

こんごういん ニュース  
金剛院 NEWS

実りの秋をお寺で味わう 精進イタリアンの会「精進旬膳」



この日精進の腕を振ったのは、福昌寺の副住職で料理修行をして調理師免許をお持ちの飯沼さん。

「堅苦しいイメージを取り払って、気軽に精進料理に親しんで欲しい」と、お寺を中心に各地で精進料理の会を開いています。



参加者は金剛院を初めて訪れた方がほとんど。

「近くにこんなに素晴らしい場所があるなんて知りませんでした!」「いつもせわしなく食事をしているので、少し反省しました」「お料理もこの空間も全部良かった。クセになりそう」といった声が聞かれました。

境内に心地よい虫の声が響くなか、参加された皆さんはお腹も心も満たされた様子でお寺を後にされました。



食事前に住職が皆さんを本堂へご案内。



最後は照明を落として、瞑想タイム。



秋の味覚がふんだんに盛り込まれたお膳。



ゆっくり味わう旬の味。自然の恵みに感謝です。



「食前観(しょくぜんかん)」を全員で唱和。



食後には「洗鉢(せんぱつ)」の作法を体験。お碗をお茶できれいにすすぎます。

精進イタリアン御書書

飯、ボルチーニ茸と丸ごと蒸のりゾット 摩滅のせ  
汁、焼薩摩芋のポタージユ 原木舞茸と共に  
菜、松茸と水菜と生きくらげのラビオリ すだちのソースで  
菜、旬菜の彩々マリネ

茄子、トマト、たもぎ茸、しめじ、なめこ、えのき、ししとう

『味噌漬け処 香の蔵』の豆腐の味噌漬け

菜、京芋とエリンギ、人参、黒オリーブのルッコラソース和え  
甘味、豆乳コックタ、柿のキヤラメルソース添え



「摩(ま)を滅(め)つする」黒豆が5つ。



お膳が運ばれると、さっそくスマホで撮影。



★飯沼さんのお料理は、精進でありながらしっかりと味わいがあり、とても満足感のあるものでした。忙しい毎日のなかでも、ときにはこうしてゆっくり食事をする時間を持ちたいものですね。食事を共にすることで、皆さんとご縁が深められたことに感謝です。  
(住職記)