

お茶の話 (58・9・17)

久田 和彦 (昭19文甲)

——はじめに——

はや四十数年がたちましたが、第二次大戦の終るころ、古典的な芸能のすべては、永い戦争によつて荒廃し、これが復興にとめたあのつらい時代を思いおこすと、本当に今昔の感にたえません。今日はお茶の話、茶の湯についてお話をする時間を頂きまして有難う存じます。江戸時代のはじめから京に住んで、千家の茶を教えて今日に至った、久田の家をついでおります久田宗也でございます。とりとめないお話しか出来ませんが、お気楽にお聞き下されば幸いです。……

1
夜咄よばなしのこと

戦争のあとの混乱期を迎えてお茶が続くだろうかと云う心配もありました。終戦当時は京大（文学部）の西田直二郎先生にお世話になっておりました。

「茶の湯の将来はいかがでしょうか」とお尋ねをしたところが、先生は「もう十年待ちなさい。戦後十年経てば必ず茶道も元に戻ってくる」と、おっしゃいました。そんな事もありまして、あの戦後のややこしい時代もお蔭さまでお茶の方では何とか乗り切れました。昭和三十年位になりまして、ようやくいろいろな古典芸能も復活の途に就きました。そんな事で私も、先代の表千家の（千宗左）家元に付きまして、いろいろとご厄介になったわけです。お茶と云うものは日常の暮らしの多方面にわたっていること、お茶のいろいろな面があると云う所からお話に入っていきますと、よく今でも芝居なんかにも、またテレビの演劇なんかにも出てまいります。室町から戦国にかけて、また桃山から江戸の初めにかけてたくさんの大名やら武士達がお茶をやっている姿がございます、その中に昔のお茶の特ちょうと云うものは、ここにあるんだとみられる部面があるわけがございます。

そのむかし、と云いまして千利休と云うのが、私共のお茶を作り上げた人物とされておりますので利休と云う名前は、ご承知だと思いますが、この秀吉と利休がお茶をやっておりました頃、あるいは少し遡って信長と利休がお茶をやっておりました頃、夜やっているお茶が多いんでございませう。日が暮れましてからお茶席へ入ってお茶を飲むとこう云う事が多ございました。これ

を夜咄（よばなし）と申します。これは口偏に出と書いておりますが、夜咄、あるいは、こんな（放）ハナツと云う字を書きましたり、また夜会としてゐることもありませんが、夜咄と云う形で戦国の頃、中世の終わり頃のお茶があつたと云う事です。これが例えば十回やりますとその内の七回、あるいは八回まで夜やっているわけです。今では殆ど一日中、つまり朝から晩までの全部を使いながらお茶ができるんですけれども、その昔は十回の内、七、八回まで夜やっておつたといひます。ここの所がおもしろいと思われまして、その昔の侍達のやっておりましたお茶と云うのは、どうも密会の場所であつたらうと思われれます。

これは、どなたでも思いつく事でございますけれども、今のお茶があまりに清純な精神を説きますので、昔ははたして、どうだつたらうと云う事になるんですが、利休の時代のお茶と云うものは、この密会・密談の場所で、武家たちが色々と秘密の談議をした場所だらうと思われれます。それで、その当時お茶の精神を説いた利休さんを中心にして、いろんな書物が残っていますなかに、利休さんの筆頭の弟子の一人で山上宗二と云う名前の人の本がのこされています（山上宗二記）。この人は秀吉に仕えて利休と同じように立派な茶人なのですが、非常に口の悪い人として秀吉の前で悪口を言ったので耳や鼻を削がれまして、小田原の陣の時殺されてしまうと云うような事があります。この山上宗二が残しておきました書物の中にお茶の会でしゃべってはいけない事がいろいろと掲げてありました。その中に狂歌がありまして「我が仏」ですね。それから「隣

の宝」です、「むこしうと」と「天下の戦」「人の善・悪」とあるんですね。これを歌にしてあるわけでした。「我が仏」自分の宗教について茶席では語るなど、それから「隣の宝物」です。隣の経済の話、隣が物を持っているとか、持たないとか、そんな経済的な話をするなど、それから「むこしうと」とございますから私的な家族の関係でございましょうか、私事、家の中の事から私的な家族の関係でございましょうか。あるいは「天下の戦」とございまして、これこそまさにその当時の政治であろうと思われませんが、政治の話をしてはいかんと云うのが、お茶席の中の一番の習いでございましたね。よくお茶席でお金の話とか、政治の話をしたりしてはいかんと、非常に厳しく申しましたが、天下の戦と云う事でその当時から云われてきた。それからあの人は、いいとか悪いとか個人的な批判をすることなど、それは今でもいけないとされますが、こんな風にお茶席の中で話してはいけない事を掲げていきますと「自分の宗教の問題お互いの経済の問題、物質的な豊かさの大小、それから個人的な家庭の問題、天下の政治の問題、それから個人的な批判人の善・悪」とか云う事を語らないと、こんな風に歌にしてわかりやすく教えているわけです。これを見ますと、いずれもお茶でも飲んで親しい者が寄り合った時には、一番の話題になるものばかりでございます。まずこう云う事を抜きにしては、あまり話題がないのではないかと思えますね。特に戦争をしております室町末期の武将達が夜の茶席に集ったとしますと、天下の戦の事を語らないはずはないわけで、それを語る為に集ったんだと考えていいと思ひまして、おそら

くお茶の上で利休時代に禁止されました。こう云う条々は、その事が当時の主な話題であつたと、こう逆に考えてもちろんいい事だと思ひます。

その当時、夜に集つて何かといへば、これからどこ／＼の国へ攻め込むのに、どれだけの兵隊と、どれだけの兵糧があるからと、あれこれこうやってくれとか、武将同士が相談する事がございます。それと同時に利休のようなお茶の世話をする立場の人は、武将の手下として、武将の間の連絡をとると云う事も大いにあつたろうと思われまして、利休さんと云う人は、その晩年の頃残されている話に、秀吉の身辺の表向きの事については、大和大納言の秀長と云う秀吉の弟がおりましたが、この人に話をすれば一ぺんに（直ちに）通じるぞと。それから秀吉の身辺で内輪の事、ごく個人的な関係の問題を通じたいと思ふ時は、千利休を通せばそれで通じるんだと、こう云う風に地方の武将や、お茶人に噂されておりました。お茶と云うものがその当時もつておりました効用や、機能が、ちよつと想像できるわけでございます。そう云う事で、茶道が完成される室町の末頃と云うのは、お茶の集まりと云うものは、私共が考へるような清純と云うものではなく、もつと／＼實際的な意味合いを持つておりました。茶室の寄り合いと云うものは、いろんな現実の話題をかかえて行なわれたのです。夜遅くに詰めかけて寄り合っている集まりは、それだけでなく、ただならん事で、あつたろうと思われまして、今私共がいたしますお茶と云うのは、ずい分それから思つて變つてきております。

2 茶人の心得

昔の茶人と云うものは、一日中「釜をかけ」ておきました。「釜をかけておく」と云うのは、お茶席の中に道具を並べ、そして釜に湯を滾らせまして客が来ましたら、いつでもどうぞお入り下さいと云ってお茶が点てられるように用意していたわけでございます。その当時の「茶人」と云う資格をとる為には、いつ誰が来ても釜に湯が沸いてなくてはならないと云う事でございます。ある時、利休さんは、朝早く弟子をさそってどこかへ出かけて行きましたが、途中でお弟子さんに向つて、あなたは釜をかけたきましたかと言いましたら、いえ今日はちょっと早かったので釜をかけずに出ましたと言いました所、それではいけない、自分の弟子として、名人といわれる名をとるようなつもりなら、釜をいつもかけていなければならぬのだから、今すぐ帰つて釜をかけてきなさい、と、こう云う風に言った話があります。そのように、釜をかけると言う事が、結局、年中、一日中誰が来ても対応が出来るような態勢を持つていと云う事で、そうした戦乱の世にあつても、茶席を設けて人を受け入れると云う態勢が無いといけないと云う事だったので

す。

利休さんと約束をしたお武家がありまして、牧村兵部と云う武将ですが、利休さんが、朝お茶

をよばれる予定になっていましたので、招かれた時間に出て行きました。そうしますと、この兵部の家では、うっかりしまして寝込んでおりまして、全く用意がしてないと、こう云う状態でした。兵部と云う人は、利休の七人の弟子の内の一人にあげられる程の茶人でした。それでもこの不作法をしたうえは、これで私の茶人としての生命は廃ったと、利休さんには早々お引き取りを願いたい、お帰り下さいと申し、そうして自分は奥の方にひっこんで、持っております茶席をただちに毀つてしまい、たたき潰してしまったそうでございます。それほど、お茶の約束をしてそれを外したと云う事は、その当時の茶人として、武将として申し訳ない事であつたわけですね。ところが牧村と云う人は、一応、利休さんの大変な高弟として名を連ねております。それでも、その約束を違えたり、大変失敗をする事があると云う事ですから、今日皆さん方が、お客さんとして招かれまして、明日お昼に来ていただきたい。お茶を一服上げようと、こう申されたとしますと、ただいまの決まりとしては、招かれたお方は、前の日に呼んでくれた主の家へ出かけまして、そして何人、何時にまいりましょうと、お礼に出かけます、これを「前礼」といいます。前の日に必ず、ご案内を受けて有難いと亭主の方へ出て行ってお礼を先に言う。前礼と云うのが今日でも習慣になっております。ただ今では、出かけると云うのが大変でしたら、時には電話で済ますという事もあるんですが、必ず前の日にお知らせをする。またそれからお茶が終りますと、終りました翌日、もう一度、昨日は有難うと礼を申し、これを「後礼」といいます。前礼と後礼

といまして茶会の前日と翌日に礼を重ねてすると、こう云う事が、ただ今でもあります。この前礼と云うのは、このように招く側の主人の失敗を無くすと云う為でもあるんです。またこんなお話もあります。今のよう、利休さんが招かれて行ったら先方が寝込んでいたと、これではどうしようもないわけでございます。それで、もうちょっと時代がさがりますと、朝お茶に招かれて、朝出かける人は、自分の家に釜をかけてから出て来なさいと、こう云う決まりになって来ました。これは何かと云いますと、朝早く先方に行きまして、先方がもし寝込む程の事が無くても準備が遅れているとか、充分な用意ができていないと云う時は、それでは、お宅の準備が出来るまで、私の家の方で一辺お茶でも差し上げて、それからまた出なおしましょうかと、先方で言うてあげる余裕を持って出ようと云うわけです。非常に入りくんだ物の考え方でございますけれど、呼ばれて行って先方が不十分な用意ですと、かえってその先方の主人を自分が引き連れて帰って自分の家でお茶でも一服飲んでもらって、それから話を始めようと、これだけ綿密な仕掛を考えたものでございます。江戸の初めにはそんな事を考えておりました。

お茶人と云うのはいろんな込み入った考えをするものでございます。いろ／＼客の為に亭主は心をつかひまして、用意をいたすわけでございます。また一方こういう話もあります。利休の時代、堺の町で藪内宗也と云う名前、名前が私共と一緒にですが、藪内宗也と云う人があつて、その人は非常に立派なお茶の数奇者と云われた人でございました。客が、その宗也と、一緒にしゃべ

つていたわけでございますが、夕方になりますと、宗也の宅の若いお嫁さんが夕食ですよと云つて、お膳を持ってきた。そうしますと宗也と云う人は、客の目の前で平気な顔をしてそのご飯を食べてしまったといひます。目の前にいたお客さんはそのまま放っておいたと云う事になる訳です。客の為に心をくだかなくてはならんと云う茶の心得があるんですけれども、「佗の茶人」と云う人には許される別のきまりがあつたようです。何でも出来るような豊かな暮しをする人と、それから特にこのおじいさん（宗也）の立場です。若い夫婦に食事を作ってもらつてゐると云う立場になりますと、目の前に客がおりましても時刻となれば、その時、客の方が氣をつかつて帰ればいいと云うようなものでしょうか、主人はその客の前で自分一人飯を食つたと云うわけです。ところが、これに注釈がございまして佗の茶人と云うものは、よほど心が強くないとだめなんだと云うわけですね。客の為に心をつかうと云う事は必要なんでしょうけれども、その中になお自分の立場をきつちりと守ると云うしつかりした心を持たなければだめだと云う風な注釈が付いて、一つのお茶の話として、逸話として残つてきております。こう云う事でお茶にはいろいろと心づかひもあれば、ぶつきらばうと思われような強い仕方もあるというようなこととございます。

今日は四時頃になりますれば、ちよつと時間をいただいて皆さんにもお茶を一服してもらおうと、準備を頼んでおきました。抹茶といえは、二種類のお茶を飲んでおります。ただ今でも濃茶と薄茶と申します二種類のお茶のある事はご承知でございます。さきほどからの話に出ました夜の会とかあるいは朝の会とか桃山時代の茶会の話をしておりますけれども、だいたいこの二種類のお茶を使っているようでございます。濃茶といえますのは、一つのお茶碗に四、五人分のお茶を点でて皆で飲み回すと云うお茶、これは非常にどろ／＼とした濃いお茶でございます。これを飲みまして、料理などを頂き、最後に一般に皆さんがお飲みになる薄茶と云うのを飲みます。一回のお茶の会の中で二種類のお茶を使うのが普通でございます、これがいつ頃からそのようなつたかと云うのは、どうも私共未だにはつきりわからないでございます。だいたい天文の頃、利休さんのまだ若い頃に、すでに茶会記と云うのが出来てまいりまして、濃茶と薄茶を使った記録が出てまいります。いつからかといえますと、私共未だにわからずしております。また何か資料がございましたらお教えをいただきたいわけでございます。ここでもう一度お茶の事で遡ってお話をしてまいりますと、利休さんの頃にはだいたいだ今私共がやっておりますような順番で客をもてなす事が始まっております。と云うのは、お客が見えますと、釜の湯をたぎらす為に炭をつぐ。炭点前と申します。それとお料理を出す事、お茶の料理を出す事、これは皆さんご承

知の茶懐石と呼ばれたり、懐石料理と呼ばれますが、お茶を飲む為にちよつとお腹に物をいただいておくのがよろしく、昔は軽い料理をすすめておりました。近頃はだん／＼料理もたくさんになつてまいりましたが、昔は手軽なお料理を出しました。それから先ほど申しましたようなお茶を、濃なお茶を点でて出す。濃茶と申します。また釜の湯の煮えが少しおちているようでしたら、もう一度炭をついで、最後に薄茶をもてなす、これは一服ずつ各自に点でていく、薄い方のお茶でございます。ところが炭をなおすと云いますとただ今では炉と風炉と云う二つの仕掛がございますね。冬は畳の下に炉と云うものを落して、そこに釜をかける、夏の暑い間、ただ今（初秋）もまだそうですけれども、畳の上に火鉢のような風炉と云うのを置いて、それに釜をかける。この二つの様式を半年毎に交代で行なっているわけでございます。そこに炭をつぐ事、それからお料理を出す事、濃茶と云うお茶を点てる事、もう一遍炭をなおす事、それから最後に薄茶を差し上げる、こう云う事が行なわれておりました、これが一番標準のお客のもてなし方です。

こうした懐石料理をともなつたお茶のもてなしかたを茶事ちやじという名でよびます。もうしばらくしますと、十一月初冬を迎えますが、十一月がお茶の方の正月でございます、「口切り」と云う時期がございます。口切りといひまして、この春に採れたお茶を茶壺に入れて未だ貯えてあるわけでございます。葉茶という三ミリ角ぐらいの緑の葉のままで壺にただ今貯えております。それを十一月になりまして茶壺の口を切りまして、茶臼でもって粉末にして、そのお茶を本年のお茶

の使い始めとします。これが「口切のお茶」でございまして、この時期に冬の初めの炉を開く訳
でして「開炉かいろ」といひまして、半年間の炉を使う最初でございしますが、この炉を開く時期と、そ
れから本年の新しいお茶を使い始める口切りと云う時期が全く一緒でして、それがこの時期、十
一月の初めにあたります。今では単純に立冬の頃を目安としておりますので、十一月の七、八日
頃がそれにあたりますが、それから後、炉を開け、壺の口を切ってお茶を使い始める、これがお
茶人にとつての正月でございまして。こう云う事でお茶人にとっては、いわばお正月と云うのは、
二回来るわけでして、このお茶の方の壺の口を切るお正月と、暦の上のお正月と二回ある事にな
ります。この壺の中に貯えてあるお茶にすでに二つ種類があるわけでございまして。真中に小さな
紙袋に濃茶と云うお茶の葉茶を入れます。葉茶といひますのは、お茶の葉を摘みまして、五月に
すぐに蒸しまして、早速乾燥させますが、やっぱり緑のままでございまして。それを揉んで小さく
して貯えてあります。壺の真中に小さく袋に入れて濃茶と云うのが入れてある。そしてそのま
わりに一杯固くこの薄茶の方の葉茶が詰め込んでありまして、そうして桐の蓋をしてまわりを奉
書でもって貼つてあります。密封してございまして。これを夏を過ぎ秋を過ぎまして、初冬になる
といよ／＼いとお茶の味を出して行く。とそこで口を切るわけでして、物の口切りと云うのは、
このお茶の方からきたんだと云う話がございます。ここでその年のお茶を使い始める。先に申し
たように料理とお茶とを合わせて出すと云う事が、どの辺から出てくるかとなりますと、さかの

ほりまして南北朝の頃と云うことになります。ではいわゆるお茶を飲むこと、抹茶を飲むと云う事のはじめといえは、はっきりと鎌倉時代の初めから始まってきます。それからただ今までずっと続いているわけでございますから、鎌倉の始まりと云うのは、十二世紀の終り（一一八五）です。今、二十世紀の終りになってきまして、八百年間、こうして同じような抹茶の飲み方を続けていくわけでございます。その八百年の抹茶を飲む歴史の中の真中、ちょうど四百年位の所に、茶道を組みあげた千利休と云う人がおるわけになります。これで利休さんが亡くなりまして、もう七年しますと、四百年を迎えます。昭和六十五年と云うのが利休の四百回忌にあたるんでございます。利休さんと云うのは、丁度七十年生きておりまして、十六世紀の初めから、その終りごろまでを生きたと云うわけです。（一五二一—一五九一）

この利休さんと云うのは、八百年にわたる長い抹茶をのむ習慣の真中に生きた人です。利休さんと云うのは、結局その前の四百年のお茶のやり方と云うものを、全部自分の体にとり込んで、それから、後の四百年の江戸時代から現在まで通ずる四百年間のお茶と云うものは、まず利休さんから全部流れ出してきたとこんな風に言ってもいいわけでございます。

4 喫茶八百年

鎌倉の初めに抹茶の飲み方が入ってまいりますと、これは寺の坊さんが坐禅の合い間の眠気をさましたり、あるいは体を養う為に飲んだものとされます。やがてお寺の方で立派なお茶の飲み方がだん／＼と出来上りました。今でもどちらの禅寺へ行きましても坐禅をしながらその合い間にお茶を飲む、いわゆる茶礼を行います。一方上流の武家の方でお茶を飲むのに、その当時中国からいろんな立派な宝物をたくさん買い入れまして、そしてお茶を飲む事を始めました。侍の飲むのは、ただでは飲みませんで賭事であったわけでございまして、侍達は数種類のお茶を飲みまして、その名前をあてるわけでございます。ただ今飲んだお茶は、京都の郊外の梅尾のお茶だとか、あるいは今飲んだお茶は宇治のお茶だとか、いや、これは伊勢の方のお茶だとか、名前を当てるわけですが、その当たった人には大変な賞品が生まれて、しまいには、本当のお金まで賭けるような事になりました、幕府の法度（はつと禁止令）が出るのですけれども、これを鬪茶と云う名前と呼んでいます。この鬪茶をやりますと何十服とくり返してお茶を飲むわけですね。そして今のお茶はこういう名前だとか云うわけです。その時に、使っておりましたお茶碗としましては、鎌倉の初めから、たくさんのお坊さん達が中国へ渡りまして、中国から持って帰ってきたお茶碗で、このような天目型の茶碗でございまして、天目の茶碗と云うのは、もと／＼中国寺院でもって、私共のように畳に坐るのではなく、腰掛けで椅子とテーブルでお茶を飲んでおりましたから、高台と云う茶碗の下の所がうすいわけでした、机の上へ置くようには作らずに、台の上へ載せる

ように作ってございます。天目茶碗とそれをのせる天目台と申します。この台は塗ったものですが、木地の物もございます。鎌倉の初めから、室町を通じまして、お茶を飲むと云えば、通常はこの天目と天目台を使ってお茶を飲んでおりました。ただ今でもお寺や社で神仏にお茶を献じます正式な献茶と云う式がありまして、その時は、このお茶碗の上に木の蓋をして、これを天目台の上に載せます。ちようどこのような机の大きさの台子だいすと云う物がございまして四本の柱がございします。下にも板がある、下にお湯を沸かす風炉ふうろ釜かまと云うのがある。水指みずさしといひまして、水を入る物があると云う様な具合で、ここに濃茶を点てるお茶碗、薄茶を点てるお茶碗と、両方共天目茶碗を置いてお茶の儀式をします。その様に鎌倉からずっと東山の頃までお茶を飲むと云えば、この天目と天目茶碗であつたと考えていいわけです。しかもこの茶碗は中国へ渡つたお坊さん達がたくさん持つてきました。天目茶碗はおびただしい数でしたが、その中に、ところどころ青色が出たり、美しい色合いが出たり、油のような油滴といひまして、ツブ／＼が出てゐる茶碗が、国宝や重文になつていて、こう云うものはただ今では、世界中に五・六点しか無いと云われます。

南北朝の闘茶ではそう云うお茶碗（天目）を使ってお茶を飲んでおつた訳ですが、これでもつて今のお茶は何々と、その名前を当てまして、賞品を山積みしておいて侍達かひが賭事かひをしたわけでございます。茶が終りますと道具を全部かたづけまして大酒盛をしたものでした。こうした茶と酒盛りの合体も中国からこのやり方を学んでゐるようでございます。考えますと、私共の今に残

ります古典的なものといえます物は、中国から来ているように思いますし、またもう一つ飛び越えて、天竺、インドの方からも、影響を受けているでしょうし、日本の文化のおじいさんがインド、おとうさんが中国と、兄弟衆に韓国ですね、高麗こうらいとそんな風に考えて、非常に密接な関係が大陸とあるようです。こうして料理とお茶を組み合す方法が南北朝にできてだん／＼と形を変えて落ちついた様式になってまいりました。そして東山時代を迎えまして、がらっと形が変ってきます。お茶を飲むといえますと何十服もかためて飲むと云う事をいたさずに、せいぜい二、三服で事を済ませることになりました。またそれまで部屋の中に道具を飾ると云えば掛け物なんかも何十幅と掛けまして、まわりの壁にたくさん掛けたものでございましたが、そんなにたくさん掛けてはいけないんで、ただ一幅でよろしいと、床の間に一幅掛けるといふ習いが厳密にでききますのは、やはり東山時代を待って始まる事でございます。東山時代までさがってきますとお茶席も四畳半ができてまいります。そして道具は最小限にしぼって静かにお茶を点てると云う事が起こってくる。ところがここでまたおもしろいのは東山の頃まではこうして点てましたお茶碗のお茶を実は亭主のしもべがお客様の前へ運んでいたわけでございます。亭主自身が客の前でお点前をする事はなかったと、このように考えられます、お茶をすすめるといいますと、必ずどこかの部屋でお茶を点てまして、それを使いの者が運び込んでくる。そうして主人と客が座っている前へ並べると云う事になるんでして、その為にお茶を用意する役の人がたくさんおり

ました。ことに室町の時代になりますと、同朋衆どうぼんしゅうと云う人々が出てまいり、將軍家におけるお茶の世話役がおりました。こう云う人は特にお茶の道具、中国の美術工芸には詳しいものですから、美術の鑑定をして將軍の為に道具を庫に収めておくという役もつとめました。こうして、東山時代をむかえて、今日に伝わるような、茶席で亭主役が点前をして、お茶をたて、客にふるまう形が出来てきたわけです。(それではちょうどこの辺でお休みをいただいてお茶の一杯いかがでしょうか)

歌の和歌の先生をなさっている一橋の徳川さんのご縁の方がおられます。今桑名に住んでおられます。この方が十年も前にお目にかかってお話を聞きますと、四十年程前に名古屋の方の徳川先生の家でその当主のめし上り物を、食事をなさる前に「オニ役」と云う人がいて、試食をしておりました。と云う事で、その調理場から召し上る部屋へ運ぶ途中に「オニをする」部屋がありまして、そこで試食をすると、こう云う話をなさいました。召し上って体にさわるような事がないようにまず試食をする係がいたらしくて、ちょっと残酷な話ですが、食べなければいけないんです。何でもそれをオニ役といいましたとおっしゃっていました。同じようなことがお茶の古い資料を見ているうち、ありました。「オニ茶碗と云うのがあります。」この字を変体ガナで書いた物が多かったので、オニと読みきれずに、オソと読みましたり、他の文字で読んだりして、オニ茶碗と読みきれれておりませんでした。何の事かわからずに済んでおったわけですけれども、高貴

なお方が見えた時にお茶の道具を記録にきっちりと残しております。その中に「オニ茶碗」と云う言葉があつて、オニ茶碗には古い樂茶碗の黒を使ったとか、あるいは青磁の茶碗で人形手という青磁を使ったとか申します。濃茶を飲むと云うと茶碗に四・五人分のお茶を入れまして、これを何人かで飲みます。

大昔はこの飲み終つたお茶碗が亭主の方へ戻ってきますと、お湯を入れて、そのお湯をですちよつと口にする云う事がございました。お客様方が飲まれたものをちよつと口にしてそれからそのお湯を捨てる。こんな作法があつたようで今はもういたしません。それはお客様の皆様方、召し上つたお茶はだいじょうぶでございますと云う証を最後に亭主がするんです。こうして戻ってきたお茶碗をすすいで一口口にする云う事が「オニをする」ことでした。昔は茶室での毒をおそれて、濃茶のお茶碗をのみまわしても、その中のお茶が確かなものでお客様方だいじょうぶです、と云う証を主人がする為に、いろいろ方法をとつてきたと云う事がわかりました。さらに、もつときびしい茶のたて方があります。それは殿様の前で用意をして、天目の茶碗で茶を点でてこれを殿様に差し上げる方法でございます。その前に、「オニ茶碗」というのを使うことがありました。手前をはじめると、かたわらのお茶碗（オニ茶碗）を取りまして、そこにまずお湯を入れ、それからお茶をその上へ入れまして、掻き回しもせずにガブツと一口殿様の前で飲んで見せるわけでございます。そうして、この「オニ茶碗」を横へ置いておいて、改めてこの天目

のお茶碗をとってお茶を点てるところ云う事でございます。この一つの動作ですね。まずお湯とお茶を殿様より先に試みに飲む、先に一口飲むと云う所が「オニ」のいわれだとしてあるんです。それはオニ（鬼）と云うのはいつでも人間を頭から一飲みにしてしまふ、ガブツと一口に食べてしまふ。それでその茶の一口、お湯とお茶の一口を殿様の前で飲むのを「オニをする」と言つたのでございます。お茶の方で「オニをする」と云う以前に、もつとく／＼古い時代から一口に物を飲む事をオニと云つたようだし、又そうして高貴の方々に物をすすめる時は、オニ役と云うような物があつたようですし、お茶の方ではずっと時代が下つてきまして、オニと云う言葉が現われたと思われませんが、だいたい江戸の始め頃には、はっきりと「オニをする」と云うのが見られまして、昔の殿様にお茶を差し上げる方法としてこのようにオニをします「毒味をする」と云う事があつたようでございます。

この前徳島へまいりまして、徳島の城の中に茶席が残っております。その庭は立派な石橋がございまして、タタラ石と言つたと思ひますが。茶席を出て来て、さる年老いた家臣がそこで躡靴を踏んだといひます。実は茶席で毒を飲まれた、それがわかつたものですから、まことに無念だと、地団太を踏んだと伝えられています。江戸初期の話でございますが、江戸から藩にお咎めがありまして、藩ではその家老を消してしまおうとしたんですね。それで茶席でお茶会を催して、それに毒を盛つたといひます。毒を盛られる事はわかつていても、その席では飲まなくては

ならない時代であつたと思いますが、まことに残念なりと言つて、石橋の上で四股を踏んだと云うわけですね。そんな生々しい話が今でも残っておりますが、それを見ましても、昔の茶席は毒を使うのには一番最適の場所であつたらしい。ともかくすすめられた物は全部飲めと申したり、必ず作法どおりやれと申したり、地震加藤の話がございますね。ああ云う話があるとおり、作法を決めてお茶を飲ます席でございますから、毒を盛られても飲まなくてはならないと云う人が出たわけでございます。しかしながら、現在私共のいたしますお茶はそんな毒には関係ございませぬので、どうぞご安心下さいませ。

5 茶のもてなしいろく

そうしてただ今では京都の近郊のお茶は一番良いとされます。それにもまして、京都の水がいんだらうと思われますし、それからただ今では全国どこへ行きましても京都の料理と云うものがございますけれども、やはりこの関西、京都の近辺で食事をしている以上、他の地方の方々に悪いんですけれども、まず一番であらうと思われる。そう云う事で四季の折々のめぐりに応じまして、いろ／＼なお茶の楽しみ方と云うものを、今まで用意をしまりました。最後にどう云うものがあるかと云いますと、さきにも申しました順番、炭をなおして、お料理を出してお茶を

飲む。これは正午のお茶だと申しましたが、昼に集ってやるお茶でございます。炉を開いて正午に集って行くお茶が、一番正式でございます。一番落ち着くし、お茶の構えとしても、落ち着いた炉の用意ができるわけですから。炉の時期の、炉と云うのは、十一月から五月まででございます。「炉の時期の正午のお茶」が一番フォーマルなものとされます。それからだん／＼とくだけたものといえますと、七月、八月頃は朝の六時頃、お茶を始めて涼しい間にお茶を終わる朝茶があります。冬になりますと夜の長いにつけて夕方の五時頃からお茶を始めて、夜遅くまでお茶を飲む夜咄よばなしというのがあります。朝茶といえますのは、もちろん朝のごはんを食べます。また「夜咄」の夕方からのお茶と云うのは、夕食を楽しもうと云うんですから、非常にのんびりと、ゆつくりとしたお茶でございます。正午がある、夕方がある、朝早くがある、その他に午前中十時とか、十一時に始めてもいいわけですが、こう云う午後の随時を「時知らず」または「不時の茶」といい随時、いつでもいいわけですが、こう云う午後の随時を「時知らず」または「不時の茶」といいます。もう一つ、うんと寒い頃は「暁の茶」と云うのがありまして、冬の景色の朝が一番寒い時を楽しもうとする「暁の茶」と云うのがあります。正午、不時、夜咄、それから夜が明けて「暁」、夏の早朝の「朝茶」午前中の「前茶」と云う風に二十四時間を通じてお茶の楽しみ方があります。そしてまたすべての季節にわたってお茶のやり方が考えてあるわけです。

私共お稽古いたしますのは、結局お茶を出して、お料理を出し、皆様と一緒に楽しむ「茶事」

と申しますのを、習得するのが、私共のお茶の一番上の目的でございます。それから江戸時代に
入りましてからは、お茶碗としまして、日本の各地に焼物が出来てまいりまして、ニンセイ(仁
清)とかケンザン(乾山)と云うような立派な物を作る人が京都に現われましたが、幕末になり
まして、永楽(エイラク)と云う窯、永楽善五郎と云う人がおりますが、こう云った人の先祖が
幕末の頃から京都の東山の方で綺麗なお茶碗を作り出したものでございます。

今日は皆様お集りいただきながら、あっち、こっちと脱線しながら誠にとりとめもない話を申
し上げました。大変失礼いたしました。

(号 宗也)
表千家流茶道師匠