

自蹊庵便り

平成二十六年霜月

NO 110

―旅にしあれば パートⅢ―

いとしき人々 伊万里

ゆつたり足の向くままの茶事行脚とは少し違いますが、この十月の末は伊万里にての大寄せ茶事依頼があり、はせ参じることになりました。裏相伴を含めると二十名ほどの人数となり、茶道具・懐石道具もそれなりに間に合うように整え、いざ伊万里へ。

出発前の五日間ほどを旅支度にあててはいたものの、留守居のことに動き過ぎ、すっかり体調を崩してしまいました。皆様のよく云われる処の、そんなに体を酷使していると、今に七十歳過ぎになって付けが回ってきますよ：との言葉の数々、肝に銘じ、心に染みわたり。さりとて茶事馬鹿人生「茶事」というと背筋がピンと伸び、体の不具合も遠のき、旅をするほどに快復していくのは有難きこと、余程現金な体で作られているのでございましょう。

地方での仕事はほんに楽しく、待ちくれる人々と心一つにして、掃除を

始め茶事仕度をいたしますうちに、すっかり元氣を取り戻しておりました。有難きことにございます。

お人が動かしてくださる力、嬉しいことです。特にこの度は九州伊万里という土地柄、歴史の宝庫ゆえに、そのような環境の中で培われた皆々様の意識の高さ、N先生の御指導のもと茶事への心映え、気働き申し分なく、わたくし、亭主がこんなに楽をした茶事は初めてでございます。大勢の人数を粗

相のなきよう整えますことは、誠に誠に陰の働きに徹してくださった皆様お一人お一人の力を集めての働きのございます。それはそれは

見事にございました。

前田邸という古い格式のある御屋敷を使われての茶事、庭の手入れ、御屋敷の掃除、わたくし私どもが想像を超える働きであったことにございましょう。土間に一歩足を踏み入れた瞬間に気が澄みわたり、障子や窓ガラス、畳、板の間等々、生き生きと呼吸しているのが伝わりくるほどに、頭を垂るるばかりの客迎えにございました。

千五百キロほども走ったでしょうが、ようやく辿り着き皆様と再会した瞬間、疲れは飛び、皆さまと共に道具揃え、水屋、台所と用意万端、確認の上で確認をし、その日の夕べは皆様との優食会、それとて連日の御多忙の中の万障おくりあわせでの御出席、心痛みつつも嬉しいひとときにございました。

翌朝は一時間程かけて平戸港まで買い出し、スケジュールは秒読みなれど、一つ一つ楽しく、一時一刻の流れがいとおしい時間にございました。



前田邸内部(佐賀県フィルムコミッション)

平戸に水揚げされた魚の何と新鮮なこと、何とお安いこと、ここでは養殖などという言葉は存在せず、平目、はた、かさご、あおりいか、全て天然物が生きたまま売られており（中には活けられたものもありますが）、あおりいかの透き通った目に会えば、思わずごきげんよう…と声をかけたくなり、千円や五百円程の安さで買えることに、こちらも舞い上がってしまいました。

もともと平戸という場所は中学校の歴史試験に出た頃から興味を持ち、いつかは行ってみたい…と憧れの地であったこと、そして五年間の九州教室の最後に、たつぷりと二日程平戸の街を楽しんだものです。それ以来の再会にございます。

平戸の漁港に揚がる魚貝の豊かさ、値段の安さに感動、脱帽しつつ、豊かな日出ずる大和の国、日本はまだまだ健在なりと、改めてこの豊かな恵みに感謝、感謝にございます。地方に行く程元気が出るのは、地方ほど「土の力」、「海の力」を実感できるからかもしれません。

東京は日本の中央ということで、築

地は食材に事欠きませんが、魚介の値の高さはやむを得ない事と思います。私が千葉から九州までガソリンを満タンにする事三回、そこから想像いたしましても、運送料、高速代、手間代を入れれば、鮮度が勝負のものほど値が張ってくるのは当然のこと、それはそれごく自然なことでございます。地方の漁港に立ち寄りながらの仕事は本当に元気をもらいます。

魚さんようこそ、いかさんようこそ…、と挨拶を目で交わしながら、足許にひたひた…と寄ってきた食材を生かし、明日のお客様のための献立を考へる。わたくしにとって最も至福のときでございます。途中の道の駅で思いもよらぬものに出会ったり、予期せぬことばかりの寄せ集めのように思えるこれらが、饒舌に語り始める…。あれに使って欲しい、このようにして欲しい、魚の声、芋の声、多彩な食材達の声が勝手なおしゃべりをし始めるのです。それがいつの間にかお互いに語り合っている内に、何とか辻褄の合う料理になっっているから不思議です。いえいえ季節の出逢い物どうしの妙、素材が良ければ素材に耳を傾け、その声を聴い

ているだけで献立が形をなしてくる。その中に心を遊ばせているときが最も幸せなとき、海の恵み、山の恵みに感謝するだけで茶事料理は調うと云っても過言ではありません。

素材が良ければ、昆布と鰹節のいい出汁を引いて、ほんの少し持ち味を生かすお手伝いをさせて戴くだけのこと。心残りは魚の裂いた頭や骨で出汁を取りたかったこと、私は亭主としてほとんど表に出ているだけに、それらを生かせず、未練の残る頭と骨にございました。

この度の窮極の感動はN先生が半東に徹してください、昔からよく云われるように、半東がしつかりしていれば亭主は少々行き届かなくても成り立つというその言葉、まさに実体験にございました。後にも先にもこのように楽しんで、をさせて戴いた亭主はいないので、と、それはそれは見事な半東ぶり、身に余る亭主冥利に尽きる二日間にございました。

茶事を続けること千回を優に超え、七十一歳にして初めて味わう事のできたこの度の伊万里にての茶事にございます。亭主というものは時間があつた

らあっただけ、あれもこれもと体をいとわず、心を惜しまず準備をいたすものでございますが、それらすべてが何気なく何気なく完璧に用意されていて見事な働きぶり、忙しがらず足早に歩くわけでもなく、立ち位置振る舞いの全てに脱帽にございました。

その師ありてその弟子しかり、お弟子さん達の働きも目頭しばしば熱くなるほどの誠実な働きぶり、ああ、師というものはこれほど弟子を育てることが出来るのか：、と茶事というものが世界を心からいとおしく、そこに働くお一人お一人がいとおしく、伊万里人は誠に誠に見事にございました。

こんなに楽をさせて戴き、まことしやかに亭主をつとめるのが気恥ずかしいほどのここにございます。

二日間に渡つての遠来のお客様は御満足戴けたのかしら：等、常だと思ひよぎる処でございますが、N先生のお声かけによる方々のお集まり、皆様心から楽しんでおられる波動が席中に漂い、ああ、ここでも御馳走の時間を作つてくださるのをお客様なのだ：という事をしみじみ実感いたしました。

素晴らしい方々に出逢わせて戴きま

したこと、お客様お一人一人が座を盛り上げててくださいましたこと、何と心温かく素敵な方々なのでございましょう。お客様が心から茶事を楽しんでいらつしやるお姿を拝見することが何より亭主の喜びにございます。

心残りには、半東をしてくださったN先生始め裏方を勤めてくださった御社中の皆様にもう一日だけあれば、その方々だけのために残り福茶事をして差し上げたかった事、心を残しつつの帰路にございました。

伊万里の皆様、そして前田邸に御参加くださいましたお客様方、遠方よりの御来駕のほど誠に誠にありがとうございますございました。

拙い亭主を盛り上げてくださいましたお一人お一人の温かい眼差し、半東さん始め裏方の方々の誠実な波動、一流の心映えに支えられ幸せ者にございました。

準備、後片付けも含め、一週間余り、御家庭を省みず御協力を賜りましたこと、心より御礼申し上げます。

毎号通信している自蹊庵便りに、あえて伊万里の皆様のことをお断りもななく載せさせて戴きましたことお許しくださいますよう、紙面を持ちましてお詫び申し上げます。

私自身がまだまだ修業の足りぬこと、途上と云うより入口にも至っておりませぬ未熟者にも、あのように立派に立ててください。そうした空気を吸わせて戴いて初めて、ああ、七十歳を越えて、七十は七十にならなければ見えないものもあり、七十を超えた今だからこそ微力ながらも皆様のお役に立てることもあるのだ：と実感いたしました。ゆえに、この幸福を読者の皆様と共に分かちあいたく、あえて便りにさせて戴きました。

齢を重ねることのいとおしき、素晴らしい、体力と折り返いをつけながら、だからこそ、お人の力の有り難みが身に染みる茶事行脚、伊万里編にございました。存在するすべてのもの 森羅万象の恵み、そしてお人に感謝！

~~~~~

前田邸は、伊万里市にある前田家住宅の事で、伊万里近在の庄屋を束ねる大庄屋の邸宅です。(編集子注)

## お詫びとお断り

半澤鶴子は伊万里の旅から千葉に帰り、十一月一日、二日と御縁のある柏の葉公園の教室の炉開きを行い、その後、取材を兼ねた関西方面の茶事行脚に旅立ちます。

そのため十一月は教室等は全てお休みとなります。

なお、十二月は茶事のみを行います。

また、毎回献立を楽しみにお待ちの方も多いと思いますが、何分旅が多く、原稿が間に合っておりません。

半澤より旅の途上で原稿が届く事となりますので、作成次第、ホームページに掲載いたします。なお、ホームページ閲覧不可の方は鶴の茶寮までファクスにてお申し出ください。次号発送の折にお届けいたします。

何卒、御理解賜りますようお願い申し上げます。  
(編集子)

### 師走の茶事（夜咄）

十二月十三日（土）

十二月十四日（日）

十二月十五日（月）

席入 午後五時半

水屋実習者 正午

会費 一万四千元

なお、茶事教室参加希望者は、電話又はファクスにて四日前までにお申し込みください。

## 初釜等の茶事について

御社中での初釜などの茶事をご用命の節は、お電話にてお申し込みください。五名以上にてお受けいたします。

## 懐石特集シリーズ

（煮物椀編）

着々準備中

向付編の刊行から二年の歳月が流れ、てしまいました。

編集子を含めたスタッフの多忙や半澤のNHKテレビの取材等があり、刊行が遅れております。

現在写真家細川様の御協力による最終の写真撮影も終わり、大部分のレシピも出来上がっております。

一刻も早い刊行を目指しておりますので、お楽しみにお待ちください。

なお、基礎編及びDVD付の応用編の二冊同時刊行を予定しております。御注文等については便り・ホームページ等を通じて御案内いたします。