



駿府お茶壺道中行列

日本のお茶は千年以上の長い歴史のある飲み物です。単に食品の一つという事だけではなく、茶道に代表されるように、茶に関わるさまざまな文化を作り出してきました。

1 茶道

茶道は、鎌倉時代に禅寺での茶礼（抹茶の作法）をもとに、室町時代に「茶の湯」として貴族や将軍など、上流階層に広まり、精神性や芸術性が加えられました。その後、安土桃山時代に千利休（1522～91年）により侘び茶（後の茶道）として完成されました。

茶道では、作法に従って抹茶を点てるだけでなく、季節やお客様に応じた茶碗などの道具を選び、お花、お菓子などにも心配りをします。

茶道に「一期一会」という言葉がありますが、これは「今、この時の出会いは、一度だけのものと思って最善をつくす」という意味です。人と人の温かい心の通いが茶会で最も大切にされています。



学生の授業風景

「わび・さび」って、どういう意味

「わび・さび」は、日本文化の様式を美しく表現する言葉によく使われています。

わび（侘び）は「ひかえめで簡素なこと」、さび（寂び）は「ひっそりとして、古びた趣ある状態」をいいます。物があふれた生活よりも、清潔で質素な生活こそが最も美しい、という日本人の考え方です。

2 煎茶道

煎茶を使って、いれ方の技術や精神性を重視する茶道へと発展したのが煎茶道です。

煎茶は17世紀中ごろ、中国から渡って来た隠元により伝えられました。同時に急須を使った煎茶の飲み方も伝わりました。

18世紀中ごろ、京都の寺院の門前で、煎茶を立ち売りする売茶翁と呼ばれた高遊外が現れます。

売茶翁の「禅の考え方をとり入れた風流な煎茶」に共感した日本の文人（詩や小説や絵を書く文化人）たちの間で煎茶が流行しました。

やがて、宇治の永谷宗円による新しい製法（蒸し製煎茶）の茶が作られるようになりました。これによって、煎茶のいれ方や道具にも改良が加えられて、煎茶は文人たちだけでなく一般の人々に広まっていきました。それとともに、おいしいお茶をいれるための方法などが求められるようになり、煎茶道が成立しました。



煎茶道の手前席

3 茶道のお稽古では

お茶をおいしく、楽しく頂きながら、礼儀作法を学ぶことができます。抹茶の点て方や、煎茶のいれ方、頂き方はもちろんの事、茶席の準備、立ち居ふるまい（座り方、立ち方、歩き方）やおじぎのし方、戸の開閉など、日常生活にも役立つマナーを学ぶことができます。

4 まっちゃ 抹茶の頂き方

抹茶を頂くときは、挨拶やおじぎなどの作法があります。頂き方を覚えて、茶会やお茶が飲める施設へ行ってみましょう。

〈お手本〉

2011年 ミス静岡産業大学情報学部

堂上 麻実さん



① お菓子が出されると、
「お菓子を頂きます」の
挨拶をしてから頂きます。



② 抹茶が運び
置かれたら、一礼します。



③ 茶碗を右手にとり
左の手のひらに乗せてから
ひざの前に置きます。



④ 「頂戴します」と挨拶を
します。



⑤ 茶碗を右手でとり、左手に乗
せ右手を添え、正面を避け
る為に茶碗を軽く回します。



⑥ 抹茶は、何口かで飲み、
すべて飲み切ります。



⑦ 飲み口を右手の親指と人
差し指で軽くぬぐいます。



⑧ 茶碗の正面を向うへむけ縁
(畳のふち) 外へ置きます。



⑨ 茶碗を下げに来られたら
「ごちそうさまでした」と
一礼します。

しつもん
Q82

さどう 茶道を学ぶのは、なぜ女性が多いの？

16世紀後半に千利休が侘び茶を完成させてから、茶道は主に男性が楽しんでいました。明治時代になると、お茶の作法は女性としての礼儀作法を学べるものとして、女学校で教えるようになりました。その後は、花嫁修業の一環として茶道を習う女性が増えました。一方、男性は茶道に親しむ機会があまりなかったことから「茶道＝女性のたしなみ」というイメージができたと考えられます。



けいこ 茶道のお稽古風景

5 ちゃしつ 茶室

茶室は四畳半以下を「小間」、「草庵」といい、それより大きい部屋は「広間」、「書院」といいます。

草庵茶室へは、忙しい日々の生活から離れて、露地という山の中を歩くような庭を通ります。途中の蹲踞で手と口を清め、躡口という小さい入口から茶室に入り、親しい方々と一時の茶の湯を楽しみます。

茶室では、人の陰口や不愉快な話などしないで、ゆったりとした時間の中で、茶碗などの道具やお花に季節を感じながら、おいしいお菓子と抹茶を頂くことで、招いた人も招かれた人も共に、いつもと違った空間にひたることができます。



そうあんちゃしつ てまえ 草庵茶室の点前席



ろじ 露地



つくばい 蹲踞

しつもん
Q83

茶室の入口はどうして狭いの？

草庵茶室（四畳半以下の茶室）への入口は二種類あります。

千利休が考案した躡口（70cm四方程度）という小さい入口は、古い雨戸を切って活用したといわれ、侘びた風情を表現しています。腰を低くして躡口から入ることで、茶室の中は身分やお金に関係ない、世間とは全く別な平等の世界としました。

一方、利休の死後、大名茶人の古田織部によって、公家や大名など身分の高い客用に貴人口といわれる、立ったまま入る大きな入り口も作られました。



にじりぐち
躡口



きんぐち
貴人口

しつもん
Q84

京都はなぜ抹茶が有名なの？

中国をルーツとするお茶が日本へ伝来したのは、日本のお坊さんが中国留学の帰国時にお茶を持ち帰ったのが始まりです。

鎌倉時代に栄西（えいさいとも言う）が伝えた抹茶は、お坊さん達が修行時の眠気ざまし（覚醒作用）にもなり、京都の多くの寺院で飲まれていました。

栄西から茶の種を譲り受けた明恵は、京都 柊尾の高山寺に植え、のちに、これがもっとも由緒正しい「本茶」として尊ばれました。やがて、柊尾から宇治を始め全国に栽培が広がりました。豊臣秀吉の時代には、碾茶を皇室や将軍家に献上する特権を持った「宇治御茶師」も生まれ、京都は抹茶を基盤とした茶業地として発展して現在に引き継がれていきます。

現代では、京都を訪れる観光客の多くが、寺院の庭園を眺めながら抹茶を頂いたり、お茶屋さんの抹茶スイーツを探訪するのを楽しんでいます。



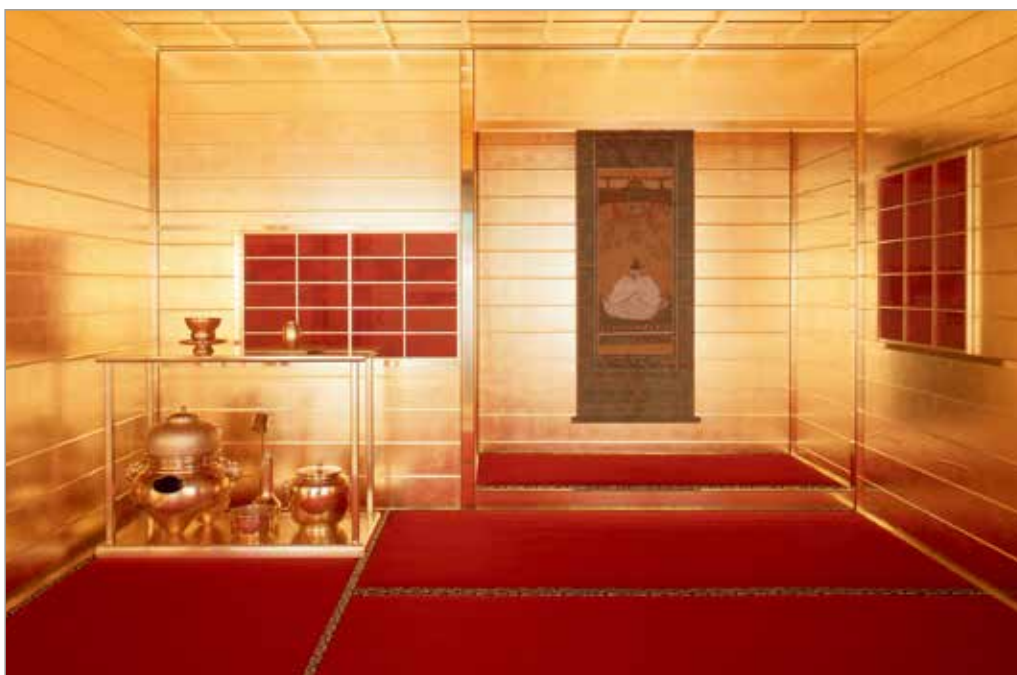
きばん
基盤

6 ひでよし おうごん 秀吉の作った「黄金の茶室」

本能寺の変で討たれた織田信長の後継者となった豊臣秀吉は、茶の湯で天下人としての権威を示そうとしました。秀吉が、信長の茶の師匠であった千利休の力を借りて、開催した茶会の一つに「禁裏茶会※」があります。1585年正月、秀吉は正親町天皇から「関白」の称号を与えられた御礼に、「黄金の茶室」で天皇にお茶を献上しました。

※禁裏茶会：宮中、皇居、御所の茶会

黄金の茶室は三畳の座敷で、天井や柱、壁、茶道具にいたるまで金で作られ、黄金に輝く茶室として人々を驚かせました。



黄金の茶室 (MOA 美術館)

つづいて秀吉は、1586年10月1日、京都北野天満宮で、参加者の身分や貧富の差を問わない「北野大茶会」を開催しました。秀吉自慢の「黄金の茶室」も置かれ、展覧のあと、「くじ引き」の当選者に「黄金の茶室」で秀吉の点前による茶が振る舞われました。

「黄金の茶室」は組み立て式（普段は大坂城に保管）になっていて、秀吉はあちらこちらに移動させ、天下人としての権力を人々に意識させることになりました。

実物は大阪夏の陣で焼失してしまいましたが、復元された「黄金の茶室」が全国に数か所あります。県内では復元第一号として熱海のMOA美術館で見ることができます。



黄金の茶道具

有名な茶室を教えてください

か び
華美な秀吉の「黄金の茶室」に対して、利休の造った禅寺 ぜんでらみょう きあん たいあん 「待庵」 にじょうざしき 二畳座敷（京
都府）の侘び茶室があり 国宝に指定されています。県内では “待庵写し” として造られた
するが たいあん
「駿河待庵」 が沼津御用邸記念公園にあります。



するが たいあん
駿河待庵



静岡市内では、室町時代に連歌師の ねんがし そうちよう 宗長（島田市出身）が晩年を過ごした とげぼうさいおくじ 吐月峯柴屋寺
の草庵茶室「柴屋軒」があり、月の名所としても有名です。



さいおくけん
柴屋軒



7 まつちや 抹茶を楽しむ道具



◆ 茶器

抹茶をいれる容器。棗の果の形をした「棗」が代表的で、黒塗りのものから蒔絵を施した美しいものまでいろいろあります。

◆ 茶杓

抹茶をすくうさじです。象牙や漆塗りもありますが、竹製が一般的です。

◆ 茶碗

抹茶を飲むための器。中国や朝鮮から伝わったものや、日本で作られたものまでさまざまあります。もともとお茶を入れる器であったことから「茶碗」と名づけられましたが、やがて御飯を盛る器も茶碗と呼ぶようになりました。

◆ 茶筌

茶碗の中の抹茶にお湯を加え、かき混ぜて泡だてる竹製の道具です。茶道具のなかで、他のものでは代用が出来ないのが茶筌です。

◆ 茶巾

茶碗を拭き清めるために用いる白い麻布です。

8 まっちゃ た 簡単な抹茶の点て方

茶会では、さまざまな道具が使われます。茶会のテーマや季節によって、その道具の取り合わせを決めます。ここでは、**作法にとらわれず、抹茶を点ててみましょう。**



☆ **茶碗**にお湯をいれて、**茶筌**をしばらく**ひた**しておきます。
茶碗を温め、茶筌をやわらかくします。



① 抹茶を茶杓に約2杯とり、茶碗に入れます。



② 抹茶のだまを無くすため、お湯を少量いれ茶筌で練ります。



③ 熱いお湯を茶碗に4分の1程度加えてすばやく泡だてます。細かい泡がたったら静かに茶筌を引き上げます。

できあがりです。



「茶筌髷」

毛先を茶筌のような形にした髪型です。

安土桃山時代に若者の間で流行した髪型で、**織田信長**も、若いころには茶筌髷にしていたそうです。茶にちなんだ髪型が流行するほど、当時の武士の間で茶は、あこがれであったと考えられます。



9 気軽に茶席に行ってみよう



すんぶ もみじやま
駿府城公園紅葉山庭園『もみじ亭』

静岡市の中心地にある駿府城公園内の紅葉山庭園茶室では、静岡市内の茶（抹茶・煎茶）を美しい日本庭園をながめながら飲めます。

〒420-0855
静岡市葵区駿府城公園1-1
☎054-251-0016



ぎよくろ さと ひょうげつてい
玉露の里『瓢月亭』

日本三大産地でもある岡部産の玉露の味は格別です。玉露や抹茶を茶室でゆっくりと飲むことができます。

〒421-1115
藤枝市岡部町新舟1214-3
☎054-668-0019



ちやめいかん
フォーレなかかわね『茶茗館』

お茶の資料館を見学したあと、地元「川根茶」のおいしいいれ方を聞きながら、自分でいれて飲むことができます。

〒428-0312
榛原郡川根本町水川71-1
☎0547-56-2100



ふじのくに茶の都ミュージアム

日本一の茶産地牧之原大茶園に囲まれたお茶の博物館。小堀遠州ゆかりの復元茶室でお茶が飲めます。

〒428-0034
島田市金谷富士見町3053-2
☎0547-46-5588

ぬまづ ごようてい すいしょうてい
沼津御用邸記念公園『翠松亭』

ひがし ふぞくてい たいあん する がたいあん
東 付属邸には、国宝「待庵」写しの「駿河待庵」があり見学することができます。
日本庭園を鑑賞しながら抹茶が飲めます。

〒410-0822 沼津市下香貫島郷 2802-1 ☎ 055-931-2233

ゆ いほんじん みゆきてい
由比本陣公園『御幸亭』

とうかいどうひろしげ とうかいどう ゆ いしゆく りんせつ せんちゃ
「東海道広重美術館」「東海道由比宿 交流館」に隣接した茶室で煎茶が飲めます。

〒421-3103 静岡市清水区由比 297-1 ☎ 054-375-5166

かけがわ に まるちゃしつ
掛川城公園『二の丸茶室』

掛川城を見上げるように建てられた茶室で、掛川煎茶や抹茶が飲めます。

〒436-0079 掛川市掛川 1138-24 ☎ 0537-23-1199

しみずてい ゆうすいてい
清水邸庭園『湧水亭』

江戸時代に造られた清水家の庭園は歴史的価値があります。
煎茶または抹茶を飲むことができます。

〒437-1304 掛川市西大淵 5298-2 ☎ 0537-48-6456

かお おか ちゃゆうあん
香りの丘茶ピア『茶遊庵』

広い敷地内には、多くの施設があり、茶摘み体験や手もみ茶体験、茶席体験ができます。
直売所ではお茶など買い物もできます。

〒437-8691 袋井市岡崎 7157-1 ☎ 0538-44-1905

はまつ しょういんてい
浜松城公園『松韻亭』

徳川家康ゆかりの浜松城公園の中にある貸茶室「松韻亭」と、
抹茶、煎茶が飲める腰掛式の茶席があります。

〒432-8014 浜松市中区鹿谷町 11-4 ☎ 053-473-4310

静岡県にはこんないろいろな茶室があるんだよ。
問い合わせて行ってみよう。



10 お茶会のお菓子

お茶会には、お茶の味が引き立ち日本の四季を感じられる和菓子を用意します、そしてお菓子は五感で味わいます。

五感とは「**視覚**・**触覚**・**味覚**・**嗅覚**・**聴覚**」の五つの感覚をいいます。

視覚ではお菓子の色や形でおいしさを感じます。**触覚**では、手触りや歯触り、舌触り、そして口の中に広がる**味覚**を楽しみます。**嗅覚**は香りですが、お菓子に含まれるかすかな香りや、お菓子を包む柏の葉や桜葉の移り香は、和菓子ならではのものです。五つ目の**聴覚**では、お茶会に出される和菓子につけられた名前によって季節を感じます。このように一つの**和菓子**を五感で味わうことで、お茶をよりおいしくいただくことができます。

春



夏



季節のお菓子

秋



冬

