「トマトソース作り初体験～やらなきゃ分からん」

●トマトソースを作る

ラーメンは茹(ゆ)でたことがありますが、料理をしたことはほとんどありません。

そんな私が先日、新鮮なトマトを目にして、突然、トマトソースを作ってパスタを食べようと思いつきました。

昔なら、料理本でレシピを調べるところですが、今は何でもスマホで検索です。

見よう見まねで、タマネギ･ニンニクを刻み、オリーブオイルで炒め、十字に切り目を入れたトマトを湯むき、ザクザク切り、塩･コショウで味を調(ととの)え、10分ほど煮込んで出来上がりです。

パスタを固めに茹で、ソースをからめて（合掌）いただきました。包丁を手に、フライパンを握り、なるほど、料理も体験してみて初めて分かることばかりだと思いました。

ミジン切りとは、一体何ミリの大きさなのかと頭で考えていましたが、実際、包丁を手にすれば、こんなものかと肯(うなず)けます。煮込む時、トマトのどの部分が、ダマになってしまうか、これも体験で分かるものです。実際に自分でやらなきゃ分からないですね。

●過疎化問題と都市型化問題

親鸞聖人の教えは、まずは関東の「ゐなかのひとびと」に広まり、その後、本願寺ができ上がり、やがては、農漁村の人びとに支えられます。

その後、いくつかの社会構造の変化もありましたが、戦後数十年、農漁村から都市部への人口移動による過疎化問題が今、本願寺派（だけでなく、既成仏教）教団の大きな課題となっています。すると過疎で減った寺の数は、都市で増やせばよいという乱暴な論調さえ生まれかねません。ある意味で理屈、知識で問題を捉える姿です。

かつて、過疎化地域の人から、「自分の通った小学校がなくなるのは寂しいよね」という言葉を聞いたことがありました。しかし、都市型化が進み、住民人口の年齢が偏った地に育った私も、「自分の通った小学校は今、他の小学校と統合されて名前が変わったな」と思いました。お互い、自分の体験に留まっていると、色々な立場があることが見えてこないのだと教えられました。これも体験して分かることです。

●念仏を申す

協和発酵工業（現･協和発酵キリン）の会長だった、お念仏者、加藤辨三郎(べんさぶろう)（1899～1983）さんが、三十数年前、NHKテレビの「訪問インタビュー」（1982～85）に登場されました。

科学技術者でありながら、親鸞聖人について書物を出されている加藤さんが、大変、真摯な信心の行者であることにも話が及び、NHKのアナウンサーが、次のような問いかけをしました。

「加藤さんは、念仏を称えているそうですが、どういうご利益があるのですか」

すると加藤辨三郎さんは、あのギョロッとした眼をカッと開くと、尋ねます。

「あなたは、お念仏を称えていますか」
「いえ、称えていません」
「お念仏を称えていない人に、お話ししても何も意味がないでしょう」

とすげない返事をされます。

この部分は、今も私の記憶に鮮やかに残った、とても印象的なやり取りです。しかし、加藤氏は、和かな顔になり、

「お念仏はね、称えればこそ、仏さまに私の『いのち』が確かに育てられるのですよ」

とニッコリとこたえられました。

さて、多くのお念仏喜ぶ信者を育てた、博多の萬行寺、七里恒順(しちりごうじゅん)（1835～1900）師は、人の心をとらえる多くの言葉を残しています。

念仏を称えることはまるで人力車を引くようなものだといいます。人力車は車輪も大きく、重いので、動かし始めるには大きな力が必要でなかなか動きません。しかし、一旦動いてしまえば、あとは、慣性の法則の通り、すいすいと進んでいきます。そのように、お念仏も最初はなかなか声に出して称えることはむずかしいけれども、心して称える生活を始めるならば、やがて、お念仏は出てくださるということでしょう。

頭で考えていても、前に進みません。包丁も握って、切ってみて、実際に体験することで、なるほど、こういうことだと私自身が、「いのち」を通してうなずけます。

お念仏も、まずは生活習慣の行として称えることです。

親鸞聖人は、「まづわが身の往生をおぼしめして、御念仏候ふべし」第二十五通とお念仏申すことをお勧めくださっています。改めて、私がお念仏申すことを通して、確かなアミダさまにお出遇いする教えだと肯かされます。

合掌

万行寺第十八世住職　釋靜芳（本多 靜芳）

※ご縁のあったあなた！　第一水曜午後四時から六時の法話会「ナムの会」で『親鸞様･御和讃』を、偶数月第三水曜午後六時半から八時半の「聖典勉強会」で『親鸞様･御手紙』を学びにいらっしゃいませんか？　お待ちしてます（会費はいずれも資料･茶菓代として千円です）。
「ナムの会」は一月と十二月は休会します。