

自蹊庵便り

平成二十七年文月

NO 114

―ちよつとひと休みの風に吹かれて―
梅雨の最中、皆様いかがお過ごしでしょうか。稲にとりましては豊かな恵みをもたらす水穂の国、日本の梅雨

すべての経験を恵みとし、相田みつおさんではないけれど、雨には雨の中を：風には風の中を：の如き日々にございます。

仕事と向き合ってみれば、心足らぬことばかりの三十年でございました。それらの思いを一席一席に、これからの仕事の日々でありたいと、秘かな決意の七十代ライフの青写真にございました。

にございますが、なんとなく降り方が様変わりしてきているような。風光明媚な山々も活動期に入っているような気配とか。

されど何よりも仕事が好き、茶事が好き、料理が好き、これからが本当の仕事と出逢う七十代、楽しみでワクワクする七十代にございます。心満つれども今はちよとひと休み、贅沢極まりないひと休みにございます。

只今は、この新緑から深緑に移りゆく狭庭の色模様を楽しみつつ多くのことを教わっております。

体調不良という理由に甘えて、のんびりとさせていただいておりますと、朝に吹く風音、昼の風の流れ、夕方に吹く風の匂いなど、今迄になくといえますか、より以上にと申しますか、その日その日の空気の美味しさを楽しんでおります。

そして、ひと休みの中で見せてもらえる景色も、狭庭一つとりましても、あるじ主なきが如く鬱蒼としてはおりますが、飽かず眺めることの目に染みいるばかりにて。自然の囁きに耳を傾け、声を聴きながら仕事をしてまいりましたのに、神様から賜った命、ちよと使い過ぎてしまったのかもしれない。

一つとして同じ色なく形なく、朝あしたには白露をのせ、夕べには一段と緑際立ち、狭庭ながらなんと饒舌でありましょう。

ここ二年ほど、ひたすらに自然治療力にまかせておりましたが、余り家族の者や廻りの方々に心配をおかけしてもいけませんので、只今は病院のお世話になっております。

何よりも仕事が好きですのに、いざ

おおばこ足許の草々は宝物でいっぱい、車前草、ドクダミ、野三つ葉、明日葉等々、上を見上げれば柿に桑、青楓、黒竹等、今年は筍を収穫する元気がなかつたので、黒竹は育ち放題、植木職の方やお人にお願ひすれば潔く切ってください、さっぱりすることにござい

ましょう。

竹や笹類はどれもグリーンテイとして楽しめ、新芽から梅雨の時期までのものは灰汁も少なく、爽やかな大変体を元気にしてくれる飲み物です、桑の葉しかり、柿の葉、枇杷の葉しかりです。上を見ても下を見ても宝物でいっぱいです。ああ、早く元気になってお人の口にお届けしたいものばかり。

できることなら、月に一日でいいから、体に良い食品の一日レストランを開けるほどに快復して、季節の宝物をお口に届けたい：と、今は願うばかりの日々でございます。

どうも血液の製造元がちよつとストライキを起こしておりますので、まあ、何とか輸血に助けて頂きながら、もう少し仕事はさせてもらえそうな快い予感の風が吹いております。

大地の恵み、大海の恵みと語り合うほどに楽しいひとときはなく、もつともつと耳を澄ませ聴きとりたいことばかり、まだまだ何も見えておりません。神様どうぞ今一度寛大にお付き合いく

ださいますように、そう：、自然の達の達はいつだって無限に懐深く寛大なのです。もう少しお時間を賜りたく祈っております。只今は月に二日間の茶事と、年に三回ほどの京都教室のみを活動とし、皆様に助けて頂きながらの日常にございます。後はひたすら一日の風の匂いとたわむれているという贅沢な時間が流れております。先ずは近況報告にございます。

皆様に御心配をおかけし申し訳なく、恐縮なことにございます。便りも遅ればせにてお許しくださいませ。時節柄、皆様もくれぐれも御自愛くださいますようお祈り申し上げます。：。

日々感謝！

お詫び（編集子）

本文にてご本人も書いておられますとおり、現在も体調の回復を図りつつ、日々を送っております。

今回も一筆はございませんが、お許しく下さい。

なお、電話の声は元気です。

また、煮物椀編の編集は、原稿の大部分が編集子の元に来ておりますが、編集子の多忙もあり、遅れております。こちらについても、今しばらくのご猶予をお願いします。

茶事教室の御案内

文月の茶事（七夕）

七月十二日（第二日曜）

七月十三日（第二月曜）

席入 正午

点前担当・水屋実習者

午前九時

会費 一万円

葉月の茶事（朝茶）、京都教室のみとなります。

献立予定

文月の茶事（七夕）

梅雨の季節はこれから夏に向かって、体を養っておきたい時期、消化が良く栄養価の高い献立を心掛けましょう。

向付 鮎背ごし

蓼酢と共酢

汁 馬鈴薯団子（冷製）

利休汁仕立て

吸口 青紫蘇千切り

○七月、八月は、汁か煮物椀のどちらかを冷やし仕立てにすると暑い時節柄ホツといたします。

○白胡麻を良く焙って半摺り、味噌を溶いた汁と合わせます。
（赤味噌、又は桜味噌）

○この季節ならではの向付、活きの

良い鮎に出逢ったら鱗、フンなどの処理を丁寧にし、カルシウムいっぱい、肝なども裏漉しして是非共酢も作りたいですね

○ようやく蓼が足許に見え始めましたが、手に入らない時は市場でも売っています。
出す直前に刃叩きして、二杯酢に混ぜると色良し、香りよしです。

煮物椀 ぼたん鱧

冬瓜 七夕ソーメン

蓴菜

吸口 梅肉

○鱧の美味しい季節になりました。一度はお椀に出逢いたい一品です。骨切りが大変ですが魚屋さんと仲良くして頂いて下さらえて頂いてもいいですね。

焼物 焼茄子

糸切り鰹 生姜

○夏野菜の旬を迎える七月、拙庵では香川県の三豊茄子を作って頂いてからすっかりファンになり、使っております。
採り立ての鮮度の良い物であればどの茄子も最も旬の物、美味です。

預け鉢

五目飛龍頭 べっこう餡

百合根 銀杏 きくらげ

オクラ 生姜

○綿豆腐はしっかりと水を切り、

大和芋は一割く二割(少し多めの方が口当たり良く崩れない)、具を混ぜ、低温(百六十度程)でじっくり揚げましょう。

○べっこう餡に星オクラを散らし、

露生姜にて

進肴 鰻きゅう

鰻の蒲焼き 胡瓜 白胡麻

○鰻の蒲焼きは五センチ程の小口切り。

胡瓜も板ずりの後、小口切り、立て塩に十分程浸し、三杯酢にて。天に磨き胡麻

箸洗い

マスカット 針山葵

○マスカットの皮、種を取り除き、使ってみるのも夏らしくてよろしいのでは…。

拙庵では青梅のシロップ煮のストックがあるので適宜ちぎり、針山葵と共に！

八寸

鱈寿司 茗荷寿司

○梅雨鱈も茗荷も今が絶品。暑い季節食がすすみます。

香の物

水茄子 沢庵 糠漬

○夏はしっかりと冷やして、

常より大目に盛りましょう。冷やせる器であれば、器も冷やして。

主菓子

紫陽花 (枝豆ずんだ)

○ずんだの隠し味に白味噌を少々しのばせて。

紫陽花の葉、枝と共に風情良く菓子鉢に。

干菓子

糸巻 (打物和三盆)

夕顔 (干瓢シロップ煮)

○干瓢のシロップ煮を夕顔形に仕上げ、半生に！