

会員の広場



茶の湯の楽しみ

大門 正人（名古屋）

会社勤めを卒業してから5年がたち、それまでとは全く違う生活スタイルになったのだが、退職前から考えていた趣味のいくつかをスタートさせた。趣味の1つは茶の湯（茶道）で、表千家の点前を月3回稽古している。お茶を始めたのは20有余年ほど昔、会社の多治

見支店に勤務していたときに、多治見の若手経営者の会に入り、月1回、懐石料理を食べながらお茶を飲んだことに始まる。多治見や土岐の東濃地区はいわゆる美濃焼きの中心地で、志野や織部等の焼き物で全国最大の産地となっており、荒川豊蔵（人間国宝）を初め多くの作家が輩出するなどお茶に縁の深い土地柄である。多治見を離れた後はしばらく休んでいたが、退職を機に稽古を再開した。

稽古は単にお茶を点てるだけでなく、お客の好みを知り、季節に応じて生ける花、床や軸、茶碗や茶入れ等の取り合わせ、お菓子等いろいろの気配りをするのが肝要で、勉強することは山ほどある。稽古を重ねて熟達し、濃茶・薄茶と共に懐石料理を組合せた「茶事」

を行うことが最も丁寧なものでなし方であるといわれる。茶事を行うことによって、客が亭主の心配りを理解し深く感じ入る、亭主がそれを見て苦労が報われたと感じることで、高いレベルでの主客の共感が生じる（精神の共鳴というべきか、互いに「おぬしなかなかやるな」という境地か）というのが茶の湯の最高の目標とされている。松江藩第7代藩主で大茶人の松平不昧も「客の心になりて亭主せよ。亭主の心になりて客いたせ」と言う。まだまだ未熟な小生にとってその目標ははるか彼方にある。しかし今では何とかお茶を点てて会話を楽しむという余裕もできて、同好の人たちと楽しく交流している。若い女性との稽古には刺激を受けるし、稽古後の男性

諸氏とのお酒が入ったの政治・経済から男女問題までの談論風発も実に愉快である。

今年の初釜では、初めて濃茶の亭主を務めた。濃茶の亭主をしっかり務めることは茶事への第一歩だと感じる。2月には名古屋の料亭「志ら玉」にて行われた「夜咄（よばなし）の茶事」の稽古に参加した。立春は過ぎてやや寒さの緩んだ日の夕刻、薄暮の中で席入りし、日が落ちると高灯台や手燭のろうそくを灯して、そのほのかなあかりの下で、炭点前、懐石料理、濃茶、薄茶と正式な茶事が5時間かけて行われた。江戸時代と変わらぬと思われる幽玄の世界に浸り、亭主の心配り、正客とのやりとり、茶道具の拝見など茶の湯の奥深さを改めて体感した。