

茶筴の起源と確立

一、茶筴研究の現状と茶筴の起源に関する私見

茶筴は末茶（粉末のお茶）を点てる際に使われる代表的な茶具の一つである。茶筴に関する研究においては、日中両国の学者の間でその起源が宋代にあるという認識で基本的には一致している。『角川茶道大事典』の「茶筴」の項目や、廖宝秀『宋代喫茶法與茶器之研究』^②などは、『大観茶論』の「筴」の条

茶筴は、筴竹（細くて堅い筴に使われる竹。これとは別に筴竹というのがあり、これは太くて堅く矛に使われる。筴竹では細すぎるので、おそろく筴竹の誤りであろう。）の老いたので作る。身（手に持つ部分）は厚くて重く、筴は疏くて勁いのがよい。筴の本は壮く、末は眇くなければならぬ。そして剣脊（両刃の刀身）状にすべきである。それというのも、身が厚く重いと、操るときに力が入って運用いやすく、筴が疏くて勁く剣脊のようであれば、撃払がすぎても浮沫（ぶかぶか浮く大きな泡）が生じないからである。^③をその根拠としている。

茶筴の使用は南宋の劉松年「擡茶図」（図一）に見える。茶を点てる者の左手下方に描かれた道具が茶筴であるとされている。それでは、北宋末の茶筴出現以前にはどのような道具を使用したのであろうか。

この問いについて、『茶經』五之煮には「第二沸のとき、湯一瓢をくみ



図一、擡茶図

だし、竹筴で湯の中心を環激くわんげきまわし」とあり、ここから唐代において茶筴のような働きをする道具は「竹筴」であつたことがうかがえる。

末茶の飲用が始まったその時から、茶湯を攪拌する道具があつたといふことは言を俟たない。しかし、唐代以前にどのような道具を使用していたのかについては未だ研究課題として提示されていない。茶筴に関する史料を収集してみると、南北朝時代にはすでに「茶筴」の使用が開始されていたことがわかる。ただ、茶湯を攪拌する専用の道具としては確立していなかった。

北魏の賈思勰が著した『齊民要術』は、中国のみならず世界的にも最も古く、最も完備された農林水産各業を包括した農学の著作である。最古の茶筴に関する史料はこの『齊民要術』の中に見える。賈思勰は当時の「茶湯」の作り方を借りて白醪の加工方法を説明している。

白醪を醸す方法。糯米一石を取り、冷水できれいにとき、漉出して甕の中にあける。魚眼湯（沸騰した湯）を作つてこれを浸す。一晚をこすと、米はひどく酢くなりかかる。それを炊いて一饅飯むしめしを作り、ひろげて絶く冷す。魚眼湯を作つてこれに沃ぐ。米を浸した泔二斗を煮詰めて、六升ほどにし、甕の中に入れて、これを竹掃で衝きたてて、茗の渤はくのようにする。一方、水六斗に、細羅した麴末一斗を取り、飯と合わせ、一時にこの甕の中に納めて和まぜ、攪かきまぜて飯を散らし……^⑤

「竹掃」で白醪を攪拌することと茶湯を攪拌すること、そして攪拌後の両者の様子がよく似ていること、また、当時の人々が竹掃を使用して茶湯を攪拌していたこともうかがえる。「竹掃」を用いれば効率よく攪拌し泡を出すことができるという認識がすでに存在したのである。これが最古の「茶筴」である。

賈思勰は北朝の官吏である。しかし、茶はもともと南方の飲料であり、

竹も南方の植物である。賈思勰が茶湯の攪拌を例にして麴の加工方法を説明したということは、南北朝時代には北方人も広く茶湯の作り方を知り得ており、喫茶の習俗が北方にも普及していたということになる。当然のことながら「竹掃」を使つて茶湯を攪拌することは、南方は北方よりもさらに時代は古く、範囲は広い。

二、日中の学者による「竹掃」史料に対する解釈

『齊民要術』中の茶筴の史料に関しては、早くから各専門家が引用し、検討を加えてきた。それはこれが『齊民要術』の研究において回避できない問題だったからである。日中の学者たちはこの史料中に見える「竹掃」と「茗渤」に対して、それぞれ異なった解釈をしている。以下に出版順に諸家の論述をまとめ、検討を加えた。

1、青木正兒氏の説

青木正兒氏は中国飲食文化史研究に精力を尽くし、豊富な著述を残した。彼は比較的早期に茶史研究において『齊民要術』中のこの史料に注目し、「末茶源流」という日中の茶史に通じる一文の中でこの史料を引用し、

當時末茶を煮るには何かで「渤」を衝かきまいて攪かきまぜるのが普通であつたからこそ、此に比喩として出したわけで、是に據つて末茶の煮法に攪動して泡を立てる操作の行はれてゐたことが確認される。^⑥

と推論している。惜しむべきは、彼の注意は完全に「茗渤」の解釈に向けられており、「竹掃」への考証が無いことである。

2. 石声漢氏の説

中国農業史研究の代表的な学者石声漢氏は近代『齊民要術』研究の第一人者である。『齊民要術今釋』には

「茗渤」、「渤」の字は、「淳」の字と相互に通用している。「淳」は水面の泡沫の意味である。単に字面から、このような解釈ができる。できたての茶湯（宋代俗語で、お湯を茶葉の粉末に入れて作ったものを意味する。『茶録』などの宋人の記述に見える）表面の泡沫は、蘇軾が詞句において「雪沫乳花午盞に浮く」と形容したもので、「茗渤」と呼ばれるにふさわしいものである。ただし、このような喫茶は、唐宋兩代の習慣である。

南北朝時代にはすでに喫茶が開始されていたとはいえ、この時の茶とは、どのように「烹」たり「点」てたりしたのか推測することはできない。必ずしも唐宋代の方法を使っているとはいえないのである。ゆえに当時「茗渤」という名詞があったかどうかは、考慮すべきである。

更に重要なのは、この時期には江南でしか茶は生産されておらず、南朝の人しか喫茶の習慣がなかったということである。北朝の人は南朝の人の喫茶の行為を嘲笑して「水厄」と呼び、一般の士大夫たちは茶を飲まなかった。この種の白醪酒を作った「皇甫吏部」は朝廷のエリートであるがゆえに、茶の嗜好があったとしても、自分の文章のなかで公開したりはしなかったであろう。公開すれば周囲に嘲笑されるからである。このため、私はこの二字に懐疑的であり、もとは同音の「糗勃」という二字（のり状料理の糊糊湯で使う「米粉」669頁を指す煮糗第八十四に見える、そこに「以糗簪春取勃」の句があるであり、宋代に出版される時に版元が彫り間違えたのである

う。^⑦

とあり、石声漢氏は末茶を唐宋時代の茶湯の作り方であるとし、南北朝の茶湯の作り方は不明であるとし、さらに北朝の士大夫は茶を飲まなかったとした。これに基づいて『齊民要術』原文に対して疑義を呈し、ここに見える「茗」は宋人の雕版印刷時の誤刻であるとしている。

しかしながら、石氏が提出した上記二点の意見の判断材料となる前提条件は明示されておらず、故にこうして出された「茗渤」は「糗勃」の誤りであるという判断は成立し得ない。

興味深いことに、彼は「糗簪」に対する注釈ではこうも説いている。

想像するに、とても細くとても長い竹絲（竹ひご）をとり、括って一束にする。長江流域では「刷把」と呼び、兩粵（広東・広西）では「竹掃」と呼んでいるようなものである。日本の「茶道」では、このような、茶湯を攪拌する専用の道具があり、多くの泡沫を生みだす。

——宋人の記述によれば、宋代の喫茶時にも、この種の「茶帚」があり、これを用いて、よい茶を点て、「雪沫乳花」と表現される泡を出すことが出来たのである。この「糗帚」或いは「炊帚」といわれるものは、古代の厨房では、常備された道具であったのかもしれない。^⑧

一方で茗渤は「糗勃」の誤りであると主張しながら、もう一方では攪拌して「糗勃」を出す工具であり、後代の「刷把」「竹掃」や日本の茶道における茶筌とおなじものであると主張した。石氏は北朝では喫茶習俗は無かったということを前提としたために、前後で一致しない結論となっている。

中国における魏晉南北朝の喫茶状況に対する研究は九十年代にはじまったが、現在もなお我々はこの時期の茶史研究の欠乏をひしひしと感じずにはいられない。当然のことながら四十年前の石氏に対して完全無

欠であることを求めるのは無理というものである。

3. 西山武一・熊代幸雄両氏の説

西山武一氏と熊代幸雄氏は『齊民要術』に訳註を付けた際、原文の説をそのまま採用し、註において茗泐の解釈をこのように説明している。

字義は抹茶の水泡。この白醪法は糯稻米を用い、後世（宋）の臥漿に當る酸漿の豫措法を採用することから南朝系の造酒法を傳承する故、飲茶の形容がそのまま轉承されていると解する^⑨。

4. 繆啓愉氏の説

石氏と西山氏・熊代氏の説とは違い、繆啓愉氏は『齊民要術』原文に對する異議は提出していない。ただ、注釈で「糗箒」について一歩進んだものを示している。

「糗箒」は、竹の皮を裂いて細い串状のものをづくり、それを括つて一束の竹刷把をつくる。現在の箒帚のようなものである。卷七「白醪」篇の「竹掃」、陸羽『茶經』の「竹箒」、これらは同類の用具で、同様に片栗粉ののり状の液体（或いは茶湯中）をかき混ぜて泡を出すことができる^⑩。

とあり、繆氏は「糗箒」、「竹掃」、「竹箒」を同様の用具と見なしている。ここでの竹掃と後世の茶筴の關係は指摘していないものの、事実上それらの働きが同じであることを認めている。

5. 小崎道雄、田中静二両氏の説

一九九七年十月、田中静一氏は『齊民要術——現存最古の料理書』を編訳出版したが、当該史料について特に注釈は無かった。一九九七年十月九日、味の素食文化センターは『齊民要術』の世界と現代食文化――

「古代中国より「食」の源流を見る」と題するシンポジウムを主催した。この会において筆者は「竹掃」について質問した。しかし、その他の参加者は約四十年前の石氏と同様、南北朝では喫茶習俗は未だ形成されていなかったという理由で、「竹掃」と茶筴に關係があることを認識していなかった。これも魏晉南北朝茶史研究がほとんど具体的進展を見せていない現実を反映している。

以上の諸氏の見解を総括すると、日本人研究者は茶道に對して経験的実感があり、自然に『齊民要術』原文の意味を理解しており、かえって竹箒を問題視することがなかった。石氏は当時の茶史研究に制限され、北朝には喫茶の風習が無いと主張し、「竹掃」と茶筴を結びつけることはなかった。繆氏は喫茶の風習を否定することなく、『齊民要術』での「糗箒」・「竹掃」と『茶經』中の「竹箒」の比較をし、同類の道具まで指摘したが、茶筴に繋ぐことはできなかった。

ここから、以上の代表的な研究成果には、「竹掃」にあまりに軽く触れる程度に留まっているという共通点が見られる。その原因は、おそらくこの史料の茶道具發展史上における価値を認識していないことにある。この点についてさらに研究を進めてゆくことが茶史研究者の課題であり、本章において解決すべき主要な問題である。

三、「掃帚」の機能の拡大

1. 掃除道具としての「掃帚」（ほうき）

漢語の中には「箒」・「帚」・「帚」の三つの同義字があり、南北朝時代には「掃帚」という言葉も現れた。『南齊書』に女性の嫉妬を嫌う性格の

明帝が、劉休の妻王氏が嫉妬深い性格であることを聞きつけ、掃帚ほうきと皂莢さいかろう（石鹼の代わりに用いられる）を販売させて彼女を辱めたという記述がある。^⑪

「帚」はもともと掃除道具であり、大型の「掃帚」は広い面積の清掃または農事に用いた。（図二）許慎の『説文解字』に

帚、糞する所以なり。又の中を持して門内を掃ふに从う。古者、

少康初めて箕帚と秫酒を作る。少康は杜康なり、長垣に葬らる^⑫

とある。「少康は箕帚を作る」という説は『世本』に基づく伝説の類で、茶は神農に由来するという説と同様に、確実な起源をここから追求することは出来ない。

『漢語大詞典』は「帚」字の解説として「多くは植物の幹を束ねて、その先を広げ、端をほそくすればできあがる。」^⑬としている。奈良東大寺の正倉院に收藏されている「子日目利帚」は正月最初の子の日に天皇が行う親耕の儀式において使用される道具であり、それは一握りの植物の細枝を束ねて作られたものである。農具が祭祀の道具へと変化したものである。（図三）

2. 台所での「炊帚」（ササラ）

小型の「掃帚」は比較的小さな部分の汚れを落とすために使われ、台所では鍋釜の汚れを落とす道具として使用される。現代中国では「飯帚」或いは「炊帚」と呼ばれている。日本語で「ささら」と言われるものである。古くは漢代から使用されており、（図四）「庖厨図」は漢代における飯帚の使用状況を反映している。

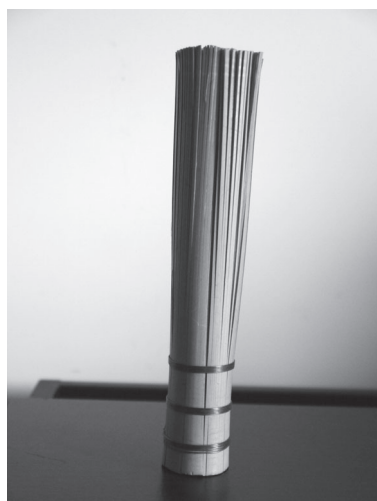
『廣韻』では「箒、洗帚、飯具。箒、上に同じ。」^⑭とあり、『集韻』では「箒、箒、飯帚なり。」^⑮とあり、箒・箒が台所の炊事用具を洗うときに用いる掃帚であることが見える。今日でもなお広く使用され、一般的に竹



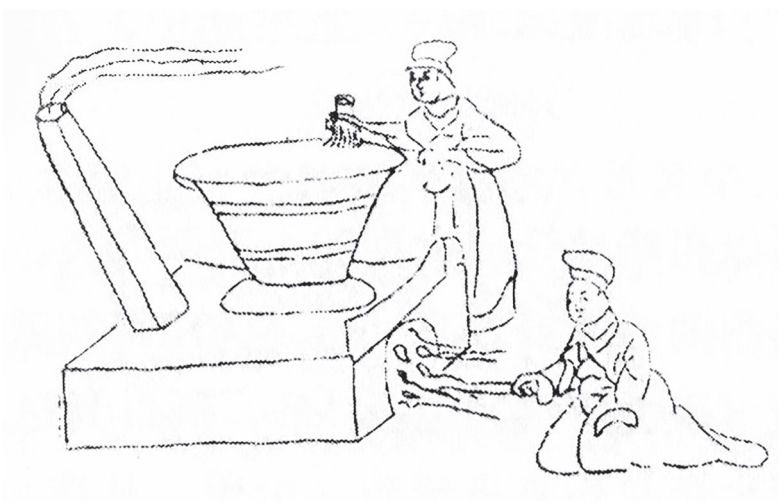
図三、子日目利帚



図二、帚



図五、現在の炊帚



図四、庖厨図

を原材料としている。(図五)

このような飯帚或いは炊帚は極めて単純な清掃用具から炊事用具へと発展し、鍋のほかは食品の洗浄にも使われている。『齊民要術』には多くの種類の清掃、洗浄方法があり、第六十六「笨麴并酒」内の「浸薬酒法」中では、餅麴の表面を削り取ってきれいにする用法が紹介されている。

麴を治きする方法は、四縁、四角、上下両面を研きり去り、三分の一を捨て、孔中も亦た剝はり去る。^⑰

水を用いて餅麴を洗う例は「白醪麴」中に「その麴をあらかじめ三日前に水できれいにし、曝てんび干してから使う。」^⑱のように見える。ただし、この作業にどのような道具を用いたかは描写されていない。餅麴の表面をきれいにする際に、道具を使用すれば、作業効率を大幅に高めることができる。料理人が身近で利用しているそれに適した道具が「炊帚」である。

『齊民要術』には

酒の造りかた。すべての餅麴は、五日ばかり太陽に晒し、日に三度炊帚で刷はいてこれをきれいにし、すっかりきれいにする。^⑲

とある。炊帚について、石氏は以下のように捉えている。

これは一握りの細い竹条たけひを括くわって帚を作り、米粒を搗いた時に出た粉を掃うのに用いる。このような道具は、通常は食物を作るとき用いるものであり、比較的きれいである。麴餅外面のごみや表面のチリを刷くために使われた。^⑳

また、繆氏は、

「炊帚」、甑具を刷くために用いるハケ、これも台所で用いる筴帚と同類の用具である。^㉑

と注している。

3. 食品加工に用いる「掃帚」（ササラ）

「掃帚」の製法については諸氏ともに異議は無く、もともと掃除につかわれていた炊帚を、食品加工に借用したものであるという見解で一致している。餅麴の洗浄について、食品加工の準備段階で炊帚を使用しにすぎず、あくまでも洗浄用具だと言うのであれば、下例における「帚」は真正銘食品加工の道具であると言えよう。

煮糰『食次』に「客が泊まったならば足して、糰をを作る」とある。糰の粉一升に沸騰するお湯一升を入れる。脂ぎった器は使わない。箕でこし滓をとりさる。糰を以て舂^{かきま}せて勃^{あわ}を出す。勃は別に出して器の中に入れる。といだ米を水で煮て、汁を取っておもゆとする。おもゆ二升を糰汁中に入れる。

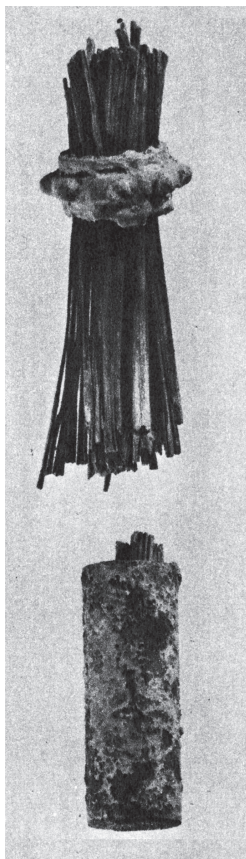
「糰」と呼ばれる食品を作る中で、専用の「糰箒」という竹掃を使用しているだけでなく、その使用目的は攪拌して泡を出すことであり、末茶と完全に一致している。この攪拌に使用する「糰箒」はその名から考えても「糰」専用の道具であり、茶を点てる道具を茶筌というように、その名の付け方と同じである。

「糰」と末茶は基本同じ道具を同じ目的で使用している。それでは、どうして賈思勰は「糰箒」「糰勃」を使用せず、「竹掃」「茗渤」で「醸白醪」の方法を解説したのか？その最も簡単な答えは「糰」よりも、末茶のつくりかたのほうがより広く知られていたからである相対的に言うて決して普及しているとは言えない「糰」ですらすでに専用の道具「糰箒」を使用していたのだから、ある程度普及し、かつ特殊な文化的シンボルという意味合いを備えていた喫茶はなおさら専用の工具を持っていたしかるべきである。さらに、前掲史料では竹掃を用いて攪拌し茗渤のような泡沫を出すことを強調している。ここから、当時茶筌という名が

すでにあったかどうかは別にして、茶筌の使用自体は認められる。なおかつ当時の末茶は釜で末茶を煮て作るものであり、ゆえに比較的大きな炊帚を直接利用する必要がことができ、さらに「炊帚」が茶の世界に入る機会を提供したのであった。

興味深いのは河北満城にある漢代の墓から、五件の銅の箒、一件の銅の鏝が見つかったことである（図六）。銅の鏝は八角形で、中部に筋が出ており、面ごとに乳釘が一つずつ付き、表面には金メッキが施されている。出土時は竹の枝を束ねる形でみつかり、竹はすでに朽ちてはいたものの、まだ10・2センチメートルほど残っていた。銅の鏝も金メッキされ、その中には同様に竹の枝が残存していた。この出土文物からはごく自然に竹掃が想像できる。またこれは非常に精緻な竹掃で、すべて金メッキされていた。このような精美な竹掃ではあるが、その用途は未だに解明されてはいない。ただ言えることは、それが単なる掃除用具であるはずはないということである。

筆者はこの考古資料が、通常とは異なる竹掃の存在を明示していると指摘したい。そして茶を攪拌する竹掃もまた台所のササラから変化してきた特別な「竹掃」の一つであったのであろう。



図六、銅のたがと銅のいしづ

四、茶筴の確立——竹掃から竹筴・茶匙を経て茶筴へ——

1. 唐宋時代における茶を攪拌する道具

魏晋南北朝時代、末茶を飲むときには、『食次』にあるように、「竹掃」を使用して茶を攪拌して泡を出した。唐代に至ると、陸羽は「竹筴」を使用して茶湯を攪拌した。『茶經』に

竹筴、竹筴は桃・柳・蒲葵木で作るものもあれば、柿の心木で作るものもある、長さ一尺、銀で両端を覆っている。²⁴

とある。繆氏は「炊帚」、「竹掃」、「竹筴」は同一の道具であるとしている。茶を攪拌して泡を出すという機能からいえば正しい。しかし形と製造法から見ると天と地ほどの差がある。

『廣雅』には「筴は之を箸と謂う」²⁵とあり、すなわち「筴」は「箸」であるとしている。陸羽は『茶經』四之器の中で「火筴」を

火筴、または筴という、常に使うものである。丸くて長さは一尺三寸、上部は平らに截られており、葱台勾鏤の属は無く、鉄或いは精鍊した銅で作る。²⁶

と解説しており、明確に「筴」は「箸」を指すとしている。「火筴」は炭火を夾むのに使われるため、金属で作られるが(図七)、茶湯を攪拌する箸は竹や木でつくられる。一種の生活方式の象徴である茶道の道具として、「竹筴」は日常飲食生活中の箸とは異なり、両端に銀をかぶせてあった。

陸羽は『茶經』の中で「竹筴」の使用を推奨し、彼が組み合わせた二十四種の道具からなる茶器セットの中にも、「竹筴」を入れている。陸羽は生前からすでに茶界において極めて高い声望を得ており、彼の茶器セットも流行した。²⁷ 彼が当時、そして後世の茶器使用に影響を与えたこ

とは疑いない。ここから推測されるのは、唐代、特に陸羽以降、「竹筴」の使用が普遍化したということである。ただし、茶湯を攪拌する唯一の道具となっただけではなく、白居易は匙を使用して茶湯を攪拌していた。元和十二(817)年、彼は「謝李六郎中寄新蜀茶」の詩の中でこう書いている。

友人の情がこの私に向けられ、新茶が病身の手元に届けられた。

赤いのしがつけられているこの茶は私の手紙への返事であり、十枚の餅茶は清明節前の早春のものである。

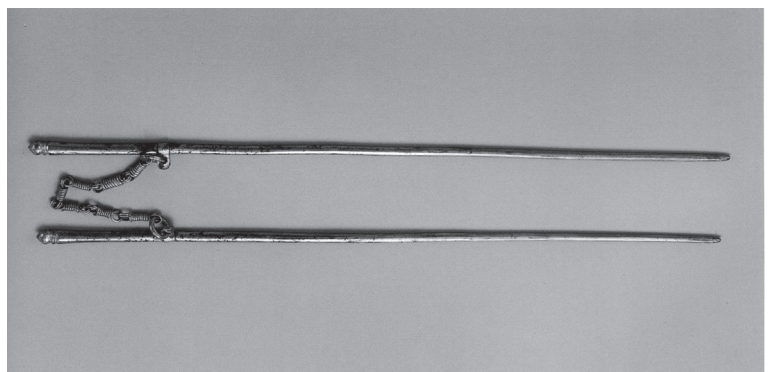
水を一杓湯に入れ泡を煎じ、茶

沫が浮き、刀圭(さじ)で黄緑の茶の葉をかき混ぜる。

ほかのところよりまっさきにここに届けられるわけは、この私が茶をわかる人間だと信じているからだ。²⁸

かつて工部屯田郎中に任じられた李宣は忠州(今の四川省忠県)刺史を任じられており、江州(今江西省九江)司馬の白居易に四川茶を贈った。白居易は友情の深さを感じて、詩を作ってその謝意を表した。お茶を点てるところで、彼は「刀圭」を使用して茶粉をすくい、茶湯を攪拌している。

「刀圭」は漢方薬のはかりの名である。南朝梁の陶弘景は「合藥分剂料



図七、銀鍍金火筴

理法則」の中で散薬の計量を紹介する際にこう説明している。

凡そ散薬に刀圭というものがある。十分方寸匕の一種で、梧桐子のような大きさである。方寸匕というのは、一辺一寸の正方形の匕であり、散薬を掬い上げて落ちないことを目安にしている。錢五匕というのは、今の五銖錢の五字の辺りで散薬を掬い、これも掬い上げて落ちないことを目安にしている。^{②⑧}

山東巨野紅土山から前漢の薬杓が出土し（図八）、法門寺から銀の香匙が出土している（図九）。茶、香はいずれも広義の薬に属する。後には、「刀圭」も「匙」を指す語として使用されるようになった。また『新方言』には、

斟羹は或いは借瓢の名であり、惟江南運河より東の、浙江、福建に至る数力所では、これを「刀圭」といい、音は条耕のようである。^{②⑨}

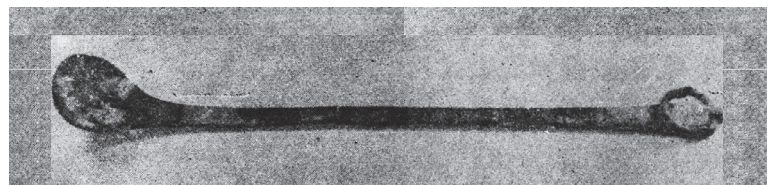
とある。「刀圭」或いは「方寸匕」の漢方薬のはかりとしての記録は比較的多く見えるが、実は食生活中においても同様に使用されていた。例えば賈思勰が棗のジュース「棗漿」の製法を

方寸匕をつかつて、一碗の水に入れ、酸甜味を足せば、好い漿ができる。^{③①}

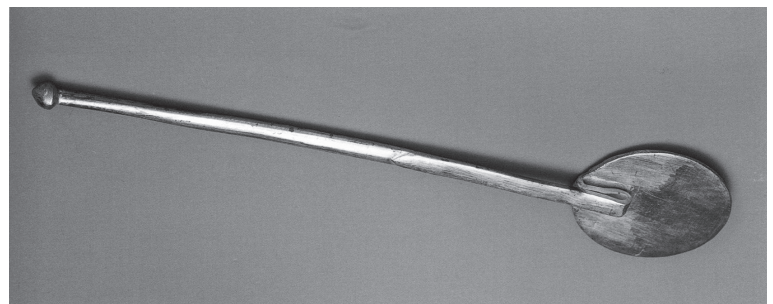
と説明している。「方寸匕」で取った棗粉を碗の水に投入し、均一に混ぜ合わせて非常に美味しい「棗漿」を作ることである。

白居易は「刀圭」を茶湯の攪拌に使用し、茶湯を攪拌する前には、それで末茶を碗に入れている。現在の日本の茶道中における「茶杓」の役割を兼ねていた。陸羽のやりかたとは違い、同じ道具で末茶を取りかき混ぜることで簡略化したのである。

『茶經』が薦めている茶湯を攪拌する「箸」の類いの道具は北宋に至っても使用されていた。茶を作って機嫌をとり、士林に軽蔑された丁謂（966-11037年）は「煎茶詩」の中で、



図八、銅藥匙



図九、銀香匙

目の細かいうすぎぬでふるった茶末は、とびきり新しい茶鍋で煮たてる。茶湯を箸で泡を割るようにかきまぜると、まるで雲が客人の茶碗にあふれているかのようだ。^{③②}

と言っている。

しかし、それよりすこしあとの蔡襄（一〇二一—一〇六七年）は茶書の中で茶匙の使用を薦めた。そのことは『茶録』の中に

茶匙は重くなければならない。かき混ぜる力があるからである。黄金製のを上等とし、一般的には銀や鉄でつくる。竹のものは

軽いため、建安の茶では使わない。³³

と見える。茶湯を攪拌する「茶匙」には、銀・鉄・竹製の茶匙があり、普遍化していることがわかる。蔡襄は茶を点てた経験から、建安の茶には軽い竹製の茶匙は使うべきではないと考え、金属製の茶匙を使用することを提唱した。陸羽の竹筴の両端を銀で加工した様子とつなげて考えると、陸羽も竹や木製の竹筴はとても軽すぎると感じて、その補完手段として銀で加工したのかもしれない。畢仲游（一〇四七—一一二一年）は、かつて太原で銅製の茶匕を買っている。

太原の銅器は天下に名だたるものである。私ひとりだけ何も買わなかったら、人はケチだと思うだろう。そこで店に行き、茶匕を二つ買っていった。（韓）續曰く「公叔のようなひとは真清といえるでしょう」と。³⁴

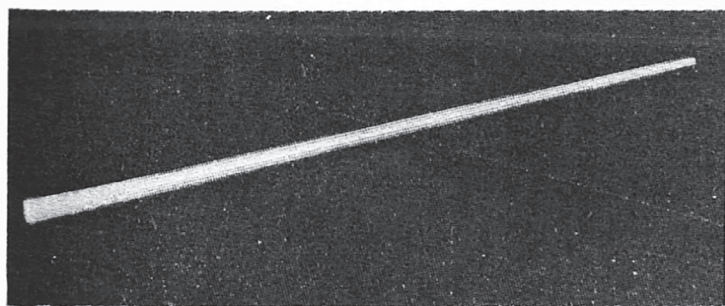
「匙」と「匕」は単に方言による違いである。『説文解字』には「匙は匕なり」³⁵とある。よって「茶匙」と「茶匕」は同じ器具である。ところが『茶録』では「茶匙」の使用を宣伝している蔡襄が、「即惠山煮茶詩」では「箸」を使用して茶湯を攪拌する情景を描写している。いわゆる「鮮香箸下雲、甘滑杯中露」³⁶である。

以上の考証からわかるのは、茶筴が確立する以前の唐宋時代には、匙と箸が併用されていたということである。（図一〇、図一一）

近頃、ある人が航海をして新羅に行った。風に吹かれて、ある島に着いた。島中どこもすべてが漆黒の匙筴（箸）^{ひちよ}であった。そこには大木が多く、その人が仰いでのごくと、匙筴は、木の花と鬚であった。それで、百余膳拾った。かえってから使用したが、太くて使いこなせなかった。その後、たまたま手に取り、茶をかきまぜた。かきまぜるにつれて消えてしまった。³⁷



図一〇、漆匕



図一一、漆箸

ここでは二点に注目すべきである。一つは匙と箸は明確に分かれておらず、ともに茶湯を攪拌するのに用いていたということ。もう一つはもとと食事に用いる匙や箸を、時と場合によって茶湯の攪拌にも用いていたということである。

「匙筴」という言葉については、匙と箸を指すのか、単にだけを指すのか、異論のあるところであろう。

2. 法門寺出土の匙箸について

法門寺で二つの杓が出土した。一つは「鍍金銀長柄勺」（金メッキされ

た銀製の長柄杓（図一二）、もう一つは「鑲金飛鴻紋銀則」（金メッキされた飛鴻の紋の入った銀製の則）（図一三）である。王倉西氏は鑲金銀長柄勺について「『物帳』には記録されていない、實物三十二件」に属するものの1つであるとし、^⑧氣賀澤保規氏はこの二つの匙はどちらも茶匙であるとしている。^⑨

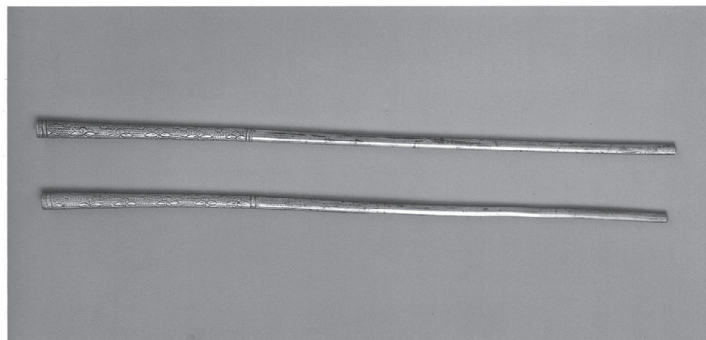
実際には『監送真身使隨真身供養道具及恩賜金銀宝器衣物帳』に記載された二つの杓具である。1つは僖宗が布施した「茶槽子、碾子、茶羅、匙子一副七事、共重八十兩」の中の「匙子」というのがそれであり、もう1つは『真身到内后相次賜到物』中の「匙箸一副」の「匙」である。^⑩ただし研究者は「匙箸一副」の解釈を「一双の箸」ととらえ、即ち金メッキされた花紋の入った一对の箸だとしている。（図一四）

再び『監送真身使隨真身供養道具及恩賜金銀宝器衣物帳』記載の物品を見ると、使用されている量詞単位は「二つで一組」の意味では、「火箸一对」、「骰子一对」のようにいずれも「対」という語を使っている。そして「副」はセットを指しており、「香炉一副并台盖朵帶共重三百八十兩」や「琉璃茶子一副」、また前掲の僖宗が布施した「一副七事」の茶器というようにつかわれている。ここから、「匙箸一副」は決して一对の箸ではなく、「鑲金飛鴻紋銀則」と「鑲金花紋箸」の二種類の食事道具を指していることになる。なお、「鑲金銀長柄勺」は「七事茶器」の中に数えられている。韓偉氏は「七事茶器」を説明する際に

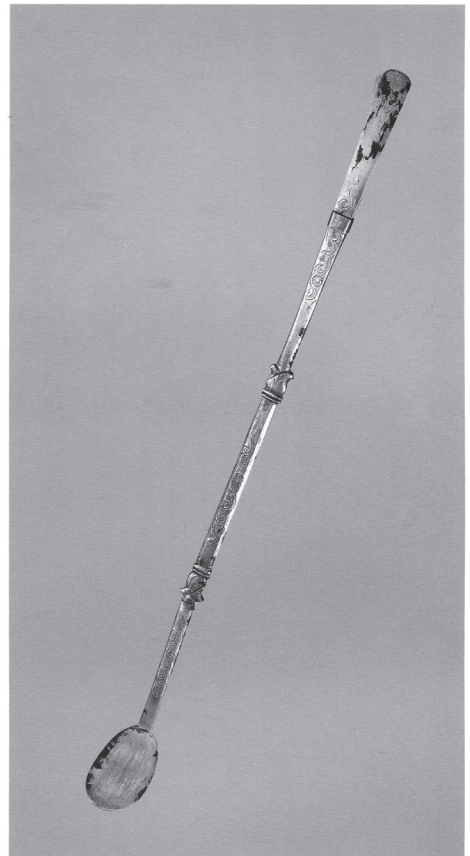
「七つの茶器は」絡軸（碾子）、茶槽、羅身、羅盖、羅、抽斗、匙である。鑲金銀長柄勺は茶を点てる時にかき混ぜるための道具であり、「五哥」の刻印がある。僖宗は懿宗の第五男であり、皇太子に冊立されるまでは宗室内では「五哥（五番目の兄さま）」と呼ばれていた。「五哥」の刻印は碾子、茶槽、茶羅にも同様にあり、鑲金銀長柄勺と同様に刻られたものでり、なおかつすべての金銀器中でこの茶具セッ



図一三、銀鍍金飛鴻紋匙



図一四、銀鍍金花文箸



図一二、銀鍍金唐草文柄杓

トにだけ僖宗の名が刻まれている。こからこの勺子と衣物帳は一致した。^④

とっている。これによって、王倉西氏のいう「物帳には名が記されていない」の問題も一刀両断に解決する。また『茶經』には匙の記載がないが、法門寺『監送真身使隨真身供養道具及恩賜金銀寶器衣物帳』は明確に「鑒金銀長柄勺」を茶器としており、唐代の茶器も陸羽の好みによって統一されてはいなかったということである。

この「匙箸」に関する史料は東アジア飲食文化研究においても重要な意義を持っている。中国、日本、朝鮮半島は均しく東アジアの「箸文化圏」の内に含まれているが、その用途としての差は明らかである。日本人は原則として箸を食事全般に用い、朝鮮半島は匙を主として用い、箸をその補助として組み合わせ使用する。中国は反対に、箸を主として、匙を副とする。法門寺等の史料は、おそらく唐代には、匙と箸をセットで使用する習慣がすでに形成されていたことを明らかにしている。

3. 中尾万三氏の考証

箸や匙を説明するとき、人々はごく自然と今現在毎日使用している食事道具を連想し、一般的にはそれらを問題にすることはない。陸羽は「竹筴」の材質を紹介し、そのサイズも記録している。ここから比較的原型に近い「竹筴」を複製することも出来る。だが、「茶匙」がどのようなものであったのか、その具体的な文字史料は無く、法門寺の発掘まで、裏付けとなる明確な形象の考古資料もなかった。

この問題に対して中尾万三氏は『中国陶器と茶の研究』においてとても興味深い考証を試みている。彼が茶匙の問題に引きつけられた契機は『仁和寺御室御物實録』中の「茶散」に関する記録「同茶散壹枚、小四兩二分」^⑤であった。その後、彼はまた「李王家博物館」に陳列されている

二つの匙を見つけ、それを茶散の匙であるとした。

一つは『開元通寶』と銘のある錢を匙の頭としたもので、五寸五分位ひの柄が付いて居り、末には錢と略ぼ同径の環が付いて居り、更に其環に小さき十数個の環が付いて居る。尚ほ一つは頭の方はスコップ形の匙で此長さは少しく短かく四寸余りであるが(何分にも陳列箱の硝子越しで見て居るので良く寸法を計り重量を計る事が出来なかった)其末には径二分位ひの環が付いて居り、其環に又小環が付いて居るものである。試みに『李王家博物館所藏品写真帖』下、大正七年再録』を見れば第五七八図に於て、高麗時代、食器用具として十八個の銅製匙を写真してあるが、其内に余が後に述べたスコップ形匙と思はるもの、写真があり、其隣に余の見なかつた写真がある。夫れは頭が通常の匙形で細長くその末は先端の匙の幅より、少し大きいと思はれる円板となつて居り、夫れに数個の小環が付いて居る。(中略)其(『李王家博物館所藏品写真帖』)解説に「本品は何れも銅製の匙にして大小各々同じからず。又意匠上の変化も種々異れり。而して形状の小なるものは兒童用に供せしなるべく、又小にして裝飾のあるものは婦人用に供せしならむ。」と記されて居る。(図一五：朝鮮の銅製の匙)^⑥

朝鮮には中国古代の習俗が多く残っていることと、『茶錄』中にも茶匙のことが記載されていることから、中尾万三氏は、婦人用ではなく、茶湯を攪拌するために用いたものであるとした。

斯く考ふる時は李王家の写真帖に裝飾あるものは婦人用ならむと記されている匙は、反て是れ『茶匙』と『茶錄』に記すもの、或は御物目録に『茶散』と記されて居るものが此れに当るものでは無きかとの想像が起る。……則ち余は此の環は茶匙を以て茶を撃払し、茶筴に依て茶を立てる如く、茶を立てるために付せられたものと思ひ

度いのである(中略)茶匙の末端に小環を付する事は後の茶筴の前駆という可きで此の小環の激動に依り茶を立てたものと思へる。殊に開元通宝を頭に付けた事は偶意と言ふよりも寧ろ此れを用ひる事が唐代に始まったことを知らしむるやうでもあり、此の錢を付けて、錢の面にのるだけの分量が所謂「一錢七」であり、『茶録』に「鈔茶一錢七」とあるにも思ひ会ふ事である。

錢じなる分量は藥に能く使はれる分量であるが、錢の面で茶を量り、湯を注いで調べ、末端の小環で環廻撃払したものと考へられる。^⑤中尾万三氏は最後に「李王家博物館の小環のある匙は後考を待つ事の多い匙であるが、余は此れが『茶散』であらうと考ふるもので絵を付けて博識の士の教を請ひ、思ふ所を追記する」としている。

韓国の金明培等はこれに簡単な補足を付けているが、文献の誤読や字面からの憶測ばかりで、研究を補うものとはなっていない。たとえば彼は宋代黄儒の『品茶要録』中に「茶散」という言葉があると指摘するが、原文では「然るに建安の茶、天下に散ずるは少と為さず。而して建安の精品を得るは多と為さず」となっており、原文で「…建安之茶、散天下…」という部分を「茶散」と読んだものであった。

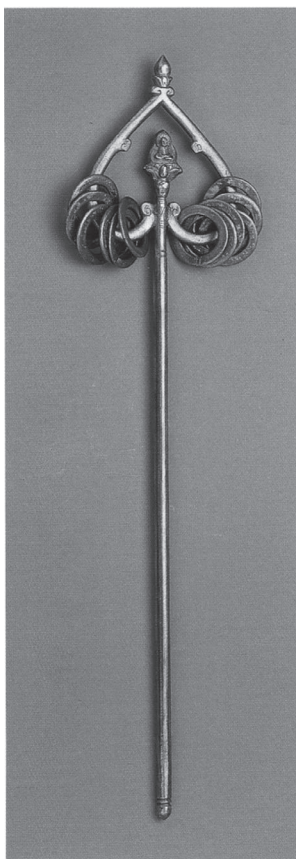
中尾万三氏はこのように「小環のある匙」に対する史料に基づく考証は足りないものの、あらたな説を提案した。唐宋は喫茶の風習が非常に盛行し、考古発掘の文物も比較的豊富である。しかし、中国ではこのような匙は発見されていない。さらに、唐宋代の各種茶具はみな様々な形態の資料から当時の姿がつかめるが、唯一茶匙だけは非常に曖昧である。その原因を考えるとおそらくこの茶匙と普通の匙がほとんど変わらず、顕著な区別が見られないからではないだろうか。

中尾万三氏はその立論の大前提としてこの小環が純粹な裝飾であるとすることを否定している。しかし、裝飾の可能性は必ずしも否定できな

い。この種の造型は佛教美術の影響を受けている。法門寺の出土品に「純金単輪十二環錫杖」があるが、この小型錫杖の杖首は単輪であり(図十六)、開元通宝を使用した匙の柄の先と非常に似ている。日本の正倉院にも類似した錫杖が多数収蔵されている。さらに、前掲の「攪茶図」中の茶杓の先端にもいくつもの環がついており、同様に漢代の銅製の藥匙にも環がついている。

六朝隋唐時代には、佛教と道教は儒家思想と拮抗する水準まで発展して三教鼎立の状況を呈し、佛教の中国化はここに完成した。唐代の皇帝も武宗の廢佛を除き、大多數の皇帝は積極的に仏教の發展を推奨している。宋代の佛教は全体的には唐代ほどには興隆しなかったが、禪宗と淨土宗の發展は目を引くものがあつた。朝鮮においては、太祖王建は後代の子孫のために制定した『訓要十條』の中で、「第一条、国家大業は諸佛の加護によるものであり、因て佛法を振興せねばならない」とし、佛教をどれほど重視していたかが見て取れる。結果として、「朝鮮の古代美術の中心は佛教美術である」といわれるほどになった。^④つまり中国も朝鮮も、各方面で佛教の影響を強く受けているといえる。

この他、唐代の貨幣を使用していることをもって「開元通宝」の匙が唐代から使用されたとする推論は当て推量の感がある。前述の「刀圭」を解釈する時に引用した陶弘景の五銖錢を用いて粉藥を掬うという史料



図一六、金十二環錫杖

は、この種の匙の源流であり、法門寺の「香匙」と「近親」の関係にある。蔡襄はこの種の匙を用いて末茶を掬ったのかもしれない。なぜなら茶も香も同じく「薬」だからである。

4. 茶筴の確立

蔡襄の後に継ぐ北宋を代表する茶人は、『大觀茶論』の作者である宋徽宗趙佶（1082-1135年）である。「茶筴」の文字記載はここにきてついに出現する。ただし、頭に置いておかなければいけないのは、『大觀茶論』に記載されている内容は宋徽宗の発明創造したものではないということである。ただ彼の独特な審美眼のもとに選択されたにすぎず、茶筴の使用は徽宗が『大觀茶論』を著述した時代よりはるかに古く、数百年以上前の南北朝時代にはすでに、専門化されてはいないものの茶筴にちかいものが使用されていた。それこそが「竹掃」である。なお、当然のことながら、徽宗の選択も茶筴の普及にとって重要な意義をもっている。

以上をまとめると、相当長期にわたって、茶筴、茶匙、竹筴等の多種多様な茶湯を攪拌する道具は併行して使われていた。陸羽は竹筴の使用を薦め、蔡襄は茶匙に特別な思い入れがあった。宋の徽宗は習慣として茶筴を使用していた。竹掃、匙、箸は元来、すべて炊事用具であり、厨房で茶を点てる時、これらの炊事用具は自然に茶湯を攪拌するために使われるようになった。喫茶の風習が発展していくと、茶器の専用化が取り沙汰されるようになり、茶人たちは各々個人の好みから、それぞれ炊事用具に改造を加え、専用の茶器として用いるようになった。茶道に造詣の深い風流天子宋の徽宗の提唱は茶筴の発展に拍車をかけることとなり、茶筴の卓越した機能は後世の茶人に高く評価され、その他の茶湯を攪拌する道具は生存競争の中で淘汰されていった。中には「茶匙」のよ

うに、末茶を量り、掬うという機能に落ち着き、攪拌の仕事を茶筴に譲ったものもあり、「竹筴」のように完全に茶の舞台から姿を消したのもあった。

「匙」や「箸」が茶筴にその座を譲ったのは、「茶筴」が簡単かつ効率よく泡沫を点てることのできたからだだが、それ以外にの茶を点て方の変化も、茶湯を攪拌する道具に変化が生じた原因として挙げられる。宋より以前は釜の中で茶湯を攪拌し、その後、茶碗に注いで飲んでいたが、宋代には直接茶碗の中で攪拌するようになったため、金属の茶匙では茶碗を壊してしまう可能性が出てきた。そのため茶匙は茶筴に取って代わられたのだろう。

かくして茶湯を攪拌する道具は魏晉より北宋までの約千年に及ぶ選択、改新、定型を経て、茶筴が最終的に飛び抜けて茶人の目にとまり、ここに茶道具における地位を確立したのであった。

北宋末期には、茶筴は茶人の公認を得、茶筴の使用状況は急速に文人の詩詞の中に反映された。徽宗と同年に亡くなった韓駒は「謝人寄茶筴」（人に謝するに茶筴に寄す）において

細長い竹は天空に向かつて百尺の高さでそびえ立ち

晩年には鉛の刀に苦しめられる

あなたの姿はまさしく英傑だ

特に身を正して雪の波濤―茶に立ち向かう様よ

立玉千云百尺高、晩年何事困鉛刀。

看君眉宇真龍種、尤解橫身戰雪濤。⁴⁸⁾

と表現し、恵洪（1071-1128年）も「空印以新茶見餉」（空印新茶を以て餉に見ゆ）において

臧山の祭祀（古代の祭茶の儀式）の後、鹿藪（辰砂）の上で社日（土地神の祭祀の日）の前に茶摘みを始め

火で炙った新茶の芽は光り輝く

大樹を揺り動かし、師は大仰―古寺に思いを馳せ

茶碗を渡し、私は南陽―諸葛亮を学ばんと思う

茶湯を見ようとただちに茶筴を止め

すぐにひいた茶の粉末に深く湯を注ぐ

今日は町で一人茶を点てるが

来年には必ず山林にて皆で味わおう

喊山鹿菽社前摘、出焙新香麦粒光。

撼樹師應懷大仰、傳瓊我欲学南陽。

要看雪乳急停筴、旋碾玉塵深住湯。

今日城中雖独試、明年林下定分嘗。⁴⁹

と描写した。

南宋には、審安老人が茶筴を「茶具図贊」の中に収録した(図一七)。これは現在知られている最も確実な中国茶筴の画像資料である。茶筴はこの外には現在宋遼金元の絵画および墓室壁画中に見える。山西省長治市李村の沟金代墓の南壁東側龕内の茶具図壁画(図一八)中の茶筴(左起第二)は頭部が円形になっており、現代日本に普及している茶筴の造型に似ている(図一九)。

他にも、日本の文献『茶筴の一件』の中に「唐茶筴」と呼ばれる茶筴(図二〇)があり、その意味は中国式の茶筴である。それが中国の茶筴の実際の様式をどの程度反映したものであるのかは確定しがたいものの、少なくとも当時の日本人の目には、中国茶筴の直線的な造形と資料の記載は、より具体性を帯びたものとして映っていたのであろう。

5. 結論

末茶の飲用は魏晋南北朝にはすでに始まっていたとみられ、この点で



図一七、筴副帥

方にあわせて、それを攪拌する道具も必然的に存在した。南北朝時代にはそれに関する記載が現れた。『齊民要術』中に「竹掃」を使用して茶湯を攪拌し泡を出すという記述があり、この「竹掃」が茶筴の起源である。

しかし、喫茶が盛行する唐代から北宋徽宗の前まで、茶湯を攪拌し泡を出す際の描写に「竹掃」は見られず、それに代わって箸や匙が同様の役割をする道具として登場する。特に宋代の文献に、茶湯を攪拌する道具が多種類併存するという現象が見られることは、長い歴史の片隅でそうした道具たちが茶の世界の覇権を争ったことを映し出している。「筴帚」類である茶筴の発展の歴史は長い間文献に現れることはなく、そのため後世の人々は南北朝時代に茶湯を攪拌して泡を出す道具であった「竹掃」を理解することが困難となった。唐代に続いて喫茶が興盛した宋代に、「竹掃」が「茶筴」に名を変えて『大觀茶論』に登場した時には、人々はその歴史を追究しようとはせずに、新興の事物としてあっさりを受け入れたのであった。宋徽宗の貢献は茶筴が多くの同類の道具たちからいち早く躍り出て専用の道具としての地位を確立するのを促した点にある。茶湯を攪拌する道具が多種併存するという局面はここに終わりを告げたのである。

謝辞

この研究はトヨタ財団研究助成を受けて行った。日本語への翻訳は猪俣貴幸氏と榊佳子氏である。記して謝意を申し上げたい。

注

- ① 林屋辰三郎他『角川茶道大事典』本編、東京・角川書店、一九九〇年、八八四頁。
- ② 廖宝秀『宋代喫茶法與茶器之研究』、台北・国立故宫博物院、一九九六

年、八二一—八三頁。

- ③ 『大觀茶論』筴の条、「茶筴以筴竹老者爲之。身欲厚重、筴欲疏勁、本必壯而未必眇、當如劒瘡之狀。蓋身厚重則操之有力而易于運用。筴疏勁如劒瘡則擊拂雖過而浮沫不生。」（布目潮風『中国茶書全集』巻上、東京・汲古書院、一九八七年、三一七頁）。

- ④ 唐 陸羽『茶經』巻下「五之煮」、「第二沸出水一瓢、以竹筴環激湯心」。原典は『中国茶書全集』巻上、九六頁より。

- ⑤ 繆啓愉校釋、繆桂龍參校『齊民要術校釋』巻七「白醪曲第六十五」「釀白醪法。取糯米一石、冷水淨淘、漉出著甕中、作魚眼沸湯浸之。經一宿、米欲絕酢、炊作一餛飩、攤令絕冷。取魚眼湯沃浸米泔二斗、煎取六升、著甕中、以竹掃衝之、如茗渤。復取水六斗、細羅麴末一斗、合飯一時內甕中、和攪令飯散。」（北京・農業出版社、一九八二年、三八三頁）

- ⑥ 青木正兒「末茶源流」、青木正兒『青木正兒全集』巻九「華國風味」、東京・春秋社、一九七〇年、五〇一頁。

- ⑦ 石聲漢校釋『齊民要術今釋』巻七「白醪曲第六十五」、北京・科学出版社、一九五八年、四七七頁。

- ⑧ 『齊民要術今釋』巻九「煮糲第八十四」六六九—六七〇頁。

- ⑨ 西山武一、熊代幸雄訳注『校訂譯註齊民要術』下巻七第六十五白醪麴、東京・東京大学出版社、一九五九年、二九頁。

- ⑩ 繆啓愉校釋、繆桂龍參校『齊民要術校釋』巻九「煮糲第八十四」、北京・農業出版社、一九八二年、五二〇頁。

- ⑪ 『南齊書』巻三十五 劉休伝「帝憎婦人妬、尚書右丞榮彥遠以善某見親、婦妬傷其面、帝曰「我爲卿治之、何如」。彥遠率爾應曰「聽聖旨」。其夕、遂賜藥殺其妻。休妻王氏亦妬、帝聞之、賜休妾、敕與王氏二十杖。令休於宅後開小店、使王氏親賣掃帚皂莢以辱之。其見親如此。」北京・中華書局、一九七二年、六一二頁。

- ⑫ 漢 許慎、清 段玉裁注『說文解字注』巻十四「巾部」、上海・上海古籍出版社、一九八一年、三六一頁。

- ⑬ 漢 宋衷注、清 王謨輯『世本』、『世本八種』、上海・上海商務印書館、一九五七年、四〇頁。

- ⑭ 羅竹風主編『漢語大詞典』巻三「帚」、「多將植物束其干、散其枝叶、毫

- 端而成。」上海・漢語大詞典出版社、一九八七年、七〇四頁。
- ⑮ 宋 陳彭年『宋本広韻』卷六「上声下・銑」，嚴一萍編『百部叢書集成』台北・芸文印書館、一九六四・一九七〇年、二六八頁。
- ⑯ 宋 丁度『集韻』卷六「上声下・銑」，上海・上海古籍出版社、一九八五年、三七八頁。
- ⑰ 『齊民要術校釋』卷七「笨麴并酒第六十六」三九三頁。
- ⑱ 『齊民要術校釋』卷七「白醪麴第六十五」三八三頁。
- ⑲ 『齊民要術校釋』卷七「造神麴并酒第六十四」三六〇頁。
- ⑳ 『齊民要術今釋』卷七「白醪麴第六十五」四五四頁。
- ㉑ 同前三七三頁。
- ㉒ 『齊民要術校釋』卷九「煮煨第八十四」五一八頁。
- ㉓ 中国社会科学院考古研究所・河北省文物管理处『滿城漢墓發掘報告』上册、北京・文物出版社、一九八〇年、二七一頁。
- ㉔ 『茶經』卷中「四之器」、《中国茶書全集》卷上、九四頁。
- ㉕ 三国魏 張揖、清 王念孫『廣雅疏証』卷七下「釋器」、「尔雅・広雅・方言・釈名清疏四種合刊」、上海・上海古籍出版社、一九八九年、五五九頁。
- ㉖ 『茶經』卷中「四之器」、《中国茶書全集》卷上、九三頁。
- ㉗ 唐 封演『封氏聞見記』(百部叢書集成)卷六「飲茶」に「楚人陸鴻漸為『茶論』、茶之功效並煎茶炙茶之法、造茶具二十四事、以「都統籠」貯之。遠近傾慕、好事者家藏一副。有常伯熊者、又因鴻漸之論廣潤色之。於是茶道大行、王公朝士無不飲者。」とある。
- ㉘ 唐 白居易「謝李六郎中寄新蜀茶」、故情周匝向交親、新茗分張及病身。紅紙一封書後信、綠芽十片火前春。湯添勺水煎魚眼、末下刀圭攪麴塵。不寄他人先寄我、應緣我是別茶人。清代彭定求等『全唐詩』卷四百三十九、北京・中華書局、一九七九年、四八九三頁。創作年代等は花房英樹の『白氏文集の批判性研究』(東京・中村印刷KK出版部、一九六〇年)を参考にした。
- ㉙ 宋 唐慎微『重修政和經史証類備用本草』卷一「序例上」、台北・南天書局、一九七六年、三五頁。
- ③〇 章炳麟『新方言』卷六「釋器」、于玉安、孫豫仁主編「字典彙編」北京・

茶筴の起源と確立

- 國際文化出版公司、一九九三年、一〇七頁。
- ③① 『齊民要術校釋』卷四「種棗第三十三」一八四頁。
- ③② 宋 丁謂「煎茶詩」、羅細烹還好、鑄新味更全。花隨僧著破、雲逐客颯圓。元代方回輯『瀛奎律髓』卷十八「茶類」、四庫善本叢書、台北・芸文印書館、一九六〇年、二頁。
- ③③ 宋代蔡襄『茶錄』下篇「論茶器」、《中国茶書全集》卷上、一〇六頁。
- ③④ 元代脫脫他『宋史』卷二百八十一「畢仲游傳」に「太原銅器名天下、獨不市一物、懼人以為矯也、且行、買二茶匕而去。」とある。北京・中華書局、一九七七年、九五二四頁。
- ③⑤ 『說文解字注』卷十五「匕部」三八五頁。
- ③⑥ 北京大学古文獻研究所編『全宋詩』第七冊卷三百八十七、北京・北京大学出版社、一九九二年、四七六七頁。
- ③⑦ 唐代段成式『酉陽雜俎』卷四「境異」に「近有海客往新羅、吹至一島上、滿山悉是黑漆匙箸。其處多大木。客仰窺匙箸、乃木之花與鬚也、因拾百餘雙還。用之、肥不能使、後偶取攪茶、隨攪而消焉。」とある。『百部叢書集成』。
- ③⑧ 王倉西「法門寺供物帳碑釋疑」、《文博》、一九八九年第四期、三一頁。
- ③⑨ 氣質澤保規「ハ衣物帳ノ碑の読み下し及び各組(グループ)掲載宝物一覽表」、《唐皇帝からの贈り物》一七三頁。
- ④〇 韓偉「法門寺地宮唐代隨真身衣物帳考」、《文物》一九九一年第五期、三二頁。
- ④① 同上。
- ④② 菅原文時他「仁和寺御室御物實録」、東京・育徳財団、一九三三年。
- ④③ 李王家博物館編『李王家博物館所藏品写真帳』下、京城、一九二二年、第二〇六。
- ④④ 中尾万三「支那陶器と茶の研究」、金明培『韓國の茶道文化』、東京・ぺりかん社、一九八三年、一八二―一八五頁より転引。
- ④⑤ 中尾万三「支那陶器と茶の研究」、金明培『韓國の茶道文化』、東京・ぺりかん社、一九八三年、一八二―一八五頁より転引。「一錢匕」・『茶錄』の「鈔茶一錢匕」に關しては、匕と七の形が似ているとはいえ、薬学に精通する中尾万三が混同しているとはかんがえにくい。可能性としては金明

培の引用か出版社の排版の際に起った誤りであろう。

- ④6 宋代黄儒『品茶要録』後論、『中国茶書全集』卷上、一二九頁。
 ④7 姜在彦『朝鮮文化史』、『アジア歴史研究入門』2、京都・同朋舎、一九八六年、四〇〇頁。
 ④8 宋代韓駒『陵陽集』、四庫全書、台北・台灣商務印書館、一九八三・一九八六年、一千百三十三冊、七九〇頁。
 ④9 宋代惠洪『石門文字禪』卷十二、四庫全書、一二二頁。

【図】

- 図一、攪茶図…台北国立故宫博物院蔵。『宋代吃茶法与茶器之研究』一七七頁
 図二、帚…元代王禎『農書』、百部叢書集成。
 図三、子日利箒…『昭和六十二年正倉院展目録』一八頁
 図四、庖厨図（摹本、局部）…任日新『山東諸城漢墓画像石』、『文物』一九八一年第二〇期、一九頁。
 図五、現代の炊帚
 図六、銅のたがと銅のいしづき…中国社会科学院考古研究所・河北省文物管理局処『滿城漢墓発掘報告』下冊、北京・文物出版社、一九八〇年、図版一八四―四。
 図七、銀鍍金火箸…新潟県立近代美術館、朝日新聞社文化企画局、博報堂

編集『唐皇帝からの贈り物』、新潟県立近代美術館、朝日新聞社文化企画局、博報堂、一九九九年、一五四頁。

図八、銅葉匙…中国歴史博物館『中国古代史参考図録・秦漢時期』、上海・上海教育出版社、一九九〇年、二〇五頁。

図九、銀香匙…『唐皇帝からの贈り物』、九四頁。

図一〇、漆匕…鄭紹宗『河北宣化遼張文藻壁画墓発掘簡報』、『文物』一九九六年第九期、三九頁。

図一一、漆箸…同上。

図一二、銀鍍金唐草文柄杓…『唐皇帝からの贈り物』六五頁。

図一三、銀鍍金飛鴻紋匙…『唐皇帝からの贈り物』九四頁。

図一四、銀鍍金花文箸…『唐皇帝からの贈り物』一五四頁。

図一五、朝鮮の銅製の匙…『李王家博物館所蔵品写真帖』二〇六頁。

図一六、金十二環錫杖…『唐皇帝からの贈り物』七四頁。

図一七、竺副帥…宋代審安老人『茶具図贊』、百部叢書集成。

図一八、茶具図…王秀生『山西長治李村沟壁画墓清理』、『考古』一九六五年第七期、図版七。

図一九、官休庵の茶筴

図二〇、唐茶筴…熊倉功夫『茶之湯』、東京・教育社、一九九六年、一五六頁。

（浙江農林大学・文法学院・茶文化学院教授）