

# 文化の森の柿茶会

平成 31 年 1 月 20 日(日)

## 紅白柿なます

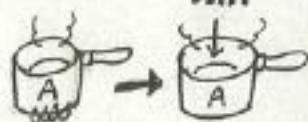
### 材料 (約 10 人分)

大根・・・1/3 本 (400 g)	甘酢	} A
にんじん・・・50 g	酢・・・大さじ 6	
塩・・・小さじ 1/2	砂糖・・・大さじ 4	
干し柿・・・1~2 個	塩・・・小さじ 1/3	
柚子の皮・・・1/2 個分	しょうゆ・・・小さじ 1/2	
	昆布・・・5cm	



### 作り方

1. 大根は 5cm 長さに輪切りにし、皮をむき、縦に薄切りにし、箸から千切りにする。人参も千切りにする。  
昆布は少なめの水でもどす。



2. ①の大根とにんじんをボールに入れ、塩をふり、ざっと混ぜ 10 分ほど、置いておく。
3. 鍋に A を入れ、火にかけ、煮立ったら火をきり、①の昆布を千切りにし、入れ、粗熱をとる。

4. ②がしんなりしたら、水気を手でかたく絞り、③の甘酢と合わせる。
5. 干し柿、柚子の皮も千切りにし、④に混ぜる。



## 吸い物

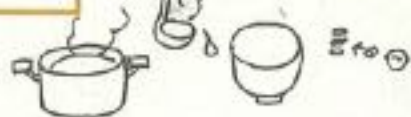
### 材料 (4 人分)

だし汁・・・600cc	ほうれん草・・・1/2 束
塩・・・小さじ 1/2	かまぼこ・・・8 切れ
薄口しょうゆ・・・小さじ 1	柚子の皮・・・少々



### 作り方

1. ほうれん草はさっと茹で、4~5cm 長さに切っておく。
2. かまぼこは飾り切りにする。
3. だし汁を火にかけ、A で調味する。
4. お椀に①と②を入れ、③のだし汁を注ぎ、柚子の千切りをのせる。



## 里芋のしんじょ

### 材料 (4人分)

里芋・・・150g

はんぺん・・・1枚

茹でぎんなん・・・4個

カニカマボコ・・・1~2本

生姜汁・・・小さじ1/2

片栗粉・・・大さじ1

塩・・・少々

} A

あん

だし汁・・・300cc

薄口しょうゆ・・・大さじ1

みりん・・・大さじ1

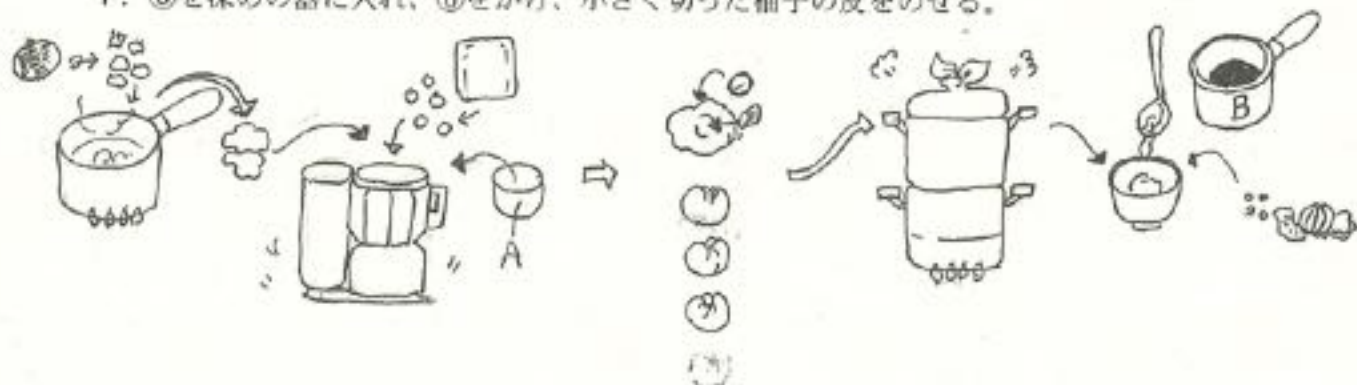
片栗粉・・・小さじ2

柚子の皮・・・適宜

} B

### 作り方

1. 里芋は皮をむき、小さい一口大に切り、水にさらし、レンジで加熱するか、柔らかくなるまで茹でたら、つぶす。
2. 白はんぺんは細かく切る。
3. ①の里芋、②のはんぺん、Aの調味料をフードプロセッサーにかけ、ボール等にあける。  
※食材が多い場合は、半量ずつ同様に攪拌する。
4. ③のタネを4等分し、濡らした手にのせ、中に、ぎんなん、1/3に切ったカニカマボコを入れ丸める。  
※ラップに広げ、具を入れ、ラップごと丸めても良い。
5. ④を蒸気の上がった蒸し器に入れ、8~9分蒸す。  
※だし汁(分量外)で6分ほど、茹でてでも良い。
6. Bを火にかけ、水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
7. ⑤を深めの器に入れ、⑥をかけ、小さく切った柚子の皮をのせる。



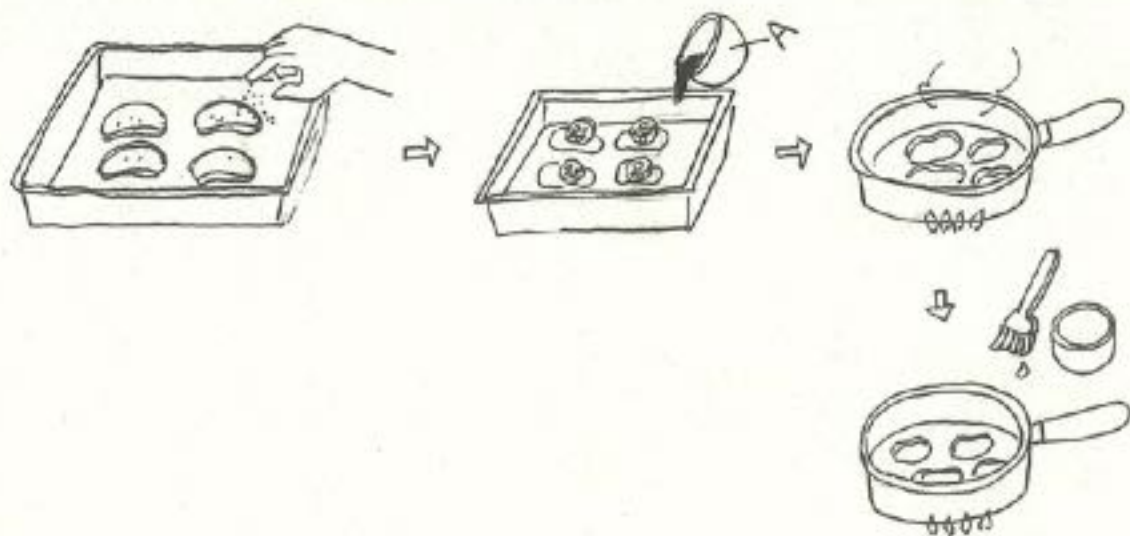
## さわらの幽庵焼き

### 材料 (4人分)

さわら・・・4切れ (360g)	酒・・・・・・大さじ4	} A
塩・・・・・・少々	みりん・・・・大さじ2	
柚子・・・・・・1/2個	しょうゆ・・・・大さじ2	
卵黄・・・・・・1個分		

### 作り方

1. さわらは大きい物は1/2～1/3に切り、身を上にして、パットに並べる。  
塩をふって10分ほどおき、ペーパータオル等で軽く水分を押さえる。
2. 柚子は輪切りにし、①のさわらの上に乗せる。
3. ②の上から、混ぜ合わせたAをかけ、時々、上下を返しながら、15分ほど、漬ける。
4. ③から、さわらを取り出し、グリルかフライパンで、両面焼き、火が通ったら、卵の黄身を刷毛で塗り、もう一度、さっとあぶる



## 担当Hの 瑞林寺柿茶会 体験レポート

平成 30 年 1 月 14 日 (日) 晴天

朝 10 時 30 分、駐車場は既に満車で、JA に停める。

寺の階段を上がり、本堂入口の石の階段には靴と草履でいっぱい脱ぐ場所もないほど。入ってすぐ、受付があり、記帳する。見回すと、さすがお茶会、和装のご婦人が目立つ。とても華やかだ。受付の案内では、お茶席は“表千家”“裏千家”“お煎茶”と、蜂屋小でお茶を習っている子供たちがたててくれる“わらべ”の4つがあるとのこと。“わらべ”は無料でいただける。事前に購入した券にはお茶券2枚、点心1枚がついている。

さて、最初はどこの席に・・・伝承2班さんと一緒だが、最初は二手に分かれ、私と他2名は“表”の待合の部屋へ。ここでも、記帳し、座って待つ。お茶の心得もなく、初めてのお茶会の私は、事前にネット動画で作法や持ち物を付け焼刃で勉強。持参した、風呂敷にコートとマフラーを包み、白い靴下を履く。

ほどなくして、係りの方の声掛けで部屋を移動。赤い毛氈の廊下を手入れの行き届いた中庭に沿って、眺めの良い茶室へ。席につき、緊張の面持ちでお茶を待つ。最初に塗りの大きな菓子器の上のついた干し柿がだされた。これぞ、蜂屋柿！一切れ、1/8 ほどだろうか・・・。ネット動画を思い出し、はしでお懐紙の上に干し柿をとり、食べる。思ったより、固めだが、しつこくないねっとりした甘味で、噛むとほんのり柚子の香りが・・・。以前、山の講でおじゃました、蜂屋の堀部さんのお宅でいただいた干し柿のお菓子を思い出す。思いのほか、早くお茶が運ばれてきたので、余韻を楽しむ間もなく、高級蜂屋柿を飲み込む。これまた、昨夜の動画を思い出し、お茶をいただく。自分で市販の抹茶をぐりぐり混ぜたそれとは、やはり違って、美味しい。

次の席に行く前に、空いているうちに、点心へ。広い部屋の入口で、券をだし、パックのお弁当を受け取り、空いている席へ。長机の上には、すでに、漬物がおいてあった。

一つの皿には、カリモリ漬けとたくあん、もう一つの皿には、赤くない福神漬けが盛り付けてある。今日のもう一つの目的はこれなので、真っ先にお漬物を自分のお弁当パックのなかへ入れる。お弁当は森山の「カモミール」からの仕出しで、お肉も魚もあり、精進料理ではなく、ボリュームがある。和装のご婦人がお茶を運んでくれた。お弁当をかつこむと、厨房へおじゃました。漬物のことを訪ねると、カリモリは市販のものだったが、たくあんと福神漬けは作者がいた。まずは、80代の笑顔が素敵なお婦人にお話を聞いた。昭和6年生まれM・Aさんは、10年間、毎年、柿茶会に大根の漬物を提供しているそうだ。今日のは大根21kg分だそう。

「私も、もお年やでできんけど、やれるうちはやろうと。娘はちっともしやあせんで、食べもせんでね。」と。調理台によりかかってはいらしたが、いたってお元気な86歳。カメ

ラを向けると「こんな年寄、写さんといて」とはにかんだ笑顔のしわがとてもチャーミングだった。

福神漬は比較的若い和装のご婦人。昭和24年生まれF・Mさん。

干した大根と他の煮た野菜に、ザラメ、酢、しょうゆ等の煮汁を入れておく、甘めの漬物だ。

「しょうがのみじん切も入れて、野菜と大根の中に汁をパーっと入れておいとくの。もう次の日食べれるよ。今日のは一日おいといた。」

お話をしてくださる手元には、持参したであろう、米なら1升は入るくらいの大きなタッパーが、ほぼ、空になっていた。

厨房でお話を聞いた後は“わらべ”のお茶席と“裏千家”のお茶席へ。わらべでは、水屋に控えている子供がもたれたため、お茶をたてている最中に障子が外れるというコントのようなアクシデントがあり、場が和んだ。

“裏”の待合の部屋の障子にはとても古く、龍の絵が描かれており、文化財を多く所有する瑞林寺ならではのしらと、眺めた。

通された“裏”の席は“表”の部屋の倍はあろうかという広いお部屋だ。

お茶をたてて下さる方も、正客の役も男性で、抹茶を入れる棗や、床の間の掛け軸の話でお茶席を盛り上げていた。こちらの蜂屋柿は柚子は入っていないが、やはり、濃厚で甘い。

お茶は“表”より“裏”の方が、泡立てが多く、まろやかな味と聞いたが、正直、違いはあまり解らない。が、こちらの方が自分の好みかもと感じた。

戴いた後、同席した伝承さんと、話題になった、貴重だと言われている棗をはじめ、お道具をそばで拝見し、その、手の込みよう、美しさには驚いた。

お茶席を後にし、広い寺の中を眺めて歩くと、ひな人形がいくつも飾られてあり、古い物は明治時代との表記がある。柱、ふすま、欄干、ガラス戸、ありとあらゆる物が歴史を感じさせる荘厳な雰囲気がある美しいお寺だ。もっと早く、来れば良かった・・・。

お琴の生演奏もあるなど、新春らしい、おもてなしを満喫できる茶会だった。

私もいつか、着物で参加したいなあ・・・❤️



## 瑞林寺について

瑞林寺は寺の記録によれば、永生元年（1504）に、仁濟宗愨（じんさいそうじょ）が当時の守護の土岐成頼（ときしげより）の援助を得、師の悟溪宗頓（ごけいそうとん）を開山にして創建された（臨濟宗妙心寺派）とされています。寺伝によれば、將軍足利義種に蜂屋柿を献上して「柿寺」の称号と寺領 10 万石を与えられたといひます。のち、秀吉、家康にも蜂屋柿を献上して寺領を認めてもらいます。永生 8 年（1511）、守護代藤原（斎藤）利隆は「禁制」を出し、寺内の乱暴狼藉など戒めてます。この禁制は瑞林寺に残り、市の有形文化財に指定されています。瑞林寺にはこのほか、貴重な文化財が多くあります。その中でも、蜂屋大仏といわれる弥勒坐像（みろくざぞう）は総高 4.81m、顔の大きさだけでも 108 cmある巨大なものです。これは、瑞林寺に移る前に末寺の大興寺に首から上だけあったものを再興したものです。本尊の聖観音菩薩、室町時代の涅槃図（釈迦の亡くなる直前の絵）、十六善神図（般若經の護持を誓った神々の絵）、とともに県の指定文化財です。

『市民のための美濃加茂の歴史』より

## 瑞林寺おくいさんのお話

聞き手・伝承料理の会 F

「瑞林寺の柿茶会をもっと、多くの方に広く知って欲しいし、着物文化も廃れさせたくないという思いでやっています。

現在の柿茶会は 20 年くらい前からやっています。その前は、戦後から昭和 40 年くらいまで、もともと蜂屋ではお茶が盛んだったんです。“青年学校”の人たちが、蜂屋地区で集まって講堂で（学校の体育館）お茶会をやっていました。100 人まではいかないけど、お茶は 4 席ありましたよ。（蜂屋で）お茶が盛んなのは蜂屋柿に関係するのではと思いますが、当時のお菓子が蜂屋柿だったかは不明です。

S42 年に自分が嫁いできて、翌年、（前代？）和尚が亡くなりました。和尚はもともと、兵庫の西宮出身で、兵庫でお茶をやっていたのか、心得はあったので、蜂屋のお茶会にお客さんとして呼ばれていったんです。『こんな田舎でも！（こんな文化的なことを）』と感動した和尚が、“これを寺で”、と考えたが、亡くなってしまったので、（その後）自分がやることに。

市長が川合良樹さん（H5～）の頃、当時、蜂屋柿は下火になっていて、蜂屋の村瀬さんが細々やっていましたが、蜂屋柿でお茶会をと考えた和尚は JA に掛け合ったがうまくいかず、市も協賛してくれず、蜂屋柿振興会を立ち上げたんです。最初は規模が小さかったが、次第に大きくなり、蜂屋柿も JA から仕入れるようになりました。そおして、今の形に・・・。

お茶のお運びにわらべの親御さんも手伝ってくれますが、着物がないという方には、こちらでお貸しすることもあるんですよ。』