

―一味同心―

つい、先日のこと、ある方に茶の湯は生活文化ではないでしょうか？と申し上げたら、いえいえ、芸術文化ですよ：と、ちょっと楽しい会話のひとつと

きがありました。私は常々、茶の湯の存在が生活のあらゆる領域に影響を与えていると思うのですが：。仏教が伝

来して以来、大和民族の生活に大きく根付いているが如く、茶の湯もまた同じほどの大きな存在だと思えるのです。

只今、一般的には茶は趣味的な遊び事、稽古事に留まっているように見られる向きもなきにしもあらず：にございますが、考えてみますと、日常茶飯と云う言葉がありますように、日常生活を素材としているにも関わらず、なぜか生活から離れた位置にあるように

感じます。目くら蛇に怖じず、恥をかき続けておりますと、恥は茶事の回数分を越え、いつのまにか心を富ましむる宝物になっておりました。

未だ象さんの耳に過ぎないほどの心許ない知恵しか持ち合わせてはおりませんが、一席、一席の出逢いの中で多くの方々に育てて戴きました事実がございます。何ものにも替えがたい財産になっております。

この頃特に思っておりますことは、一味同心という言葉です。日々の生活の中で、家族は同じものを食べ思い合

い心を寄せ合うという積み重ねにございます。茶の湯に言い替えますと、亭主がお客様をお迎えし、茶の道という礼法を持って振る舞う。これもまた、紛れもなく一味同心ではないかと：。

も見えます。不思議な存在ですね。何気ない日常生活の風習といったものも、昭和の時代を生きた私達は、影響として目にも心にも残っております。それは茶の湯というものが根底に息づいていて、秩序と慎ましき漂う、素朴な美しさを秘めた生活がそこにはあったように思うのです。

(足利) 義政から利休に至る戦国時代、確かに特権階級から発展してきた茶の湯の史跡を巡れば桃山ルネッサンスとも云える芸術文化の領域にございますが、私はどうも、その美意識なり慎ましき心映えは生活に生かされ、人々の精神生活を大いに育み、多大な影響を与えてきたように感じております。

自然との共生の優しさ、厳しさは、のないう、当たり前前の事に、七十歳にしてようやく気がついた次第です。遠方から足を運んでくださるお客様、稚拙な亭主に永年に渡り温かくお付き合いくださるお客様、戦国時代でなくとも明日をも知れない命、天与の授かりものであつてみれば、家族もお客様も一瞬一瞬の一会にほかならず、いとおしい時の移ろいがございます。時を共有するという茶の湯の二刻はまさに一味同心なのです。

茶を点でるといふ不思議な生活文化、日本人ならではの感性でしか、培いようも育みようもないほどの、素晴らしく、しなやかで、美しいこの文化を、この歴史を持つ日本という国を希有な国、奇跡の国とも思えるのです。

豊かな自然がはぐくんできた甘露な水と共に生かされてきた贅沢な民族なのではないでしょうか。茶の湯を意識するしないに関わらず、日本人の精神文化の根底には、少なからず茶の理念

障子を通して差し込む柔らかい光、そしてその光の移ろいは時の移ろいであり、茶の湯の二ふたとき刻は時の移ろいを樂しむ、一瞬一瞬を掬い取る儂さと背中合わせの贅沢な優しさではないでしょうか。

厳しさは：というのと、これはもう、日々の手入れなしには、自然の気というものは満ちてこないという、待たなしの日常の厳しさにございます。土に親しみ、灰に親しみ、炭に親しむという手入れの日常は、殊の外厳しく、なかなか心身追い着きがたき日常というのが現実の厳しさにございます。

毎月二十年間どんな事情がありましても、茶事をやり続けてきた理由は、何でも続けてみなければ見せてもらえないものがあるように思っていることにかなつたものが根付いているように思えるのです。

茶の湯が四百年余続いておりますのも、日本人としての骨子のようなものが、茶の湯の世界に凝縮しているように思えるのは私だけでしょうか。拙庵にお客様をお迎えするには床の間一つない粗庵にございます。お客様の心身の寛さに胸を預けての今日までの歩みにございました。足許のひと掬い、ひと掬いを拾い続けての今にございます。

古希感謝の茶事が、口切、夜咄と続きます。師走に向かう御多忙の時期にお出ましくくださるお客様方に、心より身に余ることと頭を垂るるばかりにございます。過日の親月茶事も今年の月は一際美しく、御簾ごしに篠笛も福原友裕先生の御協力のもと贅沢な時の流れにございました。自然の宝、お人の宝に支えられて茶事は始めて成り立つ：と心に染みる日々が続いております。

各種教室についての

お詫びとお断り

一年間茶事以外の教室は、勝手ながらお休みさせて頂きました。

古希感謝茶事行脚の旅が続きます。今秋から来夏にかけての旅の予定です。

茶事教室は第二日曜と第二月曜で今までと同じにございますが、旅の都合により変更やむを得ぬ時が生じることもあるかと存じます。早めにホームページ・便りを使って御連絡させて頂いて戴くつもりです。

なお、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。

茶事教室

口切りの茶事

今月は教室での実習はお休みです。十一時半の席入までに御来庵ください

十一月十日（第二日曜）
十一月十一日（第二月曜）
十一月十二日（第二火曜）
席入 十一時半
会費 一万五千元

茶臼で挽いた濃茶・薄茶を
お召し上がり戴きます。

師走の茶事（夜咄）

今月は教室での実習はお休みです。五時半の席入までに御来庵ください

十二月六日（第一金曜）
十二月七日（第一土曜）
十二月八日（第二日曜）
十二月九日（第二月曜）
席入 午後五時半
会費 一万三千元

今月の薬草仕事

オオバコ（日本大百科全集より）



庭の樹木の葉がずいぶんとスキスキになってまいりました。そんな中で採れる薬草と云いますと、先号でも触れましたが萩の木です。今どきは白花や

赤花と共に葉茶を薬しんでおりますが、茎は冬でも枯れないので便利です。干して保存し、お茶として常飲したい薬草です。目眩やノボセ、頭痛などを鎮め、神経を穏やかにする働きがあると云われています。この時期、暑かったり寒かったりと風邪の声もちらほら聞こえ始めました。

今、足下にある草でせっせと採って欲しいのがオオバコです。庭や道端の何処かにでも生えていますから、ちょこちょこ採って干して保存してください。冬に備え沢山採っておきたい薬草です。今は春の季と違って穂が長く伸びています。この葉や穂を煎じて飲むだけで咳が止まります。風邪をひいたらオオバコ茶に生姜汁を加えて飲むと治りが早いですよ。オオバコ茶でうが

いをする、口の中の病氣、口内炎、扁桃腺炎、舌、ノドの痛みに特効があると云われています。

膝関節に水が溜まってハレて痛む時も、オオバコ茶を常飲していれば良く効くそうです。肝臓にもよく、二日酔いなどの効果があります。肝臓に良いと云うことは目にも良いということ。視力の快復を助けます。今まで、雑草と思つて抜いていらした方は、是非、明日から実行してみませんか、塵も積もれば山となります。さっと洗つて干しておかれると結構たまりますよ。

献立予定

口切りの茶事

汁 石川芋とエリンギの

あられ揚げ

吸口 水芥子
白味噌7桜味噌3

○秋が深まるほどに
白味噌をだんだん多く
していきましょう

○石川芋は皮を剥き、
一センチ角ほどのあられ
に切ります。

エリンギも同じ大きさに
切ります。

固めの天ぷら粉ほどの衣
をつなぎ程度に、一口大
にまとめて色よく揚げま
す。

口切りらしく菊衣などで
揚げると良いですね。

向付

鯛の白板昆布博多

山葵 煎り酒

あしらい 寄り人参、

大根、岩茸

○やはり口切りは、外の
紅葉の景色に合わせ、
華やかをもたせたいです
が、すっきりと仕上げた
いです。

焼物

吹き寄せ焙烙

○季の畑の幸、海の幸を彩
りよく炭火で焼いて盛っ
てみました。

山椒塩、抹茶塩などを
添えて。

預け鉢

海老芋とすだれ麩の

炊き合わせ針柚子餡

天に山葵

煮物椀

栗饅頭鴨丸射込み

紅白色紙(大根・人参)

吸口 松葉柚子

○射込みの具は色々工夫
してみてください。
鶏や海老・烏賊などの
叩き身も美味です。

○口切りには拙庵定番鉢

何と云っても海老芋です。

寒さと共に旨さの増して
くるものが多く、あれも
使いたいこれも召し上が
って戴きたいと、素材に
心ときめく時期ですが、
やはり秋たけなわ、出汁
のきいた薄味でじっくり
煮含めたいですね。

進肴

柿と木の子の

胡桃酢和え

○木の子はさつと、焙って
隠し味程度に醤油洗い、
胡桃は当たり鉢あたり、
胡桃和えの要領で。
柿は長さ、厚みを揃える
ことが大切です。
熟れかけ位のもの(つぶ
れない程度に)が美味
です。

湯斗

香の物

沢庵 千枚漬け

名残の茄子

主菓子

いのこ餅

干菓子

吹き寄せ

箸洗い さくろの実

結び昆布

八寸

鯛と丸十白扇揚げ

○鯛を捌いた後のかき身を
ラップに挟み麺棒で伸ば
し、白扇揚げに。

師走の茶事（夜咄）

汁 揚げつくね芋

吸口 水芥子

白味噌8、桜味噌2

○夜咄は、ほの暗い中での食事、濃い味付けではないのですが、しっかりとした食感を楽しめるように心掛けています。中に榎をたっぷり混ぜてみました。

向付 篤向 蕪蒸し

○蕪が美味しくなってくる頃です。

やはり夜咄はこれも拙庵定番になりつつあります。聖護院蕪を丹精に育ててくださる方に恵まれ、絶品です。

○中に入れる具は、毎年工夫をして替えております。

今年は古希のお招きでもありますので、蒸し鮑を使ってみたいと思っております。蒸した煮汁を一滴たりとも逃さず蕪との出会いを楽しみたいです。

煮物椀 丸スープ飛鳥仕立て

冬葱 湯葉 生姜

○始めスッポン飛鳥仕立てと書いたのですが、関西はスッポンのことを丸と呼んでいます。

なぜか丸スープの方が茶事に相応しいような気がします。

○飛鳥仕立ては、乳製品が飛鳥時代に伝わってきたことからのネーミングです。

牛乳鍋より美味に聴こえませんか。具は色々工夫してくださいね。

焼物 鱈 蒲焼風

○鱈も美味しくなってきました。

濃口と味噌同割りを二割程煮詰めて、焼きだれを作り、掛けながら焼きま

す。もう少し甘いのがお好みの方は砂糖と酒を一割程入れて作っておくと、お肉でも天井などにも何かと便利です。

預け鉢 海老芋とそばがきの

つぶ蕎麦餡

軸三つ葉

山葵又は芥子

○暮れですから蕎麦粉か

蕎麦の実を何処かに取り入れたいですね。

○餡は濃口と味噌と出汁を1…1…6位の割りで如何でしょう。

箸洗い 蓮の実

八寸

白子味噌漬

冬人参の粕漬

湯斗 香の物

沢庵 牛蒡 畑菜

主菓子 蕎麦饅頭

進肴

さまざまな木の子と海鼠のみぞれ和え

○夜咄では、熱さの湯気も

御馳走です。

熱々の出来たてを！

干菓子

蠟燭（有平）

雪（和三盆）

○いろいろと美味しいものが海から上がってきます。海鼠が手に入らない時は牡蠣なども良いですね。