

茶の湯文化学会会報 No.24

第24号 / 2000年 3月23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

北限の茶園

梶原茂悦

一、松山茶の由来

一七三〇(享保十五)年頃、多賀谷家二十一代の峰経という殿様の代に植栽されたのが始まりであると伝えられています。これは一七三〇―一三一年頃に描かれた城下町絵図に「茶園」と明示されていることでも、立証されます。

大々的に茶畑として一般に植栽されたのは後のことで、この時代は、殿様の自家用茶園として営まれていたようです。この峰経という殿様は、一七二九(享保十四)年に秋田藩の国家老となって十七年間その要職を勤めた人で、政治家でもあり文化人でもありました。更には、連歌・俳諧にも通じ古今伝授を受け、敬之堂梅坡と称し、茶道にも堪能な人であったようです。家中から愛沢伊良を京都に上らせ、千宗佐の門を三度も叩いて茶道の奥義を学ばせています。この頃(一七三二年)京都の宇治から茶の実を持ち帰って、高山の麓に自家用茶園を經營したのが、松山茶の始まりであります。

これから百年後の一八三九(天保十)年頃、多賀谷家の家老、石川官太夫が京都から新種の茶の実を持ち帰り、主君(睦貞)に計り、多賀谷家の茶園をはじめ、

百戸の家中に命じて植栽させ、製茶法も宇治の手法を導入し、貧しい武家の内職としました。又、宇治から製茶師を招いて、技術の指導を受け、着々その成果が上がり、ついには松山における二百戸の人々が、各々



夏の松山茶園

の屋敷内や裏山の畑にも植栽したので、当時の栽培面積は十町歩余にも達したと伝えられています。やがて、明治維新の大変革に伴い、武士は職を失い、

製茶業は武士の唯一の生業となつたのであります。しかし、時代の変遷により武士は住み慣れた土地を離れることになり、明治以降は松山茶を守るために大変難儀をしたようです。又、第二次世界大戦中の食糧難にイモや大小豆畑と茶樹は掘り換えられ、戦後は茶は経済的に採算のとれない作物として杉が植えられ、茶園の荒廃はいつそう進み現在は三十九アールであります。

二、製品の販路

主として、郡内は勿論、阿仁鉱山・小坂鉱山・花岡鉱山・大館方面に盛んに売られたようです。又、一八九一（明治二十四）年頃には、宇治から茶師を招いて技術の指導を受けたことも伝えられるほど、盛んに生産され、初秋の頃、瓶より取り出され精製され売りに歩かれたようです。

三、北限の茶の意義

茶の北限については、現在、製茶業を営んでいるところの北限であつて、かつて北海道にも茶を植栽したところがあつたようです。又、仙台にも茶畑の地名があり、弘前には茶畑町があつて、東北では昔から茶の栽培はあつたようです。県内でも湯沢、十二所その他にも茶畑があつて、その名残に、茶の樹も残

つているところもあるようですが、現在まで二百数十年の伝統を守り続けて製茶業を行っているところは、松山以北にはないというところで、北限の茶と称されているのではなからうかと思ひます。しかも松山茶は機械製ではなく「手つみ」「手もみ」による製茶法、つまり一筋に宇治系統の技術を伝えているところに、大きな意義があると思ひます。

四、松山茶の特徴

茶の栽培条件は、資料によると①年平均気温が一二度C以上②年雨量が一四〇〇ミリ以上③水はけのよい台地、となつているが、松



冬の松山茶園

山地域は①年平均気温が一一度C②年降水量が一六〇〇ミリ以上③現在の台地はPHが四・八〜五・五（茶樹の最適はPH五・〇〜五・五）と最適地であります。さらに、積雪が多いので、雪が寒さから茶樹を守り、霧山の奥の溪流から朝霧の発生等により、松山茶は適度の渋みと甘味のあるのが特徴とされており、現在の園地は「宇茶園」高山の麓にあり、北緯四〇度二分。改植その他はなされておられませんので茶樹は二百五十年以上と推定されます。現在宇治系の茶として植物学的な耐寒性についての研究資料として、静岡県、埼玉県や入間市、宇治市に提供されております。

五、茶摘みの時期

松山茶は八十八夜の頃、古葉を剪定し、それから一ヶ月後の六月初頃より始めます（晩霜の恐れのない時期に剪定します）。そして八月下旬まで六回から九回摘みます。

一番茶 六月（一〜二回）

二番茶 七月（一〜二回）

三番茶 八月（一〜二回）

摘み方は一芯二葉の手摘みで、慣れた人で一日三キロ位、普通の人で二キロ弱です。

（能代市 梶原園々主）

「付記」

秋田県の能代市を初めて訪れた。平成十一年の秋のことである。到着した日、夕食までに暫く間があつたので、市内を流れる米代川の方に散歩に出かけた。かつて秋田杉がこの川の流れを利用して運ばれたという。そんな往事を偲びながら河口の方へ向かつて歩んでいると、前方に雄大な日没の景が見えてきた。あかあかと燃えるような大きな夕日が、まわりの空を茜色に染めながら、ゆつくりと日本海に沈んでゆく。太陽が見えなくなつてからも空と海の茜色はなかなか消えない。私はしばし我を忘れて、この壮麗な自然のドラマに見入つていた。この美しい夕日は私の心に深く刻印された。

だが、これよりも更に強い印象を私に与えたのは、翌日に見た「北限の茶園」の風景であつた。事の次第はこうである。

頼まれていた講演を済ませたあとで私は、会場となつた「金勇」という、地方都市に珍しい風雅なたずまひの料亭で、心尽くしの昼食をいただきながら、帰りの飛行機を待つ間を利用して、話聞いていた北限の茶園を見学したい、との希望を洩らした。急なことであつたが、講演会を主催した淡交会秋田支

部の役員の方々は迅速に対応して下さい、郊外の霧山城址の山麓にある松山茶園へと連れていって下さつた。車で案内して下さいた神馬好道さんは、茶園の土が濡れているからと、長靴まで用意して下さいました。

松山茶園の前で、園主の梶原さんが待ち構えていてくれた。

松山茶は二百七十年の歴史を有し、かつては十ヘクタールもの茶園があり、茶農も二百戸を数えたが、厳しい時代の波に流されて、茶園は徐々に山林原野に帰り、いま残るのは三十アールそこそこ過ぎず、それも山林化の危機を迎えている。土地の有効利用のため、茶樹の間に花や野菜が栽培されている。生産量が少なく、限られた愛好者に頒けられるのみであるから、地元でも、松山茶の存在は知つていても味は知らない、という人も多い。

松山茶園は、日本最北端の茶園であり、緑茶を産する茶園に限つていへば、世界最北端でもある。この意義ある茶園を何とか守りたい、という気持が、今年七十三歳を迎える梶原さんを支えている。機械力を導入するだけの広さがないから、昔ながらの手作業で茶樹の栽培から茶摘み、製茶までがなされる。それがどれだけたいへんな作業であるかは、農

家に生まれ育つた私には身にしみてよくわかる。奥さんと二人で続けてきたけれども、もうやめたいと思うこともしばしばあるという。無理からぬことである。しかし梶原さんは、やはり自分たちにできる限りは、この茶園を守つていきたいと、ほほえみながら言われる。私はその姿を尊いと思つた。

松山茶の味は、近代的に改良された技術をもつてつくられた茶にはかなわない、と梶原さんはおっしゃる。しかしその飾りのない、純朴な、昔なつかしい味は、人為的的人工的なものに慣れ過ぎた私たちの心に、天然自然的なものへの、言い知れぬ郷愁を起させるような味わいの茶である。

松山茶については、種々の紹介がなされているが、ここでは梶原さんご自身が見学者のために綴られた文を、ほぼそのまま掲載させていただきます。（倉澤行洋）

平成十一年度大会

本年度の大会を、十一月二十七日と二十八日の二日にわたり開催した。統一テーマとして小堀遠州を据え、遠州ゆかりの場で遠州好みの道具を使った茶会を開催するとともに、

遠州についての講演を依頼し、遠州についてのシンポジウムをおこなった。

(十一月二十七日)

遠州茶道宗家元小堀宗慶氏に会主をお願ひし、大徳寺孤篷庵の直入軒と忘筌を使つての茶会を開催した。当日はやや寒くはあつたが、天気も良く、参加者は紅葉と共に一服の茶を十二分に楽しむことができた。道具・手前共に小堀家元によるもので、大変なご心労をおかけしたものと拝察する。主な道具は次の通りである。



本席 忘筌
床 江月宗玩・小堀遠州筆
「明歴々露堂々」

花入 古銅柑子口唐松耳付

釜 七宝文平丸(大西浄清作)

水指 砂張耳付

茶入 瀬戸音羽手(宗中内箱書、権十郎外箱書)

茶碗 瀬戸筒(遠州箱書)

茶杓 遠州作銘「あじろ木」(遠州共筒)

建水 唐金合子(名越弥五郎作、宗中箱書)

蓋置 古銅花菱

(十一月二十八日)

午前の小堀宗慶氏の記念講演「遠州の数寄」の後、午後研究発表とシンポジウム「小堀遠州」をおこなった。それぞれの概要は次の通りである。

記念講演

「遠州の数寄」

小堀 宗慶

数寄とは茶の湯のことであるが、遠州の数寄についてお話ししたい。

遠州がなぜ茶の湯に志をたてたのか考えて

遠州は織部の弟子だが、織部関係の茶道具をほとんど所持していないし、箱書きもしていない。織部の生きざまがどこか腑に落ちなかったのかもしれない。一方利休の茶道具には共感を示しており、利休作の竹花入「尺八」なども所持し、「尺八」についてはその写しも作っている。

利休や織部の時代は戦争の時代であり、遠州の時代は平和と建設の時代だが、茶の湯の表現の仕方も当然時代に合わなければならぬ。遠州は昔は良かったものでも時代に合わなければこれをやめ、その時代に悪いといわれていることでも将来発展させるべきものだと考えるならば取りあげよと述べている。実際遠州は新しいものを積極的に使った。遠州の数寄は、茶会記を読むことでわかる。遠州の茶会記を熟読していただきたい。

研究発表

愛知県尾張地方で消費される

抹茶について

坪内 淳仁

愛知県尾張地方一帯は、茶道が盛んな土地柄であり、日常茶飯的に抹茶を飲む地域である。ことに尾張西部の津島一帯は、終日抹茶

みると、一つには子供の時父に連れられて松屋源三郎所持の名物を見に行き、利休によりわびの心を表すといわれた徐熙の鷲の絵を見てわびについてならんかのことを感じたこと、一〇歳の時に利休にあつたこと、古田織部に茶を学び一八歳で洞水門(現在の水琴窟)を作り織部からその将来を大いに囑望されるようになったことなどが重なって茶の湯に力を入れるようになったのだろう。

この遠州が茶の湯の歴史の上で大いに評価されるのは、戦乱が終わり平和が来、茶の湯が広まる時代に、人々の要求に応える茶の湯を行ったからだ。その遠州の茶とはどんな茶の湯なのか。

茶禅一味とよく言うが、利休でも墨跡を多く使っていない。これに対し遠州は墨跡をたびたび使った。現在わかっているだけで四〇〇会近くの茶会記が残るが、二三五回墨跡を使っている。特に中国の虚堂や大徳寺春屋和尚の墨跡の使用は多い。

他に目につくことは、備前の花入や塗り物の使用だ。大体遠州の風炉の時期の茶会は少ないが、暑く虫の多い時期でこれを避けたかったのだろう。だからいい道具は炉の時期のものに多い。

を飲んでおり、多い場合は一日に五、六回以上、少ない場合でも三回程度抹茶を飲む。農家では農作業時に抹茶を持参し、作業の合間にこれを点てることは有名な話である。また商家をはじめ農家では茶室を持つことも非常に多かった。以上のように、この地方は有数の抹茶消費地であるが、その抹茶は、店舗から購入したものと自家製のものからなる。

店舗の抹茶は
①明治時代は宇治から仕入れていた。
②昭和初期になると西尾市からの仕入れも多くなり、その割合も宇治と同等となった。
③家によっては戦後まで碾茶を購入し、茶臼でひき、抹茶として使用していた。

一方自家製の抹茶は、
①八開村一帯では戦後まで庭に植栽のチャで抹茶を作る家があつた(春日井市の一部でも同様な現象があつた)。

②立田村では昭和三十年代まで抹茶を生産し、名古屋でも直売、もしくは自宅で消費した。すなわち、当地で消費される抹茶の大半は、店舗からの購入であるが、場合によっては何らかの理由で(抹茶不足や経済的理由などが考えられる)自家製抹茶を消費した。これはチャを栽培する家に限られていた。自家製抹

茶を作ったことは、他地方に認められない現象である。この抹茶は近年コーヒーに取ってかわられている。

易経と茶

張 建立

文化としての茶はいろいろな文化要素を取り入れながら体系づけられてきたが、そのなかで『易経』は特に重要な位置を占めていると考えられる。

『南方録』に記された初座は陰・後座は陽という茶事の約束は、『易経』の陰陽調和の思想に基づいて定められたものであることがわかる。茶会の際、天気の変化に依じているような働きがあるが、火相・湯相と道具の飾り方・数の二つの約束を守れば、初座は陰・後座は陽と見なすことができる。そのためには必ず初座に飾る道具の数を調(偶数だから陰)にし、後座に飾る道具を半(奇数だから陽)にしなければならぬ。棚を使う場合は初座は二半一調(陰卦)、後座は二調一半(陽卦)でなければならぬ。しかも、仏事・懐旧等以外茶器を陽飾りにしなければならぬ。この飾りはある意味で易経の卦の具象化とも考えられる。

『易経』によると、五は天の数、六は地の数である。五陽六陰十一カネにより定められた空間は天地調和した空間である。この空間に座して主客同心で仙薬ともいわれる茶を味わう姿は、まさに天地の和の中に人間がいる天・地・人合一という東洋人が永く求め続けてきた人生最高の境界を茶道も求めてきた証である。

調理からみた茶

南 廣 子

「茶」は薬用植物として中国から渡来し、日常の飲料として長期にわたり愛飲されている。最近の健康志向により、茶の機能性食品としての有用性が認められ、飲用はもとより、食品の加工製造にも茶成分が添加されている。また食品以外の衛生用品などをはじめ、その利用法の開発は多様化し、めざましいものがある。この「茶」は、日常調理の食品素材として、いつ頃から、どのように利用されてきたのであろうか。

日本の『料理通』等の料理書、中国の『中国菜譜』等の料理書を分析し、茶を使った料理名の出現の時期、茶の利用形態、茶と食品の組み合わせ、調理法、料理の開発などにつ

いて検討した。

茶の利用形態では、茶の浸出液、粉末、花、生葉、茶葉に分類できる。茶と食品の組み合わせについては、日本では穀類との組み合わせが主である。他に豆類(豆腐)などとの組み合わせもみられるが、どちらにしる植物性食品とのものである。一方中国では動物性食品の肉類、香辛料、種実類とわずかな穀類である。調理法は、日本の場合、煮物が大部分を占め、あえ物、汁物、蒸し物もあるが、中国の場合は燻、煮、煎、炒、熬、炸、蒸などと多彩であった。

茶の調理への利用は料理の色・味・香りの付与、テクスチャーへの効果など有効に活用されているが、日本と中国との利用のしかたに違いがみられた。

江岑宗左茶書における興善院について

山 口 務

千宗左から興善院主あての手紙の存在から興善院に興味を持ったが、先年公刊された『江岑宗左茶書』にも興善院の名がたびたび出てくる。この興善院主は何者なのか。

この興善院主は、『江岑宗左茶書』によれば、江岑や延命院主と茶会で同席することが

多く、「諸道具控」などにも延命院主と共に

びたび出てくるが、興善院は北野にあり、院主の名は良淳であることがわかるし、やはり北野の観音寺や延命院とも密接な関係を持っていたことがわかる。これに鹿苑寺での茶会の出来事を考え合わせると、『江岑宗左茶書』における興善院主は『隔冥記』における北野の興善院主と同一人物である可能性が高い。

しかし、千家の裏にも妙顕寺塔頭の興善院があり、これは雁金屋尾形家の建てた寺で東福門院を通して宗且と結び付く。『江岑宗左茶書』の興善院主がこの興善院主である可能性も今のところ完全に否定することは出来ない。

古染付の詩文磁についての一考察

葉 文 秀

日本には「古染付」と呼ばれる一群の磁器がある。それらは、中国では「青花磁器」―白磁胎の上にコバルトを用いて絵付けを施し、更に透明釉をかけて焼成したもの―の一種に数えられるもので、主として明時代の末期、特に天啓期(一六二一―一六二七)を中心に、江西省の景德鎮民窯で焼かれて日本へ

輸出されてきたものである。この古染付は二つの種類に分けられる。一つは、茶道具として使用される水指、花入、香合、向付などである。それらの多くは中国陶磁の伝統の中にない変わった器形をしているので、日本の茶人が使用することを念頭に置いて制作された可能性がきわめて高い。もう一つは、中型の皿・碗・鉢などで、中国の民間で食器として使用されていた常器に類似していることから「常器古染付」と呼ばれている。これらのものは、誰がどのように使用することを念頭に置いて制作されたかについては、次の二説がある。①日本人が使用することを念頭に置いて、日本市場向けに作られたと考える説(満岡)②中国人が食器として使用することを念頭に置いて、中国国内向けに作られたものの一部が輸出されたと考える説(斎藤・矢部・今井)である。

中国国内に遺存している常器は、日常的風景・吉祥文様・山水人物などのイメージと、吉祥句などのテキストが絵付けされた《文様の絵付けはより《絵画的なもの》に変わっている。とりわけ「詩文磁」(詩文とともに絵画が絵付けされたもの)が当時の中国の常器

にはほとんど見あたらないことは、「常器古染付」が日本人向けに作られたものであることを立証する極めて重要な事実であるだろう。

茶の科学研究と茶学に向けての私見

小 西 茂 毅

発表者の植物栄養学研究のなかでの初期の一課題と後期の一課題を紹介し、その過程で考えた茶学に対する私見を述べる。

一、被覆栽培下でのチャの木の営み
チャに特有な成分で、チャの旨味の中心となっているテアニンは、チャの根でつくられる。そしてこれは新芽に移動し、そのN-エチル炭素をポリフェノールへと渡す。光はこれを促進させ、遮光は抑制する。被覆栽培でのテアニン蓄積はテアニンの代謝抑制の結果といえる。温度を低めても同じことがおこる。

二、チャ園土壌中での土壌微生物の営み
一般の植物は、土壌が酸性になるとアルミニウム(Al)が溶出され生育阻害を受けるが、チャは反対に酸性を好み、Alを集積する。このような特殊土壌下でAl耐性を持つ土壌微生物が生棲していることがわかった(フラボバクテリウム的一种)。この菌は、

PH三・〇、AL二〇〇ppmでも生育する強酸性・高AL耐性を示し、生育に伴いALを吸収、吸着し、PHを上昇させた。このことは今後このような菌によって、自然生態系を保持しつつ酸性土壌・湖沼を改良し、酸性障害・AL害を回避しうる可能性のあることを示している(バイオレメデーション)。

三、茶学に向けての私見
文化(culture)や学問の誕生は、人間の耕作(culture)の知恵から始まった。これはまた心を耕すことでもあると考える。この誕生した文化の小粒は人類一五〇〇〇年の歴史の中で、時間と共に刻々と風船のように大きく膨らみ続けるサッカーボールのようなものと例えられる。そこで刻々と膨らむ球全体を茶学とし、茶をとりまく各分野がそれぞれ五角形の面に位置すると捉え、複眼的視野を持ち、学際的研究を押し進めながら総合学としても構築させ、発展させるべきではないか。

シンポジウム 「小堀遠州」

小 堀 宗 慶
中 村 昌 生

林屋晴三
熊倉功夫
司会 倉澤行洋

中村昌生

遠州は、数寄屋だけでなく鎖の間、書院、庭、茶屋へと移動して茶を営む飾り所作を發展させた。これは利休が戒めたもので、織部があえて行うようになったものだ。これを見れば遠州と利休は対極にあるように見えるが、そうとはいえない。織部は客座の天井を点前座まで使うが、遠州は屋根裏にしこれに天窓を開けた。密庵席のような書院風の座敷には飾る場所を作るが、草庵の小座敷には決して飾る場を設けなかった。座敷を広げ飾り所作を自由に推進する一方で、草庵の小座敷は完全に護ろうとした。遠州の底流にはやはり利休のものがある。晩年の作である忘筌にはどこにも草庵風のものがないが、手水鉢と中敷居をくぐる所作で草庵を体験させることを狙っている。結局遠州は利休の美を多様なものにし広げようとしたのであり、この織部や遠州の茶があつたればこそ、今まで茶の湯が残ってきたのではないか。

林屋晴三

利休の茶を象徴するものとしては長次郎の

的に取り入れたが、大刈り込みの作庭もヨーロッパ人から学んだのかもしれない。遠州の美意識を「きれいさび」というが、紹陽の「心の内のきれい」を基準にした可能性がある。利休の強さそのままではなくくもりを加えた茶が遠州の茶だったが、遠州の茶こそが今日に繋がる茶だったといえる。



平成十一年度第三会理事會

茶碗がある。シンプルで求道的なものだ。織部の茶を象徴するものは伊賀焼の花入だろ。遠州の茶を象徴するものは瀬戸茶入だ。遠州道具には織部的なものが無いが、利休の茶への共感の方が強かったのではないか。「利休斗々屋」のようなものから高麗茶碗への共感が生じ、御本手茶碗へと移行していくのではないか。表現の上では織部の作務的な世界への共感は無かったのではないか。

遠州道具の特色として、道具を文字で飾ることが挙げられる。歌銘を盛んにつけたが歌心を添えるうえに文字で飾ることが好きだった。また新しいものへの共感もあり、茶の中に磁器を取り入れたのも遠州だ。ゆがみを嫌いきちつとしたものを基本にしている。遠州は広い美意識、繊細な表現力をそなえた、欠点のないバランス感覚を持った茶人だった。

熊倉功夫

利休は下克上の時代の人、織部は権力のぶつかり合う混乱の「かぶいた」時代の人、彼らに対し遠州は安定期の時代の人だ。遠州は何をしたかといえば、文化の総合性と啓蒙性をおしすすめたといえる。遠州の茶は普通小間と鎖の間と書院でおこなわれるが、小間は利休的なわび茶の世界、鎖の間は東山文化の

平成十一年十一月二十八日(日)十二時より、ホリデザイン京都において第三回の理事會を開催した。出席理事は十四名。中村昌生会長の挨拶の後、以下の議題について審議した。

一、大会、研究会、例会のあり方について

二、茶の湯文化学会ホームページ企画について

三、その他

議題の一については、中村会長よりこの学会のためにどういうあり方が適当なのか、理事會でも検討すべきであるかと提示された議題であるが、時間がなかったのでこのことについては事務局に意見をお寄せいただき、後日改めて理事會で検討することにしたとの説明があり、議題の二に移った。

岩崎幹事より資料に基づいてホームページの内容や体制、経費についての説明があった後、話し合いに移った。会員からの要望も多く、出来るだけ早くしてほしいという意見が出され、全会一致で承認された。会誌や会報等どこまで載せるのかという検討事項もあり、とりあえず要約から始めていずれ全文掲載に向かつて考えていくことになった。ホー

御物の世界、書院は平安の王朝文化の世界、これを総合的に展示したとみる事ができる。また茶会により鎖状の人のつながりが張りめぐらされその結節点を遠州がなったのだが、そこで社会の要請に応える、すなわち新興茶人に提供できる新しい道具を見立てることを積極的に行った。またこの時代は新唐物時代と呼べるような交易の盛んな時代だったが、輸入品を積極的に取り入れていこうとした。こういったことは、遠州が権力の中枢にいたからできたのではないか。これこそ遠州のはたした歴史的役割だといえる。

小堀宗慶

遠州は茶の湯に雅の心・和歌の心を取り入れていくべきだと考えた。そこには和歌を学問として受け止めようとした藤原定家への共感があるのではないか。遠州自身和歌を詠む和歌好きだったが、歌銘はまさに遠州の世界だ。これは義理の父である藤堂高虎や友人の松花堂紹乘などから公家などとのつき合いが生じた影響があるのかもしれない。『遠州旅日記』を見ても、書きようは定家の『明月記』に倣っているし、『伊勢物語』を頭に入れていることもわかるが、古典の世界を葉籠中のものにしていったのだ。新しいものも積極

ムページ編集委員長に谷理事が指名され、実務を岩崎幹事が担当することになった。

その他、茶の湯資料を読む会については、神津幹事より提出された案を検討したが、会誌の販売については、非会員への販売を認めると会員の利点がなくなるので今まで通り会員に限るべきだとの意見が出され、資料はコピーを使い実費を徴収することになった。

今後の検討課題として、非会員への会誌販売については、原価計算をした上で一般への販売価格を決めるようにする、また、裾野を広げるという点で、維持会員、普通会員の他に学生会員(仮称)を作り、会費を安くしてはという提案があり、検討することになった。



米村孝月

先日、古書店で偶然にも『齡花集覽』という本に出会いました。この本は、西堀一三氏が昭和三十八年に出版した『茶花図譜』のなかの挿図として取り上げられておられる「利休の生花四箇条」の絵図を含む「古哲の花形」が収録されている写本として知ってはい

ました。しかし、その本はとつくの昔に池坊
図書館が買い上げて、收藏しているとばかり
思っていました。その本に偶然出会えたので
す。『齡花集覽』の十九巻には、「古哲の花
形」として、二十二図が解説と共に載せられ
ています。この絵図は、同書の奥書による
と、

右者専明以来於東山上手之花形。

先祖専應至三先候処因御懇望令伝授者也。

不可有外見乃個如件。 洛中池坊専好

慶長十二年六月

明王院

とありまして、初代池坊専好が、明王院に伝
授した絵図から写し取られていることがわか
ります。また、「古哲の生花四箇条傳」は、
相伝年代が不詳ながら、利休に伝えられた絵
図からこの絵図が写し取られていたこともわ
かりました。

現在、この原本となった「古哲の花形」の
絵図の存在が、どこに伝えられているのか私
は知りませんが、西堀一三氏が著作の挿図と
して用いたくらいですから、よほど大切なも
のだったにちがいません。

現在、「茶花」と呼ばれている生け花の形
式は、この「古哲の花形」に込められた意味

が、大きな影響を与えてきていると私は思
います。しかしながら、写真等で見ると多くの
「茶花」と称されるものには、その意が引き
継がれていないように思われます。そこで、
茶の湯文化学会を通して、多くの方々に「古
哲の花形」を提供したいと思えます。また、
私の研究対象である「花の道」から見た、千
利休に関する小冊子も、茶の湯の手前だけで
なくその中に含まれている歴史等について興
味のある方にお送りしたいと思います。

（米村さんが言及しておられる「古哲の花
形」等に関心のおありの方は、米村さん
に直接ご照会ください。住所は熊本市新
町一―一〇―二八金岡仏具店気付 米村
孝月さんです）

訂正

二三号の倉澤行洋氏の巻頭文中の「伝経
岩」を「伝教岩」としてしまいました。また
第十九会東京例会の深谷信子氏の発表題目
「蒲生氏郷の再評価」を「蒲生氏郷の評価」
としてしまいました。お二人にはご迷惑をお
かけしました。お詫びして訂正いたします。

後記

*会報二十四号をお届けします。本年度最後
の会報です。編集担当者の気持ちはやっと
一年終わったかというところです。気が抜
けて次号に本号以上の訂正をださなくては
ならないなんてことにならないように祈っ
ています。

*本会の行事も二月の東京での研究会で無事
に終えることが出来たのですが、秋の大会
行事があまりに盛り沢山であったため、こ
の号の紙面の多くを大会の報告に費やさざ
るを得なくなりしました。本年度の研究会や
例会の報告は次号で行いたいと思えます。

*本会にも電子メールが通じました。アドレ
スは

chanoyu@regano.ocn.ne.jp
です。ご活用下さい。