

精進料理の心を守る進化

いろいろと制約の多い精進料理。しかし、調理法は無限大。さまざまな調理法や新たな食材の追求など「進化した精進料理」を目指す。

昔、中国から仏教とともに渡ってきた菜食主義は、身近にある材料で、しかも毎日同じような食材でつくるもの。そのためいろいろなバリエーションをつくろうと何かと工夫をしたものが精進料理。「醍醐」では、築地の青果市場や直接生産者から仕入れた、吟味した食材を懐石形式の精進料理として出している。殺生を禁じる仏教の教えから魚、肉などを使わない精進料理。世界中の食材が何でも手に入る東京でこの制約があるからこそ、色々と工夫してやりがいのある仕事と言える。日本の伝統的な行事や文化を意識し、刻々と移り変わる食材の旬を逃さないように3週間ごと、コースの献立はもとより、器やしつらえも全て入れ替えている。日本料理は季節感や器の選び方、盛り付けに至るまで日本の伝統・文化・芸能と密接に結びついているもの。茶道や華道を稽古し、身につけたものを仕事に生かし継承していくことを誇りに思っている。

日本の精進料理は仏教とともに歩んできた料理のため、食事をする事の意味、料理を作る者の心構え、食べる者の心構えが決められている。飽食の時代と言われる今、この教えに耳を傾ける時だと思えます。

Shojin Ryori Spirit – Preserve with Progress

Shojin ryori – countless limitations; limitless cooking methods. The pursuit for new methods and ingredients to create progressive shojin ryori.

Vegetarianism was brought to Japan from China with Buddhism. It focused on using local ingredients - often the same ones day after day. Shojin ryori was born in an effort to create tasty variations using new methods. At Daigo, we serve kaiseki-style cuisine with carefully selected ingredients direct from producers or Tsukiji Vegetable Market. In keeping with the Buddhist teachings that prohibit killing, no fish or meat is used. Being bound to these limitations, especially in Tokyo, where the world's ingredient are at your fingertips, actually motivates us to be inventive. Conscious of traditional Japanese cultural events and keeping abreast of seasonal shifts, we change our course menu, serving dishes, and interior decorations every three weeks. Japanese cuisine is deeply intertwined with traditions, culture and the arts, from giving a sense of the season and selecting crockery to plating. I am proud to bring to life the traditions of tea ceremony and flower arrangement in my work.

Because Shojin ryori is a cuisine born from the teachings of Buddhism, the significance of taking a meal, and the required preparedness of spirit on the part of both the maker and eaters of the food, are all predetermined. In this day and age of gluttony, I think one should ponder these teachings.



精進料理
醍醐
野村 大輔

野村 大輔

野村 大輔

1973年12月10日生まれ
「醍醐」三代目

■プロフィール
愛宕山麓の「青松寺」の隣に位置する精進料理店「醍醐」の三代目。父とともに調理場で「醍醐」の味をつくる。

Daisuke Nomura

Born 10 December 1973
The third generation owner/chef of Daigo

Profile:
Daigo is located next to Seisho-ji Temple at the foot of Mt. Atago and serves Shojin ryori, a Buddhism-based vegetarian cuisine. Third generation owner and chef, creates the flavors of Daigo with his father.



冬瓜の炊き合わせ

Slow simmered white gourd



醍醐

東京都港区愛宕 2-3-1
電話 03-3431-0811
<http://www.atago-daigo.com>

Daigo
2-3-1 Atago Mintato-ku Tokyo
Tel. +81-3-3431-0811