

## おおみや教会 通信 あけましておめでとうございます

カトリックでは12月1日の待降節第一主日が新しい年の始まりで、すでに新年が始まって1ヶ月半以上がたっていることになりますが、世間的にはやはり1月1日が新年の始まりです。

この季節になると蝟梅（ろうばい）の花を思い出します。皆さんはこの寒い季節に咲く可憐な黄色い花をご存じでしょうか？蝟梅は真冬に黄色い花を咲かせる落葉低木で、蝟細工のような質感の花弁と、芳醇な香りが特徴です。花言葉は「先見の明」「同情」「慈愛」だそうです。



この花を贈ることで、寒い季節に人々をいやす香りが、相手への思いやりや未来への希望を伝えるということです。

この花は10年近く前に聖堂の生け花を担当している方に教えてもらい、一枝おすそ分けしてもらいました。

花瓶に生けたところ、部屋の中がぱッと明るくなり、良い香りが心を穏やかにしてくれたことを覚えています。大宮公園にも咲いています。時間があつたら蝟梅の良い香りと奥ゆかしい花を観賞してみて下さい。

\*\*\*\*\*

### ＜成人の祝福＞

1月11日主日のミサの中で成人の祝福を行いました。

おめでとうございます。

元気で学業に励み、教会でも活躍してください。



\*\*\*\*\*

### ＜四旬節～復活祭の予定＞

2月18日（水）灰の水曜日 ミサ 7：00～（小聖堂）、19：00～（大聖堂）

2月22日（日）11：00～主日のミサ中で灰の式

3月29日（日）枝の主日 11：00～

4月 1日（水）聖香油ミサ 13：00～（浦和教会）

4月 2日（木）主の晩餐ミサ 19：00～

4月 3日（金）主の受難の祭儀 19：00～

4月 4日（土）復活徹夜祭（洗礼式）18：30～

4月 5日（日）復活の主日ミサ 11：00～

内容【成人の祝福】【四旬節～復活祭の予定】【北村さんの銅版画】

【信徒委員会】【典礼部】【成人養成部】【その他】毎日のミサ購読【浅川さんのCDと歌】

【新シリーズ「教会の「おいしい」】【講話&mini黙想会】【ART DAYS 2025】

【サモア～主によばれて（46）】【広報部 新シリーズ募集】

## <北村さんの銅版画をお分けします>

大宮教会の聖堂の十字架の道行を製作者、伊奈町の北村紘之さんが、終活の一環として、長い間制作されてきた銅版画を、欲しい方にお分けすることになりました。

1階ロビーに展示しておりますので、ご希望の方は申込書に名前と希望する作品の番号をお書きになり、箱にお入れください。応募者多数の場合、抽選となります。尚、ご本人は無償を希望されていますが、いくばくかの献金をお願いします。締め切りは1月25日です。



## <信徒委員会・各部からのお知らせ>



### <典礼部より>

- ・1月11日のイルミネーションと馬小屋の撤去作業にご協力いただきありがとうございました。
- ・枝の回収をします。1月25日～2月8日までにロビーの箱にお入れください。

### <成人養成部（デコレーション部）より>

- ・聖年のロゴに祈りを貼り付けるプロジェクトにご協力ありがとうございました。
- ・クリスマスのデコレーションの撤収にご協力いただきありがとうございました。

### <毎日のミサの年間購読について>

「毎日のミサ」の年間購読を個人でされている方へご提案です。大宮教会で「共同購入」をされませんか。共同購入することで、カトリック出版部より、大宮教会への特典として、神父様の購読分、教会使用分の補填が増えます。どうぞご検討ください。尚、大宮教会の共同購入の期間は、新年度からとなります。申し込みは、2月よりお受けします。ご不明な点はご遠慮なくお問い合わせください。「毎日のミサ」購読係

須田



## <浅川さんのCDと歌のお披露目>

2月8日（日）10:30～ 歌のお披露目（10分程度）

ミサ後、2階ロビーでCDを視聴できます。カレーを食べながらお聴きください。

CDは2000円で楽譜付きでお分けします。収益は全て共愛会に寄付されます。よろしくお願ひします。



## 新シリーズ <教会の「おいしい」>

教会で出会ったおいしいものを紹介するシリーズです。

昔教会のクリスマスでこんな料理をふるまわれた、とか、○○教会の定番とか、皆様の記憶に残っている「おいしい」を分かち合いましょう。

### 第1回「アップルクランブル」

子どもの頃通っていた教会のカナダ人の神父様に2・3回ふるまわれたりんごのお菓子。名前も作り方もわからないまま20年が過ぎて、新聞のお料理コーナーで見つけました。さっそく作ってみて大正解！それからは我が家定番スイーツとなりました。神父様は若くして帰天されましたが、今もこれを食べると優しい神父様のことを思い出します。

### <アップルクランブルの作り方>

材料・りんご 2個 ・グラニュー糖 30g ・バター 20g

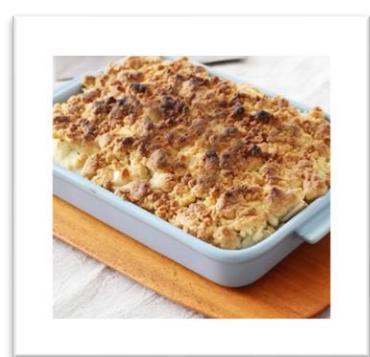
- ・シナモン 小さじ1  
(クランブル) ・薄力粉 100g ・グラニュー糖 70g
- ・バター(賽の目切) 50g ・シナモン 小さじ1/2

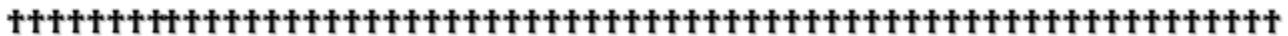
①ボウルにクランブルの材料をいれ、指先でバターをすりつぶすように混ぜ合わせる(全体がぼろぼろになるまで)。

②りんごを8等分にくし切りにし、さらに4~5等分に切る。

③②を耐熱容器に入れ、グラニュー糖、シナモン、バター(ちぎって)を入れ、全体をまんべんなく混ぜ合わせる。

④に①のクランブルをかけ、200℃に熱しておいたオーブンで25分焼く。





## <成人養成部からのお知らせ>

成人養成部では 2026 年 2 月 22 日、四旬節第一主日のミサ後に片山はるひ先生をお招きしての講話 & mini 黙想会をパウロ聖堂で実施する計画を進めています。

### 今回のテーマは「死：『父の家』への門」

と題して、キリスト者として「生きる」ことについて一緒に考えてみます。

東ブロックの教会、並びに近隣教会にもアピールをお願いし、多くの方々に参加していただきたいと思っています。

片山先生は上智大学神学部で教鞭を取っておられ、イグナチオ教会でのフォローアップ講座をはじめ、日本各地から数多く講話を依頼され、YouTube でも活躍されておられます。片山先生の魅力は、私達が疑問に感じる難解な聖書箇所を、私達と同じ目線で疑問を投げられつつも、豊富な知識と豊かな感受性をもって、神学者の目線ではなく文学者の目線で、どんどん深堀を進めていくてくださる軽快なトークにあります。

是非、ご参加ください。

### プロフィール

片山はるひ 1959 年東京都生まれ。上智大学フランス文学科卒業、同大学院博士課程修了。フランス・プロヴァンス大学にて文学博士号を取得。上智大学文学部教授を経て、上智大学神学部教授(専攻：キリスト教文学、キリスト教の靈性)。ノートルダム・ド・ヴィ会員。



### <ART DAYS 2025 >

12 月 13 日、14 日の両日 2 階ロビーと各部屋で行われました。力作を出品してくださった方々、ご協力くださった方々、そして来場し観賞してくださった方々にスタッフ一同より深くお礼を申し上げます。

今回は音楽パフォーマンスもあり、多くの方がお二人(水野さん、浅川さん)の歌声を堪能されたようです。

壁掛け作品は 1 月末まで展示しておりますので、ゆっくりご覧ください。

また再来年開催する予定ですので、次回出品したい方は早速制作に取り掛かってください。

ありがとうございました。

ART DAYS スタッフ 石崎、山口、梶田



## † サモア～主に呼ばれて (46) †

佳美が来てすぐにイースターになりました。この年は4月19日でした。イースターの前後、学校は休みです。

ヒルダーという同僚の女性から、イースターの前に自分の教会で聖劇を子供たちがやるので、二人で見に来ないかと誘われました。特に予定もないのに、お邪魔しました。どうやって行ったかも覚えていないのですが、バスで行ったような気がします。そんなに遠くはなかったと思いますが、さっぱり覚えていません。

教会に着くとすでに聖堂はいっぱいでしたが、席を用意してくれていて、座って観ることができました。セリフはもちろんサモア語なので、内容はさっぱりわかりませんでした。1時間以上、もしかしたら2時間近くやっていたかもしれません。とにかく長かったです。内容も分からないので、余計に長く感じたのでしょう。

終わった後は、お昼をごちそうになりました。サモア料理です。たぶんタロイモやブレッドフルーツなどが、ウムという蒸し焼きで調理したものが並んでいたと思います。

ウムというのは、サモアの伝統的な料理方法で、木やココナツの殻を燃やして、石を熱くして、その上にバナナやタロイモ、ブレッドフルーツなどを並べて、バナナの葉っぱをかけて、蒸し焼きにします。日曜日は教会に行くので、朝からウムを調理し、そのままほっぽっておくと、帰ってきたときにちょうど食べごろになっています。

その他には、春雨と鶏肉をしょうゆベースの調味料で炒め煮にしたようなものがありました。どんな料理が出されたかは全く覚えていないですが、ヒルダーの教会で食べた春雨と鶏肉の料理がおいしかったと佳美がよく言っているので、覚えているのです。こんなことでもないとさすがに35年前のことを思い出すのは難しいです。

毎週火曜日の買い物も一緒に行くようになりました。日本ではなかなか体験できないピックアップトラックの荷台に乗って、海沿いをドライブするのは

楽しかったようです。買い物は一緒に回ると献立のアイデアも浮かんでよかったです。一人でいるときはご飯を炊く発想はなかったですが、二人になってからはお米を買って、ご飯を普通の鍋で炊いていました。炊飯器はないのですが、知識を総動員して何とか食べられるように炊いていました。お米はオーストラリア米です。日本と同じ短粒種という手に入るので、それを買っていました。

日本で平成の米騒動があったときに、オーストラリア米が輸入されていたので、買って食べました。サモアでは普通に食べていたのですが、日本のおいしいお米に慣れた口には合いませんでした。その環境でそれしかないとなれば、食べられるのに、口も贅沢になるのですね。

また、日本人が経営している旅行代理店に少し日本の食材が置いてあるので、豆腐を買うようにもなりました。豆腐は牛乳パックのようなものに入っています。大きさは日本の豆腐の一丁と同じくらいです。値段は覚えていませんが、日本円にすると250円くらいはしていたように思います。

サモアでは牛乳の生産ができないので、牛乳もオンラインライフの製品が売っています。味はそれなりですが、やはりあるといろいろと使えるので、購入するようになりました。チーズは消費期限が長いので、輸入できるのですが、牛乳は難しいです。飛行機で輸入すると高くなりすぎてしまいます。

私たちが住んでいた部屋にカーテンはあるものの、昼間はカーテンを開けてしまうので、部屋の中に何があるかがわかつてしまい。冷蔵庫があるのが分かってしまい、ヒルダー（同僚の先生）が冷たい水をくれと毎日来るようになりました。部屋には入れないものの、窓越しに部屋にいる佳美に声をかけてもらっていました。暑いので、冷たい水が飲みたいのでしょうか。学校の休み時間に飲めるのは紅茶しかないですから。

見沼区 斎藤

「□新シリーズ 教会の「おいしい」□」であなたの「おいしい」を紹介してください。写真、レシピがなくても構いません。復活祭のパーティーでこんなものを食べた、とかエピソードのみでもOKです。書くのが困難な方は書き書きをしますので、お気軽にお声をかけてください。お待ちしています。広報部まで

＊おおみや教会通信はカトリック大宮教会のHP  
(<https://catholic-omiya.org>) でご覧になれます。

\*ご意見や投稿（本などの感想、特集してほしいことなど）を募集しています。

FAXか郵送で受け付けています

〒330-0803 さいたま市大宮区高鼻町2丁目350 FAX 048-641-2724

カトリック大宮教会 広報部宛

\*おおみや教会通信 2月号は2/22 発行予定、原稿締め切り 2/8 **3月号はお休みです**

