

## パネル講演 世界と堺の茶の文化

### 「煎茶」の文化について

小川流煎茶六代目家元・京都造形芸術大学教授

小川後楽

小川流煎茶は今からおよそ二百年前、京都の小川可進(1786～1855)によって始められました。名は弘宜、通称可進、後楽と号しました。荻野台州に医を学んで御典医をつとめました。若いころから煎茶への関心が強く、五十歳で医業を廃して煎茶家に転じました。

わが国での喫茶の歴史は古く、煎茶は文人墨客の余技として古くから親しまれてきましたが、流祖小川可進は茶の真味に基づき「茶は渴を止むるに非ず、喫するなり」と主張し、もと医者であった持ち味を生かして、衛生的な合理的な独自の煎茶法をあみ出しました。

ところで「煎茶」と一言と言っても、その内容について話しするには相応の時間が必要ですが、本日は与えられた時間に依りて二つのことに的を絞りたいと思います。

一つは、江戸時代の末期には煎茶が広くもう一つの茶道として親しまれていたということです。昨年高視聴率を維持したNHK大河ドラマ「篤姫」、あの時代は、まさに煎茶が全盛のころでした。その煎茶が登場しないこと、これは時代考証的には問題もあり、また篤姫の嫁入り道具に煎茶の道具があったと伝えられています。このように江戸末期には、煎茶は盛んになり、とりわけ勤皇派の志士たちは煎茶を愛飲していたことはよく知られています。佐幕派が茶の湯（抹茶）をたしなんだのと対照的でした。幕末から近代にかけて活躍した文人の一人として富岡鉄斎（1837～1918年）がいます。鉄斎は、当初師事した人々や、交友仲間に勤皇派が多かったため勤皇思想に傾きましたが、幼少のころより耳を患っていたので志士を諦め、文人として身を立てました。

江戸時代中期以降文人の活躍が目につくようになりますが、彼らの多くはまた一方で煎茶を盛んに行っていました。その先頭に立ったのが売茶翁で、伊藤若冲や池大雅、上田秋成といった人達も売茶翁の強い影響を受けています。当時売茶翁の肖像画も描かれましたが、煎茶をたしなみ売茶翁を崇めていた富岡鉄斎も、維新の翌年という大切な時代の局面で、売茶翁の肖像画を描いております。今日皆様をお迎えした煎茶席（お茶室「仲庵」）には、鉄斎とも交遊のあった、幕末の勤皇家梁川星巖・紅蘭夫妻の文人画を、おもてなしのしつらえとして二幅かけてみました。

もう一つの話は、煎茶の文字が使われだした歴史、その誕生の背景についてのことです。唐時代（618～907年）には、餅茶（団茶）を粉末にし、沸騰した湯に入れて煎（煮）て飲んでいました。だからこの時代の茶を「煎茶」と呼んでいたのです。宋時代（960～1279年）にはその粉末を茶碗の中に入れ、上から湯を注いで茶筴で攪拌して（今の茶の湯と同じ）飲むようになりました。そして、明時代（1368～1644年）になって、初代皇帝・朱元璋（在位 1368～1398年）が唐時代から続いていた“餅茶（団茶）”禁止令を出して、その後の“散茶”（葉茶）の発展のきっかけをつくり急須で飲むようになるのです。

唐代の中国では、陸羽（リクウ：733～804年）が『茶経』を著わして以来、茶のたしなみが生活の中に広がっていきました。しかし、それは文雅を伴う文人趣味の色彩の濃いものでした。陸羽の後、弱者にも温かい目を向けた社会派の詩人盧仝（ロドウ：775～835年）によって、文雅な茶は一層その精神性をたかめ、「清風」に象徴される脱俗隠遁の生活が、多くの文人達の共感を集めます。

日本では、平安時代に空海など遣唐僧によって茶が持ち帰られ嵯峨天皇に献上されて飲まれたことは知られていますが、それは、今に言う日常茶飯事のお茶ではなく、上層階級が風雅・文雅なものとして楽しみ、また一方薬事的なものとして飲む高貴なお茶でした。中世に至って「茶の湯」の基本が出来上がり、近世にわが国の煎茶の世界へとつながっていきませんが、日本における実質的な煎茶道の開祖とも言うべき人物は、江戸時代初期に黄檗宗「万福寺」を宇治に開いた隠元禪師とされています。

江戸後期になると世直しに獅子奮迅する志士たちに盧仝の精神が受け入れられ、初めに述べたように煎茶が一層普及します。煎茶が、今日のようにさらに日常的なものになったのは、第一次世界大戦（1914～1918年）以後、茶の輸出が減少してから庶民の身近に出回ってきてからです。しかし一方、煎じもの（番茶）と混同されるようになり、本来の「煎茶」の世界とは遠いものになったような気がします。

## 「紅茶」の文化について

ザ・クィーズ・フィニッシング・スクール主宰

佐藤よし子

17世紀、中国から輸入されたお茶は、日本からもたらされた「もてなし」や「ふれあい」の心と合わされてヴィクトリア王朝時代のイギリスのライフスタイルを大きく変えました。

上流階級では、家庭における女性のティー（tea）が中心となり、家族が団欒して食べる食事としてブラック・ファーストと言う豪華な食事が成立してきました。さらに、午後には親しい友人たちとともにティーを囲んで楽しむアフタヌーンティーなど tea は家庭における女性の飲み物として、tea partyとして定着し人間関係の形成に大きな役割を果たしました。

### ブラックファーストの楽しみ

イングリッシュブラックファースト…、これは世界でも量が多いことで有名な英国の朝食です。ブラックファーストとは一晩の断食をやぶるという意味。たっぷりの朝食と濃くしっかりした味の紅茶を楽しみます。まず、フレッシュジュースから始まり、シリアルやフルーツ、そしてクックドブラックファーストとよばれる炒めたベーコンやソーセージ、調理方法を様々に変えられる卵料理が基本となります。また、時には日本では珍しいキppardヘリングというニシンの燻製も朝食のメニューとしては人気があります。付け合せにはたっぷりのベーコンの油（ドロッピング）で焼かれたバイクドトマトとマッシュルームなどが添えられます。カリカリに焼かれた香ばしいトースト、そして紅茶はアッサムやセイロンなどのしっかりとした茶葉が英国人の好みです。室温のミルクをたっぷり入れて朝食をゆったりと楽しめます。

### アフタヌーンティーの由来

英国のティタイムでもっとも有名なアフタヌーンティーは、午後2時半～3時半に始められるティーパーティのことです。完璧に美しく仕上げられた家にお客さまを招くことから、お茶、お菓子、掃除や食器についてなど家事の発表の場であるとも言われています。

19世紀末の英国ではアフタヌーンティーを開くというと、メイドたちは大さわぎだったようです。女主人の指示のもとにこなされている家事のすべてがお客さまによってチェックされるのですから。19世紀では、アフタヌーンティーの日程が決まると、お客さまがその部屋へ行くまでに通るすべての場所をきれいに掃除し、季節の花やオーナメントを飾りました。ただお茶を楽しむのではなく、まるで茶道の世界で茶器を吟味するようにティセットやクロスに凝って素敵にセッ

ティングし、華やかにティタイムを楽しんだものです。

このように一杯の紅茶から生まれた素晴らしい文化を知ること、家事をこなす励みになるのではないのでしょうか。19世紀のアフタヌーンティを家庭で再現しなくても、いちばんお気に入りの食器でいちばん気持ちのよいスタイルで開くことが現代のアフタヌーンティなのです。

アフタヌーンティで用意したい紅茶は、19世紀当時も、とっておきの紅茶であったといわれています。貴婦人たちはこそって紅茶の専門店を訪れて、自分だけのブレンドティを作ってもらったそうです。

アフタヌーンティは、英国人が中国や日本という東洋趣味にあこがれて飲み始めた一杯の紅茶から生まれたティーパーティでしたので、上流階級では中国系の紅茶を好む人も多かったようです。中国系の紅茶とはキーマンなど独特の花の香りがある少しスモーキーな感じの紅茶のことです。

どんな種類を用意するにしても、「これは一度みんなに飲ませてあげたい」と思うものを選ぶこと。価格的に少し高価でも、年に何回かしか開かないティーパーティなのでふんばつします。

アフタヌーンティーは、さながらエチケットとマナーの競演の場で、語ることが求められている場です。私の体験から事例をご紹介しますと、アフタヌーンティーに招待を受けると、まず、相手のもてなしを褒める（「Beautiful!」）こと、もてなしに感謝する（「Thank you!」）こと、そしてもてなしに満足感を示す（「Lovely!」）こと、その言葉をひたすら繰り返すことを教えられました。

## 中・近世歌学研究者として関心をもったこと

大阪府立大学 准教授  
博士（文学） 西田正宏

本日の「世界と堺の茶の文化」という演題に関しては、どちらかと申しますと私は門外漢の立場にありますが、講師の先生方のお話をお聞きして、中・近世歌学研究者として関心をもったことがありますのでその点についてお伺いしお話を承ることで講師の責務を果たさせていただきます。

日本文化の根底には和歌の文化、つまり「歌の道」があります。例えば、私が専門としているうちの一つに古今和歌集があります。古今和歌集の解釈を中心に歌学や関連分のいろいろな学説を口伝、切り紙、抄物（解説・註釈を旨とする書物）によって師から弟子へ秘説相称の形で伝授するシステムを「古今伝授」と称しております。

例えば、東常緑（とうのよりつね）は、藤原定家より受けた御子左の享受とともに正徹など中世を代表する歌人に学び、切り紙による伝授方法をとりにれ連歌師の宗祇に伝授しました。晩年、堺の豪商・紅屋喜平の別荘（現在の三国ヶ丘町「紅谷庵」）に移り住んだ牡丹花肖柏は、宗祇について歌を究め、古今集の伝授を受けました。後年、地下歌人（じげかじん）にこれを伝え「堺伝授」と言われています。

「伝授」という点に関していえば、煎茶の世界でも、また、今お聞きしたイギリスの紅茶の文化の社会においても流派やマナーおよびエチケットなどそれぞれ独自の伝承のシステムがあるように思いますが、その「伝書」、「伝授」の方法がどのように行われているのかお伺いします。

また、煎茶の世界では世俗に煩わされないで自分の世界を作るという「歌道の道」にも通じる所作があり、それが「隠逸」、「隠棲」として表現されていますがその環境の位置づけについてもお伺いします。

## 煎茶の世界の流派「伝書」と「隠逸」について

小川後楽氏 角山榮氏

「伝書」というものはありますが、その当初はあくまで弟子による口述筆記であり、必ずしもすべてが記述されているわけではありません。例えば、「秘中の秘」とか奥儀に関することは口伝として伝えられ、いわゆる免許皆伝は、口伝も含めて伝授された時のことを言います。

また、ご指摘のように瀧全（ロドウ）が愛した「隠逸」、「隠棲」の生活は、「茶の湯」においてロドリゲスが指摘したように「市中の山居」として表現され、江戸時代の文人たちの文化的なあこがれの世界として「煎茶道」のモデルにもなりました。

これは、キリスト教徒のように一神教としてオールマイティーの信仰を持たない仏教徒の日本人にとっては耐えられない心から逃れるための身の置き所として選ばれた環境であったと考えられます。

## 紅茶の社会のマナーやエチケットの伝承について

佐藤よし子氏

イギリスでマナーやエチケットが問われるのは、主として上流階級の場合の話です。上流階級と下流会級ではマナーやエチケットは歴然と区別されております。従って、日本の茶の世界でいう「流派」というよりは、あくまで社会的な階級を言っております。イギリス人はそれぞれに自分が置かれた階級に誇りを持って生きており、マナーの違いから階級の違いを察しても階級の違った人のマナーを指摘することはありません。

階級別の伝承は、それぞれの階級の家庭や社交の場を通して伝承され、徹底されてきました。

例えば、大事なお客様に銀器や象牙の器具を用いますが、これは、そのような高雅な茶器具を持っているという誇示というよりは、銀器や象牙の器具が毒に対して敏感に反応することを利用しておもてなしする客に対して毒を盛ってはいないことを表すことを目的としております。この考え方は、まさしく、客の前で手前を公開して行う日本の「茶の湯」の精神に通じるものがあり、日本の「茶の湯」の文化へのあこがれの心を見ることが出来ます。

## 総括

和歌山山大学名誉教授・前堺市博物館長・堺市教育委員会顧問

経済学博士 角山 榮

16～17世紀、世界の銀の1/3を産出していた日本、その銀が集積する世界の貿易都市・堺へポルトガル人宣教師がやってきました。その後もオランダ人やイギリス人など西洋人がやって来て「茶の湯」を発見し、茶の文化の魅力に取りつかれました。

当時、ヨーロッパでは茶が栽培されていなかったため、一種の茶に対するあこがれがあったのでしょう。

とりわけ、ポルトガル人・ロドリゲス（1561～1633年：イエズス会士、日本語の通訳）は、『日本教会史』原書全3巻 邦訳2巻（岩波「大航海時代叢書」）を著し、群雄割拠の不信感漂う世相にあって時間的に設えて行うことのできなかつた宴席を、これまで最後に出されていた「茶」を空間的に独立させて“もてなし”の様式として凝縮・体系化し、「茶の湯」の文化として大成した日本人（堺商人）にあこがれを持っていました。

その「茶の湯」の中に日本人の社交性を見出しヨーロッパに紹介したことは注目すべき出来事であり、その後、ヨーロッパに大きな影響をもたらすことになりました。“ふれあい”の機会を“も

てなし”の心によって大事に扱い人間関係を形成してゆくという論理に倫理と美意識を重ね合わせて構築した日本人の哲学として伝えました。

1609年、平戸から出帆したオランダ船は、日本茶を積み、途中バンテンで積んだ中国茶と共に1610年アムステルダムに着きました。1662年には、ポルトガルの王妃キャサリンは、イギリス国王チャールズ2世のもとに嫁いだ際に自分の生活文化として“茶”を持参しました。キャサリン王妃は、貿易先進国であるポルトガルでの茶の文化の生活習慣をイギリスに持ち込み、貴族や上流社会の間で豊かさの象徴として広がっていきました。19世紀には、中国から輸入された紅茶は、日本からもたらされた“ふれあい”や“もてなし”の精神と合わせてヴィクトリア王朝時代には、ブレック・ファーストやアフタヌーン・ティーとなって具体化し、マナーやエチケット競演の場としてとしてライフスタイルを大きく変えました。

“ふれあい”と“もてなし”の心で“人間関係の形成”を図る堺の「茶の湯」の心は世界の茶の文化の中で生きており、堺の市民として認識を高め誇りとすべきだと思います。

## 質疑応答

### 質問:

本日は、「世界と堺の茶の文化」という大きなテーマについて先生方のご専門のお立場から興味あるお話をお伺いすることが出来大変有意義な時間を過ごさせていただきました。ありがとうございました。

堺の「茶の文化」を世界に位置づけるということはどのようなことかと思っておりましたが、確かに堺の地で大成された「茶の湯」の文化を世界の茶の文化の中に垣間見ることが出来ました。

「北海道洞爺湖サミット」（2008年7月7日～9日）に関する報道についてお尋ねしたいと思います。

その後の報道によりますと、「サミット」会場で日本の首相夫人が自らお抹茶によるおもてなしをなされたそうですが、参加された世界のファースト・レディーの皆さんは、お茶を召し上がって不快な顔され飲まれなかったとか、または口も付けられなかった方がおられたとか報道されておりましたが、「茶の湯」の文化発祥の地の市民としてはちょっとさみしい気持ちになりました。

さらに国際化が進む世の中であって、今後欧米をはじめ外国のお客様を日本の「茶の文化」でおもてなしをする時に如何したものかヒントをお願いできればと思います。

また、本日は紅茶の文化についてお話を伺いました。紅茶は緑茶を醗酵したものと聞ききしてありますが、日本や中国の緑茶の文化が受け入れられないというお話であったのでしょうか。

### 答: 佐藤よし子氏

確にお抹茶の「濃い茶」などを、生活文化の味として慣れておられない外国の方にいきなりお出ししたのでは、当初のある程度の違和感はやむを得ないと思います。その点、本日、セミナーに先だっておもてなしをいただいた小川流の煎茶の香りやお味を体感したの物として言えば、煎茶のおもてなしであれば問題はなかったのかもしれませんが。それよりも、イギリスの紅茶の社会で求められているように自分の茶の文化を語るようにしておくことが大事で、単に賞味としてのお茶としてではなく文化としてのお茶として位置づけを十分に説明してご理解を創出する対応が求められていると考えた方が良いでしょう。

紅茶は、中国から緑茶を輸出する時に赤道を通過する際に船倉で蒸れて紅茶になったなどとい

ううわさもありますが、それは全くの誤解です。中国でも、美味しさを求める中で時代とともに茶の造り方や形や飲み方が変わったように、美味しさを求める中で醗酵という製造技術が確立され、地域文化として階級文化として紅茶文化が創出されたのであり緑茶の文化が受け入れられなかったというわけではありません。

一言で申しますと、「茶の文化」は世界的に広がりを持つ広くて深みのある文化ということでしょう。

## <講師プロフィール>

### 小川後楽氏

1940年京都市生まれ 小川流煎茶六代目家元 京都造形芸術大学・教授 京都在住  
1963年立命館大学文学部日本史学科卒業。故奈良本辰也先生に師事し、日本近世思想史を専攻。  
1973年小川流煎茶家元六代目小川後楽を継承。  
1979年第一回訪中以後、現在までに四十回近く訪中、中国各地の名茶及び茶の文化・歴史等を現地調査。  
著書：『煎茶の世界』（徳間書店）、『茶の文化史』（文一総合出版）、『文人への照射』（淡交社）、『煎茶入門』（保育社）、『煎茶の魅力』（中央公論社）、『煎茶への招待』（NHKライブラリー）ほか多数

### 佐藤よし子氏

神戸生まれ。高校卒業後英国に留学。  
語学学校「LTC レディースカレッジ」を経て、フィにシングスクール講師養成専門学校「ザ・イーストボン・カレッジ・オヴ・ドメスティック・サイエンス・エコノミー」卒業。  
1988年日本初の英国式フィにシング・スクール「ザ・クイーンズ・フィにシング・スクール」開校  
著書：『ティーカップからのメッセージ英国式紅茶への誘い』、『心を癒す英国流5つのお茶の時間』等  
神戸在住。

### 西田正宏氏

1965年生まれ 博士（文学） 大阪府立大学・人間社会学部・准教授 博士（文学）  
研究分野：日本近世文学（特に、和歌を中心とする）、学芸史  
著書：『松永貞徳と門流の学芸の研究』（2006年2月3日、汲古書院）  
松永貞徳やその門弟をはじめとする地下（じげ）歌人の学芸が、契沖や本居宣長に代表される、言わば実証的な学問（研究）と同程度の知見に到達していたことを『古今和歌集』や『伊勢物語』などの注釈書の具体的な比較を通して見極めようと努めてきた。学芸史を辿りながら時代の思潮を考えること、またそれぞれの時代の注釈が、どのような学芸の環境の中で成り立ってきたのかの考察が今の課題。

### 角山 榮氏

1921年 大阪生まれ 経済学博士 和歌山大学名誉教授。前堺市博物館館長。現堺市教育委員会顧問  
1945年 京都帝国大学経済学部卒業 和歌山大学経済学部教授、同大学学長  
研究分野：専攻は経済史（特にイギリス近代経済史）、お茶や時計といったモノの生活史、社会史の研究を通じ経済史研究に新しい分野を開拓。  
著作『アジアルネサンス』（PHP研究所）、『茶の世界史』（中公新書）、『時間革命』（新書館）、『堺 海の都市文明』（PHP研究所）、『茶ともてなしの文化』（NTT出版）ほか多数。