



発信 No.2021-44
2021年2月10日
学校法人 大正大学

地域創生のための総合情報誌『地域人』第66号 特集「現代の精進料理」2月10日発売

大正大学(学長：高橋秀裕、所在地：東京都豊島区)では、地方創生のための総合情報誌『地域人』第66号を2月10日に発売します。

今月の特集は「現代の精進料理」。精進料理は、もともと禅宗の修行僧の食事として伝えられてきたもので、動物由来の食材をいっさい使わず、ニンニクやネギなどの五葷(ごくん)と呼ばれる香りの強い野菜も使いません。仏教に根差した精進料理はまた、健康を大事にし、環境保護に目を向け、動物愛護の思想・哲学を持つ、ヴェジタリアンやヴィーガンの人たちの生き方とも重なります。今また注目を集める現代の精進料理を、新たな観点から見直します。



『地域人』第66号表紙



巻頭インタビューは永平寺で料理を担当する典座を務めた吉村昇洋さん

■概要

- その一 お寺ごはん 取材・文・撮影／森枝卓士（フォトジャーナリスト）
 - ・青江覚峰 浄土真宗東本願寺派湯島山緑泉寺住職 『宗派を超えて「料理僧」が伝える仏教』
 - ・西井香春 臨済宗泰元山三光院執事 『究極の引き算が生み出す 皇室ゆかりの門跡尼寺料理』
 - ・飯沼康祐 天台宗金剛山福昌寺副住職 『「お寺に来てよかった」 精進料理を仏教の入り口に』
 - ・藤井まり 料理研究家、鎌倉不識庵「禅味会」主宰 『身近な食材の滋味あふれる精進料理が心と体を満たす』
- その二 能登の農家民宿 取材・文・撮影／島村菜津（ノンフィクション作家）
 - ・春蘭の宿 『きのこや山菜を塩蔵保存する 伝統の技を生かした料理』
 - ・ゆうか庵 『体にも心にも優しい味わい。 彩りの美しい創作料理が人気』
 - ・里山まるごとホテル 『農家の知恵や地域に伝わる料理 古民家暮らしの魅力を伝える』
- その三 新しい精進 取材・文・撮影／森枝卓士（フォトジャーナリスト）
 - ・石山 洸 株式会社エクサウィザーズ代表取締役社長 『殺生しないカッコよさが日本の社会を救うかもしれない』
 - ・藤井小牧 精進料理カフェ こまきしょくどう 鎌倉不識庵女将 『型の中で、自在に遊ぶ 精進料理が身近に』
- 取材を終えて 森枝卓士（フォトジャーナリスト）
『食は生き方そのもの 時代が精進料理に追いついた』



■特集内容（一部抜粋）



東京都小金井にある三光院の雅な精進料理



能登の農家民宿で味わえる地元野菜を使った伝統料理

■媒体紹介

『地域人 (chiikijin)』

2015年9月に創刊。地域で活躍する人々の前向きで積極的な“生”の情報を新鮮なまま毎月お届けし、ビジネスや生活に役立つことはもちろん、地域創生のテキストとしても活用されています。発行：月刊（毎月10日発売予定）／定価：本体1000円＋税。4月からは価格表示が変わります。／発行・発売：大正大学出版会／編集：大正大学地域構想研究所／制作：大正大学事業法人 株式会社ティー・マップ／編集・発行人：柏木正博（大正大学専務理事）／編集長：渡邊直樹（大正大学客員教授）／部数：1万5000部／判型：A4変型／平綴じ／ページ数：本文104ページ／大型書店、ウェブ書店で発売中。電子版も発売中。<https://chiikijin.chikouken.org/chiikijin>

◆大正大学

大正大学は、設立四宗派の天台宗・真言宗豊山派・真言宗智山派・浄土宗および時宗が協働して運営する大学です。その協働の精神を支えているのが、大正15年（1926）の創立時に本学が掲げた、「智慧と慈悲の実践」という建学の理念です。建学の理念のもとに〈慈悲・自灯明・中道・共生〉という仏教精神に根ざした教育ビジョン「4つの人となる」を掲げて教育研究の活動を展開しています。また、令和2年度文部科学省「知識集約型社会を支える人材育成事業」に本学の推進する「新時代の地域のあり方を構想する地域戦略人材育成事業」が採択されました。公式HP：<https://www.tais.ac.jp/>

令和2年度
文部科学省「知識集約型社会を支える人材育成事業」採択校

「新時代の地域のあり方を構想する地域戦略人材育成事業」 大正大学

■取材に関するお問い合わせ

大正大学 総合政策・広報課 志村
電話：03-5394-3025（直通）FAX：03-5394-3068
E-mail：kouhou@mail.tais.ac.jp