松花堂弁当

弁当箱に食事を美しく配置して提供する日本の様式は、世界中で人気を博しています。その中でもよく使われている弁当箱の一つは、正方形の箱の中を均等に4分割したものです。この箱は、400年ほど前に八幡に住んでいた僧侶であり芸術家であり書家であった松花堂昭乗（1584～1639）にちなんで名付けられました。昭乗は農家が種を運ぶために使っていた木箱に手を加え、絵の具や小物用の入れ物にしていました。その箱をより美しくするために、彼は、薄い漆塗りと自然をテーマにした墨絵を加えました。

このタイプの箱を、食べ物を供することに使うというアイデアは、有名な日本料亭「吉兆」の創業者が八幡で茶会に出席した1933年に生まれました。彼は昭乗が好んだスタイルの漆塗りの箱にインスピレーションを受け、その箱を彼の料亭で用いるために改作することを決め、「松花堂弁当」と名付けました。この仕切りのある箱のおかげで、料理を美しく盛り付けることができ、料理の味や香りが混ざることなく個々の風味を保てるようになりました。今では松花堂弁当は日本全国で人気を博し、さらに海外でも見かけられるようになりました。八幡市にある京都吉兆 松花堂店は、松花堂美術館の隣にあり、この独特の弁当箱の様式で伝統的な日本の高級料理を提供しています。