

江戸時代後期の煎茶書にみる茶席図

- その道具立てと配置 -

沼尻 裕子

序章

煎茶文化の研究において、煎茶書は著者の思想や煎茶の捉え方を理解するために用いられることが多かった。しかし近年、煎茶書に描かれた道具類の配置をもとに煎茶空間を評価するなど、新たな煎茶書研究が盛んになりつつある。煎茶空間は煎茶を嗜む場である。つまり、茶をいれるという行為が重要であり、それに伴って煎茶道具は不可欠なものである。

飲茶方法とそれに用いられる道具は常に密接に関係しあっている。しかし、江戸時代の煎茶文化における飲茶方法については未だ不明確な部分もあり、同様に煎茶道具の使用に関する研究も多くはない。なかでも、煎茶道具の「セット」を対象とした研究は等閑視されてきた。そもそも煎茶を飲むという行為は、湯を沸かし、茶葉から茶液を抽出し、その茶液を飲むという過程で、その用途に合った多様な道具が必要であり、どのような道具が「セット関係」にあったのかは、時代性を探るうえで重要な要素といえる。

石毛直道は「酒造と飲酒文化」の中で、「物質文化としての、酒器や、酒杯につぐ酒の種類と、人間のふるまいかたとしての飲酒行動を総合した研究がほしいものである」と述べている。これは煎茶文化についても同様のことが言える。当時の煎茶文化を立体的に解明する上で、道具と行為をつなぐ横断的な研究が必要であるが、現在の文献史学、美術史学、考古学をはじめ関連諸分野の煎茶文化像の理解には、やや隔たりがあるように感じられる。

まずは煎茶文化に対する共通認識を持つことで、学問領域の横断的な研究が可能となるとの立場から、飲茶方法、すなわち煎茶道具の「セット関係」を史料の側面から分析したい。それは煎茶文化の理解を深めるうえで極めて重要であり、その方法論的意義の検証につながるものと考えている。

そこで、具体的な対象となるのが煎茶書である。なぜなら、煎茶書とは煎茶に興味を持った人々にとって教科書的役割を担っているからである。とくに煎茶書の中には煎茶道具や煎茶席の道具配置図が挿絵されたものがあり、その図を手本にして、煎茶を嗜んでいたと考えられる。それ故、本稿は江戸時代後期の煎茶書に描かれた煎茶席の図における道具立てとそ

の配置について分析を試みるものである。くわえて、江戸時代から現代へと続く煎茶文化を考える上でも、何が継承され、何が途絶えてしまったのか、そして何が改変されたのかについて、道具のセット関係を確認することによって判明するものと考えている。

なお本稿で取り扱う煎茶は、淹茶法と烹茶法と呼ばれる茶のいれ方である。淹茶法は茶瓶（急須）に葉茶（散茶）を入れ、湯で茶液を抽出する方法であり、対する烹茶法は沸いている湯に茶葉を入れ、茶液を抽出する方法である。これは中国の明代に発展した飲茶方法であり、江戸時代には淹茶法と烹茶法の両方が存在しているため、本稿で煎茶という名称を用いる時はこの両者を指すこととする。

また、煎茶のいれ方と深く関わるのが、茶をいれることを目的とした「急須」がある。しかし前述した烹茶法のように、現代の急須とは異なる使用方法が存在していた。そこで現代の急須の使い方と混同しないよう、本稿では茶をいれる道具を総称して「茶瓶」の語を用いることとしたい。

第1章 煎茶書研究概説

第1節 従来の煎茶書研究と位置づけ

日本の飲茶は中国の飲茶方法が変わるごとに（導入時期は遅れながらも）、それと呼応するように変化してきた。とくに明代以降は飲茶方法が大きく変化を遂げることになる。洪武 24（1391）年に福建省建安の団茶（固形茶）の献上を正式に取りやめたことがきっかけとなって団茶に取って代わり、葉茶（散茶）が主流になっていく。茶の製法が変化したことにより、茶道具も変化し、茶瓶を用いて茶液を抽出する方法となった。この飲茶方法を中国では泡茶法と呼ぶ。

そうした飲茶法を理解するうえで、茶書は欠かせない。そもそも茶書の始まりは、唐代の陸羽が書いた最古の茶の専門書『茶経』である。茶書とは、茶に関することが書かれた書物の総称²で、茶の種類や製法、飲茶方法などが記されることが多い。日本においても、栄西の『喫茶養生記』をはじめ、茶書が書かれるようになっていった。江戸時代後期になると煎茶が流行し、大枝流芳や上田秋成らが煎茶の茶書、すなわち煎茶書を著すのである。

まず本節では、本稿の分析と関わりのある煎茶書や、煎茶道具、煎茶会、煎茶空間の研究について概観してみたい。

まず、日本における煎茶書の受容については、梁旭璋の「日本近世煎茶書の研究：漢籍受容と文人趣味の展開を中心に」³や、李文郁の「江戸時代の煎茶書における中国明清茶書の受容」⁴がある。梁は煎茶書を

網羅的に調査し、日本における煎茶文化と中国の茶書との関係性を考察した。李は日本に伝来した中国の茶書について、日本人が取り入れた部分や取り入れなかった部分についての研究を行った。

そして煎茶道を背景とした煎茶道具の研究としては、小川後楽『煎茶器の基礎知識』⁵が詳しく、これまで多くの論文で引用されている。さらに茶会における煎茶器の取り合わせについては、守屋雅史が『青湾茶会図録』にみる煎茶器の取り合わせについて⁶で文久3(1863)年に2回開催された茶会で使用した煎茶器の特徴を比較している。

画像資料を用いた煎茶道具の研究には、西村俊範の「江戸時代の喫茶道具」⁷がある。江戸時代の喫茶道具に関して、画像資料と文献史料の両面から煎茶で用いられる道具類を取り上げ、それらが当時の茶の種類や飲用方法との関わりから煎茶道具の変遷を考察している。茶入れ、茶焙じ、茶漉し、茶袋、火鉢・七輪・焜炉のそれぞれの道具ごとで、浮世絵や草紙の挿絵を中心に、道具の形状の変化を分析し、時代によつての煎茶道具の変遷を考察している。

江戸時代後期から明治・大正期にかけて流行した煎茶会の研究は、森谷勉久の「文人サロンの形成—煎茶会をめぐる—」⁸や宮崎修太の「茗譚図録の時代」⁹が挙げられる。

煎茶空間に関する研究は、主に建築学の分野が牽引してきた。麓和善の「煎茶空間—その文献的特質」¹⁰は煎茶書の特徴を挙げ、その上で煎茶席および煎茶空間を取り上げ、煎茶空間の特徴と変遷を明らかにしている。麓和善・櫃本聡子・濱田晋一「煎茶会図録の書誌的考察—煎茶会図録による煎茶席の空間特性に関する研究 その1—」¹¹や「煎茶会図録にみる煎茶会の会場—煎茶会図録による煎茶席の空間特性に関する研究 その2—」¹²、「煎茶会図録の煎茶席の平面構成—煎茶会図録による煎茶席の空間特性に関する研究 その3—」¹³がある。この「煎茶席」という言葉は建築学の分野で積極的に使われ始めた語である。

庭と煎茶空間の研究としては、『庭と建築の煎茶文化—近代数寄空間をよみとく』¹⁴があり、近代の煎茶空間についての研究であるが、江戸時代の煎茶空間にも言及している。煎茶空間の研究は本研究とも関わりが大きいですが、建築学では煎茶空間の研究を目的としており、煎茶道具やその配置に関しては関心が向けられてはいない。

ここから分かるように煎茶書や図録から煎茶道具や空間を探る研究は増えてきているが、煎茶道具のセット関係について考察した研究は少ない。日本の煎茶文化の発展に伴う飲茶方法の具体的変遷に明ら

かにするためには、煎茶道具とその配置についても考察する必要がある。まず、本稿においては、この「煎茶席」という語の意味と、その定義を考え、「煎茶席」の分類を行う。その上で、手前道具の配置に着目して検討を加えていきたい。

第2節 本稿で扱う煎茶書について

煎茶書は煎茶のいれ方、器や水の選択方法などを解説した本である。日本では、中国での茶書に多大な影響を受けており、煎茶書が江戸時代後期に盛んに刊行された。万暦30(1602)年前後に許次紵¹⁵によつて著わされた『茶疏』¹⁶は、「採摘」、「收藏」、「扱水」、「湯候」など、項目別に記述され、日本の煎茶書においても、これに倣って同様の形式で著されているものが多い。本稿で扱う主要な煎茶書に関して、茶書の構成、概要と制作目的を述べておく。

本稿で扱う煎茶書は、『青湾茶話』、『清風瑣言』、『煎茶早指南』、『泡茶新書三種』、『煎茶小述』、『新撰煎茶一覽』、『煎茶手引の種』、『清風煎茶要覽』、『煎茶図式』、『蓬仙茶話茶器篇』である。この内、『青湾茶話』と『清風瑣言』は、後世の煎茶書の元になっている茶書である。その他の煎茶書に関しては、煎茶道具のセット品と分かる挿絵が掲載されているので、以下それぞれの内容について概略を提示してみたい。

(1) 大枝流芳『青湾茶話』¹⁷

宝暦6年(1756)年に刊行され、日本における最も古い煎茶書であり、『煎茶仕用集』ともいう。唐代の陸羽の『茶経』に始まり、許次紵の『茶疏』の他、唐代から清代までの茶書を採用している。「蔵茶」や「湯候」など、中国の茶書に倣って項目別に論じている。好事家に向けた煎茶の解説書と考える。

(2) 上田秋成『清風瑣言』¹⁸

寛政6(1794)年刊行で、『青湾茶話』同様、「煎法」や「選器」など、項目別に論じている。文人墨客をはじめ、一般の煎茶愛好家の間に、より煎茶への関心を高めさせ、煎茶を普及させるという点で大きな役割を果たしたとされる¹⁹。好事家に向けた煎茶の解説書と考える。

(3) 柳下亭嵐翠『煎茶早指南』²⁰

享和2(1802)年序の煎茶書で、『自辨茶略』ともいう。煎茶初心者に向けたと記載されている通り、「水をえらぶ事」、「湯かげんの事」など、項目も平仮名を用いており、『青湾茶話』や『清風瑣言』よりも平易にしている。茶の湯の道具で代用するなど、より一般に向けた解説書である²¹。

(4) 田能村竹田『泡茶新書三種』²²

天保2(1831)年刊行で『石山斎茶具図譜』、『竹田

荘茶説』、『竹田荘泡茶訣』の三種からなる。大分県立美術館によると、「文政 10(1827)年に長崎で入手した煎茶に関する中国の書(『石山斎茶具図譜』)を紹介し、正しい茶の作法について論じている。成立はともに文政 12(1829)年で三冊を合わせ『泡茶新書三種』として刊行された」²³と掲載されている。『竹田荘茶説』には『青湾茶話』と同様に、「蔵茶」や「扱水」といった表記にて項目別に論じている。附載として、唐人が催す茶会で用いる道具配置の図が記載されている。好事家に向けた煎茶の解説書と考える。

(5) 山本徳潤『煎茶小述』²⁴

天保 6(1835)年に日本橋の茶商である山本山主人の山本徳潤が著した煎茶書で、内題が「煎茶通」である。内容は「湯候」「選器」など、『青湾茶話』や『清風瑣言』よりも平易にしている。山本嘉孝によると、「本文は振り仮名の多い平易な和文で記される。誰でも気軽に煎茶の知識を学べるよう工夫されているが、決して俗に墜ちない」²⁵としている。煎茶の普及と販売促進を目的とした煎茶書と考える。

(6) 清談楼主人『新撰煎茶一覽』²⁶

弘化 4(1847)年刊行で「蔵茶」や「湯候」など、項目別に論じる。一般に向けた解説書と考える。

(7) 山本都竜軒『煎茶手引の種』²⁷

嘉永元(1848)年に刊行され、山本山主人が著し、画を葛飾北斎の娘、応為栄女が描いている。「蔵茶」や「湯候」など、項目別に論じるほか、「煎茶之式」と題した煎茶席の図が描かれている。煎茶の普及と販売促進を目的とした煎茶書と考える。

(8) 東園『清風煎茶要覧』²⁸

嘉永 4(1851)年に刊行され、「扱茶」や「湯候」といった項目別に論じるほか、茶席の配置図などの図が多く掲載されている。一般に向けた解説書と考える。

(9) 酒井忠恒『煎茶図式』²⁹

慶応元(1865)年序で、煎茶席で用いる煎茶器の取り合わせを描いた本である。序文・後序の記述によると、伊勢崎藩主の酒井忠恒が、門人らと煎茶器の取り合わせ方を考案し、その配置図を描かせ、同好の仲間に配るために版木を作り、刷らせた本であるとされている³⁰。序文と後序のみのため、道具やその配置についての説明がない。好事家に向けた煎茶の解説書と考える。

(10) 蓬仙『蓬仙茶話茶器篇』³¹

慶応元(1865)年刊行で、蓬仙こと、幕臣の川勝広運が著した煎茶書である。煎茶道具と煎茶の道具配置に重きを置いており、項目ごとには論じていない。好事家に向けた煎茶の解説書と考える。

このように、構成は中国の茶書に倣っているものが多くあるものの、時代が下るに従い、茶席の挿図や独自の形態に移行した茶書が増加する。茶商によって書かれた煎茶書以外は、広く一般に知らしめる目的、もしくは弟子や煎茶愛好仲間に向けて書かれ、解説や指南を目的とした書が多い。また、文久 3(1863)年刊行の『青湾茶会図録』³²のような空間も含めて描かれた煎茶会の茶会記まで登場するのである。

第2章 煎茶道具と煎茶席の構図

第1節 煎茶書に描かれた煎茶席図

具体的分析を進めるうえで、まずは各煎茶書の煎茶道具のセット関係の描写内容について、その特徴を整理したい。

そもそも「茶席」という語は明治以降に慣用化するようになった言葉である³³。麓和善によると、「煎茶席」の初出は明治 14(1881)年の『直入翁寿筵図録』である³⁴。

田能村竹田の『泡茶新書三種』の中で、「茶器板式」という名称とともに、道具配置の図が描かれている。いわゆる「式図」とも言えるが、作法化した図ではない場合も考えられるため、煎茶空間研究で用いられる「煎茶席」という語を使い、「煎茶席図」としたい。

今回取り上げた煎茶書のうち、「煎茶席図」が掲載されているのは、『煎茶早指南』、『竹田荘茶説』、『煎茶小述』、『新撰煎茶一覽』、『煎茶手引の種』、『煎茶訣』、『煎茶要格』、『煎茶図式』、『蓬仙茶話茶器篇』である。ただし、『煎茶訣』は、版木が彫られたのは嘉永 3(1850)年であるが、その版木を使って刷られたのは、「明治時代に入ってからと推定される」³⁵とある。『煎茶要格』に関しては煎茶席図があるものの、序や跋が記されておらず、どのような背景や目的で制作されたものか不明なため、いったん考察から除くこととした。また、煎茶書に挿絵された煎茶席図の典型例をに挙げておく(写真 1~4)。

(1) 『煎茶早指南』[享和 2(1802)年](写真 1)

道具配置が描かれたもので最も早い。壁に接して取り付けられている棚に、諸々の茶道具が置かれている。図中に「諸道具置附指図」とあり、道具類の置き場所を示している図である。

(2) 『泡茶新書三種』[天保 2(1831)年](写真 2)

煎茶席図が 4 図掲載されている。1 図は「茶堂貴貴客式」と記され、煎茶空間内に客や主人の位置関係を表した図である。他 3 図は「茶器板式」、「外堂式」、「友客式」と記され、煎茶のいれ手(主人)の傍らに置く小型の棚に煎茶道具が収められている図である。

(3) 『煎茶小述』[天保 5(1834)年](写真 3)

館柳湾の子である霞舫が描いた絵である。中国の唐代の盧同を描いたもので、盧同の傍らに風炉や湯瓶、茶缶（茶心壺）や茶則、炭籠などが描かれている。喫茶の様子をイメージ化した図である。

(4) 『新撰煎茶一覽』[弘化4(1847)年]

2つの図が描かれており、1図は『煎茶小述』と同様で、盧同と思われる中国文人と、その傍らに風炉や湯瓶などが配されている。2図は背景に書物が置かれ、風炉や湯瓶、茶碗が描かれている。両図とも喫茶の様子をイメージ化した図である。

(5) 『煎茶手引の種』[嘉永元(1848)年](写真4)

図中に「煎茶之式」と記され、全5図ある。1図は『泡茶新書三種』の「茶器板式」に類似している。他4図は煎茶の手前道具に着目した図で、いれ手のほぼ正面から煎茶道具を捉えた構図である。図中のほとんどの道具が、煎茶をいれて飲むという行為に必要な道具である。

(6) 『清風煎茶要覽』[嘉永4(1851)年]

道具配置が描写された図は全8図あり、1図は売茶翁とみられる文人が茶をいれている図である。他7図のうち、茶器板式の構図が1図、『煎茶手引の種』と同様、いれ手のほぼ正面から煎茶の手前道具を描いた構図が4図、そして、空間を広めに捉えつつ、斜め上方から見た構図が2図ある(写真5)。

(7) 『煎茶図式』[慶応元(1865)年序]

煎茶の手前道具が配置された図が全6図あり、内5図はいれ手の正面から煎茶道具を捉えた構図である。残り1図は「茶器板式」に類似している。全図とも背景は描かれていない。

(8) 『蓬仙茶話茶器篇』[慶応元(1865)年]

全5図描かれ、各図に「第一圖」から「第五圖」まで付番されている。2図は『青湾茶会図録』のように背景が描かれ、「第一圖」と「第五圖」は煎茶空間全体を捉えた図である(写真6)。他3図は煎茶の手前道具が配置された構図であるが、いれ手側から見た構図ではないものや、斜め上方から見た構図(写真5)がある。

以上の特徴の整理により、8つの煎茶書に描かれた「煎茶席図」は大きく4つのカテゴリーに分類することが可能と思われる。それは「棚飾り図」、「手前道具配置図」、「煎茶空間図」、「喫茶図」である。

まず、「棚飾り図」は、棚に煎茶道具類を納めた図である。この「棚飾り図」は『煎茶早指南』と『泡茶新書三種』の茶器板式が典型例として挙げられる。壁に設置された棚の他、小型の棚や卓もある。セット関係の描写としては最も早い時期に掲載され、道具の種類や形状、保管時の配置は分かるものの、使用時の

道具配置が不明である。

次に、「手前道具配置図」は煎茶をいれる際に用いる手前道具に焦点が当てられた図である。典型例としては『煎茶手引の種』がある。煎茶をいれる際に用いる道具に着目し、いれ手のほぼ正面から見た道具の配置である。描写の通りに道具を配置すると、すぐに煎茶をいれることができる図である。他方、煎茶を嗜む空間や煎茶道具以外の飾り具が不明である。

「煎茶空間図」は「手前道具配置図」より広く、煎茶空間全体を捉えた図である。『蓬仙茶話茶器篇』(写真6)が典型的な図である。手前座に限らず、茶室や空間そのものまで含めるため、どのような空間で茶会が催されたのかが分かる。対して、空間を広く捉えた構図のため、手前道具が小さく描写されている。絵画的要素も取り入れられ、いれ手の着座位置に意識が向けられていない図である。また、『清風煎茶要覽』の(写真5)は、空間を広く捉えつつ、斜め上方から見た構図で、「手前道具配置図」と「煎茶空間図」の複合型と言える。

そして「喫茶図」は、煎茶を嗜む人物が描かれた図である。茶を淹れる、もしくは飲んでいる人物を軸とした図で、『煎茶小述』がこれにあたる。人物が着用している服や座っている椅子などから、当時の煎茶趣味が窺えるが、他方で茶をいれるために必要な道具が全て描かれているわけではない点は注意を要する。

そもそも煎茶をいれる際に用いる道具が配置されるのは、手前座である。この手前座に焦点を合わせた「手前道具配置図」は、すでに煎茶を嗜む層が煎茶をいれる際に必要な道具立てとその配置関係などの作法を明示したものである。それを模倣することにより、その道具立てと配置が、煎茶に関心を持つ人々の間に普及していったものと推察する。

次節以降、この「手前道具配置図」について分類・検討を加える。それにあたり、「手前道具配置図」の必要条件を示しておく。第一に、図は手前を行う(いれ手)側にとって、正面、もしくは道具や着座位置の分かる構図である。第二に、背景が描かれず、手前道具に焦点が当たっている。第三に、すぐに茶をいられる状態での道具配置であるという3点について合致した図を「手前道具配置図」とする。

第2節 煎茶書にみる「手前道具配置図」の煎茶道具配置

本節では「手前道具配置図」の具体的な分析に入りたい。この分析方法の例として、(図1)を提示する。

まず、「手前道具配置図」に描かれた各道具に付番

し、「手前道具配置分析表」の「No」と一致させ、分析表には道具名と用途を記した。次に、「手前道具配置図」の道具について、敷物内と外に区別した。敷物内に配置されている道具を、いれ手から見て、左手側、中央、右手側と三分割にした。敷物を敷くのは衛生面からの配慮としての意味もあると考えられている³⁶。煎茶をいれる上で衛生的に管理を行いたい道具を敷物内に置くとするならば、そこに配置されるのはとくに飲茶上、必要不可欠な道具と考えられる。そうした点も踏まえ、敷物の内外で分割して分類していく。

「手前道具配置図」は前述の通り、煎茶をいれる際の実態に即した道具のセット関係を描写している。そのため、煎茶道具のセット配置の分析が可能となる。ただし画工が異なるため、均等分割での分析は難しいが、敷物内は手を動かす方向である左、中央、右と分割することで、異なった画工であっても配置の比定はできるものとする。

「手前道具配置分析表」(表 1-1～表 1-4) は、左手側、中央、右手側、外のいずれかに道具が配置されている場合、各道具類の項目(行)と配置場所(列)の交わった箇所には○を付けた。これによって、左、中央、右、外の位置にどのような用途の道具が配置されたかが分かるようにした。

なお、田能村竹田は『竹田荘茶説』の中で、茶瓶、風炉、湯瓶、茶碗、水注がなければ茶事は成立しないとしている。つまり、茶をいれる道具、火を起こす道具、湯を沸かす道具、茶を飲む道具、水を貯める道具の5項目は、煎茶をいれる際に必要な道具の基本条件と考える。さらに『新版茶道大辞典 全二巻』の「煎茶道具」の項に、「茶壺(茶心壺)、茶葉を則る茶則も煎茶独自の道具であり、他に水注あるいは水指、建水(こぼし・納汚)、炭籠(炭取り・烏府)が必要³⁷とある。これらは煎茶に必要なかつ特徴的な道具であると考えられる。そこで、「手前道具配置分析表」に田能村竹田の必要煎茶道具の5項目に黄色を、『新版茶道大辞典』の4項目に青色を色掛けし、この9項目を基本道具として主に分析を行うこととした。

上述の分析方法を用いて、『煎茶手引の種』、『清風煎茶要覧』、『煎茶図式』の4つの煎茶書に掲載されている「手前道具配置図」について分析を行ったのが、「手前道具配置分析表」(表 1-1～表 1-3)である。本稿では『煎茶手引の種』のみ本文中で示す。

(1)『煎茶手引の種』「手引-1」(写真7)

左手側に炭籠と炉扇、後手形の洗瓶、中央に風炉と横手形の湯瓶、その手前に瓶牀³⁸に置かれた横手形の茶瓶、右手側の棚には上段に茶心壺、茶則、中段に後手形の水注と箸立、茶巾入、棚下の茶盆の上に茶碗と

托子が置かれている。茶具敷の外に滓盃³⁹と建水、花入れと香炉が配されている。

(2)『煎茶手引の種』「手引-2」(写真8)

左手側には茶盆に茶心壺と茶則、左手前側に茶碗と托子が各5個、中央に風炉と横手形の湯瓶、中央手前側に茶盆、右手側に後手形の水注と箸立、その手前に瓶牀に置かれた横手形の茶瓶がある。茶具敷の外には炭籠と炉扇、後手形の洗瓶、滓盃、菓子皿、茶旗が配されている。

(3)『煎茶手引の種』「手引-3」(写真9)

左手側には茶盆にのった茶心壺と茶則、中央に風炉と横手形の湯瓶、中央手前側に茶盆にのった茶碗と托子が各5個、右手側に後手形の水注と箸立、茶巾入、右手前側に横手形の茶瓶がある。茶具敷の外には炭籠と炉扇、上手形の洗瓶と建水、滓盃、菓子皿が配されている。

(4)『煎茶手引の種』「手引-4」(写真4)

左手側には風炉と横手形の湯瓶、左手前側に托子5個、中央に風炉と横手形の湯瓶、手前側に茶盆、右手側の棚には上段に茶心壺3個、茶則と茶巾、中段に茶碗5個、下段に水指、右手前側に箸立、茶巾入、茶瓶の下に瓶牀が敷かれている。茶具敷の外には奥から炭籠と炉扇、後手形の洗瓶、滓盃、建水、香炉が配されている。

同様に、他の煎茶書も分類したところ、「手前道具配置分析表」から全体の傾向をみえてきた。第一に、火を起こす道具「風炉」と湯を沸かす道具「湯瓶」は中央に置かれる。第二に、「風炉・瓶掛」を2つ置く場合は、中央と左に置かれる。第三に、水を貯える「水注・水指」、箸立や茶巾入は右側に、棚がある場合は「水注・水指」や茶葉を保管する「茶心壺(茶缶)」、茶葉を移す「茶則」が棚内に納められる。第四に、敷物外には水を捨てる「建水」、茶殻を捨てる「滓盃」や「洗瓶」が配される。第五に、菓子皿や花入れ、香炉がある場合は敷物外に配される傾向にある。第六に、茶碗の数は5個の場合が多い。

第3章 煎茶の「手前道具配置図」にみる道具立てと配置の分析

第1節 『椿椿山日記』にみる道具立てとその配置

『煎茶手引の種』に見られるような「手前道具配置図」は煎茶書で散見されるが、こうした「手前道具配置図」に示される道具立てが、実際に煎茶の道具立てとして、当時から認識されていたのであろうか。

そもそも「手前道具配置図」は、茶の湯における茶会記と酷似している。茶会記に描かれる図とは、間取りや道具の配置の略図を忘備録として書いたと考え

られており、江戸時代後期には煎茶会が頻繁に開催されていたことから、煎茶においても、忘備録的な意味合いで、「手前道具配置図」を日記などに描いていたものと考えられる。そこで、煎茶流行期の江戸で活躍した関東文人画家で、煎茶を嗜んだ椿椿山によって書かれた日記（板橋区郷土資料館所蔵。以下、『椿椿山日記』）を取り上げ、そこに描かれた煎茶道具の「手前道具配置図」から、実際の道具のセット関係について検討を行ってみたい。

椿椿山は享和元（1801）年に江戸小石川の檜同心の家生まれ、名は弼、字は篤甫、通称は仲太、号は椿山、堂号は琢華堂、青松軒、碧梧山房、休菴などという⁴⁰。七歳の時に父親を亡くし、母親によって育てられ、檜同心として勤めながら、微禄を補うため、絵を志したという。金子金陵に師事し、文化14（1817）年に金陵没後に同門であった渡辺華山に師事し、華山の画風を最も良く受け継いだ人物である。彼は煎茶の愛好家としても知られている。

彼の日記である『椿椿山日記』は、縦24.7cm、横17.5cmで、紙本淡彩、79丁の袋綴じの縦帖の所用日記である。板橋の平尾宿の名主であった豊田家旧蔵で、現在は板橋区立郷土資料館の所蔵となっている⁴¹。日記は天保8（1837）年から天保10（1839）年にかけて記され、日常のさまざまな出来事の一部として、煎茶の記述も認められる。煎茶の記述で特に注目すべきものに、天保9（1838）年4月19日の煎茶席図がある（写真10）。これは道具描写が簡略化されたもので、「手前道具配置図」と分かるものの、各道具の器種は明確ではない。そこで、第2章第2節と同様の手順で道具配置の確認を行った（表1-4）。「手前道具配置図」が5図描かれており、右頁上図より「椿椿山-1~3」、左頁上図より「椿椿山-4~5」と付番した。本稿では「椿椿山-1」（写真11）を例として提示しておく。

(1) 『椿椿山日記』「椿椿山-1」

左手側から炭籠や後手形の洗瓶、滓盂、中央に風炉と横手形の湯瓶、その手前にも横手形の茶瓶、右手側の棚には茶心壺、茶則、水指、棚下に茶碗と托子が置かれている。茶具数の外に建水が配されている。

煎茶書が十分には普及していないであろう天保期の段階で書かれた日記にも「手前道具配置図」が描かれていたことは、煎茶道具そのものへの関心のみならず、その道具配置についても当時の人々が関心を持っていたことが窺われる。

また、『椿椿山日記』の「手前道具配置図」の道具描写は簡略化され、記号に近い図のため各道具が判別しにくい。他方、煎茶書は道具立てを読者に伝える

目的で描かれるため、各道具の判別がしやすい。今回行った「手前道具配置分析表」を活用することによって、『椿椿山日記』のような簡略化した図であってもある程度器種判別が可能となり、煎茶書と同様に分類することができるようになるものと考えられる。

第2節 煎茶の「手前道具配置図」にみる道具立て

本節では「手前道具配置分析表」から、具体的な煎茶道具のセット関係について検討を加えたい。

まず、田能村竹田が必須とした煎茶道具である茶瓶、風炉（瓶掛）、湯瓶、茶碗、水注（水指）を「手前道具配置分析表」で確認したところ、「椿椿山-5」以外、田能村竹田の必要道具5項目が全て描かれていたことが分かった。つまり、田能村竹田の必要道具5項目に関しては、煎茶愛好者の間では必要不可欠な煎茶道具として認識されていたことが確認できた。

ただし「椿椿山-5」では、茶瓶が描かれていなかった。これは湯沸かしと茶をいれる用途を1つの道具で行っており、沸いた湯に茶葉を入れ、茶液を抽出するという烹茶法で茶をいれているものと推測される。それ以外の図は茶瓶と湯瓶の両方が存在していることから、淹茶法が主流であったことが分かる。

「椿椿山-5」で行われた烹茶法は、天保期以降は傍流の飲茶法となるものであり、現代社会でも目にすることはほとんどない。すなわち淹茶法が、江戸時代以来、主流の飲茶方法であることが、改めて確認できる結果となった。

『新版茶道大辞典』の4項目について見ると、「手引-2」、「要覧-1」、「要覧-3」、「要覧-4」以外の図では全項目描かれていた。描かれていない道具としては、「手引-2」が建水、「要覧-1」が茶則、「要覧-3」が建水、「要覧-4」が茶則であった。これは『新版茶道大辞典』が、現代の煎茶道の認識を基にしたものであるため、差異が発生した可能性もあるが、茶心壺（茶缶）と炭籠については全図に描かれており、これらのセットも必要な道具として当時から認識されていたと考えたい。

道具立てを考察する上で注目されるのが、1つの茶席に風炉や瓶掛といった火を起こす道具が2つ描かれている図である。風炉や瓶掛を2つ用いている席が18図中7図あり、約39%を占めている。天保期に限ってみれば、5図中3図であり、半数を超えている。つまり、火を起こして湯を沸かすことが重視されていると考えられるセット関係である。

風炉と瓶掛の併用については、日本の煎茶書に多大な影響を与えた『茶疏』の中で語られている。湯を沸かすための炉も3人以下なら1炉で良いが、5、6

人なら炉は2つにすべきであると客の人数によって道具立てを変えるように論じている⁴²。「手前道具配置図」に描かれた茶碗の数も5個の場合が多いという傾向見られ、『茶疏』の記述とも合致する。さらに、その都度、湯を沸かすのではなく、湯の保温用や予備の湯沸かしとして炉を用いたとするならば、「手前道具配置図」に炉が2つある意味が見えてくる。

加えて、椿椿山の画の師匠である渡辺華山の書簡には興味深い記述がある。渡辺華山から椿山へ送られた天保11(1840)年11月3日の書簡には、「一、昨夜藩人ノ内三人茶具ヲ持、煎茶十七八椀ヲ喫シ申候。先近来之快事此位之事、皆大坂帰り也」⁴³と書かれており、煎茶を飲みながら知人友人と語り合う様子が読みとれる。そして煎茶を十煎以上も飲んでいたのであれば、多くの湯を使うことが想定され、いかに湯沸かしを効率良く行うかが重要となってくるものと言える。

天保期の煎茶会は、椿椿山の描いた『煎茶小集』に見られるような、気軽に煎茶を飲みながら語らうという自由度の高い会であり、湯を多く用いる必要があったことから、2つの炉を置く茶席が多かったと評価できるのではなかろうか。

また煎茶席を彩る道具として、嘉永期から花瓶や盆栽が登場する。特に『煎茶図式』では複数置かれるなど、茶席が装飾性豊かになっていく。つまり、時代が下るにつれ、煎茶席の描かれる範囲が拡大していく傾向が窺われる。

第3節 椿椿山以降にみる煎茶の「手前道具配置図」の系譜

本節では、「手前道具配置分析表」を用いて各文献間での「手前道具配置図」の配置について比較検討を行う。

(1) 基本道具9項目の全てが一致したのは、「椿椿山-1」と「手引-1」。「椿椿山-2」と「手引-4」。「椿椿山-3」と「図式-2」である。これを【完全一致】とする。

(2) 上記以外で、田能村竹田の必要道具5項目が全て一致し、『茶道大辞典』4項目中3個一致したのは、「椿椿山-1」と「要覧-4」。「椿椿山-2」と「要覧-1」。「手引-1」と「要覧-4」。「手引-2」と「要覧-2」。

「手引-3」と「要覧-3」が酷似している。これを【酷似】とする。

(3) 上記以外で、田能村竹田の必要道具5項目のうち4個一致し、『茶道大辞典』4項目全て一致したのは、「椿椿山-2」と「椿椿山-3」、「図式-2」。「椿椿山-3」、「手引-4」。「椿椿山-4」と「要覧-2」、「図式-

4」、「図式-5」。「手引-2」と「要覧-3」。「手引-3」と「要覧-2」。「手引-4」と「図式-2」が類似している。これを【類似】とする。

以上の整理をもとに、この基本道具の配置図の繋がりを示した図が「煎茶の手前道具配置の系譜図」(図2)である。上記の(1)を完全一致、(2)を酷似、(3)を類似に分けて検討したところ、(図2)のような関係性を導き出すことができた。

系譜(2)を例に挙げて見てみると、「椿椿山-2」と「椿椿山-3」は基本道具9項目のうち、茶瓶の位置が異なるだけで類似関係にある。「椿椿山-2」と「手引-4」は道具配置が完全一致している。「手引-4」と「要覧-1」は、「要覧-1」に茶則がないだけで、棚の造りや道具立てや托子の位置など、模倣したように酷似している。また、「手引-4」と「図式-2」は茶瓶の位置が異なるだけで類似関係にある。

このように分析を行った結果、椿椿山が日記に描いた煎茶道具の配置の類型が、嘉永期や慶応期といったやや後の時期に出版された煎茶書においても確認できた。つまり、各文献間での配置図の一致や類似は何らかの因果関係を示しているものと類推する。

特に『煎茶手引の種』においては、それ以前とそれ以降の両方の配置図との共通点が多いことが明らかになった。さらに、『清風煎茶要覧』は『煎茶手引の種』と酷似しており、『清風煎茶要覧』は葛飾応為が描いた『煎茶手引の種』の挿絵を模倣して制作したものと考えられる。その他、「椿椿山-2」は他の文献と完全一致、もしくは、酷似した図が多く、慶応元年の『煎茶図式』まで系譜をつなげることができる配置図であり、煎茶文化に影響を与えた道具配置と想定される。椿椿山が見聞したと考えられる「手前道具配置図」も、5図中4図が後世の煎茶書と類似しており、直接的か間接的かは不明だが、この道具配置は他の煎茶書の影響を高く受けたものと言えるであろう。

終章

本稿では、まず煎茶書に描かれた煎茶道具が配された図に関して検討を加えた。具体的な描写形態について分析を行った結果、大きく4つに分類できた。棚などに道具類を配置した「棚飾り図」、手前で用いられる煎茶道具に焦点を当てた「手前道具配置図」、飲茶空間を描いた「煎茶空間図」、そして茶を嗜む人物が描かれた「喫茶図」である。

煎茶書で初めに見られるのは、「棚飾り図」である。『君台観左右帳記』に見られるような棚飾りの図やいれ手の脇に道具を収めておく小型の棚や卓も含まれる。また次第に文人画を意識したと考えられる「喫

茶図」が登場する。天保期以降は手前座の道具配置に着目した「手前道具配置図」が散見されるようになる。これは茶の湯の茶会記から着想を得たものであろう。そして嘉永期以降、煎茶空間全てを含めた図が登場し、ついには文人画的要素と煎茶空間が融合した「茗讌図録」⁴⁴が流行していくなど、江戸時代後期における「煎茶席図」の広がりが窺われる。

次に「煎茶席図」を4つに分類した中で、本稿では特に「手前道具配置図」を中心に考察を行った。その結果、江戸時代の煎茶道具の基本となる道具立てが見えてきた。火を起こす「風炉・瓶掛」、湯を沸かす「湯瓶」、水を貯える「水注・水指」、茶を淹れる「茶瓶」、茶を飲む「茶碗」、炭を入れる「炭籠」、茶葉を保管する「茶心壺（茶缶）」の他、茶碗を受ける「托子（茶托）」もセット関係と考えられる。

さらに、田能村竹田の必要道具5項目について調査したところ、「椿椿山-5」を除く全ての「手前道具配置図」に5項目全てが描きこまれていた。他方「椿椿山-5」に茶瓶が認められないことから、茶瓶を必要としない烹茶法であることが推察された。つまり、天保期の段階で、現在の飲茶方法と同じである淹茶法が主流であったことが、ここから判断できる⁴⁵。

また、1つの茶席に炉が2つ存在する意味についても検討した。これは天保期に多く描かれており、椿椿

山と渡辺崋山との書簡を通して、この時期の煎茶会や煎茶の喫し方との関連性が強いものと推察した。

くわえて『椿椿山日記』に描かれた煎茶の「手前道具配置図」は、茶の湯の茶書や茶会記に見られる図を模倣して、煎茶道具に置きかえて描いたものと推察される。そしてこの「手前道具配置図」の存在から、当時の煎茶を愛好する人々が煎茶をたのしむ際に、道具配置にまで関心を示していたことが窺われる。他方、椿椿山が描いた「手前道具配置図」がその後の煎茶書においても、道具配置が一致もしくは類似していることから、手前道具の配置方法の普及と、それに伴う、道具配置のある一定の規則性があったものと評価できると考える。

本稿では、今まで考察が乏しかった煎茶道具のセット関係について、煎茶の手前道具配置図から分析を試みた。これにより、江戸時代後期の煎茶道具のセット関係を確認することができ、当時の煎茶愛好家の飲茶方法についての具体的な理解を深められたものと考えている。くわえて、本稿で行った分析手法を活用することで、煎茶文化における考古資料および民俗資料を読み解く際の指針を示し得たものといえ、引き続き史料の収集と分析に努めていきたい。

註

¹石毛直道「酒造と飲酒文化」『飲食文化論文集』清水弘文堂書房、2009年、p. 325。

²井口海仙ら監修『新版茶道大辞典 全二巻』淡交社、2010年、p. 753。

³梁旭璋「日本近世煎茶書の研究：漢籍受容と文人趣味の展開を中心に」一橋大学大学院博士課程学位論文、2021年。

⁴李文郁「江戸時代の煎茶書における中国明清茶書の受容」『比較日本文学文化研究』第11号、広島大学大学院文学研究科総合人間学講座、2018年、pp. 141-157。

⁵小川後楽『煎茶器の基礎知識』光村推古書院、1986年。

⁶守屋雅史『『青湾茶会図録』にみる煎茶器の取り合わせについて』『野村美術館研究紀要 第十六号』野村文華財団、2007年、pp. 82-100。

⁷西村俊範「江戸時代の喫茶道具」『人間文化研究』40号、2018年、pp. 103-132。

⁸森谷尅久「文人サロンの形成—煎茶会をめぐる—」『藝能史研究』第31号、1970年、pp. 33-40。

⁹宮崎修多「茗讌図録の時代」『文学』季刊第7巻・第3号、岩波書店、1996年、pp. 33-45。

¹⁰麓和善「煎茶空間—その文献的特質」中村利則編『茶道大系第六巻 茶室・露地』淡交社、2000

年、pp. 205-291。

¹¹麓和善・櫃本聡子・濱田晋一「煎茶会図録の書誌的考察—煎茶会図録による煎茶席の空間特性に関する研究 その1—」『日本建築学会計画系論文集 Vol.84 No.755』日本建築学会、2019年、pp. 209-218。

¹²麓和善・櫃本聡子・濱田晋一「煎茶会図録にみる煎茶会の会場—煎茶会図録による煎茶席の空間特性に関する研究 その2—」『日本建築学会計画系論文集 Vol.84 No.763』日本建築学会、2019年、pp. 1987-1992。

¹³麓和善・櫃本聡子・濱田晋一「煎茶会図録の煎茶席の平面構成—煎茶会図録による煎茶席の空間特性に関する研究 その3—」『日本建築学会計画系論文集 Vol.86 No.784』日本建築学会、2021年、pp. 1733-1740。

¹⁴尼崎博正、麓和善、矢ヶ崎善太郎編『庭と建築の煎茶文化—近代数寄空間をよみとく』思文閣出版、2018年。

¹⁵許次紓は字を然明といい、錢鏞（現在の浙江省杭州）の人である。

¹⁶布目潮風・中村喬編訳『中国の茶書』東洋文庫289、平凡社、1976年、pp. 330-374。

¹⁷『日本の茶書2』に翻刻と解題が掲載されている。大枝流芳は江戸時代中期の大坂の香道家で、享保のころ活躍し、風流好事家として知られたとあ

る。榎林忠男ら編『日本の茶書 2』東洋文庫 206、平凡社、1972年、pp. 61-152。

¹⁸上田秋成（1734-1809年）は国学者、歌人、読本作家であり、『雨月物語』など著した。『日本の茶書 2』に翻刻と解題が掲載されており、それによると、上・下の二巻からなり、上巻では、茶の沿革や品種・製法・煎法などについて書き、下巻では、水や茶器具・貯蔵法に触れ、煎茶の方式を説き及ぼすものとするものとある。榎林前掲書（17）、pp. 153-210。

¹⁹榎林前掲書（17）、p. 154。

²⁰『日本の茶書 2』に翻刻と解題が掲載されており、それによると、柳下亭嵐翠は名古屋の人であるが、くわしい伝記は未詳とある。榎林前掲書（17）、pp. 223-258。

²¹榎林前掲書（17）、p. 224。

²²田能村竹田（1777-1835年）は豊後出身の南画家である。石川県立図書館所蔵『泡茶新書三種』は新日本古典籍総合データベースより確認。
<https://kotenseki.nijl.ac.jp/biblio/100148730/viewer/1>（2022年7月14日閲覧）。

²³大分県立美術館 HP
http://opamwww.opam.jp/collection/detail/work_info/2976（2022年7月14日閲覧）。

²⁴山本徳潤『煎茶小述』、国立国会図書館デジタルコレクション
<https://www.dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536832>（2022年7月14日閲覧）。

²⁵山本嘉孝「山本徳潤『煎茶小述』」サイト内説明文、国立国会図書館デジタルコレクション前掲サイト（24）（2022年7月14日閲覧）。

²⁶清談楼主人『新撰煎茶一覽』、人文学オープンデータ共同利用センター<http://codh.rois.ac.jp/iiif/iiif-curation-viewer/index.html?pages=100249681/12&lang=ja>（2022年7月14日閲覧）。

²⁷山本都竜軒『煎茶手引の種』、国立国会図書館デジタルコレクション
<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536859>（2022年7月14日閲覧）。

²⁸東園『清風煎茶要覧』、立命館 ARC 古典籍ポータルデータベース <https://www.dh-jac.net/db1/books/results-thum.php?f1=arcBK03-0095&f12=1&-sortField1=f8&-max=40&enter=portal&lang=ja>（2022年7月14日閲覧）。

²⁹酒井忠恒『煎茶図式』、国立国会図書館デジタルコレクション
<https://www.dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2538955>（2022年7月14日閲覧）。

³⁰山本嘉孝「酒井忠恒『煎茶図式』」サイト内説明文、国立国会図書館デジタルコレクション前掲サイト（29）（2022年7月14日閲覧）。

³¹蓬仙『蓬仙茶話茶器篇』、国立国会図書館デジタル

コレクション

<https://www.dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536942>（2022年7月14日閲覧）。

³²文久2（1862）年に催された青湾茶会という大規模な煎茶会の図録。田能村直入『青湾茶会図録』、国立国会図書館デジタルコレクション
<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2563615>（2022年9月17日閲覧）。

³³国史大辞典編集委員会編『国史大辞典 第九巻』吉川弘文館、1988年、p. 454。

³⁴麓和善ほか「資料 茶室・露地用語初出一覧」中村利則編『茶道大系第六巻 茶室・露地』淡交社、2000年、p. 348。

³⁵山本嘉孝「深田精一『煎茶訣』」サイト内説明文、国立国会図書館デジタルコレクション
<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536343>（2022年9月16日閲覧）。

³⁶榎林前掲書（5）、pp. 286-287。

³⁷井口前掲書（2）、p. 649。

³⁸瓶牀とは、茶瓶に敷く小さな台や盆。

³⁹滓盃とは、茶殻を捨てるための容器。

⁴⁰増山禎之「椿椿山考-その研究に向けての覚書」田原町博物館編『平成六年 秋の企画展「椿 椿山展」』1994年、pp. 95-97。

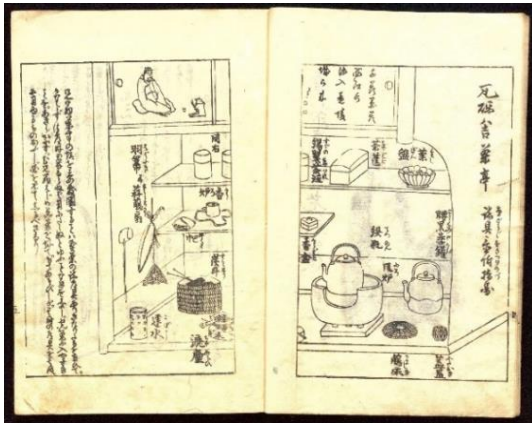
⁴¹板橋区郷土資料館編『長崎唐人貿易と煎茶道—中国風煎茶の導入とその派生—』板橋区郷土資料館、1998年、pp. 7-8。

⁴²布目前掲書（16）、p. 363。

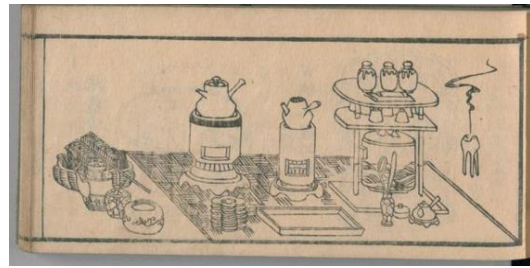
⁴³別所興一訳『渡辺崋山書簡集』東洋文庫 878、平凡社、2016年、p. 452。

⁴⁴茗讌図録は煎茶会の後、参加者の送られる記念誌である。宮崎前掲書（9）、p. 33。

⁴⁵例外であった「椿椿山-5」は、『青湾茶会図録』において、その例を確認しており、さらなる煎茶道具の検討を行うため、茗讌図録に関しては今後の課題としたい。



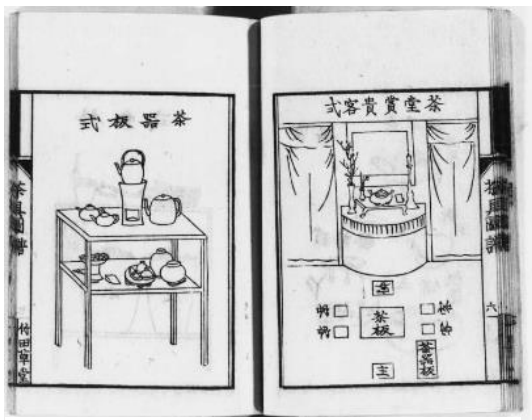
(写真1) 柳下亭嵐翠『煎茶早指南』
永樂屋東四郎、享和二（1802）年序、
国文学研究資料館所蔵



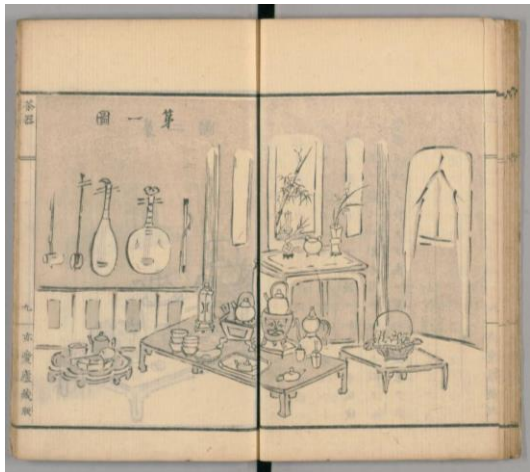
(写真4) 手前道具配置図「手引-4」
山本都竜軒『煎茶手引の種』須原屋新兵衛、
嘉永元（1848）年、
国立国会図書館デジタルコレクション



(写真5) 東園『清風煎茶要覧』
山城屋佐兵衛、嘉永4（1851）年、
立命館大学アート・リサーチセンター所蔵
arcBK03-0095



(写真2) 田能村竹田『泡茶新書三種』
河内屋吉兵衛、天保2（1831）年、
石川県立図書館所蔵



(写真6) 蓬仙『蓬仙茶話茶器篇』
慶応元（1865）年、
国立国会図書館デジタルコレクション



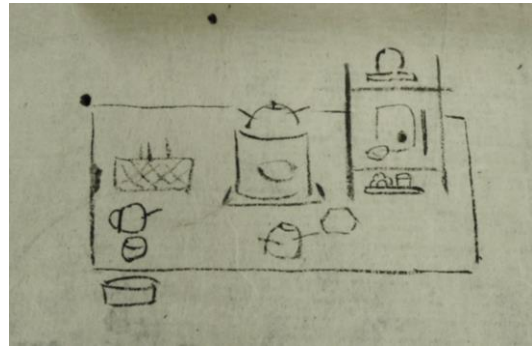
(写真3) 山本徳潤『煎茶小述』
小林新兵衛、天保6（1835）年、
国立国会図書館デジタルコレクション



(写真7) 手前道具配置図「手引-1」
山本都竜軒『煎茶手引の種』
須原屋新兵衛、嘉永元（1848）年、
国立国会図書館デジタルコレクション



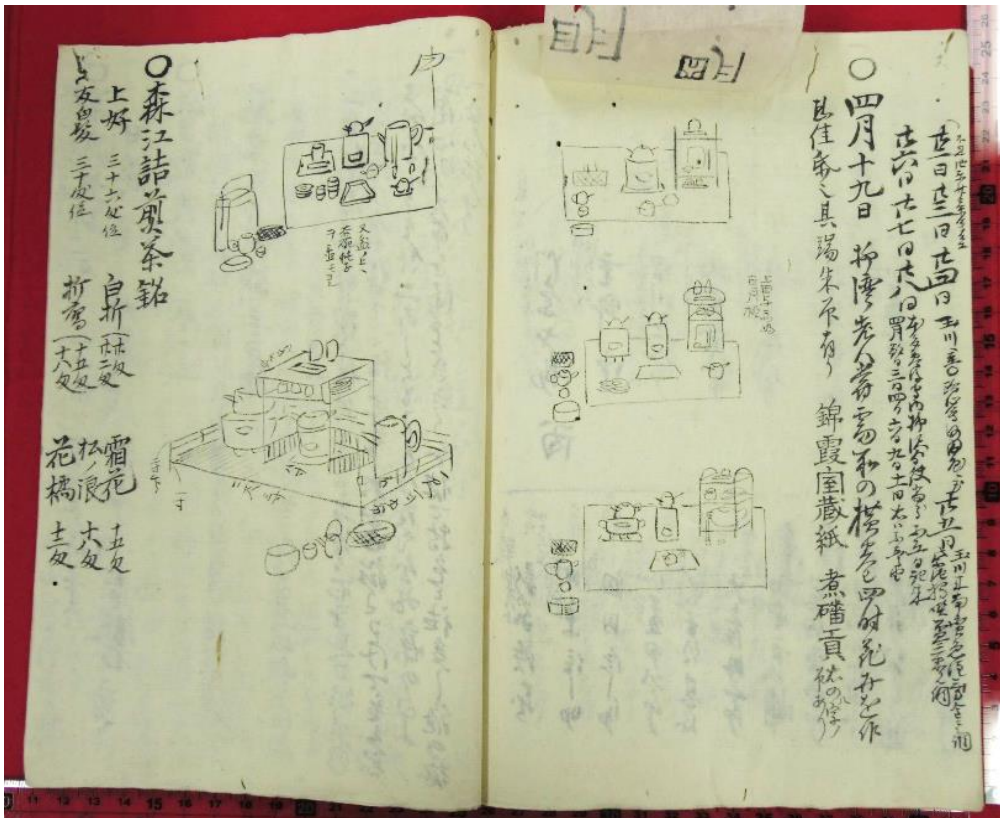
(写真8) 手前道具配置図「手引-2」
山本都竜軒『煎茶手引の種』
須原屋新兵衛、嘉永元（1848）年、
国立国会図書館デジタルコレクション



(写真11) 手前道具配置図「椿椿山-1」
椿椿山『椿椿山日記』
天保9（1838）年、
板橋区立郷土資料館所蔵、
2019年7月21日、執筆撮影



(写真9) 手前道具配置図「手引-3」
山本都竜軒『煎茶手引の種』
須原屋新兵衛、嘉永元（1848）年、
国立国会図書館デジタルコレクション



(写真10) 手前道具配置図「椿椿山-1～椿椿山-5」（右図：椿椿山-1～3、左図：椿椿山-4～5）
椿椿山『椿椿山日記』
天保9（1838）年
板橋区立郷土資料館所蔵、2019年7月21日、執筆撮影

(表1) 手前道具配置分析表

(表1-1) 『煎茶手引の種』

Table with 33 rows (No. 1-33) and 17 columns (道具名称, 用途, 手引-1, 手引-2, 手引-3, 手引-4). Columns 2-5 are grouped under '手引-1', 6-9 under '手引-2', 10-13 under '手引-3', and 14-17 under '手引-4'. Each cell contains '左', '中央', '右', or '外' with a circle indicating placement.

(表1-2) 『清風煎茶要覧』

Table with 33 rows (No. 1-33) and 17 columns (道具名称, 用途, 要覧-1, 要覧-2, 要覧-3, 要覧-4). Columns 2-5 are grouped under '要覧-1', 6-9 under '要覧-2', 10-13 under '要覧-3', and 14-17 under '要覧-4'. Each cell contains '左', '中央', '右', or '外' with a circle indicating placement.

(表1-3) 『煎茶図式』

Table with 33 rows (No. 1-33) and 21 columns (道具名称, 用途, 図式-1, 図式-2, 図式-3, 図式-4, 図式-5). Columns 2-6 are grouped under '図式-1', 7-11 under '図式-2', 12-16 under '図式-3', 17-21 under '図式-4', and 22-26 under '図式-5'. Each cell contains '左', '中央', '右', or '外' with a circle indicating placement.

(表1-4) 『椿椿山日記』

Table with 33 rows (No. 1-33) and 21 columns (道具名称, 用途, 椿椿山-1, 椿椿山-2, 椿椿山-3, 椿椿山-4, 椿椿山-5). Columns 2-6 are grouped under '椿椿山-1', 7-11 under '椿椿山-2', 12-16 under '椿椿山-3', 17-21 under '椿椿山-4', and 22-26 under '椿椿山-5'. Each cell contains '左', '中央', '右', or '外' with a circle indicating placement.

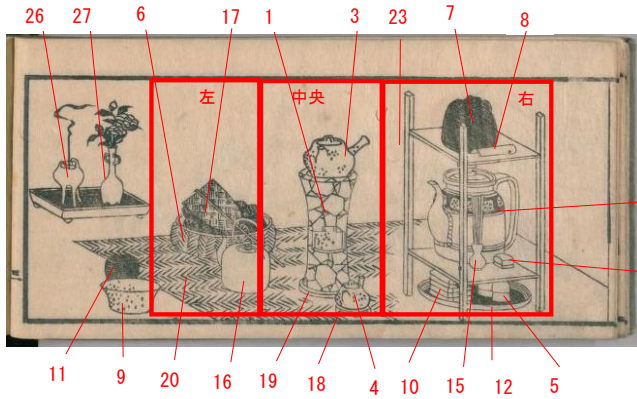
注1) No. 1～5は田能村竹田の必要煎茶道具5項目（黄色色掛け箇所）

注2) No. 6～9は『新版茶道大辞典 全二巻』に記載された煎茶独自の道具、もしくは必要道具4項目（青色色掛け箇所）

表：執筆者作成

(図1) 手前道具配置図の分析方法例および主要煎茶道具

例) 『煎茶手引の種』 「手引-1」



2 山本都竜軒『煎茶手引の種』
須原屋新兵衛、嘉永元（1848）年
国立国会図書館デジタルコレクションより転載

14 手前道具配置図の分析方法と道具名称を
提示した図
図：執筆者作成

- ・ 茶具数などから外れて配置されているもの→「外」
- ・ 番号は手前道具配置分析表の道具番号と対応

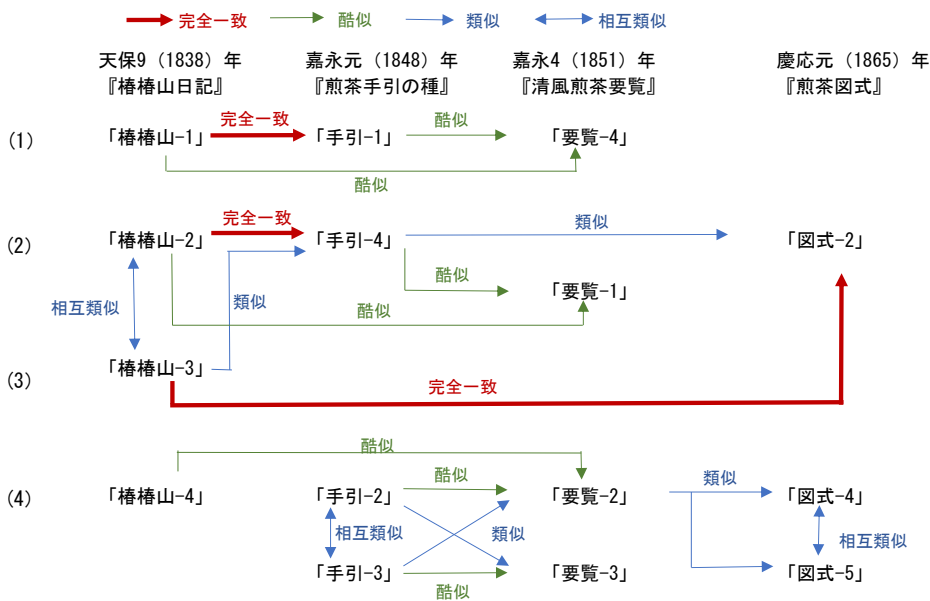


手前道具配置分析表例（表1-1）『煎茶手引の種』 「手引-1」 部分を抜粋

No	道具名称	用途	手引-1			
			左	中央	右	外
1	風伊・瓶掛	火を起こす		○		
2	水注・水指	水を貯える			○	
3	湯瓶	湯を沸かす		○		
4	茶瓶	茶を淹れる		○		
5	茶碗	茶を飲む			○	
6	炭籠	炭を入れる	○			
7	茶心器（茶缶）	茶葉を保管			○	
8	茶則	茶葉を移す			○	
9	建水	水を捨てる				○
10	托子（茶托）	茶碗を上げる			○	
11	淨盥（黒納）	茶殻を捨てる				○
12	茶筥	道具を置く			○	
13	茶巾	道具を拭く				○
14	茶巾入	道具を収納する			○	
15	箸立・道具入れ	道具を収納する			○	
16	洗瓶	水を貯える	○			
17	伊瓶	空気をやる	○			
18	瓶鉢	道具（茶瓶）の敷物		○		
19	伊座	道具を置く		○		
20	茶具敷	道具を置く	○	○	○	
21	伊敷	道具を置く		○		
22	卓	道具を置く				
23	棚	道具を収納する			○	
24	提籠	道具を収納する				
25	盆巾	道具を拭く				○
26	香伊	香を焚く				○
27	花入	花を生ける				○
28	菓子皿・菓子盆	菓子を入れる				
29	盆栽					
30	茶旗					

表：執筆者作成

(図2) 煎茶の手前道具配置の系譜図



図：執筆者作成

Compositions of sencha utensils for tea service in Sencha Books During the Late Edo Period: Sencha Utensils and their Arrangements

Yuko NUMAJIRI

Sencha is a method of extracting its essence from tea leaves in hot water. The production and drinking method of sencha was invented in Edo period. Sencha was very popular from the late Edo period to the Meiji period. Notably, many sencha books were published during this period, which served as textbooks for those interested in the sencha culture. They helped explore people's attitudes toward sencha during the Edo period. The sencha utensils and their arrangement depicted in the books may have also attracted interest. This study attempts to analyze the arrangements of the utensils in sencha books written in the late Edo period. It aims to investigate the assemblage of utensils used for sencha and their arrangement in the sencha culture.

First, I have organized and examined the compositions of the utensils depicted in the sencha books. These compositions can be classified into four categories: sencha utensils in a storage cabinet (Tanagazarizu), sencha utensils for service (Temaedoguhaichizu), tea ceremony rooms (Kukanhaichizu), and the paintings of brewing tea (Kissazu).

Second, I conducted a detailed analysis of sencha utensils as well as the compositions and arrangements of sencha utensils for service in these four categories. This analysis helped identify not only the basic utensils used for drinking sencha in the late Edo period but also the method of making tea.

Findings also revealed that the composition of sencha utensils for service in Tsubaki Chinzan's dairy (Tsubaki Chinzan Nikki), written in the Tenpo era matched, or was similar to, those in the later sencha books. These compositions could be categorized into four trends. I surmise that the later sencha books referred to the compositions as a model. This has helped clarify the imitations, inheritances, and modifications that are presented in later sencha books.

Organizing the genealogy of the compositions of sencha utensils for service has helped confirm that sencha utensils and their arrangements continued to influence sencha culture in later generations.