

自蹊庵便り

平成二十六年皐月

NO107

―旅にしあれば―
古稀茶事行脚の途上にて誘いざなわれる
る如く旅が続いております。どなた様
が誘い、お導きくださっているのでご
ざいましょうか。足の向くまま気の向
くままの古稀茶事行脚の旅、お心づけ
のおひねりを賜りながらの旅にござい
ます。

旅立ちには三月の末、芽吹きの櫻と共に
に始まり、櫻吹雪乱舞の中に春の旅を
終えた処です。日の本の美しい四季折
々を愛でながら、春夏秋冬、来年の三
月までと決めての行脚にございます。
行脚と云いまして鍋釜道具を積んで
の旅、昔の行脚のように草履を履いて
日の出と共に歩き出し、日の暮れと共
に草履を脱ぐと云ったような旅とはと
は違い、車にての事、ガソリン代が統
く限りの侘鉢旅にございます。

長年、出張茶事を本業としていまし
たので、御縁のあった処に前もって連
絡しておけば、それなりにお人を集め
てください、それなりの実入りもござ
いましょうが、それでは常々心に温め
ていたものとは違うような落ち着きな
さを感じます。

今までに気になりつつも、足を延ば
せずにはいた未知な処ばかりを歩いてみ
たいと思っております。最後の茶事行
脚と思つての旅です、思いつき
我が儘な時間を使って、壊れかけてい
るような茶室に出会えば、ふつと息を
吹きかけ掃除をさせてもらつて、ゆか
りの方々の一席が持てれば：と願つ
ての旅にございます。

現実はお訪ねしてもゆかりの人達も
なくなり、今はどうなっているのか判
りません：という、返ってくる言葉は
様々にございますが、それもまたよし、
のシンプルな旅にございますれば、悩
むことも何もなく、現実には、ガソリン
代とささやかな食料費があればよし、
食材といひましても足下に芽吹くもの
多し、多葉、多菜、一切の悩みなとき一
服行脚、この上なき贅沢な時を一日一
日賜つております。

どなたのお導きか誘いかは存じませ
ぬが、有難く、有り得難き涙こぼるる
旅にございます。出会わせてくださる
お人も街もみなみな不思議に満ちてお
ります。

何よりも不思議に思いますことは、

始めての茶事の御縁を賜つた庵が、良
寛様のお住まいであつた処でございま
した。最後の茶事を純粹な侘鉢で：と
の強き思いのときに、良寛様の庵にお
導き頂けることなど、誰が想像できた
ことにございましょう。

家で荷物をまとめて風呂敷に道具を
包みながら考えていましたのは、金沢
はよく仕事に呼ばれて御縁の深かつた
ところですが、そこから日本海を南下
するため、ついつい、新潟よりの寺泊
や柏崎あたり、気になりながら行きそ
びれたままになつてゐるのに気づき、
ああ、そうだ、北前船の港として栄え
たところには豪商の足跡があるに違
なく、江戸の茶の湯文化の匂いも残つ
ているやもしれず：と、旅の始まりを
寺泊からと決めてはいたので、良
寛さんのことが好きで、ビデオも本も
持つていきますのに、茶事の事しか頭
なく、寺泊と決めたときには良寛さん
との結びつきも気づかないでおりまし
た。それもこれも、用意された神様、
仏様のおはかりごとなのかもしれませ
ん。

二、三十年前の昔、長年お茶をやつ

ていらした方が、跡を継ぐ者がおらず茶道具を全部市に寄付なさったとか：その美術館に行くところの茶碗で一服楽しめるとか：そんな噂の記憶を頼りに美術館をお訪ねしてみると。

それは多分相沢美術館のことでしょう：とおっしゃり、二十年前に閉館になり、その後のことは道具がどうなつたかも何も判りません：とのこと、気落ちして、ぶらり街歩きでもしてみようかと帰りかけると、すぐ近くの住吉屋さんとという旅館の御主人が、毎年つわ露つわろ茶ちや会かいとんというのをすぐそこの聚あひ感かん園えんという庭園でやっていらつしやいますよ：と観光課の方がお声を掛けてくださり、お訪ねしてみました。社長さんは不在でしたが、再度お訪ねしてお目にかかり、托鉢の旨をお咄すると快くお受けくださり、住吉屋さんが毎朝お参りしている寺に茶室があるとかで、トントン拍子に咄が進み、御案内頂いた寺が照明寺。その奥の石段を十段ぐらい上がったところに密蔵院という建物がありました。

頃から、托鉢に出かけてはここに帰りして三度住まわられていたよし、妹さんが近くに嫁いでいたので行き来きこつても手伝つてか、五合庵の前の住すまいであったようです。

日本海に沈む夕照のまことに美しいこの庭からの眺め、悠々自適の生活を送っていらした御様子が忍ばれます。多くの歌も残されています。

おほとのはやしのもとをきよめつつききのふもけふもくらしつるかも愛して「大殿の森の下庵夜あくれば鴉鳴くなり朝清めせむ」とも詠んで、いつも庭を掃き清めて日々を送っていた様子が忍ばれます。

今日、御縁を賜り、同じ庭を掃き清め、同じ夕照を眺め、部屋の掃除をさせて頂くことの只々、有難く、雑巾がけしては涙が落ち、外を掃き清めては涙しやまぬ調いにございました。二日の滞在の間に雪激しく日本海の風に舞い、吹雪の中、春雷轟き、まさに荒海の厳しさを知らされた茶事仕度にございました。良寛さんが住んでいた処と聞きました。良寛さんが住んでいた処と聞き、感無量のこちして、良寛さんはここが気に入っておられて四十代の

りやめましようとして申し出たのですが、良寛様も茶事を喜んでおられますから：とのこと、住吉屋さんの御主人様、御友人お二人、御住職の奥様で御参加くださり、この上なく贅沢な一席となりました。

昔の庵ゆえ、水屋あれど水道なく、下から汲んでの作業、テーブルコンロ一つでの茶事仕度でございましたが、不便さなどつゆほども感じず、有難く、尊く、仕合わせな一日にございました。働きというものは不思議なものです。体の働きも下から水を汲んで石段を上げるのもしんどいはずですが、良寛さんが毎日上り下りしていた階段と思えば、また有難く涙し、テーブルコンロ一つでの煮炊きも、そう、たいそうな料理をするわけでもなく、順次調い次第お出しすれば良きことゆえ、有りよう有りようの楽しさにございました。感無量の先ずは一席無事終えましたこと、ここにいたしましたため置きます。

旅の途上にて 寺泊編 四月七日

仏縁に誘われる如く訪いくれば

茶事調いしここ照明寺

良寛の住まいし庵に今日一日

茶事に働く涙落としつ

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頂いておりません。

古希感謝茶事全国行脚の旅が続きます。二十六年三月から四月にかけて春の行脚を終えました。

次回は七月上旬から中旬にかけて拙庵を留守にします。

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

皐月の茶事（初風炉）

五月十一日（第二日曜）

五月十二日（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

水無月の茶事（花寄せ）

六月八日（第二日曜）

六月九日（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

※御社中での御利用は、随時承っております。

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。遠方の方々の教室参加は、合宿の形で承っております。

茶事前日の準備を含め、二日から三日間お泊まり研修でお受けしております。

会費 二日間 一万五千円

三日間 二万円

※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。

献立予定

皐月の茶事

(初風炉)

汁 鰹の摺り流し汁

木綿豆腐

吸口 あさつき

仙台味噌仕立て

○鰹の美味しい季節になりました。

青魚は茶事には向かないと云われていますが、最も旬な味をお客様のお口にお届けする意味で拙庵では使うようにしています。

向付 鰹の焼霜造り

○旬のときには、活きのよいの出会ったら、一本買いはしては如何でしょう。鰹は身が柔らかくおろしずらい魚ですので、魚屋さんにお願ひし、落とす

身もらって、汁などに

利用する事をお薦めします。

魚の中で最も栄養に優れた魚です。

御自分で挑戦なさりたい方は、拙庵のテキスト向付編に詳しく載っています。御参考まで。

煮物椀 卵豆腐

椎茸 そうめん

蛇の目胡瓜

吸口 花柚子

○初夏の爽やかさが感じられるようなすつきりとした新緑をお椀に、胡瓜は板ずり後、皮を薄く剥いて熱湯にくぐらせ氷水にとるとより新緑らしさが出ます。

焼物 鯛の木の芽焼

鯛 幽庵地 木の芽

○鯛は一年中出廻っていますが、やはり明石の桜鯛が上がるこの時期がいいですね。三枚におろし、幽庵地（味噌、酒、醤油同割）に叩き木の芽を入れ、切り身を二十分ほど漬けます。

（漬け込み過ぎないように）

○焼き上がった上からも叩き木の芽を振り混ぜ、熱々をお出ししましょう。

預け鉢 新じゃが、新玉葱と

鶏モモ肉の煮物

○新物ならではの味を楽しみましょう。

新物の味は、あっさりとした良い出汁と共に炊き上げます。（味噌、淡口少々で）

進肴 季の物ぬた和え

○あさりなど貝の美味な時、
柔らかいわげぎや、
うるい等季の出会いもの
を芥子酢味噌で。

八寸

そら豆蜜煮
鰯の一千し

○小さめの鰯をよく見かけ
ます。

五枚におろして、海水程
の塩水にくぐらせて、
半日干しすると美味です。

湯斗 香の物

箸洗い えんどうの花

針生姜

主菓子 柏餅

○小さな庭にも色々なもの
が芽吹いております。
そんな足下の花を添えら
れるのも今の季ならでは
です。

干菓子

筒（打物和三盆）
小茄子蜜煮

水無月茶事

汁 茗荷白扇揚げ

吸口 水芥子

白味噌、桜味噌ふくさ

※ふくさ（同割）

向付 鮑の共酢

○鮑は酒を振りかけ五分程蒸してから薄切りにすると柔らかく戴きやすくなります。肝は裏漉しして酢と水出汁でのばしましょう。

煮物 椀 白身魚の

ソーメン巻き

白身魚

吸口 へぎ柚子

○白身の魚であれば季のものでもよし。小さいものは観音開きにして葛打ちし、茹でたソーメンを巻き、ラップに包み五分程蒸します。あしらいは、季節の青菜を前盛りし、吸い口は、青柚子をへいで。

焼物 若鮎の塩焼

○鮎が出廻り始めます。足下には、たでの柔らかい葉が程良く群れていきます。出会いものの良さです。是非蓼酢にて！

預け鉢 冬瓜の含め

鴨そぼろ庵かけ

○冬瓜の色出しは、薄く皮を剥いたら、鹿の子目を入れ、塩と少々重曹を混ぜたものをこするようにして擦り込んでからたっぷりのお湯にて茹で、氷水にとります。鮮やかな緑に上がりますから、色目の方を上にし、リードをかぶせ追い鰹にてやさしく煮含めるといいですよ。

進肴 もずくと

貝柱の生姜酢

○もずくも一年中出廻っています。旬は春から初夏にかけてです。夏には三杯酢におろし生姜、又は針生姜にて

箸洗い 蓴菜

主菓子

卵の花（煉り切り）

○T蓴菜が最も美味ですが、
値が張りますので、
比較的葉の育っていない
ものを選びましょう。

干菓子

鮎（和三盆打物）

氷菓子

八寸

柿の葉寿司

胡瓜の胡麻味噌和え

○庭の柿の葉が柔らかく、
大きく育ち始めました。
柿の葉寿司にするには丁
度良い頃ですね。
鯖の新鮮なのが手に入つ
たら、鯖の薄切りなどを
添えると美味です。
市販の、鯖や小鯛の、た
ものなど利用なさっても
：
（八寸にはあまり手をか
けず…の工夫を！）

湯斗

香の物