



## 西行庵主 花輪宗恵さん



上質のわらび粉に、控えめの甘さがほっとした気持ちにさせるという。練りきりや薯蕷などを出した

平安時代末期の歌人、西行終えんの地と伝えられる西行庵。桃山時代、宇喜多秀家の娘が興入れする際、引き出物として持参したという茶室もある。祇園や東山の観光地に接しているが、その門扉をくぐれば、その喧噪は消えてしまう。凜とした静寂の中で行われる茶道のけいこ。そこでも使われることがあるというのが、草わらび餅だ。

## 草わらび餅



## 漂う香ばしさと、舌触りも楽しく

後、「変化球だけとお茶に合うんです」

と、二服目に出すことも多い。忙しいときには、近くの店に買いに走り、食事代わりにもすることも。「意外とおなかのもちがいいんですよ」と笑う。

箱を開けると目を引くのが、たっぷりとかかったきな粉。香ばしさが漂い、

くさわらびもち 上質のわらび

粉に、宇治の茶問屋から取り寄せた抹茶の粉末で色づけしている。国内産の大豆を使ったきめの細かいきな粉が、たっぷりとかけられていて香ばしい。525円。洛匠 ☎075(561)6892。

舌触りも楽しい。「余ると後から牛乳に入れて飲んだり、もちにまぶして安倍川風に食べることもあるんです」

水口城主で、豊臣家の重臣だった長束正家の十四代目。庵主だった叔母の下で、五歳のころから茶道、華道の修業を積み、一九七六年に跡を継いだ。

門下生の指導はもちろん、「多感な時期に本物に触れてほしい」と、修学旅行生も積極的に受け入れる。

主なけいこ場となる母屋は明治時代、若者の教育を行う「鶏鳴塾」として使われていた。「お茶以外に、音楽や芸術などが語り合える文化サロンの役割を担えれば」と平成の鶏鳴塾に意気込みを見せる。(京都市東山区)