

たなはしとしお
棚橋俊夫氏

精進料理伝導師、是食キュリナリーインスティテュート主宰

1960年、熊本県生まれ。筑波大学で農業経済学を専攻。

「哲学は机の上ではなく生活の中にある」ことを学び、料理の世界で実践することを志す。27歳から3年間、滋賀県大津市の禅寺「月心寺」の村瀬明道尼のもとで修行。

1992年、表参道に精進料理の店「月心居」を開く。2000年より1年間、「VOGUE JAPON」連載。2001年、毎日放送「情熱大陸」に出演、NHK朝の連続テレビ小説「ほんまもん」の料理監修を務める。同年ロンドンのVictoria and Albert Museumにて実演。2002年NHK・BS「中国料理4千年の奥義・精進料理」に出演。2003年、東京ホテルオークラの総料理長根岸規雄氏との四季折々との精進料理コラボレーションを展開。そして同年6月にニューヨークとボストンのJapan Societyにて講演、いずれも大好評を博した。

これまで「和楽」や「AERA」をはじめとする雑誌、The New York Times（米国）、The Japan Times、The Sunday Times（英国）、The Financial Times、Telegraph Magazine等に記事が掲載される。

2007年12月、「月心居」閉店。2008年2月、「是食キュリナリーインスティテュート」を立ち上げ、「21世紀は野菜の時代」と信じ、精進料理をとおして、野菜の素晴らしさや心身共に豊かな生活を提案するため、国内外で意欲的な活動を続けている。2009年4月より京都造形芸術大学で「食藝プログラム」の教鞭をとっている。著書に「精進 SHŌJIN - 野菜は天才-」（2003 文化出版局）、「野菜の力 精進の時代」（2008 河出書房新社）がある。

（棚橋氏公式ホームページより）

