

―神様の色―

わが家の巡りの水張田は、一面青々と田波が続くばかり、豊かな恵みです。梅雨の恵みは神様からの賜りもの。二十年ほど前までは地球の弧が見えるほどの稲田にございました。

今頃の季節、ぼーっと窓外の風によろ稲を眺めているのが、何よりも至福のひとつときであったことが昨日のように甦ってまいります。風に従う青田を見つめていますと、寄せては返す、まさに田圃の波、あの永遠の豊かさを約束されたような田波の青さは、神宿る青、もし神様はどんな色をしているの：と幼子にきかれたら、蛙さんのおうち、田圃の青色よ：と、そつと内緒事のように耳元でささやいて上げたくなるような：。

雷に始まって雷に終わるこの梅雨の恵みを思い、ピカッと稲光が走ると昔し始め、臚おぼろの残生、先人達の偉大さに頭を垂れるばかりにございます。四手^{シデ}の四はあみがしらすから、網を張ったさまを表しているのでしょうか、邪悪なものを払う意味で、そのようにも思いますが紙面を足すには、今少し勉強が足りないようです。今日では紙垂^{シデ}という字の方が多く使われているようです。

旅をしておりましても社は津々浦々にあり、最も身近な存在として神様は、いづこにもおわしますことを感じさせてくれます。それが、注連であり、紙垂の景色ですよね。

朝々の森の散歩の折りも大樹に宿る神を感じ、家の巡り田を見ては、あっ、これこそ最も神に相応しい：と青の深さ、清楚さに、心満つる思いがいたします。

水を張った田圃での耕しゆえに微生物の宝庫、土と水という恵みによって二千年の昔から肥沃さを失うことなく、稔りをもたらしてくる稲作というものの営みの素晴らしさに改めて感動で

の人は天上に神様がいて、これを発すると考えられていたので、雷のことを神鳴と云われていますが、稲光のことを稲妻と呼ぶのも、天の神様と地の神様の結婚式のような豊かさを感じませんか？妻を迎えて身を結ぶ、身を実におき替えてみて納得、私達大和民族は最も豊かな恵みのもとに生かされているのですね。

注連縄（標縄、七五三縄）もしりくくりなわの約で、わらの尻を切らずにそのまま込めて置くナワの意なのだそうです。漢語の「注連」は水で注ぎ清めて連ね張るなわで、出棺後に家の入口に張って、亡魂が再び家に帰らぬようにしたものを云つたのだそうです。只今の日本の風景として、神前または神聖な地域などにかけて渡し、内と外との境界の役目、不浄と隔てをするために引き渡してあるナワは、新年に門戸

す。

たまたま日本という国に生まれ、農耕民族としての恩恵を賜り、この偶然を奇瑞としか表現の仕様もなく、なんと幸せな民族でありましょう。人類の営み史上、最も豊かさに満ちた国のように思えるのも古希^{よわい}という^{よわい}のせいでしょうか。

米を作るという共存性は日本人としての礼節をも大きく育んできたように思います。

米離れの進んでいる若者達を見聞きしますと、もしかすると、米離れと礼儀離れは何ゆえとなくではありませんが、繋がっているような気がしてなりません。

日本人は茶の湯という希なる文化を育んでこられたのも、その根底には礼儀作法の行き届いた緻密な精神性、社会性が十二分に備わっていたという下地あつてのことのように思われます。自然との共成の優しさも、四季というはっきりとした移ろいの風土が、稲作を始めとする手入れの文化を生み、その

に張ることによって災神の入らぬようにとの意味からのようです。

ナワは左捻りが定式で三筋、五筋、七筋と順次にわら茎をより、放して垂れ下げ、その間に紙四手^{カミシデ}を下げてあるのが、日頃私達が目にする注連縄ですね。あまりにも身近な風景として生活にとけ込んでいるものですから、深い考えもなく、漫然と、畏敬の念にて御辞儀をし、おまいりする程度のことにございました。

まさに西行の歌の心境、有難きここのするのは日本人ならば、どなたも感じている心持ちではないでしょうか。

紙四手^{カミシデ}が稲妻をあらわし、雨乞いを祈願したものであることと知ったのも、人生の後半に至った頃、只今、古希に足を踏み入れたこの頃ようやく、あつ、これは陽回だ、あつ、なるほど：という具合に少し物事が見え隠れ

計り知れない風土の恵みは、秩序を重んじ、いづこにもおわします神さまと共に謙虚に歩んできた農耕民族なのでしようね。人住まうところ鳥居あり。

お稲荷さんありの景色の健在は、日本人そのものなのかも知れませんね。

因みに禾偏のつく字を数えてみたら、なんと百五十字ほどありました。そう云えば、お茶の稽古という字も禾編です。広辞苑によりますと、禾（作物）を長く蓄えるに始まり、久しくとどめ置いた収穫物を（のち合わせて計る）に当てて、次々に考え合わせることを意味するそうです。一定のところまで届いて止まるという意、また寄せ合わせて考えるというところから、^{いにしえ}古^{いにしえ}を学び、考え合わせていくことが稽古ということなのでしょうか。：。穂やかという字も稲（禾）があつて、始めて人はやすらか、穏やかにいられるという、一字一句、言葉も文字も身に染みわたるこの頃でございます。

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

七月十七日(第三水曜)
八月はお休みです
茶書掲載の昼食有り
午前十時〜午後一時
会費 三千元

和菓子のお会

七月十日(第二水曜)
主菓子 朝顔(こなし)
干菓子 寒水他
八月はお休みです
会費 三千元
出来上がりはお抹茶一服と共に
賞味頂きます。(お土産あり)

手作り工房のお会

七月九日(第二火曜)
魚貝の燻製他、
午後二時
会費 三千元
八月はお休みです

今月の薬草仕事

今は忍冬が盛りを過ぎようとしています。オオバコも葉が大きく育ってきました。この二つは梅雨の最中の収穫でも大丈夫です。乾燥は難しい時期ですので、ある程度干したらフライパンに半紙又はわら半紙を二枚ぐらい重ねた上で気長く焙り、水分を飛ばし、熱がとれたらお茶の空き缶などに保存しておかれるとよいでしょう。忍冬は焼酎につけて二、三ヶ月置き、食前酒として毎日お猪口一杯位呑むと、夏バテや夏風邪の予防になるすぐれものです。オオバ

茶事教室

文月の茶事(七夕に寄せて)
七月八日(月)
七月十四日(第二日)
席入 正午
点前担当・懐石実習者 午前九時
会費 一万円
葉月の茶事(朝茶)
八月五日(第一月)
八月十一日(第二日)
事情により第一月と第二月
となりまして。
席入 午前六時
点前担当・懐石実習者は前日よりの泊まり込みが可能です。
お声かけください。
会費 一万円

コも肝臓に良し、目に良し、又梅雨時の関節痛にも良く効くと云われております。

只今、無花果、水瓜が美味しく出廻っております。無花果は砂糖で煮るか、乾燥させるかして、一日に二〜三個食べていると便秘や胃弱も改善されます。酒の悪酔いにも効果があると伝えられております。保存しておきたい果実です。痔の人は無花果の葉を沢山お風呂に入れ、その湯に入るとほとんどの痔は治るそうです。一年分干しておかれたいですね。

中国では西瓜の種の干したものは強壯剤の役目をしているのだそうですよ。腎臓病、尿道炎や膀胱炎に特に効果があると云われています。一年中保存したい時は水瓜糖を作っておくと便利です。

捨てるどころなしは、まさに枇杷です。実は美味です。葉種は万病に効きます。風邪をひいて咳が出ても

男子厨房のお会

茶の湯サロン
内容 薬膳料理
七月九日(第二火曜)
薬草と鰯の御馳走
午後五時
会費 五千元
八月はお休みです

日本料理のお会

※特集カリキュラムで行います
七月十二日(第二金曜)
今、最も美味しい梅雨鰯、
梅雨鰯の御馳走、
向付〜預け鉢まで
午前十時と午後六時
会費 五千元
八月はお休みです

枇杷の種五〜六個をつぶして煎じて飲むと治ります。枇杷の葉は毛虫カブレ、白髪染めカブレなど葉の風呂に入ると治ります。(実証済みです)
枇杷の葉と無花果の葉を大切に！
詳しく知りたい方は、電話又はFAX
クスくださいね。

参考文献…百円健康法(三橋一天著)

献立予定

文月の茶事(七夕)

汁 枝豆鹿の子

吸口 水芥子

桜味噌又は赤出し

出汁の十五%

○枝豆が美味しくなってきた。
ました。

色よく固ゆでしたもの(甘皮を除く)をやや固めの天ぶら衣にて鹿の子にまとめ、色よく揚げます。

向付

鱧とぶどうの

おろし和え

○鱧は梅肉醤油で戴くのが定番ですが、マスカットと大根おろしをざっくり和え、梅肉をベースにした加減酢で!

預け鉢

五色鉢

南瓜 オレンジ煮

蓮根 白煮

トマト 旨煮

椎茸 含め

胡瓜短冊昆布

○それぞれを下煮し、吸地より少し濃目の地をジェル仕上げにし、冷やし鉢にて。

進肴 糸瓜と葛切りの酢の物

○七夕の遊び心、糸に因んでたっぷりの糸ソーメンと葛切りを和え、三杯酢で!

煮物椀 冬瓜と鰻の博多

○機織で、博多帯をイメージ、色よく茹でた冬瓜と柔らかく蒸した鰻を博多にしてみました。

○冬瓜の色出しは皮を薄く剥き、重曹と塩を合わせ、良くこすりつけ三十分程置き、熱湯にて茹で、氷水にとりまます。

茶漉しで片栗粉を層の間にふり、ラップできちんと包み、五分程蒸します。穴子の白焼きを使うのも美味です。黄色のパプリカを星型で抜いて冬瓜の上に七夕らしくあしらってみました。
天に針柚子。

箸洗い 大徳寺納豆

金銀星

○拙庵のヒットアイディア ベストスリーの一つ

大徳寺納豆をラップで挟み、綿棒でのぼします
金箔、銀箔それぞれを大徳寺納豆の上に載せ更に綿棒でのぼし星型で抜いたものです。

○余り遊び過ぎてもくだい
ですから、無病を願って
丁子などもいいですね。
甘草の花を塩漬けにして
おいて使うのも一考です。

八寸

蓮芋の小袖寿司

鯛の糸巻き寿司

○蓮芋は皮を剥き、色よく茹で冷水にとり、吸地より少し濃目の地に浸して

焼物

三豊茄子の銀河焼

○今年も待ちに待った三豊茄子の到来です。
甘くて柔らかく美味です。
香川県の三豊産ですが、苗を分けて戴き作ってくださっている方のお陰です。

○白味噌を隠し味程度の甘酒でのぼし、上がりに卵黄を一個程混ぜ、玉味噌仕上げとします。
オクラ、車海老、モロコシなどを上に散らし、オープンにて焼きます。
三豊茄子は賀茂茄子より大きいので三センチ厚さほどのものを半月で焼き上げました。

おきます。

○鯛の昆布を薄くのぼし、手まり風に仕上げ糸がけにします。(糸は三つ葉軸やパプリカの皮を使用)

湯斗 香の物

沢庵他 三種盛り

主菓子 メロン舟

ゼリー寄せ

○メロンは半分に分り、中を割り抜き機で抜き、ゼラチンで固め、舟のように切ってみました。
果物は彩りよく色々合わせるのも楽しいですね!

干菓子

道祖神

かささぎ

葉月の茶事（朝茶）

汁 冷やし胡麻汁

尊菜 鳴門瓜

吸口 水芥子

桜味噌又は赤出しで

出汁の十パーセントほど

○朝茶は早朝ゆえ、全体に体に優しい内容にしましょう。

○煮物椀かどちらかを冷やし仕立てにすると仕事の段取りの助けとなります。

○朝茶ならではの贅沢、

生麩を特注して刺身で戴きます。

茄子もできたら果肉の柔らかい三豊茄子をじっくり炭火で焼きたいところですが市販の茄子でも十分に美味です。

とき山葵をしのばせ、

吸地より少し濃目に調えた旨出汁を吉野仕立てにて仕上げてみました。

つゆ生姜も合いますね。

○生麩の替わりに、刺身湯葉良し、にがりも豆乳も質の良いものが手に入るようになりました。

枝豆腐などオリジナルなものも前日に作っておくのも朝茶の向付には相応しい一品と存じます。

煮物椀 飛竜頭湯葉揚げ

吸口 針柚子

○豆腐・大和芋にて飛竜頭を作り、平湯葉を細かく切り衣として揚げました。鶏挽肉と玉葱のみじん切りを少々炒めてしのばせてあります。

○前盛りは瓜そうめんをあしらって（長めの千切り胡瓜を葛打ちしたもの）みました。吸い口は針柚子を天に添えて。

焼物 蓮根餅

○定番のようですが熱々の揚げたてに少し焼目を、つゆ、塩で戴くもよし、辛子醤油よし、朝茶ならではの焼物と思います。

向付

生麩 焼茄子

妻 茗荷 針打ち

山葵

○朝茶は一汁三菜までとし、拙庵では引重にてお出しします。

引重は、下段が焼物、上段が漬物と昔からの決まり事のようなのですが、どうも不具合です。

漬物は冷たくたつぷりお出ししたい、焼物は熱々を：となると、二段重ねとしてはせめて焼物を上段に持つてこなくては居心地が悪いような気がいたします。

漬物 五種盛り

水茄子

柴漬け

沢庵

胡瓜

味噌漬

箸洗い 岩梨 針生姜

○夏の風物、岩梨を使うとしたら、やはり小吸物が一番合いますね。

八寸

山葵の白扇揚げ
豊鯛のあぶり

○山葵は太めのものを薄い輪切りにして、筆で葛打ち、色よく揚げ、さつと塩を振りかけます。
(控え目に)

湯斗 香の物 かくや

○漬物は前出しでたつぷりとお出ししてありますが、五種を細かく切り混ぜ、かくやにして、後出しに添えるようにしています。

主菓子 唐黍 鹿の子

○生唐黍の粒をはずし、砂糖蜜で一煮立ちし、そのまま蜜に一週間程漬け込んだもので、白味噌餡を包み、寒天かけて冷やしておきます。

干菓子 妙蓮煎餅 水