

Gastronomy Review

ガストロノミーレビュー



定価525円(税込)

ビール を極める

日常的なビールも、一工夫で楽しさ倍増!



■特集 女性のためのアルコールライフ
爛酒礼讃

■連載

山本祥二郎の酒情報

ホルトガル人の日本酒評 隠れた旨酒の里を訪ねて他

焼酎北海道を進め

本格焼酎の魅力！鹿児島県のいも焼酎編

この人に聞く

遠州茶道名家13世家元 小堀宗実氏

蔵元リレートーク

本廣酒造 福島県大沼郡会津高田町

クローズアップ 新宿 山庵

■好評シリーズ

旬のパワーを食べる 春爛漫のお祝い膳
カリフォルニアワインレポート





連載

遠州茶道宗家十三世家元 小堀宗実氏

江戸初期の大名小堀遠州を流祖とする遠州流十三世。

「楽しく、そしてわかりやすく」をモットーにされるおもてなしのプロの言葉には、

サービス業界人にとって使えるキーワードが満載だ！



まずは、「茶道」とはどのようなものなのかを教えてください。

歴史的にいきますと、奈良時代に中国から入った喫茶の習慣がさらに鎌倉時代に栄西禅師（臨済宗）が中国で発明された抹茶法と茶を持ち帰り禅宗の修行に用いたのです。蒸気を蒸き、邪念を払い心を落ち着かせる効果がありました。そのあと、室町時代の書院飾り（床の間、掛軸、違い籠など）の発展と同時に「形」が定まり、そこに「精神性」が加わり、江戸の遠州の時代に「たしなみ」「めづる」といった芸術性の高いものになりました。

では、茶道の歴史のなかからみた遠州流の特徴とは？

大名茶道、武家茶道を代表する流儀で、「お客様本意」が格別に入り格より出る」というのが根本理念です。茶道はよく言われる

「わび・さび」は「これ以上前と比べるとなくなった発生の精神性」であり、到達した人には判るが、そうでない人には、わかりにくいのです。多感性を持たせ、人にわかりやすく、はいりやすく、そして心が綺麗であること、これを「誠実さび」といいます。これが遠州流の考えです。

もちろん、これは四百年前の考えです。私は現代にあつたものを融合させ、調和させ、創り工夫を凝らし、伝えていきたいと考えています。

外へ、茶道の本質は「おもてなし」といいますが、現在のサービス業界にたいして、何かお言葉を頂きたいですか？



茶道も「サービス」の一つであると考えられます。自分ひとりでは成り立たない世界です。一人ではただの自己満足でしかありません。「お茶を点てさせていたたく」「人に点てていただく」というように常に相手のことを考える世界なのです。つまり、単に自分の好みをすすめても、お客に喜ばなければダメです。知し付くには意味がありません。悦んでいただくためには「工夫」をして「湯割」を作ればよいのです。茶道も日本酒もワインも同じではないでしょうか。たまたま、味わいだけではなく、「器」や「雰囲気」も重要ですし、飲む方の「年齢」や「嗜好」も立派な「種」と「何人」でなごを考慮しなければいけません。そして、「美味しくいただく環境を作る」のです。もちろん、ゆるぎない気持ちがあるからこそ自由自在に工夫できるわけです。これが「サービスの精神」だと思います。



茶道は「お茶事」「お合点」をいいたくまですが、日本酒のなかかひりばどののようなきのなのてしつじつがっ。

茶事の中では「酒三昧」といい、3回に分けて行います。遠州流では最初からしょう「冷酒」を。そのあとは「ぬる酒」をお出しします。最初は喉が乾いていることも多いですし、爽やかという意味もあり。夏は冷たくしてお出しすることもあります。

正保二年（一六四五）の記録では、はじめに「古酒」、次に「甘酒」、最後に「みやれ酒（ぶろく）」を出していたとあります。さらにおもしろいのは、赤ワインを接待の賓客に出したという記録もあります。

赤ワイン—その時代に？ それは興味深いですね。



小堀宗家氏から茶道の手ほどきを受ける児童たち

見識豊富な遠州なうではの演出効果でしよう。

お家元自身もワインや日本酒が大好きとごかひりばどののようなきのなのてしつじつがっ。

はい、好きです。特にポルドータイプが。子供の生まれた年のワインもとってあります。でも、和食をいただくときはやはり日本酒です。とくに、地方に行った時にその土地の地酒をいただくのは格別です。個人的には辛口でさっぱりとしたタイプが好きです。飲んでも乱れないように心がけています。柔らかくなるのはいいけれど、品位を勘えないことが大切。だって自分だけでなく、周りも一緒に楽しんでいるわけですからね。学生時代剣道部で、いわゆる体育会系の飲み会が死ぬほど飲まされて、以来10年間は飲めなかつたんです（笑）。最近では2、3合くらいです。

オリジナルの日本酒も造っています。遠州の花の園酒造さんで「水巻の令」という銘柄です。女性の方にもおすすめのやや甘口タイプです（最近では辛口傾向にされているとか）。また気になっている酒として「徳政茶」や秋田の「野澤水」があります。

SSJでは、日本の伝統酒である日本酒を海外へ広める努力をしておりますが、お家元も茶道を海外に広める活動をされていますね。



茶道は海外の人にとっては異文化です。まずは、その土地の生活習慣を知り、自然に楽しんでいただけるように「工夫」し「提供」することを考えます。茶会をする際、相手の国の品物をひとつくらい取り入れてみるんです。そうすると響け取れて身近に感じてもらえる。そういう発想を日本酒の海外進出でも取り入れられてはいいかなと思います。

子供達に茶道を通して日本の心を知ってもらいたいと考えています。「子供茶」という名前前で保育園や幼稚園を回っています。子供が飽きないように短い時間でお茶をいただく際の「お先にどうぞ」を大切にしています。2つないへん、けつこうです。3つはちょうままでした」の3つの言葉を教えます。英語の「After you」とは違う、あこの方がいいという「お先に」という気持ちや、素直な感謝の気持ちを見せてほしい。はじめは意味がわからなくても身体に染み込んでくると、ちつこわかってくるものですよ。

子供達にはぜひ日本文化の大切さを教わりたいと思います。お茶は、お茶の心を知ったのは「おもてなし」

（聞き手ナリ）ワインの勉強でフランスに行った時に、あまりにも自分の国について知らないことに驚き、帰国後真っ先に茶道を勉強し始めたのですが、そのときに知ったのは「おもてなし」



Information

小学館発行の「和楽」に3月6日発売の4月号より、「総合芸術としての茶の湯『稽古さび』十二月」が一年間特集記事として連載されます。時にはゲストを交え、遠州流の茶の世界を語ります。なお、和楽は定期購読誌ですので、書店での店頭販売は致しておりません。お申込み、お問い合わせは/0120-462-946 迄

また、遠州流では広く一般の方に茶の湯の世界を楽しんでいただくことを考え、各所で下記のような講座、講演、講座を用意致しております。

- 4月14日（水）～20日（火）
ラリック銀座ブティックにて小堀宗家元見立てによる展示会（入場無料）
- 5月5日（土） 秋田県奥羽にて献茶式、茶会、講演会
- 石和女子大学オープンカレッジ、学習院生涯学習センターでの茶の湯の講座

それぞれの詳細につきましては 遠州茶道宗家事務局にお問い合わせ下さい。

TEL.03-3260-3551 FAX03-3260-3510

ということ。まさにこれはお酒のナレーションに近くなるのだと感ぜ、以来常に念頭におきながら仕事を進めてまいりましたので、今回のお家元のお言葉は心に響かれました。

さらに、本文には書ききれませんでした。お茶の世界では季節感を大事にする中で、季節感を感じ「さびさび」ばかりでなく「名残を残し」楽しむもあるということを知りました。これは人や物を大切にすることも通じることだから。そんな日本人ならではの思いをビジネスや日常の生活に結び付けていけたらいいなと感じました。

友田晶子=エ
youkiko Tamada
SSI 理事、FBO 東京支部役員
和歌山、ワコー・デパート
ワインインストラクター