

茶の湯文化学会会報 No.34

第34号／2002年7月25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://chanoyu.hoops.ne.jp/> e-mail chanoyu@oregano.ocn.ne.jp

陸羽の『茶經』の中で、煎茶（煮茶）の方法を詳細に記した部分は「五之煮」に集中しており、茶の粉末を鎍（釜）に投じる際、湯の沸き加減をよく見るべきことが記されている。そこでは、湯の沸き具合は、「一沸（または初沸）」、「二沸（または第二沸）」、「三沸」という呼称が用いられ、あらかじめ厳密に定義づけられているため、読者に正確な理解が可能となつてゐる。いわば科学的な記述法といふべきであろう。

周知のことと思うが、念のために説明しておくと、「一沸」とは、「魚の目」のような大きさの泡が生じ、微かに声が有る」段階、「二沸」とは、「釜の縁辺が湧く泉のようになり、連珠のような泡が生ずる」段階、「三沸」とは、「騰波鼓浪、すなわち、沸騰してわきかえる」段階である。この各段階に沿つて、「一沸」の時に湯に塩を入れておき、「二沸」に至つて湯を一部汲み出してから、茶末を釜の中心に投じ、最後に「三沸」になつたら、汲み出しておいた湯を戻して沸騰をとめ、湯の華を育てる、以上が茶の煮方とされる。さて、「一沸」、「二沸」、「三沸」のような用語は、『茶經』以外にも見られる。それを指摘されているのは、布目潮風氏の遺作『茶經詳解』の「五之煮」

『茶經』の「三沸」について 高橋忠彦

の解説（一四四頁）である。氏は、「三沸」の語が、漢代の農業書『氾勝之書』に、「雪汁三斗を以て、これを煮て三沸し（雪汁三斗。煮之三沸）」と見えることを挙げられ、「すでに漢代から農産加工に用いられた用語である」と述べられている。また、北魏の『齊民要術』にも、「三沸」の語が見えることにも言及されている。布目氏の指摘は、『茶經』の一見特殊な用語が、陸羽の全くの創案でなく、古くからの農業用語を用いているという実例として、価値の高いものである。しかし、ここでも新たな問題が生ずる。つまり、『茶經』の「三沸」の語義と、それ以前の農業書で用いられている「三沸」の語義が同じか否かということである。布目氏は、『氾勝之書』、『齊民要術』とともに、『茶經』と同じく、「三沸」を沸騰の最終段階という意味で用いていると理解しているようであり、西山武一氏と熊代幸雄氏が『齊民要術』に見える「三沸」を「三度沸騰させて」と訳しているのを批判され、「これは沸騰の第三段階になつての意味ではあるまい」と述べられている。

ここには、たとえば「三沸」を「煮立てる回数を示す程度副詞」と解するか、「三段階めの沸騰」という名

「詞」と取るかという問題が存在するのである。筆者の理解では、『茶經』が明らかに後者であるのに対し、他の書物では、前者の用法が一般的だと思われる。

実際、『茶經』以外の文献には、「数十沸」の形の語が、極めて多様に存在する。先に問題となつた『齊民要術』を例に取つても、「一沸」の例は、「別の鍋中の湯において煮ることと一沸にして濾出す（於別鍋中湯、煮一沸濾出）」（羹に入れる菜の下ゆでの説明）、他二例があり、「三沸」の例は、「胡菜を剝りて煮ること（三沸（劉胡菜煮三沸））」（麹の製法）、他六例（内二例は『氾勝之書』の引用）があり、「三四沸（煎湯三四沸）」（酒の製法）、他一例があり、「五沸」の例としては、「煮ることと五沸にして腥汁を去る（煮五沸去腥汁）」（キクラゲの下ゆで）、他一例がある。これらの例からでも、ゆで加減をあらわす副詞として「一沸」、「三沸」、「三四沸」、「五沸」が用いられているのは明らかであり、それを煮立てる回数で表現したものであろう。さらに、『齊民要術』以外に目をやれば、医書や仙術書には、薬品を煮る程度をあらわす語として、「一一沸」、「一一四沸」、「六沸」、

「六七沸」、「七沸」の語が見える。仙葉の方が比較的長く煮る表現になつてゐるのは当然のことであるう。

この種の語の最大かつ最古の例は、「九沸」ではないかと思われる。『呂氏春秋』本文篇に、「凡そ味の本は、水を最も始めと為す。五味三材、九沸九変し、火これが紀と為る（凡味之本、水最為始、五味三材、九沸九變、火之為紀）」とある。九は最大の数として用いられ、鼎で素材をあくまで煮込む、古代の調理法をイメージさせるものである。こは料理の本質を一般論として述べているため、最大の数を挙げたともいえる。いずれにせよ、この「九沸」が、後の「数十沸」の表現の滥觴と見ることも可能であろう。

このように、「九沸」を最大として、何回か煮立てるという「数十沸」の語が、『茶經』に先行して多用されていたことが確認される。それに對して、『茶經』の「一沸」、「二沸」、「三沸」は、このようないくつかの語彙を転用して、新たな意味を与えただけなく、体系的な定義付けをして、正確な記述に役立てたものということができよう。ここに、『茶經』の記述方法の優れた点の一斑を見ることができる。

ついては、検討委員会の答申を受け、今まで会員のみに限つていたバックナンバーの配布を認めることにし、大学の研究室や図書館等の公共機関を対象に寄贈を考えることになった。学生の会費についても検討委員会の答申を受けて審議し、一般会員の半額とし来年度の総会に、会則第七条の改正を含む具体案を提出することになった。会誌の査読についてには、必要に応じて編集委員が査読委員以外の査読者として査読に参加することが可能であることが確認された。また、倉澤会長から査読が停滞して会誌の順調な発行に支障をきたしている現状を改善する対策を講じたいとの意向が示された。

今年度の総会を、六月八日（土）午後一時半より、池坊短期大学で開催した。

まず、田中理事の司会進行のもと、倉澤会長の挨拶に続き、議長選出を行い、ヘンネマ理事を議長に選出して議事に入った。

日向理事により平成十三年度の事業報告があり、総会、大会、研究会、例会を開催したこと、会報を四回、会誌八号を発行したこと



紹鷗の袋棚その後

一 杉木普齋の紹鷗棚伝書

戸田勝久

武野家について、まず紹鷗の墓塔とその画像の問題にふれる。紹鷗の墓塔は二か所にあるが、南宗寺のものは供養塔である。娘婿の今井一族の菩提寺である臨江寺にも墓塔があり、現在の墓域などの整備は縁戚の由縁により、師父である戸田宗寛が諸方の許しを得て行なつた。また画像を所持した孫仲定とその子孫は尾張徳川家に武士として仕えたが、本家は幕末の青松葉事件に関与し、その際財産・茶器などは分家に移管され、近代に至つている。自著『武野紹鷗研究』再版に掲載した画像にも様々な問題が生起し、現在ではその撮影もままならない。紹鷗の袋棚については前掲自著でもふれたが、結論自体に大きな変化はない。しかし杉木普齋の紹鷗棚伝書には注目していかなかったので再度袋棚について検討した。また『群書類従』の『紹鷗袋棚記』も再度取り上げる。両書に見られるように袋棚には下に引き違いの襖のあるものと、志野

れぞれの講演に入った。その要旨は以下の通り。

事業に關連して平成十三年度の決算報告がなされ、その後議長より監査報告書について報告がなされ、了承された。

次に、新年度の事業案について日向理事より、十七回研究会を九月に中国湖州で、十八回研究会を来年の二月に静岡で開催予定であること、東海例会が新たに設けられ第一回の例会が行われたこと、会誌は九号に引き続き十号も発行予定であることなどが説明された。また谷理事より新年度の予算案が提案され、満場一致で了承された。

また、谷理事より名簿作成に関するアンケートを行うことならびに監事交代について説明があり、倉澤会長からのアンケート調査についての補足説明があつた。

本年度総会終了後、引続き池坊短期大学において戸田勝久理事、及び永島福太郎関西学院大学名誉教授・本会名誉会員のお二方による講演会を開催した。田中理事の司会進行により、戸田勝久氏の紹介を高橋副会長が、永島福太郎氏の紹介を倉澤会長がなされ、そ

平成十四年度第一回理事会

平成十四年六月八日（土）午前十一時より、池坊短期大学第一会議室において、本年度第一回目の理事会を開催した。出席は理事十二名、幹事四名であった。

第十六回研究会および東海例会の報告の後、審議に入った。平成十三年度の事業報告や決算報告については前回の理事会通りとし、平成十四年度事業案のうち研究会の計画について説明がなされた。第十七回研究会については中国湖州で開催し、七月中に参加人數を確定したいと高橋副会長から説明があり、第十八回研究会については来年二月に静岡で茶学術研究会・日本茶業技術協会と共同でシンポジウムを開催したいと小泊副会長より説明があった。また、谷理事から第二次予算案が説明された。役員人事については、赤井監事の辞職が承認され、後任に久田宗也氏が推薦された。

その他、名簿発行、会誌頒布、学生会費割引、会誌査読についても審議した。名簿発行については会員に掲載可否のアンケートをとつた上で作成することとした。会誌の頒布に

棚といわれるものの二種類の形態があるが、紹鷗袋棚がどちらかは決着していない。

珠光雜談

永島福太郎

去年は珠光没五〇〇年ということで様々に珠光が取り上げられると思ったが、以外にもこの学会の大会以外にはさほど取り上げられなかつたのが残念であった。さて天正十三年の二月一日に、今井宗久が珠光の文を掛け、利休・津田宗及・住吉屋宗無を招き茶会を開いている。この会の意味は、引退を迫る次世



平成十四年度大会

本年度の大会を、六月九日（日）に池坊短期大学において開催した。午前中は三つの研究発表、午後は三つの研究発表とシンポジウムを行った。

片桐石州の交流関係

—茶会記の分析結果を中心に—

石州の他会記は、寛永年間と慶安年間がそ

与えてくれる。

代に對し、珠光文を掛物とすることにより、宗久自ら自己の正統性を主張したものと思われる。この後の大徳寺の茶会は利休と宗及、

禁中茶会は利休のみだが、天正十五年の北野大茶湯には宗久は一席持たされている。この前後の三宗匠の動きには容易に判断を下せない。しかし津田宗及の会記の途絶え方をみても堺の茶人の世代交代が促されたのである。『山科家札記』に出でくる珠光（しゅこう）は、やはり茶の珠光であろう。「しゅこう御子」は御坊と読める。「真珠庵過去帳」にも「殊光」が出てくるが、このころ真珠庵に墓地があつたのか。今は所在不明の「西源録」に「殊光行土」とあるが、「行土」とは一体どういう意味なのか、不明である。この他にも「禪鳳雜談」など珠光の名は散見するが、その実像については今猶不明な点が多い。

桃山時代に来日した宣教師ロドリゲスは、

茶の湯を宗教と捉えたが、宗教的・精神的・内面的なあり方を陶冶と言い換えると、茶の湯による陶冶を考えたともいえよう。ロドリゲスは茶の湯と禅との内面的な関連を否定的に考へる一方、茶の湯の宗教的な意義を認め評価した。このロドリゲスの考え方、キリスト教徒の心を清めることを求めた。それは茶の湯によるものと考へられる。右近山右近の影響によるものと考へられる。右近は茶の湯は、藝術性という点では欠点を持つが、茶の湯を内面に保つものとして表現していた点で高く評価すべきである。そしてそれは、我々が自明のものと考へがちな茶の湯と禅との関係を相対化し、茶の湯のより普遍的なあり方を考へる手懸かりを与えてくれる。

研究発表
茶の湯による陶冶

川名雄一郎

桃山時代に来日した宣教師ロドリゲスは、

の大部分で、亭主や参会者は当時の高名な茶人が多い。自会記は、承応年間から増え始め寛文年間に多い。茶会開催の場所も江戸屋敷がその大半を占める。他会・自会を含めた参会者は、
①幕府の数寄屋関係者が多く、大名関係の茶頭や医師も多い。
②町人の参会が非常に少ない。
③旗本が全体の四割強を占め、大名とその家臣も二割五分以上を占める。
④自会記には、石州の家老である藤林宗源の名が見いだせない。宗源が石州の茶会で補佐的な役割を果たしていただためであろう。

近世の茶の湯にみる「借覽」について

木塚久仁子

『名物記三冊物』には、「借覽」という語が多く見いだせる。「借覽」とは道具を借りて熟覧することと、茶会における拝見ではない。『三冊物』における「借覽」記事は、この書成立後に書き加えられた可能性が高いが、この「借覽」に関する記事は、他の史料にも散見される。「借覽」は遠州役あたりから流行した茶の湯の一つのあり方なのかもしない。道具の組み合せを重んじる茶会

に対し、「借覽」は大名家秘蔵の道具を茶会という手続きを経ずに賞観できる機会であったのではないか。近世の茶の湯において、大名を中心にして道具を「用いる」ではなく「見る」事だけを楽しむという流れが存在したのかも知れない。

千道安の茶の湯とその評価

中村修也

千利休に始まる茶の湯に関し、これまでには少庵の系統の茶の湯が主として論じられてきた。しかし、利休の嫡男は道安こと紹安であり、紹安の茶の湯の検討は初期茶道史にとって逸することができない。

紹安は、利休の財産処分状から判断して堺千家の繼承者であつたし、しかもその茶の湯巧者ぶりも、利休や秀吉から認められていました。にもかかわらずこの紹安の茶の湯が継承されなかつたのは、戦国時代の終焉とともに役割を終えた堺の商人として、堺とともに運命をともにしたからである。それに対し、少庵は茶の湯を家業とする「茶匠」へと変貌をとげ、文化都市京都の中で生きる道を選択した。それは、血統の問題ではなく、「家業」と「地域性」の選択の問題であつたと考える。

てん茶、抹茶の製造法

村上宏亮

覆い下茶園で摘み取られた新芽は鮮度を失わない内に蒸して乾燥し荒茶に加工する。荒茶の製造には、ベルトコンベヤー式の乾燥機であるてん茶機を使用する。品種や被覆程度は品質に大きく影響する。代表的な品種に、

あさひやさみどりがある。

次に茶葉を選別し切断し茎や葉脈を除き整形を行う。この作業を仕立てと呼び、挽臼で粉碎する。挽臼は、直径約三〇センチ、上臼の重さは約二〇キロ、花崗岩で作られている。挽臼は、碎料の定量供給、粉碎、そして加熱という三つの作用を果たしている。

仕立てた仕立て葉は電動式の挽臼を用いて粉碎する。挽臼は、直径約三〇センチ、上臼の重さは約二〇キロ、花崗岩で作られている。挽臼は、碎料の定量供給、粉碎、そして加熱という三つの作用を果たしている。

シンポジウム「日中茶文化研究の展望」

高橋忠彦（司会）：学際的な広い視野からの茶文化の検討の可能性や、日中茶文化を研究する際に横たわる問題点などを検討したい。

勝軍：日本から帰国後、中国の喫茶文化を研究していく、日本の茶道文化との間に大きな差があることを感じた。

1、歴史の発展の仕方について：中国では、まず茶や飲料としての茶という物質文化から始まり、次に陸羽による精神文化としての喫茶文化へと変化した。日本へは陸羽の頃に茶が文化として伝わり、十七世紀頃から一般に飲料として茶を飲むようになった。つまり中國とは反対に精神文化から出発して物質文化として定着した。2、茶の種類について：中國では茶をおいしくいれ、地域の名茶・名水などで特徴を出すことを目指す。6、関連文化：中国では、詩文・音楽・書画文化と関係する。

中国人が日本の茶文化を研究するときの問題点は、漢字の使用法にある。たとえば、煎茶、末茶、点茶の「煎」・「末」・「点」は中国では動詞であることから誤解が生じる。

また茶の入れ方に対する考え方も違う。

近年、日本は最澄と空海が中国から茶文化を持ち帰ったが、その前の遣唐使の僧ではなかつたのはなぜかという疑問に対し、中国では茶文化の成立は遅く、唐の建中年間（七八〇～七八四）で、二人はその頃のハイレベルな文化を学ぶことができたからであるとの結論を得た。また、抹茶は日本に受け入れられて定着したが、それには、日本の茶が抹茶に

国の茶は味わうこと、品飲が中心で、色・香り・味・形がポイントとなる。日本では茶の形はポイントではなく、形式を中心にしている。

3、器を選ぶ基準：中国は茶の種類によつて器を選ぶ。おいしく飲める、濃さが調節できるように選ぶ。4、茶人：日本では茶の先生をいうが、中国は茶の栽培者、販売員、研究者、皆が茶人である。5、茶芸の趣旨：

中国では茶をおいしくいれ、地域の名茶・名水などで特徴を出すことを目指す。6、関連文化：中国では、詩文・音楽・書画文化と関係する。

むいた茶葉で、釜炒りにはむかなかつたからと考えている。

閻劍平：魏晋南北朝、あるいは陸羽以前の茶を考察してきたが、陸羽以前の茶はある程度発展していただろうが、不明なことが多い。

異民族の侵入などが原因となり、文化が継続されなかつたためである。私が日本の茶に興味を持つたのはそれが一因である。

茶書に、湯が沸く音の表現があつた。言葉として理解することはできるが、状況は頭に浮かんでこなかつた。何年か前、日本の茶室で湯を沸かす音を聞き、その美しさに驚き、音を味わうことができた。また、ある茶書に半日、二、三人の友人を招いて、その間、一言も話さなかつたという記事もある。現在の中国の喫茶の風景と全く違う。

日本では茶の研究は進んでいるが、中国では研究者が少なく、進んでいない。以前は日本の学者が日本の茶を研究する方法を利用して、中国の茶を研究しようとを考えていた。去年から唐・宋時代の茶を研究し始めた。河北の宋代の壁画を研究していく、日本の茶との関係が深いことがわかつた。茶の保存法について、歐陽修の記事によれば、一両（約六〇g）の良い茶を保存するのに、中に良い茶

をいれ、周囲を一般的な茶で被う。湿気や匂いを外側の茶が吸収し、良い茶を守る。これ

は、濃茶と薄茶の保存に共通するものがあるのではないか。

張建立：立命館大学大学院で日本茶文化史を学んでいるが、茶道、抹茶（末茶）、團茶法という用語について私なりの理解について述べたい。

茶道の初見は、唐代の僧、皎然の漢詩と、陸羽と同時代の封演の『封氏聞見記』である。皎然は漢詩しか遺していないので、それだけでは皎然の言う茶道を明らかにすることはできない。一方、封演は陸羽の茶を茶道と呼んでいる。陸羽の『茶經』を内容で分けると、1. 製茶の技法、2. 喫茶の作法、3. 喫茶の効能（物理的効能・社会的効能）、4. 修得方法、となる。喫茶史の視点から見るとこれは単に陸羽茶道の内容を示すだけではなく、本来の茶道の内容を示しているともいえるだろう。したがって茶道とは製茶と喫茶の作法と定義づけることができる。中国では陸羽以降、元までの文献には、茶道の語は出てこない。宋代蔡襄の『茶錄』や徽宗の『大觀茶論』、さらに明代の張源の『茶錄』からは陸羽の茶道を継承していることが窺え

る。

日本へ将来された茶道は、寛永以前は茶壺を第一の道具としており、陸羽の茶道が継承されたと思われる。そのころ製茶（保存を含む）の内容は喫茶と同じように極めて重視されていた。しかし、それ以後はかつて第一とされた茶壺も「さたなし」とされてしまう。

つまり、寛永頃には陸羽茶道の中の製茶が徐々に排除され、喫茶のみを重んじる日本の茶道が形成されてきた時期であると思われる。『南方録覚書』に「掛物ほど第一の道具はなし」とあるように、元禄三年になるとそれまで茶道具の間で最下位にあつたものがついに第一の茶道具となる。『南方録』が知られるようになつた元禄三年に至つて今日の日本茶道の姿がやつと確立された。日本では十七世纪から喫茶を意味する茶道の語がよく使われるようになる。『源流茶話』や裏千家十一代玄々斎、井伊直弼の言葉によれば、茶道は身を修めるもので、「茶道はこうあるべきだ」という主張になる。

趙方任：現在、東京都立大学で日中の茶の比較を専攻しているが、日中の思想システムの違いについて三点述べたい。

第一に日本の茶道は仏教、特に禅宗と深い関わりがある。取り上げたいのは禅語の掛け軸である。これは、茶道に禅宗の影響があるというより、禅宗の一部が茶道に取り入れられているといえるだろう。日本の茶道は、日

で織つた総合文化、東洋文化といえるだろう。

喫茶法に関しては、唐の影響を受けた平安時代の喫茶法は團茶、宋の影響を受けた鎌倉時代は抹茶というのが、日本茶道史の通説となつてゐる。しかし、團茶と抹茶は分類基準があいまいである。製茶種類が基準であれば、葉茶もありうる。日本では中世から近世にかけては、團茶と抹茶より、葉茶が多く生産されたであろうから、主流の喫茶法は葉茶法といるべきである。飲まれる直前の形状が分類の基準であるといふのであれば、抹茶は勿論、團茶も粉末にして飲むので、抹茶團茶の区別はなく、すべて抹茶法ということになる。今後、比較研究を進めていく上で、このような学術用語を改めて定義しておかなければならぬ。

第一に日本の茶道は仏教、特に禅宗と深い関わりがある。取り上げたいのは禅語の掛け軸である。これは、茶道に禅宗の影響があるというより、禅宗の一部が茶道に取り入れられ

る。3、器を選ぶ基準：中国は茶の種類によつて器を選ぶ。おいしく飲める、濃さが調節できるよう選ぶ。4、茶人：日本では茶の先生をいうが、中国は茶の栽培者、販売員、研究者、皆が茶人である。5、茶芸の趣旨：

中国では茶をおいしくいれ、地域の名茶・名水などで特徴を出すことを目指す。6、関連文化：中国では、詩文・音楽・書画文化と関係する。

中国人が日本の茶文化を研究するときの問題点は、漢字の使用法にある。たとえば、煎茶、末茶、点茶の「煎」・「末」・「点」は中国では動詞であることから誤解が生じる。

また茶の入れ方に対する考え方も違う。

近年、日本は最澄と空海が中国から茶文化を持ち帰ったが、その前の遣唐使の僧ではなかつたのはなぜかという疑問に対し、中国では茶文化の成立は遅く、唐の建中年間（七八〇～七八四）で、二人はその頃のハイレベルな文化を学ぶことができたからであるとの結論を得た。また、抹茶は日本に受け入れられて定着したが、それには、日本の茶が抹茶に

常的修行ではないか。中国は仏教と茶が本質的に近く、深い関わりがあると言われているが、それには疑問がある。確かに、寺院は茶を栽培し、僧は茶を詩に詠んでいる。しかし、それは僧の身分ではなく、一人の文人としてである。喫茶法の解釈については、趙州禪師は来客に悟らせるために最も身近なものを見ることで、禅の本意を表そうとしたのではないだろうか。

第二に、政治との関わり方に違いがある。日本の茶道は、利休が信長、秀吉の茶頭となつたように、政治機構と関係している。中国には宋の徽宗や清の乾隆皇帝など茶を好んだ皇帝が多いが、彼らの茶は政治とは関係がなかった。但し、経済の分野では税金の面では関係があつた。茶は中国から日本へ伝来したが、当時中国の文化の方が上であったので、中国から伝わったものは上位のものとして受容され、政治にも関わりやすかつた。反対に中国では、すでに儒教や主流の思想が存在していたので、陸羽の茶の思想システムは庶民のものとして広がつていった。

第三に、日本の茶はグループの行為、中国の茶は個人の行為である。日本では亭主が客をもてなす。中国は皆で飲むこともあるが、

思想的には自分自身がその環境で茶を楽しむ個人行為と考えられる。グループの行為は宗教と同じで、ルールを定めて変わりにくい。家元制度も同様である。中国では、個人的な行為なので好みも変化しやすい。

最後に述べたいのは、日本の茶道のすばらしさを中国に紹介する時的方法についてである。茶道の紹介といえば、割稽古から始まり茶禅一味まで紹介するには時間がかかる。しかも、中国では杯に入れられたくないとも思われる所以、点前から入ると抵抗があるだろう。茶道の深い思想システムー特に中国にも関係の深い禪ーから入ればよいのではないか。また、紹介するときに、中国文化を取り込む必要もある。

高橋忠彦：中国の茶文化が日本に入ってきたるのであるが、漢字を媒介としているので用語に問題が生じる。例えば「煎茶」や「抹茶」の語の解釈で問題が生じる可能性がある。張建立：明時代の茶を煎茶というのはよくない。時代によつて用語を定義する必要がある。喫茶法について提言がある。摂取内容によつて分類し、喫葉法と喫汁法に分けたい。さらに摂取方法によつて分けるとすれば、喫

葉法は煎茶法と点茶法に分けられ、喫汁法は煎茶法と淪茶法に分けられる。喫葉法の煎茶法と、喫汁法の煎茶法の定義をしてからこれらの語を使つたらどうか。

趙方任：煎茶は、中国では唐代の喫茶法をする。「煎」の「ハ」は火の意で、团茶の粉を釜に入れて煮込むので煎茶という。明代は火を通さないので煎茶ではおかしい。煎茶は唐代の喫茶法として定着しているので、明代も

煎茶というと混乱する。日本には煎茶道があるが、煎茶では葉茶のすべての入れ方を示すことできず、煎茶道の方法より入れ方の範囲は広い。したがつて、煎茶は中国の唐代と日本の煎茶道に限るのがよい。

高橋忠彦：煎茶という語は唐代にはかなり使い方があるが、宋代以降もいくつかの使い方がある。純然たる煎茶、湯を沸かして茶を点てること、湯を沸かす段階、明代以降は唐代の茶というイメージが先行したもの、などである。ここで結論を出すことは考えていないが、いろいろな問題があることだけ確認しておきたい。

長谷川宗印百五十九回忌追善茶事会記
戸田勝久



高知例会

先年度最後の例会を、三月二十一日（木）午後五時から、柏井武宅において開催した。

今回は、茶の湯を「茶禅一味」の修業の場として、また、趣味を同じくする者の社交として実践している茶事を研究課題として取り上げた。その課題は、「賓主歴然」に対する「無賓主」の茶事とした。「無賓主」の茶とは、芳賀幸四郎氏が「互いに肝知りあつた知音同士、しかも老練圓熟した大茶人同士が互いにシテとなりワキとなり、主となり客となるて、いわゆる賓主互換で、あたかも主客の別がないように、円転滑脱・無碍自在にしかも楽しんで運んでいく茶会のことである」と述べるように、至難のものであるが、あえてこれを研究課題とした。（柏井武）

東海例会

第一回の東海例会を、五月三十日（木）午後六時半から、名古屋市の名古屋女子短期大学アセンブリーホールで開催した。発表の要旨は次の通りである。

徳川美術館所蔵紹鷗伝來の茶の湯道具
佐藤豊三

徳川美術館には尾張徳川家伝来「御数寄道具」の中に紹鷗所持の伝来を持つ作品としては次の八点がある。重文・大名物白天目茶碗、名物尼崎天目台（白天目の台）、重文・大名物古備前水指銘青海、大名物南蛮水指銘芋頭、名物古芦屋糸目釜、名物紫銅向獅子香炉、牡丹文鉄絵槌花生。

これらのはとんどは『山上宗二記』『玩貨名物記』所載の品で、伝来を確認することが出来る。また、尾張徳川家の所有となつた時期は十七世紀前期で初代義直の時代にあたり、父の家康からの遺産あるいは紹鷗の孫で義直の家臣となつた武野新右衛門仲定からの献上品であることが藏帳などの記録から判明する。これらの作品の美意識について関わりを持つ「古市播磨法師宛珠光一紙 心の文」、さらに紹鷗の美意識を記したとされる『南方録』の記事をもとに改めて「草庵茶の湯道具」を考えてみるとともに、これらが「名物」と称される由来についても『鳥鼠集』の記事から見直してみる。同時に「御数寄道具」と称されていた意味を検討し、さらにこれらの作品が江戸時代にどの様に用いられたかを「尾張徳川家 元和九年御成記」はじめ各種の記録から紹介する。

未発表のこの茶会記を教材として、本居宣長の和学を背景とする、松坂三大家の茶の湯、とりわけ長谷川宗章（松魚）の、裏千家に徹した道具組について解説を試みた。

例会のお知らせ

京都例会

次の日程で開催します。会場は池坊短期大学（京都市下京区四条室町鶴鉾町）です。多数のご参加をお待ちしています。

○九月七日（土）午後二時から

立礼の茶の空間—伝統を時代に生かす工夫

題未定

次日の日程で開催します。会場はプラザF

（主婦会館、東京都千代田区六番町十五番地）です。今回は会場が変わっていますのでご注意ください。

○九月十四日（土）午後一時から

『茶經』研究の諸問題

高橋忠彦氏
趙方任氏

東海例会

唐宋の詩における茶

千方可氏
谷晃氏

第三回の例会を、次に日程で開催します。

会場は名古屋市東区にある名古屋女子短期大学アセンブリーホールです。多数のご来場をお待ちしています。

○十月十八日（金）六時から

阿弥派における「和漢」の問題について

「庸軒詩集」にみる茶

* 今号は、総会と大会の報告が中心になります。大会のシンポジウムにかなりのスペースを割きましたが、日頃ふれる機会の少ない中国茶文化研究者諸氏の発言に学ぶところが多いと思つたからです。このシンポジウムは茶文化研究の国際交流をますます盛んにするための試みの一つですが、別紙のように今秋は中国湖州で研究会も開催します。ふるつてご参加ください。
* 会費納入および名簿作成のためのアンケートに御協力下さい。

