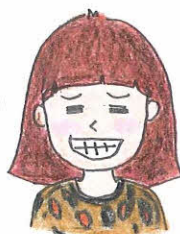


どうも♡
福袋は買いますか??
紗音は毎年、イオンモール岡山の
紗音は毎年、イオンモール岡山の
コーヒーやお菓子の大量に
GETしておりますよ



2022年 新年号
手書き新聞 No.47

...もう年明けちゃったの...?



信楽



住職 正月の一筆



ひとこと《しんぎょう》
阿彌陀様が私たちに救う
願い(本願)を聞いて疑われない

阿彌陀様のお慈悲に包まれている私たちは、この世の命が終わると同時に仏様にならせていただき、
遣された方を見守る立場になるので、追善供養やその時期限定で迎えたり送ることをしてもらう必要がないのです。
それがお盆にきゅうりや茄子をイ共えない理由ですね。
親鸞聖人が9歳の時に「夜遅いから、明日得度式をしましょう」とおっしゃった 慈円和尚の前で
詠まれた有名な和歌があります。

明日ありと思ふ心のあだ桜 夜半に嵐の吹かぬものは
(今綺麗に咲いているこの桜も、夜の間に嵐が来て明日には散ってしまうかもしれない)

私たちはいつ終わるか分からない命を生きていて、自分の命も明日あるかは分からないという、親鸞聖人の
今の今を大切にした熱い想いと、命の尊さを感じる和歌です。

生きているということは、死に向かっていくということですから、日の良し悪しを気にするのは勿体ないことです。
ただ阿彌陀様からいただいた信心を受け取り、迷信に囚われず真っ直ぐ生きる真宗門徒の姿は
『門徒 恐いもの知らず』なのです。

仏教は『誰かが亡くなってから』ではなく『生きている今』向き合う方が、人生豊かになります。
どうしようもないことに小遣んだり、お金を使ったり、迷ったり、不安に思うことを減らすことが
出来ます。

お寺は『死』に向かい合うこと、辛いこと、悲しいことも一緒に寄り添える仲間がいる場所です。
共に『御同朋(お念仏をよるこぶ仲間)』として1日1日を大切に、感謝のお念仏生活を送らせて
いただきますよう。



住職の法言

新年明けましておめでとうございます。

今年も百八の除夜の鐘を突き、新年を迎えました。

お釈迦様の言葉に「人身(にんじん)受け難し、今すでに受く。仏法聞き難し、今すでに聞く。」(人と
してこの世に生まれることは難しく、仏法に出会うこともまた難しい)《礼讃文(らいさんもん)》とあります。
「生まれたい人間に生を受けてよかった。仏法に出会えてよかった。」と喜びを語っておられます。
お釈迦様は生まれた時、「天上天下、唯我独尊(てんじょうてんか、ゆいがどくそん)」と言われたと伝わります。
「人は天上天下広しといえども、私はたった一つしかない命を授かり、使命を持ってこの世に生まれて
きた」という意味です。

また、親鸞聖人は「正信偈」で「如来所以興出世(にょらいしゆいこうしゅっせ)唯説弥陀本願海(ゆい
せつみだほんがんかい)」。《女来、世に興出(にうしゅっ)したまうゆえは、ただ弥陀の本願海を説(かん)となり》
とあります。お釈迦様がこの世に出たのは、すべての人々を必ず幸せにしてみせると誓われた
無上殊勝(むじょうしゅしょう)の阿彌陀如来の本願一つを説くことにあるという意味です。
「我は生まれてきたのだ」とのお釈迦様の歓喜が「天上天下、唯我独尊」という
言葉となったのです。

私たちが人としてこの世に生を受けました。
一流大学を卒業した。一流企業へ就職した。お金持ちになった。など、
それも大事なことでありますが、私たちの価値は取った行動や
出した結果だけにあるのではなく、その人の存在そのものにあり、
生かす難くして生まれてきた私のいのちが尊いのです。
そして、その尊いいのちに寄り添ってくださる阿彌陀様のおられることに感謝し、
今年もお念仏させていただきます。



大阪教区伝道活動研修会 出講



「御同朋の社会をめぐす
運動」大阪教区委員会
伝道活動研修会(本
願寺津村別院北御堂)
に「手書きの温もりとSNS」
《ともにこれからのおき「像
さ描く》と題して、住職
と里蓮が講師として
出講させていただきました。



本願寺神戸別院報恩講法要 出勤

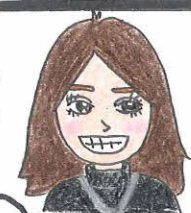
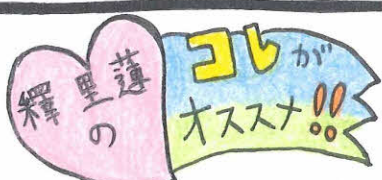


本願寺神戸別院報恩講
法要(宗祖御作法)に
住職が出講させていただきました。

秋季永代経法座 10月17日(日)



参詣者全員で
仏説阿彌陀
経をお勤めし、
住職の法言を
ご聴聞していただ
きました。



あけましておめでとうございます。
コロナより真。只中の釋里蓮です(??)
今年は沢山美味しい物を食べて
その分、運動しようと思います... 9月...

我が家の味 ささみと白ネギとザーサイ のゴマ油和え

今回ご紹介するレシピは、子供の頃から
坊主がよく作ってくれた、大好きな料理です。
和えるだけで簡単なのに、とても美味しいので
ぜひ、作ってみてください(???)
~レシピ~

- ① ささみを耐熱容器に入れ、料理酒少々をかけ、
ラップをして電子レンジで8分チンする。
(まだ生のヒツがなければ、+1分)
- ② 白ネギを繊維に沿って
5cm程の千切りにし、
水にさらしておく。



- ③ ザーサイは
食べやすい大きさに
ザクザクと切りむ。

- 【材料】
- ・ ささみ 6本
 - ・ 白ネギ 2本
 - ・ ザーサイ 1ビン
 - ・ ゴマ油 大さじ2
 - ・ 酒 少々

- ④ ①のささみを新しい
ボウルに入れ、手で
細かく裂く。(火傷注意)

- ⑤ ④に、水をよく切った
白ネギと、刻んだザーサイを入れ、ゴマ油を
まわしかける。

- ⑥ しっかりと混ぜて完成

- ポイント
- ・ ささみを加熱すると破裂
するがあるので注意!!
 - ・ お好みで塩をプラスしても



お知らせ



報恩講のご案内

- 日時 ● 令和4年1月10日(月)午後1時~
- 場所 ● 法親寺 本堂
- 講師 ● 住職

お車で越しの際は
隣接新接臨時
駐車場をご利用
下さい。
(詳しい場所は法親寺ポータルサイト)