

神楽坂の一軒家で懐石料理  
茶道や和文化を広める

**伊藤 彰人**

Ito Akihito

- ◆京懐石「懐石料理 神楽坂しふく」のオーナーシェフ
- ◆茶道準師範
- ◆「茶会」や「三味線の会」「芸妓遊びを学ぶ会」を主催し、和文化、日本の伝統芸能を広める



### 【茶道と懐石料理】

伊藤氏が茶道と出会った頃、師匠に「懐石界の『東大』といえどどこですか？」と訪ね、名があがったのが「懐石 辻留」。当時IT系の専門学校に通っており調理の道は素人であった伊藤氏は、辻留の門をたたき、半年間熱意を伝え続け、ようやく修行の道へ。以来、厳しい修行の間にも、茶道や食文化、伝統文化の勉強を重ね、独立へ向けて準備をしました。そもそも、懐石料理とは、茶席でお茶を出す前に出される簡単な食事の事で、千利休が茶を美味しくいただくために創ったもの。日本古来の一汁三菜[いちじゅうさんさい]を基本にした料理で、「旬の食材を使う」「素材の持ち味を活かす」「親切心や心配りをもって調理する」という三つの大原則があり、伊藤氏はこれを受け継ぎ伝えています。



1974年、静岡県浜松市生まれ。  
専門学校時代に上京し、下宿先の大家さんから茶の道を学び、傾倒。  
以来、茶道だけでなく、日本の伝統文化(歌舞伎や能鑑賞、器、書など)全般に興味を持つ。  
卒業後は、赤坂の老舗料亭「懐石 辻留」で京懐石を6年間修行しながら、茶道についても勉強。その後、都内の日本料理店で、副料理長、料理長を務めた後、2006年独立。  
神楽坂の路地に一軒家スタイルの京懐石「懐石料理 神楽坂しふく」を開店した。  
店名の「しふく」(仕覆)とは、茶道の世界でお抹茶を入れる茶入を包む袋状の道具のこと。お茶入をお客様に見立てて、まごころ、おもてなしの心にて、お客様1人1人を包むように大切に料理を提供する。  
また、折に触れて「茶会」や「三味線の会」などのイベントを店内で催し、食だけでなく和文化を広めている。

### 【お座敷でのルール、芸者遊びなど『和文化』を広めたい】

「しふく」の座敷で食事を楽しむ際、器や料理を楽しむだけでなく、「和の文化」を知って欲しい、という伊藤氏は、折に触れて、「茶会」や「三味線の会」「芸者遊びを学ぶ会」などを開催しています。神楽坂は花街で、最盛期には700名の芸妓さんが在籍していたが、今は30名ほど。そんな花街の面影や、日本の文化をなんとか残し広めたいと、店舗の座敷を利用して様々なイベントを開催しています。

### 【京都気分を味わえる！その理由とは？】

懐石料理は、関東と関西でダシのとりかたや醤油・砂糖の使い方などが全く異なります。伊藤氏は、京都の懐石料理の手法を用いているため、「まるで京都でいただいているみたい！」とお客様に喜ばれています。



左から、野菜の旨味を引き出した「京野菜の炊きあわせ」、コース料理の「前菜の盛り合わせ」、創作料理「フルーツマトの丸炊き」

### 【WORKS】

- ・”茶の湯”体験など茶道を学ぶ ・日本料理を学ぶ ・和文化、日本の伝統芸能体験
- ・メニュー開発、食品のプロデュースなどのご依頼も承ります

取材・仕事のご依頼は、ホワイトナイト(株)文化人プロダクション部 久保 TEL 03-5414-2831