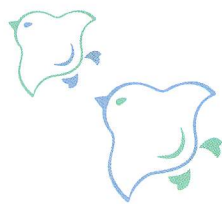


# 京潮の香り

## 京の設え尽して味わった、観桜の宴「春の雅」 それは、国際人としての文化力を問う試金石。

@ハイアットトリージェンシー京都



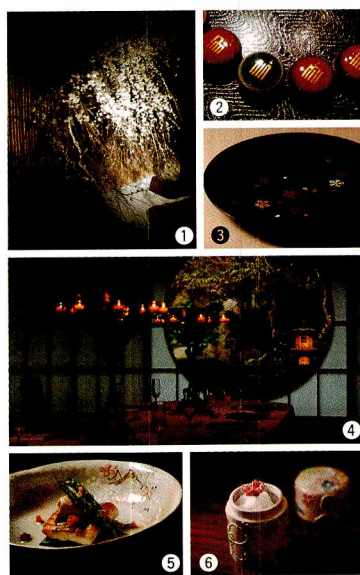
突然、京都伝統工芸協議会の会長（若林佛具製作所・会長）若林卯兵衛氏から、趣のある手紙が送られてきたのは3月の始めの頃だった。おもむろに封を切ると、「招待状」のお題に続きこう書いてあった。「謹啓 梅見月の候、皆々様には御清祥のことと存じます。さてこの度当会では京都府のご協力により伝統産業の振興を図るため『さくら〜春の雅』と題しまして小宴を開催いたします。つきましてはご多用の折とは存じますがご来臨の栄を賜りたくご案内申し上げます。」

日時は3月11日の18時、ハイアットトリージェンシー京都の「ガーデンルーム」とだけ記され詳細がよく解らなかつたので会長の携帯に連絡をする。『四の五の言わずに来い』とのこと。ますます興味津々になり出向くことにした。ホテルのロビーに入ると下アマンから本日の担当者（外国人のフロントマンや、身なりのきちんとしたコスモボリタンなゲストたちを横目に、地下のフロアへとこられた実にはスマートに案内される。かつてのパークホテルを知る者にとってはいささか訪問に抵抗を感じていたハイアットトリージェンシー京都だが、巧みな京解釈を施した設えや調度品、内装からも正に世界のハイア

ットを漂わせ、そのセンスのよさは一瞬で見取れた。

まず案内されたのは「下ローイングルーム」、ここには京都伝統工芸協議会の匠技の粋が結集され、普段はパンケトルームとして機能しているであろうその空間は、まるでエキシビションいや、ミュージアムのように厳かな雰囲気包まれていた。版元「芸艸堂」からは古谷紅鱈の木版本「花づくし」や明治から昭和にかけて活躍した意匠家の多色摺の復刻図案柄のポチ袋、また京指物らしい「和田卯」の赤杉のテーブルスタンドや、「中島象嵌」の花台や香炉が品よく置き並べられ、かと思えば「若林佛具製作所」源氏物語千年紀企画の源氏香文様（香合）に用いる5種の符号）をあしらった盒子（こうす）が正に芸術品のように飾られていた。

さて、今宵の本編はここからである。横山健一郎総支配人の「ガーデンルームに宴のご準備が整いました」という言葉を合図に、ゆつくりと次の会場の扉が開かれた。まず驚いたのは、吉野の山から運ばれてきたという4〜5mはあるかと思われる啓翁桜。花を咲かすのは比較早い桜とはいえ、梅見月にこの咲きっぷり、枝ぶりは感嘆するしかない。聞けばこの日のため



の特別な計らいと言う。ふと振り返れば、部屋の向こうの庭園に見える雪見窓に覗く灯籠。その後ろに、あたかもこの桜が居座るかのようガラ窓に映りこむ、その光景に招待客一同が再び息を漏した。立食で170人も収容できるこの部屋に、たった10席のテーブルセッティング、その間の取り方にまた出席者がほくそ笑んだ。指示された椅子に座りテーブルに目をやれば、自分の名がしっかりと刻まれた黒谷和紙製のメニュー。今宵の趣向のすべてがここに表わされていた。睨み鯛ならぬ、美しすぎる京漆器に目をやれば、コーディネートを施した、遊部氏が秘密を漏らす。「この桜柄に埋め込まれた輝きは、螺鈿ではなく実はスワロフスキーマテリアルです。お料理は頂けません、目の保養に」と。そう言われてようやく本日のメインイベントが明らかになってきた。

しばらくして現われた、総料理長マシュー・クラブ氏が一品一品を丁寧に説明する。何でもシドニーの日本料理店「Ryuzen」で長年修行したらしく、今時のフュージョンにも精通している様子。それは盛り付け方や色彩感覚をも鑑みた間の取り方、素材使いとその機微の見せ方や滋味に見られる料理の順列組み合わせ方で、すぐに見て取れた。陶芸家・小川宣之氏の器での前菜や森俊山氏の桜絵皿での鯛もしか

り、その盛り付けの間の取り方は外国人シェフながら素晴らしいものであった。中でも清水焼の爪楊枝入れに忍ばせたさくらシャーベットやお運び泣かせのまな板皿にあしらったフティールは、日本人のわれわれの感覚では微苦笑させる。いやこの試みこそが天晴れである。総支配人横山氏が、静かに思いを語った。「時代や国際情勢が目まぐるしく変化する昨今、京都が未だ悠久の伝統文化と知識を備え進化し続ける様は、敬服せざるを得ません。今回お話を頂いた『京のしつらい』による試食展示会』は、私どもがこの地でその価値と本質を出るだけ多くの人々にお伝えすることを、気付けて下さいました。……」

平安遷都以来、長い歴史風土と恵まれた文化を背景に、修練を積んできた匠。その優れた感性と洗練された技術は、品質はもとよりその優雅さや気品さで我々の生活に深く溶け込むものである。「綺麗を飾れば値段はいくらでもい」といった、文化とはかけ離れた御仁には「遠慮頂くとして、おそろく今年もつとも印象に残るであろう晩餐をまずは皆さんにご報告しておこう。そして今回のコーディネートで陰ながらのご尽力を頂いた、京都府商工部染織・工芸室の松村明子室長に感謝の意を表したい。」

①5日間限定の宴「さくら〜春の雅」のゲストを誘った、ガーデンルームの象徴、啓翁桜。②若林佛具製作所の依頼により完成した蒔絵師、下出祐太郎氏の源氏香文様の盒子（こうす）は、めだか柄2種を加え全54種（上代165万円）。『京のしつらい』として何に利用してもらっても結構』とは、会長の寛容な弁。③気品ある桜の花びらを施した京漆器は螺鈿ならぬスワロフスキーのクリスタルピース。遊部専志氏の実験的、創作品であった。④スタンディングで170人も入るこの空間に、選ばれし僅か10名だけがクローズド感覚で夜の宴を過ごす。初日は若林佛具製作所の会長を始め、「木乃婦」の専務、高橋拓児氏や杉本家保存会の杉本節子氏、法然院のご住職・梶田真章氏らと、京都人らしいお話を楽しめた。⑤総料理長マシュー・クラブ氏の実に日本的センスなディッシュ・アップ。京焼き・清水焼は土もの風合いに桜柄がほどよく表現された森俊山氏の作風に、絶妙な料理のコーディネートを見せる。メニューは「舞鶴鯛 フォアグラムース、トリュフ風味のいんげん豆」。因みにこの夜の料理+飲み物料金は、コーディネートを含む8〜10万円。⑥この外国人的組み合わせに舌を巻く。陶芸家・伊藤南山氏のさくら尽しの交趾（こうち）焼、しかも爪楊枝入れにさくらシャーベットが隠れ潜っていた。

モックン・カズロー ●京都生まれの京都育ち、生家は染屋という生粋の京都人。現在の「京都CF!」の根幹に携わった前編集長。現在は「京都CF!」のご意見番を務める傍ら、広告企画制作から同志社大学のプロジェクト講師まで、ジャンルを越えて京都にまつわる仕事に従事する。趣味のサーフボードに乗るのが上手いともっぱらの評判である。「京都CF!」スタッフブログ「ご意見番の無責任、町案内」連載中

撮影 / 蛭子 真