

58. 仏事のお供え膳（霊膳）（杵築市）

仏事の際のお供え膳（霊膳。おりょうぐ膳ともいう）塗りのお膳に、ご飯・汁・坪・平・皿を配置する。ご飯は白飯で、汁は精進なので昆布でだしを取る。坪（おつぼ）は、ほうれん草のごま和えや胡麻豆腐、煮豆などで、果物でもよい。少し深めの壺型の椀に盛ることから坪と呼ばれる。平（おひら）は平椀に彩りを考えた五味（5種類）の具を盛るのが決まり事で、西福寺では油揚げ、椎茸、いんげんは外せない。後はにんじん、里芋を使うことが多く、里芋がなければれんこんでもよい。皿（おさら）には漬物を盛る。

杵築市山香町にある曹洞宗のお寺、西福寺では、次の行事の時に、このお供え膳をする。

- 2月15日 涅槃会
- 3月 春の彼岸会
- 4月 春季法要
- 4月 8日 降誕会
- 8月 盂蘭盆会 8月15日はだんごをお供えする
- 8月17日 施食会
- 9月 秋の彼岸会
- 9月29日 両祖忌
- 12月 8日 成道会

家庭でも、お盆やお彼岸には仏様にお供え膳をする。

制作協力：小武久美子さん（杵築市・西福寺）

【材料】

○ご飯

○汁

- ・昆布出汁
- ・豆腐
- ・わかめ
- ・麩

○坪（おつぼ）

- ・ほうれん草
- ・いりごま
- ・砂糖、しょうゆ

○平（おひら）

- ・油揚げ
- ・乾椎茸
- ・いんげん
- ・にんじん
- ・里芋
- ・昆布出汁、砂糖、しょうゆ

○皿（おさら）

- ・漬物（たくあん等）



①いりごまをすり鉢でよくすり、砂糖としょうゆで味を調える。



②ほうれんそうを茹でてしぼり、適当な長さに切る。



③ほうれんそうを①で和える。



④椀に、ほうれん草の胡麻和えを中高に盛る。これが、坪（おつぼ）。



⑤乾椎茸を水で戻して、その戻し汁で戻した椎茸を炊き、砂糖としょうゆで味を調える。



⑥昆布を一晩水につけて取った昆布出汁で、三角に切った油揚げ、半分に切った里芋、斜め切りにしたにんじんを炊き、砂糖としょうゆで味を調える。



⑦いんげんを塩ゆでする。



⑧平椀に、油揚げの布団を敷く。



⑨その上に、椎茸の枕を置く。



⑩いんげんの角を2本立てる。



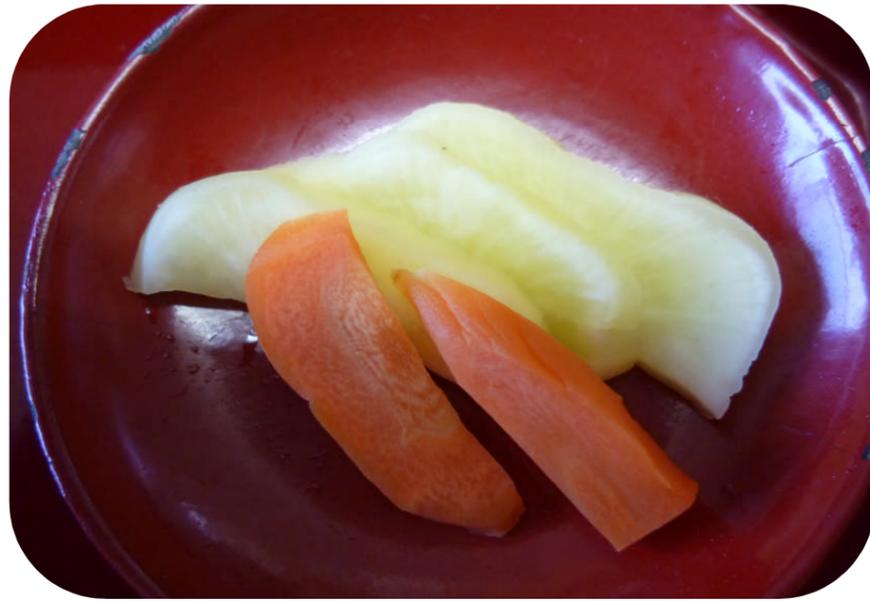
⑪にんじんのタオルケットをかける。



⑫最後に里芋の掛布団で、平（おひら）の完成。
これは、西福寺の方丈様が習い覚えた盛り付けの順番。



⑬汁は、昆布出汁に豆腐、わかめ、麩を入れ、淡口しょうゆで味を調えたもの。



⑭皿（おさら）には、季節の漬物を盛る。



⑮ご飯は、白ご飯。



⑯お膳に、ご飯、汁、坪、平、皿を写真のように配置する。あげる時は、仏様から見てご飯と汁が手前に来るようにお供えする



⑰正式には、このようにする。



⑱生飯（サバ）といって、ご飯粒を7粒くらい、こうして先につける。苦しんでいる方々に施しをするという意味がある。