

茶の湯文化学会会報 No.53

第53号 / 2007年6月11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

回顧・茶の湯文化学会事始

倉澤行洋

茶の湯文化学会は、平成五年十月に烏丸京都ホテルにおいて設立総会を開き、翌六年二月に第一回総会をホリデイ・イン・京都において開いて、正式に発足しました。中村昌生先生を会長に推戴し、私は林屋晴三先生・村井康彦先生とともに副会長に選任されました。平成十三年には中村会長の後を承けて会長に任せられ、三期つとめて今年五月、谷晃新会長にバトンタッチをすることができました。肩の重荷が一つ降りて、じつにホッとしております。

振り返ってみますと、私が茶の湯に関心を抱くようになったのは、学生時代に心茶会という茶道の会に入ってからでした。この会は京大文学部で教鞭をとっておられた久松真一先生を会長とし、裏千家淡々斎宗匠の全面的な協力を得て昭和十六年に発足した会で、私が入会したのは、発足から十余年を経た頃でした。この会で茶道の研鑽を積むうちに、私はだんだん茶道の精神的奥深さと文化的豊かさに魅せられていきました。私は大学で西洋哲学を学び、今もその研究を継続しておりますが、早くから日本・東洋の精神文化への関心が強く、いつかはその方面を学的に研究したいとの願望をもっておりました。心茶会への入会はこの願望に

油を注ぐ格好になりました。

私は大学院を出るとすぐに国立大学に職を得て、そこで三十年以上を過ごしましたが、着任してすぐに感じたのは、大学その他、学問を事とする世界での茶の湯に対する理解不足でした。理解不足は評価の低さにも直結します。私は心茶会という、茶道の真髄を探究するにはこの上なく恵まれた境遇にあり、大学在学中も、日本・東洋の伝統に深く十分な理解ある先生方のご指導を受けていたお蔭で、茶の湯は、深遠な哲学と高度な芸術を具えた「東洋文化の精華」と考えて疑いませんでした。その茶の湯に対する学会の冷たい視線に、初め驚き戸惑い、次いで困惑したのです。困惑したといいますのは、一つには茶の湯に関する学術論文を書いて、それが正当に評価されないという状況に直面したためであり、二つには、学生たちが茶の関係のテーマの研究を希望しても、多くの場合教授陣に歓迎されないという現実を目の当たりにしたからです。もっとも理科系の研究領域ではそういうことは余りなかったようですが、文科系の研究領域においてはこのような状況でした。茶の湯の研究は、日本の文科系の学問の世界ではいわば「市民権」をもっていなかった

のです。

私はこの事態を改善したいと願いました。茶の湯がすぐれた文化であるとの思いが強いぶん、改善への「意欲」も強かったと思います。しかしこの願いの実現への見通しは、甚だ暗いものでした。茶の湯の研究が評価されない背景には、現代の茶の湯に対する世間の評価が香しくないということがあります。かつて心茶会が創立された時、「この非常時に帝大の学生が茶の湯をするとは何事か！」という論難があり、それが新聞にまで出たという話を聞いたことがあります。茶の湯は婦女子の遊芸であり、大学生たるものがするに値しない、という見方が強かったのです。そういう見方はその後も続いていたし、今もあると思います。このような見方が広く行われるに至った責任の一半は、茶の湯を行っている側の人々が負うべきものでしょう。しかし他の一半は、茶の湯を含む東洋・日本の伝統の表層のみを見て、これを時代遅れの旧きものとか、浅薄なものとか見ない学者や知識人にあるのでしょうか。いずれにせよ、こういう茶の湯の現実、そしてそれへの香しからぬ評価を改変することは容易ではないし、とうてい私の力の及ぶところではないと思われ

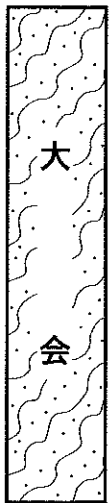
ました。

いろいろと考えて、私は茶の湯を研究する学会をつくることに思い至りました。学会をつくって、茶の湯の研究が他の諸学に伍する価値あるものであることを学界に認知させる、茶の湯の学に学界での市民権を得させる、ひいて茶の湯そのものがすぐれた文化であることをも認知させる——これも容易ではないけれども、茶の湯に、実践者としてまた研究者として関わる、志を同じうする人々が集まればできぬことではない……

このように考えて私は行動を開始しました。私の呼びかけに対して、すべての人が肯定的に応じたわけではありません。逆に「学会をつくるなんて止めた方がいいよ」と真剣に忠告してくれる人もありました。学会をつくる、学会を食い物にする連中が集まってきて、学会を食い散らすばかりだ……とこの人はご自身の体験をまじえて熱心に諫止してくれました。しかし「是非つくりましょう」と積極的に応じてくれる人もありました。その第一号は裏千家鵬雲斎宗匠でした。このことは私に学会設立への勇気を奮いたたせてくれました。

その後の経過は省きますが、やがて志を同

また、後者理事会では、未定分の大会スケジュールの確認、総会に提出する平成十八年度事業・会計決算報告、平成十九年度の事業計画・予算案の詳細の検討確認、役員改選案の検討がなされ、すべて了承された。



平成十九年度茶の湯文化学会大会は、五月十九日(土)・二十日(日)の二日間に行われ、池坊短期大学こころホールで開催された。第一日目は、最初に小泊副会長の開会挨拶があったあと、午前二題、午後三題の研究発表があり、その後、午後三時から約三時間にわたってシンポジウムが行なわれた。

研究発表

研究発表の一題目は、市村祐子氏による「大坂に於ける黎明期近代茶道の形成」で、大庭屋平井家の明治二十年頃以降の茶道の活動を通して、茶人でも数寄者でもない立場での在りようが紹介された。二題目、岩田澄子氏の「『天目』の由来通説成立の背景——江戸時代における混乱と、『茶教字実方鑑』の意義——」では、「天目」茶碗の名の由来について、

近年の西天目山窯の調査報告と一致する『茶教字実方鑑』の再評価の必要性が論じられた。

午後に入り、三題目は、岡山里香氏による「仰木魯堂の数奇屋について」で、今回初めて紹介される魯堂旧邸の茶室をはじめ、魯堂の主な茶室が紹介され、魯堂の作風の特徴の一端が明らかにされた。四題目、朴廷氏の「独りでの茶の精神性(山上宗二を中心に)」では、『長閑堂記』に見られる宗二の茶境の記述、中国の『茶録』『茗友』『論語』、高麗の李穡の言葉などの記述に拠りながら、日中韓に共通して見られる独りでの茶の精神性の特徴が論じられた。最後の五題目、吉永清志氏の「一服一銭のお茶について」では、「七十一番職人歌合」や「住吉社図屏風」などの絵画資料から、一服一銭のお茶がどのような種類の茶であったかの考察が述べられた。

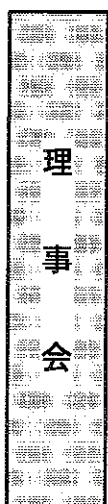
以上が、研究発表内容のごく簡単な紹介である。これら発表内容の詳細については、いずれ会誌に掲載される予定であるので、詳しくはそれを参照して頂きたい。

シンポジウム

シンポジウムは、「茶の香り」と題して四氏のパネリストを迎え、各氏より、様々な角

じくする尊敬すべき学者の方々が集うて、何度も会合を重ね、遂に発足の目を迎えるに至りました。その方々のお名前を、至心の感謝の意を込めて、ここに銘記させていただきます(五十音順 敬称略)。

赤沼多佳 熊倉功夫 倉澤行洋
筒井紘一 中村昌生 林屋晴三
村井康彦



平成十八年度第二回理事会が、三月四日(日)午後二時から池坊短期大学で、また、平成十九年度第一回理事会が、四月二十八日(土)午後二時から同大学で開催された。

前者理事会では、最初に、例会、会誌、会報、会務の各担当理事から経過報告がなされたあと、平成十九年度大会のスケジュールの検討とシンポジウムの内容、ポスター制作の状況確認、総会に提出する議案の検討、会長候補者の推薦などについて討議された。会長候補者については、前回理事会での議論を受け、副会長と会務担当代表理事からなる四名で検討・確認がなされた結果として、谷理事を候補者とする案が提示され了承された。

度から茶の香りに関する評価や歴史資料が提示され、その後、質疑応答と総合討論が行なわれた。これに先立ち、司会も務める小泊重洋氏からシンポジウムの趣旨が説明され、捉えどころのない茶の香りではあるが、いったい茶の香りとは何か、またどこをもって茶の香りをイメージしているのかを、自然科学も含めた幅広い検討を加えて探りたい、とのことであった。以下、発表順に、各氏の概要を紹介する。

1 「茶の香りとは」

小泊重洋氏

茶の香りとは何か、つかみどころのないものであるが、場面場面によって異なる香りをもっていることと捉えることができるとし、それを大きく四つの段階に分けられた。

- A 生葉の香り
- B 製造過程の香り
- C 製品の香り
- D 変質茶の香り

Aの生葉の香りは、緑の香りのイメージがあるが、それはほとんど無いと言ってよく、茶園で深呼吸しても、葉に近づいて嗅いでも香りはない。傷が付いたり刺激を受けてはじめて香りが出、それが茶の生葉の香りとして

受け止められているようである。緑の香りを日本で初めて実験的に扱った京都大学の例では、実験材料に茶葉が使われ、それを十トンも集めて抽出したが、すでに摘むという過程を経、しかも摘みながら時間が経ったものであったので、畑の香りとは違うものであったはずだとのことであった。

Bの製造過程の香りというのは、まず蒸すという過程の中で香りが出、揉む（つまり傷を付ける）という過程を経ると香りはさらに多く出る。また、天日で乾燥させても香りは多く出る。茶のこの状態を荒茶といい、ふつうこの状態で飲む機会はないが、それを飲んだとしても青臭くて美味しくないらしい。この香りの成分は青葉アルコールをはじめ、種々の成分が混ざり合ったもので、濃度が濃いと嫌なおいになる。

Cの製品の香りは、火入れ乾燥によって出る良い香りのことで、青葉臭さがうすれ、香ばしさが強くなった香りである。これが一般に言う「いい香り」の茶で、我々が飲む茶の状態である。しかしその保管状態が悪いと変質して、香りの悪いDの変質茶の香りということになる。

また、茶の種類の違いによる香りについて

るらしい。ノルウェー王が所持した日本の茶道具の図も掲げられていた。このほかボンテクー（オランダ人）、デュフル、ブレニー（いずれもフランス人）などの茶論があったことも紹介され、色によるよい茶の見分け方などが記され、茶の香りを、干草の香りと形容していた。当時、ハービーが血液循環説を唱えた時期なので、茶についても、新旧の医学のあいだで論争が盛んであったという。そのころの茶の成分に対する捉え方は、天の成分と地の成分という二種類があり、天の成分は香りで、気や空気、霊、風、スピリットなどに類するもので、人間の魂や精神に影響を与え、頭痛なども治すものとされた。これに対し地の成分は、固形、塊、苦く渋い成分のことを指していた。

三の英国に関しては、まず茶論として、オヴィントン、ケンペル、シヨート、マツカルマンなどのものがあつたこと、そのうち、来日もしたケンペルの茶に関する記述が、その後長く影響を与えたことが述べられた。さわかかな茶の香りだと評し、それが変質することとに神経を遣い、茶の容器を厳重に密封することを繰り返し記していた。このほか、当時の香りの単語として、スメル、アロマ、フレ

も言及され、緑茶、ウーロン茶、紅茶、プーアル茶、花茶それぞれの香りについて触れた。これらは品種、産地、製法などの違いによって様々な生ずるもので、緑茶の蒸し茶、釜炒り茶、番茶、ほうじ茶等の製法別の違い、部分発酵させてかび臭さを出すウーロン茶の例、徹底的に発酵させてCTC製法で押しつぶしてしまふ紅茶、ジャスミン等の花の香りを付ける花茶のほか、松の煙でいぶして香りを付ける例なども紹介された。

このほか、香りに影響を与える要因として、最近の香りの少ない品種の栽培例があること、多肥栽培、被覆栽培などの栽培管理による違い、ウンカの付いた芽を摘む方法、深蒸しにする方法やCTCの度合いなど製造差による違い、また熟成・変質など保存差による違いなどもあることが述べられた。

最後に、芭蕉の「駿河路や 花たちはなも茶の匂ひ」（元禄七年作）の句と、ケンペルが同地方を訪れた時の記録を紹介され、いずれも六月ころの、良い茶を摘んだあとの茶で、それを釜炒り茶か湯蒸し茶にした強烈な臭いを体験していたのではないかという。

2 「近世英国資料に見る茶の香り」

滝口明子氏

イバー、フラグランズなど種々あつたこと、茶の詩の例として、一七〇二年にナウム・テイトが作った、茶の守護女神にふさわしいのは誰か、という詩があつたこと、一七三五年にダンカン・キャンベルが作った、ミルクティに関する詩もあつたこと、また、さまざまに当時の図をもとに、緑茶がスマイレのような香りと譬えられたのに対し、ボヒー茶（発酵茶）の方はバラの香りに喩えられたことなどが紹介された。

最後の、四の茶の香りについてであるが、茶の成分には天上的な成分としての香りと、地上的な成分としての苦味や渋味があり、前者はスピリット、気、魂に作用する精神的な成分として捉えられていたこと、また、緑茶はスマイレの香り、自然の野山の香り、ボヒー茶（発酵茶）の方はバラの香り、人工的な香りとも受け止められていたことなどが示され、ティ・トレイとともに幸せが入ってくる、とも表現されていたことである。

3 「中国の喫茶文化における茶の香り」

高橋忠彦氏

発表は、〇、中国の喫茶法の展開、一、唐の茶文化と茶の香り、二、宋の茶文化と茶の香り、三、明の茶文化と茶の香り、四、清の

全体を四点に分けて説明された。すなわち、一、ヨーロッパにおける茶文化の展開、二、十七世紀ヨーロッパの茶の香りに関する資料、三、十八世紀英国の茶の香りに関する資料、四、茶の香りについて、である。

一では、まずヨーロッパの茶が、一六一〇年の、オランダによる日本茶・中国茶の輸入から始まったこと、その輸入は次第に拡大し、十七世紀後半には、それまでの丁子やナツメグなどの香料貿易から茶貿易に主流が移ったこと、十八世紀前半には英国で茶が流行し、後半には国民的飲料になったこと、十九世紀半ばのアヘン戦争により、インド・スリランカで栽培された茶が英国に進出してきたこと、などが紹介された。また、茶が庶民に流行し始めたころの茶の銘柄としては、少し高価なハイソン（緑茶）、ソントロ（シンロとも呼ばれた緑茶）、それに発酵茶としてコンブとブイがおもにあつたらしい。

二の、茶の香りについての資料では、茶論の早いものにパウリ（北ドイツ人）のものがあつた。一六六五年に書かれ、一七四六年に英訳された。茶葉には香りがなく、土製のティーポットのせいでよい香りがするのだらうと書いており、実物をよく知らぬままの記述もあ

茶文化と茶の香り、五、まとめ、の内容と順序で行なわれた。

〇の中国の喫茶法の展開では、その概略が示され、唐代になって、以前よりあつた煎茶法の原型にあたるものが陸羽によって確立され、また、宋代には粉末茶による点茶法が現れるが、これはのちに衰亡し、明・清代には葉茶による泡茶法が煎茶法から推移していったことが示された。こうした喫茶法の変化に伴って、茶の香りのあり方も変わっていった。

一、唐代の茶の香りでは、煎茶法の完成によって、茶が香り高い飲料であると認識され、それに伴う香りの表現事例を『茶経』や唐詩から紹介された。香りが「烈」（強い）であること、酒の香りと同様周囲に速やかに広がること、茶の香りにとって悪い飲み方などの記述があるほか、隠棲する文人が、竹林を通して付近から漂ってくる、茶を炙ったり煮たりしたときの香りに風流を感じていたとか、重陽の節句には酒よりも茶の方が菊の香りに合う、などといった事例が紹介された。

二の宋代の茶の香りでは、団茶の普及による「真香」（本来の香り）追求の姿勢と、高価な葉茶の出現による種々個別の香りの発見、という二つの流れのあつたことを、『茶録』、

『品茶要録』、『大観茶論』、宋詩などの記述例に見た。前者では、「真香」を殺さぬため、龍腦（上等の樟腦）の香りを加えたりしない、蒸し不足と桃の種の臭い、継ぎ足す湯が少ないとこげ臭い、発酵を放置すると腐卵臭、などの記事を見た。また後者では、蒙頂茶、双井茶、日鑄茶、天目茶などの、蒸し製の高級葉茶の出現、香り自体を述べた唯一例として、日鑄茶が「麝氣」（麝香の香り）をもつという例が示された。また唐代と同様、文人による風流な生活の表現として、石鼎（質素な石鍋）で茶を煎じる香りや碾茶香（茶を挽く香り）を詠んだ詩も紹介された。

三の明代では、葉茶の発展と茶壺の使用に伴って、香りが茶の個性を表わすようになり、香りで茶が区別・評価されるようになった。それを『聞雁齋筆談』、『茶録』（張源）、『茶録』（程用賓）などから見た。明の名茶に龍井茶、天池茶、虎丘茶、羅宋茶が見られ、それぞれ草の香り、豆の香り、花の香り、金石の香りまたは無気（無香）だという。また、茶の良い香りとして真香、蘭香、清香、純香の四種を、良くない香りとして含香、漏香、浮香、間香を挙げるものなど様々ある。このほか、元代の蓮花茶から始まった、花による

不快の除去であるのに対し、今回のテーマの茶の香りや森林浴は後者と考え、より積極的にリラククス・沈静化する快適性として明らかにさせる方向なのだという。「感性」についても触れられ、それは言葉では表現できない、非論理的で直観的な特性のことと捉え（学問的には十分議論されていない）、非論理的で直感的だが生理的变化を起こすということに対し、やっと最近、自分でも気づかぬ変化を測れるようになったという。

次に、生理的評価法を具体的に列挙・説明された。まず自律神経系の方法として、血圧、R-R間隔変動、瞳孔、手汗などがある。R-R間隔変動は、脈拍の間隔が気分によって変動するそのゆらぎを周波数解析して、リラククスの状態を定量的に測るもの、また瞳孔は、ストレスがかかると大きく開くので、それを測るといふものである。二つ目は中枢神経系で、脳波や脳血流を測る。脳が活動すると血液が酸素を多く供給し、頭の中に入れられた赤い光がそれに吸収され、センサーに戻ってくる光が少なくなる。それを一秒毎に測って前頭前野の活動状態を見ようという。三つ目は内分泌系で、そのうち唾液のアミラーゼが最近注目されている。アミラーゼは、ストレス

着香茶は、明代に紆余曲折を経たものの、清代に茉莉花茶（ジャスミン茶）として大量生産されるようになったことも触れられた。

四の清代では、武夷茶（ブイ茶）、普洱茶（プーアル茶）など発酵茶の開発により、茶の香りがさらに広がったことが述べられた。武夷茶は、六、七回煮出せるが、各回それぞれの香りがあるとか、蘭、桂、茉莉、菊などの香りがあるという。現代では六大名茶種（水仙、肉桂、烏龍、仏手、奇種、梅占）があり、それぞれ蘭花の香り、桂皮の香り、水蜜桃の香り、雪梨の香り、天然の花の香り、かすかな香氣（長く持続）があるともいう。また普洱茶では、もとは高温高湿で高発酵させていたが、最近の上質の普洱茶は緑茶を長期に発酵させる製法を採っており、樟香、蘭香、棗香、蓮香、参香、参樟香など様々な香りが挙げられているほか、熟成による発花（カビ）による香りのあることも紹介された。

五のまとめとして、香りは、製茶技術・喫茶技術の発展と、茶文化の展開が関わること、固形茶の発展では、香りによる個性はなく、葉茶の発展とともに個性が現れ、明では淡い香りが、清では熟成した香りが特徴と言える、ということであった。

がかかると上昇することが知られ、森でこれの測定をしたりするそうである。

こうした、快適性の測定に用いた物質としては、森林や木の香りとして知られるフィトンチッド、αピネン、リモネンなど、またハーブティにも用いられるカモミールなどがあり、いずれも被験者の血圧が下がるなど、リラククスした状態が見られるという。ただし、各々の香りに対する好き嫌いも影響し、好きな人は血圧が下がるが、嫌いな人は変化がないなどの違いが出る。またコーヒーでの実験もあり、前頭前野の酸素を含んだヘモグロビンは上る。そして好きな人では一層上がり、嫌いな人は下がってしまうという。さらに玉露茶葉も用いてコーヒーと比較すると、玉露の方が快適性は高く、より自然度が高い。またコーヒーが覚醒的なに対し玉露は鎮静的、コーヒーはヘモグロビンが一旦高くなるがすぐ下がるのに対し、玉露は長時間高い値を持続することであった。

最後にまとめとして二点挙げられた。一点目は、茶の香りが人に及ぼす生理的効果の研究としては、今回発表したデータは、緒に着いたばかりであること、二点目は、個人の価値観が反映するので、感性を科学的に

4 「香りが人へ及ぼす影響」

宮崎良文氏

医学・生理学の立場から、茶の香りが人へのどのような影響・快適性を与えるのか、森林浴のそれを生理学的に測定してきた成果をもとに、測定の具体的な方法の解説も含めて述べられた。

まず、人と自然（茶の香りも含む）との関係だが、宮崎氏の考えでは、人の生理機能、たとえば鼻や皮膚がもつ機能は、人間がずっと生活してきた自然環境用に創られたもので、そうした、人のあるべき姿からすると、現代のような生活環境では人間はストレス状態にあると言え、自然に触れることによって、そのあるべき姿に近づくという。従来は「ストレス軽減」と言葉で言ってきたが、最近脳や自律神経系の活動、免疫力の上昇度を測定できるようになり、影響を捉えられるようになったという。

「快適性」とは何か、についての定義はまだないが、人間と自然が互いにシンクロナイズ（同調）することと関係があると見られ、その気持ちよい状態を生理的に測って確かめる訳である。また快適性を、消極的快適性と積極的快適性に分けて考えた場合、前者は、

扱えるようにして、茶と感性の関係を説明することが必要であること、であった。

質疑と討論

（会場）臭い消しのためによく茶を焙じたが、やはりよい香りがたくさん出るのか。

（小泊）焙じると味も香りもよくなる。変質した番茶を焙じると、嫌な臭いを熱で飛ばすとともに、あっさりした焙じ香が着く。

（会場）ラプサンスーチョンのような変わった香りの紅茶は、欧州ではよく飲まれているのか。

（滝口）欧州では茶を栽培できないので、ブレンドと着香で好みを作ったが、労働者階級向けには濃くてシャキツとしたもの、上流階級には上品で特別な香り、などという考えが広まった。ラプサンスーチョンのような変わった香りを、個人的な好みから欧州人全体が好んだかどうかは分からない。

（高橋）アールグレイはラプサンスーチョンのスモーキー・フレーバーに柑橘系の香りを着けたもの。我々以上に、あのスモーキーな香りが欧州に受け入れられたようだ。

（小泊）これまで茶の湯の場面での香りに触れてないが、どのように評価・表現されているか、会場のどなたかお答え願えないか。（倉

澤会長が指名される)

(倉澤) 茶筥が動き出すとたしかに芳醇な香りが出、重要な要素として味わっている。他方、香を焚くことも茶室では行なわれており、茶のよい香りがあれば、焚かなくてもよいように思ったこともある。

(小泊) 緑茶の香りに比べると、発酵させた紅茶やウーロン茶などは香りが強く、香りとして強く意識されていると思うが、英国で緑茶から紅茶に変わっていったのは、そうした香りの違いからか。

(滝口) 英国でもかなり遅い時期(十九世紀半ば)まで緑茶は高級なものとして飲まれていた。紅茶が普及したのは、好まれなくなつたからではなく、インド・スリランカなどの植民地から安い紅茶が大量に入ってきたから。

(小泊) 中国茶での緑茶の香りに関し、日録茶の記述以降でも、香りそのものの記述は出てくるか。

(高橋) 明代には花、草、豆などの香りとして記述され、現代でも、品評用としてかなり細かな分類で名前をつけて記述されている。

(小泊) 自分は嫌いでもリラックス反応するのか。そうであれば、欧米人は、緑茶の生臭さが嫌いだと言うが、商品開発に結び付けら

れるかもしれないが。

(宮崎) 茶の香りの刺激を受けると、平均値としては皆リラックスする。好きだとその度合いが大きくなり、嫌いだとリラックスしないが、ストレス反応を起こすこともなく、それが他のものとは違うところ。商品開発という点で見れば、積極的快適性は、全員が好きだということはあるので、より好きなものを探していくという考え方でよいのでは。

(会場) 中国茶の真香の話に関し、時間が経つてカビなどの異物と一緒に香りが本来の茶の香りではないとすれば、抹茶の香りこそ真香ではないかと思うが。

(高橋) 宋代の真香は、余計な香りが着かないよう注意して作られた茶の純粹な香り、ということだが、その時の茶を実験的に再現するのは難しい。基本的には緑茶だが、今の抹茶と同じかどうかは分からない。

(小泊) 紅茶やウーロン茶にも真香はあるのではないか。あまりにも個性を押し付ける香りは影響されすぎるので、確かに緑茶が最良とは思いますが、茶室において、あえてなぜ緑茶でないといけないのか、と考えることはある。

(小泊) 香りは味以上に精神的な影響を及ぼすものだと思うが、茶と感性ということにつ

いても少し聞きたい。

(宮崎) 感性については、直感と非論理性がキーワードだと考えている。茶と人間との関係は、考えた結果良いとか悪いとか言っているのではなく、直観的に非論理的に感じている。そのあたりを説明すると、茶と人間との関係は深まると思う。

(小泊) 今日は幅広く香りの話題を提供したので、まとめることは出来ないが、言葉だけが先走りしている感もあるので、自分にとって茶の香りとは何か、香りを意識しながら飲んでほしい。

以上が、シンポジウムの概要である。

第二日目は、午前十時半より総会が開かれ、午後は十三時半より見学会が行なわれた。二条城本丸御殿と京菓子資料館を訪れた。

総会

日向理事の司会で、まず倉澤会長の開会挨拶があったあと、議長の選出に移り、ヘンネマン理事と影山理事が議長として選出された。

議事はまず、小泊副会長より平成十八年度事業報告、谷理事より平成十八年度決算報告、および監査報告の代読(神谷理事)があり、

つぎに高橋副会長より平成十九年度事業計画、谷理事より同年予算案が提案され、いずれも了承された。以下に事業計画を示す。

大会

開催日 五月十九日・二十日

場所 池坊短期大学(京都市)

内容 本会報で報告のとおり

研究会

第二十四回、第二十五回の二回を予定

東京例会

四月二十一日、五月二十六日、七月七日、

九月二十九日、十二月一日、一月二十六日

東海例会

四月二十日、六月二十二日、九月二十八日、

十一月三十日

近畿例会

二回開催を予定

高知例会

五月二十六日、九月十六日、十二月二日、

二月十日

茶の湯文化学会会報

No.53~No.56発行

学会誌「茶の湯文化学」

第十三号、十四号、十五号の刊行

このあと、役員改選に入った。理事会で承

認された新役員案が小泊副会長より以下のよう

会長

谷晃

副会長(五十音順)

影山純夫・神谷昇司・高橋忠彦

参与(五十音順)

倉澤行洋・筒井絃一・戸田勝久

中村昌生・林屋晴三・村井康彦

理事(五十音順 定員二十五名)

尼崎博正・飯島照仁・池田俊彦・岩崎正弥

小川忠男・金澤 弘・熊倉功夫・小泊重洋

小西茂毅・佐藤豊三・竹内順一・田中秀隆

谷端昭夫・佃 一輝・中村修也・中村利則

永吉溪滋・名児耶明・日向 進

H. S. Henemann・堀内園彦・美濃部仁

矢野 環

監査(五十音順)

井尻益郎・久田宗也

(敬称略)

最後に、「その他」ということでいくつかの意見が会場より出された。高知例会の支部扱いへの検討要望、東京・京都以外での大会開催の要望、大会の参加費を赤字解消程度まで引き上げてはという意見などがあつた。

以上で総会の議題はすべて討議が終わり、ふたたび日向理事の司会により、倉澤前会長と谷新会長の挨拶があつた。

倉澤前会長は、茶の湯に学問の世界で市民権を得させるべく、学会を立ち上げようとした頃の思い出、茶の湯の総合的な研究の場としての学会の成果、会員相互の友好による異分野の人の輪の広がり、しかし忍耐もあつた、などのことを述べながら、今後はフリーな立場で茶の思想的・精神的な面での研究が広がっていくよう、今までと同様一緒にやらせて頂きたい、と述べられた。また最後に、役員改選について触れ、理事会で選挙を提案し、時期早尚との理由で実現しなかつたものの、自らは人選にタッチせず、公明正大に行なつたことだけは了解してほしい、との言葉で締めくくられた。

引き続き谷新会長は、承認されたからには精一杯やりたいと表明された。この学会は分野が幅広く、茶の湯の実践者の会員も多く、「世界の茶文化」と「茶の湯」とのバランスを取るなどの難しさはあるが、会員の要望の重要性、会員数増のための方策の実行、支部設立問題の検討、役員選出のルール作り、日本各地での研究会開催の模索、中国以外で

の研究会の可能性の検討などの点を、これからの二年間の課題として取り組んでいく旨述べられた。

見学

大会の締めくくりとして、二ヶ所の見学が行なわれ、爽やかな天気のもと、三十六名が参加した。一つ目は、日向理事の案内で二条城本丸御殿（旧桂宮邸の一部を移築したもの）を見学し、二の丸御殿とは対照的な、瀟洒で落ち着いたたたずまいを静かに鑑賞した。

二つ目は、俵屋吉富の石原義正氏の案内で、京菓子資料館（烏丸通上立売上る）を見学した。資料館一階で抹茶と菓子を頂いたあと、二階に展示されているさまざまな京菓子関連資料を拝見し、その後さらに三階に上り、ふたたび菓子を頂きながら、京菓子や資料館についての来歴について、石橋氏より説明を頂いた。以上ですべての予定を終了し、午後四時半に解散した。

例会の「案内」

東京例会（会場 東京芸術大学 午後二時〜）

日時：七月七日（土）

演題：「デジタルアーカイブ手法、茶碗の

断面図から」 関口敦仁氏

演題：「薩摩茶入について」 松村真希子氏

日時：九月二十九日（土）

演題：「服部山楓とその師・式守蝸牛について」 宇野千代子氏

演題：「日本潜在茶道調査報告」（仮称）

クリステイ・スラーク氏

近畿例会（会場 池坊短期大学 午後二時〜）

日時：七月七日（土）

演題：「茶道と礼法―女学校にみるその相関―」 小林善帆氏

演題：「小石元瑞筆煎茶会記『福嶋元輔追

福茶宴之記』について」

船坂富美子氏

東海例会（会場 名古屋文化短期大学 午後

六時〜）

日時：六月二十二日（金）

演題：「煎茶」と「碾茶」上田秋成の「饗式」をめぐって」 村井康彦氏

演題：「茶の湯と香」 蜂谷宗苾氏

日時：九月二十八日（金）

演題：「名物裂について」（仮題）

吉岡明美氏

演題：「中国茶を楽しむ」（仮題）

山本経天氏

日時：十一月三十日（金）

演題：「未定」

演題：「山田宗偏について」 山田宗偏氏

高知例会（会場 高知県立文学館慶雲庵茶室

午前十時〜）

日時：九月十六日（日）

演題：「尾戸焼考証」

後記

* 前号でもお知らせしましたが学会のホームページが更新されております。例会のご案内や研究会の開催などについても随時お知らせ致します。是非ホームページもご利用下さい。

* 今回の会報から編集担当者が交代いたしました。掲載に關しまして十分に行き届かない点があったかもしれません。ここで深くお詫びさせて頂きます。