

茶の湯

茶道

茶の湯は茶道とも呼ばれ、客の前で作法に則って抹茶を点てて供するものです。正式な式次第による茶事は食事(茶懐石)と2度の供茶(濃茶と薄茶)を行い、およそ4時間続きます。その間、亭主はずっと、客を美的・知的・身体的に楽しませ、また心の落ち着きを与えるよう考えられた場を創り出すことに全精力を傾けます。

これができるようになるため、亭主は何十年も精進しますが、それは客の前で茶を供する決まった手順を身につけるためばかりではありません。美術・工芸・詩歌・書道の鑑賞法を学び、生け花・料理・庭の手入れに精通し、同時に嗜みや無私の心、他者に仕えるための心遣いを我が身に染み込ませるのです。

亭主のあらゆる精進は参加者を楽しませるためですが、これは茶道が客の勝手気ままな娯楽のためのものである、ということではありません。茶事は、光や水の音、炭火のきらめき(これらは全て質素な茶室のしつらえの中で強調されます)といった極めて簡素な自然の美と、例えば、美しいものを創り出すといった、人間の努力を通じて表現される宇宙の創造力、その両方に注意を向けることで、参加者も謙虚な気持ちになるように考えられています。

茶室での会話はこのような話題に絞られます。客は雑談や噂話をせず、茶道具の由来を話し合ったり、自然が現わす美を賞賛したりすることに会話を限定するのです。

茶事の目的は禅宗の目的、すなわち今その時を生きることであり、作法全体がその感



茶室内
亭主は炭火にかけた鉄瓶で沸かした湯を使って、客に最高においしい茶を点てることに集中する
© Urasenke Foundation

覚に集中することで、完璧にその場と関わり合い、世俗の考えに心を乱されないようできています。

日本人はいつも家庭で一連の正式な茶事を行って寛いでいると誤解している人もいるかもしれません。現在日本では、個人が茶室を持つような贅沢をしたり、茶室で人をもてなそうと考えたりすることはまれです。茶事でのもてなしは仏僧の例外を除いて、常に上流階級の特権だったのです。

しかし、多くの日本人が茶道を学んでいるかと問われたら、その答えはイエスで、男女とも、また裕福な人も貧しい人も、何百万人ものが、日本の津々浦々どこにもある何百もの茶道の流派に属して学んでいます。一年を通して毎週、一回2時間ほど先生のもとへ行き、3～4人で一緒に稽古をします。そ

れぞれが順番に茶を点てたり、客の役をしたりします。それから帰宅して、また翌週には集まって同じことをするというように、多くの人が一生これを続けます。

学んでいく中で、生徒は茶の入れ方を習うだけではありません。完璧な炭火の起こし方、茶道具の手入れや抹茶の点て方、美術や詩歌・焼物・漆器・木工芸・庭の鑑賞の仕方、野の花の見分け方や花の季節なども習うのです。また畳の部屋での立ち居振る舞いや、常に他人を立てて考えることも学びます。

茶道の教授は本で学ぶことをよしとせず、あらゆる振る舞いを頭ではなく体で覚えるようにします。伝統芸術、つまり茶道・書道・華道・武道は全て、そもそも教本や手引き書なしに教えたものなのです。目指すところは物事の観念的な把握ではなく、心のあり方を会得することだからです。

毎週、茶道具や季節の違いによって、決まった手順にわずかな変化がつけられ、生徒が自分のやり方に自己満足してしまわないようになっています。それによって生徒は、茶道とはいずれ完了する学習ではなく、生き方そのものだと再認識させられるのです。生徒が茶会に出席する機会は頻繁にあります。学んだこと全ての集大成である、正式な4時間ほどの茶事に一生行くことがなかったとしても問題ではありません。大切なのは学ぶ過程だからです。知識を少しずつ積み重ね、徐々に感覚を磨き、日常世界の小さな山や谷を品位を保ってこなす力を一歩ずつつけていく、小さいけれども喜びの多い歩み。茶の湯の力は、そんな自己実現を広げていくところにあるのです。

茶道の歴史と侘び茶の発展

中国から伝来した後、緑茶は12世紀頃から、寺院や貴族、支配層である上級武士の邸宅で喫されるようになりました。茶は最初は葉として飲用され、寺院で瞑想中に目を覚ましていた手段として飲まれていたのです。茶の湯の初期の形式は、大広間で貴重な茶道具

を誇示するためであったり、また参加者が様々な茶の産地を当て合うといった賑やかな集まりのための場でした。それが、14～15世紀の禅宗の高僧の影響により、客の前で茶をもてなす手順が、今日も多様な流派で何百万人もの生徒が学んでいるような、精神的に高められた形に発展したのです。

特に、15世紀の禅宗の高僧、村田珠光(1422～1502年)は、それまでのあらゆる慣行を破り、簡素な四畳半の和室で貴族の会衆のために茶事を行いました。茶の湯を完成した大家は千利休(1522～91年)です。利休は16世紀の日本で最も繁栄した大坂近郊の港町である堺の富裕な商人の息子で、その背景から富豪の茶会に触れたのですが、むしろ、日常の中に神聖さを見出して尊ぶという、禅の思想の体現として茶の湯を捉える禅僧の思考の方に興味を抱くようになりました。珠光の先例を手がかりに、利休は、茶室や茶の点て方から不要なもの全てを取り除き、無駄な動きや余分なもの全くない茶の湯を作り上げたのです。

利休は、贅沢な広間で高価な渡来品を用いる代わりに、藁葺きの庵で、素朴な釜と簡素な塗りの茶入れ、茶杓、竹をささらにした茶筌を備え、茶を喫するのに一般的な茶碗だけを用いて茶を点てました。

利休様式の茶室での唯一の装飾は、床の間に飾られた掛け軸、または花入れです。華飾を全く排したために、会衆は細部に目が行くようになり、自らの周囲の簡素な美や自身自身に目覚めるのです。

利休の茶の湯の要諦は「侘び」です。侘びとは文字どおり「侘びしさ」を意味します。禅の哲学は侘びしさの肯定的な面を取り上げ、最高の豊かさは侘びしさと貧しさの中にある、なぜなら物質的なものへのこだわりを捨てた時に、自らを顧み、真の精神的な豊かさを見出すからだと言います。このため、利休の茶の様式を侘び茶と言います。

利休の死後、その孫、さらに後には3人の曾孫が利休の茶の様式を継承しました。一方、侘び茶の変型の流儀が一部の武家領主の

影響下で発達しました。地位が上がると、素朴な侘び茶よりももっと洗練された道具や、凝った作法・手順が必要になったからです。新たな流派がいくつも立てられましたが、侘び茶の精神はそれら全てを中心であったと言えることができるでしょう。近代を迎えて(1868年以降)、武士階級が廃止されると、茶の湯を行う中心は女性になりました。上品な作法や審美眼を磨くため、茶の湯はあらゆる若い女性が学ぶことを求められるものとなったのです。同時に、政治家・実業家や美術収集家も、茶道を美術工芸品の収集・鑑賞の手段として利用しました。

今日最大の茶道の流派は、利休の曾孫2人が興した裏千家と表千家です。この2流派やその他主要な流派の影響の下、茶道は現在世界中で学ばれていますが、日本では男性も女性も、人生の極意を身につけるための有効なシステムとして、茶道の価値を再評価しています。

茶会

本格的な正式の茶の湯(茶事)では、客はまず寄付(よりつき)に集まり、後に茶を点てるために使う湯を一杯供されます。それから庭の腰掛に進み、亭主の迎えを待ちます。この迎えは中門での無言の礼という形を取ります。客はそれから蹲踞(つくばい)に進んで水で手と口を清め、あらゆる人が平等であることを自覚させるために考えられた低い入口(躡り口)から茶室に入ります。

客は床の間の掛け軸を拝見しますが、これは通常禅僧の書が用いられます。それから畳の上を膝で進んで席に着きます。決められた挨拶の後、亭主は炉に炭をつぎ、空腹のつらさをちょうど取り去るだけの簡単な季節料理を出します。これに続いて生菓子が出されます。

その後、客は庭の腰掛に戻り、もう一度茶に呼ばれるのを待ちます。茶入れ・茶杓・茶碗は象徴的な清め方で拭き清められますが、そのリズムカルな動きは客を集中した落ち着きに誘います。濃茶が静けさの中で点て



茶の点前
道具を全て象徴的に清めた後、亭主は茶筴で茶と湯を混ぜる。茶には濃さによって2種類あり、濃茶は滑らかで濃く、薄茶は茶筴で泡立てた薄い茶
© Urasenke Foundation

茶の頂き方
茶碗を受け取ったら、客は左の手のひらに載せ、右手で支える。客は黙って感謝の会釈をし、茶碗の正面に口がつかないように、飲む前に正面を向こうに回す
© Urasenke Foundation

られ、一杯の茶が客に回されます。心の結びつきの象徴として、茶碗の同じところから飲むのです。それから亭主は炭を足し、干菓子を出して、泡の立った薄茶を点てます。この最終段階になると雰囲気もくつろぎ、客もくだけた会話をしますが、それでも会話の内容は茶道具や雰囲気への鑑賞に限られます。

客全員の代表として振る舞うのは主客の務めで、その会のために選ばれた茶道具や飾り物それぞれについて質問し、いささかも客の気を逸らすことがないように、亭主と力を合わせて会をつつがなく運びます。

茶の受け取り方・頂き方

客は畳んだ懐紙を持参し、食べる前に菓子をその上に載せます。生菓子を切って食べるには専用の楊枝(黒文字)を使いますが、干菓子は指でつまんで食べます。

茶碗を受け取ったら自分と次客の間に置き、先に頂く挨拶をします。それから茶碗を自分の膝の前に置き、亭主に礼をします。

茶碗を取り上げて左の手のひらに載せ、会

積して感謝しつつ軽く持ち上げます。茶碗を回して、焼き物の印や装飾で示されている器の正面に口をつけないように茶を飲み、口をつけたところを指でぬぐいます。それから茶

碗を回して正面を手前に向けます。茶碗を自分の前の畳の上に置き、肘を膝について茶碗を持ち上げて拝見します。茶碗を返す際には正面が亭主に向くようにします。



茶道具