



ながらの座・座 2014

## 「deep 大津・unknown 大津」シリーズ 2

### 第3回 「歴史を食べる」 精進料理と“もどき”のココロ

3月16日(日) 13:30~15:30

話し手:井上章一氏 × 福家俊彦氏

大津には今でも豆腐屋さんが多い。「豆」と名がつくお店もあちこちに見かけられます。これは寺院の食事(精進料理)に豆腐が欠かせないものだった歴史があるからとか。その豆腐から生まれたのが「精進うなぎ」や「がんもどき」。

「もどき料理」はいつ・なぜ生まれた?なぜ手間をかけてもどき料理をつくったのか?寺院の遊びゴコロ?ホンモノ・偽物・コピー、偽装等。その歴史から今どきのもどきまで、お二人に縦横無尽に語っていただきます。

#### 井上章一

国際日本文化センター副所長

風俗、意匠など、目に見えるものが  
テーマ。専門は建築史・意匠論。

#### 福家俊彦

三井寺執事長 天台寺門宗・教学部長

西洋哲学専攻

定員: 30名

会場: ながらの座・座 大津市小関町3-10

参加費: 1500円(ミニ「精進うなぎ」つき)



主催: 元・正蔵坊と古庭園を楽しみ守る会(ながらの座・座)  
大津市小関町3-10

申込み: ホームページの申込みフォーム(下記)または住所・氏名・  
連絡先を記入の上、faxにてお申し込みください。(先着順)  
<http://nagara-zaza.net/contact/>  
FAX 077-522-2926 / 携帯 090-8576-7999 (橋本)

ZAZA