

# 自蹊庵便り

平成二十八年霜月

NO 122

くしきたりのうちに秘められしものゝ

十月も中旬を過ぎて、ようやく日一日と深まりゆく秋のさらりとした空気を樂しめる頃になりました。大きくは温暖化の影響もありましたが、夏の疲れがとれぬままに、いつまでも晩夏をひきずりての台所にては、味噌醬油を初め保存食、常備食などもすっかり味落ちしてしまい、出仕事の多い私としては誠に心切なき晩夏にございました。

そうした日々の直中にありながらも、七月、八月は朝茶、九月は重陽・観月、十月は名残の茶事を終え、ふと一息ついては振り返り、お持て成しというものについて考えます。

再び帰らざるの時を思えば良く云う処の一期一会に尽きるのでしょうか、そのような一言で括ることのできないのが実際の茶事にございます。

私は常々、お持て成しとはおおらかさと優しさが大切とっております。日本人はいにしえ古の昔から豊かな自然と季節と共に歩んできた民族、それゆえに一日として同じ

温度湿度はなく、収穫物もまたしかり、その日の旬を掬いとり、お湯が沸くまでの間を一献かたむけながら待つ、その一献の酒の肴としての献立、今日の温度と湿度の工合での炭つぎ加減、火の移りゆくさまを直感として捕らえるのも、旬の食材を調理して、気温に合った体が美味しいと喜ぶさじ加減にするも、皆々、自然と呼応しながら培われてきた民族の直感力というものなせる技だと思っております。

その直感力なるもの、それはおおらかな心で天に預け、お人の胸に預け、無理のないきよう不足のなきのよう調えるのが茶事の働きと思っております。天に預けるとは雨には雨の中に働き、風強き日は：雪残る庭なれば：等々、当意即妙の働きをするには、心を天に預け、おおらかに、しいては、しなやかな心映えというものが大切かと思っております。

今年の十月初旬は、三十度を越える暑さに見舞われた日も多くございました。十月だからと細水指を用意しての茶事をなさる方も多いと思えます。

拙庵であればこのようなときどうしたであらうかと考えると、十月にしぼられることなく、気温に合わせて実際に添寄せた心遊びをするだろうか：等々、心に過ぎるこの頃にございます。

その時、その折、一瞬を掬いとる働きとは、どうゆうものを云うのでしょうか。稽古茶事ならばいざ知らず、実際に生きた無理なく不足なき茶事を考えますと、いにしえ古人のしきたりの内に秘められしものを、そつと覗いてみたく、また問いかけてもみたり、一日として同じ日はなく、同じ客なくば、答えは何処にあるはずもなき日々でございます。で、あるがゆえに、一つ茶事を終え、一息ついて振り返り、ふるまいとは？おもてなしとは？と問う心作業の連続にございます。そしてその延長線上に明日の茶事を迎えます。

こうして一年というものの早さにとまどいながらの今日にございます。おもてなしという文化、お客をふるまうという行為、料理を發展させてきた根幹はここに尽きると思えます。ほんの少し前とも云える二く

三百年前までは足で歩いていた時代、遠来の客は異文化を運んでくれるので尊い神様と同じ、神様なので先ずは酒一献のおもてなし、一献とは神様に捧げます。神様に捧げる酒の肴なので献立、酒はその昔自家醸造で神様のためのものなので心を込めて造り、お客をお招きするときは、その魂のこもった酒を振る舞う、お客はこの酒をついでもらって呑むということはその家の主の魂を受けることだと何かの本で読んだことがあります。まさに八寸の折の千鳥の応酬はこの景色が根底にあるのではないでしょう。か。

炭が熾き過ぎ、湯が沸きすぎ、とても千鳥の盃などやっている時間などないと簡略するむきも無きにしも非ずですが、私は常々、ここは茶事のふるまいでのクライマックスと云うべきものなので、都合に合わせて省いたりするものではないと思っております。

利休さんの時代のように二〜三人さんでの茶事景色であれば、湯が沸くまでぐるぐるとお流れを二〜三周したりして、酔っているように酔わず、湯の沸く音に耳を澄まし、程良きところでおぶ漬けに至ったのではないかと、想像いたしております。

酒の肴も八寸盆に亭主の一人分多く盛る

という宛行扶持では無く、あくまでも振る舞いの文化であってみれば、多めに景色良く海山の幸（正しくは生臭物と精進物）を盛ったのではないのでしょうか。そして興が進むほどに、亭主も酒の肴を客と共に味わうのが自然だと思えます。でなければ、お一人お一人相對しての談笑の差しつ差されつの意味が活きてこないのです。折角、正客が亭主にも肴を勧めてくださいるのですから、共に楽しむべきだと思えます。

しかし乍ら、現実には二刻を過ぐるべからず…と教本に書かれていけば、そして釜の湯が煮えていけば、省きたくなる心情も解ります。

その昔、一〜二人さんの客ぶりであれば、無理なく調ったことも、八寸盆の大きさだけは変わらず、人数だけが多くなっている昨今の現実事情を思えば、一人分だけ余分に盛るのが精一杯ということになりましょう。

私が想像いたしますに、八寸盆は六寸盆と入れ子で作られていて、襖の陰で半東が控えており、肴の余分を用意して合ったのでは、酒や肴が足りなくなれば亭主は手を叩きすぐさま不足を持ち出せるように控えていたように思うのです。

あれやこれやと振る舞いの楽しい景色を

想像いたしますと、振る舞うということは、お客は神様であり、だからこそ心入れの酒をつぎ合う行為は魂を捧げ、魂を賜るということではないかと、しきたりの内に秘められしものの姿を追いつつの日々にございます。

何気ない日常の形、言葉の中にこの秘められしものの何と多いことかと、そして、それはとても大切な日本の尊い文化そのものなのです。私達は心して失ってしまったもの、見えなくなってしまうもの、でも振り向けばまだ間に合うもの、茶の湯の世界、特に茶事においては実に沢山の大切なものが凝縮いたしております。

献立とは神様を奉るときに字を思えば、毎日の茶事献立というものも、もつともつと敬虔な気持ちで作らなければ…と、さすれば台所は御台所みだいどころを預かってきた事実、女性は太陽であり、神様の代表者なのでしよう。ああ、だから神さん、おかみさんなんです。か。殿方が入ってはいけない奥を預かったから奥さんなんです。家の神に仕え、守り、家の神の代わりを勤める。

お客様が異文化を運んでくださる尊い神様であってみれば、家を守る神様の代言者であるお神さんが献立をし料理を作り遠来の神様を振る舞う。持て成すとは？振る舞

うとは？一献かたむける千鳥の応酬とは？  
辿り辿りてここに至りましたとき！

いろいろな不都合が生じます、なれど、  
今の今の働きを掬いとる心映えさえあれば、  
神様はいつも智慧をくださいます。今日ま  
でもいろいろ様変わりしつつも、絶ゆるこ  
となく今に姿を残しています。

おおらかに、しなやかに魂を捧げ、魂を  
賜る茶事働きでありたいと願っております。  
今年一年を振り返り見てのうろうろおろ  
おろの果てのほんの少しの光明にございま  
す。

今年テレビ放映の反響の大きさに戸惑  
いつつも、こんなにも多くの皆様が茶事を  
待っていてくださっているという事実に感  
動いたしております。御縁を賜った皆様と  
共に、昨日よりは今日、今日よりは明日へ  
と学び合っていったら…と願っております。  
折々に茶事を支えてくださった多くの皆様  
に心より感謝申し上げます。

## 京都教室の御案内

京都教室の三回目が近づいてまいり  
ました。

お陰様にて満席となり、お切らせて  
頂きます。感謝御礼申し上げます。

十一月二十六日(土) 準備

十一月二十七日(日) 夜咄

十一月二十八日(月) 夜咄

十一月二十九日(火) 口切り

十一月三十日(水) 口切り

十二月 一日(木) 片付け

席料 二万二千元(夜咄一会)

二万三千元(口切り一会)

夜咄の燈火料、口切りの実壺料を  
含みます。

席料は、十一月十日(木)までに、  
郵便振替にて送金をお願いします。

水屋方、台所方は諸事情の許す限り  
御参加ください。なお、全期日裏方  
希望の場合でも、一日分の席料を  
頂戴します。

水屋方については、席中との同時

相伴となりますので、一日五千元の

実習費の御協力をお願いします。

台所方は、食材の残りを使つての

実習となりますので、一日三千元の

実習費の協力をお願いいたします。

その他に宿泊費一泊五千元。

一日のみの御参加、通いで御参加

自由にお選び戴けます。

## 東金茶事教室の御案内

霜月の茶事(口切)

十一月十三日(第二日曜)

十一月十四日(第二月曜)

席入 正午

点前担当・水屋実習者

午前九時

会費 一万三千元

師走の茶事(夜咄)

十二月十一日(第二日曜)

十二月十二日(第二月曜)

席入 正午

点前担当・水屋実習者

午前九時

会費 一万三千元

東金茶事教室については、会費は単発参  
加者のものです、レギュラー参加者は、参  
加費一万二千元です。

茶事当日は庵主多忙につき、会費分類に  
ついてお間違えなきようお願いいたしま  
す。(編集子)

読んで得するおまけのページ

○新暦の十一月

新暦の十一月は西高東低の気圧が現れ、北からだんだん寒くなってまいります。このように温暖化が進みますとどうか判りませんが、十一月七日の立冬には木枯一号が吹き、冬の到来を予感させたのですが、今年はどうでしょうか。また大陸からの移動性高気圧より小春日和と呼ばれる穏やかな日もある十一月ですが、二十二日は暦の上では小雪、北陸地方で初雪が見られるのもこの頃です。

海では、鰯、鱈、河豚など冬に旬を迎える魚介類の脂がのり始め、ずわい蟹などが解禁を迎えます。

○旧暦の十一月

旧暦の十一月は子(ねずみ)の月です。一年で最も夜の長い冬至を迎える厳寒の月です。旧暦(太陰太陽暦)では冬至が十一月に来ることは大原則なのです。なぜならば、冬至が十二月にこないように閏月がおかれたからです。

十一月即ち霜月は、霜が降りて辺り一面うつつらと白くなり、冷え冷えとした月を意味しますが、昔は一年の始まりは冬至からでした。ですから「子の月」と呼ぶので

す。子丑寅と干支の最初の月に当たります。

旧暦の十一月は真冬と言って良いほどですのに、この時期に各地で氏神祭や収穫祭が行われ、霜月祭とも呼ばれます。実際の収穫からは一ヶ月たっており、それは物忌に服するためのとの説があります。物忌は神聖な儀式の前にはけがれを払うために肉食や音楽などを慎む、一年最後の祭が霜月祭です。

十一月の卦は☳「地雷復」で下卦に陽が一つ生じる月です。冬至より昼間が長くなり、春に向かうこととなります。これは長い暗い時期を過ぎて一条の光を見出すことを意味します。これを一陽来復と呼び、よくこの月の掛け物にも使われますね。

十二支の始めは子ですから、十一月は子の月、これから一年が始まりますよ…と云う考えから、茶の湯の世界では十一月を正月とし、口切りの茶事となります。

ついでに亥の子餅の咄をしますと、今の十一月は旧暦では十月です。一年十二ヶ月を干支に照らし合わせてみますと、十一月は干支頭、十月は干支の最後の亥の月にあたります。陰陽で云いますと、奇数月が陽、偶数月が陰ですので、十月は極陰の月にあたり、亥は陰が極まって陽気を兆すものと先号で述べた通り、亥の月の亥の日を亥猪

と称して祝ってきました。その日に餅を食べると病を除くと云われ、中国には古からの慣わしとしていたので、平安時代に日本に伝わったものと云われています。餅に大豆、小豆、大角豆、粟、胡麻の五品で、白、赤、青、黄、黒の五種、五色の餅が作られていたようです。

上の亥の日を炉開きとし、口切りの茶事をいただきますのも、そして菓子に亥の子餅を食べますのも、お茶をなさっている皆様、御承知の上と存じますが、極陰の月から背景をも理解していただけると、より説得力のあるものとなりますね。陰陽の中で十一月は希望の光が輝出し、新しいことを始めるのに適した月とされています。

○新暦の十二月

十二月に入るといよいよ寒さ増し、日本海側は雪雲が多くなり、雪起こしの雷が発生しやすくなります。太平洋側では、山を越えた季節風が乾いた風を運び、晴天の日が多くなります。

下旬になると、寺社は年越しの準備、家庭でも冬至の南瓜、大晦日の年越し蕎麦など、古くからの食の風習も今に残っていますね。

○旧暦の十二月

旧暦の十二月は丑うしの月です。一年で最も寒い大寒があります。冬至から一ヶ月後の新暦の一月二十一日頃です。(平成二九年は二十日です・編集子)

十二月の師走は、師である寺の僧が家々の年末の仏事に呼ばれて経をあげるのに忙しく、東奔西走したところから云われたとされています。旧暦(太陰太陽暦)の日付は太陽暦の日付に近づいたり離れたりして、太陽暦での立春は旧暦の十二月中旬から一月中旬の間に来ます。本来は立春から春と呼びますから、十二月中に春が来てしまうことも少なくなかったようです。

十二月の卦は



「地沢臨」です。十一月から更に一つ陽が増えた状態です。陽が増えるということは万物が伸びるということ、十二月は子ねに続く干支うし丑です。丑は

古来、紐ひもの意味があります。十一月に発生した生命の息吹が種子の中で関わり合いを持つようになる状態を意味します。それは、生命の息吹がより具体的な姿になろうとする動きを見せているわけです。地下に水が流れを作る地沢臨に通じます。昼も長くなり、日差しが明るくなります。万物に活気が漲り、春へと向かいます。生命の息吹が形になる月ですね。

参考文献 日本料理伝統文化大事典

十一月の食材

魚介類

○牡蠣

旬は十二月から一月、水分が減り旨味が増します。三重県志摩の的矢産が高級品とされてきましたが、今は養殖技術が進みいずれも旬の時の物は美味です。

○蛸

蛸は最も美味とされている時期です。

日本近海には約五十種類ほどの蛸が生息していると云われています。西日本では真蛸、いい蛸、手長蛸、東北では、水蛸、柳蛸などが水揚げされます。味が良いのはやはり真蛸だと思います。新鮮なものは生のままお造りにすることもありますが、足が早いので(弱ること)、茹でてから用いるのが一般的ですね。番茶で煮出すと赤い美味しそうな色に仕上がります。

○平目

旬は十月〜三月ですが、冬が最も味が良いですね。平目は左側に両目がついています。昔は平目と鰈は区別されなかったようです。違う魚とされるようになったのは室町の頃だそうです。面白いのは江

戸時代には味は鰈に劣るとされていたこととです。

歯を見れば判りますが、平目は鋭い歯をしています。ということは肉食であり、平目の肉は締まっています。反対に鰈の歯は退化しているため、海藻や藻などを食べているのではないかと、(見ていないのでこれは想像です)

只今では平目は茶事にも出番が多く、鯛に並ぶ高級魚ですね。

○ずわい蟹

冬の代表的な日本海の味覚ですね。福井県では越前蟹、鳥取・島根では松葉蟹と呼ばれます。金沢地方では雌のずわい蟹を「こうぼこ」、福井県では抱卵雌を「せいこ」、小さいのを「ぜんまる」、もっと小さいのを「もさ」といい、脱皮後の柔らかいものを「わた」と呼びます。

また、鮮やかな橙赤色をした紅ずわい蟹は、日本海や三陸海岸沖で獲れますが、ずわい蟹と比べると少し味が落ちるようです。

○戻り鰹

鰹は、初夏に黒潮に乗って南から北上、北海道沖に達し、水温の低下と共に再び南下する回遊魚です。初夏の頃のもの、初鰹、南下する脂ののったものを戻り鰹

と呼びますが、戻り鱧の方が美味ですね。江戸っ子は走り物が粋と思つて競つて食べたとようですが、房州沖の戻り鱧、絶品です。

## 野菜類

### ○榎茸

今は栽培物で一年中あり、便利に使つていますが、天然物は色も形も違い、表面にぬめりがあり、束になつて生えているので「なめ茸」とも云われる冬きのこです。近頃ではがん予防効果として注目されていますね。

### ○菊の花

菊の花が食用となつたのは江戸時代からです。青森の阿房宮、岩手の月山、山形の寿や蔵王菊などの黄菊、もつてのほかという名で出回っている紫色の延命樂、白色の高砂など、苦味が少なく香りが高い大輪のものが食用とされています。菊はどの菊でも食することができます。拙庵では目の薬、肝臓の薬として、お茶として干した菊を常用しています。

### ○山牛蒡

一〜三月が旬と云われている山牛蒡は十一月頃から出回り始めます。牛蒡よりも

柔らかく香りが良いので、見つけたら是非！若葉も美味です。

### ○山の芋

十一月頃から質の良い山の芋が出始めます。栽培物が多く出回っていますが、野生のものを山の芋とか、自然薯とか呼び、栽培物は長芋とか大和芋と呼んでいます。

### ○蓮根

八月から翌年の五月にかけて収穫されますが、最も美味なのは晩秋から初冬にかけてのものですね。関東は茨城産のものが多くですが、金沢の加賀蓮根や九州は佐賀のしろいしレンコンなど、もっちりとした澱粉質が多くて美味です。

### 十二月の食材

#### 魚介類

### ○鮫鱈

冬の魚の代表格です。漁期は十二月から三月で、昔から鮫鱈は梅の咲くまでと云われています。最も旬は二月ですね。極寒の時期の鮫鱈鍋は絶品ですが、茶事には鮫肝豆腐やとも酢などに使います。

### ○鱈

旬は一月中旬から二月中旬です。一般的には真鱈のことですが、日本近海には介

党鱈、こまいがいます。この時期の鱈は産卵期にもあたつているため美味です。新鮮なものは白子の味も格別です。雲<sup>くも</sup>腸<sup>わた</sup>、菊子、雲子、菊腸<sup>きくわた</sup>などと呼ばれています。茶事では白子和え、白子豆腐の椀種、西京漬けにして八寸の焼物などに使います。

### ○河豚

全国の人割は山口県の下関南風泊港<sup>はえどまり</sup>で水揚げされます。関西では河豚に当たれば死ぬことから「鉄砲」と呼ばれ、刺身を鉄刺<sup>てつさ</sup>と呼んでいます。茶事では刺身、白子焼、椀種等に。

### ○鰯

北海道以北に北上した鰯が、秋から冬にかけて南下してきます。産卵前の親鰯で脂肪がのつて格別な味です。寒鰯は富山湾でとれる能登鰯、いわゆる氷見の鰯です。と云つても天然物が少なくなつてきた昨今です。

### 野菜類

### ○蕪

やはり蕪の美味しい時期は冬ですね。代表的な処ではやはり聖護院蕪ですね。かぶら蒸しなどは特に寒の中で甘さのつ

た聖護院です。小さいものは小町小蕪、葉も美味です。昔は葉を食べるために栽培され、品種改良と共に根を食べるようになったようです。

あり美味です。日露戦争の時に、出征兵士が中国から結球性の種子を日本に持ち帰り、品種改良を重ねて現在の結球性のもの、半結球性のもの、不結球性のものができました。

### ○寒独活

十二月頃の寒い時期に市場に出回っているのが寒独活です。独活には寒独活と春独活があります。休眠性がなく低温でも発芽するのが寒独活、休眠性があって暖かくなると発芽しないのが春独活です。

### ○葱

葱は何と云っても太く甘くなる冬葱ですね。歯の白い部分を食用にする根深葱と緑の葉の部分を食用する葉葱（青葱）に大別されます。その性質から加賀群、千住群、九条群の三系統に分類されます。

加賀群は耐寒性、九条群は耐暑性、千住群はその中間の性質を持っています。京都の九条葱、白葱の代表、埼玉県深谷の深谷葱、群馬県の下仁田葱、飛騨高山の高山葱などが味が良いとされています。

### ○白菜

十二月頃が一番出荷が多く、葉に甘みが