

*****佛事の常識・非常識*****

Q:仏事のことで近所の方に聞くと余計に迷うのですが…。A:尋ねる先を間違わないで。

仏事のことは本当に分からないことばかりです。たとえば、以前このコーナーで紹介した仏様にお仏飯をお供えするタイミングなどは、仏壇屋さんに尋ねても「知らない」と言う答えが返ってきたそうです。仏壇・仏具を扱うプロですら、そういう有様ですから、仏事のことを本格的に尋ねるのに、近所の方々に尋ねると余計に迷ってしまうのは無理もありません。なぜなら仏教のことを本格的に学んだことなど、ほとんどない方ばかりだからです。すると地域性や主観が入り混じって何が本当なのかますます分からなくなります。尋ねる先を間違わないようにすることが大切です。それともう一つ、人間の悪い癖として、自分の意見や考え方を肯定したり、お墨付きを与えてくれる人に相談してしまうという傾向があります。自分の都合で、仏様の教えをねじ曲げてしまったり、あるいは平気で無視することがあります。相談する時点で結論が出ていることが多いかもしれませんが、もち屋はもち屋と言うように仏事のことは仏教をしっかり学んだ僧侶にお尋ね下さい。

*****ハッピープレゼントクイズ*****

クイズに答えて景品をゲットしよう！！

正解者の中から抽選で5名様にお花の苗ポッドをプレゼント。

問:お寿司屋さんで使われる仏教語を、次の3つの中から1つ選びなさい。

- ①ガリ ②シャリ ③アガリ



答えの番号と感想と、住所・氏名をハガキか fax で徳成寺まで送って下さい。

〒760-0017 高松市番町 2-13-25 宛て 徳成寺ハッピープレゼントクイズの係まで
ふるってご応募下さい。毎月22日締切 当選者の発表は景品の発送に代えさせていただきます。

先月の答え、③の仏頂面でした。何があっても動じない表情をしておられるのでしょうか。

*****坊守の月イチブログ*****

わらび料理

たくさんわらびをもらったので二品のわらび料理に挑戦しました。

一品目はお揚げさんと一緒にササッと炊いた煮びたし。ふきを炊く時と同じ味付けで作りましたが、食感が柔らかくてあまり美味しくありませんでした。

二品目はわらびのしょうゆ漬。醤油と酒とみりんと鷹の爪スライスを一煮立ちさせた中にあく抜きしたわらびを切ったもの漬け込むだけの簡単な料理です。レシピ通りに作るととても美味しいです。

醤油漬は一度に食べられるはずもないので、次の日のお昼は温かいおそばににわらびをのせて山菜蕎麦にして食べました。わらびが醤油に浸かっているのを見た目は真っ黒けですが、なんのなんのこちらは◎のおいしさです！

うまくあく抜きができたので、わらび特有のねばねばも残っていて、お蕎麦と相性がとてもいいです。とろろも用意したらもっとおいしかったかな。



@:かわら版不要の方は恐れ入りますが087-821-6348へご連絡下さい。