



5月13日の願阿上人御命日梵鐘八声で誦経する僧職

清水 第二二二号 目次

表紙題字・良慶和上筆 表紙写真・満開となった中興堂前の枝垂れ桜	
米ごころ 仏ごころ	清水寺貫主 森 清範
奉納田で田植え 津軽音羽会よりお便り	13
大西良慶和上法話「法相（唯識）」①	14
日日積み重ね七十年余 清水寺警備団②	22
話し手・法務庶務部長 森孝忍 聞き手・高橋義和	
清水寺に伝わる「おもてなし」の心④	清水寺執事補 大西英玄
『四十手深要決義』を読む 第19回	清水寺執事補 森 清顕
五明洞淨墨 良慶和上戯れ書き	53
『成就院日記』翻刻・刊行にあたって⑤	清水寺史編纂委員 河内将芳
翻刻の『清水寺成就院日記』第六巻を刊行	69
清水寺大事典 その十二	70
「清水寺・古写真館」明治の門前、入り口の門柱	77
恵光院近藤大玄上綱 御遷化を偲んで	清水寺執事補 森 清顕
高校三年生が津軽三味線を奉納演奏	80
森山未來氏らクリエーター集団が演舞奉納	82
鰐口緒などに抗ウィルスコーティング施工	85
経堂で日本国際観光映像祭を開催、配信	86
永井海苔が苦境の業界などへ応援の祈禱法要	89
中興開山忌で本堂完工の喜びを奉告	90
大涅槃図を掲げ涅槃会法要奉修し公開	92
コロナ禍の中、水の日浄水讃仰法要執行	93
昨年に続き田村堂で開山忌法要厳修	94
内外往来	96

米ごころ 仏ごころ

清水寺貫主 森 清 義

今年も早いもので、もう六月になります。

昨年はコロナ禍ということで、ほとんどの行事や会合が中止となり、例年ですと各地に講話会に参りますのも見合わせとなり、もっぱら自坊でやり残してきた仕事をしておりました。

今年も春ごろから少しコロナ禍も落ち着いてきましたので、四月には法隆寺の聖徳太子一千四百年御聖諱結願法要に出仕し参列しました。快晴に恵まれて春らしい陽気の中で、聖徳太子の御聖霊に対して、その御遺徳を偲び慶讃文を奉読させていただきました。大講堂前の会場には大変多くの信者さんが出席しており、久しぶりに盛儀に加わり心が晴れました。それも束の間、中旬からまた感染が拡大し京都にも緊急事態宣言が発令されてしまいました。私が名誉会長をしております静山会の定例会に出席を約束

していたのですが、見合わせざるをえなくなりました。代わりに会員の皆さんに親しく話そうと思っておりました法話を映像に撮って届けました。話す相



法話する森 貫主



法隆寺の聖徳太子1400年御聖諱法要で慶讃文を奉読する森清範貫主（右）

手の見えないところで独り法話するのはなかなか苦しいものがありますが、仕方がありません。

この季節に各地の法話会に出掛けますと、道中の車窓に映る田んぼが気になります。田植えが順調に進んでいるのを見て祈るような気持ちになります。

「ああ、今年も稲作が始まっているなあ。秋にはたわわに稲穂が実ったらいいなあ」

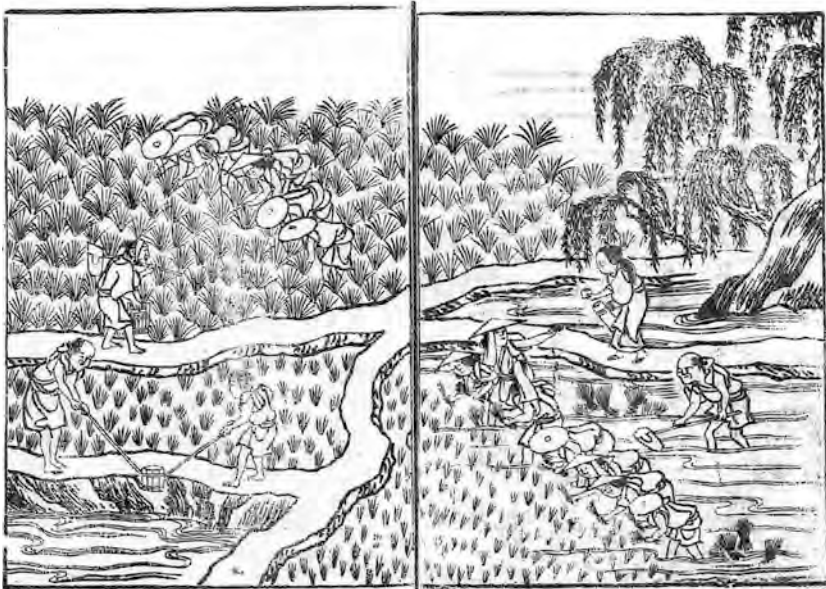
私たちの世代は米に対して、どうしても敬虔な思いになります。米は大切な食べ物であるだけでなく、格別な意味があるのです。

神の信仰とともにある稲作

といたしますのは、稲作は日本古来の神事と深く結びついております。京都では伏見稲荷大社の田植祭が有名であります。毎年六月十日に境内の神田で行われているようでありまして、茜あかねたすきに菅笠すがかさ姿の早乙女さおとめらが田植えしている写真が新聞などに載り目にします。お隣の大阪では住吉大社の御田植神事が有名であります。そして伊勢神宮では古式ゆかしい伊雑宮いざわのみや御田植式みでんしきが宮まれております。こういう風に

日本各地で田植祭が行われており、秋になると今度は稲の実りを迎え各神社で神嘗祭や新嘗祭、にぎやかな秋祭りとなります。

皆さん、田植えの光景はきつと見たことがあるはずです。いまでは農家の人が機械を運転してサッサと苗を植えていきますが、私らの年代が覚えておられますのは、水を張った田んぼに女性たちが横に一列に並んで、腰を折り曲げて丁寧な苗を植えていく姿です。稲作りの中で一番の労苦を伴う作業でありましたが、これを女性が主にやっておりました。「田植え女に秋男」という諺があるようですが、田植えは女性が主役で行い、秋の稲刈りの力仕事は男性が中心でやりました。この田植えをする女性が先ほどの田植え神事の早乙女であるわけであります。早乙女といえば、時代劇ファンは眉間に三日月形の刀傷をつけた早乙女主水之介の『旗本退屈男』を思い出してしまいますが、こちらの早乙女は名字であります。稲作が日本人にとって神の信仰とともにあるということから分かりますように、米は日本人にとって大切な食べ物というだけでは済まない、つまり神



早乙女による田植え（右側）と田植えした後の灌水・除草（左側）
（宮崎安貞『農業全書』国立国会図書館蔵）

聖な食べ物であります。日本の国が生まれてくる神話を書いている『日本書紀』のくだりに「豊葦原千五百秋瑞穂国」と書いてあります。日本は豊かに葦が茂る原であり、千年も五百年もいつまでもたくさん稲穂が実って収穫できる国だということです。そのような瑞穂国をつくったのは神さまであり、米は神さまの体から出てきたものであり、鳥が天からもたらした食べ物であります。稲妻のことを稲魂といいますが、夏の初めにおこる雷さんの電光によって穀物の霊が成長し、それが稲穂に入り米となるということです。米には穀霊が宿っているわけです。それから米は作神、農神からの授かりものという言い伝えもあります。田舎に行きますと、春先に田の神が山や天から降りてきて、それを家や田んぼにお迎えして祭り、秋にはまた丁重にお祭りしてお帰り願っているところがあります。米は神の恵みでありますから、秋に新穀を供え豊作に感謝する神嘗祭や新嘗祭を行うのは当然であります。

霊力ある米、一粒万倍

このようにして実った米には、いまでも不思議な霊力があると信じられております。お祓いの時に米をまいて悪魔を払ったりします。散米といいますが、それから竹筒に白米を入れて病気の人の枕もとでシカシカと振って見せると治るといふ風習があるそうです。米には呪力があるので、赤ちゃんを産む部屋に米俵を持ち込んで妊婦に抱かせると、元氣な子が生まれるといえます。反対に亡くなった方の枕もとに高くご飯を盛って供える地域もあります。ご飯の霊力で亡くなった人が新しく生まれ変わっていくと信じられています。

ここには稲作の文化があります。それが日本に起こってきたのは弥生時代であります。それまでの縄文時代は狩猟の文化であります。狩猟では獲物を求めて時に移動したりしますが、稲作は土地を耕し水を引いてつくった水田をあちらこちらと持ち歩くことができませんので、人々はその場所に住み着いて、春夏秋と決まった季節の巡りに合わせ農作業をしま

す。同じ所に定住して一生涯耕し続ける、まさに一生懸命であります。自然の現象に大きく左右されるからこそ太陽や雨、土地の恵みに神の存在を信じ豊作を祈ってやってきました。ここに神とともにある聖なる米が生まれてきます。

稲は一粒万倍の異名があります。一粒の籾もみが一万倍の籾になるといいます。ですから一粒たりとも粗末にできません。本当に一万倍になるのか、ちょっと調べて見ました。稲の苗が植えられて成長していきますと根元の節から枝が分かれて出てきます。少々難しい漢字ですが、これを「分蘖ぶんげつ」といいます。蘖は根元から出て来る新芽です。分かれた芽の節からも芽がでてくるといった具合ですから、一株が二十本から四十本ぐらいになります。一本一本の芽に稲穂が伸びて花がついて籾になります。全部が全部に穂が伸びるわけではありませんから、いま一株に三十本の穂が伸びるとして、その穂一本に五十個から二百個ぐらい籾がつくそうですから、おおまかに百個としますと一株に三千個の籾が実る計算になります。一粒万倍には届きませんが、まあ大変な増え方

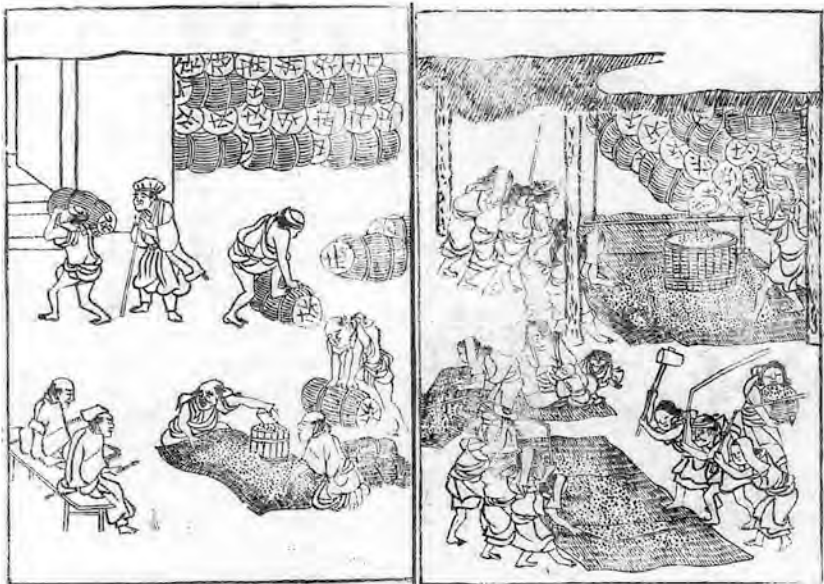
です。つまり生産性が高いのです。

稲作による国づくり

米は保存が容易です。野菜も塩漬けにしたり漬け物にしたりすれば保存はできます。魚も干したりすれば保存できます。しかしながら米は加工しなくても大丈夫です。そうしますと米をたくさん蓄えて富を築く人が現れます。稲作は田植えにしても稲刈りにしても短い期間に多くの人手がいります。水田に水を引いてくるのにも計画を立てて多くの人が力を合わせなければなりません。先ほどもいいましたように稲作は人々が定住していますから、富を蓄え多くの人を動かす指導的な立場の人が現われて村となり、どんどん大きくなって国ができてきます。そして税の中心になったのが米です。米がお金のような働きをして、江戸時代でいいますと年貢を米の単位で表して米で納めています。

いろいろ見ていましたら、江戸時代の紀州の大農家を書き残した記録が出てきました。田を二町、畑を五反耕して石高三十一石という農家です。年貢に

二十六石余を納めますと、手もとに米十三石五斗、麦四十石が残りました。これ全部、その農家が食べられるかといえますと、そうはいきません。農耕するには牛や馬がいります。農機具もいります。着る物もいります。それでほとんどの米や麦は売ってしまつて、結局手もとに残つたのは麦十七石余とキビ、アワ、ヒエなどの雑穀です。ですから米のご飯は正月と盆、祭りの日など一年に二十六日しか食べていません。納めた年貢の米は武士や貴族、それから町の商人らが食べていましたが、作つた多くの農民はほとんど毎日、麦と雑穀を食べる生活だったので、江戸時代から明治に入り、大正、昭和と時代が進むにつれて、米がたくさん取れるように研究に研究を重ねてきました。敗戦後の一時期、厳しい食糧難の時代はありましたが、一般の人も米のご飯が食べられる時代になりました。それどころか米の消費量が減ってきて、作る方はどんどん増えて米が余ってきました。えらい時代になったものです。それで米に対する意識が変わってきました。新聞にこんな子どもの作文が載っていました。「ぼくの父」という



初から芒（のぎ）をたたき落とし脱穀する作業（右側）と玄米の俵詰め（左側）
 （宮崎安貞『農業全書』国立国会図書館蔵）

題で「ぼくのお父さんは米屋さんなのに朝はパンです」と書いてありました。米を売っているのに朝はパン食なのです。子どもにとっても不思議な時代を迎えているわけです。

イネは「命の根」の意味

米はコメといったり、ヨネといったりします。名字の米田さんはコメダさん、ヨネダさんの両方に読めます。このヨネというのはイネをシネと言ったからです。荒稲はアラシネと読んで、粳ちゅうのままの米です。和稲はニキシネと読んで、粳ちゅう殻を取り去った米のことです。しかし、シネのシは「死」に通じますから不吉です。それで吉のヨシにしてヨネとしたといいます。葦のアシをヨシと呼んでいるのと同じです。

それではコメはどういったところから来ているかといいますと、形が目に似ているので小目こめ、籠目こめの意味だという説もありますが、コモル、コムという言葉から来ているのです。何が籠こもっているか、込めているのかといえば、稲の神、先祖代々の魂です。大勢の人たちの苦勞が籠こもっているのです。それで米

をご飯にして一番に仏さんに供えます。清水寺では成就院が毎朝、お粥かゆを炊いて本尊や諸堂に供えています。

イネというのも「命の根」「生き根」がつづまった言葉だといいます。そのイネの実が米であり、米をご飯にするとは、人が米に手を加え煮え返して食べ物にする意味です。飯の反は手の形で、かえすことを表しています。

炊きあがったご飯をどうするかといいますと、遠足だとか運動会だとかに持って行って食べたおにぎりにします。おむすびです。お母さんが飯を両手でしっかりと結んで作ります。「結び」には昔から呪術的な意味合いがあります。抜け出ようとする魂を結びとめる呪術を行ってきました。ですから稲魂いなたますなわち稲の神を両手でにぎり結んでいるわけです。両手するのは柏手かしわでを打つと同じことです。おむすびに塩を振って付けるのも単に味付けをするだけでなく、ご飯を清めて稲の神への願いを込めているのです。こうしておむすびができています。

「結び」と音が同じ言葉に「産霊むすび」があります。