

「食べること、作ること」

明けましてお目出とうございませう。
今年も穏やかな、そして健やかな一年でありますよう、皆さまと共に心のこもった暖かい御席を整えることができますよう願っております。新しき年を迎えるということは、たとえようもなく幸せな気持ちになりますね。心まで新しくなったような心地さえいたします。滑らかなスタート地点に毎年立てて頂けるのですものね。そう思いますと、年を重ねる毎に私達は大層、心の財産家になるようでございます。…とはいはずもの、なかなか計算通りにはまいりませんが…。ともあれ嬉しくも目出たい年明けにございませう。
世相の厳しい直中にございませうが、新年というだけで希望という言葉が、

知ることになったのださうです。試しているうちに旨ずと味の相性もわかり、慣れてからは同じ材料で同じ料理を出すことはなくなつたさうです。なぜか、この咄を思い出すたびにじくんと胸を打ち、涙します。大根になりきつて大根の料理をする、じゃが芋になりきつてじゃが芋の料理をする、成りきるという無心さに限りなく憧れます。

正月料理という晴れの料理についても改めて考えてみますと、おせちはお節、節供料理のことですものね。本来は五節供の料理のことを云つたものですが、正月料理だけを云うようになりませうね。きつと年始めにあたり、ご馳走が多くふるまわれるようになったからなのでしょう。デザートなどで熾烈なおせち商戦のにぎわいにも世相の反映が見え隠れし、思うところ憂い浅からぬことにございませう。

馳走という意味も駆けずり廻つて食材を集めたものをお人の口に運ぶ、茶

ふつと心に浮かんでまいりますから不思議ですね。皆さまは、どんな希望をこの一年に託されてますか？私は料理人ですから、まささな気持ちで料理と向き合うことの一念にございませう。…。いい茶事とは？いい料理とは？長年の模索に少し光明が見え隠れしております。その僅かな光に導かれ勝れる年でありたいと願っております。

茶禅一味とはよく云われる言葉にございませうが、折にふれ思ふのです。耳慣れた言葉ほど聴きもらしていることの多いことを、見慣れていることほど見落とすことの多いように…です。茶の湯という言葉、茶道という言葉、茶禅という言葉、どの言葉も耳慣れた言葉でございませうが、ふと立ち止まつて、一言一言咀嚼してまいりますと、とき

事はまさに季節の運びや旬の運びや決して華美にならず足許のひと掬いの料理に過ぎませう。昨日でもなく明日でもなく、今日のひと掬いを料理する、それが茶事にて持て成すもつとも相応しい料理と思つています。

只、このお便りと共に毎回、献立を書き置きます目的は、様々なお人によつて行われる茶事、何らかのヒントにでもなれば…と、思うところを書き連ねていく作業にて、つついてんご盛りの献立になつてしまいがちですが、これは一品でも多く参考にして頂けたら…との思いゆえにございませう。私が饒舌なのではなく、日本の季節が饒舌だとご理解下さいますよう…。

私自身は一汁二菜ほどの、そこそこの茶事を望んでいるのですが…。それでいて窮極の茶事の世界を現わすことができたら…と、灰と炭もほればれするほどの技量を備え、有り合わせの道具ながら、これまた有り合わせの食材

には重過ぎて簡単には使えなくなつてまいりました。と、云いませうも、むずかしく考えてしまつては一步も前に進みませうものね、自分に辛抱してさらさらとやり続けるだけの、相菱わりませぬありようとの背中合わせの心許ない光明にございませう。

ある禅宗の高僧のお言葉の中に、禅の秘訣は何事にもなりきると云うことだ、料理においても同じ、禅になりきらぬ料理というものは駄目である…と、禅宗は贅沢してはいけな、わしに出すものはそこらにあるものでよい、一切買ふな…と、そこで、その高僧に仕える修行僧は、畑にある有り合わせのもので料理している内に、大根に会えば大根になりきり、じゃが芋に会えばじゃが芋になりきり、その持ち味を

でさらさらと一服のときが流れたならば…。あ、あと一つ大切なことを忘れるところでした。荒家ならばこそ、一に掃除、二に掃除でしたね。今年こそは、しつかりとこの憧れに向かつて、夢茶事三昧に入りたいものですが…。大根になりきり、じゃが芋になりきつて。

先に、おせち料理に少しふれましたが、今少し紙面に添えさせて頂きますと、重詰めは組重といつて四つ重ねのものが用いられ、かつて江戸では、一の重は数の子、黒豆、照り五万米などの祝い肴、二の重は金団、伊達巻、紅白かまぼこなどの口取り、三の重は魚の焼物、甘露煮、昆布メなどの海鮮の幸、四の重は野菜類の甘煮や煮染めを詰め合わせませう。江戸時代には、数の子、黒豆、五万米の三種を肴にし、これをおせち料理の代表格にしたのです。この三肴を白木に盛るだけで立派なおせちと云えます。

電話又はFAXにて前日まで。

教室に変更等が多くございますので、お気を付けください。

茶事教室

初釜の茶事

一月十七日(月)

席入 正午

点前担当・懐石実習者

午前九時半

会費 一万円

如月の茶事

暁の茶事によせて茶飯釜

二月二十一日(月)

席入 正午

点前担当・懐石実習者

午前九時半

会費 一万円

会費 五千円

試食の後、

抹茶一服のひとときを！

日本料理の会

第二金曜

午前十時および午後六時

一月十四日(第二金曜)

楽しみ鍋、小豆がゆ他

二月十一日(第二金曜)

蟹の黄身酢、さくろ豆腐他

会費 五千円

年間行事予定表は献立に記載いたします。御覧下さい。

手作り工房の会

一月十二日(第二水曜)

午前十時

風邪予防食

玄米スープの

バリエーション他

二月九日(第二水曜)

午前十時

つくた煮三種、蕎麦のとう他

柑橘ピール三種

会費 三千円

施茶釜日

一月 十三日(第二水曜)

二月 十日(第二水曜)

午後一時〜

お近くにお出かけの際は、

一服お立ち寄り下さいませ。

鶴の茶寮より

お礼と御挨拶

山内雅夫先生の作陶展の折は師走の御多忙にもかかわらず遠方よりの御来賓を賜り、有難うございました。

また諸先生方には添え釜の御協力を賜りましたこと、心より御礼申し上げます。

作陶展を通して、先生の作品の益々の研えを実感いたしました。この度の作品の数々、五年後ではちよつと待ちきれず、三年後をお約束してお別れにございました。

三年後の再会を楽しみにいたしながら、山内先生に、そして皆さまに多謝！

和菓子の会

一月十三日(第二水曜)

午前十時

玉ウサギ他

二月十日(第二水曜)

午前十時

うぐいす餅他

会費 三千円

出来上がりはお抹茶一服と共に賞味頂きます。(お土産あり)

男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

一月十一日(第二火曜)

午後二時半

二月九日(第二火曜)

午後二時半

鶴の茶寮より

お知らせ

初釜に備えて、十一月、十二月に山にて採った黒文字にて香りの良い楊子を作つて頂きました。

手作りですので数に限りがありますが、百本程御用意できました。六寸・五本入り八百円にて申し受けます。

御希望の方はFAX又はTELにて御注文下さいませ。封筒にて送らせて頂きますので送料はかかりません。

献立予定

睦月の茶事(初釜)

晴れの料理は見た目に美しく
すっきりと気品よく仕上げたい
ですね。

汁 芽くわい(松傘又は駒)

○くちなしにて色付け、大き
過ぎず、小さ過ぎず、
姿良く!
時間に余裕があつたら、松
傘切りなども挑戦してみ
てください。

向付 蟹の黄身酢

より人参 より大根

○蟹の美味しい季節、松葉蟹
など最高ですが、冷凍のた
らばの足等を使う時は、酒
を掛け敷き昆布をして、蒸

ら、またよし、です。一期
一会の食材を大切に!

箸洗 千代呂木

又は神馬草

八寸 数の子西京漬

紅白手綱

○海がサーモンの砵なら、山
はちちやとうの西京漬な
ど、菜花の昆布など、海
山の幸も常よりちよつと華
やかに!

湯斗 香の物

沢庵 千枚漬
畑菜きざみ漬

主菓子 把餅

又は玉うさぎ

しながらの解凍で上手に出
来ます。

但し、蒸しすぎないこと。

煮物 椀 海老 糝薯 紅白色紙

金箔 銀箔 折松葉 柚子

間引き菜 神馬草

○芝海老が出廻る時期

新鮮なものに出会つたら、
是非芝海老を荒叩きしてち
よつと手間がかかりますが
最高ですね。

焼物 春小鯛黄金焼き

○鯛は三枚におろし、軽く薄

塩した後、卵黄にて隠し味
程度の白味噌と柚子のおろ
しで味をとり、黄金だれに
してみました。

干菓子

手まり(半生生地にて)

土筆 わらび

預け鉢 海老芋の蒸し煮

五色べつこう 餡

(軸三つ葉、人参、椎茸等

彩り良く極薄に切った
ものを)

○贅沢なところではふかひれ
餡、お手軽なところでは鶏
挽きなどもいいですね。
露生姜、針生姜などを鉢盛
りの仕上げに添えたりして
…。鉢は蒸し器で温めてお
くことも冬の大切な仕事で
すね。

強肴 紅白なます

磨き胡麻

○定番ですが、丁寧に作った
紅白なますは、最後のめに
相応しいですね。
なまこのいいが入った

如月 暁の茶事
茶飯釜にて

汁 馬鈴薯 利休揚げ

飯 雑穀粥

肴三種 小皿盛り
蒨の蓋 昆布 きんぴら

○素朴な粥には季節の当座煮
などちよっと小皿に添えて

煮物 椀替わりの鍋

ぼたん鍋

○席中にてお粥が出来上がつ
たら鍋を掛けてぐらぐら
と、煮えを待ちながら：
暁ならではの趣向ですが遊
び過ぎず、後座の濃茶にさ
わらない程度に余情をのこ
しつつすっきりと仕上げた

鶴の茶寮

年間行事予定

いですね。

箸洗 芽甘茶

または土筆

○土筆はまだ芽は出ていない
かもしれませんが、いつも
あるところを掘ってみる
と、頭がちよこんと土の中
に発見するかもしれませ
ん。

見えない苦勞も御馳走の
うちですね。

八寸 笹鱧一夜干し

大根の酒粕サンド

○そろそろ酒粕の新しいのが
出廻る時期。冬大根も最も
美味なるとき。素朴ながら
一流品の出会いもの同志と
いったところですね。

湯斗 香の物は、割愛しまし
た。

主菓子 水仙

干菓子 薄氷 梅

茶事

- 一月 初釜
- 二月 茶飯釜
- 三月 雑に寄せて
- 四月 観桜
- 五月 端午
- 六月 花寄せ
- 七月 七夕
- 八月 朝茶
席入 午前五時
- 九月 観月(夕ざり)
席入 午後五時
- 十月 名残り
- 十一月 口切り
石臼を挽きな
がら、挽きた
ての一服を!
- 十二月 夜咄
席入 午後五時

イベント

葉書等で、御案内させて
いただく予定です。

六月上旬

花物語

点心と薄茶一服

会費 三千元

十月下旬 作陶展

作家未定(御期待を)

イベント内容・期日等は変更
になる場合がございます。
詳細は、葉書や便りを御参照
下さい。