OUKA
The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	抹茶の源流
Author(s)	布目, 潮渢
Citation	懐徳. 1982, 51, p. 21-27
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/90599
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

抹茶の源流

布目潮渢

一　はじめに

ここで抹茶というのは、わが国の茶道で現在も用いられているもので、抹茶はまた薄茶と濃茶に分れる。抹茶の製法は、茶採みののち、直ちに蒸し、乾燥し、篩の上で破砕して軸を取出し、篩を通った葉肉片を石臼で磨砕したものである。原料に茶芽の多いのが濃茶であり、その他が薄茶である。すぐれた滋養分の多い茶葉を粉末にして飲むので、最高の飲料であり、私はこれを毎日飲用して健康を保っている。このような抹茶の飲用は広く世界の茶の飲用法としては珍らしいもので、その源流をどのように考えたらよいのかというのが本稿の主題である。

しかしすでに故青木正児氏に「末茶源流」[1]と題する玉章があり、本稿の主題はこれにより大半充たされるが、青木氏のねらいは、末茶の製法上からの源流というよりは、わが国の抹茶を用いた茶道の起源の探求に重点を置かれ、これを宋代の「分茶」に求められる不朽の成果を挙げられた。私は抹茶を製法上から取上げて、その源流を求めてみたいと思う。

また最近、周達生氏が打油茶[2]（油茶法）というものを広西壮族自治区柳州地区三江侗族自治県調査の結果に基いて報告され、この中に抹茶の原初形態が残っていると言われる。この打油茶とは、油茶[3]（植物的には茶とは似ているが別の植物）の実からとった油で葉茶（緑茶）をいため、加水して煮だし、塩をいれ、それを濾過し、液だけをとり、それに、米花（モチ米のあられ）・落花生・大豆・餅（日本のものに似ている）・いためたブタ肉な

どの具をいれて食べるものである。またこの打油茶に用いる茶に、「三蒸三晒」という方法で作られたものがあることを報告されている。これは桶状の甑（こしき）で蒸し、それを圧してモチ状にし、中央に穴をあけ、縄を通して、いろりの上の火棚につるし、打油茶に使用する時、それをほぐしていためるが、唐臼で粉末にすることもあると言われる。これは後述の陸羽の餅茶に近いが、蒸してから圧するだけで、杵臼でついていないことが陸羽式の餅茶の製法と異っている。この打油茶のどこに抹茶の原初形態が残存していると周達生氏がみなされるのか私には理解できない。それには私のいう抹茶の定義を明らかにしておかねばならない。抹茶という言葉は日本語で、中国語にはなく、中国語で抹茶に当るものは「末茶」であろう。私が抹茶というのは、最初にあげた製法のものである。ただし、蒸し茶であることは必ずしも必要でなく、釜炒りでもよいと思うが、必要条件は石臼か碾（やげん）の類で粉末にすることである。唐臼で擂るのは、別に擂茶[4]というものがあり、これは擂鉢でするのもこの類にいれてよいと思うが、私は抹茶、ないし末茶と擂茶は歴史的に関係はあるが、別物とし、私の定義する抹茶の源流を探求するのが本稿の目的である。

二　唐代の餅茶と末茶

唐代以前の確実な文献で、製茶法の判明する史料はない。唐代では、陸羽の『茶経』[5]六之飲に、茶を犒（＝粗）茶・散茶・末茶・餅茶と四分類にしているが、私はこれを製茶法による分類と解したい。このうち、犒茶・散茶は葉茶とみなされるので、ここでは取上げない。陸羽はこの四分類の中の餅茶について、『茶経』の二之具・三之造の中で、製茶器具を列挙し、製茶法がかなり詳細に判明する。その製法は次の通りである。茶採みをした葉茶を甑（せいろう）で蒸し、蒸した葉茶を杵臼でつく。これが餅茶の特色で、ここから餅茶の名が起る。蒸して臼でついた葉茶は、鉄製で円形・方形・花形など銅銭くらいの大きさの規（かた）にいれ、茆莉に並べて日干しにする。そして棨（きり）で穴をあけ、くしにさし、焙（ほいろ）で火によって乾燥し、別のくしにさして、育とよぶ保存器にいれて貯蔵しておく。この餅茶を飲むにあたっては、もう一度あぶり、碾（木製のやげん）にかけて粉末にし、この粉末を沸騰している湯の中にいれ、沸騰によって、たてて飲むのである。したがって、餅茶はそのまま飲むのではなく、飲む時は粉末になって

いる。しかしこの粉末は、『茶経』の中では、末といって末茶とは言っておらず、また茶の四分類の中で、餅茶はそのまま飲むのではないが、餅茶を粉末にしたものを末茶と言ってしまって、同じものを四分類の中に二度いれるはずはなく、『茶経』においては、餅茶を粉末にしたものとは別に、末茶の存在を考えねばならない。しかし『茶経』の中では、末茶について述べられておらず、陸羽が末茶についてその製法をどのようなものとしていたかはまったく明らかでない。しかし大分後の文献になるが、元の時代の王禎の『農書』一〇巻、茶の条に、茶を、茗茶・末茶・蠟茶と三分類にし、その中の末茶はまた末子茶とも言い、その製法については、「末子茶もっとも妙、先ず芽を焙り、燥かし、磨に入れて細かく碾し、以て点試に供す。」とあり、この製法の記述は簡単であるが、初めに挙げたわが国の抹茶の製法と矛盾しない。私は『茶経』に見える末茶は、王禎の『農書』に見えるのと同一のものと解し、わが国の抹茶の起源は『茶経』に見える末茶と同一製法のものと解したく思う。しかし『茶経』に見える餅茶・末茶はその後どのような経過をたどったかを以下に述べてみよう。

三　宋・元の片茶と末茶

宋代の茶の分類は、『宋会要』食貨二九によれば、片茶・散茶に二大別し、散茶は葉茶である。片茶の代表的なものとして、「龍・鳳」をあげ、これは皇帝への進奉用のものとしている。龍・鳳とは、龍団鳳餅の略称である。これは、『茶経』に見える餅茶の製法が進歩したもので、北宋末の熊蕃の『宣和北苑貢茶録』によれば、五代の時に、南唐において、研膏茶ができ、それが蠟面茶となり、北宋初に龍鳳茶ができた。研膏茶の製法の要領は、青木正児氏によれば、「先づ茶の芽を蒸して、圧搾機にかけて『膏』即ち汁を葉がから〳〵になるまで搾り出してしまひ、其の葉を小量づつ擂鉢のやうなものに容れ、適量の水を加へて擂子木のやうなもので水が乾くまで擂りつぶし、模に入れて固め、焙り燥かすのである。『餅茶』は搗いたが、『研膏茶』は研るので原料が一層細かく砕ける。其処に製法上改良の眼目が有つたわけである。故に其後の製茶法は皆之を基礎として工夫が凝らされたらしく、製茶史上画期的重要な発明である。(6)」とある。龍団鳳餅はこの製法の極致にある皇帝献上用のものである。

宋代では末茶はどのようになったか。前掲の『宋会要』食貨二九では、散茶の中に、「末散茶」「屑茶」「末茶」の名が見える。屑茶は砕末にした茶、すなわち末茶の異名であろう。これらは名称から見ていずれも末茶であろう。これらが散茶の中に入っている理由は明らかでないが、ともかく宋代では散茶の中に末茶があった。これは上述のように、元代の王禎の『農書』にも末茶が見えるから、唐代と元代との間にある宋代の末茶も、わが国の抹茶に似た末茶と考えざるを得ない。また逆に、宋・元の末茶から、唐代の『茶経』に見える末茶を、餅茶を粉末にしたものとは別個の独立した末茶と考えねばならないことにもなる。さらに、宋代で末茶がさほど普及しなかった理由としては、『宋会要』食貨三二、紹興四年（一一三四年）八月十六日の福建路転運使の言に、「末茶は滋味苦渋、性堅実ならず、経久に堪えず。」とあり、長く保存しにくいところからあまり普及しなかったのであろう。

元代については、先にも触れたが、王禎の『農書』では、茶を、茗茶・末茶・蠟茶と三分類にし、その説明は簡単であるが、茗茶は茗煎とも言い、「嫩芽（若葉）を択び、先ず湯泡を以て薫気を去り、湯を以て煎飲す。」と言い、これは葉茶であろうが、蒸し茶風であるのが注目され、中国ではこのころなお現在のような釜炒りではなく、わが国の現在のように蒸していた。末茶は先述のように、わが国の抹茶とほぼ同様のものと言うことができる。蠟茶は、先述の龍団鳳餅の類であるが、「民間これを見ること罕なり。」とあり、衰退に向っていたことがわかる。

四　明代における葉茶の盛行

明の沈徳符の『万暦野獲編』補遺巻一、供御茶に、「国初四方の供茶、建寧・陽羨の茶品を以て上と為す。時なお宋制に仍る。進むる所の者、倶に碾してこれを揉み、大小龍団を為る。洪武二十四年（一三九一年）九月に至り、上、民力を重労するを以て、龍団を造るを罷む。惟だ茶芽を採り以て進む。」とあり、宋代以来の龍団は明初に至って製造中止となり、その伝統が絶えたのである。なお現在、団茶・餅茶・磚茶・辺茶・沱茶などとよばれる緊圧茶があり、主として少数民族用になっているが、これらは緑茶の製法によって、のちに蒸圧したものであり、唐代の餅茶、宋代の龍団の系統とは製法がまったく異るものである。しかし中国の現在の茶の研究

書でも、これらの団茶の起源を唐代の餅茶等に求めているのは誤りである。

明代において末茶の行方と言えば、明の丘濬の『大学衍義補』巻二九、山沢之利、下に、「元志なお末茶の説有るも、今世、惟だ閩広、まま末茶を用い、而して葉茶の用、中国に遍し。」とあり、末茶は、福建・広東・広西方面で時々用いられるだけとなり、明代からは葉茶が全盛となり、現代に及んでいるのである。

五　わが国への抹茶の渡来

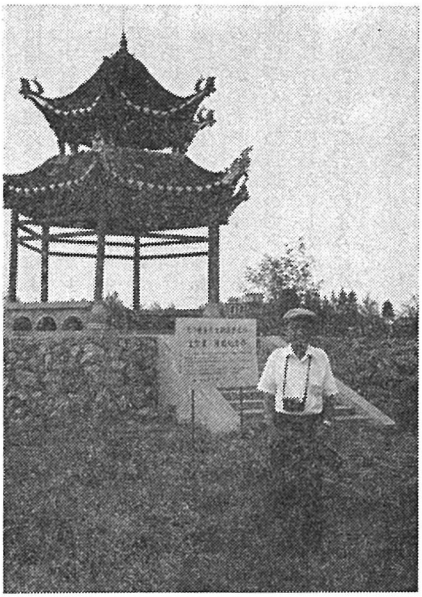
わが国に茶樹が元来自生していたのか、後世の渡来なのかは議論のあるところであるが、飲茶の風習は中国より渡来したものと考えてよいようである。わが国で確実に飲茶が行われたことは、天皇に関する『日本後紀』の記事であるが、嵯峨天皇の弘仁六年（八一五年）四月癸亥（二二日）に、天皇が近江国滋賀の韓崎（＝唐崎）に行幸され、梵釈寺を通過された時、大僧都の永忠（七四三―八一六年）が「手自ら煎茶し」奉献したことが見える。林屋辰三郎氏[7]によると、永忠は宝亀の初め（元年は七七〇年）に入唐し、伝教大師最澄と共に、延暦二十四年（八〇五年）に帰国しているから、伝教大師の茶将来伝説（『日吉社神道秘密記』）は、永忠が実際には茶を将来したのが、伝教大師にその名が奪われたのではないかと言われるのは首肯できる考えである。

弘仁天皇がお召し上りになった茶はいったいどのようなものか。その「煎茶」とは何か。葉茶か、餅茶か、末茶（＝抹茶）かと三通りが当時の唐の飲茶法の中から考えられる。わが国の漢詩最初の勅撰集である『凌雲集』に見える嵯峨天皇（在位八〇九―八二三年）の「夏日左大将軍藤冬嗣閑居院」という御製の句に、「詩を吟じて厭かず香茗を搉く」とあり、また第二番目の漢詩勅撰集である『文華秀麗集』上に見える先の嵯峨天皇御製と同時の作と考えられる皇太弟（後の淳和天皇）の詩の句に、「琴を提げ茗を搉く老梧の間」とあり、共に茗を搉いている。茗は言うまでもなく茶のことであり、これを搉くことは、先にも述べたように、餅茶の製法の特色である。現存の文献による限りでは、当時は陸羽の『茶経』に見える餅茶が行われている。ちなみに陸羽は唐の徳宗の貞元末（八〇四年ころ）に、死去している。

それならば、わが国で抹茶が飲まれていたことを示す最古の文献は何であろうか。それは栄西禅師（一一四一―一二一五年）の『喫茶養生記』である。栄西禅師はわ

が国の臨済宗の開祖としてあまりにも有名であるが、二八歳の時に宋に渡り、禅を学んで、その年に帰朝し、さらに四七歳の時再度入宋し、五一歳の時に帰朝した。[8] このころは、平安時代初期に飲まれていた茶も衰退していたようで、この第二次入宋帰朝の時に禅師は茶種をもたらして、筑前背振山に植え、これがやがて栂尾高山寺に移植され、わが国に飲茶の普及する基礎を開いた。そして七一歳の時（承元五年、一二一一年）、『喫茶養生記』の初治本を撰述した。この書物は七四歳の建保二年（一二一四年）、病魔に苦しんでいた三代将軍源実朝に献上された。この『喫茶養生記』下に、「喫茶法」があり、その記述から林屋辰三郎氏は「あきらかに抹茶であったことが判る」と言われるが、[9] その記事だけでは餅茶・葉茶・抹茶いずれであってもよいように思う。『喫茶養生記』上の「六、調様を明らかにするの章」に、「宋朝の焙茶の様を見るに、朝に採み、即ち蒸し、即ちこれを焙り、……夜内に焙り上げ、好瓶に盛り、竹葉を以て堅閉すれば、則ち年歳を経て損ぜず。」とあり、臼でついておらず、また森鹿三氏[10]の言われるように、同書下喫茶法の条に、「銭大匙」（銅銭の大きさのさじ）を用いており、また同書下、「一、桑葉を服するの法」に、「末にすること茶の法の如し」とあるのに基づいて、『喫茶養生記』において用いられている茶は粉末状のものであるとされた。私はこれらに基づき、平安時代の初めに用いられたのは餅茶であったが、一旦それが衰退し、栄西禅師によって喫茶が再興された時には、抹茶に代っていたのである。栄西の両度の入宋中は主として天台山（浙江省台州地区天台県）におり、この付近の飲茶を見聞したのであろう。『喫茶養生記』上、「六、調様を明らかにするの章」では、「宋朝の焙茶の様を見るに」と言って、これ以外の条では、文献を必ず引用して述べているのに、ここの条だけは見聞に基いた記述である。そこではいろいろな茶の飲み方がある中での選択のようには記していないところから見ると、この地域では末茶が普及していたことになる。これは前述の、「（末茶が）経久に堪えず」とあるのと対比すると、地方によっては、末茶が盛行していたことのむしろ例証となるであろう。

このようにして、栄西の時には、すでに抹茶が普及していた。これがやがて村田珠光（一四二二―一五〇二年）を経て、千利休（一五二二―九一年）によって、抹茶を用いて茶道が大成され、今日に及んでいるのである。



湖北省天門県陸羽紀念亭の前の筆者
（五七・八・二六）

註

(1) 『青木正児全集』第九巻（春秋社、昭和四五年）四九九―五一二頁。

(2) 周達生「油茶とその周辺―三江トン族自治県の調査から」（『茶道誌淡交』三二八―三、昭和五七年三月）、および同氏の「中国・トン族の打油茶」（朝日新聞大阪版、一九八二年五月一二日夕刊文化欄）

(3) 李振紀編『油茶』（中国林業出版社、一九八一年二月）参照。

(4) 「擂茶」については、註(1)前掲書、五〇〇頁参照。

(5) 『茶経』については、拙稿『中国の茶書』（平凡社、東洋文庫二八九、昭和五一年）所収の『茶経』の訳註を参照されたい。また『茶経』の原文については、拙稿『茶経』（淡交社『茶道古典全集』第一巻、昭和三二年）を参照されたい。

(6) 前掲註(1)書、五〇四―五頁。

(7) 林屋辰三郎『図録茶道史』（淡交社、昭和五五年）七三頁。

(8) 栄西の年譜については、淡交社刊『茶道古典全集』第二巻所収の森鹿三・楠瀬勝「栄西禅師年譜」によった。

(9) 註(7)前掲書、九六頁。

(10) 註(8)前掲書一〇七―八頁。