

おがわこうらく
小川流煎茶六代目家元 小川後楽氏

玉露一滴のなかに
深山幽谷の真髓を感じる

急須などを用いて茶葉に湯を注いで茶を楽しむ煎茶道。中国の文化に由来し、古くは平安時代より嗜まれてきましたが、現在の形になったのは江戸時代のこと。

多数ある流派のなかで、小川流の煎茶手前の目的は「美味しい茶味」を得ること。いたずらに形式にこだわるのではなく、茶の本来の真味をひきだすための、必然的な手順の積み重ねを重視しています。茶の真味を引き出すため、日々茶を通して「自然」と対話してきた小川流煎茶六代目家元・小川後楽氏に、「煎茶」の歴史や作法に基づいた茶道と森林の関わりについて、お話をうかがいました。

茶道と聞くと、多くの人は抹茶を用いる“茶の湯”を思い浮かべるのではないだろうか。しかし元来、茶道とは湯を沸かし、茶をいれ、茶を振る舞うこと、また、それを基本とした様式や芸道のことを指す。

「茶は、中国から入り日本に広がりました。今では一般的に煎茶が飲まれているので日常品と思われがちですが、もともとは大変高級なものでした。実は、日本で庶民が一般的に煎茶を楽しめるようになったのは大正時代以降なんです」と、家元はまず、煎茶の歴史から切り出した。

元々中国では、古くは道教の僧である道士が薬として使ったり、庶民が食材として使ったりしていたが、唐の時代、茶

聖と崇められる陸羽が「茶の本来の利用法は葉や食材だけではなく純粋な茶味を楽しむことだ」として、茶の木の手育て方、収穫方法と道具、製茶法（餅茶）、飲み方、歴史などを体系化し、『茶経』という書にまとめた。同時に、陸羽は詩人、書道家、史学家、地学家、文学家でもあり、風雅を好む文人墨客や知識人を家に招いては、茶と会話を楽しんだことから、喫茶の場がサロンのようになっていった。

「日本には、平安時代に遣唐使が茶を飲む習慣と茶の製法をもたらしました。当時の中国茶は現代の緑茶を餅状・団子状にし、沸騰したお湯に入れて飲んだそうです。煮だして飲むから“煎茶”とよばれ、天皇をはじめ上流階級の人たちの間だけで嗜まれたようです。鎌倉時代には、栄西によって茶の木と抹茶法が持ち込まれ、明恵の奨励によって、茶の栽培や茶を飲む習慣が武士を中心に普及していきました。このころから、お茶の飲み方が粉末状の抹茶を茶筌で攪拌する“茶の湯”が主流になり、安土桃山時代には大名や豪商の間にも茶の湯が広がっていきました」

実はこの頃すでに中国では茶葉を煮だしてエキスを抽出する“淹茶（現在の煎茶）”が主流であった。もちろん日本にも手法は入ってきていたが、当時、権力を握っていた大名が“茶の湯”を重用していたため、あえて“淹茶”を嗜む人間はいなかった。江戸時代になると庶民にも「茶の湯」が広まっ



平成 21 年、平安神宮での献茶式（左）
平成 22 年、初煎会にて（下）



た。それは同時に“茶の湯”の大衆化・遊芸化が進むことにもなった。そのころ、武家の好む茶の湯に反発する人々も現れ始め、朝廷や公家、国学者、漢詩家を中心に、今まで目の見なかった煎茶に注目が集まった。

「江戸時代中期に黄檗宗の僧売茶翁が煎茶を広めました。その時、本来の飲み方に沿った呼び名、“淹茶・泡茶・沖茶”ではなく、中国唐代や平安時代の、文雅な茶の世界に倣って“煎茶”と名付けました。つまり、茶の葉をお湯に浸して飲む茶道を煎茶道というようになったのです。特に煎茶道を好んだ著名人には江戸中期に『雨月物語』の上田秋成、後期には歴史家・漢詩家の頼山陽などがいます」

江戸時代後期以降、多数の流派が台頭したなかで、小川流の煎茶手前の目的は「美味しい茶味」を得ることであるとした。初代家元である小川可進は元々医者であったが、若いころから煎茶道への関心が強く、五十歳で煎茶家に転じた。

「初代家元が茶の味にこだわったのは、客人をもてなす気持ちの大切さはもとより、医者としての経験で“美味しく飲むお茶は身体に良いもの”であることを知っていたからです。客に心身ともに快くしてもらいたいという気持ちの表れだと、私は考えています」

しかし、一概に美味しいお茶をいれるといっても、茶の味はその時々で異なる。茶葉の採れた産地による味の変化だけでなく、水勢、湿度、温度、気象状況、もちろん四季や朝昼晩という時間によっても違ってくるのだ。

「その時々でベストの味を出すためには、ひとつの型にとられるのではなく、どういれれば美味しい味になるのかを基本に考えなくてはなりません。初代家元は自然に関心を持ち、自然を観察し、体系的・合理的にまとめて小川流の煎茶道を確立しました」

小川流の茶道には「薬としての茶」「精神的な茶」「もてなしの茶」が織り込まれて形成されているのである。

お茶の木が生えているところといえば、すぐに茶園が思い浮かぶ。しかし茶の木は、元来、深山幽谷に育つものであった。水がきれいでも緑深いところを好み、砂地で狭霧や川霧などがでて日光が遮断される所のものが特に美味しい

といわれていた。
「中国では皇帝に献上する茶は、深山幽谷に育つもの、特に断崖絶壁に自生しているものを、庶民が命がけて摘んでいました。私もかなり前、茶の全てが知りたい、と中国の有名な茶の生産地である龍井村を訪れたことがあります。緑豊かな山中で自然が美しく大変感動したことを覚えています」

煎茶道には老荘思想が大きく影響している。あるがままの自然である緑豊かな深山と清らかな水。それによって育つ茶の木は自然を具現化しているもののひとつではないだろうか。

「私は日々、煎茶道の作法を介して四季の移り変わりを感じ、茶を介して自然の尊さ、素晴らしさを感じています。日常生活で実際に深山幽谷に足を踏み入れることはないでしょう。しかし、お茶の一杯の中には深山幽谷の味、香りが凝縮されています。玉露の一滴は自然の結晶だと思います。私はそれらをできるだけ多くの人に知ってもらい、深山幽谷の大自然を実感してもらい入口になれば……と思っています」

自然と対話していれられた茶は、一口含むだけで人を幸せにできるものなのだろう。それは、私たちが忘れかけた深山幽谷の霧の中でしか生み出されない、自然の結晶の味なのである。

行事紹介「葵祭煎茶献茶式」

日時 平成 22 年 5 月 22 日（土）（献茶式）午前 10 時～
（煎茶席）午前 11 時～午後 3 時ごろ

料金 6,000 円 [茶席二席と小銭（弁当）席]

場所 賀茂御祖神社（下鴨神社）

問い合わせ 小川後楽堂

TEL：075-721-7258 / E-mail：ogawaryu@dune.ocn.ne.jp

賀茂御祖神社（下鴨神社）で行われる葵祭の行事の最後をかざる式典。煎茶の流派では小川流のみが昭和 54 年から務めている。世界文化遺産に登録されている糺の森の緑に囲まれた境内で、厳かに神前へ煎茶碗が献じられる。その後、拝服席が、座礼・立礼の二席設けられ、色鮮やかな新緑のもと、喫茶を楽しむ人たちが境内は終日にぎわう。

※ そのほか、一般の方も参加できる行事が多数ございます。
詳しくは <http://www.ogawaryu.com/> をご確認ください。

おがわこうらく
小川流煎茶六代目家元 小川後楽

1940 年、京都市に生まれる。1963 年、立命館大学文学部日本史学科卒業。1971 年、小川流煎茶家元を継承。1991 年、京都造形芸術大学客員教授に就任。1979 年、第 1 回訪中以後、現在までにおよそ四十回近く訪中。喫茶文化のルーツへの強い関心から、中国各地の名茶、茶の文化・歴史等の現地調査を重ねる。現在、京都造形芸術大学教授、同大学理事を兼任。関西学院大学非常勤講師、佛教大学客員教授。特定非営利活動法人和の学校理事。

主な著書に、『煎茶入門』（保育社 1979 年）、「茶の文化史 喫茶趣味の流れ」（文一総合出版 1980 年）、「煎茶を学ぶ」（角川書店 1998 年）、「煎茶への招待」（日本放送出版協会 1998 年）、「煎茶入門」（淡交社 2001 年）など多数。

