

自蹊庵便り

平成二十九年文月

NO 126

くあれから一年く

わが庵の巡り田はすくすくと早苗が育ち、
ゴールデンウィーク頃の田植え時から二ヶ月
足らずですのに、はや、四、五十cmほど
もありましょうか。

この時期、あちらこちら出仕事に明け暮
れておりますと、狭庭なれど鬱蒼として露
地もふさがるほどにございます。自然界の
営みの命というものを、勢いというものを
最も強く感じる今日この頃にございます。

過日六月の茶事實習の折、後座にて薄茶

を点てていたところ、お客様より「今日で
一年になります…」との声、何のことかし
ら：と思えば、テレビが最初に放映された
のが五月十四日、それを見てくださった多
くの方々から、電話やファクス、お手紙等
々、身に余る温かいエールを賜り、そして

その御縁により遠方から月に一度お通いく
した。

ださる皆様のお言葉でした。「ああ、あれか
ら一年になるのですか」思わずオウム返し
に云ってしまうほどに、この一年のなんと
早かったことにございましょう。後先のこ
とも何も考えず：と云いますより暇いしよまもな
く、只々その日その日の出逢いに感謝し、
その日に足る働きをする。その延長線上の
今日にございます。しかし乍ら、その日に
足る働きが出来たという日が何日あったこ
とでしよう。

御縁を賜った皆様に今日は何を心土産に

して頂けたのかしら：と、試みも思いも上
滑りする心地して、限られた時間の中での
こと、お一人お一人に目の届かぬこと、心
の届かぬことに心痛めども、さらさら、さ
らさらと流れるような日めぐりにございま

反省という言葉も、悔いるという心根ま
でも勢いに押し流されて、心足らずを一
日の終わりにそっと胸奥に押し込めて、体
を動かすことのみの一年にございました。

多くの様々な出逢いを賜り、お智慧を頂
き、お一人お一人の背景には、そのお人の
数のドラマがあります。そのお一人お一人
の真心をしっかりと受け止め、神仏の掌の上
での試みの一日一日であったのこととは云
え、何と慈悲深い恵みの一年ひととせであったこと
でございましょう。

お一人お一人の真心の恵み、これからの
日にちにちの中で、微力ながらお答えしていく残
生でありたいと、心静かに覚悟のようなも
のが育った一年であったようにも思います。
茶事という四季折々の舞台、一年十二ヶ月

月にて、月に平均五回ほどもありましようか…。年間六十回として八十歳まで後六年にございます。立ったり座つたりと暇いとまのないう動きを思いますと、あと三百回ほども出来たら上出来にございます。

千葉県の日市場（匝瑳市…編集子注）

という処に、かつて大川逞一先生という仏師の方が居られ、御尊敬申し上げておりました。しばしばお尋ねした折、いつだったか語り始めた言葉に、「少しでもお金が入ったら仏を彫る材料を買い求め、買い求めては制作に打ち込み、繰り返ししている内に体力だけはどんどん衰え、寝る間を惜しんでノミを叩いても間に合わず、百二十五歳までの木材は溜まっています。半澤さん齡をとるということは残酷なことがいっぱい待っていますよ、自分の体の衰えに失望しながら、あとどれほど世に残せるか…」と。落胆とも何とも云えぬ深い溜息をつかれ、しかしながら澄んだ眼差しで語ってください

ったのを覚えております。それから、先生のお時間を一分でも奪ってはならない：と、玄関先にそつとお届けするだけの御縁になりましたが、あの折の先生の悲しみの奥にある深く澄んだ眼差しと言葉は忘れようもありません。

その後、三年ほどの間に大作をやりとげ、お亡くなりになりました。奈良の薬師寺に御奉納されたように伺っております。先生のお別れの会と共に、作品を拝顔できる機会がありましたのに、仕事で遠方において叶わず、全ては神かみ仏ほとけのはかりごと、御計画の内、自分にはその資格が未だ備わっていないから…と心寂しくよぎったことを覚えております。

（大川逞一師…仏師。薬師寺玄奘三蔵堂の本尊玄奘三蔵や国宝東塔内部の釈迦苦行像を制作する。編集子注）

大切な方が亡くなられるとき、いつも仕事とぶつかり、度々重なるうちにいつしか、

ああ仕事をすることは祈りと同じ、心を込めて仕事をすることは祈りだと実感するようになりました。大川先生をお訪ねした折は、外は嵐の日で、このような日は何をお召し上がりになつていらつしやるのかしら…と思ひ、何かお届けに上がったのですが、そのとき短冊に歌を詠んでくださいました。

これ以上痩せようもないほどに細く小さくなつておられました。本物を生ききつた迫力のある眼光を今に想い出します。

生きるということは自分の勤めを全うすることなのだ…と、人それぞれ役目処は一人として同じではありませんが、この一年、お一人お一人の真心に包まれるほどに、なぜか大川逞一先生の、厳しく眼光するどい

眼差しながらも、あの深く澄んだ瞳がしきりに浮かんでくるのはなぜでしょうか…。

癒えて打つ 乃みのひびきや 青あらし

米寿 仏師 胤眞

読んで得するおまけのページ

葛物語

葛は最も生命力にあふれた植物と云えます。その根の不純物を取り除き、沈殿した葛粉を一〜二ヶ月の手間をかけて乾燥させたものが葛粉です。

初夏のきざしと共に拙庵では葛の献立が多くなります。何とも云えぬあの喉ごしの良さ、椀種にお菓子にと茶事懐石には、毎度と云って良いほど姿を変えて膳にのりません。

原則として本葛しか使わないのですが、うっかり切らすことがあり、スーパーなどで買い求めて、同じ手間をかけたにも関わらず、余りにも喉ごしの違いにがっかりしたことがあります。三十年ほど前のことにございます。

昆布が産地によって個性が違うのは解りますが、葛粉には良い葛の条件があるのだ

：と。生徒さん達にはよく、物にはピンからキリというものがあり、時により、いつでもピンを使えば良いと云うものではなく適材適所の使い方を：と。しかし乍ら、葛だけは本葛を：と、実感しております。ただ、昨今はイナゲルというものを使うことによつて老化を防ぐものもあり、イナゲルは葛製品のお菓子業界には革命的な存在なのではないでしょうか。

―良い葛粉の条件とは―

見た目に真っ白であること、粒子が細かく沈殿の筋模様が真っ直ぐ均一になつていて、ポロツと綺麗に割れるもの、かくかく角各と角ばっているものが良いですね。そうした見た目の器量好しは、水溶けもよく糊状にした時には、とても滑らかな舌触りを持っています。

しかし、葛澱粉100%の本葛であっても、原料の質やさらし回数、乾燥の状態にもよ

って品質は異なつてきます。スーパーで売られている物は本葛と区別して並葛と呼ばれているようです。

―本葛と並葛の違い―

葛は大きく分けて「本葛」、「葛」、「葛類似品」の三種類に分けることができます。

「本葛」は葛根から採った澱粉のみを原料としたものです。（本葛には中国産のものもあるそうです。..編集子注）

「葛」は葛澱粉を主原料に従原材料として、甘藷から自然工法で採取した澱粉を混合したものです。

「葛類似品」とは、甘藷澱粉を多く使い、従原材料として葛澱粉を混ぜたものです。

葛粉の表示については、奈良県公正取引協議会と吉野葛製造事業協同組合で決められた基準があり、吉野地方及びその近辺で製造加工された「本葛粉」または「葛粉」については、商品名に「吉野葛」、「吉野特

産」、「吉野名産」と表示することが許されていますので、「吉野葛」と称してスーパーなどで、澱粉の混ぜたものも売られています。間違いではないのです。

裏面の食品表示をよく見て、原産国や混ぜ物の確認をすることが必要です。

只、本葛粉の価格は他の澱粉に比べて非常に高価格であるため、他の澱粉を混合して使用したり、また始めから混合して葛粉として売られているものを使用したりしているのが現状です。葛物語まだまだ面白く次号をお楽しみ！

東金教室御案内

文月の茶事夕ざり（七夕）

七月九日（第二日曜）

七月十日（第二月曜）

七月十一日（第二火曜） 研究科

席入り 午後五時～午後八時終了

点前担当者、水屋実習者 午後一時

十二時半に大網駅にお迎えに

上がっております。

会費 一万一千円（レギュラー者）

一万三千円（単発参加者）

小とぼし料千円を含みます。御協力を

葉月の茶事（朝茶）

七月二十八日（第四金曜）

七月二十九日（第五土曜）

七月三十日（第五日曜）

席入り 午前六時～午前九時終了

点前担当者、水屋実習者は、

席入り十五分前までに御集合ください。

大網駅への迎えはありません。

前日からのお泊まりか、タクシーを

ご利用ください。

予めご予約ください。

宿泊費ゲストハウス二千円。

前日夕方午後六時に大網駅へのお迎え

は可能です。予め御連絡ください。

会費 一万円（レギュラー者）

一万二千円（単発参加者）

※二十八日の朝茶について

二十八日（金）の朝茶事は、早朝参加で

きない方々の為に、実習無しで、九時席

入り、正午終了とします。

常の通り大網駅に朝八時半にお迎えに伺

っております。

