

里山料理街道

立山山麓

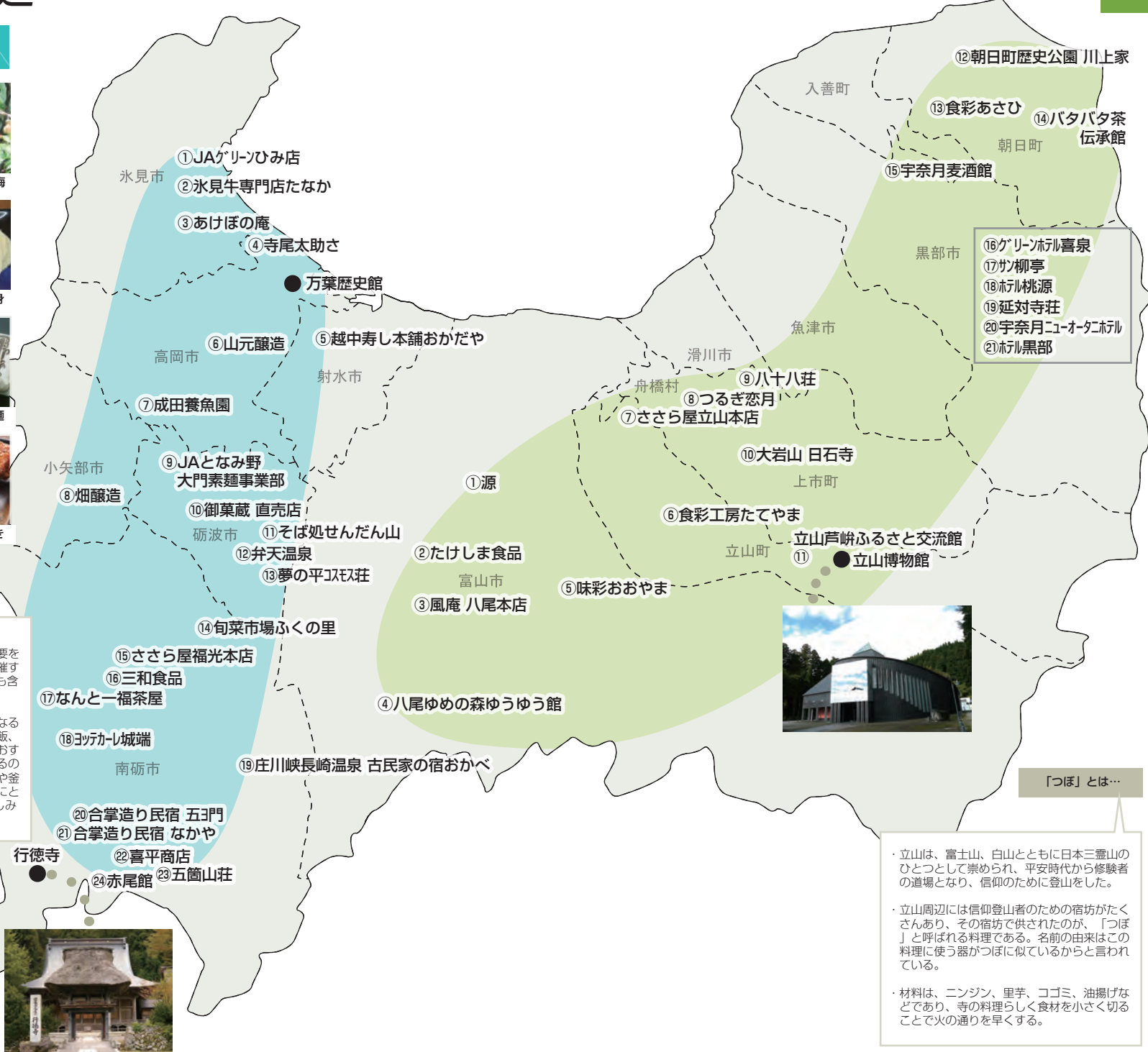
西部里山・山麓



報恩講料理とは…

・報恩講の仏事の後にいされる精進料理。浄土真宗の寺では親鸞の命日に御満座法要を、その前に命日を最終日とする御七夜を催すが、日をづらして行われる家庭での仏事も含めて広く報恩講と呼ばれる。

・寺の本堂では読経と説教が行われ、屋になると庫裏に膳が並び、黒塗りのわんに盛った飯、汁、それに大根、里芋、油揚げの煮物、おすわいなどが供される。多人数を対象とするので品数は少なくなるが、特別に大きな鍋や釜で煮るので独特の美味しさとなり、子供にとっても膳による“およばれ”は大変な楽しみである。



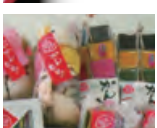
バタバタ茶



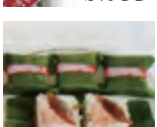
温泉茶碗蒸し



つぼ料理



かんもち



みょうが寿し



そば打ち体験



ますのすし

- 16 グリーンホテル喜泉
- 17 サ/柳亭
- 18 ホテル桃源
- 19 延対寺荘
- 20 宇奈月ニューオータニホテル
- 21 ホテル黒部



「つぼ」とは…

・立山は、富士山、白山とともに日本三霊山のひとつとして崇められ、平安時代から修験者の道場となり、信仰のために登山をした。

・立山周辺には信仰登山者のための宿坊がたくさんあり、その宿坊で供されたのが、「つぼ」と呼ばれる料理である。名前の由来はこの料理に使う器がつぼに似ているからと言われている。

・材料は、ニンジン、里芋、コゴミ、油揚げなどであり、寺の料理らしく食材を小さく切ること火の通りを早くする。