

Soto / 凜

TAKE FREE

ご自由にお持ち  
帰りください

涼やかにいこう！

RIN

vol.28



ほとけのことは  
B\*phrase



©Taka

過去の汚れを捨てて、新しい汚れをつくることなく、  
欲におもむかず、執着して論ずることもない。

賢者は諸々の偏見を離脱して、  
世の中に汚されることなく、自分を責めることもない。

ブツダ

出典 | 「スッタニパータ」

凜 28 号 [編集・発行]

曹洞宗近畿管区教化センター・曹洞宗近畿管区布教化推進会議 <http://www.soto-kinki.net>

〒652-0805 兵庫県神戸市兵庫区羽坂通2丁目1 八王寺内 TEL 078-579-8480 FAX 078-579-8481 [center@soto-kinki.net](mailto:center@soto-kinki.net)

編集協力 / 五木のどか

# 雑煮は、

# ふるさとだ



ふるさとに帰りたくても帰ることが

叶わなかった月日が、長く長く繰り返し返し続けました。

今年のお正月は、おじいちゃん、おばあちゃんと

一緒に過ごすことができるでしょうか。

結婚、転勤、大学進学…

ふるさとを離れた人にとって、

何年たつてもお雑煮は、一瞬にして

「ふるさと」に戻るスイッチなのかもしれません。



## 雑煮の始まりとお年玉

お正月を迎えるにあたり歳神さまにお供えしたお餅を神棚から下げて、地元野菜や魚介類、鶏肉などと共に煮込んだ汁ものを「雑煮」と呼びます。

元旦に家族で味わう「雑煮」は、日本古来からの正月の風物詩。その起源は室町時代と云われます。お餅が庶民の口にも届くようになったのは江戸時代、十七世紀終わり頃のこと。

お雑煮のお餅は古来から、縁起物として丸く形作ったものを歳神さまにお供えしてきました。

そして、家長から子どもたちに「歳神さまの魂」が宿るとして分け与えたのが「歳魂／年玉」でした。

餅米を蒸してつき、丸めたお餅に、いしえの子どもたちは大喜びしたことでしょう。

## 鏡餅のカガミ

鏡餅は、穀物の神さまである「歳神さま」にその年の豊作（＝生命の継承）を願ってお供えします。丸く平べったい形の大きさが違うお餅を、めでたさを重ねる意味から二段重ねにするのが一般的です。

物事が丸く治まりますようにと願い、丸い形にしたお餅に「鏡餅」と名が付いたのは、神事に用いる青銅でできた丸いカガミ・銅鏡と形が似ていたから。三種の神器の一つである八咫鏡やたががみを形取ったものとも云われます。鏡餅は歳神さまの依り代で、鏡は「あの世とこの世の境界」と考えられていました。

古代米の一種である黒米を使ってお餅を作った江戸時代には、黒い鏡餅をお供えされていたようです。

## 「寿餅」と「献餅」

曹洞宗では鏡餅を神棚にお供えしたり、床の間に据えたりする以外に、「寿餅」という作法に使います。正月三日に鏡餅の前でお経を唱え、三人の師匠に年始ご挨拶として携えます。

三人の師匠とは、①得度するとき剃髪してくださった師匠、②禅問答で一人前と認めてくださった師匠、③お釈迦さまから伝わる正伝の仏法を授けてくださった師匠です。

師匠亡き後も「献餅」として、年始参りに持参します。師匠の健康長寿を祈り、師匠亡き後にも生涯、感謝と報恩の心を鏡餅に託して捧げ続けます。いま、ここに生きている自分には、先祖代々の命のバトンが受け継がれていることを認識し、新年を健やかに感謝の心で過ごしたいものです。

- 丸もち／煮る
- 角もち／煮る
- あんもち／煮る
- 丸もち／焼く
- 角もち／焼く
- 白味噌文化圏(京都風丸もち白味噌文化圏)
- 赤味噌文化圏(福井県と徳島県の一部)
- すまし文化圏
- 小豆汁文化圏(鳥取県から島根県にかけて)
- 溜醤油文化圏(愛知県・岐阜県・三重県の一部)



広島

牡蠣雑煮

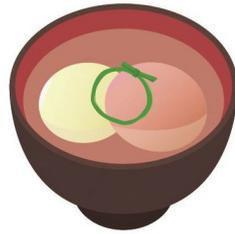
昆布出汁に、別鍋で茹でた丸餅、牡蠣、根菜類を加えて煮る。セリを添えて。



島根

鮎岩海苔雑煮

干し鮎で引いた出汁に、別鍋で茹でた餅を入れ、十六島海苔をトッピング。



石川

紅白餅雑煮

かつおと昆布の合わせ出汁で紅白の丸餅を煮て、軸三つ葉やネギの小口切りをトッピング。



長崎

具だくさん雑煮

土鍋にあご出汁、根菜類、かまぼこ、鶏肉、丸餅を入れて煮る。三つ葉をトッピング。



兵庫

焼き穴子雑煮

昆布と穴子の頭で出汁を引き、穴子、里芋、かまぼこ、三つ葉、茹でた丸餅などが入る。

角餅・丸もち  
分岐ライン



岩手

くるみ雑煮

煮干しの出汁に焼いた角餅、イクラやセリがのる。甘みのあるくるみダレを添えて。

茨城

常陸太田雑煮

昆布出汁に、木綿豆腐と白味噌をすり潰してたっぷり入れ、焼いた角餅をトッピング。

三重

赤味噌雑煮

かつおと昆布の合わせ出汁に、赤味噌とみりん で味を調え、根菜、焼いた角餅が入る。

# 全国のお雑煮文化を のぞいてみよう

お正月に、お雑煮を食べることを「祝う」といいます。郷土の恵みを活かしたいそんな雑煮。大切な人と出逢うように、知らない土地のふるさと雑煮との新たな出会いも楽しんでみてください。



出世魚のぶり、あご出汁、  
かつお菜がポイント

博多

### あご出汁雑煮

【材料】

- |     |             |       |
|-----|-------------|-------|
| ◆丸餅 | ◆焼きあご(とびうお) | ◆昆布   |
| ◆鯉節 | ◆酒          | ◆塩    |
| ◆醤油 | ◆ぶり切り身      | ◆人参   |
| ◆大根 | ◆里芋         | ◆かまぼこ |
| ◆椎茸 | ◆かつお菜       | ◆ゆず   |

【作り方】

- 椎茸は水戻し、里芋は皮を向いて下茹でする。ぶりは塩をしておいたものを湯に潜らせる。
- 大根・人参は型抜き、細工切りにして下茹で。柚子は松葉に組む。かつお菜は軽く茹で3cmに切る。
- あご出汁で(焼きあご・昆布・鯉節で引く)椎茸、里芋、大根、人参を煮て、別鍋で茹でた餅、かまぼこを加え、調味料で味を調える。
- 椀に盛り付け、かつお菜、ゆずをのせる。

お健やかな一年でありますように。



女子に絶大な人気

香川

### あん餅雑煮

【材料】

- |         |        |      |
|---------|--------|------|
| ◆あん入り丸餅 | ◆いりこだし | ◆白みそ |
| ◆大根     | ◆金時人参  | ◆豆腐  |
| ◆青のり    |        |      |

【作り方】

- 大根・人参を輪切りにして、いりこだしで煮る。
- ①に軽く火が通ったら、餅を加えて煮る。
- 味噌を溶いて豆腐を加え、ひと煮立ち。
- 椀に盛り付け、青のりをのせる。

ONE POINT

金時人参は初日の出を意味し、大根は家族円満の〇型に、豆腐は塀のある家に住めるようにとの願いが込められています。



一度食べてみたい

奈良

### きなこ雑煮

【材料】

- |     |       |       |
|-----|-------|-------|
| ◆丸餅 | ◆昆布だし | ◆白みそ  |
| ◆里芋 | ◆大根   | ◆金時人参 |
| ◆豆腐 | ◆きな粉  | ◆砂糖   |

【作り方】

- 大根・人参は輪切りに、里芋は皮をむいて下茹でする。
- 昆布だしで①と餅、豆腐を煮て味噌を説く。
- 椀に雑煮を盛り付け、別皿にきな粉と砂糖(好みで塩少々)を混ぜたものを添える。

ONE POINT

金時人参以外は白尽くしのお雑煮、お餅はきな粉餅にして楽しんでください。



処により具は様々

東京

### お江戸雑煮

【材料】

- |      |       |      |
|------|-------|------|
| ◆角餅  | ◆鯉だし  | ◆醤油  |
| ◆みりん | ◆鶏もも肉 | ◆小松菜 |
| ◆人参  | ◆へぎゆず | ◆なると |

【作り方】

- 小松菜はさっと湯通しして、ひと結び。
- 鶏肉はひと口大に切り、人参は型抜きして花切りにして下茹でする。
- 鯉だしで②と餅、なるとを煮る。
- 椀に雑煮を盛り付け、ゆずをのせる。

ONE POINT

好みで椎茸を入れたり、三つ葉を添えたりして、彩りよく仕上げてください。

気になる

# お雑煮ベスト4

ここに掲載した雑煮は、あくまで一例です。ご家族の人数や好みで材料の分量や味、使う具材を調整して「我が家の味」に調べてください。丸い椀にふるさと食材を集めた雑煮を囲み、円満な一年をお過ごしください。

## もちものは何を おもわせる

「あなたにとって、ごちそうとは何ですか？」

こう訊かれたら、皆さんはどんな豪華な食事を思い浮かべるでしょうか。あるアンケートでは、この質問に対して、なんと回答者のほとんどが「おもち」を挙げています。

驚かれたかも知れませんが、実はこのアンケートはおよそ八十年前にとられたもの。この時代、おもちとは日常では口にできない特別で美味しい食べ物

しかもその「特別な折り」というのは、誕生日のような個人的なものではなくて、大勢の人にとっての節目の意味を持つ時でした。

たとえばかつての正月は、万物が改まり人みな一斉にひとつ年をとる特別な時。社会の全員にとって意味のある時節でした。その際にみんなが揃って頂く大事な食べ物、それがおもちであり、同じ思いを共有しながら一緒に食べる、そんな場こそが、おもちを単なる味覚を越えたごちそうたらしめていたのではないか、と思うのです。

改めて思い起こせば、ごちそう＝ご馳走、つまり「駆けずり回る」こと。もてなしに投じられた作り手の思いや手間に思いを寄せたところに生まれた言葉でした。味や見た目だけではなく、

であり、間違いなくごちそう界のスターの地位にあったのです。

そんな実感を覚えていらつしやる方もおられるとは思いますが、さて、現代ではどうでしょうか。

先のアンケートの時代に比べ、私たちの食生活は圧倒的に豊かになっています。今や年中いつでも食べられるおもちですが、多彩な味の美食が社会に溢れる中、ごちそうアンケートでの首位は、もう期待できなさそうです。

でも、昔の「おもちがごちそう」という言葉には、単に美味しいもの、めったに食べられないものというばかりではなく、それ以上の意味合いがこもっていたのではないかと思うのです。

元来、おちは正月や年中行事、そして仏事など、特別な折りの食べ物でした。

食の背景にある人間関係、社会性までも含んでこそ、ごちそうと呼ばれたのでしょう。おもちが日本人のソウルフードと言われるのは、そんな本来のごちそうのありようの一端を、どこか、ちらちらと私たちに思い起こさせるからではないかと思えます。

今の時代の本当のごちそうとは一体どういうものなのか、私たちは食とどう向き合うべきなのか。おもちを頂くこの時期、少し思いをめぐらしてみてもいかがでしょうか。

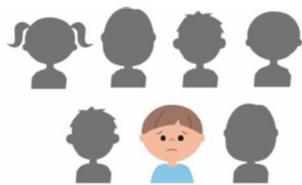
京都府 隠龍寺 見玉哲司





仏さまへのお供えが  
子どもたちを救う

お寺には檀家さんたちが仏さまにお供えしてくださった食べ物があります。お彼岸やお盆など、時期によって集中すると、お下がりとして消費しきれないことも： 八年前に奈良のお寺の住職さんが始めた「ひとり親家庭を支援する活動」が、大きなうねりとなって、子どもたちに笑顔と食べ物を届けています。



子どもの貧困…13.5%\*  
1人 / 7人 約280万人  
※2019年 国民生活基礎調査（厚生労働省）

認定NPO法人 おてらおやつクラブ  
所在地：奈良県磯城郡田原本町八尾40 安養寺内  
<https://otera-oyatsu.club>

「おてらおやつクラブ」では、お寺に届く「おそなえ」を仏さまからの「おさがり」として、子どもをサポートする支援団体の協力のもと、経済的に困窮するご家庭に「おすそ分け」を届けています。宗派を超えた一六八カ寺と、五五四団体につながることで、ひと月に約二万一千人の子どものために支援が届けられています。(二〇二二年十月現在)

コロナ禍で見えてきたこと

七人に一人の子どもが貧困状態にあり、ひとり親家庭の二軒に一軒が貧困を抱えているとされる昨今。コロナ禍はそれに拍車をかけ、困窮する家庭が増加しています。誰にも相談できず悩み孤立する方からの「助けて」という声は、ウェブから直接おてらおやつクラブにも届くようになりました。

助けを求める方が暮らす地域や、支援の窓口である行政などとお寺をつなぎ、見守りをする活動では間に合わず、おてらおやつクラブ事務局から、お菓子や果物、食品や日用品を直接送りする機会も増えたと聞きます。

活動が様々なメディアに採り上げられ支援者は増えているものの、全国の「助けて」の声に応えるにはまだ、物資も資金も充分とは言えません。

自分にもできる応援を

この取り組みを「いいな」と思ったら、ご自身がお参りするお寺に声を掛けてみてください。おてらおやつクラブのホームページには、地域ごとに賛同寺院が掲載されています(名前公開を控える寺院、神社、教会あり)。

お寺と直接つながりが無い方でも支援に参加できます。月々千円ほどの継続支援や任意の額の寄付など、ホームページで確認してください。自分にもできる応援の仕方が見つかるはずですよ。



詳しい活動内容・支援希望・応援の仕方などはこちらから



代表理事の松島靖朗住職。「幼少期よりお寺のお仏飯で育ちました。自分が仏さまからいただいていたことを、お返ししていきたい」と話す。

## 世情に惑わされることなく、 心しずかに



心が落ち着くのであれば、お香やアロマを薰くのもよいでしょう。



10分、20分、40分…自分の坐りやすい時間を決めて、その間は外との交わりを断つ構えで坐ります。



床や椅子、ソファなどに坐ってください。



詳しいことは、  
曹洞宗のホームページにも  
掲載しています。

〈いす坐禅のすすめ〉

〈坐禅の作法〉



人と助け合い、言葉を交わす時間も大切。外からの「氣」を遮断して、自分一人だけの時間。周囲とのつながりを断つことで、「内なる自分」と向き合うことが可能です。不安やストレスを抱え過ぎる状態を、時には断ち切ることで、気持ちの持ち様を変えましょう。

忙しいあなたの毎日に、一寸の空白がもたらす広がり期待您的。

# おうち坐禅のすゝめ

サンガをたずねて 番外編



例えば、  
こんなふうに坐る

自分一人の空間を作ることが難しければ、リビングや縁側などでも構いません。坐蒲が無ければ座布団やクッションなどでOK。お尻半分をのせて坐ります。背筋を伸ばし、両手を前に…



「だせん？」

### ◎坐るよろこび

長引くコロナ禍の影響で、様々な催しが延期されたり、中止になったり、また再開されたりを繰り返しています。皆さまお近くの坐禅会も然り。

坐禅会に参加経験がある方も、いつか行ってみたいと思っておられる方も、これを機会にとらえ、自ら坐るひと時を持つてみてはいかがでしょうか。

「おうち坐禅」では寝る前や、朝起きて活動が始める前の時間を利用して坐る方が多いと聞きます。コツさえ身につければ「家」に限らず、職場での休憩時間や、電車での移動中、何かの待ち時間などにも坐禅はできます。

### ◎つながる時間、つながらない時間

携帯電話が普及し、SNSなどが発達した現代は、いつでも誰かとつながることができ、洪水のように溢れる情報の中にいると、落ち着いた時間を過ごすことが難しくなっています。



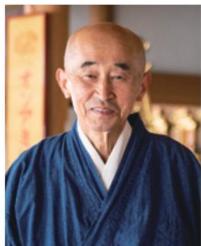
#### 今回の先生

【滋賀県東近江市】

妙応寺  
住職

みよし りょうきゅう

三好 良久さん



1947年、大分県生まれ。2004年より大本山 永平寺の典座に就任。16年間の典座職を終え、現在は滋賀県で妙応寺住職として務める。

#### 作り方

- ① 大根は6cmの長さに切って、皮をむく。縦に四つ割にして、中央部が三角柱になるように切る。
- ② しめじは4等分にして、石突を取り除く。
- ③ 揚げ油を170～180℃に熱し、①の大根の水気をよく拭いて、中火で6～8分ゆっくりと揚げる。
- ④ 竹串がやっと刺さるくらいの硬さで鍋から上げて、油を切る。
- ⑤ 大根を揚げ終わったら、しめじを揚げる。約2～3分、軽く火が通るくらいが目安。
- ⑥ それぞれ器に盛り付け、好みに醤油やポン酢、出汁しょうゆをかけ、水分を軽く絞った大根おろしや針生姜、一味などをかけていただく。

#### 三好老師 談

分量や味付けは、食べる人に合わせて変えてください。

大根の皮は厚めにむき、千切りにして胡麻油で炒めてきんぴらに。食材を無駄なく生かし切りましょう。

その他、精進レシピはWebにて

⇒ <http://www.soto-kinki.net/dish/recipe.php>

野菜の旨みを濃厚に引き出して

## 揚げ大根と しめじの素揚げ

お坊さん直伝の  
精進料理レシピ

vol.28



#### 材 料 (約4人分)

##### 〈揚げ大根〉

大根……………長さ6cm  
揚げ油……………適量  
醤油……………少々  
好みの薬味……………適量

##### 〈しめじの素揚げ〉

しめじ……………1パック  
揚げ油……………適量  
出汁しょうゆ……………少々  
好みの薬味……………適量

# So Good! File.18

## ポーズコレクション

HODA KORYO



しみ、徳を積んでいます。  
母上曰く、彼はなかなかの知患者で、困ったことは何でも調べて解決してくれる頼もしい存在。いずれは弟君が本人が、家督を継ぎます。

◎眉ツツンの愛すべきお坊さん

趣味は？と訊ねたら「野球・ゴルフ・スノボ・バ

メダカあげます



愛犬の名前は「ビビ」ちゃん。

松林寺 徒弟

補陀 孝亮さん

**Profile**  
1995年7月14日生まれ  
蟹座・A型・独身  
身長172センチ・73キロ  
好きな言葉は「常精進」、結果よりも如何に努力したかを問う、を信条とする。とにかく話しやすく、友だちになると楽しくそ。

梅峯山 松林寺(しょうりんじ)  
和歌山市上野538  
TEL 073(462)0207

◎二十六歳、長男です

八代將軍 徳川吉宗公の母・浄円院さまの祈願寺として領地を賜り建立された松林寺。葵の御紋を掲げる由緒あるお寺の長男として生まれ、すすくと成長した孝亮さん。永平寺で修行ののち、十八世の父・寛之さんの下で寺業に勤

## 凧のある風景 6 Hyogo

加古川市/別府駅徒歩十一分  
手打ち蕎麦 しこう庵

嗜好? 至幸? 志孝なる一麺



▲お目当ての「つけ鴨せいろ」と、天ぷら盛り合わせ、そばがき。なんとも贅沢な昼ごはん



▲しこう庵 安福三千代さん(右)と、スタッフの大佛さん。

11:30~14:30(蕎麦がなくなり次第終了) 火・水定休  
兵庫県加古川市別府町東町25-1 TEL 079-436-3304

扉を開けると鼻に届く芳しき出汁の香り。カウンター五席と小上がり四卓。昼の時間帯だけの営業に、家族連れやカップル、若い友人グループなど客層は様々。蕎麦ツウや、美食家が足しげく通う人気店です。

二〇一〇年五月、脱サラして店を始めたご主人。奥さまと二人三脚で掲げた暖簾は、今では街のシンボルに。

「蕎麦粉や鴨肉は国産に限り、海老は天然ものを使用。化学調味料や添加物は一切使わず、国産の鰹節や昆布で作るそばつゆ…」など厳選した食材と、営業時間の倍以上の時間をかけて仕込むこだわりの蕎麦。

「つけ鴨せいろ」「天ぷらそば」「ふわたまそば」「鴨南蛮」、気になる蕎麦があり過ぎて、キリりとした美味しさの後は、もう、次に食べる蕎麦を考えていたりします。

イククルマの改造」、果ては「めだかの飼育」まで。

小・中・高をピッチャーとして活躍するも、肘の故障で継続を断念。愛車のCB400は、大学の頃に自動車整備士のバイトをして購入。東京から地元・和歌山までバイク帰省も…。

めだかのことなら何でも、懇切丁寧に教えてくださいます。

あなたのもとへ「凛」をお届けします。毎号続けて読んでみたいと思われる方は、  
読者登録をしてください。(無料)

① 曹洞宗近畿管区教化センターのホームページから登録

<http://www.soto-kinki.net>

② ハガキ又はFAXにて「氏名・住所」を明記の上、  
お申込みください。

〒652-0805  
兵庫県神戸市兵庫区羽坂通2丁目1 八王寺内  
曹洞宗近畿管区教化センター 行  
FAX 078-579-8481



「SOTO 凛」は、近畿の曹洞宗寺院の一部と、下記の協力先に置かせていただいています。

**協力先リスト** 詳しい情報はWEBに掲載しています。

【滋賀】美富久酒造

【京都】香老舗 松榮堂 | 青おにぎり | 座布団専門店 一疋屋 | 京都裏寺 百練 | 先斗町 百練 | 立ち飲み食堂 賀花  
食堂バッキー&BAR KIYO | 京つけもの 錦・高倉屋 | 一風堂 京都ポルタ店 | 版画 芸艸堂  
和のコスメ kyo・miori | 谷口法衣佛具店 | ペットショップ ピーターパン | エイト珈琲店 | いづつ  
beeDream | coffeestand Blackie | お食事処・飲み処 風景 | 靴修理 凛靴 | 美容室 LAN  
ペット同伴可能なカフェ らん布袋 | 松本明慶美術館(休館中) | 薬局 ふやき 本店 | カラダ整骨院  
豆乳パティシエの店 むしやしない | 書店 誠光堂 | 古本・レコード・CD 100000tアローントコ  
読書喫茶 HiFi Cafe | 亀岡 理容 コシロ | モハン | うつわのお店 若葉屋 | ホホホ座 | 恵文社  
六曜社珈琲店 | ごはんや xizakaya YURURI | めんや 龍神 | リノベーション Sign  
フランス菓子 オハヨービスケット | 京とうふ 並河商店 | ギャラリー空間のレストラン Lucky ☆ You Kyoto  
とうふ・お揚げ 堤食品

【大阪】人生図書館 | 一風堂 梅田店・堀江店・高槻店・池田店・箕面店・長堀店  
博多純系豚骨ラーメン まんかい 福島本家・天満橋店

【兵庫】一風堂 三宮店・姫路店・西宮北口店 | 焼き鳥 えんじや | 加圧スタジオ トップラン 加古川店  
手打ち蕎麦 しょう庵 | 黒石歯科医院 | お好み焼 ピース | PRO SHOP DIVERSION  
浜屋 加古川店 | 新興自動車 | 元湯 龍泉閣 | あい骨盤整骨院 | 駄菓子屋 いと

【奈良】カフェ&おちゃづけピアホール 風神 近鉄五位堂店 | 個室焼肉 小風神 香芝五位堂店  
居間焼肉 百樂 登美ヶ丘店 | すき焼きと牛めし ももしき

【和歌山】喫茶 羅漢 | エステルーム FLASH | きらくゆ 和歌山店

【福井】永平寺 親禪の宿 柏樹閣 | 永平寺門前 井の上 | 永平寺町観光案内所

【石川】茜屋 珈琲茶房 【神奈川】不識庵 【愛知】メイオンドー

【福岡】洋菓子店 ニノカニーノ | 不動産管理 フロムK 【熊本】不動産仲介 トオルプランニング



坐  
禅  
こ  
こ  
ろ  
み  
寺

滋賀県 徳応寺 東近江市垣見町658 TEL 0748-42-1627  
毎月第4土曜日 10時~11時  
一般参加可 / 参加費 無料

京都府 岩屋寺 京都市山科区西野山桜ノ馬場町96 TEL 075-581-4052  
毎月第4日曜日 14時~15時 後半に普勸坐禅儀もお読みします。  
一般参加可 / 参加費 無料

大阪府 慈眼寺 大東市野崎2-7-1 TEL 072-876-2324  
毎週日曜日 8時~10時 坐禅・法話・茶話会  
一般参加可 / 参加費 500円

奈良県 平等寺 桜井市三輪37 TEL 0744-42-6033  
毎週日曜日 6時30分~7時30分  
一般参加可 / 参加費 無料

和歌山県 宝珠寺 新宮市木川360 TEL 0735-31-8466  
毎週土曜日 17時~18時  
一般参加可 / 参加費 無料

兵庫県 花岳寺 赤穂市加里屋1992 TEL 0791-42-2068  
毎月第1・3日曜日 6時~7時  
一般参加可 / 参加費 無料

★ 坐禅会、写経会ともに事前に各寺院へお問い合わせ頂くと確実です。(開催日が変わることがあります。)



写  
経  
こ  
こ  
ろ  
み  
寺

滋賀県 保寿院 高島市今津町弘川360-1 TEL 0740-22-0585  
毎月第3日曜日 8時30分~10時  
一般参加可 / 参加費 志納

京都府 久昌寺 福知山市字寺1 TEL 0773-22-3522  
毎月第2月曜日 13時~15時  
一般参加可 / 参加費 無料

大阪府 妙寿寺 大阪市福島区鷺洲2-15-10 TEL 06-6451-6659  
毎月第1土曜日 13時~16時  
一般参加可 / 参加費 無料

奈良県 景德寺 吉野郡上北山村大字河合136 TEL 07468-2-0052  
日程は随時、お電話にてご予約ください。  
参加費 1000円

和歌山県 西福寺 和歌山市小雑賀89 TEL 073-422-0308  
日程は随時、お電話にてご予約ください。  
参加費 納経料としてお気持ち。

兵庫県 五葉院 三田市藍本3290 TEL 0 079-568-0411  
月1回(定期)および、随時開催。日時等、お問い合わせください。  
一般参加可 / 参加費 500円