

2017年度 ヤマトハナ大学 第2期

第5回 精進料理の理念とお作法

～曹洞宗普門寺 吉村昇洋副住職の授業

日時

10月22日(日) 11:00～13:30

曹洞宗普門寺の副住職で臨床心理士でもある吉村先生による
精進料理の作法体験。

テレビでもおなじみの吉村先生の人生のためになるお話も
聞けるかも！ (作法を体験するための精進料理あり)

場所

「ヤマトハナ シワ コテージ」

東広島市志和町志和西1994

※山陽道「志和IC」から 車で10分

または山陽本線「八本松駅」よりタクシーで15分

授業料

1回ごとの申込：6,000円(教材費・税込)

(数回受講の方は割引き特典あり)

定員

15名

申し込み

10月19日(木)まで

※初めての方は下記の申し込みフォームから

<http://www.local-fan.or.jp/>

講師紹介

様々なメディア、全国各地で禅仏教を伝える講演・講義。
臨床心理士としても精神病院にて心の健康に関する講演。

精進料理の本場、大本山永平寺での経験をもとに、
NHK Eテレ『きょうの料理』『趣味Do楽』にて精進料理の講師。

著書『禅に学ぶくらしの整え方』『気にしない生き方』、
精進料理関連の著書『心が疲れたらお粥を食べなさい』
『週末禅僧ごはん』など

【お問い合わせ先】

Chat & Cooking



一般社団法人ローカリズム推進楽会

広島市中区三川町9-9-1203

080-3523-9487

okamoto@local-fan.or.jp (担当:岡本)

17/9/29