

「暮らしの常識ばかりなり」

茶事に魅せられて二十年が過ぎました。えつ、まだ二十年…と、思わず自分のことながらドキッとします。料理の道を歩んでからは四十年近い歳月を費やしておりますが、巡り巡つてといいますが、廻り廻つて茶事一本に辿り着いてやつとの二十年、この現実には愕然といたします。なぜ、もつと早くせめて二十代の内に茶事に専念するほどの道を選ばなかったのか…と、愕然とする理由はただ一つ、時間が足りないと言うことにごさいます。気がつきますればもうすぐ六十八、七十に手が届くまで来てしまいました。

茶の湯の世界、ただ湯を沸かし茶を点てる…という、この一服の奥にある茶事という世界、魔物でも潜んでいる

美意識を育む豊かな芸術性にふれる喜び、日々の修練において生活そのものが浄化されゆく喜び、これらを味わい浸れるほどの茶境に至るには、黒蜆にも風にも跨り、進んだ遠い先の方にあるということなのでしょうか、一日を片付けと段取り、片付けと段取り、ただ、この繰り返しの渦中にあるわが身であつてみれば、この天心の一文は誠に共感できるのでありますが、今を生きるわたくしには少し違った感じ方もしております。

天心があつた時代に、日本の文化はすべて茶の道の影響を受けていると云い切つたことは、まさに茶道界においての歴史的救世主とも云われ、と同時にそれを世界に向けて発信したのですから、その当時の時代背景から思えば誠に伝道師と云つてもいいのかもしれませんが。

茶の湯はさまざまな芸術に影響を与

のでございませうか。会を重ねるほどに手の届きかねるこころをさえて、一人間の一世で成就できるものではない底ないようにも思われ…。もしかしたら利休さんの時代より多くを試みるも、皆々、途上の内に終わつたのではないのでしょうか。茶禅一味という世界に多くの先人達が心骨を注いできました。茶の湯に生きる術を求め、その奥にあるときずまされた細粋さに、深い値れを抱き纏ひ、一服の至福を求めてやまない、この一服、近づいたかと思えばさつと遠く離れていつてしまう。追つても追つても辿り着けない誠に不思議な世界にごさいます。

気が益々の充実をもつて満つる頃、悲しいかな体が追いついて行かず…ということになるのも後十年を待たない

えてきておりますけれども、最も大きく影響を与えましたのは、生活のあり方だと云われています。茶の湯は芸術だがその根本は生活にあると云うので

さあ！この生活とは、生活のあり方とは、雑駁な日々が容赦なく過ぎていくなかで思ひますのは、珠光は清浄礼和をもつて茶道の本旨とし、利休は侘びの意を加えて「和敬清寂」を本旨としたという、この言葉です。

和は日常においては夫婦相和しの心持ち、敬は敬い慎む心で、行いを慎み分を守ると常心がけ、清は清らかであること、庭、部屋も含め、心も身も汚れないことを信条とする、簡単に云えばこういう事であろうと思ひますが、この中の和の部分だけを徹底的に心掛けるだけでも余りあることにごさいます。

茶の湯はまさに人の生き方、生活の

のでは…等々、不思議の間を行つたり来たりにごさいます。

岡倉天心の茶の本の一節に「人生とよばれるこの愚かしい労苦にあふれかえつた大海をどのように乗り切つていけばよいのか、その秘訣を知らない人は、幸福で満ち足りているのかのように見せかけながら、その実、常に悲惨な常態にあえいでいる。私達はなんとか精神の平衡を保とうと苦闘するが、行手に浮かぶ黒雲には風の兆しがあらわれている。だが、それでもなお永遠に向かつて進んでいく大波のうねりのうちには喜びもあり、美もあるのだ、それならばなぜこの大波の雲に同化しないのか、あるいは列子のように風そのものにうち跨つて行かないのか…」というくだりがあります。

あり方に影響を与え続けてきた日本人にとって、大きな大きな存在なのですね。改めて畏敬の念を深くするばかりにごさいます。

和敬清寂の最後の寂については、茶道の眼差から云えば、これが最も大切だと云われるでしょう。ただ、あえてここに深く触れることを避けますのは、日常というものの位置に立つて追い進めている筈でございませうので、今日のところは、そつと置いておきましょう。俗世間を離れて妄念の世界観はとておもとでも…。簡単に云えば悟りの境地に至るといふ。多くの茶人達が哲学性において、宗教性において、魅せられ、値れ、その先の道には我心を捨てた大きな宇宙で呼吸する虚空の世界があるのでございませうが…。

何も見えませぬ。解りませぬ。ただ、日々の生活のありようには大きく貢献してきた茶の湯というもの、茶道とい

うもの、是は優しくよくよく解ります。

さりながら、どうでしょう、天心が世界に向けて発信したお茶本来の精神性、美的世界を実現したのは、日本の茶の湯だと云い切つて紹介されているにもかかわらず、日本人である私達はどうほどの意識を持っているのでしょうか。

茶道という稽古を通しての御縁の方々、ほんの僅かな人によってしか意識は持たれていないのが現状ではないでしょうか。それはなぜなのでしょう。そう、先ほどの日々の生活の中に生かされているが、浸透しているかに保つていような気がいたします。

そこで、ようやく冒頭のタイトルに続いていきますが、利も敏も暮らしを豊にするもつともな常識ばかりのように思います。これらが生活を美しくする、その心映えにおいて日本人ならではの優しさ、イコール茶道、イコール

日本人と、知られるようでありたいですね。茶の湯に興味のない方からも目置かれ正しい教養として、外国の方々に説明できるほどの位置でありたいですね。

くしくも京都では小中学校でも必修科目に取り入れられることになったとか、東京でも一部の学校では実行されているそうですが、必修までは至っておりません。教育の大切さ、芸術の大切さを、日本の美しい伝統の大切さを感じます。

日本という国がまれなる心優しい民族であること、四季折々に育まれてきた感性と共に、茶道が育んできた芸術性と精神性を、もつともつと世界に発信していかななくては、いえいえ、その前に日本人に、隣人に！

各種教室御案内

各教室とも単発参加承ります。
電話又はFAXにて前日まで。

茶事教室

弥生の茶事 (雑に寄せて)

三月十三日・十四日(日・月)

席入 正午

点前担当・櫻石実習者

午前九時半

会費 一万円

卯月の茶事 (観桜に寄せて)

四月十七日・十八日(日・月)

席入 正午

点前担当・櫻石実習者

午前九時半

会費 一万円

手作り工房の会

三月九日(第二水曜)

午前十時

でんぶ

蛙でんぶ・自身魚でんぶ

中華風でんぶ

四月十三日(第二水曜)

午前十時

豚レバーの角煮

ぶりかけ三種

菜をぼろ

会費 三千元

和菓子の会

三月十日(第二木曜)

午前十時

田楽(かるかん生地)

干菓子二種(桜花びら他)

四月十四日(第二木曜)

午前十時

焼切

桜、苧蒲

他干菓子

会費 三千元

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

三月八日(第二火曜)

午後二時半

四月十二日(第二火曜)

午後二時半

会費 五千元

試食の後、

抹茶一服のひとときを！

日本料理の会

三月十一日(第二金曜)

午前十時および午後六時

桜蒸し、栄螺蓋焼き他

四月八日(第二金曜)

午前十時および午後六時

筍づくし

会費 五千元

施茶釜日

三月十日(第二木曜)

四月十四日(第二木曜)

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。

献立予定

弥生の茶事

(雛に寄せて)

汁 蓬 ひちぎり

吸口 水芥子

○ひちぎりは雛祭りの主菓子によく使われるものですが、ここでは白玉と蓬のペーストで汁の実に仕立てました。
替えには梅肉でのぼして濃い桃色のひちぎりもいいですね。

向付 針魚の昆布

杉盛り

○針魚の美味なとき、あの銀色の皮に惚れますね。
切り方次第で色々な盛り方ができるのも針魚の楽しみ

八寸 酒粕クリーム

蕨の巻包み

さより一夜干し

○蕨の巻の芯の方は焼物の衣で使っているの、外側の葉を彩りよく茹で、包みものに。
酒粕クリームは、ゼラチン仕上げです。

湯斗

香の物

主菓子 かるかん

田楽見立て

干菓子

貝寄せ

の一つです。
今回は定番ながら杉盛り
に、品良くそしてきらりと
輝く盛りつけを！

煮物 椀 翡翠椀

白魚包み道明寺蒸し
軸菜千代結び 金箔

○道明寺は出汁につけて蒸し、淡いピンクに色付けして

焼物 帆立貝 ぼんぼり焼

○白身魚のいいのが入ったら白身魚で、甘鯛、太刀魚、金目なども美味なとき。
ぼんぼりは、蕨の巻の花の大きく育ったところをほぐしてまぶし、さつと揚げてみました。

揚げた方が、色目にいいので焼物替わりとして出します。

預け鉢 焚き合わせ

鶏のつくね
独活白煮
新若布

○それぞれ走りものの出逢い、出汁をきかせた薄味で煮含めましょう。

強肴 菜花 蛤の浸しもの

○蛤の汁を上手に生かして味を調えたい一品です。

箸洗 海藤花

卯月茶事

観桜に寄せて

汁 梅豆腐 飛鳥仕立て
百合根花びら
吸口 梅肉

向付 鯛の春霞

○鯛は三枚におろして、皮をひき、昆布で。急ぐときは、細切りにしたものを昆布に巻いてラップに包んで、三十分程寝せるぐらいがいいですね。鯛の厚み、切り方によっても微妙に違います。昆布が勝ち過ぎないように。

○春霞は二度漉したおからにほんのり茹で卵の黄身でぼかし、甘酢にて炒り合わせ、今一度漉したものにほ

強肴 笑山和え

畑菜を色々

魚介をいろいろ

○土佐酢を出汁で割って、その日の気温によって加減してください。

体は暑い時ほど酸っぱいものを美味しく感じます。

○貝も鳥貝、赤貝、帆立どれも美味なるとき、独活、山芋、うるい等々、ざつくりと和えて、切り胡麻などかけるのはいかがでしょう。春は山が笑うといいますが、観桜茶事のための一鉢、華やかに、そして清楚に！

箸洗 花山椒 ちぎり梅

わつとまぶして優しい杉盛り

煮物 椀 海老糲薯射込み

鼓筍

菜花 花びら独活

吸口 木の芽

○筍は4〜5センチの丸のものを使用、中を二センチほどの丸に抜き、糲薯地を射込み、蒸す。金串の頭の丸を利用して焼きを入れ、鼓とする。

少しばかり茶事の本道から云えば遊び過ぎかも知れませんが、本旨はシンプルにきりっと仕上げたいところです。糲薯地を二色に分

八寸 稚鮎笹焼

空豆蜜煮

湯斗

香の物

主菓子 桜餅

春の山（煉切又は道明寺）

干菓子 桜花びら

水

け、遠山桜もいいですね。色々楽しみ多き桜かな！

焼物 木の芽田楽

○木の芽だけとは限らず蕨の蕨味噌や柚子味噌など走りの筍、名残りを一皿の田楽とするのも楽しいですね。（豆腐の水を切りすぎず、柔らかすぎずに）

預け鉢 大根の穴子巻き

畑菜

○信田巻の薄揚げが穴子に変わっただけの事です。穴子のいいのが手に入らないときは、帆立などペーストにして塗って、巻いても美味です。