

『味来食堂』の冒頭で説明をする斎藤紹俊師

精進料理教室

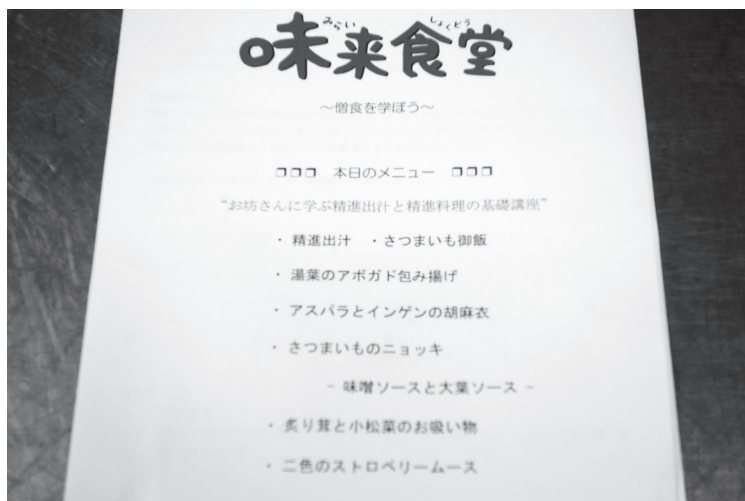
『味来食堂』僧食を学ぼう』

全国曹洞宗青年会 前教化委員 斎藤紹俊

前回に引き続き、全国曹洞宗青年会（以下、全曹青）の活動の一つである『味来食堂』についての紹介をさせていただきます。

現代において、健康面や安全志向等様々な観点から「食」というものが一層の注目を集めており、和食という言葉はそのまま「WASHOKU」として世界に発信されております。私たち『味来食堂』では、この和食の基本である「出汁」に注目しており、昆布や椎茸に加え、かんぴょう等でとったオリジナルの精進出汁を用いて、食材本来の味をお伝えします。

精進の料理。このように申しますと、普段見慣れない一般の方々は、お肉やお魚を使わない料理、またはお仏前にお上げする供養膳などがイメージし易いのではないのでしょうか。食材に関しましては、元々修行道場へ持ち込んで良いものという、一種の縛りとも言えるものがあります。肉類や卵、魚、貝類や魚介の出汁。牛乳やチーズ、バター等の乳製品。そし



味来食堂のメニュー

て、野菜でも匂いのきついネギ類やニンニクなど。これらの食材は全て精進では使わないことになっていきます。料理をする上ではかなりの制限がありますが、現代の食生活にも合うよう、またご参加の方々にご満足いただけるよう、味にメニューに、調理講師と打ち合わせを重ねております。

私自身、ご縁があり大本山總持寺安居中は、典座寮で半年以上菜頭から椀頭まで任を頂戴し、貴重な経験をさせていただきました。とはいえ、日々ご家庭で料理をお作りの方々には到底かきません。『味来食堂』の調理講師には、専門僧堂で安居の後、料理のご修行をされた方、又、僧侶でありながらフレンチレストランのシェフの方などがおり、参加の皆様にご満足いただけますよう、季節に合わせた四季折々のメニューを御飯からデザートまで提供させていただきます。

手軽で美味しい化学調味料や保存料が、今日実に様々なものに使われています。それらから一度離れ、食材本来の味を体験してみたいかがでしょうか。また、アレルギーにより魚介、甲殻類もしくは卵や乳製品の食べられない方。そのようなご事情でも美味しく食することができる、本物にそっくりの見た目や食感のモドキ料理もお楽しみいただけます。



莊嚴仏具
寺院建築
仏壇

すい
翠
うん
雲
どう
堂

大本山御用達

信は若嶺を

〒111-0041

東京都台東区元浅草4-9-14

TEL 03 (3842) 0201 大代表

FAX 03 (3842) 0200

E-mail : honsya@suiun.com

スイウインドウ

検索

全曹青公式HP : www.sousei.gr.jp
フェイスブック : www.facebook.com/zensousei



メニューの料理

そして大切なことは、精進料理の心をご参加の方々にお伝えすることです。料理を作ることも、食べることも大切な仏道修行の一つ。普段、目まぐるしい生活の中ではございますが、時には手間をかけて、食べる人の笑顔を思い出しましょう。慈しみの心をもって調理を行います。そして、できるだけ食材を無駄にしない心。真心を持って調理します。出来上がったものは、皆様と共に彩りよく盛り付けし、皆で一様に楽しく、美味しく、食材の命をいただきます。

開催日は不定期ではありますが、全曹青公式HP『般若』や『Facebook』で告知をいたしますので、ご興味のある方は是非ご覧ください。

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。