

なごりの春を味わう 普茶料理

令和元年度
No.4
市民講座 まちの元気塾

料理指導： じょうこうざんせいがんじでんしょう 祥光山星巖寺伝承 ふちやりょうり 普茶料理 しゅんこうかい おぎ春香会



写真は普茶料理のイメージです。(当日の献立とは若干異なります。)

春の食材、たけのこ、わらび、桜の花の塩漬けなどを使って普茶料理を作ります。調理後、みなさんでなごりの春を楽しみながら、味わってはいかがですか？みなさんのご参加をお待ちしております。

ふちや「普茶」とは「あまね普く大衆に茶を施す」という意味です。ふちや普茶料理は、江戸時代初期に中国から伝えられたぜんしゅう禅宗の一つであるおうぼくしゅう黄檗宗の精進料理です。小城市ではじょうこうざんせいがんじ祥光山星巖寺の和尚が長崎でふちや普茶料理を習得し、小城鍋島家に伝わったとされています。小城の普茶料理は、その後平成3年に復活しました。

開催日 6月2日(日) **時間** 9:00~13:30

場所 ゆめぷらっと小城市 1F 研修室・クッキングスタジオ

募集人数 20名 **参加費** 1人800円

三角巾、エプロン、筆記用具を持参のうえ、ご参加ください

お申し込み・お問い合わせ

お気軽にこちらの窓口へお申込みください。お電話でもお待ちしております

連絡先 ゆめぷらっと小城市 管理室 (担当：八木・東島)

〒845-0001 小城市小城市 253-21

TEL 0952-37-6601