

## スーパーマーケット

スーパーマーケットの登場は、それまでの普通の買い物の常識を覆すものでした。肉は駅前の肉屋で、魚は通りを隔てた魚屋で、野菜は魚屋の隣の八百屋でというように、必要なものをそれぞれ個人商店で買い求めていたのが、同じ建物の中をちょっと動き回れば、肉も野菜も魚も手に入るようになったのです。

日本のスーパーマーケット第1号として東京・青山に紀ノ国屋が開店したのは昭和28年(1953)のことです。



当時、人びとにカルチャーショックを与えたのは、セルフサービスというその方式でした。買いたい商品を勝手にどんどんカゴに入れ、最後にレジで一括して支払うという買い物の仕方は、それまでの常識では考えられないことだったからです。

ちなみに「スーパーマーケット」という呼称は、market(市場)にsuper(並外れた)という形容詞を合わせたものですが、昨今ではさらなる便利を求め、インターネットで注文すれば即日商品が届くという「ネットスーパー」も注目されています。

## 仏事の豆知識

### 精進落とし

精進落としの「精進」とは元来、身を清らかに保ち、ひたすら仏道修行に励むことをいいます。この修行の間は飲食その他の行為をつつしむ意味から、魚や肉などは口にしません。この精進期間が終わって普通の生活に戻ることを「精進明け」といい、その際に飲酒や肉食などをするのを、「精進落とし」といったのです。

一般にいう「精進落とし」は、かつ

ては初七日法要、あるいは四十九日の忌明けに行うのが常でしたが、最近では葬儀後、あるいは葬儀当日の練り上げ初七日法要後に酒食をふるまう席を設け、その会食を「精進落とし」とすることが多いようです。

このような「精進落とし」には、故人への供養はもちろんのこと、親族やお世話になった方々への感謝とお清めの意味もこめられているのです。

「精進落とし」の料理については、いまでは

むずかしい決まりごとはなく、仕出し弁当や寿司、懐石料理など自由に選ぶことができますが、お祝いの席で供されるような食材(鯛や伊勢エビなど)は避けたいものです。



## 生活の中の仏教語

### 工夫

「昔の人は、さまざまに工夫を凝らして暮らしていたんですね」と感心したり、こんなものじゃダメだと不満タラタラの若者を、「工夫が足りないんじゃないの!」と叱咤したり…。一般にいう「工夫」は、「いろいろ考えて、よい方法を見いだすこと」を意味します。つまり「工夫」は、何において

も「し過ぎ」ということはなさそうです。この「工夫」はもともとは禅語で、「公夫、巧夫」とも表記します。禅



宗では修行として特に坐禅を重んじますが、その坐禅に専心努力することを「工夫」といったのです。

俗世間では、一生懸命に「工夫」をすれば、見方によっては、生きやすくも暮らしやすくなり、何かしら満足のゆく結果が得られる場合が多いようです。

一方、禅修行における「工夫」には正解も答えもなく、はっきりとした結果が待ち受けているわけではありません。それゆえに、ひたすら「工夫」に「工夫」を重ね、精進努力することになるのです。

# きづな

- 暮らしの知恵袋…お料理—おすすめ冷凍ワザ
- 仏事のころえ…お墓の承継
- 昭和さんぽ…スーパーマーケット
- 仏事の豆知識…精進落とし
- 生活の中の仏教語…工夫

— 明治22年創業の信用と実績 —

墓石・採石・生コン・建設業・不動産取引業



## 森近石材株式会社

〒720-0311

福山市沼隈町草深2564-2

TEL (084) 987-2133(代)

TEL (084) 987-2934(夜)

TEL (084) 987-2820(展示場)

FAX (084) 987-2714

## 歳時記

### 虫の声

『万葉集』には蟋蟀(こおろぎ)を詠み込んだ歌が7首あり、虫の声に季節を感じ、ものあわれを知った古人(いにしえびと)の心が伝わってくるようです。

#### 虫の声を愛でる

虫の声といえば、〈あれ松虫が鳴いている ちんちろちんちろ ちんちろりん あれ鈴虫も鳴き出した りんりりん りんりん りんりん…〉という文部省唱歌『虫のこえ』を思い出すという方もいらっしゃるでしょう。

夏の暑さも峠を越え、秋の気配がかすかにただよう頃になると、自分の出番を心得ているかのように、どこからともなく虫の声が聞こえてきます。日本では古来、そんな虫の声を愛で、歌に詠み、日本ならではの文化を育んできました。

#### 宮廷人の優雅な遊び

平安時代、貴族のあいだで虫の音を鑑賞する遊びがはじまり、それにまつわる次のような言葉も使われていました。

- 「虫聞き」 ……野外に出かけて虫の音を鑑賞すること。
- 「虫撰み(虫選び)」 ……殿上人が嵯峨野などで鈴虫や松虫を採集し、宮中に献上すること。
- 「虫放ち」 ……採集した虫を自邸の庭などに放すこと。
- 「虫合わせ」 ……虫を持ち寄り、その音色の優劣を競わせること。また、「歌合(うたあわせ)」の一種で、

左右に分かれて虫に因んだ歌を詠み、その優劣を競い合うこと。

このような雅な遊びは貴族階級のもので、一般大衆が虫の声を楽しむようになったのは、江戸時代になってからです。

#### 「虫売り」の出現

江戸時代、鳴く虫が広く庶民にもはやされるようになったことは、「虫売り」が商いとして成り立つようになったことからもうかがい知ることができます。この商売が始まったのは寛政年間(1789~1801年)といわれ、一説に、虫売りの元祖といわれるのが、東京・神田に住んでいた忠蔵という人物。

忠蔵は、煮売りの商い(豆などの煮ものを売り歩く商売)の帰途、根岸の里で捕まえた鈴虫を家で飼っていたところ、その鳴き声に聞き惚れた近所の人たちが鈴虫を欲しがるようになり、結局、忠蔵は「煮売り」から「虫売り」に商売替えをしてしまったということです。



# お料理

—おすすめ冷凍ワザ—

肉や野菜のまとめ買いをして、上手な買い物をしたと喜んだのも束の間、冷凍保存がうまくいかずに味が落ちてしまったり、解凍する段になって使い勝手が悪いことに気づいたり……、そんな経験はありませんか？



## 「ひと手間」をかけて

多めに買った食材や、料理をして残った食材は、ただそのまま凍らせて保存しておけばいいと思いませんか。冷凍することで長持ちさせることはできても、味が落ちてしまっは元も子もありません。

それぞれの食材にちょっとひと手間をかければ、味のよい便利な保存食品に生まれ変わります。

ご存知ですか？

—素早く冷凍・素早く解凍—

食材を劣化させないためにも、冷凍は極力素早くが基本です。そこで、利用したいのが金属製のトレー。

- 冷凍……できるだけ薄く平らに伸ばした食材を、



熱伝導のしやすいアルミ製などのトレーに置き、しっかり凍るまでそのまま冷凍室に。

- 解凍……金属製のトレーで上下からはさむようにすると、トレーに伝わった室温で自然解凍がはやくできます。

## 冷凍、こんなワザ／あんなワザ

### ◆肉

#### 〈鶏もも肉〉

⇒いたみややすい鶏肉は下味をつけてから冷凍します。肉は一口大に切り、フリージングバッグに入れて酒・しょうゆ・みりんを加え、袋の外からよくみ込んだのち、できるだけ平らにして冷凍します。

#### 〈豚薄切り肉〉

⇒薄切り肉を1、2枚ずつ広げ、ラップに包んでフリージングバッグに。こま切れ肉も同様に薄く伸ばしてラップで包み、フリージングバッグに。

\* 解凍は冷蔵庫で。

#### 〈挽肉〉

⇒まず、フリージングバッグに挽肉を入れて薄いシート状に広げ、しっかり空気を抜いて閉じます。

\* 袋の上から格子状に何等分かに溝をつけておくと、使いたい分だけ簡単に折って取り出せます。

#### 〈ベーコン・ソーセージ〉

⇒ベーコンは1cmぐらいの長さに切り、ソーセージも同じぐらいの長さに輪切りにして冷凍します。

\* 炒め物やスープなどに凍ったまま使えて便利です。

### ◆魚介

#### 〈アジなど〉

⇒まず内臓を取り除き、血もきれいに洗い流して水気をふき取り、一尾ずつラップに包み、さらにアルミホイルに包んでフリージングバッグに。

\* 解凍は冷蔵庫で。



### 〈干物〉

⇒空気が入らないように1枚ずつラップに包み、フリージングバッグに。

\* 焼くときは凍ったままです。

### 〈切り身〉

⇒シャケは、しっかり水分をふき取ってからフリージングバッグに。白身魚は、みりと味噌などを合わせたタレを塗ってからラップに包み、フリージングバッグに。

### ◆野菜

#### 〈生シタケ〉

⇒カサの部分を丸のまま冷凍します。(ものによっては、石づきを取り除いた軸部分も)

\* 凍ったまま使います。生シタケは凍らせると余分な水分が除かれ、旨みが凝縮します。

#### 〈トマト〉

⇒へただけ取り、丸のままフリージングバッグに。

\* 冷凍トマトは、流水をかけると皮が簡単にむけるので湯むきの手間を省けます。

#### 〈パセリ・万能ねぎ〉

⇒パセリはみじん切りにして保存容器に。水分の出やすい万能ねぎは、小口切りにしてからペーパータオルを敷いた容器に入れて冷凍します。

\* ともに、凍ったまま使えます。

#### 〈ショウガ〉

⇒皮をむいて水分を取り、ラップに丸ごとびっちり包んで冷凍します。

\* 凍ったまますりおろせます。

## 仏事のころえ

# お墓の承継

少子高齢化が進む現在、たとえば、一人っ子同士の結婚も珍しくなくなり、お墓についても昔のように「親が亡くなれば当然、跡継ぎである長男が受け継ぐ」とは限らなくなっています。



## 「承継」とは

法律上、先祖を祀るお墓や仏壇などは「祭祀財産」に分類されます。「承継」とは、親が亡くなった場合などに、その祭祀財産を受け継ぐことをいいます。

不動産や預貯金など一般の相続財産であれば、たとえば親が亡くなれば、法律上の相続人である配偶者や子どもが相続することになります。祭祀財産についても、子ども(長男)や配偶者が承継するケースが多いのは、単に慣習によるもので、実際は親族以外の方が承継することも可能です。

### 承継者を決めるには

祭祀財産は祭祀主宰者が承継し、その主宰者が亡くなれば、長男あるいは親族に受け継がれ、さらに次代に引

き継いでいくというのが、承継者の一般的な流れです。ですが、祭祀主宰者が遺言などで、家族以外の人を指定していた場合には、その人が承継者となります(もちろん、特別な指定がなかった場合は、従来の慣習に則って長男や配偶者が承継します)。

ただし、家族以外の承継者を指定する際には、後々のトラブルを避けるた

めにも、事前にその承継者の了承を得、同時に家族の同意も得ておくことが大切です。また、墓地によっては承継者は親族であることを条件としている場合があります。寺院墓地の場合は特に檀家とご縁を重視することから、承継者となる範囲が限られることもありますので、家族以外を承継者としていた場合は、事前に確認をする必要があります。

## 墓地の名義変更

お墓を承継した場合には、墓地の管理者にお墓の永代使用権者が替わったことを連絡します。そして、墓地の決まりに従い、墓地使用者の名義変更手続きを行います。

通常、墓地の管理事務所やお寺の所定の用紙に必要事項を記入し、戸籍謄本や印鑑証明書などを添えて提出しますが、必要書類などはそれぞれ異なる場合がありますので、事前に確認をしておきましょう。

また、名義変更の届け出には期限が設けられている場合もあります。墓地やお寺への手続きは早めに済ませ

るようにしたいものです。

\* 役所などへの手続きは、特に必要ありません。



## 無縁墓

近年、家族のさまざまな事情によって、累代墓の維持管理ができなくなるケースが増えているようです。その結果、承継者がいなくなったお墓を「無縁墓」といいます。

無縁墓とみなされると、墓地の永代使用権は消滅します。「永代使用料」とは、その土地を墓地として利用する「権利」を得るためのもので、土地の所有権はあくまでも墓地の管理者やお寺が保有しています。

したがって、お墓が無縁墓となった場合、墓地の管理者は、お墓を整理して更地にしたり(その費用は、原則としてお墓の持ち主が負担しま

す)、その区画を新たに販売したりすることが認められているのです。

なお、仮に墓参する人がまったくなくなったとしても、墓地の管理費がきちんと納められていれば、無縁墓として扱われることはありません。

