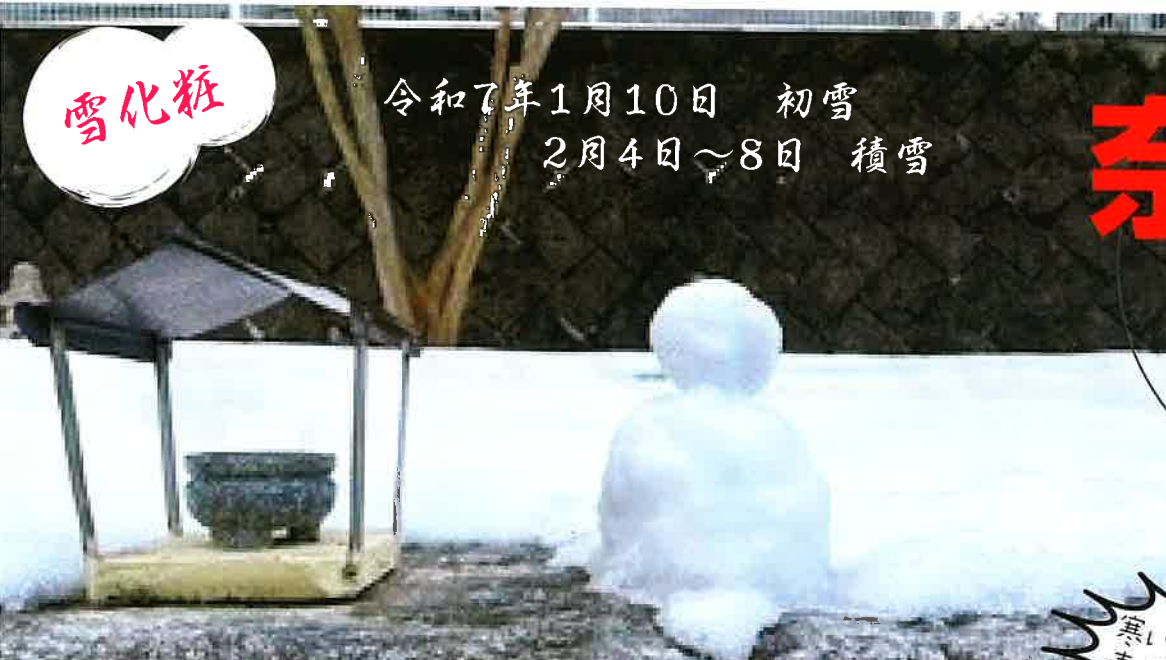


雪化粧

令和7年1月10日 初雪
2月4日～8日 積雪

奈良山通信

No.44



第2期樹木葬霊域 香炉台の横に何かな・・・？
近くへ行くと雪ダルマが“ちょこん”と座っていました。
よ〜く見ると、お顔も描かれています（＾＾）
雪の中、お参り有難うございました。

撮影日：令和7年2月10日



3/30 (日) 合同法要祭

大切な人を偲び 縁ある人と過ごすとき・・・

◆タイムスケジュール

10:00～ 第1期樹木葬霊域

10:30～ 第2期樹木葬霊域

11:00～ 永代供養塔霊域

11:30～ 鬼城太鼓演奏 常務演奏します

鎮魂の太鼓演奏を行います。ご観覧ください。

12:30～15:00 説明会

※ご予約優先にご案内させていただきます
TEL：0895-45-0164



苑内見取り図

第1期 墓地区画 (上から一段目)



第2期 墓地区画 (上から二段目)



2期 樹木葬 1期 樹木葬



第3期 墓地区画



奈良山供養塔



受付
お協力に
お力を
願います。

和気あいあいとしたセミナーです。
興味のある方、お気軽にご参加ください。

お墓セミナー (参加費無料)

日時 毎月第2木曜日
午前10時～12時
場所 管理事務所2階



霊苑入口、六地藏を過ぎた右側広場も駐車できますよ。

● 駐車スペースには限りがあります。乗り合わせをお願いします。管理事務所の駐車場もご利用ください。

十三仏奉納 大募集!



奈良山霊苑の十三仏奉納に心温まるご奉賛を賜り誠にありがとうございます。
本年は二仏を追加し十三仏全て揃う予定です。最高の祀りの空間でお参りしていただきたいと思っています。奉納いただける方はご連絡くださいませう、お願いいたします。

桜のライトアップ

(3/20頃～)

とのおま桜今地
っ楽すの年域
てし。ラもの
もみおイ開皆
綺く花ト花さ
麗だ見ア時ん
でさやッ期に
すい夜プに大
よ。桜を合好
。を行わ評
いせ、



霊苑の桜

苑内には12種類の桜の木を植えています。
開花時期の早い品種だと2月から開花し始めます。法要祭の頃はたくさんのソメイヨシノ、エドヒガン、シダレザクラが楽しめます。
4月頃に開花する品種もたくさんあります。
暖かくなってからお散歩しながらのんびり眺めるのもいいですね。散策マップもあるのでご希望でしたらお声掛けください。

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
FAX 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

令和7年は 2025 (昭和100年)

「乙(きのと)」 「巳(み)」の年

「乙」は困難があっても紆余曲折しながら進むことや、しなやかに伸びる草木を表しています。へビは、脱皮を繰り返して成長する生命力の強い生き物です。

乙巳には、「努力を重ね、物事を安定させていく」といった縁起のよさを表しています。皆さんにとって幸多き一年となりますように!

新人事務員ですー!

実は奈良山霊苑のHPに事務員が更新しているブログもあります♪
霊苑の季節の変化が感じられたらうれしいです。気が向いた時にのぞいてみてください。↓↓

<https://ameblo.jp/narayama-reien/>

QRコードはコチラ





専務のコラム



ご飯、味噌汁、塩サバに大根おろし。今日の朝ご飯である。炊きたての白米を口に頬張った時、「ああ、日本人で良かった・・・。」としみじみ思うのは私だけではないだろう。

白米と言えば、昨年の夏ごろから日本中で米不足が話題となっている。その原因は皆さんもご存じだろうが、猛暑による不作、外国人旅行者の日本食消費、天災対策としての備蓄、そして米不足報道による不安からの買い占め行動とされている。1970年代からの減反政策によってコメの生産量が減ったため需要と拮抗し、何らかの要因が起こるとたちまち今回のような米不足となる。

とはいえ、60年前と比べると一人当たりの年間コメ消費量は約120kgから約50kgと半分以下に減ったという。昔父が、「一人につき年間米2俵としたもんよ」とよく言っていたが、毎日どんぶり飯をかつくらっていた私のような子供は最近めっきり少なくなったような気がする。食生活も西洋化してパン食や麺類を好んで食べたり、ダイエットを意識して敬遠されたりするのに、なぜ米不足の声を聞くと誰もがこんなに不安になるのだろうか。



SOLD OUT



今から三千年前、弥生人が稲作を始めてから日本は誕生し人口が増え文化が発展してきた。2013年にはユネスコ世界無形文化遺産として「和食」が登録されたが、お米無くして和食を語ることは出来ない。外国人の「和食ブーム」が一過性で終わらないのも、主食であるお米が美味しいのはもちろんのこと、ビタミンやミネラル、食物繊維や抗酸化物質など栄養価が高く消化吸収が良い万能食であるところにある。また保存も容易で、おにぎりや寿司、カレーや炒飯など調理方法も多様なため、「米さえあれば何とかなる」という米神話もうなずける話だ。米の産地・銘柄・水・浸水時間・炊き方に至るまでこだわったあげく、高価な炊飯器を買ったり、一周まわって薪で炊いてみたり日本人のコメ愛はとどまるところを知らない。

(ちなみに薪が一番美味かった!) ←あんたのことかっ



幸いこの鬼北地域では値段は上がったものの深刻なコメ不足は起きていない。

むしろ米農家さんの苦勞を思えば今までお米の値段が安すぎたため、農業経営が成り立たず稲作放棄地が増えてしまった経緯もあり、生産者への適正な売買価格と円滑な

流通が行われることを願うばかりだ。次世代へ「和食文化」を守っていくためにも改めてお米の大切さを見直す時が来ているのではないか。医師であり料理人だった新井氏の造語、「医食同源」は「体を健やかに保ち命を養うためには薬も食も根本は同じことである」という意味で、現代人が抱える病の増加や、気力体力の低下など、今の食生活と密接に関係している気がしてならない。日頃からバランスの取れた食事を摂ることによって病気の予防や治療に繋がるのであればそれに越したことはない。

ただし、昔のようなどんぶり飯は我慢しようと思う。

