

五井 西光寺仏教婦人会 料理教室 開催される！

2015（平成27）年10月23日（金）

このたび、千葉県市原市にある五井：西光寺様の仏教婦人会主催による料理教室が開催されました。

西光寺仏教婦人会の皆さまから、お料理を学びたいとお声があり、ご住職様・坊守様の要望に応え、鋸南町にある「懐石料理店 花あかり」の料理長・堀田了誓が講師となり、楽しく、有意義なひとときを過ごさせていただきました。



お食事をいただきながら、料理の基礎・今日のお料理の作り方の説明をし、質問をいただきました。

【副住職：吉弘一秀氏談】

「料理長の講義と質問タイム。みなさんおいしいとほおぼりながら、質問が出るわ出るわ♪

料理の基礎を丁寧に教えて頂き、また次回もとの声が上がりました。」

一秀副住職手作りのピザ釜で、ぶりの幽庵焼きを作りました。

【一秀氏談】

「ピザ用石釜なので温度管理が難しかったです。なんとかうまく焼くことができました。人様の料理に傷をつけてはならないと、大変な緊張でございました。」

18日（日）、最誓寺報恩講の時お持ち帰りいただいた試し焼き用ぶりを、早速試し焼きされたとのこと。当日は、試し焼きの成果が出て、温度管理もバッチシだったそうでした。

特別詠えの鉄板焼きにのせて、ぶりの幽庵焼きを焼きました。



本日の献立

- 1 ぶりの幽庵焼き
（ゆうあん）
- 2 焼ききのこと油揚げ・菊菜・間引き菜（菜花）の割りポン酢おひたし
- 3 納豆サラダ
- 4 舞茸としめじの混ぜ御飯
- 5 お吸物



【3の納豆サラダについて】

最誓寺坊守が40年前に母（群馬県伊勢崎市の弘教寺前坊守）から教わった料理です。

これがまたすっごく美味しいのです。
お酒のおつまみに、ご飯のおかずにもってこいです。

【西光寺ご門徒さんの声】

「今まで納豆を食べることができなかったのですが、これは食べることができました。」