

# 自蹊庵便り

平成二十七年臯月

NO 113

―京の土を喰む―

体調の優れぬまままでの京都教室の見切り発車にございましたが、この芽吹き時の新緑に抱かれ、京の空気を深くくいっぱい吸わせて頂ければ、体も喜ぶことにございましょう。天与の命、きつと何事も煩うことなく、素直に燃焼する一日一日が大切かと思っております。

京で再会した皆様も、私の痩せように、又歩く力のなくなっていることに愕然となさったに違いなく、御心配をおかけして、誠に不甲斐なく、また申し訳なく思っております。

しかし乍ら、京という都はいつ来ても何とも云えぬ力を賜る不思議なところにございます。

疲れ知らずの以前のようにはいりませんが、食欲も増し、連れられて歩く力もややついたように思います。何よりも遠方から馳せ参じ、御参加くだ

さった皆様の身に余る気配り、真心に支えられての二泊三日の合宿茶事にございました。

恐縮の限りにございます。しかし乍ら、こうした皆様の胸をお借りするところが、只今の私にとりまして何よりの栄養であることを実感いたしました。この度の京都教室では、不思議な出逢いと今後の可能性の手応えをも感じ取ることができ、やはりどんな困難な中にあるうとも、守りに入るより、自らをどんどん開放することの大切さも学ばせていただきました。

そして常のことながら、市場に行つてから出会ったものを馳走にする喜びもまた京都ならではの醍醐味にございました。錦の市場は十時からなのですが、少し早めに行き、朝堀りの筍を籠に盛る作業をしている様子を眺めておりました。その水飛沫の飛んできそうな器量よしに感動し、小さめの姿のを

選びながら五個ほど計って頂きました。値段を聞いてこれもまたびっくり、七千円とのこと、おやおや、築地でも見ない値の張りように、そして千葉の筍の値にも慣れていることに、何ゆえとなく恥ずかしさを感じてしまいました。そつと二本ほどはずして、三本を五千円で求めました。

あゝ、刺身でもまだいけそうなこの柔らかさ、白さ、香り、惚れ惚れする筍にございました。直ぐにも教室に持ち帰って茹でたい処なれど、あれこれ買物をしていろうちにお昼を過ぎてしまい、そして錦を行ったり来たりして、ふと先程の筍を買った八百屋の前を通ると、何と、私が泣く泣く戻した二本の筍が箆に載せられて二本八百円という値に下がっているではありませんか、少なからずびっくり返りそうになりましたけれど、然もありなん、筍なればこそその運命、朝、八時九時に

続々と堀りたてが届き、十袋（十五キロ入り）ほどの袋が忽ちなくなることを思えば、それも極めて素性の良い筍です。当然と云えば当然の運命にございましょう。あゝなぜ市場の駐車場で茹でるだけでもしておかなかったかと、器量良しの筍に申し訳なく思うばかりにございました。

その残りの二本を買い足したかつて：？いえいえ、市場の残り福に出逢うラッキーなお客様を想像しながら目礼して帰路につきました。

夕方近くになってようやく茹でるのとができましたが、それでも糠を入れるのも遠慮したくなるような瑞々しさで、部屋いっぱい筍の甘い香りが漂い、どのような土のもとに、どなたが丹精なさったものであろうか：と想像しながらの幸せ時間にございました。

筍との良き出逢いからでしょうか、鯛の真子の立派なものもひたひたと寄ってきて、有難く山海の絶妙の焚き合わせとなりました。それでは：ともう一品、引き上げたばかりの湯葉を求め結び湯葉にて三品の預け鉢です。毛並み

の良い素材に出会える京というところの贅をしみじみと実感し、至福の茶事仕度にございました。

あと一つ頭を垂れた食材に大根がございませぬ。千葉の家を出る時、葉付きの立派な大根を見つけました。四、五センチもあるような丸々と太った大根です。まかない用の糠漬け用に：ともよぎりましたが、車で揺られ持ち歩くのも大根に申し訳なく、市場で朝採りのものを求めることにいたしました。これまたびっくり、二十センチほどの小さいものが一本三百五十円とありました。近江産というその大根を糠漬け用に一本求め、部屋に戻り翌朝のまかないの準備のため、大根に包丁を入れますと、その白さ、決めの細かさにもまた感動、翌朝漬かった糠漬けの甘さに、歯ざわりにまたまた感動、何かじゅんと胸の熱くなるほどの美味な大根にございました。小さな三百五十円の一本、あなどってはならないことしかと学習いたしましたこの度の食材との出逢いにございました。

今まで全国を旅をして地産地生の食

材に多くを学んできたつもりでおりましたが、この度の筍と大根の美味については、七十歳を過ぎての新たな学びにございます。

土からお人の口に運ぶまでをいかに短くするか、春野菜の訪れは特に旬の贅を楽しんで頂くのが命、愛しい朝堀筍さん、近江の大根さん多くを学ばせて頂きました。京の日夜丹精された土の息づかいが聴こえる思いにございました。私の体調不良を除けば、誠に心豊かな茶事景色にございました。こうした季節季節の多くの学びが脳を刺激し、何よりの特効薬、リハビリと思っております。御参加くださいました皆様には、不甲斐なく、休み休みの私に温かく御協力を賜り、心から感謝申し上げます。

## お詫び

京から帰着いたしましたでしたが、まだ体調が本調子まで至らず、一筆メッセージはございません。

あしからずお許しください。

お礼の御挨拶―一夜明けてみれば―

去る三月十四日のNHK国際放映の折は、大勢の方々から身に余る反響を賜り、誠にありがとうございました。

一夜明けてみれば、海外の多くの国からの反響も、通常は多くて四〇〇程のメッセージが届くのだそうですが、八五〇余通程のメッセージが届いているようで、世界各国の方々からの声が瞬時に届くのにも感動いたしました。

しかしながら、それら英語ばかりではない、ドイツ語、フランス語などのメッセージを翻訳して頂くのも大変なこと、一部訳されたものが手許に届きました、あらゆる国々のメッセージの感性の豊かさに、改めて襟を正す心地にございました。

春夏秋冬六〇〇時間余撮影したものを五〇分足らずにまとめざるを得ない海外編は、ガイダンス程度しか発信できないうちと、思っていたこと、今の「お持て成しブーム」の中で、もっと日本の文化の香りのする映像かと思いきや、途中から体調を崩してしまった事情もあり時間があれば横になっ

て休んでいるところ、格好良さはほど遠い映像に、少なからずひっくり返りましたけれども、事実を忠実にそして誠実にカメラを廻してくださいましたスタッフの皆様を心から尊敬しております。

切れ味の良い七〇才の料理人を追いかけてくださるつもりでいてくださったことでしょうか。格好悪くとも切れ味が悪くとも七〇才の事実を、誠実に一年間お付き合いください多くの戸惑いと葛藤の日々であったこと、ごさいます。撮影のスタッフの皆様、本当に一年間ありがとうございました。不甲斐ない亭主と誠実に向き合ってお付き合いくださいましたこと、心より感謝と御礼を申し上げます。

一夜明けてみれば世界の鶴子になっていた咄、これから海外に向けて、日本のお持て成しの折々、それも、よそ行きの話しないで日常性に富んだ映像が発信できれば…とも願っております。

追伸―皆様へのお願いとお知らせ―

NHKの方に再放送の依頼FAXが多く寄せられているようでございますが、NHKで受け付ける窓口は一カ所だけです。別紙にて同封させて頂きました。皆様のお声が確実に届くことで、国内放送の実現も早まる可能性もあります。皆様のお言葉、感想を添え、別紙の処にFAXをお願いいたします。

◎再放送のお知らせ

五月十七日(日) 一三…一〇、

二三…一〇

五月十八日(月) 七…一〇

視聴者の反響が良かったものをアンコール放送している枠があるそうです。

(viewer's choice)  
どうぞ宜しく願います。

## 茶事教室の御案内

席入	正午	点前担当・水屋実習者	席入	正午	五月十日(第二日曜)	五月十一日(第二日曜)	五月十日(第二日曜)	五月十一日(第二日曜)
水屋実習者	九時	会費	一万円	午前九時	水無月の茶事(花あそび)	六月七日(第一日曜)	六月八日(第二日曜)	※日曜日は第一になっておりますので、御注意ください。
会費	一万円							

## NHKへのお願いの方法

NHKふれあいセンター

電話 0570-066-066 または 050-3786-5000

電話の受付時間 午前9時～午後10時(土日祝も可能)

FAX 03-5453-4000 (24時間受付)

手紙

〒150-8001 (住所記入は不要です) NHK放送センター

番組名 Turuko's Tea on the Road

2015年3月14日 NHK国際放送で放送された

## お願い内容の一例

### ○番組を見られた方

感想を伝えられると共に、国際放送の再放送をお願いするか、日本語版の放送を待っている旨をお伝えください。

### ○番組を見逃された方

御覧になった方から評判を聞いて、番組を視聴したい旨お書きください。英語が不安な方は日本語版を見たい旨も併記してください。

献立予定

皐月の茶事 (端午)

汁 蓮根餅

合わせ味噌仕立て

吸口 水芥子

箸洗い 大徳寺納豆 山椒の花

八寸 鯛酢

スナックエンドウ西京漬

向付 季の白身魚昆布

黄身酢

香の物 沢庵 糠漬 たまり漬

煮物椀 伊勢海老の葛叩き

椎茸 生麩 (青楓)

青柚子 稲庭うどん

主菓子 唐衣 (求肥地)

干菓子 轡 (打物和三盆)

焼物 鮑 味噌蒸し

手綱 (有平)

預け鉢 冬瓜含め 茄子の揚げ煮

豚角煮 トマト蜜煮

※今月は端午の節句再現料理  
撮影のため、ちよつと贅沢  
な献立となっています

進肴 鰻と白瓜の胡麻酢

水無月茶事（花あそび）

汁 蓮芋

合わせ味噌仕立て

吸口 黒胡椒

向付 梅雨鯨の叩き 加減酢

煮物 椀 素麺 鮎巻き

椎茸 胡瓜

焼物 鱸 たで酢

預け鉢 南瓜と鴨の叩きあん

針生姜

進肴 つぶ貝の酢の物

箸洗い 青梅

八寸 鰯の笹焼き

浅瓜

香の物 沢庵 糠漬

キャベツの浅漬

主菓子 五月雨（薯蕷生地）

干菓子 水（打物和三盆）

青楓

※献立について

体調が未だすぐれぬため、概略  
です。

御質問の方は電話・FAXで！