

# 脳学レポート

月をテーマに秋の一日を蕎麦懐石で、正午の茶事を楽しみました。

江戸ソバリエ15

受講番号 15038 上村紀子



# 江戸ソバリエレポート 月をテーマに秋の一日を蕎麦懐石で、 正午の茶事を楽しみました。

江戸ソバリエ15

受講番号 15038 上村紀子

この度は江戸ソバリエ第15回認定講座の受講を無事終える事が出来、私にとりましては誠に有意義な三日間を過ごす事が出来ました。

ここに、関係各位の皆様方に心より御礼と感謝を申し述べさせていただきます。

今回、江戸食文化である蕎麦を私が、50年歩んで参りました裏千家の茶道の根底であります茶事に、取り入れてみました。

私自身お蕎麦とは何かを未だ理解出来ていない、お蕎麦の初心者です。

現在所属している世田谷区の、”あなたの、そばが大好き会で、月1回の例会で、楽しく学ばせて頂いております。

初めて打ち立てのお蕎麦を試食させて頂いた折に、あまりの美味しさに、世の中にこんなに美味しい食べ物が、あるのかとビックリ😲したのが、お蕎麦との出会いでした。

この時の感動をもとに、何とか自分でも人並みに、お蕎麦を打ってみたいと思い、日々精進を重ねておりますが、お蕎麦とは、

中々奥が深く、四苦八苦の日々を過ごしております。

兎に角初心者は、時間がある時は蕎麦を打つ事だと自身で、思い”たかさご店主でいらっしゃる宮澤佳穂先生のDVD”を、度々見ながら自習を重ね、下手ながら出来上がったお蕎麦を、日頃懇意にして頂いている茶道具屋さんや、お弟子さん達にも貰って頂くべく、配って歩く日々を過ごしております。

又、今回、鶉の会の荒井正憲先生の、素晴らしいポスターに、出会え、講習の際に、求めさせて頂き、帰宅後、早速私の居場所であります台所の壁に貼らせて頂きました。そして、今後の、蕎麦打ちの教材が、又一个増え、楽しみが増えました。

お蕎麦の脳学レポートを作成するに当り、お蕎麦に関しては初心者ですので考えた揚句に日頃親しくして頂いている友人4人を自宅に招き、正午の茶事（正午時の懐石を振る舞う昼会）を行い、懐石の部分に、蕎麦を取り入れて、私流の蕎麦懐石なるものを作り、月をテーマに深まり行く秋の一日を一期一会と言う事で楽しんでみようと試みました。

蕎麦懐石と言う事で都内ではあまり見かけない蕎麦の花を添えようと思い探してみました。

偶然の事でしたが、他用で、那須高原を走っている折に、お誂えむきの素晴らしい風景が飛び込んで来て急いでシャッターを切りました。



\*那須の蕎麦畑の風景です。



\*蕎麦の花です。

茶事に、蕎麦懐石を結びつける事は、思いの外に難かしかったです。躊躇しながらも、取り組んでみました。

茶事と言う事で本来の茶事の形式を崩さず進行しました。

\*先ず、巻き紙で、お客様への案内状をお送りして、我が家の茂った庭木の手入れも、自身で植木を刈って、雑草の生えた露地も整えました。

蝶鳥の目にも後段や蕎麦の花

蕎麦の白い花が、可憐に咲き秋の訪れを運んで参りました。

～～様には益々御健勝にお過ごしの御事とお慶び申し上げます。来る長月十三日に、月をテーマに粗茶一服差し上げたくご案内を、申し上げます。

～～の文面で、ふみをお送りしました。



\* お客様からは、確かに長月十三日に  
参上致します。旨のお返事を頂戴致しました。

蓮月尼の短冊

つきの歌 月前虫の和歌

山里のかべのやれ間のきりぎりす月も

ここより

させよとぞ鳴く。

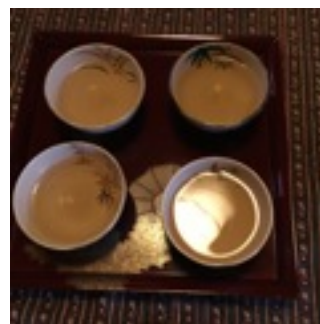
当日の茶事の進行について説明致します。  
茶事――初座（前席）一床飾り（掛け物）

懐石  
初炭

中立

後座（後席）一床飾り（花）

濃茶  
後炭  
薄茶



蕎麦茶（器 半七）

上記の流れに従って進行致しました。

お客様は、到着後、“待合”と言う部屋に通って頂きました。

\*待合――此处で、身繕い（足袋を履き替えたり、荷物を風呂敷などにまとめる。）

# 掛け物（当日の趣向に添った掛け物が床の間に掛けられている。）連月尼の短冊

# 汲み出し碗が出ます。（今回は、蕎麦茶を用意しました。）汲み出し碗は、“半七”です。

汲み出し碗を頂いたら、外露地に草履（藁の草履）を履いて出ます。

\*腰掛待合（外露地に一旦出て亭主の迎え付けの挨拶を待ちます。）

亭主の迎え付けの挨拶の後、蹲踞で、口、手を清め、その後躍り口へ（茶室の入口）

\* 躍り口より席中へ、

”初座”～～陰の席（前座）～～簾を下し席中は暗くしておく。

# 掛け物 花在香有月在風情 鵬雲斎大宗匠筆（茶事の主題となるもの）

# 風炉先（琳派の酒井抱一の秋草に月図）

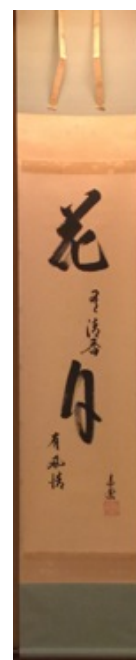
# 風炉（道安風炉 山崎元洋）

# 釜（遠山釜 13代宮崎寒雉 鵬雲斎大宗匠箱）

# 小板（川端近左）

\*亭主の挨拶――本日御来庵頂いたお客様お一人お一人に御礼を申し述べる。

\*お客様――お招き頂いた御礼を言い、露地の風情、腰掛け待合の煙盆  
待合席の軸、本席の軸、風炉先屏風、風炉、釜等を尋ねる



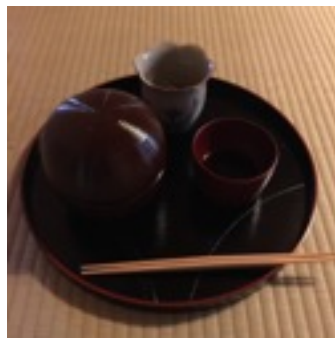
（一通りの挨拶、道具の説明が、終り）

亭主が、“時分どきで、御座いますので、勝手を見繕いまして、粗飯を差し上げます。”

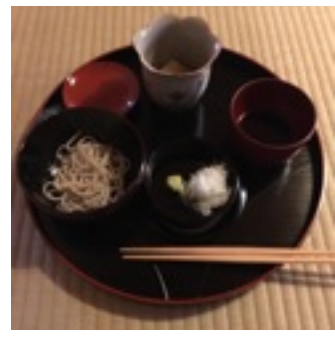
『この後懐石膳が、運ばれます。』



(膳に信玄弁当を乗せて  
(膳七宝膳 象彦)



風呂敷を解いて  
(向付 古出雲焼)



信玄弁当を開けて

膳が運ばれたら冷酒を一献、亭主がお客様の杯に注いで回る。  
お酒を頂き、後向付の蕎麦豆腐に箸を付けて頂く。

その後、煮物椀（懐石料理のメインです。）——（作り方は後述）

（蕎麦がき、松茸、鮑の酒蒸し、蔓菜、青柚子）器 青貝入り光悦写し紅葉蒔絵椀

二回目の蕎麦を出す。蕎麦汁は朱の塗り物の酒器を代用して。

次に、焼き物は、賀茂茄子の田楽——（作り方は後述）

進肴——和風ローストビーフ——（作り方は後述）

小吸い物（本来は箸洗い）——此处では赤だし（作り方は後述）

八寸——子持ち鮎の煮浸し、万願寺唐辛子（爛鍋に冷酒）

この後、湯桶に蕎麦湯を入れて運ぶ。

香の物——沢庵、奈良漬け



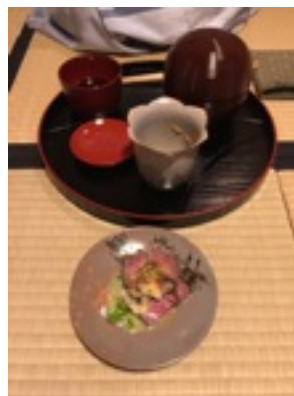
煮物椀

ここで、懐石は終る。

懐石膳を下げる。

初炭点前が、始まる。

風炉中拝見の後、座履きが有り、香合の拝見が終り、香合を水屋に引く。



和風ローストビーフ  
(器—朝日焼)



茄子田楽— (器 乾山写 半七)

お菓子を出す。



蕎麦饅頭（萩に三日月）  
（器 真葛高山）



蕎麦饅頭（雁に芝草）  
（器真葛）

亭主—お菓子をお召し上がりになりましたら、お腰掛け待合に。

お客様—床の軸、風炉、釜を拝見して、躰り口より外露地へ。

お客様が、外腰掛けに、退出した後、席中では、後座（後席の準備をする。）

後席となる。

- ：＊ 簾を巻き上げて部屋を明るくする。（これより陽の席となる。）  
軸を巻き上げ、花入に花を入れる。（花入の花は、掛け物と同等の位を持つ。—  
—掛け物に代わるだけの内容を持っている。）

風炉の敷板を長板に変えて、風炉釜、水指を長板に乗せて、長板二つ置きにする。  
長板の前には、茶入（芋の子”銘—古今 鵬雲斎大宗匠）を置く。

準備が整ったら、銅鑼で、準備が整いました。旨お客様に知らせる。

銅鑼の音（大、小、中、中、大）～五人以下の客の時は五回銅鑼を打つ。

外腰掛けのお客様は、この銅鑼の音を聞いて、再び、躰踞を使って口と手を清めて躰り口より席中へ入る。

床の間の花入、花を拝見して風炉、釜、水指、茶入を拝見して、席に着く。

本日のクラマックスの濃茶が始まる。



花入（唐物写手付き籠）



この日の主茶碗は、蕎麦茶碗 銘（暁天 鵬雲斎大宗匠）  
 二碗目は、九代大樋黒 銘（清風—清風名月を払う）  
 茶杓は、三代池田瓢阿 銘（空裏—宇宙の意味）  
 水指—手桶 古清水写 四代真清水蔵六  
 蓋置— 南りょう 七宝透 浄益  
 建水— 砂張

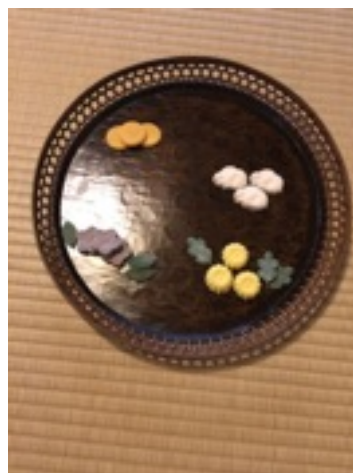
濃茶が終って、直ぐに後炭が始まる。（火相と湯相を整える。）後炭が、終って座布団、煙草盆、干菓子が運ばれる。

薄茶が始まる。

桔梗の葉、  
 献上唐津 銘（阿希風乃）  
 真葛 紅葉に流水（淡々斎箱）  
 永寿 細道  
 安南 とんぼの絵  
 建水一曲 秋草に流水蒔絵



砂張  
 黄銅盆 月、兎、桔梗、  
 菊、菊の葉



ここまでの所要時間は、お客様の席入り～退出まで約四時間を要しました。  
一服の至上の濃茶を美味しく喫して頂く為には、お腹を適度に充たし、適度にお酒を頂き、  
且つ、季節感を取り入れ、人と人、物と物、人と物が、自然と調和して、和、敬、清、寂を

味わい、深く心に留める一期一会のひと時を作ってみました。

日本古来の美しいものを、又、美味しいものを、日本独得の良俗を、慣習をややもすると  
時代遅れと敬遠される傾向にあります。日本文化の素晴らしさは、世界に類を見ないものだと  
信じて止みません。

今回、お蕎麦を取り入れて蕎麦懐石として茶事（正午の茶事）を試みましたが、私自身、更に  
精進を重ね、蕎麦の持つ本質、蕎麦の性質を学び、理解して蕎麦懐石に使える料理を研究しなく  
てはならないと強く思いました。

#### 蕎麦懐石に使った献立

向付～蕎麦豆腐（山葵、かけ汁―蕎麦の汁を応用）

白磨き胡麻100g 水450g 吉野葛30g 蕎麦粉（更科粉）20g 塩一適量  
酒少々を入れて中火で7～8分焦げない様に掻き混ぜ煮込む。容器に入れ、冷めたら  
冷蔵庫に入れて、冷やす。

煮物椀～蕎麦がき（蕎麦がきを油で揚げて一番出しに薄口醤油、塩で調味してさっと煮て軽く  
下味をつける。）

鮑（鮑を殻から外して蒸し器で、1時間位蒸して、更に昆布を敷き酒を振り入れ更に  
1時間半程蒸す。）

松茸（2番出しで、さっと火を通す。）

蔓菜（2番出しで、さっと火を通す。）

1番出しに薄口醤油、塩で味付け吉野葛で、とろみをつける。

焼き物～賀茂茄子（油170℃で7分通り火を通し、フライパンで焼く。）

卵味噌～白味噌500gに卵黄5～6ヶ入れて、砂糖90g、酒200ccを鍋に入れて  
30分程練り込む。

フライパンで焼いた賀茂茄子に味噌を塗り、天火で焼く。

進肴～和風ローストビーフ（牛肉の塊に塩を振り、10分置く。フライパンを熱して焦げ目を  
つける。熱湯で、牛肉の焦げ目を洗う。フライパンに、葱のみじん切り、大葉の千切  
酒大匙2、濃口醤油大匙2、水大匙2、昆布3×3を一煮立ちする。

洗った牛肉を入れて煮汁をからませ、弱火にして、ボールを蓋の様にかぶせ、10分位  
ゆっくり火を通す。煮汁に水飴を加えてとろみをつける。

肉が冷めたら薄くスライスして、クレソンを細かく切って、卵黄を混ぜた大根おろし、  
すだち（レモン、かぼす）を添える。

#### 八寸～子持ち鮎の煮浸し

子持ち鮎を白焼きにして、鍋に、生姜のスライス、梅干しを入れて水、酒を同量入れて  
鮎にひたひたに入れて、1時間程煮る。その後、濃口醤油、有馬山椒の瓶詰め、味醂、  
酢（少々）を入れて弱火で煮込む。（1～2時間コトコト煮る。）火を止め一晩置く。

万願寺唐辛子～油であげて塩を少々振っておく。



### 小吸い物代わりの赤出し

焼き茄子、生麩（小さく切り油で揚げておく。）蕎麦の実（油で揚げておく。）  
一番出しに、八丁味噌を溶き入れる。粉山椒を出す寸前に少量振りかける。

### 湯桶～～蕎麦湯

#### お菓子～～主菓子 蕎麦上用

蕎麦粉 60g、上用粉40g、大和芋70g、三温糖140g、  
餡 白小豆を三温糖を使って煉る。生地 15g、餡 25gで丸めて蒸し器に  
クッキングペーパーを敷き並べ、霧吹きに水と酢少量入れて霧を吹く。12分蒸す。  
蒸し上がったら、フライパンを火にかけて饅頭の底に軽く焦げ目をつける。  
蕎麦の実を油で揚げて3粒程出来立ての蕎麦饅頭に付ける。

### 干菓子～～月、兎、菊と菊の葉、桔梗と桔梗の葉、

月（黄身雲平） 粉糖、和三盆、みじん粉、片栗粉、卵黄

材料を混ぜてまとめて綿棒で伸ばし丸い輪で型を抜く。オーブン120℃で25分  
焼く。

兎、菊、桔梗（落雁） 白砂糖、寒梅粉（2：1）を水少量で混ぜて型で抜く。

菊の葉、桔梗の葉（雲平） 粉糖、寒梅粉、微温湯少量で混ぜて綿棒で伸ばし型  
で抜く。

以上で今回のレポートは終わりますが、今回最も苦勞した事は、レポートを纏めるに当たって  
慣れないパソコンを使う事でした。パソコンが巧く使いこなせればもっと早く、適正な  
レポートが出来たでしょうが、たどたどしいレポートで申し訳ございません。

上村紀子記