

# 茶の湯文化学会会報 No.83

第83号 / 2014年12月16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

## 第三十七回研究旅行記

「台湾研修第一歩」

茶の湯文化学会ではかつて一度、台湾研修が行われたが、その後はほとんど中華人民共和国の研修でした。今回は、三年連続して台湾研修を行う予定の第一回目ということになります。今の予定では、今年が台北を回り、次年度に台中、三年目には台南地域を巡ろうと考えています。

今年の目的は、東方美人茶のウンカの見学と台湾茶との交流でした。

東方美人茶はウンカに食べられることで、茶葉が痛み、そのことで逆に上品な香りが付くという茶です。そのウンカの活動が六月末まで見られるということとで、七月初頭に何とか研修を設定しました。

七月三日（木）台湾の桃園空港から直接、行政院農業委員会茶葉改良場に直行し、ここで研究員さんからビデオを見せていただき、台湾茶の概要や生産状況についてのお話を聞くことができました。参加者からも活発な質問が出て、よりいっそう詳しい状況を理解することができました。

ここでは茶葉の試飲もすることができ、それぞれの茶葉の味を確認するとともに、茶葉に関する質問も

きました。

最後に改良場の実験茶園を見学してホテルに向かいま

した。

七月四日（金）午前中は客家の里・北埔古鎮へ向かい、道教寺院の慈

天宮に参拝。柱から天井にかけて立体的なレリーフが施されたみごとな寺院でした。

そのあと、水井茶堂で擂茶作り体験をする。まず、擂り鉢にピーナッツ・緑色の種・白胡麻・黒胡麻・擂茶が入ったものが出され、それをひたすらすりつぶします。じゅうぶんすり潰したところにお湯を注ぎます。

別の茶碗に丸い豆を煮たものと米粒をポン菓子状にしたものを入れてあり、そこに先ほどのすりつぶし湯を



行政院農業委員会茶葉改良場にて集合写真

中村修也

注ぎ、よく掻き混ぜて完成です。味はうす甘い感じで、お茶というよりは穀物のスープというものに近いといえます。

擂茶は、まさに茶が本来、嗜好品というよりは栄養補給のための飲み物であったことを彷彿させてくれるものでした。



擂茶の製作体験

昼食は、客家の経営する「耕野月眉」というお店で客家料理をいただいた。鶏肉や豚肉も上手に調理されていたが、特徴的なのは筍でした。筍がさまざまな料理に加えられていて、とてもいい味を出していました。山菜も新鮮でした。また炊いたご飯にかぼちゃが

入った素朴な料理もあり、最後にはデザートとして搗き立てのお餅が円盤状にされ、その上に潰したピーナッツと白砂糖がまぶされたものが出てきました。どれもが素材の味を大事にした料理でした。

午後は、いよいよ東方美人茶の産地・新竹の峨眉郷に向かいました。富興茶業文化館で茶畑に向き、ウンカが茶葉についている様子を見学です。しかし、やはり時期が遅く、みんな目を凝らしてウンカを探すも、ようやく一匹のウンカを見つけることができた程度で、大量のウンカが茶葉にダメージを与えている様子は見ることができませんでした。

ここでも東方美人茶の製造過程をビデオで確認し、さらに試飲をしました。ここは製造・販売をしているので、東方美人茶の製造器なども実見することができ、具体的な質問をすることもできました。さらに試飲したお茶が購入できるのでたいへん便利でした。

この日は、もう一軒、東方美人茶の販売店に立ち寄り、ここでも試飲をして購入もできました。製造法の違いなのでしょうか、味には多少の違いがあり、富興茶業文化館の東方美人茶はたいへん上品で心を落ち着けて味わわなければ、そのミルクのような甘味を感じ



東方美人茶の茶畑でウンカを探す様子

ることはできませんでしたが、二件目では味わいがやや強く、紅茶のような風味を感じやすかったように思います。

七月五日(土)午前中は故宮博物館の見学です。ちょうど同じ時期に日本の東京国立博物館で故宮博物館展が開催されているため、話題の「白菜」や「角煮」はありませんでしたが、象牙のみごとな細工は見ることができました。

午後は「王有記茶行」という昔ながらの茶問屋で、昔の製茶の炭火焙煎小屋を見学し、焙籠を始めとする製茶道具を見学しました。

焙煎は一列に円形の穴を掘り、そこに炭を入れ、その上に茶葉を入れた焙籠を乗せて蒸すという方式のようでした。その隣では、現代の方法で製茶が行われていました。この店の二階では、台湾伝統楽器による演奏や民謡を聞きながらお茶を飲むことができました。午前の疲れを癒すのには最適の時間でしたが、皆さんは階下でのお茶の購入に気持ちが飛んでいるようでした。

さらにこの日は、陸羽茶芸センターで、「無我茶会」の方々と交流会がありました。まずは、無我茶会の実演を見せていただきました。これも初めての茶会の方式でした。まず全員が亭主となります(この日は六人)。①持参した茶器を床に広げ、自分は敷物に正座します。②そして煎茶道具で持参の茶を淹れます。茶碗は四つ。③四つの茶碗は四角形の盆にのせて、左回りに隣の茶人に配ります。④席に戻ると、他の四人の茶が自分の席の前に置かれています。その茶を味わうと、⑤再び茶を淹れ、残りの人に茶を配ります。参加者が大勢であると、これが何度も繰り返されます。お湯はポットに入れたものを使います。茶をひたすら飲むことで無私の境地に入ることを目指した流派のようでした。



無我茶会の方々と交流

これに対して、日本側は中村が薄茶を点てて、その作法の説明をしました。道具は台湾の方のものを借用し、抹茶や菓子も日本から持参しました。お運びなどは参加者の方々からお手伝いいただきました。無我茶会の方々からも質問が出され、お互いの茶文化交流となりました。

夕食後、希望者のみ士林夜市に出かけました。賑やかな通りを歩くだけでも活気を感じることができました。

七月六日(日)台北郊外の南港へ向かい、山中の茶農家の茶園を案内してもらい「包種

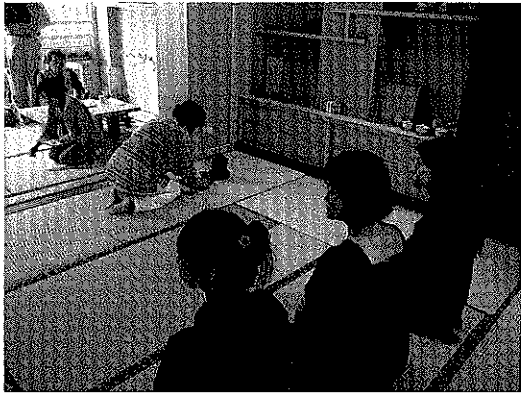
茶」を見学した後、南港茶葉製造示範場地区の「台北找茶園」へ。ここは、南港包種茶が何種類も展示・販売しているところでした。パネルによる南港包種茶の説明があり、館員さんが説明をしてくださりました。みなさん熱心に聞き入っていました。展示室には製茶道具なども展示しており、包種茶の勉強をするのにはとても便利なお店でした。

館の二階で南港包種茶の実演をしてくださり、飲ませていただくのと、とてもおいしいお茶でした。ウーロン茶の一種なのですが、ウーロン茶独特の濃い味はなく、とても清涼感のある風味で、日本人好みの味わいでした。そのあと、畳の間で日本側の参加者の方による薄茶点前の披露がありました。

台北找茶園の方々がお客様となり、茶の湯の交流が行われました。ここでは、定期的に台湾の茶人たちによる茶の湯教室などが開催されているとのことでした。台湾は製茶としてはウーロン茶が主流ですが、煎茶だけではなく、抹茶による茶の湯も盛んとのことでした。

昼食は渡辺まりなさんの『たわわ台湾紀行』にも紹介されている「竹里館」で茶葉料理をいただきました。

そして午後は北投温泉へ。北投温泉は



台北找茶園の方を日本の茶の湯でもてなす

一八九四年にドイツ商人によって発見され、日本人が開発した温泉地です。一九〇五年には岡本要八郎氏が北投石を発見しています。北投石は、天然のラジウム成分を多く含んだ鉱石で、世界でも台湾の北投地区と日本の東北の玉川温泉でしか採取されない貴重な鉱石です。今はネックレスやブレスレットにして販売されています。北投温泉博物館には、当地の開発に関する史料が展示され、また、当時の浴室などが保存されていました。我々も汗を流しながら見学しました。

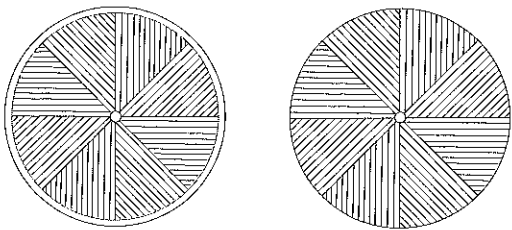
その後、足湯も可能な「少帥禪園」で小休止。

粒度に差がないことを確認した。

そこで、茶臼における周縁の平滑な部分が必要であるか、さらに元禄期以降の茶臼が平滑周縁型に移行した理由などを考察した。

まず、茶葉が茶臼によって粉碎される仕組みについて考えてみると以下のようなことになる。原料となる碾茶は、茶葉を蒸した後、揉まらずに茶葉の形を残したまま、乾燥する。その後、3〜4mm程度に細断され、風力選別などにより、大きな葉脈などが取り除かれる。

茶臼は、上下に分かれており、上臼が反時計周りに回転し、下臼は固定されている。上



平滑周縁型茶臼

切線主溝型茶臼

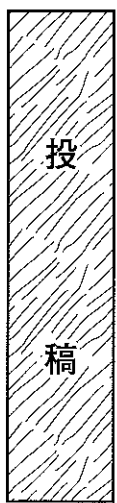
茶臼面

冷たいアイスやかき水をいただいで、疲れて脱水症状寸前の身体を癒しました。この「少帥禪園」は張学良が幽閉された邸宅跡です。当時の部屋も残っており、これほど景色がよく、温泉も入れる屋敷での幽閉ならば、余生としては満足できるものだったのではないかとおも思えました。

七月七日(月)帰国の日です。途中、鶯歌という陶磁器の店が立ち並ぶ老街に立ち寄り、「台華窯」で陶磁器の製作現場を見学しました。ですが、鶯街は観光地なので、土日は賑やかなのですが、月曜日は開いている店に限られ、散策時間も少なかったのが残念でした。

無事、四泊五日の研修旅行を終え、台北桃園国際空港から日本へと帰国しました。

台北だけでも、まだまだ見学してみたい茶園もたくさんありましたが、次回はとりあえず五月末に台中での研修を予定しています。



下の白の合わせ面は八分画となっており、それぞれの面には十数本の溝が掘ってある。また、上下の白は、ぴったり合わさるのではなく、ふくみと呼ばれる数mmの隙間が出るように調整されている。ふくみは中心部分で大きく、周縁に近いほど、狭くなっている。また、上臼の中心は、穴が開いており、その半ばまで心棒が入り込んでいます。細断された碾茶は、上臼の回転によって生じる心棒のすき間を通して、ふくみに入る。白の溝は、上臼の回転によって連続して直行するようになっている。茶臼内の碾茶は、溝に引っかか

ることでもゆるく固定され、上臼の回転によって、引きちぎられることで、外へ向かうほどに細かく切断されて行く(剪断心力)。茶葉が臼内部で細断され、ふくみの幅が徐々に狭くなることで、碾茶は徐々に微細になり、ついに抹茶となつて、外部へ排出される。このとき、溝が直行する回数が多いほど抹茶の粒度が細くなる。つまり、茶臼の直径が大き

く、溝の直行回数が多ければ、抹茶は微細になる。しかし、直径が大きいと茶臼の重量が増加するため、回転に要するエネルギーが多くなり、効率が良くない。

また、茶葉の供給速度は、心棒と上臼の間

### 平滑周縁型茶臼について

沢村 信一

茶臼は、碾茶を粉碎して抹茶を得るためだけに発展した特殊な石臼である。茶臼によって粉碎された抹茶は、微細でありながら、質感があり、絶妙な食感が得られる。

当初、茶臼は中国で作られ日本に輸入されていたが、徐々に国内で生産されるようになった。その間、茶臼の素材、直径や重量などに変化が見られる。ここでは、上下の合わせ面に掘られた茶臼の溝(目)の様式に注目した。

現在の茶臼における溝の様式は平滑周縁型となっており、上下の臼の周縁部分が、1cm程度平滑になっている。しかし、元禄期以前の茶臼の溝は切線主溝型であり、溝が周縁部まで切つてあった。

三輪は「これは、より微細な粉末にしようとしたものである。」として、平滑な周縁部分でより微細になるとしている。このことは多くの茶葉関係者の間で信じられており、茶臼の重要な部分とされている。しかし、拙稿では、同じ素材(花崗岩)を用い、平滑周縁型と切線主溝型の茶臼を製作し、両方の茶臼によって同じ原料(碾茶)を粉碎した結果、

間の多少によって決まる。長年の使用によって心棒が、徐々にすり減り、細くなると、供給量が増加するため、臼内部における茶葉の移動速度が早くなり、その分、臼の外へ排出される時間も早くなって、結果として粗く粉碎される。また、臼についても、徐々に摩耗していき、24時間稼働の工場では、半年から1年ごとに目立てを行う必要がある。

平滑周縁型と切線主溝型茶臼の違いを考えると、以下のようなになる。平滑周縁型茶臼は、平滑部分の直前の溝は徐々に浅くなつており、最新の部分は平滑になる。これに対して切線主溝型茶臼は、溝は最後(臼の外周部分)まで切つてある。この溝の深さは一定となっているがふくみの存在によって、水平面を考えると徐々に浅くなっている。白が長年使用され、摩耗すると周縁部分の溝がほとんどなくなる。実際、いくつかの伝来品の切線主溝型茶臼をみると、ほとんど平滑周縁型茶臼のように見えるものが存在する。目立て直後の切線主溝型茶臼を使用すると、前述の粉碎様式によって、溝に入り込んだ茶葉が引きちぎられて行くのであるが、溝が新しく深い場合は、粗い抹茶が溝に入り込んで残存する可能性がある。そこで長年の経験により、目

立て直後の切線主溝型茶臼と比較して、使い込んで平滑周縁型茶臼のようになったものが、粗い抹茶が残存せずに微細に粉砕されることで、結果として周縁部分が平滑になったと推察される。

では、著者の行った試験では、なぜ両タイプの臼ともに同じように微細に粉砕できたのであろうか。使用したのは直径35cmの電動型の茶臼であり、手挽き臼（直径17cm×23cm）と比較すると、臼の直径が大きく茶葉の移動距離が長い。それによって剪断応力が十分働くことで微細になったと考えられる。

また、周縁の平滑部分を考えると、この部分に茶葉が入り、上臼が回転することで、抹茶が微細に粉砕される機構が存在しない、それ故に内部から押されて排出するだけである。

よって、目立て直後の溝の深い切線主溝型茶臼と比較して、長年の使用によって摩耗し平滑周縁型茶臼のように見える茶臼の方が、経験的に微細に粉砕されることから、元禄期ころに平滑周縁型茶臼へと移行していった。それが、周縁部が平滑であることによって微細に粉砕するための条件であり、さらに重要なことであるように思われるようになった。

考えられる。

#### 参考文献

- ・茶道学大系 八 茶の湯と科学、堀内國彦編、抹茶の正体、一九五〇
- ・二二一、淡交社、二〇〇〇
- ・ものと人間の文化史二五 臼、三輪茂雄、第六章茶臼、二二二—二九二、法政大学出版局、一九七八
- ・日本における茶臼の研究、桐山秀穂、古代学研究所研究紀要、第六輯、一九九六
- ・中世以前の抹茶の粒度と味、沢村信一、日本調理科学会誌、四四巻、一三二—一三七、二〇一一

### 例 会

#### 東京例会

（平成二十六年九月十三日）  
「伊賀耳付水指「銘破袋」の変形プロセスについて」

関口 敦仁

と下部の膨らみについて、同様の形状変化のプロセスを読み取ることができた。このような水指に新たな価値を認めた古田織部の美学を再確認する機会にはなったのではと考えたい。

#### 「茶の対句表現—白居易と陸游を比較して—」

高橋 忠彦

白居易と陸游は、唐と宋で最大数の茶詩を残している。今回は、茶詩で使用されている対偶（対句）表現において、「茶」がどのような語と対になるかを考察した。

中唐の白居易は、「茶」に対して「酒」を十二回、「詩」と「薬」を六回、「竹」を三回、「詩」と「薬」を六回、「竹」を三回ずつ用いている。これらの語は体系をなして、彼の閑適生活を浮き彫りにしている。たとえば唐代には、覚醒をもたらす新興の飲料たる「茶」は、伝統飲料の「酒」と機能を分担しつつ、重要な飲料として認識され始めた。白居易は、「酒」が雪月花を愛でる宴の飲料、「茶」が閑適の生活を味わう飲料と、微妙な使い分けをしている。

南宋の陸游は、日鑄茶で有名な会稽に生まれ、四川や福建にも赴任し、茶に恵まれ

た一生を送った。彼の茶詩は、精神面では、白居易の閑適趣味に近く、晩年の作品に特に目立つ。

それは茶詩の対偶表現にも現れ、白居易が「茶」と対にした「酒」は三十回、「詩」に代わるものとして「書」が六回、「薬」が十二回、「粥・糜」に対応するものとして「飯」が十五回用いられている。宋代は、文房趣味が高まり、それが、五回使われる「琴」、「棋」、十三回の「香」、十回の「墨」、五回の「筆」に見え、明窓浄机の世界に、茶が定着したことを示す。陸游の「茶」のイメージは、複雑で重層的であるが、宋の浙江の茶文化の完成形を見ることができ、明の浙江の「煎茶」へと継承されることも容易に想像できる。

#### 近畿例会

（平成二十六年九月十三日）

#### 「山上宗二記の茶室」

桐浴 邦夫

山上宗二記には六つの茶室の図面が掲載されている。「紹鷗四帖半」「平三帖敷」「二畳半」「宗易大坂屋敷三畳敷」「関白様御座敷二畳敷」「宗二大坂屋敷三畳敷」である。ここでは、このたび今日庵文庫に架蔵された旧松

五島美術館所蔵の伊賀耳付水指「銘破袋」はその添え状の内容からも、古田織部が認めた美学の象徴として重要な遺品である。通常の水指とは異なる形が認められた背景や物理的にどのような原因でこのような形に焼成されたのかなどを検証し、成果の発表を行った。水指の撮影と医療用CTスキャン撮影をずる機会に恵まれた。CT画像からは、多くの亀裂、ひび、気泡、気泡上の柔らかい素材が見て取れ、明らかに水が漏れるであろうひびには柔らかい素材が充填され、漆と思われる。垂直断面CT画像では、底面は大きくへこみ、高台状の底の円状突起は、底面の角が落ち込み、飛び出している。底面写真では輪状のひびつき跡が、中心から外れた位置にある。これらことから、水指は焼成課程で焼き台と輪トチンが中心からずれ、水指の重量が窯床の傾斜下側に掛かり、大きな歪みが発生し、ひびを生んでつぶれ、冷却伸縮で縦のひびを生させたのではと推測した。

この推測を元に断面図の形状から折れた側面の形を延ばし整えた原型再現断面図を作成し、3次元復元モデルを作成した。3次元復元モデルの物体過重の状態をコンピュータシミュレーションして検証し、底面の形状変更

瀬家本の図面を中心に考察をすすめた。特徴は次の通りである。縮尺は一／六〇であり、畳などは比較的正確に描かれているが、壁は寸法に含まれず、開口部においてはあまり正確ではない。一間が六尺であることは口ドリゲスが指摘しているが、この図は一間すなわち六尺を一寸として描いたものである。また主要な柱が描かれ、角柱と丸太を区別しているが、一方で非構造材や壁の塗り部分などは描かれていないと考えられる。

次に主要な茶室図面からの考察を記しておきたい。「紹鷗四畳半」では床柱が大きく角柱として描かれている一方、壁面には丸太も描かれ、格の高さと草庵の要素が混在した茶室となっていた。「二畳半」は三畳敷の茶室であるが「イルリノトキハ半畳三ツシクナリ」との説明より二畳半とされたこととみられる。これは袖壁と中柱によって、本来長方形の畳が複雑な形になることを避け、畳（含板畳）を半畳ずつに分けたものではないかと考えられる。「関白様御座敷二畳敷」は、二畳隅炉で入隅の柱が見えない塗り回しの壁であるが、一方で床の間においては大平壁脇の二本の柱が見えている。かつて待庵の祖形との説もあったが、この図を見るかぎり別のものと考え

べきである。

### 例会のご案内

#### 東京例会

一月二十四日(土) 午後二時

(会場: 東洋英和女学院)

〔未定〕

西田宏子

「秋季展「大名茶人松平不味の敬寄——雲州藏帳」の名茶器」によせて」(仮)

水田至摩子

#### 北陸例会

三月七日(土) 午後二時

(会場: 未定)

〔未定〕

※内容が決まり次第、学会ホームページにてお知らせいたします。

#### 高知例会

二月一日(日) 午前十時~十二時

(会場: 高知県立文学館 慶雲庵茶室)

「古伝書にみる茶の湯の心と姿Ⅱ」

水吉溪滋

#### 茶席案内

茶の湯を一般の方々に親んでもらうため「床飾り」「道具立て」はするが、お点前はお客次第として楽しめる茶席を設ける。

開催予定日 高知新聞「こみゅつと」に掲示

時間 十時~十六時

場所 高知県立文学館 慶雲庵茶室

会費 三百円

### お知らせ

#### 平成二十七年大会 発表者募集

平成二十七年大会は、六月七日(日)

に東京において開催する予定です。研究発表を希望される方は二〇一五年一月末日ま

で、八百字程度の要旨を添えて事務局までお申込み下さい。応募者多数の場合は、審査の上決定いたします。

論文募集

#### 論文募集

現在、会誌二十四号(平成二十七年九月発行予定)に掲載する論文を募集して

います。

投稿ご希望の方は、会誌もしくは学会ホームページに掲載しています「会誌原稿投稿規程」をご確認の上、平成二十七年三月末日までに学会事務局まで、要旨を添えて論文をお送り下さい。なお、採用は審査を経た上で決定いたします。また、審査には時間がかかりますこと、ご了承下さい。

※年会費を未納の方は、同封しました払込用紙にて至急お払込み下さいますよう、よろしくお願いいたします。

