

## 第10回食文化シリーズ】東大寺修二会の茶がゆ「ごぼう」を味わう

3月28日、今年の修二会も終わり一段落した東大寺二月堂の北茶所において、森本理事長のお話を聞きながら、こもりの僧の夜食として作られる番茶仕立ての茶がゆ「ごぼう」をいただきました。消化が良く胃腸への負担が少ないといわれ、厳しい戒律ある修二会の行法には欠かせない食事です。



作って頂いたのは40年以上も修二会にこもって僧たちを支えている「ごぼう」炊きの超ベテラン野村輝男さんです。昔のお寺の素朴で香り豊かな食事を賞味することができました。



また、食事のあと理事長のご案内で二月堂、三月堂を拝観し詳しく説明を受けることができました。