

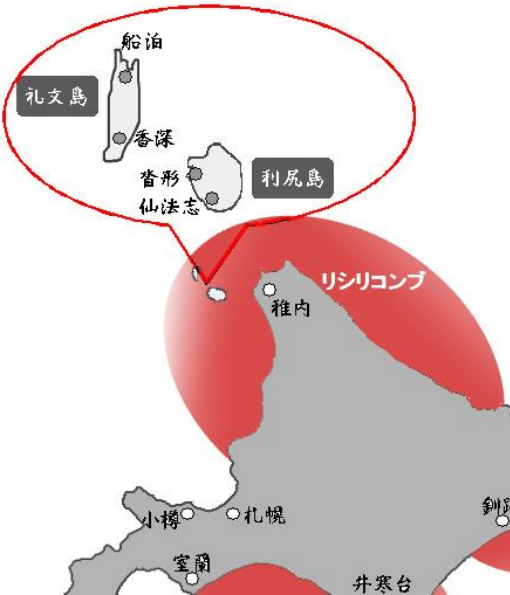
# 蔵 囲 昆 布

登録商標



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。

奥井海生堂  
御昆布司  
奥井海生堂



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、杵形浜産—が蔵囲いの手法に最も適している。

## テイスティング ヴィンテージ

収穫年度により違う昆布のだしの試飲会



2009年9月27日高島屋 京都店 催事場にて

これまでに、数々の試飲会のご要望にお応えしてまいりました。  
年産違いの昆布のおだしが料理に使われ、日本酒との組み合わせなどを楽しむ会として、催されております。



写真右→  
新昆布  
平成 18 年産  
平成 10 年産  
での試飲



産地と浜、収穫年を重要視する…、昆布の格付けは、ワインの格付けを想起させます。

さらに、奥井海生堂では収穫された昆布を蔵で一年以上寝かせることで、昆布を枯らせ、うま味をひきだします。

蔵囲いし、熟成し、うま味を凝縮した昆布。

京の懐石料亭では欠かせない素材です。

蔵囲昆布でダシをひくと、深い琥珀色と雑味の一切ない味に驚かされます。

熟成を深め、うま味を磨きぬいた昆布からひくダシは、まるで極上のワインのようです。



# 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)の食事もある一つ。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。



▲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。



▲大庫院にて。三好典座御老師と弊社社長。

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。社員とも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努めておられます。

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。

三好典座老師からうかがった中で、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)の天ぶら揚げを揚げたそうです。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。

