



全国曹洞宗青年会の 活動紹介(五十二)

精進料理教室「味来食堂」

教化委員長

天雨あまう

顕成けんじょう

宗門における様ざまなお示しの中でも、現代社会において注目されているものが「精進料理」であり、全曹青の基本理念「大衆教化の接点を求めて」にも直結するものです。「味来食堂」では食の基本である出汁を大切にしており、昆布や椎茸、かんぴょうなどで取った「精進出汁」を用いて、素材本来の味を活かす調理方法をお伝えしております。

私は学生時代、食べたい物を調理するだけでしたが、大本山總持寺安居中に典座寮（三松閣）に配属されるご縁をいただき、初めて自分以外の方のために調理をし



第一回味来食堂の様子

食べていただけるように調理するという貴重な経験をさせていただきました。精進料理の教えを多くの方に伝えたいという思いで「味来食堂」を継続しております。

した。
修行僧だけではなく団参や拝観の方、ときに禅師さまへの食事も担当し、老若男女の方に安心して

「味来食堂」は全曹青第二〇期に創立四〇周年記念事業で産声をあげました。そこから曹洞宗檀信徒会館を始め全国各地で開催し、会場によっては坐禅会の併催や、地元の特産野菜を使った料理を取り入れるなど身近に感じていただけるよう努めてまいりました。また和食に限らずパスタやクレープなど洋食メニューも調理し参加者に好評をいただきました。



オンライン開催の様子

第二三期では精進料理教室を開催したい僧侶向けに精進料理レシピ本『ここから始める 精進料理教室』を作成し、コロナ禍で現地開催が難しい状況になった第二四期ではオンライン（ZOOM）で開催いたしました。

現在、第二五期では成道会であ

る一二月八日に、初めての試みとして愛知学院大学の学生に授業の一環として開催いたします。

ともに調理を行うことはもちろんですが、坐禅や法話なども体験し、禅の教えに触れていただきま

す。飲食業界の未来を担う健康栄養学科の学生に、身心を通じて精進料理のこころ、のちに向き合う姿勢をお伝えし、食に関わる場をはじめ、社会に活かしていただきたいと考えております。「味来食堂」は時代に即して日々進化を続けております。これからも仏教を身近に感じていただけるよう、鋭意活動してまいります。

す。飲食業界の未来を担う健康栄養学科の学生に、身心を通じて精進料理のこころ、のちに向き合う姿勢をお伝えし、食に関わる場



●執筆者プロフィール

天雨顕成

長崎県曹洞宗青年会所属
大本山總持寺平成二三年度安居

令和五年一月二十九日、大本山總持寺において、全曹青創立五〇周年記念事業として紫雲臺猊下御親修による「世界平和大祈禱諷經」及び全曹青会長導師による「全曹青創立五〇周年記念報恩諷經」を厳修いたしました。戦禍と災害に塗れる世界情勢への平和を祈り、また全曹青が創立より長きに亘って諸先輩方のご尽力により長く存続できていることへの感謝の想いを、全国・全世界各地から集った多くの方がたと共に捧げました。この度の行事にご協力・ご随喜いただいた皆さまにこの場をお借りして御礼申し上げます。