

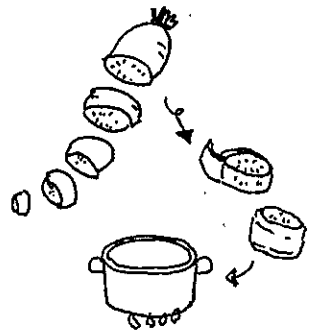
ほんこさま

平成 28 年 1 月 17 日(日)

大根のべっこう煮

材料 (10人分)

大根 約 1500 g	しょうゆ 大さじ 3	} A
だし汁 1ℓ	酒 大さじ 2	



作り方

1. 大根は輪切りにし、皮をむき面取りをする。
2. だし汁で①が柔らかくなるまで煮たらAを入れ、味がしみるまで煮る。

きんぴらごぼう

材料 (10人分)

ごぼう 約 230 g	砂糖 大さじ 2	} A
ごま油 小さじ 1	しょうゆ 大さじ 2	
	酒 大さじ 2	
	だし汁 大さじ 3	



作り方

1. ごぼうは皮をむき、千切りにし、水にはなす。
2. フライパンにごま油をしき、①の水をきって入れ、炒める。
3. ごぼうが柔らかくなったら、Aで調味する。

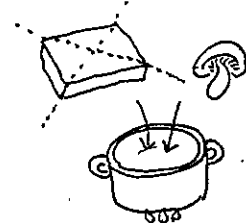
こうや豆腐の合め煮

材料 (10人分)

こうや豆腐 4枚 (7×5, 5cm)	だし汁 400cc	} A
しいたけ 15g	砂糖 大さじ 4	
	しょうゆ 大さじ 1	

作り方

1. 鍋にだし汁とAを入れ、1/4に切ったこうや豆腐としいたけを入れ15分煮る。



昆布巻

材料 (10 人分)

昆布巻 (市販) 10 本



作り方

1. 鍋に水 (約 150cc) を入れ、昆布巻を浸し 5 分置く。
2. そのまま火にかけ、中火で 18 分煮る。

にんじんの煮もの

材料 (約 10 人分)

にんじん 約 200 g (1 本)

みりん 大さじ 1

だし汁 150cc

しょうゆ 大さじ 1

} A

作り方

1. にんじんは皮をむき、輪切りにする。
2. だし汁で①を柔らかくなるまで煮、Aを入れる。



大根の酢あえ

材料 (10 人分)

大根 約 600 g

砂糖 30 g

塩 小さじ 1

酢 大さじ 3

} A

作り方

1. 大根は皮をむき、千切りにしボールに入れ、塩をふってしばらくおく。
3. Aを併せておき、ぎゅとしぼった①を入れあえる。



ほうれん草のごまあえ

① 材料 (10人分)	
ほうれん草 600 g	砂糖 大さじ 2
ごま 23 g	しょうゆ 大さじ 2
} A	

作り方

1. ほうれん草は、塩少々を入れた熱湯でさっと茹で、水分をしぼり、食べやすい長さに切る。
2. ごまをすり鉢ですり、Aを入れ混ぜ、①をあえる。



ビスケットの天ぷら

① 材料 (10人分)	
ビスケット 20 枚	小麦粉 2 カップ
	砂糖 大さじ 1
	水 220cc
} A	

作り方

1. Aで天ぷら衣を作り、ビスケットに厚めにかからめ、衣がぷくっとふくれるまで油で揚げる。



みそ汁

① 材料 (約 10人分)	
大根 約 200 g	だし汁 1300cc
油揚げ 小 3 枚	みそ 30~40 g
豆腐 1/2 丁	
ねぎ 150 g	

作り方

1. 大根はいちょう切り、油揚げは熱湯で油抜きして、千切りにする。
だし汁で①を煮、火がとおったら、サイの目に切った豆腐を入れ、
2. みそを溶き入れ、最後にねぎを入れる。



資料

「美濃加茂市史（民族編）」より

本願寺の報恩講 本願寺の門徒の間では、年中行事に関心を寄せぬことが多いが、ホウオンコウ（報恩講）だけは熱心に行う。その日取りは寺によってまちまちであるが、正月の中旬、昔は七日の間、今は三日間、寺まわりをする。餅を伸して竹筒で抜いてまるい小餅を作り、これを四本の削いた竹に刺して立て、上に餅をのせ、三色に彩る。朝はオアサといい、夜はオショウヤといい、三日の中の日は家々で昼ゴモクメシを供え、夕方ポタモチを供え、オオタイヤといって寺では朝から読経と説教とがある。昔はこの中の日、夜は寺で明かし、アマザケやアズキガユが出た。

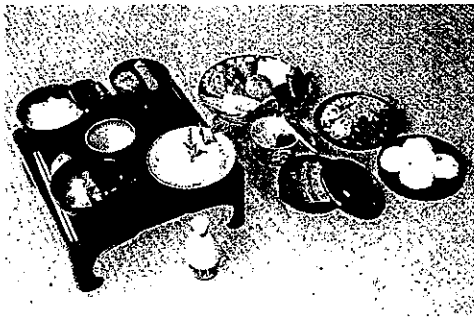
また、秋の収穫がすんで正月まえの一二月の頃、オトリコシといって僧が家家に読経に来たが、今は組のものがモトをきめて寄り合い、そこで僧を招いて読経をしてもらう。一軒一軒のお勤めであって、朝から夕暮れに及び、昼飯や夕飯を一同がそろって僧とともに食し、寺へまいる。

「岐阜の食事（南濃 輪中の食）」より

報恩講 親鸞聖人の命日 11月28日からひと月おくれの12月28、9日菅野の願信寺では報恩講が行われ、近所・檀家の多くの人を集めて法要と説教が営まれる。二日目の朝には、齋（寺での食事）が出される。一つの膳に白いごはん、汁（豆腐と大根、里芋、油揚げの味噌汁）、つぼ（小豆のいとこ煮）、平（親いもと大根などの煮つけ）がのっている。

年末の忙しいさなか、信心もさることながら、みんなの顔を見ながらおしゃべりや食事をするのは格好の骨休めの場であり、この日を待ち受けている人も少なくない。

「小坂の文化 - 四季と味 - 」より



『七種』とは、コウタケ、長芋、ユバ、てんぷら、ワラビ、こも豆腐、昆布（真中に、ミカンやリンゴをのせることもある）

の盛り付け
三種、五種、七種など

○しんかん（お膳向こう側の皿盛

えや芋茎の豆腐和え

○坪

○猪口

○向こう
付け

大根と人参の豆腐和え

○ご飯と味噌汁

ゆりのごま和え

ほんごさまの「つ」お

"報恩講"初参りレポート

by fuku.

2015.11.23 浄明寺さんの"報恩講"にお参りさせていただきました。
(中略)

1. "報恩講"とは

御正忌報恩講といい、親鸞聖人の忌日(祥月命日)に於いておこなわれる浄土真宗最大の法要です。門徒によっておこなわれる大切な法座です。

親鸞聖人は弘長2年(1262)11月28日<太陽暦で1263年1月16日>に90歳で生涯を終られました。その聖人のご苦勞、ご恩徳にのび、感謝の心をあらわす日です。

一般寺院や家庭でも、おこなわれますが、その場合、本山(太陽暦1月9~16日)より先に日を繰り上げて報恩講をおこないます。これを"お取り越し"といいます。

2. 浄明寺 報恩講 日程

2015年 11月 22日(日)・23日(月)

両日とも

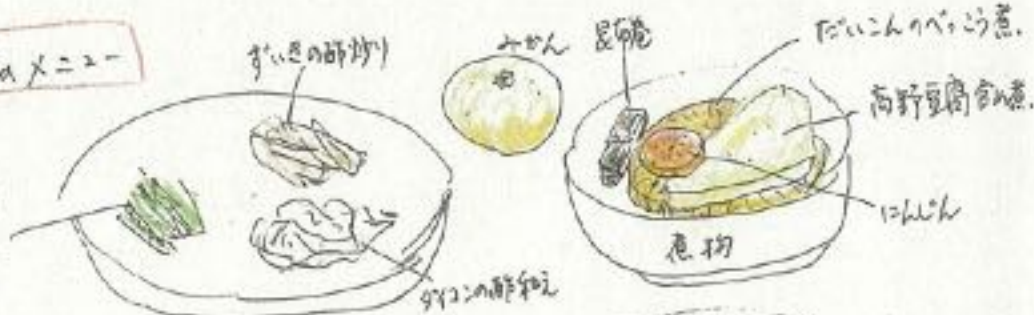
10:00 ~ 12:00 朝座 (内容: 正信偈、御位抄、法話、恩徳讃)

12:00 ~ 13:00 "お斎"

13:00 ~ 15:00 昼座 (内容: しんじんのうた、御位抄、法話、恩徳讃)

お斎のメニュー

赤いシシトマ
こまねこ



※ごはんや汁は
おかわり自由

※器、はしは白
黒色



赤い汁 (わか、油揚げ、下根、わか)



◎ 特別に、"お菓栗" を頂いて帰りました。
(焼いて、お粥や汁と一緒に食べます)

OKESOKU



直径2cm(くらい)の小餅。
ヒコミナク(?)に高く積み上げ、お粥りてお粥と一緒に分けるとおいしい。
(お粥は冷たい)