

「ミュージアム李朝（京都嵐山）」と  
むくげ食道楽 83 京料理「おきな」  
山下 昌子

（『むくげ通信』276号、201605.29）

3月下旬に飛田さんから、5月のグルメの会を兼ねてむくげの会・「ミュージアム李朝（京都嵐山）」ツアーの案内があった。



（Facebook 無動庵 Museum 李朝のカバー写真より転載）

ミュージアム李朝

（この法人は、朝鮮文化と日本文化の交流を図るものとし、朝鮮由来の陶器や民芸品の展示を通して、日本の文化の中で朝鮮文化が果たした役割を広く地域の方に啓発したいと考えて、個人所有の寄贈品を展示する美術館を設立し地域交流を目的とする。）

京都府京都市右京区嵯峨小倉山堂ノ前町 20-4  
TEL075-882-2525

日時：2016年5月15日（日）

午後2時、阪急嵐山駅集合

案内：大森照輝さん（学生センター管理人

関学神学部大学院生）

大森敬吾さん（ミュージアム李朝オーナー、  
照輝さんの叔父さん）

夕食は、食事処「湯豆腐 嵯峨野」

後日 京料理「おきな」に変更

参加者：大森照輝、大森敬吾、飛田雄一、堀内稔  
信長正義、尹健次、坂本悠一、山根俊郎、  
川那辺康一、寺岡洋、尹英順、深田晃二、  
川口祥子、山下昌子、山下裕（食事のみ）、  
梁永厚、梁京子（食事なし）（敬称略）

嵐山は10年程前に六道辻の番人、小野篁（おののたかむら：小野小町の祖父）や陰陽師・安倍清明を中心に京都魔界ツアーを友達と数回やったきりで随分久しぶりなのだ。その頃と比較しても嵐山がどんどん金太郎飴式国際観光地として変化して行くスピードが速いのに驚いた。

集合地の阪急嵐山駅に参加者が揃いはじめた頃、むくげのメンバー達の肩高さぐらいまで腰の位置があるスーツ姿の韓流スターが嵯峨野の竹のように伸びやかに立っているではないか。その美男子が今回のツアー案内人である大森照輝さんと紹介され現在の学生センターの管理人である事を知らされ2度驚いてしまった。



綺麗に整備された小柴垣と竹林の小径を大勢の観光客に交じり歩く。新緑が眼の前に広がり笹の音と伴に心地よい風が吹く。大河内山荘、常寂光寺を通過し落柿舎の手前に数寄屋風建築のミュージアム李朝が現れる。



（写真は飛田さん提供）



(写真は飛田さん提供)

正面玄関に「無動庵」の扁額が掛っているが、不動ではなく無動なのだ。禅でいえば「無動」は動かないということではなく語黙動静に関わらない凜然たる姿の意味があるらしいが、残念ながらその意味かどうか、大事なことをオーナーの大森敬吾さんに聞くのを忘れていた。



玄関先の壁に春季展「李朝 白と黒」(2016.4.17(Fri)~7.10(Sun))のポスターとその下に北山魯山人作の鉄透置行燈。



玄関内で愛らしい顔をした雌雄の朝鮮獅子石像が迎えてくれる。対面の玄関の脇に置かれた二層衣装箆笥の上に白磁の香炉、ここから先の展示物は写真が撮れないので興味のある方はギャラリー（入館料 1,000 円）まで足を運んで下さい。



近代画家の朴壽根（パク・スグン）、現代画家の李 禹煥（イ・ウファン）等の大森敬吾さんが個人収集された陶器、家具等を鑑賞することができた。

私の知り合いの茶道具蒐集家達は貴重な物を人目に晒すのは作品が眼腐れしてしまつて駄目になるというので、たまに狭い 4.5 畳半の茶室の中てヒソソリと鑑賞し合っていたりするが、大森さんは「無動」を称する人なので、そんな事はないのでしょうかね。陳列された貴重コレクション中で、私はバーナード・リーチ製作した白磁の作品、オランダの白磁のデルフト焼が珍しかったので興味を持った。詳しい李朝コレクションは毎月刊行されている「小さな壺」（創樹社美術出版 823 円）の冊子に掲載されている。



最近、私は身の断捨離中で生活が簡素になっているので、たまに高価な古美術

蒐集に接して眼の保養にはなった。

ギャラリーとして使用されている建物は日本数寄屋の特色と韓屋の特色をうまく融合して贅沢なリノベーションがされている。例えば玄関横の部屋は外に広がる韓屋の大庁（テジョン）にも似た、赤柱の板張りで、それが日本家屋の濡れ縁へと繋がっているのだ。また、建物から見える落柿舎の風景は額縁から見る絵画のように位置している。そのような贅沢な空間をさりげなく表現した佇まいから来る癒しを肴にビールで堪能するむくげのメンバー達の姿が不思議にも絵になるほどの居心地良さなのだ。



その後、2 階にある展示物と月見台にも案内され嵯峨野の五月の風と景色をしばらく楽しんでミュージアム李朝を後に次の目的地へと向かった。



今回のむくげ食道楽は京料理「おきな」である。京都出身の夫が神戸人は本当の絹豆腐知らんのちゃう？京都やったら神戸の絹豆腐は木綿豆腐どすっ！と豪語したのでこの機会に京都嵯峨野の湯豆腐を食べようと筆者の夫も食事だけ参加することになった。店の前に「森嘉」の豆腐店があったで夏限定のからし豆腐を求めたが時間が遅かったのか売り切れてしまっていた。代わりに飛龍頭を買って家で炊いて食べたが人参、牛蒡、木耳、黒ゴマ、麻の実、山芋、銀杏、ユリ根がしっかりと入ってとても美味しかった。後で判った事だが「おきな」で食べた豆腐や飛龍頭はこの店の材料であるらしい。

「おきな」の店名は瀬戸内寂聴の小説「女徳」のモデルでもある祇王寺の庵主、故・高岡智照尼によって名付けられたようだ。ミシュラン 1 つ星を獲得した店だったようだが、私達の注文した料理は湯豆腐 3,000 円コースなので 2 階テーブルに通された時点でミシュラン料理から遠く外されてしまった。内容は湯豆腐、天ぷら、田楽茄子、飛龍頭等の普通のセットメニューで可もなく不可もない内容であった。たぶん夜の食事なら料理とお酒（1 合か 2 合）で最低は 12,000 円～15,000 円ぐらいの費用が必要であろうかと思う。昼食としてもコスパは悪い。特別な日に嵯峨野の雰囲気を楽しみながらゆっくりと食事をするならよいかもしいない。（終）

場所：京都府京都市右京区嵯峨釈迦堂大門町 11 電話：075-861-0604 休日：水曜日