

亀山御坊 播磨おとき料理』

播磨は、京都・奈良に次いで仏堂伽藍の多いことから分かるように、古来より仏教文化の豊かな地域であります。「コムサロン21食文化研究会」では、播磨の寺院文化と深く結びついた食文化として「播磨おとき料理」を姫路の名物料理として発掘し、提言し、いつでも食できるように活動しています。

真宗における「御齋（おとき）料理」の由来

人は動物と違って本能のおもむくままに食べるのではなく、それぞれの文化の形成によって異なる価値観にしたがい、食物の種類を吟味し、料理法を考案して、総合文化としての食卓作法を形作って来ました。このように、料理はそれだけでは存在せず、料理と食事を結びつける文化によってはじめて成り立つものです。たとえば、黄檗山万福寺の開祖・隠元禅師が、中国から伝えた普茶料理、曹洞宗の一汁一菜などはその典型的な例です。

仏教が民衆に深く浸透にするに従ってその作法も変化してきました。多数の同行が集まる真宗の道場では、近郷近在の農家の門徒が育てた野菜・果物・穀物などを持ち寄り、品数は少ないが、旬と特産の食材にいろいろ工夫を加えて調理をし、聴聞の合間に食したと伝えられています。

そこには、共に信心を歡ぶ在家仏教の伝統が大きく影響をもっています。限られた食を盛り、他を思い遣りながら共に配分し箸を進める。また、食の美味の成り立ちに思いを馳せ、衆生と生き物への感謝が「いただきます」「ごちそうさま」として、食事作法の原型がかたちが作られて来ました。そのような精神文化に支えられて、独特の料理が試され、現在の日本の食につながっているのです。

今回、播磨の名刹「亀山御坊・本徳寺」においての、播磨おとき料理としての様式は、一人一膳として、はりま地方の材料を主として、特産を多く取り入れ、季節に応じた素材を調理して提供していきます。

営業日時 : 毎年 4月 1日 ~ 11月 30日

場 所 : 亀山御坊・本徳寺 大広間 (県文) 他

兵庫県姫路市亀山 324 0792-35-0242

料理名 : 亀山御坊「播磨おとき料理」

太鼓楼コース 5,000円 (サービス料10%+消費税別)

鬼瓦コース 3,000円 (")

申込方法 : 予約制 8名以上 80名まで

- ・8名以下の場合は姫路市内の料理店にて味わうことができます。
- ・料理の都合上、当日キャンセルはできません。
- ・お予約をいただきますと、指定口座に前日までにご入金いただきます。
- ・アルコール類物は、当日現金にて承ります。

お申込先 : コムサロン21 食文化研究会 (播磨おとき料理部)

(事務局) 兵庫県姫路市下寺町 43 姫路商工会議所新館 4階

特定非営利活動法人 コムサロン21内

電話 0792-24-8855 ファックス 0792-24-1553

予約受付時間 : 平日 9:00 ~ 17:00 (土曜日・日曜祭日休み)

料理提供 : 日本料理 生松 兵庫県姫路市坂元町 2

鬼瓦コース

三千円

松花堂

一、地椎茸 胡瓜 白和え 大徳寺麵
 栗麵 鯉焼き かまぼこ
 菜の花 だし巻
 小切茄子 落のとう 蓮根 精進揚げ

一、変り造り
 太市筍 大根けん 大葉
 より人参 防風わさび

一、焚き合せ
 大根 信田巻 小芋
 末広こんにやく 落 木の芽

一、飯物 (ちらし寿司)
 干椎茸 焼穴子 うすい
 紅生姜 木の芽 錦子玉子

湯豆腐 (小鍋にて)
 絹ごし豆腐 洗い葱 糸海苔
 六杯だしにて

味噌汁
 笹がき牛蒡 なめこ 粉山椒

大皿
 筍ふくめ煮 オクラ胡麻和え

デザート
 苺

太鼓樓コース

五千円

樓弁当

上段
 椎茸胡瓜白和え 大徳寺麵
 栗麵 鯉焼き かまぼこ
 鴨ロースからし和え
 菜の花 だし巻き 小切茄子
 落のとう 精進揚げ 蓮根

下段
 大根 信田巻き 小芋
 末広こんにやく 落 木の芽

ちらし寿司

干椎茸 焼穴子 うすい
 紅生姜 錦子玉子 木の芽

変り造り

太市筍 大根けん 大葉
 より人参 防風わさび

湯豆腐

佐用大豆の流し豆腐
 洗い葱 糸海苔 六杯だしにて

麵物

揖保の糸又もちむき麵 そばだしにて
 三つ葉みじん切り もみし御し

味噌汁

笹がき牛蒡 なめこ 粉山椒

大皿

筍ふくめ煮 オクラ胡麻和え
 分葱 はりいかの酢味噌和え

デザート

苺 メロン ゼリー寄せ

和菓子

よもぎ葛茶巾 お抹茶



季節により内容が変わることがあります。

食事処は元禄時代の対面所 (接客所) として作られた大広間 (県指定文化財) です。少人数の場合は、広間の控えである桜の間 市文化財 をご利用載きます。

情報誌 『るるぶ』
 2000年2月号