

自蹊庵便り

平成二十四年八月

NO95

―深き心持二候―

これは、利休がまだ与四郎と云つていた頃の咄と聞いております。紹鴎の所にある年の暮れ、歳暮の札に訪ねた折りのこと、紹鴎は露地の木の枝をうたせていたところであつたが、茶室へと誘つた。茶室に入ると小さな食籠の上に盃と碗を置き、中には上の段に香、下の段にはなびら餅を二枚焼き、うらじろを下に敷いて持ち出し、酒をふるまつたとあります。

その後、茄子の茶人で一客一亭の茶をしたと、江岑茶書に見える紹鴎茄子についての逸話の一つであります。江岑は最後に「深き心持二候」と紹鴎の弟子への愛情を書き結んでおられます。ここに並べて連ねるにはおこがましき事にごさいますが、私も常々、これに勝るとも劣らない師からの深き心

を賜っている者の一人です。茶の湯の

弟子としては失格者に等しく、小さな裏切りは数知れずの現状にごさいます。ある時は稽古日を忘れ、出張先での茶事の後片付けをしていた頃、朝、十時頃奥様からの電話で気がつく有様、その日は先生の御親戚に御不幸があり、急遽、飛行機で金沢まで行くことになったが、私の稽古日であるため先生だけ後便にて追いかけることになっていったとか。大勢の中のたった一人の稚拙な私如きのためにと、出先で片付けをしながら涙がポタポタ落ちやまなかつたこともあり、この類、枚挙に暇なく今日に至っております。

私も料理人としては教える側の身ながら、人が人を指導するというところに、これほどの感動を与えることが生涯の内、一度でも訪れるであろうかと、

折々、心よぎるものがございます。

「深き心持二候」茶はこれに尽きるのかもしれない。師から深き心の何たるかを学び、賜つたその深き心を次の世代に伝えおくと云う、永々と続いてきた四〇〇年余のこの重みは、この一点にあるように思われてなりません。茶事を繰り返し繰り返してこられたのも、この一点の支えあつてこそ、昨日より今日、今日よりは明日と、ほんの僅かであろうとも自分を諦めず続けていくことが出来るのも、こうした深き心に育まれてこそと、身に染み入るばかりにごさいます。

紹鴎は五十四歳という若さで亡くなられたから、知ってか知らずか、利休さんにすべてのことを残したいという思いの途上であつたことでしょう。紹鴎は千五〇二年〜五五年、利休は一五

二二年〜九一年までと記録されているが、さすれば十八歳の時に道陳より紹鴎に師が替わつてゐることを思えば、僅か十四、五年の交わりに過ぎず、余りに切ない年月ではありませんか、先人達の多くは皆心あつき思いの途上にて終焉を迎えるという宿命を皆追つておられるようです。だからこそその「深き心持二候」なのでありましょう。

与次郎が極上のふるまいを受けたように、不意の来客にも、このような一献一服をふるまえるようになることに撞れます。後一步なれど、その一步が遠いのです。普通のこと、日常茶飯のこと、何を忙しくしてこの日常の振る舞いが遠くに行つてしまうのでございましょうね。シンプルの中にこそ本当の豊かさがあることも垣間見えているのですけれど……

利休さんも四人のおかかえ料理人がいたと聞いております。一通、西道、ノ介、休道、特に一通については江岑

咄に房山椒のことを記したくだりがあり、「休、一通か置候程見事二ハないと披申候」とあり、一通が置いたのよ見事な置き方は見たことがないという意味であることが解ります。(表千家HP掲載)西道については茶事の折その都度、箸を削つたとあり、花を入れる枝にも秀でていたとか、それによく気のつく下男や下女もいたことにごさいましょう。

やはり茶事は一人では調い難しき世界のようでごさいます。利休さんのように才も財もなく、何一つとつても持ち合わせ不自由の中での貧しき茶事三昧の日々にごさいます。なれど今日までやり続けてこられたということには有り難いことに、お力添えくださる方々、影の働き処に助けられての今日があります。

茶事とは真に用多き、働き事の多き世界にごさいます。日常茶飯とはよく云つたもの、日常というものを茶事の

心持ちで過ごすことが肝要なのでございましょう。私も、黒文字や箸、茶杓をを削りくれる人、料理を助けてくれる人にも恵まれてきております。この自蹊庵便りにても一号より十年余、支えてくれる人ありて地方の方々にも三〇〇通程送らせて頂いており、ホームページを起こしてくる人有り(鶴の茶寮で探せます)、皆々、有り難き影の働き人に支えられての今日にごさいます。

そして何よりも冒頭にありますように、師の深き心持を賜り続けての今にごさいます。改めてこの「深き心持二候」という江岑の結びの言葉の重みを噛みしめ、これで良き仕事ができなければ天にも地にも申し訳がたたないこちいたしております。

献立予定

臯月の茶事（初風炉）

（端午の節句）

汁 矢羽根長芋

合わせ味噌仕立て

吸口 水辛子

○長芋は矢羽根の形に切り、金串で焼き目を付け、矢羽根にしましたが、蓮根などを矢羽根に切り合わせるのもいいですね。

煮物椀

翡翠豆腐

油目風車揚げ

ひさご椎茸

吸口 花山椒

○青魚が茶事の向付に許されるのは今しか出会うことができないという御馳走感であると思います。

焼物 海老の鎧焼

梅雨時の鯛、秋鯖しかりです。

○予算が許せば伊勢エビを使うのもよし。蟹や貝なども殻ごと焼くのを鎧焼と云えます。さっと一焼すること

で蒸し焼きの状態になり美味です。

鉢に盛るときは食べやすい大きさに。

○グリーンピースや空豆の美味

預け鉢

な時期

湯葉飛龍頭

一度は香り豊かな葛豆腐を

焼き穴子 本シメジ

賞味したいですね

天に木の芽

向付 初鰹たたき

新玉葱 レモン

生姜ポン酢添え

○豆腐の生地を大和芋でつなぎ、卵白をまぶし、汲み上げ湯葉をちぎり衣にして揚げ、薄味に煮含めてみました。

箸洗 本俵

主菓子 杜若（煉切）

干菓子 打ち菓子 筍他

○海ぶどうでも良いですね。

子孫繁栄の材料などがよろしいかと…。

○今ならではの山菜を衣にするのもいいですね。

八寸 海老かぶと

菖蒲独活

酔のもの

○焼物で使った海老の頭の甲

○浜辺では浅利や蛤なども揚がる時、さっと蒸し焼きして合えると絶品です。

羅をはずして、唐揚げとしました。葛打ちは品よく、うっすらと水溶きをくぐらせる程度に！

湯斗 香の物三種

こげめし

水無月の茶事

汁 冬瓜青楓

合わせ味噌仕立て

吸口 水辛子

○さわやかな初夏の訪れらしく。

向付 ツブ貝 木苺

加減酢 針生姜

○庭に木苺が実をつけ始めます。甘酸っぱくツブ貝との相性も良い一品です。

この時期、鰯や鰯の活きの良いのに出会ったら、甘夏などのほぐし身と合わせてもよろしいのでは。

預け鉢

鮑と大豆の焚き合わせ

○鮑の小ぶりなものだと値段も余り張らずに使えます。鮑に戻した大豆を鍋に入れ玉酒にてじっくり弱火で二時間ほど煮ます。味付けは柔らかくなつてから、白味噌と味噌で味を調えます。

煮物 鮎の道明寺蒸し

畑菜

吸口 青柚子

○鮎の美味なるとき、腹開きして、出汁に戻した道明寺を詰め、ラップを巻き、蒸し上げてみました。

椀に入れる前に、焼き目を付けて！

焼物 鰯の宇治焼

○卵白を泡立てたものに抹茶を混ぜたものを香りづけに、さっと塩焼きした鰯の仕上げ化粧をしてみました。

新緑から深緑に変わりゆく時期、一鉢にも大地の恵みを添えてみたくなりました

強肴

烏賊と茄子の

緑酢和え

八寸

烏賊のげそ酒盗焼

グリーン

アスパラガスの炭火焼

○胡瓜と大根のおろしを

色よく合わせ、二杯酢にて、鉢に盛る間に合えることで色落ちを防ぎます。

湯斗 香物

こげめし

箸洗

木の実 針生姜

主菓子 紫陽花餅

○コケモモや桑の実が収穫で

きる頃です。ぐみやザクロなどでも…。

干菓子 水 おもだか

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

皐月の茶事（初風炉）

端午の節句に寄せて

五月十三日・十四日（日・月）

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

水無月の茶事

六月十日・十一日（日・月）

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

日本料理の会

※特集カリキュラムで行います
レシピ集作成のため第三日曜に
移動します。

五月二十七日（第四日曜）

五月のみ第四日曜です

煮物椀

六月十七日（第三日曜）

焼物

午前十時

会費 五千円

手作り工房の会

※5月より第2金曜となります

五月十一日（第二金曜）

露の保存法

佃煮から菓子材料まで五品
作ります。

六月八日（第二金曜）

薬草茶の作り方・保存法

カラスノエンドウ、蓬、

スギナ等

午前十時

会費 三千円

和菓子会の会

五月十日（第二木曜）

落とし文（こなし）他

六月十四日（第三木曜）

紫陽花餅（道明寺生地）他

午前十時

会費 三千円

出来上がりはお抹茶二服と共に

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

五月十日 午後二時

六月十四日 午後二時

会費 五千円

薬用今仕事（カラスノエンドウ）

今頃、濃いピンクの愛らしい花をつけ、いずこにても見かけるのがカラスノエンドウです。漢名を救荒野豌豆といいます。救荒とは飢饉の時の山菜を意味します。いざというときの食用として、中国では昔から命を養う物としていたようです。

私が育った音戸では、（只今、大河ドラマ、平清盛によく出てまいります）がまだ橋が架かってなかった頃は船での往来しがなく、小さな島でしかありませんでした。

お茶はこのカラスノエンドウだけでしたから、これがお茶だと思っております。干すと豆が真っ黒になり、干したり収穫したりと、幼いながらも手伝った記憶がございます。

全草を採り、日干しにします。血行をよくする作用があると云われております。料理には、天ぷら、汁の実、油炒め、煮浸し、茹でて各種の和え物など、四月から五月にかけて、最も旬な

季、野原や路傍に見つけたら是非お試しを！

江岑宗左茶書の

読書会開始のお知らせ

十五年程前になりましたようか新聞に家元の蔵の中から、文書が発見されたという一文を目にし、何ゆえと無く胸がときめいたのを記憶しております。それからしばらくして江岑宗左茶書という一冊の本として公開されました。大袈裟な云い方かもしれませんが、歴史をお金で買えるような有り難さと感動を覚えたものです。

先日お亡くなりになった久田宗也宗匠のお考えでは、おそらく明治三十九年の火事の時に当時の家元碌々齋が火災を避けるために、これらの資料をまとめて当座の間棚に入れておかれたものであらうと云われております。

よくぞこうした文書が三〇〇年の間破棄されることなく残っていたものと

得難い宝でございます。この茶書に記録されている茶事の再現を：と以前から温めておりました。道具立てなどは読み解くのみ想像の域にございますが、料理は可能な限りの再現を：と思っております。

この試みについては江岑茶書読書会の折の昼食として御用意させて頂く予定です。

因みに五月朔日の献立を見ますと、

料理 あへませ 汁 ふな

あへ物 やき物 きすご かまほこ

とあります。何とシンプルなことにございましょう。

江岑の時代ですから江戸の初期一六五〇年前後の頃にあたりましょうか。

そんなこともひとときながらの読書会と料理の再現、お楽しみ頂けたら幸甚でございます。

江岑宗左茶書読書会

五月 十六日（第三水曜）、

二十一日（第三月曜）

午前十時～午後二時 会費 三千円