

***** 佛事の常識・非常識 *****

Q:ご法事の読経中に、ご住職へ出すお茶はどの辺に置くといい? A:近すぎないのいいです。

ご家庭でご法事を勤めて頂く際のご質問ですね。読経の最中に、お茶を頂いて喉を潤すことはまずないのですが、作法として昔から読経中の住職に蓋のついた湯飲み茶わんに入れたお茶を進呈して下さる習慣が残っています。大変ありがたいことでございます。

ただ、頂いたことを忘れてしまってお仏壇の方から、皆さん参詣者の方へ振り返る瞬間に、お茶わんを引っかけて倒してしまわないか私は心配になるのです。心配になるには、それだけこれまで何度かお茶わんを倒した経験があるからです。

お茶わんを倒すと、畳にお茶がしみ込むだけではなく、下手すると座布団にまでお茶がしみ込んでしまうことがあるのです。あの時の気分と言ったら、穴があったら入りたい程です。わざとではないのですが、ちょっとした不注意で倒してしまうものです。

従って、住職が振り向いてもちょっとやそっとでは当たらない場所に置いて頂くか、最近では、私自身が受け取って自ら、安全な場所に置き直しています。トラブルなく、円滑にご法事が執り行えるのが何よりかとあえて記してみました。

***** 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:今回は読者さんから頂いたクイズです。今話題沸騰している



カードの保険証は?次の中から1つ選びなさい。

- ① がいな保険証 ② まじな保険証 ③ マイナ保険証

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。fax の受付は、朝8時~夜9時までとさせていただきます。

〒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のなでしこジャパンでした。ベスト8ご立派でした!

***** 坊守の月イチブログ *****

ジャガイモの味噌炒め



ジャガイモをたくさん頂いたので、スマホのレシピを検索していたら美味しそうなのがでて来たので作ってみました。「お箸が止まらない」というフレーズが大好きで、今回選んだのは「ジャガイモの味噌炒め」福島県のお料理です。

●材料●

ジャガイモ 3個、油、合わせ味噌、砂糖、各大さじ2杯

●作り方●

ジャガイモは皮付きのままよく洗って、一口大にカットしておきます。フライパンに油を入れ、ジャガイモを入れて、中火で時々ひっくり返しながらかたをしながら約10分を目安に蒸し焼きます。ジャガイモに火が通ったら弱火にして、合わせ味噌と砂糖を入れてジャガイモにからめたら出来上がり。

レシピは味噌と砂糖が大さじ3になっていましたが、関西系の薄味好きな我が家は大さじ2にしました。仕上げに山椒を振ったらこれまたイケる。本当にお箸が止まらないので食べ過ぎにはくれぐれもご注意下さいね。