

『茶経』の茶の再現

『茶経』は、中国唐代に陸羽によって書かれた世界で初めての書物である。
(770年ころ)

それまでの、羹（あつもの）であった茶を遊芸へと高め、喫茶としての茶を確立した。茶樹の解説から始まり、栽培・製茶・飲用法・茶道具・産地など十章からなる。

《製茶》

1. 新芽（一心二葉）を摘み、煮るか・蒸して杵と臼で突き碎く。
2. 型に入れて整形し（図1）、焙炉で乾燥する（図2）。 → 餅茶（展示物）
3. 餅茶の保管は炭火を乾燥しながら行う（図3）。

《飲茶》

1. 餅茶を火で炙る。
2. 炙った餅茶を茶碾（図4、展示物）で粉碎する。
3. 粉碎した茶を鍋に沸かした湯に投入する。
4. 上澄みをすくって椀で飲む。



図 1

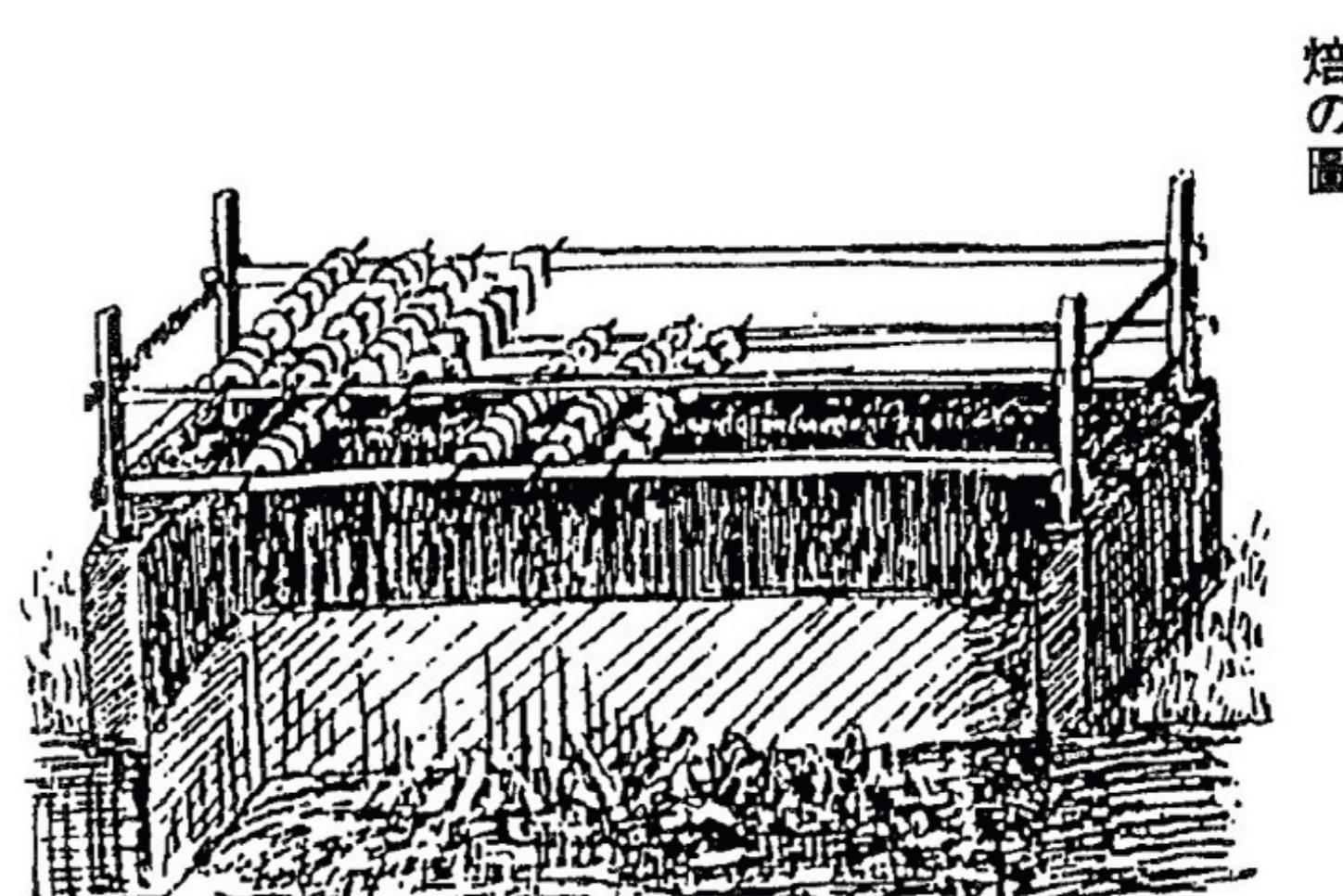


図 2

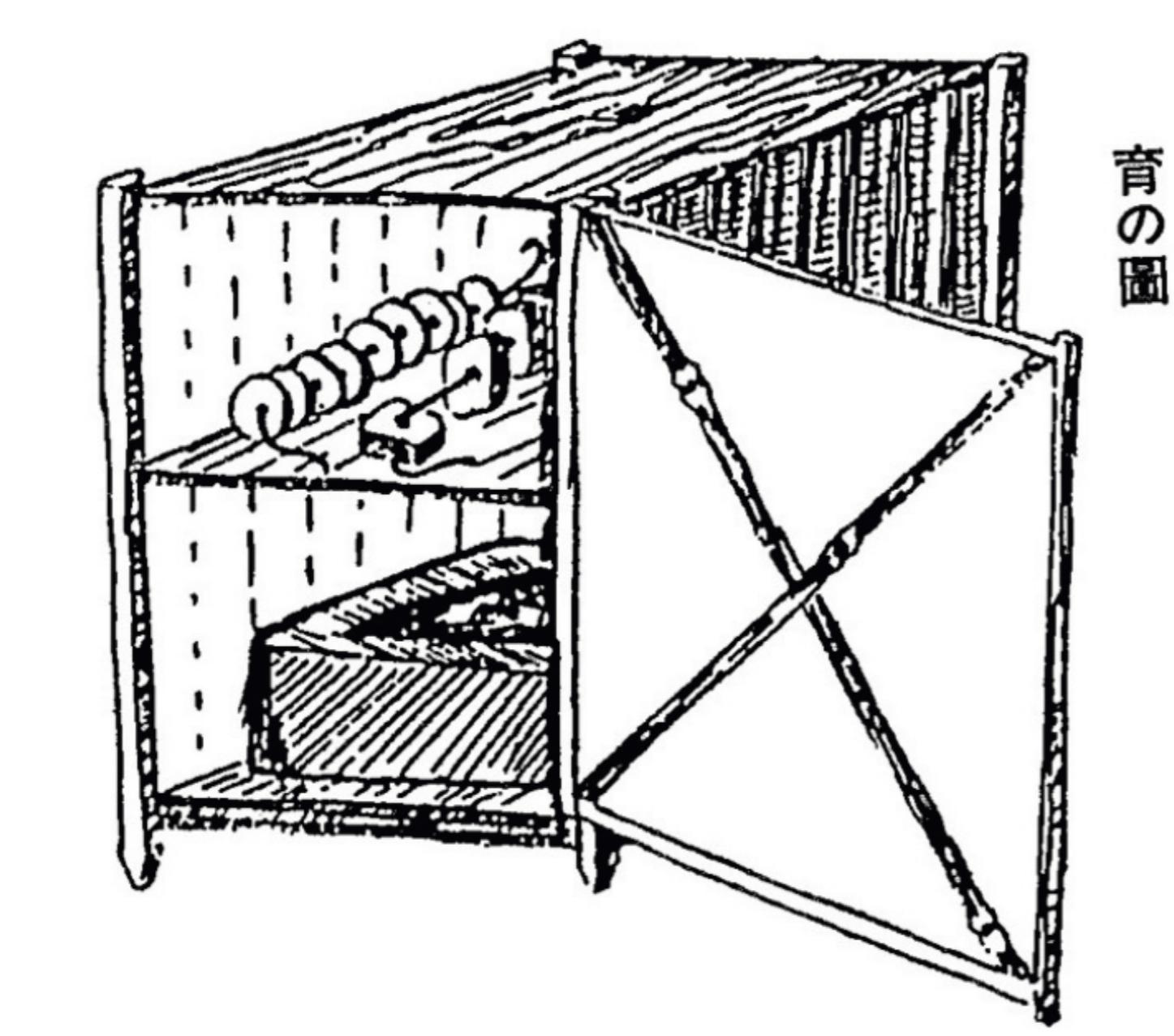


図 3

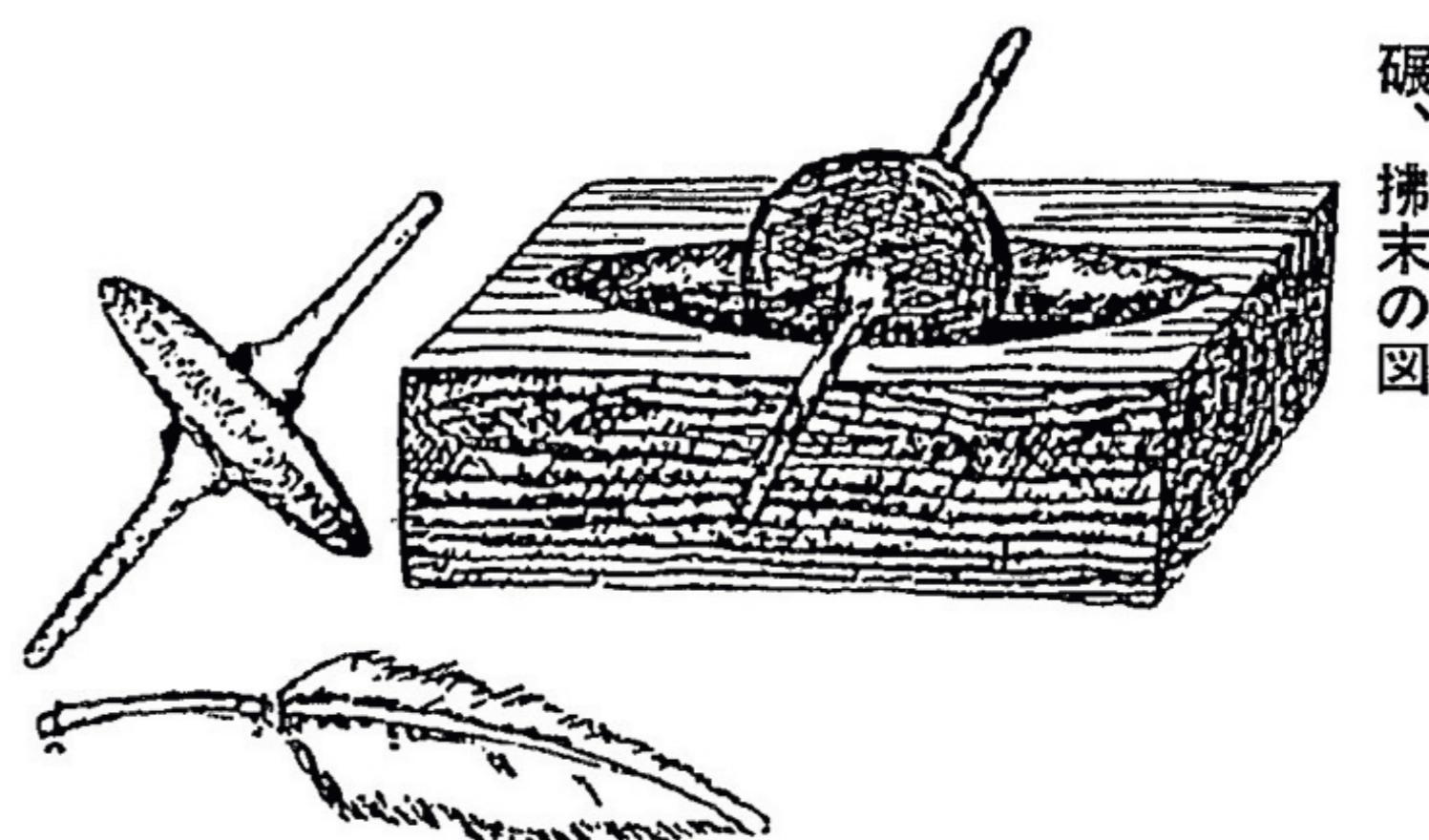


図 4

図は、『茶商の読んだ「茶経評釋 諸岡在」』時田鉢平（2006）より抜粋

文責 沢村信一