

桃山～江戸中期，庶民のお茶

西村俊範

はじめに

江戸時代中期の18世紀中頃以降，庶民の喫するお茶は次第にその質を向上させ，今の我々のお茶に向かって飲用法も変化していった。生産量も拡大し，茶の製法も漸次改善されて，庶民も上質の茶に手が届くようになっていった。その具体的な過程は，前稿・前々稿に記した通りである。⁽¹⁾ではさらに時代を遡って，18世紀前半以前の桃山・江戸前期の庶民のお茶，即ち前々稿に於いて考察した18世紀半ばの江戸・谷中のおせんの茶屋に至るまでの庶民の茶の道程は果たして具体的には如何なものであったのだろうか。庶民の茶はどのような様相を経て，18世紀中頃を迎えたのであろうか。本稿の目標は，その道程を画像資料・文献資料・考古発掘資料を総合することによって具体的に示すことにある。

1. 茶屋の茶

室町期—

庶民の茶の具体的な様相が幾分なりとも知れるようになるのは，15世紀室町時代になってからの事である。その当時，人々が多く集う社寺の門前・社頭や交通の要衝などに，俄か屋台を出したり粗末な小屋掛けの茶屋を開く茶売りの商人が登場することが知られている。応永10年(1403)の請文



図1 煎じ物売り 塙保己一「新校群書類従」巻503(1932年刊)より

「東寺南大門前一服一銭茶売り人
 条々」には「茶売」の文字があり、
 茶売りの初見の史料とされている。⁽²⁾
 茶が一般庶民相手に売られる状況が
 出現していた。その茶は品質的に劣
 る廉価の茶であった。また狂言『煎
 物』に見られるように、そのお茶は
 煮出す茶、即ち煎じ茶でもあった。⁽³⁾
 ただ、当時の茶は栄西の茶の将来以

来の常として、葉の側面を併せ持つものであり、茶葉以外の多くのものが同時に煮出されていた。『煎物』でも「痰を切らいてお声の出で候。虫の葉も加え加えて煎じたる煎じ物。陳皮、乾薑、葉甘草も加えて煎じたる煎じ物。……」と売り人の謳い文句が記されている。

1500年ごろ成立の『七十一番職人歌合』第24番では、一服一銭の茶売り⁽⁴⁾と番になって、振り売りの煎じ物売りが登場する(図1)。その姿は桃山期以降の絵画に見える茶売りの姿と図像上は大差は認められない。煎じ物は要するに煎じ茶に香味の良い葉類を併せて煎じたもので、応永24年(1417)より後、あまり間を置かず⁽⁵⁾に成立したと考えられる『桂川地藏記』では、なんと53種もの葉種が列挙されている。これは効用を訴える煎じ物売りの過剰宣伝文句でもあろうが、当時茶と葉種が同列に扱われていたことには疑問の余地がない。歌合せで一服一銭の茶と番にされるような位置が、当時⁽⁶⁾の庶民相手の茶売りのステータスでもあったと言える。この点を本稿の前提として押えておきたい。

桃山・江戸前期一

桃山期の日本を訪れた宣教師、ジョアン・ロドリゲス(1577~1610年滞在)は、『日本教会史』の中で、「日本人は、茶の用法を学んだシナにおけると同じように、昔は茶を煮出して飲んでいた。今でも日本のある地方で

は下層の人々や農民の間でそれを飲んでいる。それを煎じ茶というが、煮た茶の意である。」と記している。⁽⁷⁾ある地方が具体的にどこを指すかは明らかではないが、煮出し茶を庶民が嗜む風習が継続していたことは間違いない。さらにロドリゲスは、「日常しかもたびたび飲むのには、シナ風に煮た方が、いっそう健康に

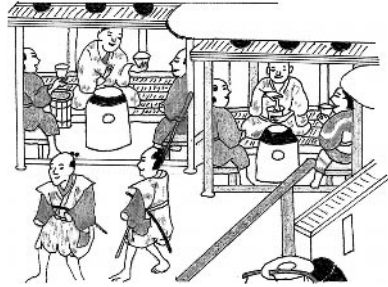


図2 清水寺の茶屋 『清水寺参詣曼荼羅図』より 西村作図

よく、自然に適しているように思われる。なぜならば、あの熱湯で軽く煮出したものには、茶の有益で本質的なものが出て、澱や滓のような効能のない余分なものが後に残るからである。こんな風にして、茶をそのまま飲む(つまりお抹茶)よりは、数多く何度も飲むことができる。」これがロドリゲス自身の見解なのか、日本人の見解を彼がまとめたものなのかは定かではない。

ロドリゲスが述べた茶の具体的な様相と言えるものは、京都等の寺社の参詣曼荼羅図類に数多く見えている。⁽⁸⁾門前・社頭などに粗末な小屋掛けの茶屋が立ち並ぶ。屋内には茶を煮だしている釜と客用の腰掛があり、店の主が茶をこしらえる姿も数多く見えるが、その中には茶筌様のものを茶碗の中に差し入れている光景もかなり見える(図2)。これが、抹茶ならぬ煎じ茶(番茶のような粗末な茶)を点でている光景であることはかつて漆間元三氏が考察された通りである。⁽⁹⁾諸書にもその裏付けとなる記載がある。寺島良安は茶筌の解説に「煎茶を掻き振って立つ泡は粗く大きい。」と記し、⁽¹⁰⁾喜多村筠庭も、寛永年間(1624～44年)作の江戸最古の名所案内である『色音論冊子』の「辻の茶売り」に解説を付けて、「是は晩茶を煮て茶筌にてたつる也。」と記している。⁽¹¹⁾(図3)。現在では、多くの研究者も漆間氏の見解を追認している。

当時の茶には、室町からの伝統も引いて、一般的に塩が加えられた。喜



図3 下り出茶屋 喜多村筠庭
「筠庭雑考」(天保14年(1843))
より 国立国会図書館蔵

多村筠庭も茶筴の使用に言及するなかで、
烏丸光弘の『目覚し草』(寛永2年, 1625年)
を引いて、寛永年間には茶に必ず塩を加え
たことを併せて伝えている。これは茶祖・陸羽以来、長い喫茶の伝統のな
かで連綿と続いてきたものであり、日本ではごく最近まで行われていたも
のであった。⁽¹²⁾ただし、その塩が健康に害がすることもまた早くから知られ
ていた。先述の『目覚し草』がすでに指摘し、⁽¹³⁾貝原益軒も『養生論』巻4
(正徳3年刊, 1713年)において「塩を入れて飲んではいけない。腎を悪くす
る。」⁽¹⁴⁾述べている。⁽¹⁵⁾

さらに漆間氏は、特に『祇園社大政所参詣曼茶羅図』に見える図像に着
目した⁽¹⁶⁾(図4)。一つながりの茶屋の端にあたる場所で、女性が火にかけた
鉄鍋の上で茶袋と思われる袋の口を縛っている様子が描かれている。この
ような作業は本来はそれこそ店の裏手で見えないように行う作業であり、
大っぴらに実演販売するようなものではない。この画面も葦簀の反対側で
客に見えないように行っている作業を、画面構成上見える形に描いたもの
であろう。当然他に類例を見ない画像で大変貴重である。この鍋で焙じた
ばかりの茶を袋に詰めて店に配り、茶釜で煮たものだと氏は解釈した。こ
の解釈は妥当と思われる。この図像から百年あまりの後、長崎のオランダ
商館員だったエンゲルベルト・ケンプフェルは、1691年から1692年に商館



図4 祇園社大政所の茶屋 「祇園社大
政所参詣曼茶羅図」より 西村作図

長の江戸参府に随行し、その道すがらに見た珍しい日本の光景を克明に記事にして『江戸参府旅行日記』を出版した。⁽¹⁷⁾その中に街道筋で見た庶民の喫茶の光景が含まれている。

これは極めて重要な文献であり、少し長いが引用したい。「女たちは、茶の支度にとりかかったり、また暖かい飲み物を茶碗の中でかき混ぜ、おいしく泡立て、また冷たくして、旅人の需に応じて出す。…(中略)…人々は若葉(これは大抵高貴な人々の食卓に出される)を摘んだ後の、あるいは前年から残っているこわい葉を使う。これらの古い葉は摘み取るとすぐに葉を巻くことをしないで、平らな鍋の中で絶えずかき混ぜながら強く炒り、藁で作った大きな袋に入れて、屋根の下の煙の当たる所に貯えておく。徒歩の旅行者に出すこの手の茶の入れ方は大へん簡単である。ひと握りか、もう少し多量の茶の葉を小さい袋に入れるか、あるいはそのまま鉄の葉罐の中に入れ、水を加えて煮るのだが、同時にその中に小さい籠が入っていて、それで葉を下におさえておき、いつでもきれいな茶を汲むことができるようになっている。それから柄杓で茶碗に半分ほどつぎ、冷たい水を足して温度を下げて客に出す。古いや去年とった葉を使って出した褐色の茶はかなり渋く灰汁の味がするが、日本人はこういう茶を、中国風に若葉を撚って作ったものよりも、毎日使うには都合が好いと思っている。」

これは驚くほど正確で緻密な描写である。おそらくはケンプフェルが綿密な調査や聞き取りを行った結果をまとめたものであり、ただ単に眼前に見たままを描写しただけのものではない。おかげで、我々はこの文を分析することで、当時の庶民の喫茶の様相をこと細かく知ることができる。先述した『祇園社大政所参詣曼荼羅図』とケンプフェルの記事の間には大よそ百年ほどの時間差がある。しかし両者は、後者が前者の絵の解説であると言っても良いほど類似性が高い。まず、ケンプフェルが見逃さなかったように、お茶は茶碗の中でかき混ぜられて、泡立てられている。ケンプフェルはかき混ぜる道具に特に意識が向かなかったようであるが、これが『祇園社大政所参詣曼荼羅図』に見えた茶筌の使用に間違いなく相当して

いよう。また、茶は小さい袋に入れて鉄の薬罐で煮るとある。この茶葉入りの小袋作りが『祇園社大政所参詣曼茶羅図』に見えた女性の仕事にあてはまる。漆間氏の推察は裏付けられたと言えるのではなからうか。釜の中に入れる籠も理にかなった方法である(図5)。

さらにケンプフェルの記事では、祇園社の絵からは計り知れなかった当時のお茶そのものについても多くを知ることができる。「高貴な人々の食卓に出されるとされる若葉」は、「食卓」という言葉が正確であれば、蒸して殺青する碾茶のうち、臼で挽いて抹茶にする以外の高級煎茶にあては



図5 釜の中の籠 山東京伝『絞染五郎強勢談』第5巻(文化5年(1808))より 国立国会図書館蔵

められる。そうでなければ抹茶そのものであろう。そして庶民が用いる茶葉は、そのような高級茶を作った残りの柔らかい葉ばかりか、前年からの古い葉・こわい葉を鉄鍋で釜炒りにして殺青している。これは製法としては中国で明代以降に主流となった釜炒り茶の製法であり、また茶葉のランクでいえば、日本では最下級の番茶クラスの茶の製法にあたるものである。ケンプフェルが茶の色を「褐色」と述べていることから



図6 振り売りの茶 「賀茂競馬図」より 西村作図

これは間違いのない。当時の下級茶が「褐色」という言葉で表現される色合いであったことは、慶長年間後半期の1610年ごろの制作とされる「賀茂競馬図」(図6)に見える振り売りの茶の色が、かな

りの濃褐色に塗られていることから
も確かめられる⁽¹⁹⁾。ちなみにこの賀茂
の茶もまたかなり長いほうきよう
な茶筥で点てられていた。

ケンプフェルは実際にこの茶を飲
んだようで、「かなり渋く灰汁^{あぐ}の味
がする」と感想を述べている。この
庶民の飲む下級茶はのちに「渋茶」
と呼ばれることもあり，まさにその
通りの味わいの茶であったろう。さ
らに、「灰汁の味がする」というの
も決して奇妙な表現ではない。当時



図7 歌舞伎図巻 下巻(部分) 徳
川美術館所蔵 ©徳川美術館 イ
メージアーカイブ/DNPartcom

の茶では，摘み取った茶葉の新鮮な緑色を残すために灰汁水で湯引きする
ことも行われていた。ケンプフェルが飲んだ茶もそのような茶であった可
能性があり，大変貴重な証言と言える。江戸期には最上等の茶は灰汁水に
漬けずに蒸して焙炉で焙って仕上げるものであった。そのために上等の茶
は緑色が薄く，「白茶」とも呼ばれて⁽²⁰⁾いた。

この下級茶が茶筥で点てられていたことは，必ず何か実質的な意味があ
ったはずである。単純に高尚な茶の飲み方である抹茶の点前を，気取って
真似ただけのものとは思われない。もしそうならば，茶筥の形状も抹茶の
ものを真似てもよさそうなものだが，煎じ茶の茶筥の形状は抹茶のもの
とはかなり異なっていた。上田秋成が『清風瑣言』や『茶痕酔言』で述べる
ように，もともとは『大観茶論』などの中国の茶書に示されるような刷毛
(ささら)に近い形で，日本ではこれを輪帚の形に変えて用いた。⁽²¹⁾抹茶に用
いるものは，その輪帚状のものからの改良形と秋成は認識している。従っ
て両者は形状に差があり，先述の『賀茂競馬図』や『歌舞伎図会』(徳川
美術館蔵)⁽²²⁾(図7)に見える茶筥は明らかに形状が違って表現されている。当
時の人々も両者は別物と認識していたようである。延宝6年(1678)刊の

『京雀跡追』天部には京の商店一覧⁽²³⁾がある。茶筌を売る「ちゃせんや」は「ちゃせんや ちゃのゆ」と「ちゃせんや つねの」の二つに分けて書かれる。両者は販売ルートが違った。また、『諸国風俗問状答』に見える「備後国福山領風俗問状答」（文化12・13年頃、1815・16年）には、「乞食・穢多并にささら摺・茶筌の類、處々に御座候。茶筌は振り茶の茶筌、また草履作り候もこれ有り」とあって、言葉はともに「茶筌」と同一でも、その⁽²⁴⁾区別は明瞭に認識されていた。茶筌を使う目的は、灰汁の味がするよう⁽²⁵⁾なとても美味とは言い難いお茶の味を、空気を中に攪拌することで幾分なりともまろやかにして和らげる工夫だったのではなかるうか。当然加えた塩の攪拌という意味合いもそこには含まれていたであろう。

文に戻ると、ケンプフェルは最後に庶民たちの茶に対する考え方までも取材している。「中国風」と彼が言う、蒸したあと揉捻して作る現代の緑茶に近い上等の茶は当時の庶民は好んでいない。毎日頻繁かつ多量に飲む茶としては、今の茶でいえば番茶に近い茶が良いと認識⁽²⁶⁾していた。現代でも緑茶は多く飲んだりすればお腹にこたえるし、夜寝る前には番茶や焙じ茶にする人がいる。そのお茶に対する感覚と極めて近い感覚を当時の庶民はすでに持っていて、茶を選択していたこととなる。してみると、先述のロドリゲスの記事も日本人の見解を記した可能性が高くなるう。もちろん茶の価格の問題も同時に考慮されたはずに違いない。

このケンプフェルの至れり尽くせりの解説にはいくら感謝してもし足りない気がする。『祇園社大政所参詣曼茶羅図』の絵と相俟って、これを我々は庶民の茶の研究の定点として認識することができるのである。

2. 江戸前期から中期へ

この茶筌で攪拌して飲む茶は、江戸などの大都市ではいつまで継続したのであるうか。『徳川実紀』によると、四代・家綱の万治2年(1659)に商人たちに初めて鑑札(牌)制が施行された。その中に、煎茶の振り売りが

含まれていた。⁽²⁷⁾ 明暦の大火(1657年)以前の江戸の姿を伝える『江戸名所図屏風』左隻(出光美術館蔵)には橋を渡る振り売りの煎茶売りが描かれているが、担いだ前の棚の上に茶筌が見える⁽²⁸⁾(図8)。

また、江戸時代に入ると、江戸の市中には多くの茶店が登場する。少し時代が下がるが、寛政年間(1789～1801)の出来事を記す『梅翁随筆』(享和年間以降作，1801年以降)には、「江戸中所々の道端に出せる簀ばりの茶見世、これ迄は運上にも及ばざりしが、此度一々吟味して、一日五文宛の運上納むるよう申渡されける。凡江戸中にて二万八千軒にあまり、九千にも近しとぞ。」⁽²⁹⁾としている。その茶店でも、元禄年間(1688～1704)までは茶筌が描かれる例が、画像資料のすべてとはいかないまでも相当の割合で認められている(図9)。画工たちにしてみれば、茶店の絵を描くにあたってまず意識するのは、竈・茶釜と茶碗であり、茶筌はいかにも些細な

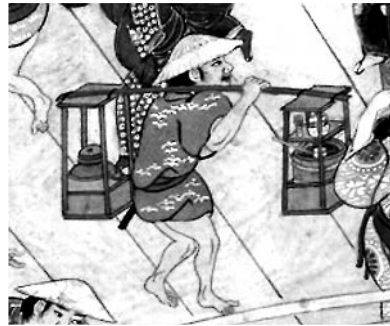


図8 煎茶の振り売り 『江戸名所図屏風』左2より 公益財団法人出光美術館蔵

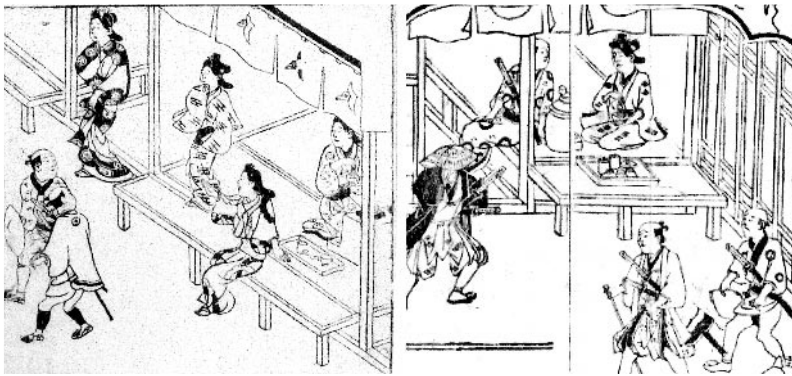


図9 元禄期以前の茶屋(茶筌が見える) 左：菱川師宣「和国名所鑑」(17世紀後半)、右：菱川師宣「絵本吉原恋の道引」(延宝6年〈1678〉)ともに国立国会図書館蔵

道具立てであろう。実際に存在していてもその表現が省かれるケースも多かったであろう。⁽³⁰⁾ところが、元禄を過ぎて時代が宝永年間(1704~1711)から18世紀の中ごろへと向かう時期になると、茶筌の表現は激減する。400を超える画像資料を確認しても、茶筌が描かれる図像は管見の限り僅か10例程度である。⁽³¹⁾これは、画像資料を通観していると、劇的ともいえるほどの違いとして認識できるものなのである。⁽³²⁾一方で、茶筌以外には茶屋の様子に特に目立った変化は看取できないのである。

一方、発掘資料でも、ほぼ同時期に大きな変化が起こっていることが確認されている。近世前期(17世紀)の江戸遺跡から出土する陶器碗は、法量が大振りなのが圧倒的に多い。しかも碗内底面に内部で攪拌したような円弧状の擦り傷(いわゆる茶筌擦)が無数につく例が多く認められている。この擦痕を長佐古真也氏は穂の粗い茶筌を用いて煎じ茶を点てたものと考察されていた。⁽³³⁾この喫茶碗は江戸中期には小型化の傾向を示すとともに、数も減少する。代わって17世紀末から18世紀にかけてからは、京・信楽産の小法量の陶器碗が出現している。この小型喫茶碗は茶筌を使うには口径が小さすぎ、茶筌向きにはできていない。つまり茶筌は使っていない。逆に言えば、江戸前期までの喫茶碗が大型であったのは茶筌を使用しやすい形を求めたためであり、決して容量としてたくさん茶が入る器を求めたためではなかったと言える。両者の交代は18世紀を通じて徐々に進行している。これは先ほど画像資料で認められた変化と同一の現象が発掘資料に現れたものと言え、同時に山田桂翁の『宝暦現来集』(天保2年序、1831年)巻7に「安永・天明(1772~1789)の比迄は、老人朝茶を汲て、茶筌にて立てるときは泡立てける。是を好みて吞たる者也。今はなきか。」とする記載とも完全に一致している。⁽³⁴⁾まだ若年だった元禄年間までに、茶筌を用いる茶の習慣を身に着けた老人たちが、徐々にその数を減らしながら安永・天明の頃までは生き残っていたことを示すものであろう。

この庶民の茶に現れた大きな変化は、お茶の質に関わるものであった可能性が高い。社会が安定して町人文化が花開いたこの時期、日常に喫茶す

る煎じ茶がようやく嗜好品化してきた。若原英弼氏は、三宅也来の『萬金産業袋』（享保17年序，1732年）に煎じ茶の味にこだわる記載が見られることに着目して、「ようやく煎じ茶の味覚に対しても口うるさい好事家・通人が出現したことを示唆している。」と述べられた。⁽³⁵⁾若原氏はまた、「萬金産業袋」に見える製茶法が、伝えられる元文3年(1738)宇治田原の永谷宗円による宇治製煎茶の製法創成に近似していることから、その創成に先行する類似の製法として着目されていた。⁽³⁶⁾しかし、画像資料・発掘資料に現れる変化は明らかに「萬金産業袋」にすら先行している。⁽³⁷⁾煎じ茶の変化は実は二段構えになっており、元禄を過ぎたあたりでまず茶筥を使用しないお茶へという最初の変遷が生じたと見るべきであろう。そのおいしい茶へのこだわりはそれに止まらず、18世紀半ばに更なる次の変化を茶にもたらしたわけである。⁽³⁸⁾

象徴的な画像として、浅草の仲見世の二十軒茶屋を取り上げたい。⁽³⁹⁾享保年間(1730年代)刊の奥村政信筆『絵本金竜山浅草千本桜』では、右の「お福の茶屋」の方で茶筥が使われている。この図は、享保からさらに一昔前の光景を記したものとされる。ほぼ同じ場所を描いた宝暦3年(1753)初刊の西村重長筆『絵本江戸土産』では、3軒の茶屋すべてで茶筥が見当たらない。

先ほど、茶筥の役割を下等な茶の味の補いと推察した。ならば当然、庶民の茶は茶筥を使わないでも飲めるような茶へと上質化したこととなる。しかし、仮に茶の質が一ランク上がったとしても、相変わらず茶の色は褐色系のものであったと思われる。寺島良安は、『和漢三才図会』（正徳2年，1712年）の「絵茶碗」の項で、「南京(清朝物)の染付茶盃は浄白で土膚が大変濃密、…(中略)…肥前伊万里窯は南京に劣らない。およそ南京・伊万里の白磁は澄んだ茶の色によく合い濃茶(煎じ茶)にはよくない。煎茶(上茶、緑茶)を酌むのに良い。」と記している。⁽⁴⁰⁾寺島がこの著書をしたためた時期はちょうど庶民の茶の変化の最初の段階の時期にあたる。従って、寺島の目が、庶民の飲む煎じ茶に合う茶碗に向いたことは特に異とするに当たら

ない。京・信楽産のいわゆる京焼小振り碗は陶器であって土に色があり、見込みは白磁のように白くはない。逆に白磁では茶の色が文字通り白茶けてしまう。京焼の陶器碗は当時の庶民の茶の色に適した茶碗として選択されていたと言える。

江戸とは離れた若狭国(福井県)小浜で18世紀半ばに書かれた郷土史文献に関連の記事がある。木崎惕窓の『拾椎雑話』(宝暦7年序, 1757)には「六七十年以前までは、煎じ茶を茶筌にて立、泡立てしを賞翫いたし、朝夕如此、(中略)たて茶は茶の気ゆるみ何盃にても呑れ候。(中略)四十年此方点て茶すたりて老人の呑付し迄もせん茶よろしとて茶せんは今は見たることもなし、世のさまおかし。」⁽⁴¹⁾とする。また続けて、若狭は茶の産地で、家ごとにその葉を買って家で焙爐にかけて茶を作っていた。香氣・風味ともに良く、煎じると色が濃く出た。近年は手間・費用を惜しんで天日で干して焙爐にかけないので、香味は良くない。昔は点て茶を飲んだので色が濃くとも良かったが、今は茶の色の濃いのを好まないのであるとしている。さらに、『拾椎雑話』から十年後の明和4年(1767)に出た、板屋一助の『稚狭考』には、「昔はむし焙りて火を専らにせしを、享保(1716~1735)の中ころより蒸てのち日に乾し擺する事はしまれり。(中略)茶釜もて淡立る事此辺にて三十年以来やみたり。」⁽⁴²⁾と記している。

江戸から遠く離れた若狭においても、ほぼ同時期に茶筌を使わなくなるという同様の事態が進行していたことが理解できる。特に、前者に見える「茶の気ゆるみ」という表現は、茶筌使用の理由は茶味をまろやかにするためという筆者の考えを裏付けるものと言える。また、両者ともに茶筌使用の有無と茶の製法を関連付けて論じていることも、江戸では計り知れなかったこととして大変注目される。両者ともに焙爐を省略して天日乾しになったと記す。恐らく前者では相当強く加熱して茶葉を焙ったと思われる、茶の色が濃いと記す。それに対して後者ではそのような焙り・加熱の手間・費用を省いているので当然茶の色・味は薄くしかならない。ただしそのような変化がなぜ生じたのかはこの文章ではよくわからない。「せん茶よ

ろし(せん茶みたいなのがよい)」という、色の濃いのを好まなくなったという嗜好の変化の問題なのか、手間や費用の問題なのか、因果関係が不明瞭な記載ではある。俳諧付合語集の『類船集』(延宝4年、1676)には、解説文に「煎茶の釜をたぎらせて昔物語を聞くは香ばしからずや」という文がある⁽⁴³⁾。直前に鉄鍋で焙じた茶が香ばしくないわけがない。その香りも当時の庶民の茶に対する嗜好の一部かもしれない。いずれの場合も茶葉の質はさほど上等のものとは思われず、『広益国産考』(安政6年、1859)に「宇治あたりより出る番茶」の製法として出ているものに近いものであろう⁽⁴⁴⁾。

3. 再びおせんへ

庶民の茶に次の変化が生じるのは比較的早く、18世紀半ばを過ぎた頃にはすでに始まっていた。その様相は、前々稿で、谷中のおせんの茶屋に明和6年(1769)に出現した隠元薬罐を手掛かりとして論じた。越智久為の『反古染』(享和元年、1801年)に「辻売りの名茶、明和の頃より、通町を始、所々に腰掛茶や風流、宇治、しがらきの匂いふんぷんたり」と記されるような事態が生じていた⁽⁴⁵⁾。当然その変化は、庶民のお茶が上質化する変化であった。上田秋成の『茶痕醉言』(文化4年筆、1807年)に「この里(池尾)の茶専らなるは寛保(1741～1747)の比に始て上制を出し、宝暦・明和に至ての事也とぞ。」と記すような対応が産地でも起こっていたのである⁽⁴⁶⁾。秋田県能代市の檜山茶が宝暦年間に産業化がはかられたとされるのも、同様の対応と思われる⁽⁴⁷⁾。次の安永期には、茶銘をネタにした小咄すら作られており、本格化していたはずの上茶の浸透ぶりが窺える。宝暦・明和年間(1751～1772)がターニングポイントであった⁽⁴⁸⁾。従って、庶民の上茶に於ける用具としての隠元薬罐の出現も、宝暦年間までは遡っても決して不思議ではないこととなる。

隠元薬罐の画像上の初現について付記しておきたい。前々稿の段階では、確認が取れていなかったが、東洋文庫蔵(岩崎文庫)の黒本『女清玄二見桜』



図10 下り茶見世の隠元薬罐 『女清
玄二見桜』(宝暦10年(1760))より
公益財団法人東洋文庫蔵

(宝暦10年、1760年)にも、浅草や吉原の本格的な水茶屋のような、家居の軒先を用いた茶屋(場所不明)に隠元薬罐の乗る釜が見える(図10)。この本は末尾の新版目録に「辰年」の文字があることを唯一の根拠として、宝暦10年(1760)の刊行と考えられている。「辰年」は12年後の安永元年にも巡ってくるが、画師の鳥居清倍・清満の活動期間から考えて、宝暦10年が妥当と思われる。明和6年(1769)よりも9年遡ることとなるが、これも文献資料との整合性を保てる範囲内と言える。

出土資料で、この変化に対応する現象と考えられるのが、18世紀後半からの磁器小振り碗の出現と流行であろう。長佐古真也氏が18世紀最末期前後と推定された千代田区尾張藩麴町邸遺跡出土の一括資料では、前段階(中期)より一層矮小化した小碗が主体となり、磁器が一定の割合で認められている。⁽⁴⁹⁾茶筌消滅期の小碗で先述したように、碗は中に入れる茶に対応する必要がある。見込みの純白な磁器碗は当然ながらきれいな黄緑色の煎茶(緑茶)に対応したものであろう。寺島良安の考えの通りと思われる。前々稿でも紹介した寺門静軒の『江戸繁昌記』(天保3年刊、1832年)では、茶店の茶が上茶に変化した様相を「小なる者もまた晩茶を奉ぜず。」と述べていたが、それに続く文章では、「茶瓶・茶杯の良、従って知るべし。然り而して煎茶は磁に宜しく、末茶は瓷に宜し。」と、上茶に併せた磁器の碗が選択されていたことを述べている。⁽⁵⁰⁾長佐古真也氏は「18世紀中葉頃から散見されるようになった土瓶が、この時期(18世紀末)以降急速に普及する」とも述べるが、これも碗と同様に、⁽⁵¹⁾盛行し始めた上茶を飲用するためには不可欠の対応であった。

長佐古真也氏は、文政6年(1823)の火災による一括廃棄遺物と考えられ

る和泉伯太藩上屋敷1号遺構出土品に触れて、小碗がほとんど磁器に置き換わっていることを指摘された。そのうえで、当時新たに小碗市場に参入してきた瀬戸美濃産磁器が、当時の市場を独占していた肥前産磁器の器形・文様を真似ずに、むしろ清朝磁器を写すという商品戦略をとっていたことに着目している⁽⁵²⁾。これは当時すでに一部階層で確立していた煎茶道で使用される碗との共通性がまず思い浮かぶが、氏が述べられるように、「清朝風の小碗の流行は、江戸初期の茶碗同様、作法の茶の形にやつされた日常喫茶碗の動向であったと言える」ことは間違いなく、先行する煎茶道の用具をそっくり真似て高級品イメージを醸し出す切り札として採用されたものであろう。すなわち、肥前産磁器のシェアを奪うための、肥前産との差別化を図る武器ともいえるものだったと言えよう。肥前の後追いをしてもシェアを奪えるはずなどもとよりない。

ただし、このような庶民の茶の上茶化は決して全国一律に進行したものではありません。茶には厳然とした階層性・地域性・多様性がある。宮下正岑の『農夫論語』(文政3年、1820年)では、信濃の百姓・奉公人の生活では、茶筌を使う下級茶が長く飲用されていて、30年ばかり前に上茶に変わったと記している⁽⁵³⁾。変化は全国的に見ればまだら模様であり、迅速にかつ全国一律に進んだものではなかったのである。

ま と め

すっきり年代順とはならなかったが、前々稿から始めて、桃山期以降の庶民の茶の動向を取りまとめ終えた。庶民の茶の上質化が、いくつかの画期を経ながら進んだ道筋が明確に読み取れてきたと思考する。だが、まだ未解明の部分が残る。筆者は専ら茶の飲用法を手掛かりとして論考を進めた。その視点からは、茶そのものの製法や具体的な茶の色・味、つまり現在の我々の飲用する番茶や緑茶とは一体どこが違うのかという具体的な差異は、まだまだ鮮明には浮かび上がってきていない。これが難問であるこ

とは否めないが、各時代の確かな復元茶の飲み比べができるような状況にまで至ることが究極の理想かと考える。

また、筆者があえて正面から取り上げなかった要素もある。従来、日本の煎茶史を語る上で欠かせない要素として常に取り上げられてきた、隠元禪師・永谷宗円・売茶翁(煎茶道)の3つである。これは意図的にしたこと、この3要素を定まった手掛かりとして、もはや論ずる余地のない与件・所与の定点として茶の歴史を考究するのではなく、別途構築された茶の歴史の枠組みの中に、この3要素が如何に整合性を保ちながら組み込んで行けるか、つまりどのように茶の歴史の流れに関わっていたのかをまず実証的に検証して見極めるべきだと考えたからである。それが出来て初めて、隠元禪師の来朝も永谷宗円の青茶も売茶翁(煎茶道)の役割も、庶民の茶の歴史上での本当の意義が理解できるのではなからうか。それに言及しさえすれば、何かの説明できて分かったということにはもはやならない。その具体的関与の実像を具体的に解明する努力が今求められている。

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)ならびに西村俊範「江戸後期庶民のお茶」『人間文化研究』第37号(2016年)
- (2) 吉村亨・若原英式『日本の茶—歴史と文化』(1974年)69頁
- (3) 小山弘志校注『狂言集上』所収(日本古典文学全集42, 1960年)108頁
- (4) 岩崎佳枝ほか校注『七十一番職人歌合』(新日本古典文学大系61所収, 1993年)50・51頁。喜多村筠庭『嬉遊笑覧』巻10上(天保元, 1830年)(岩波文庫本『嬉遊笑覧』四, 2005年, 360・361頁)。下房俊一「注解『七十一番職人歌合』稿(十)」『島根大学法文学部紀要・文学科編』第18号—1, 43~53頁
- (5) 埴保己一編『続群書類従』巻第961所収(続群書類従刊行会刊, 1972年), 108頁。高橋忠彦編『尊経閣文庫本桂川地蔵記』(2012年)287頁, 注(4)喜多村前掲書巻10上(岩波文庫本360頁)
- (6) 吉村亨「庶民の茶・商いの茶」(赤川達郎ほか編『茶の湯絵画資料集成』所収, 1992年)180・181頁
- (7) ジョアン・ロドリゲス『日本教会史』第1部第32章(『大航海時代叢書』第一期第9巻所収, 1967年)585・586頁。注(2)吉村他前掲書100頁。ちなみ

- に、ロドリゲスはこのような飲用方法が抹茶法に先行するものだったと認識している。さらにロドリゲスは一連の記述の最後に「日本人の間で日常しばしば飲むためには、碾いた茶の粉末をほんのわずか入れる習慣なので、その粉末で熱湯がちょっと濁った水とほとんど変わらないくらいにきわめて明るい緑色に少し染まる。」と記す。これは「簸屑(ヒクツ)」の事であろう。小山京子「中世京都における庶民の茶屋」『洛北史学』第6号(2004年)111頁
- (8) 下坂守『参詣曼荼羅図』(日本の美術331, 1993年)参照
- (9) 漆間元三「社寺参詣曼荼羅図の中の振茶」『続振茶の習俗』所収(2001年)55～60頁
- (10) 寺島良安『和漢三才図会』巻31(正徳2年序, 1712年)(東洋文庫本『和漢三才図会』5, 1986年)211頁。注(4)喜多村前掲書巻10上(東洋文庫本)361頁。
- (11) 喜多村筠庭『筠庭雑考』(天保14序, 1843)(『日本随筆大成』第2期第8巻所収, 1974年)193頁。『色音論冊子』の辻売りの図像は、『江戸時代図誌』巻4(1975年)図223にも見える
- (12) 深沢秋男『仮名草子研究叢書』第8巻(2006年)184頁。注(4)喜多村前掲書357・358頁
- (13) 中村羊一郎「近世史料に見える振り茶」『番茶と庶民喫茶史』(2015年)251・252頁
- (14) 烏丸光弘『目覚し草』。「この比は都のふりかはり、ひなのせむじちゃをならひとし、必鹽をくわゆるは、茶とどこほらすして、よしといひならはして、鹽をいゝるこそ心えね、茶に鹽をいゝるは、家に賊を引入かことしと、或醫書にみえたり」
- (15) 講談社学術文庫本(1982年)136頁。同様の認識は、人見必大『本朝食鑑』(元禄8年序, 1695)にも示されている。東洋文庫本『本朝食鑑』2(1977年)121頁
- (16) 注(9)漆間前掲書58～60頁。芸能史研究会編『茶・花・香』(日本の古典芸能第5巻, 1970年)カラー図版にも掲載されている。
- (17) E・ケンプフェル『江戸参府旅行日記』第4章(東洋文庫303, 1977年)47・48頁
- (18) この籠の画像資料は僅少で、管見の限り江戸後期に下る3例を知るのみである。
- ・山東京伝『絞染五郎強勢談』(文化5, 1808年) 山東京伝全集編集委員会『山東京伝全集』第6巻(1995年)425頁 (図5参照)
 - ・山東京伝『女達三日月於遷』後編上冊(文化5, 1808年) 山東京伝全集編集委員会『山東京伝全集』第7巻118頁
 - ・山東京伝『草履打所緑色揚』前編中(文化11, 1814年) 山東京伝全集編集

- 委員会『山東京伝全集』第12巻(2017年)254頁
- (19) 赤川達郎ほか編『茶の湯絵画資料集成』(1992年)143頁
- (20) 注(13)中村前掲書37頁。近松門左衛門の『卯月の潤色』(宝永4年初演, 1707)では「ただしは白の白茶か、風呂で焚いた煎じ茶か。」と記されていて、普通の煎じ茶と対比表現で使われている。『近松門左衛門集』2(新編日本古典文学全集75所収, 1998年)143頁参照。注(4)喜多村前掲書巻10上参照。岩波文庫本『嬉遊笑覧』(四)(2005年)347・348頁。また、現代の緑茶も同様であり、製造過程で強いアルカリを用いて処理している。
- (21) 『上田秋成全集』第9巻(1992年)335, 373・374頁。茶筌については、漆間元三『振茶の習俗』(1982年)42~50頁参照。
- (22) 守屋毅他『近世風俗図譜』第10巻(1983年)図20
- (23) 新修京都叢書刊行会編『新修京都叢書』第1巻(1967年)281頁
- (24) 『諸国風俗問状答』(平山敏治郎ほか編『日本庶民生活史料集成』第9巻)729頁
- (25) 現代でも、コーヒーを茶筌で点てて飲むことが一部で行われる。空気を攪拌することで味をまろやかにする効果があるという。
- (26) 井原西鶴『好色一代男』(天和2, 1682年)で、世之介が堺の遊里で遊んだ際に「手枕して煎じ茶がぶがぶ吞盡し」とあるのは、当時の煎じ茶がこのケンプフェルの記事のような茶であったからである。井原西鶴『好色一代男』巻5(日本古典文学大系『西鶴集』上, 1957年)141頁。大槻幹郎「『煎茶』の語義について」『野村美術館研究紀要』第16号(2007年)20頁。
- (27) 「徳川実紀」『新訂増補国史大系』(1932年)298頁
- (28) 小木新造・竹内誠編『江戸名所図屏風の世界』(ビジュアルブック江戸東京1, 1992年)15・61頁
- (29) 著者未詳『梅翁隨筆』巻1(『日本隨筆大成』第2期第11巻, 1994年)13頁
- (30) たとえば、井原西鶴の『好色五人女』(貞享3年, 1686)巻3では、本文には「片見世に茶筌・土人形・かぶり太鼓、少しは目馴れし都めきて…」とあるが、その挿図には茶筌は描かれていない。画工たちの茶筌に対する意識がその程度であった証左となろう。井原西鶴『好色五人女』巻3(日本古典文学大系『西鶴集上』所収, 1957年)276・277頁
- (31) 参考までに茶筌が描かれる例をしるす。
- ・茶店 奥村政信『絵本 好色亦寝の床』巻5(宝永2年, 1705) 国立国会図書館蔵
 - ・一般家屋 錦文流『当世乙女織』巻1(宝永3年, 1706) 大阪府立中之島図書館蔵
 - ・一般家屋 北条団水『野傾友三味線』巻1(宝永5年, 1708) 早稲田大学図書館蔵

- 茶店 奥村政信『絵本 金竜山浅草千本桜』（享保末，1730年代）『新編稀書複製会叢書』第36巻(1991年)206頁
 - 商家 多田義俊『世間母親容気』巻2（寛延5年，1752）早稲田大学図書館蔵
 - 一般家屋 『梅清 膏の惚薬』（宝暦11年，1761）東洋文庫蔵，
 - 茶店 市場通笑『二人孝行』（天明3年，1783）『黄表紙 市場通笑集』第4巻(2006年)184・185頁
 - 一般家屋 市場通笑『昔々於艶と云踊子』（天明8年，1788）同上35頁
 - 東海道茶店 高力種信『東街便覧図略』（寛政7年序，1795）名古屋市博物館蔵
 - 一般家屋 山東京伝『桜姫全伝曙草紙』（文化2年，1805）山東京伝全集編集委員会『山東京伝全集』第16巻108頁 早稲田大学図書館蔵
 - 木賃宿 『北斎漫画』三編(文化12年，1815)
 - 千住駅 『江戸名所図会』（天保7年，1836）
- (32) 尾野善裕氏は18世紀以降の浮世絵に茶筌の表現が見当たらなくなることにすでに着目されていた。この現象が浮世絵に留まるものではないことは確実である。尾野善裕「日本人と茶の千二百年」（京都国立博物館カタログ『日本人と茶』所収，2002年）22頁
- (33) 長佐古真也「日常茶飯事の事」（江戸遺跡研究会編『江戸文化の考古学』所収，2000年）114頁。長佐古真也「喫茶と用具」（江戸遺跡研究会編『図説江戸考古学研究事典』所収，2001年）182・183頁。長佐古真也「お茶碗考」（『国立歴史民俗博物館研究報告』第94集所収(2002年)68頁
- (34) 『続日本随筆大成』別巻6所収(1982年)246頁
- (35) 三宅也来『萬金産業袋』（日本経済叢書刊行会編『通俗経済文庫』巻12所収，1917年）228頁。同様の製茶方法は、『本朝食鑑』（1692年）にも見える。注(15)人見前掲書120頁
- (36) 吉村他注(2)前掲書200頁
- (37) さらに言えば，類似の製法自体は宮崎安貞がさらに先行して述べている。宮崎安貞『農業全書』巻7（元禄7年，1694）(山田龍雄他編『日本農業全書』13所収，1978年)83～85頁
- (38) 京都で京焼の碗の変化が断続的に続くのも，同一の現象と考えられる。鄭銀珍「近世における京焼と茶碗の動向—鳴滝乾山窯出土の碗類を中心に—」『立命館大学アートルイサーチセンター紀要』第10号(2010年)74頁
- (39) 『絵本金竜山浅草千本桜』一日野龍夫・中村幸彦編『新編稀書複製会叢書』第36巻(1991年)206頁。
『絵本江戸土産』—佐藤要人編『絵本江戸土産』（1975年）34・35頁
- (40) 注(10)寺島前掲書210頁

- (41) 法本義弘校訂『拾椎雑話・稚狭考』(1974年)112頁。中村羊一郎『番茶と日本人』(1998年)157頁
- (42) 法本注(41)前掲書668頁。中村注(41)前掲書158頁
- (43) 般庵野間光辰先生華甲記念会編『俳諧類船集』(近世文芸叢書1所収, 1969年)52頁
- (44) 大蔵永常「広益国産考」巻6(安政6年, 1859)(飯沼二郎編『日本農書全集』第14所収, 1978年)316頁。なお, 中村羊一郎氏はこの茶の製法の変化を「後戻り」と述べられたが, 氏自身も「茶が商品である限り負いつづける宿命」と指摘されるように, 消費者である庶民が使用できる茶葉がより優良なものになり, それを用いて作りうる庶民が好むお茶の種類が定まっておれば, 製法の技術的優劣は二の次のファクターであろう。お茶は技術コンテストではない。中村羊一郎注(40)前掲書156~159頁
- (45) 水谷不倒・朝倉無声編『続燕石十種』第1巻(明治41年), 1980年再刊本218頁
- (46) 「ビブリア」15号(1959年)58頁。上田秋成全集編集委員会『上田秋成全集』第9巻(1992年)323・356頁
- (47) 守屋毅『喫茶の文明史』(1992年)219頁。
- (48) 「けふ元旦那(元の奉公先の主人)へ行ったら, よい茶をふるまはれた」(女房)「なんという茶でござりました」「なんとか言われたが, 忘れた」(女房)「初むかしか, 後むかしかな」「イヤイヤ, そふいふ名ではない」(女房)「そんなら鷹の爪かへ」, 「イヤイヤ, ヲ, それよ, 土ふまざさ」(駿河・足久保茶を「足の裏の窪み」で覚えていた)武藤禎夫・浜田義一郎『日本小咄集成』中巻(1971年)285頁。
- (49) ほかに, 隠元薬罐の初現を考える資料として, 以下の2例を確認している。
鈴木春信『絵本古金襴』中巻(宝暦13年, 1763, 国立国会図書館蔵)には, 茶屋娘が右手に柄杓左手に金属製と思われる薬罐を持って, 釜からは湯気が立ち上る図像がある。通常, 釜の茶を茶碗に汲むつもりであれば, まず薬罐を下におろしてから柄杓を手に持ち, 左手に持った茶碗(茶托)に茶を入れるであろう。釜の上に長く置かれて熱いはずの薬罐を素手で持つ点も不自然である。釜に水を補充してかき混ぜようとしている姿である可能性が残る。藤沢紫編『鈴木春信絵本全集』影印編1(2000年)277頁。
鈴木春信の『絵本八千代草』巻中(明和5年睦月序, 1768, 国立国会図書館蔵)では, 腰高台の上ののる釜の上に隠元薬罐がのせられている。ただし, 東北大学狩野文庫本(明和5年正月刊本)では同図は含まれておらず, 後刷り時点以後の後補の可能性が残る。全くの同図が北尾重政『絵本三家栄種』(明和8年, 1771)に見えることも不自然である。また, 周囲に板を並べて打ち付けて背の高い腰高台は, 三谷一馬氏も述べるように新しいスタイルで,

谷中のおせんの茶屋を描く各種画像にも見当たらない。管見の限り，市場通笑『絵本虚言弥二郎傾城誠』下冊3巻(安永8年，1779)が初現となる。明和年間に遡ることは想定しがたい。藤沢紫編『鈴木春信絵本全集』影印編2(2000年)。三谷一馬『江戸見世屋図聚』(2015年)275・276頁。

- (50) 注(33)長佐古2002年前掲論文69頁
- (51) 『江戸繁昌記』(三)(東洋文庫所収，1976年)258頁。日野龍夫校注『江戸繁昌記・柳橋新誌』(新日本古典文学大系100所収，1989年)313頁
- (52) 注(50)に同じ
- (53) 向山雅「百姓奉公人の生活」『信濃民俗記』(1968年)272頁。伊藤うめの「葉茶の飲用の歴史—第三報 鎌倉時代以降の飲茶について」『風俗』第12巻2号(1974年)34頁

