

# 東光寺たより45

## 酒粕と里芋♪

先日、大学の同窓会へ京都へ出かけた住職は思い出の酒屋で酒粕を買って粕汁を作つてみます。美味しく出来たのと折しも里芋の供養も有りました。住職が下積みを積んでいた道場では厳しい行が今まさに行われんとしており、この行を成せんが為に送つてみようと思ひます。酒粕は粕汁や甘酒に里芋は汁の具やおでんに活用してくれる事でしょう。転じて雲水さんの飯メモリーに・・ああの時、あのご飯食べたよなと後世懐古する事でしょう。そう懐かしい日が来る事を・・



## 新年最初の己書稽古♪

寺庭の稽古も熱が籠つた作品をそれぞれ伝授してもらい世に送り出す日々。リモートで習つてるので道友は全国各地に散らばつてはいますが、その時だけは道同じくして、心一身に励む姿は険しくも気持ちが良いものですね。

兼子師範からの伝授作品

日本己書道場第23期道場師範  
己書流星道場代表



## 川崎大師の久寿餅

当山の信者さんが川崎へお詣りされた時のお土産として久寿餅を持参してくださいました。黒蜜と黄な粉をかけて食べるのです。美味しいですね。お客様にも好評でした。発祥の歴史は天保年間の1830年代。大師河原村に住む久兵衛という人物が、風雨の強い夜に納屋に蓄えておいた小麦粉を雨で濡らしてしまい、仕方なくこれをこねて樽に移し、水にといて放置したこと。翌年飢饉が起り、樽に移した小麦粉のことを思い出した久兵衛は、樽の底に発酵した良質のでんぶんが沈殿しているのを発見。これを加工して蒸し上げると独特な餅ができるがため、時の三十五世隆盛上人に試食してもらったところ、「淡白にして風雅な味わい」と絶賛し、川崎大師の名物として広めることを勧めたそうです。また食べたくなつた一品の一つでした。尚、お茶との相性が抜群でした。



## 新年最初の座禅会♪

毎月 15 日は当山の座禅会の日でもあります。数十年前の今日から始まり脈々と続いてまいりました。今回は雪が残る中でしたが自分自身と向き合う為に参加された方ちらほら。住職も毎月、所用が有って皆勤とはいきませんが、今年も続けてまいります。朝 5 時は寒いのですが、その後は割合暖かい日となりました。



## 今年も炭焼き活動開始♪

今年も満を持して炭焼きの活動開始で、色々と活動しつつ当山を支えて下さっています。主に環境整備等に一役買ってもらっています。禅宗では作務を大事にするのは言うまでもありません。皆自分に向き合うべく身体を動かして黙々とコツコツと・・真に有難いことです。今年も一つお願いする所存です。傍らのプリンちゃん。ボクも応援するんだ🐶



## 50回忌の法要

当家にとりまして 50 回忌の法要を勤めるという所得は多大であります、加えて自身が歩んでこられたという歴史が今後に繋がってゆくでありますとお伝えして、当家をあとにした住職でした。床の間の胡蝶蘭が綺麗に咲き、故人を・・当家を優しく見守っているかのようでした。



## 7回忌の法要で想う

1 月の寒い中ではありましたが、続いて遠くの地へ 7 回忌へ赴く住職。職人さんであった故人の戒名には“巧”の字を入れさせてもらい、故人にとりましては曾孫が初お目見えで賑やかな一刻でした。次お邪魔する時は大きくなっている事でしょうと想像に難くない住職でした。そんな住職は奥の細道結びの地を散策しながら、後にするのでした。



文責 “東光寺”英隆