「プリザーブ 枯れないお花

枯れない仏花 アレンジ体験 4/1 10時~

副住職のコーナ

2お花が初めての方 るよう、下準備した

よいかを①本照寺報へ掲載して

② 電

た写真をWEB・

ドフラワー」

も工作感覚で制作で資材をご用意。誰で

-247-1156) 話·FAX(046 寺へ訪問、

3

きます。

ほどきを受 師の説明、

 \mathcal{O}

特長

つや長

かで

知 \mathcal{O}

くださ

ブドフラワー

Ħ

: 副 住

3プリザ

50204@gmail.co

メール (obousan

手にある「お水屋」が、

長澤

■このたび、階段を上り

お水屋が奉納されます

スミ江様から新しく奉納され

納された現在のものは最上

お水屋」

移

動

します

ることに。

長澤憲太郎様

が

奉

『法名字彫』『ご埋葬』は

イシックスにお任せ下さい

はどきを受けいの説明、手にアレンジをで、お仏花ミ

蓮 栄 Ш 目となりました。 いものです。 除夜の鐘も今回で13 除 夜 の まこと、 鐘

早年

料の甘酒3 種類 酒に加え、 酒粕) と燗 (麹と



第73号

厚木市下古沢133 TEL • 046-247-1156 FAX • 046-247-1156 振替・0230-7-35749 (加入者名・本照寺)

発行所 本照寺・須藤教裕 携帯090-9151-6438

あっていました。

まの「ありょこ。 病気を例えれば分かりやすい。健康を失って払こった病気を例えれば分かりやすい。健康を失ってしまうのそれはただ「当たり前」で終わってしまうのた感謝の気持ちは起きるのだろうか? 否、た感謝の気持ちは起きるのだろうか? 否、

食や様々な物が有り余る過

くを食べながら、

2 つ の

却

う

ころ、

ありました。

職による新年の挨拶 し、昨年から再開された住 鐘を撞いた方々は本堂へ参 (お話)





今では、検索して調べる人

身延山へ お詣り

聖地・身延山へ2千人前 日にて開 身延大会」 /集のもとに開催されるこの 「身延大会」 22 日 催されます。 (日) が · 4 月 0 1 毎 後 21 年、 泊 日

| 年で通算55 | | 身延山団参 | お檀家として、日蓮聖人が9信奉する日蓮宗「本照寺」の 加、そして平成15年から広くの大会に初回より連続して参 年間過ごされたお山、 ?延山団参」として参加。 般にも呼びかけ「本照寺 是非、日蓮聖人・法華経を 本照寺では聖徒 回目となります。 団としてこ 身延山 今

リザーブドフラワーのアレンえしたい。」そんな方へ、プえしたい。」そんな方へ、プ別な日だけ生花にしている。「仏壇の供花は大変だから特

お楽しみ頂は ご参加 OK 90 分

けます。

10K。どなたでも気軽に90分で完成。手ぶらで

半額でご体験を学べます。

類でご体験頂けます。)お花教室で6千円の内容

は

麹の甘酒、

また2種類の酒粕の甘酒、また、玉こんにゃくや、

上16色の中から、

今回は緑色でライトアップ。

(中階段にローソク風明かりを30本用意。

(T)

「おしながき」

に

ほうじ茶と熱燗を紹介。

ジ講座のご案内です

SWEET MIXBERRYの方をお

お寺で講座を行いま

講師

の方からです

、リザーブドフラワー

専門

たものはお持ち帰り頂

けます。

夏も枯れずに

を長く手向けられまご自身で作ったお花

(5)ご自身の写っ色)、(4)数量、

色から選べ、

出来上が

の(1)の参

の花色(右から紫・ピンク・芸(1)氏名、(2)電話番号、(3)希望の方は、3月23日(金)までに参加費用は3千円+税で、参加

シク(3)まで、 黄望に が、 参加

招店

すよう、ご案内いたします。 久遠寺へ参拝していただきま 参加

または本照寺へお尋ねくだ 詳細は聖徒団の地区役員、 年 末 費】1万6千円です。 掃 除 ボ

から離脱しているのだ。◆我々日本人は節制の出去会者発言である。実際アメリカは「温暖化パリ協定」

じあっていました。加者は新年を迎えた喜びを感炉の火や火鉢で暖をとり、参 うで、今年はお手伝いくださっ 数をカウントしてもらったと 参加者も年々増えているよ 122回のカウント 福本君に鐘の音の \vdash をご存じだろうか。彼女の夫はアメリカ人で東京に夫婦で住み、いからこそ、「ありがたみ」を知るのだ。◆モデルのアンミカ初めて健康の「ありがたみ」を理解するだろう。そう、足りな

夏の夜エアコンの室温は20度の設定。

た村井君、

た4年前から「厚木市除夜 や看板での案内をしたり、 をすると、本照寺除夜の鐘 鐘」にてインターネット検索 ■副住職がインターネッ ま が 0 ありがたみ 一方、「アメリカの夏の職場ではエアコンが寒く、ダは「寒くて冬のパジャマを着て寝る」と言っている。夏の夜エアコンの室温は20度の設定。依ってアンミカ ウンジャケットを着て仕事をし、 ゴミも分別せず捨て放題」とは、あるTV番組での司ウンジャケットを着て仕事をし、電気使い放題。また

応分を知る民族と思われるが、さてどうだろう?

の方は、是非今年こそ!果も大きいのでしょう。 が大半でしょうから、 是非今年こそ! その 未だ 効

トップに出てきます。

の落ち の参加 ボランティアが行われ、29人8時から午後1時頃まで掃除 葉 通 が、 路などから集められた落ち 昨 45炒のビニル袋に 葉、 年12月17日 者が参集し、 裹庭、 (日) イチョ

0

H

字彫代 35,000円 概込 埋葬料 10,000円 概込 清掃・拝石メジ・香炉皿交換 寺院墓地・墓石ひとすじに百年 出入り石材店 本照寺様

このボランティアは ■≤■2 株式会社イシックス **100** 0120 - 011140 isix.jp

袋が集まりました。 また墓地の 午前 1 4 ウ に、 が話 毎週土曜 形を変え、 7 別紙参照 掃除をし 人の有志 11 総代世 、ます。

2 目 目 初 日常! ンテ 大会に参 物~宿坊 人のお墓) 沼津港」 ながら一 日】バス午前 午前 加。 (寺) 〈宿泊 1 路帰路 へ参拝 $\hat{\downarrow}$ 5 8 時

廟所(びょうしょ・日蓮聖 集会所出発~伊勢原~身 山で昼食~大会に参加~ご 1 締 切 ŋ /は 4 月 がお買 1 白 日 (非 延 Ш

などに寄り道 大会終了後、則10時30分まで 3分まで を

は生涯をかけて学ぶべきことである。そ 生涯かけて学ぶべきは死ぬことである」 「生きる J とは生涯をかけて学ぶべき そして、 おそらくそれ以上に不思議に思われ あろうが、 セネカ 「人生の短かさについて」から。政治家・哲学者。

という職業観とには、雲泥の差があると言って 事を通 費を稼ぐ」といった生業としての職業観と、 をどこまで思って作るかという誠意の違いです」 ても と。そうであろう。 いだろう。 人の調理人が同じ食材とレシピで調理をし 味は違う。それは食べてくださる相手の方 和食の鉄人』と言われる道場六三郎が言う。 して「人のため、社会のために尽くす」 一側面であり、仕事の本質は「人「生活費を稼ぐ」は、あくまでも に主業としての職業観と、仕例えば自分のための「生活

<mark>缶コーヒー・ジョージアのテレビコマーシャルでのである(「世界は誰かの仕事で出来ている」とは同時に、事実、それが諸法実相、実際の姿のため、社会のため」でなくてはならないと</mark> 職業の内容如何を問わず自ずと高いはずだ。職業観によって働く人の仕事のその質は、内容は自ずと違ってくるであろう。後者の者と後者の職業観の違いによってその運転身近なバスやタクシーの運転手さんも前 言葉だが良く言い当てている。だからお陰様なのだ)。

月刊·致知51

の思いの原点についてお聞きした。木功氏。様々な逆境の中で道を開いてきた八木氏の歩みと、そ現在は東京で中華家庭料理店「你好」(ニ-ハオ)を展開する八戦争や文化大革命など激動の中国を残留邦人として生き抜き、

万個の 餃子を仕込む

生みの親だとお聞きしています。 れていますが、八木さんはそのの「羽根つき餃子」は広く愛さ パリッとして肉汁たっぷり 研究していた時に、 40年ほど前、自己法 時に、薄、自己流

田に開店した。 を58年「羽根つき る「你好」を蒲 るで知られ ので知られ 永住帰国。昭和中国に残留。昭 ましてね。 これ をだき たところ、 大変

旅順に生まれる。

ニーハオ食品会長やぎ いさお 昭和9年中国・

●八木

き別れになり、 敗戦後父親と生

33年間仕込みは自分で

て蒲田にある本店でつくっていてくれていますが、餃子はすべす。百人ほどのスタッフが働い れているようですね。 ■八木 東京に12店舗あり いろいろなところに出店さ

食べてほしいから。の店に行っても同じ味の餃子を るんです。なぜかというと、ど

以来、私が一なります。仕ば り、 は私日 た。誰にも任せない。 キロの小麦粉をこねて皮をつく 一万個をつくりますから、50の一番の仕事です。多い時にお店で出す餃子を仕込むのが 具 私が一人でやってきま干くらいかな。それを創 す。仕込みが終わるのが、は重さが百キロくらいに 半に 店に 行って、 それを創業 そ がの

▼33年間、毎日ご自 身で仕込

■八木 私は83歳になりますみを続けてこられた。

食べてご

私の正直な思いです。

す。いろいろなやり方を式してではなく自分たちの手で刻みまいかけて挽きます。野菜も機械 です。 きて、 を買って自分たちで2時間くら 抜きません。 肉は挽き肉ではなくブロ ・ツク

編

佳

後 訂

均

寿命で堂々のV9!病に倒れる生き方の見本! ◆昨年12月末号・週刊新潮の新聞広告に「平

命など激動の時代を生き抜いて生まれになり、戦争や文化大革▼八木さんは戦前の中国にお

け

·因みに長寿全国第1位は男性が滋賀県、女性が長野県である。 ・入れば良い。しかし、平均寿命短命・9年連続全国1位とは恐れ入る ・全つい笑ってしまい恐縮だが、とても明快だ。要はこの反対を心が 位★豪雪だから「外出しない」「運動しない」「病院に行かない」 「漁師」も365日カップ麺★弘前周辺は「がん死亡率」全国1

倍の広さ★塩じゃけに醤油 漬物に醤油 すじこにも醤油★

、屋」★「野菜は食べてる」けど中身は漬物★消費量全 ★早朝から行列!超濃厚スープが青森流「朝ラーメ『青森県はなぜ早死にするのか』」に次の見出しが

の「カップ麺」売り場は野菜売り場の

4

国1位!スーパー

店を任る

せて

いたスタッフが私

話ができるようになったら、小学級に通いました。少しずつ会ら生活し、葛西小学校の日本語トに住んで生活保護を受けなが 日本へ行くことにしました。から手紙が届き、私たち家族はが日本にいたんです。そして父終わり、死んだと思っていた父きました。(中略)日中戦争が れていたので、江戸川区のアパーのですが、日本語はすっかり忘 松川第二中学校の夜間学校に通 は言えない苦労もたくさんして て勉強しました。 ■八木 はい。 それこそ人に

料理は量が多いですね」と言れはお客様からよく「你好

れます。もう少し減らしても

全く耳を貸そうとしな

V :

こられています. マが一番だと納得できたん美味しい餃子をつくるに

だ 61 た 恩 は 忘 ħ な

11 た

すが、学校の先生方が私たち家うになったのかという話なので……で、私がなぜ店を開くよ 私がご馳走するのは中国で覚え ださっていたんです。 族を心配してよく遊びに来てく その時、 なさい」と、アルバイトをしな小さい料理店でもいいから出し

克則著『「ニーその人生は石井

ハオ」羽根つき

がきっかけとなっ

て你

好を開店

ることになり

33 ま

年になります。 した。今年で

(三一書房)

「你好」蒲田本店 食べて いおとし た。 子でし いいおし、い ださ

「今でも餃子の仕込みは私の仕事です」

你好本店

き餃子」ですね。 たのが先ほどお話した「羽根 うと女房と2人で研究して考え にこれまでにない餃子をつくろ が本当に カゝ った。 日

儲けようとする店は 繁盛しない

いから、みんなでカンパしましょ先生方は「八木さんはお金がな ださり、それを運 370万円のカンパを寄せてくう」と言ってありがたいことに の資格を取り「もう自信があ 寿にある中華料理学校で調理師勧めてくださったんです。恵比 がら調理 やります」と報告すると、 一師の免許を取ることを 好をオー 転資金として プンしたんで ŋ

が日に日に増えていったんです。わざわざ足を運んでくださる方ちまち評判になって、遠くから自慢の「羽根つき餃子」はた らすぐに温かい料理を食べてい待たせるのが申し訳ない、来た で立って待ってくださっている。時には雨の中、一時間くらい外 ただきたいという思いもあって これは気の毒でね。お客様を 軒一軒新し んです。 い店を増やしてい ださう ださから し

だわりなのですか。

当初から今も同じです。

そのうちに先生が「八木さん、

餃子6 個3 百 円

くっても閉めてしまったこと を心掛けて ります。 ■八木 でも、 お客様の視点に立っ なぜ閉めたの いらっしゃる。 新しい店をつ た経営 か。 支が

からかもしいれたのも、こ

れません。

そういう思いがあった

という値段設定は33年前の開店て「羽根つき餃子6個3百円」家賃が高い都心の店は別とし る理由はそこにあると思って帰られます。你好が繁盛して るんです。

■**八木** 私が餃子の値段を上げないのは、皆さんが応援してけないのは、皆さんが応援して 初にカンパをしてくださった見てください。この店内には いただいたお金は売り上げは伸びて 売り上げは伸びていったので、ているでしょ。実は開店時から名の名前を記した額が掲げられ いという思いがあるからです。 年半です れ76最

も「はいはい」というばかりでするから駄目」と言ったけれどけるという考え方は絶対に失敗ばかり考えていたんです。「儲 ばかり考えていたんです。「儲言うことを聞かずに儲けること いわの 0) れには涙が出るくらい感動しま逆に怒られちゃった(笑)。こ金を集めたのに何で返すの」と「八木さんを応援するためにお した。 段を上げる気にはなれませ 返そうとしたんです。 皆さんの愛情を思うと だけ لح 値ま お

色々な方々に感謝

い出すと、お客様にはたくさん食べるものが無かった時代を思に減らさない。戦争が終わってい、と言う人もいますが、絶対 けないという意味も込められてうお言葉には、恩を忘れてはい いるのですね。 けてはいけない」と いい

くさん食べられるから、また来い。「安くておいしい料理をた級料理店ではないから値段も安 ます」と言ってお客様は喜んで ▼それは八木さんの一つのこ 直な思いです。うちは高いただきたいというのが くることができたんです。 た人もいました。妻から「もう賃貸問題で私を追い出そうとし われたこともあります。しかし、 そのたびに色々な方々に肋けて 客様から思わぬ苦情が寄せら、本語が上手く喋れないために、ありました。開店した当時、1 さな食べ物で自分の道を歩 いただきながら、 店をやめて中国に帰ろう」と言 ることがありましたし、 年間を振り返ると色々なこと そのとおりです。 餃子という小 店舗 いて のれお

ことや悲しいことをチャンスに 変えていく活機応変の言葉その ものの人生でしたね。 私が激動の時代を生き延びて来ら を待っていることは確かです 謝の気持ちが人生を変えていく力 た人たちや亡くなった両親への 言葉ですが(笑)、 ■八木 私にはなかなか難し ▼八木さんの人生は、 お世話になっ 苦し ね