



福の
ライトアップ



奈良山霊苑では桜のときに
夜桜を楽しめます。(3月下旬~4月上旬)

3月27日(日)
等妙寺住職の読経により
厳かに追善供養を
執り行いました。
故人様の冥福を祈り
お参りさせて頂きました。



商品紹介 ~ ボウフラ対策 (墓所編) ~

お墓の花立は蓋がないので、自然に雨水がたまり
放置すると、水が腐って汚れや蚊の温床になります。
そんな花立の汚れ対策に新商品をご紹介します。



病気や遠方などでお墓参りができないと
お困りの方、**墓参代行 承ります!**
お気軽にお問合せください。

第2期樹木葬 墓塔区画

お墓を建てたいが 墓守がない。
お墓はあるが 墓守が心配。そんな方は必見!!



◆文字彫り
別途承ります

永代供養型 墓塔

奈良山供養塔の
周りに墓塔を建てます。
三回忌を迎えたら
供養塔へ合祀いたします。
※夫婦(2人)の場合、後で亡くなった
方の三回忌後に合祀



※墓塔は3種類あります
↑写真はB型墓塔
複数人の埋葬も可能です。
詳しくはご相談ください。

埋葬1名様(B型墓塔)の場合

墓地使用料	33万円
墓塔代	44万円
埋骨料	16.5万円
合祀料	11万円
税込合計	104.5万円

※ 樹木葬は埋葬後
お骨の移転は致しません
埋葬1名様の場合
区画代 49.5万円
墓塔代 27.5万円
税込合計 77万円

ちょっと豆知識 花粉症には、「じゃばら」!?

皆さんは「じゃばら」という柑橘をご存じですか?
じゃばらとは、もともと和歌山県の北山村でしか栽培されて
いなかった「幻の果実」とも呼ばれるものです。
柚子よりも一回り大きく、ほぼ種がありません。
味は、個性的な強い苦みが特徴です。
そんなじゃばらには、抗アレルギー成分と言われている
“ナリルチン”が豊富に含まれています。
果汁に比べて果皮には、なんと6~10倍のナリルチン!!
花粉症の他にも、免疫の正常化・皮膚や粘膜の炎症改善にも
効果があると期待されているそうです。
花粉の飛散は年中無休!!今年はずーとじゃばらをご
賞味してはいかがですか?

環境整備



(第3期通路の洗浄)

境内の擁壁や通路の洗浄作業を
しました。苑内がとても明るく
綺麗になりました。
綺麗な場所を洗っていただきました。
見つけて楽しんでください。

土の表面に凹凸があるの、セグラと
遭遇するかも(^^)

お墓セミナー

(参加費:無料)

毎月 第2木曜日 10:00~12:00
管理事務所2階にて

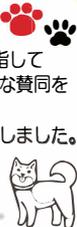
誰でも納得できる お墓や供養の大切さを
分かりやすく説明します。
供養やお墓、葬送等の
質問にお答えします。
小人数の和やかなセミナーです。

初参加
大歓迎!

発信元:奈良山霊苑管理事務所
〒798-1351
愛媛県北宇和郡鬼北町奈良4230-1
電話番号 0895-45-0164
http://narayama-reien.jp
営業時間 9:00~16:00
定休日 日曜・祝日・年末年始

ペット霊域について

令和4年にペット霊域の完成を目指して
いましたが、関係各位より最終的な賛同を
得ることが出来ませんでした。
誠に残念ですが、建設を中止いたしました。
何卒ご理解頂けますよう
お願い申し上げます。



ご利用者様へ
墓地埋葬法第十四条
は、無断で納骨する事
は、出来ません。
納骨(改葬)許可証を
ご提出して頂く必要
があります。
また、お墓の所有者様
の承諾も必要です。
ご不明な点はお電話
またはお問い合わせ
ください。

専務のコラム



NHK連続テレビ小説を観るのが日課という方は多いのではないだろうか。かくいう我が家も子供のころから両親が熱心に観ていたのを思い出す。俳優さんたちが演技でやっているのに「なんと意地悪な！」とブンスカ怒っているかと思えば「なんといいらしい…」と涙ぐむ親を見ながら、こっちを見よる方が面白いわい、と思ったものだ。それから数十年の時が流れ、私も立派なこっち側のおばちゃんになった。

先日、「ちむどんどん」の中でふと気になったのだが。食品会社の新聞広告に「おふくろの味、子どもの笑顔、おいしいごはんを作るのはお母さんの仕事」と掲載された事に対し「料理を作るのは女と決めつける表現は、男女の役割を固定化するものだ」と若い記者が主張して会社の上司とすったもんだ…という内容だ。



確かに今の世の中でそんなこと言おうものなら炎上間違いなしだが、昭和50年代に「おふくろの味」に過剰反応する人はそんなに居なかつたらうに。

「母さんの味、ますやみそ」のCMでお馴染みの(株)ますやみその社長さんが気の毒でならない。そもそも私は男の人の方が美味しい料理を作る素質があるのではないかと思っている。和食の道場六三郎だって中華の陳健一だってフレンチのムッシュ坂井だって、なんならグッチ裕三だって男じゃないか。食べるにせよ作るにせよ、時間をかけて美味しい料理を追求していく情熱とか探求心は男の人には勝てないと私は思っている。なぜなら昔、こんな経験があつたからだ。

山下家には代々伝わる家庭料理に「ごった煮」なるものがある。冷蔵庫に残っている大根や人参や白菜やらの野菜の切れ端をあり合わせの肉と一緒にしょうゆ味で甘辛く煮たものだ。もちろん家計お助け料理なのだが、家族一同これが大好きだった。母亡き後、父はこれを食べたいと思ったのだろう。わざわざ沢山の野菜と高級すき焼き用和牛をスーパーでたんまり買い込み作ってくれた。それはそれは美味しい「ごった煮」が出来上がった。「うまい、うまい」と頼張りながら私は思うのである。「違う、そうじゃない」と。「ごった煮」は困ったときのお助け料理であり、あくまで母の手抜き料理であるべきで高級すき焼き用和牛は違うのだ、と。



みなさん、お気づきだろうか。

そう。美味しい料理店はいくらでもある。時間とお金をかければいくらでも美味しいものが食べられるのだ。しかし、家庭の味は限られた時間の中で、お腹をすかせた家族のために、健康を考えながら、家計をやりくりして成立する、言わば家族が笑顔で生きていくためのつましやかで崇高な料理なのである。そして「おふくろの味」の起源は母乳なのではなからうか、と考えたら「女性だけ」である理由の辻褄が合うではないか、と一人納得するのである。



最後に、私が一番違うなと感じたのは「おいしいご飯を作るのはお母さんの仕事」と広告に掲載したところにある。これが「お母さんの作るご飯はおいしい」にしていたら若い記者も「お母さんのご飯はおいしくなかつた」とはなかなか言えなかつたらうに。