

彼岸がやってくる！

まんなかで生きてください。

ようやく、春の兆しが見えてきました。株安円高で、私たちの暮らしは、きびしくなってきた。政府は、経済を成長させようとやっきにやっておられていますが、私たちの暮らしはいつこうに豊かになりません。日本銀行のマイナス金利を打ち出しているにもかかわらず、投資、消費がよくならない。人々が余計に自分で貯めてしまい、経済が回らないというのが実感です。

昨年、私にとって、節目を迎え、何か新鮮な思いで過ごして一年が立とうとしています。とくに印象に残っていることは、初夏の時期に、伊勢・西来寺巡拝ができたことです。この日、五十人壇信徒の皆様と出会い、親睦が深められたことは大変意義深い行事でした。また、お寺にいと、多くの参拝者との出会いで、見ず知らず観光客に、玉泉寺の歴史やいところを聞いてもらっています。

昨年の五月より、御本山の滋賀教区の役を受けさせていただいて、四月の法華千部会の準備に忙しく動いています。そのおかげで、多くの僧侶、多くの壇信徒の方々に会わせていただき、ありがたいことだと感じながら暮らしています。

年輪を重ねるとは

私たちは、年輪をきざんで、成長する大木のようなもので、大きな可能性を秘めています。仏教では、大きな可能性の中の最高のものは悟りを得る可能性があると言われています。

かし残念ながら、多くの人は悟りを得ずして生涯を終えています。

悟りを得るには厳しい修行が必要です。その修行の中でも教えを聞くことが大切なことです。華嚴経の中に五十三人の人々から教えを聞くために旅を続けた善財童子の話があります。

五十三人とは、医者、国王、宗教家、大長者と子どもから教えを受けることである。

兄弟姉妹であっても考え方が違うように、生まれ育った環境が異なれば、それだけ違う考え方をもっている。会社でも上司が部下から教えられたり、先生の立場の人でも、こどもの言葉でもはっとすることもあります。この世に生まれた以上は、いろいろな人と出会い、それらの人々から聞くことが、人生にとって、もつとも大切な宝であります。この宝は自分を少しでも向上させたいと思わずにいられない。周りの人々の言葉に日々謙虚に耳を傾けることが、知らず知らずのうちに人生の豊かな年輪をきざんで行くのであります。

榎本栄一著「群生海」より引用する。

今日まで 生きた甲斐あり 人の世の底のひかりが 身にしみて わかるようになった。

秋のひかりのような この大きな手の中で 私はあそんだり はたらいたり お金の感じようをしたり 時に頭をうったり。

今年の別時念仏会は 玉泉寺で開催します

この別時念仏会は、座禅のようなもので、心の精神修養と人々の幸せを祈ります。

開催日 六月十九日(日) 終日

※別時念仏会は、高島門中の寺院の持ち回り法要です。今年、玉泉寺を会場とします。他のお寺では開催するときは、代表で九名参加しますが、多くの方にご縁を結んでいただけますので、是非、

参詣されますようご案内いたします。

総本山西教寺法華千部会のご案内

来る四月五、六、七日、毎年の恒例の法華千部会が開催されます。この法要は、法華経を千部千人が誦読して、家内安全、学業成就、等の諸願成就を祈願する法要で、古来、面々と受け継がれています。

つきましては、供養袋五百円と各家の先祖様を弔うために、霊名札(戒名札)二霊六百円を勧募しますので、人々の幸せのために奉納ください。すようお願いします。終了後、諸願成就のお守り(御札)を配布します。



お彼岸は精進料理で過ごしてみませんか

お彼岸は先祖様を敬う週間です。普段は、肉食中心の食事をなされていると思いますが、彼岸週間くらい、野菜中心の食事に変えてはいかがでしょうか。肉食は、確かに元気が出ます。だから人は肉を好みます。スタミナをつけるために肉を食べ、欲をむさぼります。これでは心しづかに過ごすことができないと思います。

お彼岸は、心静かに先祖を思い、自分を振り返り、反省する週間ともいわれています。

經典に精進波羅密という教えがあつて、戒律を守り、善行、努力を日々精励します。先の肉食を食べていけないという戒律がありますが、初期仏教には肉食には寛容です。

京都の料理屋や西教寺でも精進料理を提供しています。

精進料理は、だし汁までも植物性のものを用います。肉や卵も禁じています。植物性でもおいしいの出るもの(ニンニク、ネギ、ワケギ、ニラ、蒜、

らつきよう、たまねぎ)は、煩惱を刺激し食材のにおいも強いことから避けられます。

それじゃ、精進料理で使われる食材の一つに、**大豆**は栄養価が高く、菜食で不足しがちな**タンパク質**を吸収できるので、精進料理に積極的に取り入れられた経緯があります。そして食材は、風味を向上させ、長期間保存し、食べる者を飽きさせないといった目的も含めて、**豆豉**、**味噌**、**醤油**、**豆乳**、**湯葉**、**豆腐**、**揚げ**、**納豆**などが生み出されたそうです。こうした技術は、精進料理を必要とする寺院と宮廷を含むその周辺の人々によって、研究・開発され、蓄積されてきたものです。また健康的な暮らしに役立ちます。

後期の定式割のご負担をお願いしますが、皆様方の幸せと繁栄を祈るお寺の護持のため、ご協力くださいますようよろしくお願い致します。詳細は、世話方様より資料を配付します。

毎月法話会

毎月十五日に開催します。時間は午前七時前ですが、午前六時半からでも受付していただけます。ご連絡ください。「玉泉寺住職日記」のブログに毎日更新しておりますのでご覧ください。

びんずる会の活動

写経、奉仕、座禅をして、心の修養をします。ので、皆様のご参加をお待ちします。参加してみようと思われる方は、ご一報下さい。

発行者 高島市安曇川町田中三四五九

天台真盛宗玉泉寺 木村 哲基

電話 〇九〇—三七〇八—七二〇六

FAX (〇七七)五〇二—二二七九

Eメール svka37375@lato.eonet.ne.jp

新Eメール info@gyokusenji.com

ホームページ 「滋賀高島石仏の玉泉寺」と「玉泉寺住職日記」を「ごらん下さい」。