

## お茶につきて

技三 金子 ぎぬ

お茶と申しますとあまりにありふれて居りました左程の強みも感じない様で御座いますが、中々其奥には強い底力のあるようにおもはれます家庭に於きまして皆それ／＼その自分の仕事に一生懸命に働いて居りまして疲れきつて居ります時にお茶を頂きましようといつて一家つどつてお茶を頂きます時の其時の一家の人々の感情は云ふに云はれぬ温みを覚えるので御座います大抵先づ午前十時頃とか午後三時頃とか又時によりましては老人などは何にも楽しみも消えてゆくばかりで淋しいもので御座いますから御退屈で御座いまいやうと氣をつけてお茶を入れて差し上げましよう云はれた老人はほんとうに嬉しかろうと察することが出来るので御座います又此節で御座いますと寒い風に吹かれて人様を訪問いたしますと先づ温いお部屋で熱いお茶を出して頂きますと生き返へたような心持がいたします其時に女中などでなしに例へば自分の訪れました友などなら手厚く入れてくれたお茶を頂きましたのならそこに嬉しさの第一歩は始るので御座います孔子は粗食を食ひ水を飲み臂をまげて枕にす樂しみ其内にありと申されましたが私はこの家族團樂して茶をのみお菓子も頂いて温い情に浴する其内に云ひ知れない楽しみがあると申し度いので

ございます。あれだけのものがどうしてこんなに人と人との間のつながりをなして強みのあるなつかしみのあるもので御座いますことは不思議とも申されましようか彼の人にあま目にも立ちませんけれどもお茶の花は御存じの通り清礎で輕薄なところはなく牡丹のように美麗ぢや御座いませんけれども何處かに温みも御座います可愛らしいものでございますがあの花をとりかこむ其若葉から製したものであるからこそこんな結果を審美的にもたらずのではなからうかと一寸こんな詩的な考へも起してみたくなりました先づお茶の種類を申上げましよう

## 御茶の種類

皆さんも御存じの様に綠茶紅茶烏龍茶磚茶の四通りで御座います、綠茶は御茶の生葉を蒸し焙爐の上で揉みながら乾します紅茶は其の汁が赤味を帯びて居りますがこれは綠茶と製法が違ひますので此の方は生葉を蒸さずに天日に先づ干します後に焙爐で乾します次ぎの烏龍茶は綠茶と紅茶の合の子みた様なもので臺灣に出来るもので御座います綠茶に比べますと此の方が香りが高かう御座います最後の磚茶は最も下等なもので御座います屑の粉や最もわるい御茶をわざ／＼粉に致しましてそれを固めたもので御座います露西亞人しか飲まないと申す故に露西亞人は下等也と云ふ理では御座いません露西亞人の或る者が飲むと云ふ意味なので御座います私共の常通頂きますのは此の中の綠茶で御座いますがこれは玉露と煎茶碾茶に區別されて居ります玉露と碾茶

とは御茶の芽を摘む前に覆ひを致しまして日光をさへぎりて摘む芽が軟らかの様に致して置きま  
すそれを摘んで製するので御座います玉露につきましては昔或る人が御茶の製造場に行き戯に御  
茶の葉を揉みました所がかたまりましたので之れは面白い事であるとしてこれを造つて玉の露と  
名づけて賣りましたところが大變評判がよろしう御座いましたとか申ますこれが玉露と云ふ名を  
産みました始めて御座います、御茶の中でも最も上等なものとして戴きます一寸見ましても玉露  
は他の者にくらへますと葉が短くてよく長さが揃ひよりが強くよつて御座います。

番茶の事を一寸申上ますがこれは極く粗末の御茶の葉から製しますので莖が混つていたりします  
御茶と致しましては先づ下等なもので御座いますが然しこれを一寸焙じて戴きますのですが香り  
がよろしう御座います御ねだんも廉う御座いますので家庭向きにはよろしう御座いますこれも流  
行もので御座いまして只今市内でも大さう流行致して居るとの事で御座います。

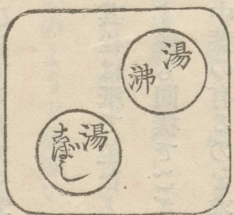
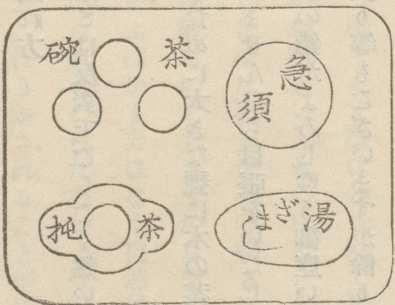
お茶のよしあし

お茶の品質は御存じの通りタンニン、テイン及び芳香物の三つをしらべてみたら其よしあしは大  
低はわかるのでございますが實際はそう簡單にはゆかないので御座いますお茶のお價段はテイン  
即ち茶素の多少に正比例するのでございますがお茶の味の機微なる所は實際に飲むのみで定める  
のが確かで御座います芳香物の如きは化學的分拆によらず鼻でかいでみなければならぬので御  
座います

お茶の入れ方

お茶をいただきますにあつてよいお茶を用ひましても入れ方が悪いと折角の味を損じます用ふ  
る水は軟水がよろしう御座いますお湯加減は餘り熱くてもぬるくてもいけませんですから熱い  
お湯を湯ざましに入れて其間に急須にお茶を入れそして其お湯をさします又さしてすぐよい加減  
に出ませんからその内にお茶碗を茶托にのせますそしてから主人のつぎますそれから客人につ  
ぎ次に他のものにつぎます客人のを中程にいたしますのはこれはお茶の最もよい味のところをさ  
し上るわけであるからで御座います。

御茶道具の配置は次の圖の様致して置きますと都合がよろしう御座います



## 紅茶の入れ方

紅茶は綠茶とは反對でごくごく熱いお湯を用ひますそして牛乳と砂糖とを入れていただきます。

## 貯藏法

温氣を防ぐために大きな甕に木の蓋をいたし其栓は紙で包むとよろしゅう御座います永く出す必要がございませんなら目張をいたしておきます罐も同様でございませぬ、始終出しますものは金屬性殊に錫製の罐がよろしゅう御座います勿論中蓋の有るのを求めた方がよろしゅうございませぬ紙の四枚張り等もございませぬが餘り結構ではございませぬ。

## 沿革

以上は誠に簡單にお茶に就いて述べましたのですが次に少し沿革とも申すべきことを一言いたしませう。喫茶はつとに聖武天皇の御代に始まつたと申しますが栽培法の傳はりましたのは延暦廿四年唐から傳教大師が歸朝せられた時に始つたらしく歴史に見えて居ります後鳥羽天皇の御代榮西が宋から歸朝した時やはり茶をもたらし來り第一部を山城の國榎尾の名惠上人に與へ上人は尙これを宇治に分栽致しましたこれから宇治の茶園の名が世に稱せられるようになりましたから宇治で製園するものは今尙毎春新製品を名惠上人の祠堂に供するといふこととございませぬそれから大和伊賀駿河武藏にも分栽したので御座います喫茶の式の幾分か整ひましたのは應永の頃に始ま

りまして當時奈良の僧休心はお茶のことをよく知つて居りましたので足利義政はこの人を聘して茶道を學ばれましたこれから茶道はますます行はれ種々の儀式等この時大變備はりまして此道の英傑なる利休も此後出たので御座います當時茶事の流行は空前絶後で御座います上は摺神から下人民に到る迄これを嗜むものが年一年より多くなりまして宇治の茶はいよゝ賞せらるるようになりまして栽培の方法も種々に工夫せられて今日に到りました。

## 産地

御茶は北海道と青森縣とを除くの外は全て栽培して居りますが主なる産地としては静岡京都三重熊本などで静岡は其の産額と致しましては最も上で御座います、尤も品質から申ますと京都の宇治が勝れて居ります事は知られて居ります我が國では御茶は輸出品の亦大切なもので御座います要するにお茶といふものは私どもに慰安と快樂とを與へますけれどもこれも用ひ方が悪いと折角の右申した様な慰安快樂の藥どころか神經衰弱の妙藥になつてしまふのでございませぬ子供などは神經を過敏にいたしますからやらぬ方がよろしゅうございませぬお茶は概して若いものは色が黒くなるといふばかりではなく自然的にきらいのよう御座いますけれども戴きつけますと習慣になりますから氣をつけた方がよろしゅう御座います夜寝ぎはにお茶を澤山いただきますとねむれないことが即ちお茶にかされるのが御座いますこれを利用して試験勉強のためにお茶をいたゞいて

無理に起きて居りますのは體の爲によくございません。かようにお茶は國産物としても大切に御座いますからこの業をます／＼盛にしたいもので御座います家庭に於きましても使い量位手製に出来ますならばそこに買つていたゞくよりも趣味多いことだろうと存じます又それ程までに参りませんでも一寸して空地でも利用いたしました子供にお茶としての知識を興へるばかりでなくお花の添へにも一寸まにあひます即家庭の趣味といふことにこのお茶は至極よいので御座います家中揃つて家の經濟といふことに注意致しますことは特に只今の我國といたしましては必要なことで御座いますが又一方趣味といふことも御座いませなければ誠に淋しい家庭となることだろうと存じます私どもは當低乾燥しきつた中に生活することは出来ないで御座います終りに一寸申し上げたいのは贈物としてのお茶で御座いますがこれは大低凶事に用ふるので御座いますけれども又自分の家が茶所であるとか或は又自分の家に栽培いたしましたのですとか又旅行でもいたしました時に名所に行つたとすれば求めまして親しい人に遠く新茶の香をよせるといふこともなつかしみのあることゝ存じます。

會 報

大正五年六月三日午後二時二十分より本校講堂に於て第三十三回學術談話會技藝科部會を開く

講演順序

- 一、鈴木二郎氏の御話
- 一、納戸につきて
- 一、化粧法につきて
- 一、煮出汁につきて
- 一、廢物利用につきて
- 養 小松 サト
- 家二 土肥 フミ
- 家一、三、谷 口 松
- 技四 三村 淺代

鈴木先生には御多忙中殊に勝手のみ申上げましたにもかゝはらず御ころよく御來會下さいまして一時間餘に亘る殊に時節柄非常に興味ある御話を承ることの出来ましたのは誠に喜ばしいことでございます

會員の研究問題も面白いと伺ひました。校長先生はじめ主任部長並に諸先生方には宜敷御來會下さいまして未曾有の盛會でございましたのは深く喜ぶところでございます