

街にイルミネーションが煌く季節となりました。コロナ禍で落ち込む気持ちを盛り上げようとしてくれているのか、例年より一層華やかな気がします。一方、木々はその葉を落として冬支度をしています。枝が露になって寒々しい印象ですが、地面には私共の畑にとってのお宝（落葉）が山のように。

### 蒔かぬ種は生えぬ

日常的に野良仕事を行っているからか、ふと「蒔かぬ種は生えぬ」という言葉を思い出しました。今起きていることは過去の行いの結果である、この先の未来に花開かせる為は今をより一層励まないとならない、と気持ちをリセットしました。実はこの諺について当通信2018年3月号に書いており、読み返してみるとちょうど1号畑を借りると決めたことを書いていました。当社の夢に向かって一歩踏み出した時のことです。

踏み出した一歩が既に3号畑を借りるまでになりました。あの時蒔いた種が今どこまで成長したのかその程度はまだ分かりませんが、蒔いた種は確実に芽生したようです。着実に歩を進めることの大切さを改めて噛み締めています。

閉塞感を打破するにも、大きな変化を生み出すにも、大勢を巻き込むにも、まずは自身の小さな一歩からです。さらに一歩、もう一歩と歩みを続けていく。明日からではなく今

から。惰性やマンネリというのは、今日が昨日の延長だと捉えることから生まれます。そこから脱却するには、今日という一日を過去とは断絶した全く新しい一日であり、良い明日を作る唯一無二の一日であると心新たにすることです。種を蒔かなかった過去からは何も収穫できません。より良い明日にするために、今この瞬間から小さな種を毎日コツコツと蒔き続けて行こうではありませんか。(太)

### プライベートレッスン再開

先月再開した新宿稽古会に続き、プライベートレッスンも再開致します。従来、剣術経験者向けに開講していたプライベートレッスンですが、真剣を用いたプログラムを通じて武士道精神を理解する「真剣武士道」の体系化および関連するDVDの発売が実現し、剣術初心者の方にも受講して頂けるようになりました。また、新規に借りることになった農地及び氏神様との御縁により、神社参拝およびお宮裏山フィールドワークを実現させました。脳波を自在にコントロールする「武士の呼吸」や省エネでありながら粘りのある身体パワーを発揮する「武士の歩法」など、仕事にも活用できて、人生をより豊かにする数々の技法を経験不問で伝授致します。(太)

### ようこそ太仁亭へ！

新しく借りることになった3号畑のすぐ上に、神社があります。畑の持ち主である地主さんが管理なさっているそうで、境内の落葉を集めて畑に使うことを了承してくださいました。更には、この時期に落ちて来るギンナンも拾っていいよ、と。そんなわけで、早速毎日拾っています。小粒ながらお味は抜群。参拝の帰りにこんな

嬉しい収穫を毎日のように楽しめています。サムライ社長は日々このギンナンを調理するうちに、炒りギンナンを極めたようです。殻のままフライパンに入れ、浸る程度の水で水分を飛ばしながら茹で、水分がなくなったらそのまま殻に少し焼き目がつくまで乾煎りする。食べる時にペンチで殻を割って剥き、塩を少しつけて頂きます。(仁)

### 武士道を仕事に活かす-8 「武士道の徳目-忠義」

義・勇・仁・礼・誠・名誉・忠義という武士道の7つの徳目の内、今回は6番目の名誉についてお話ししました。今回は、7番目の忠義について。ここまでの6つの徳目は、いわば儒教思想に基づく武士以外にも一般的に共通する倫理ですが、忠義だけは武士道を武士道たらしめる徳目であり、封建社会の価値観の象徴でもあります。そして、現代においても最も誤解されている徳目と言っても過言ではありません。忠義とは滅私奉公に代表されるように、主君や国に対し私利私

欲を捨てて尽くす忠誠心ですが、これは媚びへつらうことや忖度することではありません。あくまでも主君や国が天の意に沿う場合においてのみ適用される徳目であり、主君や国がこれに反する時や、間違っている時には、命がけてそれを正すのもまた忠義とされました。尽くすのは主君や国のさらに上にある天であり、その心は「誠心誠意真心を尽くす」ことです。人として正しいことを真心を込めて誠心誠意行うこと。事業や仕事とはかくあるべしと気が引き締まります。(太)

### 今月のお豆ちゃん

ハロウィン当日の畑からの帰り道は、ちょうどコウモリの飛び交う時間帯。この日はかなりの長時間飛行を見ることができてラッキーでした。帰宅してバターナッツかぼちゃのスープに炒り銀杏、砂肝と里芋のアーチョーなど、ハロウィンらしく畑や山の幸が盛り沢山の食卓となりました。バターナッツにお豆ちゃんがオバケを描いてくれましたがかなり怖い…「可愛い女の子を描いたんけど怖くなっちゃった！」とのこと。(仁)



### 藍の華

今夏、菜(すくも)を使った藍建てに挑戦しました。大きな藍甕で染める伝統的な藍染です。私はまだまだひよっこなので、高価な甕ではなく青いポリ容器を使います。材料を全て混ぜて数日経つと液面が少し赤みを帯びて来ます(紅が差す)。それから更に数日経って紫色の泡が立つと上手く発酵した証です。この泡を「藍の華」(トップ画像)というそうです。もう少し寒くなったらこの藍の華はしばらく、藍染の季節が終わります。(仁)

編集者：後藤紅仁子

kuniko-goto@ccore.co.jp

発行日：2020.11.24 小雪(しょうせつ)

虹蔵不見(にじかくれてみえず)

発行所：株式会社コンセプト・コア

☎192-0373

八王子市上柚木 2-63-10

TEL/FAX 042-697-7473

https://ccore.co.jp/

過去号：ウェブサイト↑からご覧頂けます。