

広島大学学術情報リポジトリ
Hiroshima University Institutional Repository

Title	茶道という文化
Author(s)	ハルミート シング,
Citation	日本語・日本文化研修プログラム研修レポート集 , 21期 : 8 - 31
Issue Date	2007-03-31
DOI	
Self DOI	
URL	https://ir.lib.hiroshima-u.ac.jp/00038825
Right	
Relation	



茶道という文化

ハルミート・シング

1. 茶道という文化はどのようなものか

私は茶道についてレポートを書くために図書館へ行き、本を読んだ。しかし、私は留学生であり、本を読み始めると古い漢字が非常に多かったから読めなかった。その時、英語の本を読もうと思った。英語の本は友達からかりて、「The Book of Japanese Tea」という本を読んだ。その後また日本語で読んでみた。「The kodansha bilingual encyclopedia of Japan 対訳 日本事典」という本を読んだ。それにインターネットで調べたり、茶会の先生に色々を教えてもらったりなどして、それをもとにしてまとめた。

茶道は単にお茶を飲むことではなく、ある種の礼に基づく喫茶行為である。「さどう」、「茶の湯」などいろいろな名前と呼ばれる。茶の湯は建築、造園、書、歴史、宗教を学び、それらを生かすと共に、食事を用意し、客をもてなす。そこでは、芸術的創造性、自然への感受性、宗教的思想、生きていく目的や考え方、社交が高度に統合されている。

喫茶の習慣は8世紀に中国から日本の一人の修道僧によって紹介された。12世紀の禅宗の創立者、「栄西（えいさい）（1141－1215年）」は1187年に中国へ行き、1191年に日本に茶の新しい種と抹茶の製法を持ちかえった。また、栄西は時の将軍（しょうぐん）源実朝（みなもとのさねとも）に、茶と「喫茶養生記（きっさようじょうき）」という書物を献上し、この習慣は武士階級に普及した。そして、14世紀になると、この習慣はだんだん一般民衆にも広まり、大成者「利休」（1522－1591年）が16世紀に禅宗の精神に基礎を置き茶の湯を展開した。

茶道とは、客を招いて、心をこめたもてなしをすることだ。茶道の主な目的は亭主と客の間に人間的なぬくもりを増やすことだ。茶道を通じて、亭主と客は親しくお互いの感情を交換することができる。亭主と客はふつうの会話ではなく、精神的な話しをする。つまり、茶道は精神の対話と言っていい。これはお茶と精神世界を結び付けた文化なのだ。

茶道は「茶室」という小さな部屋で行われるが、「お茶の精神」とは、他人の悪いところを気にせずに、よいところを見つける方法だと信じられている。

このようにして亭主と客は日常生活の色々な問題を忘れて、心に平穏を感じる。茶道は人に作法を教えるばかりでなく、宇宙、自然、世界、人間、などのすべてを大切にする事も教え込む。茶の湯では「茶と禅は同じ」、「和敬清寂」という精神が強調する。

2. 茶道の歴史

2. 1 茶の湯のはじまり

私は茶道の歴史について色々な本で調べてみた。それに、インターネットでも

(Google.com) ,(yahoo.com)で色々調べた。けれど、yahoo.com で Tea ceremony を検索した。そして、(Tea ceremony-TeaHyakka magazine –The Encyclopedia of Japanese tea ceremony) のサイトで歴史に関して調べた。このサイトはとても便利だった。なぜかという、このサイトで具体的に日本語といっしょに英語にも書かれていた。だから、歴史について簡単にわかるようになった。それを読んで歴史を書いた。

日本の茶の歴史は長い。中国では唐の時代（618－907）にお茶を飲むことが流行した。この時代まで日本にはお茶がなかったが、この時代、中国から初めて種が輸入されて、お茶の生産が始まったという。奈良時代（710－794）、日本のいくつかのお寺には茶の木が薬用の飲み物を作るために植えられ、修道僧（しゅうどうそう）と宮廷貴族（きゅうていきぞく）だけが飲んでいて、最初、茶は贅沢（ぜいたく）な物と見られた。従って、その時代民衆にはあまり知られていなかった。

また、平安時代（794－1185）に最澄（さいちょう）、空海（くうかい）という留学僧（りゅうがくそう）によってお茶がもたらされ、嵯峨天皇（さがてんのう）を中心すると宮廷貴族に伝えられた。その頃のお茶は団茶といって、お茶の葉を蒸し、つき固めて団子のようにしたものだった。しかし、この団茶はあまりおいしいものではなかったようだ。

奈良時代から平安時代まで、喫茶の記録は全くない。けれども、鎌倉時代（1185－1333）の最初に日本のあちこちにお茶が再び紹介された。この時代に大勢の修道僧と学者が宗教や物理学などを学ぶために中国へ行ったという記録がある。その一人は栄西（えいさい）という学者だった。

栄西「1141－1215年」

禅宗の創設者、栄西は1187年に中国へ行った。この時、栄西は新しい茶の種と抹茶の法を持ち帰った。栄西は日本で初めて、お茶を宗教上の目的で植えたそう。ただし、他の人たちは薬用の飲み物として栽培しただけと言われている。栄西以前の人はお茶の葉をお湯に浸していたが、栄西によってお茶の葉をひいて粉を作り、お湯にまぜる方法が教えられた。これを抹茶の発見と考えることができる。

1211年1月、栄西は「喫茶養生記」（きっさようじょうき）という書物を書いた。この書物には、喫茶は健康のためによく、色々な病気を治し、長命の効果があると書かれている。これが喫茶の人気が出た主な原因と信じられている。

また、栄西は時の将軍源実朝に茶と「喫茶養生記」を献上（けんじょう）した。

梅尾茶

高山寺（こうざんじ）の明恵は栄西から贈られた茶の実を京都梅尾で栽培し、それがその土地によく合い、良いお茶であるという評判を得た。いわゆる梅尾茶の起こりである。栄西の親友、明恵はお茶と禅の関連を強調した。さらに、山城（やましる）の宇治（うじ）に移植し、今日の宇治茶のもとを開いた。それ以来、名地に茶園が広まった。

闘茶

鎌倉時代の後半から南北朝、室町時代（1333－1568）の中頃にかけて、中国から入ってきた闘茶というゲームが流行した。

この闘茶というのは何種類かのお茶を飲み、本茶である梅尾産の茶であるかどうかを当てる遊びで、当てた得点によって賞品が与えられた。何回もお茶を飲むので、十服茶、五十服茶などという別名もあるほどだ。

闘茶を行う場所は二階建の会場で、その階上を喫茶亭と呼んでいました。また、その主人のことを亭主といい、現在、茶会の主人のことを亭主と呼ぶのはここから始まった。

村田珠光（1422－1502）

村田珠光は茶の湯を僧侶、貴族から解放し、町衆（まちしゅう）の間に広め、精神性を求めた。お茶の精神と茶礼は村田珠光によって極められたので、珠光は茶道の創設者と言われる。奈良に生まれた珠光は11歳の時、僧職（そうしょく）に入った。

珠光は京都紫野（きょうとむらさきの）の大徳寺（だいたくじ）真珠庵（しんじゅのいおり）にいた一休禅師のもとで修行した。ここで珠光は「禅とお茶は同じ」とわかり、茶の儀式（ぎしき）の形よりも茶を行う者の心を大切にした。これがわび茶の源流だ。わびちゃは、これまでの茶の湯とは異なり、質素で、落ち着いた雰囲気の中で行う茶の湯のことである。村田珠光が始め、千利休が完成したとされる。

珠光は小さな部屋の親密（しんみつ）な雰囲気の中で五、六人で楽しみ、お互いの気持ちを交換しようと考えた。これが将来の茶道の柱になった。そして、珠光は茶道に四畳半（よじょうはん）の部屋を使うことを強調した。

武野紹鷗（1504－1555）

堺は京都、奈良と並んで茶の湯の文化を育てたところだ。この町から武野紹鷗、今井宗久（いまいむねひさ）千利休（せんのりきゅう）といった茶道史に名を残す茶人ができた。

茶道は珠光にはじまり、利休居士（こじ）によって大成されたと言われているが、この二人をつなぐのが武野紹鷗である。

紹鷗は堺という所で暮らした。紹鷗は、唐物（からもの）の茶器類（ちゃきのたぐい）のかわりに、瀬戸（せと）、備前（びぜん）などの種つぼといった日用品を茶器として用いた。

利休（1522－1591）

侘びちゃを完成した利休居士は堺で生まれ、幼名（ようみょう）を与四郎（よしろう）といい、早くからお茶を習いはじめた。利休のお茶の最初の師は、北向道陳（きたむきどうちん）だった。利休は能阿弥（のうあみ）の流れをくむ北向道陳につき、書院（しょいん）の応接室によく合った形式で茶の湯を学びはじめた。

京都の大徳寺はお茶と関係が深いお寺だ。珠光や紹鷗のように、利休居士もまた大徳寺で参禅し、修行（しゅぎょう）した。その後、利休居士は名を「与四郎」から「千」

にかえた。

修行をしなければ、お茶を飲んだつもりでも、飲まれることになってしまうと考えた。

利休居士は五十八歳の時、信長（のぶなが）の死後、茶道をもって秀吉（ひでよし）に仕えた。

1585年、秀吉が催した宮中の茶会において、利休は正親町天皇（おおぎまちてんのう）から「居士」という肩書きを与えられた。これによって利休居士は有名な茶人の一人になった。

2. 2 茶道の流派

茶人は大勢いたが、その中でも裏千家、表千家、武者小路千家（むしやのこうじせんけ）が今日の日本の主要な流派だが、他にもたくさん流派がある。

- *宗旦流 (しゅうだんりゅう)
- *安楽庵流 (あんらくあんりゅう)
- *上田宗箇流 (うへだそうこりゅう)
- *江戸千家流 (えどせんけりゅう)
- *堺流 (さかいりゅう)
- *宗和流 (そうわりゅう)
- *久田流 (ひさだりゅう)
- *利休流 (りきゅうりゅう)
- *松尾流 (まつおりゅう)
- *雅流 (みやびりゅう)

裏千家茶道の現在の家元は坐忘齋宗室（ざぼうさいそうしつ）である。裏千家は、世界名国の主な都市に裏千家茶道の支部と公式の出張所を設立し、多くの茶室を文化交流、親善のために寄付しているそうだ。

3. 茶の湯の原理

私は本とインターネットで茶の原理を調べてみた。漢字を見て何となく意味がわかったけど、「和敬清寂」は茶道にどんな意味を持っているかをわからなかった。その時、茶会の先生にこの質問をした。先生は具体的に教えてくれた。それをレポートに書くことにしました。

千利休という有名な大茶人によると茶の湯は4つの原理「和敬清寂」による。これらの原理がお茶の基盤を作る。以下がこれらの原理の概要だ。

和：和は色々な言葉に使われる。たとえば、調和、平和などです。和は人間にとってとても大切で、茶道においては亭主と客のお互いがなごやかになり、親睦を深めることができるということである。

敬 : 敬というのは他の人に尊敬の気持ちを持つことだ。心の中で礼をつくすことにより相手からも同じ気持ちを得ることができる。

清 : 清というのは純粹で清い心を意味する。自分と相手を純粹な心でもてなすということである。

寂 : これは侘びちゃ独特の考え方で、侘び、寂びと言うように古く質素なことに趣きがあるといっている。

先生に「和敬清寂」を教えてもらったけど、和、敬、清の意味がはっきりわかったが寂に少し疑問があった。また、先生のところに行って、寂の意味を教えてくださいと訪ねた。その後、先生が真剣に寂の意味を教えてくれた。

寂は質素で静かであることです。寂は豪華にしないで、シンプルなものを使っているけれど、心が穏やかで静まっていることを言います。外見を重視するのではなく、精神を大切にすることが重要だからだ。

4. 茶室・茶事

茶室. 茶事については「The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan 対訳日本事典」で調べたが、わからない言葉がいくつもあった。例えば、「つくばい、にじり口、仕服、抹茶の量」などだ。これらの言葉については、茶道の先生から直接教えてもらった。それを以下にまとめておく。



茶は茶室という特別に設計された部屋で点てる。つ

まり、茶を饗することを目的として建てられた部屋、建物があるということだ。茶室には掛け物や茶入れがかざられる。茶室は独特の精神的な雰囲気をもたえている。花が茶入れに飾られることもある。茶室の広さはだいたい4畳半が普通だ。

茶室がどんなものかを知るには「茶事」のことを理解する必要がある。食事を伴う正式の茶の湯の会を茶事という。茶事の目的は、お茶を通して客をもてなすことにある。

以下で茶事について簡単に説明する。

客は待合いに集まり、茶を点てるのに使うお湯を試飲する。亭主に迎えられた客は茶庭露地に入りそこに腰掛けてしばらく待つ。亭主はつくばいの水をあらためて満たし、

手と口を清めてから、「中門」から無言でおじきして客を招き入れる。客も手と口を清め、「にじりぐち」から茶室に入り、順に床の間の掛け物、茶釜、炉を拝見し、座につく。

客への挨拶がすむと亭主は懐石または茶懐石と呼ばれる食事でもてなす。客は懐石の最後にお菓子をいただいて、露地にさがる。その間に亭主は点前の準備をする。

亭主は自ら掛け物を外して、花にかえ、部屋を清め、茶事を中心である濃茶の道具を用意する。客は茶室に戻ると、順に花と茶道具を拝見する。

濃茶は亭主が抹茶に少しお湯を加えて点てたもので、客は一つの茶碗を吸いまわす。飲み込んだ後、茶碗の縁をぬぐって次の客にまわすのである。そして、茶碗が亭主に戻り、すすがれると客は濃茶入れ、仕服、茶杓を拝見する。

その後、亭主は薄の点前のために火をあらためる。薄茶を点てている間に干菓子が客に供される。薄茶は一人一服ずつたてる。すべてが終わると客は亭主に挨拶をして、退出する。亭主は「にじりぐち」の戸を開けて、客を見送る。

5. お茶を点てる道具

茶会を催す時には、さまざまな茶道具が使われる。日本には季節があるので、茶会にも季節を取り入れる。例えば、花とか、周辺の道具だ。

大きく分けて、11月から4月までは炉を使い、5月から10月までは風炉を使う。



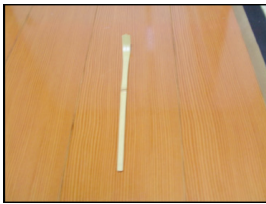
炉を使うのは11月から4月まで寒いので、お客を火に近づけるためだ。



風炉は5月から10月まで暑いので、お客から火を遠ざけるために使う。



茶筴：茶筴はお茶を点てるための道具だ。これは竹でできている。



茶杓：茶杓はお茶の粉をすくうための道具だ。これは主に竹でできている。



茶碗：茶碗はお茶を点てる時主に使う器だ。色、形、柄などはさまざま。茶碗にはいろいろな種類がある。例えば、楽茶碗、平茶碗（ひらちやわん）筒茶碗（つつちやわん）である。



楽茶碗：これは濃茶の時に使う。



平茶碗：これは暑い夏の季節に使う。お茶を早く冷ますためだ。



筒茶碗：これは寒い冬の季節に使う。お茶が冷めないようにするためだ。



薄器：薄器は薄茶を入れておく道具だ。形や色はさまざまで、主に、棗（なつめ）を使う。



茶入：これは濃茶（こいちゃ）用の茶を入れる器だ。茶入には必ず袋がついている。これはしふくと呼ばれる。



茶釜：茶釜はお湯を沸かす物だ。釜のほかに鉄瓶などもある。



茶巾：これは厚手（あつで）のガーゼでできている。茶碗を拭くのに使う。



抹茶：抹茶がなければお茶を点てられない。緑色のお茶の

粉だ。これには濃茶と薄茶がある。



濃茶：新芽のとても柔らかい部分を挽いたもの。色は深緑、味はいいがにがい。かおりが豊か。



薄茶：これは濃茶よりもまろやか。泡立つのが特徴。色は黄緑で、かおりは濃茶より薄い。



袱紗：これはお茶道具を清めるのに使う。色は女性は朱、男性は紫。



お菓子：生菓子和干菓子があり、色々な種類がある。
生菓子とはまんじゅうやおはぎなどしっとりしたもの。



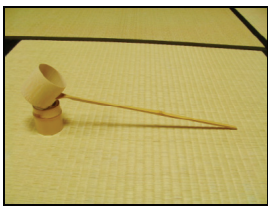
干菓子とは落雁やせんべい、氷菓子（こおりがし）といった日持ちのするもの。濃茶には生菓子、薄茶には干菓子が使われる。



水指：水を入れておくもの。



建水：茶道具を清めるためにお湯や水を使って洗うが、その水やお湯を捨てるためのもの。



柄杓：お湯や水をくむためのもの。



ふたおき：釜のふたや柄杓をおくためのもの。竹や陶器でできている。冬と夏では竹のふたおきは使うものが違う。

6. 薄茶点前（運び）

お茶の出し方。入れ方をよく調べるために私は茶道の先生に色々な質問をしたり、それに茶会にお茶の出し方。入れ方を知るのに体験してみた。



1. お菓子を持っていく。



2. 水指をもって、挨拶に出る。(点前の開始)



3. 風炉の横へ水指を置く。(右回り)



4. 茶碗と棗を持ち、水指の前へ置き合わせる。(右回り)



5. 建水を持ち、畳の中央へ座ります。



6. 柄杓をかまえ、蓋置を出す。



7. 柄杓を蓋置きへ置く。



8. 建水をひざの高さまで上げ、いまいを正す。



9. 茶碗を置く。



10. 棗を茶碗とひざの間へ置く。



11. 袱紗をたたみ、棗を清める。



1 2。袱紗をたたみかえ、茶杓を清める。



1 3。茶筥を出す。



1 4。茶碗を少し近づけ、袱紗を左指にはさむ。



1 5。柄杓を構え、釜の蓋を開ける。



1 6。袱紗は建水の後ろに置く。



17. 茶巾を出す。



18. 湯を入れる。



19. 茶筌通しをする。



20. 湯をすてる。



21. 茶碗を清め、茶巾を出す。



2 2 . 茶杓をもち、「お菓子どうぞ」という。



2 3 . 茶を1杓半入れる。



2 4 . 水指のふたをあける。



2 5 . 湯をいれる。



2 6 . 茶を点てる。



27. 茶を出す。



28. お客が一口飲まれたら、袱紗を腰につける。



29. 茶碗が返ってくるまで待つ。



30. 正面に置く。



31. 湯を入れる。



3 2 . 湯を捨てる。



3 3 . 水を汲み、茶筌通しをする。



3 4 . 水を捨て、茶巾をいれる。茶筌をいれる。



3 5 . 茶杓をもち、建水を下げる。



3 6 . 茶杓を清める。



37. 茶碗を左におき、棗を置き合わせる。



38. 袱紗を払い、腰につける。



39. 釜に水入れて、釜の蓋を閉める。



40. 柄杓を蓋置の上におく。



41. 水指の蓋を閉める。



4 2. 柄杓・蓋置を右手に持ち、ひとひざ建水の方へ向き、建水を持ち、帰る。(左回り)



4 3. 茶碗・棗を持ち、帰る。(右回)



4 4. 水指をもち帰る。(右回り) 出口で挨拶をする。
(点前の終了)

7. 客の振る舞い

お茶の飲み方をよく調べるために私は茶道の先生に色々な質問したり、それに茶会に茶道を学んでいる人といっしょにお茶の飲み方を体験してみた。



1. お菓子を持ってきた亭主と挨拶。



2. 「お先に」と次の客におじぎ。



3. お菓子に感謝。



4. 懐紙をだし、お菓子を取る。



5. 次の客に菓子器を渡す。



6. 茶碗を次の客との間におく。



7. 「お先に」と次の客におじぎ。



8. 茶碗を正面に置き、亭主に「頂戴します」とおじぎ。



9. 感謝する。



10. 2回まわし、正面を避ける。



1 1. お茶を飲む。



1 2. 茶碗を返す。

8. 客のための茶礼

茶道についてレポートを書くことに決めた、けど「客のために茶礼」ということは出てきた。そのとき本を読んでもさっぱりわからなかった。その時広島大学の茶会の先生とおおやまさんに訪ねて行った。その時インタビューみたいな感じで、茶礼について色々質問をし、先生とおおやまさん二人とも親切に教えてくれた。二人は茶会に従業員であり、簡単に教えてくれた。その後茶礼はなんだとわかった。二人の話に基づいて、この茶礼の結論をまとめた。

1. お茶会では、基本的に着物を着るが、現在では洋服でもいい。
2. 茶室に入る前に、客はアクセサリなどをはずす。
3. 客は亭主と他の客に挨拶するために「せんす」(相手と自分を区別するためのもので、相手を尊敬するという意味もある) を持ってこなければいけない。
4. 菓子を食べる時や茶碗の縁をふくのに、「かいし」という柔らかな紙を持ってこなければいけない。
5. 茶の湯の会に、客が遅刻することは失礼と考えられる。客は必ず時間前に来なければならない。
6. 茶室以外の部屋に入るのも失礼と判断される。
7. このような集まりでは喫煙などは禁じられる。灰皿が出されるがこれは飾り物である。
8. 感謝の気持ちを忘れないようにしなければならない。

9. 終わりに

私はインドで、茶道についてインターネットや本で調べた。すると、日本人は茶道を、本当にどう思っているか知りたくなった。

茶道は日本人の心性と日本の生活習慣に深く根付き、日本の文化に大きな影響を与えている。茶道は日本人の人生観を変えたと言える。茶道はただお茶を飲むことだけでなく、他の人やさまざまな物、自然、そして調和などを大事に思う気持ちを教える。

茶道を通して、亭主と客は親しく互いに気持ちを通わせることができるので、これは日本の社会になくってはならない生活行動になってきた。お茶自体は中国で生まれたが、これが日本に導入されると、日本人の生活に溶け込み、大事な生活習慣、伝統になったようだ。茶道という伝統文化なしでは、日本人の生活様式は完全なものにならないのではないだろうか。そして、日本人は茶道を行うための特別な部屋、いわゆる「茶室」も築いた。世界で唯一、日本だけが茶道という伝統文化のための特別な部屋を作っている。

来日する前、茶道について私はそのようなイメージを持っていた。ところが、来日してから、現代の日本人が本当に茶道についてこのように感じているのか、それともこれはただの幻想にすぎないのかを考えてみようと思い、茶道を研究テーマに選んだ。そして、大学の茶会に参加し色々なことを自分で体験してみた。また、現代の日本人が茶道をどう考えているか、本やインターネットにおいて茶道について書かれていることがどれぐらい現実の中で生き続けているか、そのようなことを調べるために、茶会に参加している人、一般の人を対象してアンケートを行い、色々質問してみた。

アンケートの結果を見ると、ちょっと驚いた。参加者より一般の人のほうが茶道に対して憧れのような強い気持ちを持っているようだ。日常生活が忙しくても茶会に参加して茶道を学びたがっている。そして、茶道を日本文化には不可欠で誇るべきものと見ていることがわかる。一方、お茶を学んでいる人は茶道をただ興味を持って楽しむものと見て習っている。

私の意見では、茶道は今でも、日本の社会にはなくてはならない、特別なものとなっている。人々は日常生活が忙しくても茶道を学ぼうという気持ちを持っており、茶道の先生方も一生懸命この大切な伝統文化を外国にも紹介しようとしている。けれど、現代の学生達や若者は茶道についてあまり深い知識を持たず、茶道を楽しむもの、時間をゆっくり過ごすための機会としか考えていないようだ。

参考文献

「The Tea ceremony」 SEN'Ō TANAKA, SENDO TANAKA , Preface by Edwin O. Reischauer; Foreword by Yasushi Inoue; Tokyo, New York Kodansha International 2000

「茶の本 The Book Of Tea」; 岡倉天心[著]; 千宗室「序と跋」; 浅野晃[訳];

1998

「茶の湯の歴史」千利休まで／熊倉功夫著；東京朝日新聞社 1990.6

「Japanese Arts and the Tea ceremony」by Tatsusaburo Hayashiya, Masao Nakamura and Seizo Hayashiya;、Translated and adapted by Joseph P. Macadam New York Weather hill 1974

「The Kodansha Bilingual Encyclopedia Of Japan」対訳 日本事典 1998

<http://www.teahyakka.com>

<http://www.teahyakka.com/HistJlayout.html>

<http://www.teahyakka.com/chashitsuJlayout.html>

http://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_tea_ceremony (英語と日本語)

<http://markun.cs.shinshu-u.ac.jp/japan/tea/index-j.html>