

# 会記

平成二七年六月二十一日(日) 叡智庵 湯澤宅

第七回 茶事「杓底一残水」 正午茶事

御客 ○○ 様

○○ 様

扁額 秀昭書 叡智庵

(はんの木、ホームセンターにて購入)

受付



寄付 (見立)

床 軸 愛新覚羅恒珪筆 蘭花

花 芍薬、菊 (スプレーマム)

カーネーション、花菖蒲の葉

花入 魚籠 (唐物、Maid in china)

ホームセンターにて購入)



席入 十一時〇〇分

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

煎茶道席



設え

座右荘

床 布袋図

蝦夷菊 (えぞぎく、アスター)



一輪 竹一輪挿し

玉露手前

一煎 甘露滴

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

菓心たちばな赤堤店ふくよせ、ベトナムココナツクッキー

<https://www.tobachi-tachibana.co.jp/tachibana/>

菓子器 ベトナム、ホイアンシルク工場の工芸品売店

白湯 名水「東京水」

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

坐禅 瞑想 四分の一炷(十分)に短縮

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 三つ景

飯椀 季節の炊き込みご飯

一献目 麦とホップ

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、うなぎ、香物、果物



飲物

二献を一献に略

飯替え・汁替えは略

後半

八寸 山いんげん（自家栽培）味噌ポン酢

玉露（煎茶席、玉露手前後の茶景）

味噌ポン酢

海苔若狭、小鯛笹漬け

千鳥 一献 冷酒（真澄、長野県諏訪市）

湯斗（浄水（じょうすい）、ポット）、

行鉢（ぎょうはつ）（知足・餓鬼への分け前）

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

香の物（沢庵）

ごまふりかけ梅わかめ

主菓子 菓心たちばな赤堤店 雪平（せっぺい）、涼風

<https://www.tokachi-tachibana.co.jp/season/>

菓子器 銘々皿、懐紙、黒文字

中五

十四時

茶の湯席

設え

床 軸「杓底一残水」

蝦夷菊（えぞぎく、アスター） 一輪 竹一輪挿し

釜 梨地鬼面風炉釜 茶の湯 師匠から拝領

香合 蛤 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 來果作 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)  
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(草津埼玉屋骨董店にて)  
蓋置 青竹、來果作

初炭(電気炉に付、香のみ)

前半 茶の湯 濃茶席 一腕立て

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.takatori-yaki.co.jp/>

仕覆 吉野間道

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)

茶碗 黒樂 (工房真樂 長野県岡谷市)

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

茶筌 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)

後半 茶の湯 薄茶席

干菓子 菓心たちばな赤堤店 西瓜ゼリー、うちわ

<https://www.tokachi-tachibana.co.jp/season/>

菓子盒 扇面絵替り盒



茶 薄茶「蓬莱」 青松園

<http://www.odakyu-halc.jp/cm/shop/shop017>

薄器 利休型大甕 卵殻埋赤塗

ベトナム、ホイアンシルク工場の工芸品売店にて

茶碗 安南染付茶碗

ベトナム、ホイアン日本橋並びの店にて

茶杓 不昧公好写 黒柿 おかや木芸

<http://www.okaya.ne.jp/cn62/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)



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.cosmos-gi.co.jp/base3.html>  
[www.cosmos-gi.co.jp/hl\\_club.html](http://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
- 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