

自蹊庵便り

平成二十五年師走

NO105

― 今日是好日―

本年も残すところ秒読みの明け暮れにございます。お陰様で茶事に始まり茶事に終わった一年にございまして。地味な仕事故、誠に細々ながらではございますが、立ち消えるでなく、派手に栄えるでもなく坦々と、お一人でもお客様ある限り続けてまいりました。

そのような中で、本年は よわい 七

十歳にしてちよっと晴れがましくはありました。古希のお招き茶事を半年間かけて実行してまいりました。一席一席、満足のゆく働きというものは難しいものです。御飯の炊き上がり具合からお見送りまでの流れ、いえいえ、それ以前の路地を含めての始まりを入れますと、未だ、四十点以上つけようもなき茶事模様でございます。

お客様の温かさに支えられ、スタッフの心惜しまぬ働きに助けられ、また新たな年の茶事が始まります。昨日よりは今日、今日の続きに明日があります。いみじくも昨日、和食がユネスコの文化遺産に登録されました。オリンピック効果で、おもてなしという言葉も幼稚園児に至るまで浸透いたしました。

お伊勢さんの式年遷宮も、テレビというメディアを通して、昔では考えられないほど、お若い方々にも計り知れない程の影響を与えてきたように思います。

只今、日本という国が、大和という国の民族が、日本文化の瑞々しい感性を呼び覚まされていくように思われ、嬉しい風が吹く新しい年が生まれようとしています。

この秋、大いに活躍してくれた茶臼や茶壺の手入れをしながら、いにしえ 故の茶の湯人の想いを忍びます。宗の時代に渡ってきた、緑の葉茶を石臼で挽いて飲むという形が、島国故に守られ七百年余、様変わりを見ながらも日本に残っている不思議さを思います。

この葉茶の味わいをより美味なものにするための茶壺であり、茶味の熟成を待ったであろうと、想像をふくらませ、その時代、土壺がいつばいあったのでは、戦国の世をほとんど生き残れなかったのでしょうか。日本の戦国時代にあっては本能寺にてほとんどの茶壺は消失したと云われております。大きい茶壺を持つことが茶人のステータスであった時代、あれやこれや思いを馳せながら五年ほ

ど前、備前の小山先生に桃山時代の復元品を火櫛で造っていただいたのですが、未だ網を編むこと実

現ならず今に至っております。現は小降りの稽古茶壺にて詰めてもらつての口切りにございます。事ほど作用に、一つ又一つと昔の再現が困難になつてきております。古式に寄り添い、誠実な影色ある茶事模様、一人で伝馬船を漕ぐ程の心許なさにございます。来春の清々しき風に力を戴いて、一期一会お客様と共に楽しみたいと願っております。

れば快き客迎えならず、斯くして、明けても暮れても段取りと片付けの一年にございます。今朝はつい二日ほど前に終わつた夜咄道具の片付けにございませう。多々反省あれど、段取りを楽ししみ、片付けを楽しむ境地なくしては茶事は成就せず：という、気がついてみますと、心も体も茶事に添つて歩んでおりました。七十歳にしてようやくのことにございます。

常、申しますように気満つる頃、体衰うるは世の定め、それをも、これをも楽しみつつ、さあ、新しい年に向かつて、カウントダウンの日々、もうすぐ十三日、暦の上では事始めの日にございます。おもてなし、即ちふるまいの心、ま

けた根曳松を立てます。その昔、奈良平安の頃、新年初の子の日に行われた行楽行事で、近郊の野山に出かけて小松を曳き、その芽を食し（どんな風に食したのか知りたいたいのですが：）小松を門松としてかざつたそうです。

冒頭に今日是好日と書きましたのも、つい好日とは穏やかな良い日を：と思ひますが茶事を続けて満足のいくような日はほとんどなく、しかしながら、その一日一日がかけがえのない素晴らしい日であり、茶事の働きができるということ、遠方からも御来庵くださるお客様あつての、この上なく合わせるなまさに仕え合つての至福の時にございます。この尊い一日

待を含め八席に及びました。お人に感謝し、道具にお礼を云いながらの片付け仕事、年々、方付けに手間取るようになってはおりますが、その現実にも心落ちすることなく、この隠れ手間を楽しまな

思ひます。拙庵では根付きのまま曳き抜いた小さな松に、紅白の水引きをか

ませず、一席一席茶事働きの好日でありませうように願っております。

各種教室についての

お詫びとお断り

平成二十六年の一年間茶事及び日本料理の会以外の教室は、勝手ながらお休みさせて戴いております。

古希感謝茶事全国行脚の旅が続きます。二十六年夏にかけて旅の予定です。

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戴くつもりです。

なお、茶事教室等参加希望の方は、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

睦月の茶事（初釜）

一月十二日（第二日曜）

一月十三日（第二月曜）

席入 正午

点前担当・懐石実習者

午前九時

会費 一万二千元

如月の茶事（茶飯釜）

二月九日（第二日曜）

二月十日（第二月曜）

席入 正午

点前担当・懐石実習者

午前九時

会費 一万円

※御社中での初釜御利用席は、

一月十日～二十日まで承っております。

夜咄も二月まで承っております。

御社中での御利用お待ちしております。

茶事についての趣向などありましたら、お気軽に御相談ください。

※和食がユネスコの無形文化遺産に登録されました。この機会に懐石の基本となる日本料理の会に参加なさいませんか。短期間で力がつきますよう新たな魅力あるレシピを作成いたしました。御参加の程お待ち申し上げます。

日本料理の会

一月十日（第二金曜）

一月十一日（第二土曜）

午前十時

旬の食材を松花堂に盛り込みます。

煮物椀と共にお楽しみ戴きます。

会費 五千元

二月七日（第一金曜）

二月八日（第二土曜）

午前十時

立春に因んだ点心を

お椀と共に作ります。

会費 五千元

御挨拶

この半年余り、朝茶、お月見、名残、口切り、夜咄と古希のお招き茶事を続けてまいりました。不便極まりない拙庵にて、また稚拙なる亭主にも寛大なる御心の許に、御多忙御遠来を省みずの御来駕のほど、誠に誠にあつく御礼申し上げます。

恙なく無事に終えましたことは偏にお客様の真心に支えられ、お水屋の働きに助けられてのことにございます。

拙い亭主を盛り上げてくださり、多くの楽しい一期一会を賜りましたこと、心より感謝にございます。お陰様で茶事の回数も出張茶事も含めますと、この師走にて一千回を超えました。皆々様の御支援あつて始めて成就することにございます。この幸運を力とし、更なる精進の一年の始まりとしたいと存じます。

新しい年が皆々様の上に、より豊かな健やかな年でありますように念じつつ…。

合唱

平成二十五年師走吉日

献立予定
睦月の茶事（初釜）

汁 聖護院蕪枿

小豆

吸口 水芥子

白味噌仕立

○初釜に因み益々繁盛枿に無病息災の小豆を二粒程あしらいました。

○寒い時期です。白味噌を15%〜20%入れて濃い目にして体を温めたいですね

向付 甘鯛細造り

雪花和え 山葵

こぼれ梅人参

柑橘類割り醤油

○おからを二度濾して卵の花和えとしますが、真冬ですので雪花和えです。

○にんじんを小さな梅型で抜いて、雪花で和えた上に散らしてみたいかがでしょうか。

煮物 椀 雑煮椀

芝海老叩き寄せ

焼き餅 小丸紅白

鶯菜 日の出人参

○新鮮な芝海老や甘海老に出逢ったら是非！

他の海老でも可能です。冷凍物は酒を掛けながら解凍するといいですね。

○紅白の焼き餅は、市販の角餅をレンジにて柔らかくし、一つは食紅で薄く染め小さ目の紅白餅に作り直します。

焼物 鱈 酒粕焼

○美味しい酒粕の出廻る季節です。粕板をお酒でのぼし、ガーゼに挟んで粕床に漬けます。漬け具合は厚みによりますが二、三日を目安に！

預け鉢 海老芋 亀甲

鶉丸 青菜焼き合せ

天に針柚子

進肴 なまこ入り紅白なます

湯斗

香の物

柚子大根、奈良漬 他

○なまこの美味な時期

正月の紅白なますと共に
混ぜます。

主菓子

花びら餅

牛蒡蜜煮 求肥生地

※茶ぶりなまこの処理につ
いては、先日出版のテキ
スト向付応用編を御覧く
ださい

干菓子

ふ焼き

松葉(雲平地)

箸洗い 結びのし梅

へぎ千代呂木

八寸 数の子西京漬

焼き百合根

○数の子は塩出しし、薄皮
の処理後、白味噌に二日
ほど漬け込みます。

○百合根は大き目のものを
へいで茹で、焼き目を!

如月の茶事（茶飯釜）

汁 焼き冬葱

吸口 水芥子
白味噌仕立

○冬葱は蒸してから焼き目を付ける方法もありますが、フライパン等でじっくり弱火で焼き上げるのも甘くて美味です。

○白味噌は出汁に対して、20%程の濃度で

飯粥

○茶飯釜ですので、席中で粥を炊きます。

鍋 ぼたん鍋

○粥が出来上がったなら席中にて、掛け替え、茶飯釜ならではの楽しみを！

香の物

常備菜等三種盛り

箸洗い 寄せ昆布

○出汁をとったあとの昆布を蕎麦汁程度の煮汁にて柔らかくし、プロセッサーでピューレ状にしたものをこの寒い時期、シートにして干して保存します。

松葉に切ったり、色紙に切ったりと調法しています。
出汁をとった後の昆布で一度挑戦してみてください。
※特に決まりはないので、工夫してみてください。
極寒ならではの御馳走です。

八寸

自家製干物
金柑含め

○この季節、鮮度のいい小魚に出逢ったら海水より濃い目の塩水に30分、1時間ほど浸し（厚み・大きさによる）一晩干して、試してみてください。十一月下旬、二月下旬までは千葉の暖かい地方でも、充分美味しい干物ができます。

湯斗 茶飯釜なので

省きます

主菓子 雪間草

○白の中に緑が映える茶巾絞りで

干菓子 白馬（和三盆）

手綱（有平糖）
○南鐮の干菓子盆に盛り合わせるのも粋ですね