



徳成寺

寺々かわら版

第120号 2016年12月



いつもありがとうございます。住職の大山です。

世の中は年末を迎えると言うのに、ころころがまだ一年を終える準備が整っていない感覚ですが、時間だけは容赦なく過ぎます。この一年も

熊本の地震をはじめ、天変地異により世界中が揺れていました。アメリカの次期大統領に、トランプ氏が選ばれたのにも驚かされました。今後の世界が、

これまでとは違ってくるのではないかと各分野の人たちが不安を口にしています。

不安とは、これまで築き上げてきたものが崩れる思いから生じます。生きていく

上で大事なのは未知の世界や体験に戻込みするよりも、目と心をしっかり開いて

ご縁のまま受け止める。事実を我において担うという覚悟これ一つです。

「たとい地獄に落ちたりとも、さらに後悔すべからず」親鸞 歎異抄より



*子供おつとめ本を、ご希望の方はご一報下さい。

徳成寺・跡取り長男の東京奮闘記



長男です。

年末に向けて仕事が忙しくなってきました。ごはんを作るのもなかなか捗らないと言うのが最近です。

なので、最近は切って煮込むだけのレシピをクックパッドで探しては挑戦し、一週間ほどかけて作り置きした煮込み料理を消化する日々を送っております。と、言うわけで今回も恒例の食べ物紹介。

大根が高かったので、他の野菜で代用出来ないかなと思って玉ねぎおでん作ってみました。

水分が豊富でそれなりにジューシーな食感が素敵でしたが、大根に比べると味が染みにくいようで、いつまで経っても玉ねぎのままの味でした。

隠し十時を入れると味が通りやすいとのことだったので、調理方法を変えてトライしたいですね。