

日本人の

れもの

vol.18



京都、こころここに

日本料理の心

瓢亭14代主

高橋 英一さん



たかはし・えいいち 1939年、京都市生まれ。同志社大学卒業後、東京、大阪の料亭で修業。64年に瓢亭に戻り、67年に14代主人を継承。京都料理界の大家として、日本料理アカデミー会長を歴任。京名物百味会会長。「瓢亭の四季」「京都・瓢亭 懐石の器と心」「瓢亭の点心入門」もてなしの美学 旬の器など。

た。あつと言う間の60年でした。

懐石の深さ語るより 自然体で 謙虚でありたい

よく聞かれます。壁にぶつかったことや辛かったことがありでしょう。それが不思議なことに一回もないんです。まさしく性に合ったことしかいいようがないのです。このお客さまには、この料理、この器、器と言っても土もの、石もの、塗り物と色々あります。料理と器は着物とそれを着る人との関係に似ていると思います。調和が大事なのです。そして茶花が彩りを添えます。掛け軸などを選ぶのも楽しみにしています。まさに季節のなかでそれらは変化していくのです。確かに、懐石料理には細かい決まり事もあります。それに縛られるのではなく、もっと深いところで楽しんで戴いたらと思います。私は難しいことは言えません。懐石の奥深さを語るより、私の中では自然体であること、謙虚であることが大切なのです。

基礎をしっかりと 怠ると 基創は中途半端に

これまで創作料理もたくさん作って参りました。大切な基礎をしっかりとやっておくことです。そうすれば、応用が利きます。基本を怠ると、自分の独創は必ず中途半端なものになってしまうのです。食材の持ち味を生かして、自分なりの工夫をし続けることです。だから、私は父とは料理観など全然違っています。それでいいと思うのです。でも「瓢亭」の枠からは大きく踏み出しはしません。半歩出ること許されますが、一歩は出ません。

修業で学んだ 主人の言動と 先輩後輩との関係

小さい頃は、鳥を飼うのも好きでした。もうひとつ好きなのは、花を育てることです。それを母に生けてもらったり、私



自身が生けたりしましたね。自然と茶花に関する知識も頭に入って来ました。学校を卒業して東京の大きな料亭と大阪の小さな料亭に修業に出ました。料理を学ぶのではなく、亭主の後姿や日々の言動、先輩後輩のあるべき人間関係を勉強しました。いずれもご主人は人格者でした。そして、瓢亭に戻ってそれからはずっと 懐石料理の料理人としてやってきまし



茶席のような部屋で伝統の日本料理を味わう。さりげないもてなしの心遣いがあちこちに

伝統を守りながら革新する この心が何より大切と思う



戦後、日本人は物の豊かさと引き換えに大切なものを忘れてきたのではないだろうか。日本人が忘れつつある価値観が今も生き続ける千年の都・京都から温故知新の知恵を発信する。(毎週日曜日に掲載します)

日本料理は世界に類のない料理形態かも知れません。何種類もの包丁があり、それを使い分けてこそ日本料理は日本料理となるのです。また器を四季によって替えていくなどは他の国のどこにも見られません。伝統を守りながら、いかに革新していくか、この心が大切だと感じます。日本文化と日本料理は切っても切れない関係にあります。日本料理は、日本の伝統文化の凝縮だと思っております。

日本の暦

小雨時々降る (10月31日前後)

晴れていたかと思えば、急に冷たい小雨。京都では北山あたりから降り始めるように見えるため「北山しぐれ」などと呼びます。変わりやすい恋心をたとえる「秋の空」とは、この時期の天候のごとく、刻々と変化する繊細な心模様を言い得ています。急に降り出すと困る時もありますが、美しい紅葉のためには恵みの雨。秋が深まっていくと、この雨はしだいに爽まじりになり、やがて厳に変わり、いよいよ雪になれば本格的な冬の到来です。

リレーメッセージ

筆曲家

福原 左和子さん

筆の音、くらしの音

京都の北・船岡山の近く、西陣織の織元の家に生まれた私。通った高校も大徳寺のすぐ横です。我が家の周りは機屋さんが数多くあり、織り機の活気に満ちた小気味良い音が、あちらこちらから聞こえてきました。自然豊かな紫野を渡る風や、樹々のざわめき、暮らしを営む人々のやわらかな喧騒といった、様々なあたたかい音に包まれて成長しました。

今、筆の演奏家として音色にこだわりを持ち、より良い筆の音を追求めながら、国内外で演奏活動させていただけなのは、やさしい音に囲まれて音楽と共に生活してきたからだと感じています。四季折々の表情を見せる趣深い京都の風情が、音を奏でる私の心を育ててくれたのだと感謝しています。けれど残念なことに、時の流れと共に自然環境が悪くなり、生活様式も様変わりして、私を包む暮らしの音も変化してしまいました。

自然の音、心地良くあたたかな、くらしの音を「忘れもの」にしないよう、これからも精進し、真摯に耳と心を研ぎ澄ましていきたい。そして、筆の一首一首に想いを込め、私自身の音色を追い求め、大切に楽曲を奏していきたいと感じています。

(日本人の忘れもの)は、京都新聞ホームページ <http://kyoto-np.jp/kd/kyo-np/info/nwc/>に掲載いたします。

いえ、ワインではありません。洋装ですが、日本酒でした。



樽詰の日本酒が全盛だった明治42年、月桂冠は樽詰工場を新設しました。2年後には「防衛剤ナシ」の封かんをした画期的な樽詰酒が成功を取ります。そして、欧風ボトルのデザインをサンフランシスコで開かれた万博に出品しました。アメリカから帰国したばかりの新進の図案家・澤田宗山氏のデザインによる、欧風ムードの、いわばロマンティックなドレスにつつまれた日本酒の誕生でした。新しい時代が、もう目の前に来ていました。



日本酒ですが、世界酒になりました。モンドセレクション5年連続「最高金賞」受賞。



純米 月桂冠 風籾純米大吟醸 720ml 樽詰 (参考小売価格: 税込2602円)

「風籾純米大吟醸」が世界的に権威のある国際品評会「モンドセレクション」で、5年連続の最高金賞の名譽に輝きました。繊細な味覚とヘルシーさで日本料理が世界で愛されているように、伏見の地で培われたお酒造りの技が今年も高い評価をいただくことになりました。創業から374年。良い水と良い米に恵まれて、そして、それを健やかに育てる技術を繰り返し深め、時代の求める「旨さ」を追求してきました。今までも、そして、これからも。 京都、伏見、月桂冠。

