

新鮮だから生きる、素材の味わい。



高野山麓精進野菜

ミシュラン店がもてなす
自分で見て買わないと、納得しないので。

生産者と作る一品

5年間和食の修行を積み、開業して28年。一昨年からミシュラン店になりました。積極的に地元の野菜を使わせてもらっています。というのも、市場へ行って野菜を仕入れる時に、自分で見て買わないと、納得しないんです。買った野菜の農家さんの所へ足を運び、「どう思ういで作られているのか」「どんな作り方をしているのか」などの話を聞くのが



朝日屋 割烹 智 経営者
たかのとしふみ
高野 智文さん

楽しみます。そして、その農家さんの想いを一品一品に込めて料理をしています。この地域の野菜は熱を加えることでより甘味が引き立つんですよ。地元の野菜を使うことで、全国から来てくれたお客さんとのコミュニケーションにもなります。野菜に込められた想いや特色を紹介できるのです。これからも、地元の農家さんを応援していきたいと思っています。

心落ち着く料理

精進料理は、元々僧侶が修行で食べるため、動物性の食材や刺激物が入っていないんです。心を落ち着つかせられるように。ただ、お客さんに出す際には、見た目や味付けに工夫を施しています。より多くの皆さんに満足してもらえるように、精進料理研究会を立ち上げ、歴史や文化も勉強しながら、料理を研究しています。



清浄心院 食材調達部チーフ
いけだ かずお
池田 和夫さん

りとして高野山へ持って来てくれていました。です。で、今も高野山麓精進野菜を使わせてもらっているのは、必然ですよ。やっぱり近くで収穫されたということは、それだけ新鮮なものということですよ。ぜひ高野山麓精進野菜を使った精進料理を食べに来てもらえればと思います。



清浄心院 (伊都郡高野町高野山566)
☎0736-56-2006

地産地消が大事

昔は当然冷蔵庫もなく、使用する野菜は、雑事のほ



清浄心院 事務長
まつむら あつし
松村 篤史さん

地元食材こそ 精進料理の原点

朝日屋 割烹 智 (橋本市しらさぎ台14-7)
☎0736-36-5551



▲料理を一品ずつ説明する高野さん



里芋から揚げ
ほうれん草餡掛け
蕪蒸し

▲高野山麓精進野菜のうまみを引き出した料理

