

如是庵・洗心亭と皆様をつなぐ

浜松市細江町小野 100-2

☎ 053 (523) 0043

# 自然園北山レター NO.146

3月22日、洗心亭を宮本摩知先生主宰の「体づくりの教室」にお貸ししました。宮本先生は日航のстюワーデスを退職後に、野口整体を学び、現在のお仕事に生かしておられます。先生のプロフィールやお仕事への思いは、5月11日発行の朝日新聞系列のタウン紙「さんらいふ」東部版に掲載されるそうです。関心をお持ちの方にはタウン紙をお分けしますので、お申し出ください。写真は当日の教室の様子とお出した昼食です。



## 女将レター・・・料理は武芸に通ず？

◆以前ブログにも書きましたが、私の料理のバイブルは昭和43年に文化服装学院出版局から発刊された『味の上等』です。この本は、料理の紹介や作り方だけでなく、当時の角界の著名人の味についてのエッセーが載っています。

◆先日読み返してみましたら、画家の風間完さんが「気合いのこもった味」と題して、その頃の飲食店のようすや料理人の姿勢について、いろいろと述べておられました。改めて現在の私たち料理人に鋭く迫る箇所がありましたのでご紹介します。

◆「日本の料理人は一般の風習として、なかなか他人に料理のコツは教えない。(中略)先輩がなかなか教えてくれないから、修業する者は先輩のやっていることをよく見ている。そしてだんだん月日が経つ。そのうち何となく分かってくる。ああこうするのだな、と知っている頃、そう意地の悪い先輩でなければこれはこうなんだと教えてくれる、という寸法らしい。技術を習得する方法として、この様な片方が執拗に求め、与える側がじつと機を見て適当と思われる時に与える。これは形としては時間がかかる欠点はあるが、理想的だ。これは武芸の口伝と同じで、極意の巻物などたいしたことが書かれているわけではないから、平常の修業に主眼をおき、技術修業と人間修業のいた

らぬ者には奥儀を伝授しないということだ」

◆この本の刊行された昭和43年でも、すでにこうした修業形態は崩れていた様で、風間さんも気合いのこもらない味、見せかけの飾り過剰の料理が街に氾濫しているのを嘆いています。

◆現在の状況はもっと深刻になっています。経済性を求め、スピード化、効率化し、マニュアルとレシピで仕事をするのが当たり前ようです。その結果、飲食業界全体の味のレベルは低下するばかりです。私たち料理人は人の口に入るものを作ることで多くの人々の味覚を育てていることを忘れない様にしたいものです。料理も武芸も人生も日々精進でしょうか。

### 洗心亭・5月の営業日

- 5月4日(金) 5日(土) 6日(日)
- 営業時間 11:00～15:00
- 筍がどんどん収穫できれば筍を使った軽食も用意する予定です。

### 第2回 料理教室のお知らせ

柿の葉寿司を作りましょう。

5月23日(水) 10:00～13:00

参加費 5000円



如是庵では今季節、筍づくしのお料理をご用意して皆様のおいでをお待ちしています。



3月

お客様の声・・・ご協力ありがとうございます。

とんの料理もおいしうございまして。  
 化学調味料が気になるため  
 エコで気兼ねなく食べ  
 たいのが、よかったです。  
 周りの景色もすごくいいですね。  
 子犬、せむ、ゆき、散策に  
 来ていびり。

今日は旬の山の香り いろいろ  
 ござりさまでした。  
 豆腐がはじめにたけね、おや？  
 精進風かなと思つていたら、百合根  
 しんじょういし木の大好まな、  
 次は何かかと、だしていただく料理に  
 胸ワクワク、友達4人との楽しい  
 食卓の空間をもっと華がふき、  
 感謝します。ありがとうございます。

筍は駐車場上の竹林に、ミツバは園内のあちこちに。自然の恵みです。コブとかつお節のお出し、厳選の調味料が食材の持ち味を引き出してくれます。今は新緑と鳥の声も楽しめる自然園北山です。

自然と食が一体感とあっていて  
 とても嬉しく感じました。  
 園内に自生するワケギ・芹  
 ミツバ みるみ 梅など季節  
 感を出して思いつくまで  
 色々な料理もいろいろ思っ  
 かして、かんぱりこから  
 ちって下コいね!!

今日は ござりさまでした。  
 一早く竹の子を食することが  
 できて、春を感じる事ができました。  
 季節ごとに遣り器にも  
 感激致しました。  
 また、季節が度ゆる頃に  
 来たいと思っております。



### はじめての料理教室

4月11日水曜日、洗心亭で料理教室。園内にある季節の素材を利用した料理教室第一弾です。講師は女将、グループ企業の「きなこ」の板前、西田さんが助っ人できてくれました。掘りあげたばかりのたけのこを生そのままみんなで試食。甘くて、びっくりでした。一番出し、二番出しの取り方、筍の茹で方や保存の仕方、筍のどの部分をどんな料理に使えばいいか、木の芽あえ、煮筍の作り方などを目の前で説明のあと、筍づくしのお昼。天ぷら、筍すし、筍万頭、若竹吸い物、デザートは八朔シャーベット。おみやげに茹で筍と筍ずし。「出しをしっかりとるのが大事、木の芽和えはぜひ自宅でも」という感想が聞かれた教室でした。

(ブログにも写真をアップしてあります。 <http://nyozean.hamazo.tv>)



お知らせ・・・・・・・・ お問い合わせは如是庵まで ☎ 053 (523) 0043

- ★洗心亭を1日1組限定10名様以上でお貸しいたします。お弁当付でお1人2500円から。句会などにどうぞ。
- ★洗心亭の田楽弁当は10名様以上で予約にて承ります。(2000円・3000円)
- ★如是庵は昼5250円のみ、夜は6000円～のコース料理のみです。予約制になっておりますので、早めにお電話でお問い合わせください。