

茶の湯文化学会会報 No.39

第39号／2003年11月9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.ocn.ne.jp e-mail chanoyu@oregano.ocn.ne.jp

碁石茶は、高知県において「幻の碁石茶」として十
年ほど前から食物学の研究者により注目され、またテ
レビなどで健康茶として放映されたことにより、自然
食愛好家を中心に脚光を浴びつつあります。碁石茶は、
その製法を見ると後発酵茶であり好気性・嫌気性の二
段発酵茶として学術的には非常に興味のある茶である
ことは事実のようです。

茶の製法は、①非発酵茶②発酵茶に分類され、発酵
茶は、前発酵茶と後発酵茶に大別されます。非発酵茶
は、茶葉を摘み取り直ちに加熱殺青するもので一般的
に緑茶と称され、消費者サイドでは、てん茶（抹茶）、
玉露、煎茶、番茶とよばれています。前発酵茶は、摘
み取り後一定の発酵をおこない加熱殺青したものでウー
ロン茶、紅茶で代表されます。後発酵茶は、摘み取り
後直ちに加熱殺青しますが、その後好気性細菌による
カビ発酵をおこない乾燥させ作るブーアル茶を代表と
するものと、加熱殺青し漬け込みによる嫌気性細菌に
よるカビ発酵をおこない乾燥させ作る阿波番茶を代表
するものがあります。

碁石茶は後発酵茶ですが、特殊なのは加熱殺青後、
積み込んでカビ発酵を促し、カビ発酵が完了すれば桶



に漬け込み煮汁を加え蓋をし重しをして、二次発酵を
おこなうことです。

このように好気性カビ発酵と嫌気性バクテリア発酵
の二段発酵により製造する茶は世界的にも珍しく、現
在高知県大豊町で僅か数件が生産しているのみですが、
現今の健康茶ブームとテレビのおかげでやや生産が持
ち直してきています。私たちも学術的にも珍しく大豊
町にしかない碁石茶を暖かく見守っていきたいと思つ
ています。

さて、この碁石茶のルーツはどこなのか、定説はな
いようですが、中国の雲南省とベトナム、ラオス、ミャ
ンマーの国境付近ではないかとされています。タイは
国境こそ接していませんが流域です。山田長政の例も
あり日本との交流は相当深いものがあつたのではない
でしょうか。そのような国に渡った人たちが製品、製
法を伝え、当時から山茶のあつた大豊町近辺で碁石茶
が生産されていったのではないでしょう。阿波番茶、
愛媛の黒茶もその流れかもしれません。

今ひとつ珍しいことに、この碁石茶は数十件で大々
的に生産していた時代から現在まで地元では飲まれて
いません。高知県でも健康茶ブームがくるまで知らな

い人が大部分だったでしょう。このお茶を愛飲していたのは塩飽諸島、坂出、善通寺など香川県の西部地区で、茶粥にしたり茶として飲んでいたようです。なぜ高知県で飲まれず香川県西部地区で愛飲されたのでしょうか。

これは私の推測ですが、水だと思います。塩田地区の人々、そうして塩飽水軍、或いは伊予水軍、小早川水軍の人たちも水には恵まれていなかつたはずです。自然腰の強い碁石茶を好んだのではないでしょうか。今は水道が完備しています。銘水もあります。煎茶に移行したのも自然かも知れません。

最後に碁石茶の今後について二つの異なった意見を紹介して終わりとします。

①碁石茶は、後発酵茶で好気性、嫌気性の二段発酵茶として学術的に非常に貴重なもので記録に残しただけでは再現するのは難しいものなので是非生産技術を守り続けてほしい。

②消費が減れば生産は減退する。これは当然のことだ。

皆様方は、どのようにお考えになりますか。

本年度の大会を、前日の総会に引き続き、



六月一日（日）一〇時三〇分から池坊短期大学こころホールで開催した。午前中に三つの研究発表、午後に三つの研究発表とシンポジウム「人は何故茶を飲み始め、そして飲み続けているのか」があつた。その要旨は次の通りである。

本草書に見えるお茶（一）

岩間眞知子

予水軍、小早川水軍の人たちも水には恵まれていなかつたはずです。自然腰の強い碁石茶を好んだのではないでしょうか。今は水道が完備しています。銘水もあります。煎茶に移行したのも自然かも知れません。

最後に碁石茶の今後について二つの異なった意見を紹介して終わりとします。

①碁石茶は、後発酵茶で好気性、嫌気性の二段発酵茶として学術的に非常に貴重なもので記録に残しただけでは再現するのは難しいものなので是非生産技術を守り続けてほしい。

②消費が減れば生産は減退する。これは当然のことだ。

皆様方は、どのようにお考えになりますか。

本年度の大会を、前日の総会に引き続き、

唐代の勅撰『新修本草』以後本草書における茶の項目名は「茗」である。なぜ漢代から茶を表した「荼」としなかつたのだろうか。本草書の記述から、荼は苦い葉物であるため最初「苦荼」といわれ、「苦荼」は一名「荼」であるので荼と称されるようになる。しかし「荼」は多義のため木偏をつけ「櫟」や「捺」でも荼を表したが、当時より広く使われていた「茗」を採用したと推察する。

本草書には唐以前の写本があり、勅撰本草書は前代の本草書をそのまま書き増補する形式で古態を残すため、陸羽の『茶經』以前の茶を考えるために、『茶經』を理解するためにも、また各時代の茶関係資料の把握のためにも、重要な意味を持つ。今回は、唐の『新修本草』までの本草書の中に茶がどのように書かれているかを紹介し検討を加えた。

まず現存最古の本草書は『本草集注』で、この中には茶を示す文字は見られない。しかし上葉の「苦荼」の注に編者陶弘景は「これは茗ではないか」と記している。次に唐代の

『本草集注序錄』の序錄において「好眠」の治療薬として「荼茗」が記されているが、これは従来知られていなかつた事実で、これが本草書に最初に登場する茶と考えられる。

禅院清規にみる煎点とその展開

木村栄美

現存最古で、後世の清規の原点ともいえる『禪苑清規』では、煎点について次のように決められていた。

①禅院の恒例行事において役職者が高位の僧に対しておこなう、もしくは法系の弟子等が住持や師に対しておこなう茶礼をいう。

②焼香二回、喫茶二回、薬一回の内容でおこなう。

③晩間は、喫茶でなく、喫湯である。

④住持・法系の弟子がおこなう場合は、あるいは僧堂でおこなう場合は、茶粉末に湯を注ぐ点茶法を行い、他の役職者がおこなう場合は、茶を煮出した煎茶法を用いる。

本年年度の大会を、前日の総会に引き続き、

な立札式、由緒ある古材利用、移築、田舎趣味があげられる。自邸外茶室からは、対象客を段階的に広げると共に、茶会という行為においても大衆化を行つていていることが伺える。

一三による茶室の創意は、彼の事業と共に通ずる「大衆化」というキーワードで括られる。つまり、彼のソフト面の活動と同様、茶室というハード面でも茶道人口増大を目指した変革であったといえる。

「製茶・喫茶屏風」の研究

— (財) 小谷城郷土館所蔵 —

森村健一

本屏風は、堺の小谷家に伝えられ、現在小谷城郷土館の所蔵になっている。小谷家伝書によれば、加賀前田家の家臣の娘が小谷家に入嫁した折りの持参品であり、江戸時代前期の狩野派に近い画家により描かれたとされている。中国風俗のもと、右隻に茶の栽培、茶摘み、製茶、左隻に製茶から選別、販売(?)、そして喫茶の場面が描かれている。本屏風には、

①中国に原画があるのか

小林一三の茶室

松本康隆

近代数寄者の茶道を四つのグループに分類するとき最後の世代に属するとされる小林一三は、「新茶道」提唱者の一人であった。「新茶道」は、大衆の茶道を視野に入れ「簡素則茶道」、「芸術則茶道」を説き、敗戦後の文化國家建設のための人材育成を実現させようとするものであつた。一三の茶室十二棟を通じて、「新茶道」実現の試みと近代茶室の建築上の変遷からは、近代数寄者に共通する個性的

唐代の勅撰『新修本草』以後本草書における茶の項目名は「茗」である。なぜ漢代から荼を表した「荼」としなかつたのだろうか。本草書の記述から、荼は苦い葉物であるため最初「苦荼」といわれ、「苦荼」は一名「荼」であるので荼と称されるようになる。しかし「荼」は多義のため木偏をつけ「櫟」や「捺」でも荼を表したが、当時より広く使われていた「茗」を採用したと推察する。

「竹川竹斎茶湯記」(仮題) 研究の中間報告

射和文庫(松阪市射和町)には『反故帖』

全五十三帖が現存し、そのうちの三帖に「竹川竹斎茶湯記」が貼付されている。竹川家は、

伊勢の豪商で画商などを営み、竹斎の茶会記録編纂の始期は文政十三(一八三〇)年と位置づけられるが、竹斎生誕前、没後の記録も含んでいる。この茶湯記は、懐紙(手紙を伴うものを含む)、竹斎の自他会記録、竹斎が出席しない茶会記録、とされる。その特徴は、記事内容が伊勢地方のみならず、江戸、京都、大阪と広範囲にわたつてることである。竹斎自らが、出席していない茶会記録は、商人達が、各自出席した記録を親族、仲間に

石黒況翁と半月庵についての一発見（承前）

村上瑛二郎

等庵は「故小松宮駿河台の御殿に在せし頃」と、この話の発端が駿河台で起きたとも読める記述をしているが、今戸の御殿での出来事だったのが判る。確かに、小松宮の御殿は駿河台にあったようだ。私の所蔵する明治十三年版官員録によると、宮の御殿の所在地は駿河台袋町五番地とある。今戸には、その土地柄からいっても別邸があつたのだろう。

因みに、この官員録の記録には、「東伏見宮嘉彰親王」とある。宮は、伏見宮邦家親王の第八王子で、幕末には仁和寺門跡として純仁といい出家の身だったが、慶應三年、朝命により還俗し、議定となり、鳥羽伏見の戦いで征討大將軍に任じ、ついで奥羽征討總督、明治三年、東伏見宮家を興し嘉彰と改名した。英國に留学し、佐賀の乱で征討總督、西南戦争にも従軍し、明治十三年には陸軍中將、近衛都督となり、十五年には小松富彰仁と改名した。その後、陸軍大將、日清戦争の征清大総督、参謀總長、元帥などを歴任した。多分

にお飾り的な要素が強かつた感は否めないが、陸軍の重鎮ではあった。

大日本赤十字社や大日本武德会、大日本農会、水産会などの總裁にもなった。明治三十年、英國皇帝の戴冠式に天皇の名代として参列したが、翌年一月急病を発し五十八才で死去し、國葬に付せられた。温和で、宗教・救済事業等に理解が深かつたと云う。茶の湯に堪能で、裏千家十三世田能斎の号、鉄中の名付け親である事はよく知られている。

東都茶會記では、十五日の猶予を貰い、十四日目の晩に茶室が出来たと、ドラマチックに書いてあるが、実際は、一ヶ月ほど後の（三月某日が上旬だったら、一ヶ月近く後になる）四月二十七日に期日を約して招待したのである。突貫工事だったのは間違いないが、果たして本当に十五日間で出来上がったものか。実際の工事日数に拘らず、半月庵という雅で面白い号をつける為に、石黒忠恵が語ったユーモアであり、虚構だった可能性が強いように思ふ。石黒忠恵が、ユーモアあふれる枯淡な人柄であり、また、周囲に対しよく気のつく人であった事は、高橋等庵や田中仙樵などの記述を見ると十分察せられる。

忠恵は福島県に生まれ、医学を修め、軍医として牛込薬店袋町二十六番地に石黒の邸宅はあったと前掲官員録にはある。東都茶會記の記事には、牛込揚場町に本宅があるとあり、早稲田多聞山にも別邸があつたと云う。いずれにしろ、明治から大正にかけて牛込に石黒邸があつたことは確かで、半月庵もその中に建てられたことは間違いない。

しかし、東都茶會記・大正茶道記・昭和茶道記に記述される石黒忠恵の茶会は、最初の大正二年四月の乃木大將追憶茶会から、三年十一月の古稀茶会、六年五月の炉名残茶会、七年六月の五月雨茶会、八年五月の初風炉茶会、十一年四月の花季茶会、十四年十一月の口切り茶会、昭和二年十月の益田鈍翁中杖拌受祝賀茶会まで、八回を数えるが、その全てが本宅内の帰雲亭と名付けられた四量半の茶

室で行われている。半月庵は三層向切の茶室という等庵の記述からすれば、半月庵が発展的に帰雲亭になったとは考えにくい。

半月庵という茶室そのものは、何時まで存在したのだろうか。大正大震災にも石黒邸はそれほど大きな被害を受けなかつたよう、大正茶道記の記述などでは読み取れるが、半月庵はそれ以前に、明治時代に消滅していたのかも知れない。牛込地区内での邸宅の移転などがあったようにも思われる。しかし、官家の台臨を仰いだ由緒の茶室を、忠恵がむざむざ取り壊すかどうか。あるいは、邸内に保存したまま、普段の茶会には使用しなかつたのか？

いずれにしても、記録上は、半月庵は、茶

室としては登場せず、忠恵の雅号としてのみ通用していたように思われる。忠恵には、自身の催した茶会を含め、精密な茶会記があつたというから、それを見ることが出来れば一目瞭然なのであるけれども。

さて、この石黒家にとっては、かなり重要なと思われる一軸が、何故、何時、何處へ流出し、誰の手から手に渡つて、書かれてから百八十年後に、東京ならぬ京都に姿を現し

例会のご案内

東海例会

第八回の例会を次の通り開催します。ふるつてご参加ください。会場はいつものように名古屋女子文化短期大学アセンブリ・ホールです。会員は会費が無料ですが、会員以外の方たの参加には会費1000円が必要です。

○一月二八日（金）午後六時～

「茶どころ探訪」取材余話 長谷義隆氏

茶と菓子と 赤井達郎氏

高知例会（再掲）

次回の日程で開催します。前号でお知らせした行事日程のものとは少し内容が異なっていますので、ご注意ください。会場は東京芸術大学です。

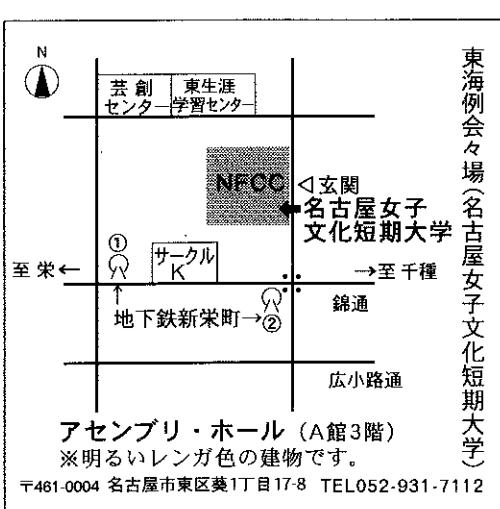
○二月一四日（日）午後四時～

茶事と茶会

竹内順一氏

古筆切断と茶掛け 柏井 武氏

名児耶明氏



後記

*先号の平成一五年度行事予定のうち、七月二六日の東京例会の発表題が間違っていました。「『利休百回記』の文献学的研究の射程」は「『利休百会記』の文献学的研究の射程」でした。お詫びして訂正します。

また、六月二〇日の東海例会の発表題を追加し発表者名を訂正します。筒井紘一氏の題は「玄々斎と又日庵」でした。高取友仙屈氏を高取芳樹氏に訂正し、「煎茶道と仙人」という題を追加します。発表者の方々、また会員の皆様にご迷惑をおかけしました。

*今号は大会発表の特集といった形になつてしましました。例会の発表要旨もたまつてるので、次号に廻さざるをえません。お許しください。

*投稿の原稿がまだ一本残っていますが、これは次号に掲載します。そうすると、次々号はかなり誌面に余裕が生まれると思われます。投稿をお待ちしています。

*ニューヨークのメトロポリタン美術館では、今織部の展覧会が開かれているということです。織部焼きにアメリカの人々がどう反応するのか、ちょっと見てみたい気が

します。もしこの展覧会をご覧になつた方がおられましたら、感想などをお送りいただければ有り難く思います。

