

ずいそう

一服どうぞ

梶 賢 一



えっ、お茶室でお酒を飲むのですか？ほんとに！とびっくりされる。多くの方はお茶会と言えば小さな茶室にこもり、足のしびれる正座をし、苦いお茶を飲み、茶碗をひねくり回し結構でしたなどといって堅苦しいことこの上もない別世界と思われているかもしれない。

一方、奥様方や娘さんが着物を着飾って遊びに行くところと解釈されるかもしれない。果たしてどんなところかにじり口（茶室の狭い入り口）からお茶室を覗いてみましょうか。

茶の湯のフルコースは標準的に4時間を要するセレモニーであると言えば、なんとお茶一服にそんな時間をかけていよいよ何が行われるか不思議な世界と想像されるに違いないと思う。このフルコースを「茶事＝ちゃじ」といい茶の湯の作法にそって進められる。

まず、茶室へ入ると床の間に季節を感じる言葉や、禅語の一幅（禅僧や家元の書）が掛けてありこれを拝見する。程なく亭主は炭を持ち出し火をおこすところから始まる。釜を懸けて湯が沸く間に懐石料理が運ばれ、亭主は「まず一献」を勧める。懐石の名は禅僧が空腹をしのぐため温めた石を懐に抱いたとの話に由来するので、ご飯、汁、向付が出てくるが、宴会風にやるのではなくあくまで後のお茶をおいしく頂くための一汁三菜の食事礼法である。

次に椀物が出ると「いま一献」と勧める。焼物も出て、客は頂きながら談話を楽しみ、ひと時を過ごした後、亭主は爛鍋を持ち出し正客に勧めると同時にお流れ頂戴と返盃を受ける。次客、三客と盃が行き交うので「千鳥の盃」といい亭主は客の数だけ盃を受けることになる。つまり茶事では三献あり、これが楽しみでお茶はやめられないと言えば利休居士に怒られるかもしれないが…楽しみ的一面ではある。

懐石が終わり菓子を頂くと客は中座して庭へ出るがこれを「中立＝なかだち」という。銅鑼を合図に再び入室すれば花が生けられ、絶妙のタイミングで釜の湯が沸いており、まさにクライマックスの「濃茶＝こいちゃ、抹茶をドロドロに練る」が始まる。この席はお茶が出るまで無言で厳粛に点前がすすめられる。この一服のために数々の演出、趣向、道具の取り合わせなどが工夫され心からもてなしを表現するのである。こ

の後、煙草盆と煙管が出てここで「薄茶＝うすちゃ、通常皆さんが頂くしゃぶしゃぶの泡のたったお茶」が点てられ一会が終わる。今日、市中でお茶会と言え多くはこの最後の薄茶の部分が行われている。長々と茶事の流れをたどったが四季折々にこの茶事を楽しむために作法を学び点前の稽古を積むのである。何十年お茶をやって来ても未だに稽古であるがそれもまた茶の湯の魅力ではある。

茶の湯は季節の茶花に自然の息吹を感じ、茶菓子一つにも節句や時節をイメージさせて薄らいでいる現代社会の季節感と呼び戻してくれる。夏は名水点という点前をするが美味しい水なくして成り立たず自然の恵みに感謝し、茶は「自然と共に」あることを実感する季節でもあるが、このところ茶花の開花時期がずれたりして地球温暖化は茶室にも迫っていると気がかりである。

茶の湯は日本文化の集大成、総合芸術といわれる。茶の作法はもとより懐石の食文化、茶室、庭、書、禅の世界、花、香、陶芸、鍍金、竹芸、漆工芸の世界などいずれも長い歴史を経て研鑽され今日に引き継がれて来たもので、茶室でこれらを鑑賞し歴史の世界に遊ぶ楽しみは尽きない。また、国内外の旅先で焼物探訪、茶道具の物色はこの上ない楽しみとなっている。

「伝統は常に新しい」という。茶の湯も時代と共に変化してきた。国際化により「立礼＝りゅうれい」という腰掛式の点前が生まれ、今や茶の湯は世界中に日本の文化を広げている。先ごろ裏千家より茶道敬遠の第一の理由である正座に変わり、胡坐でも茶が楽しめる「座礼＝ざれい」が公開された。

そんな中で、茶の湯はもともと男の世界であり、武家社会のみならず近年でも多くの実業家の茶人が知られている。現代社会への一服の清涼剤として、茶の世界へ男の茶を復権したいと思うが如何であろうか。私は男の茶はもっと自由に楽しめれば良いと思っている。そしてあらゆる職種、年代を超えて「和敬清寂」といわれる茶の心を通して交わることが出来ると思う。今、次世代を担う若い人たちに教えながら、茶の湯の楽しみを多くの男性と分かち合いたいと思っている。胡坐で点前する男の茶会で一献、いや一服いかが！

——たぶ けんいち ㈱エミック・ケーテック中部営業所長——