

慶長年間における武家相応の茶の湯

—古田織部の茶—

The Art of the Tea Ceremony as Practiced by Samurais During the Keicho Era
——The Art of the Tea Ceremony by Furuta Oribe——

嶋内 麻佐子

Masako SHIMAUCHI

要旨

利休歿後、利休の弟子七人衆の一人である古田織部により、その茶が継承された。織部は武将の茶としての展開を遂げ、茶室・茶の形態・露地・懷石・点前に至るまで、武家相応の茶の湯に置き換えることにより、利休の身分平等性を主とする作法やその技法、精神性からの脱皮を計ることに成功したと言える。

しかし、その事で草庵における茶の形態だけは、守られたと思われる。そのことは、町人的作法から生まれた利休の茶を改良し、かつての貴族時代に生まれた文化と、武家故実に基づく文化を合流させた慶長年間の武家相応の茶の湯が、織部によって出来上がったと言えるのではないだろうか。

キーワード

武家茶, 古田織部, 茶の湯の形態,

はじめに

利休歿後、利休の子孫とは別の立場で利休の茶を継承したのは、武家の茶匠達である。その中の一人である古田織部は、利休の弟子七人衆の一人である。『多聞院日記』には、利休亡き後の茶湯者として、慶長四年頃にはその地位が認められるようになったと記されている¹⁾。一般的には、その師の精神を受け継ぎ、その茶を伝えるのが通常であるが、慶長年間には武士が政治を司る時代であったことや、茶が武士間の文化交流の源であったこともあり、織部は利休の茶をそのまま引き継ぐ訳にはいかなかった。むしろ、利休の茶に変わり、武家相応の茶の湯が展開された。

その織部の茶とはいかなるものか、茶室、露地、懷石、茶会記を中心にその特長を考察してみたい。

一、古田織部と時代背景

古田織部は、天文十二年（一五四三）から慶長二十年（一六一五）六月十一日、美濃に生まれた安土桃山の大名である。（生年については、『茶道四祖伝書』に基づく。）

父、重定の代から織田信長に仕えていた。重定は、茶人としても知られた人物であったと言われている。後、豊臣秀吉の同朋衆として仕え、勘阿弥と称している。

織部は名を左介、のち景安、天正十六年（一五八八）以前に重然と改称、次いで宗屋、印齋の号を得、春屋宗園に参禅した。

初め斎藤氏に属したが、信長の美濃経略の時これに従い、播州征伐には、使者として活躍。ついで秀吉に仕え、連戦の功があり、天正十三年に従五位下織部正に叙任。山城国西岡三万五

千石を知行した。しかし、織部は武門だけでなく、茶に対しても熱心であった。

古田織部事、家康公御意ニ入り御懇也、茶湯者也、其上古田度々功名有、然トモ茶湯之沙汰計ニシテ世上武名スクナシ、茶湯害ト成也、²⁾

とあり、徳川家康にも気に入られていたらしく、茶の湯の上でも親交を交えていた。織部の功名は茶の湯でのことで、武士としての功名は少なかったらしい。織部が茶に興味を覚えたのは、父の影響もあったと思われるが、天正十年（一五八二）、織部三十九歳の時、利休との出会いがあった事が、大きな影響を与えたと思われる³⁾。織部の書「百ヶ条」の奥書には、

右一卷、従利休相伝之通⁴⁾

とあり、織部自身の茶道の系統がはっきりと明記されている。

『江岑夏書』では、

利休弟子衆七人衆と申候ハ、

一番 かもふ飛驒守殿

五番 瀬田かもん殿

三番 細川越中殿、三齋ノ事、

二番 高山右近、南坊ノ事

六番 牧村兵部太夫殿

七番 古田織部殿

四番 芝山監物殿

此内、織部一茶之湯能無候、併後、惣和尚ニ成被申候、右七人ハふゑん世ニ勝申候⁵⁾

とあり、利休七人衆の一人にも挙げられてはいるが、その中で一番茶の湯の才能がなかったとある。『多聞院日記』の慶長四年（一五九九）三月廿二日の條には、

伏見より織部ト云茶湯名人來候⁶⁾

とあり、慶長四年頃には、織部の茶匠としての地位が認められるようになった様である。

織部が秀吉に茶を指南した際に、秀吉から、利休相傳の町人風の茶式を更に武家風に改良すべき命を受け、その事に力を注いだと『古田家譜』に記してある⁷⁾様に、利休の時代は騒乱の世であったが、大平の世となった今、人々は快樂に移りやすくなった。そのため、佗びの趣を好まなくなってきた状況や、利休七人衆の中には町人が一人もなく、すべて大名の名前が連ねてあることなど、天下の茶堂が武士に移行したことが推察される。

その後、織部は天正十二年、大阪城に参じて織田有楽とともに、秀頼に献茶、同十五年には將軍秀忠から江戸城に召された。まず、駿府城で家康に献茶、それより江戸城に至って秀忠に台子茶湯を伝授している。その事は、將軍秀忠の茶の指南役になったことを意味している。織部が指南役に選ばれたことについて、桑田忠親氏は、「織部が、元来、美濃出身で、千軍万馬の間を往来し、鎗ひとすじで山城国西ヶ岡三万六千石の大名に封ぜられた、根っからの武人だったからであろう。」⁸⁾と言っている。

『閑夜茶話』や『壺中炉談』に記してある様に、利休の一統が絶えて點茶が衰えてゆくのを見かねた家康は、自分と親交を交えていた古田織部を選び、秀忠公の師範としたのではないだろうか。その事で、織部の茶の湯が高く評価されることになったと考えられる。

二、織部の茶の形態

利休は『南方録』の中で、小座敷が終わって四畳半か書院にて馳走するのは、疎略の事と心得るべきである。例え御成の時であっても小座敷なれば小座敷、書院ならば書院と、一日のうちに座を変えることはしてはならない⁹⁾と、厳しく言及している。

しかし、織部の茶は、武門の茶匠としての立場を堅持し、独自の茶の工夫と改善を図った。

そのため、一つは利休直伝の「草庵の茶」、一方は織部自ら創案した「式正茶法」で「書院および広間の茶」に重点を置き、鎖の間を併用する茶会の形式を取り入れているのが特長である。つまり、数寄屋で懷石、濃茶を出し、通路を通り客は鎖の間に行く。そこで薄茶をもてなし、書院にて振る舞うという方式である。

村井康彦氏は、「利休が小間の茶室に主客直心の交わりを求め、一座建立をうたった根底には、茶室空間における社会的身分の否定が、意図されていたが、織部によって社会的諸関係の根底をなす身分制が復活することになった。利休の茶が、いわば『虚』『実』の間に成立したものとするなら、織部の茶は『実』の世界に戻されたといつて過言でない。これもまた利休否定に他ならない。」¹⁰⁾と述べている。

佐藤豊三氏は、「室町将軍家以来、伝統的な故実となった武家の公式行事である。(略)この『数寄の御成』は、千利休の目指した侘びの系譜とは異なり、『侘茶湯すたるべきもとゐ』として利休が否定した茶の湯、すなわち天正年間に武家を中心に流行した、茶室での『初座・中立・後座』ののち、書院で饗応の行われる『後段』を伴った形式を母体とし炉の切られた書院とでもいうべき『鎖の間』を加え、数寄屋―鎖の間―書院で構成する茶湯形式と、伝統的武家故実の御成規式とを融合させた新しい御成形式である。」¹¹⁾と述べている。

織部の展開した数寄屋・鎖の間・書院へと変化する茶会の進行は、武家社会を如実に表し、その振る舞い振りは、まるで足利時代の饗応振りを思わせる様子が、茶会記の中に記述されている。そこで、項目別にその様子を見てみることにする。

(一) 露地の変化

室町時代末期、「坪の内」として発祥した茶座敷専用の外部空間は、やがて露地として独自の発展を遂げる。『閑夜茶話』を見ると、昔は外路地がなかった。そのため、直に客を通していたが、利休の時代に一重露地が出来、そこから露地の戸を開き、中に入る様になった。

その露地の様子を見てみると、『石州三百ヶ條』巻二の卅三に、

利休、堺の路次は海ミへ候てよき景なり、それを利休、海のかたを植かくして、ミへぬやうにして、少斗手水などつかひ候所よりミへ候やうにとり候也、是にて合点ある事也、¹²⁾とあるように、利休は外の景色を、木を植えることにより遮断し、手水を使うときに見えるかすかな「景」を重視した点が特長である。

また、茶室を別の建物に移したことで、鑑賞する庭から、歩くための庭へと変化した。そのため、飛び石は歩きやすいように、左右になだらかなカーブを描くように配置されている。

履き物も、草木の露深い所を歩くため、下駄が紹鷄により考案された。

露地の出入ハ、客も亭主もゲタヲハクコト、紹鷄ノ定メ也、草木ノ露フカキ所往來スルユヘ、如是、互ニクツノ音、功名不功者ヲキ、シルト云々、カシガマシクナキヤウニ、又サシアシスルヤウニモナクテ、ヲダヤカニ無心ナルガ巧者トシルベシ、得心ノ人ナラデ批判シガタシ、宗易コノミニテ、コノ比、草履ノウラニ革ヲアテ、セキダトテ、當津今市町ニテツクラセ、露地ニ用ラル、¹³⁾

とあり、下駄は歩く時の音でその人の熟練度が分かるので、未熟な者は雪駄を履いてよいとして、歩くことを重視した利休の意図が読みとれる条文である。

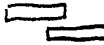

これに対して、織部は『石州三百ヶ條』に、

利休ハ渡りを六ふん、景氣四ふんに居へ申候由、織部ハわたりを四ふん、景氣を六ふんにすへ申候、¹⁴⁾

とあり、織部は歩く機能より景気の美しさ、つまり飛石の配置に重きをなしている点である。飛石の配置について、

飛石ハ二ツ拜テ居ル事不苦。但一ツ宛居ル吉、式ツ居ルニ細メ成石又同大サ不成トモ可有之、又自然石ニ切石遣交テ居ル事不苦、¹⁵⁾

とあり、飛石は二つ並べて据えてもよい。ただし一つずつ据える。二つ据える場合は、細目の石で大きさが違うものが良い。また、自然石に切石を混ぜ合わせて据えてもよいとした。

石の据え方は、切石は  のように据える。また一つだけ  のように据えてもよい。

庭の石は、『古田織部正殿聞書』には、

海石ハ不好。但景有克石ハ不苦也。五色之石之事。同五色之筋杯有之石用也、能也。同山石不苦、景有之ハ可用。¹⁶⁾

など、海の石は、景気がよければ使ってよい。同じく、山の石も景色の良いものであれば用いてよい等、石の配置や景に対する拘りが、随所に表れている。

露地全体も、

路次表ニクダリナク、是ニ腰掛を織部（殿）メサルハニ、其以後、慶長八九ノ比二重路地ニ成候。織部殿シソメ給ふ。¹⁷⁾

外露地と内露地が構成され、二重露地は慶長八・九年頃には出来ている。その後、中露地が加わった三重露地まで出来ている。

その露地の構成は、立派な家が見える所に木を植え、なるべく外界が見えないような配慮を施している。

さらに面白い記述として、内露地に鳥が巣を作った場合は取り除かず、山鳩などの餌置きを置き、茶会の折に鳥の鳴く声も趣があつて良いとしている。

以上のように飛石等の配置、木々の植え方に至るまで、「景」への拘りを見せている。眺める庭の美しさと、歩くことへも配慮した織部独自の露地の完成を見ることができる。

(二) 茶室の改良

草庵の茶室の完成は、珠光・紹鷗・利休により出来あがつた。利休は、紹鷗四畳半を継承したが、その後、茶室の草庵化が進み、深三畳や一畳半の座敷も作っている。

利休が作った待庵は二畳で、躡口の正面に床が設けられ、壁の両隅の柱が消され、天井へかけて土壁が塗廻されている室床を配している。天井は、一つは化粧屋根裏として床前と点前座の上をノネ板張りの平天井とし、残りは竹垂木竹小舞を表した屋根裏である。

待庵の、東側の二つの下地窓・南側の連子窓、柱との間にわずかに壁を残し、客の出入口は、小さく板戸を立てた構造である。

また、待庵には二畳の次の間があり、二本襖で仕切られている。この茶室を見る限り、豪華さや絢爛さは全くなく、一種の小屋的要素を配していることが伺える。

さらに、利休の茶室構造の特長として『山上宗二記』に、

紹鷗ノ流ハ悉左勝手也 北向也¹⁸⁾

と記してある様に、当時の堺の茶席においては、紹鷗の考案した左勝手の北向の茶室が多かった。しかし利休は、南向きの左勝手を作っている。同じ四畳半でも、紹鷗の四畳半には窓がなく、入口からの採光だけが茶室の明るさを占めるものであるが、利休は周りを壁で囲い、窓を明けることにより、明暗を作りだしている。それは、これまでにない変革でもあり、その中に

深い精神性を作り上げようとした意図が伺える。

では、織部の茶室はどうであろうか。藪内家に伝来する燕庵形式をみると、内部に三畳台目の客座と、中央に点前座、片方に相伴席を配する構造である。この相伴席は、通常客座との境を襖で仕切っており、必要に応じて襖をはずすと、相伴者の席が出来上がる仕組みである。

また、床を挟んで、茶道口と給仕口が別々に配された下座床の造りになっている。そのため、給仕の場合は、相伴席の二枚の障子のうち床側を開ける構造である。

次に、織部は数寄屋に多くの窓を取り込んでいる。

利休の侍庵は、紹鷗四畳半の窓なしの茶室から脱皮して、空間を壁で囲い、窓を付けることで適度な明るさを取り込んだ。

織部は、

数寄屋之窓ヲ多ク明ル心得之事。何レモ明リ可取トノ事也、色紙窓明ノ為斗ニ非ス、座敷之景ニ成故也、心ニ可有也。¹⁹⁾

とあり、室内に多くの窓を取り入れることで、明かりとりと座敷の景を作ることを目的としている。

下地窓までも、

同下地窓之事。何モ寸ハ定有之、風炉先ノ窓色紙等、葭之數ハ一・二・三・四・五本斗ナト竝テカク也。葭之惣數ハ不定事也。堅横狭間之大サ不定、利休之代ニハ狭間ヲ細ニカタ候也。古織ヨリ荒クカク也。²⁰⁾

とあり、下地窓の一種である「窓色紙」²¹⁾を点前座に配し、その窓の葭の組み方も間隔を大きめにとることで、光が点前座に入るような工夫がなされている。

さらに、突き上げ窓も配している。

同通之所ハ庇ニシテ、板畳ト畳ノ惣之真中ニ突上窓有之。²²⁾

この突き上げ窓の起こりは、『閑夜茶話』によると、大和大納言殿の数寄屋の露地に松の木があり、太閤がこの松を茶室の中より見えるようにせよと言われたことで、利休相談の上、屋根に窓をあけた。すると明かりも入り、数寄屋も良い雰囲気になった。これが突き上げ窓の始まりとされている²³⁾。

特に、天気の悪い時などは、この窓を利用し、明暗の効果を利休は試みたのであろうが織部の突き上げ窓の意味合いは、利休のそれとは全く異なっている。むしろ、スポットライト的效果を狙った背景さえ伺える。

次に、床の中の窓は、

是ハ床ヘ明入候程トシテ為明ル、又花ヲ可生為也。²⁴⁾

とあり、この窓は「墨蹟窓」「花明窓」とも言い、明かりとりと、花を生けることを同時に組み入れたものである。このように、数寄屋には何カ所も窓を配していることが、これらの条文から読みとれる。

ここで、織部の茶室の特長をまとめると、①下座床である。②相伴席が付いている。③窓の多い茶室である。④台目席の茶室である。

以上のことから、利休の茶室にみられた、薄暗さから開放された明るい茶室が目の前に広がる様である。それは、利休の茶室に求めた亭主と客との緊迫した空気や、その中で生まれる精神性、明暗の持つ陰影が全く排除されたと言っても過言ではない。

久野治氏は、「織部はいわゆる織部窓を設けて、暗くて陰気な草庵に思いきった窓を取り入れ

ることによって、明るく、茶を楽しむ人びとの心をなごやかなものとすべく工夫した。」²⁵⁾と言及している。

確かに、点前座に光が集中するように設置した窓の構造は、点前座で繰り上げられる亭主の所作や、使用する道具類に光を当てた、いわゆるスポットライト的效果を思わせる。客は下座床から点前座に目を移し、亭主の動きを堪能出来るような造りである。そのことにより、客は楽しみながら、もてなしを受ける「場」的要素に変化したと言えるのではないか。

(三) 饗応としての懷石

武家風の特徴が、懷石の様式から随所に表れている点を紹介しよう。

例えば、

引物亦食次出候ニ公家・殿上人ナト賞翫之客ナラハ三方ニ居候テ可出也。²⁶⁾

公家や殿上人の食事や引物を出す時は、三方の足付きにて出すべきである。

・給仕については、

大名衆の御座ならハはやくかしこまり、てをさし出し、膳を取いたゞき、膳をすえすみて、扱ひぎをなをすべし、何も同輩・下手の人ならハちかふべし。²⁷⁾

大名衆の座敷ならば、給仕する方が先に手を差し出し、膳を取ってから膝を直す。しかし客が同輩か下手の人ならば、その必要はないなど、客の身分により作法を区別したり、

主人・貴人御出来之時ハ重箱・食次足打ニ居る持出、引物モ食モ盛テ上ケ申也、尤亭主通ヲ可仕也。御相伴へハ引物食モ通之者盛事不可有、重箱モ食次モ前ニ置テ退也。是ヲ自信取盛テ可喰也。²⁸⁾

とあるように、主人や貴人が見えたときは、重箱食事は足打の膳で持ち出す。引き物や食べものは、通いの者が盛って差し上げる。相伴については、盛らずともよい。重箱も、そのまま置いて退く。

・懷石に使用する道具では『茶湯秘抄』に、

古織作意ニて足折之折敷出来候也、

塗折敷ニ杉箸を用候也、木具ニハ白箸を用候也、古織作意也²⁹⁾

木具ニハ白箸之角箸吉、丸箸ハ嫌也。³⁰⁾

とあり、茶事、懷石の道具は、織部創案の足付の本膳を用いるとある。塗りの折敷なら杉箸を用い、木地の折敷には白箸を用いるなど、箸の使い分けも施している。

木具ニ出事、高位・貴人・出家杯へ可出様、(極)上位尊物へハ足打常之一倍高クシテ可出、(略)相伴へハ常之足打ニ出ス也。³¹⁾

また、高位・貴人・出家には、木具の足打の常の高さよりさらに高い折敷にて出すが、相伴へは常の足打でよいなどとした。

ただ、数寄屋での懷石については、

数寄屋ニハ会席之上ニ後段出ス事無之義也。可心得也。³²⁾

とあることから、数寄屋では、これ以上の振る舞いはしないと、断言している。つまり数寄屋での懷石は、書院での懷石の様子とは異なると、はっきりその違いを明記している。

次に、料理の内容であるが、『南方録』より抜粋したものを、表にまとめた。

日時	会	懷石内容	菓子
十月朔日	御成	・汁 菜 なめすゝき・鮭 やきもの・黒め	やき栗 椎茸
十月十一日	朝	・汁 なつとう・雁 へぎやき・黒め さんしやう	ふのやき 椎茸
十二月廿五日	夜 不時	・汁 鱈な・なます・串あはび	煎餅 椎茸
正月五日	昼	・汁 鶯な・鱈 鳥・黒め 串鮑・青あへ す・菜	ふのやき 椎茸
正月七日	朝	・七草のかゆ・小串 あはび 椎茸	
正月十五日	夜	・汁 鶴・鱈 細切 青す・黒め	煎餅 やき栗
二月三日	昼	・汁 小かぶ たいらぎ・鯛 子付・黒め・あへ物	いりかや 椎茸
三月九日	昼 御成	・汁 よもぎ さく……・酒びて・なしもの・焼物小鯛小 あゆ・煮物 豆腐・雲雀 やきて・吸物 貝 つくし	白ひし 椎茸 栗
六月十三日	朝 御成	・汁 干ば・麦の御食・なます・さしみ まながつほ ・煮物	いりかや 栗
九月十三日	昼 御成 (口切)	・汁 さく…… 鴈 松露・柚みそ	ふのやき 川茸

これによると、小座敷の料理は、一汁一菜・二菜・三菜（向付・煮物・焼物）を基本とし、献立中には利休好みの柚味噌、田楽、膾などを多く用いており、小座敷の料理が並んでいる。菓子も特別なものではない。

では、御成の時はどうであろうか。十月と九月の御成の内容をみると、御成であっても特別な献立が並んでいるわけではない。つまり貴人であっても、常人であっても、料理の内容に変化はないことを示している。

織部の懷石の内容は、

織部殿振舞、一丸盆ニ前ニ大糸めにたうふかさをふたにして、先に瀬戸皿ニこなます引テ、めしはち式ツニほし、菜のめし、たゝのめし、重箱にかうの物、大皿にあふらかいをにて、重箱にますかれいやきて、せとほそき皿ニこのハた小糸めに河かうすのせんはいり、重箱ニこほうのに物、菓子焼餅水果。³³⁾

織部の振る舞いぶりを見ると、一丸盆に小なまずの刺身があり、飯鉢も二つ用意されており、内味も種類の違う飯が整えられ、重箱には香の物が入れてある。あぶら貝の煮物や、ますカレイの焼き物、このわた、せんばり、牛蒡の煮物などが、大皿や重箱などに入れて運び込まれている。菓子は焼き餅、水果が用意されている。

引物は、

引物之事。本式ニハ三度出ス也。³⁴⁾

など、本式には引物を3回も出すなど、利休の一汁三菜を基本とする料理内容に比べるとご馳走が並んだもてなしの献立である。

また、菓子について、『南方録』によると、

汁一ツ・菜一ツ、強テ二ツ、茶ウケノ物ナドモ不出モヨシ、³⁵⁾

とあり、汁一つに菜は一つか二つ出すが、必ずしも茶菓子は出さなくても良いと、利休は言っている。しかし、織部は懷石が粗略な時には、菓子を念入りに出すとしている。

會席そさう成ニハ菓子ニ念を入候³⁶⁾

『古織伝』にも、同様の事が記されている。

ふち高に二種か三種か、亭主佗ならハ、二種も一種もよし、一種ならハ惣菓子もよしふち

高一つに菓子数おほく入て（略）³⁷⁾

縁高には、二種類か三種類の菓子を入れるが、侘亭主ならば、二種類又は一種類でも良いなど、菓子と料理とを切り離した形態での扱いが見られる。

利休時代の菓子の感覚は、寒ざらしの類か、ふのやき、やき栗、しいたけ、かわたけなどの煮しめ口取など、菓子というよりも、野菜、茸類や海藻類を軽く調理したものが出されている様である。

織部になってから浅野弾正も古織も餅好きであったため、餅を出すようになったとあることから、³⁷⁾ くずもち、つばき餅、はかた餅、くりのこ餅など、餅を出す機会が増えている。³⁸⁾ それに加えて、煮栗、枝柿、煮牛房、薯蕷も菓子と共に出されるなど、趣向の華やかさと、糖分素材の菓子が中心になっている様である。

以上のことから、織部は足付の膳での懷石を基準としている。料理の品数も多く、膳の高さは客の身分により異なり、給仕も亭主がする。つまり、客が主役であり、客の身分が上であることが明確に記されている。

ただし、数寄屋での懷石は振る舞いの料理であってはならないが、書院での振る舞いは武家のしきたりに則った振る舞いぶりが、如実に表わされている。

（四）点前

織部は、点前についての大きな改変は見せていないが、景色については、その一部を変えている。

利休之時迄ハ茶をすくひ入、茶入を下ニ置候間ハ茶碗之中へ茶杓ハ乍入置也。古織以来見分悪キとて、改て茶碗へ渡、貝先、先へ多ク出して置也。³⁹⁾

とあり、茶杓の茶碗の中での位置を、一部変えている点である。

濃茶の服加減については、

こいちやのふくの事、利時分ニハ今時ノふく也、織部時、こくねつちきるやうニ立候今ノふく、うすきと申候、旦ハ一代、利時のことく立被成候、こくはやり立候時も、うすく御座候、⁴⁰⁾

織部は、濃茶を濃くねばつく程に点てているが、利休、宗旦の時代は、薄く点てている。おそらく、利休の時代には濃茶が終わると、薄茶を点て出すことはなく、濃茶を飲んだその茶の余韻を、口の中でゆっくり楽しむことが常であったと思われる。

しかし、織部は、

必薄茶を立て、吸茶ニ出尤吉に定也。又濃茶之上之薄茶、昔ハ客一人ニ一服宛出ス事有之、古織改て薄茶も一服ニ立出ス也。⁴¹⁾

とあり、濃茶の後には薄茶を点ててを定めている。そのため、少し濃い目に茶を点てても、その後に薄茶を飲むことによって、濃さと薄さが口の中で調合される。いわゆる座を変えての茶事の展開が、濃茶の練り加減にも影響しているのではないかと思われる。

精神性からくるものとしては、濃茶の点て方と飲み方が改良されている点である。

濃茶之事、利休時代ニハ客三人有ハ、濃茶も三服立出ス也、是ハ数寄長ク成候とて、古織ひん来改て、一服ニ立吸茶にして廻ス也。⁴²⁾

とあるように、利休の頃は客が三人いれば、各一人ずつ三人分を各服点てにて出す方法がとられていた。織部以来改められ、三人分を一碗に点て、その茶を飲み回す吸茶の方法がとられている。

利休の時代は、数寄屋のみの茶事を目的としていたため、一服の各服点での濃茶を客はゆっくり味わって飲む。その事により、一座建立の楽しみと、味わいを深くしたと思われる。しかし、織部はあくまでも場所を変えての茶事の展開が基本であるから、鎖の間や書院で薄茶を飲むことにより、道具を鑑賞したり座の変化を楽しみながら一碗の茶を飲み廻した。その行為に、互いの信頼関係や絆の強さを求める心理効果を計ったのではないだろうか。

三、茶会記にみる織部の茶風

利休の道具観は、

小座敷の道具ハ、よろづ事たらぬがよし、⁴³⁾

とあり、道具の中にも不完全なものをよしと認めている。その道具の組み合わせは、

道具ノ取合ト申スハ、今焼茶盃ト、唐ノ茶入、如此心得ベシ、⁴⁴⁾

とあり、今焼茶碗と唐物茶入を組み合わせる。いわゆる和物と唐物、古い物と新しい物を組み合わせ、対比効果を求めた。また、高麗や瀬戸、今焼の茶碗がもてはやされることになった。また、利休は茶を点てる側からの視点で、道具は景色よりも形に重きをおいた。

織部の道具観は、『古織会附』『天王寺屋会記』『宗湛日記』『四祖伝書』『利休百会記』などの茶会記から考察すると、道具の選択については唐物・高麗物が極めて少なくなっている。利休は唐物から高麗へと移行したが、織部は国焼中心の道具を使った茶会が多い。最初は瀬戸・備前・信楽などが多いが、慶長七年頃では唐津焼、主に水指・茶碗の使用頻度が多くなっている。

慶長八年十月四日、五日には、唐津焼の水指と茶碗が同時に使用されることも、頻繁に見られる。中でも足付や黒唐津など、色々なデザインが登場している。

現代の茶会では、同じ焼き物同士が重ならない組み合わせに配慮するが、織部は形やデザインが違うものであれば、同種類の焼き物でも、平気で使っている。

次に、形の変形した、いわゆる歪んだ物を好んでいる。『草人木』の条文をみると、

茶碗は年々に瀬戸よりのほりたる今焼のひつミたる也、別の茶碗も出候へ共、多分其年の今焼也、⁴⁵⁾

とあり、瀬戸焼では歪んだ茶碗が出来たことや、『宗湛日記』慶長四年二月廿八日朝の茶では、

ウス茶ノ時ハ、セト茶碗、ヒツミ候也、ヘウケモノ也、⁴⁶⁾

と、ひずんだ瀬戸焼の茶碗で薄茶を点て、その茶碗は、ひょうげたものであるとか、同じく二月廿九日にも、

茶碗ハ、高麗也、コヨミ手也、ヒツム、式ヲ四ツニキサミ候、ヘウゲモノ也、⁴⁷⁾

とある。推察すると高麗茶碗はこよみ手で、ひずんでいて四つに刻んだひょうげたものであることが分かる。

以上のことから、織部好みの瀬戸焼の原点は高麗茶碗であると考えられる。このひずみ茶碗については、天正年間にも用いていた記録がある。

「ゆがみ茶碗」は、天正八年（一五八〇）正月十四日に、牧村兵部が安土城内の屋敷に佐久間彦九郎・宗及を招いた茶会で、「ゆがみ茶碗」を用いている。

ここで二人の道具観をまとめてみると、利休は形より大きさが適当であれば、他の価値基準はあまり問題視していない。それは、自身が茶を点てるから、むしろ茶を点てるのに適した大きさが、利休の価値基準であったように思われる。しかし、織部は形やデザインを重視している。特に、奇麗な形のものより、形の変形した物に対しての美を強調している。それは、茶を

点てる亭主側からの視点ではなく、客を楽しませるといった視点から道具を選出している様にも思われる。

おわりに

慶長年間に発展した織部の茶は、武家茶としての格式と、規定を重んじた内容である。茶会の流れは数寄屋だけに留まらず、鎖の間、書院へと流れるコースが定着している。

また、足利時代における御成の様式を組み込んだ、式正の茶的要素が多いことも特長である。そのため、利休が求めた禅林的作法や身分平等性は、草庵の茶室からは消滅したと言っても過言ではないが、逆に座を変化させたことにより、草庵の茶の形は武家社会においても、そのまま継続されたのではないかと思われる。

明るく開放された草庵の茶室と、座を変えての茶事には、武家社会の秩序が大きく繁栄された。露地を広大に広げ、歩くことだけでなく見ることの景観に重きをなした露地の構成も、武家様式である。また武士間の信頼は、茶を吸茶式で飲むという行為により強化された。

特に懷石の項では、足付の膳の使用や料理の内容は、むしろ饗応をおもわせ、給仕については亭主側が客一人一人に料理を盛るなど、全てが客を主体とする、客本位の考え方が定着されたことも武家茶の特長である。

この様に、織部は武家人口の多いその時代の茶道を担うために、武家風に改良し、その中に、貴族時代に生まれた文化をふまえた、新しい武門の茶を生み出したと言えるのではないだろうか。

- 1) (1955)『新修茶道全集』5、春秋社、p. 329.
- 2) 熊倉功夫、中村利則、筒井紘一、中村修也(1995)『史料による茶の湯の歴史』下、主婦の友社、p. 139.
- 3) 谷端昭夫(1992)「織部と遠州一時代に応じた茶の湯をもとめて」『淡交』46 巻第 11 号、淡交社、p. 25.
- 4) 久野治(1991)『古田織部の世界』鳥影社、p. 288.
- 5) (1977)「江岑夏書」『茶道古典全集』10 巻、淡交社、p. 71.
- 6) (1955)『新修茶道全集』5、春秋社、p. 329.
- 7) 同上、p. 331.
- 8) 桑田忠親(1980)『茶道と茶人』1、秋田書店、p. 119.
- 9) (1977)「南方録」『茶道古典全集』4 巻、淡交社、p. 57.
- 10) 村井康彦(1983)「古田織部論」『茶道聚錦』4、小学館、p. 74.
- 11) 佐藤豊三(1996)「尾張藩・徳川家の茶の湯」『淡交』50 巻増刊号、淡交社、p. 78.
- 12) (1977)「石州三百ヶ条」『茶道古典全集』11 巻、淡交社、p. 255.
- 13) (1977)「南方録」『茶道古典全集』4 巻、淡交社、p. 6.
- 14) (1977)「石州三百ヶ条」『茶道古典全集』11 巻、淡交社、p. 236.
- 15) (1976)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、p. 86.
- 16) 同上、p. 85.
- 17) (1974)「古織公伝書」『茶道四祖伝書』思文閣、p. 102.
- 18) (1977)「山上宗二記」『茶道古典全集』6 巻、淡交社、p. 100.
- 19) (1976)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、p. 58.

- 20) 同上、p. 57.
- 21) 同上.
- 22) 同上、p. 60.
- 23) (1978)「閑夜茶話」『井伊大老茶道談』東京大学出版会、p. 268.
- 24) (1976)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、p. 58.
- 25) 久野治(1989)『古田織部の世界』鳥影社、p. 251.
- 26) (1976)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、p. 225.
- 27) (1984)「古織伝」『古田織部茶書』2、思文閣、p. 305.
- 28) (1974)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、pp. 225-226.
- 29) (1998)「茶湯秘抄」『茶の湯文化』5号、思文閣、p. 153.
- 30) (1976)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、p. 217.
- 31) 同上.
- 32) 同上、p. 232.
- 33) 同上、p. 33.
- 34) 同上、p. 225.
- 35) (1977)「南方録」『茶道古典全集』4巻、淡交社、p. 12.
- 36) (1936)「古田織部伝書」『茶道全集』2巻、創元社、p. 758.
- 37) (1984)「古織伝」『古田織部茶書』2、思文閣、p. 270.
- 37) (1978)『井伊大老茶道談』東京大学出版会、p. 218.
- 38) 谷晃(1999)「茶湯献立指南」『茶道雑誌』5号、河原書店、p. 69.
- 39) (1976)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、p. 262.
- 40) (1977)「江岑夏書」『茶道古典全集』10巻、淡交社、p. 86.
- 41) (1976)「古田織部正殿聞書」『古田織部茶書』1、思文閣、p. 274.
- 42) 同上、p. 266.
- 43) (1977)『茶道古典全集』4巻、淡交社、p. 10.
- 44) 同上.
- 45) (1977)「草人木」『茶道古典全集』3巻、淡交社、pp. 234-235.
- 46) (1977)「宗湛日記」『茶道古典全集』6巻、淡交社、p. 336.
- 47) 同上、p. 337.