

# 日吉大社自然観察倶楽部通信

No. 1 2 日吉茶園のお茶作り & お茶会 H 2 4 年 6 月 1 2 日

5月20日日曜日、好天に恵まれての茶摘みでした。参加して頂いた方から、「こども時代にこうして摘んだことが思い出されて懐かしいわ」、という声も聴かせていただきました。今年で三年目になります。今年の参加者は13名でした。

こうした声こそ、私たちの日吉大社自然観察倶楽部の目指すところなんですよ。私たちの生活と自然とのつきあい方を見直したい、というのがこの倶楽部の趣旨なんです。どうでしょう。私たちの生活からあまりにも自然が遠ざかってきていると思いませんか。お茶は、「日常茶飯事」「お茶を濁す」など慣用句ができるほど私たちの生活に結びついたものだったのです。



世界にお茶は、大きく分けて三種類あると思います。紅茶、ウーロン茶、緑茶。紅茶は、摘んだ茶葉を100%発酵させ、ウーロン茶は50%発酵させますが、緑茶は発酵させません。そのために、摘んですぐに発酵を止める（殺青さっせい）ために熱を加えます。また、私たちが普段飲んでいる緑茶（煎茶も）は、蒸して発酵を止めています。が、この釜炒り茶は蒸すのではなくって、釜に入れて表面に直接熱を当てて発酵を止める方法です。今でも熊本や大分で飲まれているそうです。中国での緑茶もこの方法だと言うことです。だから味はかなり違ってきます。それ

に、釜でなくって、ホットプレートでの簡単製法ですので味はかなり違います。でも、私はこのお茶を飲むと、すごく新鮮なビタミンたっぷりなお茶、さわやかなお茶、という感想です。自分たちで作ったと言うこともあるのですが、すごく元気が沸いてきます。何倍飲んでも飽きないです。お茶の色が出尽くすまで飲みました。

## 〈釜炒り茶〉の簡単製法

① ホットプレート（140度）で炒る ② 取り出して手で揉む③ホットプレート（110度）で炒る。④取り出して手で揉む⑤ ③～④を5回ほど繰り返す ⑥最後は揉みながらねじるようにして形を整えていく。⑦ ホットプレートにクッキングペーパーを敷いて仕上げの乾燥

## 〈釜炒り茶〉の飲み方

沸騰したお茶を注いで飲む。





『和敬清寂』の掛け軸と入れられた花]

午後からは、裏千家の先生、原地先生のご指導でお茶会を開きました。ご一門の方々に大勢来ていただき、豪勢なお茶会を楽しむことができました。

お床の掛け軸には「和敬清寂」と書かれてありました。みんなが楽しく集まり、お互いが敬いあい、という意味だそうです。また、季節の花が入れられてあり、主人がお客様に対してどのような趣旨で今回のお茶会を開き、どんな気持ちでお客を迎えているのかがわかりました。和菓子をいただき、抹茶をいただきました。午前苦勞してお茶を作ったことを思い起こすと、ひときわお茶のありがたさが思

い起こされます。

今回は、先生のお計らいで、『三友の式』を催していただきました。これは、「七事の式」の一つとしておこなわれるもので、茶道において、遊興、華美となってしまった茶道を宗匠が創り出された本来の禅の精神と作法を重んじる茶道に戻していくべき、江戸時代に考え出された茶道を究めていく式だと言うことです。

五人が出てこられて、それぞれが札で役割を決めて（その場で役割を決めて行くことでどの役割もきちっと作法をやり遂げていく趣旨）、その役をこなしていく。まずは、床の間の生け花を五人が順番に入れていく。二人目はその花を拝見して入れていく。三人目はそれを拝見して・・・と進んでいく。次に、香を聞いていく。これも順にきいていく。なお、和歌を創り、色紙に和歌を書き留めていきその書をも創作していく、という式もあります。

その後、薄茶（うすちゃ）をたてていき、薄茶をいただいていくというように進んでいきます。

まさに、このような式の趣旨にそった、かなり厳しい精神修養になっていきます。ただ、お茶をたてると言うことだけでなく、その精神をも磨いていく必要があるわけです。こういった修行があつての茶道なんですね。茶道の精神に少しふれた思いです。

