お十夜 ―おじゅうや―

秋も深まり、今年も「十夜法要（じゅうやほうよう）」の季節が近づいてまいりました。

「十夜法要」とは、正式には「十日十夜法要」と呼ばれ、阿弥陀さまへの報恩感謝の思いをもって、お念仏をおとなえする浄土宗の大切な法要です。

もともと十日十夜にわたって勤められたことに由来し、親しみを込めて「お十夜」と呼ばれています。現在では、各寺院で日数を短くして勤められることが多くなりました。

――なぜ十日十夜なの？――

それは、浄土宗で最も大切にしているお経の一つ『無量寿経』に説かれる、「ここにおいて善を修すること、十日十夜すれば、他方諸仏の国土において、善を為すこと千歳するに勝れたり」という一節に由来します。

すなわち、私たちが生きているこの世界で十日十夜、善い行いをすることは、仏さまの国で千年にわたって善い行いをすることにも勝る、ということが説かれているのです。

なんとも不思議なお話です。

それほどまでに、この世界において善い行いをすることが得難く、また、ありがたいことであると捉えることができます。

浄土宗において、「南無阿弥陀仏」と声に出しておとなえすることは、何にも勝る仏道修行であります。

運海寺では、お十夜は年内の法要を締めくくる大切な法要です。まだ年越しには少し早い時期ですが、一年を振り返りながら、阿弥陀さまやご先祖さまへの報恩感謝の思いをもって、お寺参りをされてみてはいかがでしょうか。

当日は、近隣のご寺院からも多くのご住職方にお越しいただき、皆さまとともに盛大に法要をお勤めいたします。

また、法要に先立ち、ご法話もございます。どうぞご家族ご友人等お誘い合わせのうえ、運海寺へお参りください。

毎朝７時より朝のおつとめを配信中

運海寺だより

第９号　2026年10月

JODO SHU
UNKAIJI
Established in 1888.
A humble tenple in Takikawa, Hokkaido.
Cherishing every connection.

NEXUS for Better Tomorrow.

運海寺公式ホームページはこちらから
YouTube・Instagram にて行事や境内の様子を発信中

～布教師紹介～

十夜法要に先立ち、三州教区 宮崎組 自然寺（じねんじ）岩崎念唯（いわさきねんゆう）上人をお迎えし、ご法話をいただきます。

遠方よりお越しいただく貴重な機会ですので、ぜひ多くの皆さまにご参集いただければ幸いです。

ご法話は、初めから聴いていただいてこそ、お話の流れや伝えたいことが十分に伝わるものです。途中から本堂へ入られますと、せっかくのお話も分かりづらくなってしまいます。

どうぞ時間に余裕をもってお越しいただき、布教師上人のご法話が始まる前にご着席くださいますようお願いいたします。

※三州（さんしゅう）教区とは、宮崎県・鹿児島県・沖縄県内の浄土宗寺院で構成される教区です。

お彼岸を終えて

秋のお彼岸法要を、去る九月二十三日に執り行いました。ご多用の中、たくさんの皆さまにお参りいただき、誠にありがとうございました。

法要に先立ち、副住職より一口法話を行いました。「栗」の話をきっかけとして、「甘露」のお話、お釈迦より法然上人を経て私たちまで伝わってきた尊い教えのお話などをさせていただきました。まだまだ勉強の身ではございますが、皆さまの前でお話をさせていただく機会をいただけることを、大変ありがたく感じております。

また、法要中には「百万遍大念珠繰り」を行いました。大きなお数珠を皆さまで輪になって囲み、お念仏をとなえながら、ひとつひとつ珠を繰り、右へ右へと回していきます。

大きな親珠が自分のところへ回ってくると、押しいただいて一礼。また、珠に記された名前を見ながら、「知っている人の名前はないかな」と、ひとつひとつご覧になった方もいらっしゃったかもしれません。

大きなお数珠を囲み、皆さまで一緒にお念仏をおとなえする、百万遍大数珠繰りならではの時間となりました。

そして法要のあとは、法話の中にも登場した「栗の渋皮煮」を、皆さまにも召し上がっていただきました。境内で採れた栗を使い、副住職と副寺庭が手間と時間をかけて作ったものです。

一口法話で「栗」の話をした後でしたので、話だけでなく、実際に味わっていただくところまで含めて、今年のお彼岸のちょっとした思い出になったのではないでしょうか。


百万遍大念珠を繰る様子。ご参詣の方全員で一つの輪を描きます。

こうして今年も、多くの皆さまと一緒

にお彼岸を迎え、お念仏をおとなえすることができました。

ご参詣いただきました皆さまをはじめ、法要に際してお力添えをいただきました皆さまに、改めて心より御礼申し上げます。

寺庭寄稿　栗のおもいで

この時期になると、栗の渋皮煮を煮ます。二十年近く前ですが、お寺のお隣に住んでいたＹ子さんから栗の渋皮煮の作り方を教えていただきました。

鬼皮だけを、渋皮を傷つけないように剥き、重曹を入れて水から煮て、一つずつ指の腹でそっと繊維を取り除く。また水から煮て――と、これを二度、三度と繰り返す。

単純な作業ですがなかなかの手間と時間がかかります。Ｙ子さんは、隣のお寺のお嫁さんだった私に根気よく教えてくれたのでした。

昨年から副住職が上手にこしらえてくれます。

お隣の栗の実がお寺の敷地内に転がり根付いた栗の木が、今や副住職と同い年の三十才。今年も大きな実をつけてくれました。

※「寺庭」とは、主に住職を補佐する立場をいい、ここでは住職夫人を指します。



副住職と副寺庭制作の栗の渋皮煮。じっくりことこと煮込みます。

副住職より

皆様、いかがお過ごしでしょうか。いよいよ冬支度というこの頃ですが、お風邪など召されておりませんでしょうか。

今号は、寺庭に寄稿していただきました。私以外の者が文章を寄稿するのは、「運海寺だより」第一号の新年のご挨拶を住職に寄稿していただいて以来、久々のことでした。

寺内の者以外にも寄稿をお願いしてみることで、「運海寺だより」がより魅力的になるのではないか、と思うこの頃であります。

さて、この時期になると、栗を食べることが多くなります。先のお彼岸の一口法話でも、栗にまつわるお話をさせていただきました。

甘く、ほろほろとした食感が独特の栗の渋皮煮。自分で作ってみると、「確かに手間がかかっているな。これは高いはずだ」と、妙に腑に落ちることがあります。

例年、この時期になりますと、新米をご奉納くださるお檀家様がいらっしゃいます。とてもありがたいことです。いただいたお米は、本尊様にお供えした後に、ありがたくいただきます。

これから本格的に寒くなってまいります。食欲の秋といえども、食べすぎず、よく寝て、免疫をつけて、来たるべく冬に備えたいと思います。

皆様もどうぞ、しっかりと冬支度を整え、体調を崩されませぬようお気をつけてお過ごしください。

令和８年 10 月発行　第９号　運海寺だより
【発行者】運海寺寺務所【住所】北海道滝川市明神町 2-6-5【TEL】0125-23-2893【FAX】0125-24-3409
【WEB】https://unkaiji.or.jp　【Instagram】instagram.com/unkaiji1888【YouTube】youtube.com/@unkaiji

境内の景色より

今号は、境内のお地蔵様のお話です。当山のお地蔵様は、東方納骨堂にお祀りされております。このたび、お帽子と前掛けをつけました。編んでくれたのは、副寺庭であります。

赤色には、古くから魔除けや厄除けの意味が込められ、子どもの健やかな成長を願う色としても親しまれてきました。

新しい帽子と前掛けを身につけ、どことなく表情まで柔らかくなったように見えるお地蔵様。お立ち寄りの際には、どうぞご覧になっていただき、お手をお合わせください。

最後までお読みくださりありがとうございました。



東方納骨堂前のお地蔵さまたち。

今後のお知らせ

10月14日（水）

おみがき｜10:00 ～ 12:00

明照喫茶｜13:00 ～ 16:00

10月30日（金）

十夜会　法話｜13:00 ～

　　法要｜14:00 ～

11月14日（土）

明照喫茶｜13:00 ～ 16:00

法会のご案内

朝勤行…毎日午前7時より

別時念仏会…毎週日曜午後7時より

お気軽にお越しください！ YouTubeで配信も行ってます！

都合により日程を変更する場合や中止する場合がございます。公式ホームページ・SNS・お電話等でご確認ください。

おみがき

「おみがき」とは、檀信徒のみなさまに中心となっていただき、本堂内陣の仏具を磨く奉仕活動です。

当山では、春秋の年二回行っております。磨けば磨くほど輝きを増し、終わったあとはなかなかの達成感がありますよ。どなたでもぜひお気軽にご参加ください。





@kazzhisa_yaguchi

めいしょうきっさ

毎月十四日

午後一時～四時

参加費　百円

月一回の運海寺の喫茶の場です。法要の時とは違った、ゆったりとした本堂の空間で、温かいお飲み物とお菓子をご用意してお待ちしております。どうぞ、お誘い合わせの上、お気軽にお越しください。



令和8年10月発行　第9号　運海寺だより
【発行者】運海寺寺務所【住所】北海道滝川市明神町2-6-5【TEL】0125-23-2893【FAX】0125-24-3409
【WEB】https://unkaiji.or.jp　【Instagram】instagram.com/unkaiji1888【YouTube】youtube.com/@unkaiji