

アフターケア通信

ご本尊を受けとられた貴方へ

ひがんえ
彼岸会(秋)

【9月号】

【彼岸と此岸】

『彼岸(ひがん)』とは、真実なる仏の世界であり、それに対して『此岸(しがん)』とは、我々が生きている虚偽(きょぎ)なる迷いの世界であります。この二つの世界が全く別々の世界でありつつ、彼岸の用(はたら)きが、此岸にすでに行きわたっていると親鸞聖人(しんらんしょうにん)は述べておられます。

聖人が「この如来 微塵世界(みじんせかい)に みちみちたまえり」とまで言われ、どんな小さな物にも、彼岸の仏のはたらきが、行き届いていると言われるのです。

【ご縁にあう】

我々の先達は、「お彼岸さまの仏法のご縁にあわんば、虫になつとゾ」と語り継ぎ、仏法のご縁を相続してきました。この先達の言葉は、誰でもこの此岸の世界を生きる限り、人生は行き詰まるものだと、深い人生の体験によって知っていたのでありましょう。だから、せっかく人間に生まれてきた本当の意味を仏法によって教えただかなければ、虫けら同然なんだぞと、さとしておられるのかも知れません。

【彼岸にいたる道】

我々の人生は、苦しみや悲しみに遇うと、すぐ行き詰まってしまいます。しかし、彼岸のお法(みのり)を聞き、一見不幸な境涯(きょうがい)としか見えない中にも、仏の用(はたら)きがあることを知れば、我々は、現実が変わらなくても、この変わらぬ現実をわが境涯として、生きて行く意味と光明があたえられてくるのであります。そして、その生涯を尽くしきった

今月の門徒さん



(第3組安樂寺)

真宗大谷派 長崎教区教化委員会



とき お齋について



食事とは違う「食べる」ことの意味

ぶつじほうじ
仏事法事でいただく食事を“お齋”と称します。このお齋は、基本的に肉類や魚介類
を用いず、旬の野菜や豆類、あるいはかいそうい
海藻類を使って調理されるしょうじんりょうり
精進料理となっております。ゆえに素材が持つ味や香り、そして何よりも季節感を重んじた身体に優しい
自然な料理と言えます。

数年前より、和食が欧米諸国でブームになり、ユネスコ世界遺産にまでなりました。
これからも和食、ことに精進料理は見直されることでありましょう。



精進料理の一例(西光寺さんの場合)

この“お齋”は、通常の“食事”とその意味が異な
ります。「食べる」という行為自体は同じでも、
その一番の違いは、この“お齋”が法要や法事の中
に含まれているという点です。

ですから、お齋の初めに「乾杯」や「献杯」と
いう発声はしません。その代わりに例えば西海市

(長崎教区第2組)の方では、「お流れを頂戴します」という掛け声と共に、一口
お酒をよばれるそうです。これは、「聖人一流の御文(赤本61頁)」を起源とする
言葉で、そこには、いにしえ
古より受け継がれてきた親鸞聖人の本願念仏の伝統(お流
れ)に出遇わせていただいたことを、法事に参詣した皆で確かめ合うという意味が
あるそうです。また、お齋はもちろん、普段の食事の前には「食前のことば」を、
終わりには「食後のことば」を皆でしょうわ
唱和したいものです。

【食前のことば】

ひかり
み光のもと
われ今幸いに
この浄き食を受く
いただきます

【食後のことば】

われ今、
この浄き食を終わりと
心豊かに、力身に満つ
ごちそうさま