

目的：茶せんは 時には貴人の手にも触れ数々の歴史の舞台の脇役を果たしていたはずである。しかし 茶せんの原形や変遷に関しては不詳な点が多い。一般に 茶道具には銘器といわれるものが数多く伝えられているが 茶せんだけは例外であり記録類も極めて乏しい。そこで 私達は 奈良県高山町および奈良県橿原市において実地調査を行ない茶せんの変遷を検討したので報告する。

結果と考察：飲茶法としては 挽き茶を攪拌あるいは泡立てて供す型（抹茶法）の方が淹茶法よりも古い。したがって 各地に筥状の茶道具がいろいろ伝わっている。しかし職業的に茶筥を作っていた人達が決して上層階級ではなかったためであろうか、あるいは茶せんが消耗品ゆえに残らなかったからであろうか、茶せんはわび茶の記録から欠落している。一方 いわゆる茶せんを代表する『高山茶筥』は 大和鷹山の領主であった大膳介頼栄の次男、宗碩が 茶祖の村田珠光に茶を攪拌する道具の考案を依頼され 竹藪の青竹を切って造り出したのが 始まりだとされている。しかしそれには数多くの矛盾点が認められた。他方 橿原市中曾司には古くから 特有の喫茶風習が伝わっている。そこで 現存する中曾司茶せんと『高山茶筥』とを比較検討し 関連性を探ってみた。中曾司茶せんは 素朴な細工ながら繊細で丸みを帯び穂数も88本である。『高山茶筥』の穂が二重の造りであるのに対して 中曾司のそれは一重であるが それ以外は類似点が多い。地方に伝わるバタバタ茶やポテポテ茶の茶筥に較べても数段進歩した形である。従って 中曾司茶せんが『高山茶筥』の原形ではある可能性は高いと思われる。