



発行：新潟市仏教会  
責任者：小林 一三

# 『第十一回市民のための 仏教講座』を終えて

新潟市仏教会副会長  
通心寺住職 清水 幸 栄

去る十月十日、県民会館を会場に『笑い飯哲夫のおもしろ仏教講座』を開催したところ、約六百人の聴衆が集まり、盛会のうちを終えることが出来ました。これもひとえに足を運んで下さった皆様、協賛業者様、新潟市仏教会会員諸師のご協力のおかげと深く感謝申し上げます。

隔年で開催する『仏教講座』の開催趣旨は、「市民の皆様には仏教の心を、広く、平易にお伝えしたい」ということです。今回の講師選定は、その趣旨にまさにぴったりであったようで、聴衆の皆様にも喜んでいただけたのではないのでしょうか。

今回の講師である、お笑いコンビ「笑い飯」の哲夫さんは、幼い頃から般若心経に関心を持ち、独学で仏教を勉強してきたそうです。彼の仏教の学びの姿勢は、決して

て教養を求めるものではなく、自身の人生の中で中心となる依り所、「心の糧」を仏教に求めていかれているように思いました。講演内容は、概して「仏教とは何か」をお釈迦様の生涯を通して語ろうとするものであります。私が特に印象深かったのは、お釈迦様の誕生の時の物語の解釈でした。生まれてすぐのお釈迦様が七歩歩いて、「天上天下唯我独尊」と言われたお話は、「この世の中で私が一番偉い」と言うことを宣言したのではなく、「この世にただ一人の人間として生まれてくるのは、みんながそういう意味である、ならばみんなが尊い人だ」と皆、比べることの出来ない尊い存在であります。哲夫さんは、お釈迦様が後世に伝えたい教えを一言で言うならこのことでしょうか、おっしゃっていました。

驚いたことに、この仏教の「人権宣言」に似たようなものとして、明治初期に活躍した福沢諭吉の『学問ノススメ』の冒頭の言葉、「天は人の上に人を造らず人の下に人を造らずと言えり」をあげて、西欧の啓蒙的で底の浅い人権思想に比べて、いかに仏教の「人権思想」が超絶して優れているかを示してくれています。

哲夫さんは、この他にも日常にある仏教文化を、私たちはいかに誤解や思い込みを

して受け取っているかを、ユーモアを交えながら事例を挙げて話されました。そして、本来の意味を知らされるたびに「へえ〜」という感嘆詞が会場に流れ、和やかな雰囲気の中で、「へえ〜」という大きな声で「へえ〜会」となったことでした。



▲講師：笑い飯哲夫氏



▼笑顔のみなさん

シリーズ 市区八区



江南区

## 江南区の記事

江南区の特産品  
『亀田縞』

浄土真宗本願寺派

林徳寺住職 眞谷誠祐

江南区の旧亀田町を中心に、江戸時代から三百年以上の歴史を持つ特産品として、『亀田縞』という綿織物が生産されてきました。明治から大正にかけての最盛期には、機屋さんが六百軒以上もあつたと言われています。



▲亀田縞の輪袷袋



▲亀田縞の作務衣

「芦沼」「地図にない湖」とも呼ばれた亀田郷地域で、水と泥に強い農作業着として重宝された亀田縞です。洗えば洗うほど肌触りが良くなる使い勝手の良さと、独特の縞模様が好評で、東北各地や北海道でも広く販売されていました。

♪ 私しや亀田の機織り娘 糸が切れてもわしや切れぬ ♪  
民謡「亀田甚句」に唄われるように、近郷から多くの働き手が集まって、当時の亀田は活気のある街だったようです。

ところが第二次大戦やその後の社会状況の変化を契機に、その活気ある生産・販売の時代も終わり、今は二社が生産を続けているのみの状況です。しかしその使い勝手の良さは、もちろん今も変わりません。

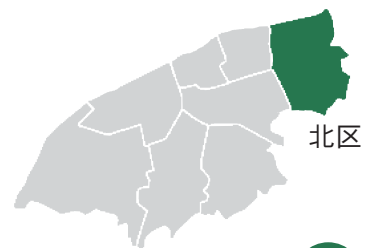
江南区内には五十ヶ寺ほどの寺院がありますが、その中で二十ヶ寺が浄土真宗の寺院です。特に大谷派が二十三ヶ寺という大勢力です。その大谷派の僧侶が工夫されたのが、上の写真に掲載した「亀田縞の輪袷袋」です。

私は本願寺派の僧侶ですが、知人から頂戴して写真の輪袷袋を使わせていただいています。何しろ洗濯が出来る輪袷袋ですから、これほど重宝なものはないと思っています。

さらには「亀田縞の作務衣」もあります。洗うほど肌になじむ亀田縞の特色が、作務衣には最適だと感じています。

このように使い勝手の良い亀田縞ですが、残念ながらまだ購入できるお店が多いとは言えません。伝統がある上に機能的な織物である亀田縞を、これからも末永く伝え続けていきたいものだと考えて、多くの皆さんに関心を持っていただければありがたいと、ご紹介させていただきました。

シリーズ **市区八区**



北区の記事

躰道と寺との  
地域活動で学んだ事

真宗大谷派  
慶誓寺住職 泉 智慶

「仏教は名詞でなく動詞である！」  
これは私が浅草にある浄土真宗・専修学院に在籍時、ある先生から頂いた言葉です。そして「寺の活動は多くの皆さんが見ている・・・」のなども。

昔、お寺は寺子屋と言われ読み書きやそろばんを教えていた場所でした。私の父親も教員と寺の住職という二足のわらじで生活をしながら、テレビの無い時代に紙芝居・幻灯・青年団の劇などを指導していたことが記憶にあります。

大学を終え新潟に戻ってから結婚後、学生時代に出会った「躰道」という武道を指導したいと、考えるようになりました。地域の仲間達はその意に賛同して手作りの小さな道場？のようなものを、昭和五十五年に建設し、子供達の道場生が増えていきました。

それはそのまま、その親達との交流になりました。父母会も作られその初代会長となったT氏から「おめさんのやっていることは大事なことだ！ぜひこの地域に根付かせてくれよ。俺は何でも協力する！」と、大きな力を頂きました。寺の法務後はこの小さな道場に加え、地元の小中学校の体育館や武道場を借りて豊栄の広い範囲に、躰道を教え始めました。

順調に見えた躰道の根付きではありましたが、大変なことも発生しました。道場生が出場した富山での全国大会に、同行した

二歳の次女のことです。大会会場で眼を離したすきに会場の外へ、つたない歩きで駐車していたトラックに潜り込み、そのトラックがまさかの発進！命はとりとめましたが、頭と腕のケガで搬送先の病院にそのまま入院という事態。この子に後遺症が残ったら躰道どころではないな・・・と思った事件でした。その娘も今は、小さな子たちに躰道を指導する立場になってくれています。

その後、お寺の移転の計画が持ち上がりました。住職であった父の苦労や、私の地域活動を見守ってくださった方々からの大きな援助で、平成四年に今の北区木崎へ移転し、今の新本堂建立が実現しました。

お寺は来年、開基三百年事業を予定。躰道はこの九月に創立三十五周年イベントを終えました。

清沢満之の言葉「天命に安んじて人事を尽くす」を胸に、これからも精進していきたいと思えます。

\*躰道・練武館についてはインターネット検索が可能です

合掌



▶女子団体法形  
世界大会二位



▶展開競技



▶本堂全景

『新潟市に区が八区』あることと、仏教語にある『四苦八苦』をかけて、各区の記事を順番に紹介するコーナーです。

## 「喜捨」

お寺の賽銭箱に「喜捨」と書いてあるものを見たことはありませんか。或は、寄付や奉加の際に「喜捨をお願いします」と言われたことはないでしょうか。

「喜捨」は、慈・悲・喜・捨の「四無量心」からの言葉です。「四無量心」とは、あらゆる衆生へ向けられた仏さまの利他の心を表すもので、「慈無量心」「悲無量心」「喜無量心」「捨無量心」の四つの心のことです。「無量心」とは、仏さまの衆生救済を願う、量り知ることのできない広く大きな心を意味しています。

「慈無量心」とは、相手に喜びや楽しさを積極的に与える心です。また「悲無量心」とは苦痛や悲しみを取り除き、そこに寄り添う心のことです。この「慈悲」の心は「与樂拔苦」としてよく知られています。

ところで、今回のテーマの「喜捨」を「自らの功德のために喜んで財を捨てること」と思っているいませんか。はたして本当にそうなのか、確かめてみましょう。

例えば、慈悲の心から他者に布施をしたとします。そして、その布施を受けた相手が喜ぶ姿を見て、自分自身にも喜ぶ心が生まれましたとしましょう。このように施しを受けた相手が喜ぶ姿を見て、自分も同様に喜ぶ心を持つこと。それが「喜捨」の「喜」、

「捨無量心」です。「捨無量心」の「捨」とは、全ての偏りや執着を捨てることです。つまり、施す相

手や物に対する一切の偏りや執着の心が無くなれば、誰に対しても平等な、しかも限りなく施しが約束されます。また、自分に対する執着も持たないので、喜ぶ相手の姿を見て「私が施してやった」とか、「私が救ってやった」などという自慢げに思う心も起きません。また、好意を無にされたからといって、私たちのように腹を立てるようなこともないのです。

なぜなら「捨無量心」は、自我を中心とした驕りや自己満足の心など微塵も含まない、利他に徹した心だからです。そこには感謝や御礼の言葉は不要ですし、そもそもそれを求めることさえありません。

つまり「喜捨」とは、慈悲の施しを受け喜ぶ衆生の姿を見て我が喜びとし、平静で清らかな、そしてどこまでも平等であり続ける、仏さまの広大無辺な利他の願心なのです。

この心がどんなに素晴らしくとも、我執に迷う今の私たちが簡単に真似のできることではありません。しかし、この「喜捨」の意味をしっかりと知り、明日からの人生の羅針盤とすることは、決して不可能なことではないでしょう。

(浄徳寺住職浅平真)



## 編集後記

編集作業の今は、さわし柿を毎日いただく。勿論自家製。今年は豊作で、粒が小さい。食べきれずにご縁のある方々にも、どうぞと。さわし柿は八珍柿ともおけさ柿ともいい、当地の新津に原木がありなお健在である。拙寺では、柿のヘタに三十五度の焼酎を少しつけ、ビニール袋に入れ四日ほど密封しておく。開封して三日位すると、不思議にもあの渋柿がとろけるような甘い柿に変わる。渋の成分はタンニン、そのタンニンはたらくで渋みを甘みに変えるとか。正月に珍重される干し柿も実は渋柿。天日干しをすることにより、美味しく甘い干し柿になる。

渋柿のままいただく人はいないが、甘い柿に変わるとみな喜んでいただく。

渋柿の 渋そのままの 甘さかな

さて、私の渋もそのままで甘くなるのか？

そのままでは甘くならない。焼酎をつける、天日に干す、という作業をしなければ甘くならない。

本当の教えを聞いて、静かに仏さまに手を合わせ、坐禅、念仏、題目、読経、礼拝などを実行していかなければ、渋は渋のまま。

この『仏法僧』もおかげさまで第四十七号の発行となりました。執筆者の方々、ご苦勞の厳選された一言一句一読していただければありがたい。深謝不尽。

後記に代えて (廣林坊)

