

「朝茶の庭に思う」

今年の朝茶は異常な暑さの中に迎えました。それも観測史上初めてという猛暑の中で朝茶、夜からの気温も余り下がらず、早朝の木々もそよよとせずのうちに、五時の席入にございまして。遠來のお客様をお迎えするは、余りに粗雑、粗雑なれど、しかしながらこの庭少し不思議な庭にございます。

自ら植えたものはほとんどなく、鳥や小鳥達が運んでくれたものから芽が出たものばかりにございます。ゆえに雑木ばかり、繁茂しやすい生命力溢れるものたちの共存にございます。これがまた、楓の欲しそうな処に楓、桑の木などは、いつの間にか二階の屋根を越え、その大木の枝が丁度溜り戸のような感じに伸びていて、何とも不思議

それは茶事において後座での掛花との出会いをより新鮮なものにするという一輪、一枝の御馳走という利休さん達の美意識からきた決まり事によるです。自然の恵みにまかせてしまっている細庵を囲むものは極めて饒舌、百日紅あり石榴あり、棕櫚などは露地帯を作る度に調法しております。下草のつわ路などはもう天才とかいいいようないほどです。なぜならば丁度踏路がある足下の邪魔にならない位置あたりにいつの間にか住んでおります。つわ路の葉は打撲や毒虫に刺された時、シユロは卒中予防の特効薬と聞いております。

なぜか身体を養ってくれるものばかり、八つ手などは道路との目隠しになる位置に鎮座ましましており、神経痛やリウマチに効くと云われている葉なのでクラーに慣らされている体の人達にもいいはず。わが狭庭の夏模様、天の恵み地の恵み、宝の山でございま

な庭の仲間達です。

早朝の客迎えの水まきをいたしなから思いますが、この竹はどうかやつてここに根を下ろしたのかしら、いつの頃からか一本増え二本増えし、喧嘩しそうになったら切ってあげるだけのひとところ、竹はどの葉も葉草茶としての働きを持ち、有難いことにございます。桑の枝の落とすと共にお茶として調法しております。この猛暑の中に勢う力のあるもの達をそのまま茶として常飲できますことは理に叶っているようです。

おかげで催にしても、風情ある茶庭で出会い、ああいつかこのような行まいができたなら…と夢の又夢のような心地で見ていたのは二十年も前の頃のことにございます。それがなんと、これも

萩などは梅雨の頃から秋頃までも咲きつぎます。人間の体の気の衰える頃に神経を休め、ヒステリーなどを治す力を持っている菓草です。お茶として常飲しておりますが美味です。冬でも枝をお茶として使えますので一年中使える優れたものです。少し前までは甘草が繁茂しておりました。これとて植えた記憶はございませんが、程良き処に群れております。漢方薬として最も体調を調える出番の多い菓草でもありますが、茶事の食材としても大働きにございます。

下草としては、水引、矢筈芒、秋名菊などが…秋の虫の音ももうすぐそこに…と云わんばかりにひっそりと咲いております。植えた記憶のなきもの達と云えど、申し合わせたような共存の姿晴らしさ、秩序に教ええられることばかりにございます。見えない土の下の、世界で根つ子達は喧嘩しないのかしら、

いつの間にか繁茂し、今では露地の垣根の役目をしてくれています。近くで

誠に不思議な庭の客達です。近くで見かけるのでしょうかの竹に、風に運ばれてくるのでしょかない竹の性質から云って、どうも首をかしげてしまいが…、そうした庭の仲間達の真夏のシンフォニー、ユズリハも大きく見上げる程に、その隣にはやぶ椿が固い実を結んでおります。この実から何とか油を抽出したいの思いも常よぎっておりますが未だ実現に至っておりません。素人の出来かねるプロセスをお持ちのようです。小高い樹木の下には、これまた白萩、紅萩と咲きつき、咲きこぼる今頃の庭にございます。

本来は茶庭というものは花のなる木は植えず…という決まりがございます。

上手に譲り合って、知恵を出し合っている地下の共存があり、地上での健やかさがあるのでございましょう。

真夏の太陽を一心に受け、贅沢な小陰を作ってくれる樹木達にしみじみと頭を垂るる盛夏の朝庭にございます。

心残り、蚊遣りの小さな築山を築くべく昨秋の菊の葉を干しておきましたのに、夏の朝の一番の馳走とばかり心温めておりますの…。後一步のところで準備調いがたく、断念いたしました。青竹も、たとえ一、二本でも四つ目垣を差し替えたく思…。常の事ながら思いの半分も調えずして時間切れにございます。なれど…、庭に咲き

今日は今日只今の命、只今の働き、明日には明日の命、明日の働きだよ…。

神無月の茶事 (名残)

汁 豆腐茸衣

吸口 水芥子

白味噌、桜味噌

出汁の十パーセントほど

○綿豆腐を茸衣で揚げました。ここでは、エリンギを細く裂いて衣にしてありますが、どんこ椎茸の軸など立派なものを竹串で細く裂いて衣にするのも良いですね

向付

平目の昆布

菊花和え

山葵 加減酢

○白身魚の昆布は昆布が勝ち過ぎないように気を付けましょう。
細かいテクニクは、

進肴

焼き舞茸

びしゃ玉和え

○びしゃ玉は、鹽の塩辛、いわゆる酒盗です。それに卵を割り入れ、びしゃびしゃのところで火を止め和えたものです。
丁寧な仕事としては酒盗を酒でのばし裏漉ししてかくし味によく使いますが、ここでは直和えしてあります。

箸洗い

木の実

(椎・ドングリ等)

○焙り木の実、なければ大徳寺納豆をじっくり焼いたものなども名残りの箸洗いとして良いですね。

テキスト向付編を御参考ください。加減酢共々詳しく載っております。

煮物碗

落花生豆腐

椎茸 畑菜

吸口 柚子

○実のなるものを葛で豆腐仕立てにするのも名残の茶事に相応しい碗種です。ここではビーナツ無糖ペーストを使いました。
水出汁六、ペースト一、本葛一を二十分〜三十分煮り上げて作ります。かくしに味噌少々、前日仕事でも大丈夫です。碗種を水出汁で温めるには作りたてよりは扱いやすいです。

八寸

いりこ素揚げ

蓮根煎餅

○出汁用のいりこですが、天干した味の良いものをサツと揚げてあります。フライパンで焼くのも美味です。
○蓮根を薄く切り、サツと揚げ、塩をしました。

湯斗

香の物

○かくや、常備してある味噌漬けや古漬けなど沢庵と共に細かく切り、かくや仕立てとします。かくやの時は木のスプーンを添えて出しましょう。

焼物

いさき塩焼き
レモン添え

○季の揚がりものをサツと一塩焼に！
来月の口切りに備え、献立全体を地味に仕上げてありますが、これが最も美味！

預け鉢

里芋の含め

こぶし和え

○里芋は濃口八方でじっくり煮含めます。
出汁十四、味噌一、濃口一、上がりに削り節を細かく揉んで粉にし和えます。

主菓子

栗茶巾

○栗を沢山収穫した折に、蒸してペーストにして保存しておくど秋の菓子作りに便利です。
栗ペーストにほんの少しの砂糖と塩をしのばせてあります。

干菓子

薩摩芋チップ

リンゴチップ

昆布の蜜煮

一千しもの

○昆布は出汁をとったあと、ものを甘く煮て(黒砂糖)、プロセツサーにかけ、オーブンリードの上で、半生に干したものを、切ってお出しています。出汁をとったあとの昆布の利用法としては非一度試してみてください。

各種教室御案内

茶事教室参加希望の方は、電話又はFAXにて四日前までにお申し込みください。

茶事教室

長月の茶事(重陽に寄せて)

九月八日(第二日曜)

九月九日(第二月曜)

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)

十月十三日(第二日曜)

十月十四日(第二月曜)

席入 正午

点前担当・懐石実習者 午前九時

会費 一万円

男子厨房の会

茶の湯サロン

内容 菓膳料理

九月十日(第二火曜)

菓草と茸尽くし

十月八日(第二火曜)

午後五時

会費 五千円

和菓子会の会

九月十一日(第二水曜)

主菓子 長芋蜜煮 銘 望月

栗の洗皮煮

干菓子 芭、菊花、

てんもんどろ

十月九日(第二水曜)

会費 三千円

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

※特集カリキュラムで行います

九月十三日(第二金曜)

秋の畑の幸 焼き合わせ三品

和えもの三品

十月十一日(第二金曜)

走り物、名残物の扱いと馳走

午前十時と午後六時

会費 五千円

手作り工房の会

九月十日(第二火曜)

秋の幸保存食(栗)

十月八日(第二火曜)

秋刀魚の保存食

午前十時

会費 三千円

江岑宗左茶書の読書会
九月十八日(第三水曜)
十月十六日(第三水曜)
茶書掲載の昼食有り
午前十時〜午後一時
会費 三千円

今月の薬草仕事

今夏は二十日過ぎても残暑衰えずして、熱中症に最も多く見舞われたのではないのでしょうか、外出の折など帽子の下にちよつと桑の葉や若荷の葉、柿の葉など、薄手の広葉を頭の上にしてばせてから帽子をかぶると、かなりの予防効果があるそうです。

昔は日射病と云われていたものと同じと思いますが、わが家の主は北海道の人で子供の頃日射病に罹り、医者か

らも見放されたとき、義父がとった行動は、大根おろしを体全体に塗布し、命拾ひした咄を聞きました。今はなき義父も北海道の開拓団の一員として、福島島の農家から渡つただけに、無学文盲ながら生活の知恵は、すこかったのを覚えていきます。経験の中から身につけた力は、自らの命を守るための真剣勝負の日々だったことでしょう。今、私達は快適さを当然とした中で、なかなか心得というものが育ちずらくなっているようです。水分補給も胃液が薄まって益々食欲を招くこともあります。大きな目安は新陳代謝が健やかに営まれているかどうかです。血液、体液は弱アルカリ性の性質を持っています。食事も猛暑の続く中ではスタミナ食を摂りがちですが、体の負担を軽くし正しく調べていく必要があります。単純には梅干しを毎日一個食べるだけでも違います。リンゴをおろしたリンゴ粥、大根おろしなど、体調を調えやすいも

のを。その上でなを、薬草茶を常飲してくださると嬉しいですね。もうすぐ秋です。御自愛くださいませよう。 ※スーパーのお店などでも健康茶が色々売られています。 熊本の村田園の万能茶もお勧めです。 自家製の薬草茶の作り方の問い合わせはFAXにてお願いします。作り方のレシピを送信いたします。 拙庵でも百グラム五百円でお分けしておりますが、なかなか作業が追いつかずお待ちいただいております。

献立予定
長月の茶事(重陽)

汁 里芋利休揚げ

吸口 水芥子
桜味噌7白味噌3
出汁の十五%

○待ちに待った秋到来です。
旬の素材を素直に使いた
いですね。

○里芋は小粒なものを皮ご
と蒸して皮を剥き、軽く
小麦粉をまぶし、水溶性
卵白をぐぐらせ、胡麻衣
にて油で揚げてみました。
余分な粉を落とし、薄衣
に品良く仕上げたいです
ね。

向付 鱈の焼霜造り

○台風シーズンでもあり市
場に行ってその日の揚が

預け鉢 長芋と鴨肉の含め

菊花館

○長芋は淡目の塩八方で煮
含めます。

出汁十二、味噌一、塩、
淡口少々に、リードペー
パーをかぶせ、じっくり
と煮含めます。

煮汁に鴨肉をさつからませ、
熱々の菊花館をかけます。
天に針柚子を!

進肴 秋の果実の酢のもの

○ブドウ、梨、リンゴ、グ
レープフルーツ等々、
夏の疲れた体のために
秋の果実達は勢揃いして
くれるのではないでしょ
うか。日本の季の恵みの
豊かさに感謝した一品。
初秋ならではの進肴です。
○果物の甘さにちよつと酢
と塩を加える程度に加減

りもので決めますが、
鱈の活きの良いのに出会
つたら是非焼霜にしたい
一品です。

○梅肉をしのばせた加減
醤油も良く合いますよ。
○前盛り坂本菊の酢洗い
したものを!

煮物碗 土瓶蒸し

松茸 粟麩
鱧の叩き身 三つ葉等

○ここでは名残り鱧を叩き
身にして丸にとり、葛打
ちしたものを使いました
が、鶏の笹身などの葛打
ちも美味です。

焼物 戻り鱈の朴葉焼

○秋刀魚や戻り鱈の美味し
酢で!

酢で!

箸洗い くこの実含め

○くこの実は漢方薬として
優れたものです。気を養い
ますので、秋らしく木の
実として使いましたが、
もつと出番が欲しい食材
です。

八寸

焼き栗
海老一塩焼

○栗と薩摩芋だけは明礬が
ないと灰汁が取れませんが
二十分程浸した後、良く
水洗いして栗をじっくり
焼きましたが、半茹で半
焼きで仕上げるが簡単で
す。風味を味わうにはじ
っくり焼くことをお勧め
します。...

い季節になりました。

青魚は茶事には使わない
ものと頭から決めつけな
いで、最も旬の素材を
美味しく出せたら立派な
季節の馳走です。

○ここでは朴葉味噌を作り、
エリンギ、舞茸、椎茸等
の茸類を胡麻油で炒め、
味噌に入れ、木の子味噌
を作り朴葉の上で焼き上
げてみました。

○新米の出た頃の朴葉味噌、
夏の衰えた体を癒します。
常備しておくと便利です
ね。
市販の味噌で充分です。
味噌百g、砂糖九十gを
酒少々で練り上げます。
茸の胡麻油で炒めたもの
をたっぷり混ぜて作り置
きを!

湯斗

香の物
沢庵・柴漬け
畑菜浅漬け

主菓子 九十蜜煮

○薩摩芋の小さいのが沢山
出廻るのも九月ならでは
の景色です。

皮ごと色よく煮含め、
上がりにグラニュー糖を
まぶして主菓子としての一
品に!

○レモンの輪切りを少し入
れると、色良く上がりま
す。

干菓子

芒(半生菓子)
銀杏(打ち物)