

次代を担う

料理人として歩んできた人生を一区切りとし、4月から自身が生まれ育った日蓮宗妙法華院（神戸市兵庫区）で修行の日々を送る。

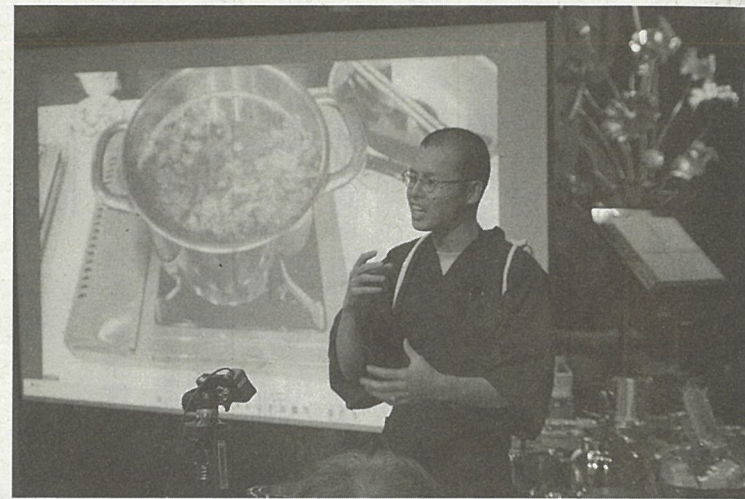
6月には大本山清澄寺（千葉県鴨川市）の僧道林に参加した。「まずは一人前のお坊さんにならないければ」と、修行道場に向けて一層励む。

これまではクルーズ船「につぼん丸」の厨房で料理人として約7年間勤務。船を降りてからも魚問屋で2年間修業した。今年は料理人になって10年目の節目。修行と並行して、観音經の偈文に由来する自身の俗名「世海」を冠した完全予約制の食事処を同院内に開いた。檀家の法事後の会食などに料理を提供している。

神戸市兵庫区・日蓮宗妙法華院修徒

新聞 智海氏 (31)

料理振る舞い新たな縁を



自坊の寺子屋講座で講師を務める智海氏

6月には自坊の寺子屋「れんこん」で講師を務め、だしの取り方を伝授した。檀信徒以外の参加者が半数以上

の影響が随所に表れていると話す。

師父・智孝住職からは「僧侶になれ」と言われたことが一度もな

経験生かし食事処開業

で、新たな縁が生まれた。和洋を問わず調理できるが、日本料理には先人が紡いできた文化的厚みがあると感じる。情景を描き出した料理名、干支や季節感を意識した盛り付けの美しさに加え、馬肉を「さくら」、猪肉を「ぼたん」と呼ぶなど、肉食を禁じた仏教

い。寺に戻って店を開き、料理を振る舞いたいと思いついたが「檀家さんはどう思うか」と思案した。兄も弟も寺を出て自身の人生を歩んでおり、跡継ぎが不在だった。僧侶の役割や生き方を調べ、考え抜いた上で「僧侶になりた」と師父に伝え、昨秋に仕事を辞

は少なかったが、独学で編集作業を覚えた。26日には恒例の「土用丑の御祈祷」でほうろく加持を行う。今年は祈禱を受けた人限定で、鰻玉丼を2千円で提供する。師父の元で修行を重ねながら、料理人としての経験を生かした僧侶の姿を思い描く。（磯部五月）

めて寺に戻る準備を進めた。

同院は新開地駅から徒歩1分の街中にあるビル型の寺院。阪神・淡路大震災で倒壊を免れ、日蓮宗のボランティア拠点になった。震災前月の生まれで、大変な中で皆の支えで育った実感はありながらも「宗教って怪しい」と話す友人の気持ちにも共感できる。自身が寺離れの当事者だったと振り返る。

現在は朝勤や同院の寺報「れんこん」の編集を行う。前身「ろおたす」から通算427号を数える。仕事柄、パソコンに触れる機会