

# 自蹊庵便り

平成二十七年弥生

NO 112

―井の中の蛙なれども―

半年程前でしたでしょうか、自蹊庵便りの中で幼い頃の記憶を辿り、井戸の咄をしたかと思うのですが、昨年一年の旅の終わりにその井戸を確かめたく足を延ばしてみることにいたしました。

もう跡形も無くなってしまっているかもしれない：もう六十年も昔のことです：。でも余り変わりようのない小さな島のこと、案外残っているかも：等々想いをふくらませながら島に渡ってみることにしました。

今は橋が架かり車でも行き来できるようになっていました。その漁村の風景は人家と墓が増えておりましたが、記憶を辿って細い露地を歩いてみることは簡単なことでした。

かつて預けられていた大きな網元の家は、二十年前の土砂災害でなくなり、後に建てられた家も少し面影の残る大きな家でした。狭い坂を登り切ったと

ころに正面玄関があり、すぐに判りました。

あんなに遠く感じた坂や道巾などは変わりようのないはずなのに、五歳六歳の幼い頃の目線との違いなのでございましょう。変わったものといえ、土砂崩れの後の工事で左側斜面がコンクリートで固められていたことです。記憶では岩肌のあたりに四季折々の草々が繁り、いつもしっとりとした空気が漂っていたように思います。

坂を下りきったところに広場があり、その真ん中あたりに井戸があったように思うのですが：、広場はなくなり人家が建っております。ああ、やはり六十余年の歳月は、小さな島といえども広場があれば人家が建つのは当然のこと：と、諦めかけて帰ろうとしたとき、何と、日の中に飛び込んできたもの、その記憶にない人家の玄関前に、かつて井戸であったのでは：と思わせるほどの、一メートルほどの高さ

の丸いコンクリートで覆われた蓋の上にポンプの姿があるではありませんか。

残念ながら人家の主は留守のようで確かめようもありませんでしたが、かつての井戸に違いないと直感し、少し想いにふけておりました。

記憶している井戸は本当に美しく、晴れたときの澄んだ青空を写し、流れる優しい白い雲をも写してくれた井戸です。きらきらと光る海砂が底に見え、渡り蟹のような美しい色の蟹が這っていたのもこの井戸ですが：。今思えば不思議です。本来、井戸というものには沢山の水を湛えて底が見えないはずなのでは：。でも、記憶を元に想像いたしますと、海岸から三〇〇m程なだらかな狭い路地を登った一角を思えばそれほど不思議な現象ではないのかもしれない。

ただ、ここで何を云いたいかと申しますと、この鮮やかな美しい井戸の記

憶が、私のエネルギーの源であったこととに、七十一歳を過ぎてここに足を運んできたことで、はたと気づかされたのです。

それは両親に縁うすく生まれ育った背景も手伝い、学業もままならない十代二十代、それ故か、井の中の蛙大海を知らずと云う言葉が、いつも身に染みる日々にございました。ところが、いつの頃からかその後言葉が続くようになっていたのです。

井の中の蛙大海を知らず、されど天を仰げる、きつと、何処かの本の中で見つけた言葉なのかもしれません。でも、八方ふさがりになるといつもこの言葉に勇気づけられ、若さゆえの未熟な固まりながらも凜と天を仰いで生きてきたように思います。

あゝ、そうだったのだ、この井戸に写る空の青さや雲の白さを楽しみながら水汲みをしていた記憶が、されど天を仰げる、という実感を育み、説得力のあるエネルギーを生んでいてくれたのだと、たまたま、何一つの持ち合わせとてない幼子が、神様から賜った無限の宝物であったことに、気

づかさされた井戸との再会であり、二度と訪れることのない旅の終わりに相応しい時間にございました。

あゝ、井戸とはかくも深き存在のものであったか、と、今更ながらに脱帽にございました。再会してみますと大きく見えていた井戸も、直径一メートルほどもあるかなきかの小さなものにございました。されど井の中の蛙はそこから天を仰いでいるうちに、十代、二十代、三十代、四十代と真つ直ぐいつも天を仰いでいるうちに、いろいろな景色が見えてまいりました。

失敗したら汲めども尽きぬ甘露な水で口を清め、そして天を仰ぎ大きく深呼吸をする。風の恵み、雨の恵み、恵みは晴れのみにあらずと、いうことも天に学び、自然の恵みの営みから教わりました。

食べ物の恵みはお人を無条件に元気にしてまいりました。海の幸、山の幸の豊かな日本の恵みは、心を豊かにする源にございました。

お人とお人が睦み合う和合の原点に食があります。気がつけば茶事一筋に歩んでこれたのも、天を仰ぐことがで

きたその一点からです。

その先に清き水あり、火を熾し、湯がたぎったほど良いところで茶を点てる。井の中の蛙も天を仰いでいろいろな景色を眺め、飽きることのないその景色を手繰り寄せ手繰り寄せ辿りついてみれば、茶事という世界が残っておりませんでした。

極めてシンプルで解りやすく、それでいて途方もなくしなやかな、この無限の世界にとりつかれて三十年余、未だ未熟者の域は脱出しようも道はありませんが、相も変わりませず井の中の蛙にございますが、天を仰ぎ、見える景色の余りの面白さに力を戴いております。そして、これからも、直径一メートルほどの小さな視野なれど、凜と天を仰ぎ続ける七十歳、八十歳でありたいと願っております。

追伸、井戸の咄をしたいばかりに、つまらないプライベートなことでお目汚しのお付き合いをさせてしましました事、お許しくださいませ。

# 献立予定

## 弥生の茶事

(雛の節供によせて)

### 一の重

一根三つ葉浸し物

○春野菜の香りを楽しみましよう。

色良く茹でて浸し地に

三十分程浸して。

浸し地 出汁1カップ

淡口 大匙1

味醂 少々

### 二蕨白和え

和え衣 綿豆腐、砂糖、塩

淡口少々で好みの味に調べて

### 三白魚の金ぶら揚げ

○春つげ魚の出番です。

白魚は立て塩でさっと

洗った後、水気を拭き取り、

小麦粉、卵黄の順に、丁寧に、

一本一本色良く揚げます。

### 四グリーンピースの蜜煮

○色良く茹で、出汁1カップ、

砂糖四分の一カップ、

塩少々に浸し、外側を氷水

で冷やしておきます。

### 五土筆の当座煮

○狭庭に土筆がびっしり並ぶ

頃です。ほろにがい春の野趣

を小籠に盛り込みます。

味醂、酒、醤油で好みに！

### 六独活の皮のきんぴら

○焚き合わせで、独活の白煮

をしますその皮を利用して

て

### 七出汁巻き卵 瓢型で抜き

○彩りに赤が欲しいので

京人參の細いひもで結んで

みました

### 二の重

#### 櫻鱒の甘酒焼

○昔ながらの雛の時の定番

焼物です。

雛重は四寸四方位の小さい

重箱ですので、程良い一口大

に切り、軽く塩をして、後に

甘酒に一時間程浸して、焼き

上げてあります。

焦げやすいので気をつけて。

○櫻鱒はなかなか手に入りず

らいので、刺身用の生鮭な

どでも

○見た目のボリューム添えに、

庭の蓬を摘み、天ぶらにし

て添えてみました。

### 三の重

春の焚き合わせ

独活の白煮 露の青煮

生たらこの含め

高野豆腐の含め

天に木の芽

※これら前菜盛りはお花見弁当にも  
応用できます

○独活は酢を少々入れた水で煮ると、白く上がります。

○ほんの少しの濃口と味醂で、落の青煮も色良く塩茹でした後、浸し地に！

○生たらこは、花を咲かせるように、下茹でしたものを、少し甘味をきかせて、煮含めてあります。

○高野豆腐は質の良いものを求め、バットに広げ熱湯をかけ、蓋をして戻し、傷つけないよう丁寧に、両手で押さえ絞りした後、煮含めること。下処理次第で味が変わり易い焚きものです。

○重箱に盛り合わせ、木の芽五枚程を天盛り！

#### 四の重 花散らし寿司

○やはり雛の節供ならではの定番ながら、様々なお顔のちらしがございます。

○刺身などで簡単に手まり寿司等も良いですね。

○錦糸卵や海老そぼろなどは市場で手に入ります。

○作ろうと思わず、プロのものを利用するのも良いですね。

○これらは冷凍がききますので、早めに準備しておかれることをお勧めします。

○酢蓮、干し椎茸の含め煮、三つ葉などの三種が入るとぐっと見映えのするちらしになります。

#### 煮物椀

蛤糝薯 菜花

三色結び流し

吸口 木の芽

○播身に蛤の粗叩きしたもの、ざっくりと混ぜ、少し大きめの蛤の型に入れ、十分程蒸し上げます。

○つなぎは、卵白、大和芋、浮き粉などを一割程加えると、あたりの良いものに仕上がります。

○蒸し過ぎに注意を！

○三色結び流しは、人参、大根の千切り、軸三つ葉三色を合わせ結びに！

#### 主菓子 菱餅 (外郎地にて)

○赤、白、緑に染めますが、起源から云っても、蓬を使って緑を染めましょう。

○白は白餡にしても美味です。道具が重ならなければ、西王母もよろしいですね。

#### 干菓子 貝尽くし 打物和三盆

○いろいろな海辺の貝を打ち物にて。

## 卯月の茶事（観桜）

卯月も四月ならではのお花見時、拙庵では、華やかなお花見弁当箱にて席中で楽しみます。

三月の雛重と重複するところもありますが、半点心、半懐石も時に応じ趣向に応じ楽しいものです。季節ならではの旬を美しく盛り込みましょう。

○筍も旬を迎えます。百合根の花びらなどもあしらひ、播り身でお花見団子を作り、ピンク、黄色、緑などの三色団子を色良く揚げ、ちよつとおしゃれな楊子や竹串に刺して、添えるとぐつとお花見弁当らしくなります。

○拙庵では去年塩漬けしておいた八重櫻の花びらをほんのり染めた御飯に混ぜて物相で抜いたものを作ります。花びら寿司などでも美味です。

弥生の散らし寿司に替わる四

月ならではの御飯ものなど、お花見ならではの楽しい工夫を盛り込みましょう。

桜の葉の塩漬けでめた向付なども美味です。

○茶事懐石の原点は、季節の恵みを素直に宝物にして、お人の口に届けることです。心から楽しみ、お持て成しをする。

その原点の中で、身の丈に合った茶事を楽しみましょう。

○観桜の茶事で取り上げたい食材を御紹介しておきます。献立に取り込んでみてください。

桜鯛、蛸、鱈、  
筍、木の芽、蓬、  
ゼンマイ・独活等の山菜

献立で解らないことは

いつでもフアクス

してください。

## 茶事教室の御案内

弥生の茶事（雛の節供によせて）

三月 八日（日）

三月 九日（月）

席入 午前十一時半

水屋実習者 九時

会費 一万一千円

卯月の茶事（観桜）

四月十二日（日）

四月十三日（月）

席入 正午

水屋実習者 九時

会費 一万一千円

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。

## 茶事行脚放送の

### お知らせ

三月十四日にNHK国際放送にて、海外向け（英語版）の茶事行脚が放映されます。

視聴率により日本語版作成のペースも変わってまいります。

三月十四日のみ一日四回流れるそうです。

放送時間は四十八分です。

タイトル・放送時間等は決まり次第、ホームページ（鶴の茶寮で検索ください）にて、お知らせしますので、お時間の許す方は是非とも御笑観頂きたく、ここにお知らせ申し上げます。

視聴の為の検索手順

インターネットを起動し、

① NHKオンライン

② NHKワールド

③ 番組

という手順で検索いただければ、パソコンでもスマホです見ることが出来ます。

但し、保存は出来ません。

手順が不明な方は、事前に詳しい方に手順をお聞きになつてください。

### お詫び

今月のお便りは都合により、一筆メッセーじはございません。

今年度は、体調によりそのようなこともあるかと存じます。

御了承ください。