

— 精進料理のご案内 —



私たちは天台宗、真言宗、曹洞宗、浄土真宗など
様々な宗派の僧侶が集まり、
日々精進料理を研究しているグループです。
亡き人とのご縁に導かれて集うご法事の場。
仏さまに見守られながら思い出話に花を咲かせ、
皆でひとつの食卓を囲むひとときを
心安らかに過ごしてほしいとの願いをこめて、
この精進弁当を作りました。
現代の皆さまにも美味しいと思っていただける
味付けもこだわりのひとつです。

精進料理を研究する僧侶の会

— 精進料理のご案内 —



仕出し 懐石料理
玉乃家

人を送る。

人はなぜ人を送るのでしょうか。

ひとつは、祈るためです。

仏さま、どうぞ亡き人をお導きください、

安らかでありますようにと祈ります。

ふたつは、お知らせです。

地域社会や友人に、亡くなったことを通知し、

お別れの挨拶をしていただきます。

みつつは、生きる人の心のためです。

手を合わせ祈ることや、集まった人と語らうことで、

私たちは、少しずつ心の健康を取り戻します。

悲しさの隣には、送るあたたかさがあります。



仏事と食。

お斎、精進落とし、忌中払いなど、地域や宗派、
場面によって名前が異なります。

お釈迦さまの教えを思いかえす、

供養の特別期間が終わる食事など、

由来も様々です。今、共通するのは

「思い出話をお聞かせください」との挨拶が

定型句となっていることでしょう。

話せば「そうそう」と納得のことから「あら、そんなことも？」と、

亡くなってなお新たに知る一面があるかもしれません。

お葬式の日だって笑って大丈夫。楽しい思い出があるのですから。

ここでいただく食事は、身体の力になることはもちろん、

心にも栄養を届けてくれます。



そばにいる人。

海外ドラマのひとつコマに、亡くなった部下を偲ぶスピーチのシーンがありました。「彼は私にとって重要な存在だった。亡くなって改めて気づいた」と、集まった同僚たちに語りかけていました。

一方、日本の情報番組で有名なお葬式が取り上げられると、こんなお別れの言葉が流れます。

「○○さん、あのときは楽しかったですね。お世話

になりました。ありがとうございます」と、当然ながら話しかけるスタイルです。

◆
こんな日本の風習についてある外国人タレントさんは「最初は驚きました。まだ聞こえているというか、生きていたときと同じように話しかけるのですから、でも今はあたたかくて良いスタンスだと感じています」と語りました。

日本人にとって、亡き人は

生きているときと、変わらない距離にいます。これは弔辞に限ったことではありません。せん。

お仏壇に手を合わせて「行ってきます」と挨拶すること、お墓参りのときに「合格しました」などと報告すること、お盆にはご先祖さまが帰ってくるという伝え…。

日本人にとって当たり前の感覚ですが、亡き人はやはり生きています。

このような感じかたや風習は仏教ではなく日本人の感覚によるもので、換言すれば日本の文化です。

◆
今日送ったあの方だって、これから先も、私たちのすぐそばにいてくれます。これまでと変わらず、一人前のお膳を用意したご家族もいらっしやることと思えます。
さあ、一緒に食事を続けましょう。



「お坊さんと作った精進料理」5千円（税別）

お品書き

白和え
 酢の物
 刺身こんにゃく
 季節野菜のアガー寄せ
 ブルルン里芋
 信田巻
 鯖てりやきもどき
 天ぶら盛合せ
 きのココロツケ

季節の炊合せ
 精進麩の空也蒸
 精進ちらし寿司
 精進出汁椀



【もどき料理】

精進料理では肉や魚をいただきません。
 そこで誕生したのが、もどき料理。
 お寺でも使ってよい食材で、肉や魚に似せた料理を作ります。
 鯖のてりやきもどきやお寿司の上の卵もどきがそれです。

【見立て料理】

日本の料理には、自然の風景や花鳥風月を器の中で表現する
 見立て料理というものがあります。
 五つの野菜の色を、仏教寺院に掲げられる
 緑・黄・赤・白・紫の仏旗（ぶつひし）に見立てています。

【旬の食材】

素材の恵みを無駄にすることなく、
 また、飽きないように気をつけて料理を作っていきます。
 季節の炊合せや季節野菜のアガー寄せなど、
 多くの料理で旬の食材を使っています。



※当日の追加・キャンセル・変更はお受けできません。
 ※生産には限りがございますのでお早めにご予約ください。（お受けできない場合もございます。ご了承ください。）
 ※お持ち帰り用の折詰も可能です。（精進麩の空也蒸と精進出汁椀は他のものに変更いたします。）