

《論文》

福喜多靖之助著『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN』——海外へ伝えられた近代数寄者の茶の湯

櫻庭 美咲

はじめに

茶の湯は今日、日本を代表する伝統文化として世界に周知され、茶の湯は政府外交にも活用されている。直近の例を挙げるなら、安倍晋三総理は、2017年4月英国のテリーザ・メイ首相、2015年12月オーストラリアのマルコム・ターンブル首相、2014年9月インドのナレンドラ・モディ首相を茶の湯で接遇した。しかしこのように茶の湯が公に日本文化を代表し、国際的に受け入れられるまでの道のりは平坦ではなかった。本稿では、茶の湯の国際化時代草創期ともいえる昭和初期に焦点をあて、1932（昭和7）年に刊行された福喜多靖之助（1874-1944）による茶道研究書『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN⁽¹⁾（茶の湯：日本の茶道）』（神田外語大学附属図書館が初版本を所蔵）を取り上げる。本書は、益田孝⁽²⁾（1848-1938、号鈍翁）の推薦により1931（昭和6）年に英国の *The Illustrated London News*⁽³⁾ 誌上に掲載され、当時国内よりも海外で知られ注目を集めたものである。

茶が、室町中期の村田珠光による侘茶の創始を経て、茶の湯が安土桃山時代に千利休により侘茶として大成されたことは周知の通りである。江戸時代、茶の湯は遊芸化したが、18世紀末から19世紀には松平不昧や井伊直弼などの大名により新しい茶の湯の規範が模索された。明治維新後は受難の時代である。茶の湯は、ほかの芸能とともに明治政府により遊芸とみなされ弾圧を受け、危機的状況を余儀なくされた。茶の湯の衰退からの最初の脱却は、明治20年（1887）頃その幕を開けた財界人によるいわゆる「近代数寄者」たちの登場に端を発する。その後岡倉天心の『*The Book of Tea*⁽⁴⁾（茶の本）』（以下、茶の本

と通称する)が1906年にニューヨークで出版され、茶の湯の芸術性が海外で知られ始めた。しかし我が国では、昭和10年代に入ると戦時国家体制とともにその担い手を失ったこともあり、茶の湯は再び衰退への道をたどる。

戦後、この苦境からの脱却を図るさまざまな取り組みが始動する。三千家のなかでも、とりわけ茶の湯の国際化に取組んだのは裏千家である。裏千家の海外進出は、鵬雲斎により戦後まもない1951(昭和26)年にアメリカを拠点に開始された⁽⁵⁾。欧州でも1960年代に茶の湯が知られ始め、とりわけ裏千家を中心に欧米双方で国際化へ向けた取り組みが開始された⁽⁶⁾。現在、裏千家の活動拠点は世界37カ国、111都市にあるという。茶の湯の国際化はめざましく、多様な事例があるが、その全体像はいまだ謎のベールに包まれている。

福喜多靖之助は、昭和の戦前戦中期に活躍した三井系財閥企業王子製紙の幹部である。ハーバード大学大学院で文学を修めた福喜多は、卓越した英語力を買われ、王子製紙社長藤原銀次郎(1869-1960、号暁雲)の海外交渉役に抜擢された。海外から技術を導入し国際的な事業を展開する藤原にとって、英語の専門家は不可欠であった。藤原銀次郎は三井物産、三井銀行の出身者であり、同じく三井出身の益田孝(鈍翁)、高橋義雄⁽⁷⁾(1861-1937、号箒庵)といった財界の茶人たちと密接な親交を持つ⁽⁸⁾。藤原は彼らの影響で茶の湯に傾倒した。藤原と行動を共にした福喜多も茶人として靖庵と号し、銀次郎周辺の三井系数寄者たちと密接な関係を持つようになる。彼らは国際的な経営者という点で共通し、とりわけ益田鈍翁と藤原銀次郎は茶の湯を通じた国際交流に力を注いだ。

福喜多の『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN』(以下、福喜多本と通称する)は、日本人による英語版茶道書として岡倉本に次いで古く、1954年までに第5版を重ねたにもかかわらず⁽⁹⁾、和訳がないためか国内ではほとんど知られていない。一方、裏千家の国際化を推進する茶道師範森明子氏⁽¹⁰⁾は、1970年代に茶道を学ぶ欧米人に読まれていた代表的な英文書籍の例として、岡倉の『茶の本』とA.L.サドラー著『CHA-NO-YU The Japanese Tea Ceremony』⁽¹¹⁾(茶の湯 日本のティー・セレモニー)』(初版1933年)を挙げている⁽¹²⁾。しかし、両書では点前や茶事の流れに関する記述は極めて少なく、その点福喜多本は、発行部数からみても多くの読者を得たはずであり、海外の茶の湯実践者にとって福喜多本は、その情報の独自性を以ってして先述の既刊書の欠を補

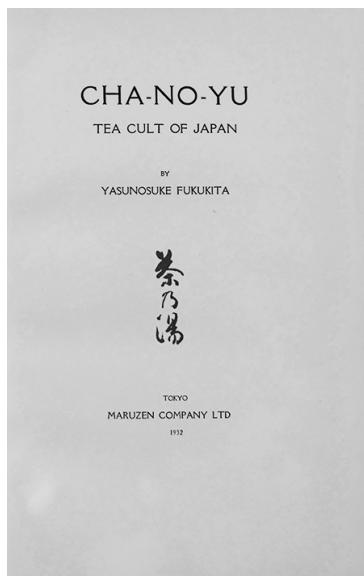


図1 福喜多靖之助著
CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN
1932年（初版）扉
神田外語大学附属図書館蔵

うものとなったはずである。

本稿では、神田外語大学が所蔵する『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN』初版本（図1）に基づき、福喜多が海外へ伝えた茶の湯論の実像を国際親善、近代数寄者の茶の湯、英文用語の問題、という3つの観点から考察する。

1. 福喜多靖之助について

1.1 国際的な企業人 福喜多靖之助の経歴

福喜多靖之助は、三重県士族の出で、1898（明治31）年に京都同志社高等学部を卒業後渡米し、1904（明治37）年にスタンフォード大学でバチェラーオブアーツの学位を取得後、1904年から1905年にかけて奨学金を得てハーバード大学大学院で文学を専攻した精鋭である⁽¹³⁾。帰国後1906年より1912年まで在日アメリカ大使館で通訳として在職。1910年には『新訳中学英和辞典⁽¹⁴⁾』を刊行した。福喜多はアメリカの一流大学卒の成績優秀者だけが入会を許されるファイ・ベータ・カップ協会⁽¹⁵⁾の日本代表に任命され、それゆえアメリカ大使館

関係者に強い人脈があった。

福喜多はその後藤原銀次郎に抜擢され、1912（明治45）年に三井系財閥企業王子製紙に入社する。王子製紙では、社長藤原銀次郎の下、多くの外国人技師を招聘し、欧州の印刷技術を採り入れる。そのために不可欠となる通訳や翻訳をになう藤原銀次郎付きの秘書、調度課課長を務め、英語の専門家として海外との交渉役を務めた。

1929年には、丸の内の日本工業倶楽部内に日瑞協会 Japan-Sweden Society が設立。総裁に秩父宮雍仁親王殿下、会長に藤原銀次郎、副会長に団伊能男爵、アドルフ・ゲルツが就任。王子製紙はスウェーデンに事業を展開、日瑞関係を強化していた。福喜多靖之助も設立当初より常務理事に就任⁽¹⁶⁾、終身常務理事を務めた。

福喜多は、1931（昭和6）年には、東京麻布善福寺境内で開かれた米国初代公使タウンゼンド・ハリスの記念碑除幕式で、ファイ・ベータ・カップ協会役員として幹事をつとめ、日米親善にも功績があった。同除幕式では、米国大使フォーブス、米国協会会長徳川家達公爵、益田鈍翁らが講演をしている⁽¹⁷⁾。

その後1933（昭和8）年より福喜多は王子製紙の参事となり、経営陣に名を連ねた。常に銀次郎の海外折衝を支え、1936年には藤原銀次郎の著書『工業日本精神』を英訳している⁽¹⁸⁾。最晩年には、藤原銀次郎が設立した藤原工業大学（現在の慶応義塾大学工学部）で英語の担当教授として教鞭をとる。1944年、その講義録をまとめた英語学の著書『英吉利語と米語の相違 = Rambling notes on British English and American English⁽¹⁹⁾』は絶筆となった。福喜多は、1943年までの10年間王子製紙の参事⁽²⁰⁾をつとめたのち、戦時下における1944（昭和19）年12月17日、都内で狭心症により逝去した。

1.2 茶人としての活動

福喜多靖之助の茶の湯の見識は、藤原銀次郎と益田鈍翁からの影響を中心に⁽²¹⁾、三井系財界人との関わりのおかげで習得された。周知の通り、鈍翁や高橋箒庵をはじめ、三井系の近代数寄者と呼ばれる人々の多くが茶の湯に出会い、親しむようになった契機は益田鈍翁の実弟、益田克徳⁽²²⁾（1852-1903）の誘掖にある。その後彼らは茶の宗匠の下で学ぶが（例えば、益田克徳は不白流川上宗順、益田鈍翁は不白流川上宗順および石州流怡溪派、高橋箒庵は表千家

流東京代理川部宗無および裏千家流藤谷宗仁の指導を受けた⁽²³⁾、最終的には総じて流派に拘らず、自由な趣味としての茶の湯を主張した。

福喜多については、石州流怡溪派の茶を学んだ可能性が高いと思われる。その理由は、1936（昭和11）年10月17日に護国寺月光殿において、益田鈍翁、藤原銀次郎（暁雲）、横井夜雨、山澄不問等と共に福喜多が後援して柘植曹溪を怡溪派第八世の相続人として推薦し、石州流怡溪派第八世の相続⁽²⁴⁾が行われたことに加え、福喜多にとりわけ影響を及ぼした益田鈍翁、ネヴィル夫人が石州流怡溪派柘植曹溪宗匠に師事していたためである。

文献上で確認できる福喜多の最初の茶人としての活動は、1929年に始まる。同年5月2日、福喜多靖之助は、明治～昭和期の実業家で大日本麦酒取締役を務めた馬越幸次郎により催された茶会に正客として招かれている⁽²⁵⁾。

1932（昭和7）年には、スウェーデン国立民族学博物館部長リンドブロム教授が在東京国際連盟協会内学芸協議委員代表奥山清治氏に書状を送り、同館構内に日本の茶室を建造したい旨依頼された。藤原銀次郎が8月1日付け書面を国際連盟赤松主事に致してリンドブロム教授の提案に同意した。早くも1935年に茶室「瑞暉亭」は完成し、藤原銀次郎がこれをスウェーデン国立民族学博物館に寄贈している⁽²⁶⁾。福喜多はこの茶室建設のために奔走し、多大な貢献を果たしている。1939年に藤原銀次郎は福喜多靖之助をともないスウェーデンへ渡り「瑞暉亭」で茶会を開く。藤原は亭主、福喜多は飯頭役を務めている⁽²⁷⁾。こうした経緯からも福喜多の茶の湯研究はスウェーデンで注目を集めた⁽²⁸⁾。

一方益田鈍翁は、幕府遣欧使節団に父の家来として随行し、三井物産社長を務め長年海外貿易に携わるなど、多彩な海外経験から国際交流には特に熱心であった。益田はドイツ大使フォレッチ、米国大使弟フォーブス、英国の日本美術研究家ビニョン、大英博物館のホブソン、ベルリン博物館のキュンメルなど多数の海外の要人と親交を重ね、日本美術に関心をもつ外国人を頻繁に招き茶の湯で饗応していた。福喜多もそこに度々招かれ益田鈍翁に協力しており、益田について次のように回顧している。

かかる外人接待の場合、日本の礼儀作法に不慣れであっても、決して窮屈に感じさせない様上手に接待されるし、茶道なるものが日本美術と如何なる関係にあるか、又茶道が日本人の家庭生活に如何なる影響を及ぼして居

るか、さうした方面の事等の説明は実に巧妙なもので、私等は誠に教へられる処が多かつたのである。殊に私の敬服に絶へなかつたのは、外人だからといって決して詰まらないものを出さず、常に秘蔵のものを出して接待された事である。現在シヤム駐在の米国公使ネヴィル氏夫妻の如きは東京在勤中よく翁を訪れたもので、ネヴィル夫人が御茶を稽古する普通の人とは異なり、御手前専門でなく、真個の茶道精神を体得するに至つたのも、益田翁の感化が然らしめたものと言へやう。益田翁が我国の対外貿易振興に盡され、其功績顕著なるは衆知の事であり、引退後と雖も常に此の方面の事には色々盡力されたのであるが、美術茶道等文化を通じての国際親善、殊に日米友好関係の増進には隠れた大功労者であつたといふ事が、翁の外人関係の事柄を想起すると共に、今更乍ら偲ばれて、私としては一入追慕の念切なるものがあるのである⁽²⁹⁾。

1932年4月17日～18日、福喜多靖之助の案内で米国大使館参事官ネヴィル氏夫人、米国巡廻総領事ウイルキン氏らが山澄力蔵（号静斎）の不問庵の其雛祭茶会に出席し、福喜多靖之助は東道役として参加している⁽³⁰⁾。ネヴィル夫人は鈍翁邸における茶の湯との邂逅をへてその後、石州流怡溪派柘植曹溪宗匠を師とし、薄茶点前の免許状を得るまでとなった。1933（昭和8）年6月14日～16日には、ネヴィル夫人主催の茶会が麹町区のネヴィル夫妻宅において開かれ、高橋箒庵、福喜多靖之助、山澄静斎、堀越宗円（梅子）、横井夜雨（半三郎）、柘植曹溪宗匠夫妻、ロンドンタイムズ兼ニューヨークタイムズ通信員ヒュー・バイヤス夫妻などが招かれた⁽³¹⁾。

『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN』が刊行されたのもこの時期に重なる。「瑞暉亭」の計画、益田鈍翁の茶の湯外交への協力、ネヴィル夫人の茶会といった茶の湯に関わる一連の出来事が、英文による実践的な茶道書を構想する契機となったのであろう。

2. 『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN』以前の茶の湯に関わる欧文書籍 —英語版を中心に—

茶道史研究において、「茶の湯」にかかわる外国語文献はしばしば注目を浴びてきた。しかし、管見の限り、これまで断片的な情報公開がしばしば散見さ

れるものの、包括的な研究はおこなわれていない。

茶の湯自体の記述については、ポルトガル語文献がもっとも充実している。イエズス会の『日葡辞書⁽³²⁾』に立てられた茶の湯に関わる項目は極めて多岐にわたり、突出して具体性がある。1577年来日したジョアン・ロドリゲスは稿本「日本教会史」に数寄の茶の精神や様式の真髓をとらえる優れた記述を残している⁽³³⁾。しかし、言語の面ではその延長線上に位置づけられる明治期のポルトガル人ヴァンセンスラオ・デ・モライス (Wenceslau José de Sousa de Morais, 1854-1929) は、著書『*O culto do chá* (茶道)』(初版1905年)において、点前自体について本格的な叙述は残していない⁽³⁴⁾。

加えて、ドイツ語で出版されたフランツ・バルタザール・フォン・シーボルト (Philipp Franz Balthasar von Siebold, 1796-1866) による大著『日本 *Nippon*』(初版1832-1851) では、茶について多くの紙面が割かれている。しかしその対象は植物学的見地からみた茶の栽培や種類、製茶法である。『日本』には茶道具の図版が掲載され、シーボルトは茶道具も収集している。しかしながら、シーボルトは同書で茶の湯自体については記述をのこしていない⁽³⁵⁾。

一方、1911 (明治44) 年にはスウェーデン人女性イーダ・トロチヒがスウェーデン語の茶道入門書『*Cha-no-yu: Japanernas Teceremoni* (茶の湯：日本のティー・セレモニー)』を出版している⁽³⁶⁾。トロチヒは瑞暉亭建設を招請した人物で、神戸在住中に茶の湯を学んだ。本書は120ページからなり、歴史、儀式、哲学、室礼、点前の作法など体系的な構成⁽³⁷⁾をとり、明治期における欧文の茶の湯紹介としては稀にみる充実ぶりである。

つぎに、福喜多本の意義への理解を深めるために、福喜多本が刊行された1932 (昭和7) 年以前に刊行された英語版書籍のうち代表的な研究例を挙げていく。ここでは、日本学研究の必読書であるモンタヌス、ケンペル、福喜多本の内容に関連する明治期の例として、チェンバレン、岡倉天心に絞り、茶の湯の点前に関わる記述を確認したい。

2.1 アルヌルドゥス・モンタヌス『日本誌 *Atlas Japannensis*』(図2)

アルヌルドゥス・モンタヌス (Arnoldus Montanus, 1625-1683) というオランダ人牧師が出版した大著『日本誌』は、1669年にオランダ語で出版され、その翌年1670年に英語版⁽³⁸⁾が、488ページのフォリオ版という大規模な形式で刊

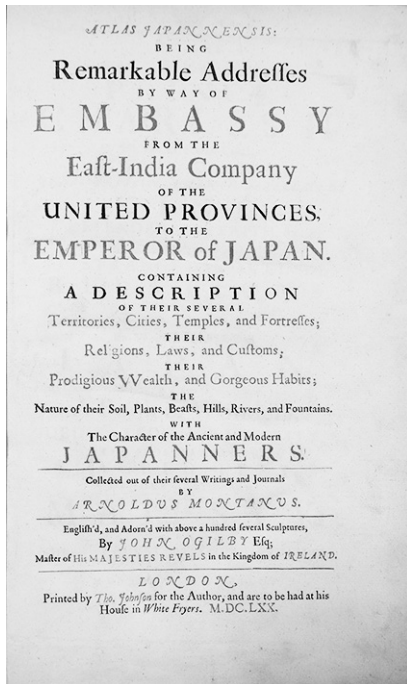


図2 アルヌルドゥス・モンタヌス著
『東インド会社の起源と発展』1670年 扉
神田外語大学附属図書館蔵

行された（神田外語大学附属図書館が英語版の初版本を所蔵）。

同書は、第1部、第2部の二部構成となり、4つの使節団の旅行記と一つの報告から成る。第1部を成すアンドレアス・フリシウスによる1649～1650年の江戸参府日記のなかに、茶の湯に関する記録が掲載されている。ここでは茶の湯に関する部分の全文を原文から訳出し、確認していく（原文は神田外語大学附属図書館所蔵本に基づく）。

この混合物を作るために技巧を凝らし、骨を折ることこのうえない。貴族はこれを作り、友をもてなすことを誇とし、家内にこの特殊な液体を作るための独自の部屋を設け、一種の炉で穏やかな火をおこしそこで煎る。客を迎えれば、釜の蓋を取りそこから碗に汲取り、それを熱いままに供し、碗は次々と廻される。

この準備に用いられる器物は、一種の蒸留器 [風炉か] あるいは炉、トンネル [水指か]、石 [手碾臼か]、陶器の小壺 [茶入か]、匙 [茶杓]、そ

して茶の葉とその粉末を入れるための茶壺である。

彼等が最も誇る最後の要素は、彼等が集めた財宝をひけらかし自己の富を示すことである。日本人は前記の飲み物を尊重する。その価値は、我々にとっての宝石や途方もない価値を持った至宝にも劣らぬ⁽³⁹⁾。(拙訳)

茶を炉で「煎る」とし、その後茶杓で抹茶を茶碗に入れ、茶筴を用いるプロセスなく、茶を客に廻すとしている。つまりモンタヌスは、茶の湯の茶を、煎じた茶として誤認している。道具については、茶壺は茶の葉とその粉末を入れる器とし正確であるものの、「蒸留器 Limbeck」は、西洋の蒸留器の形状が風炉に近い風炉、筒形の物体と解される「トンネル Tunnel」は、水指もしくは蓋置を指すのだろうか。「石」は、茶をひくための手碾臼、あるいは焙器の水指が石のように見えたのだろうか。これらの記述は、道具一式を描いた図に基づきその用途を推測してあてはめたようである。

フリシウスの江戸参府日記部分の情報源について、ヘッセリング氏はフリシウスの江戸参府日記にイエズス会士やオランダ人によってすでに出版された日本関係図書から収集した情報を付け加えたものと分析している⁽⁴⁰⁾。そのため、恐らく茶の湯の記録も、複数の情報を繋ぎ合せたものと推測される。

2.2 エンゲルベルト・ケンペル『日本誌 *The History of Japan*』(図3)

エンゲルベルト・ケンペル (Engelbert Kämpfer, 1651-1716) は、1690 (元禄3) 年より3年にわたり日本に滞在した。『日本誌』の草稿を含め、ケンペルがのこした日本に関わる遺稿の多くはイギリスのハンス・スローンに売却された。スローンはそれを英訳させ、『日本史⁽⁴¹⁾』(初版1727年、英語)がロンドンで刊行される(神田外語大学附属図書館が初版本を所蔵)。

ケンペルは同書において、とりわけ茶の栽培や茶の製法、茶の種類等について詳述し、主として植物学的な関心から茶を紹介した。茶の入れ方については、日本では煮出す方法、湯を注ぐ方法、抹茶法の3種類があるとし、最後に茶道具一式の図およびその説明が付されている。ケンペルは、茶の湯について次のように述べた。

(前略) 茶は、使用する当日かその前日に茶葉を黒緑色の蛇紋岩と呼ばれる石でできた手碾臼で細やかな粉末状にひいておく。粉末に湯を加え、薄いピューレ状となった茶を吸って飲むのである。煎じて淹れる日本の富裕



図3 エンゲルベルト・ケンペル著
『日本誌』1727年 扉
神田外語大学附属図書館蔵

な人々のあいだで日常的に飲まれる薄い茶に対して、この濃い茶を濃茶 *Koitsjaa* という。これは次のような方法で作られ、客に供される。

抹茶が入った入れ物〔茶入〕、ならびに、他の点前に必要な茶のテーブル調度が客のいる茶室へ運ばれる。その後、すべての器が湯で満たされる。入れ物がひらかれると、小さく小綺麗な茶杓で、すこぶる大型のナイフの刃先に載る程度の分量の抹茶をすべての器に入れ、奇妙な先細い突起に覆われた道具〔茶筌〕を振り、泡立つまで混ぜる。茶は温かいうちに客に供され、少しずつ飲まれるのであった⁽⁴²⁾。(中略)

茶を点て客にふるまう技は特殊なものであるが、それは、湯を沸かすことや支度の複雑さでなく、むしろ一定の気配りと心地良い作法からくるものである。この技は、茶道 *Sado* あるいは茶の湯 *Tsianoi* と呼ばれる。肉の切り方やダンス、剣術というたぐいの事を教える人々がヨーロッパにいるのと同様に、日本には、男女を問わず子供に茶の事〔茶事〕 *Tsianosi*

と呼ばれることを教えることを職業とする名人がいる。茶の事とは、茶人との席のふるまい、茶を点てそれを客にふるまう際の、貴族的で気品ある作法による、立派な行儀作法を意味するのである⁽⁴³⁾。(拙訳)

管見の限りこれら *Sado* と *Tsianoi*、*Tsianos* は、英文献において茶の湯に関わる用語のローマ字表記として初出である。ケンペルは1690年代に来日し、これらを茶に関わる技の名称として認識したことになるが、これは「茶道」が「茶の道」の意味で使用されたのが17世紀以降とみる学説とも矛盾しない⁽⁴⁴⁾。その後享保13(1728)年刊三谷宗鎮著『和漢茶誌』には「以茶道行禮」とあり、茶道は18世紀初頭礼儀作法に関わる意味をもっていく。

加えて、手碾臼で茶を挽き抹茶を製すること、濃茶は薄いピューレ状のものと吸って飲むものと、濃茶を的確に説明している。また、テーブル調度の台 *the rest of the Tea-table furniture* と共に茶入を運ぶとある。この台は点前座に置かれる棚と推測される。さらに、「大きなナイフの刃先に載る程度の分量の抹茶をすべて器に入れる」という説明は濃茶に要する抹茶の分量として首肯できるものである。

2.3 バジル・ホール・チェンバレン『日本事物誌 *Things Japanese*』(図4)

次は、バジル・ホール・チェンバレン⁽⁴⁵⁾著『日本事物誌⁽⁴⁶⁾』(初版1890年、英語)(神田外語大学附属図書館が初版本を所蔵)の「ティー・セレモニー *Tea Ceremonies*」という項目⁽⁴⁷⁾を挙げる。

その記述の大半は茶の湯の歴史を対象とし、それを医学・宗教の段階、華麗の段階、美の段階の3段階に分類している。第3段階では、千利休の簡素さおよび古美術への崇拝、新しい茶の湯の原則と秩序が利休によって確立され、以来その形式が変わらず維持されたとする。さらに、利休の茶の原則が子孫たちにより解釈を変化させながら継承されたとする歴史的展開を示した。しかし茶事については、「西洋人にとってティー・セレモニーは冗長で無意味である。これを一度以上見るならば、それは耐えがたい単調なものとなる。」と述べ、その価値を否定した。

田中秀隆氏は、チェンバレンの「ティー・セレモニー」について、侘茶の大成者としての利休の位置づけを初めて対外的に発信したのはチェンバレンだと述べ、その貢献を評価した。しかし茶の湯への「否定的な断言」により、チェ

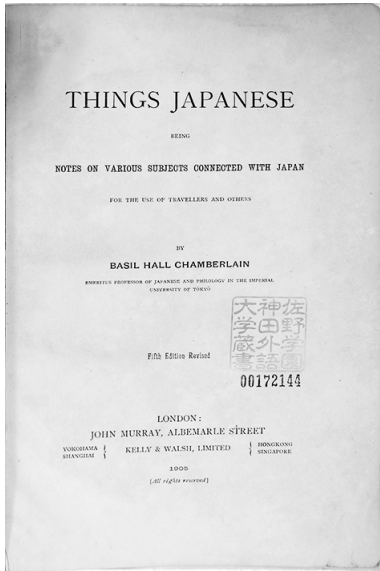


図4 バジル・ホール・チェンバレン著
『日本事物誌』扉1905年 扉
神田外語大学附属図書館蔵

ンバレンの『日本事物誌』における「ティー・セレモニー」の項目は茶の湯研究者から避けられてきたと田中氏は指摘する⁽⁴⁸⁾。

2.4 岡倉天心『茶の本 The Book of Tea』

『茶の本』は岡倉天心（1863-1913）晩年の1906（明治39）年にニューヨークで出版された英文書である。

同書を以て岡倉は、独自の東洋観から宋代以降衰退した中国の茶の影響を受け、室町時代に日本の茶の湯が発達し、独自の美と思想の体系が形成されたことを明らかにした⁽⁴⁹⁾。『茶の本』執筆への経緯は、ボストン社交界におけるイザベラ・ステュワート・ガードナー夫人との交流の過程で、欧米の知識人に対し日本の認識を向上させ、先入観を是正することにあつたされる⁽⁵⁰⁾。本書は出版直後から反響をよび、各国語に翻訳され世界に周知された。外の目によって評価されることで、茶の湯は再び日本の伝統文化として国内で見直された。

熊倉功夫氏は、岡倉天心を知的探求心の強い、いわば茶の湯を理知的に理解しようとする茶人や一般人をさす「近代知識人」と評し、そのうえで、現代にいたるまで茶の湯にもっとも大きな影響を与え続けてきた人物として岡倉を位

置づける⁽⁵¹⁾。しかし『茶の本』は、その本来の読者に想定されたであろう欧米人よりも、国内の一般知識人や茶道とは無縁な美術史や芸術学研究者により多大な影響をおよぼした。国内での影響が表れるのは和訳の刊行後とされるが、和訳版は岡倉没後の1929（昭和4）年、村岡博による翻訳が初版である⁽⁵²⁾。

岡倉は、*Teaism* という独自の造語を以って茶の美学を解き明かしている。その上で、明治期、遊芸として貶められた茶の湯を芸術の世界にとりこみ、芸術と結合させることにより、茶の湯に新たな価値を付与した。岡倉の茶の美への理解は本質的なものであり、とりわけ利休の茶およびその死にかかわる伝説の一部を劇的な表現で場景描写することに見事に成功し、芸術家としての利休像に神格化されたイメージを付与した。

『茶の本』が、日露戦争の勝利に沸きたつ頃産声をあげたことはしばしば注目される。例えば「第1章 人情の碗」では次のように述べられている。

西洋人は、日本が平和な文芸にふけていた間は、日本を野蛮国と見なしていたものである。しかるに満州の戦場に大々的殺戮を行ない始めてから文明国と呼んでいる。近ごろ武士道——わが兵士に喜び勇んで身を捨てさせる死の術——について盛んに論評されてきた。しかし茶道にはほとんど注意がひかれていない。この道はわが生の術を多く説いているものであるが。（中略）いつになったら西洋が東洋を了解するであろう、否、了解しようと努めるであろう⁽⁵³⁾。

岡倉は、この時代特有の国粹主義的な風潮を背景に茶を象徴的に掲げ、日本的な美の在り方の優位性を欧米列強に向け主張したが、これは同時期における国内の国粹への要求に呼応するものであり共感と呼んだ。国際人として認められた類稀な美術家として茶の湯の芸術性を世界に伝達し、茶の湯の国際社会における名声を普遍的なものにした岡倉の功績は計り知れない。

ところが、『茶の本』では茶の湯にかかわる記述が伝説的、概念的に偏り、茶事の実践に関する忠実な伝達を欠くことはしばしば指摘される。岡倉は点前や茶事自体、とりわけ茶道具についてほとんどふれていない。岡倉天心とほぼ同時代を生きた高橋箒庵は、岡倉の『茶の本』について、「岡倉氏は茶人ではないから、純理に走りて、茶事の実際に触れざる処多く、頗る遺憾」と否定的に評している⁽⁵⁴⁾。

依田徹氏は、岡倉には茶の湯への積極的な関心が欠如しているとし、その理由として茶人達との交流に茶の湯を介さず、茶道具に無関心であった点を挙げる。その上で依田氏は、『茶の本』は茶の湯そのものを説明することを目的としたものでなく、岡倉の文化論・芸術論を展開する上で、便宜的に茶の湯を用いたにすぎないと分析する⁽⁵⁵⁾。

これまで、『茶の本』を取りあげた研究は多く充実した議論が交わされてきた。しかしながら、多くの場合、茶道史関係者の間で同書は和訳で読まれ、原文に基づく議論が行われていない点は憂慮される。『茶の本』の原文による用語解釈の問題について福喜多が言及しているため、本稿4章で考察していく。

3. 福喜多靖之助『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN (茶の湯：日本の茶道)』の構造 (図1)

つぎに、同書初版本の構造について、神田外語大学附属図書館所蔵本に基づき確認する。

〈全体の構造〉

本書は、序章、第1章、第2章、第3章の4章から成り、第1章は3節、第2章は8節、第3章は4節の合計15節ならびに7ページ分の専門用語集により構成され、合計148ページのボリュームである。

序章は、益田孝(鈍翁)による推薦文、藤原銀次郎による随筆、高橋箒庵による本書の意義の分析、著者による序文から成る。

第1章は、1節：美的娯楽としての茶の湯 Cha-no-yu an Aesthetic Pastime、2節：中国からの茶の伝来 Introduction of Tea from China、3節：初期における茶の湯の宗匠と庇護者 Early Masters and Patrons of Cha-no-yu により構成される。

第2章は、1節：茶の湯への招待 Invitation to Cha-no-yu、2節：待合わせの場、寄付 Yoritsuki, the Waiting-Place、3節：庭園の小径すなわち露地 Roji, the Garden Path、4節：茶室もしくは茶席、ティールーム Chashitsu or Chaseki, the Tea-Room、5節：懐石式の食事 Meal Served in the Kaiseki Style、6節：濃茶が供される正式な茶会 Tea Ceremony Proper in which Koicha is Served、7節薄い茶すなわち薄茶 Usucha, or Thin Tea、8節：多忙な

亭主の交会の楽しみ How the Hard-Working Host Enjoys the Entertainment により構成される。

第3章は、1節：茶の湯の伝統と理念 Traditions and Ideals of Cha-no-yu、2節：大規模な茶の湯 Cha-no-yu on a Larger Scale、3節：抹茶の点前の訓練 Training in the Etiquette of Serving Powdered Tea、4節：結論 Conclusion により構成される。

図版として、大名物とされた唐物肩衝茶入「初花」(図5)、同じく大名物の高麗井戸茶碗「喜左衛門井戸」(国宝・図6)ならびに、中興名物の茶入「飛鳥川」(図7)、さらに光悦の白楽茶碗「不二山」(国宝・図8)といった、代表的な名品の図版を、高橋箒庵の協力を得て『大正名器鑑』より掲載し、同書に基づく詳細な作品解説も付された⁽⁵⁶⁾。このほか茶道具のモノクロ写真や茶室、庭園、懐石など20枚以上のスケッチが添えられている⁽⁵⁷⁾。

なお、本書は茶道史研究の分野では未紹介の英文による新出資料であり、和訳もされていない。そのため、資料として本書全体を通じた要約⁽⁵⁸⁾を文末に掲載し概要を提示する。

4. 福喜多靖之助『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN』考察

つぎに本書の性格を国際親善、近代数寄者の茶の湯、英文用語の問題、という3つの視点から考察する。

4.1 茶の湯の国際親善

福喜多本においては、茶事の一部始終とその鑑賞の精神的効果が、全体を通じて見渡せるよう、包括的に記述された。このような総合的な茶事の叙述は、欧文献では前例がない。加えて、外国人がみずから茶会に出席する場面を想定した心得の解説が充実している点も特筆すべき要素である。すでに述べたように華族や財界人とアメリカ大使館やスウェーデン大使館関係者達の仲介を頻繁に務めていた福喜多にとって、外国の要人に茶会のマナーを説明することは日常茶飯事であっただろう。

福喜多本は、招かれた茶会に備えるために茶の湯を知ろうとする外国人にきめ細やかに配慮し、文化的背景を共有しない外国人に対し、彼らの思考方式に



Hatsuhana—Caddy of Chinese Origin
Property of Prince Tokugawa
(See Notes on Treasures)

図5 「Hatsuhana—Caddy of Chinese Origin, property of Prince Tokugawa 初花 唐物茶入 徳川公蔵」(肩衝茶入 銘 初花 中国 現徳川記念財団蔵)



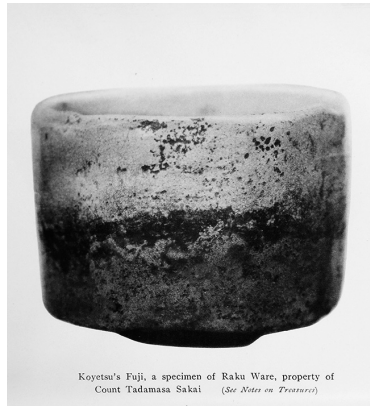
Asukagawa Caddy, property of
Count Tadamichi Sakai
(See Notes on Treasures)

図7 「Asukagawa Caddy, property of Count Tadamichi Sakai 茶入飛鳥川 酒井忠道伯爵蔵」(金華山窯茶入 銘 飛鳥川 瀬戸 現湯木美術館蔵)



The Korean Bowl, Kizayemon Ido, property of the
Kyoto Temple, Koho-an (See Notes on Treasures)

図6 「The Korean Bowl, Kizayemon Ido, property of the Kyoto Tempel, Koho-an 朝鮮 茶碗 喜左衛門井戸 京都孤篷庵蔵」(大井戸 茶碗 銘 喜左衛門 朝鮮 国宝 現大徳寺孤篷庵蔵)



Koyetsu's Fuji, a specimen of Raku Ware, property of
Count Tadamasu Sakai (See Notes on Treasures)

図8 「Koyetsu's Fuji, a specimen of Raku Ware, property of Count Tadamasu Sakai 光悦の不二 楽焼 酒井忠正伯爵蔵」(白楽茶碗 銘 不二 山 本阿弥光悦作 国宝 現サンリツ 服部美術館蔵)

図5-8 : Yasunosuke Fukukita, *Cha-no-yu Tea Cult of Japan*, Maruzen Company, 1932 (神田外語大学附属図書館蔵) 所収

則した初歩的な説明がなされている。例えば、濃茶の濃度をほうれん草スープと説明し、茶会の服装としてドレスは避けるべきとし、問答では茶筌を話題に挙げないなどの説明がなされている。こうした細心な説明は、隣人に接するような友愛に満ちた態度と言える。掲載された図版にも第一級の名品が選ばれ、本国文化の扉を異文化の人々にむけて快く開ける襟度が表明される。

この点、2-4に前述した西欧人の茶の湯に対する姿勢を無理解と断言して嘆き訴えた国粹主義的論調の『茶の本』とは対極的な語り口である。岡倉の激しく高圧的な主張は、親日的な外国人の失望も招くであろう。こうした表現の相違は、美術行政家で美術史家として学問の自由を得た岡倉と、大使館関係者の外交に関わりながらも王子製紙という企業を背負う福喜多という立場の相違に加えて、明治末期と昭和初期の世相の変化からも理解される。しかしそれだけでなく両者の素養の相違も大きい。福喜多は、前述のファイ・ベータ・カップ協会日本代表としてアメリカ大使館と密接に関わったことから、日本に居ながらにしてアメリカ人社会に深く根を下ろし、キリスト教徒であった可能性もある⁽⁵⁹⁾。宗教や友愛、結社、徳行、文学、教養を軸とするファイ・ベータ・カップ協会由来の思想から影響され身につけられたであろうコスモポリタニズムも、福喜多の姿勢を考える上で重要な要素となろう。

4.2 近代数寄者の茶の湯

福喜多の茶の湯観は、大正期より昭和初期に成熟をみせた近代数寄者の茶の湯に基づく。茶事の流れのみならず、陶磁器、建築（茶室）、庭園、生け花、掛軸、漆器、懐石料理、茶釜などの金工について詳述され、本格的な名器の図版が掲載された。こうした広い視野は、茶の美術の蒐集に執心した同時代の近代数寄者の姿勢、それもとりわけ美術収集とその積極的な公開に力を尽くした益田鈍翁の茶の湯や、『大正名器鑑』により茶の美術を紹介した高橋箒庵の方針に重なる。工芸や茶室の記述や名品の図版を含む形で、茶の湯のもつ総合芸術の性格が具体的に海外に提示されたことは、岡倉天心には成しえなかった福喜多独自の功績として評価に値する。茶の湯と美術の関係は、戦後、周知のとおり近代数寄者による美術館の創設⁽⁶⁰⁾、茶の美術の公開により、公的な性格をもつものへ発展するため、近代数寄者による美術の受容は重要なテーマである。

それとともに本書には、高橋箒庵の茶の湯論も導入されている。高橋箒庵は、福喜多本に関する推薦文を『茶道月報』1932（昭和7）年12月号に寄せている。そのなかで高橋は、福喜多本は益田鈍翁、藤原銀次郎（暁雲）の勧めにより茶道研究に取組み、その結果をまとめたものであると説明する。その上で高橋は、岡倉天心の『茶の本』と比較して、前述のごとく「岡倉氏は茶人ではないから、純理に走りて、茶事の実際に触れざる処多く、頗る遺憾」と述べ、「今度本書〔福喜多本〕の出現したのを見て、予は我が茶道の海外宣伝上、非常の便宜を得たる」と評した⁽⁶¹⁾。高橋は福喜多靖之助の茶の湯論を、自身が考える茶の湯を継承し、それを海外へ伝えるものと位置づけ、次のように述べた。

茶道に何か不可解の神秘でもあるやうに想像する者もある。此点は予の平素甚だ遺憾とする所であるが、斯かる思想は、日本人中にも、皆無とは言はれざるばかりか、寧ろ相当に多いやうである。然るに本書が茶道を以て、高尚なる趣味の娯楽なりと云う定義を下し、詳細なる解説を与へて、其蒙を啓かんと勉めて居るのは、予の最も喜ぶ所である⁽⁶²⁾。

福喜多が茶の湯を趣味とする説明は随所にうかがえる。例えば福喜多本第3章1節では、以下のように、その態度が表明される。

茶の湯を超常的で複雑な儀式や式のようなものと捉えるのは誤りであるが、こうした誤解は西欧のみならず日本にも存する。形式でなく、もてなしの心、礼節と平穩こそが茶の湯の基本であるが、それと同時に温かい共鳴の空気も存在する。極めて微妙爽快な抹茶の茶味に加えて、寄付・露地および茶室等に行き渡る茶境は、客にも亭主にも人生の卑俗な現実から一時離脱せしめ得るような心持を起こさしめる。愉しみは、哲学的な分析や科学的な根拠を要するものではない。（拙訳）

高橋箒庵の茶の湯論は、1932（昭和7）年に発表された「おらが茶の湯⁽⁶³⁾」に端的に示されている。高橋は自身の茶を「茶の湯」と称し、「茶の湯」をあくまでも趣味とみなす「趣味至上主義」の立場から、茶の湯をそれ以外の目的に役立てようとする思想を批判したことを特色とする。こうした批判は彼を取り巻く近代数寄者たちにも共有されていた。「茶道に何か不可解の神秘でもあるやうに想像する者」とは、当時高橋が対立した茶道経国という厳格に礼儀を重視する儒教的な「茶道」論を唱えた高谷宗範⁽⁶⁴⁾を意味する。高橋は、儒教

的、道徳的で形式的な「茶道」のあり方を批判した。高橋は、規範を重視する道徳的な「茶道」の対極に位置する、侘茶の風流と芸術鑑賞に重きを置く茶の湯の美の逸楽を軸とする、「茶の湯」の純粹性の価値を主張したのである。

4.3 用語の問題

福喜多は第3章4節結論で、「茶の湯」という日本語に複数のアルファベットをあてはめ表したが、多様な意味を併せ持つこの語にふさわしい表現に到達することはできなかつたと述べ、茶に関わる用語について問題提起している。

福喜多は、主として Cha-no-yu と Tea cult、稀に Tea Ceremony という3種類の用語を使用した。Cha-no-yu は主に利休以降の侘茶の茶の湯の意味で頻繁に用いられている。Tea cult は、福喜多本の序文において高橋龍雄の著書『茶道』が「Chado (Tea-Cult)」と訳されているため、福喜多は Tea-Cult を茶道の意味で用いたと目される。Tea Ceremony は、例えば1章3節の足利義政による銀閣寺東求堂の茶室や村田珠光についてなど限定的に用いられ、村田珠光を Tea Ceremony の祖と位置づけるなど、完成期の侘茶とは異なる茶の形式を示したものと想定される。その他の用語は、福喜多は多くの場合日本語をそのままローマ字表記している。これは英訳により生じる矛盾を回避できる点において妥当であり、日本語の用語をイタリックのアルファベット表記として欧文に取りこむ現代の方法に近い（例：Koicha, Usucha, Chaseki, Roji, Kaiseki, etc.）。

Tea Ceremony という用語の使用について、福喜多は以下のように述べ、Tea Ceremony という用語の解釈に乱れがあることを指摘している。

茶の湯は、セレモニアル・ティーやティー・セレモニーなどと称される。茶の湯を超常的で複雑な儀式や式のようなものと捉えるのは誤りであるが、こうした誤解は西欧のみならず日本にも存する。形式よりもてなしの心、礼節と平穩こそが茶の湯の基本である。（本書第3章1節、拙訳）

福喜多が警鐘を鳴らす主な Tea Ceremony の使用例は、福喜多本出版以前に刊行された英文書籍では、前述の岡倉の『茶の本』とチェンバレンの『日本事物誌』にみられる。また、福喜多本の1年後に刊行されたサドラーの『CHA-NO-YU The Japanese Tea Ceremony』にも、Tea Ceremony という用語が繰り返し使用されている。このことにより、1890年頃より1930年代迄の期

間、Tea Ceremony という用語は茶人でない知識人のあいだで主に茶の湯を指す意味で一般的に使用されていたことが確認できる。

ちなみに高橋箒庵は、Tea Ceremony という用語について、次のように説明している。「従来日本の茶道を外人に紹介するに当たりては、妙齡の婦人が、茶を点てて居る処を見せる習慣がある。夫れが為に、茶道を単に「ティー・セレモニー」と称して、抹茶を点てる優美なる形式作法の外に、何物もないやうに思ふ外人が甚だ多い⁽⁶⁵⁾。」さかのぼり、モンタヌスやケンペル、シーボルトなどの例をみると、Tea Ceremony やそれに類する用語は明治以前の欧文献にはみられない。となると“Tea Ceremony”は、高橋がいうような開国後の外国人向け催しを起源とするのだろうか。

前述の、内閣総理大臣が外国の首相をもてなす茶会も、首相官邸ホームページでは Tea Ceremony と記されている。これは茶事の全体から薄茶点前の部分だけを抜粋しておこなうもので、立礼も多いため、高橋箒庵が説明した“Tea Ceremony”に近いのかもしれない。

翻り1872（明治5）年、裏千家十一世玄々斎宗室（1810-1877）は、「茶道」を次のように意義付けた。

茶道の原意は忠孝五常を精勵し、節儉質素を専らに守り、分限相応たる家務に怠らず、治世安穩の朝恩を奉載し、貴賤衆人親疎の隔て無、交会し、子孫長久無病延寿の天恵を仰ぐ、斯業を教諭の道故、茶道の規矩厳重礼節正敷、五体崩さず、誠心を以て執行成可事業也。

これは、京都府が、茶の湯、能楽などの家元を一括し、遊芸稼ぎ人の鑑札を与え、徴税・統制しようとした際、その見直しを求める際に提出された口上書である。明治以降、茶の湯は遊芸と蔑視され弾圧され存続の危機に陥った。玄々斎は、茶道の道徳的な意義を強調することによって、この弾圧に抗したのである⁽⁶⁶⁾。

1905年に出版された田中仙樵の『茶禪一味』でも、「茶道」は道学としての茶を表している。田中秀隆氏はこの点について、「禪の精神性を茶道にも導入するとともに、茶道を知の対象として解放することで、遊芸として顧みられない茶道を復興しようと仙樵は考えていたといえよう。」と説明づけている⁽⁶⁷⁾。

高橋箒庵は、4-2に前述のとおり、「おらが茶の湯」で「茶の湯」と「茶道」を対比させ、利休以来の侘茶や近代数寄者たちが行う茶を「茶の湯」、高

谷宗範の規範を重視する道徳的な茶を「茶道」と称した。このように、特に昭和初期において、「茶の湯」か「茶道」の用語の区別は茶人の方針にかかわる問題であった。しかし、英語の Tea Ceremony の本来の意味はこうした問題を前提としてはいない。

改めて『茶の本』の基本用語を確認すると、Tea Ceremony、Tea Cult、そして岡倉の造語である *Teaism*、という3種類が使用され、用語のローマ字表記 Cha-no-yu、*Chado*、*Sado*、*Chaji* はみられない。

ここで、現在まで発表された日本人の茶道史研究者による『茶の本』に関する主要な言説の大半は村岡博の和訳本に基づき、ここではこれらの原語と訳語の関連がふまえられていないという状況に注意を喚起したい。村岡博と浅野晃による和訳本では *Teaism* が「茶道」と訳されたのに対し、Tea Ceremony は「茶の湯」と訳されている。Tea Cult の使用は1度のみであるものの、村岡と浅野の和訳では Tea cult も「茶道」と訳されている⁽⁶⁸⁾。

これに対し福喜多は、『茶の本』の英文のみに立脚しつつ、岡倉の造語 *Teaism* の解釈を次のように論じた。

岡倉天心が『茶の本』を著した25年前は、岡倉の造語 *Teaism* は一種の儀式として茶の湯を示す語として適切であったかもしれない。まさに、初期の時代より一部の茶の宗匠や愛好者は、茶の湯を精神文化の一形式とみなしたが、茶の湯の最も重要な要素は芸術至上主義 (Aestheticism) である。茶の湯は基本的に、抹茶を介し美の快楽にあずかるための交会や趣味の稀有な形式である。茶の湯が一種の儀式 (Cult) であるとすれば、それは美の儀式 (Aesthetic Cult) である⁽⁶⁹⁾。(本書第3章4節、拙訳)

『茶の本』の出版された明治末期以降、近代数寄者の発展による茶の湯の形式の変化や、道徳性や家元との結合が強化された「茶道」の概念により、茶の湯の用語は複雑に分岐した。その結果 *Teaism* の解釈には、岡倉の意図したものを超える解釈の多様性が生じていた。それゆえに福喜多は、*Teaism* の意味の解釈を敢えて示し、問題提起したのである。そこで福喜多は、*Teaism* について「茶の湯が一種の儀式であるとすれば、それは美の儀式である If cha-no-yu is a cult, it is an aesthetic cult.」と論じたが、これは『茶の本』の以下の原文に対応していると思われる。

The fifteenth century saw Japan ennoble it into a religion of aestheti-

cism—*Teaism*. *Teaism* is a cult founded on the adoration of the beautiful among the sordid facts of everyday existence⁽⁷⁰⁾. (傍線筆者)

「*Teaism* は美しいものを崇拜することに基づく一種の儀式である」とする岡倉の言説を、福喜多は、「茶の湯が一種の儀式であるとすれば、茶の湯は美の儀式である」という言葉に置き換え、岡倉の原文に基づいて、その意味を解釈した。これに基づけば、明治初頭より道徳的な意味が定着した「茶道」が *Teaism* の訳語としてそぐわないことは鮮明となろう。

加えて福喜多は、茶の湯を基本的に Cha-no-yu と表記した。これに対し、『茶の本』原文では、茶の湯の意味と推測される事柄を Tea Ceremony で統一している。しかし、この語はすでに先に述べたとおり多様な解釈の可能性を孕む。このように、『茶の本』では原文における Tea Ceremony の解釈に再考の余地があることが如実となる。

まとめ

福喜多靖之助以前に英文で伝えられた主な茶の湯の言説の流れは、モンタヌス、ケンペル、チェンバレンや岡倉天心といった知識人の著作から読み取ることができる。しかし、そこに茶事が詳細に記述されることはなかった。福喜多の『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN』は、高度な英語学の見識に基づき、成熟期を迎えた近代数寄者の茶の湯文化の詳細な実態を、その関係者が内部からリアルタイムで海外に伝えた点に際立った独自性がある。益田鈍翁や高橋箒庵の動向を知る近代数寄者の茶の湯の実践者自身が、この事象を正確に記録、海外発信したことの新規性に加えて、茶の湯にかかわる様々な立場の外国人の関心や立場に配慮した福喜多靖之助のコスモポリタニズムは極めて稀有なものである。福喜多は、閉ざされていた実業界の茶の湯を国際的に開示したのである。

福喜多の著書は、英文献に用いる茶の湯の用語が、茶人の見識に基づき、入念に吟味された最初の事例である。とりわけ影響力が大きい岡倉天心の『茶の本』における *Teaism* という用語の解釈について指摘した福喜多の問題提起は注目される。この問題提起は、『茶の本』の和訳に使用され、これまでこの用語に基づき多くの解釈を発展させた「茶道」という用語に再考を促すものであ

る。

また、本稿では、18世紀初頭刊行のケンベルの『日本誌』にすでに、*Sado* 茶道、*Tsianoi* 茶の湯、*Tsianosi* 茶事という、当時の茶の湯用語を湾曲なく伝達できる原語の模範的な先行例があることも指摘した。福喜多の著書ではそれがさらに発展し、専門用語の英訳が避けられ、多くの日本語の用語をローマ字で表記し、用語集も添付するという、学術的な形式が取られている。

福喜多の用語との比較により訳語を検討することは、茶に関連する欧文献の用語を精査していくために有効な手段となろう。各々の用語の成立背景、各時代の意味の変化に対応し、なおかつ特定の流派に固執せず、学術的なレベルで用いることのできる茶の湯関係欧文用語の原則を検討することを今後の課題としたい。

資料 福喜多靖之助『CHA-NO-YU TEA CULT OF JAPAN (茶の湯：日本の茶道)』要約 (拙訳)

第1章

〈第1節 美的娯楽としての茶の湯〉 素朴枯淡と個性主義の愛好は日本茶道の特性であって、自己中心と自省に重きを置く禅宗の伝統に基本源を求めることができる。茶の湯は、セレモニアル・ティー若しくはティー・セレモニー等と俗称されるが、それは単に神秘的で複雑な儀式や式ではない。固有の観念と特殊の個性を欠くものは極めて鈍物で無趣味な茶人となるのが常である。茶の湯式の茶は云わば芸術鑑賞及び自然崇拜に対する申訳にすぎぬ。

〈第2節 中国からの茶の伝来〉 8世紀における中国からの茶の伝来、鎌倉時代の栄西禅師、明恵上人による茶の栽培の経緯が説明された。

〈第3節 初期における茶の湯の宗匠と庇護者〉 足利義政による銀閣寺東求堂、村田珠光、武野紹鷗の初期の侘茶に触れ、千利休により大成された侘茶、さらに子孫の三千家についても説明。その後、藪内紹智、古田織部、小堀遠州、片桐貞信、松平不味といった代表的な武家茶人の系譜に触れ、徳川家の茶頭が古田織部から小堀遠州、片桐石州へ継承される経緯が

説明される。こうした武家茶人たちの茶を「茶の湯の交会」と称する。それらが武家の方針に基づき、それゆえに、茶の湯は有産階級の娯楽としての性格を帯び、極めて稀少性の高い高額な道具が茶の湯に用いられる。伝統的な侘茶の法則である簡素さも求められる。

第2章

〈第1節 茶の湯への招待〉亭主による直筆の案内状に対し、社会的地位の高い亭主の場合、事前に書状で招待の御礼を述べる事が重要である。茶会が催される時間のしきたり、袱紗などの必要な持ち物についても解説される。服装は通常は袴着用であるが、西洋人男性はスーツ着用が一般的。女性のドレス着用は雰囲気を乱すため避けるべき。

〈第2節 待合わせの場、寄付〉正客を加え客が五人の場合を想定。客が徐々に揃い、寄付、即ち待合に集る際には、互いに亭主の歓待に預かる喜びを述べ挨拶する。室はおおよそ三畳程度、賞讃に値する物が風流に置かれる。無趣味な事は許し難い罪悪である。客が陳列された何物にも興味を持たず、交会に細事に至るまで用意周到な亭主の心尽くしに気付かぬならば、亭主は失望するであろう。次いで、亭主が訪れ、静かに障子を開ける。彼は丁寧にお辞儀し、無言で茶室に歩み入る。四時間ほどにわたり、正客は交会の終わりまで責任ある位置を保つ。

〈第3節 庭園の小径すなわち露地〉露地、即ち寄付と茶室との間の庭の小径は、日本の庭園術が茶室に於ける交会を楽しみ、感謝するために必要な平和と黙想の気分に通ずる心境を生ぜしめる場所である。岩石、樹木、石燈等は自然と芸術とを美しく結合させるために巧妙に配置される。一流の風景芸術家により造られた庭園は芸術的なものとなる。

〈第4節 茶室もしくは茶席、ティールーム〉茶室に入ろうとする人々は自然の交りを成す。客の心の平穏が乱されないで列は自ら静寂である。茶室に近づく時には石燈近くに蹲居のある場所に来る。蹲居は水が満々と張られている。清めの式を始め、一番先に茶室に這入るのは先頭者である。他の客は順に蹲居に至り手を洗い、口を濯ぐ。客は岩石、樹木、水等を配置した芸術家の丹誠な仕事を鑑賞し得る。

標準的な茶室は四畳半であるが、それより小さな室も珍しくない。一見

窮乏の下に秘められた優美と都雅を見出すには或る稽古を要する。茶室の入口は極めて小さく、客は隣入って入室する。膝づき掛物を恭しく拝見する。掛物と茶花は同時に置かないのが原則。室内には華美壯麗と云うべきものはないが、全てのものが個々に引き立つよう配置されている。次いで炭点前、その後は香合の拝見が行われる。

〈第5節 懐石式の食事〉客が席につくと、懐石式の食事が供される。懐石の特徴は、亭主が自ら運ぶ習わしである。茶室で交會が催されるあいだ、亭主以外は出入りが許されない。食事が終われば、客人は各自膳の皿、碗などを総てそろえ、亭主はみずから膳を運び去る。菓子が出ると初座は終了、亭主の挨拶で客は以前の寄付へ退く。

〈第6節 濃茶が供される正式な茶會〉中立、その後の銅鑼を打つ合図の意味と音が醸す効果が説明される。そのあいだに床飾りは掛物から茶花に代えられる。茶室に水指、茶入、茶碗、茶筌、茶巾、茶杓が持ち込まれ、続いて建水、柄杓、蓋置など、手前に直接用いる道具の形状や用途が述べられる。次に濃茶。濃茶の濃度はほうれん草スープに例えられる。茶入、茶碗および茶杓の拝見では亭主が特別吟味して選んだものであるため、問答では敬意と称賛を込めて道具への称賛の意を伝えることが礼儀である。ただし会話は主客と亭主の間で行われるため、主客以外の客は黙って傾聴しなくてはいけない。道具の問答は主要な道具に限定される。

〈第7節 薄い茶すなわち薄茶〉薄茶は略式であり、これに用いる茶碗、茶入、茶筌等は濃茶に用いたものと異なる。

〈第8節 多忙な亭主の交會の楽しみ〉亭主の役割を熟知し、茶會での正客の問いやその場に応じた評言に対し、周囲を魅了する答えを導き出せるのが真の茶人である。「亭主七割客三割」の意味が説明される。亭主が扱う準備の労は大変なものであるため、招かれるに値する客となるためには、亭主の個々の細やかな気配りに常に察知し、鋭敏にもてなしを賞賛することが求められる。益田鈍翁曰く「偉大な茶人になるためには、懸命に学び、学び続けなければならない。」「学びを怠ける者は亭主としても客としても成功しない。」「茶の湯は勤勉家の娯樂である。」

第3章

〈1節：茶の湯の伝統と理念〉明治以降、茶の湯は富裕層により復興したため、貴族的な慣行からの呪縛を逃れ得ないが、純粹で簡素な性質は受け継がれている。珠光、紹鷗、利休による侘茶の理念は、日本の建築や装飾芸術、装束の領域に、独自の簡素で気品ある様式を根付かせた。簡素さの愛好は、芸術や建築のみならず、今日の日常生活にも深く根付いている。その根底にある禅からの影響は、例えば水墨画や茶室に顕著である。

茶の湯を超常的で複雑な儀式や式のようなものと捉えるのは誤りであるが、こうした誤解は西欧のみならず日本にも存する。形式よりもてなしの心、礼節と平穩こそが茶の湯の基本であるが、それと同時に温かい共鳴の空気も存在する。寄付・露地および茶室等に行き渡る茶境は、人生の卑俗な現実から一時離脱せしめ得るような心持を起こさしめる。哲学的な分析や科学的な根拠は無用である。経営者や財界人が歴史上の名器について語り時を過ごし、優美な雰囲気を楽しむことは時間の浪費ではない。それなくしては、人生は無味乾燥なものとなろう。

庭や露地については、技巧を覆い隠す芸術的效果をもとめる規範があるがゆえに、完璧な清潔は不完全である。茶釜の松風、茶碗の形状、茶入、水指、茶杓など道具の鑑賞や問答、花の選択についても詳述される。点前で道具を扱う手つきや身のこなしや桐箱を入れ子にし、内に詰め物を入れる習慣は、道具を破損から守る意味がある。多くの茶人により、貴重な文化財が火災や地震を免れ、今日まで保たれてきた。

富裕な人びとにより行われる現代の茶会は封建時代のそれに近く、茶道具に法外な金額が投じられるが、対象とされる道具は侘茶の原則に則している。茶の湯で最も重要な点は、亭主の人格ともてなしの心である。貧しくとも、富裕な客を招き茶の湯と心尽くしの料理でもてなし、一切高価なものを供さずとも客を感動させる庶民もいる。茶の湯の世界では、高尚な理想を持った者に平等性が保たれ、審美眼の貴族性に基づく民主主義の理想が実現される。

〈2節：大規模な茶の湯〉大広間での大規模な茶会ではしばしば台子が用いられ、床も幅広いため、花の生け方や掛物も異なる。特に遠州会の例が解説される。遠州会は、1929年4月に益田鈍翁が品川御殿山の自邸、1930

年4月に催された芝の田中邸、1931年4月に再び御殿山の益田鈍翁邸でひらかれ、応挙館で巖島神社の重宝平家納経の副本調製の模写経が披露された。益田は、小堀遠州の経歴ならびに茶道具を長年にわたり研究し、御殿山の自邸に徳川家光をもてなすため遠州が設計した有名な茶室を有した。益田邸では、三室に益田鈍翁収集の茶道具が陳列され、茶会は四室で催された。1929年、1930年の遠州会は貴族的形式、草庵と、双方の形式の茶室が披露された。

〈3節：抹茶の点前の稽古〉美的な要件を満たさず美的な歓喜をもたらさぬ茶の湯は、単なる抹茶を出す機械的な方式以上の意味を持ちえず、不毛で最も味気ない儀式となる。形式的作法に厳格すぎる茶の宗匠や、意味なく難解で固定的な規則に盲目的に固執する宗匠を批判的に例示しつつ、一定の規則に基づく流儀は必要であるとする。

約半世紀前までの日本は西洋至上主義であったが、日本芸術の価値が西洋人により見いだされて以来、自国の芸術に向き合う態度は変革を遂げた。なかでもとりわけ華道と茶道に取組む人口は増え復活傾向にある。その指導者宗匠の代表例は三千家である。茶の湯の稽古では点前や懐石に関わることが教えられるだけでなく、洗練された身のこなしや気品、静寂や礼儀作法も習得される。茶の優美な態度は、公的な場でも応用できる。

〈4節：結論〉「茶の湯」という用語を単一の訳語で表すことはできない。「ティー・セレモニー」という言葉は誤解を招き、誤った概念を導入する。岡倉天心が『茶の本』を著した25年前においては、岡倉の造語 *Teaism* は一種の儀式として茶の湯を示す語として適切であったかもしれない。茶の宗匠や愛好者は、茶の湯を精神文化の一形式とみなしたが、茶の湯の最も重要な要素は芸術至上主義である。茶の湯が一種の儀式であるとすれば、それは美の儀式である。

茶の湯はあらゆる芸術分野に関わる。茶の湯には豊かな多面性があり、それゆえその美の探求は永遠のテーマである。外観の醜相は、深遠な美と洗練を導き安らぎをもたらす、至上の芸術性とみなされた。ゆえに茶の儀式の愛好者たちは洗練された簡素な美を追い求め、その特徴が建築、陶磁、庭園といった茶の湯の関連領域に反映されたのである。茶の湯の関連領域として、とりわけ重要なのは陶磁器であるとし、さらに建築（茶

室)、庭園、茶花、掛軸、漆器、懐石料理、茶釜や古銅の花入などの金工といったジャンルの概略を簡潔に表しつつ、茶の美術の全体像が示される。茶の湯は広範囲にこうした美術や工芸とかがかり、相互的に結合し、その各領域を洗練化する影響力を及ぼしてきた。工芸や庭園に関する幅広い知識が茶の湯の鑑賞力を磨くための前提条件となる。それこそが茶の湯をして勤勉さを要する趣味と称さしめる所以である。

註

- (1) Yasunosuke Fukukita, *Cha-no-yu Tea Cult of Japan*, Maruzen Company, 1932 (神田外語大学附属図書館所蔵本)
- (2) 益田孝は佐渡奉行地役人鷹之助の四男。早くから英語を学び、幕府遣欧使節団に父の家来として随行、維新後は横浜で貿易商。その後三井物産社長としてその創設と発展に多大な貢献をなした。近代数寄者の代表的な人物である。多くの大規模な茶会を催し、茶道具の名品を収集した。益田の茶の湯の影響力は絶大で、茶に引き入れられた財界人に、馬越化生、団狸山、根津青山、野崎幻庵、高橋箒庵、原三溪、藤原暁雲、松永耳庵らがいる。
- (3) Yasunosuke Fukukita, The etiquette of a Cup of Tea. Cha-no-yu: The Tea Ceremony of Japan, a "Secular Pastime", *The Illustrated London News*, Christmas Number, 23th November, 1931, pp. 35-38.
- (4) Okakura Kakuzō, *The Book of Tea*, Duffield & Company, New York, 1906.
- (5) 熊倉功夫「西欧世界と茶道」『熊倉功夫著作集』第4巻 思文閣出版 2017年, p. 436.
- (6) 裏千家名誉教授で、1969年以来裏千家ローマ出張所長を務めた野尻命子氏に基づく。ローマ出張所は、裏千家第15代家元の千宗室(現・千玄室、齋号、鵬雲齋)の依頼により、1969年、ローマ市内に創立されたものである。出典:「欧州で茶の湯の普及に尽力する、野尻命子に聞く」取材・文:川勝美樹、2018年6月8日版 Nippon.com (<https://www.nippon.com/ja/views/b02344/> 2019年8月23日閲覧)
- (7) 高橋義雄は水戸藩士高橋常彦の四男。慶応義塾に入り福沢諭吉の指導を受け、「時事新報」記者となるが実業界へ転じ、三井銀行に入った。その後三井呉服店、三井鋳山を経て、王子製紙専務を最後に引退、数寄者としての文筆業を専業とする。茶会記および茶道具の名器を網羅的に叙述した大著を次々と刊行(『東都茶会記』、『大正茶

- 道記』、『昭和茶道記』、『大正名器鑑』、『万象録』)。詳細な記録主義が高く評価される。
- (8) 近代数寄者の財界人ネットワークは本稿の内容と関わるが、本稿の範囲を超えるため割愛する。この課題については齋藤康彦『近代数寄者のネットワーク』(思文閣出版 2012年)に詳しいので参照されたい。
- (9) 福喜多は、1934年に点前に特化した入門書『*Tea cult of Japan : an aesthetic pas-time* (日本の茶道: 美的逸楽)』を Board of Tourist Industry, Japanese Government Railways より刊行。本書は2014年までに7版を重ねた。ただし同書は点前の教本としての性格を軸とし、学術性をそなえた論考ではないため、本稿では考察の対象外とする。
- (10) 森明子は裏千家茶道名誉師範。財団法人裏千家今日庵国際局長や常任参与等を歴任。裏千家第15代家元の千宗室の依頼により、1967年より1969年にかけてハワイ大学東洋言語学部日本語科日本語教師として赴任、1960年に裏千家淡々斎がハワイ大学へ寄贈した茶室星光庵で同大学の学生に茶道教育を担当。帰国後も裏千家の茶道留学生の指導に携わる。
- (11) A. L. Sadler, *CHA-NO-YU The Japanese Tea Ceremony*, J.L. Thompson, Kobe and Kegan Paul, Trench. Trubner, London, 1933 (A. L. Sadler, *CHA-NO-YU The Japanese Tea Ceremony*, Charlese Tuttle Company, 1962を参照)。
- (12) 森明子『世界でお茶を 茶道の国際化半世紀の軌跡』淡交社、2008年、p. 44。
- (13) 『日本産業人名資料事典Ⅱ第2巻』日本図書センター 2002年、p. 28 (定本『財界フーズビー』中西利八編 通俗経済社刊 昭和6年第3版) / 藤原銀次郎、石山賢吉『思い出の人々』ダイヤモンド社 1950年、pp. 154-155 / 市川義夫『藤原さんと私』日貿出版社 1973年、pp. 3-6。
- (14) 福喜多靖之助、林孝之『新訳中学英和辞典』松雲堂 1910年。
- (15) The Phi Beta Kappa Association. 全米一流大学を網羅した協会で、1776年の創立。そのモットーとするところは、友愛、結社、徳行、文学、教養である。日本では1914年に当時在日中の宣教師を中心に日本支部が作られて発足した。歴代の駐日米国大使は、グルーをはじめライシャワーなど、ほとんどがこの会員である。(市川1973, p. 6を参照)
- (16) 国際文化振興会『本邦国際文化団体便覧』1934年 pp. 140-141。
- (17) *The Townsen Harris Memorial* [Y. F. Tokyo, May, 1937] (紙の博物館所蔵) / 横井半三郎著『一亭二碑』1938 (昭和13)年 pp. 77-111。

- (18) Ginjirō Fujihara, Translated by Yasunosuke Fukukita, *The spirit of Japanese industry*, Hokuseido, 1936.
- (19) 福喜多靖之助『英吉利語と米語の相違 = Rambling notes on British English and American English』北星堂書店 1944年
- (20) 王子製紙における福喜多靖之助の職歴については、王子製紙の職員録に基づく情報を、公益財団法人紙の博物館学芸員山口紘加氏より御教示頂いた。
- (21) Fukukita 1932, pp. xii-xiv.
- (22) 益田鈍翁の次弟。慶應出身で初め司法省検事を務めたがのちに東京海上火災保険会社の支配人などを務めた。
- (23) 角川書店『角川茶道大事典』1990, pp. 811, 1267／大阪幽玄社茶道研究会編『高谷宗範高橋箒庵両先生茶道論戦公開状』大阪幽玄社茶道研究会 1932（昭和7）年，p. 63。
- (24) 高橋箒庵著、熊倉功夫編『昭和茶道記』2巻（昭和7年～12年）淡交社 2002年，pp. 259-260。
- (25) 高橋箒庵著、熊倉功夫編『昭和茶道記』1巻（昭和2年～6年）淡交社 2002年，pp. 384-388。
- (26) 横井1938, pp. 1-3。
- (27) 水谷啓二『藤原銀次郎伝』東洋書館 1954年／藤原銀次郎『私のお茶』講談社 1958年。
- (28) Thomas Ekholm, *DÅ HAR JAPAN UPPHÖRT ATT VARA JAPAN - Det japanska tehuset vid Etnografiska museet, samt bilden av chanoyu i Sverige och väst, 1878-1939 -*, Institutionen för språk och litteraturer, Göteborgs universitet, 2018.
- (29) 福喜多靖之助「鈍翁の美術外交」『大茶人益田鈍翁』学芸書院 1939（昭和14）年，pp. 141-144。本文献について、根津美術館学芸員下村奈穂子氏よりご教示頂いた。
- (30) 高橋2002（『昭和茶道記』2巻），pp. 22-26。
- (31) Ibid., pp. 73-80。
- (32) 土井忠生、森田武、長南実編訳『日葡辞書：邦訳』岩波書店 1980年。
- (33) 谷晃『茶人たちの日本文化史』講談社 2007年，pp. 134-136。
- (34) Wenceslau de Moraes, *O culto do chá*, Kobe Herald, 1905. 邦訳は以下に所収（Wenceslau de Moraes、花野富蔵訳（志賀直哉ほか編集）『定本モラエス全集』第4巻 集英社 1969年）。

- (35) Philipp Franz von Siebold: *Nippon. Archiv zur Beschreibung von Japan. Vollständiger Neudruck der Urausgabe zur Erinnerung an Philipp Franz von Siebolds erstes Wirken in Japan 1823-1830*, Japanisch-Holländischen Institut, Tokyo, Kodansha, 1975.
- (36) Ida Trotzig, *Cha-no-yu : japanernas teceremoni* (Populära etnologiska skrifter, 9) , Cederquists Grafiska Aktiebolag, 1911.
- (37) 熊倉2017, p. 193。
- (38) Arnold Montanus, *Atlas Japannensis : Being Remarkable Addresses by Way of Embassy from the East-India Company of the United Provinces, to the Emperor of Japan*, translated by John Ogilby, London, 1670. (神田外語大学附属図書館所蔵本)
- (39) 原文 : In nothing they are more curious and diligent than in making this compound, which the Grantees themselves pride to prepare, when they entertain their friends; for which purpose, to make this their special Liquor, they have peculiar places in their Houses, where in a kind of Furnace over a gentle Fire, it stands infusing, from whence when they are visited by Strangers, lifting up the lid, they take it up in Dishes, and present it hot, trowing the Cup about one to another.
Their several vessels which they use in this Preparation, are a kind of Limbeck, or Furnace, Tunnel, Stone, Cruses, Spoons, and Pots, in which they keep both the Herb and Powder of Chia.
Their last Complement which they are most proud of, is to shew them their Wealth, boasting their accumulated Treasure : But their foremention'd Drink the Japanners esteem and value, more than we our Precious Stones, and Inestimable Jewels. (出典 : Montanus 1670, p. 64. [神田外語大学附属図書館所蔵本])
- (40) Reiner H. Hesselink, Memorable Embassies : the secret history of Arnoldus Montanus' Gedenkwaerdige Gesantschappen, In : *Quaerendo*, vol. 32, 2002, pp. 99-123.
- (41) Engelbertus Kaempfer (Translated by John Gaspar Scheuchzer), *The history of Japan : giving an account of the ancient and present state and government of that empire, of its temples, palaces, castles and other buildings, of its metals, minerals, trees, plants, animals, birds and fishes, of the chronology and succession of the emperors, ecclesiastical and secular, of the original descent, religions, customs, and manufactures of the natives, and of their trade and commerce with the Dutch and Chinese :*

together with a description of the Kingdom of Siam. Volume I, II, London, 1727. (神田外語大学附属図書館所蔵本)

- (42) 原文 : The leaves are a day before they are used, or on the same day, reduced into a fine delicate powder, by grinding them in a hand-mill made of a black greenish stone, which is call'd *Serpentine Stone* : This powder is mix'd with hot water into a thin pulp, which is afterwards sip'd. This Tea is call'd *Koitsjaa*, that is, thick Tea, by way of distinction from the thinner Tea, made only by infusion, and it is that which all the rich people and great men in Japan daily drink. It is made and serv'd up in company after the following manner: The powder enclosed in a box, and the rest of the Tea-table furniture is brought into the room, where the company sits. Then all the dishes are fill'd with hot water, and the box being open'd, they take out, with a small neat spoon, about so much of the powder as would lay on the point of a pretty large knife, and put it into every dish: After this they mix and shake it with a curious denticulated instrument, till it foams, and so present it to be sip'd, whilst it is hot. (出典 : Kaempfer 1727, Volume II, Appendix, p. 15. [神田外語大学附属図書館所蔵本])
- (43) 原文 : It is a particular art to make the Tea, and to serve it in company, which however consists more in certain decent and agreeable manners, than in any difficulty as to the boiling or preparation. This art is call'd *Sado* and *Tsianoï*. As there are people in Europe, who teach to carve, to dance, to fence, and other things of the like nature, so there are masters in Japan, who make it their business to teach children of both sexes, what they call *Tsianosï*, that is, to behave well, when in company with Tea-drinkers and also to make the Tea, and to present it in company, with a genteel becoming and graceful manner. (出典 : Kaempfer 1727, Volume II, Appendix, p. 16. [神田外語大学附属図書館所蔵本])
- (44) 角川1990, p. 901 (熊倉功夫「茶湯」の項)。
- (45) バジル・ホール・チェンバレン (Basil Hall Chamberlain, 1850-1935) は、明治6年に雇い外国人として来日し、海軍兵学校、東京大学で英語を講じたイギリス人日本研究者。
- (46) Basil Hall Chamberlain, *Things Japanese : being notes on various subjects connected with Japan, for the use of travellers and others*, Kelly & Walsh, 5th ed. rev, Lon-

- don, 1905. (神田外語大学附属図書館所蔵本) (初版1890年)
- (47) Chamberlain 1905, pp. 455-460.
- (48) 田中秀隆「外から見た茶の湯」茶の湯文化学会編『講座 日本茶の湯全史』思文閣出版 2013年, pp. 64-66, 81。田中氏は、同論文のなかでチェンバレンの項目「ティー・セレモニーTea Ceremonies」を「茶道」として論じている。
- (49) 天心の『茶の本』の内容の概要は以下文献に詳しい。依田徹『近代「美術」と茶の湯——言葉と人とモノ』思文閣出版 2013年, pp. 98-110。
- (50) 依田2013, p. 102。
- (51) 熊倉2017, p. 13。
- (52) 岡倉覚三著 村岡博訳『茶の本』岩波書店(岩波文庫)1991年(初版1929年)。ちなみに以下の書は日英バイリンガルのため参照しやすい。岡倉天心 浅野晃訳『茶の本』講談社インターナショナル 2011年(初版1998年)。
- (53) 岡倉1991, p. 23 (ここでは参考のため茶道史研究者に最も読まれている村上博の和訳を提示する)。
- (54) 高橋箒庵 a「英文『茶の湯』の出現を報ず」『茶道月報』第264号 1932(昭和7)年12月 pp. 8-9。
- (55) 依田2013, pp. 109-110。
- (56) 転載された図版の引用元は以下の通り。唐物茶入「初花肩衝」：高橋義雄編『大正名器鑑』第1篇 大正名器鑑編纂所 大正10年、中興名物茶入「飛鳥川」：同『大正名器鑑』第4篇下(大正11年)、大井戸茶碗 銘 喜左衛門：同『大正名器鑑』第7篇(大正11年)、白楽茶碗 銘 不二山：同『大正名器鑑』第9篇(昭和元年)。
- (57) これらのスケッチは、後に(昭和11年)石州流怡溪派第八世家元を相続することになる柘植曹溪により製作された。柘植曹溪は、石州流怡溪派第7世山本麻溪に師事していた。
- (58) 原文を翻訳するに際し、訳語の選定に福喜多による当該書籍の和訳である以下の論考を参考にした。福喜多靖之助「茶の湯一」『茶業界』第27巻 1932年7月 pp. 28-31、福喜多靖之助「茶の湯二」『茶業界』第28巻 1932年8月 pp. 24-26。
- (59) 『大衆人事録』第5版 帝国秘密探偵社ほか 昭和7年刊 ターウの部, p. 13。
- (60) 例えば、根津嘉一郎による根津美術館、五島慶太による五島美術館、畠山一清による畠山記念館、藤田傳三郎による藤田美術館、小林一三による逸翁美術館などが、代表的な近代数寄者達が収集したコレクションの公開を軸とする美術館である。

- (61) 高橋 a1932, p. 9。
- (62) Ibid.
- (63) 高橋箒庵 b「おらが茶の湯」『茶道月報』茶道月報社 1932（昭和7）年新年号, pp. 14-20。
- (64) 高谷宗範は、豊前中津藩士高谷竜洲の子として生まれ、官吏として司法省に勤務し、検事・判事を務め、晩年弁護士を開業する傍ら茶道経国を唱えた人物。
- (65) 高橋 a1932, p. 9。
- (66) 田中秀隆『近代茶道の歴史社会学』思文閣出版 2007年, p. 3。
- (67) 田中2007, pp. 6-7。
- (68) 岡倉1991、岡倉2011。
- (69) 原文：The word “teaism,” which was coined by Okakura when he wrote The Book of Tea about twenty-five years ago, may be appropriately used when we speak of cha-no-yu as a sort of cult. Indeed, some tea masters and devotees since the earliest days have regarded cha-no-yu as a form of mental culture, but its most important element is aestheticism. Cha-no-yu is essentially a unique form of entertainment or pastime, from which those who participate derive aesthetic pleasure through the medium of powdered tea. If cha-no-yu is a cult, it is an aesthetic cult.
 出典：Fukukita 1932, p. 105. (傍線筆者)
- Cultを儀式とする和訳は、福喜多が本書（Fukukita 1932）の当該部分を要約しまとめた以下の文章に基づく。「茶の湯はセレモニヤル・テイ若はテイ・セレモニー等と俗稱されるが、夫れは單に神秘的にて複雑な儀式若は式ではない。」出典：福喜多 1932（「茶の湯一」『茶業界』第27巻）p.30。
- (70) 岡倉2011, p. 35。

付記 本稿を成すにあたり、齋藤康彦氏、下村奈穂子氏、山口紘加氏より貴重な御教示を賜りました。記して厚く御礼申し上げます。