

# 竹之御所流精進料理 体験会 ご招待状

精進料理三光院十月堂

〒184-0004

東京都小金井市本町 3-1-36

Tel. 042-381-1116

拝啓

突然のご連絡、失礼致します。

私どもは、臨済宗泰元山・三光院（さんこういん）という尼寺（東京都小金井市本町 3-1-36）で、「竹之御所流精進料理」を提供しております。

三光院は、昭和 9 年に開山の比較的新しい尼寺ですが、室町時代からの歴史を持つ京都の曇華院（どんげいん・京都市右京区嵯峨北堀町 25）から初代住職を迎えた経緯がございます。

京都の曇華院では、皇女出身の姫宮住持に召し上がっていただくため、「竹之御所流精進料理」が受け継がれてきました。その精進料理は、宮中の雅さ華やかさと、禅の精神が融合した独自の食文化です。しかし、現在、曇華院では、その精進料理が引き継がれていないと聞き及んでおります。

他方、三光院では、戦中戦後の困難な時期、寺院運営費を賄うため、初代住職が、曇華院で習得された竹之御所流精進料理を一般にも提供するようになりました。二代目住職は、精進料理本を何冊も執筆し、英訳版も発行され米国で講演するなど、「精進料理の伝道師」として国際的な普及に貢献しました。

そして、竹之御所流精進料理の技能は、二代目住職から、元々はフランス料理の研究家として著名で NHK「きょうの料理」講師でもあった西井香春氏へと受け継がれました。以来、西井氏は、30 年以上も三光院に住みながら、今日まで精進料理の提供を続けてきました。

ところが、現在、この竹之御所流精進料理が危機に瀕しています。西井氏が、後継者が育つまで一時的にというお約束で住職をお願いした方から、精進料理をやめて立ち退くようにと迫られているのです。

そこで、「竹之御所流精進料理」をご賞味いただき、その文化をご紹介するため、メディア関係と学術関係の方をご招待して、体験会を設けることといたしました。

以下の日程で行いますので、お越しいただける場合には、お名前等を QR コードからフォームメールにて、1 月 15 日までにご連絡くださいませ。

日時 令和 8 年 1 月 22 日（木）正午～3 時

内容 寺庭のご案内・精進料理コースのご提供・質疑応答

場所 三光院（東京都小金井市本町 3-1-36）最寄り駅 武蔵小金井駅

\*お席数の都合で、先着 30 名様に限らせて頂きます。

\*お差支えの場合でも、「竹之御所流精進料理」をメディアでご紹介いただける場合には、適宜お招きの機会をもうけさせていただきますので、ご希望があれば、ご連絡ください。



敬具

2025 年 12 月 19 日