



街中で頻りに開かれる「茶会」。亭主がお茶や和菓子、季節に合わせた道具を取りそろえ客をもてなします。江戸時代初期に開かれた「月心寺」の茶室。加賀藩に お茶の文化を広めた茶人、裏千家4代仙叟宗室（せん そうしつ）を偲んで、お茶の先生や茶道具店の 店主など300人が、月日日の23日に集まります。 茶席で耳をすませると、お茶をたてる茶せん人の言や、釜の お湯が沸く音「松風」が心地よく聞こえてきます。

### 茶会

旅の見どころ 2



金沢の茶の湯は、加賀藩御用達の職人たちにも支えられ てきました。その1人が、350年以上の歴史を継ぐ 釜師、14代宮崎寒雄（みやざきかんち）さんです。歴代の 宮崎寒雄は、仙叟宗室の教えを元に、一ひねり加えた作品 を生み出してきました。おむすびの形をした「焼飯釜」。 海水を煮て、塩を作った小屋「塩屋」の風車をイメージした 「塩屋釜」釜をもてなす粋な心を14代目も受け継ぎ、 日々制作にあたります。

### 加賀藩御用達の釜師

旅の見どころ 3

旅の見どころ 1

### 兼六園

加賀藩主、前田家が別荘の庭園として作った 「兼六園（けんろくえん）」。北陸の重たい雪から 松を守るため、春まで縄で枝を補強する「雪吊り」 の風景が楽しめます。雪の少ない今年は、うっすらと した雪化粧の趣です。兼六園の一角にある「時雨亭」 では、訪れた人が、落ち着いた庭園を眺めながら、 抹茶と和菓子でゆったりとした時間を過ごします。



重いばたん雪が降る冬の金沢。 町には加賀藩の時代から続く「お茶」の文化が根づい ています。町の至る所で開かれる「茶会」。300年以上 の技を受け継ぎ、茶道具の釜を作る職人もいます。 そして家庭で広く愛されている「棒いり茶」は、煎茶に 利用しない茎をいかし、ほうじた身近な味です。創業 154年の老舗の茶店では、父と娘が自家ばい煎で 棒いり茶の極みを目指します。暮らしの傍らには茶が ある、金沢の冬を訪ねます。



# 小さな旅

～こころのふるさとをみつめて～

コブック vol. 134

城下町 ほっこりと  
～石川県 金沢市～

2014年3月16日(日) 放送

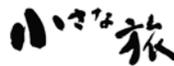
### memo

#### アクセス方法

<飛行機>  
羽田空港→小松空港（約1時間）→  
小松空港からバス→「金沢駅」（約40分）

<電車>  
東京～新潟方面：「越後湯沢駅」→「金沢駅」（約1時間10分）  
上越新幹線「東京駅」→「金沢駅」（約2時間45分）  
東京～名古屋方面：「米原駅」→「金沢駅」（約2時間45分）  
東海道新幹線「東京駅」→「米原駅」→「金沢駅」（約1時間50分）  
特急ひかり・しらさぎ「米原駅」→「金沢駅」（約1時間50分）  
大阪方面：特急サンダーバード「大阪駅」→「金沢駅」（約2時間40分）

<車>  
東京：練馬IC→金沢森本IC（約6時間30分）  
大阪：吹田IC→金沢西IC（約4時間）



ホームページ  
<http://nhk.jp/kotabi>