

味噌作り2022通信

安城市和泉町
本龍寺

和泉の本龍寺 | 検索

総計 51樽 出来ました 〈大豆2.5kg×51樽=127.5kg〉

2月3日 2名 3樽 ・ 2月26日 6名 7樽 ・ 3月2日 11名 11樽

3月4日 11名 14樽 ・ 3月7日 13名 13樽 ・ 3月8日 4名 3樽

今年もコロナウイルスに影響を受けつつも、それに負けることなく楽しく元気に有意義な味噌作りの会を行うことができたと自負しています。とにかくコロナ対策として、マスク着用はもちろん、検温・手洗い・梅酢うがいをこれでもかと言うほど徹底しました。



昨年につき、新年の計画を勢いよく立ててスタートさせた直後に出たまん延防止等重点措置により、味噌作りの会は1ヶ月延期して3月に行くと即決しました。それでも2月に、仁美ちゃんと孫の慶人くんも手伝って樋口家の味噌を作りました。数は3樽でしたが2.5人ではやはりなかなか大変でした。同月26日は、お仕事の関係で土日にかかわらず来られない方6人と7樽作りました。6人で7樽は作業的に楽しんで楽しい会でした。この時、初めて味噌作りの会に参加して下さった若い人に、拙寺味噌作り20年の歴史を一から語っていたら、あらためて凄いことだなあと感じてしまいました。

3月に入って、コロナウイルスの影響を身近に感じた出来事がいくつかありました。家族に陽性者が出てしまい濃厚接触者ということで豆を取りに来られなかったり、ボランティアの地域清掃活動仲間にコロナ陽性者が出たからと参加日を変更したり、3回目のワクチン接種で体調が悪くなったりと、昨年とは違う形での欠席者が相次ぎました。



また、ずっとお元気だった味噌作り仲間であり元責任役員であり本堂建設委員長でありミキサー寄進者であった香名昭二さんが昨年5月にお亡くなりになられました。遺物になったミキサーは元気に動いてく

れる限りずっと大切にに使わせて頂きます。そしてこれからは、香名家の味噌はお寺が責任を持って作らせて頂こうと思っています。今年も2樽作らせていただきました。



床暖房のきいた同朋会館の台所は本当に気持ちがよく、新調された大鍋のおかげで圧力鍋にかける前に大豆を煮た時のアクがすくえるようになりました。昨年8月に浄水器の寄付があり、浄水で大豆を煮るようになったことも進化でした。



今年から任期が始まった第31代同朋婦人会さんも初めての味噌作りに6人も参加して下さい、お寺の味噌を2樽仕上げてくださいました。お彼岸等の行事ではお齋のお味噌汁はコロナ禍でお出できませんが、味噌作りを通して伝統のバトンをしっかりつなげました。

新本堂は床下に広い収納庫があり、年間を通じでもっとも温度変化の少ない場所なので、今年からお寺で預かる味噌樽はすべて北側床下に収納しました。これもありがたいことでした。

お寺で作る味噌作りの会はとっても楽しいから絶対に美味しいお味噌ができるね、と皆口々に話していました。美春さんが書いてくれた素敵な言葉を貼って、今年も楽しい味噌作りの会になりました。

あなたと健康社の五来純社長さんが3月2日に心筋梗塞でお亡くなりになりました。突然の訃報にすぐには信じがたい思いがしました。「苦勞して手足を動かすことで、育つこと、学ぶことが大切」「生活とは衣・食・住、掃除、洗濯、料理、そして人間関係です」と教えて下さいました。



「許されて生まれてきた 生かされて生きている しかも、それを忘れていた我が身」この言葉を思い出し、私たち一人ひとりの尊い命を自覚せよと命がけて私たちに呼びかけて教えて下さったのだと受け止めさせていただきました。

今年も無事に味噌作りの会ができました。このご縁を下さった東城百合子先生、五来純社長さん、あなたと健康社様に心より御礼申し上げ、この良き学びの場を次の世代に伝えていけるよう努力し続けていきたいと強く思うことでした。

本龍寺坊守 樋口頼子