

# 自蹊庵便り

令和七年 弥生

NO 173

く茶事折々 茶事のこれからく

今までは小引き出しを沢山作ってあげた

と、沢山の小引き出しを発信してまいりまして。

委ね、うべない七転八倒して、ようやく辿り着こうとしている今にございます。

くて、預け鉢、進肴まで、一汁五菜ほども二十年以上やり続けてきましたが、八十の齢を過ぎて残生を思いますと、一汁三菜だけで旬の生き生きとした料理、手垢をできる限り最小限にとどめた一汁三菜、旬の旬

しかしながら、それはある種の迎合であり、社会におもねるといいますか、うべなうと言いましょか。懐石という言葉に惑わされて、シンプルさに徹することができませんでした。

一汁三菜の一菜が焼物とは限らず、焚き合わせであったり、進肴に良くお出ししていた和え物やおすもじかもしれません。しかし乍ら、それらを極上の味に美しく装わすことができたなら、そしてそれらは馴染み

を掬い取り、余分を持たず、シンプルながら凜とした品格のある料理を伝えて行くべきであると、掃除から始まって道具の出し入れ、炉中や風炉のささやきに耳をすませ、最高の濃茶の一服、時のつむぎであることに徹するという、胸の覚悟がゆるぎないものになってまいりました。

懐石料理屋の料理と茶事懐石とは一線を画するものと常々思ってはいても、一汁三菜に徹することに、一歩踏み出せずにおりましたが、年齢を重ねるといことは、良いことです。シンプルさを目標として向かっていけばいいと云う答えが見えてまいりました。

深い白菜であったり、キャベツであったり、と、普段着を装いで着に格上げする器使用と盛り付け、そして何よりも確かな包丁使いと技術を身につけて頂くには、一汁三菜でも余り有ることにございます。

今迄は学びたくて足を運ばれる皆様に、時間と金銭を盗んでしまっはならない：

最も美しく、旬の美味を器に盛るといいう、この答えに辿りつくのに、世相におもねり、

三年で八十五歳、何処までの仕上げを見ることが出来ますか、楽しみなことにございます。

親を見れば子が判り、子を見れば親が判るが如く、私の仕上げは後に続く同志達の仕上げでもありません。御縁を賜った多くの皆様と共に手を携え、心惜しまず、最上のつむぎとなりますよう、茶事の本分をまっとうしたく存じます。

ここに表千家十三代即中齋宗匠の茶道教本の冒頭に茶事を上げておられます。一言一句身に染みるこの頃にごさいますので、皆様にも聞いて頂きたくここに一文を掲載させて頂きます。

「けいこを始めるにあたって  
茶の湯のけいこをするにあたって、茶の湯のけいこのすべては茶事をするための勉強であるということを一に上げています。第二には、利休以来の茶の心、茶の湯の精神といったものの集約が、この茶事にあるからです。

茶事とは、亭主と客相互の真心の表現です。

その心を所作に託したものが、薄茶や炭の手前であり、それに伴う作法です。また道具の扱い方、見方、選び方、あるいは茶花のこと、茶室や茶庭、茶の湯の歴史など、広範にわたるすべての知識が一つになつて表現されるのが、茶事であるということです。

そして茶の湯本来の楽しさも、行き着くところ、この茶事にあるわけです。その楽しさや、茶の湯の流れの根本になるものを最初に知って、けいこを始めていただきたいというのが、私の願いです。といって、点前を疎かにしてよいということではありません。ここで言いたいのは、点前の順序を覚えることだけに、日頃のけいこを終わらせてほしくないということです。

点前は、茶事の中でもそれなりに主要な部分を占めますし、点前がみだされたのも、おいしいお茶を点てるためであり、長

い間にその目的に沿って、最も合理的な美しい動作が、点前という形で完成されたのです。ですから大事なことはありませんが、それだけがすべてではないということです。

この本ではその点に留意して、ただ点前の順序を説明するだけでなく、それぞれの章で茶の心や歴史について、わかりやすくふれてみました。

次に主張したいのは、私はこの本を書きました。本がすべてではない、本だけにたよるなということです。

点前の本は多く出版されていますが、点前のけいこを本だけにたよることは、あまりよいことではないと考えます。点前の形は昔から変わっていませんし、また、変わってはならないものです。それに、点前は頭で覚えるものではありません。体で覚えるものです

そして大事なことは、一つの流れであるということです。割げいこであらわされるよ

うに、点前も一見、一つの形の積み重は、連続のように思われがちですが、けっしてそうではありません。機械でない以上、物事には緩急があり、特に人の動作の場合には、その緩急を伴った流れが美しさの基本にあるといえるでしょう。

点前の場合も、まさにその流れがたいせつなのです。日頃けいこする薄茶・濃茶の点前には、個々にそれぞれの緩急があり、流れがあります。そして、それば茶事という構成の中に組み込まれると、そこには茶事全体の流れがあり、この中では個々の点前は全体の一部になって、茶事全体の流れの中で調和した緩急をつくり出すことになるわけです。

こうした点前や茶事の流れというものは、本で表現できるものではなく、ましてや本で頭に入られるものでもありません。

繰り返し、繰り返し 自分で習い、一度でも多くの茶筌を振り、体が慣れていくう

ちに、手順や流れは自然に身についてくるものです。けいこことは心と体の訓練であり、その心を表現する手段として点前という形を覚えるものだと考えてください。

繰り返し申しますが、茶の点前は流れです。せつかな人とのんびりした人では、まるで違う点前を見ているような気にさせられるものです。それを一つ一つ写真で、活字で、説明しきれるものではなく、そうしようとするとまちがいを生じやすいのです。

ですから人の点前をよく見て、自分で何度も茶筌を振って茶を点てて、わからなくなつたときに、はじめてこの本を開くようにして下さい。けいこを積んでいるうちに、今迄疑問だったことが疑問でもなくなることでしょう。

一度でも多く茶筌を振り、一服でも多くの心のこもつた茶をたて、人を招いて茶を供する。そしてやがて、茶事に参加し、ある

いは自分で友だちを招き、お茶を楽しむようになって下さい。

茶の湯を勉強する最終目的は茶事にあり、その精神にあることを十分わかつていたできたいために、この本を書きました。

昭和五十五年 十二月 千 宗佐

千回以上茶事をやり続けてきて、  
よわい 齢八十二歳、私の耕し続けてきた茶事は  
何を残せているのだろうか？