

ぜん きょう じ
善巧寺報

4 月号

東京教区 埼玉組

月刊●善巧寺報

〒344-0032 埼玉県春日部市備後東4丁目1番17号
TEL 048(734)7660
榎本明覚



100年以上の歴史があるハム。麻布の地でも製造されていた。

▼二〇二五年四月一日▲

東京教区の名品・特産品

～ 麻布組 ハム ～

定例法座

毎月
十一日

＊ はなまつり ＊

◎四月十一日(金)

午後二時～三時半

於 本堂

「上宮太子会作法」

(じょうぐうたいしえさほう)

上宮太子とは聖徳太子の事で、『日本書紀』では「上宮之厩戸豊聡耳命(かみつみやまのうまやとのとよとみのみこと)」として登場します。聖徳太子の業績には伝説化されたものが多く、近年、歴史学者の大山誠一氏による「聖徳太子虚構説」が脚光を浴びました。しかし氏の主張には論証に不備が多いことも指摘されています。現代では、文献からの推論を主張しても学説としては認められない事が多く、

美術史の観点や言語学、発掘品の科学調査など多様な見識を取り入れる必要が出てきているのです。さて仏教界においては、日本で最初に仏教を取り入れた政策を行った事、法隆寺を始めとする寺院建立、伝説的偉業(後世の脚色も数多い)が崇敬の対象とされました。平安末期には、その事は当然と受け入れられていましたので、親鸞聖人も聖徳太子を褒めたたえる数多くの和讃を残されています。『日本書紀』によれば、推古天皇三〇(622)年二月二十二日(ご命日)となりますが、西本願寺では明治以降、グレゴリオ暦に換算し直し四月十一日を命日として、十日～十一日にかけて

「聖徳太子会」という法要が営まれています。今回は、親鸞聖人がどのように太子を敬われたのか、お勤めを通して味わっていただければと思います。また、お釈迦さまのご誕生(四月八日)を祝して、花御堂を設置いたします。甘茶(甘露の雨)をかけてお参り下さい。

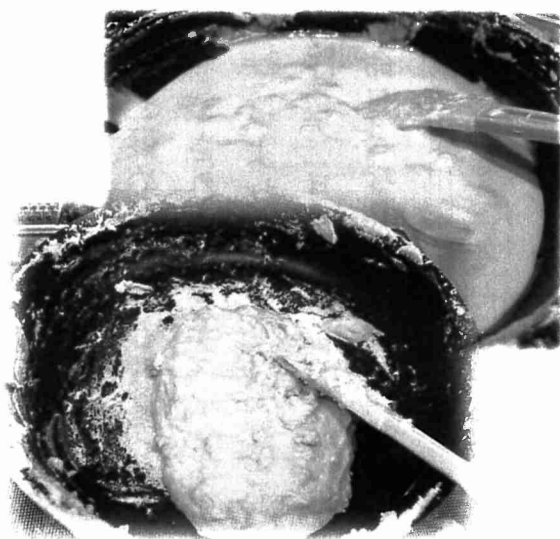
聖徳太子は百済国から3人の工匠を招き、大阪四天王寺を建立したと伝えられています。そのため、後世には職人の守護神とされ、大工をはじめ、桶屋、畳屋、左官、瓦職人など仲間うちで「太子講」が作られました。柄香炉の代わりに大工道具(曲尺)を持った太子様も。



◎醍醐味

非常に美味なこと、深い味わい、本当の楽しさを意味する「醍醐味」。元は牛乳の加工品で最上のものを意味する「醍醐」から来ています。『大般涅槃経』には、仏の教えが深みを増す順に、乳↓酪↓生酥(しょうそ)↓熟酥(じゅくそ)↓醍醐と乳製品に喩えて表されます。残念ながら醍醐の製法は伝わっておらず、チーズのことかバタークリームのことか、と色々推測されていますが、醍醐に至る前段階「酥(そ)」は製法が残っています。作り方はいたってシンプル、牛乳を煮詰めて固形化するだけ。と言うわけでお彼岸の法要の茶菓にと作ってみました。ゴムベラで混ぜながら1ℓの牛乳に対して一

時間中火で煮詰めていくと、練乳状になります。



弱火に落としてさらに三〇分。水分が飛び固形化しました。粗熱を取りラップで包んで冷やすと「酥(そ)」の完成です。お味は凝縮したミルク(そのまんま)、食感はずけーキ。乳糖の甘みを感じる濃厚ながらも優しい味でした。

みほとけ会 ZOOM ミーティング

四月は、北鎌倉お参り散歩開催のため ZOOM ミーティングはお休みです。五月は一日、十五日(第一・第三木曜日)、どちらも午後八時〜行います。

◆◆春日部だより◆◆

◎お彼岸のお参りでは大変お世話になりました。昨年と同じく寒暖差激しいお彼岸でしたが、皆さまのお陰を持ちまして無事勤めあげることが出来ました。

◎善巧寺門信徒総永代経法要は、五月十八日(日)午前十一時修行です。詳細は次号にてお知らせいたします。

