

自蹊庵便り

平成二十九年文月

NO 127

（今、再び松江に誘いざなわれて）

昨年の秋、一本の電話からそれは始まり
ました。「御相談したい事があるので、直接
お逢いできる時間がないでしょうか？」と
いう松江の方からのものでした。それでは
：とということで京都教室の最終日に：とお
約束したのですが、後片付けに手間取り、
二時間近くお待たせする結果を招いてしま
いました。

ロビーに向向いて見れば、又々身の縮む
思い、背広をお召しの三人の立派な殿方が
待っておられたのです。そこに輪を掛ける
ような非礼の上塗りをしてしまったのは、

その後のスケジュールに芦屋のカルチャー
センターにて、講演の時間が迫っていたた
め、あわただしく御名刺と資料を頂いて、
挨拶もそこそこに立ち去ったことです。

神戸に向かって車を走らせ乍ら、何と失

礼なことをしてしまったことか：と心を痛
め、今日のことは必ず後日埋め合わせさせ
て頂きますから：と、宿題をやり残した心
もちでおりました。その後日だけに、はい
はい、何でもお申し付けください。私に出
来ることでしたら：というペナルティ気分
で安請け合いしてしまい、蓋を開けてみれ
ば、不昧公様の没後二百年忌にあたっての
一環とか（平成三十年が没後二百年です。…
編集子注）、その企画の一端に関わることに
：。先方様の熱意と宿題を果たさねばなら
ぬという負い目とが相まつての成り行きに
ございます。

このようなききは理屈抜き、あゝ、何か
しら不昧公様が団扇で扇いで風を起こして
くださっているのかしら：と、それも金津
滋氏の作られた大団扇で：。そんな心地が
したので覚えていきます。

そう、松江と私の御縁は十五年前、やは
り托鉢の旅の折、銀河という雑誌で知った
松江在住の金津滋氏をお訪ねしてみたい：
という、そこから始まり、お尋ねしてみた
ら一年前に亡くなられておられ、ゆかり縁の方
々にお目にかかり、お咄を伺えば何うほど、
生前お目にかかれなかった無念の思いを、
どれほどひきずったことであつたか。

読者の皆様にちよつと御説明させて頂き
ますね。この金津滋氏なる人物は大阪吉兆
で湯木貞一氏の許で、茶事の道具方をして
いらした方でなかなかの目利きであつたと
聞いております。亡くなられる当日まで道
具を買っておられ、御自宅の廊下までも所
狭しと道具が置かれていたとか：。

茶事三昧に明け暮れている私といたしま
しては、聞くほどに調べるほどに、身につ
まされることばかりにて、金津氏ほどの教

養も目も持たず、較べる比ではありませぬが、茶事のことを、あれやこれや趣向を練っているうちに、不思議に道具がひたひたと寄ってきて、清水の舞台もないのに飛び降りては骨折し、時には飛び込みアップアップと溺れかかったり：と、病高じぎみの我が身にとつては、羨ましい大往生、只々、生前お目にかかれなかつたことが口惜しかつたことを覚えております。

十五年前偶然にも宝照院境内にて出会った茶室、それは一言では言い表せない味のある庵でした。托鉢をしながら金沢、小浜と北陸から山陰に下つての途上にて、十月頃松江入りした記憶がございます。

誰一人いない静寂の中に、柔らかな午後
の陽光に抱かれ、庵の隙間からの木漏れ日
が何とも優しく、その美しさにしばし見と
れておりました。

それが紅雪庵との出会いでした。そして
そこに金津氏が生前茶事にいそしみ、紅雪
庵を作られたシベリア帰りの医師布野鷹太

郎氏、袋物師門脇旭包氏、この三師の三酔
狂と呼ばれる人たちによって昭和四十三年
より毎月第三日曜日に茶事が行われてきた
こと、三人亡き後も松江の小酔狂によって
続けてこられたこと、その小酔狂ならぬ紅
雪会の方々と酒を酌み交わすうち、はずみ
というものは面白いものです。その紅雪庵
での夜咄の亭主の実現の運びとなり、ああ、
その時も金津滋氏が団扇で扇いでくれてい
る。布野氏が穴道湖の流木を集めたりして
の熱い思いの込められた茶室にわけも知らず
涙して見入っていた私へのエールだ：など
と都合の良い解釈のもと、風に吹かれての
一服、至福の時にございました。

この恐れ知らずに茶事で遊ぶ老いに入り
行くおばさんへの、不味公様のあわれみと
神仏の慈悲と、兎にも角にも冥利に尽きる
松江との御縁にございました。

そして今、十五年を経て京都までわざわざ
ざお出かけくださり、散々お待たせしてし
まった三人の殿方は、私のかつての関わり

など何も知らずに、テレビの放送以後の御
縁と知り、金津氏の団扇の風かしら：？い
えいえ、この度はどうも恐れ多くも不味公
様が風を起こしてくださっているようです。

茶事三昧に這いずり廻り、来年の不味公
様の二〇〇年忌には私も七十五歳、鍋釜を
積載しての茶事行脚もそろそろ先が見えて
まいりました。奇しくも不味公様も七十五
歳にて生涯を終えられたよし、さあ、仕上
げの舞台、生涯現役としての恥かき処、留
めの覚悟をもってお招きに預かるしだいで
す。いかほどの働きが出来ますか、心許な
いことにはございますが、不味公様の風に吹
かれ、金津滋氏が団扇で扇いでくださるこ
とで、次の世代に継いでいく手立ての小石
か砂利ほどの波紋なりとそよぐやもしれず、
先ずは風に吹かれてみましょうか。どなた
様もお許しくくださいませ。

読んで得するおまけのページ

葛物語 II

先号に続き、葛についてもう少しお話ししてみたいと思います。

なにしろ日本の甘露な水と素性の良い葛に出会えれば、今ならば季節柄、もろこし豆腐、枝豆腐などの椀種に、お菓子に葛切りに：と、喉越し良し、消化良し、体内での活躍八面六臂、漢方の中でも第一等にかかげたい優れ物です。

先ず風邪を引きかけたら葛湯：と、江戸の昔から日常的に知られていたのではないのでしょうか。漢方治療の資料にも感冒、鼻風邪、扁桃炎、中耳炎、蓄膿症、結膜炎、角膜炎、乳腺炎、リンパ腺炎、肩凝り、上半身の神経痛、偏頭痛、慢性的頭痛、三叉神経痛、の初期、带状疱疹、蕁麻疹、等々疼痛性にと、とにかく昔から万能薬の存在であったと思われます。漢方薬としては代表的には葛根湯ですよね。葛を主に生姜や

芍薬、甘草、大棗等々七種類を混ぜたものですが、その中でも葛が四割ほどその他を一割ぐらいずつだったように記憶しております。どうですか、昔ながらの特効薬、もつと食卓にのつて欲しいと願っております。

葛の葉も山野にとっては厄介者ですが、葉は肉や魚を包んで焼物などにアウトドア料理としても調法します。熱中症も夏の定番のような有様ですが、帽子の下にちよつと葛の葉や桑の大葉など一枚入れておくだけで保護してくれます。葛の花も葉の影に隠れて地味な存在ですが、ジャムに、ジュースに、酒に：と楽しめます。

葛は山野自然性の蔓草で全国何処でも見かけますが、昔の料理本等にはどれも一樣に、和州吉野の産をもつて第一とするところ、葛粉といえは吉野、吉野と云えば葛粉の代名詞になっており、私共も葛を使ってとろみを付けたものを吉野仕立てと云っております。

伝説としては神武天応東征の折り、吉

野山の奥に居た先住民の国^{くす}栖族の人々が、葛粉をはじめとする食べ物を捧げたという咄が残っています。

奈良、和歌山は山深く林業の地、木に絡みつく葛は無用有害とされ、何処でも誰でも葛の根を採るのは自由であったようです。都に近く豊かな清流涌く里が条件にあつたのでしよう。

江戸時代に藩財政のため、国産奨励策をとり葛の生産地が広がったことに大きく貢献したのが、大蔵^{おおくらながつね}永常（一七六八〜一八六一）です。彼は「製葛録」という本を書き、葛の製法を世に知らしめました。それにより、古代から吉野に伝えられた器具が全国に広がったと云われています。

因みに、奈良公園の近くに葛菓子、葛料理を食べられる葛の専門店があります。二十年前ほどに出来たお店ですが、井上天極堂さん（創業一八七〇年）の五代目社長井上昇吾氏が、若い人たちにもつと葛を身近に感じてもらいたいとの思いで開いたお

店と聞いております。嬉しいですね。

神無月の茶事（名残）

（編集子注…天極堂奈良本店です）

十月十五日（第三日曜）

参考資料 「日本料理の四季」

十月十六日（第三月曜）

十月十七日（第三火曜）

席入り 正午～午後四時半終了

点前担当者、水屋実習者 午前九時

八時半に大網駅にお迎えに

上がっております。

東金教室御案内

長月の茶事（重陽）

会費 一万円（レギュラー者）

九月十日（第二日曜）

一万二千元（単発参加者）

九月十一日（第二月曜）

九月十二日（第二火曜） 研究科

宿泊希望の方は、ゲストハウス二千元。

席入り 正午～午後四時半終了

予めご予約ください。

点前担当者、水屋実習者 午前九時

八時半に大網駅にお迎えに

※御注意 十月の茶事について

上がっております。

十月は、第三週に変更されます。

会費 一万円（レギュラー者）

十月の第二日曜日は松江に出張中につき

一万二千元（単発参加者）

勝手ながら、第三週目になります。

御了承ください。

その他行事のお知らせ

道具の仲人展

九月十九日

～二十三日（金～火）

鶴の茶寮にも、茶道・懐石に興味のある若い方々が集ってまいりました。

良き材料の素性を生かして作る料理を盛る良き道具に触れ、自分の物とするのも、一つの修行かと存じます。

秋とは云え未だ暑い日々ですが、点心を召し上がりながら、木米や道人など直接手に取ることの少ない道具達に出逢えるのも仲人展ならではの事です。数々の茶道具と語り合ってください。
お待ち申し上げております。

※ 他に縁づかせたいお道具をお持ち

ちの方がいらつしやいましたら

鶴の茶寮までご連絡ください。

京都NHK文化センター

十一月三十日（木）

午前十時半～正午

講演のお知らせ

左記の日程で私の拙いお話しをいたします。茶事について、料理について、日本について私の思いを語らせていただきます。

お時間がありましたら御参加ください。詳細は後日ホームページ等で御連絡いたします。

お問い合わせは、主催者へ
お願いいたします。

千葉NHK文化センター

十月二十六日（木）

午前十時～午前十一時半

茶事懐石料理 煮物椀編について

前回のテキスト発行より五年。お待たせしました。強力な助っ人ボランティア編集人の協力を得て、刊行間近となりました。

なお、向付応用編も在庫が無くなりましたので、リニューアル再版を制作中です。この便りと前後して、再版が出来ると思います。

煮物椀編も基礎編、DVD付きの応用編に分かれております。煮物椀は懐石のメインですので、本の厚さも少々厚くなっております。

基礎編・応用編ともに、予定価格

二千八百円（税抜き）です。

お申し込みは、拙庵までお願いいたします。