

～ 1200年の伝承～
精進料理づくりの会

過去の取り組み（参加者感想）

かぶのおかゆ

開催日時：令和2年5月24日（日）

- 少ない材料で料理が出来るかと不安だったが驚くほど美味しくできた。
- 精進料理の奥深さを感じた。
- 当たり前にある食材も歴史の延長線でありその延長線上に自分がいると感じた。
- 歴史を身近に感じることが出来た。
- お粥に混ぜる食材や調味料に歴史があることを知ることによって、そこに価値を見出せた。



なすのおかゆ

開催日時：令和2年7月5日（日）

- 「お粥」と聞くと質素なイメージで「精進料理を楽しむイメージ」ではなかったが実際に調理してみるとすごく楽しめた。
- 古くから食べられてきた素材の味を大切にする日本文化を感じられた。
- モニター越してあってもみんなで挑戦することに価値を感じた。

うなぎもどき

開催日時：令和2年8月23日（日）

- 両親に食べてもらったが、すごくおいしいと喜んでくれた。
- みんなが会話を楽しみながらアットホームな雰囲気な料理の会だった。
- 揚げ物は自信があったが母が横にいて「それ違うよ!」と小声でアドバイスをもらった。オンラインならではの楽しさがあった。

