

尾州有楽流 教本

【基礎編】Ⅶ

稽古で用いる茶道具の各種

(1) 風炉・炉と釜

お茶を点てるためのお湯は、釜で沸かします。そして湯を沸かすには熱源がいるわけですが、正式には炭に火をつけて熱源にします（炭を熾す（おこす）といいます）。

この炭をくべておく場所というか道具が風炉、炉、といわれるもので、灰を入れておいて、その灰のうえに炭を置き、釜を掛けて湯を沸かす、というものです。

風炉と炉は形体が全然違ってきます。

風炉は要は火鉢のようなもので、点前座に置いて釜を掛けて使います。

炉は要は囲炉裏で、点前座脇の鍵畳に一尺四分寸（42cm くらい）の正方形の穴が掘られていて、そこに釜を据えて使います。

風炉・炉は季節によって使用期間が決まっています、**風炉はだいたい5月から10月、炉はだいたい11月から4月**です。

風炉よりも炉のほうが圧倒的に熱を室内に拡散させるので、寒い時期は炉、暑い時期は風炉、ということです。

ちなみに今は炭を使えないことが多いので、風炉・炉のなかに電熱器を入れて熱源にしていることがよくあります。



① 風炉と敷板

風炉は要は火鉢なのですが、必ず敷板とか敷瓦などを敷いて使い、畳に直置きすることはありません。

形状は、直接風炉に釜が掛けられるようになっているもの（「切り合わせ」とか「切り掛け」とかといいます）と、風炉のなかに五徳（釜をかけるための鉄製の道具）をおいてその上に釜をかけるもの（道安風炉とか面取風炉とかいろいろ）とに分かれます。基本的に、切り合わせになっている方が格が高いです。

素材は、素焼きの陶器（土風炉（どぶろ）といいます）、唐銅（からかね）という合金、鉄、陶器、などがあります。土風炉が一番格が高い素材で、唐銅などの合金→鉄→陶器と格が低くなります。陶器製の風炉は、それは限りなく火鉢なので、格も低くなるわけです。

風炉を点前座に置く際に下に敷くものは、基本的には黒漆塗りの敷板（しきいた）を敷きますが、鉄風炉に限っては陶器製の敷瓦（しきがわら）を敷きます。



尾州有楽流では敷板を、点前座一畳の上半分の更に半分のところを中心になるように置くのが正式です。そうすると、畳半分のところから敷板の前端まで30センチほどになります。

この正式な置き方は、京間サイズや御殿サイズの大きな畳が想定されています。現在の畳は江戸間サイズや団地サイズなど格段に小さくなっていて、正式な置き方をしてはお点前に支障がでることがあるので、畳一畳の半分のところから30センチくらいのところに敷板の前端がくるように置いてください。（※女性が点前をする場合は、少し水指を手前に寄せるのもやむを得ないでしょう）

ちなみに、敷板（敷瓦）の中央に風炉の中央がくるように風炉を置きます。

② 炉と炉縁（ろぶち）

炉は要は囲炉裏のようなもので、鍵畳に設けられた四角い穴のなかに灰が入っていて、五徳も据えられていて、その五徳に釜を掛けて使います。

炉の四辺には炉縁と呼ばれる木製の額縁のようなものを入れて見栄えを良くします。

尾州有楽流では、秋冬は漆塗りの炉縁、春は木地そのままの炉縁を用います。

もっともこれは四畳半以下の小間の場合で、広間であれば漆塗りの炉縁がベースで、趣向によっては華やかな蒔絵の炉縁を使えば良いです。小間では時期に限らずあまり華やかな蒔絵の炉縁は好まれません。



③ 釜

釜にも何となく炉・風炉の区別があり、大振りは炉用、小振りは風炉用です。

素材はほとんどが鉄です。(まれに、南鐻(銀)や金のものもあります)

釜を持ち運ぶするには「鐻(かん)」と呼ばれる金属製の輪を使い、これを釜の両肩につけている「鐻付(かんつき)」と呼ばれる部位に通して持ち上げます。

釜は絶対に素手で持つてはいけません。釜表面の肌味が鑑賞対象になるので、素手で持つと手油で肌味が変わってしまいます。必ず鐻を使って持ち上げましょう。

また、水分が付着した状態のまま 30 度前後で放置すると一気に錆びます。湯を捨てたらすぐによく乾かしましょう。

なお、釜には湯(水)を鐻付のあたりまで入れます。



(2) 水指 (みずさし)

水を入れて点前座に置き、釜に水を加えたりするのに使います。

素材は金属、陶器、木製塗り、木製、など千差万別です。

基本的に、持ち運ぶ時は畳に小指がつくような感じで、下のほうを両手で持ちます。

水指には必ず「蓋」が付いています。本体と蓋とが同じ素材の場合は「共蓋 (ともぶた)」といいます。本体とは別の素材の場合は「替蓋 (かえぶた)」といい、替蓋はほとんどが漆塗りの「塗蓋 (ぬりぶた)」です。共蓋と塗蓋とでは点前で扱いに違いがあるので、覚えておきましょう。



また、共蓋・替蓋は関係ない、手桶水指とか釣瓶水指とかいった特殊な扱いをする水指もあります。

(3) 茶入 (ちゃいれ) と薄茶器 (うすちゃき)

濃茶を入れる容器を茶入、薄茶を入れる容器を茶器とか薄茶器とか呼びます。

① 茶入

茶入はたいてい陶器で、中国の明代以前の作のものを「唐物 (からもの) 茶入」、もっと上がって南宋時代の作のものを「漢作 (かんさく) 唐物茶入」と呼んでとりわけ珍重します。なにしろ抹茶という聖なる飲み物を入れておく容器ですから、茶道具のなかでも最も重んじられたものと言っても過言ではなく、かつては一国一城に匹敵する価値を有していました。茶碗でも水指でも何でも、これほどまでに高く評価されていた茶道具は他にありません。なお、日本製の茶入は「和物 (わもの) 茶入」と呼ばれ、室町時代以前の瀬戸焼 (古瀬戸) の茶入が群を抜いて高く評価されます。

茶入は必ず仕覆 (しふく) と呼ばれる袋に包んであって、お点前のなかでその仕覆を脱がせて使用します。

なお、こうした茶入の名器を用いると必然的に茶席の道具のなかで一番目立つ存在になってしまうので、もっと目立たずに、しかも他の道具を邪魔しないシンプルで洗練された茶入として千利休が創出した茶入が「棗 (なつめ)」です。棗は木を挽いて形を作った上に

何度も漆塗りを重ねたもので、陶器の茶入と比べて格段にカジュアルな（千家流に言えば「侘びた」）茶入として扱われています。とはいえ、尾州有楽流で棗を茶入として使用することはほとんどありません。



② 薄茶器

薄茶器はたいてい漆器です。最もポピュラーなものとして、上述の「棗」があります（同じ棗でも大きさや形状の違いで、大棗（おおなつめ）・中棗（ちゅうなつめ）・小棗（こなつめ）、平棗（ひらなつめ）があります）。



棗は本来は格の低い濃茶入といった意味が強いものですが、逆に濃茶にはあまり使わな
いけれども格の高い薄茶器として「中次」や「金輪寺」があります。中次は円筒形で合口
が真中にあり、上下が真っ平（まったいら）のもの、金輪寺は身は円筒形ですが、蓋の甲
が丸みを持ったものです。ほか、よりカジュアルな薄茶器として、中次の形から上下を面

取りにした「雪吹（ふぶき）」があります。これ以外にもいろいろありますが、金輪寺・中次・棗・雪吹が基本で、これ以外の形のものはよりカジュアルな位置づけになります。また、いずれも真塗などの無地のものが格が高く、蒔絵がしてあったりと柄模様が加わるほど格が低くなります。（中次や棗といえども、柄々しい模様のあるものは濃茶には使いません）



陶器や白木地のままの薄茶器もありますが、格がグッと低くなり、本当にカジュアルな、遊びで使う物のようなイメージです。

基本的に、尾州有楽流では薄茶器は横から持ちます。帛紗での清め方など、薄茶器に応じて扱いに違いがあります。

(4) 茶碗

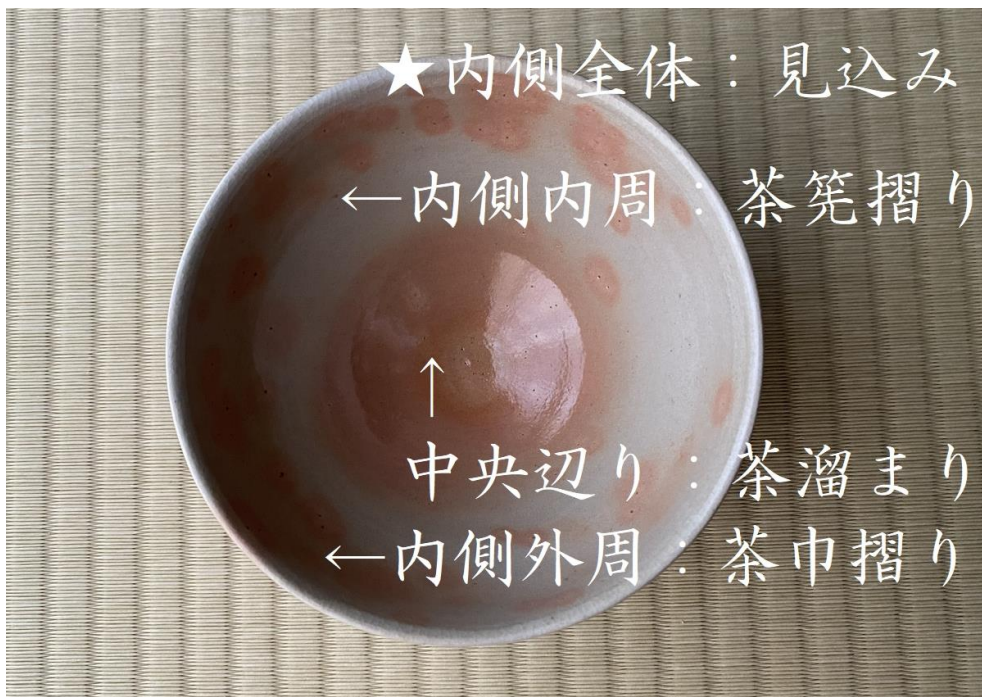
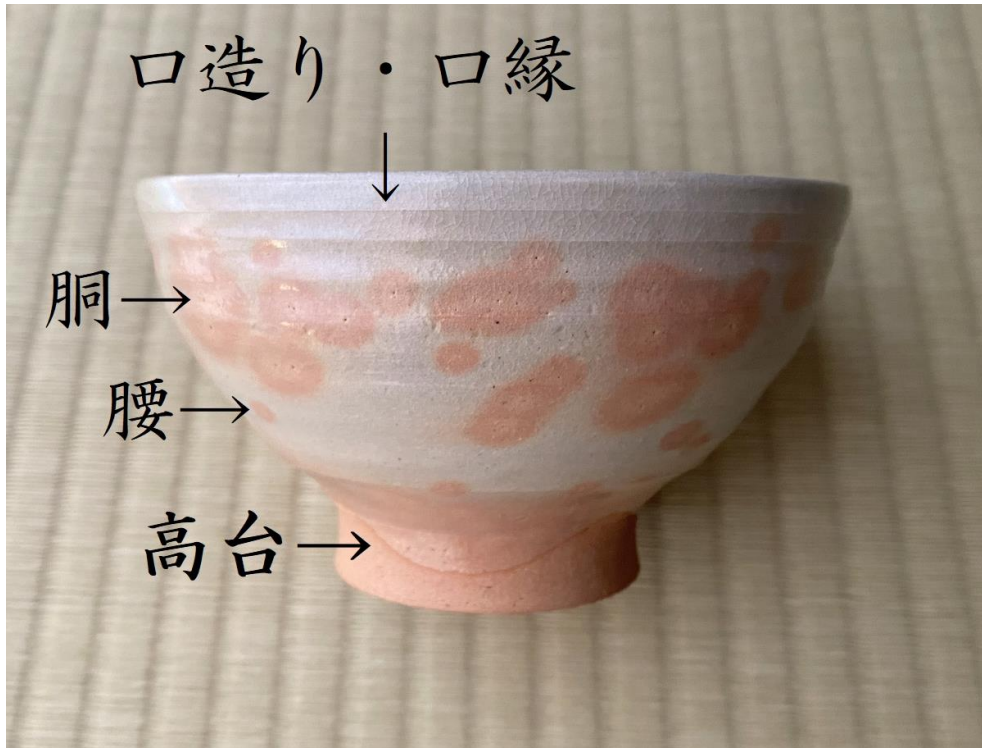
抹茶を点てて飲む喫茶碗です。

たいてい陶器か磁器です。

大まかな形として、天目形（てんもくがた）・椀形（わんなり）・沓形（くつがた）、などや、筒形の筒茶碗、平たい平茶碗など多種多様にあります。

唐物（中国製）・朝鮮物・和物（日本製）などがあって、それぞれ産地や焼きの種類などが無数にありますので、おいおい覚えておきましょう。

とりあえず、部位の名称を覚えておかないと、点前を覚えるにも支障が出るので、先に覚えておきましょう。



茶碗の一番端の部分を口縁（こうえん）とか口造り（くちづくり）とか言います。それから、茶碗の外側、少し下に下がったところが「胴（どう）」、さらに下がって「腰（こし）」、そして一番下の部分を「高台（こうだい）」と言います。茶碗の部位名のなかでも「高台」

は一番よく使うので、真っ先に覚えましょう。茶碗造りで最も難しいのが高台だと言われ、作者の技量がよく表れるので、茶碗を鑑賞するさいには必ず「高台」を鑑賞するのが鉄則です。

茶碗の内側は、まず内側全体を「見込み（みこみ）」といい、内側の外周あたりを「茶巾摺り（ちゃきんずり）」、内側の内周あたりを「茶筥摺り（ちゃせんずり）」といいます。で、内側の中央あたりを「茶溜まり（ちゃだまり）」といいます。

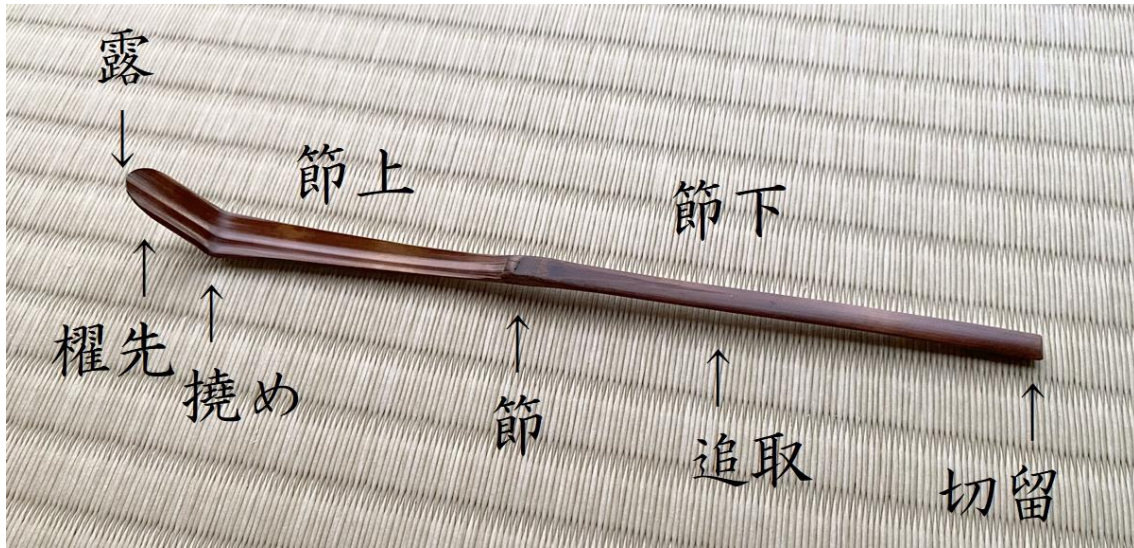
(5) 茶杓

抹茶をすくう匙です。本来は象牙製なのですが、千利休以後は竹製が一般的です（松や梅などの木製の茶杓もあります）。茶杓はたいてい竹筒に入っていて、その竹筒が更に木箱に入っています。こういった竹筒や木箱も、茶杓本体の価値以上の価値を持つものもあるくらいなので、大切に扱いましょう。



竹の茶杓は、千利休の好みとされる、節が真中にある「中節」の茶杓が一般的です。中節の茶杓は、節上を持つことはほとんどありません。

基本的に節下を持ちますが、この節下の持つ部分を「追取（おっとり）」と言います。茶杓の一番下は「切留（きりどめ）」と言います。節上の、茶杓の上部の曲げてある部分（撓め（ため））から上を「櫛先（かいさき）」と言い、一番先端を「露（つゆ）」と言います。これもまた、部位の名称を覚えておかないと、点前を覚えるにも支障が出るので、先に覚えておきましょう。



(6) 柄杓

湯や水を汲む道具です。竹製で、炉用と風炉用とがあります（もう一種類、格の高い点前で使う「差し通し」というものもあります）。炉の方が合（ごう）が大振りに作られているほか、合と柄の接合角度が違っているので、炉用と風炉用とを間違えると、点前に支障が出ます。

切留（切止・きりどめ）を見ると炉用か風炉用か一発で分かります。切り止めを見て、身のほうが削いであったら風炉用です。風炉の時は柄杓を畳に俯けて引くことがないので、仰向けて畳に引いて見栄えの良いように作られています。逆に、皮のほうが削いであったら炉用です。



ともかく、こうしてちょっと説明するだけでも、部位の名称を知らないと説明のしようがないので、まずは部位の名称を覚えましょう。



それから、柄杓の合を蓋置に置いて柄の部分の畳に置くことを「柄杓を引く」と言います。合を釜の口に掛けて置いておくことを「柄杓を釜に掛ける」と言います。どちらも頻繁に使う表現なので、いまずぐ覚えましょう。

(7) 蓋置

文字通り、釜の蓋を置いておく道具です。竹製・焼物・金物などさまざまな素材で作られ、さまざまな形があります。形によって、いろいろ扱いが変わりますので、追々覚えていきましょう。

基本的に竹の蓋置が最もカジュアルで、次いで焼物、金物（鉄・唐銅など）はフォーマルです。



竹の蓋置は、炉用と風炉用の区別があり、蓋置の一番上に竹の節があつて少し小振りなものが風炉用、蓋置の真中からやや上あたりに節があつて大振りな炉用です。節が無い物は炉・風炉兼用です。竹の蓋置は基本的に濡らして使います。とはいえ、朱漆などで茶人などの花押や銘が書いてあることがあるので、そういうものはあまり濡らさずに、また漆書してある箇所を触らないようにしましょう。ちなみに、風炉用の場合は切つてある節の方が上、炉用の場合は切り口と節との間隔が狭いほうが上です。節があつてもなくても、なんとなく太い方が上、なんとなく細い方が下、です。

(8) 建水

点前で茶碗を清めたあとの水やお湯を捨てる器です。翻（こぼし）ともいいます。これもまた木製・焼物・金物などさまざまな素材で作られ、さまざまな形があります。

(9) 茶巾

お茶碗を拭くのに使う布で、白い麻布が基本です（稽古用に木綿製も市販されています）。

尾州有楽流では、長さが1尺（30センチ強）、横幅が6寸（18センチ強）の麻布を、横幅の左右を縫って5寸5分（16センチ強）にしたものが公式サイズです。市販のものは表・裏千家のサイズに合わせて長さが1尺（30センチ強）・横幅が5寸（15センチ強）のものばかりですので、尾州有楽流の公式サイズより一回り小さいのですが、まあこの市販のものを代用しても構いません。千家サイズよりも更に幅の小さい安物も売っていますが、千家サイズよりも小さいと代用にはなりませんので、安さにつられて購入しないようにしてください。

稽古以外の、茶会や茶事のさいには、必ず新品の茶巾を使いましょう。

(10) 茶筌

ご存知の通り、抹茶を湯に攪拌させるための、茶道に不可欠な道具です。竹製に限られますが、単に竹製といっても、白竹・煤竹・黒竹など様々な竹で作られています。尾州有楽流では白竹を用い、それ以外の種類の竹は用いません。竹節が真中あたりにあつて、黒糸でかがつてあるものが尾州有楽流での定番の形で、茶筌の形としては裏千家が使う茶筌とほぼ同じです。ただ、かがり糸は必ずしも黒でなくても、お正月など改まったときには白のかがり糸でも良いです。

茶筌の種類としては、荒穂・数穂・八十本立・百本立などがあり、これらは穂先の細かさでの分類です。荒穂は字のごとく穂先が一番荒い（穂が少ない）ので、濃茶を練るさいに向いています。穂先が細くなるほど（百本立・百二十本立となるほど）値段が高くなりますが、薄茶の場合は穂先が細かいほどキレイな泡がたつので良いのですが、濃茶を点てようとするとき穂先に濃茶がからみとられてしまうので、不適用です。数穂あたりが濃茶・薄茶兼用で使えて便利です。

(11) 菓子器

お菓子を盛り付けるための器ですが、茶席のお菓子は上生菓子と干菓子と大きく 2 つあるので、菓子器も、上生菓子を盛るものと干菓子器を盛るものとは大きく 2 つに分けられます。

上生菓子を盛る菓子器として一番代表的なのが「縁高」です。たいてい木地に漆を塗ったもので、お重のように重なった形状をしています。それから、蓋の付いた菓子器として喰籠（食籠・じきろう）があり、これは焼物と漆器とに分けられます。本来は蒸したて・出来立ての生菓子を冷めないように入れておく器でした。それから、焼物の菓子器もあって、これはたいてい「菓子鉢」と呼ばれます。懐石料理で使われていた鉢を、茶席でお菓子を入れる器としても使ったというものです。以上の菓子器は、基本的に一つの器に何個かお菓子を入れて、連客同士で取り回す形式のものですが、一人一人用の器（お皿）として銘々皿（めいめいざら）があります。銘々皿も、焼物のものもあれば、木地のもの、塗物などいろいろあります。

干菓子器はお盆を使うことが多いです。要はお盆なので「干菓子盆」とも言っています。木地の物もあれば塗物もあり、金物もあり、いろいろです。もちろんお盆以外にも、身分の高い人用の菓子器として「高杯（たかつき）」（※干菓子器として使うことが多いですが、生菓子を盛ることあります）、或いは浅い籠状のものをカジュアルな干菓子器に使ったりと、いろいろです。

干菓子器は、ほぼすべて連客で取り回す形式をとり、銘々皿のような感じでお客それぞれに一つずつ配るとするのは、見たことがありません。

(12) 黒文字（くろもじ）

生菓子を出す場合に添える箸みたいなものです。干菓子に添えているのは見たことがありません。黒文字という木から作り、元来の用途は「楊枝」です。なので「菓子楊枝」ともいいます。尾州有楽流では五寸五分か五寸七分の長さのものと定められていますが、現在市販されているものは五寸とか六寸とかですので、六寸の黒文字を使えば良いです。（菓子器がよほど小さければ五寸のものでも構いません）

銘々皿には一本、菓子鉢など複数人で取り回す菓子器であれば二本、添えて出します。（※「縁高」の場合には人数分を添えます）