



# 三光院精進料理食事会報告

実施日：2019.3.23

2日前に東京で開花宣言が出たときのぽかぽか陽気から一転、気温がぐっと下がりました。春の気まぐれ、“花冷え”の日。そんな天気ではありましたが、参加者総勢20名は元気に勢揃いしました。

武蔵小金井駅から歩くこと約15分。そこだけ別世界のように静かに佇む三光院。山門をくぐった瞬間から空気まで澄んだように感じられ、期待に胸が膨らみます。

咲きはじめてた山桜、愛らしいお地蔵さまを眺めながら本堂の脇を奥へ。竹林が窓に映える「五月堂」でお料理をいただきます。抹茶と三光院のササリンドウ紋が入った最中には始まり、一品ずつ順に運ばれてきます。

お煮しめはごぼうのごま和え、南瓜の煮物、高野豆腐、わさびをしのばせた大和芋の海苔巻き。「出汁や砂糖は使わず、時間をかけて水でじっくり煮ることで素材の味を引き出します。」口に入れると繊細な食感とともに甘味、淡味、苦味、辛味が舌に伝わってきます。ああ、美味しい！ごま豆腐は葛でとじてあり、おろし生姜がちょこんと上。「今日は寒いので蒸してあります。器ごと手にとってどうぞ。」ほんとうに、体も心もほっこり。せりのごま和え、菜の花のおすもじ（御所ことばのおすし）は季節をそのままお皿にのせたような清々しさです。

シンプルな素材をこれほど味わい深く、気品にあふれ、華のある料理に仕上げるのはどれほど大変なことだろうー。

お料理をいただいた後しばらくして、厨房からお出ましくくださった竹之御所流精進料理後継者 西井香春氏の笑顔を押見し、受け継がれてきた年月を思い、感謝でいっぱいになりました。

また季節を変えて何度でも訪れたいくなります。お料理は要予約です。  
(交流部・吉開記)



西井香春氏



## 三月 - 弥生 - 花の餐

01. 抹茶と三光院のササリンドウ紋最中
02. お煮しめ〈大和芋の海苔巻き、高野豆腐の含め煮、ごぼうの胡麻和え、南瓜の煮物〉
03. ごま豆腐の葛とじ
04. せりと切り干し大根のごま和え
05. 香柴とう富（豆腐の燻製）
06. 木枯らし（茄子の田楽）
07. 菜の花のおすもじ・あられのお吸い物