

# 「お齋」の心を学ぶ

## 御遠忌弁当作り参考に

三条別院

三条市の真宗大谷派三条別院は12日、来年5月の親鸞聖人750回御遠忌法要に向けて精進料理について詳しく知ってもらおうと、特別法話「本願寺におけるお齋」を開いた。石川

県の西勝寺住職の西山郷史さん(67)が講師を務め、寺院関係者ら約60人が参加した。

三条別院は御遠忌に合わせ、地元料理店8店の協力を得てオリジナルの「御遠

忌弁当」を作り、6日間で計3千食を参詣者に提供する計画を立てている。法話は料理店担当者に、メニュー作りのヒントを得てもらう狙いもある。

西山さんは日本書紀などの記述を紹介し「齋」「精進」などの用語を一つ一つ説明。「精進料理の基本は、

誰もが一緒に食べられるものであることと、地元の食べ物大切にすること」と語った。



法話の後は、地元料理店の担当者らによる初の会議も開かれた。松木屋社長の

「みんなが平等に食べられる食事という考えをうまく表現できると話していた。」

親鸞のエピソードに触れながら精進料理を解説する西山郷史住職＝12日、三条市