

懐石について（第2報）：利休の茶風と懐石の内容について

著者	久保田 明
雑誌名	紀要
巻	28
ページ	56-66
発行年	1973-12
URL	http://id.nii.ac.jp/1118/00000874/

懐石について(第二報)

—利休の茶風と懐石の内容について—

久保田 明

はじめに

先に短大紀要26号に懐石についての第一報、「変遷と形式の発生」について大要を述べた、今回は、茶の湯を通しての立場から、懐石料理の内容をみたいと思い、種々の茶会記に当たってみた。ことに今回は、有名な「利休百会記」の内容を中心にして、利休の茶の湯の姿と平行して、懐石の様子をしらべてみたので、それらをここに述べたいと思う。

利休の頃より、茶会には、一汁二菜ないし、一汁三菜のごく簡素な食事つきの茶が行われた。食事つきの茶の事を茶事と呼ぶが、特殊な例をのぞいては、ほとんどが茶事であり、食事のふるまいのない茶会は見られない。この茶事の料理のことを、懐石料理といい、改まった茶事の事を茶会と呼んでいた。

利休の百会記を見ても、食事なしの茶会は、2~3回のみであり、それは、不時の来客の場合とか、主人、客ともにいろいろの都合で、食事をふるまえない場合とかに、限られていた。利休以前の茶会にも、食事が先にふるまわれており、その種類は点心のようなものであった事については、先の紀要26号、「懐石についての変遷」の項にしるされている。いずれの場合も空腹のままでは、せっかくの茶も美味でないからという配慮からのものである。茶会の案内状には、「粗茶一服差し上げたく……」と書かれています。あくまで、おいしい茶を差し上げる事に目的があるのである。従って料理は、その目的に会う様に工夫されなければならない。利休の頃より、茶会のための料理は、その材料、ことに季節の材料を上手にとり合わせ、各趣向にふさわしい様に、様々に工夫され、その後も多くの人々の研究が重ねられ、とくに器とのとり合せなどが、盛んに研究されるなどして、徳川中期頃から、幕末にかけて、懐石料理は、最高に達した。その後更に洗練されたものとなり、日本料理芸術の第一位といわれる今日の懐石料理の姿になった。

茶事には、一般の茶事の他に、種々の趣向の茶事がある。即ち初釜茶事、晝茶事、初風炉茶事、朝茶事、名残

の茶事、開炉の茶事、夜咄の茶事が、代表的な七茶事としてあげられるが、更に季節よりの趣向の茶事があり、更に慶事、追善の茶事など沢山の茶事がある。その各々の茶事の趣向の構想に従って、懐石料理もそれにふさわしい献立を立て、材料を選び、料理し、器も趣向に合った取り合せによって、一層のふんいきが盛り上げられる。そして一連のまとまりを見せることが出来れば、理想的である。その上更に高度に洗練された技術を必要としながら、半面には、茶の持つ侘の精神から言って、素朴さをなくしてはいけない点、この同時に矛盾したものの二つを含む必要性、これがきびしい懐石料理の妙というべきところであろうと思う。筆者は、この懐石料理について、種々の方面の研究をこころみているのであるが、まずそれ以前の問題、即ち、茶道精神の根底になるものに当って見なければならぬと考えた。なぜならば、懐石は、茶事として茶の湯の一連の中において、役割をはたしており、茶の湯と切りはなして考えられないからであり、茶の湯には、ある理念があるから、その立場に、きちっと立ちむかわなければならないからである。

「宗易(利休)は名人ナレバ、山を谷、西ヲ東ト茶の湯の法を破り、自由セラシテモ面白シ、平人ソレヲ其儘似セタラバ、茶湯ニテハ在ルマジキゾ。」と言う山上宗二に彼の有名な言葉を残させた利休の名人ぶり、その奥にあるものには、あまりにも、偉大すぎて、知る事も出来ない。しかし、筆者は、利休の死後四百年も得た今日もなお、茶道という、日本文化を完成した当時の基本の形を依然として守り、保ち、その右に出る事もない姿のままで、増々の洗練が加えられ、利休及び、その後のすぐれた茶人達によって、茶室の建築、造園、茶器に関する陶芸、書画、懐石などと、茶の湯に関する日本文化の数々の一連の素晴らしい発展を見るに至った。この禅宗の日常の茶飯の礼から始った、茶の湯が、茶を通しての社交の礼となり、主観的な意味だけでなく、優れた造形芸術として、文化的意義の高いものになるに至った裏には、

茶道の大成者利休の心に、その根本的な美の創造への楔機となる何かがある様に思えるのである。今、利休の数々の茶会記により、どのような茶会を催していたかを見たいために、文献に当たってみているが、それと平行して、利休の茶に対する志の深いことを、知った。「一道に志深きことが、まずかんようである……」と利休はいう。その一道に志深く、各方面にわたって、厳しく研究を重ねられた姿が、よく伺えた。その基本精神は、非常に人々に対して平等であり、ていねいであり、相手の立場を尊重する、民主的な物の考え方の人であった。封建制の色濃いつきにあって、早くから民主的な物の考え方の持主であった事が、いろいろの記録の中から、知ることが出来た。そして、利休の願いとする精神を茶の湯の世界に、展開して、人間相互の信頼を深め、強いては、大自然界との一致を願ったのであろう。そして、「茶の湯即ち、自然の法である」という境地に至ったのである。このことについて、日常生活の中で、具体例を挙げて、考えられる問題三、四についてふれてみたいと思う。

(一) 利休はどんな茶会でも、一会ごとに「感銘ある姿」を茶会の内容として、大切に考えていたことが、まず伺える。この事は、利休の茶会の通知を出す時の事を述べている伝書にも、その心の一部を見ることが出来る。利休は、茶会の案内状を受けた時には、その返事に必ず参りますと、この必ずの言葉を書くことを「教寄の大法」といっている。人間相互の間に、必ずと信じられるものがある事を、茶の世界で見出そうとしたのである。約束した日が折り悪しく雨、雪降りなどの場合には、日を延しましよかと言ひ出るものだと言ひ利休はいう。他を思ふ心を寄せ合う時、人はその相手の志に必ずの反応を示すものであり、「必ず、必ず参ります」と返事を書くことが、大切な茶の湯者の必得であると言うことである。このように、他を思ふ心によって、心の結合が出来る事を第一に願っていたのである。実際に、雨や雪降りの中を出かけることは、困難が多い、しかし、「待つ人あり」と思えば、心はずみ、楽しんで雪中といえども歩めるものであろう。そして迎え入れられた室内は、さぞ寒からうとの心くばりから、暖く用意されており、その室に坐した時、その空間には、信頼と、思いやりの美しい世界がひらかれ、降る雪も美しく、面白いものとも見える心が開けてくるのである。

(二) また、茶席の間に時々出てくる小さな会話、茶の服加減、を、ふと客に問ひかける瞬間の働きを利休は一つの作法と考えたのである。その問ひに対して、客はかたじけなく、「結構なお服加減で」という風に会釈をすればよい事になっているが、それだけの事が、どれ程美

しい心の流れになって、座にただようかわからない。自然界の縮図のような茶室の空間にある、主客の間に、万感の思いが、自然にわずかな言葉にもならない会釈となって、交される時の美しい心の香り、この効果を利休は知っており、そうする事により、主客の共通の場としての茶の湯の働きを示すと同時に、それを礼でもあったのである。

(三) また、露地への思いについても伺える事がある。「南方録」に利休の歌があげられている。「ろじは只ウキ世ノ外ノ道ナルニ、心ノ塵ヲ何チラスラン」とあるように、茶室へ入る前の清浄の世界、浮世の塵をはらって、入室すべく心の準備の大切な所が露地である。ここに用意されてある手水鉢（つくばい）の水は、主人自らが運び、いかなる厳冬であろうとも、湯を用いることを許可しなかった利休である。織部をして、「ササマジ」とまで言わせたこの二つの心は何であらうか。

茶庭は、普通の庭園とは違った意味を持つている、即ち結構を好む庭園ではなく、侘草庵の茶室にふさわしく、必要なものを、最少限度に用意して、これを好みに合うように、配置し、整えられている。山居の体を写す様に花咲く木をさけ、緑樹が植えられており、岩間の清水に手を洗い、口をすすぎ、身を清めるための手水鉢（つくばい）、歩を運ぶための自然石の道（飛石）、脚元を照らすための燈籠などが、自然の風致をそのままに、配置されており、これを渡り、茶室に向う間に、自然に心がおちつき、露地へ入る時すでに茶が始まる様に考えられている。露地の文字は、路地（みちすがらの意）として利休の頃は、この文字が使われていた。山居の体の素朴な姿であっても、人間的に、静かで、豊かで、清らかな営みを理想とする利休の心境を、この路地に現わそうとしている構成を見ることが出来る。この深い心が利休にあったために、主人たるもの自らが、その路地を清め、水を選び、招く客のためにも、「ササマジ」とも感じさせる厳しさをあえて致し、その厳しさの奥に温いものを持っていたのが利休の身上であったと見てよいと思う。

(四) 利休好みと言われる好みについて

利休好みとは、利休が茶の湯道具に対して、構成した趣好を言うのである。広い意味では、利休以前にすでにあったものでも、利休が便利と思い、美しいと思い、茶の世界へとり上げている諸道具類も含めて、利休好みと言う。

この利休好みは、彼の審美観を代表しており、一見素朴で、平凡な品々であるが、使用に便利で、美しく、生活に密着した働きを示している。こうした目立たぬ自然なありふれたものの中に、美を見出し、それを生かして

使った利休の鋭い感覚の品は後世の我々にも、便利であり、美しいと思わせる調和のとれた品々であり、日本人の衣食住の生活の全般にわたって、広く愛用されており、意味深いものであると思う。茶碗の楽焼を考案したのも利休であり、この楽焼茶碗に漆黒と柿赤を選んだのは、緑の茶色をひき立たせるための作意があったからである。茶入れ、茶杓、炉の切り方と位置、鬘戸、棕櫚箒、露地笠、飛石の配り、露地ぞうり、円座、雪踏、利休箸、揚子、炭かごに至るまで、その数は多い、これは、利休の一道に志深く長年に渡り、たゆまぬ茶の修業の間に常に見出し、創造しようとした志の尊いたまものである。真の侘は、自然の姿の美しさでなくてはならないという、侘とは、不足の形であって、実は内容的にある豊かさを持っていると言った反対の意味を含む味わい深い言葉である。

以上、利休の心の中に見る美的調和は、合理的な秩序の調和ではなく、人の心と自然との間に生ずる調和である。茶室の道具だての単純さは、自然の環境にごくわずかの人工しか加えない。そして自然の変化に対して、極限まで、とぎすます感覚の洗練を要求している。自然に対する洗練された感覚は、日本の美学の一面をも語っている。

茶の原理は、さらに現在に一際を投じて生きようとする態度がある。茶事の行為を通して、瞬間に一際を表現する。主人も客も共に共演者である。茶における個人の出合いは、一期一会の覚悟が、必要であり、ここで、人生と芸術とが一体となる。この生活が芸術である姿、草の姿のまま、生活の芸術化を利休は願ったであらうと思う。

茶に関しては、ことに古い文献からいろいろ眺めようとする時、多くの仮説を立てなければならない。しかし仮説はあくまで事実ではない、それをきめるには、仮説を事実と合せてみる実証的研究が必要となる。仮説を立て、実証をこころみ、これらをくり返して、やがて、事実にならざるを得ないだろうか。

利休の百会記について

一、「百会記」の特殊性について

利休の「百会記」とは、利休の晩年に、百回におよぶ茶会をある一定の期間にまとめて開いた、その内容をこまかく記載したものである。利休の茶会について、年代順に配列して、いかなる茶会を催していたかを見る事は、興味深く、有意義なものをみる事が出来ると思う、しかし、百会記以外の会記には、利休の若年時代（十六才）から始まり、様々な茶の湯の研究の遍歴を得た時の折々の茶会記があり、傾向は見られるが、まとまりを見る事が困難である。これに比較して、百会記は、

利休の晩年の茶の湯の大成期と丁度時を同じくしており、利休の心のまゝを気軽に、朝に、夕にと日に幾度も茶会をもっており、それらの記録の中から、当時の利休の好みと、人がらが浮きぼりにされて来る。

この百会記の動機はいろいろにいわれているが、その事について今ふれることを略すが天正18年8月17日より天正19年閏正月24日まで、約百回に渡る茶会の様子が一回毎に、明細に書かれており、茶会の様子がつぶさにわかる大切な会記である。茶会の内容について、たとえば、日時については、何月何日の朝会と記されている。昼、夕、晩、不時の会も同じくきちっと記載されている。何昼の茶室に於いて、招客は、誰々と人数と、名前が明記されておる。〔表8〕参照。また茶室に用いた諸道具類の名前、及び料理、食品、菓子名などが、記載されている。また一般の客の場合には、普通の懐石料理がふるまわれているが、門跡など、仏門にある方の招客の場合には、精神料理を用意しており、また同席の招客でも、一般の客の献立と、禅門の客の献立ときちっと区別して用意されているところなど、非常にこまかい心づくしの様子が伺える。以上茶会の内容がいろいろ細かく記載されており、非常に興味深い会記である。この記録は当時の非常に、利休に近い門人が当時の記録をまとめて書きしるしたという事である。異本もあるが、筆者は、茶道全集（第9巻）利休編に記載されている、年代も正しいとみられている「官休庵本」による利休の百会記について、しらべてみた。……（重森三玲氏・利休の茶会）

この会は、百回というが、実は96回で天正18年8月17日の昼、草部屋道悦、八島久右衛門の二人を客として、二畳の茶室で茶会をもっている会記に始まり、天正19年閏正月24日、徳川家康を客として招じた会で終っている。この間のべ七ヶ月に実に96回の茶会を持ち、客の総数219名の多数におよぶものであり、利休らしい活躍ぶり、交友のひろさを知る事が出来る。この間天正19年は、閏年につき、正月の月が、二回あり、先の一月の事を正月と呼び、次の月を閏正月と呼んでいる。そして、この会記の後、まもなく、天正19年、2月28日に、利休は、自刃している、当年71才と言われている。利休は、百回催す予定であつたらうと思われるが、96回で終っているのは、利休の身辺に、秀吉の急激な怒をこうむるような、反対勢力の抬頭がみられ、遂にその圧迫によって、時の権力者秀吉の勘気を蒙り、この茶会は、同年閏正月24日を最後にして、その後あわただしく、堺の自宅へ追放、閉門を命ぜられたためである。この事に関しては、数多くの史料によって、当時の複雑な事情を、種々知る事が出来るが、今それについてふれることを略すとしても、とにかく、最終会の当時は、利休の悩みも、相当深かった折

りであらうと推測される。最近発見されたという（桑田忠親著、千利休による）天正19年閏正月22日付、利休の自筆消息によると、同日、「大徳寺より帰宅して、困却のあまり、臥床している」とあることなどから見て、大徳寺の木像の一件のことか、あるいは秀吉の堪気の話を取にしたのか、大変困る話に出合ったことに間違いない。この二日の後家康を招いての茶会が閏正月24日であるところからすると、更に茶会は予定されていたが、急変した事態からして、これ以上続けることが、不可能となり、96回をもって、最終回となっているのであらうと思われる。

二、百会記に見る利休好みと手前について

会記をおって、利休の用いた道具類、茶室、献立などについて、その用いられた回数をまとめてみる時、必ずしも好みの傾向を見ることは、出来ないであらうが、好みものが、一番多く用いられていると見てよい。これらに当たってみて言えることは、利休の風流とは、歪められたものではなく、自然のままの極めて、正しい形への風流と理解した。正しい形、くずれないものへの正しい美しさを見出し、愛用していると考えられる。手前については、「山上宗二記」に次のように書かれている。「一、手前、薄茶ヲ建ルが専一也、是ヲ真ノ茶ト言。世間に真の茶ヲ濃茶ト言ハ非也。」とある。即ち、利休の晩年に至るにつれて、台子飾りの茶事を否定し、あり合せの道具で、はこび手前の薄茶を軽々と点てる事をもって、茶式の真としていることが理解される。「南方録」にも同じような事が書かれている。「書院台子ノ法ヲ習フベキト云人ニ、知ズト言テ」教、草庵ノ事計リ安ト教テ伝授。」とあり、また利休の道歌にも「茶の湯とは、ただ湯を沸し、茶を点ててのむばかりなる事と知るべし」の一首をみる事が出来る。以上の点から利休の晩年の茶の湯の姿が、その精神と共に浮び上って来る。また利休には「かね割法」と言って、茶の湯に関する沢山の道具の置き合せに関する、便利で、形よい寸法を考案された有名なものがある。非常に細部にわたる諸道具の置き合せの寸法について研究されており、厳格に、その寸法に従いながら、遂には、この範囲から自由になり、機にのぞんでは、変化、作意などが、自由に行なわれた。これらの事を含めて、彼の「山を谷、東を西にと自由せられしても面白し。」の名人の語が出てくるのである。この名人芸は、他の人には、容易にまねの出来ない最終の目的である。「唯湯を沸し、茶を点てて、仏に供へ、人にも飲んで頂くのだ」と言う事を、強く伝授しているのである。利休の深い研鑽の後をたどって行く時、我々は、様々な茶の湯の芸道への心の遍歴を得て、再び、ただ専らに湯を沸し……と言ふ最終目標にたどりつく、それは、最後

の目的であると同時に、新たな悟りえの出発点でもあるからである。現代の茶道に志す人々の常に利休にもどらうと言う心が働くのは、こゝにあるのだと思えるのである。どんなにもどられても、少しもゆがむ事なく、くずれることもない、この利休の原点の不思議はこゝにある。造形上の内容と並び、深遠なる心の世界の働とが、いつの時代にも、人々を利休の原点へ引きもどさせる力となっているのである。

三、会記に見る茶室の広さと、使い方について

〔表1〕によって使用された茶室の広さを見ると、四畳半が、66回(66.8%)で一番多く使用されており、次

〔表1〕 月別による茶室の使用度

月別	茶室の広さ	4.5畳	2畳	2.5畳	3畳	広間	計
		回	回	回	回	回	回
8		2			1		3
9		11	2	2		1	16
10		5					5
11		24	2			1	27
12		15	2				17
正月		3	12				15
閏正月	上旬 中旬 以後	2	4			1	13
		6	0				
計		66	24	2	1	3	96

いで二畳が、24回(25%)、広間、二畳半、三畳の順になっている。当時は、四畳半の茶室を一般的なものとして、客数は、1から5名まで使用出来た。四畳半以上の茶室を広間と呼び、時には、書院のこともある。会記中に見られる、広間の使用は、2名の時もあるが、7名、11名と、客数の多い時に用いられている。

四畳半と二畳の茶室の使いわけを、客数との関係についてみると、〔表2〕に見るように、1～2名の場合

〔表2〕 客数による茶室の使用度

		1人	2人	3人	4人	5人	計
4畳半	回数	21回	20回	19回	6回	0	66回
	(%)	62.1(%)		37.9(%)			
2畳	回数	8	11	2	2	1	24
	(%)	79.2(%)		20.8(%)			
2.5畳		1	1				2
3畳					1		1
広間			1			7名 11名	3
計		30	33	21	9	3	96

は、四畳半の使用は、62.1%、二畳間の場合は、79.2%と使用頻度が多くなり、逆に3~5名の場合は、二畳間の使用は20.8%であり、四畳半では、37.9%と多くなっていることがみられる。即ち、四畳半、二畳間の使用は客の人数によって使い分けられていると見られる点がある。また一方季節との関係からこれを見る時、二畳間の使用が正月の月が一番多く使用されており、〔表1〕に見られるように、15回のうち12回までが、この月である。次いで、閏正月の上旬が多い、10日までに6回の会を開いているが、そのうち4回までが、二畳間である。正月からこの閏正月月上旬までの間の全使用数(茶会の数)21回に対して、16回(76.7%)がこの季節である。これらの点から見て、季節との関係もあると見ることが出来る、即ち冬の寒い季節には狭い二畳間を使って、炉での暖をにがさないように、また早く室内があたたまるように、客数との関係とも合せて、考えられていることが伺える。四畳半の茶室も、二畳の茶室も共に正方形の茶室である。後にも出て来るが、利休は、四方形のものを割合多く使用している。茶室、炉、盆、釜などについて、見る時、これらの四方形の好みを伺うことができる。

四、茶会の時刻について

百会記によるとこの茶会は、連日、朝に、昼に、夕にとひらかれているが、〔表3〕にみられるように、朝会が、96回中、48回(50%)で一番多い、次いで、昼会の29回(30%)、晩、跡見、夜、不時の順で。朝の茶会には、晩の茶会と、朝の茶会の二通りあるが、百会記に

〔表4〕 利休百会記茶道具・及び使用頻度一覧

	道具の名称	回数	名	称	回数	名	称	回数
釜	四 方 釜	48	雲 龍 釜	6	桐 の 小 釜	1		
	霰 釜	11	大 釜	2				
	拝 領 釜	6	い な り 四 方	1				
茶碗	木 守 茶 碗	31	外 濱 茶 碗	5	う へ た し ま や 茶 碗	2		
	薬 師 堂 天 目	12	あ け の い と 天 目	3	長 掬 茶 碗	1		
	黒 茶 碗	6	三 島 茶 碗	2	旅 茶 碗	1		
	黒 ぎ せ い 高 茶 碗	6	不 染 茶 碗	2	筒 井 の 井 戸 茶 碗	1		
茶入	小 聚 聚	18	尻 ぶ く ら	27	肩 衝 天 下 一	6		
	中 聚 聚	1	木 の 葉 猿	10				
	大 聚 聚	11	円 座 肩	2				
茶壺	橋 之 壺	23	古 備 前 古 壺	22	閑 居 の 壺	9		
花入	尺 八	10	三 重 の 花 入	1	夜 長 筒	1		
	高 麗 筒	3	一 ぶ し の 筒	1	り う え 花 入	1		
	く も み つ の 花 入	2	花 入 古 備 前	2	つ る の 一 声	1		
水指	瀬 戸 水 指	31	し が ら き 水 指	29	安 国 寺 水 指	1		
	新 瀬 戸 水 指	6	は け も の	15				

〔表3〕 茶会の時刻と回数

時	回 数
朝	48回
昼	29
夜	2
晩	8
跡 見	6
不 時	2
計	96

は、晩の茶会は全々見られず、朝会のみである。晩の茶会は、七ツ時(午前4時)に露地入りすることになるが、朝会は、六ツ時または五ツ時に露地入りすると言うから、午前六時か、八時頃の茶会である。利休は、朝の爽やかな気持の時の茶会を好まれたのだろうか。

五、使用された道具の回数について

〔表4〕によってみると、先にも述べたように、四方形の四方釜が、一番多く48回、霰釜がこれに次ぎ、11回、雲龍釜、拝領釜、桐釜などとなっている。やはり四方釜が第1位である。胴が四角になっていて、少し勢の高い釜で使いよかったようである。これに次ぎ、霰釜は共に利休の所持品の中でも、大切な名器であり、また愛好されたものらしく、会記中に数多く出て来る。特に、雲龍釜は師の武野紹鷗所持のもので、それを頂いて、大

建水	平イ信楽建水戸	7 10	もんさす水こぼし ほった水こぼし	6 5	めんつう かねのこぼし	2 2
盆	かたつき四方盆	14				
茶杓	折ため	38	黒きざうげ	4	ざうげ	5
墨蹟絵	欲了庵墨蹟	16	一休和尚	1	雀の絵	1
	古溪和尚蹟	13	春屋和尚	1		
柵	宗甫柵	16	桐柵	2		
天目台	ほった台	4				

切に使っていたと言う事である。また拝領釜は、秀吉に頂いた釜であり、秀吉を招じての茶会にこの釜を用いている。拝領釜を用いて、茶会を行い、他の道具類との取り合せによって、釜を一層引き立て、与え主の心に答えると言う心の働きが伺える。会記例

天正19年正月26日昼

茶屋二疊舗 上様(秀吉)有楽
 拝領の釜 松の足打
 瀬戸水指 豆腐ぐつに、汁白鳥
 かたつき茶入 御かけはんめし
 薬師堂天目 食籠= うづら かうの物(香物)
 さんしょう 汁菜
 折ため(茶杓) ふのやき
 めんつう 菓子くり
 せんべい

また、珠光香炉を袋に入れて、四方盆にのせ、床に飾るなど、珠光の遺愛品か、珠光好みの品かわからないが、大切にあって、故人を偲ぶ心が伺える会記もある。

茶杓については、オリタメ(折撓)と言って竹製の先をきれいにまげて、その先で、茶をすくう様にした利休好みの茶杓が一番多く用いられている。書院式の茶の湯では、ぞうげの茶杓が、用いられていたが、草庵の茶の湯になって、紹鷗、利休の時代には、自身で作るなどして次第に竹製の茶杓を用いるようになった。

六、会記に見る食事内容について

(一)、会記例(一般の場合、精進の場合、含めて七例を挙げる)「利休百会記」(官休庵本より)

(1) 天正18年8月17日昼

2 疊舗 矢鳥久左衛門
 草部屋道悦

雲龍釜

はげ物水指 串砲 汁つる

茶入小棗 繪 食
 黒茶盃 柿さわし
 折ため 菓子 のしけしあへ
 瀬戸水こぼし ふ
 閑居の壺

〔百会記はこの日から始まっている〕

(2) 天正18年9月14日朝

4 疊半 古溪和尚 三人
 春屋 玉甫

四方釜

瀬戸水指 たらふぐつに
 茶入尻ふくら 繪 汁菜
 黒茶碗
 折ため 引テ
 竹輪

ふのひちに(注一)
 菓子 やきくり
 ふのやき
 こねりかき

この茶会は、招客が、禅宗の大徳寺の三和尚であるために、精進料理が出されている。

(3) 11月7日朝

四疊半 新門主 一人

四方釜

備前古壺 鮭焼物 汁鴨

其外6日朝の くらめめし

ことし 引テ

鯉さしみ、てんがく

菓子 ふのやき

椎茸

ここでは、新門主様を招いているが、料理内容は、精

進料理でなく、普通の懐石料理である。禅家などの来客の場合は、精進で他の寺院方の場合には普通である。

(4) 11月21日朝

4 畳半 中納言様
寿命院

四方釜

宗甫柵 = かまぼこ

広間大かねの建水 汁平葺

木もり茶はん めし

かたつき 引テ

釜前に柵を置く 雁せんば

四方盆出す 菓子 ふのやき

尺八にきく花入ル 焼 くり

うす茶大聚 いかや

○雁せんばというのは、雁の肉を火取のようなもので、煎ったものである。雁は秋日本に渡来し、早春北国へ帰る水鳥であり、利休の秋から冬にかけての懐石にこの鳥の料理がみられる。

○ここにみるようにかまぼこが、朝会に割合に多く用いられている。当にかまぼこは、製造が始まったばかりであり、まだめずらしい食品であった。朝の急ぎの場合にかまぼこを用いているところは、面白い。

(5) 11月晦日 不時

4 畳半 筑前殿 内
篠原彌助
井口伊右衛門 4人

茶の湯 千秋式部少輔

まへのことく和田将監

但茶入めんとり

ふちたかに おこし米

菓子 たはらこ

最初にふれたように、不時の茶会の時は、ふるまいなしの茶会が行われた。「南方録」に、朝、昼、夜の三時の外の会を不時といい、約束なしに一服を所望された時の会だとされている。菓子のみ「縁高」に入れて出されている。たはらこというのは、塩辛であり、このような生臭物が、菓子として用いられたことはめずらしく、茶と合うだらうかと考えると不思議である。

(6) 12月日晩 7

四畳半 佐竹義重 二人
浜川助左衛門

四方釜 松の足打

しからき水指 鯉のかきあへ

かたつき四方盆 汁鯛 食

木もり茶ワン 八寸に引テ

折ため 雁せんば このはた

菓子 ふのやき

打くり

この会記には、後世に見る会記のように、料理を盛った器についての名前は実際記載されており、また献立名にあたるものも、はっきりしない、しかし、食品と料理名を見て行くと、およそ見当はつく。こゝに始めて、八寸に引テと献立名兼器名が出て来るが、今までは引テと書かれているのみで、あったが、今引手とは、八寸の略であらうと、推定することが出来る。八寸から後即ち、引テの後に記載されている料理が、いわゆる主客献酬の時用いられる肴類であらうと思い、とり上げて見た。(献立の項に入れる)

(7) 閏正月24日朝

四畳半 家康公御老人

拝領釜 串砲 汁味噌焼

安国寺水指 あへ物 めし

木もり茶ワン 引テ

備前壺 鯛のかきあへ

古溪墨跡 菓子 ふのやき

津ちの物花入 くり

御跡見 こんぶ

本多中書 永井右近

牧野半左衛門 松本紹信

鳥井左京 茶屋四郎次郎

安部野善左衛門

この会が利休百会記の最後の会である。跡見は多くの客人であるが、これらの人々は、家康の忠臣である。懐石もこと新しいものは用いていないが、あえ物、鯛のかきあへなどかわったものがみられる。

(二) 会記中に見る料理及び食品について

96回におよぶ会記中に記載されている、料理名を全部抜き出して見たのが、〔表5〕である。例の会記中にも見るように、料理名、食品名が、記載されているのみで、細部についての献立構成も、調理方法も知ることが出来ないが、およそその姿を想像することが出来る。食品例を分類したのが〔表6〕であるが、利休の食品に対する趣好が伺える様に思える。また利休は大阪の堺の町人であったことから、海産物の入手が容易であるところ

から、魚類、貝類の使用が多い。中でも、背の青い魚類は一つも用いてなく、ごく、淡白な白身の魚の鯛、鱈、鰯、かき、鮭、鯉、鮒などが、多く用いられている。それらは、焼物、鱈、汁物などいろいろ料理されている。淡白な魚料理は、生臭さもなく、茶に合う食品として、利休は好んで、これらを用いたのであろう。入手が容易なところから、またこれらの魚類は、特に新鮮であり、淡白なうちにも、おいしく料理されたらうと思う。鳥類の料理も比較的多く汁物、焼物、せんばなど、その料理の種類も多い。〃汁つる〃と第一回の会記中にあるのは、当時つるの骨を用いて、煮出しをとり、みそ仕立にも、清汁仕立にもしたとあるところから見ると、かなりぜいたくな料理と思う、鳥類を用いた汁物が多いが、これに菜を入れて、とあるところからかなり濃度のある汁物ではなかったかと思えるのである。その他のものに、ごぼう、とうふのぐつ煮、しいたけ、あえ物、くず煮などみられる。食とあるのはめしとあるのと同義と思われる、一般にめし、あるいは、食と書かれているが、〃くろめし〃とあるのは、玄米飯のことと言われているが、わり合いにこれが多い、さんしょうめし、汁かけ飯、ひしこ（注2）などかわったものも見られる。

(三) 会記中に見る菓子類について

会記の最後のところに、菓子として、あげられている食品がある。〔表7〕にみるようにそれは、乾果類の加

〔表7〕 菓子として用いられた食品と頻度

食品名	回数	食品名	回数
ふのやき <small>(小麦粉の団子)</small>	72	あぶらけ物(油揚げ物)	3
やきくり	53	せんべい	3
しいたけ	18	おこし米	3
煎櫃 <small>(かやの実を煎ったもの)</small>	13	たわらこ(塩辛)	2
柿 <small>よねり柿 柿さわし</small>	2	ささえ	2
	1	さくろ	2
ごぼう	3	ふにしめて	1
やきもち	4	のしけしあえ	1
こぶ	4	こんにやく	1

工品と野菜類の加工品と、さらに果物類、があげられている。またあぶらけ物、たわらこなどもみられる。ふのやきと言って、小麦粉のうす焼のようなものが72回、やきくり53回、しいたけ18回、煎櫃13回と、これらの4種の食品がとくに多く用いられており、これらに他の食品をとり合せて、菓子として、2~3品を揃えて用意していたことが伺える。当時はまだ砂糖が普及しておら

ず、当会記に見る様な食品が菓子として用いられていたのである。これが、寛永年間頃の会記になると砂糖を用いた菓子類が見られる。砂糖を用いた菓子類が見られるようになってから、更に惣菓子とか、後菓子とか言って菓子類が二種類に分けられて記載されている会記がある。

例(一)寛文3年 (菓子、山椒餅、水栗、川葎、後菓子、柿、みかん)

例(二)享保11年 (菓子、もろこしあんにも入り惣菓子、干菓子)

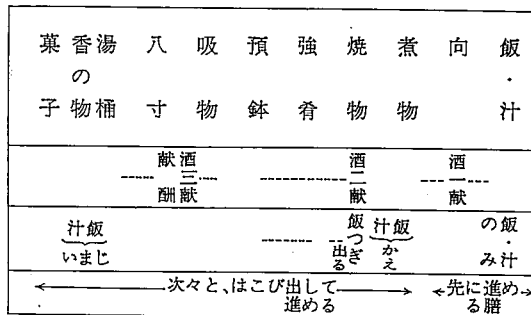
例(三)享保13年 (菓子、小豆餅、砂糖惣菓子、御所柿など)

惣菓子、後菓子と分けて、干菓子、果物類、その他わらびの加工品なども見られる。

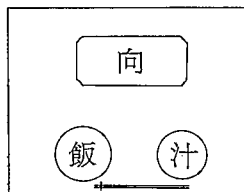
(四) 献立について

懐石料理は、〔図1〕のように、飯と酒と両方が同時の膳で供されるように献立が考えられてある。始めに、折敷と言って足のない膳に、汁飯、向付(鱈類がつけられ、膳の向こう側にあるところから向付、あるいは、向と呼ばれている)が並べられて出される〔図2〕

〔図1〕 懐石献立の進め方



〔図2〕 折敷



まず飯、汁を食した後に、第一献目の酒が出る、この時向付に箸をつける。次に飯、汁がかえられて、続いて煮物、焼物の順に進められる。再びこゝで第二献目の酒が進められ、続いて飯櫃も出される。時には、強肴、預鉢と言って、あえ物、浸し物、しおから、うになどがもう1~2品加えられて、とり回し様にして進められ、酒を進める。主人がこゝで相持のため水屋へさがり、しばらくの間は、客同志で、酒を進めたり、食事をしたりする。再び、吸物と、八寸によって、第三献目の酒が進められる。この時は、主客献酬の一番大切なときである。終りに湯桶と香物が進められて、飯のしまいとなる順である。最後に菓子を頂き、中立し、後入りして、席をあ

〔表5〕 会 記 中 に 見 る 料 理 名 と 回 数

	料 理 名	回数	料 理 名	回数	料 理 名	回数
汁	菜	8	鱈	5	雁(ナ 入 れ て)	13
	な っ と う	8	鯛(ナ 入 れ て)	3	鴨	1
	あ く つ め	1	た た き 汁	5	鶉	1
	平	1	か さ き	4	雲	雀 鳥
	いものくきに小豆入れて	3	白	1	小	鳥
		1		9		
(八寸も含む)	鱈	20	鯛のなます	2	鯛のうにあえ	4
	鯉のさしみ	18	//のぬた	1	//のかきあえ	2
	鯛のさしみ	2	かまぼこ	9	鯛のかきあえ	1
焼物(八寸も含む)	小まなかつ	3	鯛やき	1	法 輪 み そ	1
	鯛の焼物	2	雁せんばん	3	焼 み そ	1
	鯛の焼物	12	雁せんばん	2	ゆ ず み そ	2
	うなぎやき物	25	小鳥せんばん	7	け し み そ	1
	うなぎやき物	4	鶉せんばん	1	(みそ汁に用いた)	
	鯛みそ焼	1	たうふでんがく	2		
生串	鮑 腸 あへ	2	このはたえ	23	た は ら こ	4
	串 鮑	18	さ ざ え	1		
めし	くろめめし	14	汁かけめし	2	鍋 や き う ど ん	1
	さんじようめし	4	ひ し こ	1	食	30
その他	鯛むし	1	し い た け	3	ふ の ひ ち に	1
	あ え も の	2	さんしよう	1	あ ぼ う く み 子	1
	たうふぐつ煮	5	く ず 煮	2	香 の 物	10
	ごぼうぐつ煮	4	油 炒	2		

〔表6〕 会記中に見られる食品の使用頻度

	食 品 名	回数	食 品 名	回数
野菜類	菜(汁 用)	16	さんしよう	5
	み そ	16	ご ぼ う	4
	豆 腐	5	く ず	4
	納 豆	8	平 の 茸	3
	ふ 茸	5	いものくき	1
海魚類	鮭	27	鱈	5
	鯛	22	か さ き	8
	鮑	18	さ さ え	4
河川魚	鯉	24	う な ぎ	4
	鯛	5	い の 鮎	3
鳥類	小 鳥	12	鴨	1
	雁	15	つ 鳴 る	1
	白 鳥	9	雲 雀	1
	鶉	3		
加工品	このはたこ	23	た は ら こ	5
	かまぼこ	9		

らためて、茶を頂くと言う順序が茶事の約束になっている。百会記中には、吸物はほんの1~2回位の程度であり、現代の箸洗いと言う、湯吸物のような形の吸物は、見あらず、この頃の汁物は、菜入りのみそ汁が多く、また魚、鳥類と菜を合わせたみそ仕立、または清汁仕立の汁物が大部分である。献立は、大体、一汁二菜か、三菜のごく簡素なものである。懐石献立の基本である汁、飯、(向)鱈、焼物、八寸、菓子ははっきり会記中から伺えるが、煮物類は、時々出て来る程度で限らずしもはっきりしていない。焼物までで、一汁三菜であり、逆になるが煮物が入った場合が一汁三菜となる。吸物、八寸などは、酒のための料理であるために一汁三菜の中へは数えない。

八寸について、先に少しふれた様に、「引テ」としてその後に記載されている料理名を一通りあげてみると次の通りである。

まなかつを	鯛の焼物	たはらこ
鯉のさしみ	鯛のかきあへ	このはた
鯛のなます	ごぼうくろに	さざえ
鯛のぬた	ふのひちに	生鮑腸あへ

小鮎つぼ皿 　　でんがく 　　雁せんば
 鮭のやきもの 豆腐 　　小鳥せんば
 　　　　　　　　鳩せんば

などである。これらのものは、酒の肴として八寸ののせて、主客献酬に使われたと推定出来る。せんばというのは、鳥類を炭火を入れた器で焼いた肉、を言い、きれいに小さく作り、八寸に用いたと思われる。

侘の茶の湯が、運び手前を専らに行うように、そして手前自身が、茶であるところと同じように、懐石料理も主人が名々に膳を運び、料理を次から次へと、献立にそえて、運び出す。そのために料理を腰く頂けることもあり、主人側はその点料理のタイミングを考えて水屋での工夫と手順が大切になって来る。客もせっかくの腰くとの心づくしを心得て、さめないうちに頂くことが、主人に対する礼でもあるのである。茶を点てるために、茶道具を運び出すと同じように、膳も運び出し、料理も運ばれる様に考えられてあるのではないだろうか、客のために主人が、心をこめて、専らに茶を進める前に、専らに膳を進める事に、利休は、茶と何らかの事のない精神を示していたのではなからうかと考える。客数は会記中に見るように、1から3人という数であれば（比較的3人までの会が多い）本当に主客が一体となれる世界であるから、心の交流も深く、互いに信頼し合いながら、一会を持つことができるわけである。

ま　ど　め

以上、主として百会記の中から、利休の茶風と、懐石の様子をみたのであるが、こゝから、利休以後の懐石の内容について細く研究してみたいと思っているが、それは今後の問題としたい。利休の茶風にみられる特長は、

〔表8〕 利休百会記の―覧（年、月、日、時、茶室の広さ（畳数）客数）

年	月	日	時	広さ	客数	年	月	日	時	広さ	客数	年	月	日	時	広さ	客数
天正18	8	17	昼	2	2	天正18	9	22	朝	4.5	2	天正18	11	4	昼	4.5	1
		18	朝	2	1			22	昼	4.5	1			6	朝	4.5	3
		18	跡見	3	4			22	〃	4.5	1			7	〃	4.5	1
	9		10	昼	書院		2	22	晚	4.5	1		9	昼	広間	11	
			20	〃	2		1	23	朝	4.5	1		10	朝	4.5	4	
			13	朝	4.5		3	10	26	昼	4.5		2	11	〃	4.5	3
			13	跡見	2		5		27	朝	4.5		2	11	昼	4.5	2
			13	晚	4.5		1		27	昼	4.5		2	11	晚	4.5	1
			14	朝	4.5		3		28	朝	4.5		3	12	朝	4.5	3
			20	〃	2.5	2	晦日		〃	4.5	4	12	昼	4.5	1		
			20	昼	2.5	1			11	2	〃	2	3	14	〃	4.5	3
			21	朝	4.5	1	11	2	昼	4.5	3	15	朝	4.5	1		
			21	昼	4.5	1	3	朝	4.5	3	15	晚	2	1			
			21	晚	4.5	3	4	〃	4.5	1	16	朝	4.5	3			
										19	朝	4.5	1				

むりのない、自然のままに、極めて自由に、朝に夕にと客を招いて、もてなしている姿が伺える。これは、自然の法則とも言うべき、礼儀を中心としての法則がよく守られており、それがまたこの茶会の記録を非常に安定した姿で見ることが出来る原因であらうと思われる。この事は、すでに茶事が発達して、すでに完成していることを物語っていると思う。

茶道史における利休の地位は、東山流茶道と、珠光の奈良流茶道の総合であり、また侘茶の大成者であった点から、茶道芸術の大成者であったと言える。それは、中世的茶道の集大成であったと見る大方の学者の見方であるが、同時に、近世茶道への出発点となった偉大な総合的大成者であったと言えると思う。筆者は、利休の茶風を百会記中にみたのであるが、戦国の当時代にあつてよく、この芸術を深い志一筋に大成したという点に驚くと共に、上下の身分関係の絶対なきびしい当時代にあつて、よくその願いとする茶の湯の心を示し、何のテライもなく、さすがしく朝に夕にと茶会が行われて行ったと言うことに、改めて利休の精神の健康さと、人間としての基本姿勢を見たような気がした。会記を追って行くに従い、利休の茶会にじかにふれている様な感激を覚えた。またこれらの会記を正確な記録として、こまかく記載して残してくれた利休門弟に我々は感謝しなければならないと思う。当時を知ることに出来ないものにとつては、非常に貴重な資料であるからである。

〔注1〕 ふのひちに一麦粉の団子の小さいもの

〔注2〕 ひしこーうす味噌にだしを加えて、きじを入れ、または、山芋や、のりを入れたものを、飯にかける。

年	月	日	時	広さ	客数	年	月	日	時	広さ	客数	年	月	日	時	広さ	客数		
天正18	11	20	〃	4.5	2	天正18	12	20	朝	4.5	3	天正19	正月	25	昼	2	2		
		21	〃	4.5	1			22	〃	4.5	2			26	〃	2	2		
		21	跡見	4.5	2			23	〃	4.5	3			27	〃	2	2		
		22	朝	4.5	2			24	〃	4.5	3			晦日	夜	2	1		
		24	〃	4.5	3			24	昼朝	4.5	3			閏正月	2	晩	2	2	
		晦日	〃	4.5	2			26	朝	4.5	2				3	朝	2	1	
		〃	昼	4.5	4			27	〃	2	1				3	昼	2	4	
		〃	不時	4.5	4		天正19	正月	8	昼	2		1		4	夜	4.5	3	
		12	朔日	昼	2				4	9	朝		2		2	5	昼	4.5	4
			4	朝	4.5				4	10	〃		2		2	10	朝	2	2
			7	昼	4.5				2	13	〃		2	3	11	〃	4.5	1	
			7	晩	4.5				2	15	〃		2	2	11	晩	4.5	2	
			9	朝	4.5				1	15	不時		2	1	13	〃	4.5	2	
			10	〃	4.5				2	15	昼		2	2	15	昼	4.5	2	
	11		〃	4.5	1	16	〃	4.5	1	16	〃	4.5	3						
	11		跡見	4.5	1	17	朝	4.5	3	24	朝	4.5	1						
	18		朝	4.5	2	22	晩	4.5	2	24	跡見	広間	7						
	19		〃	4.5	2	25	朝	2	2										

参考文献

桑田忠親 山上宗二記の研究 (1969)

〃 〃 千利休 (1972)

茶の文化史 西山泰生他 (図説茶道大系)

角川書店 (1970)

茶の美学 加藤周一他 (図説茶道大系)

角川書店 (1970)

茶道全集 (7巻) 懐石編 (創元社) (1936)

〃 (9巻) 利休編 (〃) (1936)

〃 (4巻) 茶庭編 (〃) (1936)

茶と美 懐石料理, 風炉篇 (茶と美舎) (1971)

〃 〃 料理・炉 篇 (〃) (1971)

〃 〃 用具 (〃) (1972)

鈴木大拙全集 第11巻 禅と日本文化 (1970)

茶懐石・辻留 辻嘉一 (婦人画報社) (1967)

会席料理の一年 辻留, 辻嘉一 (女子栄養大学出版部) (1972)

短大紀要26号, 懐石について (第一報) 久保田 明