

会記

平成二五年九月二二日(日) 叡智庵 湯澤宅

第三回 茶事「杓底一残水」 風炉正午茶事

御正客 ○ ○ ○ ○ ○ 様

○ ○ ○ ○ ○ 様

○ ○ ○ ○ ○ 様

○ ○ ○ ○ ○ 様

御 詰 ○ ○ ○ ○ ○ 様

○ ○ ○ ○ ○ 様

寄付(見立)

床 愛新覚羅恒珺筆 福寿康寧(ふくじゅこうねい)

花 りんどう、藤袴、菊 茶杓「杓底一残水」

花入 魚籠(ホームセンターにて Maid in china (唐物)、飾り結び)

白湯 名水「東京水」

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

席入 十一時三十分

蹲据 手水鉢(織部)、竹箬・つくばい柄杓

小堀遠州水琴窟 信楽焼 **重蔵室**

本 席

扁額 秀昭書 叡智庵(はんの木、

ホームセンターにて購入)

床 軸 秀昭書「杓底一残水」

(しゃくていいいちざんすい)

花 菊 一輪

花入 竹一輪ざし

坐禅 四分の一炷(十分)に短縮 正坐



初炭（電気炭に付き、香のみ）

釜 梨地鬼面風炉釜 師匠より拝領
香合 蛤 「中秋の名月」 教室姉弟子友人作
香 京烏丸二条 松榮堂 老山 白檀

<http://www.shoyeido.co.jp/menu.html>

長板 秀昭作 杉材 銘「清流」（ホームセンターにて）
水指 常滑焼 久松室（上京時、母から糠床入りで）

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

十二時

初座 懐石

前半

懐石膳（華）温石（多摩川にて）添え

吸物 練り物 三つ葉

お造 本鮪・真鯛

向付 有頭海老・魚貝マリネ・うどく・胡麻豆腐

煮物 旬菜炊き合せ

焼物 からす鰯祐庵焼き・玉子焼き

飯椀 季節の炊き込みご飯

甘味 餡餅・山桃・栗・果物 香物

懐石厨房 旬 shun 菜 na ぐるなび

<http://delivery.gnau.co.jp/ga3p702/menu5.html>

飲物 二献を一献に略 ジュース、ジンジャーエール、

麦とホップ、冷酒（真澄、長野県諏訪市）

飯替え・汁替えは略

後半

八寸 山 薩摩芋レモン煮（千葉県産）

<http://www.pref.chiba.lg.jp/pbm/gm/12zukan/kansyo.html>

海 ままかり酢漬け（岡山県産）

<http://www.pref.okayama.jp/page/detail-29698.html>

※お出しするのを失念し、退席後アンケート記入時にお出し



千鳥 千鳥の盃 冷酒（真澄、長野県諏訪市）
海・山の二巡を一巡に略

湯斗（浄水（じょうすい）、白湯入りポットで代用）、
せすいおけ
折水桶（ボールで代用）・沢庵鉢、

行鉢（ぎょうはつ）（知足・餓鬼への分け前）
<http://www.soto-kanto.net/>

主菓子 紅葉 練り切り 経堂亀屋製
器 織部 草津埼玉屋骨董店購入

中五
十四時
後入 鐘・銅鑼（略）
手水

後座

茶 濃茶「初瀬の昔」 新宿 青松園誌
茶入 高取焼 肩衝
高取喜恵（高取焼十三代八仙妻）



<http://www.takatori-yaki.co.jp/>

茶碗 仕覆 吉野間道
黒楽（工房真樂 長野県岡谷市）

<http://www.kouboushinaraku.com/>

茶碗 備前焼（正山作、草津埼玉屋骨董店購入）
<http://www.touyukai.jp/>

茶筌 奈良高山 竹茗堂 久保左文 八十本
茶中落し 陶器つゆ入れに、薬味皿を乗せ代用
茶杓 來果作 銘「杓底一残水」
（京都造形芸術大学、綿貫修央指導）

柄杓 奈良高山 竹茗（ちくめい）堂 久保左文 風炉用
建水 織部（草津埼玉屋骨董店にて）
蓋置 來果作 榮螺（さざえ、サガ工壺焼きを壺なしで頂き、
壺のみ持ち帰る）



後炭（電気炭に付き略）

薄茶

干菓子 銀座あけぼの经堂店：きらら星、彩ころおこし

<http://www.ginza-akebono.co.jp/>

菓子盆 扇面絵替り盆

煙草盆（禁煙に付き廃止）、座布団

茶 薄茶「涛声の白」 新宿 青松園詰

薄器 利休型中棗 中秋の名月蜻蛉蒔絵

秀昭作：宮原隆岳（りゅうがく）・楓翠（ふうすい）指導

茶碗 お砂焼 宮島焼室元 川原巖栄堂

<http://www.kankou.pref.hiroshima.jp/hatsukaichi/spot/0961.html>

html

茶碗 粟田焼 平茶碗、秀昭作、粟田焼 安田浩人指導

<http://www.awatayaki.com/>

茶碗 井戸茶碗萩焼（林紅陽：師匠米寿の祝い時、拝領）

茶杓 京都 祇園下河原 美濃幸（懐石料理）お土産

銘 「知足」

<http://www.kyo-ryori.com/shop.php?s=89>

十五時半 退出

写真撮影協力 本郷里生子 様

亭主 證道來果（湯澤秀昭）

以上

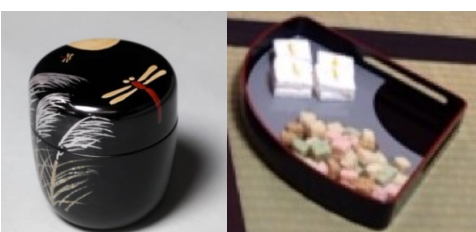
杓底一残水（しゃくていのいちざんすい）
汲流千億人（ながれをくむせんおくにん）

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

主催 叡智得留俱樂部

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

茶事「杓底一残水」



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、和の総令伝統文化「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、未だに水汲みをし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