

音羽山荘



Column

茶房の書棚から

[BOOKS+コトバノイエ]
加藤 博久

スープの湯気の向こうに見えるもの



「あなたのために」 辰巳芳子
文化出版局 2002

美しい本です。

それはバウハウスの端正なコンポジションを表紙にした装幀だけでなく、90歳を過ぎてなお現役という著者辰巳芳子さんの、この本に凝縮されているスープへの想いが、愛にあふれたものであるからに違いありません。

スープを「おつゆ-露」と呼ぶこと。

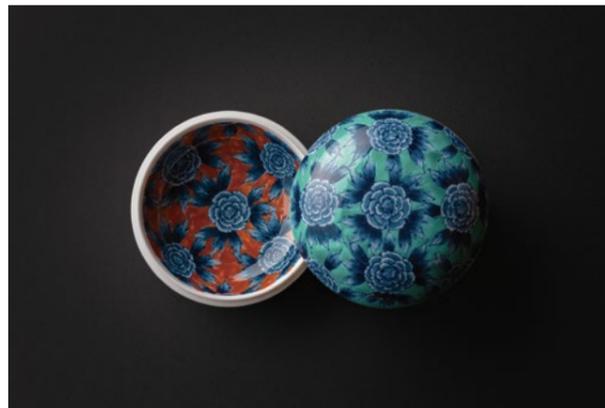
それは、空から露が降りてきて、ものがみな生き返るといふことと重なっていて、その美しい言葉を心深く使ってゆきたい、と辰巳さんは書いています。

品格のある文章と美しい写真。

経験に裏打ちされた深い洞察と、料理書とは思えない論理的な思考の交わりが見事に調和して、読み進めるほどに、心が静かになっていくのを感じます。

流し込む液体ではなく、からだに染み込んでいく「露」というイメージ、そして「あなたのために」という祈り、滋味深いスープはそうやってできあがります。

春になったら、「一口吸って、ほっとする」温かい一椀を、この本から。



季節のお便り
02

2021

山笑う

器×季節の料理(二) 器・中里博彦/博恒 × 料理・上野利幸

料理とは器があつてこそ成立するもの。直感的に料理のイメージが湧き上がる器の存在は、料理人のミューズとなる。「本来は料理を盛るものではないけれど」という料理長・上野の視線の先には白磁に牡丹柄の香合。陰と陽の二面性を湛えた器に盛るのは、雪に見立てた白子豆腐、土筆や菜の花など、苦味のある山菜による下萌えという寸法だ。雪解けを思わせる鰹出汁のジュレが上野らしい遊び心。小さな香合の中にささやかな春が芽吹く先附は、牡丹の春本番を待つ玉箱のよう。この繊細で優美な磁器のつくり手は、実家が長崎県佐世保市の三川内焼

窯元という中里兄弟。現在は佐賀県有田町に開窯し、双子の弟・博恒がろくろをひき、兄・博彦が絵付けを担う。古くは藩の庇護のもと、国内外の王侯貴族への献上品として愛された三川内焼。明治時代までは一般に流通しない美術品だったという。「伝統を継承しつつ、現代の生活に合う僕らなりの表現にも挑戦したい」「料理と器が互いに引き立て合う関係が理想」と二人は口を揃える。新しい技術や素材に挑戦することと何百年と続く手法を伝承することは一見反対なように見えて、料理の世界でも器の世界でも、その実志は一緒なのかもしれない。

すし場の主(あるじ)の一日の始まりは、昼のお客様を迎える仕込みから。氷を敷いた桐箱は一見すると新品のようだが、丸みを帯びた角に15年間大切に使われてきた証を宿す。キャンバスに絵を描くように、その日のネタを詰めていく。渾身の一景はもてなしの心。コの字型に囲まれたひとり舞台では、布巾一枚から所作一つまで、全てが観客の目に触れる。されど格好つけず気負わず、齢を重ねた余裕で魅せる。楽しませることだけを考えて、丁寧に、やわらかく。

明治の森 箕面
音羽山荘

562-0002
大阪府箕面市箕面公園1-3
Tel.072-721-3005
[お食事・ご宿泊]
9:00~21:00
[ウエディング]
10:00~19:00
定休日/火曜日



音羽山荘の手しごと