

讃岐香川の様々な文化発展を応援します。

文化通

B U N K A T S U S H I N

2021秋 No.111



楽木は遊び心と共に

さぬき市の家具工房・楽木では、沢山の無垢の木を在庫に持ち、主にテーブルを中心に作っている。オーナーの松岡明廣さんは、家を含めて身の回りのモノは全て手作り。工房のある山をアートの並ぶ公園にする夢もある。身体の調整を兼ねて山登り、グラベル用の自転車での遠出。目下最大の関心はツチノコの存在を確かめる事。いつも遊び心でいっぱいだ。

- 第7回 あ・うんの数寄講座
茶の湯をさらに楽しむ夏期講習
- 11月懸釜「綺麗さびの茶の湯の世界」
- 9月から11月までの茶華道情報／財団からのお知らせ

発行：公益財団法人 中條文化振興財団
〒760-0017 高松市番町2丁目1番12号
TEL (087) 826-3355 FAX (087) 826-2212
2021年秋号 No.111 9月1日発行(季刊)

茶の湯をさらに楽しむ夏期講習

夏期講習も7回目となりますと内容的にも狭く深い話になりますが、茶の湯というのは知るべき事が多いので、人との出会いの中でご講演くださる専門家の皆さんと知り合えて、更に世界が広がっていくのは楽しい事です。今年もコロナ禍で入場制限して、ご迷惑をおかけしましたが、講演内容のご報告です。

「袋師の仕事」

講師

土田 半四郎
(千家十職 茶入袋師)

第1回 7月25日(日)

気軽に茶の文化を楽しもうと開催しております夏期講座ですが、今年も新型

感染症の影響で参加者数を半分に抑え、入場時には健康チェックを行うと共に講

師との間に透明シートを設置するという感染症対策を行い、蝉の声が賑やかに聞こえてきた七月二十五日に開講いたしました。

初回の講師は千家十職、茶入袋師である土田半四郎氏です。袋師とは茶道具の茶入の仕覆や、服紗、角帯などを仕立てる職人です。

土田氏は昭和四十三年、十二代友湖氏の長男として生まれ、二〇一四年に十三代として家業を継承しました。

初回の講師は千家十職、茶入袋師である土田半四郎氏です。袋師とは茶道具の茶入の仕覆や、服紗、角帯などを仕立てる職人です。

初回の講師は千家十職、茶入袋師である土田半四郎氏です。袋師とは茶道具の茶入の仕覆や、服紗、角帯などを仕立てる職人です。

その仕覆は袋になる部分の縫と緒になります。その縫は弛みなく詫びの雰囲気を損なうことのない文様が求められます。

今回の講座ではその作り方を実践していただきました。

● 内布と外布の間、下半分に綿を糸状にして伸ばして巻きながら入れる。

● 内布と外布の間、下半分に綿を糸状にして伸ばして巻きながら入れる。

● 内布と外布の間、下半分に綿を糸状にして伸ばして巻きながら入れる。

茶入れの形も様々で、一つ一つがオーダーメイドです。発注主からの生地の指定や彩の好みなどを聞きながら作り上げていくという難しい仕事でした。

先代である父親とは今でも席を並べ作業しており、ともに考えながら仕上げいくそうです。

(香川一郎)



「左官と数寄」

講師 久住 誠（左官職人 株式会社久住左官代表）

壁塗りの歴史は飛鳥時代にさかのぼり、山田寺（興福寺蔵の国宝・山田寺仏頭で馴染み深い廃寺）建立が最古だそうです。以来、日本の木造建築を支えてきた壁は、単に、柱と柱の間を埋める部屋の間仕切り材だけでなく、職人のワザによって壁の表情が作られ、下地塗りから加飾的なインテリアになり、さらに、絵画的な芸術品になつてきました。

今回は、茶室の壁のいろいろを現場の全景からディテールまで、たくさんの写真を見せながら話を進めていくのですが、さすが、たくさんの茶室に馴染んできた聴講のみなさんの理解は早く、専門的な用語の交じる話に大変興味深そうに聞き入つていました。

九夏三伏。真夏の講座の立札席で、毎回涼果を添えた呈茶のおもてなしがありますが、今回は講師の久住氏のご厚意で、「清酒大吟醸・春鶯囀かもさるる藏」朱杯の一献が振る舞われました。（この趣向は今日の話の予告編みたいでした。そのあたりのいきさつは後述で）

講演に先立つて、二十三年前、数寄屋研究所・心傳庵木下孝一棟梁のもと、財團の茶室「晴松亭美藻庵」の壁塗り工事

に携わつたことを懐かしそうにおっしゃられたので、今まで何度も財團の茶会などで何気なく見てきた壁を新鮮な気分で眺め直しました。今日の講演のご縁はこんなところにもあつたようでした。

さて、話は講師の略歴から、いわゆる家業を継いで独立するまでの経緯が簡単に自己紹介されました。話の中には、仕事の力量がもの言う職人世界、たとえ親、兄弟と言えども親方に弟子入り、兄弟子を見習うなどと技術習得世界での、確たる序列の厳しい表現がありました。

小學生の頃から兄と共に左官の教育を受けたとのことです、これは、子供心にお父さんの職業に憧れる男の子と、幼な児の興味をうまくリードしてこの道に引き込む父の思惑が、家業の伝統技術の継承を芽吹かせ、さらに、匠の世界にはばたかせて業界にこの人ありと言われる男に仕上げていく第一歩だったのでしょうか。高校の夏休みにドイツにて伝統的民家の修復工事にたずさわったこと、高校卒業後に本格的な左官の修行をはじめ、五年後に自分の壁を塗りたいと独立、随分と若い左官の社長さん（親方）が誕生しました。京都・大原を拠点に活動を始めて現在に至つているとのことでした。

仕事歴は、桂離宮古書院、京都御所築地塀、光悦寺本堂、宝山寺獅子闇などの修復工事、また、長徳寺や金閣寺（鹿苑寺）の茶室新築工事などと、文化財級の建物に多く携わつてこられ、習得した昔の技法通りの確かな仕事をつとめてこそ

の経歴です。さらに並行して、現代建築から舞台美術まで幅広く手掛け、左官の新しい可能性を追求する若きクリエーターの一面のご披露もありました。

話が一段落して、ここから左官・久住誠の仕事の近況がスクリーンに映し出されています。

かねてよりご懇懃の山梨県の造り酒屋・萬屋醸造店のなまこ壁の酒蔵風景。実は、みなさまにお出ししたお酒は：と講師から説明があり、さらに、もう一つ、ご厚意でお土産にいただいた、ころ柿の



いきさつもありました。

お酒は、与謝野晶子が蔵元に滞在した時に詠んだ短歌「法隆寺など行く如し甲斐の神酒春鶯囀かもさるる藏」から命名したというお店の看板商品（お酒）。ころ柿は、この里の干し柿風景が晶子に奈良斑鳩の里・法隆寺近辺を連想させたという程の特産品。わざわざのお振舞いに久住さんとこの土地の人々との交流ぶりが伺えます。さらに、山梨県甲斐の国と言えば武田信玄。写真は武田家菩提寺・惠林寺にかかり、山門、庫裏、夢想国師

の庭。そこから更に、臨済宗妙心寺派の古刹の里に建てた茶室の幾枚かの写真が続きました。

茶室の外部土間を三和土仕上げにして蹲踞を建物内部に取り込み、瓦葺屋根に銅板葺きの軒先を深めに配して建物の輕量化を図りながら、青い空の下に広がる地元の柿の色を思わせます。ニジリ口の横に貴人口風の広い開口部を採ったのは、この里に漂う明るさの強調でしょうか。土地の風景に溶け込んだ久住スタイルが匂います。

茶室の壁にもいろいろ特徴があつて、大徳寺塔頭玉林院の茶室・蓑庵のよう躯体の壁も点前座に付随した中柱の曲線的な袖壁も荒々しいまでの塗り方、対比

させるかのように、京都大山崎妙喜庵の茶室・待庵の年月が風化させた荒壁に感じる穏やかな侘びの風情など魅せられるものがたくさんあると話を一区切り。そして、施主の意向を尊重しながら自分らしい仕事の技術・ワザを極めていきたいと話を締めたところで、実地に近い壁塗りの見本パネルを見てもらいましょうと一同をさします。

客近くにたくさんの左官鑓を並べ、用途ごとの使用例を説明するので一同は立ち上がりて覗き込んだり、質問したりして座が揺れました。しばらく講師との雑談的な余韻がありました。久住誠の若き日の仕事ぶりを拝見する思いで、財团茶室の壁のあちこちを見回しながら席を退つて帰途につきました。(妹尾共子)

第3回 8月8日(日)

「備前のある場所

—取り合わせの魅力—

講師 重根 弘和(岡山県立博物館学芸員)

2020年に岡山の後楽園にある博物館で観た展覧会は、思いがけず素晴らしい企画を実現させた方はどういう方なのか興味を持つて、この度の夏期講習において頂いた。氏はもともと考古学がご専門で、古い窯跡の発掘とともに大事に扱われて来たと思われる次第ですが、特に銘はないそうです。

お茶をされない方にとつては、この茶入れのどこが良いのかわからないという人が多いかもしれません。形も左右対称じゃないし、胴に入った線も曲がっています。しかし、茶の湯の世界ではこうした物が喜ばれますし、講習にご参加の皆様は、実際に手に取つて拝見させていただきます。

お茶道具としては決して脚光を浴びるといふものではない備前焼きの歴史は、六古窯のひとつに数えられることもあります。当然、利休さん以前からある日本の焼き物です。しかし、茶の湯以前からあるのだから、その目的は主に生活道具。壺とか甕とか摺鉢といった実用的な焼き物でした。

現代のように白を基調とした空間で見た時にはなかなか映えないし、ざらざらした焼き物は、ツルツルした所に置くと傷つくかもしれないという事もあって近年では、余り受け入れられないのが現状だそうです。つまり、人気がない。

ここで、博物館からお持ち出しした桃山時代の備前焼の茶入を実際に見ていただきたい。桃山時代の備前焼の茶入を実際に見ていました。桃山時代の備前焼の茶入を実際に見ていました。

丁寧に風呂敷を取り、漆塗りの箱から、更に小さい桐箱が布につつまれて出て来ました。桐箱の中に仕覆で包まれたには予備の仕覆が入っていました。いかにも大事に扱われて来たと思われる次第ですが、特に銘はないそうです。

お茶を入れるところが良いのかわからぬ人が多いかもしれません。形も左右対称じゃないし、胴に入った線も曲がっています。しかし、茶の湯の世界ではこうした物が喜ばれますし、講習にご参加の皆様は、実際に手に取つて拝見させていただきます。

先生が、美術商の方などに古い備前焼などを見せていただく時、「これは花を入れると良くなる」とか「高麗茶碗と合わせるととても良い」などと教わって、お茶の取り合わせの中で備前焼を觀てもらう事を着想されたそうです。魅せる空間によつて单なるモノであつても印象が、大きく変わりますし、備前の名品だけを並べるよりもお客様に楽しんでいただけると考えたそうです。

桃山時代の茶道具についてヨーロッパから来た宣教師が残した記録では、茶道具は日本の宝物であつて、我々が指輪や宝石や非常に高価な首飾りなどを所有しているのと同じだ。更にそれらを入手しだけで、桃山時代になると少し様子が変わつて来るそうです。

お茶の道具を意識して作られた備前焼は、この水指の他、建水、茶入、花入、徳利などがよく知られています。お茶とは直接関係ないかもしれません、備前の徳利と唐津の少し荒く白いぐい呑みの取り合わせは秀逸だと言われています。しかし、もっと古くから記録に残るの

た、それとは逆に全く価値がわからないという別の記録もありました。

そして、日本では、村田珠光の心の文「後までひへやせてこそ面白くあるべきなり」とあるように、茶の湯では、機能だけでなく、面白さが求められていた事がうかがえる。

は建水だそうです。今の茶の湯でも焼き物の建水を使いますが、頻度は少ないと思っていたので意外でした。

さて、桃山時代以降の備前焼の水指や花入は、口の部分がねじられたような変形が加えられ、胴部も押さえられて三角に変型されたり、表面を削つてロクロ目を消したり、ヘラ目が入れられるようになります。容器としての本来の機能はもちらんですが、機能とは別に必要のない装飾的な工夫が始まります。

花入は、重たいので基本的に置いて使う物だと思いますが、古田織部は床や柱、或いは下地窓に掛けて使ったという記録があります。これは、戸内剣中が、



利木かづ襄り受ナセ籠の蛇銷花入を識部

利休から譲り受けた籐の鉈鞘花入を織部が勝手に持ち帰つて写させた備前の花入なので、意地でも掛け花入として使つたのではないかと言われています。さらに、言つたとか、面白い逸話も残っています。備前焼は土をそのまま焼いた焼き締めなので、桃山時代以前は、ほぼ全体が茶褐色ですが、桃山以降は銅の部分に灰色に変色した物が出てきます。地元ではこれを「サンギリ」と呼ぶそうです。サンギリは窯の中で灰や炭に埋もれた時に現れるそうです。同じ所にサンギリが現れた作品は多数見つかっているので、おそ

らく偶然ではないそうです。
例えば、ちょうど水指の左側に斜めに
サンギリの灰色があると、その前に置
き合わせた茶碗や、茶入の背景になつ
て、さりげなく浮き立たせる効果があり
ます。また、花入に水を打つと備前の赤
と灰色のコントラストがより明確になつ
たりします。しかし、あくまで主役は花
です。花を引き立てるための地味だけど
しつかりした花入の存在感が大事です。
いろいろと展示用に設を変えて、備
前の水指や花入は、少し下がって主役を
引き立てたり、繋いだり、全体をしつか
り支える役割や特徴が、高い評価を受け
て来たのではないかと言う事でした。

記録に従つた取り合わせで設られたそうです。茶碗は志野茶碗「朝日影」と一休の掛物の組み合わせだそうです。

特にこの茶入は、豪華な次第で、茶入は御物袋に入れて蒔絵の曳家に納め、曳家は革製の仕覆に入れ、黒漆の桐箱に。桐箱はさらに革製の仕覆に包み、銅張り箱に入れ最後に革製の覆いを被せた塗箱に納めます。別の行李には、仕覆と替蓋、それと書付などが納められるなど、気の遠くなるようなお道具でした。何も香雪美術館のご協力で実現した展示だったそうです。

この他、お茶碗については、備前や美濃の織部茶碗、唐津の茶碗の地域を越えた変型の方法の共通点や、しかし茶碗では今一步備前は敵わない事も、ちょっと残念そうにお話しして下さいました。

また、最後に、備前焼の特徴として、灰が溶着して出来る黄色の斑点のような「ゴマ」と呼ばれる斑点は、よく徳利の肩の部分に現れますし、懐石で焼き物などを乗せる手鉢などによく見られる「ボタモチ」と呼ばれる赤い丸の模様についてもご紹介くださいました。現代ではこれに加えて、一般的には緋襷が根強い人気だそうです。

この茶碗もそうですが、同じくも桃山時代の茶入れの底とか、花入の首のことろとか、水指の共蓋の摘みの所など、目立つ所に梅の印が入っている物があって、それが作者の印なのか、注文者の印なのかは、これから研究課題のひとつだそうです。

それと余り馴染みがありませんが、桃山時代にも出現した黒く発色する土を塗つて焼いた、伊部手と呼ばれる真っ黒な備前焼もあるそうです。まだまだ知らない備前焼の様々な魅力の側面を見せていただいた講演になりました。(中條晴之)

11月懸釜「綺麗さびの茶の湯の世界」

炉開きを兼ね、遠州流茶道 家元主鑑
浅井宗兆宗匠に、東京よりお越しいただ
き、釜を懸けていただけることになります
した。

ご機嫌宜しくございます。

このたび中條文化振興財團のご縁が
ございまして、初めて高松で茶会を催す
運びとなりました。はじめて私が高松を
訪れましたのは、平成十二年に当流家元
が中條様主催の「あ・うんの数寄講座」
におきまして、林屋晴三先生と茶花につ
いて対談された時でございます。

そしてその翌日に、かねてより是非拝
見したいと思っていた栗林公園を訪れ、
遠州公の直接的な関与ではないとしても、
遠州公の義父が藤堂高虎であり、生駒家
とのご縁もあり、何かしらの大きな影響
を受けたと見受けられる箇所を多く見つ
け感激致しました次第でございます。

それから二十年の月日が経ち、昨年私
自身が中條様の夏期講習において「綺麗
さびの心と美の出逢い」と題して講演を
させて頂き、そしてこのたび自身の華甲
の歳の節目として懸釜をさせて頂く事と
なりました。

今回の茶会におきましては、昨年の講
演で皆様にお話しました「綺麗さびの茶
の湯の世界」を充分に堪能して頂きたい
と思っております。

遠州流茶道 家元主鑑 浅井宗兆

大名茶人・小堀遠州と 遠州流茶道



遠州は生涯に約四百会の茶会を開いており、將軍をはじめ僧侶、公家、大名、文化人、商人、町人、職人と幅広い層に渡り身分を介さずあらゆる階層の人々に、一座建立し、一服の茶で客をもてなした。これが遠州の懐の深さと力量たるゆえんと言われる。

遠州流は、小堀遠州を流祖とする大名茶道で流祖以来四三〇年の歴史を持ち、「格より入り、格より出る」ことを修養の基本としている。

遠州流茶道の茶の湯は「綺麗さび」と称され、それは従来の「わび・さび」の精神性茶道の世界に、美しさ、明るさ、豊かさ等いわゆる艶を与えたものといえる。客觀性の美・普遍性の美の世界です。その真髓は、王朝文化の復古“和歌”にあり、茶の湯に和歌を取り入れたのは、武野紹鷗であつたが、遠

州は、墨蹟に次いで歌掛物を重用した。幼少より王朝文学に親しみ、茶の湯に王朝的な優美な世界を創り上げたのである。藤原定家の真蹟に触れて傾倒し、定家様書風において第一人者となりそれ以來、定家様が現在まで継承されて

いる。

和歌は道具それぞれにふさわしい和歌を選び「歌銘」として王朝文学を茶の世界に取り入れた。客は、歌銘が付けられた道具を見ることで、季節感などを楽しみ、人を恋する恋歌を取り入れることでさらに客觀性を持たせ、これにより客にわかりやすい茶の湯が、親しみやすく、人を慕う気持ちを表現できるようになつた。

道具における功績としては遠州が選定した、中興名物が後の世の松平不昧によつて分類された。遠州は同時代の物の姿が良ければ良しとし、それまで埋もれていた品に光を当て国焼の窯を全国に広く指導し、端整な品を数多く世に出した。遠州の活躍した時代、戦国の世から人々の心は、穏やかで誰でも楽しく開かれた、多様多彩な場が求められた、寛永文化サロンである。その中心人物で、幕臣、いわゆる官僚であり、建築、庭等作事奉行、一方、書家、歌人、花道家、香道家、工芸デザイナー、何より大名茶人として、『綺麗さび』の美学を打ち立てた万能の人である。

11月懸釜「綺麗さびの茶の湯の世界」

日時	11月3日(水)
処	美藻庵 晴松亭(当財団茶室)
濃茶	遠州流茶道 家元主鑑 浅井宗兆宗匠
薄茶	遠州流松山支部
茶席	濃茶・薄茶・点心席
会費	20,000円
入席時間(各席6名様 2時間15分を予定)	
第1席	A席・B席 9時
第2席	A席・B席 10時30分
第3席	A席・B席 11時15分
第4席	A席・B席 12時45分
第5席	A席・B席 14時15分
申込受付	9月13日(月)午前10時より
但し	水曜日は除く

最高峰を目指して

秋のスイーツと言えば、誰もが思い浮かべる「モンブラン」。栗などを原料とするクリームを生地の上にしぶりかけたケーキですが、近頃は王道のものから、栗以外にもさつまいもやカボチャなどが使われていたり、クリームに抹茶やココアを混ぜ込んだ個性派まで、形や味、素材は千差万別です。

「栗歩」さんのモンブランは約1mmという細さに絞り出したマロンペーストの中に、スポンジ、マロンペースト、焼きメレンゲ、生クリーム、アクセントにクランチチョコをイン。口に含むと舌の上でマロンペーストが溶け出し、その後にメレンゲのサクサクとした軽い食感が楽しめます。異なる食感の組み合わせと和栗の香りや甘みは、一度食べるとやみつきになります。

ヨーロッパアルプス最高峰の山の形に似せて作ったことから名づけられましたが、フランス語でモンブランとは白い山という意味だそうです。



茶室の掛物「口切一行 春懷紙 夏短冊に秋は消息」は、茶壺の口切の茶事には高僧の墨蹟一行物、春うららの頃には公家が懷紙に書いた漢詩や和歌、夏にはすつきり細身の短冊、秋にはゆかりの手紙の表装物が似あうということでしょうか。中には、宸翰（天皇直筆）や渡来物、古い時代の国宝級の掛物もありそうです。

茶道具の第一に位置づけられて亭主の思いを語ると言われますが、美しい花鳥風月の描写に裏読みのむつかしい禅語解釈が説教じみてどうも馴染めない。そんなお茶の反抗期に「開門待実客」の文言に出会いました。石州流讃岐清水派石州会の故・三野宗悦先生のお席で拝見したのですが、穏やかなお人柄そのままに「いつでも待ってるからね」と、やさしく声をかけられたような気がしました。

以来、実客という深遠な言葉に戸惑いながら、行先を見つけた安堵感といつになつたら実客になれるのやら…との焦燥を繰り返しています。

お茶の風景 (13)

掛物



財団行事予定(9月~11月)

9月

- ◆ 書道教室 毎月第1・第3金曜日
森本義人先生
9月3日・17日(金)午前10時～12時
- ◆ 懐石講座 三友居 山本勝先生
9月7日(火)午前11時・午後3時
- ◆ 和菓子講座 毎月第2金曜日
高橋初乃先生
9月10日(金)午前10時～12時
- ◆ ヤングヤング(子供茶の湯教室)
山下純子先生
9月18日・25日(土)午後1時～
- ◆ 月に一度の喫茶室 新型コロナ感染拡大防止のため中止させていただきます。

10月

- ◆ 書道教室 森本義人先生
10月1日・15日(金)午前10時～12時
- ◆ 財団賞授賞式・助成金交付団体認定書授与式
10月4日(月)午前10時30分～

◆ 和菓子講座 高橋初乃先生

10月8日(金)午前10時～12時

◆ ヤングヤング(子供茶の湯教室)

毎月第2・第4土曜日 山下純子先生

10月9日・23日(土) 午後1時～

◆ 月に一度の喫茶室 每月第3火曜日

10月19日(火)午前10時～午後2時(受付)

自由なお時間にお出掛け下さい。

ランチは要予約です。

◆ 10月釜 五人様茶会

今年も名残りの季節を向かえました。壺の中で思い思いでお茶を楽しんでいる2人でございます。お目だるいことは存じますが、楽しんでいただければ幸いでございます。

日時 10月24日(日)

処 美藻庵 晴松亭(当財団茶室)

濃茶 壺中 久保宗佳(裏千家)

薄茶 ハ 高橋宗明(裏千家)

茶席 濃茶・薄茶・点心席

会費 5,000円

入席時間ご案内(各席2時間15分を予定)

第1席 A席・B席 9時

第2席 A席・B席 10時30分

第3席 A席・B席 11時15分

第4席 A席・B席 12時45分

第5席 A席・B席 14時15分

申込受付 9月6日(月)午前10時より

但し水曜日は除く

11月

◆ 懐石講座 三友居 山本勝先生

11月2日(火)午前11時・午後3時

◆ 11月懸釜「綺麗さびの茶の湯の世界」

日時 11月3日(水)

処 美藻庵 晴松亭(当財団茶室)

詳細は前ページに記載

◆ 書道教室 森本義人先生

11月5日・19日(金)午前10時～12時

◆ 和菓子講座 高橋初乃先生

11月12日(金)午前10時～12時

◆ ヤングヤング 山下純子先生

11月13日・27日(土) 午後1時～

◆ 月に一度の喫茶室

11月16日(火)午前10時～午後2時(受付)

自由なお時間にお出掛け下さい。

ランチは要予約です。

高松市香南歴史民俗郷土館 TEL (087) 879-0717

<由佐城月釜茶会>

茶会7日前までの予約制(前売券・入席時刻指定)

第2研修室(和室) 500円 9:30~(全6席)

9/19 席主:寺岡宗由(茶道石州流宗家高松会)

10/17 席主:真子宗博(表千家)

11/21 席主:綾野宗悦(茶道石州流宗家高松会)

料亭二蝶

TEL 0120-86-0220

10/20~22 蝶庵 茶事(予約制) 席主:山本守蝶(武者小路千家)

料亭二蝶 35,000円 11:00~

11/3 75周年記念茶会(予約制) 席主:山本守蝶(武者小路千家)

料亭二蝶 10,000円 9:00~(全8席)

◀「おいでまい香川」<https://oidemai.kagawa.jp/>

● 財団からのお知らせ

中條文化振興財団

令和3年度 第29回
財団賞決定のお知らせ

今年度の財団賞には3件の推薦があり、審議の結果、次の1件に決定いたしました。

石切り唄保存会
(高松市教育委員会教育長推薦)

庵治石の歴史は、天正16年(1588年)高松城築城の頃にさかのぼると言われ、石切り唄もその頃から始まったと言われている。

石材採掘作業の中、一人が歌い、もう一人が合の手を入れ我流で歌われ、自然に口ずさまれるようになっていった。

その唄声も作業の機械化とともに聞かれなくなったため、昭和57年に保存会を発足し保存伝承及び公開活動に取り組む。同年、高松市指定無形民俗文化財(旧牟礼町)に指定。

近年は、石切り唄のみならず石割の伝承にも努められている。

あなたのお茶会をしてみませんか?

改めて言うのも何ですが、財団の茶室美藻庵・晴松亭は、貸し茶室として運営しております。どなたにでもお使いいただけます。

美藻庵は、四畳半台目の小間で、台目三畳の鞘の間が付いています。露地には、本格的な踞いや腰掛け待合もあります。晴松亭は、六畳・八畳の広間。約十五畳の板の間の立礼席があります。

コロナ禍以前までは、茶会と言えば大寄せのお茶会が主流でしたが、最近はソーシャルディスタンスを保って少人数でお茶会を楽しむというのが主流になりつつあります。財団の五人様茶会は、コロナ以前からのご提案ですが、こういう時代こそ自分のお茶席を楽しむというのは如何でしょうか?

ご自分の好きな道具で、お茶会を考えて、お友達を招待して三人とか五人で楽しむ茶会。お点前が完璧じゃなくても、道具が足らなくても、それなりに工夫して楽しむお茶会。

例えば、お友達の誕生日や何かの記

念日をお祝いするお茶会を考えて、美味しいお弁当を選んで、お友達が喜んでくれそうなお菓子を取り寄せして、お茶を一服点てる。もっと気軽に盆点前でも充分楽しいと思います。

もちろん、もっと本格的な茶会にも対応できますが、とにかく気軽に使ってみるとところから始めてもいいと思います。茶室はもともと市中の山居という風情ですから、街中の喧騒を離れてひと時を楽しむ事ができます。一度、あなたも挑戦してみませんか。お気軽にご相談ください。ご希望でしたら、実現できるようにサポートも出来ます。



各地の祭りが中止となつて二回目の夏が過ぎ秋もそこまできていますが、やはり今年も祭囃子は聞こえてこないのでしょうか?普通の状況に戻るのが本当に待ち遠しいです。

この困難な状況の中で、祭りや伝統行事に携わっている人たちのご苦労も聞こえています。出番はなくとも道具や衣装の手入れを怠らず、踊りや所作が忘れられたり途絶えることのないよう、また、祭りの起源などが古老から若者へと伝えられ、小さな集まりで守り継ごうと頑張っている様子などです。

人がいて生活がなされている所から文化が生まれ育っていくことを思う時、人々の繋がりやコミュニケーションが如何に大切か考えさせられました。

[声・情報お寄せください]
TEL (087) 826-1335
FAX (087) 826-2355
info@chujo-zaidan.or.jp
〒760-0017
高松市番町二丁目一一一二
公益財団法人 中條文化振興財団
編集部

編集後記