

侘び寂び男子

～禾乃登～

H26年. 9. 5



《宇治でのお茶摘み》岡田 最大

五月中旬、私たち茶道部一同は、京都府宇治市のとある農園でお茶摘みを体験させていただきました。

ちなみに、今では宇治茶というのは高級ブランドで、静岡茶、狭山茶と並んで「日本三大茶」と呼ばれています。鎌倉時代には「非茶」と呼ばれ、劣ったものと位置付けられていました。ですが、室町時代に足利義満の庇護の下でだんだんと地位を上げ、そして今日までの発展に至ります。

ところで、読者の皆さんは茶畑と聞くと、どのような風景を想像されますか？私はお茶についての知識がほとんどなかったので、実際に黒いネットに覆われた茶樹を見て、「鳥かごみたいだ。」と感じました。後になって知ったのですが、お茶の葉は、日光に当たると渋み成分であるカテキンを作り出し、お茶にした時

に渋くなってしまうので、それを防ぐ為にネットをかけているのだそうです。

本題に戻ります。私にとって、お茶摘み自体は想像していたよりも難しくはありませんでしたが、想像以上の労力が必要でした。最初はどうかやって摘むのかが分からず、周りの人たちの見よう見まねでどこもなく摘んでいました。しかし、終盤には、どのようにすれば余分な力を使わず、かつ効率的に摘み取れるかというのが、自分なりに分かってきたように思えました。ですが、経験者らしき人たちの葉を摘む速さは目にも止まらぬもので、私は畏敬の念を覚えました。

お茶摘みで摘み取るのは、基本的にその年の四月に出た新芽の付け根にある小さな葉（霜ぶりと言われています）の直上部です。摘み取る時のコツは、片方の手で古い茎をもつ

て、もう片方の手の人差し指で摘むということ。こうすると、比較的力を使わずに摘むことができます。

摘み取った茶葉は家に持って帰ることができ、私は家で緑茶を作りましたが、（作り方はインターネットで「家庭で作るお茶」と検索すると簡単に出てきます。「衣をつけた天ぷらにしたら美味しい」と、一緒にお茶摘みをしたおば様方が教えてくれました。皆さんも機会があれば、一度やってみてはいかがでしょう？

締めに入らせていただきます。私はこの経験を通して、私たちが日頃お稽古に使うお茶や、皆さんに出させていただいたお茶は、大変な苦労が詰まっているのだという事を、深く認識しました。これからは、これまで以上に、お茶の大切さというものを噛み締めて、お客様方により良いおもてなしができるよう、精進して行きたいと思えます。

《宇治》

平野 裕大

五月十一日、第二日曜日で世間では「母の日」と呼ばれるその日、私たち茶道部は宇治へ行きました。お茶の名産地として知られる宇治。その日はちょうどお茶摘みのシーズン。茶道部のイベントの一つとして宇治へお茶摘みをしに行くこととなったのです。

宇治は古くから藤原氏を中心とした平安貴族の別荘地として栄え、平等院鳳凰堂や源氏物語の最終十章、「宇治十帖」の舞台として知られています。それと同じように宇治茶の歴史も古く「三大茶」と呼ばれる宇治茶、静岡茶、狭山茶の中でも宇治茶は鎌倉時代茶の生産が始まったとされ、十三世紀には後嵯峨天皇により茶園が開かれ、既に本格的な栽培が始まっていたそうです。そんな宇治でのお茶摘みは、私たちにとって興味の尽きないものであり、普段か

ら慣れ親しんできたお茶をより身近に感じられる体験となりました。

お茶摘みをさせていただいた茶園は、宇治駅などがある宇治市街地からバスでおよそ十五分ほどのところにある宇治茶会館の茶園でした。

さて、いざ、お茶摘みを始めてみますと、正直に言えば、お茶摘みに関しては単純な作業に感じられました。しかし、その茶葉を抹茶や煎茶にする工程のことを考えれば、やはり、お茶を作るということは大変なことだと思いました。

お茶摘みをしていて感じたのは、古い茶葉と新しい茶葉とを見比べると、見た目にこんなにも大きな違いがあるのか、ということ。新しい葉は青っぽく、手触りも柔らかいのですが、古い葉は黒くて筋張った感じでした。

お茶摘みを終えて、平等院や源氏物語ミュージアム等の宇治名所旧跡巡りをしました。

平等院は、藤原道長が別荘としていた地を、その子頼通が仏寺とし、その後有名な鳳凰堂などが造立されて成り立ちました。そして後で調べて知ったのですが、後嵯峨天皇が作った茶園の一つ、小松茶園は、平等院に作られたものだったのです。宇治の歴史と茶の歴史がこのように交わっている。まさに歴史ある町ならではのことだと思いました。

鳳凰堂はご存知の通り、今年の五月の初めに改修工事を終え、平安時代の美しさを取り戻したばかりです。浄土信仰の象徴の美しさはこのようなものであったのかと思えば、とても面白いものだと思います。

《西大寺でのお茶会》 岡本 浩章

昨年十一月二十四日、僕は奈良県の西大寺にある光明殿にて行われた「素心会月釜会期」というお茶会に参加させていただきました。これは普段お世話になっている小西先生が主催するもので、自分にとっては初めてのお茶会でした。

まず入ってすぐの部屋に、今回のお茶会で使われるお茶碗や掛軸、茶杓などのお道具の説明が書かれた大きな紙と、それぞれのお道具に関する方々の印が押されている箱が並べられていました。このようなご馳走は初めて見たので、お茶碗やお軸などといった普段のお稽古で使うような道具は分かりましたが、一体どのような道具なのか分からないものもありました。

そしていよいよ、お茶室へ入る「お席入り」です。今回のようなお茶会では普段のお稽古とは違い、一般の

方々も一緒だったので、動作の一つ一つでとても緊張しました。席に着いたあと、お茶菓子をいただき、お茶をいただく。これらの動作も普段と同じようにすればいいのに、とても緊張してぎこちないものになってしまいました。ようやく緊張が少しずつほぐれてきたところで、今回のお茶会で使われたお道具の拝見がありました。そこではお茶碗やお茶入れ、お茶杓が順番に回されてきて、拝見していくというものでした。それまでのお稽古で拝見をあまりやっつてこなかったもので、最初はどのように見ればよいかわからず、ここでも少し緊張しました。ここで拝見したお道具の一つ一つがとても立派で、また季節に合ったもので感動しました。その後、お茶室の中にあるお道具や飾ってあるものを展示していただきました。部屋には、大茶盛で使われる大茶碗をかざっていて、その大き

さに驚きました。たくさんあるお道具の中で印象に残ったものが、茶会での最上位の客である正客の席のすぐ近くにおいてある「煙草」でした。これは正客をもてなすための道具の一つで、今では使われないもの、置いてあるという事でした。道具が置かれている意味を知っていくのは面白い。と、改めて感じました。

お茶室から退出したあと、改めて最初に見た、お道具の一覧表を見ました。先程は分からなかったお道具が、今度は少し、一体どういうものなのか、分かるようになっていました。

自分にとって人生初のお茶会でしたが、楽しかったと思うと同時に、これからも学んでいかななくてはならないことは、まだまだたくさんあるのだと思いました。これからのお稽古で、茶道に関する色々なことを学び、力にしていきたいです。

《初めての茶会》北村 如快

昨年の十一月末に、奈良県の西大寺にて、「素心会月釜会期」という表千家のお茶会に参加させていただきました。私達が普段、茶道のご指南をいただいている小西利子先生が、今回のお茶会の御席主をおやりになられるということで、私達を特別にお招きくださったのです。

西大寺は思っていた以上に物静かで厳粛な空気に包まれていました。今回が初めてのお茶会となる私にとってその雰囲気は、大きな緊張をもたらすものでした。

お茶室に入る前、隣りの間で待っていると、端の一畳に多くの木箱と大きな一枚の紙が置かれていました。不思議に思い、よく見てみたところ、どうやら木箱は、お茶会に使うお道具の箱で、大きな紙はそれらの一覧表のようでした。その一覧表を見ると、一つ妙な物が。一番端に「煙管」

と書いてあったのです。一体何に使うんだろうと疑問に思っていると、茶会の始まる時間になりました。

お茶会が始まり、まずお菓子が出されました。菓子器から菓子を取出すとき、緊張で手が震えてしまいました。他のお客様方は、茶道の大先輩が殆どで、失敗は許されせん。緊張のあまりお菓子の甘さはすぐに消えてしまいました。やがてお茶が運ばれてきたのですが、お菓子の甘さが消えたおかげで少々苦く感じました。ただ、驚いたことに出されたそのお茶はあまり泡立っておらず、しかもダマが残っていないかったので。私はよく、泡立過ぎてしまうことがあるので、見習わねばと感じました。

お茶会も終わりに近くなってきた時、茶道具の拝見が始まりました。使われたお茶碗やお茶杓等を回し見するので、この作法は、初めて

だったので戸惑いました。私にはまだまだ教わるべきことがたくさんあるんだなと痛感しました。

お茶会が終わり、私は先生に「なぜ、お道具の中に煙管が含まれているのですか？またそれは何に使うのですか？」と質問しました。すると先生は、「煙管は正客の印なんですよ。」と、答えられました。茶道では、何か質問があるとき、直接お茶を点てる人に質問はできません。その代わりに質問の受け答えするのが正客で、質問に答えるためには茶道具に関する知識や、かかっているお軸の名前、生けられた花の種類など、色々なことを知っていなければならず、またその茶室の総責任者であります。ゆえに苦勞が絶えないため、せめて一服だけでもという意味で正客の席に、煙管と煙管盆を置くようになったそうです。茶道におけるお

もてなしの心は関係者にも向けられているのだと感じました。

今回のお茶会は、私にとつて大きな前進となるような気がしてなりません。普段のお稽古とは違った体験や学んだことがあまりに多かつたからです。そして、新たに学ばなければならぬこともたくさんあるのだと実感したこともまた、前進となつたとおもいます。これからも日々精進していききたいと思えます。

皆さんも是非、お茶会に参加してみたいかがでしょうか。自分にとって大きなプラスになるかもしれませんよ。

《映画『利休にたずねよ』を観て》

北田 航輝 井上 大志

秋が過ぎ去り、そろそろ冬に入ろうかという頃、私達清風学園茶道部は、ラジオ大阪と大阪芸術大学主催による『利休にたずねよ』の試写会に参加させていただきました。

この試写会には他校の生徒も大勢おり、舞台挨拶にいらした監督の田中光敏さんは、

「今までやってきた他の地域での試写会では類を見ない学生さんの数だ。」と、驚きの声を上げていました。

最初の40分ほどは、監督である田中光敏さんへのインタビューと、質疑応答の時間でした。

田中監督のお話しによると、この映画の主演が市川海老蔵に決まったのは、監督がこの映画の原作を読んだ時に、「この作品を映像化するならば、主役の利休には彼しかない。」と思つたという事を後日、原作の著者、山本兼一さんに話したところ、意見が一致したからだとか。

また、今作の見所の一つで、最後に出てくる黒塗りのお茶碗が時価数億円の逸品を借りて、しかも割れる恐れもあるのに、一度だけという条件

付きでお茶を点てさせていただいたというお話は、これから観る作品に対する期待感をより一層高めるものでした。

監督による興味深いお話しが終わり、およそ2時間の上映時間があつたという間に過ぎて行きました。クラブ内には、事前に原作を読んでいた者とそうでない者がいたのですが、両者ともにとっても楽しめていたように思います。

この映画を観て、それまで私の中にあつた、物静かな利休像が壊れ、作品のキャッチコピーにもあつた「時の権力者をも畏れさせた茶聖・千利休」へと変わっていききました。私達が学校の教科書などからイメージするような利休とは違った利休がこの作品の中で生きているように思います。

皆さんも『利休にたずねよ』を観てみてはいかがでしょうか。

《お家元見学》坪内 浩平

先日、表千家のお家元である不審庵へ見学に行ってきました。私以外の高校三年生一同は一昨年に既に見学に行ったのですが、私はその日予定があり、行けずにいました。しかし、茶道の知識もある程度付いていた今行けたことで、学ぶこともたくさんあったと思います。

お家元へ行くとまず、表門があります。これは江戸時代、お家元が住んでいた紀州徳川家からいただいたもので、お家元に入るときはお辞儀をしてから通用門を通って中に入ります。ところでこの表門、開いていることはあまりなく、脇にある小さな通用門を通ります。これは明治時代にお家元が火元となつて発生した火災の際、門から火を外に出してしまつたということへの反省から、初釜などの年3回しか開けてないということだそうです。

中へ入ると、本来は庭を通つて、庭側の「にじり口」という入り口から「不審庵」というお茶室へ入り、他の部屋も見学するのですが、当日は雨が降つていたので玄関から建物へ入り、残月亭、無一物といったお茶室を見て回り、窓から庭を眺め、建物の中から不審庵へ入りました。不審庵は狭く天井も低いのですが、座つてみると不思議と狭さを感じないのです。これには一同感嘆の声。それと、お家元の中をまわつていて印象深かつたのが梁の低さです。なかには目の高さほどの低さの梁もあり、気を抜くとすぐぶつけてしまいます。(実際私も2回ほどぶつけてしまいました。)

一通り見学が終わると、新席という広いお茶室でお菓子とお茶をいただきます。座っている時間は結構長かつたのですが、お家元の方がする話がとても面白く、あつと言う間

に時間が過ぎました。おかげで大半の高校二年生は足が痺れて悶絶していました。

お家元見学はそこで終了なのですが、お家元のお弟子さんと清風出身の方がいらつしやるので、その先輩とお話や質問をさせていただき、ご挨拶をしてお家元を後にしました。

《先輩にインタビュー》橋本 剛幸

今回、茶道部の一期生でOBである、山村侃さんにインタビューさせていただきました。それについてお届けしたいと思います。

橋本(以下橋)：今日はお越しいただきありがとうございます。早速ですが現在、茶道部では部誌を発行しています。率直な感想をお聞かせください。

山村さん(以下山)：良いと思う。茶道をよく勉強しているように思う。

橋：ありがとうございます。早速質問に入らせて頂きます。

「茶道部に入ろうと思ったキッカケはありますか？」

山：年少の頃から日本舞踊をしており、所作を学ぶ為にも役立っただろうという事と、学園長先生からのお誘いがあったので、入部させてもらいました。

橋：「入部して良かったなと思うところはありますか？」

山：茶道の所作に踊りに通ずるところがあり稽古になったと思うし、後輩に着物を着せてあげることが通じて、文化を学んでもらえるのが良かったです。

橋：「茶道と日本舞踊の共通点は？」

山：私の流派(山村流)は、埃をたてずに静かに舞うという「静の動き」を大切にしており、それが茶道と共通しているところだと思います。

橋：「お点前で難しいなと感じる所はありますか？」

山：足がしびれるところと、順序を一つ一つ正確に覚えるのに苦労したところです。

橋：「新入生に向けてのメッセージを！」

山：茶道といえど固いイメージがあるけれど、自由に楽しんで活動してい

るようだから、気軽に稽古に参加してみたいかがでしょうか？

橋：ありがとうございます。話が変わるのですが、「大学生活はどうですか？」

山：高校より楽で楽しい。しかし、自分でしつかりしないとダメになってしまうところが難しい。

橋：なるほど・・・今日はどうも、ありがとうございました。

山：こちらこそ。

【笑顔で答える山村さん】



《インタビュー後の感想》

昨年の文化祭の時、山村さんに着付けていただきました。しかし、その際あまりお話することができなかった。今回このような機会があったので、今回このような機会があったて良かったです。

清風生としてではなく、大学生という大人になった先輩を見て、将来自分が卒業しても茶道部に寄せてもらえるようになりたいと思いました。

「プロフィール」

山村 侃(やまむら かん)／大阪出身
／平成4年4月8日生まれ／23年
度卒



《お道具について》坪内 浩平

茶道をするにあたって最も大切なものは礼ですが、お道具がなくては始まりません。ここでは、そのお道具の中でも基本となるものについて紹介していきます。

・茶碗

茶碗はお茶を飲む器として奈良く平安時代に伝来しました。茶道で使う茶碗は、ご飯茶碗などとは違い、使うだけでなく見て楽しめるような芸術性の高いものが多いです。



中に入っているのは、茶碗についた水滴を拭き取るための「茶巾」です

・棗 なつめ

抹茶を入れておくための漆塗りの容器。これから点てようと思うお茶にあわせた量の抹茶をすくい、茶碗へ入れます。棗なつめという木になる実に形が似ているためそう名付けられました。

・茶杓 ちやしゃく

棗なつめからお茶碗へ抹茶を移し入れるのに使います。長さは20cm前後で、先が反っておりそこで抹茶をすくいます。

・茶筌 ちやせん

抹茶を入れたお茶碗にお湯を注いだ後、均等に混ぜるために使います。



→左側が茶筌ちやせん。右側の容器が棗なつめで、その上につけている物が茶杓ちやしゃくです



これは「釣り釜」と呼ばれるタイプの
もので、鎖で上から吊るされています

・茶釜
ちまがま

茶碗に注ぐためのお湯を沸かす釜で、一般的に炭でお湯を沸かします。

・柄杓
ひやうぎ

茶釜から茶碗にお湯を注ぐ時や、茶釜に水を足す時などに使います。茶道で使う柄杓は主に竹製です。

これ以外にも茶道はまだまだたくさん道具を使います。その一つ一つに意味があり、無駄なもの一つもありません。覚えるのは少し大変ですが、それぞれの役割を理解していくのは意外と楽しいです。皆さんもこのような道具を使っておいしいお茶を点ててみませんか？

《和菓子について》相川 真人

和菓子、洋菓子、駄菓子、スナック菓子…などなど、日本にはありとあらゆる「お菓子」が存在しています。その中でも和菓子は、茶道においてお抹茶と同じくらい重要なものとされています。この文章では、茶道における和菓子についてお話ししようと思います。

まず最初に、「そもそも和菓子とは何か」についてお話ししたいと思います。和菓子とは、日本の伝統的製造法で作られたお菓子のことです。

和菓子の中には、遣唐使によって伝来した唐菓子（からくだもの）や、宣教師達によって伝えられた南蛮菓子も含まれます。

でも、どうして海外から伝来したお菓子なのにそれらは和菓子とされるのでしょうか。それは一言で言えば、伝来したものに日本流の「アレンジ」を加えたからです。「アレンジ」を加えた結果、元となったお菓子とはかけ離れたものになり、それはもう唐菓子とも南蛮菓子とも言えない、新しいお菓子となったので、それらは和菓子とされるようになったと言われています。私は、和菓子について調べた時にこのことを知り、ポルトガルで元となるお菓子ができたとされるカステラが和菓子に分類されるということに大変驚きました。続いて、和菓子と茶道の関わりについてお話しします。和菓子は水分の含まれる量によって大きく三つの

種類に分けられます。まずは「干菓子（乾菓子）」です。名前の通り、水分の少ない（全体の20%以下）お菓子里で、落雁や和三盆などがこれにあたります。お茶席では、薄茶と一緒にいただきます。次に「生菓子」です。主菓子とも呼ばれるこのお菓子は干菓子と違って水分の多い（全体の40%以上）お菓子で、餅菓子や饅頭、羊羹などがこのように呼ばれます。お茶席では濃茶といただくのが一般的ですが、干菓子と同様に薄茶といただくこともあります。そしてあとのもう一つは、干菓子と生菓子のちようど中間にあたるようなお菓子で、「半生菓子」と呼ばれています。甘納豆や最中などがこれにあたります。ところで、私は和菓子には大きな特徴があると思っています。それは、和菓子はただ単に「食べる」為のも

のではなく、「季節を感じさせる」ものだという事です。茶道において、「季節」というものは最も大事とされているものの一つですが、それは和菓子においても例外ではありません。例えば、夏になると「くず」を使って涼しげに見せたり、正月の初釜では「花びら餅」という昔の新年行事を元にしたものをいただいたりと、季節ごとそれぞれに趣向を凝らした特徴があり、それは和菓子独特のものではないだろうかと思っています。

今回、この文章を執筆するにあたって自分で色々調べてみたり、聞いたいたりしたのですが、その途中で気づいたり、感じたりするところが沢山あって、大変良い経験になりました。この文章を機に少しでも和菓子について興味をお持ちいただけましたら幸いです。

《あとがき》

鈴江 晴碧

本日は、清風学園文化祭において開催された茶道部野点にお越しいただき、さらには当誌『侘び寂び男子』手にお取りいただき、誠にありがとうございます。

さて、当誌は今年で三年目を迎えることができました。二年前の第一号と比べ、今年の第三号はページ数が倍以上になり、内容も多様になってきました。今後より一層の充実を目指して、日頃のお稽古はもちろん、校外での活動もしつかりと身にかけてのように、心がけていきたいと思っております。

この部誌は私達茶道部の部員が自主的に作成すると言い出したのですが、お茶のご指導を頂いている小西先生をはじめ、また、顧問の先生方のお力添えがなければ完成することはありませんでした。この場をお借りして、ご協力に感謝いたします。

【茶道部 部員名】

高等部

3 六 J 相川真人
3 六 I 井上大志
3 六 F 川中一康
3 六 I 鈴江晴碧
3 六 J 坪内浩平
3 文 B 北田航輝
2 六 K 橋本剛幸
2 六 D 岡本浩章
2 六 D 岡田最大
2 六 I 北村如快
2 六 J 平野裕大
2 六 I 阪口大樹
2 文 A 佐野勝洋
1 六 J 相原一輝
1 六 K 吳原泰智
1 六 K 谷尚樹
1 六 K 三浦大輝
1 六 K 近藤柊太
1 六 K 西浦翔太
1 六 K 藤田省吾

中等部

1 六 K 原田優真
1 六 K 熊崎健
1 六 K 吉良大樹
中 3 A 財津真生
中 3 A 宮崎隼
中 3 D 前田陽希
中 2 D 山本涼太
中 1 C 鈴木悠太
中 1 F 高田真名斗
中 1 G 玉置和也