

おはようさん

第八号

わたしたちは躰という
いささか古びた言葉
を持ち出し伝統と文化の
町京都において今も息
づく「躰」や「訓え」に
学び語りことから古く
て新しい子育て文化を
提唱します

京都の躰を語る女性の会

〒616-0022

京都市西京区嵐山朝月町68-8

京都府神社庁内

TEL075-863-6677

FAX075-863-6665

<http://www.net-k.co.jp/situke>

situke@net-k.co.jp

京都の夏は、
祇園祭で
始まります。



「京の路地から」

写真家 水野歌夕氏

この写真は、第5回京都現代写真作家展で
優秀賞を受賞された作品です。撮影場所は新
町通蛸薬師下る百足屋町。通りの両側に路地
の多い楽しいところです。

四世紀に渡り受け継がれて来た
一期一会とおもてなしの心

京職人の伝統と技 /
京料理・二軒茶屋 中村楼さん

水無月間近い八坂神社の境内は清々しく、
初夏の木漏れ日を浴びながら、先ずは新し
くなった御本殿を参拝。楼門をくぐるとす
ぐ左手に、江戸期の風格を残す佇まいが見
えてまいります。こちらが今回の取材先中
村楼さん。お話をうかがったご主人辻雅光
さんで十二代目という歴とした老舗料亭で
す。祇園祭の嘉例として代々受け継がれて
来た稚児餅のお話しを中心に、修業中の板
場さん教育のポイントなどをお聞きするこ
とができました。

■見事な明治建築の中で
著名人たちの遺作をそこかしこに拝見



茶屋の店先

おすすめは田楽弁当 (¥3,600 昼のみ)

AM11:30~PM7:00 不定休

中村楼の創業は室町時代末期にまで遡り、その発祥
は八坂神社の表参道を挿む二軒の門前茶屋といわれて
います。人々からは「二軒茶屋」と呼び親しまれ、端
唄や小唄の歌詞にまでも登場し、名物の豆腐田楽の評
判も名高く都の内外に知れ渡っていたそうです。その
片方の茶屋の店先は、現在も中村楼の顔として当時の
ままの姿を停めています。「昔の茶店は、町衆と旅人た
ちのふれあいの場、つまり娯楽施設だったんですね」と
語る辻さん。きつとお茶をのみながら世間話に花を

咲かせ、様々な情報交換がなされていたのでしよう。「現在は立派過ぎるほどの娯楽施設があちこちに造られ、連日大勢の利用があるにもかかわらず、何か一方通行な感じがしますね。袖ふれあうも他生の縁、少なくなりましたよ」

時を移して明治、中村楼はいち早く文明開化の波に乗り、宮家や政財界、外国の要人たちが利用する料亭という高い格式を築きました。ご主人にご案内いただいたのは、玄関からいちばん奥に位置する貴賓館です。東山の斜面を綴るように施された三曲まがり十五軒の渡り廊下を、庭園を楽しみつつひた進むこと数分間。辿り着いたお座敷きのそこかしこには尾形光琳の襖絵をはじめ、鉄斎の掛け軸や伊藤博文の書、当時の画壇を代表する幸野楳嶺たちの寄せ書き画などがごく当たり前のようにしつらえてありました。黒光りした立派な床柱を眺めると、「それは南天の木なんだそうですね。建築史に長けたお客様のひとことがなかつたら私も知らないままでした」と苦笑する辻さん。芸術家や文人達が集い、盃をかわした古き良き時代を彷彿とさせるこの貴重な空間も、今や切実な維持保存の問題に直面しています。「小さな茶店が原点です」苦境に立ちつつも初心を忘れない姿勢と古いものを残し続けたいという情熱が、この一言に込められていました。

■意外とご存じない稚児餅

「祇園さんのためだけにこさえます」

通常販売はいつさいされず、祇園祭の御位もらい式に奉るためだけに作られる稚児餅。それは細長い形にしたお餅に竹串を刺し、秘伝のお味噌を



12代目主人辻雅光氏

塗って焼くという中村楼独自の製法です。わざわざ今回の取材の為に用意下さり、熱いうちに試食させていただきましたが、その味は素朴で香ばしく、甘味噌が実にあっさりとした甘さに仕上がっています。言い伝えによるとこのお餅をいただく、夏やせをしないと。毎年七月十三日の御位もらいにはこうして竹皮に包み、笹の葉を添え、朱塗りの神膳に盛って社にお供えています。誰の代からともなく始まった稚児餅の献上は、代々店主が潔斎して勤めるのがしきたりで、奉納前は必ず神棚にある火打石で身を淨めます。辻さんが幼少の頃から毎年見慣れてきた情景と、火打石の力チカチという音。「あの瞬間は身も心も引き締まる思いがいたします」その場の空気は清々とし、さぞかし荘厳なものであったのでしょう。お祖父さまは七歳の時にお父さまを亡くされたこともあり大変信心深く、八百万の神を信じた人だったそうです。店主としての伝統を重んじることよりも、境内に住まう氏子の一人として精進することを意識されているという辻さん。日本の三大祭りのひとつ「祇園さん」を今日まで支えて来たのはこのような氏子パワーに他ならず、一人一人が表立たないことを自然に行なえる深い信心の賜物と言えるでしょう。

無事御位もらいを終えたお稚児さんは、中村楼に

立ち寄り一服されるのが恒例です。この時店主は袴姿で貴賓手前を披露するのがしきたり。「茶道を習いたての頃、井口海仙宗匠から、一服のお茶に気持ちを入めることの大切さを身をもって教えていただいたことを思い出します」辻さんは数十年経った今でもその時のお手前が甦るといいます。どんなに流暢な作法であっても心がこもっていないければおもてなしとはいえない。折しも私の頭の中を、ファーストフードの通り一遍のマニユアル化したサーブ風景が過ぎていきました。

■若い板場さん教育

先ずはいいところ見つけから

中村楼ではほぼ毎年、板場さんを志す若者たちを住み込みで受け入れていらつしやいます。高校や専門学校を卒業したての多感な世代。いかなるご苦労があるのかお聞きしてみました。「特に気をつけていることは一日一回話しかけてあげるということでしょうか。それも「きみ」とかじゃなくて名前ですね。それとその子の長所を早く見つけるよう心掛けています。あれくらい時期は、できないことや苦手なことばかりを指摘されてもなかなか素直に聞けないもんです。むしろ得意な部分やいいところを伸ばしてあげることが意外と早く成長するものです。」起床時間が七時というのもこの世界では遅い方でしょう。掃除に始まり片づけに終わる厨房の一日ですが、その合間にはお漬け物の盛り方などを通じて、工夫する面白さや季節感の出し方などもしっかりと指導されるとか。このお漬け物の存在というのは案外重要で、お料理のフィニッシュを決める大切な一品。漬け具合や彩り、匂いの味など、そのひとつひとつにおもてなしの心が込められて出されるのです。最後に今の教育についてコメントを頂戴しました。



稚児餅（祇園祭のためだけに作られる非売品）

「全体的に会話が減りましたね。家族間、友だち同士、ご近所の人付き合いなどだんだん稀薄なものになって来ています。以前、住まいを建て替えようと考えた時、設計士の方には間取りのポイントを居間に置いて考えていただきました。つまり居間を通らなければ子ども部屋に行くことができないプランにしたくて。居間というのは家族のコミュニケーションスペースです。いつも誰かしらそこにいて、ひと言ふた言でも会話が生まれます。それに友だちを連れて来て、ごく自然に家の者と挨拶が交わされたり。誰が来ているのかわからないとか、いつの間に来て帰ったのか知らないなどということも起こりにくいでしょう。核家族化した今の時代、こうした会話不足は先ず見直さなければいけないことだと思います。」

●京料理二軒茶屋 中村楼

八坂神社鳥居内

〇七五 五六一 〇〇一六

例会報告

「和食の知」

包丁式に参列、

美味しい竹籠弁当を頂きました

今年初めての例会。御祭神千百年大萬燈祭の神賑行事でにぎわう北野天満宮におじゃまいたしました。連日奉納される行事の中でも当日は、武者小路流献茶式が御本殿で斎行され、あわせて、生間流家元小西重義による「包丁式」を拝観、その後小西氏が当主を務められる京料理の老舗「萬亀楼」で女将さんやご主人のお話を伺いました。

当日は、春の陽気が漂う絶好の行楽日和で、平日にもかかわらず北野天満宮は多くの参詣客でにぎわっていました。今回の催しは今までの行事に比べ参加費がいささか高額なので、果たして参加者があるのか心配をしましたが、予想に反し32名もの参加がありました。皆さんは10時に集合され、御本殿で斎行される武者小路流献茶式に参列されたり、茶席でくつろいだり、最後の一花を咲かせる梅苑に足を運んだり、11時からの包丁式までの時間を思い思いに過ごされました。包丁式では式包丁生間（いかま）流の家元でいらっしゃる小西重義氏による荘厳で格調高い作法が披露されました。式庖丁とは、平安中期に始まった宮中の節会のおりに魚の切形で瑞祥を表現する儀式で、今この生間流の式を伝えるのは小西家のみだそうです。御神前特設舞台上にて、鯛と鯉を包丁と串のみで見事にさばかれ、無事天神様にご奉納されました。

お地藏盆

京都の街中を歩くと短い間隔でお花やお水をお供えした小さな祠（ほくら）を見かけます。子供を守るお地藏さんです。八月二十二日、二十三日の二日間（この頃は十五・六日の所も多くなってきましたが）は、お地藏盆です。各町内に必ず一体あるお地藏さんの前にお花、お供物をそなえ、その前に八畳ほどの間を作り、町内役員さんが子供達を集め、お寺さんにお経をあげてもらい、その後で子供達が輪になって座り、大きな数珠の輪を回す「数珠回し」があり、それが済むと鐘をたたいて町内を廻り、十時と三時のおやつを知らせます。あとはその場が遊び場になり、当番の大人達は、目を細めて見守ります。

夜はお風呂を済ませ天花粉を首に塗ってもらった子供達に、福引きやゲーム等、町内毎に行事をいたします。二日目も三時のおやつまで同じように過ぎ、お供物を皆で分け、お飾りを片づけて、子供のお祭りは終わります。

楽しかった二日間が過ぎると、急に気になるのが夏休みの宿題です。あの時の行く夏の淋しさや泥縄の気のあるあせりは、未だに胸の片隅に残っています。これからもうつと続けていきたい行事の一つです。

今井貴美子

ここで私たちは天満宮を後にし、次の会場である萬亀楼に移動しました。萬亀楼は創業二七〇年、先ほどの生間流式包丁を受け継ぐ京料理の老舗です。広くて清楚なお座敷に通されお抹茶を戴いた後、名物竹籠弁当を戴きながら女将さんのお話を伺いました。お正月に始まり大晦日まで、京の町に伝わる様々なしきたりや言い伝え、子供ごころに覚えていたことなど、とても興味深いお話を聞かせて下さいました。その後、ご主人であり先ほど式包丁を披露された第二九代家元であり当主の小西重義さんより京料理についてのことや、式包丁と萬亀楼の歴史についてお話を伺いました。生間流は鎌倉時代から続いており、当家に残る織田信長と豊臣秀吉との宴に出された料理の献立や、吉良上野介と浅野内匠頭の名の残る献立表、また江戸時代の宮中饗宴の献立



図など貴重な史料を拝見させて頂きました。また小西さんは、「家庭の躰は主に食事の折躰られたはず、料理とは『道理を料る』こと、これは家庭で養わなければならぬ。そのためにも、たとえ家族だけの普段の食事であっても、食器や素材に気を配り心豊かな料理をして頂きたい」と、昨今殊に乱れがちな日本人の食生活に釘をさされるお話もありました。竹籠に美しく盛り込まれたお料理に舌鼓を打ちながらの、女将さんとご主人の楽しいお話に引き込まれ、あつという間に時の過ぎた例会でした。ただ一つ残念なのは、食事にお酒が付かなかつた・・・ことだけでした。

ご案内

◇次回例会

平成十四年七月十日の祇園祭御輿洗いの儀に参列します。詳細は別紙ご案内をご参照下さい。

◇白磁の華井上佳久展 〈陶芸〉

ロクロによる形成美と磁器の素材感を生かしながら、そこに心象風景を表現する井上佳久の世界。自然との語りの中で、爽やかさ・暖かさ又厳しい風物が白磁の華になりました。

○会期 平成十四年六月十九日～二十五日
○会場 京都四条高島屋6階美術画廊

五百円の祈禱舞

ある神社で巫女をしていた三十年も前のことのことです。社頭も賑わう日曜日の午後、ひとりのおばあちゃんが御祈禱に来られました。申し込み用紙と共に巾着からのし袋をそつと出して、「家内安全の御祈禱をお願いします」と、深々と頭を下げられました。中を見ると、そこには五百円札が一枚あるだけでした。(当時の祈禱料は三千円からでした)びっくりした私がすぐに社務所に問い合わせると、当時の宮司さんはこうおっしゃいました。「身なりやお金の多寡で神様にお願いに来られた方を差別してはいけません。心を込めて舞をご奉仕下さい。きつと喜ばれますよ。これは私からのお願いでもあります。」当時十八歳だった私はその意味が理解できないまま、宮司さんが言うんだから仕方ないか、と態度も少し投げ遣りに舞の出番を待っていました。するとそのときです。ふとおばあちゃんの方を見ると、広い本殿の真中で目を閉じ掌を合わせ、背中を丸めた小さな姿で一心に拝んでおられます。その様子にはつとまった私は、宮司さんの言葉が初めて心に届きました。真心込めて舞い、鈴を振った真摯な気持ちは今でも鮮明に思い出されます。御祈禱後、おばあちゃんは何度も何度も「有り難う」と頭を下げ、とても幸せそうな笑顔で帰って行かれました。今思うと、宮司さんは日頃の会話の中で、知らず知らずのうちの私を躰て下さっていたのだと、とてもうれしい気持ちです。生涯忘れてはならない「五百円の祈禱舞」です。 巫女OBより