

游也

昨年十一月の営業休止前まで本店をはじめ船場吉兆の料亭4店すべてで客の残した料理の使い回しが行われていました。客人が手を付けずに回収された銀だらやハモ、牛肉などの焼き物を再び調理して提供したり、折り詰め弁当に入れることもあつたそうですが、刺し身に使うワサビは、客が箸を付けた場合も回収し醤油に混ぜ「ワサビ醤油」として別の料理に使ったり、鰻丼は電子レンジで温め直したうえ器を変え、石焼きにする魚介類やフルーツゼリーはそのまま別の客に出すこともあつたそうです。女将の湯木佐知子社長が言う

が悪化し再建中の高級料亭「船場吉兆」（大阪市中央区）は廃業に追い込まれました。客の食べ残した料理を使い回していたことが新たに発覚し、急速に客離れが進み、収益の確保の見通し立たなくなり、再建断念を決意したことですか。

大阪市史跡  
龍溪禪師墓所 宝龜山九島院  
〒550-0022 大阪市西区本田3丁目4番18号  
TEL 06(6583)2725 FAX 06(6583)0908

発行所

発行者 第二十五世住職 奥田啓知(智證)

高級料亭  
『船場吉兆』  
廃業

のれんを妄信せず自らの舌で選ぼう。

A black and white portrait of Wang Kang, a man with glasses and a mustache, looking slightly to the right. The image is framed by a thick black border.

商家の主人はその姿を見るや下男に命じて、さんざん棒で打ち据え追い出させました。そのあと、和尚は金欄の袈裟に身を包んで、堂々と商家の門前に立ちました。主人は「どうぞ、どうぞ」と奥の座敷へ案内しようとしたが、「いや、愚僧はここで結構です」と一休和尚は動こうとしません。「ここは下郎の座るところですさあ、どうぞ奥へ」と主人。和尚は言いま

一 手付かずの残された料理」として、別の客に使い回すなど老舗の高級料亭にとつてあつてはならないことです。室町時代の禅僧の一休禅師にこんな逸話があります。京都の商家で盛大な法要があり、その導師に一休和尚が呼ばれました。和尚は気軽に引き受けました。が、そこは一休和尚。持ち前の茶目っ気を發揮し、どこからか汚ならしい着物を見つけてきて手足に煤（すす）をつけ蘆（こも）」をかぶつてその商家へ行きました。

連れで行つて、この衣だけを奥へ  
わしは、こから追い返され  
のでは、ですから、「(ひろさち  
あ著 仏教とつておきの話)  
私たちは外見や名前、看板で  
判断してしまいかがちです。そう  
した凡夫の性(さが)を逆手に  
とり、「船場吉兆」という老舗  
の暖簾(へのれん)に思い上がり  
使い回しても、「吉兆」という  
暖簾に疑いを持たないと、客を  
馬鹿にした結果、こうしたこと  
が常態化していったのでしよう。  
私たちも暖簾や看板を妄信せ  
しらず、自らの「舌」で本当に美味  
しい料理を食べたいものです。  
数年前、たまたま愚妻と一緒に  
心斎橋の吉兆で食事をしよう  
としましたが、予約がないとダメ  
だといふことで、賞味できません  
でしめた。高額の料金をとられたら  
うえ、「手付かず」の残された料

