第１２号　　令和６年６月発行

表千家 福島県青年部

表千家福島県青年部だより

第12号
2024

令和五年度 表千家福島県青年部 総会

令和五年度表千家福島県青年部総会が、令和五年六月二十五日（日）郡山カルチャーパーク内カルチャーセンターに於いて、表千家同門会福島県支部 副支部長の武地優子様と事務長の原田真実様をお招きし、青年部員十一名により、開催されました。副支部長より、ご丁重なる来賓挨拶を頂戴いたしました。議事では、令和四年度事業報告、収支決算報告並びに監査報告があり、令和五年度事業計画案、収支予算案をお諮りしました。また、卒業に伴う役員体制についてもお諮りし、全て承認を頂き、滞りなく無事総会を終えることができました。

ごあいさつ

部長　関川 悠

山々の緑もひと雨ごとに色を深めてまいりました。日頃より皆様方には大変お世話になっております。

昨年度を振り返りますと、新型コロナウイルス感染症が第五類に移行され、自粛から少しずつ活動が出来るようになりました。

総会後の第一回事業「練香づくり」では、自作の香を持ち帰り、実際に自宅で焚いてみました。静かに優雅に漂う香りは素晴らしく、炭火が消えてからも優しい香りが茶室に残り、心地よいひとときを過ごすことができました。いちみ陽胡先生ありがとうございました。

第二回事業の「懐石料理教室」では、本格的ですが作りやすい献立を考えていただき、細かなところまで丁寧にご指導いただいたおかげで実践力が身につきました。小林先生は、出張で茶事の経験も多数あるため、料理を出すタイミングの難しさ等も教えていただき、大変勉強になりました。小林先生ありがとうございました。

さて、今年度は青年部員が講師となった事業を開催いたします。ぜひ、多くの皆様方の参加をお待ちしております。

また、十月三十日と三十一日には、福島県では四十二年ぶりとなります全国大会が少庵ゆかりの会津で開催されます。昨年は、全国大会の予行茶会も開催され、青年部員も各々の持ち場で茶会に参加いたしました。貴重な機会に、おもてなしする側で参加できることは大変光栄だと思っております。表千家福島県青年部一同、来場されるお客さまに満足していただけるよう精一杯取り組んで参ります。皆様のご来場をお待ちしております。

最後になりますが、今後も青年部に変わらぬご支援、ご協力のほどお願い申し上げます。

第一回事業　練香づくり

総会同日に、本年度第一回事業として「練香づくり」を開催いたしました。東北地区で唯一の薫物屋香楽認定教授香司である　いちみ陽胡先生を講師にお迎えし、部員十名がご指導いただきました。

最初に香の歴史や種類についてご講話いただいた後、今回使用する八種類の原料をひとつひとつ確かめていくことから始まりました。「香りを聞く」と形容される、香道特有の香りの感じ方を意識しながら、小瓶に入った原料の粉末を「聞いて」いき、用意されたプリントと照らし合わせながら香りの印象を記入していきました。

その後、いちみ先生による原料の解説を交えながら、練香の作製にとりかかりました。用意された原料はどれも漢方にも用いられるものであること、単体ではクセの強い原料も練香の中にほんの少し加えることで出汁のような役割を果たすこと、書道に使われる墨の香りは実は墨そのものの香りではないこと、練香を纏め上げるための蜜には甘葛や蜂蜜の他にガムシロップも使われることなどを学びました。

ちいさな匙で粉末を掬い、乳鉢の中でよく混ぜ合わせ、また別の原料を加えてさらに混ぜる。蜜を加えてからしっかりと練り合わせていく過程は、どこかお濃茶のお点前を彷彿とさせました。

原料にまつわるお話はどれも興味深く、黙々と材料を練っていく作業もとても楽しい時間でした。最後に、成形した練香を紙の箱に収め、香についての質疑応答と写真の撮影をして終了しました。

練香については炉の炭点前で拝見するばかりでしたが、古くは平安時代から日本人に愛されてきたものであることなど、何気ない道具ひとつとっても、茶道はとても奥が深い世界だということが感じられました。

講師をしていただいた、いちみ陽胡先生に深く感謝申し上げます。　（丸山　瑠音）

表千家宮城県青年部「青葉茶会」訪問

令和五年五月二十一日（日）、青年部員四名で、仙台市太白区の芝ヶ崎庵で行われました青年部青葉茶会にお伺いさせていただきました。

緑の庭園からの涼風がとても心地よく、仙台藩の伊達政宗公を彷彿されるお道具組はとても素晴らしかったです。また、当日は仙台市で「すずめ踊り」が開催されており、すずめにちなんだ可愛らしいお菓子も頂戴いたしました。

宮城県青年部の皆様方のおもてなしに感謝いたします。

第二回事業

懐石料理教室

青年部第二回事業「懐石料理教室」が令和五年十二月三日（日）郡山市のさんかくプラザ（男女参画センター）に於いて「懐石こと」の小林盛夫先生を講師としてお招きし、青年部卒業生、現役部員を含め十名で懐石料理の作り方を教えていただきました。

今回、教えていただいた料理は、胡麻豆腐と海老真丈、焼き帆立昆布締め、出汁の取り方とごはんの研ぎ方、炊き方など本格的な懐石料理の基礎から普段の料理にも活かせるテクニックを小林先生の明るく楽しいお話を交えながら教えていただきました。また、お茶事に合わせて料理を提供する難しさを教えていただき、一分一秒を大事にし、より早く、丁寧に作る努力・工夫を常に考えられている姿勢にプロの仕事だと感心し、茶道にも通づる点がいくつもあるように思いました。

さて、先生の説明が終わり、実際に調理を始めると帆立の焼き加減から胡麻豆腐の練り具合、火の入れ方、どれをとっても難しく、美味しくできるのか不安でしたが、周りの優しい先輩方にお手伝いしていただきながらとても美味しい料理ができました。

そして今回の懐石料理教室を経験して良かった事は、いつか客人を招いてお茶事が出来るのかもしれないと希望を持てた事です。もちろん本格的なお茶事はまだまだ難しいと思いますが、友人を招いて略式のお茶事でもできれば、今後もお茶を続けていく楽しみが増えると思いました。

（吉田　直弘）

第二回　表千家青年部研修会参加

令和五年九月十日（日）、青年部役員三名で、京都のお家元本部で行われました青年部研修会に参加いたしました。全国から二百名を超える方が集まり、不審菴での粗堂参拝、お家元宗匠からの挨拶、お家元本部と京都青年部による茶席、懇談会等、大変貴重で有意義な時間を過ごすことが出来ました。

お茶の魅力をたくさんの方に伝えられるよう、より一層青年部活動を充実させたいと思った研修会でした。

令和6年度　青年部行事予定

青年部単独事業

青年部総会・呈茶
着付講習会（福島市　草心苑）　令和6年6月23日（日）

第1回事業
ガラス漆の蛸蛤塗り抹茶椀作り（会津）
講師　漆塗職人　岩橋美琴　令和6年9月29日（日）

第2回事業　陶芸教室（白河市）
講師　大堀相馬焼職人　吉田直弘　令和6年12月頃

支部事業協力

表千家同門会福島県支部総会（郡山市）　令和6年4月14日（日）

全国大会「福島大会」
（会津若松市・喜多方市・裏磐梯）　令和6年10月30日（水）31日（木）

※事業が近づきましたら、改めて詳しい案内をお送りいたします。奮ってご参加くださいますよう、お願い申し上げます。

役員退任者挨拶

青年部でしか経験できないことが沢山ありました、事業の一つ一つが大変勉強になり、思い出深いものになりました。微力ながら運営に携われたことを大変嬉しく思います。

皆様の温かいご支援とご協力をいただき、無事に終えることができましたことを心から御礼申し上げます。

ありがとうございました。

水野　文学

表千家福島県青年部役員（卒業に伴う変更）

相談役　原田　真実
　　禱　理恵
部長　関川　悠
副部長　鈴木　瑞樹
　　岩橋　美琴
会計　丸山　瑠音
　　吉田　直弘
会計監査　長谷川　恵
　　谷口　結

青年部員を募集しております

福島県青年部は、多くの皆様のご協力・ご支援を頂きながら、おかげさまで十二年目を迎えることが出来ました。毎年、お茶に関わる様々な事業を積極的に計画し開催しております。青年部同士の交流を深め、一緒に盛り上げていくためにも多くの部員の方々の参加をお待ちしております。入会希望の方は、青年部員もしくは部長の関川までお知らせください。

入会条件
・年齢十八歳以上四十五歳までの方
・表千家不審菴に入門されている方、又は入門を希望され、表千家教授者もしくは同門会福島県支部役員の推薦が受けられる方であれば、どなたでも入会できます。

○年会費　二千円
○役員募集

青年部では、運営に携わってくださる方を募集します。自薦他薦は問いません。詳細は事務局へお問い合わせください。

表千家ホームページ『茶の湯　こころと美』
http://www.omotesenke.jp

事務局からのお知らせ

■令和六年度青年部年会費納入のお願い
振込用紙を送付しておりますのでご協力お願い致します。
納期期限　八月末日

■住所・氏名の変更、退会の届出
住所や氏名の変更がある方、都合により青年部を退会される方（青年部規約における年齢を満了された方は除きます）は、ハガキに「住所・氏名変更届け」「退会届」と明記し、青年部事務局までお知らせください。

《あて先》
〒961－0901
白河市明戸53－3　原田真実　様方　表千家福島県青年部