伝え、
祈り、
未来へ。

Vol.1

GOKURAKUYA

伝え、祈り、未来へ。

Vol.1

創業慶応三年

ごくらくや
仏壇店

http://www.gokurakuya.co.jp

GOKURAKUYA

もくじ

はじめに　8
安心を贈る　信頼に応える　9
一枚の名刺。　10
形見の数珠。　12
リフォーム。　14
新しくて古い仏壇。　16
また1カ月後に。　18
居間での日課　20
大クスノキ　22
ほこりの中から　24
テディベア。　26

もくじ

時節		旬の行事	旬の食材など	
1月	7日	人日（じんじつ）の節句	七草粥	30
	15日	小正月	小豆粥	32
		成人式	数珠	34
		大寒		36
			風呂吹き大根	38
			ろうそく	40
2月	3日	節分	鰯料理	42
		豆まき		44
		針供養		46
			飯蛸の旨煮	48
3月	3日	ひな祭り	祭り寿司	50
		春のお彼岸	ぼたもち	52
			春の味　つくし	54
4月		お花見	花見団子	56
			ワラビ	58
5月	5日	こどもの日	ちまき	60
			茶摘み	62
6月			そうめん	64
7月・8月		お盆		66
9月		風祭り		68
	9日	重陽（ちょうよう）の節句		70
		秋のお彼岸	おはぎ	72
		中秋の名月		74

時節		旬の行事	旬の食材など	
10月			鯖ずし	76
		十三夜		78
		神無月		80
11月		紅葉狩り		82
	23日	新嘗祭（にいなめさい）		84
12月	13日	正月事始め		86
		冬至		88
			柚子	90
			香りのお土産	92

思いをかたちに　95

祈りを込めて　折り鶴　96
香木から仏様　釈迦如来像　98
寄せ木仏壇　100
一期蜻蛉（いちごとんぼ）　102
栄える香炉　104
メモリーズ・オブ・ユー　106
でっせ　かこがわ　108

会社概要　110

沿革　111

安心を贈る　信頼に応える

はじめに

江戸は慶応年間の創業から約１５０年、
ごくらくや佛檀店では、
いつの世も変わらず大切にしてきたことがあります。
お客様との安心と信頼に満ちたつながり、
ものづくりに対するあくなき情熱、
そして、時代を超えて受け継がれてきた日本の心の継承です。
私たちの気持ちを少しでも皆様に知っていただきたい―
そんな願いから生まれたのが数々のシリーズ広告でした。
２００９年９月にスタートした「安心を贈る　信頼に応える」は、
弊社社員とお客様との小さなエピソードを綴ったもの。
「思いをかたちに」では、
匠の技とものづくりの心が出合って誕生した作品を発信しました。
日本に伝わる四季折々の伝統行事や風習を、
食や地域を切り口に紹介したのが「伝えたい日本の心」です。
時は移ろい、世の中は変化していきますが、
ごくらくや佛檀店は大切にしてきたものを守り、伝えていきます。
これまでも、そしてこれからも変わることなく―。

一枚の名刺。

そのご婦人W様と
営業担当のAとのおつきあいは、
亡きご主人様のお位牌を
購入していただいたのが
きっかけで始まりました。
お仏壇の修復のこと、仏具のこと、
さまざまな相談を承るうちに心打ち解け、
いろいろなお話をするようになりました。
そんなある日、ご家族からAに
「母が亡くなりました」と電話が入ります。
急いで伺うと、仏壇のお位牌の下に、
そっとAの名刺が置かれていたとのことでした。
『私にもしものことがあったら、
彼に連絡をしてほしい』、
そんなW様のご遺志だったのでしょうか。

形見の数珠。

「母の形見の数珠を
娘のためにリフォームしたいのですが、
可能でしょうか」。
K様が持ってこられた桐の箱を開けると、
艶やかな輝きを放つ赤珊瑚の玉に
渋みのある古代紫の房。
販売担当のBには、
一目で上質のお数珠だと分かりました。
「これは、とても良い玉ですよ。
房を若い方に合うものにしてはいかがですか」。
淡いピンク色の頭付き房をお選びして
付け替えたところ、
上品かつ可憐で清楚な雰囲気に
生まれ変わりました。
お祖母様の思い出が詰まったそのお数珠とともに、
お嬢様はまもなく、
他県へと嫁いでいかれたそうです。

リフォーム。

Y家のお仏壇は、
先々代の時に購入していただいたものです。
朝に夕に、ご先祖さまを供養して50年、
扉は閉まりにくくなり、
金箔や塗りもはがれてきました。
「この際、新しい仏壇を」と
来店されたご主人様に、
応対したCは修理修復をお勧めしました。
「このお仏壇は、おじいさまとおばあさまが、
苦労して買われたもの。
リフォームして大切に受け継いでいかれては
どうですか」と。
職人の技により輝きを取り戻したお仏壇が
帰ってきたのは、約3ヵ月後。
待ちかねたように
手を合わせるご家族の姿がありました。

新しくて古い仏壇。

O様のお宅は、この辺りでも珍しい
築80年以上の立派なお屋敷でした。
しかし、老朽化で取り壊しが決まり、
これを機会にご長男一家のいる他県で
二世帯住宅を建てて住まわれることになったのです。
どことなく寂しそうなご様子のO様。
新しい家のお仏壇について
相談を承った営業担当のDは、
「古い家の部材の一部を使って
お仏壇をつくられては」と提案しました。
お預かりしたのは、黒光りのする
松の一枚板の引き戸。
職人の手で真っさらな白木の板に生まれ変わり、
お仏壇の各所に配されました。
ご家族の歴史や思い出は、この新しくて古い仏壇に
しっかりと引き継がれています。

また1カ月後に。

きょうは1日。月に一度、
S様ご夫妻がお見えになる日です。
小学生だったお子様を亡くされ、
失意の中、お仏壇を購入するために
来店されたのが始まりでした。
あれから20年、市外へ越されてからも、
必ずご家族そろってお線香を買いに来られます。
お手に取られるのはいつも、
甘くさわやかな香りの白檀。
「毎日お線香をたてて、
手を合わせることくらいしか
してやれないので…」と、
寄り添い帰っていかれるお背中に、
販売担当のEは、「また1カ月後に」と
心の中で声をかけるのでした。
1日、それはお子様の月命日です。

居間での日課

古くからのお屋敷が立ち並ぶ一角に、
まっ白な洋風の家があります。
N様のお宅です。
仕事一筋に定年を迎え、
これから夫婦の時間を、
というときに奥様を亡くされました。
「この家に違和感なく溶け込む
仏壇はありますか」。
相談を受けた営業担当のFは、
象嵌の入ったイタリア製の
現代仏壇をお薦めしました。
自ら丹精込めて育てた美しい花や
新鮮な野菜をたっぷりとお供えし、
「おはよう」と手を合わされるN様。
リビングになじむ白いお仏壇の前で、
毎朝、ご夫婦水入らずの時間を
過ごされています。

大クスノキ

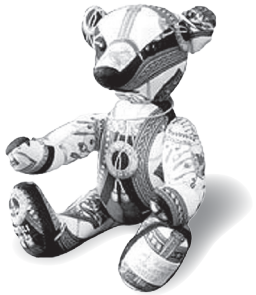
禅宗のS寺には、寺とともに
300年の樹齢を重ねたクスノキの大木がありました。
しかしある時、
どうしても切らなくてはならないことになりました。
「命あるものを、申し訳ない…」と苦悩されるご住職。
クスノキは虫害や腐敗に強く、
彫刻もしやすい材です。営業担当のGは
「伐採した木で観音さまを作られては」と持ちかけました。
お預かりした幹を製材し、乾燥させ、
匠の手で一体一体新たな命を吹き込んでいきます。
5年後、ご本堂には西国巡礼にちなむ
三十三体の観音さまが並び、訪れる人々を
慈悲深いお顔で迎えていらっしゃいます。

ほこりの中から

T寺のご本堂には、
明治初期の作といわれる
立派な阿弥陀如来像が安置されています。
しかし、建物の傷みがひどく、
創建以来の大掛かりな修理を行うことに。
お手伝いに参上した5人も、須弥檀をはずし、
大人の腰ほどに積もったほこりをそうっと払っていきます。
すると、Hの手に触れたのは、仏さまの頭の部分でした。
手や胴体もほこりの中から次々に見つかり、
合わせると一体の仏さまになりました。
「寺の開基は江戸中期。創建当時の
ご本尊かもしれませんね」とお喜びのご住職。
元のお姿を残しつつ修復をほどこした仏さまは、
本堂で、現在のご本尊に負けない威光を放っておられます。

テディベア。

ご主人を数年前に亡くし、大きなお屋敷に
一人で住まわれていたH様。
息子さん一家のいる街へと引っ越されることになりました。
思い出の詰まった遺品を一つ一つ整理していくなか、
ご主人が大切にされていたネクタイだけは
どうしても処分することができませんでした。
相談を承った営業担当のIが「思い出の品でテディベアを
手作りしてくれる職人さんがいます」とお話しすると、
H様のお顔がぱぁっと明るくなりました。
ご主人は、ネクタイ生地でできたテディベアに姿を変え、
子供部屋でお孫さんの成長を
見守っていらっしゃるそうです。



伝えたい日本の心

1月7日　人日の節句
七草粥

五節句のうち最初の節句が「人日の節句」です。
この日は、みずみずしい春の七草で作った粥を食べて
1年間の無病息災を願います。
春の七草は**セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ**が
一般的で、正月のごちそうやお酒で疲れた胃腸を休ませ、
ビタミンを補うという効果もあります。

七草粥のレシピ　材料（4人分）

1カップ…200㎖

- 米…1カップ
- 水…7カップ
- 七草…200g
- 塩…少々

作り方

1　米をといで鍋に入れ、分量の水に1時間つける。
2　1を火にかけ、沸騰してきたら弱火にして30～40分炊く。
3　七草は洗って細かく刻み、さっとゆでておく。
4　2が炊き上がったら、3と塩を加えて軽く蒸らす。

料理監修／料理の鉄人 大田軍団 大田忠道

1月15日 小正月
小豆粥

元旦正月に対して、1月15日を「小正月」といい、関西地方ではこの日までが松の内とされています。この日の朝に小豆粥を食べると、1年の邪気をはらい、万病を防ぐと伝えられています。
また、地方によっては「女正月」とも呼ばれ、暮れから正月にかけて忙しく立ち働いた女性たちの骨休めの日となっています。

小豆粥のレシピ　材料（4人分）

1カップ…200㎖

米…1カップ
水…7カップ
小豆…1／2カップ
水…2カップ
塩…少々

作り方

1　鍋に小豆と1カップの水を入れて火にかけ、沸騰したら弱火で5分煮てざるにあげ、水に落とす。もう一度、鍋に戻し、残り1カップの水を入れて軟らかくなるまで煮る。
2　米をといで鍋に入れ、7カップの水に1時間つける。
3　2を火にかけ、沸騰してきたら弱火にして30～40分炊く。
4　3が炊き上がったら、1と塩を加えて軽く蒸らす。

料理監修／料理の鉄人 大田軍団 大田忠道

二十歳の記念に

1月の第2月曜日は成人の日。「おとなになったことを自覚し、自ら生き抜こうとする青年を祝い励ます日」です。晴れて大人の仲間入りをされたお子さまやお孫さまに、お数珠のプレゼントはいかがでしょう。―そんな願いと期待を込めた贈り物は、きっと受け取る方の心に響くはずです。

男性用片手数珠

栴檀（せんだん）／18玉
正絹紐房・化粧箱入
栴檀は双葉より芳しと
呼ばれている木

深いリラックス効果が
あるといわれています

男性用片手数珠

高級黒檀／18玉／青虎目石仕立
正絹紐房・桐箱入
独特の縞模様や美しい光沢を持つ
高級黒檀に、青虎目石をデザイン

決断と前進を意味し、積極性を促す効果が
あるといわれています

女性用片手数珠

水晶／ローズクォーツ仕立
正絹房・化粧箱入
水晶に、ローズクォーツがアクセント

浄化、開運、魔よけ、癒し効果が
あるといわれています

女性用片手数珠

水晶／128面切子
正絹房・桐箱入
細かいカット面で、輝きを演出

浄化、開運、魔よけ効果が
あるといわれています

女性用片手数珠

白珊瑚（しろさんご）
正絹房・桐箱入
珊瑚そのものの濃淡で個性が光る

清め効果が
あるといわれています

1月

大寒

1年のうちで寒さが最も厳しいころ。小寒から立春前日までの約1カ月にわたる「寒の内」の中ごろで、毎年1月20日頃になります。この時期、武道の寒稽古などさまざまな耐寒行事が行われ、凍てつく寒さを利用して日本酒やみそ、凍り豆腐などの仕込みがピークを迎えます。また、1月21日は新年最初の弘法大師の縁日「初大師」の日でもあり、弘法大師をお祭りした寺には、その遺徳をしのんで大勢の人が参拝に訪れます。

風呂吹き大根

大根は、ビタミンCや消化を助けるジアスターゼを多く含んでいます。
兵庫県では、たつの市御津町の干拓地などが産地として知られています。
風呂吹き大根の由来は、『漆職人が冬場、漆の乾燥室である風呂に
湿気を吹き込むために大量の湯を沸かし、
その湯がもったいないので大根をゆでた』など諸説あります。

4　柚子味噌は、材料をすべて鍋に入れ、焦がさないように混ぜ合わせ全体がなじんだら出来上がり。
5　器に大根を盛り、4の柚子味噌をかける。（味噌の味付けはお好みで）

風呂吹き大根のレシピ　材料（4人分）

1カップ…200㎖
大さじ1……15㎖

大根…12cm
かつおだし…1カップ
薄口しょうゆ…大さじ1
みりん…大さじ1

【柚子味噌】
白味噌…120g
酒…大さじ1
みりん…大さじ1
砂糖…30g
卵の黄身…1個分
柚子…皮をすったもの少々

作り方

1　大根は厚さ3cmの輪切りにし、厚めに皮をむいて面取りをする。片方の面に十文字の隠し包丁を入れる。
2　米のとぎ汁で竹串が通るくらいまでゆで、さらに湯炊きして米のぬめりを取る。
3　鍋にかつおだし、薄口しょうゆ、みりんを入れ、2の大根を味がしみ込むまで煮る。

料理監修／味季料理 りんどう　料理長　上田隆博

1月

ろうそく

奈良時代、仏教の伝来に伴って日本に入ってきたろうそく。庶民に広く使われるようになったのは江戸時代のことです。現在では、お彼岸やお盆、法要などの仏事においてはもちろん、お茶会や会食などの場の雰囲気を盛り上げる演出道具として、慰霊式典などでの鎮魂のともしびとしてといった多彩な用途があり、小さな炎のゆらめきに込められる思いもさまざまです。また、防災グッズの一つとして、長時間燃焼するものもあります。

2月3日 節分
鰯料理

節分は本来、季節の変わり目を意味し、
立春、立夏、立秋、立冬の前日のことでした。
現在は、立春の前日をさし、
豆をまいて邪気をはらいます。また、鬼を寄せつけないように、
鰯の頭を焼いて柊の枝に刺し、家の入り口に立てておくという風習も。
これに由来して、主に西日本では、この日に鰯を食べる習慣があります。

鰯の塩焼きのレシピ　材料（4人分）

鰯…4尾
塩…少々

作り方

1　鰯はうろこを取り、水洗いする。
2　両面に軽く塩を振り、弱火～中火でこんがりと焼く。

【鰯の見分け方】全体の色つやがよく、うろこが多く残っているものが新鮮です。

料理監修／味季料理 りんどう 料理長 上田隆博

2月

3日 節分
豆まき

節分は本来、季節の変わり目を意味し、立春、立夏、立秋、立冬の前日のことでした。現在は、立春の前日をさし、豆をまいて邪気をはらいます。豆は「魔目（まめ）」「魔滅（まめ）」に通じ、魔（鬼）の目に豆を投げて魔を滅ぼすという意味があるともされています。また、鬼を寄せつけないように、鰯の頭を焼いて柊の枝に刺し、家の入り口に立てておくという風習も。これに由来して、主に西日本では、この日に鰯を食べる習慣があります。

2月8日
針供養

針仕事を一日休み、古針を供養する行事。折れたり、錆びたりした針を豆腐やこんにゃくなどに刺して近くの社寺に納め、供養をしてもらうのが一般的です。豆腐やこんにゃくに刺すのは、硬い布を縫う針に対するいたわりと、よく針が通るようにとの願いが込められています。地方や神社等によっては12月8日に行われることもあります。

飯蛸の旨煮

春先に瀬戸内海沿岸では、
全長20cm前後の小型の蛸が水揚げされます。これが飯蛸です。
身近な食材として、煮物やおでん種、酢の物などに使われ
庶民の食卓をにぎわせてきました。特に早春のメスは、
一般に頭と呼ばれる胴の部分に美味とされる卵が飯粒のように
びっしりと詰まり、「飯（いい）」と呼ばれて
名前の由来にもなっています。

飯蛸の旨煮のレシピ　材料（4人分）

1カップ…200㎖
大さじ1……15㎖

飯蛸…4杯
かつおだし…2カップ
濃口しょうゆ…大さじ1と1／2
みりん…大さじ1と1／2
酒…大さじ1と1／2
砂糖…少々
だし昆布…4cm×7cm程度

作り方

1　飯蛸は糠または塩でぬめりを取り、水洗いする。
2　くちばしや目玉を取り除いて下処理をし、頭と足に切り分けて、一度湯にくぐらせる。
3　鍋に、かつおだし、濃口しょうゆ、みりん、酒、砂糖、だし昆布を入れて火にかける。
4　3が煮立ってきたら、飯蛸を入れ、足は軽く2、3分、頭は火が通るまで5、6分煮る。

料理監修／味季料理 りんどう　料理長　上田隆博

3月3日 ひな祭り
祭り寿司

女の子の健やかな成長と幸せを願う「雛祭り」として
一般的に定着しています。中国から伝わった風習に、
海や山へ出て1日を過ごし身の穢(けが)れを洗い流す日本古来の農村儀礼、
平安時代のお姫様の人形遊びなどが結び付き、流し雛へと発展し、
さらに現在のかたちになったといわれています。
雛人形を飾り、桃の花やひし餅を供え、
祭り寿司などご馳走をいただきます。

祭り寿司のレシピ　材料（4人分）

1カップ…200㎖
大さじ1……15㎖
小さじ1……5㎖

- 人参…50g
- 牛蒡…50g
- 干し椎茸…50g
- 蓮根…50g
- 高野豆腐…1個
- 絹さや…10枚
- 米…5合
- だし昆布…10cm
- 卵…3個
- 焼き穴子…2尾
- 海老…5尾
- とびこ…30g
- レモン…1／4個
- 木の芽…少々
- A 白だし…1／2カップ
  - 砂糖…大さじ2
  - 塩…小さじ1
  - 薄口しょうゆ…大さじ1
- B 酢…90mℓ
  - 砂糖…150g
  - 塩…大さじ1

作り方

1　干し椎茸と高野豆腐を水で戻し、椎茸は千切り、高野豆腐はあられ切りにする。
2　人参と牛蒡は皮をむき、細かく刻む。
3　蓮根は皮をむき、2／3は細かく切り、1／3は薄切りにする。
4　絹さやはゆがいて色出ししておく。
5　海老は塩を入れてゆで、適当な大きさに切る、卵は薄焼きにして錦糸卵を作る。
6　1、2、3をAの調味料でしっかり煮て、煮汁を切る。
7　米5合に分量の水、だし昆布を入れて炊き、Bを合わせた寿司酢を混ぜる。
8　7に6を混ぜ合わせ、冷ます。
9　8に錦糸卵を散らし、穴子、海老、とびこ、レモン、絹さや、木の芽を飾る。

料理監修／料理の鉄人 大田軍団 大田忠道

春のお彼岸
ぼたもち

「ぼたもち」と「おはぎ」はともに、もち米またはうるち米と小豆あんで作られた同じ物ですが、一般的に、春のお彼岸はぼたもち、秋はおはぎ（はぎのもち）といわれます。その理由は、ぼたもちは牡丹餅、おはぎはお萩と書き、牡丹は春に、萩は秋に花を咲かせるからともいわれています。米のつき加減、あんの種類など、各地域や家庭により作り方はさまざま。お仏壇にお供えした後は、家族円満を願っていただきます。

春の味。

Y様にとって、春は思い出深い季節です。やわらかな光が降り注ぐ野山でお母様と山菜摘みを楽しみ、せりのお浸しやふきの佃煮、よもぎ団子などを作ってもらったものでした。中でも好きだったのが、つくしの卵とじ。「かむほどにほろ苦く、春の香りが口いっぱいに広がりました」。母となった今は、お子様を連れてつくし取りに。お仏壇にお供えした後は、懐かしい味を思い出しながら卵とじにされるのだそうです。

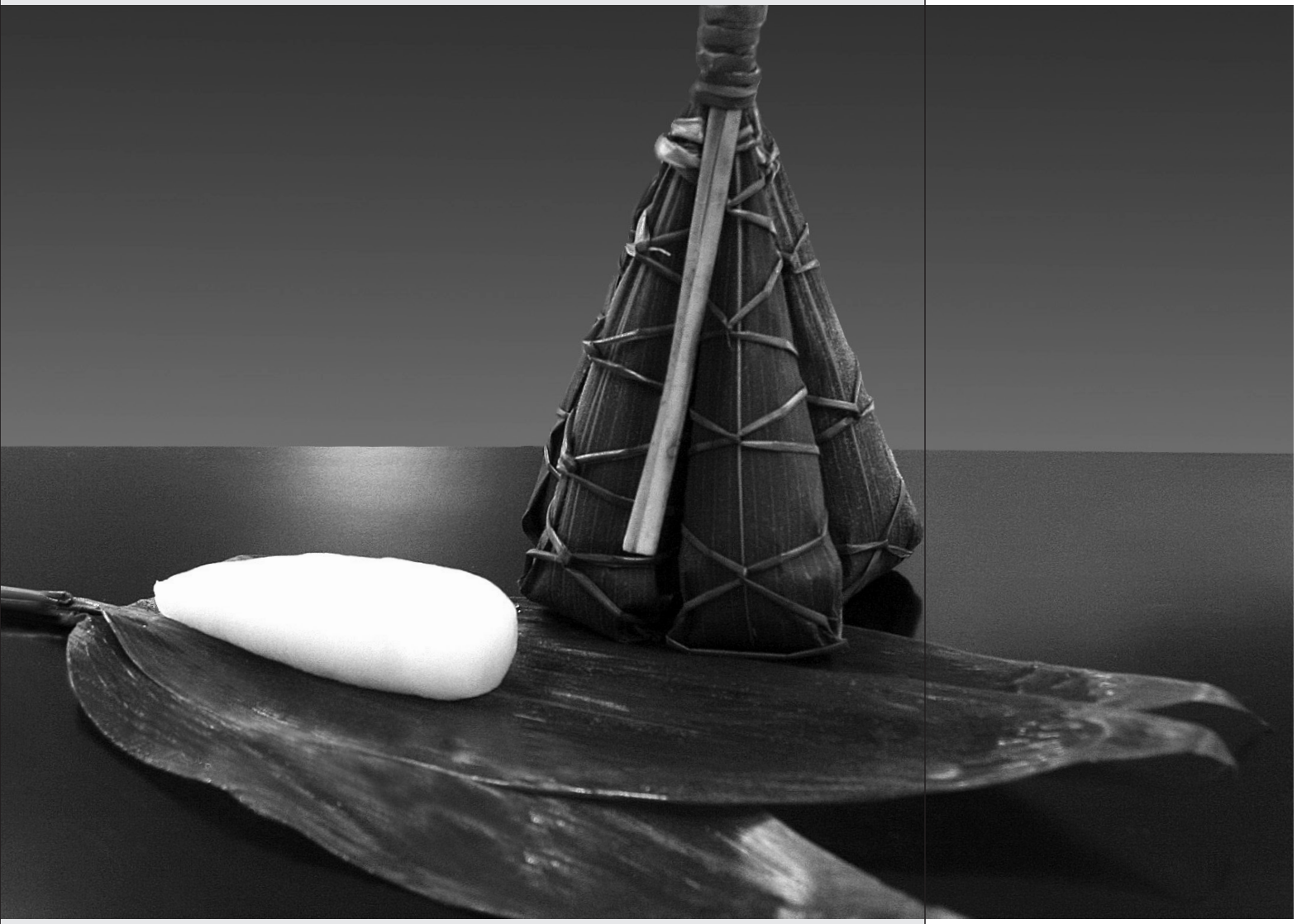
お花見
花見団子

春、爛漫と咲き誇る桜を愛でるのは日本人ならではの風習の一つです。そのお花見に欠かせないのが花見団子。薄紅色、白色、緑色の三色団子が一般的で、薄紅色は春の息吹の桜を、白色は冬の名残の雪を、緑色は夏への予兆を表しているといわれます。また、紅白の縁起ものに、邪気をはらう緑を組み合わせているとの説もあります。

監修／加古川菓庵 春光堂 工場長 宮田 洋

ワラビ

春から初夏にかけての野山は、タラの芽やゼンマイ、フキなど山菜の宝庫です。代表的なものの一つがワラビ。葉が開く前の若い茎は、食用に使われます。重曹などで十分にあく抜きをしてから、煮物やお浸しにしたり、みそ汁に入れたり。独特のぬめりのある食感と風味が楽しめます。塩漬けにすれば長期保存も可能です。



5月5日
こどもの日

古来、端午の節句といわれ、鎧や兜を飾り、こいのぼりを立てて男子の成長や立身出世を願う日でした。今は、「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに、母に感謝する。」ことを趣旨とした国民の祝日となっています。香りの強い菖蒲やよもぎを軒につるして厄を払ったり、菖蒲湯に入って無病息災を祈ったりし、ういろうなどの餅菓子を、笹と藺草（いぐさ）できりりと巻き上げた粽（ちまき）や、柏の葉を2つ折りにして包んだ柏餅をいただきます。

監修／加古川菓庵 春光堂 工場長 宮田 洋

5月（皐月）
茶摘み

2月4日の立春から数えて88日目に当たる5月2日が八十八夜です。「夏も近づく八十八夜…」と文部省唱歌『茶摘』に歌われている通り、野も山も新緑に覆われるこの時季は茶摘みが盛んに行われます。4月下旬から5月下旬にかけて、その年最初に萌え出た新芽でつくられる一番茶を新茶といい、さわやかな香りと甘みが楽しめます。

そうめん

夏の麺料理といえば、そうめん。たつの市を中心とする播磨地域は手延べそうめんの産地として有名で、斑鳩寺（太子町）の約600年前の古文書には、すでに"サウメン"の記述が見られます。良質の小麦、揖保川などの清らかな水、赤穂の塩を原料に生地をつくり、延ばしと熟成を繰り返した後、門干し工程で均一に乾燥させます。伝統の製法を守ることで、腰があって舌触りのよい製品が生まれるのです。

お盆

旧暦の7月15日を中心とする先祖供養の仏事で、多くの地域では8月13日から16日までの4日間行われます。あの世から現世に帰ってくるご先祖さまのために、13日には精霊棚を作ってナスやキュウリでこしらえた牛や馬を供え、霊が迷わないよう「迎え火」を焚いて迎え入れます。家にとどまっている14日と15日にはお経とお供え物で供養します。そして16日、再びあの世へと向かう霊を「送り火」で道を照らしながら送り出します。

風祭り

立春から数えて二百十日の9月1日頃、二百二十日に当たる9月11日頃やその前後に、嵐を鎮め豊作を祈る祭りとして行われてきました。稲の開花期でもあるこのころは、台風の襲来が最も多く、収穫を間近に控えた農作物が被害に遭わないように祈願することを目的としています。村人が神社や堂にこもったり、獅子舞を奉納したり、風を切り払うまじないとして庭先に鎌を高く掲げたりと、土地によりさまざまな方法が取られています。

9月9日

重陽（ちょうよう）の節句

五節句の一つで、菊に長寿を祈る日が「重陽の節句」です。旧暦の9月9日は現在では10月に当たり、菊が咲く季節であることから「菊の節句」とも言われます。古代中国では、菊は邪気をはらい長生きする効能があるとされ、その影響を受けて日本でも平安時代以降、菊の花を浸した菊酒を飲み交わし、菊を観賞する宴が開かれました。また、旧暦では田畑の収穫の時期でもあり、「栗の節句」とも呼ばれて栗ご飯などで祝ったそうです。

秋のお彼岸
おはぎ

秋分の日を挟んで前後3日ずつが秋のお彼岸です。お彼岸の供え物といえば、もち米やうるち米を小豆あんでくるんだ食べ物。「おはぎ」とも「ぼたもち」とも言われ、一説には、萩の花が美しい秋は「御萩」、春は牡丹の花にちなんで「牡丹餅」と呼ぶともいわれます。古くから小豆には邪気をはらう効果があるとされ、先祖供養と結び付いたとされています。

監修／加古川菓庵 春光堂 工場長 宮田 洋

中秋の名月

旧暦8月15日の夜は十五夜です。「中秋の名月」ともいわれる十五夜の満月を観賞する風習は中国から伝わり、平安貴族たちに取り入れられました。やがて武士や町民へと広まり、現在のようにススキや秋の草花を飾り、月見団子やサトイモ、豆、栗などを盛り、神酒を供えて月を眺めるというスタイルに。この時季に収穫されるサトイモを供えることから、「芋名月」と言う地域もあります。

鯖ずし

全国的にも有名な播州地方の秋祭り。
絢爛豪華な屋台の練り、獅子舞の奉納などで、熱気と活気にあふれます。
野菜の煮しめ料理、ガザミやシャコなど瀬戸内海で取れた魚介類とともに、
この秋祭りのご馳走として欠かせないのが鯖ずしです。
肉厚で十分に脂が乗った旬の秋鯖の身を酢でしめ、すし飯に載せたもの。
祭囃子が聞こえてくると食べたくなる一品です。

6　鯖の長さに合わせてすし飯を長方形に強く握り、鯖とともに巻きすで巻いて形を整え、さらに松前昆布を巻く。

鯖ずしのレシピ　材料（1尾分）

大さじ1……15㎖
小さじ1……5㎖

鯖…大1尾
すだち酢
塩（鯖の15%くらい）

【すし飯】
- 米…2合
- すし酢
  - 酢…40cc
  - 砂糖…大さじ2
  - 塩…小さじ1～2
- だし昆布

【松前昆布】
- 松前昆布…1枚
- 水…1合
- 砂糖…大さじ5 1/2
- 濃口しょうゆ…18cc
- 薄口しょうゆ…15cc
- 酢…18cc

作り方

1　鯖は3枚におろして腹骨をすき、両面に塩をたっぷり振って2～3時間置く。
2　1をすだち酢に30分くらい浸す。
3　米は洗って炊き、すし酢を混ぜてすし飯をつくる。
4　松前昆布を炊く。
5　鯖の水気をふいて小骨を抜き、頭の方から尾に向かって薄皮をむく。

料理監修／味季料理 りんどう　料理長　上田隆博

十三夜

日本には古来、美しい月を愛でる月見の慣習があります。旧暦8月15日の十五夜が有名ですが、これは中国の行事が日本に伝来したもの。一方、旧暦9月13日の十三夜の月見は日本独特の風習で、十五夜の「芋名月」に対し、「栗名月」「豆名月」、さらには「後の月見」などと呼ばれています。十三夜は晴れることが多いといわれています。

神無月

旧暦の10月のことです。全国の神様が出雲大社に集まって話し合いの場を持つため、諸国に神がいなくなることから、「神無月」といわれるようになったとする説があり、出雲では逆に「神在月（または神有月）」といわれます。出雲へと旅立つ旧暦の9月晦日または10月1日には「神送り」、帰ってくる旧暦の10月晦日または11月1日には「神迎え」の行事も。神迎えの日には赤飯を食べる風習が残る所もあります。

紅葉狩り

秋の深まりとともに、木々は赤やオレンジ、黄などあでやかな色彩をまといます。日本には、錦綾なす野山へと出掛けて紅葉をめでる「紅葉狩り」の習慣があります。平安時代、紅葉した木の枝を折り、手のひらに乗せて観賞したことから「狩り」というようになったとの説も。今年も紅葉前線は北上を続け、まもなく兵庫は紅葉狩りに絶好の季節を迎えます。

【紅葉の見ごろ】12月上旬頃まで

龍野公園紅葉谷
県立三木山森林公園
神戸市立森林植物園

※気候などにより変更になる場合があります。

11月23日

新嘗祭（にいなめさい）

農業が中心だった時代、「新嘗祭」は、瑞穂の国の祭祀をつかさどる最高責任者である天皇が、国民を代表して、その年に収穫された新しい穀物をすべての神々に勧め、自らも食して農作物の恵みに感謝するという国家の重要な儀式でした。戦後、勤労感謝の日として、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」国民の祝日となりました。

Q. なぜ、年末に大掃除をするのでしょうか？

A. 12月13日 正月事始め

正月の準備を始める「正月事始め」という日があります。縁起が良い日とされた旧暦の12月13日が選ばれ、新暦となった現在も同じ日付に行われます。その時行うのが「大掃除」です。かつては、前日のうちに新しい笹竹でほうきを作り、それを使って仏壇など神聖な場所から順に1年間に積もった煤を払いました。夜にはちょっとしたご馳走を食べて祝ったそうです。

冬至

一年で昼が最も短く、夜が最も長くなる日が冬至です。古代には新しい年の起点とされていました。日本では、この日に体を温め、無病息災を祈る風習があります。柚子湯に入ったり、かぼちゃを食べたりするのもそのため。かぼちゃにはカロテンやビタミン類が多く含まれており、太陽を浴びて完熟したものを冬至まで保存し、緑黄色野菜の少ない冬場に備えたそうです。

柚子

香り豊かな黄色い果実は10月～12月が収穫期。兵庫県では神河町や姫路市安富町などで栽培されています。ビタミンCやミネラル、有機酸などが豊富で、鍋物や焼き魚、和え物などに添えると味がぐっと引き立ちます。みそやマーマレード、ポン酢など多彩な加工品でも味わえ、冬至の日には果実を風呂に浮かべた柚子湯で温まる風習があります。

「でっせ かこがわ」

三種の甘い香りで
リラックスしたひと時を。

「ふるさと かこがわ」

フレグランスのような新しいタイプ。
優しい残り香が特徴。

「家宝 加古川」

主原料は沈香。金粉を練り込んだ
高級感あふれる逸品。

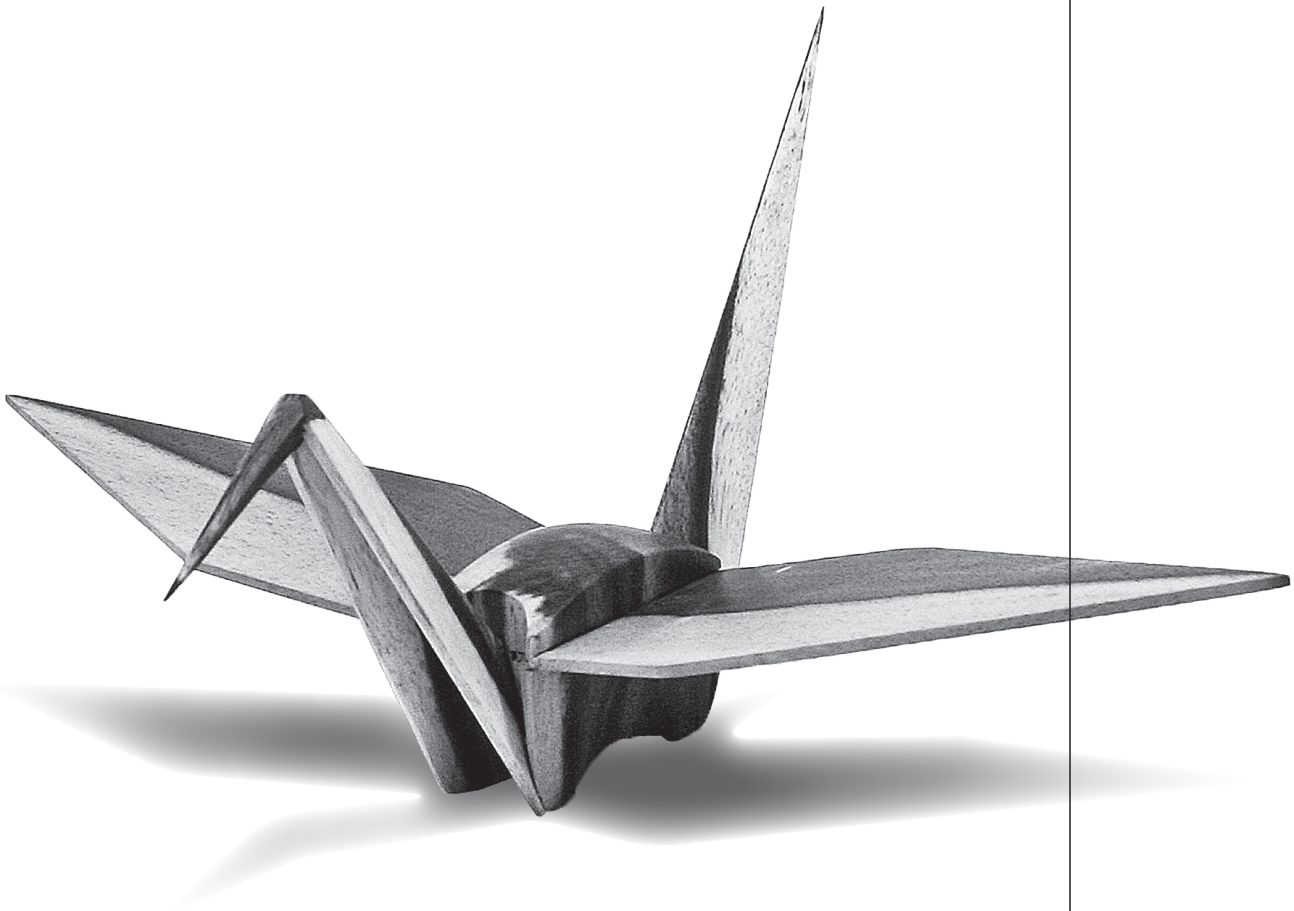
「清流 加古川」

沈香、白檀等から原料を厳選。
火種は煙を抑える微煙炭。

香りのお土産。

ご先祖さまやお世話になった方々に、香りのお土産はいかがでしょう。
ふるさとで過ごす大切な時間、一年を無事に終えられたことへの感謝を込め、
これから始まる新たな年に大いなる夢と希望を抱きながら、
心地よい芳香に包まれて静かに手を合わせてみませんか。

思いをかたちに



●材質／黒柿　●羽幅／26㎝

祈りを込めて。

長寿でめでたい鳥として知られ、「降りてくると良いことが起こる」ともいわれるツル。折り紙のツルを模した置物は、齢を重ねた柿の古木から極めて低い確率で発生する貴重な黒柿を材としています。熟練の職人が、羽や胴体、尾などのパーツを一つ一つ削り上げ、艶やかな黒褐色の美しい模様を生かしながら一羽に組み上げました。病気平癒や勝利祈願など、さまざまな思いを込めて作り継がれてきた折り鶴。国内外を問わず大規模な自然災害が相次ぐ今こそ、犠牲になられた方々の鎮魂を祈り、被災したまちの復興を願いたいものです。

釈迦如来像
●材質／沈香
大仏師 四代目 一平 彫刻

香木から仏様。

菩提樹の根元に鎮座する釈迦如来像の崇高で端麗なお姿。仏師として高い評価を頂いている四代目、大西一平の作品です。目の前にある香木と静かに対話することから始まり、木が持つ風合いや雰囲気、形を見極めながら、一心にのみと槌を動かし続けます。しかし、その精神は、「彫刻するのではなく、余分なところを削り落としながら、木の中におられる仏様をお迎えする」という奥の深いもの。希少な香木と、素材の温かみを重んじる伝統の手法が出会うことで初めて、一体一体異なる仏様が生まれ出るのです。

色彩仏壇
●サイズ／W550×H1460×D510

8種類の樹種による寄せ木仏壇

本体は、高品質の紫檀材。戸板や地袋部分は黒檀や欅、黒柿、ウォールナットなど8種類もの無垢材を組み合わせています。これらの材は、ほかのお仏壇を作る過程で出た端材で、木切れの一つも有効に活用したいとの思いから誕生しました。色彩も質感も異なる素材を組み合わせることで動きのあるデザインとなり、重厚な中にもモダンな雰囲気を醸し出しています。さらに、仕上げには環境対策塗料を用いるなど、環境にも優しいお仏壇です。

第34回全国伝統的工芸品展　入選作品

［一期蜻蛉（いちごとんぼ）］

蜻蛉と睡蓮の絵を施した側面4面は、春夏秋冬（四季）をイメージしています。「一期蜻蛉」とは、トンボの一生のことです。人生には四季があり、穏やかな春もあれば、暑い夏も、また柔らかな秋、寒い冬もあります。作品には、厳しい冬であっても仲間が一人でもいれば必ず「楽しい春」がやってくる—というコンセプトが隠されています。

主催／伝統的工芸品産業振興協会　後援／経済産業省

【説相箱】
法具を中に納めて持ち運ぶための箱
横35cm、縦24cm、高さ13cm

蓮に３匹のカエル

今年は「三蛙（栄える）」で縁起良く

神聖な花とされる蓮をモチーフに台座や蓋を彫り、身近な生き物である３匹のカエルを「三蛙」すなわち「栄える」という言葉に掛けて配しています。今年こそは良い年になりますように、との願いを込めた縁起物。床香炉としてはもちろん、置物として床の間などにお飾りいただけます。

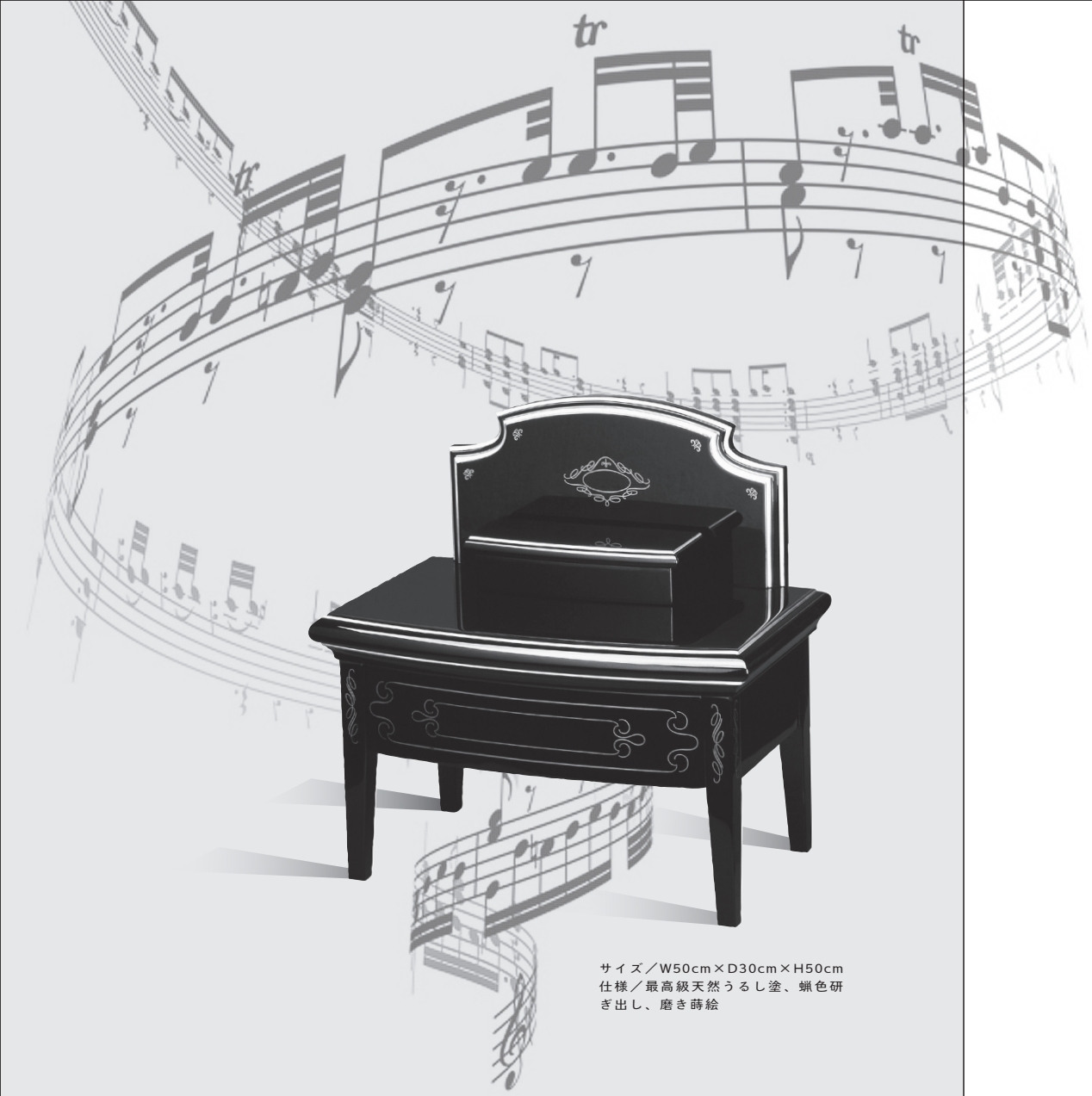
カエル

古事記には「タニグク」という名前でヒキガエルが登場し、大国主神にものを教える役割を担います。万葉集をはじめ、多くの詩歌にも詠まれてきました。言葉の語呂から「無事カエル」「お金がカエル」「若ガエル」など縁起が良いとされ、卵をたくさん産むので「子孫繁栄」の象徴ともいわれています。

蓮に三蛙「栄える」香炉
●高さ／約３２㎝
●材質／ヒノキ材・彩色仕上げ
大仏師 四代目 一平 彫刻

蓮

泥沼に生えながらも美しい花を咲かせる姿が、俗世の欲にまみれず清らかに生きる人間のあるべき姿とされました。多くの仏像は、蓮の花を台座にしています。



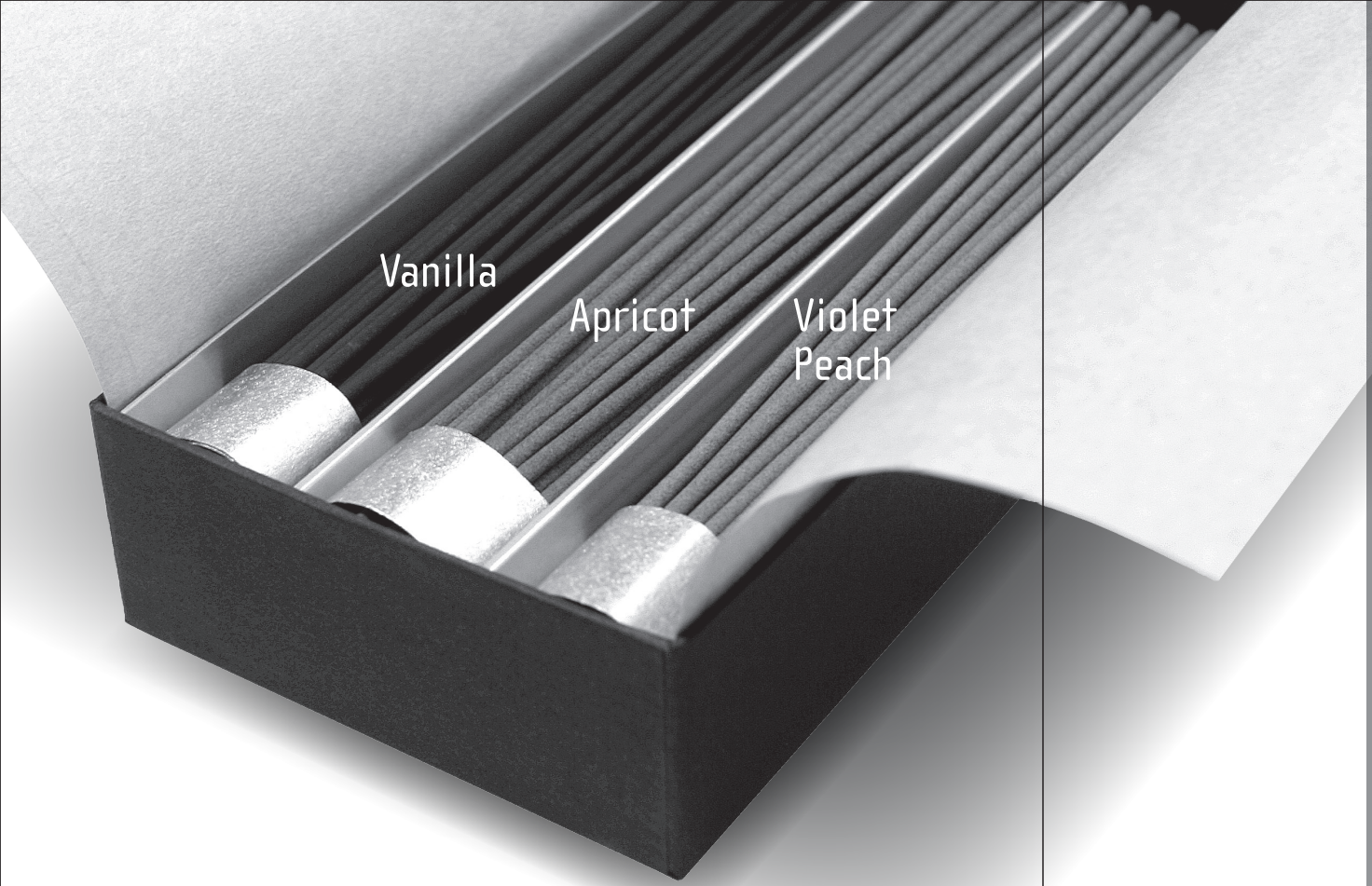
サイズ／W50cm×D30cm×H50cm
仕様／最高級天然うるし塗、蝋色研ぎ出し、磨き蒔絵

全国伝統的工芸品公募展出展品

Memories of You

「人と人との思い出は音楽と共に…」をコンセプトとする、
ピアノを模した上置型仏壇。音楽をこよなく愛された方、音楽とともに
歩んでこられた方をおまつりするのにふさわしい逸品です。

主催／伝統的工芸品産業振興協会　後援／経済産業省



Desse Kakogawa

［でっせ かこがわ］

お線香をたいた時の芳しい煙は、仏様のご馳走です。バレンタインデーや父の日、母の日、亡くなられたご家族との特別な記念日には、いつもの味とは違う洋菓子のような甘い香りをお供えしていただきたい－そんな思いから「Desse Kakogawa（でっせ かこがわ）」は誕生しました。黒色はバニラ、茶色はアンズ、カーキ色はバイオレットピーチと3種類の香りを、取り出しやすいようにひと工夫。1950年の加古川市制施行や加古川の流れを表現したパッケージ、「加古川でっせ」をひっくり返したネーミングに、ふるさと加古川への愛情も込めています。

家族や友人に贈るように、
ご先祖さまには香りのプレゼントを。

お線香
●火種／微煙炭

会社概要

屋号	ごくらくや佛檀店
社名	（株）ごくらくや
	（有）ごくらくや佛檀店
	（有）JOY SHARE CORPORATION
	加古川金箔細工
本社・本店	兵庫県加古川市加古川町備後299
	TEL（079）421-3000　FAX（079）421-7633
カピル21店	加古川市加古川町篠原町21番地8（ギャラリーメモリア加古川）
	TEL（079）421-5000
資本金	1,600万円
創業	慶應三年（1867年）
事業内容	寺院用仏像・仏具の製造・卸・小売販売
	在家用仏壇・仏像・仏具の製造・卸・小売販売
	金箔加工および蒔絵の製造・卸・小売販売
	シャディー事業部による贈答品の販売
	楽天市場

沿革

慶應　三年	「ごくらくや佛檀店」創業
昭和 49年	日本仏具製造（株）設立
50年	本社工場設立（本格的仏壇工場として）
57年	加古川駅前サンライズビル店オープン
平成　元年	大西一平が鶴林寺大佛師の称号栄誉を賜る
2年	サンライズビル店改装「WOOD-NYMPH」としてオープン
4年	兵庫県技能顕功賞受賞
5年	兵庫県指定伝統的工芸品第一次指定の指定工場となる
	大西一平が「現代の名工」として表彰される
	本社工場の職人が伝統工芸師に任命される
6年	全国伝統的工芸品展に業界を代表して出展（以後毎年出展している）
7年	大西一平が黄綬褒章を受章
10年	本社工場に併設して本格的寺院仏具専用工場を設立
17年	カピル21店オープン（サンライズビル店を移設）
	（有）JOY SHARE CORPORATION設立
18年	カピル21店を拡大し、ギャラリーメモリア加古川としてリニューアルオープン
19年	日本仏具製造（株）が（株）ごくらくやに社名変更
23年	楽天市場に出店

GOKURAKUYA

発行　平成25年4月吉日
発行者　ごくらくや佛檀店
〒675-0032加古川市加古川町備後299
TEL（079）421-3000
http://www.gokurakuya.co.jp

印刷　株式会社神戸新聞総合印刷
〒650-0044神戸市中央区東川崎町1-5-7
TEL（078）362-7180

本書の全部または一部を無断で複写複製（コピー）することは、
著作権法上での例外を除き、禁じられています。