

乾しいたけの千年の歴史と魅力を体験するお寺イベント、坐禅体験も！

## 「乾しいたけ de 寺活」開催！

2015年6月21日（日）10:00～14:00 洞谷山龍雲寺（静岡県菊川市）

日本産乾しいたけの美味しさ、良さを伝える組織、日本産・原木乾しいたけをすすめる会と、日本で唯一「だし」に特化した活動と情報発信をしている(社)だしソムリエ協会は、鎌倉時代に発達し現在の和食に多大な影響を与えた精進料理と、日本伝統のだしを通して、乾しいたけの魅力を学ぶイベントを静岡県菊川市の曹洞宗洞谷山龍雲寺で、2015年6月21日（日）に開催します。

### 『典座教訓（てんぞきょうくん）』に描かれた乾しいたけ

乾しいたけが日本にはじめて伝えられたのは9世紀ごろ、弘法大師が持ち帰ったといわれています。はじめて文献に登場するのは、鎌倉時代の高僧であり、曹洞宗の開祖 道元禅師(\*)が記した『典座教訓（てんぞきょうくん）』(\*\*)です。生活そのものが修行であるとする禅宗では、食事係である「典座」はとりわけ重要な役職とされています。『典座教訓』には、禅の教えを説く逸話として、乾しいたけを大変貴重なものとして扱う中国の老僧の姿が描かれています。

(\*)道元禅師・・・鎌倉時代に宋で仏教を学び、帰国後禅宗の一つである「曹洞宗」を開く。

(\*\*)典座教訓・・・道元が宋で二人の老典座と出会いから禅の本質に覚醒した故事などが書かれている。典座は食事係のこと。



### 精進料理とだしを通して乾しいたけの魅力を学ぶ

今回のイベントでは、このように精進料理とは切っても切れない関係にある乾しいたけの魅力を、日本伝統のだし文化とともに学びます。開催場所である龍雲寺は、室町中期の永正11年（1514年）に開創された禅寺です。曹洞宗の大本山永平寺(\*\*\*)での修行経験もお持ちのご住職に禅寺での食事や乾しいたけの扱いなどについてもお話いただきます。その後、精進料理で使われる「精進だし」を含めた日本伝統のさまざまな「だし」について、(社)だしソムリエ協会による講座が行われます。講座の後には、龍雲寺特製の精進弁当で精進料理や乾しいたけの魅力を存分に味わっていただきます。

(\*\*\*)永平寺・・・神奈川県横浜市鶴見区にある総持寺と並ぶ日本曹洞宗の大本山。

1244年道元禅師により開創された。福井県吉田郡永平寺町にある。



## 坐禅体験と精進料理で、心も身体もリフレッシュ

一連のレクチャーの前には、坐禅体験も開催。心と身体を落ち着かせてから、乾しいたけと精進料理のレクチャーを行います。

「精進料理」や「だし」だけでなく、「禅」や「寺活」に興味のある若い女性の参加をも募り、乾しいたけの魅力をアピールします。



### 「乾しいたけ de 寺活」イベント実施概要

日時：2015年6月21日(日) 10:30~14:00

坐禅体験

ご住職による特別講話「乾しいたけと精進料理」

(社)だしソムリエ協会 「精進だし」講座

龍雲寺特製「精進弁当」会食

乾しいたけのお土産付き

会場：龍雲寺 静岡県菊川市西方3780-1

アクセス：JR 東海道線 掛川駅より車/タクシーで約10分

主催：日本産・原木乾しいたけをすすめる会、一般社団法人だしソムリエ協会

定員：約40名

費用：1名2000円

応募方法：(社)だしソムリエ協会公式HP (<http://dashi.be/>) より

5月7日より先着順で受付開始。



『だしソムリエ協会』URL <http://dashi.be/>

2010年3月に設立され、日本で唯一「だし」に特化した活動と情報発信をしている。

2011年6月から「だしソムリエ検定講座」を開催し、のべ1000人以上が受講。だしの知識を持って料理に生かせる人材を育成し、数多くのカルチャースクールにも講師を派遣するほか、協会が認定する商品のプロデュースを行う。

〒106-0022 東京都新宿区新宿 1-24-7-408 TEL 03-3355-8223 FAX 03-3355-8205

『日本産・原木乾しいたけをすすめる会』Facebook ページ <https://www.facebook.com/0707hoshi>

1995年、乾しいたけの関係団体が集まり、日本産原木乾しいたけの消費宣伝を促進し、椎茸生産者の経営の安定化、流通業界の発展をはかることを目的として発足。国産乾しいたけの全国統一のシンボルマーク（通称Jマーク）を制定し、シンボルマーク普及や、消費宣伝活動を展開している。

〒101-0047 東京都千代田区内神田 1-3-5（広栄ビル）TEL 03-3293-1371 FAX 03-3293-1195

### <<プレス体験のご案内>>

当日は、プレスの皆様にも乾しいたけの魅力を体験いただき取材いただけるようお席をご用意いたします。当日参加のご希望は下記イベントPR担当まで5月末までにご連絡下さい。

イベント参加に関するお問い合わせ

「乾しいたけ×精進料理」イベント事務局

担当：西宮 [dashi-shojin-shiitake@midiamix.co.jp](mailto:dashi-shojin-shiitake@midiamix.co.jp)  
TEL&FAX 03-3471-0719

報道に関するお問い合わせ

イベントPR担当：メディアミクス

担当：畑 [press@midiamix.co.jp](mailto:press@midiamix.co.jp)  
TEL：090-5342-7838 FAX：03-3471-0719