



全国曹洞宗青年会の 活動紹介(三)



味来食堂に携わって 本山副典 長尾靖樹

まず味来食堂に参加できたご縁に感謝いたします。
東京グランドホテル、鶴見大学、他県においては長野、石川、宮城、福島、山梨と参加させていただき、どの会場の参加者の皆様も熱心に取り組んでおられました。男性女性問わず年齢層も幅広く有意義な交流ができ私自身も学ぶところが多くありました。

また、昨年の世界仏教徒会議日本大会にて提供した麵屋武蔵さんとのコラボ、「精進ラーメン」は食材によって調理の仕方を変えるなど私自身初めて目にするのも多く、大変勉強になりました。長年調理に携わってきておりますがまだまだ奥が深いと実感いたしました。
近年、世界的にヘルシーかつ安心安全志向な和食や精進料理が注目されておりますが、日本での認知度は低いように思います。精進料理は、四季折々の食材を使い見た目も鮮やかな料理ができること、精進出汁でもおいしくいただけること、食材を無駄にせず手間を惜しまないことなど、教室の参加者の皆様にお伝えたいと心がけて参加させていただきました。

その日に食するものを食する分だけ調達し、素材の味を生かしながら調理し余すところなく食す。現代で



精進ラーメン



精進膳（一例）

は料理に時間も手間もかけられない現実があります
が、味来食堂が時間や手間をかけることの大切さを見
直す機会になればと思います。

調味料も手軽に手に入る時代になり、出汁を取るこ
とも少なくなりつつありますが、出汁は日本の食の原
点であると私は考えます。季節の食材を食することは
食材に意味があつて食しているのです。夏は体温を下
げ暑くてもさっぱり食せるように、冬は体温を上げる
など体を生かすという意味があります。ただ料理を覚
えるのではなく、尊い命をいただいている、だから無
駄にはいけない、ありがたい、と感謝することも
知っていただきたいのです。

精進料理というと難しく考え、日常の食事とは違う
というイメージを持たれがちです。私の地元では亡く
なった時に出される料理と思われている方も多くい
らっしゃいますが、家庭料理として食卓に並ぶよう普
及に努めてまいりたいと思います。

フードロスが問題になりつつある今日、食材を無駄
にしない、もったいないの精神は必要不可欠です。味
来食堂でのことを伝えながら少しでも無駄をなくし、
精進料理の普及や仏教を身近に感じていただけるよ
う、微力ながら活動していきたいと考えております。