

# 春

spring 2016

**食**に関する教えはたくさんありますが、作る側には、食材を大切に使うこと、食べる人の側に立って気を配ること、手を抜かないこと。いただく側にも、食材と料理を作ってくれた人に感謝すること、生きるためにこの食事をいただくのだということを忘れないなど、昔の人の暮らしの中にあった、仏教に基づいた習慣が日本人にはありました。今や世界屈指の豊かな食生活の日本、歴史ある普茶料理に舌鼓を打ちながら「食」について考えるよい機会ではないでしょうか？

## 普茶料理

## お食事会



### 普茶料理(ふちゃ)とは？

精進料理とは仏教では僧は戒律五戒で殺生が禁じられており、大乘仏教で肉食も禁止されたため、僧への布施として野菜や豆類、穀類を工夫して調理した料理のことです。普茶料理と日本の精進料理との違いはスタイルとして、一人一膳の木器ではなく、テーブル式で料理は陶器の大皿に盛って階級に関係なく取り分けるといふ、昔では大変珍しいスタイルでした。

そして献立にも古風が守られ、日本ではあまり使われなかった油料理が多いのが特長です。その中には「もどき料理」と言われる肉や魚、玉子焼きなど似せた創作料理もあり現代と通じるものが江戸時代初期から存在したのが普茶料理です。



2016 **4/24** 日 12:00 より

- 場所 小城市公民館 晴田支館(晴気宿)
- 住所 佐賀県小城市小城市町晴田 2096
- 食事券 4,000円(60名様限り)

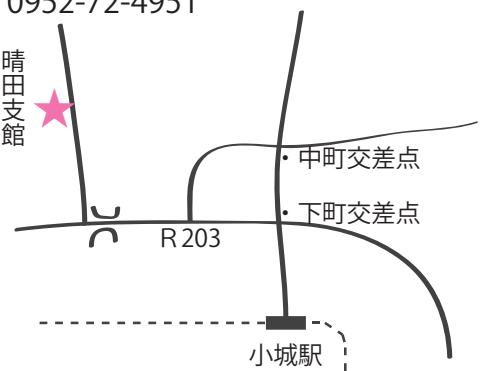
※3月28日(月)から食事券を小城市観光協会で販売します。

**お問い合わせ先：0952-72-7423(小城市観光協会)**

新住所：小城市小城市町 253-21 ゆめぷらっと小城市 1F

0952-72-4951

晴田支館



【主催】 祥光山星巖寺伝承「普茶料理おぎ春香会」

【後援】 小城市・(一社)小城市観光協会