

# 自蹊庵便り

平成二十七年師走

NO 117

―日常の一隅にありて―

今年も残すところ曆一枚となり、仕事にては五日後の夜咄二日間を残しての便りにございます。十一月の京都教室におきましては御多忙の中、遠方よりの御来駕を賜り、心より御礼申し上げます。今年の紅葉は後半暖かい日々が続く、今一つ華やかさに欠けましたが：と申しましても、京都は修学院の近く、きらら山荘の山やまあい間にては贅沢な紅葉にございました。夜咄の二日間、実壺にての口切りの正午茶事を一日と、あつと云う間の三日間にございました。

一瞬一瞬のときを掬いととり、いとおいしい時の流れ、台所方、水屋方、お客方と、三身一体の心重ね、時重ねにございました。昨日よりは今日、今日よりは明日：とわが身に言い続け、聞かせ続け、三十年余、同じ包丁を握るなら茶事懐石料理人に：と、茶事に憧れ、茶事に魅せられ、他のすべて

を捨てての日々なれど、齢ばかりが重なり、さらさらさらさらと年月手の平からこぼる心地にございます。おろおろ十年、うろうろ二十年合わせて三十年、おろおろもうろろも一つとして減じませぬ。それどころか増えるばかりのここちさへ致します。達人とか名人とか云う言葉など茶事においてはあるべくもなく、あるとき利休さんに茶の極意を問うた弟子に「冬は暖かに、夏は涼しく：」の有名なくだりにありますように、誠に誠に心一つにして立ち働くも、なかなか当然の気働き、時の移りゆく間まというものに合った間髪を入れずとは望むべくもなく、せめて髪の毛一本ならずとも、一束にまとめた握り拳くらには縮めたく、願いの日々、いえいえ、祈りの日々にございます。

飯と汁さえ未だ間々ならず、両碗の蓋をあけたときの湯気の馳走、釜の縁から熱々

の銀しやりがすべり落ちて自然にできた一文字のつややかさ、また表流にあつてはつんもりさ、真ん中におねばが残り、重湯と云った方が近いのか、そんな境の一瞬を手際よく、釜の煮え音によくよく耳を傾け、一心に膳を整え運び出す無心のリレー、後に続く煮物碗しかり、焼物しかり、温かきものは温かく絶妙の間合で確かな味を届ける、確かな味とは何か、それは一にも二にも素材をこの上なく生かした味であることに尽きます。この度の京都での夜咄の献立で、あつ篤向うの蕪かぶらむし 蒸にございましたが、聖護院蕪は京都が本場ゆえ、千葉からは持つて行かずとも良しと：。しかし乍らどうも土から育てて無農薬にて作って戴いているいつもの蕪の方が出来が良く一段と甘みがあるように思え、錦では買ったものの、また千葉から送ってもらうという一幕もあり、シンプルな茶事料理においては素材の良さ

だけが勝負です。丹精に土を育て野菜を育ててくださるお人の力に支えられて、始めて確かなものをお人の口に届けることが出来ます。自分一人では何一つ叶わぬことばかりにございます。そのような野菜は皮さえいとおしく、人参の葉さえもすべて口に届けたく、蕪蒸しの具の甘鯛の頭や骨や鱗までも何とかお人の口に運びたく、ゆえに夜な夜なおたく仕事に相成りますが、ゴミを出さぬ仕事、茶禅一味なればこそその成就が自ずと生まれる所以にございます。おろおろ、うろうろ枚挙に暇なき日々であればこそ今日一日を確かに生きるという願望、いえ目標としつつも日々亡々と過ぎてまいります。

その日常の一隅に、ささやかな耕し、心耕しの道場のような茶事という一隅、待庵ではないけれど、その一隅を狭いと感じるか、無限の宇宙を見るかは：はてさて、亭主の粘華によるものなるや…。誠に身につまされるほどの一隅にございますが、茶事は諸々の全てを超えたところで微笑んでくられております。先達の残してくれた壮大な

テーマにあつては、悩むことさえおがましく、只々心と体を動かすのみにございませ。と申しましても、七十過ぎの身、多くの働きは出来なくなりました。お人の力を宝とし、足許のひと掬い幸をみつくり、ほど良き湯相の一服に戦い続け、挑み続けるほそぼそとした一隅にございます。露地常に清からずして、落ち葉吹き寄せの如く、自然の営みにとけ込み共生するも、狭庭一つにもおろおろうろ、しかし乍ら部屋内も狭庭も、我が命さえ天からの預かりもの、授かりものであつてみれば、開き直りにはあれねど、すべての苦を楽しみとしたいと…、多くの尊い宝物に支えられているのですから…。

―諦めと云うにはあらず

したたかにまずは眠りて何を養う―

ことほどさように解つたような解らないような歌を作つて眠りに就くという事などもあり苦笑しきりです。ともあれ生活の一隅に、日常の一隅に、昨日よりは今日、今日よりは明日とあくなき目標を立てやすきは茶事、その日の出来映え、即明らかなれば、

弁解もごまかしも容赦なく結果としてあらわれる茶事が大好き、なぜならば、裏を返せばこんなに安心できる判りやすい舞台はないのですから…。時も刻々と移りゆく生もの、お人も生もの、食材しかり、生ものなればこその一瞬一瞬がそこにはあります。その生ものなればこそのかそけ息づかいの中に身を置くことのできる安心と安全は、有難きこと、贅沢な安心と安全なのです。いつの日にかこのささやかな一隅にも一筋の光が差し、露地清く白露きらりと一雫の光を見るまでは：まだまだまだまだ…。さあ、今年最後の茶事、夜咄の準備にとりかかりましょうか。

皆様のお手許にこの駄文が届く頃にはひよつとして新年かも。

皆様どうぞ良いお年を！

今年も多くの皆様に支えられての一年、心よりお礼申し上げます。

## 茶事教室の御案内

睦月の茶事（初釜）

一月十日（第二日曜）

一月十一日（第二月曜）

席入 正午

点前担当・水屋実習者

午前九時

会費 一万二千元

如月の茶事（暁）

二月十四日（第二日曜）

二月十五日（第三月曜）

席入 六時

点前担当・水屋実習者

前日 午後一時

会費 一万二千元（ことぼし料含）

## 京都教室の御案内

今年は京都教室の二年目です。

昨年ご参加の方も今年からご参加の方もお待ちしております。

三月十六日～二十日

（初日・最終日は水屋仕事です）

十七日 雛の茶事

十八・十九日 暁の茶事

八月二十日～二十四日

（初日・最終日は水屋仕事です）

二十一・二十二・二十三日

全て朝茶

十一月二十六日～三十日

（初日・最終日は水屋仕事です）

二十七・二十八日 夜咄

二十九日 口切り

## お社中の初釜承ります

お社中の初釜を拙庵でいかがですか。お使いになりたいお道具をお持ちいただいての茶事での初釜もよろしいですし、何も持たずに身軽にお出かけただいても結構です。お稽古場への出張での懐石も賜ります。詳細はお電話でお問い合わせください。お待ちしております。

☎&ファクス

0475-54-2518

献立予定

睦月の茶事（初釜）

汁 聖護院蕪（鶴）

白味噌 吸口 水芥子

○お蕪や大根の最も美味な季

初釜らしくちよつと鶴見立てに剥いてみました。

鶴亀の型などを利用して、汁替えなどお色直しに使われるのもよろしいかと。

向付 鯛 新雪和え（雪華）

寿海苔 山葵

○卵の花を二度漉しして甘酢で焙り煮したものを再び漉してふわっとした口当たり仕上げ昆布を使ったものを鯛にまぶし杉盛りとします。

○山葵を卵の花に和えることでほんのりと新春色に染めるのも一案です。

煮物 常磐半片

おぼろ昆布 吸口 バチ柚子  
日の出人参

○常磐半片は生身（五百g）を当たり鉢でよく当たり、常の糝薯地の割合（大和芋一割）卵白（一個分）を混ぜ、ふつくらとよく空気を含ませ、半片地を作ります。流し缶にて二十分ほど（中火の弱位）蒸します。

○この度は（直径約五センチほどの）大ぶりの松の型で抜き、表面を青菜か抹茶で仕上げると、ぐっと正月らしくなります。

焼物 鯛の巻織けんちん巻

○小鯛は三枚におろし小骨を抜き、薄塩しておきます。

○巻織地は綿豆腐を水切りし、裏漉ししておく。

卵白、米粉（二割程度）でつなぎ、鯛の皮目を上にして、ラップで巻

き、（十分ほど）蒸した後、焼き目をつけ仕上げてみました。

○巻織の具は、正月の残り野菜（人参、牛蒡、椎茸の軸、ネギの葉の青い処など）をみじん切り、胡麻油で炒め、八方地にて下味とします。

預け鉢 八つ頭の蟹餡

○海老芋と云いたいところですが、畑の八つ頭がとでも美味なので、今年のお初釜はあえて八つ頭を煮含めてみました。

○十四対一位の八方出汁で煮含めておきます。

水出汁三カップ、  
酒味醂合わせて四分の一カップ  
淡口小さじ一

塩小さじ二分の一  
芋類は甘めが美味、砂糖なども大匙二位足しても宜しいかと！

○銀餡は常の通り、二カップに対し

八寸

車海老黄身寿司

主菓子 花びら餅（求肥地）

て、淡口と塩を各小匙一、  
味醂大匙一位で！

ちしやとう  
千社唐味噌漬

干菓子 蜜煮野菜にて、千代結び

但し出汁は、鯛の骨が出た時は  
骨で出汁をとり、銀餡とします。

○千社唐は筋をしつかり取り除き、  
色よく茹で、ガーゼの間に並べ、  
白味噌に二十分程漬け込みます。

金柑など  
打ち物 鶴（和三盆）

○この度は葛餡でなく重湯餡で仕上  
げてあります。

筒切りでもいいですが、千代結び  
にしてみました。

○蜜漬は煮てから蜜につけ、  
使う二〜三日前に出し、半乾き  
したら氷餅をまぶして！

進肴 五色なます（加減酢）

人参 大根 薄揚げ  
なまこ茎蕪

○車海老は、竹串を打ち地炊きして

おきます。（酒塩味噌にて）  
地につけたまま、使う量だけ出す  
ようにすれば正月料理としては  
便利です。

○正月の定番としては、紅白なます

などがよくツボツボに出されます  
が、ざつくりと五色を彩りよく  
混ぜ、緑黄赤白紫と木火土金水を  
表現してみるのも一興かと！

湯斗 香の物

沢庵 千枚漬  
畑菜 浅漬

箸洗い 大福茶

○千代結び昆布に小梅にて

如月の茶事（茶飯釜）

鍋 ぼたん鍋

二月は拙庵では茶飯釜と決めておりますので、小間にて、飯、汁、鍋など用意いたします。極寒に相応しく、湯気の御馳走にて！

○煮物椀替わりでもあり、焼き物、預け鉢までをも含みます。

○席中にて、御飯（お粥さん）が炊き上がったら、鍋をかけ楽しめます。

猪肉他慈味な冬野菜をたっぷりと入れ味噌仕立てで戴きます。

汁 里芋餅

白噌仕立て

吸口 水芥子

香の物 常備菜の盛り合わせ

五種を盛り合わせます

○里芋は蒸して、裏漉ししたものと切り餅を蒸して合わせ、丸めたものです。鏡餅のひび割れたものなどよく揚餅などにしたものですが、料理にもこのような使い方ので一品はいかがでしょう。

○粥仕立てゆえ、湯斗、こげめし等もなしとします。

向付 寒干し小ふぐ炙り

○一塩ものを一晚干して、さつと炙り、むしり盛り、振り柚子などで！

主菓子 露の臺（煉切）

干菓子 蓑虫又は柴（八つ頭の蜜煮）

雪だるま（メレンゲ）

## 料理語源コーナー

### 半片

元禄（一六八八〜一七〇四）の頃、日本橋室町の「神茂」の祖先である神崎屋茂三郎が苦心して「はんぺん」を創製したのに始まると云った節を書いた本もありますが、神茂のはんぺんとしては元祖に違いないのですが、はんぺんはそれ以前からあります。

菊岡沾凉筆の「本朝世事談綺」

（享保一九年（一七三四）刊）には、はんぺんは慶長（一五六九〜一六三四）の頃、駿府の膳夫半平というものが初めて作ったとあります。半平が作ったので「はんぺい」と読んだものが訛って「はんぺん」となったといえます。これは家康が駿府にいたのでその料理人半平に手柄を与えようという作り話だそうです。津田宗及の天正三年（一五七五）七月二十六日の茶会記に「仕立うるミ折敷、かもぼこはんぺん」とありますから、半平説も無理がありますね。正しいところでは、山の芋半分、魚の

播り身半分、半々のところからの語源が一番すつきりするのですが。椀の蓋などに地をつめて作ったものが半円形であるところからの流れもあるかもしれませんね…。

### 巻織（けんちん）

捲織、捲煎、巻煎とも書きます。

チンは唐音です。禅僧が中国から伝えた普茶料理の一つです。

ケンチェンまたはケニチャニとも呼ばれ、織は唐音でチンですが、煎はチェンですから、この字の違いによって、ケンチンとかケンチエンと呼ばれたものと思います。また宋音ではケンチェンです。これが訛ってケンチャンからケンチンになったようです。巻も捲も巻いたものを表しています。湯葉とか油揚げで巻いてあるものが多いです。織は、千切りで細かくするとか細かくしたものを示しています。

日本に伝えられた「けんちん」には黒大豆のもやしを胡麻油で炒

めて湯葉で巻いたもの、大根・牛蒡・人参・椎茸などを千切りにして油で炒めて崩した豆腐を加え、味付けしたものを油揚げで巻いて油で揚げたもの、また鯛、海老、鶏肉などを卵焼きで巻いたものなどがあります。本来が中国料理なので必ず油を用いてあります。

たべもの語源辞典より