

お便りがすっかり遅れてしまいました。残暑見舞いのお葉書が届くなか、七・八月号のNo.96が届きません：というメッセージがあり、すっかり御心配をおかけしてしまつたようです。編集の方の御協力の下にお便りは早く出来上がつておりましたのに、月遅れのレシビの御案内になつてしまい、申し訳ございません。

この度、長年振り溜めてきた献立集を整理し、レシビ集としてまとめることにいたしました。なかなか手のかかる作業にて、多くの方々の御協力の下、ようやく、第一部向付編を刊行する運びとなりました。

あれも載せ、これも書きたい：と次から次へと思いは走りますが、写真も字も大きめでシンプルに、しかしながら大切な事項は余すところなく書き添える：という作業、ともすれば相反す

ると思えるこれらを、手探りながらようやく終えることができました。

台所の隅に置いて邪魔にならず、使いやすい重さや見やすさ、なかなか知恵のいることにごさいました。茶事教室に來られていた生徒さん達の、こんな本があったら便利、こういう本が欲しい：という声を参考に出来上がつたのがこの度の本でございます。

ようやく作業にも馴れ、第二巻煮物椀シリーズの時は、この度の学習をしっかりと生かして。更に充実したものに：と新たな心の引き締めを感じております。茶事の本も料理本も沢山出廻つております。私ならではの目線ではなくてはなりません。

どのように修行することが、一番役に立つかを考え、全国茶事行脚を決心したのが二十年前です。様々な舞台を賜り、その都度、各流派の決まり事を

教わりながらの茶事の厨預かりにございました。人数の多いお席では、お釜を十分ずつ程ずらして三つも用意したのも、失敗からの知恵にございます。

こうした失敗と苦勞の連続は、今にして思えば尊い宝物にございます。この宝物を私の中だけにしまつておくには、余りにももつたいたい心持ちして、この度の運びとなりました。

ささやかな三十頁ほどの本にございますが、お役に立ちますことを希つております。

その本の後の頁に包丁物語というコーナーがあります。紙面の関係で手短にまとめましたが、カットするには惜しい気がいたしました、ここにノーカット版で記しておきます。

包丁物語

中国の古い書物、莊子によりますと、魏の国の人で包丁さばきの見事であつ

た人がおられたそうです。「包丁、文

恵のために牛を解く」という故事が残つております。王様の前でまるで舞樂のように牛をさばいたとか、それを御覧になつた王様が名を尋ねた処、包丁という名の人であつたところから、その時使われた刃物を包丁と名付けたとか：？、また一説には「包」は庖厨とも云われ調理場を意味し、丁は壮年の男子を指すとも云われ、壮丁は年頃の若者と云うのだそうです。

包丁料理人なのですね。包の己は体内に宿る子を表しているとか。食べ物や口から入れることで、命を育むことを思えば、後の一説も捨てがたいですね。紀元前十三世紀頃に出現して、今日まで用いられている文字が、漢字であると云われています。日本には大和朝廷の五世紀頃ようやく伝わり、遣隋使、遣唐使の往復によつて、次第に漢字文化も根をおろしたようでございます。万葉仮名を生みながらも、ほど良い調和のもとに今日に至つている日本人のしなやかさに感動いたします。

中国では漢字がどんどん簡略化の傾向にあり、韓国ではハングル文字が主流となつていふことを思いますと、漢字が大切に守られてきている日本と云う国は希有な国なのですね。小さな島国ゆえの恩恵なのでしょうか。

包丁の咄からついつい脱線してしまいました。日本料理は和包丁なくしては語れません。というより成り立たないと云えるでしょう。柳刃、出刃の片刃を生んだのはなぜでしょう。世界広しと云えども、片刃包丁のある国は他になく、ここに日本料理の旨さが隠されていると云つても過言ではありません。

ここまで包丁を発達させてきたルーツを辿れば、大元は箸にあります。これもまた、中国殷の王の時代に、すでに象牙製の箸が為られていたようです。先日、韓国に行った折、箸は健在でしたが、何処の店も軽い金属製のものがした。私がなぜ箸に執着するかと云えば、口に運ぶとき、どのような手段によるかで、その国の食文化が解るから

です。

箸ならば、どのような素材の箸を使つているかで食べ物の形態が想像できます。西洋はナイフとフォークの文化です。皿の上で料理を切り分け、フォークで刺して食べるという、肉食ゆえの必然のスタイルがそこにあります。それらの背景は、当然として包丁の発達を必要としなかつたでしょう。

日本の箸は木でできております。特に美味しいと思えるのは、何と云つても赤杉の利休箸です。料理屋では縁起をかつぎ休という字を嫌い、利久箸と書く処が多いようですが、やはり、利休さんが茶席で使用した事から命名された箸なのですから、あえて利休箸としましょうか。案外、利休さんの名をかたるのが恐れ多くて利久箸にしたのかもしれないね。

箸も漢字と共に、唐箸が伝わつたのは、皆、仏教の伝来によるものとされていますが、もともと箸は神様にお供えするときの神器として、白木の物が古代からあつたように思われ、詳しく

調べてみる余地がありそうです。

両細のものは、箸の一方を神様がお使いになり、もう一方で神様と同じ食事を戴く、これ即ち、神様のお力を頂くとされた、神人共食という尊い形から箸が生まれ、その箸は包丁を育て、包丁は料理を育んできたのだと思います。

赤杉の利休箸が、和食を口に運ぶのに最も美味しいと思えるのです。軟らかく煮含めたものを、そつと持ち上げただけで、すべることなく、つぶすことなく口に運んでくれる。それこそ箸渡ししてくれる優れ物です。特に茶事の折の、たつぷりと水を吸った箸を使うときの掴み心地の良さと云ったら、たとえようもないほどです。

箸で一口で食べられるように運ぶ、ゆえに、一口大に切ってから煮焚きし、盛りつけるといふその行為が、料理と器を互いに呼応させ、多彩であり多様な食文化を発展させてきたと云えます。そしてそこには影の働き物、和包丁の技術の発達があります。柳刃であり、

出刃の片刃が生まれていきます。

刃渡りを使ってさつと引き切りにするこの切れ味は、魚の身のつやを更に光沢のあるものに仕上げ、旨みをとじ込め、惚れ惚れする季の上がり魚が向付に盛られるのです。

水に恵まれ、豊富な山海の幸のもと、四季折々の旨み加わり、豊かな恩恵は、人々の感性を育み、その感性は、芸術性の高い生活用具を生み出してきました。

真に豊かな祝福を賜った国と云えましょう。新鮮な素材の味を知っている先人達はその旨みをいかに逃さないか、という知恵を包丁の切れ味に託し、科学的な裏付けのない時代、経験と勘でこの和包丁なるものを作り上げてきたのです。

どうぞすか皆様、柳刃（刺身包丁）と出刃欲しくなってきましたませんか。

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

長月の茶事（観月）

九月九日・十日（日・月）

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

神無月の茶事（名残り）

十月七日・八日（日・月）

席入 正午

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

会費 五千元

男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 薬膳料理

九月十三日 午後二時

十月十一日

会費 五千元

江岑宗左茶書の読書会

九月十九日（第三水曜）

十月十七日（第三水曜）

茶書掲載の昼食有り

午前十時～午後一時

会費 三千元

秋刀魚の燻製

十月十二日（第二金曜）

秋刀魚の燻製

山梨の道志村の山小屋にて
秋刀魚の燻製を作ってみ
ませんか？

お持ち帰り秋刀魚の燻製五本
ずつお土産付きです。

お昼は秋山の幸を！

温泉付きです。

集合 鶴の茶寮 午前八時

現地 午前十一時～午後三時

解散 鶴の茶寮 午後六時

時間は予定です、交通事情等
により変化します。

ワゴン車でいきますので、五
・六名までとします。

お車で現地に直接御参加下
さる方は、道志の湯を目指し
ておいで下さい。

移動します。

九月十六日（第三日曜）

煮物椀

十月二十一日

午前十時

会費 五千元

和菓子の会

九月十三日（第二木曜）

葛焼

十月十一日

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）

手作り工房の会

九月十四日（第二金曜）

献立予定

長月の茶事（観月）

向付 鯛一塩昆布

を張ります。
こうすることで、月や芒が
動かず、運び出しが安心で
す。

汁 丸十含め 白扇揚げ

○観月は夜会故、月明かりと
行燈の中でのお食となりま
す。ほんの少しの加減醤油
で間に合うよう一塩昆布

がよく合います。

合わせ味噌仕立て
（ふくさ仕立て）

赤出し8 白味噌2

煮物椀 月見豆腐武蔵野

焼物 魴ぼうの木の子焼

吸口 水芥子

○胡桃豆腐を作ります。

○魴ぼうの旬は冬ですが、も
し市場でお目にかかったら
走りとして使いたいです
ね。

○暑さもようやく衰え、虫の
鳴く声と共に月の美しい夜
になりましたね。

（吉野葛一、胡桃一、水出汁六）
十八cmの流し缶にて、
4×5等分したものを薄衣
にて揚げます。

七分ほど塩焼きした後、卵
白をからませた木の子の裂
いたものをのせ、2〜3分
仕上げ焼きをします。

定番ながら薩摩芋を含め、
薄葛を打ち、油で揚げます。
（白扇揚げと云います）

右下に柚子の千切りを芒見
立て、右上に南瓜を程良い
丸の薄切りをのせ、月見立
てとします。

熱いうちにお出しできれ
ば、新鮮な白身魚ならどれ
も美味なはずですよ。

上から透かし模様になるよ
うに色紙大根をのせ、つゆ

預け鉢 冬瓜の湯葉包み

焼き合わせ

○冬瓜は色よく茹で、吸い地
に浸しておきます。

が張るようでしたら焼茄子
など足すのも味の馴染みの
良いものです。

箸洗 糸はじかみと銀杏

湯斗 香の物 こげめし

沢庵 柴漬他

薄切りしたものをラップに
並べ、葛打ちして、刺身湯
葉をほどよい丸に取り、ラ
ップにて包み、蒸します。

八寸 栗の養虫揚げ

主菓子 栗の満月焼き

または葛焼き

小ぶりの湯呑みなどに入れ
て十分程蒸すと形良く上が
るでしょう。

○栗は生栗を剥き、渋皮も取
り、千切りにしたものを明
礬水に十分ほどつけてお
きます。明礬気をよく落と
し、片栗をほどよくまぶし、
一握りにしたものを揚げま
す。

○栗ペーストとゆで卵で黄身
餡を作り、つなぎにみじん
粉少々を入れ、丸に調べて
ほんのり焼き目を付けま
す。または同じ生地を葛焼
きのように四角に調え、水
溶き葛粉を塗り、薄くオイ
ルを引いたフライパンで焼
き目を付けます。

強肴 マスカットの

白酢和え

○和え衣は梨のおろしたもの
と豆腐の裏漉ししたものを
加減酢で調え、マスカット
の皮と種を取り除き、ざつ
くりと和えます。

マスカットだけでは少し値

○沢蟹は月夜の蟹ということ
で載せましたが、出会いに
は少し遅いかもしれませ
ん。出会った蟹を茹でてむ

干菓子 兔 打ち菓子他

神無月の茶事(名残)

汁 叩きぬかご

合わせ味噌仕立て

水芥子

○ぬかごは生で叩いてみました。温めた汁にスプーンで落とし、水芥子を

向付 秋刀魚みぞれ

○秋刀魚の美味しい季節です。大根の鬼おろしを上からかけ、軸三つ葉を散らし、加減酢にて頂きます。名残の茶事、この一年間使ってきた色々な向付に盛りつけをしてはいかがでしょう。

煮物碗 蓮根餅

鶏の胸肉蒸煮

菊菜 柚子

○秋たけなわの頃、一度は作りたい蓮根餅。中に栗や銀杏を入れるもよし、色々挑戦してみてください。低温でゆっくり揚げると肌がきれいに上がります。つなぎに大和芋を少々おろして混ぜるとやりやすいでしょう。加賀蓮根や九州の佐賀蓮根は蓮根そのものにねばりがあるのでつなぎは必要ありません。

焼物 子持ち鮎の山椒焼き

○鮎は十月頃、産卵のため川に戻ってまいります。

酒・味噌・醤油の中に、実山椒を入れて煮たものをつげ焼きしながら、焼き上げます。

預け鉢 大徳寺麩と

里芋の含め

○口切り茶事を来月に控え、少し地味な献立、彩りではありませんが、素材は今ならではのものと茶事ならではの食材を取り合わせなのも隠れた贅沢さかもしれませぬ。

強肴 菊菜と黄菊の煮浸し

干菓子 野菜の乾燥菓子他

○深みゆく秋と共に、畑の収穫菜

どれも味わいひとしおの一品を楽しみましょう。

箸洗 椎の実

八寸

山女魚一夜干し

芥子蓮根

○

湯斗 香物 かくや

こげめし

主菓子 利休饅頭