

作る楽しみ、待つ楽しみ、食べる楽しみ。

手づくり仙台味噌教室

～「二十三夜堂さん」住職の法話とともに～

日程 2013年11月下旬～12月上旬
開催予定 (1日)

会場 仙台市内施設 (調整中)

講師 仙台味噌醤油株式会社社員

法話 天台宗北目山 賢聖院 住職 四竈 亮澄 氏

料金 1人1,000円(材料費、昼食代込み)
※味噌出来上がり後の送料は別途料金

定員 20名 (定員になり次第締切)

申込 同封の返信用ハガキにて



仙台味噌

関西の白味噌に対して赤味噌の代表格。400年以上の歴史と伝統を持ち、豊臣秀吉の朝鮮出兵の際に、伊達政宗が朝鮮で戦った時、他藩の味噌は夏期に腐敗してしまったが、仙台藩の味噌は少しも変質せず味も優れていたため、請われて他藩に分ち与え、一躍「仙台味噌」の名が広まったといわれている。

- 宮城を代表するブランド食材「仙台味噌」の手づくり体験。自分で作る味噌の味いは格別です。
- 仙台十二支守り本尊のひとつ、天台宗北目山 賢聖院の住職の法話を拝聴いたします。

プロフィール

しかま りょうちょう

法話 四竈 亮澄 氏

仙台十二支守り本尊のひとつ、「二十三夜堂さん」の愛称で親しまれている天台宗北目山 賢聖院の住職。二十三夜堂という名称は、月の化現である勢至菩薩の月縁日が23日で、この夜に人々が集まって飲食をしながら月の出を待つ講(二十三夜講)を行ったことに起因する。

