

自蹊庵便り

―旅にしあれば―II (琵琶湖編)

昨年も連日の猛暑に悩まされた記憶がありますが、今夏も一層の酷暑続きにございます。

そんな中での托鉢旅、夏の茶事行脚を琵琶湖に決めましたのも、盆地ゆえ暑さも一入であろう中で、湖に渡らう風に吹かれながらの起き伏しを体感してみたかったからです。

日々のその営みから育まれてきた人間性、文化等々、大変に興味深く一度ゆつくり向き合ってみたく、長年心に温めていた地にございます。

漫然とではございますが、大和民族を知るルートここにあり：との思い強く、湖の周りを巡ってみることにいたしました。

春の旅は北前船を追っての旅でしたので、先ずは近江商人の町を歩いてみることに：。彦根城下は前に何度か立ち寄っているのです、この度はひたすら湖の風音を聴き、柔らかく波立つ湖面を朝あしたに眺め、夕べに親しむ贅沢な

十日余りの道程にございました。

特に湖東、湖北あたりは戦国時代のメツカ、ということとは茶の湯からも興味深いお膝元にございます。どのような一期一会模様に相整いますことか：。常の事ながら旅支度の楽しみ事にございました。

安土城跡の眼下に西の湖が広がり、かつては琵琶湖に続いていったそうです。信長が岐阜よりこの地に移り築城し、天下統一を計られたことも頷けるような、やはり歴史に出会うというところは、その場所に立ち、その場の空気をしっかりと吸ってみることだと実感いたします。

そのような思いに浸りながら、近江商人の町を歩きつつその繁栄を偲び、安土にても幻の城に思いを巡らし西の湖の湖辺を歩いておりますと、何とも気になる小さな屋形舟に出会いました。客船とも思えず、さりとて漁をする舟でもないその不思議な舟に釘付けになり、猛暑の中しばし見入っております。

ました。

そのうちに、あゝこのような風情のある舟を造られた持ち主にお目にかかってみたい、出来ることなら、安土城から日々のこ湖を見下ろしていた信長に思いを馳せながら、舟主に一献一服差し上げることが出来ないものか：との思い膨らむばかりにて、かくして主の家をつきとめ、お勤めからのお帰りを待つことに：。

日がな一日炎天の湖辺に待ちながら、安土の人々を思い、権座と云う今でも一部残っている湖の中の田んぼ等、田植えさえも舟が足であったらうこの地の営みを次から次へと想像やむことなく、暑さも忘れ旅の醍醐味にはまりゆくばかりにございました。

主にお目にかかってみると、この上なく心温まる御夫妻で快くお引き受けくださり、奇跡とも云える舟上での一服調いましたこと、神に天にそしてN氏に深い感謝にございます。旅とは不思議なもの、不思議な上に

平成二十六年長月

摩訶がつく、摩訶不思議な誘いに鳥肌がたつときがあります。

信長が朝な夕な眺め世界に思いを馳せたであろう西の湖に、今朝は舟を浮かべ一服の機会を得ましたこと、誠に至福のひとつにございました。

また、湖北に歩を進めると、長浜にてこれまた、何とも云えぬ風情ある東屋に出逢い、あゝ、今宵はここを宿としよう：と、その佇まいに忽ち惚れ込んでしまいました。

琵琶湖というところは誠に豊かな時というものを育んできたのでございましょう。その永くて深い歴史の歩みの中から生れ出ずる文化というのが、湖辺の東屋一つにも現れているような気がいたします。

二、三日寝起きし、朝は東雲に、夕べは夕陽に映える空模様、真夜中の湖面の紺碧に感動の連続にございました。宿に泊まり、冷房の効いた中で過ごし、昼間だけ湖辺を散策したのでは決して得ることの出来ないものです。蒸し暑さは夜ともなると湖からの風に体は癒され、トイレも水道水も湖辺に設営されていて、道の駅、漁港も近く、何だかずつとここに住みたくなる

居心地の良さにございました。

さざ波の音を聴きながら二、三日過ぎすうちに、また、むくむくと想像が膨らみ、この東屋で一席茶事ができないかとの思いにかられ始め、漁場の人々を訪ね歩いてみることにいたしました。

漁港に出向いてみると、かつては隆盛を極めたであろうと思われる加工場などが朽ちて佇み、何か物悲しさの伝わりくる、日本海や太平洋岸の漁港にはない姿がそこにあり、心打たれる悲しみにごとにございました。托鉢とは云え、茶事どころの咄ではなく：とも思いましたが、逆に、あゝ、ここに出会った人々に元気になって頂ける一服を点ててみたい：と。

時期も悪かったのでございましょう。歩き人、働き人居なければ出逢うすべも、一服点てようもなきなかで、湯を沸かし、一口菓子を作り、茶を漉したり：と、設え、備え、湖を眺めての朝の二刻ほど、三、四人の方に一服差し上げることができ、琵琶湖の貴重な話しも賜り、嬉しい一服一服にございました。

琵琶湖に生まれ、そこに育ち、琵琶

湖を心から愛している琵琶湖人、湖への熱い思いを失っていない長浜人。

多くの浜人には逢えませんが、この方々を茶事にお招きすることが出来、東屋での夕ざりの茶事の運びとなりました。

殿方ばかり五客、茶の心得はなれど是非預かりたいとの申し出、嬉しい実現にございました。

お客の一人M氏は幻の琵琶鱒の美味しさを是非味わってもらいたい：と、早朝舟を出し、釣りに行かれ、結果として釣れなかったよし、向付を焼茄子でも：と思っていたらお客様がお見えになる直前に、見事な活きのよい琵琶鱒が届き、極上の洗いにてお出し出来ましたこと、賤ヶ岳より七本槍の美酒をN氏が持参くださり、爽やかな湖風渡らう東屋での一席、至福の時の移ろいにございました。

長浜人、西の湖人、琵琶湖人の皆様のお優しさは、歴史が育んできたものでしょうか、琵琶湖の豊かな命、優美さから培われたものでしょうか：。しばし住んでみたい余情残心にございました。

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。二十六年八月、夏の行脚を終えました。

今回は、十一月上旬から下旬にかけて拙庵を留守にします。

茶事教室は口切りではございますが、勝手ながらお休みとさせていただきます。旅の都合により変更やむを得ぬ時が生じること、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。

ホームページは、鶴の茶寮にて検索してください。

なお、茶事教室参加希望者は、電話又はファクスにて四日前までにお申し込みください。

日本料理の会

懐石料理の基本となる日本料理のお勉強をなさいませんか

九月四日(木)午前十時
九月五日(金)午前十時・午後五時
十月二日(木)午前十時
十月三日(金)午前十時・午後五時
会費 五千元

茶事教室

長月の茶事(観月)

九月 七日(第一日曜)

九月 八日(第二日曜)

席入 正午

点前担当・懐石実習者

午前九時

会費 一万二千元

特別に満月に寄せて夕ざり

九月 九日(火曜)

席入 午後五時

会費 一万二千元

神無月の茶事(名残)

十月五日(第二日曜)

十月六日(第二日曜)

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、随時承つております。
※献立「かくや」について

御社中での御利用お待ちしております。
も書きます。

茶事についての趣向などありまして、塩出ししてから、細かく刻んで醤油をかけたもの「かくや」と呼びます。

合宿の形で承っております。呼び名の由来は諸説有り。家康

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まいります。の料理人岩下覚弥がこの漬物を作

会費 二日間 一万五千元

三日間 二万円

旅の都合もあり、お便りの時期が変わっております。う説。

また、沢庵和尚の弟子の覚也が初めて作ったという説。高野山の隔夜堂（二人の僧侶が一夜おきに守る）の歯の悪い老僧のために隔夜と云って香の物を坊から刻んで渡したのでこの名がある。等々

何れの説も余りにも最もらしく悩める名でもあります。

（たべもの語源辞典参照）

献立予定
長月茶事（観月）

待ちに待った稔りの秋到来です。夏の疲れを癒してくれ
る豊かな恵みに感謝です。

汁 栗団子

吸口 水芥子
桜味噌六・五 白味噌三・五

○桜味噌がない時は赤出しを！

○栗は蒸して半割りにしたものをスプーンでかき出してペースト状に！

○3×4 cmの飛龍頭型にしたものをフライパンで両面焼きしましたが、月に見立て油で揚げるのも一興です。

向付 鰻白焼き 焼茄子

胡瓜と茗荷の針打ち
ポン酢(酢橘一、淡口二)
山葵

○焼茄子は焼いて皮を取り

除いたものを少し濃目の吸い地に浸しよく冷やしておきます。
○残暑の疲れの快復をかね、また台風シーズンでもあり、時化で魚が上がらない時に。

煮物椀

萩銀杏包み蒸し
軸椎茸 軸三つ葉
吸口 芒柚子

○新銀杏は色よく香りよし小粒のもののおま皮を色よく茹でながら取り除き、薄い輪切りにしておきます。

○生地は、飛龍頭地と播身を同割りにしたものを作り、ラップに溶かし寒天を中央5cmほど円形に広げ、銀杏を散らした上に生地をのせ、輪ゴムで丸に整え、十五分ほど蒸します。

焼物

魴^{ほうぼう} 魴^{ほうぼう}の木の子焼き
椎茸・しめじ・エリンギ等

○木の子類を短めのマッチ棒程に切り、幽庵地に魴^{ほうぼう}と共に三十分程浸しておきます。(時間は切り身の大きさや魚の種類により異なります)

○七分目ほど焼いたところで、木の子に卵白を混ぜ、魴^{ほうぼう}の上のせて仕上げ焼きとします。

○木の子は焼き過ぎると旨味成分が逃げて身痩せします。高温で一分程で仕上げるか、ハンドボイラーなどの利用も便利です。

預け鉢

炊き合わせ
長芋白煮 オクラ
鶏胸肉治部煮風

○長芋は2cm厚さほどの筒切り、桂剥きにして皮を除き、煮くずれしやすいので、面取りしておきまし

よう。

出汁、酒、砂糖、塩、淡口少々

(色が付かない程度に)

○鶏胸肉は疲労回復には最適な食材です。

2cmほどのそぎ切りにし、片栗粉を打ち、長芋の煮汁に濃口醤油を心持ち足しサツと一煮して火を止めます。

○オクラも色よく茹でて、治部煮の汁をくぐらせて！

進肴 田毎の月

大和芋 出汁 鶉卵 芽葱

○大和芋は酢水にて、灰汁抜きしたものを、当たり鉢にて丁寧に当たり、吸い地で味を調えます。

○小さなガラス鉢などに入れ、鶉卵を落とし、芽葱を芒見立てにあしらって！(銘々盛りにて)

○芽葱の代用として、軸三つ葉を竹串で裂いて使っても十分に風情が出ます。お試しを！

箸洗い 木の実を焙ったもの

○公園や森で拾った木の实

よし、また大豆・黒豆等新物が出廻る前に名残り豆を焙るのも一興です。

焙る時は塩水を打ちながらじっくりと。

八寸 蒸し鮑 むかご松葉差し

○九十九里に近いせいか、一個千円程で十cm位の

小さめの鮑が常時手に入ります。立派な物より使い勝手が良く調法しております。

○昔は一、二時間蒸しておりましたが、今は大根おろしを上掛け、小ぶりのものなら十分程で柔らかく蒸し上がります。

肝ペーストと味噌を同割りにしたものを添えて！
○むかごは好みで、蒸してよし、素揚げしてよし！

湯斗

香の物 沢庵 柴漬け他

○湯斗の煎り米も秋の味覚に負けないようしっかりと煎り上げたいですね。

主菓子 月見団子

○月見団子醤油付け焼き または練切にて里芋見立

干菓子 芋 公孫樹

揚げ昆布 松葉

○丸十を公孫樹型で抜き、蜜煮にしたものを干します。

○揚げ昆布やそばでの松葉は、市販品もあります。簡単ですので、作り置きしておくと便利です。吹き寄せなどにも使えます。

海苔で巻いて卵白でのり付けの方法とキャラメルソースを絡める方法があります。

(上手に行かない時は FAXをください)

献立予定

神無月茶事（名残）

名残り月、最も味わい深い、好きな季節です。華やかさは来月の口切りにとっておき、旬をすっきりと掬いたいですね。

向付

鰯 白板昆布

白板と共に杉盛り

坂本菊 山葵

加減酢

○白板昆布を少し柔らかくしたい時は、加減酢でさつと一煮して、良く冷やしたものを鰯の細切りと共にざつくりと和えます。

焼物

収穫の秋を一鉢に

鱈 むき栗

丸十公孫樹 里芋

むかご 銀杏等

汁 柴牛蒡

合わせ味噌

吸口 水芥子

○心もち長めの笹がきの方が柴に纏めやすいです。胡麻油でしんなり炒め、程良い一束に、出汁をとった後の昆布を細切りにして結び紐にしました。

煮物椀

おろし牛蒡入り

飛龍頭 俵仕上げ

吸口 針柚子

○牛蒡のおろしたものと

豆腐（水切りは40%程を目安に）、大和芋のおろしたものを混ぜ、当たり鉢にてよく混ぜ、塩一つ

まみを入れて形を俵形に纏めます。

○二重ガーゼにくるみ、両端を輪ゴムで止め、蒸しましたが、ラップで巻いても宜しいかと！（竹串で所々に空気穴を）

○それぞれ下処理、下茹でしたものを、トースターなどで焼目をつけ、一鉢に寄せ盛りに。軽く塩味にて。

○焙烙焼ですと、焙烙鍋がなければ…とか、色々取り廻しにも不都合です

ので、走りから名残りの
身近な食材の寄せ盛りを
工夫してみてくださいね。

預け鉢 大豆昆布の含め

○薄めの八方出汁でじつくりと煮含めます。(前日に土鍋でじっくりと煮含めておくと美味です。)

進肴 さまざま木の実

おろし和え

○木の子類は、醤油と砂糖を絡め、さっと焼き上げ、お出しする直前に、大根と梨のおろしたものを和え衣に。

隠し味程度の土佐酢で味を調えてあります。

箸洗い 大徳寺納豆 針生姜

干菓子 干瓢かりんとう
干しトマト等

八寸 秋刀魚の酢ヱ

菊花浸しもの

(味醂八方にて)

湯斗 香の物

○味噌漬けにしておいた

夏野菜を沢庵と共に

かくやに!

○鉢にスプーンを添えて。

主菓子 焼饅頭

○九十と白餡を半々にした

生地をよく混ぜ、形を

整えフライパンにて

焼き目を!

○夏に収穫したものを蜜煮にして乾燥させてみました。
空き瓶に保存しておくと
便利です。