

偽らざる心の歩み

飯田深雪



Miyuki Lida

偽

ら
ま
ま
ま
ま

心

飯
田
深
雪

飯田深雪 (いいだ みゆき)

1903年、医師の家に生まれる。芸術に造詣が深く食道楽であった父のもとに育ち、幼児より洋式の生活に馴染む、また、幼い日より花を愛し、絵画を好んだ。結婚後、海外勤務の夫とともに過ごした各国での経験を、戦後、人人に請われて、料理及びアートフラワーを通して教える。1970年、パリの高級レストラン・ラセールのキャセロールクラブの会員に推挙される。その他、フランス各種のグルメ協会及びボルドーワイン協会より、メダルを授与される。1975年、勲五等宝冠章を叙勲される。1979年5月、モナコ国立展示場に於いて、同国王妃主催のもとに大展示会を開催。同年7月、西ドイツ、ハンブルク近郊の“ブルーメンシュロス (花の城の意)”に於いて、“飯田深雪と倫子の花の学校”を開講。著書は料理、アートフラワー、マナー、インテリア、随筆等90冊を超える。

偽らざる心の歩み 定価一、四〇〇円

昭和五十六年三月五日 第一刷発行

著者 飯田深雪

発行者 下村のぶ子

発行所 株式会社 海竜社

東京都中央区築地二の九の二 一〇四

電話東京〇三(五四二)九六七一(代表)

振替 東京一四四八八六

印刷所 白陽舎印刷工業株式会社

製本所 大口製本印刷株式会社

落丁本、乱丁本はおとりかえします。

序 文

今年喜寿を迎えた私に、海竜社の下村さんから今まで書き記した随筆をまとめてみないか、というお話がありました。

随筆はその字の通り気ままに自分の感じることを書いたもので、人に興味があるかないか、恐らくないだろうと私は思って再三お断りしましたが、この頃は私自身も仕事が多くて若い助手たちに直接、接する機会も少なくなつたので、何か自分の考えていることや方針の片鱗でもそれらの人たちがこの本を通して少しは分かってもらえれば大変結構なことだとも思い、ここ二十数年間の随筆をまとめることに致しました。しかし敗戦後のひどかった時代のものはその後の日本の目まぐるしい社会情勢の変遷や異常な経済成長などにより現時点で読んでは時代的なズレもあるのでいくつかを取捨しました。もしこれを読んで下さる方があるとすれば、本当に光栄でありますし、感謝すべきことと思っております。

終わりに整理整頓の下手な私に、沢山な原稿をしまっておいて下さったスタジオの事務の人たちに感謝致します。

昭和五十五年十一月

飯田 深雪

目次

序文	1
----	---

私という人間——プロローグ	12
---------------	----

大自然の魅惑

ヒマラヤの大自然	16
----------	----

限りなき大自然の恵みを知って	19
----------------	----

土は人間のいのち	23
----------	----

神を偽るおそろしさ	27
-----------	----

花のいのちが変えた私の人生	31
---------------	----

広く見るものは広く集む	33
-------------	----

自然の中の色彩	38
---------	----

春待つところ.....41

人生を支えるもの

真実な人生を導く祈り.....46

目に見えぬものへの畏れ.....50

いま、なにを果たすべきか.....54

磨かれた魂の照り映えるとき.....57

奉仕の生涯がもたらすあたたかな心.....61

何もかも失って得た生きがい.....65

才能を生かす幸福.....69

自分の弱さを知る人が一番強い.....73

楽しく老いる.....77

兄の愛.....80

大人の姿勢

豊かなる愛は狭き門に.....	84
大切なことはたくさんない.....	87
自立の心は幼い日に.....	91
母のうしろ姿.....	95
子供の感受性.....	100
父に学んだこと.....	102
若者たちの可能性.....	107

花との出会い

アートフラワーと私.....	112
野草は最高の芸術品.....	114
ばらの魅力.....	117
折り折りの花.....	120

思い出の花ばな	125
花は人生の伴侶者	129
花を贈る	132

美味求真

フォアグラとトリュフ	140
料理の上手なフランスの友人	144
蓼科とヨーロッパの茸	146
愛すべき日本の若きシェフたち	150
パリの天才菓子職人(1)	153
パリの天才菓子職人(2)	157
間違った家庭料理	160
食べものと環境	164
山菜の魅力	167
料理と算数	169

西洋料理と米飯.....	172
--------------	-----

世界の味の思い出

フランス人の食生活.....	178
マルセーユのマロングラッセ.....	183
イタリアの米料理.....	186
ウィーンの味.....	188
スイスの味.....	194
ロンドンの秋.....	196
ポルトガル旅情.....	198
スペインのサングリア.....	203
北欧の風物.....	205
デンマークの朝食.....	209
キャビアとピロシキの国・ソ連.....	211
メキシコの魅力.....	215

木の実の思い出……………218

暮らしの心

裸のつきあいを……………222

グレース王妃……………225

女性をエレガントにする心遣い……………228

手作りの魅力……………233

心のよそおい……………236

女人と小箱……………239

なつかしい香りの思い出……………241

レースと女ごころ……………244

お茶のこころ……………248

手作りのあたたかさ……………251

私のひなまつり……………255

私と手紙……………258

宝石と私.....260

ふだん着のおしゃれ.....264

美しく住まう

調和のとれたインテリア.....270

部屋全体を一枚の絵のように.....278

くつろぎの部屋.....282

暮らしの中の色彩.....285

自然を生かした別荘.....289

外階段と植え込みのある家.....293

冬の窓を美しく.....298

料理と明かりのハーモニー.....302

花と緑のエクステリア.....304

芸術の価値.....314

過去の愚かな私の歩みと全能なる神の救い——エピソード……… 319

あとがき……… 324

題字・装画——飯田深雪

ブックデザイン——村松幹三

偽らざる心の歩み

プロローグ

私という人間

幼い日に母を亡^{うしな}い、若い娘のお手伝いに毎日見守られながら、昔風の古い屋敷の中で落ち椿をつないだり、白木蓮の大樹の下で実を集めたり、祖父に連れられて門外の菜の花道を歩いたりして育った私は、無口ではにかみやであつたので、あまり同年輩の子供たちとも遊ぶこともなく、またそういつた環境でもなかったので、花は私にとって唯一の心やさしい友人でありました。"三つ子の魂百までも"の譬どおり、今もって花がなくては暮らせないものとなり、いつしか自分の心の花を創作し、アートフラワーと名づけました。それは子供のころからいわゆる造花という、死んだ生命感もない、色も俗悪な花に抵抗を感じていたからです。

長い時の経過の間には、不思議にも世界中に幼い日からの私の花のイメージを好んで下さる方が多くなり、昭和五十四年五月にはモナコのグレース王妃がご自分の統括される国立展示場において、規模の大きい私の個展を催して下さり、世界中の名士を招待して披露

して下さいました。

また、西ドイツの北方にあるブルーメンシュロス（花の城館の意）の持ち主により、その古城の中に私の花の学校が同年七月から開かれ、ヨーロッパ各国の美術愛好家や花を好む人びとに開講いたしました。今年は更に、受講の人が多くなってまいりました。

私のアートフラワー作りの根本理念は、大自然の手になる花の讚美であります。謙虚に敬虔な心で、花の美しさの表現を追求する時のみ、本当に生きた花が出来るということです。おそらく、私は生命あるかぎり、私の心眼にうつる花を作りつづけることでしょう。

母のない幼い私を祖父はこよなく愛し、どこへ行くにも連れて行きましたので、私のことを家の者は、「お祖父様の腰巾着」と言っていました。当時祖父は三百年続いた旧家の大旦那だったので、私はおかげでどこの家に招かれても祖父と並んで本膳にちょこんと坐り、当時一般の人びとがいただけなかったような素晴らしい京料理のご馳走にあずかる機会が多かったため、幼いながら料理の素晴らしさに開眼されていきました。その上、父も明治の文明開化を謳歌する気風が充満していた時代の東京で学んだ人でしたから、医者ではありましたが、小さい時から洋服や洋食になじみ、さらに私は結婚後、外務省の官吏の妻となったので、早くから長い間、海外で生活するチャンスに恵まれ、いっそう洋風の料理になじみ、また戦後の航空機の便によって、毎年フランスで心ゆくばかりフランス料理

を味わい、かつ学ぶ機会も多くなり、今日に至っています。

花と料理の二本の手綱をどちらもゆるめず並行して三十年余りまいりましたが、現在は一方を娘が、一方を嫁が補佐してくれるおかげで非常に忙しいスケジュールをこなしている次第です。しかし、ここまでくる長い間の歩みの中には、たとえ、自分が好まない人すら、こんな苦しみはさせたくないと思うようなこともありました。しかし、ともかく、それを克服して、今ほんとうに幸せに暮らしています。