

片山タイムズ

第四号
令和四年
八月吉日

今月のお道具

薩摩切子(高橋 太久美)

ぎやまんの水差しによく合うのが薩摩切子の薄器になります。
この薩摩切子の作家さんは、鹿児島・・ではなく大阪の方になります。
きれいな薩摩切子とぎやまん、ぜひ涼しげなお点前のお稽古をと思いい用意しております。



薩摩切子の薄器とぎやまんの水差し

今月のお稽古

名水点

京都には数多くの名水が存在しています。一説によると、京都の地下には琵琶湖に匹敵する量の地下水が存在しているといわれています。
醒ヶ井、利休井戸、宇治川三の間の水が有名です。また地下水でなく神苑や高山の霊水で名水点をします。
客に名水であることをあらかじめ知らせるために、水指にしめ縄を張っておきます。



お稽古の様子(岸本さん)

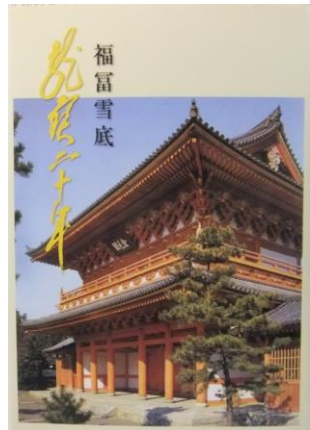
名水点ではありませんが、過去支部の月金の担当で当社中が担当したときは、和歌山にある那智の滝の水の席と、富士山の湧き水である涌玉の水を当日早朝に汲み、お席にお出ししています。
夏の名水はちよつとした清涼感が生み出されますね。



那智の滝と青岸渡寺

本から伝えたいこと

龍寶二十年 福富雪底



龍寶二十年

大徳寺の管長を昭和58年から平成15年までされていた福富雪底和尚の本です。このなかで、当時裏千家御家元であった、現在の鵬雲齋大宗匠との対話がいっつか掲載されています。
だいぶ古いお話で生徒さんによってはまだ生まれる前の話ですが、時代を超えていいお話がたくさんありますので、ご紹介いたします。

福富雪底和尚

人間の品性のお話が出たが、決まった基準があるのではなく、その時代、時代で決まることですね。政治家が品位をなくした、日本人は品格がなくなつたと、最近いろいろ言われているが、五十年もたてば「あのころの人はよかつた」と言うかもしれない。我々はさかんに「明治の人は骨があつた」と言いますがね。その明治の人も江戸時代の人から見ると「近ごろのやつらは西洋かぶれで仕様がないわ」と言われつつと思ふのです。だから我々は「近ごろの若い人は仕様がねえ」とも言うのだが、これもあんまり当てになりませんね。つい、我々は自分の物指しではかりますからね。しかし我々の文化の中には「一型」による人づくりの伝統がありますね。

鵬雲齋大宗匠

確かに茶道にも禅にも一の型があつて、結構口やかましい。だがまあ、そこまではひとまず入れる必要がある。そして、そこから先はひとりでもやらせるより仕様がな。あるところまで規制して、あとはパツと放してやる必要があるのです。茶道も「守・破・離」ということが体得できてこそ初めて自分のお茶ができるのですから、その「型」をつくりあげる自己錬磨はきびしくやる必要があります。

(龍寶二十年 p111 p112 参照)

※下段に続きます

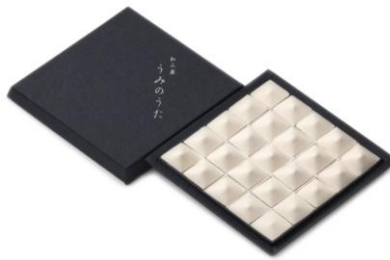
とあります。

いつの時代でも今どきの・・・というのはありますね。これはあまりあてにならないのはいつの時代もこの会話をしているのがその証左でしょう。そのあとに大宗匠のお言葉が重要です。しっかりと稽古して、皆さんも型をつくりあげたい。たうえで、ご自身の「茶の湯」を作り上げてくださいます。

来月もこの本から少し抜粋し、ご紹介させていただきます。

お菓子紹介

過去にお稽古や、当社中主催の茶会でお出ししたお菓子をご紹介します。
コロナがおさまり各地にご旅行でお楽しみいただくことができるかと思っております。



うみのうた製造元
三谷製糖羽根さめき本舗
https://wasanbon.com/



うみのうた

干菓子というのと、和三盆でできているもの、想像します。その和三盆は京都で作られるというイメージの方も多いのではないのでしょうか。国内の和三盆のほとんどが香川または徳島で生産されています。

讃岐和三盆は江戸時代中期、讃岐高松五代藩主松平頼恭(よりのたか)公が風土に適するとして、平賀源内にサトウキビの栽培を命じ、試作させたことが始まりと言われています。当時の製法は三谷製糖に引き継がれているとのこと。その和三盆を使ったお菓子三谷製糖羽根さめき本舗の「うみのうた」です。平成30年の吐月峰の月釜でお出ししました。

高橋 太久美
たくみ工房主宰 高橋 太久美
新美工芸会会長
日本ガラス工芸学会会員
切子ガラス工芸研究所 たくみ工房代表
略歴
1980年 由利精助氏(薩摩切子の第一人者)の指導をうける
1982年 薩摩切子の復元をはじめる