

# 大妻女子大学 表千家茶道部 創立60周年記念セミナー

# 茶道部だよ

本日はご多忙の中、大妻女子大学茶道部創立六十周年記念セミナーにお越しいただきまして誠にありがとうございます。

セミナーにてお話をしてくださる方々をはじめ、呼びかけをしてくださった各代部長ならびにOGの先輩方などのお力添えをいただき、このような盛大なセミナーを催すことができました。

本学は昨年百周年を迎え、私たち茶道部は今年で六十周年を迎えました。このような記念すべき年に巡りあえたことを、部員一同大変光栄に思っております。

また、これからも長年続いてきた茶道部の伝統を守りながら、より一層稽古に励んでまいりたいと思えます。



大妻庵

2009. 08. 30

【発行】

大妻女子大学  
表千家茶道部

【責任者】

倉島 緑  
林 沙也加

ごあいさつ

本日はお忙しい中、ご足労頂き誠にありがとうございます。

今年、私達大妻女子大学茶道部が六十周年を迎えました。まことにめでたく喜ばしい限りでございます。能の『教盛』に「人間五十年」という一節が出てきます。これは昔の例えではございますが、この時代の人の一生分である五十年より長い時を経ている茶道部の一員である事を、とても光栄に思っております。

今回の創立六十周年セミナーを運営するにあたり、何もかもが初めてのことで戸惑う中、諸先輩方をはじめ、先生方、学校関係の皆様には語りつくせないほどのご支援を頂くと共に、ご迷惑をおかけしました事を、この場をかりて御礼、お詫び申し上げます。

六十年、とつづやいてみますと、先輩方が積み上げてくださった歴史とその重みが心にせまり、感じ入るものがございます。この流れが七十年、八十年、そして百年と続くよう願ってやみません。そして、今日というめでたき日を皆様と寿ぐ事の嬉しさは格別に存じます。

部長 山口 茉莉奈

# 創部六十周年に寄せて

私たちが日頃お世話になっている先生方に、大妻ご多忙中、執筆していただきまして、心温まるお言葉をいただきまして、本当にありがとうございます。



理事長

花村 邦昭

茶の湯に関しては全くの門外漢である私が生涯一度だけ茶席に連なったことがあります。いまからかれこれ二十数年前の話です。ある企業の幹部に面談の要があったて午前の便で羽田から金澤へ飛びました。アポイントの時間までかなり余裕がありましたので市内の小料理店で昼食をとることとしました。食事が進んだころ、その店の亭主が「今日は東京から

茶会に来られたのですか」と問いかけてきました。聞けば当日はちょうど加賀前田家の本多家老家の蔵開きの日で、茶の名器が広間に展示されており、京都からは茶の宗匠も来られて座敷では茶会が催されているとのことでした。「よかったら当店の仲居さんが案内するから、時間があるならいちごご覧になられてはどうですか」という誘いです。話の種にもなるうかた軽い気持ちで早速案内を請うこととしました。ところが、数々の名器を拝観し、ゆつたりとした緑濃い庭園を散策しているうちに、いつの間にか、綺麗に正装されたご婦人方が居並んでおられる茶席に招じ入れられる次第となつたのです。しかも据えられたのが正客の席です。茶道には門外漢であり、茶の湯の作法にもまったく心得がないからと固辞したのですが、宗匠は「ふつうに召し上がっていただければ結構ですから」とただにこにこされるだけで一向に取り合つてく

れません。「茶碗の正面を少しはずして三口半で呑む」という、何かで読んだことのある作法の真似事をしてどうかその場をしのぎました。利休がある人に茶の湯の極意を問われて「夏はいかにも涼しきように、冬はいかにもあたたかなるように、これにて秘事はすみ候」と答えたという話、あるいは、「家はもらぬほど、食事は飢ぬほどにてたる事也。是仏の教、茶の湯の本意也。水を運び湯をわかし、茶をたてて、仏にそなえ人にもほどこし、吾ものむ」、ただそれだけのことだというその一事、私が金澤の茶席でその宗匠から無言のうちに教わつたのも、この自然と融合したのどやかな時間共有することの大切さだったと云えましようか。いまとなつては、料理店の亭主の顔も案内してくれた仲居さんの顔もおぼろに霞んでしまつておりますが、宗匠の姿とその温顔はいまも私の脳裏に鮮明に焼き付いております。すべては金澤という地での、過ぎ去つた遠い過去の、さる昼下がりの一些事でしょうか。一期一会、茶の湯の醍醐味を味わせてもらったひとと

きでした。

最後に、私の好きな利休の言葉。「事熟すれば心熟し、心熟すればわざ熟す。わざは能くすれども心はいまだ至らずと云うは、わざもいまだ妙処に至らざるゆえ也。心は熟したれども、わざに至らずと云うも、心いまだ妙に入らざるゆえ也」。心技体相俟つて事理おのずから熟すというのはすべてに通ずる道理だと思ひます。



学長

大場 幸夫

大妻女子大学 表千家茶道部の創設六十周年記念を、心からお慶び申し上げます。

大妻女子大学の歴史のなかにしっかりと根づいて、そしてよき指導者を得て長年にわたり先輩から後輩へ伝えられてきた部活動であることに深い感慨を覚えます。私のような門外漢にとつて

さえ、その六十年という歳月が、わが国の「茶道」の歴史と重なり、まさに伝統そして伝承という重さを感じさせられます。

創設時から考えてみますと、かなり「高齢」になられた先輩方もおられることと、私は思いを馳せております。その皆様はお元気でおられるのでしょうか。たぶん、ご健康に支障がなければ、お茶を嗜まれる時間をお持ちになられるでしょう。生涯を通して自らの生活のなかに茶道が息づくという生き方、私はとても美しいことと思ひますし、また羨ましくも思ひつりしております。

いつのことでしたでしょうか。もう二十年以上も前のことです。岡山在住の卒業生とお会いする機会があり、ご自宅に招かれました。清楚な和風のお住まいだったと記憶しております。しばし客間で歓談してのちに、誘われて別室へと案内されました。そこは、小さな茶室でした。質素ですが静謐な空間でした。ごくさりげなく心の落ち着くひとときを過ごさせていただけたという記憶だけが、今も鮮明に残っています。私の育つた水戸、戦時中という時

代などを重ねて思い起こすうちに、普通の家庭で茶室をもつという親類や知人は見あたりません。それだけに、この訪問時におもてなしをいただいた茶室のひとつは、今も穏やかな情景として私の心に刻印されています。わざわざ取り出して吹聴されるような形ではなく、日常生活にさりげなく息づく伝統文化として、茶道が在り続けることのできるように、穏和で安定した社会になってほしいと願っています。



学生支援グループ担当部長  
山口 利八

耕不盡

(たがやせどもつきず)

「耕して尽(つ)きず」と読んでもよいが、「耕せども尽きず」と読んだほうが意味がはっきりします。どなたの言葉かは存じませんが、禅語の一つであるらしい。この禅

語は、私が茶道部の創部六十年を祝ってこの文を書くにあたり、父が遺してくれた『禅語の茶掛・続一行物』芳賀幸四郎著から拝借した。

農家は同じ田畑を毎年耕して、そこから米・麦・野菜などの豊かな収穫をあげていますが、その田畑そのものは無くなったりはしません。深きることはありません。深く耕し、堆肥その他の肥料を十分にやり、場合によっては客土(きやくど)をして土地改良をすれば、地味はいよいよ肥えて、いつまでも益々豊穡な収穫をもたらしてくれます。

「耕せども尽きず」とは、このような意味なのです。私がこの語を選んだのは、耕す対象としての田地を「心の田」いわゆる心田(しんでん)の意味にひろげ、「心田は耕せども尽きず」という意味を、この語に込めたかったからです。

皆さんが茶道に精進なさるのには、単に茶の湯の実技を学び資格を取るためだけでなく、それによって心田を耕し、心を錬磨しようという願いからであろうと思う。ところで、お互いの経験を振り返ってみれば分かるように、

この心田は、手入れを怠ればじきに雑草がはびこってさまいますが、手入れを怠らずに深く耕せば、そこから豊かな実りが生まれて尽きることはありません。心田は耕せば耕すほど肥沃(ひよく)になり、心は磨けば磨くほど光を増してきます。そして「釈迦・弥陀も今もって修行中」という語がありますが、心田の耕耘(こううん)は実際どこまで行っても限りがないものです。心田は、この意味においても、また「耕せども尽きず」です。

大妻女子大学茶道部は昭和二十四年の創部であるのですが、実は、私も本年五月末に還暦を元気に迎えてさせていただきます。お互い、この「耕不盡(こうふじん)」の三字一行の軸を座右に掛けて、自ら戒め自ら励ますよすがとしたい。



千代田枝師範

浅賀 宗容

大妻学院に茶道部が誕生して今年が六十周年という節目の年を迎えられましたこと、誠によろこばしくうれしいこととございます。

また、今年が六十周年を記念して、雪待茶会の他、記念セレモニーを林原美術館館長の熊倉功夫先生をお迎えし、講演会を開催できますことは重ねて、喜びにたえません。

初代の大先輩が茶道部を設立された当初はお稽古の場所もお道具もささやかで、いろいろなご苦労がございましたと聞いております。

次第に部員数も増え、校内だけではなく、学外での積極的な活動なども見られるようになりました。これらの活動は先輩の方々が残された、「会記」と「記念写真」を見ることができるといふことが出来ます。

「会記」はかなりの枚数になりますが、そのときの季節や茶道具・記念のものなどがわかります。また、柳澤宗淵先生や斎藤宗雅先生の心くばりなども感じとることが出来ます。

今年はこの貴重な「会記」をまとめ、大森先生を中心に部員の方々がパソコンに取り込み、保存できるようにしました。

また、前顧問でいらした石井とめ子先生が「苦労され、まとめられた、名簿をもとに記念セレモニーの案内を送ることができました。」

先輩の方々が築いてきてくださった茶道部は六十周年記念行事により、若い茶道部のエネルギーによって、また一歩前進できたような気がします。茶道部創立六十年のあゆみはわたしたちに自信と大きな力を残して下さいました。これからさらに茶道部が発展出来ることを期待しています。

茶の湯とはおいしいお茶をもって、主客ともに楽しみ心を通い合わせることに大きな意義があるといえます。わたしたちはお稽古を重ねながら、一服のお茶が醸し出す(かもしだす)心の表現が出来よう努力しています。

また、わたしたちはお茶を点てるというところで、茶室や茶道具や和服など、日本の工芸美術の粋を知ることとなり、自然に文化的・芸術的教養を身につけていきます。

これらをつまみ、心ゆたかな人となって、それぞれが社会で活躍出来るよう期待しております。



千代田校顧問

大森 正司

大妻女子大学茶道部創立六十周年、おめでとうございます。

本学は平成二十年十一月に創立百周年を、そして本年は大妻コタカ先生の生誕百二十五年(明治十七年生まれ)とされる由。このような節目の年に大妻女子大学茶道部が創立六十周年迎えますことは、誠にもつめて、またその伝統に敬意を表したいと思います。本学は大妻コタカ先生が裁縫・手芸塾として一九〇八年(明治四十一年)に創立したのが始まりです。本学

の目的、建学の精神は「廉恥報恩を基調とする徳操を涵養し・・・」となっておりますが、大妻女子大学茶道部は、その精神をもつとも色濃く伝承し、多数の大妻本流の卒業生を輩出してまいりました。

時は一九九二年、多摩キャンパスに社会情報学部が設置されました。その七年後の一九九九年には人間関係学部と比較文化学部が設置され、文学部は一足早く一九六七年に設置され、私たちの家政学部は一九五〇年に改称され、現在のよう

に文学部、家政学部を含めた五学部と一短期大学が完成しました。

大妻コタカ先生が裁縫・手芸塾を創立したのが一九〇八年(明治四十一年)、以来百年の間に、五学部、一短大を有する我が国屈指の女子大学となりました。そして私たちの家政学部は五十九年を迎え、更に、二〇〇九年は大妻コタカ先生の生誕百二十五年(明治十七年生まれ)、何とコタカ先生は二十四歳の若さで、本学を設立しているのです。今、言う、大学院修士課程の二年生の時に、大妻女子大

学の礎を築いていたわけですから。本学の目的、建学の精神は「廉恥報恩を基調とする徳操を涵養し・・・」と前に記しましたが、大学院、学部、短大の学生諸姉・諸君、「読めますか?この字を。」「分かりますか?この意味を・・・。」貴女たちと同じ年代の時に、コタカ先生は時の若い女性を集めて裁縫・手芸の実技を教示しながら、このような本学の目的・理念を構築していったのです。

二〇一〇年には家政学部は六十周年となり、一年早く本学茶道部は六十周年、共に還暦を迎えることになりました。

多摩二学部が出来ると十数年前、今から約三十数年前頃から、家政学部はお荷物である、と言われておりました。家政学部はそう遠くない時期に、この世から消えて無くなる・・・こんな風に囁かれておりました。本学家政学部には赴任したての若き(当時)小生は大変不安になり、家政学の研究と教育について真剣に考え、いろいろと考え、討論しました。そして、方法論と

て、当時の全国の短大から学生募集要項と履修の手引きを収集し、その内容について分析を試みたのです。結果として、当時の家政学の将来に向けて生き延びる道としては、三つあることが判明したのです。一つめは「家政情報学」として来

たるべく情報化社会の中で、コンピュータを活用した学部改組、二つめは当時からシミュレーションされていた日本の人口構成の経年変化を見つめ、少子高齢化をにらんだ「家政福祉学」としての学部改組、そして三つ目は日本の高度経済成長期にある中で、必ずや到来する国際化を見つめて「国際家政学」としての学部改組です。おりしも家政系大では家政学部改組の動きに拍車がかかり、大坂市立大の生活科学への改称を皮切りに、お茶の水女子大の生活科学部、奈良女子大の生活環境学部と、次々と家政学部は姿を消していきま

した。遅ればせながら本学でも検討が開始され、住関係の新学科を創設して「環境生活学部」(生活環境学部)ではありません。)として再出発する計画がまとまりま

した。が、時既に遅く、これは日の目を見ることなく今に至っています。一昨年、大学の入学定員と十八歳人口の大学進学希望者数がほぼ同数になったと聞いています。また、全国の大学、短大を合わせると千二百校

にも及びますが、その中、約半数の大学では定員割れをしていると言われている。このような状況の中で大妻女子大学はどうしたらよいでしょうか。その答えは一つ。入学してきたばかりの未完成の、しかし、可能性を秘めた新入生を、大妻女子大学の元氣な先生方は、腕によりをかけて学生を磨きます。カンナで削り、ヤスリで整形し、タワシでこすって、ゴシゴシゴシ磨きます。そして最後には油をつけてピカピカに磨き、社会に輩出。

やがて、社会に輩出されたOGは社会から評価され、その上司の企業から、現役の大妻生を募集にやってくる。こんな循環型生き方の基本をなしているもの、それが人の心と茶の心を解している大妻女子大学茶道部にほかならないことを実感するものです。