

NIHONJIN NO WASUREMONO
忘れもの
 第2部 忘れ華 森清範 清水貴真

もんもな 京料理

祖父、初代熊三郎が、京料理たん熊を創業したのが昭和3(1928)年12月13日。今から80数年前のことになります。当時は、腕に自信のある料理人は、木屋町や先斗町のちよっとした軒先を借りて、数人がやっと座れるカウンター形式の店を作って、客と主人が向き合ってた聞いておりました。板前割烹の最初です。

お客さまは西陣・室町の旦那衆が中心でございました。一枚櫛のカウンターの前は「色書き」と呼ばれるメニューが置かれ、鯛・鰻・伊勢海老など、その日仕入れた食材が書かれてあり、まず暖簾をくぐって椅子席にお客さまが座られると、おさしり、飲物・付出しが供され、お客さまは付出しを召し上がりながら、色書きをご覧になり、「今日どんな食材が美味いか」など、主人との会話を楽しみ、注文した料理が主人の見事な庖丁捌きで刻々と出来るのを眺めて、一品一品味わえるという次第でした。

祖父は昭和の京料理界で神様と絶賛された名人

これを料理屋では「掛合仕事」と呼んでおりまして、料理人はお客様の



栗栖熊三郎
 たん熊本家主人

単純に見える料理にも裏側にはそれだけ周到な準備と高い技術が要求される。

ご注文を伺ってから、一人一人のお口に合うように料理を調整する一完全オーダー制の形式でございました。常感でございます。



素材を見極め、その良さを引き出す「もんもな料理」。「もんも」は「そのまんま」を意味する、ごまかしのきかない料理である。左から、冬瓜の海老そぼろあん、子持鮎の煮漬し、すっぽん鍋。

時代性を加味しながら祖父の料理を継承したい

連の顧客さまの料理の好き嫌い、味付けの好みなど、色々な情報はすべて主人の脳裏にインプットされ、席に座られると、言われなくてもお好みの料理が出てくるという機械が要求されました。庖丁捌きや味付けの上手さに加えて、お客さまを退屈させない話術も要求されましたし、また、女将であった祖母フミ子の接客術も大きな支えでした。

祖父は、昭和の京料理界におきまして、「京料理の神様」と絶賛されたほどの名料理人でしたので、料理に関する厳しい逸話は枚挙にいとまがありません。朝一番にひいた出汁が気に入らないと瓶ごとひっくり返して、料理人はまた一から鰹節を削ることからやり直しました。また、庖丁の研ぎ方が悪いと、わざと庖丁の刃をたたいて研ぎ直せといった具合でした。こうした厳



素材の良さを最大に引き出すことを信条とした、祖父、初代熊三郎。

そしてその素材を手際よく調理する熟練の庖丁捌き、自らがデザインした清水焼や漆器を料理と調和させるセンスなど、三拍子も四拍子も揃いませんと決して「もんもな京料理」は成立しませんでした。つまり、ごまかしのきかない料理でございます。一見単純に見える料理にも、裏側にはそれだけ周到な準備と高い技術が要求されるのです。

祖父が創業して80余年、私が継承して40年、外食産業は飛躍的な発展を遂げました。お客様の世代も変わり、料理屋の主人の世代も移り、今では様々な創作の料理芝居がご覧になれる時代になりました。目先の変わった仕事は一時的に流行っても長続きはしません。かと言って旧守ばかりでは陳腐になってしまいます。時代性を上手に加味しながら、祖父の「もんもな京料理」がいつまでも皆様に愛されますように、4代目となる長男とともに継承してゆかねばならないと家業に取り組んでおります毎日です。

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)

きょうの季寄せ(十月)

鹿笛は妻よぶよりも哀也

玄化



「茶に」おれがふく笛と合はずや鹿の声、鹿を誘い寄せる笛を頼節から一寸借りて吹いてみたのであろう。芭蕉に鳴き笛を把えて「びい」と暗声悲夜、の鹿」とある。

玄化は、牡鹿が妻を求めて鳴く、その声よりも鹿笛の音色の方が哀切きわまりないものと感心したのであろう。(文・岩城久治)

自考のスミ

小学校4年生の頃、担任の女性教師に頬を叩かれたことがある。悪いことをして職員室に呼ばれた5人のうち、リーダー格であった私が叱責された時のことだ。責任逃れのつもりはなかったのだが、私が「あ、人のこともやっただ」と言ったら先生は「他人のこともやっただ」と怒った。その言葉は、今も胸に重く響いている。

60年後の現代。一億総評論家などといわれ、皆、自分を問う前に、他人を批評するようになってしまった。悲しいことである。

テレビやインターネットなどのメディアの登場により、私たちは「見る」だけでなく多くの情報を得られるようになった。しかしそれは一方で、私たちが「考えること」を奪うことになってはいまいか。古代ローマの政治家キケロは「生きることは、考えること」と言った。人生や仕事を豊かにし、志を抱かせてくれる。日本を担う次世代の若者たちには、ぜひ自分自身で考える人間になってほしい。決して巷に氾濫する情報を鵜呑みにするのではなく、

「きょうの心伝」募集

「きょうの心伝」募集
 ●あなたの思う「日本人の忘れもの」は何ですか? 暮らしの中で忘れてはならないと思う日本人の心の系譜や、伝えた京都に残る心遣いなどを教えてください。京都新聞社に送る。送附する場合は、原稿は返却いたしません。タイトル(12文字以内)と本文(400文字以内)、郵便番号、住所、氏名(匿名不可)、職業、年齢、電話番号を明記し、〒604-0857 京都新聞COM「きょうの心伝」係へ。
 E-mail: asuremono@mb.kyoto-nichi.co.jp
 Fax: 075-2521200
 ●日本人の忘れものは、京都新聞ホームページ http://kyoto-nichi.jp/kyo_nw/info/nwc/ から応募できます。

ヒューマン・ドリーム・サポート・カンパニー
成基 SEIKI

2013年3月 新年度生募集中!
 入塾に関するお問い合わせ・成基の詳しい教育サービスの内容については、是非ホームページをご覧ください。
www.seiki.co.jp

成基バニーズサッカースクール 無料体験受付中!!
 [成基 携帯専用サイト] パーコート対応の携帯なら、右記バーコードの撮影で簡単にアクセスができます。
<http://090.jp/scg/>

お申し込み・お問い合わせは成基カスタマーセンターまで
 (成基バニーズサッカースクールのお問い合わせもこちらまで)
 受付時間(日・祝除く) 10:30~20:00
0120-578380
 〒604-0857 京都市中京区烏丸通二条上ル時鐘屋町265-2 SCGビル

50th ANNIVERSARY

大募集
 この子たちにピッタリの素敵な名前をつけてください!
 応募いただいた方に抽選でオリジナルグッズをプレゼント!
 詳しい募集要項は10月30日@の成基コミュニティグループホームページで発表いたします。www.seiki.co.jp

お子さんの幸せな人生につながる土台。
成基の「全人教育」、いよいよ完成!!
 Happy Life presented by SEIKI 成功基地

教育の目的は「未来の準備」です。そして、子どもたちにとって最も必要であり、なおかつ十分な「未来への準備」は「全人教育」です。これが50年にわたる「全人教育」の理念を貫いてきた成基コミュニティグループの答えです。

「全人教育」の「全」とは、一般的な解釈は「知育」「徳育」「体育」の三位一体でしよ。しかし、幼稚園、小学校低学年時期には、健康な身体、健全な精神、礼儀や友達との触れ合いなど、「知育」と並んで大切な「未来への準備」がなくてはなりません。成基バニーズサッカースクールは「全人教育」のスタートに最適な教育として、「知育」「徳育」「体育」すべての土台をつくります。

スクールには、成基独自のTAMメソッドを導入した男女混合のキッズコース(年少・年中・年少長・小1・小2)の男女を対象とするアスリートコース(小4・小5・小6)の女子を対象とするトップアスリートコースの3クラスを設置。指導には、サッカー技術指導経験豊富で、教育コーディネーターの資格を持つコーチたちがあたります。トップアスリートコースは「なでしこリーグ」昇格を目指して直下のリーグで頑張っている「バニーズ京都SC」同レベルをサポート環境を整え、元で「シヤパン」の選手も直接指導、キキョウキョウはあの世界的サッカー漫画の作者高橋陽一先生が描き上げていただきました。

成基バニーズサッカースクール誕生。
 成基の教育に加わった、まったく新しい「成功基地」にご期待ください!

なでしこジャパン 各年代代表
 トップ フルタイムアスリートコース (U-12) 関西女子サッカーリーグ参加
 U-15・U-18 関西女子サッカーリーグ参加
 アスリートコース (小1~小3 男女混合)
 Kidsコース (年小・年中・年少長 男女混合)
 女子選手育成に特化
 成基のTAMメソッド(TTCのしくみ) A(あそび) M(まなぶ)を活用

毎週日曜 木曜日開催 ※木曜日は4年生以上