

お茶

平成29年5月第3週放送

お茶は、とても身近な飲み物です。近頃は、急須きゅうすを使ってきちんと淹いれることは少なくなりましたが、気軽にペットボトルから飲んでも、ほっと一息、人心地ひとごちつくのはなぜでしょうか。一説には、お茶の成分のテアニンというアミノ酸が脳内のアルファ波を活発化させて、リラックスすると同時に集中力を高めるとされています。また最近ではカフェインの少ない“ほうじ茶”も人気のようです。

大本山永平寺では、多くは緑茶、それも荒茶あらちやを焙ほうじて用います。食事の後、焙じ茶ほうじで食べ終わった後の自分の器うつわをすすいでから頂きます。これを、“香湯こうとう”と呼びます。その後に、“浄水じょうすい”という白湯さゆを注いでもらい、器を綺麗きれいに洗うのです。お茶の香りをきちんと味わってから片付けに移る、これはお茶を淹いれてくださった方への礼儀作法にも通じることなのではないでしょうか。

五月は、夏制中なつせいちゅうという道場での修行に集中する期間となる季節でもあります。そのはじめには、指導役の方が山内の修行僧全てに等しくお茶を振る舞う行事があります。大広間に大勢の修行僧がびっしりと並んで正座をして、お盆で配られる湯呑茶碗一杯の焙じ茶かいしと懐紙に乗ったお菓子一つを鐘の合図で等しく頂くのですが、その時おもてなしの心がしみじみと伝わって参ります。

お茶の心を形にしたものに「茶道」があります。もてなす亭主ていしゅともてなしを受けきやくる客は一對一とは限らず、むしろ修行道場のように、大勢を相手に、しかも等しく一杯のお茶を振る舞い、頂戴するのがいわゆるお茶会やお茶席の有り様ようです。

お茶を頂く側は協力し合い、先頭の“お正客しょうきやく”は一同を代表して挨拶を述べるリーダー役を務め、“次客じきやく”はお菓子やお茶の取り回しに気を配り、最後の“詰めつめ”は待合の円座を片付けたり露地草履ろじぞうりを揃えたりと、心ひとつにその席を楽しもうとする姿が垣間見えます。大きな茶会ではこの役はその場で急に決まる事が多く、どのような役に当たっても尊い役である事を学ぶのです。

大本山總持寺そうじじを開かれた瑩山けいざん禅師は「平常心へいじょうしん是道ぜどう」という教えを、「茶に逢うては茶を喫し、飯に逢うては飯を喫す」という言葉で示されました。お茶を頂いただく時のご飯を頂しく時も、自我を離れて素直な心で頂きなさいという教えです。

お茶を頂く時、そのお作法の形に込められた教えに思いを廻めぐらしてみましよう。心がほっこりとしてきたら、教えと出会った時かも知れません。