



山寺で遊ぶ会 Vol.5

「本道佳子とつくる秋の実りご飯と、和太鼓ミニ演奏会」

山寺で遊ぶ会 Vol.5

「本道佳子とつくる秋の实りご飯と、和太鼓ミニ演奏会」開催のお知らせ(2017.10.8)

茨城県石岡市の森の中にある明圓寺では、2015年に納骨堂と樹木葬の『游心庵』を建立しました。そして、この素晴らしい環境を皆様に知ってもらい楽しんでいただこうと、年2回、“山寺で遊ぶ会”という交流イベントを開催しています。第5回目は、和ヴィーガン料理家・本道佳子さんの指導のもと、石岡の秋の实りご飯を皆で一緒に作ります。地元の豊かな根菜などを材料に、美味しい野菜料理をつくり味わいましょう。食後には納骨堂広場にて、地元の和太鼓演奏家・中山佳樹さん率いる和太鼓音遊人（みゅーじん）による和太鼓ミニ演奏会を鑑賞します。森に響く和太鼓の調べは、とても貴重な機会となりそうです！皆様のご参加をお待ちしています。

日時：2017年10月8日(日) 11:00~15:00

場所：石岡市真家 1055 大澤山常陽院 明圓寺

交通：

①お車の場合は、直接、お寺までいらしてください。

[アクセスページ](#)

②公共交通機関の場合は、JRときわ55号(上野発 9:30-石岡 10:25 着 2490円)もしくは、JR常磐線勝田行(上野発 8:49-石岡 10:19 着 1,490円)でお越しください。石岡駅までお迎えに伺います。

③これ以外の時間帯にいらっしゃる場合、羽鳥駅よりタクシー（概算 2,350円）をご利用ください。

持ちもの：エプロン、ピーラー、可能であれば、マイ包丁、ペティナイフなど。（本道さんの指導のもと、皆で秋のミラクルご飯を作りますが、お食事作りができなくてもイベントへの参加は可能です。申し込み時にお知らせください。）

参加費：5,000円（小学生以下は2,000円、小学生未満は無料です）

お申し込み：WEBお申し込みフォームよりお申込みください。メールで直接申し込み場合は senkou@myouenji.info からお名前・お電話番号・交通手段をお書きの上、お申し込みください。

お電話：04-7199-3230

中山佳樹（和太鼓演奏家）



1991 年生まれ。茨城県つくば市出身。妹（ダウン症）が生まれてきてくれたおかげで、そのまんまの人間（個性・才能・多様性）に興味が湧く。元バンドマン（うたうたい）。就職活動を理由にメンバーがバンドを脱退、そして解散。バンド解散後、起業を決意し、大学1年で中退。起業家精神を育む修行として、ベンチャーNPO（有機農業・障害者就労支援）、IT 企業（新規事業立ち上げ・営業）を経験。バンドマン時代、日本人として生まれ育った特性を音楽に活かさないものかと模索し、和の音楽である和太鼓へ辿り着く。2011 年から和太鼓に打ち込む。2015 月 9 月、和のチカラを育む共同体 音遊塾を開校。塾頭でありながら、ひとりの音遊塾生として、和太鼓を通して“日本人の忘れもの”に気づき・感じ、目には見えない本当に大切なものを分かち合う場の創造をする。和太鼓 音遊人（みゅーじん）として公演活動も行う。自然と対話し「いまここ」に遊ぶ。

- * NPO 法人 ブラストビート : 音楽会社起業プログラム 2011 年度卒業生 (BCM 音楽会社 代表)
- * AIFA (Applied Improvisation Facilitator Academia) 認定ファシリテーター
- * TAIKO-LAB 和太鼓リハビ 認定指導員
- * 東京から鹿児島まで0円ヒッチハイクの旅



高校卒業後、フードコーディネーターに。

ペンション開発会社で料理講習会の助手を務めた後、単身 NY へ渡る。

ケータリングの仕事をしてながら各国の料理を学ぶ。

『ハドソンリバークラブ』に採用され、NY の『野村エグゼクティブダイニング』へ、スーシェフで出向。世界各国のエグゼクティブに料理をふるまう。

6 年後にロサンゼルスへ移住。

ケータリングをしながら、オーガニックやマクロビに触れ、東海岸と西海岸の文化の違いを体験する。

10 年間のアメリカ生活を終え、日本へ帰国。

長野県で、農家の野菜を使った観光施設のメニュー開発に携わるなど、地域活性化の活動を行う。

数年後、東京に活動拠点を移し、トリニティアイリッシュダンスの日本公演ツアーシェフ

国際プロジェクトの映画「シルク」制作時、「世界仏教徒会議」など、数々のケータリングシェフを担当。熊本や岐阜の病院とコラボレーションして、『最後の晩餐 食事会』を定期的に開催。

2010 年 肉・魚、卵・乳製品を使わない野菜だけのビーガン料理レストラン『湯島食堂』をオープン。口コミだけで、多くのお客様に来ていただくように。

湯島食堂を営業する傍ら、世界各地へ行って料理を作る。

2011 年 東日本大震災の支援として、被災地にて数々のケータリングを行う。

2012 年「食で世界が平和になったら・・・」を実現する為に設立した『国境なき料理団』が、NPO として認定。

国も人種も国境も越えて、みんなと友達になれる料理を広める活動を行う。

2014 年 活動の場をさらに広げるため、湯島食堂をクローズ。日本初の Pop Up Restaurant を展開。

2015 年 東京ドームホテルで開催された「夢のディナー in Tokyo」に出演。

現在は、教育、医療、アートなど様々な分野の方々と協力し、日本・世界の各地で「あるご飯」をお届け中。