

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 143 号 発行日 令和元年 9 月 1 日

甦る創建当時の極彩色

静岡浅間神社様では、江戸時代に幕府直営工事として六〇年余りの歳月を費やし造営された貴重な社殿群を、平成二六年より約二〇年間を費やして「平成・令和の大修復」と称し重要文化財建造物の保存修理事業が行われています。弊社としては大歳御祖神社本殿屋根保存修理工事に続き、一昨年より楼門保存修理工事に着手しております。

楼門は和様と禅宗様の手法を取り入れられ、境内社殿群では唯一の扇垂木の入母屋造りとなつていきます。また江戸末期の爛熟した建築装飾が施され時代の特性をよく示しており、特に彫刻は諏訪立川彫りの時代の粋を尽くしたもので木鼻や眼象の獅子、力神に優れた特徴が表れています。今回の修復事業でも彫刻類は取り外され、漆職人や彩色職人により創建当時の極彩色

が見事に色鮮やかに甦ります。

楼門の工事は建物本体と彫刻の木部補修を行い、全体の漆塗り、彩色を行っております。完成が待ち遠しいですが、来年の一月の竣工までにまだ一年余り、気を引き締めて工事を進めていきます。

また先月には北回廊保存修理工事が弊社に決定し令和五年までの工事期間として着手しました。



筆を慎重に動かし、顔料を調色した岩絵具にて修復作業を進めます。



損傷の激しい部材を同種材にて、忠実に再現して彫刻していきます。

今年の十一月に静岡浅間神社様の装飾品や彫刻の一般公開を予定しているため、興味ある方は是非とも足を運んでご覧になってください。

特別公開

「平成の大改修記念・

楼門の装飾品特別展示」

令和元年十一月三〇日～十二月二二日
場所 静岡市文化財資料館

(静岡浅間神社境内内)

修復工事の様子をパネルで紹介するとともに、修復が終わった飾り金具や彫刻を展示します。

ケヤキの位牌段へ改修

昨年、浜松市天竜区の円光寺様より、位牌段の改修の依頼をいただき訪問させて頂いたところ、合板の位牌段は経年劣化で色がくすんでしまっていました。円光寺様のご希望で今度は無垢材でということでしたので、弊社の在庫より自然乾燥のケヤキ材を使用いたしました。杢目も綺麗で新しくなった位牌段は檀家の皆様にも喜んでいただけたとおもいます。



弊社ではこのような部分的なリフォームも承っておりますので、ご遠慮なくお声を掛けていただければと思います。

書院・庫裡の上棟式



ご住職による法要が執り行われ、建設委員の皆様と職人がご焼香し、工事の安全を願いました。

浜松市金折町の普門寺様（臨済宗・方広寺派）では庫裡・書院の上棟式が七月二日に行われました。今年は例年より梅雨明けが遅かったため、天候が心配されましたが雨も降らず無事に上棟式が行われました。上棟式後は餅投げを行い、集まった檀家の皆様は満足そうに笑顔で帰っていきました。完成は今年の一ヶ月末の予定で、お正月は新しい庫裡で迎えることができます。

六角堂の上棟式

長く続いた梅雨も明け、夏らしい青空が広がる八月五日に神田寺様（神奈川県平塚市・東寺真言宗）では六角堂の上棟式を行いました。現場が遠方ということもあり、先月弊社の作業場で仮組をさせたため、段取りよく作業が進められました。現在は内部の造作工事も終了し、屋根の銅板葺き工事に入り、九月末頃に完成予定で工事が進められています。

神田寺様は弊社のホームページの瑞応寺様の六角堂を気に入り、連絡をいただき今回の工事に至りました。



「エンディング産業展二〇一九」

日本テンプレヴァン(株)井上拓郎

「メモリアル関連業界の動向」

メモリアル関連業界の展示会「エンディング産業展」が、八月二〇日から二二日まで東京ビックサイトで開催されておりました。二〇一五年一二月に第一回が開催され、今回で五回目になります。ちなみに三日間で、二二、〇八二名の方が来場されたそうです(主催者発表)。このエンディング産業展では、展示会以外にも九〇以上のセミナーを予定しており、出展する企業やサービス内容、セミナーの内容によって業界の動向を伺うことが出来ます。そこで今回のメモリアル関連業界の動向について紹介したいと思います。

死亡者数が増加し、ピークを迎える二〇三五年頃までは、メモリアル関連業界に異業種が参入し、競争が激化すると予てから申し上げておりましたが、今回の展示会では、海外企業(中国など)の出展も目立ちました。海外企業で取り扱っている商材は墓石や仏像なので、目新しさはありませんが、年々出展する海外企業が増えております。また昨今の少子高齢化の影響か、ペット関連の商材(骨壺、棺、火葬車など)

や、遺品整理や遺言などをサポートする企業も多く見受けられました。これはペットを飼っている世帯と、高齢単身者の多さが背景にあると推察できます。現在、日本では二割弱の単身高齢者がおり、この先も増加傾向にあります。単身高齢者は見送る人がいない場合もあり、お檀家にそのような方がいらつしやる場合には、ご本人の為に事前に意向を伺い、遺言やエンディングノートに残してもらいう事が重要なのだと思います。そもそもエンディングノートとは、終活という言葉と同様に、近年では一般的な言葉として認知されるようになりましたが、自分の葬儀や納骨において自分の意向を入れたいといった趣旨から出来たものです。こういった事が一因となって、葬送儀礼の多種多様化に繋がっているのだと思います。実際に出展している葬儀社には、直葬や家族葬を前面に掲げているところや、海洋葬などといった散骨を業務の主体としている企業もいくつかありました。この先亡くなる方は年々増え続けますが、従来通りの宗教活動(布教活動)だけでなく、多種多様化に対応するべく柔軟に考えなくてはいけないのかも知れません。

「異業種の新規参入」

東京の新宿から八王子や多摩方面までを繋ぐ電車に京王線というものがありません。

京王電鉄株式会社が運行をしておりますが、グループ会社には、京王百貨店や京王プラザホテルなどあり、二〇一八年度の営業収益は、四、四七五億円の東証一部上場企業です。この京王電鉄ですが、上野で新たに納骨堂事業を始めました。経営主体は宗教法人ですが、納骨堂の事業計画、資金調達サポート、建築設計や、納骨堂の運営管理や販売まで代行するそうです。自社が運行する京王線沿線ではない場所で納骨堂事業を始めた事からすると、京王電鉄の本気度が伺えます。

異業種の新規参入の中でも確実に増える業態は、IT関連企業です。過去にもアマゾンの僧侶派遣「お坊さん便」についてご紹介しましたが、同様に僧侶紹介や墓所紹介を事業として展開する「株式会社終活ねっと」という会社があります。この会社は、二〇一六年九月に現役東大生が立ち上げた会社ですが、昨年デジタルコンテンツ配信事業やオンラインゲーム事業を手掛ける「DMM・COM」(デーエムエムドットコム)に、一〇億円規模で買収されました。この買収金額からも分かるように、メモリアル関連業界は成長が見込めるマーケットと思われると言っても過言ではありません。

キノコの話 知って得する

いよいよ秋本番ですね。そして実りの季節、キノコが美味しい季節になりました。エリンギ、舞茸、ブナシメジ、えのき茸など栽培品が主流で一年を通して売られています。キノコの旬は秋になります。またどんな食材とも相性がいいので、新米にもよく合う優れたものです。

キノコが低カロリーなのはよく知られているところですが、それに加えてビタミンなどの栄養がたっぷり含まれているので次に紹介します。

「ビタミン」

ビタミンB1は糖質を分解して、エネルギーに変える働きがあるので、疲労回復に効果があり、ビタミンB2は脂質の代謝や細胞の再生に必須のビタミンです。ビタミンB2は脂質を分解して、エネルギーに変えてくれるのでダイエットに効果的、そして健康的な肌を作る働きもあり、女性にとってはうれしいことです。

「ビタミンD」

ビタミンDはカルシウムの吸収を高めて骨や歯を強くし、筋肉増強、カルシウムの吸収サポート、肥満予防、ガン予

防、骨粗しょう症の予防に期待が持てます。ビタミンDは脂溶性ビタミンなので油と一緒に摂ると吸収率が高まります。またキノコの中でビタミンDが多く含まれているキノコは舞茸やシメジです。

「ミネラル」

ミネラルは骨や体を作り体の調子を整える必須の栄養素で、多種類のミネラルを含んでいます。中でも特にカリウムが豊富です。ちなみにエリンギはミネラルの割合でみると七七%がカリウムになります。カリウムは高血圧や無気力症、心不全などを防ぐ働きがあり、体内で作ることができないので積極的に摂りたいですね。

「食物繊維」

キノコは種類にかかわらず食物繊維が豊富で、食物繊維にはコレステロールを下げ、動脈硬化、高血圧、大腸がん、便秘を予防する効果があります。キノコの食物繊維は水溶性のものより不溶性食物繊維が豊富なので、便通の改善と体内の有害物質を絡めとって体外に排出しやすくなります。

「βグルカン（ベータグルカン）」

キノコが多糖類のことをβグルカンといい、免疫の活性力を高め、ウイルスに対する抵抗力を示したり、抗腫瘍効果が期待できます。またβグルカンには腸をきれいにする働きがあり、大腸がんの予防にも期待でき、舞茸に多く含まれています。

「グアニル酸」

グアニル酸とはキノコに含まれている旨み成分で、血中のコレステロールを値を下げる効果があります。そのため動脈硬化や心筋梗塞などの生活習慣病の予防になります。グアニル酸は昆布に含まれているグルタミン酸と混ざることですさらに旨みが強くなることから、これからの季節は鍋物にいられて摂取するといいでしよう。

キノコには

私たちの身体に必要な栄養素が多く含まれており、スーパーでは一年を通して安定した価格で販売されているため様々な料理に使っていきたいものです。

