

# 茶の湯文化学会会報 No.45

第45号 / 2005年5月20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

## 表具七〇年

金本俊雄

私が表具の仕事をはじめてから七〇年近く経ちます。実家が表具屋だったので、子供の頃から仕事を手伝わされていましたが、他人の飯を食わなければ一人前になれないということで大阪に徒弟奉公に出されました。なぜ大阪に行ったかという点、京都の表具は専門的に過ぎる、大阪だとも出来る職人にしてくれる、地方から修行に行く者にとっては大阪の方が実用的であるとされていたからです。三年くらい修行をして郷里へ帰ったのですが、戦争がひどくなり、表具師のような戦争に非協力的な商売はやめてしまえという時代になっていって、軍需工場に行かされて表具の仕事はあまり出来ませんでした。戦後も食べることで精一杯の時代が続きましたから、ふすまの張り替えばかりしていましたが、この五〇年ばかりは表具の仕事が出来るようにになりました。平和になり人々の心に余裕が出来て始めて私たちの仕事にも関心が向くようになったという事です。

さて、掛け軸の表具には昔は半年とか一年とかかかると言っていました。今ではそんなことは言っていられなくて、一〜二ヶ月で仕上げる場合があります。とにかくこの仕事は日数がかかることが難点です。

表具について簡単に言えば、純粋な手漉きの和紙に糊をつけて本紙に張付け乾かし、また張付け乾かしして一つの掛け軸をつくるのですが、この糊の具合とか乾燥の日数などが微妙に関係してきます。糊は、寒の時期に炊き、水に浸して二〜三年たったものを使います。寒の水で炊き寒の水にかけておくと、腐らずほどよく発酵して理想的な糊になってくれます。掛け軸というものはこわばってはいけないとよく言われます。巻いたり解いたりぶら下げたりするので、こわごわとこわごわするのはなかなか難しいのです。大体が糊で仕上げるのですから、こわばるのが当たり前なのを、何とか柔らかく仕上げていくのが表具師の技術なのです。その技術や工夫の一つとして寒糊を作るわけです。

私どもの仕事には、書画や記録類を後世に伝えるという使命があると思っています。現存する多くの文化財も、表具の裏打ちという補強の方法がなかったら消滅してはたはずです。表具はそれらをいつまでも持ち伝える陰の力としてあるのだといえます。いま表具したのもいつか痛んで表具し直さなければならぬ

るのですが、その時表具師が仕事をしやすいようにしておかなければなりません。

表具を直すとき、まづしななければならぬのは古い裏打紙を剥がすことです。これに苦労します。一日かけても一つの作品の裏打紙が剥がれないことも度々ですが、それは前にやった表具師の糊が濃すぎたためです。濃すぎた接着はどんな名作品も台無しにします。ですから表具師は薄い糊を使わなければならぬのですが、この薄い糊というのが大変難しく、すぐ剥がれるようでは勿論いけないし、長い年月にも耐えて剥がれず、しかも再製の時は剥がれやすいという糊加減をつかまえるのが難事なのです。

古い表具を再製したときに、署名の入った軸棒に時たま出会うことがあります。これを軸銘と言います。軸木に名前を記すのですが、普通は裂で隠れているために何十年か何百年かあとに再製するときでなければ見ることが出来ないわけです。私も、お粗末な職人ですが、先輩の後塵を拝して制作の年月日と名前を軸木に書くことにしています。名前はともかくですが、私の作った掛け軸がどのくらいの年数保つことが出来るのか、それを後の人に確認してもらいたい気持ちもあります。

伝統的技術の原型は室町時代にできあがり、江戸時代に磨きをかけられたように思います。江戸時代は職人に最も適した時代ではなかったでしょうか。職人の技術は、江戸や京、大坂だけではなく地方都市の中に根づいていったと思われまます。そしてその延長としての百年間がありました。しかし、科学合理主義の現代、これまで培ってきた職人の道は崩れようとしています。今一度手仕事のよさにもう一度目を向けていただき、職人を育てていただきたいと思えます。

(山口市在住、風見草堂)

## 理 事 会

本年度第一回の理事会を四月二日、池坊短期大学において開催した。出席者は八名であった。会長挨拶の後、議事に入った。

### ○審議事項

①会誌の頒布について。  
会誌は、会員以外にも頒布することにし、外国研究団体、国立国会図書館、近畿郵政局、河原書店、淡交社以外への寄贈を止めることを決定した。頒布価格は、最新の三号について

ては八〇〇〇円、それ以前のは二〇〇〇円とする。ただし、大学・博物館等の図書館へは三〇〇〇円で頒布し、四月二日から実施する。

### ②大会・総会について

五月二日(土)、二三日(日)に池坊短期大学において開催する。第一日に総会と講演会、懇親会を行い、第二日に研究発表とシンポジウムを行う。シンポジウムのテーマは「武野紹鴎没後四五〇年にちなみ「武野紹鴎」とする。

### ③総会に提出する議案について

決算報告について、各理事より一六年度は会誌の二回の発行や記念行事等でかなりの赤字となったことが報告された。一七年度は通常の予算に戻る予定であるが、会員の減少が続いており、一八年度以降は行事の運営に支障が出る可能性があることが付け加えられた。一七年度事業案のうち研究会については、二回のうち一回は中国で開催し、もう一回の内容は今後検討することにした。例会については、東京例会は七回、東海例会は四回、高知例会は四回開催の予定で、近畿例会については未定である。会報は四回発行し、会誌は一号、二二号、一三号発行の予定である。

### ④中国石門県茶文化研究会との交流

「愛・地球博」に参加して禅茶の表演をし、茶の湯文化学会との交流を求めている中国石門県茶文化研究会との交流を、神谷理事の肝いりで東海例会の一環として行うことになった。

## 記念講演会

本学会の創立十周年記念の講演会(第一部)

を、二月十三日(日)京大会館において開催した。午前には北京大学副教授の東君(藤軍)氏による「中日茶文化交流論」、林原美術館長の熊倉功夫氏による「茶の湯研究の回顧と展望」の講演が、午後には日本茶業技術協会顧問の中川致之氏による「茶の味の科学」、京都市美術館館長の村井康彦氏による「生活文化学の構築」、東京国立博物館名誉館員の林屋晴三氏による「茶陶における桃山と現代」、最後に京都工芸繊維大学名誉教授の中村昌生氏による「私の茶の湯研究」の講演が行われた。内容はともに今後の茶文化研究に資する極めて興味深い内容であり、多くの会員の参加があり盛会裡に終了した。この講演会を以て本学会創立十周年の記念行事を全て終えた。

講演の要旨は次の通りである。

### 中日茶文化交流論

東君(藤軍)

二つの点に焦点を絞って報告したい。その一つは日本への飲茶文化の伝播についてである。日本に本格的に飲茶文化を移入したのは、最澄や空海、永忠などが加わった十八回の遣唐使によってである。それまでは中国においてもまだ飲茶文化が成熟していなかった。しかし七七一年に皇室の茶園が作られ、七八〇年に陸羽が『茶経』を著し、これが中国茶文化の里程標になった。これにより、茶文化が芸術創作と芸術享受の文化活動に昇華された。このような状況を最澄らは認識し、茶文化を吸収し将来し日本茶文化発展に大きく貢献した。しかし、その後日本は中国の団茶を受け入れず、南宋の蒸し散茶を受け入れることになった。この蒸し散茶は、粉状にしかき混ぜて飲む方法と、煎じて飲む方法があった。この蒸し散茶は浙江地方の唯一の生産方法であった。南宋との交流が盛んとなり日本の僧侶達が留錫したのもこの地方で、栄西もこの茶を日本にもたらした。栄西がこの散茶に注目したのはこの製茶方式が日本の風土に合っ

たからであろう。

もう一つの日本茶道起源のメカニズムについて述べておきたい。明代の中日貿易関係については、四つの時期に分けることができる。第一期は明朝の成立(一三六八)から中日間の公的貿易関係の成立(一四〇四)までで、

日本の幕府船を装った船による私貿易が行われた。第二期はその成立から寧波争貢事件(一五二三)までで、中日間の公式貿易―勘合貿易が盛んに行われた。しかし、それも大内氏と細川氏による寧波での争貢事件により停止した。第三期は争貢事件から海禁令の解除(一五六七)までで、武力による貿易すなわち倭寇貿易が行われた。なぜ倭寇がそれほどまでに力を持ったのかといえ、唐物尊重の影響なのではないか。この時期日本茶道が盛んになったことと無関係とは思えない。第四期は海禁令の解除から徳川幕府の貿易制限(一六三九)までで、マニラ、ハノイでの出会い貿易が行われた。この貿易を担ったのは、多くは福建省の人々で、福建物も多くもたらされた。

そうやってもたらされた唐物が、どう扱われたかはいくつかの文献によって知ることができる。『北山殿行幸記』により義満時代に

唐物が建築様式を変え、『室町殿行幸御飾記』により義教時代に書院茶が唐物の新たな鑑賞法を生みだし、『君台観左右帳記』により義政時代に唐物の鑑賞法と価値付けが行われ、しかも高度の水準に達し、『御飾書』により義種時代には唐物の飾り方の固定化が進んでいることがわかる。

日本における主要な貿易都市となった堺では、商人は唐物を多く手に入れ茶に使うことでその価値を高めていったが、茶会とはいってもそれは唐物の展示場のようなものであった。しかし、茶から唐物が取捨選択され始め、唐物から解放されることで商人は茶人になった。和物は唐物から脱皮したものである。和物を中心に鑑賞するわび茶の完成が次に待っていた。

### 茶の湯研究の回顧と展望

熊倉功夫

茶の湯研究をどのようにしてきたのかという私的な回顧と展望をお話することになるが、お許し願いたい。

私の茶の湯研究は、茶の湯の現状に対する批判、これでいいのかという疑問から出発した。現状について常に批判者でありたいとい

うことが研究の基本にある。そこでこれまで茶の湯を批判してきた先人達の仕事に関心を持った。批判の系譜は江戸時代から続いているが、研究を始めた頃は、家元制度批判に関心があった。まず、近代の教養者、続いて江戸時代後期から出てきた茶の湯内部からの批判者、さらに幕末の国学者、あるいは煎茶に関心を持った人々に興味を持ち、近世後期の茶の湯批判を近代茶道史の出発点と考えた。近代の茶の湯がどういう様式を作り上げてきたのか、どういう茶の湯を目指してきたのかは茶の湯の批判から生まれてきたと考えた。批判は茶の湯に対する愛着と裏腹である。茶の湯に対する思いを深める過程であるといえる。

一方中立的な立場で茶湯を研究する立場がある。茶の湯を素材として扱っていきこうとする林屋辰三郎先生を中心とする日本文化史の立場である。茶の湯界に入り込むことに対しては林屋先生は批判的だったが、これに対しては茶の湯に対する執着から私は不満を持っていた。茶の湯の方から文化を考え、茶の湯の現状を見、茶の湯にどう関わるかということを探まえ研究を続けるのが理想と考えた。それで、筒井絏一氏と木の芽文庫を創刊し、茶の

湯研究者と茶の湯者という両者が一体となって研究できる道は何か、を考えようとした。その後茶の湯研究は大きな変化を遂げた。その一つは生活文化としての茶がどのように展開したかを研究する茶の文化研究会の発足で、茶の湯以前の問題や飲茶行動を巡る民族の比較研究までを含んだ茶の文化という概念をたてようというのがこの研究会の出発点だった。その後茶の湯の中に煎茶を含めて喫茶文化を扱おうとした。その中から角山栄先生などの優れた成果が生まれた。ここで茶の文化という言葉が定着した。

そういった総合的研究を茶の湯に絞って行う方向も次第に定着し、整理されてきた。その成果は茶道大辞典や茶湯古典叢書などの出版に現れているが、利用は必ずしも進んでいない。その中で茶の湯文化学会が発足した。茶の湯だけではなく、自然科学や人類学など全ての学問を含み込まねば茶の湯研究は総合的研究にならないという立場が、この学会の立場であるが、この十年の会誌をみると必ずしも多くの学問分野を網羅しているとは言えない。そうはいっても史料研究が進み茶道史上の重要な成果は出ている。書誌的な研究を行うことが新しい研究の動向となってきた。

ただ私の研究は出典論、出典はどういうところにあるのかを考えることに主眼をおいてきた。

今後は書誌的な研究も進んで行くであろう。近年の点前に関するクラスター分析による研究なども新しい方法として始まっている。文化人類学的な茶の湯研究や、民族学的な茶の湯研究も新しい傾向としてある。個別細分化は今日の学問の傾向だが、それが全体の中でどういう意味を持つかということが読み取れなければ、学問を内部から形骸化してしまう恐れがあるように感じる。基点はそれぞれの茶の湯に対する思い、内側にあるものと研究がどう結びつくのかということにつくる。

### 茶の味の科学

中川致之

茶は、コーヒーやココアとともに世界の三大飲料とされるが、これらにはカフェインあるいは同類の成分を含んでおり、カフェインの生理作用により爽快感がもたらされるためであると考えられている。茶には、カテキン類、カフェイン、遊離アミノ酸類、糖類などの水溶性の成分があり、これらが味に関係している。

茶の味のベースはポリフェノールの苦渋味で、そのほとんどがカテキン類からなっており苦味のある遊離型カテキンと苦渋味のあるエステル型カテキンの含有量により味が異なると考えられる。緑茶のうま味のベースはアミノ酸類である。その半分以上を占めるのがテアニンで、淡い甘味があるが、味は弱いということがわかってきた。一方グルタミン酸は味が強く、条件によつては強いうま味を呈する。またアルギニンは玉露の強いうま味に関与していると推測されている。緑茶の優雅なうま味は、アミノ酸類の総合や他の成分の関与によつてもたらされるであろう。カフェインには、軽心地よい苦味があり、糖類には、甘味がある。

日本茶にはいくつもの種類があり持ち味が異なるが、被覆した茶園で栽培された茶芽は、露天で栽培されたものより、アミノ酸類、カフェインを多く含み、カテキン類や糖類は少ない。また一番茶と二・三番茶を比較すると、一番茶は、アミノ酸類をはるかに多く含んでいるが、カテキン類は二・三割程度少なく、カフェイン、糖類にはほとんど差がない。高級煎茶ほど、ぬるめの湯で時間をかけ、湯の量を少なくして淹れるが、苦渋味のある

タンニン(カテキン類)の溶出を抑えて、アミノ酸類のうま味や甘味を十分發揮させるためである。大衆緑茶は、口中をさっぱりさせ清涼感を与えるために、熱湯で湯量を多めに淹れ、タンニンの苦渋味を發揮させればよい。標準的な淹れ方では、玉露でエキス分が極めて濃く、アミノ酸類、カフェインも濃いが、強いうま味、甘味が感じられる。これは低温で浸出するため苦渋味の強いエステル型カテキンの濃度が低いためである。

湯の温度を次第に高くし煎を重ねると、アミノ酸類は大幅に減少し、カテキン類特に苦渋味の強いエステル型カテキンは反対に大幅に増加し、カフェインの量はあまり変化しないという試験結果が出ている。また、筆者の計測によると、茶の量の増加によつて、苦味・渋味・うま味は増加するが、液が濃すぎるとうま味が苦渋味によつて消され嗜好度が低下することがわかった。

従来の茶の味についての解析は、茶そのものの成分分析が多く、茶と湧出液とは組成が大きく異なるにもかかわらず、湧出液を分析したものがすくなかった。また、味物質の含有量だけからの判断が多く、味の強さは考慮されてこなかったし、成分の相互作用につ

いてもほとんど研究されてこなかった。このように、茶の味の化学については、わかっていないことが多い。

## 生活文化学の構築

村井康彦

茶の湯を総合的に研究するということで始まったのがこの学会だが、その方向として注目されるのが、茶の湯における実技の面を研究対象にするのだという点ではなかったか。実技を学問的レベルで研究するのは大変難しいが、それをあえてする点に学会の新しい生き方があった。茶を点てるという動作がなければ茶の湯は成り立たない。その意味では実技を重要な要素として考えてこなかった方がおかしい。書院の茶では、茶は他の部屋で点てられたため、茶碗のみ茶道具であったといっても言い過ぎではない。それが紹興あたりによって客の前で亭主が茶を点てる方式ができ、この段階で全ての道具が茶道具になった。そこで点前が客人を迎える動作として意味を持つてくる。だから点前も茶道具と同等の意義を持つものとして意識されなければならなかった。これからは茶の湯の身体論が期待される。その方法論は確立してはいないと思うが、茶

書を活用し、現代の作法と対照しながら、それらがどのように確立していったのか研究を進め、成果が生まれることを期待したい。

一六世紀のパテレンのジョアン・ロドリゲスは、茶湯の場を市中の山居とし、その山居は実際の山居よりも勝っていると書いている。市中の山居にという言葉に出会って、私は初めて茶の湯に開眼したように思う。茶の湯の日常性と非日常性の関わりの中に茶の湯は存在したのではないかと思うようになった。茶湯をティーセレモニーと訳したときには特定の理解が生まれる。茶の湯は茶の湯でいいのではないか。パテレン達も茶湯と書いている。そこに戻れば何にも説明したことにはならないので一から説明しなければならなくなる、そんなことをハワイで行ったシンポジウムで確認した。

しかし、茶湯について一六〜一七世紀にかけての理解と現代の理解を比べてどれだけ進んだかといえば、心許ないところがある。個別の文化が在れば、その個性と固有性と普遍性がいとも問題になる。グローバリズムのまえに固有性が踏みつけられていっているが、茶の湯は固有性を強く持っている文化であると言える。それは飲む食べるといふ基層の文

化に関わっているからである。それでいて、教式を持つことで、型を持つことで、茶湯は芸術になったのではないか。

津田左右吉に『文学に現はれたる国民思想の研究』という著書がある。津田は茶の湯をおそらく壮大な虚構の世界と考えたであろう。その判断では文化が理解出来ないだろう。そういう点から茶の湯をもう一度考える必要がある。これがあるから茶の湯なのだということを洗い直して理解し直す必要がある。茶の湯は、茶を飲むという日常的な行為を核にしながら、人と物との関係、人と人との関係、人と自然との関係などを積み上げたものであった。茶湯が四〇〇年も前に考え出されたのは、これは先進的な文化の在りようであったと思う。それを日本人に伝えることさえ難しいと思う。それを生活文化学ということと言えないかと思つたが、茶の湯文化学ということを持ち出せばいいことであつたと気づいた。

## 茶陶における桃山と現代

林屋晴三

利休に桃山の今があり、織部に桃山の今があり、遠州に江戸時代初期の今があつた。しかし、現代の我々の周辺には本当の意味での

今がない。そのことについて考え続け悩み続けてきた。なぜ現代には桃山のような茶陶の文化が出来ないのか、茶道の流派隆盛だと聞いているが本当の意味での茶の湯は出来ていないのかと。現代に桃山のようなすばらしい茶の湯はなく、昨今の茶陶はみすばらしい。それは作家が茶の湯を踏まえておらず、真剣に茶陶と取り組んでいないからであろう。取り組まないようにしたのは使い手である。現代のパターン化した茶席には何の魅力もないが、これが大問題である。現代はなぜ不毛の時代になったのかを我々は考える必要がある。

桃山には利休というすばらしいリーダーがいた。そのあとには利休とは全く美意識の違う織部というすばらしいリーダーがいた。現代において茶の湯はこうあるべきだという理念と美意識を持ったリーダーがいらない。茶室と道具の出会いの中で一期一会というに相応しい世界が生まれるのが茶湯なのだろう。相対して一椀の茶を飲むのが茶の最終的なものであるならば、人と人との出会い、人と人との心の通い合い、それが茶にとって最も重要なものであると感じる。心の出会いがあれば、そこでは道具はどうでもいいようになる。心の通い合い、道具の調和というものがあつて、

一期一会の場ができる。

利休晩年の茶道具は無作為であるといえる。利休は茶の湯の茶碗を長次郎に作らせた。茶碗があつて茶の湯があるのではなく、茶の湯の茶碗はどうあるべきかというのがあつて長次郎が作っている。長次郎と利休の交わりはそう長くはないし、長次郎も技の優れた人でもない。長次郎にとって、利休の思いを造形化するのが大きき仕事だった。利休はなぜ長次郎に執着したのか、大きな理由はづくねであつたことだと思う。それまでの茶碗は轆轤で挽いたもの、長次郎はづくねで



やった。その作行きの違いは大きい。思いを述べるのにづくねがふさわしいと利休は感じた。低火度焼成であるために柔らかく焼き上がる。その二つが利休と長次郎を結びつけたものだろう。

茶の湯者は決して同じ物を求めない、轆轤で作った物でも、それぞれ個性を持った物を取り入れている。長次郎の茶碗も一つとして同じ物はない。織部でも一つとして同じ物はない。これが桃山の造形の特徴ではないか。個性的であろうとする精神が、桃山の使い手にも、作り手にもあつた。これは驚嘆すべき文化だつたと思う。轆轤は平面的な精美さを求めるが、づくねは内面的な思いをどう出すかに勝負がかかる。そこにもつと心の自由を表現しえたのが本阿弥光悦である。光悦ほど自由な造形性を持っている人はない。一椀の茶碗に込める愛がある。そこが今と桃山との違いである。現代の作家は、茶の湯で使う、茶を飲むというなかで作品を作っていない。これでは茶陶は成立しない。現代に茶の湯の文化はない。これをどうするかというのが大きな課題である。

茶の湯と建築という茶室の研究になるが、研究を始めた頃は建築史の通史には茶室についてほとんど書かれていなかった。しかし、茶の湯は建築に深く関わっていると何となく感じていた。そのことを一番感じたのは桂離宮を拝見してからである。拝見して感銘を受け、桂離宮の本当の良さを解明するには茶の湯研究を避けて通ることはできないと感じた。

昭和二五年東京で新日本茶道展があったが、茶の湯を改革しようという傾向が強かった。床の間は不要と雑誌に書かれ、伝統を切り捨てようという気風が強くなっていった時代であった。この展覧会を見て、茶室は近い将来、椅子とテーブルによる立礼席に変わっていくという予感があった。だからこそ、この際茶室の伝統を極める必要があると思った。伝統を近代化した新しい日本様式が広がってきたが、伝統の本当の良さを近代化しているようには思えなかった。伝統とは何かという疑問を持ち、その疑問を解くために、和風建築のもととなっている茶室とか教寄屋を極めてみなくてはならないと考えた。そこで、茶の湯を通して建築を考えてみようと思ひ、そ

れ以後同じ事ばかりやっている。いつかその意味に人は気づいてくれるであろう。建築史の片隅を照らそうとしてきたが、そのレンズは茶の湯というレンズである。そのレンズから見ると、実に多様な物が見える。日本の伝統の広い世界が見える。そういう意味でよかったと思っている。

茶室を研究しようとして一番困ったのは方法論である。それまでは茶室の実用書しか無く、やっと昭和二五年に堀口捨巳により「利休の茶」という本が書かれた。これを読み越えるにはそうしたらよいかと方法に悩んだ。本を読み、茶室を見て回り、実測を続けたが、しだいにやりたいことがわかってきた。初めは初期茶道を調べようとしたが、史料の少なさもあって、利休以降の人達がどのように茶室を作ったかに目を向けるようになった。これまで茶匠達がやってきたことは自由ではあるが恣意的ではない、その創作の秘密を何とか解明したい、ということでもそこに目標を定めた。そして何人かの茶匠の作風を調べる事にした。やがて、茶匠達の建築を作り庭を造る方法論が解けてきた。単純にいえば、彼らは寸法で組み立てたのである。寸法が一番大切で、寸法の中に思想があることに気が付い

朝鮮半島は正しく大陸の一部であり、樹木成長は、多雨の日本列島よりは遅い。  
大陸の人々は昔から、焼き物には莫大な薪を必要とするから大変高価につく食器であることを曾祖父・祖父・父の代からの言い伝えや習慣の中で知っており、幼少の頃から大切な器としての扱い方が身につけていたと思われる。

大陸の人は食器を洗うのに決して音を立てないそうである。食器を扱うときは抱えるようにして扱い、物音一つ立てないとの事である。家庭の中から、代々物を大切にしていこうという伝統が文化を育んでゆくものと見られる。文化の根源は個々の家庭であり、長い歳月を通して確立されるものであるうか。

幸いなことに半島には三世紀半ばには中国から仏教が私伝し始め、三七二年には高句麗の小獣林王（三七一〜三八四在位）に前秦府堅王より仏教伝来し、万物を大切にする仏教文化が渡来して人々に希望と光明をもたらした。

大陸の冬は寒さが酷しい。老齢には応える。奥山の大寺院では老僧も多くおわしたであろう。宗教家は頭脳の人で、手のひらが小さい御方が多いと言われているが、冬の極寒期

た。教寄屋に凶面はなく、匠は、建棟、建杖で物を建てていった。

伝統を近代化した現代の和風は、教寄屋だと思ふ。茶の湯には常に伝統があるという不思議がある。建築を作るとき茶の湯を表現する事を考えれば和風になる、そういう持論に立ち至った。

学会は茶の湯の総合的研究という目標を掲げ立ち上げ、様々な分野で研究が進んだが、茶の湯の思想史が不十分なように思う。これまでの研究成果を組み立てて、思想史研究を進めていただきたい。これから茶の湯は変わるであろうが、どう変わっていくのかといった未来に向けての茶の湯の展望を常に心がけて、研究を進める必要がある。茶の湯には、日本人の規範がある。その規範が、日常生活と乖離を生じてきている。そういったことをどう調和していくのかというのは重要な問題である。こういった問題を学会で討論してもいいのではないか。



高麗茶碗の文化的背景について

村岡宗順

翻つて我が国は太古から樹木に恵まれているから木地師達の独壇場で昭和の初め頃迄は一般の家庭では食器は木碗であった。我が国へ将来された高麗茶碗では「柿蒂茶碗」は李朝の早い時期から将来されたといわれている。平安中期の成立とされている「伊勢物語」の中で、旅の宿で眼にした柿の蒂のことが記されているが、柿の蒂は、昔から漢方薬として、亦、人々の生活の智慧として「シヤックリ」や「心臓病」の妙薬として注目されていたであろうか！

焼き物の全く珍しい我が国に高麗茶碗の一種の柿の蒂をつくりの茶碗が渡ってきたのだから当時の人は驚き大変悦んだものとみられる。

柿蒂茶碗を一人格として見るならば平安の女流歌人の御歳を召された御姿とも見ることが出来るか！何とも寂かで、其れでいて温かみのある不思議な茶碗ではある。

人の息づかいは、人種や国境を越え、時空を超えて伝わってくるから妙である。地震・水害・火災等の凡ゆる天災・人災の難をくぐり抜けた所謂「天地の加護の厚い」神技に近い陶工達の誠意によって焼かれた高麗茶碗を讀みたい。（鳥取県羽合町在住）

# 例会の御案内

## 東京例会

本年度第三回目の例会を、七月九日(土)に東京芸術大学で開催します。ふるつてご参加ください。

○七月九日(土) 午後二時から

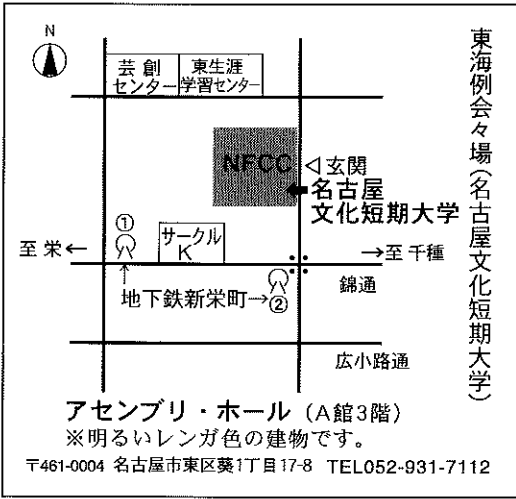
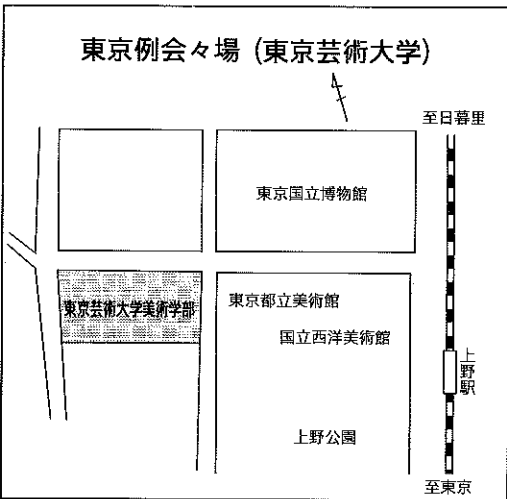
「all about tea に見られる日本茶道の記述について」 吉野亜湖氏  
 「茶会記に見る茶道具の寸法」 竹内順一氏

## 東海例会

七月二二日(金)に例会を開始します。会場は名古屋文化短期大学です。ふるつてご参加ください。

○七月二二日(金) 午後六時から

「玄々斎の建築(一)」 神谷昇司氏  
 「定家様の尊重と小倉色紙」 名児耶明氏



## 後記

\*金本利雄さんの文章は、以前金本さんが書かれた文章を、ご本人のお許しを得て一部書き直したものです。金本さんは、八〇歳を過ぎた今でも仕事を続けておられます。金本さんの書かれた軸銘が、これからも増えるようお願いしています。

\*本号は、創立一〇周年記念講演会(第二部)の講演要旨を中心に構成しました。それぞれの講演は、みな大家の講演だけに内容が濃く、要旨を纏めるのに苦労しました。先生方の最もおっしゃりたかったことが抜けている恐れもありますが、誌面の都合上一五〇〇字程度に纏めざるをえませんでしたが、私たちへの期待や注文も述べられましたが、それにどうこたえるか、私たちに与えられた課題は多いようです。

\*この学会の活動は、茶の総合的学術研究が柱です。大会を始め、研究会、例会での発表に揮ってご応募ください。

\*今年はいつになく青葉が美しく見えます。ひよつとすればおいしいお茶が沢山採れる(た)かも知れません。