



ゆうマガ大学  
オープン・カレッジ

# ぶらり、好奇心充足の旅へ らんちくワンダーランド

## 第3回 アメリカの日常生活を彩る 茶懐石

文/杉山洋子

### 茶懐石、茶事とは？

一碗の濃茶をおいしく飲んでもらうためにお出しする料理を「茶懐石」と呼んで良いでしょう。そして、それらすべてをとり行うことを「茶事」と言います。今日、日本で茶事をするというと、「吉兆」だの「辻留」だのと有名料理店から仕出しを頼んで、茶菓子はまたどこそこの御製でと、何もかも人任せ、金任せ。しかし、このアメリカでそんな風にはいきません。また、日本でも僻地に住んでいれば、それも叶わない。本来、そんな大げさにしなければ「茶事」はできないものでしょうか。もちろん正式にするなら、茶室も必要。たかが一碗のお茶を喫するために、ありとあらゆる道具や場所を用意し、盛るものも調達するなんて……。誰もが尻込みをするでしょう。

### 茶懐石の流れ

しかし、茶懐石の基本はじつはシンプル。ベーシックは、一汁三菜です。それまでの戦国大名の奢った三汁九菜などの本膳料理を佐び茶の祖、千利休が整えて完成させたものとされています。茶懐石は抹茶をいただく前のプロローグで、「汲みだし」をいただいた後、食事はまず、お敷きに並べられた「一文字の飯と汁」、そして「向付(むこうづけ)」と呼ばれるおかずから始まります。次に主菜の「椀盛り」が来て、続く「焼き物」で一汁三菜。お酒は向付に合わせて一献、主菜の椀盛りで二献目。その間には汁替えのほか、おひつに入ったご飯が出され、お酒もお客様に預けられます。お客様がゆっくりと食事を楽しむ間に、茶事の主宰者である亭主側は水屋と呼ばれるキッチンでご相伴します。

その後は「箸洗」と呼ばれる小吸い物が出て、さらに山海の珍味を取り合わせた「八寸」が続きます。八寸に合わせて三献目。この時、亭主と客の間で「千鳥の杯」と呼ばれる酒の献酬が行われることもあります。後に「香の物」と、「湯斗」と呼ばれる入れ物に入ったお湯が出て食事が終わります。焼き物の後に「預け鉢」や「強肴」など、亭主の心意気を表すためのごちそうが出る時もありますが、茶事はいくらでも省略・簡約が可能なのです。

茶事の種類は最も正式な「正午の茶事」を始め、夏の早朝にお客様をお迎える「朝茶事」、涼くなってからの「ゆうざりの茶事」、寒い季節の「夜嘶の茶事」、その他いろいろありますが、普段、家庭で作っているものを季節を考え、吟味し、ちょっと形式に則って出したり、その時々、臨機応変に見繕って出したりするだけの肩肘張らないもので構いません。心を込めてお出しすれば良いのです。

### 私なりの茶懐石

例えば私の建前は、茶碗一碗、抹茶、茶筌があれば事足りる、キッチンでもお客様を呼ぶことができる“いたって何でもない”ことです。お茶をいただく前の空腹を満たすものだったら、点心であれ、そば一杯であれ、茶の懐石と言えるでしょう。また、茶を通じて会得する心得はきちっとした箸の上げ下ろしに始まる、日常生活に役に立つことばかり。

このような作法は若い時から身につけることに超したことはありませんが、熟年になっても未広がりを楽しめ、充実感も得られるでしょう。

料理に従事し、自ら教える私は、日本の風雅を椀に移し、それを楽しみながら献立を立てる楽しみを茶懐石から与えてもらっています。本物の材料を求めて東京の築地や京都の錦市場に買い出しに行き、日本へ行く度、道具、器、漆などを少しづつ買い足す楽しみもあります。これらを使って作る料理の醍醐味は、自分自身をも、また周りの誰をも幸せな気分させてくれます。

20代初めに、それまで無我夢中だったヨット・レースをそっちのけにさせた茶の美学。お茶の新年に当たる11月に行われる炉開きの口切りの茶事、そして1月の初釜などの季節ごとに行われる催事に心踊り、釜に湯の煮たぎる音、季節お菓子の取り合わせなどに魅せられる。「よくぞ日本人に生まれけり」と、アメリカにいても茶を通じて日本の素晴らしさを実感します。

日本の雅や季節を存分に、器も食材も自分の努力で見つけられるものを使って、客人を心からおもてなしする。私なりの茶懐石の解釈ですが、これはアメリカでも実践できることではないでしょうか。



▲秋の収穫時期に作る茶懐石には、松茸などの秋の味覚もふんだんに使われる

### いちじくのごま味噌掛けの作り方

(杉山料理教室「秋の実りの茶懐石」の「向付」より)

#### 【材料】

いちじく……1パック  
白みそ……大さじ4杯  
練りゴマ……大さじ2杯  
みりん……大さじ1/2杯  
酒……大さじ1杯  
ライムの皮……少々



#### 【作り方】

1. いちじくは皮を薄く剥き、ガラスのボウルに入れ、強火で5分蒸す。
2. 小さなすり鉢に白みそ、練りゴマ、酒、みりんを入れてよくすり、湯煎にかけておく。そこに蒸し汁を大さじ2杯加える。
3. 器にいちじくを3個ずつ盛り、蒸し汁大さじ1/2杯、2のごまみそソースを大さじ1杯かける。ライムの皮のすり下ろしをパラパラとかけてでき上がり。

杉山洋子 Hiroko Sugiyama

神戸市出身。関西学院大卒。渡米後、サンフランシスコの「HomeChef」でジュディス・エトス・ホーキン氏に師事。91年に「杉山洋子料理工房」を開く。教室のウェブサイトでは食にまつわる経験を元にしたエッセイも掲載中。趣味はヨット。ウェブサイト: www.hirokosdolly.com/jp