

# 「松花堂弁当」等の食の体験の提供

八幡市立松花堂庭園・美術館



## 「吉兆」の創始者 湯木 貞一氏が考案し 今もなお受け継がれる「松花堂弁当」

松花堂弁当は、昭和の初めに日本料理「吉兆」の創始者である湯木 貞一氏が、松花堂の遺跡を訪れた際に四つ切箱を発見し“これを料理の器にしてはどうか”と考え、後に弁当箱として考案したものです。

松花堂は、寛永文化を代表する文化人の一人であった松花堂昭乗が往年過ごした方丈で、今は店舗に隣接する松花堂庭園に移設されています。

## 「松花堂弁当」の魅力

「吉兆」創始者の「器を弁当箱の仕切りの中に入れる」というアイデアによって、今までは入れられなかった汁気の多い料理も入れられるようになり、美しさと機能性が喜ばれ、広く愛されるようになりました。

また、十字にしきられていることで、造里・八寸・焼物・煮物の味や香りが混ざることなく、冷たい料理と温かい料理を同時に食べられることから、小さな懐石とも言われるようになりました。



松花堂弁当「雅」



料理長 土居氏

## 京都吉兆 松花堂店 料理長 土居氏にお聞きしました。

「吉兆」の歴史や格式を守りつつ、新しい時代にも受け入れられるよう、料理や見た目の演出にも工夫をされているそうです。

また、味が良いことは勿論のこと、数ミリの違いで食感や満腹感に影響することからサイズ感がとても重要だそうで、職人の方々の高い技術が込められていると感じました。

## 行事食にちなんだイベントも開催

「京都吉兆 松花堂店」様では、行事食にちなんだ親子向けのイベント等も開催し、次世代に日本の食文化を伝えるご活動もされています。

今年の2月には「恵方巻体験とお餅つき体験」、5月には「餅つき・粽巻き体験」を開催されました。

ぜひ、隣接する松花堂庭園を眺めながら、豊かな歴史が息づく地で「松花堂弁当」や日本の食文化をお楽しみください。

京都吉兆 松花堂店

住所：京都府八幡市八幡女郎花43-1

電話番号：075-971-3311 [10:30-15:00 | 月曜定休]

「関西 食の「わ」プログラム」  
認定証をお渡ししました

