

日本人の



京都、こころここに

れもの vol.10

工夫してみる

裏千家家元

千宗室さん



せん・そうしつ 1956年、京都市生まれ。同志社大卒。中村祖順大徳寺管長の下で得度、坐忘齋の号を受ける。祖順老師没後、盛永宗興老師に参禅。2002年12月、千宗室家元を継承。著書に「ほおづえついで」「母の居た場所」など。

今年の梅雨明けは早かった。投げやりな雨の日が続くと思っていたら、突然猛暑になった。それも日差しが違つ。

遠慮のない夏の始まり 怒濤の勢いで



例年だと夏の始まりには遠慮がある。どのくらい照つたらよいのだろうかとの躊躇がお日様に感じられる。それまで雨雲のカーテンの向こうでぬくぬくしていたところを、突然人目に曝されてしまった戸惑いがある。うぶなのだ。だから梅雨前線に取り残されてしまった要領の悪い

い温った空気の残響を多て追いやることができない。てかりだした椿の葉の上でそれが一息吐いているのを見ても振りする気の好きがある。それが今年はどうだったろう。貴船の水まつりが終わった途端、挨拶なして真夏になった。

細い水指の 蓋代わりに 葉を用い水滴打つ

このお付き合いがない方と思うが、それでもいつも以上に注意した。茶の湯では季節を遮断しない。どのようには強い一日を迎えても、それと折り合いをつける道を探す。確かに猛暑だとそこから離れたくなる。しかし、茶室にはエアコンはない。扇風機もない。涼しくするのは難しい。但し、涼しく感じよう工夫がある。その工夫することが暑さとの折り合いをつける手立てなのだ。

手間はかかるが それだけの 価値がある

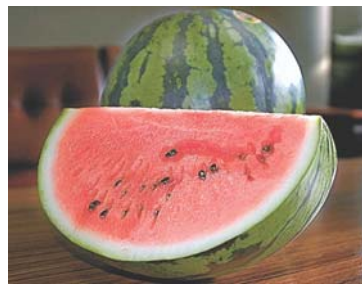
冷やした丸ごとのスイカを目の前に置く。なんとなく頭を叩き、それから包丁の刃を差し込む。途中までいったらそこで割るように分ける。そのときバカッと音が立つ。そうして中から冷気が逃げてくる。それが顔をかすめるとき、瞬間だが夏の屋下がりから刺々しさが消える。冷やし、切り分ける、という手間はかかるが、それだけの価値がある。何でも手に入る世の中になった。だから私たちは贅沢になり我儘になった。心も体も動かさず、依頼ばかりするのに慣れきった己を戒め、たまには手の届くものでやりくりしてみても如何だろう。工夫することによって得られる満足感、流通に乗って手元に届けられるものとは一味違う。そう私は思っている。



今日庵の虎門から茶室につながる石畳の露地。作法の打ち水は、突き刺さるような夏の日射しも肩すかしてしてくれる。工夫することが暑さと折り合いをつける手だてなのだ。

節電は誰もが心がけていた。出来るだけ辛抱した。我が家などあまりエアコン

たとは七月や八月だと、細い水指の蓋代わりに梶の葉や蓮の葉などを用いる点前がある。葉の上には水滴を打つ。よく見ると席中に入り込む昼の日差しが水滴に閉じ込められ、ぶるぶる震えている。一瞬、暑さが遠のく。工夫、と記してきたが、それは茶の湯の世界だけのものではない。誰でも出来るし、どこにでもある。面倒くさがらなければ、だが。スイカを思い浮かべていただきたい。夏の日に付き物のお八つだった。それがいつの間にか主役の座から下り、アイスクリームなどに取って代わられた。確かにお菓子類だと買うのは簡単で、始末も手軽だ。スイカはそうはいかない。冷やして切り分けなくては口に入らない。切り分けてあればそれでよいかというところでもない。スーパーなどで切り売りしてあるものからは既に涼味が失せている。



戦後、日本人は物の豊かさ引き換えに大切なものを忘れてきたのではないだろうか。日本人が忘れつつある価値観が今も生き続ける千年の都・京都から温故知新の知恵を発信する。(毎週日曜日に掲載します)

日本の暦

白露

(9月8日)

空の色、風の音にも秋の気配が漂い、野の草、庭の花にしろつゆが光る候。ススキの穂が伸び、ハギやキキョウが咲いて、庭の虫たちもすだき始めます。

「夕月夜、心もしのに白露の置くこの庭に、こぼろぎ鳴くも」。万葉集第8巻、湯原王の一首は、もの悲しいこの時候の風情を見事にうたっています。万葉時代の「こぼろぎ」は、スズメン、マツムシを含め秋の虫の総称でした。湯原王の心を動かしたのは、どの虫だったのでしょうか。



京都市中央信用金庫 専務理事 平林 幸子さん

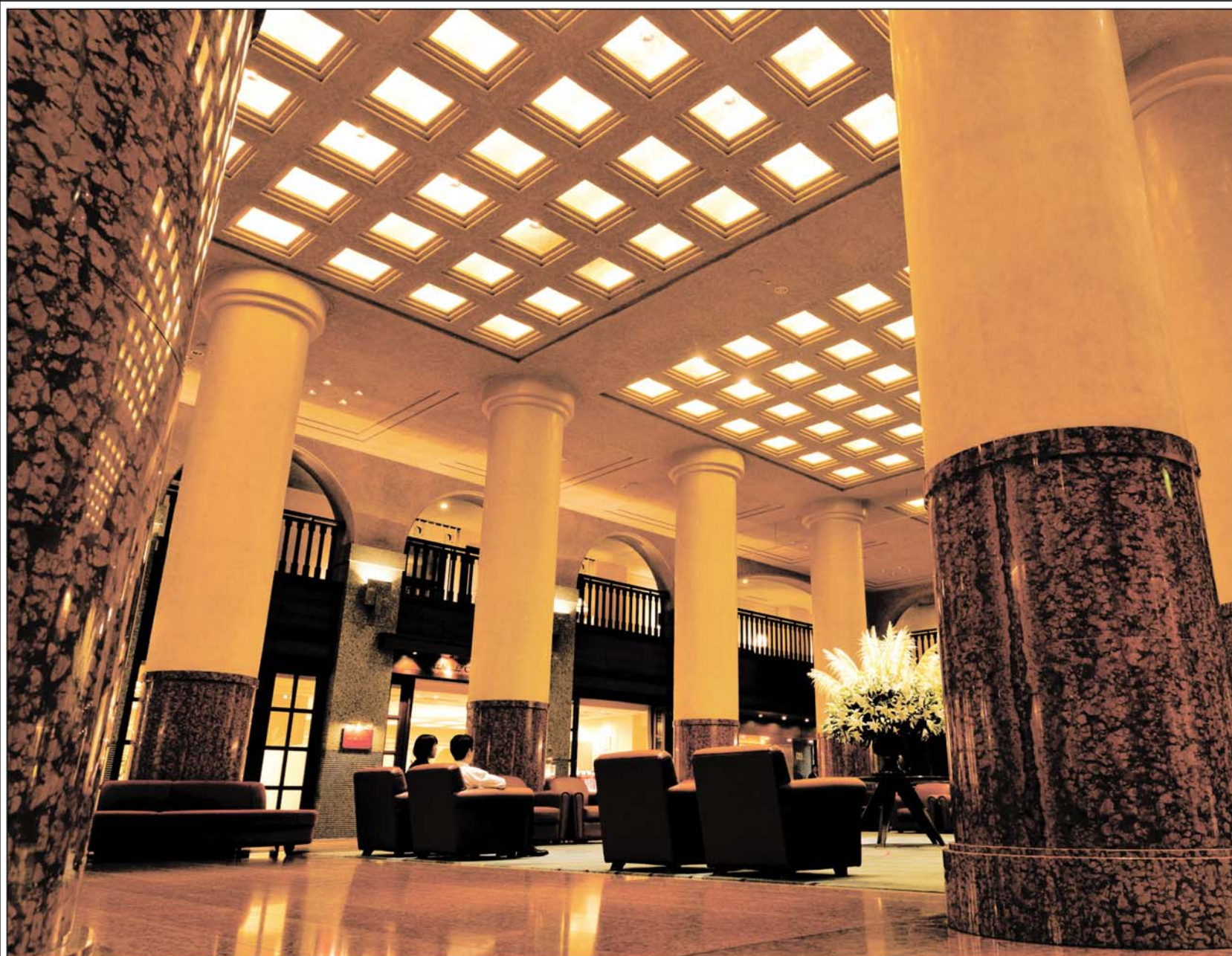
リレーメッセージ

平安時代から都市であり続けた京都には、何度も危機があつたはず。しかしその都度、知恵と工夫で不死鳥のように甦り歴史を刻んできた。近いところでは明治時代、疏水事業に代表される近代的都市基盤整備を行い、積極的に外国の技術を導入した開明的な企業人の努力などによって、東京遷都の大打撃を乗り切った。また、戦後の復興期には、伝統技術を先端技術に昇華させたベンチャー企業が次々に生まれ、「京都銘柄」の土壌が相次ぎ、京都発の世界企業が誕生していった。歴史は革新あつてこそであり、京都の濃密で重層的な都市の力がそれを支えてきた。

今日に至るまで、新しい技術やビジネスモデルの創出は京都の強みとなり、独自の強い企業が数多く存在している。京都の企業は、海外での圧倒的なブランド力や都市そのものの魅力によって、容易に本社を移したりはしない。京都の文化や芸術が変らず命脈を保てるのも、地元企業の力によるところが大きい。その京都も近年、事業所数や生産年齢人口の減少が続いている。混沌としたこの時代にこそ、知恵と工夫のDNAを呼び覚ますことが大切だ。

(次回9月11日のリレーメッセージは、歌人の永田紅さんです)

(日本人の忘れもの)は、京都新聞ホームページ <http://kyoto-np.jp/kyo-mp/info/nwc/ja/忘れもの.html>



伝統は未来へ

123rd ANNIVERSARY

123年の歴史に育まれた、京の気品と伝統。

京の風情とヨーロッパテイストが調和する、落ち着きとやすらぎに満ちたクラシックな佇まい。東山の情景と街並みを望む憩いの場所で、プライベートタイムをお愉しみください。周辺には京都ならではの見どころも点在し、観光の拠点としてもご満足いただけることでしょう。京料理をはじめとする多彩なレストランでは、心づくしのお料理をご用意しております。

123周年にあたりグループ各店も心新たに皆さまをお迎えいたします。



からすま京都ホテル



京料理 栗田山荘



京野菜 了以



京都府立医科大学附属病院内 レストラン オリゾンテ

京都 ホテルオークラ

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 TEL.075-211-5111(代表) <http://okura.kyotohotel.co.jp/>