

文化の森の 柿茶会



5/18 (土) 10:00~14:00 (9:30~受付)



瑞林寺の柿茶会を文化の森バージョンで行います。
伝承料理の会と一緒に調理し、食事した後、
干し柿とともに、お点前をいただきます。
カジュアルなお茶会です。

参加費：500円
持ち物：エプロン、三角巾



四季を食べる講座

本日はご参加ありがとうございます♡ 美濃加茂伝承料理の会

〒505-0004 岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋 3299-1

tel:0574-28-1110 担当：林 悦子

はじめに

現在開催中の企画展『瑞林寺、500年のはるかな旅展』の蜂屋の瑞林寺では、毎年1月に“柿茶会”という名のお茶会が催されます。この“柿茶会”には、美濃加茂市内はもとより、県外からも多くのお茶愛好家たちが和服姿で集まるなど、年始らしく、大変、華やかなお茶会となっています。

500年続く瑞林寺ですが、この“柿茶会”の歴史は、意外と浅く、始まってまだ、20年ほどとなります。しかし、蜂屋町では、その柿茶会の前身となるお茶会の文化が、戦後すぐの昭和20年代後半から浸透しつつあったことは、あまり知られていません。

伝承料理の会員が、平成31年、1月の講座“文化の森の柿茶会”のための聞き取り調査で得た情報を素に、昔の蜂屋のお茶会について知ることができました。

本日は皆さんに、文化の森敷地内で採れた柿を使った干し柿とお茶を楽しんでいただくと共に、蜂屋のお茶会が“柿茶会”にたどり着いた歴史を、ご紹介したいと思います。



※食材の旬にこだわる『四季を食べる講座』ですが、本日の干し柿は冷凍物を使わせていただきますこと、ご了承ください。

豆ごはん

材料 (4人分)

米・・・・・・・・・・3合	塩・・・・・・・・・・1・1/2	} A
グリーンピース・・・・・・・・120g	酒・・・・・・・・・・大さじ2・1/2	

作り方

- 1.グリーンピースは色よく茹で、細かく刻んでおく。
- 2.米はAを入れ(酒の分、水を控える)炊き、炊きあがったら、①をご飯の上に乗せ、10分ほど蒸らす。
- 3.②をさっくりと混ぜる。

本日は俵型のおにぎりにしようよ



きぬさやの白和え

材料 (4人分)

きぬさや・・・・・・・・50g (約30枚)	白すりごま・・・・・・・・大さじ2	} A
にんじん・・・・・・・・100g (1/2本)	砂糖・・・・・・・・大さじ1・1/2	
こんにゃく・・・・・・・・1/4枚	塩・・・・・・・・小さじ1/3	
木綿豆腐・・・・・・・・2/3丁	しょうゆ・・・・・・・・少々	

だし汁・・・・・・・・大さじ3	} B
砂糖・・・・・・・・大さじ1	
みりん・・・・・・・・大さじ1/2	
しょうゆ・・・・・・・・小さじ1	

作り方

- 1.木綿豆腐は一度茹でてから、布巾等に包み、水気をきっておく。
- 2.きぬさやは筋を取り、斜めに1/3か1/4に切る。
- 3.にんじんは皮をむき、薄目の短冊に切る。
- 4.②、③を茹で、水気をきっておく。
- 5.こんにゃくは茹でてから、千切にし、Bで煮ておく。
- 6.すり鉢にAを入れ、混ぜ、①の豆腐を崩しながら入れ、すり混ぜる。
- 7.④、⑤を入れあえる。※⑥、⑦は食べる直前に



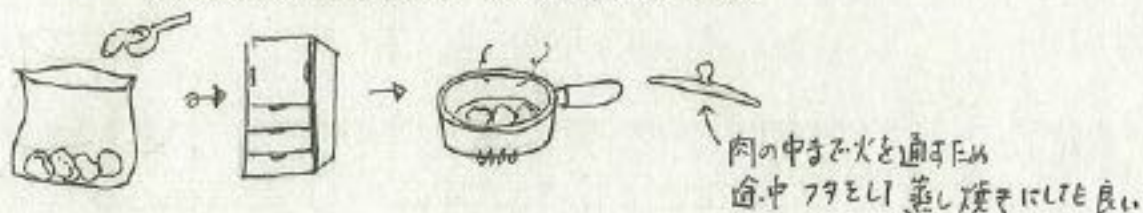
とり肉の塩麹焼き

材料 (4人分)

とりむね肉・・・250g 油・・・少々
塩麹・・・25g

作り方

1. とりむね肉はそぎ切りにし、塩麹とともに密閉袋に入れ、軽くもみ、一晚、冷蔵庫内で漬け込む。(時間がない場合は数時間でも可)
2. フライパンに薄く油をしき、①の片面が焼けたら裏返し、ふたをし、中まで火が通るように両面焼く。(焦げやすいので注意)



塩麹

材料

米麹・・・100g } 麹に対して塩は35%がベスト ♡
食塩・・・35g }
水・・・かぶるくらい(一度沸騰させ冷ましたもの)

作り方

1. 清潔な容器に米麹と塩を入れ、まんべんなく混ぜる。
2. 全体がかぶるくらいの水を入れ、塩を溶かす。ふたをゆるめにして室温で10日～14日置く。途中、水位がさがったら水を足し、1日一回、混ぜる。

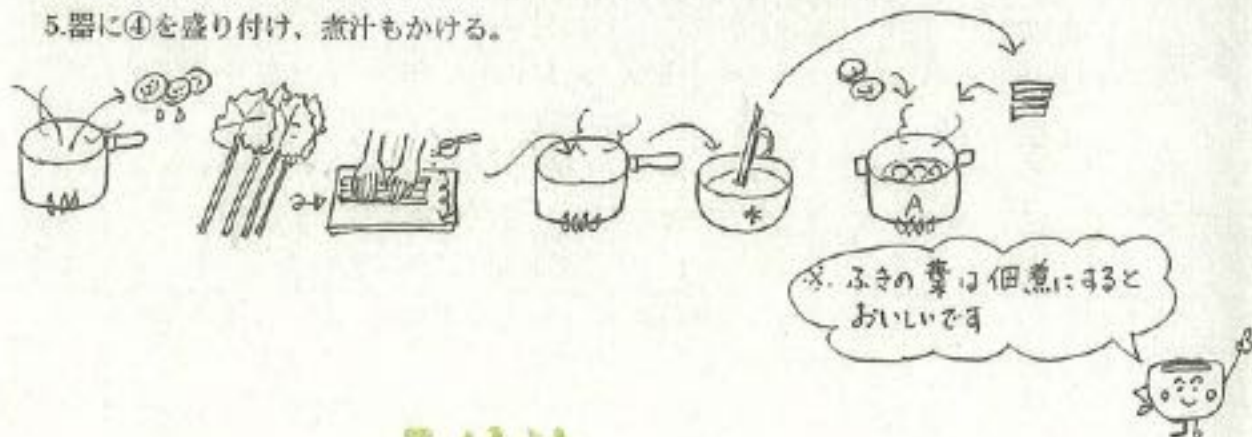
がんもどきとふきの煮もの

材料 (4人分)

小さめのがんもどき・・・8個	だし汁・・・400cc	} A
ふき・・・90g	砂糖・・・小さじ1	
	みりん・・・大さじ1	
	塩・・・小さじ1/3	
	しょうゆ・・・小さじ1	

作り方

1. がんもどきは熱湯で油抜きをする
2. ふきは葉を切り取り、茎はまな板の上で塩(分量外)をふって板ずりし、熱湯で茹で、水に取り皮をむく。4~5cm長さに切る。
3. 鍋にAを入れ、①のがんもどきを入れ、沸騰してから10分ほど煮る。
4. がんもどきに味が染みたら、②のふきも入れ、更に3分ほど煮る。
5. 器に④を盛り付け、煮汁もかける。



暑竹汁

材料 (4人分)

ゆでたけのこ・・・50g	だし汁・・・4カップ
わかめ・・・40g	しょうゆ・・・大さじ1/2
木の芽・・・少々	塩・・・小さじ1/2

作り方

1. 火にかけただし汁にしょうゆと塩で味付けをする。
2. わかめは水洗いし、塩をとり食べやすく切る。
3. ①にたけのこわかめを入れさっと煮る。
4. 椀にもり、手でたたいて香りをだした木の芽を浮かす。

聞き取り

●H31、4、5（金）MMさん（男性）蜂屋町在住 S9、5、28 生まれ

（蜂屋生まれ蜂屋育ち、市役所を定年まで勤める）

・昭和 22 年に国民学校が蜂屋小学校になりましたね。それと同時に蜂屋に県立加茂高校の農業課の分校ができたんですが、昭和 27 頃に廃校になりました。その後、27 年の 5 月に蜂屋高等学園が開校になりました。それが、青年学校です。そこで、内木樹という和裁の先生が和裁、堀部先生が洋裁を教えてみえたんです。内木先生はもともと、蜂屋の人で、名古屋に嫁いで内木姓になったんです。また蜂屋に来たのは疎開なんじゃないかと思えます。

当時の新生中学校を卒業して高校は行けない人がたくさんいましたので、その人たちのために、洋裁和裁を教え、お茶も教えたっつうことです。（最初は女性だけだったが）内木先生が青年団に呼びかけたんでしょう。私の推測ですが・・・。

そこで、昭和 27 年の開校と同時に内木先生の指導の下、初釜式（お茶会）を始めたいことですね。

最初は青年団は入ってないですね。MM 君、MY 君、SM 君とかが、手伝ったのはその 10 年後だと思います。内木先生と MM 君、MY 君は親戚で、内木先生が身内に頼んで応援してもらったってことですね。当時、婦人会がかなり協力したと思います。

瑞林寺さんでやるようになってから、蜂屋柿の人たちも協力するようになったと思います。当時の様子から行きますと、昔の役場の 2 階でも出来ん、講堂は使いにくい。お茶会だから畳お上が良かったんやないですか？お寺さんに会場を借りたっつうのがほんとやないですか？瑞林寺さんの前の宗範和尚さんは『あくまでも、瑞林寺が主催じゃないよ。会場を貸すだけだよ』という考えだったんです。

わたしは（お茶会に）全く、携わってないんです。私は青年団付き合いもしてなかったんですが、お寺さんの責任総代をやった頃は、お茶会も行きました。責任総代をやっていたのは、今の宗範和尚が晋山式をやる前の年からです。晋山式は、この和尚が寺のトップだという式です。平成 18 年の半ばから・・・4 年半任務があります。

その頃、お寺さんはお金がなかったもんで、晋山式のお金を捻出するために、納骨堂を作って売り出しました。瑞林寺さんの参道に燈籠がありますね。あれも、この頃作りました。

瑞林寺さんのやすらぎ霊園の一番東側に紅葉がありますね。それは、昔の校長住宅の庭木です。小学校も中学校も校長住宅があったんです。中学校があったのは、ほんのわずかです。わたしたちが生徒の時は、その場所は開墾して、さつま芋を作ったんです。戦後、小学校と中学校が分離して、自衛隊がそこを整理しまして中学校を建てたんですが、美濃加茂市が統合され、みな西中へ行ってしまったんですね。で、そこが空きまして、

最初、そこに理美容学校を建てたんです。で、そこも不便だったんでしょね、廃校になりまして、一般企業が入ったんです。その企業が負債がありまして、管理できなくなって、若い人の遊び場になってしまったんで、瑞林寺が買い戻して、霊園を建てたんです。瑞林寺の敷地に中学校も建てましたし、小学校のグラウンドもそおですし、お寺は当時は広がったんです。

(住職 24 世) この人から瑞林寺は荒れたですね。あの頃、今思うと、なんも援助しなかったですね。わたしたちも悪かったです。お寺のもりができなくて・・・、檀家は少なくなったけど、800 くらいあるんじゃないですか？

余談ですが、お寺さんの大きな行事がある時、住職さんの肖像画がありますが、右向きは死んでから描いたもので、左むきは生きてる時に描かれたもの。今度、お寺で大きい行事がある時は気をつけて見てみてください。

●SM さん 蜂屋町在住 (青年団に所属、MY さんに誘われ茶会を手伝った)

僕らが(お茶会を)やったのは、昭和 35、6 年から 40 年やったかな・・・。
もお、あんまり覚えとらんけど、MM さん(男性)が先にお茶とお花をやとって、それから、MY 君やったか・・・。内木先生は昭和 30 年より前にやったかな？僕は高校を昭和 36 年に卒業して、それから勤めておりながら手伝った。青年たち若いもんが集まって、内木先生を中心に、昔の役場の 2 階で、お茶、お花を教えてみえたね。習うのは蜂屋の女の子や、遠く、白川からも習いに来よおった。内木先生が仲人で、結婚した子もおるよ。

当時のお茶会は小学校の講堂に赤い絨毯ひいてやったなあ。僕も、MY 君が手伝っていた頃に、内木先生に教わって、袴はいて、客の前でたてたこともあるわ。いややなかったよ。僕のおじさんはお茶の先生やったで、お茶には親しみがあつた。僕と MY 君は同級生やわ。

僕は茶会がある時に“カンカタ”をやとったわ。茶会に当時は酒を出しとったんやわ。お昼のご飯の時に。(食事は)朝日屋さんでととったわ。呈茶券と引き換えに、長机で、座って食べてもらって・・・そんな時にお酒を出すんやわ。あの頃はお酒も飲んでもらったなあ。たくさんの人やあらへんけど。

瑞林寺の台所でお酒を燻にした覚えはあるけど、講堂では、袴はいとつたで、酒はやってないなあ。婦人部の先生に習とった人も(お茶会)の手伝いに来とったわ。

雪がふるし、みんな着物着てくるで、犬がきたら飛びつかんように、ぼった(追い払った)覚えがあるな。

(お茶会に飾ってある)お花も婦人部が活けたと思う。内木先生はお花も教えとつた。

お茶会は、最初が内木先生で、そのあと、MY 君、MM 君中心で、それから、瑞林寺になったと思う。

●HYさん S16. 11. 24 生まれ 蜂屋町在住

(瑞林寺の総代を務める。茶会は母親、姉妹が参加。写真の提供者)

わしの妹と姉とおふくろが、お琴やとったもんで、昔、茶会に出た写真があるんやわ。これ見ると、昭和 36 年に 10 周年って書いてあるで、昭和 27 年に始まっと思う。主宰が蜂屋青年学級と蜂屋高等学院、後援が蜂屋婦人会や。高等学院は昔の役場にあった。青年学校は蜂屋小の、今の体育館の裏、瑞林寺の横にあって、青年団の学校やったわ。当時は（遊ぶことが）なあんもあらへんでなあ。

この黒い着物の人が内木先生で、この人が教えてみえたらしい。古い瑞林寺の柿茶会の券にも、内木会とあるで、もお、この時代に（平成）はおらっせんかったけど、敬を表して名前をのせとったんかなあ。昭和 35 年の写真、これがわしの姉で、（琴の演奏を頼まれて参加）おふくろは、婦人部でとったわ。おふくろがまだ、50 前やなあ。

この集合写真は姉が琴ひいたときや。わしは（茶会に）出とらんけど、これはわしの一個上の衆ばっかやな。男衆もお茶たてたぞ。

お菓子何がとったかは、知らんけど、昔、わしが子供の頃は、蜂屋柿は、村瀬さんと美濃輪さんの 2 件だけやったでなあ。

尺八をふいとるのは、サカイさんや。

トウモリさん（宗圓さん）が 37 才で瑞林寺にござって、今のトウモリさん（宗範さん）と、うちの息子は同級生や。

内木先生が昭和 46 年頃、名古屋へ掃られたんや。で、その頃、手伝とった、MM 君、MY 君、SM 君が、瑞林寺でやることにしたんやな。

●奥さん S18. 12. 20 生まれ S42 結婚

「おばあちゃん（姑）がやとった頃が初釜が盛んやったね。私も平成 9 年の瑞林寺の柿茶会からわらべのお手伝いしてるんです。当時から、点心って言って、ご飯はだしてたけど、昔はお屠蘇もだしとったね。ご飯は朝日屋さんでとったわ。」

●瑞林寺おくりさん（前住職さん妻） S10、7、28 生まれ

昭和 42 年に結婚して、ここに 43 年に来ました。その前は佐賀県の伊万里におりました。その頃はここは空き寺になってたんです。前の住職さんが、都合悪くて出されてしましまして、ここは 3ヶ月くらい無住寺だったんです。わたし、九州から出たことないんです。地図で見たら、岐阜県って山で海がないですよ。伊万里は 3キロくらい行くと海岸線で、おひなさんの時も子供の頃は貝堀りに行くですよ。海がないって、なんかすごい暗いって。そして、地図見とったら、「猪おります、熊がおります、鹿がいます」って、「こんな動物

園みたいなど行けん行けん」ってゆうたんですけど、おばさんが、『しょおがない、(お見合いに) 来てよって』言うもんだから……。

ここの隣に、前は保育園があったです。で、私が来る前は、青年学校があったですよ。加茂郡で(青年学校があったのは)はここだけです。昔は性研義校って学校もあったんですよ。蜂屋って、文化的レベルが高い。で、白川の方からも(青年学校へ)通って来る人がおったですよ。和裁とか、洋裁とか、お茶もあったんですかね。

ここに、和尚さんが来た、翌年位まではお年始会ですかね、青年会と婦人会が一緒になって講堂でお茶会をやってみたい。当時の写真を見せてもらったんですけど、講堂の中に4席あって、男の人皆、羽織袴で、わーっと並んで、……和尚さんは、それ見てびっくりしたんですよ。和尚さんは宗道でお酒飲まないから、お茶大好きなんですよ。それで、和尚さんがここへ来て一年目かに招待されてお茶会に二人で行ったんですよ。そしたら、『蜂屋は田舎だから嫌やと思ってたけど、文化の高いとこだ。』って、お茶大好きだったから喜んどったですよ。でも、一回行っただけで、それで、終わったみたい。翌年から、なかった。

しばらくしたらこの中(講堂でのお茶会の集合写真)の男の人たちが、ここで、お茶しよおたですね。そのうち『もお一回(お茶会を)しようか』って話になって……。その時は青年団でやっとなった人が2, 3人かいらっしゃったかな。だけど、自分たちだけではできないから、表千家をやってらっしゃる先生に来てもらって、習ってる人がたてるようにしたですよ。その時は、以前、青年学校に通ってた人が30人位来てくれて、ここでやったんですよ。和尚さんも私も裏だから、その時は見るだけ。えーっ?て言いながら。

最初2年くらいは、お茶がすんだら、お食事したり、カラオケしたり、何か、お茶会ってゆうのとは違う気がして、そしたら、和尚も『こんなことではいかん』って……。

蜂屋柿は昔は有名だったけど、当時は有名じゃなかったです。私がおこへ、嫁に来るってわかったとき、私の叔父さんが『蜂屋柿で有名なことやない?』って、言うの。叔父さん農林高校をでてらっしゃって、そこで習ったって。『甘味が何度で、たぶん有名やで、(あなたは)そこ行くんやよ』って。それを聞いた御祖父さんも感激して『岐阜県の蜂屋ってやっぱりあるんだ』って。だから、蜂屋柿があることは、わかったんですけど、そんなに、有名だったとかなんとかは全く知らなんだ。

当時、村瀬さんは蜂屋柿の振興に一生懸命になって、……振興会ができるんですよ。そしたら、和尚さんと、「そんなに昔は有名だったのに、今は知られてないから、何か私たちもお手伝いできたらいいね」って話して。そしたら、今、みなさん寄ってお茶会するから、それをお菓子にして出そうってことになったんです。蜂屋柿は干し柿にするのが一番いいんですよ。甘味がないからやね。昔は献上しよったですよ。で、それから本格的にしよおって決めて、MMさんと規約みたいなものも作ったんです。

MMさんは瑞林寺でのお茶会を始めようって言った人で、前、青年学校でお花とお茶をやっていて、郵便局に勤めていらっしやったんです。その方と立ち上げたんですけど、始めたすぐ、その人が具合悪くなって亡くなったの。そしたら、MYさん、市役所の人、あの人のおばさんがお茶の先生やったんですよね。名古屋から蜂屋に疎開してきて、青年学校学校でひろめていらっしやった。で、MYさんと、その時、一緒だった人たちが来て、蜂屋柿を宣伝するために、第一回目をしたんですよ。

だから蜂屋柿でお茶会をやったのはここが、最初やと思いますね。それから、しばらくしてかな・・・柿を干して、干し柿ができあがる頃になると、芸能人たちがとかが、寺に来るようになったんですよ。やっぱり、ここは“柿寺”って言われるくらいだから、柿をお客さんにださんといかんって思って出したら、お客さんは、干し柿を（まるっと）一つとってわーって食べるから、「これにはお作法があるんですよ」って、八等分にしてからとか、説明したんです。そしたら、お客さんは『えー？そんな食べ方に作法のある柿ってある？』って、そんなのもみんな知らないから、お茶会で宣伝するべきだって思ったんです。

お茶会をやるのに問題は、お茶を教える免許を持った先生が蜂屋にはいなかったの。やっぱり、蜂屋柿をひろめるには、蜂屋に住んでいる人やないって、私が頑なに思っていたのが、今思えば、いかんかったんですけど。それで、蜂屋出身の先生に最初頼んだんですけど、お茶会らしくないの。むわーっと大きいお盆に御茶碗並べて、自分で持って行って、お客さんに、ぼんぼんぼんって出すの。これではお茶会って言えんからって、すったもんだしとるときに、MYさんも亡くなって、どおいうふうにしていいかもわかんなくなつて・・・そんな時に、当時の市長の川合さんが寺にいらしやたときに、「蜂屋柿をこんなふうに、ひろめたいけど、先生もいないし、何とかありませんか？」って聞いたの。そしたら『市も蜂屋柿を美濃加茂市の特産物として宣伝したいから、協力をしたい。市はお金出したりはできないけど、柿茶会の日にちを広報に載せたり、市の年中行事に載せたりの応援はしてあげるよ』って。だけど、『瑞林寺の名前では、宗教法人だから応援できないから、主催を蜂屋柿振興会にして、(会場をだけをここに) そしたらいい』って。先生の件も、『市には茶道連盟があるから』と、そこから、先生を3人くらい紹介してくださったの。

主催は蜂屋柿振興会だけど、実質的には、場所がここだから、皆、家がしとると思つとる。

(点心は) ほんとは、柿の葉すしを出したかったんですよ。あれは、奈良の特産品じゃないですか？高いのね。じゃあ、自分たちで柿の葉を塩漬けて作ろうって、柿の葉を採ったんですけど、作ってくださる方はボランティアだし、忙しい時期だし、当日のお客の人数も判らないから、結局、食事は仕出し屋さんに頼むことにしたんです。最初はお正月だからって、お屠蘇も出してたんですよ。でも、飲酒運転とかね、で、やめてしまった。

(お客さんは)減ってますよ。ピークの頃には500人くらい。それが、始めた頃はそんなになくて、蜂屋柿は個人に頼んでたんですよ。「おじさん売って」って。それが伊勢の方から、蜂屋柿目当てで来る人もいて、完売するようになったんですよ。それから、農協の人が、ぼちぼち来てここで売って。1,2年は完売して足らんやったですよ。その頃、まだ柿自体が、たくさんできてなかったんですかね。はじめはそんなに大規模になるとは思ってなくて。できるだけ、蜂屋以外の人に来て欲しいと思ってたのに、蜂屋の人がお茶たてたりするんでは、ちょっと都合が悪かったです。それで、名乗り出てくれた岐阜や各務原の先生たちにお願したら、先生たちは、顔がひろいから、100枚づつくらい呈茶券を売ってくださって。蜂屋の人以外に売ってもらわんと宣伝にならんから、今は甘んじてます。最近では380枚くらいかな。

蜂屋の子供、昔は学校の帰りに干し柿あったら、取って、取ったのわからんように、こおやって(列を均等にしておく)。今の子に聞いたら、『蜂屋柿?いや、食べたことない』って。蜂屋の子が蜂屋柿知らんといかんって思ったの。

ゆとり教育が始まる前くらいかな、蜂屋小学校の先生に相談して、6年生を対象に招待して、蜂屋柿を食べてもらうことにしたんです。「学校の勉強はすぐ結果が出るけど、お茶会みたなのはすぐ結果はでないけど、やがて、じぶんを助けてくれるときがあるよ」って話しました。始めは子どもさんも喜んでたんですけど、そのうち、ブラジルの子どもさんが入ってくるでしょ?そしたら、『そんなん、食べたくない』って。お行儀も、座る生活じゃないから乱れて……。先生も気の毒だから、自由参加にしたんです。でも、「お茶に子どもを誘うと、お母さんが『着物がないら』って断るの。それで、寺にある物を貸して足りない分を寄付してもらって。着せ方もお母さんは分からなくて、着付けも人に頼んで。初めて着た子にえらいから、「もお脱いでもいいよ」って言ったら、絶対脱がんですよ。歩き方もしよろしよろ。やっぱり、小さい頃から、させとくといいですね。学校の先生も、『あんなにしずしずしたのはびっくりした。学校の態度と全然違う』って。

和尚が見とって、『あんたいいことしたね。見てごらん?日本人は着物を着た姿が一番美しい』って。

今、お茶をする人も少なくなってるけど、子どもの頃しとったたら、大きくなっても、やろうかって気にもなるけど、全然やってなかったら、そおゆう気にもならないやろから。今、指導してくださる人は前からの残った人で、古井の方から来て下さる着物が好きな人で、良かったんですけど、もお、蜂屋の人って、誰もいらっしゃらないんですよ。だから、一生懸命、声かけるんですけど、ここへ来たおばあさん方は、お抹茶出すと、喜んで飲んで下さるんやけど……。だから、切り替えていかなあかんあ。少しでも、蜂屋のために、何かできたらなあって思うけど、私はお茶の文化も継承できたらなあって、がんばるんだけど、がんばりきらんけど……。

柿茶会の起源～戦後の初釜式から柿茶会～

昭和 20 年代後半、蜂屋の瑞林寺の隣に青年学校が開校しました。中学を卒業し、高校へ進学できない若者の受け皿になっていたようです。その、青年学校で、和裁を教えていたのが、名古屋に嫁いで実家のある蜂屋へ疎開していた内木楓先生です。

茶道も指導できる内木先生は昭和 27 年頃から、学校の講堂(体育館)で新年にお茶会を始めます。

数年後、内木先生はご自身の親戚にあたる青年に声をかけ、協力をあおぎます。やがて、多くの青年団の団員もお茶を習うようになり、昭和 30 年代半ばには、青年学校で学ぶ若い女性や青年団、婦人会も協力し、大規模な初釜式になっていました。会場には、生け花が展示され、琴や尺八などの演奏も加わり、参加者の多くは和装で茶会を盛り上げていました。初釜式には、当時の蜂屋小の校長先生や市議も招待され記念写真に納まっています。この初釜式は、毎年の恒例となり、しばらく講堂で続きました。

先代の住職宗圓さんが昭和 42 年に瑞林寺に派遣された翌年、お茶の心得のあった宗圓さんとおくりさんは、初釜式に招待されました。都会から岐阜県の山の中に来た宗圓さんは「こんな田舎でこのような文化的な催しをしているとは」と、いたく感銘を受けたそうです。しかし、お二人がこの、初釜式に招待されたのは、この一回きりでした。この少し後に、初釜式の発足人の内木先生が名古屋へ帰ってしまわれたのが原因だと思われま

す。大規模な初釜式は終わったものの、その後、細々と、かつての青年学級(青年団)の青年が瑞林寺の部屋を借り、お茶を続けていたそうです。そのうち、“以前のような初釜式を”と、青年数名が中心になり、再び、お茶会を始めました。

その頃、蜂屋柿は蜂屋では 2 軒ほどしか作っておらず、その火は空前の灯となっていました。2 軒のうち一人、村瀬氏の尽力により蜂屋柿振興会ができると、「なんとかして、自分たちも蜂屋柿の復活を手伝いたい」考えた住職とおくりさんはお茶会の席に蜂屋柿を出すことを思いつきます。そこで、当時、お茶会を中心になって運営していた青年と規約も作り、蜂屋柿を使ったお茶会を始めました。しかし、昔の講堂のような、大勢が一度にいただくスタイルではなく、本格的なお茶会を蜂屋の人だけで作ろうと目指したおくりさんにとっては、なかなか、理想のお茶会とはならなかったようです。

そんな中、寺を訪れた当時の市長川合良樹さんに相談すると、“蜂屋柿を市の特産品に”との思いのあった市長は、広報でお茶会を紹介することを約束し、市の茶道連盟から、講師も紹介しました。

やがて、講師を市外にも広め、客も県内外から来るようになり、蜂屋柿も農協から買うことができるようになりました。

こうして、戦後、蜂屋小の講堂で始まった初釜式は、現代の瑞林寺の柿茶会へと変わっていったのです。

平成最後の 堂上蜂屋柿茶会レポート

伝承料理の会 福住広美

平成 31 年 1 月 13 日(日)晴れ (美濃加茂市の最低気温・2.8℃、最高気温 12.8℃)

- ① 瑞林寺の柿茶会は、毎年 1 月の第 2 日曜日に催されるらしい。昨年、初めて柿茶会に参加した帰り道、「みのかも昭和村ハーフマラソン大会」を終えたランナーと思われる人たちの乗ったクルマを多数見かけた。今年もやはり同じ日の開催で、交通規制の始まる 10:00 以前に、里山公園付近を通過するように家を出発した。駐車場が限られ、去年は駐車に苦労したこともあり、今回は幸い家族に送迎してもらった。
- ② 今回、初めて自分でお茶会のチケットを買い求めた。昨年は何も知らず、よくご存知の方に手配していただいたが、今回は、美濃加茂市の観光協会のホームページや、広報みのかもの情報をもとに、JA めぐみの蜂屋支店で購入。年が明けた 1 月 4 日だったので、もう売られていないのでは？と心配したが、大丈夫だった。
- ③ お寺に着いたのは 9:45 頃。正面の山門をくぐり、本堂を見上げると、すっきり晴れわたった新春の青空に、くっきりと大屋根が美しい。既に多くの方が集まっているのは、履き物の数から分かるが、昨年に比べると、それほど混んでいる感じはない。時間がまだ早いせいか？意外に男性の姿も多い気がした。和装のご婦人の集団の方々は、まだみえていない様子。私も早速、階段に草履を脱ぎ、受付で記帳。早くもお茶会の雰囲気だ。
- ④ 案内図を見て、「表千家」の待ち合いへ。1 席目の最中とのことで「2 席の 1」の券をいただき、ストープのある待ち合いへ。伝承料理 1 班の Y さんにお会いし、あいさつする。Y さんは青の総絞りのお着物。明るい髪の色とよくお似合い。隣に座られたのは小学生くらいの女の子と男の子、そしてお母さんの 3 人。子供たちは、着物姿で、慣れないけれど、何となくうれしそう。お母さんが女の子に、座ったときの長い袖の扱いなど、教えている様子がほほえましい。ふすまが開き、係の方の案内で茶席へ。隣の方を見て、私も慌ててバッグから懐紙と扇子を出し、懐と帯の下へ。30 人ほどの客が席に着き、茶会が始まる。お正客さんは、先生にご指名された方だった。菓子鉢には、二つ折りにされた蜂屋柿。一つ懐紙に取りいただく。ねっとり、でも、ほどよい甘さ。お茶は、数名の方が手際よくお運びをされ、柿が続いてす

ぐ頂いた。濃い目で、味わいながらおいしく頂いた。

床の間の花は、床柱に掛かった青竹の花入れに、椿と枝垂れ柳。金の俵の置物と初釜らしい新年を寿ぐ飾りつけだった。

- ⑤ 次に煎茶道「黄檗松風流」へ。煎茶道は全く初めてで、お作法も何も知らず、興味津々。客の席は一般的な茶道と同じだが、緋毛せんの前に、所々何か置物のような物が置いてある。後で尋ねると、それは小さな座布団の上に、胡桃の形の造り物だった。お茶やお菓子をお出する時に、客の人数を把握しやすいように、5人ごとに、置物を置くのだという。造り物だったり、木の実だったりすることもあるらしい。なりほど、すてき！

まず、蜂屋柿が運ばれ、懐紙に取り分ける。お菓子は全部食べないで残しておく。

日本酒の盃ほどの器と茶卓が、細長い盆に5組づつ乗せられ、運ばれる。

一煎目の玉露は、「これはお茶？だし??」と思うほど、甘くてまろやか。この日は、都合により、一煎目だけだったが、本来は、同じ茶葉で、たつぷりと二煎目も頂くとか。二煎目は、お茶の苦みも出て、お菓子の甘さが残る口の中で更に引き立つ。道理にかなっている。(だから、最初にお菓子を全部食べないで、残しておくんだ!)「一度に二度おいしい！」みたいで、煎茶の奥深さを再認識した。

床の間の飾りも、少し違っていた。盆栽のように根の付いた松(ダイオウマツ)と球根とひげ根がむき出しの、スイセンが飾られていた。切り花じゃないことにびっくり。

- ⑥ 次に点心の会場へ。券と交換でお弁当を受け取り、長机の空いている席へ。着物の係の女性がすぐ温かいお茶を運んでくださる。長机には、取り分け用の3つの鉢が並んでいた。一つは、ほうれん草と人参の白和え。炒りたてのごまの香りがした。二つ目は、カブの千枚漬け風。小さいイチョウ切りで、うす味。食べやすいおいしさ。三つ目は、お漬物の盛り合わせ。ハクサイ漬け、たくあん、赤カブ。どれも、どなたかが作られた家庭の味。ほっとするおいしさ。お弁当は、昨年と同じく、カモミールの仕出し。9マスに分かれた容器は同じだが、中身は昨年と違い、いろいろな味が楽しめた。中華風ちまきや魚とオクラの天ぷらなど、工夫されていた。

- ⑦ 点心中で腹ごしらえをしたあと、わらべ茶会へ。受付の女の子から、かわいらしい折り紙の魚を受け取って待ち合いへ。何種類かの折り紙があり、種類ごとに順にお茶席に呼ばれるという工夫らしい。わらべ茶会、趣向が楽しい。折り紙は記念に持ち帰った。

待ち合いの間、隣に居合わせた快活そうな女性と話した。加茂野から来たという女性は、煎茶道に詳しくて、私は午前中初めて体験した煎茶の茶会の疑問について、いろいろ教えて下さった。5人ごとに置く置物のことも、この女性に教えてもらったことだ。この女性は、妹さんの誘いで、正式なお茶会に出られたこともあった。その時は、まず茶室に入るのに、狭い「にじり口」から入らなくてはならず、(彼女はどちらかと言えば、がっちりとした体格?) それで難儀したこと。更に茶室の中は狭く、数名の人たちと、ほとんどひざを付き合わすほどの近さで座ることなど、楽しく話してくれた。私はおしゃべりに夢中で、反対側の隣にずっと座っていた方が、伝承料理3班のSさんだったと、声をかけられるまで気づかなかった。Sさんは淡い色の着物姿。今度の伝承料理の柿茶会にも早速申込んでくださったそうで、献立や茶会の内容など尋ねられた。聞けば、今も裏千家でお茶をされているそうだ。

- ⑧ 続いてお茶席へ。お手前をしている少年は、紋付はかま姿。所作も堂々としている。お運びの女の子たちは、鮮やかな着物姿だが、動きは少々ぎこちない。客の人数の倍くらいの数の蜂屋柿が運ばれ、「あれ? 一人二切れ??」と、一瞬思ったほど。わらべ茶会では、にこにこしながら、ゆったりとお茶を楽しむことができた。終了後、ボランティアのKさん、Sさんにごあいさつ。昨年11月に急におじゃまして、いろいろお話を聞かせてもらったり、お世話になってばかりだ。

帰り際、静かに大仏さまに手を合わせ、今日のお茶会に感謝。また来年も来られますように。

