

# WABI LOVE

す き  
数寄じゃけん (数寄=風流の道、特に茶の湯等を好む事)

## 炭 Charcoal - Sumi

先日、オーストラリアで茶道を続ける上で、大変困った事が起こりました。それは、新しい規制で茶道用の炭が航空危険物に該当する為、日本から海外への発送ができなくなったのです。炭がない状態で、今後どうやって茶道を続けていけば良いのでしょうか。

茶道用炭は日本でのみで作られている物で、クヌギの木を焼いて作った硬い炭です。火持ちが良く、良質で嫌な匂いが一切しない事から、古くからクヌギの炭が用いられてきました。樹皮が密着し切り口が真円で、菊の花のように美しい割れ目があるのが特徴です。残念ながら最近では茶道の際、炭の代わりに電気ヒーターを使う事が多くなりました。電気は確かに楽ですが、芸術としての茶道、そしてその最も深い精神を伝える為には、やはり炭が欠かせません。

茶道では炭の入った「炉」または「風炉」でお湯を湧かします。「炉」は英語で「hearth」と言い、語源は「hear」と「earth」で、つまり火を囲む事で地球・大自然の声を聞き、自然との繋がりは勿論、一緒に火を囲む人達と深い繋がりを築くという事です。茶室の中でも炭を使う事で自然との繋がり、そして人と人との絆の深さを認識できるのです。メルボルンで活躍されている裏千家のスコット先生も私と同じように考えていらっしゃいます。

『茶道の古い伝統と文化、その精神性を教える事は、お家元様より任されている事であり、私の誇りでもあります。ですから、私が学んだ茶道の精神や伝統文化の「意味」、すべてをそのままお伝えするよう尽力したいのです。炭点前(抹茶を点てる点前ではなく、炭を炉に入れる点前)は茶道の核たるものです。その為に炭は欠かせません。炭と炭点前なしでは侘茶の大切な部分が欠けてしまうように思われます。』

スコット先生の仰る通り、炭なしでは本当の茶道を皆さんに伝える事ができません。幸い、日本のある国会議員を始め、さまざまな方が茶道用の炭を海外発送できるよう、いろいろな機関へ働きかけています。時間は掛かるかもしれませんが、再びオーストラリアに炭を送る事ができる日が、1日でも早く来るよう祈るばかりです。



Adam Wojcinski  
明多夢 ウォジンスキ  
uedaryumelb.com  
sadosamurai.blogspot.com



A huge challenge is before us transmitting the Way of Tea outside Japan. Due to a new regulation, charcoal for the Way of Tea has been deemed 'dangerous goods' and cannot be posted outside Japan.

The charcoal for the Way of Tea is made only in Japan. It is made from Japanese Chestnut Oak, as it burns slow and hot, has no unpleasant smell and no smoke. It is especially fitting for the Way of Tea for its beauty: the bark remains in tact through carbonisation, and the round cross-sections look like chrysanthemum flowers.

It is unfortunate in recent times electric elements are widely used instead of charcoal. No one can deny the convenience of electricity. Yet the art and depth of spirit reached in the tearoom suffers when charcoal is compensated.

Once charcoal is holding a glowing fire, it is placed either in a hearth or brazier in the tearoom. The word 'hearth' comes from 'hear' and 'earth' - hear the earth - recognising that sitting by a hearth and peering into the fire makes one spiritually connect to the earth. Think of times you've sat around a campfire. I bet you remember a deep connection to nature and people. In the tearoom we enjoy this enhanced connection to nature and people through the use of charcoal.

Scott-sensei of Urasenke in Melbourne shares the passion for the traditional use of charcoal: *'Entrusted and honoured with teaching this ancient art and spiritual tradition, I make all efforts to transmit what I have learned, in the spirit and embodiment of the subtle meaning inherent therein; and absolutely, charcoal and laying charcoal (sumidemae) in a ceremony before guests lie at the heart of chado. Without them something is critically missing from the organic process and 'wabi tea experience'*

What wonderful words! Without charcoal, us teachers cannot transmit the true depth of chanoyu. We are lucky to have a member of the Japanese Diet on our side for this challenge. Reaching the relevant regulatory bodies in the right places has become a lot easier with such people on our side. And although this may take time, I ask your support in the cause for acquiring charcoal for Tea here in Melbourne, and for practitioners of chanoyu throughout the world.