旅の会 提案の旅
渡辺 雅子さん企画

晩秋の小田原・松永記念館でお呈茶、文香づくり体験
紹太寺では冬季限定メニューの普茶料理

現地集合・現地解散

日帰り

松永記念館・老欅荘の玄関から庭を望む(イメージ)

歴史的建造物でお香とお茶を楽しむ

小田原の板橋地区は100年の歴史をもつ別荘や別邸などの歴史的建造物や庭園が点在する地域です。今回はその中の一つ、松永記念館のお茶室「葉雨庵」「烏薬亭」をお借りしてお呈茶体験、本館の一室では古来の調香を体験し、文香を作ります。松永記念館には電力王であった松永安左エ門のこだわりが随所に見られる邸宅「老欅荘」や、お茶室のほか、見事な庭園もあります。今回、自分だけのオリジナル文香づくりをする本館の二階からは、晩秋の庭園を一望することができます。

老欅荘へのアプローチ(イメージ)

お茶室「葉雨庵」は、当時の財界人や文化人を招き多くのお茶会が催された歴史あるところです。大正末期に旧日本経済新聞や三越百貨店の社長を歴任した野崎廣太の別荘内に建てられ、松永記念館には昭和61年に移築されました。今回はここで「つくばい」や「にじりぐち」など体験し、隣接の「烏薬亭」でお茶をゆっくりといただきます。

※正座に不安な方は椅子のご用意があります。
※文香:手紙に添えたり、しおりとして使ったりと日本古来の香りを身近に感じることができます。

香木を擦って自分だけの文香を作る

色づいた木々に囲まれたお茶室で優雅なひとときを

冬季限定の豆乳鍋つき普茶料理でからだも心も満たされる

昼食は長興山紹太寺の普茶料理を楽しみましょう。紹太寺は小田原城主や春日局のお墓がある由緒あるお寺で、境内に点在する史跡を巡ってから、ご住職自らが調理するお料理をいただきます。普茶料理は中国から伝来した精進料理で、ごまや油を多く使っており、精進料理でありながら濃厚な味が特徴です。今回は冬季限定のメニュー、豆乳鍋をいただきましょう。もちろん、名物となっている1万粒のごまを使ったごま豆腐や、丹念に作られた料理は見た目の美しさとともに野菜の本来の味もご堪能いただけます。

普茶料理は見た目もごちそう。(料理の一部)

旅行日	2019年11月19日(火)・25日(月)		
旅行代金	12,900円	募集人員	24名様(最少催行人員16名様)

10:00小田原駅集合➡箱根登山鉄道・入生田駅➡10:30〜13:30紹太寺散策・昼食➡14:00〜16:00松永記念館館内見学・お香・お呈茶体験➡箱根板橋駅➡小田原駅 16:30解散予定

■添乗員／同行します　■食事／昼食1回　■集合場所／小田原駅(JR・小田急線)　小田急線改札口目の前ロータリー　■集合時間／午前10時00分

※スケジュールは天候状況、交通事情により日程の一部が変更される場合があります
※おおむね平坦な道ですが、お寺には300段を超える階段があります。歩きなれた靴での参加をお願いします。また、昼食や体験などでは靴をお脱ぎいただきます。

コース番号:1000-1665