

自蹊庵便り

令和六年 睦月

NO 166

く迎春のお慶び

ばかりにございます。

道しるべの一緒に担っているからではない

新年あけましておめでとうございます。

茶事は独りでは成り立たぬもの、良き茶 でしょうか。

道しるべの一緒に担っているからではない

昨年は猛暑続きにて、夏を長く感じながらも十一月の声をききますと、美しい紅葉に山々は彩られ、京都は比叡山の麓、八瀬にとても見事な黄葉、紅葉を楽しむことができました。

友、良き同志に出会ってこそ成就するもの、ある著名な茶の湯者から賜った言葉に「お茶は人生の勉強です。如何に良い方にお会いできるかです。」と、誠にひしひしと身に染み入る齡よわいとなりました。

そこから茶事という世界に今一歩辿りつき、共に苦を拾うが如き共同体にございませぬ。故にこそ、たえず優しい波動が漂っていることの大切さを思うのです。一服を求めて集う仲間達がここにいます。真の茶の湯を求めてやまぬ友がここに集っております。

このような全山織り錦の許にての口切りの茶事を終え、師走の夜咄も無事に終え、ここに恙なく新しい年を迎えることができましたこと、偏に茶の湯に志篤き同志に支えられてのことにございます。

お通いくださる皆様への御恩に報いるべく、更なる精進の年であることをお約束し、共に手を携えて歩みの一年でありたいと願っております。

各々がフロントに立ち始めておられます。すでに立派に御活躍の方々も多数おられます。刺激を分かち合いながら、皆様目標に向かって歩んでおられます。

改めてこの筆を借り、篤くお礼申し上げますとともに。全国より御来庵くださいます皆々様に心より感謝申し上げます。

下支えの大きき計り知れず。後に続く若き方々への尊い道しるべともなっております。

頼もしい限りです。これからも一年一年

毎月、お車でまたは新幹線、飛行機等でお通いくださる皆様には深く頭こゝろを垂るる

皆様茶の道という一つの世界に一歩踏み出したのも茶というものを通して、人生の

が楽しみです。五年先、十年先のこの素晴らしき仲間達を見てみたいですね。なぜな

らば常々思っていることですが、お一人お一人無限の可能性を秘めておられるからです。

ントダウンの只中であって、身の引き締まる一年一年にございます。

志高く茶の道を通して心磨きに余念なく

二十代から八十代迄の方々が惜しみなく心を分かち合い、瑞々しい感性を磨き続けているのですから、常に段取りと片付けの

も怪我も無く、未病にて、健やかに過ごせることは神仏の御加護、奇蹟ともいえる恩恵の中にあつての継続にございます。

明け暮れの中にあつて、五年十年とやり続けてみて、始めて見えてくるものが宝となりつつあります。苦を積む作業の連続を越えたところに、心に磨きがかかってのくるというものにございましょう。

日々の奇蹟を感謝と共に過ごす年重ねでありますよう。そして茶の道のみ留まらず、確かなものを口にし、命は口から運ばれるものでしか養われないことの伝導者でもあつて欲しいのです。

いつの間にか其々が一人一人自らの光を放ちつつあります。

皆様と共に新たななるフロントに立つて、

三十年ほど前、吉永みち子女史著の「そ

稔り多き年でありますよう願っております。

して燦めく」の中の一人として載せていただいたことがあります。まさに今、ここ学び舎に集う仲間達は目標に向かって燦めいております。

御自分の身丈にあつた茶事の本質にぶれない優しい波動に満ちた茶と湯の世界 茶事物語、今年はいかなる茶事模様を展開してくれることでしょうか。楽しみなことにご

神様がお許しくださるならば、あと五年

ございます。

の間に皆さんの中に何を残し得るか、カウ

参加したくても継続かなわぬ方々も多く

おられます。介護の始まった方、ご主人の病気等々、諸々の事情の許、通えぬ人達への祈りを忘れることなく：そう、茶事の一服は祈りにございます。

本年も一服一服、世界平和への祈り、そしてお一人お一人の健やかな日々でありますよう、祈りを込めた茶事重ねでありますよう願いつつ年始めの筆を置きます。本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

自蹊庵主 半澤鶴子

読んで得するおまけの頁

○白煮しろに

白煮は、独活、蓮根、百合根、蕪、烏賊、白魚、穴子など白色の材料を色がつかないように白く煮上げる野菜や魚の煮物のことで、白煮しろにとも言います。野菜は出し汁、魚は酒ベースが多く、醤油の色がつかないように塩か淡口醤油、白醤油など

で味を決めます。

(穴子の白煮は塩を使わず、砂糖、淡口醤油で味をつける方が良いと思います。)
長芋などは灰汁が比較的少ないので、下茹ではしない方が良いと思います。直炊きをするので、火にかかる時間が短縮され、空気との接触も少なく煮ることができます。より白く美しく仕上げることでできます。里芋や海老芋などのも同じです。

また、蕪や大根の白煮の場合は、米のとぎ汁で茹でた後、水に晒します。鍋に蕪や大根を並べ、出汁を張り、追い鰹をした後、砂糖を加え味を含ませた後、塩を加えて煮ます。淡口醤油と味醂は煮上がる直前に香り付け程度に加え味を調えます。

味付けの注意点として、淡口醤油は極力控えることが挙げられます。

長芋を例にとると、鍋に昆布を敷き(拙

庵では、出汁を取った後の昆布を使用)、

一月の卦



一月の卦は「地天泰」といいます。これは十二月から

長芋を並べ、出汁をひたひたに張り、上からリードをかぶせ、上から一つかみの

陽が一つ増えたことで、陰と陽が相半ばした状態です。

追い鰹を入れて煮ます。砂糖大匙二杯、塩少々で味を十二分に含ませてから、仕上がる寸前に、淡口醤油少々とさらに追

天地の和合の現れです。天の氣と地の氣が絶妙なバランスを示していることを表しています。

比較の変色しにくい長芋でも長時間炊き続けると黒ずんできることがありますので、火にかける時間はできるだけ短く抑えたいですね。

また一月を睦月と言いますのも、親しく和合することを意味しています。この地天泰の卦は、天と地の和合をも意味している

とされています。また、味醂は野菜類を少し黒っぽく変色させる作用があるようです。芋類は、砂糖の方が甘みを引き立ててくれます。甘み調味料としては、砂糖で仕上げた方が良さそうです。

そして一月は寅の月ですが、この寅の性質は、新しく動き始めることにあると云われています。生命が伸びやかに生長し始めることを意味します。どのような観点から見ても、新しい生命の誕生を象徴する吉祥に満ちた

月とされています。天地が和合する躍動の月なのです。