

自蹊庵便り

平成二十七年長月

NO 115

この夏は殊の外暑うございましたね。熱中症になられた方も今までにない人数とか。そんな酷暑続きの晩夏の中、皆様いかがお過ごしでしょうか。

私はといえば世の中のそうしたニューズも人ごとの如く、申し訳ない程の

別天地にて過ごし、世に云う静養というものがございますが、贅沢な時の訪

ぎの中にての起き伏しにございました。お陰様にて天寿の命、また再びし

つかりとこの世に預かり置かせて頂くことに相成り、誠に有難きことにご

ざいます。生前視しくして頂いていた高僧のお坊様が、有難きことは有り

得がたき事なのだよとよく云われておられた言葉を只今、心から実感いた

します。

日々生かされていることも奇跡の内

離にて六十代を東奔西走しながらも、事故一つなく無事今日あるも奇跡この上なく有り得がたきこと感謝の極みなれば、またここに再び包丁を握れますこと、こゝろ頭を垂るるばかりにございます。

また皆様と共に一席一席清々なる波動のもとに二刻ふたじきの時の移ろいを楽しむ茶事に専念できますこと、無上の喜びにございます。…と申しましても、よわい七十二なれば削ぎ落とせるものは深く削ぎ落としての茶事模様になるかと存じます。しかしながら、はざまそうした間から見えてくる景色もまた一興かと…楽しみなことにございます。

をも含め老いに入りゆく身なれば課題の多いことにございます。

体調を崩してみても初めて一人ではなしがたきことの何と多きかをも身にしみじみと染みいりて、身辺のお一人お一人が何よりも替えがたい宝物であることに気づかされたここ一年にございました。

お一人お一人の真心を集めての茶事、細々とながらやり続けていたからこそのお人との縁えにし、有難きこと、誠に有り得がたき縁、身に余る御縁の連なり連なりでの今日にございます。

世の中の過ぎ逝きの早さの中で、時代に逆行するかの如き一つ一つの行程なれば、あと五十年後、百年後の茶事模様など想像もつきかねますが、細々であれ、何はともあれ、我が身の粗末さと戦いながら、畏れ多くも挑み続けてきたこの世界に残余の命、また預け

おきますことに心より感謝いたしてお
ります。

長い間の付けも廻り、この度のよう
に体調を崩してしまいました。良い
板前ほど体を壊すが如く、茶事もまた
力にまかせては命を縮めることにござ
いましょう。

手を抜かず、力まず、厭常に乱るる
ことなき茶事の呼吸というものを調え
てまいりましょう。さすれば、七十
二才は七十二才の思つかいというもの
が、白ずと生まれてくるように思いま
す。

楽しみな楽しみな七十代、せっかく
賜った再びの命、怪我のなきよう、事
故のなきよう、よくよく肝に銘じての
一日一日の営みでありたいと存じま
す。

多くの皆様に御心配をおかけいたし
ましたが、ここに無事仕事を再開でき
ますことを御報告させて頂きます。

限りなく感謝のうちに！

茶事教室の御案内

長月の茶事（重陽）

九月十三日（第二日曜）

九月十四日（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

神無月の茶事（名残）

十月十一日（第二日曜）

十月十二日（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

お詫び（編集子）

本文にてご本人も書いておりますと
おり、体調も回復しつつあります。

まだ本調子ではない日々を送っておら
れます。

今回も一筆はごさいませんが、お許
しください。

京都教室については、八月は中止と
いたしました。

十一月は実施予定です。

九月の予定については、体調により
時期を変更する場合がございます。

予めご了承ください。

献立予定

長月の茶事（重陽）

汁 焼茄子

合わせ味噌仕立て

白六、赤四

吸口 七味

○秋茄子の美味なとき、旬の一品を
姿良く！

○焼く前に一センチ間隔に皮目に
包丁すると剥き易いですよ。

向付 鯛 昆布ノ菊花和え

加減酢

○定番ながら重陽の節句に因んで
○鯛でなく平日を使用しても美味

煮物 萩豆腐（葛仕立て豆乳地）

あしらい 本しめじ

吸口 柚子

○ラップにて茶巾仕立てにする
き、ラップ中央に寒天を少し塗っ
ておくと小豆が動きません。

焼物 季の魚 丹波焼

○果をスライスして針打ち（細い千

切り）したものに卵白をまぶし

衣とし、油にて揚げて後、表面に

焦げ目を付けてみました。

預け鉢 里芋と栗麩

合鴨の治部煮

○里芋の美味なときには、是非一度
は焼き合わせにしたいですね。

進肴 さまざま木之子の胡桃和え

○木之子の類は砂糖少々と醤油を振
りかけてサッとオーブントースタ
ーで焼いて！

焼き過ぎないこと

箸洗い 菊うてな八方地含め

○菊の花びらを使った後、残ったう
てなの部分を茹でて灰汁抜きした
後、軽く煮含めます

八寸 酢ノ秋刀魚

丸十蜜煮菊見立て

○丸十は紫草もアクセントとして

少し混ぜるのも楽しいですね。

直径二センチ程の菊型で抜き、

花びらに包丁目をいれて！

香の物 沢庵 奈良漬 畑菜浅漬

主菓子 月見団子

○月に備えたお団子のお福分けなど
如何でしょうか。

干菓子 菊寿糖（打物和三盆）

菊の葉（雲平にて）

神無月の茶事（名残）

汁 焼き長芋

合わせ味噌仕立て

白七、赤三

吸口 水芥子

○長芋は白煮に煮含めた後、

焼き目を付けます。

向付 秋刀魚 もつて菊なます

○白板昆布で貼仕立ても良いです

ね。

煮物碗 高野山豆腐（葛仕立て）

あしらい 椎茸など

吸口 柚子

○定番の胡麻豆腐を作りますが、磨

き胡麻を一晩水に浸して、灰汁抜

きをしたものを当たり鉢にて丁寧

に当たり、シノワで流して使いま

す。

真っ白いきめの細かい豆腐を作り

ます。

葛一、磨き胡麻一、水出汁六の割
りで、三十分程練り上げます。
鍋勝手によって時間の調節を。

焼物 子持ち鮎の田楽

桜味噌にて

○鮎の子持ちが出廻る頃です。

煮浸しも美味しいですが、味噌

田楽も秋らしくて良いのでは！

預け鉢 里芋と鱈の煮物

○神無月は佳びの極地に相応しい

献立を意議して！

地味ながら美味な取り合わせを！

進肴 大根とコンニャクのきんぴら

○八方で歯ざわりが残る程度に

含め、胡麻油で炒り煮

箸洗い 蓮の実

○走りの銀杏も宜しいですが、

神無月らしく名残の蓮の実にして
みました。

八寸 秋刀魚骨せんべい

舞茸あぶり

○舞茸はさつと醤油洗いして、

炭火であぶってみました

木の子の香りよく美味！

香の物 かくや

○沢庵他の古漬を細かく切って

かくやに！

主菓子 着綿

○旧曆の重陽、菊も見頃になってい

ます。長寿の象徴として、菊慈童

の御銘でも

○良い果に出逢えば、栗きんとん
でも

干菓子 稲穂（打物和三盆）

鳴子