

即味 心也

奇をてらうわけではなく意表をつき、普通に見えるが新鮮さが感じられ、それでいて懐かしさを感じる料理。

学問や技芸などの奥義を、我が子ひとりのみに伝え、門外不出とする「一子相伝」。文化文政の頃をその始まりとする「相伝京の味 なかむら」は、一子相伝で、伝統の味を引き継いでいる。おいしい料理を作ることに限らず、ある一線を越えるには繊細な感覚や、集中力、想像力が要求される。感覚的なものであるからこそ、その味を幼少の頃から舌で感じ、そこに宿る心を肌身で解する子にのみ伝承するという「一子相伝」の意義がある。一子相伝と言えども、決して外には明かせない秘密の調理法が語り継がれている訳ではない。むしろ教わるのは、手にする素材、もてなすお客さまに対する精神性。千利休の「この年、この月、この日、客を迎えてする菜は生涯中この一回の他に非ず」という一期一会の心で、客をもてなす。

日本料理アカデミーの理事も務め、フランスでのワークショップを行い、日本料理の伝統と魅力を知ってもらうよう活動するなど、料理を中止にしたライフワークをさらに充実させたい。そして料理で自他共に幸せを分かちたいと考えている。

Flavor is Soul

Doing something unexpected but not necessarily eccentric. Although my cuisine may look rather typical, it has a freshness to it. And yet it still has a nostalgic feel.

We have a concept in Japan called *isshisoden* - by teaching just one child the secrets of an art, we preserve it. Since Soden Kyo-no-Aji Nakamura's beginnings in 1827, the traditional flavors have been transmitted from generation to generation in this way. Creating truly delicious fare demands a highly refined sense of taste, deep concentration and a strong imagination. Precisely because it is a matter of sense, it must be something the tongue has known since one's youngest days. Therein lies the significance of transmitting the secrets to one's child, who can understand that spirit with his body. I do not mean to say that we learn secret cooking methods that we cannot share with the outside. Rather, what you learn is a spirituality towards the ingredients and the guests you serve. I serve my customers as though it is a once in a lifetime opportunity in the spirit of Sen Rikyu's words: "this year, this month, this day - there will be no other chance in this lifetime to serve this guest."

I am a director of the Japanese Culinary Academy and I hold workshops in France to relate the traditions and charms of Japanese cuisine. I would really like to expand this kind of life work that I do outside of my cooking role. And I wish to share the joys of cooking with others.



中村 元計

1962年12月22日生まれ
「相伝京の味 なかむら」六代目主人

■プロフィール

大学卒業後、臨済宗大本山天龍寺僧堂にて雲水修行。
1986年、京料理の道へ。
一子相伝の家訓を守り、厨房に立つ。

日本料理
京料理
中村 元計
相伝京の味
なかむら

ふのむら

中村 元計

Motokazu Nakamura

Born 22 December 1962
The sixth owner of Soden Kyo-no-Aji Nakamura

Profile:
After university, practiced asceticism at Tenryuji, the head of Rinzaï Zen Buddhism. In 1986, returned to the restaurant as chef, to preserve the family precept of the transmission of the business from father to one child.



相伝 - 白味噌辛子雑煮

Soden zoni soup with white miso and mustard



相伝京の味 なかむら

京都府京都市中京区富小路通御池下ル
電話 075-221-5511
<http://www.kyoryori-nakamura.com>

Soden Kyo-no-Aji Nakamura
Oike-sagaru Tominokoji Nakagyo-ku Kyoto
Tel. +81-75-221-5511