

宮中の有職料理から庶民のおぼんざいまで多彩な食文化が花開いた古都・京都。季節の食材や伝統の料理、おもてなしの心など食にまつわるお話を評判の店と共にご紹介。第四回のテーマは中国風の精進料理「普茶料理」。

黄檗宗で傳承されてきた 精進料理

「普茶」とは「普（ひろ）く多くの人と茶を共にする」という意味で、法会のあると信徒に振る舞う茶礼を指すそうだ。



奥の本堂には御本尊釈迦牟尼仏坐像を祀る。夜はライトアップされ幽玄かつ荘厳な空気に包まれる

普茶料理とはその後に供するおもてなしの料理で、黄檗宗で守り伝えられてきた。修行僧が日頃頂く一汁三菜とは異なり、4人で一つのテーブルを囲みながら大皿の料理を取り分け食す中国風のスタイルが特徴。江戸時代に明から来日した禅宗の高僧・隠元禪師によって伝えられた。隠元禪師はインゲン豆をはじめ煎茶や京料理に欠かせない食材タケノコを食べる文化を日本に持ち込んだ人。後水尾法皇の庇護を受け、宇治の万福寺の開祖となった。京の七口の一つ、鞍馬口に立つ閑臥庵はその末寺である。法皇自ら命名した庵は、もと皇族の邸邸に相応しい風趣な佇まい。個室でゆるりと枯山水や緑の庭園を愛でながら、現庵主が考案した京懐石風普茶料理を堪能できる。

女性らしさ、京都らしさを 盛り込んだ 目にも愉快な美味の数々

お薄を頂き料理が始まる。コース仕立ての一品目は箸羹という煮合せの益。五味五色を取り入れた品々と、可憐に生けられた季節の花。美しさに見惚れ聞くと「多くの人に、もっと普茶料理を広めたい」という庵主の思いから女性らしく京都らしい趣向を凝らすようになったとか。精進料理というから、控えめの味と思いきや出汁で丁寧な煮含め



客室は全室個室。畳に革張りのイス、テーブルが配され、ブラックシャンデリアが頭上で煌めく。どこかエキゾチックな雰囲気漂う

られた煮物は味わい深く、油を上手に使う普茶料理の醍醐味を楽しめる揚げ物もサクサクと美味。肉や魚類は使用しないが、満足感が高い料理の中でも「もどき」という料理の遊び心も楽しい。この日はすりつぶした豆腐やゴボウを使い、鰻の皮まで巧みに海苔で表現された「鰻のかば焼き」が供された。もどき料理はもともと肉や魚の代用品として植物性の食材のみで考案された料理。見た目と味わいのギャップに会話も弾む一品だ。冬の風情もまた格別な古刹で禅の心に従い、万物に感謝しながら幸せを分かち合う一席を設けてみてはいかがだろうか。

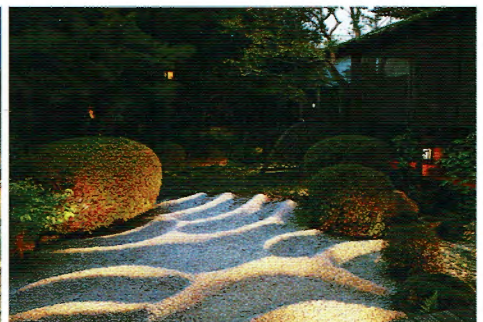
黄檗禅宗 瑞芝山 閑臥庵



〒603-8146
京都市北区烏丸通鞍馬口東入ル278
電話 / 075 (256) 2480
営業時間 /
昼 12:00 ~ 15:00 (L.O.13:00)
夜 17:00 ~ 21:00 (L.O.19:00)
※2~3日前までに要予約、
予約は2名から受付
定休日 / 無休
予算 / 昼5,000円(税・サ別) ~
夜8,000円(税・サ別) ~ 他
<http://www.kangan.jp/>



中国風の山門が目を引き古刹



大海原を描く青海波をイメージした枯山水の庭園