

津田昇平教話 第四五八話

令和四年四月三日 朝の教話

自分にとって価値のあるものを手放して、
神様に供えるということに初めて意味がある

おはようございます。令和四年四月三日の朝をお迎えすることができました。

今日も神様から目覚めのおかげを頂くことができました。目覚めるということは、命のおかげを頂いてのことでもあります。命が命として働くためには、ありとあらゆる環境が整っていないと、呼吸ができません。必要なすべてのものをお恵み頂いて、整えて下さって、その中で生かされて、時に休ませて頂いて、また目覚めのおかげを頂き、新しい一日をスタートすることができます。

これが神様のおかげであるということ、また改めてお気付け頂いて、忘れないようにして、当たり前のことほど大きいおかげなんだということ

とが分かってくるような、そういう信心を大切にさせて頂きたいものです。

今日で四月三日ですね。御大祭までごたいさい一週間を切りました。皆さんそれぞれに、頂いてきたおかげを振り返る時間を作っておられるかと願っておりますが、だんだんとお祭りの準備もさせて頂いておりますけれども、ありがたい心でお祭りをお仕えさせて頂けるように、うじこ氏子がおかげを頂いた、たくさんのおかげを頂いた、ご無礼お粗末不行き届きもたくさんあった、そんな中でもお許し下さって、またおかげを恵んで下さっている。いつも恵んで下さっている。そのことを、しっかりと皆さんがお礼

を申されるように、またその御礼おんれいの真まことを御祭典で表すことができるように、お届けができるように、良いお祭りが仕えられるような、良いお祭りというのは、神様が喜ばれるということですよ。そういうお祭りが仕えられるようにと願っております。

御大祭っていうと、尼崎教会のお広前ひろまえで仕えられるのが御大祭と思いがちですけども、それぞれの自宅でも、神様をお祀まつりされている、御社おやしろがあるかないかは別にして、神様をお祀りされているのであれば、その当日には、朝までには、場合によっては前日でも構いません、お供えものを整えたり、御社を拭ふかせて頂いて美しくしたり、そして前日の夜になつたら、ご祈念をして、御扉おひらを一緒に開けるんですよ。

尼崎教会では前日の夜に、宵祭よいまつりとして開扉かいひ行事がございます。また本祭ほんまつりが終わって、後祭あとまつりの時には閉扉へいひ、「扉を閉める」と漢字で書きますけれども、閉扉の行事、神様に御下がり頂くというお祭りがございますが、自宅でもそのようにされるのであれば、なお結構かと思えます。前日の夜に御扉を開けるか、午前0時になって御扉を開けるか、それはそれぞれ事情もおありでしょうから、それでよろしいかとは思いますが、つまりは、御大祭に向けて神様をお迎えすること、お見送りすること、これもひっくり返して、三日間でお祭りをお仕えするということが大事になってまいります。

まず、そうですね。させてもらうことは、御社おやしろをきれいに拭ふかせて頂く。できたら一番理想的なのは、神様のお洒掃さいそう専用のお布巾ふきんがあればいいですよ。一番いいのは晒かいてですけれど、晒を少し買って、それを何センチくらいやったかな、尼崎教会では長さ六十三センチ（※幅は購入した晒そのままの約三十三センチ）と規定がありますけれど、同じ大きさにカットして、神様用として、どこか黒くペンでちょっと書いてでもいいですよ。で、それをまず洗って、そして畳たたんで、できたら神様のお布巾を入れる小さなケースでもいいですから、置かして頂く。

あと手袋ですよ。御手袋みてがくろ。きれいな何も使っていない、白い薄手の手袋のようなもの、そういうものがあればいいですよ。時々、タクシー

の運転手さんがなんかね、白い手袋で運転されてます。あれは特別なんでしょけれども、売っております。軍手よりはもう少し上品な、柔らかい感じの、きめの細かい真っ白な手袋がございます。寒さ避けとか何かに使う、というのとはまた違うかもしれませんね。薄手のもので、そういうのもありますんで。今ではネットで見れるでしょうから、ちょっと調べてもらってもいいです。それを使って、素手で御社に触れずに。できるだけ、お洒掃のときはですよね。

いわゆる本番と言いますか、神様にお供えをするとか、御扉むかひを開けるときは、逆に手袋をしているということはお無礼になりますから、それはしないようにするんですが。お洒掃の時とかは御手袋をして、そして

神様用のお布巾、お教会であれば一つ一つ全部、上下決まっております
んでね、何十と分かれてますけれど。ご自宅でする分においては、そこ
までする必要はないと思いますんで、何枚かですね。毎日されるという
方も、もちろんいらっしゃいますから、十枚ぐらいでも、もし余分にあ
るのであれば安心かなあとと思いますが。それで例えば、前日の朝からで
も丁寧に磨かせて頂きます。

絞ったり、水を浸けたりということとはせずに、乾拭きが基本ですね。乾
拭きでしっかりと拭かせて頂きます。御社の周りも内側も、御簾も外せ
るのであれば、外したらよろしいかと思えます。全部、内側の天井、御扉
もね、ちょっと外せますんでね。御扉をちょっと開けて、そして下の部

分に手を入れて、グッと下に引っ張ったらガタッと外れますんで。それができるんであればそれも含めて、一度きれいじ。

そのときに、覆面ふくめんというのが、本来は半紙で作るんですけども、ちょっと分からないかもしれないね。そうであれば、今はよく真っ白なマスクがあると思いますんで、それでもよろしいかと思えます。よく給食の真っ白なマスクもありますよね。あれでもいいですよ。本来であれば覆面ふくめんっていう、半紙を四つに折って、千枚通しで穴をあけて、こよりを通しているふうにするんですが、そこまでは無理はされなくていいと思うんで。布の真っ白なマスクが、真っ白であるっていうことが大事です。もしくは不織布ふしふマスク、真っ白なのでよろしいかなあと思います。これ

は一度使ったら使わないのが基本になりますんで。一度まっさら、毎回新しいものを使うということが、基本的にはそうです。なので、よくお洒掃をさしてもらいたいという方は、布のマスクでよろしいかなと思います。その都度また洗って、これは神様用と思ってされていたらよろしいかと思います。それで拭かせて頂きます。

基本的に、上から下にでいいですね。まず神様の天井ですよ。内側の戸からして、だんだんと下がっていきます。で、途中で何度か（お布巾ふきんを）替えて頂いても構いません。裏返したり、ひっくり返したりしながら、まあ惜おしまんことですね。特に御扉おひらとか、神様が御座おわしますところ

すから、御扉の中に、これは新様式とそうでないので違いますけれども、
天地書附が掲げられているものはそれでいいと思うんです。天地書附だ
けを、それ用に新しい布で拭かせて頂くのでもいいでしょうし、御扉の
中であれば、御霊璽もあるか、御霊前の場合はね。御神体が祀られている
と思いますんで、それも軽く拭かせて頂く。中は開けない方がよろしい
ですね。

そのようにして、できるだけきれいに拭いて頂く。お三方も、もしある
のであれば、お三方も拭かせて頂くのがよろしいです。その時も、でき
るだけ丁寧ていねいに、よくお礼を申し上げて、お礼を申し上げながらさせて頂
くんです。お三方の裏側も、お三方も敷くところと胴の部分とがありま

すんで、胴の部分を裏返して、筒つつのところですね、内側の方まできれいに、ご祈念しながら、早くするんではなくて、丁寧にすることが大事です。

どうぞでしょう。皆さんが洒掃わすらいさせてもらうと思ったら、全部で一時間かけたらよろしいかなと思いますけどね。一時間くらいかけても結構です、慣れてないことを考えて。できるだけ丁寧に、ゆっくりとお礼を申し上げながら、すべての御祭具ごまつぐをお浄めきよさせて頂いて御大祭ごたいさいをお迎えする。それができたら一番だなあと 생각합니다。

なんでこんな話をしてるんかと言ったら、「神様のお祀りまつりの仕方をよく知らないんです」っていうことをね、時々聞くんです。最近も聞きまし

てね。なので、時々でもこういうのをお伝えすることも大事なあと思
いましてね。せっかく神様を大事にしたいと思っても、大事にする仕方
というのがありますんで。知らないよりは知ってた方がいいかなあと
思います。

お供えものにつきましても、「順番も、先生あるんですか?」ってよう
聞きますが、あります。正直言うとな。でも細かなところまで今パッと
言って、パッと分かったらいいんですけどね。ま、言ってみましょうか。

これも様式によってと言いますか、うーん、お米……でも、お米をお
供えするってあんまないか、皆さんとこでもね。お教会ではありますけ

ど。ですんで、御神飯ごしんぱんになりますね、御神飯を朝、お供えしますね。御大祭ごたいさいの日のことを言いましたよ。

御大祭で御神飯様をお供えしますね。それは大体、御扉ごとうりがあるところは御扉の前ごとうりのところごとうりに置くことが多いかと思えます。下でも構いません。ただ、引き出しの板みたいなものね、取っ手が二つくらい、ポツンと付いてる、それ引っ張ったらガタガタってお三方さんほうを乗せるのがあるんであれば、そこにお三方を乗せる形にしたらいいと思えますが、それがないと。御扉ごとうりの前ごとうり、御社おみや、お宮様みやさまの中にお三方を収めるといふ場合であれば、御神飯様をお供えする場所がありませんのでね、その場合は、御扉ごとうりの前ごとうりになります。これはちよっと、様式がそれぞれ違うので一概いちがいに言えませ

んけれども。もし、引き出しが付いてて、板が付いてて、そこにお供えが
できる場合は、そこにお三方をお供えする。そうすると、お宮様の中は
空いてますんで、御扉の段ではなくて、その下の段ですね。そこにちっ
ちな八足はっすくみたいなのが、おそらく付いてると思います。ある方はね。
真ん中に、おそらく御神酒おみきが左右にあって、真ん中に御水玉おみずたまをお供えす
る。御神飯様は、そこに御神飯様をされるところもあるし、ほんとに分
からなかったら尋ねて頂いて結構ですけど。御扉の前に御神飯様をお供
えされることもやっぱりあるか。この辺はね、写真とかあったらいいか
もしれんけどね。分からなかったら尋ねてください、遠慮なく。

基本的にはそうやって、順番で言いましたらね、御水玉が真ん中にあ

って、御神酒様が左右にありますよね。その上でお米があります。お米が、ですから、御神飯ですね。これも順番的にはね、加工が少ないものから始まるんです。

例えば御大祭であれば、春はないですけども、秋であれば、新しくお米ができることが多いですね。そうすると、「あらしね荒稲」と言いましてね、稲穂のままですね。それを一番上の高いところですね、かみしも上下と言いますけれど、いわばランクが高い方が上かみですね。それが、どれも神様のお恵みなんですけれども、順序だけっちゃあ順序だけ、どれも神様のお恵みですから。ただ位置としては、まずお米、稲穂を一番にします。

それを今度、精米する形になって、今度「にぎしね和稲」となりますね。これは

いわゆる白米になります。これをお供えます。

次に、米を加工したら何ができるかと言ったら、餅もちができるんですね。なので、次は左右にお餅になります。真っ白なお餅でも結構ですし、まあ紅白にする場合もあるでしょうし、三色にするのであれば、下から白、黄色、赤になるでしょう。これで左右。

さらに今度、米を加工すると酒ができるんです。お酒ができますでしょう。ですんで日本酒になります。なので、御神酒おみぎすず錫、錫というのは銀色ですね。そうでない場合は徳利とくりって言ったりしますけれど、そこには日本酒です。「何でもいいんですか？」とかね、教会によっては洋酒とかね、焼酎しょうじゅとかお供えするお教会もたまにあると聞いたこともありましたが

ど、あんまり正しくはないかなあと思います。基本的には、厳密に言うとお米の順番ですから、米があって、稲穂が付いている。精米されている。それを加工して餅ができる。その加工の手間暇てまひまがどれだけかかっているかですよ。で、酒になってくる。酒ですんで、日本酒なんですよ。お米からできてるっていうことが大事になってきます。それで徳利、御神酒錫になります。

この後ですよ、これでするとは思っなんぼんですけれども、もし自宅ですってなってきたら、お三方さんぱうに何をなんお供えするんか。それは魚があるんかとかによっても違います。よくね、「海川山野うみかわやまぬ」、海、川、山、野の。海でと

れるもの、川でとれるもの、山でとれるもの、野でとれるもの。この順番に供えていくんです。

海で言いましたら、当然、鯛たいとか、鰯いわしとか、海老えびとか、貝かいとかになりま
すね。順番もまず鯛、赤い魚ですね。背中が赤いのんと、「背黒せくろ」と言
いますけれども、例えば鮪まぐろとか代表的ですよ。鮪はちょっと大きくてお供
えできないですけども、鰯とか、ハマチとか、あるいは季節によって
ヒラマサ、カンパチ、こじといったものを、背黒ですね。あんまりこんなで
っかいの、自宅ではお供えせえへんね。ちっちゃい、かわいい鯛ぐらい
ですか、せいぜいね。でも勉強として、考え方として知ってていいと思
います。ですんで、海の部分で言ったら鯛になりますよね。

そして、次には鮪をお供えしたこともありますけど、尼崎教会の場合
はね。鰯、あるいはカンパチ。最近でもお供えしたのはカンパチですね。
ヒラマサ、この辺でしょう。

次になったら、今度は伊勢海老いせえびとか、貝類いじかぐらゐですね。「甲殻類」と言いま
すけれども。伊勢海老とか、ホタテとか、サザエとか、こういったもので
すね、お供えをする。これで一つできますね。

今度は川になりますね、川になったら川魚が入ってきます。昔は鯉こゝと
かもお供えをすることがありました。今はあんまり、鯉こゝをすることは少
ないかなあと思います。じゃあ、川の魚になってくると近くにきれいな
川があるところはね、一ツジマスをお供えするとかね、よくありますよね。

ヤマメとか、いわゆる川魚ですよね。イワナとか、そういったものを
供えする、鮎あゆとかになります。これで海、川、山。

今度は山でとれるものってなると、鶏肉とりとかありますよね。牛、
豚、鶏とり、いわゆる肉ですよね。これを供えるということになってきます。

尼崎教会の場合は、ローストチキンみたいな感じになってますけれども、
鶏にわとりが多いですね。元日祭の時には、御神前ごしんぜんではしてないですけど、豚
の足をお供えするっていうこともありますね。

こんな感じで、海、川、山、野、祭詞では「海川山野うみかわやまぬ」と言いますけれ
ども、野のですね、野原の「野の」。つまり、土から出てくるものです。そう
なってくるのと、これも加工順によってまた違ってくるんやなあ。海川山野うみかわやまぬ

だけやなくて、そこに瓶缶びんかん、乾物かんぶつっていうのが今度入ってきましてね。

瓶缶、そうやな。瓶缶、皆さんのところでお供えするっていったらどうかなあ。大体、四台。三台、四台、多くて五台くらいかな。御霊ごれいぜん前もあるところも、三つくらいかな。で、実際のところ考えたら、選択せんたくし肢で言うたらどうやろ。野菜、果物が入ってくるやろね。これは入りやすいもんね。乾物が菓子かべらいになってくるかもしれない。でもお祭りやから、御大祭ごたいさいやから、お魚供えたいって思ったら、たぶん鯛になるんかな。山のものって言うたら、「焼き鳥お供えしたい」って、それでもいいですよ。

あるいは卵をお供えするっていろいろともありますね。これも多いです。

教会では卵をお供えすることが多いかな。ですんで卵をお供えする。卵のお供えの仕方も、お米使うか使わんかによってあれですけども、まあ無理しなくていいと思うんで、いくつか乗せる、でもいいと思います。

お皿みたいなありますでしょ。「土器かわらけ」って言いますがね、土器と書いて「かわらけ」と読みますけれども、土器にちょっとお米を入れて、そして卵を何個か置くだけでもきれいに盛れると思います。それでもいいです。

これは順番だけ言いますんで、後、どれをお供えするかっていうのは、皆さんそれぞれで考えられたらいいかなと思います。無理に慣れてないのに無茶苦茶しなくていいと思うんで、できることをさして頂いたら

いいと思います。

海、川、山、終わったら今度、瓶缶びんかんが多いですね。瓶缶は、瓶に入っているもの、缶に入っているもの、缶詰とかですよ、こういったものも、例えばそうやな、鯖さばとか、なんか鶏の缶詰とかありますよね、こういうものです。こういったものをお供えする。

もちろん、そこにパイナップルとか、フルーツというのものもあるでしょうね。栗くりの瓶びんに詰めてあるものとか、海苔のりとか、こんなんでも構いませう。缶に入ってるケチャップとか、こういうのもありますしね。そういう瓶とか缶とか、こういったものです。インスタントコーヒーも瓶に入ってるのもありますしね。そういうもんです。こういう瓶です。次は、瓶

缶ですね、これで一つ。

次は乾物。乾物は大体袋もの、箱もので考えたらしい。お菓子とかじゃないです、これはね。海苔とか、乾燥してるわかめとか、あるいはスルメとか、あと何ある？ スープ、カレー、シチュー、こういった箱に入っているようなものですよね。こういいうのを「乾物」って、乾物っていうのは、乾いてる物って漢字で書くんです。瓶、缶とは乾いてるものとはちよっと違いますよね。できるだけ、そのまんまで加工するんですけれども。あんまり加工の少なくて瓶缶に詰まっているものを瓶缶と言います。厳密に言ったらちよっとね、「ん？」って思うところがない訳じゃないですけれど、でも基本的にはそうなんです。乾物は、今言ったみたいにパ

スタとか、お素^す麵^{めん}とか、麵^{めん}類^{るい}も乾^{かん}物^{ぶつ}になりますね。こういったものです。

瓶^{びん}缶^{かん}、乾^{かん}物^{ぶつ}、次^{つぎ}は野^の菜^{さい}がきますね。野^のの部^ぶ分^{ぶん}になっ^つてき^きますね。野^の菜^{さい}。

野^の菜^{さい}は、もっ^つこ存^{ぞん}じ^じやと思^おい^いま^ます^すん^んで、何^{なに}でも構^{かま}い^いま^ませ^せん。い^いろ^ろい^いろ、一^い個^こだ^だけ^けとい^いう^うよ^より^りは、い^いろ^ろん^んな^なの^のを^をち^ちよ^よち^ちよ^よこ^こお^お供^くえ^えで^でき^きる^るん^んで^であ^あれ^れば^ばと思^おい^いま^ます^すけ^けれ^れど^ども。自^じ宅^{たく}の^のっ^つて^てな^なっ^つて^てい^いく^くん^んど、ど^どう^うし^して^ても^も大^{だい}き^きさ^さが^がね、限^{かぎ}り^りが^があ^あり^りま^ます^すで^でし^しよ。で^です^すん^んで、そ^それ^れは^は実^{じつ}際^{さい}に^に見^みて、大^{だい}き^きさ^さを^を見^みな^なが^がら^らお^お供^くえ^えさ^され^れた^たら^らい^いと思^おい^いま^ます。

でき^きたら、彩^{さい}り^りが^がい^い方^{かた}が^がい^いっ^つて^てい^いう^うの^のが、基^き本^{ほん}的^{てき}に^に考^くえ^えま^ます^すね。同^{どう}じ^じ色^{しき}だ^だけ^けっ^つて^てい^いう^うよ^より^りは、お^お弁^{べん}当^{とう}考^くえ^えて^ても^もち^ちよ^よっ^つと^と彩^{さい}り^りを^をね、考^くえ^えた^たり^りす^する^るよ^よう^うな^なも^もの^ので、緑^{りよく}の^の葉^{えつ}物^{ぶつ}で^であ^あつ^つたり、土^{つち}も^もの^ので^です^すね、お^お芋^{いも}と^とか、そ

パパッと、何も考えずにやって、きれいにできたっていうよりは、「ああかなあ」「こうかなあ」って、分からんなりにでも一生懸命してる、その姿がかわいいなあと思って、受け取って下さるわけですから。よく分かんなくてもいいです。「一番、何がいいかなあ」って考えながらして頂けたらと思います。

お三方みなほうがあって土器かわりけがあって、敷板しきいたがあっていったらいいんですけれども、ない場合は何かお皿で結構ですよ。きれいなお皿であればそれでもいいです。お皿の上にお野菜とか、果物とか、そういうのをお供えできるのであればそれでいいです。スーパーに行って、ちっちゃいか

わいい鯛があったからって、それでもいいです。ほんとは麻あなで縛ってと
かっていうのがあっても、ちょっと難しいですもんね。ですんで、それ
はまあ無理されなくてもいいです。

生の魚と、焼いた魚、焼き魚とがあります。加工の順番で言いました
ら、当然、生の魚があって、次に焼き魚になるんですけれども、「いやあ、
捌きはくことはちょっと自分にはよくできないし、煮物きものも得意じゃないし…
…」って、そういう方はお店で焼いてもらうとか、焼いてもらったやつ
をお供えするとか、それでも構いませんね。

御神飯をお供えするっていうところでも、たまに、お赤飯をお供えする
というところもあります。それはそれで、そのお教会の流儀りゅうぎなんでもいい

かなあと思います。御神飯の、そういうちっちゃな器ありますよね。「あれがないんですけど……」「っていう時も、お茶碗ちawanでも結構ですよ。いずれ整えられるのであれば、御時ごじせつ節頂いて整えられたらと思いますけれど、今何もないというのであれば、お茶碗でも結構です。お客様が来られて、お客様にお出しするのに、どんな器がいいかなあとかね、そういうふうにして考えられたら、それで結構です。

お皿にもいろいろあるでしょうけど、なんか割れたやつよりは、奥にあるけれども普段使わないきれいなお皿があったら、「これは神様のお供えものに使わせてもらおう」でも結構です。そのようにして、今自分のできる範囲で精一杯されたら、それを神様は喜んでくださいます。

びんかん
瓶缶、乾物、野菜までできましたね。野菜、果物。果物はもう果物です。

何でもいいんです、果物も。あんまり大きいのは、パイナップルとかドカ
ンと置けませんでしょうね。果物も、これも例えば瓶缶の中に、桃の、リ
リーの缶詰めみたいな感じでね、桃とかパイナップルとかいうふうなの
があれば、そうする場合もあるでしょう。最近では冷凍食品もあります
んでね。マンゴーの冷凍されてあるものを、そこにお供えするっていう
方もいらっしゃいますし、それでも構いません。お祭りのとき、直前に
お供えするっていう、そんなこともあり得ますね。その代わり、お祭り
が終わったら、すぐ下げんといかんでしょうけれども、そうじゃなかっ

たら、かわいいみかんであるとか、そういったものをお供えしてもいいでしょう。あるいはお三方というよりもグラスにお供えしたいという方であれば、それなら剥むいてもいいでしょうね。それだったら、フルーツ盛りみたいな感じで剥いて、おみかんやら、お料理で出てくるような感じで、ぶぶぶとかが、いちじとかが、そういったものをいくつか盛って、それでお供えされても、それでもよろしいかと思えます。何にしても心が大事ですんでね。

最後、菓子になりますね。お菓子は、箱でお供えする場合もあるでしょうし、敷紙しきがみ、敷紙もよく聞かれるんやなあ、これねえ。敷紙ねえ、言うのはなかなか難しいなあ。なんか、そういうったものがちょっとあったら、

皆さんにお送りできたらいいんやろうけどね。敷紙をこない折るとか、こんなふうにカットするとかってというのが本来はあるんですけども、お三方の大きさに合わせてカットするとか。なかなかそれがちよつとやうできんっていう場合でも、敷紙、何もしないよりはした方がいいですよね。敷紙のことは、またいつか分かるような図があればなあとは思いますが。(※ 後掲【敷紙の作り方】参照)

お菓子は、どんなものでもいいです。こづいこの、自分が好きなもの、自分がおいしそうやなあと思うものを供えることが大事なんですよ。自分かね。ある教会の先生は、「自分がおいしそうやなあと、そんなご無礼な。神様のものやのに」って言いましたけど、それも分からんじゃない

ですけど。自分がおいしそうやなあと思うようなものに、そこに価値があるわけであってね、自分にとったらね。だから、自分がおいしそうやなあと思うものをお供えするっていうのは、基本的にはすごく大事なことやと思います。「これはまずいんよな」って言葉悪いんですけどね、「俺おれ、これ嫌いなんよなあ」って、そんなん神様に持ってきてもね、自分がおいしいと思っないようなものを供えて、どないするつもりやと思いませんけれど。

自分にとって価値のあるものを手放して、神様に供えるということに初めて価値があるわけですから。大事なものを供えるんです、お供えと

いうのはね。貴重なもの、大事なもの。それを手放して、神様に感謝の気持ちでお渡しする、そこに意味があるわけですよ。お供えものっていうのは、本来そういうものですよ。人間にとって大事なものを供えるって、時間であっても、財であっても、農作物であっても、漁業でね、お魚であってもそういうですよ。お魚がとれて、解禁されて、鮎あゆが解禁されてね、じゃ、鮎を一番最初に釣れたものとか、その時行って一番おっきなものとかね。野菜がとれて、収穫ができて、まだ初物やから高く売れるなあ。でも、そういう価値のあるものを神様に供えるんです。一番きれいなものを選びすべって神様に供えるんです。残ったものをありがたくお商売に使わして頂くんです。

財のお供えでもそうです。お給料頂いて、まっさらな状態で、そこからまず神様に、「ありがとうございます。神様のおかげで命も頂いて、お仕事もさせて頂いて、こうしてお手当て頂いてありがとうございます。」。そこから、まっさらなところから用意するんですよ。

「ご飯でもそうです。ご飯が炊けたら、まず最初に神様に召し上がって頂く。神様のおかげで、こうしてご飯も炊かせて頂いて、そこで最初にするんです。自分たちの分が、これ必要、あれ必要ってやって、残った残飯を供えるような感じ、これはいかんですよ。これはお手当てでもそうですね。農業してる人、漁業してる人でもおんなじことですけどね。自分の商売で、これ高く売れるから、これ必要だからって全部売っ

て、残った残飯を供えるような感じでは、これはちょっと順番が間違っていますよね。まず、神様にお供えをするというのが、一番きれいなもの、良いものを、精一杯お供えさしてもらうというのが基本になります。これが、神様のおかげを頂いて、恵んで頂いているものとして、できるだけ良いものを神様に召し上がって頂く、お受け取り頂く、それが心ですよね。これが大事になってきます。

その心をよく理解しておられたら、そんなに知識として、知っている知っていないはあったとしても、心得違ウツクズいということはありませんので、その心得違いさえなければ、神様は喜んでお受け取り下さいます。

こんなもんかなあ。順番だけ一応言っとくとね、尼崎教会の場合で言うたら、御神飯様をお供えするっていうのがありますね。次に、あいのな荒稻、もち稲穂が付いてる物。次の言ったら、しぎね和稻、白米ですね。そして、次には餅、かがみもち鏡餅。お餅やったら売ってますでしょう。和菓子屋、和菓子を売ってることかでも構いませんしね。スーパーでも売ってるんかなあ。小餅でも構いませんし、売ってるとこは売ってるでしょうし、どこか和菓子屋さんとかで、お赤飯とかやってるとこやったらたぶん、お餅も用意してくれると思います。「かわいい、ちっちゃいのでお願いします」って言うたら、それで合わせてやってくれると思います。何センチくらいの大きさまで、二段重ねでとか、三段でとかって言ったら、やってくれはると思

います。で、お餅。

そして御神酒おみきですね。日本酒。そして、海、川、山、野になります。鯛たいとかですね、それから背黒せくろと言われる魚、鰯いわし、ハマチ、鮪まぐろもそれに入りますけれど、カンパチとか、ヒラマサとか、丸ター匹はできなくてもね、鮪のお刺身さしみをお供える、それでもいいですよ。そんなんでも全然構いません。合わせてもいいんです。じゃあ、それゆったら、丸ター匹じゃなくてもいいんやったら買えるなあと思ったら、鯛のお刺身とかをちよっとお皿に盛ってね、きれいにちよっとお花のようにして、くるっと巻けるのであればいいんですけども、まあできなくてもいいですよ。

鯛と、広い土器かわらけに乗せて、そこに鯛のお刺身と、あとこれゆったらいろ

いろお供えできるもんね。鯛でも、鮪でもいいし、鰯でもいいし、ハマチでも何でもいいんです。他にも少し、付けれるんであればお供えしたらいいじゃないですか。彩りもあってきれいですよね。よく紫蘇しそとか乗ってるんで、それもちょっと下に敷いて、やってもいいかもしれませんし、神様に、わさびも召し上がって頂きたいと思ったら、ちょこんと付けてもいいかもしれませんね。まあ心ですから。なくてもいいんですよ。そのようにして、お刺身をさしてもらってもいいと思います。

次は、甲殻類じかぐらゐになりますね。伊勢海老いせえびとか、そういう貝類かいりゆうですね。ハマグリとかホタテとか。ホタテは自宅でするっていったらどうかな。サザエ、サザエも一個だけになってしまったらあれかもしれん、ちっちゃ

いサザエやったら、二つか三つくらいできるかな。それも、ちょっと大きくなってなったら、ハマグリとか、アサリとか、それでもいいと思います。それがお供えできるかと思います。これで海、川。

川の魚は、それこそ鮎あゆとかであればあるかもしれないね。生魚じゃなくても、鮎あゆの、例えば甘露煮かんろにとかそういうものをお供えしたり、塩焼きにしてお供えしたり、これならできるかもしれないね。それでもいいと思います。

あとは、海、川、山。山、お肉はお供えのしよつはあると思います。すごい手順なところで言ったらウインナーとかね、ハムとかもそうですし、ベーコンもそうですから、そういうものをお供えする、でいいと思います。

ます。

基本的にね、これはよくお教会の方では麻あさを使うんですけども、テープとかを使ってないんですよ。よくお教会でね、バタバタバタ貼ってるお教会もありますけれども、本来的にはしないです。尼崎教会ではしたことがないです。少なくとも、私が御用するようになってからは、もうさせないようになっています。テープも使いません。テープも使わないし、あとは、爪楊枝つまようじとかも使わないですね。よくあるんですよ、野菜と野菜をブスッ、ブスッと刺してね、動かんようにするとかね。テープでバタバタ貼って、崩れないようにするとかってよくあるんです。っていう

か、やってる教会がほとんどかもしれません。

尼崎教会はほんとに何もありません。うわあ、きれいに盛れてるなあ……ってというのは、それは調饌司ちようせんし、「調饌の司つかみ」と書いて「調饌」って、ちよっと漢字で書くの難しいけどね。調理の「調」に、神饌物しんせんもの、「饌」というのは神様に供えるその神饌物ですね、調饌司、司は「つかさ」と言いますけれど。調饌司の先生が、そのお役の先生が盛られています。使うものは紐ひもだけ、紐も麻だけです。麻も供えるものですね。これでお供えます。

おそらく麻はね、普通は売ってないと思います。なかなかね、手に入らないんじゃないでしょうか。ですんで、そういうときはもう、いよ

いよはテープが悪いわけではありません。ないんであれば、麻みたいなビニールの布みたいなのあります、それでも構いませんね。ちょっと紐で縛はって、蝶ま々結むびしたらかわいらしいかなあと思います。でもどうしてもというときは、テープをこっそり使うのが、自宅でする分にはダメとは言いません。ほんとに必要でという場合はね、したらいいです。でも、基本的なことと言ったら、麻が本来です。麻がない場合は、麻に似せたビニールみたいなものもありますんでね、自宅で買おうと思ったら結構でかいんかなあ、どうなんかなあ。コーナンとかに行ったら売ってるんかなあ。ちょっと色がついて、でもそれをそのままやると太いんでね、それを裂さいて、自宅でやるんやったらどうやろ、一センチくらいか

なあ、もっとちっちゃくてもいいかもしれんけど。そういったもので、
一センチか、五ミリか、それくらいちょっと手で裂いて、そしてそれで、
縛っていく。そういうふうな形になるかと思ひます。

海、川、山。山、言ったね。ソーセージとかやったらできるんちゃいま
すか。それを、ちゃんと乗せるだけでもいいと思ひますよ。今日は神様
のやつやからいいものにしよつと思ひつて、ちよつといいところのハムを
取り寄せた、それでも構ひませんし、スーパーで買えるものをお供えし
てもいいと思ひます。

で、瓶缶^{びんかん}、乾物ですね。瓶缶^{のり}、海苔の佃煮^{つくだん}でもいいし、なんか鯖^{さば}の缶詰
でもいいし、なんでもいいです。

乾物、せやなあ、スープとかどう？ スープとかお茶漬ちやじけの素とかです
ね。あるいはティーバッグとか、こんなんでもいいですね。あと何が
あるんかなあ。スティックタイプでもいいです。これも乾物の中に入り
ますね。カフェラテみたいな感じで、お湯に溶けたらいいものっていう
ものですよね。「あさげ」みたいな、ああいうお味噌みそ汁系でもいいです。
パスタ、パスタはちよつとでかいよねえ。自宅でする分にはね。そんな
感じかなあ。海苔はいけるとは思いますけど。そんな感じでやってみて
ください。スティックのお砂糖とかでも構いません。そんな感じですね。
これで瓶缶、乾物。野菜はさっき言ったね。野菜、果物、菓子。本来的
には、一番最後に塩水えんすいがくるんです。お塩とお水をここにまた持ってく

るということがありますけれども、お供えしない場合もあります。そういったものをお供えして、それは当日の朝とかでいいと思います。

遠方で尼崎教会にお参りするんですけれども、前日から来るとか二日前から来るという場合には、もう自宅を出る時に御扉ごひらを開けて、お供えものを用意して来られて下さい。その時には、自宅を何日かね、留守にすると、自分しかいない、家族あるいはみんなで出てくるとなってきたら、それこそお刺身さしみとかね、置きっぱなしにしてたら腐っていきますんでね。

それが悪いわけでは本来ないんです。神様に召し上がって頂くということが一番に考えたら、人が食べれなくなるっていう状態になって、そ

れが本来という考え方もあります。でも、どうかな。皆さんする分には、私はまあそこまでせんでええかなあと思うんで。お供えするのには自分たちが留守にして数日間、冷蔵庫に入っていないなくても大丈夫なようなものを選んだらいんじゃないかなあと、そのように思います。常温でも大丈夫そうなものを選んだりしたらいいと思います。

お菓子はね、これもいろいろやけど、チョコレートとかポッキーとかブリッツとか、何でもいいんです。どんなものでもいいです。カステラとかでもいいしね、和菓子でもいいです。和菓子であれば、ちよっと半紙敷いて、そこに今の時期やったらね、どうやろ、桜餅うめもちでもなんでもいいですよ、そんなものでもいいでしょうし、お供えするんでもいいと思

います。

こういう感じでお供えをされたらいいかなあと 생각합니다。お祭りが終わって、生ものとかであればね、お祭りが終わって、そしてらお下げをさせて頂いて、頂けるものは頂いてもらったらと思いますし。御扉おとぎを閉めるのはその日の夜の十二時を過ぎて、翌日になったら閉める、でもいいですし、また尼崎教会の時間に合わせるというのでもいいです。尼崎教会は、宵祭よすまつりは夜の七時半から、後祭あひまつりも夜の七時半からですから、それが終わってから自分たちも同じように閉めさせて頂くということでもいいです。遠方の方であれば、自宅に帰ってからご祈念して、そしてお下

げして御扉を閉める、でもいいですね。そのような感じですよ。分からないことがあったら尋ねて下さい。

敷紙やろうなあ。敷紙でずいぶんと美しさも変わりますけれど、そんな分かったら難しいわけではないんですけれども。ほんとにきちんとしてよと思ったなら、カッターとね、そのカッターでカットするための板とか、そういったものもほんとはあったら、一個あったら便利かなあと思いますけどね。お三方さんぽうの大きさに合わせて、カットする大きさも変わります。きちんとしてよと思うとそうなります。そこまでようせんと思ったら、半紙を半分、そのまた半分というふうにして、四分の一くらいにして、やったらできんことはないかなあと思います。お三方に二枚重ね

る、これもどちら側が上にすべきかっていうことがあったりとかします
けれどね。

覆面ふくめんも、半紙を四つに折るんですけれども、どっちを上にするべきか
というのも本当は決まっていますし、作法っていうのは決まってるんです
よ。右と左でも全然違うんです。ほんとに、前に進む時にも違いますし
ね、後ろに下がる時にでも足は決まっています。

「進左退右しんさたいゆう、起右座左きゆうざさ」って言いますけどね。御神前ごしんぜんの作法せいちほう、正中しんちゅう、
真ん中の作法であれば、進左退右。進むときは左という、これ「進左しんさ」。
退右たいゆう、退くときは右から下がるといいう、「進左退右しんさたいゆう」。「起右座左きゆうざさ」、起居ききよ

になって立つ時、起居も正座からちよつとつま先を立てたところが起居ですね。「起右きゆう」、起きるといふ、起右。起きるときはこれ御神前の作法ですからね、そうでないときはまた全然違ふんですけど。御神前の正中、真ん中でやる時には起右、立てる時、起きる時は右の膝ひざから立つということですよね。「座左ざさ」、座る時には立った状態から起居にいくときは左足から。座左、座る左で「座左」ですね。「進左退右、起右座左」ってなります。

覆面でもおなじことですね。するときはどこからっていうのも、基本的には進左退右とおなじことになります。やるときには、覆面を着ける時にも、少しかがんで左の耳にかける。右の耳にかける。今

度外すときは、右の耳から下げる、左を下げる、というふうにして全部
決まってるんです。こういったことも細かく知ろうと思えばいくらでも
あるかと思えますけれども、何もかもこの通りにしようと思うとちょっ
と大変でしょうから、その辺は、端折れるところは端折って、その分、心
を大事にされたらいいかなあと思います。また分からないことがあった
ら遠慮なくお尋ねください。

どうぞそれぞれ、準備できるところはね、準備さしてもらったらい
と思いますよ。どんなん神様にお供えしようかなあとか、こんななか
いいなあとかね、ちょっと考えてみるのもいいと思います。

どうぞそれぞれに神様に心を向けて、どんなお供えものをしたいなあっていうのを楽しみながらね、して頂いたら神様もお喜びになるかと思
います。

どうぞまた、いい御大祭ごたいさいがお迎えできるように、良い準備をさせて頂
きますように。よくお参りでした。

(了)

【敷紙の作り方】

<用意するもの>

- ・半紙（市販の書道用半紙）
- ・ものさし（30cm 程度）
- ・カッター
- ・カッターマット（A4 サイズ程度）

<作り方>

①お三方さんぽうのサイズに合わせて半紙を切る

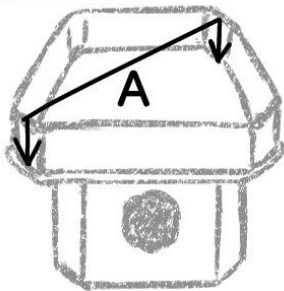
- ・切るときはカッター、カッターマット、ものさしを使用してください
- ・まずはじめに、折り見本となる2枚を作ります。

下の表または次のページの寸法でカットした半紙を2枚用意します。

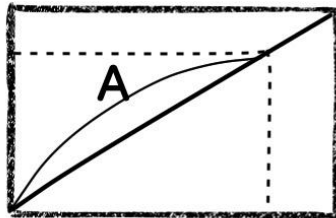
お三方の一辺の長さ	敷紙の大きさの目安	備考
4寸（約1.2cm）	18×13 cm	半紙 1/4
5寸（約1.5cm）	21×16 cm	
6寸（約1.8cm）	24×18 cm	半紙半分
7寸（約2.1cm）	27×20 cm	
8寸（約2.4cm）	30×22 cm	
9寸（約2.7cm）	33×24 cm	半紙そのまま

表の中に合うサイズがない場合は、次の方法で長さを決めてください。2つ方法があります。

方法1



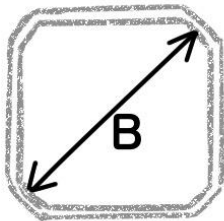
お三方の対角線と深さを計る



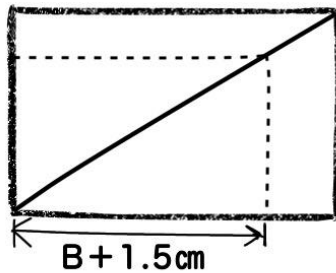
半紙の対角線にその長さ(A)をとり、
長方形になるようにカッターで
きれいに切る

方法2

お三方を上から見た図



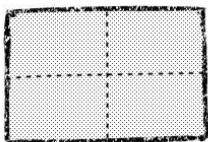
お三方の天面の
内側の対角線を計る



半紙の長い辺を $B + 1.5\text{cm}$ とし、
長方形にカッターできれいに切る

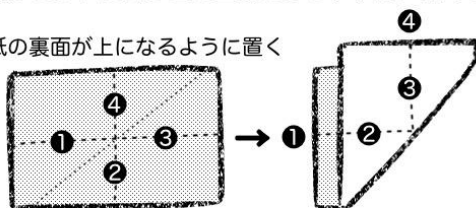
②半紙を折る

- 半紙の表と裏を確認します。
つるつる、さらさらした方が表、ザラザラしている方が裏です。
※図では分かりやすいように裏面に色をつけています。
- 縦半分と横半分に折り目をつけます。
ずれのないようにきれいに折りましょう。

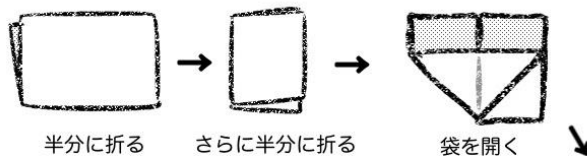


- 先ほどつけた折り目が重なるよう、斜めに折ります。

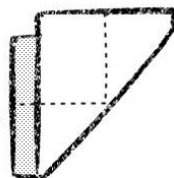
半紙の裏面が上になるように置く



折りにくい場合は、次のように折り目をつけると折りやすくなります

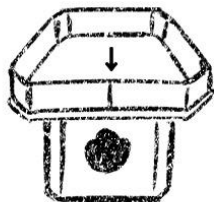


必ず左側に裏面が見えるように折る



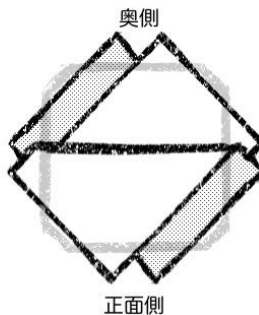
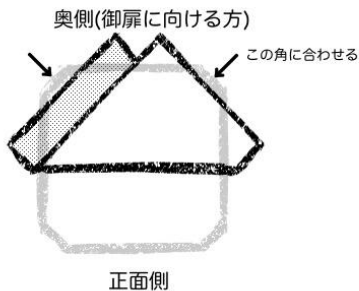
③敷紙の大きさがお三方に合っているか確認する

- ・お三方の正面を確認します。



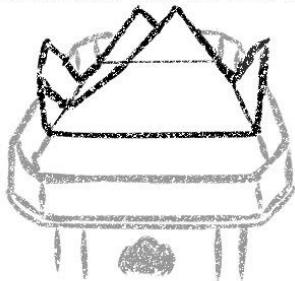
フチの重なりがある面が正面です

- ・敷紙をお三方の四角よすみ(斜めになっている角)に合わせ、フチに沿って折り目をつけます。
- ・敷紙は正面側が上、奥側が下になるように重ねます。



角に合わせて敷紙を置き、フチに沿って軽く爪でなぞって折り目をつける

正面側も奥側と同様にする
正面側の敷紙が上に重なるよう
気をつける



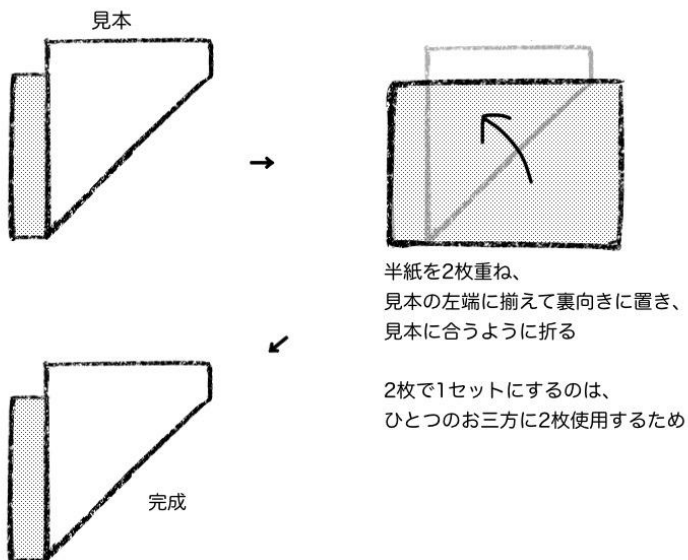
④ ③でサイズが合っていれば、同じ大きさの半紙をたくさん作る

⑤ 折り見本に合わせて敷紙を折る

③までで作ったものは折り見本になります。

新たに切った半紙を2枚重ねて、見本に合わせて折ります。

表裏を間違えないように、左側に裏が見えるように気をつけてください。



これで敷紙の完成です。

必要な枚数だけ作らせて頂いても良いですし、時間のある時に多めに作って、折れたり汚れたりしないように保管しておくのも良いと思います。月例祭ごとに新しくさせて頂くとよいでしょう。



津田昇平教話 第四五八話

令和四年四月三日 朝の教話

令和四年十月三日 第二版発行

発行所 金光教尼崎教会

〒六六〇一〇八九二

兵庫県尼崎市東難波町三一七一五
