

―在釜―

少し細長く丁寧な包装の包みが届きました。開けると真新しい赤杉の香りがあたりを包み、あつ、これは幸せ香だと思えました。表にはたつぷりと墨を含んだ豊かな美しい字で「在釜」と書かれています。ああ、どれほどの年月待っていたことでしょう。

この板木を玄関に掛けてあるときは、どなた様も一服お立ち寄りくださいませよう。そして、思い思いの時をお楽しみ頂けるように、荒屋ながら一服の空間づくりのため、六畳一間しかない和室をなんとか八畳に広げ、されど既存のプレハブなれば床の間一つも残念せざるを得ず、壁床をよしとしての現状にございます。

あれから二十年、茶事の出仕事を終どになりましょうか。茶事千回の濃茶一服、これからの在釜による薄茶のひとすくい、心を引き締め、足腰の鍛錬に余念無く、よくよく勤めてまいりたいと存じます。

先人の残してくれた宝ものを共に分かち合える時の移ろいでありたいと願っております。皆さまと共に！奇しくも、自蹊庵便りも皆さまの御協力のもと九十号を迎えました。駄文多き迷文ながら二十年余の茶事紀行は、行くところ待ちくれる人あり、一瞬一瞬のドラマが筆を促してくれたように思えます。百号を迎える頃にはどんなドラマが生まれていることでしょうか…。段取りと片付け、段取りと片付け、その繰り返しは、ときには途方に暮れるほどの散らかし道具の中の起き伏しに追い込まれることも多々ありて、労多くして益少なき半生と云えなくもない有りようでございますが…。いつも思

えたら玄関先に「在釜」とかかけてあるときは、気軽くお立ち寄り頂けるよう…。というのが人生後半の青写真にございませう。稚拙かつ、未熟な自分を大勢の皆様にて育て頂きました。その御恩を一服に込めることができたなら…。との熱い思い、これが「在釜」という憧れの形にございました。

そして今日、香り高い幸せ香に包まれた「在釜」という板木が届きました。裏側には「平成廿参年六月」と、記され、花押まで賜るといふ身に余るものにごさいました。尊く、有難く、「在釜」がこのような形で実現しましたこと、夢の中の出来事のようにでした。

もうすぐ七十に手の届く身なれば、どれほどの人々がこれからの十年ほどの間に御来庵頂けますでしょうか…。うのです。本当の宝ものとはお金で買うことはできないものばかりであるということを…。

仕事で疲れたことがないと云えば偽りになりましょう。しかし乍ら疲れを感じさせないほどの魅力ともうしますよりは魔力と云った方がより近いかもしれませぬ。それほどに茶事とは苦勞の仕甲斐のあるもののように思えます。「在釜」という板木を紫野瑞峯院前田昌道老師より賜りましたこと、余りにも身に余ることにございますが、茶事千回に向かつて更なる精進へのお守りとさせて頂きましょう。巡り巡りて九十九里近くの荒屋に大きな縁を賜りました御加護に頭を垂れるばかりにございます。

喫茶室オーブンにあたり、様々なドラマが日々生まれております。もっとも地味な足許の草をお茶にして飲んで頂くという勇氣は、葉効多き草の魅力

七十歳からの十年はきつと、一日一日の大切さも重さを増し、覚悟と折合いの連続であるような気がいたします。かけがえのないお一人お一人、お人は宝、この宝ものをどんなに大切に思っているかを、「在釜」というこの二文字の中に秘め、新しい朝はあと何千回、何万回訪れることにごさいますよう。

覚悟と折合いの厳しさの中で悩まず、悲しまず、釜からのひとすくいの一服の境地を賜ることができたらば、これこそ茶境というものでは…。と、畏れ多いことなどもよぎりつつ…。毎日おとずれる新しい朝に玄関に掛け、夕べに取り外すことの一日はどんな日めくり模様でありましょうか…。

拙庵での茶事も五百回を越えました。地方での茶事行脚も含めれば七百回ほどに突き動かされてのことにごさいます。まだまだ研究の余地ありて、葉草をいかに馳走に仕上げていくかは、今、始まったばかり…。これからのことにごさいます。ああもしたい、こうもしたい…。と思いは心走るばかりにごさいます。草摘みからの作業にての一人仕事、遅々として進みませぬ。茶事の本業の合間の手仕事であつてみれば、それもまた時間との折合い、自然との折合いにございます。御来庵くださいましたお客様が毎回、新たな発見に出逢って頂けるような、そして、口福屋のお福を共に分かち合えますようそつと願いつつ御来庵の皆々様に感謝！心より御礼申し上げます。

喫茶室についてお詫びとお願い

原則として、火曜日から金曜日に営業しております。(但し、第一木曜日、第三金曜日、第四火曜日もお休みです) 不定期な休みの取り方で、せっかくお出ましくございました幾人かの方々に早々に御迷惑をお掛けしてしまいましたこと、紙面を借り、お詫び申し上げます。

臨時の休業もございませぬので、お出ましの前にお電話を頂戴できれば幸いです。特に遠方からの方は、予めお電話にて御予約くださいますようお願いいたします。

早めに御予約をいただければ、ごゆっくり過ごしていただくような客組、しつらえもできますので、御了承ください。

なお勝手ながら、八月十日〜二十日はお盆休みといたします。 多謝!

### 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。

八月の教室はすべてお休みです。朝茶はお客様としてお楽しみください。

### 男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

七月十二日(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!

### 茶事教室

文月の茶事(七夕)

七月十七日・十八日(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

葉月の茶事(朝茶)

八月七日・八日(日・月)

席入 午前六時(九時終了予定)

お客様のみなさま。

懐石実習はありません。

会費 一万円

### 手作り工房の会

五月十一日(第二水曜)

午後二時

ポークの香草蒸し

### 新コーナーが始まります

#### 薬用今仕事(六月、七月)

ヨモギの背丈が伸びてきました。今頃のものを探取し日干ししておきます。根は必要なときに探取し、水洗いして日干しにし、用います。

喘息にヨモギ酒

根三百gを一升の清酒に漬け、半年以上熟成して用いる。一回二十g、

一日三・四回服用します。

健胃、貧血に茎・葉5〜8gを一日量として、水四百ccで半量に煎じて飲みます。

また、百g程をホワイトリカー一升、グラニュー糖五十gと共に漬けて、二〜三ヶ月後に、濾して飲みます。これは、夜お休み前に一回量二十〜四十cc飲むようにします。これは、健胃、貧血、強壯剤としてお勧めします。

腰痛、腹痛、肩の痛みには、昔から

ヨモギ風呂が良く効くと云われています。茎、葉三百gを洗濯用のネットに入れ、水のうちから入れて涌かします。入浴中に袋で身体をこするといいですね。ポカポカと身体の芯から温まって痛みが薄れます。

茎葉一・五gに生姜四gを入れて、煎服すると下痢止めに薬効があると云われています。一年の内が一番体調の崩しやすいこの頃です。御参考までに。

参考資料『山野草百科』

### 喫茶室のメニュー 夏 考案中

今年の酷暑を乗り切る強化メニューです。只今レシピ考案中、メニューでき次第ホームページで御紹介の予定です。熱中症防止のレシピ御希望の方は、FAXにて申し込めます。

ハムの替わりにとても  
便利な保存食です。

会費 三千元

### 日本料理の会

七月八日(第二金曜)

午後二時および午後六時

鯛一本使って

会費 五千元

### 和菓子の会

七月十四日(第二木曜)

午後二時

銀河(寒天地)

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)

献立予定

文月の茶事

(七夕)

汁 玉蜀黍摺り流し汁

吸口 水芥子

玉蜀黍揚げ団子、水芥子  
味噌(八丁又は桜味噌)

○玉蜀黍の旬、採り立て摺って出汁の上がりばなに入れ、沸騰寸前に火を止めました。旬ならではの美味!

向付 車海老洗い

妻もの 爪ソーメン  
山葵 いり酒

○梅雨も後半になると蒸し暑く、疲れの出る頃、見た目にも涼しく美味なるもの

預け鉢

鰻豆腐とズッキーニ  
のあんかけ

○鰻は市販のものを利用すれば簡単です。  
葛打ちした豆腐と博多にし、十分ほど蒸します。  
やはりガーゼかラップで包んで竹串で所々穴を開け形を落ち着かせて蒸す方がやりやすいでしょう。  
餡は吸地のあたりより少し濃い目の味付けに、味噌を添えて味を調べてみてください。  
ズッキーニは薄切りにし、フライパンで色よく炒め、鰻の上へのせ、天に山葵を添えてみました。食が進みますよ。

を、ちよつと奮発しました。予算があわないうときは葛豆腐などを向付にするのもいいですね!

煮物碗 冬瓜 合鴨饅頭

五色ソーメン  
吸口 へぎ柚子

○合鴨は出刃で粗叩きにし、軽く塩、白味噌にて味を調え、丸にしたものを、色出した冬瓜に包んでみました。ガーゼで一つずつ形良く包み、吸い地にて一煮立ちさせたものを椀に!  
合鴨の丸は、火を通しすぎず、足りな過ぎの加減が勝負です。何度か挑戦なさってみてください。

強肴

トマトと長芋の叩きの吉野酢  
オクラ散らし

○七夕に因んでオクラを星見立てにしてはいかがでしょう。  
加減酢に葛をひいてザックリと和えた、喉ごしの良い一品です。

箸洗 蓴菜 針生姜

八寸 独活朝顔  
稚鮎笹焼き

○独活で朝顔の蕾のように切り、花先を梅干にて染め、額は獅子唐にて。  
八寸は余り手を掛けたもの

焼物 三豊茄子の田楽

○待ちに待った美味しい茄子の初物が顔を見せ始めました。私は四国の三豊茄子のファンでこの茄子の出廻るのが待ち遠しいです。賀茂茄子や米茄子でも充分美味しくできますよ。

茄子は油で揚げるおり、火通りのいいように竹串で穴をあけ、両面じっくりとフライパンで焼き上げ、味噌をかけてオーブントースターなどで、焦げ目を付けるやり方が簡単です。  
予算が許せば牛肉の一口ステーキ等と重ね盛りして鉢に盛ってはいかがでしょう。

は出さないのですが、涼しさが御馳走の季節、たまにはいいですよ。

湯斗 香の物 こげめし

○蒸し暑い時期、香の物は冷たく、少したっぷりめに盛りましょう。

主菓子 銀河

干菓子 糸巻き

葉月茶事

(朝茶)

し甘味を加えて味を調え、  
葛仕立てにて!

し、十分に香の物を添えて  
出しましょう。

汁 利休汁 冷やし仕立て

叩きオクラ

吸口 水芥子

煮物椀 飛鳥豆腐利休揚げ

椎茸ソーメン 畑菜

柚子

主菓子 朝顔

○赤だし味噌に播り胡麻を混

ぜ冷やし汁で戴きます。

色よく茹でたオクラを叩い

てスプーンでほどよく、ま

とめて汁椀に!

焼物 岩ガキの湊焼

○盛夏の岩ガキは美味、さつ

と焼いて焙った海苔と和

え、醤油と酒で味を調え、

あつさり味で!

向付 冷やし茄子

翡翠仕立て

白味噌餡

箸洗 岩梨 針生姜

○茄子は油で揚げ、氷水にて

冷やし、水の中にて皮をむ

くきれいな翡翠色に仕上が

ります。吸地に浸して下味

を付けておきましょう。

白味噌は出汁でのぼし、少

湯斗 香の物

○朝茶は早朝での一服の前の

おしなぎ、一汁三菜までと