

会記

平成二五年六月十四日(金) 叡智庵 湯澤宅

第二回 「杓底一残水」 風炉正午茶事

御正客 様 (和の伝統文化コース)

様 (歴史遺産コース)

様 (和の伝統文化コース)

様 (歴史遺産コース)

様 (染織コース)

様 (歴史遺産コース)

様 (文芸コース)

御 詰

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 芍薬、他時の物二種

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)、竹箴、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)

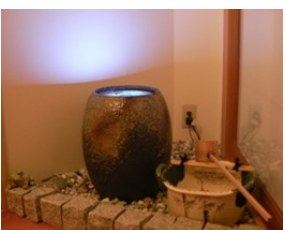
床 軸 秀昭書「杓底一残水」

(しゃくていいちざんすい)

花 桔梗 (ききょう) 一輪

花入 青竹一輪ざし (來果作、耕月寺竹)

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 織部 銘「箱」 りんどうの室 小松幸代作

http://www.chinoshi.net/CNet_HP/user/index.php?secid=2142&pageid=5

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

香 山田松香木店 煉香 梅ヶ香（うめがか）準用

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（母から上京時、糠床入りで持参）

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・梅甘露煮・ミカン 香物

懐石厨房 旬 shun 菜 na ぐるなび

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

飲物 二献を一献に略 ジュース、アップルタイザー、

スパークリングワイン

飯替え・汁替えは略

後半

八寸 山…千葉産スナックエンドウ・酢味噌山椒風味、岐阜産銀杏結び串

海…わかさぎ浅炊（創業安政五年えびす屋 長野県諏訪市）

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

せっすいおけ

湯斗（浄水（じょうすい）、白湯入りポットで代用）、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 しゃくやく 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

濃茶

茶 濃茶「初昔 (はつむかし)」

<http://www.takatori-yaki.co.jp/> 上林春松 (しゆんしやう) 本店

茶入 高取焼 肩衝 高取喜恵 (高取焼十三代八仙妻)

<http://www.kouboushinraku.com/> 仕覆 吉野間道

古帛紗 金剛金桐 (樂茶碗のみ使用せず)

茶碗 黒樂 (工房真樂 長野県岡谷市)

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

茶碗 備前焼 (正山作、草津埼玉屋骨董店購入)

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 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>

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、三島市耕月寺竹林の竹)

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/>





後炭 (電気炭に付き略)

薄茶

干菓子 かりん (マルメロ) 砂糖漬、(原田商店 諏訪市)

菓子盆 扇面絵替り盆

煙草盆座布団、(禁煙に付き廃止)

薄器 利休型中甕 (松竹梅菊花丸蒔絵)

茶 薄茶 先陣の昔 (せんじんのおむかし) <http://www.awatayaki.com/> 山政小山園

茶碗 粟田焼 (松竹梅、秀昭作) 粟田焼 安田浩人指導)

茶碗 粟田焼 (平茶碗、秀昭作) <http://www.awatayaki.com/>

茶碗 井戸茶碗萩焼 (林紅陽二師匠米寿の祝い時、拝領)

十五時半 退出

写真撮影 飯田 正義 様

亭主 證道來果 (湯澤秀昭)

以上

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