

自蹊庵便り

平成二十七年睦月

―旅にしあれば パートⅣ―
孤身万里遊

新しい朝を重ね重ねて三五六日、新しい年迎えにございます。新しい力を賜る一日一日でありたいと存じます。皆様の上に限りなく豊かな光が注がれますよう心より希う新年でもあります。

昨年は旅に始まり旅に終わった一年でした。その意味では極上の年であったと云えるでしょう。但し、免疫力がどんどん落ちていくという体調不安をかかえなければ。予期せぬ体力の急降下を味わいながら、現実とゆっくりに向き合う旅でもありました。

しかしながら一年を振り返ってみますと、こうした実情をも含めて、やはりこの上なく贅沢な過ぎ過ぎであったように思います。

日一日として同じ条件、同じ出逢いなき旅の贅！その中であって一つおまけが付き、同じ体調あらずして、今迄になく重い一日一日でありました。

それがまた未知なるものを体感するとう、本当のところは重い一日でありながらも一日一日のありのままを何処かで受け入れるという覚悟も育ちつつあり、吾が身ながら思うにまかせぬ働きにも馴らされながらの旅にございました。

日本列島、紅葉まったただ中での秋の旅、散りゆく前の一際鮮やかな穠きを見せてくれる樹々の営みの中に、老いということとは残れる命を集めて輝くということも学び、日本という国の最も美しく華やぐ中での旅、紅葉に誘われるままに足を踏み入れたことのない峠をいくつも越へ、山村での慎ましやかな佇まいの中での一服あり、華やかな京都での一客一亭という生涯この上なき身に余る機会をも賜り、様々な出逢い茶事にございました。

ただ、帰宅してみますと、やはり体はかなり無理をさせてしまったようで、しばしごろごろの日はやむなく、折角お申し込み頂いた夜咄も準備不足

にて諦めた次第にございます。お申し込みくださいましたお客様にこの場をお借りしてお詫び申し上げます。

お人から見ればなぜそのように体をはじめてまで托鉢などという旅に出るのかと聞かれても答えようもなく、有るがままを語らないながら、これから先の十余年、八十代という齢に向かつて、どのように不足を補う知恵が養われてゆくのか見てみたいという、老いるということへの興味でしょうか。大それた目標も目的もあるわけではなく、唯々、旅好きとお人好き、その中に一期一会の一服の世界を描ければ、奇跡の上になかされていく日々を、生で実感できるといふ贅沢さでしょうか。

まさに、孤身万里に遊ぶ心地にございます。雲水さん連の一鉢千家飯というほどの修業もせず、ただ好きなことを、出来ることを続けてきただけの我が儘者であつてみれば、行脚というも、托鉢と云うもおおがましい限りのことでございます。なれど懐はひりひりし

ながらガソリンが続く限り二千円三
千円の宿に足を伸ばしながらの旅に
ごさいます。

十五年前の托鉢旅は托鉢の合間合間
に不足資金を補うべく仕事をし、旅費
を貯えながらの旅にございましたが、
そうした余力もすっかり乏しくなつて
しまった今になって、唯ひたすら続
きうる限りの一日一日の托鉢にごさ
いました。

体は少なからず痛めてしまいました
が、あるがままを受け入れる一日の尊
さというものを身を以て知るといふ貴
重な旅にございました。あとからは出
来ないことばかりにございます。

今日という恵みの奇跡を有難く賜
り、出来ることをする、出来なくなつ
てしまったことを悲しむ暇もなく、
大きな室を沢山積んで、くたびれた愛
車と共に一万キロほども走ったでしょ
うか、四十日の秋の旅を終えて帰つて
まいりました。まさに盛年重ねては未
たらず、一日再び、あなり難しにご
さいます。

さらさらと川の流れのように、木の
葉が舞い落ち流れに持って行かれるが
如く、大切な方々があちらに逝つてし

まわれまゝ。お聞きしたいこと聞いた
いことが山ほどございますのに、容赦
なく連れて逝かれてしまいました。一日
一日を送るということ、善く過ごす
ということ、誠に奇跡にございま
す。

京都での一客一亭の茶事を賜り、お
別れの折、お互いに元気でいような、
元気でいよなと慈悲深く繰り返され
お見送りくださった言葉、空気は只な
んだからね、深くふかき深呼吸をし
て、毎日いっばいに美味しい空気を吸
って生きてなはれやと、本当に深く
い深呼吸毎朝続けるだけでも、病の気
は逃げていきそうな気がいたします。

皆様も如何ですか、新しい年の空気
をいっばいに吸って一日をスタートさ
せるといふ習慣をつけてみませんか。
私も去年までの元気なうちは朝四時
半の起床と共に這いずり廻るほどに、
動くことのみを長年体に強いてまいり
ました。時間の足りぬ折は二時間程寝
ては二時間働くという風に体を酷使

し、日の出と共に働き、日の入りと共
に休息するという生命体の秩序から、
かなりの長い間傲慢な日々を費やして
きたように思います。

何事も思い上がりの付けは廻つてく
るものようです。この上はお人の助
けを賜りながら、できることの最高を
尽くす、そういった様変わりもやり続
けていけばこそその形が自ずと現れてく
るものと思っております。今迄のよう
にはこなせなくとも出来る茶事をして
いけばよし、あるがままを楽しむとい
うことをこの秋の四十日の旅は教えて
くれたように思います。

二度と同じ朝は来ないことを思え
ば、誠に深い深呼吸からの一日の始
まりは、目の前にある最高の質素な始
まりではないでしょうか。S 老師様は
こうもおっしゃられました。

野の花の一輪になりなはれやとも。
―野の花のいちりんになれよと
御老師の言の葉賜り京を旅立つ―
新しい年が心豊かな一年であります
ように。

合掌

福集子注

一鉢千家飯 孤身万里遊

禅語類聚・五灯会元にある言葉です。

お詫びとお断り

本文中にもあるとおり、半澤鶴子は、十二月初めに秋の行脚から帰ってまいりました。

その後体調を崩し、十二月中は静養しておりました。十一月から十二月の茶事参加者及び茶事希望者の方々には不行き届きの点多々有り、お詫び申し上げます。

また前回の自蹊庵便りの献立については、HP等でと御案内いたしました。が、前回の献立はございませんのでご了承ください。

本便りと前便りを一緒にお送りする方も出てまいります。が、お許しく下さい。

なお、平成二十七年の三月頃に茶事行脚の放映が計画されております。

教室等はそれ以後に半澤の体調を見ながら、再開してまいります。

何卒、御理解賜りますようお願い申し上げます。

懐石特集『煮物腕編』については、編集を更に進めてまいりますので、今暫くお待ちください。

(編集子)

睦月の茶事(初釜)

一月十一日(日)

一月十二日(月)

席入 午前十一時半

水屋実習者 九時

会費 一万二千元

如月の茶事(茶飯釜)

二月八日(日)

二月九日(月)

席入 正午

水屋実習者 九時

会費 一万一千元

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。

初釜等の茶事について

御社中での初釜などの茶事をご用命の節は、お電話にてお申し込みください。五名以上にてお受けいたします。

献立予定 陸月の茶事（初釜）

汁 鶴長芋白煮

吸口 梅肉

白味噌仕立

○初釜らしく長芋を鶴の形に整へ（型抜きでもよし）水出汁にて含ませ、

天に梅肉を出汁で薄めて

○里芋や冬ならではの海老芋を亀の形にあしらったりするのよし。

大根や蕪など冬の旬のもので色々初釜らしく。

取り合わせに注意して、工夫は無限ですね。

向付

鯛の黄金まぶし
栗ごもり大根

○拙庵のお節料理の中に、数の子の西京漬がありま

少々漬かり過ぎたほどのものをバラし、鯛の薄造りにまぶしてみました。

煮物碗 甘鯛の雪がけ碗

前盛り うぐいす菜

大根人参にて 紅白短冊

吸口 瓢柚子

○甘鯛の最も美味な時期。

高級魚なので出番が少なく、拙庵では、初釜くらいしかお目見えしません

が！。一年に一度位は皆さんに

味わってもらいたく大奮発いたしました。本来は足元にあるものを馳走

に！の精神からぶれないことも大切です。

○ブラックタイガーなど色良く上がる冷凍品を叩き、

半片等を蒸いで蒸しても立派な初釜らしい碗種になります。味も美味です。

※冷凍物の魚介を解凍する

時は、酒をかけながらの解凍がお勧めです。

（旨味を逃がさず解凍品に見えませぬ。是非習慣づけてください）

焼物

太刀魚の蕨の薹味噌焼

○蕨の薹の美味な時、白味噌・酒・味噌・蕨の薹は粗みじんのものを太白の

胡麻油でさつと炒めてから白味噌にからめ、蕨の

薹の色を大切に！

預け鉢

焼き豆腐と

聖護院蕨の含め
銀箔がけ

○向付に使った鯛の頭、煮物碗に使った甘鯛の頭と

共にじっくり煮含めます。

吉野葛を使って銀箔仕立てに

○頭の鱗はさつと熱湯をくぐらせ丁寧に取り除いてから、共焚きにしませう。

仕上げには身をほぐして銀箔に、天にあられ柚子

進着

紅白なます
なまこ入

○大根、人参を千切りでも短冊切りでも、但し丁寧に大きさを揃えることが大切です！

○立塩でしんなりさせ、常備甘酢を好みに、水出汁で割ってあります。

○なまこの処理法は、テキスト向付応用編に詳しく載っています。御参考になさってください。

箸洗い 結び昆布 小梅

○元旦の大福茶に因んで！

八寸

のし梅と酒粕の網焼
太刀魚のひれの一千し

○酒粕が美味しく出廻り始めます。

のし梅との相性良し、さつと炙って良し、そのままで良しです。

○焼物で太刀魚を使いましたので、残りのひれを一千しして同じく炭火で炙ったものですが、フライパンなどでさつと両面を軽く焼いても良いですね。

湯斗

香の物
沢庵、奈良漬、白菜漬

主菓子 春の訪れ

煉切生地

干菓子

鶴亀 打物和三盆
千代結び

(干瓢シロップ漬)

○干瓢のシロップ漬は、品良く染め、生乾きのところで、細めに切り、千代結びにしたものにグラニュー糖をまぶしてみました。

如月の茶事（茶飯釜）

汁 里芋揚げ団子

吸口 水芥子

○極寒の時期 消化が良く
体の温まるものを！

向付

茹で白魚

○春告げ魚でもある白魚

さつと湯引きして山葵
醤油なども良いですが、
柚子味噌なども。

飯

お粥

○御飯は、茶飯釜ならで
はこの、おかゆさんを出
しています。

○お粥の出来たては、
極上の美味しさです。

○白粥を楽しんで頂いた
後、お替わりに鼈甲餡
をおかゆさんの上から
かけて頂きます。

煮物 椀替り

豆腐の鼈甲餡

こぼれ梅散らし

○一番出汁を少し濃目に
丁寧に引き、鼈甲餡
仕立てに！

香の物 かくや

※箸洗い・八寸・湯斗は省き
ました。

席中でずつとお持て成しし
ているのと後座の湯相あのた
めです。

主菓子 蒸し酒饅頭

○蒸したての熱々が御馳走
です。

蒸籠等のままでお出しす
る等、湯気を感じるよう
に出来れば良いですね。

干菓子 柴牛蒡

蕨の砂糖漬け

○牛蒡は細切りにして素揚
げします。

京都教室開催のお知らせ

今回の茶事行脚は、体調の調わない中での見切り発車にございまいましたが、昨年十一月の口切茶事の折りに、関西方面の皆様から「共に学び、共に仕上げの茶事実習の時間を……」との御要望が有りました。もとより仕上がりなど生涯無い茶事でございませぬが、皆様は手足となつて頂きながら、より丁寧な茶事の時間が流れればと考へ、平成二十七年より平成三十年までの三年間、年三回の京都教室を開催しようと思へました。

場所は皆様にも馴染みのあります関西セミナーハウスを予約いたしました。

関西在住の方のみならず、京都旅行を兼ねての御参加もお待ち申し上げております。

調理実習、水屋方等希望の方も積極的に御参加ください。

お申し込みは、フアックスでお願いいたします。

折り返し確認の御連絡をいたします。

平成二十七年予定

正午茶事（観桜）

四月十九日（日）

四月二十日（月）

四月二十一日（火）

四月二十二日（水）

席入 午前十一時半

調理実習者 午前九時

朝茶事

八月二十三日（日）

八月二十四日（月）

八月二十五日（火）

席入 午前六時

調理実習者

前日午後二時～午後五時

夜咄

十一月十七日（火）

十一月十八日（水）

席入 午後五時半

調理実習者 午後一時

口切り（実壺にて）

十一月十九日（木）

席入 午前十一時半

調理実習者 午前九時

場所は修学院きらら山荘茶室

（関西セミナーハウス）

会費はいずれも会費二万円。

各席とも定員は十名様までです。

①茶事参加者は一回の会費にて、

その回の茶事に何日でも参加可能です。

②セミナーハウスの宿泊施設は、

各自でお申し込みください。

早めの申込をお勧めします。

③十一月二十日には、茶室隣接

の能舞台において、観世流に

よる薪能が催されます。

十一月の参加者は、是非来し

まれてからのお帰りを勧め

します。観能の料金は三千元

弱で事前予約が必要です。（こ

の時期は宿泊予約も特にお早

めになさってください）