心ゆたかに

第　17　号
発行日
平成10年 9月 1日

発行　袋井市横井115-3
㈱　天　峰
TEL 0538-43-6773
FAX 0538-43-7250

夏休みも終わってしまいましたが、今回は座禅を通して地域の小学生と接しながら、成長を見守っている二人のご住職を紹介します。

浜松市小池町で『小池町サンデースクール』を開いている長泉寺の林隆道副住職と大養院の涌出宜雄住職です。両寺院（共に臨済宗方広寺派）は同じ小池町内にあり、車で約五分くらいと近い距離にあります。昭和五八年からサンデースクールを開いていますが、そのきっかけは両ご住職が本山で行われた研修会で、全国各地の寺院で様々な活動をされていることを聞き、このスクールを開くようになったということです。

座禅で生き生きと

小池町サンデースクール

毎月月末の日曜日と夏休みに入って三日間と夏休みが終わる前三日間、時間は朝の一時間半くらいで一年間で合計一六回あります。予定の中には托鉢やお楽しみ会もはいっています。場所は両寺院を交互に使いながら、約一五年続いてます。

ちょうど八月二九日の朝七時よりあるというので、子供達にまじって一緒に座禅を体験してきました。朝ラジオ体操をすませた子供達が「おはようございます」のあいさつと共にやってきます。子供達は四〇人位いるのですが、この日は夏休み最後の土曜日ということもあって、いつもより少なめの男子六人、女子一四人の出席でした。

最初に全員で仏様にお経をあげて、それから座禅にはいります。大養院の住職の指導の元に、座禅が始まりましたが、なんといっても夏休みも終わりに近いので普段の日曜日とは少し違い、落ち着きのない子が多く見られました。でもあと三〇日、三一日と二日続けてやるので、三日後にはしっかりできているそうです。一五分を2回の座禅がすむと住職のお話しを聞き、そして当番の子供が入れてくれたお茶とお菓子をいただいて解散になりました。

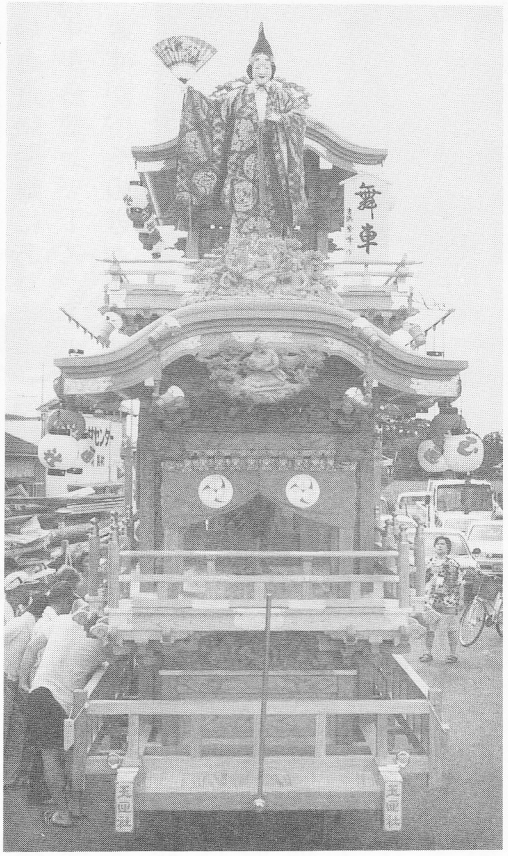
子供たちにいろいろ聞いたところ、親に勧められて入ったという子が多く、サンデースクールがあった日は親から目がイキイキしていると言われるそうです。座禅のおかげで姿勢がよくなったという子もいました。

長泉寺の副住職は「一五年前も今も子供は基本的に一緒ですね。今くらいの人数だと目が行き届いてやりやすいですよ。」とおっしゃっていました。

念願の新山車が完成

久保町玉厘社（磐田市）

残暑が厳しい八月三〇日、磐田市久保町の山車（だし）が完成いたしました。磐田市にある府八幡宮では、毎年一〇月の第一の土、日曜日に祭典があり、市内一六町より屋台がでて、駅の通りを中心に山車の引き回しがにぎやかに行われています。久保町は磐田市街地の北西に位置しており、『祭り研究会』があるほどお祭り好きの人が多い町内です。今までの山車は約八〇年の間引き回していましたが、老朽化が進んだため以前から山車の新築の話が出ていました。当社に話をいただいたのが三年程前で、数社の候補の中から当社を選んでいただき、そしてかの打ちわせの結果、請負工事契約をしていただきました。建設委員の方々はじめ地区の皆様も山車の新築に大変熱心の方が多く、勉強をいろいろされているのには感心いたしました。



この山車を新築するにあたり、愛知県の半田市へ三回くらい見学に行きました。半田市の山車は有名で、街の作り方も山車に合わせてあるほどの市です。今回の久保町の山車は、その半田市の山車と地元の山車とを合わせて造られており、二層の屋根が六〇㌢上下に可動するのが一番の特長です。

この日も町内の多くの人が見に来ていましたが、新しい山車は九月一三日に入魂式を行い、それから町内の引き回しをする予定です。そして今年の府八幡宮の祭典を、よりいっそうにぎやかにしてくれることでしょう。

新山車の概要

総ケヤキ造り、二層屋根

※寸　法

幅　二m三八cm
奥行き　三m三九cm
高さ　五m三七cm

※主な彫刻

上層、鬼板、懸魚
天孫降臨、聖武天皇と桜井王
上層、欄間
四神
下層、鬼板、懸魚
神功皇后と皇子をだく
武内宿禰
下層、欄間
竹林の七賢、八仙人
二四考など

※幕

正面　神紋「左三つ巴」
側面「竹に虎」、「鶴に亀」
見返り幕
「遠江国の国司の桜井王と聖武天皇の贈答歌」

※人形

見付に伝わるラブストーリーから『舞車』

寺院建築の進め方

日本テンプルヴァン(株)
井上文夫

「建設の寄付金は別枠扱い」

今年の七月から提出をされた寺院が多いでしょうが、宗教法人法の改定により所轄庁への会計書類などの提出が義務化されました。この書類の中で収支計算書の提出については、前号にも書きましたように宗教活動収入だけで八千万円を越えるかどうかが基準になっているのです。そのため他の寄付金収入や支出とは分けて経理をしておかないと、八千万円の基準に含まれてしまうことになり、そのためにも「特別会計」が必要になってきます。

「特別会計を行う理由」

前述の必要性の他に、一般会計と区分して特別会計を行う理由として、次のことが考えられます。

①建設事業は通常一年では終わらず、複数の会計年次にまたがるため。

②建設委員会など特別な組織の下で事業を推進していくため。

③宗教活動とは全く違い、施工業者はじめ取引先との利害関係が対立する外部との連絡、調整などの業務と会計処理が発生するため。

④通常の会計科目とは全く異なる科目で処理しなければならないため。

⑤収入、支出とも通常の会計とは全く異なるため。

「特別会計の期間」

建設委員会が発足したときか、責任役員会で建設が議決されたときを始点にし、竣工し落慶法要が終わった時点を終点とする期間が通常だと思います。落慶法要は竣工・引渡後、しばらくしてから行われることが多いし、宗教行事でもあるということで、この費用を特別会計に含めないケースもありますが、建設時のみに行うことでもありますし、金額的にもかなりの額になりますので建設費用同様「特別会計」に含めることをお勧めします。

「特別会計の内容」

設計・建設費は当然のこと、特別会計の対象となるものとしては、建設委員会や特別会計の運営にかかわる費用などについても含めることになります。但し特別会計にしても一般の会計にしても、会計基準が決められている訳ではありませんから、どちらの会計の対象にするかは責任役員会などでその寺院に相応しいやり方でお決めになればいいのです。また建設にかかわる費用を一般会計の対象にする場合でも、一般会計の持続性、一貫性を維持するために一旦特別会計へ支出し「一般会計からの繰出金」として処理します。

「請求書や会計書類の管理」

一般会計と特別会計を区分するということは、その両者を峻別することが目的ですから、まず一切の会計書類、帳票類、証憑類などを分けます。例えば領収書、請求書、帳簿などはすべて分け、要は支出も入金も一般会計と特別会計とを紛れ込まないようにすることです。またこれらの書類はその寺院が発行するものだけでなく、外部の業者から受領するものも分けなければなりません。

例えば一般会計で費用処理する請求書と、建設時の特別会計で処理すべきものと同一の業者の請求書であったとしても、別々に分けて発行してもらうようにした方が、処理がスムーズに進められます。次回は特別会計の勘定科目や予算管理などについて説明する予定です。

知って得する お米の話

暑い夏も終わり秋が始まり、田んぼでは稲刈りが始まっています。私たちの食卓にもおいしい新米が登場します。お米は縄文時代後期に大陸から日本に伝わったと云われていますが、これほど長い間日本人に親しまれている食べ物はないと思います。今回は「知恵と技」を使い、おいしくお米がたける方法を紹介します。

【その一 研ぐ】

おいしいお米を炊く第一歩は、まずお米を研ぐことから始まります。ポイントは「素早く」と「やさしく」の二つです。

※研ぎのポイント

昔は精米技術が発達していなかったので、ヌカが相当残っていましたが、今はヌカの残量はごくわずかなので、あまり力を入れる必要がありません。やさしく研ぐことが大切です。

たなごころ、ここを使って、

強く、優しく、もみしだくように研ぐ

※洗いでも、すすぎでも、とにかく水を入れたら「素早く」捨てることです。

※お米研ぎの禁じ手

ザルに入れて洗わない。

お湯で研いではいけない。

【その二 浸す】

米が十分水を吸い上げていないうちに炊くと、中心まで火が通らず、炊き上がりが芯のあるご飯になってしまいます。白米は最初の三〇分で水をグングン吸い、一時間後にはほとんど飽和状態になります。

※夏場で三〇分、冬では一時間は浸けておきましょう。

※水加減のコツ

新米や梅雨などの湿気が多い時期は、もともと米自体に水分が多く含まれているので、水の量はやや控えめに、古米（収穫後一年を経過したお米）や冬などの乾燥した時期は逆に二割増しぐらいがいいようです。

※水にこだわる

水道水に含まれているカルキが原因で、ご飯に臭い匂いがついてしまいます。

☆水道水をフタをせずに五分間沸騰させて、冷ました水を使うといいでしょう。

【その三 追い炊きと蒸らし】

※追い炊きのコツ

ご飯が炊き上がると炊飯器の温度が下がり、余分な水分がたまるのでこれを飛ばすために、炊き上がってスイッチが切れたあと、二、三分たってからもう一度スイッチを入れます。

※蒸らしのコツ

蒸らしの時間は追い炊き後一〇分から一五分間が目安です。その間は決してフタを開けてはいけません。蒸らしが済んだら、しゃもじで釜の中のご飯の天地をひっくり返すようにさっくりかきまぜます。

【ご飯の栄養学】

ご飯はパンより低カロリーで消化時間も遅いため、腹持ちがいいようです。「ご飯、味噌汁、卵料理」はバランスが取れた朝食です。