

伝統工芸・茶道具の話 その1

— 炭点前とその道具 —

キラメキテラス ヘルスケアホスピタル | 栗 博志・高田 昌実・田島 紘己・上村 章
 | 加治木温泉病院 | 夏越 祥次 | 東区・荒田支部 | 栗 隆志
 | 大海・大海宮崎クリニック | 大西 浩之・海江田 寛・牧野 智礼

はじめに

年初の能登半島地震及び羽田空港衝突事故で逝去されました方々の御冥福をお祈り申し上げますと共に、被災されました方々と地域の日も早い復興、行方不明の方々の発見を祈念いたします。また復興に尽力されている方々に喪心より敬意を表します。

茶の湯（以下、茶道と言う）に於る^{てまえ}点前、即ち茶碗に抹茶を入れ、湯を注ぎ、茶筌でかき混ぜて服する状態にする方法に、以下の2通りがある。

一つは薄茶である。比較的多量の湯を注ぎ、茶筌を振ってかき混ぜるもので、多人数の客を対象にした大寄せの茶会などで行う。

今一つは濃茶である。薄茶より多量の抹茶に、少量の湯を加え、茶筌でトロツとした感じに練りあげる。少人数の茶会や茶事で行われる。少人数なので、濃茶、薄茶の両者を服する事も多い。

両者で異なる雰囲気と味わいを楽しむ事ができる。濃茶は通常、厳粛に行う。従って会話は控える。薄茶は皆がなごむよう会話を楽しむ。会話は、亭主と客を代表した正客が行う。その他の客は、2人の話を静聴^{すず}する。濃茶は粘稠なので服する事を、^{すず}啜ると言う。

また点前を行う点前座の位置により2通りに分けられる。

一つは風炉である。5～10月の暖かい（暑い）時期に行われ、釜は客から離れた位置に敷板にのせた風炉の上に置かれ、畳、棚、長板あるいは台子の上に設置される。

今一つは、寒い11～4月の炉である。炉は、より客に近い茶室の中央寄りに切られる。茶室の暖房を図ると共に、客は炭点前で炉中の炭の景色を楽しむ場面もある。

以上より、一年を通じ基本的点前を行うには、薄茶、濃茶と風炉、炉の組合せにより、4通りの点前を身に付ける必要がある。

更には、棚、長板、大炉などの組合せで点前が異なり、組合せは気の遠くなる程多い。その先には、唐物など高度な点前もあり、日本の伝統芸、茶道の奥深さを実感させられる。

図1は、点前の一つ「炉 長板薄茶点前、釣釜」で、釜は天井から釣り下げられている。



図1 炉、長板薄茶点前、釣釜

私共が茶道に求めるものは、勝敗や順位を競ったり、利権の絡んだ商業目的で行うものではなく、利休居士の時代に大成され、連綿と続く日本の伝統芸に込められた精神、味覚、香り、季節感などを楽しむ事である。

大名の子として生まれた裏千家第11代家元・玄々斎宗室の茶の心得を反映したと言われる、通称、利休百首と呼ばれるものがある。

- ・釜一つあれば茶の湯はなるものを
数の道具を持つは愚な
- ・茶はさびて 心はあつくもてなせよ
道具はいつも有り合せにせよ
- ・茶の湯とはただ湯を沸し茶を^た点てて
のむばかりなる事と知るべし

…とある。ただこれらの歌を鵜呑みにして、点前を自己流に解釈してはならない事は申すまでもない。

これが通用するのは、茶道の境地を極めた限られた人であり、私達凡人は、何百年も受け継がれてきた不易の点前を実践し、自分なりにそれを体得する事に尽きるだろう。

私が推察するに、茶道には例えばフィギュア・スケートのように、4回転するような高度な技術は必要なく、何でもない日常の動作で実践できる事、心の持ちようの大切さを歌に託して簡潔に述べているのであろう。

道具に関しても、分相応の物を使用し、楽しむ事を否定するものではあるまい。

本稿では、炉の炭点前（初炭）を簡単に紹介し、それに関わる茶道具の一部を紹介する。

〔1〕炭点前

炭点前の基本は、利休居士の言葉とされる「茶は服のよきように点て 炭は湯の沸くように置き……さて夏は涼しく 冬暖かに

……」に集約される（利休七則の部分）。

皆様方の大部分は、茶会に参加したり、あるいはテレビなどで点前の様子をみた事があるだろう。

ただ、そこでは既に釜の湯が沸いており、後は茶を点てて服するという、点前の頂点の部分にすぎない。然しこれだけで茶会が成立し、客も亭主も十分楽しめる。それが茶道のよい所でもある。

然し実際には、この点前の前に、風炉や炉中の下火に加えて炭を組み、火力を増して釜の湯を沸かすという過程がある事は申すまでもない。その一連の過程が「炭点前」である。

炭点前は、前述の利休居士の指摘されるように（「湯の沸くように置き」）、必ず湯が沸くように炭を置かなければならない。

自己流に置いて炭が消えれば、その後の点前ができなくなるからである（簡単に言えば、茶を点てる事ができず、会が成立しない）。

^{おちやのゆ}御茶湯御政道、茶入れの1個が一国に値するような時代に、炭火が消えるという想定外の失態が起きれば、命を失う事にもなりかねないのである（何が起ころうとも「想定外」で済まされる現代とは全く事情が異なる）。

更に炭点前では、炭の火を確実に起こすばかりではなく、その過程で客に日本的風情を感じさせ、日本の美意識に叶うよう工夫がなされているのである。

図2は、厳密に定められた裏千家流炉炭点前の手順である。水屋での準備は除いている（インターネットより）。番号は私が付けた。

一見して、かなり複雑である事が分かるであろう。もちろん暗記してできるものではない。何回も繰り返し行い体得しなければ、楽しんで人前ではできない（長年茶道を行っている人にとっては基本点前である）。

例えば35番の手順は「左斜めに向き、左手で鑊を横から取り、鑊を両手で左右に割っ

て、釜の鍔付にかけ、最初に釜に上げた位置まで引き寄せ、鍔を蓋にあずける」となる。実践しなければ、ただ一つの所作を行うことも不可能であり、ましてや手順を間違えると手が止まり、先には進む事ができない。

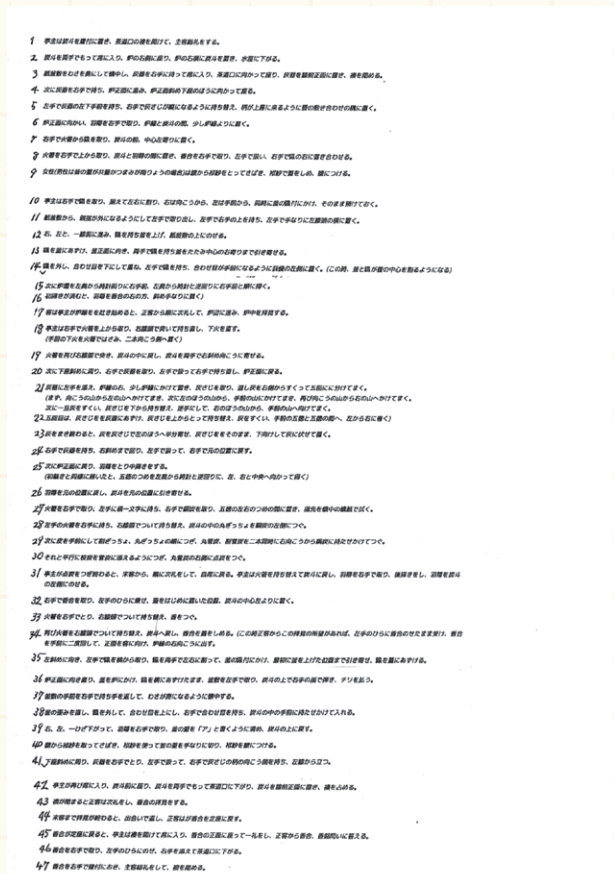


図2 炉炭点前の手順

炭点前には、羽箒で炉縁、炉壇、五徳の爪などを清めたり、茶室を清めるために、熱灰の中に香を埋め、香を焚く作業などもある。

(付録) 朱鷺

・ときはやむごとなきものにしあれば
いみじうあはれにをかしけれど
やがてかなし (宗博)

朱鷺は誠に優美な鳥である。

日本では、農薬などによる環境破壊、食生活の変化(肉食)や羽の美しさのための乱獲などにより激減。昭和42(1967)年に新潟県トキ保護センターの設立などで、保存が図られたが、昭和56(1981)年には野生のトキ

はいなくなり、平成15(2003)年に最後の1羽(キン)が死亡し、日本産トキは絶滅した。



図3 優美に飛翔する朱鷺, 優優

その後、中国からの番からヒナが誕生し、「優優」と名付けられた(図3、トキの歴史について/石川県、写真は環境省提供)。

現在、約480羽が佐渡に生息している。

日本の朱鷺は絶滅したが、その羽根は茶道の世界では大切に受け継がれている。

〔2〕炭点前の炭

炭と言えば、通常、備長炭(白炭)を思い浮かべるだろう。

物の本によると、堅い樫類を原料とし、高品質の高級品とある。

その特徴として、火が付くまでの時間はかかるが、火力が強く、燃焼時間が長い事があげられる。然し爆跳の可能性があり、破片が目に入ると危険とある。

然しこれは焼鳥屋、うなぎ屋などの話であり、その主役はあくまで調理された焼鳥であり、うなぎである、炭ではない。

備長炭の長所、欠点は茶道の世界では全て欠点であり、決して用いる事はできない。

さて茶道の炭点前の炭は、くぬぎを原料とした黒炭で、見た目の美しさから「菊炭」と呼ばれる(図4左)。この炭が主役である。

火力の弱い下火(種火)でも火付きがよく、

(適切に使用すれば) 短時間で確実に炭が起きる。釜を傷めないように、ほどほどに火力が強く、お湯が沸き易い。更に炭の香りがよく、燃えていく過程で形が崩れず、真白な灰になっても、美しい菊炭の形を保つ。更に茶を服し終えた頃に、火も衰えてくる。以上が絶対に必要な条件である。



図4 炭点前用の美しい菊炭(左)と1回分の炭(右)

炉の中の炭の移ろいを鑑賞する炭点前では、炭が爆ぜるなど、万が一にも決してあってはならない(菊炭は、手に持っても汚れないように、爆ぜないように洗い清められている)。

炭の形状は、真白の枝炭を含め8種類あり、その長さ、形状、太さが定められており、各々に名称が付いている。これを炉内にあらかじめ置かれた下火を中心に、作法通りに組めば、炭火は確実に起こり、決して途中で火が消える事はない(図4右)。

図5上は炉、図5下は風炉の中の下火。これを中心に炭を組んでいく。薄暗い炉中の、赤く暖かい炭と白く残る灰の菊の文様が美しい。五徳、炭を置く灰の表面を美しく見せる灰形(何通りもある)を作るのも習練を要する。例えば下の風炉内の極侘びの藁灰の作成に要する時間と手間は計り知れない。

たった1回の茶会のために、苦勞して楽しんで灰形を作るのである。わら灰の灰形は、私も今まで1回出合っただけである(淡交社編集局編、灰と灰形、淡交社、平成15年)。



図5 炉中の下火(上)と風炉中の下火(下)

〔3〕五徳

五徳は私共の子供の頃(昭和30年代初め)までは、日常生活で使用されていた。火鉢の灰の上に置き、炭でやかんの湯を沸かしたり、金網をのせて、おもちやスルメを焼いたり、冬に暖をとるための必需品であった。



図6 炉用の五徳、箱は杉箱で麻縄

図6は炉用で、爪の「虫食い」の形状から金沢の釜師・寒雉^{かんち}（初代は前田藩主・前田利常の御用釜師）の作と一目で分かる。

作者は13代で達筆であり、私は好きだ。

通常、茶道具は桐箱に真田紐であるが、これは杉箱に麻縄と素朴で好ましい。

〔4〕環、釜環



図7 一對の龍頭釜環

炭点前で炉・風炉からお湯の入った釜を、上げ下げする際に、釜の両側の鑢付^{かんつき}の穴に通して使用する。

釜は重たく熱く、湯に満たされ非常に危険なので、決して粗相の無いように脇を締め慎重に扱わなければならない。

図7は、龍頭釜環の一对。

〔5〕火箸



図8 平安時代より続く明珍の火箸

火箸には炉、風炉用の他、装飾的な飾り火箸もある。図8は炉用の明珍火箸である。明

珍家は平安時代より続く、甲冑師の名門で代表作に武田信玄の諏訪法性の兜がある。

明治維新で武士の時代が終り、甲冑の需要が無くなると、48代が、かつて利休居士が注文した事があるとも言われる火箸作りに転じ、更には炭の需要の減少と共に、箸の需要も減少したため、火箸風鈴の製作を始めた。風鈴は、明珍千年の歴史を響かせている事だろう。

図に示したのは、52代・明珍宗理作で、独特の鑄付き火箸で味わい深い。

自分でも馬鹿だなあと思いながら、2本の火箸を叩いてみたが、風鈴用とは作造りが異なり、カチッという音しかなかった。

詳細に鑑賞していると、箸先に刻みがあり、炭が滑り落ちないように工夫されている。

箸の一本には「明珍宗理作」、もう一本には「五十二代」と小さく彫られているが、誰も気付かないだろう。

炭をつまむ時のバランス感が非常にいい。

小さい物ではあるが、伝統の技術を将来に亘り継承していただきたい。

〔6〕再び炭点前

炭点前は、水屋で炭や諸道具を組み込んだ炭斗^{すみとり}と湿し灰を入れた灰器を、点前座の定位置に置く所から始まる。釜は炉の中にある。

私はまずは、一呼吸して精神を集中させてから行う（図9上）。

図9下は、朱鷺の羽箒で炉壇などを清めている所である。図2の手順を行い、炭点前が終ってから、更に幾つかの過程を経て初めて、茶を点てる点前が始まる事になる。

図10は、大炉の中で、当初は次第に勢いを増しながら燃え、やがて衰えていく炭。

白い枝炭が、炉中の景色に風情を添える。実際問題としては、点前を一時中断して写真を撮る事はない（淡交社編集部編、灰と灰形、淡交社、平成15年）。



図9 炭点前, 鮮やかな朱鷺の羽簪



図10 炉中で変化する炭景色, 白い枝炭が風情を添える

(付録) 白鷺

私が初めて白鷺を見たのは、小学生の時であった。我が家の裏に広がる、稲刈りの済んだ冬の田んぼに、数羽の鷺が舞い降りて来たのだ。かくも優雅な鳥が日本にいる事にびっくりした。

次に見たのは、10数年前、数m先の小池

に2羽の鷺が舞い降り、小魚を食べ始めた。全く逃げようもしない。人懐っこい。

その後、寒い時期には、白鷺との出合いを楽しんでいる。出会うと、長い時間、私に合わせて、じっと見つめるのが可愛い。

図11は、市内探勝園の白鷺。老木には、うっすら雪がつもっている。



図11 探勝園での白鷺三景, 優雅極まる

〔7〕茶を楽しんだあとで

床には、大宗匠（裏千家・前15代鵬雲斎家元）より下賜された軸を掛けた。赤い色紙の軸「富貴是瑞祥」、本年は佳き年になるようお願いしてやまない（図12）。

一重切竹花入の銘は「こよろ鷺（木寄呂鷺）」、一輪の白い花を活けた。

表千家・第7代家元・如心斎（宝永2～寛

延4年、1705～51）の作である。

裏千家・第7代家元・竺叟宗室、8代家元・一燈宗室の御二人は、如心斎宗左の弟である。

一燈と如心斎の御二人は、大徳寺の無学宗衍らと共に、画期的な「七事式」を考案・制定し、町人文化が隆盛した江戸時代に、千家茶道の飛躍をもたらした。

図13は、大切に受け継がれてきた、日本朱鷺の羽箒（下は拡大）と一重切竹花入「こよろ鷺」。



図12 大宗匠下賜の赤い色紙の軸「富貴是瑞祥」と一輪の白椿を活けた如心斎作の一重切竹花入「こよろ鷺」

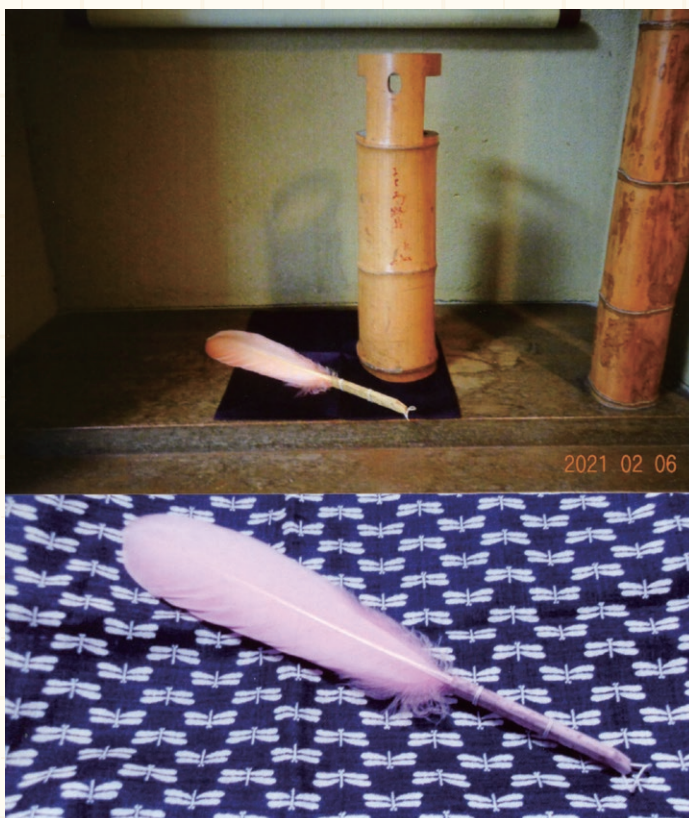


図13 朱鷺の羽箒と竹花入「こよろ鷺」

おわりに

世界中で多くの人命が失われたコロナ禍から、やっと解放されようとしているが、人知の及ばぬ地震、台風などの天災も絶えない。

更に追い討ちをかけるように、人災である戦争が各地で展開している。

過去の悲惨な犠牲者が、次世代の冷酷な加害者となる。一般大衆は否応なしに、その渦

に巻き込まれていく。報復の連鎖が断ち切れない。考えるまでもなく、私達の日常には、勝敗・勝負事が満ち溢れ、それに基づいた商業主義が蔓延している。勝負事の頂点が戦争である。

茶の世界も過去の一時期そうであった。

平和を求める禅の仏教と共に伝来した茶が、完全に勝負事である「茶勝負（闘茶）」として遊興の場に普及した。勝負事は、人々をとりこにして社会に容易に浸透する。



図14 令和5年、ニューヨーク国連での「国連平和祈念献茶式・和合の茶会」で献茶の百寿の大宗匠

足利尊氏の室町幕府の「建武式目、第二条」には「群飲佚遊を制せらるべき事」として、博奕や茶寄合などが挙げられている。

これらからの脱却を目指し、勝負事ではない独自の精神世界の茶の道を大成したのが、利休居士に外ならない。世界が戦争から脱却できる事を祈るばかりである。

そんな昨今であるが、旧年（2023年）には、百歳を迎えられた鵬雲斎玄室大宗匠が、9月13日ニューヨークの国連の「国連平和の日」に出席され、更に「国際連合平和祈念献茶式・和合の茶会」で献茶された（図14）。

また翌14日は、これも百歳になったキッシンジャーとの再会と一盃の茶を楽しまれた。体力の弱っていた彼は、軽く握られた右手の温りに、生まれて初めて、人の心の暖かさを感じた事だろう。（大統領でもないのにキッシンジャーは、1973年のパリ和平協定でノーベル平和賞を受賞、2023年11月29日死去）（図15上）。

今後も御元気に「鵬雲斎」の雅号のように、国内外を飛び回られ、「一盃からピースフルネス」の精神に則り、世界平和を説いて頂かれる事を祈念いたします。

図15下は、御多忙の中、鹿児島大学医学部茶道部部員との記念撮影に応じて下さる大宗匠。



図15 上：百歳同士、200歳の楽しい再会
大宗匠とノーベル平和賞受賞者キッシンジャー
下：大宗匠と鹿大医学部茶道部部員

「喫茶去、お茶をどうぞ」（宗博改）

茶の湯の心 母ごころ
飲めば 平和の泉湧く

（つづく）