

自蹊庵便り

平成二十三年長月

NO. 91

ーいまよう 拾い仕事 捨て仕事ー

わが狭庭もいつの間にか蟬の声から虫の音に変わってまいりました。猛暑続きであった気もようやく衰えを見せ、ほっと一息ついている頃でございますか。

秋の恵みの果実も多く出揃う頃、桃、梨、ぶどう等々暑さ疲れの体を癒すための実りものです。バランスよく食卓に彩りを添えたいこの頃にございます。拙庵も春から夏にかけては草採りに追われ、葉草を摘み、干し、保存するという、自然の営みのもっとも饒舌な季節と向き合っております。農薬を使わない処だけ蚊の大群も押し寄せ、屯しているありさま、このような中で朝茶、二日続きの運びとなりましたが勇氣のいることにございます。

早朝五時頃から理想ではございませぬ。ようなものばかりほしがっているような滑稽さをまとっているような自分に気づかされますが、その世界には一笑にふせない何かがあるように思えます。目に見えない何か。うまくは言えませんが価値観の規準値が自然との共生という、一つの軸によって動かされているからでございます。

悲しむこと、喜ぶべきこと、心から楽しめること、皆々、自然の営みの発信と呼応してのことに気づかれます。ようするに、季節の移ろいを瞬間瞬間に拾い、人工的なものはどんどん容赦なく捨てていっているような気がいたします。

もっとも大切なものはお人、人間関係、家族、これは時間を丁寧に使う筆頭でございます。なれど少し知恵がいるやもしれません。時間の多くを費せず、丁寧に使うという工夫があるときもありましょう。また、言葉は少なくとも多くの時間を必要とすることもあ

すが、皆様遠方よりの御来庵、六時席入りということにさせて頂きましたが、水の蒔きよう、炭のつきよう心せねばならぬことばかりにて、京都の朝晩は涼しいと云います。利休さまは席入りの前の働きをどのようになさったのであろうか。などと唐突に心よぎるものもありながら、蚊との戦いにございました。清寂な掃き清められた露地内に、処々、掃き集めた木の葉の小さな山を作り、除虫菊をくべ、すうつと煙の立つさえ、美しい景色とし、何よりの馳走であったに相違なく。と思いを馳せての現実、透明なる心にて、清しくお迎えすること、なかなか速き道のりにございます。拙庵の巡りは田も多く、

りましょう。(たとえば、その方のために何か手作りのものをお届けするとか。)様々な二十四時間、時間配分の中で、私達はいつも神様の手の平の上で試されているようなこちさえします。

一つ齢を重ね、一つ何かを捨てる。世は、スマート時代に入ったと云われています。スマートとはスリムとも解りますが、か。こいという意味があるようです。次世代の快適環境はスマートシティ、自然エネルギーを使った家をスマートハウスという風にです。自然との共生がもっとスマートに進化することはすばらしいことです。それは私達の住む美しい地球の寿命に継ぐことでもあるからです。二十年先頃には隅々まで実現化しているのでしょうか。

この度の原発事故でもわかるように、地球が元気でなければ、私達人間の健康やかさなどあり得ません。便利なものばかり拾っていると、いつしか気づか

そちらははずこも除草剤を蒔きますので勝ち目はございませんが、近頃は何気なく、拾い仕事、捨て仕事という言葉が頭に浮かんでくるようになりません。年々、折り合いをつけなければならぬことのおふえつつあるなかで、あれもこれもいとおしく拾いたいことばかり、たとえば草原は私にとつては宝の山、すぎな、毒だみ、たんぼぼ、萩、蓬、狭庭なれど採って洗って干す。何と幸せな時の流れであろうかと思う。但し、そこだけを見て、それだけをしていけば。の話です。日々の営みの中で何を拾い、何を捨てるか、年を一つずつ重ねるごとに一つずつ捨て、多くを捨わずのシンプルさが大切な年齢になつてまいりました。

人それぞれにライフスタイルも価値観も違うなか、どうも私は人が捨てるない内に大切なものを捨てているかもしれない。私は茶事の料理人ですから、恵みものを捨てることなく馳走にしていくのが仕事ですから、ついつい拾い仕事を多くしてしましますが、多くの人の捨てるという言葉には、片付けイコール捨てるのですね。それは多くのゴミが移動しているに過ぎないようにも思われ、どうもすつきりいたしません。

一昔前の家庭の風景の一つに、針にある残り糸を捨て縫いしながら雑巾を作り上げたものです。おばあさまのつましい働き事にごさいました。これから百年の後の家庭の風景はどんな働き事の姿をしているのでしょうか。きっと、スマートで快適な生活が待っていることでしょう。でも、快適さには地球が快適であることがもっとも大切なことです。そして始めて私達人間も快適であるはず、今ようの拾い仕事、捨て仕事、考えるに余りある日々でございます。

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。

和菓子の会

九月八日(第二水曜)

午後二時

萩の花(薯蕷煉り切り)

干菓子二種

十月十五日(第二水曜)

午後二時

くるみゆべし 他

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)

茶事教室

長月の茶事(観月)

九月十一日(日)

席入 五時

点前担当・懐石実習者 正午

会費 一万円

※九月十二日(月)常の教室通り

九時半から五時までとします

中秋の名月を楽しみたい方は、

日曜日のお席にお願いします。

内容は両日共に同じです。

神無月の茶事(夕残り)

十月十六日・十七日(日・月)

席入 正午

手前担当・懐石実習者 九時半

会費 一万円

男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

九月十二日(第二火曜)

午後二時半

十月十一日(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!

手作り工房の会

九月十四日(第二水曜)

果実と野菜の酵素ジュース

梅酢のマヨネーズ

胡麻酢ドレッシング

大豆マヨネーズ

十月十二日(第二水曜)

出汗昆布を使った常備食三品

栗の保存あれこれ

午後二時

会費 三千元

日本料理の会

九月九日(第二金曜)

秋茄子料理三品

秋刀魚の旬を生かした三品

十月十四日(第二金曜)

日本料理としての栗の馳走

午後二時および午後六時

会費 五千元

冬でも枯れないので薬用には便利です。

ノボセたり、目眩がしたり、カッとしたり、イライラして頭痛がしたり、ヒステリー気味るとき、薬でも茎でも(干して保存しておいたものでも可)、ただ普通の日本茶のように煎じて飲んでみると治るそうです。怒りっぽい人は平常から薬を採って乾かしておき、茶として飲んでみるといいと云われています。茶としても美味なものです。鬱になりやすい方の精神安定にも宜しいのではないのでしょうか。咳にも効きますし、化膿しやすい体質を治す力があるそうです。猛暑疲れの体への御褒美茶としてお薦めです。

効能 神経痛 リュウマチ 痛風

胃腸病 切り傷 肋膜炎等

参考資料『百元健康法』

三橋一夫 著

薬用今仕事(八月、九月)

萩

庭に萩のある方は是非、野山の何処にもあり採取しやすい薬草です。茎は

献立予定

長月の茶事

(観月)

汁

秋茄子 鳴門揚げ
合わせ味噌仕立て
(ふくさ仕立て)
赤出し8 白味噌2
吸口 水芥子

○秋茄子の美味な季。

定番ならば、焼茄子といつたところでしょうが、ちよつと目先を替えてスライスしたものを(皮は取り除き)さつとあぶり焼きしたものを巻き、形を整えて白扇揚げしてみました。

向付

太刀魚、甘鯛など
(季の揚がりもの)

焼霜造り

妻 茄子の皮、茗荷
柑橘酢 山葵

○少しずつ秋づく景色を器の中にも、妻には汁で使った

茄子の皮を細切りにし、白梅酢にて塩もみ、色出し、添えてみました。
茗荷と合わせても美味。

○常であれば、卵豆腐の地を

丸で抜いて、月に見立てるのですが、夏の疲れを癒すに優しい葛仕立てにしました。南瓜をペーストにし、色よく葛豆腐を作ってみましたが、高原の玉蜀黍などの採り立てがあれば名残豆腐もいいですね。

焼物

鱈 エリンギ衣焼
すだち添え

○季のものをさつと塩焼き、

あればすだち等を一振りして熱々を口に運んで差し上げたところですが、少し手間を楽しんでエリンギを細く裂いたものを天にのせ焼き上げてみました。

預け鉢

菊饅頭 鰻射込み
銀餡 露生姜

○重陽の節句月でもあり、蓮

根餅を作り、坂本菊を衣にしてみました。但し、揚げたのでは衣の色が悪くなりまますので、濃い目の銀餡の中にさつと茹でたものを混ぜ、蓮根餅の上からかけてみました。

蓮根餅は、蒸すより揚げた方が、灰汁が旨みに変わりますね。真ん中に銀杏でちよつとくぼませるだけで、菊の風情が出ますから不思議ですね。

強肴

胡瓜とキノコの
胡麻味噌和え

○色々なキノコを混ぜ、さつ

と薄味の八方出汁で下煮したものとたつぷりの胡麻を炒り上げ半摺りにし、味噌味の和えものにしてみました。

箸洗

穂紫蘇 ちぎり梅

八寸

蟹一塩焼 衣かつぎ

○観月茶事ともなると何処か

らか蟹がはつてこないかしら：と、月夜には蟹が合いますね。

湯斗

香の物 こげめし
沢庵 古漬け
畑菜浅漬け

主菓子

月見団子

干菓子

兎 芋せんべい
いろいろ 月夜

神無月茶事

(名残)

汁 山芋の磯辺揚げ

合わせ味噌仕立て

赤出し5 白味噌5

吸口 水芥子

○名残の茶事、一年の中で最も地味ながら味わい深い侘び茶といったところでしょうか。

食材も足許にある普段着を清楚な一品に！

○秋刀魚の最も旬の季、青魚

は向付には向かないと云われていますが、とつときの旬を切り取ったものであるならば何よりの馳走ではないでしょうか。

強塩の後、さつと酢洗いして、柚子胡椒酢に十分ほど漬けて込んで杉盛りに。

柚子胡椒酢は、加減酢に柚子胡椒を一割ほど入れる。

煮物椀 つみれ汁沢煮椀風

吸口 露生姜

○つみれは少し大きめの丸に作り(四〜五cmほど)、一椀に一つとし、牛蒡、人参、葱、椎茸を細切りにし、たっぷりと添え、弱火で煮る。上がりに露生姜を。

焼物 穴子白焼

○季のものをあつさり塩焼きしたものが一番と思いますが、穴子の肉厚な鮮度の良いものに出会ったら、たまには白焼にして、すだちかレモンを添えてお出しするのもいいですね。

預け鉢

茄子の揚げ煮

○いよいよ名残りとしての最後の美味を楽しみたいですね。秋茄子は皮目に包丁目を入れて揚げた後、煮浸しとしました。浅葱、生姜をたっぷりと器に盛りましよう。

向付 秋刀魚の菊花和え

柚子胡椒酢

もって菊

強肴 畑菜、舞茸の

おひたし

湯斗 香の物 こげめし

かくや

○走りの菜はさつと、はざかいのものは、さつと炒めて、キノコ類を煮浸し風にあつさり！

○かくやは、沢庵を始め色々の漬物を細かく切って混ぜたものです。鉢にスプーンを添えて！

箸洗 銀杏

八寸 ぬかご

秋刀魚骨せんべい

胡麻まぶし

主菓子 利休饅頭

又は栗茶巾

干菓子 野菜せんべい

○秋刀魚を向付に使った残りり福の骨をじっくりと揚げ、味醂を一刷毛し、胡麻を散らし、オーブントースターにてさつと焼いてみました。

○牛蒡、蓮根などの野菜をせんべいにしてみるのも名残に相応しい一種かと…。