よみほっと 日曜版 YOMI HOT

自然や枯山水 味な再現

庭園スイーツ （京都市）

芸術性 ！！！！！　わび・さび度 ！！！！！！　味 ！！！！！

！＝五つが満点

庭園だらけ、というのが京都の印象だ。寺社は無論のこと。役所やホテル、商業ビルの中にも庭はある。町家には、表からは見えない「坪庭」や「隠れ庭」。そして、あり得ない場所にも「庭」はある。

黒土や苔、白砂の地面。長い年月を思わせる、苔むした緑の巨石。まだゴツゴツとした青や赤の若い石も配されている。荒々しくも調和を感じさせる、不思議な庭だった。

その庭と出合ったのは京都の嵐山。渡月橋のすぐ前のカフェ「嵐山温泉和cafeひゅーめ」だった。15㌢四方ほどの容器の中に、無辺の庭が広がっていた。

正体は「ガーデンプリン」だ。ラスクを細かく砕き、ココアを混ぜて黒土、和三盆で白砂、抹茶で苔を表現。巨石は抹茶ラスク、若い石はチョコレート。生えている緑はハーブ、地面の下はプリンになっている。

4年前にカフェを開いたとき、料理長の杉野順一さん(51)は「何か京都らしいもの」を要望された。頭に浮かんだのは、休日によく行く美山の風景だったという。美山は京都市の北。山あいにかやぶき屋根の民家が並ぶ、日本の原風景のような場所だ。「あの大自然を凝縮し、庭園として表現したいと思いました」

水を使わず、石や砂で山水を表した庭を「枯山水」という。東山のカフェ「サロン・ド・カンバヤシ」のガトーオペラには、抹茶パウダーの川が流れ、ケーキの山がそびえる。川には栗の岩が突き出ている。カフェを併設する複合施設は1925年建造の邸宅を利用しており、敷地内に庭園もある。「その庭からインスピレーションを受け、フランス料理の技術と日本人の感性で作りました」。施設のレストランマネジャー、初田智さん(49)は話す。

盆栽と出合ったのは、京都・四条のお茶のスタンドだ。鉢の黒土から小さな葉が顔を出し、生命の芽吹きを感じさせる。ココアチップで覆った表面にミントを添えた「ジ アレイ」のミルクティーである。

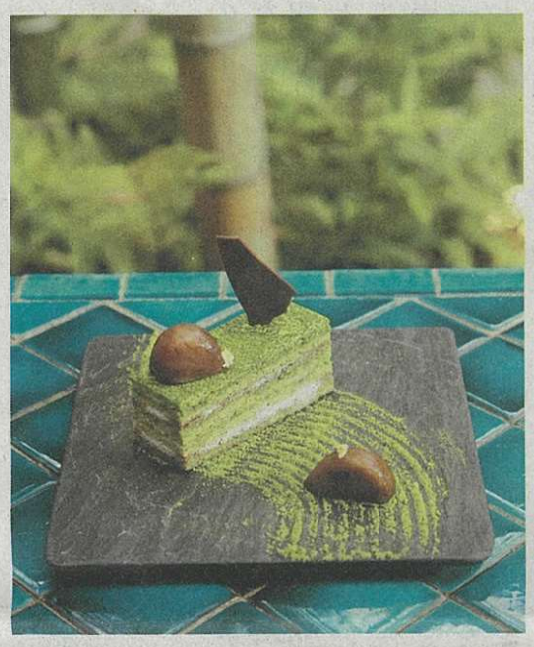
嵐山の天龍寺で見た世界遺産の庭園も、スイーツの庭も、一つの宇宙であることに、変わりはなかった。

文・小梶勝男
写真・岩佐譲

■□■ 2面に続く

読売新聞オンラインに動画
スマホはQRコードから

一口メモ　「ジ アレイ」は台湾発のティースタンド。タピオカ入りドリンクを中心に日本でも全国で展開している。盆栽を模した「盆栽タピオカミルクティー」も、元々は台湾で開発されたという。



上 枯山水を表現した「抹茶のガトーオペラ 枯山水」（850円）には上林春松本店の抹茶「琵琶の白」が使われている（京都市の「サロン・ド・カンバヤシ」で）

下 「盆栽タピオカミルクティー」（500ミリ・リットルで600円、700ミリ・リットルで700円）（「ジ アレイ京都・四条店」で）