

会記

第十一回 茶事「杓底一残水」 正午茶事

平成二十九年十一月十二日(日) 叡智庵 湯澤宅

御客

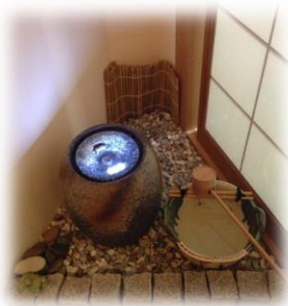
○	□	○	△
□	□	○	△
□	○	□	◇
○	○	□	◇
様	様	様	様

扁額 秀昭書 叡智庵

受付

席入 十一時〇〇分

蹲拵 手水鉢(織部)・竹筏・つくばい柄杓
小堀遠州水琴窟 信樂焼 重蔵室



<http://www.eonet.ne.jp/~jyuuzougama/index.html>

寄付(見立)

初座 煎茶道席

設え

床 軸 山水画 刺繍
花 菊 二種
りんどう
珊瑚水木
紅葉ヒペリカム
花入 魚籠



座右荘

玉露手前

一煎 甘露滴滴、

二煎 茶味一碗

茶 玉露「富貴」 京都寺町 蓬萊道茶舗

<http://www.kyoto-teramachi.or.jp/horaido/>

干菓子 菓匠 東宮、遠山 紅葉 菊葉 菊

http://www.danbukekai.com/sher/sher.php?sher_ne=12

白湯 名水「東京水」「クリンスイ」仕立

<http://www.waterworks.metro.tokyo.jp/tokyo-sui/index.html>

坐禅 瞑想 四分の一炷(十分)に短縮

香 伽羅

香炉 紅葉 美濃焼(郡司典子様)

十二時 懐石席

前半

懐石膳 (華) 温石箸置き(多摩川にて)

懐石厨房 旬菜 雪月花

<http://delivery.gnau.co.jp/ga3p700/menu.html>

向付 本鮪・真鯛

汁椀 吸物 練り物 三つ葉

飯椀 季節の炊き込みご飯

一献目 冷酒 清酒 豊香 純米(長野県岡谷市)

<https://shimizuya.info/houka>

煮物 旬菜炊き合せ

焼物 からす鰯 裕庵焼き

玉子焼き、胡麻豆腐、有頭海老、魚貝マリネ
子持ちこんぶ、うざく、香物、果物



飲物 二献

飯替え・汁替えは略

後半

八寸 山々玉露茶葉 ポン酢

海々わかさぎごま

千鳥 一献 冷酒 清酒 豊香 純米(長野県岡谷市)

<https://shimizuya.info/houka>

湯斗(浄水(じょうすい)、水注)

行鉢(ぎょうはち)(知足・餓鬼への分け前)

<http://www.soto-kanto.net/>

香の物 手造り一本 たくあん 漁漬物店

<http://www.kagoshima-kanrou.com/gourmet/50573/>

主菓子 菓心たちばな 上生菓子 寒牡丹

<http://tokachi->

[taichibana.co.jp/kashintaichibana/products/](http://www.taichibana.co.jp/kashintaichibana/products/)

菓子器 銘々皿、懐紙、黒文字

中五

十四時 茶の湯席

設え

釜 万代屋釜 利休好写風炉用 釜師 佐藤浄清作

風炉 面取風炉 唐銅 尺1唐銅師 麻生雄芳作

敷瓦 総織部

棚 更好棚

風炉光 アジロ 表々瓢柄 桑縁透かし 梓高：100尺

香 [山田松香木店](#) 煉香 梅々香(うめがが) 準用

水指 室元不明



柄杓 風炉用 奈良高山 竹茗堂 久保左文

<http://www.chasen.jp/index.html>

建水 オランダ 莨葉 西尾瑞豊作

蓋置 (室元不明、草津埼玉屋骨董店にて)

初炭 (電気炉に付、香のみ)

茶の湯席 前半 濃茶

茶 濃茶「初瀬の昔」 新宿 青松園

茶入 高取焼 肩衝

高取喜恵作 (高取焼十三代八仙妻)

<http://www.takatoriyaki.co.jp/>

仕覆 吉野間道

茶杓 黒柿 不昧好み おかや木芸

<http://www.okaya.ne.jp/cn62/cn69/pg714.html>

茶碗 黒樂 鉢開 利休七種茶碗 長次郎写し 佐々木昭樂作

お二人様で

茶碗 赤樂 早舟 利休七種茶碗 長次郎写し 佐々木昭樂作

茶碗 黒樂 (工房真樂 長野県岡谷市

<http://www.kouboushinraku.com/>)

夫々、一碗煉り

茶筥 八十本 奈良高山 竹茗堂 久保左文

<http://www.chasen.jp/index.html>

後炭 (電気炭に付き略)

茶の湯席 後半 薄茶

干菓子 銀座あけぼの キラ星 洋杏

菓子盒 扇面絵替り盒

茶 薄茶「西園の白」 青松園



<http://www.edakyu-halc.jp/cm/sher/sher017>

薄器 平棗 瑞鳥蒔絵 鵬雲斎好写 中村宗悦作

茶碗 紅葉 宮地英香作

茶杓 不昧公好写 黒柿 おかや木芸

<http://www.okaya.ne.jp/cm62/pg711.html>

茶筌 百本 奈良高山 竹茗 (ちくめい) 堂 久保左文

<http://www.chasen.jp/index.html>

十六時 退出

亭主 證道來果 (湯澤秀昭)



杓底一残水 (しゃくていのいちざんすい)
汲流千億人 (ながれをくむせんおくにん)

<http://www.soto-kanto.net/>

茶事「杓底一残水」

<http://www.cosmos-gi.co.jp/bases3.html>

主催 叡智得留俱樂部

www.cosmos-gi.co.jp/hl_club.html





茶事「杓底一残水」の目的

- 一、茶事を通し「杓底一残水（しゃくていいちざんすい）」、より多くの方が幸せ「汲流千億人（ながれをくむせんおくにん）」になり、自己も幸せを感じることに、
- 二、誰でもが一人でも気軽に流派、形式にこだわらず、和の総合伝統文化「茶道（ちやどう）」を催す
- 三、「茶道（ちやどう）」を身に付け、グローバル社会で和の文化を語り、所作が出来る

知足

多くのジャーナリストが命を掛け、世界から情報を発信している。そして、命を落としている。その情報を私たちはどのように受け止め、そして・・・？

名水「東京水」

日本では水道の蛇口を開けば、清潔な美味しい水が簡単に飲める。しかし、世界では飲み水が無い、入手できても清潔でない、未だに水汲みをせざるをえない地域が多くある。我々は如何に幸せなことではな
いか？

食物

日本では近隣のお店で、多種多様な食物を簡単に入手できる。世界では未だに、食物が足りず、今、命を落としている人が多く居る。

反面、肥満で生活習慣病になる人、食べ残し、賞味期限切れで多くの食物が廃棄される現実がある。これは何なのか？

杓底一残水

今日、食べ、楽しめた人が、「一残水」を川の流れに戻す

汲流千億人

戻した流れを今、世界の飢えている人々に確実に流し、生活環境を作る

茶事「杓底一残水」

この流れを確実にする仕組み作りをし、底上げを確実にする活動