

【懐石料理】

▼懐石料理の特徴

- 1、季節の素材を用いること。
- 2、自然の味を尊ぶこと
- 3、一汁二菜のこと
- 4、食べやすい料理のこと
- 5、あたたかい料理ということ
- 6、全体の味の調和

▼調理の基礎（一汁二菜の料理）

懐石料理は現在では正午の茶事の場合、通常一汁二菜が標準になっている。昔の献立を見ると江戸時代後期から今日に近い献立が

見えるようになった。それでも当時はまだ一汁二菜であった。

今日でも朝茶では一汁二菜であるが、けっして粗末な料理と言うわけではない。

・向付

向付の料理は主として造りを用いるが、別に野菜の和え物や、なます仕立ての酢の物などを用いることもある。

このほか特殊な向付として、夜咄などの寒い時に暖かい料理を出す時に使う蓋向こという蓋の付いた向付を使う。

また朝茶の時は、早朝のこととて生ものは使わず一夜干しなどの干物を使う。

・汁

懐石料理の汁は原則としてみそ汁仕立てとし、赤みそ（八丁みそ）、および白と赤を合わせたみそが使われる。

・煮物

煮物は煮物椀といって、四つ椀より大ぶりの椀で、蒔絵があったり、箔押しがあったりする華やかなものを使う。

前述の汁がおもにみそ仕立てであったのに対して、煮物は清汁仕立てになる。

・焼物

焼き物はおもに魚や鶏肉を焼いたものが一般であるが、その他にも煮たものや蒸したものもある。焼き物は温かいうちに焼き物鉢とか皿に客数分だけ盛り、青竹の両細を水で濡らして露をきって添える。

・吸物

懐石呂利で言う吸い物は、一名「箸洗い」と言われ、これで料理をいただいた箸の先を洗い、口中を整える意味をもったもので、これで一汁三菜がひとつまみならず終わり、次の八寸に備える意味のものである。きわめて薄味の、あるかなしかという程度の味が望ましい。

・八寸

八寸は海のものゝ山のものゝの両種を取り合わせて食べやすい大きさに調理して盛りつける。八寸の盛り方は十分に濡らして水をぬぐい、右向こうに海のものゝ、左手前に山のものゝを盛りつけ手前に青竹の両細を水に濡らして添える。盛る数は客数よりも二人分ほど多く盛るようにする。

・強肴

強肴は一汁三菜のほか、さらに料理をすすめてもてなそうという亭主の心入れである。昔はあまりなかったが現在では一々二種出すのが普通になっている。強肴にはごはんの総菜として出すものと、八寸以外の酒の肴として出すものがある。前者は鉢に盛ってだし、客に預けるので預け鉢といい、おもに炊き合わせの類である。また献立で焼き物を使わなかった時は、ここで焼き物を出し白竹の両細を添える。後者は酒の肴として酢の物やあえ物、塩辛などを出す。

・湯 香の物

食事の最後に湯を出す。焦げ湯といって、元来はご飯を炊いた後の釜の底のお焦げを使う。この湯の塩かげんも懐石料理の最後を飾るものとして心入れが大切である。香の物は湯次と一緒に出すが、四季を通じてたくあんを使い、たくあん一種か、またはもう一種時候のものを添えてもよい。