

会記

令和六(二〇二四)年五月二十六日(日) 叡智庵

第十九回 茶事「杓底一残水」 正午茶事

御客 ○ ○ ○ ○ 様

□ □ □ □ 様

△ △ △ △ 様

○ □ □ □ 様

□ ○ △ ▽ ○ ○ □ ▽ 様

(今ニア共和国 ナイロビ在住)

○ □ □ ▽ 様

扁額 叡智庵 秀昭書

受付、待合(見立、寄付、腰掛)

席入 十一時〇〇分

蹲据 手水鉢(織部) 冷水・竹箬・つくばい柄杓

小堀遠州水琴窟 信楽焼 重藏室

<https://www.jyuuzou.com/>

煎茶席(立礼 二月堂、スツール) 果翁

踏込床 軸 山水画 刺繍

書道具飾り

手前座 礼座右荘

玉露手前

一煎 甘露滴漏

二煎 茶味一碗



庵智叡

茶 玉露「富貴」 京都寺町 蓬萊道茶舗

<https://tinyurl.com/ym5ynlx>

干菓子 落雁 わびタンス

金沢 諸江屋

<https://moreya.co.jp/about/>

白湯 名水「東京水、中津川・荒川水系」「クリンスイ」仕立

<https://tinyurl.com/2a8yx8bz>

<https://tinyurl.com/2yjrnpdx>

席替 十二時 懐石席(立礼 二月堂、スツール) 來果



本席 軸『福寿康寧』愛新覺羅恒珪書

花菊三種、実抜忍冬、射干、マルバノキ恵那錦

花入 魚籠

軸『杓底一残水』

前半

懐石膳 華

懐石厨房 旬菜 温石

<https://tinyurl.com/22nmfpbm>

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 真澄 純米吟醸 辛口生一本 宮坂醸造

<https://tinyurl.com/2d46x6l6>

煮物 旬菜炊き合せ

焼物 からす鰯祐庵焼き 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

二献 スプーマ・アルピーナ スパークリングオレンジ

スプーマ・アルピーナ スパークリングレモネード

飯替え・汁替 略



後半

八寸

山…玉露茶景ボシ酢漬し

叡智庵産…加賀野菜金時草

海…稚鮎南蛮漬け 彦根市 あゆの店きむら

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

千鳥 略

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 本干し沢庵 野崎漬物 (典座の氣遣い)

<https://tinyurl.com/28jnhwug>

主菓子

煉切 菖蒲 御菓子司 玉川屋

菓子器

<http://www.wagashi-tamagawayaya.com/>
銘々皿「梅型」、「椿皿」懐紙、黒文字

中立

茶の湯席 (立礼 二月堂、スツール) 珠來

床 突抜忍冬、マルバノキ 恵那錦ニ

花器 信樂焼 尺八 西尾香舟作

面取風炉 唐銅 尺一唐銅師 麻生雄芳作

万代屋釜 釜師 佐藤浄清作

棚 更好棚

風炉先屏風 瓢柄 桑縁透かし

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>

一 突抜忍冬 (つきぬけにんどう) 花にもっとも近い景を軸が突き抜けて花を咲かせる

吸葛 (すいかずら) 科 <https://tinyurl.com/2a5sqnxs>

ニ 斑入りマルバノキ 恵那錦 <https://tinyurl.com/297fgbuw>



建水 織部

蓋置 ガラス蓋置 プラチナ渦金彩 新倉晴比古作
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

茶 濃茶『初瀬の昔』青松園

<https://tinyurl.com/2233d77l>

茶入 大名物 漢作 上杉瓢箪写三 橋本喜樂作

仕覆 東山金襴

茶杓 銘『杓底一残水』來果作

盆 焼桐大盆

注ぎ分け 六碗

茶碗 赤樂 早舟利休七種茶碗

茶碗 黒樂 鉢岡利休七種茶碗

長次郎写し 佐々木昭樂作

茶碗 井戸茶碗 萩焼 林紅陽造

茶碗 織部 沓形

茶碗 備前焼 正山作

茶碗 萩焼 片口 牧野室 牧野将典作

<https://tinyurl.com/27cn4j6h>

後炭（電気炭に付き略）

後半 茶の湯 薄茶席

三 上杉瓢箪 伝来…室町幕府第八代將軍足利義正↓村田珠光↓武野紹鷗↓大内義隆↓毛利
元就↓大友宗麟↓豊臣秀吉↓上杉景家↓徳川將軍家↓加賀前田家↓纪州徳川家↓野村徳
庵（野村美術館）

<https://tinyurl.com/2agdzeyx>

<https://tinyurl.com/2yukbwk6>



干菓子 季節の干菓子

和菓子司 亀谷友永

<https://tinyurl.com/28kw99wk>

菓子器 黒真塗 四方盆

茶 薄茶「西園の白」 新宿青松園

<https://tinyurl.com/2cujlwnf>

薄器 平棗 瑞鳥蒔絵 中村宗悦作

各濃茶碗 所望点て

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

(しゃくていいちざんすい)

汲流千億人

(ながれをくむせんおくにん)

<https://www.sotozen-net.jp/news/82>

茶事「杓底一残水」

主催 叡智得留俱樂部

http://www.oycg.co.jp/hlcclub/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

平成貳五年五月十六日

大仙祐慈納

(現二七代目住職甲賀祐慈老師)

<https://www.sotozen-net.or.jp/ceremony/special>
『雲門関』第四十六則

<https://zenko.sk46.com/data/hyakusyabukanto.html>

<http://kohgetsuji.jsthpbs.jp/okesanokai.html>

<http://kohgetsuji.jsthpbs.jp/yurai.html>

茶事『杓底一残水』の目的

- 一、茶事を通して「杓底一残水（しゃくていちざんすい）」、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にか？

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

以上