

―日常という名のもとに―

黄葉から紅葉に染まりゆく公園の景色が好きです。早朝の風はしつとりとして冷たく、目覚めたばかりの頬をこちよく撫でていきます。朝晩の気温の冷えが、この早朝の空気をしつぽり包んでいるのでしょう。

十年はど前になりましたか。余りにも煩雑な仕事に追われ、茶の何たるかが見えず、師匠に「お茶って何でしょうか？」と唐突に質問してしまつたことがあります。今思えば恥ずかしく図々しい問いにございます。その時の師匠の言葉がその折の表情とともに昨日のここのように想い出されます。ゆつくりと、しつかりと帰ってきた言葉、一言、茶は「白露」とおっしゃられた。そのとき心に思つたことは、その意味

も受け入れて下さる優しい庭であり、無限の可能性を秘めた露地でございます。されど、何処の立派な庭にも出逢うことのない、ただならぬ気配のあること、それが何なのか、何処からの漂いなのか未だ見えずにおります。

あと十年の後、私も七十八歳、何かが見えたとき、拙庵の庭や露地もほどよい漂いを醸すであろうか。白露の世界の意味が、その露地のすべてなのだと漠然と思いつつも、辿りつかぬままに慣えるやもしれません。でも、それだいたいと思えるこの頃の自分がいます。自らをいじめず、失望せず、一日一日の前の仕事をこなすという日常がそこにあります。

何も見えはしませんけれど、茶事の本懐石であれ、喫茶室のひとつときであれ、一献一服の日々、有り難いことにございます。

私が関わっている公設の茶室に松栢亭がございます。柏市にある栢の葉公

が見えるようになるまで、解らせてもらえるまで通い詰めたとしても、自分の残生では間に合わないのでは…と、漠然とよぎつたものです。

そして今、十年という歳月を経て、早朝の公園の芝に光る白露を踏みしめつつ、白露とはなんぞや…と。足許の白露に問う、一瞬の耀きを残し消え去るこの儚さを、人の一生と思えなくもなく、その日々心のありようで、白露の露景色も一樣ではございません。

思うところあって、火曜日から金曜日まで喫茶室として開放していますが、これとても、いつお見えになるとも判らぬお客様のための、朝から湯を沸かし、廻りを清めて過ごすことの日常を実践することにあります。その続きのそのまた先に白露への道しるべがある

園の日本庭園の中にある茶室ですが、年に六、七回茶事に出張いたしております。ここに働いて下さるスタッフの皆様も、実に心惜しまずよく働かれます。ここでの茶室のお客様は、一般公募ですから毎回顔ぶれが違います。京間の小間にての本懐石ですので、六名限定での茶事も、かれこれ五、六年を過ぎましたでしょうか、若いお客様から御高齢の殿方もいらしたりと様々ですが、お茶に堪能な方、未経験な方もありで大変意義深い会になっております。茶の心得やたしなみが無くとも参加でき、日本の文化の代表とも云える茶道に、本懐石を内容とした茶事を体験して頂けることは誠に有難いこと

やも知れず…と、自らを束縛し、かすかな感觸のもとに心遊ばす日々にございます。誠に茶の湯とはいかがなものにございませうか？

拙庵での茶事会場にあつては、持て成すといふことの日本の文化を、先人に問いつつ、歴史に学びつつ、日々の働き事、掃除や料理を通して心映えというものが培われ、養われ、昨日よりは今日、今日よりは明日へと継がっていったら…と、願っております。

師匠の御家の露地は一步踏みしめただけで涙が落ちます。二歩目の足を運ぶ資格など無いのでは、と思わずたじろぐときがございます。十年経つた今もそれは変わらず、そこには行き届いた手入れの清々しさだけに留まらない、私のような稚拙な者も含め、どなたを

したお人に心を尽くすという美しい文化が受け継がれてきているのだと認識を新たになさり、皆様、どなたにもお幸せな御様子でお帰りになられます。私は懐石の方だけを担当いたしますが、スタッフの皆様、亭主、半東、水屋とそれはそれは良く働かれます。まさに、働くとはハタを楽にさせるといふそのもののように、心惜しむことなきこの継続は意義深いことでございます。大きな文化、茶道というもののフロントに立って、伝道者達であるとも感じております。何事も一人でできるものではなく、こうした公設の場にあつては、職員の方々の御理解、御支援、そしてスタッフ一人一人の情熱が無くては実現するものではありません。文化とは、

こうした地味な活動に支えられ、継続していくものかもしれませんね。こうしたささやかな継続を誠にとおしく思える今日にございます。

私が関わっている公設の茶室に松栢亭がございます。柏市にある栢の葉公

### 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。

#### 和菓子のお会

十一月はお休みです。

十二月八日(第二水曜)

午前十時

柴の雪(きんとん)

そば饅頭

干菓子 薄氷 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

十一月・十二月は第二週です。

霜月の茶事(口切)

十一月十三日・十四日(日・月)

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万二千元

口切では、実際に茶臼を挽いて  
戴きます。年に一度の出番で、

お申し込みも多くなっております。

お早めに!

師走の茶事(夜咄)

十二月十一日・十二日(日・月)

席入 五時

手前担当・懐石実習者 正午

会費 一万二千元

※口切・夜咄の会につきまして

は、御社中で(五人様以上)借り上げお席にても、御予約承っております。

#### 手作り工房の会

十一月九日(第二水曜)

クリスマスに備えた保存食

肉と野菜

パーティ料理用

十二月十四日(第二水曜)

おせち料理三品

栗きんとん 黒豆

求肥昆布 他

午前十時

会費 三千元

茶寮では、  
今月の茶事懐石料理を楽しむ会

懐石料理と菓子・抹茶にて

六千円のコースもごさいます。

忘年会・新年会月(師走・睦月)は、

点心・煮物碗・菓子・抹茶にて

三千五百円の特別コースも承っております。

おります。

#### 薬用今仕事(十一月、十二月)

ータマネギ

風邪が流行ってまいりました。身近にあるもので予防対策を!

○玉葱は血中コレステロールを低下させ、血液を薄めることでアテローム性動脈硬化症を予防します。イオウ有機化合物の含有量が高く、このイオン化

合物には、血栓防止とコレステロール低下作用が知られています。

これから寒くなりますと血栓などの詰まる多発症季節の到来です。転ばぬ先の杖の準備としてお薦めです。

最近の研究からは、食道ガン及び胃ガンの発症危険度を減少させることも解っております。

生玉葱の最低二分の一個を週4回以上摂取すると効果があるそうです。

ティー||大匙一杯の新鮮な玉葱の微塵切りを一カップの熱湯で浸漬  
ます。

ジュース||小さじ一杯新鮮ジュースを一日に3〜4回必要に応じて  
飲みます。

ティー・ジュースとも飲ぶらいたときには、蜂蜜かシロップでお試ください。

(ハーブの安全性ガイドより)

#### 日本料理の会

十一月はお休みです。

十二月九日(第二金曜)

お正月のお招き料理

点心と雑煮

午前十時

会費 五千元

#### 男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

勝手ながら、十一月・十二月はお休みいたします。

献立予定

霜月の茶事

(口切り)

向付 鯛おぼろ昆布

大根公孫樹添え

いり酒 山葵

煮物椀 菊饅頭

蕪 木の葉冬瓜

おろし柚子

汁 粟麩

白味噌仕立て

吸口 水芥子

○楽しみ楽しみ待っていた口切りです。

蕎麦粉や小豆など新物の出廻り始め、わくわくしますね。口切りならではの一年ぶりに出逢った食材にこんにちは！

○この時期豊後の活きの良い

鯛に出逢ったら、ただの

昆布ではもったいない。

薄く引いたあの日本ならで

はの粹わざの昆布でふわつ

とそぎ身を包みたいですね。

○蕪や大根、根物が美味しく

なってきましたね。

蕪は中を割り抜いて茹で、

鶏つくね地を詰めてみました。

この頃は鶏の軟骨が手頃な値でスーパー等で見か

けます。

つくねは少し叩いて混ぜる

と鶏のような食感が楽しめます。

もし出逢ったらお試

しを！

焼物 甘鯛 松の実焼

○甘鯛は三枚におろし、適当なそぎ身に切ったものをさつと酒塩にて焼きます。六・七分目焼き上がった皮目に卵白の水溶きをさつと一筆塗り、松の実を散らし、一〜二分火入れます。○松の実は焦げやすいので、要注意。  
甘鯛も焼き過ぎないように外はカリッと、中はフワツとが、焼物のコツです。

預け鉢

海老芋と合鴨の

炊き合わせ

○海老芋は口切りと初釜には拙庵での定番になっております。やはりほっこりと蒸し煮をするのがいいですね。  
○合鴨は治部煮風に仕立てポリュームを持たせましよう。  
天に針柚子をたつぷりと！

箸洗 のし梅公孫樹 銀杏

八寸 サーモンの燻製

又は西京漬

菊うてな煮含め

松葉差し

湯斗 香の物 こげめし

沢庵 千枚漬

畑菜浅漬

強肴 揚げ湯葉と

エリンギ茸

三つ葉の吉野酢

主菓子 亥の子餅

干菓子 吹き寄せ 他

○湯葉は広湯葉を適宜に結び、油で揚げ、塩焼きしたエリンギと和えます。

## 師走茶事

### (夜咄)

汁 牛蒡 蕨虫揚げ

○拙庵でのヒットメニューの一つ、笹がき牛蒡に片栗粉をまぶし、カリッと揚げたものです。

○ぐつと手で握って蕨虫風に仕上げるのがコツです。  
馬鈴薯でも美味しいですよ、お試しを！

向付 蕪蒸し

○待つてました、やはり夜咄は熱々の蕪蒸しですね。また作って頂いている聖護院蕪が何とも甘く美味。  
中の具は、毎夜咄ごとに工夫しております。  
今年はどこぶしをじっくり煮て(予算の許される方は鮑の柔らかか煮などもいいですね)、その煮汁を餡かけとしましようか。

煮物椀 ぐじの蕎麦巻き

畑菜 柚子

○夜咄はろうそくの明かりでのお食事。うす暗い中では、戴きやすいものを！  
蕎麦巻きは余り大きくならない程度に！

焼物 牡蠣のクリーム焼き

○クリームは白味噌をベースに生クリームを隠し味とし、柿を剥り抜いたものを器にして焼いてみました。洋梨やリンゴを器にしても美味です。  
パーティなどでは、殻ごと焼いてお出ししたい処ですが、夜咄はやはり危なげなく頂きやすくをモットーに！

預け鉢

ガメ煮

○ガメ煮とは、ガメ繰り込んで(いろいろな材料をまぜて)煮ることからきている博多の方言ですが、暮れの忙しい時季に使ったり、正月の焚きもので用意する地方もあります。  
里芋、大根、牛蒡、人参、椎茸、コンニャク、昆布など、いり鶏風の材料を大きく切ったものと想像してみてください。  
ここでは豚肉を使ってみました。醤油、酒、味醂、砂糖を同割で、じっくりと煮るのが基本です。

強肴 畑菜と貝の白酢和え

○白和えの地にちよつと酢と白味噌をしのばせて、あっさり仕上げに。  
赤貝なども美味しくなってくる頃ですが、貝はどれも良い味を出してくれます。

箸洗 ぬかご ちぎり梅

八寸 小魚 蕎麦粉揚げ

アボガド西京漬

湯斗 香の物 こげめし

沢庵 白菜 奈良漬

主菓子 そば饅頭

干菓子 雪輪 ろうそく