

檀信徒各位

せがき
大施餓鬼法要のご案内

聖 名 酷暑三伏の候と相成りました。

皆々様にはご健勝の事とお慶び申し上げます。

お盆の季節を迎えるに当たり、勤められてまいりました大施
餓鬼法要を、今年も浄土宗久留米門中寺院ご出仕のもとに、下
記のとおりつとめます。ご多忙の処とは存じますが、お繰り合
わせご参詣下さいますようご案内申し上げます。 合 掌

平成 21 年 7 月上浣

無量寺 住職 堤 俊翁 拝

※期 日 7 月 15 日 (水) 午後 1 時よりご^{えこう}回向
午後 2 時より法話

※布教師 藤野 良海 師 (神崎市 浄圓寺御住職)

※ご回向料

特別^{とうばえこう}塔婆回向 1 霊 5,000 円 以上

今年初盆を迎えられるご先祖様

特に志される霊位

(塔婆を持ち帰ってお盆までお祀り下さい)

普通回向 1 霊 1,000 円 以上 志納下さい。

※お供え米、お供え米料 随意志納下さい。

ご本尊様のお供え、お花代等にさせていただきます。

特別塔婆回向を申し込まれる方は、準備の都合がありますので、事前にお申し
込みいただきますようお願いいたします。 7 月 10 日までにご利用します。
お申し込みは郵送、ファックスでも結構です。FAX 0942-32-2701

しょうろうだな お盆の精霊棚



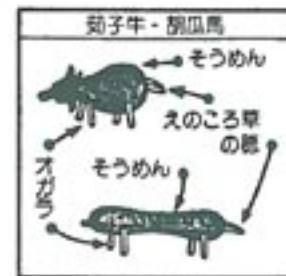
精霊棚はお盆の間、ご先祖様がおられるところです。毎日、家族の食事の前には供養をし、それから、食事を始めるようにしましょう。

地方によっては、この間の献立が厳格に決められているところもあります。

普通はそこまでしなくても、家族の食事の一部を供えたり、故人の好物を供えるということになるでしょう。



略式棚



ミソハギとは

ミソハギは高さ1m近くに成長する多年生草本。本州以南の沼地や田圃の周辺など、湿った明るい場所に生育する。全株無毛、茎は上部に至るほど四角形の断面となり、不明瞭な稜がある。葉は対生し、花弁は6枚。6月から8月のおわりにかけ、紅紫色の花を次々と付け、花期は長い。花弁はしわがよっている。よく似たエゾミソハギは毛があるので区別できる。



※精霊棚が普段の仏壇と違うのは、水の子（茄子とキュウリを細かく刻んで洗米と混ぜたものを蓮か里芋の葉に乗せる）と調伽水（どんぶりに入れた供養の水）、それに茄子の牛とキュウリの馬を用意することくらいでしょうか。

※お参りの仕方

お参りする人は、ミソハギの束の先をどんぶりの調伽水に浸け、水の子にふりかけてから（洒水）、拝むようにします。

ミソハギは他のもので代用できます。お盆に祭られる精霊棚（しょうろうだな）は別名、盆棚、魂棚、先祖棚ともいい、お盆の間、ご先祖様が宿るところといわれています。

期間中の供養はここでを行います。仏壇とは別にするのが一般的なやり方です。

精霊棚は普通、10日から13日の朝までには作ります。

※新盆の家では、1日ごろから作ることもあります。

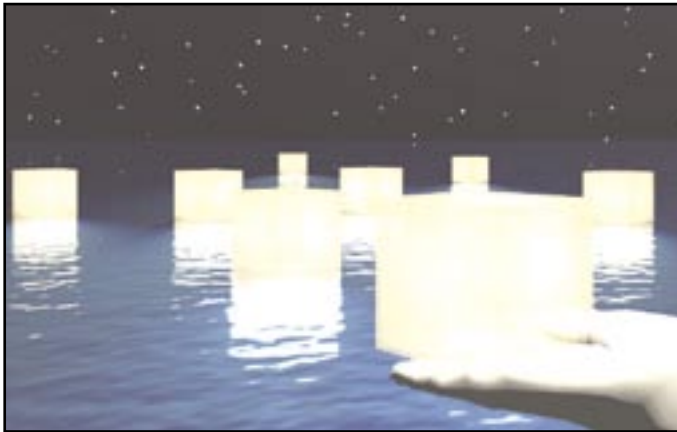
以上ごく一般的と思われることを説明しました。

施餓鬼会

無数の餓鬼に食物を施して供養した功德により、寿命を延ばすことのできた阿難の説話にもとづく行事である。

阿難さまはお釈迦さまの十大弟子の一人で、お釈迦さまからこの供養の方法を授けられたといわれている。

今日では、お盆の前後に行われることが多く、先祖追福のため、また一切の霊を慰め、自らの分を延ばす。法要



初盆を迎えられるお宅へ

7月15日の大施餓鬼法要では、今年初盆を迎えられる御霊の特別回向を行います。

志されるお宅の方は前もってお申し込み下さい。

当日、回向、焼香の後、塔婆をお渡ししますので、お家に持ち帰って頂き、初盆の精霊棚に祀ってお盆をお迎え下さい。

お盆が済みましたら、お寺へお持ち下さい。お寺で炊き上げます。(以前は精霊船に乗せて流したものです)

現在は8月15日の夕刻より水天宮下の筑後川で、流し灯籠をたくさん流されています。

受付 FAX 0942-32-2701 ご回向料は当日受付でお願いします。

※初盆のお参りは、はがきにて日時をお知らせします。

久留米市外の方は、13日より前になることもありますので、ご了承下さい。



駐車場案内

7月15日 大施餓鬼法要の日の駐車場です。

お寺の周囲の道路は、すべて駐車禁止です。

監視員が頻りに廻ってきますので、ご注意下さい。

法要当日は南側の参拝者駐車場を利用できます。



14日会の日時が変わりました。

- 1、日 時 平成21年6月より毎月第3土曜日但し、8月はお休み
午後3時より勤行とお念仏（日常勤行式 浄土宗のお勤め）
終了後 写経会
※お勤めだけ、または写経会のみのご参加も歓迎します。
- 2、場 所 無量寺 1階講堂にて
- 3、参加費 無 料
写経用紙（和紙）は準備しております。（実費をお願いします。）
用具は各自お好みのもの（筆、すずり、墨汁、サインペン等）をご持参ください。筆ペンを20本ほど準備しております。
納経を希望される方は納経料 1巻 1,000円をご志納下さい。
（納経料は積み立てて観音様建立の資金といたします。）

かぞくでおいしい！

かな流 精進料理

夏野菜とニューサマーオレンジ
ドレッシング 豆腐ステーキ
浄土宗～かな～より

<材料> 木綿豆腐 1丁
蓮根、白アスパラ、蓮芋、エンダイブ、
トマト、ニューサマーオレンジの実、
みょうが 適量

[ドレッシング]

ニューサマーオレンジ 10個
オリーブ油、塩、酢、こしょう 少々

《ソース》

大葉、減塩梅干し、おかゆ、
オリーブ油、酒 適量



【作り方】

- 1 豆腐の水気を軽く取り、塩・こしょうで味付けして、両面がキツネ色になるまで焼きます。
- 2 ボールにニューサマーオレンジを絞り、オリーブ油、酢、塩、こしょう、細かく切ったニューサマーオレンジの皮を加えてドレッシングを作ります。
- 3 少量のご飯でおかゆを作り、裏ごしします。
- 4 (3)に残り煮切り酒、ミキサーにかけた大葉、うらごしした梅干し、オリーブ油を加えてソースを作ります。
- 5 蓮根・アスパラは湯通ししておきます。
- 6 (5)と適当な大きさに切った野菜にドレッシングを混ぜて皿に盛ったステーキにのせ、ソースを添えて出来上がり。