



CIR (国際交流員) マリコの

Global Café



マリコ・ナイト

2017年3月 No.7

~2月の活動~

二月堂竹送り



2月11日、京田辺の伝統行事「二月堂竹送り」に参加しました。

竹送りとは3月のお水取りに使用する籠松明の真竹を京田辺から奈良の東大寺二月堂まで運ぶ行事です。

初めに大御堂観音寺の近くの竹やぶから堀り出した竹を地元の子ども達が普賢寺ふれあいの駅に運び、しばらくすると関係者が筆で山城松明講の文字を竹に入れていきました。その後、トラックに竹を積み込み奈良坂まで移動しました。

竹はかなりの重さ（およそ40kg）で奈良坂から東大寺二月堂までの4キロ程度の距離を持ち運ぶのはかなり大変でした。しかし、道中の転轍門で休憩する時間があり、そこで地元の方から歓迎の和太鼓演奏やぜんざいの接待等の温かいおもてなしをしていただきました。

最後はフラフラになりましたが、途中運んでいるとき玄関やお店から出てくださり声をかけていただいた人々から元気をいただき、二月堂まで運び終えることができました。



二月堂から歴史深い奈良の景色も楽しみました！

後日、お水取りを見るために再び奈良を訪れました！



思ったより人がとても多かったです！開催する30分前に着きましたが、既に大勢の人々が集まっていて、前の方に立つことができませんでした。

燃えさかる松明は境内に掲げられたとき、火の粉が前から2-3列の参拝客に落ちていました。火の粉が当たると無病息災をもたらすと言われていますが、歓声を聞いたことから判断すると少し熱そうでした。後ろの方で良かったかもしれません！



玉露のうまい淹れ方 全国大会（京都府予選会）

「全国玉露のうまい淹れ方コンテスト大会」が行われ、3月5日（日）に京都府予選会が京田辺市で行われました。私は40人の参加者の一人

として大会に出場しました。6人分の玉露を10分間で淹れるというルールで、大会に優勝すると、福岡で行われる本選に出場できます。

参加者は様々な方法で玉露を淹れていました。茶葉の量を量り、温度計で湯の温度を確認していた参加者もいましたし、勘を頼りに淹れていた参加者もいました。

私は残念ながら、勝ち上がることができませんでしたが、6人分の玉露を時間内に淹れることができたので、うれしかったです。また、コンテスト終了後、インストラクターから玉露の淹れ方指導もあり、そこでうまい淹れ方のポイントを習得しました。一つは「おもてなし」の大切さです。例えば、玉露を淹れる前に、茶碗にお湯を入れて温めておくと、飲む相手がもっと美味しい感じられます。こういったことを踏まえ、来年の大会までもっと練習して頑張りたいと思います！



3 全国玉露のうまい淹れ方コンテ

作った人によって色と味がとても違いました

(次号について) 春の京田辺の様子を見つけに行きます。詳しくは次号でお知らせします！