

人々の信仰心が 支えてきた雑事登と 高野山の精進料理。



總持院の精進料理

人里から遠く離れ、鬱蒼と繁る樹々に囲まれた山上盆地に位置する高野山。平安時代の最盛期には2000もの堂舎が建ち並び、その後1200年以上の長きに渡り多くの僧たちが修行し、日本中の人々からの信仰も厚い天空の聖地である。

温暖な和歌山においても、標高約800メートルという高所にある高野山の冬は厳しい。さらには密教修行の場でもあったことから、民家はもちろん田畠もなく、僧の食事や参拝者のために必要なモノは、高野山麓周辺の人々の信仰心や思いやりに満ちた「雑事登」というお供えによって賄われていたという。そして現在の「雑事登」として高野山金剛峯寺に奉納されているひとつが「高野山麓精進野菜」だ。

「高野山麓精進野菜」は高野山麓農産物産地化協議会により定められた基準に達していなければならぬ。また宿坊で精進料理の食材として使用されるために、五辛^{ごしん}という香りが強いものは避けられる。

「やはり精進料理ですから出汁にしても鰹節など動物性の食材は一切使えません。とはいえ一口目に感じる旨味が料理の印象を決めますから、出汁にはこだわっています。昆布だけでは単調なので、干し椎茸やかんぴょうの戻し汁。またはそれらを炙ってから使ったりと、料理ごとに変化を出すように工夫しています」と語るのは、總持院料理長の河上徹^{こうかみとほる}さん。

温かいものは温かいうちに。冷たいものは冷たくして提供するのをおもてなしの心。「日本料理の中でも精進料理は特に手間がかかります。制約が多い分、工夫と想像力が必要です」。そして最も重要なのは使用する野菜そのものの味。素材の持つ甘味や旨味を損なうような調理はできないという。

手間ひまかけて栽培された高野山麓精進野菜と、生産者の思いを料理人がしっかりと受け止め調理した美しい精進料理は、おもいやりの結晶のように輝いている。



雑事登^{ぞうじのぼり}

高野山麓に住む人々が地域の産物を高野山金剛峯寺に奉納する民間行事を雑事登という。お供えされた食材などは各寺院に分配し、精進料理だけでなく、僧たちの食材として余すことなく大切に使われている。

高野山麓精進野菜は、精進料理の食材として使うことができる野菜であり、橋本市内で生産され、高野山麓農産物産地化協議会の栽培基準を満たし、かつ目揃え会を経て色形など出荷基準をクリアしたものだけが名乗ることができる。高野山をイメージしたロゴシールが貼られ、近くの産直市場などでも購入することができる。

高野山麓精進野菜



門前には壇上伽藍、東は金剛峯寺に隣接する總持院。特別室は、手入れの行き届いた庭をじっくりと楽しめる豪華な部屋。料理にもこだわった極上の宿坊。

總持院

住所／伊都郡高野町高野山143 電話／0736-56-2111

「路地では里芋やさつまいも、大根などを作り、ハウスでトマトやキュウリなどを作っています。もともと学校給食の野菜を作っていたので、それほど苦労はありませんでしたが、土づくりと品質管理にこだわった「高野山麓精進野菜」は手間がかかります。それでもやりがいがありますね」と語るのは生産者の池田泰子（いけだやすこ）さん。

高野山麓農産物産地化協議会

住所／橋本市東家1-1-1（橋本市役所 農林振興課内）
電話／0736-33-6113

