

美味しいにまつわるエトセトラ

嵯峨伝灯学院一年（京都府）

山川 龍仁

亭主畳に座るのは、学生の時以来五年ぶりだった。正客にいらっしやるのは、学院で四十年以上茶道を教えている大先生。学院の誰もが畏れる学監や、我々に修法を伝授する阿闍梨あじやりも教わったと聞く。緊張のためか、茶筌を振る手にも自然と力が入る。点て終わったお茶を差し出し、先生が茶碗に口を付ける様子を固唾かたずを飲んで見守った。

「美味しい」。っこり微笑みながらつぶやかれたその言葉は、春風のごとく私の心に温もりをもたらした。折しも新学期の春爛漫らんまんの季節。茶室の目の前に広がる大沢池を水鳥がゆったりと泳ぎ、その向こうに新緑の山並みと一朶いちだの雲が望める。和敬清寂の空間に包まれ、忘れていた茶道の喜びよみかえが蘇る。

点前の稽古が終わり、客畳に入る。同期の院生は私以外は初心者で、この日が初めての亭主だった。道具の扱いから帛紗の捌き方まで、慣れない所作に戸惑いながらも、一

つ一つ心を込めて一生懸命に点前をしているのが伝わった。感謝の念を込めて茶碗いわたを戴き、薄茶を一口飲む。きめ細かな泡が口当たり良く、とても美味しい。初めての点前で大したものだと感心していると、先生が「どう？美味しい？」と私にお尋ねになった。はい、と答えると先生は再びっこり微笑んで「よかったわねえ」と亭主をねぎらい、一緒になって喜んだ。

その姿を見ていて、この薄茶がなぜ美味しいのか分かった。相手の為を思っただけで一生懸命点てられたお茶は美味しくなる。少し眉唾めいた話だが、自身の経験に照らしてそう思った。この五年間、茶席に入ることはなかったが、客人が来たときになどに家で薄茶を出すことはあった。その際、私は自身が台所で点てたお茶を飲むが、そこには今回のような感動がなかった。誰かが自分のために一所懸命点ててくれたのではないからだ。

こう思うのは、二年前に息子が生まれたことも関係しているのだろう。料理をするとき、息子が美味しいと喜ぶ顔がまず思い浮かぶようになった。料理の秘訣はビタミンアイ愛、という冗談を聞いた覚えがあるが、あながち嘘とも言い切れない。自分が食べるために作った料理より、誰かのために作った料理の方が美味しい。お茶も同様なのだ。

その観点から見ると、茶道の所作はお茶を美味しくするために考え尽くされている。棗や茶碗などの道具を清める

のは、まず第一に清潔なお茶を召し上がってもらうため。柄杓や釜の扱いは、お茶に使う湯を最適な温度に保つため。姿勢や足運びを正すのは、お茶を点てる亭主自身も清らかであるため。すべてがお客のためを思って構成され、だからこそ茶席で飲むお茶は美味しい。

そして、形だけの所作ではなく、相手のために気持ちを込め一生懸命になる必要がある。その心があったからこそ、私が先生のために点てたお茶も、同期が私のために点ててくれたお茶も美味しかったのだろう。

利休様も同じことを仰っている。利休様が弟子たちと宇治の茶人の茶席に招かれた時のこと。喜びのあまり緊張した茶人は、茶杓を落としたり、水をこぼしたりといった粗相をしてしまう。しかし、その一生懸命な姿を評して、利休様は「天下一の点前」と讃辞を贈られたという。

亭主にとって最も大切なものは、形ではなく心だと教えてくれる逸話だ。同時に、客にとって最も大切なものは、亭主の気持ちを汲む心にあるとも教えてくれている。きつと利休様自身もお客のために一生懸命お茶を点てられていたから、宇治の茶人の真心を受け取ることができたのだろう。そして、私のお茶を「美味しい」と褒めてくださった先生も、これまでの人生、同じように一生懸命お茶を点ててこられたのだと思う。

私もこれから、より一層心を込めてお茶を点てよう。お

茶をいただくときには相手の心を汲み取り、「美味しい」という言葉で感謝を伝えよう。卒業後もこの心構えを忘れず、茶道の稽古を続けようと思う。