

はなやか関西～文化首都年～2011「茶の文化」 はじまりの奈良

食ゆき奈良が実施する取組

「お茶の始まりを旅しよう」のバスツアーを開催しました。

開催日：平成24年2月16日(木)

参加者：「募集要項」に基づきご応募いただいた方々20名(定員数20名)

《行程》

集合：桜井駅 8:00 — JR奈良駅 9:00 — 近鉄奈良駅 9:15

見学：称名寺 9:30～10:30 — 林神社 10:50～12:00 — 車中で軽食 —

高山茶釜(竹茗堂:久保左文邸) 13:00～15:00 — 夕食(たまゆら) 16:00～18:00

解散：近鉄奈良 18:20 — JR奈良駅 18:35 — 桜井駅 19:30

解説者紹介

各見学先：称名寺住職伊藤尚瑞氏・漢国神社宮司梅木春興氏・竹茗堂久保左文氏
正人窯(赤膚焼)大塩正人

車中にて：「食ゆき奈良」代表横井啓子

称名寺

称名寺は浄土宗西山派の寺で文永2年(1265年)の創建とされ、当初は興福寺の別院として北に位置していたために興北寺とも言われましたが、室町時代に現在の土地に移設されました。

村田珠光が京都に定住後、自らの法跡である称名寺に一庵を設けた、これが獨廬庵(俗称・珠光庵)の始まりです。

しかし、この茶席は、宝永の大火(1704)で焼失し、その後再建されたが再び宝暦の大火(1762)に遭い、現存する建物は、当山第24代鸞空上人が再興したもので、1800年頃の建築と言われます。

茶席の中は、移動式の敷居と壁および障子によって三畳と一畳半に仕切れるように工夫された特殊な構造を持ち、四畳半の茶席としても、三畳の茶席としても使用できる造作は、他の茶席には見られない、珍しいものとなっています。

村田珠光

村田珠光は、読みを[しゅこう]とも[じゅこう]とも呼ばれています。また香楽庵南星、獨盧軒、洛下陰士休心法師とも称している。応永29年(1422)検校村田壺市の子として現在の奈良市中御門町で生まれ、幼名を茂吉と称した。11才の時、出家して当称名寺の僧となり、18才の時当寺の塔中法林庵に住したが、25才の頃一旦還俗して世俗の生活を送り、その後30才の頃京都紫野の大徳寺に入り、参禅工風を重ねて茶禅一味の境地を開くに至りました。

さらに珠光は茶の湯の中に精神性を盛り込み、儀式や作法を重んじる道具茶(書院茶の華美)から、茶を学び行なう者の心を重視する**”道”**としてのわび茶の基礎を確立したのです。

村田珠光が立てた礼式作法は、武野紹鷗、千利休を経て今日に伝わり、現存する各流儀の何れもが村田珠光を以ってその祖としています。



林神社

漢国神社境内の一角に**林神社**という小さな社殿があります。南北朝時代に中国の杭州から渡来した林浄因(りんじょういん)という人を祀っています。日本で最初に餛飩の入った饅頭を作った人で、この神社すぐ近く林小路に住んでいました。

元々は中国の饅頭(まんとう)をヒントに作られものだったようです。中国の饅頭とはいわゆる肉まんですが、肉食が許されない僧侶のために考え出されたのが、小豆を煮詰めて甘葛煎で味付けした餛飩を小麦粉を練った皮に包んで蒸したものだそうです。

後村上天皇に献上すると饅頭をいたく気に入られ、林浄因は宮女を賜ったとされています。その結婚式に紅白の饅頭を諸方に配り、子孫繁栄を願いその一組を埋めたとされるのが「饅頭塚」とされています。めでたい時には紅白の饅頭を配る風習はこんなところから来ているようです。



《昼食(車中にて:菓子処はあーと)》



饅頭神社にちなんだ昼食(今回のツアーのみ)

高山茶筌

室町時代の中期、高山は大和国添下郡鷹山村といい、領主鷹山頼栄(よりさか)の次男に生まれ、僧籍に入った宗砌(そうげい)は興福寺の近くに屋敷を構えていました。彼は連歌師として名高く、北野天満宮の連歌会所奉行でもありました。近くには称名寺という寺があり、その住職である村田珠光が茶の葉を粉末状にして飲むこと、いわゆる茶道を創始した折、親交のあった宗砌に抹茶を茶碗の中でかき混ぜるのに適する道具を依頼しました。それに応じて考案したのが「茶筌」なのです。

その後、後土御門天皇の行幸を仰いだ際、宗砌の作った茶筌を天覧に供しました。天皇はその精巧な実用工芸品に、羽毛のように優雅で穂先はしなやかで柔らかいと賞賛し、「高穂」の銘を下賜されたのです。時は戦国時代、織田信長の時代となった時、戦に敗れて領地没収となりました。しかし、8代の高山頼茂の代になった時、丹後の宮津へ仕官することとなったため、主だった家臣16名に茶筌作りの製作と販売を譲ったのです。



以後、16名の家臣たちは「一子相伝」という主の言い伝えを固く守り、高度な技の維持と流出を防ぎつつ連綿と500年間、高山の地で茶筌を守り、今日に至り、国産の茶筌の9割以上を生産するといわれています。



《夕食(たまゆら:茶遊膳)》



食前に月ヶ瀬のお茶を使用

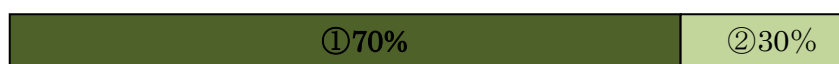
すべてのメニューに大和茶を使用

閉会

アンケートを記入 夕食後、其々の出発地へお送りする

ツアーの全体評価

○奈良のもつ「茶の歴史・文化」に対する理解・関心は深まりましたか。



①とても思う ②ある程度思う ③どちらともいえない ④あまり思わない ⑤全く思わない

○奈良がもつ「食の歴史・文化」から、従来の奈良の神社仏閣や史跡名勝を観光することは、新しい奈良の観光資源になると思いますか。



①とても思う ②ある程度思う ③どちらともいえない ④あまり思わない ⑤全く思わない

