

茶の湯文化学会会報 No.68

第68号 / 2011年3月28日 千606 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

高知県長岡郡大豊町にのみ、その製法を伝える碁石茶は、後醗酵茶に分類され、二段醗酵という世界的にも珍しい製法でつくられるたいへん貴重な高知県特産品『土佐茶』のひとつです。



土佐の山奥で育まれる幻のお茶
「本場の本物」大豊の碁石茶
秘伝の製法が二段階醗酵で醸す「すっぱいお茶」 大石雅夫

この度の東日本大震災で被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。
一日も早い平穏な生活を心よりお祈り申し上げます。

碁石茶の歴史は四〇〇年とも、六〇〇年とも言われておりますが（もっと以前からあったのでは？）、江戸時代後期の史料である『南路志』に「中国筋其外嶋々、或九州路三至ル迄土佐茶を不用所なし。誠無量の名産也」（ちゅうごくすじ そのほかのしまじま あるいはきゆうしゅうじにいたるまで とさちや をもちいらざるところなし まことにむりようのめいさんなり）といわれているほど、土佐の山間部で生産された土佐茶や碁石茶が、遠くは九州方面にまで移出されたことや、隣国の川之江方面での記録によると、碁石茶の税金が雑税の五割以上を占めていたようである。土佐嶺北から仕入れて今治や尾道方面にまで売りさばかれていたことが、土佐史研究家 広谷先生の調査で明らかになっているところでありませぬ。

『お茶』の歴史については皆様も御承知のとおり、日本への伝播ルートは、遣唐使が七世紀ごろ中国の団

茶(だんぢや)を持ち帰ったとの説がありません。

八世紀になると東大寺の「正倉院文書」に、僧侶が茶を求めたとの記録があります。『東大寺要録』に「僧・行基あり(略)諸国に堂社を建立すること四十九ヶ所(この中の一つが高知県大豊町に建立されています)。…天平の時代(奈良時代)に行基が、宿毛に延光寺、高知市に竹林寺、大豊町に豊楽寺、安田町に神峰寺を開く。」

この時代から留学僧らが持ち帰った茶を飲む習慣が生まれたようです。当初は、薬用効果を期待して飲まれたようです。また、空海は、茶の持つ覚醒作用に気付いて飲んでいたらしい。さらに、本格的に茶が飲まれるようになったのは、鎌倉時代の栄西がまとめた『喫茶養生記』以後といわれていますが、この時期になると、従来の唐風の団茶法ではなく、宋代から始まった新しい抹茶法に変わってきています。

このような伝播のなかで、『碁石茶』は飲用の『お茶』としての使われ方だけでなく、別の使用方法が消費される地域で開発されてきた面白いところがあります。『碁石茶』は主として瀬戸内海に浮かぶ塩飽諸島を中心と

する島の方たちや沿岸部の方たちにご利用いただけてきました。その利用方法は、もっぱら「茶粥」の出汁に使われて需要が多かったのです。現在のようないわゆる伝承製法になかったころ、生活飲用水を井戸水に頼ってきた瀬戸内地方の方たち、その井戸水に非常に高い塩分が含まれていたことが、食文化として『塩飽のちやがいさん(地元の方で茶粥のこと)』が生まれ、土佐の山間で碁石茶の生産を奨励するまでに至ったのでした。

碁石茶の生産製法を簡単に紹介すると、六月の茶葉の刈り取りから九月中旬までの一番暑い盛りに、秘伝ともいわれる伝承製法によつて生産されます。通常お茶は新芽を採取しますが、碁石茶は新芽を大きく正葉になるまで育て、一年に一度だけ地上高約四〇センチから枝ごと刈り取ります。まさに茶刈りです。

刈り取った茶葉は、蒸し桶に詰めて大がまの上で蒸気で蒸します。蒸しあがると枝等不純物を取り除き、筵の上に茶葉をたい積しカビづけと呼ばれる好気発酵を促します。カビづけが終わると大きな杉桶に茶葉を移し蒸す時に抽出した茶汁を加えながら漬物のように漬けていきます。内容量によって違いはあり

ますが約二〇〇キロの重石をかけ数週間嫌気発酵を行います。このときの発酵が乳酸発酵となります。発酵の力はすぎまじく二〇〇キロの重石をいとも簡単に持ち上げていきます。発酵が終わる茶葉が固まると桶から取り出し、三、四センチ角に裁断していきます。これを筵の上にひろげ必ず天日で直接干すことが条件となります。茶刈りから天日乾燥まで約六〇日間の時間と伝統技法が伴わないとできない商品です。

碁石茶の名前の由来は、製造工程の中の「乾す」という天日乾燥過程で、庭に広げた筵の上にこの固まったお茶を並べていくと、遠方から見ると筵をならべた状態が、碁盤のように見え、そこに並べた碁石茶が、ちょうど碁盤に黒い碁石を並べたように見えるところから名づけられたとされています。

全国唯一ともいえる伝統と文化を兼ね備えた幻のお茶『本場の本物』大豊の碁石茶は、昭和五〇年代には生産農家が日本でもわずかに軒(小笠原家)となっていました。中山間地域が抱える問題である過疎高齢化(すでに超高齢化:二人に一人は六十五歳以上)が進行し、碁石茶を栽培、生産する生産者も減少の一途をたどっていました。

ほんとの意味での『幻』となる寸前、突如として風が吹き始めました。近年の健康ブームという追い風であります。平成一四年に「美容に良く、便秘にも良い」とマスコミに取り上げられたことから「碁石茶」の名前は一躍人気の健康飲料として知られることとなりました。

しかしながら、当時生産農家はわずかに二軒で、生産量も数百キロしかなく、この状況を改善するため生産者を増やし、生産高を増加するための活動を始めました。

平成一七年には日本で唯一の伝承人である小笠原氏を中心として、任意団体でしたが、碁石茶生産農家を集約する生産組合を立ち上げ、平成二二年四月には中小企業法に基づき事業協同組合の認可を受け『大豊町碁石茶協同組合』(現在七農家と株式会社大豊ゆとりファーム)(大豊町の第三セクター)を設立し法人格を取得しました。

協同組合の取り組みは、消費者の皆様が安全・安心の商品をお届けするために品質の高品位準化を図るための日慣らし会(品評会)の開催、販売促進のための各種商談会やイベントへの積極的参加や高知県、高知大学(医学部・農学部)、東京農大などと連携し、碁

石茶の持つ成分・効能などの研究に取り組んでいます。

研究成果の一部を紹介すると次のようなことが学会等で発表されています。

- ①微生物(乳酸発酵)発酵茶でありながら、活性酸素を消去する効能を持ち、高脂血しょう・動脈硬化症を改善するなど特徴的な機能性を有する。
 - ②インフルエンザウイルスの感染を抑える作用、体内に侵入したインフルエンザウイルスの増殖を抑える作用
- があり、動物を使った実験で効果が確認されています。

今まで、このような健康維持等の薬効は風評の域を脱せず、その科学的根拠は乏しいのが現状でありましたが、研究機関の皆さんと連携を組むことにより、碁石茶の機能性や薬理効果について評価すると共に、さらに、独特の製法による有効成分組成との関連性を検討し、碁石茶の薬効についてのエビデンスを解明することは今後においても重要であると考えています。

高知大学医学部教授のお話では、

「近年、生体内で過剰に産生した活性酸素などによりおこる生体の酸化ストレスは、生

活習慣病や各種難治性疾患の発症や進展に大きく関与することが明らかとなりました。そのため、その予防・治療には、生体の酸化を如何に防止するかが重要であり、日常的に抗酸化物質を摂取することが推奨されています。

碁石茶は、茶葉を加熱した後微生物の作用により醗酵させることから醗酵茶の中でも特に後醗酵茶に分類され、醗酵茶における特有のコレステロール低下作用と、不醗酵茶の強い抗酸化活性を併せ持つ、非常に特異な醗酵茶であり、高脂血症や動脈硬化症予防・治療に対して有用であることが明らかとなりました。」とおっしゃっています。

皆様もぜひ、四〇〇年以上前から四国山地の山奥に伝承した『本場の本物』大豊の碁石茶を一度お試しください。幸いです。

お問い合わせ先
〒七八九・〇二五〇高知県長岡郡大豊町黒石
三四三十一

大豊町碁石茶協同組合TEL0887-73-1818
FAX0887-73-1004



平成二十二年度第三回理事会が、十一月二十

三日(火・祝)午後二時から池坊短期大学第二会議室で開催された。出席者は、会長以下、あわせて九名、議題は以下の五題であった。

① 会長候補者選考委員会の報告

② 会誌編集委員会からの提案

③ 各担当者より事業報告と今後の計画について

④ 創立二十周年記念事業について

⑤ その他

①では会長候補者について話し合った結果、谷会長にもう一期お願いしたい、という結論になった。谷会長からは、もう一期だけなら、という条件付きで内諾を得ている、と説明があり、異議なく承認された。②では投稿論文の査読に関して、非会員に査読をお願いすることで査読をスムーズに進行させたい、という提案があり、検討に入った。③では事業報告として研究会及び各例会が予定通り開催された旨報告された。また来年度の大会は六月十一日(土)に明治大学の駿河台校舎で開催することが報告された。④では二十周年記念事業の準備を始めたいという、提案があり準備委員会で検討していくことになった。⑤では故久田宗也監査の後任について話し合わせ、三崎義泉氏、堀内宗心氏が候補に

挙がった。就任の打診をするようになった。



東京例会

(平成二十二年六月二十六日)

「芦屋釜の考察とその鑄造技術」

新郷英弘

芦屋釜は、筑前国芦屋津金屋(現在の福岡県遠賀郡芦屋町中ノ浜)において、南北朝時代から江戸時代初期頃まで製作された鑄鉄製の茶の湯釜である。十五世紀には京の貴人達の間で名声を博したが、十六世紀半ば以降、侘び茶の広がりによる茶人の好みの変化や、庇護者大内氏の滅亡などが重なり、十七世紀初頭には、芦屋での鑄物業は衰退・廃絶したと考えられる。

本発表では、芦屋釜の肉眼観察を元に、作品に残る痕跡からその鑄造技術を明らかにすることを目的とした。資料の考察から、文様に関しては、その施文方法の変遷を辿ること、芦屋釜の相対的な編年が可能であること、施文方法は和紙を鑄型に水張りしてヘラ押しする現在の一般的な方法ではなく、直接鑄型に下絵を描き、施文したと推測されることな

どを明らかにした。鑄造型に関しては、芦屋鑄物師に伝わる挽き中子法という中子(中型)造型法の痕跡が、釜の内部に細い筋として残る場合があることを例示した。また、総じて芦屋釜の胴部の厚みが薄く、明らかに軽さを意識して製作されており、製作者が使い勝手の良さを考慮していることについても言及した。

釜造りは、産地や集団によってそれぞれに特異な技術が伝承されており、その痕跡が作品に残ることがある。各々の技術の解明が進むことで、将来的には釜を分類する上での一助になると考える。本研究が最終的に目指すところである。

(平成二十二年九月二十五日)

「煎茶七類」について」

高橋忠彦

「煎茶七類」の作者は、陸樹声とされてきたが、徐渭の作(もしくは改作)であると主張するものもある。「煎茶七類」を陸樹声の作とするのは、周履靖編の叢書『夷門広牘』に収められる『茶寮記』に「煎茶七類」が付せられているからである。喻政編『茶書』も、「茶寮記」本文に「煎茶七類」を付して陸樹

声作としている。しかしながら、陸樹声説には、『夷門広牘』以外にさしたる根拠は無い。陸樹声の『茶寮記』は、二人の僧侶と天池茶を味わった顛末を述べた風雅な一文であるが、「煎茶七類」のような茶の心得を付け足す必然性は感じられない。

朱自振・鄭培凱編『中国歴代茶書匯編』の解題は、陸樹声説を批判する。第一は、陸樹声と同時代同郷の陳繼儒編『宝顏堂秘笈』に、陸樹声作として『茶寮記』を載せ、「煎茶七類」を付していない。第二に、徐渭が紹興石帆山上で「煎茶七類」を書き、跋で「これは盧全の作を自分が改定した」と記したのが、陸樹声存命の中で、世間が陸樹声の作品と知っていればこんなことをするわけがない、と。これは概ね肯定できよう。(ただし同書が、徐渭が「煎茶七類」を石に刻んだような書き方をしているのは誤解である。)

一方、徐渭の作だとする根拠は、天香楼蔵帖の「煎茶七類」の跋に、「是七類、廼盧全作也。中夥甚痕。余臨書稍定之。時壬辰仲秋、青藤道士徐渭、書於石帆山上、朱氏之宜園」と明記されていることである。徐渭は多才な文人であり、明の茶文化に通暁していた可能性は高い。

清初の天香楼蔵帖の「煎茶七類」は、王望霖が曾祖父が所持していたものを石に刻したもので、彼はその筆致から見て真筆だと疑っていない。しかし、そのテキストには明らかな誤字や、疑わしい部分があり、徐渭がこのようなものを書いたとは即座に信じられない。たとえば上記の「中夥甚痕」というのは、文章としてあまりにもおかしく、「中夥荒唐」の誤記かと想像させるし、「七茶勳」の「滌醒破睡」は明らかに「滌醒破睡」の誤りである。

とはいえ天香楼蔵帖本は、いささか稚拙な夷門広牘本に比べ、四字句や対句を考慮した整然とした文章になっているので、明の半ばに誰かが作成していた原型の「煎茶七類」があり、それに徐渭が手を加えたというような可能性は依然として高い。それと天香楼蔵帖本、さらには夷門広牘本との関係は、今後の検討課題とせざるをえない。

「千宗旦の茶の諸相 宗旦と鳳林承章

——『隔窠記』にみられる——

中村静子

宗旦は「極侘びの境涯に徹した枯高の茶人」と評されている。しかし宗旦は侘び茶人とし

て名を馳せていた栗田口善法等の名を挙げ、「只礼もなく雅もなく、変人にて習ふべからず」と批判した。宗旦の茶について、『隔窠記』を基に明らかにする。

『隔窠記』には宗旦に関する記述は67ヶ所あり、約二十年間に亘る交流を検証できる。鳳林承章が宗旦を茶に招いた記述は六回、宗旦が茶後、平家物語を唱えたり、仕舞を舞うなど、遊藝を伴う茶の姿が見られる。宗旦が鳳林承章を茶に招いた記述は十五回、茶会の第一の特徴に「菓子茶」が挙げられ、十五回の内、七回数えられる。

『僊林』によると「菓子茶」は次元の高い茶の境地に到達した人でなければ出来ないとの認識がある。宗旦は不要なものを削ぎ落とし、最も簡素な形に本来の茶の姿があるとして「菓子の茶」を好んだ。

口切は二回、新席開きの茶会は三回。

利休ゆかりの道具での茶会、花所望の茶会、鳳林承章の書状を掛物にした茶会からは、宗旦の応用性や洒落た一面も見受けられ、多面に富んだ茶の姿が伺える。

『隔窠記』に見られる宗旦の茶は、あらゆる茶の姿を包摂した「高次元の侘び茶」と言える。仏道修業、茶の修行から為し得た豊かさ、

大きさ、働き等が見受けられる。侘び茶に徹底して侘びに囚われず、実に自由で優雅、極侘び茶人だからこそ為り得た境地の茶である。この点において他の隠逸の茶人と一線を画する茶といえよう。

(平成二十二年十二月十一日)

「根津美術館 中興名物茶入の仕覆」

吉岡明美

松平不昧(一七五二〜一八一八)編纂の『古今名物類聚』(一七八九〜九七)「中興茶入之部」に掲載された茶入は、今日中興名物と称される。根津美術館は、「中興茶入之部」に所載された茶入の内、九点を所蔵する。いずれも小堀遠州が所持していた。そこで、現存するそれらの茶入の仕覆と「中興茶入之部」記載の茶入の袋が一致するかどうか検討し、遠州の伝来がある裂手鑑『文龍帖』や『古今名物類聚』「名物切之部」に掲載された裂地との照合を試みた。その結果、遠州が詠えた仕覆、後に不昧が添えた仕覆を推察することができた。遠州が詠えたと考えられる仕覆は次のとおりである。

(1)瀬戸丸壺茶入「相坂」(重文)の仕覆四点。

そのうちの「相坂金襴」は本歌。

(2)瀬戸大海茶入「大鳥」の三点の仕覆のうち、清水裂と富田金襴。

(3)瀬戸大海茶入「節季」の仕覆は、遠州が添えたかどうか確証が得られない。

(4)瀬戸面取手茶入「染色」の二点の仕覆のうち、中川角龍金襴。

(5)瀬戸玉柏手茶入「村雨」の四点の仕覆のうち、弥左衛門間道、遠州緞子。

(6)瀬戸二見手茶入「即色」の二点の仕覆、伊予簾緞子と萌黄地角龍金襴。

(7)瀬戸口広手茶入「天筒山」の二点の仕覆のうち、藤元裂。

(8)瀬戸正木手茶入の本歌「正木」の四点の仕覆のうち、龍詰金襴と段モール。

(9)瀬戸凡手茶入「撰屑」の四点の仕覆のうち、銀モール。なお、「撰屑」の鎌倉間道は、『古今名物類聚』「名物切之部」の色刷木版と文様、寸法が一致するため、後に不昧が詠えたことが明らかである。(56)

(平成二十三年一月二十九日)

「茶道具の銘についての一考察」

—「古今名物類聚」記載の茶茶碗—

砂澤祐子

江戸時代後期の名物記『古今名物類聚』(天

銘を付けたとすれば、宗易形のモデルを高麗茶碗とするのに有力な手がかりとなる。しかし、近年、利休蔵とされる狂言袴茶碗「浪花筒」の製作年代について、利休死後の年代が提示された。むしろ、近代の研究視座がこうした江戸時代後期の文献から影響を受けていたことを再認識した。

近畿例会

(平成二十二年七月十日)

「茶の湯と能楽」の基礎的研究

—茶会記に登場する能役者たち—

岡本文音

金春禅鳳の聞書き『禅鳳雜談』に、「珠光ノ物語とて、月も雲まのなきはいやにて候。これおもしろく候」と、茶の湯の創始者とみなされている珠光の言葉が引かれ、また、禅鳳の伝書には、茶の湯によそえての論が散見し、『音曲五音』では、「よき音曲と申は(略)、物にたとへば、無上の茶、本の茶などは、昔より世間にある物にて候へ共、その時分上々の壺に入れて、よき時分につぼの口をきりて取出し候へば、しる・花香すぐれて、いきくはなぐと有やうに、うたひてしかるべく候」と、口切の茶によそえての音曲論がなされ、禅鳳

明七年(一七八七)序)の「樂焼茶碗之部」には五十六碗の記載がある。『古今名物類聚』

の「右七種利休名」は、長次郎作樂茶碗のうち、千利休と関わりの深いものとして選ばれた長次郎(利休)七種と同じ「大黒」「東陽坊」「鉢開」の黒三碗、「早船」「木守」「臨濟」「檢校」の赤四碗である。一方、「早船」

「臨在」が樂家以外の作品であることを示唆する『江岑宗左茶書』『江岑咄之覚』の記述もある。『本朝陶器攷証』(安政四年(一八五七)序)と『松屋会記』『久重茶会記』慶安二年(一六四九)卯月五日京都千宗且会の

条から、長次郎作品のうち、宗且がのんこうに写させたものがあることがわかる。これまでの研究で、長次郎作品には数種の作風があり、樂家による工房制作や、樂家以外の制作

集団の存在、後世の写しなどが指摘され、あらためてこうした文献からの示唆を踏まえ、実際の作品についての研究を進めていく必要がある。

また、『古今名物類聚』の「右六ツ利休名」の中に赤茶碗「狂言袴」「引木鞘」がある。

この二つの銘はともに高麗茶碗の名称にもある。長次郎赤茶碗には、高麗茶碗に似た「天狗」があり、利休が樂茶碗に高麗茶碗と同じ

記』には、多くの能楽の専門家および手猿樂者といわれるセミプロフェッショナルな能楽者が登場する。彼らは客として会記に名を連ねるだけでなく、亭主として、会記の筆録者である津田宗及、松屋久松、神屋宗堪などをもてなしている。会記から、相当な茶の湯愛好、実践ぶりを窺い知ることのできる能役者も存在する。

(平成二十二年九月十一日)

「奥田正造の茶道教育の実践」

杉谷朱美

茶道の稽古は日本の他の芸道と同じく、型をもつて稽古していく。しかし茶道の型はきわめて普段の日常生活に密接したものである。そこに意味もあると同時に、難しさもある。ここに取り上げる奥田正造は、茶道は生活に生かされるべきものと考え、成蹊女学校にあつて茶道を中心とした人間教育に生きた人物である。成蹊女学校の創立者である中村外二は、社会に貢献できる人間の教育を目指した。その結果、学校教育以上に家庭での母親による無意識の日常教育がより深い人間としての根本教育であることを実感し、どんな時にも冷静に毅然として立つ、正しい意志を

持つ女性を育てる学校を目指したのである。日本の芸道や武道が長い実習鍛錬から開かれる無碍自在な心境を得ることに気づくが、一週間に一度の数時間の稽古だけではその心は育たず、奥田の行う茶道の稽古に、実際生活に生かされていく道念を養う力をみて、奥田の女学校での教育が始まったのである。

二人の教育は人間根本教育であり、知育の教育ではなかった。「不言庵」の茶室と露地を学生とともに毎朝掃除をするところから始まった。日々の雑巾がけは自分の姿を作るものだった。茶道の稽古は一週間に一度、点前の稽古は薄茶の平点前であった。一回ではなく何十回も繰り返された。夏休みも前期、後期の合宿が行われ、二年の時には特に百回の空点前を目指すほどに、繰り返し稽古がなされた。点前も慣れるだけでなく、そこにその人の姿の趣が現れるようになることを教えている。複雑な稽古でなく単純な平点前の稽古の方が余分なことを考えず、感受性を養うことができる。準備もまた、便利な設備を使わず、七輪で火をおこし、水は井戸から運んだ。その人の根底となる心の働きを訓練するには、むしろ設備の乏しいことが器を働かす工夫を増すと考えていた。客も亭主の一つ一つの所

作にその人の趣が養われること、相手の所作にその人の心の影が感じ取れることが教えられた。

点前だけでなく、露地を歩く音、襖の開け閉めの音などに感じられる趣、心を感じることを実際に露地を歩いたり、その音を水やから聞かすというように実践の稽古の中で教えている。最後の年には昼に一汁一菜の懐石の稽古がなされ、毎週客になり、亭主になり実践されている。茶道の稽古の時間だけでなく、他の学校生活の中で、キャンプや成道会でも茶会がもたれている。学校生活そのものがすべてその実践であったようにさえ思われる。

それこそが中村が望んだことであり、奥田の茶道による教育に期待したことであつたろう。そして指導者はいつも学生とともにあつた。人の道念を育てるのは、指導者と生徒の共鳴のうちに行為れることと考えていた中村の思いがここに実現された。奥田も、一つ一つ怠らない弁道修行を説かれた道元に、徹底して隨身行持した懐装禪師の徳の力を語っている。

小欲知足、建物や器物に苦勞するより、一つ一つの行いに恭敬の心持ちをもって稽古をすることを教え、そこに隋処に境を開くわが

心をねり、わが身そのものをこの中に働く道器とすることを願ったのである。

(平成二十二年十二月十一日)
「七事式の成立と背景」

山田征子

七事式とは、江戸中期に制定された茶の湯における集団稽古法の総称である。この稽古法が新たに考案される必然性について、成立時の式法をもとに精査・再考しその背景を検証した。

制定は、表千家七代如心斎主導によるものであり、内容は、大部分の式法が以前から行われていた点前を整備・式法化・成文化したものであつた。背景については、「新興商人による茶道人口の激増」を小西家・三井北家・鴻池家の動向によって検証し、また、千家茶風の変化と、流派の乱立からくる主流であつたゆえの批判への対応策であつた可能性を考察した。

最後に制定されたと推定される制定当時の「一二三之式」は、亭主役の稽古者の濃茶・薄茶・花・炭の点前に対する評価に加え、それぞれ「宗匠ナシ・宗匠在・宗匠勤ル」の場合があり、指導者も評価される式法を含む十

二通りの式法であつた。また、「宗匠在・宗匠勤ル」では、指導者と稽古者の評価の一致が求められることにより、指導者の点前に対する考え方が基準となるなど、他の六式とは異なる点に注目した。その結果、この時代まで厳密でなかつた点前の評価を式法に取り入れたことと、同時期に茶の湯界に導入された家元制度との関連を重視し、家元・指導者・稽古者とを結ぶ役割として七事式制定の目的が「一二三之式」であつた、との仮説を導いた。

七事式は、今日まで変遷を遂げながら複数の流派によつて継承されている。実践者の一人として、通常とは異なる利点を有する稽古法として、年令・場所・流派、ひいては国籍を問わず共有できる可能性を提唱したい。七事式の成立が古法を継承しつつ時代の変化への試みの一つであつたとすると、現在の茶の湯人口減少の歯止めの一方法として、さらなる活用を暗示するものではないだろうか。その場合、この式法があくまでも茶の湯得道への「棧」であり「足代口」であるとした、制定者たちの思いを忘れてはならないであろう。

「十八世紀のいけ花 — 「たて花」 「立花」 「抛入」の相関を通して —」

小林善帆

十八世紀は、今日のいけ花様式の根幹を形成した時期として注目すべきであり、その検討はいけ花の本質を考える上で極めて重要であると考える。しかし十八世紀のいけ花研究の多くは、研究者や家元などによる一般向け啓蒙書としてあり、各々の見解に整合性を見出すことは極めて困難で、ともすれば論証が不十分な通説がそのまま信奉され、研究の停滞は否めないといえよう。

この研究の停滞は、様式を持つ「たて花」「立花」と様式を持たない「抛入」の捉えどころのない相関に起因し、それは十五世紀中期、いけ花の最初の様式である「たて花」生成当初からの事象でもあると思われる。

このことから本報告は、まず「たて花」生成期から十八世紀に至る花の伝書・社会的様相を確認した上で、十八世紀のいけ花を花の伝書・社会的様相から概観し、その検討の端緒を開く旨を述べた。

そこから当該期のいけ花は、「立花」が礼儀作法をわきまえた技術と精神を鍛えるため稽古を積むという、いけ花美学の範疇を越えて

しまい、「いけばな」という、「立花」以前のいけ花本来の姿を求める動きが高まり、さらに十六・十七世紀初期の簡素な「たて花」「立花」に帰る事をせず、新しい様式を生み出すことが求められたといえる。

今後、茶花、中国瓶花との関係とともに、当該期の知的動向という観点から、十八世紀のいけ花を考えていきたい。

(論集『十八世紀の日本の文化状況と国際環境』思文閣出版二〇一一年五月発行に論文掲載)



例会の「案内」

東京例会

四月二十三日(土) (会場: 東京国立近代美術館講堂 午後二時)

「瀬戸茶入「窯分け」の底流」竹内順一氏
「未定」 西田宏子氏

五月十四日(土) (会場: 東京国立博物館小講堂 午後二時)

「羽簾について」 下坂玉起氏
「天目台について」 福島 修氏

七月二日(土) (会場: 根津美術館 午後二時)

「未定」 佐藤留実氏
「お茶」から広がる文芸世界

東海例会（会場：名古屋文化短期大学アセンブリホール 午後二時） 田中秀隆氏

四月十六日（土） 赤沼多佳氏
「唐物天日について」

六月十八日（土） 谷 晃氏
「高麗茶碗について」

九月二十四日（土） 谷端昭夫氏
「未定」

十一月十九日（土） 「尾張徳川 代斉朝の懐石」（仮題） 佐藤豊三氏

金沢例会（会場：金沢大学自然科学レクチャーホル 午前十時）
六月五日（日） 「郷土の茶人伝」 平木孝志氏
「茶の湯の羽簾」 下坂玉起氏

十一月六日（日）（会場：未定） 森田宗園氏ほか
「未定」
北陸例会（会場：未定）
七月二日（土）
演題 「未定」
高知例会（会場 高知県立文学館慶雲庵茶室

午前十時）
七月三日（日） 「茶の湯文化学会平成二十三年大会の研究発表をテーマとしたシンポジウム」
飯後の茶事 席主 柏井 武氏

（十三時～十六時）会費二千元（軽食付き）
九月十一日（日） 1. 茶約の歴史「西山松之助著『茶約百選』」 柏井 武氏

2. 茶約削り 指導者 永吉溪滋氏・森一康氏
十二月十一日（日） 「茶の湯名言集」田中仙堂著 井上佳彦氏
「よくわかる茶道の歴史」谷端昭夫著 小松 聡氏

茶事 席主 福田悦子（十二時～十六時）
二月十二日（日） 「石州流三百ヶ条不白答（上）常用文」 柏井 武氏

一般の方々が茶の湯に親しんでもらうための茶席を設ける。
会場 高知県立文学館慶雲庵茶室

時 間 十時～十六時まで
開催予定日 高知新聞伝言板に掲示（会費三百円）

新刊紹介
『夏日漱石の京都』丹治伊津子著 翰林書房刊（三四〇〇円＋税）

これまであまり語られることのなかった漱石と京都の関わり、京都における交友などが丹念に資料を読み込んで描かれる。茶の湯文化学会会員である著者は、一章を設けて漱石と子規と茶の湯についても語る。漱石とその人となり、そして漱石の文学に新しい見解を提示する好著。

