

楽入陶房壺中庵における季節の茶事

・茶事って？

茶道の世界は、抹茶を点てて、飲むことを中心に回っています。それ以外の物事はオマケである…というのは、間違っているとは言えないのかもしれませんが。茶道と言われて皆さんが想像する『狭い茶室で、釜を炭の火にかけながら茶碗を茶せんでかき混ぜている』光景は、茶道の本番ではありますが、全体としてはほんの一部です。では茶道で言う全体とは何か、それが茶事なのです。

茶道の本番は抹茶を飲む場面ですが、茶事はその一杯の抹茶を『美味しく飲む』ために構成されています。きっちりとした手順が亭主側にも客側にもある、難しく大変そうなイメージがある茶道ですが、すべての手順はその『美味しく飲む』に集約されるのです。



・茶道は『おもてなし』

さて、先ほど茶道にはきっちりとしたイメージがあると言いましたが、茶道は決して決まりで雁字搦めというわけではありません。なぜなら茶道は、言ってみれば自由で楽しい『おもてなし』であるからです。茶道は当時でこそ精神性の勉強であったり、武将たちの密会の場であったりとさまざまな顔を持っています。ただ、結局のところ茶道は楽しむもの、『遊び』と呼べるものなのです。

そうは言っても、じゃあ何を楽しむの？という疑問の答えは、一言で言えるものではありません。しかし、例えば『季節の移り変わりを楽しむ』というのは、日本人には馴染み深く、日本人でなくとも非常に魅力的な響きではないでしょうか。茶道においては、季節の特色を最大限利用した『おもてなし』があり、茶道を通じて季節を楽しませる工夫、演出…そういったものが茶道というものの面白さだと考えています。

もちろん、茶碗などの茶道具や、いわゆるマナーのような決まり事…『人の手が加わったもの』と括りますが、これらも茶道においては重要な要素になります。多くの部分を感覚で受け取る自然とは異なり、それらを正しく理解しようとする膨大な知識が必要です。だからこそ茶道のハードルを高く感じる人が多いのではないのでしょうか。壺中庵では、そのハードルを下げ、わかりやすく、でも本格的な茶の湯の世界を味わっていただける工夫を行っています。

・壺中庵でのおもてなしと感染対策

壺中庵では、お客様を同じ時間に一組しかとりません。感染対策というのがありますが、茶事のもとより亭主側が大事な客を呼びもてなして、その客とのひと時を共に過ごす行事なので、何組ものお客様を呼びつつ茶事の体裁をとる、というのはそもそも不可能なのです。私たちはお客様との対話を何より大切にしており、そうでなければ思いやりのある接客はできないと考えています。

壺中庵では通常の茶事に加え、季節の茶事をお客様に提供しています。今回、この補助金の対象期間中に行った茶事は、9月から1か月ごとに重陽の節句の茶事、観月の茶事、炉開きの茶事、夜咄の茶事、初釜の茶事です。

今回の補助金で右に添付したダイレクトメールを作成および送付し、また購入品による感染対策を用いてより安心してそれらの茶事によるもてなしを行いました。購入品を用いた具体的な対策としては、茶道具の一つで茶碗を拭くのに使う茶巾を使い捨てのキッチンペーパーで代用することや、トイレの洗面所などに使い捨てのハンドタオルを設置することです。特にキッチンペーパーについてはこだわっており、左図のように茶巾を代用できるような強度を持つ製品を選んで用いています。



壺中庵だより 2022年 重陽

皆さま、お変わりなくお過ごしでしょうか。新しい状況の中で、壺中庵は少しずつ、新展開のため活動を始めました。こんな状況だからと、「茶のこころ」はついで改めて考えていただき、おかげになりますように。皆さまの「おやすみ」の思いを込めて、ぜひ言葉へも通じたいと思います。

皆さまの感謝も持ちたいと思います。

- ◆「茶のこころに触れる場所」
—壺中庵のホームページが整いました
- ◆「青支糖石」を始めました
- ◆「壺中庵の福」。ただいま準備中です

お食事「御石料理」「茶亭御石」「壺中庵の福」の3つからお選びいただけるようになりました。新しく始めた「青支糖石」は、東京茶文の巨匠より貴重な三年熟成のそば粉を分けていただいております。

「壺中庵」という名前由来やおもてなしの経緯、茶を通じてのおもてなしなど、これまでお伝えしてお伝えできなかったことを、わかりやすくまとめております。また、ホームページ上のメニューで、予約可能な日程をご確認いただけます。壺中庵へお越しください。お茶のひとときをお楽しみください。また、お茶のひとときをお楽しみください。また、お茶のひとときをお楽しみください。また、お茶のひとときをお楽しみください。

お問い合わせ、ご予約
074-882-1133 / 090-1242-3000 (大阪府 枚方市)
〒529-1851 滋賀県甲賀市信楽町長野 703

季節の茶事

- 重陽の節句

重陽の節句は、菊の節句とも呼ばれます。それにちなんで、茶事を行う際には多くの茶道具を菊で取り合わせ、菊を飾ります。そんな菊尽くしの茶事を行うのが重陽の節句です。菊で統一された道具や飾りはとても華やかで、季節の花を楽しむということを感じさせてくれます。

また、茶事の中で花寄せというイベントも行いました。花寄せは茶道の中で生まれた文化ですが実態は華道に近く、用意した花を部屋中に設置した無数の花入れの一つずつ活けていき、その活ける役を複数人で回してゆくという遊びで、今年も部屋中が美しい花で彩られました。



茶道の世界では普段から花を活けることを当たり前に行いますが、お客様側が花を活けるというのは滅多になく、お客様たちも一回一回その難しさに悩みながらも、次の自分の手番の想像を膨らませつつ他の人の作品を鑑賞する姿が印象的でした。



- 観月の茶事

普段のお茶事の中で月を見ることを目的の一つに据えるお茶事。10月の、世間一般では十五夜のお月見と呼ばれるものになります。壺中庵は標高285mの高原地域である信楽に構えており、周りには大きな建物も強い光もありませんので月や星を非常に綺麗に見ることが出来ます。写真では写せない月の美しさと過ごしやすくなってきた晩夏の雰囲気、かぐわしい抹茶の香りと味が映えます。参加したお客様は「自分の住んでいる地域からはこんなに綺麗な星や月は見れない」と感激して、時間も忘れて美しい月に見とれていました。

- 炉開き

炉開きは、『茶の湯の世界でのお正月』と呼ばれます。写真のような茶壺飾りを床の間に飾り、他の飾りや道具などもおめでたい雰囲気に統一します。なぜ11月の中途半端な時期にお正月があるのかというと、この茶壺にはその名の通り夏に収穫し発酵させた新茶葉が入っていて、それを封切りするのがこの行事であるからです。この封を切る一連の式を茶道で『口切り』と呼びます。紐を外し、大きな茶壺を転がして壺の表面の模様や形をよく見て、次の人へ回し…そして、この時期に茶事を行ったお客様は、その後で一年で一番おいしいと呼ばれるお抹茶を頂くのです。



- 夜咄の茶事

夜咄は、12月となり、厳寒の夜長を楽しむための茶事です。その名の通り夜に行う茶事で、場合によっては『流し点て』と呼ばれる、日が沈むまでの時間を待つための抹茶が出されることさえあります。もちろん12月の夜ですからお客様を寒がらせない工夫が庭先から道具、料理、茶室にまで、現代の暖房器具に頼らない形で随所にちりばめられており、その一つ一つに風情を感じます。

この夜咄ではもう一つの工夫があります。それは『電気を使わない』ということ。この茶事が行われていた何百年前では当たり前のことではありますが、この夜咄に限っては全てろうそくの火で明りをまかさないです。写真では夜の茶室であえてフラッシュを焚かずに撮影しましたが、実際に席に入ってみると本当に薄暗く、何とも言い難い雰囲気を感じます。この中で懐石料理を食べ、お茶を飲み、会話をし…という普段の茶事を行います。暗い庭も電気を付けず歩かないといけないので、手燭という手に持つ燭



台を持ちつつ、ろうそくの火を設置した庭を歩くのです。外の張りつめた寒さとろうそくの火、そして火で照らされた数メートルの視界とその外の闇の世界は、現代においてはそうそう体験できるものではないでしょう。電気では表せない、ぼんやりとした風情のある明りの下でしか味わえない情景が、この夜咄の茶事にはあります。

実際にお客様が、電気の明りを絶ち、数時間ろうそくの明かりの下で茶事をしていただくと、「普段の明りと違うので不思議な気分になる」「別世界に来たよう」といった感想が聞かれます。当然、不便ではありますが、悪くはない。風情がある、という言葉さえ安っぽく感じるような、当事者にしかわからない雰囲気がここにはあるのです。

- 初釜

先ほど『お茶の世界のお正月は11月』と言いましたが、それはそれとして1月のお正月はお茶の世界でも大きな区切りとして盛大に祝います。初釜は年が明けて初めての茶事のことです、季節というよりもどちらかという器や飾り、料理などでめでたさを表現するという形での茶事となります。たとえばしめ縄飾りのような家庭でも行うようなお茶特有ではない一般的な飾りもありますし、逆に「熨斗鮑」という、アワビを長く打ち延ばした縁起物を飾るなどあまり一般的とは言えないものもあります。

壺中庵ではそれらに加え、お出ししている懐石料理も大きく変わります。写真のように羽子板の器でお出しするのもその例です。忙しい年末、ゆっくりとした年始をそれぞれ過ごし、少し間をあけて贅沢なお茶の世界に浸りつつ今年への気合を入れ直す助けとします。

