

感謝を伝えるお葬式とごはん その1

葬儀の際の料理に関してもコロナ禍前のようにご親族様に振舞うケースも増えてきております。そこで今回は、会食・・・「食事」に関して考えてみたいと思います。冠婚葬祭では、食事が非常に大事なものと位置付けされております。特に、高知では郷土料理でもある大皿料理の「皿鉢文化」があり、葬儀でもそれを振舞うケースが多くあります。

料理を振る舞うタイミングは？

通夜のあとの「**通夜振る舞い**」、葬儀・告別式のあとの「精進落とし」の2つがあります。「**精進落とし**」の他にも、「精進上げ」や「精進落ち」、「お斎（おとき）」、神式で葬儀を執り行った時は「直会（なおらい）」という言い方をすることもあります。



どうして料理を振る舞うのか？

本来、忌中の間は魚や肉などの「なまぐさもの」を控えて過ごし、四十九日の期間（中陰）が終わる際、区切りをつけて日常生活に戻るため「なまぐさもの」が出されました。

このことを「精進落とし」とよんでいました。

本来「精進落とし」とは、四十九日法要の後の飲食の席のことを言いました。

また、葬儀後に手伝ってくれた人や葬儀に足を運んでいただいた方々やご親族に御礼をするために食事を振舞います。今ではこちらの意味合いの方が強いと思われる。

次回もお葬式のごはんについてお話しします。



編集ごぼれ話

最近作り置きにはまっています。

休みの日にスーパーに行ってはたくさん食材を買ってまとめて作ります。下味だけつけて冷凍するものや、炊飯器に入れるだけのものなど、最近

はSNSで簡単で美味しいレシピを紹介してくれているので、見るだけでも楽しいです。

しかし悩みが一つ・・・いつも同じ分量で作っているはずなのに、なぜか味付けが微妙に違う・・・(笑)でもおいしいねって言うのでいつも感謝しています！（いまむら）



心記想伝 ～私たちの責務と心構え・サポート体制～

近年のお葬儀事情は多様化しており、皆様の中でインターネットや折り込みチラシ、知り合いや葬儀社に聞いて情報収集をすることがあるかと思えます。

そこで気をつけていただきたいこととして、まずは誰のために、どこまでの規模で「お葬儀」を営むのか考えておくということです。



なぜなら、「家族葬」を考えられる方が増加する中で、1～5人くらいの単体家族なのか、それ以上の家族+親族で10～30人くらいの小規模での「家族葬」なのか、家族葬そのものに定義がないため、ご縁のある方どこまでの参列になるかを見定める必要性があります。



私たちはご遺族やご相談者の話を傾聴することを第一に考えるとともに、プロとして「後悔」のない御見送りのご提案が必要と考えております。

皆様の人生において、何度も経験することのないご身内の「葬送」を、単に直葬・家族葬・一般葬に分類して選択していただくことが全てではなく、ご家族様と故人様の背景を知り、おひとりでも100人でのお見送りでも、5年後・10年後に振り返った際に、「しっかりと見送ることができた」と感じていただくことが、「**命の最後を預かる**」立場として重要な責務であることを胸に留めておかねばならないと思えます。

私たちの「ドリーマー高知葬祭館」が地域にあることの存在意義を考えたとき、ご葬儀の依頼を事務的に受け、葬儀を作業的に滞りなく終わらせるだけでは、存在する意味がなくなってしまうと考えております。

これからの時代に葬祭業が地域に存在するということは、地元ならではの事情や傾向を知るのはもちろんのこと、ご葬儀のみならず心の拠り所になる事前相談の体制確立、後々にご家族が助かるアフターサービスの充実化、グリーン状態にあるご家族への心のケアがいかにかできるかが求められるのではないのでしょうか。

今後におきましても、ご遺族様の感情に寄り添った姿勢で、親戚の一員のような共感力で、EQ（心の知能指数）を高め、地域で今まで以上に必要な企業となれるように全力のサポート体制で取り組んでまいります！