

こころの風 花家族 会報誌 Vol.11
2018 March

こころの風 通信

- 春の日差しに誘われて
- 終活セミナー開催のご案内

- 明日も元気に ～寒暖差アレルギー～
- 旬の食彩 ～鯖(サワラ)～
- これから楽交@東京ベイ
～フラワーアレンジメント講座のご案内～
- 実はこれも仏教用語 ～開発～
- 商品のご案内

葬儀屋さんの
ドタバタ日記

作：オウスケ
ousuke.com



ご葬儀や、事前相談などで「十人十色の家族葬 こころの風」の
無料会員 花☆家族会員に登録していただきました
ご家族の皆様へ会報誌をお届けいたしております

株式会社 こころの風
〒272-0142 千葉県市川市欠真間 1-4-5
TEL 047-712-5981

実はこれも 仏教用語 「開発」

「新製品を開発する」など 新しい技術や製品を実用化することなどの意味で使用される「開発」という言葉。実は 仏教から来ていると知っていましたか。仏教で用いられる「開発」は、仏となる性質、つまりは自らの内に元々ある仏性を開きおこし、まことの道理をさとることを意味する言葉なのです。仏教の教えは、人々が社会問題、環境問題など日常の問題に関して自分には関係ないと思わず、この世に生を受けている限りあらゆる問題に関わりを持ち、物心両面から問題と向き合いなさいと教えています。ちなみに仏教では「かいほつ」と読まず、「かいほう」と読みます。

市川本店では ミニ仏壇やプリザーブドフラワー線香、ロウソク、御念珠などを販売しております。近くにお越しの際には気軽にお立ち寄りください。

男性用・女性用 各種あります
御念珠

自宅にさりげなくおいて 家族と一緒に…
ミニ骨壺・手元供養写真



省スペースに置けるオシャレなお仏壇
パーソナル仏壇



お彼岸の訪問に…
ご進物用お線香



各種取り揃えております
プリザーブドフラワー



十人十色の家族葬 こころの風

市川本店 〒272-0142 千葉県市川市欠真間 1-4-5
浦安支店 〒279-0002 千葉県浦安市北栄 2-21-11-201
TEL : 047-712-5981 FAX : 047-712-5987
E-mail : info@kokoronokaze.co.jp
LINE@ID : @kokoronokaze

事前相談 や 万が一の際は
24 時間・365 日
お気軽にお問い合わせ下さい

0120-19-5562

※ 電車の場合 東西線「南行徳駅」・「行徳駅」より徒歩 15 分
※ お車の場合 行徳バイパス「市川 I.C.」から浦安駅方面に進み 行徳郵便局先「セブンイレブン」向い側

会報誌は年 4 回 郵送にてお届け予定です。
郵送ではなくメールでの配信を希望の場合には、
ホームページの【お問い合わせフォーム】詳細の欄へ
「会報誌メール希望」と入力の上メールにてご連絡をお願いいたします。
メールでの配信は会報誌の内容を数回に分けて発信いたします。

※ お送り先の変更
変更前のご住所・お名前と共に、新しいご住所・お名前・連絡先を 電話、メール、FAX にてご連絡ください。
※ 郵送を希望しない場合
日中は仕事で高齢の親御さんが目にする、高齢の親御さんのところに届くのは困るなど、ご事情がある場合には、
電話、メール、FAX、LINE@にて会報誌の郵送不可とお伝え下さい。



春の日差しに誘われて

「暑さ寒さも彼岸まで」というように、季節の節目にお彼岸はあります。お彼岸は、春分・秋分の日が、太陽が真東から上がって真西に沈むことから、西方極楽浄土の信仰と結びついた日本独自の仏教行事です。またお彼岸の期間に、お寺では、彼岸会・お彼岸法要を行う場合が多いです。お墓参りだけでなく、お彼岸法要に参加して先祖を供養するお彼岸もおススメです。春のお彼岸（春彼岸）は、春分の日を中日として前後3日間を合わせた7日間です。春分の日と秋分の日を「中日（ちゅうにち）」と呼んでいます。お彼岸の初日を「入り・彼岸の入り」と呼び、終わりの日を「彼岸明け」と呼んで最後の日となります。また、お彼岸の期間には、春・秋共に先祖供養が行われますが、春の彼岸を「彼岸」「春彼岸」と呼ぶのに対し、秋の彼岸を「のちの彼岸」「秋彼岸」と呼び分けることもあります。〴〵彼岸〴〵というのはあの世のことで、極楽浄土の意味。

仏教では極楽浄土は西にあると考えられていることから、この期間が先祖を供養する年中行事となつたようです。お彼岸は日本独自の習慣で、人々は彼岸入りの日の前日までに自宅の仏壇を整え、ぼたもちなどをお供えします。お彼岸の期間中は朝晩に蝋燭をともし、お線香をあげることが供養になります。仏壇のない家庭では彼岸期間中の昼間にお墓参りをし、お線香とお花を供えます。なお、お彼岸の期間は、お寺では「彼岸会（ひがんえ）」「お彼岸法要（ひがんほうよう）」を行うことが多いですね。既に亡くなってしまった先祖に対しての供養を行います。なお、故人が亡くなってから、初めて迎えるお彼岸を「初彼岸（はつひがん）」と呼びます。春にはぼたもち、秋にはおはぎをお供えするのが一般的。ぼたもちとおはぎは同じものですが、ぼたもちは春の牡丹の季節に食べ、おはぎは秋の萩の季節に食べるということに由来してい

ます。春分の日には「自然を讃え、生物を慈しむ」とあります。お彼岸にお墓参りをする文化には、「生かされていることへの感謝」「先祖への感謝」をする大切な節目と捉えられていると思います。今年のお彼岸には、家族そろってお墓参りをしてみたいかがでしょうか？

文・永山



終活セミナー開催のご案内

最近よく聞く「終活」という言葉をご存じですか？「人生の終わりについて考える活動」を略した造語です。2009年ごろから関連書籍が発売されたり、「エンディングノート」という映画が公開されたことにより広まりました。弊社でもご葬儀をされた方へのアンケートを実施しておりますが、事前に準備しておいたほうがいいと思われることはなんですか？という質問に何もありませんと回答される方はほとんどいらっしゃいません。人がいつ死を迎えるかは誰にもわかりませんが、必ずくるものです。残された家族が困らないように、または自分自身がこれからの人生をよりよく生きる為のきっかけに是非ご参加ください。

文・岩崎

こころの風 終活セミナー

場所：市川市相之川 3-2-13 レンタルスペース エミング
時間：13:00～14:00 参加費：無料
これから毎月28日に開催予定です。
先のスケジュールは決まり次第随時ご案内してまいります。
お申し込みは **TEL.047-712-5981** まで

2018年
第1回
4/28
土曜日

相続・生前にしておくべきこと

いざというときに慌てないために今からやっておくべきことをご紹介します。
講師：司法書士法人・行政書士 オールシップ 代表 市山 智 先生

2018年
第2回
5/28
月曜日

遺言・大事な人へのメッセージ

遺言書があるとないとは大きな違いがでてくることがあります。その場合はどんなときなのでしょう？
実例をもとにご紹介いたします。
講師：松元行政書士事務所 松元 充 先生

2018年
第3回
6/28
木曜日

相続税の変更点ご存知ですか？

平成27年に相続税の大幅な変更があったことはご存じでしょうか？いままでは自分には関係ないと思っていた方も多いと思いますが、これからは違うかもしれません。
税理士の先生をお迎えして詳しくご紹介いたします。
講師：星山輝税理士事務所 税理士 星山 輝 先生



南行徳駅から徒歩8分
お車の場合は
近隣の有料駐車場を
ご利用ください。



これから楽交@東京ベイ フラワーアレンジメント講座のご案内

皆さんお待たせいたしました！11月からお休みしていたこれから楽交@東京ベイが3月よりスタートいたします。少しずつ参加者も増えてきてお客様からは次はいつ？と尋ねられることもありました。お花屋さんが季節のお花や道具を揃えていますので、手ぶらで参加できます。アレンジのコツやお花の特徴なども

教えてくれるので、初めての方でも大丈夫です。作品を前に、ひとときではありますがお菓子を食べながら楽しい時間を過ごしています。お花はお持ち帰りできるので、少しでも気になっている方は是非一度参加してみませんか？

市川本店にて開催致しますので、皆さまの参加をお待ちしております。参加を希望する際はお手数ですが事前にご連絡下さいませ。

今後のスケジュール
3月17日(土曜日)14:00～
5月19日(土曜日)14:00～
7月21日(土曜日)14:00～

●参加費 500円 ●定員 10名
参加費にはモンゴルへの
植林費用が含まれております。
参加のお申し込みは

TEL.047-712-5981 まで



明日も元気に ～寒暖差アレルギー～

朝晩に咳や鼻水が出る、調子が何となく悪い。そんな不調を感じたら寒暖差アレルギーを疑ってみても良いかもしれません。7度以上の寒暖差は、自律神経の乱れを引き起こす可能性が高まるので要注意。適切な予防策は体調管理。体を冷やさない、体力をつけるなどを日々の生活で取り入れて、症状が長引くようなら病院で診断してもらうことが大事です。自分の体調をしっかり見ていきたいですね。



旬の食彩 ～鰯(サワラ)～

いよいよ春本番です。春の魚の代表は魚偏に春と書くサワラ(鰯)です。良質のたんぱく質が豊富で、成人病予防にも効果のあるサワラ！西日本では瀬戸内での水揚げが多くなる春の時期を旬と捉えます。塩焼きや西京焼きが絶品ですがみぞれ煮、野菜あんかけも是非。ちょっと珍しいサワラのたたきもおススメ！とれたてのサワラを強火で炙り旨みをぎゅっと閉じ込めた逸品で旬を満喫できます。

