

# はじめての精進料理

達古袋料理教室

地域の農産物を材料とした「達古袋料理教室」、4年ぶりに開催いたします。今年度の達古袋料理教室は、講師に千坂英俊さんをお迎えし、ゆっくりと体と向き合い自然に寄りそう食事をテーマに「精進料理」を学びます。

前回の精進料理は、五つ盛りでした。



禅宗寺院で、宗曾、開山禅師の毎歳忌や、祝事などは、特別な行事の食事（「半斎」という）に、参列の僧、檀信徒に出す膳組をいい、基本的には、飯、汁、平椀、両木皿であって、さらに別に一皿漬物が加えられます。



< 開催日時 > 11月11日（土） 午前10時～午後1時

< 受講料 > 3,000円  
※ 小・中・高校生は1,000円。

< 会場 > 旧達古袋小学校 一関市萩荘八幡154-3

< 申込開始 > 10月20日（金）

< 定員 > 10名 ※ 定員になり次第〆切となります。

< 主催 > NPO 一関のなかなか遺産を考える会  
電話：0191-29-2511 FAX：019-29-2583

## <千坂英俊氏 プロフィール>

昭和51年生。中央大学大学院修了後、松島瑞巖寺専門道場にて修行。平成23年より樹木葬（墓石の代わりに樹木を植え、里山の自然を保護・再生する埋葬法）の寺院である萩荘枅倉の知勝院住職に就任。現在瑞巖寺二輪講中斎では典座・貼案（精進料理の献立を決定する役）を担当。

< 申込書 FAX:0191-29-2583 >

- ・11/11の料理教室に申し込みます(申込〆切11/4)。 ※ 定員になり次第〆切となります。
- ・お名前： (○で囲んでください： 小学生 / 中学生 / 高校生 / 大人)