



最高級とされる"島もの"—礼文島の香深浜産、船泊浜産、利尻島の仙法志浜産、香形浜産—が、蔵囲いの手法に最も適している。

登録商標 蔵 囲 昆 布



贅沢に時間をかけて作られる「蔵囲昆布」。カーヴで悠久の時を過ごすワインと似ています。



＋ 本日のテイasting ヴィンテージ 礼文島・香深浜産利尻昆布

平成 10 年産（蔵囲 11 年物）

弊舗では『蔵囲』をするにあたり、10 年を一区切りに古い昆布を調べます。平成 9 年から 11 年までの昆布の中で、ずば抜けて美味しさが際立つ年がこの 10 年産。昆布の味とは思えぬ『うま味』が楽しめます。とても貴重な昆布です。

平成 18 年産（蔵囲 3 年物）

今年の夏まで『2 年蔵囲昆布』として販売をしていた昆布です。今年の新昆布が入荷すると『3 年蔵囲昆布』として販売を中止します。最後にこの年の昆布だしをお楽しみ下さい。

平成 21 年産（新昆布）

今年の夏に採取された新昆布です。まだ市場に出ていませんが、今回の企画を漁業組合にお話をして特別に送っていただきました。若い新昆布の勢いをお楽しみいただけます。もちろん鰹節を入れると乳白色に濁り、とても京料理のおだしには向きません。弊舗ではこれから専用蔵で寝かし昆布の臭み、磯臭さ、ぬめりを取り除き、うま味を増す『蔵囲昆布』に仕上げていきます。



大本山永平寺 大庫院（お台所）取材記

曹洞宗の開祖、道元禪師は福井の奥深い山中、志比の地に大本山永平寺を開かれました。以来七百六十年余にわたり、御本山は厳しい修行道場としてその歴史を今に刻んでおります。

千二百四十四年の開山以来、修行の全ては道元禪師が示した規範を基に続けられています。二百余人を超える修行僧（雲水）の食事もその一つ。禪師が記した『典座教訓』に示された食事に関する細かい規範、食の教えは、今も厳格に守り続けられています。



大庫院にて、三好典座御老師と弊社社長。



雲水の朝食、玄米粥とたっぷりの黒ごま塩、沢庵、開山以来途絶えることなく、修行僧たちに食べ継がれてきた献立。

弊社が百十年にわたりお出入りを許されている永平寺のお台所・大庫院。社員と子ども訪ねてまいりました。

永平寺の食を司る役寮を典座（てんぞ）と呼びます。六知事に数えられる重責で、現在は三好良久御老師が勤めておられます。

今回の訪問では、特別の御許可をいただき、三好典座御老師をはじめ、大庫院で修行僧の食事やお客様の客膳の取材をさせていただきました。また同時に、永平寺に伝わる精進料理にまつわるお話を色々とうかがいました。

毎年、新たに永平寺で修行を始める僧は春に上山します。修行僧に許された持ち物は、わずかな身の回り品のみです。その中に応量器と呼ばれる食器があります。



応量器と呼ばれる雲水の食器。五つの器がすっきりと入れ子状におさまります。

三好典座老師からつがった中で、特に弊社に関わりの深いお話がありました。鎌倉時代、既に永平寺では海藻（昆布）の天ぶらを揚げていたそうです。菜食中心のためか、何かと栄養不足だった修行僧の滋養源として、ごま油でパリッと揚げられた昆布が欠かせなかつたそうです。海藻のヨードと植物性油脂と一緒に吸収できる、高級な料理であつたとおもわれます。

永平寺の山号、吉祥山からそのお名前をいただいた、吉祥昆布は、今でも永平寺の名物料理として守り伝えられています。弊社では百十年以上にわたり吉祥昆布をお納めしております。

客膳に台引として供される吉祥昆布。蛇の腹に似ているところから蛇腹昆布とも呼ばれます。



食事は修行する体を作る大切なものと考えられています。永平寺では食事をいただくのも修行。薬石とも呼ばれています。

永平寺の開山以来変わらぬ、修行僧の朝食は、玄米粥とたっぷりの黒ごま塩、それに沢庵です。

毎年暮れに、永平寺では一年分の沢庵として一万本以上の大根を漬けます。これも修行僧の作務のひとつです。

昼食の時には、粥ではなく御飯をいただきます。その際、刷（せつ）と呼ばれる木の匙の端に御飯粒を七粒のせて、万物の生き物、なかでも不幸にして食べる事の出来ない生き物と分かち合うことで、それを供養、施食とします。

この習慣は生飯（さば）と呼ばれ、今でも守り伝えられています。仏法の、分かち合う御仏の心が生飯のなかに生きています。



汁椀に添えられた生飯。



雲水の昼食。混ぜごはんや根菜たっぷりの味噌汁など、精進料理として栄養バランスや彩りに配慮されています。