

自蹊庵便り

平成二十八年長月

NO 121

「社交の次元を越えて生れ出ずるもの・茶事とは？」

この度、五月のテレビ放送よりアンコール放送とも含め、テレビの反響をいうものの凄さに圧倒されつづけ、その余波は大風余波に似て今に続いております。

床一つとてない雨漏りのする侘び住い、九十九里近くの交通も不便な場所にございますのに、遠方よりのお運び、また、京都

教室にあつては、北海道から九州まで、津々浦々という言葉は真に島国である日の本の国なればこそその言葉と実感いたしますほどに、遠来のお客様で忽ち満席になり、有難いことにございました。有難い、有り難うはあり得がたきことなのだよ…といつも耳許で囁いてくれている、今は亡き日蓮宗の高僧であられたR老師のお声が聴こえてまいります。

もともと京都教室にあつては、九州・松江等々鍋釜茶道具一式積載しての茶事行脚

は六十五歳まで…と、老いに入りゆく身にけじめをつけたものの、終わりや仕上げのないのがこの世界、地方の皆様と共に一層の一会を求め、赤字覚悟で開設したものにございます。わが人生、あっちにおろ、こっちにうろうろ、人生の先にこのような舞台が用意されているなど、思いもよらぬこと、冥利に尽きることにございませぬ。

さすれば今ひとたび、お人の胸をお借りして愚かさも未熟さをも、お人の目にさらりさらりと晒しきる仕上げの場とも思え、素直にこの御縁を有難く賜りたいと存じます。

拙庵にても京都教室にても、真に多くの方々との御縁を賜りました。お一人おひとり、志、心映えを重ね合わせるのふたととき一席一席、この上なき宝もの、ふたととき一刻の時の移ろいを、極上の土産としてお帰り頂くことを切に願いつつも、終わってみれば心足らわざるこ

との何と多いことであつたかと…。悔い余りある残心にございました。

茶禅一味とは申しますが、茶とは何か、禅とはなにか、その背中合わせの一体不二の茶事とはどのようなものなのか、模索の行脚、その途上で命尽きることだけは確かなようでございます。

日常茶飯という言葉がありますように、茶を入れたり飲んだり、三度三度の御飯を食べるといふ行為の日常、その日常を少しでも茶事という行程の修練を通して、心深き日々を過ごすことができますように…。遠路足をお運びくださった皆様お一人おひとり、そのような心土産を懐に抱いて、思い思いの帰路につかれることを願つての茶事でございます。

昔、読んだ書物で茶禅一味というくだりをメモしたノートを開いてみれば、茶禅一味とは―茶を禅道として行うこと、つまり、茶を入れたり飲んだりすることを通して深

き心にいたることだと。深き心からの活

動をして茶を入れたり飲んだりする工夫を工夫すること。生活の全体が深き心の美しき発露となるよう工夫する。と、確かに自分の字で書いてあります。いつの頃メモしたものか、それすら茫茫としておりませんが、このようなメモの手帳が五冊ほどにもなっておりましようか、ときに読み返してみても、心映えというもの、お一人おひとり放つ波動を一つに束ね、シンフォニーのような程良い緊張と心地よい波動にまとめ上げることが出来ましたら、亭主冥利というものにごさいます。：が、深き心というより、実情は底知れぬ深き底に向かっているような：、底見えぬがゆえに、やり続けるのみ、体を動かすのみの日々にごさいます。お集まり頂いた全国の皆様、どなた様も拙い亭主を支え、お助けくださり心よりお礼申し上げます。

今というこの時ほどお尋ねはしてみたかった先人達の声々、真に財産とは教えを乞いたくても、振り向いてみれば問いたくとも聞きたくとも適わなくなっていること、財産を失うとはそういうことだと：いつも

実感するばかりです。

過去に多くの先人達が残してくれた書物、文化とは文が化けるといふ意味も、この頃になって身に染みいるばかりにごさいます。茶禅一味を生きた茶人としてよく云われるのが、円覚寺伝来の立花実山の南方録を今に残してくれた久松真一氏、京都に行つた折々通称哲学の道をよく歩きますが、久松氏の師でもあられる哲学者西田幾多郎氏が住してよく散歩していた道であることか、らついた名であることはつとに有名ですが、久松氏の住んでおられたのも京都妙心寺の塔頭春光院の奥まったところにある一棟で、その鴨居の上に抱石庵という額がかかっていたようですが、師の西田幾多郎の書で、久松真一氏に与えた号と聞いております。その号は白雲幽石を抱く：に由来するようですが、久松氏の号であると同時に住まいの号でもありました。

西田幾多郎氏の哲学と、西田氏を師と仰ぐ久松氏の禅、この結びつきの中に、今日の茶禅一味を模索し続ける今、何かしら心引かれる匂いのようなものを感じるのです。が：。

茶席にあつては厳しさと和やかさが一つ

に溶け合っていた：と、久松氏の茶席に預かったある方の一文に茶席の模様を回顧して「あの静かな説かずしてお説きになる、清の衣服を頂戴いたしました。私は残念ながら聞かずして聞き、喫まずして喫むことはできませんでしたけれど、たびたびその有り難さに浴させて頂きました。」と語っておられました。

その方は博多円覚寺の住持、龍淵環洲という方で環洲さんが妙心僧堂の雲水時代、抱石庵を訪れ度々茶席に預かつていたという、そのような縁の背景あつて、久松氏による南方録が生まれたことを思いますと、縁というものを（私はいつも必然説を称えておりますが）、まさに縁の妙味というものにごさいますよう。

この場の紙面において言い添えたい思ひは、茶席において究極の和やかさというものはどういふものであろうか、おそらく究極の厳しさと背中合わせによつて生まれ出ずるものではなからうか：と云うこと、その席中の一人ひとりの波動を束ねて、一つの波動が生まれ、その波動の味は目には見

えねど、日本料理で云うならば昆布と鰹節の妙味、一十一が五にも十にもなり、五味にはない旨味成分というものを醸し出す出汁に似る如く、目には見えない束ねた波動が得も言われぬ深みのある旨味と同じように、厳しさと背中合わせの和やかさも、旨味成分イコール深み、深き心映えによる和合、あゝ、こゝにも陰と陽の和合が厳然とおわします。：書き連ねているうちに筆に導かれて行く先には、いつも和合、茶禅一味の和合、はてさて何処までの深さやら計ることも叶わぬ、無限の可能性を秘めた秘め事のような心地する今日この頃にございます。

白露地を見ることもなく

また一つ 齢よわい重ねて老いに入りゆく

鶴女七十三歳になりたるよきの詩

―無事安心一様の白露地を現成す―

久松真一氏の一文より

京都教室の御案内

京都教室の三回目近づいてまいりました。

御参加希望の方、お早めに御連絡ください。

十一月二十六日(土) 準備

十一月二十七日(日) 夜咄

十一月二十八日(月) 夜咄

十一月二十九日(火) 口切り

十一月三十日(水) 口切り

十二月 一日(木) 片付け

席料 二万二千元(夜咄一会)

二万三千元(口切り一会)

夜咄の燈火料、口切りの実壺料を

含みます。

席料は、十一月十日(木)までに、

郵便振替にて送金をお願いします。

水屋方、台所方は諸事情の許す限り

御参加ください。なお、全期日裏方

希望の場合でも、一日分の席料を

頂戴します。

東金茶事教室の御案内

水屋方については、席中との同時相伴となりますので、一日五千円の実習費の御協力をお願いします。台所方は、食材の残りを使った実習となりますので、一日三千円の実習費の協力をお願いいたします。その他に宿泊費一泊五千元。一日のみの御参加、通いで御参加自由にお選び戴けます。

長月の茶事(観月)

九月十一日(第二日曜)

九月十二日(第二月曜)

席入 正午

点前担当・水屋実習者

午前九時

会費 一万二千元

神無月の茶事(名残)

十月九日(第二日曜)

十月十日(第二月曜)

席入 正午

点前担当・水屋実習者

午前九時

会費 一万二千元

東金茶事教室については、会費は単発参加者のものです、レギュラー参加者は、参加費一万円です。

茶事当日は庵主多忙につき、会費分類についてお間違えなきようお願いいたします。(編集子)

読んで得するおまけのページ

新暦の九月(旧暦の葉月?)

ここ五・六年温暖化のせいから九月に多く見られる台風が、八月中旬頃からちらほら発生しておりますね。秋雨はオホーツク海高気圧と太平洋高気圧のせめぎあうところから、もたらされる雨と聞いております。

秋霖しゅうりんと呼ばれるものですが、梅雨

よりも意外と雨量が多く、水害なども心配なのがこの季節です。

旧暦の八月十五日は新暦の九月半ばから下旬にあたりますので、この時期の満月は一年で最も美しく、中秋の名月と云われていますね。お便りを書いているこの時期はわが狭庭でも昼は逝く夏を惜しむかのような蟬の声、夕暮れ近くには蛙の合唱、夜の深みゆくほどにちよつと先走りのコオロギ達の虫の音、：と晩夏の狭庭模様を楽しんでおります。

旧暦の九月(長月)


旧暦の九月は戌の月あたります。寒露、霜降という二つの節気による晩秋の月にございます。寒露は新暦の十月九日頃、朝露を踏んで一段と冷たさを感じる季節を云います。

霜降とは新暦の十月二十三日頃にあたります。霜が初めて降りるといふ文字通りの語源にございます。いずれも秋深まりゆくなかでの折々の語源、大切に味わいつつ、北海道や東北など雪国では、冬支度に余念の無い季節ですが、：いいえ、でしたが：

の過去形かもしれませぬね。

今は一年通して葉物野菜も不自由なく手に入る時代、冬支度などと云う言葉も死語になりつつあるのでしょうか。移り逝く折々の先人達の智恵、今にこそ欲しい大切な智恵ばかり、読者の皆様と共に振り向いてみたいと願うこの秋にございます。

九月の卦(長月)

九月の卦は  山地剥で上卦が山、下卦が地となっております。陽が一つだけ残った状態です。これは昼がだんだんと短くなっていき、それと共に寒さも増していく様子を表しています。

陽より陰が勝っている時期であることが一目で解る卦ですね。上卦に一つだけ残る陽は果実が実を結ぶ時期を表し、熟した後には実が地に落ち、土地に育まれ行く準備に入る季を表しております。

また九月の九は陽数の極数ですから、最も位の高い陽数ということになります。そうした意味からも九月は稔りをもたらす良い月とされています。

稲も収穫を終え、ひこばえ 藁 (季違いですが

…編集子注)を目にする田園豊かな日本列島、豊かな季の恵みに感謝ですね。人々も季の恩恵を賜って稔りの得られる月と云われています。どなた様も実り多く実結ぶ深き月でありますように…。

新暦の十月(神無月)

もともと季節の変化加速する時期かと存じます。高気圧と低気圧が交互に日本を通過するという、天高き秋晴れもあれば、一雨ごとに一段と寒さも感じる日の多くなる月にごさいます。

雪国では初霜、初氷、初雪の声のちらほら聞かれるのもこの季節です。紅葉前線の南下も十月から十一月にかけてですね。最も過ぎしやすく、日本列島紅葉盛りにて余りにも美しく神に祝福された国のように思えます。

稲の収穫後に神様に感謝するための秋祭りも多く、宮中や神宮(伊勢神宮)では新穀を神様に献上する神嘗祭が行われますね。

旧暦の十月

旧暦の十月は亥の月です。立冬を含む冬

の始まりの月でもあります。立冬は新暦の十一月七日頃ですが、「地はじめて凍る」と云われ、本格的な寒さの到来です。

また、小雪という中季は「北風木の葉をはらう」という季節とされています。十月の異称「神無月」については皆様も良く御存じの、全国やおよろずの八百万やおよろずの神様が一同に出

雲の国にお集まりになられる月のため、出雲以外は神無月、出雲においては神在月です。出雲に会して何を相談するのでしようか？きつと、男女の縁を決める相談なのでしようね。ですから縁結びの社として若い人々に人気なですね。神々は一ヶ月の出雲滞在の後、それぞれの国へお帰りになるそうですが、その折は天気が乱れると云われております。

十月の卦

十月の卦は



坤為地上卦も下卦も

すべて陰の状態になります。陽気が全くない全陰の月にごさいます。陽を「天」また

「神」に置き換えますと、全陰は神不在を意味することになります。「神無月」の名称が陰陽に基づいていることが解りますね。

神様がいない全陰の月は気候的にも日差しが弱くなっていきます。気温も少りです。大地の物みな衰え、勢いがなく思うられますが、この次の十一月には陽が表れるのですから、来たるべき良い時期を待つ嬉しい兆しの月と云えるのではないでしようか。

長月の食材と料理

魚

○鰯

ここ九十九里は最も鰯の多く揚がる処、脂ののる九月頃に一番美味なのが**大羽鰯**(十三糎以上のもの)。お造り始め、昆布巻き、つみれ、塩焼き等々、美味この上なく、夏の疲れた体に生気を入れ、活力となる優れ物、季の恵み、神からの賜り物、大いに舌に運んでほしい食材の筆頭です。

○落ち鮎

年魚の清々しき、はかなさを物語とする
落ち鮎、煮浸しや甘露煮、拙庵では正月
の昆布巻用に素焼きし、冷凍保存してお
くのもこの時期の仕事です。

○鯊はげ

て巻物などにして椀種にもいたします。

あと一つはずせないのが江戸っ子好みの
落ち鯊です。隅田川の花見季、屋形舟で
良く天ぷら揚げてもらおう鯊が何とも美味
しいと思います。懐石でもお造り身に良
いものに出逢えたら使わせて頂いており
ます。

○芋茎ずしき

名脇役ですね。昔から子孫繁栄の縁起物
として用いられてきました。親芋、子芋、
孫芋まで楽しめる滋養深き芋にごしま
す。

○鱸すずき

淡泊な味わいながら、この時期は脂のの
った白身です。夏魚の代表格でもありま
すが、やはり盛んにえさを食べて身の肥
えた九月頃の鱸は美味ですね。お造りは

野菜

皮ごとの焼霜造りが最高ですが、あっさ
りと塩焼も美味です。

○さつま芋

芋名月と云うだけあって芋類の美味など
き、初秋の新芋のさつま芋は特に香りも
よく美味ですね。ビタミンAとEが多く
含まれ、腸を活発にする働きがあります。
懐石でも多才な活躍ぶり、揚げてよし、
煮てよし、蒸して良しの三拍子揃い、色
も太陽色、元気色です。

○松茸・舞茸等々

天然物はいずれも美味なのでしょうが、
なかなか手が出ませんね。まあ、市場に
出回っている栽培物も安価で美味、有難
い風物食材です。いずれも季節の力を賜
って心身を養いたいですね。

○太刀魚

いつも惚れ惚れする銀白色の太刀のよう
な魚、あの美しい銀箔状のものはグアニ
ンという物質だそうです。関西でよく採
られる魚ですが、やはり旬は夏から秋で
すね。産卵期に入る夏季には卵巣が熟し、
脂肪が増し美味です。銀皮を生かした炙
りのお造り、最高です。焼いても煮ても
美味ですが、懐石ではよく長さを生かし

○里芋

これまた惚れ惚れする食材、太古の昔よ
り親しまれている食材、秋には欠かせぬ

里芋の葉柄のことを云いますが、えぐみ
の少なく柔らかいものを一般的に「ずい
き」と呼んでいます。普通に育てた赤ず
いきと日に当てないで白く柔らかく育て
た白ずいき「白だつ」とがあります。今
日ではずいきを収穫するためだけに作ら
れる大坂の紅ずいき、高知の蓮芋や佐賀
県の山津水芋があります。八月から十月
頃が食べ頃、黄身酢和えや胡麻酢和えな
ど、秋の和え物にはぴったりの食感です。
脇役として外せないですね。是非食卓に！