

初夏の小田原 紹太寺の普茶料理、 松永記念館でのお呈茶・柑橘の部屋香体験と歴史さんぽ

◆歴史的建造物で部屋香づくりとお呈茶。フィナーレは板橋散策

小田原板橋地区は100年超の歴史をもつ別荘や別邸などの歴史的建造が残された地域です。その中心ともいえる松永記念館で「そろりと小田原」の関敦子さんの指導で、オリジナルの部屋香づくりを体験します。今回は、「老櫓荘」広間にて、小田原産のベルガモットの葉や湘南ゴールドなどの橘皮をメインに白檀などの天然香料数種類を調合し、刺繍リボンに詰め、部屋香をつくりまします。夏らしい柑橘の香が心身を元気にしてくれるすてきな土産です。

※部屋香：部屋の空気を浄化し穏やかな香で癒してくれます。玄関や枕元、車内に置いておくのがおすすめです。
松永記念館「老櫓荘」は電力王であった松永安左衛門のこだわりが随所に見られる邸宅です。ほかにお茶室、松永が愛した日本庭園などが当時のまま残されています。その中の一つ、幻庵のお茶室 葉雨庵と、烏葉亭で、小田原の季節の和菓子とともにお呈茶をお楽しみいただきます。
旅の最後は、歴史さんぽです。松永記念館から竹の小径を通り、日本最古級の上水道、小田原用水の水路を辿りつつ、古稀庵、三淵邸に連なる道を歩



部屋香 刺繍リボン

ベルガモット イメージ



内野邸

きます。古い町並みが点在する旧東海道では、見どころがいっぱいです。元醤油醸造の内野邸、老舗の豆腐屋や旧朝倉邸をリノベーションした喫茶店、箱根寄木細工の太田木工のアトリエ兼ショップは元小田原大窪村役場庁舎といった具合です。

◆普茶料理でからだも心も満たされる

普茶料理をいただくのは、長興山紹太寺です。小田原城主や春日局のお墓がある由緒ある寺の清浄な広間でご住職自らが調理するお料理を愛でながらいただきます。普茶料理は中国から伝来した精進料理。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。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



太田木工



紹太寺

■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30分



松永記念館 大広間外

旅行日	2025年6月10日(火)・6月12日(木) 6月13日(金)・6月17日(火)		
旅行代金 (お一人様)	19,800円	募集人員	21名様 (最少催行人員12名様)
小田原駅出発 (10:30) → (箱根登山鉄道) → 入生田駅…紹太寺にて昼食(普茶料理) → (送迎車) → 松永記念館見学と部屋香づくりのワークショップ(松永記念館にてお呈茶を体験)…箱根板橋駅までを散策 → (箱根登山鉄道) → 小田原駅にて解散 (17:00頃)			
■ご案内／※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。 ※正座に不安な方には座椅子のご用意があります。			