

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)

大福茶 *Obukucha* - Tea for health and prosperity

皆様、新年明けましておめでとうございます。今年もこのコラムを少しでも多くの方に楽しんでいただけるよう精進いたしますので、どうぞよろしく願い申し上げます。

さて、茶道の世界で睦月(1月)と言えば、やはり初釜です。初釜は1年の1番最初の茶事で、最も重要な、そして亭主側が黒紋付を着るほどフォーマルな行事の1つです。初釜では、位の高い道具を使い、茶事を通してお客様の1年の健康と繁栄を祈ります。上田宗箇流の初釜の一部として、大福茶(おおぶくちや)というものがあります。簡単に申しますと、普通の薄茶の中に、梅干、黒豆、そして山椒の粉が入ったお茶との事を言います。大福茶は大変人気があり、おいしいお茶ですが、実は長い歴史のある、大変意味深いお茶でもあります。

「平安朝の頃、村上天皇が大病にかかられました。天皇は日頃、六波羅観音(ろくはらかんぜおん)を信仰しておられました。その時、六波羅観音が夢枕に立たれ、こんな風にしてお茶を飲めば、病が治るとお告げがあり、お告げ通りにされると、たちまち病気が治りました」。この故事が、大福茶の由来となり、神社や寺院では元旦早々に大福茶を飲んで、1年間の無病息災を祈ると言う儀式が始まり、今に伝えられています。天皇=王様が飲まれましたから「王服茶」と言っていますが、後に縁起を担いで「大福茶」と表記するようになりました。流派によっていろいろと違いますが、抹茶の中に梅干、黒豆、山椒の粉を入れるのが、上田流の大福茶です。

大福茶はご自宅でも簡単に点てる事ができます。お抹茶を点て、抹茶に梅干を入れ、そして黒豆を山椒の粉に付けて抹茶に入れるだけです。簡単でしょう？ 年明けに、ご家族の皆様、そしてご友人達と是非ともお召し上がり頂きたいものです。静かな心境で、1年間の無病息災を祈りながら、大福茶を召し上がってみては如何でしょうか。

今年も、皆様にとって素晴らしい1年になるよう、上田流一同心よりお祈り申し上げます。本年もどうぞ宜しくお願い致します。



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



茶盤:片山亜紀 広島県
菓子器:吉向焼 大阪府
Tea bowl: Aki Katayama, Hiroshima Prefecture
Sweet tray: Kikkō ware Osaka Prefecture

Happy New Year to all. I am very grateful for the opportunity to continue generating people's interest in the Japanese Tea Ceremony through this article for another year. Happy reading!

In January, the attention of the Tea world turns to hatsugama - the first tea gathering of the year. 'Hatsu' = first, and 'kama' = iron kettle (the essential item for any tea gathering as it is the iron kettle in which you boil the hot water 'yu' for tea 'cha no yu'). Hatsugama is one of the most important events of the year and the formality of the event demands the host wear a black 5-crested kimono (kuro montsuki).

A central part of proceedings at hatsugama in the Ueda Tradition is obukucha. Put simply, obukucha is thin tea with a pickled plum (umeboshi), sweet black bean (kuromame) and Japanese pepper (sanshō) added. It's very popular and very tasty, but it has a long history and deep meaning.

'Emperor Murakami (926-967) was a devout worshipper of the Buddhist Goddess of Mercy (Rokuhara Kanzeon). When Emperor Murakami was seriously ill, the Goddess appeared to the sick Emperor in a dream and directed him to drink a special tea to heal his illness. Emperor Murakami followed the Goddess' message and he soon made a complete recovery.'

This event is the origin of obukucha. After this event shrines and temples began conducting a ceremony at New Year's time of drinking obukucha tea for a year's perfect health. Obukucha was originally written 王服茶 representing the fact the Emperor originally savoured the tonic (王 ō = Emperor, 服 fuku = to drink, 茶 cha = tea). Over time, the original characters were exchanged with more auspicious characters with the same pronunciation 大福茶 (大 ō = lots, big, many, 福 fuku = good luck, 茶 c'ha = tea).

You can make obukucha at home, too. All you need is to whisk some matcha, put a single pickled plum in the matcha and dip a sweet black bean in Japanese pepper and put it in the matcha also. Simple, hey? This New Year it'd be wonderful if you continued this tradition by making and drinking obukucha with your family and friends to wish for their health and prosperity. From all of us at the Ueda Sōko Tradition of Tea Melbourne, may you have a prosperous year ahead!