

教育訓練
フンドン大学
外国語学部日本語学料



小論文
日本文化での茶道

学生	NGUYỄN THANH VÂN
学生番号	516705037
クラス	516705A1
指導教師	NGUYỄN KIM NGÂN

ハノイ、2020 年 01 月

目次

はじめに.....	3
第1章 茶道の歴史.....	4
1.1 茶道の起源.....	4
1.2 日本茶と中国茶の違い.....	5
1.2.1 香りを重視した中国茶.....	5
1.2.2 味を重視した日本茶.....	5
1.3.1 奈良～平安時代（710-1192）.....	6
1.3.2 鎌倉～南北朝時代（1192-1392）.....	6
1.3.3 室町～安土桃山時代（1336-1603）.....	7
1.3.4 江戸時代（1603-1868）.....	7
1.3.5 明治時代～昭和初期（1868-）.....	8
第2章 茶室と茶道具.....	9
2.1 茶室.....	9
2.1.1 茶室の概要.....	9
2.1.2 「茶室」の呼称.....	10
2.1.3 茶室の起源.....	10
2.1.4 草庵風茶室.....	11
2.1.5 千利休の茶室.....	11
2.2 茶道具.....	12
第3章 茶道の作法.....	17
3.1 茶道の作法の手順.....	17
3.1.1 座る場所.....	17
3.1.2 お菓子をいただく.....	17
3.1.3 薄茶をいただく流れ.....	18
3.1.4 茶碗の拝見.....	19
3.1.5 礼儀をわきまえていることが作法である.....	20
3.1.6 表千家・裏千家の違いはわずかである.....	20
3.2 茶道の作法の意味.....	20

3.2.1	まずは作法である	20
3.2.2	お茶を飲む前.....	21
3.2.3	お茶を飲むとき	21
3.2.4	道具を拝見するとき	22
第4章 茶の湯の原理.....		23
第5章 世界に広がる日本の茶文化.....		24
5.1	世界各国への茶道の普及および紹介.....	24
5.2	茶道を通じた国際文化交流のための人材育成の普及・紹介活動	24
5.3	茶会・セミナーなどの国際的な茶道文化事業への支援 当協会	25
終わりに.....		26
参考文献.....		27

はじめに

日本人は常に美しさを認識し、物事に興味をそそり、共通の現象を見だし、すぐに形や色を評価し、そして優雅さを感じることができ、シンプルさも重要である。そのため彼らは、日本の国民的アイデンティティを生かした文化的価値を生み出すための最も普遍的なものを育てることができる。茶道、書道、剣道、武士道。。。私が深く探求している日本の文化的価値は茶道である。お茶会は、ティーカップを通して自分自身を熟考しながらティーカップの味を楽しみながら、日本人自身のニュアンスでお茶を飲むという芸術である。日本の茶道を通じて、日本の文化の特徴や個性についてもっと学ぶことができる。茶道研究を例にとると、お茶会のステップを練習する過程の各人は、挨拶するときにお辞儀をするように礼儀正しく、話すときには謙虚に、控え目に見せなければならない。それに加えて、彼らはそれぞれの行動を一連の小さな茶道の一つにすることの慎重さ、細心さ、軽さ、器用さ、忍耐力、そしてきちんとされたことを学んだ。さらに、茶人は茶室を飾るために高い審美的、芸術的な感触を必要とする。ですから、精神的なリラクゼーションに加えて、茶道を勉強することも非常に教育的である。それで、私は私のエッセイの主題としてトピック「茶道 - 日本文化の中で美しい焦点」を選んだのである。

第1章 茶道の歴史

1.1 茶道の起源

お茶や茶道というと、日本の侘びさび文化の象徴とも言える存在ですので、日本で生まれ育ってきたものと思っている人は多いのである。しかし、実は中国から伝わってきたものである。唐の時代の中国は、当時あらゆる文化において最先端を行く国として知られていた。そのため、日本からも様々な人達はその文化を学ぶべく、唐へ留学し、それまでの日本にはない新しい文化について学び、日本に持ち帰ってきていたのである。その一つがお茶である。奈良時代から平安時代にかけて、最澄や空海といった留学僧が唐でお茶という存在を知り、お茶の種を日本に持ち帰って栽培したのが始まりである。

しかし、唐から持ち込まれたのはお茶の文化ではなくお茶の種そのものですので、当時から今の茶道に通じるお茶の文化が育まれたわけではない。当時のお茶は漢方薬の一種であり、必要な時にお茶の葉を煎じ、薬として飲まれていた。もちろん誰もがお茶を飲めたわけではなく、ごく一部の、限られた階級の人のみがお茶の存在を知り、飲まれていた。そして鎌倉時代の後半から室町時代の始めにかけて、京都の茶園を中心として、全国的にお茶の栽培が行われるようになり、幅広い人達にお茶という存在が知れ渡ったことで、今の茶道に通じるお茶の文化が育成され初めたのである。最澄や空海と言えば、歴史の教科書の中では天台宗や真言宗を開いた人物として紹介されていることがほとんどである。しかし、実は茶道の文化に通じる第一人者でもあったのである。



日本茶道

1.2 日本茶と中国茶の違い

日本人は日常生活の中でよくお茶を飲む。様々な種類のお茶がある中で、**中国茶**と**日本茶**の違いをご存知でしょうか？どちらも、もともとはツバキ科の常緑樹である「茶の木」から作られるのですが、その製法が違いのポイントとなる。

1.2.1 香りを重視した中国茶

1000 種類以上あるといわれるほど多種多様な中国茶の中で、日本で親しまれている中国茶と言えば、烏龍茶やプーアール茶、花茶の一つであるジャスミン茶などが挙げられる。中国茶は、茶葉の酸化や発酵を抑えるために茶葉を炒るので、香りがよく立つ。独特の上質な香りが特徴で、味がじわじわゆっくりと出てくるので、5 煎前後、高品質のお茶なら 10 煎前後、淹れる度に微妙な変化を楽しむこともできる。分類方法にもいろいろあるが、発酵度で分類すると、濃い順に「黒茶」、「紅茶」、「青茶」、「黄茶」、「白茶」、「緑茶」に分けられる。この分類の中で、中国で最も飲まれているのは緑茶ですが、製法が異なるので日本の緑茶とは風味や味も異なる。また、標高は高い方が美味しい茶葉を栽培する環境が整うことから、標高によって評価されることもある。

1.2.2 味を重視した日本茶

中国茶が炒るのに対し、日本茶は蒸して酸化や発酵を抑える。茶葉を蒸すことによって味がよく出るという特徴があり、お茶を淹れる際、2～3 煎くらいで茶葉を替えるのが

一般的である。日本茶は苦味や旨味が最大限に活かされるように作られるので、お茶の味を楽しむのに向いている。日本国内で生産されているお茶は緑茶がほとんどで、緑茶の種類にもいろいろある。栽培方法や摘採時期、製造工程などから、味や風味の異なる緑茶に仕上がる。

1.3 日本でのお茶の歴史

1.3.1 奈良～平安時代（710-1192）

お茶は、日本が中国の進んだ制度や文化を学び、取り入れようとしていた奈良・平安時代に、遣唐使や留学僧によってもたらされたと推定されます。

平安初期（815 年）の『日本後記』には、「嵯峨天皇に大僧都（だいそうず）永忠が近江の梵釈寺において茶を煎じて奉った」と記述されています。これが、わが国における日本茶の喫茶に関する最初の記述といわれています。お茶は非常に貴重で、僧侶や貴族階級などの限られた人々だけが口にすることができました。このころの茶の製法は、「茶経」にある餅茶であったようです。

1.3.2 鎌倉～南北朝時代（1192-1392）

日本の臨済宗（禅宗の一派）の開祖である栄西（ようさい／えいさい、1141-1215）は、二度、宋に渡って禅宗を学び、禅院で飲茶が盛んに行われているのを見聞きしました。帰国後、栄西は日本初の茶の専門書「喫茶養生記」を著し、お茶の効能を説きました。1214 年、栄西は、深酒の癖のある将軍源実朝に、良薬としての茶にそえて、本書を献上したと「吾妻鏡」に記されています。

「喫茶養生記」は、製茶法についても記述がありますが、これは宋代に作られていた蒸し製の散茶であり、碾茶の原型とも言えます。これを粉碎し、お湯を注ぎ、茶筴で泡立てて飲んでいたようです。

華嚴宗の僧である明恵上人（1173-1232）は、京都梅尾の高山寺に茶を植え、茶を奨励しました。ここが最古の茶園とされ、梅尾のお茶を「本茶」とし他のお茶と区別しました。鎌倉末期から南北朝にかけては、寺院を中核とした茶園は京都からさらに広がり、伊勢、伊賀、駿河、武蔵でも栽培されるようになりました。

鎌倉時代には、禅宗寺院に喫茶が広がると共に、社交の道具として武士階級にも喫茶が浸透していきました。さらに南北朝時代になると、茶を飲み比べ、産地をあてる「闘茶」が行われました。

1.3.3 室町～安土桃山時代（1336-1603）

足利義満（1358-1408）は、宇治茶に特別の庇護を与え、これは豊臣秀吉（1537-1598）にも受け継がれ、宇治茶のブランドが形成されていきました。安土桃山時代には、宇治で覆下栽培も始まり、高級な碾茶に加工されました。15 世紀後半に村田珠光（1423～1502）は「侘茶（わびちゃ）」を創出し、これを受け継いだ武野紹鷗（たけのじょうおう、1502～1555）、千利休（1522～1591）らによって「茶の湯」が完成し、豪商や武士たちに浸透していきました。

1.3.4 江戸時代（1603-1868）

茶の湯は江戸幕府の儀礼に正式に取り入れられ、武家社会に欠かせないものとなりました。一方、江戸時代では一般庶民にも飲料としてのお茶が浸透していたことが当時の記録からうかがうことができます。庶民に飲まれていたお茶は抹茶ではなく、簡単な製法で加工した茶葉を煎じた（煮だした）ものだったようです。1738 年、宇治田原郷の永谷宗円（ながたにそうえん）は、製茶方法を丁寧な方法に改めて、優良な煎茶の製法を編み出し、煎茶の祖とよばれています。これまでにない緑色の水色と甘味、馥郁（ふくいく）とした香りは江戸市民を驚嘆させました。宗円が生み出した製法は、「宇治製法」と呼ばれ、18 世紀後半以降、全国の茶園に広がり、日本茶の主流となっていきました。また、より高級な煎茶を開発しようと、碾茶に用いられていた覆下栽培を煎茶に応用する試みが行われ、1835 年、山本嘉兵衛（やまもとかへえ）により玉露の製法が生み出されたといえます。近世になると流通機構がより発達し、茶町と呼ばれる流通の拠点で、茶株仲間（江戸の消費地問屋）や、茶仲間（地方都市の産地問屋、荷主）と呼ばれる人々が許可制で茶の取引を行うようになります。1858 年、江戸幕府はアメリカと日米修好通商条約を結び、1859 年、長崎、横浜、函館の開港を機に生糸とならぶ重要な輸出品として茶 181 トンが輸出されました。

1.3.5 明治時代～昭和初期（1868-）

明治維新後も、茶の輸出量は政府の援助によりアメリカを中心に増加し、明治 20 年（1887）まで輸出総額の 15-20%を占めていました。

明治初期、士族授産事業などを契機に牧の原台地などの平坦な土地に集団茶園が形成されるようになりました。しかし、茶園開拓をした士族たちは次第に離散していき、かわりに農民が茶園を継承していくようになったのです。これは、茶の輸出価格の下落や、茶園造成に莫大な費用がかかったことが原因だったようです。

集団茶園の形成は、茶園の形成だけにとどまらず、流通の発展、茶商、仲買人、茶問屋などの育成、各種機械の発明など茶業を中心とした関連産業の成立に影響を与えました。高林謙三（1832-1901）による茶葉揉葉機の発明をはじめ明治期には、機械化が急速に進んでいき、省力化と共に品質の安定化に寄与しました。

明治中期まで、花形輸出品として発展してきた日本茶も、インド、セイロン紅茶の台頭で、輸出は次第に停滞していきます。代わりに国内の消費が増え、お茶は国内向け嗜好飲料に変わっていきました。お茶が日本人の生活に根付いたのは、大正末期から昭和初期と言われ、意外に新しいのです。

第2章 茶室と茶道具

2.1 茶室

2.1.1 茶室の概要



茶室の概要

伝統的な茶室は、露地と称する庭園の中に建てられている。露地は、俗塵を離れた非日常的空間である茶室に至るまでの空間を演出する。客はいきなり茶室に通されることはなく、まずは寄付（よりつき）と呼ばれる部屋で茶事に不要な荷物を風呂敷にしまい、足袋をはき替えるなど、身支度をととのえる。続いて、「待合」と呼ばれる部屋へ通され、招待客全員が揃うのを待つ（寄付と待合は1部屋を区切って使う場合もある）。全員が揃うと、露地草履に履き替えて、露地に下り、腰掛待合という屋根つきのベンチに腰掛け、亭主の迎え付けを待つ。迎え出た亭主の合図に従い客は茶室へと向かい入る。外露地と内露地が分かれている場合は、その境に中門があり、これをくぐって内露地へ入る。茶室までの通り道は、飛び石を配し、亭主の心遣いにより打ち水が打たれている。茶室の前に蹲踞（つくばい）があり、ここで手水を使い、手と口を清める。小間の茶室には、にじり口という小さな入口から、頭をかがめて体を入れる（広間の茶室の場合は、普通に襖をあけて席入る）。茶室に入ってまず目に入るのが床の間で、四季に合わせた掛け軸が掛けられている。通常床前が上座であり正客席となる。夏には風炉が置かれ、

冬には炉が切られ、そこが亭主の座る手前座である。小間の茶室では、手前座のための明り取りとして風炉先に下地窓が開けられていることが多い。客が着座すると亭主が茶道口（勝手口）から入ってきて挨拶をし茶事が始まる。天井は低く、窓からの光も必要最小限に絞られて、主客ともに茶事に集中す。懷石を戴いた後一旦露地に退出するが、また茶室に戻り、まず濃茶を一同回し飲み、ついで薄茶を味わった後、客はこの一期一会の場から静かに退出する。にじり口には頭を下げなければ入れないので、貴人を迎える場合のため、にじり口とは別に貴人口（きにんぐち、立ったまま入れる普通の障子戸）を設けることも多い。給仕のために茶道口とは別に給仕口をもうけることもある。

2.1.2 「茶室」の呼称

「茶室」の語の初出は『南浦文集』であり、南浦文之の没年である 1620 年以前にこの語が存在したことがわかる。ただし、「茶室」の語の使用が一般化するのには近世末期以降であり、それ以前には「数寄屋」「数奇屋」「小座敷」「茶湯座敷」などと呼ばれていた。広間の一部を屏風などで囲って仕切ったことに由来するという「囲い」という呼称もある。

2.1.3 茶室の起源

草庵の茶室の起源については、室町中期に行われていた「淋汗茶の湯」や「茶接待」における「茶屋」にその始源を求めることができる。庶民的な淋汗の茶を背景に広まった茶屋は、例えば公家の万里小路邸では黒木造、石山本願寺では竹亭と呼ばれるものであったように、建築的には自由な表現が試みられたようであり、その用法も気軽な思い付きが許されたように伺える。文明 18 年（1486 年）足利義政の東山殿に建てられた持仏堂（現在の慈照寺東求堂）の一隅に設けられた同仁斎は義政の私的な場所としての書院であるが、一方で最古の茶室とする見方もある。同仁斎は四畳半（つまり方丈）の室で、北側に棚と付書院を設けるが、床（とこ）は設けていない。部材墨書に「御いるりの間」とあることから、かつてはこの部屋に炉（いろり）が切られ、後世の茶室に近い構成であったことは窺える。そこには別室の茶立所で点茶し座敷に運び込む形式から、室内に炉を切り、亭主がそこで茶を立て客にふるまう形式に推移する過程が見てとれ、これが次第に茶事専用の独立した施設としての茶室になっていったとも考えられる。

2.1.4 草庵風茶室

草庵風茶室は、当時の民家に使われていた素朴な材料（丸太、竹、土壁など）を使って造られた。縁側からの採光を土壁でさえぎり、そこに必要に応じて「窓（下地窓、連子窓、突き上げ窓など）」をあけることにより光による自在な演出が可能となった。壁により室を閉じたことにより、強い光線を嫌って北向きに構えるそれまでの茶室に対し南向きに構えることも珍しくなくなる。一間幅を基本としていた床の間も部屋の広狭、構成に応じて四尺、五尺とバリエーションを増し、そのデザインも、「室床」「洞床」「壁床」「踏み込み床」など、多様な展開を見せる。室内には中柱を立て亭主座と客座の視覚的な結界とした。天井高も室面積に応じて低くなり、それに呼応するように天井のデザインも多様化する。こうして狭い空間の中に客と亭主が相對する、濃密な空間が生まれた。小間を追求する中で台目畳も生みだされ、より緊密な空間を生むことが可能になり、後には客畳と亭主畳の間に敷く中板も発明されて、平面のバリエーションはさらに増すこととなった。

2.1.5 千利休の茶室



千利休の茶室

茶室を独自の様式として完成させたのが千利休である。利休は侘び茶の精神を突き詰め、それまでは名物を一つも持たぬ侘び茶人の間でしか行われなかった二畳、三畳の小間を採り入れ（『山上宗二記』）、採光のための唯一の開口部であった縁の引き違い障子を

排して壁とし、そこに下地窓、連子窓や躰口をあけた二畳の茶室を造った。壁も張付などを施さない土壁、それも仕上げ塗りをしない荒壁で時には藁苳を見せることさえ厭わなかる。室面積の狭小化に合わせて天井高も頭がつかえるほど低くしそのデザインも高低に変化を持たせ、材も杉板、網代、化粧屋根裏にするなど工夫をこらした。

- 茶室待庵（国宝）は千利休の作とも言われるが、侘び茶の境地をよく示している。
- 躰口は、千利休が河内枚方の淀川河畔で漁夫が船小屋に入る様子を見てヒントを得たという伝説がある。しかし、躰口の原型とみられる入り口は、武野紹鷗の時代の古図にも見られ、また商家の大戸に明けられた潜りや能舞台における切戸（囃し方の入り口）など同類の試みは多種見られることから、利休の発明とは言えない。むしろ利休の功としては、躰口、土壁、下地窓、建材としての竹など、それまで僧俗の建築物の間に行われていたさまざまな要素を躊躇なく採り入れた点にある。
- 利休は一方で、秀吉の依頼で黄金の茶室を造っている。これは解体して持ち運びできるように造られていた。黄金の茶室は秀吉の俗悪趣味として批判されることが多いが、草庵の法に従って三畳の小間であり、それなり洗練されたものも持っている。黄金の茶室も利休の茶の一面を示しているという見方もある。

2.2 茶道具

茶道の道具を紹介する表

数	道具名	イラスト画像	道具の有用性
1	茶筴		茶筴はお茶を点てるための道具である。 これは竹でできている。

2	茶杓		茶杓はお茶の粉をすくうための道具である。これは主に竹でできている。
3	茶碗		茶碗はお茶を点てる時主に使う器である。色、形、柄などはさまざまである。茶碗にはいろいろな種類がある。例えば、楽茶碗、平茶碗、筒茶碗である。
4	掛軸		掛軸は茶席で一番重要な道具である。墨跡や水墨画を表装したもので、特に禅僧や宗匠が禅語書いた墨跡が珍重される。茶人や武士の手紙、特に茶道具に関わるものが書かれている手紙も好んで掛けられる。
5	香合		香合とは、香を収納する蓋付きの小さな容器。茶道具の一種であり、また仏具の一種でもある。香蓋とも書かれるが当である。また合子ともいう。
6	薄器		薄器は薄茶を入れておく道具である。形や色はさまざまで、主に、棗を使う。

7	茶入		これは濃茶用の茶をいれる器である。茶入には必ず袋がついている。これはしふくと呼ばれる。
8	茶釜		茶釜はお湯を沸かす物である。釜のほか に鉄瓶などもある。
9	風炉釜		風炉は、火を入れて釜を掛ける道具で、 5月（立夏）から10月（立冬）までの 季節に使用する。
10	風炉先		風炉の時期に広間で使う背の低い二枚 折の屏風のことである。点前道具を引き 立たせるために、道具置の正面と横に沿 って、風炉の背後に置く。
11	茶巾		茶巾とは、茶道の点前の途中などで茶碗 を拭くために使う布である。

12	抹茶		抹茶がなければお茶を点てられません。 緑色のお茶の粉である。これには濃茶と 薄茶がある。
13	棚		点前の際に道具類を置きつけるための 棚は様々な種類がある。
14	花入		花を入れて床に飾る花器のことである。
15	水指		釜に継ぎ足したり、茶碗をすすぐ水を入 れる道具である。
16	棗		薄茶を詰めて置く塗物である。

17	建水		茶道具を清めるためにお湯や水を使って洗うが、その水やお湯を捨てるためのもの。
18	蓋置		釜のふたや柄杓をおくためのもの。竹や陶器でできています。冬と夏では竹のふたおきは使うものが違う。
19	扇子		扇子とは、あおいで風を起こす道具のひとつ。また儀礼、芸能で用いられる。

第3章 茶道の作法

3.1 茶道の作法の手順.

3.1.1 座る場所

まずは座る場所。あなたが初めての茶道経験ならば、一番亭主に近い場所に座る主賓である。正客（しょうきやく）になることは絶対にならない。その隣に次客、三客と続き、最後に座るのがお詰めである。ですからあなたはこの次客か三客あたりの席に座ることになる。



茶道を飲むときの座位

お茶席では正客とお詰めが、重要な役割を持ち、特に正客は亭主を助けてその場をうまくリードすることになるので、あなたは気にすることなく、正客の見よう見まねをすればよいのである。正客とお詰めは前もって依頼されていて、決まっている。

3.1.2 お菓子をいただく

懐紙を必ず持っていく。お菓子をのせたり、手や口元、茶碗を拭くときに必要になる。

正客からお菓子を取っていく。菓子器が上座から回って上座と自分との間に置かれたら、両手で菓子器を自分の次の客との間に移す。

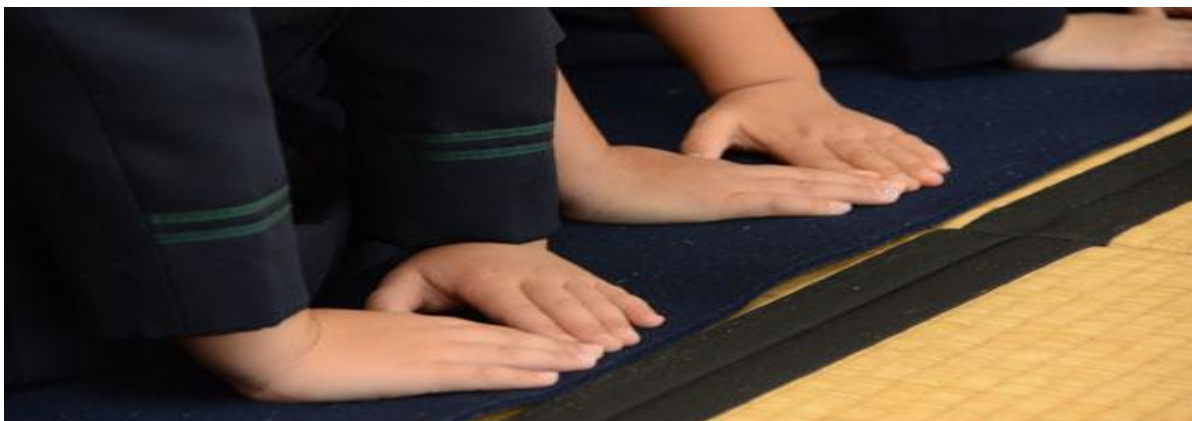


餅を切る

お辞儀しながら「お先に」と言い、自分の前に菓子器を置いて、亭主に向かって「頂戴します」とお辞儀をする。懐紙を折り目が手前になるように出して、一番外側の懐紙を上に戻した上に、菓子を取り置く。菓子器を次の客との間に置いて、菓子を食べる。

3.1.3 薄茶をいただく流れ

お菓子が終わればお抹茶が出される。濃茶に対して薄茶という。濃茶はもう少し経験が進むと飲むことになるお茶で、お菓子の種類も違って来る。今回は薄茶の流れを紹介する。自分の正面の畳の縁の外に抹茶が置かれたら、お礼のお辞儀をしてお茶碗を右手で持って、縁の内側の、自分と次の客との間に茶碗をおいて「お先に」と言ってお辞儀をする。自分の正面に茶碗を置き、亭主に向かって「頂戴いたします」とお辞儀をする。



手にするルール



カップ開催ルール

右手で茶碗を取り、左手にのせて、軽く上にいただいてから、茶碗正面の絵や模様を避けるために、時計回りに二度回して2，3口で飲む。飲み終わったことをあらわす吸い切りでズット音を立つ。茶碗を畳に置いて、飲み口を指先でさっと拭い、指先は懐紙で拭く。茶碗を持ち、反時計回りに左手の上で二度回して正面をもとに戻す。自分の正面に茶碗を置く。

3.1.4 茶碗の拝見

両手のひらを畳について、上、右側、左側から茶碗全体を見る。茶碗を両手で持って肘を自分の膝に乗せて動かないようにしながら、裏などを見る。茶碗を落としたりしないようにするためである。茶碗を置き、最後にもう一度両手の平を畳について茶碗

全体を見る。右手で持って左手にのせたら、二度回して相手側に正面が来るようにして置く。

3.1.5 礼儀をわきまえていることが作法である

お茶をいただくにあたり、何度もお辞儀をする。 礼に始まり礼に終わるのが道の基本姿勢。お先に、のお辞儀。置かれたらお辞儀。頂戴する、のお辞儀。茶碗を使ったら礼儀としてきちんと始末する。お礼のお辞儀。いただく。どうですか？ごく当たり前にふだんからやっていることでしょうか？エレベーターで先に降りるときに「お先に」と言ったりお辞儀したりするのと同じである。コーヒーを出されたら「頂戴します」「ありがとうございます」ということとかわらない。茶道では両手をついて正座をしてきちんとお辞儀をしているのである。茶碗を丁寧に扱うのも、心のこもった一服の茶に対する礼の表れである。和美学茶比のこちらの記事では作法の意味について書かれているので、一緒に読んでみてくださいね。

3.1.6 表千家・裏千家の違いはわずかである

よく聞かれる表と裏の違いですが、畳を歩く歩数が若干違ったり、抹茶の泡の立て方が違っていたるが、どちらも千利休の茶道を継承しているもので基本姿勢はほとんど変わらない。これまでに紹介した一連の流れはどこの流派もほぼ同じである。根底にあるのは相手にも、周りの人にも礼儀をわきまえて謙虚な姿勢で臨むことである。

3.2 茶道の作法の意味

3.2.1 まずは作法である

「作法」の意味を辞典で調べてみると

1. 物事を行う方法。きまったやり方。きまり。しきたり。
2. 起居・動作の正しい法式。
3. 詩歌・小説などのきまった作り方。

4. 仏事を行う法式。葬礼・授戒などの方式が検索された。これを茶道に当てはめてみるとどうでしょうか。「動作の正しい方式」というのが、とても響きませんか？

動作の正しい方式、すなわち無駄のない美しい動作をするということが、茶道、ひいては日常生活の作法全般ではないでしょうか。それに加えて心配りは忘れてはいけません。茶道の作法がすんなりできないと、日常生活がいかにかたまり、ばれてしまいくる。茶道の作法と一言にいっても、事細かにあるので、今回はお茶席において忘れがちな、客人の作法に絞り込んでお話をしたいと思う。

3.2.2 お茶を飲む前

茶碗を傷つけないためにまた、亭主に対して時間を気にするのは失礼にあたるという意味もあり、腕時計は席入りの前に外す。

- 畳は半畳3歩で歩き（表千家の場合）ましょう。畳のへりは踏まないように。
- お菓子が回ってきたら、自分の次に座っている客人に「お先に」のお辞儀をする。それから亭主に「頂戴します」のお辞儀をして、自分の懐中から懐紙を出して、お菓子をとります。まずはお辞儀することを覚えておきましょう。
- 薄茶の干菓子の場合複数のお菓子が供される時がよくあります。その場合は、一つずつ全種類取る。

3.2.3 お茶を飲むとき

茶席では亭主と正客だけが話をする。その2人の問答で、その日のお茶、お菓子、道具について由緒が明らかになり、あとで道具を拝見する時の助けとなる。また亭主の客に対する心配りがわかる。

- 釜からの湯気、音そして燃えたお香の香り、茶碗に注がれたお湯の音、茶筌でお茶をたてる音など、静寂であるからこそ味わえる音の楽しみである。客人同士のおしゃべりはいけない。

- 茶碗が自分に回ってきたときは、上座の客人へ「もう一服いかがですか」、自分の次の客人に「お先に」とお辞儀をする。同席者への心配りである。
- お茶を飲むときは、まず茶碗を二度まわして（表千家の場合）正面ははずすこともお忘れなく。茶碗を差し出されたときには、茶碗の正面は自分の方を必ず向いている。茶碗の正面を客人に向けるのは、亭主の心配りなので、客人の方も茶碗を大切にすることで、正面をさけて口をつけるのである。お茶は一息に飲まず、二度か三度に分けて飲むのがよいとされている。

3.2.4 道具を拝見するとき

- 自分と上座の客人の間に道具がおかれたら、自分の次の客人に「お先に」とお辞儀をした後、自分の前に動かす。道具は右手で取って、左手を添えて動かす場合がほとんどである。左手を添えるのがポイント。道具を大切に扱うためのアクションである。背中を丸くして、低い位置で拝見しましょう。道具を高く持ち上げるのはいけない。拝見が終わったら自分と次の客人の間に道具をおく。
- 拝見する道具は複数あり、正客から順番に回ってくる。先に拝見した道具を誰が見ているか、次に拝見する道具はどこにあるかを気にする。あまり早くまわすと、次の客人をせかす事になりますし、だらだら長く見ているのもよくないので、道具をまわすよりよいタイミングをはかりましょう。これも心配りである。字面では難しそうと思われるかもしれないし、茶道デビュー時には何がなんだかわからず、何をやったかも覚えてられないものですが、習うより慣れよということもあるので、まずは体験してみましょう。そのうちに「いったのは、これか！」と思い当たるときが必ずきる。

第4章 茶の湯の原理

私は本とインターネットで茶の原理を調べてみた。漢字を見て何となく意味がかったけど、「和敬清寂」は茶道にどんな意味を持っているかをわからなかり。その時、茶会の先生にこの質問をした。先生は具体的に教えてくれた。それをレポートに書くことにした。千利休という有名な大茶人によると茶の湯は4つの原理「和敬清寂」による。これらの原理がお茶の基盤を作ります。以下がこれらの原理の概要である。

和 敬 清 寂

- 和：和は色々な言葉に使われる。たとえば、調和、平和などである。和は人間にとってとても大切で、茶道においては亭主と客のお互いがなごやかになり、親睦を深めることができるということである。
- 敬：敬というのは他の人に尊敬の気持ちを持つことである。心の中で礼をつくすことにより相手からも同じ気持ちを得ることができる。
- 清：清というのは純粋で清い心を意味する。自分と相手を純粋な心でもてなすということである。
- 寂：これは侘びちゃ独特の考え方で、侘び、寂びと言うように古く質素なことに趣きがあるといっている。

先生に「和敬清寂」を教えてもらったけど、和、敬、清の意味がはっきりわかったが寂に少し疑問があった。また、先生のところに行って、寂の意味を教えてくださいと訪ねた。その後、先生が真剣に寂の意味を教えてくれた。寂は質素で静かことである。寂は豪華にしないで、シンプルなものを使っているけれど、心が穏やかで静まっていることを言う。外見を重視するのではなく、精神を大切にすることが重要だから。

第5章 世界に広がる日本の茶文化



外国人が茶道を学ぶ

5.1 世界各国への茶道の普及および紹介

近年、インバウンド需要の高まりにより、茶道紹介・デモンストレーションの実施要請は増加傾向にある。当協会では、年2回開催の「茶の湯インターナショナル茶会」に各国大使館関係者などを招待するほか、個人・団体からの要望に応じて、大小さまざまな規模で茶道の紹介・普及のためのプログラムを実施している（使用言語は英語）。プログラムの形式は参加人数や会場などの条件によって異なるが、茶道の歴史や精神性を説明するとともに、実際に点前を見てもらい、基本的な作法を解説しながら一人ひとりお茶とお菓子を召し上がっていただくことが基本となっている。

5.2 茶道を通じた国際文化交流のための人材育成の普及・紹介活動

茶道を通じた国際文化交流のための人材育成の普及・紹介活動を行うために不可欠なのが、実施にあたる人材を育成することである。当協会では、後述する「英語茶道教室」の担当講師や受講者、賛助会員有志の協力を得て受け入れを行っているが、

茶道の真のすがたを伝えるためには、語学スキルの向上のみならず、紹介者自身が茶道に対する理解を深めることが求められる。そのための学びの場として開講しているのが「英語茶道教室」と「茶の湯教養講座青山グリーンアカデミー」を中心とする講座である。「英語茶道教室」は、「茶道」と「英語」の習熟度に基づいて4段階のクラスを設け、茶道の修練を積むと同時に、文化的背景の異なる人々に対するより良い茶道紹介のあり方を実践的に学ぶ。35年以上の実績がある「青山グリーンアカデミー」は、さまざまな日本文化を内包する茶道文化を広く学ぶ機会として、各領域の専門家を招き座学・実技講座を設けている。このほか、国際的に活躍する講師を招いて実施する「国際茶道文化講座」、「研修旅行」なども実施している。

5.3 茶会・セミナーなどの国際的な茶道文化事業への支援 当協会

茶会・セミナーなどの国際的な茶道文化事業への支援 当協会では、活動主旨に賛同した方々による「賛助会員制度」を設け、現在、団体会員7社、個人会員約400名が入会している。海外の方に気軽に茶道に親しんでもらうことを目的として一般財団法人今日庵、一般社団法人茶道裏千家淡交会、学校法人裏千家学園、公益財団法人京都国際文化協会との共催で京都において開催している「国際茶会」には、賛助会員が参加し、国際相互交流を支援する。

そのほか、茶道の普及活動に有益な各種のセミナーなどの広報活動にも協力するなど、他団体の連携も重要な事業である。近年、外国人が茶道体験を行う際に、日本人と一緒に茶道を学びたいという要望が増えている。今日の茶道は、世界に広まると同時に、日本国内においても特に若い世代に新鮮なものとして受け止められるようだ。国籍を問わず、まだ茶道に出会っていない人々が、茶道と出会う場を少しでも多く提供することで国際文化交流に貢献していくことが当協会の使命であると考えている。

終わりに

私は茶道についてインターネットや本で調べた。すると、日本人は茶道を、本当にどう思っているか知りたくなった。茶道は日本人の心性と日本の生活習慣に深く根付き、日本の文化に大きな影響を与えている。茶道は日本人の人生観を変えたと言える。茶道はただお茶を飲むことだけでなく、他の人やさまざまな物、自然、そして調和などを大事に思う気持ちを教える。茶道を通して、亭主と客は親しく互いに気持ちを通わせることができるので、これは日本の社会になくてはならない生活行動になってきた。お茶自体は中国で生まれたがこれが日本に導入されると、日本人の生活に溶け込み、大事な生活習慣、伝統になったようだ。茶道という伝統文化なしでは、日本人の生活様式は完全なものにならないのではないだろうか。そして、日本人は茶道を行うための特別な部屋、いわゆる「茶室」も築った。世界で唯一、日本だけが茶道という伝統文化のための特別な部屋を作っている。日常生活が忙しくても茶会に参加して茶道を学びたがっている。そして、茶道を日本文化には不可欠で誇るべきものと見ていることがわかる。一方、お茶を学んでいる人は茶道をただ興味を持って楽しむものと見て習っている。私の意見では、茶道は今でも、日本の社会にはなくてはならない、特別なものとなっている。人々は日常生活が忙しくても茶道を学ぼうという気持ちを持っており、茶道の先生方も一生懸命この大切な伝統文化を外国にも紹介しようとしている。けれど、現代の学生達や若者は茶道についてあまり深い知識を持たず、茶道を楽しむもの、時間をゆつくり過ごすための機会としか考えていないようだ。

私の論文を完成させるための研究プロセスの間に、私は先生の指導と熱心な援助を受けました。私の執筆のために私を助け、そして提案してくださった先生に心から感謝します。

参考文献

茶道具辞典（2014）「茶道の歴史① お茶のはじまり～日本にお茶が伝わるまで」 URL:

<http://chadougou.net/rekishi-hajimari/>

日本でのお茶の歴史（710-1868-） URL:

http://www.ocha.tv/history/japanese_tea_history/

茶道の作法！簡単な手順を解説します（2016/02/12） URL:

<http://tokubooan.jp/archives/1415>

知ってる？茶道の作法の意味は？（2016. 11. 18） URL:

<https://wabi-sabi.info/archives/445>

茶室(2019 年 1 月 1 日) URL:

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E5%AE%A4>

茶道の道具の名前は?画像で解説!お点前編（2016. 03. 14） URL :

<https://wabi-sabi.info/archives/149>

世界に広がる日本の茶文化（2018. 10） URL:

http://www.clair.or.jp/j/forum/forum/pdf_349/04_sp.pdf

世界に誇る日本の茶文化と、その歴史（2015/9/4） URL :

<https://www.ooigawachaen.co.jp/blog/2015/09/04/221>