

龍源寺報

令和2年正月号

臨住	宗職	妙松	心原	寺信	派樹
佛母寺	住職	松	原	覺	樹
正福寺	住職	松	原	行	樹
TEL	3451-1853				
FAX	3451-6094				

振込 00160-0-104918

東京都港区三田5丁目9-23 (郵便番号 108-0073)

Email: info@ryugenji.com

URL: http://www.ryugenji.com

新年におもう

松原 信樹

ローマ教皇フランシスコが、亡くなった幼い弟を背負った少年、『焼き場に立つ少年』の写真を掲げ、長崎の公園で祈りを捧げた。『焼き場に立つ少年』は、米軍の従軍カメラマン、ジョー・オダネルが原爆投下後の長崎で撮った写真だと言われる。真つ直ぐに立つ少年の目は、かなしみに耐えつつ、しつかりと前方を捉えていて、決してぶれていない。現代人が忘れてしまった少年の目は、私の心に深く刻み込まれている。

物事の価値観は、移り変わり、定めがなく、当てにはならない。これまでに、伝承されてきた、さまざまな教えや慣習も、それが自分に本当に納得できるものとならない限りは、自分の心を支える根拠にならない。また、表面的には合法的であっても、内面的には腐敗しきっていることがよくある。人生とは、苦という、生・老・病・死・愛別離苦(愛するものと別れる苦しみ)・怨憎会苦(会いたくない人と会わなければならない苦しみ)・求不得苦(求めても得られない苦しみ)・五蘊盛苦(心身の苦痛)というどうすることもできないものがあり、それを振り切って「自分は自分、これでよいのだ」という間で人々は錯綜する。このような時代に関係なく、誰に

でも起こりえることを、インドから大陸を通して日本に伝わった大乘仏教は、自分の悟りよりは他者の救済のために慈悲の心をもって、精進に励む菩薩行のうちにこそ人間のあるべきすがたをみた。

慈悲や愛の心は、外面的な法や律ではなく、人間の内面的な道徳心である。嘘をつかず、誠実な生き方をし、志誠の心をもって事に当たれることは、どこにおいても、どの時代にも説かれることであろう。仏教では、「諸々の悪をなすことなく、諸々の善をなして、心を浄くせよ。これが諸仏の教えである」という七仏通戒偈を説く。これは、一切の仏教を総括した仏教の全ての教えを一偈に摂したものであると言われている。また、中国・元代に活躍した中峰明本という禅僧は、徳山宣鑑禅師の語を引いて、次のようにいう、

少しでも妄念が起ころのは「地獄・餓鬼・畜生の」三塗の世界に墜ちる原因であり、チラリとでも感情が生ずれば永遠に「輪廻の」くさに繋ぎ留められてしまうことになる。

(『山房夜話』)

今年、私が小学校入学の時に泰道老漢からいただいた「小さいことでも悪いことはやめて、人には良くしてあげよう」という色紙を部屋に飾り、新年を迎えようとおもう。

本年もどうぞ、宜しくお願い申し上げます。

柳 緑

花 紅

新年明けましておめでとうございます。この度は、たくさんのご寄付をありがとうございます。少しずつ、お寺をよくしていきたいと思えます。

今後とも、宜しくお願い申し上げます。▼

龍源寺史の研究をしていて、龍翔院（龍源寺の前身）の開山が越溪全格和尚。龍翔院五代目の正天恵真和尚が龍源寺の初代開山ということが、奥平昌成公の書状より判明いたしました。今後は龍翔院の創建の年代を確定していきたいと思えます。▼十一月二十五日に慶應大学アト・センターの企画で寺町の形成と変容についてお話しをさせていただきました。応接間に資料も展示でき、とても有意義な時間でした。お寺を地域の文化資源の一つとして捉え、さらに掘り下げた学問をしていきたいと思えます。▼先日、ある会社の本堂でのお別れ会の後、玄関と応接間で五十名から六十名の立食でのお齋の席がございました。はじめてのことでしたので、心配でしたが、出入りの料理屋さんにもご協力いただき、皆さまに

満足していただきました。今後とも、リフォームした玄関・応接間の可能性を探っていききたいと思えます。▼今年も、十二月一日の開山忌に和尚さんにお出しする精進料理を三十人前を作りました。お膳は代々引き継いだものです。メニューを紹介致しますと、坪は、ほうれん草ときのこの和え物。木皿は、きぬかつぎと生麩の田楽。二つ目の木皿は、ごぼうの竜田揚げ、紅葉麩、利休麩、人参、ゆり根、銀杏、山芋竜田揚げ。平椀、ごま豆腐。本膳、なら茶飯。腕物、けんちん汁。香物、白菜、きゅうり、柚餅子。水物、笹麩、いちご。大皿、飛龍頭、ピリコン、ぜんまい、油揚げの焼き物。毎年、十名近くのお手伝いの方に協力していただいております。また、ピリコンのこんにゃくを作ってくださいる久保田様にも厚く御礼申し上げます。以前と変わらぬ、このようなことができるのも、皆さまのおかげです。厚く感謝申し上げます。▼四月に四国に巡教に行くことになり、法要を受けられない日が何日かございます。また、本年より、坐禅会は、午後の部を中

止とさせていただきます、第一土曜日午前十時からの一回とさせていただきます。宜しくお願い申し上げます。▼寺族一同、おかげさまで、元気にさせていただきます。おります。同居している母方の祖母も、百二才を迎えます。主治医の先生も元気なことを喜んでくださっています。母は約二十年間務めた民生委員を任期満了で退任致しました。少し、自分の時間ができるので、有意義に暮らしてもらいたいと思えます。妻の垂矢は、娘の瑞樹の幼稚園入園が決まりホッとしているようです。春から始まる新しい生活で、娘も更なる成長を見せてくれるであろうと、私も楽しみをしています。仏母寺住職の正樹師は、ニューヨークと日本を往来しています。本を出版したりして忙しくしています。正福寺住職の良樹師は、円覚寺派の教学部長になり、兄弟の中で、出世頭となりました。大変嬉しく思います。▼令和二年一月四日、午前十一時より、大般若会の祈禱法要を厳修致します。ご家族皆さままでお参りください。

(信樹)

寄付

金百万円 匿名殿

金百七十六万円 匿名殿

金三十万円 中村裕司殿

典子殿

金一万円 永原篤殿

観音さまに

金五万円 竹下家殿

ありがとうございました

※大変貴重なご寄付をありがとうございました。龍源寺の周囲が再開発される中、龍源寺を地域の文化資源の一つとして考え、先代から引き続き、境内整備に力を注いで参りたいと思います。未熟者ですが、今後とも宜しくお願い申し上げます。

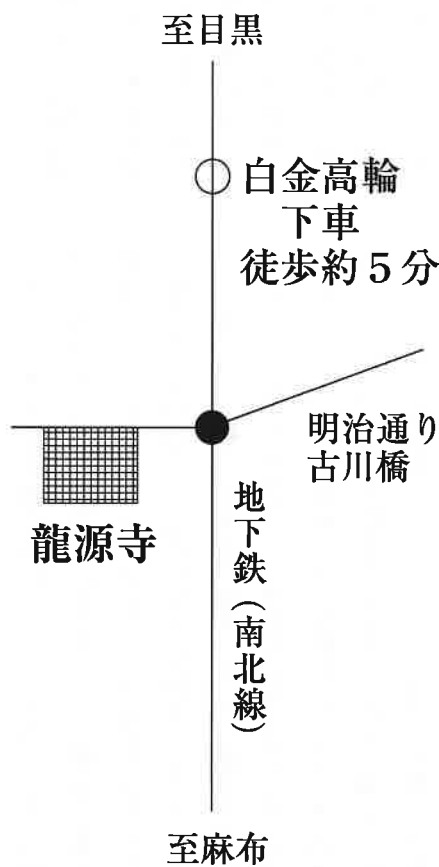
松原信樹

大般若会（新年の祈祷会）

一、一月四日（土曜日）午前十一時

一、法話

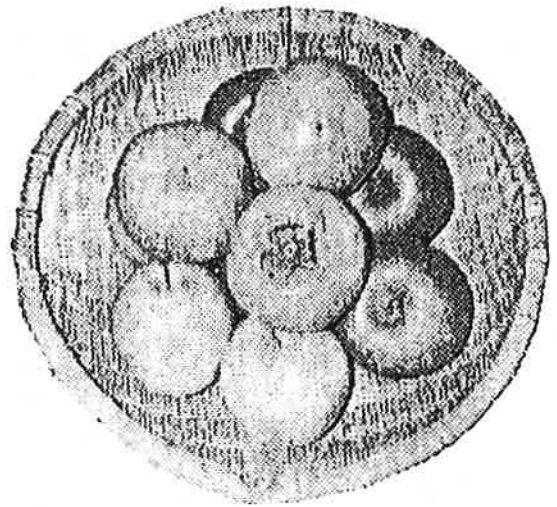
- ・ご家族そろってお参りください。
 - ・駐車場はありません。
- 南北線をご利用ください。



【味覚歳時記】

りんごと柿の酢味噌和え

松原静子



りんごと柿は、ビタミンCの豊富なくだものです。

それを使っての和風サラダは、いかがでしょうか。

材料は、りんご三個、柿一個、白ごま一カップ、味噌一カップ、砂糖大さじ四杯、酢大さじ三杯、酒とみりん少々。

まず、ドレッシングをつくりま

しょう。

白ごまを鍋で煎ったあと、すり鉢でよくすりませます。

そして、すり上がったら、味噌、砂糖、酢、酒、みりんを入れ、さらにマヨネーズのようになるまですりませます。

リングは塩水につけたあと、サイコロ状に切り、柿も同じ大きさに切ってください。

先ほどのドレッシングとりんご、柿を手早くあえれば、できあがりです。

冷蔵庫で冷やしてから食卓に出すと、一層、味がひきたちます。

ビールのつまみとしても、おいしくいただけます。