

音羽山荘

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



春の見立て



器・古谷 宣幸

×

料理・上野 利幸

(茶懐石料理)



器(五) × 季節の料理

茶事は一期一会のもてなしである。その日のための掛け軸、道具、草花、料理、菓子。一つ一つに宿る「見立ての妙」が共有できた瞬間、主客のコミュニケーションにおいて、それらは感動や喜びを分け合う装置となりうる。茶懐石料理では料理長・上野の侘びの美意識が顔を覗かせる。桜の散り始めの日の茶事には、名残の苦味と走りの甘みを吹き合わせて。卵黄にくぐらせてから出汁を煮含める伊勢海老のきんつばが、やわらかな明るさを茶室に放つ。料理にインスピレーションを与えた器は、穴窯に折よく持ち込まれた桜の薪を使ったことで、口縁が花弁のごとく色づいたセレンディビティ。古谷宣幸の藁灰釉の中鉢だ。彼には油滴天目作家の顔もあるが、どちらも料理との距離感が実に心地いい。二つ目は、粉引銅鑼鉢。「僕が指で持った釉葉につけた跡を皆さんがいろんなものに見立ててくれるんです。料理を囲む人たちの会話の糸口になれたら」と古谷が目細めれば、「貫入や粉引特有の雨漏りなどの経年変化も含めて、育て甲斐のある器ですね」と上野も頷く。器との出会いも、もてなしと同様に一期一会である。



茶室 隣松亦無庵一

音羽山荘より滝道上がること10分、歴史的な作庭家・小川治兵衛作の隣松庵より移築。国定公園明治の森の深緑に包まれ、風雅な佇まい。



滋味深き宝石

音羽山荘の懐石料理の最後のひと口に相応しいお茶請けを探しているときに出合った、一粒の種の形をしたお菓子たち。手掛けているのは、京都の壬生に店舗と工房を構える老舗甘納豆店の新ブランド「SHUKA」。甘納豆づくりで用いる「砂糖漬け」の製法を活かしつつ、従来の小豆や斗六豆、黒豆のほか、ピスタチオやカオ、カシューナッツなどの洋も取り入れて、懐かしくも新しい「種の菓子」を展開している。原材料は種と糖のみ。きび糖や和三盆、有機コナツツシユガーなどの砂糖を使い分け、素材にあわせておいしさを追求する姿勢に共感できたのも決め手のひとつ。腹八分目をやや越えて、水菓子を食べたあとでも思わず手が伸びて、焙じた茎茶と一緒に料理の余韻に寄り添ってくれる。考えてみれば、水菓子(＝果実)のあとに種(＝菓子)が現れるのは、至極当然ではないか。どうりで、相応しいわけである。

Column

茶房の書棚から

「BOOKS+コトバノイエ」
加藤 博久



「美を求めたる心」
— 小林秀雄 — NTT出版 — 2008

眼で触る。

美とはなんだろう。

小林秀雄はそのことを一生考え続けた人です。

この本は、その小林秀雄の生誕100年を記念して行われた展覧会の図録で、原稿はもちろん、その評論の対象となった骨董や絵画などの図版も豊富に掲載されていて、その巻頭に「美を求めたる心」というエッセイが収録されています。

このエッセイは、元々は子どもたちに向かって書かれた文章なので、彼独特の精緻で難解なレトリックはなく、やさしい言葉でその美学のエッセンスが語られています。

「美しいと思うことは、物の美しい姿を感じる事です。美を求めたる心とは、物の美しい姿を求めたる心です。」

そして、この美しい姿を感じる能力は、誰にでも備わっており、「美を求めたる心」は誰にでもあるのだと論じます。

小林秀雄が愛した絵画や骨董を眺めながら、彼が感じた「美」に想いを馳せ、それを評した言葉に思索を巡らせるのは、なものにも変えがたい至福の読書体験でしょう。

この本の終章は、彼が発見した「美」の真髄を象徴するようなこの言葉で締めくくられています。

美しい花がある、花の美しさという様なものはない。