

【開講日】令和元年10月7日(月)

三鷹サテライト教室

仏教・宗教

三鷹

312005

喜心・老心・大心は人生料理の心

てんぞきょうくん
— 典座教訓の生き方学 —

受講料 (振込額)	15,000円				
必携テキスト	講師オリジナルテキスト有 別途案内				
講座概要	曜日	月曜日		日程	
	時間	13:00～14:30			
	回数	全10回	定員		50名
	開講場所	三鷹サテライト教室 7F 大教室			
講師	曹洞宗総合研究センター教化研修部門講師・元京都市竜宝寺住職・可睡斎僧堂・西堂 中野 東禅 (なかの とうぜん)				
	1939年静岡県生まれ。大本山永平寺安居。駒澤大学大学院修士課程修了。 曹洞宗教化研修所研修所員、同所講師、主事、駒澤大学講師、可睡斎専門僧堂後堂、大正大学講師等歴任。 現在「死の臨床研究会」関東部会世話人、「儀礼文化学会」評議員、「ナムの会」副総務などを務める。				
内容	禅寺で台所の事を「典座寮(てんぞりょう)」といいます。「典」は辞典と同じで基本という意味です。つまり命の基本です。もちろん人生修行の基本でもあります。中国で老典座さんが道元さんにいいます「修行とは一から十まで、何も彼もが修行なんだ。お経を学んで隠されている真実を見つけるのが修行じゃない。生きているその時、その場で、君のあるべきようがみな真実なのさ」と教えます。道元さんは眼から鱗で、実践仏教の何たるかを思い知らされるのです。そして、帰国後早くに「典座教訓」を書きます。その中心の言葉が「喜心・老心・大心」です。 どんな食材にも喜心、材料と食べる人への労りの心老心、人様を支えるために食材にも施主にも、食べる人にもえり好みしない平等・尊敬の心=大心で応じるのは、料理はもちろん、人生すべてにおいてこの心で生きる所にあなたの命が輝くのですよ、と語ります。 ※こちらの講座は、大学の記録用としてビデオの収録をさせていただきます。 講師を中心に教室の後方から撮影をし、個人が特定できないように配慮いたしますので、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。				
	①10月7日：食材の三徳六味を生かす ②10月21日：道具や食材に喜びの心で。 ③10月28日：食物を人に供養するのは生の証しだ。 ④11月18日：他社への奉仕は自己の確かめだ。 ⑤11月25日：人への供養は喜びをわがものにする。 ⑥12月2日：老心は父母の心である。 ⑦12月9日：食材を呼び捨てにしない。 ⑧12月16日：醤油・淹蔵・塩梅の類を生かして調理せよ。 ⑨12月23日：食器などは高所は高平・低所は低平に。 ⑩1月6日：食事は慎みをもって頂こう。				

世界の幸せをカタチにする。
Creating Peace & Happiness for the World



武蔵野大学

Musashino University

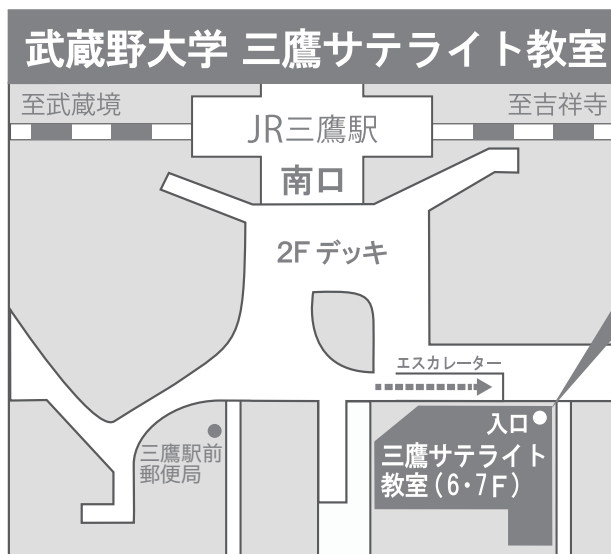
お問い合わせ TEL 042-468-3222
FAX 042-468-3211

開室日：月～金曜日 9:30～18:00
：土曜日 9:30～15:30 (祝日を除く)

武蔵野大学 生涯学習事業課

〒202-8585 西東京市新町1-1-20
www.musashino-u.ac.jp

武蔵野大学 三鷹サテライト教室



〒181-0013

東京都三鷹市下連雀3丁目26-12
三鷹三菱ビルディング

JR中央線・総武線
東京メトロ東西線
JR三鷹駅 南口より徒歩1分

三鷹三菱ビル 6・7F
(三菱UFJ銀行のビル)

1階入口からお入りください。

- ・ 前の時間に講座がある場合は教室の準備ができるまでお待ちいただくことがあります。
- ・ 教室前の机にある出席簿に○をつけてから教室にお入りください。
- ・ 生涯学習講座登録証を携帯してください。
- ・ 欠席の連絡は必要ありません。
- ・ 駐輪場、駐車場はありませんのでご了承ください。