

大疑問「急須はいつからあったのか？」

11月10日(日)10時～グランシップ9階で！「急須の謎解き100分間」

「急須の謎解き100分間」に向けて

急須は日本茶の文化や喫茶法の歴史だけでなく、その時代時代の栽培・製造の発展段階も見てとれる茶器である。そして、中国との文化交流の跡も現在の急須の中に残されている。また、淹れ手が飲む者の前で茶を作るため、茶の人と人をつなげる役割が濃く見られるようになった道具でもある。日本の文化が凝縮されているとも言える日本茶について知るには、急須という存在を無視できまい。その登場は江戸時代にあるため、急須がどのように発展してきたのか、戯作文学から探れないかと試みを行うため、主な煎茶書の記述と併せて江戸後期の年表を作製した。そして、11月10日に開催する「急須の謎解き100分間」(グランシップ9階)にて考古学資料と併せ、何が分かって何が分からないのか解明していけたらと考えている。

江戸時代の喫茶文化と急須

江戸時代、急須はキビシヨ・キビシヨウ(急尾焼、急焼、急備焼)、茶瓶、茶注、茶銚、急子、急須、砂耀などの名称で記されている。煎茶書を多く著した江戸後期の文人画家・田能村竹田(1777-1835)は、「風呂・急尾焼を用ひて烹点飲啜するに至るは、遊外高翁(売茶翁)より始まる」(『石山斎茶具図譜』1831)とし、木村兼葭堂と共に陶工・清水六兵衛らに指導して売茶翁の急須を模して焼かせ、十年もしたら各地で造られるようになったという『屠赤瑣々録』1828)。売茶翁と交流を持った文人画家の池大河(1723-1776)も、売茶翁の急須を広める一役を担ったという(木村兼葭堂『兼葭堂雑録』1859)。これらから、横手急須は売茶翁(高遊外1675-1763)が煎茶を扱い始めた1736年頃より、文人たちの間で話題になっていったと思われる。1749年の売茶翁の書『梅山種茶譜略』には急須の画はないが、伴蒿蹊『近世畸人伝』1790など多くの書で横手のものがあること、風炉(火)に掛けられていたことが確認できる。

急須の使い方

急須以外では、江戸時代、茶釜や土瓶で茶を煮だすことも行われていた。「隠元薬缶」と呼ばれる「下の茶の湯気を以、上の素湯の沸く事を工夫」(菊岡沾涼『本朝世事談綺』1733)した茶釜の上に薬缶を乗せたものも流行した。薬缶の湯を茶葉を入れた箆籠(茶碗の上)の中に注いで淹す形も水茶屋で行われていた(喜田川守貞『守貞謄稿』1837-1867)。急須または土瓶で、①火に掛けて茶を煮だす、②急須を火に掛けて湯を沸騰させ、そこに茶葉を入れ火から下ろし、茶葉を蒸らしてだす、③急須に茶葉を入れ、沸騰した湯を注いで淹す(淹し茶)など、茶葉によりそれぞれ行われていた。



売茶翁の急須『近世畸人伝』③

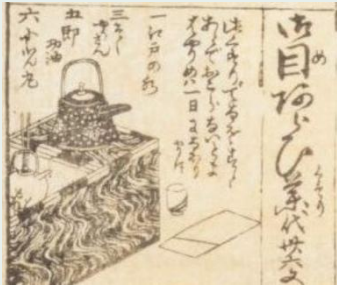
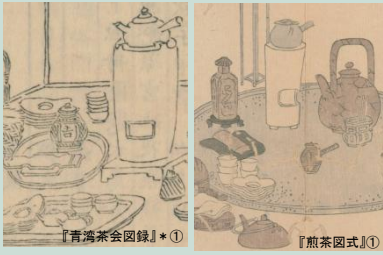
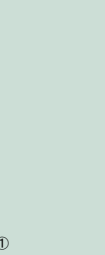
主な茶書	年代	戯作等に描かれた急須類
大枝流芳『清流茶話』1759* 「湯提点(ちゃつぎ)は今云うだし茶茶瓶也」 「銚を作れば最も良し」(穿心銚) 「茶を沸騰の中に入れて火を以て煮ず、香気の発するを待つて飲む。世俗に云う隠元禪師始めて日本に此の法を伝う」  『清流茶話』国文学研究資料館	1750	茶釜  八文字其笑一世『優源平歌囊』1751①
月海元昭『売茶翁偈語』1763 葉雋(大典顕常訳)『煎茶訣』1764	1760	横手急須  上田秋成『諸道聴耳世間猿』1766③ 葉茶屋  『功薬缶平』1760⑥
梅園歌口『考茶録』1779 上田秋成『清風瑣言』1794 月海元昭『売茶翁偈語』1795 澤田実昭『煎茶略説』1798	1770	隠元薬缶  『敵打矢口利生』1776⑦



『清風瑣言』立命館大学ARC所蔵arcBK02-0148-02

「高翁所持の急焼(中略)唐物なり、清水六兵衛模し(中略)売茶翁形という」『煎茶略説』

「茶瓶(さへい)は小器を要(もと)むべし」「古渡の茶瓶たまたま得たらば京師の名工に模つさしめ」「蒸焙の茶は烹(に)るに宜しく、炒り茶は淹茶(だしちや)に宜し。」「『清風瑣言』

清談樓『新撰煎茶一覽』1847 会新『茶経煮茶法解』1848 山本徳潤『煎茶手引之種』1948 深田精一『煎茶訣』1849 「三四十年来 淹茶になりてよりユワカシと キビシヤウを二物のごとくもてはやす」『煎茶訣』  	1840	「常滑」横手急須  『尾張名所図会前編』巻六1841序⑦ 横手急須  『善悪双六極楽道中図絵』1847①
東園『煎茶要覧』1851 山本梅逸『茗讌品目』1852 岡部 春平『茶記贅言』1853 小川後楽『喫茶弁』1857 売茶東牛『喫茶綺言』1857 小川信庵『煎茶会方式之書』1857  『煎茶要覧』立命館大学ARC所蔵arcBK03-009	1850 1853年 ペリー来航 1856年 ハリス下田に 入港** 1859年 横浜港開港	鉄瓶と土瓶  小三馬/国輝画『初商出世双六』1854①
売茶東牛『煎茶要格』1860 頼立斎『春薦余事』1860 田能村直入『青湾茶会図録』1863 酒井忠恒『煎茶図式』1865  『青湾茶会図録』*①  『煎茶図式』①  『春薦余事』①	1860	横手急須  清談楼主人『古今新製名菓秘録』2編1861①

****タウンゼント・ハリス(1804-78)に下田奉行から送られた茶道具一式の中の急須も風炉の上に乘せられている。**

(参考) <http://www.7a.biglobe.ne.jp/~ikka/harrisnotyadougou.pdf>

- ① 国立国会図書館
- ② 海野コレクション
- ③ 早稲田大学図書館
- ④ 人文学オープンデータ共同利用センター
- ⑤ 棚橋正博『黄表紙の研究』1997
- ⑥ 『叢 草双紙の翻刻と研究 第29号』東京学芸大学言語文学第一学科発行, 1996
- ⑦ 愛知県図書館
- ⑧ Staatliche Museen zu Berlin
- ⑨ 常滑陶の森資料館ホームページ (2019/10/14閲覧)

【参考文献】
 漆原 拓也「文人煎茶の原点：売茶翁の煎茶席」2014
 漆原 拓也「文人煎茶の盛衰」2015
 西村 俊範「江戸時代の喫茶道具」2018
 西村 俊範「江戸後期庶民のお茶」2016
 西村 俊範「笠森お仙と隠元茶室」2014
 筒井 敏一『茶書の系譜』文一総合出版, 1978
 長谷川 謙々居『煎茶志』便利堂, 1983
 林屋辰三郎他『日本の茶書』東洋文庫, 1972
 小川後楽『煎茶器の基礎知識』光村推古書院, 1986

*シーボルトの記録 1820年代

ドイツ人医師フィリップ・フランツ・フォン・シーボルト(1796- 1866)は、幕末の 1823年に長崎・出島オランダ商館付の医師兼自然科学調査官として来日し、1828年に一度帰国した。この間の日本の様子を著した『NIPPON』には、茶の栽培法から茶器についても記録されている。また、シーボルトが持ち帰った日本の茶葉はライデン博物館に所蔵されている。



シーボルト『NIPPON』1832-51
図版「茶器」(福岡県立図書館)



シーボルトが持ち帰った茶葉
(ライデン博物館所蔵)『茶葉界』1996

中国唐代の茶銚



中国茶葉博物館蔵

日本の急須のルーツはどこにあるのか？

中国の茶銚の調査については、「茶銚から探る日中茶文化交流の跡」(世界緑茶協会『緑茶通信』45, 2019)を参照ください。

世界お茶まつり2019 グランシップにて中国茶葉博物館所蔵の「茶銚」を3Dプリンタで再現し展示。(ふじのくに茶の都ミュージアム・静岡産業大学デジタルアーカイブ研究チーム共同研究)