

Referência Bibliográfica básica da Máxima 63, 25-agosto-2025

『最高道徳の格言』学習資料（令和元年7月号）

63 饗応最も慎むゆえに馳走と称す

○『最高道徳の格言』を読み、以下のテーマを参考に、話し合いを進めてください。

- 【馳走】「饗応に際しての料理が馳走と呼ばれる理由はここにあります。そして、その目的は来客の心を満足させることにあります。」(P. 142)とあります。今まであなたがいただいたご馳走についてお話ください。
 - 【手料理と店屋物】「どんな料理でもすでにでき上がったものが、デパートや商店で安易に求められますし、また電話一本で届けてもらうこともできます。」(P. 142)とあります。「手作りの料理」と「買って来た料理」で饗応する場合での違いについて話し合ってみましょう。
 - 【料理を振る舞う】「(1)危険のおそれのない飲食物を供すること。(2)滋養分のあるものを出すこと。(3)美味のものを出すこと。(4)形のうえでも清新さと美観を添えること。」(P. 143)とあります。あなたが料理を振る舞うときに気をつけていことはありますか。来客が心から満足していただくために必要なものは何だと思いますか。
- 以下の資料は、学習の参考としてご活用ください。
- 新版『道徳科学の論文』第9冊
P. 408 第8章 最高道徳実行上の注意条件
(105) 「饗応最も慎むゆえに馳走と称す」
 - 『改訂 廣池千九郎語録』
P. 17 「一、日常生活の道徳」
料理の形をよくするは敬である。味をうまくするは愛である。
礼儀を正しくして尊ぶは敬である。よく看護するは愛である。
(P. 16~20 料理・飲食に関する語録あり)
 - 廣池千九郎著、廣池幹堂編『三方よし』の人間学』P H P
P. 150 「饗応の際に留意すること」
 - モラロジーリサーチ研究所出版部編『ニューモラル 心を育てる言葉 366 日』
P. 333 「家庭の食卓」の意味」

【資料の問い合わせ先】

公益財団法人モラロジー研究所

生涯学習本部 柏生涯学習センター 家庭教育課

Tel: 04-7173-3218 Fax: 04-7173-3259 katei@moralogy.jp

Estudo do Kakuguen

最高

25 道徳

de agosto
Segunda-feira
das 20:00 às 21:30

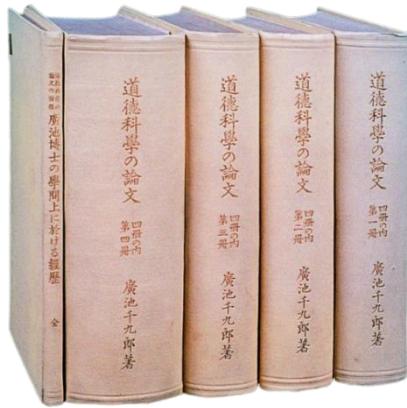
Kakuguen
nº 63

Promover uma recepção
requer grandes cuidados.

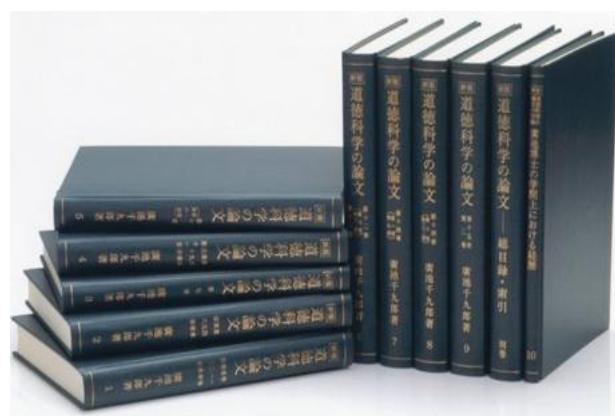
饗応最も慎むゆえに馳走と称す

realização
Use o link abaixo para acessar o material
de estudo e para entrar na reunião:
moralogia.org.br/kakuguen





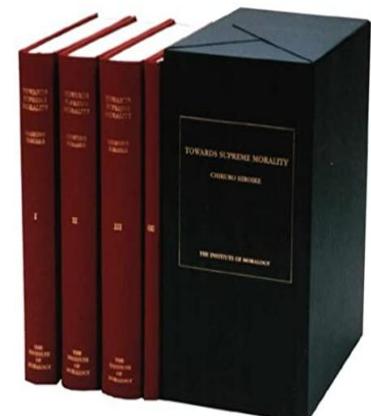
Tratado da Ciência da Moral, de Chikuro Hiroike, 1^a edição em japonês, 4 vols.
1926



Idem, em japonês, reimpressa, 10 vols. 1985



Idem, em japonês, vols. (1, 7, 8 e 9).
1994



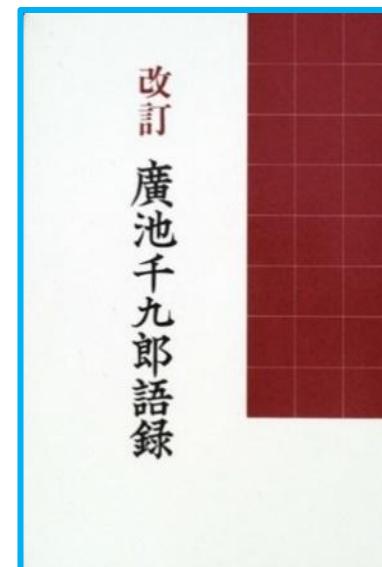
Idem, 1^a edição em inglês, 3 vols.
2002



Antropologia do Sampou Yoshi

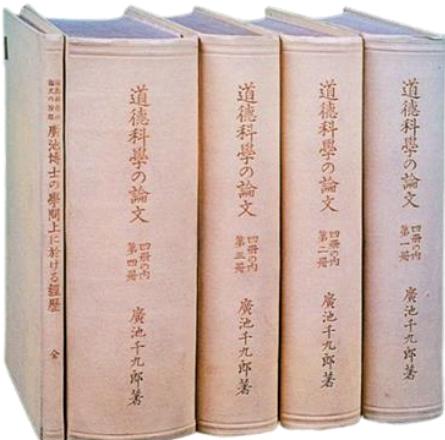


Livro: 366 dias com as palavras da Nova Moral

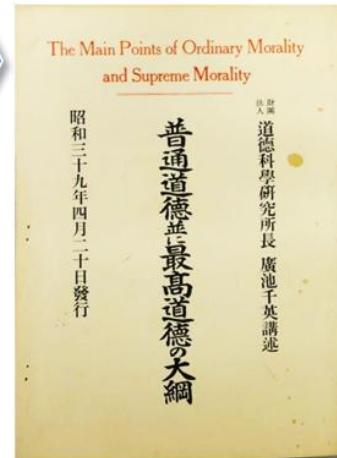


Citações de Chikuro Hiroike

Nas 146 páginas finais do “Tratado...” constam 140 máximas. São em geral textos sintéticos e foram publicadas em livreto avulso, de 1964 e 1974.

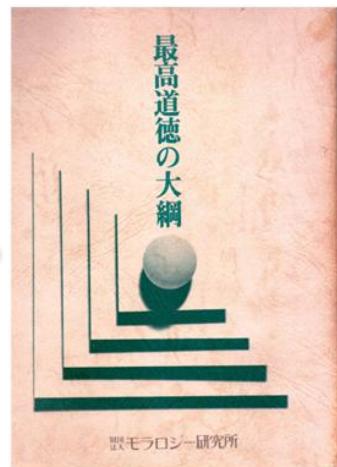


“Tratado...” impresso em 1928

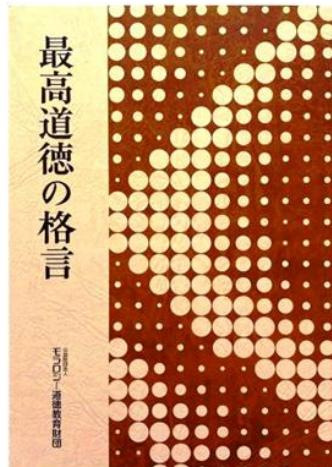


abr-1964

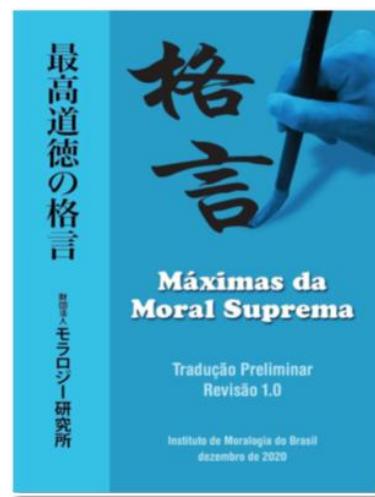
Do texto de 1974 foram selecionadas 65 máximas e complementadas, numa linguagem atual, de 2 a 3 páginas por máxima → 1984



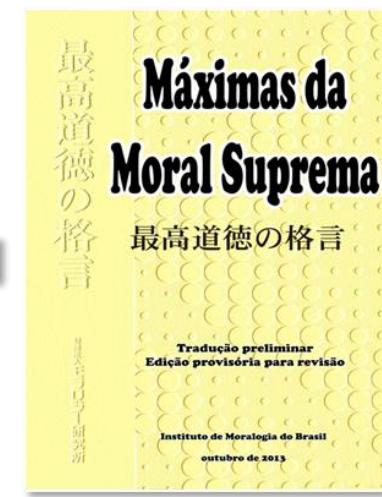
Nov-1974



Jun-1984



Dez-2020



Out-2013



1. 新版『道徳科学の論文』第9冊

(百五) 饗応 《きょうおう・たべものをひとにすすむこと》 最も慎 《つつし》 む故に
馳走 《ちそう》 と称す 【九冊目 p.408】

人間において最高の価値を有するものはその生命であります。しこうしてその生命を維持する一つの主なる要素は飲食物であります。故に、文明人は最も飲食物に注意し、且つすべての礼式において飲食物を用いざるものなく、しこうして飲食物を他人に供してこれを待遇することが最も重大視されております。されば、日本においては、他人を饗応することには最も慎重を要するものと定まっておりますので、古来これを「馳走 《ちそう》」と称したのであります。この馳走という語は、英語のランニング 《馳 《か》けること》 という語に当たるのであります。すなわち苦労を意味するのであります。この故に、馳走の目的は、自ら苦労して来客の精神を満足さするにあるのです。されば、いま、最高道徳においては、この目的を達せんがために、第一は、飲食物に危険の虞 《おそれ》 がなきよう注意すること、第二、滋養分を供給することに注意すること 〈ただし滋養の意味は肉類のみを指せしにあらず。誤解せぬよう願いあげます〉、第三、美味に適するように注意することであります。いま、この目的を達するには、主人をはじめその部下のもの一同の至誠的努力を要するのであります。されば、利益を目的とする無責任者にその料理を依頼するごときことはこれを避け、及ぶだけ自家にてこれを料理さすべきであります。ことにその料理は美味のほか、他の一面には、来客に精神的慰安を与うるがために、その料理の技術上に清新と美觀とを凝 《こ》らすことは必要であります。しかしながら、従来日本の料理には魚類の頭・骨その他特に甚だしきは蝦 《えび》 の皮のままを食卓に出すことなどがあるのです。かくのごときことは実用を無視する不注意なる

1. Tratado da Ciéncia da Moral, vol. 9 (redação original de 1926)

(105) Promover uma recepção requer grandes cuidados [Vol. 9, pág. 408]

O que tem de mais valioso no ser humano é a sua vida. E um dos principais elementos para manter essa vida é a alimentação: comida e bebida. Por esse motivo, a comida e a bebida são altamente valorizadas na sociedade civilizada, utilizadas em todos os tipos de cerimônias, e oferecer comida e bebida ao receber outras pessoas é considerado extremamente importante. No Japão, também, recepcionar convidados é considerado algo que requer cuidado especial, e desde há muito tempo isso é chamado de "馳走 = chisou". A palavra "chisou" corresponde à palavra em inglês "running" e significa "esforçar-se na correria". Em outras palavras, o **objetivo é proporcionar a satisfação espiritual do convidado por meio do trabalho árduo do anfitrião**. Para atingir esse objetivo, os 3 seguintes requisitos são necessários na Moral Suprema: **Primeiro a segurança**, tomando o máximo cuidado para garantir que a comida e a bebida não causem nenhum perigo. **Segundo seria a nutrição** com comidas que proporcionem nutrientes adequados. E **terceiro, quanto ao paladar**, esforçando-se em oferecer a comida saborosa. Para alcançar esses objetivos, esforços sinceros não apenas do anfitrião mas de todos os envolvidos, são essenciais. Por isso, em vez de deixar o preparo das comidas para empresas irresponsáveis que pensam apenas no lucro, devemos – nós mesmos – cozinhar o máximo possível. Em especial, a comida não deve ser apenas saborosa, mas também, ser visualmente atraente e inovadora, para proporcionar tranquilidade aos convidados. No entanto, no passado, a culinária japonesa – pensando mais no visual – frequentemente servia na mesa peixes com cabeça e espinhas não removidas, ou mesmo camarões e lagostas com as cascas. Esse é um estilo descuidado e ultrapassado que ignora a praticidade e, na verdade, dá a impressão de ser "antiquado" aos convidados modernos. Hotéis e restaurantes japoneses tendem a se concentrar apenas na aparência, para seu próprio lucro. No entanto, mesmo nas recepções em residências comuns, é tolice focar apenas na aparência – para causar

古代風の料理であって、かえって現代的知識を有する来客の精神に迂遠《うえん》の感を懷《いだ》かしむるものであります〈日本の旅館もしくは料理屋は利己主義にて、ただ外形の美觀を裝《よそお》うに努力す。しかるに普通の家の料理もただ外形を飾りて他人によく思われようとする動機にて飲食物を調理し、その實質に重きを置かざるは愚かなことであります〉。ことに日本の宴会における盃《さかずき》の獻酬《けんしゅう・とりやり》等のごときは最も時代錯誤《さくご》の甚だしきものであるのですから、こういうことは是認いたしませぬ。しこうして大体の形式は欧米の饗應法に眞の至誠心をもって多少の修正を加えたるものならばよろしいかと考えられます。

以下は AI で分かりやすい現代語に直した文面です。

人間の人生において、何よりも大切なものは命です。その命を維持するために欠かせないのが、日々の食べ物や飲み物です。だからこそ、文明社会では飲食物をとても重要視し、どんな儀式にも飲食物が用いられ、他人をもてなす際に飲食物を提供することは非常に大切だと考えられてきました。日本でも、客人をもてなすことは特に慎重に行うべきことだとされており、古くからこれを「馳走（ちそう）」と呼んできました。「馳走」という言葉は、英語の「ランニング」に相当し、「走り回って苦労する」という意味を持っています。つまり、もてなす側の苦労によって客人の心を満足させる、という目的があるのです。この目的を達成するために、最高道徳では次の3つのが求められます。安全であること: 食中毒などの危険がないよう、細心の注意を払うこと。栄養があること: 栄養分をしっかり供給すること。（ただし、ここでいう栄養は肉類だけを指すわけではありません。）美味しいこと: 美味しく感じられるよう工夫すること。これらを実現するためには、主人だけでなく、関わる全員が誠実に努力することが不可欠です。ですから、利益だけを目的とする無責任な業者に料理を任せのではなく、できる限り自分たちで料理すべきです。特に、料理は美味しさだけでなく、客人に心の安らぎを与えるために、見た目の美しさや斬新さも大切です。しかし、これまでの日本の料理には、魚の頭や骨、ひどい場合はエビを殻のまま食卓に出すことがありました。これは実用性を無視した、不注意で時代遅れな料理であり、かえって現代的な知識を持つ客人に「古くさい」という印象を与えてしまします。日本の旅館や料理屋は、自分たちの利益のために見た目だけを飾ることに力を注ぎがちです。しかし、一般家庭でも、ただ他人によく思われたいがために見た目ばかりを飾り、料理の本質を軽んじるのは愚かなことです。特に、日本の宴会でのお酌や盃のやり取りなどは、最も時代錯誤な習慣であり、私は賛同できません。結論として、欧米のもてなし方を参考にしつつ、そこに眞の誠意を込めて、少し修正を加えた形式が望ましいと考えます。

Máxima 63: *Hosting a feast requires great caution.* Life is most greatly valued by man, and food is one of the main factors sustaining life. Civilized people take the greatest care concerning food, and use food in every kind of ceremony. And set the greatest importance on entertaining people with food. It is accepted among the Japanese that feasting people needs the greatest of caution, so it is called *chisou*. This word literally means 'running about', implying that the host must 'take pains' to ensure the happiness of the guest. The aim of entertaining with feasting lies in satisfying the guest's mind through great pains being taken by the host. According to supreme morality, one must take care to attain this aim – firstly, to ensure that the food and drink cannot cause any danger, secondly, to ensure that one can thus offer true nourishment, and, thirdly, to ensure that the taste is good. To attain this aim, it is necessary for all concerned including of course the host or the chief entertainer to make sincere efforts with one mind. It is better for them, therefore, to undertake the cooking among themselves rather than to commission an irresponsible man who will undertake it for profit only. Especially we must remember the following point: It is necessary to give to meals both novelty and refinement, since the purpose of giving dinner lies in affording the guests mental comfort besides offering savoury food. The Japanese custom of serving fish with the head or bones unremoved or what is worse with the shell on, as with lobsters or shrimps, however, belongs to the old-fashioned style of cookery, and, being both unpractical and incautious, gives to intelligent guests with current knowledge of the world an impression of inadequate manners. Especially, too, the custom of drinking out of each other's cup at a dinner party is nothing but an anachronism. This should cease at once. Generally speaking, European table manners will be taken for granted, with some little adjustments to meet different circumstances according to the true spirit of sincerity.

boas impressões aos outros – e negligenciar simplesmente a essência do alimento. Em particular, no Japão, o **habito de servir bebidas um ao outro trocando as taças de saqué⁽¹⁾** em festas, é profundamente anacrônico e não compartilho disso. Concluindo, acredito que seria desejável nos inspirarmos na hospitalidade ocidental, com algumas adaptações para atender às diferentes circunstâncias, de acordo com o verdadeiro espírito de sinceridade.

⁽¹⁾ Na realidade trata-se de um hábito com origens na aristocracia da antiga China e no Japão, na época dos samurais, significava um "contrato" de lealdade, fidelidade e amizade eterna.

1a. 最高道徳の格言 (1984年版)

6.3 饗應 《きょうおう》 最も慎むゆえに馳走 《ちそう》 と称 《しょう》 す

この格言は、人をもてなす際の心得《こころえ》を示したものです。「饗應」とは、酒食をもって人をもてなすことです。「馳走」とは「駆《か》け回《まわ》る」という意味で、来客をもてなす側の人がみずから奔走《ほんそう》し、苦労、努力して材料を調《ととの》えるということです。饗應に際しての料理が馳走と呼ばれる理由はここにあります。そして、その目的は来客の心を満足させることにあります。

ところが今日では、どんな料理でもすでにでき上がったものが、デパートや商店で容易に求められますし、また電話一本で届けてもらうこともできます。便利になったことは事実ですが、それと同時に料理に対する考え方が安易《あんい》になってきました。

古来、飲食物を他人に饗《きょう》することは、生命を維持し、温かい人間関係を築き、互いの生活を豊かにするうえで欠くことのできない重大な事柄です。人間にとって最高の価値をもつものは生命であり、飲食は人間生活の根本です。したがって、食事に十分な注意を払わなければならないのは当然のことです。とくに来客をもてなすときには、相手に対する深い思いやりの心をもって、慎重《しんちょう》で行き届《とど》いた配慮《はいりょ》をすることが必要です。

そのためには、次の諸点に留意することが大切です。

- (一) 危険のおそれのない飲食物を供すること。
- (二) 滋養分のあるものを出すこと。
- (三) 美味《びみ》のものを出すこと。
- (四) 形のうえでも清新さと美観を添《そ》えること。

1a. Máximas da Moral Suprema (edição revisada em 1984)

63. Promover uma recepção requer grandes cuidados¹

Trata-se aqui dos sentimentos que envolvem as regras de boas maneiras ao receber as pessoas. “Recepção” – neste caso – refere-se ao ato de receber bem as pessoas oferecendo bebidas e comidas, que em japonês denomina-se de *chisou*². Esta palavra significa originariamente “correria” por significar o anfitrião envolvido numa correria para organizar a recepção e esforçando-se em reunir os ingredientes. Esse é o motivo pelo qual a comida oferecida nos banquetes e recepções denomina-se *chisou*. O objetivo, portanto, é o de proporcionar satisfação espiritual ao convidado.

Nos dias atuais, entretanto, podemos adquirir com muita facilidade – nos shoppings ou nos restaurantes – qualquer tipo de comida pronta, até mesmo com simples telefonema. A comodidade é uma realidade, mas, ao mesmo tempo, as atitudes com relação à culinária e a arte de servir tornaram-se mais simplistas.

Desde muito antigamente, o ato de oferecer comidas e bebidas aos convidados foi considerado um evento muito importante e imprescindível para a preservação da vida e um relacionamento caloroso e próspero entre as pessoas. A coisa mais valiosa no homem é a vida e a comida e a bebida são as bases da vida humana. É óbvio, por isso, que se dê bastante atenção nas refeições. Em especial, ao receber as visitas, é necessário distribuir muita atenção e consideração nos detalhes, com intenso sentimento de desejar verdadeiramente o bem das pessoas. Para isso os seguintes pontos são importantes:

- Oferecer comidas e bebidas sem riscos;
- Oferecer alimentos nutritivos;
- Oferecer alimentos saborosos;
- Oferecer produtos limpos, saudáveis e frescos inclusive na aparência e na estética geral.

¹ *Tratado da Ciência da Moral*, versão em inglês, Vol. 3, *Preceitos da Moral Suprema* (número 8.105): *Hosting a feast requires great caution*. Ver texto em inglês no final da publicação.

² Usualmente fala-se *gochisou* e o prefixo *go* tem a finalidade de proporcionar um tratamento polido ou formal à palavra.

以上の点を踏まえて、真心を込めて料理し、来客に真に満足していただけるように心がけるのです。料理をする人が、自分の腕前を見せようとか、感心してもらおうなどというような心づかいでつくった料理は、たとえ本人がその味に満足していても、来客が心から満足してくれるとは限りません。

広池千九郎は「料理の形をよくするのは敬《けい》である。味をうまくするは愛である」と言っています。相手を敬《うやま》い尊重する心でよく材料を吟味《ぎんみ》し、愛情を込めて料理し、来客に心から満足を与えることが真の意味の馳走です。

最高道徳の格言 (p. 142-143)

1b. 『最高道徳の格言』

読み、以下のテーマを参考に、話し合いを進めてください。

- 【ご馳走】「饗応に際しての料理が馳走と呼ばれる理由はここにあります。そして、その目的は来客の心を満足させることにあります。」(P.142)とあります。今まであなたがいただいたご馳走についてお話ください。
- 【手料理と店屋物】「どんな料理でもすでにでき上がったものが、デパートや商店で安易に求められますし、また電話一本で届けてもらうこともあります。」(P.142)とあります。「手作りの料理」と「買って来た料理」で饗応する場合での違いについて話し合ってみましょう。
- 【料理を振る舞う】「(1) 危険のおそれのない飲食物を供すること。(2) 滋養分のあるものを出すこと。(3) 美味のものを出すこと。(4) 形のうえでも清新さと美観を添えること。」(P.143)とあります。あなたが料理を振る舞うときに気をつけていることはありますか。来客が心から満足していただくために必要なものは何だと思いますか。

2. 『改訂 廣池千九郎語録』

P.17 「一、日常生活の道徳」

Com base nestes pontos devem-se preparar os pratos – com todo o carinho e afeição – desejando de fundo do coração que o visitante fique verdadeiramente satisfeito. Se no sentimento da pessoa que prepara a comida houver a intenção de mostrar a sua técnica e habilidade ou a expectativa de elogios e admiração, não haverá garantias de satisfação plena ao visitante – mesmo que o prato preparado seja de agrado de quem o preparou.

Chikuro Hiroike disse: “Cuidar da aparência de um prato é uma demonstração de respeito. Prepará-lo de forma saborosa é uma demonstração de amor”. O *chisou*, ou seja, o verdadeiro significado de recepcionar as pessoas pressupõe toda a sua dedicação na pesquisa dos ingredientes e na preparação do prato, com verdadeiro amor e sentimento de respeito e consideração, sempre pensando em proporcionar plena satisfação ao convidado.

Do *Kakuguen*, págs. 142 ~ 143

1b. Bate-papo sugerido, após leitura da Máxima

- 【**Chisou**】 Consta na pág. 142 o seguinte: “Esse é o motivo pelo qual a comida oferecida nos banquetes e recepções denomina-se **chisou**. O objetivo, portanto, é o de proporcionar satisfação espiritual ao convidado”. Conte-nos sobre as recepções/banquetes que você apreciou até agora.
- 【**Comida caseira e comida pronta**】 Consta na pág. 142 o seguinte: “...podemos adquirir com muita facilidade – nos shoppings ou nos restaurantes – qualquer tipo de comida pronta, até mesmo com simples telefonema”. Vamos discutir a diferença entre receber os convidados com “comida caseira” e “comida pronta”.
- 【**Servir um bom prato**】 Consta na pág. 143 o seguinte: “(1) Oferecer comidas e bebidas sem riscos; (2) Oferecer alimentos nutritivos; (3) Oferecer alimentos saborosos; (4) Oferecer produtos limpos, saudáveis e frescos inclusive na aparência e na estética geral”. Há algo que você presta muita atenção ao servir comida aos convidados? O que você acha que é necessário para que os convidados fiquem verdadeiramente satisfeitos?

2. Livro “Citações de Chikuro Hiroike”

P.17 (1) Moralidade na vida cotidiana

料理の形をよくするは敬である。味をうまくするは愛である。
礼儀を正しくして尊ぶは敬である。よく看護するは愛である。
(P.16~20 料理・飲食に関する語彙あり)

3. 廣池千九郎著、廣池幹堂編 『「三方よし」の人間学』 PHP

P.150 「饗応の際に留意すること」

食事やお酒などを振る舞って、人をもてなすことを「饗応（きょうおう）」といいます。また、美味しい立派な料理のことを「ご馳走」といいます。

馳走という言葉は、文字を見ればわかるとおり、もともとは「走り回る」という意味でした。来客をもてなす側が、それこそ走り回って（努力して）美味しい材料をそろえるところから、立派な料理という意味に変化したのです。饗応においてご馳走を振る舞うのは、もちろんお客様に心から満足していただくためです。

食事は、ただの楽しみではなく、生命を維持するために必要不可欠なものです。来客にご馳走を用意する際には、平素以上に慎重を期さなければなりません。留意したいのは、次のような点です。

- ①危険のない飲食物をお出しする。
- ②滋養がある食材を取りそろえる。
- ③美味しく食べていただけるように調理する。
- ④見た目にも美しく盛りつける。

相手を敬うからこそ、見た目にも美しい料理をお出ししなければなりません。相手を愛するからこそ、味もよくしなければなりません。食事の重要性を今一度よく考えてみましょう。

4. モラロジー研究所出版部編 『ニューモラル 心を育てる言葉366日』

P.333 「家庭の食卓」の意味

家庭の食卓は、家族がそろい「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶やお箸の使い方など、子供に食事の作法を身につけさせるための躰の

Cuidar da boa aparência de um prato é uma prova de respeito. Prepará-lo de forma saborosa é demonstração de amor.

Ser gentil e educado é uma prova de respeito. Cuidar bem dos outros é demonstração de amor. (Págs. 16~20: Citações diversas sobre bebidas e comidas)

3. Livro: Antropologia do Sampou Yoshi

Pág. 150: Os cuidados ao recepcionar as pessoas

Recepcionar pessoas frequentemente envolvem servir comidas e bebidas inclusive alcoólicas. Em japonês, uma comida requintada e saborosa é chamada de “ご馳走 = gochisou”.

Como se pode verificar nos ideogramas, a palavra “ご馳走 = gochisou” significava originalmente “correria”. Mudou para significar comida requintada porque o anfitrião literalmente corria (se esforçava) para reunir os ingredientes deliciosos. O motivo de servir um prato requintado numa recepção é, obviamente, o de proporcionar aos convidados a verdadeira satisfação.

A refeição não é apenas para se apreciar, pois, ela é essencial para a manutenção da vida. Mas, ao preparar uma refeição para os convidados, precisamos ser ainda mais cuidadosos do que o habitual. Devemos ter em mente os seguintes itens:

1. Servir comidas e bebidas seguras, sem riscos.
2. Reunir ingredientes nutritivos.
3. Preparar a comida de forma que seja saborosa.
4. Apresentar a comida de forma visualmente atraente e convidativa. Por respeitarmos os outros, devemos servir comida que seja visualmente atraente, bonita. Por amarmos os outros, devemos servir comida saborosa. Vamos repensar a importância da comida.

4. Livro: 366 dias com as palavras da Nova Moral

Pág. 333: O significado da “mesa de jantar em família”

A “mesa de jantar em família” também é um lugar onde toda a família se reúne para ensinar às crianças as regras de etiqueta adequadas à

場であります。そこでは健康を維持していくための食生活の基礎や、その家庭の習慣や味覚という伝統も伝えられることでしよう。あるいは、一つのお皿に盛られた料理を分け合って食べるうちに、譲ることや譲られることを経験し、人を思いやる心を学ぶこともあります。

こうしたことを考えてみると、家庭の食事とは、単に「命を維持するためには栄養をとる」というものではないようです。食事を通して文化が受け継がれ、心が育まれるのであります。また、食事での団欒のひとときは、お互いを理解し合い、思いを伝え合って、家族の絆を深めていくことにも役立ちます。今、皆さんの家庭では、どのように「食卓」を囲んでいますか。(四六六号)

5. 備考

5.1. 『改訂 廣池千九郎語録』・その他の資料

P. 21: 聖人の御教えに、人を饗《きょう》すること、最も礼の大なるものとなす。『日誌』、昭和八年一〇月一三日条。

P. 21: 料理により人を饗応することを馳走というた。日本語の馳走は走るということである。すなわち誠を尽くして苦労することにして、必ずしも美食の謂《いい》にあらず。『資料集』

P. 21: 料理ならびに種々の飯製造まで、自ら造る誠と力を有するまでにならねば眞の至誠なきなり。他人の心の中、胃の腑《ふ》の中まで入り込んで考る慈悲がなくては神の至誠ではない。一切の学問、道徳、飲食物、薬品を伝授されて、それを覚えぬくらいの未熟者に、何とて人を助くる慈悲と力とあるべきや。飲食は人間生活の根本なり。これを造り得ず、これに深き注意なきものは神の慈悲なきものなり。精神と味と一致す。『資料集』。

以下は AI で分かりやすい現代語に直した文面です。

「料理やいろいろなご飯作りまで、自分で作れるだけの誠意と力を持つようにならなければ、本当のまごころとは言えません。人の心の中や胃の中のことまで思いやる慈悲がなければ、それは神のような眞の誠ではありません。あらゆる学問や道徳、食べ物や薬の知識を受けられても、それを身につけないような未熟者に、どうして人を助けるための慈悲や力があるでしょうか。食べ物や飲み物は人間生活の根本です。こ

mesa, como o uso de talheres, os hashis e os cumprimentos como "itadakimasu" e "gochisousama" (no caso do Japão). Junto à mesa, os princípios básicos de uma alimentação saudável, as tradições, os costumes e os gostos da família são transmitidos. Ou, ao compartilhar e comer alimentos de um mesmo prato, eles vivenciam o "dividir, ceder e o receber" e aprendem o sentimento de *Omoiyari* (atenção, carinho) com os outros.

Pensando nisso, parece que as refeições em família não se resumem apenas a "adquirir nutrientes para manter a vida". Por meio das refeições transmite-se a cultura e desenvolvem-se os sentimentos e pensamentos. Além disso, os momentos que se passam junto à mesa do jantar ajudam a compreender uns aos outros, compartilhar sentimentos, e promover e fortalecer os laços familiares. Em sua casa, como vocês estão se reunindo ao redor da mesa de jantar? (Nº 466)

5. Complemento -

5.1. Demais complementos do livro de "Citações..."

Pág. 21: Nos ensinamentos dos Grandes Mestres constam que, recepcionar as pessoas é o ponto mais elevado da educação (disciplina, respeito, etiqueta).

Fonte: "Diários", em 13-out-1933.

Pág. 21: Recepcionar as pessoas com a comida era denominado de "馳走・chisou". Em japonês, a palavra "馳走・chisou" significa "correria". Ou seja, significa se esforçar ao máximo para fazer o melhor que se pode, e não se refere necessariamente a uma refeição requintada, elegante.

Fonte: Série "Shiryou Shu - Coletâneas".

Pág. 21: Seja na preparação de arroz ou de diversas outras comidas, enquanto você não tiver a dedicação e a habilidade para fazer tudo por conta própria, não se pode dizer que possui a sinceridade verdadeira. Enquanto não tiver a benevolência a ponto de pensar até no interior do coração e do estômago das pessoas, isso não é ainda a verdadeira sinceridade divina. Mesmo que tenha acesso a todo tipo de estudos científicos, ou sobre moral, alimentos e remédios, mas se você ainda não os incorpora é porque está imaturo: Como pode então ter energia e benevolência para salvar outras pessoas? Comida e bebida são a base da vida humana. Quem não consegue prepará-las e não consegue dar a devida atenção a isso não possui a

れを作ることができず、また深く注意を払わない人には、神の慈悲はありません。心と味は一つに通じるものなのです。」



5.2. 聖書の言葉に影響を受けた油屋熊八

油屋熊八 (1863~1935)は、別府温泉を日本有数の観光地へと発展させた立役者で、「旅人をねんごろにせよ」という言葉を座右の銘としていました。

「旅人をねんごろにせよ」は、新約聖書⁽¹⁾に書かれている言葉で、「旅人を心からのおもてなしで迎えなさい」という意味です。油屋熊八は、明治時代にアメリカで日系人牧師からこの言葉を聞き、感銘を受けました。帰国後、別府で旅館業を始める際に、この言葉を合言葉に、旅人を大切にする精神を実践し、様々なアイデアで別府の観光を盛り上げました。

(1) 聖書のヘブライ人への手紙 13 章 2 節に、「旅人を ^{ねんごろ}にせよ」という記述があります（文語訳）。新改訳聖書では「旅人をもてなすことを忘れてはいけません」と訳されています。

5.3. 2025 年 3 月の女性セミナー資料

おもてなしとは

- 相手のことを想い、形にすること
- 相手の気持ちを察し、敬意を持ち、心をこめて接すること

benevolência divina. O espírito (mente, pensamento, sentimento) e o paladar estão conectados, são uma coisa só.

Fonte: Série "Shiryou Shu - Coletâneas".

5.2. Palavras da Bíblia que influenciaram o sr. Aburaya Kumahachi

油屋熊八 (Aburaya Kumahachi, 1863~1935) foi um personagem chave que promoveu e desenvolveu a estância de águas termais da cidade de Beppu⁽¹⁾ num dos principais destinos turísticos do Japão, e que tinha como lema pessoal a frase **“Manifeste a hospitalidade com os viajantes”**.

É uma expressão encontrada no Novo Testamento⁽²⁾, que Aburaya Kumahachi ouviu de um pastor nipo-americano nos Estados Unidos, durante a Era Meiji (1868-1912) e que o impressionou profundamente. Após retornar ao Japão, e ao iniciar seus negócios de hotelaria em Beppu, adotou essa frase como lema, praticando o espírito de valorizar os viajantes e impulsionando o turismo local com várias ideias.

(1) Beppu (別府) é uma cidade localizada na província de Oita, na ilha de Kyushu/Japão, com uma população estimada em 113.000 habitantes (2024). É uma cidade turística muito conhecida, com o maior número de fontes de águas termais (onsen) do Japão, proporcionando banhos medicinais variados e passeios inusitados pelos seus “地獄=Jigoku = infernos”, chamados de “jigoku meguri”, devido aos vapores quentes que saem das águas e até mesmo do solo, dando aos locais o aspecto de “inferno”.

(2) Hebreus 13:2. “Não se esqueçam de demonstrar hospitalidade, porque alguns, sem o saber, hospedaram anjos”.

Uma das palavras em japonês, que traduz a “hospitalidade” é おもてなし= Omotenashi

5.3. Material do Seminário Feminino de março-2025

O que é おもてなし= Omotenashi

- Pensar no outro e agir conforme esse pensamento.

■ 「おもてなし」の語源 1【「もてなす」説】

「もてなす」は「モノを持って成し遂げる」という意味で、丁寧語の「お」が付いた言葉です。「モノ」には、目に見える「物」と見えない「心」が含まれます。「物や心を使い、お客様に対応する際の待遇・姿勢を良いものにする」という意味が込められています。

■ 「おもてなし」の語源 2【「表なし」説】

「表なし」は、裏表がないという意味で、心に表裏がない状態で客人をもてなすという意味が込められています。神様への「おもてなし」が儀式として日本の中で続けられてきたことと深い関係があります。目に見えないものに対しては敬意を払い、感謝をするという考え方が「おもてなし」の根底にあります

『おもてなし』の本質

人が行うサービスにおいて人と人が接することを「接客」と呼びますが、「おもてなし」はさらに一步進んだ対価を求める自発的な行動です。控えめでありながらも、見えない心を目に見えるものに表す。その為の努力を表に出さず、もてなす相手に余計な気遣いをさせないことも「おもてなし」の本質です。

どの人にも同じものではなく、相手に合わせた対応で「どのようにしたら喜んで頂けるだろうか?」を常に考えて行動することが「おもてなし」であり「人にしか生み出せない価値」なのです。

ある CA の「おもてなし」

CA = Cabin attendant (Comissário de bordo); CP = Chief Purser (Chefe de Cabine ou Comissário Sénior); OHS = Overhead storage (bagageiro superior)

フライトでは毎日、毎便、初めてお会いするお客様をもてなす CA にとって、常にお客様を想い、何かして差し上げられる事はないか気にかける精神が必要不可欠であるという事がお解りいただけるかと思います。

何年も前の話になりますが、今頃のような暑い夏の日のフライトでの出来事です。私は CP (チーフパーサー職) で乗務しておりました。搭乗中、黒色のスーツを着用された 50 代くらいの男性と目が合い搭乗の

■ Perceber os sentimentos do outro, respeitá-lo e atender-lhe, de coração.

■ Origem 1 da palavra: Teoria do “もてなす=Motenasu”

Tem origem no verbo “motenasu” que significa “realizar algo com coisas” acrescido do prefixo honorífico “o”. “Coisas” incluem “objetos” visíveis e o “心-kokoro= espírito, sentimento” invisível. Significa, portanto, “usar coisas e o kokoro para melhorar o tratamento e a postura ao lidar com visitantes”.

■ Origem 2 da palavra: Teoria do “表なし=Omote-nashi”

A outra grafia “omote-nashi” significa não ter 2 faces (ser autêntico, sem falsidade), ou seja, significa tratar os visitantes com coração cristalino, sem segundas intenções. Tem profunda relação com o rito ceremonial dedicado aos deuses que tem sido continuado no Japão. O sentimento de respeito e gratidão – até mesmo nas coisas invisíveis – está na base do “omotenashi”.

A essência do Omotenashi

Na prestação de serviços, o ato de interagir com as pessoas é chamado de “atendimento ao cliente”, mas Omotenashi é uma ação espontânea e voluntária que vai um passo além, sem esperar por uma contrapartida. É ser discreto, mas ao mesmo tempo, manifestar o seu invisível 心=kokoro (pensamento, sentimento, espírito) de forma visível. A essência do Omotenashi é não exibir o seu esforço para isso e ao mesmo tempo, não fazer com que a pessoa que está sendo atendida sinta-se desconfortável.

E não há uma regra única que sirva para todas as pessoas. O essencial é agir sempre pensando em “– Como posso satisfazê-la?”, com um atendimento adequado à pessoa, à circunstância e com os meios que dispõem. Omotenashi é um valor, uma qualidade que só pode ser manifestada por pessoas”.

Um caso de Omotenashi de uma comissária de bordo

Para os comissários de bordo que todos os dias atendem os clientes que encontram pela primeira vez, é essencial ter o espírito de sempre pensar nos clientes e se preocupar se há algo que possa fazer por eles.

Há muitos anos, num dia quente de verão quando estava trabalhando como CP (Chefe de Cabine) aconteceu o seguinte. Durante o embarque, cruzei o olhar com um senhor na faixa dos 50 anos vestindo um terno preto e, depois

御礼を申し上げると、そのお客様が白い布に包まれた箱が入った紙袋を胸の高さで抱えていらっしゃるのが目に入りました。

一目見てそれが遺骨だということが私には解りました。やがてキャビンのCAからこのお客様について、「通常は緊急時を想定し衝撃防止姿勢をとる為、脱出の妨げになりうる手荷物はOHS、又は前の座席の下に収納して頂きますが、今回はお客様のお膝の上でお持ちいただく事になりました。そして上空にてベルト着用サインが消えた後、隣の窓側の席にお座り（お置き）頂きます」と報告がありました。



上空にてこのお客様のドリンクサービスを担当させて戴いた私は、「今日は景色が綺麗に見えていますね」と声をかけたところ、「元気になつたら一緒に旅行に行こうねと話していたんです」とお話になられました。

私は「宜しければ、お連れ様も何かお召し上がりになりませんか？」と尋ね窓側の座席テーブルを出し、冷たいお茶を置かせて頂きました。

忙しい搭乗中、初めてお目にかかるお客様の心情を瞬時に察する事が出来たキャビンのCA。目に見えているのは紙袋の手荷物でも、こちらのお客様の立場に立てば決して手荷物ではなく「大切な人」だと確信したこのCAの対応こそが「おもてなしの心」だったのではないかと深く感じる事例でした。

皆さんにこの心が通じる事を祈っております。他人に興味を持ち、小さな事に気付く「おもてなしの心」を今後も磨き、日々の業務に生かしていただければ嬉しく思います。

<https://www.medical-manner.com/letter/vol01.html>

<https://www.kichiri.co.jp/column/2016/144/>

de agradecer o embarque, observei nele um pacote envolvido com um pano branco na altura do peito.

Rapidamente percebi que eram restos mortais (cinzas retiradas do crematório)³. Logo depois recebi a mensagem de um comissário de bordo sobre o cliente: “O procedimento normal, para prevenção de emergências, é que a bagagem de mão seja colocada no bagageiro superior ou embaixo do assento, mas no caso deste cliente ele poderá segurá-la no colo. No ar, depois que a luz de cinto de segurança se apagar, ele poderá colocar o pacote no assento da janela, ao lado dele.”

No ar, quando fui servir a bebida para este cliente, disse-lhe: “– A vista está linda hoje, não é?”. Ele respondeu: “– Nós combinamos de viajar juntos quando ela melhorasse.”

Eu perguntei: “– Posso oferecer também à sua acompanhante?” e coloquei uma xícara de chá gelado na mesinha do assento da janela.

Mesmo durante o embarque que é bastante agitado, a comissária de bordo percebeu instantaneamente o estado emocional do cliente que estava encontrando pela primeira vez... Para as demais pessoas poderia ser apenas um mero pacote envolvido com pano branco, mas a comissária de bordo, colocando-se no lugar do cliente, sabia que não era simplesmente uma bagagem de mão, mas sim uma “pessoa importante”. Penso que a atitude desta comissária de bordo, a atenção dela, foi um belo exemplo do “espírito de Omotenashi”.

Espero que este sentimento tenha eco no coração de todos vocês. Ficaria muito satisfeita se mais pessoas aprimorassem o “espírito de Omotenashi”, despertando o interesse pelas outras pessoas, percebendo as pequenas coisas, e aplicando estes conceitos nas suas atividades cotidianas.

³ Nota: No Japão o transporte de restos mortais é permitido, desde que comunicado previamente à companhia aérea.

5.4. Contribuição do *Claudio Takai* relembrando as palavras do sr. *Shinji Takai* em 2019

No evento do Itapeti Center, de 55 anos de Moralogia no Brasil, em 29-set-2019, durante a mesa redonda com os pioneiros (Dr. Nobolo Mori, Srs. Shinji Takai, Yuso Tsuji, Toei Waragai, Hironobu Kitagawa, Takashi Hasebe, e Kazuhiro Sumi)

Quando eu recebi o convite para a comemoração de 55 anos e vi a foto lá estampada senti muita saudade daquela época.

Há 55 anos, depois que o prof. *Shiraki* veio ao Brasil, reuníamos sempre no dia 4 de cada mês na casa do meu irmão *Tagaji*. Era a reunião de estudos da moralogia, que chamávamos de *Shinobu Kai*.

A colônia Cereja onde morávamos era uma colonização nova, ainda sem energia elétrica e sem telefone. A reunião era realizada com 2 a 3 lampiões acesos.

No começo a reunião era apenas com as pessoas da colônia Cereja, que havia assistido às palestras do prof. *Shiraki*.

Começaram a participar também o sr. *Sumi*, e o pai do sr. *Umemura*. E, com o tempo, começaram a vir especialmente para a reunião, naquele meio do mato, pessoas de Mogi das Cruzes e São Paulo. Daí tivemos que improvisar aquela tenda da foto porque na casa do meu irmão não cabia mais gente.

Em 1968 quando o prof. *Matsuura* veio, era justamente o mês de junho e então, realizamos o encontro do Dia de *Ortolino*, pela primeira vez no Brasil. Na época *Chikuro Hiroike* esse encontro chamava-se “dia dos antepassados”. E *Chikuro* acompanhava pessoalmente os preparativos, especialmente das refeições para os participantes.

Lembro que o prof. *Matsuura* também procurou fazer a mesma coisa, dando – de coração – muita atenção e carinho na hora de preparar a recepção aos participantes.

Chikuro sempre falava o seguinte “o homem, para ser feliz, precisa reformular a mente e cuidar da saúde...”

No diário de *Chikuro* há muitas anotações sobre o método de cozinhar, cuidado com os ingredientes, etc.





O prof. *Matsuura*, sugeriu nesse dia, como cardápio, o *Tai Chazuke* (arroz branco ensopado no chá verde com filé de pargo) que *Chikuro Hiroike* muito apreciava. Esse prato é muito delicado porque requer o filé de pargo muito fresco.

Depois eu soube da dificuldade que foi a aquisição desse pargo, que foi obtido de águas profundas e longe do Rio de Janeiro. Naquela época, trazer o pargo bem fresquinho, do alto mar até o interior de Guararema, deve ter sido muito difícil. Imagino o trabalhão que isso deu.....

Chikuro sempre dizia: A palavra *Gotisou*, que no idioma japonês significa banquete, fartura de comida, originalmente significa correr de um lado para outro em busca de ingredientes.

Eu acho que, hoje ninguém mais se lembra do que o prof. *Matsuura* falou na palestra, em correr para reunir os ingredientes. Mas de uma coisa não esqueço jamais: Que o *Taichazuke* estava uma delícia!!

Resumindo: O tempero da comida é o reflexo do seu amor. O formato (o visual, a aparência) da comida é o seu respeito às pessoas.

5.5. Texto do Mosteiro Zen Morro da Vargem (ES). Contribuição do Sérgio Schweder (pós reunião de 25-ago)

<p>NAMU HON SHI SHAKYA NYO RAI</p> <p>VANDANA (Homenagem ao Despertado)</p>	<p>SHOKO GEMON</p> <p>KAI KO JYO KO GUE DA KO KO MYO UN DAI HEN HOKAI KUYO JIPO MURYO BUTSU KEN MON FUKUN SHOBODAI</p>
<p>Homenagem ao Buda O iluminado, Aquele que atingiu o supremo despertar</p>	<p>EKO (Ofertório)</p>
<p>TISSARANA (Tomada de refúgio)</p> <p>Eu tomo refúgio no Buda Eu tomo refúgio no Dharma Eu tomo refúgio na Sangha</p>	<p>A todos os Budas nas dez direções e nos três mundos; A todos os veneráveis, Bodhisatvas e Patriarcas; A grande sabedoria transcendental da Outra margem</p>
<p>SANGEMON (Arrependimento)</p> <p>Todo o mal por mim cometido É causado por cobiça, raiva e desilusão. De todo o mal cometido pelo meu corpo, fala e mente Eu agora me arrependo de todo coração</p>	<p>Oração antes das refeições: Quando comemos e bebemos rezamos juntos com todos os seres, comer é a alegria do zen e ficamos cheios da felicidade do Dharma.</p> <p>Oração depois das refeições: Comida pura já comemos e rezamos juntos com todos os seres para ficarmos cheios de virtudes e realizarmos os dez tipos de forças.</p>

佛說摩訶般若波羅蜜多心經
觀自在菩薩行深般若波羅蜜多時照見五蘊皆空
度一切苦厄舍利子色不異空空不異色色卽是空
空卽是色受想行識亦復如是舍利子是諸法空相
不生不滅不垢不淨不增不減是故空中無色無受
想行識無眼耳鼻舌身意無色聲香味觸法無眼界
乃至無意識界無無明亦無無明盡乃至無老死亦
無老死盡無苦集滅道無智亦無得以無所得故菩
提薩埵依般若波羅蜜多故心無罣礙無罣礙故無
有恐怖遠離一切顛倒夢想究竟涅槃三世諸佛依
般若波羅蜜多故得阿耨多羅三藐三菩提故知般
若波羅蜜多是大神咒是大明咒是無上咒是無等
等咒能除一切苦真實不虛故說般若波羅蜜多咒
卽說咒曰

A oração referida (antes e depois das refeições) é o **般若心經** · **Hannya Shingyo**, traduzido como Sutra do Coração, ou Sutra da Perfeição da Sabedoria. É um texto fundamental do budismo Maha-yana, conhecido por sua brevidade (apenas 276 ideogramas em 漢字 · Kanji) e profundo ensinamento sobre o vazio e a sabedoria.

5.6. 曹洞宗 南米別院 仏心寺の資料

食事前の祈り

ごかん げ
五觀の偈
ひと こう たしょう はか か らいしょ はか
一つには功の多少を計り彼の来処を量る
ふた おのれ とくぎょう せんけつ はか く おう
二つには己が徳行の全欠を付って供に応ず
みつ しん ふせ か はな とんとう しゅう
三つには心を防ぎ過を離ることは貧等を宗とす
よつ まさ りょうやく こと ぎょうこ りょう ため
四つには正に良薬を事とするは形枯を療ぜんが為なり

5.6. Texto de Comunidade Budista *Soto Zenshu*

PRECE ANTES DAS REFEIÇÕES

OS CINCO TESOUROS

Primeiro: Inúmeras pessoas foram envolvidas na preparação deste alimento. Devo saber como chegou até aqui e lembrar todas estas pessoas.

Segundo: Ao me servir deste alimento, devo refletir se a minha virtude e a prática a merecem.

いつ じょうどう ため ゆえ いまこの じき う
五つには成道の為の故に今此の食を受く

一つ目には、この食事が調うまでの多くの人々の働きに思いをいたします。

二つ目には、この食事を頂くにあたって自分の行いが相応しいものであるかどうかを反省します。

三つ目には、心を正しく保ち過った行いを避けるために、貪りの心を持たないことを誓います。

四つ目には、この食事を、身体を養い力を得るための良薬として頂きます。

五つ目には、この食事を、仏様の教えを正しく成し遂げるために頂きます。

宗派によって偈文の読み下しに若干の異同があり、臨済宗、黄檗宗では三句目を「三つには心を防ぎ過貪等を離るるを宗とす」と唱える。

Terceiro: Para que eu possa evitar erros e manter a mente na direção correta, juro eliminar o apego, a ganância e a cobiça.

Quarto: Vou receber este alimento como se fosse um bom remédio para manter a minha vida.

Quinto: Para a minha realização no caminho do Budismo (*) recebo neste momento este alimento.

(*) = Para buscar o meu crescimento interior...

Fonte: Adaptado do texto distribuído na Comunidade Budista *Soto Zenshu* da América do Sul, Templo *Busshinji* (R. S. Joaquim/SP)

- Fim -