

萬福寺“普茶料理”と錦秋の“宇治界限”散策！

令和4年11月25日(金)

建築・町並などの路上観察を切り口にして各人の見識を高め、今世紀の文化財保存・景観形成・環境保全及び「まちづくり」の在り方などを堅実に見極められるように努める。

また、五感（視・触・聴・味・嗅）や第六感（直観）などの人の持てる知覚の全てを駆使して、人・建築・街・自然などを（見・観・診・看・視）ることにより、斬新な創造（想像）力と詩情豊かな感性を培う。

「百聞は一見に如かず！」

(水先案内人：牧 彰)

<昼の部>

黄檗山“萬福寺”の明朝様式を取り入れた伽藍を散策し、名にし負う“普茶料理”を体現する！

山門を 出れば日本ぞ 茶摘み歌

菊舎尼（江戸後期の女流俳人。半生を俳諧行脚で過ごす。）



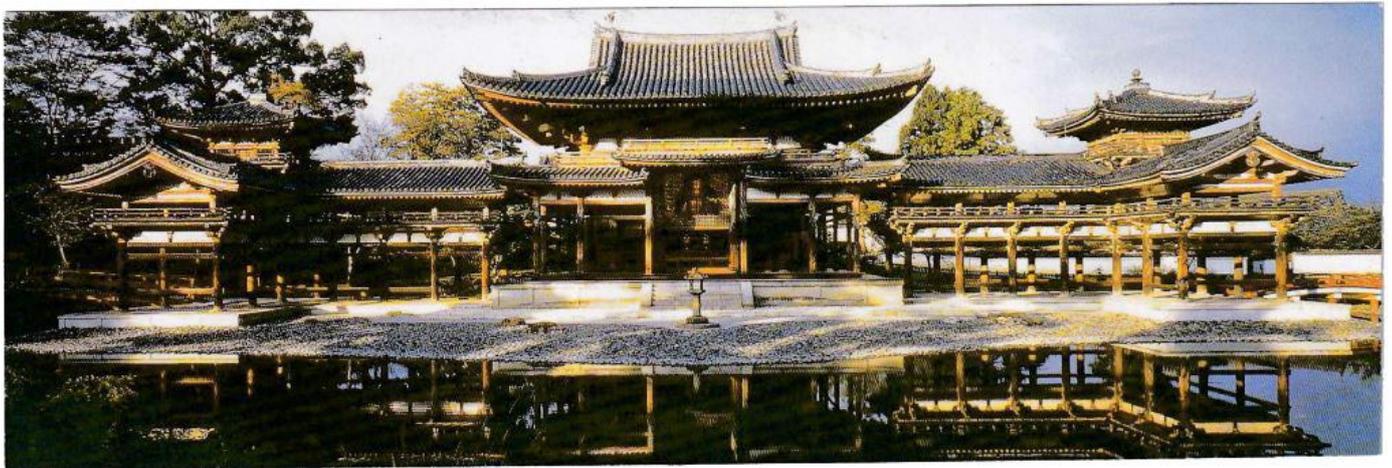
萬福寺大雄宝殿



萬福寺普茶料理

<午後の部>

平安貴族^{うやうや}憧れの浄土“宇治界限”『源氏物語（宇治十帖）』を偲び、太古より途絶えることのない宇治川に悠久の時の流れを重ね、想いは遠く遥かに^{いにしへ}古の“王朝絵巻”世界を彷徨い続ける。



平等院鳳凰堂

○参集地：JR「茨木」駅改札口付近（スカイパレット）9時45分

○順 路：茨木 9：53⇒10：21 京都 10：36⇒10：56 黄檗～萬福寺～京阪黄檗⇒宇治～平等院～興聖寺～宇治神社・宇治上神社～（源氏物語ミュージアム）～京阪宇治（17時頃解散）

○昼の宴：萬福寺“普茶料理 5,500 円（拝観料・税・サービス料込）” 11：30～13：30
宇治市五ヶ庄三番割 34 ☎0774 - 32 - 3900

○定 員：20 名（先着順）

○入館料：平等院 600 円、源氏物語ミュージアム（オプション）600 円

○参加費：無料（会員外は資料代 100 円）会員には、1,000 円の補助あり。

○申込先：「街 ing いばらき」代表・阪田 浩（080-1436 - 9881）

Tel&Fax/072 - 627-3480 [E-mail/ibarakisakata@crux.ocn.ne.jp](mailto:ibarakisakata@crux.ocn.ne.jp)

※本会行事は、自由参加です。不測の事故・傷害などは、自己責任でご対応ください。

普茶料理

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

普茶料理(ふちゃりょうり)は、江戸時代初期に中国から日本へもたらされた精進料理。葛と植物油を多く使った濃厚な味、卓を囲み大皿に乗った料理を各人が取り分けるのが特徴である。

代表的な普茶料理に胡麻豆腐がある。

概要

江戸時代初期の1654年、中国(現在の福建省)の禅僧 隠元隆琦が来日。1661年には山城国宇治(京都府宇治市)に萬福寺を開き、禅宗の一つである黄檗宗の開祖となった。

隠元は、中国式の禅文化を日本に伝えるとともに、インゲンマメ、孟宗竹、スイカ、レンコンなど、さまざまな品を日本へもたらした。その時一緒に伝わった当時の「素菜」(スーツアイ、いわゆる中国式の精進料理)が普茶料理である。「普茶」とは「普(あまね)く衆人に茶を施す」や「茶礼に赴く赴茶から」という意味とされ、茶による接待のことである。法要や仏事の終了後に僧侶や檀家が一堂に会し、供えられた季節の野菜や、乾物や豆、特に大豆を調理し、幼長男女の別なく食卓を囲み煎茶や抹茶などと楽しむ食事。以上のことから黄檗料理ともいわれる。

基本的に一つの長方形の座卓(卓袱台、ちゃぶだい)を4人で囲み、一品ずつの大皿料理を分け合って食べるという様式が非常に珍しがられた。禁葷食の精進料理であり、薬膳に通じる医食同源の料理でもある。料理においても中国風のものも多く、巻織(野菜や乾物の煮物や餡かけ)・油糍(下味をつけた野菜などを唐揚げにしたもの)や雲片(野菜の切れ端を炒め、葛寄せにしたもの)・擬製料理(肉や魚に擬した「もどき」料理。麻腐、すなわち胡麻豆腐も白身魚の刺身に擬した「もどき」料理である)などがある。炒めや揚げといった中国風の調理技術には胡麻油が用いられ、日本では未発達であった油脂利用を広めた。

こうした普茶料理は、異国情緒を味わうものとして黄檗宗の寺院ばかりでなく、料理屋や文化人など、民間でも広く嗜まれた。特に民間で行われた普茶料理は、長崎の卓袱料理とも影響し合い、テーブルクロスや貴重なガラス製のワイングラスや水差し、洋食器が用いられる事もしばしばあった。1772年には『普茶料理抄』という専門の料理書も著された。料理は次第変化していき、見た目が鮮やかな独特のものとなっている。

京都市伏見区にある黄檗宗寺院・海宝寺が普茶料理の開祖道場であり、黄檗宗の開祖・隠元隆琦ゆかりの京都府宇治市の萬福寺などの黄檗系寺院で供されるほか、興福寺がある長崎市には、普茶料理が食べられる寺院がある。また、普茶料理専門の飲食店が神戸市や東京都などにもある。比較対象となりやすい卓袱料理が現在は長崎県の郷土料理に留まるのに対し、普茶料理は各地の黄檗宗の寺院を中心に沖縄や北海道を除く全国に普及しているのが特徴である。



普茶料理の例



『普茶料理抄』に掲載の配膳方法の説明