

講演  
「テーブルコーディネートの実際」(講演と実演)  
「茶懐石のおもてなし」

茶 懐 石 香川調理製菓専門学校 講師 土屋 千章

「人はどうしたら間違いなく相手を理解できるか、茶の湯は、その課題にこたえる、見事な五感を駆使したコミュニケーション体系をつくり上げたといえる」

私が悩んでいる時に、ある雑誌に載っていた、皆様もよくご存じかもしれないのですが、静岡芸術大学の学長である熊倉功夫先生という、NHKの教育テレビでお茶の番組が放送されますと必ずと言っていいほどお顔を出されるお茶人のこのお言葉が、今私にとって皆様に、学生たちにも伝えたいことです。

これはとても難しいのですが、要点からいうと、語らずに通い合う心が茶懐石にはあるのではないかと思います。おもてなしの心につながり、日本の文化につながっていくのではないかと、痛切に思っています。語らずに通い合う心というのは、今の若者にはとても難しいらしくて、茶懐石の食べ方を教えながら、それに合うような話をするのですが、もちろんなかなか伝わるわけもなく、それがこれからの課題ではないかと自分に言い聞かせています。



通常2時間はかかってしまう食事です。きょうお道具を持ってきました。この後これを展示させていただきますので、けいこ用ではありますが、ごらんになっていただきたいと思います。



これが、千利休が立てた茶懐石の一通り。それまでは、本膳料理という、見せるだけの、たくさん並べたお料理が主流だったのです。16世紀後半から千利休が、無駄を一切なくしてということで始まりました。とにかく生徒たちには「この茶懐石は、みんなと会食をするんじゃないのよ。あくまでもお茶をおいしくいただくためのお料理だからね」といいながら始めます。

最初に、飯椀、汁椀、ここにお向付といって、基本的に生のお魚が乗って、3点。3つの光、三光の形で最初に出ます。炊き上がったばかりのご飯一口、汁椀と、お向付で始まるわけです。いただいたほうは、これを受け取りまして自分の前に置き、いただきます。

最初のご飯と汁椀を食べ終わりますと、1回目のお酒が出てまいります。茶懐石に呼ばれた人数分、3人なら3枚、盃台に酒盃を人数分のせて出ます。よく結婚式などでみ

ることですね。

爛鍋にお酒を入れて、最初は冷たいお酒をお持ちして、つぎます。お向付はお酒が出てから食べるので、ご飯と汁を食べ終わりますと1回目のお酒をお持ちする。そういった具合に、何か声をかけるでもなく、見計らいながら、感じながら、もてなす側の亭主と、もてなされる側のお客様とでやりとりがされるわけです。

今、ご飯を入れるおひつのようなものを使うことは少なくなりましたが、これは飯器です。飯器の上に丸盆を乗せて、宮島を乗せて、お酒が出ました後にご飯をお持ちします。ご飯も、1回目は、3人なら3人分が取り切れるだけのご飯をお持ちする。次にお汁かえをする。ここで通い合う心は出てくるのですが、亭主が「ご飯をお客様におつけしましょう」と。亭主が忙しいというのを客はわかっていますので、「お任せください。ご飯は自分でつぎますから、いいですよ」「それでは、お汁のおかえをお持ちしましょう」とご亭主がお汁のかえを預かって下がる。あうんの呼吸です。

これで1回目のご飯が終わりますと煮物椀が出ます。さっき言いましたように、本膳料理をやめて茶懐石にしました。それが、いわゆる一汁三菜と呼ばれるお料理で、ここで一汁ですね。一菜がお向付です。二菜目が煮物椀、椀盛り。今、普通の料理屋の懐石にも、だしの張りました煮物椀が出てまいります。

これが終わりますと2回目のお酒が出たりもしますが、焼き物になります。焼き物が一汁三菜の三菜目。これは人数分盛りまして、それを各自取り回すといった感じでいただきます。

一汁一菜、二菜、三菜までで十分ではないか、もしくは一汁二菜でもいいのではないかという千利休のお言葉ですけれども、今は実際に、この後に炊き合わせのような物がついたりもします。千利休は無駄は一切しないということで、この後、ご飯ももう一回出るのですが、ご飯は炊き上がりからお釜の底まで使うわけです。食材にしても、お向付に使ったもの、椀盛りに使ったもの、あるいは炊き合わせに使った野菜とかを、季節のものを全部使って懐石にするわけです。一汁三菜が出まして、プラス1品としますと炊き合わせが出ます。ここで前半が終わることになります。

後半は、はし洗いから始まります。今まで食べてきたもの、口をきれいにクリアにす

る、生臭さをとるための、お椀物ではなくてはし洗いという、味の余りないものをいただきます。そして、海のもの、山のものを盛り合わせました八寸というものを持って、ここで初めて、亭主とお客様が、心が通うだけでなく、お話をしながらお酒を酌み交わすことができます。

お釜のご飯を全部使い切ると言いましたが、お釜の底の焦げ飯、煎り米ともいいますが、けれども、そのお釜にご飯を入れて、そこに塩味と、ちょっとお湯を入れたもの、それにお香の物をつけまして持って出ます。ここで湯漬けというのをしてもらいます。今までずっと食べてきました折敷の中のものを、湯漬けの湯桶のお湯で全部きれいにして、ご亭主にお返しするということが一通りです。

それから懐紙は茶懐石では必需品なのです。茶懐石では余すところなく食べなくてはならないし食べられないものは一切出ませんので、もし自分が、例えばワサビがだめ、辛子がだめとか、何がだめとかいうものがありましたら、すべて懐紙にくるんで、袖に入っている袖落としとといいます中がコーティングされたものに入れまして、持って帰る。汚したものを全部ふいて持って帰るとするのが、袖落としというものです。



ふだん、学校で、なかなか伝わらないことが1つあります。こういうものを食べたら、清めて……もちろん、「清めてください」といったら伝わらないのですが、「きれいにし、ふいて」と。でも、本当にふかなくていいのです。「形でふいていただいて、ふいていただくことだけを覚えてくださいね」というのですが、ふくといったら一生懸命ふいてしまうのです。今はだんだん、感じというあいまいさがなかなか伝わらない。それが最終的に、私が言いたいことにも通じるのかもしれないのですが、何しろ一生懸命ふいてしまう。このお向こうの器が瀬戸物でできていますので、これを最後まで取り皿に使うために、食べたらふく、食べたらふく、清めていただくわけなのです。

ふだん学校では、もちろん正座をしてできないので、テーブルといすでさせるのですが、「余り持ち上げないでやってくださいね。距離感が出ると落として割れてしまうから、すべてこうやっていただければ届くと思います」といった学生に伝えるのですが、なかなか伝わらない。それでも、何年かたってきますと自分も学習してきまして、みんなに「この順番は、いい。みんなに必ず覚えてもらいたいことは、この中から生まれる何かなんだよ」という話を最近するようになりました。この順番はビデオを見たりDVDを見たりすれば、今の世の中は何でもありますので、そういうのはできる。おはしの扱い方、器の扱い方が最低限できれば懐石は食べられるのだけれども、これをするに当たっての何かを感じて欲しいということを常に彼らに訴えることが多くなってきたなと自分で思うのです。

自分の望むことが深いのかもしれないのですが、私も結局、お茶の先生が茶室を借りに来まして、4時間にわたるお茶事のお手伝いをさせていただき、ほとんど先生と一緒にするので、その中で覚えました。言葉ではない通じる気持ち　お茶の先生がみずから手をかけてつくったものをお客様に食べていただくというのが本来の茶懐石ですので、招かれたお客様、お茶の先生、あとは調理場をつなぐ役という仕事をやってきて覚えたわけなのです。調理場はここが見えない。当然ですよ。こちらの先生方も調理場が見えない。そうすると、どうしても茶懐石に大事な間がうまくかみ合わなくなってくる。料理が途切れたり、早く出たり。もちろん、温かいものは温かいうちに出さなければいけないのですが、それがなかなかかみ合わなくなってくる。学校なのだからこれを教えればいいのですが、なかなかそうではなくて、食というものを目指す彼らに食べるだけ

ではなく何かを感じ取って欲しいなということで、亭主側といいますか、もてなすほうも体験し、もちろん調理師学校なのでつくるほうも体験し、それで茶懐石というものが成り立つのではないかなと思います。

何か伝えたいと思う気持ちが先に立ってしまって、思うように伝えられないのですが、私があくまでも今日言いたかったのは、最初に言った、語らずにわかり合う心と、熊倉先生がおっしゃった、茶の湯は素晴らしい、茶懐石は素晴らしいということ。何かの折に感じていただけたらと思います。

## 講師プロフィール

### 土屋 千章（つちや ちあき）

#### 職歴

新宿 「柿傳」

赤坂七福神 「環」

つきじ 植むら 「市川店」

「錦糸町店」

「高輪茶寮」 女将

「本店」 女将

十代から初めた日本舞踊。二十代で、吾妻流宗家故吾妻徳穂先生宅に住み込みで内弟子に入る。踊を勉強すると同時に礼儀作法なども合わせて学ぶ。

つきじ 植むら「高輪茶寮」では、茶室があったため、季節によりお茶事が多く、裏方として茶懐石を学ぶ。

日本の「心」はいうまでもないが、「笑顔と気づかい」を大事にしている。