

P23~37

般若寺 <http://hannyaji.com/rekisi.html>

般若寺は飛鳥時代、高句麗の慧灌法師によって開かれた。都が奈良に遷って天平7年（735年）、聖武天皇が平城京の鬼門を守るため『大般若経』を塔の基壇に収め卒塔婆を建てられたのが寺名の起こりとされる。

そして平安の頃には学問寺として千人の学僧を集め栄えたが、治承4年（1180年）平家の軍勢平重衡大将とした南都攻め「南都焼討」に遭い伽藍は廃墟に帰した。

鎌倉時代に真言律宗宗祖 興正菩薩叡尊と観良房良恵によって、廃墟の中から、十三重石宝塔をはじめ七堂伽藍の再建が行なわれ寺観は旧に復した。中でも金堂本尊には叡尊上人により丈六の文殊菩薩（後、松永久秀の戦火により焼失）がまつられ信仰の中心となった。その後、真言律宗の末寺となり、中興第一世般若寺初代長老には慈道房信空和尚が就く。

神尾山城

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%A5%9E%E5%B0%BE%E5%B1%B1%E5%9F%8E>

神尾山城（かんのおさんじょう）は、京都市亀岡市宮前町宮川にあった日本の城。柳本賢治の居城で、その後明智光秀の丹波攻めの拠点になったのではないかとされる。

大和の室生

<https://www.nara-yamato.com/muro/jp/>

多くの寺が女性の立ち入りを許さなかった時代にも、女性を慈悲深く受け入れてきた寺。徹底した女人禁制の高野山に対比して、「女人高野」と呼ばれ親しまれてきた歴史を持ちます。

山深く清流の流れる地にあり、古くから水神信仰・龍神信仰の霊地として崇められてきました。美しいお姿の金堂のご本尊は、仏教の開祖であるお釈迦様が悟りを開かれ、永遠に衆生を救済する仏になられた釈迦如来です。

伊賀服部

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%9C%8D%E9%83%A8%E5%8D%8A%E8%94%B5>

伊賀国予野荘の服部（千賀地）保長が寛政重修諸家譜をはじめ通説となっている

伊勢河居 駿河清見 武蔵川越

<https://www.genius-bloom.com/2017/07/20/%E8%A6%81%E7%82%B9%E6%95%B4%E7%90%86%E3%82%B5%E3%83%96%E3%83%8E%E3%83%BC%E3%83%88-12-13%E3%83%9A%E3%83%BC%E3%82%B8-3-%E9%9A%8E%E5%B1%A4%E3%81%AB%E3%82%88%E3%82%8A%E7%95%B0%E3%81%AA%E3%82%8B%E8%8C%B6%E3%81%AE%E5%8D%B0%E8%B1%A1-%E3%81%8B%E3%82%89-%E3%82%B3%E3%83%A9%E3%83%A0-%E3%81%BE%E3%81%A7/>

『異制庭訓往来』には、京都以外の茶産地に、大和室尾（奈良）・伊賀服部（三重）・伊勢河居（三重）・駿河清見（静岡）・武蔵川越（東京／埼玉）などの記載があります。

五山文学 ござんぶんがく

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%94%E5%B1%B1%E6%96%87%E5%AD%A6>

五山文学（ござんぶんがく）は、鎌倉時代末期から室町時代にかけて禅宗寺院で行われた漢文学である。

闘茶

https://kyo-chikiriya.com/blog/tea_about/toucha

中国の宗時代には、一座に集まった人々が、抹茶の産地や茶を点てるのに使った水の種類を判別し合って勝負を決める遊び「闘茶」が行われていました。これが中世初期に、日本に茶の栽培および製造法が渡来する時に共に伝わって来ました。鎌倉末期には、寺院だけでなく、貴族や武士層にも喫茶の習慣が広まりました。

やがて社交の場として、「会所の茶」が流行しました。会所とは、接客の為の部屋のことです。そこに当時流行していた唐物（中国到来）の絵画・墨蹟（ぼくせき）・花瓶・香炉などを飾り、唐物の茶道具を使ってお茶を淹れるのが習わしでした。それらを観賞しながら、お茶を飲んだり、和歌や連歌などを詠んだりしていました。

群馬県中之条町

<https://www.town.nakanojo.gunma.jp/>

中之条町は群馬県の北西部に位置しており、新潟・長野県に接する県境の町です。昭和30年に中之条町、沢田村、伊参村、名久田村が合併し、平成22年に六合村を編入して現在に至っています。

面積は439.28平方キロメートルで、みなかみ町、高崎市、沼田市に次いで県内4番目の大きさです。

地形は、森林が面積の8割以上を占め、神秘的な野反湖、貴重な高山植物の宝庫である芳ヶ平など自然美にあふれています。また、盆地・河岸段丘・丘陵地などがみられる変化に富んだ景観を形成しています。

白久保のお茶講

<http://www.jtco.or.jp/japanese-culture/?act=detail&id=109&p=0&c=22>

「上州白久保のお茶講」は、中世に行われた闘茶（茶勝負）の形式をよく残している行事で、白久保に長い間伝承されてきた行事です。

陳皮

<https://www.yomeishu.co.jp/health/3617/>

冬に旬を迎える「みかん」。みかんの果実にはビタミンCやクエン酸が豊富に含まれますが、乾燥させた皮は、風邪の症状改善やリラックス効果が期待できる生薬「陳皮（チンピ）」として重宝されてきました。「陳」は「古い」という意味で、古皮（10～15年もの）ほど優れた薬効があるとされています。

奈良県橿原市

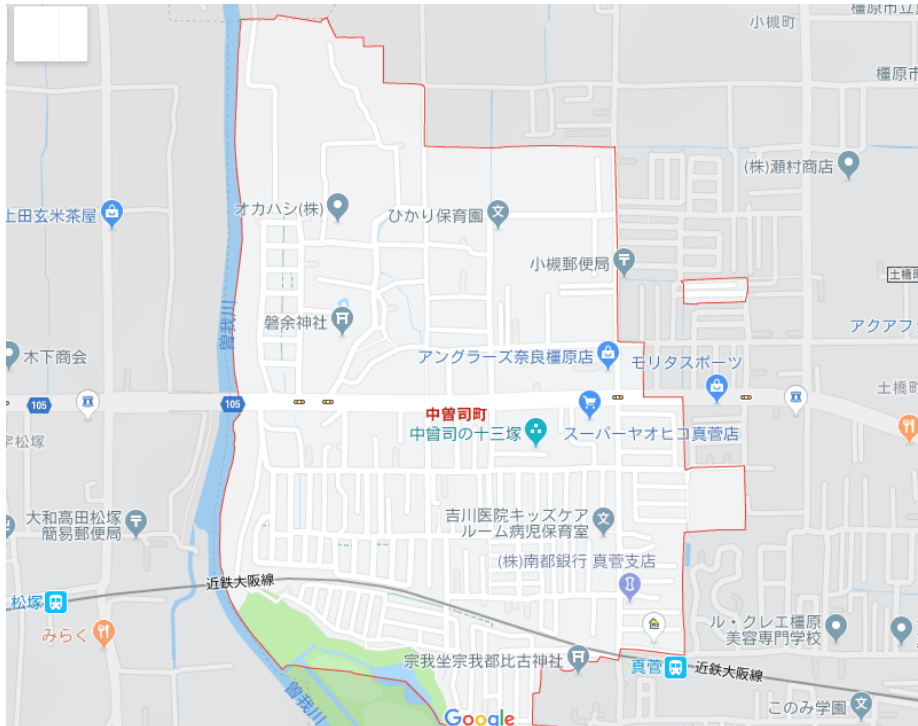
<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E6%A9%BF%E5%8E%9F%E5%B8%82>

橿原市（かしはらし）は、奈良県中部の市である。総人口約124,000人と奈良市に次ぐ県下第二の都市でもある。市名は九州地方から渡ってきた神武天皇が磐余（いわれ）の地において磯城の首長の兄磯城（えしき）を破り、饒速日命も天津瑞を献じて仕えることとなり、神武天皇即位紀元辛酉の年の春正月の庚辰の朔日に畝傍山東南「橿原の宮」に即位し建国したという伝承に由来する。



中曽司

<https://maps.app.goo.gl/jxFo87vweouBNxkh7>



〒634-0845 奈良県橿原市中曽司町

畿内 きない

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%95%BF%E5%86%85>

日本では、都や皇居に近い地域を指す呼称。現代の「首都圏」の概念に類似。京（きょう）に近い国々（山城国・摂津国・河内国・大和国・和泉国の令制5か国）を指す呼称として用いられる。

近現代の行政区分では、大阪府の大部分と、京都府の南部、兵庫県南東部、奈良県の全域に当たる。なお畿内という地域概念は現在でも存在し地方分権などの行政区分や観光などの産業分野でしばしば取り上げられる。

中国では王、皇帝などが住む都の周辺の地域を指す呼称として用いられる。

精緻 せいち

<https://dictionary.goo.ne.jp/jn/122241/meaning/m0u/>

[名・形動] 極めて詳しく細かいこと。たいへん綿密なこと。また、そのさま。「精緻を極めた細工」「精緻な観察」

村田珠光

<https://kotobank.jp/word/%E6%9D%91%E7%94%B0%E7%8F%A0%E5%85%89-17039>

[1423～1502] 室町中期の茶人。大和の人。幼名は茂吉。一休宗純に参禅。禅院での茶の湯に点茶の本意を会得したといわれ、侘び茶を創始して茶道の開祖となった。

武野紹鷗

<https://kotobank.jp/word/%E6%AD%A6%E9%87%8E%E7%B4%B9%E9%B4%8E-18677>

室町末期の茶人。通称新五郎。号は一閑居士，大黒庵。堺の人。村田珠光に学び，3畳・2畳半の茶室を創作し，侘茶(わびちゃ)の精神を千利休，津田宗及らに伝えた。

数寄者 すきしゃ

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E6%95%B0%E5%AF%84%E8%80%85>

数寄者（すきしゃ、すきもの）は芸道に執心な人物の俗称。「数奇者」と書く場合もある。

現代では、本業とは別に茶の湯に熱心な人物、特に多くの茶道具を所有する人物として用いられる。

遁世的 とんせいてき

<https://dictionary.goo.ne.jp/jn/162043/meaning/m0u/>

- 1 隠棲して世間の煩わしさから離れること。「—して庵をむすぶ」
- 2 俗世間を逃れて仏門に入ること。出家。

<https://kotobank.jp/word/%E7%9A%84-575235>

てき【的】

名詞に付いて、形容動詞の語幹をつくる。

- ㊦そのような性質をもったものの意を表す。「文学的表現」「詩的発想」
- ㊧それについての、その方面にかかわる、などの意を表す。「教育的見地」「政治的発言」「科学的方法」
- ㊨そのようなようすの、それらしい、などの意を表す。「大陸的風土」「平和的解決」「徹底的追求」

千宗易 千利休

<https://kotobank.jp/word/%E5%8D%83%E5%88%A9%E4%BC%91-18237#E3.83.87.E3.82.B8.E3.82.BF.E3.83.AB.E5.A4.A7.E8.BE.9E.E6.B3.89>

[1522～1591] 安土桃山時代の茶人。堺の人。名は与四郎。宗易(そうえき)と号す。侘茶(わびちゃ)の大成者で、千家流の開祖。茶の湯を武野紹鷗(たけのじょうおう)に学ぶ。草庵風の茶室を完成し、朝鮮の茶碗や日常雑器を茶道具に取り入れ、また楽茶碗の制作・指導などをした。織田信長・豊臣秀吉に仕えたが、のち秀吉の命により自刃。

茶頭

<https://www.weblio.jp/content/%E8%8C%B6%E9%A0%AD>

さどう [1] 【茶頭】

貴人に仕えて茶事をつかさどった茶の師匠。安土桃山時代に千宗易（利休）・津田宗及らが信長・秀吉の茶頭を務め、江戸時代には各藩にも茶道方という職掌ができた。禅院では「ちゃじゅう」と読んだ。

北野の大茶会

<https://kotobank.jp/word/%E5%8C%97%E9%87%8E%E5%A4%A7%E8%8C%B6%E6%B9%AF-828424>

北野の大茶会ともいう。1587年(天正15)10月1日、豊臣秀吉が京都北野神社の神域と松原において、広く人々を集めて催した開放的な大茶会。秀吉は宮中、名護屋の陣中などにしばしば茶会を開いたが、中でもこれはとくに盛大で、史上最も有名な茶会でもある。この年の8月より洛中、奈良、堺などに高札を立てて沙汰を出し、都鄙貴賤貧富の別なく、数寄者であればだれでも、手持ちの道具を持参し参加せよ、茶のない者は〈こがし〉でもよい、と呼びかけた。

南方録

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E5%8D%97%E6%96%B9%E9%8C%B2>

『南方録』（なんぽうろく）は、博多の立花家に千利休の秘伝書として伝わった古伝書。ただし、同時代を著した書籍としては内容や用語等に矛盾点が多数指摘され、現在、研究者の間では元禄時代に成立した偽書として認知されている。かつては、「わび茶」の概念の形成に大きな影響を与えたと考えられてきたが、現在では実際の成立年代である、江戸期の茶道における利休回帰を裏付ける資料として捉えられている。

家はもらぬほど、食事は飢えぬほどに足ること他

http://nobunsha.jp/meigen/post_16.html

「南方録」は、安土・桃山時代侘び茶を創案、茶道大成の礎をつくった名茶匠、千利休の茶法を直弟子の禅僧、南坊宗啓が筆録した秘伝書。利休茶道の聖典と位置づけられています。

その五「家は漏らぬほど、食事は飢えぬほどにてたる事なり」は、南方録冒頭に掲げられるもっとも有名な利休の言葉。

<https://meigennavi.net/word/013/013160.htm>

【出典】千利休 [せんのりきゅう] 安土桃山時代の茶人1522～1591

【別表現/別訳】家は洩(も)らぬ程、食事は飢えぬ程にて、足る事なり。

【意味】

家は雨漏りさえしなければいい。

食事は飢えない程度にあればいい。

贅沢を避け、簡素な生活と生き方を説いた言葉。

文禄・慶長の役

<https://kotobank.jp/word/%E6%96%87%E7%A6%84%E3%83%BB%E6%85%B6%E9%95%B7%E3%81%AE%E5%BD%B9-128733>

関白になった秀吉が主導し、中国・明の征服を企図して朝鮮に攻め込んだ侵略戦争。1592（文禄元）年に始まって翌年休戦した文禄の役、1597（慶長2）年に再開され、翌年に秀吉の死をもって撤退した慶長の役を合わせて呼ばれる。

九州名護屋

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E5%90%8D%E8%AD%B7%E5%B1%8B>

佐賀県唐津市鎮西町名護屋。肥前国名護屋城がある。



<https://saga-museum.jp/nagoya/nagoya-castle/>

名護屋城とは

名護屋城は豊臣秀吉の朝鮮出兵(文禄・慶長の役)に際して出兵拠点として築かれた城です。

陶工

<https://dictionary.goo.ne.jp/jn/155632/meaning/m0u/>

陶磁器の製造を職業とする人。焼き物師。

伊万里焼

<http://www.school-imari.ed.jp/jouhou/kidssite/imariyakinorekishi/imariyakinorekishi.html>

日本で磁器が本格的に焼かれるようになったのは、今から約400年前の豊臣秀吉の朝鮮出兵後の有田（現在の佐賀県有田町）が最初だといわれています。豊臣秀吉の命令により朝鮮半島に出兵していた鍋島直茂は、多くの陶工をつれて帰りました。

陶工たちは有田の泉山で磁器の原料なる陶石を発見し、窯を築いて磁器を焼いたとされています。さらに、有田周辺で焼かれた磁器は伊万里津（津とは港の意味です）に運ばれ、現在の伊万里川河口付近から船で積み出されました。伊万里から積み出されたため「伊万里焼」と呼ばれるようになりました。

<https://kotobank.jp/word/%E4%BC%8A%E4%B8%87%E9%87%8C%E7%84%BC-32255>

寛永 20 (1643) 年に酒井田柿右衛門 (柿右衛門 〈1世〉) が独特の色絵付け (赤絵) に成功してから発達し、海外市場にも進出。江戸時代を通じて領主の保護のもとに発達した。

ジョアン・ロドリゲス

<https://kotobank.jp/word/%E3%83%AD%E3%83%89%E3%83%AA%E3%82%B2%E3%82%B9-153188>

ポルトガル出身のイエズス会宣教師、言語学者。天正5 (1577) 年頃 16歳で来日。イエズス会に入り、コレジヨで修学。その語学力を用いて通事 (通訳) をつとめ、豊臣秀吉や徳川家康の知遇を得、対キリシタン政策の緩和や貿易交渉に大きな役割を果たした。その著『日本 (大) 文典』は、当時の標準語文法を詳細に説き、発音や各地の方言その他にも及ぶもので、キリシタンの日本語研究史上の白眉とされる。

元和6 (1620) 年にはこれを初学者用に簡約化した『日本小文典』を著わし、日本語文法を一段と整備体系化した。ほかに稿本として『日本教会史』などがある。

日本協会史

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B8%E3%83%A7%E3%82%A2%E3%83%B3%E3%83%BB%E3%83%AD%E3%83%89%E3%83%AA%E3%82%B2%E3%82%B9>

ジョアン・ロドリゲスの著作としては、ポルトガル語で、『日本語文典』(Arte da Lingua de Iapam)、『日本語小文典』(Arte Breve da Lingoa Iapoa)、日本教会史(Historia da Igreja de Iapam)があり、うち前2作が刊行されている。

『日本教会史』

イエズス会本部より日本の教会の歴史をまとめるよう要請があったもので、そもそもはマテウス・デ・コーロスが任じられていたものを、かれが辞退したためにロドリゲスが任にあたることになったものである。

<http://www.icm.gov.mo/rc/viewer/30017/1681>

中国において孤独のうちに執筆に没頭して著した著書『日本教会史』は、日本の地理、哲学および日本人の社会慣習についてもっとも完全で奥深く緻密な記述である。ジョアンロドリゲスの著作は、日本に関する最初の社会学的研究のひとつであるとさえ言えよう。

焙炉乾燥

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%84%99%E7%82%89>

焙炉（ほいろ）とは、対象物を下から弱く加熱して乾燥させつつ人が対象物に手作業を加えられるように工夫された一種の作業台である。碾茶や手揉み茶の製造、養蚕における繭の乾燥などに用いられる。

高山右近

<https://kotobank.jp/word/%E9%AB%98%E5%B1%B1%E5%8F%B3%E8%BF%91-92796>

戦国時代のキリシタン大名。摂津高槻城主。名は長房または友祥。洗礼名、ジュスト。荒木村重の臣として織田信長に抗したが、イエズス会宣教師 G.オルガンチノのすすめで降伏し、信長の部将となった。本能寺の変後は秀吉に協力、山崎の戦いで功をたて明石に封じられた。天正 15 (1587) 年の禁教令発布のとき、その信仰を理由に除封、追放された。その後前田利家に招かれ3万石を与えられた。

慶長 19 (1614) 年江戸幕府の禁教令に触れて国外追放となりマニラに流され、到着後ほどなく没した。生前千利休に師事し、茶人南坊 (みなみのほう) 等伯としても名高い。

織部灯籠

<http://kin3.a.la9.jp/machi12kirisitantouro.html>

織部灯籠とは、戦国武将で茶人でもあった古田織部(1544～1615)が創案した灯籠の形であるといわれている。

四角柱の竿石の上部が十字架様に張りだし、地面に直接埋め込んで建てるのが主な特徴で、竿石の形や彫像から、キリシタン灯籠とも呼ばれている。

古田織部

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%A4%E7%94%B0%E9%87%8D%E7%84%B6>

古田 重然(ふるた しげなり)は、戦国時代から江戸時代初期にかけての武将、大名、茶人。一般的には茶人・古田 織部 (ふるた おりべ) として知られる。「織部」の名は、壮年期に従五位下「織部助」の官位に叙任されたことに由来している。

千利休とともに茶の湯を大成し、茶器・会席具製作・建築・作庭などにわたって「織部好み」と呼ばれる一大流行を安土桃山時代から江戸時代前期にもたらした。

小堀遠州

<http://www.enshuryu.com/enshu/index.html>

本名 小堀正一 (こぼりまさかず)

近江小室藩主 (1万2千石) で江戸初期の大名茶人。近江の国に生まれる。幼少の頃より父新介正次の英才教育を受け、千利休、古田織部と続いた茶道の本流を受け継ぎ、徳川将軍家の茶道指南役となる。慶長13年 (1608) 駿府城作事奉行をつとめ、その功により諸太夫従五位下遠江守に叙せられ、これより「遠州」と呼ばれる。

生涯に400回あまりの茶会を開き、招かれた人々は大名・公家・旗本・町人などあらゆる階層に、延べ人数は2000人に及ぶ。書画、和歌にもすぐれ、王朝文化の理念と茶道を結びつけ、「綺麗さび」という幽玄・有心の茶道を創り上げた。

綺麗さび

<https://nihonmono.jp/area/6572/>

茶の湯といえば千利休。彼によって大成された茶道は江戸時代に入り、大きくふたつの道にわかれていく。ひとつは千家3代の宗旦が広めたわび茶。祖父である利休の道をさらに発展させたスタイルだ。

そしてもうひとつが、利休の弟子のひとりである古田織部の茶の湯を継承した「きれいさび」といわれる茶道だ。きれいさびとは、その名のとおり、わびさびの世界に、美しさや豊かさを加えて、調和の美を目指した茶道のことだ。江戸時代の大名である小堀遠州がその茶道を発展させ、現在にまで受け継がれている。

志戸呂 しどろ



〒428-0019 静岡県島田市 志戸呂

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E5%BF%97%E6%88%B8%E5%91%82%E7%84%BC>

志戸呂焼（しどろやき）は、静岡県島田市金谷（旧金谷町）で焼かれる陶器。

歴史は古く室町時代に遡り、美濃の陶工が焼き始めたのが最初とされ、一帯は古くから良質の陶土産地として知られていた。そのため、江戸初期には瀬戸の絵師が最適な陶土を探究する際、この志戸呂に目を付けたという。

天正16年には徳川家康から朱印状が授けられ、特産品として奨励されるなど、着実に成長していった。

中でも志戸呂焼の名が世に轟くようになったのは、時の茶人、小堀政一（遠州）が目をつけ、遠州七窯の一つに数えられるようになってからである。現在も茶壺が中心で、赤みがかかった器に黄色釉と黒釉を掛け、独特の侘びた味わいがある。また、非常に堅牢で湿気を寄せ付けないのも、茶器に好まれる理由である。

膳所 ぜぜ

<https://kotobank.jp/word/%E8%86%B3%E6%89%80-87097>

滋賀県大津市南部、琵琶湖南岸の地区名。

江戸時代初期、徳川家康(とくがわいえやす)の命で水城の膳所城が築かれ、以後幕末まで膳所藩6万石の城下町として繁栄。宿駅・港町の商都大津に対し、政治機能を担った。膳所の名は琵琶湖の産物を大津の宮の食膳に供したことに由来するという。



<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E8%86%B3%E6%89%80%E7%84%BC>

膳所焼（ぜぜやき）とは、滋賀県大津市にて焼かれる陶器。茶陶として名高く、遠州七窯の一つに数えられる。黒味を帯びた鉄釉が特色で、素朴でありながら繊細な意匠は遠州が掲げた「きれいさび」の精神が息づいている。

片桐石州

<https://kotobank.jp/word/%E7%89%87%E6%A1%90%E7%9F%B3%E5%B7%9E-16046>

江戸前期の大名，茶人。片桐且元の甥(おい)。名は貞昌(さだまさ)，石見守を称す。大和(やまと)国小泉城主。茶道を千道安の高弟桑山宗仙に学び，小堀遠州らと交遊。石州流の開祖。遠州の跡をうけて徳川將軍家の茶道指南役。佗茶(わびちゃ)について独自の見解をもつ。面にも長じ，古器鑑定にすぐれた。

石州流三百箇条

<http://ito-sokyu.art.coocan.jp/tea22.htm>

茶道石州流の開祖片桐石州は、寛文元年、57歳のとき、内省的な「佗びの文」を著し、茶道の本義が佗びの精神にあることを明らかにしている。次いで、同五年、幕府に招かれ、小堀遠州のあとをついで、四代將軍家綱の茶道指南となり、「石州三百箇条」を著し、茶道法式の集成を行った。

利休を崇拜し、その長男道安の高弟桑山宗仙から茶道を修得した石州の茶道の理想が、「佗びの文」にいう佗び茶にあったことは明らかであるが、これにとどまらず、「石州三百箇条」においては、武家風の貴族茶と奈良・堺風の庶民茶の融合を試みている。

今日庵（こんにちあん）

<https://kotobank.jp/word/%E4%BB%8A%E6%97%A5%E5%BA%B5-506493>

京都市の裏千家家元邸内にあり、同家の最も代表的な茶室。千宗旦(せんそうたん)が家を三男江岑(こうしん)宗左(そうさ)に譲った際に、隠居所として建てたもの。

<http://www.urasenke.or.jp/textc/chashitu/kon.html>

宗旦が不審菴を江岑宗左に譲り隠居所として建てた茶室です。席開きの当日、時刻に遅れた清巖和尚が、茶室の腰張りに書きつけて帰った「懈怠比丘不期明日」(懈怠の比丘明日を期せず)の意に感じて、宗旦が今日庵と命名したという逸話で知られており、裏千家の呼び名でもあります。

一畳台目という最も狭い草庵の茶室で床も壁面を代用してあります。茶室の構成を極限まで切り詰めたところに、佗び茶人宗旦の面目躍如たるものが感じられます。

不審庵 ふしんあん

<https://kotobank.jp/word/%E4%B8%8D%E5%AF%A9%E5%BA%B5-124737>

不審庵

ふしんあん

千利休がもと京都大徳寺の門前に建てた茶室。不審庵は利休の次男の少庵、少庵の長男の宗旦、宗旦の3男の江岑(こうしん)宗左によって受継がれ、表千家を代表する茶室の席名となり、またその家元の庵号ともなっている。

不審庵【ふしんあん】

京都市上京区小川通り寺ノ内の表千家邸内にある茶室で、表千家流の通称でもある。千少庵が利休の茶室を復興したのに始まり、数度の火災にあい、現在の建物は1913年建築。三畳台目の基本形として、また利休好み草庵茶室の典型として有名。名は〈不審花開今日春〉の句にちなむ。

<http://www.omotesenke.com/01.html>

不審菴とは、利休が営んだ茶室の名で、歴代の家元がこれを継承してきました。また不審菴は千家の屋敷pdfならびに機構の全体をさし、千宗左家元の号でもありません。

裏千家では「今日庵」といいます。武者小路千家では「官休庵」といわれます。

官休庵 かんきゅうあん

<https://kotobank.jp/word/%E5%AE%98%E4%BC%91%E5%BA%B5-236511>

京都市上京区の武者小路千家邸内にある茶室。初代の一翁宗守が高松藩の茶頭を辞して隠居した1677年に造られたと伝えられる。席名は〈仕官を休む〉という意味を含む。現在の建物は1926年改築のもの。一畳台目中板向切(むこうぎり)、台目床が付き、小さいが変化に富んだ席。

<https://www.mushakouji-senke.or.jp/sp/history/>

千利休の孫、元伯宗旦(げんぱくそうたん)には四人の男子がいましたが、長男閑翁宗拙(かんおうそうせつ)は故あって家を出たため、次男の一翁宗守(いちおうそうしゅ)三男の江岑宗左(こうしんそうさ)、四男の仙叟宗室(せんそうそうしつ)がそれぞれ、官休庵、不審菴、今日庵として初祖利休以来の道統を継ぎました。

不審菴は表千家、今日庵は裏千家、官休庵はその所在地名から武者小路千家(むしゃこうじせんけ)と通称され、現在に至ります。

日葡辞書

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E6%97%A5%E8%91%A1%E8%BE%9E%E6%9B%B8>

『日葡辞書』（にっぽじしょ、葡: Vocabulário da Língua do Japão）は、キリシタン版の一種で、日本語をポルトガル語で解説した辞典である。イエズス会によって、1603年から1604年にかけて長崎で発行された。全てポルトガル語で記述され、約32,000語を収録している。

七十一番職人化合 七十一番職人歌合で検索

<http://hikone-castle-museum.jp/collection/1565.html>

七十一番職人歌合絵 2巻	歌合とは、和歌を左右1首ずつ組み合わせ、優劣を競う文学的な行事。それを絵画化したものが歌合絵です。本作品は、室町時代に成立した七十一番職人歌合絵の流布本。各番2首ずつ、142種の職業にちなんだ歌を合わせ、判者が歌の優劣・可否を判定して述べる判詞を添えて計71番の歌合に仕立てています。
紙本着色	
各縦33.8cm	
江戸時代	
井伊家伝来資料	

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%83%E5%8D%81%E4%B8%80%E7%95%AA%E8%81%B7%E4%BA%BA%E6%AD%8C%E5%90%88>

『七十一番職人歌合』（しちじゅういちばんしょくにんうたあわせ）とは、中世の歌合。室町時代・1500年末ごろに成立したとされる中世後期最大の職人を題材とした職人歌合。職人の姿絵と「画中詞」と呼ばれる職人同士の会話や口上も描かれていることから『七十一番職人歌合絵巻』とも呼ばれる。

大御所政治

<https://kotobank.jp/word/%E5%A4%A7%E5%BE%A1%E6%89%80%E6%94%BF%E6%B2%BB-822040>

大御所政治【おおごしょせいじ】

前将軍が隠退後も政治の実権を握りつづけること。鎌倉初期は将軍の父の屋敷を大御所と称したが、のち将軍の父その人、あるいは前将軍をも大御所とよぶようになった。大御所政治とは後世の史家によって名づけられた。一般に大御所政治を行ったとされるのは、江戸時代の初代将軍徳川家康と11代将軍家齊の二人。ほかに室町幕府3代将軍足利義満や江戸幕府2代将軍徳川秀忠なども大御所として実権を握りつづけたが、大御所政治とはあまりいわれない。

家元制度

<https://kotobank.jp/word/%E5%AE%B6%E5%85%83%E5%88%B6%E5%BA%A6-1267308>

技能文化における一流一派の統宰者を家元という。その家元が免許状発行権を独占し、壮大な家元文化社会を構成したものを家元制度という。

黒船来航

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E9%BB%92%E8%88%B9%E6%9D%A5%E8%88%AA>

黒船来航（くろふねらいこう）とは、嘉永6年（1853年）に、代将マシュー・ペリーが率いるアメリカ合衆国海軍東インド艦隊の蒸気船2隻を含む艦船4隻が、日本に来航した事件。艦隊は江戸湾入り口の浦賀（神奈川県横須賀市浦賀）沖に停泊し、一部は測量と称して江戸湾奥深くまで侵入した。結果、幕府はペリー一行の久里浜への上陸を認め、そこでアメリカ合衆国大統領国書が幕府に渡され、翌年の日米和親条約締結に至った。日本ではおもに、この事件から明治維新までを「幕末」と呼んでいる。

開墾地

<https://kotobank.jp/word/%E9%96%8B%E5%A2%BE%E5%9C%B0-2019356>

山林や原野を切り開いた土地。または、開墾すべき土地。

農書

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E8%BE%B2%E6%9B%B8>

農書（のうしょ）とは、広義には農業に関する書物の総称である。

より狭義には、近代的農学が成立する以前の農業技術・農民生活についての著作物を指し、「古農書」とも呼ばれる。

元禄時代

<https://kotobank.jp/word/%E5%85%83%E7%A6%84%E6%99%82%E4%BB%A3-61189>

江戸幕府5代将軍徳川綱吉の治世、特に元禄年間（1688～1704）を中心とする時代。幕府は家康、秀忠、家光の3代の間はその基礎を確立し幕藩体制を整え、4代家綱を経て綱吉の代には最盛期を現出するにいたった。

政治の基調も武断政治から文治主義へと転換していった。経済的には、積極的な新田開発、農業技術、器具の改良などに伴って農業生産力が増大し、商品流通の拡大につれて貨幣経済が発展し、大坂、京都をはじめとする商業都市が繁栄した。商人の勢力が増大し、諸大名の財政が徐々に町人に左右されるにいたると、貨幣の改鋳といった財政建直し策が打出された。

その晩年になると柳沢吉保の登用による側用人の偏重、『生類憐みの令』の発布などの悪政を招いた。

また町人層の台頭によって町人文化、とりわけ上方文化の開花をみるにいたった。
(元禄文化)

宮崎安貞

<https://kotobank.jp/word/%E5%AE%AE%E5%B4%8E%E5%AE%89%E8%B2%9E-139567>

【生】元和9 (1623). 安芸 【没】元禄10 (1697).7.23.

江戸時代前期の農学者。通称は文太夫。福岡藩黒田家に仕えた。諸国を巡歴し、老農に説を聞き、中国の農書、本草書を参考にして、元禄10 (1697) 年『農業全書』(11巻)を著した。筑前志摩郡女原村周辺で農業を営み、同時に植民興業に努めた。「宮崎開」と呼ばれる地名は、宮崎が私財をなげうち村民とともに開墾したところといわれる。大蔵永常、佐藤信淵とともに、江戸時代の三大農学者と称される。

農業全書

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E8%BE%B2%E6%A5%AD%E5%85%A8%E6%9B%B8>

『農業全書』(のうぎょうぜんしょ)は、元禄10年(1697年)刊行された農書。出版されたものとしては日本最古の農書である。

全11巻あり、1巻から10巻は、元福岡藩士の宮崎安貞著。11巻は貝原益軒の兄貝原楽軒著で付録である。序文は貝原益軒。刊行には貝原一族が深く関わっていた。

明の『農政全書』に多く知識を得ながらも、日本の事情に合うように執筆されている。自らの長年にわたる体験や見聞をもとにして、農業の仕事や作物の栽培法などについて詳しく述べている。ただし、筑前藩をはじめとして西日本を巡回し、それを基とした執筆のため栽培適期などは西日本に適合している。

日本の農業に与えた影響は計り知れず、以後、本書に影響・刺激を受けて執筆された農書は数多い。

大倉永常 大蔵永常で検索

<https://kotobank.jp/word/%E5%A4%A7%E8%94%B5%E6%B0%B8%E5%B8%B8-39159>

生]明和5(1768).豊後, 日田

江戸時代後期の農学者。通称は徳兵衛, 字は孟純, 別に亀翁, 黄葉園主人などとも称した。代々農業兼商業を営む家に生まれる。幼少より学を好んだ。天明の大飢饉を目撃, 29歳のとき九州, 四国を視察し大坂に出る。以後その生涯を農産製造技術の進歩改良に捧げる。彼の農書は原理追求よりむしろ平易簡明な実地指導書であった。68歳のとき三河田原藩, 78歳のとき浜松藩に招かれ農業技術指導にあたる。その後江戸に出て著作に専念したが, 没年および終焉の地は不明。主著『農家益』(1802), 『農具便利論』。その他の著作『老農茶話』『農家益後編』『再板豊稼録』『除蝗録』『製葛録』『油菜録』。

広益国産考

<https://kotobank.jp/word/%E5%BA%83%E7%9B%8A%E5%9B%BD%E7%94%A3%E8%80%83-61447>

江戸時代の農学者大蔵永常の晩年の著書。初め《国産考》2巻として1842年刊。後これを含めた《広益国産考》8巻として1859年刊。

永常は工芸作物に関心をもち, 各藩における殖産興業政策の要請と相まって, 製糖, 製蠟, 繊維・油料・染料作物や果樹などの栽培から製品に至る技術を図入りで説明。

篤農家

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/Category:%E6%97%A5%E6%9C%AC%E3%81%AE%E7%AF%A4%E8%BE%B2%E5%AE%B6>

日本の篤農家（実践的な農業技術・農業経営を研究し, 各地での農業指導により先進的農法の普及に貢献した農業経営者・農民）

白湯 さゆ

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%99%BD%E6%B9%AF>

白湯（さゆ、しらゆ）は、水を沸かしただけで何も入れていない湯のこと。

カワラケツメイ

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%83%AF%E3%83%A9%E3%82%B1%E3%83%84%E3%83%A1%E3%82%A4>

カワラケツメイ（河原決明 学名：Chamaecrista nomame）はマメ科ジャケツイバラ亜科カワラケツメイ属の一年草。まれに多年草となることがある。別名ネムチャ（ネム茶）、ノマメ、マメチャ（豆茶）、ハマチャ（浜茶）などとよばれる。

日本では本州、四国、九州に分布し、国外では中国東部および東北部、朝鮮半島に分布する。山すそや土手、道端、川原、原野などの開けた場所で、日当たりのよい比較的乾いたところからやや湿った草原に群生する[

茎葉を摘んで茶の代用とするほか[2]、果実は煎じてマメ茶とする。このため「豆茶」、海岸の砂地に多いことから「浜茶」、弘法大師が教えたという言い伝えから「弘法茶」の異名がある。また、利尿の民間薬として使われる。

代用茶

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E5%A4%96%E8%8C%B6>

茶外茶（ちゃがいちゃ）は、茶と呼ばれるがチャノキ以外の植物などから作られる飲料及び、複数の原料を調合した非茶類の飲料のことである。

日本においては「茶ではない茶」、「茶外の茶」などとも呼ばれ、健康茶、野草茶、代用茶、養生茶、漢方茶、変わり茶などが含まれる。

【例】

麦茶・紫蘇柿葉茶（柿茶）・ハブ茶・豆茶・黒豆茶・小豆茶・そば茶・浜茶

宇治の茶師

<https://kotobank.jp/word/%E5%AE%87%E6%B2%BB%E8%8C%B6%E5%B8%A B-1507974>

宇治で製茶業を営む碾茶(てんちゃ)生産家の通称。室町時代の宇治七園に代表される宇治茶の生産は、16世紀に入るとますます盛んになり、森家と上林(かんばやし)家が登場して、茶師の地位が成立した。

江戸時代に入ると、禁裏や将軍家の御用を勤める者が自ら「御茶師」と称していたが、寛永(かんえい)年間(1624~44)に幕府は宇治茶師の制度を定め、幕府の御用を勤める宇治茶師三仲間が確立した。御物御壺(ごもつおつぼ)を預かる上林峯順(ほうじゅん)、竹庵(ちくあん)の両家を代官家とし、その支配下で朝廷および将軍御用の茶を調進する御物(おも)御茶師11家(初期は8家)のほか、御袋(おふくろ)御茶師9家、御通(おとおり)茶師37家がともに将軍家御用を勤め、その下に御控茶師を置

いて仲間の廃業、絶家に備えるなど、地位と格には厳然たる相違があった。宇治茶師はまた各大名家の御抱え茶師となったり、町売りをする場合もあった。これらの仲間は明治維新によって転廃業を余儀なくされた。〔筒井紘一〕

お茶壺道中

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%87%E6%B2%BB%E6%8E%A1%E8%8C%B6%E4%BD%BF>

宇治採茶使（うじさいちゃし）は、京都府宇治市の名産品である宇治茶を徳川将軍家に献上するための茶壺を運ぶ行列のこと。俗に**御茶壺道中**という。

起源は慶長18年（1613年）、江戸幕府が宇治茶の献上を命じる宇治採茶師を派遣したのが始まりで、元和年間、使番が使者に任命され宇治茶を運んでいた。徳川家光の時代の寛永9年（1632年）に制度化され、寛永10年から幕末の慶応2年（1866年）まで続けられた。

10万石

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%9F%B3%E9%AB%98>

石高（こくだか）とは、近世の日本において、土地の生産性を石という単位で表したものの。太閤検地以降、地租改正まで、大名・旗本の収入および知行や軍役等諸役負担の基準とされ、所領の規模は面積ではなく石高で表記された。また農民に対する年貢も石高を元にして徴収された。

一石は大人一人が一年に食べる米の量に相当することから、これを兵士たちに与える報酬とみなせば、石高×年貢率と同じだけの兵士を養えることになる。つまり石高は戦国大名の財力だけではなく兵力をも意味していた。

[https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%9F%B3_\(%E5%8D%98%E4%BD%8D\)](https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%9F%B3_(%E5%8D%98%E4%BD%8D))

石高（こくだか）とは、近世の日本において、土地の生産性を石という単位で表したものの。太閤検地以降、地租改正まで、大名・旗本の収入および知行や軍役等諸役負担の基準とされ、所領の規模は面積ではなく石高で表記された。また農民に対する年貢も石高を元にして徴収された。

一石は大人一人が一年に食べる米の量に相当することから、これを兵士たちに与える報酬とみなせば、石高×年貢率と同じだけの兵士を養えることになる。つまり石高は戦国大名の財力だけではなく兵力をも意味していた。

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E6%96%97>

10升が1斗、10斗が1石となる。

日本では、明治時代に1升＝約1.8039リットルと定められたので、1斗＝約18.039リットルとなる。

【10万石】

1石＝10斗(約180・39リットル)

10万石＝1000000斗＝18,039,000リットル

口切り

<https://kotobank.jp/word/%E5%8F%A3%E5%88%87%E3%82%8A-484037>

くち-きり【口切り】

- 1 容器などの封を切ること。または、封を切って開けたばかりのもの。口あけ。
- 2 物事のし始め。かわきり。「話の口切りを依頼する」
- 3 茶道で、新茶を入れて目張りしておいた茶壺の封を切ること。《季 冬》
- 4 取引所などで、最初に売買が成立した取引

風呂から炉 風炉と炉で検索

https://shop.senkien.jp/blog/about_ro

炉は季節によって使い分ける

炉は茶席で湯をわかすために用いられるものです。またこの炉ですが、厳密には2種類あり、5～10月頃の夏季に使われるものを「風炉」、11月～4月の冬季に使われるものを「炉」と言います。

「風炉」は夏に使われるため、配置はお客様から遠いところにあり、反対に冬に使われる「炉」は、お客様を温められるように近いところにあります。

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E9%A2%A8%E7%82%89>

風炉(茶道) - 茶道で、茶釜を火に掛けて湯をわかすための炉。唐銅製、鉄製、土製、木製などがある。夏を中心に5月初めごろから10月末ごろまで用いる。

<http://verdure.tyanoyu.net/ro.html>

炉(ろ)とは、畳の一部を切って床下に備え付けた一尺四寸四方の囲炉裏のことです。炉は十一月はじめから五月はじめ頃まで茶席で湯をわかすために用いられます。

蓆(むしろ)

<https://kotobank.jp/word/%E3%82%80%E3%81%97%E3%82%8D%28%E7%AD%B5%E2%88%A5%E8%8E%9A%E2%88%A5%E8%93%86%29-1210354>

むしろ【むしろ(筵//蓆//蓆)】

敷物の一種で、わら、イ(藺)、菅(すげ)、竹などを編んで作る。

一般的にはわらむしろをいうが、織物製では〈綾むしろ〉〈絹むしろ〉〈氈(けむしろ//せん)〉などがある。また形により〈狭(さ)むしろ〉〈長むしろ〉〈小むしろ〉〈広むしろ〉などと区別した。

わらむしろは、農家の板の間や土間に敷いたり、出入口に垂らし風雨よけなどに用いた。穀物の乾燥用などの農作業用や荷物の包装材料としても広く用いられる。

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%87%E6%B2%BB%E6%8E%A1%E8%8C%B6%E4%BD%BF>

茶壺の行列の様子は、現代でも童歌の『ずいずいずっころばし』に表現されて歌い継がれている。また、松本清張の短編『蓆』にも、この行列をめぐる悲喜劇が書かれている。

<https://kitti.hatenablog.com/entry/2018/11/28/195834>

タイトル：蓆(むしろ)

著者：松本清張

収録短篇集：『松本清張短編全集 04 / 殺意』 出版社：光文社 / 文庫

覆い下

http://www.pref.kyoto.jp/chaken/mame_shade.html

被覆栽培(覆い下栽培)とは、新芽の生育中、茶園を遮光資材で被覆し、一定期間光を遮って育てる方法のことをいいます。光を遮ることで、露天で栽培される煎茶にはない、鮮緑色と独特の芳香やまろやかな旨味や甘味のある茶になります。

この被覆栽培(覆い下栽培)で作られる、かぶせ茶、玉露、てん茶(まっ茶原料)のことを、被覆茶(覆い下茶)といいます。

特権茶匠

<http://www.big.or.jp/~teapot/member/kanbayashi/jo-2.html>

宇治茶は、すでに中世において「天下一」の名を得て世に知られていた。だが、その宇治茶を生みだした「茶作りの匠」たちが、「御茶師」と呼ばれるようになったのは、いつのことであったのか、よく知られていない。

父祖伝来の技をうけついで御茶師は、広大な茶園を葎簀や藁で覆って、色沢・香味ともにすぐれた「碾茶」を創製し、また「正喜撰」や「玉露」と名付けられた最高級の緑茶を世にもたらすなどの、かずかずの発明・工夫をなした。

すなわち幕府は、毎年御茶壺道中を行なって、将軍や側近の人々が喫する宇治茶を江戸城に運び、朝廷は京都所司代を通じて宇治茶をもとめた。諸国の藩主もそれぞれ最寄りの御茶師を御用達として、その茶を手に入れた。なかでも有力な大名は特定御茶師を抱えて扶持を与え、領内での特権を許した。

https://kyo-chikiriya.com/blog/tea_about/ujicha

16世紀後半になると、ヨシズやワラで茶園を覆う、覆下栽培という栽培方法が開発されました。これは宇治だけに許されていた栽培方法でした。これにより鮮やかで、濃緑色のあるうまみの強い茶が生まれました。そして生産された碾茶（抹茶の原料）は、茶師と呼ばれる特権茶商によって、合組（ブレンド）をするなどオリジナリティのあるお茶に仕上げられました。江戸時代には、織田信長や豊臣秀吉、徳川家康の庇護を受けながら、宇治茶のブランドが確立されていきました。

茶銘

<https://kotobank.jp/word/%E8%8C%B6%E9%8A%98-566957>

茶の湯用の葉茶に付ける固有の名。室町末期に宇治の茶園名に始まり、現在は各宗家の好みによって付ける。初昔(はつむかし)・後昔(のちむかし)など。

松平不昧(まつだいらふまい)

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E6%9D%BE%E5%B9%B3%E6%B2%BB%E9%83%B7>

松平 治郷（まつだいら はるさと）は、出雲松江藩の第7代藩主。直政系越前松平家宗家7代目藩主。江戸時代の代表的茶人の一人で、号の不昧（ふまい）で知られる。その茶風は不昧流として現代まで続いている。その収集した道具の目録帳は「雲州蔵帳」とよばれる。

<https://kotobank.jp/word/%E6%9D%BE%E5%B9%B3%E4%B8%8D%E6%98%A7-16583>

松平不昧

江戸後期の大名・茶人。松江城主松平宗衍の次男。名は治郷、別号に宗納・一閑子等。松江藩を襲封して、藩財政の立て直しを行う。茶道を好み、伊佐幸琢の石州流を学んで、石州流不昧派を興した。

井伊直弼

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%95%E4%BC%8A%E7%9B%B4%E5%BC%BC>

井伊直弼（いいなおすけ）は、幕末の譜代大名。近江彦根藩の第15代藩主（16代藩主、13代当主という数え方もある）。幕末期の江戸幕府にて大老を務め、日米修好通商条約に調印し、日本の開国・近代化を断行した。また、強権をもって国内の反対勢力を粛清したが（安政の大獄）、それらの反動を受けて暗殺された（桜田門外の変）。

部屋住みの時代に国学、曹洞宗の禅、絵、和歌、兵学・居合・槍術などの武術、茶の湯、能楽などの多数の趣味に没頭していた。特に居合では新心流から新心新流を開いた。茶の湯では「宗観」の名を持ち、石州流の中に一派を確立した。著書『茶湯一会集』巻頭には有名な「一期一会」がある。

七事式

<https://kotobank.jp/word/%E4%B8%83%E4%BA%8B%E5%BC%8F-520801>

しちじ-しき【七事式】

茶道の七つの式法。花月、一二三(いちにさん)、廻炭(まわりずみ)、且座(さざ)、廻花(まわりばな)、茶かぶき、員茶(かずちゃ)の総称。表千家七世如心斎宗左が裏千家一灯宗室とともに制定。

茶歌舞伎

<https://www.e-cha.co.jp/contents/how-to-toucha/>

闘茶とは、複数のお茶を飲んでそれぞれの銘柄や産地などを見極めて当てる遊びのことを指します。

闘茶は、「茶歌舞伎（茶香服）」「利き茶」「茶寄合」と呼ばれることもあります。

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E9%97%98%E8%8C%B6>

闘茶（とうちゃ）とは、茶の点て方や、茶を飲んで香りや味から産地を推測するなどして、勝敗を競う遊び。中世～近世に流行した。日本では回茶、飲茶勝負、茶寄合、茶湯勝負、貢茶などとも呼ばれ、現代でも茶の産地を鑑定する「茶歌舞伎」が行われている。

<https://www.magouemon.com/column/monokoto/44/>

茶香服（ちゃかぶき）は別名「闘茶」とも言って、南北朝時代から室町時代中期にかけて、武家や公家、僧侶の間で流行しました。

当時の茶香服（ちゃかぶき）は京都の梅尾（とがのお）のお茶を本茶、それ以外を非茶（ひちゃ）と呼び、「本・非」を飲み当てるゲームでした。

そんな茶香服（ちゃかぶき）ですが、茶業者が茶の鑑定技術を高める一環として現在も行なわれています。

慶安の御触書

<https://nihonsi-jiten.com/keian-no-ohuregaki/#i>

慶安の御触書とは、1649年（慶安2年）に幕府によって出された農民統制のための御触書のことです。

御触書とは、幕府や藩主から一般民衆に知らせるための文書のこと。慶安の御触書は、32か条と奥書（おくがき）から成っています。以前は、幕府の出した法令という見方が強かったのですが、現在では製作者や製作時期の由来が偽られている偽書（ぎしょ）という見方が強くなっており、歴史の教科書でも幕府が出した法令という紹介はされなくなりました。

御触書は農民の生活を統制するものでしたが、小農民の経営を維持させるために農業経営のあり方や農民生活のあり方を説いています。

茶湯(ちゃとう)

<https://kotobank.jp/word/%E8%8C%B6%E6%B9%AF-566866>

- ① 仏前・霊前に供える湯茶。また、湯茶を供えること。おちゃとう。
- ② 茶を煎じ出した飲み物。また、抹茶まつちやをたてた飲み物。

寒茶

<http://foodhub.co.jp/daybook/3032/>

『寒茶』という名は、12月から2月の寒い時期に茶葉を摘み取ることに由来します。この時期の茶葉は水分が少なく、防寒の為にでんぷんや糖分を含み栄養を蓄えているため、煮出した時に甘みが増すそうです。さらに、冷たい風にさらすことで甘みが増し、飲み口の優しい、スッキリしたお茶として知られています。

<https://xn--54qq9k6cr17t.jp/archives/525>

徳島県南東部の穴喰周辺で作られているお茶。

「夏も近づく八十八夜」と歌われるように、茶葉は5月頃に摘むものだが、寒茶は冬に摘む。普通のお茶に比べて、苦味が少なく甘みが強い。飲みやすいと感じるか、お茶らしくないと感じるかは人次第だが、個性ある一品なのは間違いないだろう。

刈番茶

<https://kotobank.jp/word/%E7%95%AA%E8%8C%B6-118331>

刈落ち番茶の略称で、刈番ともいう。一番茶、二番茶を摘み取ったあとの硬化した茶葉を茎ごと刈落したものを原料とし、煎茶とほぼ同様の方法で製造した茶。乾燥時に強火で十分火入れを行うのが特徴。また、煎茶を再製するときの屑茶、硬化葉、古葉を原料としたものも多い。煎茶よりも軽い独特の香味をもつ。煎茶と異なり、煎出には熱湯を用いる。

筵(むしろ)

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%AD%B5>

筵（むしろ）とは、藁（わら）やイグサなどの草で編んだ簡素な敷物。蓆（こも）とも呼ばれる。代表的な製品にござ（莫座）がある。

住宅などの建築資材などにも用いられたほか、天皇や貴族の通路に敷物（現代の赤絨毯に相当するもの）として用いられることもあった。

農村では、手軽な現金収入となる内職仕事の一つであり、盛んに造られた。

美作番茶(みまさかばんちゃ)

<http://kaitaen.com/>

岡山県の北東部に位置する美作市海田地区とその周辺で、古くから作られてきた

美作番茶。日干番茶とも言われるこのお茶は、一番茶を摘んだ後に伸びた枝葉を大釜で煮て、むしろに広げて天日干しにするもので、途中、乾き具合を見ながら、釜の煮汁を幾度か回しかけ、飴色に輝く茶葉に仕上げます。

全国的にも珍しいこの伝統製法を、今も守るのが「海田園黒坂製茶」です。「岡山県のお茶処」と呼ばれる美作市海田地区は、古くからお茶の栽培が行われています。

阿波番茶

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E9%98%BF%E6%B3%A2%E6%99%A9%E8%8C%B6>

阿波晩茶（あわばんちゃ）とは、徳島県那賀郡那賀町（旧相生町域）と勝浦郡上勝町の特産品となっている乳酸発酵茶の総称である。

<https://www.irodori-bancha.com/%E9%98%BF%E6%B3%A2%E6%99%A9%E8%8C%B6%E3%81%A8%E3%81%AF/?mobile=1>

阿波晩茶の伝統製法

茶木の茶葉を真夏まで生育させて収穫し、固く大きく育てた茶葉を一度、熱湯で釜茹でにして湯掻きその茶葉を擦り、樽に酸素を抜きながら押し詰めにし、重石をのせて微生物乳酸菌による発酵を待つ。約2週間から1ヶ月程度、樽漬けにした後、茶葉を樽から出して天日干しにして乾燥させて完成。

この阿波晩茶の製法でカフェインが少なくなり、植物性乳酸菌発酵による整腸として、または高血圧や糖尿にも効果があると大学などで研究が進み新聞で掲載されて注目されています。

<https://macaro-ni.jp/59986>

徳島県特産の乳酸発酵茶

阿波番茶（あわばんちゃ）とは、徳島県の特産茶のこと。阿波“番茶”と書くものの、使用する茶葉や作り方が番茶と異なるため、「阿波晩茶」と表記されることもあります。

阿波番茶の最大の特徴は、乳酸菌を使って茶葉を発酵させた「後発酵茶」であるということ。半発酵茶のウーロン茶、全発酵茶の紅茶などいろいろな発酵茶がありますが、後発酵茶の阿波番茶はプーアル茶と同じ種類になります。

阿波番茶に使用する茶葉は、しっかり大きくなるまで育てた一番茶。柔らかい新芽では発酵の時に溶けてしまうためです。摘採した茶葉を釜ゆでし、桶に詰めて乳酸菌で発酵させ、十分に乾燥させればできあがり。農家によって菌の種類やバランスが異なり、味も生産者ごとに違いがあります。

土佐碁石茶

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%A2%81%E7%9F%B3%E8%8C%B6>

碁石茶（ごいしちゃ）は、高知県長岡郡大豊町で生産されている、ほぼ黒色で四角形状の発酵茶である。

その製造の仕上げ段階において、天日干しするため筵に並べている様子が黒い碁石を並べているように見えることからこの名がついたとされている[1]。碁石茶は大豊町碁石茶協同組合の登録商標（登録番号第5557129号、第5600916号）である。

特徴

ほとんどの日本茶が発酵を行わない緑茶であるのに対して、碁石茶は黒茶ないしは後発酵茶の部類に属する。紅茶のような酸化発酵と違い、カビを利用する乳酸発酵で、苦味がなくすっきりした酸味がする。以前は苦みのあるネヅキエン、甘みのあるツバキエンといった焼畑農業による山焼きの後に自生する山茶を使っていたが、今日ではやぶきた種も使用する。

碁石茶はその特異性から民俗学者や農学者の研究対象として多く取り上げられ、「幻の茶」とも言われる割には研究資料は多い。

バクテリア醗酵

<https://www.weblio.jp/content/%E3%83%90%E3%82%AF%E3%83%86%E3%83%AA%E3%82%A2>

バクテリア 【bacteria】
細菌。

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%99%BA%E9%85%B5>

食品関係においてはチーズ、納豆、ヨーグルトといった発酵過程において微生物学発展以前から用いられてきた。

なお歴史的経緯等により、上述した2つの意味にあてはまらない現象に関しても「発酵」と呼ぶ場合がある。例えば茶葉から烏龍茶や紅茶を作る際の「発酵」は、茶葉自身の酸化酵素の働きなので、科学的には「発酵」ではなく「酸化」である。ただしプーアル茶などの後発酵茶を作る際の「発酵」はカビやバクテリアに.の意味の発酵を行わせる過程である。

<http://www.kogacha.co.jp/yame-tea/archives/10>

後発酵茶

後発酵茶とは、茶葉に含まれる酵素によって発酵させるのではなく、乳酸菌などの微生物によって発酵させたお茶です。

中国茶の「プーアル茶」や、日本の高知県の「碁石茶」、徳島県の「阿波茶」などがこの後発酵茶です。

摘採された茶葉を熱処理によって殺青(発酵を止め)し、微生物を加えて発酵させるため、漬物のようなお茶と言えます。

発酵に使われる微生物も、乳酸菌や麹菌など地域で違います。

振り茶

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E6%8C%AF%E3%82%8A%E8%8C%B6>

振り茶（ふりちゃ）とは番茶を茶筌で泡立てて食べる、もしくは飲む習俗の総称である。古来からの庶民の茶の楽しみ方であり、振り茶という種類の茶葉があるわけではない。18世紀までは日本の各地で行われてきたが、現在では一部地域にしか残っていない珍しい風習となりつつある。

振り茶の「振り」とは茶筌で茶を泡立てる様を指した言葉で、泡を立てることによって茶の味をまるやかにしたり、泡に漬物やはったい粉などを絡めて間食とする。

ササラ

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E3%81%95%E3%81%95%E3%82%89>

筌（ささら）。竹や細い木などを束ねて作製される道具の一つである。洗浄器具として用いられるほか、楽器や日本の伝統的な大衆舞踊の際の装身具の一部としても用いられる。

<https://www.kanjipedia.jp/kanji/0004079900>

ささら。器を洗う、竹製の小さなほうき形の道具。「茶筌」

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E7%AD%85>

茶筌の字はもともと鍋などの焦げ付きを落とす道具、筌（ささら）から由来している。

オチラシ

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E3%81%AF%E3%81%A3%E3%81%9F%E3%81%84%E7%B2%89>

はったい粉（はったいこ、糗粉、麩粉）は、オオムギやハダカムギを炒った上で挽いた粉。麦焦がし（むぎこがし）、煎り麦（いりむぎ）、香煎（こうせん）、おちらし粉とも呼ばれる。大豆から作られる「きな粉」と混同されやすいが、色は灰褐色である。夏の季語。

方言名として、煎り粉（いりこ）、御粉（おこ）、散らし（ちらし）、香ばし（こばし）、香粉（こうこ、こんこ、ここ）、はね粉（はねこ）、麦粉（むぎこ）、香しん（こうしん）、いにゆみー（鹿児島県喜界島）、ゆーぬく（沖縄本島）などがある。

香煎

<https://kotobank.jp/word/%E9%A6%99%E7%85%8E-62521>

こう-せん【香煎】

- 1 麦焦がしの別名。
- 2 焦がしに紫蘇(しそ)と山椒(さんしょう)の実、陳皮(ちんぴ)などの粉末を加えたもの。湯を注いで飲む。
- 3 茶会の待合や祝儀の席でお茶代わりにする、紫蘇や山椒の実、陳皮の粉末、もち米で作る小さいあらねなどのこと。単独または混ぜて、湯を注いで出す。

明時代

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E6%98%8E>

明（みん、1368年 - 1644年）は、中国の歴代王朝の一つである。明朝あるいは大明とも号した。朱元璋が元を北へ逐って建国し、滅亡の後には清が明の再建を目指す南明政権を制圧して中国を支配した。

加藤清正

<https://kotobank.jp/word/%E5%8A%A0%E8%97%A4%E6%B8%85%E6%AD%A3-15704>

かとう-きよまさ【加藤清正】

〔1562～1611〕安土桃山時代の武将。尾張の人。幼名、虎。豊臣秀吉に仕え、賤ヶ岳(しずがたけ)七本槍の一。肥後の半国を与えられて熊本城主となり、文禄の役・慶長の役で朝鮮に出兵。関ヶ原の戦いには東軍につき、肥後一国を与えられた。築城の名手で、熊本城の設計は有名。

青柳茶

http://www.shigaraki-aokien.com/shop/item_list?category_id=223683

青柳

荒茶から煎茶に仕上げ加工する際、茶葉の大きさを大・中・小・粉等に篩い分けし、選別加工しながら製茶しますが、その際茶葉の大部分をそのまま使用して柳茶を作ります。大きな茶葉には遊離等成分が多く含まれ、青柳独特の旨味・甘味があります。

<https://www.yoshidaen.co.jp/category/3/?mode=pc#menu>

鎌倉・室町時代を通じ、肥後中部を支配する阿蘇氏が政治経済の拠点を矢部郷（現在の山都町）に置いたため、この地域の味の良いお茶は広く世間に知られるようになりました。

戦国時代には、加藤清正の朝鮮出兵の際に付き添ってやって来た朝鮮の技術者が、熊本城築城後、山都町馬見原に定住し自生していた山茶で釜炒り茶を作り、産業化させました。

このお茶は葉の形状が長寄れで枯れた柳の葉に似ていることから「青柳」という銘で、後に熊本城にも献上するほどになりました。製法もさらに広く伝播して、青柳茶は名実ともに銘茶として広く知られるようになりました。

嬉野茶

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E5%AC%89%E9%87%8E%E8%8C%B6>

嬉野茶（うれしのちゃ）は、佐賀県南西部の嬉野市から、長崎県東彼杵町にかける地域で生産される日本茶。室町時代頃から生産が始まったとされる。釜炒りにより加熱し、発酵を停止させる釜炒り茶でも知られるが、他の日本茶と同様に蒸すことで加熱するものが主流である。中国の緑茶に似ている。茶葉は丸く、その形状から玉緑茶（グリ茶）とも呼ばれ、香りも強い。特徴的な茶ともいえる。

ケンペル

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A8%E3%83%B3%E3%82%B2%E3%83%AB%E3%83%99%E3%83%AB%E3%83%88%E3%83%BB%E3%82%B1%E3%83%B3%E3%83%9A%E3%83%AB>

エンゲルベルト・ケンペル

1651年9月16日 - 1716年11月2日

ドイツ北部レムゴー出身の医師、博物学者。ヨーロッパにおいて日本を初めて体系的に記述した『日本誌』の原著者として知られる。
出島の三学者の一人。

日本誌

<https://kotobank.jp/word/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E8%AA%8C-1193025>

ケンペル著の日本風物誌。ドイツ語の原著は英訳本(1727)の50年後に出版。1690年(元禄3)9月来日のオランダ商館付ドイツ人医師ケンペルは、92年10月離日までの間に商館長の参府に従って2回江戸に上った。多方面の知識と教養と犀利な観察眼によって、日本の社会、風俗、政治、経済、宗教、歴史から動植物に至るまで観察記述し、みずから挿図の下絵を描いてまとめた。それまでほとんど想像の世界として描かれていた日本を、はじめて正確に記述してヨーロッパの読書界に紹介した書。

ネコダ

<https://kotobank.jp/word/%E3%81%AD%E3%81%93%E3%81%A0-594831>

わらや縄で編んだ大形のむしろ。また、背負い袋。ねこ。

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwjvDquZbkAhWEP3AKHZc2DqMQFjAAegQIAhAB&url=https%3A%2F%2Fwww.genius-bloom.com%2Fapp%2Fdownload%2F13127684736%2F%25E6%2597%25A5%25E6%259C%25AC%25E8%258C%25B6%25E3%2582%25A4%25E3%2583%25B3%25E3%2582%25B9%25E3%2583%2588%25E3%2583%25A9%25E3%2582%25AF%25E3%2582%25BF%25E3%2583%25BC%25E8%25AA%258D%25E5%25AE%259A%25E8%25A9%25A6%25E9%25A8%2593%25E5%25AF%25BE%25E7%25AD%2596%25E3%2583%25BB%25E3%2580%258E2017%25E8%25A6%2581%25E7%2582%25B9%25E6%2595%25B4%25E7%2590%2586%25E3%2582%25B5%25E3%2583%2596%25E3%2583%258E%25E3%2583%25BC%25E3%2583%2588%25E3%2580%258F%25E3%2582%25B5%25E3%2583%25B3%25E3%2583%2597%25E3%2583%25AB.pdf%3Ft%3D1497107187&usg=AOvVaw27tQf07BNVS7yTLK7d6nbd>

外国人の見た日本の茶

長崎に設置されたオランダ商館には、優れた医師が駐在

ドイツ人の医師ケンペル：1712年にオランダで『日本誌』を出版

日本茶の植物的特性を挿絵入りで紹介

製茶法の記述：「生葉を鍋で炒り、縄を編んだネコダという筥の上で揉み天日乾燥させる」

→現在も、各地の番茶製法に見られる

シーボルト

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E3%83%95%E3%82%A3%E3%83%AA%E3%83%83%E3%83%97%E3%83%BB%E3%83%95%E3%83%A9%E3%83%B3%E3%83%84%E3%83%BB%E3%83%95%E3%82%A9%E3%83%B3%E3%83%BB%E3%82%B7%E3%83%BC%E3%83%9C%E3%83%AB%E3%83%88>

フィリップ・フランツ・バルタザール・フォン・シーボルト（1796年2月17日 - 1866年10月18日）は、ドイツの医師・博物学者。出島の三学者の一人。

<https://kotobank.jp/word/%E3%82%B7%E3%83%BC%E3%83%9C%E3%83%AB%E3%83%88-75043>

フィリップ・フランツ・フォン・シーボルトは、1796年、ドイツ生まれ。1823年に長崎・出島のオランダ商館付の医師兼自然科学調査官として来日した。私塾を開設し西洋医学を伝える一方、オランダ政府の命で動植物や鉱物、民族資料を集めた。28年に帰国準備をするなか、積み荷に幕府禁制の地図が含まれていることが発見され、国外追放処分となった（シーボルト事件）。

バタビア

<https://kotobank.jp/word/%E3%83%90%E3%82%BF%E3%83%93%E3%82%A2-601819>

バタビア【Batavia】

インドネシアの首都ジャカルタのオランダ領時代の呼称。1602年からオランダ東インド会社の拠点となる。バタビヤ。

黄檗宗(おうばくしゅう)

<https://kotobank.jp/word/%E9%BB%84%E6%AA%97%E5%AE%97-38836>

日本の禅宗の一宗派。中国僧隠元(いんげん)が将軍徳川家綱に請い、故山にならって1661年宇治(うじ)に黄檗山万福(まんぷく)寺を創建したのに始まる。教義的には臨済(りんざい)宗の一派で、明(みん)代の念仏禅をまじえる。2代木庵(もくあん)は江戸白金(しろがね)に瑞聖寺(ずいしょうじ)を開いて教勢を拡大。13代竺庵(じくあん)に至るまで中国僧を管主とした。このため山水画、普茶料理などの普及に貢献。長崎の崇福(そうふく)寺などのように在日中国人の信仰が厚い。
(百科事典マイペディア)

隠元(いんげん)

<https://kotobank.jp/word/%E9%9A%A0%E5%85%83-437284>

[1592～1673] 江戸前期に明(みん)から渡来した僧。名は隆琦(りゅうき)。福建省の人。日本の黄檗(おうばく)宗の開祖。寛文元年(1661)宇治に黄檗山万福寺を開創。書もよくし、黄檗三筆の一。著「黄檗語録」「普照国師広録」など。

万福寺

<https://kotobank.jp/word/%E4%B8%87%E7%A6%8F%E5%AF%BA-138141>

京都府宇治市にある黄檗宗(おうばくしゅう)の大本山。山号は、黄檗山。開創は寛文元年(1661)。開山は明僧隠元隆琦(いんげんりゅうき)。開基は徳川家綱。中国の黄檗山万福寺を模した明様式の伽藍(がらん)配置で、寺宝に虎溪三笑図や一切経の版木などを蔵す。また、普茶料理を伝えていることでも知られる。

工夫茶

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E8%8C%B6>

工夫茶(功夫茶)(zh:工夫茶)は茶芸のひとつで、現在、最も普及している茶芸である。もともと明から清代の福建省で生まれ、半発酵茶である烏龍茶を淹れる手法として発達してきた。

<http://www.tea-jp.com/tea/enjoy/index.html>

功夫(工夫)茶は日本茶道の作法というよりは、いかにしてお茶を美味しく飲む為のこだわり(工夫:手間ひか)です。日本茶道は礼儀作法を重視している事に対し、中国の人々は香りや味を大切にしているのではと思います。ただ、近年では、茶道から発展してパフォーマンスとしての見せ物の茶藝も色々出てきました。

<https://www.hengfu-chaju.com/hpgen/HPB/entries/5.html>

中国茶芸は、要はお茶を美味しくいただく為の作法で、日本の茶道のように事細かな決まりがある訳ではありません。日本の煎茶道に近いものはありますが、お茶の淹れ方・お道具・飲み方自体にもこれでなければいけないという規則・決まり事はないのです。

あえて申し上げれば、時間と心にゆとりを持って、お茶やお道具の事を話題にし、濃縮された味わいの美味しいお茶を、楽しく心豊かな気分で嗜むのが中国茶芸です。

中国では工夫茶と言いまして、お茶の嗜みの一つとして自分なりのスタイルを作り上げる事も楽しみの一つと言えます。

最初にも申し上げましたが、要はお茶を美味しくかつ楽しく飲む事によって、心豊かな気分になれるのが中国茶芸の醍醐味です。

唐茶

<https://www.ayataka.jp/story/otya/03.html>

江戸幕府4代将軍徳川家綱の時代の万治3年（1660年）には、長崎・興福寺の僧に招かれて禅僧の隠元（いんげん）が明から渡来しました。インゲン豆を日本にもたらしたことで知られる隠元は、自ら宇治に開山した萬福寺で唐茶を作り、お茶の普及に貢献します。唐茶は、茶葉を蒸すのではなく、鍋か釜に入れて揉みながら炒った釜炒り茶でした。一部の人たちに愛用されましたが、唐茶の味わいは強く、日本人向きではなかったようです。

文人

<https://word-dictionary.jp/posts/2086>

「文人」は、広く詩文や書画などの文芸に携わる人を意味します。もともとは古代中国で儒家としての教養を修め、史学や漢学など広い知識をベースした詩文の才能をもち、かつ優れた文章を書く人を指していました。

<https://kotobank.jp/word/%E6%96%87%E4%BA%BA-620365>

【文人】

- 1 詩文・書画など、風雅の道に心をよせている人。「文人趣味」
- 2 文事をもって仕える人。
「一武士は国家の重んずる所」〈続紀・元正〉
- 3 律令制で、大学寮の文章生(もんじょうしょう)。

廬同(ろどう)

<http://www.o-cha.net/teacha/bunka/senchadou.html>

日本では中国宋代の喫茶法である抹茶の飲用法が、禅の精神と結びつき茶道としてかたちづくられたのに対し、のちの中国明代の喫茶法である葉茶を使った飲用法は老荘思想の無為自然の境地を理想とする煎茶道を形成するに至りました。

やがて18世紀になると高遊外（こうゆうがい）（芝山元昭（しばやまげんしょう）1675～1763）が京都で人々に煎茶を売りながら暮らし、売茶翁（ばいさおう）と呼

ばれました。彼は、権力と結びつきいたずらに高価な茶道具を見せびらかせる当時の茶の湯のあり方に異議を唱え、中国唐の陸羽（りくう）や盧仝（ろどう）の清風の茶の世界を理想としました。彼の清貧の茶風は、中国の文人達の暮らしに思いをはせる京都の文人墨客たちに受け入れられていきました。

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E7%9B%A7%E4%BB%9D>

盧仝（ろどう、?-835年）は、中国・唐代末期の詩人。字は不明。号は玉川子。

<http://mobile.japanese.china.com/393/20141203/225066.html>

日本で「茶」の世界において、陸羽と並び称されるのが、玉川子盧仝（ぎょくせんしろうどう）です。陸羽がお茶の聖人として崇められ、具体的な喫茶法を示したのに対し、盧仝は、単なる味わいに終わらない、喫茶の精神的世界を開いた、といわれています。盧仝の詠んだ「七碗の句」は、古今の絶唱と讃えられ、現在まで千年以上も愛唱され続け多くの文人たちに影響を与えてきました。

清風の茶

<http://www.ogawaryu.com/ogawaryu/kouen.htm>

「清風」の文字は、唐代の詩人玉川子盧仝の有名な「茶歌」に基づくものだったことは言うまでもない。売茶翁の場合、それは単に詩句の文字の引用に終わるものではなく、盧仝の生き方や思想に深く傾倒し、その影響を強く受けていた。言い換えるならば、売茶翁の煎茶は、盧仝の喫茶精神を継承するものと言っても良かったのである。

日本にお茶が伝わったのは平安時代。空海や最澄などの遣唐僧(けんとうそう)がもたらしたといわれています。そのころの唐は文明先進国。俗世と離れて孤高に生きる文人たちが、詩書画や管弦を伴う風雅な茶を楽しんでいました。

<https://intojapanwaraku.com/travel/1355/>

「詩人、盧仝(ろどう)の『茶歌』の中に、その茶の精神を象徴的に表現している有名なくだりがあります。『ただ両脇に微(かす)かに清風が吹き抜けていくのを感じるばかりである……』。

唐の文人が愛した茶は、さわやかな清風の茶。これが煎茶の理想であり、近世の日本の煎茶もこの精神を継承して誕生するのです」と小川後楽(おがわこうらく)さん。

売茶翁

<https://kotobank.jp/word/%E5%A3%B2%E8%8C%B6%E7%BF%81-598739>

[1675~1763] 江戸中期の黄檗(おうばく)宗の僧。肥前の人。俗名、柴山元昭。万福寺で修行。京都東山で売茶業を営みながら生涯を送った。煎茶道を広めたとされる。晩年は僧をやめ、高遊外(こうゆうがい)と称した。まいさおう。

晩年は還俗して高遊外と自称した。煎茶人として知られ、煎茶の中興といわれ、また本朝煎茶の茶神とまで称賛される。

やがて青製茶法による良質の煎茶を考案した宇治田原の永谷宗円(ながたにそうえん)と会い、その煎茶を売る生活に入り、名を高遊外(こうゆうがい)と改めたが、世に売茶翁と称された。売茶は自活のためだけでなく、それを通じて腐敗した禅僧社会の覚醒(かくせい)を促すことにあり、それを多数の詩にも詠じたが、1755年(宝暦5)9月、老齢のため売茶の生活をやめている。

茶壺

<https://ja.m.wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E5%A3%BA>

茶壺(ちゃつぼ)とは、石臼で擂りつぶす前の抹茶、すなわち碾茶(葉茶)を保管するために用いられる陶器製の壺(葉茶壺)である。古くは抹茶を入れる茶入を「小壺」と呼んだことに対して大壺とも称された。

太枝流芳

<https://kotobank.jp/word/%E5%A4%A7%E6%9E%9D%E6%B5%81%E8%8A%B3-39047>

江戸中期の煎茶家。香道大枝流の祖。本姓大江氏。岩田信安と称した。摂津の人。号は脩然翁,四川,釣隠,青湾など。

茶の湯,香などに優れ,上田秋成らと交流。中国の煎茶に関する記事を集めて宝暦6(1756)年に板行された『青湾茶話(煎茶仕用集)』は,秋成による『清風瑣言』の内容構成に大きな影響を与えた。香道では御家流の大口含翠保高に師事。御家流に志野流と米川流を加味して大枝流(岩田流)を創設。香書として『御家流香道百ヶ条』『香道秘伝』などを刊行した。また遊戯,文具の解説書『雅遊漫録』などがある。

青湾茶話

<http://www.nihonreido-ogasawaryu.jp/history/index.html>

煎茶は開放的な空間で形式にこだわらず、自由闊達に楽しむお茶でした。当時としては貴重な磁器の小さな茶碗でいれた薫り高い茶を喫し、席上では漢詩を読んだり、唐渡りの書物や、文房四宝（筆、紙、硯、墨）を愛でたりと、仲間たちとの風流な会話を楽しんだのです。

こうした文人趣味の煎茶を最初に伝えたのは、大枝流芳（生没年不明）です。わが国初のまとまった煎茶書、『青湾茶話』【宝暦六（1756）年】を著作刊行しました。