

茶道とは

山梨秀峰調理師専門学校二年（山梨県）

小池 優香

私は今、調理師専門学校の二年生だ。二年生になると授業の中の一つに「茶道」がある。私は「なぜ、調理学生が茶道を学ぶのか、どんな関係があるのだろうか」と考えながら茶道の授業に挑んでいた。授業の初めは、身につける帛紗・古帛紗・扇子などや主に使う棗・茶筌・茶碗等、道具を覚えるところからだ。そして、帛紗のさばき方や棗の清め方を教えてもらった。私が授業を受けてまず最初に思った事は、作法や道具が多く、一つ一つの行動にも決まったやり方があり、面倒くさいと思ったのが正直な最初の気持ちだ。

私は以前、書道を習っていた事がある。書道も日本古来の文化のひとつである。書道に心得はないが、「文字は人なり」と言われており、文字はその人の人柄や教養を表すものだ。私は普段、どちらかという元気で明るい性格をしている。騒がしいタイプの間だ。中学生や高校生の時か

ら「お前は騒がしいのに字はうまいな」とよく言われていた。一見、馬鹿にされているようにも受け取れるが、私はそれをギャップと捉え売りにしていた。騒がしくてもやる時はやれる、けじめがつけられる人間程かっこいい人はいないと思っているからだ。そのおかげで、先生方や人との信頼関係を築きあげることができていた。これは、私の自慢で武器だ。

同じ道でも茶道はまた違う。茶道には「一期一会」ということばがある。茶会に臨む際には、その機会は二度と繰り返されることのない、一生に一度の出会いであるということを得て、亭主・客ともに互いの誠意を尽くす心構えを意味している。その他にも茶道の心得には、「和敬清寂」ということばがあり、この四つの文字にはすべてのお茶の心がこめられていて、お茶を飲む時、お点前をする時やお客様になった時、お招きした時にこの言葉を思い出し、お稽古に励むという心得がある。それぞれの心得と意味を知り、私は最初わからなかったが調理学生が茶道を学ぶ理由、調理と茶道の共通点がわかった気がした。調理師は調理のプロであり、いつでも自分の最大限のおもてなしをお客様に提供し、その時・その瞬間を大切に。まさに茶道と同じ「一期一会」である。料理はやはり「味」が大切になってくるが、人は「視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚」の五感で楽しむといわれている。盛り付けなどの見た目、調理中

の音、食感、味、香りだ。料理というものは食べている人
に至福のひと時や喜びを与えるものだ。しかし、一つでも
調理の仕方を間違えてしまうと死に至るような重大な事故
に繋がる。調理師とは、おいしい料理を提供するだけでなく、
お客様のを命を預かっているということを肝に命じてお
くのが大切だと思う。

一年間、茶道の授業を受けていくなかで、お点前の手順
や半束の動き、菓子のだき方を覚えることができた。
私たちの学校には卒業進級作品展という行事があり、二年
生は毎年呈茶を行っている。二年生は、その日を目標に一
年間学んできた茶道を一般のお客様や先生方に披露するの
だ。私は今回の茶会でクラスメイトをそれぞれの仕事に分
担し、シフト表を作った。先生はなかなかこの通りにはい
かないと言われたが完璧だと思っていた。しかし、当日に
なり茶会が始まるとお客様は頻繁に出入りをする。お客様
が席に座るとすぐ菓子を出し、正客でなければ裏で茶を点
てて出さなければならぬ。入って来た人数も把握できな
い程出入りが頻繁で、想像をはるかに超えた茶会になった。
私は、先生に言われた通り、うまくいかないものだと改
めて実感することができた。とても良い経験だ。何も知ら
ない、わからない状態から、一年間茶道を学びお客様を招
き入れることができ、私自身も成長と達成感を感じること
ができた。そして、茶道と調理は奥が深く、主人と客を大

切にするものだと疑問も解決し学ぶことができた。授業で
なければ携わることがなかったであろう茶道、いろいろ考
え直すきっかけにもなり、とてもためになる内容だった。
私は、この経験を活かし、調理師として活躍していきたい。