

日蓮宗宗務院伝道部 国際課主催
令和3年度スタディーツアー
第1回 典座に学ぶ仏教の食

～日蓮宗のスタディーツアーの目指すもの～

国際協力・国際交流・諸宗教対話の各分野での学びや体験を通して、
国際布教方針“*You are a Buddha*”が表す、分け隔てのない敬いの心を持つ人を育みます

令和3年度のスタディーツアーは、仏教の「食」をテーマに、講話と体験を
紐づけた全3回のセッションをオンラインにて開催します。

第1回のテーマは、精進料理

仏教徒の食事といえば「精進料理」ですが、一口に「精進料理」といっても種類は様々です。今回は食べる側だけでなく、作る側の立場からも精進料理についての理解を深めることを目的に、曹洞宗の典座として活躍されている高梨尚之師にご講演いただきます。



典座ってなに？

禅宗の寺院で、仏様へのお供えだけでなく、僧侶の食事を用意する、いわば修行道場の台所を預かる総料理長です。食事は日々の生活の中で行う仏道修行ですので、僧堂での生活での重要な役割のひとつです。

この講演でこんなことがわかる

- 精進料理ってどんな料理？
- 精進料理のルールってあるの？
- どのように作っているの？
- 食事を作ることが修行になるの？
- いつも精進料理を食べているの？

開催日時

令和3年10月22日 14:00～16:00

※オンラインミーティングツール「Cisco Webex」を使用しての開催となります

対象：日蓮宗の教師・沙弥・寺族・檀信徒

定員：50名（申し込み先着順）

申し込み方法：下記のURL または QR コードから

必要事項をご記入の上、お申し込みください。

<https://forms.gle/PaJbDmqgATZRQJPF9>



参加
無料

講師プロフィール

高梨尚之



曹洞宗永福寺住職・精進料理研究家

曹洞宗大本山永平寺にて精進料理の心と技を学ぶ。

大本山永平寺東京別院元典座（料理長）。

曹洞宗布教師。

著書『永平寺の精進料理』（学習研究社）

『典座和尚の精進料理』（大泉書店）

『はじめての精進料理』（東京書籍）など多数。

典座ネットを主宰し、精進料理の心を伝えている。

<http://www.tenzo.net/>