

ココロおだやか...
生け花のある
暮らし♡



本巣市に歴史のある華道「遠州流」というのが、その歴史を知っているかな? その歴史は古く、初代 松琴斎一和宗匠(本巣市数屋)が、1798年に当時江戸の初代宗家本松斎一得から免許を得て以来、現在13代の宗匠が、その伝統を固く受け継いでいるんだ。時代をさかのぼれば、將軍家愛好の流派であり、時の將軍徳川吉宗公からも生け花の見事さをほめられ、席札の「斎号」に使われている「松」の字を賜ったと歴史に残され

ているんだって。すごいね。遠州流とは、古田織部を師とし、大名で茶人の小堀遠州守政政一(遠州公)を流祖とし、その基礎を作ったと言われているんだ。そんな歴史を持つ遠州流は、それまでの「わびさび(詫び寂び)」という美意識にとどまらず、人為的に計算された美、均整のとれた美を加味した「綺麗さび」とよばれる小堀遠州の美意識を、そのままの姿に表現すると言われている、江戸の中



江戸時代中後期に特に流行した遠州流の華道。現在も第13代の宗匠により固く伝統が受け継がれている。



遠州流では独特な花留め「くばり」を用いた技法で表現される。

後期にとくに流行した流派なんだよ。生ける作家の芸術性や創作性が加味されて、独特の曲、技巧を花や枝に加え形に当てはめていくという花型が特徴なんだ。こうして武家社会や公家社会だけのものではなかった生け花を、広く庶



生花が生活の一部になれば、安らいだって過ごすことができる。皆さんも気軽に始めてみよう。

民にまで流行させたんだね。とくに江戸後期になると全国で遠州流と名のつく流派がたくさん発生したらしいよ。それでも江戸の武家社会の嗜みとして遠州の生け花は愛され、今でも日本全国の城下町に引き継がれている地域が多いんだ。生け花の花体は古典的な書院花を伝統とし、独特な花留め(くばり)の技法が用いられる。「遠州は、買い花を使わず、足で(周りの花を探して)立てよ。」と言われていて、季節の花を使い自然の花木に材料を見出し、それに手を加えて美を追求する集まりです。だから、うちの庭には、四季を通じて木々は葉をつけて、花はたくさん咲いています。同じ花でも咲いている方向が違えば、木の枝の方向も定まってしまう。その時に使う花材をじつと見つめ、どの部分に使うとどのようにならされるか。どのようにな流れにすると美しく



いろいろな場所で教室が開かれているよ。見学会も随時あるので、ぜひ、問い合わせしてみね。

遠州流

連絡先
☎058-324-1506

谷汲には流祖小堀遠州の歌碑や十二世までの碑がある。



見えるか、とイメージするのが大切。これも、長年にわたる経験で誰でも楽しく立てることができるようよ。「この華道を大切に思い、伝承していきたい」という気持ちが伝わってきたよ。家の中に生け花がある暮らしは、心の安らぎになる。生け花をする時間は、心が穏やかになる。生け花をするために、取って時間を作る。そんな素敵な時間の使い方をしてみよう。見学会も随時行っているの、老若男女問わず各教室に問い合わせしてみたいか?

和の室内遊芸として完成した生け花は、まさに日本文化

遠州流

山と川、自然豊かな本巣のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取り店

HAYANO
タイヤショップ 早野

もとす本店

岐阜県本巣市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678

年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)

www.t-hayano.com

タイヤは早野

検索

ブログもみてね!!



Discover 本集 プロジェクト



食欲の秋♡
辛～イのも!
甘～イのも!
オ～イシ～イ!!



旨辛麻婆麺	780円
麻婆担々麺	780円
味噌ラーメン	780円
味噌チャーシュー麺	880円
しょうゆラーメン	680円
しょうゆチャーシュー麺	580円
お肉盛りうどん	1250円



旨辛麻婆麺 かいえん
岐阜県瑞穂市本町2143-1
営業時間 昼/11:30~14:00
夜/17:30~21:45(L.O.)
定休日 火曜日
☎058-372-3728
このチラシをご持参の方に限り(※種類ご注文)
100円相当のトッピングを**プレゼント**



11月13日(日)はお休み
を頂いて、揖斐川マラソン
に出店しています。

ランチ時は、小ライス無料、水餃子3個+小ライスセッ
トまたはから揚げ2個+小ライスセットは、100円引き。

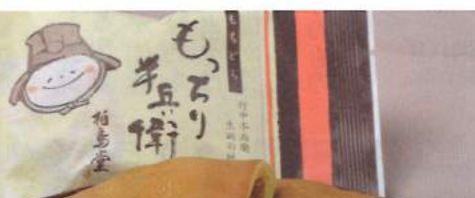
オーナーは札幌のレストランや四川飯店でも修行。この旨辛麻婆
麺は四川飯店で教わった本格四川麻婆豆腐とラーメンから考案。



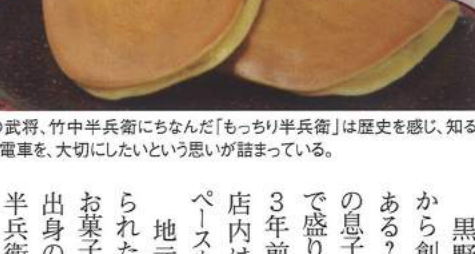
「麻婆麺は、中華料理屋さんで食べた
ことがあるけど、本格四川麻婆豆腐を
のせた麺は食べたことないなど思っ
てはじめてました。」とオーナー。

メニューを見ると、目に飛び込んでくる
「旨辛麻婆麺 本格麻婆豆腐が麺の
上!」「麻辣担々麺(汁無し)、一度食
べたらやみつき間違いなし!!」の文字。
なにに? どうなってるの?

こだわりの食材でやみつきになる本格的な味
旨辛麻婆麺 かいえん



柏鳥堂
まごころ菓 御菓子司
本店 揖斐郡大野町黒野568-2
営業時間 7:30~19:00
☎0585-32-0141
中之元国道店 揖斐郡大野町中之元891
営業時間 9:00~19:00 8台分
☎0585-52-9499
定休日 火曜日
http://www.hakutyoudou.jp
このチラシをご持参の方に限り(※1,000円以上お買い上げ)
リーフパイを1枚**プレゼント**



季節限定発売のモン
ブラン大福は、こだわりの
光る人気商品。

黒野レールパークそばにある昭和元年
から創業している柏鳥堂へ行ったこと
ある? 3代目のお父さんと4代目の二人
の息子さんが職人となり、家族みんな
で盛り上げている温かみのあるお店だよ。
3年前には、中之元国道店がOPEN。
店内は明るく、モダンな造りでカフェス
ペースもあるんだ。

一つ一つにまごころこめて、お客様の笑顔願う
御菓子司 柏鳥堂
はくちようどう

山と川、自然豊かな本集のこんないい場所、いいお店を発見!!

中古・新品のタイヤ・ホイール 販売・買取店
タイヤショップ 早野

もとす本店
岐阜県本巣市三橋3丁目111 TEL.058-324-9678
年内無休 営業時間/8:00~19:30(電話受付19:00まで)
www.t-hayano.com タイヤは早野 検索