

自蹊庵便り

令和八年 睦月

NO 178

茶事折々 〳茶事昔仕事・今仕事〵

今年も夜咄の茶事、京都三日間、千葉三日間、怪我も、たいした粗相もなく、無事に終えることができました。これも偏に水屋方・台所方の皆様の日頃の精進あつてのこと。

誠に誠に感謝の日々にございます。

薄暗い蠟燭の灯だけの世界、眼を馴らすためにも、台所も水屋もスモールライトの中での作業をして頂いております。

眼はなかなか賢くできているようにございます。今頃の夜は不夜城の如く、明る過ぎるように思っております。ゆえに、午後五時頃からは電気をスモールスライドにしたり、蠟燭の明かりに近づける工夫をしております。不思議と、うす暗い中での働きは、台所の配膳の準備なども物静かに丁寧なふるまいにも繋がるようでございます。不思議な副産物です。

そういえば、道具の拝見も蠟燭の光ですと、一段と美しく、吾がしがらない道具も千両役者

のような働きをしてくれるから不思議です。陰陽の働きいずこにも有り…。と、実感させられるこの度の夜咄にございました。

夜咄は仕上げの茶事と云われ、なかなか繁雑この上ないことになりかねないと思われがちですが、足元火鉢のわら灰作りも、皆さんで楽しみ、一本一本火鉢に整えている姿、時間、全てが尊く、かけがえのない時間のように思われ、時間の一齣一齣がいとおしく、限られた命の明日を信じ、肩を寄せ合い、心を一つに茶事を整えていく皆様の時間は誠に尊いことにごございます。

気がつけば、もう何一つもアドバイスの必要もなく、皆々、良く心を惜しまず、集中力を絶やさず、優しい派動が終日流れている、いつの間にか茶事の理想郷がそこにはありました。この先の願いは、お一人お一人、自信を持ってフロントに立って活躍して欲しいと願っております。

二〇二五年もあと数日で終わります。これから二〇三〇年に「向かつて、五年先の皆様を見てみたいものです。皆様それぞれおかれた条件、背景も違いますが、光を放つ側で活躍して欲しいと願っております。せつかくと申しますか、茶道に導かれ、日本文化のぎゅつと詰まった欲張りなともすれば底なしとも思える茶事という世界を楽しみむところまで辿り着いたので、御自分の身の丈に合った楽しい茶事模様を発信して欲しいと心から願っております。

皆様の働く姿は尊く、美しく、お客様は客冥利に尽き、亭主も冥利に尽きる、この上なく幸せな亭主にございます。…が、私自身は未だ茶の入口にてうろろうおろおろしておりますのに、続けることで見えてくるもの、それは予想だにしなかつた、皆様の美しい働き姿、立ち居振る舞いにごございます。

あ、お茶という文化は何と深く、平等にお人を導いてくれるものか…と、老いというもの

は、心みなぎる頃、力衰えるという残酷な面も
ございますが、私自身の課題は料理にあつては
昔仕事を伝えながら、今仕事に合つた働きを
試み、茶事懷石をもつとシンプルに、季節の氣
にかなつた足元の一掬いの茶事、今日のひと掬
いの茶事模様の発信力に磨きをかけていきたい
と願つております。

とは、云うものの、この度の夜咄も皆様の働き
に比べ、私、亭主の働きは惨敗にございました。

利休さんの二三人の世界ならいざ知ら
ず、十名様の夜咄で前茶も有り、蠟燭の油煙で
喉をやられないよう、障子や襖を少しずつ開
けておりますと、空気の流れて炭は早くおこ
り、湿し灰で充分コントロールしていたつもりで
も、前茶はシュンシュンと湯がたぎつていなくて
ならず、冬上夏下の美しい調えとのせめぎ合
い、幾度場数をふめば満足ひあいの火相に出会える
のでございましょう。

いつだったかわが師匠がお稽古の始まる前に
半田に炉中の火をあげ、湿し灰を丁寧にな
体にほつり敷き詰めた美しさの意味が、今よ
うやく見えてきております。湿し灰の蒔きよ
う

の意味の深さが見えるのに三十年という歳月
を費やして、ようようやくのことにございま
す。

これらの意味と今に合つた人数さんの中でビ
タツと後座にたぎるほどの炭に整え、濃茶に挑
戦するも炭を無駄遣いせず、一度火種の床を
作つたらすべて火鉢の炭、煙草盆の炭も整え、
蠟燭一つ火をつけたらその火種もまたしかり、
物を始末し、大切に扱うことの慎ましさを学べ
るのも茶事の良さかと…。戦国時代から今日
までの足跡の再現できる世界は案外茶事だけ
かもしれません。

大切なことを沢山残してくれている茶の湯の
世界、折々炭の粉を集め、蠟燭のすすを集め、
煉り香に挑戦している自分がいます。

懷石の汁に用いるときの辛子一つにも、今は
ほうじ茶で練つてアクを柔らかくしてから味噌
汁で程良い水辛子にすることをお勧めしていま
すが、昔は湯呑みなどで練るときは必ず右廻
りでしつかりと練り、その上から和紙を覆い、
水を張つて炭火のかけらを落として、ジュウツと
音をさせ、繰り返しアクを抜く方法を教わつた
ものです。アクを取り除くためには灰や炭は必

需品でした。今でも本物の仕事にはかせませ
んが…。水が蒸発して亡くなるまで繰り返しア
クを抜き、水がなくなったら紙を取り除き、器
ごと伏せて一時間ほど置き、味噌汁で柔らか
くのぼして水辛子を作つたものです。辛子を溶
いた湯または水の量でさえ、その味を狂わすと
教わつた、そんなことを実行している板前さん
もまだいてくれるのでしょうか？昔々の物語
になつてしまったものの多くを今に残し伝えた
い物、今の時代の工夫をしていく必然とも向か
い合いながら、日の本一の茶の湯文化守つてい
きたいですね。

数えてみれば本年も八十回ほど茶事を滞り
なく終えることができました。新しい年に向か
つてのささやかな挑戦です。

本年も沢山の出逢いと感動をありがとうございます
ございました。二〇二六年が皆様にとって穏やか
な心豊かな年でありますようお祈り申し上
げ、今年の筆納めいたします。

多謝！！

令和七年師走吉日

〓おろおろと茶事一筋に四十年

この幸いに頭を垂るる

鶴女