

キッチンの新潮流

考えられたのが食材の組み合わせによって贅を演出することだった。「組み合わせが活かし合う」という行為に和の精神が宿ると考え、和陸の膳といわれるようになったのである。「先人たちが培ってきた伝統には、日本人の魂が詰まっています。それをいまに伝えることが私の役目です」。

緋宮さんがいう日本人の魂は、料理それぞれに盛り込まれているのが分かる。例えば具として用いたセリや水菜が紐を結わいた状態になっているのは、結ぶことで他者との融合を表すため。また、蒸し物には出汁として卵が使用されているが、それは貴重品だった烏骨鶏を家臣みなに食べさせるための工夫。他人を思いやる気持ちが込められているのである。

先人たちが食に込めた想いと奥深い知恵が詰まっていることに気付かせてくれる饗応膳。現代にも通じる知恵のひとつに、健康食としての面も無視することはできない。「会食には多くの外国の方が参加してくださり、日本の文化が広まるのを実感しています。同時に、饗応膳を通じて日本人にももっと、健康で幸せになれる食を提案したいと思っています。料理をきっかけに、世界が平和になったら嬉しいですね」。

緋宮 葉那

Kanna Himiya

金沢にて、料理学校講師・郷土料理料亭をしながら、日本の食文化を研究する。現在、東京で日本文化を世界に広げるため「きれい塾 JAPAN CULTURE」を主宰。世界に誇れる日本食文化・食養理論を広めるために、現代栄養学や日本の食文化、世界の食養を融合させた21世紀の新しい食のあり方「きれい食21」食養理論を提唱する。戸板女子短期大学講師・食育講演活動・数々の文化講座で活躍。ほか、「武家の饗応料理・節供の会」を毎月定期的に開催する。管理栄養士・日本食文化研究者・食養料理研究者。

きれい塾 JAPAN CULTURE
TEL 03-6273-2997
http://www.himiya.biz/



- ①加賀塗り蒔絵罎頭入れに富山のつるし(干し柿)と金沢の金鯉。
- ②2月に開催された「武家の饗応膳を味わう会」には、米国やドイツ、インド、ブラジルなど、様々な国からゲストが集まった。
- ③前菜と焼き物が美しく盛り付けられた加賀塗り蒔絵お重膳。味だけでなく目でも楽しませてくれる。
- ④饗応料理を代表する鯛の唐蒸しを手まりにしたもの。子孫繁栄を願う料理。
- ⑤加賀名物のじぶ煮は、かつては武士のなかでも限られた階級のものしか食べられなかった。栄養価も高い。
- ⑥はすのみぞれ蒸しは烏骨鶏を用いたぜいたくな一品。殿様の家臣に対する思いやりが詰まっている。

キッチンの新潮流

「江戸時代の武士は質素・儉約がライフスタイルの柱。でも、祝いの場である饗応膳では、最高の贅を尽くしたんですよ」。

緋宮さんが再現する饗応膳は、加賀百万石・前田藩の武家の間で食されてきた御膳。地元金沢で仕入れた食材を用い、代々語り次がれてきた調理法を守りながら、現代に見合う伝統料理に創作する。貴重な器やお重とともに供される御膳は、一皿一皿が芸術品のよう美しい。

「武家の食卓には厳格な作法があります。礼を重んじ、おもてなしの精神を尊ぶ。なかでも前田家では饗応膳を『和陸の膳』と捉えていました」。

武家は普段、質素な生活を求められた。しかし、饗応膳は神様に捧げる意味合いもあったために、贅を尽くさなければならぬ。そこで



時代背景も含めながら丁寧に解説をする緋宮さん。食を通じて日本の文化を紹介する。

日本の文化を継承、 そして伝承する料理人

饗応料理研究家 緋宮 葉那さん

武家饗応膳を現代に見合う伝統料理として創作し、世界に向けて発信する。
日本の食の伝統を伝承する料理人は、食を通じて日本人の魂を伝えていく。