

草双紙に見る江戸時代の喫茶文化

— 茶の飲み様と道具の変遷 —

Tea culture of the Edo era as seen in Kusazoshi books

吉野 亜湖
Ako YOSHINO

(平成25年10月15日受理)

1. はじめに

江戸時代の庶民の喫茶文化に関して、当時の茶に関する文書や浮世絵などの絵画資料から検討する研究は行われてきた。しかし、江戸中期から後期にかけて大衆文学の主流をしていた草双紙には、浮世絵師の挿絵が入っているにも関わらず、今まで茶文化の研究対象として取り上げられずにきた。

草双紙は、各頁の挿画の余白に仮名文字でストーリーが添えられており、童話を中心とした赤本から、次第に成人を対象とした黒本、青本、黄表紙、合巻という様々な形（表紙の色や装丁を元にした呼び名）で出版され、広告メディアとなったり、流行語を広めたりと、当時の大衆文化を形成した。絵と文字が併記された情報により当時の庶民生活の様子が生き生きと描かれている草双紙は、江戸中期の1750年頃から幕末の1850年頃までの約100年間くらいの喫茶文化を語る上で、重要資料である。そこで、茶に関連したシーンを集め分類し、江戸時代の庶民の茶の実姿を探る一つの方向性を見い出せればと、拙稿「草双紙に描かれた江戸時代の茶」（『女性研究者による茶文化研究論文集』¹ 2013）で、「茶托の使用」と「茶焙じの役割」についてどのように描かれているか分類し、周辺資料と共に検討した。本稿では、「茶の飲み様」について、草双紙に描かれてきたシーンと道具類からその変遷を見ることができないかと試みる。

2. 草双紙に描かれた茶の道具から

今日の京番茶のように、火にかけた釜や薬缶に葉を入れ煮出す法²。そして、火に掛け湯が沸騰したら茶葉を投じ、火から下ろしてしばらく置く「烹茶」法。現代のように急須に茶葉を投じてから湯を注ぐ「淹茶」法³。以上、江戸時代の煎茶書には煎茶の出し方は紹介されているが、庶民は生活の中でどのように茶を飲んでいたのであろうか。草双紙の中に描かれたシーンから、茶釜、鉄瓶、土瓶、急須など、道具の受容の変遷を追ひ、その使用方法から茶の出し方を併せて見ていきたい。

(1) 茶を煮出す茶釜

「ぶんぶく茶釜」は、赤本³だけでなく他の草双紙にも題材として数取り上げられてきた話である。近藤助五郎清春『ぶんぶく茶釜』⁴（1801—1804頃）には、茶釜で茶葉を煮だ

していたことが記されている記述を見ることができる。(図①)

松浦清山著『甲子夜話』1821～1841には、ぶんぶくぶんぶくと煮える湯に「茶をせんじ」たところ、何千人にも振る舞えたので、「分ける福」と書いて分福茶釜と呼んだとある。ここで、釜で湯を作るのではなく、茶を煎じていたということが注目できる。

鳥山石燕『今昔百鬼拾遺』⁵1780、霧「茂林寺釜」では、ぶんぶく茶釜は、応永年間(1394～1428)群馬県茂林寺の住職であった守鶴が愛用した釜が一度水を入れると、一昼夜汲み続けても水がなくなるという伝説から出た話で、「分福」と書くのは過ち、弱火の意味の「文」と強火を表す「武」で、「文武」と書くべきだとし、「茶をわかせば たぎる事 六七日にしてやまず」とあるので、同様に釜で茶を煮だしていたことがわかる。(図②)

『機訓蒙鑑草』⁶1730は、からくりの種を解説した本で、「茶釜の水 茶となるからくり」に「煮えたちたる茶」を入れるとあるので、当時の茶の湯温は、煮出すということからも熱湯であると考えてよいだろう⁷。(図③)



(2) 茶釜の描かれ方

草双紙では、茶の湯で使われる湯を沸かす目的の釜と、茶葉を入れて煮出す用の茶釜は、描かれ方が異なる。




図①黒本⁸『京みやげ』⁹は、茶の湯用の釜。牛若丸が茶会の客として招待されたが、刺客が釜の下に潜んでいたため、弁慶が釜で追い払う、という話の絵。この釜は、湯を沸かす目的に使われる茶の湯の釜。

図②-1『曾我武田鞘因縁』¹⁰1766は、茶葉を煮出す用の茶釜の描かれ方である。前述の赤本の『ぶんぶく茶釜』の姿と同様、中央に羽がついており、下部が竈などにかけるため黒く描かれる。上は模様が描かれているものが多く、口の立ち上がりが高いのが特徴である。

図②-2恋川春町作画 黄表紙『辞闘戦新根』¹¹1778は、当時の流行語を擬人化させ、登場人物として描いている物語で、その登場人物の一人が「とんだ茶釜」という流行語¹²を擬人化した茶釜である。こちらも上記の茶釜の条件を満たしている姿。

図②-3鳥居清経『とんだ茶釜』¹³1754も同じ流行語からのタイトルである。「茶釜」という呼称や存在が江戸時代は庶民生活の中で一般的に用いられたであろうことはここから



も確認できる。

<p>①茶の湯用の釜</p>  <p>『京みやげ』</p>	<p>②- 1 茶を煎じる茶釜</p>  <p>『曾我武田 鞘因縁』 1766</p>
<p>②- 2 茶を煎じる茶釜（擬人化）</p>  <p>『辞闘戦新根』 1778</p>	<p>②- 3 茶を煎じる茶釜の典型的な姿</p>  <p>鳥居清経『とんだ茶釜』（六丁裏） 1754</p>

図③は、典型的な茶釜の台所での描かれ方で、飯用の釜と汁鍋の隣に、竈に添えられている。茶釜が日常の台所道具であり、茶が煮出されていたことがわかる。飯炊釜の方は口が広く、明らかに異なる形状であることを見て取れる。（青本¹⁴『ちかた』¹⁵）

茶店や宿屋では、図④（『薄雪初音文』¹⁶ 1772）のように茶釜が独立した竈にかけてある。客に茶を汲んで出せるよう店先に茶釜が常備されている様子を伝える絵は草双紙に多い¹⁷。

山田清『新文字絵づくし』¹⁸ 1766の絵（図⑤）は、享保頃に両国の夜「涼しいお茶」と称して賑わった「涼み所」。（茶屋娘の着物が「すずしいおちゃやでござんす」という文字絵になっている）釜から柄杓で汲み上げ、「でばなのおちゃあがりませ」と、客に手渡ししている様子が描かれている。この絵とセリフにより、茶釜の中には煮出した茶が入っているとわかる¹⁹。

<p>③台所での茶釜の様子</p> 	<p>④宿の茶釜の様子</p> 	<p>⑤茶店での茶釜と出し方</p> 
青本『ちかた』年代不明	黒本『薄雪初音文』1772	山田清『新文字絵づくし』1766

曲山人『清談若紫』³⁷ (1830頃) に「此処にお茶を汲んで置きました」、松亭金水『閑情未摘花』²⁰ 1839に「娘は茶を汲んで出し」とあり、画がついていない箇所のため茶釜かどうかは推測するしかないが、汲み出すという表現を用いていることに注目したい。

(3) 茶釜に薬缶を乗せた形 (湯気薬缶)

茶釜の上に薬缶を乗せ、釜の湯気を利用して薬缶の茶を保温する形(「隠元薬缶」、「湯気薬缶」とも)は、1800年前後の作品の中に見ることができた。

式亭三馬の滑稽本、床屋に集まる庶民の様子を描いた『浮世床』²¹ 1813にある台所の画(図①)を見ると、釜の上に薬缶が掛けられている。茶を客の接待用に作り置きするに都合が良い形だったのであろう。また、釜鑊²³が螺旋状の形をしていることに注目して見ると、図①-2合巻『白縫譚』²² (1849~85) など、他所にもよく見られる形であることがわかる。

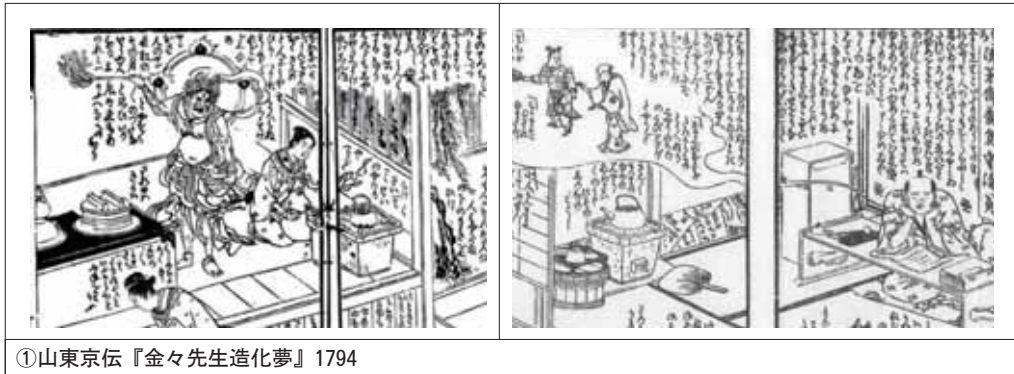
為永春水の人情本『春告鳥』²⁴ 1836にも、飯釜と隣り合わせで、茶釜に乗せられた薬缶を見ることができる(図②)。この絵を見ると、釜と薬缶の文様が統一されているので、セットの道具として造られていたのだろう。子供用の豆本²⁵には、日常の身近な道具が描かれることが多く、例にあげた豆本『化けものがたり』²⁶ では、釜の上の薬缶に手のはえ、台付の茶碗を持っている(図⑤)。隣にいるのは、飯釜であり、形が異なる。他の画(図③、④など)とも併せ、一般に普及している茶の保温法であった、と考えてよいと思われる。同時に、薬缶は金属製(釜と同じ鉄製)であろうと推測できる。



(4) 薬缶（土瓶）を単独で掛ける形

山東京伝の黄表紙『金々先生造化夢』²⁷ 1794は、茶漬け一杯を作るのにどれだけの多くの人の労力が入っているかを論ずる物語で、台所で水を汲み、薪を用意し、茶を作っている様子が描かれている。下図①の左側の竈に、飯釜、前段で述べたように茶釜の上に薬缶がかかっている様子がわかる。さらに、図中央には七輪のような四角い炉の上に薬缶が掛けられ、「ちゃのほうじやうがわるい」と言いながら、女性が茶を煮だしている。絵の質感より木製の火鉢ではなく、土や石製の七輪のようなものではないかと推測できる。また、下の火間から団扇で煽ぎ空気を送っている様子を見るとこの場合の燃料は炭ではないかと考えられる。

このように独立した炉で茶を作る様子は、座敷内でも見られる。同じ作品の中で主人公が「にばなをしかけ」ている間に、うとうと眠ってしまう様子を描いた画がある（図①右参照）。室内に置かれた七輪風の炉に同じように薬缶が掛けられており、ここで茶を煎じているのだろう。



①山東京伝『金々先生造化夢』1794

ここに単独でかかっている薬缶が陶磁器(土瓶)なのか、金属製(鉄瓶など)なのかは絵だけでは判断が難しいが、同時代の百科事典『訓蒙圖彙』²⁸ 1789の「土瓶」「土瓶は陶(つち)にて作り、茶を煮る器なり」の画に近い形である。後段に草双紙の中での鉄瓶と土瓶の描き分けについては改めて述べる。

玉露の発明者と言われる山本山(創業1690年)六代嘉兵衛の著作『煎茶小述』1835と『煎茶手引の種』(1848)「煎法」に、湯が沸き立つ様子が目で見やすい釜ではなく「近世ハ瓶(チャビン)をもつて煮る」ため、音で湯かげんを確かめないとならないとあり、1800年初頭ぐらいより江戸では釜で煮出すよりも、茶瓶を用いることが一般的になっていたのだと思われる²⁹。(参考：下図のように『煎茶手引の種』で「茶瓶」として描かれている形は、土瓶というよりは現在の急須に近い。)



(5) 鉄瓶と土瓶について

永谷宗円が1738年、新しい蒸し製煎茶の製法を確立したころ、青木木米、仁阿弥道八などの作家による国産急須が造られていくが、草双紙周辺資料にも表れてくるのか、以下に土瓶や急須の描かれている画について検討する。

A. 客前に土瓶を置く

前述の『春告鳥』1836には、羊羹を土産に持ってきた客に茶を出す時の描写がある。
煮花の茶を小土瓶の儘茶わんをそえてもちきたり

「ヘイお茶を」

「土瓶はそのまま置いて行け」

小ぶりの土瓶に煮出したての茶を入れ、茶碗を添えて出し、客に預けておく、という現代でも見られる茶の出し方がこの頃から行われていた。

画では下図①、柳水亭種清『都烏汀松若』1854に、宿屋の娘、雪が茶を土瓶から茶碗に注ぎ出す様子が描かれている。セリフを読むと、朝、目覚めて茶を飲む様子であることがわかる。

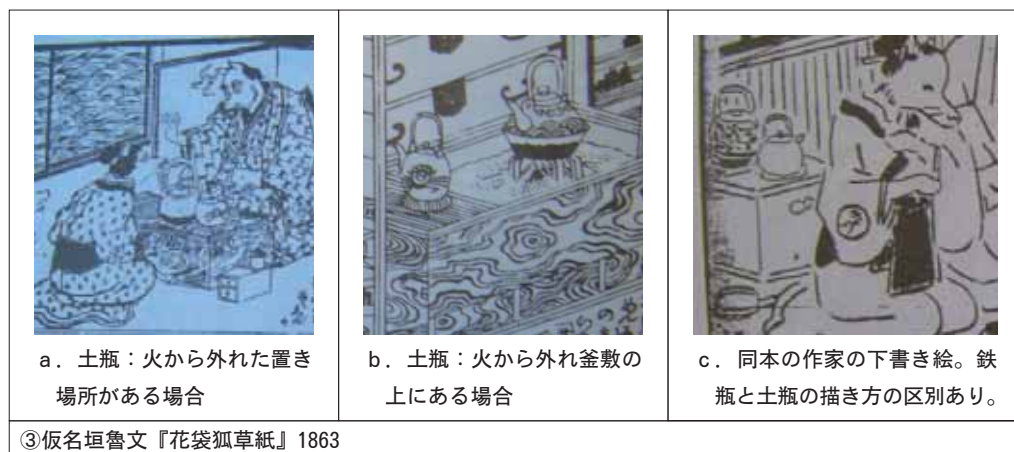
雪「わかだんな もうおめざめをなさいまし おにばなができました」

客「おっかあとおもったら おゆきぼうだの それでは またにばなもかくべつにむまかろう」

山東京傳『天慶和句文』³¹ 1784 (図②) にも、「最中の月で煮花をあがれ」と当時人気の菓子に土瓶と茶碗が添えられており、煮出した茶が土瓶の中にあるとわかる。両方とも釜敷が描かれているので熱い温度であることが想像できよう。



図④『繫馬七勇婦伝』³³ 1829も、右の土瓶（または鉄瓶）は五徳と炭の上にあるが、左の土瓶の下は五徳ではなく③aと同じ描かれ方である。『春色辰巳園』³⁴ 1833（図⑤）でも、図③bのように火鉢左側に土瓶の置き場所と思われる箇所が描かれている。絵付けのある土瓶は、火に掛けなければ煤もつかず、客前に出すのにも好都合と思われるが、画だけで淹茶法に用いていたのだと判断することは難しい。



幕末のベストセラー、90編に及ぶ合巻中最大の作品『白縫譚』1849～85（図⑥）には、薬を煎じる様子が描かれている。火鉢の上の土瓶の中身は薬なのか茶なのかということに触れた文書は無い。しかし、この絵から、絵付けのある土瓶でも五徳の上（炭が線で描かれている）に乗せられているということがわかる。よって、底に煤がついた様子がなくても、絵付け土瓶は火に掛けない淹茶用という判断はできないということになる³⁵。



また、『煎茶小述』に、「煎じた茶は、一瓶の茶を一巡、二巡と飲み、(三巡目は苦くなるので飲まない) 別に沸かした湯を注いでまた茶を飲む(一回目で注ぎ切らないでおく)と「煎法」にあるので、土瓶で煮出して飲む場合でも、さらに湯を足して飲むこともあったと考えられる。そのため、鉄瓶と土瓶の2つが絵に登場していても、それだけで「淹茶」で飲んでいたとは言い難い。

(6) 急須の使用例

急須(土瓶のように上ではなく横や後ろに手がある形)の絵は草双紙の中で見つけることが難しく、当時の銘菓を集めた『古今新製名菓秘録』1861(図①)に、茶棚(煎茶点前用と思われる)の前で急須から茶碗に茶を注いでいる場面や、双六『善悪双六極楽道中図絵』1848(図②)に火鉢(瓶掛け)の上の急須の形(湯沸かしが不明)を見ることができた。その他、浮世絵や煎茶書では、涼炉の上に乗せられ、煎茶道の点前道具として描かれるのが主である。国貞画「紫式部げんじかるた」1857(図③)や「当世どど逸もん句会」1865-68頃(図④)のように庶民の集まりの中にも登場することがある。³⁶ 台所絵では、「新板手遊勝手道具づく」1847-52(図⑤)に急須が描かれている。いずれにせよ、1850年頃以前は日常茶器としての普及は少なかったのではないかと考えられる。



 <p>③国貞画「紫式部げんじかるた」1857 ii</p>	 <p>④「当世どど逸もん句会」1865-68頃 (たばこと塩の博物館所蔵) i</p>
 <p>⑤歌川広重画「餅酒二偏嘉世意の多多買」1843-47 i</p>	

(7) 年代別使用例一覧表

以上、ここで紹介した画を、形態（「茶釜」「湯気薬缶」「土瓶」と使用場所を整理し、年代順に一覧表にしてみた（次頁）。茶釜の画は、台所や囲炉裏、茶屋や店舗においても、1780年以前に多いことが見て取れる。それ以後も描かれていないことはないが、土瓶や湯気薬缶の登場くらいより、割合が少ない。

「土瓶」については、1800年前後から画が増えてきた。これは、先述の『煎茶小述』1835に「近世ハ（釜ではなく）瓶をもって（茶を）煮る」の言葉と重なる。この頃に、茶釜で煎じ出して淹れる形から、土瓶を用いて煎じ出すことが増えてきたと言えよう。すると、手軽であるため、茶を煎じる場も台所だけではなく、七輪など熱源があれば座敷内に移動することもあった。ただし、画からも見て取れるが、台所でない場合、熱源は炭を用いていたと考えて良いと思われる。（参考：(4)①山東京伝『金々先生造化夢』にある七輪の火間の開き方や団扇を見ると、炭が用いられていたのではないかと判断できる）

また、土瓶であれば『煎茶小述』にあるように「淹茶」で茶を飲むこともできる。そこで、鉄瓶などで湯を沸かし、土瓶を用いて淹茶法で飲むために、七輪ではなく長火鉢に鉄瓶（湯を沸かすもの）と土瓶（茶を淹れるもの）の二つを用意して置く形が便利になってきたはずである。1830年以降、座敷におかれた長火鉢に鉄瓶と土瓶の両方が描かれている画が増えてきたことは、表からもわかるだろう。これは推測だが、1835年に山本山六代嘉兵衛が玉露を開発するなど、庶民が飲む茶種や質もこの前後に変わってきたことが一因ということも考えられるのではないだろうか。1830年代の草双紙の中には、『春告鳥』1836

のように主人公にお茶屋の名前を語らせて「評判がよふございます」と褒めたりと、茶の広告と考えられる記述もある³⁸。煮出して大釜で飲む茶から、次第に良質で美味しい茶を選択する文化が庶民の生活の一面となってきたといえるのではないか。

「湯気薬缶」も、茶釜で茶を煮出すのではなく、茶釜には湯で薬缶に茶が入っているという形であり、1800年代前半に集中していることが見て取れる。草双紙の中では使用場所が台所に集中したが、浮世絵など他資料では水茶屋（茶店）での使用例もある。

急須の使用例が見えてくるのは、1800年代後半からであることは述べた。それは淹茶法の流行と並行するのだろう。尾張藩の儒者深田精一『煎茶訣』（1849の自著あり）に、今日の茶は「煎茶ならぬになべて煎茶と唱うる、当たらぬようなれど矢張り煎茶と称して苦しからぬ也。（中略）されば、だし茶にても一煎、二煎と称するを笑うべきには非ず。元より初注、再注と唱うるは尤も当れりとすべし」（『日本の茶書2』平凡社1972, p265）とあるが、これは、急須を用いた淹茶法も増え始め、もともとあった煎じ茶からの呼称「煎茶」を、淹し茶であってもそのまま使われていることに違和感を持っていた人もいた時期だからこそその記述と考えられる。

さらに今後も関連資料を集め、表に加えていくことで、江戸時代中期から後期の間で庶民の茶の飲み方の変遷についてより深い考察を加えていければと考えている。

年代	形態	場所	書名
1734	茶釜	囲炉裏	ぶんぶく茶釜
1744以降	茶釜	囲炉裏	曾我武田鞘因縁
1744以降	茶釜	台所	ちかた
1766	茶釜	水茶屋	新文字絵づくし
1769	茶釜	水茶屋	福白髪 山神由来
1772	茶釜	宿屋 店先	薄雪初音文
1780	茶釜	囲炉裏	今昔百鬼拾遺
1784	土瓶で出す	座敷（書斎）	天慶和句文
1789	湯気薬缶	台所	浮世絵「台所美人」
1794	土瓶に七輪	座敷	金々先生造化夢
1794	土瓶に七輪	台所	金々先生造化夢
1813	湯気薬缶	台所（床屋）	浮世床
1829	土瓶と薬缶	座敷の長火鉢	繫馬七勇婦伝
1832	土瓶で出す	座敷	春色梅児誉美
1833	土瓶と薬缶	座敷の長火鉢	春色辰巳園
1835	茶釜	水茶屋	阿組惣次郎洗鹿子所縁江戸染
1836	湯気薬缶	台所	春告鳥
1847-52	湯気薬缶	台所	新板座敷勝手道具尽し
1854	土瓶で出す	座敷（宿屋の寝所）	都鳥汀松
1863	土瓶と薬缶	座敷の長火鉢	花袋狐草紙
1864	茶釜	台所	白縫譚46
1867	土瓶と薬缶	座敷の長火鉢	白縫譚58

3. 草双紙に描かれた茶の供し方

(1) 菓子と共に供す

土瓶が客前に出される絵には、上記(2.⑤.A.)にも見られたが、菓子器が添えられていることが多い。次に、菓子など茶に伴って客にもてなされるものについて見ていく。

前述の『閑情末摘花』1839には、「おれがへやの菓子箆筒を持ってきな、そしてお茶を早く仕ようぜ」というセリフがある。

前述の『春告鳥』1836にも、お菓子を見るなり「これぢア茶を吞てへノ」とある。菓자에茶という組み合わせは、日常の生活の中にあつたと絵やセリフからもわかるだろう。以下図①は江戸の名物店を巡る双六絵である。菓子には土瓶と茶碗の絵が伴い供されている。



①「新版御府内流行名物案内双六」1848～1854 より抜粋ii

参考までに、芝居の幕間に菓子売りに「茶ァ茶ァ茶ァ茶ァ茶ァ」と武家の格好をした者が寄っている姿が、岸屋芳戯『狂言好野暮大名』³¹ 1784に描かれている(左図)。菓子売りのセリフは「まんじゅうや 茶ぐわし あるへいや ようかん」とあり、「茶菓子」という言葉が一般的に使われていたことも分かる。



『狂言好野暮大名』1784

(2) 煙草盆と共に供す

もう一つの茶に伴ったもてなし法として、煙草盆と共に出す、というのも典型的な形だったようだ。『ペルリ提督日本遠征記』³⁹「日本の土の踏み初め」に、琉球にはじめて降り立った士官たちに茶と煙草を出して待遇した様子が書かれており、「お決まりのお茶と煙草が直ぐ運ばれた」という記述がある。「空茶一杯の待遇」には、ペリー提督が初の日本上陸時(琉球)、宮中の接待を受けた時の様子が以下のように記録されている。「挨拶が済むと、テーブルが運ばれ、薄い茶一杯それに煙草と非常に硬いひねった菓子が卓上に運ばれた。後にも先にも待遇としてはこれきり」幕末の日本(少なくとも琉球)での客の接待は茶と煙草盆がセットで出されていたようだ。



また、図②の西川祐信画『絵本玉かづら』⁴⁰ 1753は、茶店から茶をデリバリーしている様子を描いたもので、湯桶(茶が入っていると思われる)と茶碗を盆に乗せ、手に煙草盆を持っている。茶を配達するということは、一緒に煙草盆が伴うと考えてよいだろう。

五雲亭貞秀「双六 出世娘栄寿古録」1843-7(図③)に、仲人などに茶を出している様子にも煙草盆が添っているのがわかる。

前述の『花袋狐草紙』1863(図④)も結婚の次第が描かれており、客に煙草盆と茶碗を共に出している様子がわかる。

		
<p>②西川祐信画『繪本玉かづら』1753</p>	<p>③「双六 出世娘栄寿古録」1843-7 ii</p>	<p>④仮名垣魯文作・歌川芳虎画『花袋狐草紙』1863</p>

茶と煙草盆と菓子のもてなし方は、現代でも茶道の茶席に見られる光景である。現代の茶席での煙草盆は形骸化しているが、江戸時代は特別な客だけではなく、日常のもてなしでもあったことは、『堪忍袋緒ノ善玉』⁴¹ (図⑤)、『江戸生艶気蒲焼』⁴² (図⑥)、その他の多くの浮世絵にも茶とセットで描かれていることから推測できる。

	
<p>⑤山東京伝『堪忍袋緒ノ善玉』1793</p>	<p>⑥山東京伝『江戸生艶気蒲焼』1785</p>

1800年12月、現 静岡県袋井市湊に、中国（清国）浙江省寧波からの商船が座礁した。草双紙の描かれ方同様、当時の様子を記録した「唐船漂着顛末画譜」⁴³ にも茶に煙草盆が運ばれている様子を記録している図を見ることができる。

	
<p>「中泉代官御入来之図」</p>	<p>「御普請請両方入来之図」</p>
<p>⑦「唐船漂着顛末画譜」1800</p>	

以上のことから、茶と菓子、茶と煙草は、江戸庶民の暮らしの中で身近であり、日常の光景であったことがわかる。そして、客をもてなすとき、茶と菓子または煙草盆が出されるのも一般的であったと言える。この茶と菓子と煙草盆を客に供するという形は、現代でも行われている茶道の薄茶の茶会と同じ手法である。茶道の茶席での客のもてなし方が、現代よりもっと庶民の生活文化と密着していたと重ねて記しておく。

4. むすびとして

草双紙に描かれた江戸時代中後期の茶の飲み方は、茶葉を茶釜や土瓶などで煮出す、または沸騰した熱い湯で淹していたのだろうということが画や記述から読み取れた。

そして、茶釜や土瓶など道具の変遷から見ると、台所で煎じた茶汁を茶碗に汲んで出すという形から、土瓶や急須の普及により、土瓶や急須に茶を入れて客までに持ち出すという形が1800年前後から増えてきた。

その茶はどのようなものであったのか。煮出す、沸騰しきった湯を土瓶に入れるということから、揉まずに乾燥させた番茶が普及していたのではないかと考えられる。そして、1830年くらいより庶民の購入できる茶葉の質が向上し、茶の広告が草双紙の中に登場することなどからも、茶を選んで購入したり、淹れ方や道具も工夫するようになってきたのではないかと推測できる。これは今後、引札などを併せて研究していくことでより詳しく見えてくればと考えている。

最後に、『文福茶釜 功業缶平』⁴⁴ 1760という作品を紹介したい。ここに「阿部茶所」(茶問屋)にある物を擬人化した絵が見られる(図①)。画の右から「ほうろく」、「五十茶」(袋)、「百茶」(袋)、「あしくぼ」、「しがらき」とある。「百茶」とは、一斤百文の葉茶のことで、安物の茶、番茶であった。あしくぼ(足久保)だけ箱型なのは、「奉公より御用茶について足久保村へ送った書状」1685にある「安倍郡蘆久保村より御煎茶三貫五百匁入レ五箱宛近年上申候(中略)御煎茶上り申候内ハ諸役免許被仰付可然奉存候事」などの記述より、御用茶として箱で運搬されていたことからきているのだろう⁴⁵。信楽は茶壺の形と、当時の茶問屋に並んでいた品がここに見ることができる。

併せて鹿都部真顔編『どうれ百人一首』⁴⁶ 1793の絵(図②)を見ると、「百茶」の袋を抱えている絵があり、どのくらいの大きさだったのか推測できる。これは、百人の狂歌師が江戸の正月を詠んだもので、奉公人が正月および盆の一六日前後に主家から休暇をもらい、親もとに帰るところの様子を描いたものである。「正月の十六日の楽しみは あたへ(値)千金 百茶一斤」と詠われており、茶が土産品として喜ばれていた事や、大袋を軽々と抱えている様から一枚一枚の葉がかさばる状態の製茶法だったことが想像できる。

さらに、当時のお茶屋の広告である引札(図③)には、「小袋」⁴⁷とあるので、高級な煎茶は小さい袋入りもあったことがわかるだろう。

このように草双紙の画資料と文字資料、そして茶関係の周辺資料を併せて見ていく事で、いろいろな方面から、当時の茶の様子が目に見える生き生きとした形でわかることが出てくる。今まで研究対象として取り上げられずにきたが、見直すべき資料として今後も調査を続け、紹介していければと考えている。

		
<p>①『文福茶釜 功葉伍平』1760</p>	<p>②『どうれ百人一首』1793</p>	<p>③山本屋引札 (年代不詳) i</p>

¹ 茶の湯文化学会・茶学の会・第5回世界お茶まつり実行委員会発行

² 茶の量については、「水一合に茶二三分」と深田精一『煎茶訣』1849にあるので、煎茶書ではあるが目安になる。

³ 赤本：絵を中心に仮名で筋書きが書き込まれた物語。享保期（1716－36）が最盛期で、全盛期。貞享、元禄から宝暦頃に流行した。子供向けの読み物で昔話や絵解きなど、正月の贈答品にもなっていた。

⁴ 『新編 稀書複製会叢書5』中村幸彦他編，臨川書店，1989，p78



*近藤清春画『ぶんぶく茶釜』の改作の赤本1734年以降の作『ぶんぶく茶釜』で描かれている茶釜は以下。(国会図書館デジタルライブラリー)



⁵ 『近世子供の絵本集(1)江戸篇』，岩波書店，1985，p.36 にも「ぶんぶく茶釜」が掲載。

⁶ 『今昔百鬼拾遺』は、1780年に刊行された鳥山石燕の妖怪画集。

⁷ 『新編 稀書複製会叢書16』中村幸彦他編，臨川書店，1988

⁸ 湯冷まし器は、江戸の絵の中に見つけれられていないことも合わせ、絵からも当時の茶は熱い湯で淹れられることが一般的であったと考えてよいと思われる。

⁹ 江戸中期、赤本に次いで、延享（1744～1748）ころから青本とともに流行した。黒い表紙で、歌舞伎・浄瑠璃のあらすじや英雄伝などを題材にした。

⁹ 『叢 草双紙の翻刻と研究 30』近世文学研究「叢」の会編，H21，p.98

¹⁰ 『叢 草双紙の翻刻と研究 27』 H18, p.112-

¹¹ 『江戸の戯作絵本1』 小池正胤他, 社会思想社, 1980

¹² 当時人気だった茶店の看板娘である笠森おせんが突然姿を消し、「とんだ茶釜（美女）が薬缶に化けた」という流行語が流行る。

¹³ 『叢 草双紙の翻刻と研究24』 H.15, p8-

¹⁴ 黄色の表紙（黄色を青と称した）で、延享期（1744-1747）に始まり明和（1764-1772）・安永（1772-1781）の初めが全盛期。黒本と前後して流通し内容も重なっていたが、時代と共に色恋・遊郭・滑稽・諧謔ものが増えた。

¹⁵ 『叢 草双紙の翻刻と研究24』 H.15, p.107-

¹⁶ 『叢 草双紙の翻刻と研究14』 H.13, p. 113

¹⁷ (左) 青本『藪香物』（『叢 草双紙の翻刻と研究24』 H.15, p 45）

(右) 『福白髪 山神由来』 1769（『叢 草双紙の翻刻と研究24』 H.15）



¹⁸ 『新編 稀書複製会叢書5』 中村幸彦他編, 臨川書店, 1989

¹⁹ 1682-1684と1685-1687に来日したドイツ人クライエル『江戸参府旅行日記』1684に、当時の茶店では、茶を煮出していたことが記録されている。1600年代末の記録ではあるが、参考に挙げておく。

「一握りかもう少し多量の茶の葉を小さい袋に入れるか、あるいはそのまま鉄の薬罐に入れ、水を加えて煮るのだが、同時のその中に小さいかごがはいっていて、それで葉を下におさえておき、いつでもきれいな茶を酌むことができるようになっている。それから柄杓で茶碗に半分ほどつぎ、冷たい水を足して温度を下げて客に出す。」（『日本茶業発達史』大石貞夫, 1983, 農文協）

²⁰ 『近世文芸叢書4 浮世草子』 国書刊行会, 197

²¹ 『日本古典文学全集80』 小学館, 2000

²² 国文学研究資料館 電子資料館

²³ 浮世絵に見る螺旋状の釜鏝の例。喜多川歌麿画, 1789-1801頃。東京国立博物館蔵。i



²⁴ 『日本古典文学全集80 洒落本 滑稽本 人情本』 小学館, 2000

²⁵ 豆本は、江戸時代後期頃に作られ始め、芥子本、袖珍本、寸珍本、雛豆本などと呼ば

れた。

²⁶ 『近世子供の絵本集』岩波書店、1985、p.225

²⁷ 東京大学付属図書館霞亭文庫<http://kateibunko.dl.itc.u-tokyo.ac.jp/katei/cgi-bin/gazo.cgi?no=671&top=3#>

²⁸ 九州大学文学部図書掛蔵。初版『訓蒙圖彙』は寛文6年（1666）に刊行され、以後、元禄8年（1695）には『頭書増補訓蒙圖彙』、寛政元年（1789）には『頭書増補訓蒙圖彙大成』が、それぞれ大幅な増補改訂を経て刊行された。

²⁹ 地方と江戸の茶器の普及の仕方は異なっていたと思われる。『朝日新聞』明治31年4月17.18日「氷川伯断片」に掲載された勝海舟談話から、旗本が静岡移住した当時の民家での茶の出し方を見ることができる。「最初はそのあたり（静岡）の人も、土地の習慣で、茶を出すにも茶釜で煎じて、汚れた茶碗に汲み、下女などもひびだらけの手で差し出したが、二年三年と経るに従ひ、それが段々江戸人を見習ふようになって、茶釜も急須にかはり、汚れ茶碗も立派な品になり、家の妻君が衣服などを着飾って茶を出すようになり」講談社『勝海舟全集21 氷川清話』1973（朝日新聞の記事を編集した吉本襄『氷川清話』に、原談話を元に補正改良を加えたもの）

³⁰ 『煎茶手引の種』1848に描かれている「茶瓶」は、上田秋成『清風瑣言』1794の画と同じものである。（風炉、茶壺、茶瓶、茶碗のすべての画と文言も同じため、引用したのだろう）柳下亭嵐翠『煎茶早指南』1802には同形のもの「急焼（きびしょう）」「小砂罐（きびしょう）」という名で紹介されている。（下図）



³¹ 『江戸の戯作絵本2 初期黄表紙集』小池正胤、社会思想社、1980、p43（公開：http://archive.wul.waseda.ac.jp/kosho/he13/he13_02946/he13_02946_0075/he13_02946_0075.html）

³² 『叢 草双紙の翻刻と研究22』

³³ 『叢 草双紙の翻刻と研究25』H.26, p261-

³⁴ 『日本古典文学大系 64』, 中村幸彦, 岩波書店, 1962

³⁵ 『花袋狐草紙』にも「おちやなどわかしてあげ申せ」という表現を使っているの、湯を沸かすのではなく、茶を沸かすという感覚の方が強かったのではないかと考える。

³⁶ 他に入間市博物館所蔵の歌川豊国3代「東都名所四季之内両国夜陰光景」1853と「三芝居役者芸競」1861-65頃浮世絵（図）には、煎茶道の点前とは別に、（名所で涼む女性たちの中や役者に供された茶として）急須が見られた。



³⁷『近代日本文学大系』21, 国民図書, 大正15 (国立国会図書館近代デジタルライブラリーにあり)

³⁸ 為永春水『春告鳥』1836に、「豊島町の茶を置たからあれを入な」「ハイ、清風軒のでございますか。豊嶋町の伊勢屋吉兵衛と申スのは、此頃は大そふによく売れますと申て評判がよふございます」というやり取りがあり、これは広告と思われる。(参考:『日本古典文学全集80 洒落本 滑稽本 人情本』小学館, 2000)

³⁹ ペルリ著/鈴木周作抄訳ペルリ提督日本遠征記』大同館1912 (国会図書館近代デジタルライブラリー)

⁴⁰『新編 稀書複製会叢書36』中村幸彦他編, 臨川書店, 1988, p.107

⁴¹『山東京傳全集 第3巻 黄表紙 3』山東京傳全集編集委員会 (編), ぺりかん社, 2001

⁴²『黄表紙 洒落本集』日本古典文学大系59, 岩波書店, 1958

⁴³ 掛川市渥美家蔵

⁴⁴『叢 草双紙の翻刻と研究22』

⁴⁵ 1688-1703 (元禄年間)に「御本丸用十五箱 (陸路)、同御次茶三十箱 (清水港より海路)に達していたという。

⁴⁶ 東京大学付属図書館霞亭文庫<http://kateibunko.dl.itc.u-tokyo.ac.jp/katei/cgi-bin/gazo.cgi?no=1137&top=8>

⁴⁷ 小川可進『喫茶辨』1858 (『日本の茶書2』平凡社1972, p286)に、もともと茶壺詰め、袋詰めは濃茶用の茶葉であり、「煎茶は、原 (もと)袋詰め定め無かりしに、往年 (さきつとし)、畏くも鷹司殿下 (1789-1868)の台旨を奉りて、煎茶極選の儀を (中略)伝う。」「茲 (ここ)に因って袋詰め定まりたつはじめなり。」「一斤を八袋の意別けるに故あり。煎茶は凡そ茶葉重さ二十匁ばかり満てる小茶注 (急須)を持って半日座右の弁用とすれば、此の儀に仍ってなり。」とある。参考までに、1868年来日したシーボルトが持ち帰った紙袋入りの茶 (ライデン国立民俗学博物館シーボルト・コレクション)のは、「半袋」と呼ばれる包み方で「一袋」の半分の量 (濃茶の場合10匁)を入れる袋に「煎茶と推定される」茶が入っている。(『シーボルト親子のみた日本 生誕200年記念』1996, ドイツ・日本研究所)

ただし「小袋」については未詳。

i 入間市博物館展示図録『お茶と浮世絵』1997

ii 国立国会図書館近代デジタル化資料 (本文中のカッコの中はコマ番号を記載)

p72,2 行目 × (誤) 松浦清山 ○ (正) 松浦静山
p76,5 行目 × (誤) 六代嘉兵衛 ○ (正) 五代嘉兵衛