



私たちの未来におけるすべてのことは、大げさに言えば想定外なことばかりのはずである。その一瞬一瞬の経験することのすべては、常に新しい積み重ねとしてあるからだ。それはいつ何が起きるかわからない五里霧中の人生を歩んでいるということでもあるのだろう。

4月に起きたあの震災も、ある程度の予測はできていたとはいうものの、映像を通して伝えられてくる悲惨な状況は、まさに「想定外の現実」であろう。

「想定外」。この言葉は甚大で悲惨な出来事が起きる度に、最近よく使われるようになってきた。人為は自然の前では全く無力であることを何度となく思い知らされてきた。しかし何故か未だに「災害を増幅する生活」が忘れられないでいるのだ。

原発の後遺症に苦しむ中、原発が再稼働され、またされようとしているような日本は、やはりどこかおかしくなってきたように思えてならない。

「人知で想定する安全」などは全くあてにはならないものなのだという前提を忘れてはいないだろうか。想定外で片づける前に、もっと自然の前に謙虚になるべきだと思われるのだ。

今、東京で熊本と同程度の地震が起こったらと思うと身の毛がよだつ。地下鉄や地下街、首都高速に高層ビル等ほんとに大丈夫か？そして首都としての機能は果たせるのだろうか？

「まさか」「なんで」「信じられない」なんて言葉はもう聞きたくはない。私には新幹線の脱線事故が地震でいうならば、人知が崩壊する予震？のように思えてきたりもするのだが。



満天星ついで復活が、そのまわりが見えた
改修工事以後、光受寺の歴史とともに歩んできた満天星ついでが枯れ始めていました。かつては狭い庭一面を覆いつくすようになった木の高さも、今ではおよそ、その半分になってしまいました。上部から枯れ始めていましたので、病気が心配いたしました。今では何とか持ちこたえ、以前のようなきれいな花をいっぱいつけてくれました。

◎ 五月の学習会は第二十一回 中四日(午後七時) 法話「天才鑑賞」

四月の学習会にて
若院の法話のあと、ウルグアイの元首相ホセ・ムヒカさんの生き方が政治にどう反映されていたかを紹介してみました。ちょうど前日の夜のテレビで来日緊急特番が組まれ視聴してみました。興味深い内容であったことから話題にしてみました。

世界で一番貧しい大統領その呼称はあまりにも有名です。すでに数社から彼に関する書籍が出版されているようです。そもそもこの呼称も本人が言っているのではなく、彼という一人の人間を象徴するには最もインパクトのある表現であるといふことからのようです。

みなさんもすでによく存じの語だとは思いますが、彼の名言として **本当に貧しい人とは、少ししか持っていない人ではなく、無限の欲があり、いくらあっても満足しない人だ** という言葉があります。彼は給料の90%を貧困者用公共住宅建設のためなどに寄付し、残りのお金と農作物栽培や養鶏で生計をたてながら、愛犬と奥様の二人で幸せに暮らしているのです。決して自分は **貧しいな** とは思っていないのです。

私になにより彼の生き方に惹かれるのは、物事の判断基準が **損か、得か** ではなく **幸せかどうか** といふところにあるような気がするからです。国民にとって **幸せかどうか** がその一点が彼の政治理念だったのといふ。

岐阜教区 同朋大会開催 ご案内



テーマ **眼をひらく 心をひらく**
 —今を生きるわが身を見つめて—

期 日 6月4日(土) 開会 13時～
 会 場 岐阜別院(東別院)本堂 058-266-1378
 記念講演 田畑正久氏 (医学博士・龍谷大学大学院教授)
 講 題 『人間に生まれてよかった、生きてきてよかった』と言える人生
 ～健康に老い、健康に病み、健康に死んで往く～

JR岐阜駅バスターミナル⑫⑬番乗り場より乗車、メディアコスモス・鶯谷高校下車
 (バスにて10分)聴講は**無料**です。お誘いあわせの上、ぜひお出かけください。

新聞原稿募集しています。
 田畑正久氏による

旅行記 写真 俳句 詩 趣味 なんでも可



役員交代がありましたので「報告」いたします。

長年にわたり光受寺の十日講の代表としてお世話いただきました二ツ木のT.S.さんが3月の任期満了をもって「退任」になり、新しく4月より東殿町のH.S.さんに着任していただくことになりました。関谷さんには毎月十日には雨の日も風の日も自転車で二十か寺を順次ご参詣いただき、また十日講の役員としても活躍いただきました。光受寺を代表して厚く御礼を申し上げます。新しい着任いただきました二ツ木には、快くお引き受けはいただきましたが、お仕事もお忙しい方ですので、まじまじに申し訳なく思っております。ごつごつお願ひいたします。

旬をいただく — 露を佃煮風に —

毎年この時季になると、無性に露が食べたくなります。

その欲求の強さによつて、つい自ら調理するといふ習性が身についてしまいました。山露を求めてあちこちとさまい出かけるのも今では楽しみの一つになっています。

しかし、最近では近場で手に入れるのは困難となり、境内に生えるわずかな露や、いただいたものを使わせていただいている状況です。

ただ、この近辺のものは山露とは違って皮が固く、皮をむかなければ食べるには適しません。日陰で育つて細くて柔らかい、まさに今の時季のものしか使えないのです。皮ごと食べる触感と香りはたまりません。



光受寺産です



調味料は酒と醤油のみ
 シイタケを小皿の水に浸しておく。



ただきざんだだけのもので、たっぷりの水を入れ、露が**柔らかくなるまで**、水をかえて**二回**ほど灰汁ぬきをする。



完成



今回はやや成長すぎていて固かったので、一時間半ほどかかりました。水を切り、きざんだ干しシイタケを入れます。シイタケを浸してうま味の出ている水(小皿半分ぐらい)を入れ、**水分がなくなるまで**、火にかけて露に味を吸わせます。

削りカツオを、こしきに入れ、しょうゆをカツオにかけながら、うま味を箸で絞り出す。しょうゆがまんべんなく露にしみて好みの味になるまで、強火で炊き上げる。水分がなくなり、味が調う少し前に**日本酒**を適量入れ、水分がなくなれば完成です。(香りと味と皮ごと煮の触感が絶妙です)

⑧ 醤油は「二度仕込み」。これは**絶対**です。程よい甘みもあり、ベストです。他のものは塩分が多くて、辛くなります。