

一七世紀長崎における茶の湯

—『日葡辞書』と「茶湯秘書」を中心として—

鈴木康子

はじめに

長崎が一五七〇（元亀元）年にポルトガル人によって開港されて以来、多くの外国人がこの地を訪れるようになった。そして江戸時代に入つて、一六四〇年代から長崎は、江戸幕府による唯一の外国との貿易港として、オランダ船と唐船のみの来航が認められ、この体制が幕末まで維持されたのである。

そのため長崎は、外国との貿易、そして外国文化流入の拠点となり、国内外の人々とモノが複雑に入り混じる埒場のよくな空間となった。従つて、長崎は独特の異国の匂いを漂わせながらも、日本各地で培われたさまざまな文化も流れ込んで混在する場となったのである。しかし、近世の長崎における文化的側面に焦点をあてた研究は、蘭学や中国からもたらされた文化・習慣など、主に外国から流入する事象に集中

してきたようにみえる。

そこで本稿では、上方から広がっていった茶の湯に注目し、当時主要都市の豪商たちが多く訪れた長崎への伝播について、まず、ポルトガル人宣教師により一六世紀初期に編纂された『日葡辞書』における茶の湯関係の言葉を調査することにより、この段階で長崎をはじめとする九州地方において茶の湯がどの程度普及していたのかを考察する。さらに、一七世紀後期に記された「茶湯秘書」(写)を分析することにより、茶の湯、とりわけ千家による茶の湯の長崎への伝播について考えていきたい。

一、『日葡辞書』における茶の湯に関する単語

長崎には開港以来多くのヨーロッパ人が訪れ、日本の飲茶についても一六世紀後半に来日した宣教師などにより海外に

紹介されている。そして、一六〇四（慶長九）年にイエズス会の宣教師によって『日葡辞書』が刊行された。¹⁾これは、キリスト教布教のために日本語をポルトガル語に訳した辞書であり、当時九州周辺地域において話されていた言葉・単語を知るうえで極めて重要なものである。

その中で、「茶の湯」と、それに関連するその周辺の単語をまとめて表1に示した。まず、「Chanoyu」（茶の湯）の項目では、「茶をたてるための湯を沸かして、それを飲む支度をする所」、「本来は、茶を飲むのに使う湯の意」との説明がなされている。そして、それ以外の茶の湯で使う道具である「茶柄杓」・「茶篩」・「茶入」・「茶巾」・「茶筌」などについて載せられている。この表1だけ見ても、長崎周辺地域に茶の湯がかなり浸透してきていることが窺える。

一方、表2では「茶の湯」という単語周辺の言葉ではなく、茶や茶の湯に関連する単語を示した。一一七項目ほどあり、さまざまな言葉がこの辞書に掲載されていることがわかる。ただし、この表に茶の湯に関わるすべての所作や道具、その環境に関する単語を網羅したものではなく、茶自体に関する単語も含まれている。

表2には、たとえば、茶の品質に関する「別儀」・「別儀摘

表1 「茶の湯」前後の単語

アルファベット表記	カタカナ（漢字）表記	単語の意味
CHA	チャ（茶） Chao tatçuru	粉に碾いて飲む、ある灌木の葉。 （茶を立つる）茶碗に茶を調べて飲むようにする。
CHAbentô	チャベンタウ（茶弁当）	茶をたてて飲むのに必要な道具類を入れて携行する木製の手箱、あるいは、小箱。
Chabixacu	チャビシヤク（茶柄杓）	竹製の柄のついた小形柄杓の一種。茶の湯の際に水を汲むのにつかうもの。
Chabon	チャボン（茶盆）	盆に似た小形の食卓（膳）で、茶の湯の道具を載せるもの。
Chabucuro	チャブクロ（茶袋）	碾いて粉にする前の茶を入れる小さな紙袋。
Chaburui	チャブルイ（茶篩）	茶の不純物、まじり物を除くのに用いる筧や篩。
Chaco	チャカウ（茶講）	茶を飲みに来る人の集会。
Chaire	チャイレ（茶入）	碾いた茶を入れる、漆塗りの円い容器、あるいは小箱。
Chajo	チャジョ（茶所）	茶を飲む所。
Chano iqi	チャノイキ（茶の息）	茶の芳香と風味。
Chanoyu	チャノユ（茶の湯）	茶をたてるための湯を沸かして、それを飲む支度をする所。
Chanoyu	チャノユ（茶の湯）	本来は茶を飲むのに使う湯の意。
Chanoyujo	チャノユジョ（茶の湯所）	前々の条に同じ。
Chanoyuno ma	チャノユノマ（茶の湯の間）	同上
Chanoyuxa	チャノユシャ（茶の湯者）	茶の湯の世話をする人。
Chanoyuzuqi	チャノユズキ（茶の湯数奇）	茶の湯の修行。
Chaqin	チャキン（茶巾）	茶を飲む茶碗を拭き清める小さな布。
Chatate	チャタテ（茶立て）	茶碗に茶をたてて用意する人。
Chatate bôzu	チャタテバウズ（茶立坊主）	同上
Chatçubo	チャツボ（茶壺）	茶を入れて保存する壺。
Chauoqe	チャヲケ（茶桶）	茶の湯で使う水桶。
Chausu	チャウス（茶臼・茶磨）	茶を入れて碾く臼。
Chaxen	チャセン（茶筌・茶筴）	茶碗の中で湯と茶とを混ぜ合わせるのに用いる竹製の刷毛。

表2 茶や茶の湯に関連する主な単語

アルファベット	カタカナ (漢字)	単語の意味	ページ数
Amacha	アマチャ (甘茶)	葉を碾いて、甘い茶のようなものを作る、木苧に似た草の一種。	p.21
Auocha	アヲチャ (青茶)	緑色と黄色との中間色、また、非常に鮮やかな緑色をした茶。	p.39
Bancha	バンチャ (番茶)	上等でない普通の茶。	p.48
Barin	バリ (馬蘭)	小さな菖蒲に似た葉のある草。また、この草の根で作った小さな刷毛で、茶の湯の釜などをこすり洗うのに使うもの。	p.51
Bechigui	ベチギ (別儀)	異なった他の事。また、上等の茶の一種。	p.52
Bechiguisosori	ベチギゾソリ (別儀揃り)	上等の茶の一種。	p.52
Bucuyô	ブクヨウ (服用)	食うこと。また、茶や薬などを飲むこと。	p.64
Bunrin	ブンリン (文林)	碾いた茶を入れる小さな壺の一種。	p.66
Cabuqu	カブク (傾く)	物の目方を計る場合に、どちら側に天秤が傾くかよく見る。(比喩) 茶を飲んでみて、それがどんな質のものかを鑑定し、判断する。	p.71
Cacu ita	カクイタ (角板)	茶の湯の風炉の下に敷く、漆塗りの四角な薄板。	p.75
Cacurega	カクレガ (隠れ処・隠架)	隠れ場所、すなわち、人が引き籠もったり身を隠したりする、人里離れた所や寂しい場所。また (隠架)、茶の湯の釜の覆い、または、蓋を載せて置く、竹や木で作った一種の台。	p.75
Caje	カゼ (風) 風、また、 (例文) Cha ga caje figu (茶が風引く) 茶に空気、風が入ったために、それらがそこなわれて、風味や効力がなくなる。	空気という要素。また、冷たい空気、または、冷たい風、寒気。	p.83
Catatçuqi	カタツキ (屑衝)	使用するための碾いた茶を入れる小さな壺。	p.108
Catte	カッテ (勝手)	茶の湯の道具や貴重な工芸品を取めておく場所。	p.110
Cobucu	コブク (小服)	茶や薬を飲む時の少量の一回分。	p.134
Cocha	コチャ (古茶)	古い茶。	p.134
Conasubi	コナスビ (小茄子)	小さな茄子。また、碾いて粉にした茶を入れる、茶の湯用の小壺。	p.145
Cozaxiqi	コザシキ (小座敷)	小さな家、または、小さな部屋。	p.158
Cuchiqiri	クチキリ (口切り)	茶の壺を初めてあけること。	p.161
Daicai	ダイカイ (大海)	広大な海、また、ある茶入れの小壺の名。	p.178
Fagiatcubo	ハチャツボ (葉茶壺)	まだ粉に碾いていない茶を納めておく壺。	p.197
Fagitcubo	ハチツボ (はち壺)	まだ粉に碾いてない茶を納めておく壺。	p.198
Fanaga	ハナガ (花香)	芳香、特に茶のそれをいう。	p.201
Fanamatuçubo	ハナマツボ (花真壺)	まだ粉に碾いていない茶を入れる、ある種の高価な壺。	p.202
Fandô	ハンドウ (飯銅)	茶の湯、その他に使うための、水を入れておく金属製の容器、時には粘土製のものでも、飯銅と言われる。	p.204
Ficuzzu	ヒクヅ (箴屑)	茶の良いものをよりすぐったあとに残る、細くて品質の劣った茶の葉。	p.229
Fidarigamaye	ヒダリガマエ (左構へ)	客を右側に据えて、左側で茶をたてるようになって茶の湯、または、座敷の構造。	p.229
Fidaxi	ヒダシ (箴出し)	米や茶などを箴た屑。	p.229
Fiqu	ヒク (碾く) 引っ張る (例文) Cha,comugui nadouo figu (茶、小麦などを碾く) 茶や小麦などを臼で碾く。		p.236
Fiqicha	ヒキチャ (碾茶)	碾いて粉にした茶。	p.237
Fiqigui	ヒキギ (碾木)	茶や粉などを碾く石臼をぐるぐる回転させるための木。	p.238
Firaqi	ヒラキ (開き) 開く (例文) Chauanbiraquou suru (茶碗開きをする) ある茶碗を初めて使い、それを人に見せる。		p.242
Foiro	ホイロ (焙炉)	茶を焙じ煎る所、またはその炉。	p.258
Foirogami	ホイロガミ (焙炉紙)	上に茶を載せ、下のところ火にかけて、その熱で焙じるための紙。	p.258
Fômei	ハウメイ (芳茗)	茶の葉。	p.259
Fucusaguinu	フクサギヌ (襷紗絹)	紗、または、薄くて柔らかな織物の断片であって、繊細で美事な漆塗りの細工物、たとえば、茶の湯の棗などを拭くのに用いるもの。	p.271

アルファベット	カタカナ (漢字)	単語の意味	ページ数
Fukusamono	フクサモノ (袱紗物)	茶の容器を拭くための柔らかな手あたりのよい布。	p.271
Fūro	フウロ (風炉)	茶の湯用の小さな炉、または、火鉢。	p.283
Futauoqi	フタヲキ (蓋置)	茶の湯の釜の蓋をのせて置く物。	p.285
Guenquan	ゲンクワン (玄関)	茶の湯へ行くのに通る道の入口、または、門。	p.296
Guesui	ゲスイ (下水)	茶の湯で、中に水をこぼし入れるのに使う或る器。ただし、より正しくは、この器の中に入っている水の意に取られる。	p.297
Guidarin	ギダリン (祇陀林)	茶臼と同じ。茶を碾く碾臼。	p.298
Gocu, Gocujō	ゴク、ゴクジャウ (極、極上)	すべてのうちで最も精選された、一番上等の茶 (例文) Cono chaua gocujō de gozaru (この茶は極上でござる) この茶は極上である。	p.304
Gocujōzōsori	ゴクジャウゾソリ (極上揃り)	極上と呼ばれるもののすぐ次に位する非常によい茶。	p.305
Gomi	ゴミ (澆)	濁り水にまじっている泥。また比喩では、湯の中に溶けている粗い茶の粉。(練った粉のようになったもの)。(例文) Chano gomi iroga yoi (茶のごみ色が良い) 茶を(湯をさして)練ったものの色が良い。	p.307
Gōxi	ガウシ (合子)	木製の碗、すなわち、御器。または御器に似た銅製の器で、茶の湯で水をこぼし入れるもの。	p.310
Ippucu	イップク (一服・一幅)	茶や薬を飲む回数の言い方。	p.338
Ittai	イットアイ (一袋)	茶の小袋を数える言い方。	p.347
Iō	ジョウ (尉)	下にはいくら火や燠が残っているけれども、燠、すなわち、炭火が崩れて灰になる、その灰のこと。茶の湯で、Sumi nadareta (炭類れた) と言うのは、燠がすでに衰えてほとんど灰になっている意。	p.367
Maccha	マツチャ (抹茶)	碾茶と同じ、碾いた茶。	p.376
Matcubo	マツポ (真壺)	茶を葉の形のまま保存するための或る種の高価な壺。	p.388
Maxxssuru	マックスル (抹する)	何か物を粉末にする、または、碾く。(例文) Chau massuru (茶を抹する) 茶を碾く。	p.390
Mei	メイ (茗) 茶の葉	(例文) Meiuo niru (茗を煮る) 茶を煎じる。	p.394
Meiuan	メイワン (茗碗)	すなわち、茶の茶碗。茶を飲むための磁器。(例文) Meiuanni muneuo susugu (茗碗に胸をすすぐ) 茶を一杯飲んで、胃、または、胸をすっきりさせる。	p.395
Mizzucoboxi	ミヅコボシ (建水)	茶の茶碗を洗いすすいだ水を捨てる容器。	p.414
Mizzusaxi	ミヅサシ (水差)	茶の湯の時に水を入れておく容器で、火をかけた鉄釜の中に水をさし加えるためのもの。	p.414
Nacatcugui	ナカツギ (中継)	碾いた茶をいれておくのに使う、漆塗りの円形の小箱。	p.439
Nadaruru	ナダルル (類る)	高い所から下の方へ流れて来る、または滑り落ちて来る。(例文) Sumiga nadaruru (炭が類る) 茶の湯で用いられる語。すなわち、おこり炭 (燠) が崩れ落ちて灰になる。	p.439
Nasubi	ナスビ (茄子)	碾いた茶を入れるための一種の小さな壺。	p.453
Nasubizane	ナスビザネ (茄子核)	茄子の中にある小さな粒、または種子。(例文) Nasubizaneno yōni chaga voruru (茄子核のやうに茶が下る) 上述の茄子の種の小粒が落ちるようにして、茶臼から碾いた茶が落ちる。	p.453
Natcume	ナツメ (棗)	碾いた粉の茶を入れる小さな器で、上述の棗の格好に作り、漆を塗ってある。	p.453
Qenzan	ケンザン (建蓋)	すなわち天目の類、茶を飲むのに使う茶碗の一種。	p.487
Quai	クワイ (會)	茶の湯への招待。(例文) Meōchō quaiuo mōsōzu (明朝会を申さうず) 明日早朝にあなたを茶の湯に招待しましょう。	p.516
Quaixeqi	クワイセキ (會席)	多くの人が集会をし、遊び事をする家。茶を飲むとか、歌を作るとかのために、このような集会をする。	p.517
Quansu	クワンズ (鐘子)	茶の湯用の鉄の大釜、または、釜。	p.519
Raccha	ラッチャ (蠟茶)	中に茶の入った、小さな塊のようなある葉。	p.523
Renguevō	レンゲワウ (蓮華王)	頸のあたりに蓮の花の模様がついている、非常に珍重される茶入れの壺。	p.528

アルファベット	カタカナ (漢字)	単語の意味	ページ数
Rogi	ロヂ (露地)	茶の湯の室などへ通ずる、狭いひっそりとした道。	p.540
Ruiza	ルイザ (櫃茶)	碾いた茶を入れる、耳付きのコップのような小さい壺。	p.544
Sadô	サダウ (茶堂)	寺の中にある、茶の湯をする所。	p.548
Safîô	サヒョウ (茶瓢)	碾いた茶を入れる容器。	p.548
Saji	サジ (匙・茶匙)	匙	p.552
Sarei	サレイ (茶礼)	茶の礼。茶を飲むに先立ってなされる作法、あるいは、儀礼。	p.559
Satçu	サツウ (茶桶)	碾いた茶を入れる小箱。	p.560
Saxacu	サシャク (茶杓)	茶をすくう小匙。	p.562
Sosori	ソソリ (揃り)	茶、葉などを、同じ種類のものから選りすぐる、あるいは、取り分ける。	p.577
Sosori	ソソリ (揃り)	茶の品質の一種であって、上等のものが取り分けられ、また、下等のものが取り分けられ、また、下等の物が選り分けられてから、その中間に残ったもの。	p.577
Sosoridasu	ソソリダス (揃り出す)	茶などを選別して、不純物を取りのける。	p.577
Suicha	スイチャ (吸茶)	湯に溶かした非常に濃い茶で、大勢の者が、めいめい少しずつすすりながら一緒に飲むもの。	p.585
Suifuro	スイフロ (掘風炉)	一方の側に小さな焔炉、他方の側に湯を沸かすための鉄釜のついている銅製の器。	p.585
Suqi	スキ (数寄・好き) (例文) Suqiuo suru (数寄をする)	心を傾け好むこと。また、茶の湯の道、また、その修行。茶の湯の道に没頭する。	p.589
Suqu	スク (好く) (例文) Içusa.chanoyu nadoni suqu (軍、茶の湯などに好く) 戦争、茶の湯などに心ひかれる。	何か物事に心をひかれる。	p.589
Suqixa	スキシャ (数寄者)	茶の湯の道とその修行に打ちこんでいる人。	p.590
Suqiya	スキヤ (数寄屋)	すなわち、小座敷。茶の湯をする正式の場所であって、小さくて非常にきれいにしてある建物。	p.590
Suricha	スリチャ (搦茶)	粉に碾いた茶。	p.590
Surichatçubo	スリチャツボ (搦茶壺・摺茶壺)	碾いた茶を入れる小壺。	p.590
Tansu	タンス (箆筒・担子)	茶の湯の道具類を入れる、手文庫のような小箱の一種。	p.612
Tatçuru	タツル (立つる) 立てる (例文) Chauo tatçuru (茶を立つる)	碗に茶を調えつくる。	p.616
Tçumegia	ツメチャ (詰茶)	葉のまま壺の中に詰め込む茶で、壺の中に入っている茶の小袋を動かさないようにおさえておくために詰めるもの。	p.629
Tçurucubi	ツルクビ (鶴頸)	酒徳利の一種。	p.636
Tçurucubino fiôtan	ツルクビノヒョウタン (鶴頸の瓢箪)	頸部が鶴のような形をした瓢箪。	p.636
Tçurutçuqi	ツルツキ (弦付)	小さな陶器の器物で、碾いた茶を入れたもの。	p.636
Tedori	テドリ (手取り)	茶の湯の鉄釜の取っ手。	p.641
Tegame	テガメ (手瓶)	碾いた茶を入れるある種の容器、あるいは、円形の小箱。	p.641
Tenmocu	テンモク (天目)	茶や葉などを飲むのに使う、日本の茶碗。	p.646
Toko	トコ (床)	座敷の上座にある一種の高座、または、段で、生花などを置くところ。	p.653
Vabizuqi	ワビズキ (佗好き・佗数寄)	少しばかりの媚びた道具を使ったり、または、質素な仕切りの中でしたりする茶の湯を愛好すること。	p.674
Vnqiacu	ウンキヤク (雲脚)	粗末な茶。	p.695
Vôbucu	ラuppク (大服)	茶の大量の一回分。	p.697
Voqiauaxe	ヲキアワセ (置き合はせ)	細工物とか道具類とかを、座敷の棚、あるいは、茶の湯などに、一定の順序や組み合わせに従って並べておく。	p.716
Voruru	ラルル (下・降るる) (例文) Chaga yô voruru (茶が良うおるる)	高い所からおりる。碾いた茶が碾臼から下へよく落ちる。すなわち、これは茶臼が良いしるである。	p.717
Vsu	ウス (白・磨)	米をいれて搗く白、Chausu (茶臼、茶磨) 茶を碾く石臼。	p.734
Vsugia	ウスチャ (薄茶)	うすい茶。	p.734

アルファベット	カタカナ (漢字)	単語の意味	ページ数
Xaxacu	シャシャク (茶杓)	碾いた茶をすくい取るのに使う匙。ただし、本来のもっと正しい言葉は Saxacu (茶杓) である。	p.743
Xeicō	セイカウ (清香)	Xeiqiō (清香) と言う方がまさる。すぐれたよい匂い。また、ある茶の壺の名。	p.745
Xettai	セツタイ (接待)	巡礼や貧者などを招いて、茶のもてなしをすること。(例文) Xettaiuo tatçuru (接待を立つる) それらの巡礼の茶を飲む場所、あるいは、家をしつらえる。	p.756
Xibucuru	シブクル (渋くる)	舌や口の中が渋い。(例文) Varui chauu nôde cuchiga xibucuru (悪い茶を飲もうで口が渋くる) 悪い茶を飲んだので、口の中が渋く感ずる。	p.759
Xicoru	シコル (しこる)	何か物事をするとか、考えるとかに熱中する。(例文) Chanoyuuo xite fixxicoru (茶の湯をしてひつしこる) 他の事はすべて忘れているかと思われるくらいに、茶の湯の稽古に没頭して、耽る。	p.762
Xigaraqi	シガラキ (信楽)	茶を入れるある種の壺を産する所、あるいは、それが製造されている所。またその壺自体。	p.764
Xincha	シンチャ (新茶)	新しい茶。	p.769
Yaqi	ヤキ (薬器)	碾いた茶を入れるある容器。	p.810
Yarō	ヤロウ (薬籠)	碾いた茶を入れるある種の小箱。	p.812
Yasaxij	ヤサシイ (優しい)	礼儀正しく、育ちがよくて、温和な人。また、家、庭、茶の湯などを調えるについて物ごのみをする (人)。	p.812
Yav	ヤウ (夜雨)	夜の雨。また、茶の湯の飾り物のうちで、非常に珍重される絵の一つ。	p.813
Yuteqi	ユテキ (油滴)	天目と呼ばれる、茶を飲む茶碗の一種。	p.838
Zancha	ザンチャ (残茶)	残る茶。余る茶。	p.841
Zzunguiri	ヅンギリ (頭切)	茶を入れるある小さな壺。	p.845

り」・「極・極上」・「極上揃り」・「揃り」など上等な茶についても区別をつけるために幾つかの言葉があり、粗末な茶としては「番茶」や「雲脚」などがあげられている。そして茶を入れる壺の単語は多種多彩であり、たとえば、「文林」・「肩衝」・「小茄子」・「大海」・「葉茶壺」・「はぢ壺」・「花真壺」・「真壺」・「蓮華王」・「播茶壺」・「摺茶壺」・「茄子」・「信楽」・「頭切」などがあげられる。その他にも、壺と同様に使われていたと思われる「鶴頸」や「弦付」などもある。さらに茶碗では、「茗碗」・「建盞」・「天目」・「油滴」などがみられる。そして、茶のすばらしい匂いについては「花香」・「清香」などの単語があげられている。

これらの単語の中で、まず表1には「茶の息」という、現在全く遣われていない言葉がみられる。これは、茶の香りと風味を意味しており、「茶の息が良し」(Chano iqiga voi) というのは、「茶の香りと風味が良い」という表現になる。この言葉は、戦国時代である一六世紀後半には一般的に使われ、これは、ちょうど冬の寒い時期に人の吐く息が白くなるのに重ねて表現されたものと思われる。つまり、抹茶にお湯が注がれた瞬間、茶碗の中で茶が甦り、そのいきいきとした生命のほとばしりが湯気(息)となつてあたりに漂う。それを吸

い込むことで、その抹茶の生命を感じとるのである。それにより、五感がより研ぎ澄まされた後にゆっくり茶を楽しむ。そうした所作は、その茶の味わいを数倍に高める効果があったと思われる。

ところが、江戸時代に入ると、この言葉と、その意味に変化が起こってくる。江戸時代前期に記された『京童』(一六五八年刊)によれば、

茶をのミしまひてのあとに、茶碗をはなよせて意気がよしとほむるはあやまり也。意気といふはのまぬさきの香也。のミしまひてあとの茶碗にのこりたるは蘭香といふなりと、世になたかき此道者の物がたり聞うけ侍る。され共、茶のむ人をためすに、今時大かた茶碗にのこれるあとの香を意気といひぬれば、われひとり此事しりがほに蘭香とほめんより、人なミにして居て、心のうちには、あやまりと、まことをわすれすして、もし人にとハる、時は、こたへたき事なり。よろづの道に此心得ハあるへきなり

とある。これによると、茶意気(息)とは、茶を飲んだ後に茶碗を鼻に寄せて香りがよいと褒めるのは誤りで、飲む前に香る匂いのことである。そして、飲み終えた後に茶碗に漂う

香りは「蘭香」(苑香)というのであるとしている。『京童』は、一六五八(明暦四)年に刊行されたもので、この段階では、まだ「茶の息」という単語が使われてはいるが、「茶の息」と「苑香」が混同されて使われており、本来遣われていた意味とは違った表現になってしまっている。その後、次第に「茶の息」という言葉は消えていったようである。

幕末の天保年間に刊行された『嬉遊笑覧』(一八三〇年刊)においては、上記の『京童』の文章を引用した後、

今江戸にては煎茶にのみ苑香といへど、飲まぬさきの香をいふ。件の説によれば是も誤なり。されど蘭香とは、出処の香気にしてしるべきなれば、唯香ぐはしきをいふにあらず。又飲ときの前後にて意気といひ、苑香といふべきよしなきに似たれど、これは匂ひのみにあらず。跡にのこりたる処に、茶の看定はあるなるべし。よて意気とは唯香の事にて、蘭香は出処を聞定むる也。いきは臭なるべし。気をいふのみ、意気の義にはあらず

とある。³⁾これによれば、今江戸では、煎茶だけに苑香と言うが、これは飲む前の香りをいうのである。しかし、『京童』によれば、これも誤りであるとしている。こうしてみると、幕末には「茶の息」という言葉は完全に消えて「苑香」が残った

が、これも煎茶のみで使う表現となっていた。

また、表2に掲載した単語の中で、珍しい表現としては、「茶が風を引く」がある。これは、茶に空気や風が入ったために風味がなくなることを意味する。それ以外にも「茶のごみ色がよい」というものがあり、茶にお湯をさし、湯の中に溶けた粗い茶の粉の色がよいといった意味で使われていた。しかし、こういった表現も次第に消えていったのである。

以上、『日葡辞書』における茶の湯関係を中心とした単語を調べてみると、かなり多くの単語が収録されていることがわかる。これにより、一六〇〇年前後には、長崎を中心とする九州において支配階級や外国貿易商人を中心として、茶の湯がかなり盛んになされていたことが窺えるのである。

二、飲茶形式と千家による茶の湯の伝播について

長崎では茶の飲み方一つとっても、さまざまな様式が存在していたと考えられる。茶を飲む習慣は、周知のように鎌倉時代に茶西によって記された『喫茶養生記』により、飲茶が紹介されて以来、禅宗とともに国内に広がっていった。そして、江戸時代の長崎には、大陸から多くの唐人たちが貿易のために訪れ、やがて各出身地別に寺を建立していった。こう

して建立された寺のうち、主に黄檗宗の寺の和尚は、当初大陸から招かれた唐人の僧侶が務めていたのである。⁴⁾ こうした寺の僧侶や来日した多くの中国人商人たちによって、中国風の煎茶形式の飲茶が長崎に広まっていった。⁵⁾

また、長崎の警備の任務が課されていた九州大名たちは、長崎に各自、屋敷を持っていた。このような状況下で、たとえば松浦氏の鎮信流の喫茶形式も長崎へ伝えられたと考えられる。鎮信流は平戸藩主松浦鎮信（一六二二—一七〇三年）が開祖となる流派である。鎮信は、石州流の開祖である石州津和野藩主片桐貞昌など何人かの茶人に学び、その後独自の流派を創設したのである。⁶⁾ 江戸後期に平戸藩主であった松浦静山によって書かれた『甲子夜話』（一八二四年刊）には、この鎮信流について次のように記されている。すなわち、

松浦鎮信、茶湯を以て名高き世人皆知所なり。常に申さるゝは、茶は遊戯なれども、其中に武辺の心得こもることなり。いかにとなれば、物事一つとして心付ざることなく、隅々迄届き、立前の手続もいさゝか油断なきようならざれば叶はぬ也。又定法の外、時に臨みて作前ある所、其人の才智を見るべし。これをもて心得とせば、武辺も皆かくある当^{べし}と申されしとなり。同家にむかしより

の法とて、湯殿に棒を掛るとぞ。今は絶たるにや。これも心付ぬ所まで武を忘れぬ備なるべし。

とある。⁷⁾これによれば、松浦鎮信は茶の湯においては有名な人物であり、その鎮信によれば、茶の湯は一種の遊びではあるが、その中には武術の心得と似たところがあり、どちらも物事一つも疎かにせず、すべてに行き届き、手前の順序も間違いないように注意深く行わなければ叶わないからであると述べている。

長崎における茶道について、その伝播やその隆盛に至る過程、及び主要な茶人などについて、江戸時代を通して詳細に記された論考は現段階では見られない。『長崎市史』(風統編)によれば、江戸初期において豪商の間で茶道が盛んになされていたであろうこと、そして若杉喜徳郎が、普斎なるものから茶道を教えられ嗜んだことが記されている。⁸⁾この喜徳郎は若杉家三代目善右衛門であり、寛延三(一七五〇)年に作成された「諸役人増減書付」の惣町乙名役の中で、「出来大工町乙名 若杉善右衛門」として、その役の起源について「祖父若杉善右衛門 元禄十二卯年当役被仰付跡」と届け出ている。⁹⁾若杉家は一代目から四代目まで善右衛門と称し、五代目が官兵衛、六代目が喜得郎、七代目が得重郎となる。この三

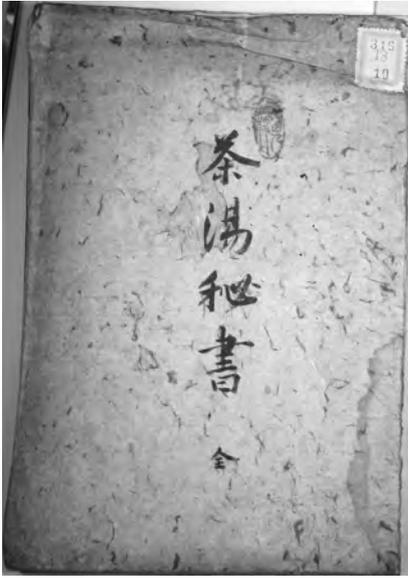
代目善右衛門は一七八九(寛政元)年に死去した。この三代目はすでにかなり前に、その役職から引退していたらしく、同年には六代目喜徳郎が家督を相続している。¹⁰⁾この喜徳郎が茶道に熱心であり、寛政十二(一八〇〇)年には、裏千家の認得斎宗室に入門している。¹¹⁾そして文政元(一八三〇)年には認得斎自身が長崎を訪れ、若杉喜得郎の家に滞在し、稽古を行った。¹²⁾このことが、その後、長崎に裏千家の茶道が広がっていく一つの契機となったことは確かであろう。幕末には、喜得郎の婿養子となり若杉家を継いだ得重郎が裏千家の茶道をさらに広めていったのである。¹³⁾

このように、裏千家の茶の湯が一八世紀末を萌芽期として、一九世紀から次第に隆盛へ向かっていく状況がわかる。しかし、江戸時代初期から、長崎には外国人との交易のために国内諸国から多くの商人が訪れており、とりわけ茶の湯の中心的な地域にあたる京都、大坂、堺などから、いわゆる豪商と呼ばれる有力な大商人たちが定期的取引のために長崎を訪れ、しばらく滞在していた。そのため、これらの上方の大商人たちにより、茶の湯、とりわけ千家の茶の湯が長崎へ一八世紀末まで伝わらなかつたというのは極めて不自然な印象を受けるのである。

ところで、長崎歴史文化博物館には茶の湯に関する史料が少なからず所蔵されている。その中で、とりわけ古い写本の一つとして「茶湯秘書」があげられる。次に、この史料について分析しつつ、長崎への茶の湯の伝播について考えていきたい。

三、「茶湯秘書」(元禄八)年について

「茶湯秘書」(元禄八年)は、長崎歴史文化博物館に所蔵されており、縦二六、〇センチメートル、横一九、五センチメートル、丁数は五〇丁である。⁽¹⁴⁾その表紙は図1に示した。



(図1)

「茶湯秘書」の作成時期や著者などについては、史料の文末の文章に記されている。すなわち、

蓋茶湯者日用常喫之一事而茶道者其備也、所謂惟事々有備有備無患故、古之宗匠為此之規格以常為本、若有變則從機宜用權而無有疑惑、是故往々宗匠悉皆從時變而行之、然其事跡猶有區別宜哉、各門之初心不知其本源漂、其支流非是是非之惑競以無止矣、予恒深歎、焉博悉衆說以探幽微自當竇主竊質可否者三十年、于茲且善於千家之諸老得聽、家伝之輿說誠所當篤信固執也、然唯記憶而已而恨無可手啓之備遺忘矣、元禄歲甲戌幸屬役客于西肥之崎陽塵勞之暇、拳其說之至要者以纂之志銳成篇唯終事爾云

撰北齋齋隱岐宗勿誌

右雖家蔵之書依懇望令免写畢致勿妄漏矣

元禄八乙亥穩季秋上流 齋齋宗勿誌

岩永宗故翁先生

とある。これによると、この「茶湯秘書」の著者は、文末に「撰北齋齋隱岐宗勿誌」とあることから、堺の商人隱岐宗南(宗勿)である。そして、この本を筆写したのが、岩永宗故(知新)であった。隱岐によれば、茶の湯は、日常的な食事の一部であって、茶道というのは、その所作を整えることである。

昔の宗匠は、この作法をもつて基本としていたが、状況によつては、そのやり方などを変えることもよいのではないかと、宗匠たちは、その状況によつてその所作を変えるようになってきた。そのために、茶道の各派が、もともとの所作がわからなくなり、その先の支流ともいえる者達は、さらにその所作に迷ってしまったている。私は、この状態をいつも深く憂慮して、この三〇年、長老などに聞き、正しい所作というものを探し続けてきた。ここに幸いにして千家の諸長老たちに、それを聴くことができたが、家伝の奥義は、自分が思っていたものと同じで、誠に当を得ていた。ただ、これを覚えておくだけで、控えとして残っているものがなかった。幸いに、元禄七年に客として長崎へ行くことがあり、日頃の忙しさからはなれ時間余裕があったので、その所作の重要な部分を記した。そして、これを長崎の岩永宗故に請われて、元禄八（一六九五）年に筆写を許したとある。多くの弟子を持つ隠岐にとつては、弟子達を教示するための基本的な指導書のようなものの必要性を強く感じていたのであろう。次に、この著者、写した人物について言及したい。

① 「茶湯秘書」の著者 隠岐宗南（？—一七二三）

隠岐宗南（宗沕）は高林齋懿潜と号した。¹⁵⁾ 隠岐は、堺の商

人であり、商人としては「駿河屋与左衛門」と名乗っており、堺では北本郷の総年寄役を勤めていたこともあった。¹⁶⁾ 茶道も極め表千家の四代江岑宗左（逢源齋）に教えを請い、後には五代良林宗佐（随流齋）に師事して、茶の湯の奥義を極め、堺や大坂をはじめ、諸国に多くの弟子がいたとされており、古の名器、織物の鑑定にも詳しくあったという。¹⁷⁾

また、堺の有力な商人であった隠岐（駿河屋与左衛門）は、新興商人として堺において急速に台頭してきたため、旧勢力との間に軋轢が生じていた。すなわち、貞享一（一六八五）年に、それまで廃止されていた糸割符制度（一六〇四—一六五四）が復活した。この制度における堺の糸割符年寄の中に、一七世紀後半に急速に台頭してきた新興商人が多数入っていることに不満を持った江戸初期以来、年寄を勤めてきた旧勢力が幕府に訴え出た。これにより、一六八七（貞享四）年以降、両者の争いが続いた。この騒動や、堺を中心とした糸割符制度について記されているのが『糸乱記』である。その中で、新興勢力の中でも代表的な三人の有力商人の一人として駿河屋与左衛門があげられている。¹⁸⁾ 従つて、この「茶湯秘書」を執筆した駿河屋（隠岐宗南）は、この書を記した頃、堺の商人の中でもかなりの勢力を持った商人であったことが

わかる。この堺内部における新旧勢力による争いは、元禄二(二六八九)年に一応の決着がついた。¹⁹⁾

その後、隠岐宗南は正徳三(一七一三)年に死去している。²⁰⁾その寿碑は南宗寺の墓地にあり、ここには緋牡丹肖柏、武野紹鴎、千利休ならびに千家一門の塔がある。²¹⁾そして、隠岐の墓地は淨得寺にある。²²⁾

しかし、堺の内部での争いは、決着がついた元禄二年以降も根強く続いていたようで、旧勢力は、長く駿河屋などの新興勢力に対立姿勢を崩さなかつたようである。駿河屋(隠岐)が死去した後に家が絶えたことについて『糸乱記』では、「駿河屋潜斎も相果し後は、度々の借銀公事に家屋敷も売払ひ跡かたもなし」と記されている。²³⁾

② 「茶湯秘書」を写した岩永宗故(一六三四—一七〇五)

「茶湯秘書」を、隠岐から許可を得て写したのが岩永宗故(知新)である。岩永は、『長崎先民伝 注釈』によれば、

岩永知新、字は宗故、何求斎と号す。肥前唐津の人。少くして崎に來たり。向井元升の門に遊ぶ。医学を学び、旁ねく通じ、郷先生を以て、諸生を教授し、門風、良や盛んなり。弟子中、名世なる者、重定・玄岱等数人有るな

り。知新、晩年家富み、其の故業を棄て、毎に山水の間に遊び、楽しみと為す。又、茶を嗜み、独り清福を擅し、細故を譲らず。豪逸に終はる。

とある。²⁴⁾これによれば、岩永宗故(知新)は、肥前唐津の出身であり、若くして長崎へ来て向井元升の門下となり、医学をはじめ様々な知識を習得し、後に多くの弟子を抱えるまでになった。そして、岩永の弟子の中には鶴田重定や高(深見)玄岱のように有名になった者もいた。岩永の晩年は仕事から退いて山水に遊ぶことを楽しみ、また茶も嗜んでいたとも記されている。

岩永は、向井元升の弟子であったため、元升の次男で、京都で有名な俳人であった向井去来が一六九八(元禄十二)年七月から翌一六九九(元禄十二)年九月まで長崎に滞在した際には、何らかの接触があつたのではないかと思われる。

また前述のように、岩永には多くの弟子がおり、とりわけ深見玄岱は有名であり、『長崎略史』の一七〇九(宝永六)年十二月の項には「深見玄岱 幕府儒者に任す」とあり、その後深見の略歴が記されているが、その中で「幼にして淑質あり、岩永宗故に学ぶ。後僧独立に就きて書法并医学を受く」とある。²⁵⁾実際、深見玄岱は五、六歳の頃から岩永について勉

学に励んでいたという⁹⁶⁾。この他、岩永の弟子には貞方如水や
 盧草碩などもいる。⁹⁷⁾

この「茶湯秘書」の文末で隠岐は「岩永宗故先生」と記し
 ている。このことから、その当時岩永は長崎において医者・
 学者・教育者として広く知られた有名な尊敬すべき人物であ
 り、しかも隠岐よりも年上であつたことが窺える。

③ 「茶湯秘書」の内容

この史料の内容の一部を図2に示した。

そしてこの史料の冒頭は次のような形で始まっている。す
 なわち、

細川殿書二

一床ノ真中ニ置具 絵 字 花入 葉茶壺 香炉 石

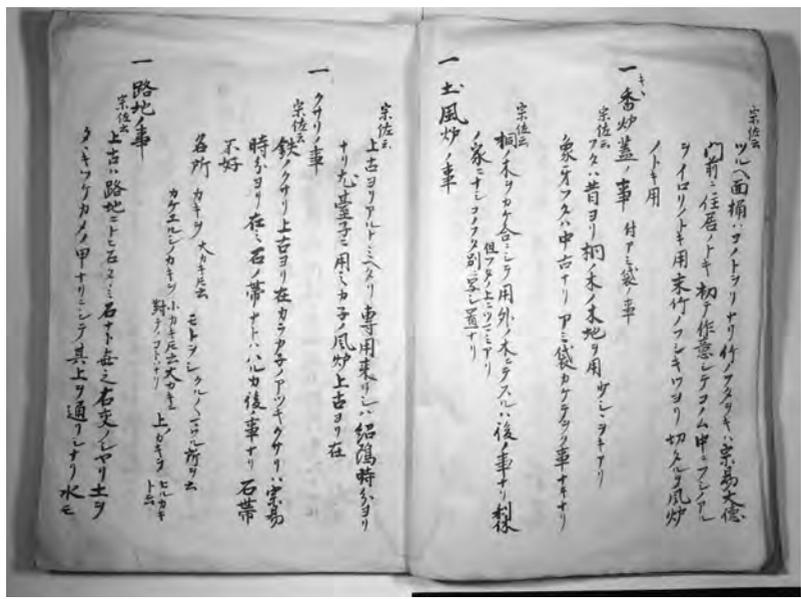
宗佐云

コノトマリナリ香炉ハ軸先ニモ軸脇ニモラク我カ道具
 ハ軸先ニハ所有用捨シカレトモ拝領ノモノカ、又ハカ
 クレナキ名物カ是等ハ各別ノ事ナリ

細川殿書二

一床軸脇ニラク具 花入盆ニ載茶碗ニ入ライレテ懸物

ヲ卷



(図2)

但堅ニシテ外題ヲ前ヨリヨムヤ
ウニ、硯石此分宗易以来軸脇ニ
ヲクト有

宗佐云

コノトヲリナリ長キカケモノナト床ニ横ニシク事モア
リ又床ノスミヘヨセカケテモヲクトキハ、外題字頭ヲ
軸先ニシテ

細川殿書ニ

一昔ハ筆軸筆ナシニ軸ハカリ脇差 小刀ナシヲヘテ下緒
アリ柄を前ヘナシテ、筭 笛尺八、コノ分紹鷗分迄莊
タリ宗易ハ道具ニテナキモノ、イカ、トテ止メラレタ
リ、硯ハカリハ宗易モヲカレタリ、上古ノ風体如斯也
とあり、隱岐が、茶の湯における事項について、そのあるべ
き姿・形式について、参考にした書や助言がある場合は、右
肩にその旨を書いている。ここでは、下線で示したように「細
川殿書」によって記した内容に対して、主に宗佐（表千家五
代目随流斎）の意見や指摘を受け、その言葉を記すといった
形式をとっている。この後の項目をあげてみると次のように
なる。

た書などが記されている場合は、本文にはないが、丸カッコ
を入れ、各項目については、同様に「」で示した。」

○「書院ノ板ノ上ニ花入ヲ入ル」宗佐云

○（道三鷗ニ聞書）「門イテニハ柄杓ウツムケス」宗佐云

○（同右）「方盆ニハカナラズ小ツホ也」宗佐云

○「開炉床炉」

○「老者ハ十月ニ早クヒラキ二月ニ遅閉、少壮ハ十月ニヒラ

キ正月末ニトツ、又二月ニ早閉」

○「柄杓サシノ名」

○「利休時代數寄道具之作者」

右ハ了休宗佐へ遂吟味覚書等ニテ改書之珠光時分茶 ケ

ツリ未考

○「火ハシ 柄上古在之タルカ」宗佐云

○「ハイスクヒノ事」宗佐云

○「炭斗ノ事」宗佐云

○（瓢庵宗ニ書）「自在ハ古ヨリアルモノナリ」宗佐云

○（同右）「釣瓶 面桶 竹蓋 コノ三色紹鷗好輸出サレタリ」

宗佐云

○（キ、）「香炉蓋ノ事」宗佐云

〔以下、冒頭に、その項目を説明をするにあたり参考にし

- 「土風炉ノ事」宗佐云
- 「クサリノ事」宗佐云
- 「路地ノ事」宗佐云
- 「刀掛ノ事」宗佐云
- 「腰掛ノ事」宗佐云
- 「中ク、リノ事」宗佐云
- 「内腰掛ノ事」宗佐云
- 「路地アントンノ事」宗佐云
- 「路地草履ノ事」
- 「ケタノ事」宗佐云
- 「下地窓ノ事」
- 「色付座敷ノ事」
- 「炭ノ事」宗佐云
- 「短檠木燈台ノ事」家伝
- 「ヌリ廻シ通口ノ事」家伝
- 「釜置ノ事」家伝
- 「フクサキヌノ事」宗室云
- 「イロリフチノ事」家伝
- 「片口ノ事」家伝
- 「マケモノ水サシノ事」宗左云
- 「手水柄杓ノ事」家伝
- 「釣瓶水指ノ事」家伝
- 「鉄風炉ノ事」家伝
- 「真ノ風炉ノ事」家伝
- 「真ノ手桶ニ上古花入タル事」宗佐ヘタツネハ
- 「透木ノ事」宗室云
- 「蓋置ノ事」家伝
- 「茶入蓋ノ事」家伝
- 「名物ノ火ハシノ事」宗佐云
- 「竹花入ノ事」
- 「掛物巻紙ノ事」家伝
- 「掛緒ノ事」家伝
- 「巻物緒ノトメヤウノ事」家伝
- 「表具ノ事」家伝
- 「掛物カケヤウノ事」
- 「三ツ栓ノ事」千宗室老人ヘ元禄五年春遂吟味記之
- 「床ノ名所ノ事」
- 「茶入床ニ置事」家伝
- 「床ニ花入置事」家伝
- 「香炉ノ事」家伝

○「葉茶壺之事」家伝

○「上古茶湯座敷ノ事」家伝

○「古人座敷之図」家伝也

となつてゐる。最後の「古人座敷之図」では、武野紹鷗の座敷、そして千利休の幾つかの座敷、さらに千少庵、山上宗二、千道安、古田織部、千宗旦のそれぞれの座敷の図面が載せられてゐる。その後には、山上宗二の遺書である「茶湯者覚悟十体」と、さらに追加の十体、それに加えて宗二の言葉が載せられてゐる。以上が、「茶湯秘書」の全体構成である。

そして、右に紹介した「茶湯秘書」の冒頭の部分では、まず「細川殿書」とあるのは、細川三斎（忠興）の記した書物を参考にして記したことがわかる。また、瓢庵宗二（山上宗二）の書物を見て書いた項目もある。さらに、「道三鷗二開書」とあるのは、医者(28)の曲直瀬道三から聞いたことを記したものである。こうして隠岐は様々な書物や茶人から聞いたことと、それに自身の長年の経験をも織り交ぜて書いた内容について、主に表千家五代目千宗佐（随流斎）に意見を求め、その内容を記している。これにより、隠岐と宗佐とが親密な師弟関係にあったことがわかるのである。また、「マケモノ水サシノ事」の一項目については、「宗左云」となっており、

この「宗左」は表千家四代目蓬源斎であろう。⁽²⁹⁾その他、裏千家四代目千宗室（臘月庵）にも三項目ほど意見を聞いている。すなわち、「フクサキヌノ事」・「透木ノ事」・「三ツ栓ノ事」である。その中で、「三ツ栓ノ事」の項の最後の部分に「右三栓ノ事異説多千宗室老人へ元禄五年春遂吟味記之」とある。これによれば、この事項について、千宗室に一六九二（元禄五）年に聞いたとある。千宗室は、一六九七（元禄十）年に七六歳で死去したので、この「茶湯秘書」を書いた頃は「千宗室老人」と隠岐が書いているのも頷ける。そして、「茶湯秘書」の後半部分の項目には「家伝」からのものが多く見受けられるようになり、これらの項目に宗佐の意見は記されていない。いずれにせよ、隠岐宗南は、様々な書物を参考にし、千家の指導的な立場にあった茶人たちに話を聞き、師匠である千宗佐の意見をも加えて、さらに千家の家伝をも聞く機会があったようである。これらの様々な情報を総合的、かつ統一的にまとめあげ、千家の茶の湯の基本的な所作や事柄を「茶湯秘書」としてまとめあげたのである。

おわりに

以上、一七世紀初期に刊行された『日葡辞書』と、一七世

紀後期に記された「茶湯秘書」について考察してきた。「日葡辞書」については、その中に、茶の湯に関する単語が掲載されていることが、すでに『長崎市史 風統編』において言及されているが、その後具体的な調査や分析はなされてきていない。本稿において『日葡辞書』における茶の湯に関する単語を調査した結果、詳細な表現に至るまで、かなり多く掲載されていることが明らかになった。このことから、当時、長崎周辺においても茶の湯が上層階級や商人たちによって広く受け入れられていたことがわかる。しかし、この『日葡辞書』が成立した江戸初期において千家の茶の湯は未だ確立されず、おらず、上方よりさまざまな茶の湯の様式が長崎へ伝わり、それぞれ伝わった作法や、独自のやり方などをも交えて、各人が茶の湯を楽しんでいた状態が長く続いたと考えられる。これまで一八世紀末の寛政期以降、裏千家による茶の湯の長崎への伝播が指摘されている。しかし、これほど上方との繋がりが深く、大商人との交流が盛んな長崎において江戸初期から一八世紀末に至るまで千家の茶の湯が伝わらなかつたとは到底考えられないことである。本稿で紹介した「茶湯秘書」は、その空白期間である一七世紀末に記されたものである。これを執筆したのは、堺の糸割符年寄の一人であった隠

岐宗南（駿河屋与左衛門）であった。隠岐は、表千家の四代目千宗左（蓬源齋）、五代目千宗佐（随流齋）に師事した茶人であり、また堺の商人でもあった。そのため、隠岐は堺の糸割符年寄として長崎を何回か訪れていた。その際に長崎において、岩永宗故などの茶の湯の愛好家たちとの交流を深めたと思われる。実際、隠岐は、この「茶湯秘書」について、長崎に客として呼ばれた際、時間があつたので書き上げることができた。「茶湯秘書」の中で書いている。前述のように、江戸初期以降も、茶の湯の作法は様々であり、錯綜とした混乱状態がどの地域においても見られたが、とりわけ長崎においては、その状態が顕著であつたと思われる。

一方、千家の茶の湯についても、この時期にはまだ統一的な作法が広く行き渡っていたわけではなく、その教えは師匠から、その後継者、或いは高弟へと秘伝のような形で口伝により教示されていた。そういった状況の中で、隠岐は、何らかの指針となる統一的な形式、とりわけ、その根源となる作法を確認する必要性を痛感するようになった。隠岐のように諸国にも多くの弟子を持っている千家の高弟としては、それぞれの地方における混乱状態を非常に憂慮していた。これが、おそらく、隠岐がこの「茶湯秘書」を執筆しようとした重要

な要因の一つであろう。さらに、隠岐は、この千家による茶の湯の覚書ともいえる「茶湯秘書」を長崎で書き上げ、その後後に長崎の医師であった岩永に対して、その筆写を許した。そのことから、長崎在住の岩永が長崎の状況を憂えて隠岐に本書執筆の要請をした可能性もあるが、それについては不詳である。しかし、長崎における茶の湯の形式の不統一と混乱の中で、千家の統一された形式を示すことも本書執筆の重要な目的の一つとなっていたことは、まず間違いのないところであろう。その後隠岐は、堺において激しい商人間の利権争いと糸割符制度の急激な衰退の中で急速に勢力を失っていき、自らがまとめた「茶湯秘書」も堺に残らず、長崎において、その写本が大切に保存され続けた。

こうして千家による茶の湯が、この「茶湯秘書」という覚書をもとに、岩永宗故の弟子や周辺の茶人などを通じて、長崎に浸透する端緒となった可能性は極めて高い。しかし、「茶湯秘書」が記された一七世紀末に、千家が「表」・「裏」・「武者小路」に明確に別れて活動していたわけではない。隠岐は、「茶湯秘書」においても、自らが師事していた表千家の宗佐の意見を多く記すとともに、当時の裏千家当主である千宗室にも聞いたことを記している。このように、まだ一七世紀末

には千家同士非常に緊密な関係を維持していた時代でもあった。しかも、隠岐は、細川三斎や山上宗二が書き記した書や、曲直瀬道三の話なども参考としている。このことから、隠岐は、「表千家の茶の湯」というよりも、「千家の茶の湯」として、おそらく千利休の時代を基本・手本とした統一的な作法の知識を捜し求め、得られたものを忘れないために書き記し、保存しようとしたと思われる。江戸時代において千家の茶の湯の奥義は口伝で伝えられていたが、それを隠岐は、覚書というような形であったにしても「茶湯秘書」として書き残したことは、注目に値するものである。それだけに「茶湯秘書」は、近世の茶道史研究においても重要な史料と考えられる。そしてまた、その千家の作法が、隠岐の「茶湯秘書」により長崎へ伝えられたことが、一九世紀以降の長崎における千家の茶の湯の繁栄の基盤を形作ったと言っても過言ではないだろう。

注

(1) 土井忠生・森田武・長南実編『邦記 日葡辞書』岩波書店 一九八〇年

(2) 横山重監修『京童』近世文学資料類従 古板地誌編1

- 勉誠社 一九七六年 二一七―二一八頁
- (3) 喜多村筠庭／長谷川強他校訂『嬉遊笑覽』(四) 岩波書店 二〇〇五年 三四九―三五〇頁。
- (4) 『長崎市史』地誌編 仏教部上 長崎市 一九二三年 二二―二五頁。黄檗宗の興福寺では、九代住持まで唐僧であった(『長崎市史』地誌編 仏教部下 長崎市 一九二三年 一六七頁、一三八―一三九頁)。福濟寺では、七代大鵬まで唐僧であった(同上 二四五―二六六、三四六―三四八頁)。崇福寺では、一二代住持まで唐僧であった(同上 三五二―三八二、四九六―四九九頁)。
- 『通航一覽』では、唐僧の来日について出身地別に記されている(第八巻 国書刊行会 一九一三年 三一八―三二三、三四〇―三五五、四五五―四五六、五六二―五六四頁)。これらの史料から、和尚が唐僧から和僧へ移行するのは、一八世紀中期頃からであることがわかる。
- (5) 『長崎市史』風統編 下巻 長崎市役所 一九二五年(復刻版 一九八一年 清文堂出版) 三六九―三七一頁
- (6) 越中哲也『長崎百話―長崎文化考(其の2)―』長崎純心大学博物館研究第八輯 長崎純心大学博物館 二〇〇〇年 六三―六四頁。
- (7) 松浦静山／中野孝彦・中野三敏校訂『甲子夜話』3 平凡社 一九七七年 一二六頁。
- (8) 『長崎市史』風統編 下巻 三六二―三六三頁、それ以外にもオランダ通詞であった今村源右衛門明生(一九一―七七三)が茶を好んだとも記されている(同上 三六四頁)。なお、『新長崎市史』第二巻 近世編(長崎市 二〇一二年)の茶道の項(六二九―六三〇頁)では、出土された茶碗の種類などが記されており、茶人などについては『長崎市史』(風統編)を参照とあり、近世以降の茶道の発展過程についての研究があまり進んでいないことを窺わせる。
- (9) 「諸役人増減書附」(写) 長崎歴史文化博物館所蔵
- (10) 筒井絏一『茶人交友抄』淡交社 二〇一一年 一四四頁。
- (11) 同右 一四二頁、千宗室監修『裏千家今日庵歴代』第一〇巻(認得齋柏叟) 淡交社 二〇〇八年 六五頁。
- (12) 筒井 同右 一四三―一四六頁、千 同右 六四―六五頁。
- (13) 筒井 同右 一四八頁。越中哲也氏によれば、それでも裏千家の茶の湯が長崎に広く伝播するのは、明治時代に入ってからのこととしている(『長崎百話―長崎文化史考(其の2)―』六六頁)。

(14) 長崎歴史文化博物館での検索番号 「県書 ト 一八
一〇」
駿河屋与左衛門と伊丹屋六左衛門、そして鯛屋九郎次
郎の三人である。

(15) 『堺市史』第七卷 別編 人物誌 堺市役所 一九三〇
年 三五八―三五九頁。これ以外にも「隠岐潜斎」と
も称し、法諱は「龍叔宗物」である。

(16) 駿河屋は一六八九（元禄二）年の堺大絵図に総年寄と
して署名している（『堺市史』第三卷 本編第三 堺市

役所 一九三〇年 二六六頁）。また、「南北両組総年
寄表」では、元禄八年、宝永元年、宝永六年にも、そ
の名が載せられている（同上 二六八頁、中田易直校

訂『糸乱記』近藤出版社 一九七九年 二七頁）。

(17) 『堺市史』第七卷 別編 人物誌 三五八―三五九頁、「茶
人伝記系図」には、隠岐潜斎について「俗名号駿河屋

与左衛門、泉州人也、初江岑弟子、後隸良休請、益以

茶術世有名誉故堺大坂及他国弟子衆矣代々富家有名器

又能弁明古代之名物及織物之真偽焉御物名物記花入部

云筒花入銘両国在堺駿河屋与左衛門此筒武蔵相模之界

切之仍名之利休作有判並添状云々」とある（『堺市史』

第四卷 資料編第一 一九三〇年 堺市役所 三五二、
三五三頁）。

(18) 中田易直校訂『糸乱記』一、三七頁。中心人物としては、

(19) 同右 本文一三三―一三五頁、解題二二―二三頁。

(20) 『堺市史』第七卷 別編 人物誌 三五九頁。

(21) 同右 寺院誌 六一―八頁。

(22) 同右 六六―九頁。

(23) 中田易直校訂『糸乱記』一七一頁。

(24) 若木太一・高橋昌彦・川平敏文編『長崎先民伝注解』
勉誠出版 二〇一六年 一四七頁。

(25) 『増補長崎略史』上巻 長崎叢書三 長崎市役所 一九
二六年 一二二頁。

(26) 石村喜英『深見玄岱の研究』雄山閣 一九七三年 四
二頁。

(27) 同右 二七六頁。

(28) 曲瀬家の当主は初代の正盛以降代々「道三」を称し

たので、この聞書が誰によって書かれたかについては

不詳である。ただ、『堺市史』（第四卷 資料編第一

三四五頁）の「茶人伝記系図」には、「今大路道三」と

いう名前があげられている。「今大路」と称するようにな
ったのは三代目親清からである。しかも親清は、『新

訂寛政重修諸家譜』第一〇巻（続群書類従完成会 一

九六五年 八九一九〇頁）によれば、茶の湯の造詣も深かったようで、一六二五（寛永二）年の將軍家光の鷹狩りにおいて「越谷の御旅館にして点茶を献ぜしかば、その茶人を賞せられ、越谷といへる銘をたまふ」ということもあつた。これらのことから、この「道三鷗」とは今大路道三親清と推測される。

(29)

表千家四代蓬源齋と六代覚々齋は、いずれも「宗左」であり、この書が記された元禄七年には六代目宗左（覚々齋）が継いでいた。従つて、どちらの可能性もある。この「宗左云」と記されている「マケモノ水サシノ事」の内容は、宗左云 マケモノ水指大小有、利休ノ作ナリ、大ノマケモノ水サシ 寺沢志摩守殿ニアリトチ目ヲ前蓋ノ木目横ナリ」となっている。この時期には、寺沢志摩守はすでに死去しているうえ、寺沢家は断絶しているので、一六三〇年代以前のことと思われる。しかもこの項目の前後は家伝から記されていることから、古く千家に伝わったことが記されていると思われる。以上のことと、隠岐が表千家四代、五代に師事したということから、この「宗左」は四代目の蓬源齋と考えられる。