



# 暮らしの情報誌 夏号 Vol.11



- 季節の花「トケイソウ」
- おでかけスポット「天神祭に出掛けよう !!」
- 夏は辛いものが食べたくないませんか? 「唐辛子」
- 身近な佛教用語「不覓（ふかく）」
- よりわかりやすく「葬儀のあとに」リニューアルしました!!

**特集 夏の日差しご用心 日焼け止め対策 !**

広報誌「縁(えにし)」平成29年 夏号

不覓とは、「前後不覓に陥つてしまつた」「不覓にも涙を流してしまつた」など、自分でもよくわからない状態に陥つているときに使われるようです。佛教用語では、不覓とは仏の智慧に暗いこと、無明を表すと言われています。無明とは迷いのこと、また真理に暗いこと、智慧の光に照らされていない状態であり、そのような状態がつまり、自分がよくわからない状態なのかもしません。

仏様は修行を経て、無明の闇を破り悟りを開かれました。悟りとは、世界と自分がすつきりと見える境地になるとだと思いますが、なかなかその境地には達することはできません。不覓にも、また〇〇をやつてしまつたと後悔と反省を重ねる一生が、人間らしいのかもしません。

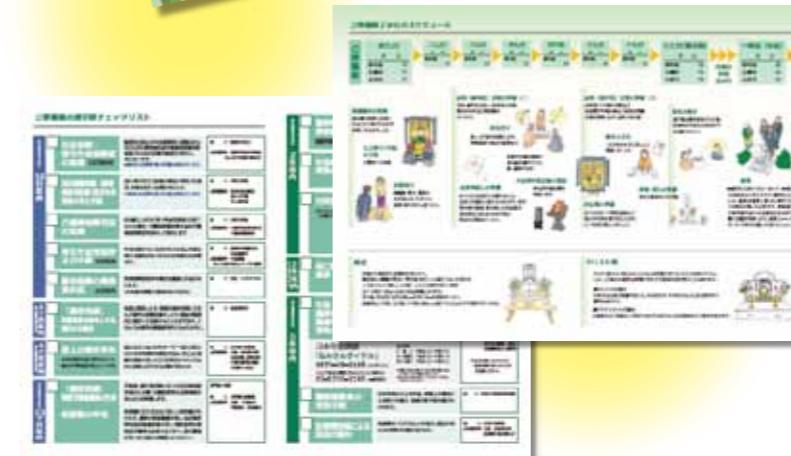


お葬式後の法要や手続きで困った経験はありませんか?

以前から発行しておりました「葬儀のあとに」が改訂リニューアル致しました。この冊子には、法要の営み方や銀行解約手続の方法など、お式の後に必要な情報が満載です。

「供養のお布施は?」「どんな手続きがあるの?」「何から手をつけて良いかわからない!」等、このようなお悩みをお持ちの方は是非ご活用ください。

ご希望の方は、下記葬儀社までお問い合わせください。



「葬儀のあとに」が  
あって助かるわ~



発行元

SJK 大阪葬祭事業協同組合

CopyRight (C) 大阪葬祭事業協同組合 広報誌「縁(えにし)」All Right Reserved.  
※無断転載を禁じます

# 特集

# 夏の日差しにご用心 日焼け止め対策

夏の日差しは強烈で、特に女性にとつて気になるのが日焼け。シミやしわ、くすみの原因になるので、日焼けは大敵です。日ごろから日傘やサングラス、長袖を着用するなど日焼け対策を行っている方は多いのではないでしょうか？



## ご存知ですか？ 知つておきたい「日焼け止めクリーム」のこと

そんな日焼け対策のひとつに、日焼け止めを塗るというのがあります。

日焼け止めにはSPF値とPA値が記載してあります。簡単に説明すると SPF 値は紫外線を浴びたときに皮膚が赤くなるまでの時間を数値化したもので、PA値は肌の奥深くまで浸透する紫外線A派を防御する力を示したものです。

どちらも、数値が高ければ日焼けを防げそうですが、数值が高いと肌が乾燥するなど肌に負担をかけることがある

ので、日常生活で使用するなら、数値はほどほどでこまめに塗りなおしたほうが日焼け対策には効果的だそうです。

マイクをされていてクリーム状の日焼け止めを塗りなおせない場合、最近はパウダー状の

日焼け止めも出ていますのでそちらを試していただくのもいいかもしれません。今年の夏も暑そうです。日焼け止め対策は十分になさってください。



## 季節の花 トケイソウ

トケイソウは花言葉は、「聖なる愛」「信仰」「宗教的熱情」など。



トケイソウはその名の通り、3つに分裂した雌しべが、時計の長針・短針・秒針のように見える特徴的な花を咲かせます。

中央アメリカや南アメリカの熱帯・亜熱帯地域が原産地といふこともあります。夏にたくさんのかな花をつけるつ

る性植物なので、昨今は日よけ用の「緑のカーテン」として庭先などに植えられ、その姿をよく見かけるようになりました。

日本人が時計の針と見立てた個性的な花・トケイソウですが、欧米では十字架にかけられたキリストに見立てられ、英名は「パッションフルーツ」（キリスト）受難の花、と呼ばれています。南国の果物であるパッションフルーツは、このトケイソウの一種・クダモノトケイソウの実です。

### おでかけスポット

## 天神祭に出掛けよう !!



天神祭は、東京の神田祭、京都の祇園祭とともに日本三大祭のひとつと言われ、毎年宵宮が7月24日に、本宮が翌25日に行われます。菅原道真公をお祀りしている大阪・天満宮では年に一度、町の繁栄ぶりを道真公のご神靈に見ていただき、さらなる繁栄を祈願するために氏地を巡行。船渡御はそのご神靈を船に乗せ、お囃子をする船や供奉船などが従い、約100隻の船が大川を巡るもので、水都・大阪を象徴するお祭りです。

空に打ち上げられる奉納花火で、天神祭はクライマックスを迎えます。

### 夏は辛いものが食べたくなりませんか？ 唐辛子(トウガラシ)



#### ★柚子胡椒パスタ★

①パスタ1人前(800g)をたっぷりの沸騰した塩水で茹でる。

②フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくひんとかげを入れて香りづけ。豚肉の薄切りときのこ(しめじ・エリンギなど)適量を入れて軽く塩・胡椒を振り洒。薄口醤油・柚子胡椒(適量)を入れて、味を

介します。

冷蔵庫に1瓶は入つていそうな柚子胡椒も、青唐辛子を使った加工食品ですから上手に使いたいものですね。ということは、柚子胡椒を使った簡単レシピをご紹介します。

和風に仕上げるのがポイントです。柚子胡椒の量は好みで調整してくださいね。

