

心ゆたかに

発行株式会社天峰建設 袋井市横井 115-3
TEL0538-43-6773 FAX0538-43-7250
ホームページ 天峰建設で検索を
Eメール tenpou@mail.wbs.ne.jp

第 129 号 発行日平成 29 年 5 月 1 日



磐田市の全海寺様（曹洞宗・西垣邦彦住職）では四月三〇日に本堂の上棟式を行いました。建て方の作業は四月七日の土台据付の工事から始まり、約三週間かけての建て方作業に、職人たちも気を引き締めて臨んでいました。佐野棟梁の的確な指示の元順調に建て方作業が進み、無事に上棟式を迎えることができました。

全海寺様で本堂の上棟式



曳き綱の儀・皆で綱を曳いて棟をあげます

この時期は仕事しやすい気候の上、建て方中の天気にも恵まれ、当日も快晴の空のもとで上棟式を行うことができました。午後三時からの上棟式はご住職の法要から始まり、檀家の皆様、職人一同の無事を願い焼香いたしました。次に弊社の棟梁による曳き綱の儀、槌打ちの儀・鳴弦式・散米の儀を執り行い、最後に餅投げをして無事に上棟式が終了いたしました。



餅投げ前に大工で棟を清めます。

全海寺様では以前から、古い本堂は老朽化が激しく、東海地震には耐えられないということから本堂の建築を検討していました。本堂建築工事は決定する前から総代さんや・建設委員の方が熱心に打ち合わせに参加して、数社から見積もりをとり弊社を選んいただきました。全海寺様とは平成八年の書院・庫裡の新築工事以来のお付き合いをいただいております。今回の本堂の新築工事もご用命いただきありがとうございます。来年六月の完成に向け、安全第一に進めてまいります。

竹林寺様屋根工事

淡路島の鬼板師の鬼忠さんより竹林寺様の現場へ鬼瓦が入りました。昨年の一〇月に淡路島へ出向き、寄付して頂いた檀家さんの名入れをしてきました。鬼忠さんは芸術大学を卒業後鬼板師になり、個性的で魅力のある鬼面を製作しています。写真は唐破風向拝の鬼瓦の取り付けの様子で、これで屋根工事が終了しました



鬼瓦はシリアのパルミラ遺跡の入口の上に厄除けとして、飾られていたメドゥーサがシルクロードを経て中国に伝わり、日本では奈良時代に全国に広がったようです。

そして左の写真は棟瓦の「ツイ葺き」という技法です。「ツイ葺き」は反った屋根のラインがきれいに見え、大棟など高く積み上げる熨斗瓦を重く見せない、視覚的特徴もあります。弊社施工の本堂の棟瓦は「ツイ葺き」になっております。



ツイ葺きとは熨斗と熨斗の間にスキマがある工法です

龍雲寺様でも鬼瓦

浜松市入野町の龍雲寺様の大庫裡再建工事、建物名称「涅槃堂」でも大棟の鬼瓦の施工が行われました。臨済宗妙心寺派の大本山である妙心寺仏殿の鬼瓦をモチーフに、建物のつくりやサイズ、龍雲寺様らしさを盛り込んだ鬼面になっています。

この「阿」「吽」両鬼瓦には建立記念としての文字を揮毫してあります。迫力のある鬼瓦の取付の様子を、お寺の方や檀家さんも興味津々に見上げていました。

龍雲寺様の屋根工事も無事に終わり、現在は外部の漆喰工事を左官職人が行っています。最近では和室も減り左官職人の仕事が減ってしまいましたが、龍雲寺様は漆喰面が大きいので左官屋さんも張り切っています。

大工工事は大広間の天井が終わり、長押の取付にかかっております。まだまだ工事は続き

ますが完成するのがとても楽しみです。



「供養ビジネス」

日本テンプルヴァン(株)井上拓郎

「お坊さん便の未来」

四月は、企業に新しい社員が入社し、学生は新年度を迎え、宗教界でも会計年度が三月末締の場合、新しい年度の始まりでもあります。そんな中、以前お伝え致しました「お坊さん便」という法事などに僧侶派遣のサービスを提供する、「株式会社みんなび」が、総額一〇億円の資金調達を実施したとのプレスリリースをおこないました。

このみんなびは、ネット通販大手のアマゾンに僧侶派遣を商品として出品した会社です。(詳しくは「心ゆたかに」二二二号)をご覧ください)

この資金調達は、葬儀に関する情報の少なさ、宗教界のIT化の遅れ、宗教心の希薄化などを要因とした旧態依然とした葬儀ビジネスにおいて、葬儀ベンチャーとしての事業拡大をおこなう為の資金調達のようです。東京では、菩提寺を持たない世帯が六割七割いると言われておりますが、こういった、初めて葬儀を依頼する世帯をターゲットにした葬儀受注のビジネスモデルなのだと思います。

一昔前、または地域によっては、家族の誰かが亡くなれば、菩提寺か親族の年長者

に相談することが一般的でした。しかし、IT化(情報化社会)が進んだ現代においては、先ず「ネットで検索する」といった方が、大多数なのが現実です。また残念ながら、ネットの情報が必ずしも正しく無いのも事実です。皆さんのお寺でも、お布施などについて事前に調べて、ネットの情報を鵜呑みにされるお檀家さんはおられますか? 「うちのお寺に限ってはそんな事はない」と言われるご寺院は、寺檀関係が良好なのだと思えます。引き続き良好な寺檀関係を維持していただければと思います。

葬儀、及び周辺市場と合わせますと、四兆円の市場規模と言われておりますが、このなかでお布施などの寺院の宗教活動に対する金額は、二割も満たないと思えます。

しかし間違いなくこの比率は、この先少なくなっていく傾向にあります。この先二〇四〇年ごろまでは死亡者人口の増加により、市場規模は拡大傾向にあると、メモリアル関連産業は見込んでおり、新規参入や事業拡大を目指していくと推測できます。お布施に関わる部分においても、僧侶派遣という形で、一般企業の参入が現実となってしまうている現代においては、宗教界対メモリアル関連産業とのせめぎ合いは避けては通れない道なのかもしれません。一寺院としては、資金力や慣習にとらわれ

ないこれらの企業に太刀打ちすることは、並大抵の事ではないと容易に想像ができません。

また同時に現代のニーズにマッチできていない宗教界があることも認識しなくてはいけないかもしれません。そのなかで「変えるべき事」と、「変えるべきではない事」を、よく見極める事が重要なのだと思えます。

「消費者のニーズ」

僧侶派遣という形で、お布施に関わる部分にまで、一般企業が開わる時代になってしまいました。宗教行為に関わるお布施にまで営利企業が開わるなど、もつてのほかと思われの方が大半だとは思いますが、「お坊さん便」に登録している僧侶の数は七〇〇名いるそうです。このなかには、こういった僧侶派遣のサービスを肯定的に捉えている僧侶もおり、新しいビジネスチャンスと捉えている方も多数居るようです。

この現象は、一昔前であれば、業界内で異質と思われておりましたが、利用する消費者の方々には、時代の変化と共に致し方ない認識を持たれているようです。しかし一方で、まだまだサービスの質を担保出来ていないとの声が散見されます。

金額ありきの供養ビジネスは、限界があるのかもしれませんが。

知って得する 麴の話

日本固有の食文化を支えてきたのは麴の力と言っても過言ではありません。和食の基本となる醤油や味噌などの調味料は麴なしでは成り立ちません。麴（糀）とは原料となる穀物（米・麦・豆など）を蒸したものに「麴菌」を付着させ、繁殖しやすい温度、湿度などの条件下で培養したものです。こうじの表記には「麴」と「糀」の二通りあります。「糀」は日本で明治期に作られた国字で、米にコウジカビが「花が咲くように生える様子」から生まれた漢字です。もう一方の「麴」は中国から来た漢字になります。

また麴の歴史は古く中国では紀元前から使われていたとされ、人々の生活と深い結びつきがあったと考えられています。日本では奈良時代の「播磨国風土記」に「乾飯がぬれてカビがはえ、これで酒を造った」という記録がのこっており、これが麴の使用の起源として最も有力とされています。そして現在は二〇〇六年に日本醸造学会は麴菌を「われわれの先達が古来大切に育み、使ってきた貴重な財産」だとして「国菌」に認定しました。

麴には多くの酵素が含まれています。

酵素には食物の栄養を分解して消化・吸収を助ける役割や、吸収された栄養分をエネルギーに変える役割があります。麴に含まれる酵素には、アミラーゼ、プロテアーゼ、リパーゼ、ペクチナーゼなどその数は三〇種類以上と言われており、まさに麴は酵素の宝庫です。女性にとって嬉しい成分であるビタミン類を生成する働きや、消化のサポートをする働きがあることから美容健康面でも注目されています。数年前に塩麴につけると肉が柔らかくなる、またふつからジューシーになるなどと流行りましたが、それも酵素の働きによるものです。塩麴は生で摂取するのもいいよなので、サラダのドレッシングに使ったり、また浅漬けもいいようです。

そして今女性の注目を集めているのが甘酒です。甘酒には二種類あり酒粕を水で溶いて作り砂糖が加えられているものと、米麴から作られているものがあります。今回は米麴から作られた甘酒の効能を紹介します。甘酒にはビタミンb1・b2・b6・葉酸・オリゴ糖・食物繊維・アミノ酸・コウジ酸・ブドウ糖が含まれており、これらの栄養成分は点滴とほぼ同じものです。その

ため甘酒は「飲む点滴」とも呼ばれているのです。オリゴ糖と食物繊維には便秘解消の効果、ビタミンb群とコウジ酸には肌を白くする美肌効果に加え、脂肪を燃やす効果があります。でも甘酒に含まれるブドウ糖はカロリーが高いので飲み過ぎには注意してください。また豆乳+甘酒、甘酒+バナナの組み合わせで飲むとより効果が期待できます。

甘酒は冬に神社などで飲むという方が多いと思いますが、江戸時代には夏バテ防止の栄養

ドリンクとして飲んでいたそうです。天枰棒をかついで甘酒を売り歩く姿は、夏の風物詩だったというほどで、俳句の季語を調べると甘酒は夏の季語になっています。

発酵食の力が見直される今、冷たい甘酒と一緒に、これからくる暑い夏を乗り越えたいものです。

