

## 4. 金沢の食文化と 深いかかわりのある茶道



長町研修塾 匠心庵の茶室（一般も利用できる）

江戸時代、加賀藩の文化奨励策に起因し、加賀藩は「茶道」も普及することとなった。その影響は今も大きく、金沢は茶道が盛んな土地として広く知られている。金沢が長年、和菓子の消費額で全国一位 であることはその裏づけともいえる。

金沢を訪れると、料亭やレストランでの食事はもちろん、茶店で一服する際にも、そんな金沢に息づく茶道文化をきっと発見できるだろう。

総務省統計局調べ「家計調査(二人以上の世帯) 都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキング(平成 20～22 年平均)」 <http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>



金沢ではお茶会も盛んに行われている

## 日本文化を代表し統合する茶道

### 戦国時代は武士のたしなみとして欠かせなかった

日本に中国からお茶が伝わったのは、最近の研究によれば奈良時代ともいわれる。平安時代になると日本でも茶葉が栽培されるようになり、当時は貴族や僧侶の間で薬として飲まれていた。その後、鎌倉時代を経て室町時代になると、身分の高い人たちの間で豪華な茶道具を用いたお茶会が開かれるようになる。



そして戦国時代には、茶の湯（茶道）は武士のたしなみとして欠かせないもののひとつとなった。静かにお茶をたてることは、乱世を生きぬくものたちの心の慰みであり、権威の象徴として、また客をもてなす場として大いに用いられた。

### 千利休に師事した前田利家

加賀藩祖の前田利家は、織田信長や豊臣秀吉らの影響を受けて茶の湯に関心を持ち始めたといわれ、千利休や織田有楽斎うらくさいに茶の湯を学んだ。利休と親しく接していた利家は、天正 15（1587）年に秀吉が開いた北野大茶会で秀吉の右座に座ったほどの茶人だった。畠山氏が治めていた七尾城下では、千利休が世に出る前、すでに茶の湯文化が栄えていたが、金沢に茶の湯文化を根付かせる芽生えを利家に求めることができる。利家の偉業を偲び、毎年 6 月に開催される「金沢百万石まつり」では、「百万石茶会」が盛大に行われている。

### 雄藩のプライドが花開かせた百万石の文化

江戸時代、加賀藩は徳川家に次ぐ大藩だったが、外様大名であり常に幕府から警戒の目が向けられていた。そのため三代藩主利常は武力の誇示を控えて幕府の警戒心を和らげながら、一方では雄藩としてのプライドを天下



夕顔亭は兼六園最古の建物で、往時のままの茶室（見学は外観のみ）

に示すため、文化奨励策をとったとされる。加賀藩は小堀遠州<sup>こぼりえんしゅう</sup>ら当時を代表する茶人たちと深い関係を築き、彼らのアドバイスを受けて、格調高い文物の収集や茶の湯の指導、美術工芸のすぐれた職人を招聘して召し抱え、人材育成にも力を入れた。そういった背景で、その後誕生したのが、今も数々の茶道具の名品を生み出している「大樋焼<sup>おおひ</sup>」や「寒雉釜<sup>かんち</sup>」である。

「大樋焼」は、5代前田綱紀の招きにより仙叟宗室に同道した大樋長左衛門が興したもので、現在は10代大樋長左衛門が窯元を継承。「寒雉釜」は、前田利家の招きで能登から移住した鋳物師・宮崎彦九郎義綱の子・義一が仙叟に師事を仰いで始めたもので、現在は13代宮崎寒雉氏が継承

## 名に負う茶人たちとゆかり深い金沢

加賀藩に招聘された茶人には宗和流の始祖・金森宗和の子、七之助方氏<sup>しちのすけまさうじ</sup>や、裏千家の仙叟宗室<sup>せんそうそうしつ</sup>がいた。宗和は、京の陶工・野々村仁清を見出したことで知られ、利常が高禄で宗和を召し抱えようとしたが、宗和はそれを辞してかわりに方氏が仕え、藩の重臣をはじめ、武家に宗和流を広めていったとされる。後年には、宗和自身も小松城に隠居していた利常を訪ねた。一方、利常から始まった仙叟との付き合いは五代藩主綱紀まで足かけ40年あまりにわたった。そして綱紀の頃になると、職人や町人までもがお茶の作法を身につけるほど、茶道は幅広い層に広がる。

戦国時代、武士たちの心の慰みとして広まったお茶会は、この頃となると「文化的な教養」として催されるようになり、お茶会は広く社交<sup>しやうが</sup>の場へと変化していった。

## 金沢に息づく茶の心

### 客をもてなす心を育んだ茶道

茶の湯には「濃茶<sup>こいちや</sup>」と「薄茶<sup>うすちや</sup>」がある。濃茶はひとつの茶碗で回し飲みをするが、薄茶は一人ずつ別々の茶碗に点てる。お茶会は茶事<sup>ちやじ</sup>と呼ばれ、正式なのは「正午の茶事」で、正午頃に席入りをして食事<sup>かいせき</sup>（懐石）をいただき、濃茶と薄茶でもてなす。

茶道から生まれた言葉に「一期一会<sup>いちごいちえ</sup>」がある。人との出



会いを一生に一度のものと思い、お客様に対し今できる最善のもてなしをしようとするものである。お客様をお招きするホスト役を「亭主」と呼び、亭主は心のこもったもてなしのために、お茶会の季節や目的に合わせ、掛軸や花、茶道具などを揃えてお客様を迎える。そのため、お茶会が盛んに行われた加賀藩には、名品と呼ばれるたくさんの掛軸や茶道具が集められ、それらを作る人材の育成にも拍車がかかった。

### もともとは空腹をしのぐための軽食だった「懐石」

茶会の形式にのっとった食事は懐石という。利休の頃の茶会記では、茶会の食事はただ「会」とのみ記され、「会席料理」と同じ起源であったことが分かるが、江戸時代になって、禅宗の<sup>おんじゃく</sup>温石に通じる「懐石」の文字が当てられるようになった。

懐石の基本は「<sup>いちじゅうさんさい</sup>一汁三菜」である。通常は濃茶をいただく前に出されるもので、空腹のまま刺激の強い茶を飲むことを避け、茶をおいしく味わううえで差し支えない程度の料理となる。

江戸時代には、「三菜」を<sup>むこうづけ</sup>刺身（向付）、煮物椀、焼き物とする形式が確立。そして「もてなし」が「手間をかける」ことにつながり、現在の茶道や料亭文化に見られる様子を重視した「懐石料理」ができた。

現代の懐石は、茶会以外の料亭や割烹などの「会席料理」と同じ「カイセキ」の発音で混同されないよう、茶事を目的とする本来の懐石を特に「茶懐石」として区別する場合がある。



懐石（茶懐石）で最初に運ばれてくるのが折敷（もしくは脚の付いた膳）にのった飯、汁、向付。炊き立ての飯を一文字に盛り付けるのは裏千家（表千家は丸く盛り付け）。汁は合わせ味噌でその割合は季節により変える。奥は「お向こう」と呼ばれる向付で、刺身や昆布（写真は平目の昆布）となる



## 旬の食材をふんだんに使う

お茶席では概ね5~9月の「<sup>ふ</sup>風炉」、10~4月の「<sup>ろ</sup>炉」と、季節感を大切にす  
る茶道らしく、釜も変わる。懐石も風  
炉と炉では使う食材も多くが変わり、  
旬の食材は無論、茶会の目的などに  
より、質素だが手間をかけ厳選された食  
事を供している。

江戸時代より金沢のお茶会で振る舞  
われる懐石は、旬の地物の食材をふん  
だんに使って「一期一会」の思いでも  
てなしを尽くしたものである。その考  
え方は現在の加賀料理にも受け継がれ、  
食材や器の選び方、お客様への気遣い  
など、随所に茶道の作法が息づいてい  
る。

「一般的に料亭で食べる懐石料理とは  
『懐石風の会席料理』のことで、例え  
ば『八寸』には、懐石なら2種の肴を  
盛り付けますが、懐石風では8種類く  
らい並べることもあります。しかし、  
温かいものは温かいうちに、冷たいも  
のは冷たいうちに召し上がっていただ  
くスタイルと、こちらの都合ではなく  
お客様の動きに合わせて料理を出して  
いくおもてなしの本質はどちらも同じ  
です」といわれるのは、自らもお茶を  
たしなむ金沢の料亭「懐石つる幸」の  
主人・河田康雄さん。

懐石でも献立の後段となる「八寸」  
以降は酒宴となるが、その前（前段）



旬の地物の食材をふんだんに使い、吟  
味した器に盛り付けられた現代の懐  
石風料理。鯛に煎ったおからを詰めて  
焼いた料理「鯛のけんちん焼き」(上)  
胡瓜の詰めもの「加賀太胡瓜釜」(下)



治部（左上の椀）がつく、金沢らしい現  
代の懐石風の会席料理

は食事であって、酒も出るがあくまでも食事をおいしく進める補助的な役割となる。

河田さんは金沢の懐石の特徴に、「吸物八寸」を挙げる。吸物八寸とは、四つ椀から始まる正式な「正午の茶事」の献立の前段（食事）を略し、真薯しんじょが入った吸物から始まる献立である。

かつては、毎月決まった日に月釜を懸ける習慣が金沢で盛んだったため、頻繁に茶会が開かれていたが、その負担を少しでも減らそうとして考案されたものか、あるいは茶会に集まる旦那衆たちが酒宴の色合いを濃くしたかったのだろうか、その由来ははっきりしないが、大正時代にはすでに、「吸物八寸」のスタイルは金沢で定着していたらしい。

「吸物の真薯が大きいのも金沢の特徴でしょう。金沢の人は真薯がお好きなんです。ほかに『預け鉢』に治部じぶがよく登場しますが、これも金沢だけでしょう」（河田さん）。茶道が盛んな金沢には独自に進化した文化もあるようだ。

真薯は、エビ、カニ、魚の白身などをすりつぶしたものに、山芋や卵白、ダシ汁などを加えて、蒸したり、揚げたりして調理したもの

### お茶の心が見え隠れする金沢

茶事で濃茶の前にいただく上生菓子などの「主菓子」、薄茶の前にいただく落雁らくがんなどの「干菓子」は、今では金沢市民の日常に溶け込み、京都をしのぐ日本一の和菓子消費地としての地位を築いた。

お客様をもてなすところは、茶事や料亭に限らず、「金沢しぐさ」と呼ばれる金沢ならではの作法として、広く一般市民の暮らしの中に根づいている。

お茶会で用いられる道具類や茶室の空間を演出する品々は、金沢の伝統工芸の礎となり、「茶道」は食に限



らず金沢の文化を語る上で欠くことができない存在となった。

金沢には、金沢市立中村記念美術館をはじめ、茶道具の名品コレクションを展示する美術館や博物館があり、さらには観光客でも気軽にお手前を楽しめるお茶室も多い。金沢にお越しの際は、ぜひ茶道文化に触れていただきたい。



縁高（主菓子器）に盛り付けられた上生菓子



和菓子職人の巧みな技

参考文献：山下恵光著『四季の茶の湯 茶のある暮らし 冬』平凡社

歴史検証：北春千代（石川県立歴史博物館）



## 金沢で呈茶が受けられる主な施設



金沢では気軽に利用できる茶室が多い（左：武家屋敷跡野村家、右：時雨亭）



兼六園【時雨亭】



西田家庭園 玉泉園



成巽閣



珠姫の寺 天徳院



武家屋敷 寺島蔵人邸



金沢市立中村記念美術館



武家屋敷跡野村家



ひがし茶屋街【志摩】

上記施設はそれぞれ入館料（入園料）のほか、呈茶は別途料金がかかります。