

『 禅のころ - 曹洞宗 - 』

お正月

平成28年1月第1週放送

お正月にはお餅をお供えします。

福井県にある曹洞宗大本山永平寺では、年末に雲水総出で餅搗きをします。その餅を綺麗に丸めて鏡餅とし、ご本尊様へのお供えや、道元禅師をはじめ歴代の住職へのお供え、また、修行僧が食べる分にいたします。

蒸しあがったもち米の蒸気冷めやらぬままに汗をかきながら搗く餅は、年末最後の大事な仕事と言っても良いのかもしれませんが。

鏡餅は、古代の銅鏡のように丸くつくり、それにみかんの仲間のダイダイ、ユズリハやウラジロといった植物、またスルメや昆布といった海の幸とともにお供えをし、鏡開きにてその餅をぜんざいや雑煮などにして食すのが一般的です。

皆様のご家庭でも、搗きあがった餅やお店で買ってきた餅を床の間や仏壇・神棚などに、子供たちは勉強机や本棚などにお供えをしていることでしょう。

曹洞宗の僧侶は、鏡餅をお供えのほかに、「寿」の「餅」と書いて寿餅（じゅびょう）という作法に用います。

実は、一人の僧侶が住職となるまでには三人の師匠が必要です。まず、髪を剃り僧侶にさせていただいた最初の師匠、次に、禅問答を通じて一人前と認めていただいた時の師匠、そして最後が、お釈迦さまから正しく伝わる正伝の仏法を授かった師匠の三人です。

正月の三箇日、鏡餅の前でお経を唱え、この三人の師匠が「丈夫で長生きし、良いことがありますように」と願いを込めて祈り、その寿餅を年始の挨拶の時にお届けにあがるという作法です。受け取った師匠は、その餅を薄くして七草粥に入れたり、鏡開きにて食したりいたします。

この作法は、師匠が亡くなってからも続きます。この時は寿餅ではなく、献餅（けんびょう）と言います。自分を僧侶として育てていただいた師匠への感謝と報恩の心をこの寿餅や献餅の作法に表すのです。

数え年が一般的だった時代は、正月でひとつ年をとりました。年が変わることによって、今ここに生きている自分には、先祖代々の命や思いが受け継がれていることを自覚し、報恩感謝の気持ちで正月を過ごしていたことでしょう。

『 禅のこころ - 曹洞宗 - 』

現代は、さまざまな事情で生活習慣などが変化していますが、昔のように、年の初めに、生まれ育った環境や生活をしっかりと見つめ、自らの生き方を仏さまの教えに照ら^てして、人生を歩んでいきたいものです。

— 終 —