

組お待ち受け法要・イタリアン精進料理講習会

9月25日、広陵東組・親鸞聖人750回大遠忌お待ち受け法要（実行委員長：藤 哲哉〔善福寺〕）のイベントとして、「イタリアン精進料理講習会」が開かれ、38名（男性5名・女性33名）が参加した。

会場はホテルサンルート広島15階のイタリアレストラン「ヴィアーレ」。講師は同店のシェフディレクター・谷口誠治さん。

元来、イタリア料理はキリスト教を背景に発展した料理で、仏教とは異なる文化・習慣を持つが、素材の味を最大限に引き出すことを目的に、調理方法は極めてシンプルで余分な材料を使用しない。今回のレシピのなかでも「ズッパ」と呼ばれる野菜スープは、野菜とオリーブオイルと水だけで作る。また食材に関して、「地産地消」的な考えがあり、地元で採れた材料をととても大切に扱う。

今回の料理講習会の目的は、いわゆる修行としての精進ではなく、食事に恵まれる有難さや、食材に対する敬いの心を再確認することである。

広島先の人たちは、親鸞聖人のご命日を「おたんや」と呼び、毎月16日の食事を精進料理で過ごしていた歴史がある。今回の法要をきっかけにこの伝統をもう一度見直し、今の私たちの生活・家庭の中に活かしていきたいと考えている。

午前11時半過ぎから約2時間にわたって講習を受けた。長時間の講習にもかかわらず、参加者は熱心にメモを取り、谷口シェフに質問をするなど充実した内容となった。レシピもすぐに実践可能なものから、手の込んだプロの料理までバラエティに富んだものだった。

その後、各自テーブルについて講習会で紹介されたレシピを含めたコース料理を堪能した。特にドルチェ（デザート）の豆腐ティラミスは感動の一品だった。

講習内容

1. イタリア式 野菜のみで出来るおいしいスープ「ズッパ・ディ・ヴェルドゥーラ」
2. 地中海の食材 オリーブ、ケイパー、フルーツトマト、ハーブの活用術「イタリア風冷奴」「山芋のタルタル ドライトマトとオレガノ風味」「さつま芋のアグロドルチェ オレンジ風味」
3. 豆腐で出来るイタリアンデザート「ティラミス」

食事メニュー

【付きだし】山芋のタルタル ドライトマトとオレガノ風味

【前菜】野菜のイタリアン盛り合わせ

【麺物】冷製 豆腐の地中海風 カッペリーニ

【ご飯】五穀物と3種の芋のリゾット

とピクルス

【香の物】イタリアの漬け物 マリネ

【お菓子】豆腐のティラミス

【講習会出席者】(順不同)

藤 哲哉 (善福寺)	松本 恵子 (善福寺)	山根 富意 (善福寺)
中川 英尚 (浄光寺)	中川 美絵 (浄光寺)	平 美鈴 (西應寺)
吉岡 文子 (西應寺)	田坂 洋子 (西應寺)	森 昭子 (西應寺)
西本 理恵 (大教寺)	橋岡 律子 (大教寺)	野村 恵子 (大教寺)
上園 真理子 (浄圓寺)	米田 恵子 (浄圓寺)	保田 富美子 (浄圓寺)
松本 伊佐子 (浄圓寺)	三村 繁雄 (専光寺)	三村 愛子 (専光寺)
花房 ひろ子 (安楽寺)	藤 森 道子 (安楽寺)	西 迫 和 枝 (安楽寺)
丹 土 充 子 (安楽寺)	森 本 梅 代 (正光寺)	吉 村 淑 子 (明教寺)
下 川 早 苗 (善徳寺)	久保田 三香 (報恩寺)	久保田 陽子 (報恩寺)
松 下 公 子 (専光寺)	三 光 清 子 (三光寺)	乗 元 梢 (善教寺)
原 田 美 都 代 (法明寺)	和 田 誠 子 (法明寺)	武 田 勝 道 (教西寺)
潤 居 由 佳 子 (順教寺)	平 崎 尚 子 (順教寺)	内 藤 寿 子 (正覚寺)
伊 藤 顕 (誓立寺)	伊 藤 愛 子 (誓立寺)	