

鉄の絶景

Steel Landscape.

京 都

静寂
の中
の鉄
ー京
都

茶どころ、宇治をひかえた京都。茶道成立の地であり、また、日本における茶の栽培においても発祥の地である。茶の湯に欠かせない道具、「茶の湯釜」の分野においても、京都は重要な役割を果たしてきた。



茶道を育んだ京都・宇治の自然



「茶室」と呼ばれはじめたのは江戸時代から、それ以前は「茶の湯座敷」「数寄屋」などの呼称であった



連綿と流れる茶の歴史。香りただよう宇治の街角

京都、利久の「侘茶」で統一された茶道

座禅と茶には深い関係があり、茶の誕生について次のような言い伝えがある。インドの達磨大師が座禅を組んでいたところ、つい眠りに落ちてしまった。悔やんだ大師は、二度とこの過ちを繰り返さないようにと、自らのまぶたを切り落とし捨ててしまう。そして、その捨てられたまぶたから芽が出て、茶の木が生えてきたのだという。

平安時代末期に大陸へわたった栄西は、その滞在中、当時の中国で盛んであった禅宗を学んだ。その修行の中心は座禅であり、そこに欠くことができないものがお茶であった。彼は禅を学ぶ中で、そこに必要不可欠な修行のひとつとしての「茶」を学んでいく。鎌倉幕府が成立する頃、栄西は帰国。幕府の後押しもあって、禅宗は全国へ広まり、それにともなって茶も普及していく。

先の達磨大師の言い伝えも、こうした禅と茶の深い関係から生まれてきたものだろう。

茶といえば宇治。宇治は日本茶を語るときに欠かせない名産地だが、栄西が大陸から持ち帰った茶の種子が最初に育成されたのが、この宇治の地であった。山を北に背負って南に向く傾斜地。水はけもよく、都の玄関口という交通の便のよさもあった。この宇治を抱く京都が、長い茶の歴史の中で大きな役割を果たしていくことになる。

今もお盛んな茶道は、桃山時代の京都で完成したとされ、千利久の手によるものである。豊臣秀吉が天下を統一したのに呼応して、その庇護下にあった利久が、それまでさまざまな技法が乱立していた茶の湯を統一していく。侘茶がその基調となった。空間の縮小化により、茶室は、その居る人の身分の平等を、究極的に求めるものとなる。四畳半もあれば身分的な序列をつくることができるが、二〜三畳の空間では、その余裕はない。それは、茶の湯は裕福な者のためだけにあるのではないという利久の思想の現れでもある。



茶道具を扱う古美術店の風景

心の安らぎをもたらす茶の湯

さて、茶の湯には道具が必要だ。当時の茶人の増大とともに、国内産の廉価な道具が必要になってきた。それまで絶対的な人気を集めていた唐物（中国製のもの）は、もはや手の届かない高嶺の花であった。唐物のコピーではない、国内産のオリジナルで優秀な茶道具……。こうして、桃山の美術品が数多く生まれる。

桃山で新しく開いた茶道具文化のひとつに、茶の湯釜がある。

桃山以前に釜の製作地として名高かったのは、筑前国の「芦屋」（福岡県遠賀郡）、そして下野国の「天命」（栃木県佐野市）であったが、桃山に入ってから地利を生かした京都、三条釜座で鑄造される「京釜」の勢力に押されて衰退していった。秀吉や利久の庇護を求めて、釜師たちも都に集まる。釜師と茶

人との結びつきは強く、西村道仁と織田信長、辻与次郎と千利久などがよく知られている。とくに、利久の発想で辻与次郎が作成した釜は「利久好み」といわれ、阿弥陀堂釜、雲龍釜などが著名だ。彼によって京釜が完成したとされる。

以来、茶道の歴史とともに釜づくりも脈々と受け継がれてきた。かつては、「たたら製鉄」による和鉄が主に使用されてきたが、現在では洋鉄の使用が多いという。

和鉄は硬いため釜や鍋に向いており、しかも錆びにくいとされる。つまり長持ちするということだ。しかし鑄造する場合、和鉄だけで湯回りが悪く、薄い釜をつくるのは困難だという。最低限の洋鉄などを加えていく、といった目分量の作業が求められ、経験の深さと技術的な水準の高さが問われる。しかし、伝統保持の技術者の高齢化、後継者不足については、この分野でも同様だ。

深い緑に囲まれた茶室の静寂の中で、小さく聞こえる釜鳴りの音。そして、釜表面に施された模様などの意匠の工夫も目に心地よい。釜師たちの創作が私たちに与えてくれるのは、こころの安らぎに他ならない。時を隔てた今もなお、茶道と、それを取り巻く道具の数々は人を魅了する。現実社会の喧騒から離れた静かな空間は、ゆたかさを求める現代において、ますます愛されている。



茶の湯釜は、世界に類を見ない鑄鉄製品の技術の精華であるといわれる

〔撮影：岡島善文〕