



## 精進の精神 ここにあり

今回の精進料理は、安楽寺では年に2回行われるという報恩講のお齋として出される精進料理。年2回というのは、5月（降誕会）と11月か12月（おたんやのための取り越し）。そのうち5月は精進しない。それでは、報恩講以外で精進はいつするのか？おたんや（1月16日の親鸞上人誕生日）はもちろんだが、毎月16日には各自自宅にて精進されているそうだ。



安楽寺のおとりこし報恩講でふるまわれたお齋

さて、今回作っていただいたのは、上山田の安楽寺で手伝いをされている、仏教婦人会の方々だ。この度の報恩講は12月6日に開かれた。この報恩講でお齋をふるまうのは終戦直後頃から、もう50年以上にもなるという。その料理内容はほとんど定着しており、旬の野菜を取り入れるなど素材がたまに変わるくらいだとか。しかし、報恩講にふるまわれる精進料理は、献立が定着しているとはいえず、とても時間がかかる。安楽寺での報恩講は、100名以上の方が参加する。その人数分の料理を用意するのは並大抵のことではないのである。そのため、3日ばかりで用意をする。1日目に献立を考えて買い出しをし、2日目で炊き始め、3日目に報恩講でふるまうという大仕事。それをフォローしているのが婦人会の方々なのである。以前は持ち帰りもしていたため、今よりもっと人数が多かったが、やはりきちんとお参りをして、みんなで食事をいただくのが筋。人数は減ったものの、習慣を大事に、心から精進しようと考えている方が今も残っているのである。

報恩講にふるまわれる精進料理は、一見家庭でもよく作られる定番料理。しかし、そこはやはり精進。当然動物は使わない。ちらし寿司に使われる「桜でんぶ」は通常魚の身をすりつぶし



安楽寺仏教婦人会の皆さん

て作られるが、この度使ったでんぶは、高野豆腐から作られているのだ。「これが一番の精進ですね」と婦人会の方々は笑って言われる。炊き合わせはひりょうず調龍頭を炊いた汁で、別の材料も個々に味を付けていくという手のかけぶり。確かに時間のかかる仕事だと感心する。

昆布や野菜でダシを摂り、微妙な味付けで手間暇かけて完成した精進料理は、愛情とチームワークで出来上がった料理の基礎。特に報恩講の場などで出される精進料理など、簡素でこれといったものはないのだけれど、その中でも彩りや味付けを工夫され、その上に精進の心が加えられるので、最も温かい家庭料理とも言える精進料理が出来上がる。祖先を敬い、年に一度でも精進する心、それをもう一度考え直すのもいいかもしれない。