

東京・青山で高野山を体感 「高野山カフェ」期間限定で登場

～写経・瞑想体験、僧侶に学ぶ「精進料理講座」の開催も～

期間：平成21年9月1日(火)～9月6日(日)

南海電鉄(社長:亘 信二)と高野山真言宗総本山金剛峯寺(管長:松長有慶)は、都心にいながら気軽に写経や精進料理などが楽しめる「高野山カフェ」を、東京・青山(渋谷区神宮前 5-51-1)で9月1日(火)から6日(日)までの6日間限定でオープンします。

期間中は、高野山および高野山東京別院の僧侶による写経や瞑想(阿字観¹)の直接指導や、声明²を体験できます。また、精進料理の要素を取り入れたランチやスイーツの提供に加え、新たに、高野山真言宗総本山金剛峯寺の僧侶と、長年高野山で精進料理を手がける料理人から、精進料理の歴史や作り方を学べる「精進料理講座」を開催します。

このほか、高野山の世界観を満喫できる写真・映像が楽しめる「高野山ギャラリー～Meet The 高野山」を、8月31日(月)から9月6日(日)まで表参道ヒルズ スペース PE43(渋谷区神宮前 4-12-10)で開催します。

- 1 阿字観(あじかん): 瞑想法の一つで、真言宗では阿字(大日如来を表す梵字)や月輪(がちりん)を本尊として行います。
- 2 声明(しょうみょう): 経文に旋律をつけて唱える仏教讃歌(仏教音楽)です。

精進料理にイタリアンテイストを取り入れたランチやスイーツ、カクテルも登場

当カフェでは、高野山金剛峯寺監修のもと、精進料理をイタリアンテイストにアレンジした「高野山精進ランチ」や、高野山名物「ごま豆腐」を使用したスイーツを提供します。精進ランチとスイーツのレシピ開発のため、シェフ自ら高野山へ赴き、限定メニューが完成しました。



また、高野山の日本酒「般若湯(はんにゃとう)」³を使用し、高野山の夕日と月をイメージしたカクテルもご用意しております。

- 3 般若: 智慧のことをあらわし、高野山ではお酒のことを智慧の湯 = 般若湯と呼んでいます。

「高野山精進ランチ」1,260円(税込)

高野山の僧侶に学ぶ「精進料理講座」も開催!

新企画として、高野山総本山金剛峯寺の僧侶と、高野山の老舗精進料理店「中央食堂さんぼう」の尾崎加洋氏による「精進料理講座」も開催いたします。高野山で30年以上も精進料理を手がける尾崎氏から、精進料理の歴史や考え方や料理法を、また、高野山の僧侶からは、精進料理の配膳や、食事の作法について、実演を交えながら、精進料理の奥深さをわかりやすく解説します。(9/3(木)のみ開催、事前予約制)

写経・瞑想、声明など都心で世界遺産・高野山が体験できる

「高野山カフェ」は南海電鉄と金剛峯寺が、南海沿線最大の観光地である和歌山県・高野山の魅力を、首都圏の若い世代へPRするために、若い女性に人気のエリア青山で実施するものです。

今年、高野山は世界遺産登録5周年を迎え、南海電鉄は7月3日に、展望デッキ付き列車「天空」の運行を開始しました。高野山カフェは、首都圏で「高野山」と現地へのアクセスを担う「南海電鉄」の認知度向上を図るため、平成19年から実施し、今回で3回目の開催となります。



昨年の高野山カフェの様子(左:写経、右:ランチの様子)

1. 概要

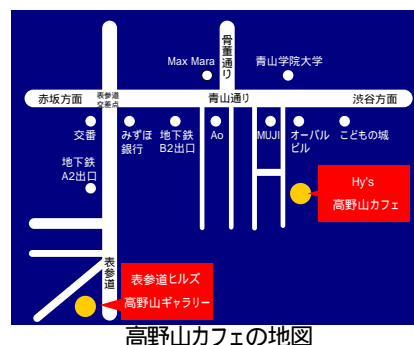
店舗名：高野山カフェ

開設期間：平成21年9月1日(火)～6日(日)

所在地：東京都渋谷区神宮前5-51-1「カフェHy's(ハイズ)」

開催時間：12時～20時(最終日は18時まで)

アクセス：東京メトロ表参道駅B2出口 徒歩3分



高野山カフェの地図

2. 体験プログラム内容

写経・瞑想は、高野山および高野山東京別院の僧侶が各体験の心得や方法を指導します。また、経文に旋律をつけて唱える仏教音楽「声明」や、精進料理講座も実施いたします。(すべて無料)

写経：浄書した写経は、高野山真言宗総本山金剛峯寺への奉納を承ります。(奉納料1,000円) また、お持ち帰りも可能です。

瞑想：真言宗の瞑想法の一つである阿字観の体験です。

声明ライブ：高野山真言宗青年教師会による声明。(9/5(土)のみ開催、2回実施)

精進料理講座：高野山の精進料理店「中央食堂さんぼう」の尾崎加洋氏が精進料理の歴史や料理法を紹介し、高野山総本山金剛峯寺の僧侶が配膳や食事作法の実演を披露するなど、高野山の精進料理について学ぶことができます。(9/3(木)のみ開催、2回実施)

各体験の所要時間はいずれも約60分、原則事前予約制(8月24日迄)です。応募者多数の場合は抽選。事前予約の申込み・詳細は「高野山カフェHP」(<http://www.nankaikoya.jp/cafe>)

3. 提供メニュー内容

カフェHy's内で12:00～のご提供となります。なくなり次第終了します。

「高野山精進ランチ」：1,260円(税込) <1日100食限定>

内容：高野豆腐の燻製(スモーク・コウヤドーフ)
アボガドをムースにしてサンド。ブタネスカのソースをのせて
米ナスとボルチーニ茸のアヒーリョ(オイル煮)
サツマイモと黒ゴマのニョッキ キャラメルクリームソースで
とうがんのさっぱり和え。ブラッドオレンジのドレッシングで
十六穀米
香の物

「胡麻豆腐とパッションフルーツのピュレ」：420円(税込) <1日100食限定>

内容：高野山名物「角濱(かどはま)ごまとうふ総本舗」のごま豆腐を使い、甘酸っぱいパッションフルーツとともにピュレ状にしました。アクセントで抹茶をまろせた、生麩と一緒に。

般若湯カクテル：「高野山の夕日」(赤) / 「高野山の月」(白) 630円(税込)

内容：高野山の宿坊では食事の際、般若湯(日本酒)を供されることもあります。地元の酒蔵「初桜酒造」の高野山般若湯を使い、日本酒の持つ甘みに和歌山産の桃の果汁を加えたカクテル「高野山の夕日」をご用意しました。りんご味の「高野山の月」もあります。



高野山精進ランチ



胡麻豆腐とパッションフルーツのピュレ



般若湯カクテル

4. 店内装飾

カフェ店内には、お香を焚き染め、平清盛が自らの額の血を絵の具に混ぜて彩色し金剛峯寺に寄進したと伝えられる、通称「血曼荼羅」(金剛峯寺所蔵、国指定重要文化財)を等寸大に複製したものを精巧に縮小した曼荼羅を展示します。



5. その他

今年3月に、高野山エリアを全国へPRするため、高野山地域のイメージにふさわしい食材を活かしたスイーツレシピを一般応募した「高野スイーツコンテスト」(主催:伊都・橋本産業創造センター)で、最優秀賞を受賞した「干し柿のフィナンシェ」も販売する予定です。

表参道ヒルズで世界遺産・高野山の風景を満喫 「高野山ギャラリー～Meet The 高野山」を特別開催

～展望列車「天空」の魅力も味わえる～

期間：8月31日(月)～9月6日(日)

場所：表参道ヒルズ スペース PE43

「高野山カフェ」の新しい試みとして「高野山ギャラリー～Meet The 高野山」を、8月31日(月)から9月6日(日)まで、表参道ヒルズ スペース PE43で開催します(入場無料)。高野山の悠久の歴史、四季折々の雄大な自然、僧侶の修行風景など、世界遺産・高野山を体感できる写真・映像の数々をご覧いただけます。写真は、高野山の風景を数多く撮影している写真家・半沢克夫氏の作品です。

また、高野山が世界遺産登録5周年を迎える今年、南海電鉄は地域の魅力向上を目指し、大手私鉄では初めての導入となる展望デッキ付き列車「天空」の運行を開始しました。「天空」の写真の展示や、列車情報、高野山へのアクセス情報の提供コーナーも設置します。また、高野山の雰囲気漂う空間の中で、写経体験もお楽しみいただけます。



半沢克夫氏による四季の高野山の写真の一例

半沢 克夫氏
福島県生まれ。昭和49年から広告を中心に雑誌、ファッション、音楽などあらゆるジャンルで活躍中。平成19年より高野山の写真を撮り始めている。

会期：平成21年8月31日(月)～6日(日)

場所：表参道ヒルズ 本館地下3階 スペース PE43(渋谷区神宮前4-12-10)

時間：11:00～21:00(最終日は20時まで) 入場無料



〔左〕南海電鉄の展望デッキ付き列車「天空」

〔右〕平成27年には開創1200年目を迎える「高野山開創1200年記念大会」のイメージキャラクター「こややくん」も登場予定

6. 協力

和歌山県アンテナショップ「わかやま喜集館」、和歌山県高野町

高野山へのアクセス

〈高野山へのアクセス〉

●飛行機利用の場合



●新幹線利用の場合



読者・視聴者からのお問合せ

「高野山カフェ 2009 事務局」

TEL:03-3257-0035 / FAX:03-5289-0082

受付時間 10:00～17:00（12:00～13:00、土日祝祭日、8/12～14を除く）

メールアドレス koyasan-cafe_2009@info-event.net

開設期間 平成21年7月15日（水）～9月11日（金）