

今日は、ベジ気分！

ベジタリアンと大豆は切っても切れない間柄。
少し、ベジで楽しい生活をのぞいてみませんか？

第6回日本ベジタリアンアワードに
ノミネートされたソウルヴィーガン
朗読家の本宮千照さんを、橋本晃一
がご紹介いたします。



ヴィーガン仲間と



左朝熊山八大龍王



眞名井神社



伊勢神宮の参拝時



今月のベジーさん

～ソウルヴィーガン、詩人、朗読家、
聖なる食と暮らしのアドバイザー～

もとみや ちてら
本宮 千照 さん

●ある日突然、ヴィーガンに●

20代に伊勢神宮に通っている時に、ある日、「生き物を殺すこと」に疑問を感じ、完全穀物菜食となり、不殺生（アヒンサー）における生活をご縁ある人々に伝え始める。

東洋大学でインド哲学を学び、比叡山延暦寺で出家得度をし、現在は在家で、命の尊さの啓発や地球に配慮した取り組みを実践している。

●生命を慈しむこと●

アマテラス十言等をリリースしたCDに収録。

願いはこの地球上の生きとし生けるものが天寿を全うすること。

地球という星に生きるあらゆる生命を慈しみ、共に生きること。一人一人にアヒンサー生活個人セッションを行っている。

●理由● ●ヴィーガンになった

本宮さんは、20代前半に、ある知人に伊勢に誘われたことをきっかけに伊勢神宮を知ることとなりました。内宮外宮を参拝した後に、特に外宮多賀の宮に魅せられ、それから毎月のように出向くようになりましたが交通費の経費がかさみ、しばらく参拝ができなくなつたある日、突然、生き物を殺すことに疑問を持ち、そんな声が聞こえたような気がしたそうです。

その日からなんと、鰹の出汁すら使わなくなり、ヴィーガンの生活を始められました。

その当時は環境意識もあまりなく、毛皮、革靴、革バッグ何でもありだったので、家中のものを集め、土に還るものは大地へ、無理なものは友人に譲ったり安く引き取ってもらったり、殺生されている出来る限りのものを処分されたそうです。

今まで知らなかった、無知をお詫びし、お経を唱えたりしながら、命の供養をし、晴れて手作りのヴィーガン生活へと突入。家族や兄弟は本宮さんの変身ぶりについてにとられたそうです。

衣類はすべてがインド綿または麻となり、化学繊維などにはおさらば。

本宮さんは、仏教への関心も深く、東洋大学でインド哲学を学び、比叡山延暦寺の僧侶との交流もされていましたが、不殺生の教えを独自で啓発していこうと考え、それからは、古神道の文献『カタカムナ』や『日月神事（ひつきしんじ）』などを独自で学んで来られたそうです。『日月神事』にも、四つ足食うてはならぬとあります。日月神事に関する月刊誌『弥栄の光』のコーナーを担当されたそうです。

●ヴィーガン生活や活動・取り組み●

シユタイナー教育、自由の森学



安曇野朗読会の後
ヴィーガン料理



ヴィーガン作曲家
青木シタロ〜さんと



伊勢神宮にて
オリエンタルヴィーガンの食事



ヴィーガン家族
仲間たち



宮下ジミーさんと

528曲のCDを作成されました。カタカムナやヒフミノリトなどが収録されており、売上の一部は、アニマルライツセンターや自然保護団体へ寄付するそうです。

今回八ヶ岳にて、インドの古い楽器サントウールの奏者・宮下ジミーさん(写真)とのコラボレーションで、場を清めることができます。

食指導個人セッションも行っています。

本宮さんは、今年でヴィーガン生活も38年目となり、なんとか一人でもご縁ある方に生命に対しての非暴力の生活を伝えたいと思っています。現在は一人一人を穀物菜食へ導くことを目的とした、**菜食指導個人セッション**も行っています。



モミノキハウス 朗読とヴィーガン食



本宮さんは、老舗のナチュラルフードレストラン・**原宿もみの木ハウス**で5年間、祝詞や朗読(写真)も行っています。7月から

家庭での地球へ配慮した取り組みとしては、30年、体を石鹸で洗わず、お湯で流し、シャンプーは使用せず野草の粉をシイクして洗い、衣類洗濯は塩のみで、食器は全てお湯洗いで、油使用なし、生ゴミも、里芋の皮と茶ガラぐらいいだそうです。川は命の海へと続くというので、なるべく汚したくないというこだわりがあるそうです。

本宮千照
YouTubeチャンネル

https://www.youtube.com/channel/UCETUq4kO_46alQH_zkafv8A

本宮さんは、これからは一人一人が、地球へ、または地球を生きるすべての生きとし生ける物への愛と慈しみを生活において体現していく必要を感じられているそうです。
嬉しく、楽しく、微笑んでヴィーガン生活を送れるように努力しながら活動の場を広げていきたいと考えておられます。

●ヴィーガン生活の中の思い●

休んでいます。2022年明けに再開する予定です。
このモミノキハウスの野菜は全てが自採農で、本宮さんのご家庭でも、地球に配慮したこだわりの野菜を使い、動物肥料のものもできる限り避けているそうです。

いまでも、これからも
いなりのある生活をお届けします。

INALIFE

■味付け揚げ (いなり揚げ) 大豆加工食品の製造・販売

松田食品工業株式会社
Matsuda
〒544-0005 大阪市生野区中川5-4-21
TEL:06-6758-5501 FAX:06-6758-6680
拠点:大阪、東京、名古屋、福岡

<協会事務局>
〒532-0003
大阪市淀川区
宮原 1-19-23-1317
☎06-6868-9860
<http://www.jpvs.org>

認定NPO法人日本ベジタリアン協会
橋本 晃一(事務局長)
日本ベジタリアン学会プレゼンテーション賞受賞
大阪市立大学大学院修士・修士(都市政策)