

日本人の

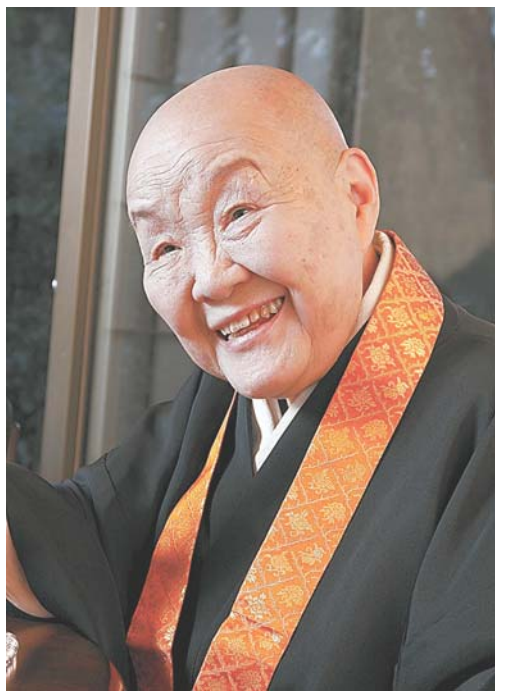


京都、こころここに

れもの vol.17

思いやり

作家 瀬戸内 寂聴さん



せとうち・じゃくちよう 1922年、徳島市生まれ。東京女子大卒。代表作に「夏の終り」「美は乱調にあり」「源氏物語」(現代語訳、全10巻)など。73年得度、天台宗僧正。2006年文化勲章受章。

京都人は昔から茶道や華道が盛んで、正式にそれを習わないでも、見れば見真似て花も活ければ、茶をたてて客にすすめることも出来た。

花もお茶も 自分のためでなく 他者への愛だった

花は自分のために活けるのではなく、いつ訪れるかわからない客の目や心を慰めるために活けていた。



暑い時に冷たい茶を、寒い時はあたたかい茶を出して客をもてなすのも、自分のためではなく、客の欲するものを想像してそれを手速く与えるという思いやり

千年の都に 備わった 気品、ゆとり…

華道も茶道も他者(客)の心を思いやる練習をすることであった。京都人はそれを代々、子供に継げることを当然の親の義務としてきた。

それが千年の都に備わった気品であり、ゆとりでもあった。京都が日本の首都でなくなつてから、すでに一四四年もすぎている。

その間に日本は長い戦争をして主要都市は爆撃にあい、広島、長崎は原爆というかつてない恐ろしい武器で壊滅していった。

それでも京都は、ほとんど無傷でその難を逃れている。その後も度々の地震や津浪の被害からもまぬがれてきた。

京都の自然は千年昔のままに美しく四季折々の楽しみを、今も惜しみなく京都に住む者に与えてくれたつづけている。

接待の奥ゆかしさ 失っていたかも

しかし、人の心は自然よりはかない。度々の天災からも無傷だったせいか、京

「忘己利他」の教えが残る京都 今一度、育んだ心に思いを…



京都人の気品であり、ゆとりでもあった「他者を思いやる心」。いつか失われたその心を取り戻さなければ…。(寂庵の庭園に、どっかりと腰をすえた石碑。揮毫は、書家の故・柳泉山さん)

の心からであった。暑かろう、寒かろう、咽喉が乾いているのではないかと、相手、つまり他者の体調や心を想像することが思いやりであり、思いやる心は即ち、他者への愛であった。

京都はかつてはないだろう。敗戦後の日本人は自分の生活の立て直しに精一杯で、他者への想像力、すなわち思いやりと愛を忘れてしまったようである。

幸い京都には日本天台宗の開祖、伝教大師最澄の「忘己利他(もうじりた)」の教えが伝わっている。自分を忘れ他者の利益や幸福のため尽くすこそが慈悲の極みだといふ。日本が、いや世界中がかつてない不安におおわれている今こそ、忘れていた「思いやり」をとりもどそうではないか。



戦後、日本人は物の豊かさ引き換えに大切なものを忘れてきたのではないだろうか。日本人が忘れつつある価値観が今も生き続ける千年の都・京都から温故知新の知恵を発信する。(毎週日曜日に掲載します)

日本の暦

霜降 (10月23日)

霜が降り始め、秋のものの寂しさが募るころ。北の地方では早朝、草木や地面が白く染まる日が増えてきます。七十二候も、この時期を「霜始降(しもはじめてふる)」と表現しています。

暦の上では晩秋でも、京都市内はここからが観光の秋本番。22日は時代祭と鞍馬の火祭が重なり終日、人の波が続きます。一日の最低気温が10度を下回って、昼夜の寒暖差が広がると紅葉は一気に進行。待ちに待った錦秋の訪れです。

リレーメッセージ



佐川印刷株式会社 取締役副会長 木下 豊子さん

■安永九年のガイドブック

京都は四季を通じて美しい。とりわけこの季節、南禅寺、永観堂、若王子と続く道筋の錦織は見事で、長くこの昇院に住んでいた私は、誇らしくさえ感じます。今年もガイドブックを片手に多くの観光客が訪れていますが、まるでわが家に出迎えるように、「ようこそ、おこしやす」という気持ちになつてしまいます。

ガイドブックといえは、その始まりは一七八〇年(安永九年)に発行された『都(みやこ)名所図会』といふことになるようです。大阪の絵師、竹原春朝齋が図版を描き京都の書林(書店)「吉野屋」から出版されました。全六巻の本で、一年間で四千部を販売したと言われています。当時としては大変なベストセラーで、その時代、すでに京都には高度な木版印刷・出版文化があったことがうかがえます。

今、落ち葉の降り積もった道を歩けば、その下に多くの人々がたどった足跡を感じます。墨染めの衣を翻してひたひたと歩いた法師上人や、いかつい風貌ですたすと歩く親鸞聖人。蓬髪を振り乱して馬を駆つた足利尊氏。そんな様ざまな時代を生きた人たちの、教え切れない大切な遺産を受け継いで、私たちは今、京都に暮らしています。

(次回10月30日のリレーメッセージは、箏曲家の福原左和子さんです)。

http://kyoto-np.jp/kp/kyo-np/info/nwc/10/23/2011

旬 おおしゅんやきしゅん。



漬物は古来より愛され続け、さらに京都で洗練されてきた伝統食。野菜と乳酸菌でつくる漬物には、身体の調子を整え、健康を支える成分が豊富に含まれています。科学で解明される以前より、先人たちは漬物の持つ力を熟知していたようです。

「ごはん」と漬物のある食事」—— 京漬物の伝統を守り継承することは、日本の食と風土を守り健康を繋ぐこと。 京つけもの西利は、旬 おおしゅん、やさしゅん。のテーマのもと、自然との調和を大切に、豊かな食生活への貢献を果たしています。

京つけもの西利は、安全で安心な商品をお届けする努力をしています。保存料・着色料を一切使用しておりません。全ての野菜は国内産を使用しています。

京つけもの 西利 京都・西本願寺前 京都・四條祇園町

本店/京都・西本願寺前 電話(075)361-8181 Fax(075)361-8801 http://www.nishiri.co.jp