

## 産業から見た茶の湯

Tea ceremony seen from industries

内藤 旭恵  
Akie NAITO

(平成30年 9月27日受理)

茶の湯文化は、歴史が長く日本では鎌倉時代まで遡る。仏教などとともに伝来し、一部の特権階級の間で親しまれ、その後、様々な流派が生まれ、日本に広く茶道という文化として定着していった。時には、権力闘争の象徴となり、時には、交流の道具となり、時には、礼儀作法の習慣となるなど、時代の流れと環境の変化によって姿形を変え、現代に至るまで日本人の大切な伝統として受け継がれている。

こうした茶の湯文化が近年注目されるようになったのは、2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、世界中で和食を食べて心を和まし、茶を飲み、心を落ち着けるといった日本独特の癒しを求める人が増えたことによる。

一方で、産業から茶の湯を見てみると、茶の湯産業だけで生計を立てることは一般的には難しく、失われた技術や衰退してしまった産業も多いが、茶の湯産業における技術は様々な場面に応用され、利活用されている。その一例は、南部鉄器である。古くは、南部鉄器の職人は、茶釜を作っていたが、茶釜は日常的に購入されるものではなく、先祖代々受け継ぎながら使われることも多いため、継続的な収入は見込めない。そこで、茶器や急須なども作るようになったことで注目され、現在では、炊飯器の釜やフライパン、箸置きなどに技術転用されている。

本研究では、こうした広がりを見せつつある茶の湯と産業の関連性を紐解いていくこととする。

キーワード：茶の湯、茶の湯文化、茶道、産業、茶産業、茶文化、茶観光、歴史的建造物

### 1. はじめに

現代人は、茶の湯と聞くと何を思い浮かべるであろうか。筆者のイメージでは、和室、茶器、茶道具、和服、庭園、食文化、礼儀作法など、これまでテレビ番組やメディアで取り上げられてきた内容や、雑誌や写真集などの情報から視覚情報としての情景を思い浮かべることが多い。しかしながら、茶の湯文化は、繁栄と衰退、発展と進化を続けてきた日本独自の文化であり、その表面に現れる情報だけではないことに気付かされる。

茶の湯を中心として、現在まで日本文化として大切に継承されてきたが、その文化を支える産業の視点から観察すると、技術の継承は単純なものではなかった。文化だけ残った

としても、その技術が継承されてこなければ、道具が破損すればそこで終わりにしてしまうのである。つまり、茶の湯文化を継承するとともに、技術者や職人のスキルも継承していかなければ、文化も消滅するということである。

茶の湯文化ではないが、近年注目を集めているのが、建築業界の間では、近世建築や近代建築における技術の継承が行われてこなかったため、近世建築や近代建築を復元することが難しいという問題がある。その対応策として、三菱一号館を現物再現し、明治時代の建築技術を紐解き、忠実に明治時代の工法で復元したのである。ここでトライアルしておかなければ、技術継承することは一層大変になっていたということであった。さらに、名古屋城を木造建築として忠実に現物再現しようとする動きもあり、近世建築を一から作り、技術者を育てようとする動きも始まっている。

一方で、茶の湯産業に目を向けてみると、技術継承は二つのフェーズで成功している事例と言える。一つ目のフェーズとしては、師匠から弟子へと生産技術や職人技が継承されていっているのである。二つ目のフェーズとしては、京都の老舗を除き、茶の湯で用いる道具の生産だけでは生計を立てることが厳しいため、茶の湯で用いる道具や付随したものの生産技術を使って、他の製品の生産に応用している例もある。本論文では、これらの技術継承が成功している事例を示し、今後の茶の湯文化や茶の湯産業について考える。

## 2. 茶の湯の現状

茶の湯や茶道に取り組んでいる人口は、2017年現在で270万人と言われている。表千家裏千家合わせて200万人程度で、その他の流派は70万人程度である。2007年時点では、260万人であったため、10万人の増加となっているが、増減を繰り返している状況である。

さらに、趣味のクラブやサークル、学校教育などで嗜む程度に茶の湯や茶道に親しんでいる人も多く、日本文化を代表する茶の湯や茶道は、根強い人気となっている。

また、本学近郊の施設では、藤枝市玉露の里やふじのくに茶の都ミュージアムでも、茶の湯体験が行われており、本格的ではないにしても、観光客が気楽に体験できるような空間も提供されている。一方で、茶の湯産業は、あくまでも趣味趣向の世界から脱していないといった指摘もあり、日常的に利益を生み出すような産業に至るには、まだ時間がかかるといった見方もある。茶の湯産業に関わる人々にヒアリング調査を行った結果、茶の湯産業だけでは生活していくことは難しいため、並行して生活必需品も生産しているといった話もあった。そこで本研究では、新しい視点からアプローチして茶の湯産業を盛り上げていこうとする取り組みについて調査したので、以下にその成果を示す。

### 3. 茶の湯産業における茶の事例

茶の湯産業における茶の事例は、ロイヤルブルーティーによるボトルティーを挙げることができる。それは、茶の湯とは一見関係の無い内容に思われるが、茶の湯に用いられる抹茶の原料となる甜茶を使い、高級ボトルティーを開発したのである。彼らの考え方は、高級ボトルティーで地域を潤すのではなく、あくまでも高級ボトルティーは、象徴としての存在であり、製品を通して地域を認知してもらい、そして、地域オリジナルの製品の売り上げに貢献したいというものであった。

その代表例が、図1に示した高級ボトルティーの「宇治」である。このボトルティーの詳細は、緑茶（碾茶・宇治茶）で、品種は「さみどり」となっている。そして、茶産地は、京都府南部地域を中心とし、自然仕立栽培法で、完全手摘みである。1本の容量は、750mLで、税込み価格5940円となっている。



図1. 高級ボトルティー宇治

そして、飲み方は、図2に示したように、カクテルグラスやワイングラス、シャンパングラスが用いられる。つまり、ホテルや高級料理店で、高級なワインやシャンパンなどのアルコールが飲めない人でも、ノンアルコールで高級感を楽しむことができる高級茶となっているのである。

このような高級ボトルティーの登場により、世界中で茶や茶文化を認知してもらい楽しんでもらうことが可能となったのである。さらに、「甜茶」や「抹茶」や「宇治」といった言葉を知ってもらうことにより、京都や宇治に訪問する観光客へのPRとなるほか、茶の湯文化への興味関心にもつながり、直接的な影響は少ないかもしれないが、副次的な効果は絶大なものとなる。



図2. 高級ボトルティー飲み方

さらに、ロイヤルブルーティーでは、産地は宇治ではないが、Queen of Blueという商品を大手エアラインにも提供しており、国際線ファーストクラスに搭乗した乗客限定で、高級ボトルティーが振舞われているのである。図3は、エアラインで提供されている高級ボトルティーを用いて筆者が本学で講義を行ったときのものである。

その際に、試飲してみて学生の感想を聞いたところ、非日常的なドリンクであったということや、高貴な味がしたなど様々であった。そして、これらの高級ボトルティーが、航空機の中という限定された空間で振舞われると、特殊な空間演出により、さらに高級感が感じられるようになるのである。

このように、直接的ではないが、茶の湯に用いられる茶の原材料を用いて、別の形で商品化することで、一般の消費者に広く知ってもらうことが可能である。



図3. エアラインで提供される高級ボトルティー

また、ロイヤルブルーティーでは、東京港区六本木のビルの一角に、プロモーションスペースとしてラウンジを設けたほか、隣接するように茶室も設け、都内における隠れ家的な茶室として、茶文化や茶の湯などに触れて楽しんでもらおうといった取り組みもスタートしている。そこでは、茶、茶文化、茶の湯文化、茶道など茶に関することをPRしようとした動きも行われている。

#### 4. 茶の湯産業における茶釜の事例

茶の湯産業における茶釜の事例として、南部鉄器急須を挙げることができる。茶釜は、古くから鉄製の鋳物で作られることが多く、その技術は長きにわたり伝承されてきた。しかしながら、茶釜というものは、一度購入すると、家族で代々継承され、大切に守りながら受け継がれるといった文化が根付いているため、過去の将軍や茶道家、現代のコレクターなどの一部の者以外は、多く購入するものではなかった。そこで、その技術を絶えさせるわけにはいかないということで、その技術を日用品へと応用してきたのである。その一例が、南部鉄器の急須である。その代表例が、図4の南部鉄器急須（曳舟）である。これまで、南部鉄器の急須というと、丸型の物や陶器製の物と類似した形の物が多く存在したが、海外の人や若い人にも手に取ってもらおうと、現代的な造形の物を開発したのである。古くさいといったイメージを一新し、さらに、価格も数万円していた物を1万円程度で販売できるまでになったのである。また、カラーバリエーションも、黒単色であったところを、彩色し、10色近くまで増やすことで、人気を集めようとしたのである。その結果、より多くの人々が手にしてくれるようになった。さらに、南部鉄器の職人たちは、急須だけに留まらず、茶釜や急須の技術から、炊飯用の釜を作ることや、調理器具のフライパンなどへと技術転用し、様々な調理器具へと発展させていった。そして、その技術を再び茶釜にフィードバックを行った。さらに、現代的なマンションやビルなどの火器禁止の場所でも、手軽に茶の湯を楽しめるように、電熱線伝導式の茶釜の開発を行った。炭と比較すると、熱が伝わりにくいといった難点は存在するが、火災予防といった観点からすると非常に効果的であった。こうして、茶釜を製作する技術も様々な製品に応用され、現在に至るまで継承され続けているのである。



図4. 南部鉄器急須（曳舟）

## 5. 茶の湯産業における茶器の事例

茶の湯産業における茶器の事例は、本学における近代茶業遺産のデジタルアーカイブプロジェクトを挙げることができる。それは、二つの観点から新規性があり、一点目は、過去の職人の技術を情報化して後世に対して永遠に継承していこうというものであり、二点目は、これまで触ることのできなかった文化財的な茶器を自由に触って、さらにその茶器を使って飲むことも可能にした触れる文化財の制作といったことである。図5は、プロジェクトメンバーと製作した茶器である。煎茶道で用いられる茶器で、徳川家康公由来の梨地塗高蒔絵天目茶碗を3Dスキャナーによって形状情報を取得し、3次元デジタルデータ化し、それを3Dプリンターによって再現したのである。詳細は、「近代茶業遺産のデジタルアーカイブに関する研究：3Dプリンターによる梨地塗高蒔絵天目茶碗の再現」を参照のこと。



図5. プロジェクトメンバーと製作した茶器

図6は、世界お茶まつり2016でのステージ発表風景である。図7は、世界お茶まつり2016での展示風景である。ステージ発表では、実際に、茶碗を使って、抹茶を飲むといった体験をしてもらい、非常に飲みやすい器であったという感想を頂戴した。また、展示の方は、老若男女問わず、テレビ放送を見ていた人々が来訪し、実演風景を興味深そうに眺めていた。実際に、その茶碗で飲んでみると、茶器の口当たりが非常に良くできており、江戸時代から現代の人間工学的考え方が取り入れられていたということを読み取ることができた。これからは、「爆体験」の時代であり、触れる文化財への注目は非常に高まっていくと考えられる。





図 6. 世界お茶まつり2016ステージ発表風景



図 7. 世界お茶まつり2016展示風景

## 6. 茶の湯産業における茶室の事例

茶の湯産業における茶室の事例は、ふじのくに茶の都ミュージアム小堀遠州の茶室と、藤森照信教授設計の茶室（高過庵）の事例を挙げることができる。まず、図8は、ふじのくに茶の都ミュージアムにある小堀遠州由来の茶室を、当初図面を用いて忠実に現物再現したものである。図9は、藤森照信教授設計茶室の現物（高過庵・長野県茅野市）である。高過庵は、藤森教授が、自然に溶け込んだ茶室を発送する中で設計したものであり、近未来的な茶室建築となっている。

茶室も様々なものが存在するが、日本古来から存在する様式のものもあれば、近現代風の様式のものまで生まれるようになった。これらの事例は、いずれも茶の湯文化を支える重要な構成要素であるため、これからも様式や技術を継承していく必要がある。

また、小堀遠州の茶室のように、当初図面から現物再現をし、空間体験を可能にするといったことは、非常に重要なことであり、後世に対して歴史や文化を正しく継承していく上で、重要な教材となる。

一方で、茶の湯や茶道、煎茶道などとは無縁の人々にとっても、高過庵は注目を集める茶室となっており、様々な建築雑誌で度々取り上げられている。こうした事例も、茶の湯を支えるとともに、広く世界へと発信するモニュメント的役割を果たしている。



図8. ふじのくに茶の都ミュージアム小堀遠州の茶室



図9. 藤森照信教授設計茶室の現物（高過庵・長野県茅野市）

そこで、我々の研究チームでは、世界お茶まつり2016にあわせて、高橋教授が中心となり、高過庵の現物模型による再現を実施した。図10は、完成した茶室の模型を眺める藤森照信教授と模型製作者の高橋等教授である。高過庵の現物は、長野県茅野市にあるため、一般人がしばしば訪問することは難しいため、当初図面を用い、さらに3Dソフトウェアで3次元モデルを製作し、3Dプリンターで出力するという工程を経て模型化したものである。こうした取り組みも、茶の湯文化を広めるといった意味では大きな役割を果たしたと考えられる。また、展示当日は、多くの市民が訪問し、興味深そうに注意深く観察しているところを見ると、建築や茶室、さらには茶の湯文化に興味関心がある人が多いことに気付かされた。



図10. 完成した茶室の模型を眺める藤森照信教授と模型製作者の高橋等教授

## 7. 茶の湯産業における庭園の事例

茶の湯産業における庭園の事例は、港区六本木の毛利庭園を挙げることができる。この庭園は、1650年に毛利綱元の麻布上屋敷として造成され、その後、地権者が変更されるごとに大切に受け継がれてきたのである。1952年にニッカウキスキーが取得し、その後、東映が買収し撮影所となり、最終的には1977年にテレビ朝日が譲り受け、2003年からは、六本木ヒルズ内の毛利庭園として一般公開が行われている。

図11の毛利庭園は、毛利家上屋敷だった当時は、母屋や茶室などとともに、屋敷の庭園として使われていたが、その後、建造物は解体され、現在は、庭園のみが残っている。しかしながら、この庭園の残し方が特殊なのは、縮小し、さらに大胆にも現代風庭園に置き換えられている部分である。実は、ここにかつて存在した毛利家の庭園は、埋土保存されているのである。つまり、六本木ヒルズのビルの一角に憩いの場を設けるため、池ではなく平地や庭の部分を増やしたのである。そして、完全に盛り土してしまうと、過去の地形の記憶が失われるため、当初の地形の部分の特殊なビニールの層を敷設し、その上に盛り土したのである。従って、原風景は失われているものの、当時の地形は保存され、なおかつ、池も縮小されているが、位置関係は崩すことなく残されたのである。こうした取り組みの結果、世界中から観光客が足を運び、この庭園を見学するのである。以前、観光客に対しても、ヒアリング調査を行った結果、ここに日本文化を知ることのできる茶室なども残されていればなお良かったとの意見も多く出された。やはり、庭園と日本建築や茶室が共存して初めて和を感じることができ空間演出となるということもわかった。こうした、江戸時代の庭園が、都内の一等地に残されたというだけでも文化の発信基地となり、効果は大きなものがあったと考える。



図11. 毛利庭園（港区六本木）

## 8. 茶の湯産業における建築の事例

茶の湯産業における建築の事例は、フランク・ロイド・ライトが設計したロビー邸を挙げることができる。図12はシカゴにあるロビー邸である。日本建築の茶室建築を取り上げなかったことには大きな理由があり、日本の茶室建築や茶の湯文化は、世界でも認められ、海外での生活様式にも取り入れられているということを示す必要があったためである。このロビー邸は、フランク・ロイド・ライトがシカゴ万博で日本館を訪れ、そこで、日本建築に触れ、絶大な衝撃を受けたことによって、自身の建築に対して、日本建築の和と美を取り入れたのである。この張り出した屋根は、日本建築特有の軒から発想を得て、長く張り出した屋根を設計したのである。また、ライトは、日本建築から様々なことを学び、独自の設計に対して取り入れていくことに積極的であった。それまでアメリカでは独自の建築様式を持っていなかったため、ヨーロッパに学んだヨーロピアンスタイルが一般的であったが、アメリカオリジナルのプレイリースタイルというものを確立するに至ったのである。こうした技術転用も、日本の建築が元となっているのである。



図12. ロビー邸（アメリカ合衆国シカゴ市）

さらに、ライトが衝撃を受けたとされるのが、茶の湯で用いられる茶室に存在する躡口である。身分に分け隔てなく、茶室に入る時には皆同等であるという考え方に感銘を受け、躡口のある考え方を取り入れたとされる箇所が図13に示したロビー邸エントランスである。低く張り出した屋根が特徴で、外部と内部を視覚的にも明確に分離する構造になっている。また、内部に入ると、大きなステンドグラスや水平対向の装飾品が存在するが、それらも、日本からイメージを受けたとのことである。それは、日本の和室に、女性用の和服が掛けられている様子をイメージして、設計されているとのことである。



図13. ロビー邸エントランス

このように、茶の湯は、世界でも認められ、異国の建造物にもその要素が取り入れられているのである。また、フランク・ロイド・ライトは、これらの業績が認められ、外国人では異例の、帝国ホテルの本館の設計を任されたのである。つまり、日本文化から発想を得たアメリカ人建築家が、次は逆輸入として、近代日本を代表する最高級ホテルの設計を依頼されたのである。そこでは、日本での経験とアメリカでの経験を融合させた旧帝国ホテルライト館が完成したのである。

このように、建築一つを考えても、日本文化や茶の湯文化の重要な要素は、異国でも脈々と受け継がれ、独自の発展を遂げているのである。

## 9. 分析と考察

ここまで、茶の湯を支える産業について、茶、茶釜、茶器、茶室、庭園、建築と示してきたが、それぞれ、独自の路線で進化を遂げ、現代の生活様式に適応し、その技術が脈々と受け継がれていた。産業という面から考えると、文化や技術の継承のみならず、産業を継続させていくためには、収益を上げるといった意味合いも必要であるため、日常的にも利活用されるような物への転換や応用なども見られた。

こうした動きは、愛好家やファンが絶えない茶の湯文化や茶道、煎茶道などを志し、日々鍛錬している人々による下支えがあった上で、さらなる成長や市場拡大、規模拡大が模索されているということも明らかになった。

そして、関係者にヒアリング調査を重ねてきた結果として得られた答えは、3点あり、文化の継続と継承、技術の継続と継承、そして利益の追求であった。いずれのバランスが欠けたとしても成立しないため、今後も大切に守り受け継いでいく必要がある。



## 10. まとめ

本研究は、2018年初頭に浙江農林大学茶学院副教授関剣平氏より依頼を受けて研究をスタートさせたものであり、まだスタートして間もない研究である。そのため、本研究で取り上げた事例は、これまで取り組んできた、建築の研究やデジタルアーカイブの研究、茶文化の研究、などを通して得ることができた内容を、茶、茶釜、茶器、茶室、庭園、建築に分類して示してきた。

しかしながら、茶の湯を軸として産業を考えた時には、茶道具なども重要な構成要素であり、依然としてヒアリング調査を行えていないため、本研究では、明らかにすることができなかったが、やり残してきたこともまだ多くあるため、これからも取り組んでいく考えである。

※ 掲載した写真は、全て許可を得て論文中に掲載しております。

参考文献

- [1]高橋等、大石義、吉野亜湖、内藤旭恵、陽東藍、「近代茶業遺産のデジタルアーカイブに関する研究：3Dプリンタによる梨地塗高蒔絵天目茶碗の再現」、静岡産業大学情報学部研究紀要、第20巻、pp.43-53、2018
- [2]別冊太陽編集部、「茶の湯:時代とともに生きた美（別冊太陽 日本のこころ）」、2017
- [3]千宗左、「新版 はじめての茶の湯（実用No.1 シリーズ）」、2018
- [4]ランディー・チャンネル宗榮、「ランディー・チャンネル宗榮のバイリンガル茶の湯BOOK」、2016
- [5]千宗左、「茶の湯 表千家 清流無間断一せいりゅうにかんだんなし」、2018
- [6]鈴木宗保、鈴木宗幹、「裏千家茶の湯（新独習シリーズ）」、1989
- [7]ペン編集部、木村宗慎、「ペンプックス5 茶の湯デザイン」、2009
- [8]岡倉 天心、村岡博、「茶の本」、2012
- [9]佐藤宗雄、「茶の湯 学びのガイドブック 茶、こころの時間：茶の湯二十四節気」、2017
- [10]橋本素子、「中世の喫茶文化：儀礼の茶から「茶の湯」へ」、2018
- [11]堀内宗心、「七事式（表千家流）茶カブキ 数茶 一二三」、2009
- [12]神津 朝夫、「茶の湯の歴史」、角川選書、2014