vol. 2

青森

13-1 Kashiwa kuwanokita Fukui,
Tsugaru-shi, Aomori, 038-3104, Japan

広大山 浄円寺

つがるのうた

Aomori Joenji

http://joen-ji.or.jp

2017.07

Introduction

昨日、今日、明日

それぞれの想い、それぞれの生き方。

薄雪人の手抱強さを
さゆうこと繊細したような方々の姿には、
この地域の現在、現在、未来が詰まっていました。

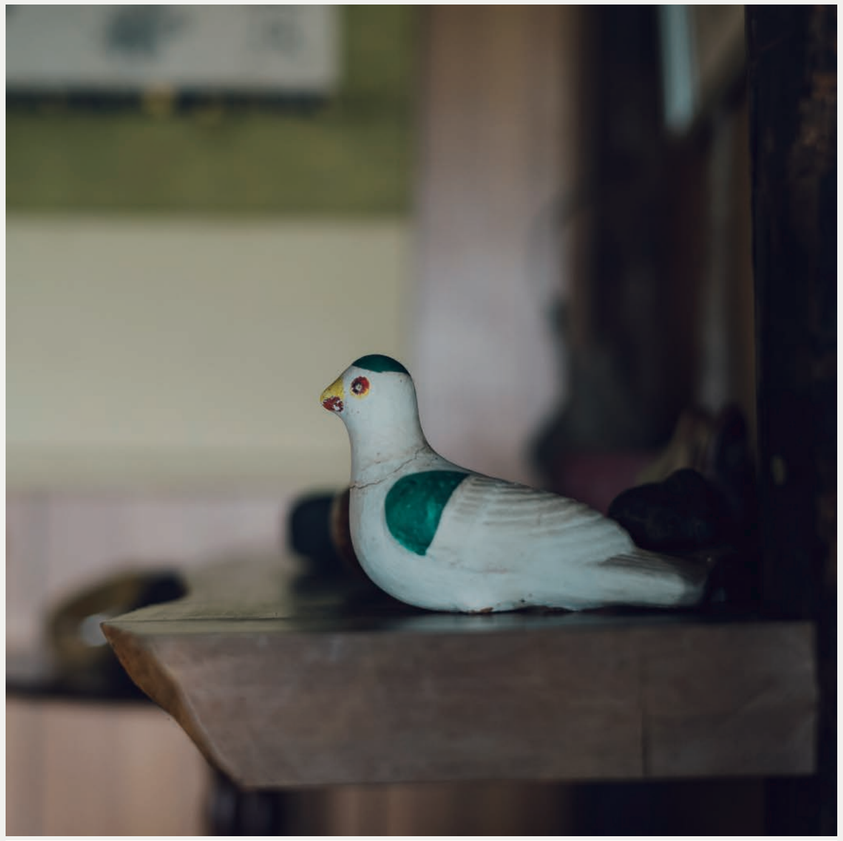
暮らしは変わり、
寺院のあり方も変化しつつあります。
しかし、人々が寄り添う場所である、
という本質は変わりません。
私たちは、あらためて寺院だからこそできること、
すべきことを継承したいと考えています。

7年に一度の聖教会は、
多くの想いを共有し、
未来へと繋ぐための大いなる場。
この機会に、自身を、地域のことを
見つめなおすきっかけになれば幸いです。

——— 広大山 浄円寺

懸命に生きる人の姿は美しい。
あらためてそう感じた取材でした。

浄円寺はこうした人々に支えられて
今日まであり続けました。



取材中、「どうしてお寺が地元のことを取り上げるの？」と聞かれました。

私たちにとって、この地の文化への関わりは当然のこと。
また、浄円寺には伝統を次代に伝え継ぐ責務もあるのです。

特集

津軽の人々、と。

津軽で受け継がれてきた
暮らしと文化を担う
3組の皆さんに出会い、
地域のこれからについて
想いを巡らせました。

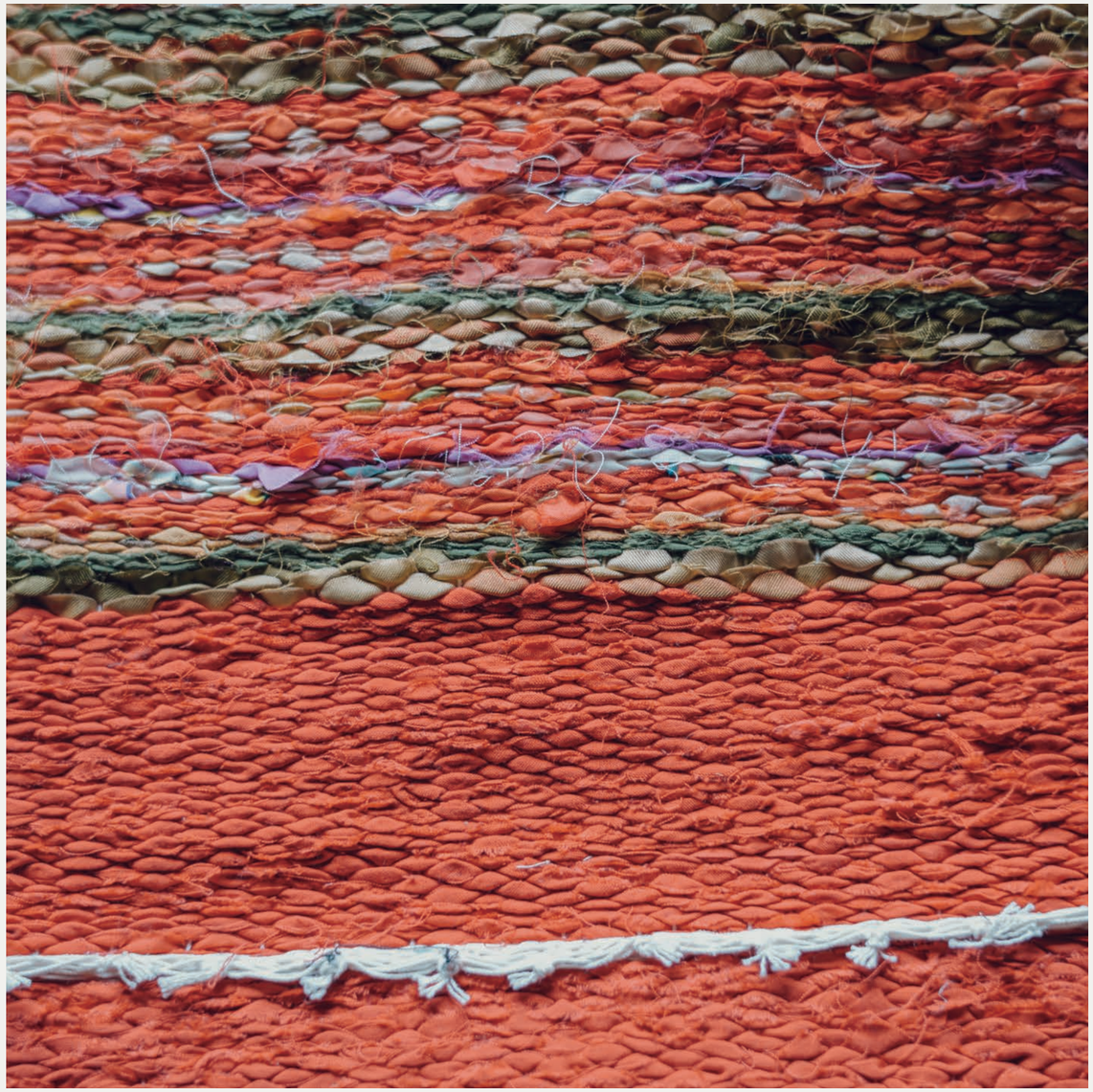
裂織　古布の記憶、色彩の美

津軽に暮らす人々の質実剛健さをあらわす裂織（サクリ）。貴重な綿や麻を幾度も活用するために育まれた手仕事は、薄く、軽く、柔らかい織物を生む、まさしく「用の美」の極みです。

葛西やえ子さんの工房に心地良い機（はた）のリズムが響きます。

カタン、トントン。
カタン、トントン。

text by Yuji Yonehara　文・米原 有二



対照的な発色の緯糸同士の組み合わせは裂織の魅力。緯糸の太さの違いが裂織の風合いとなる。

途中、葛西さんは作業を止めて古布の束に手を伸ばします。裂織では色とりどりの古布を1センチほどの幅に裂いて緯糸（よこいと）にします。そのほとんどは作業前に用意しておきますが、こうして製織中のひらめきで色を加えることもあるのです。

もとは晴れ着だったのでしょうか。鮮やかな朱色の裂が織り込まれていきます。

「ボロを裂いて、集めて織る。織っている私だって仕上がりを完全には把握できない。その不確定さが裂織の面白さでしょうか。なんだかね、新しい生命が誕生するような感覚もあるんですよ」

葛西やえ子（かさい・やえこ）／30代で裂織に出会い、修業に入る。精力的に作品発表を続け、裂織の伝統を伝える。

故郷の味、赤いご飯

「津軽のお母さんの味といったらこれでしょう。せっかくだからたくさん食べていきなさいって」と、「すしこ」をご馳走してくれたのは、郷土料理の研究に取り組む山谷文子さん、原田ひとみさんのおふたりでした。

蒸したもち米にキュウリやキャベツのお漬け物、赤紫蘇（しそ）などを加えて漬け込んだ「すしこ」。郷里を離れて懐かしく感じる方も多いのではないでしょうか。津軽のなかでも集落ごと、家ごとに味付けが異なると言われるほど地域の食文化に根ざしたこの料理には、津軽地方の暮らしの歴史が詰まっています。

家庭料理なので、飲食店にはありません。地域の食卓に並ぶことが、次代に伝えることになります。

「若い世代の方が『作り方を知りたいな』と思ったときのためにレシピを用意しておくんです。それも、地域ごとの特徴も書き加えてね」

「『おかえりなさい』の料理は地域の皆で守らないとね」（原田さん）

山谷文子（やまや・あやこ）　原田ひとみ（はらだ・ひとみ）／津軽地方の郷土料理を研究し、その普及に努める。古老からの聞き取りによる再現や、現代風のアレンジも。

「朝日にきらきらしている田んぼが好き。こんなにきれいな田んぼで中途半端なお米は作れないでしょ」（真也さん）

わらふぁーむ

神奈川県で暮らしていた真也さんと明日香さんが五所川原にやってきたのは、2011年のこと。もともとオーガニックな食や環境に関心はあっても、生産者になるという発想はありませんでした。そんなふたりの背中を押したのは、東日本大震災で芽生えた生活意識の変化でした。

「ひとつの不安もない、美味しいお米をずっと食べたいじゃない。そう考えたとき、農業でやれること、やってみたいことがたくさん見えてきたんですよね」（明日香さん）

真也さんの両親の誠さん、貞子さんと一緒に田んぼに向かう日々。毎日、畦道（あぜみち）で遊ぶ一人娘の笑（えみ）ちゃん（4歳）の太陽のような笑顔が、夫婦の選択が間違っていなかったことを証明しています。

わらふぁーむ　無農薬・減農薬で作る米・野菜の通販も。https://warafarm.shopinfo.jp

未来

これまでとこれから

future

広大山 浄円寺 副住職
佐藤 顕徳

授戒会を目前に控え、
副住職が未来に向けて想いを語りました。

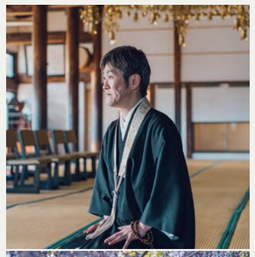
仏さまとご縁を結ぶ

7年に一度の授戒会は、浄土宗の念仏信仰における重要なお勧めです。「授戒」とは、お釈迦さまから正しく伝えられた戒法を僧侶を通じて授かるということ。つまり、浄円寺の住職と共に修行の一端を経験し、浄土宗における決まりごとを知っていただくのが目的です。

授戒会を経験した信徒の方は以後、正式な仏弟子となります。これを、仏さまとのご縁を結ぶという意味で「結縁(けちえん)授戒」と呼びます。3日間の日程にさまざまな修行が予定されていますが、どれも難しいものではありません。礼拝の方法やお念仏の唱え方などを3日間かけて少しずつ学びます。

ストレスの多い現代、生きづらさに悩む方もおられると思います。授戒会は、そうした方の重荷を少しでも軽くするための機会でもあります。日頃は寺院と関わりが薄い方、まだ檀家ではない方もお気軽にご参加ください。お仕事などのご都合で部分的なご参加でも結構です。

この機会に、日頃はあまり寺と接点がない若い世代の方に積極的にご参加いただきたいと思っています。また、授戒会に参加経験のある皆さんには、初めて参加する方々のサポートをお願いしたく思っています。地域の関係性が希薄な今、人と人を繋ぐのは寺院ならではの役割ですし、多くの檀家さんに育まれてきた浄円寺だからできることでもあります。



どう生きて、どう死ぬか

3日間にわたる授戒会は浄円寺でもっとも大きな行事です。かつては地域を挙げたお祭りのような盛り上がりがあったそうです。私が子供の頃も授戒会の期間中は浄円寺に宿泊される方が多く、まるで合宿のような楽しい雰囲気でした。授戒会の時期が近づくと、大人も子供もわくわく、そわそわと落ち着かない気持ちだったのを子供心に覚えています。

授戒会では、戒名についてのご相談などもありますね。近年ではご趣味などにちなんだ字を入れたいというご要望も多く、僧侶と共にゆっくり過ごすこの機会にとおっしゃられます。ちょうどお盆の時期ですので、故人を偲(しの)びながらご自身の人生の終末をどう迎えるかを考える機会になるのでしょう。

私も副住職となって初めての授戒会を目前に控えて、あらためて「現代社会で仏教、寺院にはなにができるか」ということを考えます。檀家の皆さんが一堂に会する授戒会を通して、そのヒントが見つかればと思っています。授戒会では、浄円寺が地域の交流拠点として、また世代間の繋ぎ役としても機能する場になればうれしく思います。

合掌

2017年 浄円寺 授戒会 日程

9月1日(金)、9月2日(土)、9月3日(日)
各日8:30より(本寺にご参集願います)

■礼拝等、動作を伴う修行がございますので当日は動きやすい服装でお越しください。
■ご昼食は各自でご用意ください。
■ご都合等により全日程ご参加いただけない場合は事前に参加予定日をお知らせください。その他、授戒会に関する詳細・ご質問等は浄円寺までお気軽にお問い合わせください。

interview

文・米原 有二 text by Yuji Yonehara

地域

下川原焼の鳩笛

子供を見守る素朴な郷土玩具

型で成型して素焼きした生地に彩色。配色が少し変わるだけで鳩の風合いは一変する。津軽の風を運ぶ置物としても人気。

community

柔らかい手触りに、ぽってりとしたかたち。

津軽で幼少期を過ごした人ならば、この愛らしい表情に見覚えがあるはず。

その発祥はおよそ２００年前。この地に子供の玩具が少ないことを憂いた津軽藩主の命を受けて、日用雑器を焼いていた御用窯が冬期の仕事として土人形を焼き始めました。現在は、七代目の阿保正志さんがその伝統の技を守り伝えています。

尻尾に口をつけて息を吹き込むと、「ホゥー」とあたたかみのある音。この音も表情も、ひとつとして同じものはありません。

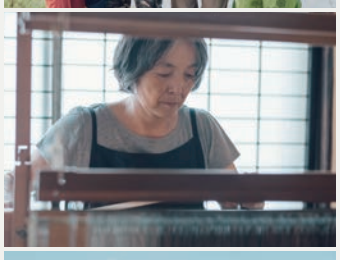
「ずっと昔からあるものだけど、色やかたちに工夫することはまだできる。『伝統』っていっても若い人に興味を持ってもらわなきゃね。なんといっても玩具なんだから」

どうぞお子さんへの贈り物に。落として割れたら、お子さんの身代わりになったということです。

下川原焼　七代目　窯元　阿保正志

北海道の競走馬育成牧場での勤務を経て、叔父に師事して下川原焼職人に。現在2軒のみとなった下川原焼の伝統を今に伝える。

弘前市大字新里字上樋田85-2　TEL:0172-27-3766



編集後記

文化は地域に根ざすもの、地域は人がつくるもの。そうした教えを、身をもって学んだ取材でした。これでもか、というぐらい美味しいお米に郷土料理。手仕事の原点のような裂織に、津軽人のあたたかさを伝える鳩笛。この地が育んだ宝物ばかりですが、意外と地元の方も詳しく知る機会は少ないのではないでしょうか。今号の記事をきっかけに、ご関心を持っていただけたらうれしく思います。快く取材に応じてくださった皆さんに心より感謝いたします。本当にありがとうございました。

わらふぁーむさんは通販もやっています
・でんわ販売・お問い合わせ
〒037-0087 青森県五所川原市高瀬一本柳99-1
TEL:017-336-2471

授戒会のいろは

住職　佐藤彰瑞

授戒会は、修行の場であると同時に、家族や仲間と心が通じ合う機会でもあります。かつて、授戒会はある種のお祭りでした。地域の皆で一緒に汗をかいて修行し、また皆でご馳走を食べて心をひとつにするお祭りでした。地域環境や生活様式が変わった今は、そのような雰囲気は薄れています。しかし、仏の教えを通じて人生を見つめることは昔も今も変わりません。授戒を受けた皆さんが悔いなき人生を全うされることを祈念いたします。

合掌

「掌（たなごころ）」を合わすことで仏を拝む心が身体に表された相です。合掌の相は人間だけができる相であり、人間として一番美しく尊く、そして一番強い相であります。いつでも、どこでも誰にでも合掌できるようにありたいものです。

発行：広大山 浄円寺

〒〇三八 - 三一〇四　青森県つがる市　柏桑野木田福井一三の一

Director: Ai Uechi(discovery go) Photographer:Kazuya Sudo(discovery go) Assistant Photographer:Miho Sato(discovery go)
Art Director:Takahisa Suzuki（16 design studio） Copywriter:Yuji Yonehara Paper Design:Takahisa Suzuki（16 design studio）
Website design:full size image inc. Website markup:full size image inc. Illustrator:Ayako Motonaga Production:discovery go inc.

http://joen-ji.or.jp

広大山 浄円寺

13-1 Kashiwa kuwanokita Fukui,
Tsugaru-shi, Aomori,
038-3104, Japan