

ゆかり野

第20号



ゆかり野——人と人との出会いや結びつき(=縁)を象徴した造語で、お客様とご縁を大切にしたい気持ちを表しています。

ゆかり野

第20号

(平成20年度)

発行人 ● 保立 允 表紙 ● 森屋 美和 イラスト ● 山崎 由紀 編集 ● 矢倉 篤子 / 小林 則子
発行 ● こがねや石材株式会社 〒184-0013 東京都小金井市前原町4-12-30 電話 042(385)1121

確かな信頼と実績、真心を込めた対応でお応えします。

仏事に関する皆様の疑問・質問を、「お墓相談員」「お墓ディレクター」の資格を持つ経験豊富な相談員がお応え致します。お気軽にお問い合わせ下さい。お知り合いの方の「ご紹介キャンペーン」を行っております。

わたしたちがご案内致します。



管理部 見上 高



管理部 難波 昭広



代表取締役 保立 允



東京担当 宮崎 敬介



埼玉担当 佐藤 誠



神奈川担当 日高 隆子



東京・神奈川担当 鈴木 弘子



東京・埼玉担当 田中 香都子



東京・神奈川担当 秋山 享司



東京・神奈川担当 遠藤 陽子



全優石認定店 全優石・石産協加盟店

大本山高尾山薬王院御用達・都知事許可(般18)第41587号

こがねや石材株式会社

<http://www.koganeya-148.com> office@koganeya-148.com

仏事相談窓口

0120-371-121

〒184-0013 東京都小金井市前原町4-12-30
TEL 042-385-1121・FAX 042-385-0210

葬儀相談窓口(24時間受付)

0120-456-444

真心葬儀企画・施工

13

次は鼻緒と鼻緒をとめる「前緒」(先つば)です。PPロープを25cm~30cmに2本、10cm幅のタオルを三つ折りにして、中心に芯になるPPロープ並縫いをし、別で4cm幅のタオルを中心に両側を折りたたみそれを2つ折りにして並縫い。(縫い目は編み紐より細かく5mm間隔)



14

鼻緒の中心の下側に前緒をUの字になるように置き、前緒を輪の中に入らせてぎゅっと締める。



15

上の2つの○の所、左から2番目の縦糸を挟むように前緒をねじ込む。先は下の2つの○、ぞうり土台の下から3分の1弱のあたりで土踏まずの下ぐらい通し、先を同じ穴にもう一度長さを調整しながら通す。



写真は右足用。左足用は3番目の縦糸。お好みで調整

16

裏に返し、差し込んだ段の中心に端2本を入れて、表に返し、土台の編み目と揃えて、鼻緒の端をそれぞれはじめに鼻緒を差し込んだところに入れる。



17

裏に返し二回結ぶ。端は編み目(点線の中に)にねじ込み、出ている部分は切り落とす。(土踏まずのところでは結び目を作ると土踏まずが刺激されて気持ちいい)



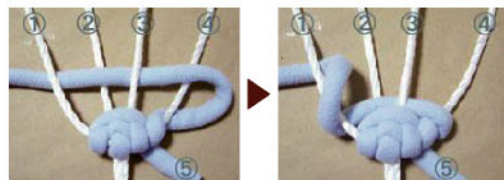
18

これで完成です!



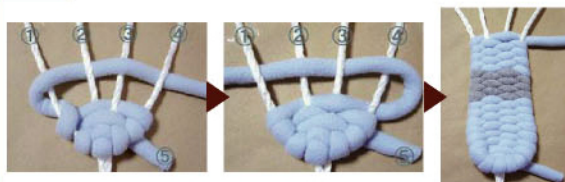
7

編み紐は右から④の上、③の下、②の上、①の下を通し、縦糸4本で編み進める。①の下を通してひと巻き。(引っ張りすぎるとつま先がとがってしまいます)



8

①の上、②の下、③の上、④の下。④の上、③の下、②の上、①の下。これを繰り返して、足のサイズまで編む。



9

縦糸のPPロープを1個のフックに掛けなおし、④の上、③②の下、①の上。①の下、②③の上、④の下を通し、左から③④の下、右から②①の下、もう一度右から②①の下を通す。



10

つま先側の②③のPPロープを押さえながら引っ張り、②③のPPロープを少しづつ引っ張って形を整える。



11

さあ!先は見えてきましたよ。



12

裏に返し、②③の先端を根元できつく2回結び、結び目は編み紐の中にねじ込み、編み紐は編み目にくぐらせて隠し、余分を切り落とす。



使い古しのタオルでかわいいぞうり

何でも使える「タオル」と「ぞうり」が合体しました。足にやさしいフィット感で、履いていると癒してところがやさしい気持ちになったり? タオルだけじゃなく、フリースなど何でも代用できちゃう。



くらしを楽しむ

タオルぞうり

材料

- 8mmのPPロープ...5m (2.5mを2本)
- タオル... [土台] 幅8~10cm×長さ4.5m~5mを2本 [鼻緒] 幅10cm×長さ60~70cmを2本 [前緒] 幅4cm×長さ35cmを2本
- 吸盤フック... 4個 (S字フックなど) ●はさみ ●針 ●糸

4

「の」の字を書くように①の下、⑤の上、④の下を通して締める。(編み紐の縫い目はいつも上にくるように)



1

10cm幅のタオルを三つ折りに、交互に並縫いで閉じ、(ほどけない程度)長さは5M。



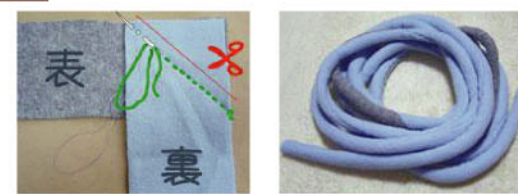
5

左から④の上③⑤②の下①の上を通し、ぎゅっと締める。



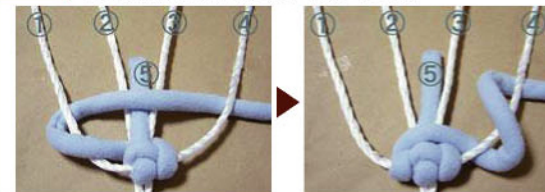
2

継ぎ足しは斜めに、同じ配色で2本作ります。



6

右から①の下、②⑤③の上、④の下を通し、①と④のPPロープを横に引っ張り、④の下を通してひと巻き。⑤を②と③の間から裏へ倒す。



3

PPロープ両端を結んで輪にして、結び目を下にして「8」の字に。「8」の字の交差した所が上になるように上の○を下に折り返して写真のようにフックに引っ掛ける。「U」の下の部分がつま先になり、つま先から編み始める。



精進料理



「…ぐうぐう…」
「んっ?!何の音だい?」
居間でテレビを見ていたおばあさんが、キョキョ口と迎りを見渡ししました。
「…ぐうぐう…とまた音がした時、おばあさんは何処からその音がしているのか気付きました。そばで頬を赤らめている孫娘がそこに居ました。」

「このかわいい音の原因は、おまえかい。」
笑いながら、おばあさんは話しかけました。
「さっきお昼食へなかつたの。もうお腹空いたのかい?」
「うん…ちょっとね…」
「ちょっと音じゃないようだけど、おばあさんに心配げに聞かれ、孫娘は重い口を開きました。
「ちょっと、ダイエットを…友達と今度、旅行で海行くからそれまでに少しでも思つて…」
「ダイエット?…そんな細い身体して、ダイエットなんて必要ないでしょ。」
「おばあちゃんには、分からないんだよ。まだまだいっばい痩せたいところあるもん。」
おばあさんの疑問はよそに、孫娘はがんとして譲りません。
少しの沈黙が続き、その孫娘の押しに仕方ないとばかりに、おばあさんは
「そんなにダイエットがしたいなら、仕

方ないねえ。でも、食べないでダイエットは良くないんじゃないかい?」
「おばあちゃん…でも、どうしたら痩せられるかよくわからなくて、単純に食べなきゃいいかな?」
「おばあさんと孫娘は、2人で顔を見合わせ考え始めました。
「ハッとおばあさんが、何かひらめいたように
「精進料理ダイエットはどうだい?」
「精進料理?」
「そう精進料理なら、きっと成功するだろうよ。」
「精進料理って、お坊さんとかが食べてる料理でしょ?」
「そうだね。ちょっと地味な料理だけど、あれは人が生活していく上で、十分身体が動かせる様に、きちんと考えられて作られているんだよ。」
おばあさんはそう話しながら、台所で何やら探し始め、1冊の本を持ってきました。
「これこれ、おまえのお母さんがいつも見てる料理本。」

と言いながら、本を広げました。
「こんな料理も精進料理といえるだろうね。」
「えっ、これつてただのお吸い物でしょ?」
驚いた娘がおばあさんに聞きました。
「これも、これも、これも元々は精進料理だよ。」
「精進料理は元々、インドの仏教で【十種肉禁】といって、お坊さんが殺められたところを見た動物のお肉は食べないといけないとされていたの。」
「十種肉禁?食へてもいい肉はあったんだあ?」
「あつたよ。今でも、鶏肉だけ食へてもいい宗教もあるだろう。中国や日本のような大乘仏教の国では、その十種肉禁が、いつの間にか肉食そ

のものが駄目になったんだよ。」
「他は何食へてもいいの?」
「そうねえ、基準は定かではないけれど、チベットなどでは卵や乳製品はよいとされてたみたいだけど、日本では、駄目だったよ。」
「へえ?」
「どの国でも、お坊さんにとって精進料理とは、一つの修行だったのよ。料理も含めて日常の行い、それ自体がすでに仏行の実践として、作業と時間は並ならぬものとされてたのは、結構ね。ただ日本では、野菜や豆類を使って調理されていたんだよ。でも、ただの料理ではなく、同じ素材でもアク抜きや、水炊きなど様々な方法で、飽き来ないように時間を掛けて、下処理をするつてところは、今のどの国にも負けない「日本料理」の向上に繋がつたとされているんだよ。」
「すごいね、精進料理って。」
「お豆料理だつて、今ではいろんなダイエットに用いれているようだけど、昔から精進料理で使われていた物だしね。味噌や醤油、豆腐に納豆だつて、そのいろいろ工夫された精進料理から発達して、今では日本の食卓には欠かせない物になっているだろう。」
「それで、醤油が出来たんだあ?。何で日本には、お豆で作つた調味料とか多いのかなあ、つて不思議に思つてたんだあ?」
「そうね。ただ今に至るまでは、ただ

のお坊さんの精進料理ではなく、お坊さんへの気持ち配つた一般の人々が調理し始めのがきっかけだろうね。」
「へえ?」
「今の「和食」とされてる中には、多数の精進料理が組み込まれているんだよ。」
「そうなんだあ?」
「だからおまえは、ダイエットという【修行】をする前に、料理を作つて食べるという【修行】をしてみたら?」
「えっ、なんで?」
「どうしたらダイエット出来るか、そこで分かるよ。じっくり日本食を作つてごらん。必然とカロリーも下がるだろうよ。今から一緒に作るかい?」
隣の部屋からお母さんが、
「今日、夕飯何したい?」
とたずねました。孫娘はすかさず、
「今日、私がおばあちゃんと一緒に作る!」
と答えました。普段手伝つた事もない娘の返答にお母さんは、
「えっ?!どうゆう風のふきまわしなの?」
「内緒!でも、今日のメニューは、ザ、日本食ね?」
と答えました。