

「有楽苑の茶道で使われる茶道具」

茶道具

茶を点てるための道具である茶碗、水指、釜などを総称して「茶道具」という。流派や茶会の種類、時期によって、使用する茶はかなり異なる場合がある。しかし、抹茶を使ってお茶を点てる手順は、ほぼすべての茶道で次のような道具が使われる。

茶碗（ちゃわん）

茶会では、亭主が茶碗と呼ばれる器に抹茶を点てる。16 世紀まで、茶碗の多くは中国から輸入された精巧なものであった。16 世紀初頭までには、日本の茶人は朝鮮（高麗）の素朴な味わいの茶碗を好むようになる。それらの茶碗、特に井戸茶碗と呼ばれるものは、後に日本の茶の湯を支配することになる静謐な簡素さである「わび」の美学を例証するものであった。実は、現在最も高価な茶碗のいくつかは、日常的に使用する安価な食器として作られたものである。16 世紀に入ると、日本の窯元では独自の茶器を作るようになり、千利休やその弟子の古田織部（1544-1615）らが普及に努めた。

茶碗には「正面」があり、それは茶碗の形状、形、あるいは主要な装飾（複雑に描かれた花や目を引く釉薬など）により決定される。茶碗の形やデザイン、大きさは実にさまざまである。冬に使用されるものは、茶の温度を保つために肉厚で深いものが多い。一方、夏用の茶碗は、茶を早く冷ますために、広く浅いものが多い。

薄茶器（うすちゃき）

茶会では、薄茶と呼ばれるものが出される。薄茶の材料となる抹茶は密閉容器に入れ、直前に薄茶器と呼ばれる茶筒に適量を移し替える。お茶を点てる時、亭主は茶筒から抹茶をすくい茶碗に入れる。

茶筒は非常に装飾的であり、漆塗りの木で作られていることが多い。形はさまざまだが、最も一般的なのは「棗（なつめ）」と呼ばれるものである。ナツメの実を指すこの名前は、丸みを帯びた円筒形で、底が細くなっている容器の形が似ていることに由来している。

茶杓（ちゃしゃく）

茶杓は薄くて平らな道具で、片方の端がゆるやかに曲がっている。それらは亭主によって、茶入から茶碗に抹茶をすくうのに使われるが、通常は 1 杯につき 2 杯。茶杓は竹製のものが多いが、違う種類の木、象牙、べっ甲、貴金属製のものまでもある。

茶筌（ちゃせん）

抹茶の泡立ちをよくするために、竹製の茶筌で泡立てることが多い。茶碗に抹茶と湯を入れた後、亭主は抹茶が完全に溶けて泡が立つまで、勢いよく泡立てる。

茶道の流派によって、茶筌の先がまっすぐなもの、丸みを帯びているものなどがある。

有楽の茶道具

有楽は、当時としては貴重な茶道具のコレクションを持ち、その多くは博物館や個人のコレクションとして残されている。有楽の死後、貴重な作品の一部は知人に託されたが、一部は建仁寺の供養料として贈られた。また、有楽は茶杓など十数点の茶道具を自らも制作している。茶道具には、作者や名主にちなんだ詩情豊かな名前がつけられることが多い。1937 年には、有楽の名を冠した大井戸茶碗が、激しい入札合戦を引き起こした。現在、東京国立博物館に所蔵されている。

また、有楽の道具の中で貴重なのが濃茶を練るための茶入である。1612 年、有楽は秀吉の嫡男・豊臣秀頼（1598-1615）にこの茶入れを献上した。大坂城が攻撃されて焼失した後、徳川家康は灰の中から茶入を回収するよう命じた。以後、徳川家の家宝となった。