

# 自蹊庵便り

平成二十九年霜月

NO 128

（今、旧暦に心寄する思いとは（美事））

今年の中秋の名月は実に見事にございました。と、云いましてでも東京の夜空ではなく、たまたま松江滞在の折の観月でしたが、宍道湖にかかる大橋近くの茶室の縁より仰ぎ見る幸運を賜り、満月を横切る雲の流れにも心ときめくひとときにございました。

（正しくは中秋の名月は十五夜。新暦十月四日、旧暦八月十五日ですので、私が見たのは六日の満月です。）

常々、茶の湯と関わっておりますと、旧暦でなければ不都合も多く、特に中秋の名月にあつては、どうしても旧暦でなくては…と思うのですが…。日没と共に東の空に大きなまあるい月が昇り、だんだんと南の空へ移りゆく。この望月こそが中秋の名月ならではの味わいではないでしょうか。

旧暦とは月の朔望、朔望とは月の満ち欠けを云いますが、昔の人は目に分かり易い月の形の変わりゆく様で、月や日を数える

暦が生まれたのが想像できますよね…。だから萬葉の歌にも月を愛でる歌が多く見られるのは、月の満ち欠けとともに歩んできた民族と云つても過言ではないように思います。

月の朔望の長さは約二十九日半と聞いています。十二ヶ月を一年としますと、只今、私達が使用している太陽暦より、約十一日間短くなるそうです。そこで先人達は約三年毎に、二十九日か三十日の閏月を設けたのですね。一年を約十五日ずつに分けた二十四節気というものが生まれます。これまた季節にかなつた実に正確な季というものを教えてくれる存在に感心いたします。

古代、二千何百年ほどか前に出来上がった中国からの太陰暦の完成度の高さにも感服いたしますが、日本に伝わって以来、更なる磨きがかかり、月と共に歩んできたこよなくきめ細かな感性の民族。私達大和民族は紛れもなく、この旧暦の季節感を今に

引きずっている民族のように思います。

それもそのはずです。ついこの間までと云つて良いほど、中国起源のものを日本人特有のしなやかさで、千数百年もの間、実生活と共にあつた月暦、旧暦は正確には太陰太陽暦と呼ばれるものですが、ついこの間までとは、これも正確に云いますと明治六年に近代化に足並みを揃えるべく世界的多くで使われている太陽暦になつてしまつたのですが、どうでしょうか。

古典文学や芸能を鑑賞するにも旧暦の知識があると解りやすいですし、茶の湯に至つてはすべからず陰暦の営みそのものにございます。

現代の生活のテンポの早さは月の朔望の営みとは、かなり違つてきているように思えます。地球の営みのサイクルが変わらな以上、私達の営みもそう変わつてしまつてはいけないのでは…。古代中国では千数百年前に完成していたそうですが、日本

人は弥生時代や古墳時代にかけては自然暦  
でしたから、今でもその感性を受け継いで  
いる民族と思います。雪が解け始めた山々  
の形が農夫が種を蒔いているような形に見  
えたり、馬のようにも見えたりして、白馬  
岳や駒ヶ岳の名が付いたとも聞いたことが  
あります。

辛夷や桜などの咲く時を目安に種を蒔く  
など、田打ち桜、種蒔き桜などの言葉が残  
っているのも、四季豊かな日本ならではの  
自然暦、北から南まで、その土地その地方  
ならではの自然暦と共に歩んできたのでし  
ょうね。その土地にはその土地の季の移ろ  
いをよく知り、自然の摂理にそって慎まし  
やかに生きてきた、日本人の生活の形がそ  
こにはありました。

十分な明かりもなかった大昔には月の光  
は誠に誠に恵みの明かりではなかったかと  
想像いたします。だからこそ月の満ち欠け  
に呼応して古代の人々は生きてきたのでは  
ないか。

夕方、西の空に細い新月が見えて朔（つ  
いたち）、それから上弦、右側が光った月が  
南の空に見えます。そして月満ちて望（ぼ

う）いわゆる満月ですよ。上弦から七  
八日経った東の空に見えます。そして下弦  
になります。明け方南の空で左側が光って  
見えます。

晦（みそか）月が見えなくなることを繰  
り返してきており、その営みの中に私達の  
先祖は紛れもなく生きてきたのですよ。

それもついこの間まで：と云って良いほど  
に！ああ、そうそう女性の生理の周期も一  
致しているので月を経る：と書きますよ。

勿論、太陽の恵みなくては生命体のこと  
ごとく森羅万象の成り立つものなどありま  
せんが、月の満ち欠けは、生活に優しい分  
かりやすい長さですよ。

そこで朔という言葉をもう一度振り向い  
てみたいと思います。

朔とは地球から見て、月が太陽と同一方  
向に並んだ時をいいます。理論的には朔と  
いう意味だけで日食の説明まで行ってしま  
いそうなので、今、現在の生活の視点のみ  
触れさせて頂きますとね、皆様ご存じのよ  
うに二十四節気は立春から始まります。特  
に立春が重視されるのは、立春が年の変わ  
り目であり、その前日の節分は古い年の最

終日、立春は新しい年の第一日という事  
になります。二十四節気は十五日単位です  
で、季節の変化をより細やかに表現するた  
めに二十四節気を更に三等分して七しちじゅう十じゅう  
二候にこうが考えられます。江戸時代始めまでは

古代中国で成立した七十二候をそのまま使  
っていたようですが、どうも古代中国文明  
は黄河流域の発祥ですから気候や風物の表  
現が日本にはしっくりこないこともあり、  
渋川春海という人物が日本にあった「本朝  
七十二候」を発表しています。

明治改暦でさらにこれらは改訂される運  
命にありましたが、なぜか古いにしえのものに  
心ひかれます。七十二候はおおよそ五日ず  
つ動物や植物などで季節の変化を表したも  
のです。きせつとは季きの移ろい時ときの移ろい  
です。私達の日常、太陽と月のもとにて地  
球の営みの一部として、時の移ろいのほん  
の一齣を受け持っているだけの命であつて  
みれば、先人達の遺してくれた二十四節気、  
七十二候を今少し振り向いてみては如何で  
しょうか。

読んで得するおまけのページ

## イリカヤ（煎栢）

南方録の中の利休会記を読みますと、よく菓子にイリカヤ（煎栢）と出てきます。

因みに二月三日、三月晦日、四月朔日、四月五日、六月二日、七月七日、七月十六日、勿論旧暦にございます。

雪残る春の庭の実を摘んで種子を焙ったものでしょうか。または秋に収穫して干して保存しておいたものを煎って使ったのものでしょうか。七月中旬と云えば新暦では九月上旬頃にございます。その頃までは実は固くなく煎ったものは甘く美味であったのであろうか：等々、茶事の再現料理を時折試しながら心遊ばせております。

このイリカヤなるもの、実は一般的にはよく知られているイチイの実に似ており、イチイ科の植物です

ちよつと横道にそれますが、イチイ（一位）の木にもうちよつと触れておきたいです。イチイは、アララギ、オンコ、スオウノキとも云いますが、春に花が咲き、秋には赤い実がなり甘いです。常緑の針葉樹で

すが、寒い所ではシベリアやサハリン、北海道などにも自生し、本州や四国、九州にも自生しているそうですので、強い木なのでしょうね。

「和名抄」（承平年間編纂）では、この木をもって笏（しやく）とすると記してあるそうです。笏とは高官が儀式の時に持つ細長い板で、平安朝以前は別のものを使っていたようですが（五位以上は牙笏が正式だった…編集子注）、「延喜式」（九二七年完成）からイチイの材で作られるようになり、正一位、従一位などの位の名称からイチイの名が生まれたそうです。

笏の材料は、飛驒の位山（くらいやま）産のイチイが主に用いられたといえます。今も飛驒の高山は一位細工が盛んなようです。

オンコとかアララギという名は、アイヌの弓にも使われていることから、アイヌ語からではないかと云われているようです。余分を付け加えますと、斎藤茂吉や伊藤左千夫達が発足させた「阿羅々木」も、千葉県山武市（私の隣の市）在住の山武杉の山林王である蕨真一郎（号・蕨真）がスポン

サーであってみれば、アララギとつけた名も今になって納得するばかりにございます。

伊藤左千夫達が発足させたアララギの誕生地が隣接市ということもあって、少しばかり短歌をかじっている私め、ついつい咄がイチイの木にそれてしまいました。カヤの実、これまた想像いたしますと実的魅力なものようです。

十月頃種子が成熟しますので、それを棗のように干して保存したのと思っております。ましたが、どうも外種皮を除いて天日干しにして保存したのが正しいように思います。カヤの実は、もっと身近な必需品であったようです。それは表面が紫褐色に熟すると割れて内種皮（ないしゅひ）が出ます。この中に胚乳があつて脂肪分を多く含んでおり、食用としても美味ですが、油が絞られていたようです。

古代の日本では、家の中、燈火を得るために胡麻油を燃やすことから始まって、エゴマ油、紫蘇油、菜種油を使っていたようです。これらはどれも畑の収穫物です。雨続きであつたり干天が続けば、安定した収穫にはならず、そこでカヤの実から採った

油で燈火用に使っていたことが伝わっております。

神社や寺院にカヤの大樹が多いのは古代から「お燈明」として使われていたのかもしれませんね。

薬用としては実を煎って粉末にし、夜尿や十二指腸虫駆除にも使われています。

その昔、料理としては何処の庭にもあったことから、かなり身近なもので、外種皮を除き、中の胚乳を生食したり煎ったり甘煮にしたりします。

この時期、私の住む近在では生落花生が出廻っておりますが、カヤの実もそんな身近な食材としてあったのではないのでしょうか。

一度、カヤの実の甘煮やカヤの実豆腐などにも挑戦したいと思っっているこの頃にございます。

## 東金教室御案内

### 霜月の茶事（口切り）

十一月十二日（第二日曜）

十一月十三日（第二月曜）

十一月十四日（第二火曜） 研究科

席入り 正午～午後四時終了

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。

会費 一万三千元（レギュラー者）

一万五千元（単発参加者）

※今月は実壺料三千元を含みます。

※季節柄寒くなり、日も早く暮れます。

四時には終わるよう努力をいたします

が、途中でも東京方面の皆様には十六時

三十七分久里浜行きの快速に乗って頂

けるように、十六時十分には大網駅に

お送りいたします。（平日・休日共に）

### 師走の茶事（夜咄）

十二月十日（第三日曜）

十二月十一日（第三月曜）

十二月十二日（第三火曜）

席入り 午後五時～午後八時半終了厳守

点前担当者、水屋実習者 午前十一時半

十一時に大網駅にお迎え

会費 一二千円（レギュラー者）

一万四千元（単発参加者）

※今月は小灯料二千元を含みます。

※お帰りは、東京方面の皆様には九時

十九分久里浜行きの快速に乗って頂

けるように、拙庵を八時五十分には

出発し、大網駅にお送りいたします。

（平日・休日共に）

○宿泊希望の方は、ゲストハウス二千元。

予めご予約ください。

○連日研修者は、翌日は五千元参加です。

（翌日分の実壺料、小灯料なし）

## 京都教室御案内

教室は、関西セミナーハウスに戻ります。

### 変更後の実施日程

#### 準備

十一月二十六日（日曜日）

六日から宿泊可能となりますので、以前の御案内よりスタートが遅れます。（茶室についても二十七日から使用可能です）

十一月二十七日（月曜日）

宿泊は二十六日から三十一日まで可能です。

十一月二十八日（火曜日）

十二月一日は片付け、解散となります。

#### 夜咄茶事

十一月二十九日（水曜日）

○会費はいずれも二万円

その他に、口切り実壺料三千元、夜咄燈火料二千元の御協力をお願いいたします。

宿泊費は五千元です。

十二月一日（金曜日）

○連日研修者は、翌日は五千元参加です。

（翌日分の実壺料、小灯料なし）

#### 場所

修学院きらら山荘茶室

（関西セミナーハウス内）

### 講演について

京都文化センターでの講演はすでに周知されている関係上、変更ができません。

三十日十時半から十二時までの講演後、夜咄五時半の席入りに間に合うよう、スタッフ及び研修生の御協力の下、準備いたします。皆様の御協力をお願いいたします。御了承ください。

茶事懐石料理 向付応用編について  
向付応用編のリニューアル版が出来上がりました。御希望の方には大変お待ちしております。

煮物椀編（基礎編、DVD付きの応用編）は未だ編集中です。今しばらくお待ちください。  
お申し込みは、拙庵までお願いします。