

梅窓院通信

No.37 2008/06/01

施餓鬼号



平成19年、梅窓院祖師堂で行われた施餓鬼会大法要

住職挨拶

梅窓院第二十五世

中島 真成



皆さま、お元氣でお過ごしでしょうか。今年もまた夏を迎える時期となりましたが、今夏はどんな夏になるのでしょうか。

この三月のお彼岸で三回目となったお彼岸ライブ。照明も良くなりましたので、バンドのみなさんも大いに喜んでくれました。さらに趣向を加え、演奏の間にトークショーも入れてみました。私と若いお坊さんとの僧侶のトークショーで、お彼岸の話やお寺、仏教の話といった内容のものでした。普段あまりお寺や仏教に触れ合う機会のない若い人が少しでも興味を持ってもらえれば、という想いからの趣向でした。それに今回は三度目ということもあり、いつもより多くお檀家さんもお見えになりました。ありがとうございました。若い人の熱気を感じていただけたかと思えます。

さて、同封チラシの清浄華院の大殿瓦志納の願いです。当院とは縁の深い京都の本山の一つです。みなさまにご協力いただければ幸に存じます。

続いて、お墓の話です。墓地中央奥に一本残っている桜の木の下のお墓を整備する予定です。桜の下のお墓を一部移させていただき、ベンチを置くなど、公園風にして、お休み場所にしたいと思っています。新しい境内になってだいぶ経ちますが、まだ懸案事項が残っています。その一つがこの整備です。そしてお墓関係では寺院棟の下のお墓もいずれ整備する予定です。

最後になりましたが、本紙の題字をお書きいただきました。前説下が五月に百三歳で往生の素懷を遂げられました。私も色々ご教導いただきました。心よりご冥福を祈念申し上げます。

合掌十念

仏教歳時風物詩 (2)

施餓鬼会の仏心

新宿区 香蓮寺住職

勝崎 裕彦 上人

か

けがえないのちのちの大切さを思われない人はいない。いのち尊しいのちうるわしいのちありがたしである。

である。

私たちは今、こうして生き生かされているいのちのありがたさを、亡き人々の精霊への供養を通して、改めて心に深くする。今は亡き遠い先祖や近しい最愛の家族の精霊へ、また親族や知人、友人のなつかしい精霊へ、心を寄せ、手を合わせ、冥福を祈るのである。

こうした祈りの心、供養の思いをさらに広げて、この世に在った多くの有縁無縁の死者・亡者へ向けて追善の営みをささげるのが、おせがきの心、施餓鬼会の仏心である。

施餓鬼会とは、餓鬼に施す法会である。餓鬼とは、餓鬼道に堕ちた亡者のことで、つねに飢えや渇きに苦しむものである。餓鬼亡者には、さまざまな妨害や障礙が課せられていて、食べ物を食べようとすることも食べることができない、飲み物を飲もうとしても飲むことができないのである。たとえば、口中からいつも火を吐くことを強いられている焰口餓鬼は、食べようとすると食べ物が増え、飲もうとすると飲み物が乾いて、どうしても食べることができないのである。骨と皮ばかりにガリガリに痩せ細った餓鬼亡者のかわ

いような姿は、餓鬼草紙などでよく知られているところである。

施餓鬼会は施食会とも称されるように、こうした餓鬼亡者に食べ物や飲み物を施し与え、おいしく食べてもらい、おいしく飲んでもらうという心を供える法会である。中国では施餓鬼会の異称に、水陸会・水陸齋というが、これは水中や陸上の一切衆生に飲食を施すという意味である。また冥陽会というのは、冥界の餓鬼と陽界の聖仙に飲食を供養するとの謂である。

残る蚊の瘦せてあはれや施餓鬼棚(子規)

正岡子規は、施餓鬼の供養棚に一匹の蚊を写生した。「蚊の臍」と形容されるような細く瘦せた蚊一匹に餓鬼亡者のはかなさを重ね、実は子規自身のありようをにじませている。

そうした施餓鬼会——、ここでは五如来の施餓鬼幡を仰ぎながら、「五如来偈」を私の意識とともに拝受してみたい。

南無宝勝如来 除慳貪業福智円満

南無妙色身如来 破醜陋形円満相好

南無甘露王如来 湏法身心令受快樂
からだとこころ ゆつたり楽しく

南無広博身如来 咽喉広大飲食受用

南無離怖畏如来 恐怖悉除離餓鬼趣

恐れなく惑いなく みなしあわせに

この中、三番目の甘露王如来は西方阿弥陀如来の別訳名である。いずれにしても、五如来の福德あふれるはからいは、私たちの日常の食事作法の大切な心得ともなっている。偈文の順序次第に従って身体と精神をよく働かせて、よろしく合わせて行けば、おのずからおいしく味わうことができ、つまりはありがたく飲むことができ、食べることができるのである。

さて、このような施餓鬼会の心を私は次のようにまとめている。第一は、食べ物、飲み物を施す心——分かち与える心である。第二は、おいしく食べて飲んでもらうと願う心——心配り、気遣いを養う心である。第三は、はかりしれない、はてしない、かぎりないいのちを思う心——生かされていることに感謝する心である。これを施餓鬼会の仏心として、心深く受けとめるのである。

竹林の深きところに施餓鬼かな (青々)

関西俳談の重鎮であった松瀬青々の句に、施餓鬼会の慈悲の深さを味わいたい。

(大正大学教授)

三・四月の

行事報告

増上寺御忌詠唱奉納大会 4月3日(木)



梅窓院詠唱会の皆様が詠唱とお舞を奉納。沢山の拍手に包まれました。



入船亭扇辰師匠による一席。



3回目のお彼岸ライブ、好評でした。



足もとの悪い中、たくさんの方々にお参り頂きました。

平成20年春彼岸法要
3月20日(木)

ご先祖様に感謝と供養を

お盆 七月十三日(日)

盂蘭盆会法要——午前十時半——本堂

御棚経 七月十三日～十六日

※新盆で希望する方のみ

なお、棚経については同封の別紙「お盆について」をご覧ください。また、不明な点がありましたら梅窓院法務部へお問い合わせ下さい。

お盆とは

お盆は正式には「盂蘭盆」といいます。その昔、お釈迦さまの弟子である目連尊者が、教えに従い亡き母を供養し、餓鬼道から救った故事に由来します。

故事では、母が我子である目連尊者、更には自分のことだけしか考えず生活してきた戒めです。考えられない事件が報道される日々。他人事ではなく自分にも同じ事が言えるのではないのでしょうか。袖触れ合うも他生の縁。ほんの少しでも相手の立場に立つて視線を変えて。まずはありのままの自分を見つめ菩提寺の本尊阿弥陀様にお参りしてみたいかがでしょう。
(法務部)

三界万靈に施し福德延寿を願う

お施餓鬼 七月二十一日(月)

施餓鬼会法要(塔婆回向)——午前九時半——祖師堂

※塔婆のお申込み状況により、時間は変更する場合があります。

別時念仏会／半斎供養——午前十一時——本堂

お斎(お食事を頂きます)——午前十二時——観音堂

御説教——午後一時——祖師堂

講師 熊本教区 遣迎寺住職 山崎 龍道上人

大施餓鬼会法要——午後二時——祖師堂

※長時間に渡る法要の為、途中からの参加も可能です。
※塔婆回向(お名前の読み上げ)は午前九時半からの法要で行います。
※全ての法要終了後にお塔婆をお渡し致します。

お施餓鬼とは

施餓鬼とは、餓鬼にあと3日の命と宣告されたお釈迦さまの弟子、阿難尊者がお釈迦さまの教えに従い、餓鬼を施食供養し救済した結果、福德延寿が叶い仏道を証得したという故事に由来します。

施餓鬼会ではご先祖様とともに、縁が無く施しに恵まれない一切の霊を供養いたします。そして同時に自身の生活も振り返ってみて下さい。毎日を流されるままに過してはいないでしょうか。他の多くの命のお陰で生かされている私の命です。自他共に救われる功德を皆様と積みたいものであります。
(法務部)

「せがき子どもひろば」のご案内

本年もお施餓鬼の当日、梅窓院内に「子どもひろば」を設けます。保育士による絵本の朗読や、折り紙遊びなどを予定しております。是非この機会に、お子さまと一緒に参りください。



※子どもひろばに関するお問い合わせは

青山文化村まで。 TEL 03-3404-8588

回向料のお申込み方法とお知らせ

◆お盆回向お申込み方法

回向紙回向料 …………… 1枚／3,000円

- ・同封の回向紙にご記入の上、受付へお持ち下さい。
- ・一枚につき、一霊のご回向とさせていただきます。

御塔婆回向料 …………… 1本／7,000円

- ・お塔婆をご希望の方は、受付までご連絡下さい。

◆施餓鬼塔婆お申込み方法

御塔婆回向料 …………… 1本／10,000円

- ・同封のハガキにご記入の上7月7日(月)必着でお申込み下さい。
- ・施餓鬼会法要に参加される方は、出席人数も合わせてご記入下さい。(当日、出席人数分のお弁当をご用意致します。)
- ・回向料は、同封の振込用紙で郵便局にてお支払頂くか、受付までお持ち下さい。(銀行・コンビニでのお支払いは出来ません。)



武 鈴子先生に学ぶ

和食薬膳健康法

健

康こそ一番の財産。この何よりも大切な健康を毎日の食事の視点から見直し、そこに薬膳を取り入れたのが、東京薬膳研究所の代表を務める武鈴子先生だ。

武先生が本格的な薬膳と出合ったのは昭和六十一年の訪中にまで遡る。

武先生の今日に至る運命を決めたのが、柳沢成人病院研究所長、先生との出会いだっただ。先生は日本で最初に合成洗剤の有害性を説き、命を賭してまで警告し続け、同研究所を設立する中でその信念を貫かれた人物だった。そこで助手をされていたという武先生は、先生の毅然とした生き方はもちろん、食事指導で病気の回復を高めた実績を省みて「病気は食べ物が変われば大半が治る」という先生の食に対する考え方に共鳴すると同時に、「食にこだわることの大切さを実感されたという。

「水は命の源。その大切な水が汚染されていることは由々しいことで、世界」水の美味しいう国に住んでいる日本人が、水を買うようになったらこの国は滅びる」と口癖のようにおっしゃっていた。先生の言葉は、一九八五年に先生が亡くなった後の武先生のライフワークを決定付けるものとなった。

来る日も来る日も図書館で水にかかわる

本を読んでいたある日のこと、書棚の「薬膳」という二文字が目飛び込んできた。パラパラとページをめくってみると、そこには食べ物の「味」と「内臓」との関係、食べ物には体を温めたり冷やしたりする「性質」があることなどが書かれていて、初めて知ることばかりだった。これを学べば「食べ物」と「健康」との関係がもつとはつきりとわかるのではないかと。そして先生が常々述べていた、食べ物の本質を知ることができるのではないかとという予感がした。

そこで薬膳を本格的に勉強しようと思っていた矢先、中国から専門の薬膳師・先生が来日され、薬膳の講習会があることを知り馳せ参じた。三ヶ月間の短い間ではあったが、先生の下に毎日通い薬膳の勉強をした。その熱心さが通じたのか、先生は「薬膳を本当に勉強したいなら、中国にいらつしやいませんか？」と声をかけてくださった。

先生が帰国された二週間後、武先生は中国に降り立つことになる。

中医師である先生は、薬膳発祥の地中国四川省成都にあった中国唯一の薬膳レストラン「百草園（ひやくそうえん）」の総支配人だった。薬膳料理とは、本来医師が患者の状態を脈診（両腕の脈で症状がわかる）、触診（例えば背中をサッと触れるだけで症状がわかる）、問診（患者さんの訴えを聞く）、望診（顔色や全身状態を診る）などで判断し、それに基づいた処方箋を作る。患者はその処方箋にあわせたスープとかお粥などを飲食して体の状態を改善するのである。

先生もそれらの方法で目の前で処方箋を作ってくださった。処方箋とは食材に漢方薬を組み合わせて作る、まさに料理のレシピなのである。

武先生は毎日先生に従って厨房に入り

本誌に長期連載され、多くの読者の皆様から好評をいただいている「食は命なり」。

この著者が武鈴子先生。

まさに食えることこそ命を養う基本だが、

武先生は薬膳を本場中国で学んだ薬膳の第一人者。

その武先生が、日本の食文化を薬膳の視点で捉えた本

『旬を食べる・和食薬膳のすすめ』（家の光協会）を出版されている。

今号では武先生の薬膳との出会いから近著までを紹介し、

「武流」和食薬膳の魅力をお伝えします。

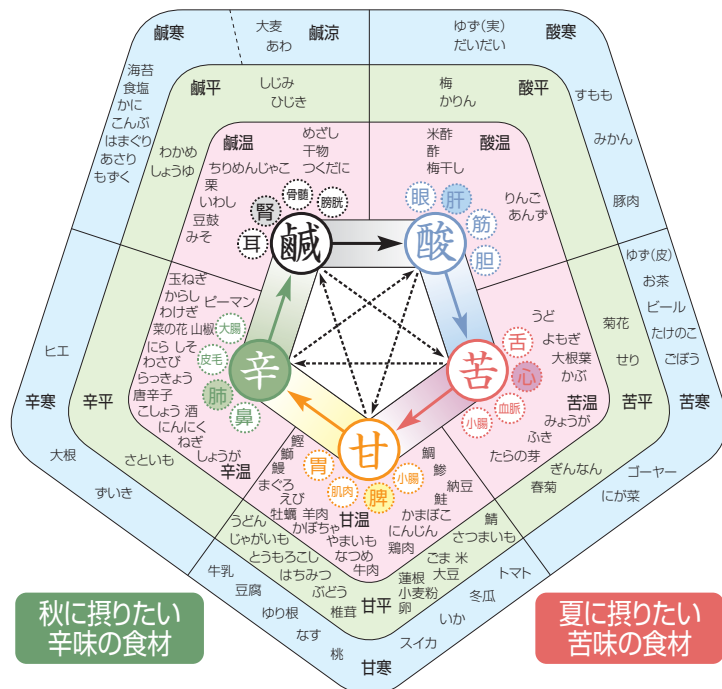


五味五性表

← 相生(養う・生むの意)
 ←····· 相剋(抑制・勝つ)の意

冬に摂りたい
鹹味の食材

春に摂りたい
酸味の食材



秋に摂りたい
辛味の食材

夏に摂りたい
苦味の食材

土用に摂りたい
甘味の食材

すべての食物は五味に分類される。また、体を冷やす性質のものと温める性質のものがある。季節によっても摂りたい食味がある。

五味の作用

- 酸／酸っぱい味で、筋肉などを引き締める収斂作用がある。
- 苦／苦い味で、炎症を消し、固める作用がある。
- 甘／甘い味で、緊張をゆるめる作用、味を中和する作用がある。
- 辛／辛い味で、体を温め、発散させる作用がある。
- 鹹／塩辛い味で、やわらげる作用があり、大小便の通じをよくする。

五味の食害

- 酸味は脾・胃(甘味)を害し、胃を弱くする。
- 苦味は肺・大腸(辛味)を害し、風邪をひく。
- 甘味は腎・膀胱(鹹味)を害し、むくみが出る。
- 辛味は肝・胆(酸味)を害し、酒の害が起こる。
- 鹹味は心・小腸(苦味)を害し、血圧が上昇する。

五味調和の理想食

ご飯に味噌汁、梅干、タクアンを添えて食事をし、終りに緑茶を飲む…という日本人の定食は、実はまぎれもない五味調和の理想食だったのです。これを五味に配当すると、ご飯は(甘)、味噌汁は(鹹)、梅干は(酸)、タクアンは(辛)、海苔(鹹)、緑茶(苦)となります。伝統的な日本人の食習慣は、先祖の尊い生活の知恵に裏付けられていたのです。日本古来の食生活を見直し、日本の伝統食を継承することで病気を未然に防ぐことができるのです。

食べ物の性質をよく知り、体の欲するものを食べる。

日ごろ何気なく食べている食事の組み合わせには大きな意味があることがわかります。昔から伝わる食べ物の組み合わせの妙。先達が長い経験から生み出した食生活の知恵は、予防医学そのもののものです。(武鈴子)

武鈴子先生著書紹介

『旬を食べる 和食薬膳のすすめ』

家の光協会 価格:1,365円

伝統的な一汁三菜の和食を薬膳の視点からひもとく、陰陽五行の五味五性をレシピと一緒に解説。

今年7月、新刊発行予定!

『いろはに食養生』

—薬膳で読み解く江戸の健康知恵袋。—

家の光協会 価格:未定(5月15日現在)



薬膳料理の指導を直接受けた。さらに、成都にある荷花池生薬市場に案内されて、生薬の見分け方を学んだ。市場には朝鮮人参だけでも五〜六十種類もあり、枸杞の実も大小さまざま、色も千差万別でその中から本当に有効なものを見分け方等も教わった。

当時、実際に薬膳料理を学ぶために訪中した外国人は武先生が初めてで、新華社通信の取材を受けた。この取材がきっかけで、帰国後新華社の日本支局長から電話があり、面会の申し出があった。何って話を聞いてみると、新華社と東京薬膳研究所との合弁会社を設立できないかとの申し入れであった。

しかし、武先生はこの話を辞退された。理由は、薬膳の勉強がすすむにつれて、伝統的な日本料理の形式は、薬膳の理論にのっとったものであるということに気づいたからだ。つまり、生薬こそ使わないものの、理論にさえ則っていれば、食べ物も十分薬としての効能も持っていると思いい、中華の薬膳ではなく、我が国の伝統や気候風土にあった「和食薬膳」を普及しようと考え始めていたからである。

海に囲まれ山川に恵まれ、そして四季の変化のある日本。この国に住む人は誰もが世界で一番美味しい水を飲み、食材も四季折々の山の幸、海の幸、野の幸に恵まれ、その中で料理が育まれてきた。

旬の野菜や魚を、ご飯や一汁三菜といわれるお味噌汁や惣菜にふんだんに使う。発酵させたり、漬け込んだり、調理では、和えたり、焼いたり、煮たり、蒸したり。料理には必ず薬味を添え、季節の香りをつけたりと、とにかくありとあらゆる方法で素材の旨みと栄養を凝縮させて食べてきた。料理の組み合わせももちろん理にかなっている。そんな日本の伝統食こそ、まさに薬膳であることを確信した。そして、日本の食べものは「陰陽五行理論」に当てはまっていたのだ。

そう、先祖が作りあげた伝統食こそ、日本人にとって最高の薬膳だったのである。戦前までの私たちの普通の食事こそ実は身体を養う最高の食べ物だった。

武先生は「食べ物は魔物だ」という。その魔物と取り組み人々の健康を守る助けになれば、とまだまだ研究を続ける毎日である。

食の乱れが生活習慣病の大きな要因であるといわれている現代。先人が遺してくれた日本の伝統食を見直し、「武流」和食薬膳を食卓に取り入れてはいかがでしょう。

(編集部)

梅窓院を囲む人々、今回は青山墓地の入り口、赤坂消防署の
前にある石材店の さんにご登場いただきます。

◆さっそくですが、この会社名、何と読むのでしょうか？

「すずき もうりん」と読んで下さい。

◆なるほど教えていただいて字を見ればなんとか読めますね(笑)。

凛々しくきちっとした仕事をする、ということから名字の鈴木も加え、こういう屋号に変えたのですね。

◆なるほど、字面を見ただけで、確かにこう背中がピッと伸びる気がします。

創業はいつでしょうか？

明治七年、青山墓地の開園に合わせての開業ですね。ただその前から創業者は横浜で石材業に係わっていたと聞いています。そして創業当時は初代兼吉の名からとって石兼という名前でした。ちなみに今でも半纏の後ろには「石兼」の字が入っています。

◆とても古い会社なのですね。ちなみに さんは何代目になるのですか？

はい、六代目になります。もう、その六代目になってから三十年にもなりますかね。

◆初代が横浜から青山へ移られたのですか。

はい、青山墓地はもともと神道の墓地としてスタートしているのですが、初代がその赤坂の九条家に入居させていただいた関係で今の社名をいただいたのです。

ちょっと宣伝させていただくと、明治二十七年の石屋さんの競技会で一等をとっています。もうボロボロですが、その時の賞状は今でも飾ってあります。

◆これがそうですか。榎本武揚の名前がありますね。由緒もあって技術もある、ということですね。

これは難しい質問かもしれませんが、いままでにどのくらいのお墓を建ててこられたのでしょうか？

そうですね、ざっと計算して軽く一万以上は建てていますかね。でも正確にはわかりませんよ。



墓石の説明をして
くれる さん。

写真左は事務所に
飾ってある九条家
の方による「猛鱸」
の揮毫。



◆梅窓院との関係はいつ頃からでしょうか。

そうですね、お近くですから創業当時からお付き合いはあったでしょうが、たくさん仕事をさせていただいたのは青山浄苑での墓石の販売の時ですね。

◆そうすると、平成九年からですね。

そうです、平成九年から十三年までですか。梅窓院の新本堂建設の話が具体化するまでの四年間ですね。

◆確かその時は さんに墓石販売の事務局長をお願いさせていただいたと聞いていますが……。

はい、販売事務局長ということで、全部で四社ぐらいの石材店と一緒に仕事をさせてもらいました。うちだけでも二百五十のお墓を建てさせてもらいました。

◆そうですか、大変お世話になったのですね。ありがとうございました。

墓石といえば、いまはいろいろな形の墓石がありますね。

ええ、一般的に無宗教やキリスト教の家は横型が多いように思えますね。そして墓石に「和」とか「愛」とか一文字だけ彫ったりする。

でもまだまだ従来の和型のお墓の方が多くですね。

◆ちなみに墓石の寿命というのはどのくらいなのでしょう？

そうですね普通に二百年から三百年は持つと思います。東京には古いお墓はあまりありませんが、奈良や京都には千年以上の古いお墓が残っています。

東京でも古い石碑や板碑を見かけることがあるかと思いますが、「恩は石に刻め」というように、石はいつまでも残るものです。

◆なるほど、恩は石に刻め、ですか。

ですが、そういう長持ちする商品を販売するということは、メンテナンスも大変でしょうね。

いいえ、経年劣化以外はいつまでも無料で直させていただくのが、うちの方針ですから。

昔はここに原石を持ってきて加工していましたし、それこそ、社名通りきちっとした仕事をさせていただき、いつまでも面倒を見させていただきますから。

◆ちなみに七代目は？

ええ、息子が七代目を継いでくれてまして、今は他の石材店で修業させていただいています。

◆それは頼もしい限りですね。今日はお忙しいところ、大変ありがとうございました。



食は命なり

暑気を払う「ヘチマ」

武鈴子 食養研究家

第三十一回

軒先で四方にツルを伸ばすヘチマ。夏の風物詩ともいえる風景です。最近では夏の暑い日射しをさえぎるグリーンカーテンとして再び脚光を浴びる、クールビズの旗手といえましょう。ただ、大きなヘチマの実＝タワシと思われがちですが、実は薬膳の視点から見て、夏を元気に乗り切るためにもぜひ取り入れたい、効能の高い夏野菜の1つなのです。

ヘチマは鹿児島では「ナガウリ」、沖縄では「ナーベラー」と呼ばれ、ゴーヤと並ぶ夏野菜の代表選手です。水分が多くみずみずしく、夏の水分補給にぴったり！そのうえ、体を冷やす涼性のため、体熱を下げて夏の暑さから私たちの体を守ってくれる働きがあります。ナス、トマト、キュウリなど夏に旬を迎えるものは、すべて体を冷やす作用を持っていると思っていいでしょう。また咳や痰を除く作用もあり、熱を冷まし、風邪を発散させ、利尿や解毒の作用もあるので、漢方では口が渇いたり、手足がだるい、尿が濃いなど、「暑熱」による症状があるときに用いられています。

ヘチマとシソの酢味噌かけ

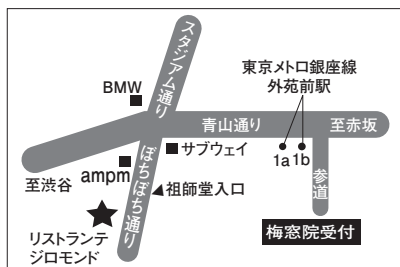
材料：ヘチマ(きゅうり大くらいの若いものを選ぶ)

作り方：①ヘチマは産毛を包丁の背でこそげ取り、塩少々をふって板ずりする。

②①をさっと洗って食べやすい大きさに切って蒸し、冷蔵庫で冷ましておく。

③酢みそを作り、細切りの青紫蘇を入れて混ぜる。

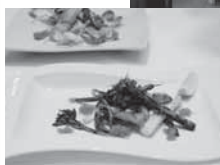
④②のヘチマを器に盛り、③の酢味噌をかけていただきます。



営業時間／ランチ 11:30～15:30(14:30L.O)
ディナー 18:00～24:00(22:30L.O)
定休日／日曜日
総席数／30席(テラス席含む)
住所／東京都港区南青山2-27-6
Rev南青山ビル1階 TEL／03-5770-8388
HP／www.sweet-style.net



ゆったりとしたソファ席。
10名の個室にもなります。



手前：いさぎのグリン季節の野菜添え。
野菜の甘みがお料理を一層引き立てます。
奥：サフランが練り込まれたタリオリーニ。
魚介の旨味がぎゅーの一品。

Ristorante
Gironondo.

青山散歩道

レストランテジロモンド

梅窓院祖師堂入口の向かい側、ほちほち通り沿いに昨年2月にオープンしたイタリアンのお店「レストランテジロモンド」。オーナーは、テレビでも活躍中のパンツェッタジローラさん。店内はジローラさん自ら手がけたというインテリアデザインで整えられ、雨の日でもちゃんと明るい気分で食事の時間を過ごすことができます。

イタリア仕込みのシェフが腕

を振うお料理には、仙台から取り寄せているというイタリア野菜を中心に、旬の食材を使用。白いお皿に美しく彩られた魚貝や野菜が食欲をそそります。お勧めは手打ちパスタ。ソースがよく絡んだ麺は歯ごたえも丁度よく、至福の一皿に。ランチは3種類のコースで一五七〇円から。竹林の緑も映えるこの季節、テラス席でゆっくりとお食事を楽しんでみてはいかがでしょうか。

青山俳壇

選者「ウエップ俳句通信」編集長

大崎紀夫

◎特選

○ 諸鳥のこゑ大空に青き踏む

◎佳作

○ 藤棚の花のもつれを風が解く

○ 早咲きの花の散りたる小道かな

○ ヴィヴァルディ銀座に流れ春浅し

○ 米をとぐ手の軽やかに水温む

○ 春一番画鋏の残る揭示板

○ 八重椿駆け足で行く朝の道

○ 林間に花大根の咲くところ

◎選者詠

○ くわんおんの寝息野にあり花の昼

〈フンポイントアドバイス〉

「赤い椿白い椿と落ちにけり」(河東碧梧桐)には「赤」「白」の色がはつきり詠まれています。白梅のあと紅梅の深空あり「飯田龍太」には「深空」「つまり」「空の青」がかくされています。こうした句には「隠し味」の魅力があり、試みてはいかがでしょうか。

大崎 紀夫

投句募集

今回は「夏の季語」でご自由にお詠み下さい。7月11日を締切り、9月発送の「秋彼岸号」にて発表致します。住所、氏名をお書き添えの上、ご応募下さい。皆さまの投句をお待ちしております。

〒107-0062 港区南青山2-26-38
梅窓院「青山俳壇」投句募集係

「やぶれ傘」会員募集

青山俳壇の選者、大崎紀夫先生による俳句の会です。ご興味のある方は、下記の番号までご連絡下さい。

ウエップ編集室
電話03-5368-1870

行事予定

第44回 念仏と法話の会

6月6日(金)

受付開始 午前12時～

別時念仏／法話／茶話会

法話講師 熊本教区 遣迎寺

山崎 龍道 上人



郡上おどり in 青山

6月21日(土)～22日(日)

物産店 午後2時～8時半

おどり 午後5時～8時半

※最終日は午後8時まで。



盂蘭盆会法要

7月13日(日)

午前10時半より 本堂

※詳細は3面をご覧ください。

施餓鬼会法要

7月21日(月)

午前11時より 本堂

※詳細は3面をご覧ください。

梅窓院よりのお知らせとお願い

墓地の雑草についてのお知らせ

梅窓院では環境に配慮し、3年ほど前より除草剤の使用を中止しています。そのため、年々雑草が生えやすくなっておりますことをご了承くださいますようお願い申し上げます。

お墓はご先祖様に対する奉仕の気持ちを忘れずにご自身の手でお掃除することが大切です。お願いしている管理料は通路や水場など、墓地の公共部分を清掃、整備するために使わせて頂いていますので、各家それぞれのお墓内の清掃等は皆様をお願い致します。

但し、諸々の事情で御自分で出来ずにお困りの方がいらしたら受付にご相談下さい。

大殿瓦志納のお願い(清浄華院)

梅窓院住職が唱讃導師を務めた大本山清浄華院(京都)が老朽化もあり、整備事業を始められました。つきましては、ご縁のある本山でもありますし、皆様のご協力をお願いします。詳しくは、同封のチラシをご参照ください。また、お申し込みは梅窓院受付へお願い致します。



平成20年度前期 仏教講座

協力:東京教区城西組 教化団

仏・菩薩 —その教えと信仰

勝崎 裕彦 先生

香蓮寺住職 大正大学教授

第1回 6月12日(木) 大黒天とその信仰

第2回 7月10日(木) 鬼子母神とその信仰

第3回 8月7日(木) 十二天とその信仰

仏教と中国の思想・宗教

阿川 正貫 先生

浄土寺住職 大正大学講師

第2回 8月19日(火) 「三武一宗の法難」その1

第3回 9月17日(水) 「三武一宗の法難」その2

浄土の教えとその流れ

新井 俊定 先生

天然寺住職 大正大学出版会主管

第2回 6月24日(火) 中国の浄土教

—人物を中心に—

第3回 8月1日(金) 日本の浄土教の展開

現代の墓と家族 —死生観のゆくえ—

本林 靖久 先生

真宗大谷派僧侶、大谷大学・佛教大学等講師

第2回 7月4日(金) 墓制の変化と遺骨のゆくえ

第3回 9月5日(金) ゆらぐ墓と供養

—死後観の変化—

※全講座／午後6時～8時 ※受講料／無料 ※場所／観音堂

発行／梅窓院
発行日／平成20年6月1日
発行人／中島 真成
編集／青山文化村
住所／〒107-0062
東京都港区南青山2-26-38
電話／03-3404-8447
FAX／03-3404-8446
ホームページ／<http://www.baisouin.or.jp/>
E-Mail／jodo@baisouin.or.jp
題字／中村康隆前浄土門主
総本山知恩院第八十六世門跡