

菊乃井・村田吉弘　—日本のこころ、和食のこころ

十一月

口切り

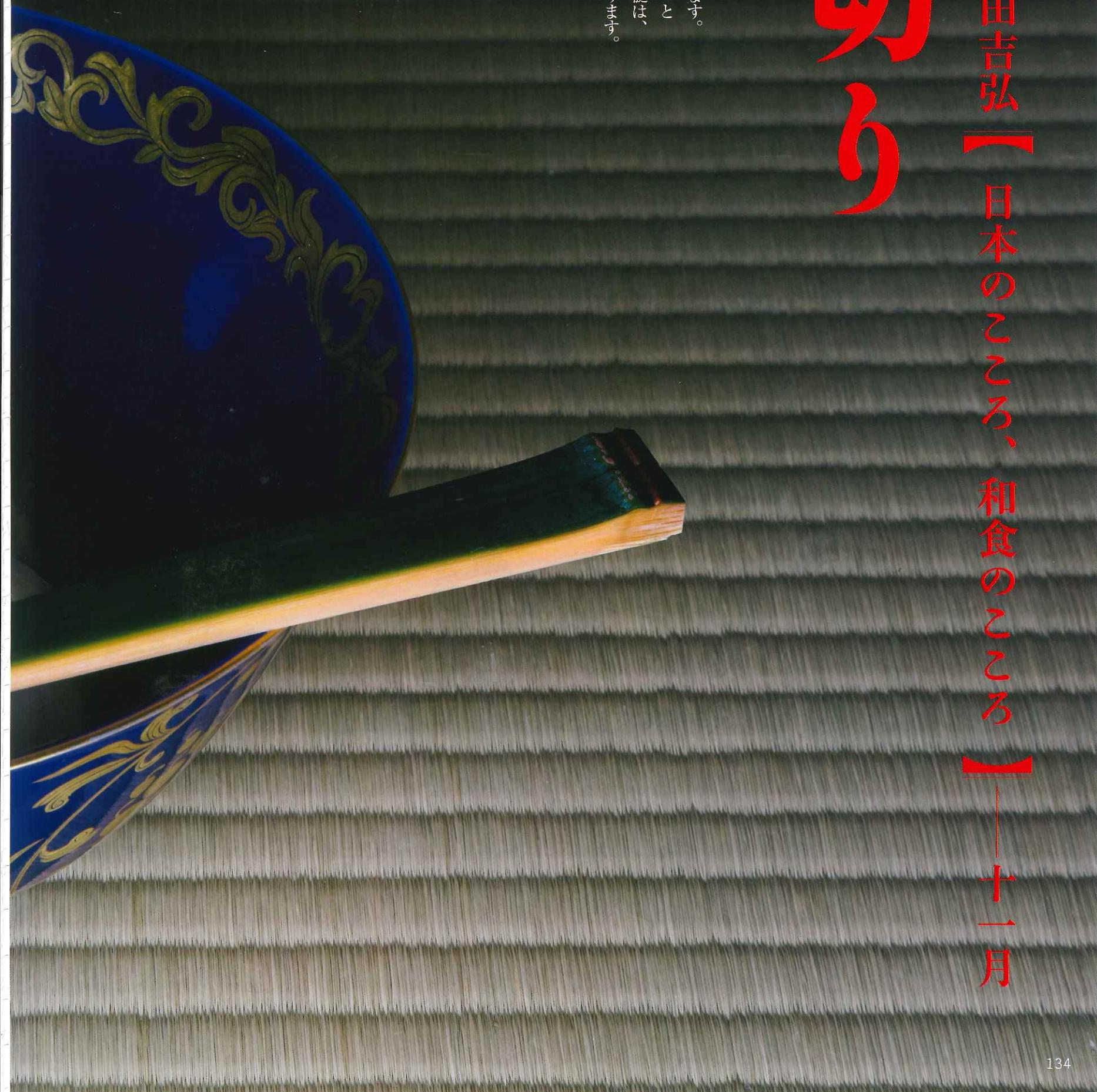
十一月に、新しく茶壺の

封を切る「口切り」は、

晴れやかで清新な茶事となります。

茶の湯は決まりごとが多くて、と
敬遠されがちですが、その真髓は、
ひとえに「もてなし」の心にあります。

撮影／小林庸浩 協力／梶古美術



伊勢海老の金つばの

黄金色が映える、美しく端正な

るりの鉢は澤村陶哉作。

村田さんの小学校のときの同級生。

竹馬の友が作る器は、

いかにも京都らしいはんなりとした

風情があり、いくつもコレクションしている。



京都が赤や黄、橙といった美しい紅葉に彩られる頃、北野天満宮さんでは、「御茶壺奉獻祭」がおこなわれます。これは天正十五年の旧暦・十月一日に関白・豊臣秀吉公が北野天満宮で北野大茶会を開いたことに由来するといわれています。毎年十一月二十六日におこなわれるこの儀式は京の秋の風物詩。神職さんが道を祓いながら本殿に向かい、その後には茶娘姿の女子、白装束姿の男子が唐櫃に入った御茶壺を運びます。この茶壺にはそれぞれ、木幡、宇治、菟道、伏見桃山、小倉、八幡、京都、山城で生産された茶葉が入っているそうです。本殿に到着したら、茶壺が取り出され、祓われた後、神前で口切り式がおこなわれます。これは神前で茶壺の封を切り、それぞれの茶葉を取り出して神前に奉獻するというもの。この奉獻された茶葉は十二月一日の献茶祭に使われます。

茶の湯に用いられる茶はもともとは使う分量だけ、そのときどきに茶壺から出して茶臼で挽いていました。新茶の採れる前に茶壺を見桃山、小倉、八幡、京都、山城で生産された茶葉が入っているそです。本殿に到着したら、茶壺が取り出され、祓われた後、神前で口切り式がおこなわれます。これは神前で茶壺の封を切り、それぞれの茶葉を取り出して神前に奉獻するというもの。この奉獻された茶葉は十二月一日の献茶祭に使われます。

茶の湯に用いられる茶はもともとは使う分量だけ、そのときどきに茶壺から出して茶臼で挽いていました。新茶の採れる前に茶壺を見桃山、小倉、八幡、京都、山城で生産された茶葉が入っているそ

と茶家に納められ、その茶壺の封を切って茶臼で挽き、濃茶を点てる。それが口切りで、お茶人さんにとっては最も大切なことの一つ。十一月に開く口切りの茶事は本当に晴れがましい茶事やと思います。「茶人正月」といった清新な趣。十一月はことほどさように特別な月なのです。

茶の湯は決まりごとも多く、面倒やと思うかたも多いことと思いません。けど、その本質は「もてなす」という心、気持ちに尽きたる僕は思っています。茶壺の封を切つて静かに、一心に茶臼で茶を挽く。お茶事というのは人を迎えてなすこと、その労力を楽しめることが大切やないかな。お客様が喜んでくださる。それが自分の喜びでもある。そんな感覚でしょうか。例えば箸。日本以外、中国でも韓国でも箸は使いますよね。中国でいちばんいい箸は象牙か金のも

茶事の中でも最も格があるといふ口切り。茶壺の封を切るとさは格別です。

の、韓国は銀製。茶の世界では亭主が手ずから削った杉の柾目の両細の箸が最高とされます。杉は軽くて持ちやすい(扱いやすい)、すがすがしい香りがする。亭主が自ら削るという手間と心入れもあって唯一無二の箸となるのです。でもこれはその気持ちを理解して喜ぶ人がおってこそ成立するものなのです。旅先なんかでお土産を買い求める人、たくさんおられますよね。まあ、たかがされたもんかもしません。でも、いたくかたはその気持ちが嬉しいのだと思います。ものより、心を喜ぶ日本人。お金でのことをはからない民族が日本人やと誇りを持っています。

茶の湯の亭主と客の関係は、料理屋の主人と客の関係と同じやと思っています。前もいいましたが亭主の思いだけの一方通行はあかん。もてなしたいという思いと、それを受けとめて楽しみたいという心があつてほしいですね。口切りのお料理はお正月の初釜より、ある意味おめでたい献立となります。例えば鯛や海老といった祝いの意

味がある食材を使つたり、めでたさを演出する器を選び、掛け軸なんかもそうですよね。十一月は茶人正月とはいっても、お正月とは季節が違います。一月は春、春らしい華やぎがあります。ひるがえつて口切りは、侘びた、最後の茶を喫した十月の名残から一転、最初の茶をいたたくという月。そのあたりを考慮しての祝いの演出となります。今月お作りした進着の「伊勢海老の金つば」なんかも、お正月にお出しするなら赤絵の金欄手鉢なんかに盛りつけますね。口切りだから、るりの金欄手にしたわけです。秋深まる頃の祝いの表現として伊勢海老は黄身ごろもで金つば(黄色)にし、黄柚子をたっぷり添えて。秋の華やかさを黄色に託したわけです。料理はひと口でいただける寸法は当たり前で、盛りつけも、取りやすさも、取り回すことを考えて、次の客に回ったときにも景色がきれいであることが必要です。そしていただくお客様自分がどの料理を取つたらきっとがいに見えるかを考えます。これも双方の思いやりの心ですね。

村田吉弘(むらた・よしひろ)
料亭「菊乃井」3代目主人。京都の本店と
木屋町店、東京の赤坂店の3店舗を統括し、
この春に京都の本店の隣に、お弁当と甘味を供する
「サロン・ド・無碍」をオープン。
日本料理アカデミー理事長ほか数々の要職を歴任し、
「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に尽力。
和食を日本文化の重要な一つと考え、
世界に発信するとともに、
後世に伝え継ぐことをライフワークと考える。



口切りのための茶碗を選ぶ村田さん。
祝いの席なので格の高いものを。

初座の床の間には、この日の濃茶、薄茶の茶葉を詰め、網をかけられた茶壺を飾る。



茶壺に詰められた濃茶・薄茶の銘に、摘んだ日付、詰めた茶師の名前が書かれた「御茶入日記」。



- 1 茶壺に詰められた濃茶・薄茶の銘に、摘んだ日付、詰めた茶師の名前が書かれた「御茶入日記」。
- 2 口を切る期待の瞬間。茶壺の中には半袋に入った三種の濃茶、周りに薄茶が。
- 3 茶白で茶葉を挽き抹茶に。心を平らかにし、お濃茶を点てる。
- 4 本日は高麗呉器の茶碗で。
- 5 茶白で茶葉を挽き抹茶に。
- 6 伊勢海老の身を4の白味噌の鍋に入れてさっと炊く。
- 7 器に伊勢海老、温めた小かぶら、食べよく切ったゆばを盛り、天に針柚子をあしらう。

菊乃井流・伊勢海老の金つば

【材料(3人分)】	小かぶら 1½個 だし 500cc 薄口醤油 12.5cc みりん 12.5cc 塩 5g ゆば 5枚 だし 200cc 薄口醤油 10cc みりん 5cc 黄柚子の皮(針に切ったもの) 適量
伊勢海老(500~600gのもの)	1尾
だし	400cc
白味噌	15~20g
酒	100cc
卵黄	2個
小麦粉	適量
揚げ油	適量

- 1 小かぶらの茎を二分ほど残して切り落とし、皮をむく。食べやすく切つてだしで柔らかくなるまで煮いた後、調味料を加えさらに炊く。
- 2 ゆばは重ねて巻き、竹皮で両端をしばり、調味料を加えただしで炊く。
- 3 伊勢海老をなし割りにし、身を取り出してひと口大に切る。殻は適当な大きさに割る。鍋に酒、伊勢海老の殻を入れて落としふたをして火にかけ、酒が半量ほどになるまで煮つめる。その際、伊勢海老のみそもそもしっかり溶き入れる。網目の細かいざるでこす。
- 4 別鍋にだし、3の汁を加え、白味噌を溶き入れ煮立たせる。
- 5 伊勢海老に小麦粉で打ち粉をし、溶いた卵黄にくぐらせて低温(一五〇度)の油で揚げた後、熱湯をかけて油抜きする。
- 6 5の伊勢海老の身を4の白味噌の鍋に入れてさっと炊く。
- 7 器に伊勢海老、温めた小かぶら、食べよく切ったゆばを盛り、天に針柚子をあしらう。