

茶の湯文化学会会報 No.41

第41号 / 2004年5月15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

九州の釜炒り茶

影山純夫

筆者は茶生産についてよく知っているわけではないが、昨夏学生とともに九州内の数箇所の釜炒り茶生産地を見学したので、その時見知った様子を簡単に紹介しておきたい。

さて、釜炒り茶は、文字通り釜で茶葉を炒ることにより、内部発酵を止めるもので、主に九州内で生産されている。中国緑茶と製法が近いだけに香りのよい後味のすっきりした茶であるといえるかもしれない。首都圏・近畿圏でも嬉野の釜炒り茶は手に入るの、飲まれた方もかなりの数おられるであろう。

佐賀県の嬉野は日本での釜炒り茶の発祥地とされるが、必ずしも明確ではない。それはともかく、嬉野は、不動山の大神樹も残っており、古くからの茶の生産地であったことは否定しようもない。今は茶生産のほとんどを占めるようになった蒸し生産の茶が広まる前は、当然中国式の炒り式の茶生産がおこなわれていたのであり、その製法が嬉野などに残ったと考えられる。嬉野の場合、手炒りの釜は四十七度ほど傾けられており、中国華南地方の製法に近いとされている。ただ、残念なことには嬉野釜炒り茶生産量は極めて少なくなっており、しかも機械製茶がほとんどで手炒りの釜炒り茶は

ほとんど姿を消してしまった。しかしながら、釜炒り協議会を結成し技術の伝承に努めており、この試みが結実することを期待したい。

福岡県の八女も茶生産では有名な地で、近年はやぶきた種を使った上質の煎茶に特化しつつあるという。黒木は八女茶の発祥の地とされるが、今は釜炒り茶を作っていない。しかし、お茶の里記念館には往時の釜炒り茶生産を示す道具も残されている。ネクボクがそれで、炒った茶葉を揉むごつごつした編繩のことである。松延千代美氏によれば、この地方では八〇年ほど前まで、茶葉を釜で炒り（茶いびり）、その茶葉をこのネクボクの上で揉み、二階に干し、乾燥のため再び釜に入れて釜炒り茶を仕上げたという。なお、星野の近辺では、家によっては戦後も（一九五五年頃まで）自家用に茶葉を釜で炒って使っていたというのを聞いた。

熊本県内での釜炒り茶生産の中心は、矢部・蘇陽である。現在釜炒り茶生産が比較的盛んな地方といえるであろう。宮崎との県境の高地で、茶生産に適し、生産された茶は古くから青柳茶として知られていた。手炒りの釜炒り茶の生産は戦後もかなり長い期間続けら

れており、蘇陽の岩永博士の手元には手炒り釜炒り茶生産の様子を写した写真も残っている。この地方の釜は嬉野の釜と違い平らに据えられた平釜で、その釜に跨りしつかりと茶を揉む男性の姿が写されている。いかに短期間であっても、釜からの熱に耐えながら体重をかけたつ茶を揉む仕事を続けるのはかなり大変であったろう。

機械化されたといっても、釜炒り製は蒸し製よりも調整が難しいという。葉の部位により熱の入り方が違うためで、どうしても蒸し製にむかうのである。岩永氏によれば、釜炒り茶にはやぶぎた種よりも山茶の方が適しているという。これは嬉野のある茶園での意見「釜炒り茶にはさみどり種などの品種の方が適している」と共通すると考えてもよいのかもしれないが、茶種の問題も釜炒り茶の生産を低下させる理由なのかもしれない。

宮崎県の五ヶ瀬・高千穂も釜炒り茶の産地である。五ヶ瀬は矢部・蘇陽に接し、茶生産の歴史も古い。機械化の試みも小笠直一氏により早くから行われていた。販路の開拓にも熱心で、注目すべき産地であるように見えた。以上九州の釜炒り茶の現状について記してきた。国内の茶生産が伸び悩んでいるように、

釜炒り茶の生産も増えているように見えない。茶葉に熱をできるだけ均等に与えるという技術的な難しさ、下等茶というイメージを払拭できなかったこと、市場形成のための努力不足などがあいまつて、釜炒り茶の衰退を招いたらしい。しかし、茶も個性化の時代に入り、釜炒り茶が再評価される（すでにその気配が見えると筆者は思う）可能性は大きい。熊本の実業試験場でも釜炒り茶の品質についての研究が行われているが、このような努力が結実し、多種多様な茶を飲める時がくることを期待したい。

回理事会において議せられ「会誌原稿審査規定」および「会誌編集委員会規定」の改正を検討してきたが、さらに検討の結果、次のような規定の一部改正案を総会に提出することになった。

改正箇所
(会誌原稿審査規定)
第二条「五分野より五名ずつ、計二十五名」を「五分野にまたがって計三十名」にあらためる。
第三条第一項「関連分野より三名の査読委員に」を「関連分野の査読委員から三名を査読者に選任し」に改める。
第三条第二項「査読者に加えることができる」を「査読委員に替えて査読者とすることができる」に改める。
第六条(新たに追加) 査読者が査読の委嘱を受けてから六十日以内に結果を報告しない場合、その査読者は辞退したものとみなし、他の査読者を委嘱するものとする。
第七条を第八条に変更する。
第八条を第九条に変更する。
第七条を第八条に変更する。
第八条を第九条に変更する。
第五条(新たに追加) 編集委員が「会誌原

理事會

本年度第一回の理事会を、四月二十七日(火)午後六時から池坊短期大学第二会議室において開催した。参加理事は九名であった。会長挨拶の後、議事に入った。

○「会誌原稿審査規定」の一部改正について
会誌の発行が遅れている原因である査読制度について、平成一五年度第二回および第三

稿審査規定」第三条第二項の規定によって査読者となった場合、その編集委員は当該原稿の採否等の判定には参加しない。

○平成一五年度事業報告及び決算報告
日向理事と谷理事よりそれぞれ報告があり承認された。

○平成一六年度事業案について
創立一〇周年の第一期記念行事として開催される茶会と総会・大会について戸田副会長と日向理事より経過説明があった。また、夏に予定されている研究会について、八月の前半か九月の前半に五日間ほどの日程で河北省宣化遼寧他の見学ツアーを高橋副会長を中心に計画中である旨報告された。

一 一月七日に予定されている研究会は、静岡で開催される「世界お茶まつり」の一環として、日本語で茶文化を研究している外国人の研究者に発表を依頼して京都でシンポジウムを開催する予定で小泊副会長を中心に準備を進めている旨報告された。

倉澤会長から、記念行事の第二期行事として秋に行うことを計画している講演会は、日取り講師とも未定であることが報告され、また一 一月七日の研究会を第二期行事の一環に含めることを検討したいと提案があり了承さ

れた。

○平成一六年度予算案について
谷理事より記念行事や研究会の詳細が未定であるが見込みで数字を入れてあり、その他は例年通りの数字である旨報告された。

研究会

三月六日(土) 金谷町お茶の郷博物館において第一九回研究会を開催した。テーマは「茶の『水色』について」。発表の概要は次の通りである。

茶の水色の科学

中川 致之

煎茶の水色は、やや緑色を帯びた黄色がよいとされている。黄色には主としてフラボノール配糖体やフラボン配糖体が関与している。カテキン酸化物は茶色い物質が多いので濃度が薄いと汚れたような黄色、濃いと褐色になる。その他、アミノ酸類とカテキン類との反応、糖のカラメル化によって褐変物質が生じ、水色を悪くする。また、玉露の緑色は、浸出液中に微量存在しているクロロフィルによる。深蒸し煎茶の濃厚な緑色は、液中の茶の微粉

末による。

三〇年ほど前、煎茶の浸出液の加熱による褐変について、光電分光光度計を使って成分の解析が行われた。これは特定成分の寄与だけを対象にしたものだったが、一〇年ほど前から浸出液の色そのものの属性を計る解析が始められた。色の三属性としては色相、明度、彩度がある。肉眼は光の赤緑青を三原色とし、コンピュータディスプレイも同じ三原色に変換するが、印刷はイエロー・マゼンタ・シアんで色を合成するという違いがある。当時、浸出液を、色差計を使って表色系の数値で解析していた。実験は透過光で行われたが、肉眼は反射光で見ている。反射光は、直接液面に当てて測ることはできない。そこで今回は、日本茶(緑茶)、烏龍茶、紅茶を熱湯で浸出して、その写真を撮り、ミノルタ分光測色計により色の三属性を測定し、コンピュータディスプレイとプリンターで再現した。しかし、肉眼で見るとの再現には、変換式に技術的問題が残されている。また、透過光と反射光について実際の再現ではどちらが本当の色に近いのか、何を光源とするのか、などの課題がある。

中国の文献に見える茶の水色

高橋 忠彦

中国の喫茶史関係資料には、茶の色彩に関する記述が多い。しかし色彩といっても、固形茶や葉茶という外觀の色、粉末にした茶の色、茶の粉末が湯に溶けた色、湯に浮いた茶の華の色、湯の水色、湯の中の茶葉（葉底）の色など実態は多岐にわたる。また、喫茶法の観点からは、唐の煎茶、宋の点茶、明の泡茶と別個の体系をなすものとして考えなければならぬ。文献に見られる茶の色の記述から当時の喫茶の実状を推測し、一方、当時の喫茶法を前提として色を推測する。

唐代の固形茶は、製法上は緑茶であるが、表面は、後発酵の進み具合により茶色または黒色を呈した。この茶は粉末にした上で、煎茶法で飲用された。粉末にした茶の色は、湯の表面に浮かぶ茶の華を麴塵・松花などと表現されることから、黄緑色に近いイメージがある。水色は黄緑色もしくは茶色に近いものと推測される。陸羽は、茶器の色については茶の色が緑に見えることから白磁より青磁をよしとした。

宋代の固形茶（北苑団茶）は、唐代と同じ製法であるが、より粒子が細かく緻密で、表

面は発酵の程度により緑色・茶色・茶黒色・黒色などとなった。茶の粉末は微細で色の薄いものであった。点茶で飲む場合、茶の粒子と湯が混じって薄い乳白色となり、この「白」を鑑賞するため、茶器は黒色の建盞が用いられた。

明代以降は、現在の中国緑茶に近い葉茶（緑茶）が主流になり、泡茶法で飲用された。茶書では水色は「白」と形容されているが、実際は透明であったと考えられる。明末の爛熟した茶文化においては、「無色の茶」を珍重し、想像以上に薄くて透明な水色が好まれた。そのため、茶器は白磁がよしとされた。

中国唐宋時代の製茶方法及びその変遷

劉 勤晋

一、唐代の製茶技術の発展

唐代に製茶技術は大きな発展を遂げ、製茶の工程が系統化され、ほぼ完全な形になった。文献に依れば、固形茶（餅茶）だけでなく、散茶、研膏茶も生産されていた。

- ・蒸青 茶葉を蒸気で殺青する。
- ・搗 木製のさすまたで茶の水分を蒸発させ、冷却する。そして木杵で搗く。
- ・拍 搗いた茶を型に入れ円形や方形に整形

はとても美味しい。そのため、珍重されたものでは？

また、闘茶の発展につれ茶道具も発展した。なぜ青黒の茶がもてはやされたかという闘茶のときその茶の白さをひきたたせるためである。

総括

中国の茶の来源は三〇〇〇年に遡り、唐宋時代に発展、隆盛した。

唐以後は蒸青团茶が主に製造され、後期に散茶が出現した。

宋代において貢茶や闘茶によって蒸青散茶製造の技術が進歩し、水色も重要視されるに及び、白茶が尊ばれた。

唐宋の飲茶法比較の手がかりのため、宋代の「茶色貴白」の由来と発展を詳しく紹介した。

発表者・会誌会報原稿募集

研究会・例会の発表者および会誌・会報の原稿を募集しています。

研究会・例会の報告は六〇分程度です。発表を希望される方は、事務局までご連絡ください。

する。

・穿 固形茶の真ん中に孔を穿ち、竹繩或いは樹皮で作った繩に通し一串にする。

・焙 茶焙という棚にかけ、下に火をおこし、下段に湿度の高い茶を置き、半分乾燥した時点で上段にうつす。

・封 茶の香りを封じ込め、湿気から守るという役割を果たす。

二、宋代の製茶技術の変遷

宋代にはいると、茶の製茶技術は一層発展し、国家の重要な財源の一つとなった。固形茶だけでなく、散茶も盛んに作られるようになり、花茶も生産される。

◇固形茶

・選別 唐よりも宋は原材料の選別をさらに重視。採取したのち、選別を行い、蒸青の段階に入る。

・蒸青 宋代は水の中に入れて冷却しさらに葉の選別を行う。また、葉の性質によって、蒸す加減を調節した。

・搾茶 搾茶の重要な目的は茶の苦み・渋みを取り除くことにある。蒸した茶を布などに入れひもで縛り、搾という機械で搾る。まず、小さい「小搾」をつかって表面上の水分をとる、それから「大搾」で本格的に搾る。最上

会誌の原稿は、投稿規定をご覧ください。投稿ください。会報の原稿は形式などにこだわらず投稿していただいてもかまいませんが、手直しなどお願いすることがあることだけはご承知おきください。

例 会

東海例会

(九月二六日)

明清における喫茶文化の展開

高橋忠彦

中国の喫茶文化史に於いて、明清時期は、泡茶文化の完成期として位置づけられる。今回その時代を、明代前期（ここでは十六世紀半ば以前を指す）、明代後期（十六世紀半ば以降）及び清代の三つに区分し、それぞれの特徴を捉えることで、泡茶文化の発展を跡付け、その諸特徴を考察したい。

まず第一の時期、明代前期は、元の風尚を承けた、葉茶文化の発展の初期段階と考えることができる。この時代は、一、葉茶の喫茶が普及しているが、その飲用法は、茶壺を未だ用いず、茶杯に直接茶葉を入れる「杯泡茶」であること、二、茶に果実やその他の食物を

・白茶の由来
白茶といえは芽も葉も白あるいは薄緑で非常に薄い。白茶は突然変異により出るもので、現在の浙江省、福建省に産出する。外觀は普通の茶の木と変わらない。気温が一八〜二二度になると緑の葉が自然に白に変わる。変化の一週間の間だけ白い。タンパク質が減り、アミノ酸が増える。アミノ酸が増えたこの茶

投入して飲むことが一般的であったこと、三、茶に花で着香することが一般的であったこと、などで特徴づけられる。二や三の項目は、明代後期には、強く否定されるものであるが、この時期には、むしろ文人趣味のあらわれとして考えられていた。この時期を代表する茶書は、顧元慶編の『茶譜』である。

第二の時期、明代後期は、年号でいえば万暦年間に当たるが、張源の『茶録』、許次紆の『茶譜』、羅廩の『茶解』をはじめ、優れた茶書が多数著された。この時期は、泡茶文化の完成期として位置づけられる。その特徴は、一、茶壺を用いた壺泡法が完成したこと、二、葉茶の純粹な味・色・香を楽しむ文化が、爛熟したことである。「無色」「無気」の茶が珍重されたことが、この時代の風潮を物語っている。

最後に、清代である。茶書としては、陸廷燦の『続茶経』に代表されるような、大部の編纂物が作られたものの、独自の見解を示していない。武夷茶や普洱茶に代表される発酵茶が普及したことが、時代の特徴といえる。壺泡法が引き続いて用いられ、工夫茶を生み出す一方、日本や欧米の喫茶文化に大きな影響を与えた。

その一人が、織田有楽斎のもとで茶の湯の研さんを積んだとされる武野仲定(なかさだ)だ。利休の師匠である大茶人、紹陽の孫。織田有楽斎が師範代として尾張徳川家に送り込んだ可能性があり、と徳川美術館学芸部長の佐藤豊三氏は当例会の第一回「尾張徳川家の紹陽名物」の中で指摘している。

仲定の父、宗瓦の名前も金城温古録に紹陽流の御茶道として名前が出ており、武野家は尾張家の初期からゆかりが深かった。

武野家に代わって尾張藩の茶道に登場してくるのが、織田信長の孫である織田貞置。有楽流の茶法を継いだとされる高家旗本。貞置の養嫡子の貞幹の代で織田一族の尾張家への出入りは絶えるが、代わって貞置の高弟の二代松本見休が「尾張徳川家茶道組頭」として登場して来る。

金城温古録によると、八代藩主宗勝自ら有楽流の秘伝を受伝。その宗勝は一七三九(元文四年)、山本道伝(幽蓬軒)と、沖久伝に對し松本見休に入門を命じ、有楽流の専門職を設けた。山本道伝はもと織部流の御茶道だったが、藩主宗勝の命で改流して茶道頭となり、有楽流は尾張家の本流たることが固まった。

(二月二八日)

「茶どころ探訪」余話

一尾張藩ゆかりの有楽流をめぐって

長谷義隆

現在名古屋にかりうじて継承されている(尾州)有楽流は、尾張藩の御家流とされる。尾張徳川家はそもそもなぜ有楽流を採用したのか。調査の途中ながら、以下のような仮説をたててみた。

尾張藩の茶道は徳川前期に紹陽流、有楽流、一尾流の複数の流儀が取り入れられ、中期に表千家流、後期には裏千家流が導入され、複雑な様相を示しているが、大別すると、書院の茶を包摂する大名茶の系譜と、草庵わび茶の系譜の二つの茶道が併存したとみる。

有楽流は前者を代表する茶道だった。新設の尾張徳川家は織田氏にかわって尾張・美濃を支配するにあたって、当地で根強い織田の威光のシンボル、つまり猿面茶席と有楽流を茶の湯の中心に置いて、自らの権威付けに利用したのではないか。

尾張徳川家の茶道のシンボルは、清須越とされる名古屋城の御教寄屋「猿面茶席」。「猿面茶席は茶室の床柱にある節目がまるで猿の顔のように見え、信長が羽柴秀吉に「おぬし

の面のようにや」と笑ったのが、茶席の名前の由緒とされる。清洲城の茶室を、名古屋城建築の際に移して、尾張徳川家は上使接待など教寄屋最高のもてなしの場と定めた。

名古屋城に関する精密な記録に幕末に完成した「金城温古録」がある。猿面茶席について「御教寄屋、往初清須御城より御引移の所と云り。しからば清須古城主織田内大臣信雄卿より伝わる所にや」とし、さらに編著者の奥村得義の見解として「信雄卿伯父織田侍従長益号有楽は、当時茶道名譽なりければ、清須城中の教寄屋は有楽の所作ならんか。それを御引移と成来らば、又名譽の珍たる御教寄屋成べし」と付記している。

一方、大正四年刊行の名古屋市史風俗編で織部好み、有楽斎好みの両論を併記している。いずれにせよ、尾張を支配した織田氏ゆかりの茶室と信じられていた。名古屋城はもと大坂の豊臣方に対する西の備えとして築かれた城であり、「猿面」というネーミングに底意を感じる。

尾張藩の初代義直は、徳川御三家筆頭にふさわしい大名茶を打ち立てるために、その中心シンボルに織田家ゆかりの茶席を移築し、茶の湯に精通した者数人を抱えた。

視点を変えると、さしもの織田氏の威光も消え果てた徳川中期、尾張統治を固めるための装置でもあった有楽流は織田家の看板を外しても差し支えなく、専門職である御茶道の手に委ねられた、とみることができよう、有楽流は江戸後期、裏千家流の藩茶道採用で一時期後退するが、表千家流(松尾流)を加えた三流が併存したまま、藩政の崩壊を迎えた。歴代、有楽流の教寄屋頭を輩出した平尾数也家はその中心だったが、明治維新後、茶家を廃した。しかし、一方で平尾家門外不出の秘伝書「曹秘集」が門人数人に筆写を許され、この秘伝書の筆写とともに台子伝授が行われたため、古流がよく保たれたが、時代が下るほど衰勢に向かった。

現代に続く系譜は、平尾家一緑寿庵山寺自休斎(藩士)一緑昌庵加納昌一翠緑軒坂井弘子。尾張の有楽流四〇〇年の変遷をざっと概観した。

茶と菓子と

赤井達郎

茶と菓子とはそれぞれ独自の展開をみせ、茶菓良友となるのは、わが国では中世も中心以降のことと考えられる。

茶の初見は永忠が嵯峨天皇に茶を献じたという記事であり、在唐三〇年におよぶ永忠のもたらした茶は唐代の『茶経』に見る茶であった。菓子は田道間守の橘はともかく、古墳時代には団子をのせた高坏が発見されており、正倉院文書には、団喜・煎餅・甘葛・糖などがみられる。平安時代になると五色のふずくや椿餅なども登場するが、詩文にあらわれる喫茶の場に菓子の姿はきわめて少ない。

鎌倉時代のなごころ、栄西がもたらした茶は、宋代の『大観茶論』にみる新しい茶の、新しい喫茶法であり、禅苑の茶礼における点心中には羊羹・饅頭などがみえ、茶と菓子が共通の場を持つようになる。栄西の帰国から半世紀後、弁円が麴・羹・饅を伝えたといわれ、弁円のもたらした「大唐諸山図」には、茶と小麦などを二つの白で同時に粉とする水磨様が見える。このころより茶と菓子がちかづきはじめ、茶の湯の世界がひらかれることから、ほんとうの茶菓良友がはじまるとみてよかるう。



東京例会

次の三回の例会の内容が決まっています。ともに会場は東京芸術大学です。ふるって参加ください。

○六月二六日(土)午後二時から

「茶文化研究の動向―二〇〇四中日韓茶文化学術検討会報告」
高橋忠彦氏

「(ハタノソリタル)茶碗とはいかなるものか」
大前貴俊氏

○七月一七日(土)午後二時から

「天心と茶の湯」

依田 徹氏

「房総風雅史―地方茶道文化史の研究―」

小倉光夫氏

○九月二五日(土)午後二時から

「静嘉堂(岩崎家)の茶道具」長谷川祥子氏

「宗易形茶碗とはなにか―千利休の創作―」
大前貴俊氏

高知例会

次の日程で開催します。高知県立文学館慶雲庵茶室で開催予定ですが、九月の例会だけは会場が未定です。次号で会場をお知らせします。

○五月二三日(日)一〇時から

「森田久右衛門日記」

小松聡氏

○九月一二日(日)一〇時から

「茶の湯と禅」

永吉溪滋氏

○一二月一二日(日)一二時から
シンポジウムと茶事

東海例会

次の日程で開催します。会場は名古屋文化短期大学です。ご来場をお待ちします。

○七月二三日(金)午後六時から

「ニューヨーク織部展を振り返って」

正村美里氏

「中国茶教本『茶務僉載』のこと」

小泊重洋氏

