

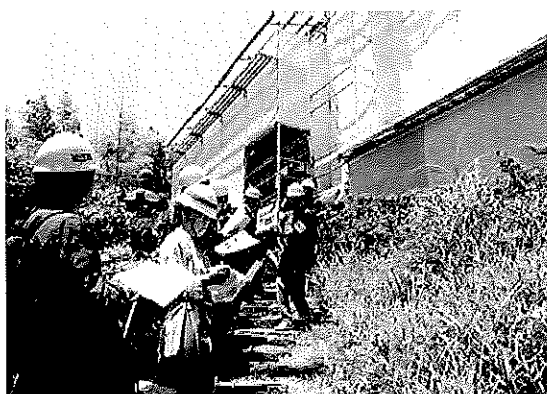
茶の湯文化学会会報

No.98

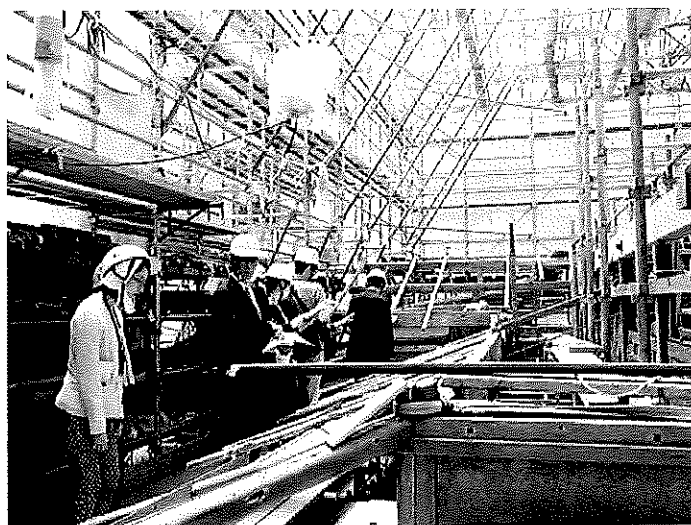
第98号 / 2018年9月28日 〒606 京都市左京区下鴨森本町15 TEL. 075-702-9270
発行 茶の湯文化学会 -0805 生産開発科学研究所内 FAX. 075-702-9314
http://www.chanoyu-gakkai.jp e-mail chanoyu@oregano.ocn.ne.jp

平成三十年度大会見学会は松平不昧公（一七五一—一八一八）二百年忌ということもあり、島根県松江市で行なわれました。松平不昧は大名茶人でも出雲松江十八万六千石の藩主となり、好みの茶室「菅田庵」や「明々庵」は特に有名です。今回明々庵は見学外ですが、この機会に簡単にご紹介しておきます。明々庵は安永八年（一七七九）、松江藩家老有沢式善の邸内に松平不昧の指図によって造作されました。明治の初めに東京の松平邸内に移築され、後に松平家から有沢家に寄贈され、不昧百五十年忌の昭和四十一年（一九六六）に国宝松江城の北に再建されました。茅葺の入母屋造で二畳台目と四畳半からなり、水屋を備えています。菅田庵に先立

「明々庵」は特に有名です。今回明々庵は見学外ですが、この機会に簡単にご紹介しておきます。明々庵は安永八年（一七七九）、松江藩家老有沢式善の邸内に松平不昧の指図によって造作されました。明治の初めに東京の松平邸内に移築され、後に松平家から有沢家に寄贈され、不昧百五十年忌の昭和四十一年（一九六六）に国宝松江城の北に再建されました。茅葺の入母屋造で二畳台目と四畳半からなり、水屋を備えています。菅田庵に先立



庭園の見学



菅田庵の修理見学

つ不昧独自の好みが見られます。
さて今回の茶室・庭園見学は、重要文化財「菅田庵及び向月亭 附・御風呂屋」史跡及び名勝「菅田庵」の修理及び整備現場を見学させて頂きました。参加者は百名ほどになり遠方の見学会にもかかわらず多

平成三十年度大会見学会報告

飯島

照仁

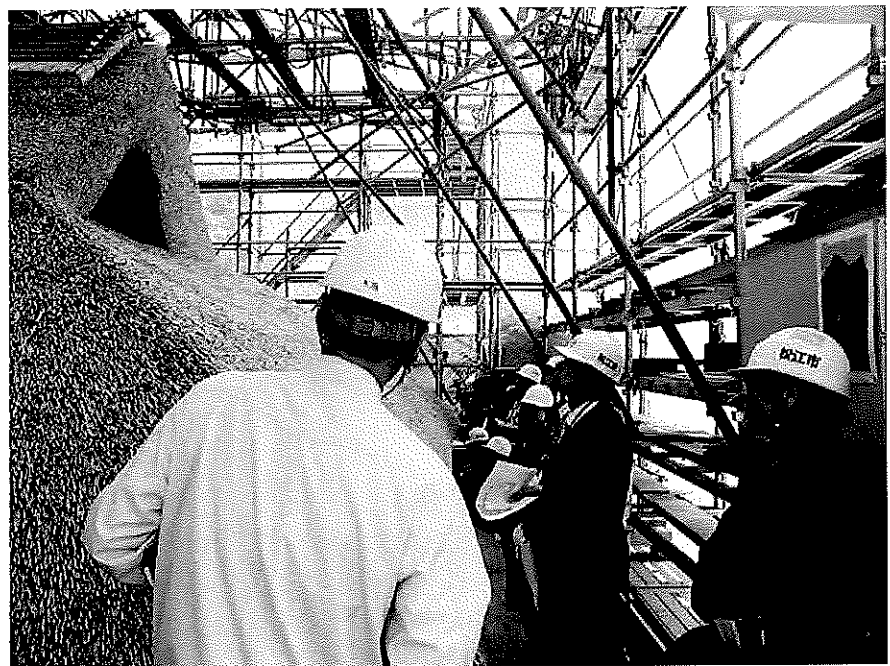
くの方々に参加して頂きました。参加者は四グループでA班・B班に分かれ建造物グループと庭園グループとに分かれての見学となりました。建造物の講師は文化財建造物保存技術協会の布施直樹所長、庭園の講師は京都造形芸術大学の仲隆裕先生に担当して頂きました。

菅田庵は寛政四（一七九二）年頃、松江藩松平家七代藩主治郷（不昧公）の指図で庭園の地割から建物の配置に至るまで全体計画が立てられ、向月亭や御風呂屋とともに建築され、日本を代表する茶室・庭園です。これらの建物・庭園は家老有澤家によって明治維新後も保護されており、その甲斐あって菅田庵はほぼ創建当初からの姿を今に伝えており、不昧の茶の湯の思想を知ることができ、最も象徴的な遺構でもあります。昭和三（一九二八）年には庭園を含む一帯の「菅田庵」が史跡及び名勝として指定され、また、昭和十六（一九四一）年には「菅田庵及び向月亭 附・御風呂屋」が国宝（昭和二十五（一九五〇）年に重要文化財に改称）として指定されました。しかしながら、前回の根本的な保存整備から半世紀以上が経過し、建物の老朽化と庭園の荒廃が進んだことから、一

般公開を中止していました。そのようななか、有澤家、国、県、市を中心とした関係者で協議が整い、平成二十八（二〇一六）年から重要文化財「菅田庵及び向月亭 附・御風呂屋」の修理と、平成二十九（二〇一七）年から史跡及び名勝「菅田庵」の整備を開始することとなり、周辺地の環境整備と合わせて平成三十一（二〇一九）年秋の竣工・一般公開を目指し保存修理が行なわれています。

菅田庵は茅葺の入母屋造で前面に柿葺の庇が備えられています。茶室内部は一畳台目中板入で、床の間は洞床の形式です。炉は通例に切られる中板ではなく入炉で隅炉に切られているのが大きな特徴です。また向月亭は茅葺の寄棟造で四畳半台目向切の主室に続き、次の間（六畳）、八畳、くつろぎの間（六畳）が配置され、東と南に柿葺の庇が設けられています。

保存修理中の菅田庵の説明の中で特に屋根と壁のお話が印象的でした。菅田庵の屋根といえはふつくらとした厚みのある茅葺が印象



御風呂屋の修理見学

的ですが、今回の解体修理で明らかになり現在よりは薄い旧来の茅葺に復元するという説明がありました。修理完了後は今までの菅田庵の茅葺の屋根とは異なったすっきりとした姿が見られるとのこと、完成が楽しみです。また壁に関しては解体修理で明らかになった

こととして赤色、黄色、灰色、緑色、聚楽色と層を重ねて仕上げられ、歴史を伝えているとの解説がありました。特に壁面の灰色の素材に関しては、外側・内側ともに用いられており、不昧公が灰色を好んだからではないかとの指摘がありました。この灰色の壁の素材に関して、推測では宍道湖の砂を用いた壁ではないかと、詳細なお話もありました。菅田庵と向月亭のある主屋の北東には蒸風炉と洗い場からなる浴室などを備える御風呂屋が建てられており、これは寄付に相当する茅葺の建物として解されています。

また庭園に関しては、園路より切通し近くの御成門に至り、門を通り抜けてから御成道を散策し、かつて明々庵が移築されたという萩の台の手前の池辺の道に進みます。この池辺の道を含めて菅田庵、向月亭、御風呂屋周辺の敷地が史跡及び名勝指定部分の範囲となり、見学者は整備中の御成道の古道を実際に進み庭園を堪能しました。

今回特に公益法人文化財建造物保存技術協会、松江市まちづくり文化財課の皆様方、関係者の方々には多大なるご協力を賜り、あらためて御礼を申し上げます。

平成三十年度大会

平成三十年度の茶の湯文化学会大会は、六月十六日(土)、十七日(日)の二日間にわたり、高根県松江市で開催された。今年はこちらで松平不昧の没後二百年にあたり、地元松江では「不昧公二百年祭」の事業が種々催されているなか、本大会に対しても支援や協力等地元のご厚意があり、例年以上に盛況な大会となった。

第一日目は、午前十一時四十五分から夕刻まで、松江市北郊にある有沢山荘(重要文化財)の見学会が行われ、参加枠いっぱいの一〇〇名が参加した。建物は、不昧が指図したとされるもので、屋根を取り払った段階の、修理工事中の姿を見学することができた。また、建物周囲の敷地も整備中の姿をゆっくり見学することができた。見学会の詳細については、飯島照仁理事による巻頭文を参照されたい。

第二日目は、松江市くまびきメッセを会場にして、研究発表、総会、シンポジウムが行われた。中村修也副会長の総合司会により、午前九時四十五分からまず熊倉功夫会長の挨拶



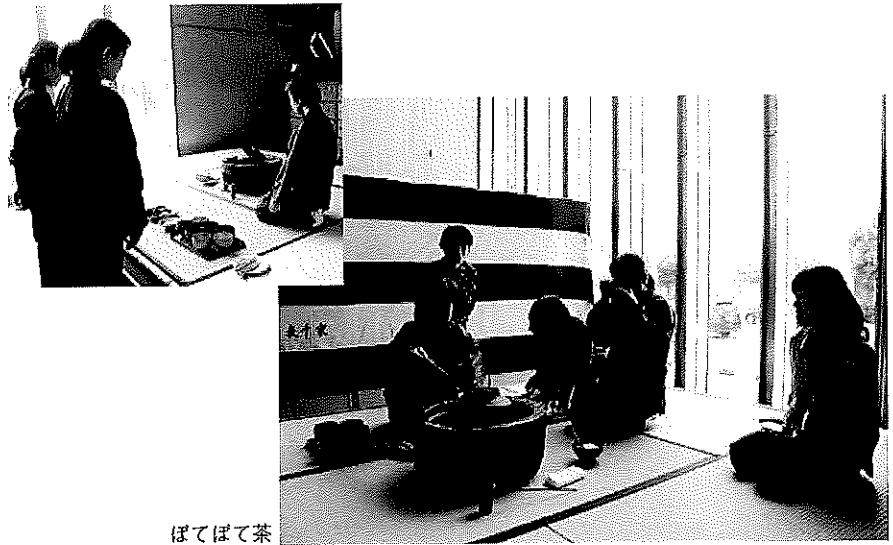
大会の様子

があり、今回の大会の全体テーマとしては、松平不昧の茶とその特質、影響、意義を考察することにある旨が述べられたあと、午前十時から十二時まで、山田哲也理事の司会のもと、四題の研究発表が行われた。一、「本惣・本屋惣吉と松平不昧」(宮武慶之氏)、二、「松平不昧公の茶會記から」(米澤義光氏)、三、「大坂豪商・加島屋廣岡家と茶の湯」(近世後期の道具蒐集を中心に) (倉林重幸氏)、四、「松平不昧傳」の基礎的研究」(田中陽子氏)の

四題で、それぞれ二十分の発表に対し十分の質疑応答時間が設けられ、各題とも二、五の質問が出、活発なやり取りがあった。

午後は、〇時五十分から総会が開催された後、一時半から四時まで、シンポジウム「松平不昧の茶の湯」が、熊倉功夫会長の司会により行われた。前半は、松平不昧に関する四名の講演があり、発表順に、「絵画史料から復元した松平不昧公大崎苑の特徴について」(関口敦仁氏)、「松平不昧の生涯と茶の湯」(熊倉功夫氏)、「松平不昧(茶道具の研究と収集)」(藤間寛氏)、「茶禅一味の茶の空間」(中村利則氏)であった。後半は、会場から提出された質問に答える形でのディスカッションで、茶室独楽庵について・瓦について・雲州蔵帳について・不味流とその点前について・不味の花と菓子についてなど多数質問があった。

また、二日目の催しと並行して、松江名物「ぼてぼて茶」の実演と振舞も、午前十一時から三時間にわたり会場の一面であった。これは表千家同門会島根県支部の方々のご協力によるもので、中央に水車状の形の風炉を置いた特設四畳半席に自由に参加着座し、渡された茶碗(ふじの焼き)と茶筌で各自が茶を点て、これにシソの穂、黒豆、椎茸煮などを



ぼてぼて茶

入れていただく。松江ならではの楽しい趣向であった。

この日の参加者数は、学会員とその同伴者が一三三名、地元的一般参加者が一五八名で、会場は合計三百名近い聴衆で埋まり、また地元の一般の方からも質問が出るなど、大変盛



懇親会の様子

会であった。これは(一・財)くにびきメッセによる大会会場の手配、島根県と松江市の補助金制度活用、松江市広報を通しての開催告知と参加募集など全面的な協力を得られたことも一因としてある。また初日の夕刻からは懇親会が、中海に浮かぶ大根島(牡丹と雲州人参の生産で有名)の由志園で、八四名の参加を得て開催されたが、この会場の斡旋や郷土芸能の提供についても、協力を得たことを付しておきたい。

平成三十年度總會

總會は平成三十年六月十七日(日)午後〇時五〇分から、大会会場である松江市くまびきメッセで行われた。最初に、第一議案の「議長選出」において、神谷昇司理事が満場一致の賛成で選出され、その後は神谷議長により議事が進行された。つづく第二議案「平成二十九年度事業報告ならびに決算の件」、および第三議案「平成三十年度事業計画ならびに予算の件」は、それぞれ報告、提案があり、いずれも異議なく全会一致で承認された。また最後に「その他」として、先年より懸案事項であった、茶の湯の世界遺産登録問題について報告があり、世界遺産登録よりもまず、茶の湯を国の重要無形文化財に登録する方向で、当学会としての方策を検討していく旨の経緯報告があった。

例 会

東京例会

(平成三十年五月二十六日)

「八百善の懐石について」

依田 徹

浅草山谷に開業した八百善は、江戸割烹を代表する料亭として知られており、歴史小説などに取り上げられる機会も多い。八百善は関東大震災、東京大空襲により被災を経ているものの、まだなお多数の資料が保管されており、その中に二冊の茶会記がある。現在の茶会記の翻刻を進めているが、懐石については現状のものといくつもの相違点が確認できる。

その一つの特徴が、味噌汁における八丁味噌の多様である。これについて八代善四郎の聞き書きである江守奈比古『八百善物語—江戸料理とお茶の話』(新文明社、一九六二)では、家康の故郷である岡崎の味噌を使うと説明している。また八百善茶会記の向付では、白身魚を乱作りにし、甘酢がけ、わさびを添えるのが基本となっている。現行の茶懐石で

主流の昆布メは見られないが、これは昆布メが内陸の京都において、鮮魚を食べるための工夫であったものと推測される。また懐石の目玉となる椀盛について、江戸系の出汁は鰹節を利かせるのが特徴で、昆布を主体とした京都風と対照的であったとされる。八百善の煮物椀(椀盛)は主になる椀種に添え物が二種程度であり、五種程度が盛られる現行の煮物に対し、古風を見せている。

このように本茶会記に登場する献立は、関西の懐石から影響を受ける前の、江戸・東京系の懐石を記録したものととして大きな意味を持つてくる。八百善の献立は、関東の財界人茶人(近代数寄者)を通じて戦前の東京茶道界に影響を与えていたはずであるが、昭和期に関西の懐石の影響を受けて変貌していったと推測される。

「続き薄茶の流派間比較」

岡本 浩一

「続き薄茶」の手続を、裏千家、表千家、武者小路千家、江戸千家、大日本茶道学会の点前教書に基づいて比較した。

江戸千家と大日本茶道学会の教本は、運び点前、裏千家、表千家、武者小路千家の教本

では、棚を用いて続き薄茶を扱っている。

裏千家、大日本茶道学会では、正客が続き薄茶を懇請しているが、表千家、江戸千家、武者小路千家教書では、亭主が申し出ている。

表千家と江戸千家と大日本茶道学会では、建水のみ持つて退出し、濃茶点前の茶碗、茶筥をそのまま薄茶に用いているが、裏千家では、茶巾と茶筥を茶碗に入れて建水とともに持ち出し、武者小路千家は、建水のみ持ち出すが、濃茶点前の茶碗と別の茶碗で茶を正客に呈し、濃茶茶碗で用いた茶碗は次客の薄茶に用いている。

裏千家、武者小路千家、大日本茶道学会では、薄茶第一碗目を正客が次客に譲るが、表千家、江戸千家では、正客が喫する。薄茶器と濃茶器の置き換えが行われるときに、裏千家、江戸千家、武者小路千家、大日本茶道学会では、濃茶器と仕覆が拝見に供されるが、表千家では、この時点では拝見に供されない。客からの拝見道具の返却について、江戸千家のみ、亭主の水指持ち出し前に濃茶器と仕覆の二器を返却している。

裏千家と表千家では、拝見挨拶の後、亭主が薄茶器を棚に飾るが、武者小路千家では、替えの薄茶器を棚に飾り、点前の薄茶器は、

ほかの拝見道具と同様に持ち帰る。

最後に、続き薄茶はもともと小間での「はたらき」が、広間にも適用されるようになったのだろうとの考察を行った。

静岡例会

(平成三十年四月二十五日)

「中日茶文化の根本的差異

―創造型と再創造型―

浙江農林大学茶文化学院 関 剣平

岡倉天心は「アジアは一つである」という立場に立って、初めて茶文化の発展の特徴をまとめ、中日の茶文化に哲学思想における連続性があることを強調し、最終的に日本茶道という芸術に結実したことを紹介した。本稿は岡倉天心の啓発を受け、主に技術史の視点から中日茶文化の発展の特徴について考察を行う。

中国の茶文化は創造型である。いくばくもせずして茶は薬品(道教的な意味での薬品)から抜け出て、嗜好品としての道を進むようになった。末茶の技術は改良・進化を繰り返す、元代には蒸青散茶(日本の煎茶)が宋代の蒸青散茶(日本の碾茶)にとって代わって主な消費品種となり、明代にはさらに改良さ

れて炒青散茶(日本の釜炒り茶)が生み出された。中国茶文化の発展の特徴は「推陳出新」(古いものを取り除き良いものを吸収して新しく発展させる)であり、その結果が今日見られる「単一的」な中国茶葉とその消費方法である。日本には平安前期に唐代の茶文化がもたらされ、鎌倉時代に再び榮西を代表として宋代の蒸青散茶が持ち込まれ、戦国時代に改良されて日本化し、茶道が形成された。生活の中で飲まれた茶は蒸青煎茶と炒青煎茶であったが、早期にもたらされた蒸青煎茶もまた日本化し、煎茶道が作られた。再創造型である日本の茶文化は新しい方向へと発展したものの、古いものを淘汰することがなかった。今日の日本には中国の各時代の茶の要素が残り、多種の茶文化の形態を擁している。この点、日本の茶文化は中国の茶文化よりも多種多様であると言えよう。

(平成三十年五月十九日)

「静岡の製茶に関わる民具

―手揉みから機械化まで―

外立ますみ

静岡県における蒸し煎茶の製法は、天保八年(一八三七)ころ伊久美村の坂本藤吉が宇

治から導入したとされる。以後、県内各地に伝習所が設けられ、産地ごとに様々な流派が編み出された。県内では三十ほどあったというが、明治三十八年（一九〇五）に製法の統一がされ、今日の手揉み製法として定着した。

その技術を理解するには、伝世された有形の民具と伝承された無形の技術から探る方法がある。前者は、静岡県茶手揉保存会が収集し、昭和三十九年に「手もみ製茶関係用器具」として静岡県有形民俗文化財に指定された十三件三十八点（附一件二点）がある。その内容には、明治期以前とされる生葉をフジ布袋に詰め、湯通し・圧搾する器具や、蒸籠・蒸し器・釜を組み合わせた機械化以前の茶葉蒸器、ホイロや箕、トオシ類などの仕上げ用具、伝習会の記念旗や映像がある。

一方、ホイロの上で行われる手揉みはすべて伝承技術である。それを補ったものが後者、無形の技術の保護である。昭和四十二年に「手揉製茶技術」の保持者が静岡県無形文化財に指定されている（平成九年までに四十一人が指定されている）。研究会では、筆者が博物館実習で指導を受けたときの青木勝雄氏ほか無形文化財保持者の手揉みの画像と、初期の手揉み機や粗揉機とを比較しながら、その機構

に葉振るい・葉打ちなどの手づかいがそのまま採用されており、現代機械に反映され続けていることを示した。

金沢例会

（平成三十年七月一日）

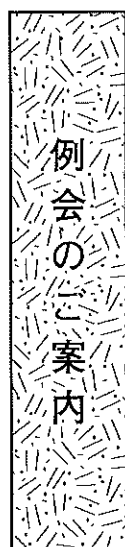
「名物釜」

竹内 順一

名物記に記載される釜（累計五十点）と茶会記に登場する釜（累計約八三〇点）を統合して解釈し、名物と評価されてきた釜の時代変遷を追求した。名物記は、『清玩名物記』『唐物凡数』『山上宗二記』という室町時代末期から桃山時代に成立したものに絞り、江戸時代に編纂された『玩貨名物記』以降の名物記を扱わないのが特徴で、その理由は、天文二年（一五三三）から慶安三年（一六五〇）までの四大茶会記と併行させてこそ、茶の湯釜の受容の変化を追跡できるという発表者の意図による。

釜の種類は多岐にわたるが、源流は「平釜」と「真釜（真形釜）」の二大区分であったという。したがって、芦屋釜や天命釜などの産地による区別や、地紋、口縁や鍔付の形状、由来などによる従来の名称区分とは一線

を画し、『山上宗二記』の「膚（ハタエ）能く、但シ、小釜モナリ（形）比（ころ）膚サへ能ク候へハ、数寄ニ入候也」を例にひき、この時代に名物釜のエボックがあつたと結ぶ。また、名物釜の現存作例はほとんどなく、大きく修理が加わってはいるが「引拙姥口の平釜」（徳川美術館）が唯一の現存釜と紹介した。



東京例会

平成三十一年二月十六日（土）午後二時～

（会場：根津美術館）

「立花有得と福岡の南坊流」 篠原佐和子

「『室町殿行幸御飾記』について（仮）」

松本紗代子

東海例会

平成三十年十一月二十四日（土）午後二時～

（会場：名古屋文化短期大学）

「尾張のやきもの」

前田 博

平成三十一年三月二十四日(日)

午後一時半～

(会場：浜松市茶室「松韻亭」)

〔未定〕

原田 茂弘

金沢例会

平成三十年十一月三日(土) 午前十時～

(会場：石川県文教会館)

四階四〇一会議室)

「茶壺について」

竹内 順一

平成三十一年三月十日(日) 午後一時半～

〔未定〕

北陸例会

平成三十年十一月十日(土) 午後二時～

(会場：福井県立

一乗谷朝倉氏遺跡資料館)

「一乗谷の庭園と茶の湯」

藤田 若菜

特別名勝一乗谷朝倉氏庭園の見学

藤田 若菜

高知例会

平成三十年十二月二日(日) 午前十時～正午

(会場：湯川温泉)

「茶の湯関係文献を読み所感の発表」

未定

茶 事 正午～午後四時

席 主 四名

会 費 五千円

平成三十一年二月三日(日) 午前十時～正午

(会場：高知県立文学館 慶雲庵茶室)

「高知支部三十一年度事業計画」 未定

茶 席 午前十時～午後四時

茶の湯文化学会の研究成果を実践する。

茶の湯を一般の方々に親しんでもらうた

め「床飾り」「道具立て」はするが、お

点前はお客次第として楽しめる茶席を設

ける。

会 費 三百円



新刊案内

*『はなをいける 花に聴く』～和の心が

織りなす 豊かなくらし』米村孝一著

株式会社マインド(定価一、九〇〇円+税)

主に江戸時代の花書を手掛かりとして、五

節句に代表される年中行事にこめられた意

味を、絵図をもって目で見える形で解き明
かす。

※年会費未納の方は、至急お支払いください
ますよう、よろしくお願ひいたします。

※ホームページが新しくなりました。

それに伴いドメインも変わりましたので、

お知らせいたします。

何卒ご了承ください。

<http://www.chanoyu-bunka-gakkai.jp>

