

和食の スタイル

和食ならではの形がある。それは盛り付けであったり、
カウンターを挟んでの料理人とのやりとりであったりするが、
いずれにも共通してあるのは、
客人に対する「おもてなし」の精神だ。
その究極ともいえる茶懷石から紹介しよう。

秋の煮物椀。脂がのった名残の鰯に松茸、三度豆、梅肉の裏漉し。すりおろした柚子を振りかけ香りを添える。蓋の内側は華やかな菊の蒔絵で彩られている。





茶懷石

松茸、栗、あけび、石榴、柿と秋の実りを感じさせる食材。葉の一枚も季節を伝える大切な脇役。

茶懷石という究極のもてなし

ローカロリーでヘルシー。栄養バランスもいいと'80年代のアメリカを皮切りに海外でもブームとなった和食。近年になってそのブームは再燃し、現在海外にある日本食レストランは約5万5000軒にものぼる。寿司からはじまり、天ぷら、焼き鶏、ラーメンといった専門店、そして料理はもちろん空間や器、プレゼンテーションも含めて提供する会席料理。和食=寿司だったイメージが、和食=Kaiseki(会席)に移りつつある今。改めて考えたいのは、会席とはなにかということ。

現在の日本において、Kaisekiと呼ばれる料理は、「茶の湯の料理」をベースにしつつ発展を遂げた、酒と共に味わうための宴会料理。本来、茶事に出されていた料理とは違う。たとえば八寸は華やかになり、料理が供される順も作り手の趣向によって入れ替わる。作り立ての料理が順に運ばれ、終盤に飯が供されるのが特徴だ。

一方、Kaisekiの元となる茶懷石とも称される茶事で出される料理は、飯と汁の膳から始まり、抹茶で締めくくられる。千利休が禅寺の精進料理を取り入れて作り上げ、わび茶を構成する要素として今に受け継がれている。一汁三菜、飯=米を主役にする和食の原点がここにある。

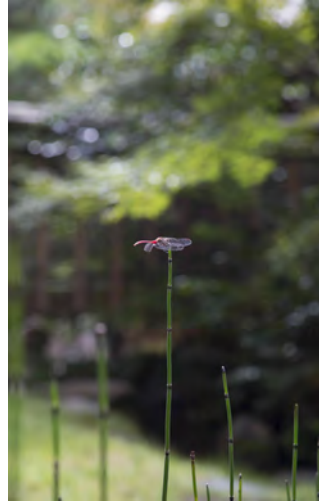
もちろん料理に旬の食材を使い、季節を感じさ

せ、おもてなしの気持ちを盛り込むという根本は、茶懷石であっても、後に登場した会席であっても同じ。ともに料理の要となる。

「狭い空間で膝をつき合わせ、目の前でお茶を点て、ひとつの茶碗で回し飲みする。主菓子は取り回す。これは腹をわって、人間関係を深めるための合理的なマニュアルじゃないかと思うんです」と茶の湯を分析するのは、「京都吉兆」三代目・総料理長の徳岡邦夫さん。

「一座建立。元々客と亭主の関係を深めるというのが茶道の本質です。茶の湯の精神を生かしながら茶を楽しむことを主体とした茶懷石を、もっと緩やかに料理を楽しむようにしたのが現代の懷石ではないでしょうか」

四季をふんだんに盛り込んだ食材づかいは、和食がもっとも大切にすることのひとつ。流通が発達した現代では、産地の獲れたての状態で食材が届く。旬の味に、季節の終わりを感ぜさせる「名残」から、季節を先取る「走り」。食材に加え、秋は色づいた葉を添え、夏は蓮の花を器に見立て、冬は雪を散らした笹や南天をあしらうなど、自由な発想で器の上に自然を写し取り、空間を演出する。伝統を守りながらも、時代に沿って柔軟な姿勢で人に伝えるアプローチをした和食を味わう。懷石の醍醐味を体感する瞬間だ。



上: 庭に飛ぶとんぼの姿に秋の訪れを感じる。中: 「京都吉兆嵐山店」の茶室「西庵」。「吉兆」創業者・湯木貞一氏の米寿を記念して作られたもの。下: すべての料理の締めくくりに薄茶が供される。

正式な茶懷石の流れ



1



2



3



4

会 席料理の原点ともいべき茶懷石を紹介しよう。茶懷石は一般の料理屋で出されるものではなく、茶の湯の会でしか出されない。しかしその精神は会席料理に貫かれている。

茶懷石は遡ると千利休にたどり着く。400年前にわび茶の世界を完成させた千利休は、茶席における料理でも余分なものを削ぎ落とした。当時は、二の膳、三の膳が運ばれる豪華な本膳料理が主流だったのに対して、膳はひとつのまま。飯、汁に続けて、向附（酒の肴）、煮物、焼物という、一汁三菜の構成を取り入れている。加えて、そのうちの一種もしくは二種は、客が自ら取り分ける取り回しのスタイル。客が亭主の手間を省く気持ちが表現されており、また出来たての料理がその都度運ばれるという給仕法も含め、利休が提唱する茶の湯の精神を形にした料理

といえる。

現代の茶懷石で最大限の心配りがされるのは、膳のうえに季節を盛り込むこと。旬の食材を使うのはもちろんのこと、見立てによる献立や器の組み合わせ、盛り付けに盛り込む。

1: まず運ばれる膳おしき（折敷）には、向かって左側に飯椀、右に汁椀。奥には向附。飯はまず炊きたての煮えばなをひと口。汁は季節によって赤味噌・白味噌・合わせ味噌とかわる味噌汁。飯にあわせ量は少ない。向附は飯と汁が終わり、酒を飲んだ後に食べる肴となる。この日は樂の菊向に蟹吹寄。向附の名の由来は、飯椀と汁椀の「向こう」（手前の反対側）に置くことから。

2: 飯と汁が終わる頃、燗鍋と盃が運ばれてくる。正客は上の盃をとり、次客に送る。酒を一口飲んだ後、膳に盃を置き、向附に箸をつける。かつて向附にはなますが多かったが、現在では、昆布締めや刺身、魚介類などに加減酢（だし汁や調味料で酸味を軟らかくした酢）などをかけることが多い。



5



6



7



8

3: 椀盛りとも呼ばれる、煮物椀。一汁三菜のうちの一菜で、吸物よりも大振りの椀にたっぷりの具と、ひたひた程度の[すいじ] (だしをベースにして調味料で味を調えたスープ) を張る。懐石の中の主役となる品だけに、食材や具の取り合わせなどに季節感を込める。あこう、松茸に、吸い口は青柚子。神太鼓蒔絵椀。煮物の後に二献目の酒が供される。

4: 一汁三菜の三菜目に出される焼物。ここからは大振りの器や鉢に盛り付けられ、正客から順に空いた向附の器に取り回す。焼きたてが冷めないように、手早く取り分けたい。魚の切り身を焼いたものが主となるのは、食べやすいようにという配慮から。ぐじ塩焼き、菊花びら。桃山時代、織部手鉢。

5: 焼物の後には、飛竜頭、南瓜、万願寺唐辛子、小芋、針生姜の預け鉢。炊き合わせのほか、揚げ物や酢の物の場合もあり、飯のおかずとなるものが供される。預け鉢は亭主がもてなしている間、客に預けることから名付けられている。ここからが酒の肴となる。

6: 亭主が給仕しようとするが、客が亭主を思い、自分で飯をつぐことを申し出る。客と亭主がお互いを思いやる形になっている、茶懐石の空気感が表現される。

7: 八寸とは杉生地、の八寸四方の片木盆の器の名である。一座建立。清らかな(清浄な)杉生地盆を使い、心打ち解ける最後の酒を亭主が客にすすめ、ときには亭主は一客一客と酒をくみかわす。場も和やかになる。この後、座を改めて厳肅にうやうやしくお茶が出される前の緩和のひととき。車海老酒盗和えと銀杏餅のように、山のもの、海のもの、動物性のもものと植物性のもなど二種盛りが原則。盛り付けも調理法も対極に仕上げる。食事の後半の肴として供されるもの。

8: 懐石を締めくくることが湯桶と香の物。湯桶は香ばしいおこげに熱い湯をさし、塩加減をしたもの(今は炒り米も用いる)。禅の教えにのっとり、客はきれいに最後のご飯を湯と香の物で食べ終わる。香の物は、水茄子、青味、昆布など旬の漬物を2~3種盛り合わせる。暁の茶事などでは5種ほどが盛られる場合も。終わりに、客は湯桶の湯を使い器を清め、ごちそうさまの気持ちで一斉に箸を膳に落とし、亭主に食事が終わったことを知らせる。