

彼岸

彼岸は日本の独自文化

お盆は一般的に「ご先祖様が帰ってくる」という分かりやすい文化ですが、彼岸はよく理解しないまま、墓参りなどへ出かけている方も多いのではないのでしょうか。彼岸は仏教の大切な行事で、日本の伝統文化です。春と秋に7日間ずつあり、この期間に行う仏事を「彼岸会(ひがんえ)」と呼びます。俗に、中日には先祖に感謝し、その前後3日間(6日間)は悟りの境地に達するのに必要な6つの徳目「六波羅蜜」を1日に1つずつ納める日とされています。

今でこそ祖先供養の日とされますが、実は趣旨が変容して定着したものです。浄土思想における「極楽浄土」は西方にあるとされますが、1年のうちで昼夜の長さが同じになる春分・秋分は、太陽が真東から昇って真西に沈みます。その真西に沈みゆく太陽を礼拝し、極楽浄土に思いを馳せたのが由来とされます。しかしながらこれは全て日本の文化。仏教が伝来してきたインドや中国には存在しません。民俗学的には日本古来の太陽や祖霊に対する信仰が起源と言われています。なお、仏教行事として彼岸会が登場したのは延暦25年(806年)のこと。怨念を鎮めるため「毎年春分と秋分を中心とした前後7日間『金剛般若波羅蜜多経』を崇道天皇(早良親王)のために転読」させたとされ、同年3月17日に朝廷の太政官から「五畿内七道諸国」(北海道を除く全国)の国分寺の僧に対して、春分・秋分を中心とする7日間に金剛般若波羅蜜経を読むよう命じ、以降、太政官府もそれを恒例とし、後の彼岸会のきっかけになったんだとか。



2026年の秋彼岸は…

例年、秋分の日(9月22日～23日)になることが多いです。特に23日の場合が多く、22日になるのは4年に1度程度。近年では2020年と2024年がそうでした。この先2050年にかけて、秋分の日が22日になるのは、2028年・2032年・2036年・2040年・2044年・2045年・2048年・2049年です。というわけで、今年は9月23日が秋分の日。特に今年はシルバーウィークと重なったうえ、彼岸の入り(20日(日))、彼岸明け(26日(土))となっているため、お墓参りもしやすいのではないのでしょうか。

さて、そのお墓参りですが、一般的には中日(秋分の日)に行われることが多く、ベストな日とされていますが、実は明確なルールはありません。彼岸に期間内であればいつ行っても問題無いのだそうです。また、仏壇のお供えとしては、花やおはぎ(ぼたもち)、故人が好きだった食べ物や霊供膳などが定番です。お供え物は彼岸の入りから彼岸明けまで供え続けるのが基本とされますが、特に食品は難しいことが多いので、そういった場合には中日を中心とするのがベストです。ちなみに筆者の自宅ではおはぎや霊供膳は中日のみお供えして、それ以外の日は花やまんじゅうなど、あまり腐る心配が少ない物を準備しています。近年では墓前のお供えが難しくなっていることもあり、仏壇への供物は大事にしたいですね。また、お盆には仏壇に灯籠などを置いて飾り付けを行ったりしますが、彼岸では飾り付けなどは必要ありません。但し、宗派によっては「十三仏」を呼ばれる掛け軸を飾る習慣もあるようです。十三仏は、亡くなられた方を三十三回忌まで見守る13人の仏様が描かれた掛け軸です。ちなみに筆者の周りではあまり見かけたことがありません。

彼岸も色々なしきたりが各地にあり、それに則っていくことも必要ですが、一番大事なのはご先祖様を敬う気持ちです。いつまでも大切にしていきたいですね。



もうすぐ秋彼岸。「暑さ寒さも彼岸まで」と言いますが、秋彼岸はちょうど夏の暑さも落ち着く頃。お盆に比べて、ゆったりとご先祖様に思いを馳せることができる時期ですね。今回はそんなお彼岸を特集します。

仲社長のグルメ図鑑



味がガツン」と感じます。特にチャーシューが美味しくて「とろける柔らかさ」です。特製だと玉子やのりなどの具材もかなり充実しています。また、麺を選ぶのが良く、細麺・太麺、麺の硬さ、あっさり・こってりなどを選べます。私は細麺+こってり+普通にしました。皆さんも一度、ご賞味下さい。ちなみにこの店舗は秋田マテリアルがフランチャイズ契約を結んで運営している店舗です。

由利本荘市表尾崎町 中華そば雲ノ糸 由利本荘店

今回は「中華そば 雲ノ糸」を紹介します。雲ノ糸は庄内地域を中心とする人気ラーメン店で、7月末に秋田県第1号店として、由利本荘表尾崎町(市役所隣)に初出店しました。夏のオープンにも関わらず行列ができる人気店となっており、私が行った日は平日でしたが、10人以上が待っている状態でした。そんな中で食べたのは「特製煮干し中華」です。煮干しがしっかり感じられて食べやすく「煮干しの旨



青色が特徴的な店舗外観

メニューは、定番の煮干し中華(980円)の他、特製煮干し中華(1,300円、写真左)、極煮干し中華(1,050円)、煮干し油そば(980円)など。麺のゆで加減や麺の太さ、スープの濃さなどは注文時に無料で指定することができます。

■中華そば雲ノ糸 由利本荘店…由利本荘市表尾崎町27-12(旧ローソン跡地)。営業時間は当面10:00～15:00となっており、不定休。



OOTSUKA 皆さんの会社の検査照明は大丈夫ですか? 照明拡大鏡もLED対応が必要になります



皆さんの会社の検査照明や照明拡大鏡のLED対応はお済みですか? 既に蛍光灯は2026年～2027年にかけて、交換用ランプの製造が終了する予定です。これは検査用器具に関しても例外ではありません。照明拡大鏡メーカーのオーツカ光学では、皆さんの器具の買い替えをご提案しております。オーツカ光学は他のメーカーに比べて器具の種類も多く、アフターサポート体制もバッチリ。購入前にはデモ機でお試し頂くことも可能ですので、この機会に是非ご相談ください。

※今月の「北東北・イベントあれこれ」は、紙面の都合上により掲載させて頂きます。ご了承下さい。



読書家・仲社長 オススメ BookWatcher

透明な螺旋

東野圭吾著

文藝春秋社刊/2021年発売

定価1,815円(税込)

※文庫版は880円

オススメの1冊を紹介する「BookWatcher」。毎月仲社長が厳選した一冊を紹介しています。今回は先般、ご逝去された東野圭吾さんの作品で思い深いものをご紹介しますスペシャル版でお届けします。

< あらすじ >

南房総沖で、男性の射殺体が発見されます。被害者は映像制作をしていた上辻亮太。彼には同居していた恋人・島内園香があり、園香自身が上辻の行方不明届を出していました。ところが警察が園香を探すと、今度は園香本人も行方不明。当然、警察は「園香が上辻を殺したのでは?」と疑います。しかし、上辻が殺されたと考えられる時間、園香は友人の岡谷真紀と京都にいたため、殺害を実行することはできませんでした。捜査が進むと、上辻が園香に対して暴力を振るっていたことが判明します。つまり園香には、「上辻から逃げたい」という強い動機があった。そこで園香が頼ったのが、母・島内千鶴子と親しかった絵本作家、松永奈江です。奈江は「アサヒ・ナナ」というペンネームで絵本を書いていました。園香は奈江を「ナエさん」と呼び、母親のように慕っています。奈江の絵本を調べると、参考文献の中に湯川学の物理学の著書が出てきます。草薙と内海は、「松永奈江と湯川学は知り合いなのでは?」と考えます。実際、湯川学は奈江について何かを知っている様子。ところが、いつもの湯川とは違い、捜査に対して妙に歯切れが悪い。むしろ湯川自身が、警察に隠れて何かをしているように見えてきます。(右上に続く)

一方、もう一人重要な人物が浮かびます。銀座のクラブ「VOWM」のママ、根岸秀美です。秀美は園香が働いていた花屋に、園香を指名して何度も訪れていました。そして上辻とも接点があります。ここから「奈江→園香」だけではなく、「秀美→園香→上辻」という別の人間関係が見えてきます。捜査が進むにつれ、奈江と園香と一緒に逃亡していることが判明します。警察が二人の居場所に近づくたびに、なぜか二人は直前に逃げています。内海は、「警察の動きを誰かが奈江たちに教えている」と気づきます。そして、その情報を知っている人間を絞っていくと湯川が情報を流していたことが分かります。つまり湯川は、警察に協力する一方で、裏では奈江と園香を逃がしていたのです。草薙からすれば、長年の友人である湯川が捜査を妨害しているわけです。なぜ湯川はそこまで奈江を守るのか?ここで最大の秘密が明らかになります。実は松永奈江は湯川学の実の母親だった。湯川は、現在の両親の実子ではありません。幼いころに養子に出され、湯川晋一郎夫妻に育てられたのです。では、奈江はなぜ湯川を手放したのか?若いころの奈江には、愛する男性がいました。それが、後の湯川晋一郎です。晋一郎は科学者として将来を嘱望され、アメリカへ渡ることになります。奈江も一緒に来てほしいと言われます。しかし奈江は、彼の科学者としての未来を考え、身を引きます。その後、奈江は妊娠していることに気づきます。しかし、奈江は晋一郎に妊娠を知らせませんでした。そして生まれた男の子に「学」と名付け、その子を湯川家に託します。その子こそ、湯川学だったのです。

湯川の家で介護されている女性は、湯川の育ての母です。一方、松永奈江=湯川学の生みの母です。湯川はこの事実を知っています。だから事件を追う中で、「松永奈江がどんな人生を歩んできたのか」を知ろうとします。単に事件の謎を解いているのではありません。自分を産んだ女性の人生を、初めて自分自身でたどっているのです。あらすじはここまでにします…あとは、ご一読ください。改めて、東野圭吾さんのご冥福をお祈りいたします。

■編集後記

本号が皆さんのお手元に届く頃は8月も終盤の時期です。暑さはもうしばらく続きそうですが、朝夕は涼しくなり、ようやく秋が近づいていることを実感できるようになってきました。熱中症の心配は少なくなるものの、季節の変わり目は体調を崩しやすい時期でもあります。これからやってくる「食欲の秋」に向けて体調を整え、秋本番では美味しいものをたくさん食べて…太らないよう気を付けたいものです。

ちょっと一杯! もう一杯!! ペロペロ通信

山形県酒田市 酒田酒造

上喜元 純米吟醸 なごみしずく

原料:山形県産出羽の里 精米歩合:60%
日本酒度:+15 酸度:1.6 アルコール:17%

今回は山形県酒田市の酒田酒造「上喜元 純米吟醸 なごみしずく」を紹介します。上喜元は本欄でも何度か紹介していますが、秋田でも入手しやすい酒蔵のひとつで、飲んだことがある方もいるのではないのでしょうか。今回の1本は、たまたま立ち寄った山形市内のスーパーで見かけて購入。純米吟醸ですが、720mlで1,540円(税込)という手頃さに惹かれて購入しました。日本酒度+15で超辛口を謳っているだけあり、さすがにキレを感じるお酒でした。しかしながら、食中酒として作られているだけに食事を邪魔することは全くありません。旨味もあって飲みやすく、辛口が苦手な方にもおすすめしやすい1本でした。



三栄機械器具株式会社

〒010-0065 秋田県秋田市茨島2-9-35
TEL 018-862-3105 FAX 018-863-0924

企画・編集 佐々木隆貴

三栄機械器具 検索