



右近元太よ!

二月如月は逃げる月と云われる通りに、たちまち終てしまったという認識がありますが、今年は雪が多く、自然界の生き物と同様の生活をしていたので、ようやく寒さから少しだけ解放されたと感じる身体が雪のある地面(今朝も雪降りの美しい朝でした)。今は雪溶けの音が夜良く聞こえて、立ちぬきと大空にあげて大きく息を吸い込んでそれを吐き出しながら「よいよ今年も始まるぞ」と表現しています。凍ている地面のみれば、福寿草や水仙が芽を出している地面をみて里山など春の訪れを感じらるようになって参りました。

備前焼、チキン

窯には火が入ったのは2月3日(日)、23回目の窯焚きになります。10日にふ子伝いに行いた時窓では火がまだ点火されていました。用意した薪がまだ残っています。20分毎に12本の薪木をくべる作業を8時間、夜中の静かな時間流れます。窯の中様子は窓口で燃える炎の向うにやらやらゆれる作品の数々、きれいな窯内の温度により、作品を紅上かたのを確認し、17時の朝火を落したという連絡をいたしました。3月2日(土)

窯焚です。今年の出来事は……恐ろしくも楽しみなその日です。

研修旅行は京都 カハガラシ

昨年の10月に予約したところ、2月5日はカウンター席がようやくとれたというお店で長男允がどうしても行きたいと願った食事処でした。60才を出したばかりの中東さんは落ち着いた丁寧な扱い(素材と私たち客人)でとてもして下さり、一同感激でした。カウンター越しに見える景色はくどく工鍋、食事が進んで「さて当店のメインディッシュです」と炊き立てのご飯と一緒に野のものや魚料理のいろいろ(明らかにこの辺の料理法とは異なっていました)。次々に出てくる料理の間に、今度はユーモアたっぷりにお酒をすすめて下さる。最後は小さなグラスに氷含むコーヒー一杯と蘇、実は品の良い仕上げでございました。折り折りにカハガラシさんにお邪魔させていたいたいものと息子たちは申しております。

満93歳にぎりに友子母。今年も大好きな娘の元で誕生日を迎えて94の道なりを歩みはじめています。2月号は下子が完宿書きで心苦しいばかりですが、母は元気で名古屋の娘のところへうれしい毎日を過ごしてあります。ご安心下さいまことに。もうそろそろ大河原に帰らなくてはいけない頃になりましたと、ご本人、少々辛いところと思われます。