

伊勢神宮の秋

式年遷宮は、1300年以上続く一代神事。日本の国の[イチ]を一新する、永遠の祈り。

式年遷宮の制度は、今から約1300年前に第40代天武(てんむ)天皇がお定めになり、次の第41代持統(じとう)天皇の4年(690)に皇大神宮の第1回目の御遷宮が行われました。以来長い歴史の間には一時の中断(戦国時代)はありましたが、20年に一度繰り返されて、来る平成25年には第62回目の御遷宮が行われます。

遷宮とは、新しいお宮を造って大御神にお遷(うつ)りを願うことで、式年とは定められた年を意味します。神宮には内宮・外宮ともそれぞれ東と西に同じ広さの敷地があり、20年ごとに同じ形の社殿を交互に新しく造り替えます。また神様の御装束神宝も新しくされます。

まず20年というのは人生の一つの区切りとして考えられるでしょう。また、技術を伝承するためにも合理的な年数とされていますし、掘立柱に萱(かや)の屋根という素木造り(しらきづくり)の神宮の社殿の尊厳さを保つためにもふさわしいとされています。他にも中国の暦学から伝わったという説などいろいろあります。

しかし、神宮の式年遷宮は建築物の朽損(きゆうそん)が理由ではありません。

この制度が定められたとき、もう奈良の法隆寺は建てられていました。

法隆寺は現存する世界最古の木造建築です。

当時の技術で立派に永久的な社殿はできたはずですが。

日本古来の技術の継承。文化と魂を育む。

神宮の「唯一神明造(ゆいいつしんめいづくり)」は、いつでも新しく、いつまでも変らぬ姿を求めて、20年ごとに造り替えることにより永遠をめざしたのです。世界中には永遠をめざした石造の古代神殿がいくつもありますが、世界の建築家や文化学者が「伊勢は世界の建築の王座だ」と絶賛します。それは、原初のスタイルがいつまでも、どの時代にも存在し、今も昔も変らぬまま毎日お祭りがなされているからです。

20年ごとに生まれかわるという発想、

これは世界のどの国にも見られないものです。

しかも、神宮が新しくなることで、大御神の、

より新しい御光をいただき日本の国の「イノチ」を新鮮にして、

日本全体が若返り、永遠の発展を祈るのです。

そこには、常に若々しい生命の輝きを

求めて止まない日本の民族性を伺うことができます。



笑って 笑って は〜い笑いましょう

私の妹は、新人OLの時
「この郵便だしといて」
と先輩から頼まれて
封筒から中身を出したらしい。

月曜はストライプ、火曜は水玉、水曜は花柄、木曜は無地に花一輪、金曜はダンヒル(部長のお下がりの)。カレンダー要らずの課長のネクタイ。お通夜にもしっかり水玉で行った。火曜だったから・・・



昨日またまた行ったとき、別の客が「中華丼、少な目で」と注文すると
じいちゃんは「ほな、ご飯大盛りでんな。」(なんでやねん！)
客「いえ、ご飯少な目で」
じいちゃん「あーわかりました。具が多いんでんな」
客「・・・いえ、全体的に少なく・・・」
忍耐がないとこの店では注文もままならない。



たけのこの上手なゆで方

1. 穂先を斜めに切り落とします。また火が通りやすくする為に縦に切り込みを入れます。
2. 外側の竹皮を2〜3枚 はぎ取ります。
3. 大きいサイズの鍋に竹の子・水・米ぬか1カップを入れ火に掛けます。 ※水からゆでる
4. 新物の竹の子なら30分くらいが目安です。竹串がスーと通ればゆであがりです。
※時間の経っている竹の子は、堅く「えぐみ」もありますので、米のとぎ汁や赤唐辛子も入れて1時間くらいコトコトとゆでてください。
5. ゆでられたら、そのまま蓋をしてゆで汁が冷めるまで1日放置します。(竹の子のまろみが出てきます。)
6. 水洗いをし、皮をむきます。

これから美味しい トマトの季節

トマトジュースには「カリウム」が豊富に含まれていますので利尿作用があります。よって、むくみの解消になります。

(塩分が意外と多いので飲み過ぎに注意。塩分無添加のものもあります)。

それと、ご存知「リコピン」。ポリフェノールの一種ですが、このリコピンは抗酸化物質で老化の元である活性酸素を除去する作用があります。あと、お肌のシミや黒ずみの元であるメラニンの働きを抑える作用がありますので

「美白効果」も期待できます。

「リコピン」は生のトマトで摂取するよりも、加熱して製造するトマトジュース、ホールトマト缶、ケチャップなどで効率よく摂取が出来るという特長も

有りますので、トマトジュースは理にかなった飲み物ですね☆ちなみに、「リコピン」は油と摂れば体内の吸収が良くなるといわれていますので、油を使用した料理と一緒にトマトジュースを飲めば「最強!!」

の飲み方だと思います☆



おしまい。