



小城のいろんな話題を
突撃レポートする おぎレポ

伝統の“普茶料理”を復元 「おぎ春香会」

黄檗宗の開祖・隠元禅師によって中国から日本へもたらされた「普茶料理」は、肉・魚・卵を一切使用せず、野菜、季節の山菜、豆腐などで作る中国風の精進料理です。普茶とは「普く茶を施す」との意味で、大皿に盛りつけられた料理を4人一卓で食べるのが作法です。小城市小城町の星巖寺にも伝わっていましたが、いつの間にか途絶えていました。平成2年に「おぎ春香会」が「伝統の味を復活させよう」と再現したことを機に努力を重ね、普茶料理を復元することができました。現在も、月に一度の勉強会を続け、新しいレシピも増えています。

また、普茶料理の普及を兼ねて、春と秋の年2回、食事会を開催されています。旬の食材を使い、手間ひまをかけて調理した料理は目にも美しいものばかり。特徴の一つである、もどき料理は、うなぎのかば焼に見えるものが実は豆腐だったり、茶碗蒸しの中身が山芋だったり、五感で楽しませてくれます。

中尾幸子会長は「たくさんの方に普茶料理の素晴らしさを伝えていきたいです」と話され、4月26日(日)開催の食事会に向け、工夫を凝らしたメニューを準備されています。



▲県内では唯一の「普茶料理」食事会

春の普茶料理食事会

詳細は本紙13ページをご覧ください。



「おぎ春香会」
中尾会長

普茶料理
勉強会
参加者募集

毎月第3土曜日に開催。
男女・年齢問わず募集。
詳細はお問い合わせください。

問 (一社)小城市観光協会 ☎72・7423



「あーも!ファミリー」
おすすめレシピ

今月の料理

「たけのこきんぴら」

材料(4人分)

- | | |
|-------------------|---------------|
| ● たけのこ(水煮) … 160g | ● しょうゆ … 大さじ1 |
| ● にんじん … 40g | ● みりん … 小さじ2 |
| ● オリーブ油 … 小さじ1.5 | ● 砂糖 … 小さじ1 |
| ● たかのつめ … 少量 | ● だし汁 … 大さじ1 |
| | ● 炒りごま … 小さじ2 |

1人分→48kcal



作り方

- 1 たけのこ、にんじんは細切りする。たかのつめは種を除き、小さく刻んでおく。
- 2 熱したフライパンにオリーブ油、たかのつめを入れ、たけのこ、にんじんを炒める。
- 3 全体に油がなじんだら、Aを加え水分がなくなるまで炒める。
- 4 最後に炒りごまを加え、混ぜたら完成!



ワンポイントアドバイス

たけのこは歯ごたえを残すために炒め過ぎないようにしましょう。こんにゃくを入れてもおいしいですよ。

問 健康増進課 ☎37・6106

小城市広報「さくら」次号の5月号は4月20日発行です。

発行/小城市 編集/総務課

〒845-8511 佐賀県小城市三日月町長神田 2312 番地 2

TEL 0952・37・6111(代表) FAX 0952・37・6163

E-mail info@city.ogi.lg.jp

住民基本台帳にもとづく人の動き

平成27年2月28日現在 (前月比)

人口/45,945人(-27) 世帯数/15,693世帯(-8)

人口の内訳 男性/21,692人(-27) 女性/24,253人(0)



「小城市広報さくら」は大豆油インキと再生紙を使用しています。