



中国宋代の”抹茶法”をめぐって : 茶を粉末化する方法とその意味

廣田, 吉崇
沢村, 信一

(Citation)

日本文化論年報, 15:1*-19*

(Issue Date)

2012-05

(Resource Type)

departmental bulletin paper

(Version)

Version of Record

(URL)

<https://hdl.handle.net/20.500.14094/81003889>



中国宋代の“抹茶法”をめぐる ——茶を粉末化する方法とその意味——

廣田吉崇・沢村信一

1 はじめに

われわれが“抹茶法”ということばで思い浮かべるものは、洗練された現在の抹茶法である。茶の栽培は、「簣下十日、藁下十日」といわれるように覆をかけておこなわれる。摘採された茶葉は、蒸して乾燥させ、茎や太い葉脈を取り除いた「碾茶」とよばれる状態に製茶される。この碾茶は、熟成を経て、専用の茶臼で粉末化される。そして、精巧に作られた竹製の茶筥を用いて、濃茶と薄茶と2とおりの濃度に点てられる。このような喫茶法が中国宋代の抹茶法と同じものとは考えられない。中国では放棄されてしまった抹茶法が、日本で現存する背景には、茶の栽培法、製茶法、保存法、点茶法などのさまざまな変遷や技術革新があると考えられる。

中国唐代の主要な喫茶法である煎茶法は、粉末化した茶を湯に投じて煮出す方法（以下“粉末煮出法”という）である。一方、宋代の抹茶法（点茶法）は、粉末化した茶に湯を注いで攪拌する方法（以下“粉末懸濁法”という）である。これらは、それぞれ異なる喫茶法に思えるが、飲用に際して茶を粉末化する点では同じであり、粉末化の道具にも共通するものがみられる。

茶を粉末化するために¹、唐代には「茶研」が用いられた。「茶研」とは、薬研と似た道具であり、溝のある台と軸がさしこまれた円盤との2つから構成され、円盤を前後に動かして、溝のなかに入れた茶を粉碎する。中国の文献では「(茶)碾」と表記されるが、本稿ではこれを「茶研」とよぶ。

唐代の「茶研」は、『茶経』には木製とあるが、その遺物は石製、陶磁器製、銀製とさまざまである²。その後、宋代の「茶研」は、文献資料では銀製や鉄製とされ³、絵画資料などでも、複雑な形状から金属製ではないかと考えられる。

宋代には、石製「挽臼」である「茶臼」が用いられるようになる。北宋期の11世紀中頃には、すでに「茶臼」が用いられていたが、それによって「茶研」が急にすたれたというわけではない。あとでみるように「茶研」と「茶臼」とが併存している状況、あるいは「茶研」優位といえる状況が南宋期末まで継続した。

過去の製茶法や喫茶法に関しては、文献資料、絵画資料および若干の遺物をもと

に推測するのが一般的である。ところが、平成22年（2010）の平城遷都1300年祭記念事業の一環として、天平時代の茶を再現するイベントが企画された。この準備のために「天平茶プロジェクトチーム」が組織され、ほぼ同時代の文献である『茶経』をもとに復元がこころみられた⁴。そして、煎茶美風流の家元中谷美風氏の協力によって、「天平茶会」が実現した。この結果、当時の製茶法および喫茶法に関する貴重な知見がえられることとなった。本稿もその成果によるものであることをはじめに記して、関係者に対する敬意と謝意を表する次第である。

本稿では、おもに中国宋代における茶を粉末化する方法について、文献資料および絵画資料にもとづいて概観する。そして、「天平茶会」の実現過程で復元された製茶法および喫茶法による粉末化した茶の粒度を実際に計測し、その結果をもとに中国宋代の抹茶法について若干の考察をおこなう。

なお、本稿での漢文の引用は、短いものは別として、引用元の表記による原文にくわえ、その通釈を掲載することを原則とするが、返り点は省略した。なお、漢字はおおむね通用の字体にあらためた。

2 文献資料にみる茶を粉末化する方法

（1）文献資料にみる「茶研」による固形茶の粉末化

唐代の『茶経』には、当時の茶に関するさまざまな記述があるが、おもにのべるものは、蒸した茶葉をつきかためて固形茶とする製茶法であり、それを木製「茶研」で粉末化し、湯に投じて煮出して飲むという“粉末煮出法”である。

固形茶にする製茶法は、宋代にさらなる発展をとげた。当時の固形茶は一般に「片茶」とよばれたが、なかには蒸した茶葉をすりつぶしてかためる、精緻な方法がおこなわれ、龍鳳団茶として宮廷への進貢茶とされた。すなわち、宋代には特別の固形茶と一般的な固形茶との2種類があった。

宋代における固形茶を用いた喫茶法について体系的にのべる文献は、『茶録』および『大観茶論』である。いずれも宮廷における喫茶法に関するものと考えられ、固形茶を銀製または鉄製の「茶研」で粉末化する方法が説明されている。

『茶録』（1046年成立）には、つぎのとおり記述がある。

碾茶

碾茶先以淨紙密裏搥碎。然後熟碾。(以下略)

茶^ひの碾きかた

茶^{うす}を碾^{きよ}でひくには、先^{きよ}ず淨い紙ですきまなく裏^{つつ}み、椎^{くだ}で砕^{くだ}き、そののちに^ひていねいに碾^ひく。(以下略)

砧椎

砧椎蓋以砧茶。砧以木為之。椎或金或鉄。取於便用。

砧^{ちん}と椎^{つい}

砧と椎は上からたたいて茶を砕くものである。砧は木でできており、椎は金または鉄でできている。砧でも椎でも用^{つか}うのに便利な方を取る。⁵

蒸した茶葉をすりつぶしてかためた宮廷への進貢茶は、直接「茶研」で粉末化せず、事前に固形茶を砕いてから「茶研」にかけていたものと考えられる。

その後に著された『大観茶論』（大観年間（1107～1110）はじめ成立）には、「茶研」のみで「砧椎」については記されないが、おそらく同様に固形茶をまず砕く工程があったものであろう。しかし、一般的な固形茶は、事前に砕くことなく、唐代と同様に直接「茶研」で粉末化していたのではないだろうか。

（2）文献資料にみる「茶臼」による散形茶の粉末化

宋代には、精緻な固形茶がつくられる一方で、「散茶」とよばれる葉茶の状態の散形茶がつくられ、次第に品質が向上し、評価が高まった。この散形茶を粉末化するために「茶臼」が用いられたものと考えられる。

梅堯臣（1002～1060）は、1055年に「茶磨二首」と題する詩を詠んでおり、すでに「茶臼」が使われていたとわかる。このなかに「欲將雀舌成雲末」⁶とあり、「雀舌」という表現から葉茶を「茶臼」で粉末化している可能性が指摘される⁷。

蘇東坡（1036～1101）が1078年に詠んだ詩「宋城宰韓秉文惠日鑄茶」には、「磨転春雷飛白雪、甌傾錫水散凝酥（それを茶磨で挽くと、春の雷のような音をたて、飛び散る茶末は、白雪のようだ。茶碗は恵山の名水を注ぎ、傾け見れば、白い乳酪が広がる）」⁸とある。「文面通り解すれば、日鑄茶を茶磨で挽いて、点茶で飲んでいる」⁹と説明されるとおり、当時有名な散形茶である「日鑄茶」を「茶臼」で粉末化し、「粉末懸濁法」で飲用していることがわかる。

「茶臼」によって粉末化された茶は、粉末煮出法でも飲用されたものと考えられる。

蘇東坡が1072年に杭州において詠んだ詩「試院煎茶」には、「蒙茸出磨細珠落（茶磨からはらはらと落ちる茶の粉は、真珠のように輝き）」¹⁰とあり、「茶臼」が使われている。また、「眩転遶甌飛雪輕（茶碗の中でくるくるまわる茶の花は、雪が飛ぶようだ）」、「未識古人煎水意（古人の伝えた煎茶の教えを知らないのだ）」¹¹とあることなどから、これは粉末煮出法によるものと解されている¹²。

なお、宋代には、茶の粉末化専用につくられた精巧な「茶臼」以外の石臼で、茶を粉末化することがおこなわれていた。これは「末茶」とよばれ、飲用時に粉末にするのではなく、粉末にされた状態で一般向けに販売されていたと考えられている。牛、驢馬などの畜力を用いたものもあるが、とくに水力を利用して石臼で粉末にしたものは「水磨茶」¹³とよばれた。このように大量生産された「末茶」は、「茶臼」を用いた高級茶の場合と同様に粒度が細かいものであったのかどうか疑問であるが、当時の茶の1類型としてふれておく。

（3）文献資料にみる「茶研」による散形茶の粉末化

散形茶を粉末化するために「茶研」が用いられることもあったと考えられる¹⁴。同じく梅堯臣の詩にみることにする。1055年に「晏成純太祝遺双井茶五品茶具四枚近詩六十篇因以為謝」¹⁵と題する詩で、当時有名な散形茶である「双井茶」を詠んでいる。このなかに、「鷹爪断之中有光、碾成雪色浮乳花」¹⁶とある。「鷹爪」は散形茶、そして「碾」¹⁷は「茶研」を用いているのであろう。「双井茶のような葉茶は、茶碾より、茶磨が多く用いられたと思われるが、ここでは『茶碾』を使って『碾成雪色』としている」¹⁸と指摘されている¹⁹。

（4）文献資料にみる茶の粉末化のまとめ

固形茶を粉末化するためには「茶研」が用いられた。『茶経』に記された、蒸した茶葉をつきかためた固形茶の場合は、直接「茶研」で粉末化することが可能であった。その後、宋代につくられた龍鳳団茶のような特別な固形茶は、まず碎く作業をおこなってから、「茶研」で粉末化したものと考えられる。一方で、散形茶は、「茶臼」によって粉末化されていたが、「茶研」による場合もみられる。

それでは、「茶臼」で固形茶を粉末化することはなかったのか²⁰。「茶臼」の場合、上臼と下臼とのすきま部分である「ふくみ」に粉末化される茶葉が入り込み、徐々

に周縁部に移動しながら粉末化されていく。現在の「茶臼」では「ふくみ」は約0.5mm前後というせまさであり²¹、そのために原料茶葉である「碾茶」は3～5mm程度の小片に加工されている。宋代の「茶臼」がこれほど精巧であったとは考えにくい、この「ふくみ」に入る大きさでなければ、そもそも粉末化することはできない。

固形茶を「茶研」で粉末化し、さらに「茶臼」で挽いたとする文献もある。明代の1440年前後に成立したとされる朱権の『茶譜』には、「碾茶為末、置於磨令細（葉茶を茶碾で粉に挽き、さらに茶磨に入れて、より細かく挽いて）」²²とある。しかし、これは朱権独自の考案と否定的に評価されている²³。「茶研」によって粉末化した茶をさらに「茶臼」にかけることは考えにくい²⁴。

結局、当時の茶を粉末化する方法としては、①固形茶をまず砕いてから「茶研」によって粉末化する方法、②固形茶を直接「茶研」によって粉末化する方法、③散形茶を「茶研」によって粉末化する方法、④散形茶を「茶臼」によって粉末化する方法、この4とおりがあると考えられる。

3 絵画資料にみる茶の粉末化の方法

(1)『茶具図贊』にみる茶を粉末化する道具

文献資料から推測される4とおりの茶を粉末化する方法の存在を、絵画資料において検討する²⁵。まず道具の形状を確認しておく。南宋末期の1269年にあらわされた『茶具図贊』²⁶は、茶器12種に姓・名・字・号をつけ、図に贊を付した書物である。このなかに「金法曹」（図1）と名付けられた「茶研」、「石転運」（図2）と名付けられた「茶臼」、固形茶を砕くための道具「砧椎」と考えられる「木待制」（図3）が掲載されている²⁷。『茶経』にもとづいて中谷氏が復元した木製「茶研」（図4）²⁸が示すように、唐代の「茶研」は直線的で単純な形状であると考えられる。それに対し、「金法曹」は曲線的で複雑な形状となっている。なお、『茶具図贊』には、茶筴とされる「竺副帥」や湯瓶である「湯提点」が示されており、粉末懸濁法による茶具であると考えられる。

これらの道具を指標として、宋代以降の茶を粉末化して喫茶していると考えられる絵画資料を前述の①から④までに対応させて検討する。

图1 金法曹

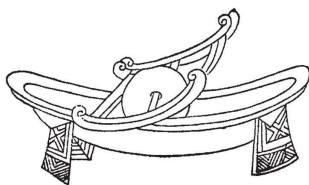


图2 石転運

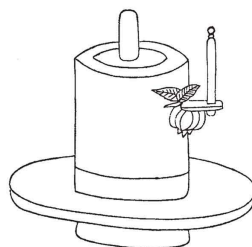


图3 木待制

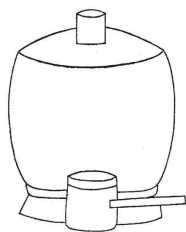


图9 胡員外

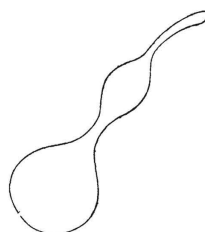
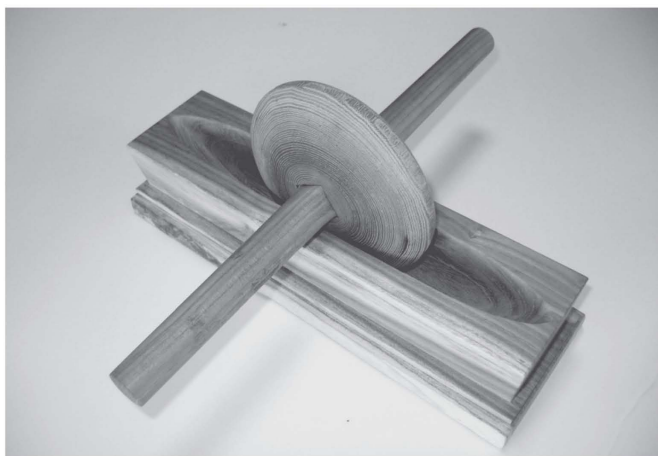


图4 復元「茶研」



(2) 「砧椎」および「茶研」によって粉末化する方法を示す絵画資料

「砧椎」および「茶研」がともに描かれている絵画資料として、つぎのものがある。これらは、①固形茶をまず砕いてから「茶研」によって粉末化する方法を示すものであろう。

ア 「五百羅漢図」(南宋期 12 世紀後半)²⁹

「五百羅漢図」は、明州(浙江省寧波)恵安院の僧義紹が 1178 年から 10 年をかけて、周季常および林庭珪に描かせた 100 幅の絵画である。うち 82 幅が大徳寺に所蔵されており、このなかの 1 幅に鬼が「茶研」で茶を挽いているすがたが描かれている。この部分を詳細にみると、「茶研」の形状は「金法曹」とほぼ同じである。また、槌をともなう「木待制」らしきものが、「茶研」の画面右側にある。さらに手前の盆のうえには、“ふるい”と蓋物の組合せである「羅合」2 組、茶匙、茶をはく箸らしきものがあり、正確な描写がなされていると考えられる。ほかに滝の水を湯瓶にくみいれる侍者、風炉で火をおこしている鬼などが描かれており、粉末懸濁法によるものであろう。

イ 「耆英勝会図巻」(明代)³⁰

遼寧省博物館所蔵の「耆英勝会図巻」は、北宋期 11 世紀末の文人の集まりを描いたもので、侍童が茶を準備している部分がある。明代に描かれたとされるが、「宋代の遺風が的確に認められる」³¹と評価されている。侍童は、立ったままの姿勢で背の高い「茶研」を用いて茶を粉末化している。この「茶研」の形状は「金法曹」よりも唐代の「茶研」に似ており、溝のある台部分は、法門寺から出土した唐代の銀製「茶研」の意匠を思わせる。茶碗がならぶ卓上には槌をともなった「木待制」らしきものが見える。

(3) 直接「茶研」によって粉末化する方法を示す絵画資料

「砧椎」をともなわず「茶研」のみが描かれている絵画資料として、つぎのものがある。これらは、「砧椎」の描写が省略されていると考えることもできるが、②固形茶を直接「茶研」によって粉末化する方法、あるいは、③散形茶を「茶研」によって粉末化する方法のいずれかを示すものであろう。

ア 「宣化遼墓壁画」(遼代 11 世紀末)

河北省張家口市宣化区において遼代後期の墓 10 基が発掘され、そこで発見された

彩色壁画に喫茶の図がある。関剣平氏のくわしい紹介があるので³²、それにもとづき検討する。張匡正墓『宣化遼墓壁画』1番、張文藻墓『宣化遼墓壁画』22番、墓主不明、発掘番号6『宣化遼墓壁画』41番の3面に「茶研」が描かれている。いずれも「金法曹」とひじょうによく似た形状である。墓の完成年代は、前2者が1093年、墓主不明の墓はそのすこし前と推定されている。

これらの壁画にはさまざまな喫茶道具が描かれ、当時の喫茶法がうかがえる。2番目の絵画について、関氏は固形茶が描かれているとのべ³³、布目潮風氏は「天井から吊り下げられた（略）『茶籠』から固形茶を、一個ずつ紙につつんだのを取り出している図ではないか」³⁴と解している。ただし、「木待制」らしきものはみられないことから、龍鳳団茶のような特別の固形茶ではなく、一般的な固形茶を直接粉末化していたと考えられる。

イ 「羅漢図」（元代13～14世紀）³⁵

奈良・能満院に所蔵される「羅漢図」には、侍者が「茶研」で茶を粉末化しているすがたが描かれている。「茶研」の形状は「金法曹」に似るが、台の方はやや唐代的な古風な感じがある。手前の盆には「羅合」が、別の器には茶をはく羽箒らしきものがある。粉末化する茶が固形茶であるのか散形茶であるのかを判断する材料はない。

ウ 「琴棋書画図」（明代15世紀）³⁶

徳川美術館所蔵の「琴棋書画図」四幅対のうち、画図に「茶研」が描かれている。その形状は「金法曹」とひじょうによく似ている。明代の絵画であるが、宋代から元代にかけての文人の様子を描いたものとされる。粉末化する茶が固形茶であるのか散形茶であるのかを判断する材料はない。なお、琴図には茶筴で茶を点てるようすが描かれている。

（4）「茶臼」によって粉末化する方法を示す絵画資料

「茶臼」が描かれている絵画資料として、つぎのものがある。これらは、④散形茶を「茶臼」によって粉末化する方法を示すものと考えられる。

ア 「羅漢図」（南宋期13世紀）³⁷

この「羅漢図」は、双幅として伝えられる左幅に、茶を準備する3人の侍童のすがたが描かれる。侍童は台にまたがり、いかにも力をこめて「茶臼」をまわしてい

る。その横で湯瓶を火にかけて湯をわかす侍童が描かれている。

イ 「攪茶図」(元代か)³⁸

台北・故宮博物院所蔵の「攪茶図」は、「茶臼」をまわす人物が描かれる。その人物が台にまたがるすがたは、アの侍童と同じであるが、力をこめて「茶臼」をまわしている感じではない。もうひとりは大振りの器に湯瓶で湯を注いでいる。南宋期の劉松年筆と伝えるが、元代のものと考えられている³⁹。

4 粉末化した茶の粒度の比較

(1) 茶の粒度の測定

文献資料および絵画資料から、4とおりが考えられる茶を粉末化する方法について概観した。そこで復元がこころみられた製茶法および喫茶法の成果を活用し、実際に茶を粉末化した状態についてみることにする。「天平茶会」の試行錯誤の結果をすべて認めることはできないとしても、検討をかさねた実験結果を分析することには少なからぬ意義があるだろう。そのひとつとして、本稿では、4種類の粉末化した茶の粒度を比較検討する⁴⁰。

まず、分析対象とする4種類の粉末化した茶について説明する。標本1は、中谷氏が復元した固形茶(餅茶)を、同じく中谷氏が復元した木製「茶研」により、廣田が粉末化したものである。標本2は、奈良県茶業振興センターが復元した固形茶(餅茶)⁴¹を、沢村が鉄製薬研により粉末化したものである。標本3は、覆下栽培した茶から作られる碾茶を、同じく沢村が鉄製薬研により粉末化したものである。標本4は、覆下栽培した茶から作られる碾茶を、電動の「茶臼」で粉末化したもの、すなわち、現在の一般的な抹茶の製法によるものである。それぞれを、「餅茶・茶研粉末」、「餅茶・薬研粉末」、「碾茶・薬研粉末」、「碾茶・茶臼粉末」とよぶこととする。

沢村は、薬研による粉末化の実験結果では、20分経過以降粒度の変化がみられないことから、20分間の作業をおこなった⁴²。廣田は、目視により粒度の変化がみられない段階まで作業をおこなった。

ついで、粉末化した茶の粒度を測定する方法について説明する。粉末化された茶は、当然ながら均一な粒子の集まりではなく、かなり大小のばらつきのある粒子が混在している(粒度分布域が広い)状態である。そこで、粒度とは、どの程度の大

きさの粒子がどの程度の量含まれているのかという、いわば、「粒度の分布状況」としてとらえることができる。粉末化した茶を水にまぜた状態（懸濁している状態）で、粒度の分布状況を測定すると⁴³、その結果は、図5から図8までのグラフであらわされる。

さらに、比較検討の便宜上、粒度を端的に示す数字を用いることとする。一般に、粒度の分布上の中央値（メディアン）を「中位径（メディアン径）」とよび、粒度の代表値とする。あわせて粒度の分布範囲を示すために最小粒度と最大粒度を示すこととするが、分布の累積頻度10%および90%の値を「最小径」および「最大径」とする。本来ならば0%および100%の値をとるべきであるが、データの特定の困難さや再現可能性の問題から、10%および90%の値をとるものである。この3つの数値で粒度を示すことができる。

これを図5から図8までのグラフとの関連で説明する。グラフ上の折線グラフは累積粒度、棒グラフはそれぞれの粒度の頻度を表現する。この折線グラフの相対粒子量10%、50%、90%のところが、それぞれ最小径、中位径、最大径となる。この4種類の粉末化された茶の粒度の数値を一覧表に整理すると、表のとおりとなる。

なお、「茶研」によって粉末化した茶は、「羅」とよばれる“ふるい”にかける。このふるいの目の細かさが問題ではあるが、唐代の『茶経』では「以紗絹衣之（紗（薄絹）か絹を^き衣せる）」⁴⁴と説明されている。宋代の『茶録』では「茶羅以絶細^き為佳。羅底用蜀東川鵝溪画絹之密者（茶羅は絶めて細^{ふるい}かいのが佳^{きわ}い。羅の底には蜀の東川の鵝溪の画絹の密なものを^{こま}を用いる）」⁴⁵とある。

標本1ではナイロン製のものをを用いている。実際にふるいにかけた状態をみるに、一部大きな粒子などが残る程度である。標本2および標本3では、60号の金属製のふるいを用いた⁴⁶。あえて細かい目のふるいを使うならば、当然に細かい粒度の茶をえることができるが、その反面ふるいを通らない大量の粉末が飲用に適さないとして処分されることとなる。宮廷では、そうした“ぜいたく”も不可能ではないだろうが、ふるいは、異物除去が現実的な用途であると考ええる。

（2）分析結果からみた茶の粒度

分析結果からいくつかのことが明らかとなる。まず、ほぼ同じようにつくられた餅茶を木製「茶研」または鉄製葉研で粉末化した場合、木製「茶研」の方がやや細

かいという結果となった。中位径で比較すると、「餅茶・茶研粉末」÷「餅茶・薬研粉末」 ≈ 0.86 であり、大きな差があるとまではいえないだろう。同じ薬研を用いても、餅茶よりも碾茶の方がかなり細かくすることができる。同様に比較すると、「碾茶・薬研粉末」÷「餅茶・薬研粉末」 ≈ 0.64 である。この理由としては、ひとつには、覆下栽培した茶葉が、露天栽培の茶葉よりも薄くなること、もうひとつには、碾茶に製茶することによって、茎や太い葉脈、茶葉の厚くて重い部分が除去されることによるものと考えられる⁴⁷。

しかし、もっとも注目すべきは、「茶臼」による粉末化の細かさである。「碾茶・茶臼粉末」÷「碾茶・薬研粉末」 ≈ 0.12 であり、まさに桁ちがいの細かさである。ただし、これは現在の「茶臼」によるものであり、先述のとおり宋代の「茶臼」がこれほど精巧であったとは考えにくい。

この分析結果からは、茶を粉末化する方法の4とおりのうち、①とした宋代の蒸した茶葉をすりつぶしてかためた、龍鳳団茶のような固形茶をまず砕いてから「茶研」によって粉末化した場合の粒度を示すことはできない。しかし、龍鳳団茶のような特別の固形茶以外に、すりつぶす工程をとらない一般的な固形茶も宋代にあったと考えられることから、「茶研」を用いて固形茶を粉末化するかぎり、宋代も唐代と同程度の粒度の粉末であると推測してもあやまりではないだろう。

（3）宋代の茶の粒度のもつ性質

実験結果が宋代の茶の粒度を示すものであると考えるならば、それはいかなる性質を有するのであろうか。標本1から標本3までの粒度ならば、粉末化した茶は、湯に投じて（すなわち粉末煮出法）、うえから湯を注いでも（すなわち粉末懸濁法）、簡単に懸濁し、すぐに沈澱してしまうのである。抹茶法には攪拌するために当然必要な茶筴であるが、11世紀中頃の『茶録』にはみられず、12世紀初めの『大観茶論』にはじめて茶筴の説明がなされていること⁴⁸が示すとおり、宋代には茶筴が重視されていなかったと考えられる。これらの粒度では、精巧な茶筴を用いなくても、簡単に攪拌して懸濁させることができるのである。

また、当時の茶では攪拌しても泡があまりたたなかったことが考えられる。いくつかの研究では、粒度の細かいものほど起泡性が高くなり、わずかな粒度のちがいが大きく影響することが指摘されている⁴⁹。宋代には粉末懸濁法による茶の状態を

図5 餅茶・茶研粉末の粒度の分布状況

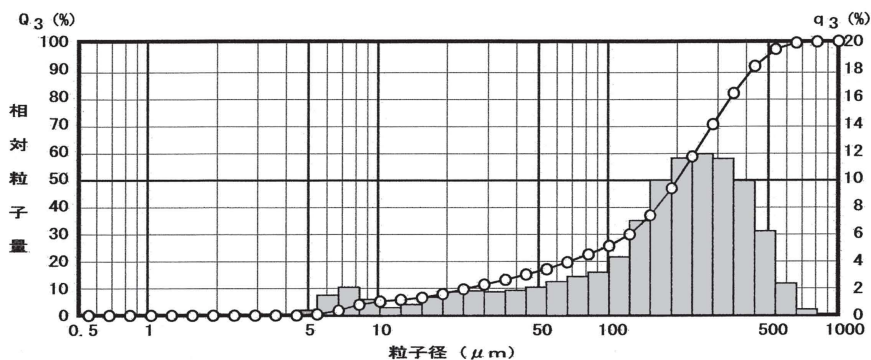


図6 餅茶・薬研粉末の粒度の分布状況

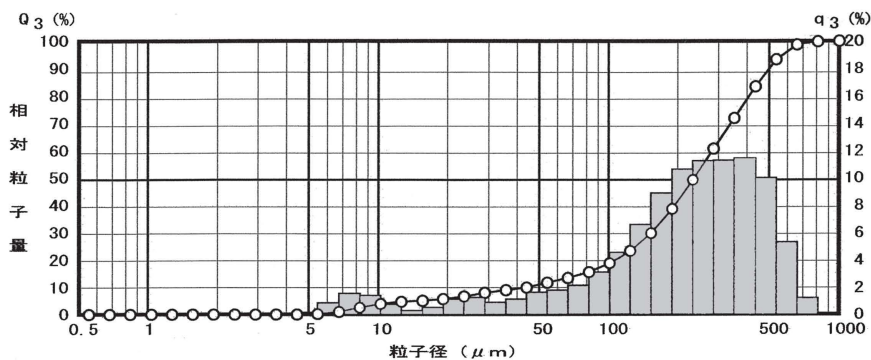


図7 碾茶・薬研粉末の粒度の分布状況

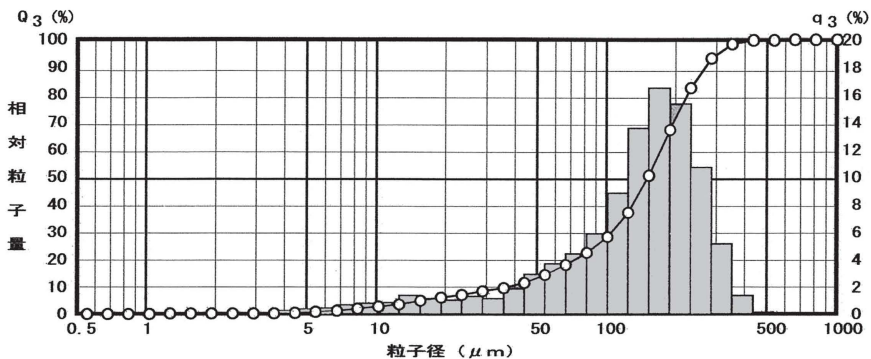


図 8 碾茶・茶臼粉末の粒度の分布状況

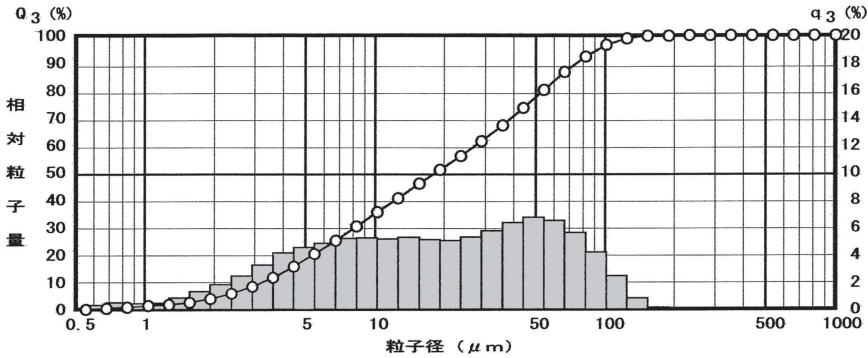


表 4種類の茶の粒度の一覧表

(単位: μm)

区分	分析対象	最小径	中位径 (メディアン径)	最大径	茶を粉末化する4と おりの方法との対応
標本1	餅茶・茶研粉末	24.8	201.5	425.2	②固形茶を直接「茶研」 で粉末化する方法
標本2	餅茶・薬研粉末	43.7	235.4	498.5	
標本3	碾茶・薬研粉末	37.5	151.6	268.7	③散形茶を「茶研」により 粉末化する方法
標本4	碾茶・茶臼粉末	3.3	18.3	75.1	④散形茶を「茶臼」により 粉末化する方法

評価するために、雲脚、水痕などの表現が用いられる⁵⁰。こうした表現から当時の抹茶には泡が少なかったと感じられるが、そもそも泡が立ちにくい状態であるといえるだろう。

さらに、これらの粒度では、口腔内でざらつきを感じる可能性が高かったと考えられる。口蓋でわかる最小粒度は $25\mu\text{m}$ とされ、また粒子感覚の認知閾値は多くの食物で粒子径 $10\sim 25\mu\text{m}$ の範囲と考えられている⁵¹。碾茶・茶臼粉末の中位径は $18.3\mu\text{m}$ であり、ざらつきを感じる粒度を下回る。宋代の抹茶法による茶は、現在の抹茶とはちがって、飲むとざらつくものであったと推測される。

なお、これらの評価は、宋代の抹茶法に関する当時の記述と矛盾するように思われるが、当時の技術水準をふまえて議論することも重要であると考ええる。

5 まとめ—考察と若干の推測—

以上の検討結果からは、まず、『茶経』に記された唐代の喫茶法における固形茶の粉末と宋代の抹茶法に用いられた一般的な固形茶の粉末の粒度には、それほど大きな違いはなかったことが考えられる。粉末化した固形茶は、粉末煮出法によっても、粉末懸濁法によっても喫茶することができ、2つの喫茶法には技術的な連続性があるのである。また、復元された唐代の固形茶の粉末の粒度から推測するならば、宋代の抹茶法の茶の粉末は、現在の抹茶よりもかなり粒度が粗いので、精巧な茶筌を用いなくても簡単に攪拌して懸濁させることができ、また、それほど泡がたたず、さらに、ざらつき感があるものであった。宋代の抹茶法は、いわば“初期抹茶法”とよべきものであり、現在の抹茶法とはかなり趣を異にする喫茶法であると考えられる。

現在の「茶臼」はひじょうに精巧なものであるが、宋代に用いられた「茶臼」がそこまで精巧なものであったとは考えにくい。たしかに形状のうえでは、現在と同様であり、茶の粉末化専用のものである可能性が高い。しかし、「茶研」との併存がながらくつづいた事実を考えるならば、当時は粒度のうえで画期的というほどの違いはなかったのではないかと推測される。ただし、「茶研」を改良したとしても、大した技術革新がのぞめないことは、木製「茶研」および鉄製薬研による粉末化した茶の粒度に大差ないことから明らかであろう。これに対して、「茶臼」は改良の余地が大きく、次第に茶をより細かな粒度とすることを可能とし、このような微細に粉末化した茶を懸濁する必要から、茶筌の発展がうながされたものと考えられる。結局、「茶臼」の導入は、現在の抹茶法への発展を可能にしたのである。

ただし、皮肉なことに、「茶臼」の技術革新が進んだ頃には、中国では茶を粉末化して飲用する粉末懸濁法も粉末煮出法も衰退し、散形茶のまま飲用に供されることとなる。中国からもたらされた「茶臼」は日本で独自の抹茶法の発展をうながし、16世紀後期には、覆下栽培による高品質の茶を、平滑周縁型の「茶臼」で粉末化し、精巧な二重茶筌によって攪拌するという、現在の茶の湯のあり方に発展していくの

である。

このような抹茶法の歴史的変遷の仮説を茶の粒度から推測することができるだろう。

(ひろた よしたか 神戸大学大学院国際文化学研究科博士課程後期課程)

(さわむら しんいち 株式会社伊藤園中央研究所)

注

- 1 「茶研」に先行して、杵で搗いて茶を粉末化する「搗臼」が用いられたと考えられる。
- 2 『茶経』には「碾。以橘木為之」(布目潮風『茶経詳解』淡交社、平成13年(2001)、95頁)とある。遺物については同書97頁参照。
- 3 本文後述の『茶録』には「茶碾以銀或鉄為之(茶碾は銀か鉄でつくる)」(「茶録」『茶道古典全集』第1巻、昭和32年(1957)、淡交社、原文212頁、通釈200頁)、『大観茶論』には「碾以銀為上。熟鉄次之(碾は銀製が上等で、熟鉄がこれに次ぐ)」(「大観茶論」前掲『茶道古典全集』第1巻、原文251頁、通釈230頁)とある。
- 4 寺田孝重「天平茶再現の試み」月刊『茶』平成22年(2010)9月号、静岡県茶業会議所、18～21頁参照。
- 5 前掲「茶録」原文209、211頁、通釈194、199頁。
- 6 高橋忠彦・佐藤正光・土屋裕史「梅堯臣・欧陽修の茶詩」『茶の湯文化学』第13号、平成19年(2007)、原文124頁、通釈124頁。
- 7 高橋ほか、前掲「梅堯臣・欧陽修の茶詩」125頁参照。
- 8 高橋忠彦・佐藤正光・土屋裕史「蘇軾・蘇轍の茶詩」『茶の湯文化学』第14号、平成20年(2008)、原文144頁、通釈145頁。
- 9 高橋ほか、前掲「蘇軾・蘇轍の茶詩」145頁。
- 10 高橋ほか、前掲「蘇軾・蘇轍の茶詩」原文97頁、通釈99頁。
- 11 高橋ほか、前掲「蘇軾・蘇轍の茶詩」原文97頁、通釈99頁。
- 12 高橋ほか、前掲「蘇軾・蘇轍の茶詩」94頁参照。
- 13 古林森廣『宋代産業経済史研究』国書刊行会、昭和62年(1987)、70～95頁参照。

- 14 栄西が将来した抹茶法では、散形茶を「茶研」で粉末化したと考えられている。
- 15 高橋ほか、前掲「梅堯臣・欧陽修の茶詩」132～134頁。
- 16 高橋ほか、前掲「梅堯臣・欧陽修の茶詩」133頁。
- 17 詩のなかに「紋柘」とあり、ヤマグワの碾と解釈されている（高橋ほか、前掲「梅堯臣・欧陽修の茶詩」133～134頁参照）。
- 18 高橋ほか、前掲「梅堯臣・欧陽修の茶詩」134頁。
- 19 1056年に詠まれた梅堯臣の詩「平山堂留題」のなかに、「雨牙鳥爪不易得、碾雪（略）」（高橋ほか、前掲「梅堯臣・欧陽修の茶詩」137～138頁）とあるのも同様であろう。
- 20 高橋氏は、「『茶録』をはじめとする宋代の茶書では、一般に、磨についての言及はなく、これは、固形茶には、磨が用いられていなかったことを意味する」、「固形茶よりは、葉茶に向いた道具として、磨（磑）が使用されていたと見るべきであろう」（高橋「『茶具図贊』に就きて—研究と訳注（下）」『東京学芸大学紀要』第2部門人文科学、第49集、平成10年（1998）、338、339頁）とのべている。
- 21 三輪茂雄『白』法政大学出版社、昭和53年（1978）、235頁参照。
- 22 高橋「明代前期の茶書に就きて（上）—朱権の『茶譜』」『東京学芸大学紀要』第2部門人文科学、第53集、平成14年（2002）、353、354頁。なお、『茶譜』の成立については同論文、347頁参照。
- 23 高橋氏は、「朱権の創意が入っているらしく、当時の一般的な文人茶を反映したものとは限らない」、「碾と磨の二重使用という意味のない手順は、先行する『茶具図贊』に碾（金法曹）と磨（石転運）が並んでいるのを誤解した結果なのではないかとすら思われる」（高橋「中国喫茶文化と茶書の系譜」『東京学芸大学紀要』人文社会科学系Ⅰ、第57集、平成18年（2006）、215頁）とのべている。
- 24 「茶研」で粉末化した茶を「茶臼」にかけると、目詰まりして粉末化できないと考えられる。
- 25 本文で検討する以外に、明代の絵画資料のなかには、やや異質なものがふくまれる。明代の喫茶法は、散形茶のまま湯を注いで飲む方法に変化する。茶を粉末化して飲用に供する方法は、すでに過去のものとなり、懷古趣味から描かれたが、その道具の意味がよく理解されていないことがうかがえる。

このような絵画資料として、アメリカ・カリフォルニア大学付属美術館所蔵の崔子忠筆「博古図」（明代1638年）、アメリカ・ミシガン大学付属美術館所蔵の周臣筆「品茶図」（明代15～16世紀）（『茶の湯絵画資料集成』平凡社、平成4年（1992）、282、287頁参照）がある。

- 26 布目『中國茶書全集』上巻、汲古書院、昭和62年(1987)、解説33～36頁、本文138～145頁。ただし、本稿に掲載した図1～3、9は、より鮮明なものとして、『中國茶書全集』下巻、汲古書院、昭和62年、93～94頁から転載する。なお、成立年は「咸淳己巳五月夏至日後五日。審安老人書」とあることによる。

- 27 このほかに「胡員外」（図9）と名付けられた道具があり、高橋氏は「宋代に茶瓢（別名茶僧）と呼ばれた道具で、茶をすり砕くものとする」（高橋、前掲「『茶具図賛』に就きて一研究と訳注（下）」340頁）とのべる。しかし、「固まった末茶をすりつぶし、飲めるようにするものであったのではなかろうか。というのは、宋代においては、固形茶や葉茶以外に、初めから末茶として流通していた茶が存在し、そのような末茶は、当然であるが、固まりやすかったと思われる」（高橋、同論文、341頁）と推測することは妥当であろうか。「胡員外」の説明に「其精微不足以望^す円機^{こま}之士（その研りぐあいの精かさでいえば、円機の士たる金法曹（碾）に及ぶことは期待できない）」（高橋、同論文、339頁）とあることから、直接飲用に供する茶の粉末化のための道具とは考えにくい。なんらかの茶を砕く道具と考えるならば、散形茶の茎や太い葉脈などを除去する作業に用いたのではないかと考える。

なお、散形茶の飲み方について、黄庭堅（1045～1105）は書簡のなかで「双井茶当以蘆布作巾、裏厚坩盞一隻、置茶其中、每用手頓之、尽篩去白毛、並簡去茶子乃磑之（双井茶を碾く前に、厚めの素焼き茶碗に入れて、そのうえから目の粗い布で覆い、どすんどすと叩きつけると、白い毛と実が浮いてくるので、それを取り除いてから茶臼で碾く）」とのべている（孔令敬『中国茶・五感の世界』日本放送出版協会、平成14年(2002)、107～108頁）。この内容から察するに、現在の日本で荒茶から碾茶をつくる作業を意味するように思われる。

- 28 写真提供は、中谷美風氏による。

- 29 『聖地寧波』図録、奈良国立博物館、平成21年(2009)、140頁。『鎌倉時代の喫茶文化』図録、茶道資料館、平成20年(2008)、16頁。『日本人と茶—その歴史・

その美意識―』図録、京都国立博物館、平成14年(2002)、52～53頁。前掲『茶の湯絵画資料集成』279頁。

30 前掲『茶の湯絵画資料集成』303頁。

31 前掲『茶の湯絵画資料集成』303頁。

32 関「遼代の喫茶生活―宣化遼墓壁画から―」『Aube―比較藝術学04・05』淡交社、平成21年(2009)、61～69頁。

33 関氏は「盤の中にある茶刷とのこぎりと団茶」（関、前掲論文、64頁）とのべる。

34 布目『中国茶文化と日本』汲古書院、平成10年(1998)、69頁。

35 前掲『聖地寧波』図録、165頁。

36 前掲『鎌倉時代の喫茶文化』図録、83頁。

37 前掲『日本人と茶―その歴史・その美意識―』図録、54頁。または、前掲『茶の湯絵画資料集成』274頁。

38 前掲『茶の湯絵画資料集成』303頁。なお、布目氏は、「この碾臼は石転運に比べると、下臼は下部の直径が上臼の直径より大きいのが特徴」（布目、前掲『中国茶文化と日本』78頁）とのべるが、これは粉末化された茶が勢いよく出ている状態を描写するものであろう。

39 前掲『茶の湯絵画資料集成』303頁参照。

40 沢村には、粉末化した茶の粒度に関係する論文として以下のものがある。

沢村「中世以前の抹茶の粒度と味」『日本調理科学会誌』第44巻第3号、平成23年(2011)、39～45頁。沢村、原口康弘、池田博子、園田純子「粉碎方法の異なる抹茶の物性と形状」『日本食品科学工学会誌』第57巻第7号、平成22年(2010)、30～35頁。沢村「利休時代以前の抹茶の粒度に関する考察」『茶の湯文化学』第17号、平成22年、26～39頁。沢村、原口康弘、安田正俊、松坂修二「粉碎方法および粒度の異なる抹茶の流動性」『日本食品科学工学会誌』第56巻第2号、平成21年(2009)、47～51頁。原口康弘、今田幸男、沢村「加工用微粉抹茶の製造と性質」『日本食品科学工学会誌』第50巻第10号、平成15年(2003)、24～29頁。

41 これは、平成22年(2010)の「天平茶会」で実際に用いられた餅茶である。蒸した茶葉をつきくずす工程に効率的な方法がとられている点で、中谷氏の復元した餅茶と異なるが、粒度を比較するうえで大きな影響はないと考える。

- 42 沢村、前掲「中世以前の抹茶の粒度と味」42頁参照。
- 43 レーザ回折式粒度分布測定装置SALD-2100（島津製作所製）を使用し、水を分散媒として測定し、分布状況を体積基準であらわした。
- 44 布目、前掲『茶経詳解』原文101頁、通釈102頁。
- 45 前掲「茶録」原文212頁、通釈200頁。
- 46 沢村は、唐代の技術水準について被服関係の専門家に確認のうえ判断した。
- 47 碾炉から出た荒茶は、35～40%を除去して碾茶に仕上げられる。
- 48 前掲「大観茶論」原文252頁、通釈231頁。
- 49 沢村ほか、前掲「粉碎方法の異なる抹茶の物性と形状」35頁参照。池田博子「市販抹茶の価格と品質および起泡性との関係について」『日本調理科学会誌』第35巻第3号、平成14年(2002)、68頁参照。
- 50 このことについては、高橋「《雲脚・粥面・水痕》再考—茶書の用語と詩語の関わり—」『東京学芸大学紀要』人文社会科学系Ⅰ、第58集、平成19年(2007)、137～154頁を参照のこと。なお、高橋氏は、「『大観茶論』では茶筥が用いられているが、だからといって点茶の際に泡を多くたてたとは思えない」（「唐宋を中心とした飲茶法の変遷について」『東洋文化研究所紀要』第109冊、東京大学東洋文化研究所、平成元年（1989）、259頁）とのべている。
- 51 今井悦子「口腔内粒子感覚と食品特性」『日本調理科学会誌』第33巻第1号、平成12年(2000)、77～78頁参照。
- 52 沢村、前掲「利休時代以前の抹茶の粒度に関する考察」36頁参照。