

論文

潮州工夫茶と日本煎茶道の比較

—— 茶道具を中心に ——

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

Comparing Chaozhou Gongfu Tea and Japanese Sencha-do:

A Focus on the Tea Utensils

LIU CHANGYUN

Abstract: By comparing the tea utensils of Chaozhou Gongfu Tea and Japanese Sencha-do, this paper has two key findings. First, both tea cultures share a common core set of tea utensils. This similarity is rooted in the shared origin of Chaozhou Gongfu Tea and Japanese Sencha-do, both tracing their histories back to Fujian Gongfu Tea. Second, the two tea cultures differ in terms of their uses of tea utensils. Chaozhou Gongfu Tea emphasizes the simplicity and practicality of the tea utensils. Those utensils have evolved and innovated in response to changes in lifestyles. On the other hand, Japanese Sencha-do encompasses a diverse range of tea utensils, but they are seldom used in daily life. This distinction arises from the inherent practicality of Chaozhou Gongfu Tea, and the tea utensils are closely connected to everyday life. In contrast, Japanese Sencha-do, as one of Japan's traditional art forms and a staged artistic expression, features a non-daily nature. It relies on numerous utensils to create an intended atmosphere and accomplish a desired performance.

Keywords: Chaozhou Gongfu Tea, Japanese Sencha-do, tea utensils, comparison

はじめに

中国福建省を中心に成立した工夫茶は、潮州工夫茶と日本煎茶道の源流である。¹ 茶道具においては、潮州工夫茶と日本煎茶道はそれぞれの茶文化の発展に相まって、変容して定着するに至った。潮州工夫茶も日本煎茶道も、小型の急須と茶碗で、洗練された作法で茶を淹れて、凝縮した茶を喫するが、茶道具全般から見ると、似て非なるものが見られる。茶道具全般に関して、

潮州工夫茶と日本煎茶道はそれぞれの研究が行なわれている。潮州工夫茶の場合、李炳炎（2016）は潮州窯で生産した茶器について唐代から現在まで、時代別で詳しく紹介している。そのなかの清代からの記述は、潮州工夫茶器を中心に展開している。また、李炳炎（2022）は1860年から2020年までの潮州工夫茶の茶器について、歴史と茶器の特徴から考察している。曾楚楠・葉漢鐘（2011）・葉漢鐘（2021）は潮州工夫茶の茶道具全般について概説している。日本煎茶道の場合は、小川後楽（1986）が日本煎茶道の茶道具全般について詳細に解説している。家庭画報編（1981）・静嘉堂文庫美術館編集（1998）・小川後楽（2003）は名品図録の形で、煎茶道具について紹介している。

上掲のように茶道具全般に関する研究は、潮州工夫茶と日本煎茶道について、それぞれ行われているが、両者の比較を中心とする研究は管見のかぎり見られない。両者の共通点と相違点、及びその原因はまだ明らかでない。本稿は潮州工夫茶と日本煎茶道の茶道具全般について、文献資料と実地調査に基づき、比較を行い、両者の共通点と相違点を検討した上で、その原因を論じてみたい。

1. 潮州工夫茶の茶道具について

潮州工夫茶の茶道具に関して記述する最古の文献は、俞蛟の『夢厂雜著』（嘉慶6年 1801年）第10巻「潮嘉風月・工夫茶」である。俞氏が叙述したのは定型された潮州工夫茶の形態であり、用具や作法は現在と大きく変わらない。冒頭には「工夫茶，烹治之法，本諸陸羽《茶經》，而器具更為精緻。（工夫茶の烹法は、陸羽の『茶經』に基づき、茶具は一層精緻である。）」²とあり、工夫茶器の巧緻さを指摘している。言及された茶道具は「炉、壺、杯、盤、瓦鐺、棕墊、紙扇、竹夾（炉、急須、茶碗、茶盤、砂銚、急須敷、炉扇、茶夾）」などである。更に、翁輝東（1957）の『潮州茶經・工夫茶』には「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」の雰囲気をとって茶をいれるところにある。）」³とあり、潮州工夫茶の茶道具について「茶壺^{チヤフ}⁴、蓋甌、茶杯、茶洗、茶盤、茶墊、水瓶、水鉢、龍缸、紅泥火炉、砂銚、羽扇、銅箸、茶罐錫盒、茶巾、竹箸、茶卓、茶担」18点を取り上げ、詳しく記述している。この18点は潮州工夫茶の伝統的な茶道具の模範になった。2019年に中国茶葉学会により「潮州工夫茶芸術

規程」⁵が公表され、翁氏の伝統的な18点の茶道具に基づき、現在茶芸の視点から潮州工夫茶の道具について詳細に示された。潮州工夫茶道具のなかでは、図1に示すように、「風炉・砂銚・茶壺・茶杯」⁶が最も核心的な茶器として扱われ、潮州工夫茶器四宝として、「潮汕風炉、玉書碾、孟臣罐、若深甌」の雅称で呼ばれる。本稿は現在潮州工夫茶の実態をもとに、文献資料を踏まえた上で、潮州工夫茶の茶道具について紹介する。茶道具の機能と茶を淹れる流れにより、湯沸用具・淹茶用具・清拭用具・その他の用具に分けて紹介する。



図1 潮州工夫茶器⁷

1.1 湯沸用具

1.1.1 炉

潮州工夫茶の炉は泥炉と電熱炉二種類がある。泥炉は風炉とも呼ばれ、中に炭を入れ、火を起し、湯を沸かす道具である。潮州工夫茶の閑雅の雰囲気最も伝わる茶器の一つだと言える。昔は素焼きのものが多かったが、現在は製作技術・焼成技術の向上で耐熱性の高い陶器が主流となった。直径12ml～20ml、高さ25ml～40mlで⁸、赤泥・白泥のものが多い。図2のように清代に潮陽流溪で生産した赤泥風炉は、巧緻で有名である。筒形で、炉門には対聯が刻まれ、文人趣味が溢れて、「宏興」「潮盛」などの銘が有名である。21世紀に入ると、潮州工夫茶文化の復興に伴い、昔の伝統を受け止めた上で、デザインは多様化にし、製作技術はかつてない程に高度発展している。筒形のもの(図3)が多いが、四方形のもの(図4)もある。炉頭の形は三つのツメが付き、「三山」と呼ばれ、湯沸を置く。図3・図4のように風門と炉頭部に蓋付きのものもあり、取り外しのデザインで、使わない時は閉めて収める。



図2 潮陽流溪潮盛銘風炉⁹
潮州市頤陶軒博物館所蔵



図3 陸羽炉¹⁰

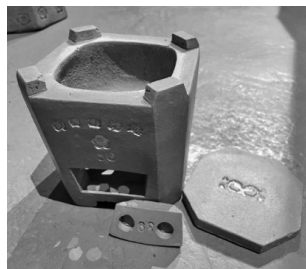


図4 閩西副榜炉

近年電熱炉が出回る。電熱多用式の炉（図5）は特に注目される。外観は陶器や磁器（図6）の風炉のデザインをして、中に電熱ヒーターが入る。電熱ヒーターを取り外して、炭か鉱物油ランプ（図7）に切り替えることができる便利な器の形になっている。



図5 電熱多用式炉



図6 磁器の電熱炉¹¹



図7 鉱物油ランプ

更にもう一種類の電熱炉は潮州工夫茶向けのミニラジエントヒーターである。ニクロム線を渦巻状にしてトッププレートの下に埋め込まれ、外観は陶器の風炉（図8）や山水花鳥が描かれた磁器（図9）等があり、色々創意工夫して作られている。遠赤外線で炭火のように「活水」¹²を得ることができるため、愛用される。陶磁器・金属製・ガラスなど様々な湯沸に対応し、火力も簡単に調整できるため、切り忘れ防止・温度過昇防止など安全便利で、大変人気を呼んでいる。一般の家庭や茶屋などで広く使用されている。

図8 風炉型ミニラジエントヒーター¹³図9 磁器製のミニラジエントヒーター¹⁴

1.1.2 湯沸・水注

潮州工夫茶の湯沸は陶器、磁器と金属製のものがある。横手陶器の湯沸は潮州工夫茶の雅趣が伝わり、中国語で「砂銚」^{さちょう}¹⁵と言ひ、俗に「薄鍋仔」「茶鍋仔」^{チヤクコザイ}とも呼び、雅称は「玉書碨」である。容量は300cc～500ccぐらいで、風炉とセットして使用される。赤泥と白泥があるが、赤泥の方が多い。材料は土に粗い砂が入り、通気性がよいため、「活水」を得るには最適であると言われ、潮州工夫茶器の四宝の一つとして、重要な位置に付けられている。非常に薄作りであるため、湯が沸いた時に、水蒸気の中で、蓋と胴部の接触によって耳触りのいい音が出て、一層閑雅の雰囲気溢れる。民国（1912～1949）後期潮州楓溪産のものも多く、「陶徳玉」（図10）「利記造」の銘が有名である。2000年に入り、潮州工夫茶文化の復興につれ、潮州の陶芸作者は色々と創意工夫して、実用性及び芸術性の高い砂銚を作り出した。特に、近年は潮州工夫茶ブームと電熱炉の発展に合わせて、耐熱材料の開発が進み、現在の砂銚（図11）は機能面において以前のものを遥かに凌ぐ。



図10 清代陶徳玉銘砂銚
李炳炎（2016）79頁により転載



図11 現在の砂銚

そのほかに、磁器（図12）と金属製の湯沸もある。銀製（図13）のものはいいが、磁器は高温で割れやすく、銅（図14）と鉄製のものは錆びて、金属臭くなるため、あまり愛用されない。更に、近年開発された潮州工夫茶向けの電気ケトル（図15）は、自動進水や自動調温などもでき、非常に便利であるため、一般家庭や会社、レストランの茶所などで広く使用される。



図12 源興銘五彩花纹湯沸
(1947年製)

李炳炎(2016)92頁により転載



図13 銀製湯沸



図14 銅製湯沸

水注は湯沸に水を注ぐ時に使う。磁器（図16）やガラス、プラスチックのものがあ、1000cc ぐらいのものがいい。水注は潮州工夫茶の中では中心的な茶器ではなく、あまり注目されないため、厳しいこだわりがないようである。特に自動進水電気ケトル（図15）が便利のため、水注を使わずに茶を楽しむことができるようになった。



図15 自動進水の電気ケトル



図16 水注

1.1.3 炭洗・炉扇・火箸

炭洗（たんせん図17）とは炭を入れる器である。「炭鉢」タンボとも呼び、あまり目立たない道具である。竹の籠や陶器のものが多い。火箸（タンボ図17）は銅製のものが多く、風炉に炭を継いだりする時に使われる。炉扇（タンボ図18）は風炉をあおぐ道具であり、ガチョウの羽から作られたうちわが軽くて使いやすいため、一番愛用される。



図17 炭洗・火箸・炭



図18 炉扇

1.2 淹茶用具

1.2.1 泡茶器（茶注）・壺承・壺墊

茶葉を入れ、茶湯を出す器を中国語で「泡茶器」と総称し、日本煎茶道の茶注に当たる。茶注は茶味を左右するだけに、茶の色、香、味に重点を置く。潮州工夫茶の世界では、最も重要な茶器として扱われている。潮州工夫茶の茶注は茶壺（チャフー図19）と蓋碗（がいわん図20）に大別される。茶壺は日本語で急須チヨンダツンと言フーダツンい、後手の宜興紫砂及び潮州朱泥のものを尊び、「沖罐」、「蘇罐」と俗称する。宜興紫砂と潮州朱泥の急須は茶味を損なわず、茶の色・香り・味をよく引き出せるうえに、芸術性も高いため、潮州工夫茶器四宝のなかで、最も重要な用具として位置付けられている。特に明末清初の宜興紫砂名匠惠孟臣が作った小型の紫砂急須は実用性と芸術性が優れるため、最も珍重されている。「孟臣壺」・「孟臣罐」という呼びかたは潮州工夫茶の急須の代名詞として使用される。蓋碗は陶器と磁器のものがあるが、磁器のものは茶の香りをよく引き出せるため、愛用される。



図19 茶壺（急須）



図20 蓋碗

壺承（図21）とは急須を置く器である。磁器と朱泥のものも多く、金属製のものもある。高さは3 cm～6 cmのもので、形は主に円形となる。潮州工夫茶は「刮沫淋罐」¹⁶の作法で、急須に湯をかけることがあり、壺承はその湯を受け取る皿の役割を果たす。壺墊は壺承と急須の間に敷く敷物である。へちまの繊維から作った「絲瓜絡」^{スーグアラウ} 図21は天然素材で、急須にやさしく、乾燥しやすくて匂いが出ないため、潮州工夫茶では最も愛用される。近年は穴が付いた朱泥のもの（図22）や金属製のものも出た。



図21 壺承・へちま繊維の壺墊



図22 朱泥の壺墊

1.2.2 茶碗・公道杯

茶碗は茶の色・香り・味に関わり、直接唇に付けて茶を飲む茶器のため、極めて重要な茶器である。潮州工夫茶の茶碗（図23）は小型で薄く、内側が白い磁器のものが好まれる。容量は25cc～35cc、三つで1セットとして、「品」字型（図24）に並べて使う。潮州工夫茶器四宝の一つであり、「若深杯」と総称する。「若深杯」は清代名作家若深が作った茶碗であり、白磁に染付、「漁樵耕讀」など中国の故事を描き、底に「若深珍藏」の銘を記す。小型であり、口縁部は端反りで、温度の高い茶が入っても、熱が手に伝わらないため、古

くから潮州工夫茶に愛用され、伝世所蔵となる。清代末期民国初期には若深杯の仿製品が出回り、後は転じて潮州工夫茶碗の特定名称となった。民国中後期は、潮州の楓溪窯で「若深杯」を手本にして創出した薄作りの白磁茶碗が茶色によく映え、茶の香りもよく引き出させるため、一躍名を馳せた。「白玉令（白玉のような器）」という雅名で呼ばれ、現在は最も愛用される茶碗となっている。茶碗の形を大別すると碗式と端反がある。碗式の茶碗は温度が手のひらに伝わるため冬に適用し、端反は夏にふさわしい。白磁のほか、染付・粉彩・琺瑯磁などで、茶碗の外側に山水や花鳥紋などを描き、風雅な文人趣味が溢れる。



図23 茶碗



図24 茶碗の並べ方

茶注から茶を直接茶碗へ注がず、一度「公道杯」（図25）へ移し替え、茶の濃度が均一になってから茶碗に注ぎ分けるやり方もある。「公道杯」は茶注の茶を一旦注ぐ道具である。注ぎ口があり、殆ど取手が付いている。茶湯を「公道杯」へ移すことで、温度が下がってしまい、香気が逃げやすいとの欠点が指摘されている。伝統的な潮州工夫茶では使用しないが、近年は便利のため使う人も多くなったそうである。



図25 公道杯

1.2.3 茶盤・茶洗・茶船

茶盤は平底で、茶碗を置く器である。主に磁器、陶器のもので、径15cm～22cm、高さ2cm～5cmで、殆どは四方形・円形（図26）と海棠形（図27）の形をしている。近年、大きめの石彫刻の茶盤（図28）も出た。茶碗と急須も置くことができ、水をパイプで水箱に流せるデザインをしており、芸術性の高いうえに便利である。茶洗（図29）は茶盤と壺承の湯や茶殻を捨てるための器である。鉢の形で、径12cm～18cmで、高さは4cm～5cmのものである。磁器と陶器のものが多い。



図26 円形茶盤



図27 海棠形茶盤



図28 石彫刻の茶盤



図29 茶洗

茶船（図30）とは穴が付いた茶盤と鉢のような深めの受け皿がセットになった潮州工夫茶特有の茶器である。茶盤と茶洗の機能を一体にする茶器である。茶盤と同じく、四方形・円形と海棠形の形が多く、径15cm～22cmで、高さは2cm～8cmである。朱泥や磁器、木製、金属製（図31）のものがある。茶盤の上で茶碗を温めたり洗ったりする時に、湯を下の鉢で受けられるように作られ、非常に使いやすい。茶殻を茶船に捨てることもできる。更に使い終わったら、茶碗と急須や蓋碗を茶船に入れて収納することもでき、非常

に便利なデザインである。



図30 磁器の茶船



図31 錫の茶船

1.2.4 茶罐

茶罐とは茶葉を入れて貯蔵する容器である。茶は、高い温度や湿度、酸素に触れる環境によって、茶葉の色と香りを変化させ、味わいに影響を与えるため、茶を貯蔵する茶罐は密封性の高いものが多いとされる。潮州工夫茶の茶罐は陶磁器・錫製のものが清代から愛用される。清代末期普寧¹⁷貴政山で生産された磁器の茶罐（図32）は、二重蓋の設計で、密封性が高く有名である。¹⁸錫の茶罐（図33）は潮陽¹⁹の「潮陽顔氏」「潮城楊家」の銘が有名で、錫の生地に詩文が彫刻されたり、漆塗りの絵画や詩句が施されたりして、芸術性が高いため、潮州のみでなく、海外でも人気を呼んでいる。²⁰現在は陶磁器（図34）、錫製のほかに、ステンレス製のもの（図35）も広く使用されている。



図32 貴政山茶罐



図33 潮陽錫製の茶罐



図34 磁器茶罐



図35 ステンレスの茶罐

1.3 清拭用具

茶巾(図36)は急須の底を拭いたり、茶台に溢れた水を拭いたりする時に使われる。あまり目立たない道具であり、吸水性の高いものが良いとされ、特にこだわりがない。

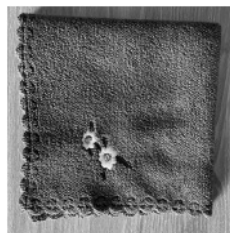


図36 茶巾

1.4 その他の用具

1.4.1 茶台

茶台とは、茶器を置いて、茶を入れたりする机であり、「茶几」・「茶卓」とも呼ぶ。潮州工夫茶は椅子に座って、囲んで楽しむため、茶台は必要な道具となる。木製のものが多いが、一般家庭用の机やテーブルで結構である。近年、全自動茶台(図37)が出回っている。湯沸が自動的に進水して水を沸かし、茶盤の水も自動に下水箱に流せ、非常に便利であるため、一般の家庭や茶屋に人気である。そのほかに、自然感や芸術感が溢れる木の根の形を生かして彫刻された根彫茶台(図38)もあり、喫茶の風雅味が一層醸し出される。



図37 全自動茶台



図38 根彫茶台

1.4.2 茶叉・茶夾

茶叉(図39)とは茶碗を挟んで、客の前に運ぶ道具である。茶夾(図40)とは茶碗を挟んで、洗ったりする時に使う道具である。茶叉と茶夾は、小道具で、人の好みで使ったり使わなかったりする場合がある。殆どは竹や木・金属・プラスチックものである。



図39 茶叉

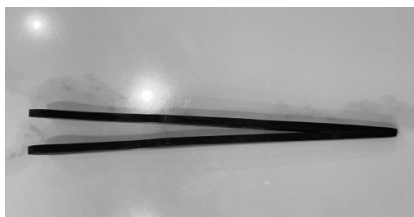


図40 茶夾

2. 日本煎茶道の茶道具について

日本煎茶道の道具（図41）は種類が多い。日本の煎茶法は長崎経由で中国から伝えられたこともあって、初期には中国から舶来した道具を使用していたが、日本での煎茶文化の発展につれ、日本製道具も作られるようになり、多彩多様な道具が誕生した。煎茶文化は文人生活と関わる特質があり、文房具を転用することも珍しくない。煎茶道具の呼び方については、同じ使い方をする道具であっても、流派により呼び方が違う場合もある。更に、流派により使ったり、使わなかったりする道具もある。本稿では、先行文献と筆者自身の煎茶道学習の心得に基づき、最も一般的な呼び方を基本として、類似する呼び方もあわせて紹介する。煎茶席の流れと茶器の役割により、湯沸用具・淹茶用具・清拭用具・運び用具・菓子用具・収納用具に分けて紹介する。



図41 煎茶器の全体像

2.1 湯沸用具

湯沸用具は熱水を沸かす時に使用する用具である。炉・湯沸・烏府を中心に、それぞれにセットする茶器を合わせて紹介する。

2.1.1 炉・炉台・炉屏

煎茶道の炉は、涼炉と瓶掛二種類がある。涼炉（図42）は、中に炭を入れ、火を起し、沸騰した熱湯を得るための煎茶道具である。風炉、焜炉とも呼ぶ。煎茶的な雰囲気を最も伝える煎茶器の一つと言える。²¹材質は白泥、朱泥など泥土で作ったものが多く、磁器と金属製のものもある。炉頭部の形態によると、一文字炉と三峰炉がある。そのなかでは中国渡来の「楊名合利」、

「劉賢合」、「福州生泰号督造」の銘があるものが有名である。更に、涼炉に詩文・絵画が彫刻され、「引動清風度山林」「自掃桐蔭置瓦炉」など押印されたものが多い。

瓶掛（図43）は火炉、灰炉とも呼ぶ。中に灰を入れ、湯沸をかけるために五徳²²を仕組む。灰を操作して、火加減を調節する。一定温度の火力を保つためによく用いられる。その上には、上手の湯瓶をかけることが多い。瓶掛は火鉢、香炉、水鉢など、ほかの用途のものからの転用が多く、煎茶具としての独自の個性は少ないと言われる。²³

電熱式・電熱炭兼用式の涼炉と瓶掛（図44）もある。外観は普通の涼炉・瓶掛とは変わらない。中にはミニヒーターが入り、ヒーターは炭の形に創意工夫を加え、煎茶道の風雅な雰囲気醸し出す商品もある。電熱を取り外して、炭点前もできる便利なデザインもある。稽古に使うこともあるが、正式な茶会にはあまり出ないようである。



図42 赤泥三峰炉
銘：一片冰心在玉壺
福州生泰号督造



図43 瓶掛



図44 野々田式炭型電熱涼炉

炉台（図45）とは、涼炉や瓶掛を載せる台である。炉座ともいう。涼炉と瓶掛の炭や灰の熱が下に伝わることを防ぐために使い、炉と組み合わせて使う。材質は主として陶器と磁器であり、竹や木製のものもある。

炉屏（図46）は涼炉や瓶掛などの炉先に飾る屏風である。風が炉にあたることを防ぐために使う。時には、主客の間を隔てるための結界の役割も果たす。形は一文字、二曲、三曲などがある。材質は木、竹、金属、石などがある。文房具の硯屏（図47）を転用する場合もある。



図45 炉台



図46 炉屏



図47 硯屏

2.1.2 湯沸・水注・瓶敷・蓋置

湯沸とは湯を沸かす茶器である。金属製のもの（図48）と、素焼や陶器のものがある。それらを総称して、湯瓶・湯銚とも呼ぶ。取手の種類によって、上手式と横手式に分けられる。素焼のものをポーフラ（図49）と言ひ、その名は舶来品好みの煎茶家がポルトガル語のカボチャの形から連想して洒落て使った呼び方が由来のようである。²⁴特に、江戸時代文政期（1818-1830）に中国から舶来したものを「文政渡り」と呼び、最も貴重とされる。²⁵生地が薄くて軽く、炭火で沸かした湯の味は柔らかく、淹れた茶の味は格別である。水注（図50）は、湯沸の湯を補うために、必要な水を入れておく器である。水罐、注子とも言う。磁器や金属製のものが多い。

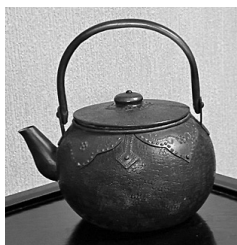


図48 銅製湯沸



図49 ポーフラ



図50 水注

瓶敷（図51）は湯沸を炉から降ろした時に使われるものである。罐座、静沸とも言う。円形で、中央が空洞になっている藤の瓶敷が最も多く使用される。そのほかに陶磁や木などの材質がある。蓋置（図52）は湯沸や水注などの蓋を置く道具である。陶磁、竹や玉などのものがある。



図51 瓶敷



図52 蓋置

2.1.3 烏府・炉扇・火箸・羽箒

烏府（図53）は炭入である。炭籠・炭取・炭斗とも言う。竹や藤で編まれたものが多い。火箸は烏府の上或いは中に置かれ、灰を落としたり、涼炉に炭を注いだりする時に使う。長さは21cmあたりで、金属製のものが多い。羽箒は涼炉に炭を入れる前や入れ終えた後、炉の灰を掃くための道具である。炉扇（図54）は涼炉の炭火を煽ぐ小さなうちわである。竹や藤、薄い板で作ったものがある。火を起こす場合もあれば、手前の中に取り入れ、煎茶的な風趣を醸し出すのに形式的に用いる場合もある。



図53 烏府・火箸・羽箒



図54 炉扇

2.2 淹茶用具

淹茶用具は茶を淹れる時に使用する道具である。茶注・茶碗・茶心壺・手前盆を中心に、それぞれに関連する茶道具を合わせて紹介する。

2.2.1 茶注・湯冷まし・缶台

茶注は茶葉を淹れて注ぐための道具である。茶瓶、茶銚、茗注、茗瓶とも呼ぶ。取手のある急須（図55）と取手のない泡瓶（図56）に分けられる。材質は主に陶器と磁器である。急須は取手の位置によって横手式・後手式・上

手式に分けられる。そのなかで、後手の宜興紫砂急須（図55）は、珍重され、特に「三友居」「萬豊順記」「惠孟臣」などと銘のあるものが極めて喜ばれた。泡瓶は宝瓶、方瓶とも言い、玉露などを低温で淹れる器である。湯冷まし（図57）は熱湯を適温に冷ます道具である。玉露を淹れる時、湯を冷ます必要がある。その時、湯冷ましを使う。茶注を乗せる台を「缶台」「瓶床」（図58）と呼ぶ。上に乗せる道具ごとに、「急須台」「泡瓶台」と呼び分けることもある。材質は木製、金属など様々あり、茶注に熱湯を入れる時の熱で下の盆や茶具敷などをいためないために使用する。



図55 宜興紫砂宝珠式後手急須
板橋区立郷土資料館所蔵



図56 泡瓶



図57 湯冷



図58 缶台

2.2.2 茶碗・茶托・碗筒

煎茶道には小型の茶碗が用いられ、茗碗・茶盃・茶盞・茶鍾とも言う。茶碗（図59）は直接口に触れるものであり、手に取って鑑賞できるため、煎茶道具の中では極めて注目される。茶湯の黄緑茶がよく映えるように、内側の白い磁器が好まれる。高さ4cm～5cm、直径5cm～6cmくらいのものが多い。茶碗の底には手に持ちやすいよう高台がついている。五客で1セットとするものが多い。種類としては白磁、染付や赤絵、色絵などのものがある。

茶托（図59）は客に茶を差し出す場合、茶の入った茶碗の下に敷く器である。材質としては、錫製、その他の金属製、木製、竹製、藤製などがある。錫製のものが古来より特に愛用される。形態は円式、楕円式、木瓜式などがある。

碗筒（図60）は茶碗の収納及び持ち運びに専用する器である。木や竹で作られたものや、竹や藤で編んだものがある。



図59 茶碗・茶托



図60 碗筒

2.2.3 茶心壺・茶合・服紗・三器盆

茶心壺（図61）は手前に使う茶葉を入れる容器である。茶入れ、茶壺²⁶とも言う。材質は木製、金属製、磁器などである。中国から伝来した錫性のものが珍重される。茶合（図62）は茶葉を量って、急須に入れる道具であり、茶則・茶量・仙媒とも言う。竹製のものが多い。そのほかに、象牙、木なども使われる。詩文や花鳥山水が刻まれる。服紗（図63）とは茶心壺と茶則を清める道具であり、絹や木綿などの素材で作られたものである。三器盆（図64）は茶心壺・茶合・服紗の三器を載せて飾り付ける茶合盆のことである。



図61 茶心壺



図62 茶合

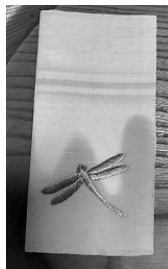


図63 服紗



図64 三器盆

2.2.4 手前盆・茶具敷・板・掛服紗

手前盆（図65）は、手前の時に、その上に茶碗・茶注などを載せ、茶を淹れたりする盆である。煎盆・茗盆などとも呼ぶ。形により、円盆・長方盆・木の葉盆などがある。木製と竹製のものが多い。煎茶席の趣旨により、手前盆のかわりに、織物の



図65 手前盆

茶具敷（図66）や板（図67）を使用することもある。掛服紗（図68）は煎茶盆の上に載せた煎茶器を覆い、ほこりなどを防ぐ布であり、盆覆いとも言う。素材は綿・絹などであり、絵や文字などが書かれて、文人的な雰囲気を高める飾りの茶道具である。



図66 茶具敷

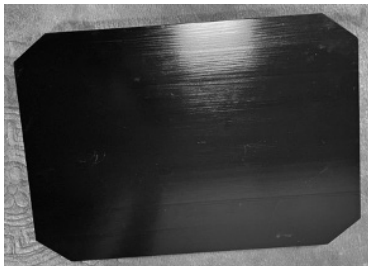


図67 板（八仙盤）



図68 掛服紗

2.3 清拭用具

清拭用具は茶器を洗ったり、拭いたりする時に使う道具である。茶巾入・盆巾入・替巾入と建水がある。茶巾入は茶碗を拭き清める茶巾を収める容器であり、蓋のついたものは「巾盒」と言い、蓋がなく、筒状のものは「巾筒」（図69）と呼ぶ。盆巾入（図70）は点前盆や茶托を拭き清める盆巾を収める容器であり、巾床とも呼ぶ。替巾入（図71）は替え茶巾と替え盆巾を収める容器である。茶巾入・盆巾入・替巾入はいずれも清潔感が重視され、磁器のものが一番多く、象牙や木で作られたものもある。



図69 巾筒



図70 盆巾入



図71 替巾入

建水（図72）は茶碗や急須などを洗った水や湯を捨てる容器である。蓋がないものと蓋が付いたものがある。「こぼし」「落葉壺」とも言う。特に、蓋がついたこぼしは水を捨てる時、耳触りのいい音を立て、一層風雅な雰囲気が溢れる。



図72 建水

2.4 運び用具

運び用具は運び盆（図73）と提梁瓶床（図74）がある。運び盆は、茶を注ぎ終えて、茶が入った茶碗を客人の前に運ぶ盆であり、長方形で、木製のものが多く、提梁瓶床は、茶注を載せて運ぶ用具であり、藤や竹で編んだものがほとんどである。大寄せの煎茶会において、二煎の茶を出す時、茶碗を戻して注がずに、提梁瓶床に茶注を載せて客前に運んで注ぎ分けるのに使われる。



図73 運び盆



図74 提梁瓶床

2.5 菓子用具

煎茶席で茶菓子を出す場合、茶菓子を置く器は菓子器（図75）と呼ばれる。生菓子など取るための箸は菓子箸（図75）と言う。菓子器は陶磁、木製、金属製など色々あり、茶菓子の種類や季節に合わせて使い分ける。



図75 菓子器・菓子箸

2.6 収納用具

茶器を収納する道具は、茶櫃・器局・提籃・棚がある。

茶櫃（図76）は必要な茶器を納めておく蓋付きの容器であり、蓋盆・取込盆とも呼ばれる。形状は浅い円筒形が多く、蓋は盆としても使用できる。器局（図77）は煎茶道具一式を納めるものであり、茶箆筒とも呼ばれる。形は四方形で、前に扉があり、中に棚が造られている。



図76 茶櫃



図77 器局

提籃（図78）は茶具一式を納めて移動する時に用いられる籠である。竹や藤で編まれたものが多く、野趣豊かに作られ、野立席によく利用される。棚（図79）は主に室内での手前席に使用され、上に茶器を並べる。



図78 提籃



図79 棚

3. 潮州工夫茶と日本煎茶道の茶道具の比較検討

3.1 茶道具における潮州工夫茶と日本煎茶道の共通点

潮州工夫茶と日本煎茶道は、極少量で、凝縮した茶を味わうことが同様であるため、茶を淹れる基本となる茶道具においては、最も核心的なものは共通であることが確認できる。日本煎茶道には「煎茶五器」といった中心的な煎茶道具があり、それは涼炉・水注・湯沸・茶注・茶碗である。煎茶文人の田能村竹田が著した『竹田荘茶説』（天保2年 1831年）には「風炉水罐湯銚茶壺茶杯此五品備はらされハ、茗事ハ成就せぬ也。」²⁷とあり、涼炉・水注・湯沸・急須・茶碗の五器さえあれば、煎茶を十分に楽しめると述べている。それに対し、潮州工夫茶においては、風炉・湯沸・急須・茶碗を「茶器四宝」²⁸として一番重要な用具として位置付けている。両者を照らし合わせて見れば、「炉・湯沸・急須・茶碗」は一致している。両者の源流である福建省工夫茶を遡ると、工夫茶の草創期には既に茶器の基本が定められている。そこに記述される最古の史料は魏荔彤の『漳州府志』（康熙53年 1714年）巻26の「民風」である。「必以大彬之罐，必以若深之杯，必以大壯之爐……（必ず時大彬の茶壺、若深の茶杯、大壯の風炉を用いて……）」²⁹とあり、「急須・茶碗・風炉」のこだわりを述べ、早い時期に風炉で湯を沸かし、小型の急須と茶碗で茶を喫する方法が定められている。潮州工夫茶と日本煎茶道は、福建省工夫茶の茶器と喫茶法を受け継ぎ、それぞれ変容して定着したが、基本の茶器は今まで変わらない。

3.2 茶道具における潮州工夫茶と日本煎茶道の相違点

茶道具における潮州工夫茶と日本煎茶道を比較する際に、いくつかの相違点が認められる。最も目立つのは道具の種類である。日本煎茶道の道具は潮州工夫茶より圧倒的に多い。日本煎茶道は舞台芸術として、道具の組み合わせと美しい所作が重要である。茶会の趣旨により、行き届いたところにまで配慮して、様々な道具を取り入れて舞台表現を完成させる。煎茶道に多彩多様の収納道具があることは、その例の一つである。煎茶席は道具を出すことから始まり、納めることで終わる。その一連の作法は、完成度が高いため、収納道具が必要不可欠となる。収納道具の茶櫃・器局・提籃・棚、或いは煎茶盆や板の選択は、茶席の手前と構成を決めるものであり、非常に重要である。それに対し、潮州工夫茶は日常性の特性が強いため、道具は中心的なも

のを確保した上で、実用性と便利さを第一とする。老若男女を問わず、毎日のように喫するため、道具を出したり納めたりするのはかえって不便となる。収納道具はあまり使わず、茶器を茶台の上に置いておくのは普通である。

茶道具と日常生活の関わりにおいて、両者には大きな違いが認められる。潮州工夫茶は日常生活と深く関わり、茶道具の便利さを重んじるため、生活様式の変化に合わせて発展する傾向にある。例えば、潮州工夫茶の炉は、炭の炉と電熱炉が共に使用されるが、近年は実用性と芸術性が高い電熱炉の方が速い発展を遂げ、広く受け入れられている。自動進水の電気ケトルも全自動茶台も、実用性と便利さから見ると、かつて無いものである。一方、日本煎茶道は非日常的な性質が著しく、茶道具においては日常生活から離れているものが多い。潮州工夫茶と共に炭の炉と電熱炉があるにもかかわらず、炭の炉が尊ばれ、電熱炉は正式な茶会には出ない。更に、昔の文人文房具の硯屏を炉屏として転用することもよくある。それにより、俗生活から脱出して、より一層文人趣味の溢れた雰囲気を造営する。

茶の種類と茶道具の関係から見ると、日本煎茶道には独特な茶道具がある。その一つは、湯冷ましである。日本煎茶道に使う煎茶は、不発酵の緑茶であり、淹れる湯の温度は60度～70度が適宜である。玉露の場合はもっと湯を冷ます必要があり、適宜温度は40度～50度である。そのため、湯冷ましは必要な茶器となる。潮州工夫茶に使用する潮州鳳凰単叢茶は半発酵の烏龍茶であり、沸かしたばかりの熱湯が相応しいため、湯冷ましは必要ではない。そのかわりに、茶碗は薄いものが尊ばれる。薄作りの茶碗は温めやすく、熱い茶湯を淹れても温度が下がらないため、茶の香りと味をよく引き出せるのがその理由である。日本煎茶道特有の茶道具のもう一つは、菓子用具である。日本煎茶席に使われる煎茶は二煎か三煎で喫する。一煎目が終わってから口直しとして茶菓子をいただく。菓子器と菓子箸は必要な道具となる。一方、潮州工夫茶に使われる鳳凰単叢茶は20回以上喫することができ、その味と香りの変化を楽しむことに重点を置き、茶菓子を食べる習慣がないため、菓子用具は使わない。

おわりに

本稿は、潮州工夫茶と日本煎茶道の茶道具全般の考察を中心に、比較を行い、両者の共通点と相違点を検討した。その共通点と相違点の原因について

は次のように分析を試みる。福建省工夫茶の喫茶風習は18世紀の前半期に茶商により潮州に伝来した後、次第に民間に広がって浸透し、一般市民の日常生活に欠けてはいけない生活習慣として定着した。その日常的な性質は茶道具に反映され、随時使える便利さと実用性を重んじる。現代生活に合っていない道具は差し替えられ、相応しいものを取り入れられる傾向が強い。一方、日本煎茶道はもともと江戸文人の雅趣であり、後芸道化された。煎茶席は数多くの茶道具の組み合わせと美しい手前により完成させた舞台芸術であり、非日常的な性質が非常に強いいため、煎茶道具を選択する際、日常生活の基準からの判断ではなく、むしろ昔の文人煎茶家が示した方向に沿って選ぶことを重んじたのであろう。更に、文房具を転用する場合もあり、それにより、一層文人趣味の溢れた雰囲気醸し出すのである。潮州工夫茶と日本煎茶道の茶を淹れる作法についての比較は今後の課題となる。

付記

本研究は潮州市哲学社会科学“十四五”規劃2023年度課題「潮州工夫茶文化源流研究」(2023-A-12)の助成を受けて実施した。本研究の实地調査にあたり、ご協力いただきました日本三癸亭賣茶流呉支部支部長・頼山陽ネットワーク代表の石村良子先生、中国潮州市頤陶軒潮州窯博物館館長李炳炎様、陳韻堂の陳輝様および百銚屋の楊澤英様に、心より感謝申し上げます。

注

¹ 詳しい内容は、劉嬌雲(2023)「潮州工夫茶と日本煎茶道の比較—日常性と非日常性を通して—」『比較文化研究』N0.153をご参照。

² (清) 俞蛟著・駱賓善校点(1988)『夢厂雜著』上海古籍出版社 p.186

³ 曾楚楠・葉漢鐘(2011)『潮州工夫茶話』暨南大学出版社 p.131

⁴ 潮州工夫茶の「茶壺」とは急須のことで、日本煎茶道の「茶壺」は茶葉を入れる容器を指す。本稿は誤解されないように、潮州工夫茶の「茶壺」は中国語のピンインで「チャフー」と読み分ける。

⁵ 中国茶葉学会(2019)『潮州工夫茶芸技術規程』中国茶葉学会団体標準 T/CTSS2019

⁶ 「風炉・砂銚・茶壺・茶杯」は日本語で涼炉・湯沸のポーフラ・急須・茶碗と呼ぶ。

⁷ 潮州市千庭茶舎から提供されたものである。

⁸ 潮州工夫茶道具の大きさと容量について、『潮州工夫茶芸技術規程』潮州市地方標準 DB4451/T 4-2023を参照した。下同。

- ⁹ 本論文の写真は注を加えるところ以外は全て筆者による撮影したものである。
- ¹⁰ 潮州市天羽茶斎から提供されたものである。
- ¹¹ 潮州市周正堂から提供されたものである。
- ¹² 活水というのは茶の味と香りをよく引き立てる水のことである。
- ¹³ 潮州市周正堂から提供されたものである。
- ¹⁴ 同上。
- ¹⁵ 日本煎茶道具のポーフラに相当する。
- ¹⁶ 「刮沫淋罐」は潮州工夫茶の作法である。初めて茶葉に湯を注ぐ時に泡が立つ。その泡は急須の蓋で削ぎ、蓋をした後、急須の上から熱湯を注ぎかける。
- ¹⁷ 普寧というところは、清代の時に潮州府に管轄されたが、現在は揭陽市に属する。
- ¹⁸ 李炳炎（2022）『潮州茶器（1860～2020）』暨南大学出版社 p.142
- ¹⁹ 潮陽というところは、清代の時に潮州府に管轄されたが、現在は汕頭市に属する。
- ²⁰ 李炳炎（2022）『潮州茶器（1860～2020）』暨南大学出版社 pp.143-144
- ²¹ 小川後楽（1986）『煎茶器の基礎知識』光村推古書院 p.62
- ²² 炭火などの上に設置し、鍋やヤカンなどを載せる三本脚の台。
- ²³ 小川後楽（1986）『煎茶器の基礎知識』光村推古書院 p.90
- ²⁴ 主婦の友社編（1998）『煎茶の用語集』主婦の友社 p.226
- ²⁵ 小川後楽（2010）『しっかりわかる、煎茶入門』淡交社 p.63
- ²⁶ 日本煎茶道の葉茶の容器である「茶壺」は「ちゃこ」か「ちゃつぼ」で読む。
- ²⁷ 大分県教育庁管理部文化課編集（1992）「竹田荘茶説」『田能村竹田 資料集 著述篇』大分県教育委員会 p.397
- ²⁸ 葉漢鐘（2021）『潮州工夫茶概述』広東人民出版社 p.138
- ²⁹ （清）魏荔彤『漳州府志』（本郡藏板 1714）p.18

参考文献

- 小川後楽（1986）『煎茶器の基礎知識』光村推古書院
- 小川後楽（2003）『煎茶道具名品集』淡交社
- 家庭画報編（1981）『名品煎茶器 古今の秘蔵品二百選』世界文化社
- 静嘉堂文庫美術館編集（1998）『静嘉堂蔵 煎茶具名品展』静嘉堂文庫美術館
- 曾楚楠・葉漢鐘（2011）『潮州工夫茶話』暨南大学出版社
- 潮州市市場監督管理局（2023）『潮州工夫茶芸技術規程』潮州市地方標準 DB4451/T 4-2023
- 葉漢鐘（2021）『潮州工夫茶概述』広東人民出版社
- 李炳炎（2016）『潮州窯歴代茶具』深圳報業集團出版社
- 李炳炎（2022）『潮州茶器（1860～2020）』暨南大学出版社