

自蹊庵便り

令和二年 師走

NO 147

（心は永遠に十三夜）

今年の中秋の名月は誠に美しゅうございました。近頃は毎日のように月見での一献の盃を京都で傾けております。

住まいする近くの山の稜線がふっと明るくなり、刻々と明るさを増してゆくさまについてられて一献の時を重ねることが多くなりました。

昼間の趣とは、また一味も二味も違う風情にございます。一服の茶に勝るとも劣らぬひとときに酔い、かくして気がついてみますと、夜毎月見をしておりました。京都という地の大原近く、八瀬の山麓^{やまふとこ}に抱かれての月の出の美しさに惹かれてのことでございます。

今月は火星のおともまで付き添って、雲までがたとえようもなき風情にて、しみじみと味わったことでございます。もうすぐ十三夜、中秋の名月を愛でる風習は中国か

ら伝わったものですが、一月後の後の月を愛でるのは、日本人の美意識から始まったものようです。

十五夜の望月よりは少くし控え目と申しましょうか、はにかみやの感じのする月のように思えます。（この便りを書き上げない内に十三夜となりました）…と云うわけで、今年のはにかみやさんには、南紀白浜にて出会いました。

白砂の海辺にての十三夜、まことに世界中を震撼させているコロナ禍中のまっただなかにありても、末期癌の痛みと戦っている掛け替えのなき友のことが頭から離れなくとも、心痛むこと暇^{いしよま}なき日々でございますが、束の間の一瞬一瞬の美しさにハッと心寄せては、そのはかなげな十三夜の美しさに涙します。

望月とは違った、人間の不完全さを象徴するような十三夜の月に心惹かれます

「心は永遠に十三夜」とはどなたが云った言葉でしょうか、月に照らされる白浜の潮騒の音を聴きながら、千年一日のごとく、さらさらと寄せては返す波もまた、日常そのもの、この世の不浄も理不尽も無情な現実をもさらさらと日常に飲み込まれていくようなこちして、子供の頃から海辺に育った私は、この満ちたり引いたりする波が不思議でじっと見ていたものです。大きくなってそれが月による引力の現象だと解つてからは、一層の神秘さに涙したものです。

今月は多忙余儀なく、右往左往して迎え、ペンを走らしておりますが、無情さの追い打ちと申しましょうか、とうとう癌と戦ってくれていた友は今朝方力尽き、帰らぬ人となりました。

コロナ禍の中、お見舞いもお別れも云えずじまい、抗癌剤のため、味覚もなくなり

吐き気の治らぬまま、告知されてから僅か
四ヶ月足らずです。

追伸

毎月、京都教室に無農薬野菜をどっさり
送り続けてくれた友、ついこの間の八月ま
では元気で送ってくれていたSさん、貴女
との出逢いも二十五年前、乳癌から無事生
還なさった方々のお祝いの会を御自宅でな
さりたいとの依頼を受け、出張料理をさせ
て頂いたのが御縁でしたね。

その折の十名ほどの生還者の皆様の中で
自分が一番重く、五年以内再発度が高いと
云われているが、どのような生活したら
よいか：と御相談を受け、私はそのとき、
確かなものを口にしようと思ったら自給自
足しかないかも：とアドバイスし、桃源郷
のような山畑に心あたりがあったので、そ
こに御夫妻が住まわれることになり、共に
土と語り、水と語り、私にとつてもこの桃
源郷は豊かな至福の時にございました。
誠にお人との縁えにしとは不思議なものにご
ざいます。

人は悲しみを抱きながらも笑顔を保ち、
月を愛でることができるのでしょうか。

今日は栃木の仕事を終え、三時に帰宅、着物
を作務衣に着替え、休まずまた、一時間ほどか
けて、桃源郷である山畑まで行き、辿りついた
とき、御主人が病院から帰宅されたばかり、進
行の早い特殊な癌であったため、検体のための
時間がかかり、今終わって帰宅したところだと、
彼もまた車から降りたところであり、余りのタ
イミングの私の出現に、すごいインスピレーシ
ョン：と驚いておられた。そう、なぜか今日一
日、彼女とずつとおしゃべりしながら運転して、
とんかく畑に向かつて走っていたのです。
どんなときも笑顔を忘れなかったSさん、両
方の御両親の介護を終へ、やっと少し自分の時
間ができたばかりのSさん、計り知れない真心
と誠実の固まりのような人であったSさん、貴
女から賜った真心をお人の中にお返ししていく
作業の始まりです。言葉で尽くせぬ御恩ある方
が、また一人、振り向いても姿が見えなくなり
ました。

各種教室の予定

吉例お節料理教室（東金）

十二月二十五日（金）

三十日（水）

単発参加者 三千元

三日以上参加者一律一万円

年の瀬恒例となりましたお節料理
教室。コロナ対策を施しながらの
実施となります。

二十五日から三十日まで毎日種々
の料理を作ります。

研修者には実費にて作品をお持ち
帰り頂けます。

詳細は別紙にて。

東金教室

師走茶事(夜咄)

十二月十三日(日)
十二月十四日(月)
十二月十五日(火)

席入 午後五時

実習生 午前十一時半

説明・昼食後、実習

大網駅迎え 午前十一時

睦月茶事(初釜)

一月十一日(月:祝)
一月十二日(火)
一月十三日(水)

※京都教室の関係から、月々水になっております。日曜レギュラーの方は御注意ください。

開始 午前九時
席入 正午

会費 一万円(レギュラー者)

一万二千元(単発参加者)

夜咄は小灯料 二千元追加です

○連日研修者は、翌日は五千円で参加できます。

○宿泊希望者は、早めにお申し込みください。
七名まで一泊二千元です。

京都教室

八瀬のまなびや 引き続き余慶庵
十一月二十七日(金) 〳
十二月十日(木)の間在京します。

八瀬のまなびや

十一月二十八日(土) 準備
十一月二十九日(日) 大皿盛料理
十一月三十日(月) 大皿盛料理
十二月一日(火)

午前十時〜正午 利休会記
正午〜午後三時 再現料理昼食
夜間講座

午後六時半 再現料理夕食
午後七時〜九時 利休会記

瑞峯院 余慶庵 夜咄茶事

十二月五日(土) 午前準備

午後料理実習

十二月六日(日) 夜咄茶事

十二月七日(月) 夜咄茶事
十二月八日(火) 夜咄茶事
三日間共 席入 午後五時
研修者午後一時〜午後九時

十二月九日(水)
午前九時〜正午 後片付け

瑞峯院 余慶庵 初釜

一月六日(水) 午前準備

午後料理実習

一月七日(木)

一月八日(金)

一月九日(土)

三日間共 席入 正午

研修者 午前九時 大徳寺

茶事教室会費

二万円(レギュラー)

二万三千元(年三回以上参加)

二万五千元(単発参加者)

※十二月は、小灯料二千元を

加算いたします。

※連日参加者の会費について、

一日分は正規の会費、他の日は

一日五千円の研修費となります。

※八瀬のまなびやの宿泊費
(一日あたり)

レギュラー 二千元

その他 三千元

※食費として千円の御協力を

お願いいたします。

利休会記を読み解く会

目黒・羅漢寺

十二月十九日(第三土曜)

一月十六日(第三土曜)

午前十時から正午 昼食後解散

会費 五千元(昼食・一服)

三千元(会のみ)

柏泉亭(柏グループ)

十二月十六日(第三水曜)

一月二十日(第三水曜)

午前十時から正午 昼食後解散

会費 五千元(昼食・一服)

三千元(会のみ)

年間行事計画は次号にて

栃木農園レストラン

口悦会・利休会記を読み解く会

午前十時から正午 昼食後解散

十二月十七日(第三木曜)

一月二十一日(第三木曜)

会費 五千元(昼食代別料金)

湯河原教室

口悦会・利休会記を読み解く会

初日・旬の食材を楽しむ会

二日目・利休会記を読み解く会

十二月二十日(第三日曜とその続き)

十二月二十一日(第三月曜)

一月十七日(第三日曜)

一月十八日(第三月曜)

会費 五千元(一日のみ)

八千元(二日間)

※まだまだコロナ禍はおさまってありません。御自分の体調、家族の状況などお考えいただき、御参加を御願いたします。

マスクの着用など感染防止の御協力を願います。

万一、体調不良の場合は、参加を

御遠慮ください。

その他のお知らせ

NHK関係

NHK文化センター講演

十二月十日(木)

午後一時半〜午後三時

NHK文化センター梅田教室

十オンライン

演題：一期一会のおもてなし

NHK再放送のお知らせ

皆様の反響が大きく、再放送が決まったそうです。深謝

NHKラジオ文化講座

一月二十四日(日)

午後九時〜午後十時

二月六日(土)

午前六時〜午前七時

ドイツの旅日本語版

十二月二十九日(火)

午前十一時から

BS1にて

コロナ対策のででとして

抹茶のおすすめ

その昔、茶の木は南方の嘉木と呼ばれていて（茶経：編集子注）、日本の京都や宇治周辺の寒さの中で育てるのはなかなか苦勞のいることではなかったか：と想像いたします。そうして長い年月を費やして耐寒性の強い茶の木を日本は育ててきたのではないかと。それゆえに寒さに強い、風邪予防にはウイルスへの殺菌力の効果をも含め、常飲をお薦めします。

わが狭庭も茶樹は一本植えてありますが、根が深く、土の力をぐっと吸ってくれているのが解ります。なぜならば三十年の間に地上に出ている茶樹の高さは余り変わっていないのですから。

茶は、もともと薬湯として中国から渡ってきたもの。根が深く岩をも砕く力を養い、土の力を吸い上げる力のある茶の木、抹茶は生命素そのものです。

もっと身近に気軽に、ティースプ

ーンで一匙ティーカップに、お出かけ前の毎朝の習慣にして頂けたら、嬉しゅうございます。ちよつとチョコレートの一かけを抹茶に添えて、紅茶やコーヒーの感覚でお抹茶を！鶴の茶寮では、次世代に確かなものを継いでいく若者達を応援させて頂いております。

当庵には、代々続いた茶園を引き継いで、無肥料・無農薬のお茶を育てている若者達がニグループおります。

その抹茶は京都・東金の当茶寮でお求めいただけます。また、御年賀などに、十個以上御注文の方は、直接お問合せください。

両家とも抹茶の他に紅茶、ほうじ茶、玉露などのティーバッグも販売しております。

○吉祥苑 中村瑛

〒601-8332

京都市南区吉祥院高畑町四

TEL 090・1585・3005

FAX 075・681・7612

代々続いた宇治の茶園を引きついで無肥料、無農薬のお茶を育てています。

その抹茶は、土そのものの力だけを吸い上げて、ほど良い味に育つまで、四・五年を費やしての作品です。まだ、抹茶としては薄茶だけの試みですが、三十グラム入り、税込み千五百円で販売しております。

○悠三堂

〒632-0231

奈良県奈良市都祁吐山町920

TEL 050・3557・9059

こちらも茶苑を引き継いで頑張っており、無肥料・無農薬での作品作りに日々切磋琢磨しておられます。ネットでも検索できますので、御参照ください。

令和2年末おせち料理製作教室(鶴の茶寮)

25日(金)	26日(土)	27日(日)	28日(月)	29日(火)	30日(水)
①栗金団	①合鴨コース	①織部椎茸	①織部椎茸	①織部椎茸	重詰作業
②五万目	②鶏松風	②紅白ねじり梅 その他	②紅白ねじり梅 その他	②紅白ねじり梅 その他	
③紅白なます	③平目の求肥	③海老鬼殻焼	③海老鬼殻焼	③海老鬼殻焼	
④手綱なます	④鯨昆布巻				
⑤鱈西京焼	⑤黒豆				
⑥野菜のむきもの	⑥サーモン砵				
⑦数の子西京漬	⑦サーモン燻製 手鞠				
	⑧伊達巻				
	⑨鰯鯖				

更に更なる美しさと美味しさを追いもとめて、おせちに平安な一年を祈念して、仕上げてまいりたいと思います！！

おせち申込は、ファクスにて鶴の茶寮まで、20日までをお願いします。

限定10個のみとなります。 三段重 40,000円(宅配便の冷蔵送り、着払いです)

会員価格は三段重 35,000円です。

研修費は、1日 2,000円。全日参加者は10,000円。

研修者には実費にて品物をお分けいたします。

(全品揃いの場合は、上記35,000円の品物となります)

御都合のよろし日時にて自由参加できます。

参加希望者は、ファクス又は携帯に御連絡を

ファクス 0475-54-2518 携帯 090-9001-1134