

正月だより



東澤山 菜流寺
住職 武山清堂

〒 421-2102 静岡県葵区油島 122

電話 054-294-0542 (秘在寺)

Fax 054-294-0709

seido@hizaiji.net

<http://hizaiji.net/>

(秘在寺)

<http://ashita-an.hizaiji.net/>

(あした庵)

謹賀新年

新春を迎え

檀信徒の皆様のご多幸を

お祈り申し上げます



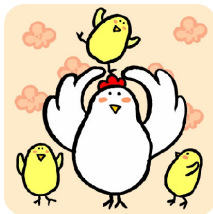
旧年中は大変お世話になりました。
今年もどうぞよろしく
お願い致します。



今年の干支は酉（鶏）です。昔から鶏は闇を払って暁を告げるということで霊鳥として尊ばれてきました。以前、秘在寺に烏骨鶏（うこっけい）という鶏を飼っており、毎朝早朝から鳴いておりました。隣近所にご迷惑かと思いつつも、山の趣を楽しんでおりました。

「方向転換せよ 光を背にするから 闇が生まれ来るのだ」私の好きな言葉の一つです。どなたの言葉か失念しましたが、光は一直線に、影の真反対に誰にでも燦々と輝いています。今その場で良いから心の向きを転じてみましょう。鶏が闇を払って暁を告げるように、

新年を迎えるに当たって、明るい気持ちと希望を持って、光に向かって生きましよう。そこに今年の新たな一歩が始まります。



本年も「悲母躰塚観世音菩薩」と「三宝大荒神」のお札を同封します。

古いお札はお焚きあげしますが、本堂玄関に「古いお札入れ」の箱を常においてありますので、お寺にいらした時にいつでも入れて下さい。

◆そらの道まつり

十一月三日は晴れの特異日と言いますが、昨年はいつになく候不順なのでさすがに心配しました。前日の予報で、夜に雨が降るが翌日は晴れとのこと、その予報通り夜に雨が降ったのでこれなら大丈夫と安心して寝付きました。そして予報通り青空が広がり絶好のお祭り日和となりました。

今までは前日に役員や世話人の皆様に来ていただいて、テント張りなどしていましたが、今回タープ（日除け雨よけを目的とする簡易テントのようなもの）を購入し、当日組み立てることにしました。これで準備の仕事がだいぶ楽になりました。

前日の仕事は、世話人夫人によるおでん作りとお菓子教室会員によるお菓子作りでした。

十一月三日



上から風景を撮影してみました

いらっしやいませ



鎌倉大仏に負けず
「美男におわす薬師様」





野菜が高い時だったので飛ぶように売れました

初登場 極真空手演武



青いテントが購入したタープです



懐かしい「水戸黄門のテーマ」が流れました



あがり展

紙漉き同好会 ゆうしん舎



懸崖作りの菊は大石善一さん奉納です。



お茶を一品どうぞ



本堂前には、菊・米・お茶・しらす・ジャム・挽物（ひきもの・・・ろくろや旋盤を使って作った木の細工物）・陶器・井川の産品・手作り小物・洗剤などの店が並びました。皆さんも出店してみてください。写真撮影は野田平、大倉十郎さん・油島、豊泉敏夫さんです。

◆ご報告

○そらの道まつり打ち上げ

十一月十九日



まずは会計報告から
出席者はスタッフ 28 名+寺族 6 名



レクリーダーの指導による、歌いながらの手遊びに爆笑の渦でした。

○姫路城見学と円教寺参拝

十一月二十一日～二十二日

参加者二十六名、郷島を朝六時半に出発して、まずは新東名に入り、一路姫路を目指しました。静岡では雨が降ったようですが、幸いに曇りのままで一日終えました。姫路城は平日ながら観光客でいっぱい。ガイドさんを二人お願いでお願いしたので、歩くテンポにあわせてグルー分けし、それぞれの速度で城内を廻りま



した。ガイドさんの軽妙な語り口による案内で、二時間の見学時間もあつと言う間、七階の大手守まで上って、眼下の眺めを堪能しました。円教寺ではロープウェイを降りた後、送迎バスの営業時間が終わっていたため、薄暮の中を宿坊まで歩きましたが、着いた時には真つ暗でした。五人部屋の筈が、修学旅行の宿のように布団がズラツと敷いてあるのを見て、こんな筈ではなかつたのにな。とため息の私に「修学旅行みたいで楽しいね」の一声、秘在寺旅行団はやさしい人たちが救われます。



翌朝六時半からお勤め。天台宗なので和尚様の手の動きが禅宗とは違つており、興味深かつたです。その後境内を案内していただきました。



一乗寺では長い階段を上つて、やつと本堂へ。花の寺である。有名だ。紅葉が見事でした。



次回（二十）八番札所（松尾寺）（二十九番札所）結願の三十三番札所華厳寺で、平成三十年春に行く予定です。



○静岡東教区第一部宗務支所花園会研修
「白隠禅師を訪ねて」

十一月二十三日

参加者は四十名、うち秘在寺四名、菜流寺一名で、拝観先は三島の龍澤寺（りゅうたくじ）、長泉町の鮎壺の滝、沼津市原の松陰寺（しょういんじ）です。

前日と打って変わって寒く、しぐれそうな曇天の中、龍澤寺の観楓祭（かんぷうさい）・虫干しの日）に行きました。

白隠禅師は「駿河には過ぎたるものが二つあり 富士のお山に原の白隠」とまで言われた江戸時代中期の高僧です。弟子や信者の指導教化に一万点以上の墨跡書画を遺されました。その一部を鑑賞できる又とないチャンスの日で、お寺には朝早くから善男善女が列をなして集っております。

松陰寺では墓参をし、白隠禅師のお話を伺いました。禅師のお墓の回りには一周ぐるりと、修行半ばで亡くなられたお弟子達のお墓が祀られており、読経三拝中私は熱いものがこみ上げ、しばし時を忘れしました。



松陰寺



白隠禅師の墨跡の中に「常念観世音菩薩」という禅師独特の太い字の書が掲げ



られてありました。「いつも観世音菩薩を念じていなさい。そうすれば間違いなし」そう深く納得したお参りの一日でした。皆さんありがとうございました。

（任職 武山清堂）

◆ご案内

○新年の集い

平成二十九年一月二十二日
午後二時より
会費 二千円

恒例の新年会を行います。申し込み締め切りは十六日です。多数のご参加をお待ちしています。



○白隠禅師二五〇年遠諱記念団参

平成二十九年五月十〜十一日

この機会に私たちの本山、京都妙心寺にお参りしましょう。妙心寺は国内最大の禅寺と言われ、広大な敷地には四十六の塔頭寺院（たっち



ゆうじいん）が立ち並び「雲竜図・日本最古の名梵鐘・明智風呂」など、多数の見所があります。

旅行案内を同封しました。第一部宗務支所管内でバス二台定員八十名です。受け付けは先着順ですので、お早めにお申し込み下さい。

昼食は一日目は黄檗宗（おうぼくしゅう）萬福寺の普茶料理、二日目は本山妙心寺にて「阿じろ」の精進料理です。※普茶料理（ふちやりょうり）は、黄檗宗の開祖隠元禅師が中国から伝えた精進料理です。「普茶」とは「普く（あまねく）大衆と茶を供にする」という意味を示すところから生まれた言葉です。中国文化の香りがし、日本の山野に生まれた自然の産物を調理し、すべての衆が仏恩に応え報いるための料理です。

○秘在寺講座のご案内

どれもいつでも入会できます。

紙漉き 毎週月・木曜日
午前十時から午後二時

ヨガ お菓子教室 毎月最終週
月曜午後と夜、火曜午後

写経 毎月第二水曜午後
第二木曜夜

御詠歌 隔週月曜午後二時から
お茶 アンサンブル 毎月第一水曜午後
和楽器 アンサンブル 毎月第四日曜

※ヨガ教室 少し空きがあります。案内を同封しますのでどうぞ。

封筒のシール貼りを七歳の蓮と四歳の薫が手伝いました。曲がっているものもあります。ご容赦下さい。



◆寺の行事ではないのですが・

○フリーマーケット 十一月二十七日

第三回しずきたフリーマーケットが
陰様で大・大・大盛況の内に無事終
ることができました。まさかの三
雨模様で体育館での開催となりま
昨年が増えてたくさんの方々にご
いただき、とても楽しく盛り上が
となりました。



小さなお子様からご年配の方まで
幅広い世代の方々に参加し楽し
けることがこのフリーマの特徴だ
す。来年以降も続けて行くつも
またどうぞよろしくお願ひ致し
ご来場頂きました皆様、ご出店
きました皆様ありがとうございました。

またスタッフの皆様、駐車場案内をや
ていただいた皆様本当に疲れ様でし
(副住職 武山一堂)



○防災訓練

十二月四日

昨年アルファ米炊き出し訓練
でしたが、今年米を炊くことな
で、手伝ってきました。非常時
あえずガスや発電機を使用でき
前提で、かまどではなく、俵峰
釜、北小校庭ではガス釜で炊き
実際には発電機では大きい釜は
かず、「いざ」という女性部の心
大丈夫」という女性部の心強い
と安心。
非常時を想定して、一番楽なお
の作り方を考え、塩を炊き込ん
ビニール袋に入れて、各自握る
法をとって見ました。熊本地震
衛隊の炊き出しの様子を見て、
てみたのですが、これはよい方法

ちなみに分量ですが

米 3kg (2升) に塩 50g

実際には計りを使うこともでき
でしょうから、この分量で炊い
ることにして、炊く前にどの
の塩味がするか、試しておい
とよいと思います。

味噌汁は一人 150cc として
50人分で 7.5 リットル
味噌は 600 ~ 750 g くらい

公民館などの大鍋がどのくらい
の容量か見ておくとよいでしょう。
10 リットルくらいなら、味噌が
ざっと 1kg、70人分くらい
できるでしょう。

俵峰では 4kg の米で、おにぎり
が六十個ほどできました。二升
五合 (3, 75kg) で五十個分
くらいでしょうか。



味噌汁の具は乾燥わかめ、葱、
のきく物だけでしたが、だしを
のでおいしくいただけでした。
鍋で一度に作った方が楽では
いう反省から実施してみました。

(寺庭 武山博子)