

「考古茶苑」利休を訪ねての心旅」

この頃、何かにつけて利休さんのことを思います。茶道という伝統の重さに触れるたび、時には押しつぶされそうになりながら、利休さんの声が聴きたくて耳を澄ましてみます。心の耳をしっかりと、手を休めることなく、磨き続けなければ、そう簡単には聴こえそうもありませんが……。七〇歳という歳が目の前にぶら下がり、遅過ぎながら難音も少なくなり、ようやく耳を傾けるまでになった頃、あまりの持ち時間短さを悲しみます。

そのような焦り心に押されて、この度、以前の宿題のように心の片隅に追いやっていた心旅が思わぬところから実現することになりました。思い起こせば四十歳後半から六十五歳までは茶事行脚の旅でした。今は、月に二、三度の茶事を拙庵にて細々と営み続けておりますが、あと十年続けられると

史との語らいは心満つるひとときにございました。

利休さんはなぜ井戸、斗々屋などの朝鮮茶碗に心惹かれたのか、その謎解きの旅でもありました。謎など解けるわけもありませんが、興味をそそるに余り有り、そこに茶真、茶心のひとかけらでも垣間見ることができれば……。と、私ごとが向き合えるのはほんの断片に触れるだけで精一杯でございます。いつの時代も何事も必然というものの中からしか生み出されてこないように思われ、それぞれの必然を想像するのが旅であり、旅とはその歴史の断片に出逢うことと常、実感しております。

ゆえに、中国の朝貢物、禅林から発した茶会が唐様を費んだ義政の東山文化が生まれたのもまた当然の理であるならば、自由闊達な堺の町に貿易が盛んで朝鮮始め近在からの品々を利休さんが若い頃から目に触れることも多かつたであろうという想像は容易にでき、その時代時代の必然を誠に興味深く思います。一つだけの理由で成り立つも

して、この先、三百回ほど積みおくることのできるであろうかと。利休さんの声が耳元で囁きかけてくれるほどの、茶事の重ねでありたいと希うばかりでございます。このような心旅、それは韓国だったのです。茶事行脚を終えたら一度自分への褒美に……と温めておいたものです。

三、四〇代の頃は日本の外をのぞいて見たいという気持ちはさらさらなく、日本を津々浦々行脚するだけで余りある満足を持っていましたから……。しかし、高麗青磁の色の不思議さに心惹かれて、韓国の利川の窯を訪ねる奇遇を得、その旅からの帰路、思う処あり、茶事一本の出仕事を決意したのが昨日のように思い出されます。あれから二十五年の歳月が流れました。

そしてこの度の釜山から慶州、ソウルまでの旅、バック旅行ながら充分に満足のいくものでした。釜山空港に着

の、生れ出ずるものは何もなく、環境と人間性、利休という秀れた感性と美意識が揃い取った朝鮮国の生活雑器、それらの雑器が利休の目に叶うということは、極めて厳しい用の美が備わっているということでありましょう。

その完成度の高い用の美を朝鮮民族が脈々と受け継いできているという驚きなのです。これが私の韓国に寄する熱き思いであり、ずっと胸奥深くしまっていたものです。ですから今回の旅は、彼の地に降り立ち、空気を吸うチャンスを得ただけで充分に満足の行くものでした。

あの高麗青磁の秘色を名もない工人達が開発し、それらは今日の科学によってもあの秘色は再現されていないと言われております。

朝鮮人民の創造物なのです。その延長上に受け継がれてきた生活雑器であつてみれば、利休の目に叶うのもまた当然の理と思えるのです。

釜山に倭館窯が始まった一六〇〇年代は日本人も多く住み、素朴ながら厳しい美しさを備えた純粋な雑器ではな

き、そして釜山港へ、倭館わくわん（今の領事館）があつたのはどのあたりであろうか……。日鮮貿易の最も盛んに行われた港であり、ああこの辺が能川港であつたらうか、金海、深山、高靈などの窯も巡りたかつたのですが、そのような贅沢な時間はままならず、さりながら、タクシーが非常に安いということを知りましたので、いつの日にか三度の正直でまた足を運びたいと願っております。

李朝時代、そしてその前の新羅王朝時代までのコースを十人乗りのマイクロバスで走ってもらえ、親切な若き男性のガイドさんにも恵まれラッキーな旅でした。なにしろマイナス十八度、体感温度はマイナス二十五度にも感じるといふなかでの旅、行く先々雪景色の壮観さと人気の少ない静かさの中で、二、三百年前、あるいは四、五百年、千年前とタイムスリップしながらの歴

きつと利休さんの出逢った茶器は、千二・三百年代に作られた官窯の雑器からのものであり、釜山に倭館窯が始まる頃には秀吉の野心のかたみのような流れではなかつたのでは等々、浅薄ながらも充分に面白く、語るに尽きない旅にございました。

利休さんも一度は朝鮮に渡りその空気を吸ってみたいと思われたのでは……行つたと云う人もあれば茶室の原点も朝鮮の住まいにあるという人もありて、書物も利休と朝鮮については諸説様々にてなかなか面白うございますが、真のことは利休さんに聴いてみるしかありません。耳を澄まして、心の耳にまたそつといつの日にか囁いてくれるやも知れませんが、茶事を続けながら待つことにいたしました。

## 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（雛の茶事）

三月十一日・十二日（日・月）

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

卯月の茶事（観桜茶事）

四月八・九日（日・月）

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

### 手作り工房の会

三月十四日（第二水曜）

コッペ

オイルサーディン

四月十一日（第二水曜）

佃煮三種

豚肉の味噌煮

椎茸昆布

あさりの時雨煮

午前十時

会費 三千元

### 男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

三月八日 午後二時

四月十二日 午後二時

会費 五千元

### 和菓子のお会

三月八日（第二水曜）

雛菓子、煉切

四月十二日（第二水曜）

春霞、外郎他

午前十時

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）

### 日本料理の会

三月九日（第二金曜）

四月十三日（第二金曜）

午前十時

会費 五千元

四月より模様替えとなります

### 薬用今仕事（蓬）

今年の冬はこのほか寒うございませぬ。風邪も流行っております。それでも立春を過ぎ、紅梅もちらほら咲き始めました。春萌えもうすぐそこです。摘み草仕事、今年は是非皆さまにヨモギ、スギナを沢山ストックして頂きたいと願っております。

ヨモギは、胃腸病・冷え性・心不全の予防に自家製の蓬茶をお薦めします。作り方

ヨモギの若葉をさつと茹でて陰干しし、その後天日で良く乾燥させます。乾燥ドクダミとブレンドしたお茶も良いですね。

貧血に効力を発揮するのがヨモギジュースです。

作り方

良く洗ったヨモギの生葉をみじん切りにする。苦みが強いので淡色野菜のジ

ユースで割ると良いですよ。ミキサー

にかけてもつと簡単です。レモン汁、ハチミツなどを加えると栄養的にも秀れたドリンクになります。

喘息にはヨモギ酒がきくと云われております。根300gを一升の清酒に漬け、半年以上熟成して、濾して食前酒として一回20ccを一日三回がお薦めです。

ヨモギの葉ならば乾燥させたものをグラニュー糖50gとホワイトリカー一升とともに漬け、二・三ヶ月後に飲まれるのをお薦めします。

健胃、貧血の補血、強壮に素晴らしい効力があります。どこにでも有り出

逢う、だから蓬なのです。胃腸の弱い人は、ヨモギの葉と生姜と一緒に煎

じたものを服用すると良く効くそうです。その他腰痛、腹痛、痔の痛みにヨモギ風呂など昔から先人達が実行して

きた知恵です。是非お試しを！

参考文献・山野草百科（主婦の友社）

### お知らせ

本年より五節句には節句茶事というものに力を注ぎ、季節の懐石というだけでなく、先人達が残してくれた行事文化をほんの真似事にございますが、趣向に取り入れてみたいと思っております。忘れてはならないもの、残して受け継いでいきたい景色のほんのささやかな啓蒙としての試みです。皆さまからの更なるお智慧を賜りますことを願っております。

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ざいます。

献立予定

弥生の茶事

(雛の茶事)

雛に寄せての思いは深く、籠盛り、盆や皿での寄せ盛り、または重箱盛りなど、見た目に華やかで愛らしく盛りたいたいですね。

本席では、三段の重箱盛りにいたしました。

向付、煮物椀は別出しとします。

向付 糸魚の薄造り

ぼんぼり合せ

煮物椀 百合根豆腐

結び蒔 柚子

○糸魚は三枚におろして、薄造りとし、昆布の上に並べ巻いておきます。ラップでギュツと押さえ包みするこゝとで簡単に昆布がでできます。

○百合根を蒸して裏漉ししたもの吉野葛にて寄せて豆腐とします。  
葛一、百合根二、  
水出汁七、八の割で、  
胡麻豆腐の要領で練り上げます。

○ぼんぼりは、二度漉しした卵の花を甘酢で炒り、ゆで玉子の黄身を混ぜ、淡黄衣とします。

○卵の花は、きらず、雪花、尾花と季節によって、呼び方も変わります。日本料理の楽しいところです。

重箱盛り

一の重 寄せ八寸

白魚と落の薑白扇揚げ  
わらび酒粕あえ  
菜花昆布  
蛤の菜種焼  
手まり麩含め

三の重 ちらし寿司

○雛祭りらしく飾り盛りに工夫して。徳利や盃なども色とりどり預け、千鳥の盃替わりとし、宴席茶事ゆえ、程よき時間の計らいが大切、後座の湯相にさわらぬよう調えたいですね。

二の重 焼物 焚き物

桜鱒幽庵焼  
炊き合わせ  
生たらこ 湯葉 独活

寄せ盛り

干菓子 貝合わせ

主菓子 引千切

卯月の茶事

(観桜茶事)

汁 蓬豆腐

合わせ味噌仕立て

花びら独活

吸口 梅肉

○蓬は摘んで茹でたものを水切りした綿豆腐と共に当たり鉢にて合わせ、大和芋をつなぎとしました。

スプーンで湯に落とします。

春ならではの生命あふれるものを！

向付 鯛の桜

吉野酢かけ 山菜

○桜の花の塩漬は昨年のも重桜の塩漬を軽く塩出しして、鯛の上に広げて、ラップで包みます。  
桜の香がほんのり鯛に移り、塩加減も程よくするにはお出しする三十分位前がよろしいかと。

煮物椀 遠山桜 糝薯仕立て

畑菜

吸口 木の芽

○山はほうれん草の葉先で青粉を作り色を染め、桜色は小豆を柔らかく煮て、二層の糝薯を流し缶にて、蒸します。

焼物 鮎並の塩麴焼

桜の葉包み

○鮎並は三枚におろし、骨切りの後、塩麴に二十分程漬けて、焼き上げます。熱いうちに桜の葉の塩漬で巻いて鉢に盛ります。

預け鉢

蛸のあずき煮と

ぜんまい蒨の

炊き合わせ

○蒨を彩りよく含めるには直炊きせず、色よく茹でた後、合わせ調味料に浸し、粗熱を素早く取るようにします。(氷を利用すると一段と色よく上がります。)

箸洗 百合根花びら

ちぎり梅

豆腐をベースに色々なベーストを隠し味に使って工夫してみるのも一興です。

八寸 烏賊の黄身田楽

筍の木の芽田楽

○二色の田楽を八寸盆に盛るのも春爛漫の頃ならではの思ひます。

強肴 山菜の白和え

独活、タラの芽

こごみ等

湯斗 香の物 こげめし

主菓 絞り花びら(煉切)

干菓子 水面 舟

○あえ衣は、豆腐に酒粕と白味噌をかくし味程度に調べてみました。

## 日本料理の会について

日本料理の会は今迄、基礎料理としての献立内容でしたが、基本的な技術をしっかりとし身につけて頂けるよう、この春より特集の形で構成してまいります。

御興味のおありになれますときは是非のぞいてみてください。

皆様の御参加をお待ち申し上げます。(単発にても可)

これらは一年でしっかりと基礎基本が身に付くように考案されたものです。同じ月には同じ題材の講習となります。

また、保存版として役立つように、写真入りのレシピを作成しますので、地方の方々も是非ご活用下さい。

### 四月 お造りを盛る

サザエ、鮑、赤貝などの貝類を始め、魚の種類によつての処理、盛りつけを学びます。

が焼物です。

水分の保持率等による調理科学を身につけることで益々五感を養います。

### 五月 煮物椀

茶事においてはメインディッシュである煮物椀です。季節季節により素材により最も料理の技が光るのが煮物椀です。基本から応用までを学びます。

### 七月 焼きもの

焼きものほど多岐にわたるものはなく、一年を通して季節豊かな和の料理の神髄は焼きものにあると云つても過言ではありません。

目的により鍋勝手、切り勝手を通じて炊き合わせを学びます。

### 六月 焼物

活魚から干物まで、茶事の中でタイミング良くお出しするのが、最も難しいとされるの

### 八月 休講

### 九月 揚げ物

基本揚げから懐石のバリエーションとして変わり揚げの色々を学びます。

### 十二月 お節料理

お節料理をぐっとレベルアップさせましょう。平目の求肥昆布巻きや鯖の飾り盛りなど活魚を中心とした重箱詰めを学びます。

### 三月 豆腐料理 椀種十種

和えもの十種

豆腐は水の美味しい日本ならではの栄養豊かな美味な物。

白豆腐に自然の素材を練り込み、色や味をつけ千変万化な姿を見せてくれます。

日本の食材で最も優れた食文化を担っている豆腐懐石を学びます。

### 十月 蒸し物

野菜・魚・肉等々蒸すという加熱技術法には直火より深い味に出会うときめきがあります。

卵豆腐などの基本からアレンジ豊富な蒸し物料理を学びます。

### 一月 寿司の世界

基本巻きから、応用巻き、蕎麦寿司・箱寿司・手綱寿司など日本料理ならではの寿司三昧。

※作り方のレシピ・ビデオも皆様にお届けできるよう準備中です。

### 十一月 パーティのための

#### 日本料理

#### 二月 鍋物、ごはん物

細工物、飾り切り、飾り盛り等祝い膳の調いを学びます。

定番から応用まで。お持て成しのコーディネートまで含みます。