

納骨堂「太陽の塔桜ヶ丘」オープン

平成27年7月4日、納骨堂「太陽の塔桜ヶ丘」のオープニングセレモニーを開催いたしました。



当日は、お忙しい中、多くの皆様にお越しいただきまして、ありがとうございます。尚、行き届かない点がありましたことをお詫び申し上げます。

オープニングセレモニーでは、はじめに、本堂に来賓をお招きし、導師2名による落慶法要を執り行いました。

続いて、ご契約いただいたお客様にもご参加いただき、鳳凰殿および幸福殿にて入仏法要を執り行いました。

今後の予定としましては、第2期納骨壇の搬入を7月末に予定しております。



す。また、建物の外装工事が9月末に完了する予定となっております。



館内には車椅子をご用意しております。ご希望の方は、お気軽にスタッフまでお声をお掛け下さい。また、エレベーターもごございますので、お身体の不自由な方や、ご高齢のお客様でも安心してお参りいただけます。

また、一階ロビーには自動販売機を設置しておりますのでご利用ください。



鳳凰殿



幸福殿



樹木葬「コスモガーデン桜ヶ丘」

夏本番となり樹木葬墓園の芝生も青々と茂っています。

ご納骨も徐々に増えております。

お参りは終日、自由にしていただけます。

随時、見学もしていただけますのでお気軽にお立ち寄りください。



改葬について

・改葬って何？

改葬とは、「**今のお墓から、新しいお墓や納骨堂に遺骨を移すこと**」です。

「遠方に引越すことになった」、「お墓を守る人が絶えてしまう」、「今のお墓にお骨が入らなくなった」など、改葬の理由は様々です。

社会情勢やライフスタイルの変化により、改葬のニーズが高まっています。

・改葬の手続き？

改葬には、大きく分けて2つの手続きがあります。

まずは、「**ご供養**」に関すること。

古いお墓を片付ける時、新しいお墓を作った時、そして新しいお墓に納骨するときには、宗派によって各種法要・供養が必要です

次に、「**届け出**」に関すること。新しいお墓に遺骨を持って行くときには、

「改葬許可証」を取得する必要があります。これは、「古い墓のある市町村の、所管の役所」に対して行います。

・手続きに必要な書類

○改葬許可証

所管の役所にある、「改葬許可申請書」に必要な事項を記入し、届け出を行います。場合によっては、「改葬承諾書」、「埋蔵証明書」、「受入証明書」などが必要です。

○改葬承諾書

改葬する墓所の所有者が、改葬の申請者と異なる場合に必要です。

○埋蔵証明書、受入証明書

改葬許可の申請時、古い墓所の管理者による「埋蔵の証明」と、新しい墓所の管理者による「受入の証明」を受ける必要があります。個人所有の墓所の場合は、自治体によって提出書類が異なります。

一般的な改葬のプロセス

移転先の決定

移設先の墓所を確保

新しい墓所を購入し、使用の権利を得る。

所管の役所へ

「改葬許可申請書」を受領し、申請の際の書類を確認する。

既存墓地の管理者へ

納骨した遺骨の「埋蔵証明」を受け取る。※申請書への押印の場合が多い

所管の役所へ

揃えた書類を提出し、「改葬許可証」の交付を受ける

新しい墓所へ

「改葬許可証」を提出し、納骨する旨を届け出る。

納骨・納骨法要

石材店へ
工事を依頼。

既存墓所の墓碑等撤去の

寺院へ

「遷骨法要」の依頼
※宗派によるため、
寺院へ相談を。

法要・工事

法要の後、お骨を取り出す
※お骨は自宅にて保管。

寺院へ

「納骨法要」の依頼
※宗派によるため、
寺院へ相談を。

和菓子歳時記「金魚鉢」

日本の夏によく似合う、ゆらりゆらゆらと、寒天の中を涼しげに泳ぐ、可愛らしい金魚たち。金魚といっても本物ではありません。目にも涼しい工芸菓子です。直径5センチの小さな世界の出来事。金魚鉢の水は寒天、金魚はねりきりを色付けしたものです。「ねりきり」とは白あんに求肥を混ぜたもので、和菓子屋さん店頭にうやうやしくケースに入っている上生菓子の材料です。和菓子はまず目で季節を感じ、舌で季節を味わうのです。



夏バテ防止

ジメジメした日が続き、梅雨明けが待ち遠しい今日この頃です。

本格的な夏に向けて夏バテの心配も…。そこで、夏バテの症状と対策をご紹介します。

【夏バテの症状】

- ・食欲減退
- ・倦怠感
- ・脱水症状
- ・下痢・便秘
- ・むくみ
- ・熱っぽい・微熱
- ・疲労感
- ・立ちくらみ

若い方も高齢者も症状は変わりませんが、ご高齢の方は自分では気がつかない事があるので特に注意が必要です。

【対策】

- ・水分補給



当会の敷地内に咲くあじさい

トイレの回数が増えては効用も今ひとつです。そこで、トイレの回数が多くならないお水の作り方を紹介します。「水1リットル」に対し、砂糖40g(大さじ4.5)、塩3g(小さじ0.5)を溶かすだけで完成です。

・食事(夏バテに効く栄養素)

○ビタミンB1

エネルギーを生成します。豚肉や大豆製品などに含まれています。

○アシリン

ビタミンB1の吸収を助けます。ニンニクやネギなどに含まれる。

○クエン酸

食欲を促します。梅干しやフルーツに含まれます。

○ムチン

胃の粘膜を守ってくれます。納豆、おくらなどのネバネバに含まれています。

これらの食材を積極的に取るようにすると良いようです。

その他にも旬の食材を中心に摂取して、夏を乗り切っていきましょう。