

# もみじ通信

## 会報誌の発刊にあたって

日頃は、もみじの会をご愛顧いただきありがとうございます。皆様に、ご葬儀及びその周辺情報のご提供に役立てればという思いで会報誌の発刊を決めました。地域のしきたりから、最近特に関心が高い、どのような人が、どのようなサービスを展開してくれるのか？ということまでお伝え出来るような会報誌を目指して参りますので是非お楽しみ下さい。



## 『おでかけ情報』

### 【食の祭典】

11月9日(日) 10:00~16:00  
蔵本通り一帯にて

### 【産地直送・呉ポーこだわり市】

※新鮮野菜や特産品の朝市  
11月22日(土) 9:00~14:00  
呉ポートピア(エントランス広場)

## 【湯灌・美装 納棺】

湯灌・美装納棺とは、日本古代の葬儀では故人様が亡くなられた際に、ご遺族様の手で、たらいに張った逆さ湯により拭き清める「湯灌」という儀式がありました。『ご納棺の前に、大切な方を失った家族が集い愛情・感謝の気持ちを伝えたい』という湯灌本来の想いを現代的な形に変えご遺族様に代わって納棺師の手で執り行う儀式です。湯灌・美装納棺の儀は、ご遺族様から故人様へ想いを伝える大切な時間です。



湯灌の儀



美装の儀

## 《健康豆知識》

### 【秋の花粉症】

鼻水やくしゃみが止まらなくて風邪だと思っていたら・・・実は「花粉症」だった？



秋の花粉症・・・主な原因植物



ブタクサ



ヨモギ



カナムグラ

## 【今夜の一品】

簡単だよ！

《ご飯が進む！大根と人参のきんぴら》

### 材 料

大根・・・適量

人参・・・1/2

鯉節・・・適量

ゴマ・・・大さじ1

ごま油・・・大さじ1

めん汁・・・大さじ2

### 作り方

- ① 大根と人参を千切にします。フライパンにごま油をしき炒めます。
- ② 炒まったら、めん汁を入れ、鯉節・ゴマをいってまぶし、出来上がり。

《コツポイント》きんぴらなので、シャキ・シャキ感が残る程度炒めると美味しいですよ！

株式会社あそセレモニー 呉市中央6丁目4-6  
葬祭会館もみじホール (0823) 24-6044