



お茶の聖地、大徳寺の塔頭が並ぶ一角。孤篷庵の近くにある陶々舎。



本日の趣向は10周年を寿ぐ松竹梅。ちなみに正面の軸には菅原道真が描かれている。東風吹かばのあれ。



お茶をいただく前に供された料理をのせた懐石膳。



「京都はお茶でできている」(青幻舎刊)には楽しいお茶が満載。

暮らす旅 京都 お茶の都

文・写真／松岡伸吾(暮らす旅舎)

このコラムで以前にも書いたが、「お茶」の稽古を始めるきっかけは書籍『京都はお茶でできている』の取材だった。なかでも、大徳寺近くの日本家屋を拠点に活動する陶々舎存在抜きに語ることはできない。その陶々舎結成10周年を記念して、初代メンバー3人が集まる茶会が開かれた。

学生時代に茶道を始めた彼らだが、仲間の多くが卒業をするとお茶を辞めてしまいうなか、仕事をしながらも「お茶」を続ける方法はないかと考えていた。

鴨川の土手で、鴨茶会と称して通りすがりの人に茶を点て、差し出す楽しさは格別でしたと私の師匠は語った。

勝手な解釈だが、現代の茶道はともすれば礼儀作法重視で、一般には敷居の高いものになってしまっている。師匠が感じた楽しい「お茶」を皆が取り戻すにはどうすればいいか。そのためのしかけとして、陶々舎は和室か

ら照明とエアコンを外し、茶聖ゆかりの地である大徳寺の豊かな木々と枝葉を抜ける光と風を生かすことにした。

銭湯と茶会を結んだ「茶と湯」、キャッシュユオンデリバリーでお酒とお茶を楽しむ「お茶バー」、花生けや盆踊り、流しそうめんを茶会に織り込み、作法よりもお茶をいかに美味しく差し出すかに重点をおいた、陶々舎の「お茶」は室町時代にも遡る伝統と革新そのものだった。

実際に陶々舎で開かれる、お茶会に参加した人たちに話を聞くと、心得のある人でさえ、初めて楽しいお茶が経験できたと、口を揃えて話してくれた。

それから10年。海外に拠点を移したり、お茶を教え始めたり、家族が増えたり、三人三様の変遷を経て、「お茶」を楽しむ人生を整えようとしている。

夕方に始まった茶会では、丹精こめられた庭を通り、茶室へ上がる。美しく盛り付けられた手づくりの懐石料理と酒を楽しみ、薄暮を照らす和蠟燭のあかりのもと、お茶とお菓子をいただき、歳月の移ろいを語り合った。新しいメンバーも加わった陶々舎。楽しい「お茶」を次代へとつなぐひとときだった。

陶々舎の詳しいストーリーはぜひ、左頁で紹介した本で読んで欲しい。