

# 会記

令和二(2020)年十一月二十八日(土) 叡智庵

第十六回 茶事「杓底一残水」 正午茶事

御客 ○○ 様

□□ 様

△△ 様

扁額 叡智庵 秀昭書

受付

席入 十一時〇〇分

蹲拵 手水鉢(織部)冷水・竹筏・つくばい柄杓

小堀遠州水琴窟 信樂焼 重藏室

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

寄付(見立)

煎茶席(立礼 二月堂、スツール)

設え

本床 軸 福寿康寧

花 菊二種、黄実千両

ガマズミ、猫柳

矢羽薄、紫式部

花入 魚籠

踏込床 書道具飾り

蛤 香合



立礼座右荘

玉露手前

一煎 甘露滴漏

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 京菓子 麩焼 押物 俵屋吉富

<https://kyogashi.co.jp/#gsc.tab=0>

白湯 名水「東京水」「クリンスイ」仕立

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



十二時 懐石席（立礼 二月堂、スツール）

前半

懐石膳 華

懐石厨房 旬菜 雪月花



<https://delireny.nakuten.co.jp/stene/86148/item/303749/?menuId=56961>

向付 本鮪・真鯛

汁椀 吸物 練り物 三つ景

飯椀 季節の炊き込みご飯

一献目 純米吟醸 真野鶴月明かりの下で 佐渡 尾畑酒造

<https://www.obata-shuzo.com/home/>

煮物 旬菜炊き合せ

焼物 からす鰯袴庵焼き 玉子焼き、胡麻豆腐、

有頭海老、魚貝マリネ

子持ちこんぶ、うなぎ、香物、果物

飲物 二献

飯替え・汁替えは略



後半

八寸

山：玉露茶葉ボシ酢漬し  
海：鱒南蛮漬け 彦根市 木村水産

<https://www.ayukimura.co.jp/kimura/>



千鳥 一献 ビール

湯斗 (浄水 (じょうすい)、水注)、

行鉢 (ぎょうはつ) (知足・餓鬼への分け前)

<http://www.aete-kante.net/>

香の物 郡司さんちのたくあん

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

主菓子 上生菓子 鶴屋吉信

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/e/e70002/>

菓子器 銘々皿、懐紙、黒文字

中立

十四時

茶の湯席 (立礼 二月堂、スツール)

設え

床 八重芙蓉

花器 信樂焼 尺八 西尾香舟作

炉

釜 万代屋釜 利休好写 釜師 佐藤浄清作

棚 更好棚

風炉光 アジロ 表：瓢柄 桑縁透かし 梓高：1.80尺

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 織部 (室元不明)



蓋置 竹蓋置 谷村弥三郎作

初炭（電気炉に付、香のみ）

香 老山 白檀 香老舗松栄堂

<https://www.shoyeido.co.jp/>

香合 蛤



前半 茶の湯 濃茶席

唐津煉り椀

茶 濃茶「雲門の昔」 一保堂茶舗

<https://shop.ibpodo-tea.co.jp/kyoto/shop/index.html>

茶入 肩衝 高取焼 高取喜恵（十八代八仙妻）作  
仕覆 吉野間道

茶杓 銘『知足』



茶碗 煮名異焼 木の葉〔棕（むく）〕天目茶碗

玉堂室 細野利夫作 <https://www.gyokudou.com/>

茶碗 宮島御砂焼 もみじ紋 山根対蔵堂

<https://miyajimayaki.jp/>

茶碗 唐津 赤水室 熊本象作

<https://akamizugama.jimdo.com/>

茶筌 八十本 奈良高山 竹茗堂 久保友文

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

後炭（電気炭に付き略）

後半 茶の湯 薄茶席

干菓子 おくちどり 俵屋吉富

<https://kyogashi.co.jp/#gac.tab=0>

菓子器 黒真塗 四方盆



茶 薄茶「西園の白」 新宿青松園

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

薄器 中次吹雪 残菊に鶴 広哲作

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

席主 叡智庵主 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/>

茶事「杓底一残水」  
主催 叡智得留俱樂部

[http://www.oycg.co.jp/hlclub/hlc\\_summary.html](http://www.oycg.co.jp/hlclub/hlc_summary.html)

<https://groups.google.com/forum/?hl=ja#forum/hl-club>



五条衣 偈 在家得度  
證道來果居士  
百尺竿頭進一步  
十方刹土現全身  
平成式五年五月十六日  
大山祐慈納

<https://www.sotozen-net.or.jp/ceremony/special/tokudoshiki>

<https://zengo.sk46.com/data/hyakusyakukanto.html>

<http://kohgetsuji.just4pbs.jp/akesanokai.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