

## 序論

当論文では、「天目茶碗」を日中茶文化の接点となる存在として捉えて考察する。天目茶碗に関する研究を中心とするが、その考察の過程で浮上した日中茶文化に関する諸論点についても検討するものである。

全三章の構成とし、第一章では天目茶碗の考察の前提として、菓用の茶と嗜好品としての喫茶との関係と、唐・宋・明時代に流行した喫茶法について考察する。そして第二章で天目茶碗について考察し、第三章で日中茶文化の接点となる部分にみえてくる諸論点について考察することにする。

はじめに「天目」の語について確認すると、天目茶碗は現在一般に「天目」とよばれているが、「天目」の語義は時代により変化している。そのため、当論文では検討対象が明確になるように、「天目」と「天目茶碗」の語を以下のように使い分けることにする。

・天目 Ⅱ 時代や場面により、意味が変化する名称

・天目茶碗 Ⅱ 当論文が考察対象とする碗類の総称

(十六世紀中頃以降に、「天目」と総称されるようになった碗類)

天目茶碗は、中国で宋代に流行した点茶法(てんちゃほう)という喫茶法——「碗に抹茶を入れ、お湯を注ぎ、茶筴などでかき混ぜる」という茶の飲み方——に相応しいとされた碗である。点茶法の喫茶は、中国では明時代に完全に消えてしまっただが、日本では今も茶の湯の中で生き続けており、天目茶碗はいわば茶の湯の原点となる碗といえる。

茶の湯では、中国由来の諸道具は一般に唐物(からもの)とよばれているが、唐物の茶道具としては、天目茶碗よりも茶入(ちやいれ)という抹茶を入れる陶器製の小壺の方が高い関心が持たれている。茶入は、茶会で「拝見」という特別の場面が設けられて鑑賞されるため、骨董品の唐物茶入は武将間の恩賞あるいは献上品としての役割を果たしており、多くの資料や逸話が残されている。しかし唐物茶入は、中国では他の用途で使われていた容器(菓や油などを入れていた小壺)を、日本人が茶入として転用したものである。

また外国由来の碗としては、朝鮮半島で作られた高麗茶碗があり、茶の湯で高い評価を得ている。しかしこれは朝鮮半島

でも点茶用碗だったのでなく、彼の地で使われていた生活雑器を、日本人が点茶用の碗に見立てて使い始めたものである。それに対し、天目茶碗は中国でも点茶用の「茶道具」だったもので、日本独自の発展をしたとされる茶の湯の中で、中国由来の碗であることが意識された特有の点前作法が秘伝として伝承されているものである。このように茶の湯で使われている茶道具全般を見渡すと、天目茶碗はまさに「日中茶文化の接点となる存在」と言えるのではないかと思われる。

筆者が天目茶碗について研究する契機となったのは、約二十年前に取り組んだ文学部の卒業論文で、裏千家流の小習十六箇条の一つである「貴人清次（きにんきよつぐ）」という点前作法の成立背景を考察したことであった。貴人清次は貴人（清）が相伴者（次）を同伴したときの作法で、天目ではない茶碗を使う貴人用の点前の一種だが、その時に裏千家流以外では貴人用に天目茶碗が使われていることを知り、天目茶碗について調べることにした。

ところが、天目茶碗そのものに関する解説をみると、「天目」や「建盞」などの重要な基本用語の意味がよくわからない。しかも多くの解説書や古文書を参照するほど、説明が様々で、「天目」とは何かということさえ分からなくなってしまった。そのため天目茶碗についてはいまだに説明されていないことが多く、現在常識となっている内容についても見直しが必要だと思われる論点が少なくないと思われるため、卒業論文を書き上げた後も天目茶碗の研究を継続することになった。

## 一、最も有名で、最も知られていない茶碗

天目茶碗を茶の湯で使われる碗類全体でみると、これは最も有名でありながら、最も知られていない存在といえる。

「最も有名」というのは、美術品としてみた場合である。日本で国宝とされる茶碗は全部で八点あるが、このうち五点は中国製の天目茶碗である（曜変―三点、油滴―一点、玳皮盞―一点）。すなわち、天目茶碗は日本の国宝茶碗の大半を占めており、美術品としては群を抜いた存在である。

一方、「最も知られていない」というのは、実用される碗としてみた場合である。昨今は茶の湯の作法について書かれた様々なテキストが発売されており、時にはテレビ番組を通して茶の湯の基礎を学ぶことができる場合もある。しかし色々な和物茶碗や高麗茶碗はできてきても、そこに天目茶碗は登場しない。天目茶碗の点前作法は茶の湯で使われる碗類の中で唯一秘伝だからである（天目茶碗は格が高いとされ、様々な特別な決まりごとがある）。点前作法が秘伝だということは、特別

に許状を取得しないと学ぶことができず、さらに学んだことは他言できない。そのため学習環境によつては、何年も茶の湯の稽古をして多くの茶会に参加したとしても、天目茶碗の存在にさえ気づかない場合もありうる。

以上のように、天目茶碗は美術品としては卓越した存在だが、実用される碗としてはわかりにくい存在である。

## 二、天目茶碗に関する研究状況と、当論文の研究手法

これまで、天目茶碗は観賞用の美術品としての考察はさかんだが、日中双方で実際に使われた碗としてみた総合的な研究は十分に行われているといえない。日本で実用された碗としては、茶会記を通して考察され、「桃山時代に所謂わび茶が流行して、千利休が活躍した天正十年（一五八二）頃を境に、天目は滅多に使われなくなったこと」が知られる程度である。

そして、茶の湯資料における「天目」とは何か、——すなわち当論文でいう「天目茶碗」と「それ以外の碗類」との違いは何か——という基本的なことについてさえ、まだ説得力のある説が明らかにされていない。茶の湯資料では、碗類が「天目」と「茶碗」に分けられており、「天目」と「茶碗」が別物とされていたことは認識されているが、茶の湯では「天目」と「茶碗」は何を基準に分けられていたか（「天目」はどのような碗類のことだったのか）という根本的なことが議論されていないのである。たとえば『角川茶道大辞典』（二〇〇二年）は、「天目」と「茶碗」は器形で区別される（天目形か、茶碗形か）とするが、伝世品や発掘調査をみると、天目形ではない天目茶碗も多数存在するため、これは適格な説明とはいえないであろう。

そのため当論文では、天目茶碗を外観のみから考察するのでは限界があると考え、点前書を含めた諸資料を参照して「天目」と「茶碗」は何を基準に分けられていたかについて考察することにする。

近時は中国由来の天目茶碗の種類については、今井敦や森達也らにより、室町將軍家が使われた『君台観左右帳記』と中国での発掘調査結果を照らした研究が進んでいる。そして当論文では、さらに横山直範（京都市産業技術研究所）に御教示いただいた実験結果や、これまで参照されていない日本の漢文茶書（『和漢茶誌』など）を参照しながら、『君台観左右帳記』を通して考察を進める。

なお当論文では、主に実用された道具として天目茶碗の研究をすと言っても、特定の流派で学んだ秘伝の点前作法につ

いて述べるものではなく、主に翻刻されている古文書を通して考察する。古文書は、流派を越えて、時代を越えて、当時の人々が考えていたことを伝えてくれるものであるので、「人々は、天目茶碗をどのように捉えていたのか」という点に注目しながらみていくことにする。

また近年は茶の湯だけでなく、中国や日本の茶文化の実態そのものを解明しようとする研究が進展している。

一九九三年に発足した茶の湯文化学会は、日本の茶の湯だけでなく、日本の煎茶道や中国の茶文化研究、美術・建築・歴史・茶業など、茶に関する様々な分野の研究者が会員となっており、特定の専門分野にとらわれない学際的な学習を可能にする場となっている。また中国茶文化研究については、二〇〇五年―二〇〇九年に実施された寧波プロジェクト（\*）現地調査部門の茶文化班（代表：高橋忠彦東京学芸大学教授）の活動により、新たな進展が見られた（\*注：通称「にんぷろ」。文部科学省特定領域研究「東アジアの海域交流と日本伝統文化の形成―寧波を焦点とする学際的創世」）。

しかし日中の研究分野における関心事の違いや、日本語と中国語の語義の違い（「煎茶」など）などにより、これらの新たな研究成果が従来の研究に反映されにくい状況にある。そのため、薬用の茶や中国における喫茶研究などの、新たな茶文化研究の成果も取り入れて、中国から日本へ伝えられた喫茶の全容を見直し、紹介していくことが必要であると思われる。

そこで当論文では、天目茶碗の考察を中心とするが、日中双方の茶文化研究を視野に入れながら諸資料を参照し、「中国ではどのように考えられ、それが日本にどのように伝わり、日本ではどのような変化や発展があったのか」という、一連の流れの中で考察することにする。

当論文では、注で漢数字を使用しなかったため、注番号が算用数字となり横向きになっていること。本文における敬称を省略すること（第三章第一節、第二節を除く）。ネット公開用原稿では、著作権の関係から一部の画像を差し替えたものがあることをお断りしておきたい。

## 第一章 中国から日本へ伝えられた茶文化とその展開

第一章では、天目茶碗について考察する前段階として、茶をめぐる日中茶文化の背景についてみることにする。

はじめに、当論文が考察対象とする「茶」を植物学的にみると、茶葉が採れる茶樹（チャノキ）は、ツバキ科のカメリア・シネンシス（*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze）と、<sup>1)</sup> 亜熱帯性の常緑樹である\*1。

また茶樹の原産地については、中国雲南省の西双版纳（シーサーバンナ）地区には野生の大茶樹が集中しており、雲南省を茶の原産地とする説が有力である\*2。さらに近年は、長江下流域の河姆渡（かぼと）文化に属する浙江省余姚市の田螺山（でんらさん）遺跡で、中村慎一らにより五千五百年前の地層から人為的に栽培されたツバキ属植物が発見され、出土された状況から、そのツバキ科植物は茶樹の可能性が高いと指摘されている\*3。

茶が飲まれていたことを示す最古の資料は、蜀の劇作家の王褒（おうほう）という人が前漢の神爵三年（紀元前五十九年）に著した『僮約（どうやく）』とされる\*4。これは、現在の四川省成都に住んでいた王褒が、召使いに指示した契約文の形式をとった雑文で、その中に神爵三年正月十五日という日付があり、(1)「烹茶器具（色々な道具を使って茶を煮る）」(2)「武都買茶（武都で茶を買う）」の条項があるというものである。

このように茶は紀元前から利用された歴史があるとされるが、当初は薬用として薬味と一緒に混ぜて煮出されていた。

中国南部が原産の茶が、交通網の発展により中国北方にまで伝えられ、美味しい茶の飲み方が追求され、茶が単に咽の渴きを癒すだけではなく、特別な意味をもった清涼飲料となるのは、唐代以降のことである。そして唐代以降、宋代と明代にも新たな喫茶法が考案されると、それらはいずれも日本へ伝えられ、さらに展開をみせることになる。

以上のように、喫茶の風習は中国から日本へ伝えられ、薬用の茶から発展したものとされるが、その出発点とされる薬用の茶とはどのようなもので、それは唐代から始まる喫茶とどのような関係にあるのかという点については、これまで十分に検討されているとはいえない。

そのため、第一章第一節で薬用の茶について考察する。近年は茶の湯の視点で考えるものだけでなく、中国や日本の茶

文化の実態そのものを解明しようとする研究が進展しているので、それらの研究成果を紹介しながら考察する。  
そして第二節では、中国における唐・宋・明時代の喫茶の状況と、それが日本へどのように伝えられ、その茶文化がどのように展開したのかについて考察することにする。

## 注

\*1 大石貞男「補論 茶の分類史」『日本茶業発達史』農山漁村文化協会、一九八三年、三七七～四〇二頁によると、日本では従来、茶樹をツバキ属 (*Camellia sinensis*) とはなぐ、茶属 (*Thea sinensis*) とする見解も有力だが、その背景には、十八世紀に活躍した植物分類学の父と称されるリンネ (Carl von Linné: 一七〇七～七八) の行動が関係しているという。すなわちリンネは、はじめに茶樹を茶属 (Genus *Thea*) として分類したが、それからわずか三ヶ月後に著した書物でツバキ属 (Genus *Camellia*) へと変更したという経緯があり、それが混乱のもとになっているという。

\*2 茶の起源と伝播について、山口聰は茶花の雄しべと雌しべの形態比較と遺伝子解析を用いた研究調査を行い、現在日本で栽培される茶には二通りの導入経路が存在していると指摘している (山口聰「アジアにおける茶樹の伝播」『アジアの茶文化研究』アジア遊学八十八号、勉誠出版、二〇〇六年、六二～七二頁)。従来諸説については、大石貞男『日本茶業発達史』農産文化漁業協会、一九八三年、五七～八六頁、三七七～四〇二頁。布目潮風『中国喫茶文化史』岩波現代文庫、二〇〇一年、七～一八頁。

\*3 中村慎一、榎林啓介、村上由美子、小柳美樹「中華人民共和国浙江省田螺山遺跡」『考古学研究』五五―三、二〇〇八年。中村慎一「中国の初期稲作遺跡を掘る―浙江省田螺山遺跡の日中共同調査―」『金沢大学サテライト・プラザ講演』金沢大学地域連携推進センター、二〇〇八年十二月十三日。筆者は二〇一〇年に茶の湯文化学会第三十一回研究会で当地の博物館を訪れ、出土したツバキ科植物の種子を披見したが、これが茶である可能性は高いが、出土後に空気に触れて炭化が進んだため、DNAレベルで茶と特定するのは難しいとのことであった。

\*4 筒井紘一『茶書の研究』淡交社、二〇〇三年、一一頁。布目潮風『中国喫茶文化史』岩波現代文庫、二〇〇一年、六六～七一頁。

## 第一節 薬用の茶と嗜好品の茶

本節では、茶を薬用植物として考察する。中国の医薬書にみる茶の記述を概観し、唐代の陸羽の『茶経』に記された薬味を混ぜる茶に対する評価とその影響をみたあと、嗜好品の茶と薬用の茶の関係についてみることにする。

### 一、『中薬大辞典』にみる「茶」

#### 一（一）『中薬大辞典』とは

『中薬大辞典』（第二版、上海科学技术出版社、二〇〇六年）は中国の医療現場で実用されているものである。古来の医薬書を典拠とし、さらに臨床試験の結果や具体的な治療方法などについて、現代の知見が加えられている（注：「薬」は「薬」の簡体字である。当論文は基本的に繁体字で表記するが、ここでは日本語版と区別するために「中薬」とする）。『中薬大辞典』（第二版）には、六〇〇八点に及ぶ生薬とその製剤が収載されているが、ここに生薬の一つとして、「茶葉（茶叶）」がある\*<sub>1</sub>。

『中薬大辞典』は、公定書である『中華人民共和国药典』よりも生薬の品目が多く、掲載内容も豊富であるため、中国医薬の現場では実用書として高い評価を受けている\*<sub>2</sub>。『中薬大辞典』の初版（一九七八年）は日本語に訳されて、『中薬大辞典』（一九九〇年）として小学館から出版されており、その評価の高さが窺われる\*<sub>3</sub>。

『中薬大辞典』はこれまで日本の茶文化研究では引用されていない資料だが、本節では主にこの資料を活用しながら、茶を薬用植物として考察することにする。

『中薬大辞典』に記される項目は生薬によって異なるが、基本的に「異名（昇名）、基原、原植物、採収加工、薬材、成分、薬理、薬性、効用主治、用法用量、禁忌（宣忌）、処方例（选方）、臨床報告（報道）、各家論述」の順に記されている。そして「茶葉（簡体字の原文の表記は「茶叶」）」の条で、最初の項目の「異名（昇名）」をみると、中国の古資料において茶がどのような名称でよばれていたのかを概観することができる。

一 (二) 『中薬大辞典』にみる茶葉の異名

『中薬大辞典』(第二版、二〇〇六年)では、「茶葉」の異名とその出典名が次のように列挙される。茶の異名については諸説があるが、ここでは『中薬大辞典』で茶の異名がどのように捉えられているかを確認する(注…カタカナの発音は、初版の日本語版(小学館、一九九〇年)に記されたものを引用した。①～⑨の番号は筆者が便宜上付したものである)\*。

- ① 苦茶(クト)・檀(カ) 『爾雅』
- ② 茶(ト)・茗(メイ)・薺(セン) 『爾雅』郭璞注
- ③ 苦榛(クト) 『新修本草』
- ④ 葭(セツ) 『茶経』
- ⑤ 臘茶(ロウチャ) 『聖濟総録』
- ⑥ 茶芽(チャガ) 『本草別説』
- ⑦ 芽茶(ガチャ) 『簡便单方』
- ⑧ 細茶(サイチャ) 『万氏家抄方』
- ⑨ 酪奴(ラクド) 『本草綱目』

順にみていくと、①の「苦茶(クト)」と「檀(カ)」の出典とされる『爾雅(じが)』は、紀元前の秦から前漢(紀元前二二一～〇九年)にまとめられた中国最古の字書である\*。 「苦茶(クト)」は、茶の味が苦いことから付けられた名称であると思われる。

②の『爾雅』郭璞注は、郭璞(かくはく…二七六～三三四)が『爾雅』に注釈を加えた字書であるが、ここに「茶(ト)・茗(メイ)・薺(セン)」という異名が記されているという。

③の『新修本草』(六五九年)は、皇帝の命令で作られた初の勅撰の本草書(医薬書)である\*。この記述から、『中薬大辞典』では、茶のことが初めて出てくる医薬書は③『新修本草』(六五九年)だと考えられている、と解される。

④は、陸羽(りくう…七三三～八〇三)が著した『茶経』である。『茶経』は唐代に茶文化の基礎を築いたとされる有名な

茶書である。『茶経』上巻の「二之飲」に、「其名一曰茶、二曰檟、三曰蒟、四曰茗、五曰蒻」とあり、『茶経』では茶の名前として、「茶」の文字の他に「檟、蒟、茗、蒻」という四つの異名が示されている。しかし『中葯大辞典』では、『茶経』が示す四つの異名のうち、「蒟」だけが④『茶経』が初出であると解している、とみることができ\*8。

⑤⑨は宋時代から明時代にかけて著された本草書である\*9。

⑤の『聖濟総録』（一一一七）は、徽宗皇帝の主宰で編纂された北宋時代の医学の集大成のような資料集で、ここに出てくる「臘茶（ロウチャ）」は単なる茶葉ではなく、福建省で手間をかけて作られた高級な固形茶（団茶）の名称である。臘茶は、材料に臘（＝蠟）が使われているのではなく、茶を点てた時に、湯の面が臘を溶かしたようになるために、臘茶あるいは臘面茶というのだという。南宋時代の程大昌（一一二三～九五）の『演繁露』続集・巻五に「建茶名蠟茶。為其乳泛湯面。與溶蠟相似。故名蠟面茶也」と記されている）\*10。

ところで、茶には紀元前からの長い歴史があるが、「茶」という文字は意外に新しく、唐代（六一八～九〇七年）に喫茶が急速に普及してから作られたものである\*11。茶に対しては、「茶」の字が古くから使われていたが、「茶」の字は、たとえば茶毘（ダビ）という語のように音韻だけが利用されることもあり、色々な意味がある。そのため、茶であることが確実に伝わるように、「茶」の字を一画少なくして作られたのが「茶（チャ）」の字である。

なお『中葯大辞典』の日本語版（『中葯大辞典』）では「茶」の発音が「ト」と記されているが、これは唐宋音の発音（江南の浙江省の方言）である。ここで「茶」と「茶」の中国における発音について確認しておく、と、「茶」の発音は、呉音では「ダ」、漢音では一般に「タ」、唐宋音では「ト」である\*12。一方、唐代に生まれた新字である「茶」の発音は、唐宋音では「サ」である。そして「茶」を「チャ」とよぶのは、呉音や漢音などの音韻学の規則変化に沿うものではなく、いわゆる慣用音である。

以上のように、中国で「茶」の字が発明されるのは唐代であるが、『中葯大辞典』では、字書や医薬書などを通して、茶がさまざまな異名でよばれていたことがわかる。

また、茶の異名に関する日本での研究をみると、日中の古辞書を精査された高橋忠彦の論考「『広本節用集』にみる茶の

異名について」（二〇〇九年）があり、高橋によると、中国清代の『事物異名録』には六十一種類の茶の異名があり、比喻的用法を含めた異名となると、室町中期に日本で成立した『広本節用集』には、百八十四に及ぶ茶の異名が掲載されているという\*13。

このように、茶の異名が中国古来の字書や医薬書、そして日中の諸資料において多く見られることは、茶が、人々に広く関心をもたれていることを示すものといえるであろう。

### 一（三） 茶樹（カメリア・シネンシス）の葉・実・根・花

『中薬大辞典』で茶樹（カメリア・シネンシス：Camellia sinensis (L.) O. Ktze）を原植物とする生薬をみていくと、掲載されているのは「茶葉（茶叶）」だけではない。『中薬大辞典』の初版では、「茶葉」、「茶子」、「茶樹根」の三項目が立てられていたが、二〇〇六年の第二版になると、さらに「茶花」と「茶膏」が追加されて、合計五項目が立てられている（「茶膏」は、茶に甘草・貝母・橘皮・丁香・桂子などを混ぜて煮出し、膏剤とした生薬製剤である）\*14。

ここで『中薬大辞典』第二版にみる茶の「葉（茶葉）・実（茶子）・根（茶樹根）・花（茶花）」について、効用・用法・用量などの概要を紹介する。原文は中国語（簡体字）だが、表記はなるべく日本語訳とし、適宜カッコ内に原文を繁体字で示す。なお『中薬大辞典』第二版の記載は、「茶葉」の条だけでも一万字近い分量があるが（二一五七～二一六〇頁）、当論文では、茶の「葉・実・根・花」の違いを概観することが目的であるため、これまでの茶の研究で既知のことが多い「茶葉」については特に簡略な記載とした。生薬ごとに『中薬大辞典』第二版に掲載される生薬番号を付記するので、詳細は原文を参照されたい。なお各生薬名の発音は、初版の日本語訳である『中薬大辞典』（小学館、一九九〇年）に従った\*15。

#### (1) 葉 ー茶葉・チャヨウ（生薬番号：三二二七）

〔異名〕（注：茶葉の異名と、その掲載がある資料名については、本節一（二）で前述の通り）

〔成分〕（項目のみ）カフェイン、テオフィリン、カテキン類、香気成分、サポニン、ビタミンC、フラボノイド類。

〔薬理〕（注：項目別に薬理作用が具体的に述べられているが、ここでは項目名のみを挙げる）

- ①中枢興奮作用 ②対心血管系統作用 ③降血圧作用 ④平滑筋と骨格筋に対する作用 ⑤利尿作用
- ⑥降血脂血症と抗動脈硬化 ⑦降血糖作用 ⑧血小板凝集抑制と抗血栓作用 ⑨亜硝酸化合物の合成抑制
- ⑩抗誘変作用 ⑪抗癌作用 ⑫茶葉の紅系細胞に対する造血能力への影響 ⑬その他の作用

〔効用主治〕 頭と目を清める。煩渴を除く。消化をよくする。痰をとく。利尿。解毒。頭痛。目のくらみ（目昏）。

目の赤み。多眠症（多睡善寝）。感冒。心煩口渴。消化不良（食積）。口臭。痰と咳。癩癧。小便不利。下痢（泻痢）。喉のはれ（喉腫）。瘡瘍癰腫、水ぶくれ・火ぶくれの傷（水火湯傷）

〔用法用量〕 内服は、三〜一〇グラムを煎じる（煎湯）。あるいは丸剤や散剤にして沸騰した水に浸す（沸水泡）。外用の場合は、研って粉末にするか、あるいは新鮮なものを搗いて塗布する。

(2)実 一茶子・チャシ（生薬番号：三二二一六） 明代の『本草綱目』（一五九六年）に掲載あり。

〔異名（昇名）〕 茶実（チャジツ）『続名家方選』

〔効用主治〕 ほてりと痰と咳を鎮める（降火消痰平喘）、主に痰と熱っぽい咳、耳鳴りを治す（主治痰熱喘嗽、鳴響）

『本草綱目』急な喘息の咳を治し、痰を取り除く（治療急喘息、去痰垢）。

〔用法用量〕 内服は、〇・五〜一・五グラムを丸剤あるいは散剤として使う。

外用では、粉末にして鼻に吹き入れる（研末吹鼻）。

〔処方例（選方）〕

①『草木便方今釈』咳と痰を治す（治喘痰）…

茶の種子を適量、粉末にし、咳の時に一グラムを服用（茶種子適量、研末、喘時服一g）。

②『医方摘要』頭脳で虫が鳴いているように鳴り響くものの治療（治頭脳鳴響）、

状如虫蛙…茶子を粉末にして、人の鼻の中に吹き入れると効果がある（茶子為末、吹人鼻中取效）。

③『易簡方詮』治痢証茶子吐法…茶子一升搗爛煎湯、令患者先、一夕勿食、次晨以帛束其少腹、于無風處飲而吐之、得大吐即止、不必尽剂。

(3)花 茶花…チャカ (生薬番号三二二一八) 『湖南薬物誌』に掲載あり。

〔効用主治〕肺をきれいにして、肝臓の働きをととのえる。主に蓄膿(鼻疳)や高血圧病を治す。

①『湖南薬物誌』、「治小兒疳瘡」。②『福建薬物誌』、「清肺平肝、治高血圧病」

〔用法用量〕内服は、六〜十五グラムを湯で煎じる(内服…煎湯六〜九g)。

〔処方例(選方)〕小兒の蓄膿(鼻疳)を治すには、茶花六〜九グラムを煎じて服用する。

(治小兒鼻疳、茶花六〜九g 水煎服『湖南薬物誌』)

(4)根 茶樹根…チャジュコン(生薬番号三二二二二) 清代の『本草綱目拾遺』十卷(一八七一年)に掲載あり。

〔効用主治〕強心利尿、活血調経、清熱解毒、心臓病、水腫、肝炎、月経痛、口瘡、带状包疹、

牛皮癬(慢性の皮膚病の一種、乾癬の一種)。

〔用法用量〕内服は、十五〜三〇グラムを煎じて服用する。

大量に使う場合は六〇グラムまで可。外用では、煎じたもので洗う。

〔処方例(選方)〕(注…左のように『浙江薬用植物誌』では、「茶樹の根は一〇年以上のものが良い」とされている)

① 治心臓病『浙江薬用植物誌』…(茶樹)根(一〇年以上者、為好)三〇〜六〇g、加糯米酒適量、水煎、臨睡前

頓服。如為風湿性心臓病、加樹參三〇g、万年青六g、高血圧心臓病加錦鶏兒根三〇g、同煎服)。

(注…以下は具体的な用法を省略し、病名と資料名のみを挙げる)

② 治口爛『救生苦海』、③ 月経痛『安又草薬』、④ 火傷『江西、草薬手冊』、⑤ 带状包疹『福建薬物誌』、

⑥ 牛皮癬『江西、草薬手冊』、⑦ 外痔『浙江薬用植物誌』、⑧ 膝過敏『福建薬物誌』

以上のように、『中薬大辞典』(二〇〇六年)では、茶樹(カメラリア・シネンシス)の葉だけでなく、実・根・花についても考察されている。茶葉にはない適用として、たとえば茶の実(茶子)は喘息の咳を抑えるとされ、煎じ薬として内服する

だけでなく、「粉末にして鼻に入れる」として、外用薬としても使われている。また茶の根（茶樹根）は、牛皮癬という慢性の皮膚病（乾癬の一種）にも効果があるとされ、その具体的な使い方（用法・用量）が示されている。

なお本節では臨床報告については取りあげなかったが、『中葯大辞典』の初版（一九七八年）と第二版（二〇〇六年）を比較すると、「効用主治」で大幅な見直しが行われており、『中葯大辞典』では新たな臨床報告を取り入れながら、古来の本草書の再検討がなされているといえる。

#### 一（四） 油茶（アブラツバキ）…中国語のツバキ科は「山茶科」

前項では『中葯大辞典』の茶樹（カメリア・シネンシス）に関する四項目（葉、実、根、花）について示したが、『中葯大辞典』には、この他に「茶」の字で始まるものとして、「茶油、茶子心、茶子餅、茶子木花」という四項目もみられる。

しかしこれらは茶樹ではなく、ツバキ科の油茶（カメリア・オレイフェラ：Camellia oleifera Abel.）を原植物とするものである。油茶は、日本でいう採油用の「アブラツバキ」である\*14.\*15。

日本で山茶花（サザンカ）といえば、ツバキ科の常緑広葉樹の一種にすぎないが、中国語ではツバキ科を「山茶科」と書く。そのため中国では、茶樹（カメリア・シネンシス）とは関係がない生薬でも、それがツバキ科であることから「茶油（油）、茶子心（種子）、茶子餅（油かす）、茶子木花（花）」等と表記される。

そのため茶文化研究の際には、中国資料で「茶」の文字をみても、必ずしも茶樹（カメリア・シネンシス）に関するものとは限らないということに留意する必要があるといえる。

#### 一（五） 日本における茶の効用に関する臨床研究

これまで、現在中国薬学の現場で使われている『中葯大辞典』の茶に関する記述をみてきたが、ここで日本の状況を確認すると、茶に関する臨床試験は日本でも盛んに行われており、二〇一三年十一月には公益社団法人日本茶業中央会から『新版 茶の機能―ヒト試験から分かった新たな役割―』が出版されている\*16。

『新版 茶の機能』（二〇一三年）は七十名の第一線研究者の共同執筆によるもので、六百ページに及ぶ資料である。全

八章からなり、第二章に茶の「疾病予防機能」として、次の十項目が掲載されている。

- ① 抗がん作用。
- ② メタボリックシンドローム、
- ③ インフルエンザ・風邪予防、
- ④ 免疫調節作用、
- ⑤ 抗糖尿病作用、
- ⑥ 肝疾患予防効果、
- ⑦ 老化の認知症、
- ⑧ 神経伝達物質、
- ⑨ 抗酸化ストレス、
- ⑩ 放射線による生体影響に対する茶の抑制効果

以上のように、日本においても茶葉に関する臨床試験が盛んに行われており、現在は肥満予防や花粉症などのアレルギーに有効な健康食品として注目されている\*17。

## 二、最古の薬書『神農本草経』と茶

### 二一（一） 中国医薬の三大古典の一つ『神農本草経』

次に、『中葯大辞典』から二千年近く時代をさかのぼり、中国古代の医薬書にみる薬用の茶についてみることにする。

中国の医学は、殷王朝（紀元前一六〇〇年〜一〇五〇年）の甲骨文字にも記録があり、三千年の歴史があると言われる。そして漢代には医学がすでに学問として体系化され、『黄帝内経（こうていだいけい）』・『神農本草経（しんのうほんぞうきよう）』・『傷寒論（しょうかんろん）』という中国医薬の三大古典が成立している。

現在認められる最古の薬書は、この三代古典の一つで、漢代・紀元後一〜二世紀頃の成立とされる『神農本草経』である\*18。神農（しんのう）は、三皇の一人とされる中国古代の伝説に登場する帝王で、人々に医療と農業技術を教えた医薬の祖とされる。また、本草（ほんぞう）とは、中国起源の薬学のことである。

古来より本草（中国薬学）の研究をしていたのは、神仙思想をもつ道教（タオイズム）の信奉者で、彼らは不老長寿の効能をもつ仙薬を求めて活躍していた。

『神農本草経』では、一年の日数に合わせた三六五種の薬が、三つに分類されている。

- ① 上薬（養命薬・一二〇種）
- ② 中薬（養性薬・一二〇種）

### ③下薬（治病薬・一二五種）

①上薬は生命を養う薬である。無毒のため長く服用でき、すると体が軽くなり、元気が増し、不老長寿になるものである。  
②の中薬は体力を養う薬で、使い方次第で毒にも薬にもなる。それに対し、③の下薬は病気の治療薬で、毒が多いため、長期の服用は出来ないとする。

ところで西洋医学では、病を治す治病薬が薬だと考える。そしてそれが現在我々の常識となっているが、『神農本草経』では、無毒のため長く服用できる養命薬が上薬で、治病薬は下薬とされる。これは、古来より本草の研究をしていたのは、不老長寿の効能をもつ仙薬を求めて活躍していた道士であり、本草研究の根底に道教（タオイズム）の思想が流れているからである。不老長寿となるには、まず病気にならない健康な体にしておくことが肝要であると考えるのである。そのため、病気になってしまったのを治すための治病薬は下位で、「無毒のため長く服用できる養命薬」を上位とするもので、『神農本草経』はまさに道教の考え方が反映された分類法といえる\*19。

### 二一（二） 『神農本草経』に茶の記述はあるのか？

ここで、「最古の医薬書である『神農本草経』に、茶の記述はあるのか」という問題について考えることにする。

『神農本草経』と茶の関係については、これまで一般に、「神農は百種類の草を食べて、ある日七十二種の毒に冒されたが、茶でこの毒を解いた（神農嘗百草、日遇七十二毒、得茶而解之）」という伝説の文面が紹介されている。またこの文面を引用して、『神農本草経』に茶の記述がある」と説明されることもある。ところが岩間眞知子によると、この常識となっている文面は、『神農本草経』にはないものだという。そして現在はさらに関剣平により、この文面は清朝の文献からみられる新しい伝説であることが明らかにされている\*20。

ここで改めて、「伝説ではなく、信頼できる資料に基づいて考察した場合、最古の医薬書である『神農本草経』に、茶の記述はあるのか」を考えると、これまで研究者の間では『神農本草経』には茶の記述はない」とする見解が常識のようになっている\*21。

しかし当論文では、これまでの常識に対し、中国六朝時代に陶弘景（四五六―五三六）が著した『神農本草経』の解説書

である『神農本草經集注』（五〇〇年頃）を検討して、『神農本草經』に、茶が「苦菜（くさい）」の名前で掲載されている」とみる岩間真知子の説（陶弘景の見解）に注目したい\*22。

岩間によると、茶葉は、唐代の始め頃までは羹（スープ）の材料となる蔬菜（草の仲間）と考えられていたという。ところが、初めて道士ではない医師が編纂した『新修本草』（六五九年）は、茶葉が蔬菜として扱われていたことを理解しておらず、この理解不足から『神農本草經集注』（五〇〇年頃）が「苦菜」を茶とするのは誤りだと断定した。そして新たに木部の項に茶の項目を設け、そこに新付（新規収載品）として「苦楮」を掲載した。この『新修本草』の見解が、これまでの常識の常識となっている\*23。

『神農本草經』に、茶の記述はあるのか」という議論は、「茶は当時どのように受け止められ、どのような名称でよばれたか」という、名称の問題ともいえる。茶葉が蔬菜として扱われていたことが把握できないと、「苦菜」を茶の異名として認めないことになり、その結果、『神農本草經』の記載内容そのものの検討がおろそかになる。そして現在は、茶は紀元前から使われていたとされるのに、本草書では唐代の『新修本草』が茶の初出という話になっている。

一方、岩間が指摘した見解は、陶弘景の『神農本草經集注』（五〇〇年頃）の記載内容を検討し、『神農本草經』の「苦菜」について、その植生や効用も勘案して検討されたものである。茶が古来より使われていた事を考えると、『神農本草經』に茶が「苦菜」の名称で収載されているという岩間の見解は、これまでの常識よりも説得力があると思われる。

### 三、薬用の茶と嗜好品の茶の関係

次に、唐代と宋代にみる茶の状況から、嗜好品の茶と薬用の茶の関係についてみる。

#### 三一（一） 唐代に始まる喫茶文化と陸羽の『茶経』

茶は紀元前からの長い歴史があり、当初は葱や生姜などの薬味とともに煮られていたとされる。そして中国南部が原産地の茶は、唐代（八世紀）になってから世俗に広く浸透した。ただし嗜好品としての茶文化が成立したとされる唐代の茶も、

煮て飲むものであった\*25。では、唐代の嗜好品の茶はどこが画期的だったかというところ、混ぜ物をせず、茶だけの単味の飲みものになり、入れるとしても塩だけになったこととされる（後には、塩も入れなくなった）。

そして茶は日常的な飲み物となるとともに、単に喉の乾きを癒すだけではない、特別な飲料となっていく。唐代に茶文化が誕生した契機として注目されるのは、文人である陸羽が著した『茶経』で、この茶書により、茶に関する基本的な考え方が整理され、喫茶に関する理論的基礎が確立したとされる\*26。陸羽は『茶経』の中で、最高の喫茶法を追求した。それは、手間をかけて茶を固形茶（団茶）に製茶し、使う時に固形茶を炙って粉末とし、その粉末を鍋に入れて注意深く煮出す（煎じる）という方法で、『茶経』にその手順を詳しく記している。

### 三十一(二) 混ぜ物をした茶に対する陸羽の評価と、『新修本草』（六五九年）

しかしその一方で、陸羽は『茶経』の「六之飲」の項で、当時一般に行われていた二つの茶の飲み方を批判していた\*26。批判対象となった第一は、茶摘みをしなくて枝ごと切って製茶し、飲むときにお湯を注ぐだけの淹茶である。そして批判の第二は、葱・生姜・棗や橘の皮・菜叟・薄荷などを茶にまぜて、ぐらぐら煮立てる飲み方で、これはまさに薬用の茶といえるものである。

①（茶の枝を）き 斫り、い 熬り、あぶ 煬り、（臼で）つ 舂いて、かめ 瓶やつぼ 缶の中に貯えておき、湯をそそ 沃ぐ。

これを淹茶（淹茶、だし茶）という。

（乃斫。乃熬。乃煬。乃舂。貯於瓶缶之中。以湯沃。謂之淹茶）

② あるいは、ねぎ 葱・しょうが 薑・なつめ 棗・みかんのかわ 橘皮・ごしゆゆ 菜叟・はっか 薄荷の類を用いて、どんどん沸騰させる。

（或用葱薑棗橘皮菜叟薄荷之等。煮之百沸）

陸羽は右のように、①茶の味が出ていないと思われる淹茶と、②薬味の混ぜ物をして煮出すいわゆる薬用の茶を挙げて、「このような茶のだし方は、溝渠の間の棄て水になるだけなのに、このような習俗が絶えない（斯溝渠間棄水耳。而習俗不

已状」と批判した。

ここで陸羽が生まれる前に作られた『新修本草』（六五九年）の「苦楛」の条をみると、茶（茗、苦楛）は、「茱萸や葱・生薑などを加えて作る」と記されている（傍点筆者）\*27。

茗、苦楛。茗、味は甘苦。微寒。無毒。瘰癧を主し、小便を利し、痰や熱や渴きを去り、人の睡りを少なくする。

秋にこれを採む。苦楛は気分を下かせるのに主き、茱萸・葱・薑などを加えて作る

（茗苦楛。茗味甘苦。微寒。無毒。主瘰癧、利小便、去痰熱渴、令人少睡。秋採之。苦楛主下氣。消宿食。作茱萸、葱、薑等）

『新修本草』にあるように、薬味として茱萸や葱・生薑などの混ぜ物をするのはいわゆる薬用の茶であり、これは古くから行われていた用法である。ところがその用法は、『茶経』で「溝渠の間の棄て水になるだけ（斯溝渠間棄水耳）」と酷評された。では、陸羽が活躍した以降、薬用の茶は中国で消えてしまったのであろうか。

しかし薬味の混ぜ物をする茶は、『茶経』で批判された後も否定されることはなかったようである。たとえば明代の『本草彙精要』巻十八・木部の項においても、右に示した「作茱萸葱薑等」の文章がそのままの形で引用されている\*28。葱や生姜などの薬味は、単なる味付けではなく、体を温め、胃腸の働きを整える効果がある。健康を意識して茶を用いる場合には、相乗効果が期待されるものである。そのため混ぜ物をする茶は、嗜好品として美味しい味を追求した陸羽とは違う目的の飲み物として存在していたといえるであろう。

### 三―(三) 様々な茶の飲み方――桃源搗茶

陸羽の『茶経』は、後世まで大きな影響力をもつことになるが、『茶経』が示した手間のかかる厳密な茶の飲み方は、唐代においてさえ、必ずしも広く行われていたとはいえない。また、文字資料を残すことができるのは特定の階層の人々であるので、後世に資料として残されていなくとも、茶は目的や場面により各地でさまざまな飲み方をされていたと想像される。

たとえば一(二)では、茶樹(カメラリア・シネンシス)と紛らわしいものとして、採油用のアブラツバキ油茶(カメラリア・オレイフェラ)という植物があることを述べたが、中国湖南省西部の少数民族の間では、この油茶を用いた「打油茶」とよばれる用法が伝えられている\*29。「打油茶」は、カメラリア・シネンシスの茶葉と、カメラリア・オレイフェラの茶油の両方を用いるもので、喫茶というより濃厚なスープのようなものである。また近年は、中国で行われている、バターや牛乳などの乳製品を用いた喫茶についても報告されている\*30。

そして本節では、中国湖南省の桃源地方に伝えられる擂茶(れいちや)に注目したい\*31。これは本草書にみた用法と同じように、茶を単味で使うのではなく、菜、臛、葱、生薑などの薬味が加えられる。しかし『茶経』で批判されたような、「どんどん沸騰させて茶を煮出す(煮之百沸)」ものではなく、その代わりに、茶は擂鉢の中で胡麻などの薬味とともにすられて、粉末(抹茶)にされ、それにお湯を加えてかきまぜて飲むものである。

擂茶は飲料というより、飲用の茶と食べる茶の間のものであるが、桃源地方では古くから客をもてなす接待法としても伝えられ、現在は桃源擂茶の茶館も多く存在している。そしてこの擂茶の風習は、湖南省桃源地方だけでなく、客家の人々の間でも行われていることが報告されている\*32。桃源擂茶については、医薬書でその名が認識されていなくても、湖南省の宋代の資料に、馬將軍が体調不良の兵隊達に擂茶を飲ませたところ、すぐに体調が良くなり、風邪も治ったという薬用効果を発揮したことが記録されている\*33。

現在中国における茶の分類法として、六大茶(青茶、黒茶、緑茶、紅茶、白茶、黄茶)の分類があるが、これらはいずれも単味の茶を基本とした分類である。そして、混ぜ物をする古来の茶の飲み方を批判した陸羽の『茶経』だけを見ると、唐代以降は、古来の薬用を目的とした混ぜ物をする茶から、茶を単味で味わう嗜好品の茶へ移行したかのように思われる。

しかし文字資料が残されにくい階層の人々を含めてみると、茶は各地で様々な飲み方がされていたと思われ、薬用の茶は継続されていたといえる。

### 三一(四) 宋代の徽宗皇帝が関与した『聖濟総録』(一一一七年)と『大観茶論』

次に宋代についてみると、宋時代を代表する茶書に『大観茶論』があり、この資料はこれまで嗜好品の喫茶として扱われ

ている。しかし、本節一(二)の『中葯大辞典』の茶の異名のところでみた、北宋の『聖濟総録』(一一一七年)の「臘茶」の記載から、「薬用の茶は、そのまま嗜好品の茶でもあった」という状況が考えられる\*34。『大観茶論』と、宋代の医薬書『聖濟総録』は別個のものにみえる。しかし『大観茶論』という茶書を著したのも、『聖濟総録』の編纂を命じたのも徽宗皇帝(在位:一一一〇～一二二五)であり、その対象となる茶はどちらも「臘茶」ともばれる固形茶である(龍鳳団茶や龍鳳団餅も、蠟茶と呼ばれる固形茶である)\*35。

唐代の『茶経』は、薬味の混ぜ物をする茶の飲み方を否定した。しかし、医薬としての効用を意識した「薬用の茶」と、茶文化と密接な関係がある清涼飲料の「嗜好品の茶」の関係は、『茶経』のように相反するという場合ばかりではない。

宋代の徽宗皇帝が関与している医薬書の『聖濟総録』と茶書の『大観茶論』をみると、道教を深く信奉していた徽宗皇帝にとつては、まさに医食同源であり、少なくとも宋代においては、薬用の茶と嗜好品の喫茶は一体のものであったといえるのではないかと思われる\*36。後述するように、宋代に日本へ点茶法の茶を伝えたときれる栄西が著した『喫茶養生記』は、嗜好品の喫茶というよりも医薬書に近いが、その理由も、宋代の茶書と医薬書の関係から見いだすことができるのではないかと思われる\*37。

従来、日本では一般に「茶は薬用より始まった」と説明されている。

しかし『中葯大辞典』で明確に示されているように、中国薬学では、古来より茶葉は本質的に生薬(医薬)と認識されている。そのため、「薬用の茶」混ぜ物をして煮出す古来の茶」と理解し、「唐代に、薬用ではない茶が始められた」というのではなく、変わったのは茶の飲み方だけであって、「茶は薬用(医薬)である」という点は、古来より現在まで不変であるといえる。これまでの茶文化研究では、混ぜ物をする茶を否定した陸羽の『茶経』については広く知られている。しかし、宋代に徽宗皇帝が関与した茶書の『大観茶論』と医薬書の『聖濟総録』は、同じ茶を別の角度から論じたもので、医食同源として不可分の関係にあるといえる。

本節では、薬用の茶について考察した。

中国の医療現場で実用されている『中葯大辞典』（二〇〇六年）は、これまで日中の茶文化研究では引用されていない資料だが、ここに六〇〇八点ある生薬の一つとして「茶葉（茶叶）」が掲載されている。

『中葯大辞典』に列挙された茶葉の異名をみると、茶が古来より様々な名称で呼ばれていたことが確認できる。また『中葯大辞典』では、茶樹（カメリア・シネンシス）を原植物とするものには、茶葉の他に、実（茶子）や根（茶樹根）・花（茶花）も収載されており、たとえば茶の実（茶子）は、喘息様の咳に対して外用として粉末を鼻に吹き込むという用法などが示されている。

さらに『中葯大辞典』で「茶」の字で始まる生薬名をみると、「茶油、茶子心、茶子餅、茶子木花」があり、これは茶樹ではなく、採油用の油茶（カメリア・オレイフェラ、和名はアブラツバキ）を原植物とするものである。中国語ではツバキ科を「山茶科」と書くため、中国資料で「茶」の文字が使われていても、必ずしも茶樹に関するものとは限らないことに留意する必要がある。

次に、本草書（医薬書）にみる茶の初出について考えると、現在は一般に、唐代の『新修本草』（六五九年）の木部の項に「苦楸（クト）」の名で出ているのが初出とされている。しかし近年は岩間眞知子『茶の医薬史』（二〇〇九年）により、茶は『神農本草経』の注釈書である『神農本草経集注』（五〇〇年頃）に「茶茗」の名で確実に出ており、さらに後漢に成立した最古の薬書である『神農本草経』に、茶が「苦菜」の名で出ていると考えられるという見解が示されている。

そして、唐代に始まる嗜好品の茶と薬用の茶との関係を見ると、陸羽は『茶経』を著して美味しい茶の飲み方を追求した一方で、「葱・生姜・棗や橘の皮・茱萸・薄荷などを茶にまぜて、百沸（ぐらぐら煮立てる）」という茶の飲み方に対し、「このような茶のだし方は、溝渠の間の棄て水になるだけなのに、このような習俗が絶えない」と酷評している。しかし葱や生薑などの薬味を混ぜて煮出す飲み方は、初の勅撰医薬書である『新修本草』（六五九年）に記されており、その後も否定されることなく明代の『本草品彙精要』でも引用されている。

また、桃源播茶のように葱や生薑などの薬味を混ぜて用いる茶の活用法は中国で現在も行われており、たとえ文字で残されていなくとも、茶は地域や場面によって、さまざまな飲み方が行われていたといえる。

唐代の陸羽の『茶経』を参照し、嗜好品の喫茶の観点から薬用の茶をみると、薬用の茶は嗜好品の茶へ移行してしまったかのように思われる。ところが、薬用の茶という観点から中国における茶を見ると、混ぜ物をする薬用の茶は、唐代以降も変わらず使われ続けてられていた。

さらに『中葯大辞典』の茶の異名のところでみた、北宋時代の『聖濟総録』（一一一七年）の「臘茶」の記載から、宋代では、「薬用の茶は、そのまま嗜好品の茶でもあった」という状況であることを指摘した。『大観茶論』を著した徽宗皇帝は、同時に『聖濟総録』という医葯書の編纂を命じており、そこに医葯として登場する「蠟茶」は、『大観茶論』が論じる宮廷の点茶法に用いられた固形茶（龍鳳団茶や龍鳳団餅）の別称でもある。薬用の茶と嗜好品の茶の関係は、唐代の『茶経』のように薬味の混ぜ物をする薬用の茶を否定するという場合ばかりではなく、少なくとも宋代における喫茶は、薬用の茶と一体のものであったといえる。

これまでの茶文化研究では、茶は主に嗜好品として考察され、茶を医葯としてみる発想はほとんどなかった。しかし、二〇〇九年に岩間眞知子が提出された『茶の医葯史』は、古典資料から考察した、医葯としての茶の研究の嚆矢ともいえるもので、同書で日中の古来の医葯書が翻刻紹介され、本草書の原典に基づいた茶の検討が行いやすい環境となっている。

薬用の茶に関する研究は今後さらなる進展が期待され、薬用の茶と嗜好品の茶との関係も、根本から見直されることになるのではないかと思われる。

## 注

\*1 『中葯大辞典』第二版、江蘇新医学院編、上海科学技术出版社、二〇〇六年。『中葯大辞典』に「茶葉（茶叶）」が生葯として掲載されていることについては、二〇〇〇年に薬剤師（医学修士）の山田誠氏より『中葯大辞典』の初版（一九八八年）の資料提供とともに御教示いただいた。その後、『中葯大辞典』の第二版が出版されていることと、初版の日本語訳が『中葯大辞典』（小学館、一九九〇年）として発売されていることがわかり、医学用語や生葯の発音等を確認するために適宜参照した（第二版の日本語訳は、二〇一三年現在、まだ出版されていない）。

\*2 『日本薬局方』（厚生労働省で作製される医葯品の基準規格書）に相当するものとして、中国には『中華人民共和国葯典』（中国葯

典)がある。『日本薬局方』については当論文第一章第二節3参照)。国家薬典委員会編『中華人民共和国薬典』(中国医药科学出版社、二〇一〇年)は五年毎に改正されており、二〇一〇年版では西洋薬も含めた収載数は四六一五種で、このうち中薬(伝統的医薬品)は二一三六種であるが、ここに茶葉は含まれていない。一方日本では食品と医薬品が明確に区別され、茶は法律上の医薬品ではないので、当然ながら『日本薬局方』にも茶葉は掲載されていない。日本における薬事法上の規制については、後掲注16参照。

\*3 謝心範氏(漢方養生研究所)の御教示によると、『中華人民共和国薬典』は中国全土を対象とする公定書だが、国土が広い中国では、使用する生薬が地域によって異なる。そのため、医療現場で用いる実用書は地域ごとに製作されており、その中では上海市で作られている『中薬大辞典』が最も評価が高く、多く使われているという。

\*4 『中薬大辞典』小学館、一九九〇年、「茶葉」の条。

\*5 『爾雅』の積草篇に「茶」と「苦菜」があり、積木篇に「檟」と「苦茶」がある。

\*6 郭璞は卜占・五行・天文曆法に通ずるのみならず、古典にも造詣が深く、『爾雅』『方言』『山海経』に注したことで知られている。

\*7 岩間眞知子『茶の医薬史』思文閣出版、二〇〇九年。

\*8 陸羽『茶経』(『茶道古典全集』第一巻、淡交社、一九五六年)。諸説の中には布目潮風『中国喫茶茶文化史』(岩波現代文庫、二〇〇一年、七六〜八〇頁)のように、「檟、葑」を茶の一名とする陸羽の説は必ずしも信頼できないとする見解もある。

\*9 岩間眞知子『茶の医薬史』(前掲注7)。

\*10 「蠟茶」の発音は、当論文では『中薬大辞典』(日本語版)に記された発音「ロウチャ」を掲載した。しかし岩間眞知子「蠟(臘)茶について」(『茶の医薬史』前掲注7、二四八〜二四九頁)は、日本では「蠟茶」が「ラツチャ」と発音されていたと指摘している。

さらに岩間は、従来の茶文化研究では固形茶である「蠟茶」は日本には入ってこなかったと考えられていたが、「蠟(臘)茶」は鎌倉時代から薬として日本へ輸入されていたとする。「蠟(臘)茶」は、皇帝に献上されたような大きさの高級な物でばかりでなく、小さいものがラツチャ(蠟茶)とよばれて薬として使われていたという。岩間はその根拠として、室町中期成立の一条兼良『尺素往来』には、「ラツチャ(蠟茶)」が薬として重要であったことを示す文面があることと、日本に渡来したポルトガル人らが作った『日葡辞書』(一六〇三年)では、Rで始まる字の中に「Raccha(ラツチャ=蠟茶)」があり、「Raccha:中に茶(Cha)の入った、小さな塊のような薬」と説明されていることを指摘している。

\*二 布目潮風『中国喫茶茶文化史』（前掲注<sup>8</sup>、七三―七六頁）は、『茶経』の「一之飲」の文章から、「茶」の字が正式に認定されるのは、唐の開元二十三年（七三五）の『開元文字音義』であるとす。『茶経』の著作の頃（七六〇年頃）はまだ茶を示す字が統一されておらず、茶・椀などと書かれていたが、陸羽が『開元文字音義』に従って「茶」の字を採用し、それが定着したと考えられる。

\*三 吳悦氏（立教大学教授）の御教示によると、中国から日本へ伝来した語を音韻学からみると、それがもたらされた時代と地域により、その発音は大きく次の四つに分けられるという。1 吳音（四世紀、中国南北朝に揚子江下流から）2 漢音（五―七世紀、長安・洛陽など、中国北方から）3 唐宋音（浙江省など南方の方言）4 慣用音。

\*三 高橋忠彦「『広本節用集』にみる茶の異名について」『東京学芸大学紀要人文社会科学系Ⅰ第六十集』二〇〇九年。

\*四 『中薬大辞典』第二版（前掲注<sup>二</sup>）「茶膏」生薬番号三二二〇。

\*五 「油茶」という原植物名は、吳其濬の『植物名実図考、長編』（二八四八）から引用したもので、この和訳となる日本名は、「アブラツバキ」である（『中薬大辞典』前掲注<sup>五</sup>）。油茶は中国湖南省西部の少数民族の間で、「打油茶」という茶葉の利用法（茶油と茶葉の両方を用いる用法）が報告されている植物でもある。布目潮風『中国喫茶茶文化史』（前掲注<sup>8</sup>）二二―二三頁。

\*六 公益社団法人日本茶業中央会『新版 茶の機能』農山漁村文化協会、二〇一三年。以下に述べるように、日本では販売を目的とする場合には、茶の有効性を「薬効、効能」として述べることはできないので、現代の事象として述べる際には表現上の工夫が必要である。しかしこれはあくまでも法制度上の問題であり、日本でも臨床試験を通して「茶の機能」として茶の有効性が明らかにされている。

食品と医薬品の関係を見ると、中国では医食同源という考えが浸透している。一方日本の法制度では、食品と医薬品はそれぞれ食品衛生法と薬事法で別に規定される。そのため日本では、食品と医薬品のどちらか一つにみならずという決まりになっていて、茶は食品として扱われている。そして薬事法違反として処罰の対象となる場合だけ、茶は形式的に薬事法が規定する医薬品（無承認無許可医薬品）とみなされる。法律の条文ではないが、厚生労働省の都道府県知事宛通知である「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」（昭和四六年六月一日、薬発第四七六号）の平成二三年一月二十日改正（薬食発0120号一号）をみると、茶は「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト」（別添3）の中にあり、以下のように記されている。

（名称）チャ（他名等）アッサムチャ／プーアルチャ／フジチャ／リョクチャ（部位等）茎・葉・葉の精油・花（蕾を含む）。

すなわち茶は日本では、医薬品的効能効果を広告として標榜しなければ、食品として販売できる。しかし医薬品的効能効果を広告と

して標榜すると、無承認無許可医薬品となり、食品として販売できないものとされている。

\*17 特定機能食品は、医薬品ほどの効能がない食品機能を国が保証する制度で、二〇〇九年九月からは、消費者庁の所管となっている。現在は特定機能性食品として申請を行う茶の商品が増加しており、申請項目により、「体脂肪がつきにくい、コレステロールが高めの方に適する、食後の血糖値が気になる方に」などと表示することが認められている。

\*18 岩間眞知子『茶の医薬史』（前掲注）四頁参照。『神農本草経』の成立年代については諸説があり、江戸末期に本書を研究した森立之（一八〇七～八五）は秦（紀元前二二一～二〇六年）から前漢時代（紀元前二〇六年～八年）としたが、現在の研究では、川原秀城は後漢の前中期、赤堀昭は後漢中期以降、坂出祥伸氏は後漢後半としているという。

\*19 坂出祥伸『中国古代養生思想の総合的研究』平河出版社、一九八八年、五六九～五七一頁。道教と茶の関係については当論文第三章第三節参照。

\*20 岩間眞知子『神農本草経』の茶について―森立之『本草経考注』「苦菜」翻刻・訓読・注―『野村美術館研究紀要』第十九号、二〇一〇年、一二六頁。関剣平『文化伝播視野下的茶文化研究』中国農業出版社、二〇〇九年、二〇頁。

\*21 岩間眞知子『茶の医薬史』（前掲注）三～二二頁。二〇一～二二六頁。布目潮瀨『中国喫茶文化史』岩波現代文庫、二〇〇一年、四二頁。林乾良・陳小憶『中国茶寮』第二版、中国農業出版社、二〇〇六年、三四頁。

\*22 岩間眞知子『茶の医薬史』（前掲注）三〇二頁。陶弘景『神農本草経集注』における「苦菜」の項の記述は次の通りである「苦菜。一名茶草。一名選。味苦寒。生川谷。治五臟邪氣。厭穀。胃脾。久服安心益氣。聡察少臥。輕身耐老」。

\*23 改訂により、必ずしも内容が改善されるとは限らないことを示す一例といえようか。『中葯大辞典』は、初版では「効用主治」の項の筆頭に『本草経集注』…（主）好眠」が挙げられており、陶弘景の『本草経集注』に述べた見解は茶に関するもの、として扱われていた。ところが第二版ではこれが削除され、その代わりに宋代の『太平御覧』からの引用として、『神農食経』の記述が掲載された。

布目潮瀨『中国の茶書』平凡社、一九七八年、九～一一頁。

\*24 高橋忠彦「中国の喫茶の重層性」『アジアの茶文化研究』（アジア遊学八八号）二〇〇六年、勉誠出版、九六頁。水上和則『茶文化史にそつた中国茶碗の考古学』勉誠出版、二〇〇九年、一二六頁。

- \*25 『茶経』については当論文第一章第二節1参照。
- \*26 布目潮颯『中国喫茶文化史』（前掲注8）一七八頁。
- \*27 岩間眞知子『茶の医薬史』（前掲注9）三二二～三二三頁。
- \*28 岩間眞知子『茶の医薬史』（前掲注9）三五三頁。
- \*29 布目潮颯『中国喫茶文化史』（前掲注8）。
- \*30 祁玫（チイ メイ）「中国宋代の酥乳茶―文人達の茶詩を通して」『女性研究者による茶文化研究論文集』二〇一三年、茶文化研究発表会実行委員会、一四七～一六三頁。
- \*31 布目潮颯『中国喫茶文化史』（前掲注8）。
- \*32 薛翹・劉劉峰「客家播茶源流考」『茶道学大系』第七卷、淡交社、二〇〇〇年。
- \*33 陳裕雯『日中茶文化の比較について―湖南省の桃源播茶を中心に』武蔵野学院大学大学院博士前期課程論文、二〇一三年。桃源県地方県志編集委員会『桃源県志』湖南出版社、一九九五年。
- \*34 一（二）で示したように、『中葯大辞典』の「茶葉」の条の「異名」の項に、⑤臘茶（ロウチャ）『聖濟総録』が出ている。「臘茶」が、福建省の点茶に使われた高級な固形茶の呼称であることについては、岩間眞知子「蠟（臘）茶について」（前掲注10）により知ることができる。『大観茶論』については、当論文第一章第二節1参照。
- \*35 岩間眞知子「蠟（臘）茶について」（前掲注10）。
- \*36 『喫茶養生記』については、当論文第一章第二節2参照。

## 第二節 中国から日本へ請来された三種の喫茶法

中国南部が原産の茶は、唐代にようやく中国北部にまで広がり、嗜好品としての喫茶が世俗に浸透した。そして中国では、唐代だけでなく、宋代と明代においても新たな喫茶法が考案され、日本へも伝えられた\*<sup>1</sup>。唐代・宋代・明代に考案された典型的な茶の飲み方を、当論文では三種の喫茶法とよぶことにする。

本節では、唐代とそれ以降に始まる嗜好品としての茶を取りあげ、中国から日本へ伝えられた喫茶法とその展開について、以下の三部に分けて考察する。

- 1 唐代・宋代・明代における中国での喫茶の状況
- 2 日本へ請来された三種の喫茶法とその展開
- 3 三種の喫茶法の呼称について

すなわち、1で中国での喫茶の状況、2で日本の状況を概観し、日中で「煎茶」の語義が異なる状況とその背景について考察する。そして3では、2で考察した「煎茶」の語に代表されるように、日中で主要な喫茶用語の語義が異なるため、三種の喫茶法の呼称に問題が存在することを確認する。そしてその呼称の問題の改善策について考察し、一つの提案を行うことにする。

唐代に考案された茶の飲み方は、中国喫茶研究で「煎茶法」とよばれているもので、「鍋にお湯を沸かし、茶の粉末をいれて煮出す（煎じる）」という方法である。これが古来の薬用の茶と違うのは、薬味を混ぜない単味の飲料であることである（入れるとしても塩だけで、後には塩も入れなくなった）。しかしこの唐代の喫茶法は、明代に製茶法が発展したことにより、わざわざ煮出さなくても味が出て飲めるようになったために、現在は中国や日本では行われていないとされる。

次に宋代に考案されたのは、中国喫茶研究で「点茶法」といわれているもの（日本の従来説でいう「抹茶法」）で、「茶碗に抹茶を入れ、お湯を注ぎ、茶筌などでかき混ぜて飲む」というものである。これは日本の茶の湯で行われている喫茶法だが、東アジア全体の喫茶文化から見るとならばきわめて特殊な方法といえるものである\*<sup>2</sup>。

一方、現在世界各地で広く行われているのは、「葉茶をお湯に浸して、その抽出液を飲む」という「泡茶法」（日本の従来

説でいう「煎茶法」で、これは明代に始まる喫茶法である。

これまでの研究状況をみると、従来の日本における茶文化研究は、中国の茶文化についてみる場合も、茶の湯の視点で考察されてきたとされる\*<sup>3</sup>。しかし昨今は、中国喫茶の実態そのものを明らかにしようとする研究がさかんになっている。

また日本の茶文化についても、茶の湯が始まる以前の茶に関する研究、茶そのものについての研究(茶種、栽培法、製茶法)、日本でいういわゆる煎茶(煎茶道、淹茶)の研究など幅広い分野を対象とした学際的な研究がみられる。

しかしながら、日中における関心事の違いや、重要な喫茶用語(煎茶など)の語義が日中で異なるために混乱が生じやすく、見直しが必要であるはずの従来の説明が継続され、その一方で、新たな研究成果が従来の研究に反映されにくいという状況にある。そのためこれらの新たな研究成果を取り入れて、特に日中茶文化の接点となる部分に注目し、中国から日本へ伝えられた喫茶を見つめ直すことが必要であると思われる。

## 注

\*1 高橋忠彦「喫茶文化からみた五山文化」(特定領域研究「東アジア海域文化」重点項目研究「東アジアの視点から見た五山文化」シンポジウム配布資料、二〇〇九年三月七日、東京学芸大学)。高橋忠彦「茶文化の歴史と重層性」『アジアの茶文化研究』アジア遊学八八号、勉誠出版、二〇〇六年。

\*2 根津宗伸「大鑑清規と五山文化における喫茶の形態」(『長野県立歴史館研究紀要第九号』二〇〇三年、三二―三三頁)は、中世日本の喫茶研究について、「室町時代後期以降の侘茶につながる、葉茶を蒸し製茶して、点茶法で喫するという、東アジア全体の喫茶文化から見るとならばきわめて特殊な喫茶法」が研究の中心であったとする。

\*3 高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」『茶道学大系七 東洋の茶』淡交社、二〇〇〇年、六頁)は、「日本人は、日本の茶文化を見慣れた目から、中国の茶を推測するという傾向を持たざるを得なかった」とみる。また根津宗伸「大鑑清規における喫茶と喫湯」『信濃』第六三巻第一二号通巻第七四三号、二〇一二年)では、従来の中世喫茶史研究について、「長年にわたって茶が末茶であることを前提にし、侘び茶の起源を探究することに熱心であった。そこには地域史的観点の入り込む余地は全くなかったといつてよからう」と言及されている。

## 第二節 中国から日本へ請来された三種の喫茶法

### 1 唐・宋・明代における中国での喫茶の状況

#### 一、中国唐代に始まる喫茶と茶文化

茶を示す古来の名称をみると、「苦茶、苦楸」のように「苦」の字がつけられており、茶は当初は苦かったものと思われ、薬用として薬味と混ぜて一緒に煮られていた。中国南部が原産の茶は、唐代によく中国北部まで広まり、混ぜ物をしない茶だけの単味の飲料として広まる。唐代に茶が日常的な飲み物となるとともに、税金の対象となる嗜好品として広まり、特殊な清涼飲料となっていた様子についてみることにする\*1。

#### 一(一) 『封氏見聞録』

玄宗皇帝の天宝年間（七四二～五六年）の頃に大学生だった封演（生没年不詳）が残した『封氏見聞記』の巻六に、「飲茶」と題した文章があり、唐の首都長安にまで飲茶の風習が浸透したことが示されている\*2。

南人は好んでこれを飲むが、北人は初め多くの人は好まなかった。開元（七二三～七四一年）の時に泰山の靈巖寺に降魔師がいて、大いに禅を興した。禅を学ぶには寝ずに務めをし、また夕食を取らないが、茶を飲むことは許されていた。そのため人々は自ら懷中に挟み、いたるところで茶を煮て飲んだ。ここより転じて（一般の人々も）倣うようになり、ついには風俗となった（南人好飲之、北人初不多飲、開元中、泰山靈巖寺有降魔師、大興禅教、学禅、務於不寝、又不夕食、皆許其飲茶、人自懷挟、到处煮飲、從此転相倣効、遂成風俗）<sup>1</sup>。封演は、茶が陸羽の功績により大いに流行し、茶を飲まない者はいないほどであったことを、次のように伝えている。

楚の人である陸鴻漸（＝陸羽）は、茶の論を書いて茶の効能や煎茶、炙茶の法を説き、茶具二十四事を造り、都統籠に貯えた。遠くの人も近くの人も敬慕し、好事者は家に一副を藏した。常伯熊という者があって、鴻漸の論を潤色

して広めたので、茶の道が大いに流行し、王公から朝士まで飲まない者はいなくなった（楚人陸鴻漸為茶論、説茶之功效并煎茶炙茶之法、造茶具二十四事、以都統寵貯之、遠近傾慕、好事者藏一副、有常伯熊者、又因鴻漸之論広潤色之、於之茶道大行、王公朝士無不飲者）\*3

このように『封氏見聞記』の記述から、中唐の開元時代に喫茶の風習が中国北部まで伝わって大いに流行したこと、そして茶の流行は陸羽の功績が大きかったことが確認できる。

## 一（二） 陸羽の『茶経』

中国における嗜好品としての茶文化は、陸羽が『茶経』を著して茶に関する基本的な考え方を整理したことにより、その理論的基礎が確立したとされる\*4。

『茶経』は茶に関する基本的な知識とその応用まで説くもので、その構成は三卷一〇章からなる。

卷上…一之源（茶のおこり）、二之具（茶を造る道具）、三之造（茶の造り方）

卷中…四之器（茶器について）

卷下…五之煮（茶の煮方）、六之飲（茶の飲み方）、七之事（茶の記事）、八（茶の産地）

九之略（茶の略式）、十之図（茶の図）

このように『茶経』では、茶の性質・効用から、製茶法と製茶器具、飲茶用の茶器、茶の煮たて方、水についての留意点、茶の飲み方だけでなく、茶に関する前代からの文献、唐代の主な茶の産地などが系統的に記されている。

『茶経』を通して茶文化の形成に貢献した陸羽は、茶神とされることもあったようで、唐代の李肇の『唐国史補』には、江南駅の茶庫では陸羽が茶神として祀られていたことが記されている\*5。また唐代の趙璘の『因話録』では、商人が陸羽の像を拵えて、あたかも灌仏会の時の釈尊のように、陸羽の像の頭に甘茶をかけて、茶がよく売れるように祈ったことを伝えている\*6。

さらにこの風習は宋代まで伝えられていたようで、太平興国二年（九七七）三年（九七八）に編纂された『太平広記』の「大唐伝載」では、「鴻漸（＝陸羽）を茶神として祀る像をつくり、茶が売れると茶を供え、茶が売れないと釜の湯をそそ

いだ（今為鴻漸形者。因目為茶神。有交易則茶祭之。無以釜湯沃之）」という話がある\*1。

茶の売れ行き不振だった時の陸羽像は、茶を供えるかわりにお湯をかけられていたというのは少々気の毒だが、この話は商人の風習として興味深いものがある。

### 一(三) 盧同の「茶歌」

『茶経』の成立から四十年ほど後に、盧同（ろどう…七七五？～八三五）が「走筆謝孟諫議寄新茶」と題する一篇の詩を作った。これは孟諫議もうかんぎ大夫から新茶が贈られたことに対し、その御礼の気持ちを詠じた全三十九句にわたる詩であるが、盧同はこの中で七碗も茶をのみ、その一杯一杯を味わい、その意義と効用を詠じている\*2。

「走筆謝孟諫議寄新茶」のうち、「七碗」に触れている部分は以下の通りである（傍点筆者）。玉川は盧同の雅号である。

走筆謝孟諫議寄新茶

一、碗喉吻潤

二、脇破孤悶

三、碗搜枯腸 唯有文字五千卷

四、碗發輕汗 平生不平事 尽向毛孔散

五、碗肌骨清

六、碗通仙靈

七、碗不得也

唯覺兩脇習習清風生 蓬萊山在何處 玉川子 乘此清風欲歸去

この盧同の一篇の詩は、喫茶によって得られる仙人のような理想的境地をあらわしたものとして、後世に「茶歌」とよばれ、「盧同の七碗」として、中国ばかりか日本でも親しまれている\*3。

## 一 (四) 茶文化の精神性と三種の喫茶法の関係

### (1) 唐代の茶詩

唐代茶文化の基盤を作った陸羽と盧同は、その後、「陸盧」あるいは「盧陸」とも併称され、宋代や明代を越えて現代に至るまで、茶文化の象徴的存在となる。

中国の喫茶文化がめざましく興隆したのは、中唐に相当する建中年間（七八〇～七八四年）で、中国で最初の茶税が設けられたのは七八二年であるが、建中年間に茶が急速に興隆した様子は、今日残っている唐代の茶詩からもその影響が確認できるといえる。たとえば、七六二年に亡くなった李白と七七〇年に亡くなった杜甫は、飲茶に関する詩は一首ずつしか残していない。それに対し、建中年間あるいはそれ以後に活躍した白楽天（七七二～八六四）や皮日休（ひじつきゅう…八三〇代～八八三）などは、内容豊かな茶詩を大量に残しており、明らかな違いがみられるという\*10。

皮日休の「茶中雜詠」と題された五言詩十首とその序文を訳注された高橋忠彦は、ここで『茶経』が高く評価されていることを指摘し、次のように言及している\*11。

（皮日休の言葉は）むしろ『茶経』という文献で示された陸羽の茶文化を、詩の世界に適応させ、さらに道教的なイメージや、各種の典故を付加しながら、茶文化を文人文化に近づけていったというべきであろう。それを茶詩の成熟と呼ぶこともできよう。この流れは宋代に至って顕著になり、茶は確実に文人文化の重要な一部となる。皮陸（皮日休と陸龜蒙）の茶詩は、その方向を示したものと位置づけることができる。

### (2) 宋代の茶詩

宋代の梅堯臣（ばいぎょうしん…一〇〇二～六七）や歐陽修（おうようしゅう…一〇〇七～七二）の茶詩では、一貫して、宋代に興隆した点茶法が用いられている\*12。梅堯臣と歐陽修は、点茶法を述べた茶書『茶録』を著した蔡襄（一〇一二～六七）と交友があった人物である\*13。蔡襄は「北苑十詠」以外にみるべき茶詩を残していないのとは対照的に、梅堯臣と歐陽修の両者は、茶を文人生活の重要な要素として多くの詩に読み込んでいる。そしてその中には、唐代の茶の古典を読み込んだものも散見される。

ところが同じ宋代でも、それより一世代あとに活躍した蘇軾（そしょく…一〇三六―一一〇一）は、「試飲煎茶」や「汲江煎茶」と題する詩を作っている。そして従来は一般に、宋代なので点茶法と理解されていた。しかし高橋忠彦は、「試飲煎茶」や「汲江煎茶」は宋代に新興した点茶ではなく、文字通りに煎茶（煮茶）だとする。すなわち蘇軾・蘇轍の兄弟は、煎茶文化のさかんな四川の出身で、新興の点茶と旧来の煎茶を相対的にみていたとして、次のように述べている\*14。

『試飲煎茶』は一貫して煎茶を詠んでおり、蘇軾の嗜好がよく現れている。晩年の『汲江煎茶』は雰囲気こそ異なるが、彼が煎茶を愛しつづけたことを示す。（中略）実際に当時の四川に煎茶文化がどのような形で根付いていたかを知るすべはないが、蘇軾・蘇轍兄弟の貴重な証言を信ずるならば、宋代の点茶文化の興隆も、煎茶を消し去らなかつたことは確実である。

このように受け継がれた煎茶文化が、後の泡茶文化を生み出していくものと推測される。そして蘇軾兄弟の価値体系では、点茶が、宮廷的（あるいは寺院的）で、贅沢で、細かな技術にうるさいが、見栄えのよいもの。煎茶は、民衆的で、質素で、生活の中で気楽に味わうもの、さらには時には生薑や塩を混ぜてにるもの、という対立が存在したように見える。その上で、どちらを選び取るかといえ、伝統的な隠遁のあり方、また文人らしさからいえば、いうまでもなく後者であろう。」

そして蘇軾は詩の中で陸羽や盧同（玉川子）をあげ、名水の慧山泉、名茶としての陽羨・建溪・武夷茶などを称揚し、清風や蟹眼・魚眼のような雅語など、茶の精神を示すと思われるキーワードを用いている\*15。

このように宋代の詩に詠まれているのは、点茶法とは限らず、点茶の場合と煎茶（煮茶）の場合があるが、一般に唐代からの古典的表現が多く使われており、陸羽や盧同を古典としてあげるといふ伝統は明代にも受け継がれていく。

### (3) 明代の茶詩

明代に徐渭（じょい…一五二一―九三）が著した『煎茶七類』は、盧同が著していたものを改訂したという体裁をとっている。しかしこれは明代の泡茶法の喫茶の概要を述べるものであり、『煎茶七類』の元著者が盧同だというのは、明らかに仮託であるという。ここで唐代の盧同の名が挙げられていることから、改めて盧同の影響力の大きさを感ずることができ

\*16。なお「煎茶七類」は明代の泡茶法を示しているといっても、急須を使う方法ではなく、碗に直接茶葉を入れ、そこに湯を注ぐ方法が示されているという点で珍しい資料とされる。

以上、茶文化の精神性と三種の喫茶法の関係について概観した。三種の喫茶法は、唐代・宋代・明代において、栽培法や製茶法の進展により新しい茶が生まれ、その茶を美味しく飲むための新しい喫茶法が考案されたものである。ただし、唐代に始まる煎じ茶（煮茶）は宋代にも並行して行われており、唐代と明代の喫茶法は連続性がみられるものである。

そして中国の茶文化を支える精神性をみると、唐代以降に新たな崇拜対象が登場するというのではなく、唐代に茶文化の基盤を作った陸羽と盧同の思想が古典として語り継がれ、今日まで茶文化の支柱となっているといえる。

## 二、中国喫茶資料にみる喫茶

唐代・宋代・明代に考案された三種の喫茶法は、日本の従来説では、茶の形態をもとに、次のようによばれている\*17。

従来説… ①唐代Ⅱ団茶法、②宋代Ⅱ抹茶法、③明代Ⅱ煎茶法

この従来説の呼称は、日本で体験した茶文化の視点で考えられたもので、茶の湯で行われている宋代の喫茶を「抹茶」、日本でいう葉茶（煎茶）を使うのは「煎茶」とし、唐代の茶は「団茶」（固形茶）を使うもの、と考えるものである。

しかしこれから示すように、この従来説の呼称は日中の喫茶の実態を適切に表していないため、現在は中国の喫茶資料を研究されている高橋忠彦により、操作法をもとにした次の訂正説が提唱されている\*18。

訂正説… ①唐代Ⅱ煎茶法、②宋代Ⅱ点茶法、③明代Ⅱ泡茶法

このように三種の喫茶法の呼称は紛らわしいが、当論文では、第二節の1と2では基本的に訂正説の呼称を用いることにする。そしてこの呼称の問題は、第二節の3で「三種の喫茶法の呼称について」の項目を設けて改めて検討する。

### 二（一） 唐代の煎茶

#### (1) 『茶経』が示す喫茶法

陸羽の『茶経』（七八〇年）では、陸羽が考えた理想的な喫茶法が記されるが、「二之具」で固形茶（団茶）の製茶法が示され、「五之煮」でその固形茶を粗い茶末にして煮出す方法が述べられている\*19。「二之具」に示された、固形茶の製茶法の概要を示すと、次の手順で行われている。

- ① 採 茶の葉を摘む
- ② 蒸 葉を蒸す
- ③ 搗 臼と杵で搗き、葉をつぶす
- ④ 拍 木型に入れて一定の形に整える（円形、方形、花形など）
- ⑤ 焙 串にさして炙って乾燥させる
- ⑥ 穿 成形された固形茶（真ん中に穴が開いている）を、ひもを通して保存

「五之煮」で示された、固形茶を粗い茶末にして煮出す方法の概要は、以下の通りである。

- ① 炙 固形茶を火にかざして、表面がふくれるまで炙る
- ② 碾 やげん（薬研）で挽く ― 茶末にする
- ③ 羅 ふるい（篩、羅合）にかける
- ④ 煮 釜で茶の粉を煮る（小さな泡が湧いたら塩を入れる。泡が連なったら茶の粉を入れる）
- ⑤ 育 茶の粉を入れ、茶の花を育てる（沸騰したら湯の温度を下げ、表面に花が浮くのを待つ）
- ⑥ 飲 茶碗に移して飲む

このように陸羽は、固形茶（団茶）の製茶法と、固形茶を粗い茶末にして煮出す方法を示す。そして美味しい茶にするために、単にぐつぐつ煮るのではなく、湯の沸騰のさせ方や、茶末を入れるタイミングなどを細かく規定している。

『茶経』では固形茶（団茶）にして保存するが、それを飲む時には、固形茶を炙ってから、やげん（薬研）で挽いて粉末にしたものが用いられている。ただし宋代の点茶法と比べると、粉末の粒子が粗いので、煮出した後は「茶カス」が沈む。『茶経』の「四之器」には「滓方（しほう）」という茶カス入れも茶道具に含まれている。そのため、茶カスが取り除かれて出来上がる茶液は、透明に近いものと思われる。

## (2) 唐代における喫茶の実態

『茶経』は後世に大きな影響を与えたが、『茶経』で示されている「陸羽が理想と考えた方法」と、「唐代の喫茶法の特徴は何か」という問題は区別して考える必要がある。陸羽が提唱した緻密な茶の飲み方が一般に行われていたのではなく、茶は、各地でさまざまな飲み方をされていたと思われるからである。

たとえば前項でみたように、『茶経』の「五之煮」では固形茶を使う方法が示されているが、中国の江南地方（浙江省、江蘇省など）のように茶樹が近くにある場合は、唐代の頃から固形茶（団茶、cake tea）ではなく葉茶（leaf tea）が用いられていたことが知られている。その方が簡便で、わざわざ固形茶に成形する必要はないからである。

また『茶経』の記述をみても、「二之具」で固形茶を理想的な方法として述べながら、その一方で、茶には「粗茶・散茶・末茶・餅茶」という四種のものがあるとしている。このうち「餅茶」は固形茶（団茶）のことで、「散茶」は葉茶のことである。また「粗茶」や「末茶」のように、はじめから粗い粉末の状態で売られている下等な茶もあつたことがわかる。このように『茶経』の本文からも、当時陸羽が理想とした方法とは異なる方法も行われていたことが読み取れる。

### (3) 唐代における喫茶の特徴― 固形茶（団茶）であることではなく、粉末にして煎じること

以上のことから、唐代に成立した喫茶の特徴は、「鍋で湯を沸かし、茶の粉末を湯の中に入れて、煎じる（煮出す）もの」ということができる。一方、粉末にする前の茶の形態は、固形茶（cake tea）の場合もあれば、葉茶（leaf tea）の場合もある。そして『茶経』の「五之煮」で示されているように、固形茶を使う場合でも、飲む時には固形茶を粉末にしてから煮出していた。

なお、唐代の煎茶法（Ⅱ煮出す茶）は、宋代に点茶法が成立すると消えてしまうのではなく、並行して続いている。これは煎じた茶（煮茶）を詠んだものとされる。また南宋期に書かれた資料には、煎茶法（Ⅱ煮茶）と点茶法の優越を比較する文章も残されており、点茶法の旗色が次第に悪くなるということが確認できるといふ\*20。

現在、茶を煮出す煎茶法（＝煮茶）は日本や中国では行われていないが、これは製茶法の進展により、煮出さなくても味や香りがより楽しめる明代の喫茶法へと変化したからで、いわば発展的に消滅したものと考えられる\*21。

## 二一（二） 宋代の点茶法

### （1）点茶法とは

点茶法とは、「茶碗に粉末にした茶（抹茶）を入れ、そこにお湯を注いで、茶筴などでかき混ぜて、その茶液を全部飲む」というものである。その萌芽は中国では唐末・五代からみられ、北宋時代に興隆した。そして点茶法は南宋時代に日本に伝えられ、のちに茶の湯へと展開した。「点」は中国語で、注ぐという意味である。

ところで点茶法で使われた茶の保存時（抹茶にする前）の形状をみると、中国宋代の茶書と日本の茶書では様子が違っている。中国の茶書に記されているのは、「片茶」とよばれる高級な固形茶（cake tea）で、「固形茶を抹茶にして使う点茶法」ある。それに対し、南宋時代に日本に伝えられたのは、栄西の『喫茶養生記』（一二二一年）にもあるように、「葉茶を抹茶にして使う点茶法」である。「葉茶の抹茶」は、実際には中国では広く行われていたと考えられるものの、中国喫茶資料としては、ほとんど見られないという（宋代の固形茶については第二章第一節、栄西については第一章第二節（三）、（3）の項で後述する）。

### （2）『茶録』や『大観茶論』が示す福建団茶と、葉茶

宋代の代表的な茶書は、北宋時代の蔡襄の『茶録』（一〇五一年）と徽宗皇帝の『大観茶論』（一一〇七年頃）だが、これらの茶書で使われているのは、福建省建溪で造られた高級な固形茶（cake tea）である。龍の刻印があることから、龍団茶あるいは龍鳳餅団ともよばれる。このような福建産の団茶は、蠟茶（ろうちや）ともよばれた<sup>22</sup>。蠟茶は、茶を点てた時に、湯の面が蠟を溶かしたように滑らかになるという。南宋の程大昌の『演繁露』続集・巻五では次のように記される\*23。

建茶を蠟茶と名づくるは、其の乳の湯面に乳びて、溶蠟と相似たる為の故に、蠟面茶と名づくなり（建茶名蠟茶。為其乳泛湯面。與溶蠟相似。故名蠟面茶也）。

一方、葉茶 (Leaf tea) は、北宋のはじめ頃はさげすまれて「草茶」と称されていた。たとえば北宋の李新撰の『跨鼈集 (こうこうしゅう)』には、「夫れ臘茶の直は草茶に数十倍す (夫蠟茶之直数十倍於草茶)」とあり、臘茶とよばれる固形茶の値段は、草茶 (葉茶) の数十倍の高値だったことを伝えている。

しかしその後、現在の浙江省で作られた日鑄茶 (にっちゅうちゃ) や福建省東北部で作られた双井茶 (そうせいちゃ) などの葉茶が、高級茶として名をなしてくるようになってくる。これは若い芽を用いた高級な葉茶で、挽くと白い色の茶末となり、白い色合いと甘みを特徴とするものである。

このように『茶録』や『大觀茶論』にみられるのは、固形茶を粉末にして点茶する方法であったが、次第に双井茶のような高級な葉茶も使われるようになっていく。なお高橋忠彦によると、日鑄茶や双井茶は、必ずしも点茶用とは限らず、煎茶法 (煮茶) で飲まれた可能性もあるという。すなわち宋代には、団茶でも葉茶でも、上等なものであれば粉にして点茶法とし、そうでないものは煮出して飲んでいたと考えられている\*24。

### (3) 黄庭堅書簡にみる双井茶 (葉茶) の点茶

日本に伝えられた「葉茶を抹茶にして使う」という点茶法は、中国の茶書には見られないとされる。しかし高橋忠彦は、茶書ではないが、北宋の詩人である黄庭堅 (こうていけん…一〇四五―一一〇五) の書簡の中に、双井茶 (葉茶) を用いた点茶法の喫茶を論じているものがあることを指摘している\*25。

黄庭堅が記す点茶法は、蔡襄の『茶録』と類似点が多いが、最大の違いは、これが葉茶であるために、薬研 (やげん) ではなく磑 (うす臼) をひいて粉にしている点である。その記載があるのは、「王子厚に答える書」における第二書簡と第三書簡で、まず第二書簡では、双井茶を粉末にする方法を次のように述べている。

石磑 (いしうす) をよく洗って日に乾かし、うすを不断に回しながら、少しづつ葉茶をひいていく。小麦粉が羅 (ふるい) から飛び散るように、微細な粉末が得られればよい (可精洗石磑、晒乾、頻転少下茶臼、如飛羅麵乃善)。

そして第三書簡では、葉茶を抹茶にして点茶法で飲む方法が記される。

双井茶の飲み方としては、蘆布で茶巾を作り、厚手の盞 (さん…茶碗のこと) を包み、その中に茶葉を入れ、手で

葉をそろえるように動かし、白毛を完全にふるい去り、茶の種子も選んで取り去り、それから磗(うす)でひく。そうすれば、茶の色も味も優れたものとなる。湯を点ずるときは、湯瓶を洗い、甘冷な泉水を入れて火にかけて熱し、盤と盞には湯をかけて温めておく。湯が沸いたらすぐに点ずる(双井法当以蘆布作巾、裏厚埴盞一隻、置茶其中、每用手頓之、尽篩去白毛、並管去茶子、乃豈之、即茶色味皆勝也、点時淨濯瓶、注甘冷泉熟火、煮判熾令熱、湯才沸則点)。

このように「葉茶を抹茶にして使う」点茶法の記述は、中国の茶書には見られないが、黄庭堅の書簡で確認されている。

#### (4)茶筴の登場

ところで点茶法では、はじめから茶筴があつたのではなく、北宋の蔡襄が『茶録』を著した頃は、茶筴ではなく、匙でかき混ぜていた。『茶録』の「茶匙」の項目には次のように記されている。

茶匙は、重くなければならない。撃払に威力があるからである。黄金でできたものが上等で、世間では銀や鉄で作っている。竹のものは軽すぎ、建安の茶には使わない(茶匙 茶匙要重撃払有力。黄金为上。人間以銀鉄為之。竹者軽。建茶不取)。

しかしそれから約五十年後に著された徽宗皇帝の『大観茶論』になると、「茶匙」と入れ替わるように「筴(茶筴)」の項目が登場する\*29。『大観茶論』の「筴」の項には、以下のように記されている。

茶筴は筋竹の老いたので作る。身は厚くて重く、筴は疏(あら)くて勁(つよ)いのがよい。筴の本は壮(ふと)く、末は眇(ほそ)くなければならない。そして劍脊状にすべきである。それというのも、身が厚く重いと、操るときに力が入って運用(つか)いやしく、筴が疎くて勁く劍脊のようであれば、撃拂が過ぎても浮沫(あわ)が生じないからである(茶筴宋以筋竹老者為之。身欲厚重。筴欲疏勁。本欲壮。而末必眇。當劍脊(瘦之状蓋身厚重則操之有力而易于運用筴疎勁如劍)。則撃拂雖過而浮沫不生)。

このように、茶をかき混ぜる道具としての竹は、『茶録』の場合は「茶匙」として登場していたので、「黄金が最高で、竹は軽すぎるので福建の茶では使わない」とされた。しかし『大観茶論』に登場する竹は、いわば茶筴に変身した竹の加工

品で、これがかき混ぜる道具として使われるようになる。

ただしこの時代の茶筥は、南宋の咸淳五年（一一六九）に審安老人が著した『茶具図贊』に描かれているように、ササラ状の茶筥で、現在日本の茶の湯で使われているものとは形状が異なる\*27。

#### (5) 中国における点茶法終焉の背景

点茶法の喫茶は、北宋時代に時の徽宗皇帝が自ら『大觀茶論』を著すほどに興隆したが、明代になると点茶法の喫茶は廃れてしまい、泡茶法（従来説でいう煎茶法）ばかりとなる。

中国で点茶法が完全に廃れた理由は、①南宋時代になると、固形茶よりも葉茶の点茶が人気となった。②製茶法の発達により、葉茶をわざわざ粉末にしなくても、葉茶をお湯に浸すだけで簡単に茶が飲める泡茶法が主流になった、という状況に加え、新たに明の皇帝となった朱元璋（一三二八〜九八）が龍団茶（福建団茶）の製造禁止令を出したことが、点茶法の終焉を決定的にしたと考えられる。

朱元璋は洪部二十四年（一三九一）九月に、「茶戸の採製した建寧茶（福建省）を碾揉して大小の龍団をなすことを禁ずる」（『大政記』）として、贅沢で高級な片茶（龍団茶）の製造を法令により禁止した。明の沈徳符撰『野狩編補遺』によると、龍団茶の生産は重労働のため禁止し、その原料となっていた高級な芽茶は、固形茶にしないで、そのまま寄進するように指示されたという（「上以重勞民力、能造龍団、惟採茶芽以進」）\*28。そしてこれを機に、当時まだ龍団（固形茶）を使って点茶をしていた宮中でも、「お湯に浸して飲む」という泡茶法へと移行した。

点茶法と泡茶法では、使用する茶具が大きく異なる。泡茶法では、たとえ急須がなくても、湯呑みに直接茶とお湯を入れると何とか茶が飲める。それに対し点茶法では、最低限でも、茶を微細な粉末にするための道具（葉研か石臼）と茶筥が必要である。しかし皇帝命令により龍団茶が作られなくなると点茶法が顧みられなくなると、それに必要な道具も作られなくなり、点茶法は中国で完全に廃れることになったといえる\*29。

それに対し日本では、点茶法の喫茶は、先進の舶来文化として十二世紀中頃に請来され、十六世紀に茶の湯へと発展することになる。

## 二一(三) 明代の泡茶法

明代に始まる泡茶法は、「葉茶をお湯に浸し、その抽出液を飲む」というものである。「泡」は中国語で、(湯などに)浸すという意味である。なお日本の従来説では泡茶法のことを「煎茶法」とよんでいる。また「淹茶法」ともよばれる\*30。

茶葉を湯に浸す時には、一般に茶壺(急須、ティーポット)が使われるが、徐渭(じょい…一五二三―九一)の『煎茶七類』のように、中国では、直接茶碗(茶杯)に葉茶と湯を入れて浸す方法も広く行われている\*31。

明代に著された茶書には、錢椿年の『製茶新譜』や、顧元慶の『茶譜』、許次紓(一五四九―一六〇四)が著した『茶疏』(一五九七年)などがある\*32。ただし明代の茶書は、時代により喫茶法が変化したことを理解しないまま、唐代の『茶経』や宋代の『茶録』などの古典資料を引用するものが多く、一般に資料価値は低いとされる。

中国で現在行われている喫茶法は、明代に成立した泡茶法だけであるが、明代の泡茶は、唐代の煎茶(煮茶)の延長線上にあるものといえる。すなわち、唐代は葉茶を粉末にしてから煮出していたのが、後世には茶末にしないで、葉茶のまま使え、しかも煮出さなくても(味がでて)飲めるようになったといえる。それを可能にしたのは、ある製茶技術の進歩であるが、その工夫の方法は日中で違う展開をみせることになる。それについては第二節の2でみることにする。

### 注

\*1 布目潮風『中国喫茶文化史』岩波書店、二〇〇一年、一〇六―一一一頁。

\*2 『封氏見聞記』には「於之茶道大行」という文がみえるが(傍点部分)が、この「茶道」は、日本でいう「茶道」とは意味が異なる。日本の「茶道」の語は、江戸時代(十七世紀以後)になってから、点前作法等の一定の形式をもつ茶湯(ちやのゆ)の同義語として使われ始めたものである。朱自振「茶文化発展における中日の補完関係」(『茶の湯文化学会会報』第二七号、二〇〇〇年十一月二十日)は『中国古代茶葉全書』の記載を引用し、「茶道」の語義を「造茶(茶の製造)・蔵茶(貯蔵)・泡茶の技巧(淹れ方の要訣)」と解説する。なお中国茶書の「茶道」の語の初出は、明代の張源『茶録』の「茶は製造するときは丁寧に、貯蔵するときは乾燥し、茶を淹れるときは清潔にするように。丁寧・乾燥・清潔、ここに茶の道は尽きる(造時精、蔵時燥、泡時潔、精燥潔、茶道尽矣)」である。

岩間眞知子「張源『茶録』訓読・通釈」『茶の湯文化学』十八号、二〇一一年、九九〜一〇〇頁。

\*3 布目潮風『中国喫茶文化史』（前掲注2）一一〇頁より引用。

\*4 『茶経』（『茶道古典全集』第一巻、一九五六年、淡交社）。布目潮風『茶経全訳注』講談社学術文庫、二〇一二年。熊倉功・程啓坤編『陸羽『茶経』の研究』宮帯出版社、二〇一二年。

\*5 陸羽を茶神とした話は、千宗室『『茶経』と我が国茶道の歴史的意義』淡交社、一九八三年、一〜五二頁参照。『唐国史論』は唐の李肇撰で、玄宗の開元より肅宗・代宗・徳宗・順宗・憲宗を経て、穆宗の長慶間における史実を記したもので、全三巻よりなる。

\*6 『因話録』は唐の趙璘の撰で全六巻よりなる。『経済彙編食貨典』第二九五巻「茶部」所収。

\*7 『太平広記』は、宋の李昉らが漢から五代に至までの伝説・奇聞を事項によって分類修成した説話集。太平興国三年（九七八年）の成立で五百巻よりなる。このうち「大唐伝載」は、唐初より憲宗の元和の時に至る雑記を記したものである。

\*8 大槻幹郎『煎茶文化考 文人茶の系譜』思文閣出版、二〇〇四年、一八二頁。

\*9 木村栄美「廬同の茶」『茶の湯文化学』十九号、茶の湯文化学会、二〇一二年、一〜二四頁。

\*10 藤軍「日中茶文化交流論―日本茶道成立のメカニズムについて―」『野村美術館研究紀要』第十五号、二〇〇六年、三頁。

\*11 高橋忠彦・佐藤正光・土屋裕史「皮日休・陸亀蒙の茶詩」『茶の湯文化学』十六号、二〇〇九年、五九〜八七頁。

\*12 高橋忠彦・佐藤正光・土屋裕史「梅堯臣・欧陽修の茶詩」『茶の湯文化学』十三号、二〇〇七年、一〇二〜一六九頁。

\*13 蔡襄については、第二章第一節参照。

\*14 高橋忠彦・佐藤正光・二村悟「蘇軾・蘇轍の茶詩」『茶の湯文化学』十四号、二〇〇九年、五九〜六〇頁。

\*15 大槻幹郎『煎茶文化考 文人茶の系譜』（前掲注8）では、点茶だとしている。

\*16 高橋忠彦「徐渭の『煎茶七類』について」『東京学芸大学紀要』人文社会科学系一―六三号、二〇一二年、一九九〜二一〇頁。

\*17 谷端昭夫『よくわかる茶道の歴史』（淡交社、二〇〇七年、一六頁）は、唐代の喫茶も点茶法だとし、宋代に至って点茶法が変化したという。

\*18 高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」『茶道学体系七 東洋の茶』淡交社、二〇〇〇年。

\*19 前掲注4。

\* 20 高橋忠彦 「宋元の喫茶法」『唐物天目』茶道資料館、一九九四年。

\* 21 高橋忠彦 「中国茶文化研究の歴史と諸問題」(前掲注 18)。

\* 22 当論文第一章第一項でみたように、『中葯大辞典』の「茶葉」の項では、茶の異名として「臘茶」も挙げられている。

\* 23 臘茶は臘茶とも書かれる。岩間眞知子『茶の医薬史 中国と日本』思文閣出版、二〇〇九年、二一七～二六七頁。岩間眞知子「臘(臘)茶について」『茶の湯文化学』第十五号、二〇〇八年。また当論文第一章第一節で示したように、『中葯大辞典』(二〇〇六年)には茶の異名として、徽宗皇帝の命で作られた医薬書『聖濟総録』(一一一七年)に「臘茶」の名があることが記されている。

\* 24 高橋忠彦 「宋の茶詩にみえる草茶の特徴」二〇〇七年七月二十八日、第三回宋代茶文化研究会(於東京学芸大学)配布資料。北宋の詩人歐陽修(一〇〇七～七二二)の『帰田録』には「臘茶出於劍建、草茶盛於西浙、両浙之品、日注為第一、自景祐已後、洪州双井白芽漸盛」とある。

\* 25 高橋忠彦 「宋元の喫茶法」(前掲注 20)。

\* 26 布目『茶録』・『大観茶論』(『茶道古典全集』第一巻、淡交社、一九五六年)。中村喬注釈『茶録』・『大観茶論』(『中国の茶書』平凡社、二〇〇一年)。

\* 27 『茶具図賛』は南宋の咸淳五年(一二六九)に審安老人なる人物が製作したもので、十二種類の茶具(喫茶に用いる道具)に仮の官名をつけ、図を描き、賛を添えたものである。高橋忠彦 「茶具図賛に就きて―研究と訳注―(上・下)」『東京学芸大学紀要 人文科学』一九九七年・一九九八年。

\* 28 松崎芳郎 『年表 茶の世界史』八坂書房、一九九二年、七七頁。

\* 29 水上和則 『茶文化史にそった中国茶碗の考古学』勉強出版、二〇〇九年、一二四～一二五頁。

\* 30 谷晃 『わかりやすい茶の湯の文化』(淡交社、二〇〇五年、二四～二五頁)は、茶を飲む方法は二つに分けることができ、①葉を粉にして湯と混ぜて飲む「碾茶法」と、②葉のエキスだけをのむ「淹茶法」があるとしている。

\* 31 前掲注 16。

\* 32 中村喬訳注・許次紆『茶疏』(『中国の茶書』前掲注 26) 三三〇～三七四頁。顧元慶『茶譜』(『中国茶書全集』汲古書院、一九八七年)。布目潮瀨『中国喫茶文化史』(前掲注 2) 二五八～二六八頁。

## 第二節 中国から日本へ請来された三種の喫茶法

### 2 日本へ請来された三種の喫茶法

唐・宋・明代に中国で考案された三種の喫茶法が、日本へどのように請来され、その後どのような展開をみせたのかについて考察する。

#### 一、 唐・宋・明代における茶文化の伝来

中国から日本への茶文化の伝来については、当時中国で興隆していた最先端の仏教を日本に伝えた人物が、日本に新しい茶の飲み方も伝えたとされている。すなわち唐代には密教を伝えた最澄（天台宗）や空海（真言宗）が煎じ茶の喫茶もたらし、宋代に臨済宗を伝えた栄西が点茶法のもたらし、明代に黄檗宗を伝えた隠元が泡茶法（淹茶、日本でいう煎茶）を請来したとされる。

#### 一（一） 入唐僧―永忠・空海・最澄

##### (1) 中唐に始まる茶文化の伝来

日本の茶文化は、中国へ渡った遣唐使や入唐僧がそれを日本へ伝えたとされる。ただし遣唐使の制度は七世紀前半の舒明四年（六三二）に帰国した第一次から始まるが、本格的な嗜好品としての茶文化の伝来は、九世紀初頭の第十八次（八〇六年帰国）の時とされる。なぜこの時かという点、『封氏見聞記』でみたように、中国で飲茶の風習が広がったのは中唐の玄宗皇帝の天宝年間（七四二―七五六年）のことで、それ以前は中国本国でも茶文化が成熟していなかったからといえる\*1。

たとえば中国の湖渚（今の湖州）に貢焙が開設され、皇室専用のお茶生産の茶園が設けられたのは七七一年のことであった。そして中国で初めて茶税が設けられたのは七八二年のことで、これは喫茶の流行を裏付ける事実といえる。一方、第七次の遣唐使が日本に帰国したのは天応元年（七八一）で、これは茶税がかけられる前年に相当する。そして次に第十八次の遣唐使が帰国するのは、それから二十五年後の延暦二十三年（八〇六）のことである。

茶文化は陸羽が『茶経』を著したのを機に、嗜好品として薬味などの混ぜ物をしない単味の飲料として急速に広まり、その後、茶が中国の文化として昇華してから、遣唐使や入唐僧の目に映ることになり、日本へ伝えられたと考えられる\*<sup>2</sup>。

### (2)三十年間滞在した老僧・永忠と、二年間滞在の最澄と空海

日本に本格的に茶文化を導入したとされるのは、平安時代を代表する仏教僧で、真言宗を伝えた弘法大師空海（七七四～八三五）、天台宗を伝えた伝教大師最澄（七六七～八三二）、永忠（七四三～八一六）の三人である。

このうち、空海と最澄は第十八次遣唐使船で延暦二十三年（八〇四）に入唐し、翌年に最澄と永忠が帰国したが、永忠は宝亀年間（七七〇～七八〇年）のはじめ頃から入唐し、約三十年間滞在中にいた（遣唐使は二十回の任命があり、うち十六回が実際に渡航していたとされる）。

すなわち同じ船で帰国したといっても、最澄よりも三十歳近く年長の永忠は、かの地で最澄の世話をしていて、最澄とともに帰国したのである。そのため筒井紘一『茶書の研究』（二〇〇三年）で指摘されているように、最澄が伝えたと考えられる中国の喫茶に関する内容は、永忠から学んだものと考えられる\*<sup>3</sup>。また、日本における喫茶資料の初出として知られる『日本後紀』の後仁六年（八一五）四月十五日の条は永忠に関するもので、嵯峨天皇が近江の梵釈寺に立ち寄られた際に、永忠が自ら煎じた茶を天皇に献じたというものである。

### (3)平安時代に請来された茶樹と煎じ茶

ところで従来の日本の茶文化研究では、平安前期にもたらされた喫茶は、固形茶（cake tea）を使う「団茶法」といわれている。そして、日本では団茶（固形茶 cake tea）は作られていないので、平安後期に中国と国交が途絶えると、日本では平安後期に一旦喫茶は廃れたという話になり、「改めて、鎌倉時代に、栄西が喫茶法と茶の種を日本に茶をもたらし」と説明されていた\*<sup>4</sup>。

しかし現在は、『日本後記』の後仁七年（八一六）の六月に、朝廷は茶樹を畿内・近江・丹波・播磨など京都近辺諸国に命じて植えさせ、これを献上させたことが記されており、すでに平安時代に、茶樹が日本へもたらされていたことが広く認め

識されている。そして平安時代に茶樹がもたらされていたので、中国の団茶が入手できなくなった平安後期以降では、葉茶による煎じ茶の喫茶が行われていたことが確認されている\*<sup>9</sup>。

伝承では、最澄と空海が茶子（茶の種）を請来したとされ、日本最古の茶園とされるのは、最澄が茶を植えたとされる近江の日吉茶園（現、滋賀県大津市坂本）である。

平安時代に茶を用いていた様子を見ると、『性霊集』巻四にある「空海奉獻表」は、空海が弘仁五年（八一四）に持ち帰った膨大な典籍・図絵・法典類の一部を嵯峨天皇に献じたものだが、その中に「窟観余暇、時学印度之文、茶湯坐来、乍閱振且之書」とあり、これは、学問の間に茶を飲む空海の姿を彷彿とさせるものがある。また『経国集』の嵯峨天皇の御製には、「香茶汲酌罷曰云書」（与海公飲茶送帰山、一首）とあり、天皇が空海と茶を酌み合った様子が描かれている\*<sup>10</sup>。

時代は下り、遣唐使を廃止した菅原道真（八四五〜九〇三）については、後に筑紫の太宰府（現在の九州福岡県）に左遷された道真は、彼の地で、「煩懣胸腸、起飲茶一盞」（『菅家後集』）と詠じており、日常の鬱屈した思いを飲茶によって慰めていた様子を伝えている。また、平安後期にも日本で茶が用いられていた様子を示す証拠資料として、十世紀には、宮中の内裏に茶園と造茶司が設けられており、季御読経の際に僧侶に対し、煎茶に甘葛煎を混ぜたものがふるまわれた記録がある\*<sup>11</sup>。さらに天禄元年（九七〇）に天台座主の良源（九一二〜八五）が残した「二十六箇條起請」という制式を定めた禁止の条文の中に、「煎茶」を禁止するものがあり、この記述から、当時は僧侶の間で飲茶が普及しており、さらに遊芸化していたとみることができる\*<sup>12</sup>。

このように、平安時代に中国から日本へもたらされた喫茶は、団茶（固形茶 cake tea）を使う方法だけではなかった。『日本後記』の弘仁七年（八一六）に記されるように、平安時代に茶樹も日本へ請来され、葉茶（leaf tea）も使われていたからである。そして日本の平安時代の茶は、中国と同じように、茶（固形茶あるいは葉茶）を粉末にして、それを煎じて飲むものであった。

## 一（二） 入宋僧・栄西

### (1) 点茶法の喫茶と栄西

中国で宋代に新たに考案されたのは、宋代の『茶録』や『大観茶論』にみるように、「茶碗に抹茶を入れ、お湯を注いで、茶筴などでかき混ぜて飲む」という点茶法である。ただし中国で点茶法が興隆したのは北宋時代（九六〇～一二二七）だが、それが日本へ請来されたのは南宋時代（一一二七～一二七九年）になってからであった。

日本への点茶法の伝来が遅かった理由は、寛平六年（八九四）に菅原道真の建議により遣唐使が廃止されて以降、日中兩國政府の間に正式な外交関係がなかったからである。そのため北宋時代に中国へ渡った僧侶は限られ、しかもそのうちの寂照と成尋の二人は宋にとどまり、帰らぬ人となっていた<sup>9\*</sup>。

その後、南宋時代に平氏一族が二百年続いた出国禁止令を解除して、日宋貿易が始まる。本格的に日本へ点茶法を伝えたとされているのは、明庵栄西（みんなんようさい…一一四一～一二二五）であるが、栄西は南宋時代に中国へ渡った百人を超える僧侶の一人である。

『吾妻鏡』の建保二年（一二二四）二月四日の項に、栄西が二日酔いに悩む將軍・源実朝に喫茶を勧めて、「茶徳を誉むる所の書」を献じたと記されており、それが栄西の『喫茶養生記』だと考えられている<sup>10\*</sup>。

## (2) 栄西『喫茶養生記』と中国唐代の茶書『茶経』

栄西が著した『喫茶養生記』（一二二一年）は日本初の茶書とされるが、これを中国初（すなわち世界初）の茶書とされる唐代の陸羽の『茶経』と比較すると、その内容や目的は大きく異なっているといえる。

漢文で書かれた『喫茶養生記』は「茶は養生の仙薬なり（茶者養生之仙薬也）」の文章で始まり、茶と桑の効用を中心に論じるもので、茶桑経ともよばれる。巻上と巻下の二部で構成され、巻上は五臓（肝、肺、心、脾、腎）の調和を生理学的に説いた「五臓和合門」と、六ヶ条の茶に関する諸事が記される。巻下は、外部より侵入する病原因を駆逐することを主眼として病理学を説いた「遣除鬼魅門」で、桑の効用と茶の飲み方が記されている。

千宗室『茶経』と我が国茶道の歴史的意義』（一九八三年）では、栄西の『喫茶養生記』と陸羽の『茶経』を比較して、次のように指摘されている<sup>11\*</sup>。

① 栄西は、茶の生理学的な効用についてのみ関心をもっていた。

② 栄西は、茶を飲む行為の持つ意義、すなわちそれに付随する行為の思想に関しては、何らの意義をも付与しようとしなかった。

③ 栄西は喫茶を通して高い精神性を求めることには関心がなく、たとえ中国の諸文献を引用する場合でも、それは茶の効用を説くための傍証としての扱いであった。それは禅宗というよりも、むしろ道教の影響を強く受けた密教思想に基づく内容といえる\*12。

### (3) 栄西『喫茶養生記』と、中国宋代の茶書『茶録』『大観茶論』

次に宋代の点茶法に注目し、日本の栄西『喫茶養生記』と、中国の蔡襄の『茶録』や徽宗皇帝の『大観茶論』を比較すると、製茶法の違いが注目される。『喫茶養生記』の巻上の最後にあるのは「六、明茶調様」の項で、そこで栄西が中国で見た製茶法が次のように記される\*13。

#### 六、明茶調様

宋で朝、茶を焙っている様子をみた。朝採つたら、すぐに蒸し、すぐに焙る。飽きやすい怠け者はこの仕事はできない。火加減を調整し、焙棚に敷紙をして、紙が焦げないように工夫して茶を焙る。それはゆつくりでも早くもなく、夜通し眠ることなく、夜のうちに焙りあげ、それをすぐに上等な瓶に盛り込み、竹の葉でその瓶の口を堅く封をする。風が内に入らないようにすれば、年月が経つても中の茶を損ねることはない（見宋朝焙茶様。朝採即蒸即焙。懈倦怠慢之者。不為事也。其調火也。焙棚敷紙。紙不焦様。工夫焙之。不緩不急。竟夜不眠。夜内焙畢。即盛好餅。以竹葉堅封餅口。不令風入内。即經年歲而不損矣）。

このように『喫茶養生記』に記される製茶法は、朝に採取した茶葉をすぐに蒸して、一昼夜がかりで注意深く茶を焙り、製茶した葉茶のまま壺で保管するものである。すなわちこれは、現在も日本の茶の湯で行われているような、葉茶(leaf tea)を抹茶にする方法である。

それに対し、中国北宋の点茶法について記した『茶録』や『大観茶論』で使われたのは固形茶(cake tea)で、それを抹茶にして用いるものである。高橋忠彦によると、栄西が『喫茶養生記』の「六、明茶調様」に記した、点茶用の葉茶の製茶

法の記録は、実は中国の茶書では確認されない珍しい記録だという\*14。

以上のように中国宋代の茶書（『茶録』や『大観茶論』）と栄西の『喫茶養生記』を比較すると、いずれも点茶法を述べるものでありながら、茶の保存時の形状が、葉茶 (leaf tea) と固形茶 (cake tea) という違いがあり、その違いの理由として次の三つの背景が考えられる\*15。

① 宮廷人と禅僧という立場の違い

② 北宋と南宋における、点茶用の茶の流行の変化

③ 栄西が留学した地域は、茶樹がある江南地域（浙江省）であること

第一に、北宋の『茶録』や『大観茶論』では福建省の高級な固形茶 (cake tea、龍鳳団茶、蠟茶ともよばれる) が使用されたが、これは皇帝やその側近による宮廷での記録であり、ごく限られた者だけが飲める贅沢なものである。それに対し、栄西は留学した禅僧である。

第二に、北宋時代には福建省の高級な固形茶に対し、葉茶は「草茶」とよんでさげすまれていたが、茶の味そのものを楽しむ傾向が強くなり、南宋時代になると、製茶する際に混ぜ物が入りやすい固形茶よりも、むしろ葉茶が好まれる傾向が強まっていた。

第三に、栄西が二度の渡宋で訪れたのは、禅宗の中華五山に数えられる天童寺と阿育王寺、そして密教の天台山であるが、これらはいずれも浙江省にあり、浙江省ではわざわざ固形茶にしないで、葉茶のまま利用されている地域であった。

『喫茶養生記』の記載は、文字資料を調べて書かれた内容がほとんどであるが、「六、明茶調様」の部分だけは、栄西が実際に見聞きした記述となっている。栄西がみたのは、浙江の人々にとつては日常のごくありふれた製茶の光景だったかもしれないが、栄西は日本から訪れた外国人だからこそ、これを祖国に伝えるべく記録に残したといえよう。

#### (4) 鎌倉時代に請来された茶樹の種とその伝播―栄西と円爾

栄西は、日本へ茶の種を持ち帰り、それをもらった明恵（みょうえ…一一七三―一二三二）は、梅尾（とがのお）の高山寺（京都）の境内やその周辺に植えたとされる。その後、梅尾の茶が最も品質が良いとされ、鎌倉に住んでいる武士たちも競

って梅尾の茶を求めた。日本における四種十服茶などの闘茶は、梅尾の茶を本茶といい、それ以外の産地の茶を非茶といって、「本非の判断」を行うもので、闘茶は公家や町人も含めて全国的に流行した\*16。

なお従来は、茶は主に禅宗との関係を中心に述べられていたが、永島福太郎は「栄西禅師と茶の流布―奈良を中心に」（一九八二年）で茶と律宗の関係を指摘され、「封建的で数も少ない禅院からは門外に茶葉ほとんど伝播しない」とし、栄西はもっぱら医療としての飲茶を説いたが、民衆に薬療としての施茶は、とりわけ律僧によって推進されたとする。すなわち、西大寺の叡尊上人の茶活動を取りあげ、律僧は薬効の説かれる茶を受戒と同じように民衆の救済事業として活用し（民衆に施茶）、茶にたずさわる風を確立した。そして、『異制庭訓往来』などで茶の名産地とされる所はほとんど律院の所在地で、十三世紀末から十四世紀にかけては、律院が茶湯や産茶の中心となった感がある」とする（梅尾―高山寺、洛西―葉室浄住寺、奈良―般若寺、大和―室生寺、伊賀―服部菩提寺など）。

一方、現在日本一の茶の生産量を誇る静岡県（駿河）では、栄西ではなく、鎌倉中期に臨済宗の僧侶である円爾（えんに・一二〇二〜八〇。聖一国師）が茶の実を持ち帰り、茶を広めたとされている\*17。円爾は駿河出身で、宋で無準師範に師事し仁和二年（一二四二）に帰国し、博多の承天寺や京都の東福寺を開山した人物である。

なお一（一）で述べた通り、茶樹は平安時代には日本へ請来されていたが、近年は遺伝子DNA調査により茶樹の導入期と品種の関係を調査した山口聰の研究がある\*18。現在日本で栽培されている茶は、茶花の雄しべと雌しべの形態比較を基に大きく二種のグループに分けることができ（「中国種」と「やぶきた種」）、奈良時代から平安末期・鎌倉初期に請来した茶樹は「中国種」が中心であるのに対し、その後鎌倉時代に入ってきたのが「やぶきた種」と考えられるという。また「中国種」は華北を含む中国全土で分布しているのに対して、「やぶきた種」は茶所である浙江省中部に多いものであるが、中国ではあまり飲まれていない少数株に属し特殊なことから、「日本種」と誤解されていることもあるという。

### 一（三） 明代の渡来僧・隠元隆琦

#### (1) 隠元茶とよばれた釜炒り茶

明代に考案された喫茶法は、「葉茶を茶壺（急須）あるいは茶碗に入れて、湯をかけてだして飲む」ものである。中国で

この喫茶を可能にしたのは「釜炒り」という製茶法の発明で、それにより、茶を鍋に入れて煮出さなくても、葉茶をお湯に浸すだけで味が出て、美味しく飲めるようになったのである。これは江戸初期の慶長に始まる長崎唐人貿易により徐々に日本に伝わったとされる。

ここで製茶について確認すると、ツバキ科の植物である茶葉は、たとえばミントティーのように、摘んできた葉をお湯に浸すだけで飲めるものではなく、一定の製茶の過程を経なければ味が出ない。

製茶の際に必ず必要な工程に殺青（さっせい…加熱して茶葉の酵素を殺すこと）があるが、唐代や宋代までの殺青は、茶葉を「蒸す」ことにより行われていた。しかし明代になると、高温で短時間加熱することにより殺青する「釜炒り」の方法が考案されたので、味が出るようになった。

江戸初期に呉派文人の教養を身につけた隠元隆琦（いんげんりゅうき…一五九二―一六七三）が日本に招かれ、寛文元年（一六六一）に宇治（京都府南部）に黄檗山万福寺を創建し、明清の文化を直接伝えることとなった。そのため、お湯に浸すだけで飲める釜炒り茶は、日本では「隠元茶」とも呼ばれた\*19。

## (2) 永谷宗円が発明した梨蒸煎茶

しかしその後、元文三年（一七三八）に宇治の永谷宗円（ながたにそうえん…一六八一―一七七八）が独自の茶技術を発明して状況が一変した。日本では中国明代の喫茶法を受容したが、茶の栽培や製茶法に限ってみると、十八世紀中頃に日本独自の茶栽培と製茶によるものが考案され、それが主流となっていくた。

すなわち日本では、中国で発明された釜炒りではなく、昔ながらの蒸し（梨蒸）の方法で殺青をしつつ、味をだしやすくする新方式が発明されたのである。

ところで茶の湯（茶道）で使われる葉茶（Leaf tea）は、抹茶にすることを前提としたもので、碾茶（てんちゃ）とよばれるが、その栽培は宇治の茶師が独占的に行っていた。そして点茶法ではカスを残さず全部飲むので、特に苦みの少ない高級茶が求められ、宇治では茶芽に直射日光が当たらないようにした覆下（おおいした）の栽培法が行われていた。

そして宇治の永谷宗円は、碾茶の製茶技術を応用した梨蒸煎茶を考案した。碾茶の場合は最終的に抹茶にするので、蒸し

た後は焙炉で乾燥させるだけであるが、宗円はお湯に浸すだけで味が出る葉茶とするために、これに「揉捻する（もむ）」という工程を取り入れたのである。そのため梨蒸煎茶は色・味・香りがよく、しかもお湯に浸すだけで飲めるものとなった\*20。

さらに天保年間（一八〇三～四四年）になると、玉露も生産されるようになる。これは、抹茶用の碾茶と同じように日陰で覆下栽培をして、さらに揉捻する（もむ）の工程を取り入れたものである。すなわち、碾茶は最終的に抹茶にするので揉捻していないが、玉露はこれを葉茶のまま飲めるようにしたものであるので、「茶の湯で使われる抹茶は、玉露と同じものである」ともいえる\*21。

かくして日本では、急須を使って飲む明代の喫茶法でも、茶の湯用の碾茶と同じような味や香りが楽しめるようになった。泡茶法（日本でいう煎茶）で使われる茶葉を日中で比較すると、中国では釜炒りばかりとなっているのに対し、日本では蒸し、が主流（煎茶、玉露など）であるという違いがある。

急須を使って飲む明代の喫茶法とそのため茶道具は、中国からもたらされたものである。しかし、使用する葉茶の種類は日中で異なり、中国では「釜炒り茶」が主流であるのに対し、日本では茶の湯（茶道）で使われる抹茶用の葉茶の栽培・製茶技術が生かされ、「蒸し」による殺青と揉捻（揉む）という作業が行われた、玉露や煎茶が主流となっている。

## 二、日本で展開した茶文化 ― 茶の湯（茶道）と煎茶文化（煎茶道）

中国から日本へ三種の喫茶法が請来されたが、日本では、家元制度で伝承されるほど発展した二系統の茶文化がある\*22。宋代の点茶法を用いる茶の湯（茶道）と、明代の泡茶法（淹茶）を用いる煎茶文化（煎茶道）である。

このうち茶の湯については第二章以降で取り上げることとし、ここでは、日本語でいう煎茶（せんちゃ）についてみることにする\*23。そのためこの項に限り、「煎茶」の語は特に断らなくても、淹茶、すなわち急須を用いる喫茶法（中国語でいう泡茶）のこととする。

日本の煎茶文化の開祖は、江戸時代初期に黄檗宗を日本に伝えた隠元隆琦とされる。明代の「煎茶」は先進国の文化とし

て歓迎され、中国で行われているように日本でも、形式にとらわれずに煎茶を飲みながら清談を交わす、いわゆる「煎茶趣味」が文人の間で急速に広まった。

そして江戸中期になると、売茶翁（ばいさおう…一六七五～一七六三）により、それまで中国文化の模倣の域を出なかった煎茶趣味の世界に、独自の方向が示された。煎茶の中興の祖とされる売茶翁は黄檗宗の僧で、本名を柴山元昭といい、還俗後は高遊外（こうゆうがい）とも称した。「煎茶」は、江戸や京都・大坂を中心に上流階級に広く普及した。そして永谷宗円による梨蒸煎茶の発明により、売茶翁の活躍は大きく発展することになる。

煎茶（泡茶）文化は、中国と同様に文人を中心に広まり、たとえば『雨月物語』（一七七六年）の作者として知られる上田秋成（うへだあきなり…一七三四～一八〇九）は、煎茶に心を寄せ、『清風瑣言』（一七九四年）という茶書を著している。また、形式にとらわれずに煎茶を楽しむうちに、一定の方式ができ上がり、一定の規則を定める流派も登場した。煎茶道は現在、江戸末期から始まる小川流や花月庵流（清風流）をはじめ諸流派に分かれており、その数は、宇治の黄檗山万福寺（隠元隆琦が開山）に本部を置く全日本煎茶道連盟に加盟している流派だけでも三十九にのぼる\*24。

なお、茶の湯は日本人である珠光や千利休を流祖とし、中国の喫茶を源流とする意識は一般に希薄であるのに対し、日本の煎茶道は、明代における中国文人茶の流れを汲むもので、陸羽と盧同が活躍した唐代中国の喫茶をその源流としている。そして煎茶の精神は「清風」の文字で象徴され、歴史的時空を超える普遍的なものとされている\*25。

### 三、煎茶の語義について

「煎茶」の語は現在日中で語義が異なっており、中国語では煮出す煎じ茶（唐代成立の喫茶法）のことであるのに対し、日本では一般に、葉茶をお湯に浸す喫茶法（明代成立の喫茶法）や、「煎茶、玉露」というように葉茶のことを意味する。しかし当初は日本でも、「煎茶」は煮出す茶のことであった。そして、日本で「煎茶」の文字が（せんちゃ）とよばれて現在のような意味になるのは、十八世紀中頃以降のことであるという。

大槻幹郎の論文「煎茶の語義について」を通して、「煎茶」の語の背景についてみることにする\*26。

### 三一(一) 『日本教会史』と『毛吹草』にみる煎じ茶

従来の研究では、平安前期(唐代)に日本へ伝えられたのは「団茶法」の喫茶で、それは平安後期には廃れてしまった。そして、鎌倉時代(宋代)に新たに栄西が茶の種と点茶法(従来説の抹茶法)の喫茶をもたらし、それが茶の湯へ発展する。そしてその後、江戸時代(明代)に隠元が葉茶を使う煎茶(泡茶法)をもたらしたとされていた。

しかしこれまでみたように、日本では平安時代に茶樹がもたらされており、平安時代に伝わった喫茶の特徴は煮出すという点で、それは継続されており、江戸時代に釜炒り茶(隠元茶)が請来される以前から、煮出して飲む「煎じ茶」が存在していた。すなわち固形茶(団茶、*cake tea*)ではなく、葉茶(*leaf tea*)を粉末にして煮出す(煎じる)方法である。

たとえば『日本教会史』を著したポルトガル人のジョアン・ロドリゲス(João Tezuzu Rodrigues: 一五六一―一六三二)は、宣教師として天正五年(一五七七)から慶長十五年(一六一〇)まで日本に滞在していた人物であるが、センジ茶 *Xenzicha* (*xenjicha*) について次のように記している\*27。

「日本人は、茶の用法を学んだシナにおけると同じように、昔は *cha* を煮出して飲んできた。今でも日本のある地方では下層の人々や農民の間でそれを飲んでい。それを煎じ茶 *Xenzicha* (*xenjicha*) というが、煮た *cha* の意である。」

また江戸時代の俳諧論書で寛永十五年(一六三八)の序文がある『毛吹草(けぶきぐさ)』には、日本各地の茶について記した中に、「煎茶」の語にセンジチャの振り仮名が付けられている\*28。

山城 榎尾茶(根本ト云 是ヲ宇治丸ト云) 茶 同磨<sup>ウス</sup>

大和 煎茶<sup>センジチャ</sup>

河内 茶磨 (鹿相物也)

伊勢 煎茶

丹波 煎茶 葉茶壺

幡摩 煎茶

肥後 砥持茶トモチチャ（肥後した益城郡砥用村）

これらの資料から、桃山時代や江戸初期において、「煎茶」は煎じ茶（センジチャ）と読まれ、葉茶を使って煮出して飲む茶が行われていたことが読み取れる。

三（二） はじめは少しだけ煎じられていた、永谷宗円の梨蒸煎茶

宇治の永谷宗円は、元文三年（一七三八）に製茶の時に揉捻（じゅうねん…揉む）という工程を取り入れ、上等な煎じ茶（梨蒸煎茶）の製法を発明した\*30。

これは、はじめの頃はお湯に浸すだけでなく、少しだけ火にかけていたので、まさに煎じ茶（煮茶）だった。しかし揉捻の過程を取り入れることにより、その後は全く火にかけないで、湯に浸すだけになったという。そしてこの茶は当初、煎じ茶の上等な物という意味で「上、せんじ茶（上煎茶）」とよばれた。それがその後、上、の文字が取れて、「煎茶」となり、上等な葉茶が一般的に「せんちゃ（煎茶）」とよばれるようになったという。

すなわち「煎茶」の語は、日本でも十八世紀中頃近くまでは、「せんじ茶（煎じ茶、煮茶）」のことだったのである。

現在、日本語的表現の「煎茶」は急須などで茶を淹れることで、淹茶（いっちゃ）と煎茶（せんちゃ）は同じ意味と説明されている。しかし船阪富美子によると、宇治永谷家文書の「古今嘉木歴覽抜粹」の中に「淹茶或ハ煎じて差出せば」という文章があるという\*30。この文章から、永谷宗円の梨蒸煎茶が広まり始めた過渡期には「煎茶」は煎じ茶のことで、「淹茶」と「煎茶」は区別されていたことが確認できる。

その後、「煎茶」の語は（せんじちゃ）から（せんちゃ）とよばれるようになり、「煎茶」は葉茶の名称、あるいは葉茶のままお湯に浸してのむ喫茶法を意味するものとして広まる。たとえば大枝流芳の『青湾茶話』（一七五六年）は、淹茶（泡茶）のことだけを記した茶書だが、この書はのちに『青湾茶話』から『煎茶仕用書』に改題されており、この本の題名変更は「煎茶」の語義の変化を如実に示しているといえる\*31。

そのため、日本資料で「煎茶」の語が出てきた際には、「煎じ茶(せんじちゃ)」なのか。それとも、お湯に浸すだけで飲める「煎茶(せんちゃ)」なのかを見極める必要があるが、その見極めのヒントになる一つが、永谷宗円の梨蒸煎茶(上煎じ茶)の発明後かどうかという点である。そして一般に、その発明以前となる十八世紀前半までは、「煎茶」はセンジ茶(煮茶)の意味であり、後世の「煎茶」は葉茶を意味するセン茶(淹茶)と考えられるという。

中国語で茶を「煮る」という意味の語には、「煎茶」の他にも「煮茶」「烹茶」などがあるが、これらの候補の中から「煎茶」が選ばれ、日本では急須を使う明代の喫茶法(泡茶法)にも「煎茶」の呼称が使われた。その理由について、小川後樂は、唐代の喫茶文化を承継しているという意識があり、唐代の陸羽や白居易を連想させるのが「煎茶」であったとみている<sup>33\*</sup>。実は陸羽の『茶経』では、「煮茶」とされており、「煎茶」の語は使われていない。しかし、盧同や白居易らが「煎茶」の語を使い、唐代に茶文化が発展するうちに、陸羽や盧同を象徴するものとして「煎茶」の語が定着する。大槻幹郎は、煮る意味である「煮茶(にちゃ)」や「烹茶(ほうちゃ)」という場合に比較し、「せんちゃ」と発音した時の語感がよいことが、「煎茶」の語が広まった一因であろうと推察されている<sup>33\*</sup>。

中国では「煎茶」の語に葉茶の意味はなく、茶を煎じるという動詞的用法しかない。そして日本の永谷宗円が考案した煎茶も、はじめは実際にほんの少しだけ煎じ(煮)られていた「上煎茶(上煎じ茶)」で、その後「上」の字が取れて、「煎茶(せんちゃ)」となったものであった。ただし明代の『煎茶七要』にみるように、中国の喫茶資料でも、煎じる煮茶ではないのに「煎茶」と記される場合があり、これは唐代の茶文化へのあこがれから、その表現だけを引用したものだという<sup>34\*</sup>。すなわち中国の茶詩でも、「煎茶」の語が急須を使う明代の喫茶をさす場合があるので注意が必要である。

#### 四、点茶と煎茶を楽しんでいた豊臣秀吉

従来は、明代の泡茶法(淹茶、現在日本でいう「煎茶」)は隠元が伝えたときれていたが、近年は、すでに江戸初期に長崎へもたらされていたと考えられている。しかし今後はさらに、泡茶法の請来時期が大きく見直されるかもしれない。

桃山時代に近世封建社会の基礎を築いた豊臣秀吉(一五三七―九八)は、千利休(千宗易…一五二二―九一)と深く関わ

り、秀吉自身も茶の湯の点前を行っていたことは知られている。そして近年、木村栄美は論文「盧同の茶」（二〇一二年）において、利休の死後、西笑承兌（一五四八〜一六〇七）が伏見城における学問所について記した「学問所記」を引用され、次のように指摘している（傍点筆者）\*35。

「学問所記」（『南陽稿』）には「熟視器世間、結草菴、迎良朋、汲清泉、煎棟芽、慕陸蘆風者往々在之（器を熟視する世間、草庵を結び、朋友を迎え、清泉を汲み、棟芽を煎じ、陸蘆の風を慕うは往々之あり）」と器を選び、草庵を結び、朋友を迎え、清泉で茶を入れ、その喫茶を「陸蘆風」と称している。更に「大相国座箇中、集有道名士、談茶經、翫茶器、論香色賞風味（大相国箇中に座し、有道の名士を集め、茶經を談じ、茶器を翫び、香色を論じ風味を賞す）」と記されていることから、天下人秀吉も交えてその道の名士が草庵に集い、茶器を追求し、清水を汲み、茶を吟味して味わうという様相は、おそらく『茶經』が基準となっていたであろう。

さらには「極品之仙茶一啜、則羽化登仙不覺至十洲三島、天壤之間、復有何樂可以代之、玉川子所謂及六碗七碗（極品の茶一啜して、則ち羽化して登仙し十洲三島に至るを覺えず、天壤の間、復た何の樂しみ有りて以て之に代わるべけんや。玉川子の所謂六碗七碗に及ぶ）」とする。これは、極上の茶を喫した観は、俗世を超越した仙境に思いを馳せ、それは盧同のいう六碗七碗にも及ぶとされている。

このように、木村が指摘した伏見城の「学問所記」に記された喫茶の光景は、日本特有とされる茶の湯ではなく、まさに中国明代の文人の隱遁的文化（唐代に生まれた陸羽・盧同の茶の精神が尊重され、宋代そして明代へと受け継がれてきた茶文化）を彷彿させるものである。

なお「棟芽を煎じる（煎棟芽）」というのは、点茶法ではないことは確かだと思われるが、これは煎じ茶（煮茶）か、それとも明代に始まる泡茶（淹茶）かは不祥である。ただし同時代のロドリゲスが『日本教会史』で、「今でも日本のある地方では、下層の人々や農民の間でそれ（煮出した茶、Kenzicha）を飲んでいる。」と記しており、秀吉の立場を考えると、これは煎じ茶よりもむしろ最先端の泡茶（淹茶）を喫していた可能性の方が高いといえるかもしれない\*36。当時はずでに中国で明代の喫茶が始められている時期である。

ところで佐賀県の嬉野茶は、日本では珍しい釜炒り茶（いわゆる隠元茶）で、室町時代から生産が始まったとされ、秀吉

ゆかりの茶と伝承されている\*37。この伝承は、従来の茶文化研究の常識から考えると荒唐無稽に思われるが、「学問所記」の存在により、この伝承が事実である可能性が高まったといえるかもしれない。

この「学問所記」の記載は、秀吉が茶の湯ではない喫茶をも楽しんでいたことを明らかにしたものと見える。これが煎じ茶か泡茶か是不祥であるが、陸羽や廬同という中国茶文化の象徴的な人物が強く意識されており、泡茶法である可能性も低くはない。当時はごく一部の人間だけが享受していたのかもしれないが、秀吉が明代の泡茶法も楽しんでいたことが明らかになれば、日本の茶文化研究は、泡茶の受容時期を大幅に見直すことになるであろう\*38。

## 五、禅宗寺院における喫茶の実態

従来の研究では、鎌倉時代に栄西が茶樹と点茶法をもたらし、茶は禅と共に発展し、中世の禅宗寺院では点茶法だけが行われていたような印象で語られてきた。

しかし現在は、中世の仏教界の正当は、南都六宗（三輪・成美・法相・俱舎・華嚴・律）と密教といわれる平安二宗（天台・真言）の顕密八宗（鎌倉旧仏教）であり、鎌倉中期までは、喫茶文化はまず顕密寺院で受容されていたこと。そして律宗などの顕密寺院では煎じ茶の喫茶が継続的に行われていたことが指摘されている\*39。

今日まで伝わる茶の湯の基本骨格は、十六世紀に海外貿易で巨利を挙げた新興都市である堺を中心に急速に形成されたもので、禅宗の茶についても茶の湯を中心に考えられてきた。そして大徳寺（臨済宗）は、一休宗純が堺で布教していた頃から、点茶法の茶を布教のために活用していたが、これはいわば例外的なものであり、その後茶の湯は、臨済宗の中でも官寺である五山十刹ではなく、在野的立場にあった大徳寺と特に強く結びつくことになったのである\*40。

一方、禅宗寺院全般を見渡すと、官寺である五山では点茶法はほとんど行われておらず、五山では煎じ茶（煮茶）が中心だったことが明らかにされている。また祇津宗伸「大鑑清規における喫茶と喫湯」（二〇一二年）では、中世の禅宗寺院では簡便に飲むことができる煎じ茶が主であったことだけでなく、「点茶」という場合、湯瓶に入れた煎じ茶が注がれていた可能性があることが指摘されている\*41。禅宗寺院の茶については、今後も研究の進展が期待される。

注

\*1 藤軍「日中茶文化交流論―日本茶道成立のメカニズムについて―」『野村美術館研究紀要』第十五号、二〇〇六年、二頁。水上和則『茶文化史にそつた中国茶碗の考古学』勉誠出版、二〇〇九年。

\*2 茶の伝来を、古来の薬用の茶も含めて考えると、たとえば『正倉院文書』には「茶」の字がみえ、天平六年（七三四）から宝龜二年（七七二）までの間に書かれた資料に、「茶十五束 直十二文」「茶七把 価銭五文」などと書かれており、茶はかなり早い時期から伝えられていた可能性が高いと考えられる。『正倉院文書』の「茶」は茶ではないとみる説が有力であったが、前節でみた通り、岩間眞知子『茶の医薬史』では、中国で茶は当初、羹スープの材料となる蔬菜として扱われていたことが指摘されている。

\*3 筒井紘一『茶書の研究』（淡交社、二〇〇三年）の二四頁にこの指摘がある。帰国した永忠は、桓武天皇創建の梵釈寺に勅命で入寺し、大僧都の位まで上がり、後仁七年（八一六）四月に七十三歳で没している。『日本後紀』の後仁六年（八一五）四月十五日の条に「大僧都永忠手自煎茶奉御」とある。

\*4 谷晃「茶の湯草創期の茶具足」（『野村美術館紀要』第十七号、二〇〇八年、五二頁）は、「かつての「煮出す茶」の一種である団茶の飲用法が八〇〇年前後に日本へつたえられたものの、やがては消滅してしまったのに対し、抹茶の飲用法はその後盛衰はあったが現在に至まで連続として続いている」としている。徐静波「中国におけるお茶文化の展開その日本への初期の伝来」『京大学生涯教育学・図書館情報学研究十号』二〇一一年。

\*5 中村修也「栄西以前の茶」『茶道学体系二 茶道の歴史』淡交社、一九九九年。

\*6 筒井紘一『茶書の研究』（前掲注3）二五頁。

\*7 季御読経は、春と秋に国家安泰を祈願して宮中に僧を招き、大般若経を転読する仏教法会で、通常四日ないし三日間の法会が開かれ、二日目に「引茶」という茶の接待が僧侶に対して行われた。相馬範子「季御読経における引茶について」『藝能史研究』一六九号、藝能史研究会、二〇〇五年。

\*8 大槻幹郎『煎茶文化考―文人茶の系譜』思文閣出版、二〇〇四年、一〇頁。

\*9 藤軍「日中茶文化交流論―日本茶道成立のメカニズムについて―」（前掲注6）。成尋は延久四年（一〇七二）に入宋し、天台山と五台山を巡礼して『参天台五台山記』を残しており、そこには点茶法の喫茶に関する多数の記述が認められる。

\*10 古田紹欽全訳注・栄西『喫茶養生記』講談社学術文庫、二〇〇〇年。『吾妻鏡』の記載は次の通りである。「將軍家聊御病惱、諸人奔走、但無殊御事、是若去夜御淵醉余氣歟、爰葉上僧正御加持之処、聞此事、称良藥、自本寺召進茶一盞、而相副一巻書、令献之、所嘗茶徳之書也、將軍家及御感悦云々」。

\*11 千宗室『茶経』と我が国茶道の歴史的意義』淡交社、一九八三年、八六―一〇七頁。

\*12 『喫茶養生記』と天台密教・道教の関係については、岩間眞知子『栄西と『喫茶養生記』』（公益社団法人静岡茶業会議所、二〇一三年十一月三十日）に詳しい。この冊子は、<http://shizuoka-cha.com/files/1113/8924/4559/eisai.pdf>（静岡茶業会議所のホームページ）で全文が公開されている。

\*13 古田紹欽全訳注・栄西『喫茶養生記』（前掲注10）、現代語訳は五九―六〇頁、原文は八八頁。

\*14 茶書ではないが、北宋の詩人である黄庭堅の書簡の中に、双井茶（葉茶）を用いた点茶法の喫茶を論じているものがあるという（高橋忠彦「宋元の喫茶法」『唐物天目』茶道資料館、一九九四年）。この黄庭堅の書簡については、当論文第一章第二節1、二―（二）―（3）で紹介した。

栄西は『喫茶養生記』は「六、明茶調様」で葉茶の製茶について述べるが、固形茶について全く触れていないのではない。巻上「四、明採茶時」の項で、伝聞として、皇帝の茶園で作られた固形茶の「蠟茶」が作られ（注：原文は「蠟」の俗字である〈虫十葛〉の表記）、それは一匙の値段が千貫もすると伝えている。古田紹欽全訳注・栄西『喫茶養生記』（前掲注10）八七頁。

宋朝比採茶作法。天子上苑中有茶園。元三之間多集下人令人其中。言語高声徘徊往来。則次日茶芽萌一分二分。

乃以銀（金十耳耳耳）子採之而後作蠟（虫十葛）茶。一匙之直至千貫。

\*15 藤軍「日中茶文化交流論―日本茶道成立のメカニズムについて―」（前掲注11）。

\*16 闘茶については、神津朝夫「闘茶の方法とその発展」『野村美術館研究紀要 小特集 草創期の茶の湯』第十七巻、二〇〇八年）一一―二四頁）に詳しい。永島福太郎「栄西禪師と茶の流布―奈良を中心に―」『茶道文化論集（上巻）』淡交社、一九八二年、五三―六五頁。永島は同論考で「栄西は入京して禅寺の建立をはかった。しかし旧仏教との摩擦を避けることになり、台密の徒を標榜するに至った。これに立脚し、禅律の興隆に務めるという強調的態度をとったのである」とする。橋本素子「鎌倉時代における宋式喫茶文化の受容と展開について―顕密寺院を中心に―」（『寧楽史苑』四六号、二〇〇一年）は禅宗以外の仏教を、鎌倉旧仏教とよばれる顕密

八宗（南都六宗〈三輪・成美・法相・俱舎・華嚴・律〉と平安二宗〈天台・真言〉）として捉え、喫茶文化は鎌倉中期までは、禅宗よりも、まず顕密寺院で受容されていたとする。

\*11 中村羊一郎「江戸時代の静岡の茶」二〇一二年一月二十八日、茶の湯文化学会静岡例会配布資料。

\*12 山口聰「アジアにおける茶樹の伝播」『アジアの茶文化研究』アジア遊学八十八号、勉強出版、二〇〇六年、六九〜七二頁。水上和則『茶文化史にそつた中国茶碗の考古学』（前掲注10）一三一〜一三二頁。

\*13 船坂富美子「『煎茶』史概観」二〇一一年九月二十五日、静岡例会配布資料。横田幸哉『山本山の歴史』株式会社山本山、一九七六年、三〇一〜三〇二頁。

\*20 大槻幹郎『煎茶文化考―文人茶の系譜』思文閣出版、二〇〇四年。

\*21 中村羊一郎『番茶と日本人』吉川弘文館、一九九八年、一七頁。抹茶のもとになる碾茶そのものは、製茶技術の上から見ると意外に単純な位置にあるという。揉捻の技術の開発は、中国でもそれほど古いものではなく、元末明初（十四世紀後半）とされている。

\*22 西山松之助『家元の研究』（校倉書房、一九五九年、一九〜三五頁）によると、家元制度は、「経験的感性によって錬磨する技能を主体とする芸能文化の領域で、しかもその技能を秘密にすることができ、かつそれが無形文化であるところに成立する」という。

\*23 茶の湯の諸流について広く網羅したものに、井口海仙・久田宗也・中村昌生『日本の茶家』（河原書店、一九八三年）がある。

\*24 大槻幹郎「『煎茶』の語義について」『野村美術館研究紀要 特集煎茶』第十六巻、二〇〇七年、一〜三五頁。煎茶文化には、「文人茶（文人煎茶）」と、一定の形式や礼法を定めた「煎茶道（宗匠茶、流儀茶）」がある。煎茶道の諸流については、小川後楽『しつかりわかる煎茶入門』淡交社、二〇一〇年参照。

\*25 小川後楽「日本の煎茶道と中国歴代の茶」『茶道学体系七 東洋の茶』淡交社、二〇〇〇年、八三頁。

\*26 大槻幹郎「『煎茶』の語義について」（前掲注24）。

\*27 大槻幹郎『煎茶文化考―文人茶の系譜』（前掲注20）一七頁。ジョアン・ロドリゲス／池上岑夫他訳『日本教会史（下）』大航海時代叢書X、岩波書店、一九七〇年、第三十二章第二節。

\*28 松江重頼編『毛吹草』は一六四五年に刊行されたが、序文に一六三八年一月の成立と記されている。松江重頼編・新村出校閲・竹内若校訂『毛吹草』岩波文庫、一九七一年。船坂富美子「『煎茶』史概観」（前掲注19）。

\*29 横田幸哉『山本山の歴史』株式会社山本山、一九七六年、三〇一―三〇二頁。

\*30 船阪富美子「『煎茶』史概観」（前掲注19）。

\*31 大枝流芳は江戸中期の煎茶家で香道大枝流の祖で、享保（一七一六―三六年）の頃に活躍し、上田秋成らと交流した。

\*32 小川後楽「日本の煎茶道と中国歴代の茶」（前掲注25）。

\*33 大槻幹郎「『煎茶』の語義について」（前掲注24）。

\*34 高橋忠彦「徐渭の『煎茶七類』について」（『東京学芸大学紀要』人文社会科学系一―六三号、二〇一二年、二〇三頁）は、「煎」の字義は狭義では湯で煮詰めることだが、広く湯を沸かすこともさすとしている。

\*35 木村栄美「廬同の茶」『茶の湯文化学』十九号、茶の湯文化学会、二〇一二年。

\*36 前掲注21。

\*37 嬉野茶は永享十二年（一四四〇）に渡来した中国明代の陶工たちが茶種をまいたことに始まり、約五百年前の一五〇四年に陶工の紅令民が明から釜を持ち込み、南京釜による炒葉製茶法を伝えたことが嬉野式の釜炒り茶の始まりとされる。JA佐賀ホームページ

[http://jasaga.or.jp/agriculture/nousanbutsu/ureshino\\_cha](http://jasaga.or.jp/agriculture/nousanbutsu/ureshino_cha)。

\*38 岩間真知子「張源『茶録』訓読・通釈」（『茶の湯文化学』十八号、茶の湯文化学会、二〇一一年、七七―八〇頁）は、明代の茶書である張源『茶録』は日本で「中郎先生茶譜」の名で知られており、藤村庸軒が張源『茶録』（「中郎先生茶譜」）の跋文を書いていた事を紹介している。

\*39 橋本素子「鎌倉時代における宋式喫茶文化の受容と展開について―顕密寺院を中心に―」（前掲注16）。

\*40 田中博美「茶道大成期における堺と南宗寺の位置」『茶道学大系二―茶道の歴史』淡交社一九九九年。谷端昭夫「禅僧と茶―戦国期の堺を中心に」『公家茶道の研究』淡交社、二〇〇五年、一五―四七頁。

\*41 称津宗伸「大鑑清規における喫茶と喫湯」『信濃』七四三号、二〇一二年、九三七―九五六頁。永島福太郎は早くから禅院の茶にも注目しており、「栄西の伝えた茶法は、抹茶を茶筥で振り立てる抹茶法となるのだが、なお禅院などでは、団茶を粉末にして湯釜に投じる煮茶、葉茶を湯水で煮立てる煎茶の方法が行われていた」と指摘していた（永島福太郎「栄西禅師と茶の流布―奈良を中心に」『永島福太郎茶道文化論集（上巻）』淡交社、一九八二年）。

## 第二節 中国から日本へ請来された三種の喫茶法

### 3 三種の喫茶法とその呼称について

#### 一、三種の喫茶法とその呼称——従來說と訂正説

これまで第二節を三部（1、2、3）に分け、1で中国における各時代の喫茶の状況を概観して、三種の喫茶法は重層的に展開していたことを確認し、2で唐代・宋代・明代に中国から日本へ請来された喫茶法とその展開についてみてきた。これから3では、三種の喫茶法の呼称について考察する。

中国で唐・宋・明代に考案された喫茶法は、日本の従來說では茶の形態をもとに、次のようによばれている\*1。

#### (1) 日本の従來說

- ・唐代Ⅱ団茶法（固形茶を使うもの）
- ・宋代Ⅱ抹茶法（葉茶を抹茶にして使うもの）
- ・明代Ⅱ煎茶法（葉茶のまま使うもの）

従來說は日本で展開した茶文化の観点で考えられた呼称といえるもので、茶の湯で行われている喫茶は「抹茶法」で、また日本では一般に葉茶のことを煎茶と言うので、葉茶を湯に浸す方法を「煎茶法」とよび、唐代は団茶（固形茶）を使うもので「団茶法」、と考えるものである。その結果日本では、「唐代（平安時代）に伝わった団茶法はやがて消滅してしまい、中世には抹茶の飲用法だけが行われていた」と説明するものが散見される\*2。

しかし本節の1と2でみてきたように、現在は中国の茶文化そのものを対象とした研究や、日本の古代や中世における茶文化そのものを対象とした研究が進展し、「唐代Ⅱ団茶、宋代Ⅱ抹茶」という従来の三種の喫茶法の呼称は、中国と日本における喫茶の実態を表していないことが判明している。

そして中国喫茶資料を参照した説として、茶を準備するときの操作法に基づく次のような呼称が、高橋忠彦により提示さ

れている（当論文では、これを訂正説とよぶことにする）\*<sub>3</sub>。

(2) 中国資料に基づく訂正説（高橋説）

- ・ 唐代 煎茶法（鍋で湯を沸かし、煎じる⇨煮る）
- ・ 宋代 点茶法（碗に抹茶を入れ、お湯を注いで、茶筴などでかき混ぜる）
- ・ 明代 泡茶法（葉茶をお湯に浸す）

ところが訂正説は中国語としては正當なのだが、その呼称は日本ではあまり浸透しておらず、今も「唐代⇨団茶法、宋代⇨抹茶法」という従来説の呼称がそのまま使うものが散見される\*<sub>4</sub>。すなわち研究分野が専門化していることや、関心事の違い、日中における語義の違いなどにより、新たな研究成果が反映されにくいものとなっている。そして現状は「煎茶」の語の紛らわしさに象徴されるように、日本の茶文化と中国の茶文化の両方を同時に考察しようとする、その喫茶法の呼称が、どのような茶を指しているのかさえわかりにくいという状況にある。

そのため本節では、日本の茶文化と中国の茶文化の両方を同時に考察する場合を考えた場合に浮上する論点として、3「三種の喫茶法の呼称について」という項目を設け、検討する。

近時の茶文化研究では、禪宗寺院における「点茶」は、碗に抹茶とお湯を入れて茶筴でかき混ぜるものばかりでなく、煮出した茶を碗に注ぐものだった可能性もあることが指摘されている\*<sub>5</sub>。また、煎じた茶を茶筴で振る、「振り茶」の存在が報告されており\*<sub>6</sub>、操作法を示す訂正説の呼称だけでは表現できない喫茶の事例が提示されている。

そのため3では、これまでの研究を見直すだけでなく、今後進展が期待される喫茶研究でも様々な喫茶形態を簡便に理解できるように、喫茶法の呼称について考察する。

はじめに「唐代⇨団茶、宋代⇨抹茶」という従来説の呼称が見直しを求められている理由を確認し、次に日中の重要な喫茶用語の語義の違い（煎、点、抹、泡）について考察する。そして最後に、公定の医薬品基準規格書である『日本薬局方』の製剤用語を検討し、(1)茶の形態（従来説）や(2)操作法（訂正説）に基づく呼称に加えて、(3)茶液の性状という観点を取り入れて考察することを提案することにする。

## 二、従来説が見直しを求められている理由

従来説の呼称が見直しを求められている理由、すなわち従来の呼称はどこに問題があるのか、という点について確認する\*<sup>1</sup>\*<sup>2</sup>。唐代Ⅱ団茶（固形茶）、宋代Ⅱ抹茶、明代Ⅱ煎茶、という従来説の呼称は、茶の形態に注目した分類法だが、中国の喫茶資料を通して考察すると次のような矛盾がある\*<sup>3</sup>。

- ・ 唐代は団茶 (cake tea、固形茶) だが、使う時には粉末 (powder tea、抹茶) にして、それを煮出していた。
- ・ 茶樹がある江南地方では、唐代でも、団茶 (cake tea) ではなく葉茶 (leaf tea) が使われていた。
- ・ 宋代の『大観茶論』は抹茶を茶筥でかき混ぜる点茶法の茶を伝えるが、これは固形茶（龍鳳団茶、蠟茶）を使うもので、固形茶を抹茶にして点茶していた。
- ・ 煎茶は、日本では一般に葉茶のことだが（煎茶・玉露）、中国では一般に煎じ茶（煮茶）のことになる。

また、従来説の呼称は、日本の喫茶状況を理解する上でも適切とは言えない。なぜなら、「唐代Ⅱ団茶」だとする従来説の理解では、葉茶の煎じ茶を説明することができないからである。そして従来説のように「唐代Ⅱ団茶」と理解する結果、現在も「平安前期に請来された喫茶の風習は、中国との国交が途絶えた平安後期に途絶えてしまった」とし、中世の日本では専ら点茶法が行われ、煎じ茶は行われていないと捉えた説明がみられる\*<sup>4</sup>。

しかし平安時代に請来された煎茶（煎じ茶、煮茶）の喫茶法は、その後も日本で廃れることなく、中世を通じて行われていたことは、複数の資料で確認されている。また、かつては鎌倉時代に栄西が初めて茶樹をもたらしたかのように説明されていたが、茶樹は平安時代から日本へもたらされており、宮中などで葉茶を用いた煎じ茶が行われていたといえる\*<sup>5</sup>。

たとえば『日本後記』には、朝廷は弘仁七年（八一六）六月に、茶樹を畿内・近江・丹波・播磨など京都近辺諸国に命じて植えさせ、これを献上するよう命じた記録がある。また『西宮記』には、京都府内では宮中の内裏に茶園と造茶司が設けられており、毎年三月一日に造茶使が選ばれ、その監督のもとで茶摘みと製茶が行われていた事が記される。そして春秋に国家安泰を祈願して宮中に僧侶を招き大般若経を転読する季御読経（きのみどきょう）の際には、僧侶に対し、煎茶に甘葛

煎を混ぜたものがふるまわれた記録がある\*12。

ところで「唐代（日本では平安時代）は団茶」とみる従来説は、陸羽の『茶経』や漢詩を根拠とするものである。しかし橋本素子は「平安時代に『茶経』はいまだ伝わっておらず、日本の漢詩は中国の漢詩を模倣したものであり、実際にみたものを書いたとは限らない」という高橋久子の見解を紹介して、唐代Ⅱ団茶ととらえる従来説が根拠としているものは、実は確証がないものであると指摘している\*13\*14。

また、『親信卿記』天延二年（九七四）八月十五日の条によると、宮中で製茶された茶は薬殿で管理され、季御読経の際には蔵人所からの請求に基づき「茶七十枚」が供出されるという記録があり、この「茶七十枚」の記載から、平安時代には固形茶だけではなく葉茶を使用した可能性が高いといえる。このように日本の古代・中世史の研究からも、「平安時代は団茶が使われていた」と断定すべきではなく、今後厳重な資料批判が必要であるといえる。

また2でみたように、煎じ茶は平安時代後期に廃れたのではなく、煎じ茶という意味で使われる「煎茶」の語は中世以降の日本資料に散見される。たとえば「煎茶」の語は日本でも江戸初期までは煎じ茶（煮茶）の意味であり、宣教師のロドリゲス（一五六一―一六三三）が著した『日本教会史』には、ポルトガル語で「センジチャ（Zenicha）は煮た茶の意味である」と記されていることや、江戸初期の『毛吹草』では、「煎茶」の文字に「センジチャ」の振り仮名がつけられていることなどが指摘されている\*15。また、近時は木村栄美の論考「廬同の茶」（二〇一二年）で、豊臣秀吉が中国明代の文人茶を思わせるような点茶法ではない茶（煎じ茶、あるいは淹茶）を行っていたことを示す資料（「学問所記」）が指摘されていることを紹介した\*16。

このように「唐代Ⅱ団茶、宋代Ⅱ抹茶」という呼称は、唐代に日本へ伝えられた葉茶の煎じ茶が江戸時代まで継続されていたことや、中国宋代の『大観茶論』の点茶法にみる茶の形態は、栄西が日本へ伝えた葉茶の抹茶ではなく、団茶の抹茶だったという喫茶の実態を示していない。さらに「唐代Ⅱ団茶、宋代Ⅱ抹茶」という呼称自体が、（呼称の意味に引きずられて）喫茶の実態を理解しにくくするものといえる。

### 三、日中における喫茶用語の語義の違い

従来説の、唐代Ⅱ団茶法、宋代Ⅱ抹茶法という呼称は、筒井絃一の『茶書の研究』（二〇〇三年）で取り上げられ、「ぜひともこれだけは再考しなければならないこと」とされている\*17。ところがその後も解説書などでは「唐代は団茶法」や「宋代は抹茶法」という表現をそのまま使うものが散見される。

なぜ正しいはずの訂正説が広まらず、唐代Ⅱ団茶法、宋代Ⅱ抹茶法という呼称が使われているのかというと、その背景として、中国と日本で同じ漢字が違う意味で使われているために、混乱が生じやすく、根本的な検討が出来ないという状況が考えられる。「煎茶」「点」「抹茶」「泡茶」の語義についてみることにする\*18。

#### 三―(一) 「煎茶」Ⅱ煎じる茶（唐代）か、葉茶を浸す茶（明代）か

訂正説が日本で浸透しない背景として、第一に、「煎茶」の語義が紛らわしいことが考えられる。日本の従来説では、「煎茶法」は明代の喫茶法（葉茶のままお湯に浸す、淹茶）をさす。それに対し中国喫茶研究に基づく訂正説では、「煎茶法」は唐代に成立した喫茶法（煎じ茶Ⅱ煮茶）のことになる。中国では、「煎茶」の語は動詞（煎じる）として使われ、「煎茶」に葉茶の意味はないからである\*19。

その結果、日本と中国の双方の状況を視野に入れて茶文化を考察する場合、「煎茶」の語が出てくるたびに、どちらの意味かを見分けて理解しなければならない。

日本では、「煎茶を飲む、煎茶を買う、煎茶の栽培」などの用法が日常生活に奥深く浸透しているため、「煎茶は、唐代に成立した煮茶（煎じ茶）のことである」とする訂正説は、中国資料に基づく正しい内容だとしても、日常的に明代に始まる淹茶の意味で「煎茶」の語を使っている日本人には受け入れにくい、といえるかもしれない。

ただし、日本人にとって「煎茶」の語義がわかりにくくても、訂正説は従来説の呼称の不備を指摘したものとして重要であり、従来説の呼称のままでも良いわけではない。そのため日中の喫茶法双方を視野に入れて論じる茶文化研究では、「煎茶（煮茶）、煎茶（淹茶）」のように、研究者が各自（煮茶）や（淹茶）などの補足語を加え、「煎茶」の語がもつ二つの意味

を区別しながら使用しているのが現状である<sup>20\*</sup>。

### 三一(二) 「点」点茶、茶を点てる、点前

「点茶」の語に対する理解の違いも、訂正説の呼称が広まらない理由の一つであると思われる。

「点」は中国語で、お湯などを「そそぐ」「さす」という意味である（「かき混ぜる」という意味ではない）。「点茶」の語は、中国宋代の茶書である『茶録』や『大観茶論』に「点茶」の項が設けられているもので、「碗に抹茶を入れ、お湯を注ぎ、かき混ぜて飲む」喫茶法を示す、宋代以降の資料にみられる語である。

ところが日本では、中国喫茶研究の水準を一気に高めたとされる青木正児（一八八七―一九六四）の『中華茶書』（一九六二年）が、唐代の喫茶を「末茶点茶法」と呼んでいた<sup>21</sup>。青木は、宋代だけでなく唐代も「点茶法」だとし、唐代の煮出す喫茶をも「茶の点て方」として解説している。青木の、唐代も茶末をいれてかき混ぜるものだという理解自体は間違っていない（唐代は、鍋で茶末を煮出す時にかき混ぜる）。しかし唐代の喫茶も含めてそれを「点茶法」と呼ぶのは、「点」の意味をかき混ぜることだと理解しているからで、その理解は適切ではないと思われる。

ところが唐代も「点茶」だとするこの青木の見解は、布目潮風の著書の中でも引用されて、布目は茶の点て方（たてかた）として次のように述べている（傍点筆者）<sup>22</sup>。

唐代では、釜の中で湯の沸騰の力によつて点てているので、この場合は、茶筴で点てたように点つ。しかし宋代になると、釜の中で点てないで、茶盞の中で点てるようになる、茶匙を用い、茶盞の中で撃払しても、なかなか泡をだして茶を点てることはむづかしく、ここに北宋末になって茶筴が登場してくる意義がある。

このように布目も青木同様に「点」はかき混ぜることだと理解して、唐代の喫茶をも「点茶法」だとする。この青木や布目の説明は、高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」（二〇〇〇年）で不適切な表現として批判されているが、その後も谷端昭夫『よくわかる茶道の歴史』（二〇〇七年）で引用されている<sup>23</sup>。そして青木や布目のような理解では、訂正説（高橋説）の「唐代は煎茶法、宋代は点茶法」という喫茶法の呼称は到底受け入れられないであろう。

ここで当論文では、主要な茶の湯資料の翻刻を手がけられてきた永島福太郎の見解（一九八二年）に注目したい。永島によると、「点茶」を「茶を点る」とよむのは、日本語的用法であるという\*24。

永島によると。中国の資料などで「点茶」の語をみていた日本人は、はじめはこの文字にあまり親しみを感じなく、すぐには使わず、茶会記をはじめとする初期の茶の湯資料では、「茶を立る（たてる）」「手前（てまえ）」などと書いていた。しかしこれでは俗っぽく、意味も多様であるため、近世以降になってから、「立る」や「手前」の代わりに「点」の文字を使い、「茶を点てる」「点前」と書くようになったのだという。

また、田中仙翁も『茶道の美学』（一九九六年）の中で、「点茶」や「点前」の語について次のように言及している\*25。点前の字が使われ出したのは近年になってからである。茶会記に現れるところでは、古くは「てまへ」「テマへ」「茶立候」「茶タツ」「立る」「立前」といった。江戸時代になって出された茶書は、ほとんど「手前」である。

しかし江戸時代の中期になると、茶をたてるのに「点」の文字を当てる例がみえる。このように日本語で、茶を「たてる」という時は、近世以前は「立てる」と書いていたのであり、これを中国語の「点茶」と結びつけて、「点」が「かき混ぜること」と考えられるのは後世のことである。そして「点」は中国語で「注ぐ」という意味で、「点茶」の語は宋代以降の中国資料にみられる言葉である\*26。

以上のように当論文では、「点茶」を「茶を点る」とよむのは近世以降の日本語的用法である、という永島福太郎の指摘から、点茶の「点」を「かき混ぜること」だと考えて、唐代の茶をも「点茶」と理解する説明は適切ではないと考える。そして高橋の訂正説のように、「点」は中国語本来の意味（お湯などを「そそぐ」こと）でとらえ、「点茶」の語は基本的に宋代に興隆した喫茶に対して用いるのが適切だと考える\*27。

### 三（三） 「末茶」と「抹茶」

中国では粉末にした茶を「末茶」と書き、「抹茶」とは書かない。中国語の「抹」は塗るという意味で、粉の意味はないのである。すなわち茶末を「抹茶」というのは、中国にはない日本語である\*28。日本では粉末を意味する「末」の語はあまり好かれなかったようで、粉末の茶を意味する「抹茶」の語は日本資料で比較的早くから確認できる。

### 三一(四) 「泡茶」

中国語の「泡」は「(お湯などに) 浸す」という意味である。そのため「泡茶法」は、日本でいう「煎茶(淹茶)」のことになる。

ところが日本では、「泡」に浸すという意味はない。そのため、「泡茶法」の文字をみた日本人は、まずア、ワを思い浮かべ、特に説明を受けなければ、「泡茶法」は茶の湯でみる(茶筥で泡立てられた茶) Ⅱ「点茶法」のことだと思いかもしれない。

このように、中国と日本で語彙の解釈の違いがあるため、中国の茶文化研究の成果を取り入れて、日本の茶文化と同時に考察しようとする場合は、混乱が生じやすい状況となっている。

### 四、三種の喫茶法の呼称に関する考察

前項で見た通り、中国と日本で同じ漢字の語義が異なるために、次のような混乱が生じやすい状況にある。

- (1) 「煎茶法」は、従来説では明代の喫茶法、訂正説では唐代の喫茶法のことになる。
- (2) 「点」の語に対する理解の違いから、茶の湯の解説書では、唐代の喫茶も「点茶」と説明するものがある。
- (3) 中国語の「泡」は「浸す」という意味だが、日本人は「泡茶法」から泡(アワ)を想像して、宋代の喫茶法(点茶法)のことだと思いう可能性がある。

その結果、日中双方の喫茶文化を視野に入れて検討する時には、たとえば「煎茶」の語の場合のように、「喫茶法の呼称を聞いても、それがどのような茶の話をしているのか、すぐに理解できない」という状況にある。そのため、何らかの工夫が必要であると思われる。

三種の喫茶法の呼称に関するこれまでの経緯を確認すると、以下の通りである。従来説は茶の形態に注目し、唐代・宋代・明代に請来された三種の喫茶法を「団茶法・抹茶法・煎茶法」とよぶ。しかし現在は、喫茶準備の操作に注目した中国語的表現である「煎茶法、点茶法、泡茶法」が高橋忠彦により提案されている。

ところでここで注目したいのは、岡倉天心(岡倉寛三:一八六三〜一九一三)が英語で著した『茶の本(The Book of Tea)』(一九〇六年)の中で、三種の喫茶法に対して用いていた呼称である\*29。

①the Boiled tea (煮る茶)、②the Whipped tea (泡立てる茶)、③the Steeped tea (浸出させる茶)である。

これは訂正説と同じように、まさに喫茶の操作法を示すもので、高橋忠彦は天心が中国資料を読み解いた妥当な表現をしていると評価している\*30。ただし残念なことに、天心の死後に出版された『茶の本』の和訳本によつては、従来説に合わせる形に変更して意識されることが多く、せつかくの天心の先見性が日本人には伝わりにくいものとなっている\*31。

これらの三種の喫茶法に関する呼称を列挙すると、以下の通りである。

従来説 訂正説 岡倉天心説

その他

(形態) (操作法) (操作法)

(操作法)

①唐代 団茶法 煎茶法、the Boiled tea (煮る茶)

煮茶、煮出し茶、烹茶

②宋代 抹茶法 点茶法 the Whipped tea (泡立てる茶)

抹茶

③明代 煎茶法 泡茶法 the Steeped tea (浸出させる茶)

淹茶、煎茶

この中で、日中の語義に左右されずに「どの喫茶法か」を確定できるのは、岡倉天心の①the Boiled tea (煮る茶)、②the Whipped tea (混ぜる茶)、③the Steeped tea (浸す茶)であろう。ただしこれは日常的な英語であり、日本の茶文化研究で補足語として使うには文字数が多すぎる。

また訂正説を提唱している高橋忠彦は、三種の喫茶法に関する図表において、唐代の煎茶法は「Decoctions」、明代の泡茶法は「Infusions」として相当するラテン語を活用されている\*32。しかし、宋代の点茶法は明代以降の中国では行われていないもので、点茶法に適当な用語(ラテン語)は当てられていない。

なお当該論文の第一章第一節でみたように、日本では茶葉を医薬品として扱っていないが、中国では古来より薬用で用いられており、現在臨床で使われている『中葯大辞典』には茶葉(茶叶)が生薬として掲載されている\*33。次に、茶液を経口液剤(内服する水薬)にみたてて『日本薬局方』を参照し、喫茶法の呼称となりうる名称を検討することにする。

## 五、『日本薬局方』製剤規定の呼称

『日本薬局方』（日局：Japanese Pharmacopoeia：JP）は、薬事法第四十一条により、医薬品の性状及び品質の適正を図るため、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定めた医薬品の規格基準書である。

現行の第十六改正『日本薬局方』（二〇一一年四月一日施行）では、製剤総則のうち茶液の呼称になりうる名称は、(2)製剤各条の中の経口液剤、あるいは(3)生薬関連製剤の中にあると思われるので、その項目を挙げる（傍点と傍線は筆者）\*34。

### (2)製剤各条 一―五 経口液剤

1 エリキシル剤、2 懸濁剤、3 乳剤、4 リモナーデ剤、5 シロップ剤。

### (3)生薬関連製剤各条

1 エキス剤、2 丸剤、3 酒精剤、4 浸剤・煎剤、5 茶剤、6 チンキ剤、7 芳香水剤、8 流エキス剤

余談ながら右に示すように、今回の改正では生薬関連製剤各条の中に新たに「茶剤」が設けられた。しかしこれは英語では「Tea Bags」となっており、茶に関する薬剤ではなく、生薬をティーバッグに入れて浸剤や煎剤にして用いる製剤のことである。

## 五―(1) 生薬関連製剤各条の「煎剤 Decoctions」や「浸剤 Infusions」

茶液の呼称の考察を念頭に「生薬関連製剤各条」をみると、唐代の煎茶法（煮茶）は「煎剤 Decoctions」、明代の泡茶法（淹茶）は「浸剤 Infusions」に相当すると思われる。煎剤と浸剤は中国由来の薬剤用語であり、『中葯大辞典』の「茶葉（茶葉）」の項でも、煎剤あるいは浸剤を使った臨床実験のことが記されている（「煎剤或浸剤」）\*35。

なお『日本薬局方』の規定は医薬品の品質確保を目的とするため、操作の基準が厳密に設定されているが、呼称を活用するだけの場合は大まかな把握でよいので、特に浸剤と煎剤の違いに注目して簡略化して説明すると、次のようになる\*36。

- ・ 「浸剤 Infusions」は、ごく少量の水に浸した後、熱水を入れて少しだけ加熱する。
- ・ 「煎剤 Decoctions」は、水に入れて煮る。

すなわち『日本薬局方』では、ある生薬を浸剤にするか、あるいは煎剤にするかは、その原材料（生薬）によってあらかじめ決められている。そしてその区別の基準は、原材料が加熱して煮出さないと成分が出てこないもの場合は、煎じる（煎剤）。それに対し、加熱により精油成分（香り）やビタミンCなどの有効成分が失われやすいものは、加熱時間を最小限とし、湯に浸して成分を抽出するのである（浸剤）。

この違いを三種の喫茶法に当てはめた場合、茶の栽培技術や製茶技術（蒸殺殺青、揉捻など）が未熟で、煮出さないと飲めない頃は、煎じて煮出していた（煎剤）といえる。これは煮出さないと味が出なかつたからである。しかし製茶技術の発展（釜炒り茶、梨蒸煎茶の発明など）により、味がだしやすく、香り高い茶ができると、風味が損なわれないように、葉茶のままお湯に浸すだけで飲むようになった（浸剤）といえる。

## 五（二）製剤各条の「懸濁剤 Suspensions」

以上のように、唐代の煎茶法は「煎剤 Decoctions」、明代の泡茶法は「浸剤 Infusions」といえるもので、中国由来の生薬製剤の名称でもある。そこで問題は点茶法（従来説でいう抹茶）の茶である。これは中国で明時代以降は行われていない喫茶法なので、生薬製剤にもこれに相当するものがない。

しかし『日本薬局方』の規定で、生薬以外を対象とした「(2)製剤各条 経口液剤」をみていくと、懸濁剤（けんたくざい）Suspensions が点茶法の茶に近いと思われる\*37。本文は以下の通りである（傍点筆者）。

### 1-5-2 懸濁剤 Suspensions

- (1) 懸濁剤は、有効成分を微細均質に懸濁した経口液剤である。
- (2) 本剤を製するには、通例、固形の有効成分に懸濁化剤又はそのほかの適当な添加剤と精製水又は油を加え、適当な方法で懸濁し、全質を均等とする。

ここで点茶法の茶をこの規定に照らした場合、懸濁剤の「固形の有効成分」は抹茶で、それを微細均質に懸濁した経口液剤といえる。そして「適当な方法で懸濁」とは、茶筌でかき混ぜることになるであろうか。

厚生労働省が定める『日本薬局方』の「煎剤 Decoctions」「懸濁剤 Suspensions」「浸剤 Infusions」の製剤用語は、茶

液の性状を示すもので、規定が明確で、操作法と茶液の性状を示し、日中の語義の違いに左右されない用語といえることができる。

## 六、今後の喫茶研究と、三種の喫茶法の呼称に関する検討

喫茶法の議論は、現状は喫茶用語の混乱があり、「その呼称が、どの喫茶法を指しているのかさえ、わかりにくい」という状況にある。

そのためこれまでは、(1)茶の形態で分ける従來說(団茶、抹茶、煎茶)と、それに対して(2)操作法で分ける説(訂正説<sup>11</sup> 高橋説、岡倉天心説など)があるが、当論文ではこれに加えて、茶液の性状を示す「煎剤 Decoctions」「懸濁剤 Suspensions」「浸剤 Infusions」という製剤用語を、三種の喫茶法の検討対象を明確化するために活用する方法について述べてみたい。

『日本薬局方』に依拠する茶液の性状は、日中における語義の違いに左右されないもので、茶の飲み方について述べる時に、従來說と訂正説のどちらかに統一する必要はなく、いずれの呼称の場合でも、その都度必要に応じて「煎剤」「懸濁剤」「浸剤」の語を補足語として用いるだけで、どの茶について述べているのかを明確にすることができる。

近年の喫茶研究では、操作法を示す呼称だけでは表現できない茶の事例も指摘されている。たとえば「点」は注ぐという意味で、これまでは当然のように宋代に始まる抹茶の点茶をさすとされてきたが、根津宗伸は、禅宗寺院で行われた「点茶」では、「湯瓶に煎茶(煮出し茶)を入れて、盞(茶碗)に注ぐ」という喫茶方法が一般的に行われていたと指摘している。すなわち寺院で行われていた「点茶」は、建仁寺の四頭茶会のような点茶(懸濁剤の茶)だけでなく、それ以外の茶(煎剤の茶、浸剤の茶)を湯瓶に入れて、それを注ぐことを「点茶」とよぶ場合が考えられ、点茶(煎剤の茶)あるいは点茶(浸剤の茶)が論点となることも考えられる<sup>12</sup>。また漆間元三は、煎じた茶を茶筥で振る、「振り茶」の飲茶習俗を報告している<sup>13</sup>。また、「茶と白湯を入れてかき混ぜる」という操作は同じでも、茶末の大きさによって、出来上がる茶液の性状は異なる可能性がある(たとえば、陸羽が『茶経』で論じたのは、かき混ぜた後に茶カスが残る煮茶である)。

これまで三種の喫茶法の呼称については、「(1)茶の形態か、(2)操作法か」という二者択一のような議論があり、喫茶用語

に混乱が見られる。

しかし今後は、中世の禅宗寺院の「煎じ茶の点茶」などにも対応できるような新たな発想が必要で、(1)と(2)のどちらを採用するかというのではなく、この二者(1)と(2)に、(3)茶液の性状という概念を加えて、(茶の形態、操作法、茶液の性状)を三つの要素を同時に示すのが有効ではないだろうか。そうすれば、「煎茶」などの語義の違いがあっても混乱しないで、日中におけるさまざまな喫茶法を、簡便に比較しながら理解することが出来るのではないかと考える。

たとえば、茶の形態は場合によって①保存時と②使用時を分けて考え、(1)茶の形態(→①保存時、→②使用時)、(2)操作法、(3)茶液の性状の三要素を列挙すると、「煎茶」や「泡茶」の語義の理解に違いがあっても、最終的な茶液の性状が明確にわかるので、混乱することなくその喫茶の概要が理解できるのではないかと思われる。

・陸羽が『茶経』で理想とした茶は、  
(1)→①固形茶 →②末茶 (2)煎茶 (3)煎剤の茶

・中国北宋時代の『茶録』が伝えたのは、  
(1)→①固形茶 →②末茶 (2)点茶 (3)懸濁剤の茶

・南宋時代に栄西が日本へ伝えたのは、  
(1)→①葉茶 →②末茶 (2)点茶 (3)懸濁剤の茶

・明代に隠元隆琦が伝えたとされるのは、従来説の表現では、  
(1)葉茶 (2)煎茶 (3)浸剤の茶

訂正説の表現では、  
(1)葉茶 (2)泡茶 (3)浸剤の茶

・禅宗寺院の、煮出した茶を湯瓶に入れて注ぐ点茶は、  
(1)葉茶 (2)点茶 (3)煎剤の茶

今後は、さらにさまざまな喫茶の実態が明らかになっていくことが予想されるが、その際には喫茶研究の基本となる三種の喫茶法の概念を適切に把握し、それと関連づけながら検討していくことになるであろう。

喫茶法の呼称は、論じる者の考察対象によって様々な表記が考えられると思われるが、当論文では、新たに『日本薬局方』の規定を準用した「煎剤、懸濁剤、浸剤」の語(日中の語義の違いに左右されない、茶液の性状を示す名称)を活用することを一案として提案する。

## 注

\*「谷端昭夫『よくわかる茶道の歴史』(淡交社、二〇〇七年、九頁)は、平安時代に「団茶法」、鎌倉時代に「抹茶法」の受容があ

ったとし、「中国では、固形茶（団茶法）・抹茶法・煎茶法と変化するが、日本でもこれを受け入れ、ついには独自の発展を遂げるようになる」と説明している。

\*<sup>20</sup>高橋忠彦は、「日本人は、日本の茶文化を見慣れた目から、中国の茶を推測するという傾向を持たざるを得なかった」とみる（「中国茶文化研究の歴史と諸問題」『茶道学体系七 東洋の茶』淡交社、二〇〇〇年、六頁。また根津宗伸は中世日本の喫茶研究について、「室町時代後期以降の侘茶につながる、葉茶を蒸し製茶して点茶法で喫するという、東アジア全体の喫茶文化から見るとばきわめて特殊な喫茶法」が研究の中心であったとする。根津宗伸「大鑑清規と五山文化における喫茶の形態」『長野県立歴史館研究紀要第九号』二〇〇三年、三二一―三三三頁。

\*<sup>21</sup>高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」「宋代の点茶文化をめぐる」（前掲注<sup>20</sup>）。「中国における喫茶法の発展」『中国茶文化大全』農山漁村文化協会、二〇〇一年。「中国喫茶文化と茶書の系譜」『東京学芸大学紀要 人文社会科学系』二〇〇六年。「茶文化の歴史と重層性」『アジアの茶文化研究』アジア遊学八八号、勉誠出版、二〇〇六年。「中国の名水とお茶」二〇〇九年六月、茶の湯文化学会平成二十一年度大会シンポジウム配布資料。

\*<sup>22</sup>谷端昭夫『よくわかる茶道の歴史』（前掲注<sup>20</sup>）。谷端昭夫『茶の湯の文化史』吉川弘文館、一九九九年、二―三頁。

\*<sup>23</sup>根津宗伸「大鑑清規の喫茶と喫湯」『信濃』第六三巻第一二号通巻七四三号、二〇一一年。

\*<sup>24</sup>漆間元三「振り茶の風景」『茶の湯文化学』十二号、二〇〇六年。

\*<sup>25</sup>最初に「唐代Ⅱ団茶、宋代Ⅱ抹茶」とする従来説を明確に批判していたのは村井康彦の『日本文化小史』（角川書店、一九六九年）で、唐代（平安時代）の喫茶は団茶であっても、使用するときには粗い抹茶にする「抹茶の煎じ茶」であり、従来説は無意味な分類だとして明確に否定された。なお村井の『茶の文化史』（岩波文庫、一九七九年）では疑問を呈しながら「唐代の団茶法・宋代の抹茶法」と記しているが、これは実質的に『日本文化小史』の前に執筆されたものである。

\*<sup>26</sup>田中秀隆は、茶の形態は①保存形態と②利用前の形態を区別して考えるべきであるのに、「団茶」は保存形態、「抹茶」は利用前の形態に注目したものであると指摘する。そして「抹茶」と言っても葉茶で保存しているのであり、（缶入りとして）抹茶を粉のまま入れて保存できるようになったのは近年のこととする（田中秀隆『近代茶道の歴史社会学』思文閣出版、二〇〇八年、二〇〇頁）。

\*<sup>27</sup>当論文第一章第二節1。

\*10 谷見「茶の湯草創期の茶具足」（『野村美術館紀要』第十七号、二〇〇八年、五二頁）は、「かつての「煮出す茶」の一種である団茶の飲用法が八〇〇年前後に日本へつたえられたものの、やがては消滅してしまったのに対し、抹茶の飲用法はその後も盛衰はあったが現在に至まで連続として続いている」としている。

\*11 当論文第一章第二節2。中村修也は「平安前期に団茶法の喫茶が請来され、平安後期に喫茶は廃れた」とする従来の通説に対し、すでに平安時代に日本へ茶樹が請来されていることから、葉茶による煎じ茶は継続して行われていたことを指摘している。中村修也「茶西以前の茶」『茶道学体系二 茶道の歴史』淡交社、一九九九年。

\*12 相馬範子「季御読経における引茶について」『藝能史研究』一六九号、藝能史研究会、二〇〇五年。

\*13 橋本素子「鎌倉時代における宋式喫茶文化の受容と展開について」『寧楽史苑』第四六号、奈良女子大学史学会、二〇〇一年。

\*14 高橋久子「日本の古辞書に於ける茶の異名」『アジア遊学』一六 漢籍と日本人Ⅱ』勉誠出版、二〇〇八年。

\*15 大槻幹郎「『煎茶』の語義について」『野村美術館研究紀要 特集煎茶』第十六卷、二〇〇七年。

\*16 第一章第二節2。木村栄美「廬同の茶」『茶の湯文化学』（第十九号、二〇一二年）では、西笑承兌（一五四八〜一六〇七）が伏見城における学問所について記した「学問所記」（『南陽稿』）に、次のような文面がみられることを指摘している。「世間器を熟視し、草庵を結び、朋友を迎え、清泉を汲み、棟芽を煎じ、陸廬の風を慕うは往々これあり（熟視器世間、結草庵、迎良朋、汲清泉、煎棟芽、慕陸廬風者往々）」。

\*17 筒井紘一『茶書の研究』淡交社、二〇〇三年、四一〜四三頁。

\*18 高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」（前掲2）。

\*19 大槻幹郎「煎茶の語義について」（前掲注15）。

\*20 たとえば、祢津宗伸「大鑑清規と五山文学における喫茶の諸形態―中世信濃からの視角―」（『長野県立歴史観研究紀要 第九号』二〇〇三年）は、中世の煎じる茶を「煎茶（煮出し茶）」、現在われわれが飲む煎茶を「煎茶（泡茶）」として、両者を区別して論じている。また煎じ茶を「煮茶」あるいは「烹茶」と表記し、泡茶を「淹茶」と表記する方法もみられる。

\*21 高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」（前掲2）なお、陸羽の『茶経』は「煮茶」の語が使われており「煎茶」の語は現れないが、その後に張又新の『煎茶水記』が現れ、白居易や廬同が活躍する九世紀の前半期になると、「煮茶」や「烹茶」よりも、「煎

茶」が茶を煎る(にる)熟語として一般化して用いられるようになるという(大槻幹郎「『煎茶』の語義について」前掲注15、七頁)。

\*22 布目潮風『中国喫茶文化史』岩波現代文庫、二〇〇一年、二二二―二三三頁。

\*23 谷端昭夫『よくわかる茶道の歴史』(前掲注1、一六頁)は唐代の喫茶も点茶法だとし、宋代に至って点茶法が変化したという。

\*24 永島福太郎「点前の成立」『茶道文化論集(上)』淡交社、一九八二年、三八七頁。

\*25 田中仙翁『茶道の美学』講談社、一九九六年、一八六頁。

\*26 高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」(前掲2)。

\*27 ただし、「点」は注ぐ、ことという意味であるため、後で述べるように、「点茶」は煎じた茶を注ぐ場合にも使われる可能性がある。

称津宗伸「大鑑清規における喫茶と喫湯」(前掲注5)は、中世の禅院における「点茶」は、いわゆる抹茶の点茶だけとは限らず、煎じ茶(煮出し茶)を注ぐ、方式の方が一般的であったとする。

\*28 高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」(前掲注3)一五頁。

\*29 田中秀隆訳・岡倉天心『茶の本』(淡交社、二〇一三年)三六頁。THE BOOK OF TEA (『茶の本』)は、明治三十九年(一九〇六)年五月にニューヨークのフォックス・ダフィールド社から出版された。原題は、THE BOOK OF TEA By Okakura-Kakuzo, New York, Fox

Duffield & Company, 1906. がある。当論文第三章第三節参照。

\*30 高橋忠彦「中国茶文化研究の歴史と諸問題」(前掲注2)。

\*31 桶谷秀昭訳・岡倉天心『茶の本』(講談社学術文庫、一九九四年、二六頁)での和訳は、the Boiled tea は固形茶、the Whipped tea は抹茶、the Steeped tea は煎茶と意訳されている。

\*32 高橋忠彦「中国の喫茶の重層性」(前掲注3、九六頁)の「図3 中国における喫茶法の相関関係と変遷」において、「煎茶法＝茶の成分を煮て抽出する(＝Decoctions)、泡茶法＝茶の成分を湯に浸出させる(＝Infusions)」として使用されている。

\*33 『中薬大辞典(上册、下册)』(江蘇新医学院編、上海科学技术出版社、一九八八年)は五七六七点の中薬を収載するもので、「茶葉(茶葉)」は(下册)生薬番号三三二〇番、一六〇一―一六〇三頁。同書を日本語訳した『中薬大辞典』(一九九〇年、小学館)も出版されている。第一章第一節参照。

\*34 『日本薬局方』の構成は、通則、生薬総則、製剤総則、一般試験法及び医薬品各条からなり、収載医薬品は日本で繁用されている

医薬品が中心となっている。初版は明治十九年（一八八六）の公布で、現在は五年毎に改正されており、現行の『第十六改正 日本薬局方』は二〇一一年三月二十四日に厚生労働省より告示され、四月一日施行されたものである。

\*<sup>35</sup>前掲注33。高橋忠彦「中国の喫茶の重層性」（二〇〇六年）では Decoctions と Infusions の語が使用されている（前掲注32）。

\*<sup>36</sup>参考までに現行（第十六改正）の『日本薬局方』の規定を示すと、以下の通りである。

#### 4 浸剤・煎剤 Infusions and Decoctions

(1) 浸剤及び煎剤は、いずれも生薬を、通例、製紙水で浸出して製した液状の製剤である。

(2) 本剤を製するには、通例、生薬を次の大きさとし、その五〇gを量り、浸煎容器に入れる。

葉、花、全草 粗切、

木、皮、根、根茎 中切

種子、果実 細切

浸剤…生薬に精製水に五〇mlを加え、約十五分間潤した後、熱精製水九〇〇mlを注ぎ、数回かき混ぜながら

五分間加熱し、冷後、布ごしする。

煎剤…生薬に精製水九五〇mlを加え、数回かき混ぜながら三分間加熱し、温時、布ごしする。

これらの布ごしした浸出液は、浸剤及び煎剤いずれもその生薬を通して適量の精製水を加え、全量を

一〇〇〇mlとする。本剤は用時調製する。

\*<sup>37</sup>懸濁液の粒子が分散するには、粒子の大きさが微細であることが必要で、そのような特定の大きさを持った粒子をコロイドという。コロイド粒子の大きさは一般に直径一ミクロン（ $\mu\text{m}$ ）以下とされている。

ところが沢村信一「利休以前の抹茶の粒度に関する考察」（『茶の湯文化学』第十七号、二〇一〇年、二六―三九頁）では、「現代使われている抹茶の粒子は約七・七ミクロンの大きさで、利休時代以前の抹茶の再現実験では、八・四ミクロン」とされ、一ミクロンよりも大きな数値が示されている。そこで沢村氏にお尋ねしたところ、以下の御教示をいただいた。まず、粒度分布の表し方には個数基準と体積基準があり、この沢村氏の論考では体積基準の数値が使われている（粒子の直径を比較するよりも、体積を比較した方が、その数値が三乗されるので比較対照が明瞭になるためだという）。一方、これとは別に個数基準として測定した記録（レ-

ザー解析散乱光)では、石臼抹茶では〇・七四ミクロン(μm)、ジェットミルでは〇・九九ミクロンという測定値が得られているという。すなわち沢村氏の実験でも、個数基準の測定で直径をみると、抹茶の直径は一ミクロン以下である。そのため茶の湯で用いられている粉末の茶は、実験調査からも、懸濁液の粒子となるコロイド粒子ということができると思われる。なお廣田吉崇・沢村信一「中国宋代の“抹茶法”をめぐって―茶を粉末化する意味とその方法―」(『神戸大学日本文化論年報』十五号、一―一九頁、二〇一二年)では、唐代の喫茶法を「粉末煮出法」、宋代の喫茶法を「粉末懸濁法」とよび、粉末の粒度分布から両者の関係が検討されている。

\*38 祇津宗伸「大鑑清規の喫茶と喫湯」(前掲注5)。禅宗寺院における生活規範を定めた『清規』には「点茶」や「点湯」の語が出てくる。清規については、木村栄美「禅院清規にみる煎点とその展開」(『茶の湯文化学』十一号、二〇〇五年、十六頁)に詳しい。また永島福太郎は論考「栄西禅師と茶の流布―奈良を中心に」(『茶道文化論集(上巻)』淡交社、一九八二年)で「栄西の伝えた茶法は、抹茶を茶筌で振り立てる抹茶法となるのだが、なお禅院などでは、団茶を粉末にして湯釜に投じる煮茶、葉茶を湯水で煮立てる煎茶の方法が行われていた」と指摘している。

\*39 漆間元三「振り茶の風景」(前掲注6)。