

# 自蹊庵便り

平成二十五年弥生

NO100

―百号に寄せて―

自蹊庵便りも今月号をもちまして百号となりました。お陰さまで：の言葉では云い表せないほど、多くの方々の御支援を賜つてのことにごさいます。なかでも編集子のN氏には十年余にわたり、(正しくは十二年)御協力を頂き、足の向けようもございませぬ。

茶事の出仕事は一席一席心して働くも、拙い仕事ぶりを省みながらの帰路にございました。旅から帰つてまいりますと、多くの方々からの御礼状が届いておりました。涙をぼたぼた落としてながら読んだり、深々とおじぎをしたり：と、そうしたお手紙の数々が励みとなり、今日まで続いてまいりました。行く先々でお世話になつた御礼状をこちらにもまたしたためて：ということの流れから、自蹊庵便りを発信することに至つた次第です。

縁えにしを未だ途切れることなく今日という日がある事に感謝でございませぬ。  
桃とうり李物言しわされども下した自み蹊ちから蹊ちを成す。という故事から自蹊庵と名付けてくださり、月に一度は必ず茶事を実行された茶の湯人びとも逝かれて二年が過ぎようとしています。移りゆく日々の中にあつて、今日は今日の力を明日は明日の力を信じて、心を惜しまず、体を惜しまず働くのみにございませぬ。

この自蹊庵便りが百号を迎えること出来ました影の支えに、今一人大きな存在がございませぬ。高校の頃の国語の恩師T先生にございませぬ。未だ不勉強な私に辛抱強く、また頗る温かい御指導を賜つております。一号から一度も欠かさず毎号届く感想文ぶみ、官製ハガキにピツシリと書かれたその蘊蓄は、どんな哲学書よりも宝にございませぬ。この名文を私が独り占めたものでは余りにも勿体なく、百号を記念にT先生との往復書簡のような形で、なんとかお元氣な内に日の目を見せたいものと

初めは五十名ほどのことでしたが、今は三百名を越えております。その間、数々のドラマあり、その土地土地の茶の湯の姿、お人の姿、何処から登ろうと、見る月は同じと申しますが、尽きることなき茶の湯の文化、同じ月を見るとき一言に辿り着きそうにありませぬ。

ただに思いますことは、自己修練の場としては完全道場と思つております。完成度高き文化の凝縮、これほどのものはなき：と思えど、何処の麓から見ても同じ月にごさいます。登れそうに登れず、辿り着きそうに宇宙の彼方ほど遠く、なかなかの世界のようございませぬ。一世では足りないことばかりにございませぬ。そのような心許ない日々の中で何よりも有難く思いますことは、同じ志を抱く方々に出逢え、一席一席心尽くしの茶事の舞台を賜り願つております。

因みにT先生の九十九号に対してのハガキを御紹介しますと、一さて、今回の「庵便り」にケチをつけます。「美しく老う佇まい」「老う」などという日本語はありません。文語ならば「老ゆ」。(ヤ行上二段活用)この場合連体形ですから「老ゆる」としなければなりません。口語ならば「老いる」。(ア行上二段活用)連体形ですから「老いる」です。つまり「美しく老ゆる佇まい」もしくは「美しく老いる佇まい」としなければ日本語にならないわけですから、もう一つ、「料理人の心得を情熱と真心を解かれました。」何とも坐りのわるい日本語です。せつかくのあなただの大文章こういうケチをつけられないように頑張ってください。いと、今一つ九十八号の「日々是初心」については、一まず「和食検定」のチラシを拝見しました。ああ、こういう制度ができて、この審査員におなりになったんだナ、と思つて「たより」を読んで行きますと、少しちがう、だいぶちが

続けてこられたことにごさいます。  
御高齡ちやのゆびとの茶の湯人は一様に冥土のみやげに良い茶事に預かりたいものだね：と。そのような言葉を戴くたびに、身も心も惜しんでほならないと、身を引き締まる思いにごさいます。

心漲る頃、身衰える兆し：。これは高齡に向かうどなたもがせめぎ合う心持ちにごさいます。私とて例外は許されぬこと：と心内ちにて秘かに折り合いを付けつつあります。古希を迎えます本年、七十才に至らなければ見えないものもあるはず。失うものより新しき恵みに心遊ばせてみたいと思つております。それは、まぎれもなくお客様が与えてくださる力にごさいます。お一人お一人みな同じようによわい齢いを重ねるなか、時をいとおしみ、移ろう時の流れに身を置き、一服を至福と思える一瞬の喜びを分かち合えるお客

う。よろしい！あなたはまちがつてもこの審査員になつてはいけません。和食基礎英語とか和食応用英語とかの課題がある。何のためだ。お茶にバターを入れて飲むナントカスープを作るためか。こんなことをしてまで「茶」をグローバルにする必要はない。利休以来の伝統を頑強に守れ。それでこそ「茶」だ。「茶」に携わりたい外国人は日本語を学べ、フランス料理に携わる日本人はフランス語を使つている。茶室に入つたら、一切の外国語を禁止する。そういう空間が日本にあつて良い。この現実立つての「検定」ののだらうとは思ふ。だが私は「茶」を根城に、洋食化に抵抗する「和食」を主張したい。―

なんと嬉しく、じくんと心に染みいる文にごさいます。官製ハガキ一枚なれどハガキにあらず、感想文ぶみなれども雑感にあらず。ずしりと重く、限りなく温かい一枚五十円の花ガキにごさいます。一号から百号までの間、欠けることなくエールを賜り、今日を

迎えましたこと、誠に誠に有難うございます。この場をお借りし改めて厚く御礼申し上げます。編集子N氏、そして地方の皆さま、ながきに渡り御支援、御指導のほど、深く深く感謝！

心より御礼申し上げます。七十にして百号なるも区切りよく、新たな八十路二百号に向けての舟出でもありません。皆さまのお健やかな日々と共にありたいと願うばかりの今日この頃にござります。

多謝！

### 各種教室御案内

茶事教室参加希望の方は、電話又はFAXにて四日前までにお申し込みください。

#### 江岑宗左茶書の読書会

三月二十日(第三水曜)  
四月十七日(第三水曜)  
茶書掲載の昼食有り  
午前十時～午後一時  
会費 三千元

### 茶事教室

弥生の茶事

(雛の節句に寄せて)

三月十日、十一日(日・月)  
十日には福原先生による

篠笛演奏もござります

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

篠笛の日のみ千円の御協力を

いただいております

卯月の茶事(観桜)

四月八日(月)

十四日(日)

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

※三月弥生の点心 三千五百円

四月お花見点心 三千五百円

いずれも煮物椀、菓子、抹茶がきます。要予約 三名様以上

### 和菓子の会

三月十三日(第二水曜)

菜の花、干菓子貝尽くし

利休忌に因み、

黄身時雨の生地にて

四月十日(第二水曜)

花衣(外郎生地)、

干菓子花びら(雲平他)

午前十時

会費 三千元

出上がりはお抹茶一服と共に  
賞味頂きます。(お土産あり)

### 日本料理の会

※特集カリキュラムで行います

三月八日(第二金曜)

雛の点心と煮物椀(蛤粉薯)

四月十二日

お花見弁当と

煮物椀(道明寺桜蒸し)

午前十時と午後六時

会費 五千元

### 手作り工房の会

三月十三日(第二水曜)

露の鹽の佃煮、甘露煮、

露の鹽味噌、キャラブキ

露の葉の佃煮

四月十日(第二水曜)

野菜の保存食、

タンポポ、ナズナ、蓮その他

会費 三千元

### 男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

三月十二日(第二火曜)

高菜ミール、薬草入玄米餅

さつま揚げ

四月九日(第二火曜)

胡桃餅、しぐれ味噌、

大根葉の煮合わせ

午後五時

会費 五千元

### 今月の薬膳(九十九号の続き)

体を温める薬草茶の一番手軽で効果的なのは蓬茶です。本来は春から夏にかけてのものを洗って干しておかれると宜しいのですが、時期を問わず見つけたら、洗って干しておかれると良いですね。ハーブ類ではサフラン茶が血行を良くする事が知られています。食は体の源です。基礎体力を養っておきたいですね。

今年の冬は、殊の外春が待たれましたね。厳しい寒さの中から野草達が一斉に顔を出し始めました。このような年には常より特別な力を蓄えているように思います。

露の鹽、タンポポ、蓮、ナズナ等々、生命力に溢れたものを口にする事で、基礎体力を養いましょう。花粉症対策にも大いに力になってくれるのが、これら春の芽吹き野草達です。

肥料がなくても勢いよく繁茂するこれらの生命力、足下にあるものばかりです。見直して見てください。万病に効き、体を調べてくれると昔から伝えられております。車の多いところや農薬を使った畦などは避けた方がいいですね。拙庵では狭庭ながら庭にあるもので十分に役立ってくれております。野草は茹でただけではアクが旨みに変わりません。揚げるか強火でサッと炒めるのをお薦めします。

献立予定

弥生の茶事

(雛の節句点心)

一の重

前八寸五種と向付盛り

前八寸五種

くわい瓢結び人参

芹胡麻酢和え

出汁巻き玉子

白魚昆布

三つ葉結び

向付盛り

鯛昆布

ぼんぼり仕上げ

卯月茶事(観桜)

花の宴弁当

(大徳寺弁当)

向付 烏賊 鮪

より独活 人参

花びら大根

山葵

二の重

焼物詰め合わせ三種

桜鱒甘酒焼

鶏のくわ焼

蓬麩田楽

三の重

焚き物詰め合わせ

市松大根人参信田巻き

高野豆腐含め

独活の白煮

薩の青煮

四の重

花ちらし寿司

干し椎茸・わらび

海老そぼろ

錦糸玉子

木の芽

煮物椀 蛤糝薯

一文字ほうれん草

人参

吸口 もも花びら

煮物椀

主菓子 三色団子

干菓子 打ち菓子

貝尽くし

細青竹串とりどり

鯛の子含め

スモークサーモン

厚焼玉子

鴨ロール

蛸の柔らか煮

蛇腹胡瓜

筍含め

桜餅寿司

花びら生姜

煮物椀

遠山桜豆腐

豆乳葛仕立て

主菓子 花衣

ういろう生地にて

干菓子 花びら(雲平)

水(有平)

# 鶴の茶寮

## 平成二十五年年間行事予定

卯月の茶事（観桜）

四月八日（月）

四月十四日（日）

文月の茶事（七夕）

七月 八日（月）

十四日（日）

皐月の茶事（初風炉）

端午の節句によせて

五月五日（日） 篠笛あり

六日（月）

葉月の茶事（朝茶）

八月十一日（日）

十二日（月） 席

※朝茶は午前六時～八時までです。

※定例の茶事は二週目ですが、  
作品展のため一週目に変更です。

長月の茶事（重陽の節句）

九月八日（日）

九日（月）

中秋の名月茶事（夕ざり）

五月九日（木）

五月十三日（月）

観月茶事

九月十九日（木）

二十日（金）

○お待たせしました山野草の優しい  
世界と共に豊かな鵬志堂ワールドを  
お楽しみください。

水無月の茶事

六月九日（日）

十日（月）

※観月茶事は中秋の名月に合わせ、  
入午後六時となります。

神無月の茶事（名残）

十月十三日（日）

十四日（月）

※定例茶事は正午の席入ですが、  
午前四時の暁を御希望の方はお申し出

ください。三名様より申し受けます。

霜月の茶事（口切り）

十一月十日（日）

十一日（月）

弥生の茶事（雛の節句）

三月九日（日）

三月十日（月）

※口切り茶事は石臼で実際に挽いた茶葉  
にて一服お召し上がり頂きます。

※五節句の日曜日のお席には

福原友裕先生の篠笛演奏を予定してお  
ります。

師走の茶事（夜咄）

十二月八日（日）

九日（月）

○口切り、夜咄、初釜については、  
御社中での御利用をお待ちしております。

五名様より申し受けます。

平成二十六年睦月の茶事（初釜）

一月十二日（日）

十三日（月）

○年間予定の途上にて、今年から来年に

※定例日以外にも御社中での申込お待ち  
申し上げます。

かけて、茶事行脚を予定しております  
ので、変更の生じる事もあるかと存じ  
ます。その節はお許しくださいませ。

その他の単発講習会

如月の茶事（暁の茶事 茶飯釜）

二月九日（日）

十日（月）

日本料理の会、手作り工房、

お菓子教室等はホームページにて  
御確認ください。