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 | 粟博志・

粟 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 | 粟 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 あげますと共に、被災されました方々と地域 の一日も早い復興、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)に於る点前, 即ち茶碗に抹茶を入れ、湯を注ぎ、茶筅でか 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、 茶筅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、小量の湯を加え、茶筅でトロッとした感 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人の話を静聴する。濃茶は粘稠なので服する事を、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。 $5 \sim 10$ 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)。

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(何が起こっても「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、日本的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 手で鐶を横から取り、鐶を両手で左右に割っ

て、釜の鐶付にかけ、最初に釜に上げた位置まで引き寄せ、鐶を蓋にあずける」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。

5 左手で長輩の左下手前を持ち、右手で吹さじが破になるように持ち替え、柄が上座に戻るように昔の敷き合 6 却正面に向かい、羽寄を右手で取り、戸籍と並ぶの間、少し戸籍よりに置く。 お手で大理から間を取り、別斗の称、中心と思りに置く。 大理をお手で上から取り、別斗の称、中心と思りに置く。 大理をお手で上から取り、別斗と知識の間に置き、報告を右手で取り、左手で誤い、右手で誤の名に置き合わせる 見かつまみが鳴りょうの場合)は高から初砂をとってさばき、対砂で置をしめ、頭につける。 #経費から、鉄道が外になるようにして左手で限り出し、左手で右手の上を持ち、左手で手なりに左膝頭の側に置く。 /2 さ、だと、一種的に混み、難を持ち着を上げ、抵益物の上にのせる。 |学 機を外じ、含わせ音を下足して重ね。近乎で機を持ち、含わせ程が手腕になるようだ (予次に新羅を友典から終計組のに右手能、左鹿から終計と途回りに右手能と原に輝く。 (人) 初頭きが深むと、羽幕を書きの右の方、斜起手なりに貫く) 7 客は事業が影響を見せき始めると、正常から際に次元して、野辺に渡み、野中を将兵 /タ 手念はお子で火催を上から取り、お膝頭で戻いて持ち返し、下火を直す。 (手数の下火を火催ではさみ、二本内こう師へ置く) 「子」火撃を共び右撃間で突き、直外の中に戻し、直外を指手で右部が向こうに変せる (F MERICAMENCE, MADORIEL, MEMBERGAMEN, SCHOOL.)

ZONTSMANDE, COMERBOD, MEDICAMENTAL PRIMITER.

ZIMMENTER, PRINC, DEPRINCER, PROTEIN LIMERANDE (*) TEMICIANTE (*)

THE RESONALIZATION THE MEMBERGAMEN, MEMBERGAMENT, PRINCEDINGHOUSE

THE RESONALIZATION THE MEMBERGAMENT, THE MEMBERGAMENT, PRINCEDON THE MEMBERGAMENT, PROTEINS, THE MEMBERGAMENT, MEDICAMENT, MEMBERGAMENT, MEDICAMENT, MEMBERGAMENT, ME 2gf 右手で長癖を持ち、右斜めまで紹り、左手で扱って、右手で元の位置に戻す。 25 次に邦正面に戻り、羽幕をとり中席さをする。 (羽輪をと四様に押いたと、五路のつめを左鹿から終計と逆回りに、左、右と中央へ向かって得く (新聞を記録に探いたと、五都のつめを意識から利封と注目がた、左、右とり 26 初春を元の位置に戻し、契外を元の位置に対き若せる。 工作の著名の手で取り、近年に乗ース字に持ち、右手で開放を取り、五緒の左右の 28 左手の火御を右手に持ち、右膝原でついて持ち替え、従斗の中の丸ぎっちょを間吹の左側につぐ 2月 次に皮を手勢にして割ぎっちょ、丸ぎっちょの際につぎ、丸葉皮、耐葉皮を二本指的に右向こうから腐敗に持たせかけてつぐ。 30 それと平行に特殊を覚察に加えるようにつぎ、丸葉原のお願に点がをつぐ。 3/ 孝志が直接もつ可能むると、京都から、順に次れをして、自席に戻る。孝遠は火御を持ち望えて世中に戻しの反動にのせる。 32 右手で音音を取り、左手のひらに乗せ、蓋をはじめに置いた台墓、近斗の中心をよりに置く。 **37 火催をお手でとり、お禁煙でついて持ち替え、音をつぐ。** 3) кмеютесь намеськовая, везко д. НОАВЕЛЯНОСТВИВ и мА-ям, впециенны ссоизвоссомновимовый, грофоканочег врассають уденской, умеютеськат, 35 динска, предванново, велестокного, денност, висцептомностичем, ведкотов. 37 最歌の手前をお手で持ち手を返して、わさが表になるように使やする。 38歳の張みを謂し、職を外して、合わせ目を上にし、右手で合わせ目を持ち、故べ 39 古、左、一ひざ下がって、遊師を右手で取り、前の間を「ア」と書くように清め、従外の上に戻す。 ・ 49 間から総砂を取ってさばき、松砂を塗って架の着を手なりに切り、松砂を間につける 4.2 孝主が再び席に入り、彼斗前に戻り、彼斗を同手でもって英雄口に下がり、彼斗を稼縮正常に置き、神を占める **43 続が思まると正容は次礼をし、音音の呼音をする。** 44 未存まで呼吸が終わると、出会いで扱い、正常はが着合き定理に戻す。 45 新台が定理に戻ると、存主は接を開けて非に入り、新台の正面に戻って一礼をし、正常から新会、新朝間いに祭2.3.

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 一羽(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、苦労して楽し 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と、 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(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 一対の龍頭釜環

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、釜の両側の鐶付の穴に通 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、龍頭釜環の一対。

〔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、独特の錆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しなかった。

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,鮮やかな朱鷺の羽箒

(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

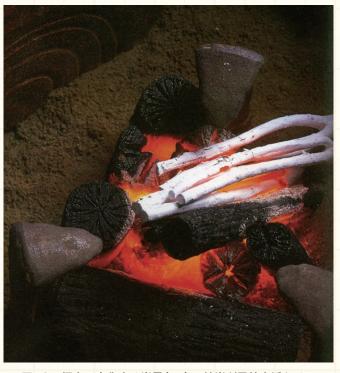


図10 炉中で変化する炭景色,白い枝炭が風情を添える

に2羽の鷺が舞い降り、小魚を食べ始めた。 全く逃げようともしない。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。出合うと、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。

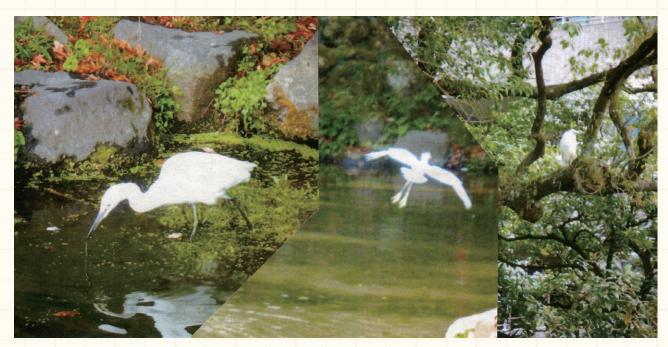


図11 探勝園での白鷺三景,優雅極まる

〔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「冨貴是瑞祥」、本年は佳き年になるよう願ってやまない(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。

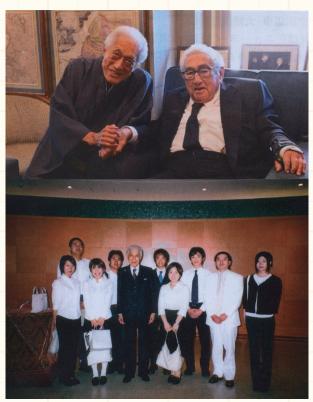


図15 上:百歳同士,200歳の楽しい再会 大宗匠とノーベル平和賞受賞者キッシンジャー 下:大宗匠と鹿大医学部茶道部部員

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盌の茶を楽しまれた。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**盌からピースフル** 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。

「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)