

2013年度

桃山学院大学大学院文学研究科

博士後期課程 博士学位申請論文

論題	21世紀の日本における茶 — そのあり方と意義 —
英文タイトル	<b>Tea in 21st-century Japan: Its forms and significance.</b>
執筆者	10D4101
	シュミット クラウディア カロリネ <b>Schmidt, Claudia Caroline</b>
演習指導教員	梅山 秀幸
提出日	2014年1月9日

# 目次

図表画目次 .....	3
はじめに .....	6
第1節 問題提起 .....	6
第2節 作業仮説 .....	7
第3節 研究方法と研究状況 .....	10
第4節 本研究の意義 .....	13
第1章 茶のあり方 .....	14
第1節 初期の茶と「薬としての茶」 .....	16
第2節 茶道 .....	20
第3節 煎茶道 .....	25
第4節 「儀式用の茶」 .....	29
第5節 「日々に飲用される茶」 .....	34
第6節 「商品としての茶」 .....	44
第2章 茶のあり方に基づく3つの側面 .....	54
第1節 日常性 .....	54
第2節 茶の社会性 .....	57
第3節 茶の精神性 .....	60
第1項 日本のもてなしの概念とその由来 .....	62
第2項 21世紀のもてなし概念：サービスとホスピタリティー .....	68
第3項 もてなしの問題点 .....	71
第4項 茶の瞑想的、学習的、美的、文雅的精神性 .....	74
第3章 21世紀の茶の意義 .....	80
第1節 茶へのさまざまな学問的アプローチの意義 .....	80
第2節 茶のもつ日常性の意義 .....	86
第3節 茶のもつ社会性の意義 .....	91
第4節 茶の精神性の意義 .....	96
第1項 もてなし精神の意義 — ハレとケのもてなし .....	97
第2項 茶の祝儀と不祝儀 .....	99

第3項 希薄になりつつある精神性 .....	102
第4項 茶の精神性の経済的・政治的な意義 .....	103
第5節 東京電力福島第一原発事故による放射能汚染問題と茶 .....	107
第4章 現代日本人の茶に関する意識 — 意識調査に基づいて .....	112
第1節 調査方法と回答者の分析 .....	112
第2節 意識調査の分析 .....	115
第1項 茶への一般的な意識 .....	115
第2項 茶道と煎茶道との関係と意識 .....	121
第3項 茶のもてなし精神への意識 .....	134
おわりに .....	151
第1節 まとめ .....	151
第2節 結論 .....	151
第3節 研究課題 .....	153
謝辞 .....	154
参考文献 .....	155
日本語文献 .....	155
海外文献 .....	160
辞書、辞典 .....	161
新聞、雑誌など .....	161
インターネット・リンク .....	162
写真 .....	165
添付資料 .....	167
調査票「お茶ともてなしに関する調査」 .....	167

## 図表画目次

図1 日本における茶のあり方 .....	8
図2 日本における茶のあり方の区分 .....	16
図3 2012年の茶道人口（300万人） — 性別と年代別構成比（%） .....	25
図4 江戸時代における茶の加工法 .....	37

図 5	茶類別の国内消費量の推移 .....	43
図 6	茶のあり方 — 茶の日常性、社会性、そして精神の有無からみて .....	54
図 7	回答者の年齢（数値と割合） .....	114
図 8	回答者の年齢による男性と女性の割合 .....	114
図 9	第 I 問：茶の一般的なイメージ — 茶のあり方 — 学習経験（第IV問）別 .....	118
図 10	第 II 問と第 III 問：茶道および煎茶道の茶会参加率 .....	122
図 11	第 II 問と第 III 問：茶道および煎茶道の茶会参加率 — 男女別 .....	122
図 12	第 II 問と第 III 問：茶道および煎茶道の茶会参加率 — 学習経験（第IV問）別 .....	123
図 13	第 IV 問：茶道および煎茶道の学習経験 — 男女別 .....	127
図 14	第 IV 問：茶道および煎茶道の学習経験 — 年齢別 .....	128
図 15	第 V 問：茶道のイメージ — 回答の割合 .....	130
図 16	第 V 問：茶道のイメージ — 茶の学習経験（第IV問）別 .....	130
図 17	第 VI 問：煎茶道のイメージ — 回答の割合 .....	132
図 18	第 VI 問：煎茶道のイメージ — 学習経験（第IV問）別 .....	132
図 19	第 VII 問と第 VIII 問：もてなしとサービスとは — 比較 .....	135
図 20	第 IX 問：店の無料の茶について — 回答の割合 .....	142
図 21	第 IX 問：店の無料の茶について — 男女別 .....	143
図 22	第 IX 問：店の無料の茶について — 年齢別 .....	143
図 23	第 IX 問：店の無料の茶について — 学習経験（第IV問）別 .....	144
図 24	第 IX 問追加質問：店の無料の茶について — もてなしである（63 人=100%） .....	144
図 25	第 IX 問追加質問：店の無料の茶について — サービスである（190 人=100%） .....	146
図 26	第 IX 問追加質問：店の無料の茶について — もてなしでもサービスでもある（17 人=100%） .....	148
図 27	第 IX 問追加質問：店の無料の茶について — よく分からない（20 人=100%） .....	149
表 1	煎茶道の主な流派 .....	29
表 2	一人当たりの茶消費量 .....	44
表 3	商品としての茶の分類 .....	45
表 4	茶の瞑想的、美的と文雅的精神 .....	74
表 5	日常性、社会性と精神性の高い茶のあり方 .....	80

表 6	江戸時代の庶民が茶に与たえた位置と酒との対立 .....	87
表 7	茶の祝儀性と不祝儀性の背景について .....	99
表 8	回答者が居住している地域 .....	115
表 9	第Ⅰ問：茶の一般的なイメージ（467 語=100%） .....	116
表 10	第Ⅱ問：茶道の茶会への印象（188 人=100%） .....	123
表 11	第Ⅲ問：煎茶道の茶会への印象（30 人=100%） .....	125
表 12	第Ⅴ問とⅥ問：茶道および煎茶道のイメージ — 回答提案の目的 .....	129
画 1	モダンな茶室の事例：「茶机 天遊卓」の置かれた洋室 .....	23
画 2	煎茶道の道具 .....	26
画 3	売茶翁像（一部） .....	27
画 4	結納茶 .....	34
画 5	ブクブク茶（左）とボテボテ茶（右） .....	39
画 6	大学の食堂にある給茶機 .....	42
画 7	茶会に飾られた箱書 .....	72
画 8	徳島の海部郡牟岐町の「お接待の会」 .....	92
画 9	「抹茶を飲みながら、尼僧（中央左）と会話を楽しむ釜石市の仮設住宅の住民」	93
画 10	「丸山園」の「茶の積台」 .....	100

# はじめに

## 第1節 問題提起

茶は、日本における日常生活の随所に登場し、朝から晩まで人びとの暮らしに欠かせないものである。そのため、茶は日本人の日常習慣に深く関係し、現在にいたっても人びとの生活に大きな影響を与えていると筆者は考える。このような発想が本稿の出発点である。

日本の茶には、茶の「道」というものも存在する。それは西洋の喫茶趣味とは異なっており、オーストリア出身である筆者にとって、アジアの茶、そして日本の茶は、大変に不思議なものとして目に映る。そのため、筆者は茶に興味を持つようになり、博士論文の対象にした。また、茶は歴史学、哲学、美学、農学、栄養化学、経済学などのさまざまな分野でさまざまな研究方法から分析されており、よって、茶を論じる文献も数多く存在する。茶の存在そのものが謎であり、そして、その謎に多くの研究者がアプローチしている。ところが、研究者たちが茶の謎にどれだけアプローチしても、完全に解くことはまだできていないように思われる。筆者は本稿において茶の謎解きに寄与したいと考え、「21世紀の日本における茶 — そのあり方と意義」という観点で分析を行う。本稿では主として、日本における茶のあり方を分析して、さらに茶に関する習慣の解説を行う。その中で、飲茶に関する社会的かつ精神的な意義と、その歴史的な要因に焦点をあてる。本研究の目的は、21世紀の現在にいたっても、茶が日本社会の中で大きな意味合いを持っていることを示すことである。

筆者は日本における茶に注目するものの、本稿では多くの日本人論のように日本の茶の「独自性」を強調するのではなく、日本の茶のあり方に注目したいと思う。茶はもちろん世界中で飲用され愛されているものである。さらに中国、韓国や台湾などの東アジアの国々には日本の茶に類似した形式、例えば日本における茶道のような茶の道や、もてなしの手段となっている茶も見うけられる。

筆者はこの研究に入った頃、経済史学者で『お茶の世界史』の著者である角山 榮に会い、筆者の研究に関して指導を受ける機会を得たが、その時、日本で培われた「茶の精神」の重要性に注目するように指摘された。茶は確かに単なる飲料ではなく、茶道や煎茶道がそうであるように、非常に興味深い哲学も含んでおり、茶の精神的部分は社会に重要な役割を果たしている。よって、21世紀の茶のあり方を把握するためには、茶が日本にやってき

た時期や茶道、煎茶道が誕生した時期の歴史と現在までの展開を振り返る必要もあろう。さらに、筆者は、研究の過程で煎茶道の小川流の家元である小川後楽にも会う機会を得、江戸時代に誕生した煎茶道の哲学、そして茶道との関係における問題点について学ぶことができた。

## 第2節 作業仮説

21世紀においても、茶はさまざまな形態で登場すると予想される。茶にはまず、葉茶もあり、粉茶もある。さらに発酵させていない茶、半発酵の茶、発酵させた茶などさまざまな加工形態で提供され、番茶、煎茶、抹茶、玉露茶、ほうじ茶、烏龍茶、紅茶などとして人びとに親しまれている。

その中で、加工形態は別として、茶をその「あり方」（用いられ方ともいえよう）によって分けると、茶は下掲の6つの形（現在に残っているのは5つの形）で登場すると本稿では仮定したい。茶のあり方とは、茶が社会に存在する形態である。ここでは、茶がどのような場合にどのように飲用されるかという点が重要となる。そのため、茶の日常性、茶の社会性、そして茶の精神性といった3つの側面が茶のあり方を決定づけると仮定する。

3つの側面のうち、茶の精神性をもっとも抽象的であるため、その精神的部分を理解しやすくするために、さまざまな定義について考察したい。茶の精神性でもっとも注目したい「もてなし」に関しては、その古典的な意味とそれに近い意味の言葉を考察しながら、その概念を定義したい。「もてなし」の概念を定義した上で、さらに、また茶道や煎茶道に限られた精神性についても考察したい。このような段階を経て人間が茶に付与する精神性はさまざまな形で表現されていることを明らかにしたい。

上述した21世紀における日本の茶を、図1のように、6つのあり方に分けてみる。非日常的な茶として、まずは①茶道（茶の湯）が一つのカテゴリーとなる<sup>1</sup>。次に②煎茶道も非日常的なあり方といえよう。さらに注目したい茶のあり方は③「薬としての茶」の用いられかたである。これは茶の本来のあり方であるが、興味深いことに、現在にはほとんど残っていない。また、④「儀式用の茶」、例えば宗教の場に使用される茶も存在する。それも一つの茶のあり方であると筆者は分類する。

日常生活性の高い茶としての「毎日の茶」の分析にあたっては、⑤商品ではない「日々

---

<sup>1</sup>本章の①～⑥までの順番は第1章の順番と異なるものである。第1章では「薬としての茶」は歴史的に一番古く、現在にあまり残っていないものであるため、最初に紹介する。

に飲用される茶」（本稿で「日々に飲用される茶」という）、そして⑥「商品としての茶」に分類する。この2つは境界線が非常に曖昧といえよう。筆者は「商品としての茶」として、スーパーですぐに飲めるように販売されているペットボトル茶や喫茶店や店で注文できる茶を想定している。粉茶や葉茶はもちろんみな、どこかで購入しなければならないが、すぐに摂取ができず、主にくつろいだ時に使用されるものである。無料の茶も存在するが、店で提供される茶に関しては、対価がとられるため、「商品としての茶」と筆者は定義する。その要因の一つはグローバリゼーションにあると考えられる。グローバリゼーションの時代である現代においては、輸入品の増大とともに茶の種類も増えてきている。それには、中国茶、紅茶やハーブティーなどが数えられる。さらに、茶（全種類）はもてなしやサービスの手段であるだけでなく、商品にもなったが、現在はもてなしの対象としてよりむしろ逆に資本主義や社会の個人主義化のあらわれとしてしか考えられないため、茶の精神は失われてしまったと筆者は考える。

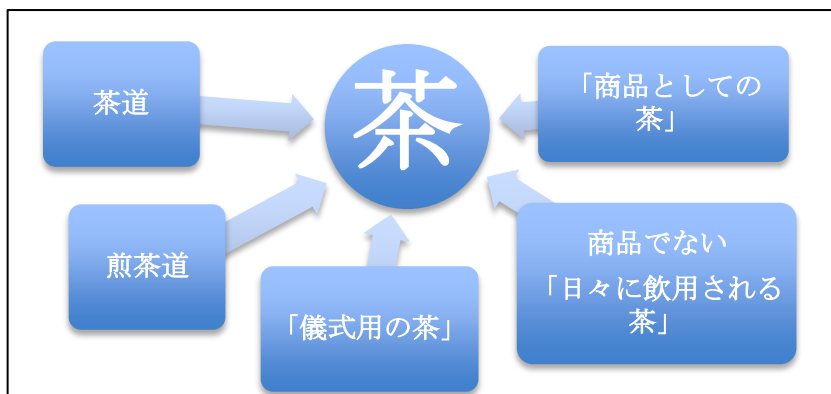


図1 日本における茶のあり方

前掲の6つのカテゴリーの分類を元にとすると、茶は飲料としてだけでなく、もてなしの対象や人間関係の形成への仲介ともなるため、日本人の日常生活や社会に意義を与えていると仮定される。もてなしは非日常を示す茶道の範囲を超え、現在における茶の精神は茶室よりむしろ、現代人の暮らしの場で大きな意味合いを持っている。日常の中で人が喫茶のために集まり、コミュニケーションが始まる。日本ではさらに店に入ると無料の茶が出されるが、それは茶の精神の表現の一つである<sup>2</sup>。

さらに、現在のグローバリゼーションの過程の中で、人びとは文化的アイデンティティを求める傾向が強くなっている。その文化的アイデンティティは茶の歴史にも関連し、茶の歴史上の問題（江戸時代における茶道の格式化や家元制度の成立、戦前の国民

<sup>2</sup> 角山 榮『茶ともてなしの文化』東京、NTT 出版、2005 年、209-210 頁。



家論の枠で行われた茶の湯研究など)にも繋がっている。グローバリゼーションの過程で、日本人は自らのアイデンティティを茶の精神に求めるだろうと茶道研究者である田中秀隆は『近代茶道の歴史社会学<sup>3</sup>』の中で仮定するが、そのアイデンティティとはどのようなものなのか、という点も問題になる。さらに、国際市場での日本の位置を保つため、日本政府は近年、文化を通じたイメージ作りを推し進めており、世界中の人びとに日本を文化が豊かな国として広めようとしており、その過程の中で「Japanese tea」(「日本茶」)は代表格となっている。よって、日本の茶の意義は政治的基盤においても注目されていることがわかる。

21世紀の茶のあり方の理解には歴史的な背景を知る必要がある。時代ごとの喫茶の発展を考察すると、まず茶道(茶の湯)、あるいは煎茶道が発生した時代が歴史の曲がり角となる。茶は葉として中国から日本に渡来して以来、いくども姿を変え、室町時代には茶道が形成された。江戸時代になると、その茶道のあり方に大きな変容が起こり、二つの方式に分かれる。一つは大名茶で、もう一つは庶民茶である。庶民茶は数寄屋ふう(小屋敷、侘び茶)の茶道でもあるが、庶民の間では茶道だけでなく「煎茶」(現在の番茶)も普及した。煎茶は知識階級のいわゆる文人たちにも広まり、煎茶道が誕生した。茶が民間に広まると同時に、茶の精神、主にもてなしの手段である茶も民間に広まっていった。茶の精神がこれまで迎ってきたさまざまな変容は茶が社会に持つ意義にも関係してくる。茶のもてなしの精神は日常生活の中で現在にいたっても生き続けていると筆者は仮定する。そこで江戸時代の庶民が飲んでいた茶が、現在の商品化していない毎日の茶の出発点であり、そこにこそ茶の精神的部分が現在にまで伝わってきたと考えられる。

現在の茶の意義は、前述した茶(茶の葉や粉)そのものの部分の範囲を超え、ホテルやレストランのいわゆるホスピタリティー産業のサービスにまでも影響を与えており、日常生活のさまざまな面にも広まってきている。店の無料の茶に関しては客をもてなしたい気持ちの表現であろうか、代金に含んだ、そして基準として統一されたサービスであろうかという曖昧な問題も発生するため、本稿ではこれらの概念の分析も行う。

続いて、茶が日本人の生活や社会に与える意義に関する意識を調査してみる。日本における茶は日常生活と社会生活において大きな意義を持っていると仮定されるが、日本人が茶をどのように捉えているか、日本人自身の生活や社会に与える意義を実際にどう認識しているかを調査から明らかにしたい。茶のもつ意義は大きいですが、実際には日常生活の中で

---

<sup>3</sup> 田中秀隆『近代茶道の歴史社会学』京都、思文閣出版、2007年、41頁。

はことさらその意義は認識されてはいないと筆者は仮定する。その点は本稿の問題意識にも大きく関わってくる。筆者は茶が好きだと言うと、「そうですか、お茶を習っていますか」、あるいは「何流ですか」などと、何度も聞かれた。ところが、筆者は普段飲む「茶」のことを言ったに過ぎない。このようなことから、筆者は、日本人は「茶」といえばすぐに茶道と捉えるのだろうかという疑問を持つようになり、それならば日常における茶に対する意識は低いのではないかと考えるようになった。

最後に、東日本大震災による茶のあり方への影響も見逃すことができない。その影響は2点に分かれる。まずは、多くの人びとの命が奪われる大変な苦難の中で、被災地の人びとは簡単な茶会という場で少しでも繋がりをもち、茶はコミュニケーションを促すのに大きく貢献した。2つ目は茶栽培への悲劇的な影響である。東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射能汚染にともない、東北から静岡までの茶栽培地、さらに東北を中心に茶道に使用される茶の湯炭の生産地も被害を受けた。この2点も日本における茶のあり方に今後影響することが考えられる。

### 第3節 研究方法と研究状況

本稿の研究方法として主に参考文献を引用してその検討をすることになるが、その引用文献は茶書、辞典や新聞などの一次文献と、日本史学、文化学や民俗学の範囲で行われた茶の研究の二次文献を使用する<sup>4</sup>。文献を引用し検討することは本稿の研究方法の中心となる。そうした文献の引用・検討に加え、2012年に実施した意識調査の分析を行う。本調査の対象は10代から80代までであり、調査票は400人に配布した。調査地域は、筆者が居住している関西地方（主に大阪府）である。

文献の引用・検討は本稿において大きな比重を占めるため、ここで現在までの先行研究とともに重要な文献を紹介する。茶をテーマにした研究は豊富にあり、その中には植物学、農学、医学、歴史学、民俗学、社会学、文化学などの分野から行われた研究が多く存在するが、筆者は前述したように、主として文化学、民俗学、そして日本史学や歴史学の文献に拠った。

まずは茶の世界史については、角山 榮の『茶の世界史』を主に参考にした。茶は世界中にどのように普及し、どのような環境で摂取されるか、また、日本の茶文化と世界中の茶

---

<sup>4</sup> 古典の史料の引用にあたっては、パソコンで入力できない古い文字が含まれている場合があるため、現行の文字を用いることにする。

文化にどのような共通点や差異があるかをそれらの文献から探る。

茶道については、桑田忠親の『茶道の歴史』が重要な文献である。茶道の研究は、家元制度の監修で行われる場合（主に淡交社は裏千家とつながりが深い）が多いが、『茶道の歴史』は家元制度の影響から免れ、自由な研究として家元制度に対する批判的な視点も含まれるため、文献として価値が高い<sup>5</sup>。熊倉功夫の『茶の湯の歴史 — 千利休まで』も同様に重要な文献である。熊倉は桑田と同様に茶の研究者であり、同書では茶道以外にも「のむ」の用語の意味を説き、茶は単なる飲み物ではないことを明らかにしている。その他、矢部誠一郎の『日本茶の湯文化史の新研究』、谷 晃『茶の湯の文化』、田中秀隆の『近代茶道の歴史社会学』、そして筒井紘一『茶書の研究 — 数寄風流の成立と展開』を参考にした。『近代茶道の歴史社会学』と『茶書の研究 — 数寄風流の成立と展開』は明治時代以降の茶道を中心に行われた研究とその思想的な方向に関して知るためには興味深い文献である。

茶についての古典的な書物、いわゆる茶書に関しては、林屋辰三郎・横井清・楢林忠男三者の編集になる『日本の茶書』（全 2 書）が重要な茶書集である。このなかに挙げられる『山上宗二記』は著者である山上宗二がその師であった千利休の教えをまとめて書いたもので、利休の秘伝書とされており、利休の茶の理解のためには大変に意味深い書である。さらに、南坊宗啓『南方録』も茶書として興味深い。『南方録』は、「古来、数多い茶書のなかでも、最も重要視されてきた茶道の古典<sup>6</sup>」とされている。ところが、同書は多くの問題を抱えている。現在普及している『南方録』は、元禄時代に生きた博多の立花実山（1655-1708）が書き写したものであるが、矛盾点が多いため、現在では、元禄時代に成立した偽書ではないかともいわれている<sup>7</sup>。

煎茶道については、小川後楽『煎茶入門』と石川数雄（発行）の『続 煎茶全書』が主要な文献となる。さらに、煎茶書として、江戸時代に著された上田秋成の『清風瑣言』は茶の種類、製茶法などを説いており、煎茶の精神、そして煎茶のもてなし概念も同書から把握できる。さらに、煎茶道から茶道への批判もなされているのが、この書の重要な点である<sup>8</sup>。

茶の歴史や、茶道と煎茶の研究以外には、もてなしの概念や茶のもてなしに注目する研

---

<sup>5</sup> 桑田忠親『茶道の歴史』東京、講談社、1987年、238頁。淡交社「淡交社について — 会社沿革」（『茶道美術図書出版淡交社』）<http://www.tankosha.co.jp/corp/history.html>（2014年1月7日確認）。

<sup>6</sup> 西山松之助「解説」（西山松之助編集『南方録』所収）東京、岩波文庫、1998年、355頁。

<sup>7</sup> 同上、355頁。

<sup>8</sup> 上田秋成「清風瑣言」（中村幸彦編『上田秋成全集 — 第九巻』所収）東京、中央公論社、1992年、278-315頁。

究も存在する。もてなしやそれに類似する言葉の語源を分析したものとして、Émile Benveniste の『インド＝ヨーロッパ諸制度語彙集 — Le vocabulaire des institutions Indo-Européennes — 1 経済・親族・社会』は、もてなしに近い意味を示すホスピタリティーとサービスの語源を説き、単に言語学においてだけでなく、文化人類学においても重要な研究である。さらに、Marcel Mauss の“Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques”（邦名：『贈与論』）は、近代以前、広く世界中で普遍的に行われた贈り物の風習の研究であり、贈与行為の風習のもつ意味を考えるのに重要である。日本でもそれらとは別に亭主－客との関係での贈与行為の研究があり、特に折口信夫の「まれびと」論は重要である（「国文学の発生」『折口信夫全集 — 第一巻』所収）。現在におけるもてなしの概念に関しては、主として角山 榮の『茶ともてなしの文化』を参考する。「日本では何故、茶は商品ではないか」とはよく出てくる疑問であるが、同書は角山が自らの経験をふまえながら、喫茶や茶文化が人びとにどのような意味を持っているかについてわかりやすく論じたものである。さらに武者小路千家の次期家元である千 宗屋の『もしも利休があなたを招いたら — 茶の湯に学ぶ“逆説”のもてなし』は茶道がその堅苦しいイメージのために多くの人にとって親しみにくいなどの問題点や、人びとに日常的に茶道を親しんでもらうための可能性について述べている。主に古い歴史のある茶道を今の時代に違和感なくどのように活かせばよいかを考察したものである。

茶についての他の先行研究として、『茶の文化 — その総合的研究』がある。この中で、日本文化史学者の守屋 毅は、「茶の文化・日本と世界 — その一 — 近世庶民社会と茶の文化」において、江戸時代の庶民がいかに茶と関わっていたかについて茶道史や茶産業研究の視点からでなく、民俗学の視点から論じる。同様に、柳田國男の『明治大正史 — 世相篇』の中での「ハレとケ」の概要についても参照する。

現在における茶について説いている文献はまれであるが、その代わりに、新聞が貴重な示唆を与えてくれる。特に、朝日新聞は、現在の喫茶風習をテーマにし、号外の『朝日新聞グローブ — 世界とつなぐ日曜版 — The Asahi Shimbun Globe — Tea』（2013年1月20日発行）を出した。

茶を文化として紹介する有名な文献として Okakura Kakuzo（岡倉天心）の“The book of tea. A Japanese harmony of art culture & the simple life”（邦名：『茶の本』）も見逃すことができない。これは岡倉が日本の茶を海外に紹介するため、日本の文化や歴史を知らない西洋人にも茶の精神をわかりやすく紹介する資料で、欧米の国々を中心に人びとを茶の捉え

方を変えた文献である。さらに、橋本実の『お茶の謎を探る』は茶の起源と歴史を顧みながら、茶の社会的意義を説いている文献であるため、本稿のアプローチにも貴重な文献である。

#### 第4節 本研究の意義

以上に述べたように、これまで茶の歴史、および海外における茶を取り上げる研究は非常に多いが、21世紀をテーマにした研究は比較的まれであり、本研究はその先鞭をつけることを目的としている。筆者はさらに、現在における茶を研究することは、現在の日本の文化や習慣に関する日本人自身の意識を把握するための重要な鍵となると考えている。

これまでの研究には、茶道の研究、煎茶道の研究、そして庶民の茶の研究が別々に行われていたが、日本に存在する茶のあり方をカテゴリー化し、区分する研究はまだなかった。それを行ったことが本稿の特色（オリジナリティ）の一つとして挙げられる。さらには、それらのあり方を3つの側面から比較し、その上で社会への意義を論じることも、2つ目の特色である。さらには、流派から独立した視点、さらに外国人の視点から研究することにより、客観的な日本の茶についての分析が可能となり、本稿の3つ目の特色を形成していると考えられる。第4章に紹介する茶に関する意識調査の結果により、一般の日本人は茶道以外には茶に関する意識を特別には持っていないことが明らかとなったが、そのような日本人の無意識の部分に意識を傾けることを促すことができれば、以上に挙げた3つの特色に加え、本稿が果たし得る貢献となれば幸いである。

まとめると、人びとが特に意識をしないところまで、茶が日本の社会に浸透し、人と人とを結びつけるのに大きな役割を果たしていることを明らかにする事が本稿の目的である。ここでは、主にCHA精神（第2章第3節を参照）が大きな意義を持っていることを論証する。そして、日常に近ければ近いほど、茶の持つ意義は大きいですが、逆に意識もされず、無意識下の意義を持つと考えられる。それを明らかにすることもこの論文の目的の一つとなる。

# 第1章 茶のあり方

日本で茶と言えば、一般的に茶道（茶の湯）のイメージが強い。ところが、現在の日本における茶は、種類も多く、さらに種類によって茶のあり方も異なっており、さらに複雑なものになる。茶のあり方とは簡単に言えば、茶がどこで、どのようなきっかけで、誰に飲用されるか、を言うが、本稿では現在の日本における「茶」のあり方を理解しやすくするために、複数の区分を用いる。

まずは茶をその種類によって区分してみる。茶には、緑茶（煎茶、玉露茶、番茶、粗茶など）、紅茶、烏龍茶などもあるが、それぞれの茶は同じ *camellia sinensis* という植物から得られる。しかし、代用茶というものも存在する。代用茶は、別の植物から得られる茶に似た飲料である<sup>9</sup>。代用茶には非常に多くの種類のハーブティー、麦茶、マテ茶、そしてルイボス茶などがある。

茶の種類は、茶か代用茶かの区別以外に、原料の性質による区別も可能である。現在は葉茶、茎茶、粉茶、そして餅茶が茶の主な種類である。中国唐代の文人である陸羽（733-804）による最も古い茶書『茶経』の中にも茶の種類が記されており、そこでは茶は「筒茶」（粗茶）「散茶」（粗茶より上品な葉茶）、「末茶」（抹茶）、「餅茶」（臼でついて餅にした茶）に分類されている<sup>10</sup>。「粗茶」は現在の番茶の類、「散茶」は煎茶のような良質の葉茶、「餅茶」は餅のように蒸し臼で搗いて固めた茶、「末茶」は粉末の茶である<sup>11</sup>。

この分類をもとにすると、日本の茶は主として粉茶と葉茶に分けられる。粉茶はパウダー茶とも呼ばれており、葉茶はリーフ茶とも呼ばれている。守屋によって、江戸時代の常民の茶の飲み方についても、末茶法（抹茶法）と煎茶法の二通りが存在したことが明らかにされている。さらに、末茶法は主に茶道で用いられ、煎茶法は常民の飲料として用いられていた<sup>12</sup>。それは現在でも変わらず、粉茶の代表としては抹茶、葉茶の代表としては煎茶が主流である。さらに現在において、抹茶は主に茶道で使用されているのに対し、煎茶は煎茶道にも使用されるだけでなく、嗜好品・飲料としても一般の人びとに親しまれている。

<sup>9</sup> 松下 智『日本の茶』名古屋、風媒社、1969年、6-7頁。角山 榮『茶の世界史』東京、中央公論社、1980年、56-57頁。

<sup>10</sup> 陸羽「茶経」（布目潮瀨・中村喬編『中国の茶書』）東京、平凡社、1976年、90頁。

<sup>11</sup> 小川後楽『煎茶入門』東京、保育社、1976年（<sup>1</sup>1962年）、100頁。

<sup>12</sup> 守屋 毅「茶の文化 — 日本と世界 — その一 — 近世常民社会と茶の文化」（守屋毅編『茶の文化 — その総合的研究』）京都、淡交社、1981年、81頁。

他にも、発酵の有無（不発酵、半発酵、そして発酵茶）や製法の違い（蒸し製＝日本式、釜炒り製＝中国式）による区分も可能である<sup>13</sup>。このように、茶の分類方法はさまざまであるが、本稿では茶をこのような分類によりわけのではなく、序章に述べた茶のあり方（用いられ方）によってわけると。

茶を種類ではなく、茶のあり方によって分けると、分類が非常に複雑になる。まずは茶の飲用の日常性を考察する。ここでは、「いつ飲用されるか」という観点が中心となる。極端に言えば、茶のあり方は「毎日の茶」と「毎日ではない茶<sup>14</sup>」の二つに分けられる。次に、茶が「道」であるか否かに焦点を当てる。「道」として確立された茶は一般の人びとからすると、毎日ではない茶のあり方であろう。このような「道」としての茶は茶道と煎茶道の二つに分類できる。さらに、毎日の茶でもなく、道としての茶でもない茶として、「薬としての茶」、「儀式用の茶」という区分も可能である。最後に、（「道」が形成されていない）毎日の茶を、商品でない茶（本稿で「日々に飲用される茶」と言う）と商品である茶に分類する。つまり、茶道、煎茶道、「儀式用の茶」、「薬としての茶」、「日々に飲用される茶」、そして「商品である茶」の6つのカテゴリーに区別する。

本章ではまず、これらの6つのカテゴリーとそれらの歴史的背景を考察する。次に、第2章では、これらのカテゴリーが内抱する茶の日常性、社会性、そしてそこに込められた精神の有無という側面から分析する。歴史的背景を考慮すると、茶が日本に伝った当初、茶は道化していなかったため、6つのカテゴリーのうち、まず、「薬としての茶」に着目する。次に「毎日ではない茶」に注目する。さらに、道化した茶である茶道と煎茶道と、それから「儀式用の茶」を、そして最後に、「日々に飲用される茶」と「商品としての茶」について述べる（図2を参照）。

筆者は茶のあり方の区分に「文化としての茶」をあえて挙げない。文化は「人間がつくったもの全て」と定義できるため、「商品としての茶」も含めて、全てのあり方が文化であると考えられるからである。茶がどのような形、どのようなシステムで商品として提供されるか、例えばそれがペットボトルであるとすれば、それも文化である。現在、一般的に「文化」として紹介されているあり方は「道化」した茶道と煎茶道であるかもしれないが。以上の理由から、筆者は「文化としての茶」のカテゴリーを設けなかった。

<sup>13</sup> 日本茶検定委員会『日本茶のすべてがわかる — 日本茶検定公式テキスト』東京、NPO 法人日本茶インストラクター協会、2008年、10-11頁。

<sup>14</sup> 「毎日ではない茶」は奇妙なことばであるかもしれないが、「非日常的な茶」を指している。日常という言葉は後ほどの茶の3つの側面で使用するため、ここでは「毎日ではない茶」という言葉を設定した。

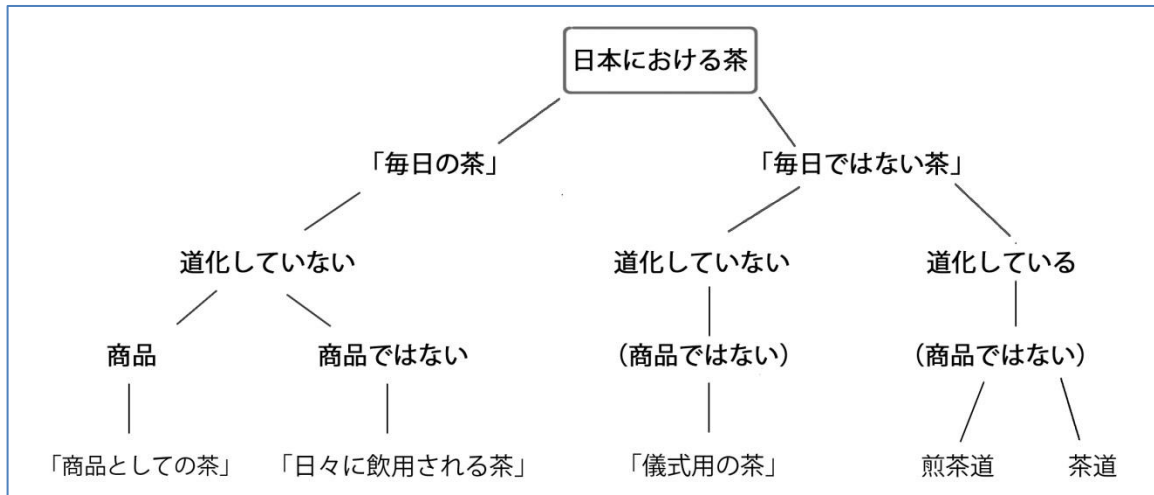


図2 日本における茶のあり方の区分

## 第1節 初期の茶と「薬としての茶」

茶の6つのカテゴリーの中で、第一に着目したいのは「毎日の茶」でもなく、道として制度化されている茶でもない、つまり「薬としての茶」である。「薬としての茶」は現在において、ほとんど残っていないと考えられるが、最も古い茶のあり方であるため、ここでは薬用のあり方について、まず歴史を顧みながら考察する。

茶の発見については中国の有名な伝説が日本にも伝わっている。それは三皇五帝の三皇の一人、神農の伝説である。神農は農業の神で、百草を嘗め、毒が入っているかどうか、または効能があるかどうかを確かめた上で医薬を作ったという人物であり、医祖ともいわれる。この神話上の人物は、百草を嘗め、茶を見つけたと伝えられている<sup>15</sup>。また、橋本によれば、神農は毒草に当たることを考えて、その対処法として毎晩家で茶を飲んでいたりもいう。この伝説からすれば、茶はすでにその由来から薬草と関連があったことがわかる。

茶が日本へ渡来した際にも、茶は主に薬としての役割を持っていた。すなわち、奈良末期・平安初期の遣唐使に随行した留学僧たちが茶を薬として持ち帰り<sup>16</sup>、茶は薬として寺院で使用されるようになり、さらに嵯峨天皇（786-842）による奨励を契機として、茶は貴族の飲み物としても普及した。当時、茶は一般の人びとの手に入りやすく、寺院や宮殿を中心として用いられた飲料であったといえる<sup>17</sup>。さらに、茶は仏教にたずさわる人びとによっ

<sup>15</sup> 陸羽、前掲文献、93-99頁。賣茶翁高遊外著／富岡鉄斎加筆書『梅山種茶譜略』佐賀、特別非営利活動法人高遊外売茶翁顕彰会、（1748年）、2頁。榮西著／楳林忠雄訳注「喫茶養生記」（林屋辰三郎・横井清・楳林忠雄編『日本の茶書1』所収）東京、平凡社、1972年、88頁。

<sup>16</sup> 橋本実『お茶の謎を探る』東京、悠飛社、2002年、12-14頁。

<sup>17</sup> 小川後楽、前掲文献、98-99頁。



て用いられたことから、その精神的な用いられ方がその当初から表れている。

日本では団茶はもっとも古い茶の形態で、奈良時代に入ってきたと推測されている。煎茶道の祖である高遊外壳茶翁の『梅山種茶譜略』によれば、聖武天皇が天平元（729）年に、般若経の講義のため百人の僧侶を禁中に招いた。そこには「第二日行茶トテ。百僧ニ茶ヲ賜フ<sup>18</sup>」とある。つまり、聖武天皇は僧侶に茶をもてなしたのである。

さらに、茶の種が日本にもたらされた時期については、延暦 24（805）年に、遣唐使の最澄（767-822）が茶の種を持ち帰り、その種を近江の坂本に植えたというのが知られている限りで最初である。そのとき、それらの種が植えられた茶園は「日吉茶園」として現在にいたっている。大同元（806）年に空海も同じように茶の種を持ち帰り、長崎に植えた<sup>19</sup>。さらに、『日本後紀』の記録によれば、弘仁 6（815）年に永忠は嵯峨天皇を煎茶でもてなした。ただ、その記録に述べられている「煎茶」は現在の煎茶でなく、団茶であると推測されている。団茶は丸く固められた茶で、火に炙り、粉末にし、それに熱湯を注ぎ、かき混ぜて飲まれたものであり、『日本後紀』には「大僧都永忠手自煎茶奉御<sup>20</sup>」と記されている。これは、「大僧都永忠が手ずから茶を煎じて天皇に給仕した<sup>21</sup>」という意味である。ところが、菅原道真が寛平 6（894）年に遣唐使を廃止を建言し、決定されたため、平安時代の特権階層に流行した喫茶趣味は大きく衰退してしまう。

鎌倉時代になると、茶は改めて日本の歴史の表舞台に登場する。栄西（1141-1215）は当時、日本最初の独立した茶書『喫茶養生記』を著した、当時の茶の日本での再興隆に大きく貢献した人物である。さらに茶の歴史の変遷に重要なことは、栄西が抹茶を推奨したことである。栄西には将軍源実朝に抹茶をすすめたことによって、将軍の二日酔いを癒したという有名なエピソードがある<sup>22</sup>。さらに栄西は実朝に茶について講じた上、自らが薬の本として著した『喫茶養生記』を謹呈したという。このエピソードは二つの側面で興味深い。まずは、栄西が茶を薬として紹介した点である。二つ目は後に重要になってくる茶のもてなしとしての側面である。そこで、栄西が将軍実朝に茶を薬として紹介したというエピソードを少し詳しくみてみたい。

鎌倉幕府記録である『吾妻鏡』の建保 2（1214）年 1 月 4 日の条には次のように記され

<sup>18</sup> 高遊外壳茶翁、1748 年、前掲文献、2 頁。

<sup>19</sup> 橋本、前掲文献、12-14 頁。

<sup>20</sup> 藤原冬嗣『天理図書館善本叢書と書部 — 日本後紀（第 28 卷）』東京、八木書店、1978 年、300 頁。

<sup>21</sup> 森田 悌現代語訳『日本後紀（中）』東京、講談社学術文庫、2006 年、368 頁。

<sup>22</sup> 小川後楽、前掲文献、98-104 頁。

ている。

「將軍家聊御病惱。諸人奔走。但無<sub>レ</sub>是殊御事<sub>レ</sub>。是若去夜御淵醉餘氣歟。爰葉上僧正候<sub>レ</sub>御加持<sub>レ</sub>之處。聞<sub>レ</sub>此事<sub>レ</sub>。稱<sub>レ</sub>良藥<sub>レ</sub>。自<sub>レ</sub>本寺<sub>レ</sub>召<sub>レ</sub>進茶一盞<sub>レ</sub>。而相<sub>レ</sub>副一卷書<sub>レ</sub>令<sub>レ</sub>獻<sub>レ</sub>之。所<sub>レ</sub>譽<sub>レ</sub>茶德<sub>レ</sub>之書也。將軍家及<sub>レ</sub>御感悦<sub>レ</sub>云々<sup>23</sup>。」

現代語訳は以下の通りである。

「將軍家（源実朝）が少々ご病気で、人びとが走り回った。ただし特に大事ではなく、これはあるいは昨夜の酒宴の酔いが残っていたのであろうか。この時、葉上僧正（栄西）が御加持に祇候しており、この事を聞いて、良薬であると言って本寺（寿福寺）から一盞の茶を取り寄せて（実朝に）進め、一卷の書物を副えて献上した。茶の効能を讃えた書物である。実朝は喜ばれたという<sup>24</sup>。」

この記録は栄西が茶を薬として紹介したことを証明するものであるが、『喫茶養生記』の中で、栄西は「茶は仙薬なり<sup>25</sup>」、あるいは「延命の妙術なり<sup>26</sup>」といい、中国の辞典や茶書を引用して、また五蔵和合門と呼ばれる五つの内臓（五蔵<sup>27</sup>）を説きながら、茶の体への効能を説いている。

ところが、栄西が將軍実朝に用いた抹茶の薬としての側面は、その後、抹茶が武家階級または町人階級に普及し、禅を中心に茶道として発展していくにともなって、その意義を失っていく。小川（1976）が、茶道の歴史は栄西から出発すると主張するように、茶の用いられる場は薬用ではなく、禅として捉えられるようになる。さらに、茶道とともに茶礼、つまり茶を飲む際の正しい作法が後に成立することになる。

現代においても、人びとが茶をその薬効を意識しながら飲用するということは最近までほとんど見られなかったと考えられる。ところが、近年、薬効のある健康飲料への意識が改めて高まり、例えば緑茶はガン予防や美容飲料として用いられ、または集中力を増進する力があると評価されることもある。さらに、烏龍茶などの中国茶は脂肪をとる効果があるとされて日本で流行してきている。それらの評価の要因である栄養素は、緑茶の場合では主にカテキン、ビタミン C とカフェインである。「体に良い」とされているものは何で

<sup>23</sup> 黒板勝美「吾妻鏡 — 前篇」（國史大系編『國史大系 — 32 卷』）東京、吉川弘文館、1964 年、707 頁。

<sup>24</sup> 五味文彦・本郷和人編『現代語訳 吾妻鏡 8 — 承久の乱』東京、吉川弘文館、2010 年、3 頁。

<sup>25</sup> 栄西、前掲文献、87 頁。

<sup>26</sup> 同上、87 頁。

<sup>27</sup> 五蔵（五臓）とは心・肝・肺・脾・腎である。五蔵は五味にも関係する。一つの味を摂取すれば、それに関係する内臓もよくなるが、一つの味が不足すれば、その内臓も損するという説である。同上、89 頁。

も売れるという傾向が茶への認識の変化にも現れているといえよう<sup>28</sup>。このようなことから、現代の日本には、「薬としての茶」は「毎日の茶」に属する「日々に飲用される茶」、そして「商品としての茶」の一部として考えることにした。そのため、『薬としての茶』のカテゴリーは除外する。

茶の薬用については、ヨーロッパ（中部）と比較すると、さらに興味深いことがわかる。例えば、筆者の母国のオーストリアとドイツ語圏の諸国（ドイツとスイスを含む）にはハーブティーの習慣がある。ドイツの *Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtee e.V.*（ハーブ、フルーツティーの経済組合）によれば、ドイツの茶と代用茶の2011年の消費量の66%はハーブティーとフルーツティーが占めた<sup>29</sup>。オーストリアでも同じように、茶とえば、紅茶とハーブティー（主にミント、カモミールティーやフェンネル）が思い浮かぶ。喫茶店やレストランでも、それらの茶が提供されるのが一般的である。ハーブティーは頻繁に飲用されているが、それは嗜好品としてだけでなく、薬としても飲料されている。その中には薬事法によって薬局での販売に限定されている種類も存在する<sup>30</sup>。風邪や喉が痛いときにはミントティー、病気のときや炎症を抑えるためにはカモミールティーが飲まれる。さらに薬缶から出るハーブティーの湯気も民間療法として、肌の炎症や喉の痛みを抑えるために使われる。

このように、現在の中央ヨーロッパではさまざまなハーブティーが病状によって飲用されており、ドラッグストアや薬局にも数多くの種類が提供されている。ハーブティーの歴史は周知のように茶の歴史より古く、古代エジプトやギリシャでもハーブティーが飲まれた。ドイツ語圏諸国ではハーブティーの習慣が中世からキリスト教の修道院を中心に普及した。ドイツの尼僧であったヒルデガルト・フォン・ビンゲン（*Hildegard von Bingen*, 1098-1179）は、ハーブティーの普及に大いに貢献した。魔法使いもどきの医者しかおらず、確立した病気の治療法がまだなかった当時、彼女は医学とハーブの研究で『*Causae et Curae*（病因と治療）』や『*Physica*（自然学）』などの著書を残している<sup>31</sup>。このような文化的背景で育った筆者には、日本の茶の喫茶習慣に薬用としての飲用がほとんどないことが、

<sup>28</sup> 橋本、前掲文献、4-118頁。

<sup>29</sup> Kler, Adolf 'Profil' (Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtee e.V. "Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtee e.V.") 2013, <http://www.wkf.de/Die-WKF.1754.0.html> (2014年1月7日確認)。

<sup>30</sup> Kler, Adolf 'Genuss von A - Z mit Kräuter- und Fruchteees' (Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtee e.V. "Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtee e.V.") 2013, [http://www.wkf.de/Detailansicht.2375.0.html?&L=0&tx\\_ttnews\[tt\\_news\]=5&cHash=3f71cc4d72e1b2568100568f96cb](http://www.wkf.de/Detailansicht.2375.0.html?&L=0&tx_ttnews[tt_news]=5&cHash=3f71cc4d72e1b2568100568f96cb) (2014年1月7日確認)。

<sup>31</sup> Hozeki, Bruce W. 'Introduction', (Hildegard of Bingen "The Book of the Rewards of Life (Liber Vitae Meritorum)") New York, London, Garland library of medieval literature, 1994, xi-xv pp.

むしろ興味深い差異として感じられるのである。

## 第2節 茶道

日本において、「道」として確立された茶はまず茶道、いわゆる「茶の湯」の道である。茶道は戦国時代の下克上を背景に発達した。戦乱の世の中の人びとは共和を求めたため、茶道の茶は心の媒介として、茶室は人間平等の空間として普及したのである。茶人であった村田珠光（1423-1502）、武野紹鷗（1502-1555）、そして千利休（1522-1591）などが戦国時代における茶道の成立と普及に果たした貢献は非常に大きい。

茶道の元来の特徴は人間の平等、亭主と客の心の交流、そして侘び茶（侘び茶）である。桑田の言葉で説明すると、侘び茶とは茶道の目に立たない風体である。その思想は粗末な茶室の中に、ただ一つの宝物のような茶碗があるというような茶のあり方に現れている<sup>32</sup>。同様に、気持ちを落ち着かせる、自然と調和した材料からできた道具も侘び茶には重要である。亭主と客の心の交流と侘び茶を成立させるためには極端に狭い茶室が大きな役割を果たしているため、茶道では建築も重視されている。

さらに、茶道具の中では掛け軸がもっとも重要視されている。茶道では、「掛物ほど第一の道具はなし<sup>33</sup>」という。掛け軸には茶道の名言がよく見られる。例えば、茶道の心得を説いた利休の名言「和敬清寂」がある。和敬清寂の和は和合、敬はお互いを尊敬し認め合うこと、清は清らかな心である。寂は動じない心を意味する<sup>34</sup>。さらに、「一期一会」とは井伊直弼（1815-1860）の言葉で、一生に一度だけの出会いを意味する<sup>35</sup>。その他、一休宗純（1394-1481）の茶の精神、そして茶道と大徳寺との関係のエッセンスを表している言葉の「茶禅一味」も有名であり、『山上宗二記』の記述「量り知る、茶味と禅味と同ずることを、松風を<sup>きゅう</sup>吸<sup>(尺)</sup> じんして意塵れずと云々<sup>36</sup>」は茶と禅は一つのものであることを表現する。つまり、茶も禅と同じような精神性があり、茶にも坐禅のような厳しい学習が求められるという意味が含まれている<sup>37</sup>。

<sup>32</sup> 桑田、前掲文献、34-109頁。神谷宗湛「宗湛日記」（千宗室編『茶道古典全集—第六巻』所収）京都、淡交新社、1967年（1959年）、176頁。

<sup>33</sup> 南坊宗啓「南方録」（西山松之助編『南方録』所収）東京、岩波文庫、1998年、17頁。

<sup>34</sup> 辻宗龍『日本の文化がよくわかる—必携—茶の湯ハンドブック』東京、里文出版、2009年、86頁。

<sup>35</sup> 辻、前掲文献、84頁。

<sup>36</sup> この言葉は元来、大徳寺の大林宗套の武野紹鷗像に付された偈である。山上宗二「山上宗二記」（熊倉功夫校注『山上宗二記—付茶話指月集』）東京、岩波文庫、2010年（2006年）、15頁。

<sup>37</sup> 桑田、前掲文献、233頁。

近代においては、茶道は芸道・芸能であるというパラダイムができた<sup>38</sup>。淡交社の『茶道辞典』の中でさえも「茶湯芸能のこと」と定義されている<sup>39</sup>。ところが、上述したような名言を考慮すると、茶道はただの芸だけでなく、人の生き方そのものであるといえよう。茶道に含まれている「道」の字は「心を深める道である」と定義されている<sup>40</sup>。

ここで、茶道の歴史を振り返ってみるが、茶道が成立した室町時代よりむしろ、茶道のあり方そのものを変えた時代、さらに、茶道のあり方への意識を変えた時代に注目したい。まず、茶道のあり方そのものに変化をもたらされたのは江戸時代における封建社会的身分制度の成立の時期である。身分制度の成立を元に、茶道の分離をはじめ、多様な問題が起こる。茶は日本に入ってきた時点では、仏に供える物であったため、階級的な意識はなかった。茶道は、社会階級に関係のない釈迦の大慈悲の精神に基づいており、茶人は差別せずに客をもてなした。江戸時代までは茶会の来客は身分に関係なく躡口<sup>41</sup>から茶室に入り、雪隠<sup>せっちん</sup><sup>42</sup>を使用した。ところが、江戸時代に、儒学（林羅山）が流行し、同時に仏教が衰退したことをきっかけに、仏教に基づいた茶道の人間平等<sup>43</sup>は危険な思想と見なされるようになった。利休の息子の道安（1546-1607）や少庵（1546-1614）、孫の宗旦（1578-1658）まではかろうじて平等の精神が受け継がれたが、彼ら以降の茶道では大名茶と庶民茶に分離する傾向が生まれた。茶道でも階級を意識するようになり、茶も幕府の威光に屈するようになった。そのような変容を背景として、徳川幕府の身分制度に合わせた身分相応の茶道が成立した<sup>44</sup>。柳営茶道の、身分の高い武家に相応した「貴人点前」の方式の茶がそれである。そこでは、相手によって扱い方、床の間、茶人の衣服まで区別され、その形は現在にいたっている。現在においては身分制度の身分相応こそないものの、人の立場に相応しい茶道が求められており、そこでは「～らしい<sup>45</sup>」という言葉が重要となる。それは、茶道の行いでは、学生は「学生らしく」、弟子は「弟子らしく」、先生は「先生らしく」しなければならないことを指している<sup>46</sup>。さらに、江戸時代の遺物として、貴人点<sup>きにんだて</sup>が残っている。貴人

<sup>38</sup> 田中、前掲文献、44-66頁。

<sup>39</sup> 井口海仙・永島福太郎編『茶道辞典』京都、淡交社、1979年、502頁。

<sup>40</sup> 柳田聖山『日本文学と仏教―第五卷―風狂と数奇』東京、岩波書店、1994年、277-279頁。

<sup>41</sup> 茶室への入り口で、特徴は頭を下げて入ることと、武器を持って入ることはできない。桑田、前掲書、42-43頁。

<sup>42</sup> 茶室の便所。桑田、前掲書、42-43頁。

<sup>43</sup> 仏教の人間平等の表現における問題：人間と定義されるのは男性社会のみである。女性は含まれていないため、本当の人間平等ではないと筆者は考える。

<sup>44</sup> 桑田、前掲文献、188-197頁。

<sup>45</sup> 「～らしい」は「さび」とも言うが、それは「寂び」とは別の意味で、「ふさび（相応び）」から由来する。

<sup>46</sup> 桑田、前掲文献、234-235頁。

点は元来、身分の高い者に対する点前であったが、現在は天皇、あるいは海外の王家に対する点前として存在している<sup>47</sup>。

大名茶と並んで庶民茶も成立した。利休の茶は、孫の宗旦の息子たちから三千家に分かれ、やがて家元制度が確立した。武家社会では、茶人の社会的地位が下がり、彼らは政治や外交における影響力も失ってしまった。商人の茶である千家の茶は、武家茶に対抗するため、自己防衛のための政策として家元制度をつくり、経済的基盤を固めるとともに、制度も強化し、格式化した<sup>48</sup>。ところが、家元制度以外の茶道も 19 世紀にいたるまで残っていた。当時の庶民は日常生活において、茶との関係が強かったため、茶道に縁は薄いものの、それを取得したいと思うた人びとのなかには、山伏に教えを乞う人びともいた。つまり茶道人口は家元制度の枠の外にも存在していたのである。それは下掲の『日本九峰修行日記』の記載からもわかる。

「隣家に三郎兵衛と云ふ豪家あり。茶道教へ呉れ候様申すに付、彼の方へ行き、薄茶の手前教ふ<sup>49</sup>」（文化 15 [1818] 年 8 月 16 日条）

21 世紀にいたっても、家元制度が茶道のあり方の基礎になっているが、江戸時代のように家元制度以外にも茶を学ぼうとしている人びとは少なくない。現在は、茶道における茶の点て方や作法の基礎について説明する本やインターネットが主に山伏のような役割を果たしていると考えられる。渋谷では、道具や稽古の基本から抹茶の簡単な点て方などが紹介されている<sup>50</sup>。とはいえ、本格的な茶道は家元制度と縁が強い。

続いては、茶道が文化として捉えられ、そのあり様が変化した時代について概観する。茶道の捉え方の変容は明治時代から戦後までの時期に起こった。明治維新以降になると、日本社会が西洋化、機械化する過程で伝統文化は否定されるようになってしまう<sup>51</sup>。しかし、その傾向はすでに江戸時代の後期にはあった。「普通の茶人は待遇が悪くて、幕府の数奇屋頭とか、御茶道方、お茶坊主とかなにかになり、一種の芸人として、幫間的な存在にすぎない<sup>52</sup>」と桑田が記述している。

明治維新以降、茶道の捉え方にはさらに二度の変容が起こった。明治初期の欧化主義全

<sup>47</sup> 千宗室『小習事全伝 — 上 — 裏千家茶道教科 点前編 4』京都、淡交社、1976年、10頁。

<sup>48</sup> 桑田、前掲文献、157-230頁。

<sup>49</sup> 野田成亮「日本九峰修行日記」（宮本常一・谷川健一・原口虎雄編者『日本庶民生活史料 — 第2巻 — 探検・紀行・地誌西國篇』所収）東京、三一書房、1972年、67頁。

<sup>50</sup> 渋谷陽子『ちょっとお抹茶しませんか — ゆるゆるほっこり茶道生活』東京、リヨン社、2006年。

<sup>51</sup> 桑田、前掲文献、222頁。

<sup>52</sup> 桑田、前掲文献、224頁。

盛の中で日本の伝統と文化が否定される傾向が見られたが、間もなくして文明開化に変容が起こった。そこでの重要なキーワードは、「和魂洋才」であろう。それは日本の伝統を完全に否定するのではなく、伝統的な知恵や文化を改めて評価しようとした考え方であった<sup>53</sup>。そのなかで、茶道が「再発見」され、日本文化として海外にも紹介された。例えば、1906年に出た岡倉天心の“The book of tea”はその時代思想の表れで、茶の文化としての捉え方に大きく影響を与えた<sup>54</sup>。第二の変容として、明治20年代に起こる国粋主義があげられる。明治初期の西欧思想への好奇心は明治20年代（1887年以降）になってから薄らぎ、その代わりに第2次世界大戦に向かって国粋主義が強まった。国粋主義運動の中心には政治家、哲学者、ジャーナリストなどの知識人が中心となり、日本文化の再認識の過程で、茶道の本格的な研究が始まったが、それらの研究は国民国家論の補強手段となり国粋主義に利用されるようになった。国民国家論では茶道は日本の伝統として意識付けられ、大衆化された<sup>55</sup>。



画1 モダンな茶室の事例：「茶机 天遊卓」の置かれた洋室<sup>56</sup>

茶道の捉え方だけでなく、実際に茶道を学ぶ人、いわゆる茶道人口に変容が起こった。それは女性の進出である。女性は江戸時代から茶道を学ぶようになったが、女性の茶道への本格的な進出は日露戦争以降からのことである。日露戦争の時代に男性が戦地に出かけて少なかったため、女性がかわりに生活を支えるために茶道の師範を営んだ。そのため、

<sup>53</sup> 同上、225-226頁。

<sup>54</sup> Okakura Kakuzo “The book of tea. A Japanese harmony of art culture & the simple life” Edinburgh, Edinburgh Press, 1919.

<sup>55</sup> 筒井紘一『茶書の研究 — 数寄風流の成立と展開』京都、淡交社、2003年、435-451頁。田中、前掲文献、25-66頁。

<sup>56</sup> 千宗屋『茶味空間。 = Charming Room — 茶で読み解くニッポン』東京、マガジンハウス、2012年、7頁。

茶道は主に女性のものになり、大正、昭和を経て花嫁修業として学ぶものに変容した。ところが、平成を迎え、バブル経済が終焉するとともにその傾向が弱まり始めた<sup>57</sup>。21世紀になって、実業人社会の高級茶会から学生の課外活動、あるいは伝統的な茶室からモダンな茶室、さらには野点まで、さまざまな茶道のあり方が存在する。茶道のモダン空間づくりへの第一歩は、明治5(1872)年の裏千家の家元である玄々斎宗室が外国人にも茶を楽しませるために考案した「立礼卓」である<sup>58</sup>。「立礼卓」は点前の「テーブル」であり、それは和室の中で使うものである。茶道の点前を「畳」のイメージから現在の生活の空間に近づけようとしているのは武者小路千家の次期家元千宗屋で、彼は洋風の部屋に合わせた「茶机 天遊卓」を考案した(画1参照)。「茶机 天遊卓」では、客は居間と同じようにソファに座ってもよく、点前の机と客が茶を飲むテーブルを一つに組み合わせてでもよい<sup>59</sup>。

いずれにせよ、現在の茶道のほとんどは千家の家元制度の茶道である。三千家は利休に由来する、表千家、裏千家、武者小路千家をいう。三千家は家元制度のもとで弟子を増やすため、さまざまな工夫を行ってきており、各県に支部を設けることによって家元制度を組織化させた。そのことにより、茶道の組織が複雑化することになり、習得状況によって与えられる免許制度を考案した。裏千家は家元制度内に出版社も設け、広く宣伝活動を行うようになった。それによって、家元の権力が高まったと同時に、茶道が大衆化した<sup>60</sup>。

中世から近世までの茶道流派は13流が盛んであったと記されている<sup>61</sup>。現在の茶道の主な流派は三千家(そして表千家・久田家、表千家・堀之内家)を除き、藪内流、遠州茶道宗家、宗徧流、江戸千家、松尾流、大日本茶道学会などである<sup>62</sup>。その他は、小さな流派も多く存在するが、その大半は大きな流派に所属している<sup>63</sup>。

ところが、茶道人口は徐々に減少していることも事実である。日本生産性本部編の『レジャー白書』によると、2012年には300万人が「お茶」(茶道のこと)を趣味として挙げた。これは日本の人口の2.9%にあたる。この2.9%のうちの86.9%は女性である<sup>64</sup>。図3は「レジャー白書」のデータをもとに2012年の茶道人口を年齢別および性別で示したもので

<sup>57</sup> Katō, Etsuko “The tea ceremony and women’s empowerment in modern Japan. Bodies re-presenting the past” London & New York, Routledge Curzon, 2004, 182-185pp.

<sup>58</sup> 桑田、前掲文献、239-249頁。

<sup>59</sup> 千宗屋、2012年、前掲文献、6-9頁。

<sup>60</sup> 桑田、前掲文献、236-238頁。Surak, Kristin “Making Tea making Japan. Cultural Nationalism in Practice” Stanford University Press, 2012, 107-112pp.

<sup>61</sup> それらの流派は東山以前、東山派、奈良派、堺派、藪内流、利休流、三千家、織部流、遠州流、宗和流、宗旦流、石州流と江戸千家である。矢部良作『新修茶道全集(5) — 茶人篇』東京、春秋社、1955年、2-7頁。

<sup>62</sup> 辻、前掲文献、45-58頁。

<sup>63</sup> 宮下玄覇『必携茶湯便利帳』京都、宮帯出版社、2012年、13-28頁。

<sup>64</sup> 日本生産性本部『レジャー白書2013』東京、日本生産性本部、2013年、37-45頁。



ある。図 3 を見ると、50 代以上は女性の比率が急激に上がることがわかる。一方で、男性は 30 代の参加率がもっとも高い。

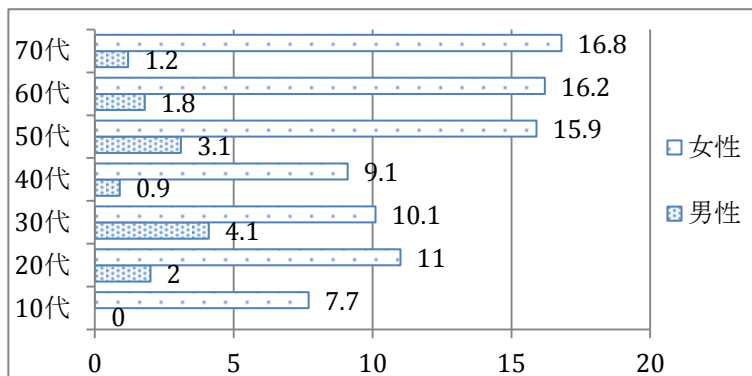


図 3 2012 年の茶道人口 (300 万人) — 性別と年代別構成比 (%)

### 第 3 節 煎茶道

次の茶のカテゴリーは煎茶道である。煎茶は葉茶である上等の煎茶や玉露が中心になっている茶の道である。茶を急須に入れ、小さい茶碗を使用する（画 2 を参照）。一碗一碗にはほんの少量しか入れないが、それは茶葉にもっとも近い味を得るための方法である

煎茶道の誕生には、茶道にも影響を与えた江戸時代の封建的身分制度が大きな役割を果たす。前述したように、身分制度の成立とともに、茶道は格式化して自由でなくなる。仏教の思想に基づいた人間平等の茶は危険思想となり、身分相応の茶道ができる<sup>65</sup>。煎茶道はそれへの反撥する動きであり、自由に茶を味わおうとした人びと、主に文人たちが煎茶に傾倒した。煎茶の誕生には高遊外売茶翁（1675-1763）が特に重要な役割を果たしている。高遊外は俗名を柴山元昭といい、肥前に生まれた。煎茶道は中国の茶と平安時代の日本の茶から影響を受け、唐詩の伝統をも活かした新しい文化である<sup>66</sup>。

煎茶道の祖である高遊外は禅を学んだが、自らの不安と精神的な悩みのため、自分の心を磨くため旅にでた。彼の不安は江戸時代の禅の腐敗が原因で、当時の腐敗した禅と自らの禅の姿勢への厳しさのジレンマによるものであった。高遊翁は晩年には京都で活躍し、売茶翁の愛称を得た。彼は「真の人」の生き方を求めるため、享保 20（1735）年に東山に「通仙亭」という小さな茶店を開き、博愛を理念に誰にでももてなした。詩にも励み、やがて文人たちが売茶翁の下に集まってきた<sup>67</sup>。

<sup>65</sup> 桑田、前掲文献、188-197 頁。

<sup>66</sup> 同上、246 頁。

<sup>67</sup> 小川後楽、前掲文献、109-114 頁。



画2 煎茶道の道具<sup>68</sup>

江戸後期に書かれた随筆である『落栗物語』の中では、売茶翁の茶について次のように述べられている。

「<sup>ならび</sup>双の<sup>をか</sup>丘<sup>69</sup>の麓に<sup>ばいさろう</sup>売茶翁と<sup>いふ</sup>云人あり。年八十に余りて、頭は白き<sup>よもぎ</sup>蓬を戴たる如し。髭長くして膝を過ぬべし。一の籠に点茶の具<sup>70</sup>を入、<sup>いれ</sup>自ら<sup>みづからおひゆき</sup>負行て、山林の面白き所、水石の清き所に茶を点じ、人に飲せつゝ、<sup>のま</sup>貴き賤きをわかたず、<sup>とは</sup>料のありなきを問はず、世の中の物語なんどのどやかにしければ、皆人翁に<sup>な</sup>馴れ<sup>むつ</sup>睦びぬ。あまた人に<sup>し</sup>知られて年を経ぬれど、いかなる事有りても怒りの色を<sup>あら</sup>頭はせし事なかりければ、世に<sup>あ</sup>有り<sup>がた</sup>難き事にいひけり<sup>71</sup>。」

さらに、画3には売茶翁が野外で茶を煎じる姿がえがかれており、道具のかごも見られる。人びとに無料で茶をふるまい、彼らの話に耳を傾ける売茶翁のこのような行いは、彼の深い茶の精神に裏付けられたものであった。それは『梅山種茶譜略』の文章からもうかがえる。

「夫、<sup>ヒサ</sup>茶ハ、神農ヨリ以来其来ルコト尚シ。唐に至リテ。陸羽經ヲ著シ。盧同歌<sup>72</sup>ヲ作りテ。茶事海内ニ布ク。<sup>シカシヨリコノカタ</sup>尔来 (=爾来)、風騷之士<sup>73</sup>。詩賦若クハ譜ヲ造リテ。茶を賞セズト云フ無シ。邦ニ在テハ。往昔ヨリ此事ニ乏シ<sup>74</sup>。」

<sup>68</sup> 小林公成著『ビジュアル版お茶の友3 — 煎茶の心得』、東京、世界文化社、2006年、95頁。矢野正喜撮影の写真。

<sup>69</sup> 京都市右京区御室にある。

<sup>70</sup> 煎茶具のこと。

<sup>71</sup> 飛騨守源朝臣成教「落栗物語」（多治比郁夫、中野三敏校注『新日本古典文学大系 — 当代江戸百化物 — 在津紀事 — 仮名世説』所収）東京、岩波書店、2000年、108頁。

<sup>72</sup> 「七碗の歌」のこと。

<sup>73</sup> 志向・風流人のこと。

<sup>74</sup> 賣茶翁高遊外、前掲文献、2頁。



画3 売茶翁像（一部）<sup>75</sup>

小川は、この記述から、売茶翁が理想の茶とするものは賞茶であると解釈している。小川は、売茶翁の賞茶は中国唐代や平安時代の文人貴族の喫茶趣味と同じようなもので、歌や譜<sup>76</sup>を作ることと喫茶趣味の融合であり、さらに喫茶趣味の一部であった詩精神の復興への奨励は異文化への憧憬を表し、その奨励は当時において腐敗墮落した抹茶文化への批判でもあったとしている。茶道の形式化には虚偽の「賓主礼讓」があり、高価な茶器の自慢だけで終わってしまうと売茶翁は批判した。真の茶は形式化している僧堂の中ではなく、日常生活の中にあるという点で、売茶翁は従来 of 禅を批判したという。

宝暦5（1755）年に81歳の売茶翁は老眼のため売茶ができなくなった。売茶をやめた時、売茶翁は煎茶の道具を焼却し、『仙窠焼却語』を記した<sup>77</sup>。それは道具への別れの手紙であり、もしも、道具が世間の手にわたり、辱められたとしたら、道具は売茶翁を恨むだろうと考え、焼却したとある。5年後売茶翁はこの世を去る<sup>78</sup>。

売茶翁より後の煎茶は文人たちの趣味生活の方向に進む。主に上田秋成（1734-1809）や大枝流芳（1716-36）などが有名である。京都で隠居していた大坂出身の大枝流芳は最初の煎茶書『青湾茶話』（『煎茶使用集』と改名、1756）の著者である。同書の中で大枝は煎茶を趣味として紹介し、さらに、法則を否定し茶の自由を求めている。享保10（1734）年に大坂で生まれた上田秋成は煎茶書の『清風瑣言』の著者でもある<sup>79</sup>。小川は、秋成になる

<sup>75</sup> 佐賀県立佐賀城本丸歴史館編『売茶翁没後250年記念図録—佐賀県内所在資料を中心に』佐賀、佐賀県立佐賀城本丸歴史館、2012年、4頁。肖像画の作者は不明である。

<sup>76</sup> 音楽のこと。

<sup>77</sup> 翁高遊外「仙窠焼却語」（『賣茶翁集成—遺品・遺墨・偈語・伝記』所収）東京、主婦の友社、1975年、87頁。

<sup>78</sup> 小川後楽、前掲文献、109-120頁。

<sup>79</sup> 小川後楽、前掲文献、120-123頁。

と、煎茶に「新たに思想的あるいは社会性がより加わり、抹茶への対抗姿勢が一層強くなっている<sup>80</sup>」と、その変化を指摘している。秋成は京都で隠居的な生活をし、売茶翁と同じく茶道を批判し、茶は水と茶葉を選ぶことだけであるとして、「自在の茶」つまり法則で縛られない茶を理想にした。

さらに、後期煎茶文人として、天明 6 (1786) 年、医家に生まれた小川可進 (1786-1855) は科学的、合理的な観察を煎茶に取り入れる。従来の煎茶は「一定の法なし」とされたが、可進は最良の茶味を得るため、煎茶の方式を合理的な一つの形にまとめた。それは抹茶の「法礼」とは違い、煎じる法ではあるが、式ではない。喫茶趣味が庶民にも広まった当時には、煎茶も大流行した。ところが、風韻雅趣が弱まってしまい、逆にいい加減に煎茶を楽しむ傾向が強まってしまった。可進の煎法は当時の傾向に警鐘を鳴らすものであり、煎茶の道化は可進から始まったと言えよう。可進と同時代の茶人に永谷宗円 (1681-1778) がいた。宗円は今日の緑茶の礎を築いたという。宗円は茶葉を湯で蒸し、手でもみながら焙炉で乾燥させる方法を考察し、それによって、初めて薄緑の茶を得ることができた。それより以前の茶は赤黒かった。元文 3 (1738) 年には売茶翁もこの茶を賞味した<sup>81</sup>。

明治維新後も煎茶はいよいよ盛んであったが、日清戦争を契機に、茶道の衰退が起こり、その一方で、中国との往来があらためて盛んになったことを契機として、煎茶道は芸能として急激に流行した。その結果として、売茶翁の時代から自由であった煎茶道は、無秩序無作法になるという弊害が生じた。

そのため、明治 42 (1909) 年に新潟の酒造家である大塚杉陰が『煎茶式』、そして大正 4 (1915) 年に田辺竹邨が『砂園煎茶規』をそれぞれ著し、煎茶の簡素な規定を設けた。それを背景に、大正末期 (1920 年代前半) には、諸流派が成立した。当時は、京都と大阪を中心に煎茶の復興運動として、売茶翁についての検証が行われ、さらに宇治黄檗山萬福寺で毎年、全国の煎茶家が集まって大煎茶会が開催されるようになった。第二次世界大戦時代に、遊会茶会は中断したが、戦後の昭和 29 (1954) 年の黄檗立宗三百年の法要に際して、あらためて全国の煎茶家の協力で煎茶会が開催された。その茶会を契機にして、昭和 31 (1956) 年に全日本煎茶道連盟が煎茶道の新たな復興を目的として結成され、萬福寺を中心に大茶会が改めて開催されるようになった。この復興活動の結果、煎茶道の「道化」が進

---

<sup>80</sup> 同上、123 頁。

<sup>81</sup> 小川後楽、前掲文献、124-130 頁。

められ、大衆化されることになる<sup>82</sup>。

煎茶道には小さな流派が数多くあるものの、茶道の三千家のような支配的な流派は存在していない。そのために、煎茶の流派をすべて把握するのは困難である。表 1 に全国煎茶連盟に登録している流派と小林公成（2006）の中に記録されている流派をまとめたが、その他にもこれに洩れた流派が存在するだろう。表 1 から二つのことがわかる。一つは、煎茶の流派の多くは全国煎茶連盟に加盟していること。もう一つは、煎茶道が盛んな地域として、近畿（13 流派）、関東（12 流派）と東海（9 流派）が挙げられることである。流派は多いにも関わらず、煎茶道人口に関しては統計データを今のところ目にしていないが、茶道に比べると、極めて少ないと考えられる。

地域	加盟	加盟ではない
東北	織田流、狭山流、三彩流	
関東	愛茗流、羽楽流、黄檗掬泉流、黄檗東本流、松香庵流、薫風流、東阿部流、松風花月流、笙風社、黄檗幽茗流	賣茶正流、芭蕉流
北陸	松風流（富山）、文房流	
東海	黄檗弘風流、黄檗松風流、玉泉流、蕉風流、松月流、松風流（名古屋）、静山流、静風流、賣茶流	
近畿	一茶菴流、黄檗賣茶流、小笠原流、雲井流、瑞芽庵流、二條流、日本礼道小笠原流、美風流、方円流	皇風煎茶禮式流、小川流、花月庵流、賣茶本流
中国	松莖流、三癸亭賣茶流	
四国	光輝流	
九州	光風流、知足庵流	

表 1 煎茶道の主な流派<sup>83</sup>

#### 第 4 節 「儀式用の茶」

「儀式用の茶」とは、宗教儀礼の中で用いられる茶や日常生活を超える範囲の祝いごとに関連して使用される茶のことである。茶は遣唐使に随行した僧侶が唐からもたらしたものであるため、もともと仏教と繋がりが強いものである。また第 1 節に述べた通り、初期の茶は薬として使用された。

「儀式用の茶」は日本で始まったわけではなく、中国から始まったと考えられる。仏教発生の地であるインドでは、仏教と茶はまったく無関係であり、小乗仏教が普及している地

<sup>82</sup> 高鳥友仙窟「煎茶の歴史」（石川数雄発行『続煎茶全書』）東京、主婦の友社、1976年、221-224頁。

<sup>83</sup> 小林公成『ビジュアル版お茶の友3—煎茶の心得』、東京、世界文化社、2006年、166-169頁。全国煎茶連盟「加盟流の紹介」（『一般財団法人全国煎茶連盟』）<http://www.senchado.com/>（2014年1月7日確認）。

域では今もそうである。ところが、中国を起点として普及した仏教には茶との関係が生じており、日本はその代表の一つであると松下は『日本の茶』の中で述べている<sup>84</sup>。「お父さんは、生前お茶がなによりも好きで、よく飲んでいたので、仏前にも供えて挙げようではないか<sup>85</sup>」というような考え方が「儀式用の茶」の始まりであったのではないかと松下は考える。

仏教の関係で日本に入ってきた茶は、まず寺院で仏に供えるものでもあった<sup>86</sup>。特定の仏事や仏壇に茶を供えることを「御茶湯」と呼ぶ<sup>87</sup>。それは仏事関係で広く使われる言葉で、茶と仏事との強い関係を示している。現在では仏壇に茶を供える風習も存在する。そして、現在の「儀式用の茶」は他の仏教の儀式、すなわち葬式の香典返しや盆行事でも使用されている<sup>88</sup>。

近世では命日や新盆などの法事するとき、死者に茶を供える風習があり、忌日には故人の周りの人びと、そして行き掛かりの旅人にまでに茶を振る舞う風習があった。それを「茶ぶるまい」といい、特に東北を中心に盛んに行われた。また、北陸の福井の今立郡では、葬式の翌日に「お茶参り」が行われた。村全部、もしくは近隣の人びとを招いて行われた仏事であるが、ここでの茶というのは、ちょっとした軽食というもてなしを含む法事を意味した。同様な例は熊本の阿蘇地方の「お茶立て」や「お茶入れ」にも見られる。「お茶立て」と「お茶入れ」は五七日の法事に葬式組を招待した軽食での饗宴である。また、福岡では命日に近隣の女性を招いて茶を出す風習も存在した<sup>89</sup>。それらの事例から、茶と仏事との関連は必ずしも関東以北に限られていなかったことがわかる。そして、このように茶は死者を遺族や仲間の仲介として使用されていた。現在でも命日に経を読んだ後、茶を飲みながら会話する習慣が残っている。

さらに、お盆に寺の門前に行く「門茶」が存在した。『好色五人女』の中で、「門茶」について次のように記されている。「やりて門茶を焼せて哥念仏を申<sup>90</sup>」とある。その注釈ではこの「門茶」について「陰暦七月中供養のため辻々に店を開き、往来の人に茶を施し

---

<sup>84</sup> 松下、前掲文献、129頁。

<sup>85</sup> 同上、129頁。

<sup>86</sup> 桑田、前掲文献、1987年18頁。松下、前掲文献、126頁。守屋、前掲文献、127頁。

<sup>87</sup> 守屋、前掲文献、100頁。

<sup>88</sup> 橋本、前掲文献、112-113頁。

<sup>89</sup> 守屋、前掲文献、99-100頁。

<sup>90</sup> 井原西鶴「好色五人女」（麻生磯次・板坂元・堤精二校注『西鶴集上—日本古典文學体系47』所収）東京、岩波書店、1986年（1957年）、221頁。



た。接待ともいう<sup>91</sup>」と説かれている。つまり、7月のお盆の季節に、寺の門前や賑やかなところで往来の人に茶を施す風習が存在したのである。

現在も寺院では茶の接待が行われているが、現在では門前よりむしろ寺院の中に休憩所が設置される場合が多い。一つの事例は京都の西本願寺の「お茶所」である<sup>92</sup>。ところが、お盆の茶接待ではなく、一年中開かれている休憩所での茶接待になると、「儀式用の茶」ではなくなるともいえよう。茶接待だけではなく、寺の法事に来た人びとに抹茶を「呈茶」として振る舞う場合もあるが、それは必ずしも無料であるとは限らない。

供え物としての茶に関しては、死者に供える茶がある。葬式に関連しては、茶は香典返しとしても登場し、その習慣については、松下は主に長野の例を強調する。「長野県松本地方では、葬儀に参加した人びとにかならず手渡されるのがお茶である<sup>93</sup>」と松下は述べる。

さらに、仏壇に供える茶として、茶そのものだけでなく、茶漬けを供える風習もある。守屋によれば、その風習は江戸時代には広く分布しており、地域的に限定されていなかった。井原西鶴の浮世絵草子『好色一代男』に「佛壇の前へ居て、大角豆飯の茶漬に干鱈むしり食ふて<sup>94</sup>」と豆飯の茶漬けが仏壇の前に置かれたと推測できるため、仏事との関連があることがわかる<sup>95</sup>。ここで興味深いことに、仏前には茶を供えるのに対し、神前には酒を供えるという決まりがあるということである<sup>96</sup>。その差異については第3章第4節の中で論じる。

茶は法事においてだけでなく、婚姻においても大きな役割を占めている。例えば、西日本では、婚約が整ってから行われる結納で茶が大きな役割を果たしている。九州を中心に結納に「結納茶」が存在し、それは結納品に茶を交わす習慣である。また、親戚に婚約を披露することを「茶披露」と呼ぶ。その風習が西日本に限られていることは大変興味深く、その起源は中国にあると推測されている<sup>97</sup>。明代の文人である許次紵（1549-1604）によって書かれた『茶疏』にその、ヒントが記されている。

「茶不移本、植必子生。古人結婚、必以茶為禮、取其不移植子之意也。今人猶名其禮

<sup>91</sup> 麻生磯次、板坂元（校注）、緑川亭（発行）『西鶴集上 — 日本古典文學体系 47』東京：岩波書店、1986年、221頁。

<sup>92</sup> 西本願寺「境内のご案内」（浄土真宗本願寺派 社会部『浄土真宗本願寺 — 本願寺（西本願寺）』）  
<http://www.hongwanji.or.jp/about/kiso/>（2014年1月7日確認）。

<sup>93</sup> 松下、前掲文献、126頁。

<sup>94</sup> 井原西鶴「好色一代男」（麻生磯次・板坂元・堤精二校注『西鶴集上 — 日本古典文學大系』所収）東京、岩波書店、1986年（1957年）、183頁。

<sup>95</sup> 守屋、前掲文献、86頁。

<sup>96</sup> 松下、前掲文献、126頁。守屋、前掲文献、100頁。

<sup>97</sup> 橋本、前掲文献、113頁。守屋、前掲文献、97頁。

曰下茶。南中夷人定親、必不可無、但有多寡<sup>98</sup>。」

本文章の日本語訳は次の通りである。

「茶は移植できない。植えるのは、必ず種からである。古人の結婚にはかならず茶を送って礼としたのは、移らず子<sup>み</sup>を植えるという縁起をとったものである。今の人もお、礼に『下茶<sup>99</sup>』と名づけている。南方の夷人たち<sup>100</sup>の定親（婚約）には、かならず茶が無くてはならない<sup>101</sup>。」

この記録によれば、茶は「移らず子<sup>み</sup>を植える（不移植子）」ものであり、それは「移植できない結納の茶のように、嫁がその家に残るように、そして沢山の子供を生むように」、と茶と嫁をかけたみかたに発展したと考えられる。また、茶は移植しにくい上に、その根は近隣の根とよくからみあう。そこに人びとはむつまじい「夫婦の仲」の含意を見出したのであろう<sup>102</sup>。さらには、この記録にある「古人の結婚」という言葉が表すように、当時の中国において、婚礼に茶が使われる風習はすでに長い伝統を持っていることになる<sup>103</sup>。

このように、18世紀後半には中国の広い地域で結納茶が浸透しており、それが日本まで伝わったと推測される。長崎奉行である中川忠英（1753-1830）は長崎に来た清の商人たちから民俗風習について聞きとり、『清俗紀聞』（寛永11年、1799）の中でまとめた。その中で結納茶について次のように記す<sup>104</sup>。

「嫁貰いの書簡を遣わす。この時に葉茶を女の方に送る。小さき錫罐<sup>しやくかん</sup><sup>105</sup>に入れて  
数拾鐘百鐘ほどの不同あり<sup>106</sup>」

また、日本にも広まった結納茶に関して、土佐藩下級役人のメモ式の記録である『寺川郷談』の中で、次のような記事がある。

「是<sup>107</sup>は貧福にしたがひ様々ある中に<sup>(衍字)</sup>、第一とする物は挽茶<sup>108</sup>を少々紙に包、（

<sup>98</sup> 許次紵「茶疏（全文）」（蘇向東編『中國網 — China.org.cn』）

[http://big5.china.com.cn/aboutchina/zhuanti/cwh07/2007-09/14/content\\_8876205.htm](http://big5.china.com.cn/aboutchina/zhuanti/cwh07/2007-09/14/content_8876205.htm)（2014年1月7日確認）。

<sup>99</sup> 葉茶を送る風習である。

<sup>100</sup> 橋本によれば、南方の夷人は「漢民俗である著者の許次紵〔ママ〕が、中国南西部の少数民族のことを表現する際に使った蔑称」である。

<sup>101</sup> 許次紵『茶疏』（布目潮風・中村喬編『中国の茶書』）東京、平凡社、1976年、373頁。

<sup>102</sup> 松下、前掲文献、125頁。

<sup>103</sup> 橋本、前掲文献、113-114頁。

<sup>104</sup> 村松一弥「解説」（孫伯醇・村松一弥編『清俗紀聞 1』）東京、平凡社、1966年、127頁。橋本、前掲文献、114頁。

<sup>105</sup> スズの缶のことである。

<sup>106</sup> 中川忠英著／孫伯醇・村松一弥編『清俗紀聞 2』東京、平凡社、1966年、81頁。

<sup>107</sup> 結納の品のことである。

<sup>108</sup> 番茶のことである。



中略) めろべ<sup>109</sup>の上<sup>(へ)</sup> 送る也。扱舅のほうにてはあも、<sup>(婆)</sup> 従兄<sup>(従兄弟)</sup> もより集り、彼の挽茶を呑。其茶碗をつん切と言也。(中略) 何れも一ふくつつ呑、是にて一家和談していよいよかたむる成り<sup>110</sup>」。

つまり、第一の結納の品は茶であり、贅方の親類が飲むことで婚約が成立するという習慣が存在した<sup>111</sup>。『越後国長岡領風俗問状答』の中にも同様なことが記されている。

「農商の家にて縁の事はまりぬれば、媒人のはからひにて、双方よりたのみのしるしとて、樽肴<sup>112</sup>にそへてかならず茶貳斤を贈る、此茶を親類へ少しづつわけ贈りて、熟談のひろめとし侍り、此事すみぬれば何やうの變ありとも、約をたがふ事ならぬならはし也、是を茶がすみたりといふ<sup>113</sup>。」

そこから 2 つのことがわかる。まずは、近世には結納茶は必ずしも西日本に限られていなかったことである。そして次に、贈答をもって「茶がすみたり」と言い、婚約の変更を許さなかったということである。このように、茶は結納には欠かせない品目であった。

このように、西日本、主に九州地方の佐賀の東部から南部、福岡の西部、熊本の北部などを中心に、結納茶や結納品としての茶が存在し、それらの地域の多くの茶専門店や結納茶専門店で販売されている。結納茶は奇麗に飾った高級な煎茶で、それは必ず 2 対で 1 セットとして登場する(画 4 を参照)。結納を交わすときには「お茶を交わす<sup>114</sup>」と言うと松下は述べる。嫁入り先の親への挨拶が終わると、近隣の家に挨拶する習慣もあるが、そのときには、名刺の変わりに茶の入った式用の「のしぶくろ」を配る<sup>115</sup>。また婚礼でも茶が祝儀として贈られるという風習がある一方で、主に関東地方には、茶を不祝儀とみなす地域もある<sup>116</sup>。贈与物として、茶は主として中元や歳暮などの年中の挨拶にも使用されている。

<sup>109</sup> 娘のことである。

<sup>110</sup> 吉野 忠「寺川郷談」(宮本常一・谷川健一・原口虎雄編『日本庶民生活史料集成 — 第 9 卷 — 風俗』所収) 東京、三一書房、1972 年、359 頁。

<sup>111</sup> 守屋、前掲文献、97 頁。

<sup>112</sup> 贈り物の酒樽と酒のさかなのことである。

<sup>113</sup> 川本正義校訂『諸国風俗問状 — 越後国長岡領風俗問状答』東京、土俗趣味社、1935 年、34 頁。

<sup>114</sup> 松下、前掲文献、201 頁。

<sup>115</sup> 同上、125-202 頁。

<sup>116</sup> 橋本、前掲文献、115 頁。結納辞典「福岡県の結納」『結納辞典』2009 年、<http://www.yuinou.info/jiten-40.html> (2014 年 1 月 7 日確認)。



画4 結納茶<sup>117</sup>

## 第5節 「日々に飲用される茶」

5番目のカテゴリーは商品でない毎日の茶である。毎日の茶には、商品でない茶と商品である茶の二つがある。そこで、便宜上、「日々に飲用される茶」という場合は、商品でない茶のみを指し、商品である毎日の茶を「商品としての茶」と呼ぶ。「日々に飲用される茶」は、日常生活で飲まれる茶のすべてをいう。それには前述したように、緑茶もあり、紅茶、中国茶、そして代表茶であるハーブティーやルイボス茶なども含む。家庭、職場、学校、さらに交流会やパーティーの場でも飲用される茶である。さらに、店での無料の茶も「日々に飲用される茶」に含まれる。

このように、茶は日本人の日常生活に浸透しているが、その歴史的背景に関しては、一般的に知られていない点が多い。それは、貴族階級などの身分の高い人の茶についての記録が多いのに対し、庶民の喫茶習慣を明示する史料がないからである。そのため、「日々に飲用される茶」の歴史的背景を知るには庶民の生活についての記録に頼らなくてはならないが、それらの記録の多くは断片的であり、事柄の全容を明示する史料はまれである。このような理由から、筆者はここでは、21世紀の日本における毎日の喫茶習慣について述べるに先立って、その歴史的背景について考える。ここでは、主として守屋（1981）の民俗学の視点から行われた研究から引用する。

<sup>117</sup> シュミット・クラウディア撮影／入間市博物館「結納茶」『入間市博物館 — お茶の博物館』、2013年4月。

茶が普及した時代は主に三つに分けることができ、それは平安時代、鎌倉時代と室町時代、そして江戸時代である<sup>118</sup>。最後に茶が普及した時代である江戸時代には、一般の人びとの間にも喫茶習慣が普及したが、慶安 2 (1649) 年に喫茶を禁止する「慶安御触書」が發布された。「慶安御触書」は幕府が出した勸農条例で、農民の労働を規定し、衣食住に制限を加えたものである。そこにある茶に係る二つの項には以下のようにある<sup>119</sup>。

「一、酒茶買呑申間敷候、妻子同前之事<sup>120</sup>」

「一、(前略) 大茶を呑、物参遊山すきする女房をハ離別すへし<sup>121</sup>」

『慶安触書』を元に、守屋は江戸時代の喫茶風習について二つの事実を指摘する。第一に、このような触書が出た前提には茶の一定の普及があったことである。つまり、17 世紀初期に大茶の風習は農村に普及していた。第二に、茶は常用化されずにとどまったことである。奢侈であったため、大衆化・日常化の途上にあったのである<sup>122</sup>。

この「慶安触書」より以前にも同じような規制があった。例えば、会津藩上杉景勝の家臣、直江山城守兼統の『四季農戒書』は、「大茶をたて喰らい、<sup>かなた</sup>彼方こなたの留守を尋ね行き、人事をいう女房<sup>123</sup>」と記す。江戸時代の人びとは茶から「うるさい女」を連想した。茶は江戸時代には女性も飲用したのであろうが、しかし、茶は奢侈であり、奢侈を好むような女性とは離婚すべきだというお触れまで出たものと解釈される。

前述したように、庶民への茶の普及に関する記録はほとんどないのだが、旅日記から茶の文化の諸相を垣間見ることができる。山伏の野田泉光院<sup>124</sup>の『日本九峰修行日記』(文化 9 年～文政 3 年、1812 - 1820) などから、19 世紀初頭には喫茶の習慣が日本全国に浸透していたことがわかる<sup>125</sup>。守屋はそれらの日記を詳細に分析して解釈している<sup>126</sup>。

茶がまだ商品化していなかった 19 世紀初頭には自家用の茶栽培が存在した。当時の自家用の茶は現在の茶と異なっており、時期にこだわらずに、必要な時に適量を摘んで茶を作った。このことは『日本九峰修行日記』からもわかる。「茶は三月取るに非ず、何れの時

<sup>118</sup> 泉敬子「葉茶飲用の歴史と生活へのかかわり」(文教大学編『生活科学研究 — 特集：日本人の生活行動と生活構造』) 東京、文教大学、1983 年、49 頁。

<sup>119</sup> 守屋、前掲文献、63 頁。

<sup>120</sup> 山本英二『慶安御触書成立試論』東京、日本エディタースクール出版部、1999 年、251 頁。

<sup>121</sup> 同上、254 頁。

<sup>122</sup> 守屋、前掲文献、63-64 頁。

<sup>123</sup> 直江兼統「四季農戒書」(大野和興編『百姓の義 — ムラを守る・ムラを超える (思想の海へ — 解放と変革 1)』) 所収 東京、社会評論社、1990 年、35 頁。

<sup>124</sup> 本名は野田成亮である。「院」は元来、仏教の号であったが、山伏にも付いていた。

<sup>125</sup> 野田、前掲文献、5-255 頁。

<sup>126</sup> 守屋、前掲文献、62-104 頁。

にても古葉迄取り其時々々々<sup>マ</sup>製造し用ふる由成<sup>127</sup>」と文化 11 (1814) 年 3 月 18 日条に記されている。さらに、越後の商人である鈴木牧之の信越国境地の秋山郷への旅日記『信越境 — 秋山記行』の記録は江戸時代の茶の普及についての重要な資料である。平家の落人村という言い伝えがある秋山郷は秘境とされ、隔絶性の高い山村であるが、そこでも喫茶の風習が行われていたことがこの書物からわかる<sup>128</sup>。秋山郷での茶の飲み方は、守屋が「貯の茶<sup>129</sup>」と呼ぶ、葉茶を鍋に入れて炒り、そして飲む直前にまた炒り直す方法である<sup>130</sup>。それは現在の茶の飲み方とは全く異なっているものであることを守屋は強調している。

このように、茶は日常の飲料として広く普及していたのだが、『信越境 — 秋山記行』の他の記述をみると、秋山郷で飲用された一般的な茶は必ずしも美味しい飲料ではなかったことも以下の記述からわかる<sup>131</sup>。

「出流れの眞黒ろな茶を、大なる、足なき、手さしらしき折曲けの白木の朽善に茶碗二つ并べて、是一つ呑<sup>のます</sup>よとさし出し、又、茶の給仕して今一盃呑まずよ<sup>いふに</sup>杯<sup>132</sup>。」

「俄に、鐵の藥罐より出流れの澁茶<sup>133</sup>」

他の地域についても、例えば『寺川郷談』の中で、「たやの内にて、やくわん茶に小豆ほふさ<sup>マ</sup>て呑斗也<sup>134</sup>」とあり、そこから、土佐山中の辺境である寺川郷にも喫茶の習慣が浸透していたことがはっきりわかる<sup>135</sup>。また、医者であった賀來飛霞の『高千穂採葉記』には宮崎の辺境の地域である山麓の村について「茶ハ上好ノモ多シ<sup>136</sup>」と記されている。これらの記録は、茶が辺境にまで浸透していたことを証明する。

自家用の茶栽培については、フィリップ・フランツ・フォン・シーボルト (Philipp Franz Balthasar von Siebold, 1796-1866) も記述を残している<sup>137</sup>。シーボルトの『江戸参府紀行』の「長崎から小倉への旅」の 1826 年 2 月 16 日の条に次のような記述がある<sup>138</sup>。

<sup>127</sup> 野田、前掲文献、66 頁。

<sup>128</sup> 鈴木牧之「信越境 — 秋山記行」(宮本常一・谷川健一・原口虎雄編『日本庶民生活史料集成 — 第 3 巻 — 探索 — 紀行 — 地誌』所収) 東京、三一書房、1972 年、389-437 頁。守屋、前掲文献、67-68 頁。

<sup>129</sup> 守屋、前掲文献、68 頁。

<sup>130</sup> 鈴木牧之、前掲文献、395 頁。

<sup>131</sup> 守屋、前掲文献、68 頁。他にも同じような記録：鈴木牧之、前掲文献、411 頁。

<sup>132</sup> 鈴木牧之、前掲文献、399 頁。

<sup>133</sup> 同上、410 頁。

<sup>134</sup> 吉野、前掲文献、359 頁。

<sup>135</sup> 守屋、前掲文献、69 頁。

<sup>136</sup> 賀來飛霞「高千穂採葉記」(宮本常一・谷川健一・原口虎雄編『日本庶民生活史料集成 — 第 5 巻 — 漂流』) 東京、三一書房、1972 年、403 頁。守屋、前掲文献、69 頁。

<sup>137</sup> 守屋、前掲文献、69-72 頁。

<sup>138</sup> 原文は次の通りである。“Zwischen Isahaja und dem Weiler Susuda wird viel Thee gebaut, und ganze Felder sind regelmäßig mit dessen Stauden bepflanzt.” Siebold, Philipp Franz von “Nippon. Archiv zur Beschreibung von Japan und dessen Neben- und Schutzländern Jezo mit den südlichen Kurilen, Sachalin, Korea und den Liukiu-Inseln” Würzburg,

「諫早と鈴田（Susuda）という小さい村の間にはたくさんの茶が栽培されていて、畑という畑には整然と茶の木が植えてある<sup>139</sup>。」

『高千穂採薬記』にも同じように、「茶樹甚多ク村最高處ニアリ<sup>140</sup>」と記されている。それらの茶畑は当初、自給用の茶を得るための畑であったとされている。下層民が日常使用している茶の大部分は自給栽培から得られたと守屋が記している<sup>141</sup>。

江戸時代の加工法は自給用の茶と高級茶とでは大いに異なっていた（図 4 を参照）。『農業全書』に「蒸す」、「煮る」、そして「炒る」の 3 種が挙げられているが、煮製茶である「湯びく茶」についてはその他の史料がないことから、ほとんど普及していなかった特殊な製法であったと推測できる。当時もっとも普及していたのは炒製である「唐茶」であった。蒸製茶は元来、宇治が中心であったが、今日では大部分の茶が蒸製である<sup>142</sup>。

「上茶をこしらゆる法」（蒸製茶）	• 「蒸籠」で蒸し、あおいで冷まし、「ほひろ」で乾燥させる
「湯びく茶」（煮製茶）	• 熱湯でゆでて、水の中で冷やし、「ほひろ」で乾燥させる
「唐茶」（釜炒茶）	• 「釜で炒、「筵」で揉んで、「釜」で乾燥させる

図 4 江戸時代における茶の加工法<sup>143</sup>

江戸時代においては、茶は加工法だけでなく、飲み方も現在とは異なっていた。もっとも大きな違いは、庶民の間には急須が流行していなかったことである。急須の普及より以前には、茶は鍋で煮込んだ<sup>144</sup>。『物類称呼』（巻之四）の中の釜の説明に「関西にてははがまの小さなものにて茶を煎して 茶がま といふ<sup>145</sup>」とある。その「茶を煎じる」ことは茶を茶釜の中で「煮る（烹る）」方法を意味する。この方法が、江戸時代における

Leipzig, Verlag der K.u.K. Hofbuchhandlung v. Leo Woerl, 1897 (first edition by Alexander George Gustav von Siebold & Heinrich v. Siebold), 42-43pp.

<sup>139</sup> シーボルト・フィリップ・フランツ・フォン著／斎藤 信訳『江戸参府紀行』東京、平凡社、1967年、48頁。

<sup>140</sup> 賀來、前掲文献、418頁。

<sup>141</sup> 守屋、前掲文献、72-78頁。

<sup>142</sup> 宮崎安貞『農業全書 一巻6 一巻11』東京、農山漁村文化協会、1978年、83-89頁。守屋、前掲文献、75-78頁。

<sup>143</sup> 「ほひろ」は焙炉のことである。宮崎、前掲文献、83-89頁。

<sup>144</sup> 守屋、前掲文献、66-81頁。

<sup>145</sup> 越谷吾山『物類称呼』東京、八坂書房、1976年、132頁。

庶民の茶の作り方として、もっとも一般的だったと考えられよう<sup>146</sup>。オランダ東インド会社の医者として来日したエンゲルベルト・ケンペル（1651-1716）は街道の茶店において同じことを観察しており、『江戸参府紀行』に薬罐の中に入れ、水を加えて煮る飲み方について述べている<sup>147</sup>。

江戸時代における茶の飲み方はバリエーションが非常に豊かであった。さらに茶は、飲料としてだけでなく、食べ物としても食された。抹茶も日常的に使われていた。『日本九峰修行日記』の文化 10（1813）年 12 月 24 日条の三田尻付近（現在の山口）の記述に「此邊茶講とて引茶に飯を入れたてゝ出す<sup>148</sup>」と記されている。ここの引茶は抹茶で、茶は純粹飲料としてよりむしろ、ご飯を入れて食された。

その他の種類の茶（煎茶、玄米茶、そして沖縄でサンピン茶と呼ばれるジャスミン茶など）を抹茶のように茶筌で泡を立てて飲む習慣もある。この飲み方は東北から沖縄まで存在しており、地域的に限ったものではなかったと守屋は述べている。沖縄那覇地方のブクブク茶はその一例である。ブクブク茶は、米を炊き、米の湯と茶の汁を鉢に盛り、大茶筌で泡立ててから茶碗に入れる飲み方である<sup>149</sup>。ブクブク茶は明治時代に一般に普及し、戦前まで市場で販売されていた。戦後には消滅してしまうかと思われたが、現在に再現され、しかも、興味深い進展がみられる<sup>150</sup>。「琉球茶道」として進化しているのである。ブクブク茶の点前もでき、それを茶教室で学ぶこともできるようになり、2000 年に「NPO 法人琉球の茶道ぶくぶく茶あけしのの会<sup>151</sup>」が設立された。そして、沖縄の県外でもブクブク茶の教室ができた。大阪池田市にある「琉球茶道教室ぶくぶく茶館」はその事例であるが、それでもブクブク茶の喫茶文化は現在広く知られているとはいえない<sup>152</sup>。

さらに、島根にはボテボテ茶が存在し、それは一種の茶漬け飯で、泡立てた茶の中に、塩、飯などの具を入れるものである（画 5 を参照）。ボテボテ茶は『日本九峰修行日記』の石見と出雲の記述にも出てくる<sup>153</sup>。その由来については、茶人として知られている松江

<sup>146</sup> 守屋、前掲文献、81 頁。

<sup>147</sup> ケンペル・エンゲルベルト著／呉 秀三訳注『ケンペル江戸参府紀行』東京、雄松堂書店、1966 年、147 頁。

<sup>148</sup> 野田、前掲文献、53 頁。守屋、前掲文献、66 頁。

<sup>149</sup> 守屋、前掲文献、83-85 頁。

<sup>150</sup> 入間市博物館「日本各地の茶」（『入間市博物館』）<http://www.alit.city.iruma.saitama.jp/07tea-museum/10japan.html>（2014 年 1 月 7 日確認）。

<sup>151</sup> NPO 法人データベース「NPO 法人琉球の茶道ぶくぶく茶あけしのの会」（『NPO 法人データベース』）<http://npo-db.info/%E6%B2%96%E7%B8%84%E7%9C%8C%E6%B5%A6%E6%B7%BB%E5%B8%82/48778/>（2014 年 1 月 7 日確認）。

<sup>152</sup> 朝日新聞「お酒じゃないけど！泡盛りー沖縄「ぶくぶく茶」関西で常設の教室」（『朝日新聞』）2013 年 2 月 20 日付、2 面。

<sup>153</sup> 野田、前掲文献、76 頁。守屋、前掲文献、83-86 頁。

藩主松平不昧（1751-1818）がポテポテ茶を飢饉のときに非常食として推奨したのが起源となったという説も存在する<sup>154</sup>。その他、「振り茶」に類似したものとして、富山のバタバタ茶がある<sup>155</sup>。しかし、これらも一般に普及しているとはいえない。入間市博物館はポテポテ茶の現在の存在について「現在は、観光客相手の店や老人たちの集まりの席などで飲まれています<sup>156</sup>」と述べている。

食べ物としての茶として、現在もっとも普及しているのは茶粥である。茶粥は主に西日本で朝食として普及した。元来は米だけでなく、麦や芋の茶粥も存在していた。奈良茶飯や奈良茶と呼ばれる奈良の茶粥が現在にいたってもなお有名であるが、それは元来、東大寺や興福寺などのお寺で行われたものであり、そこから広がったものである。このようなことから、茶は食習慣にも強く関係したことがわかる。茶漬け、茶粥、茶飯などがあり、それらはすべて江戸時代から存在する<sup>157</sup>。



画5 ブクブク茶（左）とポテポテ茶（右）<sup>158</sup>

江戸時代のこのような庶民の茶は、いったいどのような変遷を経て、現在のようなあり方へと変化を遂げたのであろうか。バジル・ホール・チェンバレン（Basil Hall Chamberlain、1850-1935）の『日本事物誌』（『Things Japanese』、1890）の明治初期の記述から、この

<sup>154</sup> 島根県農林水産部農畜産振興課「島根県茶業及びお茶の文化の振興に関する指針 ― 茶は産業、茶は文化、島根のお茶をもっと感じる！」（『島根県ホームページ』）2013年、[http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/norin/seisan/engei\\_shinkou/chashishin.data/chashishin.pdf](http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/norin/seisan/engei_shinkou/chashishin.data/chashishin.pdf)（2014年1月7日確認）。

<sup>155</sup> 守屋、前掲文献、84頁。

<sup>156</sup> 入間市博物館、前掲リンク。

<sup>157</sup> 守屋、前掲文献、67-88頁。

<sup>158</sup> シュミット・クラウディア撮影／笠島香織「ブクブク茶」『琉球茶道教室ぶくぶく茶館』、2014年1月。シュミット・クラウディア撮影／入間市博物館「ポテポテ茶」『入間市博物館 ― お茶の博物館』、2013年4月。



疑問についての回答のヒントが得られると守屋は考える<sup>159</sup>。チェンバレンの記述は次の通りである。「日本茶は中国茶と違って、熱湯に入れて出してはいけない。さもないと、我慢できないほど苦い煎じ薬となるであろう。茶の質が良ければ良いほど、それに用いる湯は熱くてはいけない<sup>160</sup>」と述べる。ここでチェンバレンが述べているのは「淹し茶」のことである<sup>161</sup>。「淹し茶」の出発点は江戸中期の宗円の茶（宇治製煎茶）の発案にみられる。宗円の技術改良によって、熱湯から温水、そして煮込む「煎じ茶」（番茶）から「淹し茶<sup>162</sup>」と茶の淹れ方が変化していったのであり、それによって薄緑色の茶ができた。その茶は売茶翁に高く評価され、煎茶道の茶になった上で、現在の緑茶の基礎ともなった<sup>163</sup>。茶葉を煮出す方法も、ごく近年まで残っていたが、「淹し茶」の飲み方は煎茶道から庶民が飲む茶まで幅広く普及し、明治初期にはもはや完全に一般的な茶の飲み方として普及したのである。

ここで、茶と食事との関係について考えておきたい。茶は、伝統的な食事に対して「やつし」という位置づけが与えられているが、食習慣との関係で、朝茶、茶漬け、茶粥、茶飯などもあり、それらも江戸時代から存在する<sup>164</sup>。それは「茶と常民の暮らしを結ぶパイプの一つ<sup>165</sup>」であったと守屋は指摘する。茶は食べ物を混ぜて食するだけでなく、飲み物としての茶に食べ物を組み合わせるのが一般的な形であった。それは現在と変わらないが、歴史的にみると、茶と一緒に食するものは、時代によって少しずつ異なっていた。茶の子、茶うけ、茶菓子などと呼ばれる、それら茶と共に食する食べ物は、室町時代には「茶子」と言い、主に木の実（どんぐりなど）、果物の乾物や海藻といった、森や海で簡単に収穫できるものであった。その習慣は近世の初頭まで続くが、近世後期になると、お菓子の種類が増え、餅、焼餅などが茶の子として登場する。さらに、茶塩とよばれるものも存在した。茶の子と同様に茶と一緒にとる小さな食べ物であるが、漬け物や梅干しなどの塩味のついた物である。茶粥や茶飯の場合の塩は茶に対する味ではなく、ご飯に対する味であるが、茶塩の場合は茶に対する味であった。茶塩は現在ではあまり残っていない<sup>166</sup>。

---

<sup>159</sup> 守屋、前掲文献、82頁。

<sup>160</sup> チェンバレン・バジル・ホール著／高梨健吉訳『日本事物誌』東京、平凡社、1969年、240頁。

<sup>161</sup> 守屋、前掲文献、82頁。

<sup>162</sup> 「淹し茶」も以前の茶と同様に煎茶と呼ばれていたが、それより以前の茶との区別を付けるため、守屋はその茶を「淹し茶」と呼んでいる。筆者も同じ区別付けをする。

<sup>163</sup> 小川後楽、前掲文献、130-131頁。守屋、前掲文献、83頁。

<sup>164</sup> 守屋、前掲文献、67-104頁。

<sup>165</sup> 同上、85-86頁。

<sup>166</sup> 同上、89-91頁。



このような背景をともなうて、茶は日本人の日常生活に浸透してきた。現在の茶は「淹し茶」の方法で飲用される緑茶であるが、しかし、その中にも多くの種類が存在している。いわゆる煎茶や玉露茶は良品の茶で、常用の茶のほとんどは番茶である。番茶は一番摘みでも二番摘みでもないため、番茶という言葉ができたとは推測されている<sup>167</sup>。緑茶の次には烏龍茶と紅茶がよく飲用されているため、それらの2つの種類についても触れておく必要がある。日本における紅茶の始まりについては、回船の船頭であった大黒屋光太夫が1792年に紅茶を日本人として初めて飲んだことになっている。彼は自分の乗った回船が漂流したことによって9年間をロシアで過ごさなければならなかった<sup>168</sup>。それが切っ掛けで紅茶に出会ったのである。しかし、日本での紅茶の製造が始まったのは遅く、明治時代になってのことである<sup>169</sup>。それは主として輸出のためであったが、1878年に「紅茶製造伝習規則」が発令された。そして、1939年には「日本紅茶協会」が設立された。協会は主に業界窓口の役割をはたし、消費を促進させるために、普及活動の一環として茶に関する教育などを行っている<sup>170</sup>。

紅茶の産地はおおむねインド、インドネシア、中国、およびケニアであり、日本国産はそれに比べると少なく、輸入がほとんどであるが、紅茶も現在の日本においてよく飲用されている茶である。

日本における烏龍茶の歴史は非常に浅く、1970年代に日本で売り出された。1979年に人気歌手「ピンクレディ」がテレビで、「烏龍茶を飲んで痩せた」と発言したことを契機として、爆発的なブームとなったという<sup>171</sup>。さらに、「接客するホステスが似た色のウィスキーの代わりとして飲める<sup>172</sup>」ことが人気の出た一つの要因であったとも言われているが、このホステスの例はともかく、現在において、茶は、その種類は多様化し、社会の広い範囲で飲用されている。茶は家庭の飲料でもあり、職場や学校の食堂などでも普通に提供されている。茶の幅広い普及に関して、魏は「現代日本における喫茶をめぐる一考察 — 茶飲料を中心として」の中で次のような観察を述べる。

---

<sup>167</sup> 中村羊一郎『番茶と日本人』東京、吉川弘文館、1998年、3頁。

<sup>168</sup> 堀江敏樹『紅茶の本 — 決定版』大阪、南船北馬舎、2006年、171頁。

<sup>169</sup> 角山、1980年、133-137頁。

<sup>170</sup> 日本紅茶協会「日本紅茶協会について」（『日本紅茶協会』）2007年、[http://www.tea-a.gr.jp/about\\_us/](http://www.tea-a.gr.jp/about_us/)（2014年2月11日確認）。

<sup>171</sup> 魏仙芳（Wei Hsien-Fang）「現代日本における喫茶をめぐる一考察 — 茶飲料を中心として」 「（大阪大学大学院文学研究科日本学研究室『大阪大学日本学報 — 第23号』）2004年、43頁。

<sup>172</sup> 朝日新聞（秋山野順子、青山直篤）「進化するペットボトル緑茶は「にがり」戦争」（『朝日新聞グローブ — 世界とつなぐ日曜版 — The Asahi Shimbun Globe — Tea』）2013年1月20日付、6面。

「テレビに映し出されるように、会議などのテーブル上にも茶飲料が置かれているのを見ることができる。そのほか、花見やハイキングなどの場でも、中高生の人が食事をしながら、茶飲料を飲む光景が見られる<sup>173</sup>」。

そこでは、茶は食事の一部であると捉えられている。さらに興味深いのは、食堂のご飯は有料であるが、茶は無料であるということである。無料の茶は日本の伝統的な食堂で始まった習慣であり、そのような食堂に入ると、店員さんが客にまず茶を出すのは当たり前の光景となっている<sup>174</sup>。それは高級な店でなく、一般の人びとが食事する店である。ところが、学校では食堂のスタッフが茶を出すのではなく、セルフサービスとなるため、学生が茶を自ら入れる。そのため、学生食堂などでは給茶機という機械が広く普及している（画 6 を参照）。給茶機は茶、お湯、冷水を提供するための無料の自動販売機のようなものである。給茶機はさらにオフィスや休憩施設などにも設置されている。



画 6 大学の食堂にある給茶機<sup>175</sup>

茶はさらに、人が集まる際に用いられる飲料でもある。例えば、仲間たちが日中集まるときに必ずといっていいほど茶がでる。それはイギリスの「ティータイム」と同様で、軽食やお菓子などのおやつも付いてくる。一方で、人びとが夜の饗宴に集まると、茶より酒のほうを中心となる。人がプライベートで集まる時に限らず、企業の会議のときなどにも茶（最近では主にペットボトルの茶、第 6 節を参照）がよく出る。

現在の喫茶習慣への理解をさらに深めるため、茶の消費量について考えておきたい。NPO 法人日本茶インストラクター協会の 2004 年から 2006 年のデータによれば、日本はイ

<sup>173</sup> 魏、前掲文献、41 頁。

<sup>174</sup> 角山、2005 年、前掲文献、202 頁。

<sup>175</sup> シュミット・クラウディア撮影『給茶機』桃山学院大学食堂、2013 年、12 月。

ンド、中国、ロシアなどの CIS 諸国に次いで世界第 4 位の茶消費国である<sup>176</sup>。どの種類の茶が多く消費されているかを見てみると、緑茶の消費量が紅茶や烏龍茶の約 4 倍であることがわかる（図 5 を参照）。2011 年の緑茶の消費量は約 82,000 トンにのぼったが、それに対して、紅茶や烏龍茶はそれぞれ約 20,000 トンにとどまっている。1965 年から 2011 年までの合計消費量を参照すると、消費量は 2005 年までは小幅に増減を繰り返しながらではあるが、大きく上がっていることがわかる。ところが、それ以降になると、茶の消費は急激に減っていることがわかる。烏龍茶や紅茶の消費量はほとんど変わっていないため、全体的な茶の消費量減少の要因は緑茶の消費量の減少にあるといえる。緑茶は現在でも茶の消費量のなかでは第一位であるが、量として減少しているのである。一人当たりの茶全体消費量にも同じことがいえる。

表 2 からわかるように、1965 年から 2008 年までの 1 人当たりの消費量は、1975 年のピークと 1998 年のスランプを除き、およそ 700~900 グラムで変動している<sup>177</sup>。それでも 2005 年は 893 グラムで 2006 年に 795 グラム、2007 年も 800 グラム以下である。2009 年にはさらに減少し、2011 年には 700 グラム以下まで減った。消費の減少傾向はあるとはいえ、日本における茶の消費についてのデータを見ると、茶がいまなお商品としても重要な地位を占めることが推測できる。

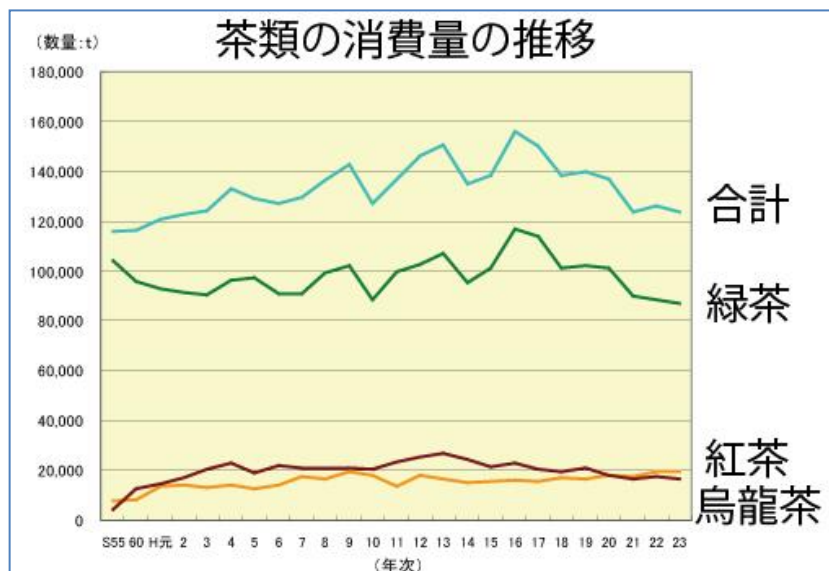


図 5 茶類別の国内消費量の推移<sup>178</sup>

<sup>176</sup> 日本茶検定委員会、前掲文献、124 頁。

<sup>177</sup> 昭和 40 年から平成 19 年までの消費量は『日本茶のすべてがわかる』の中に載っている。本書のデータは日本国内の茶の消費量は、農林水省『茶統計年報』、財務省の『通関統計』と総務省による各年次 10 月 1 日現在の推計総人口に基づき、「国内産+輸入量-輸出量」から推定する。平成 19 年以上のデータは、私は同じ方法で追加した。

<sup>178</sup> (注)「緑茶は、国内供給量(国内生産量+輸入量-輸出量)を、紅茶及びウーロン茶は、輸出量の区分分け出来

年次： 和暦	昭和 40年	45	50	55	60	平成 元年	5	10
年次	1965	1970	1975	1980	1985	1989	1993	1998
1人当りの消 費量（g）	727	941	1002	889	793	752	790	698
年次： 和暦	平成 12年	17	18	19	20	21	22	23
年次	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
1人当りの消 費量（g）	811	893	795	799	792	705	692	682

表2 一人当たりの茶消費量<sup>179</sup>

## 第6節 「商品としての茶」

「商品としての茶」は、非常に幅広い範囲で利用されている。表3に見られるように、現在の「商品としての茶」は①茶を飲料用とした商品、②茶の葉の形状を変えて利用した商品、③茶葉を食品の素材として利用した商品、④飲食物品以外に茶に含まれる成分を利用した商品の4つに分類される。

①は商品でない「日々に飲用される茶」に等しい。現在、自給の茶栽培は一般の家庭ではほとんど行われなくなったため、茶は無論、商売の対象である。よって、①は葉茶や粉末の茶の状態であっても、結局「日々に飲用される茶」であると同時に、「商品としての茶」であろう。しかし、筆者はここでは、「商品としての茶」として、家で淹れる手間を必要とする茶葉やティーバッグの茶を含めず、①に挙げたすぐに消費できるように販売されている茶、さらに、②、③、④の商品を対象として定義する。

②は主に店で販売される茶ドリンク（無料の茶を除く）やスーパーで購入できるもの、例えば缶入りの抹茶ラテやペットボトルのティードリンクや茶の酢などである。③食品の素材として利用される商品は、直接利用するもの（茶のふりかけなど）、素材（濃縮エキスなど）、食品の材料の一部（茶そば、茶粥など）、和洋を含む菓子類の材料とサプリメントとも呼ばれる健康補助食品などの幅広い商品を指す。

ないため輸入数量をそれぞれ消費量とした。」全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連絡協議会「茶の生産と流通—茶類の国内消費量の推移」（『茶ガイド』）2013年、  
<http://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/seisan01b.htm#greentea>（2014年1月7日確認）。

<sup>179</sup> 「国内生産量は、農林水産省大臣官房統計部、輸出、輸入量は財務省通関統計による。ただし、23年の生産量は農水省統計に対し22年生産量の主産県に対する全国生産量の比率から推定した。人口は総務省による各年次10月1日現在の推計人口。12・17・22年は国勢調査数値である。」日本茶検定委員会、前掲文献、114頁。全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連絡協議会「茶の生産と流通—茶類の国内消費量の推移」、前掲リンク。

最後に、④飲食料品以外の利用として、衣料用（シーツ、タオル）、医療用（消臭など）、化粧品や石鹸用の風呂や美容商品、日用品（ティッシュ、茶葉入り和紙など）がある。さらに、建材、家具、家電用品（塗料、抗菌畳など）や家畜、ペット用品の飼料や植物活力剤などもあり、食料品以外の茶の利用は想像を超える範囲にまで広がっている。とはいえ、筆者は④のうちの茶が含まれる風呂、美容商品や消臭以外の利用は非常に独特で稀なものとする<sup>180</sup>。

<p><b>1 茶を飲料用とした商品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 水出し茶（冷茶）、半醗酵茶、醗酵茶、新香味茶、低カフェイン茶など</li> </ul>
<p><b>2 茶の葉の形状を変えて利用した商品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ドリンク類、緑茶酒、インスタントティー、抹茶ラテ、ほうじ茶ラテ、茶ワイン、茶コーラ、緑茶の飲む酢、カテキンウォーター、カテキン粉末など</li> </ul>
<p><b>3 茶葉を食品の素材として利用した商品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (1) 直接利用する：食べる茶 茶のふりかけ</li> <li>• (2) 素材として利用する：フレーバー 濃縮エキス</li> <li>• (3) 食品に入れて利用する：茶そば、茶ダンゴ、茶粥、茶かまぼこ、茶入りハム</li> <li>• (4) 菓子類に入れて利用する：茶入りのあめ、ようかん、パン、クッキー、かすてら、チョコレート、アイスクリーム</li> <li>• (5) その他：健康補助食品（サプリメント）など</li> </ul>
<p><b>4 飲食料品以外に茶に含まれる成分を利用した商品</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (1) 衣料用：シーツ、タオル、靴下、ハンカチ、まくら、寝具</li> <li>• (2) 医療用：消臭（シーツ、カバー）、紙オムツ、マスク、温熱電位治療器具</li> <li>• (3) 化粧品、石鹸用など：化粧品、化粧水、スキンクリーム、ベビーパウダー、シャンプー、歯磨き粉、除菌・抗菌・消臭スプレー</li> <li>• (4) 日用品など：ティッシュ、あぶらとり紙、うちわ、茶葉入り和紙</li> <li>• (5) 建材、家具、家電用品：塗料、抗菌畳、フィルター（空気清浄機など）</li> <li>• (6) 家畜、ペット用品：飼料、ペット用紙砂、鶏（卵）、豚、魚の肉質改善と糞尿の臭気低減</li> <li>• (7) その他：植物活性用（植物活力剤、土壌改良剤）、酸化防止剤、木材処理剤など</li> </ul>

表3 商品としての茶の分類<sup>181</sup>

<sup>180</sup> 茶の商品の具体的な事例は次の文献にもみられる。宮原昌子「ペットボトルのお茶の本（別冊ライトニング53）」東京、エイ出版社、2008年、48-51頁。

<sup>181</sup> 全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連連絡協議会「茶の利用 — 茶の新しい需要」（『茶ガイド』）

まとめてみれば、4つのカテゴリーのうち、①茶を飲料用とした商品と②茶の葉の形状を変えて利用した商品は、茶そのもの、あるいは茶に近い物である。④飲食品以外に茶に含まれる成分を利用した商品の場合の茶は、完全な飲料や食品ではなくなっており、茶が含まれること自体を把握しないまま消費することも多いだろう。よって、筆者は主として①と②、つまり喫茶店で販売される茶と、スーパーやコンビニで販売されるペットボトルのティードリンクなどに注目する。

飲料としての茶の商品化は長い歴史があるが、その商品化の過程は4つの段階に分けると筆者は考える。第1段階は立ち売りの茶と茶屋といった喫茶店の先駆けである。その次の段階は全国に茶を送るためにできた江戸時代の茶業である。第3の段階は20世紀に起こった缶やペットボトルの茶販売で、最後の段階は自動販売機による茶の販売である。ここでは、以上に述べた茶の商品化におけるそれぞれの段階の歴史的背景について概観する。

喫茶店の先駆けとして、室町時代には、例えば東寺の南大門前などの京都のにぎやかな場所に立ち売り茶が表れ、それは「一服一銭」と呼ばれた<sup>182</sup>。そこで、人びとは一杯の茶を一銭で飲むことができた。江戸時代には、代用茶である麦湯も同じように提供された。このような「一服一銭」は近年まで続いていた<sup>183</sup>。

それから江戸時代になると、茶は庶民の日常生活に浸透し、そして生産も拡大された。茶栽培の増大には2つの要因がある。第一として、各地の藩政当局による茶栽培の奨励（つまり大名茶と大名の自給用の茶園の出現）で、第二として、民間の農政家、あるいは農学者たちの啓蒙が挙げられる。藩政当局による茶栽培の奨励の一例として、寛文2年（1662）年、土佐藩の家老である野中兼山（1615-1664）は茶樹や桑の木などの栽培を命じ、紙、漆、油草、そして茶を藩の専売品とした。その政策は兼山の失脚によって中断されたが、その他の栽培奨励の事例も多く存在する。

民間の農政家や農学者たちの知識の高さは彼らが書いた農書からわかる。それらの農書には、茶についての記録もしばしば出ており、茶栽培の拡大に大きく影響を与えた<sup>184</sup>。茶の栽培を説く最初の農書は宮崎安貞の『農業全書』である。その中で宮崎は自給用の茶の

---

2013年、<http://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/katsuyou01b.htm>（2014年1月7日確認）。

<sup>182</sup> 新見康子・池田好信「東寺百合文書を読む — 南大門前一服一銭茶売人道覚等連署条々講文（ケ函九八号）」京都府立総合資料館編『東寺百合文書にみる日本の中世』京都、京都新聞、1998年、248-249頁。

<sup>183</sup> 橋本、前掲文献、128-129頁。林 哲夫『喫茶店の時代 — あのと き こんな店があった』大阪、編集工房ノア、2002年、20頁。

<sup>184</sup> 守屋、前掲文献、72-78頁。

栽培を勧めている。

「凡<sup>をよそと</sup>都<sup>ひ</sup>鄙<sup>ひ</sup>〈ミヤこくにぐに〉市<sup>しちゆう</sup>中<sup>ちゆう</sup>〈いちまち〉田<sup>でんか</sup>家<sup>か</sup>〈いなか〉山<sup>さんちゆう</sup>中<sup>ちゆう</sup>〈やまのうち〉  
ともに、少<sup>すこし</sup>も園<sup>えんち</sup>地<sup>ち</sup>となる所<sup>ところ</sup>あらば、必<sup>かならず</sup>多<sup>た</sup>少<sup>せう</sup>によらず茶<sup>ちや</sup>を種<sup>うゆ</sup>べし。左<sup>さ</sup>なくして、妄<sup>みだ</sup>  
りに茶<sup>ちや</sup>に銭<sup>ぜに</sup>を費<sup>ついや</sup>すハ愚<sup>をろ</sup>なる事<sup>こと</sup>なり。一<sup>た</sup>度<sup>び</sup>う忽<sup>い</sup>置<sup>く</sup>てハ、幾<sup>いく</sup>年<sup>とし</sup>をへても枯<sup>かれ</sup>失<sup>うす</sup>る物<sup>もの</sup>にあらず。富<sup>とめ</sup>  
る人<sup>ひと</sup>ハ慰<sup>なぐさ</sup>ともなり、貧<sup>まつしき</sup>者<sup>もの</sup>〈ひんなる〉ハ財<sup>ざい</sup>を助<sup>たす</sup>く事<sup>こと</sup>多<sup>おほ</sup>し<sup>185</sup>。」

このようにして、庶民の間に茶が喫茶飲料として普及する。

茶栽培の拡大を契機に、茶を提供するところも増えた。その一つは庶民の村堂である。西日本を中心に、村堂は僧侶や山伏、遍路や旅商人に茶を振る舞う場所でもあったため、茶堂と呼ばれるようになった<sup>186</sup>。そして、自宅から離れたところで労働する場合の間食の場として、「茶呑み小屋」や「茶屋納戸<sup>ちややんど</sup>」と呼ばれる小屋が設立されるようになった。ここでは茶と軽食の他に酒も提供されていたという。同じように、「茶船」という飲食品の煮売り船も存在した<sup>187</sup>。

さらに、「水茶屋（休み茶屋）」、「出会茶屋」、「料理茶屋」、「引手茶屋」、「芝居茶屋」などのさまざまな用途の茶室が登場したが、それらに共通していることは、少なくとも茶の接待が行われたことである。「水茶屋（休み茶屋）」は旅人に茶を出す場所を意味した。店の人は多くの客を引き寄せるため、看板娘を使い、場合によって酒や料理も出されるようになった。奥の座敷で看板娘に売春させることもあった。「出会茶屋」は連れ込み宿であり、言い換えると、当時のラブホテルであった。「引手茶屋」は客と遊女を仲介する店で吉原などの高級な売春地域にあった。遊女を呼ぶとき、客は引手茶屋にいったん入り、使いを通して置屋の遊女を呼んだのである。それから揚屋にきた遊女と客は遊興した<sup>188</sup>。この種の茶屋では茶の提供そのものよりも遊女の売春の斡旋の方が強調されていたと考えられる。シーボルトの『江戸参府』にも茶屋について観察した記述がある<sup>189</sup>。

「茶屋（Tchaja）や女郎屋（Zjoro-ja）は夜ふけまであいている。三味線をひく美しい芸者（Gesja）や女郎（Zjoro）が、ところによっては可愛らしい小間物売りの女もいて、旅行者を楽しませてくれる<sup>190</sup>。」

<sup>185</sup> 宮崎、前掲文献、89頁。

<sup>186</sup> 第3章第2節を参照。

<sup>187</sup> 守屋、前掲文献、93-94頁。

<sup>188</sup> 橋本、前掲文献、100-101頁。

<sup>189</sup> 元文は次の通りである。„Die Theehäuser (Tchaja) und die Bordelle (Zjorō-ja) sind bis tief in die Nacht geöffnet, und schöne Zitherspielerinnen (Gésja) und Freudenmädchen (Zjorō), an einigen Orten auch niedliche Putzhändlerinnen wissen die Reisenden zu unterhalten.“ Siebold、前掲文献、63頁。

<sup>190</sup> シーボルト、前掲文献、24頁。



茶屋は急速に普及し、茶屋から置屋の遊女を呼び寄せた揚屋へ行くという手順を省くようになって、茶屋自体が独立してそこに遊女がいて客と遊興するようになった。これが主に町人階級で流行して、18世紀末の浅草寺境内には約100軒もの茶屋が設けられていた<sup>191</sup>。

現在の喫茶店は江戸時代の茶屋よりむしろ、明治初期から現れたコーヒー店から発展したものといえよう<sup>192</sup>。明治初期の外国人居留地に欧米料理店やコーヒーハウスが開店し流行した<sup>193</sup>。それからまもない明治19(1886)年に東京日本橋に「洗愁亭」という日本の最初のコーヒー店が開業した。そして、明治21(1888)年東京上野に在日中国人が営業した「可否茶館」というコーヒー店が開業した。明治時代にコーヒー店に関する記録がなかったことは、日本人がコーヒーになじみにくかったことを指していると角山は指摘する<sup>194</sup>。

紅茶は明治初期に日本では輸出のためにつくられたが、国内で紅茶を飲むようになったのは明治30年代からのこととされる。しかし、紅茶はコーヒー以上に人気がなかった。そのため、紅茶が喫茶店で提供されるようになったのはそれ以後のことであると推測される。砂糖と牛乳を入れる紅茶の飲み方はコーヒーに非常に似ていて、コーヒーと同じ場面、すなわち食後および軽食の際に出るここも多い。紅茶は無料であるという考え方が固定していた緑茶とは異なり、喫茶店にコーヒーに並んだものとして販売されやすいという発想は始まりであったと考えられる。

喫茶店の数が増したのは、大正12(1923)年の関東大震災以降のこととされるが、最初は評判の悪い場であった<sup>195</sup>。昭和初期からは喫茶店が高級化しはじめ、茶屋と同様にそれぞれの店の特徴によって分類されるようになった。喫茶店は来客の趣味に合わせることで「クラシック喫茶」、「ジャズ喫茶」、「コーヒー専門店」などができた<sup>196</sup>。喫茶店の種類は現在にいたっても増え続け、「絵本喫茶」、「漫画喫茶」、そして「猫喫茶」などができ、喫茶とともに、音楽演奏や読書などを楽しむ空間になっている。

1970年代前後から、アメリカン・コーヒーが女性を中心に人気上昇し、そして紅茶専門店も増え始める。1958年に福岡の博多に開業した「UCC コーヒーショップ」は、1965年から71年の間に次々と支店を出し、それは現在も「珈琲館」というフランチャイズ喫茶店と

<sup>191</sup> 橋本、前掲文献、24頁。

<sup>192</sup> コーヒーは長崎出島にいたオランダ人が嗜んだが、コーヒーが本格的に認定されたのはペリーの黒船以降であった。林、前掲文献、15頁。

<sup>193</sup> 林、前掲文献、15-16頁。

<sup>194</sup> 角山、1980、前掲文献、207-211頁。林、前掲文献、27頁。

<sup>195</sup> 角山、1980、前掲文献、171-211頁。春山行夫『紅茶の文化史』東京、平凡社、2013年、380-384頁。

<sup>196</sup> 林、前掲文献、227頁。



して続いている<sup>197</sup>。それ以来、フランチャイズ制の喫茶店が全国に広まった。1998年には米国最大のフランチャイズ喫茶店「スターバックスコーヒー」が銀座に日本初の支店を開いた<sup>198</sup>。近年には、緑茶ドリンクと茶の使用された菓子（抹茶パフェや抹茶ケーキなど）を中心とした「和カフェ」も流行し、その中にもフランチャイズ制の「和カフェ」が現れた。全国に店舗のある「Nanas green tea」はその事例である<sup>199</sup>。しかしながら、セルフサービスが特徴であるフランチャイズの喫茶店に対し、やや押され気味であった個人経営の喫茶店も多くの観光ガイドや雑誌（地域情報雑誌の『Walker』各誌など）で宣伝され、再発見されるようになった<sup>200</sup>。

喫茶店の変遷の歴史に続けて、茶産業とその歴史的背景について述べたい。18世紀半ばに起こった全国の茶栽培の拡大は茶が産業として成立するようになったことを意味している。販売を目的に生産された茶は全国に渡り、主として江戸や大坂に送られた。現在の茶の生産地の起源は、それ以前の宇治や駿河を除けば、多くはその時代にある<sup>201</sup>。

江戸時代の茶の産地は『本朝食鑑』（巻4）の中に記されており、「碾末の茶」（抹茶）の産地として城州宇治が第一に挙げられ、その他の産地はないと記述されている。その他の産地はすべて葉茶を生産するが、その中でも宇治が第一で、江州、紀州熊野、信州、駿州と予州が次ぐ。江戸の市場に送られる茶は駿州、信州、甲州、総州、野州、奥州で生産されたこともこの史料からわかる<sup>202</sup>。また、『万金産業袋』にも挽茶や煎茶の産地が挙げられて、さらに「惣して茶は雪国にはなし。よって加州・信州・越後などへ諸方より茶を仕入下る事なり<sup>203</sup>」と言及されている。

商売を目的に生産された茶は、「刈茶」の製法であり、茶葉を枝ごとに刈り取り、洗い、切断し、大鍋で煮、筥で揉んでから乾燥させる。この製法は大量生産に適しており、宇治などの高級茶とは別の商品で、大衆の日常生活の飲料としての販売が目的であった<sup>204</sup>。ところが、自給茶栽培をすすめた農学者、または上品の茶を愛した上田秋成などの文人たち

---

<sup>197</sup> ユーシーシーフードサービスシステムズ「会社概要」（『UFS』）<http://www.ufs.co.jp/company/index.html>（2014年1月7日確認）。

<sup>198</sup> 林、前掲文献、256-257頁。

<sup>199</sup> Nanaha『Nanas green tea』<http://www.nanaha.com/>（2014年1月7日確認）。

<sup>200</sup> 岡田香絵『京の抹茶もん』京都、らくたび文庫、2007年。岩崎孝司編『Tokyo Walker — 東京ウォーカー』、『Kansai Walker — 関西ウォーカー』、『Kyushu Walker — 九州ウォーカー』など、東京、角川書店、月刊（1990）。

<sup>201</sup> 守屋、前掲文献、71-71頁。

<sup>202</sup> 平野必大、島田勇雄訳注『本朝食鑑 — 2』東京、平凡社、1979年、119頁。

<sup>203</sup> 三宅也来『万金産業袋』東京、八坂書房、1973年、170頁。

<sup>204</sup> 守屋、前掲文献、76-77頁。

は当時の茶業を批判した<sup>205</sup>。

明治以前の茶栽培に関しては、統計調査などはなかったため、生産量とその増加は明らかではない。とはいえ、幕末に茶産業が飛躍的に進歩したのは確かである<sup>206</sup>。安政 5（1858）年、日米修好通商条約が結ばれたことを契機に、大浦 慶（1828-1884）は長崎を舞台に日本茶をイギリスへ輸出することで、茶輸出の礎石を築いた<sup>207</sup>。明治初期において輸出品目の第 1 位は生糸であったが、茶はそれに次いだ。輸出先はアメリカ、ヨーロッパ諸国（イギリスはその茶をアメリカに再輸出した）、上海と香港で、最大の市場はアメリカであった。当時は不良茶の問題がきわめて多かったため、政府は明治 16（1883）年に、不正茶製造の取り締まりと製茶品質の改良のため、第 2 回製茶共進会を開いた。そこで出された「茶業総合準則」は翌年に設立された全国茶業組合の始まりとなった<sup>208</sup>。当組合は現在、公益社団法人日本茶業中央会として活動している。その活動範囲は茶に関する調査および資料収集、普及活動や茶祭りの共催などである<sup>209</sup>。日本茶業中央会では、その会員団体を軸にさらに 6 つの会員団体が設立された。もっとも大きな団体は、昭和 45（1970）年に全国の生産者団体として設立された全国茶生産団体連合会である。同団体は茶の生産に関する調査、「茶の生産の安定的振興」の推進などを目的に活動している<sup>210</sup>。このように、日本茶業中央会は全国の茶産業を結ぶ役割も果たしている。

茶の加工法については、20 世紀に入って大きな変容が起こった。1910 年代に摘採が機械化し、30 年代には肥料と病害虫の防除のための農薬使用が増加した。30 年代から 80 年代にいたって、茶畑に使用される肥料は 2 倍になった。60 年代になって、加工も共同工場や買葉工場など大型工場で行われるようになった<sup>211</sup>。現在日本の茶産業が生産している茶は、すべてが葉茶や粉茶として販売されているわけではなく、ペットボトルのティードリンクの形で売られている茶が市場の大半を占めているという。

ここで、缶とペットボトルの茶の歴史を顧みたい。缶とペットボトルの茶の製造において中心的役割を果たす企業は伊藤園、キリン、コカ・コーラ、サントリーなどである。缶

---

<sup>205</sup> 秋成は『清風瑣言』の中で「丹波の草山、香泉寺、播磨の鹿谷、日向茶の類は、常茶の品にて、文雅の友にあらず」と述べる。上田秋成、前掲文献、289 頁。守屋、前掲文献、76-77 頁。

<sup>206</sup> 守屋、前掲文献、70 頁。

<sup>207</sup> 大石貞男『日本茶業発展史』東京、農産漁村文化協会、1983 年、271 頁。

<sup>208</sup> 角山、1980 年、前掲文献、126-139 頁。

<sup>209</sup> 公益社団法人日本茶業中央会「茶業中央会について」（『公益社団法人日本茶業中央会』）2013 年、<http://www.nihon-cha.or.jp/society.html>（2014 年 1 月 7 日確認）。

<sup>210</sup> 全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連連絡協議会「団体の概要」（『全国茶生産団体連合会』）2013 年、<http://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/gaiyou.htm>（2014 年 1 月 7 日確認）。

<sup>211</sup> 大石、前掲文献、355-376 頁

入り茶は 1981 年の伊藤園とサントリーの缶入り烏龍茶の登場から始まり、缶入り緑茶は 1985 年に伊藤園によって発売される。初の缶入り飲料として 1969 年には UCC の缶コーヒーが発売されていることを考えると、缶入り緑茶の販売はそれに大きく遅れをとったといえる。

その後、1986 年に初のペットボトル茶飲料である 1.5 リートルのキリンの「午後の紅茶」が売り出された。500ml のペットボトルは 1996 年に発売された伊藤園の「お〜いお茶」から始まった。「お〜いお茶」は、その発売と同時に健康志向の高まりが起こったため、売り上げが急上昇した。ペットボトル緑茶の販売が烏龍茶や紅茶より遅れた原因は、お茶が「多くの外食店に無料で出され、お金を払って買うイメージが薄かったうえ、ペットボトルは缶より酸素を通しやすく、技術的に酸化防止が難しかったため<sup>212</sup>」であった。

現在の日本人が抱くペットボトルへの親近感については、「茶、ウーロン茶から紅茶、ブレンド茶まで。ペットボトル入り茶飲料はほとんどの日本人が買ったことがあるだろう。メーカー各社が細かい技術開発競争にしのぎを削り、日本独自に発展した飲み方だ<sup>213</sup>」と朝日新聞に記されている。つまり、日本人は茶だけでなく、ペットボトルの茶飲料に対しても高い親近感を持っていると考えられるだろう。

朝日新聞によると、2011 年に日本の 1 世帯あたりでペットボトルの茶飲料に使った金額は 5749 円で、茶全体への支出の 46% を占める。緑茶、紅茶、烏龍茶、麦茶、そしてブレンド茶などのペットボトルおよび缶入りの茶飲料があるが、そのなかで最も売れているのは緑茶である。500ml 単位で計算すると、2011 年に緑茶は 51 億本、紅茶は 28 億本、烏龍茶は 17 億本が売れたことになる。茶の商品化の進歩は紅茶を例にとるとよくわかる。日本の紅茶葉の全輸入 2 万トンの内の 2 割がキリンのペットボトル紅茶飲料である「午後の紅茶」向けである。

ところが、茶飲料は「千三つの世界」（千種売り出し三つしか残らない）という厳しい業界であり、「同じブレンドでも中身ややデザインを頻繁に変え、消費者を引きつける工夫をこらす」のだという。例えば一つの例として、缶コーヒーを購入する男性消費者を引きつけるため、2010 年には缶入りのミルク入り紅茶飲料である「エスプレッソティー」が登場する<sup>214</sup>。

<sup>212</sup> 朝日新聞（秋山野順子、青山直篤）、前掲文献、6 面。

<sup>213</sup> 同上、6 面。

<sup>214</sup> 同上、6 面。

日本のペットボトル茶飲料は中国にも輸出されはじめているが（サントリー：1997年、伊藤園：2010年）、中国でペットボトル茶飲料は健康飲料のイメージを強く持たれているようであり、「砂糖入りは前から地元商品がありますが、健康志向の人は無糖の『お〜いお茶<sup>215</sup>』を選びます」と上海にあるコンビニエンス・ストアのファミリーマート副店長のコメントがある<sup>216</sup>。

缶やペットボトルの茶の販売は主としてスーパー、コンビニエンス・ストア、そして自動販売機を中心として行われている。自動販売機の普及に関しては、日本はアメリカ合衆国について台数が多く、2001年には約556万台が稼働していた。そのために、日本は「自動販売機大国」と呼ばれている<sup>217</sup>。ところが、東京電力福島第一原発事故後の電力不足により、自動販売機（以下自販機）の台数がやや減少し、2012年に稼働していた台数は約509万台にとどまった。

2012年の機種別自販機の普及状況として、飲料自販機は50.3%（約256万台）で半数以上を占め、自動サービス機は（両替機、コインロッカーなど）は24.6%でそれに次いだ。その他はたばこ自販機（5.9%）、食品自販機（1.5%）、券類自販機（乗車券、食券や入場券など、0.8%）などが続く。飲料自販機はさらに清涼飲料（約218万台、飲料自販機の約85.1%）、牛乳（約6.5%）、コーヒー・ココア（約7.1%）と酒・ビール（約1.3%）に分類されている<sup>218</sup>。缶とペットボトル茶は清涼飲料の最大のグループに含まれているため、缶とペットボトル茶販売に飲料自販機がいかに大きな役割を果たしているかがわかる。このように「便利」がキーワードとなり、「商品としての茶」はスーパーやコンビニエンス・ストアに限らず、いつでも、どこでも消費が可能となっている。

さらには、地域によって限定されて販売されているペットボトル茶も注目される。地域によって限定販売されているペットボトル茶は主にその茶の産地で販売され、その地域の茶の味の宣伝に使われ、そしてお土産としても人気を集めている<sup>219</sup>。

ところが、「商品としての茶」には問題がないわけではない。全世界規模で、大戦直後から、農業では農薬使用が大きな問題となっている。茶の栽培にも、病害や害虫の対策と

---

<sup>215</sup> ところが、第3章第5節の記述にもみられるように、『お〜いお茶』は2013年2月まで放射能汚染のために禁止されていた狭山茶であるため、「健康」志向とは言い切れない。

<sup>216</sup> 朝日新聞（秋山野順子、青山直篤）、前掲文献、6面。

<sup>217</sup> 鷲巢力『自動販売機の文化史』東京、集英社新書、2003年、174頁。

<sup>218</sup> 日本自動販売機工業会「自動販売機器普及台数及び年間自販金額」（『日本自動販売機工業会』）2012年、1-2頁、<http://www.jvma.or.jp/information/fukyu2012.pdf>（2014年1月7日確認）。

<sup>219</sup> 宮原、前掲文献、57-65頁。

して、または除草などのために、毒性の農薬が使用されている。「近年とみに消費者層から、健康保持のための農作物全般に対する農薬使用を忌避される傾向が強まりつつある<sup>220</sup>」と淵之上が述べるように、消費者のこの問題への意識も高まりつつある。農薬は現在において大きな問題で激しい議論の対象である。「茶園内で散布される農薬については、神経をとがらせずにおられないことと思われる<sup>221</sup>」と淵之上は強調している。

---

<sup>220</sup> 淵之上康元・弘子『日本茶全書 ― 生産から賞味まで』東京、農山漁村文化協会（農文協）、1999年、104頁。

<sup>221</sup> 同上、104頁。

## 第2章 茶のあり方に基づく3つの側面

筆者は第1章で、日本では、茶が六つのあり方で存在することを論じた。そのなかで現在の日本にも伝えられているあり方は、茶道、煎茶道、「儀式用の茶」、「日々に飲用される茶」、そして「商品としての茶」であることも既に述べた。「薬としての茶」は現在において存在が薄れていると考えられる。したがって、5つのカテゴリーがある。

このような異なった茶のあり方を前提として、本章ではまず、21世紀の日本において、茶が社会にもたらす意義を捉える目的で、茶をそれぞれのあり方に基づく日常性、社会性、そして精神性の3つの側面から分析する（図6を参照）。

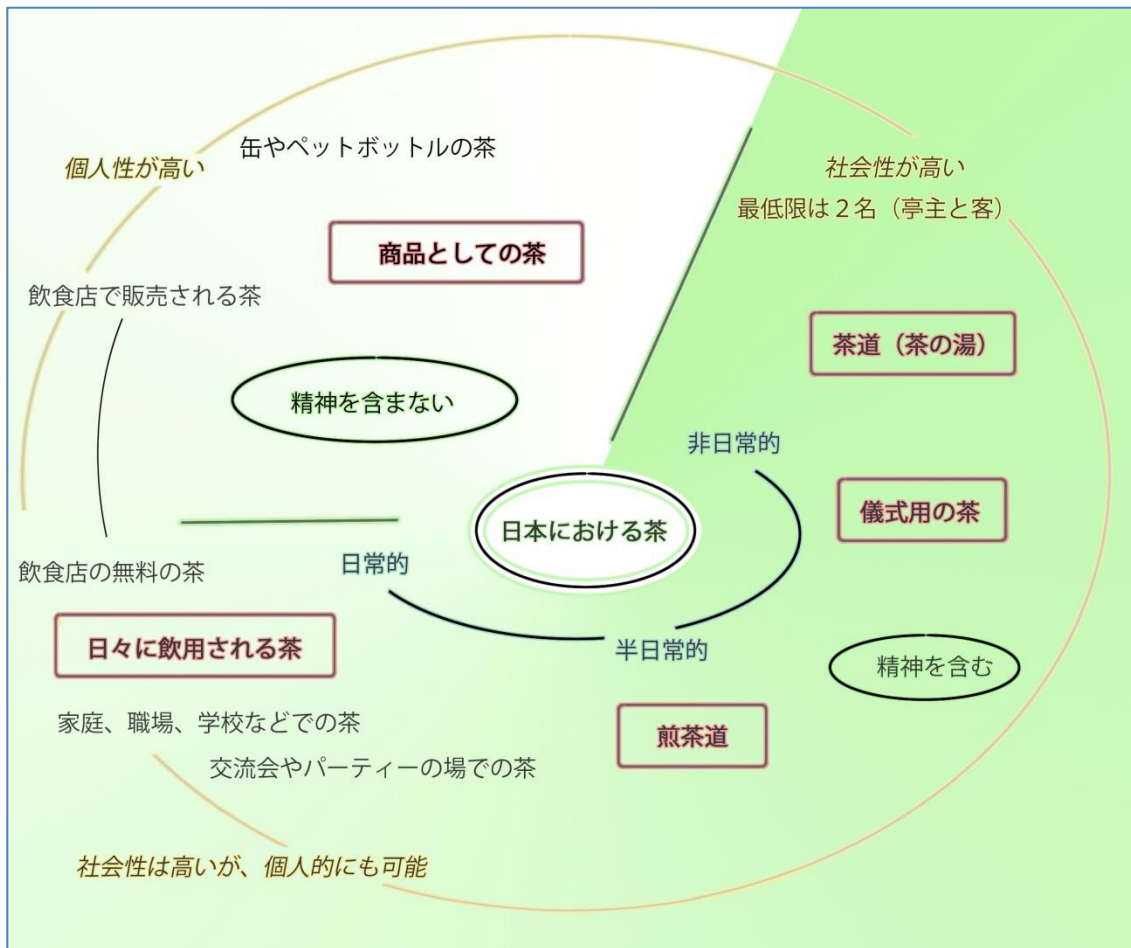


図6 茶のあり方—茶の日常性、社会性、そして精神の有無からみて

### 第1節 日常性

「日常」は、つねひごろ、普段、平生と定義される。茶の日常性を考えるにあたっては、人びとが茶を日常的に嗜むかがポイントである。茶の日常性といえば、茶のあり方

の分類で提示した「毎日の茶」と「毎日ではない茶」と混同しやすいが、筆者がここで述べる「茶の日常性」とはそれとは切り離れた別の概念である。つまり、茶は「毎日の茶」ではなくても、日常性を持っていないとは限らない。それぞれの茶のあり方が持つ日常性については後述する。茶の日常性については図 6 で青色に強調された文字を参照されたい。

「日々に飲用される茶」と「商品としての茶」を含む「毎日の茶」は、人びとが普段飲む茶であるため、日常性をもっとも高い。「日常茶飯」、あるいは「日常茶飯事」という言葉の通り、茶は日本人の日常生活に欠かせないものである<sup>222</sup>。この言葉は、守屋によると、茶が現在の日常生活の象徴であるという考え方を指している<sup>223</sup>。

それでは、「毎日でない茶」と定義された茶は、どの程度の日常性を持っているのであろうか。茶道は「毎日の茶」とは違い、俗世間の問題から離れた、あたかも「タイムカプセル」のような空間で一服するという茶の嗜み方である<sup>224</sup>。そのため、茶道の日常性は低いと考えられよう。「儀式用の茶」は、時間的にも空間的にも限られたあり方であり、仏壇に供える茶以外は日常的に見られるものではない。よって、儀式に使用される茶もほとんど非日常的な茶と言っていいたいだろう。

煎茶道の日常性の分析はさらに複雑である。煎茶道は「道」として成立したため、非日常的に嗜むと考えられるが、「式」でなく、もっとも良い味を出すための方法を手前にしたのものである。しかし、「煎茶道で学ぶことからは、すぐに日常生活に応用できる<sup>225</sup>」と小川も強調しているように、煎茶道は茶道よりやや日常に近いものであると考えられよう。来客の際に、煎茶の手前を簡素化したような方法で茶を淹れることもしばしば日常で見られる。ところが、このような日常的な嗜み方は若い人びとの間には少なくなっており、主として年寄りの間に見られるものであろう。よって、筆者は図 6 において、煎茶道を、茶道・「儀式用の茶」と「毎日の茶」の間、つまり「半日常的」なあり方として位置付けている。

続いては、語源の面から茶の日常性について考えたい。茶を頂くことを意味する言葉として「のむ」、「喫する」と「一服する」という言葉が挙げられる。「のむ」は「何ものを、口を通して、かまずに、体内に摂取すること」である<sup>226</sup>。よって、飲料だけでなく、

<sup>222</sup> 熊倉功夫『茶の湯の歴史 — 千利休まで』東京、朝日新聞社、1990年、33頁。

<sup>223</sup> 守屋、前掲文献、62頁。

<sup>224</sup> 千宗屋『もしも利休があなたを招いたら — 茶の湯に学ぶ“逆説”のもてなし』東京、角川、2011年 19-55頁。

<sup>225</sup> 小川後楽、前掲文献、4頁。

<sup>226</sup> 鈴木孝夫『ことばと文化』東京、岩波書店、1973年、10-13頁。

薬、タバコ、毒やみそ汁も「のむ」と言う。古来は「のむ」（祈む）が頭を下げ、「神かけて祈る」という意味で、精神性の高い表現であったが、その意味は現代日本語に伝わっていない<sup>227</sup>。現在は茶を頂く場合に一般的に「のむ」（飲む）と言い、これが日常的に使われる言葉である。

「喫茶」という言葉は「茶を飲むこと」と定義される。「喫する」は「のむ」とは異なり、「食べる」意味が含まれているという。さらに「喫茶去」の言葉があり、それは本来、中国唐代の禅僧趙州從諗（778-897）の公案で、議論を止め「茶でも飲んで来い」と言うように、相手を叱咤する言葉であった<sup>228</sup>。この「喫茶去」から、「喫茶」という言葉は仏教に関連があることがわかる。可進は煎茶道の茶が喫するものであると主張する。

「茶は渴<sup>かつ</sup>を止むるに非ず。飲むに非ず。喫するなり。初碗、香を賞し、二碗、味<sup>あじわい</sup>を賞し、三碗、其の茶を賞す。維<sup>た</sup>だ湯水の如く呑飲<sup>のん</sup>で、争<sup>いかで</sup>か茶味を知ることを得んや。喫<sup>きつ</sup>し而<sup>て</sup>喫は、くろう（くらう）かむ、の意あり。此の字義の如く有りたし、其の味を知るべし<sup>229</sup>」

よって、煎茶道の「喫茶」は日常的な欲求充足の意味で使われる言葉ではなく、茶を味わい、評価する意味が強調されている。煎茶道における茶は喫するため、日常の飲み方とは別であり、現在みられる「喫茶店」も、その空間で「毎日の茶」を「のむ」とはいつでも、そこで飲まれる茶は嗜好品を指しており、特別のことと考えられる側面をもっている。とはいえ、現在の日本の生活水準は非常に高く、喫茶店を訪れることは日常のこととなっている。このようなことからもわかるとおり、現在「喫茶」ということばは必ずしも非日常的なことばとは解釈されなくなっている。

「一服する」という言葉は茶の中でも抹茶に限られて用いられる表現とされている。その一方で、「一服する」は、死者に供える茶に用いることもあり、必ずしも抹茶だけに限って使われるわけではないという説もある。いずれにしろ、「一服」は非日常性の高さを示唆する言葉である<sup>230</sup>。元来は、たばこや薬を「一服」したが、薬は非日常的に服用するものであり、さらには、たばこは茶と同じく嗜好品である。嗜好品も薬も「いずれも、日常とはちょっと距離を置いたところにある<sup>231</sup>」と千宗屋も「一服」の言葉の非日常性を強調する。松下によると、名古屋と愛知の西部の尾張地方では、抹茶が茶道以外に日常的に

<sup>227</sup> 熊倉、前掲書、4-5頁。

<sup>228</sup> 辻、前掲文献、84頁。

<sup>229</sup> 小川可進「喫茶辨」（林屋辰三郎・横井清・植林忠男編『日本の茶書2』所収）東京、平凡社、1972年、278頁。

<sup>230</sup> 千宗屋、2011年、前掲文献、64-64頁。

<sup>231</sup> 同上、64頁。



引用され、そこでは、「一服する」が日常的に使われており、農家の間では畑仕事の一休みの意味でも使われている<sup>232</sup>。しかし、松下が「一服」の使用について説いていることは愛知に限られておらず、筆者はより一般的に使われていることであると考える。

「のむ」、「喫する」、そして「一服する」は茶の日常性の異なったレベルにおいて使い分けられる動詞といえよう。現代日本語では、「飲む」は茶を日常的な飲み物とみなすときに使う動詞であり、「喫する」は喫茶店などで飲む茶、つまり茶を嗜好品とみなすときに使う動詞である。そして、「一服する」は、主に抹茶を茶席で楽しむ場合に用いられる。

## 第2節 茶の社会性

社会性（ラテン語“*soziabilis*”）の根本的な定義を次のように考えたい。社会性とは人が周囲の人びとと交際しようとする、そして団体をつくって生活しようとする性質をいう。この定義から、社会性は人間の本質の一部であるといえる。茶の社会性について述べる際に重要となるのは、茶がどのような社会的背景で飲用されているかである。そこで、さまざまな疑問が浮かび上がってくる。飲茶は一人で行われるか、それとも多数の人が集って行うか。集うとすれば、どのような人が集うのか。男性か女性か、あるいは若者か年寄りか。未知の人同士か、それとも仲間たちか。さらに、茶はどのような場面で飲用されるか、客と亭主の関係が生じるかどうかも疑問である。また、茶は人間関係に影響を与えるかどうか。もし、影響を与えるとすれば、それはどのような影響であろうか。以上をまとめて言えば、茶の社会性について述べるということは、茶が人間の社交の媒介となるかどうか注目することである。茶の社会性という側面については、図6の黄色で強調された字を参照したい。

茶道の社会性について考えると、茶道では、茶室という狭い空間に客が集い、その中心で亭主は茶を提供する。茶会を構成する最小の単位は一客一亭、つまり客と亭主の二名であるため、親密性が高い<sup>233</sup>。客と亭主、あるいは客と客との間には間合いが少なく、懇意な雰囲気生まれる。このようにして生まれる人間関係は茶道の名言「一期一会」にみごとに表現されており、茶道は高い社会性を持っているといえる。

茶道の茶会では、客が座る位置によって、正客、次客、そして末客（次客と末客の間の

<sup>232</sup> 松下、前掲文献、152-154頁。

<sup>233</sup> 筒井紘一・鈴木皓詞『茶の湯のことば』東京、講談社、2011年、18頁。

客には特別な呼び方が無い)に区別される。点前にもっとも近いところに座る正客は、茶会の会話をリードし、亭主と他の客を結ぶ役割を果たす。客が座る位置は元来、社会的立場とは無関係で、客が茶室入る順番で位置が決まる。それは仏教の人間平等の思想に由来する。ところが、今日では、場合によって、茶会の開催者の団体の一員、例えば茶教室の弟子、茶道部員などが正客として茶会をリードすることもある。この点に関しては批判の声も挙げられる(第3章を参照)。この場合は、正客がシナリオに沿って茶会をリードする可能性もあることから、茶道の元来持つべき懇意な人間関係の構築が損なわれるのではないかと筆者も考える。

茶道では茶会だけでなく、茶事も催される。茶事では懐石料理、濃茶、そして薄茶が提供され、一通りの流れで4時間と、茶会よりもずっと長くかかる。客は4、5人程度である。茶会では、通常は繋がりのない人びとが集うが、茶事になると、亭主が客を自ら選び、それぞれ招待する。客は互いに知った人たちばかりである必要はないが、集う人同士にまったく繋がりが無い場合は緊張感が生じる危険性があるため、亭主は客の選択に慎重を期さなければならない。主に正客は茶会でのコミュニケーションの進行の鍵としての責任を持っているため、当然亭主とは知り合いである。茶事は少人数のホームパーティーと似ているが、ルールが存在するところが異なっている点であると、千宗屋は一般的な感覚で述べている。客が極めて少なく、そしてつながりがあることを考慮すると、茶事のほうが茶会よりも極めて懇意の高い集いである<sup>234</sup>。

続いて、煎茶道の社会性について論じたい。煎茶の茶会でも、基本的に客と亭主の交流が発生すると言われている。煎茶会の手前は、茶を淹れながら、自然に客と会話をするため、触れ合いが重要な点である。それは、客同士の交流をも促す。よって、煎茶会も茶道の茶会と同じように、社会性が高いといえよう。茶道の一席で亭主は2人の客に茶を点てるが、煎茶道では亭主は5人の客に茶を淹れることが一般的である。つまり、煎茶道の茶会は基本的に、「五客一亭」である。客の人数がそれ以上になると、茶室の裏にある水屋から茶が提供される。それは、煎茶道も茶道も同じであり、客の人数が茶室の事情によって限られているため、一つの茶会はいくつかの茶席にわけられている。大人数の客をもてなすことは、野点や大寄席のような茶会では可能となる。特に、大戦後の煎茶道が大衆化した時期からは、茶会への来客が一席に何十人何百人となることもあった。その上、客は多種の社会的階層からくるため、客同士の心の交流を生かすのが困難になった。煎茶会は

---

<sup>234</sup> 千宗屋、2011年、前掲文献、88-92頁。

一般的にパーティーにも例えられているが、佃は大人数の茶会の場合は、交流が少ないため、パーティーとの比較に賛成しない。煎茶会では、客は煎茶席に入ることによって、日常の喧噪から離れ、人との静かな心の交流を経験するのであり、この点からも煎茶会とパーティーの比較は難しいというのが佃の見解であり、千（2011）の考えとは異にしている<sup>235</sup>。両者とも、論の運びは理路整然としているが、佃の記述からすでに37年が過ぎており、この点から、千の説のほうがより現在の考え方をあらわしていると考えられるのではないだろうか。

「儀式用の茶」の社会性は場合によって異なる。まずは、仏教における「儀式用の茶」について考えると、仏壇の供え物としての茶は社会性がほとんどないと考えられる。葬式で死者を弔う時は、人の集まりの場で茶を死者に供えるが、その茶も集った人びとが飲むものではなく、供え物であるため、社会性は仏壇に供える茶と同じく低いと考えられる。その一方で、近世に遺族が死者を弔う近隣の人びとに行った「茶ぶるまい」は、茶が死者を弔うための媒介となるだけでなく、死者の身近にいた人びとを社会的に結びつけるための役割を果たした。よって、「茶ぶるまい」は極めて社会性が高いものであったといえるが、その風習は現在に伝わっていないため、葬式関連で用いられる「儀式用の茶」はその点で社会的な意義を失ったと言えよう。その他に、香典返しの茶は、一種の贈与で、葬式に来た人への礼物である。その意味では社会性は高いが、人同士で飲む茶としての社会性はない。仏事以外の「儀式用の茶」である結納茶も贈与の品であり、新夫婦を結ぶ意味を表現している。このように、結納茶、そして結婚祝いの贈り物として用いられる茶も社会性が高い。その他の場合の贈与物としての茶、例えば、香典返しや中元や歳暮に送る茶も社会性が高いが、特定の相手を考えて送るものではなく、誰でも日常的に使えるものであるため、誰にでも贈与できるものである。そのため、茶の贈与は社交のマナーの一部となっているといえよう。「毎日ではない茶」である茶道と煎茶道は茶のあり方として極めて社会性が高い。または、「儀式用の茶」にも、供え物としての茶を除き、社会性が含まれる。

続いて、「毎日の茶」の中に含まれる「日々に飲用される茶」と「商品としての茶」の社会性を分析する。「日々に飲用される茶」は「日常茶飯事」という言葉の通り、日本の日常生活にとけ込んでおり、茶を飲むことはいつでも、どこでも、そして誰とでも可能

---

<sup>235</sup> 佃一祐「煎茶・その席―煎茶席の構成」（石川数雄発行『続煎茶全書』）東京、主婦の友社、1976年、48頁。

である。茶は家庭、学校や職場、店で飲用されている。それらの場合には家族、仲間、そして同僚などと飲むが、ほとんどの場合は軽食や食事が同時に摂られる。喫茶店に誘うときに「お茶しないか」という表現を使うこともあることから、茶が人間の触れ合いの仲介になることがわかる<sup>236</sup>。しかし、茶は一人で飲むこともある。「日々に飲用される茶」を全体として考慮すると、社会性は高いが、個人でも可能であるため、図 6 では「毎日ではない茶」よりやや低い位置を示す。

「商品としての茶」は、スーパーなどで販売される缶およびペットボトル茶に代表されるが、これこそ個人主義を象徴したものといえよう。さらに、21 世紀に入り、喫茶店の多くはフランチャイズ制で経営され、セルフサービスを特徴とするようになった。これは、喫茶店で、店員と客との関係が薄くなったことを意味する。フランチャイズの喫茶店では「テイクアウト」が可能で、これも缶やペットボトル茶と同じように個人主義の表現である。喫茶店は必ずしもセルフサービスであるわけではないが、フランチャイズ喫茶の増加を契機に、喫茶店全体の社会性は薄らいできたと言えよう。しかし、同伴者を連れて訪れるのが一般的であると考えれば、喫茶店の社会性は必ずしも低いとばかりはいえない。

### 第 3 節 茶の精神性

精神性なるものは日常性や社会性に比べると、極めて象徴的であり、複雑である。そこで、筆者は茶の精神性について、より細かい定義と分析を試みようと思う。まず、「精神」という概念の一般的な定義についてみてみると、「精神」とは人の心の働きや理念であって、目には見えないことであると定義したい。精神が目に見えないものであれば、茶の精神とはどのようなものを指すのであろうか。茶の精神を理解しやすくするために、「はじめに」において、茶をパソコンと比較してみた。パソコンには「ハード」と「ソフト」があり、パソコンそのものはハード、つまり物質で、人間が入れるプログラム（英語の software）はソフトである。プログラムは物質としては存在しないが、人がパソコンで操作すると、ソフトは画面に現れる。茶の本質も同じように分けると、茶の物質は「ハード」で、人間が与える精神的な部分は「ソフト」に相当すると考えられる。このように、茶の精神は「ソフト」であり、そのため、人間が茶に与える精神性は物質としての茶である「ハード」と異なり、直接に物質として目で見えず、人の動作、例えば、茶を渡すときのお

<sup>236</sup> 角山、2005 年、前掲文献、201-208 頁。

辞儀などによって現れる。茶のあり方によって、その「ソフト」も異なる。ここでは改めて、図6を参照されたい。

このような茶の「ソフト」である考え方の定義として、茶のローマ字読みである「Cha」から、それぞれのアルファベット C、H、A をヒントに茶の精神を定義づけようとした角山の試みが挙げられる。それによると、C、H、A の3つの頭文字を持つ、“Communication, Hospitality, Association”で茶の精神を定義づけることができるという<sup>237</sup>。日本語訳すると、「C」は触れ合い、「H」はもてなし、「A」は人間関係の形成を意味する。本稿では、これらの三つの要素を含む茶の精神を「CHA」精神と呼ぶ。「CHA」精神の三つの要素は人を繋ぐための要素でもあるため、茶の社会性とも不可分である。

このような考え方から、まずは「CHA」精神をその社会性の観点から中心的に分析したいと思う。そこで、茶道の構成する2つの異なる人間関係のあり方に注目したい。それは I) 客と亭主の関係、II) 茶を飲む人同士あるいは客同士の関係である。茶を飲む人同士、客同士の関係は茶の精神性を定義するCHAのCの頭文字からなるCommunication、いわゆる「触れ合い」と、Aの頭文字からなるAssosiation、いわゆる「人間関係の形成」を基礎として成り立っている。そして、Hの頭文字からなるHospitalityいわゆる「もてなし」は客と亭主との関係を表す。茶を飲む人同士の関係を表現する触れ合いと人間関係の形成は茶の社会性と強く関係するため、筆者はここで「CHA」精神と社会性が茶の5つのあり方にどう関係するかについて考えたい。

まずは、茶道と煎茶道と「日々に飲用される茶」の一部である客を家に呼ぶ時の茶と、店の無料の茶には客と亭主の人間関係、つまり「H」(Hospitality)要素としてのもてなし精神が生まれる。

茶道と煎茶道にはさらに、「C」(Communication)と「A」(Association)の要素が極めて高いため、「CHA」の3つのキーワードは重要であり、精神性も極めて高いものとなる。

人同士で飲むような場合の「日々に飲用される茶」は、第2節に述べたように、茶は人間の触れ合いを仲介するため、社会性が高い<sup>238</sup>。よって、「C」(Communication)と「A」(Association)の2つの要素が強く打ち出され、友人などの客を招待する時や、店の無料の茶の場合には「CHA」の3つの要素すべてが含まれる。普段はH(Hospitality)、いわゆる

<sup>237</sup> 角山、2005年、前掲文献、209-210頁。

<sup>238</sup> 同上、201-208頁。

「もてなし」の要素を発揮するところの「日々に飲用される茶」は社会性は高いが、一人で飲用することも可能である。そのため、客と亭主の関係が必ずしも生じるわけではない。例えば、セルフサービスの食堂では茶が無料で提供され、店員が直接もてなさないため、「C」(Communication)と「A」(Association)要素のみが発生する。つまり、「日々に飲用される茶」は、社会性と精神性の高い茶のあり方であるが、茶道や煎茶道より低い位置を示す。「商品としての茶」は、社会性が低く、それは「CHA」の有無にもあらわれてくる。喫茶店での茶は、精神性が店の無料の茶と異なる。もてなしの対象よりむしろ商品であり、さらにフランチャイズの喫茶店になると、セルフサービスが多いため、「H」精神を含まないと筆者は考える。スーパーやコンビニなどで発売されているペットボトル茶も同じである。「C」(Communication)と「A」(Association)要素に関しても、「商品としての茶」は、人同士で飲むこともあるが、一人で飲む場合が多いため個人主義的な面が強調される。そのため、「CHA」精神はほとんど含まない。

最後に、「儀式用の茶」では、香典返しの茶と結納茶は社会性が高く、「CHA」精神の3つの要素も含まれている。仏壇や死者に供える茶には「弔う」感覚の死者へのもてなしと言えようが、「C」(Communication)と「A」(Association)要素はあまりない。現世の人間同士の間には社会性がないとはいっても、もてなしの概念は死者や仏に対しても表現されるのは興味深い。もてなしは客と亭主、そして茶を飲む人同士の関係がなくても現れる可能性があるため、より深い精神性が含まれていると推測できる。

## 第1項 日本のもてなしの概念とその由来

「CHA」精神のうちの、客と亭主の関係に関わってくるもてなしの要素は、「C」(Communication) 触れ合いや「A」(Association) 人間関係の形成のようにただ茶の社会性だけで説明することができず、「CHA」精神のなかでもっとも深いものである。そのため、もてなしについては、より細かく説く必要がある。まずは、「もてなし」(持て成し)の古典的な定義を見るために『古語辞典』を引いたところ、次のように記されていた。

「①ふるまい。態度。『心深う恥づかしげなる御—などの』<源・若紫>②取りなし。取りはからい。処置。『〔光源氏は〕少納言が—、心もとなき所なう(=足りナイトコロガナク)、心にくしと見給ふ』<源・葵<sup>あふひ</sup>>③取り扱い。待遇。『世の例し<sup>ため</sup>にもなりぬべき御—なり』<源・桐壺>④ごちそう。饗<sup>きょう</sup>応<sup>おう</sup>『今夜のお—に、この木

を切り火に焚いてあて申さう』〈謡・鉢木〉<sup>239</sup>」。

この定義から、もてなしという言葉は元来、相手に対する態度や相手をごちそうするなどの幅広い意味で使われたことがわかる。さらに、相手を楽しませる意味も含まれていた。つまり、もてなすには相手（客）が重要な役割を果たす。もてなすのは亭主であるため、もてなされる客は中心であっても、その役割は消極的である。それに対して亭主は積極的な役割を果たす。

もてなしに関連ある言葉として「振る舞い」と「接待」が存在する。それらの一般的な意味は『広辞苑』をみれば、次のようになる。

「ふるまい【振舞】①ふるまうこと。おこない。挙動。特に、人目につくような行動。(中略)②もてなし。馳走。饗応<sup>240</sup>。」

「せったい【接待・摂待】①客をもてなすこと。接伴。「一係」②仏家の布施の一種。路上に湯茶を用意し、往来の人にふるまうこと。多く、陰歴七月に行く。接待茶。門茶<sup>かどぢや</sup> [季] 秋。(中略)③一般に、湯茶食事などをふるまうこと<sup>241</sup>。」

「振る舞い」と「接待」にも、もてなしの意味が含まれている。「振る舞い」には人前のおこないや行動、そして人を後馳走する意味も含まれているため、華やかなもてなしを連想させる。「接待」という言葉は直接に茶、または仏教と関係があり、盆に行われる「門茶」をも意味する。そのため、接待は「儀式用の茶」のもてなし概念にもっとも近い言葉であると言えよう。

前掲の定義から、茶が日本にやってくるより早い時代にもてなしはどのように表現されたかを考えておく必要がある。そこで、折口が論じるマレビトに注目したい。マレビトは、従来の意味で「稀に来る人」を意味し、「唯一」および「尊重」の意味も含まれていた。マレビトがやってきたときには饗宴が開かれ、そこで主人はマレビトに正座を譲るほどマレビトを大事にもてなした<sup>242</sup>。このように、マレビトは本来、客の同意語であったと考えられる。ところが、マレビトは神であるか神に扮した人間であるかよくわからず、曖昧なところもある。鳥取のある地方で行われる新嘗祭<sup>ニヒナメ</sup>では、現在でも若者の宴会が行われているが、元来は、マレビトである神が家を訪ねたという。その時は、男性が家を出て、女性

<sup>239</sup> 松村 明編『古語辞典』東京、旺文社、2010年、1263頁。

<sup>240</sup> 新村 出編『広辞苑-第六版-た〜ん』東京、岩波書店、2008年、2498頁。

<sup>241</sup> 新村 出編『広辞苑-第六版-た〜ん』東京、岩波書店、2008年、1576頁。

<sup>242</sup> 折口信夫「國文学の發生（第三稿）」（折口博士記念会編『折口信夫全集—第一巻』所収）東京、中央公論社、1987年（1955年）、8頁。

だけが残った。夜に神、あるいは神と扮装した者が家にやってくると、女性はそのマレビトをもてなし、マレビトと寝ることさえももてなしの一部として行われた<sup>243</sup>。マレビトが大事にもてなされたことは、本州に限らず、北海道で熊を神として祭る熊祭りや、沖縄のニライ・カナイ信仰の「海からやってくる神」を祭る「アカマタ・クロマタ」祭りの事例からも同じように、神はマレビトとしてもてなされたことがわかる<sup>244</sup>。マレビトは稀であるため、正座をあけることが習慣としてごく最近までは残っていた。マレビトの概念から、客をもてなすことは庶民の生活のなかでどれほど重視されたかがわかる。

ところが、古来のマレビトの概念と、現在のもてなしの概念とはさまざまな点で異なっている。その要因は、現在は携帯電話やメールなどのコミュニケーションツールが存在するため、人間はいつでも簡単に連絡が取れるようになったことである。このような技術の変化にともない、賓客もなく、また賓客が急に現れることはなくなってきたといえるだろう。つまり、現在では、マレビトをもてなすことは前述したような祭りに限られてきた。そして、宴会は、亭主が客を呼んだ上で、開かれるのが基本的な形となっている。

続いては、客と亭主の関係に現れるもっとも根本的なこととして贈与行為としてのもてなしに注目したい。贈与は金銭価値よりも付随する感情価値に重きがある。贈り物には贈与した側の霊魂が籠められており、個人の精神あるいは団体の精神を受け取ることを意味するために、それへの返礼が必要となる<sup>245</sup>。贈与には応じなければならない。宴会も贈与行為なのである。マルセル・モースは次のように言う<sup>246</sup>。

「招待は行わなければならないし、招待には応じなければならない。このような慣習をわれわれは自由主義的な組合の中でさえも保持している<sup>247</sup>。」

贈与には義務と自由が入り交じっており、道徳的、宗教的、経済的契約である。この契約にはさまざまな物質的な要因や伝統的な要因があろうが、贈与はどの社会においても根本的に共通するものである。贈与行為の交換によって、人間は個人個人ではなくなり、社会が成立する。つまり、贈与は社会の基礎を形作る。もてなしの基礎となる主人が客を招

<sup>243</sup> 折口、前掲文献、3-14頁。

<sup>244</sup> 金田一京介「熊祭の話」（金田一博士喜寿記念編集委員会編『アイヌ文化志 — 金田一京介選集』）東京、三省堂、1961年、89-99頁。比嘉政夫『沖縄民俗学の方法 — 民間の祭りと村落構造』東京、新泉社、1982年、104頁。

<sup>245</sup> Mauss, Marcel 'Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques' ("Sociologie et anthropologie (Sociologie d'Aujourd'hui)") Saint-Germain & Paris, Presses Universitaires de France, 1980, 259p.

<sup>246</sup> 原文は次の通りである。「L'invitation doit être faite et elle doit être acceptée. Nous avons encore cet usage, même dans nos corporations libérales.」 Mauss、前掲文献、259頁。

<sup>247</sup> モース・マルセル著／吉田禎吾・江川純一訳『贈与論』東京、筑摩書房、2009年、261頁。



待する行為も一種の贈与であると考えられよう。それゆえ、「礼儀」として招待にはお返しをしなければならない<sup>248</sup>。同じように、主人は客を招待し、茶をもてなすことも贈与であると筆者は考える。つまり、もてなし精神は社会の形成に大きな意味合いを持っているのである。

もてなしと贈与の概念を一般的に定義した上で、茶におけるもてなしはどのようなものであるかを考察する。以上に述べたように、もてなしには客と亭主の人間関係が生じる。歴史を振り返ってみると、栄忠が嵯峨天皇に茶を献上したこと自体がもてなしの所作であり、このように茶は日本に入ってからすぐに人をもてなす場面で珍重されるようになったことがわかる。つまり、茶のもてなしは、「道」として成立された茶から由来したのではなく、茶ともてなしは当初から深くつながっていたといえよう。さらに、その茶はもてなしの対象でもあったが、中国からの贈り物でもあった。その贈り物は嵯峨天皇が気に入ったため、日本にいったん普及させたが、それも一種の贈与返礼であったとも考えられる。このように、ただ一つの贈り物が当時の貴族階級に大きな波紋を広げたといえよう。

茶が再び日本に入った時期にも同じようなできごとが起こった。栄西は将軍実朝の二日酔いを茶で治し、ついでに茶を講義し、『喫茶養生記』を謹呈した。そのときの茶はもてなしの対象というより薬であったが、茶書を謹呈したことは、贈与であった。このようなことからすると、茶には当初からもてなしや贈与の精神が含まれていたことがわかる。

初期の茶のもてなしに続いて、茶道の元来のもてなし精神について述べたい。茶道の元来のもてなし精神は、人間平等や「一期一会」であり、つまり出会いを大切にし、誰でも平等にもてなすことである。人間平等の証として、茶室の入り口として躡口ができた。躡口は極めて低く、武器を持ったままの入室はできないように造られた。このように、武器を持っていない武将は庶民と変わらない者となり、茶室内の人間平等ができた。それを前提に、亭主は客を平等にもてなした<sup>249</sup>。

ところが、第 1 章に述べたように、茶道においては、江戸時代に身分相応の茶になり、人間平等のもてなしの性格はなくなった。この変容は茶道のもてなし概念にも大きく影響した。それは躡口の事例にも見られる。身分の高い人が躡口から入るのは身分にそぐわなくなり、茶室に貴人口と呼ばれる高い出入り口ができた。さらに、家元制度を中心にして

---

<sup>248</sup> Mauss、前掲文献、259-279 頁。

<sup>249</sup> 桑田、前掲文献、42-43 頁。

茶道が格式化し、もてなしの複雑な礼儀ができた<sup>250</sup>。明治時代以降には、桑田が「マンネリズム」と呼ぶ儀礼主義としての茶道ができた<sup>251</sup>。それは現在にいたっても続いている。そのため、江戸時代に茶道の墮落したもてなし精神に失望した人びとは、煎茶道のほうに移ったが、その点に関しては以下の第3項で論じる。

煎茶道におけるもてなし概念について、小川は「相手に<sup>きゅうくつ</sup>窮屈な思いや恥をかかせるようなことなく、甘味の満ちた茶を差し上げることによって、初対面のものでも、もはや言葉以上の心の通い合いを感じる<sup>252</sup>」と述べる。ここで、小川が「恥をかかせるようなことなく」と記したことは興味深い。茶道への反撥として生まれた煎茶道では、その精神として、客への態度における茶道との差異を強調する。茶道では、客でも作法をきちんと習得しなければならないが、その一方の煎茶道のもてなしでは、客に恥をかかせないと小川が強調しているように、より自由であるといえる。茶葉にもっとも近い味を楽しんでもらうことが煎茶道のもてなしの中心となる。

続いて、「儀式用の茶」のもてなし精神について考えたい。「儀式用の茶」のもてなしは「接待」の定義からわかるように、仏教と強く関係し、盆の「門茶」をも意味した。このように、仏教で使用される「儀式用の茶」は、もてなされた人の精神を清めるためのものであり、そして、深い精神性を持った「贈与」となる。仏教以外の「儀式用の茶」については、九州を中心に行われる結納茶は、もてなしの対象というより贈与品である。興味深いことに、結納茶は必ずしも品質の良い物ではない。それは上品の茶は「良く出る」ためである。「茶」を「嫁」とかけて、「出てしまう」のは望ましくないため、結納茶として上品の茶は使われていなかった<sup>253</sup>。ところが、現在には、「貴重品のようにお宅の娘さんを大切にします。安心してください<sup>254</sup>」という意味で、高級な煎茶が使われている。結納茶の贈与は深い意味を持ち、新夫婦の縁を結ぶために重要な役割を果たしている。そのため、結納茶は必ず、2つで1セットとして準備する<sup>255</sup>。「儀式用の茶」をまとめてみれば、そのもてなし精神は大きな意味合いを持っていることがわかる。

もてなしは、「日々に飲用される茶」にも関係する。以上に述べたように、「日々に飲用される茶」には仲間同士、あるいは客同士、そして客と亭主の関係が存在する。もてな

---

<sup>250</sup> 桑田、前掲文献、188-190頁。

<sup>251</sup> 同上、261頁。

<sup>252</sup> 小川後楽、前掲文献、5頁。

<sup>253</sup> 松下、前掲文献、125頁。

<sup>254</sup> 同上、202頁。

<sup>255</sup> 同上、125-202頁。

しには客と亭主の関係が重要であるため、「日々に飲用される茶」で、客を招待するときにもてなし精神は発揮され、それは現在にいたって、もっとも日常生活に溶け込んだもてなし精神であると考えられよう。

さらに、「日々に飲用される茶」の一部である店の無料の茶のもてなしがある。その茶が持つもてなし精神の歴史的背景を見るために、まず『日本九峰修行日記』を引用したい。

「或家に御免と云ひ立寄り茶一服と望む、外に商人も立ち寄る、主人と見へて寝ながら言ふ様、狼籍者茶は澤山くらい不届きなるやつと云ふ、三人共耳に入らぬ體<sup>256</sup>にて出る。是れ却て彼れにも云ふは此方が道知らずと云ふもの也とて、一禮述べて立つ所へ娘立出で、茶代御遣はしと云ふて銘々より三文宛取る、在方にて茶呑むこと今迄三年の間に一軒も茶代取りたることなし。先達て藝州の人は人柄宜しからずと、回國六部の者より聞しが、相違なきこと也。<sup>257</sup>」（文化 11 [1814] 年 3 月 13 日条）

ここではまず、「外に商人も立ち寄る」と「在方にて茶呑むこと」とあることによって、茶を頼むことが山伏に限った特権ではなく、当時は飲茶が田舎まで一般的に普及していたことがわかる。さらに、ここでは芸州の「或家」で茶代を取られたが「今迄三年の間に一軒も茶代取りたることなし」と記されている。これは当時、茶を頼むことが原則として無料であったという当時のもてなしに関する貴重な示唆である。「今迄三年の間に」一度もなかったと強調されていることが、それを示している。さらに、客が自ら茶を頼むことは、現在のような、店に入ると茶がついでに出されるというもてなしとは異なっている。ところが、それが一般的にそうであったかは前掲の記述だけからははっきり言えない。以下の2つの記載は前掲の記述とは異なり、店の人が自ら茶を振る舞うことがわかる。

「晝<sup>258</sup>過ぎ或家にて茶御振舞申すと云ふ者あり立寄る<sup>259</sup>」（文化 11 [1814] 年 1 月 17 日条）

「老母聲かけ鹿茶一服と申すに付腰掛ける<sup>260</sup>」（文化 11 年 4 月 28 日条）

このような記録から、江戸時代の茶のもてなしは、現在の店の無料の茶に関連があると考えられるが、当時はまだ店に入っていない時に「茶御振舞申すと云ふ者」がいたため、現在よりもてなしの精神がこもっていたことも考えられる。あるいは、店の人はただ商売が

<sup>256</sup> 体のこと。

<sup>257</sup> 野田、前掲文献、72 頁。

<sup>258</sup> 昼のこと。

<sup>259</sup> 野田、前掲文献、65 頁。

<sup>260</sup> 同上、79 頁。

上手であって、いわゆる「呼び込み」をしていたにすぎなかった可能性もある。もてなしと商売との関係については、次に考えたい。

## 第2項 21世紀のもてなし概念：サービスとホスピタリティー

現在の日本語では、外来語の「ホスピタリティー」と「サービス」というもてなしに近い意味の言葉も存在する。

エミール・バンヴェニストはホスピタリティーの語源について次のように説いている。ホスピタリティーはラテン語で「客」を意味した“*hostis*”と“*hospes*”から由来し、それは“*hosti-pet*”という言葉から生まれた。“*Hosti-pet*”の後綴りの“-*pet* (-*pot*, -*pt*)”は個人のアイデンティティーや主人自身を意味した。また、“*hostis*”の元来の意味は自分が受けた贈与を返礼贈与によって埋め合わせる者を意味した<sup>261</sup>。元来の意味の「贈与を返礼で返す者 (*hostipet*)」は、客を意味するようになった。このように、“*hosti-pet*”は客人歓待を意味した。ラテン語の“*hostis*”は「他所者、敵、客」を意味したが、ローマの十二表法から“*hostis*”は元来、他所者を意味し、他所者は贈与によって、ローマ人と同じ権利が生まれたという。つまり、“*hostis*”には元来、平等という意味合いも含まれていたにもかかわらず、最終的には敵という意味が強調されるようになった。一方で、ゴート語で、同じ意味をもっていた“*gasts*”という言葉は客という意味のほうに変容した<sup>262</sup>。それから、ラテン語の“*hosti-pet*”から、新たな名詞として“*hosti*”が「すぐれて客人歓待を具現する者<sup>263</sup>」を指すようになった。

さらに、中世ラテン語の“*hospitāle*”も一連のファミリーワードである。病人をとめて看護する施設（英語の“*hospital*”）と旅人に寝食と休息を与える場所（英語の“*hotel*”）の2つの施設があった。それらの二つの施設は元来、中世ヨーロッパの僧院の中で一つの施設として設置されたが、現在は病院とホテルは区別され、それらの共通点のもてなしの概念である。その点に関しては、西洋も東洋も同じである<sup>264</sup>。

このような歴史を背景に、現在の英語の言葉である“*hospitality*”は、“*hospitality: hospitable treatment, reception, or disposition*<sup>265</sup>”と定義される。つまり、“*hospitality*”は現在にいたっても客人歓待である。日本ではホスピタリティーという言葉は戦後から使われるよ

<sup>261</sup> 後に敵という意味に変転した。

<sup>262</sup> Benveniste, Émile/translated by Elizabeth Palmer “Indo-European language and society” University of Miami Press, 1973 (1969), 71-76pp.

<sup>263</sup> バンヴェニスト・エミール著／蔵持不三共訳／前田耕作監修『インド＝ヨーロッパ諸制度語彙集 — Le vocabulaire des institutions Indo-Européennes — 1 経済・親族・社会』東京、言叢社、1986年、80頁。

<sup>264</sup> 角山、2005年、前掲文献、213-214頁。

<sup>265</sup> Woolf, Henry Bosley “Webster’s New Collegiate Dictionary” G. & C. Merriam, 1979, 548p.

うになった。それは、経営の合理化、または効率化などによって企業のあり方が変わり始めた時期であり、人びとの生活や社会のあり方もそれによって影響を受け始めた時期であった。食事時間が減り、そして売り手と消費者との関係も薄くなってきた。人間関係を復活させるため、ホスピタリティーの論理が欧米の企業によって輸入された<sup>266</sup>。このように、「ホスピタリティー（もてなし）産業」という言葉が登場し、それにはサービスが中心であるホテル業、レストラン業、観光業の三つの産業が含まれている<sup>267</sup>。角山によると、ホスピタリティー産業では、サービス提供者と消費者との間の「信頼関係」を構築するのが目的であるという<sup>268</sup>。日本のホスピタリティー産業において、茶道のもてなし概念はその基礎となると考えられており、それは客がくつろげる空間やサービスの提供を意味する<sup>269</sup>。このように、ホスピタリティー産業はもてなしの概念が一般的に広がったことを背景に発展してきたと筆者は考える。ホスピタリティーは、現在ではもてなしの同意語として一般的に使われている。

さらに、サービスという言葉については、語源はラテン語の“*servicium*”であり、それは「奴隷である」という意味であった<sup>270</sup>。現在の英語の“*service*”は次のように定義されている。

“Occupation or function of serving”, ‘employment as a servant’, ‘help, use, benefit’, ‘a form followed in worship or in a religious ceremony (the burial ~)’, ‘useful labor that does not produce a tangible commodity’, ‘an administrative division’<sup>271</sup>”。

このように、“*service*”は「使用人」、または「扶助、利用、寄与」、「宗教の礼拝」や「具体的な品目を生産しないが、何かのために役立つ労働」である。つまり、“*service*”は、もてなしと異なり、客と亭主の関係を描写するのではなく、「何かのために役立つ」という目的が含まれる。

日本語で使われているサービスという言葉は、ビジネス的な意味でもっとも多く使われている。商売の場合は、購入された商品に別に付加されたものを意味する。それは、店員のアドバイスや保証・修理などのこともある。サービス産業（第3次産業とも言う）も存在するが、それは、“*service*”の定義にあるように、具体的な品目を加工や生産しない産業

<sup>266</sup> 角山、2005年、前掲文献、197-207頁。

<sup>267</sup> 日本における経済の分野とは農業と工業とホスピタリティー業（サービス業ともいう）と別れる。角山、2005年、前掲文献、198頁。

<sup>268</sup> 角山、2005年、前掲文献、199頁。

<sup>269</sup> 朝日新聞（原島由美子）「〈おもてなし〉を海外へ輸出」（『朝日新聞』）2011年4月23日付、4面。

<sup>270</sup> Woolf、前掲文献、1051頁。

<sup>271</sup> 同上、1051頁。

で、サービスを提供する産業である。ホスピタリティー産業もサービス産業の一部であるが、ホスピタリティー産業には含まれないサービス産業もあるため、2つの用語はやや異なっている。

「ホスピタリティー」と「サービス」の2つの言葉は茶とどのように関係しているだろうか。まず、ホスピタリティーはもてなしの同意語として使われており、ホスピタリティー産業のもてなし概念は茶道のもてなしにも例えられている。このように、茶にはホスピタリティーの精神性が深く関わっていることがわかる。

さらに、「日々に飲用される茶」に店の無料の茶があるが、それは来客の歓迎と「客をもてなしたい」という気持ちを表す。無料の茶がもてなしであるか、サービスであるか、その境界線は曖昧である<sup>272</sup>。小川は、食堂や旅館などで緑茶がサービス品として出されるのに対し、喫茶店やホテルではコーヒーや紅茶は有料であることをふまえ、店の無料の茶をビジネスに関係するサービス品として定義している<sup>273</sup>。ところが、マルクスによれば、資本主義社会では、すべてのものが商品化される。商品化していない無料の茶は、資本主義では考えられないことになる。そのため、角山は、店の無料の茶を逆にサービスより、もてなしの一部として定義する。このように、店の無料の茶に、もてなしの精神が含まれているか、それとも商売の一部としてのサービスであるのか、その概念の定義は非常に複雑な議論となっている<sup>274</sup>。

ただ、店の無料の茶の風習は売茶翁の煎茶から由来し、全国に普及したと考えられるが、その風習は現在にいたって、当たり前のように見なされている。ところが、喫茶店やレストランでは、昔から茶ではなく、水が無料で出る。お茶が無料で出るのは和食のレストランか和風の喫茶店に限る。70年代から無料の茶を提供しないフランチャイズ制の喫茶店、ファストフードレストランやファミリーレストランが流行した。サイゼリヤやガストなどのファミリーレストランでも、無料の茶はなく、水がサービスあるいはセルフサービスで提供される。マクドナルドやバーガーキングなどのファストフードレストランでは水でさえも提供されていない。ファストフードレストランやファミリーレストランが流行したとは言っても、個人営業の伝統的な店や喫茶店においては、客に茶を出すことは当然である。さらに、近年にはマクドナルドのようなフランチャイズ店の売り上げが下がり、フランチ

<sup>272</sup> 角山、2005年、前掲文献、201-204頁。

<sup>273</sup> 小川後楽、前掲文献、4頁。

<sup>274</sup> 角山、2005年、前掲文献、201頁。

ヤイズ店よりむしろ、個人営業の店のほうが増えてきた<sup>275</sup>。このようなことからすると、客を大事に扱う精神、日本のもてなし精神やいわゆるホスピタリティー精神は現在、店の無料の茶によって表現されていると、筆者は考えている。

### 第3項 もてなしの問題点

茶の精神の一部であるもてなしの精神では、客人歓待が理想であるが、現実ではただそれだけではなく、もてなし精神という美名のもとで、商売が行われていることも事実である。その問題は第1章に述べたように、江戸時代の身分制度の成立を背景に生じた茶道の格式化に由来する。当時は戦国時代の人間平等の表現であった茶と侘び茶が理解されなくなり、その代わりに「さび<sup>276</sup>」という言葉が登場する。「さび」は身分相応の茶、現在の「らしい」という意味であり、「さび」ていない茶は危険思想となった<sup>277</sup>。第1章で論じたように、身分相応の茶の精神は、封建社会の時代が終わった現在も、自分の立場に相応しい（学生、弟子、先生など「～らしい」）行いが求められているため、脈々と息づいている。それは、茶道を学ぶ人や教える人だけでなく、客にも同じような傾向として現れている。もともと客をもてなし、喜ばせるために茶会が行われたが、前述の貴人口の一例で示したように、身分制度の成立によって、客の身分も重視されるようになった。現在の茶会でも、客は自らの社会的立場に適合した茶会以外には出席を制限されるようである。また、茶道を習得していなければ、客としてできさえも作法を厳しく咎められる。そのため、茶道の作法を習得していない人びとは、ベテランの師範の茶会や懐石料理が出る茶事には入りづらいが、趣味の団体や学生の「部活」の茶会には気軽に参加できるという。さらに、実業界では、業界の資産家同士に限った茶会が行われることもあり、それらは、庶民の茶の世界と全く別のものである。さらに、茶道具の自慢や箱書の問題もある（画7を参照）。道具の自慢は珠光の侘び茶以前からあり、後に利休が侘び茶をさらに含めた時期にはごく一般的に普及しており、主として織田信長の政治には茶道具が重要な役割を果たした。ところが、当時は、道具が本人自身の判断で評価されたが、現在は、箱書の有無によって評価されるようになった<sup>278</sup>。ところが、歴史上では、簡素さを尊ぶ侘び茶が成立すると、高

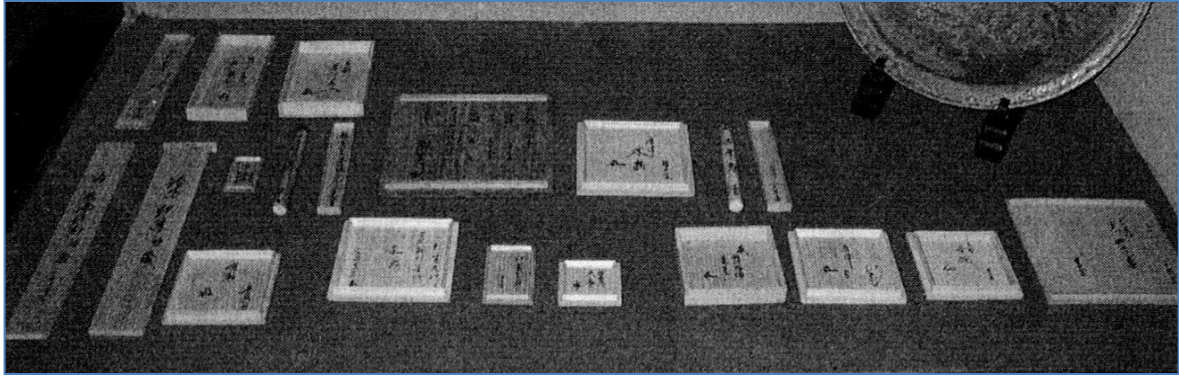
<sup>275</sup> 角山、2005年、前掲文献、200-201頁。日本生産性本部、前掲文献、91頁。

<sup>276</sup> 桑田、前掲文献、235頁。

<sup>277</sup> 同上、221頁。

<sup>278</sup> 桑田、前掲文献、247-248頁。

価な唐物茶器は不要なものとなった<sup>279</sup>。



画7 茶会に飾られた箱書<sup>280</sup>

茶が身分によって制限され、客より道具が中心となったことによって、茶道のもてなし精神が形骸化したことに悲嘆する茶人の姿が江戸時代から徐々にみられるようになった。

『煎茶早指南』の中で、もともと抹茶家（茶道の茶人）であった著者の柳下亭嵐翠は、自身がどのように煎茶に転向したが、その経緯を語っている<sup>281</sup>。

「茶道は、元来が宗門の礼数（礼儀）よりいでて、今専ら世間におこなわるれども、おおくは道具の物ずきに値の高下を論じ、主客ともに進退の遅速をそしり合う。真の風流をうしのう（失う）ことのみおおくして、和敬清寂の四意、一つも存することなし。予、年来点茶をこのみ、よのつね茶室に入りて黙然端坐、ひとり茶禅一味の心要をあまんじ、更に其の時を待ちて、風をかえ、俗を改めんとす<sup>282</sup>。」

この記録から茶道のもてなし精神の墮落がわかる。元来、茶道のもてなし精神は「和敬清寂」の言葉通りに、お互いを尊敬し合う、つまり、人間平等、もてなしの精神と清らかな心を持つことを意味していたにもかかわらず、道具好みや作法で競争するようになり、墮落した。それに不満を抱いた嵐翠は煎茶道に転向した<sup>283</sup>。

嵐翠の失望の思いは筆者も自らの体験からよく理解できる。2012年の「利休のふるさと堺大茶会」の際に、茶道の先生の資格を持っている方の点前を観察するつもりで、先生中心の茶席に入った。筆者は茶の初心者であり、菓子切りを持たないままで茶席に入った。

<sup>279</sup> 侘び茶の成立と共に高価な茶器は不要になったとはっても、所有した茶人のほうが「茶の湯者」として評価された。ところが、侘び茶人の竹野紹鷗になってから、名物の道具だけではなく、新しく焼かせた茶碗なども茶会で使用されるようになった。その他にも茶人の手作りの道具（茶杓など）も使われるようになった。同上、56-78頁。

<sup>280</sup> Surak、前掲文献、96頁。

<sup>281</sup> 柳下亭 嵐翠「煎茶早指南」（林屋辰三郎・横井 清・楳林忠男編『日本の茶書 2』）東京、平凡社、1972年、225-226頁。

<sup>282</sup> 同上、225頁。

<sup>283</sup> 同上、225-226頁。



ところが、受付にも、茶会の最中にも懐紙と菓子切りが渡されず、菓子が運ばれた時、筆者はどのようにして菓子をいただくのか困った状態に陥った。結局、隣の客に懐紙一枚を渡してもらい、運びの方に謝ったが、運びの方とまわりの客の怒りの眼に遭遇した。「用意ぐらいはしなさい」という客への要求は初心者にとって極めて不本意であり、高すぎる要求ではないだろうか。茶道の作法のわからない客や初心者を親切に歓待することこそが、本来のもてなし精神であるはずである。江戸時代の身分相応の茶の制限は現在にいたっても変わらず、客人でさえも自分の立場を理解した上で自分の立場に適合した茶会に行くべきである、という基本態度ははっきりしている。

茶道のもてなし精神におけるこのような問題を考えると、現在の煎茶道にも同じような問題が存在するのではないかという疑問が浮かぶ。第 1 章ですでに述べたとおり、歴史を振り返ってみると、明治の文明開化後から、煎茶道は美術嗜好に傾斜するようになった。そこから問題が生じ、それまで道具は「雅談幽興<sup>284</sup>」のための手段に過ぎなかったのが、以後は美術品鑑賞が茶会の目的の中心に置かれるようになった。明治初期の「山中吉兵衛翁追善茶会」は展覧会形式で行われ、茶席と同時に、文房具や楽器も展示されていた。亭主と客はともに煎茶の「雅談幽興」の精神を味わうはずであったが、美術品展覧が強調されるとともに、客が積極的に茶会に参加する意識が薄れ、このような形式の煎茶会が大正時代にも続くことになる<sup>285</sup>。

道化した茶のあり方には、別の問題点も存在する。それは茶道と煎茶道の関係、そして流派同士の関係である。煎茶道は封建社会制度に組した茶道への反撥から生まれたという経緯から、茶道と煎茶道とはもともと良い関係にはなかった。それは、21 世紀になっても、大きく変わっていない。しかし、茶道と煎茶道の接近の事例もある。その一つは毎年秋に開催される「利休のふるさと堺大茶会」である。この大茶会には、茶道では三千家、煎茶道の代表としては 2013 年には松風清社が参加した<sup>286</sup>。流派同士の関係についていえば、茶道の流派は、それぞれの流派が自己保全を図るため、流派間の競争が生まれて、茶道そのものの発展にマイナスの影響を及ぼしているのではないかという疑問がある。ところが、煎茶道の流派をみると、多くの流派は煎茶連盟に加盟することによって協力し合う関係になったため、流派間が競争しあう関係にあるとは考えにくい。茶はもてなし精神の表現で

---

<sup>284</sup> 奥深い情趣のこと。

<sup>285</sup> 佃、前掲文献、45-46 頁。

<sup>286</sup> 社団法人堺観光コンベンション協会『利休のふるさと堺—大茶会』（チラシ）2013 年 10 月 19-20 日付。

あるのなら、茶道の流派も、茶道も煎茶道も、競争するよりはむしろ、協力すべきであろう。その意味でも毎年秋季に開催される堺大茶会は協力によって成功を語ることのできる一つの事例である。

#### 第4項 茶の瞑想的、学習的、美的、文雅的精神性

茶の精神性は「CHA」精神以外、瞑想的、学習的、美的および文雅的な形にも現れる（表4を参照）。それらの精神は「毎日でない茶」の茶道、煎茶道や「儀式用の茶」に関係するが、「毎日の茶」の「日々に飲用される茶」と「商品としての茶」にはこのような精神は含まれていないと考えられよう。

瞑想的精神：	<ul style="list-style-type: none"> <li>•（「薬としての茶」：瞑想の手段）</li> <li>•「儀式用の茶」（仏事に使用される茶、仏壇に供える茶）：瞑想と坐禅</li> <li>•茶道：「茶禅一味」、禅語、瞑想</li> </ul>
学習的精神：	<ul style="list-style-type: none"> <li>•茶道：学問、花嫁修業</li> </ul>
美的精神：	<ul style="list-style-type: none"> <li>•茶道：侘び茶、茶室、茶道具と庭園への美意識</li> <li>•煎茶道：画</li> </ul>
文雅的精神：	<ul style="list-style-type: none"> <li>•煎茶道：賞茶、詩と譜</li> </ul>

表4 茶の瞑想的、美的と文雅的精神

まずは、茶の瞑想的精神について考える。第1章にも述べたように、仏教の僧侶は茶を唐から日本に持ち帰ったため、茶は仏教との関連が強かった。茶が薬になるだけでなく、目を覚ます効果があることを意図的に利用し、坐禅の瞑想の手段としても飲用された。このことから茶には瞑想的精神が含まれるといえよう。茶の瞑想的精神は、儀式用の茶のあり方の一部である仏事に使用される茶にも含まれていることは、言うまでもない。さらに、祈りを行うため、仏壇に供える茶にも瞑想的精神が含まれていると考えられよう。

さらに、瞑想的精神は茶道にも含まれているが、それは茶道が成立した室町時代においては仏教の影響が強かったためである。茶道の名言の「茶禅一味」のように、禅の精神は茶道にも影響を与えたことがわかる。「茶禅一味」は、茶にも坐禅のような厳しい学習が求められているという意味であると第1章に述べたが、それ以外にも深い意味合いを持っている。茶の湯の開山（開祖）である珠光は、大徳寺の一休宗純（1394-1481）について禅を学び、そこで珠光は茶道を仏の道として認識した<sup>287</sup>。茶道は「茶の湯」とも呼ばれているが、珠光はこの茶の湯という言葉を書院で行われた闘茶という茶の飲み比べの遊びとは

<sup>287</sup> 山上、前掲文献、11頁。桑田、前掲文献、36-37頁。

区別するために使った。「道陳、宗易は禅法を眼になし<sup>288</sup>」と『山上宗二記』に記録されているように、利休の師匠であった北向道陳（1504-1562）と利休自身も禅を重視した。『山上宗二記』の中で、「数寄者の覚悟は禅宗を全と用うべきなり。紹鴎末後にいわく、量り知る、茶味と禅味と同ずることを、松風を吸じんして意塵れずと云々<sup>289</sup>。」と記されている。さらに、『茶道辞典』の中には「茶禅一味」について次の定義が記されている。

「茶の人間形成の理想、美の理念さらに生活の目標が禅の理想・理念・目標とよく一致してはじめて茶が禅に通じ、禅と一味不二でありうる<sup>290</sup>」

つまり、「茶禅一味」は元からあるわけではなく、茶人は禅の世界観を茶道で活かすことを目標としているのである。このように茶の目標とされた「茶禅一味」は、禅の厳しい修業にも関係し、日常生活の欲望から目を覚ます意味も含んでいる。戦国時代のこのような禅の精神を活かした茶の湯から、侘び茶が生まれ、茶道の美意識の変容が促された<sup>291</sup>。

江戸時代に仏教が衰退するとともに、「茶禅一味」の精神が衰え、茶道はただの遊芸となった。江戸時代は茶道だけでなく、仏教自体が形式と虚偽にとらわれた僧侶たちによって墮落した。そのために、売茶翁は虚偽となった「茶禅一味」を否定し、真の開悟は日常生活にあるという理念を自身の煎茶の基礎とした<sup>292</sup>。ところが、「茶熱して人間の睡魔<sup>293</sup>を駆ける<sup>294</sup>」という記録にもあるように、売茶翁は茶を通じて「真の人」の生き方を求め、自らに厳しくするなかで、禅の元来の理念を生活に活かしたと考えられる。

現在の茶道の問題点として、「茶禅一味」の精神は衰えたままであることが挙げられよう。ところが、茶道から瞑想的精神が完全に消えたとは考えられない。瞑想的精神は騒然とした俗世間から空間的に離れることから始まり、そして点前の中にも溶け込んでいる。つまり、茶を点てること自体が瞑想であるという捉え方が存在するのである。

茶の美的精神について論じると、茶道でもっとも評価されている侘び茶は、その精神は禅から由来している。侘び茶では、第1章に述べたように、粗末な茶室にただ一つの宝物のような道具があればよしとされた。宝物のようなものといっても、華やかで奢侈な物、いわゆる「名物」でなく、心落ち着かせる粗末なものが好まれた。

---

<sup>288</sup> 同上、15頁。

<sup>289</sup> 同上、15頁。

<sup>290</sup> 井口、前掲文献、498頁。

<sup>291</sup> 桑田、前掲文献、36-37頁。

<sup>292</sup> 小川後楽、前掲文献、118-120頁。

<sup>293</sup> 睡魔は人間の煩惱を意味する。小川後楽、前掲文献、118頁。

<sup>294</sup> 小川後楽、前掲文献、118頁。

室町時代には、一休宗純を師とする茶道における美術愛好の否定によって、深い精神性を持つ茶の湯が作り出され、侘び茶が主流となった。侘び茶人は名物茶碗を所有しないことに誇りを持っていた。宗純に茶道を学んだ珠光は、むしろ侘しい状態の美を積極的に取り入れた。能楽師金春禅鳳（1458 - 1532 年推測）の『禅鳳雑談』（藤右衛門聞書）の中に珠光の言葉として「月も雲間のなきは嫌にて候<sup>295</sup>」という一節が記されている。「月に雲間があれば良い。雲間のない月は良くない。雲が侘で、雲間に見える月は寂<sup>296</sup>」である。珠光の侘び茶は簡素で目立たないものをよしとした。

珠光を出発点として広まった侘び茶の空間は、書院から草庵の茶室に移った。そこには床の間のある狭い部屋<sup>297</sup>があり、茶はその茶室によって空間的に制限されるようになった。名物茶碗としてはやされた「唐物」などは完全に否定されるようになる。利休もそれを踏襲し、侘び茶を発展させた。「数寄道の本意、侘たるにあり<sup>298</sup>」と『茶話指月集』に記されている。利休は古い名物道具を使わず、自分の好みに合わせた「楽茶碗」をはじめ、新しい道具を職人に頼んで作らせた。楽家が焼き物で名を成したのもこの時期である。名物茶碗を否定する要因は、乏しさや質素さにこそ純粋な精神性があるという考え方であり、それは新たな美を生み出した。それは茶室、茶庭、道具、亭主の衣服にまで現れていた。道具に関しては、金属が木材や竹に代わり、いたずらな人工を廃し、自然のままの美が評価されるようになる。

ここで、「目利き」と「目明き」の言葉に注目すると、「目利き」は茶道具の美を鑑定できる人である。反面、「目明き」は新しいことに美を発見できる人である。道具としてあるいは道具の材料として使用したりするための勘のある人であり、これまで茶道具として、あるいは茶道具の材料として使われてこなかった物や素材に美を観て使うことができる人である。

このような美を見出す感覚は現在でも評価されているが、以前のように、自ら美を理解できる人は少なくなっている。それは道具の箱書の有無によって美を判断する人が多いためである。

道具の美の他には、茶を点てることも美として認識されている。点前は「一種のパフォ

<sup>295</sup> 北川忠彦校注「禅鳳雑談」（林屋辰三郎編『古代中世芸術論 — 日本思想大系 — 23』所収）東京、岩波書店、1973年、480頁。

<sup>296</sup> 桑田、前掲文献、50頁。

<sup>297</sup> 数寄屋と呼ばれた四畳半の狭い部屋がもっとも流行した。桑田、前掲文献、51-53頁。

<sup>298</sup> 山上、前掲文献、152頁。

一マンスアート」であり、一連の動作と姿勢に「美しさ」が求められると谷は点前を身体の美と定義する<sup>299</sup>。このように、茶道の美の精神に関しては、現在道具の美を判断できる人は少なくなったとはいっても、茶を点てることそのものは美として評価され続けている。

茶道にはさらに、学習的精神も存在するが、煎茶では、学習というより、むしろ文雅的精神が存在するといえる。ここではまず、「学問」に注目する。その「学問」はきわめて広い範囲にわたり、従来的には「学問」は「芸能」の一部であり、その筆頭に挙げられている<sup>300</sup>。それが安土桃山時代になると、「学問」は主として「茶の湯」を示す語として用いられるようになる。「学問所」は、特に茶の湯を学習する場として重要視されていた<sup>301</sup>。豊臣秀吉の伏見城の学問所はその一つの事例であり、ここでは「学問」は一般的に「茶の湯」として認識された。つまり「学問所」と名づけられた場所が茶室としてだけ用いられたのである。ここでの学問の内容は茶の湯の学習とまったく同じ意味を持っており、茶の湯は仏教の世界を理解するための入り口のように考えられていた。ところが、徳川三代将軍家光は、学問と茶の湯の分離を求めた<sup>302</sup>。そのことによって、江戸時代における茶道は学問としての意義を失い、空間的にも学問所と茶室とは分離し、同時に茶道は政治的な権威も失ったことになる<sup>303</sup>。さらに仏教の後退も同時に起こり、茶道とは無関係の儒学が新しい学問<sup>304</sup>として重視されるとともに、茶道は単なる遊戯として認識されるようになった。

20世紀になって花嫁修業としての茶道が現れるまで、茶道は一種の遊戯や芸能に過ぎなかったが、花嫁修業として改めて、人生のための一種の勉強、「学問」として評価されるようになった。それは仏教と無関係であったが、学習が中心であったことが共通点である。学問としての茶道が仏教への鍵だったのと同じように、花嫁修業としての茶道は女性の婦人としての生活への鍵と見なされた。ところが、ここでは茶道の精神への理解より、儀礼主義のほうが中心となった。花嫁修業としての茶道はバブル経済の破綻後に衰退したが、上層階級、主に京都の上層階級には現存しており、女子高校や女子大学といった女性専用の学府にも積極的に取り入れられている。花嫁修業そのものは一般の人びとの間には行われなくなってきているが、茶道における儀礼主義は一般的に普及している。

煎茶の文雅的精神は、中国文化への高い評価と結びついているが、それらの関係を理解

<sup>299</sup> 谷亮『わかりやすい ― 茶の湯の文化』京都、淡交社、2005年、156頁。

<sup>300</sup> 矢部誠一郎、前掲文献、234頁。

<sup>301</sup> 同上、230頁。

<sup>302</sup> 同上、247-249頁。

<sup>303</sup> 桑田、前掲文献、192-193頁。

<sup>304</sup> 矢部誠一郎、前掲文献、249頁。桑田、前掲文献、192-193頁。

するためには、江戸時代当時の日本と中国との関係を理解することが前提となる。現在の歴史観では、江戸時代は「鎖国」の時代で、長崎は世界への唯一の窓であったとされているが、実際にはそうではなかった。日本人の渡海は禁止され、ヨーロッパではオランダだけが貿易の特権を持ち、オランダ人は長崎の出島、中国人は唐人屋敷と居住の制限がなされていたが、文化交流に関しては、江戸時代は決して鎖国状況であったわけではない。徳川時代の秩序は中国から入ってきた儒教に基づき、江戸初期は明・清朝の文化が大流行した時代であった。そのために、在日明人・清人や朝鮮人らは日本に滞在しながら自らの文化や宗教を守り続けた。それは明朝の建築と習慣を守っていた明人の寺（長崎三福寺など）からも知ることができる。さらに、宇治には黄檗宗の萬福寺もある<sup>305</sup>。煎茶とのつながりも明の人びとの寺院建設からはじまっている。売茶翁が萬福寺で禅を学んだことは『落栗物語』から知られているが、萬福寺で学んだことの延長として、売茶翁が明の茶と詩も学んだことはいままでの<sup>306</sup>。萬福寺では明風の精進料理である「普茶料理」が寺の食生活の一部であり、その名前からも当寺の茶との深い関係がわかる<sup>307</sup>。

当時の日本にやってきた人は商人や船員だけでなく、学者、医師、僧侶などもいた。特に黄檗宗の中国人僧侶たちは高く評価され、将軍や上層階級にも歓迎された。このような流れで明・清の美術も日本に普及した。山水画および花鳥画、そして文人画や漢詩が高く評価された。2年間日本に滞在した清代の画家である沈南蘋<sup>しんなんびん</sup>は江戸時代の京都の四条派の画家たちに大きな影響を与えたといわれる。文人で煎茶人ある柳沢淇園<sup>やなぎさわきえん</sup>は文人画家としてだけでなく漢詩家としても有名である。このように、煎茶道の文雅的精神はその美的精神に影響を与えたため、煎茶道では美意識も明の考え方が基礎となった。そして、そのような美意識の考え方は煎茶の道具、茶室や茶園に影響を与えた。

煎茶道では「平安時代の元来の茶」が高く評価されたとされるが、それも結局中国茶に対する高い評価と結びついている。煎茶の茶室、庭や茶道具には当時の中国の影響が見られる。それ以上に、文人たちは喫茶と共に、中国の美術や文芸を鑑賞し、譜と詩を歌い、文雅的精神といえる新たな精神性を作り出したのである。ところが、18世紀末に中国文化の流行が衰えると同時に、煎茶道の趣向も一端衰退した<sup>308</sup>。煎茶道の衰退とともに文雅的精神瞑想的な精神、美的精神、そして学習的精神も同じように衰えて、現在の人びとには煎

<sup>305</sup> Jansen, Marius B. "China in the Tokugawa World" Harvard University Press, 1992, 1-10pp.

<sup>306</sup> 飛騨守源朝臣成教、2000年、前掲文献、108-109頁。

<sup>307</sup> 「普茶料理の案内」『黄檗宗大本山萬福寺』 <http://www.obakusan.or.jp/fucha/index.html>

<sup>308</sup> Jansen、前掲文献、54-89頁。

茶道そのものがあまり理解されないようである。

## 第3章 21世紀の茶の意義

本章では茶の5つのあり方が内包する日常性、社会性、そして精神性といった側面を分析した上で、21世紀日本の社会における茶の意義について論じる。日常性、社会性そして精神性の側面が高い茶のあり方は、現代社会においても、その存在意義は高いだろうと筆者は考える。そこで、まず第2章からわかったことを、もう一度整理し、まとめておきたい。

日常性の高い茶のあり方としては「毎日の茶」と定義された「日々に飲用される茶」と「商品としての茶」が挙げられる。社会性の高い茶のあり方に関しては、「商品としての茶」、そして「儀式用の茶」の中の一部である供え物としての茶以外はすべて社会性が高い。さらに、茶の精神性の高いあり方を挙げると、道化した茶道と煎茶道、そして「儀式用の茶」は精神性が高い。さらに、社会性と結びついている、CHA精神の高いあり方として「日々に飲用される茶」が挙げられる（表5を参照）。

どのような茶のあり方が、どのような側面を強く持つかを念頭に置いた上で、具体的な事例を考慮に入れながら、茶の意義について論じたいが、まずは、茶が学問的な研究においてどのようなアプローチで捉えられているかをみていきたい。茶が学問的な研究においてどのように捉えられているかは茶に対する一般的な意識、そしてそれと連続して茶が社会にもたらす意義にも影響すると考えるためである。

日常性が高い：	「日々に飲用される茶」、「商品としての茶」
社会性が高い：	「商品としての茶」以外の茶のあり方
精神性が高い：	茶道、煎茶道と「儀式用の茶」 「日々に飲用される茶」（CHA精神が高い）

表5 日常性、社会性と精神性の高い茶のあり方

### 第1節 茶へのさまざまな学問的アプローチの意義

学問的研究が茶をどのようなアプローチで捉えるかによって、一般の人びとの茶の捉え方も変わる。茶を研究対象にした文献の分野をみると、まずは、本稿にとっても重要な分野として、文化学、歴史学や民俗学があげられる。その他は、植物学、科学、そして経済学の分野においても、茶は研究対象になっている。植物学においては植物としての茶、科学においては茶の効能、そして経済学においては茶業、茶の輸出入などを中心に研究が活



発に行われている。このように、茶は幅広く学問的な研究対象となっているが、本稿の関心となる分野において、茶はどのようなアプローチで研究されているのか、そのアプローチにはどのような背景があり、そして現在にいたってどのような変容をみたか、という点を中心に考えていきたい。

本稿の考察と関連の深い分野のなかでもまず、「茶道」、「煎茶道」と「庶民茶」を論じる文献が特に重要であるが、「庶民茶」には「日々に飲用される茶」と「商品としての茶」と「儀式用の茶」が含まれている。上に挙げたテーマの文献のなかで、茶道を論じる文献は極めて多く、研究が活発に行われているため、一般の人びとの茶の捉え方にもっとも大きな影響を与えていると考えられる。そのため、筆者はここで主として茶道研究における茶へのアプローチに注目する。

まず、茶への学問的なアプローチが茶への一般的な意識にどのように大きく影響するかを、歴史上の日本に渡ったヨーロッパ人の観察から考察する。

戦国時代に来日した宣教師たちにとって、茶道は儀礼そして文化の観点から興味深い対象であった。33年もの間日本に滞在したポルトガル人宣教師ジョアン・ロドリゲス (João Rodrigues, 1561-1633) は『日本教会史』の中で茶道について説いている。茶道はもてなし、そして触れ合いを中心とした儀礼であるという彼の観察は、1609-1610年に最初にヨーロッパ (オランダ) に渡った茶に大きく影響を与え、後にイギリスのティーパーティーの基礎となる<sup>309</sup>。そして、江戸時代になると、ケンペルとカール・ツンベルク (ツンベリー、Carl Peter Thunberg, 1743-1828) は食物としての茶に関心を持った。その結果として、分類学者のカール・フォン・リンネ (Carl Linnaeus, Carl von Linné, 1707-1778) はケンペルの『廻国奇観』の中の茶の分析を元に、植物としての茶に「*Thea sinensis*」という学名を付けた<sup>310</sup>。それから時代を隔て、幕末にあらためて日本に渡った外国人は「商品としての茶」に関心を持ち、茶に輸出品としてのカテゴリーが加わった。守屋はこのような外国人からの茶へのアプローチを次のように分析している。

「ヨーロッパ人の日本の茶に対する関心は、鎖国以前の宣教師たちの場合、もっぱら茶の湯の儀礼にむけられていた。いわば文化としての茶が、興味の対象だったのである。

しかるに、開港後の来日外国人にとって、茶が注目に値したのは、それらが貿易商品で

<sup>309</sup> Rodrigues, João/ translated by Michael Cooler “This Island of Japon. João Rodrigues’ account of 16th-century Japan” Tokyo, Kodansha, 1973, 263-286pp. 角山、2005年、前掲文献、35-53頁。

<sup>310</sup> 守屋、前掲文献、79頁。ケンペル、エンゲルベルト著/今井正編訳『日本史：日本の歴史と紀行 — 第7分冊 — 附録』東京、霞ヶ関出版、1205-1240頁。

あったからにはほかならない。つまり文化としての茶と「商品としての茶」の、ちょうど中間の時間に植物としての茶への関心が高まっていたという。まさに鎖国下の日本を訪れた彼らの博物誌的記述を通じて日本の茶は世界に存在を知られたのであった<sup>311</sup>。」

つまり、それぞれの時代に来日したヨーロッパ人がどのように茶へアプローチしたかによって、海外に住む人びと茶の捉え方も違うものであった。現在日本における茶の研究も同じように、茶の一般的な捉え方に影響する。茶の研究は茶道が中心となるが、そのなかで、茶はどのようなアプローチで研究されているか、それは社会にどう影響しているか、について考察する。

すでに第1章第2節の中で、国民国家論と、茶道の伝統としての位置付けについて論じた。ここでは伝統としての茶道の位置付けがどのように変容したか、それによって茶道、そして茶への意義がどのように変わったか、について論じる。その際、主に田中秀隆の『近代茶道の歴史社会学』を引用する。田中は同書で明治時代から戦前までの茶道に関する研究と日本社会での人びとの茶道の捉え方の発展について論じている<sup>312</sup>。

既に述べたように、明治維新以降、茶道の捉え方には大きな変容があった。この時代、茶道は「再発見」され、一般の人びとから文化として捉えられるようになった

そこで、文化という概念を一般的に定義しておきたい。現在に使われている意味では、文化は「人々の生活のしかたのすべてを指す<sup>313</sup>」と定義されるように、極めて広い意味で使われる言葉である。しかし、意外にも、その概念の歴史はまだ浅く、19世紀のドイツの歴史家グスタフ・クレム（Gustav Friedrich Klemm, 1802-67）とイギリスのエドワード・タイラー（Edward Burnett Tylor, 1832-1917）によって定義づけられた。タイラーは文化を次のように定義する<sup>314</sup>。

「文化もしくは文明とは、その広い民族誌的な意味においては、知識・信仰・芸術・道徳・法律・習慣・その他、およそ人間が社会の成員として獲得した能力や習性の、複合的全体である<sup>315</sup>」

クロード・レヴィ・ストロース（Claude Lévi-Strauss、1908-2009）などもこの説に追従し、

---

<sup>311</sup> 守屋、前掲文献、80頁。

<sup>312</sup> 田中、前掲文献、25-66頁。

<sup>313</sup> 平野健一郎『国際文化論』東京、東京大学出版会、2000年、7頁。

<sup>314</sup> “Culture or Civilization, taken in its wide ethnographic sense, is that complex whole which includes knowledge, belief, art, morals, law, custom and anz other capabilities and habits aquired by man as a member of society.” Tylor, Edward Burnett “The collected works of Edward Burnett Tylor. Volume III. Primitive Culture I” London, Tōkyō, Routledge/Thoemmes Press, 1994 (1871), 1p.

<sup>315</sup> 石田英一郎『石田英一郎全集 — 第1巻』東京、筑摩書房、1970年、29頁。

文化の定義には極めてたくさんの事物が含まれると述べている<sup>316</sup>。ならば、茶は何故、明治維新以前にも文化として捉えられていなかったのだろうか。そして、何故茶のすべてのあり方ではなく、茶道だけが文化として認識されるようになったか。それは、明治時代まで日本にはそもそも「文化」という言葉、つまり文化の概念がなかったためである。そのため、茶道はそれより以前に「遊芸」として捉えられていた。明治時代になって、茶道は日本の伝統文化として意識されるようになったが、それは幅広く庶民の文化を含めた文化の意味というよりむしろ、芸術的な意味のハイカルチャー（上位文化、あるいは上層文化ともいう）に限定した文化の捉え方が意識の根底にあった。そのため、茶道だけが文化として認識されたのである。現在の文献においても主に茶道と煎茶道は文化として定義されている。谷は文化の定義の中で茶道の位置を分析し、ハイカルチャーの一部である「芸術文化」の中の芸能のジャンルの一部として茶道を定義している。そのなかで、茶道は、立花、能、文楽、歌謡やショーと並べて論じられている<sup>317</sup>。

ところが、明治 20 年代（1887 年以降）に国粹主義が強まった時期に、茶道が国粹的な捉えられ方をするようになり、そのような潮流のもとで研究が活発的に行われた。そこで、田中（2007）は国民国家論としての茶道の位置づけを挙げるが、そこで「共同幻想」（歴史や文化等）をキーワードにあげ、国民国家論を文化という幻想を元にした構造をもつ組織体として定義している。社会史および経済史学者であるエリック・ホブズバウム（Eric John Ernest Hobsbawm、1917-2012）の『創られた伝統』論においては、茶道の伝統の再生を新たな視座で見直すことができ、国民国家論が近代において文化という概念を捉える際に重要な位置を占めることがわかる<sup>318</sup>。

さらに、政治学者であるベネディクト・アンダーソンの『想像の共同体』論も近年の茶道の一般的な捉え方への理解に重要である。同論では、ある団体の共有するメディアによって同じ世界観が創り出されるというのが<sup>319</sup>、他に国民国家論のなかで重視された美術、柔道、俳句などと同様に、茶道研究も各分野の活字メディアの創刊の影響で新たな知見がで

<sup>316</sup> “Rappelons-nous la définition célèbre de Tylor, pour qui la culture est un ensemble complexe comprenant l'outillage.” Lévi-Strauss, Claude “Anthropologie structurale” Paris: Librairie Plon, 1958:78.

<sup>317</sup> 谷、前掲文献、33-39 頁。

<sup>318</sup> ホブズバウムの『創られた伝統』論では伝統は人工的に創られてものとして定義されている。「伝統」の対象となるものは「習慣」と区別され価値付けられている。ホブズバウム・エリック著／前川啓治・梶原景昭他共訳『創られた伝統』東京、紀伊国屋書店、1992年、9-22頁。田中、前掲文献、26頁。

<sup>319</sup> アンダーソン・ベネディクト著／白石隆・白石さや訳『想像の共同体 — ナショナリズムの起源と流行 —』東京、書籍工房早山、2007年、217-219頁。フェザーストーン・マイク著／西山哲郎・時安邦治訳『ほつれゆく文化 — グローバリゼーション、ポストモダニズム、アイデンティティ』東京、法政大学出版局、2009年、191頁。田中、前掲文献、26頁。

き、茶道についての知的理解と近代的な解釈が普及していった。茶道の専門雑誌『茶道学誌』は当時の茶道研究者の田中仙樵によって創刊され、ここで新たな茶道観が創り出された。ここでいう新たな茶道観とは「遊芸でない茶道」としての茶道の復興である<sup>320</sup>。それまでは、茶道は『古事類苑』の中の「遊戯部」に茶書や茶に関係する書物が抄出されているように、「遊戯」としてしか見なされていなかったのである<sup>321</sup>。

田中仙樵は「遊芸でない」という茶道の定義を奨励したが、「遊芸」の代わりに「国粹」を強調した。明治 31 (1898) 年に彼が著した大日本茶道学会の『設立旨趣書<sup>322</sup>』にも見られるように、彼は茶道を「国粹的道学」と規定し、国民文化として形成した。旨趣書に論じられた「茶道之本旨」とは、茶道を国粹として保存すべきことであると定義するものであったため、危険思想と結びつけられたと田中は指摘する<sup>323</sup>。

ところが、茶道を研究する際のアプローチについては、国粹的な文化としての側面以外にも、芸術としての側面を捉えるのも重要である。近代茶道の芸術としての捉え方に関しては、田中はアメリカの科学史家トーマス・クーン (Thomas Samuel Kuhn, 1922-1996) の研究に出てくるパラダイム<sup>324</sup>を紹介している<sup>325</sup>。

主に明治 39 (1906) 年の岡倉天心の“The book of tea” (昭和 4 (1929) 年に岩波書店に『茶の本』として収録) による茶道の芸術としての価値付けはそのパラダイムに大きく影響を与え、茶道の研究の進歩を支えた<sup>326</sup>。同年に慶応義塾予科の英語と国文学の教授である高橋龍雄 (梅園) によって『茶道』が出版され、その中には茶の道具が美術品として紹介されている。高橋は『茶の本』の影響を強く受けているが、それは歴史的なことというよりも、「視点」である。つまり『茶道』でも茶道は芸術として定義されている。田中秀隆によると、この高橋の『茶道』は、茶道を日本文化史の対象として確立し、これによって茶道史の研究が本格的にはじまり、その後の研究にも影響を与え、芸術としての茶の視座を普及させたという。さらに、高橋の茶道の記号論では、茶道が「日本文化で世界に誇れるもの」とであると記号付けられている。茶道が日本の伝統として意識付けられたのは、茶

<sup>320</sup> 田中、前掲文献、34 頁。

<sup>321</sup> 筒井、前掲文献、436-437 頁。神宮司廳編『古事類苑 — 30 遊戯部』東京、吉川弘文館、1967-1971 年。

<sup>322</sup> 「旨趣」は間違いではない。

<sup>323</sup> 田中、2007 年、前掲文献、28-31 頁。

<sup>324</sup> パラダイムというのは、ある科学者集団が共有している信念、価値やテクニックであると定義する。研究の過程でパラダイムの転回もあり得る。それは天自然科学の場合は動説から地動説などの転回である。田中、2007 年、前掲文献、44-46 頁。

<sup>325</sup> クーン・トーマス著/佐々木力訳『科学革命の構造』東京、みすず書房、1971 年、13-15 頁。

<sup>326</sup> 田中、2007 年、前掲文献、54-56 頁。Okakura、前掲文献。立木智子『岡倉天心「茶の本」鑑賞』京都、淡交社、1998 年、5 頁。

道の大衆化を支えたと考えられる。

このような思想的流れは 21 世紀の茶の捉え方とはどう繋がるのだろうか。国家の変化は文化の言説に強く結びついていると田中秀隆は述べる。戦後に国民国家論と共に、茶道を国粹として守るという視座が薄らいだが、21 世紀においてグローバリゼーションの時代がさらに進んでいくことを考えると、アイデンティティーを求める運動が改めて強まる可能性がある。国と国との間が狭ってくると、国粹が崩れて、人びとは「何が日本的なものであるか」というように文化的なアイデンティティーを問い始める。その問い掛けは現代の茶道の捉え方を形作る際に重要になってくると田中秀隆は指摘し、そのため、近代日本の文化的アイデンティティーを求める運動として茶道を捉え直す必要があると結論づけている。日本人のアイデンティティーと結びついた茶道についての議論はまた、現代日本の社会において茶の意義を求める問題にも結びついている。このように、国粹主義で行われた茶道研究は、現在の日本人のアイデンティティー形成にも大きな影響を与えた。

日本人のアイデンティティー形成に関してさらに考察する際、ソフト・パワーという言葉に注目したい。ソフト・パワーは政治学者であるジョセフ・ナイ (Joseph Samuel Nye) によって唱導され、それは軍力や経済力のいわゆるハード・パワー以外の平和的な方法で、ある国への理解と共感を強めるための概念である。そこで、文化は重要な素材であり、文化の外交はもっとも大きな役割を果たしている。日本の場合では、ポップカルチャーを中心とする「Cool Japan」が有名な事例であるが、茶道も同じようにソフト・パワーとして定義されている。ソフト・パワーの目的は自国内の愛国主義の強化、さらに海外では自国の世界での影響力を強めることにある。

日本では、1990 年代から歴史修正主義、ポップカルチャー、インターネット、そしてスポーツによって国粹主義を強化された。その結果として、国粹主義は犯罪としてみなされなくなり、愛国主義と呼ばれるようになった。そして、2000 年代の内閣総理大臣、安倍晋三と麻生太郎（ともに自由民主党）はソフト・パワーの概念を積極的に政治に取り入れた。ソフト・パワーの対象者は日本人の他、外国人であるため、両氏の政治では「価値観外交」がキーワードとなり、「日本」、つまり日本の伝統文化やポップカルチャーがブランドとして海外に輸出されるようになった。一方で、愛国主義は「自然なこと」であることと日本人論が強調され、その上、最近では日本憲法の第九条の改定論も強まって、大変危険な思想とも結びついている。2012 年に安倍晋三が改めて内閣総理大臣に就任して以来、その傾向はなお一層強まっている。つまり、国粹主義は現在、ハード・パワーから、国のソフ

ト・パワーへ変容したといえよう<sup>327</sup>。

ここで筆者がもっとも注目しておきたいのは、茶は思想とは関係ないきわめて純粋なものでありながら、間接的に危険な思想と結びついているということである。そのため、茶が社会に与える意義について述べる際には、このように、危険な思想とどのように関係するかということも考えておく必要がある。さらには、茶が現代の日本人のアイデンティティ形成にどのように繋がってくるかについても考える必要がある。これについては第4章の意識調査で検討したい。

## 第2節 茶のもつ日常性の意義

21世紀における茶の意義については、第2章に挙げた茶のあり方に基づく3つの側面が考察に大きく関わってくると、筆者は考える。そのなかで、「日常性の側面」は庶民の生活にもっとも近いため、もっとも大きく関わってくると言えよう。そのため、ここでは、茶の「日常性の側面」が21世紀の日本の社会においてどのような様相を呈しているかについて論じる。

茶の日常性について考える上で、茶と「ハレとケ」との関係に注目したい。「ハレとケ」は柳田國男によって見出された民俗学の用語である。ハレ（晴れ、霽れ）は祭り、礼式などの公式的な行事であり、非日常性を指している。その反対語は日常のことを意味しているケ（褻）である<sup>328</sup>。ここでは、改めて歴史を顧み、その上で江戸時代の庶民が喫茶風習に与えた役割を現在と比較してみたい。守屋によれば、江戸時代の庶民たちが茶風習に与えた影響は間食で、それをとる空間は茶の間であるが、その空間は台所と広間（座敷）との中間にある部屋であった<sup>329</sup>。場合によって、茶の間（「チャノイザ」や「チャノユザ」とも言う）は独立した部屋ではなく、炉辺の女房座をも意味した<sup>330</sup>。つまり、茶をとる場所は正式の会食をとる場所とは別のところであり、食事、あるいは正式の会食のときには女性は飯を配る役割を果たした。このことから、守屋は茶に与えられた位置を「茶＝間食＝茶の間＝女＝ケ」と位置づける<sup>331</sup>。茶漬けなどの食べる形の茶も「ケ」の食事を意味

<sup>327</sup> Raddatz, Raffael 'Japans Neuerfindung als »Umweltation«: Nationalismus zwischen Isolation und internationaler Integration im Post-Fukushima-Japan (Re-Inventing Japan as an »Environmental Nation«: Nationalism between Isolation and International Integration in Post-Fukushima Japan' (David Chiavacci, Iris Wiczorek "Japan 2012") Berlin, Vereinigung für sozialwissenschaftliche Japanforschung e.V., 110-126pp.

<sup>328</sup> 柳田國男『明治大正史 — 世相篇』平凡社、東京、1967年、11-66頁。

<sup>329</sup> 守屋、前掲文献、94-95頁。

<sup>330</sup> 柳田國男・山口貞男『居住習俗語彙』東京、国書刊行会、1975年、181-183頁。

<sup>331</sup> 守屋、前掲文献、94-95頁。

した<sup>332</sup>。それに対して、酒は全く反対の位置を示している。座敷での宴会の場合、主人である男性が座の中心となる。そこで、主人は酒食を配るため、「酒＝正式の会食＝座敷＝男＝ハレ」という位置を占めることになる（表6を参照）。

茶	間食	茶の間	女	ケ
酒	正式の会食	座敷	男	ハレ

表6 江戸時代の庶民が茶に与えた位置と酒との対立

このような茶に与えられた民俗学的位置から、茶の日常性は空間にも関係することがわかる。そこで、現在の茶の位置付けを把握するためにはまず、茶道と煎茶道に利用される茶室に注目したい。「日々に飲用される茶」の茶の間という空間はこういった炉の座から発展した。守屋は、茶室は炉の座とは無縁であるとしているが、筆者は茶室という空間も「ハレとケ」の概念と関連づけられると考える。この場合、書院（座敷）はハレで、茶室はケである<sup>333</sup>。それは侘び茶の理念から由来するといえようが、「ケ」とはいつでも、茶室は、茶以外の用途では使われない空間であるため、非日常のなかの日常の空間である。このことを元に、千宗屋は茶室という空間を「タイムカプセル<sup>334</sup>」と比較する。つまり、茶室は自然と調和する空間であるため「ケ」として定義されるが、茶室は茶だけに集中させる非日常性の高い空間であるということである。その空間のなかで行われる茶を中心とした養い<sup>335</sup>は、その空間の中の日常であろう。この空間は携帯コミュニケーションのストレスが溜まりがちな時代のなかで、尚一層「タイムカプセル」効果を発揮しているといえよう。

ところが、21世紀には、どこにでも茶室があるわけではなく、その上、スピード化した情報社会の中で人びとの時間感覚も室町時代や江戸時代に比べると非常に早い。現代人はどのような空間で茶を嗜むのであろうか。「毎日ではない茶」のあり方、つまり茶道、煎茶道と「儀式用の茶」は別として、「毎日の茶」のあり方の中心となる空間は居間（リビングルーム）と飲食店である。そのためにはまず、茶を飲む場としての居間という空間を分析する。

居間は主に、家族がくつろぐ空間であるが、仲間を誘ったティーパーティーのような集いや、交流会の場にもなる<sup>336</sup>。また茶と同時に、軽食が摂られることも特徴として挙げられる。それは家族が居間でくつろぐときでも、客を誘うときでも同じである。客を呼ぶと

<sup>332</sup> 柳田國男、前掲文献、66頁。

<sup>333</sup> 守屋、前掲文献、95頁。

<sup>334</sup> 千宗屋、2011年、前掲文献、19-55頁。

<sup>335</sup> その養いは茶に関する見方や考え方の見つけ直しの意味であると千宗屋は述べる。同上、19-20頁。

<sup>336</sup> 角山、2005年、前掲文献、150頁。

きには、現在でも急須で茶を淹れる家庭は多いが、都市の利便性を追求する暮らしのなかで、その習慣が薄らいできたことも事実である。それは次の新聞記事からわかる。

「ある人が幼稚園で講演したとき、若い母親に『お茶つて自分の家で作れるんですか』と聞かれた。『はい』と答えると、彼女はこう言ったそうだ▼「私のお母さんがお茶を作っているところ、見たことがない。いつもペットボトルのお茶を飲んできた』。彼女はどうか、お茶を『入れる』という言い方も知らないらしい▼一昨年にも似た記事があった。料理教室の先生に、急須を『これは何ですか』と聞く受講生がいたという。だが、そうした例が驚くにあたらないのを、きのう東京で読んだ記事で知った。日教組の教研集会で『今の高校生は日本茶の入れ方を知らない』という報告があったそうだ▼福岡県立高校の家庭科教諭が生徒にアンケートしたら、冬に家で飲むお茶を『急須で入れる』と答えたのは2割しかなかった。授業では急須を直接火にかけようとする生徒もいたという<sup>337</sup>」。

「商品としての茶」が「便利」である一方で、自ら茶を淹れるという習慣が薄れてきているという事実があるのである。ところが、年寄りの間には急須の茶で客をもてなすことはごく当たり前である。そして、茶と縁の深い地域、例えば筆者が住んでいる関西にある堺や京都などにも、急須の茶のもてなしは今も生きていると考えられよう。以上の新聞記事からはさらに次のことも読み取ることができる。それは、現在の日本でも日常生活において茶は欠かせない飲料であるということである。だからこそ、茶の淹れ方のわからない人は、その代わりに「商品としての茶」を飲むのである。また、「商品としての茶」がデメリットだけをもたらしたわけでもないことも以下の谷の記述からわかる。

「二十世紀の後半からコーヒーや紅茶、或はコーラなどの飲用が多くなり、さらには烏龍茶も飲まれるようになって嗜好品飲料が多様化し、日本における緑茶の飲用は減っていましたが、自動販売機の普及でややもちなおしています<sup>338</sup>」。

つまり、時間感覚が早くなった時代にお茶を作る時間がない人びとには、「商品としての茶」は、忙しい時にでも茶の摂取を可能にし、そのため茶の飲用が増えたのである。飲料業界が現代の日本人に「伝統的な」暮らしに近いものを提供しているのである。ところが、その便利さが生活の中で優位を占めるようになると、茶の淹れ方がわからないという人びともこれからも増える一方だろう。

<sup>337</sup> 朝日新聞「天声人語」（『朝日新聞』）2013年1月28日付、1面。

<sup>338</sup> 谷、前掲文献、29頁。



居間や学校、職場の空間の他に、飲食店も茶の場となっている。第1章第5節に述べたように、和食店では、店員がまず、客に茶を提供する。そして、セルフサービスのフランチャイズ制の店とは別として、学食などの食堂においても、セルフサービスの無料の茶がある。このように、現代においては茶は間食に限らず、食事をとる場においても一般的に登場する。

食事の場での茶接待は何に由来しているのでしょうか。その出発点は、19世紀に旅人に茶を淹れる空間であったといえよう。旅人に茶を勧める接待の場として、最初は中国、四国、九州の茶業地帯の街道に「定茶接待堂」と呼ばれた茶堂が置かれていた<sup>339</sup>。それらは元来村境にあった村堂が、旅人に茶を接待する茶堂に変容したものである。四国遍路の道筋にある茶堂はすべて遍路や旅商人のためだけでなく、集落の子供の接待の場でもあった。

「茶供養」とも呼ばれた遍路のための茶の接待は主としてお盆の季節に行われた。そして、春と秋には集落中の家族が茶堂に集まり、話し、情報交換や宴会の場にもなったため、非常に重要な役割を果たしていた。茶堂は今日にいたっても存在し、「茶供養」は終戦まで続いていた。茶堂で行われた茶接待の風習が現在の食堂での茶のもてなしにつながったのであろうが、茶が飲用される空間から考えると、茶は食事をとる空間で出されるものとして、現在欠かせないものとなっている<sup>340</sup>。

茶の日常性を社会における意義という観点から考えるためには空間の他に、時間、あるいは時間感覚も重要な点である。茶という言葉は間食と同時に、時間も指しており、守屋によれば、奈良の宇陀郡では、午前中の間食を「朝のお茶」と、午後の間食を「お茶」と呼ぶ習慣があるという。さらに、千葉の安房郡で「小茶<sup>こぢゃ</sup>」はおやつ、そして熊本の球磨郡では、「茶間<sup>ちやま</sup>」は間食を意味する。ところが、場合によって、茶は間食だけでなく、茶漬けなどの食べる茶の食事時間をも意味した。

江戸時代には、茶は時間を表す言葉としても使われていた。例えば、四ツ茶、七ツ茶、八ツ茶、とは間食の時刻であり、その単位は一茶間<sup>ひとちやま</sup>、二茶間<sup>ふたちやま</sup>、三茶間と数えられ、「茶」ということばが労働の時間的な区切りとして使われた<sup>341</sup>。よって、茶は江戸時代の庶民の時間間隔に浸透し、労働生活にも大きな意味合いを持っていた。現代においては、それら

<sup>339</sup> 守屋、前掲文献、66頁。

<sup>340</sup> 城川町教育委員会・ふるさとの茶堂と石仏編集委員会編『ふるさとの茶堂と石仏 — 城川の信仰』愛媛、城川町文化財保護委員会、1979年、13-139頁。星野英紀・浅川泰宏『四国遍路 — さまざまな祈りの世界』東京、吉川弘文館、2011年、169-170頁。守屋、前掲文献、101頁。

<sup>341</sup> 守屋、前掲文献、92-93頁。

の言葉はほとんど残っていないが、八ツ茶という言葉だけは残り、「おやつ」という言葉はそこから由来している。総じて言えば、茶は現代においても間食の時間を指しているが、現代は時計が一般的に普及しており、その上、労働の時間的な区切りがはっきりしてきているため、労働時間を茶で分ける習慣の意義は消えた。

茶のあり方として日常性の低い茶道と煎茶道において、茶がどのような時間感覚を支配しているかを考えてみると、茶道と煎茶道においては、時間というよりむしろ空間にかかわる感覚が強く支配している。既述の千宗屋（2011）の「タイムカプセル」論のように、茶室はむしろ時間感覚が消える空間的效果をもたらす。現在の騒々しい日常生活から意図的に離れるための空間としての茶室は、現在の人びとにも魅力を失っていないといえる。瞑想的精神と結びつけて、ストレスから癒しを求め、茶道や煎茶道を志す人も少なくない。

現代の日常生活のなかで、「毎日の茶」の位置に非常に似ている飲料として、コーヒーにも注目したい。コーヒーは主に先進国である欧米諸国や日本を中心として飲まれる飲み物である。茶と同じように、コーヒーは日本の日常生活に浸透し、そして茶と同じような空間（家、喫茶店）や時間（軽食のことが多い）で嗜まれている。日本では、コーヒーが飲まれる空間は、もともとは喫茶店であったが、今は家庭にも浸透した。ちなみに、コーヒーの家庭への浸透は喫茶店営業にも影響を及ぼし、1981年（約15万500店）から2009年（約7万7000店）までの間に喫茶店の数は半減した<sup>342</sup>。最近では、コンビニエンス・ストア各社が低価格の淹れたてのコーヒーをテイクアウトで提供するようになったため、喫茶店経営への影響は避けられないだろう<sup>343</sup>。このように、茶は家庭内の飲料として、コーヒーと競合している。家庭で急須で茶を飲むことが少なくなっているが、ペットボトルの茶がそれを理め合わせていることは既に述べた<sup>344</sup>。ところが、コーヒーは2つの点において、茶と異なっている。まずは、コーヒーは一般には大人だけが飲む飲料であるという点で、コーヒーは茶とは同列に語ることはできない。2つめの相違点は、食事のときに普段に飲用されるもの、そして食堂で対価を求めずにもてなされるものは茶のみであるということである。

2011年4月22日に農林水産省の主導によって「お茶の振興に関する法律」が施行された。それは茶の淹れ方がわからない人の増加、コーヒーとの競争などの問題による茶の消

<sup>342</sup> 朝日新聞（青山直篤）「のびる消費、コーヒーを上回る」（『朝日新聞グローブ—世界とつなぐ日曜版— The Asahi Shimbun Globe — Tea』）2013年1月20日付、7面。

<sup>343</sup> 日本生産性本部、前掲文献、491-92頁。

<sup>344</sup> 青山直篤、前掲文献、7面。

費量の減少への対策として考えられる。その中で、消費の拡大および輸出の促進などを含む茶業の今後の方針、そして茶の文化の振興に関する方針が定められている。その振興のために地方公共団体への国の援助がなされることとなる<sup>345</sup>。島根県は「お茶の振興に関する法律」の施行を契機に、「島根県茶業及びお茶の文化の振興に関する指針」を出した。指針の内容は茶業の振興だけではなく、茶文化の振興に関して、ポテポテ茶を取り上げておりポテポテ茶は島根の「独自のお茶の文化を形成してきた<sup>346</sup>」としていて、注目される。ポテポテ茶やブクブク茶といった地域的な茶文化は現在において、観光客のために行われるものになっているが、この法律および県の指針をきっかけとして、茶の日常的な地域的文化的文化として復活するかもしれない。

総じていえば、茶は現代社会において日常生活で幅広く存在感を発揮している。間食としての位置づけは江戸時代の庶民が茶に与えた位置に由来する。江戸時代において、茶は間食であり、茶の間で飲まれ、女性によって配られるという習慣が浸透したため、ケ、つまり日常生活のものとして位置づけられた。その位置づけは、現代にいたってもほぼ同じであるが、間食としてだけではなく、食事のときにも一般的に提供される。さらに、日常における茶の空間は家族や仲間の集まりの場である居間となっており、その上で食堂にも茶が欠かせないものになっている。現代では、茶の商品化が進んだがゆえに、茶の淹れ方を知らない人が増えているが、それでも茶は庶民の間で飲まれ続けている。茶と時間感覚との関係についていえば、現在では薄くなってきたが、茶道や煎茶道においては茶の場である茶室が時間のない空間として注目される。要するに、茶は現代において幅広く存在価値を発揮するようになり、日常生活の延長線上にあると筆者は考える。

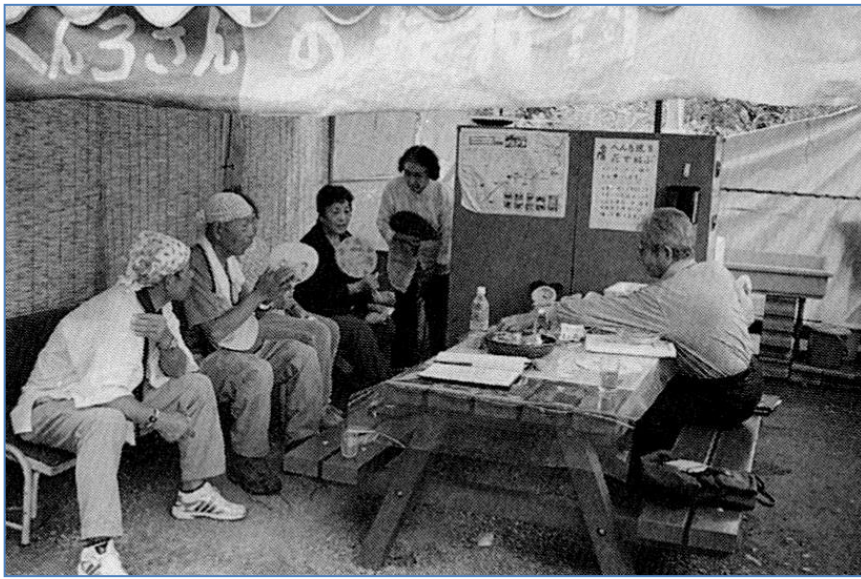
### 第3節 茶のもつ社会性の意義

人びとが茶を中心に集い、茶によってコミュニケーションがはじまることが、まず茶の社会性の意義といえる。同じようなことは日本だけでなく、どの社会でも見られるが、国によっては紅茶、代用茶などの茶、あるいはコーヒーが中心となる。そして場合によっては煙草でもあろう。インドのチャイや、南アメリカのマテ茶や、筆者の出身国のオースト

<sup>345</sup> 総務省「お茶の振興に関する法律」（『E-Gov — 電子政府の総合窓口イーガブ』）2011年4月22日、<http://law.e-gov.go.jp/htmldata/H23/H23HO021.html>（2014年1月7日確認）。

<sup>346</sup> 島根県農林水産部農畜産振興課「島根県茶業及びお茶の文化の振興に関する指針 — 茶は産業、茶は文化、島根のお茶をもっと感じる！」（『島根県ホームページ』）2013年、[http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/norin/seisan/engei\\_shinkou/chashishin.data/chashishin.pdf](http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/norin/seisan/engei_shinkou/chashishin.data/chashishin.pdf)（2014年1月7日確認）。

リアのコーヒーなどがそれらの事例になる。日本では主に飲まれる番茶などの緑茶を中心に同じことがみられる。例えば、第2節に挙げた四国遍路の道筋では茶堂を中心とした茶の集いが地元の人びとと遍路を仲介するの役割を果たす。接待講、茶講などの名前で、同じような茶による集いが主に関西、四国、そして九州などの各地に存在する。和歌山の薬王寺で毎年の春に開かれる「紀州接待講」はその一つの事例である。さらに、近年では地元の人びとがボランティアとして新しい組合を設立することがある。例えば、徳島の海部郡牟岐町の「お接待の会」（画8を参照）は2000年に設立された<sup>347</sup>。



画8 徳島の海部郡牟岐町の「お接待の会」<sup>348</sup>

茶が人びとの触れ合いの場においていかに大きな役割を果たしているかを特別な例で分析したい。東日本大震災後の被災地の避難所で、そして全国各地に避難した人びとの集まりの場で、簡単な「茶会」が開かれるようになった。以下は震災から間もなくの新聞記事である。

「会場は体育館の一角に囲いを作り、机といすを並べた臨時応接室。紙コップに暖かいお茶や珈琲を入れ、おまんじゅうやせんべいなどのお菓子をつけて配ると、年寄りの顔に笑みが広がった<sup>349</sup>」。

これは、福島県の伊達郡国見町観月台文化センターで開かれた茶会についての記事であるが、そこで見られるのは茶道の茶会ではなく、簡単な茶会である。この場で茶が緊張感のな

<sup>347</sup> 守屋、前掲文献、102頁。

<sup>348</sup> 星野、前掲文献、171頁。

<sup>349</sup> 朝日新聞「(頑張っぺ)お茶で避難所に笑み広がる—東日本大震災」(『朝日新聞』福島)2011年3月25日付、17面。

い気楽なコミュニケーションを促し、被災した人たちが茶を飲みながら、体験したことを話し合い、その会話から癒しを感じることができたであろうことは、新聞記事からわかる<sup>350</sup>。その他に、避難した人びとの間にも同じような茶会が行われる。例えば、震災後に放射能をおそれて札幌に避難した人びとが作った団体「みちのく会」には会員約 1200 人がおり、その大半は母子避難者であるが、そこでは心の癒し、そして人間関係の形成のために「お茶会」などの交流会が開催される<sup>351</sup>。



画9 「抹茶を飲みながら、尼僧（中央左）と会話を楽しむ釜石市の仮設住宅の住民<sup>352</sup>」

さらに、抹茶の簡単な茶会も開かれている。2012年6月の岩手の日蓮宗女性教師の会の尼僧は、釜石市の3カ所の仮設団地で「カラオケとお茶を楽しむ会」を開いた。そこで、尼僧10人が住民と抹茶を飲み、被災者と触れ合った（画9を参照）<sup>353</sup>。それらの茶会によって、今の日本においても、茶が触れ合いのためにいかに大きな役割を果たしているかわかる。

この事例から、茶は平和の表現として、人びとの触れ合いの場で大きな役割を果たしていることが読み取れる。ところが、それらの茶会の参加者の大半が女性であるというのも事実である。毎日新聞の記事によると、東日本大震災で避難した男性が新しい共同体に溶け込めず、孤立する場面が多いという。男性は女性より友人づくりが苦手なうえ、仕事と

<sup>350</sup> 福島県国見町観月台文化のセンター「福島県国見町観月台文化のセンター ― 設置のご案内」（『福島県国見町観月台文化のセンター』）2011年、<http://www.town.kunimi.fukushima.jp/kangetsudai/shisetu/annai.html#9>（2014年1月7日確認）。

<sup>351</sup> 毎日新聞「東日本大震災2年：職探し、家族への責任感…孤立する男性避難者 ― 社会交流、余裕なく」（『毎日新聞』北海道）2013年2月28日付、25面。このような茶は今も続いている。同じようなことは鳥取にも見られる。2012年6月の毎日新聞の記事で、鳥取の東部に避難した119人がいるが、避難者同士の交流のため茶会や無料バザーなどが開催された。毎日新聞「東日本大震災：読み聞かせ ― 雑談で、ほっ鳥取市で避難者交流会」（『毎日新聞』鳥取）2012年06月04日付、23面。

<sup>352</sup> 岩手日報、2012年6月9日付、前掲文献、27面。

<sup>353</sup> 岩手日報「岩手日報被災者と和やか茶会 ― 日蓮宗女性教師の会 ― 釜石の仮設を訪ね」（『岩手日報』）2012年6月9日付、27面。

生活の負担から交流する余裕がもてない人が少なくないようである<sup>354</sup>。つまり、被災地、あるいは避難所の茶会は心の癒しの場や被災した人びとの間で人間関係を結ぶための場であるが、それは主に年寄りや女性が集う場となっているのである。年寄りのための茶会は被災地の方で多く見られるが、それは若い人は生活再建の中心となって動かなければならないためであり、あるいは、震災後に他県に避難したためである。ところが、被災地の仮設住宅に住んでいる年寄りの方が、若者より多くの問題を抱えていることも事実である。彼らの問題として、「被災地のお年寄りは生活環境が変わり、運動不足になりがち<sup>355</sup>」だということはある朝日新聞の記事が指摘している。また、「暮らしていた老人ホームが閉鎖されてしまった人や、施設の職員不足でデイサービスを受けられなくなった人も出ている<sup>356</sup>」という。このようなお年寄りのための茶会は主にボランティアの団体によって開催されている。他県の仮設住宅に暮らす人びと同士の茶会は主に被災者である若い母親自身が団体を作り運営している。

同じように茶を中心に集う会は、被災者のための茶会以外の事例にも見られる。角山は大阪堺の泉北ニュータウンに月一回に集まる交流会の「グループ・スコーレ」を事例として挙げる。「グループ・スコーレ」は、近所の高齢者の女性たちを中心とした、「講座」の形で互いに得意なことを気軽に教え合う交流会である。カルチャーセンターの交流会との違いは、リーダーがいないことと、会場は会員の家庭の「茶の間」、つまり居間で開催されることである。さらに、会場では酒が禁止されており、開催者の女性がペットボトルでない茶とお菓子を提供する。それは、人間関係の媒介という役割を果たしている、と角山は考えている。角山によると、初期の会員は13人しかいなかったが、2005年には200人まで増えてきた。会員が増えたため、この交流会は約10人の小人数のグループで行われるようになったということである<sup>357</sup>。

昭和初期まで、茶講、茶組、あるいは茶仲間と呼ばれた女性の茶の寄り合いが現在より多く存在していたことは、守屋の記述からわかる。それは、佐賀や福岡で近隣の主婦たちが中心になった寄り合いであり、さらに富山にも同じような寄り合いが存在した<sup>358</sup>。守屋

<sup>354</sup> 毎日新聞、2013年2月28日付、前掲文献、25面。同じく、鳥取の2012年6月の茶会に参加したのは主に子連れの母親であったという。毎日新聞、2012年06月04日付、前掲文献、23面。

<sup>355</sup> 朝日新聞「体操教え笑顔の輪 — 平塚→石巻 朝日新聞（被災地で生きる — 第3部：2）」（『朝日新聞』宮城）2013年5月10日付、25面。

<sup>356</sup> 同上、25面。

<sup>357</sup> 角山、2005年、前掲文献、150-156頁。

<sup>358</sup> 守屋、前掲文献、102頁。

の記述からは 30 年余りがたっているが、角山が改めて女性を中心とした茶の集いについて述べていることは興味深い。角山が挙げる茶寄り合いの参加者は高齢者の女性が中心となっている。それは、現在の日本社会が高齢化していることが要因である。このように、人間関係や触れ合いを求めている高齢者が茶を中心に集まる。

角山によると、組織原理が衰退しつつある現代、人びとが「心の居場所」を探り始めたことが、このような現象に繋がっているという。そして、「心の居場所」として、組織の代わりに人間関係が重要になっている。組織社会は一定の契約によって結びついた集団でできている社会である。現代ではその代わりに、社交社会が重視されるようになっている。社交社会は個人個人の信用に基づいており、信用社会ともいえよう。角山は「あの人なら」という言葉をキーワードとして挙げ、信頼の基礎となる人間関係が重視されるようになっていることを強調する。さらに、現代では、家族より、外の人を仲間にして信頼関係をつくるのが一般的なライフスタイルになってきた。その一つの要因として、女性の社会への進出が挙げられる。主婦のいない家庭では、家族のメンバーの外食の頻度が増え、簡単な軽食で済ます場合も多くなっているために、家族が集まる機会が少なくなっている。また若い人びとだけでなく、定年後に寂しさを感じる高齢者が多いため、その結果として、茶を中心とした寄り合いがあらためて顧みられるようになったと角山は分析している<sup>359</sup>。

茶がもつ社会性の意義はその他の茶のあり方にもみられる。「儀式用の茶」として、命日に茶を飲みながら会話する習慣において、茶は弔う人びとを繋げ、そして、僧侶とのコミュニケーションが精神的な癒しとなる。また、「儀式用の茶」のなかで、社会性がもっとも大きな意味合いを持っているのは結納茶である。新郎新婦は嫁入り先の親や兄弟と触れ合い、近隣にも挨拶する。そこで、近隣に挨拶するときは、名刺の代わりに茶が使用され、高価に飾った高級煎茶には「嫁を大事に扱います」という意味も含まれている。

次に、茶道と煎茶道の社会性がもつ意義について考えたい。茶道は長い間、結婚とも強く関係していた。それは結婚の準備としての花嫁修業のための茶道であった。茶道の社会性に関して、筆者は、茶道や煎茶道の茶会の社会性よりむしろ、茶を学ぶ人びとのグループにみられる社会性の方に注目したい。茶会の場合は、客と亭主、あるいは客同士で触れ合いが可能であるため、社会性が高いといえるが、茶道や煎茶道を同じ場で学ぶ人同士の方が、一緒に過ごす時間が長くなるために、その社会性が持つ意義も大きいといえよう。茶道は長い間、花嫁修業の一環としてみなされており、女性の結婚準備の一つであったため、

<sup>359</sup> 角山、2005年、前掲文献、136-143頁。



茶道の場は女性同士の交流の場でもあった。ところが、茶道の花嫁修業としての意義が衰え、女性の交流の場としての意義も同時に衰えた。それによって、茶道を習う人も減少し、茶を学ぶ人の社会的な層にも変容が起こった。主に裏千家では、花嫁修業の代わりにクラブ活動の支援や免許状制度の導入などによって、茶道人口を増やそうとしている<sup>360</sup>。

茶の社会性は人間関係の形成や触れ合いだけとは限らない。「商品としての茶」は平等社会の表現でもある。「商品としての茶」は個人主義の表現でありながら、平等の表現でもある。それは、ペットボトルの茶や、自動販売機の普及と繋がっている。自動販売機が主に日本で普及できた要因は、周りの人びとと同じ物ではないと不安になるという日本特有の消費者心理があるためである。つまり、庶民は同じ食べ物、同じ飲み物、同じ洋服などがあると安心するが、日本の場合はその傾向が極めて強い。販売機も全国に広がり、同じ商品を提供する<sup>361</sup>。缶やペットボトルの茶の品質と味が全国同じであることは消費者への約束事である。このように、庶民は自らの平等な社会を守り続けられるのであるが、その一方で、「日々に飲用される茶」の歴史を考慮すると、現在では番茶の飲み方の多様性が犠牲になっているともいえよう。

#### 第4節 茶の精神性の意義

茶の日常性、社会性と精神性の3つの側面のうちに、精神性がもっとも多様で複雑な様相をもつ。茶の精神が日本の社会に与える意義も、同じように複雑であると考えられる。まずは、CHA精神について考えてみたい。Communication（触れ合い）、hospitality（もてなし）とassociation（人間関係の形成）を表すCHA精神のC「触れ合い」要素とA「人間関係の形成」要素は茶を飲む人同士・客同士の人間関係に表れるため、社会性の意義と一致していると考えられよう。本節では、冒頭にH要素のもてなし精神が社会に与える意義について最初に論じたい。もてなし精神の考察において、「ハレとケ」の概念にも注目したい。さらに、「儀式用の茶」を背景に生まれた茶の祝儀性と不祝儀性の意義、そして茶道と煎茶道を中心としての瞑想的、学習的、美的、そして文雅的精神性の意義について論じる。最後には、茶の精神性のビジネス的な意義、そしてそれと結びついてくる日本人の

---

<sup>360</sup> それは裏千家のホームページに主催されている茶道を取り入れている数多くの学校のリンク集からわかる。さらに、桑田にも大学生の茶会の多くも家元の後援で行われていると述べている。裏千家「リンク案内」（『裏千家—今日庵』）2013年、<http://www.urasenke.or.jp/textc/link/index.html>（2014年1月7日確認）。桑田、前掲文献260頁。

<sup>361</sup> 鷺巣、前掲文献、188頁。



アイデンティティー形成について考察する。

### 第1項 もてなし精神の意義－ハレとケのもてなし

すでに述べたように、もてなし精神は茶が日本に入ってくる以前から存在していた。しかし、茶は日本に入ってきた当初から、茶はもてなしの表現としての役割を得た。それは現在にいたっても変わらず、さらに、茶は茶道や煎茶道の範囲を超え、日常生活に浸透した。現代において茶はごく日常的なものと捉えられているという意味で、茶のもてなしは「ケ」のもてなしだと言える。

それに対して、茶道や煎茶道は現在では普段の生活とは離れており、茶会は滅多に行われないもので、盛装して出かける機会と考えられていることから、そのもてなしはハレのもてなしとなっていると考えられる。元来の茶は禅、そして侘びを志向し、むしろ奢侈に対立することを意図して、貧しい美の表現であった。それゆえ、ハレの表現というよりむしろ、意図的にケを現したものであった。ところが、現代において茶道は芸術であり、玄人的なもてなし精神が実践される場であるので、筆者は現代の茶道のもてなし精神はハレのものとして捉えたい。そのハレの意味は酒の宴のハレと異なるが、ハレを御馳走の量から考えるのではなく、もてなしの質から考えると、日常的なもてなしよりもよりきめ細かく、やはりハレのもてなしとして考えられよう。

ところが、日常生活より上質なもてなしを提供する場として、その期待に応えなければならぬという圧迫があるため、茶会のもてなし精神にはさまざまな弊害も伴い得る。例えば、演出のような偽りのもてなしである。その一つの事例として、主催者の一員である人物が正客になりすまして客を演じることなどが問題になっている。その演技は、本当の客が正客を真似ることによって茶を飲みやすくするためであるが、茶道のもてなし精神において、本当のもてなし精神が崩れ、形だけになっていることを表してもいる。演技や形だけのもてなし精神には違和感を抱かざるをえない。その点に関しては、桑田は「正客だと思って茶席には行って見たら、すでに正客がいまして、次客になった<sup>362</sup>」と述べ、現在の茶会のあり方を強く批判する。社会的地位の高い客を優先することも本来の茶の精神に反しているといえよう<sup>363</sup>。

もう一つの問題点は、茶会の来客の人数に関する問題である。茶会の客の人数は切符の

<sup>362</sup> 桑田、前掲文献、250頁。

<sup>363</sup> 同上、250-251頁。

販売によって制限されるようになり、「まるでノルマみたい<sup>364</sup>」だと桑田は批判する。また、現在の茶会では、大人数の茶接待が行われるが、人数が多ければ多いほど、もてなし精神が浅くなってしまふ。田中仙樵は次のように指摘している。

「現今程茶の湯の盛んなことはないといわれている。けれども、これは予にいわしむれば、単に茶を点てること、呑む人の数が多いだけで、真実の茶道が行われているとはいえぬ。いわば茶道の墮落した一種の遊芸であることを承知せられたい<sup>365</sup>。」

引用文は 80 年代に出版された書物からのものであるが、田中が言及しているのは昭和 10 年代のことである。現代、茶道がさほどもてはやされなくなったとはいえ、大人数を対象とする茶道において、もてなしが形骸化しているのは明らかである。そうした問題があるとしても、道化した茶のあり方におけるもてなし精神は日常生活と離れたものであるため、現代においてはハレのもてなしを表現するようになっていることがわかる。

それに対して、「日々に飲用される茶」にみられる日常のもてなし、つまり「ケ」のもてなし精神は、より大衆的なものであり、社会的にはより大きな意味合いを持つものであろう。社会性の意義の分析からわかるように、喫茶は現在、家庭内より仲間同士の間で行われるものであるため、そのような環境ではもてなし精神がもっとも発揮される。ところが、そのもてなし精神は日常生活に溶け込んでいるため、無意識の行為である。つまり、亭主は特別な事であると思わず、客をもてなす。

同じように、「儀式用の茶」のもてなし精神も「ハレ」と「ケ」の理念と解釈できる。九州では結納だけでなく、結婚式においても茶は大きな役割を果たしている。宮崎の米良地方では、婚礼の盃事後で「ケ」の表現として「お茶盛り」と呼ばれた、新婦が来客にお茶を出す風習がある。式の前半は酒で、後半は茶が中心となる。それは儀式の「ハレ」と日常の「ケ」を表していると守屋は解釈している<sup>366</sup>。

「ケ」として位置づけられたもてなし精神は、日本の社会において、他にも大きな意味合いを持っている。「日々に飲用される茶」に含まれる店の無料の茶に関しては、もてなし精神と商売との境が見えにくいこともあって、もてなしより、ビジネス的な「サービス」であるとして捉えられることもあることは、第 2 章で明らかにした。しかし、セルフサービスが特徴であるフランチャイズの喫茶店に対し、近年になって、個人経営の喫茶店（カ

<sup>364</sup> 同上、250 頁。

<sup>365</sup> 田中仙樵『茶道改良論』東京、講談社学術文庫、1987 年、155 頁。

<sup>366</sup> 守屋、前掲文献、98-99 頁。

フェ) が多くの観光ガイドや雑誌で宣伝され、注目されるようになってきている。例えば、「Walker」は全国で人気のあるお出かけ情報雑誌であり、そのなかには外食・喫茶案内として、それぞれの地域のおすすめのカフェも紹介されている。そして、茶の首都ともいえる京都については、抹茶を中心とした喫茶店ガイド・ブックも出版されている<sup>367</sup>。このようなことから、現在の人びとは外出のときに、フランチャイズ制の店より、独特なもてなしを提供する店のほうに行く傾向があることもわかる。それは、CHA 精神が店の成功にも繋がっていることを示している。

## 第2項 茶の祝儀と不祝儀

茶の精神性は「ハレとケ」の他に、祝儀と不祝儀のものとしての位置づけにも注目したい。茶の祝儀性と不祝儀性は 21 世紀の現象ではないが、その位置づけは現在にいたって存在している。その現象は主として、「儀式用の茶」に見られる。

仏壇の供え物としての茶は全国にみられるが、その他に仏事に使用される「儀式用の茶」は東日本を中心に、茶が不祝儀であるという考え方を創り出したと守屋は指摘する。一方で、西日本では、「儀式用の茶」は結納茶として婚姻で使用されていることから、茶は祝儀的なものとしても位置づけられていることがわかる。仏事に使用される茶の位置付けは仏事の不祝儀性から由来する。それに対して、神事は祝儀で、その祝儀性を表すものとして酒が使用されている（表 7 を参照）。一方で、仏事の茶の不祝儀性の位置付けは「やつした<sup>368</sup>」感を生み出した。こういった仏事との関係で、茶はますます縁起の悪いものとして捉えられるようになったと守屋は指摘する<sup>369</sup>。

神道	祝儀	酒
仏教	不祝儀	茶

表 7 茶の祝儀性と不祝儀性の背景について

茶の祝儀性と不祝儀性という視野は贈与の際に茶に与えられた位置付けであるため、もてなし精神にも結びついている。その位置づけは近世にできたものであるが、守屋によると、現在にいたっても、その位置づけは有効である。しかし、守屋のこの記述はすでに 30 年以上前のものであるため、現在でも同じことがいえるかどうかは新たな検討を要する。この間、社会は都市化がなお一層進み、そして、人の移動が促進されてきた。不景気のた

<sup>367</sup> 岡田、前掲文献、2007 年。岩崎、前掲文献。

<sup>368</sup> 形を崩す、または目立たないように形を変えるという意味である。

<sup>369</sup> 守屋、前掲文献、100-101 頁。

め、職を求めて地方から都市に移住する人が増えており、地域的な習慣が混合すると同時に、地域の習慣やマナーが全国的に画一化される傾向が強まったと考えられよう。

筆者はインターネット上の茶専門店のホームページを参照し、地方によって茶に関してどのような習慣やマナーがあるのかを調べた。茶の専門店のホームページを参照した理由は、茶をめぐる風習やマナーに関する意識をインタビュー調査したとしても、答える人びとはすでに地元とのつながりが薄く、移住者である可能性も高いため、有効な結果は出にくいと考えたからである。茶の専門店が商品をどのように宣伝販売しているかを調べる方が、当該地域の習慣について示唆が得られると筆者は考える。筆者が参照した茶専門店のホームページには、茶の使用法の説明や贈り物としてのアドバイスも詳しく記述されている。特に、さまざまな地域に本店のある店のホームページを見ると、販売する地域によって少しずつ違いがあることがわかる。



画 10 「丸山園」の「茶の積台」<sup>370</sup>

静岡は日本でもっとも生産量の高い茶栽培地であるため、静岡にある茶店のホームページに見られる茶の使用法も参考にしたい。参照した専門店は「市川園」である。「市川園」では、普段に飲む茶の他、お中元などのあいさつとしての茶、そして「御祝いのお茶」を商品化している。それは結婚祝い、内祝い、快気祝い、還暦祝いのための金色の壺に入っている茶などである。ここにも「大地に深く根をおろし、移植が難しいことから、お茶はしっかり根づく縁起のよいもの」と記されている。「市川園」では故人を悼む法事や初盆のための仏事用の茶も販売されている。同じように、静岡茶を販売している「小島茶店」のホームページを見ても、「祝儀商品」と並んで「不祝儀商品」が販売されている<sup>371</sup>。このようなことから、関東地方では、茶は結婚祝いにも仏事にも使用されていることがわかる。つまり、茶は使用場面によって祝儀的でも不祝儀的でもあるのである<sup>372</sup>。

<sup>370</sup> 同上（2014年1月7日確認）。

<sup>371</sup> 小島茶店『小島茶店』2007年、<http://www.e-cha.jp/index.php>（2014年1月7日確認）。

<sup>372</sup> 市川園『静岡・お茶の市川園』2013年、<http://www.ichikawaen.co.jp/lp/greentea/index.html#tea03>（2014年1月7日確認）。

京都の茶舗として名高い「一保堂」や「福寿園」のホームページに並んでいる商品を調べてみると、茶は家庭用以外には一般的な贈答品としてしか商品化されていないことがわかる。それは、両店ともブランドとして定着しており、全国の百貨店に店舗があるためであろう<sup>373</sup>。その他に、宇治茶の「泉園」には、静岡と同じように、祝儀と不祝儀の茶が同時に販売されている。

九州の茶専門店を見ると、長崎の「内藤園」のホームページでは、茶は日常茶、結納茶、そしてギフトに区分されているが、ギフトには香典返し茶が含まれている。結納茶は特別に区分されていることから、九州で結納の際に茶を贈る習慣は今も重視されていることがわかる<sup>374</sup>。

以上の分析から、地方によって差はあるとはいえ、茶の祝儀性と不祝儀性の区別は現在でも存在していることがわかる。守屋が指摘した、関東地方における茶を不祝儀あるいは不吉とみなす風習は、30年以上たった今の日本にも残っており、その風習は関東地方にとどまらず全国的に定着していることもわかった。ところが、茶を祝儀とみなす風習に関していえば、地域によって差が現れ、例えば函館の茶専門店では、縁起が悪いので、結婚式での使用は勧めていないが、九州では結納茶の伝統の継承によって、茶は強く祝儀性を持つものとして受け止められている。そのため、現在、茶の祝儀性については地域によって差異が表れる。さらに、茶の祝儀性と不祝儀性は現在の社会生活になお存在し続けているだけでなく、茶業の商売の一部にもなっていることが注目される。「儀式用の茶」でさえ独自に商品化されていることは、茶のあり方の境界線、特に「儀式用の茶」と「商品としての茶」との間の境界線が曖昧になっていることを指している。全国どこでも同じ物が手に入れられることで安心を得るという今の日本人の傾向を把握したうえで、茶が小売段階でこのように画一的に商品化されたわけだが、これによって、仏事の茶の習慣は存続できたが、習慣の地域性がどんどん薄らいでしまうことも事実だといえよう。

---

<sup>373</sup> 一保堂茶舗「商品カタログー贈り物」（『一保堂茶舗』）2013年、[http://www.ippodo-tea.co.jp/price/price\\_set.html](http://www.ippodo-tea.co.jp/price/price_set.html)（2014年1月7日確認）。

一保堂茶舗「店舗紹介」（『一保堂茶舗』）2013年、<http://www.ippodo-tea.co.jp/shop/>（2014年1月7日確認）。福寿園「福寿園オンラインショップ」（『福寿園』）2013年、[http://shop.fukujuen.com/products/list.php?category\\_id=4](http://shop.fukujuen.com/products/list.php?category_id=4)（2014年1月7日確認）。福寿園「店舗のご案内」（『福寿園』）2013年、<http://www.fukujuen.com/shoplist/>（2014年1月7日確認）。

<sup>374</sup> 内藤園『内藤園ー宿場の茶』2007年、<http://www.naito-en.com/index.html>（2014年1月7日確認）。

### 第3項 希薄になりつつある精神性

茶の精神性に関していえば、「もてなし」をはじめとして、CHA 精神は現在でも庶民の生活と強く結びついているが、その他の精神性に関していうと、必ずしもそうではない。主に茶道や煎茶道にみられる美的かつ文雅的ともいうべき精神性については、玄人の世界に制限されているようである。これらの精神性の元来の深い意味合いは茶道や煎茶道を習う人にも、現在の一般の人びとにも理解しにくいものであるためである。

茶道の侘び茶に由来する美的精神だけに関していえば、主に建築や絵画を中心とした日本独特の美意識の基礎となり、その要素は現在の日本の美学にも浸透している。その細かい分析は本稿の意図するところではなく、美術史の研究で十分論じられているため割愛する。しかし、建築や絵画に茶道の美的精神が浸透しているとはいっても、その精神性のエッセンスを理解できる人は限られている。

つまり、美的精神や文雅的精神、あるいは瞑想的精神性は大衆には理解しにくいため、日本の社会、特に大衆文化におけるその意味合いはそれほど大きくないといえよう。学習的精神性だけは、バブル経済の時代に、花嫁修業の一部として茶道が大流行したものの、経済状態が悪化したため、花嫁修業としての茶道も衰えた。21世紀には、花嫁になるための学習の一部として、女性に茶道を習わせることは、ほとんど良家、主に京都の良家にしか残っておらず、庶民の間には現在はあまり残っていない。経済状態が厳しく、男女ともに労働に参入するようになってきているため、21世紀の女性は花嫁修業より、男性と同じように就職に向けて教育を受けるようになってきていることがその要因である。そのため、茶道は花嫁修業の学習ではなく、男女を問わず、趣味としての学習の対象となっている。そこで、既に述べたように、学校などの教育施設が中心的な位置を占め、いわゆる「部活」の茶道が生き残っている。ところが、その点に関して、桑田を始めとして、批判の声が上がっている。それは主に免許状制度への批判である。現在の人びとは何を習うにしても、学んだことを証明できる書類がないと、「気がすまない」という。とはいえ、免許制度を作ると、学習がただの商売の対象になってしまうとして批判されている。このようにして学校などを中心とした茶道の学習的精神性も衰えつつあり、今では代わって茶道を遊芸、すなわち趣味の対象として嗜む傾向が強くなってきているといえよう。煎茶道に関していえば、学んでいる人は茶道ほど多くなく、免許制度もないため、純粋な趣味としてたしなむ傾向は茶道より強いと考えられよう。

#### 第4項 茶の精神性の経済的・政治的な意義

21世紀において、茶の精神性には経済的な意味合いも付与される。すなわち、「商品としての茶」は精神性が薄い、商品でない茶のあり方もある意味では商売の対象になっているということである。主に茶道と煎茶道では、家元が茶を生業としていて、それは経済活動にあてはまるからである。茶道が日本文化の代表として捉えられるようになった明治時代から、主に裏千家の家元は茶道を積極的に海外に広めるのに力を入れ、その結果として、茶道は世界中で「日本の茶文化」として愛されるようになった<sup>375</sup>。

同じように、茶道は、物質の茶としてだけでなく、茶の「ソフト」の一部であるもてなし精神としても輸出されるようになった。1つの事例は「日勝生 加賀屋」であり、石川の加賀屋和倉温泉は海外の台北支店に外国人客を迎える心構えとして「日本の茶のもてなし」を特徴として強調している。石川の旅館、加賀屋和倉温泉（創業1906年）は2010年末に台北に「日勝生 加賀屋」（18階で客室90）を開業した。それは日本旅館の戦後初の外国への進出である。「日勝生 加賀屋」は加賀屋風でも日本風でもなく、「加賀屋そのもの」として海外での支店展開を図った。そのため、台湾人の従業員を日本の加賀屋で研修させ、正座、着付け、気配りのお酌の作法などの作法を教え込んでいる。日本は先端技術で「他国に追い抜かれた分野」が少なくないが、もてなしは「追加価値」として強力な武器となっているようである<sup>376</sup>。同じような事例は、旅館だけでなく、空港会社、化粧品や自動車業界にも見られる。つまり、茶のもてなし精神が販売戦略の一つになったと考えられよう。そして、付加価値としてのもてなしはまた、日本人のアイデンティティ形成にも結びついている。その現象についてもう少し論じたい。

加賀屋が茶のもてなし精神として輸出しているのは、日本の旅館に一般的にみられるものである。それは「心のこもった」もてなし（それともサービスとも言えようか）であり、そのもてなしは主に客室に用意される無料の茶、浴衣とスリッパと入浴セット（タオル、石けんなど）によって表現されている<sup>377</sup>。特に客室に用意される茶は旅館のあたたかい気持ち伝える役割をはたしている。このようなもてなしは、日本のどこの旅館にでもみられる。さらに2009年には、旅館業界の関係者のための検定試験である『日本の宿 おもてなし検定』が実施されるようになった。それらにともない旅館のもてなし精神は経済活動

<sup>375</sup> 桑田、前掲文献、228-229頁。

<sup>376</sup> 朝日新聞（原島由美子）、前掲文献、4面。

<sup>377</sup> 角山、2005年、前掲文献、204-205頁。

の一部として注目されるようになってきたと考えられる。同試験の中級試験の公式テキストには外国人客を迎える心構えまで説かれており、客室係は日本文化の「ミニ親善大使」として捉えられている<sup>378</sup>。その上、同テキストによると、旅館には客人をもてなす茶道の精神が受け継がれているという<sup>379</sup>。

茶道のもてなしとして海外に輸出される日本のもてなしは旅館の他に、空港会社にも見ることができる。角山によると、飛行機の機内では飲食は一般にサービスであるが、日本航空の国際線の飛行機では、おしぼりが配布されるようになった。それは日本国内のもてなしの延長線として解釈できる。そのもてなしには日本人ではない乗客は感動すると角山は観察する<sup>380</sup>。日本の店では、茶と共におしぼりが客に配られるため、このように飛行機の機内でおしぼりを配ることももてなしの対象であるといえる。

もてなし精神はその他、化粧品業界でみられ、欧米の販売店においてもてなしを「付加価値として」アピールしている。海外で高級ブランドに列される資生堂は他のブランドに対抗するために、その付加価値を強調し、海外の美容部員のもてなしの学習にまで力を入れている。そのために例えば『おもてなレクレド』という小冊子が 22 言語で作られ、そこに「お客様と目線の高さを合わせる」という行動指針、笑顔や身だしなみなどについて説かれている。その小冊子は凡そ 8700 人の美容部員に配布されたという。カネボウにも同じことがみられる。カネボウでは、各国の美容アドバイザー教育があり、「おもてなしトレ」で商品やクレジットカードを渡すなどの作法も決められている<sup>381</sup>。

自動車界にも同じようなことが起こっている。日産自動車はくつろぎと安心感を自動車の「もてなし」として宣伝する。レクサスはそれ以上にもてなし精神をより強くアピールしており、それは主にカスタマーサービスを意味する。レクサスのホームページでは、カスタマーサービスのコンセプトである「心づくしのカスタマーサービス — おもてなし」を紹介する動画があり、そこで「私たちは一人ひとりのお客様をまるで自宅へ招待するように最高のおもてなしで、お迎えます<sup>382</sup>」というセリフが聞かれる。レクサスはもてなしの輸出を行っているため、動画の「国際性」も高く、例えば、動画の言葉自体は英語であ

<sup>378</sup> 日本の宿 おもてなし検定委員会慣習『日本の宿 — おもてなし検定公 — 式テキスト（中級）』東京、ジェイティービー能力開発、2009年、89頁。

<sup>379</sup> 朝日新聞（原島由美子）、前掲文献、4面。

<sup>380</sup> 角山、2005年、前掲文献、204-205頁。

<sup>381</sup> 朝日新聞（原島由美子）、前掲文献、4面。

<sup>382</sup> Lexus「Our story — 心づくしのカスタマーサービス — おもてなし（動画）」、（『Lexus』）8-41秒、<http://www.lexus-int.com/jp/our-story/customer-care.html>（2014年1月7日確認）。



る。そして、この動画は日本のホームページに載せられているため、日本語の字幕が付いている。同じ動画の中で、コーヒーが提供される場面が表れる。つまり、レクサスではただの自動車の販売を超えるもてなしによって、店員と客との信頼関係が形成されるという点を強調している。それは動画に表れるコーヒーにも表現されている。そのシーンと同時に、レクサスの購入は「これからの長いお付き合いの始まりに過ぎない<sup>383</sup>」という副本部長大原一夫の言葉が流れる。

動画の中では茶ではないが、筆者自身が2012年の秋に一度、レクサスのもてなしを体験し、そこで、茶、コーヒーやジュースなどの飲料、そしてお菓子の提供を観察することができ、極めて礼儀作法の正しいサービスが印象に残っている。このような自動車の「もてなし」に関して、北京モーターショーにおける社長カルロス・ゴーンの朝日新聞の記事（2011）で「日本になれてしまうと、他国のもてなしが不十分に感じるときがある」と語る。

これらのもてなしを強調する企業を語る際に、ある意味では「贅沢」という言葉も思い浮かぶ。商売におけるもてなしは一朝一夕に実践できるものではないということが指摘されよう。この日本のもてなし精神の輸出は成功している。その要因について、茶の研究者の熊倉が以下のように述べている。

「おもてなし文化は『間』の文化と同じ。間とは空間、時間、人と人との位置や位関係であり、『間延び』するとしらせ、外すと『間抜け』になる。時間や気温に左右されながらも、絶妙の間をとることがおもてなしにつながる。デジタル社会になった今だからこそ、人の体温や思いが伝わる日本のおもてなしが新鮮で、貴重に感じられるのではないでしょう<sup>384</sup>。」

「日本の茶のもてなし」が国内だけでなく、海外にも進出していることは興味深い、さらに興味深いのは、その海外への進出を国内で宣伝することである。それは、本章の第1節に説いた日本人のアイデンティティ形成に繋がっている。つまり、日本の茶のもてなしが海外で評価されることは、喜ばしいことであり、それが日本人のアイデンティティを強めるために寄与していると推測される。その点は、第4章の調査でさらに検討する。

茶のもてなし精神は、海外に「紹介すべき日本文化」として、これからさらに注目されるような様相をみせている。一つのきっかけは2020年のオリンピック・パラリンピックの東京開催が決定したことである。東京新聞によると、五輪はスポーツだけでなく、日本文化

<sup>383</sup> Lexus、前掲リンク、39-41秒。

<sup>384</sup> 朝日新聞（原島由美子）、前掲文献、4面。

を海外に紹介するための機会であるとみられている。同記事の中で、熊倉功夫は「五輪は日本の歴史や文化を発信していくいい機会<sup>385</sup>」であると期待している。さらに、大和総研の熊谷亮丸は「五輪を通し、国民がまじめで勤勉、おもてなしの心という日本の良さを再認識することで新たなプライドを持つことができる<sup>386</sup>」と強調する。つまり、もてなし精神は「誇りを持つべき文化」と認識され、それを世界中に宣伝するためには、五輪がいいきっかけになるということである、このように考えると、もてなし精神の海外への輸出のために国内での宣伝活動もこれから強まると考えられる。ところが、このようなことに対して疑問の声も出ている。農業情報研究所（WAPIC）のホームページの意見のコラムに、東京新聞の記事に載った熊倉らの発言への感想に対して以下のような意見がコラムとして掲載された。

「そんな歴史や文化、今やどこに生き残っているのかと問いたい。日本人がエコノミック・アニマルと言われた時代、働き蜂・ワーカホリックの日本人との競争のためにバカンスや息抜きの昼食やコーヒー・ティータイムの時間まで奪われた欧米のサラリーマンが憧れ（中略）かつての日本文化、そんなものは、今やすっかり社会の片隅に追いやられている。急増しつつあり、なにか手を打たなければ日本人の大部分を占めるに至るかもしれないスマホ中毒患者は、そんなものには見向きもしない<sup>387</sup>。」

日本におけるもてなし精神を強調する論に対して、日本社会では労働が中心になっているため、お茶の時間まで奪われている、このような社会にはもてなし精神を宣伝しても意味がないというのである。現代の日本人には、現実には茶の時間すら与えられておらず、海外のゆっくりしたティータイムやコーヒータイム憧れるばかりであり、もてなし精神など片隅にあるものに過ぎないという意見である。筆者はその発言に対して、「もてなし精神は片隅に追いやられている」という主張には賛成しないものの、茶をゆっくり楽しむ人や、もてなし精神を実際に意識する人が減少しつつあることは事実だと考える。社会の情報的高速化・スマホ化が進むにつれて、何にでもスピードを求める傾向も強まっている。これからはテイクアウトやセルフサービスを中心とするフランチャイズ喫茶も増える可能性が強まっているのではないだろうか。とはいえ、一方では個人営業の喫茶やカフェが再

<sup>385</sup> 東京新聞「《心のデフレ》脱却を — 2020年への約束4」（『東京新聞』）2013年9月14日付、1面。

<sup>386</sup> 東京新聞、2013年9月14日、前掲文献、1面。

<sup>387</sup> 農業情報研究所（Worldwide Agriculture Policy Information Center、WAPIC）「意見・論評・著書等紹介 — 日本政治の翼賛化を加速するネット・スマホ文化 — 日本人、思いやり文化はどこへ行く」（北林寿信『農業情報研究所（WAPIC）』）2013年9月14日、<http://www.juno.dti.ne.jp/tkitaba/opinion/net-culture.htm>（2014年1月7日確認）。

認識される傾向もないわけではない。たとえ日本社会のスマホ化が進んでも、もてなし精神への意識が消えないように、人びとの意識を高めることも大事であろう。

茶のもてなし精神の輸出とともに、国内で、もてなしは「誇るべき日本文化」として宣伝される。その宣伝は、人びとの意識を高めるために非常に大きな役割を果たしていることは事実である。

## 第5節 東京電力福島第一原発事故による放射能汚染問題と茶

ところで、2011年には茶の産地に極めて深刻な問題が生じた。2011年3月11日の東日本大震災をきっかけに起こった東京電力福島第一原発事故によって放射線拡散は茶にも及んでいる。そこで、『21世紀の日本における茶 — そのあり方と意義』と題するこの論文を仕上げる上で、この問題はどうしても避けて通ることのできないものとなってしまった。ここでは放射線量の基準、測定方法、そして拡散した物質の半減期を簡単に紹介した上で、茶の放射汚染問題について必要最小限に論じる。飲料に含まれる放射線量は、平常の基準は100ベクレル以下であったが、事故時（2011年3月から）には1年間に500ベクレル以下となった。ところが、放射能は少量でも人間の身体に影響があるため、平常時の100ベクレル以下の基準でも専門家によって厳しく批判されている<sup>388</sup>。2014年現在、茶の場合の基準値は、飲用する状態で1キログラムあたり、使用法によって異なっており、10ベクレル以下、あるいは100ベクレル以下である。厚生労働省（厚生労働省医薬食品局食品安全部）が出した「食品中の放射性物質の対策と現状について」というリーフレットがある。これは政府が食品中の放射性物質への対応を国民に紹介したものである。

「原材料の状態と飲用、使用する状態で食品形態が大きく異なることから、原材料の状態では基準値の適用対象としない。茶は、製造、加工後、飲む状態で飲料水の基準値を、米ぬかや菜種などを原料とする油は油で一般食品の基準値を適用する<sup>389</sup>。」

これは故意にわかりにくくしているとしかいいようのない文章であるが、農林水産省によると、2012年4月1日からの茶の放射性セシウムの基準値は2つ設定されていることがわかる。

<sup>388</sup> 日本科学者会議福岡支部核問題研究委員会『原発事故緊急対策マニュアル — 放射能汚染から身を守るために』東京、合同出版、2011年、76頁。

<sup>389</sup> 厚生労働省「食品中の放射性物質の対策と現状について」（『厚生労働省』）2013年、12頁、[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/dl/20131025-1.pdf](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/20131025-1.pdf)（2014年1月7日確認）。

「(1)飲用のお茶については、実際に茶を飲む状態で検査を行い、基準値は飲用水と同じ 10 Bq/kg

(2)抹茶や茶葉をそのまま食べるものは、茶葉や粉末の状態で検査を行い、基準は一般食品と同じ 100 Bq/kg<sup>390</sup>」

つまり、厚生労働省の国民のためのリーフレットには農林水産省のホームページのデータに公開されている 2 つの基準値が掲載されていないのである。さらに、「抹茶入り」ペットボトル緑茶も 10 ベクレル以下が適用されていると考えられるが、実のところはっきりしない。

放射性物質の半減期と測定による問題をあげると、放射性物質の半減期、つまり放射性物質が半分の量になるまでの期間は、東京電力福島第一原発事故によって拡散した物質の場合は、セシウム 137 は 30 年、プルトニウムは 2 万年以上である。それを考慮すると、セシウム 137 の場合は、60 年後にも 4 分の 1、120 年後にも 16 分の 1 がいまだに残っていることになる<sup>391</sup>。放射能は移動するものではあるが、消える物ではない。例えば、飲食によって植物から人間の体内に移動する。除染によって簡単に削除されるものでもない。

さらに、物質内の放射線測定（ベクレルで測る）にも問題があげられる。測定は極めて微妙であり、プルトニウムの測定はいまだに技術的にできておらず、セシウムの場合は正確な結果を得るための測定時間の最低限は 30 分とされている。ところが、企業は正確な結果より経済的な利益を優先し、測定を 30 分より早く停止するケースが多く出ている。その点に関しては、茶の測定結果には記録されていないため、測定の結果の信用性には疑いがある。原発事故から間もなく、神奈川の南足柄市の茶に放射能が検出されたことがニュースになった。2011 年 5 月 12 日付『東京新聞』には次のような記事があった。

「神奈川県南足柄市で収穫した新茶の生葉から、食品衛生法上の暫定制度値を上回る放射能セシウムが検出されたとして、県は 11 日、市と出荷元の JA<sup>392</sup>かながわ西湘に出荷の自粛を要請した、県内の農産物で暫定制度値を超える放射能物質を検出したのは初めて<sup>393</sup>。」

さらに、静岡と静岡以北の茶の放射能セシウムの汚染に関する情報もある。それらの地

<sup>390</sup> 農林水産省「お茶生産についての Q&A」（『農林水産省』）2013 年、  
[http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/ocha\\_seisan\\_qa.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/ocha_seisan_qa.html)（2014 年 1 月 7 日確認）。

<sup>391</sup> 日本科学者会議福岡支部核問題研究委員会、前掲文献、36 頁。

<sup>392</sup> 農業協同組合、Japan Agriculture のこと。

<sup>393</sup> 東京新聞「南足柄の茶規制値超えセシウム神奈川の農産物で初」（『東京新聞』）2011 年 5 月 12 日付、26 面。

域は準被害圏でもある<sup>394</sup>。

「これらの地域では現在では大気中にも土壌にも、放射性物質はほとんど確認されないのだが、お茶は古い葉に降り注いだ放射物質を植物内に吸収し、一番茶である新茶は通常洗わないで製品化するため、長時間にわたり葉の表面に付着した放射能物質が除去されなかったのであろう<sup>395</sup>」。

この記述からわかるように、茶は放射能に対して極めて敏感で、被害を受けやすい植物である。ところが、茶業界側からは正確な測定結果が出ていないため、消費者側の混乱状況が導かれた。埼玉の入間市の狭山茶の場合は、1,000 ベクレルを超えた茶が多く出ており、2,000 ベクレルが含まれている場合もあった<sup>396</sup>。ところが、事故 2 年後に、茶企業や組合は茶の「安全・安心」を宣伝で訴え、放射能汚染が消え去ったかのようにみせている。伊藤園も狭山茶の「安全」を訴え、ペットボトル茶飲料「お〜いお茶」も 2013 年 2 月から狭山茶による生産再開をした<sup>397</sup>。このように、事故による静岡以北の茶栽培地への影響は否めないにもかかわらず、企業側は東京電力福島第一原発事故以前と同じように生産を続けようとしている。

第 4 節第 1 項で述べたとおり、21 世紀のもてなし精神は「日々に飲用される茶」でもっとも生きており、それが商売にも繋がっている。ところが、そこに大きな問題が生じている。東日本大震災で起こった原発事故の影響によって、もてなし精神もこれから変容せざるをえないと筆者は考える。

もてなし精神は真心から表されるべきことで、相手のために発揮されるべきものである。それは被災地での茶会の場合にもよく現れていた。ところが、放射能汚染の問題が生じたにもかかわらず、政府は汚染された飲食品が市販されることに対して厳しい政策を行わず、むしろ「食べて応援」というキーワードを基軸に国民の健康よりも経済を優先し、国民に対して責任も取らずに、汚染された飲食品の販売を支援している<sup>398</sup>。さらに、2013 年の夏に汚染水の問題が深刻化し、これからも放射能の拡散が増えることが予想されるため、茶

<sup>394</sup> 被害圏のは福島、茨城、茨木、群馬、千葉で、準被害圏は岩手、宮城、埼玉、東京、神奈川、静岡である。

<sup>395</sup> OK Food 編『放射能汚染のない食品を見わける本』東京、宝島社、2012 年、291 頁。

<sup>396</sup> 埼玉県農林部 農産物安全課「狭山茶の放射性物質調査結果について（若芽・早摘みの茶）」（埼玉県編『埼玉県 — Saitama Prefecture Official Homepage』）2011 年、<http://www.pref.saitama.lg.jp/page/chousakekka.html>（2014 年 1 月 7 日確認）。

<sup>397</sup> 毎日新聞「伊藤園：「狭山茶」の販売再開 震災で生産中止のペットボトル」（『毎日新聞』埼玉）2013 年 2 月 19 日付、24 面。

<sup>398</sup> 朝日新聞「東日本大震災の被災地産、食べて応援 — スーパー・百貨店、安全訴え」（『朝日新聞』大阪）2011 年 4 月 7 日付、7 面。

にも改めて影響が出ると考えられよう<sup>399</sup>。このような背景から、市場で販売されている茶にはどのような物質が含まれているかがわからない。しかし、相手のことを考えるのがもてなし精神であるならば、相手の健康を損なう危険があるかもしれないものを飲ませるべきではないだろう。インターネットのさまざまなブログを見ると、不安の声が多く現れている。その一つを引用したい。

「『多分、放射能なんて大丈夫だ！出荷する！』ということですね。お茶を出荷しなければ生産者も県もお金に困るので、なんとかしてでも出荷したい気持ちはわかります。人びとの喜びのためにお茶を生産しているのか、お金のために生産しているのか？

ここで人間としてのレベルがわかります。まあ、お金がないと死んでしまう、と泣く泣く出荷する人もいるかと思いますが、さらに不幸をばらまくようなことはしてほしくないですね。お茶なんて、別に必需品じゃないから。何はともあれ、検査だけはしっかりしてほしいものです<sup>400</sup>。」

ここで、「人々の喜びのためにお茶を生産しているのか」という疑問が表れていることが興味深い。ブログの著者が述べているように、茶は必需品ではない。ところが、茶は嗜好品であるだけでなく、もてなし精神の表現でもあるため、これからは消費者の不安を見る上で、茶のもてなし精神も変わる可能性がある。それは直近のことではないかもしれないが、これから10年、20年の間に起こり得ることである。

ところが、現在は茶業界からの出荷自粛反対運動が強く、消費者の意識も薄いままである。茶業界の出荷自粛反対運動というのは、例えば、狭山茶の場合、試し飲み、無量配布や「狭山茶ふれあいフェスタ」などのさまざまなイベントによって狭山茶を宣伝する「狭山茶もてなし隊」の形成という形で表れる<sup>401</sup>。埼玉の小学校や中学校で強制的に茶を飲ませたり、うがいさせたりすることも、茶業の出荷自粛反対運動の一つの表れである。それに対して親が不安を抱いている場合もあることは、インターネットなどのツールを通じて知ることができる<sup>402</sup>。狭山の茶業の反応、そして消費者の不安から、問題の大きさがわか

<sup>399</sup> 朝日新聞「原発汚染水、続く苦闘 — 福島第一事故から2年半」（『朝日新聞』）2013年9月18日付、5面。

<sup>400</sup> 栄養まとめ「千葉県のお茶も放射性セシウムが検出されている模様」（『お茶ブログ』）2011年、<http://eiyoumatome.com/otyablog/houshanou/51/>（2014年1月7日確認）。

<sup>401</sup> 「狭山茶ふれあいフェスタ」は2012年5月26日に開催された。埼玉県「狭山茶ブランドアップキャンペーン」（埼玉県編『埼玉県 — Saitama Prefecture Official Homepage』）2012年5月18日付、<http://www.pref.saitama.lg.jp/>（2014年1月7日確認）。

<sup>402</sup> 「娘の通う中学から『狭山茶でうがい』の理解と協力のお願いが書面で来た。えっ、狭山茶って国の基準値を超える放射性物質が検出されてんだよ。そりゃ全銘柄ではないけど。放射性試験証明済みパウダー状狭山茶を水で溶かして学校でうがいさせます...って強制だよ。しかも市内全校で。これ癒着行政だろ。」よしかわゆたか『Twitter』2011年12月1日（1:31 PM）<https://twitter.com/asuyorikyou/status/142098402333827072>（2014

る。放射性物質に汚染されているかもしれない食品について消費者の不安の声を消し去ることはできない。そのために、もてなし精神もこれから長期間で変容する可能性があるとは推測できる。

## 第4章 現代日本人の茶に関する意識 — 意識調査

### に基づいて

#### 第1節 調査方法と回答者の分析

第1章から第3章にわたり、茶のあり方、それらのあり方に基づく3つの側面、そして、それらの側面において、茶が人びとの生活や社会に与える意義について論じた。以上の論述から、21世紀の日本において茶は生活に欠かせない存在であることがわかる。では、現代の日本人は実際に茶を生活に欠かせないものとして意識しているのだろうか。この疑問を解決するため、本章においては、意識調査に基づいて日本人が茶について持つ意識について検討する。「はじめに」に述べたように、茶が生活や社会に与える意義が実際に日本人に認識されているか調査から明らかにしたい。

この調査は2012年の2～11月に行われたもので、調査票は筆者個人によって作成され、配布された。調査対象の年齢層は10代から80代までであり、合計で400人に調査票が配布された。さらに、茶は主として女性が学ぶものであるという捉え方があるため、調査対象の性別構成にも配慮した。調査対象は筆者自身の周りの人びととそれらの家族であったため、年齢と性別によって回答者の人数も異なっているが、それぞれの年代に男性も女性も含まれているようにした。さらに、筆者自身は大学の課外活動として茶道を学んでいるため、回答者にも茶道に関わりのある人が多かった。よって、本調査の対象者の回答が日本人の意識を全面的に代表しているとは考えられないことも、調査結果の分析の際に念頭においておく必要がある<sup>403</sup>。また、調査地域も筆者が居住している関西地方に限られ、主に大阪府となっている。その意味でも、本調査の結果は日本全体における人びとの茶についての意識を表しているものとはいえない。

調査の分析方法については、回答者の年齢と性別、そして茶道及び煎茶道の学習経験者と非経験者（＝第IV問）をそれぞれ別々に行った。それは、年齢や性別、茶道や煎茶道の経験の有無によって人びとの意識が異なっているかどうかを確認するためである。

調査の質問は選択回答と自由回答の2種類であるため、分析方法も回答形式によって変えた。選択回答の分析は、データを数値統計にし、それを元に分析を行う。そして、自由

<sup>403</sup> ところが、筆者の周りいる茶道学習経験者は主として20代であり、20代の回答者がもっとも多かったため、茶道の経験の有無のバランスをとることができたと筆者は考える。



回答では、400 人の回答をすべて引用することは困難であるため、回答を分析するために、キーワードを使いながら行うことにする。自由回答の中でもっとも多く現れる言葉をキーワードにし、これらのキーワードによって分析する。もっとも多く表れた言葉は「キーワード群 2」と名づけたカテゴリーにまとめた。例えば、第 I 問の「静岡、ウーロン茶、抹茶」という回答を見ると、「静岡」という言葉を「産地、茶の歴史的な地」、「ウーロン茶」を「茶の種類－その他」、そして「抹茶」を「茶の種類－抹茶」という「キーワード群 2」と名づけたカテゴリーにまとめた。

第 I 問では回答の内容を細かく分析したが、第 II 問以降では、すべての言葉ではなく、回答の中の最初の言葉だけをカウントする。言葉の割合より回答者の考え方を全体的に把握することは目的であるためである。例えば、第 II 問の「日本の伝統的な事だと思いました」という回答から「日本」を「キーワード群 2」に当てはめた。

「キーワード群 2」の言葉をさらにそれを象徴化するために、「キーワード群 1」に当てはめた。「キーワード群 1」に含まれる言葉は第 1 章から第 3 章の考察に基づいている。すべての設問で同じで、「茶のあり方」（茶道、煎茶道、「儀式用の茶」、「日々に飲用される茶」、そして「商品としての茶」）、あり方に基づく 3 つの側面、そして「茶の捉え方」（文化としての茶、芸能としての茶、日本のものとしての茶）に則って、「茶のあり方」、「日常性」、「社会性」、「精神性」、「茶の捉え方」、そして「その他」である。以上の事例の「キーワード群 2」の中の「産地、茶の歴史的な地」を「キーワード群 1」の「その他」、「茶の種類－その他」と「茶の種類－抹茶」を「茶の在りかた」、そして「日本」を「茶の捉え方」という「キーワード群 1」に当てはめた。このような方法で行われた分析の結果を第 1 章から第 3 章で考察したことと関連付けるため、茶がもっている意義を考慮に入れながら、人びとの意識について分析した。

最初は回答者の年齢、性別、そして居住している地域について考察する。まずは、下の図 7 は年齢の分布を示したものである。もっとも多い年齢が 20 代の 114 人（29%）で、40 代（80 人、20%）がそれに次ぐ<sup>404</sup>。回答者の最も少ない年齢は 80 代の 12 人（3%）で、70 代も 17 人（4%）と 80 代の回答者数をわずかに上回るに過ぎない。この 2 つの年齢層は人数こそが少ないが、回答内容が他の年代と非常に異なっている。そのため、70 代と 80 代の回答は個別に分析した。次に少ない年齢層は 10 代であるが、それは、筆者が調査票を 18 歳以上の人に配布したためである。30 代（44 人、11%）、50 代（59 人、15%）および 60

<sup>404</sup> 20 代の人が多いのは、調査回答者は筆者の周辺の人びとであったためである。

代（49人、12%）は人数がもっともバランスがとれている。

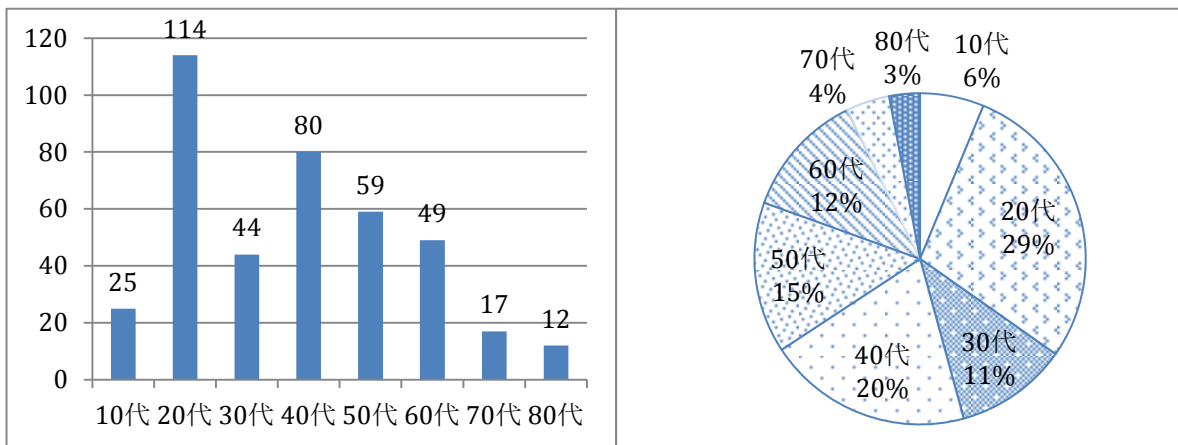


図7 回答者の年齢（数値と割合）

回答者の性別を図8を見ると、女性は260人（65%）で、男性は140人（35%）と、女性が大半を占めている。回答者を年齢と性別によって分けると、20代から50代までは女性のほうが多く、10代と70代は男性のほうが多い。30代では男女の割合が73対27%でもっともバランスが悪く、80代はともに50%でバランスがもっともよく取れている。

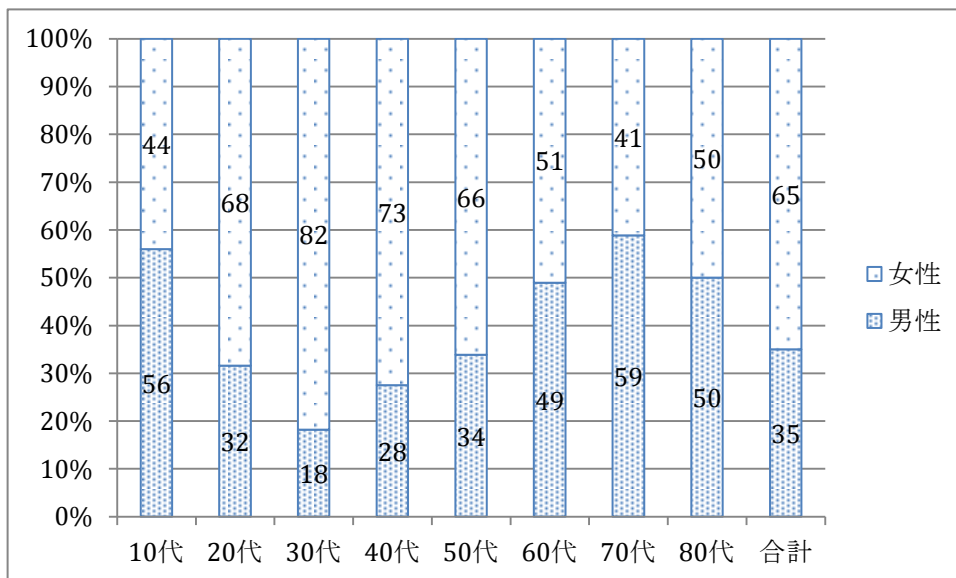


図8 回答者の年齢による男性と女性の割合

対象者の居住地（表8を参照）は、大阪が293人（73.25%）で大半を占めている。次に多いのは和歌山（69人、17.25%）である。京都（14人、3.5%）、奈良（11人、2.75%）、兵庫（8人、2%）に住んでいる回答者もいた。その他には、岡山、滋賀、香川と高知がそれぞれ1人、千葉の1人もいる。つまり、大阪府が73.25%で大半を占め、他県は合計で26.75%にとどまっている。

第IV問として、回答者をさらに茶道及び煎茶道の学習経験者と非経験者について細分化する質問が設定されているが、第IV問の細かい分析については以下の第2節第2項で記述する。

	大阪	和歌山	京都	奈良	兵庫	岡山	滋賀	香川	高知	千葉
人数	293	69	14	11	8	1	1	1	1	1
%	73.25%	17.25%	3.50%	2.75%	2.00%	0.25%	0.25%	0.25%	0.25%	0.25%

表8 回答者が居住している地域

## 第2節 意識調査の分析

### 第1項 茶への一般的な意識

茶の一般的な捉え方を把握するために、まず調査の冒頭の、第I問において、「『お茶』と聞くと、何が思い浮かびますか?」という設問を設定した。アンケートの回答の内容は続く他の質問から影響される可能性があるが、そのようなことがないように、最初の質問で一般的なことを聞き、それによって回答者は茶について思い浮かぶことを他の要素にとらわれずに回答できるように配慮した。

I. 「お茶」と聞くと、何が思い浮かびますか?

(\_\_\_\_\_)

第I問の分析は、質問の回答に頻繁的に現れる言葉（「探索ワード」）を探し、それらの言葉を「キーワード群1」、そして「キーワード群2」に分類し、その数を分析の参考にするというキーワード方式で分析した。「キーワード群2」は「茶の種類－緑茶のみ」、「茶道」、「茶の種類－抹茶」、「茶の種類－他」、「日本」、「千利休」、「菓子、おやつ」、「一休み」、「空間」、「もてなし、精神性」、「商品としての茶」、「家族、仲間」、「礼儀、正座」、「日常」、「食事、ご飯」、「文化、伝統」、「健康的」、「ティータイム」、「会議」、「感情、雰囲気+」、「感情、雰囲気-」、そして「コーヒー」である。茶のあり方の5つのうち「儀式用の茶」と煎茶道に関係する回答が現れなかったため、それらは「キーワード群2」に含まれていない。「キーワード群2」に含まないといっても、それらの茶のあり方が現れていないことを分析結果の一つとして示すため、後にその点に改めて注目することにする。分析では、上に挙げたようなキーワードが表れる頻度をカウントし、茶への一般的な意識について考察する。

表9は第I問の結果を示す。これを見ると、「探索ワード」と呼ばれる調査の中から探

索した言葉のすべての言葉を分析することは困難であるため、回答に現れる言葉をまとめ、そして、もっとも頻繁的に現れる言葉、そして興味深い言葉のみを表に挙げた。カウントされた言葉は名詞、動詞、そして形容詞で、合計で 112 語<sup>405</sup>である。それらの 112 語を「キーワード群 2」にまとめた。ところが、キーワード群にまとめても、「緑色」、「小林一茶」、「茶器」、「和歌山的」などが少数の「キーワード群 2」も現れ、すべてを分析することは困難であるため、分析において必要でない言葉をさらに削った。回答者には、一つの言葉を挙げた人も、回答者は複数の言葉を挙げた人も、そして回答をしなかった人もいた。その結果、カウントされた言葉は合計で 467 語である。

「キーワード群 1」	「キーワード群 2」	%	合計
茶のあり方	茶の種類－緑茶（煎茶と焙じ茶を含む）	17%	49%
	茶道	10%	
	茶の種類－抹茶	8%	
	千利休	6%	
	茶の種類－他	4.5%	
	「商品としての茶」	3%	
	健康的	1.1%	
日常性	一休み	5%	18%
	菓子、おやつ	4%	
	空間	3%	
	食事、ご飯	2%	
	日常	2%	
	ティータイム	0.4%	
	会議	0.2%	
社会性	家族、仲間	3%	3%
精神性	他の精神性、もてなし	3%	6%
	礼儀、正座	2.8%	
茶の捉え方	日本	6%	9%
	文化、伝統	2.1%	
	海外（中国、イギリス）	0.4%	
その他	感情、雰囲気+	8%	16%
	産地、歴史的な場	6%	
	感情、雰囲気-	1.1%	
	コーヒー	0.6%	

表 9 第 I 問：茶の一般的なイメージ（467 語=100%）

まずは、「茶のあり方」を指している言葉は 49%で最も多いことがわかる。その中でも、茶の種類が思い浮かべた人が最も多く、緑茶（煎茶と焙じ茶を含む）は 17%で 1 位を占めている。他には、抹茶が約 8%で 2 位を占め、他の茶の種類は 4.5%で、その中で麦茶（14 人）とウーロン茶（10 人）が多く現れる。紅茶（4 人）は比較的少なかった。この結果により、茶と聞くと、「日本茶」が思い浮かぶ人が多く、そして緑茶や抹茶がもっとも思い

<sup>405</sup> 「探索言葉」は以上に説いたように、質問の回答に頻繁的に現れる言葉である。

浮かびやすいことがわかった。茶の種類の上に思い浮かびやすいものは、茶道である。茶道という「キーワード群 2」は 10%を占めている。さらに興味深いのは、「千利休」という「キーワード群 2」が 6%で少なくなかったことである。千利休は茶道の歴史的な人物であるため、千利休と記述した回答者は茶と聞くと、飲み物としての茶を意識するだけでなく、その歴史をも強く意識されていると考えられよう。さらに、抹茶という言葉を書述した人も、抹茶を茶の種類として考えたというだけでなく、茶道で使用される茶としての抹茶を思い浮かべたと考えることもできる。しかし、最近では、抹茶アイスや抹茶クッキーなどスイーツとしての抹茶が若い人の中では広がっているため、抹茶は茶道だけを指しているとは限らないということにも注意すべきであろう。総じていえば、茶で茶道を連想している人は極めて多いといえよう。それに対して、煎茶道を回答した人は一人もいない。緑茶を記述した回答者の記述には、「緑茶」、「煎茶」、そして「焙じ茶」という言葉も見られ、その中の 14 人は「煎茶」を思い浮かべている。ところが、煎茶道そのものへの意識は極めて薄いものである。茶のあり方を表すキーワードを記述した回答者の中でさらに興味深いことに、「商品としての茶」を意識していると思われる回答 3%も見られた。それらの回答に含まれる言葉は「ペットボトル」(5 人)、そしてペットボトル茶の会社名、あるいは商品名である「お〜いお茶」(5 人)、「爽健美茶」、「伊藤園」、「伊右衛門」(それぞれ 1 人)である。「『お〜いお茶』の CM が思い浮かぶ」という回答もあり、茶業界の宣伝が実際には消費者の意識に強く影響していることがわかる。

その反面、茶が「健康的」あるいは「ヘルシー」なものであること、つまり茶の効能を意識している人は約 1%しかおらず、「薬としての茶」という考え方は現代では希薄になってきている、あるいは当たり前すぎて、意識されなくなっていることがここからわかる。あるいは、「薬としての茶」は「毎日の茶」のあり方である「日々に飲用される茶」と「商品としての茶」の一部になっているとも考えられよう。

「儀式用の茶」に関しては、本調査で回答した限り人びとの意識にまったく上ってこなかったことが、興味深い。ここでは、「儀式用の茶」は前述したように地域によって慣習化されているところとそうでないところがあることにあらためて注意したい。このことを鑑みると、本調査が実行された地域は関西に限られ、主に大阪府となっている。そのため、結納茶を意識する人が多くないのは当然であろう。さらに、仏教で使用される「儀式用の茶」も、仏壇に供える茶以外は、仏教関係、あるいは葬式関係の仕事をしていない限りは、極めて限られているため、あまり思い浮かびにくいと考えられる。仏壇に供える茶に関して

は、現代では茶の淹れ方すらわからなくなっている人が増えているということからもわかるように、仏壇に供えない人、あるいは仏壇を持っていない人も増加していると考えられる。現代では茶の淹れ方すらわからなくなっている人が増えているということも考慮すべきであるかもしれない。それに対して、仏壇に茶を供える人びとは、その行為を日常の所作の一つとして、無意識に行っているとも考えられる。「儀式用の茶」が人びとの意識に上らなかったことについては、以上のようにさまざまな側面から考察される。

茶のあり方に関係する回答の内容をさらに茶道あるいは煎茶道学習経験者と非経験者を別で分析すると、茶について連想されることも異なっていることがわかる（図 9 を参照）。主に、茶道学習経験者は、茶と聞いて茶道を連想する割合が 10% も多いため、学習経験者は茶道を結びつける傾向が強い。さらに興味深いのは「商品としての茶」を連想する人の中に茶道あるいは煎茶道を学んでいる人はいない。その他の回答の結果については、茶道経験の有無で大きな差は見られなかった。つまり、茶道あるいは煎茶道を学んだ人のほうが、茶道を思い浮かべやすく、学んでいない人のほうが「商品としての茶」を意識しやすいのである。

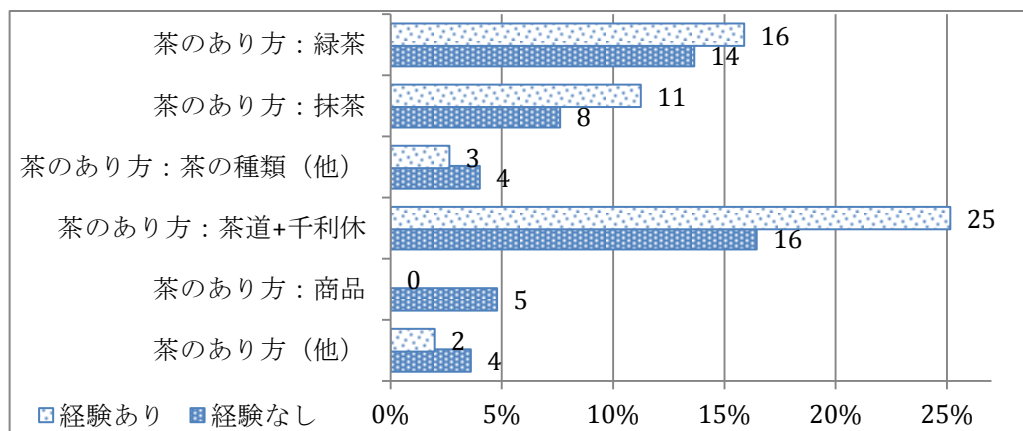


図 9 第 I 問：茶の一般的なイメージ—茶のあり方—学習経験（第 IV 問）別<sup>406</sup>

続いては、「日常性」に関する言葉も 18% と多いため、それらの言葉を分析したい。その中でいえることは、一般的に茶は日常的なものであること、そして時間に関する言葉と空間に関する言葉が連想的に挙げられているということである。

茶と聞くと、直接日常を連想するという回答は 2% と多いとは言えないが、この回答を筆者は予想していなかったもので、極めて興味深い。そして、時間や空間に関する回答を

<sup>406</sup> 図 9 のデータは以上の言葉の探索とはやや異なっている方法で分析した。こちらの分析においては、すべての回答の言葉を含めて分析することは困難であるため、回答によって、一つの言葉だけに集中し、分析を実行した。その言葉の選択については、回答に表れる言葉で同類に最初の言葉を優先した。

さらに細かくみていくと、さらに回答者の多くが茶を日常と結びつけている意識の様が見て取れる。

時間に関係する言葉としては、「一休み」、「菓子」や「おやつ」、「食事」や「ティータイム」が挙げられたが、そのなかでも、「一休み」は 5%での連想された言葉を占める。つまり、茶は休憩の時間にとるものとして意識されており、無意識に日常的なものとして捉えられているのである。同じように、間食として定義される「菓子」と「おやつ」という言葉、あるいは、「おやつ時間」（4%）という言葉が挙げられた背景には、午後間食のための休憩のときにとるものとして茶が認識されているということを意味する。

「ティータイム」という回答も同じことを指しているといえよう。さらに、食事という回答も 3%があるため、茶は食事のときのものとしても考えられている。このように、茶がおやつや食事に付いてくる飲み物として認識されていることは、第 3 章の茶の日常性の分析に合致している。茶で会議を連想した回答者も一人あった。茶は休みの時間だけに留まらず、会議の時間あるいは職場という空間にも浸透しているにも関わらず、このような回答は他にはなく、普段には意識されていない現象であるのかもしれない。空間に関係する回答も 3%にのぼり、「空間」という言葉以外にも、「茶室」、「家庭」あるいは「喫茶店」という空間を表す言葉が連想された。「家庭」（2人）と「喫茶店」（6人）は日常的な空間として連想されていると考えられるのに対し、「茶室」（3人）は茶道、つまり非日常的な空間がこれによって連想されているといえよう。茶室は茶に使用が限定された空間ではあるが、その非日常性ゆえに本調査の「茶と聞けば何を連想するか」という問いに対し、わずかな回答例しかなかった。反面、茶とは必ずしも直接関係がない「家庭」や「喫茶店」というような日常性の高い空間が、茶と結び付けられやすかった。それは、茶が回答者にとって日常的なものであるということの裏返しである。つまり、21 世紀の日本人にとって、茶が日常的な存在として深く認識されているということが本調査によって明らかになったのである。

社会性への意識は日常性へのそれと異なり極めて希薄であることが、社会性に関連のある言葉が 3%の回答にしか現れていないことからわかる。前述の「家庭」に加え、ここでは「家族」、「母親」、そして「主婦」（合計で 5人）という言葉が挙げられている。さらには「友達」と「皆」、そして「お喋り」（8人）も茶と連想する言葉として記述されていた。つまり、茶の社会性への意識は比較的薄いものの、茶を飲むという行為がどのような社会的な背景で行われていることかを垣間見ることができる。現代において茶が飲

まれる社会的背景については第 3 章では、家族より仲間同士のほうが中心になっていると説いたが、本調査の結果を見る限りでは、現代でも家族で茶が飲用されているという認識があることがわかる。さらに、「母親」や「主婦」という回答から、家庭内では茶を入れる人物は女性であるという茶の位置づけが今もやや残っていることがわかる。それは現代日本の女性の社会的位置をも反映している。

茶の精神性の側面への意識を裏付けるような言葉は、社会性への意識を背景とする言葉の倍以上挙げられたが、約 6%にとどまるため、これも社会性と同じように高くないといえよう。その中で、「礼儀」や「正座」（つまり茶道の客としてのマナー）への連想を指している回答は 3%近くあり、他の精神性を表す言葉も 3%を占める。これらのうち「もてなし」を連想したのは 3 人と極めてわずかにとどまった。その他の精神性で最も多くみられるのは「侘び寂び」（9 人）である。「禅」を挙げた回答者も 1 人あった。つまり、もてなし精神より、茶道の美意識（美的精神）のほうが茶の精神性としてやや連想されやすいということである。禅への意識も極めて薄いとはいえ、いまだに残っている。もてなし精神は第 2 章にみられるように、「商品としての茶」以外にすべての茶のあり方に深く結びついているにも関わらず、回答者の意識の中で「もてなし」という言葉が茶とは結びつかなかったことが注目される。もてなし精神に関しては、第Ⅶ問～第Ⅸ問にさらに検討する。

これらの茶の 3 つの側面の他に、茶の捉え方に関係する回答も 9%で多く現れる。そのうちの 6%は茶で「日本」を占める。他の 2%は「文化」や「伝統」を連想する言葉として回答者が記述した。一方で、茶の原産国である中国、そして紅茶の喫茶風習で有名なイギリスを思い浮かべた回答者は一人ずつしかいない。さらに詳しく見ると、文化や伝統を連想する回答者の 100%が同時に日本を連想していたことがわかる。ここから、回答者が茶を日本の文化、日本の伝統として捉える傾向が強いといえよう。「日本」を連想する回答者を茶道や煎茶道の経験の有無に別けると、どちらもほぼ同数である。そのため、茶道や煎茶道の経験の有無に関係なく、回答者は「日本」という言葉を連想したのである。つまり、日本人にとっては、茶は自国を連想させるものであり、自分の国のアイデンティティと強くつながっていることがわかる。さらに、日本だけでなく、日本国内の茶の産地である静岡、京都・宇治、そして茶の歴史の場として有名な堺も 6%と少なくなかった。

その他の回答をみると、「落ち着く」、「寛ぎ」、「おいしい」など茶とともに現れる感情や茶の雰囲気を実す言葉が多く現れ、その大半（8%）はプラスの感情や雰囲気を連想



する言葉であった。マイナスの感情（主に「堅苦しい」）を表す言葉は 1%と少数であった。回答者が「茶」と聞いて思い浮かべる言葉として挙げた回答の中で最後に注目したいのは「コーヒー」である。コーヒーは 0.6%（3人）で極めて少ないが、茶と同時にコーヒーを思い浮かべる人がいることは、コーヒーが現代において茶に近い存在であることを表す興味深い現象である。日本人は、「お茶飲みに行こう」と言ながら、コーヒーを飲みに行く。こういう現象から「コーヒー」が思い浮かんだことは後一つの要因として考えられる。

まとめて言えば、茶と聞くと、最も思い浮かべやすいのは、茶のあり方に関連する言葉であり、その中でも「日々に飲用される茶」のカテゴリーに入る緑茶は最も多く挙げられた言葉であり、茶道はそれに次いで連想された言葉である。さらには、茶は日常の言葉と連想されやすく、逆に、社会性や精神性を表す言葉とは連想されにくいことがわかった。その他には、回答者は茶で「日本」を思い浮かべやすいことも明らかになり、このことによって、茶は自国のアイデンティティ形成に関連があることも示されたといえるのではなかろうか。

## 第2項 茶道と煎茶道との関係と意識

第II問から第VI問は、茶道と煎茶道との関わりにおいて茶に対する人びとの意識を問うものであったが、第II問と第III問では、まず茶会の体験の有無について答えてもらった。そこでは主に調査対象者の茶との関係（茶道および煎茶道学習経験者でなくても、茶会を通じて茶道および煎茶道を体験したことがあるかどうか）が質問の中心である。さらに、茶会の経験の有る人のそれに関する一般的な印象について回答を求めた。

### II. お茶会（茶の湯）に行ったことはありますか？

①はい                      ②いいえ

「はい」と答えた場合：どんな印象でしたか？

(\_\_\_\_\_)

### III. 煎茶道の茶会に行ったことはありますか？

①はい                      ②いいえ

「はい」と答えた場合：どんな印象でしたか？

(\_\_\_\_\_)

図 10 で第Ⅱ問と第Ⅲ問についての全体的な結果をみると、茶道の場合は茶会に行った人は 50%を超えるが、煎茶道の場合は茶会を経験した回答者が 9%と圧倒的に少ない。このため、煎茶道への一般的な関心も茶道より低いといえよう。

茶会の経験を男女別にさらに見ると、茶道も煎茶道も女性の参加率のほうが高いことがわかる。図 11 にみられるように、茶道の茶会に参加の経験をもつ女性は 58.1%で、煎茶道の茶会の場合では 10.8%を占めた。茶道の茶会に参加の経験をもつ男性は 35.3%にとどまり、煎茶道の茶会の場合では、5.7%であった。

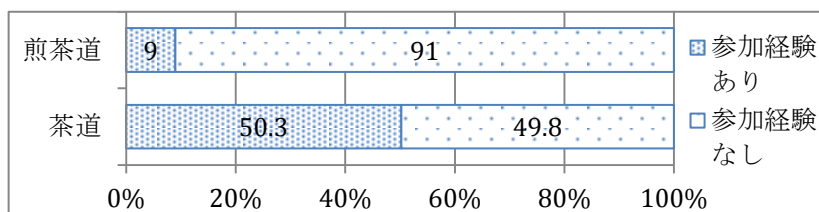


図 10 第Ⅱ問と第Ⅲ問：茶道および煎茶道の茶会参加率

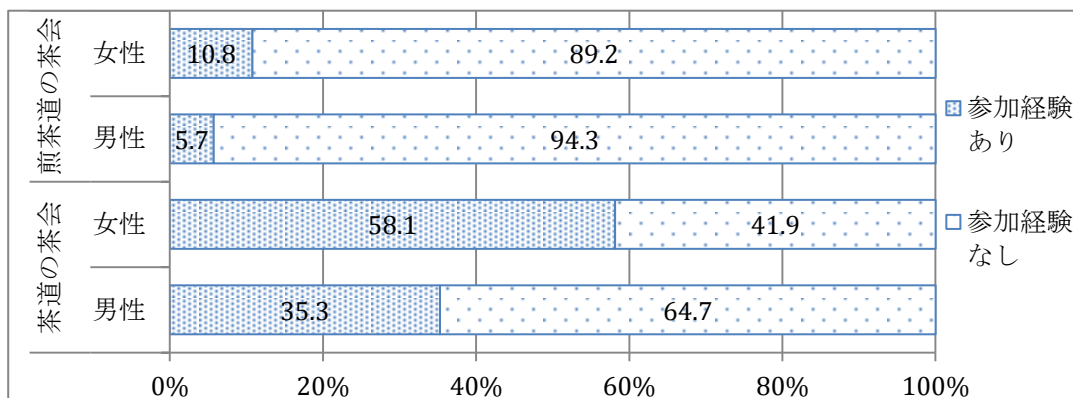


図 11 第Ⅱ問と第Ⅲ問：茶道および煎茶道の茶会参加率 — 男女別

茶道と煎茶道の茶会参加率を茶道や煎茶道を学んだ人と学んでいない人（第Ⅳ問）に区分してみると、図 12 に見られるように、「学習経験あり」、つまり、茶道や煎茶道を学んだことがある回答者で、茶道の茶会を経験したことがある人は約 82%、煎茶会を経験した人は 21.9%を占めている。それに対して、茶道や煎茶道を学んでいないが、茶会を経験したことがある人は、茶道の場合は 30.9%で煎茶道の場合は 1.2%と、茶を学んだ人と比較して茶会に参加した人の割合は極めて低い。総じていうと、茶道や煎茶道を学んだことがある回答者のほうが茶会や煎茶会に参加する確率が高くなる。

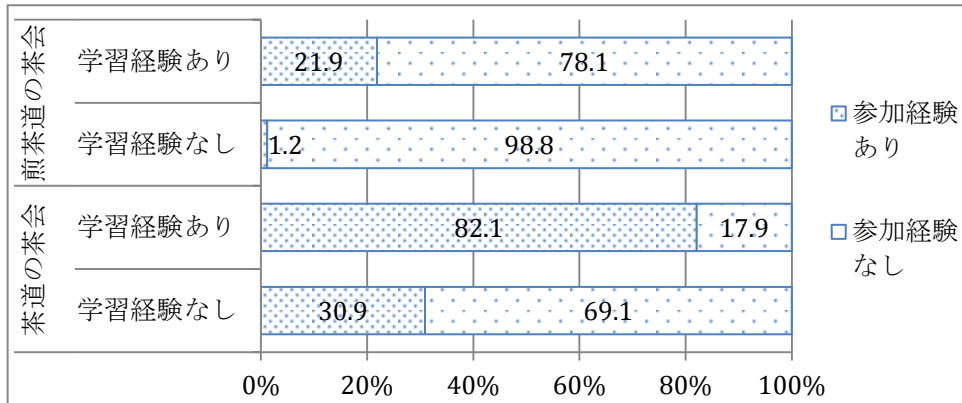


図 12 第Ⅱ問と第Ⅲ問：茶道および煎茶道の茶会参加率 — 学習経験（第Ⅳ問）別

「キーワード群 1」	「キーワード群 2」	%	合計
日常性	空間	5%	13%
	非日常的	3%	
	姿勢、正座	4%	
社会性	皆で飲む	3%	3%
精神性	礼儀	9%	16%
	精神性（その他）	7%	
捉え方	日本	10%	16%
	文化、伝統	6%	
その他：感情+	感情、雰囲気+（他）	36%	72%
	静か	23%	
	落ち着く	14%	
その他：感情-	感情、雰囲気-（他）	20%	33%
	緊張	8%	
	堅苦しい	5%	
その他	季節	1%	1%
	教養	1%	

表 10 第Ⅱ問：茶道の茶会への印象（188人=100%）

茶会の参加の経験がある人にさらに茶会の印象についての回答を求め、「キーワード群 2」としてまとめた。これらの回答では、茶道と煎茶道にはそれぞれ異なった言葉が現れるため、「キーワード群 2」は茶道と煎茶道の場合によって異なっており、煎茶道に関して言えば、その茶会参加率は極めて低いため、参加してそのときの印象文を書いた人の人数は 30 人と少なかった。

まずは、茶道の茶会の印象を分析したい。表 10 は茶道の茶会に参加した回答者のうちで感想を述べた 188 人の回答をカテゴリー化したものである。茶会の感想を求めた質問であ

るため、感情や雰囲気への感想を表す人が 105%<sup>407</sup>で最も多かった。それらの感情をプラスとマイナスに区分してみると、72%がよい感情を述べているのに対し、33%は茶会をあまりよく感じなかったことがわかる。「プラスの感情」では「静かである」(23%)と「落ち着く」(14%)が最も多い。「マイナスの感情」では最も多く現れるのは緊張を感じる(8%)と堅苦しく感じる(5%)。数だけを見ると、茶道の茶会の体験を、よく感じると回答した人は大半であるが、そうでない人もいるため、現代においては、茶道に慣れない、あるいは違和感のある人も少なくないことがわかる。

茶道のあり方の 3 つの側面である日常性、社会性、そして精神性に関する回答も見られた。その中でも、主に茶道の精神性に関する回答が 16%と最も多く、主に礼儀や作法を意識する人が多い。反面、客への歓迎を現す「もてなし」や「振る舞い」が印象に残っている回答者は 4 人しかいない。つまり、もてなしの精神より、ただ礼儀や作法が印象に残っており、作法が客を歓迎するための丁寧な表現方法として感じられていないことがわかる。具体的に見ていくと、「作法をととても重んじているんだなと感じました」や「静か、作法があって緊張した」、「作法がわからなくても教えてもらえるような、なじみやすい印象」という回答があった。つまり、もてなしより作法の決まりによって不安を感じる人がいるのに対し、作法はわからなくても、教えてもらえることに安心を感じる回答者もいるのである。このことにより、茶会の開催者側が来客に作法を教えることを来客への丁寧な扱いとして感じる人がいるということがわかる。ところが、作法を教えることが客への歓迎のしるしだと感じる人は一人しかおらず、残りは作法を客歓迎の手段というよりむしろ、作法があることによって不安を感じている。このことから、古い作法は今やもてなしとして感じられにくくなっていることがわかる。礼儀と作法で緊張を感じるのと同じように、「格式張っている」と感じる人も 4 人おり、それも礼儀と作法をもてなし精神のないものとして感じているからだといえよう。

もてなし精神や作法、礼儀の他に、精神性に関する言葉として、茶室を「聖堂」のように感じる人も 4 人いる。さらに、「静寂」、「奥ゆかしい」、「侘び寂び」と茶道を「美」として感じた人も若干いた。つまり、それらの回答者は、大変少人数ではあるが、茶道の瞑想的精神や美的精神を味わい、それが印象に残っているのである。

さらには日常性に関する回答が 13%の回答に現れ、主に茶室という非日常的な空間、そして日常生活よりも端正な姿勢、あるいは正座している人びとの姿が印象に残った人が多

---

<sup>407</sup> 複数の回答は可能であるため、100%を超えることも可能である。

かったことがわかる。社会性に関係することに言及した回答者は 3%とさらに少ないが、ここでは「皆で飲む」ことが印象として挙げられている。

茶道の茶会の印象では、さらに茶道を日本のものとして感じる人が 16%と比較的多かった。茶会は「着物もきれいで、日本の文化の良さがたくさん集まったイベントだ」、「日本人でよかったと言う感じ」などと記している回答者がいる。つまり、茶会は日本の良いこととして感じられており、このように印象に残りやすいのである。それらの回答は、以上に述べたように、茶会が日本人としてのアイデンティティ形成とつながっていることを示している。その他には、茶会で季節を感じる、そして、茶道を教養の一部として感じる回答者もいた。

「キーワード群 1」	「キーワード群 2」	%	合計
あり方	味を楽しむ	10%	17%
	抹茶会とは違う	7%	
社会性	年寄が多い	3%	3%
精神性	礼儀	10%	17%
	文雅的精神	7%	
捉え方	日本	3%	3%
その他：感情+	感情+（他）	70%	87%
	感情+：楽しい	17%	
その他：感情-	感情－、雰囲気－（他）	27%	27%

表 11 第Ⅲ問：煎茶道の茶会への印象（30人＝100%）<sup>408</sup>

煎茶道の茶会に関しては、茶会を経験した人は 9%で大変少ないため、印象を記述する回答者も 30人（8%）と同じように少なかった（表 11 を参照）。煎茶道の場合も、茶会の印象を感情の表現で表している回答者は 34語<sup>409</sup>と大半を占め、87%でプラスの印象が表現されている。「楽しい」と答えた人は 17%で最も多く、その次は「新しかった」と「静かであった」がそれぞれ 10%と次ぐ。数の少ない回答ではあるが、新鮮さを感じるという回答があったことは興味深いことであり、そこから、茶道を学んでいる人の間でも煎茶道は一般には良く知られていないが、経験のない人にも煎茶道の茶会はいい経験として捉えられていることがわかる。茶道も煎茶道も学んでいないが、煎茶会に参加した 7%（2人）がいるが、そのうちの一人は印象を述べず、もう一人は「楽しい。リラックスした感じ」と感想を述べている。

ところが、マイナスの感情を記述した回答者もあり、そのうちの 7%は煎茶の茶会に対して堅苦しい印象を得たことがわかる。その他には、味わいかたについてマイナスの印象

<sup>408</sup> 複数の回答は可能である。

<sup>409</sup> 複数の言葉は表れている回数で数えるため、回答の言葉は本当の人数より高くなる。

を抱いたという答えもあった。例えば、「お茶の量が少なく、どう味わったらよいのか分からなかった」とあるように、回答者は茶の味わい方を知らずに困惑した様子を記述回答している。または、茶の味が苦く感じたという回答者もあった。

煎茶道のあり方について一般的に回答した人も 17%いる。そのうちの 0.5%にあたる 2人は茶の味わいかたが一般的に印象に残ったと回答してはいるものの、それに困惑したという記述はなかった。茶の味わいかたが印象に残っているのは、「日々に飲用される茶」とは異なり、茶の味を意識しながら楽しむことが煎茶道の目的の一つであるためであろう。その他には、「茶道と違う」と茶道との違いに注目する回答者も 2人がいた。

煎茶道においては、日常性、社会性、精神性の 3 つの側面に関係する回答では、精神性に関係する回答が回答した 5 人の中で最も多い。特に、作法に意識している人は 10%で最も多く、その他は「文人的なおもむきがある」、「勉強になる、煎茶の知識が広がるのでいい印象」という回答も見られた。文人的な雰囲気味わうことができたと答えた回答者は道化した茶の学習経験者であるが、茶道より煎茶道の学習経験者であると考えられる。これらの回答をみると、煎茶道にも、茶道と同じように、もてなしより作法が印象に残っていることが明らかとなるが、作法が印象に残っている人は茶道より比較的少ない。

さらには、日常性に関係した回答はなく、そして社会性に関係した回答も 1 つしかなかったため、その点に関しては、意識が薄いのであろうと推測される。社会性に関係する回答は「年寄りが多い」というものであり、この 40 代の回答者は煎茶道を年寄りのものとして感じていることがわかる。そして、煎茶道を「日本的」と捉えている人も一人がいるが、「中国的」と捉えている人はいない。

茶会の経験の次に、第Ⅳ問では、「茶の湯や煎茶を学んだことがありますか？」という質問で、茶道や煎茶道を学んだ経験を問うた。すでに述べたように、第Ⅳ問は極めて重要な質問で、この質問を元にして、「道化した」茶、つまり茶道や煎茶道を学んだことがある回答者を篩いにかけることになる。茶道や煎茶道を経験しているかいないかで、それぞれ茶に関する意識の持ち方が異なってくる可能性があるため、第Ⅳ問は調査対象者の分類だけでなく、第Ⅰ - Ⅲ問の回答の学習経験者と非経験者との分布を考察したときにはついでに、第Ⅳ問の結果に触れたが、第Ⅳ問の結果自体はこれから分析する。そして、後ほどの質問にも第Ⅰ - Ⅲ問と同じように、第Ⅳ問の結果をもとに、学習経験者と非経験者の回答を区別し分析する予定である。

#### IV. 茶の湯や煎茶を学んだことがありますか？

- ① はい                      ② いいえ

それらの答えを見ると、約 62% (249 人) が茶道や煎茶道を学んだことがないことが図 13 からわかる。学んだことがあると答えた人が 37.8% (141 人) と比較的多かったのは既に述べたように、大学の課外活動で茶道を習っていた筆者の周りの人びとが回答者であったことが要因であり、従ってこの数字は、決して現代の日本社会全体における茶道学習経験者の多さを表しているわけではないことに注意されたい。茶道や煎茶道を学んだ回答者では、図 13 に性別の分布が見られるように、女性 (47.3%) は男性 (20%) の倍以上にのぼり、「道化」した茶が現代においても女性が学ぶものであるということがわかる。

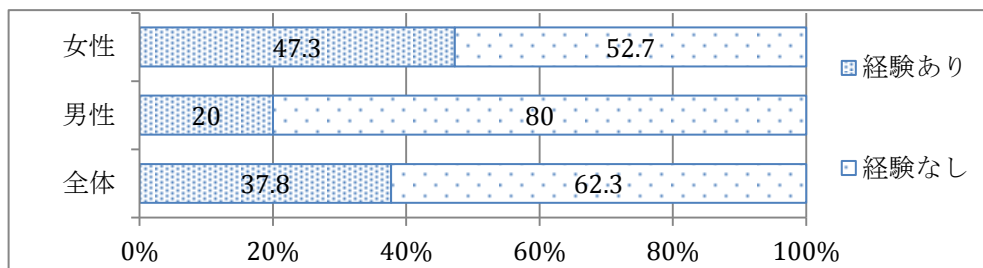


図 13 第IV問：茶道および煎茶道の学習経験 — 男女別

次に同じ第IV問、茶道および煎茶道の経験を年齢別に見ていく。図 14 が示す通り、茶道および煎茶道学習経験者がもっとも多い年齢層は 50 代と 60 代でそれぞれ約 55% と占めている、80 代は 50% とそれに近い割合を占めている。学習経験者の最も少ない年齢層は 10 代 (24%) で、20 代が 32% 近くとそれに続く。筆者が大学の茶道部の部員にも調査票を配布したにも関わらず、10 代と 20 代で学習経験者がもっとも少ないのは興味深いことである。年齢が高くなるとともに、茶道および煎茶道を学んだことがある人の割合も高くなることが以上の分析から一般的に結論付けられる。

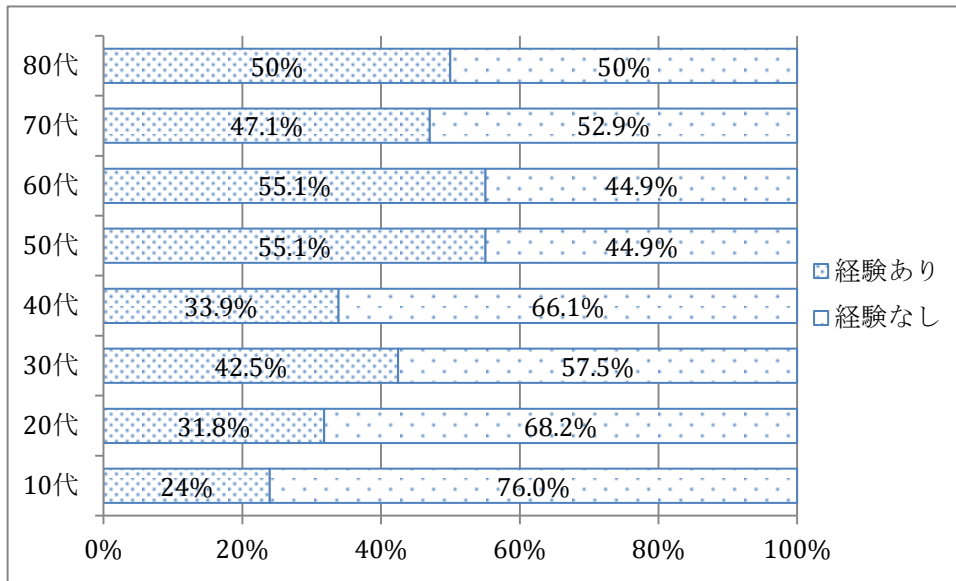


図 14 第IV問：茶道および煎茶道の学習経験 — 年齢別

第V問と第VI問は「道化」した茶のあり方への意識と捉え方について選択肢からあてはまるものに丸をつける（①－⑪で、⑫は自由回答）形式の質問である。第V問は茶道と第VI問は煎茶道について問いの項目を分けた。第V問は「あなたにとって、茶の湯のイメージは次のなかのどれが当てはまりますか？（複数でもかまいません）」と第VI問は「あなたにとって、煎茶道のイメージは次のなかのどれが当てはまりますか？（複数でもかまいません）」である。選択肢の内容は、茶道、煎茶道、いずれも同じである。

V. あなたにとって、茶の湯のイメージは次のなかのどれが当てはまりますか？（複数でもかまいません）

- ① 古くから伝わっている
- ② 芸術である
- ③ 覚えないういけなことが多い
- ④ 一般人に理解しがたい
- ⑤ 日本の文化の代表である
- ⑥ 金持ちの世界のものである
- ⑦ 花嫁修業の一部である
- ⑧ ドラマ（時代劇）やテレビによく出てくる
- ⑨ 日常生活から離れて静かな雰囲気を楽しめる
- ⑩ 自由に楽しめる
- ⑪ 自由に楽しめない



- ⑫ 苦い
- ⑬ 作ってくれる人（点前）を見るのが面白い
- ⑭ よく分からない
- ⑮ その他（\_\_\_\_\_）

VI. あなたにとって、煎茶道のイメージは次のなかのどれが当てはまりますか？（複数でもかまいません）<sup>410</sup>

それらの質問の目的は、茶道と煎茶道のそれぞれの道化したあり方がどのように意識され、どの点が共通し、あるいはどの点が異なっているかということに注目することにある。選択肢の①から⑭の質問の内容で筆者が意図している観点を表 12 にまとめた。それらの回答には道化した茶のあり方に対して一般的によく言われるイメージを挙げた。⑮では自由な回答が可能である。

① 「古くから伝わっている」	茶は「古い」イメージを持っているものであるという意識があるかどうか。
② 「芸術である」	現代茶道に対するパラダイムであるため、パラダイムの有効性を検討するために重要な回答である。
③ 「覚えなれないことが多い」	複雑さに注目するかどうか。
④ 「一般人に理解しがたい」	知識階級のみのものであるというイメージをもっているかどうか。
⑤ 「日本の文化の代表である」	日本の文化の現象として捉えられているかどうか。
⑥ 「金持ちの世界のものである」	金持ちに限られているというイメージを持っているかどうか。
⑦ 「花嫁修業の一部である」	女性の世界であるというイメージを持っているかどうか。
⑧ 「ドラマ（時代劇）やテレビによく出てくる」	茶道、あるいは煎茶道のイメージは、マスコミから影響を受けているかどうか。
⑨ 「日常生活から離れて静かな雰囲気を楽しめる」	茶室（空間）が非日常的なものとして意識されているかどうか
⑩ 「自由に楽しめる」	「自由」であるかどうかの評価は、茶道（礼法が厳しい）と煎茶（礼法は厳しくない）では大きく異なっている。そのため、第IV問と第V問では、回答の割合がどう異なっているかに注目したい。
⑪ 「自由に楽しめない」	
⑫ 「苦い」	主に抹茶に対してよく聞く発言であるため、重要な回答である。
⑬ 「作ってくれる人（点前）を見るのが面白い」	パフォーマンスとして見なすかどうか。
⑭ 「よく分からない」	何も言えない人のための回答、あるいはわかりにくいものとして捉えるかどうか。

表 12 第V問とVI問：茶道および煎茶道のイメージー 回答提案の目的

<sup>410</sup> 回答案は第V問と同じである。

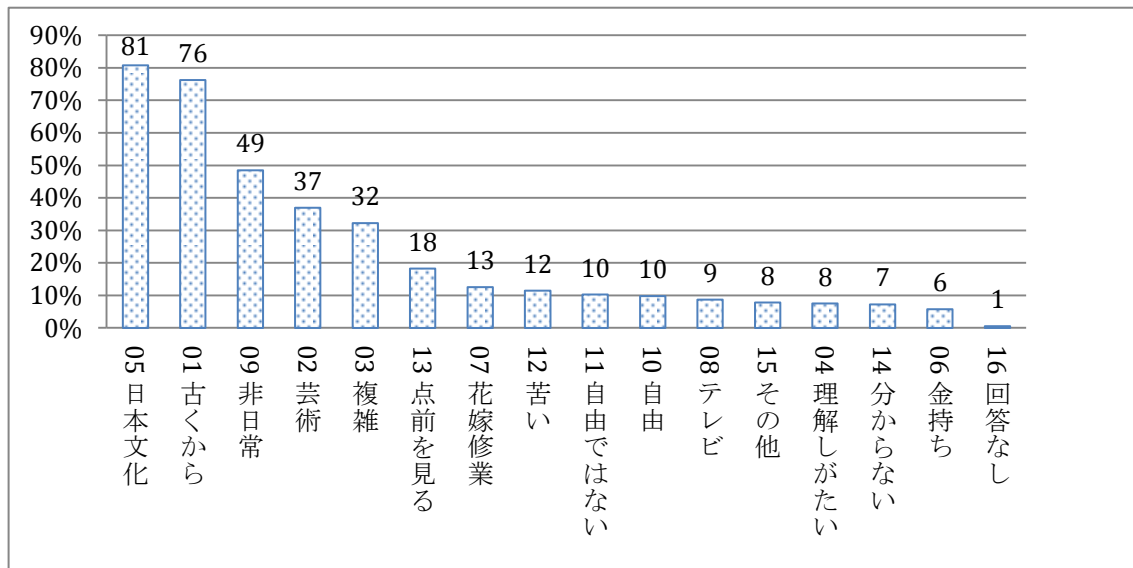


図 15 第V問：茶道のイメージ－回答の割合

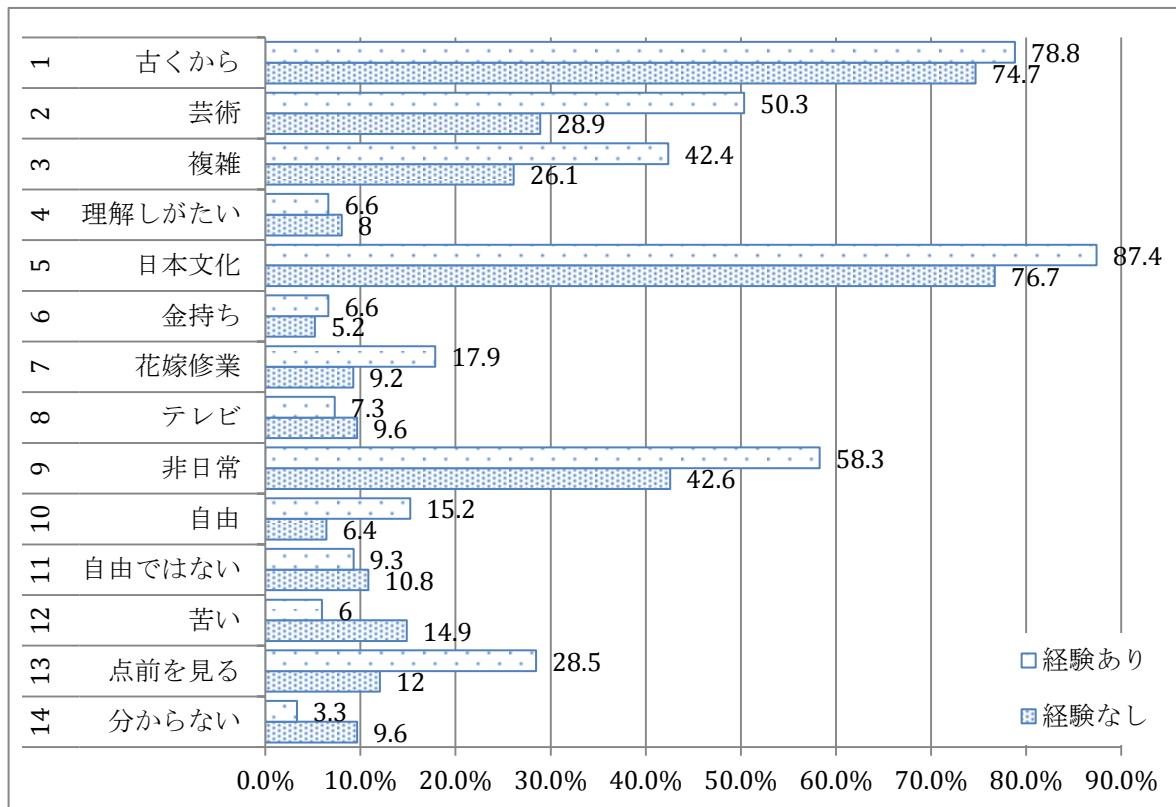


図 16 第V問：茶道のイメージ－茶の学習経験（第IV問）別

茶道のイメージについて図 15 みると、まずは、茶道を「日本の文化」（81%）であり、「古くから伝わっている」（76%）ものとして捉えている人が圧倒的に多いことがわかる。さらには、茶道は日常から離れたものであると考えている回答者は半分近く（49%）に上る。茶道を「芸術」、そして茶道を「覚えなければいけないことが多い」、つまり複雑なものとして捉えている回答者も比較的が多いが、その他の項目への回答は 20%以下である。

図 16 に茶道を複雑なものと考えている回答者を茶道あるいは煎茶道の経験の有無で区分して結果を比較すると、学習経験者の約 42%はそう思うのに対し、学習経験のない人で茶道を複雑に考えている人は 26%に留まっている。つまり、覚えないといけないことが多いことは、学習経験者のほうが自分の体験から知っているため、意識も高いということが考えられる。その他にも、「よく分からない」と回答した人はほとんど茶道学習非経験者であった。「よく分からない」と回答した人の多くは他の項目への回答をしないはずだと思われるかもしれないが、本調査には「よく分からない」と回答しながらも、他の項目にも丸を付けた人がかなりあった。「よく分からない」と回答した人（29 人）の多くは「古くから伝わっている」（20 人）と「日本の文化の代表である」（18 人）と回答した。さらに、茶道では謙譲の美德を発揮する人が多いことが原因かもしれないが、茶道学習経験者の 5 人も「よく分からない」と回答した。

「よく分からない」以外に、「理解しがたい」、「自由に楽しめない」、そして「味が苦い」という回答も、茶道および煎茶道学習非経験者の方に多かったが、そのほかの回答では、茶道および煎茶道学習経験者のほうが回答しやすいという傾向が見られる。さらには茶道を「テレビに出てくる」ものという回答も経験のない人に多く見られた。

20%以下の回答にとどまったもののうち、茶道は自由に楽しめるか否かに関して見ると、回答は「楽しめる」と「楽しめない」がそれぞれで 10%であった。自由に楽しめると考える回答者と自由に楽しめないと考える回答者がほぼ同人数であることに注目されたい。その回答を茶道あるいは煎茶道の経験によって区分して、さらに細かく見てみると、学習経験者においてのほうが「自由に楽しめる」という回答が多く見られた。その一方で、自由に楽しめないと回答した人では、学習経験者と経験のない人の割合はほぼ同じである。

「その他」で自由に答えた 8%の回答者の中では、茶道では「振舞の美しさ」、あるいは「人に対する優しさ」、「作法」を身につけることができるなどと 3 人が述べている。さらには茶道を日本独特のものとしてさらに強調している回答者も 2 人がいる。そのうちの一人は「日本的なイメージ、外国人には伝わりづらい？」と疑問を投げかけている。「分からない」とした回答者および回答をしなかった人は合わせて 9%であった。

茶道を「金持ちの世界」、あるいは「花嫁修業」、あるいは「理解しがたい」とみなしている回答者は少ないため、茶道が一般の人びとにも親しみやすいものとして考えられていることがわかる。また、「日本文化」という選択肢を選んだ回答者が最も多かったのは、茶道が日本人のアイデンティティーの一部として強く意識されていることを示すものであ

るといえよう。

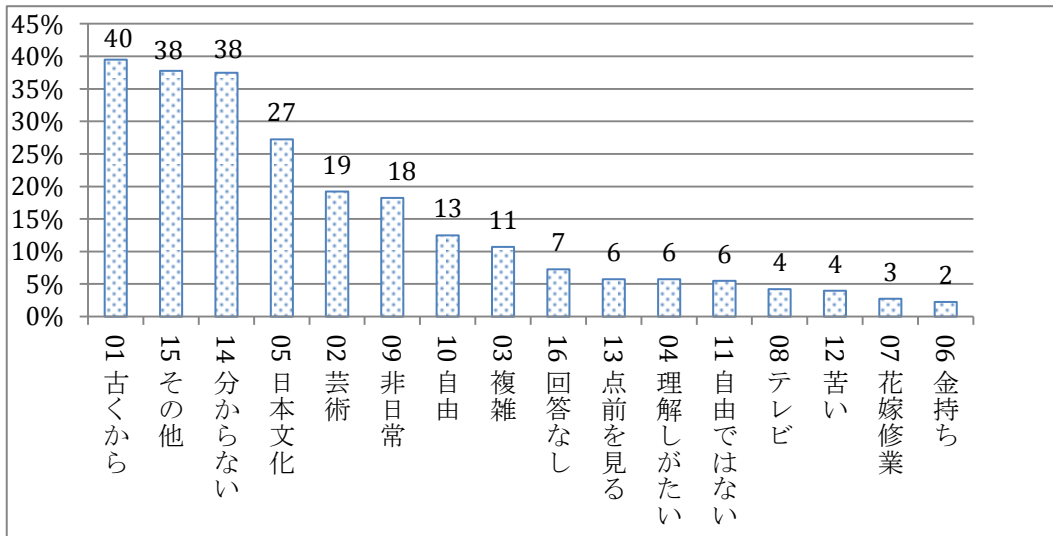


図 17 第VI問：煎茶道のイメージ－回答の割合

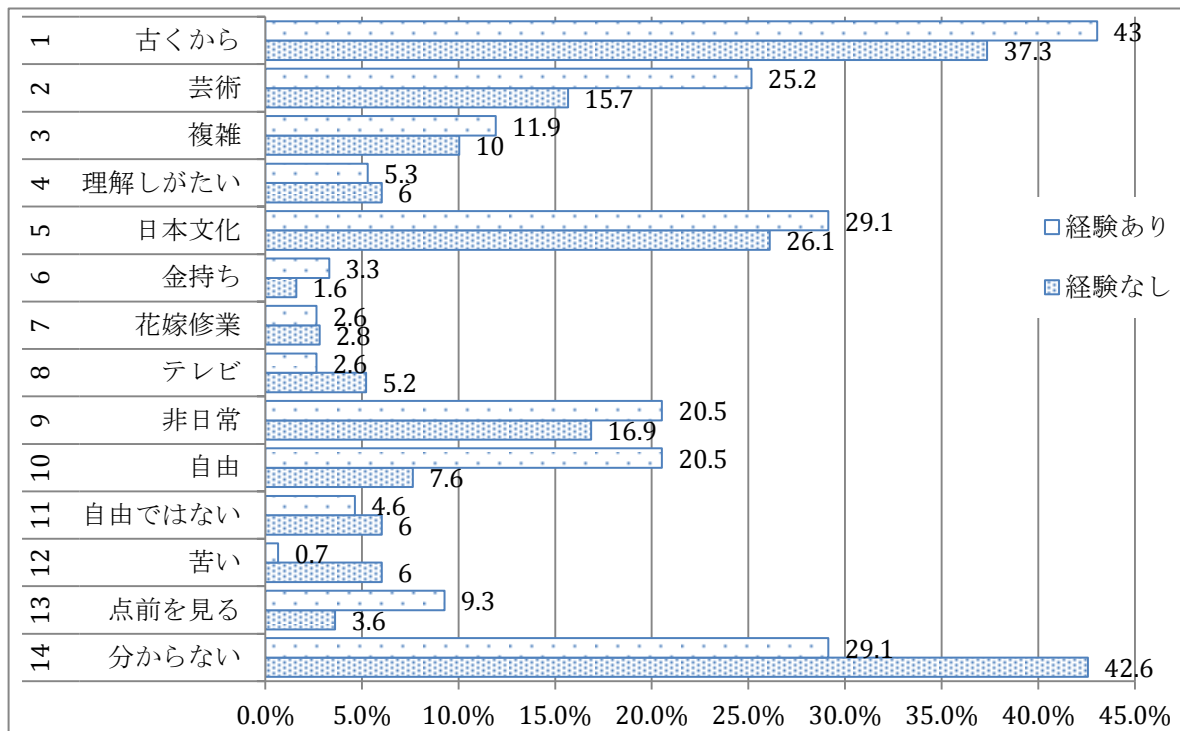


図 18 第VI問：煎茶道のイメージ－学習経験（第IV問）別

煎茶道のイメージを分析すると、最も多く現れる回答は 40%の「古くから伝わっている」で、「その他」と「よく分からない」はそれぞれ 38%でそれに次ぐ（図 17 を参照）。「よく分からない」と回答した人を見ると、同時に「古くから伝わっている」と回答した人（26 人）が多かった。煎茶道では、茶道のように圧倒的に多い回答は得られなかった。回答者の多くは煎茶道を古くからあるものとして考えているが、それより興味深いのは煎茶

道がわからないと言った回答者の割合の高さである。図 18 にその数を茶道や煎茶道の経験の有無を別にみると、茶道学習経験者の間で煎茶道を知らない人が 30%近くで多く、その上、「その他」での自由な回答を見ると、煎茶道を知らないという回答が 13 人で大半を占める。さらに、煎茶道は大衆化していない、あるいは広く知られていないというのも 3 人の回答に現れた。その他には「お茶の味、新しい発見が多い、合理的」という回答もみられた。この回答も茶の味に注目したものであり、それは、第Ⅲ問で煎茶の茶会参加経験者から得られた回答の内容とも一致している。さらには、「中国の茶道？」と疑問形の記述も 1 人の回答にみられ、この回答者は、煎茶道のことをよく知らないようであるが、中国茶に関係するのだろうかということを想像したことに注目されたい。その一方で、回答案で「古くから伝わっている」という回答の次に多く現れるのは、煎茶道を日本の文化として意識している人（27%）である。つまり、煎茶道は中国の文化を日本風にして生かしていることと意識されるより、日本の文化として意識されているという傾向があるのである。

煎茶道の回答にはまた、数は少ないが、自由であるか否かという選択肢を選んだ回答者があり、煎茶道のほうが、自由に楽しめると考えている人が 13%で茶道より高い。その数値はさらに、自由に楽しめないと考えている人（6%）の二倍を超える。それらの回答を茶道や煎茶道の学習経験者と非経験者に分けると、茶道と同じように、学習経験者のほうが、自由に楽しめると考える傾向にあるが、一般的にも煎茶道は茶道より自由であると考えられやすい傾向にあることがわかる。

茶道と煎茶道への意識についてまとめて言えば、全体的には茶道のほうが回答は多く、煎茶道のほうが分からない人が多いことがわかった。設問に回答した人の割合は、茶道や煎茶道の経験の有無によって意識の高さが異なっていることもあり、学習経験者からのほうが回答が得られやすいことがわかった。さらには、茶道も煎茶道も日本の文化、そして古くから存在しているものとして意識されているということが一般的にいえるが、茶道においてその傾向が圧倒的に強いこともわかった。さらには、茶道も煎茶道も芸術として認識される傾向にあり、そのなかでも、煎茶道のほうが茶道より一般的に自由に楽しめるものとして認識される傾向にある。最後に、茶道と煎茶道は「金持ち」の道楽である、「花嫁修業」の一環である、あるいは「理解しがたい」といった認識は、現代の日本においては希薄になってきているということが回答結果からわかった。これらの結果により、茶道と煎茶道には一般の人びとに理解しやすいものであるというより、むしろ日本の文化の一部として捉えられている傾向が強いことが明確になり、一般の人びとに親しみやすいものと

して感じられているということが言えるのではないだろうか。

### 第3項 茶のもてなし精神への意識

第VII問と第VIII問は、茶に関する意識より、もてなし精神に関係して問う設問である。それは、第3章にみられるように、茶とともに発達してきたもてなし精神は現代においても大きな意義を持つことが分かったためであるが、もてなしとサービスとの境界線には曖昧なところが多いため（第2章、第2項を参照）、第VII問と第VIII問において、まずはもてなしとサービスという二つの概念に関する意識を一般的に分析するための設問をもうけた。

VII. 「おもてなし」と聞いて、何が思い浮かびますか？

(\_\_\_\_\_)

VIII. 「サービス」と聞いて、何が思い浮かびますか？

(\_\_\_\_\_)

第2章に定義したように、「もてなし」と似たような概念を現す言葉がいくつかあり、日本語では、「振る舞い」や「接待」が近い意味のある言葉であり、外来語では「ホスピタリティー」がもてなしに最も近い言葉である。さらには、「サービス」という言葉も日本語でよく使われているが、これはビジネス的な意味も含んでいるため、もてなしとはやや異なっていることを第2章で考察した。そこで、人びとが実際にもてなしをどのように捉えているかということを知るため、本調査では、「もてなし」に「サービス」という対立項を立てることによってさらなる分析を試みたい。さらには、サービスにはビジネス的な意味が含まれており、もてなしにはビジネス的な要素のない客への丁寧な態度を表していると考え、日本の店で提供されている茶はもてなしであるか、サービスであるか、その点も曖昧になる。この点を第IX問において究明する。

21世紀の日本では、「もてなし」、「サービス」というこれらの2つの言葉がどのように捉えられているか把握するために、自由に回答する方式のこれらの二つの質問も「キーワード群1」（「茶のあり方」、「日常性」、「社会性」、「精神性」、「茶の捉え方」と「その他」）に区分し、それらのキーワードによる回答を分析しやすくするために、「キーワード群2」でさらに記述された言葉を細かく分類する。「もてなし」と「サービス」は茶の精神性に関係するものであるが、茶の日常性、社会性と精神性との3つの側面は明らかな境界で区切ることができないため、回答においては日常性と社会性の3つの側面に

関係する記述もあった。さらには「キーワード群1」の中の「捉え方」については、他の設問では「茶の捉え方」として考えたが、「もてなしの捉え方」、そして「サービスの捉え方」を設定した。

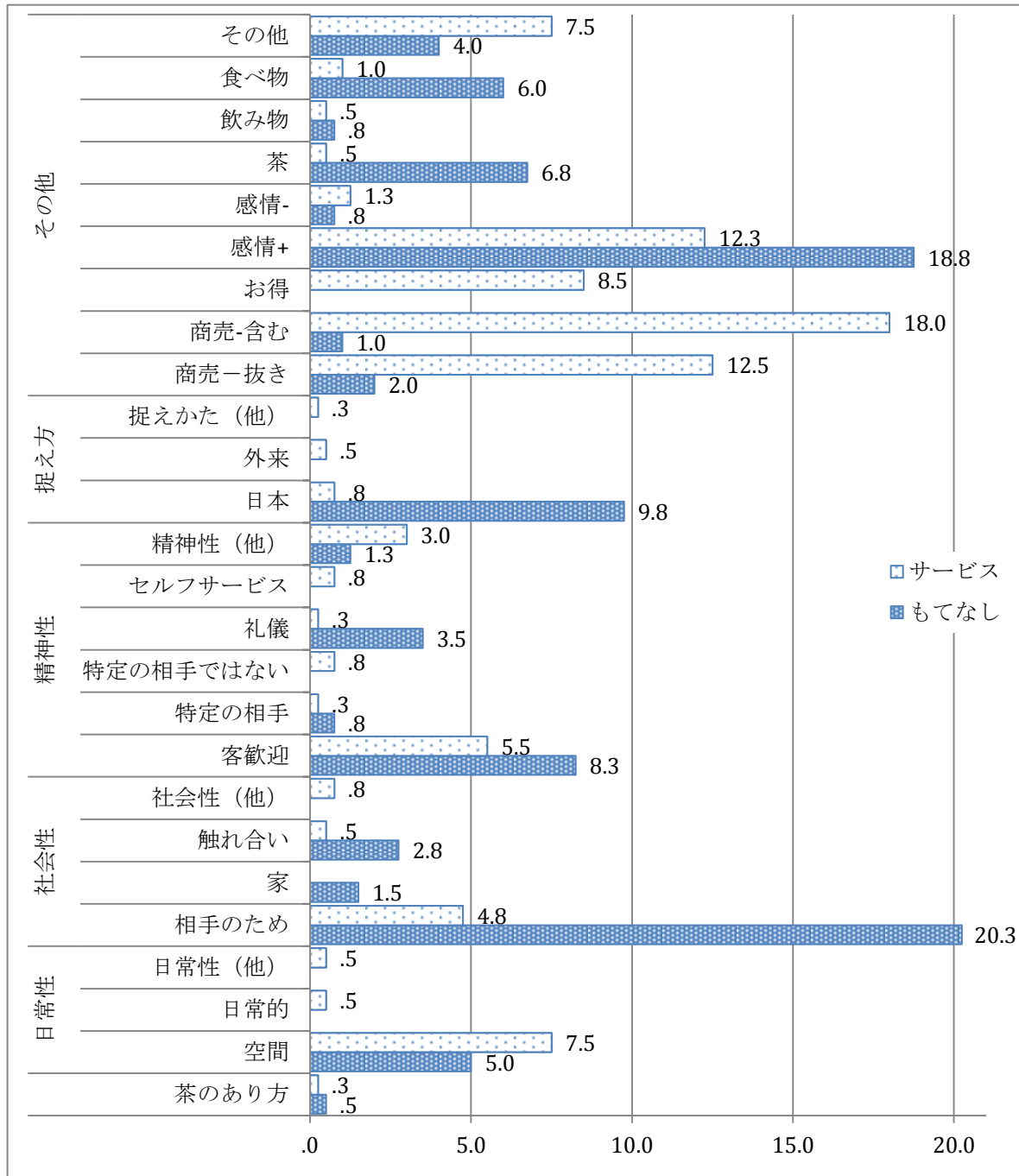


図19 第VII問と第VIII問：もてなしとサービスとはー比較

図19は、第VII問と第VIII問の回答をそれぞれにキーワードに分類し、グラフに表したものである。表にみられるように、「もてなし」と「サービス」では思い浮かんだことに異なっている点が多い。「もてなし」という言葉でもっとも意識されやすいのは「相手のため」

(20%)という回答である。さらには、プラスの感情も連想されやすい(約 19%) ことがわかる。その一方で、「サービス」という言葉には商売が最も連想されやすい(18.5%)。このため「もてなし」と「サービス」という言葉への意識は一般的には第 2 章の定義に合致しているといえよう。「もてなし」と茶に関する回答は詳細に分析すると、さらに茶に関しても重要な傾向を見て取れると考えられる。そのために続けてキーワードごとの分析を試みた。

まずは、茶に関係する回答を見たい。茶のあり方に関係する回答として「茶道」という言葉を「もてなし」(5%)と「サービス」(3%)という言葉からの連想として回答したものが少人数ではあるがあった。この中でも「もてなし」のほうが、「茶道」という言葉を連想させやすいことがわかる。さらには、「その他」のキーワードにおいて、「茶」という言葉を一般的に連想した回答者もあり、「もてなし」の場合はその割合は7%近くで、「サービス」ではあまり現れなかった。他の飲み物も「もてなし」と「サービス」から連想されるものとしてそれぞれ連想されているが、その割合は1%以下と、「茶」と比較すると圧倒的に低い。「サービス」では二人の回答者が「水」、そして「もてなし」では一人が「酒」を連想している。さらに興味深いのは、「食べ物」も「もてなし」の場合では連想されやすく、その割合は「茶」とほぼ同じである。そこでは、一般的に料理だけではなく「ご馳走」という言葉(7人)がもっとも多かった。他にも、「お菓子」、そして「茶菓子」を連想する人がそれぞれ5人にのぼった。「茶菓子」という回答は「食べ物」のほうに分類されているが、「菓子」と「茶」とはよく関連したものとして認識されているだけでなく、それらの二つの要素はもてなしにも関連づけて認識されていることがわかる。さらには「手料理」という言葉も2回現れた。「サービス」には「食べ物」が1%であまりしか連想されていない。しかも、具体的に連想された食べ物としては「お菓子」、「デザート」、「ファストフード」と「食べ放題」といった言葉が挙げられており、このことから、「サービス」は「ご馳走」であると認識されているとは考えがたいのである。つまり、「もてなし」のほうが、飲み物(茶)そして食事(ご馳走)と連想されやすい(合計で14%)のである。

「もてなし」と「サービス」という言葉は、茶の精神性を表す概念であるため、次に精神性のキーワードとして分類された言葉をその占める割合をもとに見ていきたい。精神性を表すものとして設定された「キーワード群 2」では、「客歓迎」、「特定の相手に対すること」、「特定の相手ではない」、「礼儀」、「セルフサービス」と「精神性(他)」



に区分した。「特定な相手に対すること」と「特定な相手ではない」の他に、「相手のため」という考え方も回答にはよく現れたが、それらの言葉は社会性のほうに分類した。その理由は、「もてなし」や「サービス」において、相手がいることが意識されるかどうかというのは、一般的に社会性に関係することであるが、相手が特定な相手であるかどうかは精神性を考えるうえで重要であるためである。「もてなし」という言葉で「客歓迎」を連想した回答者は 8%で、「サービス」では 5.5%と、いずれも「客歓迎」を意味する概念として認識されているということがわかった。「客歓迎」についてさらに細かく得られた回答のうち、0.8%が「もてなし」は「特定な相手のため」のことであると考えており、誰にでも分け隔てない扱いであると考えている人はいなかった。その一方で、「サービス」を、特定の相手に向けられるものではないと考えている回答者は 0.8%を占める一方、特定な相手のためであるという回答は 0.5%にとどまった。数はそれぞれが少なかったが、比較すると、「もてなし」という言葉が、より特定の相手に向けたものであると考える傾向があることがわかる。

次に、「礼儀」や「作法」を連想した回答者は「もてなし」の場合では 3.5%であるのに対し、「サービス」では「礼儀」という言葉を連想する回答者は限られていた。興味深いことに、「サービス」では 0.8%の回答者が「セルフサービス」や「ドライブイン」を連想した言葉として挙げている。つまり、誰かに「される」ことだけでなく、提供可能であるものを「自分でもらいに行く」ことも「サービス」として認識されているのである。

「もてなし」と「サービス」という言葉で他の精神性を表す言葉を選んだ回答者もいた。例えば、「もてなし」と聞いて、「四国八十八ヶ所」、そして茶道の名言である「一期一会」をそれぞれ 2 人が回答に挙げている。このように、茶道の名言が挙げられたことは、茶道および茶と「もてなし」という言葉に深い関係があることが改めて明らかになるが、それを意識する人は極めて少ない。「四国八十八ヶ所」が連想されるというのも、同じように、元来のもてなし精神がそこに現在も残ってはいるものの、意識はかなり薄まっていることがわかる。「サービス」と聞いて思い浮かんだと回答された言葉の中で、その他の精神性を表す言葉として分類されたものはすべて「奉仕」であった<sup>411</sup>。つまり、サービス

---

<sup>411</sup> サービスという言葉を知り、回答者たちが奉仕を思い浮かべたことには、一つの要因があると筆者は考えている。筆者はロータリークラブに奨学生として採用されていたので、アンケートではロータリークラブの方々に協力していただいた。奉仕を連想した回答者の大半は 80 代 (11 人) であり、その他のお年寄りの会員たちが奉仕を連想した可能性は高い。ロータリークラブの 2013 年のスローガンは“Peace through Service”であり、その日本語訳は「奉仕を通じて、平和を」である。ロータリークラブの会員にとってサービスということばから奉仕が連想されやすいのは当然であろう。しかし、ほかの年代、主に 30 歳代と 40 歳代でもサービスか

には奉仕の概念も含まれていると考えられよう。

「もてなし」と「サービス」の連想として挙げられた、日常性に関係する言葉を比較すると、「サービス」は「日常的なもの」として連想されていることがわかるが、挙げられた言葉の数は極めて低い。もっともよく挙げられたのは「旅館」、「ホテル」、「レストラン」などというもてなしやサービスが発生する空間である。それらの空間を表す言葉は「サービス」が 8%、そして、「もてなし」が 5%見られた。旅館やホテルというそれらの空間での滞在は時間的には限られているため、日常的なこととは言えない。回答で挙げられた空間を詳細に分析すると、「もてなし」の場合は「旅館」が大半を占める。それに対し、「サービス」ではさらに多くの細分化された空間を表す言葉が挙げられた。もっとも多いのは「レストラン」であり（14 人）、それに「ホテル」が次ぐ。さらには、「商店」、「スーパー」、「ガソリンスタンド」、「受付」、「サービスエリア」、「旅館」、そして「空港」、もそれぞれ一度ずつ挙げられた。そのうちの「商店」、「スーパー」、「ガソリンスタンド」、そして「受付」はごく日常的な空間であるため、「サービス」のほうが「もてなし」より日常生活に近いものとして捉えられていると考えられよう。

「旅館」は「サービス」ではなく、「もてなし」との連想で現れやすいことは 2 つのことを想起させる。まずは、もてなしと旅館は本来の日本語であり、サービスとホテルは外来語であり、日本語からは日本語のほうが連想されやすいことが要因として考えられることである。もう一つは、「もてなし」の場合は「ホテル」ではなく、どちらかといえば「旅館」が連想されるのは、旅館のほうが伝統的な宿で、伝統的なもてなし精神を生かしている空間として考えられているからだということである。いずれの場合も、第 3 章第 4 節に説いたように、旅館は茶が提供されるため、その空間がもてなしと連想されるのである。ところが、お茶が提供されるのは、ホテルにおいても同じである。にもかかわらず、「ホテル」と聞いて「もてなし」ではなく、「サービス」が連想されるのは興味深いことである。つまり、「サービス」は「もてなし」より日常生活と結び付けられやすいものであるが、「茶」と関連のない空間とも結び付けられる傾向にある。その一方で、「もてなし」は「旅館」という言葉と連想されやすいが、旅館は非日常の空間であるが、茶に関連ある空間でもある。

続いては、「もてなし」と「サービス」と聞くと、どのような社会性に関係する言葉が連想されたかについて見ていきたい。「相手のため」という言葉は「もてなし」（約 20%）

---

ら奉仕が連想された。

にも「サービス」（約5%）にも最もよくみられるが、「もてなし」のほうが割合は圧倒的に高いため、「もてなし」のほうがより相手への思いやりを表す表現として認識されていることがわかる。その割合は精神性の側面を表す「客歓迎」という言葉を選んだ回答者の割合にも合致しているが、「相手のため」という場合、相手は客に止まらず、あらゆる人間関係も視野に入れられていると考えられよう。その他には「もてなし」で「家」が1.5%、そして「触れ合い」が3%連想されている。「家」と回答した人は「家庭的なイメージ」や「アットホーム」などと回答し、さらに「商売抜き」や「心がこもっている」などという言葉も記されている<sup>412</sup>。さらに、「触れ合い」というカテゴリーに分類された言葉には、「人の交流」、「パーティー」あるいは「ホームパーティー」が見られる。「ホームパーティー」も「家」という空間を指しているが、パーティーであるため、家族ではなく、仲間同士の間人間関係を指していると考えられる。「サービス」では、「家」や「触れ合い」を指している言葉は極めて少なかった<sup>413</sup>。さらには、「社会性（他）」に分類された言葉として、「サービス」では「一方的」が0.8%あったが、それは「もてなし」の場合には見られない。つまり、「もてなし」は家という空間を媒体として見られる現象であるが、対象とする相手は家族に限られておらず、仲間を家に招待するときの客歓迎も「サービス」ではなく、「もてなし」と捉えられていることがわかる。

「もてなし」と「サービス」の「捉え方」に関わる言葉に関しては、「旅館」と「ホテル」と同じような現象がみられる。「もてなし」と聞いて、「日本のもの」と回答した人は10%近くと極めて多いが、「サービス」では1%近くにとどまった。「もてなし」は「日本のもの」と回答を詳細にみると、「～人の心」、「～文化」、「～独自」という言葉がほぼすべての回答に付記されている。その一方で、「サービス」は外来のものであると考えている人も0.5%とごくわずかだった。つまり、「もてなし」は日本独自の文化であると考えられやすいが、「サービス」は外来語であるのに、世界中に存在するという意識は薄いのである。

その他の回答をみると、「商売」に関係する言葉を連想したという回答が多くみられる。まずは、「商売を含む」は「サービス」では18%と極めて高い割合で連想された。さらには、「商売抜き」、つまり「無料である」も「サービス」では、約13%と多くの回答者が連想した。ところが、「もてなし」では「商売」に関係する言葉（商売を含んでも、抜い

<sup>412</sup> 「自宅、心がこもっている」と「家庭や個人で商売ぬきでもてなす事」という回答が現れた。

<sup>413</sup> 「社交」という言葉は二人の回答（0.5%）に見られるが、他はなかった。

ても) はあまり連想されていない。「サービス」という言葉が「商売を含む」と「商売抜き」といういずれもの言葉とも連想されていることとは矛盾しているようにみられるが、「商売抜き」とは言っても、殆ど全ては「無料である」、「お金を取られない」などという内容の回答であるため、いずれにせよ金銭的なことが連想されていることに注意されたい。そして、「サービス」は無料で受けるものではあるが、何かが付随して消費されるため、直接ではないが、間接的には商売とつながっているといえよう。「サービス」を商売の一部として考える人の回答を見ると、お金に関わる言葉の他に、「サービス業」(接客業、第3次産業)と回答した人は8人に上った。さらに、サービスと聞くと「残業」を連想するという回答者も2人あった。この2つの回答を見ると、「サービス」という言葉には「光」だけではなく、「影」も伴っているという認識があるといえるのではないだろうか。さらに「営利的なイメージ。人情味がない」と「職業的、機械的」という回答もあった。

その他には、サービスは「お得」なものであることであると考える人も9%近くいた。「おまけたとえばコーヒーについてくるクッキーなど」や「得をした気分になる」という回答もみられた。つまり、サービスでは得した気分が生じ、それもまたプラス感情に導くものであると考えられよう。さらには「おまけ、営業など利害関係が背景にある行為」という回答にみられるように、サービスで生じる得をした気持ちは営業側の利益につながっているということも意識されている。まとめていえば、「もてなし」は「商売」とは関係ないが、「サービス」は「商売」の一部として受け止められている。ところが、「もてなしは」、サービス業である「旅館」という言葉と関連付けられるが、ここでは、回答者は商売の側面を意識していない。日本人は旅館を「家」の一種としてみている可能性も考えられよう。旅館はよく、女主人を「女将(おかみ)」と呼び、客を迎え入れるのも「女将」の仕事と考えられている。「女将」は「旅館」という「家」の「母親」であると考えられよう。このことを配慮すると、「家」という空間との位置づけにもつながるかもしれない。一方で、サービスは店の利益につながっていると共に、無料で受けることができるものであることが重視されている。さらには回答者にとっては「サービス」は「お得」であると感じるため、プラスのイメージがある。

「もてなし」と「サービス」への意識でわかってきたことをまとめると、まずは、「もてなし」は「相手のため」であり「プラス感情」を引き起こすことの他に、「茶」という言葉にも強くつながっていることが回答の数から分かった。茶がもてなしの一部を占める

「旅館」という空間が連想されるということも、間接的に茶と関係する。「もてなし」は「旅館」で受けられること、そして「ご馳走」とも連想されるため、非日常の場面で生じることを表している。その一方で「もてなし」は社会的なものとしても家庭的なものとしても認識されている。それは「もてなし」の精神性にも関係している。すなわち、「もてなし」は「客歓迎」の表現と考えられていることから、特定の相手を「もてなす」と考えられやすいのである。また、「もてなし」という言葉は商売とはあまり関連付けられていない。さらには、もてなしは日本独自の文化として認識されていることにも注目されたい。

その一方で、「サービス」は商売と強く関係しているということが調査からわかった。この傾向は第2章の定義にも合致していること。また、「サービス」では直接に「茶」を連想する人が少ないこともわかった。さらには、「ご馳走な」食事も連想されにくく、逆に「セルフサービス」や日常的なこと（「スーパー」など）が連想されやすい。「サービス」で連想される精神性は「もてなし」ではなく、「特定の相手」に施すというより、客全員に同じことを提供するというイメージがやや連想されやすい。これには、「心はこもっていない」などの批判の声も見受けられる。ただ、サービスは商売や利益に関係していても、「無料で受けること」であるとして認識され、「お得」な感情が現れやすいため、回答者がサービスをいいこととして認識しやすいのである。つまり、もてなしとサービスの違いには微妙なところがあっても、サービスは金銭的なこと、もてなしは相手への心遣いという点ではっきりしている。

第Ⅶ問と第Ⅷ問では、もてなしとサービスについて聞いたが、第Ⅸ問では、もてなしとサービスの概念を茶と関連付け、無料のお茶の風習に関する意識について回答を求めた。設問は「日本の店で、無料で飲めるお茶についてはどう思いますか？」である。前出の設問で回答者にもてなしとサービスの概念について回答を求めた上で、このような具体的な質問をすることにより、回答者は店のお茶が「もてなし」であるか「サービス」であるかという質問により具体的な意識を持って答えることができると考えられる。

追加の質問「その答えの理由を教えてください」では、回答の原因を求めたが、その回答は改めてキーワードに変換して、それぞれ「もてなしである」、「サービスである」と「よく分からない」の3つに分類した。さらには「もてなしである」と「サービスである」の両方の回答に丸を付けた回答もあるため、それも別に分類する。

**Ⅸ. 日本の店で、無料で飲めるお茶についてはどう思いますか？**

- ①もてなしである      ②サービスである      ③よく分からない

その答えの理由を教えてください。

( \_\_\_\_\_ )

まずは、回答「もてなしである」、「サービスである」、そして「よく分からない」の割合を比較してみる（図 20 を参照）。無料の茶は「サービスである」と考えている回答者は 66%で半分以上を占めていることがわかる。「もてなしである」と回答した人はその半分に過ぎない。さらに「サービスである」と「もてなしである」の両方に丸を付けた人と何も回答しなかった人を含めて分析すると、無回答は 1%いたが、それより興味深いのは、「もてなし」とも「サービス」とも考えられるとする回答者の数が 5%（20 人）にのぼることである。この 5%が両方の回答に丸を付けた理由も後に分析する。これは既に見た第 VII 問と第 VIII 問の回答からすると、興味深い結果である。「もてなし」と聞いたほうが「茶」という言葉が連想されやすいが、店での無料の茶は「サービス」として考えられやすいのである。それは店が商売に関係している空間であるためと推測されるが、回答者の選択の原因は以下の追加質問の分析で探る。

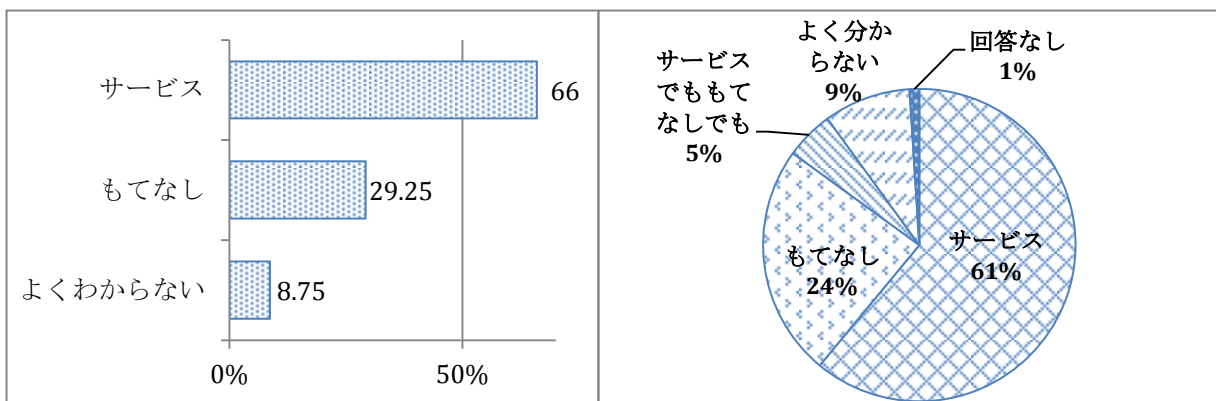


図 20 第IX問：店の無料の茶について — 回答の割合

続いては、3つの回答（「もてなしである」、「サービスである」、そして「よく分からない」）をもとに、男女別、年齢別、そして、茶道あるいは煎茶道の経験の有無によって分ける。まず図 21 に男女差を見ると、ここでは回答内容に大きな差はないが、男性は女性に比べて店に出される無料の茶を「おもてなし」と思う傾向がやや強く、女性のほうが男性に比べて「サービスである」と考える傾向がやや強いということがわかる。

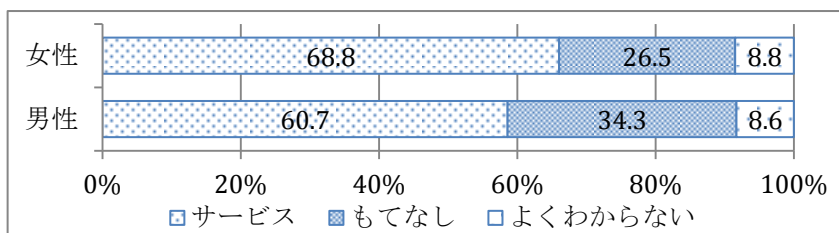


図 21 第Ⅸ問：店の無料の茶について — 男女別

図 22 に年齢別にみると、回答の割合は年齢によって大きな違いがあるが、一定の傾向があるとはいえない。無料の茶が「サービスである」と考えている人が最も多い年齢層は 30 代 (79.5%) で、70 代 (70.6%) がそれに次ぐ。その一方で、店が出される無料の茶が「もてなしである」と回答した年齢層は 80 代 (41.7%) で、二番目に多いのは 60 代である。70 代を除いて、回答者の年齢が上になるにつれて店の無料の茶が「もてなしである」と考える傾向にあるといえよう。さらに 10 代には「よく分からない」人が 28% で最も多く、それに対して 30 代と 80 代には「よく分からない」と回答した人はいない。

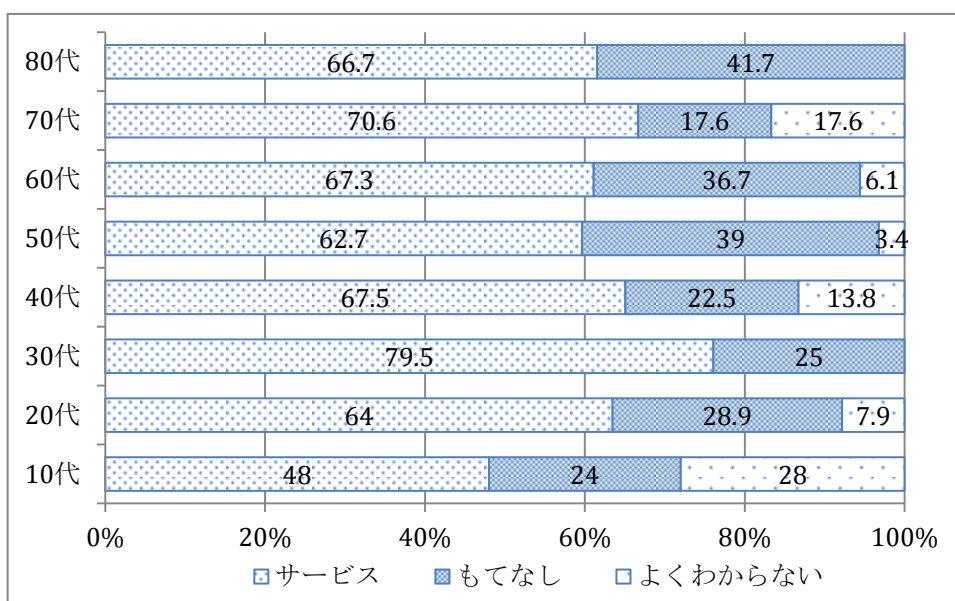


図 22 第Ⅸ問：店の無料の茶について — 年齢別

茶道あるいは煎茶道の経験の有無で回答の割合と、さらに興味深いことがわかる (図 23 を参照)。まずは、「よく分からない」と回答した人は、経験がある人には 6% しかおらず、経験のない人の半数ほどにとどまる。さらには、「サービスである」と「もてなしである」の回答の割合を比較すると、差はあまり大きくない。

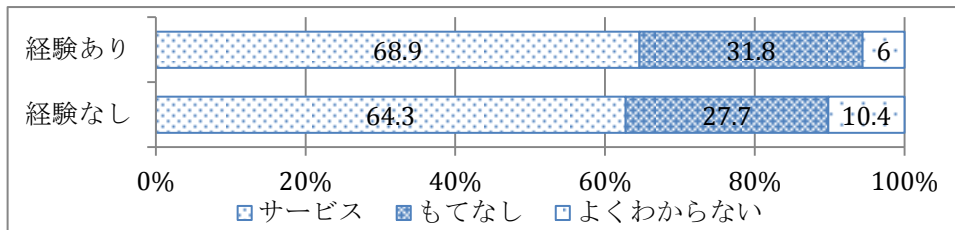


図 23 第IX問：店の無料の茶について－学習経験（第IV問）別

店で無料に提供される茶は「もてなし」としてより、「サービス」としてのほうが認識されやすいことは以上の第VII問と第VIII問を見ると一見矛盾しているようにみえる。茶は「もてなし」であるが、店で「もてなされる」場合には、なぜ、「サービス」として認識される人が多いのであろうか。この疑問を中心に、第IX問の追加回答に注目したい。分析方法に関しては、第IX問の追加質問はこれまでの設問と同じように「キーワード群 1」と「キーワード群 2」に分類するが、選択の原因を求めた質問であるため、回答の分類は難しく、細かいことは回答の引用で分析することにした。

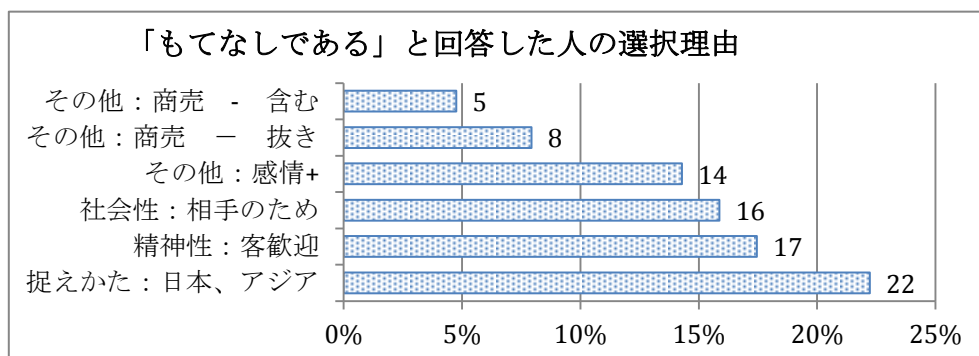


図 24 第IX問追加質問：店の無料の茶について－もてなしである（63人=100%）<sup>414</sup>

まずは「もてなしである」と回答した人の選択の理由をみる（図 24 を参照）。「もてなしである」と回答した人<sup>415</sup>のうちそれを選択した理由を記述したのは 63 人（16%）であった。その中で、日本あるいはアジアの文化や習慣であるためであると答えた人が 22%で最も多い。次の回答では、「日本固有のものというイメージがあるので、“サービス”という英語的なイメージは少し合わないかなと思いました」とある。つまり、この回答者は店で茶が提供されるのは日本のものとして考えているため、外来語のサービスが不適合であると感じているのである。

<sup>414</sup> 5%以下の割合を占めるキーワードでは、「日常性：日常的」、「その他：どちらも含まれている」、「日常性：当たり前」、「日常性（他）」、「社会性（他）」、「精神性：礼儀」、そして「その他：お得」も回答に現れた。

<sup>415</sup> 回答者の 24%（97 人）は「もてなし」のみに丸を付けた（図 20 を参照）。



さらに興味深いのは次の回答である。「今はみんな当たり前だと思っているが、もともとは迎えた客に対するもてなしや癒しの意味があったから日本では無料なのではないかと思う」とある。この回答者は店で見られる無料の茶は「日本のもの」であるという認識を持つとともに無料の茶は「客歓迎」の精神と結びつくと考えているのである。日本では茶が無料であるのは客歓迎の表現であるため、「もてなし」であると考えているこの回答者は、同時に、このもてなしの表現が当然のものとして捉えているということも認識しており、店での無料の茶がもはや「もてなし」として捉えられなくなっているということも指摘しているのである。その回答は店での無料の茶は「サービスである」と回答した人がいかに多いかということへのヒントを与えている。

この回答と同じように、無料の茶は「客歓迎」の表現であるため、「もてなし」であると考えている人は 17%を占める。それらの回答をさらに細かくみると、そのように答える理由がさらによくわかる。「自分で汲むのではなく店員が出すことが多いから」という記述や「日本のお店の定義によりますが、〈遠くからわざわざ足を運び下さって有難うございます。〉という気持ちを込めて出して下さるお店はおもてなしだと思います」という記述にもあるように、茶を入れることが「客歓迎」を表しているため、店での無料の茶は「もてなし」であると考えている回答者もいる。これと近い意味をもっている「相手のため」という回答、つまり、店での無料の茶は「相手への心遣い」、「相手への温かい気持ち」の表現であるというこの2つをまとめた回答の割合は 16%に上り、最も多く挙げられた理由である。

さらには、「うれしい」あるいは「ほっと一息つけるから」という回答のように、茶の提供によって来客にはプラス感情が生まれるため、店で提供される無料の茶は「もてなし」であると考えている回答者も 14%にも上っている。つまり、店側だけではなく、客の気持ちに変容が起こされるため、無料の茶はもてなしとして考えられているのである。

第IX問の追加の質問「その答えの理由を教えてください」に記された回答に記された内容を見ると、その結果は第VII問と矛盾しているようにみえる回答が見られる。それは、「その他」という「キーワード群 2」の中の「商売 — 含む」に属している回答の割合である。この回答の割合は 5% (3人)にとどまり、この回答者の記述を見ると、店の無料の茶は商売を含むと考える理由として「その店とお付き合いがしやすくなる」、「来店客数を増やし、ほかの店との差別化を図る」と「お店では、次につながる過程、安心さかな？」などが記述された。これらの回答は店で無料で提供される茶は直接「商売であるため」という

ものではなく、店との付き合いにつながるための行為であると考えているところからくるように思われる。さらに言うと、これらの回答者の認識の中では、店で無料で提供される茶は、商売とつながってはいるが、客との関係も同時に作り上げられることを知っているのものであることも指摘しておきたい。その一方、店で提供される無料の茶は、商売とは関係なく無料であるため、「もてなし」であるという回答者も 8%を占める。「ウーロン茶がだいたい 200 円ぐらいでメニューにあるのに、温かいお茶は無料だから」というように、「商品としての茶」があるからこそ、無料の茶はもてなしの表現であるという考え方がこれらの回答には見て取ることができる。

さらに、回答者は二人と少ないが、茶は普通の水道水ではなく、より手がかかっているものであるため、「もてなし」であるという記述もあった。そのうちの一人の回答には「ウォーターはサービスだが、お茶はそれを超えてのもてなしと思う」とある。つまり、茶はいいものとして認識されているため、もてなしと認識されていると考えることができる。

以上の回答をまとめると、店で茶が提供されることは客歓迎の表現であり、さらに日本やアジアの文化であるため、「もてなし」であると認識されているという傾向が最も強いということがわかった。

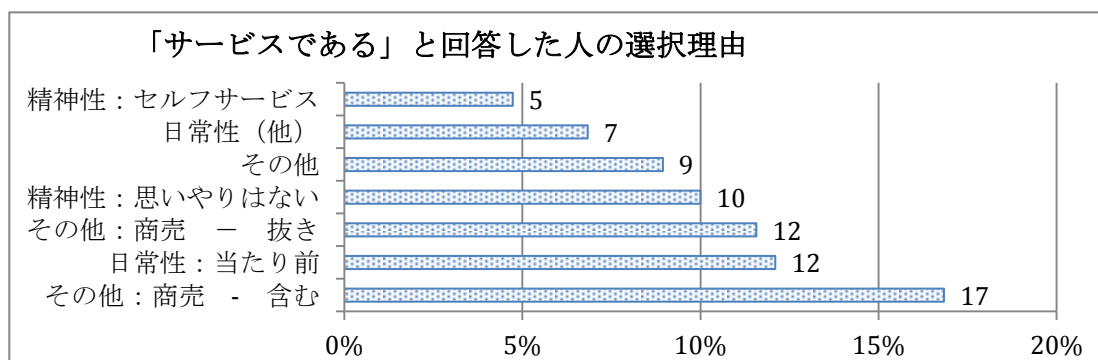


図 25 第Ⅸ問追加質問：店の無料の茶について — サービスである (190 人=100%) 416

続いては、店で提供される無料の茶は「サービスである」と回答した人の選択要因を分析したい（図 25 を参照）。「サービス」であると考える人は 60%を超えるが、選択の理由を記した回答者の割合は 48%（190 人）であった<sup>417</sup>。そのうち、店で提供される茶は「商売を含む」という回答が 17%で最も多かった。それらの回答の事例を以下に示す。

<sup>416</sup> 5%以下の割合を占めるキーワードでは、「精神性：客歓迎」、「その他：感情+」、「日常性：日常的」、「その他：食べ物、菓子に付いてくる」、「その他：安価、水と同じ」、「日常性：店による」、「その他：お得」、「茶のあり方」、「日常性：空間」、「社会性：相手のため」、そして「捉えかた：日本、アジア」も回答に現れた。

<sup>417</sup> 回答者の 61%（224 人）は「サービス」のみに丸を付けた（図 20 を参照）。

「その後の利益を見通しているのです」

「商業設置にある無料サービスは営利に関係するため（このお茶は客のみが対象）」

「お店で飲むお茶の多くは、それ以外の有償の商品の提供が背景に存在する」

「またその店に来てもらうため、印象良く見せるためにお茶を無料で提供しているように感じるから」

以上の回答から、二つのことが読み取れる。まず、店が無料の茶を提供するのは他の何かを消費されることが前提であるということ、さらには、もてなしと同じように、無料の茶は客の次の来店につながるということが、これらの回答者が茶の提供も商売の一環であると考えた原因なのである。

次によく現れる原因は 12%で、茶の無料の提供は当たり前であるため、サービスであるというものである。その中でも、7人の回答者が「日本では当たり前だ」と回答していることから、この「当たり前」である無料の茶も日本に限定されたものであることを回答者たちも認識していると考えられる。さらには「昔からの習慣で出てくるのがあたりまえという考えがあります」とあるように、当たり前であると考ええるほど昔からの習慣であるため、「サービス」であると回答した人もいる。

茶の無料の提供をサービスとして捉えるのは、それが商売に関係していること、そして当たり前のことであると考えられているということをもっとも多く回答者が要因として挙げた。ところが、「商売抜き」、つまり、無料の行為であるため、店で提供される無料の茶は「サービス」であると考えている人も 12%近くいる。これらの回答者は、茶が提供される空間は商売の空間であるが、茶にはお金が取られないという提供の背景を配慮した上で、茶の提供は「サービス」であると考えているのである。そして、10%と次に多いのは「思いやりがない」というキーワードである。「気持ちに伴わなくてもよいのであるから」、そして「いつも 機械的に出されるため。心がこもっていないから」というのが「思いやりがない」と思う回答者が記述した理由である。同じように「日常的」（7%）である、あるいは「セルフサービス」（5%）の場合が多いため、「もてなし」とは言えず、「サービス」であると考えている人も多い。「機械（給茶機）など人を介していないから」とあるように、店で提供される無料の茶はあくまで「セルフサービス」であると考えられる人もいる。それは、フランチャイズ店ではセルフサービスが一般的であり、現在では徐々に個人営業の店で食べるものが少なくなっていることもそのような回答が出てくる要因であるといえよう。

その他の回答にも、興味深い回答が現れる。茶の提供はセルフサービスであるという回答もある要因は、次の回答によって知ることができる。「最近は利益率が低いからなのかそんなお店は少なくなりました」、そして「水は普通に出てくるが、お茶が出るのはめずらしい。得した気分という回答は以上の回答にも合致している」とあるように、茶の無料の提供は少なくなってきた側面もあるのである。そして、得をした気持ち起こすため、サービスとして捉えられるのである。

さらには、茶の提供を「サービス」か「もてなし」かに区別するに際して、無料の茶が提供される空間を考慮する回答者もいる。例えば、「お店は営利であり、自宅はおもてなしと区別している」という回答にあるように、無料の茶が提供される空間を意識し、「もてなし」は営利を伴わない空間に限られているという考えも見られた。最後に、これらすべてと異なった理由を回答として記述した例もあった。それは広島出身の回答者が地元の習慣について述べた回答である。これによると「広島県の多くの喫茶店で食事やコーヒーのあとにお茶が出される。一種の気づかい（あるいはサービス）であるが、場合によっては〈はやく店を出なさい〉という意味もある」とある。この場合も「思いやりがない」とはいえるが、このキーワードとこの回答者が述べた理由はやや異なっており、店が茶を提供する背景には「来店時間は十分長かった」という客への闕下の感情を形成する意図があるとする。

店の無料の茶は「サービスである」のなかでは、それは、「商売につながっている」、あるいは「店側のほうから感情はこもっていない」さらに「セルフサービスが多い」ということが原因として最も多く現れる。そして、サービスは当たり前で、日常的な行為であるため、もてなしとは言い難いというのもそのような回答が現れる要因である。

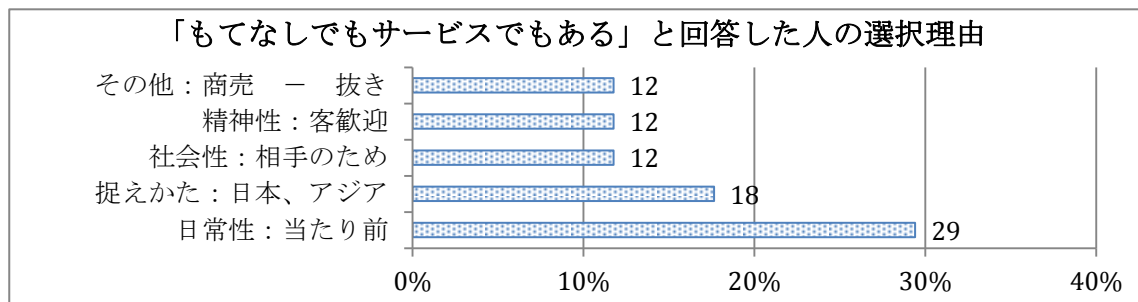


図 26 第IX問追加質問：店の無料の茶について — もてなしでもサービスでもある (17人=100%)<sup>418</sup>

<sup>418</sup> 12%以下の割合を占めるキーワードでは、「日常性：店による」、「その他：商売 — 含む」、そして「その他：感情+」も回答に現れた。

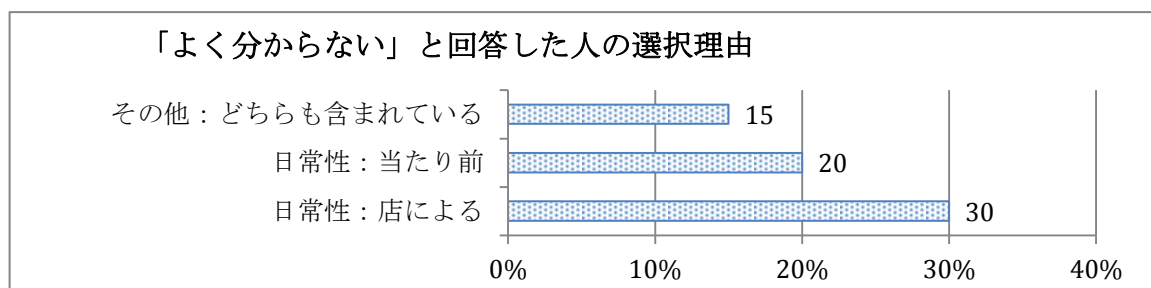


図 27 第Ⅸ問追加質問：店の無料の茶について — よく分からない (20人=100%)<sup>419</sup>

「もてなしである」、「あるいはサービスである」というはっきりと明白な回答の外に、「もてなしとサービスの両方である<sup>420</sup>」という 17 人の回答者、または「当たり前」あるいは「アジア、そして日本の文化」であるため、考えたことがないという回答が多かった（図 26 を参照）。その他には、いずれも客歓迎であり、商売に関係していないため、いずれも考えられるという回答もあった。「店による」と回答した人も二人あり、そのうちの一人の回答は次の通りである。「もてなし：老舗では客に合わせた茶の出し方をする / サービス：一般的」とある。つまり、「もてなし」はよりよいものとしてみなされているのである。最後に、「もてなし」か「サービス」かはただの言葉の問題であるとする回答者も一人あった。

どちらであるかがわからないと回答した 20 人のうち、「店による」という回答は最も多かった（図 27 を参照）。この考え方は「もてなしでもサービスである」と答えた人の記述にも見られたが、「わからない」という回答は 30% で非常に多い。さらに興味深い記述が一人の回答に見られた。ここでは、「持ってきてくれるならおもてなしで、自分で取りに行かないといけないならサービスだと思う」とある。つまり、店にもよるが、提供の形にもよるということである。そして、店で提供される無料の茶は、「もてなし」の要素も「サービス」の要素もどちらも含んでいると考える人も少なくない。その回答は「もてなしでもサービスでもある」という回答をした人びとの考え方に近い可能性があるため、「わからない」と回答した人びとは、「もてなし」でも「サービスで」もあるため、どちらのほう当てはまるかがわからないという視点で「わからない」と回答したと考えるべきと捉える。「相手への優しさでもあり、無料で飲めるお茶はお店の商品でもあるため、お茶を飲んでもらうことでそのお茶の味を宣伝している（商売的）ともとれると思うから」と

<sup>419</sup> 12%以下の割合を占めるキーワードでは、「その他：商売—含む」、「その他：安価、水と同じ」、「精神性：客歓迎」、「その他：商売—抜き」、そして「その他：感情+」も回答に現れた。

<sup>420</sup> 回答者の 5% (20人) は「もてなし」にも「サービス」にも丸を付けた（図 20 を参照）。

一人が回答したように、相手への気持ちが含まれているとしても、その行為には商売が含まれているため、どちらの一つとは言えないのである。

第IX問をまとめると、「日々に飲用される茶」の一つである店の無料の茶は商品化していないが、それを現代の日本人がどのように認識しているかといえ、ば、「もてなし」というよりむしろ、ビジネス的な意味を含む「サービス」であると考えている人のほうが多いという傾向がわかる。茶の提供は一般的に「もてなし」と連想されやすいが、商売に関係する空間になると、「サービス」と認識されやすくなる。そのように認識される要因は、無料で提供される茶は商売に関係するだけではなく、当たり前のようになっているためでもある。さらには、無料で提供される茶はセルフサービスである場合もあるため、「サービス」として認識されやすいということがいえる。ところが、店で提供される無料の茶をあくまで「もてなし」として捉えている人もいまだに多く、その中では、茶道や煎茶道学習経験者、年寄、そして男性が「もてなし」であると考えてる傾向がある。店で提供される無料の茶は「もてなし」であると考えてる人の多くは、それは、「客歓迎」の表現であり、「感情が込められている」ためであり、そして「日本やアジアの習慣」でもあるため、「もてなし」と考える傾向が強いのである。さらには、「どちらでも当てはまる」、あるいは「よくわからない」という回答者もいるが、店での無料の茶の提供は当たり前であるため、意識したことがないことが人がそのように思う要因である。あるいは無料の茶も店や提供の形によって「もてなし」であるか「サービス」であるかの認識が変わってくるのである。つまり、「商品としての茶」以外の茶のあり方にはもてなし精神が含まれているとは言っても、人びとには場合によって、「もてなし」よりむしろ「サービス」として認識されることもある。同じ無料の提供でありながら、場合によって認識が異なってくるといことは、今後の「もてなし」という概念を議論する上での新たな課題となるのではないだろうか。

# おわりに

## 第1節 まとめ

21世紀に入ってからすでに十年余になるが、今世紀に入ってもなお日本では茶が愛され続けている。本章では、本稿を簡単にまとめた上で、結論を展開したい。

「はじめに」で説いたように、まずは、第1章において、21世紀日本に存在する茶のあり方をカテゴリー区分した。茶のあり方とそれぞれのあり方の歴史的背景について論じた上で、茶のあり方の現状を分析した。その茶のあり方というのは、茶道、煎茶道、「儀式用の茶」、「日々に飲用される茶」、そして「商品としての茶」である。

さらに、第2章においては、それらのあり方に基づく茶の「日常性」、「社会性」、そして「精神性」という3つの側面を区分し、それらの側面はそれぞれのあり方によってどのように現れるかを考察した。茶の精神性（もてなし精神を含むCHA精神、瞑想的、学習的、美的、そして文雅的精神）の側面はもっとも複雑であるため、ここでは茶の精神性についてもっとも詳細に論じた。

第3章においては、茶のあり方に基づく3つの側面を分析した上で、21世紀日本において茶が社会に与える意義について論じた。意義について論じるに先立って、茶についての研究では、どのようなアプローチをとるかによって一般の人びとの茶の捉え方が変わるため、まずは茶へのさまざまな研究アプローチに注目した。筆者は茶の日本社会における意義を茶の日常性、社会性、精神性という3つの側面に分けて分析した。また2011年の東京電力福島第一原発事故以後、茶についても放射能汚染を問題とせざるを得ない状況であり、そのことについても筆者の見解を述べた。

最後の第4章においては、茶に関する意識を調査し、分析した。本章では、日本人は茶をどのように認識しているか、そして茶の意義を実際にはっきりと把握しているかどうかを考察した。

## 第2節 結論

日本では現在にいたっても茶がさまざまな形で存在し、そしてさまざまな場面で登場する。それは日常的な場面でもあり、非日常的な場面でもあり、社交生活の場でも、家族の内部でもあり、さらには一人の場で、個人主義の表現としても現れる。また、茶は、人生

のさまざまな局面において現れる。それは祝儀の場であり、不祝儀の場でもあろう。日本において、茶はさらに道として発展し、現在において趣味として、芸術として多くの人びとが嗜んでいる。ところが、現在では茶の種類が数えきれないほど多く存在し、茶は茶室よりむしろ、「日々に飲用される茶」として家庭内の居間や社交の場において登場し、間食のときにも食事のときにも付いてきて飲用される。このようにさまざまなあり方で存在する茶は、現代の日本において、日常生活、そして社交生活に欠かせないものである。その上、茶は相手への暖かい気持ちを伝える仲介として重要な役割を担い続けている。それは茶道の茶会に限らず、日常生活の多くの場面においてもうかがい知ることができる。

現在では競合相手としてコーヒーも存在するが、それでもなお茶は愛されつづけており、日常生活にも欠かせない飲料である。現在は商品化された茶が存在しているにも関わらず、茶は商品でないあり方としても存在し続けており、そして消えつつある地域的な茶文化に關しても振興策が施されている。現代の一般大衆の暮らしには、「道」として成立された茶よりむしろ、「日々に飲用される茶」の精神のほうが生きており、人間関係の形成と触れ合い、そして客と亭主に生じるもてなしのための仲介として、幅広く貢献している。茶は、それがもつ **CHA** 精神（**Communication**「触れ合い」、**Hospitality**「もてなし」、**Association**「人間関係の形成」）において、極めて平和的に現代日本の社会を結ぶために大きな意義を持っているのである。

さらに、茶は「日本のもの」かつ「日本文化」として捉えられていることも、現代の茶を考える上で重要な点である。茶道と国粹主義の関係は歴史において暗い影を落とすものであろうが、現在においては、茶道だけではなく、茶そのものが一般的に日本のものとして、日本人のアイデンティティー形成に影響していることがわかる。その傾向はグローバル化過程の中でさらに強まってきたといえよう。日本文化として捉えられているのは茶だけでなく、そのもてなし精神までも、「日本特有」の物として捉えられるようになってきている。それは現在、日本人のアイデンティティーの形成のために利用され、また経済的な「武器」としても活用されている。このような宣伝活動はまだ始まったばかりの現象ではあるが、これからは強まる見通しがある。茶そのものは極めてありふれた日常の飲料に過ぎないが、日本文化として捉えられる傾向が強まっていく過程で、日本人のアイデンティティー形成のためにさらに新たな意義を獲得する可能性があると考えられる。



### 第3節 研究課題

本稿においては現代の日本における茶をさまざまな観点から分析したが、今後の研究課題として、茶のあり方、そして茶の意義の国際的な比較が挙げられる。さらには日本国内の喫茶風習の地域性をさらに検討することも研究課題として残っている。

本稿の分析方法は他の国や地域にも応用できる。つまり、この方法を使用しながら、ある国や地域における茶をあり方としてカテゴリーに区分し、それらあり方の日常性、社会性、精神性といった側面、そしてそれらの茶のもつ意義を分析することが可能である。この方法を使用しながら分析した上で、さまざまな国や地域の茶を国際的に比較することが可能になる。茶の消費量の高い国々、あるいは、喫茶風習が最も古くから続いているアジア諸国の比較を通じて現代の茶を国際的に把握することは、大きな課題となろう。

さらには、論文のなかでは紅茶の到来、そして紅茶の役割については殆ど触れていなかった。日本における紅茶の生産量と輸入の量の規格と変容だけではなく、ペットボトル飲料として良く飲用されている紅茶やウーロン茶の喫茶風習と「茶＝無料」という捉え方の変容との関係についての考察もこれからの課題として残っている。

その他、今後の研究課題として挙げられるのは、「儀式用の茶」への意識、そして、その実際の使用をフィールドワークで捉えることである。現在の日本において、地域性が失われつつあることが、「儀式用の茶」への意識に反映されていることが明らかになったが、「儀式用の茶」に焦点をあて、詳細な調査やフィールドワークでさらに検討すると、東日本と西日本、あるいは地域的な差異が浮かび上がってくるものと考えられる。

「もてなし」に関しても、さまざまな研究課題が残った。まず、「もてなし」と「家」、そして「旅館」との関係については新たな考察が必要となった。本稿の中で、もてなしはホテルではなく、旅館に現れる現象として捉えられやすいという傾向は、「旅館」が「家」、そして「女将」が「母親」として位置づけられていることが要因であろうという考察を試みた。そのため、旅館という空間の社会的な位置付けが新たな課題として考えられる。

「もてなし」との関係で残っている最後の点は、前述したように、これからのもてなし精神の変容の考察である。これから2020年に予定されている東京オリンピックまで、そして20年以降、もてなし精神はどのように捉えられていくのか、もてなし精神と茶との関係には変容が起こるのかということは、これからの研究の課題となるであろう。

## 謝辞

本稿を執筆するにあたり、御指導くださった梅山秀幸先生に深謝します。そして、副査をしてくださった寺木伸明先生と角山 榮先生に感謝の意を表します。調査にあたっては、桃山学院大学の学部生、学院生、そしてロータリークラブ（2640 地区）に感謝の意を表します。煎茶道の稽古の見学を許してくださった小川後楽先生に感謝の意、そして調査の分析にあたり、ご指導くださった社会学部の坂口祐介先生にも感謝の意を表します。そして、原稿を校正してくれた友人の桂木忍にもこの場を借りて感謝の意を表したいと思います。

私事ではありますが、これまでに支えてくれた両親と友人、そして私を奨学生として受け入れてくださったロータリークラブの皆様には感謝の念にたえません。本当にありがとうございました。

# 参考文献

## 日本語文献

- アンダーソン・ベネディクト著／白石 隆・白石さや訳『想像の共同体 — ナショナリズムの起源と流行 —』東京、書籍工房早山、2007年、217-219頁。
- 石田英一郎『石田英一郎全集 — 第1巻』東京、筑摩書房、1970年、29頁。
- 泉敬子「葉茶飲用の歴史と生活へのかかわり」（文教大学編『生活科学研究 — 特集：日本人の生活行動と生活構造』）東京、文教大学、1983年、49頁。
- 井原西鶴「好色一代男」（麻生磯次・板坂 元・堤 精二校注『西鶴集上 — 日本古典文學大系』所収）東京、岩波書店、1986年（1957年）、183頁。
- 井原西鶴「好色五人女」（麻生磯次・板坂 元・堤 精二校注『西鶴集上 — 日本古典文學体系 47』所収）東京、岩波書店、1986年（1957年）、221頁。
- 上田秋成「清風瑣言」（中村幸彦編『上田秋成全集 — 第九巻』所収）東京、中央公論社、1992年、278-315頁。
- 大石貞男『日本茶業発展史』東京、農産漁村文化協会、1983年、271-376頁。
- 翁高遊外「仙窠焼却語」（『賣茶翁集成 — 遺品・遺墨・偈語・伝記』所収）東京、主婦の友社、1975年、87頁。
- OK Food 編『放射能汚染のない食品を見わける本』東京、宝島社、2012年、291頁。
- 岡田香絵『京の抹茶もん』京都、らくたび文庫、2007年。
- 小川可進「喫茶辨」（林屋辰三郎・横井 清・榎林忠男編『日本の茶書 2』所収）東京、平凡社、1972年、278頁。
- 小川後楽『煎茶入門』東京、保育社、1976年（1962年）、4-130頁。
- 折口信夫「國文学の發生（第三稿）」（折口博士記念会編『折口信夫全集 — 第一巻』所収）東京、中央公論社、1987年（1955年）、3-14頁。
- 川本正義校訂『諸国風俗問状 — 越後国長岡領風俗問状答』東京、土俗趣味社、1935年、34頁。
- 神宮司廳編『古事類苑 — 30 遊戯部』東京、吉川弘文館、1967-1971年。
- 神谷宗湛「宗湛日記」（千 宗室編『茶道古典全集 — 第六巻』所収）京都、淡交新社、1967年（1959年）、176頁。

- 賀來飛霞「高千穂採薬記」（宮本常一・谷川健一・原口虎雄編者『日本庶民生活史料集成 — 第5巻 — 漂流』）東京、三一書房、1972年、403-418頁。
- 北川忠彦校注「禪鳳雑談」（林屋辰三郎編『古代中世芸術論 — 日本思想大系 — 23』所収）東京、岩波書店、1973年、480頁。
- 金田一京介「熊祭の話」（金田一博士喜寿記念編集委員会編『アイヌ文化志 — 金田一京介 選集』）東京、三省堂、1961年、89-99頁。
- クーン・トーマス著／佐々木力訳『科学革命の構造』東京、みすず書房、1971年、13-15頁。
- 黒板勝美「吾妻鏡 — 前篇」（國史大系編『國史大系 — 32巻』）東京、吉川弘文館、1964年、707頁。
- 許次紓『茶疏』（布目潮風・中村喬編『中国の茶書』）東京、平凡社、1976年、373頁。
- 越谷吾山『物類称呼』東京、八坂書房、1976年、132頁。
- 熊倉功夫『茶の湯の歴史 — 千利休まで』東京、朝日新聞社、1990年、4-33頁。
- 桑田忠親『茶道の歴史』東京、講談社、1987年、41-233頁。
- ケンペル・エンゲルベルト著／吳秀三訳注『ケンペル江戸参府紀行』東京、雄松堂書店、1966年、147頁。
- ケンペル、エンゲルベルト著／今井正編訳『日本史：日本の歴史と紀行 — 第7分冊 — 附録』東京、霞ヶ関出版、1205-1240頁。
- 小林公成『ビジュアル版お茶の友3 — 煎茶の心得』、東京、世界文化社、2006年、95-169頁。
- 五味文彦・本郷和人編『現代語訳 吾妻鏡8 — 承久の乱』東京、吉川弘文館、2010年、3頁。
- 佐賀県立佐賀城本丸歴史館編『売茶翁没後250年記念図録 — 佐賀県内所在資料を中心に』佐賀、佐賀県立佐賀城本丸歴史館、2012年、4頁。
- 渋谷陽子『ちょっとお抹茶しませんか — ゆるゆるほっこり茶道生活』東京、リヨン社、2006年。
- シーボルド・フィリップ・フランツ・フォン著／斎藤信訳『江戸参府紀行』東京、平凡社、1967年、24-48頁。
- 城川町教育委員会・ふるさとの茶堂と石仏編集委員会編『ふるさとの茶堂と石仏 — 城川の信仰』愛媛、城川町文化財保護委員会、1979年、13-139頁。
- 鈴木孝夫『ことばと文化』東京、岩波書店、1973年、10-13頁。

- 鈴木牧之「信越境 — 秋山記行」 (宮本常一・谷川健一・原口虎雄編『日本庶民生活史料集成 — 第3巻 — 探索 — 紀行 — 地誌』所収) 東京、三一書房、1972年、389-437頁。
- 星野英紀・浅川泰宏『四国遍路 — さまざまな祈りの世界』東京、吉川弘文館、2011年、169 - 171頁。
- 千宗屋『もしも利休があなたを招いたら — 茶の湯に学ぶ“逆説”のもてなし』東京、角川、2011年、19-92頁。
- 千宗屋『茶味空間。 = Charming Room — 茶で読み解くニッポン』東京、マガジンハウス、2012年、6-9頁。
- 千宗室『小習事全伝 — 上 — 裏千家茶道教科 点前編 4』京都、淡交社、1976年、10頁。
- 高鳥友仙窟「煎茶の歴史」 (石川数雄発行『続 煎茶全書』) 東京、主婦の友社、1976年、221-224頁。
- 立木智子『岡倉天心「茶の本」鑑賞』京都、淡交社、1998年、5頁。
- 田中仙樵『茶道改良論』東京、講談社学術文庫、1987年、155頁。
- 田中秀隆『近代茶道の歴史社会学』京都、思文閣出版、2007年、25-66頁。
- 谷亮『わかりやすい — 茶の湯の文化』京都、淡交社、2005年、33-156頁。
- チェンバレン・バジル・ホール著／高梨健吉訳『日本事物誌』東京、平凡社、1969年、240頁。
- 佃一祐「煎茶・その席 — 煎茶席の構成」 (石川数雄発行『続 煎茶全書』) 東京、主婦の友社、1976年、45-48頁。
- 辻宗龍『日本の文化がよくわかる — 必携 — 茶の湯ハンドブック』東京、里文出版、2009年、6頁。
- 角山 榮『茶の世界史』東京、中央公論社、1980年、12-211頁。
- 角山 榮『茶ともてなしの文化』東京、NTT出版、2005年、35-214頁。
- 筒井紘一『茶書の研究 — 数寄風流の成立と展開』京都、淡交社、2003年、435-451頁。
- 筒井紘一・鈴木皓詞『茶の湯のことば』東京、講談社、2011年、18頁。
- 直江兼統「四季農戒書」 (大野和興編『百姓の義 — ムラを守る・ムラを超える (思想の海へ — 解放と変革 1)』所収) 東京、社会評論社、1990年、35頁。
- 中川忠英著／孫伯醇・村松一弥編『清俗紀聞 2』東京、平凡社、1966年、81頁。
- 中村羊一郎『番茶と日本人』東京、吉川弘文館、1998年、3頁。
- 南坊宗啓「南方録」 (西山松之助編『南方録』所収) 東京、岩波文庫、1998年、17頁。

- 新見康子・池田好信「東寺百合文書を読む — 南大門前一服一錢茶売人道覚等連署条々講文（ケ函九八号）」京都府立総合資料館編『東寺百合文書にみる日本の中世』京都、京都新聞、1998年、248-249頁。
- 西山松之助「解説」（西山松之助編集『南方録』所収）東京、岩波文庫、1998年、355頁。
- 日本科学者会議福岡支部核問題研究委員会『原発事故緊急対策マニュアル — 放射能汚染から身を守るために』東京、合同出版、2011年、36-76頁。
- 日本生産性本部『レジャー白書 2013』東京、日本生産性本部、2013年、37-45頁。
- 日本茶検定委員会『日本茶のすべてがわかる — 日本茶検定公式テキスト』東京、NPO法人日本茶インストラクター協会、2008年、10-124頁。
- 日本の宿 おもてなし検定委員会慣習『日本の宿 — おもてなし検定公式テキスト（中級）』東京、ジェイティービー能力開発、2009年、89頁。
- 野田成亮「日本九峰修行日記」（宮本常一・谷川健一・原口虎雄編者『日本庶民生活史料 — 第2巻 — 探検・紀行・地誌西國篇』所収）東京、三一書房、1972年、5-255頁。
- 賣茶翁高遊外著／富岡鉄斎加筆書『梅山種茶譜略』佐賀、特別非営利活動法人高遊外売茶翁顕彰会、（1748年）、2頁。
- 橋本実『お茶の謎を探る』東京、悠飛社、2002年、4-129頁。
- 春山行夫『紅茶の文化史』東京、平凡社、2013年、380-384頁。
- 林哲夫『喫茶店の時代 — あのと き こんな店があった』大阪、編集工房ノア、2002年、15-20頁。
- バンヴェニスト・エミール著／蔵持不三共訳／前田耕作監修『インド＝ヨーロッパ諸制度語彙集 — Le vocabulaire des institutions Indo-Européennes — 1 経済・親族・社会』東京、言叢社、1986年、80頁。
- 比嘉政夫『沖縄民俗学の方法 — 民間の祭りと村落構造』東京、新泉社、1982年、104頁。
- 平野健一郎『国際文化論』東京、東京大学出版会、2000年、7頁。
- 平野必大、島田勇雄訳注『本朝食鑑 — 2』東京、平凡社、1979年、119頁。
- フェザーストン・マイク著／西山哲郎・時安邦治訳『ほつれゆく文化 — グローバリゼーション、ポストモダニズム、アイデンティティ』東京、法政大学出版局、2009年、191頁。
- 藤原冬嗣『天理図書館善本叢書和書之部 — 日本後紀（第28巻）』東京、八木書店、1978年、300頁。
- 淵之上康元・弘子『日本茶全書 — 生産から賞味まで』東京、農山漁村文化協会（農文協）、

- 1999年、104頁。
- ホブズバウム・エリック著／前川啓治・梶原景昭他共訳『創られた伝統』東京、紀伊国屋書店、1992年、9-22頁。
- 堀江敏樹『紅茶の本―決定版』大阪、南船北馬舎、2006年、171頁。
- 松下智『日本の茶』名古屋、風媒社、1969年、6-202頁。
- 三宅也来『万金産業袋』東京、八坂書房、1973年、170頁。
- 宮崎安貞『農業全書―巻6―巻11』東京、農山漁村文化協会、1978年、75-89頁。
- 宮下玄覇『必携茶湯便利帳』京都、宮帯出版社、2012年、13-28頁。
- 宮原昌子「ペットボトルのお茶の本（別冊ライトニング53）」  
東京、エイ出版社、2008年、48-65頁。
- 村松一弥「解説」（孫伯醇・村松一弥編『清俗紀聞1』）東京、平凡社、1966年、127頁。
- モース・マルセル著／吉田禎吾・江川純一訳『贈与論』東京、筑摩書房、2009年、261頁。
- 森田悌現代語訳『日本後紀（中）』東京、講談社学術文庫、2006年、368頁。
- 守屋毅「茶の文化―日本と世界―その一―近世常民社会と茶の文化」（守屋毅編『茶の文化―その総合的研究』）京都、淡交社、1981年、62-104頁。
- 陸羽「茶経」（布目潮風・中村喬編『中国の茶書』）東京、平凡社、1976年、90-99頁。
- 柳下亭嵐翠「煎茶早指南」（林屋辰三郎・横井清・楢林忠男編『日本の茶書2』）東京、平凡社、1972年、225-226頁。
- 柳田聖山『日本文学と仏教―第五巻―風狂と数奇』東京、岩波書店、1994年、277-279頁。
- 柳田國男『明治大正史―世相篇』平凡社、東京、1967年、11-66頁。
- 柳田國男・山口貞男『居住習俗語彙』東京、国書刊行会、1975年、181-183頁。
- 矢部誠一郎『日本茶の湯文化史の新研究』東京、雄山閣、2005年、192-249頁。
- 矢部良作『新修茶道全集（5）―茶人篇』東京、春秋社、1955年、2-7頁。
- 山本英二『慶安御触書成立試論』東京、日本エディタースクール出版部、1999年、63-251頁。
- 吉野忠「寺川郷談」（宮本常一・谷川健一・原口虎雄編『日本庶民生活史料集成―第9巻―風俗』所収）東京、三一書房、1972年、359頁。
- 鷺巣力『自動販売機の文化史』東京、集英社新書、2003年、174-188頁。
- 飛驒守源朝臣成教「落栗物語」（多治比郁夫、中野三敏校注『新日本古典文学大系―当代

- 江戸百化物 — 在津紀事 — 仮名世説』所収) 東京、岩波書店、2000年、108-109頁。
- 山上宗二「山上宗二記」(熊倉功夫校注『山上宗二記 — 付茶話指月集』) 東京、岩波文庫、2010年(12006年)、11-223頁。
- 栄西著／榎林忠雄訳注「喫茶養生記」(林屋辰三郎・横井清・榎林忠雄編『日本の茶書 1』所収) 東京、平凡社、1972年、87-89頁。
- 魏仙芳(Wei Hsien-Fang)「現代日本における喫茶をめぐる一考察 — 茶飲料を中心として」(大阪大学大学院文学研究科日本学研究室『大阪大学日本学報 — 第23号』) 2004年、41-43頁。

## 海外文献

- Benveniste, Émile/translated by Elizabeth Palmer “Indo-European language and society” University of Miami Press, 1973 (1969), 71-76pp.
- Hozeki, Bruce W. ‘Introduction’, (Hildegard of Bingen “The Book of the Rewards of Life (Liber Vitae Meritorum)”) New York, London, Garland library of medieval literature, 1994, xi-xv pp.
- Jansen, Marius B. “China in the Tokugawa World” Havard University Press, 1992, 1-89pp.
- Katō, Etsuko “The tea ceremony and women’s empowerment in modern Japan. Bodies re-presenting the past” London & New York, Routledge Curzon, 2004, 182-185pp.
- Mauss, Marcel ‘Essai sur le don. Forme et raison de l’échange dans les sociétés archaïques’ (“Sociologie et antropologie (Sociologie d’Aujourd’hui)”) Saint-Germain & Paris, Presses Universitaires de France, 1980, 259-297pp.
- Okakura Kakuzo “The book of tea. A Japanese harmony of art culture & the simple life”Edinburgh, Edinburgh Press, 1919.
- Raddatz, Raffael ‘Japans Neuerfindung als »Umweltation«: Nationalismus zwischen Isolation und internationaler Integration im Post-Fukushima-Japan (Re-Inventing Japan as an »Environmental Nation«: Nationalism between Isolation and International Integration in Post-Fukushima Japan’ (David Chiavacci, Iris Wiczorek “Japan 2012”) Berlin, Vereinigung für sozialwissenschaftliche Japanforschung e.V., 111-126pp.
- Rodrigues, João/ translated by Michael Cooler “This Island of Japon. João Rodrigues’ account of 16th-century Japan” Tokyo, Kodansha, 1973, 263-28pp.



Siebold, Philipp Franz von “Nippon. Archiv zur Beschreibung von Japan und dessen Neben- und Schutzländern Jezo mit den südlichen Kurilen, Sachalin, Korea und den Liukiu-Inseln” Würzburg, Leipzig, Verlag der K.u.K. Hofbuchhandlung v. Leo Woerl, 1897 (first edition by Alexander George Gustav von Siebold & Heinrich v. Siebold), 42-63pp.

Surak, Kristin “Making Tea making Japan. Cultural Nationalism in Practice” Stanford University Press, 2012, 96-112pp.

Tylor, Edward Burnett “The collected works of Edward Burnett Tylor. Volume III. Primitive Culture I” London, Tōkyō, Routledge/Thoemmes Press, 1994 (1871), 1p.

## 辞書、辞典

井口海仙・永島福太郎編『茶道辞典』京都、淡交社、1979年、489-502頁。

新村出編『広辞苑 -第六版- た〜ん』東京、岩波書店、2008年、1576-2498頁。

松村明編『古語辞典』東京、旺文社、2010年、1263頁。

Woolf, Henry Bosley “Webster’s New Collegiate Dictionary” G. & C. Merriam, 1979, 548-1051pp.

## 新聞、雑誌など

朝日新聞「(頑張っぺ) お茶で避難所に笑み広がる — 東日本大震災」(『朝日新聞』福島) 2011年3月25日付、17面。

朝日新聞「東日本大震災の被災地産、食べて応援 — スーパー・百貨店、安全訴え」(『朝日新聞』大阪) 2011年4月7日付、7面。

朝日新聞(原島由美子)「<おもてなし>を海外へ輸出」(『朝日新聞』) 2011年4月23日付、4面。

朝日新聞(秋山野順子、青山直篤)「進化するペットボトル緑茶は「にぎり」戦争」(『朝日新聞グローブ — 世界とつなぐ日曜版 — The Asahi Shimbun Globe — Tea』) 2013年1月20日付、6面。

朝日新聞(青山直篤)「のびる消費、コーヒーを上回る」(『朝日新聞グローブ — 世界とつなぐ日曜版 — The Asahi Shimbun Globe — Tea』) 2013年1月20日付、7面。

朝日新聞「天声人語」(『朝日新聞』) 2013年1月28日付、1面。

朝日新聞「お酒じゃないけど! 泡盛り — 沖縄「ぶくぶく茶」関西で常設の教室」(『朝日

新聞』) 2013年2月20日付、2面。

朝日新聞「体操教え笑顔の輪 — 平塚→石巻 朝日新聞 (被災地で生きる — 第3部:2)」

(『朝日新聞』宮城) 2013年5月10日付、25面。

朝日新聞「原発汚染水、続く苦闘 — 福島第一事故から2年半」(『朝日新聞』) 2013年9月18日付、5面。

岩崎孝司編『Tokyo Walker — 東京ウォーカー』、『Kansai Walker — 関西ウォーカー』、『Kyushu Walker — 九州ウォーカー』など、東京、角川書店、月刊(1990)。

岩手日報「岩手日報被災者と和やか茶会 — 日蓮宗女性教師の会 — 釜石の仮設を訪ね」(『岩手日報』) 2012年6月9日付、27面。

毎日新聞「東日本大震災: 読み聞かせ — 雑談で、ほっ 鳥取市で避難者交流会」(『毎日新聞』鳥取) 2012年06月04日付、23面。

毎日新聞「東日本大震災2年: 職探し、家族への責任感... 孤立する男性避難者 — 社会交流、余裕なく」(『毎日新聞』北海道) 2013年2月28日付、25面。

社団法人堺観光コンベンション協会『利休のふるさと堺 — 大茶会』(チラシ) 2013年10月19-20日付。

東京新聞「南足柄の茶規制値超えセシウム神奈川の農産物で初」(『東京新聞』) 2011年5月12日付、26面。

東京新聞「《心のデフレ》脱却を — 2020年への約束4」(『東京新聞』) 2013年9月14日付、1面。

毎日新聞「伊藤園: 「狭山茶」の販売再開 震災で生産中止のペットボトル」(『毎日新聞』埼玉) 2013年2月19日付、24面。

## インターネット・リンク

市川園『静岡・お茶の市川園』2013年、

<http://www.ichikawaen.co.jp/lp/greentea/index.html#tea03> (2014年1月7日確認)。

一保堂茶舗「商品カタログ — 贈り物」(『一保堂茶舗』) 2013年、[http://www.ippodo-tea.co.jp/price/price\\_set.html](http://www.ippodo-tea.co.jp/price/price_set.html) (2014年1月7日確認)。

一保堂茶舗「店舗紹介」(『一保堂茶舗』) 2013年、<http://www.ippodo-tea.co.jp/shop/> (2014年1月7日確認)。

裏千家「リンク案内」(『裏千家 — 今日庵』) 2013年、

<http://www.urasenke.or.jp/textc/link/index.html> (2014年1月7日確認)。

栄養まとめ「千葉県のお茶も放射性セシウムが検出されている模様」(『お茶ブログ』)  
2011年、<http://eiyoumatome.com/otyablog/houshanou/51/> (2014年1月7日確認)。

入間市博物館「日本各地の茶」(『入間市博物館』)  
<http://www.alit.city.iruma.saitama.jp/07tea-museum/10japan.html> (2014年1月7日確認)。

小島茶店『小島茶店』2007年、<http://www.e-cha.jp/index.php> (2014年1月7日確認)。

公益社団法人日本茶業中央会「茶業中央会について」(『公益社団法人日本茶業中央会』)  
2013年、<http://www.nihon-cha.or.jp/society.html> (2014年1月7日確認)。

厚生労働省「食品中の放射性物質の対策と現状について」(『厚生労働省』)2013年、12  
頁、[http://www.mhlw.go.jp/shinsai\\_jouhou/dl/20131025-1.pdf](http://www.mhlw.go.jp/shinsai_jouhou/dl/20131025-1.pdf) (2014年1月7日確認)。

許次紓「茶疏(全文)」(蘇向東編『中國網—China.org.cn』)  
[http://big5.china.com.cn/aboutchina/zhuanti/cwh07/2007-09/14/content\\_8876205.htm](http://big5.china.com.cn/aboutchina/zhuanti/cwh07/2007-09/14/content_8876205.htm) (2014年  
1月7日確認)。

埼玉県「狭山茶ブランドアップキャンペーン」(埼玉県編『埼玉県—Saitama Prefecture  
Official Homepage』)2012年5月18日付、<http://www.pref.saitama.lg.jp/> (2014年1月7  
日確認)。

埼玉県農林部 農産物安全課「狭山茶の放射性物質調査結果について(若芽・早摘みの茶)」  
(埼玉県編『埼玉県—Saitama Prefecture Official Homepage』)2011年、  
<http://www.pref.saitama.lg.jp/page/cha-chousakekka.html> (2014年1月7日確認)。

島根県農林水産部農畜産振興課「島根県茶業及びお茶の文化の振興に関する指針—茶は産  
業、茶は文化、島根のお茶をもっと感じる!」(『島根県ホームページ』)2013年、  
[http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/norin/seisan/engei\\_shinkou/chashishin.data/chashishin.pdf](http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/norin/seisan/engei_shinkou/chashishin.data/chashishin.pdf)  
(2014年1月7日確認)。

全国煎茶連盟「加盟流の紹介」(『一般財団法人全国煎茶連盟』)  
<http://www.senchado.com/> (2014年1月7日確認)。

全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連絡協議会「茶の生産と流通—茶類の国内  
消費量の推移」(『茶ガイド』)2013年、  
<http://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/seisan01b.htm#greentea> (2014年1月7日確認)。

全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連絡協議会「茶の利用—茶の新しい需要」  
(『茶ガイド』)2013年、<http://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/katsuyou01b.htm> (2014

年1月7日確認)。

全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連連絡協議会「団体の概要」(『全国茶生産団体連合会』)2013年、<http://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/gaiyou.htm> (2014年1月7日確認)。

Nanaha『Nanas green tea』<http://www.nanaha.com/> (2014年1月7日確認)。

西本願寺「境内のご案内」(浄土真宗本願寺派 社会部『浄土真宗本願寺—本願寺(西本願寺)』)<http://www.hongwanji.or.jp/about/kiso/> (2014年1月7日確認)。

日本紅茶協会「日本紅茶協会について」(『日本紅茶協会』)2007年、[http://www.tea-a.gr.jp/about\\_us/](http://www.tea-a.gr.jp/about_us/) (2014年2月11日確認)。

日本自動販売機工業会「自動販売機機器普及台数及び年間自販金額」(『日本自動販売機工業会』)2012年、1-2頁、<http://www.jvma.or.jp/information/fukyu2012.pdf> (2014年1月7日確認)。

農業情報研究所(Worldwide Agriculture Policy Information Center、WAPIC)「意見・論評・著書等紹介—日本政治の翼賛化を加速するネット・スマホ文化—日本人、思いやり文化はどこへ行く」(北林寿信『農業情報研究所(WAPIC)』)2013年9月14日、<http://www.juno.dti.ne.jp/tkitaba/opinion/net-culture.htm> (2014年1月7日確認)。

農林水産省「お茶生産についてのQ&A」(『農林水産省』)2013年、[http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/ocha\\_seisan\\_qa.html](http://www.maff.go.jp/j/kanbo/joho/saigai/ocha_seisan_qa.html) (2013年12月17日確認)。

NPO法人データベース「NPO法人琉球の茶道ぶくぶく茶あけしの会」(『NPO法人データベース』)<http://npo-db.info/%E6%B2%96%E7%B8%84%E7%9C%8C/%E6%B5%A6%E6%B7%BB%E5%B8%82/48778/> (2014年1月7日確認)。

福島県国見町観月台文化のセンター「福島県国見町観月台文化のセンター—設置のご案内」(『福島県国見町観月台文化のセンター』)2011年、<http://www.town.kunimi.fukushima.jp/kangetsudai/shisetu/annai.html#9> (2014年1月7日確認)。

淡交社「淡交社について—会社沿革」(『茶道美術図書出版淡交社』)<http://www.tankosha.co.jp/corp/history.html> (2014年1月7日確認)。

内藤園『内藤園—宿場の茶』2007年、<http://www.naito-en.com/index.html> (2014年1月7日確認)。

福寿園「福寿園オンラインショップ」（『福寿園』）2013年、

[http://shop.fukujuen.com/products/list.php?category\\_id=4](http://shop.fukujuen.com/products/list.php?category_id=4)（2014年1月7日確認）。

福寿園「店舗のご案内」（『福寿園』）2013年、<http://www.fukujuen.com/shoplist/>（2014年1月7日確認）。

丸山園茶舗「冠婚葬祭とお茶との関係」（『丸山園茶舗』）2009-2010年、

<http://www.maruyamaen.co.jp/kankonsousai.html>（2014年1月7日確認）。

Lexus「Our story — 心づくしのカスタマーサービス — おもてなし（動画）」、（『Lexus』）

8-41秒、<http://www.lexus-int.com/jp/our-story/customer-care.html>（2014年1月7日確認）。

結納辞典「福岡県の結納」（『結納辞典』）2009年、<http://www.yuinou.info/jiten-40.html>（

2014年1月7日確認）。

ユーシーシーフードサービスシステムズ「会社概要」（『UFS』）

<http://www.ufs.co.jp/company/index.html>（2014年1月7日確認）。

よしかわ ゆたか『Twitter』2011年12月1日（1:31 PM）

<https://twitter.com/asuyorikyou/status/142098402333827072>（2014年1月7日確認）。

Kler, Adolf 'Profil' (Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtetee e.V.

“Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtetee e.V.”) 2013, <http://www.wkf.de/Die-WKF.1754.0.html>（2014年1月7日確認）。

Kler, Adolf 'Genuss von A - Z mit Kräuter- und Fruchtetees' (Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtetee e.V. “Wirtschaftsvereinigung für Kräuter- und Fruchtetee e.V.”) 2013,

[http://www.wkf.de/Detailansicht.2375.0.html?&L=0&tx\\_ttnews\[tt\\_news\]=5&cHash=3f71cc4d72e1b2568100568fafc96cba](http://www.wkf.de/Detailansicht.2375.0.html?&L=0&tx_ttnews[tt_news]=5&cHash=3f71cc4d72e1b2568100568fafc96cba)（2014年1月7日確認）。

## 写真

シュミット・クラウディア撮影『給茶機』桃山学院大学食堂、2013年12月。

シュミット・クラウディア撮影／笠島香織「ブクブク茶」『琉球茶道教室ぶくぶく茶館』、2014年1月。

以下の写真は入間市博物館の許可を得て筆者が撮影したものである。

シュミット・クラウディア撮影／入間市博物館「結納茶」『入間市博物館 — お茶の博物館』、2013年4月。

シュミット・クラウディア撮影／入間市博物館「ブクブク茶とボテボテ茶」『入間市博物館 — お茶の博物館』、2013年4月。

# 添付資料

## 調査票「お茶ともてなしに関する調査」

### お茶ともてなしに関する調査

私は桃山学院大学の博士後期課程の学生ですが、論文を完成させるために、次の質問にお答えくださると大変助かります。よろしくご協力をお願いします。

- 日付

( ) 年 ( ) 月 ( ) 日

- あなたの年齢を教えてください。

- ① 10代                      ② 20代                      ③ 30代                      ④ 40代  
⑤ 50代                      ⑥ 60代                      ⑦ 70代                      ⑧ 80代～

- あなたの性別を教えてください。

- ① 男性                      ② 女性

- あなたのお住まいの地域を教えてください。

( ) 都・道・府・県

.....

### I. 「お茶」と聞くと、何が思い浮かびますか？

( )

### II. お茶会（茶の湯）に行ったことはありますか？

- ① はい                      ② いいえ

「はい」と答えた場合：どんな印象でしたか？

( )

Ⅲ. 煎茶道の茶会に行ったことはありますか？

- ①はい            ②いいえ

「はい」と答えた場合：どんな印象でしたか？

( \_\_\_\_\_ )

Ⅳ. 茶の湯や煎茶を学んだことがありますか？

- ①はい            ②いいえ

Ⅴ. あなたにとって、茶の湯のイメージは次のなかのどれが当てはまりますか？（複数でもかまいません）

- ①古くから伝わっている
- ②芸術である
- ③覚えなといけないことが多い
- ④一般人に理解しがたい
- ⑤日本の文化の代表である
- ⑥金持ちの世界のものである
- ⑦花嫁修業の一部である
- ⑧ドラマ（時代劇）やテレビによく出てくる
- ⑨日常生活から離れて静かな雰囲気を楽しめる
- ⑩自由に楽しめる
- ⑪自由に楽しめない
- ⑫苦い
- ⑬作ってくれる人（点前）を見るのが面白い
- ⑭よく分からない
- ⑮その他 ( \_\_\_\_\_ )

Ⅵ. あなたにとって、煎茶道のイメージは次のなかのどれが当てはまりますか？（複数でもかまいません）

- ①古くから伝わっている
- ②芸術である



- ③覚えないといけないことが多い
- ④一般人に理解しがたい
- ⑤日本の文化の代表である
- ⑥金持ちの世界のものである
- ⑦花嫁修業の一部である
- ⑧ドラマ（時代劇）やテレビによく出てくる
- ⑨日常生活からは離れて静かな雰囲気を楽しめる
- ⑩自由に楽しめる
- ⑪自由に楽しめない
- ⑫苦い
- ⑬作ってくれる人（点前）を見るのが面白い
- ⑭よく分からない
- ⑮ その他 ( \_\_\_\_\_ )

**VII. 「おもてなし」と聞いて、何が思い浮かびますか？**

( \_\_\_\_\_ )

**VIII. 「サービス」と聞いて、何が思い浮かびますか？**

( \_\_\_\_\_ )

**IX. 日本のお店で、無料で飲めるお茶についてはどう思いますか？**

- ①もてなしである
- ②サービスである
- ③よく分からない

その答えの理由を教えてください。

( \_\_\_\_\_ )

どうもありがとうございました。