

水の文化 お茶の



間力

ま

りよく



角山 栄「茶の社会史」

熊倉功夫「社交をつくる喫茶文化」

佐伯順子「遊ぶ芸から見る芸へ」

水の文化楽習実践取材「遊ぶお茶は現代の講」

黒川光博「守るべきはもてなしの心」

編集部「中国茶 もてなされ写真紀行」

水野俊作「茶葉で飲むか、ドリンクで飲むか」

角山 栄「お茶が生み出すもてなし関係」

編集部「お茶の間力」

古賀邦雄 水の文化書誌「茶」

茶の社会史

喫茶から社会を考える



角山 榮 つのやまさかえ

堺市博物館館長、和歌山大学名誉教授

1921年生まれ。京都大学経済学部卒業。和歌山大学経済学部教授、同大学長、奈良産業大学教授を経て、93年より現職。主な著書に『茶の世界史』『時計の社会史』（ともに中央公論社）、『生活史の発見』（中央公論新社）、『堺 海の都市文明』（PHP 研究所）等他多数。

最近経営学の分野に、耳新しい「ホスピタリティ（もてなし）産業」が登場して話題になっている。具体的にはレストラン、ホテル、観光業といった業種がその対象になっているが、その目的はというと、サービスの提供者と消費者の間に、たがいの信頼と忠誠の関係を構築することであるとされる。いままでサービスの業種が、「もてなし産業」として分離し概念化されるようになった背景には、つぎのような事情がある。つまりアメリカ式のファーストフードに見られるように、食事や飲み物は確かに効率的に提供されるようになったが、そこにはかつて家族的経営にみられた「ふれあい」と「もてなし」のサービス精神が消えてどこかに行ってしまった。これでよいのかという反省がそこに込められているのである。

一口に「ふれあい」と「もてなし」といっても、民族、宗教、風俗が違えば、もてなしの仕方、あり方が異なることはいうまでもない。私たちが日常生活でしばしば利

用するのがレストランである。日本では食堂に入ると、「いらっしゃいませ」と店員がお茶を持って挨拶にくる。

私はかつて一年間の留学を終えてロンドンから帰国したとき、店員が「いらっしゃいませ」といって日本茶を持ってきたのに驚いた。「オヤ、注文もしないのにどうして、お茶が？」しかも料金がいらぬ、チップも不要とあれば、いったいこのお茶は何であるのか。私は考え込んでしまった。すべてのものを商品化する市場経済が社会の隅々まで浸透している現在、商品でないこの日本のお茶は何であるのか。そのとき私が気がついたのは、このお茶は文化である、しかももてなしの文化であるということだ。

ところで、元来スムーズな人間関係の形成において、一般的に行われている手段は宴である。宴はふつう酒食、歌舞音曲を中心に構成される。ところがそれに代わって茶がもてなしの主役として、その地位と役割を確立したのは戦国時代、堺の千利休に

よってであった。利休の一期一会、和敬清寂のもてなしの哲学は、茶が抹茶から煎茶、さらに番茶に代わっても、日本では現代に至るまで日常生活の中に、食堂のサービスの中にも脈々と生き続けているのである。とすれば、日本はホスピタリティ産業の先進モデル国ではないだろうか。

それは茶が海の向うに渡ったヨーロッパにおいて、茶は人々のコミュニケーションをどう変えたのだろうか。茶が国民的飲料として定着した英国、そこではコーヒーが男性のビジネスのためのコーヒーハウスで飲まれたのに対し、茶は女性を中心に家庭の中で茶を媒介とする家族のふれあいの生活文化を創造したのである。まず18世紀中頃に成立した朝食（ブレックファースト）がそれである。すなわちそれ以前の朝食は家族揃って食べるのではなく、個人が個々に採っていた。バターつきのパン。それに飲み物はビールがエールに決まっていた。17世紀後半の日記作者として著名なサミュエル・ピープスも、街頭のタバーン（居酒屋）

でひとり朝からビールで朝食を採っていたことが日記に出てくる。

ところが、ティーが到来して以後、ティーを家庭内に持ち込んだ上流階級の女性が、ティーパーティーを家族揃っての暖かいふれあいの場ににしたのが、豪華な料理を揃えた英国風朝食である。やがて19世紀中頃に成立した午後4時のアフタヌーン・ティー、さらに午後7時に全員揃って採る夕食といったふうに、ビクトリア時代に家族中心の幸せなホーム・スウィート・ホームを築いたのが、女性を中心とした英国風紅茶文化である。

さて、こうした英国風紅茶文化が明治維新後、日本へ入ってきた。明治30年代には女学校で紅茶の入れ方、お客への出し方といった行儀作法が教えられ、さらに大正デモクラシーをへて、昭和時代に入るとともに、茶道、華道の稽古が若い女性の身だしなみになったのである。



お茶の間力

日本には「間」という言葉があります。場所のあいだ、時のあいだ、心と心のあいだ。これらを全部含んだことが「間」です。間が悪い、間違い、間をとりもつ、間を読む。こうした言葉の使い方。私たちは「間」の持つ価値を感じます。

今回は茶によるコミュニケーションについて考えます。

しかし、コミュニケーションというところも情報をモノのようにキヤッチボールしているかのように間こえます。むしろ、

茶がこしらえる間とは何か。人々は茶という方法で

どのように間をしつらえてきたのか。そのような視点から

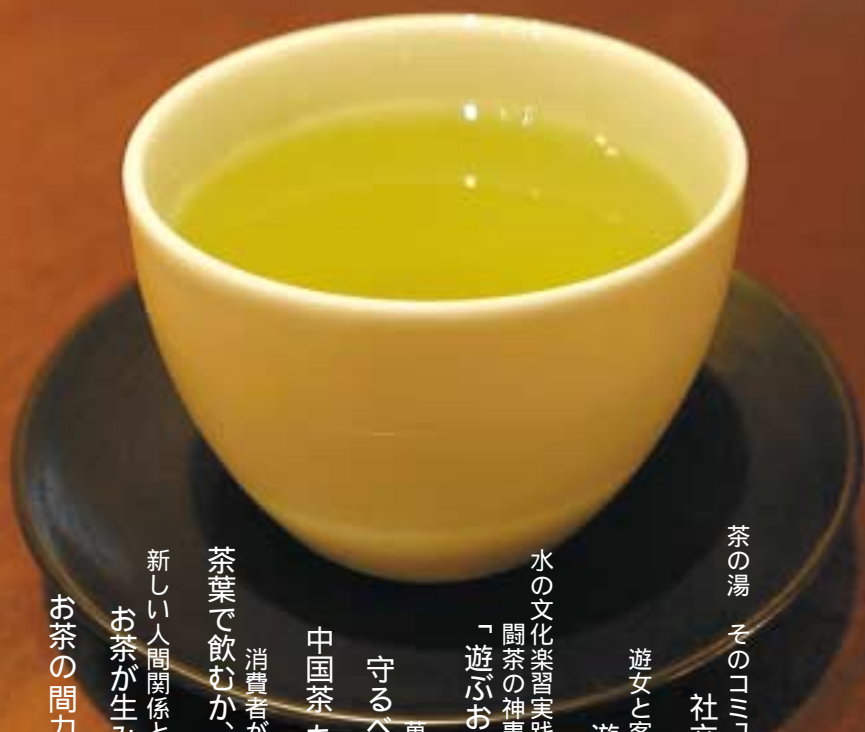
お茶を取り上げてみたいと思います。

間をつくり整える力

これを間力。まりよく と呼ぶならば。いま求められるのは

コミュニケーションというよりも。間力なのかもしれません。

茶の間力がつくる人とのかわり。は。どのよつな社会を生むのでしょうか。



水の文化 16号 2004年2月

特集「お茶の間力」

茶の社会史 角山 榮 2

茶の湯 そのコミュニケーションの仕掛け
社交をつくる喫茶文化 熊倉 功夫 4

遊女と客がつくるサロンの一瞬
遊ぶ芸から見る芸へ 佐伯 順子 10

水の文化 染習実践取材 群馬県中之条町
闘茶の神事を伝えるお茶講保存会
「遊ぶお茶」は現代の「講」 編集部 14

菓子における伝統と革新
守るべきはもてなしの心 黒川 光博 20

中国茶もてなされ写真紀行 編集部 22

消費者が緑茶に感じる価値とは
茶葉で飲むか、ドリンクで飲むか 水野 俊作 26

新しい人間関係とライフスタイルの行方
お茶が生み出すもてなし関係 角山 榮 30

お茶の間力もてなしのすすめ 編集部 34

水の文化書誌 茶 古賀 邦雄 38

里川 研究 掲示板

インフォメーション 43

社交をつくる喫茶文化



熊倉 功夫 くまくら いさお
国立民族学博物館教授

1943年生まれ。東京教育大学大学院博士課程修了。京都大学人文科学研究所講師、筑波大学教授を経て現職。主な著書に『茶の湯の歴史』（朝日新聞社、1990）、『近代数寄者の茶の湯』（河原書店、1997）、『文化としてのマナー』（岩波書店、1999）他多数

なぜ、お茶が人を

惹きつけるのか

お茶を飲むようになった最初は、薬効を期待したことだからだとも言われていますが、それだけではお茶がここまで普及することは有り得なかったでしょう。では、なぜお茶がこれほど支持されたのか。

一番無防備になる瞬間を、人は「恥ずかしい」と感じ、「他人に見られたくない」と思います。食べたり飲んだりしている姿は人間が無防備になるし、あまり美しいとはいえません。だから、人に見られると恥ずかしい。ですから、他人に見られないように食事をとる民族もいるぐらいです。食事作法というマナーは、食べるという恥ずかしさを回避するための洗練されてきたのです。

しかしその裏返しで、無防備な

状態を互いに見せてしまえば、親しくなれるということもあります。ですから親しくなるために、今でも一緒に食事をします。その際、お茶やコーヒー、酒を飲むのです。

一番本心が出やすいのはお酒だと思えますよ。酒の効果が麻酔的効果だとすると、茶やコーヒーなどカフェインを含んだ飲料には覚醒的効果がある。どちらにも共通しているのは「日常の自分ではなくなる」ということを目的にしている点です。それによって、互い自分をさらけ出し、おつき合いができるというのは、まあ常ならぬ体験なのでしょうね。そこまで意識しているかどうかは別にしても、お茶やアルコールを飲むときにはそのような期待を抱いていると思います。

ですから、「なぜ飲むのか」と問われれば「美味しいから飲む」のですが、飲んだ結果として「普

段と違った気分になるといことへの期待」があると思いますね。

ストレス対処法

茶の受容の過程は、文化によって2種類の違ったタイプがあります。元々覚醒作用のある植物が身近にあった文化圏、茶やコーヒーなどカフェインを含んだ植物が自生していたアジア、コカの葉（コカイン）があつた南米、煙草の葉（ニコチン）があつた北米では、共同体を維持するための一つの方法としてそれらが使われていました。民族儀礼の中でお茶を飲むことが、共同体の結びつきを強化するための場になっていたので

す。ただ、それはまさに中世的な共同体が存在していた時代での話。ヨーロッパなどの地域では18世紀になってから、商業的な活動の中で新たにこれらの製品を獲得して

いきました。ヨーロッパにとってのお茶は、17世紀の大航海時代を経て、近代化の過程で輸入文化として入ってくるわけです。

茶は18世紀に入ると、世界中に急速に伝播し、ほぼ同時期にコーヒー、煙草、チョコレートも広がります。なぜ、こういうものが世界的に受容されていったのか。これは私の推測ですが、「産業化」に原因があると思っています。

社会が近代化、産業化に直面した時代は、物と人が距離をものともせずに移動を始めた時代でもありました。かつての農村のように、村人全員の顔を知っている社会とは違い、身近に入りこんだ見知らぬ人間ともつき合っていないかなくてはなりません。そこで生じるストレスを解消する方法を、新たに作り出す必要が出てきたのです。ストレス対処法の前段階として、ヨーロッパではエチケツトがルネ

ッサンス以後の14〜15世紀に成立しています。この場合エチケツトと呼ぶのは、広範の礼儀のことで、マナーはどちらかというと、もう少し狭い世界での様式的な作法と捉えられます。例えばAの地域しか通用しないマナーは、Bの地域では役に立ちません。AでもないBでもないCでもない、どこでも使っていない新しいマナー、つまりエチケツトを人々が作り学習すること、つまり自分の土着的なマナーを主張しなくなった結果、お互いが上手に交流ができるようになりました。人間が文明化し始め、都市が急速に繁栄し、いろいろな人間が集まってきます。そこにエチケツトの最初の成立があります。

産業革命は、このようにして始まった見知らぬ人とのコミュニケーションをますます深めていきました。産業革命の後になると、今



度は階層を越えた交流と集住が始まります。その結果、強いストレスは一層助長されるようになり、鎮静効果を持った飲み物が拡がったのではないかと私は考えています。

コミュニケーションのクッション

あまり実証的な話ではありませんが、人間がコミュニケーションするときには、クッションになるものが必要です。特に我々日本人は、目と目を見合わせて話すという事は苦手ですよ。私は今、あなたとは対面ではなく90度の位置で話していますが、茶の湯もそうです。亭主が座ると、亭主に向かって客は正面に向き合わず、必ず方向を変えます。そのほうが話

しやすい。お互いが直にぶつからないように、クッションとして機能する介在物、掛け軸、生け花、茶碗など、何か目のやり場となる物があるといい。これは意外と大事なことですね。

人間と人間の間に物が介在することによってコミュニケーションがスムーズにいくわけですが、酒煙草、お茶もそのような介在物としての効果を持っていると思います。

イギリスに最初のコーヒーハウスができたときは、ものすごい煙草の煙で、向こうが見えなかったそうです。コーヒーハウスでは、ビジネス上の情報公開が行われ商談も行われました。新聞もそこから誕生しました。つまり男性しか入れないクラブハウスの役割を担ったわけです。このような場がど

うして成立するかというと、この場合は煙草とコーヒーがキーポイントになっています。煙草とコーヒーが介在したことで、コミュニケーションがうまくいくというクッションの文化。それが近代化、産業化の中で、お茶に託された一つの役割だったのではないかと気がします。

日本人の道具数寄

日本には茶道はあっても、酒道はないしコーヒー道も聞きません。なぜお茶がマナー化したのでしょうか。

酒道もコーヒー道も、ないことではないのですが、少し周辺のことから話しますが、日本人は物を飾ることが好きです。

現在の皆さんの家を見ても、筆筒やピアノの上に何か飾ってあったり、テレビの上にも何か置いてある。やたらに物を置くのが好きですね。平安時代でも枕草子にも出てきますが、絵を掛けたり、縁先に花を生けたり。こうしたことは外国へ行くと意外と少ない。欧米では、親族の写真を飾ったりすることはありますけれども。

この「物を並べる」という習慣がいつころからできたのかというと、鎌倉時代あたりからと言ってもらいましょう。実はそのころから、中国の物、つまり唐物が大量に入ってくるんです。お寺や大名、貴族も唐物を飾るようになります。貴重品への執着もあって、おそらく日本人の物好き心を刺激するんでしょう。そうして物数寄な人がたくさん出てくるの

です。そういう人を、当時から「唐物数寄」と呼んでいました。

ここで注目すべきは、日本人は物を鑑賞するとき、美術品として鑑賞する態度はとらない。むしろ物は「使うこと」が前提となっています。

先ほど外国には飾り物が少ないと言いましたが、壁に絵がかかっていることはよくあります。しかし、この絵は1年中かかっている季節によって変えることなどありません。今は変わってしまいましたが、日本では季節によってかけて変えていました。なぜなら、絵をその日の趣向に合わせた道具と捉えていたからです。趣向に合っていないければ、価値がない、場違いなものになってしまいます。また、もしも私が稲葉天目のような素晴らしい天目茶碗を持って



三溪園 横浜の生糸貿易商、原三溪が1906年（明治39）に開園した日本庭園。広さ17万5,000㎡の園内には京都や鎌倉などから移築された古建築17棟が点在している。「この風光明媚な自然は、想像主のものであって、私有物ではない」という理念の元、1906年（明治39）から一般に公開されている。茶の湯を愛した原三溪を記念して、4月には茶道五流派が一堂に会する、日本でも稀な大茶会が開催される。（事前に申し込みが必要）

上：臨春閣は1915年（大正4）に起工。もとは1649年（慶安2）紀州徳川家の初代頼宣が、和歌山市の紀ノ川沿いに建てた夏の別邸巖出御殿。現在、中央の二層は池に沿っているが、紀ノ川では川に迫り出していたようだ。

左と下：蓮華院。1917年（大正6）に原三溪自らの構想で建てられた田舎家風の茶室で、二畳中板の小間と六畳の広間や土間などが茶の湯の場として、現在も一般に貸し出されている。土間中央に立つ太い円柱と、隣室との境に用いられている格子は、宇治平等院鳳凰堂の古材という。鳳凰堂修復の折に出た古材を三溪が何らかの形で譲り受けたものと伝えられる。花も掛け軸もない二畳中板の小間を見ると、茶室が主人のしつらえで完成される空間として造られていることを実感できる。



いても、使いこなすことはできません。茶の湯道具として天目茶碗を使いこなすのにふさわしい道具が、全部そろっていなくてはならないからです。

そういう唐物道具を持っている人間は、やはり然るべき社会的地位がなくてははいけません、そういう場所に住んでいなくてははいけません。一点豪華主義は有り得ないのです。ですから、一介の庶民

がそんな茶碗を持っていても、何の役にも立たない。つまり道具というのは、鉋かんなと同じで、大きな物を削るにはそれ専用の大きな鉋、溝を掘るためにはそれ用の小さい鉋がなければ用を成さない。日本の美術品というのは全部道具と言

ってもいい。したがって、時と所を得ないと価値がないのです。

ところが、同じアジアと言っても中国は日本とは違います。王侯貴族の美術品で、例えば、水晶の大きな盤とか、使いようのない壺など、鑑賞陶器はあっても道具ではありません。あれは一年中飾っておいていいものです。日本には、逆に鑑賞陶器はない。使うものし

かありません。イギリスの場合も、使う物は格が低く使われない物は格が高い。つまり鑑賞美術と工芸品という分類があつて、工芸品は使うものから美術としては評価されない。ところが、日本では最高の美術品は、使う道具なんです。そこがも

う大違いですね。

そうすると唐物という物が日本に入ってきたとき、他の国とはちよつと違って、日本人は「唐物をどう使うか」ということを考えるわけです。その使い方が「お茶」ですよ。ここで、道具が茶の湯と結びついてくる。道具を集めると、どうしてもお茶をしなくてはいけません。ほかに使いようがないわけ

です。その後、お茶はすぐに嗜好品になり、茶会が成立し、お茶の遊びも出てきます。これは宴会の新たなパリエーションになっていきます。日本の宴会はご飯食べて酒飲んで遊ぶ、それに芸能がつくのが基本ですが、中世になると、それ

にお茶を飲む宴会が加わります。お酒は必ず飲みますが、ご飯を食べてお香を楽しみお茶を飲むとか、ご飯食べて歌を詠んでお茶か酒を飲むとか、いろいろな宴会のバリエーションが出てきます。

茶の湯 隔離と仕掛け

コミュニケーションをスムーズにする介在物はたくさんあります。置物、家具とかのハード、もっといえば、衣裳やエチケット、そういうものも含まれます。ですからいろいろなものを介在させて、人間同士をどのようにしたら、ソフ

ト面で理解しあえるような状況を作るかという「仕掛け」を考える

わけです。茶の湯はそういう仕掛けがまことに上手くできています。知らない者同士がどうしたら親しくなるか、という仕掛けを網羅したのが茶の湯と言えるでしょう。茶の湯では集まった人たちを、数時間だけですが外界から隔離します。呉越同舟という言葉がありますが、逃げ場がないから一緒に

なつて親しくならざるをえない。これは一種の遊びですよ。映画の「スタンド・バイ・ミー」で木の上で隠れ家を作ると一緒に茶室も一種のシェルターみたいなものでしょう。

もう一つ、現在では火に対する穢れけがれの感覚や浄めの意識がなくなつていますが、昔の人は火に対す

る穢れを非常に強く感じていた。ですから、「同じ火のものを使う」ことは、やはり他人ではなくなる一つの約束事になります。同じ炉の火を使い、そこでお湯を沸かし、お茶を飲む。ですから「同じ釜の飯を食つ」という言葉は、実は「同じものを食べる」ということではなく、「同じ火で炊いたものを食べる」ということなのです。ですから、同じ釜でなくてはいい。同じ皿の飯を食つても駄目なんです。おそろくただ一緒に食べて飲むということだけではなく、「同じ火のものを使う」ことは人と人を結びつける要素だったのでしょね。「飯を食へお酒を飲む。すると、いやでもお互いに

親しみが生まれてくるというものです。最後の仕上げは、お茶の回し飲みです。同じ器に唇をつけ、同じものを飲むという共同飲食の仕上げがあるわけです。このようないろいろな要素は、千利休によって統合されたのでしょね。共同飲食は日本だけではなく世界中にあることですし、火の禁忌も縄文時代からあることです。そういう要素が、利休によってつなぎ合わされ、茶の湯という様式に昇華したということだと思います。日本でも、15世紀から16世紀にかけて、人間の移動が非常に大きくなってきますので、そういう意味からも千利休の存在は時

に適っていたわけです。茶室が つくる濃密な緊張 茶室の一番大きな改革は、室町から桃山時代にかけての「小間」の成立でしょう。四畳半以下の、できれば三畳や二畳というものすごい小さな部屋が発生します。これが茶室の特徴とします。小さい部屋に躡口から頭を垂れて入っていくということが、意味を持つようになります。それを工夫するのは、やはり利休です。小間ができた時代には、もう畳が普及していました。ただ躡口は、最初はなかったらしいですね。対面ではなく、亭主と90度交差し

すから、2人くらいしか入れません。ただ、これはいろいろ説があるのですが、利休はその二畳に「3人入れ」と言いました。つまり、本当に膝を接するようにしてみんなが座る。そういう緊張感を利休は求めたわけです。だから利休は、決して茶室の中でリラックアスすることを求めてはいないので

す。すると、「一期一会」という言葉も・・・まさに一番緊張したコミュニケーションを求めているわけです。師匠の武野紹鷗と利休の違いはそこだったと思います。紹鷗の場合には、コミュニケーションのありかたとして、もっと人間の本性をさらけ出すことを求めている。それが「一座建立」という言葉です。お互いに和やかな時を味わい、仲間という実感を持つことが一座建立です。しかし、これは、何もお茶でなくてもいい。お酒の方が意味ではもっと効果的でしょう。ですから、利休は「一座建立」という言葉は嫌いだっただけです。その代わりに利休は「一期一度」という言葉を使った。「一期」とは言っていないのです。一生に一度の出会いという気持で、亭主のしていることを一言も一つも見落とさないようにすることを求めるわけです。ですから、それだけ



内苑の奥にある、聴秋閣。1623年（元和9）徳川家光が京都二条城内に造営、春日の局に下賜され江戸へ。1881年（明治14）牛込若松町の二条公邸への移築を経て、1922年（大正11）原三溪のもとに贈られた。空間演出、しつらえの極みを教えてくれる、類例の少ない二層の楼閣建築。

お互いに緊張して相手を見つめれば、やはり理解は深まりますよね。お茶のコミュニケーションで言う「もてなし」とは、今でいう癒し系とか、安らぎとか、楽しさとかいうものとはちょっと違います。例えば禅の世界では、密参（みつさん）と

いって、老師のところにたった1人で行き、前もってもらった公案に対する自分の考えをたつた1人で老師の前で言つ。その時の緊張感みたいなものと相通じます。老師が何を言つたか、弟子はおそろおそろ出ていく。逆に老師は何も言

つてくれないかもしれないから、そのまま帰って来なくてはならないかもしれない。

こういう意味から言つと、茶の湯は禅に限りなく近い。しかし宗教には絶対者がいて、救いがある。茶の湯があきらかに禅と違つのは、すべてが己に帰するところです。

これは、いわば大変濃密なコミュニケーションでもあるわけです。

そういうコミュニケーションというものが、利休が茶に求めたものかもしれないですね。

逆に言えば、そのような濃密なコミュニケーションは、それまでの茶の湯にはなかった。また茶の湯と同じように、政治でもそういう場がなかったため、みんながこのようなコミュニケーションを政治の場で使い出します。その結果お茶が非常に政治的な性格を持つようになります。

密室という政治空間

日本の王様、王権というのは、基本的に隠れている存在です。人前に出てきては、いけない。常に一番権威のあるものは奥に隠されていて、神社もご神体を見せません。何重にも隠すことで、権威が権威でありつるのです。ですから日本の天皇というものは民衆の前に絶対に姿を現さなかった。これ

は天皇だけではなく、将軍もそうです。

それに対して、西洋の王権は、いつも民衆の前に姿を現します。現すことで、権威が保たれるわけですね。ですから、今でもローマ法王は民衆の前に姿を現している。そもそも、バルコニーというのはそのための建築的な造作ですからね。すると、民衆の前に姿を現すための仕掛けが必要になります。それが、宝石の文化や、ファッ

ションです。日本に宝石の文化がないのは、王や貴族が民衆の前に姿を現さなかったからです。天皇のファッションなど誰も問題にしないのです。これは、必要ないからです。だから日本には「裸の王様」という童話が生まれなかった。

ところが、日本の歴史の中で、王権が自ら民衆の前に姿を現した時代が過去に3回ありました。南北朝の内乱と、戦国時代の動乱と、文明開化です。この3回は、後醍醐天皇が出てきたり、あるいは佐々木道誉が民衆を引き連れて大原野の花見をしたり、豊臣秀吉が北野大茶会を行ったり、明治天皇が歴史の中で初めて全国巡行をする。民衆の前に王権が姿を現すときに使う仕掛けが、時代によって違つたのです。安土桃山時代でい

えれば、それが茶の湯だった。茶の湯というイベントを行うことで、権力が民衆の前に姿を現したのです。つまり利休はある意味で、政治的イベントの演出者なんですよ。

政治の場としての、政治の密室というコミュニケーションの場としての機能を、茶の湯につけるわけですね。鉄砲の一大産地でもあった地域だった。だから、政治の密室というコミュニケーションの場は大変需要が多かったことは想像に

難くない。千利休が堺から出たということは、時に適つただけでなく、場所としても最適であつたという事です。

茶は女性文化か

近代、茶の湯がこんなに隆盛を遂げることができたのは、女性文化になつてからです。女性の支持があつたからこそ、現在の大文化になつた。では、女性は何をお茶に期待したのか。

イギリスのお茶についてみれば、お茶は台所で女性が管理します。ティーキャディーというお茶を入れる箱を、その家の主婦が管理します。鍵を主婦が持つていて、その家の味をそこでブレンドするわ

けです。女性が飲食を管理するということと繋がつて、お茶は女性の文化になりました。また、それだけではなく、朝食にお茶を飲むことが、一つのステータスとして18世紀の女性の流行になる。同じようなことが日本でもあつたため

「お茶は女性の文化だった」と言つ人もいます。それによると男は酒、女はお茶と分かれていた。茶の湯文化という男の文化になるけれど、ベースとなる庶民のお茶の文化は女性が担つていたという考え方です。

江戸時代、女性が物見遊山に行きお酒を飲むのは難しかったでしょう。ですから、「物見遊山に行つてお茶を飲む絵」という風俗画がかなりあります。江戸幕府が出した「慶安のお触書」（1649）の中にも「大茶を飲む女房は離縁すべし」という文が見られるように、お茶を飲む女房が増えてくる。茶を飲む贅沢が女性の中に生まれてくるわけです。女性が物見遊山や神社、仏閣の参詣に出かけるようになつてくることと、お茶を飲むこととは関係があるかもしれませ

ん。一方、「茶屋」という存在を考えると、こちらは男文化ですね。江戸中期になつてくると、茶屋が



機能分化し水茶屋などいろんな茶屋ができ、その後別の意味を持ち出し、お茶は遊興やセックスと結びつく。

また、現在のある地域の風習では、お見合いの時にお茶が出る。お婿さんになる人に娘がお茶を出し、そのお茶を男性が飲めば承諾という印になるそうです。

神事としての喫茶もあります。群馬県中之条町にはお茶講が残っており、毎年2月24日に闘茶をします(14ページ参照)。神事ですので、女性は穢れと見なされてしまい参加できません。清めの塩をまいたら、女性は12歳以下の子供しか入れなくなります。

プロセスが大事

現代の我々にとって茶の湯がどういう意味を持つか考えると、私にはやはりプロセスというものをもう一度見直すべきではないかという気がします。結果をすぐ求めるのではなく、プロセスの持つ意味を考へることが今の社会では非常に重要です。現代的な茶の湯の意義というものをそこに見つけないと思っています。

プロセスといっても、からだを動かせば良いという、最近よく言われる「身体化された知識」ということ、いわゆる体育系のプロセ

ス論とは違います。つまり脳をフル回転させて経験しないと、肉体化されてこない。だから、単に身体的な動きを真似るのは違うという気がするのです。

もう一つ大事なことは、師の存在です。独立独歩では駄目です。師は数寄のモチベーションを維持するために、不可欠な存在です。自分を見ている師がいる中で、自分で考え、学び、行いに励む。世阿弥も似たことを言っています。そのようなプロセスは意外と近代的なものではないかという気がします。

茶人が茶の湯をするのは、自分の周りのすべての物を整えたいという思いからです。こう言うと抽象的ですが、わかりにくいかもしれませんが、茶の湯をする人の思いは、皆そこにあると思います。「そこ」に至るためには「する」しかない。それが先ほど言った、プロセスを大切にするという真意です。秘事は求める者にとってのみ、価値があるのですから。

マナーの間

今は、社交が危機的な状態で、人との距離感がなくなっています。空間的な距離感だけではなく、年齢や社会的地位の距離感など、実感としての「間」の感覚がなくな

てしまっている。タイミングの間もあるし、季節の間、人間関係の間、いろいろな道具、物との間もありですね。本来日本人がデリケートに持っていた、物と物、人と人、人と物という生身の関係が、どこか狂ってきているのではないのでしょうか。

マナーというのはまさに間の文化です。間が上手くとれるということがマナーの一番大事なポイントです。ですから、マナーそのものが存在しなくなると、もう法律で縛りしなくなると、人間の行動を法律で規制せざるを得なくなる。今、法律がどんどん肥大化しているのは、マナーの衰退の反映です。社交を取り戻したいものですね。

結局、茶の湯を考えると、

人との普遍的な付き合い方が透けて見えてきますね。

桑原武夫先生がある文章の中で、文学の鑑賞にはいろいろなスタイルがあると書いています。例えば満開の桜がいかに素晴らしいかというのを論じるのは作品論。だけれど、その花が散って、葉が落ちた後、その枝ぶりや幹の形を論じるのは作家論だと言っわけです。すると、もう一つ大事なことは、目に見えない土の中の根が、浅い地層に広がっている根なのか、もっと深い所へ到達している根なのか、を論じる批評のしかたがあるはずだ。それが、その作家や作品が文学という文化の層とどう繋がっているかという視点から見た評価の仕方だ、ということです。そう

した論点から中里介山の『大菩薩峠』という小説を論じると、近代的思想の下に儒教的な部分があり、その下に仏教的な部分がある。さらにもっと深いところにある古層に根を下しているのが、『大菩薩峠』という作品だと議論しているのです。

同じようなことが茶の湯の世界についても言えると思います。民俗や民間信仰という層にまで根を下しているという、日本文化としての確かさが茶の湯にはあります。実は利休が作ったというけれども、その根っこは、本当は縄文時代まで根を下ろしている。そこが日本文化としての確かさの証しであると思います。



遊女と客がつくるサロンの一瞬

遊ぶ芸から 見る芸へ



佐伯順子 さえき じゅんこ

同志社大学文学部社会学科教授
1961年生まれ。東京大学大学院総合文化研究科比較文学比較文化博士課程修了。帝塚山学院大学文学部教授を経て現職。主な著書に『遊女の文化史』（中央公論社、1987）『色』と『愛』の比較文化史』（岩波書店、1998）『恋愛の起源』（日本経済新聞社、2000）他。

遊廓と茶屋の意外な関係

まず、遊廓の簡単な仕組みを説明しましょう。

もともと茶屋とは休憩所のことです、よじず掛け程度の簡単なものから始まりました。街道筋などにできた茶一碗だけ出すその茶屋が、団子なども供するようになり、江戸中期になると競って美人の茶汲み女などを置き、やがて春をひさいで私娼化します。これを水茶屋と呼んでいました

一方、吉原のような幕府公認の遊廓に行く道には、編笠茶屋ができました。編笠茶屋は、遊客が遊女のもとに行くのに顔を隠すための編み笠を貸した茶屋です。客はここで一服して腹ごしらえなどをしましたが、やがて編み笠をかぶ

る風習が途絶えると、引手茶屋になります。

引手茶屋はいわば斡旋業のような役割を果たし、揚屋と呼ばれる場所に、客の手を引くようにして案内し、置屋で待機する遊女を呼び寄せます。遊女が揚屋に来るまでの間、客は幫間（男芸者。太鼓持ちのこと）や芸者の芸を見ながら待ちました。

引手茶屋は格式の高い遊廓を中心に繁栄したわけですが、引手茶屋を通すと、妓楼に無理が利く、料金が一括で済む、遊びの手筈をつけてくれるといったメリットがありました。しかし中間マージンが取られますので、だんだんと揚屋をとばして引手茶屋が直接、客を置屋（遊女屋、傾城屋などとも呼ばれた）へ案内するようになりました。こうして揚屋は衰退し、引手茶屋が繁栄するようになったわけです。

茶屋というと、一般の方は水茶屋を思い浮かべる場合が多いせいか、遊廓が遊芸に関係なく色事のみ空間であったように思われるかもしれません。そのため教養の高い遊女の話が出ると不思議に思われるようですが、格式が高い官許の遊廓には、高い教養を身につけ、多芸多才の優れた美女があり、武家や有力町人の社交場になっていたのです。

遊女のスキル

遊女には、香や花や茶がたしなみとして要求され、さらに三味線、唄、踊りなどの歌舞音曲といった遊芸全般、和歌、書道などの教養も必須項目でした。しかも、それらの優れた芸を決してひけらかさないことが求められました。

遊女のたしなみを数え上げる話があつて、清少納言や紫式部の古典に通じ、気の利いた台詞をさつと引用できること、教養のじみ出る機知に言んだ会話ができること、和歌は三千首程度は覚えていてのこと、など高いハードルが掲げられています。

つまり臨機応変に、シチュエーションに応じて客を満足させるための知的な蓄えが必要とされたのです。同様に客の側にも教養や粋であることは求められており、例えば遊女が上の句を言つと、客が

下の句をぱつとつけるというような洒落なやり取りが好まれていたわけです。

書道をたしなむというのは、恋文を書くためです。客に恋文を書くことが、営業上からも遊女の大きな仕事のひとつだったため、手紙で惚れさせるようになつたため、美しい文字が書けなくては太夫はつとまりませんでした。

香を焚くにしても、五月雨の夜には初音という香を選ぶとか、まさに、もてなしのためのエンターティナーです。遊廓の遊びというのは、このように遊女ベースに進みます。客からリクエストを出し、それに遊女が応えるというよりも、遊女の方がお客さんの要望を察知してさまざまなサービスを提供する。つまり、ホストが客であるゲストにサービスすべきだという主客関係ではなく、むしろ遊女が采配し、主導権を握っていたのです。客の側にも、遊女の選んだシチュ



式座 今宵女歌仙・若那屋私衣

エーションを楽しんで受け入れる余裕がありました。

遊女がプロの接客業であり、遊ぶお客もそれがわかる粋人ということではなければ、本当の茶屋遊びは成立しないと考えるでしょう。

のちに遊廓が大衆化する過程で、このような格式を重んじた遊び方が廃れていくのですが、今でも京都・鳥原では、芸事のみを復活させた太夫さんがいて、吉野太夫花供養などの行事に参加されています。

【遊女の等級】 時代によって変わるが、元禄時代では上から「太夫」「格子女郎」「散茶女郎」「梅茶女郎」「切見世女郎」の5段階に分かれていた。太夫は貴族的な教養をもち富貴に媚びず、権力に屈せず、物静かで閑雅な心の内に毅然たる態度を持つ「氣質」であった。京都の吉野太夫、大坂の夕霧太夫、江戸では高尾、薄暮太夫などが有名。

芸能する神

遊女が聖性をもっていたという側面も見逃せません。もともと歌舞音曲を見て、「うっとりする」感覚が極楽に行く感覚のようだったということで、遊女を「歌舞の菩薩」と表現することもありました。遊女が座敷に来ると、神様仏様がご来迎されたよつだと描写されるのです。

明治になると宗教的な感覚が近代化され、理性的で道徳的にふるまうことが宗教的な規範であると

いう近代的でキリスト教的なものの見方が入ってきました。キリスト教は身体的な感覚を抑圧する宗教ですから、宗教的な価値と遊びの感覚が分離してしまいます。つまり、神様というのは「芸能する神様」ではなく「道徳をたれる神様」となるわけです。

むしろ、土着的な祭りで大騒ぎするような、身体的に興奮するような場には、遊廓の遊女を崇拜する感覚と似たようなところがあると思つのですが。

粋な客、野暮な客

高級な社交場として発展した遊廓は、建築も豪華で、酒肴も趣向を凝らしたものを出したため、大変お金がかかる遊び場でした。換算が難しいですが、現在でいうと1回遊ぶと数十万から百万円ぐらいという感覚ではないでしょうか。そういう遊びができる客というのは、武士の中でも身分が高い大名クラスです。例えば仙台の伊達公と江戸・吉原の高尾太夫とのつき合いが有名です。茶屋や遊廓はなかなか庶民に手が届くものではありませんでした。

町人といつても紀文(紀伊国屋文左衛門)や奈良屋(奈良屋茂左衛門)といった元禄時代の豪商の大尽遊びですと、例えば、遊廓中

のそば屋を買い切つて友人だけに振舞つたとか、巨大な饅頭を作つたところ階段が邪魔になつて運び入れられないため、階段を壊して中に入れ、またその階段を修復したとか、とんでもないエピソードが残っています。これらは多分、粋な客のお金の使い方例というよりは、度を越した大尽の酔狂として後世に語り継がれたのだとは思いますが。

粋な客というのは、客の側も芸事をたしなんでいた人でしょう。客の方も、常識、教養のない人は遊廓の客にはなり得ませんでした。遊廓は俳諧の連が集う場所としても利用され、遊女も交えながら連歌をまくということも行われました。ですから茶屋遊びは客も和歌を詠んだり、遊女の三味線に合わせて歌つたりする参加型のサロンだったと捉えてもらえばいいでしょう。

【俳諧の連】 連は、仲間、連中」を表すが俳諧では連歌(れんが)というものがある。個人でつくる和歌とは別に、連を組んで、上の句と下の句とを交互に詠み合い連ねる長連歌、いわゆる和歌のグループ創作を行った。

最後の罰間と言われた桜川忠一さんの書かれたものを見ますと、明治、大正のころはまだ一緒に遊べる客がいたそうですが、昭和に入ると遊芸よりもいきなり色事を要求する野暮な客が増え、罰間も

京都は祇園、夜の花見小路。遠くの座敷に呼ばれたのか、置屋にはタクシーがひっきりなしに芸妓さんを迎えに来る。
下：置屋の玄関には芸妓の表札が並ぶ。周辺のバーが同じようにホステスさんの名前を連ねているのは、ご愛敬。



活躍する場がなくなつてしまつたと、寂しそつに書かれていますね。俗に初対面は「初会(面通し)」、2回目は「裏を返す」、3回目です「馴染みになる」と言います。つまり初対面で色事に及ぶのは無粋で、馴染みなるまで待つことが粋とされたのです。遊芸に続く色事という粋の中で、あえて遊芸のみで終わらせることが粋であるという美意識が存在した時代があったのです。

また、馴染みになつたら、遊女と客は仮の夫婦盃をかわす風習がありました。遊廓はいわば「妻多夫の世界で、もし別の遊女と浮気

すると、客であっても鬨を切られたり鬻を刺られるという罰を受けました。それほど客と遊女の結び付きを重んじていたのです。

お金を積んで床入りをするという関係は、野暮と見られたのですか。

そこが微妙な問題点ですね。お金を積まないと、そもそも太夫とは遊べない。遊女が気持ちよくつきあえるようでない客は嫌われます。ですから、近松の浄瑠璃を見て、「お金はあるけれど、野暮で嫌われる客」が結構登場しま



現存する唯一の揚屋建築として、重要文化財に指定されている角屋（すみや）。江戸幕府公認の花街として栄えた島原（現、京都市下西区西新屋敷揚屋町）で「角屋もてなしの美術館」として1998年から公開されている。

43畳の大座敷「松の間」から（写真左）「臥龍松（がりょうのまつ）」が見られる庭には（写真上）曲木亭、清隠齋茶席、囲いの茶席と、3つも茶室がある。揚屋にとって「茶の湯」がもてなしのツールとして大きな意味を持っていたことが、実感できるエピソードだ。

『貞真漫稿』では、揚屋を「客をもてなすを業とする也」と定義している。その条件は3つ。大きな広間を持つこと、その広間に面して庭があり、茶室を持つこと、そして寺の庫裏に似た大きな台所を持つこと。台所は50畳、隣接する配膳室も50畳の規模は、他に類を見ない。

1600年代前半、通称六条三筋町は大いに繁盛した花街だったが、寛永18年（1641）朱雀野（島原の地。現、西新屋敷）への移転命令が出る。その命令があまりにも急で、住民の狼狽ぶりがひどかったため、当時の島原の乱になぞらえて「島原」と呼ばれるようになったのが名の謂われ。しかし京の中心部からは徒歩で1時間半もかかるという地の利の悪さゆえ、他の揚屋、置屋は相次いで祇園へ移転した。ところが、敷地700坪、建物500坪という破格の規模を誇る角屋は、移転することままならず、置屋である輪違屋（わちがいや）とともに島原に残ることになり、幕末には勤皇の志士後の、維新の元勳の多くが利用したという。

す。お金を積まれたら会わないわけにはいかないけれど、「俺はこんなにお金がある」と威張り散らす客は野暮だと思われた。権力を誇示するタイプも嫌われますね。遊廓は「客であれば、町人でも侍でも対等」がタテマエですから。かといって、感情が通ってればよいかというと、これもちょっと違って、「本当の恋ではない、遊びなのだ」という距離感を持っていて、客が粹とされました。ですから、このニユアンスが難しいのですが、しょせん「遊び」ですから「本気」で惚れてはいけません。本気で遊女に惚れる客は野暮になってしまふ。

遊廓には独身男性も通いましたが、社会的に安定した妻子ある男性が客としてやって来た場合、遊廓の外に日常生活があり、生活とは切れた所に遊びに来るといって、とが約束事ですので、本気で好きになつて心中するのは野暮の骨頂だと見なされます。まさに、近代の恋愛観とは正反対です。遊女はいろいろな客に平等に夢を与えてこそその遊女であつて、客が特定の遊女に本気で惚れるのも野暮だし、遊女が特定の客に本気で惚れるのも、近代の恋愛感覚からすると悲しいことかもしれません。遊廓での遊びは、現実から遊離しているからこそ「いき」で面白かった。『いきの構造』を著した九鬼周三のいう「いき」はそういうことです。遊女と仮の夫婦盃をかわすところから見ても、別世界のようです。遊女も参加する客も、限られた時間の中でしばし現実を忘れ何かを演じているのでしよう。とは言うものの、遊女にも「間夫」と呼ばれる恋人はいて、代金

は遊女持ちで会つたりしてました。代金は遊女持ちということとは、楼主に対して借金が増え年季が明けるのが遠のくことでもありません。近松門左衛門は遊女と間夫が本気になつて心中に至つたりすることを好意的に捉えましたが、井原西鶴はプロ意識に欠けるといふ意味で嫌いましたね。いずれにしても客が身請けして遊女を妻にすることもありましたが、本気の恋がまつたくなかつたわけではありませぬ。

色事と恋愛

明治時代になると、色事の世界も変わってきます。坪内逍遙は近代的な恋愛観を持っており、根津の遊女と仲良くなつて、「好きになつたからには色事で済ましてはいけない」と結婚します。非日常的な色事を結婚生活に結びつく恋愛としてとらえ直し、遊女を奥さんにしたわけです。近代的なお客像の嚆矢ということになるでしょう。一方で、明治になつたからといってすべての客がそういうわけではありませぬ。例えば永井荷風彼の生きた時代は、太夫と遊ぶ時代ではありませぬから、玉の井などの下級娼婦や芸者さんを相手にしていました。荷風は結婚が長続きせず、いろいろな女性とつきあいました。そのころの遊廓では、いろいろな女性とつきあつてはいけないという規制は、もう外れてしまつています。逍遙とは対称的に、色事的な男ですね。荷風は『墨東奇譚』で、本気で好きになつたお雪さんから離れていく話を残したり、典型的な色事文化を書いた人です。

明治以降、赤線、青線が廃止される1956年までは、色事と近代的恋愛観の両方が共存していた形ではないでしょうか。

遊の機能分化

遊女の「遊」は、「芸能」という意味でしたが、贅沢な遊びは質を保つのが難しい。このため、元禄が終わりに豪商も没落すると、遊びを楽しめる余裕のあるお客さんもだんだんといなくなります。

遊女は、大人になつてから売れる場合もありましたが、見習いを兼ねて7〜8歳ころから「売込み」が求められる。見込みがあれば、芸を身につけたら、太夫になるのは百人に一人と言われていましたから、遊女屋にとつては割の悪い投資です。したがつて、裕福なお客さんが少なくなり投資体力が落ちてくると、遊女の質も下がってくる。そして客もそのような芸を遊女に期待しなくなるという悪循環が起きます。結局、宝暦のころ（1750年ころ）から、太夫がいなくなつてしまひ、だんだん遊女は売春婦に近くなつていきます。

一方、客のほうには、お茶屋遊びをしたいという欲求が依然としてあつた。そこで遊女とは一線を画した「芸者」が登場するわけだ。遊女が担えなくなつた芸を、芸者が代わりに引き継ぐという流れです。しかし芸者はあくまでも「芸」者ですから、お座敷に出て芸は見せるけれども、身は売らない。もし体売つてしまつと、遊女のテリトリーを侵してしまひます。芸者は芸を売り、遊女は体売るといふ、異なる役割分担で共存し、遊廓文化を支えていく時代が江戸時代中期以降は続きます。明治になると、遊女の存在自体

遊びとして遊廓で享受されてきた「芸能」が、近代になると「芸術」となり「文化」になります。俳句がつくりたければ、俳句クラブに行くでしょうし、茶道をしたければ、遊廓ではない所でお茶の稽古に行く。遊廓に存在した芸能

を女性差別と見なす、近代的な売春否定の議論が出てきます。そこで、遊廓で芸を見るよりは、芸者がいる所で芸を見ることが始まります。東京の新橋や柳橋は、そのように発展した芸者専門の街です。

変わる遊びの意味 芸能から芸術へ

活動が、「遊女は売春婦だ」という近代的な女性観の台頭と並行して、遊廓から引き上げられ別の空間に移行したということです。したがって近代的な感覚では、茶道、華道、歌舞音曲などを「遊芸」ではなく「芸術」と捉えるようになっていきます。本来は遊廓の座敷が劇場であり、文化サロンであったものが、劇場や茶室など、遊廓とは独立した施設が設けられるようになる。芸者も、歌舞練場という、そのための施設で芸を見せることになりました。芸者さんは今でもお座敷で芸を見せますが、東京ならば新橋演舞場などで芸を見せるのが晴れ舞台ということになります。そういう場所では、客

は芸に特化して鑑賞するのです。遊廓の場合は客の負担額も多く、そこに揚がる時点で客側にマナーが備わっているという、一種の社会的選別が機能していたのですが、劇場では匿名の観客を受け止めねばならない。飲食と芸は遊びの空間では一緒になっていきましたが、近代的な芸術空間では別のものになっていきます。近代劇場で一度に大勢の人間に芸を見せるとき、モラルを守りながら飲食をするというのは難しいからです。やはり大衆化ということが大きいでしょうね。遊廓のような緊密なコミュニケーションがとれる芸能空間というのは小規模でないといけない。しかし、四民平等にな



り、高度な芸能を多くの市民が平等に享受すべきだと言われれば、大きな劇場で収支を合わせるといふ発想も必要になってくるのでしよう。

参加するとは？

遊びをめぐる主客関係

ただ、遊びと飲食が一緒に行われる例として、現在でもディナーショーなどがありますね。しかし、これは見ているだけで参加を要求されません。遊廓のように互いにつまぐ関わらないと遊びが成立しないという楽しみが、失われてきている気がします。

遊廓というのはまさにサロンでして、少ないけれど見る目の厳しい観客が同じ平面にたくさんいてお互いがパフォーマーであり、逆に観客になりというように、役割が自在に転換します。

15年ほど前に、片岡孝夫さん（現・十五代目片岡仁左衛門）がこんなことを言っておられました。昔は、舞妓さんや芸妓さんが観に来るときが一番怖かった。でも最近はそのでもない。なぜなら、彼女たちがかつてほど芸を理解しなくなり、同じ芸事に励む者としての厳しい目が、少なくなりましたというのです。

「匿名の客として見る」ところがどんどん膨らみ、逆に、「サロンとして参加する」ことはどんどん少なくなっていますが。

昔の旦那衆は、遊廓に通うためにお稽古事をするという余裕がありました。今サラリーマンには金銭の問題だけでなく、時間的余裕もなくなっています。ライフスタイルも違いますし、仕事が多忙すぎる。中年から壮年の年代が、サロンをつくること自体、難しい。では定年後の老人クラブでよいのかというと、それもちょっと寂しい。サロンは文化をつつてきたわけですから、働き盛りの人が、社会の仕事もして、お稽古事もできるくらいのライフスタイルに日本社会が変わっていけばよいのですが。

遊女の芸能は、歴史の表面から忘れられがちですが、今のうちに「歴史に残そう」という気持ちでなくなつたからこそ、一瞬の輝きというのがあった。それこそが粋ということだったのでしょうね。そういう意味では、「瞬」という場が少なくなった現代は、粋になれる場が少なくなったということかもしれません。



「遊ぶお茶」は 現代の「講」

闘茶の神事を伝えるお茶講保存会 群馬県中之条町

群馬県中之条町に、「上州白久保のお茶講」と呼ばれる国の重要無形民族文化財の指定を受けた茶会が伝わっている。茶会と聞くと、「茶道」の堅苦しさを想像するかもしれない。しかし、こちらは天神様の神事

で、「闘茶」を庶民的にアレンジした大変楽しい集まり。引き込まれて童心に帰る内、和やかな気分が生まれる「庶民の茶」は、現代の「講」づくりに活かすことができそうだ。



「講」江戸時代の ネットワーク組織

江戸時代、日本中に「講」といふ組織が無数に存在した。講は「村の中で共通の志を持つ仲間」という意味で、いわば現代でいうサークルのような集まりを想像すればよいだろう。「村組織としての講」「信仰組織としての講」「経済組織としての講」のおおよそ三つに分けることができる。

村組織の講は、その村の戸主の集まりで、実質的な村寄合として機能し、村の祭祀や水利の運営に当たっていた。信仰組織としての講は、山の神講、水神講、庚申講など村内の鎮守を中心とした講、さらには、伊勢講、身延講、大山講など村外の神社信仰の講があった。この講には、他国を巡回している「御師おんし」と言われる参詣や信仰への世話役があり、御師は参詣への旅行代理店業務もこなしていた。経済組織としての講は、頼母子講や無尽講など、仲間内での資金の積み立て・融通を行う現在の信用金庫や信用組合、あるいは商家のエビス講と呼ばれる、同業者組合が存在した。

江戸時代には、居住地、あるいは地域を越えて、講の形を取っていろいろな共助の仲間がつけられ



上と右：白久保お茶講保存会が管理するお茶講の家。
左：寛政11年のお茶講の記録「御茶香覚帳」が、重要無形文化財に指定される決め手となった。
下：体験コースで参加者多数の際は、町立の蕎麦打ち教室の2階が会場になる。



ていた。
今回紹介する「お茶講」は、茶を種に集まる講である。しかし、茶は茶でも「闘茶」。この闘茶が群馬県の中之条町に残っている。

闘茶の里

お茶が日本にいつ頃伝わったかは諸説あるが、平安時代にはすでに貴族や僧の間で飲まれていたらしい。さらに鎌倉時代には禅宗の僧、栄西えいせいが抹茶を持ち込んでいる。栄西は『喫茶養生記』を著し、その茶は、禅の修業に役立つ薬用の意味合いが強かったという。しかし、当時その茶を受容した武士たちは、後に「茶寄合」と呼ばれた遊びの場を生み出した。

茶寄合とは、多数の武士が集まり、囲碁、双六、連歌、そして「闘茶」で遊んだ寄り合いのこと。闘茶とは、茶を飲み合い、それが茶であるかないか、あるいは、茶の質や水質などを当てて競うもので、後にはギャンブルのような闘茶も生まれたいらしい。室町時代に活躍した婆娑羅大名・佐々木道誉は盛大な闘茶の宴を催し、京の都には闘茶が大流行した。この様には「太平記」にも取り上げられ、鎌倉で始まった遊びが京で流行したことを苦々しげに描いている。

武士といっても江戸時代の官僚

化された武士と違い、普段は在郷の領主である。その武士の間で流行った社交の場が、茶寄合であり闘茶なのだろう。

神事として残る

その闘茶が、どのような経緯を辿ったかはわからないが、群馬県の吾妻地方のいくつかの集落に伝わった。そして、現在もはっきりと残っているのが白久保集落である。ここでは闘茶が、「お茶講」という神事として残っている。

白久保集落には、1799年（寛政11）に開かれた際に記録された「御茶香覚帳」が残されていた。これを当時の宗門人別帳と照合し、墓石の苔を落として参加者の素性を明らかにするという苦労の末、国の重要無形民族文化財の指定を受けることができたという。紙が貴重品だった時代のため、襖の下貼りなどに使われ、ほかには1冊も残っていない「御茶香覚帳」が残っていたのは、奇跡といえるかもしれない。

白久保集落の北側に天神様が祀られており、2月24日が天神様の宵祭りになることから、年に1回の開催だといえる。しかし、いつから天神様の神事と結びついたかという経緯は、わかっていない。



お茶講のすすめ方-1

1. まずお茶の準備。チンビ（みかんの皮を干したもの）、甘茶、煎茶を焙烙で炒って茶臼で挽き、4種類のお茶を調合する。一の茶、二の茶、三の茶と客の茶の4種類で、天神様に捧げる茶は客の茶と同じもので、合計5服のお茶をつくる。5服のお茶は、とよみと呼ばれる見本茶と本茶の2組用意し半紙で包む。とよみは外側に茶名を書き、本茶は途中でわからないように、半紙に切り込みを入れて茶名を書いたら畳んでおく。お茶の包みは、天神様の画幅を掛けた床に供えられる。

さらに、灯籠、連名帳、ササラ紙をつくる。

これらの準備には、当日の午後から各戸一人づつが出役する。準備が済むと一旦帰宅。夕食を済ませてから、子供たちを引き連れ、お茶講が行われる家に集まる。

かつて開催場所は各戸持ち回りで、お茶講が行われる場所は「宿」と呼ばれた。1986年には「お茶講の家」が作られ、以来ここで開かれている。参加できるのは男性で、女性は厄年の13歳になると座敷に入ることすら許されなかった。基本的には村人の参加となる。

2. お茶講が始まる前に、子供たちが天神様の参道からお茶講の家までの辻に火を灯した灯籠を並べ、天神様を導く。

3. 座敷に全員が集まると、組長の進行で開始。書記係が参加者全員の名前を「お茶講連名帳」に記帳し、「呼び名」の書かれたササラ紙が個々の参加者に渡される。この呼び名は、お茶講で使われる名前で「花、鳥、風、月、龍、虎、梅、竹、金、銀、米、銭、鶴、亀、桜、粗、稗、大豆、小豆、大麦、小麦、蕎麦、大根、神、蕪、生糸、粟、黍、朝鮮稗、柿、桃、梨、桑、杉、白菜、牛蒡、人参、葱、蒟蒻、玉蜀黍、玉葱、唐辛、いんげん、玉葱、栗、茹蕪、茄子、瓜、トマト、南瓜」などといった生活に結びついた作物やモノの名が使われる。そして、書記係は「勝」、計算係は「叶」と呼び名がつけられる。

用意が整うと、お茶坊主が囲炉裏とお座敷を塩で清め、天神様の掛け軸にお茶を供え、全員で一礼二拍して拝む。



- ①半紙に包まれたお茶を、順不同で並べる。
- ②お茶講連名帳の準備、参加者には、このときだけの呼び名がつけられる。
- ④ササラ紙を折って、答えた番号の覚えとする。
- ⑥天神様に一礼二拍。

お茶講に参加してみた

「白久保お茶講保存会」の山田藤吉さんから「説明を聞いてもわからないだろうし、そばで見ているだけでもわかりませんよ。まずは参加してみてください」と奨められた。

現在では保存活動の一環として、人数がある程度まとまれば一般の人もお茶講を体験できるようになっている。もちろん女性もOK。そこで、編集部もお茶講を実際に体験してみることにした。2003年12月。この日は諸事情でお茶講の家ではなく、近くの町営施設の大広間を使いお茶講が開かれた。昼過ぎにうかがうとすでにお茶の包みは整えられており大広間の壁には天神様の掛け軸が掛けられていた。前日に行うお茶の調査は、最低でも2時間かかるそうだった。

この日申し込んでいたのは、会社の慰安旅行の団体。我々編集部も便乗させていただき、総勢23名のお茶講が始まった。部屋には23枚の座布団がコの字型に並べられ座布団の前には湯飲み、ポケットティッシュ、お茶講紹介のしおり、そして「花」とか「鳥」とか書かれているササラ紙が置かれている。天神様の掛け軸を背にして山田さ

んが座り、中央の囲炉裏を模した火鉢には大きな鉄瓶に湯が沸かされている。山田さんの「さんは花の席へ、さんは鳥の席へ」という声に導かれ、全員が着席。

山田さんはこの日の記録係である「勝」と配当品である菓子のお茶を計算するそばん係「叶」を兼任し、座を仕切る。その山田さんの挨拶の後、囲炉裏代わりの火鉢と座敷が塩で清められた。そして、天神様のお茶が点てられ、掛け軸の前に供えられる。参加者全員、一礼二拍。山田さん曰く「お茶講には作法がありません。固くならないでいいですよ。気楽なお茶ですからね。足も崩して、楽しんでいってください」

まず天神様に供えられたお茶が出される。大きな片口に半紙で包んだ粉茶があげられ、鉄瓶からお湯が注がれると、勢いよく茶筌でかき混ぜる。何とも豪快なお点前だ。片口で点てたお茶を土瓶に移し、お茶坊主が回ってきて各自の前に用意された飲みみに注いでくれる。この茶は客のお茶と同じもの。しかしこの時点では覚えなくともよい。

本来は茶道と同じで回し飲みをするのだが、昨今の衛生感を考えて体験会の場合はいく飲みが用意される。所々に大きな湯飲みが置かれているのは、味わった後に余

お茶講のすすめ方-2

4. まず味を覚えるため「見本茶」を頂くことになるが、最初の一杯は「天神さんのお茶」として、そのまま飲む。この味は再び客の茶として出されるので、この時点では覚えなくてもよい。次いで、一の茶、二の茶、三の茶、客の茶と4杯のお茶を頂き、参加者はそれぞれに異なる味や香りを覚える。

5. 試飲が終わると、順番を入れ替えて、どれがどれだかまったくわからないようにしてから「本茶」が供される。一の茶、二の茶、三の茶は2回づつ、客の茶は1回の計7回の茶が出される。

開封後の茶の包み紙は、勝の横の畳に挿されたウグイス棒に突き通され、重ねられていく。これは、包み紙に書かれた正解を後から確認する際に順番が狂わないためである。



- ①②③ 半紙に包まれたお茶を大きな片口にあけ、鉄瓶の湯を注ぐ。
- ④⑤ 一服目は、杯に酌み分けて分配。
- ⑥ 次からは土瓶で各自の杯に注いでいく。
- ⑦ お茶を包んでいた半紙の端には、正解を書いた部分が折り込んである。最後の発表のときまで、半紙は順番が狂わないように、うぐいす棒に差しておく。



「お茶講連名帳」に記録されている。最初の「お茶講連名帳」に記録されている。最初の本茶は味を覚えている

つた茶を捨てるため。大変強い味のお茶のため、全部飲み干すと舌がしびれて味覚が馬鹿になるからだ。そして前に置かれたポケットティッシュは、ぐい飲みに残ったお茶を拭き取って、次の味に影響が残らないようにするためのもの。よく考えられたシステムに感心する。

次は、試飲 一番、二番、三番客の4種のお茶が順番にぐい飲みに注がれる。この4杯の味や香りを参加者は覚えなくてはならない。一番の茶はとにかく甘い。その上、不思議なもので、覚えようと思つと、ついつい量を飲んでしまふ。これがくせ者で、飲み過ぎると、後の茶の味がわからなくなる。一番の茶は、甘いのだが何となく舌の上がぴりぴりする感覚がある。三番茶は少し香りが強く、客の茶は甘さ・香り・ぴりぴり感共に一番濃い。

次に本茶を7回飲むこととなる。ここからが勝負。まず第1回目。全員がお茶を含み終わる。席の一番端に座した「花」の人から席順に答えを聞かれていく。「花さんは？」と山田さんが尋ねると、「二番」、続いて「鳥さんは？」と聞いていくのである。この答えは「お茶講連名帳」に記録されている。

最初の本茶は味を覚えている

めか、みんな「二番」、「二番」と同じ答えを続けていく。すると、「同じ答えではつまらないな」と言った「銀さん」のみが「一番」と答え笑いを誘った。以後、この「銀」さんは、その場での人気者となった。

二番目の本茶を頂く。
(甘い・・・客かな?)

答えが花さんから発せられるが、今度は答えがばらついてくる。方々から「これは一番だ」「よくわからないのよね」と声が漏れる。三番目の茶が注がれる。このあたりで舌が慣れてきて、味がよく区別できなくなる。

(舌の先がぴりぴりする・・・)

四番目の茶が注がれる。そろそろやけっぱち気味になってくる。(味がわからない。当てずっぽうでいいか)

五番目の茶になると、どうも自分が予測した茶の味ではない。(どこかで間違ったか?)

前の答えに疑心暗鬼になってくる。中にはササラ紙を折り忘れて山田さんに「米さんの二番はもう2回出ました」と指摘され、「えーっ、じゃあさっきのほうの間違ったかったかも」と焦る風景も見られるようになる。

七番目の茶を飲み、全員が答え終わるころになると、座の雰囲気はゆったりと一つになっている。

つた茶を捨てるため。大変強い味のお茶のため、全部飲み干すと舌がしびれて味覚が馬鹿になるからだ。そして前に置かれたポケットティッシュは、ぐい飲みに残ったお茶を拭き取って、次の味に影響が残らないようにするためのもの。よく考えられたシステムに感心する。

次は、試飲 一番、二番、三番客の4種のお茶が順番にぐい飲みに注がれる。この4杯の味や香りを参加者は覚えなくてはならない。一番の茶はとにかく甘い。その上、不思議なもので、覚えようと思つと、ついつい量を飲んでしまふ。これがくせ者で、飲み過ぎると、後の茶の味がわからなくなる。一番の茶は、甘いのだが何となく舌の上がぴりぴりする感覚がある。三番茶は少し香りが強く、客の茶は甘さ・香り・ぴりぴり感共に一番濃い。

次に本茶を7回飲むこととなる。ここからが勝負。まず第1回目。全員がお茶を含み終わる。席の一番端に座した「花」の人から席順に答えを聞かれていく。「花さんは？」と山田さんが尋ねると、「二番」、続いて「鳥さんは？」と聞いていくのである。この答えは「お茶講連名帳」に記録されている。

めか、みんな「二番」、「二番」と同じ答えを続けていく。すると、「同じ答えではつまらないな」と言った「銀さん」のみが「一番」と答え笑いを誘った。以後、この「銀」さんは、その場での人気者となった。

二番目の本茶を頂く。
(甘い・・・客かな?)

答えが花さんから発せられるが、今度は答えがばらついてくる。方々から「これは一番だ」「よくわからないのよね」と声が漏れる。三番目の茶が注がれる。このあたりで舌が慣れてきて、味がよく区別できなくなる。

(舌の先がぴりぴりする・・・)

四番目の茶が注がれる。そろそろやけっぱち気味になってくる。(味がわからない。当てずっぽうでいいか)

五番目の茶になると、どうも自分が予測した茶の味ではない。(どこかで間違ったか?)

前の答えに疑心暗鬼になってくる。中にはササラ紙を折り忘れて山田さんに「米さんの二番はもう2回出ました」と指摘され、「えーっ、じゃあさっきのほうの間違ったかったかも」と焦る風景も見られるようになる。

七番目の茶を飲み、全員が答え終わるころになると、座の雰囲気はゆったりと一つになっている。



お茶講のすすめ方-3

4参加者は1回飲み終わる毎に、茶の番号を答えていく。一、二、三は2回、客は1回しか答えられないため、自分の答えを忘れないように、ササラ紙に書かれた茶名を折り曲げていく。各人の答えは、書記係の勝が「お茶講連名帳」に記録し、重複した答えを言うと「一はもう2回出ています」というようにチェックされる。そのため、途中で間違えに気づくと、辻褃合わせのためにますます混乱するという事態に陥る。

6. 7回飲み終わると、答え合わせに移る。お茶を点てる役目を果たす人をお茶坊主と呼ぶが、お茶坊主が包み紙に書かれている答えを発表し、正解者に飴を配当していく。

- ①たくさん飲むと舌の感覚が麻痺するので、迷って飲み直すのはよくないようだ。
- ②残っているはずの番号と、飲んだお茶の味が一致しないとき、「どこで間違ったのか」という疑問が頭をかすめる。
- ③記録係の勝は、答えを手際よく連盟帳に記入していく。
- ④いよいよ正解発表。
- ⑤正解者には、ご褒美にお菓子が配当され、みんな子供のように大はしゃぎ。

さて、いよいよ答え合わせだ。山田さんが「最初のお茶は二番です。銀さん以外のの人に飴を2つづつ配ってください」と、飴が配られる。「二番目のお茶は、客正解者6人ですので、8個づつ配ってください」。飴は正答者数に応じて配当されていくのだ。答えが発表される毎に「ヤッター」「エー」とどよめき。小さな飴やチョコレートの配当で大変な騒ぎで、童心に帰ったようにはしゃいでしまう。

この日の全問正解者はゼロ。ちなみに正解数によって呼び名があつて、1つしか当たらないとイチボ（斜線で表現）、2つはニフクベ（瓢箪の絵）、3つはサンカラカサ（唐傘の絵）、4つはシテツポー（鉄砲の絵）、5つはヤクナシ（絵がなく空欄）、6つは存在しないので飛ばして7つ全問正解がハナカツギ（梅の花）。1つも当たらないサカサツパナ（逆さになつた梅の花）とハナカツギが出ると縁起がいいとされているとのこと。お茶講が終わってから、正

解数の呼び名に応じた挿絵が「勝」によって描き込まれて、「お茶講連名帳」が記録として完成し、お茶講の家に保管される。

終了後皆に感想を述べてもらつ、「女の勘でがんばりました（拍手）」「二番目を当てたのが大きかった

です」（拍手）と感想が述べられる。あとで山田さんにかがうと、

茶道をたしなむ人がよく当たるといっわけでもないらしい。むしろ感じた通りに答える子どもがよく当たるとのこと。みんな「あー、おもしろかった」「わたし4つも当たった」と場が盛り上がりつつある。もらう飴は他愛もないものなのだが、やはりこれが増えるとうれしい。このお茶講の参加者はみな平等である。以前、県会議員が参加したことがあつたそうだが、他の人と同じように答え、飴をもらつて、たいそう喜んで帰つたそう。

確かにこのおもしろさは、体験してみなくてはわからない。正直言つて、最初はどのようなことをするのか不安でいっぱいだったのだが、答えていく内につい熱くなり、最後には心地よさが残つた茶会だった。

お茶講の意味

このお茶講を守ってきたのは、白久保集落の皆さんだ。現在では集落の16戸がすべて、「お茶講保存会」のメンバーとなつている。世話人の山田さんに、「いつから参加しているのですか」とうかがつたところ、「2歳のときからです」

という答えが返ってきた。子供のころから、お茶講が楽しみで、毎年心待ちにしてきたそうだ。手順や作法も見様見真似で覚えたので、特に難しいことはなかったという。「お茶の調合もお湯の量も、そんなに正確じゃあないですよ。適当なものですよ」と言う山田さんだが、原料は充分吟味し、最初から最後まで自ら責任を持って準備する。「人の口に入るものだから、それぐらいの責任感はあるって当然です」とも。

山田さんが子供のころ、昭和10年当時は、その年の組長の家がお茶講が行われる「宿」となっており、一年交替の輪番制。当時は現在のように2月天神の時だけでなく、正月の初天神の時にも開かれ、年2回お茶講が開かれていた。しかし、戦後、急速に生活様式や農業形態が変化し、昭和38年には「正月のお茶講は何かと用事が重なって大変だから」と取りやめて、2月24日の1回になり現在に至っているという。輪番制で行われていたお茶講の宿も、住居の改造や改築によって実際問題として行つこ

とができなくなつたため、昭和61年に梶や町の補助を受けて「お茶講の家」が建てられた。面白いのは、お茶講のあと酒を飲むことはせずに、そのまま家へ帰ることだ。同じ吾妻郡には長野原町堀之内集落にも最近までお茶講が残っていた。これも神事としてのお茶講なのだが、こちらは終了すると「直会」として酒を飲む。白久保に比べ、より神事としての性格が強いのかもしれない。山田さんによると、「お酒が入るとどうしてモケン力が起きたりするの

で、」とがでなくなつたため、昭和61年に梶や町の補助を受けて「お茶講の家」が建てられた。面白くないのは、お茶講のあと酒を飲むことはせずに、そのまま家へ帰ることだ。同じ吾妻郡には長野原町堀之内集落にも最近までお茶講が残っていた。これも神事としてのお茶講なのだが、こちらは終了すると「直会」として酒を飲む。白久保に比べ、より神事としての性格が強いのかもしれない。山田さんによると、「お酒が入るとどうしてモケン力が起きたりするの

で、」とがでなくなつたため、昭和61年に梶や町の補助を受けて「お茶講の家」が建てられた。面白くないのは、お茶講のあと酒を飲むことはせずに、そのまま家へ帰ることだ。同じ吾妻郡には長野原町堀之内集落にも最近までお茶講が残っていた。これも神事としてのお茶講なのだが、こちらは終了すると「直会」として酒を飲む。白久保に比べ、より神事としての性格が強いのかもしれない。山田さんによると、「お酒が入るとどうしてモケン力が起きたりするの



上：勝の仕事は、連盟帳に正解数の呼び名に応じた挿絵を描き込んで、完了する。

下：「普段着のまま、米や麦を作るのと同じ気持ちで続けてきたからこそ、現代まで継承できた」という白久保お茶講保存会会長の山田藤吉さん。



純粋な楽しみとしてお茶だけにしたいことが長続した秘訣かもしれない」とのこと。

参加してわかつたことは、お茶講がざつとくばらんに他人同士が結びつくのによく考えられたプログラムであるということだ。ゲームとしてもよく練り上げられていて引き込まれる魅力に富んでいる。実名を呼ぶのではなく、与えられた呼び名を呼ぶのもコミュニケーションのクッションとして効果的だし、ほどよく個人の差が現われるようになってきている点も、面白さを生む上で肝心な点だ。

さらに、日常の力の強弱が持ち込まれないようになってきている。神事なので13歳以上の女性は参加できなかつたが、子供は親と一緒に参加できた。あくまでもお茶講はハレの場で、ここでの参加者は平等だ。しかも、酒も飲まないという点で、結果として日常の「ホソネの世界」がハレの場に反映されないようになっている。これなら、参加者は集団の一員であることを楽しみながら再確認できることだろう。

長く続いてきたお茶講だが、白久保集落にも高齢化の波が押し寄せている。保存会では山田さんの息子さんも後を継いでいるが、伝承していくのはなかなか大変だ。「だからこそ今日のようなお茶講

体験で、いろいろな人に白久保のお茶講を知ってほしいのです。お茶講は、堅苦しいことのない暮らしのお茶ですから」

そう。お茶講は暮らしのお茶なのだ。ならば、ちょっとした手間をかけ、いまの生活に闘茶を甦らせることで、現代の「講」をつくることのできるかもしれない。いま、主婦の間でティーパーティーが流行しているともいうが、こうしたお茶講をスタイルとして真似て、現代のお茶講の創始者になってみるのかもしれない趣向ではないだろうか。

「適当なものです」という言葉に「どうでもいい」という含みはない。「遊びの気持ち」で接すべき生活世界があるということを、山田さんの言葉は教えてくれる。こつた人つきあいの世界をつくり上げるのが、がんじがらめになつた現代生活にゆとりを生じさせるようにも思ふ。

お茶講は、遊びのある連帯意識。現代の講づくりのヒントなるのではないか。全国いろいろな場所、現代のお茶講の創始者が生まれることを、山田さんともども期待している。

お茶講体験会に関する問合せ
中之条町教育委員会社会教育課
電話 0279 76 3111



菓子における伝統と革新

守るべきは もてなしの心



黒川 光博
くろかわみつひろ
虎屋17代当主
代表取締役社長



1770年に菓銘の記録が残る生菓子「寒紅梅」

虎屋にとってのもてなし

当社は創業480年となる和菓子店です。室町時代に京で商いを始め、明治維新のときに東京に移ってきました。当時の店主、12代光正は、明治天皇のお供をして未知の土地東京へ向かうのか、それとも京都に残るのか、大変難しい決断をしたわけですが、明治維新時の東京遷都に対する、御所御用の菓子司としての決意の表れが、東京進出につながりました。

喫茶が公家や武家だけでなく、商家の富裕階層にもたしなみとして浸透した江戸時代には、茶のもてなしに不可欠の要素として、大きく発展しています。虎屋は「和菓子と茶」という、日本の食と文化に欠かせない様式とともに歩んできたといつてよいでしょう。虎屋にとっての「もてなしの心」は、江戸時代の昔から変わっていないと思います。和菓子そのものは、小さいものです。しかし、その中には実にいろいろな物語が織り込まれています。そこからもてなしや交流が芽生える点は、いつの時代でも変わりません。

ちなみに、今お出ししている「寒紅梅」といってお菓子は、1770年に御好寒紅梅として記録が残っています。当社には、菓子の

絵、材料を記した古い絵図帳が残っており、そこからの菓子もお客様にお出ししています。名前は当時と一緒に、製法もほとんど変わりません。ただし、当時は砂糖が貴重品であり、菓と捉えられていたくらいの時代ですので、現在ほど甘くはなかつたはず。

また、当店には「掟書」という古い史料が残っています。天正年間(1573~1592)から伝わる掟書を、9代目・黒川光利が文化2年(1805)に自ら書き改めたもので、15カ条からなっています。

「町で会ったお客様にも丁寧に挨拶せよ」とか、「女性や子どもさんがお使いに見えるだろうが、丁寧に挨拶をせよ」、「お客様から人の噂はなしなどが出るかもしれないが、我々のほうからそういう話をしてはいけない」、「店の仕事は、それぞれ得意とするところを生かして励みなさい」、「目下の者へいろいろと教えてやり、目上の者の手落ちに気がついたら遠慮しないで注意しあうこと」など、いわば店員のマナーを記しています。これら「もてなしのための心構え」と同様のことを、何百年も前から行っています。われわれが和菓子に求めてきたことは、今も昔も変わらないのではないかと思います。気がいたします。

守るべき伝統はもてなし

伝統というものは、ただ守っていればよいというものではありません。一つの時代にも、伝統を守るためには、革新が伴わないと廃れてしまいます。

と、言葉では簡単に言えるのですが、では、何が守るべきものなのか。何を革新するのか。いざ実行しようとするとき、なかなか難しい。何が伝統を守るための革新であったのかは、結局は、結果論でしかわからないのかもしれませんが、私が現在「守るべきもの」としてはつきり意識していることは、「お客様に対するおもてなしの心」です。

和菓子を通して、どのようにおもてなしをするか。お客様に対してどれだけ誠意をもった仕事ができるか。この点を変えるべきではないかと思っっているのです。一方、その結果として味や形など変わっても、いいのではないかと考えています。

「味は変えませんが」と言えば古い店らしく響きも良いでしょうが、いくら「昔からの味が良い」と言っても、実際に「いま」召し上がる方がおいしいと思っただけかなければ、あまり意味がない。そのような意味で、「味は変わって

もしい」と申し上げるわけです。長く商売をしていますから、虎屋の歴史という味の幅はありますが、その中で、時代ごとに異なる「一番の美味しさ」があると思っています。

味が変わるとは？

今から30年ほど前、あるお客様から、「黒砂糖を使う羊羹の味が淡泊になったのではないか」と指摘されたことがあります。もちろん、当社としては覚えがないことでしたので、調べてみたのです。当時、黒砂糖をつかっていた沖繩の職人さんにその話をしましたら、「では、昔ながらの製法でつくってみましょう」と、昔の黒砂糖をつくってくれました。それを用いて羊羹をつくってみたのですが、それは現代の嗜好とまったく合いませんでした。どうも甘さがきついです。

なぜかというところ、今の機械はサトウキビの精製度が高く、アクが除かれています。それで、「あのお客様は味が変わったと思われたのだな」とわかりました。このように、長い時間の中では、技術も生活も変わり、われわれのつくる味も、お客様の味覚もゆっくりと変わっていくのです。昔と比べる生活も洗練され、お客様の嗜好

も淡泊になってきています。

われわれが時代が求める味を察知することもあれば、黒砂糖の例のように、ゆっくりと変化しているお客様の味覚を後からわかることもあるということです。

パリで菓子が物語る

1980年にパリに店を出しました。将来、和菓子がどうなるのかを考え続けていたところで、一つ海外で自由な発想を試してみようと出店したのです。

サラリーマンと思われる方が帰りに際にフランスパンを抱えて店に入り、新聞を見ながらお茶と和菓子をお召し上がりしている。あるいは、お子さんが、「家族で旅行に出かけるから、今日はたくさんモナカがほしい」と店員と話をしている。このような場面を見ると、やはりうれしくなりますし、感慨深いですね。

パリで売れるのは、やはり生菓子です。例えば、「これは寒紅梅という菓子で、日本には四季があり、寒い冬の中でもつづく春が来ることを告げる紅梅を名前にした」などという話を店員がご説明すると、お客様も興味を持ってお聞きになる。小さな和菓子一つ一つにそのような「物語性」があり、その方に対するいろいろなおもて

なしの心が詰まっているのです。このことは国が異なっても、十分にお客様に通じていると感じています。

パリ店でも、日本茶を扱っています。現在では、コーヒーよりもお茶とともに菓子をお召し上がりしている方が多いと思います。

さらに、お菓子とそれを載せる器との相性を大事にしていることも、外国の方には驚きのようです。菓子と皿のとりあわせ、そういうものを日本人は大切に、それがおもてなしの心の表れだという気持ちもわかっていただいているのではないのでしょうか。

パリで和菓子が受け入れられたこともあって、和菓子の将来についての展望が確信できました。「和菓子はありのまま、昔ながらであっても、大変に魅力的なものだ。和菓子の魅力に垣根はない」ということです。

菓자에垣根は必要ない

最近、「なぜ和菓子和洋菓子を区別するのか」とときどき考えます。和菓子と呼ばれるようになるのは、明治維新以降で、それ以前は単に「菓子」でした。昔からある菓子と、新しく西洋から入ってきた菓子をはっきり分けるために和菓子、洋菓子と呼ばれるように



9代目黒川光利が書き改めた15カ条からなる提書

なっただけで、「区別する必要があるのだろうか」とも思います。

例えば、絵の世界でも、油絵具を使った日本画があります。菓子も同様で、和と洋の垣根など、将来はなくてもよいと思います。和菓子の大きな特徴は植物性素材を使うことで、虎屋では、植物性素材で新製品をつくらうとしています。まあ、そこが難しいところでもあるのですが、では和菓子

を虎屋の「守るべき伝統」と考えてよいのかと問われれば、「どうしても守らねばいけないということではない」とも思うのです。もちろん、和菓子という言葉にこだわり、植物性素材の良さは人一倍認めているつもりですから、今後もこだわり続けるつもりです。しかし、「お客様へのおもてなしの心は変えてはいけない」という一条に比べると、多少は変えても良い部分だと思います。

さらに、和菓子は五感で楽しむ芸術と呼ばれます。これは大事にしたい点です。おいしいと感じる名前、つまり、耳で聞いて和菓子を喜んでいただくという心は、いつの時代も持ち続けたいと思います。「寒紅梅」など、昔の人はしやれた名前をつけますね。和菓子の垣根がなくなっても、そのような五感で喜んでいただくにはこだわっていききたいと思っています。

結局、もてなしの気持ちがあるので、ように表れるかが大事なのです。そこを一番崩したくない。和菓子でも、おもてなしの心に通じる部分は残す。それが、伝統を守り、革新も進めるということの意味ではないでしょうか。



中国茶

もてなされ写真紀行

『水の文化』編集部



茶館



茶館で頂くお茶は、路地で食べる朝食の60倍ほどの値段。しかし、観光客以外でも賑わっているところを見ると、ここでの「もてなし」はそれだけの価値があると認められている証だ。パフォーマンスと笑顔だけでなく、立地、空間、書籍や菓子といったしつらえが、幾層にも用意されている。



お茶に菓子が付いてくるのは、どこの茶館でも当たり前。杭州の店では大きな茶菓子バイキングテーブルに水菓子が10種類以上、乾燥果物や木の実、簡単な料理まで盛りだくさん。

茶館のもう一つの当たり前は、本棚が充実していることだ。本屋さんの本棚を持ってきたようなものもあれば、ブティックのショーケースのようなものもある。



地方都市からさらに奥まった町にある小さな宿であるうとも、部屋には必ず、この形の魔法瓶が、訪れる人を待っている。

お茶のルーツを探る意気込みで「最古の茶樹」を訪ねて中国は上海へ渡ったのが去年の8月。が、「みんな自分の産地の木が最古だと言ってるよ」と軽いなされ、肩透かしをくった。以降は、自分の味覚と嗅覚だけが頼りの中国茶写真紀行。いかなりますやら。

中国茶と日本のお茶の最大の違いは、1煎で茶葉を替えず、何回もお湯を注いでその都度の味と香りを楽しむところにある。普段、1番茶とか1番タシを良しとしている者には実感しにくい感覚だ。1煎目は、茶葉の産毛や埃を飛ばすために捨て（このときの茶は、茶器を温めるのに用いられる）、2煎目から頂く。

茶館で派手に繰り広げられる淹れ方は「工夫茶」と呼ばれるやり方で、聞香杯（香りが残りやすいように細長く作られた茶碗）を使うのは台湾から逆輸入されたスタイル。小さな急須に驚くほど大量の茶葉を入れ、何煎も楽しむ。ガラスのコップに直接茶葉を入れて湯を注ぐやり方は最近の流行で、せっかちな上海の人々が始めたとか。茶葉を糸で束ね、花が開くように細工したお茶など、見た目に美しいものにふさわしく、全国に普及してきた。



茶畑



8月の東洞庭山（蘇州の南、太湖に突き出た半島）に、璠螺春（パールオンチュン）という茶葉の産地を訪ねた。日本の茶畑の風景は見えないが、良く目を凝らしてみると、ミカンや栗、枇杷などの果物の木に混じってお茶の木も生えている。東山鎮緑化委員会、叶利友氏の説明によれば「単一作物は土に良くない。長い間、岩の間にわずかに広がる土地を有効に利用してきた、私たちの歴史がこの作付け方法を作り上げたのです。」「このお茶は、微かに果実の香りがします。1煎目は捨て、味も香りも素晴らしいのは、実質は4煎目ぐらい」確かに、2煎目よりは3煎目のほうが、色も濃い。「収穫時期はとっくに終わってしまったので、資料をお見せしましょう」といって出てきたのが、左の収穫からの写真。丁寧に手作業でお茶を作っている様子がよくわかる。



上海駅北口の斜め前、西側のガードを潜る路に沿って茶葉のマーケットが500mぐらい続いて圧倒される。アーケードの中が正規の市場だが、その周辺にも店は広がる。約150ほどの店の多くが、上海企業の卸売りではなく、茶葉名産地の出張所。ほとんどが国営なので、役場の出張所のようなものだ。出張所は単一銘柄を細かく等級に分けて売り、上海卸売り企業は各地の銘柄をそろえる。何をどう買ったらいいかわからないので戸惑うが、英語を勉強中の若い女の子の店で勇気を出して買ってみた。試飲を勧められ、半端な茶館より数段おいしいのにびっくり。見せ方にも工夫があって、緑茶系の茶葉の上には、色を引き立たせるために、昼間から水銀灯が灯ってあった。



茶市場





博物館



西湖西岸を少し離れ、有名な龍井(ろんじん)茶の産地へ向かう途中に中国茶葉博物館がある。
 上：さまざまな歴史的資料が展示されているが、特に目を引かれたのは、数多くの絵画だ。宴にお茶とともに並べられた、茶菓子、水菓子、料理のメニューまで解説されている。
 下：長い口を持ったやかんは今も現役の形。夜行列車の車内販売で売られたお茶やインスタントコーヒーにお湯を注ぐのに、実際に使われているのを目撃したが博物館にも収蔵されていた。売りっぱなしではなく、少なくなったお茶にお湯を足しに来てくれるのは、いかにも中国式(お湯を注ぎ足し注ぎ足して、5煎ぐらい飲むのが中国茶の正しい飲み方) 込み合った車内で、その長い注ぎ口が威力を發揮していた。



上：中国各地のお茶にかかわる生活シーンも展示してある。
 右：緑色に塗られた部分が、中国の茶葉の主な産地。



下：カボチャではない。直径1mはゆうにある、プーアール茶。後発酵のプーアール茶は、こういう形で運搬されていたようだ。形の由来がわからず、残念。





珈琲館

写真上下：西湖湖畔の目抜き通り、美術大学の並びには若者が夜な夜な集まる珈琲館がある。コーヒー1杯の料金は茶館の高級茶に匹敵するが、菓子はつかない。しかし、そのしつらえや演出は、茶館の流れをしっかり受け継いでいる。深々と身を沈められるソファやコーヒーが、現代の茶館を演出する道具として、若者たちに認められたのだろう。クラブのミーティングらしき連中の速射砲のような会話や恋人たちのささやきが、夜更けまで延々と続く。



上海でも外資系のコーヒー店が次々に現れ、エスプレッソマシンが増殖している。イタリアンコーヒーの流行は、世界的な傾向と実感。



漢方

紹興の病院に隣接する薬局。医者から処方箋をもらってから薬を頂くシステムは同じだが、この高貴な空間演出は日本では見られない。入口(右)を入ると左(ガラス屋根に覆われた待ち合いスペース)出るのが、この瞬間、どんな薬を買おうと、その薬効の絶対性を信じてしまうぐらいの衝撃が走る。これも、もてなしの形の1つではないだろうか。



消費者が緑茶に感じる価値とは

茶葉で飲むか、 ドリンクで飲むか？



水野俊作 みずの しゅんさく
株式会社伊藤園広報部副部長兼IR室長

缶やペットボトルが 浸透すると

市場規模が拡大する

私たちが商品開発の視点で活用しているデータの一つに、飲料化比率があります。まず飲料化比率になぜ注目したかをお話ししましょう。

緑茶、ウーロン茶、紅茶、コーヒー、この4種類の飲み物がどの程度の量を飲まれているのか調べたところ、一番飲まれているのが緑茶で続いてコーヒー、ウーロン茶、紅茶と続きます。ところが価格で表した市場規模はどうかというと、緑茶よりコーヒーが圧倒的に大きくなっています（下表参照）。この逆転の理由はどこからくるのだろうか。コーヒー豆のほう緑茶の茶葉より高いかという点と実際

は逆でして、コーヒーは100グラムで300〜500円ですが、茶葉は600〜1000円くらいです。から、緑茶のほうはるかに高いわけです。消費量は緑茶が多く、原料の単価も高いのに、なぜコーヒーのほう市場規模が大きいのだろうか。

そこで、気がついたのは、コーヒーの1兆4千億円あまりの内、市場規模の3分の2、約9000億円が缶コーヒーだという事実です。つまり、レギュラーコーヒーで飲むのか、缶などの飲料で飲むのかという比率の問題が、茶の付加価値を計る上でも重要であるということに気がついたわけです。緑茶でいえば、消費量の内、茶葉ではなく缶飲料やペットボトル飲料の占める割合、この比率を飲料化比率と呼んでいます。

2002年のウーロン茶の飲料化比率は56・8%で、ここ4年ではほぼ一定になりつつあり市場の伸びが止まっています。紅茶もコーヒーも飲料化比率がほぼ30%で、同様の状態。つまりウーロン茶やコーヒーを缶やペットボトルで供給していたら、ある時点で需要が飽和状態になったということです。それでは、緑茶はどうかといいますと、2003年で飲料化比率は14・9%、市場規模は推定で3092億円です。この指標を使い

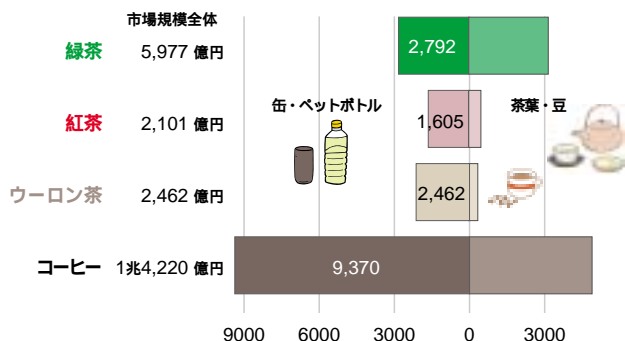
始めた時点から「飲料化比率が伸びること市場も大きくなる」と予測し、当時は2〜3%しかなかった飲料化比率が2002年には13・2%で、実際に大きく膨らんでいます。おそらく30〜40%程度まで伸びるだろうと期待しています。つまり、お茶が茶葉ではなく飲料として缶やペットボトル等で飲まれることで、さらに市場規模が拡大すると見ているわけです。

今の若い人の生活スタイルを観察しますと、緑茶をほとんどペットボトルという形で飲んでいますが、ですからこの世代の飲料化比率はもっと高いはず。生活スタイルは高齢化しても一旦馴染んだものに影響されるでしょうから、現状のように一人当たりの消費量がコーヒーよりも緑茶が多く飲まれている状況が続く、緑茶の飲料化比率が30%とか40%に達したとき、コーヒーの市場規模と同等かそれ以上の、9000億円規模の市場が出現する可能性があるといわれています。

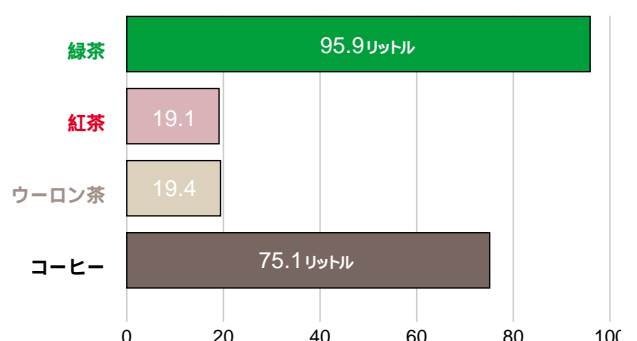
緑茶飲料の価値

一口にお茶と言っても、さまざまな種類があります。その中でもウーロン茶飲料などは緑茶飲料に比べ、のどの渇きを癒す「止渴性」がより強い飲料と言えるかもしれ

代表的飲料の市場規模 2002年



代表的飲料の1人当りの年間消費量 2002年



ません。

2003年の夏は冷夏で、ウーロン茶などの消費量は減少しました。特に、例年ですと消費が伸びる7～8月に落ち込みが激しかった。ところが、緑茶飲料やコーヒー飲料、紅茶飲料の消費量は順調でした。この差がどこにあるかというのを考えた結果、ウーロン茶などにはのどの渇きを癒す「止渴性」がより求められていると言

うことができるかもしれません。当然、緑茶飲料にも「止渴性」という要素もありますが、そのほかに「食中飲料」「健康性」「嗜好性」という要素も認められ、緑茶飲料はより幅広い飲料と言えます。「健康性」と言うことでは、カテキンのガン抑制の研究など、今後次々と驚くべき成果がでてくるものと期待されています。

消費者がその製品にどんな価値を求めているかがわかれば、それに応える製品づくりにも役立つはず、それを越え、さらに付加価値のある提案をすることも可能になるはず。緑茶に大きな可能性が感じられるのも、消費者が求める価値に多様性があるからです。

無糖飲料の普及

緑茶を、缶やペットボトルで

リンクとして飲むことへの抵抗感、当社が1985年に初の缶入り緑茶「おーいお茶」（発売時は「煎茶」を発売した当初には、根強く存在しました。ひとつは、「このような飲料にお金を払うのはもったいない」という思い。第2は、「緑茶というのは急須に入れて飲むもので、ドリンク化したものは文化になじまない」という反発です。

しかし、水道水への不信感からミネラルウォーターが売れるようになる時代背景も重なり、ドリンクにお金を払うことへの抵抗感は薄れていきました。また、生活スタイルの変化も緑茶飲料の普及を後押しします。それに茶葉を使うて本当においしくお茶を淹れるのは、実はとても難しい。私たちは商品として売れるものを開発しているわけですから、いづどこで飲んでいただいても均質なおいしさを提供できるように努力しています。一般家庭がそれと同等の味を実現するのは、結構大変なことなのです。ですからコストへの抵抗感、文化的抵抗感を払拭したことでだけではなく、やはり「おいしさ」という味への納得がなければ、ここまで支持されることはなかったと思っています。

清涼飲料という名称からもわかるように、日本のドリンク類は炭

酸飲料から始まっています。それが炭酸飲料やジュースを抑えて、飲料としての緑茶やミネラルウォーター、コーヒー、紅茶が伸びてきた背景には、日本の生活水準が豊かになったことが挙げられるでしょう。つまり、同じ値段ならコストパフォーマンスが高いドリンクを選んでいた時代から、味（嗜好性）や健康志向でドリンクを選ぶ時代にステップアップしたと思います。

地域に根差した「当地茶

伊藤園では地域限定の緑茶商品を提供しています。日本茶は地域に根付いた食文化ですので、地域によって嗜好が違い、茶葉では、すでに地域ごとのマーケティングを展開していただのですが、その味の特徴を、ドリンクでも表現しています。

西日本では、比較的昔からお茶に親しんでいたため、お茶文化が成熟しており、それぞれの好みのお茶を買う傾向があり、煎茶のほか、ほうじ茶、玄米茶も多く飲まれます。一方、東日本では、ある程度完成されたからお茶が浸透していったためか、煎茶が多く飲まれます。緑茶の産地も地域によってさまざま歴史や特色があります。有名な宇治茶は茶祖と言われる

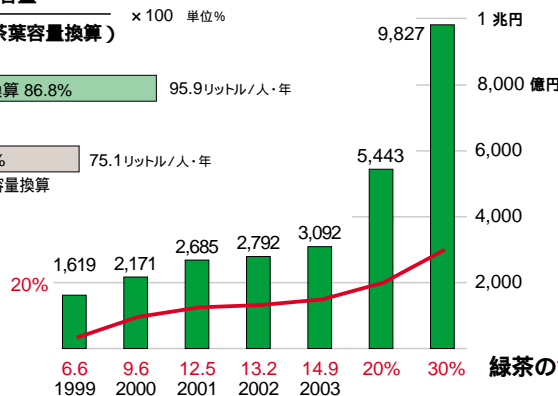
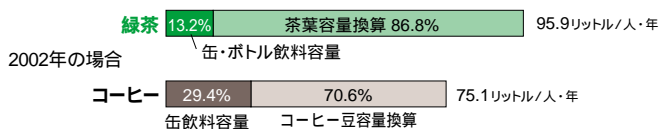
る栄西が、宗より持ち帰った茶の種子により始まったとも言われ、室町時代から盛んになりました。

また、戦前は絹と緑茶は有力な外貨獲得手段でした。お茶は1917年にはアメリカに3万トンも輸出されていたのです。ポストンを中心とした北米で、おそらく砂糖を入れて飲まれていたのではないのでしょうか。今、日本の消費量が10万トンですから、ずいぶん大量の緑茶がアメリカで飲まれていたこととなります。米国への緑茶の輸出は戦争の時に一旦途絶え、現在は500トンくらいで、戦前に比べ激減しています。この輸出の生産地として盛んになったのが静岡であり、その重要な輸出港が清水港だったのです。そのほか現在では、九州が有力な産地となっており、地元では飲み慣れた「当地茶」が好まれています。地域に根差した食文化の提案も、大切なテーマの一つと考えています。

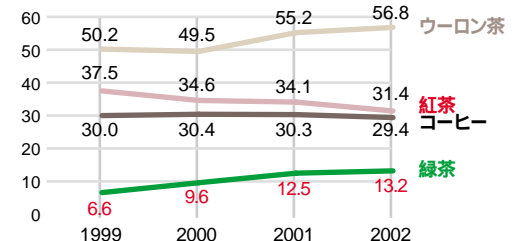
核家族も変化している

緑茶の飲まれ方も日本の生活スタイルに応じて変化し、食事の取り方に大きく左右されていることがわかりました。その背景にあるのが、1世帯当たりの家族人数の減少です。人口動態推計を見ると人口は戦

$$\text{飲料化比率} = \frac{\text{缶・ボトル飲料容量}}{(\text{缶・ボトル飲料容量} + \text{茶葉容量換算})} \times 100 \text{ 単位\%}$$



代表的飲料の飲料化比率の推移



緑茶の飲料化比率と缶・ボトル市場規模の推移予測

後増加し、2006年にピークを迎えた後は、横ばいを続けると予測されます。世帯数も変化しますが、人口がピークを打った後も世帯数だけは伸び続けます。これは、1世帯当たりの人数が減ることを表わしています。

核家族化は1960年代に始まりましたが、このときの核家族と現在の核家族とは違います。60年代は、子ども夫婦と親夫婦が世帯分化し3〜4人家族が増えましたが、現在では単身者や夫婦のみの1〜2人家族が増えているのです。つまり、60年代の「家族中心」の核家族から、現在は「夫婦中心」の核家族になっています。

家族の人数が3〜4人であれば食事をきちんと作り、一緒に食事を行います。しかし1人が2人での食事となると、作る側の手間が先に立ちます。そこで出てくるのが、ミールソリューション型と呼ばれる出来合い型の食事スタイルです。コンビニや総菜屋で弁当やおにぎりを買って済ませるようになるのです。おそらく今の人口動態から推測すると、それらの生活スタイルは今後も増えることはあっても減ることはないでしょう。「何人で住むか」は、食文化にとっては非常に重要なポイントなのです。

「若い人は外食する」と思われていますが、実際には最近の外食

産業の売り上げは落ちています。今の若い人は、コンビニ等で弁当を買い、アパートやマンションで1人で食事し、テレビゲームがパソコンか、真面目な人は仕事の残業を家でやるというのが現状なんです。この傾向は今後も続くものと思われ、それを否定することは

できないと思います。一方、日本食は、平均寿命からみても世界的に非常に健康的な食文化であり、これからも大切にしていかなければなりません。そこに、緑茶飲料の価値がありますし、飲料化比率が高まる背景があると思います。



用途に合わせる容器

容器に合わせる中身

ドリンクを考えると、容器も重要なポイントになります。容器を変えた結果、いろいろな喫茶シーンを作りだすことにつながりました。同じ銘柄のブランドでも、缶入り190gと245g、ペットボトルの500mlでは、それぞれ微妙に味わいを変えてあります。これはどういった場合に飲むか、というシーンを想定しているからです。

小さい缶は会議などのお弁当と一緒にしていくことも多く、食事に負けないしつかりした味になっています。中くらいの缶は、自動販売機で温めて飲む場合が多いので温めると香り立ちが良い風味に、ペットボトルはゴクゴク飲むことを想定してすっきりさっぱり清涼感を感じるようにしています。飲む時に一番美味しい味わいを提案しているのです。

おそらく、現在のオフィスというのは職場の人間関係も変化して昔のように給茶してくれる女性などいなくなっています。各自が小さいペットボトルをデスクの脇に置いて、直接そこから飲むという。会議のときには大きなペットボトルから紙コップに注ぎ分け

て飲む。このように同じオフィスシーンでも、ペットボトルに使い分けがあります。

またペットボトルの登場で、喫茶が屋外に出ていくようになりました。このことは、生活スタイルの変化と相呼応して、新しい喫茶シーンの創造に影響を与えたと思っています。

コーヒーは、珍しくペットボトルではなく缶が主流です。おそらく、缶を開けるときの「プシュッ」という音も、消費者が飲む場面の価値として感じている可能性があります。というのは、コーヒーをいつ飲むかを想定すると、一仕事した後、次の仕事に取りかかる前の区切りするときなど局面を変える場合が多い。当社は社員が約4000人いるのですが、全員が常に消費者の不満足を探して、市場をリサーチしています。その結果、消費者のニーズに対して即座に対応することが可能になっています。

最近はおレンジ色のキャップのホットペットボトルが出回っています。これも世界初。これはフランスの容器メーカーの技術で、もとは「酸素の透過率が低いこのペットボトルで賞味期限を長く延ばせる」という提案でした。しかし、いくら賞味期限が伸ばせるからといって、1年も2年も前に製造されたものを日本人が飲むはずがな

い。そのときに「酸素の透過率が低いのであれば、ホットにできないか」と用途を転換したのが当社なのです。それは飲まれる場面をさらに広げました。今では釣り人の必需品ですし、屋外のスポーツ観戦にももってこいです。

また、当然ながら商品ですから味は均一にしなくてはなりません。しかし、茶葉は農産物ですから原料にばらつきがあり、これが非常にむずかしいのです。しかも、原料となる日本茶は、手間暇がかかるだけに高価でありコスト高になります。そこで多くのメーカーは競争に打ち勝つと、コスト削減と均一な工業品としての緑茶飲料を作るため、香料や安い海外産の原料に頼らざるをえなくなります。しかし当社は、お茶の会社の強みを生かして、大量仕入れと原料製造のコストダウン、およびブレンド技術により品質を落とさず、急須で入れたお茶本来の自然な味わいを飲料に表現しています。

緑茶の大衆化の中で 食の伝統を守るとは？

一時代流行したニアウォーターなどは、止渴性飲料として脚光を浴びながら短期間で廃れてしまっただ。その理由は、やはり日本人の食生活には緑茶が合っている、と

消費者の味覚が感じているところにあると思います。

「茶葉を急須で淹れて飲む」というわれわれが伝統と思っている文化がどのように変化しているかは、茶葉の消費量の推移を見ればある程度わかります。

戦前のお茶は嗜好品でそれなりに高かったのですが、日本人の生活が戦後豊かになるにしたがって、茶の生産面積、一人当たり消費量ともに増加、1975年にピークに達します。

伊藤園ではそれまでお茶屋さんがり売りしていたお茶を、真空パック商品へと形を変えることによって、スーパーで買えるようにしました。伊藤園はドリンクという印象が強いのですが、実は会社の成り立ちとしては茶葉商品のほ

うがずっと先なのです。

お茶には 時間を楽しむ要素がある

私たちは、緑茶の消費量が75年にピークとなった後減少したのは、食事の洋風化に原因があると考えました。そこで油の強い洋風料理にはウーロン茶が合うだろうと、ウーロン茶の茶葉の輸入を始めました。そのことが81年の缶入りウーロン茶の発売につながります。さらに、長年研究していた緑茶のドリンク化にも成功し、85年に発売しました。

そのことより、ドリンクを含めた緑茶の一人当たり消費量は89年ころいったん底を打ち、また増え始めました。つまり、「茶葉」消

費が減少しているのですが、「ドリンク」が緑茶消費の増加に貢献しているのです。さらに若い人でも緑茶飲料により、あらためて緑茶の魅力に気づかれる人が出てきています。これまでのように茶葉から飲むだけではなく、もっと自分の生活にあつたスタイルで喫茶を楽しむ人が増えてくるものと思

います。そういう意味では、女性のほうが柔軟ですね。女性も20歳〜25歳の世代は缶、ペットボトルで緑茶を飲むのですが、30〜35歳になると、急に茶葉に戻るという現象が見られます。結婚して家庭に入るということもあるので、ようやく、やはり「時間を大切にする」とか、「生活を大切にしよう」という価値を求めるようになるからでしょう。当社はそうした愛飲



家に向けて世界中のお茶を10gから購入できる茶葉専門店も経営しています。その店は幸い好評でそれだけでリーフ（茶葉）回帰と呼ぶのは早計かもしれませんが、お茶が嗜好性のある飲み物、TPOを演出する優れた媒体として新たな価値を見出していると思います。

伝統の意味

これは私個人の感想ですが、伝統というのは常に革新がないと伝統にならないと思うのです。その時代時代に生き残れなければ廃れてしまい、次の時代には受け継がれませんから伝統になりません。古いものを常に革新的に展開することで、伝統として残っていく。伝統というのは、ただ古いものが残っていたのではなく、常に磨いていくことで、飛躍したものに

なるのだと思います。そこで大事なことは、本来的な価値や魅力を維持すること。本質的なものがブレると、それは違ったものになっ



お茶が生み出すもてなし関係

角山 榮

つやま さかえ

堺市博物館館長、和歌山大学名誉教授



生活史から捉え直す

お茶の話になると、どうも精神論ばかりが強調されがちですが、私は専門の経済史の視点から、モノや具体的な生活も検証してみたいくなりました。それにお茶と云えばまず日本の茶道を思い浮かべますが、私はヨーロッパ、特にイギリスにおける紅茶文化を探ることで、日本におけるお茶の位置づけを試みてみます。

日本人の感覚でいうと、イギリスは紳士の国、紅茶の国でしょう。しかし、本当に現在でもその通り

なのか。まず、その現状を正しく認識してみよう、と思いつきました。イギリス政府は毎年イギリス人の食生活について、食へ物への支出、消費、栄養摂取などの調査報告書を出しています。

『イギリス人の食生活調査、2000年版』(National Food Survey, 2000: Annual Report on Food Expenditure, Consumption and Nutrient Intakes, The Stationery Office, 2001)によれば、過去30〜40年間でイギリス人の食生活に劇的な変化が起こっていることがわかります。この報告書によれば、現代家庭のじやがいも、お茶、ミルク、卵、肉の消費量は第二次世界大戦直後と比べるとほぼ半減しています。これは外食、個食の増加、すなわち家族関係が崩壊した

ことを如実に物語っています。

ビクトリア時代(1837〜1901年)にいたるビクトリア女王の治世の時代でイギリス経済の黄金時代)は、現在常識と思われる家庭像が確立した時代でもありました。言つなければ、Home Sweet Homeの成立です。私たちは、イギリスにはこのような伝統がいまだに大切に残されているという幻想を抱いていたわけですが、イギリスもご多分に洩れず、伝統文化の変貌という危機に見舞われているというわけです。

英国のティー文化

巻頭言でも書きましたように、ティー(緑茶も含む)はイギリスに入ってから新しいライフスタイルを生み出す原動力になりました。そのあたりの事情を、もう少し詳しく述べましょう。

茶がイギリスに入ってきたのは17世紀中ごろで、コーヒーよりは少し後になります。コーヒーがコーヒーハウスで飲まれるのはトルコの影響で、コーヒーハウスはクラブの前身でした。商人や貴族の社交場であり、情報交換センターとなっていたのです。おのずとそこは男性のコミュニケーションの場となり、当時の女性が入っていかれる場ではありませんでした。

コーヒーはイギリス人の男性に熱狂的に支持され、ロンドンには瞬く間に3000軒ものコーヒーハウスができたといわれています。イギリスといえば紅茶、と思いつくのがちな現代からはちよつと意外な気がします。

一方コーヒーハウスに夫を奪われたイギリス女性は、おそらく頭に来たのではないのでしょうか。亭主が家を放つたらかしてコーヒーにつつつを抜かしていることへの怒りは、異教徒の飲み物であるコーヒーに向けられました。そこで上流社会の女性たちは、アジア・中国のティーに注目したのです。

コーヒーハウスへの対抗として、女性たちは家庭でティーパーティーの集まりを催します。ここで目的とされたのは、憧れのアジアの物産品を見せびらかすことでした。言うまでもありませんがここで飲まれたティーは中国から東インド会社の手をへて輸入された、高価なものでした。ティーを飲むこと、それ自体が大変贅沢な行為だったわけです。そしてティーパーティーに使用されるカップ、ポットなどの茶道具も、すべて中国直輸入の陶磁器で自慢の種になりました。当時は緑茶のほうが主流だったのですが、緑茶にも砂糖が入れられました。大部分は西インド諸島の

バルバドスからブラジルから来たもので、これも貴重品。身につけるドレスもトップモードの木綿ドレスで流行を競っていました。こう言つと「木綿より絹や毛織物のほうが高級ではなかったか」と思われるかもしれませんが、インド産のキヤリコは17世紀中ごろから末にかけて東インド会社が輸入に力を入れていたものの一つで、木綿人が国の基礎を危うくするとして、1700年に輸入禁止処置がとられるほどでした。

これらの事柄から、当時アジア、特に中国は大変な憧れを持って受け入れられており、文明の中心として認識されていたことがわかります。明治維新以降の日本人の頭の中には、この時代の文明の中心がアジアにあったという意識がない。この辺がわからないと当時のイギリスの茶の文化が見えてこないのです。つまり、現在の西洋中心の価値観では想像もつかないほど、アジアは畏敬の念を持って捉えられていました。ティーパーティーは、当時の最高のアジア文明を代表する物（＝茶）と精神（＝もてなし）を体現したトップレベルのファッションだったのです。そのため上流階級の女性たちは、その場の担い手として競いあいました。

このような「見せびらかしの消



右：ティーテーブル
上：18世紀のコーヒーハウス
下：19世紀初め、中産階級の朝食

費」は、世界を征服する大英帝国のシンボルともなり、茶葉、砂糖を植民地生産する原動力ともなったのです。

奢侈品から生活必需品へ

ティーのもてなしの精神、茶会での会話や飲み方のエチケットなどの中に、イギリス人は優雅さを見出し、茶の文化を学んだに違いありません。そしてこのような模倣の時代をへて、独自の茶の文化を模索する時代へと移行していきます。男性のコーヒーハウスはクラブハウスへと移行し、家庭が大切であるという理念が浸透し、家庭での女性の役割とティーが受容されるようになります。こうしてティーは女性の指導のもと、新しいライフスタイルの形成に寄与することとなりました。

17世紀中ごろまでは、貴族は大きな屋敷にそれぞれが個室を持ち、召使いが個々にサービスしました。だから、家庭としてのまとまりはありません。それが、お茶が入って女性が支配権を握り、家族のみなが集まって朝食をとるといったかたちで、初めてブレックファースト (breakfast) が成立する。breakfastの元の意味は「断食」。つまり夜の間に、食を絶っていたわけですから、断食をやめるといった意味で

す。

私はこのことが、近代生活が成立する上で重要なことと思います。まさしく、茶を一緒に飲むということが、女性の側から見た家族関係の始まりということですね。贅沢品の茶が貴族層の家庭に入り、女性が家庭を支配したときに起きたのが、家の中のコミュニケーションの大きな変化、ブレックファーストの成立なのです。

19世紀中ごろ以降、植民地インドでの茶葉生産も進み、以前のようにならぬに中国茶に頼る必要性が薄れていきます。こうした背景もあって近代的な家族関係の確立だけでなく、従来の中国趣味から脱却したイギリス独自の創出と展開によって華麗な茶の文化に昇華していきました。貴族的なティーパーティーから、中産階級にまで普及したブレックファーストの習慣が、奢侈品から生活必需品へとティーの底辺を広げていったのです。

人間関係に価値をおく

このように、文明の中心はいつたん西洋に移ります。しかし、今後出てくるのは多神教の性格をもつアジアの文化だと思えます。イギリスにアーノルド・トインビー (1889～1975) という著名な歴史家がいまいました。



シノワズリー（中国趣味）は、ティー文化とともにヨーロッパを席卷した。ヨーロッパで磁器が作れるようになるまでは、中国から茶器が輸入され、上流社会の憧れの的となった。急須型のポット、ハンドルのない湯のみ型のカップが、当時を物語る。これらはデンマークのコペンハーゲンにある工芸美術博物館のコレクション。急須型は、銀器にまで受け継がれ、竹で編んだハンドルにも、東洋への憧憬が見て取れる。



トインビーは、オックスフォード大学を出てずっと文明の研究を、戦前は、日本を中国文明の衛星と位置づけていました。ところが、その後彼は日本の文化を学ぶにつれて、「日本は中国の衛星ではなく、独自の文明を持っている」と気づき、さらに日本とアジアに興味を持つようになりまし。

彼は古代からヨーロッパ文明を研究してきました。すると、キリスト教のような一神教は既存の文明を滅ぼしてきたのに、アジアは宗教が平和的に共存している。その理由がなぜかを探っていたときに、特に多神教的な色彩の強い大乘仏教に関心を持ちました。

要は、一神教は個人と神との対話であり、魂の救いがある。あくまでも個人が単位です。それに対して、アジアはそういう何もかもも聞き入れてくれる便利な神様はいないわけです。神道をもみても、交通安全の神様、お産の神様というように、神様にも分業があつてね。日本の場合は、神は暮らしの中にいて利用する存在としてある。

ところが実はもっと大事なものは人間関係で、仏教と儒教は人間関係主義なのです。日常の生活の中で信頼関係が形成されないと社会がうまくいかないわけです。

安土桃山時代に日本を訪れたポルトガル人の宣教師、ジヨアン・

ロドリゲスが『日本教会史』という本を残しています。その中でロドリゲスは、人間関係の徳について書いています。ヨーロッパと違ってアジア、特に中国、日本には五つの徳があるというのです。

人間の学問すなわち道徳の学問は、礼儀を弁え、共同に生活する社交性を持った動物としての人間を扱う。その人間は天と地を共通一般の両親として、その秩序、道理、特質を模倣して共に生活し、すべての人に通用する五つの道徳を守っている。それはシナ人がウチャン（五常）と呼び、日本人は五常と呼ぶもので、各々は（中略）日本人は仁、義、礼、智、信という。それらの中の第1のものは慈悲、従順、仁愛、愛情およびやさしさであつて、これらのすべてを包含しているのである。第2は正義、平等、公正および清廉であり、第3は尊敬、礼儀、礼儀正しさであり、第4は賢明さであり、第5は人間の交際と交渉における信義と誠実である。（ジヨアン・ロドリゲス『日本教会史』岩波書店、1967）

仁、義、礼、智を一つ一つ人間関係の基本とし、そういうものを通じて最後に信が生まれるという一つの体系があるわけです。それ

を人間関係の基礎としている。こういうシステムを中心に、人間関係を大事にするという理念がある。これを茶が媒介し、人間関係がスムーズにつくられていくさまを、ロドリゲスは大変興味深く観察しています。

そのようなお茶の役割の成立は、喫茶が宴会から独立してからの話です。それまでは宴（うたげ）が主流でした。しかし、それが応仁の乱以降、成立しなくなります。人間不信に陥って毒が盛られる恐れがあるような状況で、宴など成立しないからです。ところが戦国時代に入って、その人間不信が極限まで高まったとき、宴会のプロセスから締めくくりであつたお茶を独立させたのが、舞台を堺に据えた茶の湯の発展でした。

当時は人間不信が極限に達した時代だったといつていいでしょう。しかし、人間不信といつても、人間は関係をつくつていかななくては生きてはいけない動物です。だから人間関係が崩壊した世の中だからこそ、本当の人間関係を再構築するといつことが最大の課題になるわけです。それは、現在も同様です。

小さな小屋を建て、武器を外し丸腰で集つ。そして、みんなの見える中で点てた茶を回し飲みするという行為は、安全の証明です。

これこそが、ロドリゲスが発見した「もてなし」の作法にほかならないのです。

現代は家庭の中でも人間関係は崩壊し、孤独になってきている。イギリスでも日本でも、家族が崩壊しバラバラになってきている。ろくに朝ご飯も食べない中学生高校生があり、1時間目が終わったら弁当出して食べてしまうような現状。夕食を一緒に食べるかという、子供は塾、親父は夜遅くならないと帰ってこない。現代の生活様式では無理なこともかもしれないけれど、やはり集まって人間関係を構築しなければ人間は生きていられないはずだ。

もてなしが生む社会

近代都市の生活単位を形成してきた家庭は、今や崩壊の危機を迎えています。女性の社会進出が当たり前になった現在、社交下手は男性に留まりません。社交するのが苦手なのは、キャリアや肩書が場や間の感覚を狂わせてしまったからだだと思います。そんな中で、組織を離れた人間はどこに行ったらいいのでしょうか。

しかし、未来は悲観ばかりかという、そうではない。新しい人間関係のルールができつつあると、私は思っています。

先日、あるNPOの女性に講演を頼まれました。その方はすごいエネルギーで、僕の前には、ドナルド・キーンさんをわざわざアメリカから講演に招いたという。「講演料はいくらお出しになられたのですか？」と訊くと、「ボランティアで来ていただきました」。

そう言われたら、私も引き受けないわけにはいかない。そこで私はお茶とお菓子、いわば番茶のもてなしを媒介につながつているNPOやNGOの小グループがあちこちにかけていて、金銭ではなく、もてなしで結びついている世界がある。「これは新しい生き方だな」と思いました。

携帯電話で情報のやり取りをするけれど、実は場や間の感覚は衰えています。場や間の感覚を鍛えるには、組織を離れて社交する必要がある。

要があります。結局、趣味やNPOを通じたもてなしの結びつきで、新しいライフスタイルが生まれてくるのではないのでしょうか。そこで飲まれるのは、酒ではなくお茶でしょう。ただ、そこには、ふれあいともてなしの気持ちをお互いが持つというルールが必要です。

自動販売機やペットボトルのドリンクは、ともすると批判の矢面に立たされがちです。しかし日本は、ヨーロッパだったら各国でコインが違ったため故障しやすかったり、治安の問題で置いておけないアメリカとは違って、自動販売機が機能する国。また、誰もが実感していることですが、ペットボトルのドリンクはとても便利な存在です。

しかし便利だからいい、ということだけでは片づけられない、守るべきものがあるはずだ。今、



ような横の関係をつくるのに、お茶はうってつけなんです。聖なる空間でこのようなふれあいを持つことは、ヨーロッパでは有り得ません。ロドリゲスも、「ヨーロッパでは下の者が上の者を招待するということはないが、日本のお茶の席では、目下の者も上の者と呼ばれる」と驚いて書いています。

実は日本には、中国伝来の抹茶文化とイギリスのティーの文化という、本国では失われつつある茶の文化がきちんと継承されています。千利休が創出した茶の心は、「聖なる空間でふれあいを持つこと」「茶室」を含め、現代社会に通用する偉大なる哲学を併せ持っています。長い歴史の中で男性の世界だった茶の湯が、明治維新以降女性のたしなみとして男性を締め出してしまったようにも見えますが、もう一度真の茶の心を見直すことは、組織を離れて行き場のない人たちの新しい社交の場となるるのではないのでしょうか。

堺市では、今こそ千利休の目指したホスピタリティを後世に伝えるために、小学生に茶の湯の楽しさを教えています。お茶の文化が場や間の感覚を取り戻し、これからの新しい人間関係の構築に、大いなる役割を果たすと信じているからです。

もてなしの価値を、私は「アジア的価値」と呼んでいます。儒教という忠孝という縦の人間関係ばかり連想されますが、「友あり遠方より来る」という横の関係もあります。上下関係を離れてその



お茶の間力 もてなしのすすめ

『水の文化』編集部

お客様に出すのは緑茶

当センターでは毎年約600名を対象に「水にかかわる生活意識調査」というアンケート調査を行っている。2002年7月に行った調査では「日常の飲み物」について尋ねてみた。「あなたが飲む飲料は？」という問いに、「自分で入れた茶」が51.5%、「自分で入れたコーヒー」が9.9%、「ミネラルウォーター」が8.9%、「水道水」が6.6%、「缶・ボトル入り日本茶」が6.4%という回答を得られた。

さらに、「お客様に最初に出す飲み物は？」という「もてなしの飲み物」を尋ねると、「急須で入れた日本茶」が38.4%、「挽いた豆で入れたコーヒー」が24.7%、「インスタントコーヒー」が16.5%、「ポットで入れた紅茶」が3.9%、「ティーバッグの紅茶」が3.3%という結果である。

(<http://www.mizugr.jp/kekka/2002/index.html>)
これは 意外な答えである。な

ぜなら、緑茶・紅茶とも、その家計消費は金額も量も減少傾向にあるからだ（総務省・家計調査）。水道水をまぜずと感じていることと関係あるかもしれないが、「急須で入れた緑茶」が1位であることは驚きとともに、ほっとした気持ちになる。

茶は、コーヒーや酒とともに嗜好品と呼ばれる。水分補給以外に茶の飲まれ方にさまざまな意味が与えられるという点では、酒と並んで文化飲料の代表と言ってよいかもしれない。

茶の原産地は中国雲南省あたりとされ確かな説はないが、茶は世界中に広まり、受容した各国でさまざまなライフスタイルや生活意識を生み出し、社交、つまり「社会をつくりだす人の交わり」を生み出してきた。

茶の消費量は減少しながらも、生活意識の上では依然として「もてなし」の象徴としての位置を与えられている現代の緑茶。このよつな茶を手がかりにすると、現代の「社交」の特徴もわかるかもしれない。

もてなしの

深くて微妙な意味

茶の文化は「もてなしの文化」と言われる。「もてなし」とはどのような意味かと考えると、まずは「見返りを求めずに相手に満足してもらおう」というコミュニケーションシオンである言ってよいだろう。相手の気持ちを慮（おもんばか）る行為であり、自分の人となりをさらけ出すことにもなる。

こう書くと、もてなしは心の持ちようや誠意の問題であつて、とりたてて技術を要するものでもなさそうだが、しかし、本当にそうだろうか。

例えば鮓屋に行つてカウンターに座り「大将、おまかせで」と頼んでみる。まともな職人なら緊張する。なぜなら、「自分を値踏みして、相応の料理でもてなしてくれ」という要求に向き合うわけ、客は予想を裏切る驚きにあえて身を任せよつという構えでカウンターに座るからである。この緊張関係は鮓屋のカウンターという空間

で繰り広げられるもてなしの特色で、定食屋とは根本的に異なる心の構えを強いることになる。

だから、カウンターに座る側にも相応の経験がないと間が持たない。職人とのちよつとした気の利いた会話、魚をみる眼、味がわかり表現する力など、カウンターは粹、つまり「意気」がぶつかる「間」でもあり、人としての深みがないと、とてもカウンターに座れない。鮓屋のカウンターには、単にうまい鮓を食べるためではなく、このような「間」の面白さを味わつことを期待して座ると言つても言いすぎではないだろう。

池波正太郎のエッセイには鮓屋がよく登場する。「料理とサービス」という一文の中に「私の母はこの鮓が大好きで、みやげに一つ折もつて帰ると、両眼を細めてペリりと食べてしまつ。母はこう言う。『このお鮓は、おみやげの折の中で、まだ濡れ濡れしているねえ』一時間後も尚、濡れ濡れとしている鮓をにぎるために、あるじが、どのように神経をくばっているかいつまでもないことであ

る」(『食卓の情景』朝日新聞社、1978)とある。

同じ鮓屋でも、回転鮓屋でこのようなコミュニケーションは得られまい。

間と、もてなしコミュニケーション

とは言つても、回転鮓屋の安心感を選んでしまつのが現代人である。ちなみに、ここでは自分で湯飲みにティーバッグを入れ、お茶をセルフで入れる店が多い。カウンターに座つた人は、職人ではなく商品と対峙することとなる。合理的であるがゆえに、わずらわしさから逃れられる間だ。

鮓屋と客は仕事に対して代価を払う関係であるから、もてなしは言い難い思いが混じることもあるかもしれない。しかし初めてのデートを思い出してほしい。いかに相手を喜ばせるか、自分のもてなしのプレゼンテーションが相手に気に入られるかに、どれほど神経を使ったことか。お互いが相手の一挙手一投足に、全身全霊で反

応じたはずだ。

このように、もてなし、もてなされる関係は、互いに日頃の蓄積つまりは知のストックがないと成り立たないし、一方がもてなしをすれば、相手はいやおうなくその関係に身を委ねざるをえない。さらに、そうは言いながらも双方で「相手を慮った上での自己表現」を行うために、知恵と経験が深いほど、つまり人としての深みがあるほど、「驚きと発見」が生まれやすい、という3つの大きな特徴を持っている。逆にいえば、回転船屋では知のストックが要求されないから、気楽で安心できるというわけだ。

私たちは通常、「コミュニケーション」を「人と人の情報のやりとり」という意味で用いるが、一歩踏み込んで「コミュニケーション」が左右する、人と人の距離、互いが持つ相手への意識、座の雰囲気、将来の不確実性、互いの上下関係や拘束力・・・等、「コミュニケーション」の結果生み出され、さらには「コミュニケーション」そのものを性格づける、さまざま「あいだ」にまで思いを及ぼさないと、もてなし「コミュニケーション」を語ることはできない。

ところが、日本語にはそのような幅広い「あいだ」の意味を表す「間」(ま)といううまい言葉がある。



「床の間」「土間」「次の間」など空間的に仕切られたスペースやその秩序を示す言葉もあれば、「間が合わない」「間延びする」など、時間のまとまりや仕切りのリズムを表現する言葉もある。さらには、「間尺に合つ」「間が抜ける」など、その場に求められるモラルに「コミュニケーション」が合っているかどうかをも表す。

間とは人間関係における空間的・時間的・象徴的な「あいだ」を表す言葉なのである。

もてなしという「コミュニケーション」がうまくいくかどうかは、この「間」がうまくとれるかにかかっている。間は一にも二にも、コミュニケーションする一人一人のストック、すなわち、もてなしのためにどの程度の力量や誠意を動員しているかによる。

さらに、あえて述べるならば、このようなもてなしの気持ちを持つ

「間」が生まれ、「間」をつくる技術もストックされ、そこに社会が生まれることにもなる。そのような絆をつくることとするつきあいを実は「社交」と呼ぶのではないか。

茶 間をつくる力

茶や酒にはこうした「間」をしつらえ、秩序づける力がある。

「酒、煙草、茶、コーヒーは人と人との仲立ち、つまりメディアとしての機能してきた」とサントリー不流行研究所編・端信行監修『宴会とパーティー』(都市出版、1995)は述べている。ただし、同じ仲立ちでも、酒と茶では「間」をしつらえる力、すなわち「間力」に違いがある。

人は酒を飲めば酔う。酒での社交は、ハレとケのリズムを刻むイベントでもあった。そこでは情を

さらけ出しホンネを言うことが求められ、真面目は野暮の極みであった。安心できる情の交わりという「間」をつくりとって、酒による「コミュニケーション」はまことに都合がよい。まさに、酒の間力は「情念を解き放つことにあり」と言える。

しかし、見知らぬ人間と会ったり、ホンネや情とは無縁の平静なつきあいを保ちたいとき、さらには約束事をする場では、「酒」が絡むと都合が悪い。スムーズに話ができるように場を和らげ、お互いの人となりがわかるような「間」をつくりたい。このようなときにうってつけの道具はやはり茶だ。

日本で緑茶は相手へのもてなしの意、ねぎらいの意を表すために供されてきた。酒と違い、ここではホンネをぶつけないことが無礼にならない。このため、情が表に出ないやりとりをする「間」をしつらえる道具として、茶は最適なのである。茶の間力は、まさに「もてなし」にある。

「もてなし、もてなされる」という微妙な関係がうまくいくかどうかは、準備や日頃のストックがものを言う。だから「もてなし」に価値が置かれるようになる。そこで開発されたさまざまなマナーは日常の生活にまで入り込み、放埒に流れない行儀として機能して

いくのである。

茶の文化が、日本にしろ、イギリスにしろ、大航海時代に花開いたのは偶然だろうか。見知らぬ人と会つ、約束を守る、取引をする等、世界が広くなって、商業の場面で人と接することが求められるようになってきた16世紀に、それぞれの地で茶のマナーやブレックファーストの成立など、「情」が表に出ない私的な間」がつくられていったことは、やはり必要性の上になり立っているように思う。堺の商人たちが茶の文化の卸元でもあったことも、茶でつくられる間」が、実に都合のよいものだったからではないか、と想像してみたい。

当時の茶による「コミュニケーション」でつくられる「間」について、実にわかりやすく描いているのが安土桃山時代に日本を訪れたジョアン・ロドリゲスで、『日本教会史』の中に以下のような記述がある。

茶を飲む風習は、シナ人と日本人に共通していて、それで訪問客をもてなし、談話や会話の間にたびたび飲ませて客人を楽しませ、客人と別れるのに用い、それをもって宴会の締めくくりをつける。前に述べたように、茶が持っている効能のために冷水の代わりに王国全土に用いられる日常の飲料であるが、日本人は茶のこの一般的な用法のほかに、シナ人にはない別な特殊な用法を持って

いて、客人がどんな階層や身分の高い人であろうとも、たとえ天下殿であるうとも、それでもてなしをする。そのため、この茶をたてることを本職とする者は、身分はいくらか劣る庶民でも、教養ある人たちなので、どんな領主や貴人をも茶に招待することができ、さしつかえのある場合以外には、招待する人に対する敬意からその招待を辞退することはできない。なぜなら、この款待と礼法の仕方では、招待する側も、またそれを受ける側も、おたがいに何ら特別の考慮を払う必要はないのであって、この芸道（アルテ）を業としている人たちは、貴人も目下の者も、その点で同輩のようになるからである。従って領主や貴人は相手が貴人であるとしても、茶を飲むことに招待し、また彼らから招待を受けるのである。

（第三十三章 日本人の間で茶に招待する一般的な方法について）

実に見事な観察で、茶による当時のもてなしの姿がよくわかる表現だ。

こうした茶の「間力」は、庶民のお茶でも遺憾なく発揮されたようだ。守屋鷗 喫茶の文明史（淡交社、1992）では、戦後の四国のある村でのお茶堂で喫されるお茶講を紹介し、「お茶講に代表される種類の寄り合いは、村の公式の会合ではありません。内々の、それも女性が主役になるあつまりなのです。村の公式な会合は、お酒に象徴されるハレがましさをと

もなつものであります。ところが、お茶講は、あくまでも日常性の延長線上に位置していました」と指摘している。

「ここでも茶は、酒ではつくることのできない「情の出ない日常的な間」をつくるのに、一役買っている。

勘定をめぐる感情

さて、もてなしというと、最近では少なくなったとはいえ、「接待」というビジネス習俗がある。大事な客を酒の席でもてなし、勘定はホストがもつ。それをゲストが受けると、ゲストには「何かお返しをしなくてはならない」という感情が生まれる。その感情の相互確認が「接待」という共同飲食の大きな意味となっている。

一方、勘定の段になると、「俺がもつ」、「いいや、俺がもつ」と決まってい出す人たちがいる。ここでは勘定をもつことが自らの沽券を示す場となっているからだ。そうかと思うと、「割り勘でいい」とすんなりと決まる場合もある。「おれたちの間は、誰かが勘定をもつような水くさい間柄でもないし、義理人情のしがらみもない」という「対等な関係」が共通認識されているからである。さらには、上司が支払うのである

うことを予感する部下は、勘定時にとりあえず財布を出し、支払つそぶりを見せる。結局「いいよ、ここは俺がもつから」と言つ上司の言葉に「では、ご馳走になりませ」と答えるお定まりのセレモニーだ。この手順を踏むことで、「あいつは、最初からおごられようと思っている」と上司の心証を害することを回避できる。

ことほど左様に、酒場のもてなしは面倒だ。なぜ面倒かというと、相手と自分の格のバランスや目論見などによって、席の配置から自分の振る舞いまで、厳しく問われるからである。つまりは「間」を調整し、「信頼できる」「格好がいい」「粋である」「愛すべき」等と、場に応じたもてなしの美德を生み出さねばならないのである。

間を読み違え、この手続きを間違えたとはいへんだ。相手の面子を立てなければいけないに、自分の言い分を申し立てたり、対等な場であるのに見栄を張るといったちぐはぐな行動に出かねない。こういった人が間抜けと呼ばれる。

属する世界によってもてなしの「間」は違つ

こう考えていくと、振舞いや表現は同じでも、交わりが繰り広げられる世界が異なれば、もてなしの評価が違つてくる。例えば、「金を支払う世界」という、二つの世界の存在はギリシャ文明の昔から言われている。シェイクスピアの作品には『リア王』や『ヴェニスの商人』等、二

つの世界をめぐる葛藤を描いたものも多い。モラルと社会と統治制度の関係に興味のある方は、『G.A.ポーター』、『デューク』、『歴史』（みすず書房、1993）が読み応えがあるが、最近では、米国の在野の都市思想家である『ジェイコブズ』が『市場の倫理、統治の倫理』（日本経済新聞社、1998）：原題はSystems of Survival）で、二組のモラルを説明している。



モラルというと堅苦しく聞こえるが、いわば「心の行儀」（福沢諭吉は『文明論の概略』の中でそのように訳した）である。

ここで「商業のモラル」と言われているのは、「金を支払う世界」、一方「政治のモラル」は「金を支払つてはいけない世界」である。

ジェイコブズは、政治のモラルは軍隊や貴族、地主、官僚などは領土に対する責任に関係し、領土・なわばりを保護し、獲得し、利用し、管理し、支配する仕事に特有の徳と述べ、商業は、財とサービスの生産に関わるモラル、あるいは、市場での交換に関する徳

<p>商業のモラル</p> <ul style="list-style-type: none"> ・暴力を遠ざけよ ・自発的に合意せよ ・正直であれ ・他人や外国人とも気安く協力せよ ・競争せよ ・契約尊重 ・創意工夫の発揮 ・新奇発明に開放的であれ ・効率を高めよ ・快適と便利を促進せよ ・仕事のために異論を唱えよ ・生産的な目的に投資せよ ・勤勉であれ ・節儉たれ ・楽観せよ 	<p>政治のモラル</p> <ul style="list-style-type: none"> ・取引を遠ざけよ ・勇敢であれ ・従順で規律を守れ ・伝統堅持 ・上下階層関係を尊重せよ ・忠実誠実であれ ・復讐せよ ・仕事のためには欺け ・余暇を豊かに使え ・見せびらかせ ・気前よく分配せよ ・排他的であれ ・剛勇であることを示せ ・運命を諦めて受け入れよ ・名誉を大事にしよ
<p>家庭のモラル？</p> <p>協力、勇気、節度、慈悲、常識、先見、判断、能力、根気、信念、精力、忍耐、智恵</p>	

と説明している。そして、それぞ
れを混用すると、とんでもない過
ちが起きると警告している。例え
ば、政治のモラルを用いなくて
ならない政治家と選挙民の間に、
商業のモラルである「取引せよ」
を持ち込むといった例だ。先程来
の言葉を使えば、人間関係に適用
すべきモラルの「間」が違ってい
るのである。

この例が興味深いのは、「見せ
びらかし」という政治のモラルが
商業の繁栄に結びついたり、「効
率を高める」という商業のモラル
が統治を引き締めたりと、両方の
世界が相互に結びついていること
が自ずと分かる点だ。

シエイコブズは「仕事に心じて
求められるモラル」が違つことを
示すために、二つのモラルの世界
を対比的に描いたが、同じ著書の
中で、「協力、勇気、節度、慈悲、
常識、先見、判断、能力、根気、
信念、精力、忍耐、智恵という徳
は、どんな仕事でも尊重されてい
る」と指摘している。これらのモ
ラルは、よく考えると、人と人が
共同して暮らしていくために最低
限必要となるモラルである。つま
りは、「家庭」での社交に用いら
れるモラルであり、家庭で養われ
るべきモラルであったのだろう。

このような基本的なモラルが体
得されないと、どちらの世界でも

てなしを行うか、決めるのも一苦
労で、いよいよもてなしそのもの
が面倒くさくなってくるにちが
ない。

茶の間なき社交のゆくえ

さて、人間にとって一番身近な
「間」は何かといえ、やはり家
庭である。そして、茶が家庭の
「間」という最小単位の社交に影
響が大であることは、英国におけ
るブレックファーストの成立や、
日本で家庭の団欒を「茶の間」と
いう言葉で象徴的に表すことから
もうかがわれる。

漫画『サザエさん』を見ている
と、それほど偉そうな管理職にも
見えない波平の家に、なぜか来客
ともてなしの場面が数多く出てく
る。暮を打ちに来る隣人や甥のノ
リスケ夫婦といった来客、茶の間
の団欒風景、酒屋の配達や御用聞
きの訪問も多い。そして、たびた
び登場するのが、お茶を飲むシー
ンだ。

『サザエさん』が長谷川町子によ
つて新聞連載が始めたのは194
6年5月。当初サザエは独身で、
雑誌記者のアルバイトを経験し、
やがてマスオさんと結婚し、新婚
の頃は磯野家の近くに新世帯をか
まえ、タラちゃん出産を契機に親
夫婦との同居を開始する、という

ように、初めのころ、サザエさん
一家は読者と一緒に歳をとってい
った。しかし、タラちゃんが3歳
になった時点で家族の年齢は停止
し、今私たちが見ているサザエさ
んの世界が現れる。このあたりの
経緯は、寺出浩司『生活文化論へ
の招待』（弘文堂、1994）に
詳しい。



寺出は、波平を1894年（明
治27）生まれで、事務管理職系の
戦前からのサラリーマンであると
推定している。周囲の時代設定は
移りゆくものの、サザエさんワ
ールドで繰り上げられる家族、近隣
学校、会社などの社交環境は昭和
30年ころのものらしい。『サザエ
さん』には、コンビニ、携帯電話、
パソコン等、現在のリアルな風景
は出てこない。ここでは一家がと
もに飲み、食べ、話し、暮らせる
という、家庭の社交関係があり、
茶の間が生きていた。

一方、サザエさんワールドとは
対称的な社会が現代にはある。2
000年の日本における一世帯平
均構成人員は2.66人。そして、

過去20年の間、夫婦と子の同居世
帯は減少傾向にあり、代わりに単
独世帯が倍増し、全世帯の27.
6%を占めるにいたっている。

いままら『サザエさん』に戻ると
と言っわけにはいかないのである。
新しい「間」の構築は、どのよ
うにして築いたらいいのだろうか。

ここ数年、「ネットワーキング」
という便利な言葉がよく使われる。
人と人が参加とコミュニケーション
で結ばれた集団が新たな社会を
生む種になるという意味合いで使
われており、リップナック&スタ
ンプスの『ネットワーキング』
（プレジデント社、1984）が
出版されるようになってから使わ
れ始めた言葉だ。インターネット
の普及に伴い、同じ趣味、志を持
つネットワークが生まれ、これか
らの社会の元気を取り戻すキーに
なるに違いないというわけで、官
民を上げてこのような動きに期待
している。

これも方向性の一つではあるが、
インターネットの普及で相互の連
絡や調べものは本当に便利になっ
たし、社会活動に割く時間や機会
も捻出できるようになった。しか
しここでのコミュニケーションは
あくまでも個人同士でなされ、そ
こで現れる「間」は個人の間だ。
中世から近世にかけて、必要に迫
られて宴会から茶会が分離したよ

うに、ネットが普及すればするほ
ど、ネットですむコミュニケーション
と、そうはいかない「もてな
しのコミュニケーション」は分離
するに違いない。

社交の最小単位である家族の人
数が少なくなり、生活スタイルの
変化でもとに過こす時間も減少し
ているのが現在の状況。茶の間と
いう最小限の社交の「間」も失わ
れつつある。そうであれば、もて
なしの手段ではなく、もてなした
いと欲する気持ちや、もてなされ
る側への配慮が問われて然るべき
ではないか。もてなす側ももてな
される側も、初デートで感じた繊
細さを思い出せば、あながち不可
能ではないと思えるのだが。

一畳の空間に膝を突き合わせて
対峙し、求めたコミュニケーション
ションの革新者、千利休の言葉は
現代でこそ重みを持って真に迫る。

1対1の「個のコミュニケーション」に移行しつつある「茶の間
なき個人」の関係が、社会を生み
出す「社交」になり得るのか。大
いなる実験がいま進行中である。
編集部としては、ちよつとした
茶のみ話から生まれる、もてなし
関係を楽しんでみたいと思うのだ
が。



茶茶 ちやめ 滑稽じみた悪戯をすること

茶目 ちやり 滑稽めいた文句または動作

茶利 ちやちやくちや 節道の立たぬさまでため、乱暴

無茶 ちやばん 素人が役言と同じように演技をし、口上を述べ、最後に滑稽な落ちをつけること、寸劇

茶番 ちやちやくちや 素人が役言と同じように演技をし、口上を述べ、最後に滑稽な落ちをつけること、寸劇

茶濁 ちやちやくちや 素人が役言と同じように演技をし、口上を述べ、最後に滑稽な落ちをつけること、寸劇

茶化 ちやくちや 冗談などを書いてひやかしたりからかつたりすること、化は当て字

茶化 ちやくちや 冗談などを書いてひやかしたりからかつたりすること、化は当て字

水文化書誌 ⑦ 《茶》

江戸幕府は、井の頭池の水を引くためにお茶の水丘陵地を掘削し、神田上水掛樋工事を行った。この掘削土は、日比谷入地の埋め立てに利用し、今日の日比谷の街が造られた。五味碧水著『お茶の水物語』（吉井書店、1960）、同著『お茶の水讃歩』（日本経済評論社、1986）は、主に神田上水掛樋工事に関するものである。「お茶の水」の地名について、「この辺りに金峰山高林寺なる寺があり、ある夜境内に突然清泉が噴出し、世の評判となった。これを將軍家光が聞いて「御茶水」として献上を命じたとあり、また『上水記』に、家康、家光が度々井之頭を訪れ、池水でお茶をたてたのでここを源とする流れの川下に、御茶の水の名がついた」とそのルーツを記している。

俳聖松尾芭蕉は一時期ではあるが、神田上水工事の仕事に就いていた。33〜37歳のときである。酒井憲一、大松騏一著『芭蕉庵桃青と神田上水』（近代文芸社、1994）、大松騏一著『神田上水工事と松尾芭蕉』（神田川芭蕉の会、2003）には、江戸期の森林許六の『風俗文選』（1706）、養立庵利一の『奥の細道音孤抄』（1778）、喜多村信節の『鶴庭雜録』（文政期頃）等の文献を引用しながら、上水の仕事が人夫か、水番か、現場監督だったのか、そのいずれかに携わったこと等を追求している。とにかくも芭蕉が生活のためとはいえ、水に係わる仕事に従事していたとは、驚きと同時に親しみを覚える。おそらく芭蕉は、神田上水の水でお茶を飲んでいたに違いない。

神田上水の通水後も、上水が届かない所や井戸で良質な水が得られない地域では、上水の水や上流の川の水が水売り業を通して、煮炊きやお茶にも利用された。東京都公文書館編『東京の水売り』（東京都、1985）では、水売り業が、江戸期以来の深川の水船業者、そして、明治期

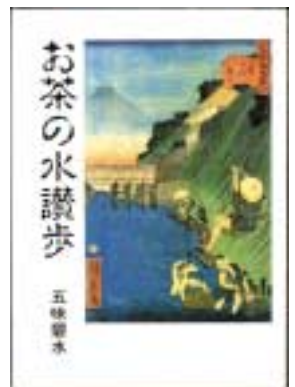
には水会社に組織され栄えたが、明治31年以降近代水道の普及に伴って衰退していく過程を考察している。

水茶屋について、日本「水」の会編『事典・日本人と水』（新人物往来社、1994）は、次のように述べている。「江戸時代、寺社の境内や路傍で往来の人に茶を供し、休息させた茶店の称で、葉茶を売る葉茶屋と区別して、水茶屋といった。『本朝世事談綺』（1734）は京の祇園社（八坂神社）境内の二軒茶屋を、『嬉遊笑覧』（1830）は宇治橋際の通円を、水茶屋の始まりとする。（中略）店の奥に座敷を設けるところが現れると、それが男女の密会などの場となった。江戸では宝暦、明和（1751〜1772）ころ、両国、浅草、上野山下などの盛り場、あるいは寺社の門前、境内などに水茶屋が続出し、それぞれに笹森お仙のような美人の看板娘を置いて客を吸収した」

佐藤要人著『江戸水茶屋風俗考』（三樹書房、1993）には、両国の水茶屋（歌川豊国筆）、墨田堤茶屋見世図（一親齋広近筆）も描かれており、水を媒介とした男女の仲はロマンテイズムよりむしろエロテイズムを醸し出す。水の流れは女体を表現していると述べた作家も現れるほどだ。

茶船で、江戸期の文人たちは舟遊びに興じている。茶船は主として運送に用いた十石積みもの川船であるが、屋根のある屋形船は川遊びに使われた。深野正頼著『下利根川茶船遊覧』（崙書房、2000）には、茶船に乗って布川から下利根川を銚子まで下り、遊んだ渡辺華山や芭蕉、小林一茶の様子が描写されている。

横道にそれるが、芭蕉と一茶がそれぞれ蛙の句を詠んでいる。その俳風を比較してみたい。芭蕉は「古池や蛙飛び込む水のを」と有名な句があり、一茶は「おれとしてにらみくらする



ちやくらべ 種々の茶を飲みわけて
その良し悪しを品評し合うこと

茶競

ちやつう 餅菓子の一類

茶通

ちやそ カフェイン

茶素

ちやだし 急須のこと

茶出

ちやくく 色茶屋の勤め女 茶屋番

茶国

ちやひき 芸妓が客を得ないで
ひまなご

茶挽

ちやぎん 熊本県で、婚禮の日に精
方で用意しておく嫁の贈物のこと

茶衣

ちやもらい 東北地方で継母をいう

茶賞

古賀邦雄

水・河川・湖沼関係文献研究会 しがくに

1967（昭和42）年西南学院大学卒業、水資源開発公団（現・独立行政法人水資源機構）に入社。30年間にわたり水・河川・湖沼関係文献を収集。2001年退職し現在、日本河川開発調査会、筑後川水問題研究会に所属。

蛙哉 と詠んでいる。芭蕉は侘びを追求した作風であり、一茶は川柳的で、自ずから俳風が対極的であつてもよろしい。

この 古池 の句を総合的に捉えた復本一著『芭蕉古池伝説』（大修館書店、1988年）は、わずかな十七字の俳句の世界について、古池 の人気の今昔、古池 誕生秘話、古池 人氣の源流、古池 評価の諸相、古池 句のバロデーなどの内容から考証されており、興味尽きない。

茶と俳句の取り合わせに妙味を感じると、茶の湯を詠んだ江戸俳句を追っている黒田宗光著、矢田健爾画『茶味俳味』（淡交社、2003）に、一層の興味を覚える。

とくとくと水まねかば来ませ初茶湯（素堂）
新年に汲む水を若水と呼び、寅の刻に汲み上げる水を井華水と呼ぶ。茶の湯の所作はまず水を汲み、運ぶことから始まる。

大ぶくやはらはぬ色を初むかし（不白）
正月の初茶の湯には大福茶を祝う、所作の喜びを詠んでいる。さらに次の句もある。

蝶々のふはりとゝんだ茶釜かな（一茶）
硯にも茶にもうれしや春の水（青蘿）

茶は、本来道徳的な一面を持っている。武士社会の一期一会の世界だった男茶道は、明治時代には婦女子の良妻賢母型の躰育成のために重要視され、変化を遂げた。茶道家で化学者でもある堀内國彦著『茶の湯の科学入門』（淡交社、2002）に、「湯は長く煮えずると平衡化してなれた水になつてしまふ。この時水差しの水を一柄杓汲み、釜に加えてから、濃茶に湯を注ぐ。すでに干利休の時に始まつた」とある。水が生き返るのである。茶の湯だけでなく瀝んだ汚れた水は活性化を図りたい。

お茶と水について、「中国茶の味は名茶の場合には『濃なれど、渋ならず、淡ならずである』と

くに武夷岩茶（ウーロン茶の最高峰）の場合、『甘く爽やかな香りが蘇る』ものでなくてはならない。緑茶の名茶龍井は淡泊で幽遠、香気があつて清々しい。黄金の芽の異名をもつ龍井茶は天下無双の称賛を得ている。つまり余韻が名茶の必須条件なのだ。「名茶の余韻は名水を得て響き輝く」と、左能典代は『茶と語る』（NTT出版、1991）の中で記している。

茶の原郷を探求した守屋毅著『お茶の来た道』（日本放送出版協会、1981）は、西南中国の茶、北部タイ、ビルマの食べる茶、四国山地の碁石茶を訪ね歩いていく。タイでは、茶を漬物にし、料理に使われているという。

2003年10月17日「全国茶サミット福岡大会in八女」の会場にて、食べる茶を体験した啜り茶である。小さな蓋のある湯飲み茶碗に極上級の玉露を入れ、湯を注ぐ。蓋を半分開けて茶を啜る。菓子をいただき、また湯を入れて啜る。仕舞いにその茶がらにポン酢をかけて食べる。茶の香り、舌ざわり、喉ごしもよく、余韻が漂つ至福の時を味わった。

日本茶業中央会は、立春から八十八夜の5月2日を「緑茶の日」と定めた。その制定理由は、茶摘みの最盛期で、この日に摘まれた新茶はこの上もなく栄養価が高い所以である。ついでながら6月1日は「麦茶の日」、8月1日は「水の日」、10月1日は「コーヒーの日」となっている。

茶は水を媒介として、コミュニケーションの円滑化を図り、エロティシズムを醸し出し、文学性を高め、道徳性を求め、健康を維持する効果があるようだ。「茶寿」は108歳を祝う。茶の字、茶冠を二十、その下の部分を八十八に見立てると、合わせて108になる。人は誰も死から免れられない。「茶寿」とまでは言わないが大いにお茶を飲み、健康で長生きと願いたい。



里川研究揭示板

当センターでは、「里川」というコンセプトについて研究活動を開始いたします。
このコーナーでは、活動動向を随時お知らせしてまいります。

共同研究「里川」を開始

ミツカン水の文化センターでは2004年度より、共同研究『里川』を開始いたします。1年目は「里川とは何か」と題し、里川についての概念設計を行います。フォーラムのテーマセッションに登壇頂いた各研究者を応援団に、研究経過を随時報告して参ります。



2003年10月20日に水の文化交流フォーラム2003
なぜいま 里川なのか
コンパクトシティを考える
を東京にて開催いたしました。里川研究のキック
オフとなるフォーラムです。
概要版を現在センターホームページにて公開して
おりますが、まもなく詳細版も公開する予定です。

「水の文化交流フォーラム」開催
人、それぞれの里川があった

【特別講演】

「水に対する感性の歴史」

アラン・コルバン ソルボンヌ<パリ第1>大学教授

コメンテーター：高橋裕 国際連合大学上席学術顧問・東京大学名誉教授

【テーマセッション】

「なぜ里川とコンパクトシティか？」

陣内秀信 法政大学工学部教授

「セーヌ川も里川だった」

嘉田由紀子 京都精華大学教授、滋賀県立琵琶湖博物館研究顧問、
水と文化研究会世話役、子どもと川とまちのフォーラム代表

「バーチャルウォーターが結ぶ里川と世界の水問題」

沖大幹 総合地球環境学研究所助教授、東京大学生産技術研究所助教授（併任）

「都市の水辺遊びからつくる里川」

鳥越皓之 筑波大学社会学系教授

【パネルディスカッション】

「里川の文化モデルとコンパクト社会」

「なぜいま里川なのか」をめぐる
行われたテーマセッションでは、里
川をテーマに4名の報告者がプレゼ
ンテーションを行った。

陣内秀信氏は、エコロジーと歴史
の観点からの都市づくりが必要であ
ることをまず訴えた。その視点から
見るならば、東京は実は巨大な村と
も呼べるものであり、集まっている
コミュニティの多くを川が結んでお
り、川を中心にそれらを再生すれば
コンパクトシティ像まで辿れるので
はないかと論じた。その意味では
それぞれの地域で「里川」がもつイ
メージの喚起力は見逃せない指摘
した。



嘉田由紀子氏は、水の供給系（動
脈）と排出系（静脈）を共に把握し
ないと、水への総合的な関わりが難

アンケートに寄せられたコメント

里川というところをイメージす
ることまちづくり、地域づくり
環境問題へと広く関わることがで
きることを認識できた。決して
川の領域だけの話ではないことが
理解できた。

河川に対する新しい視点が与
えられた。

水道ができたことで井戸端が
なくなり、人々の生活が変化して
しまったというが、このフォーラ
ムで取り戻せる人々の距離を感じ
た。所有の逆転。住民が地域の管
理主体可能になるといい。主体を
取り戻さなくてはいけない時代が
めぐってきたのだろうか。

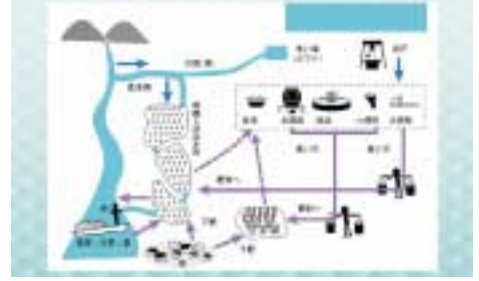
住人が仮の住居に一時的に必
要にせまられて住んでいるように
『ふるさと』としての愛着を持て
るコンパクトシティを地域の住民
が作り上げられると思う。

公共事業に社会的合意形成の
動きがある昨今の国内において
「里川」という動きは、住民にと
つても一番身近なテーマである
と思う。

里とは何か、もっ少しつっこ
んでほしかった。「ふるさと」の
歌に代表される、のどかな、なつ
かしいイメージだけでよいのか
里川はいったいどこを指している
のか、これからも追求してみたい
と思う。

里川とコンパクトシティに共
通するものは、物質や生命がうま

近い水、里川の仕組み 昭和30-40年代



しいということ踏まえると、上下水道との関わり方は文化面でも重要であることを唱えた。さらに、人と水との物理的、心理的、社会的距離が離れてしまった現在、川とどのように距離感を取り戻すのが問題であり、「見る」ことが強調される現代社会における、水との対し方も課題であることを訴えた。また、水には怖さもあり、それを里川思想の中でどのように位置づけるのが課題であることも付言した。

沖大幹氏は、ヴァーチャル・ウォーター論の説明を行った後、里川を考える際に、「〜に役立つから愛する」のではなく、里川だから愛するといふ関係、つまり、川よりも、川と人の関係が重要と報告。自分が川と密接な関係を結び、共にその川を愛するといふ思いやりが大事であり、そのためには、目に見えない川の価値に思いをはせ、大勢の人が川を物語



るのが必要条件であることを指摘した。現在水に困っている人、将来の世代など、今触れられない水を考えることが必要であり、それには感性の問題を避けて通れないと述べた。



鳥越皓之氏は、コミュニティが豊かになると川に愛着がわき、川を利用し川に関わることでコミュニティを豊かにすることもできるという構

この日は熱のこもった討議が行われ、参加者も200名を越す盛況となりました。「里川」は、「里山」の概念を意識した新しい言葉。一見馴染み深く感じるものの、実は各自が違ったイメージを抱いている言葉です。それだけに、フロアからの発言もそのような思いを反映したものとなりました。参加者アンケートに記入いただいたコメントをいくつか下に紹介します。

里川とは、みんなで守る居住地に近い川。ならば、農村部だけではなく、都市にこそ里川はあるべきだし、そのような里川像も構築していかなくては、というのがこのフォーラムでのセンターからの問題提起でした。質問、コメントとも、里川の「里」の意味に集中していることがわかります。いわゆる農村の二次的な自然利用空間として川を捉えている人もいれば、あるべき都市モデルとして里川に可能性を感じた人もあり、まさに各人にとっての里川があるとい

図について報告した。さらに、所有権というものは、処分権と利用権から成り立っており、多くの地域で、住民が川の利用権を実質的にもつことにより、現状では行政等がもつ処分権を浸食し、所有の逆転と呼べる現象が起きていることを報告。ここをしっかりと押さえれば、後に政策、価値観、文化などの変化が追いついてくると述べた。

アラン・コルバンを囲んで左より陣内秀信、鳥越皓之、嘉田由紀子、沖大幹の各氏



ってもよさそうです。大事なことは、「自分が暮らす居住地と生活の中で、川を総合的に位置づけよう」という願いです。この点については会場のみなさんと共通のスタートラインに立っていることを、ひしひしと感じさせられたフォーラムでした。



本報告はフォーラムの紹介です。事務局の責任でまとめた概要版は、当センターホームページにも掲載しています。また詳細報告もまもなくホームページにて公開いたします。

<http://www.mizu.gr.jp/>

「あなたの里川」情報をお寄せください。

FAX: 03-5762-0246

く循環し、その循環が見え、その循環にかかわっていることと思う。「都市と農村の共生」が唱えられ、国民の農的生活への動きが高まっている中で、都市における農的生活の推進が重要と考えているが、里川、コンパクトシティがその方向にあることをうれしく思った。

長年産業界に身を置いてきたが、自然・地球・生命に対する加害者でなかったか？ という自責から、里山・里川・環境について考えていきたい。

里川を都市から見るといふことは逆転の発想だと思った。私の住んでいる小石川はもう消えてしまったし、銭湯、豆腐屋も少しずつ減っていく。だんだん「水の風景」が消えていくようで寂しい気がする。

【特別講演】



右：アラン・コルバン氏
左：高橋裕氏

物は流転する」というように西洋思想を構成している時間概念をも規定している。

また、川の流れと人体内を循環する体液が同質という意識もあった。

暴力的な水は、大量の雨、雷雨、嵐による激しい洪水を想像させる。それは、人間が克服しなければならぬ、我々自身の間の部分へ意識をむかわせる。西洋以外にも多くの文明で見られる洪水エピソードは、水が引いた後の大地への不安や秩序を想像させる。古代ギリシャ思想でも宇宙開闢論において根元的な水の役割が述べられている。要は、西洋文明圏では、根元的な水が世界の秩序に先立つ混沌を表現している。

B 物質としての水

西洋人は人が水を飲むとどういう結果になるか常に配慮してきた。紀元前6世紀に価値の序列が確立したトッブは雨水。第2は泉の水、そして井戸水、河川水、湖水、沼の水と続く。

水に関する古い料理術によれば、水の価値は等しかったわけではない。野菜をおいしく茹でられるか、パンやビールを作るのに適していたかどうかによってそれぞれの水の価値が決まっていた。

水は調理されるもので、そのまま飲まれることは希だった。何世紀もの間、乾きを癒す水は、慎重に飲むべきと考えられており、水をたくさん飲むことは危険を伴うとされていたし、たくさん飲む人は奇妙で怠惰な人間と見なされていた。

西洋では、19世紀になると飲料と

しての水をめぐる言説に取って代わって、科学的・細菌学的言説が支配的になった。

C 恩恵をもたらす水

西洋では常に泉を称えてきた。泉の水は生命を維持し、若さを保つ力があるとされてきたからだ。泉は純潔と処女性を象徴している。泉の水が具現しているのは、自然の恵みと豊かさで、大地の恩恵である。

西洋の歴史において、恩恵をもたらす水は、それを称える美学と切り離せない。古代以来、都市の繁栄、富、美しさを示す泉は不可欠だった。温泉療法など、人を癒す水も千年にわたり存在してきた。

D 災いをもたらす水

西洋で沼への恐怖がピークに達したのは18世紀だ。南イタリアのような地中海沿岸の沼地は、地獄の光景と考えられていた。澱んだ水はしばしば呪いと結びつけられ、滞った水には不吉な力があると信じられていた。18世紀、澱んだ水に対する不安感、コレラの原因が水にあるという確信によって一層あおられた。

E 水と聖なるものとのつながり

水には浄化する機能と倫理的な価値が備わっている。キリスト教にとって水とは洗礼の水だ。洗礼の水は洗礼志願者をキリスト教徒に変貌させるもの。

原始キリスト教がもつ泉のもつ治癒力に注目し、それを神聖なものとして

したが、治癒力は病を治す聖人への信仰に結びついている。さらに、信者が教会に入る時、人を浄める聖水が使われる。悪魔は聖水を嫌う。

F 水とエロス

水はエロティックな意味ももっている。爽やかな水と若い女性のみずみずしさの間には暗黙の対応がある。人々の想像力の中で、母親的な水から女性的な水への転移が起こったらしい。西洋の造形芸術が水と結びついた女性のヌードを表象することに、水は男の欲望の激しさなどに結びつけられる。19世紀後半の画家は、女性が身体を洗ったりする時の動作や姿勢を好んで描いた。西洋では、水が女性の肉体を想像させる。

G 活動の源としての水

西洋の歴史において、水は運動と労働を補助するものだった。10世紀から12世紀にかけて、都市化の過程で水は重要な役割を果たした。水がなければ、粉ひきも織りも染め物もなめし皮職人もありえなかった。中世では、水の動力の統制と水力工ネルギーの活性化は、開墾作業や都城の建設と並行して行われた。

水車や製粉業は、流れ落ちる水と濁った水ということで、「恩恵をもたらす水」と「不吉な水」という二元性を帯びている。

H 水が欲望や夢、感性に及ぼした影響

ルソーの小説『新エロイズ』で明らかのように、湖の波に揺られる

ことが独特のエロティシズムを喚起するようになる。ヴェネツィアではイルミネーションで飾られた人工の池を舟で遊覧するという貴族の遊びにとって代わり、男女の出会いの場が出現した。出会いのほかなさは、波の揺れ、転覆の危険、鳥や放浪に特有の放縦な雰囲気によって一層強められた。

19世紀半ばからミネラルウォーターを家庭で飲むことが流行していく。水の清潔さや循環に関するあらゆることに人々は敏感になる。都市では井戸や泉を巡る争いが増える。水に対する新しい欲望が映し出しているのは、公的なものと私的なものの境界線が厳密になってきたこと、環境の悪化に対する許容度が全体的に変化してきたことに他ならない。

人間の矮小性を感じさせる崇高美の規範について言えば、海の方が河川や湖よりも適している。それに対して河川や湖は、かつて自然美を表現するのに根本的な要素だった。

現代では、水は主に科学と分析の管理対象になった。しかし、水にまつわる魅力がまったく無くなったわけではない。水は未だに様々な信仰と幻想と、そしてとりわけ夢を支える触媒である。

この報告に対して、コメンテーターを務めた高橋裕氏は、現在日本人の価値観が変わりつつあるが、本来日本人は和歌、俳句に見られるように、水への感性が鋭敏だったことを指摘し、近代河川技術に川への感性を取り戻すべきを訴えた。

A 水の形態

アラン・コルバン氏は「水に対する感性の歴史」と題し、西欧における水についての様々なイメージや、それが人間の欲望や感性にどのような影響を及ぼしたのか報告された。それは現代の日本人が日頃気が付かない豊かな「水のイメージ」を思い起こさせる内容で、A〜Hがその報告項目である。

① 形のない水で雲や霧や、霧等
② 露となって地面におりる大気の水
③ 雨で、人間を直接大気現象の力に結びつけ、植物や人間の内面性を生き返らせる源

ガストン・パシユールが行った分類では、①恩恵をもたらす流れる水、②激しく流れ下る暴力的な水、③どんよりした澱んだ水と分けられた。

西洋思想の歩みにおいて河川が流れるイメージとして、蛇行して流れるものが人々を魅了してきた。「万



水の文化17号予告

特集「雨模様」(仮)

雨は天の恵みと言われます

雨に人々はどのような思いを込めてきたのか

雨はどのように表現されてきたのか

雨を何に使ってきたのか、等々

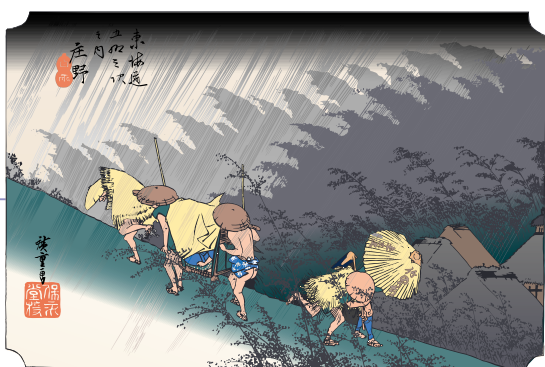
雨水の利用と技術を論じるには

それを生かす社会と文化にまで

思いを馳せたいものです

様々な暮らしの雨模様から、どのような

「雨の文化」が見えてくるのでしょうか



水の文化 Information

『水の文化』に関する情報をお寄せ下さい

本誌『水の文化』では、今後も引き続き「人と水との関わり」に焦点を当てた活動や調査・研究などをご紹介します。

ユニークな水の文化楽習活動を行っている、「水の文化」にかかわる地域に根差した調査や研究を行っている、こうした情報がありましたら、自薦・他薦を問いませんので、事務局まで情報をお寄せください。

水の文化人ネットワーク連載開始

当センターホームページでは、2月より新コーナーを開設します。名付けて「水の文化人ネットワーク」。今こそ話を聞きたい、水と独自のつきあいをしている方を訪ね、なかなか活字にならない「知と生活の世界」を思う存分語ってもらいます。2月より順次、次の方々のアップロードを予定しています。

- ・安室 知 国立歴史民俗博物館助教授
- ・鈴木 理生 都市史研究家
- ・山口 昌伴 GK道具学研究所長・道具学会事務局長
- ・佐藤 仁 東京大学大学院新領域創成科学研究科助教授

水の文化 バックナンバーをホームページで

本誌はモノクロで皆様に配布しておりますが、写真をはっきり見たい!というご要望にお応えし、11号からはホームページにてカラーでバックナンバーを提供しています。すべてダウンロードできますので、いろいろな活動にご活用ください。

ホームページアドレス <http://www.mizu.gr.jp/>

編集後記

「お茶」のテーマを取り上げる事となり、私たちにとって身近な話題であるだけに、どのように面白さを演出するかに知恵を絞りました。「茶道」の世界に踏み込めば、その道の達人が数多くいらっしゃいます。そしてそれぞれに「一言」を持っておられます。これはとても太刀打ちできません。ここは、茶化す訳ではないですが、「お茶の間力(魔力)」に頼った次第です。結果はご覧の通りですが、読者の皆さんの茶飲み種(くさ)にしていたければ幸いです。(吉)

子どもの頃、盆や正月に親戚の家に行くと、必ず出されるのが抹茶とお饅頭。苦いながらも饅頭欲しさに渋々抹茶を飲んでたことを思い出します。私の田舎では、人が集まれば日常的に抹茶がもてなしの一事として登場。大人も子どもも分け隔てなく、作法をあまり気にしなくてもよかつたのがありがたい。(日)

フランスの思想家と聞いただけで、どんなに気難しい方なのだろうか、来日されるまでは少々臆病になっていましたが、いざお会いしてみるとアラン・コルバン氏は非常に気さくな、優しくお洒落な方でした。成田から本社のある半田までの移動中、富士山を新幹線の車窓から眺める姿が非常に印象的でした。静岡の茶畑にコルバン氏は気づいたのでしょうか?(ゆ)

お茶コミュニケーションから出発したら、家庭と社交の意外な関係に足を踏み込んでしまった。「もてなしズム」は、豊かな暮らしに欠かせない。でも、個人と公の間で揺れ動く「暮らし」の意味を問われると、家庭をもつ現代の1中年男性としてはたいへんに悩むところである。疑問が疑問を呼ぶ茶。闘茶ならぬ「問う茶」である。これも茶のみ話ということか(中)

我が家にあるお茶を数え上げたら、出るわ出るわ。日本茶は、焙じ茶、煎茶、抹茶、紅茶はアールグレイ、ダイジリン、セイロン、中国茶は岩茶、安溪鉄観音、瑠璃春、ハーブティーはジャスミン、カモミール、ミント、朝鮮人参、さくら。その他に麦茶、コーヒー、ココアも加わって、客人の顔を見てその日のメニューを決めるのだ。その選択が果たして当たりか、否か。もてなしの達人への道は険しく、楽しい。(賀)

ミツカン水の文化センター機関誌

水の文化

第16号

ホームページアドレス
<http://www.mizu.gr.jp/>

禁無断転載複写

発行日 2004年(平成16年)2月

企画協力 嘉田由紀子 京都精華大学教授 琵琶湖博物館研究顧問 水と文化研究会世話役
古賀邦雄 水・河川・湖沼関係文献研究会
陣内秀信 法政大学教授

編集 吉田 稔 小林 信 日比野容久 小林夕夏 中庭光彦 賀川一枝 賀川督明

発行 ミツカン水の文化センター

〒475-8585 愛知県半田市の中村町2-6
株式会社ミツカングループ本社 広報室内
Tel. 0569(24)5087 Fax. 0569(24)6353

ミツカン水の文化センター 東京事務局
〒143-0016 東京都大田区大森北2-2-10・4F
Tel. 03(5762)0244 Fax. 03(5762)0246

お問い合わせ



ミツカン水の文化センター

表紙上：遠赤外線の効果はいろいろ語られているが、裸火の色、匂い、じんわりと伝わる緩かさなどが五感に訴えかける効果は、気づかぬうちに肩から力を抜いてくれる。

表紙下：極上の味を引き出すために、一葉一葉手で縫（よ）られた茶葉を振舞うことで、もてなしの気持ちは一層高まる。

裏表紙上：最近、縁側が見直されている。縁側は、内と外をつなぐ中間の性格を持った場所。採光や換気といった機能のことだけでなく、コミュニケーションの場ということからも重要な空間だ。

裏表紙下左：日本の最古の茶園といわれる日吉茶園は、近江坂本の日吉神社の境内にあったとされるが、その伝承は明らかではない。現在は、京阪線、坂本駅の脇にわずかに残る。日吉大社は最澄が延暦寺の鎮守とした神社で、山王祭には古くから茶が献じられている。

裏表紙下中：ひざまずいてサービスする、上海の茶館。このサービス方法は日本の影響といわれているのだが、中国でももてなしがマニュアル化しつつあることを物語っているのかもしれない。

裏表紙下右：軒から外れたところにある囲炉裏は、見知らぬ人同士の距離を急速に縮める働きを持っている。

