

研修所講師インタビュー

ただ一碗に心を込めて

長い歳月をかけて修行するものである茶道を短期間で学ぼうという不心得者の私たち。そんな鼓童を理解してくださりながら、優しく温かく15年にわたりご指導いただく桃井宗生先生にお話を伺いました。

構成●千田倫子、洲崎純子



桃井宗生先生[茶道] 裏千家学校茶道教授

京都裏千家学園での修行の後、佐渡にて裏千家茶道を広める活動を開始。学校や職場での茶道指導や、茶会の開催など、佐渡での茶道普及に尽力されている。佐渡市小木在住。

研修生との関わりを通じて

私が感動した鼓童の皆さんの舞台は、ドラマーズ・オブ・ブルンジの方々がいらした第一回のアース・セレブレーション。あのコンサートは忘れられません。「この舞台は究極だな」と思っただけです。野外というのは天候に左右されますし、太鼓も湿気があると求める音が変わってしまふでしょう。舞台や照明や音響も大変な調整を必要とする難しい舞台で、あそこまで見せるのは凄いいことだなあと思いました。お茶の世界でも、野外でのおもてなし、「野点」が出来ることがプロの究極の舞台です。あの時、私もこの人達のようになりたいと、もう心がムラムラしてきて。(笑)「私もお茶を極めなげや。お茶の先生として鼓童と関わりたい」と強

く思っただけです。

鼓童の舞台と茶道は、あらゆることで繋がります。創り上げて、演出してお客様に喜んでいただくことです。正直なところ、鼓童さんの舞台は夏も冬も一緒に季節感がないなあと感じることがあります。五感で感じるなどと簡単に言いますが、今の時代、非常に難しいことです。けれどもそういうことが舞台に表れて、お客様に目や耳や振動だけでなく風や匂いを感じていただけるようなら素晴らしいでしょうね。「ああ、だんだん冬が来るんだなあ」と感じさせるような、波の音が聴こえてくるような、そういう世界を觀せてもらいたいと思います。研修生との関わりを通じて、茶道の世界觀を舞台に生かしてもらえたら嬉しいです。お互い刺激し合いながらやっていけたらいいなあと思っています。

一碗のためにすべてを清める

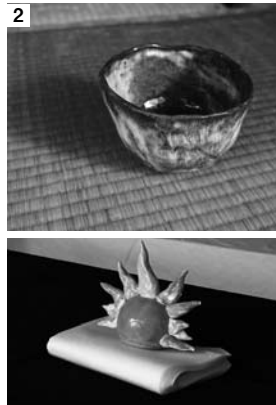
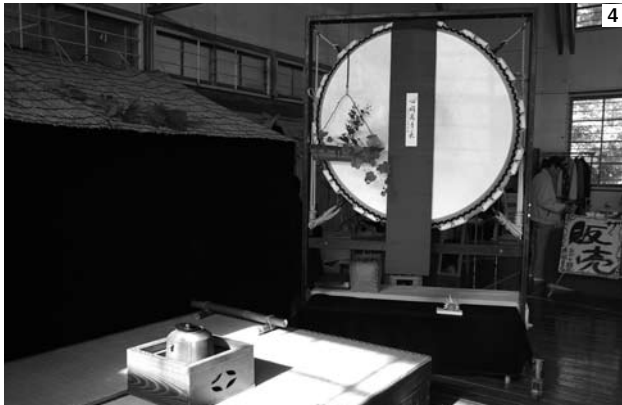
不思議なことなのですが、お茶のお稽古で畳に座ると、その人が出てしまうんです。この人は少し迷ってるとか、この人は見せたくてしようがないとか、全部分かります。お点前の中に「鏡柄杓」というものがあります。これは鏡に見立てた柄杓を胸の前に構えて、自分の心を映し出すのです。お客様の前で気持ちをリセットし、自分を清める。お茶の動作というのは、全部清めの動作です。道具のひとつひとつ、棗も茶杓も全部事前に綺麗に拭いていますし茶筌も真新しい物を

茶道の稽古は半日ずつ月に二回。最初の一年では、部分を抜き出した割稽古から、お客様にお茶を供する一番基本の「盆略点前」まで。二年目からは選択制で、夏と冬の「薄茶点前」に進みます。茶花を生けたり、抹茶茶碗づくり、茶懐石料理づくりなどにも挑戦し、茶道が総合文化であること、そこからおもてなしの心を学びます。写真は鼓童村和泉邸での一年生の稽古。



使いますが、なおかつ、お客様の目の前で清めていく。動作を見せるのではなくて、自分の心を清めていくこと。すべて真つさらな状態でお客様のために一碗を懸命に点てる。それが相手に伝わる訳です。そこで初めて「おいしい」と思っただけのことです。

この心持ちというのは熟練でなくても持てるものです。無心になって一生懸命清めて、何も考えない状態でただお客様に一碗を点てようという気持ちだけのお



2年生がお茶会に挑戦
「収穫祭茶会」

3 1
4 2

1. 2年生が交替で亭主(右)と半東(はんど・左)の役を務めます。亭主がお点前を、半東が亭主の点てたお茶を運んだりお客様への説明などを行います。
2. 抹茶茶碗は「空」をイメージ(真弥作)。抹茶餡と小豆餡をかぼちゃ餡でくるんだお菓子(風見花作)、香合(晃史作)は「太陽」をイメージ。
3. 暖かな陽が差し込む午前の一ひとき、お客様にまずは一服のおもてなしをします。
4. お茶会を開くのは10年早いと承知の上で挑戦する収穫祭茶会。自分達で決めたお茶会のテーマは「太陽」。前日まで準備は難航したものの、床の間に見立てた大太鼓には掛け軸、花入れ(篤宣作)に茶花を飾り、研修所ならではの雰囲気になりました。

点前は、素晴らしく惹き込まれてしまう。呼吸も一体になって時を忘れまます。逆に見せようと言う気持ちが出てしまうと、お客様の心は離れてしまふ。舞台も一緒ですよ。

ただ、無心になるといのはとても難しいことで、もちろん積み重ねです。舞台もそうだと思いますが、お稽古を積んで、あるレベルまで達しないと、無心になることはできないと思うんですよ。そこに達した時にもう一度、また最初から一つずつ確認をして自分のものになり自然に身体が動くようになって初めて、できることだと思ふんです。下手とか上手ということではなくて、お稽古を積んでいない、努力していないことは、全部分かりますからね。まずは研修生は、ただひたすらお稽古するしかないですね。

感じる心を磨く

研修生は大鼓を目指して来ている人達なので、茶道に関しては本当に真つさらで、お稽古をしていると楽しみもあります。成果発表の収穫祭のお茶会に向けて、お菓子や道具作りをさせたりすると発想が面白く、時々、想像もできないような物を創り出します。もちろん、とんでもない失敗もしてくれて、そこがまた「こういう風に言うのと、こういう捉え方もあるんだな」と、私も面白がりながら勉強になっていきます。

研修生へ望むことですが、今の時代、欠けているものがたくさんあるように感じ

ますが、一番は思いやりでしょうか。世の中、人のことどころではない、自分のことで精一杯というところが大きくなっていくような気がします。小学生などには特に、お茶の作法を通じて、人への思いやりの気持ちを身につけて欲しいと心がけながら教えています。隣りの人より先に頂く時は「お先に」と声をかける、これも一つの思いやりですし、お辞儀は頭を下げるだけのものではないということ。それが先ほどの、無心にも繋がっていくことになりました。

それに加えて、研修生にはもつと感じる心を磨いて欲しいですね。お稽古の時、道具を拝見する場面で茶杓の「銘」を尋ねるので「季節にちなんだ銘を言ってみてね。見渡せば周りに色々あるわよね」と言っても「うーん」と唸ってしまうんです。今、どんな花が咲いていて、どんな鳥が鳴いているか、感じる力が少し弱いんですね。周りの自然を見て歳時記をめぐって見れば、その先にどんな豊かな楽しみが広がるか。その点に貪欲になって欲しいです。

もうひとつは、もつと自分だけでなく周りの人のことも見て学んで欲しいと思います。お稽古で一から十まで習わなければできないようでは、プロとしては通用しません。人の良いところを盗みとって自分のものにしていく、人の悪いところを見て自分を戒める。研修生のうちに、もつと感じることを身に付けてもらいたいと思います。

十一月七日、収穫祭でお話を伺いました。