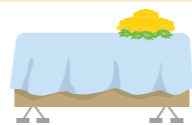


# 葬式をするということ

『SOGI』通信 No.28より



東京23区では推測するに、葬式をしない「直葬」は15～20%におよぶ。かつて都内のある互助会では、直葬を件数としてカウントしていなかったというが、ここまで増えるとそうはいかないであろう。

直葬がここまで増えたのは2000年以降のことである。時を同じくして、病院で亡くなった遺体を一時は自宅に送り安置するという習慣が、こちらは全国的に崩れた。一挙に変わった。

人が亡くなったら「葬式をする」という、これまで当たり前であったことが、「葬式をするかどうか」選択する時代になろうとしている。「葬式をする」ということが当たり前であったのは、遺体は弔わなければならないということが、考える以前の常識、というよりも自然な人間的感情としてあったからだ。

家族の喪失は、家族にとってのアイデンティティを揺るがす危機であった。当然にも大きな悲嘆を体験する。その遺体を丁寧に弔うということなしには、死者なき後の家族のアイデンティティを回復できない、という想いを共有していたからである。

そうしたものであったから遺族にとって「葬式をする」ということは、必然であって選択の対象ではなかった。

だから戦災や大災害で家族を喪い、満足な弔いができなかった人は、その後、長い期間にわたって悔いを心の中に抱え、後年になり法事を丁寧に営む、墓を建立するなどして回復しようとした。

遺された家族が一人であった場合にも、その一人には弔いの責務が課せられた。この責務は外部より課せられたというより、その人の内部より自然に出る行為であった。弔いをせず、その後の自己を想像できなかったからである。弔うということは、同

時に、死者と遺された者が同じ家族であったという確認でもあった。「葬式をする」ということは、これまで自覚されることが少なかったことであるが、遺族の死の受容ということでも大きな働きをもつものである。

死を看取り、死水を取り、遺体を自宅に安置し、枕経を勤め、死者と夜を共にし、遺体の衣装を改め、納棺し、通夜をし、葬式を行い、出棺して、火葬、拾骨し、終わった後、改めて法要をし、会食…といったステップを踏むことにより、衝撃を受け、受け入れがたい死の事実を確認し、その死を受け入れ、心の中に区切りを付けていくことになる。葬式はプロセスだというのはこういう意味である。決して祭壇を飾っての通夜、葬式だけではない。こうしたプロセスの中で遺族は死者と心ゆくまで対話し、別れる。

事故死や自死、若くしての病死、これらの場合には悲嘆は家族を超え、同僚や親しくしていた友人にも及ぶ。彼らも葬式に出て弔うことによって自らの感情を整理する機会となる。

家族の周囲にいる人、本人と親しくしていた人々が弔いに参加し、共感を寄せてくれることが、いかに遺族を力づけるか、体験した人は知っているだろう。

葬儀は華美にする必要はない。必要以上に大げさにすることはない。必要なのは懇ろに弔うことである。早く死体処理するがごときは、死者の尊厳を侵すだけではなく、遺族にとっても不幸である。



## 慶弔・お見舞い用に ●●百傳の果物籠

～お客様のご予算・ご用途に合わせておつくり致します～（注：内容は季節・相場によって変わります。）

2,000～2,500円位  
（税別）



※写真は2,000円（税別）のものです

3,000～4,000円位  
（税別）



※写真は3,000円（税別）のものです

5,000～7,000円位  
（税別）



※写真は5,000円（税別）のものです

▶ 無料相談・式場見学随時受付中お気軽にご来館下さい。

0120 0120-404949 有限会社 八百傳商店

# Tsutae lettre

Vol. 8

定期開催 第5回 鶉之子傳

## くらしのセミナー

10/31(日) 知っておきたいお葬式!

2010年9月12日 果実の里ぶどう刈りと猿ヶ京温泉 豆腐懷石

日帰り温泉ツアーに行っていました。

- つたえレシピ【里芋のコロッケ】
- メモリアルギフトのご紹介『ひじき五楽』
- 葬式をするということ
- 慶弔・お見舞い用に 八百傳の果物籠



定期開催 第5回 鶉之子傳

# くらしのセミナー

“知っておきたいお葬式” 10/31(日)に開催されました。

今回行われたセミナーの主な内容

- ①なぜ、お葬式をするのか?
- ②実際の葬儀について ~臨終から打ち合わせまでの流れ~
- ③葬儀担当者との打合せ・費用についてなど
- ④当日スケジュール
- ⑤葬儀後の諸手続きについて
- ⑥質疑応答



お花のおみやげをご用意しました。

通夜振舞料理の試食会



次回セミナー(予定) 第6回 平成23年3月5日(土)  
**どなたでもご参加頂けます!!**

セミナー終了後、個別相談も受け付けいたします。  
 お気軽にご相談下さい。  
 0120-404949 定員 40名様! 参加費 無料!

## 2010年9月12日 果実の里ぶどう刈りと猿ヶ京温泉 豆腐懐石 日帰り温泉ツアーに行ってきました。

おかげさまで  
**大好評!!**

秋の味覚ぶどう狩りを堪能した後は、猿ヶ京ホテルにて職人が手間暇かけて作る、豆腐懐石を食べ、温泉に入り、心の底からごゆっくりとおくつろぎいただけたかと思えます。道中のバス内では和気あいあいとした雰囲気の中で、新たな出会いもあり、ご友人ができたりと、とても楽しいツアーになりました。また、ご参加いただけなかった皆様には、誠に申し訳ございませんでした。

今後もこのような企画をどんどん計画して参りたいと思っておりますので、ご家族、ご友人などとお誘い合わせの上、ぜひご参加頂けますようお願い申し上げます。



たくさんのご参加ありがとうございました。

つたえレシピ RECIPE



### 【里芋のコロッケ】 ~4人前~



里芋のねっとりクリーミーな食感が  
 コロッケにぴったり!  
 一度食べたらやみつきになること  
 必至です!

<材料>

コロッケ	
里芋(正味)	500g
豚挽肉	100g
玉葱	2ヶ
生パン粉	適量
小麦粉	適量
揚げ油	適量
サラダ油	大さじ2
砂糖	適量
塩	少々
コショウ	少々
ソース(マヨネーズソース)	
中濃ソース	
マヨネーズ	

作り方

- ①里芋は水から下茹でし、やわらかくなったらザルにあげる。熱いうちに皮をむいてつぶし、砂糖・塩・コショウで下味を付けておく。
- ②豚挽肉をフライパンにサラダ油を熱し炒め、同じフライパンにみじん切りにした玉葱を入れ茶褐色になるまで炒めた後、粗熱を取る。
- ③上記のものを混ぜ合わせ、小麦粉、溶き卵、生パン粉の順につけて170℃位の揚げ油で揚げる。
- ④別に、中濃ソースとマヨネーズを好みに応じて混ぜ合わせ、コロッケソースとする。
- ⑤器に盛りつける。

ワンポイント

豚挽肉と玉葱を炒めてる時、玉葱から透明な水分が出てきますが、そのまま炒め続け茶褐色になるまで炒めると、玉葱や豚肉の旨味を逃がさず素材の持味を生かれます。

茹でこぼし潰した里芋に炒めた豚挽肉と玉葱を混ぜ合せコロッケ生地を作る時、柔らかすぎたらつなぎに小麦粉を混ぜると形が取りやすいです。(丸く形成した方が手作り感が出て、美味さが伝わりやすいです。)

提供 旬香茶寮 和花

### メモリアルギフト(会葬御礼品)のご紹介

## 「ひじき五楽」



ぬるま湯で約15分  
 ご家庭の味付で調理を+  
 うめぼし1/2個

- 不意な来客があったとき
- あと一品がほしいというとき
- お買物に行けなかったとき
- 単身赴任の方
- 海外で日本の料理を食べたいとき

作り方

- ①材料の水気を切り、熱したフライパンに油をしき、さっと炒めます。
  - ②コップ一杯(約200cc)程度の水、又は戻し汁を入れます。
  - ③砂糖9g(大さじ約1杯)、醤油27g(大さじ約1と1/2杯)、みりん少々でお好みの味付けをします。
  - ④味を引きしめるために梅干しを1/2個入れ、15分位火にかけて出来上がります。(出来上がりましたら梅干しを取り除きます)  
 ※お好みでこんにやく、打ち豆、などを加えてもおいしいです。
- 4.煮物意外にも…  
 五目ご飯に、おからの具として、玉子焼きの具やオムレツの具に

特長

ひじきに上質な国内産椎茸、にんじん、油揚げ、ゆがき大根を加えた便利で簡単な食材です。各種の栄養素や食物繊維がたっぷりです。ホテルの朝食バイキングやお弁当屋、料理屋様など、プロの料理人さんにも利用されている商品です。

料理方法

- (ひじき五楽22g)…一袋約3人分です。
- 戻し方…①本品一袋をポウルにあげ、さっと水洗いします。
  - ②その後、ぬゆま湯で15分位ひたし充分戻します。
  - ③戻し汁を利用して調理しますと、栄養価の高い煮物が出来あがります。

調理例

- 五目ご飯に
- おからと合せて
- ちくわとひじきの天ぷらに  
(味付したひじきの五目煮をちくわにつめて)
- 卵焼きの具に
- オムレツの具に



新潟を代表する銘酒「越乃寒梅」と海のめぐみがたっぷり詰まった「海の幸セット」は大好評です。

海のめぐみはおいしさいっぱい。ミネラル、食物繊維を多く含んだヘルシーな海の野菜づくし。

お通夜セット<YO-25C>

- 越乃寒梅 300ml 1本
- ひじき五楽 22g 2袋
- 海藻サラダ 8g 2袋
- おむすび昆布 4g 2袋
- 貝柱 3ヶ入 1袋

株式会社きのこや  
 新潟市中央区万代6丁目5番29号  
 ☎0120-246-231  
 http://www.kinoko-ya.co.jp  
 メールアドレス info@kinoko-ya.co.jp