



応仁の乱という戦乱が京都の町を焼き尽くした室町時代。この200年間の室町期ほどの乱世は日本史にありません。南北朝の戦乱から生まれ戦国時代に滅びた足利幕府は、史上もっとも不安定な政権でした。時代の風潮は下剋上、土一揆の嵐が吹き荒れ、その度に借金棒引きの「徳政令」が出されました。そんな乱世の反面、室町期には不思議なほど豊かな文化が産み出されました。伝統的な日本文化の半ば近くは、この時代が創造したといえます。茶の湯、生け花、連歌、水墨画、能、狂言、座敷、床の間の産み出し、日本の「庭」もこの時代の趣味です。不安定政権の将軍家にも、絢爛

たる「花の御所」、金閣、銀閣などがあります。

乱世が豊かな文化を創造した理由はおそらく、守護大名や大商人という中間的な権力が民衆から貴族までの全階層をかき回し、それぞれの多様な趣味が融合した結果だと考えられます。

今回は、室町文化の茶の湯について考えてみます。

◆奇妙な二重構造

下剋上時代の人は不安で孤独であるがゆえに、人との交わりが重要な意味を持ちます。閉鎖的なサロンのような集まりによって趣味で連帯することは政治的にも必要だったと考えられます。趣味が低級だと排斥されたことでしょう。それが窺えるのは、茶会が当初「闘茶」という賭け事の一環で、趣味の良し悪しを競うゲームであったことからです。茶は禅宗の留学生が普及させたものですが、室町時代の半ばには各階層に広がっていました。大名は大茶会を催し、庶民も街頭で一服一銭の茶をたしなむことができました。闘茶は洗練されて「わび茶」となります。

「わび茶」の創始者として知られるのが村田珠光。室町時代は唐物趣味の時代ですが、これを和様化していった時代でもあります。珠光は「和漢の境をまぎらかす」ことが茶の湯の目標と述べています。当時、茶人は「冷え枯れる」という境地に興味を持ち、貧しい雑器をもてはやすことが流行しました。珠光はこれを戒め、真の冷えかけた境地は豪華な趣味を知り

尽くした後に訪れるとしました。「月も雲間のなきはいやにて候」とは、珠光の言葉と伝えられます。満月も少し雲がかかっているといかないといけないのです。表面的には、あからさまに煌々と輝く満月は嫌味だというわけですが、逆に雲だけでは話にもなりません。月とは豪華な唐物、これに信楽や備前の茶器で雲をかける。この奇妙な二重構造、対比の美学、アイロニカルな表現が「冷え枯れる」ということなのでしょう。わび、さびという美的範疇は、この奇妙な二重構造から生まれたといえるのではないのでしょうか。「わび、さびなどは貧しい日本人の開き直り」という俗説がありますが、あまりに浅はか。

▼アクアボトリング山中湖工場分(キャップ表示 賞味期限/+/Y)

エフィール・ウォーター成分表 ~100ml中~ (検査日:2021.12.3)

●熱量	0kcal	●食塩相当量	0.001g
●たんぱく質	0.1g	●マグネシウム	0.66mg
●脂質	0.1g	●カルシウム	0.14mg
●炭水化物	0g	●カリウム	0.01mg
●硬度	30.7mg/L		

▼アクアボトリング鈴鹿工場分(キャップ表示 賞味期限/+/S)

エフィール・ウォーター成分表 ~100ml中~ (検査日:2021.12.2)

●熱量	0kcal	●食塩相当量	0.001g
●たんぱく質	0.1g	●マグネシウム	0.66mg
●脂質	0.1g	●カルシウム	0.11mg
●炭水化物	0.1g	●カリウム	0.01mg
●硬度	29.9mg/L		

知床らうす海洋深層水成分実測値

**健康ライフ**  
**イモモ**  
健康常識のウン⑬  
イモは太るか

イモを食べると太るといわれるのは誤解です。重量感がありますが、水分が多いだけです。イモは低カロリーでダイエットに適した食材です。サツマイモは、ビタミンCが豊富で美肌効果が期待できます。イモ類は熱を加えてもデンプンが保護するため、ビタミンCがあまり減りません。カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛などのミネラルも豊富なので、貧血、骨粗鬆症の予防になります。ジャガイモは、ビタミン、ミネラルが豊富。なかでもカリウムが多く、高血圧予防に効果があります。里芋のビタミンはそれほど多くありませんが、食物繊維で便秘解消。山芋は精力増強、疲労回復などの効果があります。美容と健康のため、1日1回はイモを食べることをおすすめします。

世界自然遺産  
**知床らうす**  
海洋深層水  
純水ブレンド

らうす町許可番号 第02060110号

2019  
国際味覚審査機構  
優秀賞  
受賞

2019  
モンドセレクション  
最高金賞  
受賞

宅配料込

1台2役

●ボトル1本 12リットル 1,620円  
●サーバーレンタル費 1,100円/月  
(メンテナンス費770円+レンタル費330円)  
※1年毎にメンテ済みサーバーと取り替えます。  
※税込価格となります。

★お正月に余った田作りで焼うどん★

わが家の自慢料理

〈材料〉うどん1玉、玉ネギまたは長ネギ、豚肉、キャベツ、紅しょうが、かつお(粉かつお)、田作り(片口イワシの稚魚を炒り甘辛く絡めたおせち料理、ごまめ。イワシは昔、田畑の高級肥料として使われていました)

〈作り方〉野菜と豚肉を油で炒め、紅しょうが、うどん、粉かつお少々を入れ、仕上げに田作りを混ぜ合わせて、かつおをふりかけ出来上がり。調味料は田作りの味の濃さで調整。

〈大阪府堺市 奥野充代様〉

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。