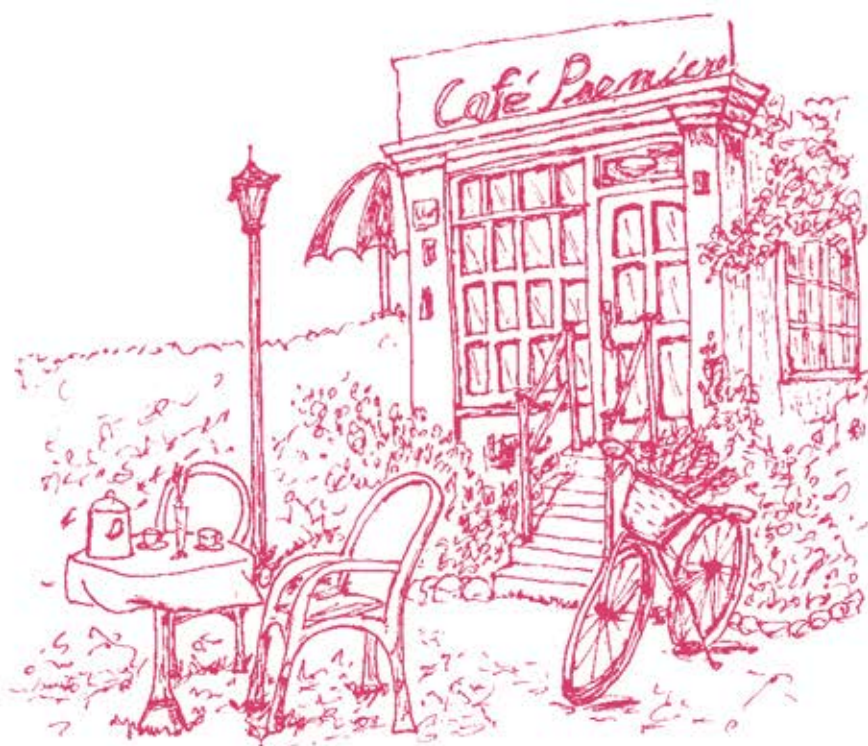


山口 逸彩人

やまぐち「いさいびと」
yamaguchi isaibito

きらり輝く山口の



vol.01

yamaguchi isaibito
2017. SPRING

人は誰でも「きらり」と光るものを持っています。

その「きらり」を発揮することによって

人は異彩を放ち、逸材となり、輝きを増していきます。

そのような意味を込めて

タイトルを「逸彩人」と名付けました。

山口の多くの「逸彩人」の

「きらり」を切り取って、

これからも皆様にお届けしていきます。



contents

- ❖ 02 [山口逸彩人] 茶懐石料理「典座」主人 村田典敬さん
ぶれない想いをもち続けて
- ❖ 05 [column] まりんの美味しいもの日記

山口逸彩人

やまぐち「いさいびと」

ぶれない想いを持ち続けて

総合芸術の原点「茶道」に魅せられた人生

茶懐石料理「典座」主人 ● 村田 典敬 さん



始

まりは高校生の時に体験したお茶のお点前。日本文化の原点である茶道の奥深さを知り、更にそれを学び深めていきたいと、高校卒業後は京都のお茶の専門学校へ。そこで三年間学び茶道教授の資格を取得し、裏千家の家元に弟子入りした。その修業を通して、いつかは自分も岩国で、茶道文化を通じて人との交流を図り、日本文化の良さを味わえる空間を作りたいとの夢が膨らんでいった。それから二十余年、念願叶って本格的な茶室と茶庭を完備した「典座」を開業。

お茶の専門学校

——「典座」とはどういう意味ですか。

村田 禪の修行道場で修行僧たちの食事を作り整える役職名です。それにあやかつて、和の空間と文化を通じてお客様が心地よい時間を過ごしていただくお手伝いをしたい、との想いを込めて店名を「典座」と名付けました。

—— 高校生の時にお抹茶に触れて、それからお茶の世界への傾倒が始まったんですね。

村田 はい。お茶の世界を垣間見て、このように日本文化に触れることができる、なんともいえない素晴らしい世界があったのかと驚き、茶道を極めたいとお茶の専門学校に入りました。



— その時から茶道一筋に進んでこられたのですね。

村田 そうですね。学びながら茶道を通じて日本文化の良さを広めたいという想いが強くなり、学校では真面目にお茶の基礎を学び、学校外では料亭「辻留」で働かせてもらって和食の勉強をし、能楽や茶花も習い、一流の茶室もたくさん見に行ったりして、茶道に付随する必要なものを幅広く学びました。

裏千家の家元での修業

— 家元での修業は厳しかったですか。

村田 うるさく言う家元ではありませんでしたが、家元も奥様もいつも凛とされていたので、当時7、8名住み込んでいた私たち弟子も緊張を解く暇もなく常に立ち働いていました。邸内にある「今日庵」という重要文化財のお茶室を始め、何部屋もあるお茶室の清掃にも気を遣いましたし、一日に何組もお客様がいらつしやるので、気を抜けませんでした。とにかく広いお屋敷でしたから、どの部屋にも常にチリ一つないようにして、外回りはいつも打ち水してお客様をお迎えする、というように、でも、役得もあつたんですよ(笑)。

— どんな役得ですか。

村田 ほとんどが予約のお客様ですが、いつどのようなお客様が来られてもいいように、茶室には常に湯を沸かしておき、お茶菓子は20〜30個余分に頼んでいます。お菓子が余った場合は、私たち弟子が食べてもいいことになっていて(笑)。しかも一流どころの和菓子なので、私たちの舌も当然肥えます。お菓子だけでなく、全一流のものが揃えてありましたね。

— そのように一流のものに触れたからこそ、舌も肥え見る目も養われたわけですね。

村田 そうだと思います。他にも建築や日本の文化・伝統等も勉強し、修業しながら色々なことを学ぶことができました。家元の背中から学ばせていただいたことはたくさんあります。おもてなしの持ちも学び、実際に京都の四季の行事や伝統に触れ、家元行事の教授者講習会、四季の茶会等に携わったことも良い経験になりました。

— そこから茶道を通じて日本文化を広める事業を自分でしたいという夢を持ち始めたのですか。

村田 いつかは自分でこのような数寄屋造りの家を建て、私が学び習得した日本文化を広めていける場になりたいという夢を持つようになりました。その想いはぶれることなく私の中にあつたので、何事も貪欲に吸収するよう努めました。

夢を持ち続け、起業

— そして、修業を終えて二十五歳の頃に岩国に帰られました。帰郷してもすぐには開業されなかつたんですね。

村田 私は長男だから帰郷しましたが、何しろ二十代では開業するにもお金がな。だからまず就職してサラリーマン生活をしながら資金を貯め、茶道具や器等も少しずつ揃えていきました。開業資金もある程度めどが立ち、経営コンサルタントの



先生にも背中を押されて、昨年五月のプレオープンでは大徳寺聚光院の和尚様をお招きし「典座」除幕式を行い、七月に正式にオープンしました。

——このお店は細部までこだわった本格的な数寄屋造りになっています。

村田 建物全体は、地元の業者さんに施工をお願いしました。茶室は宮大工を経験された棟梁、茶庭は京都で華道を学ばれた庭師の方に、それぞれマンツーマンで細かい打ち合わせをしながら造っていただきました。さすがに裏千家の家元のような大きな構えは無理ですが、京都を味わっていただけ空間になっていると思います。

——茶懐石料理も本格的なものを出されるのか。

村田 はい。質を落とさないために、ご予約のお客様のみとさせていただきます。本懐石のお客様には私が全力でおもてなしをさせていただきます。また、料理を味わうだけでなく、季節によって掛け軸や置物を変えているので、日本の四季を愛でる心も感じていただきたいですね。そばセトや松花堂弁当などの簡単なお食事や喫茶のみもできますので、お問い合わせください。座禅会も毎月第一、三木曜日に行っています。

日々最善を尽くして

——お茶の講習会も開かれるのですか。

村田 ご要望があれば開きますし、自らが茶事を行いたいという方にはお道具も含めた空間をお貸しすることも可能です。準備のお手伝いは致しますので、安心していただけます。

——サラリーマンを辞めて起業することに、奥様の反対はありませんでしたか。

村田 いやあ、私の勢いが止まらなかつたからでしょう(笑)。反対はしませんでした。若い頃から言い続けていましたから。

——村田さんにとって茶道の魅力は何ですか。

村田 一言で言うと、日本文化の総合芸術ですね。お茶を通して日本の歴史が見えてきて、そこから生まれた奥深い芸術文化にも触れることができます。知れば知るほど興味が尽きませんね。

お点前のおもてなしをする時の醍醐味は、亭主とお客様との会話の妙、と言います

か、お互いの素養を高める会話ができることです。でも、究極の会話はお互いに無言でありながら、意思の疎通ができることにあります。

二十代で岩国に帰ってきた時に、ご高齢の方からお茶席に招いていただきました。その席ではその方と対等にお話しすることができ、また、そこから得るものがたくさんありました。そういう経験をすればするほど成長できるといふことも、身をもってわかりました。

——今後の夢は。

村田 敷居が高いと思われがちな茶道を、ここで気軽に体験していただき、日本人だけでなく世界中の方々に、茶道を通じて日本文化の良さを再認識していただくと嬉しいですね。そのために、家元で学んだことを日々実践し最善を尽くしながら真摯に生きていき、成長し続けたいと思います。

心尽くしのお抹茶とお料理をいただき、日本建築の美しさが楽しめる、贅沢で非日常の一日を過ごせるのが最大の魅力のこの典座。日本文化交流の新たな発信地になる日がきつとくるだろう。

profile

村田 典敬さん

1964年(昭和39年)生。山口県立岩国商業高校卒業、裏千家学園茶道専門学校へ。その後裏千家家元で5年間修業し帰郷。2016年7月「典座」開業。家族は奥様と男の子2人。次男は京都時代の縁で京都市内の大徳寺聚光院から高校に通う生活を送っている。



【茶懐石料理 典座】
岩国市今津町3丁目13番35号
tel&fax.0827-21-6331
http://tenzo-iwakuni.jp

まりりんの美味しいもの日記

vol. 01

雪見だいふくトーストと癒やしの水餃子

今、はまっているのが「雪見だいふくトースト」。ネットで見つけて、美味しそう！すぐ食べたい！と思い、即コンビニに走って雪見だいふくをGET!

食パンにスライスチーズを乗せ、その上に雪見だいふくを乗せてオーブントースターに入れる。焼き上がるのを待っている間に甘〜い匂いがキッチンに漂い始めて、期待感でワクワク。

6分後にチーン！扉を開けると、いい感じにくずれかけた雪見だいふくが乗ったトーストが出現。がぶり！かぶりつくとおもちの部分がねっとり糸を引き、柔らか〜く溶けたアイスの甘さとチーズの塩味とがバッチリ合った美味しさ。これはたまらん。

量も、小腹が空いた時にぴったりなので、食べたい時にすぐ食べられるように、冷凍庫の中には常に雪見だいふくをストックしている。

これ、スイーツ好きな方には絶対おすすめ!



先日カーラジオを聞いていると、餃子好きの人がおすすめする大阪王将の「癒やしの水餃子」の話題が流れてきた。食いしん坊の私は耳がダンボに。「癒やしの水餃子」とは、何ともそられるネーミングではないか。

無性に食べたくなり、帰宅するとすぐにパソコンで検索。なにに…?「癒やしの香り」でホッと一息。ジャスミンの茶葉を配合して練り上げた優しい味わいの具材を、国産柚子を練り込んだ柔らかいもち皮で包みました。……カラダに優しい水餃子」とな?益々そられる。

働く女性をターゲットに、大阪王将の女性開発チームが発案し商品化したそうで、通販限定の商品だとか。これを黙ってスルーする私ではない。早速10袋購入!

で、数日後届いたので、早速野菜スープに入れて食べたところ、もっちもちのプルプルンの食感。ほのかに香る柚子の香りは、正に癒やし効果抜群(の気がする)。翌日はゆでたてに手作りポン酢を添え、その翌日はゆでたものをちょっとフライパンで焼いてみた。時間がないうちは電子レンジでも簡単に調理できるし、そんなこんなで数日間で10袋を完食!

これはいいものを見つけた。もうしばらくしたら、また購入しようと思っている。





伝えたいことがある、残したいことがある、
大切な想いを形にするお手伝い

あなたの想いや軌跡を形にして、いつまでも残しませんか？
文章が書けなくても大丈夫です。原稿作成からお任せください。



世界で一番小さな出版社
博友舎

[手作り本工房 博友舎]
自費出版・自伝・社内報・社史 その他出版物、承ります。
〒753-0214 山口市大内御堀4044-8
電話 083-927-7922



2017年春 発行「季刊発行」無料配布

○発行元／博友舎「山口逸彩人編集部」 ○発行責任者／國安博之 ○文／真里 暁 ○デザイン／高田 祐治 ○表紙写真／石井 卓子