

緑茶の今昔

塩野緑子

一、緒言

二、緑茶の普及と宇治茶の発展

三、製茶法と歴史

四、まとめ

(一) 昭和の初め頃自分は或る機会に献上茶作りの手伝をした事があった。八十八夜の茶摘みから玉露仕上げまでであった。当時お茶師の手になった見事な緑茶の細く仕上がった形やその緑色の美しさは、一寸説明の言葉が見当らない位感動したものであった。この時の感興がずっと茶に興味を持った理由とでも言える。

昔から茶が我が国に如何に発展し、又宇治茶が有名になったわけを尋ねることは自分として楽しい事である。

(二) 緑茶については古くから我が国の山野に自然茶樹はあったらしいけれど、これを飲用し始めたのが何日頃であったかは不明である。そして聖徳太子の頃、日本人の生活に茶が入った事は事実らしい。

天平元年(西七二九) 聖武天皇が宮中に諸僧を召され、般若経の読みをなされ「その時の引茶として茶を賜う」とあり、茶の事が始めて書冊に見えたわけである……(大日本史料) 同じく天平の頃、僧行基

が諸国に堂舎を建立すると共に茶の樹を植えた事があり、後世仏教上の行事や寺院、僧侶と茶の因縁が深く結ばれた始めである。

藤原時代に慶滋保胤の文中に「参河州、碧海郡に一道場あり葉王寺」と言い行基菩薩、昔建立せし処なり。草堂あり。茶屋あり。経蔵あり。鐘樓あり。茶園あり。菓園あり」の記事によって茶の事が明らかとなつて来た。

延暦十三年(七九四) 桓武天皇の平安京遷都を見、宏大壮麗を極めた宮殿を造られ、主殿寮の東に茶園を設け、更に造茶使と言う官を置かれたことがある。延暦二十四年伝教大師が支那より帰朝の節に茶種を持ち帰り、比叡山下に栽培したと言われている。

嵯峨天皇弘仁六年四月、近江の国滋賀の韓崎に行幸され梵釈寺に詣でられ、ここで永忠大僧都より煎茶を受けられた事がきっかけとなり、その年の六月に畿内を始め近江、播磨の国々に茶を植えられた事が、日本後記類聚国史に示されている。又宇多法皇は醍醐天皇の仁和寺行幸の時、お茶二盞を勧められた事や、法皇宝算五十の加筵に茶をもって酒に代えられた事も有名な故事の一つである。又法皇の寵を受けた藤原道真公も茶に親しみ、この様にして平安朝の初期から広まり始めた茶の事も上流、特に支那文学に関係深かった人々や僧侶の生活に親しまれたのであって、一般人の生活にはまだまだ茶は縁遠いもの

であった。そして平安朝の初期から枝葉をひろげ始めた喫茶の風が、時代のうつり変りと共に漸時忘れられ衰頹して行った。

その後鎌倉初期となり（一一九九）禅僧栄西が宋より中国産の茶種とその手法を持ち帰り、再び茶が普及された。栄西は京都建仁寺の開山で晩年には有名な「喫茶養生記」を著して、薬用・仙薬としての茶を世に広めた。師は又九州背振山に茶を植え、その製法も抹茶の法が伝えられた。又当時西大寺の高僧睿尊は或正月、御修法を行じ十六日の結願の日に鎮守八幡社に詣で、抹茶を施した事がある。これが今に伝わる西大寺の茶盛式の起源と伝えられている。睿尊は又弘安元年に宇治橋再興にあたり、川東にある橋寺に茶房を置き茶道に志深い人であった。

室町時代に入り宇治の里に義満によって七名水、七名園が作られ、今なほその跡が残って居る。その七名水は次の様であった。（最近に現地に行きその跡をたしかめたものである）

1. 桐原水——宇治上神社に現存
 2. 法華水——浄土院北に跡をとどむ
 3. 阿弥陀水——鳳凰堂南に現存
 4. 公文水——橋姫神社近くに跡を残す
 5. 泉殿——日本レヨン宇治工場内にその標石あり
 6. 高浄水——不明
 7. 百夜水——御旅所西にありと言われて居るが跡をとどめず
- 七名園は朝日園、奥山、宇文字、祝、川下、森、琵琶とあるが、茶園の跡はななくわづかに地名として残って居るところがある。なほ現在

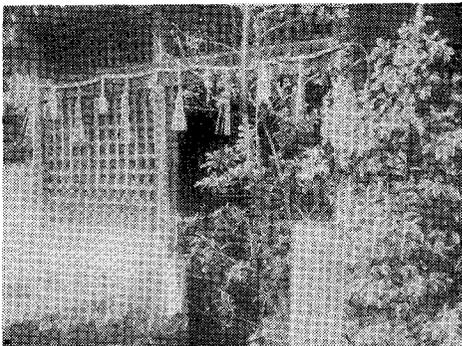
宇治川のほとりにある茶園風景



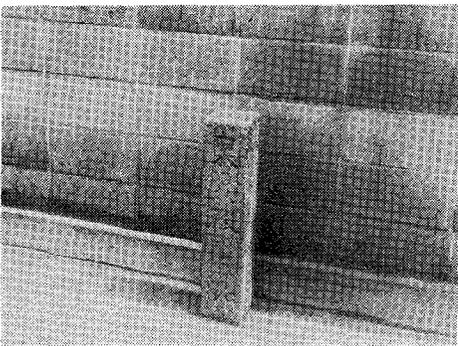
3、阿弥陀水



1、桐原水



5、泉殿



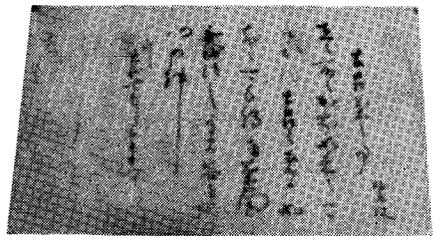
朝顔園として種苗ならびに菊作りに有名である上林氏の言によると、宇治川の流れて添ってけむり立つ朝霧を葉に受けて出来た茶芽は美味であると説明を受けて、生きとし生けるものが太陽と水と美しい空気之恩恵をどれだけ受けて生育して居るかに思いを至らしめ、今更ら乍ら自然の偉大なめぐみに深かい感謝をおぼえた。七名水を訪れた時次の様にその跡をここに写したのが、(一)桐原水、(二)阿弥陀水、(三)泉殿である。

宇治の里はこうして一見、平和の里として発展した様であるが、当地は大津、奈良、京都の結びの地として(戦略的に)同時に栗熊山は狩場として野生の動物が住み、西南にあった巨掠地(現在はいうめ立地)は群生鳥、川魚等食糧の豊庫として重要であった。その上、桃山城、植島城を結ぶ地として当時は相当重きをなした郷であった。

足利義政の頃には、奈良称名寺に珠光という茶道の祖と称されて居る名僧があり、一休和尚のもとで禅を学び、茶を深く嗜んで喫茶を茶道に前進させた。次いで高弟武野紹鷗は「佗びの文」を現わし、続いて千利久が現われ、信長、秀吉に仕えて茶道に精進し、ついに利久居士の号を勅許された。当時戦塵蒙々の世にあって一層炉に松風の音が絶えず、安土、桃山時代に及びますます盛んとなり、天正十五年京都北野の大茶の湯は今もなほその悌を残して伝わっている。

徳川時代となり代を重ねてますます茶道も盛大さを増し、宇治茶は大名によってその名声を天下に挙げて行った。当時宇治の茶師上林竹庵家に伝わるものを紹介して、大名と当時の茶師との関係の一端を知る事にする

緑茶の今昔



家康 花押
土呂茶の事
在々一昨々出家如前之可
罷出向土呂の者共如
前々如く可手伝再茶園
無沙汰之有間敷者也
仍如件
天正七年三月廿一日
休庵便

右の書は上林家に伝わるもの、徳川家康三河の領主であった頃のものである。

なほ三仲間御茶師中諸候方御茶元写書によればその御取引は次の様である。

- 西本願寺門跡方
- 大久保加賀守
- 堀田守一統
- 伊予大州加藤
- 松平安房守
- 松平土佐守
- 上林春松
- 上林道庵

ただし明治初年にはほとんどの茶師がなくなり、現在では当時からの家業は上林春松が宇治に在つて継ぐとある。

承応三年、隠元禪師が長崎に渡来し、その後黄檗山万福寺に在り我

が煎茶の勃興、普及、改良の因をなしたが、これは釜茶という炒り茶法であつて、広く長くは利用されなかつた。

この様にして時代と共に茶の飲用、製法にいろいろの種類の發展を見たが、天文三年（一七三八年）桜町天皇の時永谷宗七郎の手により現在の様な製茶法が始められ、一大改良がなされた。ここに於いて自分分は永谷翁の遺業を尋ねて宇治田原村湯屋谷をおとづれ、その後の發展と茶の製法について研究することにした。

(三) 製茶法と歴史

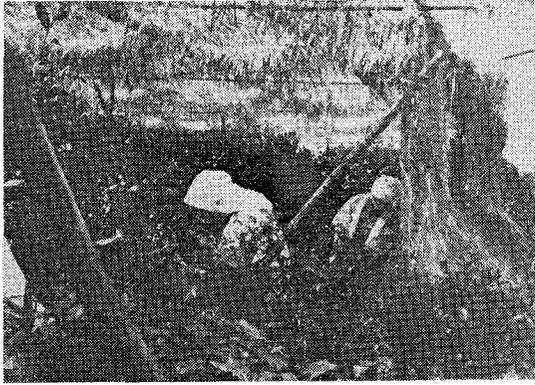
平安朝時代の詩集、凌雲集の嵯峨天皇の御制「吟詩不厭搗香茗」又淳和天皇の御制「提琴搗茗老梧間」に現われて居る様に茶を搗く文字があるが、これを以つてただちに抹茶の様なものと断じる事は出来ないし、この頃は煎茶抹茶の明白な区別がなく、茶経の示す製茶法の上からの推察では大体煎茶に属するもの様である。

鎌倉時代に於ては煎茶系の茶とは異なり、主として上流社会に賞された茶は今日の抹茶に属すべき製茶であつて（栄西禪師によつて伝えられたものは支那宋代の茶であつて、これは抹茶法に属したものである）、俗に言う三葉摘みの法で原料を精選し、その製法が精細を極めて居た様である。又その貯蔵法、喫茶法に於ても丁寧に示されて居る。「極熱湯以服之、方寸匙二三匙、多少随意、但湯少好其又随意殊以濃為美」とあり、今日の抹茶法と類似して居るものであつた。当時茶が支配階級であつた武士間に迎えられて鎌倉期、南北朝と

愈々盛んになり室町時代に入って茶の湯、茶道が勃興し、その頃茶筌も現われている。

しかし栄西禪師以後主として抹茶の流行を見たが、煎茶が全く無かつたのではなく民衆の中には煎茶が広まつて居た。永谷家旧記にも、「宇治郷上林家にて濃茶、薄茶の茎、又は葉の先等を煎茶と唱へて、其余は唐製、遠国製、又は摘込の新古の葉を交へ、つみたるもの番茶なり。其中にもよき所は泡茶と呼びて、もみくだき、つきききて抹茶となし点じ散じて呑しものなり。此製近来まで信楽の桶井野尻村に尚残れり。湯屋谷（綴喜郡宇治田原町）を始め所々に今も古き家に荒石の茶臼のあるは是に用ひたるなり」とある。当時の煎茶は今日の番茶以上に粗雑なものであつて、大衆の間に使用されしかも下等なものとされていた様である。近松門左衛門の博多小女郎浪枕の中にも「絹も袖も着ることならず、木綿蒲団も栄耀の至り、荒孤引て起臥の、身は慣はじよ奈良茶粥……」とあり、煎茶の使用についての当時の様子が現わされている。奈良茶飯のことについては貝原益軒も「大和の国中はすべて奈良茶を毎日食す、飯に煎茶をそそぎたる也」と。そしてこの奈良茶飯の風は明暦の終り頃より江戸に入り、新奇を好む都人士に迎へられて可なり流行した様である。徳川の中期前後には至る所に茶は普及し、実生活に深く根を下ろして拮まつて行つた。

茶園の中に今日ある覆下は、徳川の初期に現われここに玉露の覆下が発足したと云える。自分が伏見に居住して居る関係から周遍の茶の様子をしらべて居た時、たまたま伏見桃山の御香宮（神功皇后を主神とする）に今から三百三十年位前に小堀遠州が数奇をこらし風雅を尽



例の茶園覆

したと云う庭園の一部の残って居ることを知り、この遠州ゆかりの伝記の中に「村山家記に古へは茶蒸して製候所、古織と金森宗和（現在伏見桃山に金森と云う町名あり、茶聖宗和のゆかりの地が残っている。）の談相にて茶の色青く成候様に好みて湯で候て製候様になる。古織は数寄者なれども茶嫌ひゆえ風味に構ひなく色を専として如斯、切遠州時代になり候て茶色よりも風味あしく候ては非本意とて、村山善入方へ自身被参向後むかしの如く蒸て製候様被申付、則蒸加減自身試被申たれば、此時むかしの如く蒸茶に成候とて昔とは銘しけるなり、又茶園へ覆を致し候事も此時遠州被申付たり」とありこの頃覆茶園が行われたものの様である。

農業全書による抹茶の部に
よれば

「上茶をこしらゆる法。凡
三月の節に入て、つみはじむ
るを早しとするなり

○摘採の事……心葉いまだ
皆開かざる時新葉の分残らず
つみ取て、上葉と下葉を二段
に亘り分るなり」

○蒸様は釜に半分すぎ水を入
れなる程たぎらかし、蒸籠
に葉をうすく、一重ならびに
入れ、先釜の口にわらにてく

みたる輪をあて、其上に籠を置、板のふたをして蒸上、甌の中に湯氣の廻りて葉しほれ、箸にひたしと付時を、揚る時分とするなり。過ぎたるも未だしきも、宣しからず、此かげんをしる事一入大事なり。

○ほいろにかくる事。いろりの深さ一尺四、五寸、長一間ならば、横四通りに炭をおこし、上にわらをたきて衣とし、竹のすをわたし、高野紙など厚紙をのりにて二重に合せ、いろりぶちまで、とくとかかる程広くして、竹すの上に敷、石のあふぎ冷したる葉を一重ならびにひろげ、やがてねんと云て、竹を指二つのはば長三尺ばかりなるを、さきを五六寸も二つに割り、其所を少ため、そりをなしてわりたる所をなわにてあみ、末ひろがりなるを以て、其そりたり所に、さら／＼と葉のおれ、くだけぬ様にさがし、しばしして、返すべし、かくの如くしてしし干の時、又此方に、ねりほいろとて、ぬるきほいろを別にしをき、是に移して、時々返し置なり。葉よくはしやぎて後はさがすことなし、上る時分はしめり気も少なくなりたる時、はり籠の上、葉の善悪を二段に江り分、ここにもしなほしめり気あらば、ぬるほいろにかけはしやがして、其後だん／＼とをしに四番までかけさて折敷のうらにて、羽ゑりをして、段々にしわけ、其後又とほしにかくる事、十二段なり、其後鷹の爪より、だんだん袋に十匁宛入るなり、袋にならざる分は極詰、同じく粉などで土壺の法になるなり。

○同じく火いろ加減の事。紙の上に手をおきて見るに、しばししてあつさを覚る程をよしとするなり」と、

以上其製法の基本は今日の抹茶と大差なく精密を極め、又その手法の如何により出来ばえの上下の出来る事、すべて製作のむつかしさと

おもしろさを知ることが出来る。

現代に於ける煎茶の製法が元文三年（一七三八）綴喜郡宇治田原村湯屋谷の永谷宗園なる人により改良されて、煎じて飲用した茶から出し茶なる現代の優良なる煎茶に発展した事は特筆する必要がある。

永谷翁の改良による製茶は、その当時優良を極めた抹茶の製法に則つとり考案されたもので、新葉の稚芽を選び湯蒸しをして後揉捻を加へ、焙烘でむみ乍ら乾燥し終る方法を取った。（従来は日乾、風乾であった）この方法によれば湯をかけて美しい薄緑りの色を呈し、香氣芳烈、一種の甘みを覚える優良種を得ることが出来る。ここに於いて今日宇治茶に見られる製法の基礎が出来、その後年月と共にいよいよ改良されて今日見る強固な助炭により愈々揉捻の度を高めて急須による出し茶が一般使用に答へて居る。

現在緑茶の製法は、（宇治市某家の製茶法）大きな蒸器に青葉十五キロ瓦（これが茶つみ一かごの量）を十分から十二分位入れて後急に冷却する（摂氏十度以下）……青葉の色を失わない為。

次に粗揉機に四十分（八十度位）→中揉機に二十分（四十度）→精揉機に四十分（ただし出品茶等は一時間半位かける）→乾燥機に四十分。蒸しから仕上までは凡そ二時間半はかかる。

こうした過程に於て蒸して葉の酵素をこわしその醗酵を防ぐために緑色を保つ。なほ宇治茶は香りが高く狭山茶は甘味が優れ、静岡茶は淡泊であつてそれぞれの特徴がある。

宇治茶では玉露には黄金、金龍、鳳凰等いろいろの名称があり、煎茶では池の尾、正喜撰等良く知られ、其他青柳、川柳、等一般向きで

ある。番茶は一定せず任意に名づけている様である。

抹茶には宇治の里、初昔等良く知られている。

四 以上いづれの茶も湿度、温度、光りをきらい、他の香りを吸収し易い為には保管方法に十分注意しなければならぬ。昔からこの保存に使用した茶つば等の種類を此処彼処たづねて見るのも面白く、その時々、又地方による変化は興味あるものであらうと思ふ。

以上のまづめに関して宇治の上林氏、宇治田原、湯屋谷の高田翁の御高見をわずらわし、史実に於ける御指導を受けた篠田教授の懇切なる御意見に対して深く感謝致します。

参 考 文 献

古事類苑。喫茶養生記。菟道旧記。
日本喫茶史要。其他古文書。