

# 金沢

## かわら版

17

### 尾張町「こせ通」で

れも出来ないという記憶からでもあつた。

実際、料理はただ並べれば良いというのではない。目で見て、味わってみて、そこから四季折々の「あじさい」の心意気を見ても覚えてこそそのものである。

例えてみれば、女の人の美しさも、外観だけでなく、趣味教養までも合わせて感じ取るのと同じようなもの。さしずる、

「なまこ」が絶妙の味というが、時間をかけて熟成された人々の心意気が、伝わってくる。

「お茶菓子」といふ。たんにお茶だけとか、お菓子だけとはあんまり聞かない。「お茶菓子」といふ熟語が、小さいころから耳についてしまつてゐる。それだけに茶道の普及と菓子に味を加えた料理は、意外に味を助けてある。さりげなきの中に、味わい深さを秘めて、もしお客様が物足りなく思われれば、味を加える余地も残してある。最初から濃い味では、そ

「なまこ」が絶妙の味というが、時間をかけて熟成された人々の心意気が、伝わってくる。

不思議なことに、金沢では「お茶菓子」といふ。たんにお茶だけとか、お菓子だけとはあんまり聞かない。「お茶菓子」といふ熟語が、小さいころから耳についてしまつてゐる。それだけに茶道の普及と菓子に味を加えた料理は、意外に味を助けてある。さりげなきの中に、味わい深さを秘めて、もしお客様が物足りなく思われれば、味を加える余地も残してある。最初から濃い味では、そ

### お茶菓子

聞けば、あのキリシタン大名の高山右近も、千利休の七人衆の一人だといふ。当時キリシタンに目を向けることは、広い世界観と深い教養を持ち合わせてこそ出来ることだったのもうなすける。金沢城の石垣も、高山右近を指してこそ仕上がったといわれる。

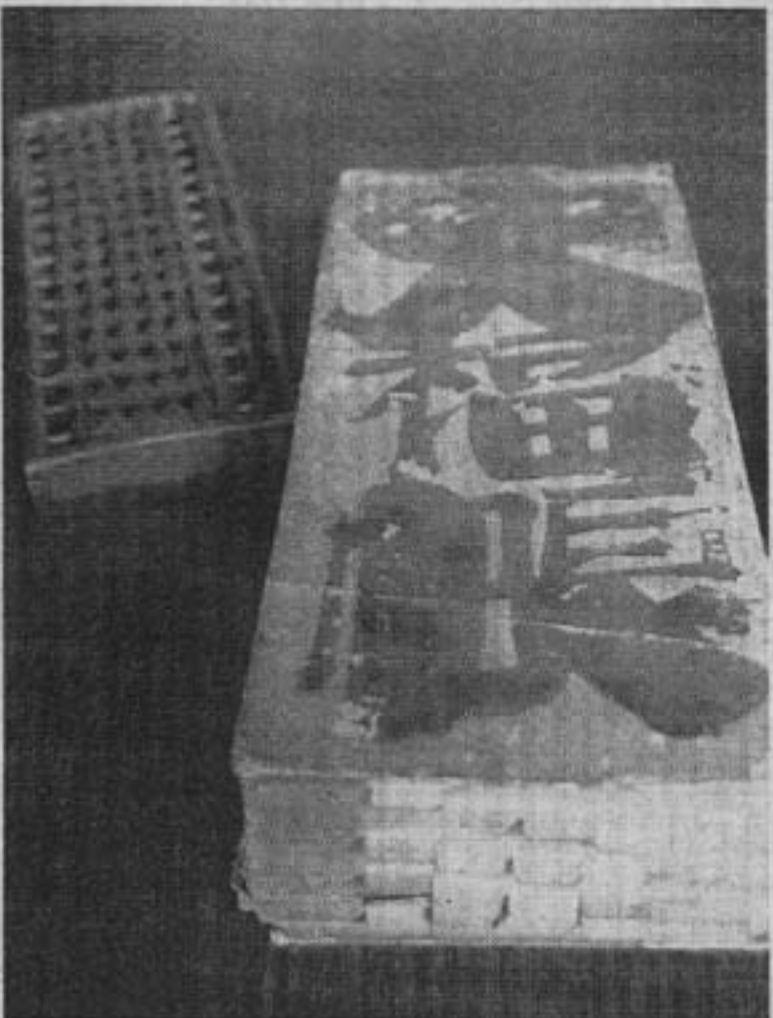
茶道の心遣いは、形ばかりでなく、相手を思いやるもてなしの気配があつてこそ生き生き。飲むためのいろいろな配膳としての道具や部屋に至るまで。

商いも、お客様が便利になることを願つて気配りするもの。

信用と儲(も)けは後から付いて来るだけ。自分の都合でなく、人様を世話する気持ちで忘れない「こせ通」にせよ多く残したのか。

加賀料理もまた、食べる人に十分味わつてもらふことが一番で、けんらん豪華なだけではな

### 商いや料理にも「茶道」の気配り



#### 大福帳

売掛金を記した大福帳は、商売の本元だが「信用は後から付いてくる」との心意気も

(石野 瑠一)  
「尾張町若手会」