

人生ハンド仏句

新年明けまして

おめでとうござい
ます。

どうぞ本年も御指導、御鞭
撻を賜ります様宜しくお願
い申し上げます。

「人生ハンド仏句」も新しい
年を迎えより以上に充実し
た内容を提供出来るよう心
掛けて参りますのでどうぞ
ご叱正しっせい下さい。尚、投稿も
大歓迎しますので遠慮な
くお申し出下さい。

和合あえる

さて、昨今お正月の「おせち料理」
を家庭で作るのが大変少なくなったよ
うです。

有名料理店、ホテルの「おせち料理」
の予約広告が新聞に入ってきました。

「おせち料理」は、正月等の五節句の
料理であり、「御節供料理」の略だとい
う。もちろん、日本古来の習慣である
が、これに西洋料理風、中華料理風が
あって、美味しければ、それはそれで
いいのであろうが、やはり日本古来の
ものは、日本料理でいきたいものです。

この日本料理のものは「精進料理」

であります。いわゆる生臭いものは使

用しない。だから、このあまり味のな

い物を如何にうまく食べるようにする

かと工夫した。当然、お寺でこれは発

展してきて、味噌、しょう油、たくわ

ん、納豆など全部お寺で作られた。

で、この精進料理（日本料理）の基

本として五色の材料を使うものとして

いる。

「赤、青、黄、白、黒」。赤は人参や梅

干、青は青菜というくら

いだからいわゆる菜っぱ類、黄は菜の

花、からし、白は大根、かぶ、黒はこ

んぶ、ごまという具合である。

そして、又料理法は五通りある。「焼

煮、揚、蒸、生のまま。」「このうち上の

四つは分るが、最後の「生のまま」と

いうのは、生のままではなく、「あえも

の」を言う。漢字で書けば「和合る」

と言う。二つ以上の材料を使い、しか

も元の味をそこなわず、新しい味にす

るというものである。

釈尊が説かれた一切経を「和合して」

妙法蓮華経として、末法の私たちに留

め置くと釈尊自ら法華経寿量品におい

て説かれています。

更に宗祖日蓮大聖人は、聖愚問答鈔

において、法華経を「和合して」「妙法

一粒の妙薬に丸ぜり。」とお示しです。

お題目は、お釈迦様が説かれた一切

経が和合されて法華経に、法華経が和

合されて示されたものです。

色、香、美味しさ全てに亘ってすばら

しいお料理、薬膳料理です。食べ過ぎ

てお腹をこわすことはありません。

むしろ毎日きちんと食されれば、その
薬効絶大なるお料理です。

必ず光輝くものが、身心共々出てき
ます。どうか、この一年日々のお食事
のほかに、毎日毎日法華経が和合され
て薬効いっぱいしまったお題目の薬膳
料理を召し上がれ、ご精進下さい。

本年も宜敷くお願い申し上げます。

一つのことばに気づかされ
一つのことばに泣かされて
一つのことばで目がさめる

住職 谷川 寛俊