



# 茶の湯文化学会会報

No.22

第22号／1999年9月13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

もう随分前のことになるが、「須恵器」の研究で学士院賞を受賞された考古学の田辺昭三さんが、「俺たちのこと中国馬鹿と言われているの知つどるか」と何かの折りに話されたことがある。田辺さんも私も、共に忙しい仕事を抱えながら、こと有ることに中国に出かけ、年に数回はおろか、行けば行つたで数か月も戻らないことがしばしばだった。帰つてからも、人の前で話す度に中国が飛び出し、ものを書く度に、中国がそのテーマになるという惚れようだったのである。

もつとも、内外で高い評価を受け、素晴らしい業績を残されている田辺さんに比べると、私などは「中国茶の故郷」を訪ねるという大義名分は有つても、名茶の故郷というよりも、景勝地を訪ね歩く、物見遊山に時間を費やしているようなものだつた。同じ馬鹿でも、その馬鹿の程度と内容は大いに異なつていたのである。初めての中国訪問は一九七九年だったので、およそ二十年間、いまだに馬鹿が続いていることになる。当然のことながら、その間に激変する中国の茶の事情を、身をもつて体験するということにもなつた。

かつては、探して、尋ねて、頼んでというのが中国の茶产地を行つてからの行動パターンだつたが、近頃

## 新時代の茶は

小川後楽

はそうでもない。各地に茶の博物館が出来たり、伝統的な茶の入れ方の実演が見学出来たり、また茶館があつて、実際に茶を飲んで楽しむことが出来る様にもなつた。もう十分と思つても、次々と目に新しいものを見つめ、以前は血眼になつて探していたものが、今は、有り余るほど目の前にあるという、文字どうりの激変なのである。様々な形態の（茶道としての）、あるいは様々な主張の茶が登場していく、二十一世紀の新しい茶の文化が始まるとしたら、やはりこの中国からではないだろうか、そう感じさせるほどのエネルギーが、今の中の茶の世界には満ち溢れている。

深い精神性と独自の世界が築かれている茶道の存在を以て、茶に対して特別の関心を寄せているのは我々日本人のみである、そう自負していく、先に述べた中国の茶の現状を冷ややかに眺め、一線を画そうとする人もいるが、果たしてそうした見方が、歴史の大道に適つたものであるのかどうか、それはいさか疑問に思われる。もちろん、今の中国の茶が、そのまま未来を先取りしていると言うのではない。国や地方の行政、あるいは経済という新しい権力、権力と言う言葉は少し馴染まない様なので、時代の指導者、あるいは

政治経済の実権者と言い換えて見るが、その指導の下で展開される茶は、確かに何時の時代も華々しく、人の目と心を奪うものがある。その晴れやかさが、現代の中国の茶に感じられるのは事実である。

しかし、最初の中国訪問以来痛感させられて来たことは、茶の故郷中國の人達の、茶への関心・茶への愛情が、茶道大国の日本人を、遙かに凌駕するものがあるということだった。普陀山から寧波へ行く船中のこと、向かい合つて座つた家族連れと、初めは単なる挨拶程度で会話が弾まずちよつと気まずかった。ところが茶のことが話題になつてから急に話が活気付き、時の過ぎるのを忘れるほどだつた。また長沙から広州への夜行列車に乗つた時も、私が、茶を尋ねての一人旅をしていることが分かるや、相客の一人は急にベッドの上に座り直して、私と対座し、福建地方で盛んな工夫茶について、手振りを交えながら熱心に講釈を初め出したのである。

さらに、これも同じ夜行列車で、江南の春には未だ少し早い三月の初め、無錫から北京に向かっていた時のことである。一人だつた個室に、途中から六十歳前後の中国人が乗つてきた。日本人と分かつて少し嫌な感じを抱

な河の流れにも似た、滔々とした茶の世界がある。その扱い手が、先に述べた旅先で出会つたような、こよなく茶を愛している人達だつたのだろう。誰もがそうだつたが、茶を語り出すと急に目が輝き、雄弁になる。

考えて見れば、陸羽の茶は唐王朝とその貴族社会に歓迎され、風雅な装いに華美が加わつた。宋に至つて宫廷の茶文化はさらに豪華な花を咲かせ、茶の芸術化は一層進んだ。しかし、茶本来の香味を愛する道からは遠ざかるばかりで、その軌道修正の為、清風の茶が叫ばれ、我が国ではわび茶が興つた。

今人惟初萌之精なる者を取り、泉を汲んで鼎を置き、一倫して便ち啜る。遙開く千古茗飲之宗たり。乃ち、知らず我太祖の実に此法の首闢たるを。

と、明代の新しい茶、いわゆる我が国で言う煎茶の誕生の功績を、朱元璋こと明の洪武帝に帰し、茶書にも記されているが、現実は、自然な茶を楽しんできた、庶民の力が歴史の舞台上に出たものだつたに違いない。農民出身で、恐らく庶民の茶に親しんでいたと思われる洪武帝が、從来の茶の世界を一変、茶本来の香味を愛する道を切り開いたと言うのも、たんに伝説として捨てきれない歴史の真

いたようで、私達の会話は、初めはぎこちなく、なかなか進まなかつた。若い頃上海で日本語を少し覚えたが、今はすっかり忘れたといふのを聞いて、暗い陰を感じて私の心は少し曇つた。これから始まる長旅の息苦しさに、少し憂鬱になり掛かつていたとき、私が茶の史跡を訪ねて旅をしていると言うと、彼の表情は突然明るくなり、かつ饒舌になつて、急に私達の会話に生気が出ってきた。それから茶神陸羽やその著『茶經』について、あるいは龍井茶を初め各地の名茶、多くは詩人達の茶の詩について、終わることのない会話が始まつた。驚くほど彼は詳しかつた。勿論茶の専門家ではなく、ある機械工場の工場長だつた。北京駅で別れる際、大勢の人混みの中で、後になつた私を心配気に、幾度も幾度も振り返りながら去つていつた優しい姿が、今も心の中に温かいものとして残つている。実感溢れる一期一会だつた。

中国の茶の歴史は、唐代以前、唐代、宋代、明・清代と大別され、それぞれに注目すべき変化が見られた。直接結び付けることにいはるいろ異論もある様だが、今日中国の少数民族に残されている油茶や擂茶などの様に、茶に大豆や胡麻など様々な内容物を入れ、熱湯を注いで攪拌した。明代になって、今日の葉茶の登場を見る事になる。葉茶を茶瓶に入れ、熱湯を注ぎ、抽出した茶液を茶碗に注ぎ分けて飲む。もつとも一時、元代では、沸騰した湯に葉茶を投じ、煮出して飲む方法が取られていた。新しい葉茶を、唐代の煎茶法に逆戻りして飲まれたことになる。

ことは、当然茶具・茶器の変化を好み、扱いが異なり、様々な茶文化の誕生を見ることになる。私達が知る中国茶のダイナミックな変化の大筋は以上の様だが、考えて見れば、それは歴史の表舞台の出来事であつて、さらにその表舞台に見え隠れする、変わらない大き

れ、共に摂取する方法から分かれ、陸羽に始まるとされる純粹に茶だけを飲む方法が誕生し、風雅の茶の道が開かれた。それは唐代からで、餅や団子の状態で保存、飲む段階で、粉末にし、沸騰した湯の中に入れ、煎じて飲む方法を取つていた。

鎌倉時代我が國に将来された抹茶は、中国

宋代の飲茶法、粉末にした茶の上から熱湯を注いで飲む方法だが、中国では「龍鳳餅茶」で良く知られる様に、形態は、餅・団子状のものがまだ主流で、それを粉末にして茶碗に入れ、熱湯を注いで攪拌した。明代になつて、今日の葉茶の登場を見る事になる。葉

茶を茶瓶に入れ、熱湯を注ぎ、抽出した茶液を茶碗に注ぎ分けて飲む。もつとも一時、元代では、沸騰した湯に葉茶を投じ、煮出して飲む方法が取られていた。新しい葉茶を、唐代の煎茶法に逆戻りして飲まれたことになる。

用いられる茶の形状、その入れ方が変わる事は、当然茶具・茶器の変化を好み、扱いが異なり、様々な茶文化の誕生を見ることになる。私達が知る中国茶のダイナミックな変化の大筋は以上の様だが、考えて見れば、それは歴史の表舞台の出来事であつて、さらにその表舞台に見え隠れする、変わらない大き

実が隠されている様にも思われる。

茶の内容・形態が変わることに、それぞれの茶はまた時代の頂点を極めてきた。しかしそのため、茶本来の世界、あるいは茶に託している人々の思いから遠ざかることもしばしばだつた。だがそれを本来の姿に引き戻す力、それが中国の大地には、何時の時代でも変わらぬものとして、永遠に根づいているのではとも思うのである。だから新時代の茶が誕生するとなれば、それはまた、やはり中国からではと思つたりもするのだが、それが中國馬鹿の中国馬鹿たる所以かも知れない。

七月五日（月）午後六時より池坊短期大学第二会議室において、理事会構成員に幹事を加えた理事懇談会が開かれた。出席は、理事十一名、幹事四名。本年度大会の内容、会員増の方策などについて意見が交わされた。その結果を受けて、七月二三日付けで中村会長より次の二つの議案についての意見が、理事会構成員全員に郵送で求められた。

第一号議案 平成十一年度大会について  
結果は、両議案とも賛成七否〇で、八月二三日付で理事会の承認を得たものとした。

第八回の近畿例会が、京大会館を会場として八月二八日に開催された。概要は次の通りである。

倉澤行洋氏  
今回、「伝統と創造」というテーマのもと、シンポジウム形式で報告がなされた。報告者は、中村宗哲氏、中村昌生氏、倉澤行洋氏であった。各氏の報告の要旨を紹介していく。

倉澤行洋氏

「日本の芸道論の中での伝統と創造をどうに扱つてきたか、またこの問題は現代どんな意味を持つのかを考えたい。

まず、日本の芸道論では、芭蕉の『笠の小

文』の、西行の和歌における宗祇の連歌における雪舟の絵における利休の茶におけるその貫道するものは「なり」という文からもわかるように、ジャンルを越えて、時代を超えて、貫く物が根底にあると考える。これをまこと、心などと呼んでもよいが、これを伝統として、それをもとに時代・場所・個性に応じて新しい物を作る、これが創造をおこなうということである。この心のほか芸・技の伝統的重要性も当然芸道に関わる人達は考えてきた。芸道に関わる人たちは、芸とか技の練磨をおこないながら、これを通し心をも鍛えてきた。芸を通じて心を高め、その至りついたまことか真心（しんじん）から芸をおこなうのが芸道である。伝統に身を投じまことと一体となつたところから芸を行なう守の段階、それを通り越し創造の生まれる破の段階、破に残る伝統のとらわれから自由になつた離の段階があると考えられる。

こういった芸道の考え方は、西欧の人間中心主義が行きづまりを見せており、現代において、これからの方針を示すものではないだろうか。東洋の伝統である自然本位主義の方向へ世界は向かっていくのであり、自然本位主義の最たるものである茶の湯も、これらの時代に果たす役割は大きいに違いないし、役割を果たすように我々も勤めなければならぬ。」

中村宗哲氏  
「これまで日本の漆工芸の学び方は、手取り足取り丁寧に教えてもらうというのではなく、他の人の仕事を見て学ぶというやり方であった。マニュアルのない世界で、手元を見て覚えるという方法で学んできた。父（先代中村宗哲氏）も眼を磨かなければいけないと言っていた。それに加えて、同じ場にあって感じるしかないのかとも思う。

茶の湯では、伝統と創造の関係をうまく捉えていたようで、利休の使っていた物を手本として作ったものを〈利休形〉とし、不易のもの、伝統として考え、道安、少庵以降の宗匠達の指導によるものを〈好み〉とし、時代を代表するものとして、使い手と作り手が一緒に作った創造として考えていたように思われる。しかし、これは使い捨てではなく、いつでも再生が可能なように寸法帳、切り形、きめ形が残されている。

若い時には西欧の考えによる新しいものに心惹かれたこともあつたが、この新しいものではなかを学ぶのは、茶人の稽古の一つなのではないか。」

中村昌生

「美術は作り手の主張が強ければ強いほど創造性が強いと評価される。新しいものを加え現代化したものが評価される方向にある。」

しかしこれが本当の創作か、これのみが創作かという疑問がある。茶の湯の工芸は、作り手を使い手の一体となつた合作であるが、ここに茶の湯の芸術の妙味と苦しみがある。そこでは、作り手は個性的表現意欲を殺すことが求められるが、それでもどこかに個性がある。そのではないか。そこにこそ芸術の本質があるのでないだろうか。そこを軽蔑し逃げて、芸術芸術というと、芸術はきわめて中身のないものになつてしまふ。

伝統は、強く意識する必要はないが、それをふまえることで不思議が出てくるはずである。現代では、伝統を過去の亡靈とさえ考える人がいるが、伝統なくして創造はないといふように考へている。ただ、伝統の捉え方はいろいろあって良いだろう。建築家のコルビジエが思想、心のほかに伝えるものは何もないと書いているが、(形)〈好み〉といふのは単に外的な形や寸法なのでなく、その奥に宿る心を見ているのだろう。これと対話しながら作家は物を作っているのである。」



### 東京例会

次の日程で開催の予定です。会場は東京芸術大学（小金井）。参加は自由です。ふるてご参考ください。

○九月二十五日（土）午後二時

「蒲生氏郷と少庵」 深谷 信子氏

○一月二〇日（土）午後二時

「秀吉所持の名物について」 竹本 千鶴氏

○一月二二日（土）午後二時

「五山文学における喫茶」 趙 方任氏

・ 分科会

◇第一分科会 「世界のお茶：二十一世紀は

」の変わる」

発表者 小松均氏、駒少君氏、

Rachmat Badruddin 出

N. K. Jain 出 C. S. Ratwatte 出、

Gisera Panzer 出、

コー・ディネーター Thomas M. Groemer 出、

伊勢村謙氏、若林敬二氏、

Wauan Ki Hong 氏、

Husain Mukhtar 氏、

位主義の最たるものである茶の湯も、これらは客觀性を持つているからではないかと考へるようになつた。新しい芸術はめざましのものを求めるが、茶の湯ではゆるゆると新しいものが加えられていくのであり、螺旋状にゆつくりと変わつていく。また変わつてはならないものがあると考へている。その意味では〈写し〉にも意味がある。

工芸にはどんな場で使うかという問題がある。どんな場で使われると美しいのかと考へると、私どものものは茶室で使われるときが最も美しくなければならない。用い方で工芸の美しさは決まる。工芸はいろいろな条件の中で生きているのであって、技法、素材を新しくするだけではすまないのであり、使われ方で論じられるべきである。工芸をどう使いこなすかを学ぶのは、茶人の稽古の一つなのではないか。」

中村昌生

「美術は作り手の主張が強ければ強いほど創造性が強いと評価される。新しいものを加え現代化したものが評価される方向にある。」

小川後楽氏、中村羊一郎氏、

カーディネーター 熊倉功夫氏

国際O-CHA会議（関係者のみ）

テーマ「国際O-CHA学術会議開催」

向けて」

（静岡市池田、JR東海道線東静岡駅  
南口、TEL054-203-5710）

問い合わせ 静岡県農林水産部茶振興室

TEL054-221-3641, FAX054-221-2299）

## 発表者・原稿募集

10月17日（日）

13・00～16・00

- ・O-CHA文化セミナー  
テーマ「世界に広がる茶の文化と暮らし」

話し手 川上美智子氏、橋本實氏、

森泰男氏、

聞き手 相川香氏

O-CHAペフォーマンス

ナポレオンズ

- ・O-CHA健康セミナー

テーマ「生活習慣病とお茶、お茶を飲んで、  
健康生活へ」

話し手 杉山公男氏、徳永睦子氏、

松島正浩氏、

聞き手 相川香氏

期間中同時開催

O-CHAヘルシア・おか、九九

会場 グランシップ

発表者 深谷信子氏

大会・研究会の発表者を募集しています。  
大会は一報告につき、報告10分、質疑応答  
10分。研究会は報告六〇分、質疑三〇分程  
度です。本年度の大会の発表は11月21日  
におなう予定です。発表を希望される方は、  
八〇〇字程度の要旨を、大会、研究会応募の  
別を明記の上、事務局までお送り下さい。

## 後記

会誌「茶の湯文化学」、および会報の原稿  
も募集しています。会誌については「投稿規  
定」を御覧の上、投稿下さい。会報について  
は、特別な規定はありません。

- ・O-CHAヘルシア・おか、九九

※研究会を除いては、東京と京都以外では  
会の行事を行うことがほとんどなく、この地  
域外の会員の方々との接觸の機会が少ないこ  
とを申し訳なく、また残念に思っています。  
総会での質問がありましたが、方々で研  
究活動を行つておられるのですから、その活  
動状況なども、学会会報担当者あてお知らせ  
下さい。会員短信欄といったものを作つて、  
そこで取り上げさせていただく」とを考えて  
います。

## 次の例会の「案内

### 東京例会

9月15日（土）1時～

場所 東京学芸大学講義棟

テーマ 「蒲生氏郷と少庵」

発表者 深谷信子氏

