



★さくら保育所方面から霊苑管理事務所を左折



★宇和島方面から霊苑管理事務所を右折



奈良山霊苑と管理事務所の看板、創業100年の(株)山下石材の看板を一新しました。霊苑への曲り角(入り口)をお間違いないように♪

お墓 どうしても落とせなかった「汚れ」そのままにいませんか？

水アカ 苔 カルキ汚れ



プロの仕事で新品のようにピカピカに！



事務所前に「しきみ」が出ている時は、ご自由にお取りください(無料)

文字や家紋も見違えるほど見えやすくなりますよ。【洗浄・墓参代行】承ります。ご予約はお早めに！

第1期樹木葬「ヤマボウシ」



初夏に白い花を咲かせた「ヤマボウシ」。お盆過ぎに「実」をつけみどり色から赤へと変化しました。鮮やかな赤色がとっても綺麗でした！ちなみに、実は食べれるようで、味はマンゴーやバナナに例えられています。



利用者様へお願い

霊苑トイレの手洗い場ゴミ箱にタバコの吸殻が入っていました。



火災の原因になりますので、絶対に捨てないでください。

オススメ商品

握力の弱い人へいち押し(M)★ライター 優火⇒女性・年配者も点火し易い！



立てて置くことができます。



★線香 各種 毎日のお供えに！

←ミニサイズのお線香やご進物も揃えています♪

配送できますよ。(送料別)



★お墓の洗剤⇒すご〜く汚れが落ちます！

11年目を迎えました♪ お墓セミナー 無料

「お墓セミナー」へ参加したいけど、初めては参加しにくいな・・・どんな内容かな？



まずは参加して雰囲気を楽しんでください。

安心してください！！
「お墓ってな〜に」「日本人の先祖供養とは」etc
小冊子とテキストで分かりやすく説明・解説します。



組合長も参加者も舌好調(笑)セミナーです！

開催日：毎月 第2 木曜日
時間：10:00~12:00
場所：管理事務所 2階



●都合で予定を変更することがあります。参加ご希望の場合は、事務所までご連絡ください

【お墓は幸せのシンボル】より一部抜粋

古来、日本人は「お墓に亡き人の生きた姿をしのぎたい」という気持ちで、お墓を建ててきた。それは、お墓が「お墓に亡き人の生きた姿をしのぎたい」という気持ちで、お墓を建ててきた。それは、お墓が「お墓に亡き人の生きた姿をしのぎたい」という気持ちで、お墓を建ててきた。

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
F A X 0895-45-2860
携帯 090-7142-4100
http://narayama-reien.jp
営業時間 9:00~16:00
定休日 日曜・祝日・年末年始

事務員の日常！
お客様を樹木葬霊域へご案内して説明をしている時、視界にソソクサとすばやく動くトカゲの後ろ姿を発見！！
爬虫類が苦手な私は、無言、鳥肌に。そしてお客様と苦笑い。その節は大変失礼しました。

◆年間管理料について(墓地該当者様のみ)
今年度の年間管理料は、10月27日(金)にお引き落としさせていただきます。つきましては、引落日前日までにお届け口座の残高確認をお願い致します。
また、引落日座の変更、領収証送付のご希望等ございましたら、事務所までご連絡ください。
振込にてお支払いの場合、恐れ入りますが、振込手数料は利用者様にてご負担願います。管理料はご利用者様に気持よくお参りして頂くため、苑内の環境整備等の維持管理に欠かせません。
何卒、ご理解賜りますようお願い申し上げます。



専務のコラム



先月9月29日は中秋の名月でしたね。満月と重なることから、酒が飲めるぞ～、と親族一同が続々と集まり庭で大宴会が開催された。

南予地域ではこの時期、里芋と鶏肉・野菜や練り物を煮込んだ「芋炊き」が一般的ではありませんが、山下家では「しし鍋」が定番となっている。鍋といってもちゃんこ鍋やキムチ鍋の類でなく、れっきとした汁ものなのだが、我が家では「しし鍋」に限っては先祖代々「鍋」と呼んでいるのでご承知おきいただきたい。

田舎に住んでいると、とかく畑で採れた野菜や釣った魚をいただくことが多いのだが、イノシシや鹿肉なども時々貰うのだ。「くさい」とか「固い」と敬遠される人もいと聞かすが、いただくものはどれも上手に処理されているせいか臭みは全く無く、山下家では人間も犬も猫も大好物である。

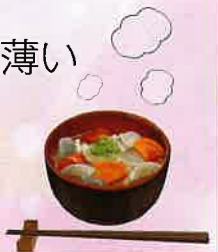
この「しし鍋」だが、奈良山霊苑では毎年3月に開催されている合同法要祭で来苑者に振舞っていたのだが、コロナ禍の影響でここ数年中止されている。当時は利用者や近隣の方も大勢来苑され、150人分用意した「しし鍋」が空っぽになってしまうほどの盛況ぶりだったが、大勢集まることでの健康面の心配もあり、近年ではスタッフや遺族のみでの開催となり残念でならない。

そこで、猪肉の食べ方は各家庭によって様々だと思うが、振舞った際によく「どうやって作るの?」と聞かれていたので、我が家の「しし鍋」の作り方を強引にお教えいたしましょう。

300分クッキングスタート! ↓↓↓↓↓



1. 肉をよく洗う。血や毛がついていることもあるので念入りに。
2. 余分な皮や脂を取り除く。でも猪肉の脂は美味なので取り除きすぎないように。
3. 肉を一口サイズに切り分ける。食べる人の口の大きさを思い浮かべながら。うちはデカいです (笑)
4. 肉全体がひたひたになるくらいの沸騰したお湯に肉 (あれば骨も) を豆乳、あ、投入。
5. 再沸騰すると灰汁が大量に出ているので火を止めてざるにあける。
6. 肉 (骨) についた灰汁を流水できれいに洗う。(これで下処理終わり。いよいよ調理)
7. 鍋に肉 (骨) を入れて水から茹でる。沸騰したら弱火でことこと (2時間～3時間)
8. すりおろしたニンニク (みじん切りも可)、ささがきごぼう、適当に切った大根・人参・こんにゃく入れる。
9. 適当なタイミングで砂糖・酒・みりん・醤油を入れる。量は野生の勘で。(薄いお吸い物くらい)
10. 野菜が柔らかくなったら豆腐を入れて、味噌を入れる。(はい、豚汁です)
11. 最後に長ネギを入れて完成。



いかがでしょうか。簡単ですが時間がかかり根気のいる作業が多いです。ただ、1～7までの工程が終われば後は豚汁とほぼ同じなのでアレンジも可能です。

コツは、肉と正面から向き合うことでしょうか (笑)。灰汁がエグイほど出るので念入りに取るか、茹でて綺麗に洗うこと、猪肉が柔らかくなるまでじっくりと煮ることくらいです。

亡くなった父が、寒い時期になると「おい、今日はしし鍋にせんか?」とよく言っていた。面倒くさいな～、と思いつつも、食が細くなってきた父が美味しそうに食べる姿を思い出す。父曰く、「しし鍋を食べると風邪もひかない」らしいが証拠はない。お試してください。