

# 自蹊庵便り

令和五年 霜月

NO 165

茶事折々

名残りの茶事に心踊れどく

暑く長かった夏もようやく影をひそめ、心地良い秋興の中、十月の名残りの茶事を無事に終えることができました。：と申しまして、京都では暦のあやで立ち上がり

の一日が日曜日であったため、前準備の都合上、翌週に繰り下げた結果、一週目を予定していた参加者の皆様に御迷惑をおかけ

することになったり、京都の秋の名月を楽しみに御出かけくださった方々も、一週ずらせたばかりに深夜の月となったり：と、多々配慮のいたらなさの中での無事にございます。

よくよくに丁寧かつ最善の気配りを心掛ければ：と、反省多き名残りの茶事でもありました。

さりながら、やはり十月はおつな月、茶事を楽しまれる方々にとっては、もつとも面

白き月なのではないでしょうか。

充分な道具の持ち合わせとて乏しい拙庵にあつては、有り合わせながらも、あてもない、こうでもない、いろいろと創意工夫を楽しめる最も好きな月でございます。

いつも野山を駆け廻っていたときは、もつと楽しめていたのですが、限られた時間の中での即席な見繕いではちよっぴり寂しく残念なことになりました。取り箸一つも花入一つも野山には竹がれた今ならでの姿が待っていてくれたはず：。

一日もすがら 秋の野に出で 遊びたき 名残りの馳走の待つ 山路に

こんな心境にかられつつも充分な働きなはず、ただ、今年も京都の皆様とちよつと丁寧に藁灰を作ることができ、一尺二寸ほどの大きめの鉄の道安風炉に整えることができたのが唯一の御馳走でありました。藁

も稲刈りを終えたばかりのものを沢山送っていただきました。

今年是不作と聞いておりましたが、いつも採らせていただいている栗山から沢山の栗を送っていただき、栗茶巾の主菓子も満足のいくものができました。

皆々、影の協力者の働きあつての茶事にございます。誠に、茶事は一人で成り立つものにあらずにて、年々心に染み入るばかりにございます。

来月十一月は、口切り。茶事にあつては十月は一年の締めくくりを意味することを思えば、寄せ向こうを整えながら、この一年の茶事模様が走馬灯のように蘇ります。

昨年の口切りは、和歌山田辺市の海蔵寺にて二十五名、二日間の茶事を皮切りに大徳寺での口切りをも含め、皆々しっかりとした影の働きあつてのことを思いますと、誠に、誠実に惜しみない働きをしてくれる

人達が確実に育っていることを実感いたします。

口切りに続き、夜咄、初釜、暁、雛の節句、観桜茶事、端午の節句、夕ざり、朝茶、重陽、そして今月の名残り：と、あつという間の一年のようにも思いますが、一席一席の尊さ、場数の責任の重さを感じます。

一つ一つのどんな小さなことにも責任を持ち、お人のせいになるものは何もないという原点に立つことの基本姿勢は変わらぬつもりではありますが、今少し仕事を減らし、感動ある時間作りを絞り込まなければ、月日というもの、年月というものの営みの早さに巻き込まれ空中分解してしまうこちさへして：。と、こもこもよぎりつつもお一人おひとりの力の結果に助けられての一年にございました。

そうなのです。皆様お一人お独りが素晴らしい力を余念なく出し切って、ふたとき茶事を極上の時間にしたと思ひ、心映えと惜しみない努力の結晶が、この一年の無事を物語っているのです。

物語っていると云えば、今一つ、今年は

六月の誕生日に鞍馬の麓、白龍園にて、一山借り切つての傘寿の祝いをしていただきました。

日頃の皆様の誠実な力の結晶が見事に開花した一日にございました。冥利に尽きる一日をありがとうございます。お陰様で生前葬も終えました。後は思う存分に惜しみなく感動の時間作りの茶事に、共に手を携えてまいりたいと存じます。

この一年の締めくくりとして、京都でのお月見をかねて御来駕を賜りました。東京と高松からのお二組の御夫婦に何とか比叡山の稜線から登る月見で一献傾けたかったです。冒頭で申しましたように、一週ずらしてしまつたために、月の出が夜中の一時頃では何ともいたしかたなく、ここは一つ何とか、月見を楽しんでいただきたいと思ひ、白龍園でも花を添えてくださいました。狂言師の柳本先生にお願いをして「月見座頭」という誠に貴重な出し物にてお若い相手とお二人での熱演に、しばし酔いしれ、見事の月見を楽しませていただきました。

また、初日にはフランス人のT氏による尺八の演奏もサプライズにて、尺八でのレクイエムの趣き調べにも心酔させていただきました。

ドイツとフランスからの外遊帰りの方々も御参加くださり、皆様からも見事なお月見でした：と喜んでいただき、高松のS様御夫妻は、京都にて初デート、それも壬生狂言を見に行ったのだと御感動一入であつたとお言葉をいただき、共に御高齢者であられるゆえ、一期一会の重みを感じた締めくくりでもありました。

そして裏方を勤めてくださった、台所方、水屋方の十余名の皆様も共に、尺八や狂言を鑑賞していただくことができたことで、裏方さんへのささやかながら、ねぎらいもできたかと自負しております。

庭の虫の音を聴きながら、余情残心の長く漂う今年の名残り茶事にございました。今年も全国から多くの皆様御来駕賜りましたこと心より厚く御礼申し上げます。

多謝！

令和五年名残り月 吉日

読んで得するおまけの頁

料理の技法

○蒸し煮

直火で煮ると煮崩れしやすいものや蒸した方がより旨味の出やすいものを煮る時の調理方法です。

四角い蒸し器であれば、角面器に八方汁などの煮汁をはり、蒸し器にて入れて蒸します。丸型の蒸し器には、丸いボールに調味液を入れて蒸します。容器を入れる前に手ぬぐいを固く絞り、下に敷き、余った部分は蓋の上、または持ち手に洗濯挟みなどで止めておきます。

そうすることで、熱々の容器を布巾ごと取り出すことができます。

前月号で、里芋の柔煮を掲載しましたが、海老芋などの大きめに切ったものは拙庵では全て蒸し煮にしております。

茶事の折、預け鉢の一品は蒸し煮にてしておく煮詰まったり、焦げたりすることもなく、安心して熱々をお出しできるので、これから冬に向かっては炊き物は是非この方法をお薦めします。

○十一月の卦



地雷復  
(ちらいふく)

十一月の卦は、「地雷復」といいます。下卦に陽が一つ生じます。

十一月は冬至を含む月（旧暦）ですから、この月から昼間が長くなり、春に向かうこととなります。

これは長い暗い時期を過ぎて、一条の光を見出す状態と表現され、これを一陽来復と呼びます。

十二支の初めは子であり、十一月は子の月です。これは、この月から一年が始まるという考え方から来もので、茶の湯の世界では、実際に十一月を正月としています。

陰陽論の中で十一月は希望の光が輝き出し、新しいことを始めるのに適した月とされています。