

茶道文化、懷石料理、九谷燒

日本茶道宗師千利休 (1522-1591) 的曾孫仙叟宗室 (1622-1697) ，也是日本茶道流派「裡千家」的創始者。他曾效忠於金澤城的加賀藩主前田利常，並在其麾下擔任「茶道茶具奉行」一職，為現今石川縣茶道文化的繁榮做出了卓越貢獻。時至今日，石川縣縣民仍將質樸優雅的茶道精神，作為其日常生活的支柱。

小松市曾位於加賀藩中心，至今仍以茶道傳統為榮。市政府遵循主要茶道流派的傳統做法，每年四次，在蘆城公園的茶室——「仙叟屋敷及玄庵」舉辦茶會，以供來訪者輕鬆體驗茶道樂趣。而全年無休的老字號茶舖——長保屋則由茶葉世家所經營，其祖先早在360年前就在當地栽培茶葉，可謂源遠流長，代代傳承。

懷石料理在小松市的蓬勃發展，也受惠於與茶道文化千絲萬縷的歷史淵源。僅在正式宴席呈上的懷石料理，誕生於集茶道之大成，由千利休開設的正式茶會。其名稱源自一則歷史典故：僧侶懷抱著溫暖的石塊，以忍受飢餓，故稱之為「懷石」。而作為茶會的一部分，在飲茶之前，為茶客呈上的用於墊飢的簡餐則特指「茶懷石」——即懷石料理的前身。

日料店「梶助」的廚師長梶太郎先生，始終恪守著被千利休奉為信條的「一期一會」，該信條蘊含著「每一次相遇，每一餐美食，每一個瞬間都獨一無二，必須倍加珍惜」之意。梶廚師長的懷石料理，從原料選材到藝術造型，均彰顯出層次分明的季節感。店裡陳列著日本極富代表性的彩繪陶瓷器「九谷燒」藏品，件件珍品代代相傳，其中不乏「人間國寶」級匠人及其弟子傳人的作品，為此處的美食錦上添花，堪稱巧奪天工，令人讚不絕口。餐廳「梶助」除了休閒吧台坐席外，還設有風格各異的五處包廂，不僅可滿足正式茶會的需求，也可應對少至兩人多至50人的各類聚餐。

茶屋 長保屋茶舖

郵遞區號 923-0926 石川縣小松市龍助町 81-1

郵購請見此 www.kagabouricha.com

日本料理店 梶助

郵遞區號 923-0952 石川縣小松市大和町 141

「梶助」詳情請見此 www.tvk.ne.jp/~kajisuke

茶室「仙叟屋敷及玄庵」 蘆城公園內

郵遞區號 923-0903 石川縣小松市丸之內公園町 19 番地

蘆城公園茶會等小松市內舉辦的活動資訊請見此 explorekomatsu.com