

名庭太郎一家の味な1週間

SAT

土曜日のテーマ
もてなしの食

大切なお客様には、 もてなし料理の極みで応える。



1



2



3

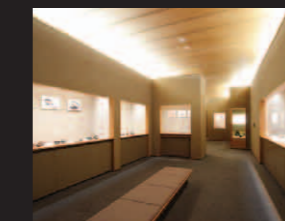
1.50畳もある大広間の舞台では能の観劇もできる。2.数寄屋の風情ある外観が客人を迎える(「吉兆高麗橋本店」)。3.調度のひとつひとつに気を使って席が用意される。4.焼き物(伊勢エビの雲丹のせ)。あしらいの芥子蓮根が鮮やかな色合いを引き立てる。造り(明石の鯛)。5.小ぶりながら身に詰め込まれた鯛の旨みが宝恵籠にのせて供される。



4

「湯木美術館」秋季展 (美と趣～懐石の器)

湯木貞一氏のコレクションから懐石料理に実際に使われた器が展示されている。器に盛られた湯木貞一氏の料理が写真パネルで紹介されているので、器と比較しながら鑑賞できる。



5

日本料理の流れ

日本独特の食事作法が確立されたのは平安時代とされている。鎌倉時代になると僧侶たちによって植物性の素材だけを使った「精進料理」が生まれ、室町次代には貴族と武家の食文化が融合した「本膳料理」が生まれている。中世の室町時代に堺の千利休によって完成された茶道から生まれた「茶懐石」は、日本の食文化にひとつのエポックをしるした。作法、調理法、素材の使い方などの様式は、戦国の武将(信長や秀吉)や形成されつつあった都市の富裕層(大阪商人)を中心に浸透していった。客人をもてなす食事の形式として一汁三菜が定着。江戸時代には、刺身(向付)、煮物椀、焼き物を三菜とするスタイルが確立する。さらに江戸時代の後期になると、料理茶屋(料亭)において、もてなしの料理が手間をかけたり見栄えをよくする方向へと発展し、「会席料理」という様式が完成する。会席とはもともと連歌や俳諧などで集まる会に設けられた席のことを言うが、料理茶屋(料亭)でそうした会席がよく行われ、酒席向きに工夫された料理を供するようになった。その献立は、一汁三菜(吸い物、刺身、焼き物、煮物)が基本で、これにお通し、揚げ物、蒸し物、和え物、酢の物などの酒肴が加えられる。すべては一品ずつ通され、できたてを配膳することから「喰い切り」料理とも言われている。



茶懐石の煮物椀



本日は大切な顧客を接待する日である。いつもと違い、太郎はスーツ、妻は和装、夫婦が正装して来阪した顧客を迎える。夜は「吉兆高麗橋本店」に伝を介して席を予約している。「吉兆」は日本料理を世界に知らしめた、大阪が誇る料亭である。そこに席を設けることこそ、最高のもてなしを表すものだ。昼下がり、事前にお勉強することにして「湯木美術館」へまわる。「吉兆」の創始者、湯木禎一氏のコレクションが展示されている私設美術館で、茶事に対する心がまえをしっかりと学ぶことができた、と顧客には大いに満足してもらえたようだ。

大阪の食の結晶「吉兆」。

大阪には、旦那衆がひいきにして支えてきた料亭料理の伝統がありますが、その流れのなかからエポックが現れました。昭和5年(1930年)創業の「吉兆」は、「懐石料理」というかたちをより洗練させたのです。それまで、堺の千利休によって完成された茶道から生まれた「茶懐石」は、伝承された過程で様式的にも凝った料理を派生させていました。ひとつは酒席に対応した「会席料理」。もうひとつが茶を楽しむため

の料理という広義の「懐石料理」です。その懐石料理においては、様式だけが継承されて、日本料理店など茶会以外の場であっても提供されるようになっていました。「吉兆」の創業者、湯木貞一氏は、素材を生かした簡素な料理と、器や空間を愛でる茶の湯の精神を融合させて、大阪の食の結晶ともいえる「懐石料理」を提示。器も客室の設えも含めて、五感で味わう料理を提唱したことから、日本料理を総合芸術の域に高めたと評価されています。通用するものを作り出してきました。高級品の加工昆布を

代表に、大阪には水産加工の老舗がいまも多く残っているのは、その証のひとつです。

もてなしの極意。

湯木貞一氏は、「茶事はもてなしの極みであり、懐石はもてなし料理の極みである」と語っています。本来、「吉兆」では料理をはじめ、席の用意や設えまで一人ひとりに合わせて用意されるので、何度か足を運んでこそ、その価値がわかるともいわれます。大阪人なら、一度は客としてこの店にもてなしを受けたいと思うものです。