

論文

潮州工夫茶の成立に関する考察

劉 嫦 雲

韓山師範学院外国語学院講師・広島大学大学院人間社会科学研究科博士後期課程

A Study of the Creation of Chaozhou Kungfu Tea Practice

LIU CHANGYUN

Abstract: Chaozhou Kungfu tea practice is a tea tasting practice and tradition popular in the Yuedong region (East of Guangdong Province), with Chaozhou as its center. This paper studies the origin and development of Chaozhou Kungfu tea from the perspectives of tea production and tea tasting. Dating back to the 18th century, Oolong tea came into being in the Wuyi Mountain area in Fujian Province and was introduced to Chaozhou by tea merchants. It became prevalent there during the reign of Emperors Qianlong and Jiaqing along with its tasting practice. In the 19th century, the Chaozhou Kungfu tea practice took shape by integrating Fujian Oolong tea practice into a local one. In the early 20th century, Oolong tea production was localized and matured in the Fenghuang Mountain area in Chaozhou. Since the middle and late 20th century, Fenghuang Dancong tea, a local Oolong tea variant, has mostly been used for Chaozhou Kungfu tea instead of the Wuyi tea. In summary, the creation of Chaozhou Kungfu tea practice was heavily influenced by the Fujian tea culture, in which the Chaozhou tea merchants also played an essential role.

Keywords: Chaozhou Kungfu Tea, creation, tea production, tea tasting

はじめに

潮州工夫茶は中国広東省潮州市を中心とする粵東地域¹の烏龍茶喫茶方法である。「茶器と茶葉に心をくだし、最良の茶味を得るよう、考えを巡らし注意深く茶を入れる方法」²である。烏龍茶の使用、特定の茶器と洗練された淹れ方はその特徴である³。潮州工夫茶は粵東地域の喫茶風習として定着し、一般市民の日常生活の隅々まで浸透している。古い歴史を持ち、2008年に中国の非物質文化遺産名録に登録され⁴、「中国の茶道」⁵及び中国古典茶文化の生きた化石⁶だと言われる。潮州工夫茶の歴史に関する研究は少なくない。曾楚楠（1993）は潮州喫茶の歴史を概観し、潮州工夫茶の必須条件である茶葉、

茶器、喫茶法は明代万暦年間（1573-1620）にはすでに完成され、明代万暦期（1573-1620）は潮州工夫茶の萌芽期だと指摘している。陳香白（2001）は潮州工夫茶の作法を陸羽の『茶経』と比較しながら、潮州工夫茶の源流は唐代までに遡ると述べ、初めて「中国工夫茶」という概念を提出し、「中国茶道」、「中国工夫茶」と「潮州工夫茶」は三位一体であると指摘している。黄挺（1997）は閩台潮（福建、台湾、潮州）の工夫茶の歴史を整理し、潮州工夫茶が最も有名な原因は商業の発達と文人が茶を促進したことにあると論述している。曾楚楠・葉漢鍾（2011）は「烏龍茶産銷双方共創説」⁷を提出し、潮州工夫茶の成立においては潮州茶商が重要な担い手であると述べている。ところが、潮州工夫茶はどのように潮州に伝来し、いつ成立したかに関して十分に議論されているとは言えない。潮州工夫茶の両側面である烏龍茶製茶法とその喫茶法とはどのような関連があり、潮州工夫茶の成立にはどのような役割を果たしたかは未だ解明されていない。その故、本論文は先行研究を踏まえ、潮州工夫茶の概念を明らかにした上で、文献資料を整理しながら、製茶法と喫茶法という二つの側面から、烏龍茶とその喫茶法の起源及び潮州伝来の経緯を解明し、潮州工夫茶の成立について考察する。

1. 潮州工夫茶とは

「潮州工夫茶」の概念を明確するには、まず「潮州」という呼称を説明しておきたい。潮州市は中国広東省東部、韓江デルタに位置する地級市である。東は南海に面し、東北は福建省漳州市、南西は広東省汕頭市と接する。「潮州」という呼称は古い歴史を持ち、隋の時代から行政区画の名称として使用されてきた。近代まではほぼ現在の粵東地域に相当する地域を管轄し、その政治、経済、文化の中心地であった。そのため粵東地域の言語、風物、文化は常に「潮州」或いは「潮」の字を用いる。「潮州工夫茶」はその一例である。1930年に汕頭市が設置された後、徐々に「潮汕」という呼称が使用され、⁸「潮州工夫茶」は「潮汕工夫茶」とも呼ばれるようになっていった。歴史の流れから見れば、「潮州」との呼称は「潮汕」より長い歴史を持つため、本研究は「潮州工夫茶」を使用する。本研究に取り上げる「潮州」は現在中国の行政区画の広東省潮州市だけではなく、ほぼ現在の広東省粵東地域に相当する。

潮州工夫茶の概念について、次のような代表的な二説がある。広東省質量技術監督局は2011年6月に「潮汕工夫茶広東省地方標準」（DB44/T 872-2011）

を公表した。そこでは潮州工夫茶は次のように規定されている。

潮州工夫茶是指流传于潮汕地区一带的以乌龙茶为主要用茶，以精致配套的泡茶器具，遵照独特讲究程式的一种茶叶冲泡和品饮方式。⁹（潮汕工夫茶とは潮汕地域に流行した喫茶風習である。主として烏龍茶を使用し、精緻な器具を使い、決まった作法がある。¹⁰）

第二の説は中国茶葉学会により2019年12月に発表された「潮州工夫茶芸技術規程」（中国茶葉学会団体標準 T/CTSS2019）である。

潮州工夫茶茶艺是明清时期开始流行于广东潮州府及周边地区所特有的传统饮茶习俗和冲泡方法。选择以凤凰单丛茶为代表的乌龙茶类，采用特定器具、洁净的水和独特的技法程式。¹¹（潮州工夫茶芸とは明清時期から広東省潮州府及びその周辺地域で流行した飲茶風習と喫茶方法である。鳳凰単叢茶を代表とする烏龍茶を使用し、特定な器具、清潔な水と独特な作法を使う。）

この二説を対照してみると、潮州工夫茶は粵東地域での流行、烏龍茶の使用、精巧な茶器と特定の作法を有することが分かる。第一説は「潮汕」と言う呼称を使い、本論文の観点と少しずれがある。第二説は視覚パフォーマンスの「茶芸」からの定義であり、潮州工夫茶文化の全体的な把握ではないが、「鳳凰単叢」という潮州の烏龍茶を取り上げ、潮州地域の特色に重点をおいている。以上の二説に基づき、本研究に取り上げる潮州工夫茶は次のように限定する。

潮州工夫茶は広東省の潮州市を中心とする粵東地域で流行し、精巧な茶器と特定の作法による、潮州鳳凰単叢茶を代表する烏龍茶を喫する喫茶方法と風習である。

烏龍茶の使用とその喫茶方法は潮州工夫茶における不可欠な要素である。そのため、潮州工夫茶の成立を考察する際、製茶法と喫茶法という二つの側面からの論述が必要である。

2. 製茶法からの考察

2.1 武夷烏龍茶の誕生

茶は製法と発酵度により緑茶、白茶、黄茶、青茶、黒茶、紅茶と言う六種類に分類される。烏龍茶は青茶であり、半発酵茶である。それは不発酵の緑茶から発展されてきたものであり、その製造工程は主に萎凋、做青、殺青、揉捻、乾燥から成り立つ。「做青」とは萎凋した茶葉を攪拌し発酵させることを、何度も繰り返す工程とのことである。それにより茶葉の周縁部の細胞が破壊され、酸化が起り、淡褐色に変色するが、周縁部以外は緑色を保っている「緑葉紅辺」の状態になるのである。「做青」は烏龍茶特有な工程であり、品質の形成に最も関わっている¹²ため、最も重要な工程だと言える。そのため「做青」工程の有無は烏龍茶であるかどうかの判断基準となる。

葉茶の製茶法は明代万暦年間（1573-1620）に、従来の蒸し製法から釜炒り製法へと変化する。それは「松蘿法」と呼ばれる緑茶の製法であり、後の武夷茶の製作の基本技術となった。聞龍が万暦38年（1610）に著した『茶箋』には「松蘿法」を詳しく記述し、「以手重揉之；再散入鑪，文火炒幹入焙。（手で力を入れて揉む。また鍋に入れ、弱火で炒って乾燥させ、焙じる。）¹³とあり、「揉む」という工程を加えていることが明らかである。茶葉を「揉む」ことにより細胞を破壊して茶の有効成分を従来よりも効果的に取り出せるようになったのである。ここにはじめて茶壺が使用され、煮出さない葉茶の入れ方が可能になったのである。¹⁴

武夷茶製作に釜炒り製法の松蘿法が導入されたのは清代初期である。周亮工が清代初期順治年間（1638-1661）に福建省の右布政使を務めた時に『閩小記』を著し、福建省の風土民俗などを詳細に記している。その巻之一の「閩茶曲」には次のような記述がある。

崇安殷令，招黄山僧，以松蘿法製建茶。勘並駕，今年余分得數兩，甚珍重之。時有武夷松蘿之目。¹⁵（崇安の殷令¹⁶は黄山の僧侶を招き、松蘿法で武夷の茶を製作した。品質が非常に良く、今年私は数両ぐらいいただき珍重する。武夷の松蘿とも呼ばれる。）

崇安とは現在の武夷山市の旧称である。崇安県の殷令は松蘿法の発祥地である黄山の僧侶を招き、武夷茶を松蘿法で製作するとある。それは武夷茶製作においては正式に松蘿法、つまり釜炒り製法を導入したことである。釜炒

り製法でできた武夷茶はその時の名茶である「松蘿茶」に喩え、「武夷松蘿」とも言う。品質がどのように優れているかは言うまでもない。清康熙32年(1693)の『康熙建寧府志』巻之十八の「職官中」によると殷令は殷應寅であり、清代順治7年(1650)から順治10年(1653)まで崇安県の県令を務めた。¹⁷ 従って、当時の先端製茶技術である釜炒り製法の松蘿法が武夷茶製作に導入した時期は17世紀の半ば頃であることが分かる。

その後、武夷茶の製作技術は次第に発展し、18世紀の上半期に烏龍茶特有な半発酵製法が見られるようになった。烏龍茶の製法が記述される最古の文献は、陸廷燦が1734年に著した『続茶経』の巻上三之造に引用された王草堂の『茶説』である。残念ながら王草堂の『茶説』は散逸してしまい、その成書時間は分からないままである。内容は次のようである。

武夷茶自穀雨採至立夏……(筆者省略) 茶採後以竹筐勻鋪，架於風日中，名曰曬青。俟其青色漸收，然後再加炒焙。陽羨芥片祇蒸不炒，火焙以成。松蘿、龍井皆炒而不焙，故其色純。獨武夷炒焙兼施，烹出之時，半青半紅，青者乃炒色，紅者乃焙色也。茶採而攤，攤而攪，香氣發越即炒。過時、不及皆不可。既炒既焙，復揀去其中老葉枝蒂，使之色一。¹⁸ (武夷茶は穀雨から立夏まで摘採する。…… 茶を摘んだ後、竹製の篩に広げ、天日に晒す。これはいわゆる「曬青」である。その緑色が変化後、炒って焙じる。陽羨の芥片茶は蒸すだけで、炒らずに焙じる。松蘿茶と龍井茶は炒るだけで焙じないため色は純粋である。ただ武夷茶だけは炒る方法と焙じる方法ともに行う。出来上がった茶葉は半分緑色、半分赤色である。炒ったのは緑色で、焙じたのは赤色である。茶葉を摘んだ後は広げ、揺らす。香りが出てから即時に炒る。時間の過不足は良くない。炒ってから焙じる。古い葉と茎を捨てて、色を一色にする。)

「攤」というのは摘んだ茶葉を広げて天日に晒すことであり、現在の「萎凋」と呼ばれる新鮮な葉を萎れさせる工程に当たる。「萎凋」により発酵が進行する。「攪」とは萎凋された茶葉を揺らすことであり、現在の「做青」工程に相当する。それにより、葉の周辺を擦り合わせて、傷をつけることによって発酵を促進させる。すると上述の「半青半紅」の様子、つまり葉の周辺が赤褐変化し、中央部が緑色の半発酵状態になる。これは半発酵茶の烏龍茶のユニークな特徴である。「既炒既焙」とは「殺青」工程と「乾燥」工程に当たる。発酵状態の頃合をはかり、釜で炒り、酸化酵素の活性を止める「炒青」

を行い、烘焙を経て茶が出来上がる。以上の記述から分かるように、王草堂の『茶説』に記載された茶の製造工程には、半発酵茶の最も肝心な「做青」の工程が含まれ、出来上がりの「緑葉紅辺」の状態も烏龍茶の特色であるため、当時武夷山で製作されたのは半発酵の烏龍茶だと考えられる。王草堂の『茶説』の原著は散逸してしまったが、陸廷燦の『続茶経』に引用されるのでその成書時間は『続茶経』より前だと考えられる。そのため武夷山の烏龍茶製作技術は1734年より早い段階で相当発展していたと言える。本研究は文献に基づき、『続茶経』の成書時間1734年は武夷烏龍茶製作技術の完成した時間とする。

上述の分析から分かるように、武夷茶の製作技術は清代初期の17世紀中葉に釜炒り製法が導入されてから次第に発展し、18世紀の前半期に烏龍茶の製法はほぼ完成したことがわかる。その起源地は福建省の武夷山であるため、「武夷茶」また「武夷岩茶」、「武夷烏龍茶」とも呼ばれる。

2.2 潮州茶商の福建進出と武夷茶の潮州伝来

潮州は、福建省の閩南地域（現在漳州、泉州、厦門あたり）に隣接し、福建省と広東省の境界地である。両地方の間に、高い山や川などの隔たりがなく、閩南語を共通とする言語があり、生活様式や民俗習慣などがほぼ同様である。よく「地有閩粵之分，俗無潮漳之別（地理的には福建省と広東省に属するが、生活習慣や風俗はそれほどの区別はない。）」と言われるように、省境こそあっても共通の文化圏を持っているところである。

福建省は宋代からずっと中国の重要な茶産地であり、潮州の喫茶の習慣は常に福建省のそれに深く関わっている。潮州人は宋の時代に福建省の茶を喫した記録がある。¹⁹ 明代になると潮州は引き続き福建省の茶を喫することが、明代万暦13年（1585）に当時の潮州知府を務める郭子章が著した『潮中雜記』の記述から分かる。

潮俗不甚用茶，故茶之佳者不至潮。惟潮陽間有之，亦閩茶之佳者。若虎丘天目等茶絕不到潮。²⁰（潮州には茶を飲用する風習はあまり無く、茶の高級品は潮州に届かない。偶に潮陽²¹に品質の良い閩茶²²があり、虎丘茶や天目茶などの名品は決して潮州には届かない。）

明代万歴年間の潮州の庶民は、現在のように茶を嗜む風習が確立されていないが、たまに飲用するのは品質の良い閩茶であるという。

清代になると潮州商人が武夷山へ進出することは、王梓が康熙49年（1710）に完成させた『武夷山志』から分かる。残念なことに原文は確認できないが、その内容は、下記のように劉超然・鄭豊稔が民国29年（1940）に編纂した『崇安県新志』第19巻の「物産」の項目に収録されている。

武夷山志王梓之言曰（筆者中略）武夷茶之主權，乃先後轉於茶客之手。茶客者，即經營武夷茶業生意之下府幫、廣州幫、潮州幫也。²³（王梓は『武夷山志』に次のように記述する。（筆者中略）「武夷茶の主權は、茶商の手に譲られた。茶商は武夷茶の商売を取り扱う下府組²⁴、広州組、潮州組の商人である。」と言っている。）

18世紀初期の清代康熙年間（1662-1722）は、武夷茶の販売権は閩南の下府組、廣州組、潮州組にあり、清代の潮州商人は武夷茶の販売に多大な役割を担っていることが分かる。

武夷茶は潮州で販売されることに関して、詳しく記録するのは下記の劉超然・鄭豊稔が民国29年（1940）に編纂した『崇安県新志』の「物産」の項目である。

清初本縣茶市，在下梅、星村，道咸間，下梅廢而赤石興。紅茶、青茶，向由山西客（俗謂之西客）至縣採辦，運赴關外銷售，乾嘉間銷於粵東。五口通商后，則由下府、潮州、廣州三幫至縣採辦，而轉售於福州、汕頭、香港。岩茶多銷於廈門、晉江、潮陽、汕頭及南洋各島，其用途不僅待客，且以之作醫療之良劑。²⁵（清代初期、本県の茶の市場は下梅、星村にあり、道光咸豊年間は下梅から赤石に移った。紅茶、青茶は従来山西省の商人が購入し、分水関を渡って販売した。乾隆嘉慶年間は粵東で販売された。五港通商後、下府組、潮州組と広州組の商人により仕入れられ、福州・汕頭・香港にて販売される。岩茶は主に廈門、晉江、潮陽、汕頭及び南洋各島で販売され、客の接待の他、医療の良薬として使われる。）

武夷茶は乾隆（1736-1795）と嘉慶（1796-1820）の両年間、潮州を中心とする粵東地域で販売されていたことがわかる。五口通商後、つまり1842年以降、下府組、潮州組と広州組の商人により仕入れられ、福州・汕頭・香港で販売

されていた。潮州組の商人により汕頭などの粵東までもたらされ、販売されたことは明確である。潮州の商人は武夷茶潮州伝来の重要な担い手だと言えるだろう。また岩茶は主に廈門、晉江、潮陽、汕頭及び南洋各島で販売されていたことから分かるように、武夷烏龍茶を喫する主な地域は閩南と粵東である。

以上の分析から分かるように、潮州商人は清代初期の18世紀初期から武夷山へ進出し茶の販売に携わり、乾隆（1736-1795）と嘉慶（1796-1820）年間は潮州を中心とする粵東地域が、武夷茶が販売される主な場所となった。言い換えると、乾隆（1736-1795）と嘉慶（1796-1820）年間は潮州に武夷茶を喫する風習が既に形成されていたと言える。その風習の形成において潮州の商人は不可欠な役割を果たしている。

潮州人が武夷烏龍茶を嗜む習慣は20世紀の中葉まで続いた。下記の蔣叔南（1921）の『蔣叔南游記』の「武夷山游記」には武夷茶は広東で盛んであり、潮州人が最も嗜むと書かれている。

武夷之茶，性温味濃，極其消食，盛行於廣東，而以潮州人為嗜之。²⁶（武夷茶は温性で、味が濃い。消化促進の効用がある。広東に盛んであり、潮州人が最も嗜む。）

文史学家翁輝東が1957年に撰した『潮州茶経——工夫茶』には「潮人所嗜，在産區則為武夷、安溪。（潮州の人が嗜む茶は武夷と安溪の茶である。）」²⁷とあり、潮州の人が嗜む茶は武夷と安溪の茶であると述べている。

以上をまとめてみると、潮州では福建省の茶を喫することは宋の時代まで遡り、18世紀からは武夷烏龍茶は潮州茶商より潮州にもたらされた。乾隆（1736-1795）と嘉慶（1796-1820）年間は潮州には武夷茶を喫する風習が形成され、その嗜好は20世紀まで続いている。

2.3 潮州烏龍茶の創出

潮州における茶の製作が記録される最古の文献は、明代嘉靖14年（1535）に編纂される『広東通志初稿』巻31の「土産」であり、「茶、潮之出桑浦者佳。（茶は潮州の桑浦山のものが良い。）」²⁸とある。ほぼ同時期の明代嘉靖26年（1547）に潮州知府を務める郭春震が編集した『潮州府志』の貢の項目には「貢。茶葉，一百五十斤三兩；芽茶，一百八斤三兩。（献上物。茶葉は150.3

斤で、芽茶は180.3斤である。）」²⁹とある。16世紀は潮州の桑浦山³⁰では茶の栽培と製作を行い、皇帝への献上物として課せられていたことが分かる。

清代（1636-1912）に入ると、桑浦山の代わりに「鳳凰山」³¹が潮州の茶産地として名を馳せ、地方志に記録されるようになる。呉穎が順治18年（1661）に編纂された『潮州府志』巻一の「物産考」には「今鳳山茶佳，亦雲待詔山茶。可以清膈消暑，亦名黃茶。（現在、鳳凰山の茶は品質が良く待詔山茶とも言う。消化や中暑予防に効き、黄茶とも呼ばれる。）」³²とある。その製茶法は、ほぼ同時代の康熙26年（1687）に劉朴が編纂した『饒平県志』巻十一の「物産・茶」の項に記述されている。

近於饒中百花鳳凰山多有植之，而其品亦不惡，但採炒不得法，以致苦澀，甚恨事也。茶種地宜風，宜露，宜微雲。采宜微日，宜去梗葉，□³³落病蒂。炒宜緩急火，宜善揉生氣，宜淨鍋。宜密□收貯。兼此者，不須借□鄰婦矣。³⁴
（茶は近頃、饒平の百花鳳凰山に多く、品質は悪くないが、摘採と炒る方法はよくなく、渋みが出、残念である。茶を栽培するには風、露、雲のあるところが良い。摘採には晴れる日が良い。古い葉と茎を捨てること。……。³⁵弱火の次は強火で炒る。香りが出るまで揉む。鍋は清潔にし、密封して貯蔵すること。以上の要領ができれば、隣の婦人に頼まなくて済む。）

茶の栽培、摘採、炒る火加減、貯蔵について詳しく論述する。この時期の鳳凰茶は「炒」という釜炒り法によって製作され、揉む工程も加わるが、発酵の工程はまだ見られない。摘採と炒る方法は正しくないので、渋みが出てしまうと指摘している。ここから確認できることは、17世紀後半の鳳凰茶は発酵していない釜炒り製の緑茶であり、製茶の技術はまだ発達していないようである。

その製茶の技術は次第に発展し、1815年頃に成書した鄭昌時の『韓江聞見録』巻6の鳳凰山の項に「一峰曰烏東，産烏嘴茶，極佳。（烏東³⁶という峰には烏嘴茶があり、品質最高である。）」³⁷とある。鳳凰山烏東峰の茶の品質は19世紀に入るとかなり向上していたことが窺える。ただその時の製茶法は確認できない。

陳椽（1993）『中国茶葉外銷史』には、19世紀の中頃、潮州市饒平の鳳凰山で製作した「単機鳳凰」茶と「線烏龍」茶が広州経由で海外に輸出されたと記載している。³⁸ 邱陶瑞（2009）にはその当時、「単機鳳凰」は鳳凰単叢茶の

ことであり、「線烏龍」は鳳凰山脈の石古坪烏龍、小葉烏龍の総称だと指摘していた。³⁹ これによると19世紀の中頃、潮州鳳凰茶は烏龍茶の製作技術の導入はもちろん、烏龍茶の生産量は相当であると推測できる。

潮州鳳凰茶製作における烏龍茶製法を最初に記録する文献は民国24年(1935)に編纂された『広東通志稿』である。その「物産」の項には次のように記述している。

將所採茶葉置竹扁中，在陰涼通風之處，不時攪拌。至生香為度，即用炒鑊微火炒之，至枝葉柔軟為度。後置竹扁中，用手做葉，做後再炒。至乾脆為度，即可出售。以其炒而非焙，故曰炒茶。⁴⁰（茶葉を摘採し、竹製の篩に広げ、通気性の良い涼しいところに置き、香りが出るまで攪拌する。香りが出たら鍋に入れ弱火で柔らかくなるまで炒る。その後篩に置き、手で形を整えてから再び炒る。茶葉が脆くなれば出来上がり販売できる。焙じなくて炒るため炒茶と言う。）

製法の「置竹扁中，在陰涼通風之處」、「不時攪拌」、「即用炒鑊微火炒之」、「用手做葉」、「做後再炒」はそれぞれ現代製茶工程の「萎凋」、「做青」、「殺青」、「揉捻」、「乾燥」の工程に相当する。これは現代烏龍茶製法の工程と一致している。前述の通り、「做青」は烏龍茶製作の最も重要な工程である。現代潮州鳳凰山の烏龍茶の做青工程には回数、回転数、静置時間、葉を広げた厚みなどに、厳格な規定があるが、上記の「不時攪拌」という手順はその原型だと言える。20世紀の潮州鳳凰山の烏龍茶製法は既に定形化され、発達していたと言えるだろう。烏龍茶製法の導入から定着まで時間がかかったのは言うまでもないが、19世紀中頃は既に烏龍茶の輸出があったとして、その製法の導入は遅くとも19世紀の前半期だと推測できる。本研究は潮州鳳凰山烏龍茶製法の導入時期を19世紀の前半期とし、完成の時期を20世紀初期とする。

改革開放後の中国茶文化復興運動を背景に潮州鳳凰山烏龍茶の生産に拍車がかかった。現在、潮州烏龍茶は、茶種は在来種の何百年以上もの樹齢がある野生茶と、改良種の「十大香型」茶とがあり、鳳凰鎮鳳凰山脈の「鳳凰単叢茶」と饒平鎮の「嶺頭白葉単叢茶」を代表とし、「単叢茶」と総称される。潮州単叢茶製作の急速な発展とともに、潮州を中心とする粵東地域は20世紀の後半から武夷烏龍茶の代わりに主に潮州単叢茶を喫するようになった。

3. 喫茶法からの考察

3.1 瀹飲法の普及と工夫茶の草創

瀹飲法とは茶葉に湯を注いで出す茶の淹れ方である。瀹飲法は唐宋に存在した散茶⁴¹の飲法を基礎として発展したものであり、⁴² 明代に民衆に普及した。唐宋時期には、士大夫や文人の趣味に過ぎなかった茶を、明の太祖朱元璋が貢茶制度の改革し、それに伴って製茶技術の発展、飲用方法の簡便化により、社会の各層に浸透していったのである。また、茶器にも多大な変化が見られ、風炉・湯沸かし器・茶壺・茶碗が主要な茶器となった⁴³。万暦年間に紫砂茶壺は発展を遂げ、愛用された。また小型で白磁の茶碗が尊ばれるようになり、瀹飲法の発達とともに定着し、さらに後の工夫茶にまで引き継がれる。

前述武夷烏龍茶の製法は18世紀の初期にほぼ完成したが、その喫茶方法が記述される最古の史料は下記の魏荔彤が康熙53年（1714）に編纂した『漳州府志』巻26の「民風」の項にある。

靈山寺，出北門十里，地宜茶，俗貴之。近則移嗜武夷茶。以五月至，至則鬥茶，必以大彬之罐，必以若深之杯，必以大壯之爐，扇必以瑄溪之箒，盛必以長竹之筐。凡烹茗以水為本，火候佐之，水以三叉河為上，惠民泉次之，龍腰石泉又次之，余泉又次之。窮山僻壤，亦多耽此者，歲之費數千。⁴⁴（靈山寺は（漳州府の）北門を出る十里の地にあり、茶の成長に適する。俗間にこれを尊ぶ。近頃武夷茶を嗜む。五月になると茶比べをする。必ず時大彬の茶壺を以てし、必ず若深の茶杯を以てし、必ず大壯の風炉を以てし、扇ぐに必ず瑄溪の扇を以てし、盛るに必ず長竹の筐を以てする。凡そ烹茗は水を以て本とし、火加減がこれを輔ける。水は三叉河を以て上とし、惠民泉之に次ぎ、龍腰石泉また之に次ぎ、余の泉また之に次ぐ。街から遠く離れた山間に至るまでこれに耽る者が多く、茶の為の費用は歳に数千を数えるほどである。⁴⁵）

上記の資料は福建省漳州市にある靈山寺で、武夷茶の闘茶の様子を記録したものである。所用の「大彬之罐」は明末清初宜興紫砂壺の名手である時大彬（1573-1648）が作った紫砂壺を指し、「若深之杯」は康熙年間の陶芸名匠若深が作った小型の白磁染め付茶碗を指す。紫砂茶壺と小型白磁茶碗の使用は明代茶書に奨励される喫茶趣味の名残だと言える。「大壯之爐」は清代康熙年間

漳州府南靖県馬坪人で風炉の製作名手である許大壯が作った風炉である。時大彬の紫砂壺、「若深杯」及び「大壯炉」はいずれも、工夫茶器の貴重な時代の名品であり、後の工夫茶器の規範となった。扇、盛り物の選択にもこだわりがあり、水も精選する。工夫茶喫茶法の所謂「択茶、択器、択水、候湯」の程式、水質の評価、及び工夫茶器四宝に属する「炉、壺、杯」について記述している。「簡明工夫茶経」⁴⁶と高評されている。武夷烏龍茶の確立時間と照らして見れば、その草創期に当たる早い時期で小型の茶壺と茶碗で喫する方法も相俟って成長したことがわかる。「窮山僻壤、亦多耽此者（街から遠く離れた山間に至るまで、これに耽る者が多い。）」は見逃してはいけない。18世紀初期ごろは福建省漳州市一帯で、上述の喫茶法がかなり普及していたことがわかる。

また袁枚が乾隆51年（1786）に完成した『随園食单』の「酒菜单」に武夷山の寺院で武夷茶を喫する記述がある。

余向不喜武夷茶，嫌其浓苦如饮药。然丙午秋，余游武夷到曼亭峰、天游寺诸处。僧道争以茶献。杯小如胡桃，壺小如香椽，每斟无一两。上口不忍遽咽，先嗅其香，再试其味，徐徐咀嚼而体贴之。⁴⁷（余は武夷茶を好まない。その濃厚にして薬のような苦みが嫌いである。しかし、丙午年（1786）の秋、武夷山に遊んで、曼亭峰、天游寺などのところに至った。僧侶は争って茶を献じた。茶碗は胡桃のように小さく、茶壺は小型で香椽の如し。一回の量は一両に達しない。先ずその香を嗅ぎ、再びその味を試し、徐々に咀嚼して味わう。）

袁枚が武夷山にある寺院で招待された時に出された茶器は、極めて小さい茶壺と茶碗である。小型の茶壺と茶碗の使用は工夫茶作法の独特な特徴である。飲む前に香りを嗅ぎ、味を試し、ゆっくり味わうといった喫茶の様子は現在の工夫茶に非常に類似する。

上述の二つの文献に記述されるのは18世紀における福建の漳州と武夷の寺院で武夷烏龍茶を喫する様子である。喫茶法とする「工夫茶」との呼称を使用しないが茶器の特徴と喫茶方法から見れば「工夫茶」の最初の形態だと考えられる。

更に乾隆年間（1736-1795）、福建漳州に使われる茶器に関して、考古学からの考察もある。王文徑（2011）は、1990年7月に漳州市漳浦県赤嶺郷南坑

村藍国威墓から出土した副葬品の茶器セットについて、詳細に記述している。それは、「丙午仲夏、鳴遠傲古」の款識がある、清代宜興紫砂名手陳鳴遠が作った小型紫砂茶壺一個、墨彩人物山水白釉磁盤一個、「若深珍藏」白釉茶碗四個、茶葉が入っている錫茶葉罐一個である。⁴⁸ 紫砂茶壺と若深茶碗とともに茶盤、錫製茶入れもあり、工夫茶器のセットと認められる。墓碑には「皇清乾隆二十三年戊寅冬日吉日且歲考進士少儀藍公妣贈孺人徽郭墓男孫立石」と刻んでいるため、墓主藍国威が亡くなったのは乾隆23年（1758）だと分かる。そこから乾隆年間の福建漳州では、工夫茶の喫茶方法が既に形成されたと言えるだろう。

つまり、武夷烏龍茶は18世紀に福建武夷山にて創出され、ほぼ同時期にその喫茶方法は先ず福建省の武夷山と漳州あたりの閩南地域で形成されたことがわかる。

3.2 潮州工夫茶の確立

潮州工夫茶の道具と作法に関して記述する最古の文献は清代俞蛟が嘉慶6年（1801）に完成させた『夢厂雜著』第10巻「潮嘉風月」の「工夫茶」である。詳しい内容は次のようである。

工夫茶，烹治之法，本諸陸羽《茶經》，而器具更為精緻。爐形如截筒，高約一尺二三寸，以細白泥為之。壺出宜興窯者最佳，圓體扁腹，努咀曲柄，大者可受半升許。杯盤則花瓷居多，內外寫山水人物，極工致，類非近代物。然無款志，制自何年，不能考也。爐及壺、盤各一，惟杯之數，則視客之多寡。杯小而盤如滿月。此外尚有瓦鑪、棕墊、紙扇、竹夾，制皆樸雅。壺、盤與杯，舊而佳者，貴如拱璧，尋常舟中不易得也。先將泉水貯鑪，用細炭煎至初沸，投閩茶於壺內沖之；蓋定，複遍澆其上；然後斟而細呷之，氣味芳烈，較嚼梅花更為清絕，非拇戰轟飲者得領其風味。（筆者中略）今舟中所尚者，惟武夷。極佳者每斤白鑪二枚。六篷船中食用之奢，可想見焉。⁴⁹（工夫茶の烹法は、陸羽の「茶經」に本づいて、茶具は一層精緻である。風爐の形は切った竹筒のやうで、高さ約一尺二三寸、質の細かい白泥で作つてある。壺（茶瓶）は宜興窯のものが最も佳く、體は圓く、腹は扁く、嘴は突き出で、柄は曲がつてゐて、大きいのは半升（約三合）ばかりである。杯（茶碗）と盤（茶盆）は模様の有る磁器のものが多く、内や外に極めて精巧な山水人物が描かれてゐて、おほむね近代の物ではないが、然し款誌（製造の時の年號）が無く、何年の製造か考へられない。爐と茶壺と盤は一つづ

つであるが、茶杯の数は客の多少に応じて備へる。茶杯は小さく、盤は満月のやうである。此の外になほ瓦罏（素焼の釜）、棕墊（棕櫚の葉で編んだ瓶敷きか）紙扇（團扇）竹夾（たけばし）が有り、製法は皆素樸で、雅味が有る。壺・盤と杯の古くて佳いものは非常に高価であつて、普通の舟に於ては容易に得られない。先づ泉水を罏に貯へ、細炭で煎て初沸に至ると、福建の茶を茶壺の内に投じ、之に湯を注ぎ入れ、蓋をして、復た其上から全體に湯を澆ぎかけ、然る後、斟んで之を啜ると香氣高く味は美にして、梅花を嚼むよりも更に清らかである。（中略）今、舟中で尚ぶ所のは、唯だ武彝の茶ばかりで、極上の品は一斤で銀二枚もする。六篷船中の食用の奢侈が想見できるであらう。⁵⁰⁾

俞蛟は浙江省山陰⁵¹⁾人であり、字は清源で、夢廠居士と号した。乾隆16年（1751）に生まれ、乾隆朝の監生であり、乾隆58年（1793）から嘉慶5年（1800）まで広東省興寧⁵²⁾典史を務めていた。乾隆（1736-1796）年間、潮州を流れる韓江は、幹線航路として粵、閩、贛（現在広東省、福建省、江西省）の間で商業が盛んに行われていた。韓江を行き交う船は六篷船と呼ばれ、旅客や貨物を運ぶだけでなく、客を遊ばせる遊女屋として有名であり、客は商人と文人がほとんどであった。六篷船が大量に往来し、韓江の商業の繁栄を象徴した。その様子は秦淮（南京市の秦淮河）の百倍に当たると例えられている。⁵³⁾

前述した『夢廠雜著』の「潮嘉風月」の巻には、その当時の潮州と嘉応州⁵⁴⁾の風物及び六篷船の遊女が中心に書かれてあり、「工夫茶」の項では六篷船における客を接待する工夫茶の喫茶様子も詳細に記述している。小型の茶碗と小型の紫砂茶壺を用い、茶器と作法が融合した武夷山烏龍茶の飲み方を初めて「工夫茶」と名付けた文献である。潮州工夫茶の作法は唐代陸羽の煎茶法がその源流となり、茶器は殊更精緻を極めると言っている。言及された茶器は白泥の茶炉、宜興の茶壺、小型の茶碗、茶盤、瓦罏⁵⁵⁾、棕墊、紙扇、竹夾、炭などがある。杯盤は巧緻で、瓦罏、棕墊、紙扇、竹夾は素朴で高雅だと評された。華美ではなく、陶器や竹製の素朴さと、磁器の茶碗と茶盤の巧緻さは、潮州工夫茶の喫茶趣味につながるものであろう。作法については簡単な記述だが、「備器」「生火」「納茶」「注水」「淋頂」「斟茶」「啜味」「聞香」など、潮州工夫茶の主な作法が見られる。茶の賞味にはゆっくり味わうことを強調し、一気に大量に飲んで、その風雅味が分からないと指摘した。

俞蛟氏が記述したのは乾隆年間（1736-1795）潮州工夫茶の既に成熟した喫茶方法であり、現在の潮州工夫茶で使用される茶器、入れ方、飲み方とは大きく変わることがない。時代としては、魏荔彤の『漳州府志』より更に新しいことになる。武夷烏龍茶の潮州販売が盛んになったのは乾隆（1736-1795）嘉慶（1796-1820）年間であるので、烏龍茶の潮州伝来とともにその喫茶法も福建省の武夷・閩南地域から潮州に伝わってきたと言えるであろう。新しい喫茶方法の発生から成立まで一定の時間がかかったのは言うまでもないが、本研究は文献に基づき俞蛟氏が潮州工夫茶を記録した時間、つまり1801年は潮州工夫茶が確立した時期とし、武夷茶伝来の乾隆（1736-1795）年間から1801年までの時期は潮州工夫茶の草創期とする。

潮州工夫茶が確立した後の19世紀は潮州で工夫茶を喫する風習が一層進行した。それに関する記録は数多い。光緒己亥年（1899）張心泰が著した『粵遊小識』巻3の「風俗」には潮州工夫茶について茶葉、茶器、淹れ方、飲み方を詳しく記述している。

潮郡尤嗜茶，其茶葉有大焙、小焙、小種各種，奇種、烏龍諸名色，大抵色香味三者兼備。以鼎⁵⁶巨製宜興壺，大若胡桃，滿貯茶葉，用堅炭煎湯，乍沸泡如蟹眼時，淪於壺內。乃取若深所製茶杯，高寸餘，約三四器，勻斟之。每杯得茶少許，再瀾再斟數杯，茶滿而香味出矣。其名曰工夫茶。甚有酷嗜破產者。⁵⁷（潮州は最も茶を嗜む。茶は大焙、小焙、小種、奇種、烏龍などがあり、大抵色、香、味が備える。胡桃のように小さい孟臣製の宜興紫砂壺に茶葉をいっぱい入れる。硬質木炭で湯を沸かし、湯が蟹眼の煮え具合になると茶壺に入れる。高さ一寸余りの若深製茶杯を三か四個を出し、茶湯を均等に注ぐ。ごく少量である。再び茶壺に湯を入れ、茶湯を出す。膨やかな香りが満たす。所謂工夫茶である。甚だしきに嗜みすぎて破産になるものが出る。）

潮州は最も茶を嗜むところであり、工夫茶の喫茶風習が盛んでであると指摘している。所用の孟臣壺、若深杯は潮州工夫茶四宝⁵⁸の内の二つである。茶葉を多量に入れて、出す茶湯が極少量であり、ゆっくり味わうのは潮州工夫茶の特徴である。

民国6年（1915）に編纂された『清朝野史大観』は、正史に載っていない清代の宮廷から民間に至る遺聞や逸話である。その第五編『清代述異』巻十二「功夫茶⁵⁹二則」には「中國講求烹茶。以閩之汀漳泉三府、粵之潮州府、功夫

茶為最。(中国は烹茶に凝る。閩の汀、漳、泉三府と粵の潮州の工夫茶が最も甚だしい。)⁶⁰とあり、清代の中国茶文化において潮州工夫茶は最も様式や作法にこだわりがあると述べている。それは中国古典的な茶文化の遺産として今まで継承されている。

3.3 「潮州工夫茶芸」の創出

1949年中華人民共和国成立後、度重なる戦争により破壊された中国茶文化は徐々に復活の兆しをみせる。潮州工夫茶にも更なる発展が見られる。1957年に文史学家の翁輝東が『潮州茶経——工夫茶』を著し、「无论嘉会盛宴，闲处寂居，商店工场，下至街边路侧，豆棚瓜下，每于百忙当中，抑或闲情逸致，无不借此泥炉砂铤，擎杯提壶，长斟短酌（潮州人は）宴席でも、遊休地でも、店でも、作業場でも、街端でも、豆や瓜の棚の下でも、忙しい時でも、暇な時でも、風炉に茶銚をかけ、茶壺で茶を入れ、杯を持ち、茶を楽しむ。）」⁶¹とあり、潮州における工夫茶の喫茶風習は庶民生活の隅々に浸透していると述べている。現在の潮州工夫茶は清代に成立した潮州工夫茶の伝統に基づき、潮州単叢茶を用い、潮州地元の生活様式と風習と融合した上で徐々に発展してきたのである。それは一般市民の日常生活に深く根付き、各家で茶をたしなみ、来客へのもてなし、結婚式や祭祀などの民俗行事に不可欠である。

また翁輝東（1957）は、「工夫茶之特別处，不在茶之本质，而在茶具器皿之配备精良，以及闲情逸致之烹制。（潮州工夫茶の優れたところは、茶そのものではなく、茶器の巧緻さと手間をかけ、「閑雅」の雰囲気溢れる作法にある。）」⁶²と言う。その作法は「治器」「納茶」「候湯」「沖点」「刮沫」「淋罐」「燙杯」「洒茶」「啜飲」「嗅香」から全面的かつ系統的にまとめられている。その後、現代茶芸として成立した潮州工夫茶芸の流儀は、基本的に翁輝東氏が整理した方法を踏襲したのである。

1990年代に入り、中国の茶文化復興と茶芸勃興にともない、潮州工夫茶も現代の茶芸として登場した。陳香白氏を始めとする潮州工夫茶人は、潮州工夫茶の伝統的なやり方に基づき現代茶芸の視点から潮州工夫茶をパフォーマンスとしての視覚的な芸術として案出し、14式にまとめた。⁶³ 陳氏の流れを汲み、21式に発展した潮州工夫茶芸は2008年に国の非物質文化遺産の名録に登録された。このようにして現在の潮州工夫茶は生活に浸透している日常の茶と芸術化の茶芸という二つの形で存在している。

おわりに

本論文は潮州工夫茶の概念を明確にした上で、製茶法と喫茶法という両方面から潮州工夫茶の源流と成立過程において考察を行い、以下の結論を導いた。

①製茶法から見れば、武夷茶の烏龍製法は18世紀の前半期に福建省の武夷山で完成し、その後、武夷烏龍茶は潮州の茶商により潮州にもたらされ、乾隆（1736-1795）と嘉慶（1796-1820）年間、潮州は武夷茶の主な販売地となり、当時武夷茶は潮州で盛んに嗜まれたことが分かる。それに対して、潮州鳳凰山における烏龍茶製法は20世紀初期に完成し、20世紀の後半から潮州工夫茶は武夷烏龍茶の代わりに主に潮州単叢茶を使用するようになった。

②喫茶法から見れば、烏龍茶の喫茶方法は18世紀に先ず福建省の武夷山と漳州あたりの閩南地域で出現した。その後、烏龍茶の潮州伝来と共にその喫茶法は潮州に伝わり、それをもとに潮州工夫茶は洗練され19世紀初期に潮州にて確立したことが明らかとなった。

③製茶法と喫茶法は潮州工夫茶において切り離せない二つの側面であり、潮州工夫茶は烏龍茶の創出とその喫茶方法の洗練と相まって成長し、発展してきたと言える。

④潮州工夫茶は地域的な飲茶風習として定着しているが、福建省の茶文化を受け入れた姿勢を見せている。地理的な便宜と潮州茶商の福建進出は烏龍茶とその喫茶法の潮州伝来の重要なルートだと考える。

福建で初出の烏龍茶喫茶法は潮州伝来のなか、茶器及びその具体的な喫茶方法はどのような変容を遂げ、如何に潮州の文化と融合して定着したかについては、今後の研究課題としたい。

付記

本稿は潮州市哲学社会科学2021年度一般項目「潮州工夫茶与日本煎茶道的跨文化比較研究」（2021-A-09）の助成を受けたものである。

注

¹ 粵東地域は現在の広東省東部の潮州市、汕頭市、揭陽市、汕尾市、梅州市に相当する。

² 小川後楽（1998）『煎茶を学ぶ』角川書店 p.67

- ³ 林楚生（2020）『潮汕工夫茶源流考』華南理工大学出版社 pp.43-44
- ⁴ 非物質文化遺產保護中心編著（2010）『第二批国家非物質文化遺產名錄簡介』文化芸術出版社 p.587
- ⁵ 小川後楽（1998）『煎茶を学ぶ』角川書店 p.67
- ⁶ 陳香白（2001）『潮州工夫茶』汕頭大学出版社 pp.36-37
- ⁷ 曾楚楠・葉漢鍾（2011）『潮州工夫茶話』暨南大学出版社 p.44
- ⁸ 陳澤泓（2013）『潮汕文化概説』広東人民出版社 p.33
- ⁹ 盧瑞華（2020）『工夫茶文化』中国広播影視出版社 p.245
- ¹⁰ 文中における中国語の日本語訳は注を加えるところ以外は全て筆者によるものである。
- ¹¹ 盧瑞華（2020）『工夫茶文化』中国広播影視出版社 p.251
- ¹² 陳宗懋・楊亜軍（2011）『中国茶経』上海文化出版社 p.567
- ¹³ 朱自振・鄭培凱（2014）『中国歴代茶書匯編（上）』商務印書館 p.449
- ¹⁴ 布目潮風（2001）『中国茶の文化史—固形茶から葉茶へ—』研文出版 p.115
- ¹⁵ （清）周亮工（1985）『閩小記』上海古籍出版社 p.70
- ¹⁶ 県令は中国古代の官職である。
- ¹⁷ （清）張琦修、鄒山・蔡登龍纂（2000）『康熙建寧府志』上海書店出版社 p.252
- ¹⁸ 方健編（2014）『中国茶書全集校訂（4）』中州古籍出版社 p.1723
- ¹⁹ 曾楚楠・葉漢鍾（2011）『潮州工夫茶話』暨南大学出版社 pp.12-13
- ²⁰ （明）郭子章（2003）『潮州府志』潮州市地方志辦公室 p.8
- ²¹ 潮陽は現在汕頭市の潮陽区である。
- ²² 閩は福建省の略称であり、閩茶は福建の茶である。
- ²³ 劉超然等修・鄭豊稔等纂（2000）『中國地方志集成福建府縣志輯 8・民國崇安縣新志』上海書店出版社 p.125
- ²⁴ 下府は現在福建省の閩南地域である。
- ²⁵ 劉超然等修・鄭豊稔等纂（2000）『中國地方志集成福建府縣志輯 8・民國崇安縣新志』上海書店出版社 p.125
- ²⁶ 蔣叔南（1921）『蔣叔南游記（第一集）・武夷山游記』上海福興印書局 p.20
- ²⁷ 曾楚楠・葉漢鍾（2011）『潮州工夫茶話』暨南大學出版社 p.131
- ²⁸ （明）戴璟（2003）『広東通志初稿』広東省地方志志辦公室騰印 p.521
- ²⁹ （明）郭春震（2003）『潮州府志』潮州市地方志辦公室 p.48
- ³⁰ 「桑浦山」という所は粵東地区の名山であり、現在の潮州市・汕頭市と揭陽市という三つの都市の境目となる。
- ³¹ 鳳凰山は潮州市街の北東約45キロに、閩南地方最大の山脈「鳳凰山脈」であり、鳳山や待詔山とも呼ぶ。

³² (清) 吳穎 (2003) 『潮州府志』 潮州市地方志辦公室 p.52

³³ □は読み取れない字である。

³⁴ (清) 劉朴 (2022) 『饒平県志 (二十四卷本)』 潮州市地方志辦公室 p.150

³⁵ 原文は意味不明であるため、訳すことはできない。

³⁶ 烏嶺は鳳凰山脈の峰の一つで、鳳凰茶の核心産地である。

³⁷ (清) 鄭時昌撰・呉二持点校 (2018) 『韓江聞見録』 暨南大學出版社 p.70

³⁸ 陳椽 (1993) 『中国茶葉外銷史』 台湾碧山岩出版公司 p.302

原文は「在19世紀中葉，廣州茶葉輸出已達出口總值的50%以上，均由廣州裝運出口，運銷歐洲、美洲、非洲及南洋各地。如鶴山の“古勞銀針”、饒平的“單幟鳳凰”和“線烏龍”、河源的“煙燻河源”都暢銷國際市場。」である。

³⁹ 邱陶瑞 (2009) 『潮州茶葉』 廣東科技出版社 p.7

⁴⁰ 朱慶瀾・梁鼎芬・鄒魯編 (2001) 『廣東通志稿』 全國図書館縮微複製中心 p.1486

⁴¹ 散茶は唐宋時代の固形茶に対照した葉茶の呼び方である。

⁴² 高橋忠彦編・千宗室監修 (2000) 『茶道学体系 7—東洋の茶』 淡交社 p.316

⁴³ 布目潮風 (1996) 「明代の茶器 (1)」 『茶道雑誌』 60(9) : pp.54-61

⁴⁴ (清) 魏荔彤 (1714) 『漳州府志』 本郡藏板 p.18

⁴⁵ 訳は長谷川瀟々居 (1981:82) による。

⁴⁶ 曾楚楠・葉漢鐘 (2011) 『潮州工夫茶話』 暨南大學出版社 p.40

⁴⁷ (清) 袁枚著・陳偉明編著 (2010) 『隨園食單』 中華書局 p.263

⁴⁸ 王文徑 (2011) 「漫說漳浦出土明清紫砂壺」 『東方收藏』 第7期 : pp.28-30

⁴⁹ (清) 俞蛟著・駱賓善校点 (1988) 『夢厂雜著』 上海古籍出版社 p.186

⁵⁰ 訳文は青木正児 (1962 : 274) による。

⁵¹ 山陰は現在浙江省紹興である。

⁵² 興寧は現在広東省興寧市であり、乾隆年間 (1736-1795) 嘉慶 (1796-1820) 年間は潮州に属した。

⁵³ (清) 俞蛟著・駱賓善校点 (1988) 『夢厂雜著』 上海古籍出版社 p.182

原文は「繁華氣象、百倍秦淮」である。

⁵⁴ 現在広東省梅州市の旧称である。

⁵⁵ 湯沸かし器、現在は「砂銚」と呼ぶ。

⁵⁶ 「孟」の誤字だと考える。

⁵⁷ 張心泰 (1899) 『粵遊小識』 光緒庚子九月開雕夢榘僊館藏板 p.3

⁵⁸ 潮州工夫茶四宝は孟臣壺、若深杯、玉書煨、潮汕風炉である。

⁵⁹ 「工夫茶」と「功夫茶」はどちらも使用されているが、陳 (2003)、曾・葉 (2011:4-5) は「工夫」と「功夫」の字源、更に粵東地域と閩南地域の方言での発音及び意味用法から考察し、「功夫」に対して「工夫」というのは普通より一層時間や手間をかけるという意味があるため、「工夫茶」とするのが正しいと指摘している。本研究では「工

夫茶」の表記を使用する。

⁶⁰ 小横香室主人（1981）『清朝野史大観（五）・清代述異』上海書店 p.122

⁶¹ 曾楚楠・葉漢鐘（2011）『潮州工夫茶話』暨南大學出版社 p.131

⁶² 同上。

⁶³ 陳香白（2000）「潮州工夫茶芸演示程式」『農業考古』（4）：pp.113-115

参考文献

日本語文献

青木正児編訳（1962）『中華茶書』春秋社

小川後楽（1998）『煎茶を学ぶ』角川書店

布目潮颯・中村喬（1976）『中国の茶書』平凡社

布目潮颯（1996）「明代の茶器(1)」『茶道雑誌』60(9)：pp.54-61

布目潮颯（2001）『中国茶の文化史—固形茶から葉茶へ—』研文出版

高橋忠彦編・千宗室監修（2000）『茶道学体系7—東洋の茶』淡交社

長谷川瀟々居（1983）『煎茶志』平凡社

中国語文献

陳椽（1993）『中国茶葉外銷史』台湾碧山岩出版公司

陳香白（2001）『潮州工夫茶』汕頭大學出版社

陳香白（2003）「為“工夫茶”正名」『農業考古』第4期：p.152

陳澤泓（2013）『潮汕文化概說』廣東人民出版社

陳宗懋・楊亜軍（2011）『中国茶経』上海文化出版社

陳祖堯・朱自振（1981）『中国茶葉歷史資料選輯』農業出版社

（明）戴璟（2003）『廣東通志初稿』廣東省地方志志辦公室騰印

方健編（2014）『中国茶書全集校訂(4)』中州古籍出版社

非物質文化遺產保護中心編著（2010）『第二批国家非物質文化遺產名錄簡介』文化藝術出版社

（明）郭春震（2003）『潮州府志』潮州市地方志辦公室

黃挺（1997）『潮汕文化源流』廣東高等教育出版社

蔣叔南（1921）『蔣叔南游記（第一集）』上海福興印書局

林楚生（2020）『潮汕工夫茶源流考』華南理工大學出版社

（清）劉抃（2022）『饒平縣志（二十四卷本）』潮州市地方志辦公室

（清）劉超然等修・鄭豐稔等纂（2000）『中國地方志集成福建府縣志輯8・民國崇安縣新志』上海書店出版社

- 盧瑞華（2020）『工夫茶文化』中国広播影視出版社
- 邱陶瑞（2009）『潮州茶葉』広東科技出版社
- 王文徑（2011）「漫説漳浦出土明清紫砂壺」『東方收藏』第7期：pp.28-30
- （清）魏荔彤（1714）『漳州府志』本郡藏板
- （清）吳穎（2003）『潮州府志』潮州市地方志辦公室
- 小横香室主人（1981）『清朝野史大觀（五）・清代述異』上海書店
- （清）俞蛟著・駱賓善校点（1988）『夢厂雜著』上海古籍出版社
- （清）袁枚著・陳偉明編著（2010）『隨園食單』中華書局
- （清）張琦修・鄒山・蔡登龍纂（2000）『康熙建寧府志』上海書店出版社
- 張心泰（1899）『粵遊小識』光緒庚子九月開雕夢榭館藏板
- （清）鄭時昌撰・吳二特点校（2018）『韓江聞見録』暨南大學出版社
- （清）周亮工（1985）『閩小記』上海古籍出版社
- 朱慶瀾・梁鼎芬・鄒魯編（2001）『広東通志稿』全国図書館縮微複製中心
- 曾楚楠（1993）「潮州工夫茶芻探」『農業考古』（04）：pp.143-149
- 曾楚楠・葉漢鐘（2011）『潮州工夫茶話』暨南大學出版社