

## 尾州有楽流 教本

### 【基礎編】

## VI 抹茶と和菓子

### (1) 抹茶

抹茶の粉から飲み物の抹茶にする行為を「お茶を点（た）てる」といいます。また、規定の手順に従ってお茶を点てる行為を「お点前（てまえ）」といっています。

#### ① 抹茶の原材料と製作工程

抹茶は「茶」という樹の葉から作ります。日光があたるとタンニン等が多く生成され苦くて飲めないで、茶の木に覆いをして日光があたらないようにします。そして初夏に出た新芽だけを使います。

摘んだ新芽は蒸したあと乾燥させ、さらに粉碎して「碾茶」という 5 ミリくらいのペラペラの茶葉にします。この状態で半年ほどねかせて熟成した後、茶臼で挽いて「抹茶」にします。

#### ② 抹茶の歴史

お茶を飲む習慣は、古くは中国の後漢時代にはおこなわれていました。ただし発酵させてガチガチに固めた「団茶」を、よーく煮出して飲む、というスタイルでした。

中国の宋代（いまから約千年前）に、茶葉を粉碎して粉にして飲むという「抹茶」が生まれました。

抹茶は茶葉自体を飲みますから、茶葉に含まれる栄養素をそのまま摂取することができます。つまり茶葉に含まれるカフェインを大量に摂取することになるので、眠気覚ましになり、意識がはっきりと明瞭になります。

このため、当時の中国で流行していた禅宗の寺院で、坐禅をするさいの眠気覚ましに最適だということで、盛んに抹茶が飲まれるようになりました。もちろん当時の人は、茶葉に含まれるカフェインが作用して…とか知りませんから、抹茶というものを、睡魔という仏道修行の障害となる煩悩を払う神聖な飲み物とみなし、抹茶を点でて飲むことが禅宗の重要な儀式にまでなりました（奠茶（てんちゃ）とか茶礼（ちゃれい）とかいいます）。

鎌倉時代に日本に禅宗が伝来すると、抹茶を喫する儀礼（茶礼）も伝わり、日本ではこの茶礼が禅宗寺院だけでなく、在俗（僧侶以外の一般の人）の間でもおこなわれるようになります。こうした、在俗において禅宗の修行道場として茶席を設け、禅宗寺院のように神聖な抹茶を所定の手続きに従って点て、それを参会者一同で飲み回すという儀式、すなわち茶会とか茶の湯・茶道といわれるものが形成されることになります。

ちなみに、抹茶が日本に伝来したころは茶臼でなくて「薬研（やげん）」で粉にしていたくらいで、昔の抹茶は今と比べて猛烈に苦く、むしろ苦い方が邪気が払えて良いとまで言われていました。

抹茶の苦みが少なくなったのは、品種改良等が進んだこの 30 年前くらいからのことです。

わざわざ抹茶でおもてなしする理由を「抹茶が美味しいから」と勘違いしている人が多々いますが、もともと抹茶は猛烈に苦くて決して美味しいものではなかったもので、勘違いも甚だしい、といえます。

高価な茶道具を使い、煩瑣なお点前でお茶を点てて、苦い抹茶を我慢して飲むのは、抹茶という聖なる飲み物を呈することが仏教の悟りにも通じる最高のお持て成しになるからであって、ポットを使ったりお菓子にケーキを出したりするくらいなら、わざわざ抹茶にしなくても、紅茶かコーヒーでも出しておけば良いのです。

### ③ 濃茶と薄茶

抹茶には濃茶（こいちや）と薄茶（うすちや）という区別があります。

昔、最上級の碾茶だけを紙に包んで茶壺に入れて熟成させていましたが、その最上級の碾茶にあたるのが濃茶で、茶壺のなかに梱包材代わりに入れていた下級の碾茶で作ったのが薄茶でした。

《左から、薄茶用の碾茶が充填された茶壺、濃茶用の碾茶が包まれた紙袋、茶臼》



濃茶は最上級の茶葉なので、点てるさいにはポタージュ状の濃さ（薄茶の 2～3 倍濃い）で点てます。非常に濃いので、濃茶を点てることを「練る」というくらいです。



《濃茶》

薄茶は下級の茶葉なので、濃茶と比べて苦みが一層強いということもあり、薄目に、泡を立てて点てます。ちなみに、下級の抹茶ほど泡をしっかり点てたほうが苦みが飛ぶので美味しくなります（ただし泡を立てるほど香りは飛びます）。



《薄茶》

茶道では濃茶と薄茶とは厳格に区別されていて、茶事とか茶会とかいうものは、もともと濃茶を飲むのが目的の会でした。濃茶と薄茶とでは、濃茶のほうが圧倒的に格が高く、茶道具の取り合わせも濃茶と薄茶とでは全然違ってきます。

現在では、格式高いぶん煩雑で敷居も高い濃茶よりも、気楽な薄茶のほうが好まれていて、一般に「お茶会」とか「抹茶」とかいうと、たいてい薄茶自体のことや薄茶を飲む会のことを指すようになっていきます。

#### ④ 詰めと茶銘

「詰め」とはもともと、茶壺に碾茶を詰めた茶師・茶舗のことを指しました。なんといっても、京都・宇治の上林（かんばやし）が有名です。

江戸時代が終わるまで碾茶製造は宇治にのみ許されていて、上林家は宇治での最初の茶師であるのみならず、宇治の代官にも任じられていましたから、その威光は絶大でした。上林家は幾つかの家に分家しており、尾張徳川家の御用を務めていたのが上林春松家（ペットボトルのお茶「綾鷹」を作っているところ）です。

江戸時代が終わると、宇治以外でも碾茶（抹茶）製造が可能になり、現在では愛知県西尾市が圧倒的なシェアを誇っています。

そして碾茶を茶壺に詰めるのではなく、碾茶を茶臼で挽いて抹茶にして販売するようになりましたので、今では「お詰め」というと、単にその抹茶の製造元のことを指します。

京都では先ほどの上林春松を始め、上林三入、上林以外の大手として小山園や福寿園などあります。名古屋では升半（詰めでの屋号は松柏園）が現存では一番老舗で、産地の西尾では「あいや」や葵製茶など多数あります。

抹茶にはたいてい「茶銘」とよばれる名前が付いています。

一番最初に付けられたといわれる茶銘が「初昔（はつむかし）」で、小堀遠州が上林家のお茶にたいして付けたとされます。なので、上林の初昔は、数ある茶舗の数ある抹茶のなかでも、別格の意味合いを持っています。

そのほか「後昔（のちむかし）」とか「極昔（ごくむかし）」とか、「〇〇昔」という銘が多いです。何となくですが、「〇〇昔」という銘は濃茶向けの、上位ランクの銘とされています。

また、「好の白」などの「〇〇の白（しろ）」という銘も多くあり、この「〇〇の白」という銘は、これも何となくですが「〇〇の」よりも下位ランクの、薄茶向けの抹茶の銘とされています。

他、「別儀（べつぎ）」という銘もあって、これは「〇〇昔」が登場する前は最高ランクの茶の銘だったそうですが、いまではかなり下位ランクの抹茶の銘とされていることが多いです。

他にも、茶道の各流派の家元などがオリジナルで付けた銘もあります。

ただ、たとえば同じ「初昔」という銘であっても、茶舗によって味もランクも全く違う、全然違う抹茶です。逆に同一店舗のなかで、グラム当たりの単価が一緒であれば、銘は違っていても中身は全く同じ抹茶です（違うこともあるのですが、そんなのは見たことがないです）。抹茶を購入するさいに、参考にしてください。



《茶銘の例：左から「琵琶の白」「松風昔」「ゆずり葉昔」「瑞鳳」、いずれも上林春松詰》

## (2) 和菓子

茶道に使う和菓子は、大きく、「上生菓子」と「干菓子」とに分かれます。一般に「上生菓子」は濃茶用、「干菓子」は薄茶用とされていますが、上述の通り、濃茶自体が現在ではあまり一般ではないので、薄茶にでも上生菓子を出すことがありますし、上生菓子と干菓子と両方出すこともあります。ただし、濃茶に干菓子を出すことは、まずありません。

### ① 上生菓子

上生菓子は、上蒸菓子とも呼ばれる通り、基本的に蒸して作る日持ちのしないお菓子です。必ず小豆餡と砂糖を使います。

「薯蕷饅頭」、餡玉のまわりにそばろ餡を付けた「きんとん」、漉し餡を着色して様々な形にする「練り切り」や「こなし」、或いは餡玉を「ういろう皮」で包んだものや「葛」を使ったものなどがあります。



《パック入りの上菓子：左から「きんとん」「カルカン」「練り切り」 両口屋是清製》  
※茶席に出すさい（菓子器に盛り付けるとき）は必ず包装から出してください

## ② 干菓子

水分の少ない乾燥したお菓子の総称ですが、焼いてあるお菓子（醤油煎餅など）は焼き菓子として別ジャンルとなり、お茶席には出しません。

米粉などを押し固めた落雁（らくがん）、飴細工菓子の有平糖（ありへいとう）、薄焼き煎餅に餡を挟んで合わせた種合わせ（たねあわせ）など、各種あります。



《盛り付けられた干菓子：左下「有平糖」、右上「種合わせ」 末富製》