

# 江戸後期庶民のお茶

西 村 俊 範

## はじめに

筆者は前稿<sup>(1)</sup>に於いて、江戸期の庶民のお茶が、それまでの茶褐色の番茶から黄緑色の現在の緑茶に近いものへと次第に上質化してゆく様相を考究した。その上質化したいわゆる「上茶」は、19世紀前半には庶民階層にかなりの普及をみたと考えられることを結論の一つとして述べた。ただし、そのお茶は飲用法として見ても、現代の我々のお茶からはまだ些かの距離感の残るものであり、以後、現代の我々のお茶に至る過程はなお考究の範囲外であった。本稿では前稿を承けて、現代にいたるまでの庶民階層のお茶について考究を進めたい。

お茶の研究は幅広い。茶の製法・製造された茶の種類・その飲用法・茶の習俗と、主なものを列挙しても多岐にわたる。筆者の論考は、前稿同様に主に画像資料と文献資料に依拠しつつ、これに発掘資料を加えてまず茶の飲用法に主眼を置いたものとなる。この方法では、飲用される茶の種類などは、厳密に言えば明確にできない部分が自ずと多く生じる。ただし、庶民の茶全体としての大きな流れが、番茶から緑茶への変遷であることは動かしがたい事実であり、その大局に併せて見れば類推可能でほの見えてくる部分も多く、蓋然性のある判断はおのずと可能となってゆこう。

## 1. 水茶屋のお茶(前稿を承けて)

前稿では江戸・谷中の笠森お仙の水茶屋に明和6年(1769)に出現した隠



図1 為永春水『黄金水大尽盃』五編上  
早稲田大学図書館蔵 安政2年(1855)刊



図2 柳亭種彦『犬の草紙』三編上  
早稲田大学図書館蔵 安政元年(1854)刊

元薬罐を手掛かりとして、庶民のお茶の上質化のプロセスを探った。18世紀末ごろには、茶屋の釜の上にはいわゆる隠元薬罐が乗せられることが江戸ではほぼ常態化しており、これが番茶よりも上質の、いわゆる「上茶」に関わるものと考えた。寺門静軒『江戸繁昌記』（天保3、1832年）に「大なる者は高楼華麗，名茶客を待し，小なる者も今復た晩茶を奉ぜず」と記されることも、場所を限って見ればあながち誇張表現とも言えないものであったろう。図1は為永春水『黄金水大尽盃』（安政2、1855年）の挿図である。状況からみて、釜の上に置かれていたと考えられる土瓶から、お茶が小振りの湯飲みにながれ注がれている。上の行燈の文字のごとく、この土瓶にお煎茶（煎じ茶）が入っていることは疑えない。図2は柳亭種彦『犬の草紙』（安政元、1854年）の挿図である。ご丁寧に上の土瓶を持ち上げたあとに立ち昇る釜の湯気までもが描かれており、その土瓶から茶が注がれる。持ち手の両端がレ状に跳ね上がっており、間違いなく金属製の薬罐ではな



図3 勝川春潮『絵本栄家種』巻下  
国立国会図書館蔵 寛政2年(1790)刊



図4 市場通笑『絵本無物喰狐舁入』下冊  
国立国会図書館蔵 天明5年(1785)刊

く土瓶である。この2例からみても、幕末には、釜の上の土瓶の中でじかに茶が作られ(煎じられ)ていたことは疑いない。前稿で述べた19世紀前半の上茶の普及のこれが実際の姿を示すものと言えよう。

この2例ほどは明確ではないが、図3の勝川春潮『絵本栄家種』(寛政2, 1790年)では、持ち手に布を当てていることから鉄瓶と思われるものから黄色の茶が注がれている。<sup>(3)</sup> 大形の釜で煮出した茶ならわざわざこのような手間をかける必要もない。これも「上茶」であろう。18世紀半ばごろの水茶屋とは明らかに異なる様相がここにも認められる。18世紀後半となると、図4の市場通笑『絵本無物喰狐舁入』下冊(天明5, 1785年)のように、<sup>(4)</sup> 薬罐を載せた七輪風の炉が湯呑棚とともに木台の上にあって、明らかに薬罐で茶が作られている例も認められるようになる。同類は、恋川春町『辞闘戦新根』(安永7, 1778年)にも遡って見えているが、類例は乏しく、このスタイルは水茶屋ではかなりの少数派ではないかと考える。<sup>(5)</sup> 図3の鉄瓶もこのような類の可能性は残る。いずれにしても18世紀半ば頃までと比較すれば、水茶屋の変化はまことに顕著と言える。<sup>(6)</sup>

## 2. 一般家庭内のお茶

それではこのような茶の飲用法の変化は、水茶屋以外の一般家庭内ではどのように連動して起こっていたのであろうか。18世紀後半は、画像資料に一般家庭内の光景はまだ頻繁に描かれるようにはなっていない。残念ながら資料は大変乏しい状況であるが、結論的に述べれば、水茶屋で見られた現象を少し時間差を置いて後追いをしている可能性が高い。

当然のことながら水茶屋とは異なり、一般家庭内では茶釜は台所に置かれていた。そのために茶釜と普通の調理用の鍋釜類の区別がつきにくいものもあるが、18世紀中ごろまでは基本的に大きな茶釜で茶褐色をした番茶類を作っていたことは疑いない。たとえば、図5の八文字屋其笑『優源平歌囊』巻4(寛延4、1757年)では、竈の右側の釜はどうやら茶釜のようで、柄杓で汲んで茶を手渡そうとしている。横に「出花じゃ」と男のセリフが書かれていて、間違いなく白湯ではなく茶である。禿帚子<sup>(7)</sup>『絵本江戸紫』(明和2、1765年)では、上半部に文様があって明らかに調理用とは見えた目も異なる茶釜が竈の右端にかけられており、しかも上には隠元薬罐がまだ

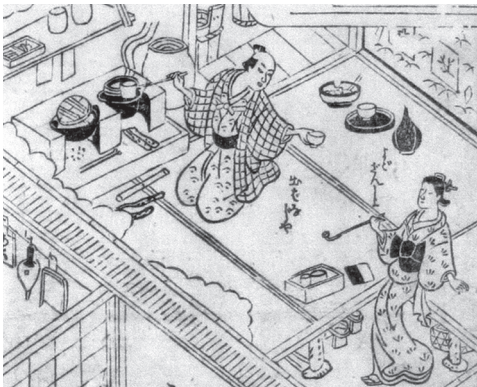


図5 八文字屋其笑『優源平歌囊』巻四  
早稲田大学図書館蔵 寛延4年(1757)刊

見られていない。水茶屋では17世紀から続く様相と、ほとんど変わらぬものと言える。

現段階でその状況に変化をはっきりと確認できるのは安永・天明期(1772~1789年)まで下がる。図6の『敵討矢口利生』は「申年」の刊行年から安永5年(1776年)のものと考えられる。





図6 『敵討矢口利生』 (公財)東洋  
文庫蔵 申年(安永5年, 1776)刊



図7 市場通笑『絵本蟹牛房狭多』下冊  
国立国会図書館蔵 天明元年(1781)刊

遊里とは異なる場所のもの  
としては管見の限りもっとも  
古い例で、茶釜の上に初  
めて隠元薬罐が見える。図  
7の市場通笑『絵本蟹牛房  
狭多』下冊(天明元, 1781年)  
や図8の山東京伝『寓骨  
牌』(天明7, 1787年)でも  
竈の上に茶釜と隠元薬罐が  
見える。図8の本文による  
(8)  
と、この場面は鬼と幽霊の  
夫婦が難儀を救われた人に  
親切にも店を借りてもらっ  
て、茶振舞いをする場面で

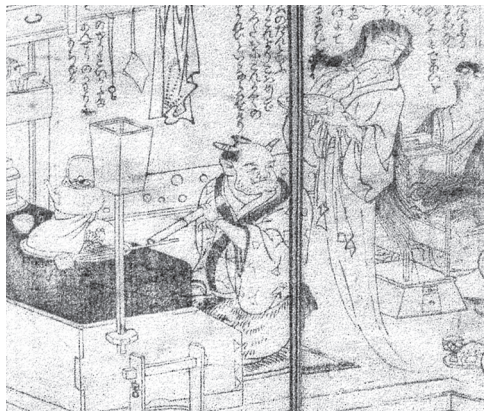


図8 山東京伝『寓骨牌』  
国立国会図書館蔵 天明7年(1787)刊

ある。本文に「強飯に蒟蒻の炒りつけにて茶振舞いをする」とあり、右には茶を飲む人物たち、中央には茶台を持つ幽霊の女房がいる。鬼が火吹き竹を持って座る前の釜と隠元薬罐がまさに茶を作る設えであることは疑いない。隠元薬罐の登場の時期は、お仙の茶屋の明和6年(1769)から10年と離れずに始まっている可能性が考えられる。ただし同様の資料の「量」は著しく限られている。それはある意味当然のことで、まだ決して安くはないはずの上茶は、水茶屋のような少々奮発して茶を飲む非日常の場所でこそ先駆して広まり得ても、家庭で毎日毎日飲む日常の茶のレベルでは、そう簡単に追隨して定着したとは思えないからである。それが水茶屋の「後追い」であることは確実と考える。

山本政恒『幕末下級武士の記録』の付録に「天明明治の間(江戸及東京)」<sup>(9)</sup>がある。同書によると、「三食の時用ゆる茶は番茶と唱へ、一斤貳百文の茶を麻の袋え入れ、茶釜にて煎じ用ゆ。」と述べている。生活の苦しい下級御家人の家庭では、番茶は依然として飲まれ続けているのである。高級の茶はいわば従来の茶に加上する形で登場したものであり、他を排除するものではない。飲用法についても同様のことが言える。茶の階層性・多様性に十分注意する必要がある。

一方、図4のような茶作りに七輪<sup>(10)</sup>を用いる方法も、同様に家庭内に持ち込まれる。唐来参和『莫切自根金生木』<sup>(11)</sup>(天明5, 1785年)は博奕場ながら、七輪の上の薬罐から筒形の湯飲みに茶が注がれる。同様の七輪と薬罐の図は、寛政年間(1789~1801年)になると少し増えていくつかの類例が認められる。図9の山東京伝『金々先生造化夢』<sup>(12)</sup>(寛政6, 1794年)では、居間の七輪の上に土瓶がかけられている。小型の七輪を用いることで居間に直接持ち込むことが初めて可能になった。この方法の方が隠元薬罐よりは一般家庭向きと言えよう。本文には「茶漬を一膳してやらんと、手づから煮花を仕かけ、その茶の出来るうち、とろとろとやらかしける。」とある。いわゆる煮花茶、つまり土瓶の中で煮て作る茶の姿である。七輪は同様の方法で薬湯を煎じる道具として使うことが本来の用法と思われるので、家庭

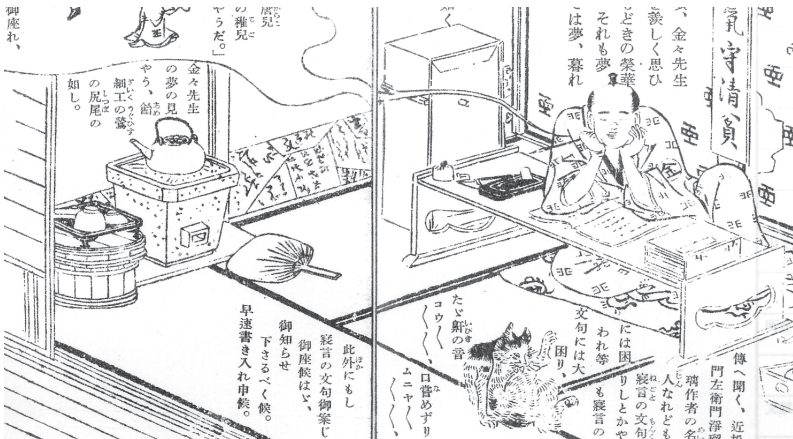


図9 山東京伝『金々先生造化夢』 国立国会図書館蔵 寛政6年(1794)刊

内にすでに早くから存在していたはずの道具でもあった。都塵舎『渡世伝授車』<sup>(13)</sup>(元文2, 1737年)では、居間に小型の炉が持ち込まれ、病人の臥せる隣の部屋に薬湯が運ばれる。横には黒く表された薬湯漉しも見える。これが茶をこしらえる道具にかなり早くから転用されたことも十分に頷ける。(第7章参照)

### 3. 煮 茶

2章の最後で取り上げた金々先生の茶は、用途からいえば正確にはお茶漬け用であった。だが、これをお茶の飲用方法という観点から見れば、茶を薬罐や土瓶の中で煮出して作る、いわゆる「煮茶」の方法であった。ゆえにその出来立てのものを「煮花(煮端)」と称した。図像からは、その茶が番茶なのか緑茶なのかは、本文に記されない限りは判然とはしない。常識的に考えればどちらか一方を排除することはできず、経済力に応じて両方が有り得たことであろう。そのおおもとなる水茶屋でのやり方もまた同様であったろう。式亭三馬の『浮世風呂』<sup>(14)</sup>(文化10, 1813年)四編中に



図10 初代歌川豊国『与次郎 中村歌右衛門』 早稲田大学演劇博物館蔵 文化5年(1808)刊



図11 山東京山『古今雑話』後編 九州大学附属図書館蔵 文政元年(1818)序刊

「まだに茶釜も釜も買ぬ。天にも地にもかけがへない古鍋ひとつを頼みとするじゃ。茶は土瓶で拵りゃ一日さんがい余る」などと記される茶は、どうみても番茶の可能性が高かろう。本来茶釜で煮る番茶の別の作り方だったわけである。図10の歌川豊国の「与次郎 中村歌右衛門」に見えるような、本当の庶民の食事の場で、簡素なしつらえで作られる茶もまた同様のものと見做せようか。煮茶は、先述の図4のように七輪かけられるものがあり、図11の山東京山『古今雑話』後編(文政元序, 1818年)に見えるように、茶漬け用に限るものではなく、間違いなく飲茶用でもあった<sup>(15)</sup>。

19世紀も少し過ぎると、煮茶は図12の墨川亭雪磨『ちゃせんうり話の種瓢』下編(文政9, 1826年)や図13の山東京山『大晦日曙草紙』四編下(天保10, 1839年)のように長方形の箱火鉢(長火鉢)にかけられる例が増加してくる<sup>(16)</sup>。特に前者は、画面左横に竈と隠元薬罐、七輪が描かれながら、明らかに箱火鉢の炭火の上から薬罐を下ろしており、ここで茶が煮られていたと



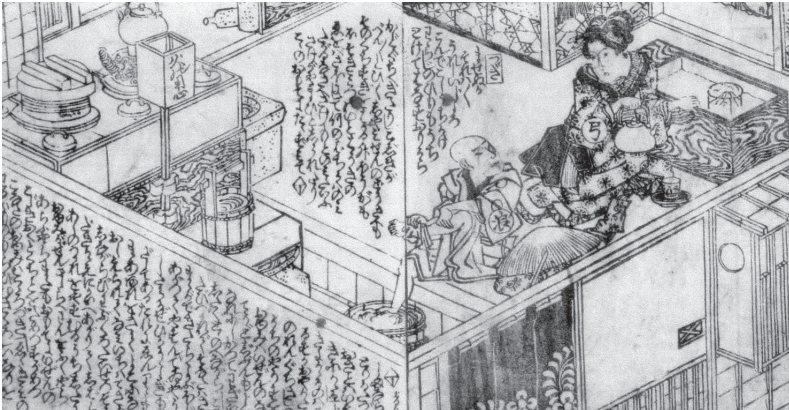


図12 墨川亭雪麿『ちゃせんうり話の種瓢』下  
早稲田大学図書館蔵 文政9年(1826)刊

思われる。後者はその点箱火鉢で全く紛れがない。考古学的発掘資料では、18世紀後半に土瓶が普及することが認められているということがある<sup>(17)</sup>。これは2・3章で述べた煮茶がこの時期に一般家庭内に普及することと対応するものであろう。底部に被熱の痕跡や煤の付着が認められることが多いことや、ほとんどに漉し穴があることも指摘されている。

このような、一つの菓罐ないし土



図13 山東京山『大晦日曙草紙』四編下  
早稲田大学図書館蔵 天保10年(1839)刊

瓶の中でお茶づくりが完結する方法は、まさに水茶屋におけるやり方が、少し時間を置いて次第に一般家庭に持ち込まれていった当初の姿を示していたものと思われる。司馬江漢の『江漢西遊日記』<sup>(18)</sup>(文化8, 1811年)は、天明8・9年(1788・89)に九州を旅行した際の日記である。江漢は佐賀城下の小田にて「此辺は東海道筋の様なる泊家はなし、皆百姓にして恒の家

なり、先ツ茶を出すに、土瓶に茶碗を銅のたらひへ入て出しけり。然し九州の地ばん茶なし。嬉野と云処、茶を出タす所なり、茶釜なし。」と記す。また、福岡柳町でも「土瓶に能き茶を入レ」とする。さらに宿泊した畝町でも図入りで「畝町へ泊りたる図 此辺茶を土瓶にて煮花、茶ウケ香物色々」と記している。これは間違いなく嬉野の釜炒りの緑茶のことと考えられる。<sup>(19)</sup> 時期的にもまさに七輪での煮茶を確認できるようになる時期と合致しており、江戸でも番茶と緑茶が入り混じって使われていたはずである。江漢がその茶の入れ方と種類に興味を示したことは大変頷けることであり、本稿での推定を裏付けるものであろう。

#### 4. 烹 茶

ところが、この一つの薬罐ないし土瓶で煮込んでお茶作りをする方法に加えて、ある程度の時間をかけて茶を煮込む以外の方法が登場してきたことが知られている。いわゆる「烹茶」である。上田秋成の『清風瑣言』<sup>(20)</sup> (寛政6, 1794年)には「煎法、蒸焙の茶は烹るに宜しく、炒り茶は淹煎(だし茶)に宜し。法則、先ず湯の茶を烹るべきを<sup>うかが</sup>候いて、茶を急に瓶に投れ、<sup>そのて</sup>即手に火炉を去りて、盆上に置き、一霎<sup>しばらく</sup>刻熟するを待ちて飲すべし。熟味の候は、瓶中の茶葉の沈めるを節とす。」とする。柳下亭嵐翠『煎茶早指<sup>(21)</sup>南』(享和2, 1802年)の説明も同様に具体的である。茶を煎じる(つまりある程度の時間煮込む)法に続けて、「又曰く、茶をいるるに、まずゆかげんを、よくよくうかがいて、好き時節とおもわば、急に茶を投れ、その手にて直に火の上をさりて藤床へおろし、<sup>さて</sup>扱、煮えたちたる音もやみ、瓶の中の茶の葉もしづまりたる時が、のみかげんなり。熟しすぐれば、茶の氣出すぎて、あしき といえり。」と述べる。つまり、まずお湯を瓶で沸かし、あとから茶葉をその中に入れて、すぐに火の上から下ろして蒸らすという方法である。茶を長時間煮る、つまり煮茶の方法でお茶をぐらぐら煮え立たせるやり方では、「茶の氣出すぎて、あしき」とわざわざ解説されている。

この方法の変化はごく常識的に考えて、茶葉がお茶の成分の浸み出やすいものへと改良されて、長時間の煮出しが不必要となって、煮茶ではかえって濃すぎる茶ができてしまうためと考えられよう。当然ながら緑茶の話である。つまり、永谷宗円が最初に考案した緑茶(上茶)の製法なるものは、



図14 為永春水『時代加々見』十二編  
早稲田大学図書館蔵 安政5年(1858)刊

まだ後の時代のようなレベルには達しておらず、茶葉からの茶成分の浸出は、煮ないと十分なものにならない程度のものだったのであり、この時点<sup>(22)</sup>になってさらなる改良が加えられたということになろう。これは間違いなく、茶葉の蒸し方・揉み方の技術面の改良の問題であつたろう。

柳下亭の書は煎茶道の書であるが、茶葉の改良とともにこの「烹茶」のやり方が一般にも浸透していったことは間違いない。少し長いが、為永春水<sup>(23)</sup>『春告鳥』三編(天保7, 1836年)を引用する。「違棚より茶の箱をとりいだし、菓子皿などを持出、鉄瓶の湯を土瓶の中へうつし、茶を気ながにほうじて煮立たる土瓶の中へ入うとて、しなやかなる指を湯気にてやけどをなし、耳を押へ、左の手にて土瓶を五徳のわきへかけてむらし置、猪口のような小器茶碗でありそうな所を、……」。この文から推して、「まず鉄瓶で湯が沸かされ、その湯が同じように火の上にかけている土瓶の中に移され、それが煮え立っている状態のところに茶葉が入れられて、すぐに火の脇に避けて蒸らされた」という手順が想定できる。これは上述の柳下亭の説明と全く同一である。この方法が、煎茶道のみならず、一般の家庭における茶の入れ方となっていたことは疑いない。

図14は少し時代が下がるが、同じ為永春水の『時代加々見』(安政5,



図15 式亭三馬『人間万事虚証計』後編上  
早稲田大学図書館蔵 文化10年(1813)刊



図16 歌川国貞『七小町吾妻風俗』  
(『岡場所風俗図誌』より)  
(公財)東洋文庫蔵 嘉永年間(1850頃)刊

1858年)のものである。こちらは、文に茶の解説はないが、挿図に道具立てが揃っている。中央の女性が手に茶入れを持つ。箱火鉢の上の五徳の脇に土瓶がむらし置かれ、猫板の上には茶焙じがある。火鉢の下には瓶敷に置かれた鉄瓶と小型の茶碗がある。要するに、この烹茶の方法では、基本的小お湯を沸かす鉄瓶と茶を作る土瓶の2つが併用されるわけで、同様に二つがはっきり描き分けられている例としては、管見の限り図15の式亭三馬『人間万事虚証計』後編上(文化10, 1813年)のものが最も古い。以後、19世紀には数多くの類例が認められるようになる。また、この烹茶に用いられる茶葉は、番茶ではなく当然緑茶だったはずである。図16の歌川国貞『七小町吾妻風俗』(嘉永年代, 1850年頃)で、右の女性が手に持つ茶焙じの中にはまだ茶葉が入れられており、明確に濃緑色に彩色されている。状況からみて、炭火の脇に避けてある土瓶にまさに茶葉が入れられる瞬間と言



える。女性の左手が茶焙じの蔭となり分かりにくい、茶焙じの右側に土瓶に向かうかと思える指先がかるうじて見える。番茶ではなく緑茶であることを確実に示す管見の限り唯一の画像である。

図17の歌川国芳『七婦久人 弁財<sup>(25)</sup>天』(弘化4/嘉永元頃, 1847/1848年)も土瓶と思われるものに、茶焙じから茶葉を入れるところである。残念ながら茶焙じに茶葉は見えないが、箱火鉢縁に丈の高い箱型の茶箱が見える。これは文様もあり、『弘藩明治一統誌月令雜報摘要抄』に「嘉永<sup>(26)</sup>の頃用ふる茶函/桐にて作り長さ八寸位」と記す文様入りのものと近似



図17 歌川国芳『七婦久人 弁財天』  
メ〜テレ(名古屋テレビ放送)蔵 弘化・  
嘉永年間(1840年代)刊

している。時期的にも符合する。弘前ではこのころは緑茶の中等茶(薄茶)と記されており、図17も江戸で番茶とはとても思えない。画像が切れていて箱火鉢のすべてが見えないが、もう一つ鉄瓶が存在したはずである。

この二つの瓶が揃って、間違いなく烹茶と明確に確認できる画像資料は管見の限り19世紀に入ってしまうが、実際には烹茶は18世紀後半に遡る可能性は高い。煮茶と烹茶を明確に描き分けることに画工がどこまで意識的であったかは問題がある。現実には煮茶でありながら画像が不完全で烹茶と識別出来ないものは多々含まれていよう。茶の専門の図誌ではない以上、そこにはおのずから限界がある。また、考古学的発掘資料からは、18世紀の末には土瓶を使用する行為が急増した可能性も指摘されているが、これ<sup>(27)</sup>が烹茶の一般家庭への普及と期を一にしている可能性もある。なぜなら煮茶の場合は鉄瓶・土瓶両方の使用が想定できるが、烹茶の場合は茶を作る

瓶の方はほぼ確実に土瓶になっているからである。茶碗の容量が一段と小さくなる現象も、この烹茶の普及に関わろう。<sup>(28)</sup>また同時に、大振りの茶碗が姿を消し始めるのがこの時期であることも同様の理由によるものであろう。<sup>(29)</sup>先に推定した茶葉の改良に、茶葉の生産量の増加が伴っていなかったかどうか、今後の研究が期待される。またもう1点を加えれば、この時期に確立してくる煎茶道の隆盛も、烹茶の普及に与っていたことは想像に難くない。

## 5. 淹 茶

煮茶・烹茶に加えてさらにもう一つの茶の入れ方・淹茶が登場する。先述の上田秋成の『清風瑣言』<sup>(30)</sup>にすでに見えており、「淹茶は、別罐に湯を沸らせて、茶瓶を茶盆の上に据えて、茶をまず瓶に投れ、瓶の外面より熱湯を沃ぎ、温気を内に通ぜしめて後、瓶中に湯を汲み入るる也。」と記す。これも先述の柳下亭嵐翠の『煎茶早指南』<sup>(31)</sup>は「淹茶の(茶の)分量は、湯をあとより入るものなれば、今少し増してよからんか。」と記し、上田と同様に「淹茶をするには、まず瓶を盆の上にすえ、茶を中へいれ、扱、外より熱湯をくみかけて、其のあたたまりの、内へ通りたる時分に、瓶の中へ湯を汲み入るなり。」とする。この方法は烹茶と比較して、土瓶へ茶葉と湯を入れる順番が前後するところが異なっている。また、この土瓶を火の上には一切かけていない。推論するに、茶葉の改善がさらに進んで茶葉の成分の浸出がさらによくなった結果、少し成分の浸出の際の湯の温度を低くしないと、濃く苦い茶となってしまうレベルに達したためであろう。これは今我々が煎茶(緑茶)として飲用しているものと基本的に同一の茶と言える。土瓶を温める手法は、日本の煎茶ではほとんど重視されないが、中国茶では今も推奨される方法である。そこに淵源を持つ煎茶道の手法を述べているとも言えようか。

確実にこの淹茶を表していると考えられる画像はなかなか指摘が難しい。



図18 山東京山『大晦日曙草紙』十二編上 早稲田大学図書館蔵 弘化4年(1847)刊



図19 曲山人『仮名文章娘節用』三編上天保5年(1834)序刊

図18の山東京山『大晦日曙草紙』十二編上(弘化4, 1847年)では、切られた囲炉裏の脇で土瓶に鉄瓶から湯が注がれている。脇には茶焙じが置かれ、その上には茶葉は見当たらない。これがもし正確な表現であれば、すでに茶葉は土瓶の中であって、そこに湯が注がれているということになって、淹茶の方法ということになる。図19の曲山人『仮名文章娘節用』三編上(天保5序, 1834年)では、茶の湯風の釜の脇で急須から茶台の上の湯飲みに茶が注がれる。このような小型の急須を火にかける炉が見当たらないので、これもほぼ間違いなく淹茶であろう。文献から推して、18世紀末には少なくともこの方法も確立していたことは疑えない。煎茶道が先行している<sup>(33)</sup>。してみると、一般家庭での淹茶法の普及の問題を考える上では、土瓶ではなく急須形の道具についてさらに考究しておく必要がある。茶葉の等級の差ということも意識しておく必要があるかもしれない。

## 6. 急 須

前章で述べた淹茶について語るときに、急須の使用の問題は避けて通れない。急須は土瓶よりもさらに小型の、側面に持ち手のつく、茶を入れて注ぐための道具である。茶葉の改良が進んだ結果、一旦お茶を淹れるとすぐに出し切ってしまうと、茶の成分が出すぎて濃く苦い茶になってしまう。そのために茶を作る入れ物を小型化してすぐに出し切ってしまう必要が当然出てきたものと思われる。前章で土瓶の使用例が少なかったのはこのためかと考えられる。この急須の形のものは、淹茶とともに出現したものではなく、すでに18世紀前半に類似形の存在を確認できる。糸いじ<sup>(34)</sup>『酒徒雅』(享保3序、1718年)では、涼炉タイプの炉の上に大形の銅壺かと思われるものが載る。これは形はたしかに急須形のように見えるがかなり大形のように、横に茶碗があることから見て唐茶に関わる可能性が高い。芝全交『絵本風雷神天狗落種』(天明2、1782年)のように、同じものが明らかに薬湯作りに用いられていると認められる例もある。茶に用いる急須の初現にはまだ問題が残る。



図20 上田秋成『諸道聴耳世間猿』巻五  
早稲田大学図書館蔵 明和3年(1766)刊

18世紀の淹茶用の急須の類例は極めて乏しい。図20の上田秋成『諸道聴耳世間猿』五卷(明和3、1766年)では、楕円形の盆の上に、湯呑や茶焙じと思われるものと並べて置かれている。後手でバランスからみてかなり小型品と思われる。これも涼炉形の上である。神真人序<sup>(36)</sup>『落断 大御世話』(安永9序、1780年)では、湯呑・茶焙じ・茶壺と並べて後手の小型の急須が置かれており、その序文



では「ばばあは煮花を差出して、お茶でもあがれと云ければ…」とあり、間違いなくこれは煮茶または烹茶の道具として使用されている。急須はその最初から淹茶の道具ではなかったのである。また、浮世草子の永井堂亀友<sup>(37)</sup>『風流茶人氣質』(明和7、1770年)ではお抹茶を点てる湯沸かしに、「石の竈をつきて新なるきびしょうをかけ」とする。やはり急須のもともとの用法は、火の上つまり釜ないし炉の上にかけてられる湯沸かしであったことは間違いない。急須を釜・炉と切り離して淹茶に用いるようになったのは何時頃なのであろうか。これは、画像の上での確認はほとんど不可能である。何故なら、たとえ図像的に釜・炉と共に描かれていなくとも、炉の上から下ろしたものではない(つまり煮茶や烹茶に用いたものではない)という保証は残念ながら全く存在しないからである。

表1は、19世紀初頭の享和年間以降(1801年以降)、明治20年代までの画像資料から、急須を使用している例を集めて、まとめたものである。まだ収集例が少なく、統計学的分析には使えないものであるが、おおよその傾向を読み取することは出来そうに感じる。まず、急須が置かれている場所を調べると、炉の上にかけてられて加熱されているものや箱火鉢の上に置かれたものがある。前者はすべて間違いなく加熱用である。後者は猫板の上などに置かれた例を含むが、大半は加熱用と見て間違いない。そのほかに盆や瓶敷の上に置かれて、炉や箱火鉢と切り離されて描かれるものがある。これらの中には、特定できないものの、火に直接かけない淹茶のものが含まれているはずである。数量的に見てみると、ほぼ文久年間頃までは、前2者が多く、後者はその半分ほどである。後者の中には火にかけ終わったものが理論上含まれるはずなので、急須は火にかける用例が大方といえる。ところが慶応年間以降は急に後者(つまり炉や箱火鉢の描写がない)が例を増やし、前2者が急減するという非常に顕著な変化が認められる。炉や箱火鉢を描写するということがこれほど減ということは、何か必ず意味があるはずである。時代が下ることによって同じ場面の描写に炉を描く必要がなくなったなどとは考えられない。画工は取り立てて意識はしなかったか

表1 画像資料に描かれた急須

年号	西暦	把手の位置		計	描かれる場所			計
		後	横		炉の上	箱火鉢の上	瓶敷の上	
享和 文化	1801 } 1818	10	1	11	10	2	0	12
文政	} 1830	10	2	13	6	4	2	12
天保	} 1844	9	5	14	7	1	5	13
弘化	} 1848	2	2	4	2	1	1	4
嘉永	} 1854	6	2	8	1	1	6	8
安政	} 1860	10	2	12	7	0	6	13
万延	} 1861	3	0	3	1	1	1	3
文久	} 1864	5	2	7	6	0	1	7
小 計		55	16	71	40	10	22	72
元治 慶応	} 1868	5	2	7	0	2	6	8
明治 10年まで	} 1877	7	5	12	1	2	9	12
明治 10年代	} 1887	11	13	24	3	4	18	25
明治 20年代	} 1897	2	4	6	0	1	6	7
小 計		25	24	49	4	9	39	52
総 計		80	40	120	44	19	61	124

もしれないが、背後には淹茶法の普及という現象が絡んでいた可能性があらう。

考古学的発掘資料からは、幕末期つまり19世紀の第3四半期に急須の出土が急増して、一つの画期となることが確認されている。<sup>(40)</sup>画像資料と併せて考えれば、幕末期に淹茶が一般庶民層にまで普及した可能性が高い。淹茶法の普及は現象として急須の増加と直結していたと見るべきであろう。しかも、使用時の被熱痕跡を認めるものがほとんどないとされているので、ますます淹茶普及の状況を素直に反映していた可能性が極めて高くなる。一般への淹茶法の普及期をこの期に推定することは正しいと考えている。そして最終的には、『薩摩見聞記』<sup>(41)</sup>（明治31、1898年）に見えるように「朝起れば先ず之を飲み、三飯毎に之を飲み、午後に飲み、夜分に飲み、人を尾と訪へば飲み、人来れば飲む」という所まで普及が進むことになる。また、前稿で引用した十辺舎一九の『東海道中膝栗毛』<sup>(42)</sup>六編（文化4、1807年）では、一九は急須のことを「今ゑどにてもたまさか見えたり」と紹介していた。急須の普及は江戸でも19世紀初頭ではその程度のもんと思われていた。表1から見る限り、そのような普及度合が幕末まで継続していた可能性もほの見えてくる。

それでは、淹茶はなぜこの幕末期に一般に普及したのであろうか。理由の一つは、茶の生産量の増加である。<sup>(43)</sup>安政6年(1859)、諸外国との貿易を開始した日本は、輸出できる商品の確保に苦心し、一次産品特に茶と生糸の生産拡大と輸出をはかった。茶の増産はこの時期の国運を担う至上命題でもあった。生産量の増加なくして普及はなかろう。もともと、淹茶に用いる茶葉は生産に手間暇を要し、価格も大幅に高いものであった。外国への輸出に伴っての、生産量の増加と価格の下落が普及の必須条件と認識できよう。

図21は、二代為永春水の『正史実伝 いろは文庫』十五編下の挿図である。『いろは文庫』は十八編までが、天保7年(1836)から明治5年(1872)にかけて出版された。明治期に入ると思われる十五編下の図では、箱火鉢の



図 21 二代為永春水『いろは文庫』十五編下  
早稲田大学図書館蔵 明治初期刊

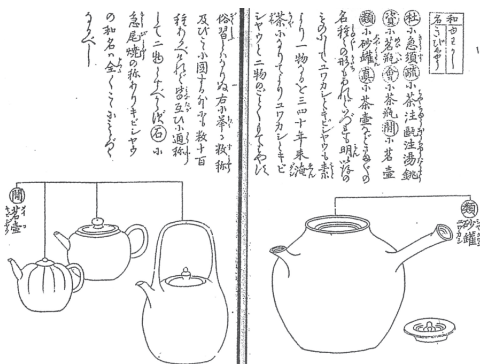


図 22 深田精一『木石居煎茶訣』乾  
人間市博物館蔵 嘉永2年(1849)序刊

煎茶道の書である。(図22)この急須について、深田は「三四十年來淹茶に変わることによって湯沸しとキビショウ(急須)も別物のように使われるようになった」という意味のことを記す。深田の嘉永年間から30・40年前は、文化から文政の時期に当たり、表1のように急須の画像資料が多くなってきた時期に当たる。してみると、炉と切り離されて描かれる急須はやはり淹茶用であった可能性はさらに高まろう。

上に鉄瓶があり、下脇に土瓶と急須が並んで瓶敷の上に置かれている。この二つで同じ淹茶を別々に行ったとは考えにくい。明治期に入っても決して茶の飲用法が淹茶一色に変化していたわけではないことが見て取れよう。煮茶・烹茶・淹茶の順は、お茶の新たな飲用法の出現の順番ではあり得ても、其のうちのどれかが消滅したわけではない。茶の変遷も含めて、すべて物事の移り変わりに、ある日・ある時一斉に右に倣えはたとえ江戸時代に限ってもあり得ない。決して完全な次への「交代」ではなかったと認識すべきであろう。

深田精一の『木石居煎茶  
(44) 訣』乾(嘉永2序, 1849年)は



急須についても一つ、取っ手のつく位置の問題がある。表1のように、文久年間までは取っ手のつき方は、後ろ手のものが横手のものよりも圧倒的に多い。18世紀の例もすべて後ろ手であった。ところが、元治・慶応年間以降は両者が拮抗して、徐々に横手が増加する傾向が認められる。こ

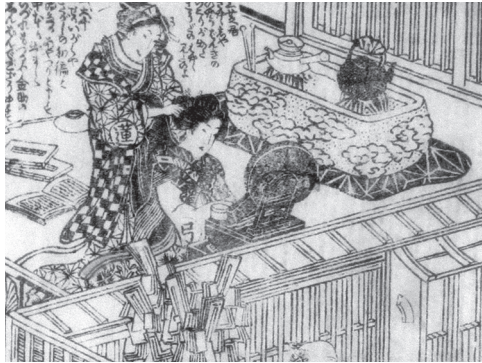


図 23 式亭三馬『任俠中男鑑』上編  
早稲田大学図書館蔵 文化13年(1816)刊

れは、後ろ手の急須はもともと煎茶道の中で培われて使用されてきたものであったが、一般庶民の日常生活場面に次第に広く浸透した結果、より使い勝手の良い横手を多く採用するようになった結果と考えたい。<sup>(45)</sup>

田能村竹田の『屠赤瑣瑣録』(文政12輯, 1829年)には「今世間に流行する煎茶も先生(村瀬栲亭), 餘斎翁(上田秋成)兩人して図を製し, 其頃清水の陶工六兵衛と云ふ者に命じて作らしむ, 彼是と世話して漸く出来す, 纔に十二三年計の事なり, 今は三都を始め田舎まで行れて, 片隅の怪しき茶碗店まで, 急焼風呂を<sup>きびしょう</sup>汚らざるはなし」と記す。文政12年より十二三年前は文化末文政初となるが, 現在画像資料で横手の急須の初現として確認しているのは, 図23の式亭三馬『任俠中男鑑』上編(文化13, 1816年)のものである。庶民の居間の箱火鉢の火の上にかけてられている。してみると, 竹田の記事に見えるものはこの手の横手の急須の事ではなかったであろうか。そしてこれが先に深田の述べる湯沸しと急須とが分かれたとされる時期と完全に一致しているのは偶然ではあるまい。『尾張名所図会』前編巻6(天保15, 1844年)に見える常滑の陶器作り作業工場の風景でも10個近い急須の完成品が並んでいるのが確認できる。<sup>(47)</sup>急須の普及は深田の頃には相当進んでいたと見るべきであろう。

## 7. 漉 し 茶

最後に、漉し茶について述べる。喜田川守貞の『守貞謄稿』<sup>(48)</sup>（天保8～、1837年～）に「又毎客新に茶を煮るもあれども、多くは漉茶と号け、小箆の内に茶を納れ、沸湯を掛るなれども、京坂の匏茶の宿煮より遥かに勝れり。」という記事が見える。つまり、水茶屋で来客があるたびに大きな瓶で茶を煮始めるのも大変なので、茶漉し（茶箆）の中に茶を入れて、湯呑の上に置き、そこに湯を掛けるという簡易なやり方が存在したという意味である。喜田川は大坂生まれで、天保10年(1839)に江戸に移り住んでおり、『守貞謄稿』の執筆も嘉永6年(1853)には一応の終了を見ている。したがって、この記事も19世紀半ば頃の江戸の状況を記したものと考えられ、京阪に見えないこの手法が喜田川には物珍しかったのであろう。これは手法<sup>(49)</sup>としては、淹茶の簡易版と言えるものである。

この状況も画像が乏しい。図24の豊原国周の『善悪三拾六美人 笠森於<sup>(50)</sup>仙』（明治9、1876年）はすでに明治期のものであるが、緑色に塗られた茶



図24 豊原国周「善悪三拾六美人 笠森於仙」(『芳年国周画帖』より) 国立国会図書館蔵 明治9年(1876)刊

葉が茶漉しの中、茶漉しの底近くとは考えられない位置に見えており、明らかに漉し茶と確認できる。これは漉した茶滓ではあるまい。ただ管見の限り確認できた画像はこれ一例のみで、江戸期の例を知らない。この茶漉しは漢方薬漉しとしてかなり古くから存在するものである。2章で引用した『都世伝授車』<sup>(51)</sup>（元文2、1737年）でも見えており、山東京伝『絵本 今日現金湯起請』<sup>(51)</sup>（天明8、1788年）でもほぼ同じ形のものが使

用されている。

茶の領域では、茶漉しは煮茶・烹茶の茶滓を漉し取る用途に本来は用いられていたものである。小林一茶にも「棒先の茶笊かはくや春の風」(「文化句帖」<sup>(52)</sup>所収、文化2、1805年)の句がある。江戸期・19世紀の画像も認められる。天明・寛政期(18世紀第4四半期)の例として、勝川春山『浜町岸夕涼<sup>(53)</sup>み』がある。但し、その多くは茶棚の湯呑の上に載っておかれているだけのもので、茶を作る方法としての漉し茶用なのか、ただの煮茶・烹茶の茶滓漉しなのかは画像からは識別が難しい。喜田川の文による限り、今の所これらの画像の中に漉し茶用の茶漉しが含まれていたはずと理解しておくしかなさそう。普及の度合いは全く計りがたい。

## 終わりに

以上、明治期に至るまでの様々な茶の飲用法について記してきた。読者もすでに感じ取られているように、本稿で述べた茶の飲用方法は、いずれも現代に受け継がれているものばかりである。筆者の私事を述べて誠に恐縮であるが、筆者は家庭内ではペットボトル・紙パックの茶をあまり好まず、土瓶・ポットで緑茶を淹茶法で飲み、大学の研究室では面倒を避けて茶漉しを用いた漉し茶法を行っている。水茶屋が面倒がって漉し茶法を採用した理由が筆者にはよく理解できる。また、夏には大きい薬缶に焙じ茶や麦茶の紙パックをほうり込んで煮茶を行い、安い緑茶のパックであればすぐに火から下ろして烹茶にして、冷蔵庫で冷やして一日中飲んでいる。従って、本稿の目的である現代の我々のお茶に至る過程は、あくまで大よそのものながらほぼ描き出せたのではないかと考える。

結論的に述べれば、現在の我々のお茶の飲用方法は19世紀・江戸時代後期、おそらくはその前半に出揃ったものであり。現在に至るまでほぼ百五十年から二百年の間、お茶の飲用方法として継続していると言えよう。文化の伝統は、絶えざる革新の上に将来に引き継がれる。向きを変えて将来

を見渡せば、日本の庶民の茶はもう大きな変化を始めてもよい時期に差し掛かっているとも考えられる。その変化の一つがもうすでに押し寄せているペットボトル・紙パックの大群であることは間違いない。しかしそれだけではあまりにも寂しすぎる。もしこの大群を往時の番茶に見立てるならば、再び「上茶」が出現することはないだろうか。筆者は、色・味だけでなく、香りも高い緑茶を飲んでみたいと<sup>(54)</sup>願っている。そのようなお茶の出現を期待して本稿の結びとしたい。

## 注

- (1) 西村俊範「笠森お仙と隠元薬罐」『人間文化研究』第32号(2014年)。
- (2) 実際はむしろ黄色に近い。浮世絵で上茶の色が黄色に彩色されるのは、決して間違いではなく、正確な彩色であったと言える。逆に黄緑色に塗られているものはその作品自体が疑問視される。高宇政光『お茶は世界をかけめぐる』(2006年)21・22頁。
- (3) この図では彩色はほぼ黄色系統の色のみで、人物の着物をはじめ、ほとんどが同系統の黄色に塗られている。これがすべて写実的な彩色とはとても考えられない。そのためにお茶の色の彩色にも正確性という観点からは疑問が残る。少なくとも番茶のように茶褐色に塗ろうという意図はなかったとは言えようか。なお、緑茶の色を浮世絵がすべて黄色く表現していることは、表現上正しい。江戸期の煎茶はすべて露地(露天)栽培で作られるので、葉緑素が少ないからである。註(2)高宇前掲書参照。
- (4) 小池正胤ほか『江戸の戯作絵本』(一)(1980年)92・93頁。
- (5) この認識は、考古学的発掘資料から18世紀代に土瓶がさほどの普及をみなかったという事実が明らかになっていることと一致している。長佐古真也「日常茶飯事のこゝろ」(江戸遺跡研究会『江戸文化の考古学』所収、2000年)117頁。南仙笑楚満人『絵本 仇報妹背扇』第2冊(文化3、1806年、国立国会図書館蔵)ならびに笠亭仙果『枕琴夢之通路』上冊(文政6、1823年、九州大学附属図書館蔵)にも見える。
- (6) なお、この七輪風の小型炉を使う方法は、18世紀前・中期の遊里や一般家庭内で唐茶を煎じる方法として定着していたものである。夜食時分『好色萬金丹』巻三(元禄7年刊、1694年)100頁にも「茶瓶の煎じ茶」として登場する。日本古典文学大系91「浮世草子集」(1966年)100頁。画像資料にもかなり例がある。一瓢軒『赤染衛門綾車』巻4(宝暦4、1754年)(早稲田大学図書館蔵)。鈴木春重『七小町 雨乞』(明和6・7年頃、ドレスデン国立版画館蔵、『ヨーロッパ蒐蔵日本美術選 秘蔵日本美術大観』12、図版13、1994

- 年)。鈴木春信『見立三十六歌仙一源順』(明和後期, 1765~1770年, ハーバード大学蔵)。
- (7) 朝倉治彦『日本名所風俗図会』別巻233頁(1988年)。『絵本江戸紫』にはもう一例, 茶釜が竈にかけられている場面もある。
- (8) 山東京伝全集編集委員会『山東京伝全集』第1巻(1992年)347頁。  
ほかに, 芝全交『絵本冷水灰火猫』上冊(天明元, 1781年)(国立国会図書館蔵)にも見える。
- (9) 山本政恒著, 吉田常吉校訂『幕末下級武士の記録』(1985年)383頁。明治に入っても状況はさほど変化したとも思えない。平出鏗二郎『東京風俗志』中の巻(明治32年, 1899年)91頁では, 「茶釜は用ふるもの少く, 多くは大薬罐を以てこれに代ふ, 是れ竈の数少きに因るならんか。」としている。
- (10) これと同形の四角形のものは, 後世に「ひちりん」と呼ばれるものと同一と思われるので, これからは「七輪」と呼称する。二代歌川国輝「勝手道具尽」(日本実業史博物館コレクション, 国文学研究資料館蔵)参照。
- (11) 水野稔校注『黄表紙・洒落本集』(日本古典文学大系59所収, 1958年)124頁, 小池正胤ほか『江戸の戯作絵本』続巻二(1985年)18・19頁。
- (12) 日本名著全集刊行会編『黄表紙廿五種』(日本名著全集第一期第一巻, 1926年)492・493頁。なお, 山東京伝はこれを文中で「石の七輪」と記しており, 寛政年間にこれを七輪と呼んでいたことが確実である。同書512頁。
- (13) 日本経済叢書刊行会『通俗経済文庫』巻2(大正6年)242・243頁。『図説日本文化史大系』江戸時代(下)179頁。さらにさかのぼる例として, 江島其磧・八文字屋自笑『舞台三津扇』(国立国会図書館蔵, 享保7, 1722年)がある。
- (14) 式亭三馬『浮世風呂』(日本古典文学大系63所収, 1957年)270頁
- (15) 18世紀に遡る類例として, 以下のものがある。山東京伝『絵本先開梅の赤本』上冊(寛政5, 1793年)(国立国会図書館蔵)。山東京伝『金々先生造化夢』(寛政6, 1794年)(日本名著全集刊行会編『黄表紙廿五種』516・517頁, 日本名著全集第一期第十一巻, 1926年)。
- (16) 箱火鉢は寛政年間から画像が確認できる。後世に続く長方形の形のものとしては, 山東京伝『梅由兵衛紫頭巾』(文化7, 1810年)のものが管見の限り最も古い。以後もほぼ同形のものが明治にまで続いている。大川新吉『東京百事流行案内』(明治26年)【鉄瓶及茶托】(日本近代思想体系巻2, 『風俗・性』所収, 1990年)147頁。
- (17) 長佐古真也「考古遺物から見た江戸の喫茶」(埼玉県立博物館カタログ『喫茶の考古学』所収, 1992年)34頁。長佐古真也「土瓶と急須」(江戸遺跡研究会編『図説江戸考古学研究事典』所収, 2001年)183・184頁。なお, 長佐古氏は後者文献の中で「土瓶の普及は, 煎じ茶の喫茶法の変化と呼応する



ものと思われ、その増減をもって煎茶の普及を計るのは適当ではない。」とされるが、筆者は喫茶法の変化に普及の度合いを重ねて見るべきと考える。

- (18) 朝倉治彦ほか『司馬江漢全集』第1巻所収(1992年)376・378頁。
  - (19) この点は、シーボルトが収集した茶葉の実物資料の調査結果とも齟齬がない。熊倉功夫「シーボルトと茶」『茶の湯文化学会会報』NO.12(1997年)。
  - (20) 上田秋成『清風瑣言』(『日本の茶書』巻2所収、1972年)180頁。上田秋成全集編集委員会『上田秋成全集』第9巻(1992年)290・291頁。
  - (21) 柳下亭嵐翠『煎茶早指南』(『日本の茶書』巻2所収、1972年)249・250頁。
  - (22) この点は、大槻幹郎氏の指摘通りと考える。大槻幹郎「煎茶の語義について」『野村美術館研究紀要』16(2007年)23頁。
  - (23) 『洒落本・滑稽本・人情本』(日本古典文学全集47所収、1971年)399・400頁。また、同書四編にも烹茶と考えられる記載がある。前掲書486・487頁。「お湯が煮立ちました。……お民は土瓶に湯を汲わけ、茶をほうじていれ、湯呑に汲で茶台にのせ、……」。
  - (24) 岡雅彦校訂『滑稽本集』(一)(『叢書江戸文庫』所収、1990年)389頁。
  - (25) 町田市立国際版画美術館カタログ『江戸の華 浮世絵展』(1999年)図版43-4。
  - (26) 内藤官八郎『弘藩明治一統誌月令雑報摘要抄』(谷川健一ほか編『日本庶民生活史料集成』第12巻所収、1971年)291頁。註(5)長佐古前掲論文108・109頁。
  - (27) 註(5)長佐古前掲論文114頁。堀内秀樹「土瓶」(江戸遺跡研究会編『図説江戸考古学研究事典』所収、2001年)。
  - (28) 註(5)長佐古前掲論文114頁。
  - (29) 註(5)長佐古前掲論文117頁。もちろん『宝暦現来集』に見えるようないわゆる「点てる茶」もこの時期に消えてゆくこととなる。但し、葛飾北斎の『北斎漫画』三編(文化12年、1815)では、宿場かと思われる光景の中に、茶筌を振る仲居と思しき女性の姿が見える。一般家庭以外の場ではまた別の事情も存したであろう。永田生慈『北斎漫画(一)』(1986年)131頁。
  - (30) 註(20)上田前掲書180頁。
  - (31) 註(21)松下亭前掲書250頁。
  - (32) 日本名著全集刊行会『人情本集』(日本名著全集第期第15巻、1928年)100・101頁。なおこの形の急須は珍しく、ほかに3例しか類例の画像を確認していない。
- 為永春水『娜真都翳喜』(天保年間)(佐藤要人『江戸水茶屋考』所収、1993年、74・75頁)。笠亭仙果『塩谷文正』五編(嘉永5、1852年)(九州大学附属図書館蔵)。歌川国貞『大津絵づくし』(文政年間)。
- (33) まさに煎茶道の煎茶式で行われていたものが、一般家庭にも持ち込まれた

- といえる。明治の様相も同様であった。大川新吉『東京百事流行案内』（明治26,1893）（『風俗・性』日本近代思想体系巻23所収，1990年）161・162頁。チェンバレンもその様相を記している。チェンバレン『日本事物誌』2（東洋文庫所収，1969年）240頁。守屋毅『喫茶の文明史』（1992年）211頁。
- (34) 小型の壺状の茶を淹れるための道具を「ティーポット」と呼んで、用語上の紛れを防ごうとする考えには一理ある。いずれ、学術用語として明確に定義し直す必要があろう。小林克「温かな飲み物の普及とそのうつわーオランダ・日本の出土資料から」『中近世の考古学』第3巻（2016年）27頁注（4）。
- (35) 洒落本大成編集委員会『洒落本大成』第22巻（1984年）292・293頁。
- (36) 武藤禎夫・岡雅彦『嘶本大系』第11巻（1979年）264・265頁。
- (37) 「兼葭堂雑録」に見える高芙蓉が検出して大雅堂に語ったとされるキビシヨウ（急焼）は、この手の後手の急須であったと考えている。神宮司庁『古事類苑』遊戯部十二（1908年）804頁。
- (38) 大橋新太郎編『校訂気質全集』（明治28年，1895年）354頁。
- (39) この表の作成に用いた資料は100点を超えており、いちいち出典を列挙することは不可能である。寛恕されたい。大半は、国立国会図書館・東洋文庫・早稲田大学図書館・九州大学附属図書館などの提供する画像データベースから得た資料を利用している。なお、孟涵九の茶壺は長崎の唐人のものであり、除外している。「長崎名勝図絵」巻二之下（文化15頃，1818年）『日本名所風俗図絵』巻15（1983年）120・121頁。
- (40) 註(5)長佐古前掲論文117頁。註(17)長佐古前掲事典184頁。具体的な出土資料は以下のものに見える。鈴木裕子「遺跡出土の煎茶道具—東日本」『野村美術館研究紀要』16号（2007年）145～163頁。
- (41) 本富安四郎『薩摩見聞記』（明治31，1898年）（『日本庶民生活史料集成』第12巻所収，1971年）385頁。伊藤うめの「葉茶の飲用の歴史 第3報 鎌倉時代以降の飲茶について」『風俗』第12巻12号（1974年）。
- (42) 十辺舎一九『東海道中膝栗毛』六編（日本古典文学大系62所収，1958年）328・329頁。
- (43) 註(33)守屋前掲書215・216頁。註(2)高宇前掲書第4章世界に旅立つ日本茶。
- (44) 入間市博物館カタログ『お茶と浮世絵—描かれた江戸のお茶事情』（1997年）17頁。
- (45) 高宇政光氏は、畳上での使用が横手の急須の登場を促したとしている。註(2)高宇前掲書157頁。
- (46) 『田能村竹田全集』（1916年）1306頁。
- (47) 岡田啓・野田直道『尾張名所図会』巻之六（『版本地誌大系』17所収，1998年）744・745頁。

- (48) 喜田川守貞『守貞謾稿』巻の五(『近世風俗志』(一)所収, 1996年)215頁。
- (49) 守屋毅氏はこの漉し茶を, 「煎じ茶」「淹茶」との過渡期のものとされたが, 理解が本質的に間違っている。註(33)守屋前掲書225頁。
- (50) 入間市博物館カタログ『こだわりの湯のみ茶碗』(2002年)47頁図27。
- (51) 国立国会図書館古典籍デジタルコレクション。
- (52) 小林一茶『俳諧文化句帖』(文化2, 1805年)(『一茶全集』第2巻所収, 1977年)。
- (53) 佐藤要人『江戸水茶屋風俗考』(1993年)27頁。
- (54) 香り高い茶を作ることは可能であるが, 価格面の問題も含めて, 商品とするには問題も多かろう。松下智「茶の種類と製法」(『全集 日本の食文化』第6巻(和菓子・茶・酒)所収, 1996年)138頁。