

京の四老舗が集う 稀有な夜

つなぐ京料理 連餐の会

共演することがあまりない、京料理を牽引し続ける
4人の料理人が集い、食事会を開催する。

その発起人であり、最高峰の和文化体験を提供する

『和塾』理事長の田中康嗣氏と4人が、宴の予想図を語りあった。

写真・伊藤信 文・木佐貫久代



高橋義弘

南禅寺畔瓢亭 十五代目当主

中東久人

美山荘 四代目当主

中村元計

一子相伝なかむら 六代目当主

高橋拓児

木乃婦 三代目当主



山や自然、街も……。
京都の多彩さを
楽しんでください



なかひがし ひさと フランスで経営学を学び、三つ星店でホールを経験。帰国後、金沢の日本料理店で修業をし、26歳で四代目に。花脊「美山荘」では自然を享受した「摘草料理」を追求している。

暑い夏に
身体を整えられる
川魚や野菜など、
旬の地食材を
味わい尽くして



たかはし よしひろ 金沢の割烹「つる幸」で3年修業を積み、1999年帰洛。2015年に、京都に450年続く老舗料亭「南禅寺畔 瓢亭」の店主となる。伝統に新しい感性を取り入れ続け、子どもたちの食育にも力を注ぐ。



和田 理事長 田中康嗣

広告代理店でコピーライターとして勤務後、2004年にNPO法人「和塾」を設立。人間国宝などの講師陣を迎えた多彩なお稽古やイベントなどを500件以上開催するなど、常に最高峰の日本文化体験を提供。正統・本流・本物の日本文化の発展的継承を促し続ける。

「連歌」のように場を鑑み、
人の想いをつなぐ

「今回の食事会を『連餐の会』と名づけた由縁は連歌にあります」と田中康嗣氏。NPO法人「和塾」にて、日本料理はもちろん、最高峰の日本文化を提供、発展させてきた人物だ。室町時代に最盛期を迎えた文化の一つ「連歌」は、5・7・5の発句に7・7の脇句をつける型を持ち、一つの文芸作品を複数の人間でつくり、一つの世界的にも例のないもの。「前後を鑑みて、つなぎ、創作する」という連歌の心を、日本料理の献立の流れに似ていると捉え、料理に置き換えることができるのでは、と考えたという。

先のコンセプトに「このメンバーで料理をつなぐのは、やりやすい。阿吽の呼吸です」と4人の料理人は笑う。そして京都で名だたる老舗料亭の店主であり、互いを知り、食へにも訪れあう。若旦那が勉強会などを行う「京都料理芽生

会」や「柴田日本料理研鑽会」「日本料理アカデミー」などでの付き合いも長い。献立でのそれぞれの担当については、

たとえば、八寸は4人で一品ずつ持ち寄り、焼物は「美山荘」、椀物は「瓢亭」……。得意不得意やイメージ、店の名物料理を考えて割り振るとのこと。「あとは流れがエレガントか、メリハリがあるかなどを考えて、素材や器、香り、温度などで微調整します。どこで作るかという「場」にも気遣い、その店らしさを演出します」と高橋拓児氏は話す。

「そもそも京都の人は自己主張をしないんですよ。前後左右を考えますから」とは中東久人氏。中村元計氏も「互いに信頼して安心して任せられますから。細かいことは言いません。和をもつて貴しとなす、ですね」と。自然と前後の人や料理を思いやり、つながりを考えている様子に、「さすが連歌誕生の地です。今、そういった配慮を付度だって悪いように言うけれども、日本人のよいところだ

よね」と田中氏は言う。

鱧、鮎、夏野菜で
夏を感じる

「これまで春秋の行楽シーズンの時が多く、夏に料理会をやったことがないので、まだイメージできていませんが……。ただ『京都の夏』をちゃんと感じていただきたいですね」と中東氏。夏の食事会の日程は祇園祭の後祭の最終日。祇園祭といえば鱧は欠かせない食材の一つだ。「関東では苦手意識を持っている方も多いのですが、京都の鱧は美味しくて、目から鱗」かも。2枚の鱧の身を、皮を外側に合わせて炭火で焼いた「木屋町焼」を「木乃婦」さんをお願いするのもいいかもしれません」と中村氏。「ほかはどうしましょう？」との声に、「鮎。1匹は普通に炭火で焼いて、もう1匹ははらわたを塗って焼くなど、ひと捻りしても面白い」と高橋義弘氏も続く。あえて冬が旬の鯉

るような料理が出せたらいいですよ」と、高橋（義）氏は話す。京都では夏はどう過ごすかという工夫が肝心で、「風鈴を飾る、水を打つ、建具を変えるなど、手間を惜しまず趣向を凝らしています」とも。田中氏は「そういった意味でも、暑い夏を巧みに楽しめるのは京都かもしれませんよ」と納得の様子だった。

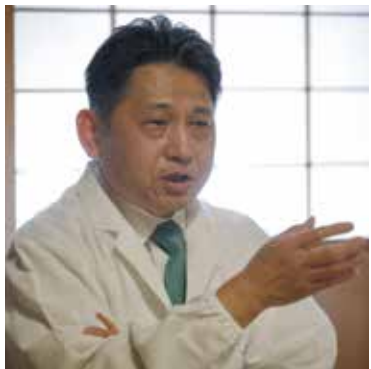
料理を超えて
趣きと人を観てほしい

「京都は、山があつて、自然もあつて、街もあります。そんな中で、今回の食事会でも、山に『美山荘』、街に『木乃婦』さんや『なかむら』さん、ちよつと東に『瓢亭』さんがある。お客様には、様々な京都の魅力を楽しんでいただければ」と中東氏。その言葉にうなづく高橋（拓）氏は、「もつと言えは、趣き」を観ていただければうれしいですね」と。ちよつとこの日、『瓢亭』の一室に入り床の間の軸を

見ると、橋本閑雪の書で「雪」「月」「花」とあつたという。「活けてある花は白くて雪を、葉っぱは形で月を表し、そして花がある。共通するのは水なので、花入れが青いかな。粋だな」と感じたという。中村氏も「都であった京都が創り続けてきた数々の文化を観て、触れてもらうということですよ。料理もストレートではなく、そこまで行く過程を楽しんだり、見ただけで涼しくなると感じたり……。そういった目に見えない良さを感じ取って、心豊かになっていただきたいです」と付け加えた。

「せつかくの会ですから、ただ食べるだけでなく、関与していったほうがさらに美味しいでしょうね。器の上ののっているものだけではない、総合的な文化体験ですから」と田中氏も続く。「その経験で、自分も食べる姿を美しくしたい」など、作法を学ぶきっかけになっても素敵ですね」と高橋（義）氏。さらに「4人が集うことはなかなかないので、人

料理の目に見えない
良さを感じられれば
心豊かになれますよ



なかむら もとかず 天龍寺で禅を学び、24歳で生家の料亭「一子相伝 なかむら」に戻り、伝統の味を伝える。2013年、京都大学大学院を修了。科学的な視点でひもといた、独自性のある料理を提案し続ける。

趣きと人を
観ていただけると
うれしいです



たかはし たくじ 『東京吉兆』での修業を経て、京都の実家「木乃婦」に戻り、祖父と父に師事。科学に裏打ちされた豊かな発想で従来の概念にとらわれない料理に取り組んでいる。京料理の海外普及にも努める。

も観ていただきたいですね！」と声をそろえた。
4人の料理人が、想いを込めてつなぐ、稀有な「連餐」をぜひお楽しみいただきたい。

Information

ダイナースクラブ会員限定

「つなぐ京料理 連餐の会」

以下の日程でイベントの開催を予定しています。

夏の献立：2022年7月23日（土）、南禅寺畔 瓢亭

冬の献立：2023年1月21日（土）、京料理 木乃婦

この機会を逃すと二度と出会うことのできない時間をぜひご堪能ください。イベントに関する詳細、お申し込みは本誌96ページをご確認ください。