

江戸の喫茶店 浮世絵に描かれた茶屋(茶見世)

現在の喫茶店のような場所が茶屋になります。中世から、人々の集まる寺社、街道などにありました。



図1 狩野養信・雅信模写『七十一番職人歌合』東京国立博物館蔵(1846年)

一式を担いで回る移動式の「担い茶屋」もありました。また、現代風にいうとテラス席のように腰掛けを置いたり、簡易な小屋仕立てをする「掛け茶屋」も出てきました。

江戸時代に入ると、だんごなどスイーツだけでなく、酒と料理を出す茶屋や、二階建てで貸座敷も備えた立派な茶屋や、看板娘の出現など、次第に進化してきます。茶葉を売る「葉茶屋」と区別して「水茶屋」と呼ばれることもありました。

室町時代の『七十一番職人歌合』には、銭一文でお茶を売る「一服一銭」が描かれています。(図1右側)庶民も気楽に飲める値段であったので、安価な茶を用いていたと考えられます。抹茶のように粉状にしていたかは不明です。漆間元三氏は、桃山時代の茶屋が描かれた「祇園社大政所参詣曼荼羅図」に、布袋にほうじた茶を詰めている女性が見られることから、「煎じ茶」を振っていたのだらうと述べています¹。つまり、茶釜でティーバッグのように袋に入った茶葉を煮出し、その茶を柄杓で汲み、茶碗に注ぎ、茶筌で泡立てているということです。

図1の左側は漢方薬などの「煎じ物売」ですが、このように道具

18世紀



図2 鈴木晴信「お仙」(1765-1770年)
メトロポリタン美術館蔵



図3 喜多川歌麿「難波屋おきた」
(1793年頃)大英博物館蔵

図2は、谷中(現在の東京都台東区内)の笠森稻荷門前にあった水茶屋「鍵屋」で働いていた看板娘「お仙」を鈴木晴信が描いたものです。13歳のころには、すでにその美しさが江戸中の評判となり、多くの客が彼女見たさに集まったそうです。図3の「おきた」も浅草寺地域の難波屋という茶屋にいた美女です。

両者に描かれた茶碗の台(茶台)は、特別なものではなく、一般家庭でも茶を客に出すときに使用されていました。茶台は、茶の温度が高かったため、お盆のような役割をしていたと思われます。



図4 北尾重政「桜川茶屋」
(1772-1782年)シカゴ美術館蔵

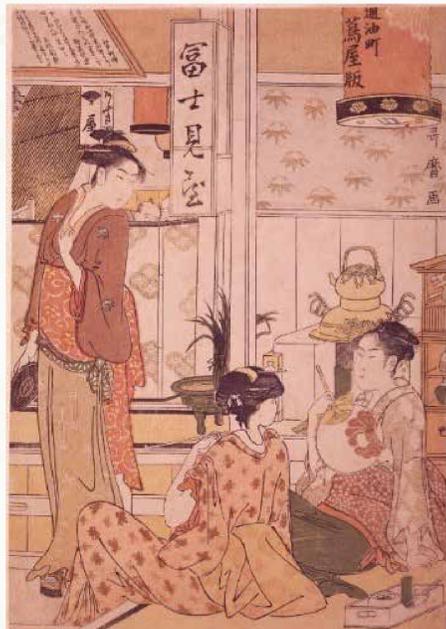


図5 喜多川歌麿「富士見茶屋の店先」
(18世紀)東京国立博物館蔵

茶の温度がわかる絵が図4です。茶釜で煮立てた茶を柄杓で汲み、茶碗に注ぐ様子が見受けられ、湯気も勢いよく上がっているため、熱いことがわかります。

図5では、茶釜の上に薬缶を乗せている様子が見えます。「湯気薬缶」または「隠元薬缶」と呼ばれていました。『本朝世事談綺』²(1734年)の「隠元薬缶」に「茶の湯気を以、上の素湯の沸事を工夫して、これを湯気薬缶と名付く」とありますので、茶釜の蓋を外し、上に乗せた薬缶で湯を沸かしていたようです。ロシアのサモアール(湯沸かしの上にティーポットを乗せる茶器)同様、煮出して濃くなった茶に湯を加えて調整したりすることもできます。茶屋では桜湯や香煎も出していたようですので、湯が茶釜の熱で保温できるというのは、画期的なアイデア商品と言えましょう。

¹ 漆間元三「続振り茶の習俗」岩田書院, 2001, 58-60頁。(中村羊一郎氏も「番茶の民俗学的研究」で同所を指摘している。)
² 菊岡沾涼「本朝世事談綺」5巻[2], 19(国立国会図書館デジタルコレクション)





図6 歌川豊国「花鳥茶屋」
(1787-1798年)シカゴ美術館蔵

珍しい鳥や花などを見ながらお茶を楽しむ「花鳥茶屋」は、18世紀後期に登場しました。浅草、領国、上野などにあったようです。(図6)

そして、18世紀後期になると、お茶も「芦久保(静岡)や宇治」または「唐茶」等の上級品を出す店もあり、庶民も良質な茶を親しむ文化が出てきました³。

19世紀



図7 葛飾北斎「富嶽三十六景 東海道吉田」
(1830~1833年)大英博物館蔵

19世紀初頭には、江戸中に茶屋ができ、二万九千軒近くあったと『梅翁随筆』に記されています⁴。浮世絵に名所や旅行を楽しむ人々と茶屋も多く描かれるようになります。

北斎の「富嶽三十六景」に描かれているのは、現在の愛知県豊橋市にあった「不二見茶屋」です。(図7)右の看板に「御茶つけ」と書いてあるので、軽食も提供していたのがわかります。

江戸時代後期に書かれた百科事典と言える『守貞漫稿』によれば、客の置く茶代は、江戸は100文置く者もいるが、平均すると24~50文程度とあります(蕎麦一杯 16文)⁵。また、関西と関東では趣が異なったようで、同書に以下のように書かれています。(要約)

京坂(京都大阪)では年配の女性が、朝に煮出した茶を一日中使用し、一人一碗しか出さない。江戸は二十歳前の若い女性が美しい装いで茶を出し、客ごとに茶を煮たり、竹の茶漉しで一杯ずつ作るの美味しい。一杯目はその漉し茶、二杯目は桜花に湯、三杯目は香煎を出す。(巻六「生業上 茶見世」)⁶

幕末



図8 歌川広重「五十三次名所図会 四神奈川 臺の茶屋海上見はらし」(1855年)
大英博物館蔵



図9 歌川広重「富士三十六景 雑司かや不二見茶や」(1859年)シカゴ美術館蔵

広重も多くの茶屋を描いています。図8・9は、テラスカフェのような美しい光景と茶屋が描かれていますが、ここで注目したいのは、赤い提灯です。幕末のパリ万国博覧会(1867年)に、幕府の統轄下で出品された茶屋も軒先に提灯を下げ、呈茶していた美女と共にパリで大変話題になりました⁷。

なんと幕末に、日本の茶屋が世界デビューしていたのです。

文責・吉野亜湖(静岡大学非常勤講師)

3 惣堂閑人『寛保延享江戸風俗志』1792-(『純日本随筆大成』別巻8,1982年,19頁)と、西村俊範『笠森お仙と隠元茶街』89頁にある。(『京都学園大学人間文化学会紀要32』京都学園大学人間文化学会,2014年)

4 参考「江戸の食文化資料」(<http://www.eonet.ne.jp/~shoyu/mametisiki/reference-9b.html>)2022.9.25閲覧。

5 喜田川守貞(北川庄兵衛)『守貞漫稿』は1837年から約30年間で、全35巻に渡る。(刊行は明治に入ってからである。)水茶屋で茶漉しを用いて淹していた茶については、1斤(600g)6匁(約1万円)程度を用いているとある。江戸時代後期の相場は、金貨1兩=銀貨60匁=銅貨(銭)6500文。(参考 貨幣博物館 <https://www.imes.boj.or.jp/cm/history/historyfaq/answer.html>)2022.9.25閲覧。

6 喜多川守貞『類聚近世風俗志』原名守貞漫稿』更生閣書店,1934年,118頁。

7 詳細は以下を参照。吉野亜湖・井戸幸一「万博と日本茶」(静岡県立大学グローバル地域センター「静岡茶の世界を考える懇話会」世界お茶まつり2019資料)

その他参考文献

清博美・谷田有史「江戸川柳で読み解くお茶」水曜社,2017年。

入間市博物館編「お茶と浮世絵」入間市博物館,1997年。

吉野亜湖「草双紙に見る江戸時代の喫茶文化-茶の飲み様と道具の変遷」『静岡産業大学研究紀要 16』2014年。

吉野亜湖「草双紙に描かれた江戸時代の茶」『女性研究者による茶文化研究論文集』茶文化研究発表会実行委員会(茶学の会内)2013年。

