

平成22年度「第6回日本料理アカデミー研修会」実施報告 報告者：橋本憲一

日時：平成23年3月19日（土）14：00～16：00

場所：キャリアールホテル旅行専門学校

テーマ：料理人 千利休

講師：静岡文化芸術大学 学長

熊倉功夫氏



日本料理の歴史をひもとくと、平安時代の大饗料理、鎌倉時代からの精進料理、そして室町時代からの本膳料理と大小の差はあるが、それなりに進化を遂げているように見える。言い換えれば、伝統がそれぞれの立場で受け継がれ、発展している。

しかし、千利休が始めた茶の湯の料理だけは突然変異と思えてならない。それまでの脈絡からはおおよそ無縁とも思える様式と美学、哲学に支えられている。そしてここが重要だとおもうのだが、妙に見事な完成度がある。気高く、崇高な孤高感すら漂う。不思議でならない。

どうも千利休は茶人としてもさることながら、わが国初の個人名が残る「天才料理人」ではないかと私には映る。このような理由で、是非とも熊倉先生から千利休の話をお聞きしたいと切望してやまなかった。

講演が始まる前に3.11「東日本大震災」被害者の方々のご冥福を全員でお祈りしました。

熊倉先生もまた禅語の「無事は貴人」（ぶじこれきにん）をよく揮毫するという話から始められた。

茶掛けにはよく使われ、「精一杯生きていること」のありがたさ、「生きている」ことへの感謝をこめて、災害に遭われた方々へ哀悼の思いをはせられた。

さて、**安土桃山時代のわが国における料理の社会的立場**を客観的な資料から知ることが出来る、という話から本題に入られた。

それはキリスト教の布教のために、わが国にやってきたジョアン・ロドリゲスがローマ法王にあてた報告『日本教会史』（1634）だ。

この本には「男子は料理人であることが資格」と綴られている。

そして、平安時代から伝わる「包丁式」も教養と考えられてきた証しである。

まだある。利休七哲の一人、細川三斎（1563～1645）は代表的な料理自慢の人で、戦国時代の武将たちもまた、料理の腕自慢を誇らしげにやっていた。

この時代は、いわば上流超男流クッキング華やかなりし時代であった。

「男子厨房に入るべからず」という風説とは真逆の話が続く。

そして、利休も料理を能くしたと想像がつく、と。

## 茶の湯が料理に与えた影響に話がつる。

まずは、建仁2年（1202年）に建仁寺を建立した「栄西（ようさい、一般にはえいさい）禅師（1141～1215）」の登場だ。

栄西禅師こそが初めて、茶をわが国に伝えた。栄西は28歳と48歳の二度も中国に渡っている。二度目は天竺（インド）をも目指した。とにかく中国に渡るには、想像を絶する資金が必要であった。おまけに命がけでもあった。それだけに、僧侶としては「ハク」がつくわけだ。

唐の臨済義玄（?-867年）を宗祖とする臨済宗は、中国禅宗五家（臨済、イ仰、曹洞、雲門、法眼）のひとつで、これを日本に持ち込むには形式として「茶」を持ち帰らなければならなかったという事情があった。禅宗と「茶」はセットで伝わったわけだ。**日本で禅宗を定着させるには「茶」は不可欠だった。**

最初（12世紀～13世紀）は、形の文化であり、形式として育っていく。15世紀になると、茶の湯として育ち料理もまた料理自慢を生むほどに成長を遂げていた。茶を能くする人達が増えてくる。

千利休（1522～1591）の時代になると、実は「侘び」というのは「貧乏」という意味で、「侘び数寄」は貧乏人が貧乏人なりに茶の湯を楽しむということだ、と。

千利休は「貧乏人が何もなくて、茶を楽しむ」を心がけている。

桃山時代の特徴は個人が重要で、わが国の「人間復興」そうルネッサンスだったのだろう。時代が安定期を迎えると、個人の存在を喜ばなくなる。個人が沈んでいく時代に入っていく。

茶もまた、茶人から茶家へと移ろいでいった。江戸時代になるとその傾向は強く表れ、茶家の茶。即ち、18世紀に入ると家元制が確立し、茶会が整えられてくる。千利休からは離れていくが、このあたりの話は熊倉先生の独壇場だ。

こういうことだ。

### 茶事や作法は合理的に整理される。

水打ちは空間の清めであり、露地は「世俗を超える」装置だという。そこから先は別世界であり、ユートピアを期待する世界観が茶の湯を支える。

そして、つくばいは茶人の「清め」であり、席入りはにじりより「ふる舞いの文化」としての形を作った。

このにじり口はあたかも能の世界に通じる仕掛けで、能とはフィクションの世界であり、中に入ると自らがフィクションとなる。たいした宇宙観だ。

茶室がブラックホールのように思えてくるから不思議だ。天井の低い狭い茶室空間は浮き世のアクタを吸い取ってくれるかもしれない、と思わせるトリックとさえ感じる。

話は続く。炭点前の「火」は浄土の「浄」。即ち浄土というユートピアが再度登場し、もう一度、不浄を清めてくれる。念には念が入る。その同じ火で沸かした湯を使う。整然と、しかも執拗で丁寧なりフレイク。

そこまで清め上げなければいけないのか？ はたまた、それほど汚れているのか？ いずれにしても、清濁の落差はおおきくひらく。

いやが上にも、盛り上がる期待感。フィクションが肉体へと入る、或いは同一化できる瞬間を心待ちにさせる。いや、しびれを切らす者はすでに夢の領域だろうか。

ここまで気持ちを引っ張っておいて、**懐石**が出される。飯・汁・向附だ。

続いて、煮物。一汁三菜、焼物で吸い物。ここで酒がでる。そして、八寸。主菓子。料理と菓子で第一部が終わる。効果的な演出に脱帽だ。

千利休は料理の給仕をしない工夫として、すべて客の取り回しというスタイルを編み出した。しかも。無駄なく食べられるものしか盛らない。そして、食べきる料理である。

しかも、ロドリゲスも書いているが、四百余年前に料理を順番に出している。**それまでの平面的な饗し方から、今日では当たり前である時間軸を料理は取り込んだのだ。**

利休三十七～八歳の出来事だ。やはり、どう考えても天才料理人だろう。

茶会は続く。第二部の始まりだ。中立後、濃茶を廻し飲む。この行為は茶席の者が他人ではなくなる儀式だ。もはや、誤解を招く言葉は介さない。ひたすら黙々と所作だけが茶会を支配する。干菓子を取り回し、薄茶を飲み干し、これで退出となる。

**茶の湯の料理は料理の革命であった、**と思わざるを得ない。

ここで一言、キャリエールホテル旅行専門学校に謝辞を述べたい。会場に使わせて頂いた「6階キャリエールチャペル」は今回の研修会が柿落としであった。

快く大切な会場をお貸し下さり、心からお礼を申し上げます。そして、素晴らしい会場にリメイクされて、益々のご発展を日本料理アカデミー一同お祈り申し上げます。

レポート作成 橋本 憲一 氏 (京・百万遍 梁山泊)

【京・百万遍 梁山泊】 京都市左京区吉田泉殿町 5  
TEL. 075-771-4447 FAX. 075-751-2933  
営業時間 12時～14時、17時～22時 (定休日：日曜日)  
<http://www.ryozanpaku.net/>