

自蹊庵便り

令和四年 如月

NO 155

〔茶事とは心の世界の写し事〕

今年の二月の茶事は例年同様、暁の茶事にて、茶飯釜の趣向を無事に終えました。

京都三日、東金三日の予程の中、コロナ禍でのキャンセルも多く、ままならない開催にございました。

京都にては、席中五名、水屋方三名、台所方三名という理想的とも云える配分でございましたが、深夜二時頃からの身支度を調べ、外露地、腰掛待合の足許火鉢、外行灯の設置、躊躇廻りの念入りな点検等々、出来る用意を外から…と、戸を開け外に出てみれば、夜半よりの雪うつすらと薄化粧、神様からの馳走をそのままに、まずは愛でることに、深夜の雪の白さは鈍い青さをもたえた明るさにごさいます。

危なげなき所に湯桶をそつと置いてのお迎えです。宵の口より火入れ、手焙りと灰を温めておくことも隠れた勝負手間にごさいます

外を終え、茶室、寄付共に充分に湯気で部屋を

温め、されど寄付での汲み出しのための湯は目減りなきよう、差し添え差し添え茶席の前茶もしかり火相ひあい、湯相ゆあいの調べ、みんなで心一つにしての働きにごさいます。…と云いたいところですが、初日は前茶の湯相間に合わず、席中にて最初の躰きはすべてに響き、蠟燭のなかでの湯気のゆらめきもなく、しばし歓談の内に沸く音を待ちます。

台所方の準備を思うと余り長く引きずることもできませんが、亭主の役目、お客様に心から楽しんでいただけるよう心をくださいます。そして、台所方、水屋方をも満足度高く、茶事を無事終えることが次に継げていくための大切なことと思っております。

拙庵での暁は、茶飯釜でおかゆと篤向、露のとうと豆腐の味噌汁、そして、牡丹鍋。全て席中で亭主が持て成すスタイル、献立もここ二十年同じにごさいます。それでも火相・湯相申し分なく調うこと未だ至らず憂い深き茶事にごさいます。

楽しみごと、もてなしごとゆえに悩まずやり続

けておりますが、時を申し分なき馳走にできまのはいつのことにございましょうか？残生をおもんばかつての憂いにごさいます。

茶事を心から楽しんで頂けるよう心を尽くしきる。料理の素材の一つ一つを慈しみ、旨い出汁をとり、塩やほんの少しの醤油、味噌、酢があれば、旬の力を發揮してくれるシンプルで余分のない正直な世界、炭の火加減一つにも適切な心がけをしなければ見事にしっぺ返しされます。

時重ね心重ねの三時間または四時間、仕上げのない茶の湯世界、嘆く暇いとまさへも惜しく只々場数の恵みに感謝するのみにごさいます。

ともかくにも、茶事での大切なことはお客様に心からくつろいで楽しんで頂くという心映えと智慧を重ねること以外にないと思っております。

亭主のすべての粗末さが露呈される世界、我が身の拙さを優しさに替えるも、懐石も持ち合わせ乏しき道具合わせをも、すべての技量が瞬時にさ

らされる潔さは、何とゆう豊かな世界であろうか

と…。そこには学びを共にする集いけるお人の無限の可能性をも予感します。やり続けていくことで文化は繋がっていくものと、ひたすらに信じ、今に至っておりますが、若い方々には柔らかい発想と自己修練の背伸びを必要としながらも身の丈に合った楽しい茶事をそつと後押しできれば…とシンプルにて単純なるがゆえに深さを掬いとおほしいと思うのです。

亭主の技量粗末なるを嘆かず、諦めず、どこまでも実践するのみにございます。

「茶事は一時の潔さに生命があり、瞬時の感興は説明・弁解を超えるものとして無言に匹敵する」この言葉はどの本から抜粋したか忘れてしまいましたが、心からの人間力の発揮処である茶事というものを端的に言い得ているように思います。ゆえに「茶事」を実践し、続けていないこの世界、落とし穴だらけのような気がするのも貧乏性のなせるところかと…。

令和四年如月 コロナ禍での暁雑感

自蹊庵亭主 七十八媼 半澤 鶴子

各種教室

京都教室

三月（弥生）

八瀬のまなびや

三月三日（木）

NHK文化センター主催オンライン講座収録

弥生 旬の一汁三菜

八瀬自蹊庵 茶事準備

三月四日（金）午前九時～午後四時

雛の節句茶事（弥生）席入午前十一時半

三月五日（土）午前九時～午後四時半

三月六日（日）午前九時～午後四時半

貴素の会（雛の点心）

三月七日（月）午前九時半～午後三時半

三月八日（火）午前九時半～午後三時半

利休会記を読み解く会

三月九日（水）

講義 午前九時半～午前十一時半

再現料理 午前十一時半～午後二時

夜 午後七時～午後九時

食事付きは午後六時半～

茶の湯自由稽古

三月十日（木）午前十時～午後三時

四月（卯月）

大徳寺瑞峯院

茶事準備、調理実習

四月二日（土）

茶事準備 午前九時～正午（瑞峯院）

調理実習 午後（八瀬のまなびや）

卯月の茶事 瑞峯院餘慶庵にて

席入午前十一時半

四月三日（日）午前九時半～午後三時半

四月四日（月）午前九時半～午後三時半

四月五日（火）午前九時半～午後三時半

八瀬にて 利休会記を読み解く会

四月六日（水）

講義 午前九時半～午前十一時半

再現料理 午前十一時半～午後二時

夜 午後七時～午後九時

食事付きは午後六時半～

茶の湯自由稽古・NHK講座収録

四月七日(木)

茶の湯自由稽古

午前十時〜午後三時

NHK文化センター主催オンライン講座収録

卯月 旬の一汁三菜

午後四時半〜午後五時半

東金教室

弥生の正午茶事

三月十二日(土)茶事準備

雛の茶事 席入正午

三月十三日(日)

三月十四日(月)

三月十五日(火)

卯月の正午茶事

四月九日(土)茶事準備

観櫻茶事 席入正午

四月十日(日)

四月十一日(月)

四月十二日(火)

各種講座・教室

目黒・羅漢寺

三月十九日(第三土曜)

四月十六日(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)

三千円(会のみ)

担当者 漆原かずみ様

090(4821)4810

柏教室(柏の葉公園内会議室)

三月十六日(第三水曜)

四月二十日(第三水曜)

午前十時から正午

昼食・菓子・抹茶一服後解散

会費 五千元(昼食・一服)

三千円(講義のみ)

担当者 高橋れい子様

090(6175)1228

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

会費 五千元(一日のみ)

八千元(二日間)

※都合により三月二十日はお休みとしま

すので、三月は左記の日程です。

三月二十一日(第三月曜とその続き)

三月二十二日(第三火曜)

四月十七日(第三日曜とその続き)

四月十八日(第三月曜)

担当者 服部宏子様

090(6173)0243

○△□の喫茶店

午後三時〜午後五時

三月二十六日(第四土曜) 午後三時より

四月二十三日(第四土曜) 午後三時より

会費：五千元

(アフタヌーンティセット付)

担当者 塩浦卓介様

080(1107)3428

栃木農園レストラン

口悦会・利体会記を読み解く会

午前十時から正午 講義

正午から午後一時 再現料理・一服

二月十七日(第三木曜)

三月十七日(第三木曜)

会費 五千円(昼食代別料金)

担当者 青村裕子様

090(9807)3402

市川・長松寺

午前十時～正午

講座・再現料理

三月二十三日(第四水曜)

四月二十七日(第四水曜)

会費：五千円(講座のみ：三千円)

担当者 青野かおり様

090(1436)1684

鎌倉教室・鎌倉彫会館(第四日曜日)

午後一時～午後三時 講座

※三月のみ第三日曜に変更です

三月二十日(第三日曜)

四月二十四日(第四日曜)

会費：三千円

担当者 角田宗弘様

090(6349)7695

千葉教室・秀明茶室(第四水曜日)

午後三時～ 講座のみ

会費：三千円

担当者 道前一剛様

070(4452)4781

四月二十七日(第四水曜)市川教室の午後)

※四月からの開講となりました。