

御正忌の荘厳に 全集中

おかざり

西本願寺では毎年1月9日～16日、宗祖親鸞聖人のご遺徳をしのぶ御正忌報恩講法要を修行いたします。御正忌は、浄土真宗で一番大切な法要です。法要中は、御堂のご本尊（阿弥陀如来）や親鸞聖人像（御真影）の前の仏華、供物や蠟燭などをはじめとするおかざりが、通常時とは異なり、特別なものとなります。

今回は、そのおかざりの準備の様子を武田執行長と“全集中”で紹介します。





「灯」

朱色をつける工程を見学する
武田執行長

御正忌報恩講法要

おかしら 荘厳をご紹介します

「華」

仏華は11月から仕入れ作業や下準備にとりかかり、1月8日の朝、荘厳替えします。1月9日、12日の日中法要までは松(巻真)、紅赤目柳、菊、南天、五葉松、小菊を使用します。

12日の日中法要後、16日までは、梅(梅真)、笹、水仙、花と葉を合わせる細工をした椿を使用します。完成した仏華の大きさはなんと長さ2m以上、重さは50、60kgほどあり、これを後堂から肩に担いで一人で運びます。堂内にて30分ほどかけて微調整を行います、完成です。



御正忌報恩講法要で使う朱蠟燭の大きさはなんと重さ300匁(約1kg)・高さは約40cm、直径は最大で13cm! 芯はイ草のズイから作った灯芯を和紙にまきつけ、薄く真綿をかけたもの。その後、適温の湯で十分に湿らせた木型に、温めた蠟を流し込みます。朱の岩絵具を溶かして均等に2度づけし(写真上)、乾かしたら完成です。製作には約2日かかり、20本を納入します。燃え尽きるまで約6、7時間かかります。御正忌報恩講法要ではこの美しい炎が内陣を輝かせます。

Twitterにて動画を公開中



最も気を付けていることは、ロウが垂れないよう1本ずつ丁寧に作業を行うことです。



貞野薫玉堂 代表取締役
貞野 和夫 さん

おののくぎょくどう 株式会社 貞野薫玉堂 〈開明社〉

安土桃山中期創業。本願寺が大坂石山から紀州鷺森に移る際、4代中村八良重成が御真影を背負ってお供したことから、貞野の姓となりました。御堂にお供えるお香や蠟燭を調達していただいています。日本最古の御香調進所。西本願寺前のお店では、間香体験もできます。

京都市下京区西中筋通花屋町下ル堺町101
075-371-0162



「打敷」

打敷とは上卓や前卓などにかけて、尊前を飾る装飾布です。
1月9日、12日の日中法要までは牡丹や蝶が施された朱紅色の打敷を使用します。1月12日の日中法要後に青色の打敷に掛け替えます。
前卓は幅346cm×奥行155.5cm×高さ123cm、普段の前卓より一回り大きいので8人以上で運び、その上に水引と打敷を中央できれいに揃うように掛けます。



対を意識し、バランスが崩れないよう、慎重に作っています。

亀屋陸奥 代表取締役
河元 正博 さん

かめや むつ 株式会社 亀屋陸奥 〈開明社〉

室町中期創業。本願寺第8代蓮如上人が京都山科に本願寺を建立したときから、御堂のお供物などを調達していただいています。代表銘菓「松風(まつかぜ)」は、素朴な風味で百年の時代を越えて多くの人々に愛されています。西本願寺参拝の記念におすすめです。

京都市下京区西中筋通七条上ル菱屋町153
075-371-1447



山吹

米粉・砂糖の団子に、うるち米を砕いてできる「いら」をまがして蒸し、仕上がりの質感に工夫を凝らしたものです。高さ一尺七寸(約52cm)。鱗盛で黄色一色が主体ですが、盛替など変化が必要な時は緑も使い、水平に配色します。

「供物」

年末に本願寺から餅米を預かり、砂糖や大豆、蜜柑等の材料を揃え、製作をはじめます。
お供物には、彩色餅・白雪香・山吹・州濱・紅梅香・紅餅・松風・銀杏・蜜柑・千盛饅頭等があり、両堂で法要が行われる場合は、9日早朝に御影堂十具(本数にして20本)、阿弥陀堂に三具(6本)納入します。
「供箭」という八角台の上にお供えします。1月12日の日中法要後、同じ材料で同じ種類のものを盛替します。



しゅべにいろからおりにしきかずみぼたんぶちようもん
「朱紅色唐織錦地霞牡丹舞蝶紋」

法要行事

御正忌報恩講法要

2021(令和3)年1月9日(土)より16日(土)まで、御正忌報恩講法要が修行されます。

このたびは新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、日中・遠夜法要の参拝については全席指定席のご案内とさせていただきます。なお、電話による事前予約も受け付けております。

また、インターネット(<https://www.hongwanji.kyoto/>)中継も行いますのでぜひご視聴ください。

ご参拝の留意事項

- ①健康上不安のある方は、ご参拝をご遠慮ください。
- ②マスクの着用、消毒液による消毒等、感染症予防対策の徹底にご協力いただきます。
- ③＜法要・お斎＞の会場は扉を開放し随時換気を行いますので、十分な防寒対策をしたうえでご参拝ください。
- ④新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況により、参拝受け入れを中止する場合があります。

【問い合わせ】 龍虎殿 参拝教化部
＜TEL:075-371-5181(代) FAX:075-371-7601＞

お伝膳のお斎料精進

本願寺では、御正忌報恩講法要にあわせて、通常非公開の国宝書院(鴻之間)で、伝統の精進料理である「お斎」を、召しあがっていただくことができます。

1月10日～15日まで、日中法要終了後にご接待をおこないますので、ご参拝の折にぜひご賞味ください。

※詳細はお問い合わせください。

申込方法

※全席椅子席になっております。
なお、配膳配置等例年とは異なります。ご了承ください。

- 期日** 2021(令和3)年1月10日(日)～15日(金)
※1月10日は12:30から1回のみとなります。
- 時間** ・1回目 日中法要終了後 ・2回目 12時～
・3回目 13時～ ※1回目、2回目の人数によって3回目を
行わない場合があります。
- 場所** 鴻之間(国宝)
- 懇志** 1万円以上
- 受付** 2020(令和2)年12月4日(金)より
龍虎殿 参拝教化部にてお申込み
＜TEL:075-371-5181(代) FAX:075-371-7601＞

西本願寺 執行長カレー【精進】＜レトルト＞

12/5
新発売

「精進カレー」は動物性の具材は一切用いず、西本願寺の「精進料理(お斎)」で使用される主な具材の＜根菜や油揚げ＞に、＜白味噌・甘酒・昆布＞の旨味がたっぷり入った、やさしい味わいのカレーです。

『執行長カレー【精進】＜レトルト＞540円税別』は下記の売店・法輪で販売いたします。

- 西本願寺ショップ ・伝道本部1階売店 ・間法会館1階売店
大谷本廟ショップ ・本廟会館ロビー売店

※その他、西本願寺門前町の開明社店舗等で販売いたします

通常版も
大好評販売中!!



和食・食事処 がんこ



西本願寺の宿 間法会館地下1階お食事処
「和食・食事処 がんこ 西本願寺別邸」

心地よい和の空間とおもてなしをご提供

営業時間: 朝食/7:00～9:00
昼食/11:00～14:00(L.O.13:30)
夕食/17:00～20:30(L.O.20:00)
TEL:075-746-5152



菜の花



大谷本廟(西大谷)本廟会館地下1階お食事処
「菜の花」

ご参拝・観光の昼食に生ゆばを使った料理をお楽しみください

営業時間: 10:00～14:30(お食事は11:00～)
TEL:075-551-4500



2021年の本願寺ニューイヤーコンサートは中止となりました。

詳細は西本願寺 執行長プレス編集担当まで
☎075(371)5181 <https://www.hongwanji.kyoto>

お西さん(西本願寺)公式Twitter
@nishi_hongwanji

