

書叢謝恩物

特 217

629

第一號

お米  
と  
お茶



行發店大門專



始



持217  
629

### 『天物恩謝書』刊行の御挨拶

當店より發行の月刊誌『専門大店』は昭和九年十月創刊以來、私共が、父祖傳統の業を繼承させていたどきました其業の根元たる商品に、天の恩恵を蒙らぬは一物もござりません。これに對しお祭りを致す心をもちまして、報本反始への恩謝の思念により、商品知識の題下に、總ゆる生  
活物資の生體起原、沿革、用途を、製造工作より多方面の角度から考査を遂げ、これが御紹介を  
中心として、聊かにても世道人心に裨益すべき記事を盛り編みて上梓致し、奉仕頒布を続けま  
りましたところ、幸ひにも、望外の共讃を博しまりました。然るに、事情によりまして第八十  
六號をもつて廢刊致しました其後においても、個人としては遠隔地方より、團體としては青年會、  
婦人會、町内會等より受領の要望頻りにこれあり、旁々本書を改めて隨時刊行致すこと、相成り  
ました次第であります。

敬白



昭和十八年二月

株式會社 專門大店

專務 澁谷利兵衛  
常務 栗原盛五郎

二

## 朝日ビル專門大店から 大阪驛專門大店へ

特色ある綜合店舗として、大阪名物たるの榮稱を戴きました朝日ビル專門大店は、創業以來十二年にして這般、選ばれまして新たなる公共的使命を帯び、大商都の表玄関たる大阪驛に移り、新しく發足致すことゝ相成りました。

何事にも、眞摯な競争は進歩の素因であります。それに亂の字が冠りました場合には、測り知れない大弊害の生ずることは免れないのであります。前の歐洲大戰より其終熄直後にかけて、わが國の産業界は大伸展をなしましたところ、交戰國の戦痕漸やく癒へて産業の復活するに及び其影響はわが生産過剰を來し、勢ひ低價格粗悪品の亂競争を醸生し、海外にありても我商品の聲價を墮すに至り時の政府が「産業の合理化」を強調されたのであります。かゝる狀勢を、常に遺憾とする純正なる商人の、拱手傍觀することは良心の容さざるところであります。茲に於て、這の悪氣流の防堵として、敢然起ちました私共同志は結盟し、專門大店の名乗を揚げた次第であります。先づ

大正十一年に二十三店が精神的に組成し、次で昭和六年朝日ビルの建設と同時に、分散的結合が、七十餘の専門店舗に擴大し、こゝに信用を基本とする綜合店舗として立體化し、名實ともに専門大店となつたのであります。其當時創立委員より同志へ發しました檄は、當店の全貌をよく描出されてゐるのであります。仍て左にその概要を抄録致しまして巻頭の辭と致します。

三

◇ 各自の業を通じて國家社會に奉ずることは、私共商人として最も大切な使命であります。然るに、唯だ我利追及のために、商品質の如何を顧みず、徒らなる價格の亂競争にのみ焦慮して、粗製品の簇出を招來し、濫賣を激發して底止する處なき如きは、商道德上寔に深憂に堪へず、私共眞面目な商人としては、飽までも純正價格をもつて正しき商品を、母性愛にも等しき心情にて、絶對責任をもち保證しうる物にあらざれば、取扱ふことは出來ないのであります。私共には

◇ 商品質の確保向上と、一般に商品知識の普及、需用者に對する生活への利便を圖る大なる使命があるのであります。その使命を果す最善の方法としては、精神的に一致し、その集團の協力をもつて大衆に對ひ、優良確實なる實物の展示提供に奉仕することであると信するのであります。

#### 顧客への朝日専門大店の信條

物の價は、時により高低あるも、物の質の良否は、其物のあらん限り存續する、故に、良品は結局廉價であるのが眞理であります。

正しい品を求められるには、先づ、朝日専門大店を御覽の上、御相談なり、御方針なりをお決めになるようお褒めいたします。

◇ それは、最も信用ある代表格の専門店が相互に戒飾し、どこまでも責任のある純良品を嚴探し即ち『品は優良、店は親切』を生命とするからであります。

註 朝日専門大店は當初の稱呼でしたが、朝日新聞社直營の如き誤解の生じ易きを想ひ後、朝日ビル専門大店と改めたのであります。

◇ もとより大戦時であり、統制下にあります今日から觀ますれば、適應し難い章規ではありますが、その精神に於ては毫も變りはないのであります。

大阪商業指導報國會々員「大阪専門大店」の編輯擔任者たる筆者は『天物恩謝』 思念の昂揚實踐によつて過ちなく、皇道を往く脚下照顧の煌燈なりとの確信をもつて本書を編む。

○  
十七年十一月「新穀感謝行事」「もつたひない思想の普及」「玄米食獎勵」等の運動が實施された機會によつて突如として『天物恩謝』を取上げた譯ではない。筆者はすでに、大政翼賛會某市支部の理事として、十六年十月開かれた協力議會へ提出、上通案として採擇された全文を左に抄録する。

〔提案題目〕 新嘗祭日をもつて米穀感謝日制定の件〔提案理由〕

祈年祭等或は他の適當なる日を選ぶも可。敢て米穀に限らず、現代の最も稀薄缺乏せるものは〔人に對し物に對する恩謝の念〕である。これは金錢萬能よりする自由主義的有欲觀と、誤れ

る科學的見地よりする唯物思觀等より醸成せられた產物なりと思はる。これらを「天物恩謝の大旗を翳して先づ尊米運動を起し幾分にも歪曲されたる思想を矯正したし」案者對策略

○  
日本に來た外國人が齊しく驚異の眼を瞪はり、從軍の外人記者達が不思議な眼で顔を見合はせたといふ。それは、現に交戦中である敵國支那の人達（註・國民政府樹立より遙かに以前にして事變勃發直後） 〓通州において多くのわが同胞を慘酷極まる虐殺をした敵國支那の人達が、日本の何處にても平和に事業を營み、且つ何處の途を歩いてゐても白眼を向ける一人の日本人も見受けない、といふことである。

度々の激戦に参加して無数の敵彈を受け、滿身創痕の重傷に非ずば名譽の戦死にも該當すべき、軍用自動車が最早廢物となつた、その殘骸を整理してゐる處を通り合はせた軍最高指揮官將軍がこれを見て立止り、極めて敬虔な態度にて擧手の禮をなされたことである。

わが空軍整備勤務の兵士達がプロペラに屠蘇酒を濺ぎかけて合掌したり、また空爆の大任を果

八  
して基地に歸還した兵士達が、發動機や翼の上に、補給品のチョコレートやキャラメルなどをポケットから出して戴せ『よくやつて呉れたなあ』と生物に對する如くに厚く感謝し、懇ろに慰勞することである。(中略)

これらの思想行爲の淵源は、遠く神授に受けて、皇祖これを實踐に行じ給ひ、畏くも歴聖皇猷の三綱もまた肇國の大綱と制めさせられたところの報本反始と天物恩謝に基く表現であつて、農家が鋤鋤に注連を結び、砲彈運びの水兵が、母から送つて來た守護札を、砲彈に貼りつけて合掌したり、運轉手が自動車に神酒を供へるなどの如き、非情の物にも生命を寄與し、崇拜することも悉なこの精神の發露にほかならぬのである。

報本反始と天物恩謝は不即不離であつて同一義である。寶祚と、もに天穰さるゝ三種の神器にありても決して單なる寶物什器ではない。報本反始の器教である。また

天照大神が、降臨なさしめ給ふ皇孫に對はせられ「吾高天原に御す所の齊庭の穗を以て、亦吾が兒を御するに當つ」との神勅と、もに稻穂をお授けになつてゐる。この事が後の大嘗會、神嘗

祭、新嘗祭の起源をなし、豊受皇太神宮を始め奉り、稻荷大明神にしても、稻を一個の食糧物資とは決して見させられず、生命の根元として天物恩謝の至誠から、稻の恩徳を神さまとして尊び祀るのである。明治初期の頃までは、民俗は米を菩薩と稱へ、一粒の御飯をこぼせば「お眼々がつぶれる」と子らを躰けたものである。天物に對する恩謝の念、すなはち勿體ないといふ思想が極めて濃厚であつたのである。いまでは全日本の一人々々が悉な一日に米一粒を流し棄てると、一年に幾百萬石、金額にして幾千萬圓の損失に當ると、直ちに物質的、經濟的に打算し、精神の面より訓導する大切なことが閑却し去つたのは、洵に遺憾千萬である。節米を呼びかけるより尊米運動を先になされねばならぬのである。以下略(昭和十四年三月發行學園所載筆者稿)

○ 天物恩謝觀念の如何にわが日本民族に透徹してゐるかを識るに顯著なる對象に太陽がある。

太陽を禮讚し、敬愛すること極めて厚く、天照大神は日の神と拜し、日本民族の齊しく尊崇の中心であり、神武天皇の御東征に當り、河内孔舍衛坂の戰において「われは日の神の子孫であり

ながら日に對つて虜を征つはこれ天に逆ふなり」と仰せられ、紀州路より迂廻なされ、陽を負うて征虜の目的を達成なされたこと、太陽を唯物辨證的推論から割出した瓦斯體の一遊星とは決して考へられてゐないのである。また日本の國號を正式に制定あらせられたのは天智天皇の御治世ではあるが、神代から日の本と稱し傳えられてゐるのである。これから觀てわが國旗の如きは正に天意の表現といふべきである。これを要するに、太陽の徳は廣大無邊にして破邪顯正であり、萬物生々の大恩ある天物として、恩謝の至誠をもつて遇するのである。科學萬能の現代にあつても、初日の出を拜むといふも「初日の出を見る」とは云はない。これを古代未開の自然崇拜の迷信的遺風などいふ者あれば、それは大自然に對する冒瀆といつてよい。わが民族の血管には悠久三千年來傳統して、天物恩謝思念が脈々として鼓動しつゝあるのである。

こゝに天物恩謝を通俗的に偶意した「心學道話」がある。汗もの民間藥として桃の葉賣りの少年がある。魚箱を肩にした魚屋の若衆が「皆んな買つてやる。どうせ山からたゞ取りの代物だ安くせ」といふ「ぢやアその魚はどうしたの」とやり返す「今河岸から五兩も出して買ひたての目

の下二尺の大した代物だ」「誰が河岸へ持つて来たかい」「誰がつて漁師ぢやないか」「その漁師はどこから漁つて来たの」「巫戯けちやいけな海からだアな」「漁師が海へお金を抛り込んでかい」といつたといふ諷刺話の筋である。これと異曲同體の諺がある。これはまた思ひ切つた短刀直入的な鋭さで「商工人は強盜なり」といふのである。

樵夫が山に入つて樹を伐るに、一言の挨拶もなく公々然として倒してしまひ、伐り出した木材を工人に故賣す。工人は情を知りつゝ買求めて家材とし、家具などに作る。それを商人が賣つて金銭に換へる。しかも彼等が、一片天に對して恩謝の意をもつものがない。無償で自然の恩物を持去る。よつてもつて強盜となす所以なり、といふのである。價值は單に勞役賃銀と加工賃銀に過ぎないのである。金銭をもつてすれば自己の私有物なりとする基本觀念が誤つてゐる。大なる錯覺的罪惡を平然として犯してゐるといふ箴言である。

人類の福利に科學の寄與は絶大である。これを尊重すべきは勿論であるが、それ以上になほ尊いものゝ潜在することを忘れてはならない。「金さへ出せばわが物」といふ考へ方からまづ是正し

てかゝらなければならぬ、資源擁護、消費規正の一段階上に、報本反始と天物恩謝思念を冠することによつて、總てが期せずして「もつたひない」「ありがたう」の念が湧然として噴出するのである。これを日常座臥に行ひて習慣づけ、遂に習性にまで純化すれば、これを大にしては滅私奉公の誠心を強め、これを小にしては自我を抑へ、同情の念を培ひ、晴雨寒暑、ともに日々これ好日、銚をとればそれに、鋏をもてばそれに、算盤を手に入ればそれに、ハンマーを揮へばそれに、箸をとればそれに、身邊のそれ々への恩謝思念は、無意識の裡にも、なほ自然に合掌され、謝辭また自然に出るに至るのである。(専門大店誌「家庭講座」より昭和十一年五月筆者稿)

○  
以上の數項によつて、用紙の貴ぶべき折柄に、敢へて此叢書を刊行する理由は、自づから酌みとられ、お受け下さることゝ信ずる。

○  
わが國民の生活必需物中の大宗たる「米」と、嗜好物の域より必需物の部類に入る國産「茶」の

二品を叢書初卷に登場させた。もとより學究的に取扱つたものでなく、標準を家庭への贈りものとして臨んだのである。正確なる表現は犠牲にせられても、また單なる隨想に過ぎぬものもあらうが、その大綱だけは傳へることに努めたつもりである。この點豫じめ諒とせられたい。

昭和十七年十一月二十三日

商業指導報國會員

大阪専門大店編輯部



目次

お米の巻

土に親しむ聖者……………三

齊庭の穂の神勅……………三

祭政一致の祭は農事が主……………三

粒々辛苦集……………三

天人合作で今年は豊年……………三

どれだけ出来いかほど食べるか……………三

ありがたい移入米……………三

内地米と移入米と外米……………三

生産から配給へ家庭への今昔……………五  
 時代は移り食糧營團生る……………五  
 國民の玄米皆食運動……………六  
 混合米と百姓雜穀の令……………六  
 人壽は本來百歳也……………四  
 玄米効果を表した活標本……………四  
 玄米にはどんな成分があるか……………四  
 玄米こそは理想食……………四  
 玄米食實行健康調査……………四  
 糠の問題が相當大きい……………四  
 玄米食の上手な炊き方……………四  
 玄米ご飯と副食物との調和……………五

一升の米の目方と粒數……………五  
 世界の米産地と産額……………五  
 一石から取れる清酒と酒粕……………五  
 維持に努めよ食糧日本の強味……………五  
 耕作する人食べる人……………五  
 東西食の諺……………五  
 三百年來の米の値……………五  
 恩謝米粒、愛國米粒提唱……………六  
 尊米の標語と童謡……………六  
 白米食が痛の因……………六  
 粒々辛苦の全貌……………六

お茶の巻

お茶に絡まる俗習……………七  
 お茶文藝……………三  
 お茶の由來……………九  
 お茶の産地……………九  
 茶の樹の栽培と樹齡……………八  
 聖武天皇は喫茶の御祖……………八  
 茶禪一味に誤りない……………八  
 茶は工藝育成の媒劑……………八  
 家名とともに家寶は重し……………八  
 秀吉と大阪船場伏見町……………六

闘茶の弊風から茶の正道へ……………六  
 服茶に作法が整へらる……………六  
 趣味の極地に達するが茶道……………六  
 低生活を美化する國民の特性能……………六  
 形式茶と覇道茶……………九  
 古き河とて古き水は流れず……………一〇  
 お茶への天物恩謝と人物恩謝……………一〇  
 附茶道流派系譜……………一〇  
 明治維新と茶道……………一〇  
 茶道具の愛好な茶道の復興……………一〇  
 愛好熱の度が過ぎた……………一〇  
 お茶の種類……………一九



110

お茶の製法……………110

お茶の淹れ方扱ひ方……………113

お茶の栄養價值……………114

お茶の實から食用油……………119

○

上下無窮……………110

むすび……………111

## お米の巻

「いね」は命の根であります。お米は、よねで「よね」は齡の根であります。

「土に親しむ聖者」が辛苦の結晶は一粒々々となつて、反當り三百二十一人分を、養つてくれてゐるのであります。

「これの世に、樂しかりけり、働きて、けふもいたゞく、麥飯の味」

讀人 不知

「大御田のたがへしひとはすきくはを劍とおもへみいくさのため」

川 田 順

「銃後吾等軍神につづけ麥も時け」

二二

大谷 句 佛

### 齋庭の穂の神勅

時に天照大神喜び曰はく、是の物は則ち顯見蒼生の食て活くべきなりとのたまひて、乃ち粟稗麥豆を以て陸田種子と爲し、稻を以て水田種子と爲す。又因りて天邑君を定む（農人の長）、即ち其稻種を以て始めて天狹田、及び長田に殖ゆ、其秋の垂穂、八握と莫莫然甚快し。

日神の田三處有り、號て天安田、天平田天邑并田（共同耕作）と曰ふ、此皆良き田なり、霖旱經ふと雖も損傷はるゝ所なし。

天忍穗耳尊へ寶鏡神授に際しても「又勅して曰はく、吾が高天原に御齋庭の穂を以て亦吾兒に御せまつる」とありて稻穂を併せて神授けたまふ。

### 祭政一致の祭は農事が主

祭政一致はわが神國の國是であることは申すまでもありません。その祭祀の中心は、古くから農耕の事に行はれますが、これ乃ち報本反始の道であつて、忠孝彝倫の徳性を涵養する基本であります。延喜式に踐祀大嘗祭を大祀とし祈年、神嘗、新嘗を中祀とし、鎮花、神花、三枝、大忌、風神、月次、相嘗、鎮魂、道饗、鎮火等の祭事を小祀としてあります。大嘗、新嘗の兩祭は殊に農事祭祀中に最も重く嚴肅に行はれるのであります。

民やすかれと二月の、祈年祭あり、千町の小田にうち靡く、垂穂の稻の美稻、御饌につくりてたてまつる。（新嘗祭唱歌）

二月十七日の祈年祭は國祭日にないところから、ともすると一般に輕視するやうですが、歌詞の如く「祈年祭」驗ありで、神嘗、新嘗祭と同じやうに崇ひ拜さなければならぬのであります。相嘗祭とは「令に朝は諸神の相嘗、夕は新穀を至尊に供するなり」とあり、新嘗祭朝の御行事な

のであります

宮中の御儀の厳かなことは、禁秘御抄にも「凡そ禁中の作法は、神事を先とし他事を後にし、旦暮敬神の叡慮懈怠なし」とある如く誠に恐懼に堪へぬところでありましたが、昔は庶民の間に  
おいても新嘗の事は行はれたと見へ「萬葉集」卷第十四、東歌の中に「にふなみにわが夫を遣り  
て此の戸」をとある。それは部落共同で祭を行ひ、妻女は家を忌み守る意味と解せられ、新嘗す  
るには家内の者が物忌すること、新嘗の祭は夜行はれること、長壽と豊饒を祝ふ意味が含まれる  
ことなどが察せられます。また「葛飾早稻をにへす」とあるは、初穂を捧げる神嘗祭に比すもの  
と解しられるのであります。いづれにしても此民間新嘗の風習は廢れて、いまはたゞ地方々々に  
僅かにその遺風を止めるに過ぎないようになりました。

明治天皇御製

晴間なき雨につけても思ふかなことしの秋の稔りいかにと

ことしげきこの秋にしも千町田のみりよろしと聞くが嬉しき  
おほ御田のみなわも泥もかきたれてとるや早苗は我が君の爲  
賀茂眞淵  
記、紀、式、令、歌集等より抄記した以上によつて最早、数字的な節米よりも、先づ精神的な  
尊米を、育ての親への感謝とともに、生みの親たる神物即ち天物恩謝の思念を厚くなさねばなら  
ぬことは瞭然でありませう。

### 粒々辛苦集

次に苗代から收穫のあとまで、田耕情景をつぶさに描き出されある落穂を、歳事記ふうに季を  
追ふて拾ひ集めてみませう。

稻刈歌「稻刈の早稲田、結び置く手づつ、年々變らぬ振袖女房、やたらに刈られる鎌刈の、船  
は槽でおし、筏は棹でおし、今の稻刈腰でおす、民の籠も賑ひな、賑ひな」(民謡の一)

八百萬こゝに集ひて祈年かな  
曉の雲やつくし祈年祭  
筒粥や今年も實れ三穂七穂  
泥龜や苗代水の畦づたひ  
苗代やある夜見初めし稻の妻  
苗代に鷓追はるゝ磯田かな  
汁鍋に笠の雫や早苗とり  
夕影やあふこに着する田植笠  
早乙女や朝澄む小田の水鏡  
早乙女や子の泣く方に植てゆく  
湖の水かたふけて田植かな  
玉苗やけふ手よごしの二三反

わが宿の燕飛びかふ植田かな  
ぬれ髪をふかれに門の青田かな  
利根の帆の風孕む見ゆ青田かな  
子を産みに青田へ上る鯨かな  
山姫もやつす日なれや御田扇  
家鴨逐ふ女房や戻り田草取  
芝居來るといふも久し二番草  
雨乞や火影に動く雲の峯  
雨乞の太鼓とり出すやしろかな  
雨乞や僧都警護小百人  
水番のフト仰ぎみる夜空かな  
水論や堰を隔てゝ大かゞり



稻むしろ近江の國のひろさかな  
己が身の老松うたへ山田守  
田守小屋四方八方に窓を持ちにけり  
かりそめの竈据えけり田の庵  
ものゝ音獨り倒るゝ案山子哉  
姓名は何子か號は案山子哉  
古道に人の見かへる案山子哉  
立去れば五歩に聲ある添水哉  
家ありや煙のつたふ鳴子繩  
野鼠の逃ぐるも見ゆる鳴子哉  
夜田刈や明けて休らふ身でもなし  
坪刈や量りし柁をこき落し

山里に日にまさりゆく稻城哉  
真中に湖の鏡や稻むしろ  
秋祭刈田の中の大社かな  
水落ちて田の面を走る鼠かな  
からうじて山田實りぬ落水  
切火にもあつき忌日の御飯哉  
不堪田めでたきのみを奏しけり  
不堪田奏せぬ年の續きけり  
槽田や日のてらくと荒れてゆる  
槽田や瘦せて慈姑の花一つ  
兼平が塚渺々と刈田かな  
佛負ふ檜笠の下や刈田原

塔見ゆる山の裾まで刈田かな  
 新薬の仕事はじめや七五三  
 新薬や先づ牡丹を圍ふべし  
 眇なる僧たどくと施米かな  
 腹悪しき僧こぼしゆく施米かな  
 迎へ來る竹の都や例幣使  
 馬で來る神嘗祭の勅使かな  
 かゞり火に燃へる寒さや新嘗祭  
 長き代にかけし日蔭のかづらかな  
 かけまくも長きためしや日のかづら  
 舞ふ音の帳臺深き五節かな  
 淵酔や烏帽子落せる公卿達

衛士の焚く烟りも豊の明りかな  
 老姫神子の化粧すさまじや小忌衣  
 古き世の見ゆるや小忌の摺衣

○  
 田にも、畑にも、小さな生命は、霜枯の冷たい床の中で、おのが天分を、心ゆくかぎり伸すところに、つゝましき満足をもつてゐる。自然は點々として、たゞ義理あるかのやうである。自然の限りなき恵のなかに、かうして育つものは、みな自づからのいとなみに倦むことを知らない。大きな恵を信するものにこそ、安らかな生活が與へられてゐる。(無憂華の一節)

### 天、人合作で今年は豊年

今年は、田植時の梅雨加減といひ、青田の後にはカラリと晴れ続き、五風十雨も順調に、天の恩恵豊かな上に、肥料や労力の不足も何のその、銃後増産陣の大活動のおかげさまで、何と七千餘

萬石といふ大豊作は有がたいことであります。試みにこゝ四五五年間の出来秋を擧げてみます。

昭和十三年	六千六百萬石	十四年	六千九百萬石
十五年	六千 百萬石	十六年	五千五百萬石

で昨年と較べますと、一千五百萬石も増産していたといわわけでありす

### どれだけ出来、いかほど食べるか

平時ですと日本人が大體一年に食べる量は約七千三百萬石である上に、政府の持越米が約五百萬石乃至七百萬石は要るのでありますから、これを加へて約八千萬石が必要とされてゐたのであります。さうしますと、假に六千五百萬石としますと、その足らずは移入米即ち朝鮮米と臺灣の蓬萊米を一千萬石どころを移入して補ひ、それでもまだ足らねば持越米を繰り出して需用量を満たしたのであります。

いまま少し詳しくいひますと、農林省發表の昭和十二年米穀年度の朝鮮より移入米が六百七十萬

石、臺灣より四百八十五萬石合計一千五百五十萬餘石で、次の十三米穀年度の推定量として、朝鮮より一千百五十萬石、臺灣より五百萬石合計實に千六百五十萬石といふ未曾有の高量になつてゐます。米の平豊凶作は、年々歳々同じでなく、時の状態によつて著しい差の生じますのは當然ですが、略ぼ豊作の年は斯様な數字になる概念を知るだけでよいのであります。

### ありがたい移入米

以前の朝鮮米は南京種でありましたが、まづ氣候のよく似た内地の東北種を移殖し、改良に改良を加へして、長い間の苦心努力によつて内鮮一如の良米を得たのであります。一方臺灣では、氣候風土の上から更に一層の苦心を重ね、遂に新品種の創造までに仕上げたのが現の蓬萊米のことです。だいたい臺灣は一千萬石見當の收穫なのですが、その半分は蓬萊米で、これは全部内地へ出し、半分の南京米を常食にしてゐるのであります。

年によつて出来不出来があり、豫定計劃のやうにもまゐらぬことは申すまでもありません。例

を十五年にとつてみますと、内地産は六千百万石のところ、補充の筈の朝鮮が大旱魃で大の不作となつたために、勢ひ外米に依存することになつたのであります。

今年は豊年ぢや萬作ぢやと腹鼓をうつてゐてはなりません。いまは大東亞戦争中であり、この國民の大切な主食糧は、何としても充分の餘裕量を貯藏して置くことは絶対必要でありますから、持搬びの出来る限り外米は入れて置かなければならぬのは勿論、いやそれよりも自給自足までに増産に大奮發を要し、一方また消費量を減らすことも眞剣に考へなければ、行はなければならぬのであります。そのこゝに至るまでは外米をおし頂いてたべることはもとよりであります。

外米とは佛印からの西貢米、トンキン米、バンコックからの泰米であつたのですが、近くビルマから蘭貢米も來ることになりませう、以上の地方は世界三大水田として名高い米産地であります。これらの外米を入れるについて當局者の辛苦は並たいていではないのであります。

#### 内地米と移入米と外米

外米が十五年の鮮米不作から始めて登場して來たわけではありません。大正の末年には五百万

石からの南京米は入つてゐたのであります。配給制になつてゐなかつたために、一般に關心の外に置かれたのであります。内地米こそは、日本人にとつて、單なる主食物でありまた、同時に重なる副食物を兼ねてゐるので、西洋人のパンと肉とに匹敵してゐるのではありません。「かやうに主食副食物兼備の好都合のものはまづあるまい。」と東畑米博士は折紙をつけてをられます。臺灣人は一千万石に近い米産のうち、その半分の蓬萊米を全部内地へ移出してしまひ、あとの南京米の五百万石を好んで常食にしてゐるのであります。ポロ／＼の南京米を食べて美味な蓬萊米を出してしまうのか、不思議だとされてゐましたが、臺灣の農家では、大鍋に水をなみ／＼と満して、その中に米を入れて煮、沸へくりかへつても、おねばが流れ出しても無頓着で、頃合をはかり箆ですくひ上げて食膳にのぼしまして、湯は飲んだり洗濯に使ふのであります。蓬萊米をこんな煮方をしやうものなら全く溶てしまひます。これは熱帯地の氣候の故もありませうが、西洋人や支那人と同じく油氣の多い食品を好んで常食にしてゐます。關係から餘り濃くて重い米食は好まれずポロ／＼した淡泊のがよいらしいのです。先に泰國の要人が來朝した際に、各方面を

詳しく視察して非常に禮讃されましたが「たゞ一つお米だけが、わが泰のやうなのであれば中分はないのだが」と感想を述べたさうであります。要するに習ふより慣れで、最初は外米に顔をしかめてゐましても、新穀感謝の行事として内地米の特配を受け、御飯に煮きあげたところ、國民校一年の兒が色を見ただけで「こんな變な御飯いやだ、いつものと代へて頂戴」と忌避したことに訓へられるところがあります。

### 生産から配給へ家庭への今昔

農家は作つたお米を金に代へなければなりません。そこで必然にその家庭への取次、お値段の取きめをする機關が要ります。豊臣時代に大阪の淀屋といへば廻米問屋として、日本六十餘州の津々浦々までへも聞へた存在で、徳川時代になつてから仲買達が此淀屋の店頭に群集して、海内第一の淀屋米市が立ち、江戸、大津、酒田、金澤、桑名其他の各地、各城下に大小の米市が盛んになり、それが「米相場會所」になり米穀取引所になつた譯であります。流石に商業都の大阪堂

嶋の米相場といへば全國に其名を響かせたものであります。淀屋關所の後、元祿十一年正月に、幕府は堂嶋新地開發のためこの地に免許米市場を樹立したのが創りであります。

### 時代は移り食糧營團生る

廻米問屋、米市、會所、取引所から時代は移り移つて、集荷から、まとめて公平な配給へと、昨年中に、中央を始め各地方とも「食糧營團」がすつかり出来上りました。全國で穫れたお米はもとより麥、いまゝでは、パン、小麥粉、乾うどんなどを、それ／＼の共販所から受けてゐた配給も一切、この營團の手から一元して綜合配給されることになりました。出来た物は一應各地の食糧事務所へ運び込まれ、そこで適當に、生産地、消費地、人口などを參酌して振り分け、地方の營團へ輸送され、そこから配給所へ、家庭へと配達されるのであります。其ほか外米の買入れから貯藏、麥や外米の混入などまで營團でなされるのであります。

### 國民の玄米皆食運動

三八

自給自足を完全に行はれて、しかもなほ餘剩綽々、その上に健民の鍵である玄米食までに進まなければならぬ、といふことは、十年も前から二木謙三博士、松浦有志太郎博士、頭山滿氏、荒川五郎氏等によつて提唱され、東京栄養研究會によつて普及實行に不斷の努力をなされ、また此會から農博一、醫博三百五十九名が署名して、玄米普及獎勵請願書を第六十四帝國議會に提出し衆議院において満場一致で採擇されたのであります。ですが永年の慣習から容易に弘通しなかつたのですが、漸やく機運到り翼賛會が政府へ上通されました。一億常會の要望要件中「戰時生活實踐」の第一冒頭に「國民玄米皆食の實踐」が採上げられ、何が何でもそこへ到着する途が開けて來たのであります。

神代にあつては、米を生のまま、嚼んださうですが、後火食となつてから、玄米のまま、炙り、またこしきで蒸して食べたのですが、すつとの後になつて徳川三代將軍の頃から、米を搗いて白けることが行はれ、次第に白きが上に白いのが誇のやうにまで精白されていつたのです。しかし精米が全然なかつたわけではなく、仁徳天皇十三年の記に「始めて河内に茨田屯田を立て、因つて春米部を定む」とありますから、精米が古くから行はれた奈良朝時代には大寶令に依りますと、兵士には一人毎にほしい六斗（今の二斗四升三合餘）鹽二升（今の六合一合餘）を給せらる、これ軍旅の食物なり云々とあり。平安朝時代の飯といふのは、米をこしきで蒸したもので、これが本式の食事でありまして、その頃の粥と稱しますのは、いまの粥とちがひましてご飯のやうに鍋釜で炊いたものであります。貴人も朝の食事にこれを用ひ、此時代の頃から多く行はれた姫飯といふのが現今のご飯と同じものであります。「かたかしぎ飯」は半熟のご飯なのであります。ほしいは飯を乾して固めたものであります。夏の暑い最中には水に漬して食べます、これを水飯とも水漬ともいひます。冬は湯の中に入れて和らげて用ひ、これを湯漬といふのであります。屯食は客を饗する時などに、其從者に食べさせるものであります。後世の「むすび」なのであります。強飯即ち玄米を蒸したものを常食とすることは随分久しく行はれて來、また朝夕二食が

常であつたものです。平安朝の初め頃から、朝夕二食の外に午時の中食をすることゝなつて、三度たべる習しとなり、朝一食だけであつた僧侶も、非時と名づけて日中に食べ、遂には山法師も、奈良法師も三食となつたのであります。夕食を山法師は「事」といひ、未申時の食を非事といひ、夕方には坂下邊に寄合ひて食ひ、世事して食すといへり、と古記にあります。室町時代の記録に「在國の武人は、大抵一人飯米一回の量二合半をもつて常食とす」とありますから、随分と大食したものです。

但し律宗のみは皆朝夕の二食であつて、東國の武人は猶ほ舊を守つて中飯を食べず、北條時頼などは食二味を重ねずと、極めて副食物も質素であり、江戸時代になつて庶民一般に日に三食となつたのですが、農家などの勞役者は三度のほかに、朝茶、八つ茶、寝夜食を攝ることもあります。

#### 混合米と百姓雜穀の令

下級生活者の常食の麥飯とは、概ね麥三米七の割合で炊いたのであります。幕府は寛永二

十年に「百姓の食物は常に雜穀を用ふべし、米は猥りに食ふべからず」といふ令を發してゐます。天下泰平の世でさへかうなのです。この大戦時に、内地米に外米や麥、稗や大根、薯、乾麵など混入の飯は當然で、不足に思ひましては罰當りです。節米の意志からではありません。春には干葉飯、菜飯、土筆飯、筍飯、豌豆飯、ひら豆飯、鯛飯、夏には蓼飯、蓮飯、秋には松茸飯、栗飯、芋飯、冬には大根飯、にんじん飯、茶飯、ごもく飯、祝儀には小豆飯、赤飯、不祝儀には白蒸、勿論糯米であります。船來のブツディング、ライスカレー、チキンライス、ハイシライス、トマトライス、ピラフ・ド・ポライユなど片假名屬の色飯がわんさと臺所を賑はすに至つたのであります。要するに天物と人工恩謝のもつたひないを先に、比較的榮養の含まれた節米本位に工風すること、酒や酢、糊、麴などは必要量だけにとどめて、甘酒、團子、煎餅、餅、赤飯、白蒸、糰、焼米などは當分冬眠させておくことであります。

#### 人壽は本來百歳也

とは玄米黨の司令長官醫學博士二木謙三氏の説であります。「人間の生命は日光空氣と水及び

食物にて養はれる、そして日光、空氣それは原始よりいま、更に未來永劫變らず、天然自然でしかも完全であるのに、唯食物だけが近來益々人工の加工が強くなつて、不完全極まるものにせられた爲に、病氣は増へ、壽命は短くなり、能率は低下し、貧苦に悩まされてゐるのであります。その大きな原因は、まづ不自然な白米を主食とするところから生じ、これにつれて副食物の補充がいよ／＼必要となつて、肉食などの脂肪食等を滋養物とするの己むを得ざるに至つたところの害毒であり、これを根本から改良するには、どう考へてみても日光、空氣、水と／＼もに天然自然の恩物その儘の玄米を主食とすることに還元するより他に途がないのであります。これによつて人の身心もまた自然に復歸して、始めて其生を樂み、其健康を保ち、其天壽を全ふし、其經濟を豊かに、戰爭生活態に完全に一致する」といふのであります。

從來稱へられてゐました消化吸収率が良くないなどいふは、炊方と咀嚼不完全な常習を改めれば雑作はなく、白米にビタミンAや蛋白質がなければ魚獸肉から、Bがなければ野菜や果實から攝り其上AD劑やB劑で補へばよいなどいふが如きは、取るにも足らぬ愚説だといふのであります。

筆者もこれに其鳴の軍配をあげるものであります。

### 玄米効果を表した活標本

玄米二食で働き抜き、二十年間無缺勤、無遅刻、無早退きで、七十回も受賞した三十六歳の蛸積榮一君の手記中「こゝまで敢闘し得た原因の一つとして更に玄米二食と野菜二分炊きの實行である。鍋の底に昆布を敷き、水を少し入れる、これに大根、蓮根、芋、人參等を一分の厚さに切つて入れ、沸騰したら二分間キツカリでサツと火を消す、味噌、醤油、砂糖など全く不必要、昆布の味出しでとてもおいしいのだ、これを二十年間些かの疑念躊躇もなく實行し續けたところに私の働く動力があつたのだ(中略)最初のうちは何か高ぶつた昂然たる氣持で働くといふことを考へてゐた私だが、のち蓮沼門三先生の修養團に入つてから「働かして貰ふのだ」「感謝して働く」此氣持まで進んで行つた云々」二十年の長い間を些かの疑念躊躇もなく實行しこの強烈な尊ふとい意志のなかに、天物恩謝の信仰力の多分に含まれてゐることを見逃してならぬのであります。



### 玄米にはどんな成分があるか

血圧を下げるフィチン、玄米の胚と糠中にフィチンといふ成分が豊富に含んでゐるゆへに、玄米食は血圧を低下せしめる。

**血液を増す鐵分** 鐵は血液の赤い色素の組成成分であることは誰もが知るとほりであります。この鐵分の缺乏を來すと貧血になるのは當然で、玄米を主食する人にはこの心配がない。それに發育を促し、母乳の分泌を盛んにする満俺や、毛髪の榮養になる硫黄も含まれ、玄米食によつて白髪が黒くなり、禿頭に毛が生へるなどいふは、硫黄の化合物であるシスチンがあるためといふのであります。

**驚くべきビタミンB** 白米に最も缺乏してゐるビタミンBが、玄米には多量に含まれ、効力の強大さに驚く、例へば、白米を洗つて一日二十グラムを鳩に食べさせると、大てい二週間目に食慾がなくなり、目方が三分の一ぐらゐに減つて死んでしまふ。その鳩の死の間際にこの結晶した

ものを〇、〇〇二ミリグラムを飲ませると、立どころに癒つて元通りになる。この成分が缺乏すると脚氣となり、胃弱になつたり、發育不良乃至食慾不振を來し、疲勞し易くなるのであります。このBは玄米だけに充分で半搗や胚芽米では不足なのです。

### 玄米こそ理想食

この外骨の發育を助けるビタミンD即ち妊娠ビタミンと俗稱あり、更に他の成分が揃つてゐても、この一つが缺けてゐては、子を生まない場合に、これを與へると生むようになるといふビタミンEもあります。以上のような譯で、玄米こそは天與の理想食でありまして、たゞ不足してゐるのは、ビタミンC A、それにカルシウムですから、綠茶を飲み、魚の骨や、根菜類を食べればよいのであります。どんな野菜果物でも葉と皮は捨てないようにならなければなりません。

### 玄米を白米にする損失

榮養研究會の調査によりますと、固形分が七百萬石、澱粉五百萬石、蛋白質三割二分、脂肪質

は約九割、灰分は同じく九割、有効繊維は九割二分の損失に當り、その白米をトギ洗ふと更に損失を重加しまして、全國にて一ヶ年の總損失高は全收穫の一割五、六分に當り、これを値段にしますと莫大な損失になります。試みに計算してごらん下さい。

糠一升の栄養價は、こゝにいふ糠とは、つまり玄米の外皮でありまして、この糠一升だけの栄養をほかの物で求めるとしますと牛乳は一升八合七勺、鶏卵なれば三十三個、牛肉は二百五十九匁に當るとは稲垣農博の研究調査であります。

### 玄米食實行健康調査

郡是製糸株式會社では、一萬二千五百二十四人に玄米食を實行させ、その成績調査によると便通快適になつた者五千六百二十人、感冒に罹らなくなつた者二千五百七十人、胃腸がよくなつた者二千三百四十七人、月經が順調になつた者一千九百五十七人、睡眠時間が短くなつた者一千六百九十人、ヒビ、霜やけがなくなつた者一千九百八十九人、痔がよくなつた者一千三百八十四人

疲勞が減じた者一千四十三人、肩の凝りを忘れた者一千二十人、脚氣の治つた者五百六十人、リウマチスの治つた者三百三十七人。

以上は玄米實行體験者側の發表であるが、反對というほど強くはないが、腳踏みをしてゐる側の言ひ分は玄米にはカルシウム、鐵分、マグネシウム、ナトリウム、満漣、硫黄、沃度、燐、カリウムなどの生命素、ビタミンA B D Eの含まれてゐること、白米は絶對發芽しないが玄米からは芽を發すこと、理科的分析にて證明される有効成分の整つてゐることは知るも、消化吸収はどうか栄養上補給の野菜類が必要領を得られるか否や、玄米飯炊に要する燃料保有が可能であるかどうかといつたやうな譯であります。

### 糠の問題が相當大きい

糠、即ち玄米の全栄養素たる外皮のことではありますが、糠からは食糧油として重要なものを採り、その油を抜いたあとの物は、家畜の飼料に充てるのですが、戦争前には満支から一億圓以上

の飼料が輸入されてゐたほど、主に豚や鶏の飼育に大量を要するのであります。前の歐洲大戰の際にドイツでは人間の食糧を確保する爲に、馬鈴薯を食ふ豚を二百五十萬頭を屠殺し、しかも多く腐敗させたといふことであります。(新興ドイツ中の農業と農政)

それほど大切な糠、玄米一石につき一斗六升五合ですから、六千萬石の玄米として、約九百九十萬石から無くなるか激減しようものなら、飼料の値が騰貴すると相俟つて、食糧油、はもとより豚や鶏卵などに大影響を及ぼすことは必然であります。ですから、この飼料や食糧油問題は、他の大豆、其他のものなどで解決をつけようとして専ら調査研究を進められてゐるのであります。また消化吸収の問題は、炊事法や咀嚼などで解決がつきませうが、要するに水加減、火加減や炊方、燃料の點などは、家庭にあつて實驗を重ねて研究しなければ、紙上や口頭指導だけではほんたうの事は解るものではありません。しかし参考の標として、その要領を一戸伊勢子さんにお訊きませう。

### 玄米食の上手な炊き方

玄米飯は白米に比べればすつと栄養豊富ですが、これだけ食べれば副食物が要らないと考へるのは間違ひです。たゞ副食物の分量は白米の時よりも大分に少なくて済み、配給量の玄米一回分百十瓦には蛋白質は八七六瓦も含まれてゐますから、蛋白質の必要量二食二十五としみますと、大きいめの五十瓦どこの鰯一尾なれば一〇・五の蛋白質を有つてゐます。味噌と野菜を取合はせたものだけでも大體充たせる見當で、副食材料の入手難も大分に緩和されるわけであります。但しこのやうに

副食物を副へて食べますには、必ず普通のお釜かお鍋を用ひて炊くことであります。高壓釜ですとおこはのやうに出来ますから、肉や魚が自然に欲しくなります。ために栄養不良を來すやうにもなりません。私の實驗では、さつと洗つた玄米を前夜四倍の水につけて置き、翌朝低温でそろく煮て、煮立つて來ましたら火を止めまして二十分から三十分は其儘にして餘熱で水分が十分

に吸収されたところで今一度

低温の火にかけまして、煮立つて来れば上下をひっくり返すやうに軽くかきまぜ、すつと火を小さくして、すつかり水氣のなくなるまで煮上げますと誠によい加減なご飯ができます。かきまぜますから軽くなつた細胞膜が多少こはれて粘り氣が出来ますから、白米飯よりは少しく舌ざはりがよくない位でおいしくいただけます。どんなお茶でも結構です。またいま一つの方法は洗はずに清潔な布巾に玄米を入れまして両手で

揉みますと表面のごみがとれますから、フライパンに入れて焦がさない程度にから炒りしまして、三倍半位の水を入れて前述のやうに炊きますと、香ばしくて糠臭くもなしに時間も大分に早く炊上ります。

### 玄米ご飯と副食物の調和

いづれにしても白米より味が濃厚ですから、副食物は淡白に味付けする方がよく、鹽味を主に

醬油を添へに使ふことです。この方は調味料も安上りです。天ぷらにしましてもたれを用ひず大根おろしに醬油か、辛子醬油また柚子醬油をつけるとよろしく、野菜の油炒りや脂肪の強い魚などは酢を一滴箸の先で落しますと、油が酸で處理されてあつさりといたゞけます。外皮に纖維が多いため多少舌にざらつきますから、澱粉をつなぎに入れた支那料理風のお菜のやうに汁氣のあるものが味の調和がよくとれて、冬は殊に温まつてよろしうございます。

### 一升の米の目方と粒數

品 種	粒 米	玄 米
房 吉 (最大粒)	二六、七三〇粒	四二、三七〇粒
雄 町 (大 粒)	三四、七五〇	五四、一二〇
神 力 (中 粒)	三七、六四〇	五八、四二〇
竹 成 (小 粒)	四一、四一〇	六六、五五〇
關 取 (最小粒)	四八、八五〇	七六、八六〇

これが白米となると、平均約六、七萬粒と見てよろしからう。これを目方から見ますと

神	力 (白米)	三百七十匁	(玄米)	三百三十八匁一
雄	町 (白米)	三百六十九匁	(玄米)	三百四十匁

以上は農博見波定治氏の「育種家便覧」及び大原農事研究所の調査に依る。次に

### 世界の米産地と産額

産地は日本内地、朝鮮、臺灣、ジャバ、マライ、フィリッピン、シヤム、印度、佛印、支那、東印度、イタリー、ブラジル、スペイン、佛領ギネア、シエラレオネ、マダガスカル、アメリカ合衆國で、産額の数字は煩はしいによつて省きますが、日本内地はその三番目に位してゐるのであります。

耕地百町歩を擔へる人口、最多は日本内地の八百四人で、最小は濠洲の八十人、アメリカは八十九人カナダの四十五人とアルゼンチン等の三十六人は食糧の大宗を米に依つてないからであります。(農林省農務局大正十年から五ヶ年平均統計)

一石から取れる清酒と酒粕 某稅務署管内の一箇年間に醸造する清酒の石數を、その原料米に割つけますと次のような結果になりましたさうです。白米一石からとれる清酒は一石四斗三升一合で、酒の粕は十二貫三百三十匁でこれに要する水は六斗九升六合ださうであります。

### 維持に努めよ食糧日本の強味

日本人はまさかちがへばとて、米の飯と梅干で確かに生き得られるのです。私達の強味であり特質であります。大宗食糧の自給自足をどこまでも維持充足させなければなりません。

渡部準一郎氏の「新興ドイツの農業と農政」によりますと、ドイツでは「土と血」の標語によつても知られるとほり千九百三十三年の家産法に「農民にして血統純正であつて、性質は正直にして至誠であり物的の條件としては、自作農であつて、家族の勞働力から得た收入をもつて、農村の分相應の生活を爲し得るに足る農場面積七町半以上、最高百二十五町をもつもの」を農士といふ名譽ある稱號を與へ、農村の根幹として資格づけるのであります。

斯やうに農事を重要國策としてゐるのであります。もつとも、わが國は神代より、祭政一致を國本とし、その祭事は農耕を主とされますことは前記のとほりで、百姓は國の寶として尊重されてまゐつたのでありますが、一たび私達は、その粒々辛苦の汗の結晶によつて生を繋ぎつゝあることは解つてゐますが、耕作してもらはう人と食べさせてもらはう人とが、どういふ比率になつてゐますことか。

**耕作する人、食べる人** 詳しいことは兎も角内地だけでいへば全國一千三百萬戸のうち、四割三分の五百五十萬戸が作る方の農家で食べる方が五割七分であります。これを内地と朝鮮、臺灣を總ひつくるめて農家が約九百萬戸、農家でない他の職業者がこれまた約九百萬戸、おぼさつばながら生産と消費が半分々々になる譯であります。(東氏所説)さうしますと一戸の農家は、自分とにも二戸分を養ふ食糧の生産者となるのであります。衣の方の棉花や羊毛は外から買つてゐたのですからこれは全く食ばかりで、養ふ方の負擔が割合に少量で、しかもその勞は非常にひどいといふ譯になります。

少ない土地から、良い米を量多く穫れるように、耕地の開墾、良米種の選擇、耕法の改良、耕機具の、農地施設の、労働方法の改善に總力を傾けまして、農家一戸が自家共に三戸分も養ふことになりますればまことに結構な次第であります。

明治時代にありましては、反當り一石四、五斗の收穫が平均率でありましたが、漸々に進歩しまして、一石八、九斗もの激増となり、模範多穫には六石一斗からも收穫したのもあります。

反當りの勞務は延べ二十五人が普通平均ださうであります。能率的に勤勉に行へば、二十人の労働力でこぎつけられる。といふことであります。現に昨年などは、篤志奉仕の授助もありましたが、人手の不足ながらに、あの大結果を得たわけであります。

將來は二百數萬町歩の擴張の計劃中、このうち稻作地が八十五萬町歩としましても、約一千五百萬石からの増産となる勘定であります。そこに前記の改善整備に加へて、精神的肥料といふ士魂農作と、消費規正によつて、完全に自足してなを餘りありの域までに、必勝の信念堅く邁進致さねばなりません。

東西食の諺

日本「武士は食はねど高楊子」「渴しても盗泉の水を飲まず」  
西洋「一日食はされば嘘をつく。二日食はされば盗みする。三日食はされば人を殺す」

三百年來の米の値

米の値は時の庶民生活に社會状態の一端を窺ふことができます。

慶長六年	金銀切替	米一石	九匁四分一厘
同十一年	慶長銀	同	二十匁
元和二年	同	同	十九匁四分
寛永十年	同	同	廿九匁三分七厘
同十五年	同	同	五十五匁
同二十年	同	同	卅七匁五分

保元四年	同	同	廿五匁
慶安二年	元祿銀	同	廿九匁
同三年	同	同	卅九匁
元祿九年	同	同	百〇五匁
寛永二年	同	同	四十一匁
天明二年	文字銀	同	六十七匁五分
文化二年	元祿銀	同	五十九匁五分
天保二年	同	同	八十一匁九分五厘
同八年	同	同	百六十六匁七分五厘
弘化元年	同	同	八十九匁七分

安政五年の百二十二匁六分五厘から萬延、文久にかけて四箇年間の平均百六十匁を続け、元治元年には新文銀二百四十三匁五分と二百匁に騰り、慶應に入つて三百、次で果然九百七十五匁といふ未曾有の奔騰を見せて最高記録を作り、明治元年には圓貨となつて五圓十錢となつたのであります。

年	圓貨	米一石
明治二年	同	十一圓八錢
同五年	同	三圓六十錢
同十年	同	五圓〇五錢
同十三年	同	十圓十七錢
同二十年	同	四圓九十七錢
同三十年	同	十一圓四十五錢
同四十年	同	十五圓四十八錢
大正元年	同	二十圓五十四錢
昭和十七年	同	四十七圓五十錢

現今の統制配給になるまでは、大阪市内の白米値段の標準、即ち小賣公定相場を「協定小賣價格審議委員會」で定め、六千軒の米屋さんが賣つたものであります。

### 感謝米粒、愛國米粒提唱

一億の國民が擧つて、一日十粒のお米を粗末に取扱つたとしますと、一升量を約三萬三千粒に

勘定して、三十三石になり、これをお金にすると二萬二千二百圓となり、一箇年積立るとしますと、一萬一千八百八十石となり、實に七百九十九萬二千圓といふ巨額になります。これは節米思念からでなくて、感謝尊米からの合掌で忽ち解消するのであります。

**御田植の神事** 今年の米は昨年の米から、昨年の米は一昨年の末から、遠く溯つてゆきますと天照大神の惠授から生れたお寶であります。この御神勅を尊ばせ給ふ寂慮畏くも 聖上におかせられては、至尊の御玉體御親から御園田に降り立ち給ひ、挿苗をあそばされる御事は、洩れ承はるだに定に恐懼の至りであります。

したがつて、皇太神宮を初め奉り、住吉、下諏訪、香取、松尾、土佐等の諸國の神社、に御饌田に挿苗する「田植の神事」が行はれるのであります。

この朝あさげ青雲あそくもいでぬ、五月雨晴れぬ、苗植なぐさこども、ヤヨ、ソウヤソウヤ、リアリヤソウ  
(神宮御田植式唄)  
 四つ世の中千代萬代に、五ついつまで盡せぬ御代は、六つ昔も今も變りはあらじ  
(伊勢伊雜宮お田植唄の一節)



今や世がよて穂に穂が下がる、糞はとりおけ箕ではかる(伊勢民謡田植唄)  
 盆にや踊らう、正月にや寝よう長の夏中に草とらう(草取り唄)  
 なんぼ踏んでも、この米や踏めん、これも百姓の涙米(米搗唄)  
 さんよ知らいで米屋が出来よか、四六二十四で二升四合(米價唄)

瑞々し田植をはれり目路とほく空をうつさぬ早苗田もなし  
 一億のみ民の糧はゆるがじとまづしきわれも米供出す  
 八束穂の垂穂かがやく國原をあなゆたけしとながめけるかも  
 勝ち抜かむ覺悟あらたに仰ぎたるけさの初日よ血汐高鳴る  
 腹の子が動く意識を持ちつゝぜひとは稻刈吾がゐたりける  
 刈稻を積重ねたる車の上に孫をものせて翁ひきゆく  
 汗まみれ農魂土魂一つに歸す

### 尊米の標語と童謡

一粒の米に一體の神宿る  
 榮養は美肴よりもよく咀嚼  
 おほみかみのめぐみ耕作の恩  
 遊惰の鯛より勞役の澤庵  
 口は禍のもと不潔は病氣のもと  
 植てみよ花の開かぬ里はなし

### この一粒 都築益世

お米がなるまで とりいれの たふとい汗を知つてるか  
 日本は 神代の昔から このお寶で 強いのだ

感謝 しませう よく かねで この 一粒を いただきかう。  
 一杯のお茶碗には約四十二グラム二千五百粒のお米が盛られます。これだけのお米は一・六五メートル（疊一帖半餘、一坪に三割五分缺けたほど）の田地から穫れるのです。一億國民がたつた一ぜんの御飯をひかへますと、約三十萬石〓四百二十萬キログラムが残つて來ます。これを日に三度づつ、一ヶ月も、一年間もつづけましたら、それこそ、大變な量高お金高になります。このお寶の一粒もこぼさないやうにしてよくかねでいただきませう。

### 白米食が癌の因

住友大阪工場所屬醫院の内科醫長永島學醫學士は「日本人に癌のあるのは白米常食のためである」との多年研究の成果を、このほど阪大醫學部教授會に提出、滿場一致で醫學博士の學位を授與されました。その研究によりますと、白米を常食とする日本人は、外國人に較べて癌種の率が非常に高く、また同じ大陸でも高粱を主食とする北支と、白米を常食にする南支を比較します

と、南支の癌發生率は極めて多いのです。マライ、佛吡、泰などに癌の多いのも白米常食からであることを論證してゐます。

癌種バタイエローを白鼠群に種苗しまして、白米、玄米、高粱を別々に常食させて、二百日あまり經過後の結果によりますと、白米食の鼠群には全部残らず癌が発生してゐ、玄米食や高粱食の方は僅かにその一部に癌発生をみたのみであつたといふことです。

これについて、阪大醫學部教授の木下良順博士は「人體と鼠とは素質が異ふから動物の實驗だけでは完全とは斷言できませんが、完全に近いものといひ得ます。玄米食が高唱されてゐる折柄、貴重な研究であつて、身體の抵抗力を増進する上にも、この際玄米食をお奨めしたい」と語られました。

### 玄米と乳兒

年齢	種類	一回量	一日回数
生後二日目	玄米スープ	一〇ミリ	六回

三日月	同	一五ミリ	六回
四日月	同	二〇ミリ	六回
五日月	同	三〇ミリ	六回
六日目	同	四〇ミリ	六回
七日目	同	四五ミリ	六回
二週目	同	七〇  八〇ミリ	六回
一ヶ月	スープ重湯半々	八〇ミリ	六回
二ヶ月	玄米重湯	九〇  一〇〇ミリ	六回
三ヶ月	同	一〇〇ミリ	六回
四ヶ月	漉玄米ネリ粉	一一〇ミリ	六回
五ヶ月	同	一二〇ミリ	六回
六ヶ月	漉さぬ玄米ネリ粉	一三〇ミリ	六回
七ヶ月	同	一五〇ミリ	五回
一日總量	一日牛乳混入量	一五ミリ	
		三〇ミリ	
		五〇ミリ	

六四

一八〇ミリ	六〇ミリ	果汁少量
二四〇ミリ	八〇ミリ	果汁と野菜スープ
二七〇ミリ	一〇〇ミリ	同
四二〇  五〇〇ミリ	一二〇  一五〇ミリ	同
四八〇ミリ	一五〇ミリ	同
五五〇ミリ	一五〇ミリ	同
六〇〇ミリ	一八〇ミリ	同
六六〇ミリ	一八〇ミリ	同
七二〇ミリ	二〇〇ミリ	同
七八〇ミリ	二〇〇ミリ	同
七五〇ミリ	二〇ミリ	尚粥少量

粒々辛苦の全貌

農家の辛苦に感謝することには、最早指導を俟つまでもありませんが、種選みから收穫までに、どれほどの心遣りと勞役がなされてゐることかでせう。

種選み 在來の品種は白玉、關取都、神力、荒木等が著名でしたが、續々改良新種が出ますから、自然良種の變遷はありませう、土地に適した種を選び、よく乾いた處に貯へおく。これを鹽水選法の後、四五日清水に浸してから席の上に擴げる。

種蒔 生乾きになつた種を、苗代一坪三合から五合の割合で撒蒔します。

苗代 通風、日光、用水を考へて、冬の間に打ち越して乾しおき、早春になつて耕す時に堆肥と綠肥を入れ、種蒔前に地面をならすとき、熟した下肥や骨粉などを施し、水を一二寸ほど灌いで其水の澄んだところに蒔いて、翌日は水を落してよく日光に曝し、その後一週間は水の深さ三四分にして、育つてゆくに於て水は一、二寸まで増す。此苗代田の害蟲に注意は大切なのです。

挿苗 苗が六七寸に伸び、苗代の肥料を吸ひ盡して熟苗となつた時、晴れた風の無い日を選んで一株に四五本づつ、一坪に三十四株から三十六株位の割合で、五、六分の深さに本田に挿苗します。「正繩植をしない家から花嫁娶らぬ」とまで明治時代に、それを奨勵したのですが、いまは亂れ植は見當らないやうです。

地拵 冬に地を起して日光を受け十分乾して、水を入れてからその前かに、堆肥、綠肥、油滓骨粉、下肥、過磷酸石灰などを施肥し、代掻きをします。畦畔を塗固めて雜草の根のびを防ぎます。かうしてから挿苗をします。

除草 草取り毎に、出来れば水を落して根を日光に曝します。育つにつれて十五日毎位ひに四、五回行ひます。一番草取りには雁爪で株間を起し、二番目には先に起した土を掻きならし、三、四番目には遅れて出た芽をも除きます。

害虫 此の驅除が苦勞で、ために萎縮病やイモチ病、黃化萎縮病、菌核病、白葉粘病、墨黒穗病、馬鹿苗病、粟枯病、苗綿腐敗病、稻麴病などの病氣に罹ります。いろいろの螟蟲が最も恐るべき害虫で、電光横道、あぶら蟲、椿象蟲など數へ切れません、いなごから桃ほほづきや水毛蟲、ひき蛙までが絶へず耕作の邪魔をしますのです。

水加減 此の大切なことは申までもありません。穂の出るまでは、生育につれて、二寸三寸の水を湛へ、穂が出れば次第に水を減らし、花が開けばただ田の面を潤ふすだけとして實が入り

ますれば穂先が垂れ始めます。穂が垂れると水を落して田地を乾かせるのであります。

早稲は挿苗後約百五十日、中稲は百八十日、晩稲は二百日で穂が全く實り熟します。と刈り取つて束ねますことを稲束といひます。この稲束を稲架に掛けるか、塚のやうに集めて乾します。これを稲塚とも稲城ともまた稲村Ⅱ稲叢ともいひます。

稲扱 手用の千齒稲扱器か人力また動力による回轉稲扱器で、稲をこき落してのち、席の下に下敷までして、一坪の席に一斗五升位ひを擴げて三日ほどは毎日三、四回もかきまぜて十分日光に乾します。

稲摺 稲摺器や萬石とほし、唐箕など總動員で稲と米とを篩ひ分けるのです。さつと順序だけをならべても大變な勞苦で、食べる方は一生のうち、數へられぬほどの回数ですが、農家は二十五歳を一人前と假りにして、五、六十歳で後繼者にひきつくとすれば、一生に二十五回か三十回の經驗ですから、一回も等閑にならぬわけであります。

わが國の農耕面積六百〇七萬九千步中稲栽培面積は三百二十九萬九千町步（昭和十四年末）で

實に主要食糧農作物栽培面積の五割一步を占め、反當り收量一石九斗にのぼることは、世界著名の稲作地のどこにもないのであります。十六年度には作地増や品種及び耕作改善など増産に全力を注がれたのですから耕作面積や收量も大變に増したことに相違ありませんところが

勿驚六石一斗五升 大阪府北河内郡での坪刈審査の結果を十七年十二月十五日發表されましたのが、驚いたことには反當り五石以上が八名もあつたことで、その最高は豊野村秦中西健氏の五石六斗六升七合といふのです。更に超驚異的なのは、大阪府豊能郡東能勢村切畑の七十二歳老農新谷米次郎氏はなんと六石一斗五升九勺といふすばらしい増産記録をつくりあげました。捷まぬ研究と實踐努力とが、かうも結實するものかと自づと頭がさがるではありませんか。（完）



## お茶の巻

七〇

米鹽に次いで、國民皆用の天物の隨一はお茶であります。お茶自體が要求したわけではありませんものを、人は、迎へてもつて薬用とし、更にこれに作法づけ、宗教づけ、修養づける原素として遇し、わが國民性をして、和敬靜寂を誠をもつて貫くといふ陶冶の資たらしめましたお茶。國産のお茶を、この叢書第一に採擇しました。

「眼に青葉山ほととぎす初盤」の句は、初夏の大江戸の情調が躍り出てゐます。それは八百八町の外にはピンと來ませんが、「眼に青葉山ほととぎす新茶かな」であれば、これこそ日本の隅々までも、初夏のかほりを、精氣ととも漲らせる描寫表現であります。

この世の中からお茶といふものが、姿を消してしまつたと假りに想ふてさへ、限らない味氣なさは憂鬱さを感じて堪へ難いことでありませう。お茶はもはや嗜好品ではなく、日本人の生活には、

切つても切れない必需品となり了せて、年々に少くとも一千二、三百萬貫を啜つてゐるのであります。そればかりでなく、珈琲や紅茶に砂糖ミルクをはふり込んで、引かきまはして飲む、日本の喫茶趣味とは、およそ縁遠い西洋へも、年々三千萬封も出てゐたのであります。こゝにいふお茶は紅茶に對して新しく緑の字を冠せられた所謂綠茶のことです。

### お茶に絡まる俗習

川柳に「文福は人を茶にした化生なり」といふのがあります。「ちやかす」といひ、「ちやにす」といふのは、人を馬鹿扱ひにし、ませつかへす、眞面目でないといふ謂で、結婚などの祝儀ごとにお茶を厭ふて昆布湯を出す風習も、斯やうな意味で、せつかくの縁談に「ちやちや」がはいつてはといふ縁喜からといま一つは、「お茶の子」といつて佛事の供養にお茶を配る、あのお茶の子といふは、もと朝御飯前の小食といふ意であり、點心の事を指すのであります。俗にいふ「お茶の子さい／＼」「茶腹も一とき」などと、至極手軽に出来る朝御飯前のお茶ごとのやうに

七一

といふ意なのであります。それを何う取り違へたのですか、お茶の子は不祝儀用のものとしてしまふたので、お茶こそ迷惑千萬な次第であります。さらにまたの一説に、茶の木は、一たん其地に定植すると、ほかの地へ移植しても生育しない、つまり生家から縁家に行つてもおちつかないといふところからお茶を敬遠するといふのがあります。これを「一たび嫁せば生涯婚家を動かす」といふ意義に解しますれば、お茶の徳操にあやかるのがほんたうとなるのであります。

畏くも宇多、白河、後白河御三方の法皇が、御賀儀に用ひさせ給ふたのがお茶であります。

勝手にごちつけた迷信から、お茶に不吉品らしい汚名を冠せるなどは、もつてのほかで、後に記しますが

かように宮廷におかせられましても、御賀儀にお茶を用ひさせられたことなど、文献に證明される限りであります。元來紅白水引の代ものなのであります。

### お茶文藝

宇治は茶どころ茶は縁どころ 娘やりたや 婿ほしや

宇治はよいとこ北西はれて ひがし山風そよそよと

お茶は採めも採まねばよらぬ 採めば古茶も粉茶となる (宇治茶摘唄)

茶山茶どころ茶は縁どころ ねえや行かすか やあれ行かすかお茶摘みに

お茶の茶山の茶の木の中で おまつち何というたいつか何というたお茶山で (静岡茶摘唄)

小藩の茶を摘む事を勧めけり

信樂や茶山しに行く夫婦達

茶摘女や戸の鍵挟む帯のあひ

端近う椎の雨きく利茶かな

具足師と佛師と語る利茶かな



雨晴れや試むる茶の水えらみ  
 宇治山の繪紙添たる新茶かな  
 靈膳に新茶添ふるや一つまみ  
 覆下の葉も去年の香となりけり  
 とくくくと水撒ねば來ませ初茶湯  
 點初の塵もとよめぬ臺子かな  
 初釜の遅き一人は酔ふて來し  
 爐塞ぎや老の機嫌の俄かごと  
 表具師の無沙汰叱りつ爐の名殘  
 塞がざる炬燵もあるや母の側  
 夏切の壺のかほりや蓮華王  
 土臭き壺の香もある切茶かな

宇治の茶師が新茶を新壺に盛つて茶舗に贈る、これを夏切壺といつて、壺の蓋は厚紙を糊して堅く目張りをし、茶に用のあるときには、目張りの紙を截つて出す。故に夏切茶といふのでありまして、冬に口を開く壺は、盛夏の間所々の山林清涼の地に置くならひであるために、夏中用ふる茶をかうして先づ贈るのであります。

朝よさを今日庵の蓮茶かな

濃く出した煎茶を蓮の花に注ぎかけ、その香を移したものに、薄い茶を加へてのむ。風雅人の好事であります。

折よくも服むつれありて茶盛哉

あなとふと茶もだぶくと十夜哉

蒙古襲來に際し、南部西大寺においても、敵國降伏の祈禱を嚴修されましたが、後北條氏の軍監が筑紫よりの歸途、當寺に参じ佛恩報謝をした。寺では慰勞の志をもつて一同へ茶の接待をなしたところ「蒙古の大軍には恐れなかつたが、西大寺の茶攻めには全く兜を脱いだ」と將兵が後の語り草であつたといふほどに盛り澤山な茶盛の會式が、この寺の有名な年中行事であ

ります。この會式（おひしき）に用ふる茶釜の高さ一尺二寸、徑一尺二寸、茶碗（ちawan）の高さ七寸、口徑一尺一寸、廻り（まわり）三尺五寸五分といふ大きなものであります。

口切りの泊り客あり峯の坊  
口切りや苔の價ひもからにしき  
爐開きや左官老ひゆく髪（かみ）の霜  
爐開きや紅裏見ゆる老の寂  
菊活けてめでたき風爐の名残哉  
托鉢（たくはつ）の中に新茶のひとひねり  
富士漸やく平凡にして新茶出づ  
風爐手前涼しき茶釜とうしかな  
風爐茶して夏の曙愛しけり  
めで古りし君の軸たぶ風爐茶哉

接待や菩提樹かげの片ひさし  
せつたひの茶にかき立る藥かな  
風待ちて月うちくもる門茶かな  
しがらきや茶の花咲いて冬構へ  
小鳥喰む茶圍ひ藁の彦穂かな  
花咲いて寂まさりけり茶の木原  
小坊主の茶の花折るや朝ほがら  
利久忌や大名に問ふ服加減

古來茶を主題とした記文詩歌等は、際限もなく豊富でありますがこゝには簡にして、よく情景を把握表現されてゐます俳句を探るにとどめました。

シテへ扱も宇治橋の供養今をなかばと見えし所に。部屋者と思しくて。いざ通圓が茶を呑み乾さんと名乗りも敢へず三百人。

地へ名乗りも敢へず三百人。口わきをひろげ茶を呑まんと。群れ居る旅人に大茶を立てんと。さ杓子を押取りひくづども。茶々とうち入れて。浮きぬ沈みぬ立掛けたり。

註 名乗りも敢へず三百人は、謡曲頼政の原文

「名乗りもあへず三百餘騎」のもぢり、口わきをひろめ云々は「くつばみを揃へ河水に、少しもためらはず」をもぢつたものである。(狂言「通圓」の一節)

### お茶の由来

抑も日本における喫茶の風習は、遠く神代よりのことと想はれますが、文献の據るべきものはありません。しかし、日向地方の山野に自然生の山茶があり、高千穂山麓には、神代よりのものと傳えられる高さ一丈四尺、幹の廻り四尺九寸に及ぶ老大樹が、蒼々として今に繁茂してゐますし、大和地方の山々にも老茶樹を見出すといひます。聖武天皇の神龜五年に造茶使の官制が設けられ、天平時代には僧行基の建立に成る四十九箇所の寺院には、洩れなく茶園の設けがあり、桓

武天皇の御代には、傳教大師最澄や弘法大師空海が、唐より歸朝の砌り茶の種子を持歸り、最澄は延暦二十四年比叡山下坂本の臺麓にこれを播殖しましたが、これは後の日吉茶園であります。空海も大同元年其種子と製法を傳へたのであります。これが支那傳來の茶種を栽培した記録の最初であります。畿内、近江、丹波、播磨の諸地方に植茶の令を發して、年々に其茶を献上せしめらるゝなど、盛んに茶樹栽培を奨励されてゐるのであります。

### 現今のお茶の産地

印度、セイロン島、支那、南洋諸島、佛印、南阿等、殊に印度にはわが國の三倍以上も産するのですが、概ね紅茶か紅茶と綠茶の混血兒であり、また磚茶の瓦とも煉瓦ともいふべきものであります。日本山海名物圖繪所載「茶名物大概」には、宇治茶を筆頭に、近江信樂、筑前岩上、大和吉野川上、駿河の安倍、美濃の虎溪、近江越溪、播州粟賀の仙靈、山城高雄の本葉、同じく薄葉、丹後の草山、同じく高泉寺、同じく明石、伊勢の川俣、伊豫の金瓶、美濃輪違ひ、近江の

一つ山、同じく初緑、同春風、同喜撰、駿河足久保、日向茶の數品とありますが、現今は北海道と東北の一部を除き、全國到る所に産するに至り、中にも新興の静岡は、歴史に傳統の榮冠を頂く宇治を凌駕し素晴らしい勢ひで進展、次で武藏の狭山、近江信樂などは代表的茶所であり、高知は近時おほいに擡頭し出しましたが、愉快なのは傳教大師が開いた近江坂本茶園に、今も十數株を残してゐることであり、

新興静岡が、日本一茶所の印授を得たといひましても、起りは相當古く、慶長年間幕府御用に足久保茶が納められてゐます。靈峯富士を仰ぐ牧野高原に見はるかすまでに展まつてゐる三千餘町歩の一大茶園こそは、最後の大將軍慶喜公が、久能山に隠居された明治二年、祿に離れた旗本新番組の二百二十五名が此地に集團移住し、兩刀を抛て鋏を執り、開墾しては茶樹を植ゑ、そこへ文明開化の風に吹飛ばされた大井川の川越人夫百餘人も移り來り、遂にわが國製茶の總産額中六割を占むる大茶園を築きあげたのであります。

### 茶樹の栽培と樹齡

全國到るところ茶樹栽培に不適な土地はないやうですが、お茶は環境の影響が甚しいだけに、多少の癖は免れないやうであり、そこに自然と貫祿の差も生ずる理になるのであります。玉露と煎茶は手入からして異ひまして、玉露は、四月の末頃から五月にかけて、摘みとりどきになりますと、樹の上に覆ひをかけるのですが、土地は平地を選んで下肥を施します。ひと頃は油粕やまた人造肥料を用ひ出しましたが、戦時で肥料愈々大切になつては、もとの下肥々料にもどることでせう。煎茶の方は、露天のまゝで山手に作るのですが、主として人造肥料で、油粕や下草などを施すと、香氣が良いとされてゐますが果してどうでせうか。

宇治玉露の樹齡は五十年以上、濃茶は百年以上のものが最適とされます。一般には樹齡は稍過ぎた感がないでもない處から、新陳代謝栽培が奨励され、現に行はれつゝあります。静岡の方は、今が最も適した樹齡期といふところにあります。同じお茶の葉でありましても静岡のは柳の葉型

で、宇治は圓葉型であります。挽茶は、板倉名奉行が、正邪を裁くに、白洲の障子をたてきり、茶臼を靜かに操して、精神の平靜を保つ手段にしたほど、心に焦燥の氣があつては良い茶は碾けぬとされたものですが、いまは動力を用ひて器械碾きを行つてゐます。茶人中には、やはり手碾茶を尊重する風があります。

### 聖武天皇は喫茶の御祖

わが國喫茶の風の起りは、いまのやうな嗜好飲料として迎へられたのは、後醍醐天皇の時代からであらうと思はれますが、それより以前は甚だ高貴な仙薬として重用されてゐたことは、聖武天皇の天平元年に、百僧を禁廷に召し、大磐若經を講せしめ給ふこと四日、その第三回目に行茶の儀がありましてお茶を賜はつたこと百敷に修されました仁王會においても引茶の行事のありましたことは、多くの文献に徴して明らかであります。かやうに宮廷の讃佛儀に行はれた御慶祝の御賀儀などにも盛んに行ぜられてゐたのであります。平安城内に茶園を設けられて、從來の造茶

使を典藥寮の配下に屬せしめられたり、後鳥羽天皇の元治三年四月、榮西禪師が、萬年寺で法門の修行をなし、天臺山を下つて、疲勞の身を一茅亭に憩めたとき、一服の茶に心氣の爽快を感じて、建久二年四月歸朝の際に、宋より茶の種實を齎らし、これを筑前の背振山と博多の聖福寺に栽培、かの徒然草で有名な梅尾の明惠上人は、これを傳へ聞いて榮西より分譲を受け、山城の梅尾と宇治とへ栽培したのであります。お茶の功德を信仰した榮西禪師が「喫茶養生記」に茶は養生の仙薬なり、延齡の妙術なり、山谷これを生ずれば、その地神靈なり、人倫これを探れば、その人長命なり、天竺、唐土、同じくこれを貴重す。我が朝日本曾つてこれを嗜愛す。古今奇特の仙薬なりと強く提唱されてゐます。また梅尾の上人明惠は、自家用の罐子に

「一者諸天加護、二者父孝母養、三者惡魔降伏、四者睡眠、自除、五者五臟調和、六者無病息災、七者朋友和合、八者正心、修身、九者煩惱消滅、十者臨終不亂」

とお茶の十徳を禮記鐫刻して、天與無上の薬物であることを篤く信仰されてゐるのであります。天曆年中京洛に疫病が大流行しましたとき、これが救済のために、觀音像を車に載せ、空也上

人自から浴中を曳き廻し、念佛唱名しつゝ病者に施茶し、この功德以て疫癘全く熄む、依て爾來禁裡元旦の御儀に、空也堂献上の茶釜を用ひて御服茶あり、其歳の疫魔を除きたまふ吉例があるのであります。また榮西禪師が實朝の罹病に茶を侷め、自著喫茶養生記をも献じ、これを平癒せしめたことなどが傳はつてゐるのであります。さて現今興隆を極めてゐる茶道も、その範を御示し給はつたのは、聖武天皇に在し、天平以降延暦、弘仁、天曆時代かけて薬用としてながら喫茶の風を育成され、嵯峨天皇を初め、宇多上皇、醍醐天皇、白河法皇、後白河法皇、高倉天皇、淳和天皇御歴代の宮廷、當時の縉紳より、僧最澄、空海、行基、明恵、榮西、永忠、空也等の諸大師、上人、和尚に對し、天物恩謝とゞもに感謝し、牢記憶念致さなければなりません。

### 茶禪一味に誤りない

佛法殊に禪とお茶、僧坊生活とお茶との因縁は全く不離不即の關係にありまして、茶の湯を茶道と稱されましたのもそこにあります。既にお茶あり、これが製法に、貯藏に、煎じ喫するに、

それづくに所要の容器用具の備への必要なことはいふ迄もありません。其製法は茶を搗くとか、茶を搗くとか、或は茶を碾くなどの字句のある詩が所々に散見されます。要するに茶の葉を蒸し、それを固形として保存し、用に應じこれを缺き取り、薬研にて碎き、鉢に移し取て乳棒やうの搗棒にて搗き、または粉末にしたものと考へられます。火爐、煎じ器、貯藏器、薬研、茶杓、搗き棒、受鉢、茶碗、水甕、水漉し等の器具物は必要であつたにちがひありません。當初は單に用途を充たせば足り、殊に僧坊生活の必需品ですから、簡楚質朴であつたことは窺はれるのですが、一面祭祀儀式用として、多少の修飾は施され、これに幾分趣味的藝術味が漸々に加へられたことも充分に推察されるのであります。

### 茶は工藝育成の媒劑

私達の先人が使用してゐた家財器具類が、幾百年も傳世して名器、珍什となり、遺憾なく完全に嚴存されてゐます事實は、世界いづれの國にも例のない、床しくもありがたい次第であります。

その内でも中世以降のものゝ大半は、茶道の興隆を中心として生れましたか、または進歩發達せしめたことは疑ひないのであります。

今日の茶の湯を行ふ場合に使用します道具を挙げますと

風爐、釜、水指、茶入れ、茶杓、茶碗、建水、杓柄、蓋置、香合、炭斗、釜敷、灰器、灰匙、掛物、花生卓、香爐、風爐先屏風、急須、涼爐、爐縁、茶托、棚物、懷石用の食器、酒器、菓子器等々であります。その品目の多いことは一々挙げ得られないのであります。

これは器物の作者や愛用者が其器物の由緒傳來を記した履歷書Ⅱ所謂「箱書付」が副ふに至つて其取扱ひに一層慎重鄭重を加へ、物を大切にしましたことに由るのであります。

製作の動機や環境から尊重される好例として「金輪寺茶器」があります。延元元年後醍醐天皇吉野の金輪王寺に御遷幸ありまして、修法の後一同に茶を賜ふ、このとき寺僧は、山に生へた葛の古木を伐り、これをくり抜いて茶入としたとも、他かの一説には、天皇、工人に命じ、葛を以つて茶器を作らしめ給ふ、ともあるのですが、天下の名器として稱へられますのは、吉野朝の史

實をこれに秘められてゐるからで、また漢作新田肩衝は、新田義貞の秘藏せる什器であつたといふ、愛用者の人柄が名器づけられたのであります。純工藝の意圖から産れました一例に、御物「葛の細道」蒔繪文臺硯箱を擧げることができます。これは義政が、伊勢物語中の葛の細道の一節に心ひかれ「するかなるうつの山邊のうつつにも夢にも人にあはぬなりけり」の一齣を誦して、傳土佐光信に圖案を、傳幸阿彌の祖道長に蒔繪させ、物語文中の意に因んで、文具に作りあげて秘藏してゐたものであります。優れた鑑識人と大工匠との結びつけによる名器としましては、指導者といひますか相談あいてといひますか、利休と其の名人長次郎、金森宗和と野々村仁清作るところの逸品などもその例に洩れまします。お茶あつて茶道立ち、茶道の歩調につれて新工藝品の勃興を來しました。秀吉征韓に與つた武將が、みやげに携へ歸つた彼の地の陶匠をして、豊前肥後の雄細川は上野焼と八代焼を、筑前の黒田は高取焼を、平戸の松浦は平戸焼を、肥前の鍋島は有田焼、大河内焼、薩の重鎮島津は薩摩焼を、乃至小笠原家の唐津焼、長州は毛利の萩焼と、いづれも大々名が競ふて窯を構へ、逸品出作に特色の發輝に努め、秀吉はまた其上を超へて、古田

織部正を道具奉行とし、彼地に渡り名匠をして、思ふ存分好みの作品をなせしめ、御用船御所丸にて運ばせた豪華の産物が「御所丸茶碗」「古田高麗」として名器の貫録なか／＼に重いのであります。さればこそ國家においても、この大戦のさなかに、美術工藝品擁護の精神をもつて「指定美術品」の確保、指名技術者をして統制圏外に置き、特例の扱ひに出てゐるのであります。

### 家名とともに家寶は重し

道具は家に傳世する物を最も貴し、と小堀遠州は言ひました。徳川家の本庄正宗、初花茶入、園悟墨蹟この三種が重寶とされ、雲州松平家にては園悟墨蹟、油屋肩衝、鎗の鞘茶入を家寶の第一とされてゐるなどは、一家の名譽を表彰する來歴に意義がありますので、これらは別としまして、茶道其もの眞精神から觀ますと、多少の弊害のあるにはありますが、また其一面非常な功績であることも否めないであります。名物茶器などに權威的價値を與へましたのは、それに政略的の意圖が多分に含まれてゐたのでありまして、結果からいひますと殊勳甲に當る人は、先

に織田信長あり、後に豊臣秀吉がある。茶道とて難かしきに非ず、たゞ湯を沸したて、服むべきのみといひました。利休としても、三千石を領した身柄ではあり、天下の大茶人たる大名達を弟子に有つてゐたのでありますから、相當以上の名器を藏してゐたのでありませうが、それに囚はれるの弊を道破訓戒したものであらうと思はれるのであります。とにかく、信長といふ人は、濶達であつて覇氣に富み、永祿十一年三十五歳にして京に上り、直ちに京洛及び堺の富豪、名家が所持の名物茶器を買収し、または献納させて、これを軍功ある將士に論功行賞しとて與え、それらの茶器を以て茶會を催ふさせたのであります。これは當時の官位は餘り歡ばれず、さればといつて金銀や土地には限りがありますところから、其代物に名物茶器を以てしたことは、信長が拔群の慧眼であります。一子信忠が、松永久秀を滅した褒美として、名物茶器八點を與えたので、信忠は安土に於て其披露の茶會を開筵したことなどは其一例であります。

秀吉が茶道の利用に就きましたは、更に大規模に實現してゐるのであります。彼は天正十年信長が討たれた直後、山崎の寶寺に光秀討伐の陣を布きながら、利休に命じて二疊敷茶室待庵を造



らせ戦争歸りの武士が甲冑のまゝ入席し得るやう、殊更に入口の廣い一種の型を創造するなど、矢叫び硝煙の眞つ只中にあつて茶事に親しんだなどは、到底常人の企て及ばない偉さが見受けられるのであります。九州征伐には箱崎八幡の野掛けの茶事、正親町天皇に献茶の式會、北野の大茶の湯、小田原征伐の陣中の茶會、聚樂邸披き、醍醐觀櫻の茶筵等々雄大な氣宇を盛込んだ有名な大茶會を開いてゐます。

### 秀吉と大阪船場伏見町

殊に朝鮮征伐七年間に、彼の國よりの捕獲品で、名物茶器と爲つたものが夥だしい數に上つてゐます。當時これが鑑査に、伏見より其道の者を大阪に召し、逸品は手許に藏め、餘品を大小名以下の好き者に望みを満たしめたのであります。其市場が今も伏見町に名を遺したのであります。抑も茶道は前段縷々陳べた如く、精神と物との双方に關つて、國民生活と最早離れることのできない重大な因縁となりまして、或は宗教、または武士道と合致し、祖先崇拜、國粹保存、進ん

では國體擁護といふ、わが國民性に根ざしてゐるのであります。

猶ほまた、茶道は古物保存に大切なばかりでなく、總ての新しい美術工藝の發達に寄與したことは量り知れないのであります。陶器なども陶祖と稱される瀬戸の藤四郎の如きは、茶入を究める爲に支那に渡り、歸朝して初めて瀬戸窯を起し、鍍細工にしても、天明芦屋の如き、數百年前より茶釜製造に依つて大に發達をしてをり、茶杓、花の籠、蓋置等の竹材製作は茶道の專賣ともいふべく、織物に就ても、掛物の表装、茶器の修覆、茶帛紗などに貴重な裂類を海外より取入れたり、國內にても金襴緞子など、優美古雅な織物は、茶人好みによつて出來たものが多く、漆器また然りで、料紙、硯箱、柵物、茶入、膳碗に至るまで、最も精緻な好みは、全部といふてよいほど茶人から出ましたものが、基準となりまして、技術を發達せしめましたことは、實に偉大な功績とまをしてもさしつかへはありませぬ。其ほか懷石料理でありますとか、庭園建築などの面にありまして、粹を極めたものは茶人の方寸より出てゐないものは殆んど無いのであります。またそれらを維持擁護します力もまことに強いのであります。今日の所謂實用家器具なるものゝ

定められた規矩内にありましても、このころを以てしますれば床しいものもできるであらうと思はれるのであります。火のない所に煙はあがらず、お茶が無ければ日本文化の一面は相當滋味氣のないことになつたかも知れません。

### 闘茶の弊風から茶の正道へ

かやうに日本の喫茶風習は、遠く神代に發源し、上古に行はれましたが、最も廣汎に行はれ始めましたのは、前にも記しましたとほり、鎌倉時代の初期からでありまして、今より七百五十餘年前に、京都建仁寺の閑山禪師榮西が、禪學と一緒に茶の種實を唐から持ち歸り、筑前背振山に植培せるに端を發し、これより茶を飲用する習慣が急速に全國に弘まつたのですが、その流行が旺んになればなるほどとかく伴ふ弊害に洩れずして、闘茶と稱する一種の賭事が行はれ出しましたその方法は當時梅尾産の茶を本茶と稱し、その他の産茶を非茶といひ産地を秘して圍ひの席に出しますと、これを飲んで、今のは本茶であるとか、宇治産其他の非茶であるとか、その茶の産地

を言ひ當て、正確に的中したものが勝ちとなる仕組みで、これは支那の宋時代に盛んに行はれたものです。留學者や來朝の宋人によつてわが國に輸入された俗習であります。太平記「公家武家榮枯地を易ふる事」の條に「百服茶褒貶のことが記され、都には佐々木佐渡判官入道道譽を初めとして、在京の大名衆を結びて茶の會を始め、飯後に旨酒三獻過ぎて、茶の懸物に百物、百の外にまた前引の置物をしてける。この茶事過ぎて博奕をして遊びけるに、一立に五貫、十貫立てければ、一夜の勝負に五六千貫負くる人のみありて」云々とある如く、役所や陣中までも闘茶、百服茶に現をぬかすほどに、餘りの亂脈さに足利尊氏は茶寄合に就て禁制の令を出すに至つたのであります。

この賭ことが旺んに流行し其弊害は誠に甚だしいものがあり、夢想國師の如きは「茶は元、榮西禪師、明惠上人などが、佛道修行の助けにと廣められたに、今は良からぬ遊びの具に使はれるに至り、却つて道業の妨げを爲す、洵に嘆かましい」といつてをられます。斯やうな聲が漸次識者間に廣まり、遂には疎んじ更に茶までも排斥するやうな形勢までに立至つたのであります。

## 服茶に作法が整へらる

この傾向を嘆いて起ち現はれたのが、村田珠光で、恰も足利義政の頃であります。珠光は奈良稱名寺の僧にて、大徳寺一休和尚に参禪した人でありますが、「茶を飲むに一つの作法を整へ、その作法によつて飲むことにすれば、種々の弊害を除き得るであらうし、またこれに禪の精神を含ませて、自然に教化をも助け得るであらう」と工夫研鑽に努めた結果、茶道具の吟味、湯の沸し方、點茶の方法、其他一切の作法を案出され、この作法に於て何人も特に「和敬清寂」の四要諦を基本根元として忘れてはならぬことを力説されたのであります。

もつともこの茶道の四要諦は珠光の創意ではあります、僧坊茶會の偈にかやうなのがあります。一口に和敬は六根を制す。二口には靜寂は三毒を消す、三口に十徳を以て世を利せん。と即ち六根とは眼、耳、鼻、舌、身、意を指し、また一には六賊とも稱ふので、三毒は貪慾、瞋恚、愚痴をいひ、十徳とは茶の十徳を讀へたことを採つたものであります。茶會食畢の偈にも齋食

喫し己れば色力身心の精氣充ち、自ら強雄なり、和敬靜寂皆同じく修して法界俱に茶道の功を成ぜんことをといふのであります。しかし、珠光の茶作法としての本願は、必ずしもさような嚴肅な謂ひではありませんで、この精神に立脚して草化し、「和」は貴賤上下無差別にして、悉な一緒に茶を飲んで互ひに打解けて相融和すること。「敬」は和やかに親しい中にも禮儀を忘れず、互ひに敬ひ合ふこと。「清」は六根清淨を旨とし、雜念邪意を卻けて心を淨め頭の先より足の先まで、身を清めて茶室に列すること。「寂」は華美艷麗を排してさび味を愛すること。道具も同じくさび味あるを尊ぶやうな義であります。即ち和敬清寂の四要諦の精神を遺憾なく茶の精神に現はして例へば茶室の入口をにぎり口といつて特に狭くしてあるのも、これは世間と全然隔離して、別個の天地に入つて、和敬靜寂を自修體驗する趣向であつて、茶道によつて禪味を味覺することを意味するのであります。次で武野紹鷗を経て百年、茶聖宗易千利休が出現するに及びこゝに茶道の眞精神、眞作法が完備するに至つたのであります。

珠光提唱にかゝる和敬靜寂が、動もすれば形式の和敬靜寂に墮し易い虞れがないでもないといふ

つて利休は和敬静寂を誠乃心を以て貫くを根元となさなければならぬことを加へ、身を以て顯現したのであります。和敬静寂の四要諦を貫くに誠を以つてかうした茶道の本體を極め、其奥義に達することが、人生を極むることに成り、融通無碍の心境に達し、達人の境地に立ち得ることになり、事、それがやがて禪道なのであります。抑も道は天下萬人の踏むべきものですから、茶道にあつても所謂茶人のみの道であるはずはないので、その道は近く何人の身邊にも横はつてゐるのであります。其正道への道しるべとして、迷ふことなく歩みゆくに茶道から入るのが最も都合のよい一つであると言ひ得るのであります。

### 趣味の極地へ達するが茶道

以上絮説したところに依つて、茶道の眞諦は既に明瞭であります。茶道は趣味でありまして理窟ではないのです。趣味を樂むは、人間最高の靈的特長で、これほど高尚なものはないのであります。小堀遠州の書捨文に「夫れ茶の湯の道とて外にはなく、君父に忠孝を盡し、家々の業懈怠なく、殊に

舊友の交を失ふ事なけれ、春は霞、夏は青葉隠れのほととぎす、秋はいとゞ、寂しきまさる夕の空、冬は雪の曉、何れも茶の湯の風情ぞかし、道具とても珍らしきに依るべからず、名物とて變りたる事なし、古きとて其昔は新し、たゞ家に久しく傳はりたる道具こそ名物なれ、古きとて形いやしきものは用ひず、新しきとて形よろしきは捨つべからず、數多きを美まず、少なきを厭はず、一品の道具なり共、幾度も持てはやしてこそ末々子孫迄も傳はる道もあるべし、一飯を進むとも心ざし篤く、多味なりとも主たる者の志うすきときは、早瀬の鮎、みな底の鯉とても、味ひあるべからず、籠の露、山路の蕨かつら、明け暮れ來ぬ人をまつ葉風の釜のにへ音たゆる事なけれ」とあり、お茶事に對する心境を道破し盡してゐます。大政翼賛の精神も唯職域にあつて奉公に専念すべし、といふのと軌を一にしたものであります。生涯茶室に入らずとも茶道の正念を以つて行住坐臥之を相續致しますれば、精進な茶道行者と謂ふべきであります。紹鷗は古岳禪師に參し、古溪和尚に學んだ、利休ともに茶道に禪悅を求めて、結局寂びの境涯に到達し、この寂を徹底せしめて茶人の悟道となり、佗茶の正道を利休が拓いたのであります。利休曰く「佗の本意に、清淨無垢の佛世界を現じ、露地草庵に塵芥を拂拭し、主客共に眞心の交なれば規格寸尺法等あながちに云ふべからず、火を起し、湯を沸し、茶を喫するまでの事なり。他事

あるべからず、之れ即ち佛心の露出する所なり、(中略)小座敷茶の湯は、第一佛法をもつて修業得道するものなり、家屋の結構、食事の珍味を樂しみてすることは俗世の事なり、家は漏らぬほど、食事は飢へぬほどにしたる事なり、是れ佛の教へ、茶の湯の本意なり、水を運び、薪をとり湯を沸し、茶をたて、佛に仕へ、人に施し、花を立て、香を焚く、皆々佛陀の行ひの跡を學ぶべきなり云々」と其に説教されて茶道の指針は遲疑なく明らかに示されてゐるのであります。

### 低生活を美化する國民の特性能

由來日本人は或る藝術を組織立て、其中に含蓄する無限の趣味を享受せしめ、また低い生活水準も之れによつて美化する優れた性能を有ち、其道に研鑽精進するにつれて、佗び寂びの幽玄も味得するに至り、自づから深奥なる眞理を含み、その眞理をおし擴めて世道人心に及び、倫理道德にまで到るのであります。畢竟文化の高低も、國民が如何に此趣味を味覺感受し得るやに依つて判斷せらるべきであります。茶道に於て、書院の臺子茶より草庵佗茶への移りは、この意

味からも大きな進歩であります。

### 形式茶と霸道茶

およそ何事によらず形式に囚はれ、忸み過ぐることに良くないことは當然ですが、茶道が三四十數年來、工夫に工夫を重ねて今日の形式を成したのでありますから、これ以外に良い方法を見出すことは難かしく、強ていらいだてをしますと、茶道の本質までも失ふことにもなりません。たとひ形式嫌ひの人であつても、一應は形式より入るのが眞であります。勿論、これにも程度があります。南坊録の弓割の卷などを規矩とするやうなのは避けなければなりません。

伽伏座の形式から禪の眞諦に觸れるやうに、形式の裡から趣味性が生じ、趣味の裡にまた形式があるのであります。「ある老いたる紺掻きの言ひましたことにたゞ淺く染めて度重ねよ、さすれば佳き色其中にあらんと」、形式より入つて度重ねてゆきますれば、いつの程にか形式を逸脱して自在の境に達するものであります。

## 古き河とて古き水は流れず

利休が堺の庵は海邊にてまことに見晴らし宜しき風景でありましたが、わざと海に面した方を雑木にて植え隠し、圍ひの入口の所にたゞ少しく海の見ゆるやうにしたと傳へられてゐます。これは、夕月夜海少しある木の間の趣を善しとしてなされたものでありませう、よいものが好ましいとて多きを食するは無下に拙い業であります。千の宗旦が露地を掃く下部に、一隅に張つた蜘蛛の巣を残し置けと命じたのも、また縦の木、横の木は、年古れば老蒼の趣きを付し、ことのほかに莊嚴であるが、細川三齋が、あまりに莊嚴にて他の樹を壓するきらひあり、露地には植えまじき樹であると嫌つたと傳えられてゐます。茶道の好き者の厭しいところもそこにあり、宜いところもそこにあるのでありまして、苦中の苦を喫せずば、人上の人と爲り難し。と古への人の功を成し、意を遂げた其形跡を見て、直ちにそれを學ぼうとしても眞のことは出来ません、古い河とて古い水は流れてはゐません。古の人を學ぶには、古への人の苦に堪え心を鍊つた眞處を看てこ

れを學ぶのでなければならぬ筈であります。

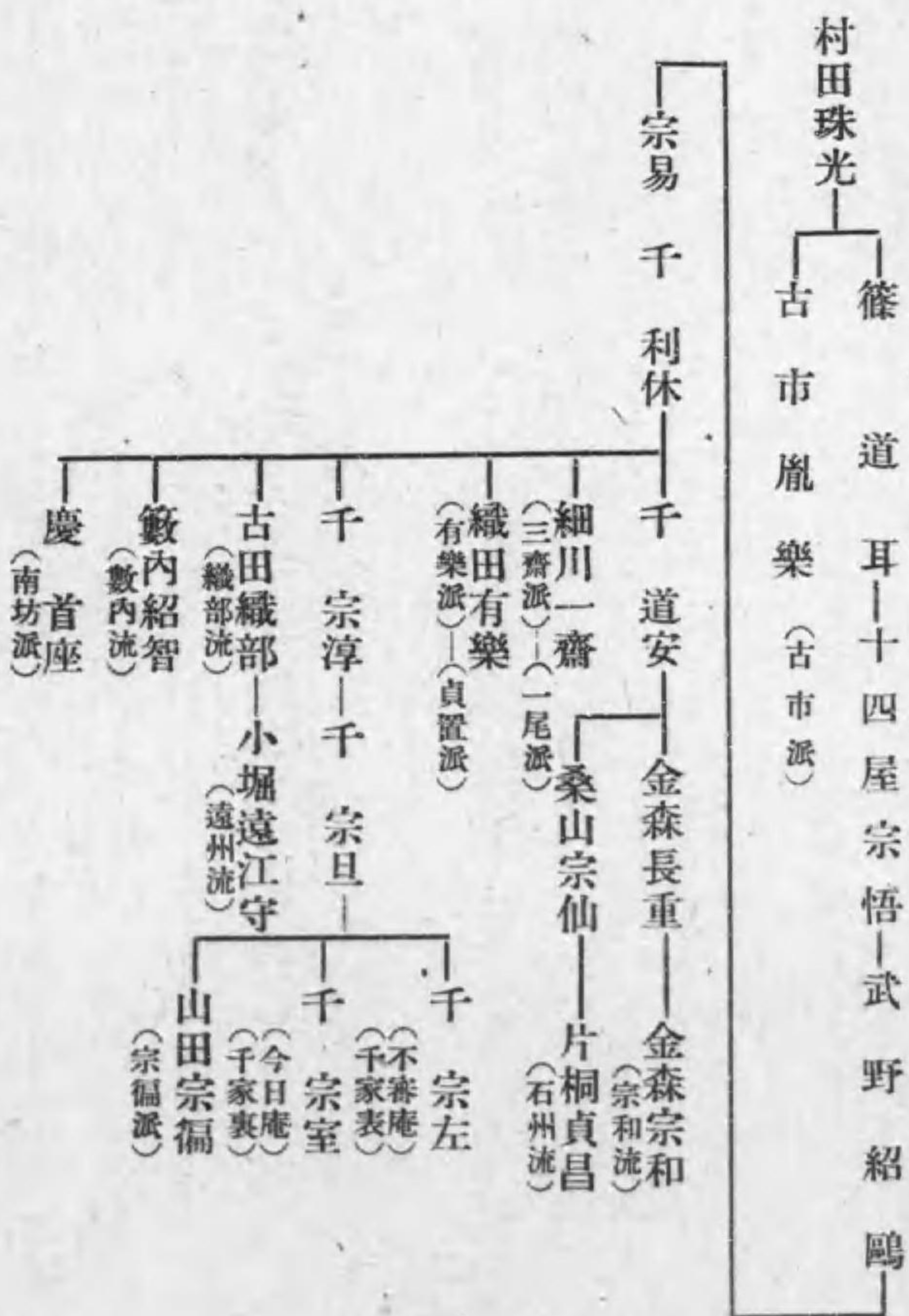
世に不傳の妙といふ語があります。まことに何の道にしても、言葉も語ることができないし、動作をもつて示すことも難しく、優れた料理人は何んでも巧みに調味はするが、其美の味は語られません。總て語つて解し、示して會得するものを粗とし、語ることも示すこともできないのを密としてあります。たゞ自得内證して他人の窺ふことの能きない境に至るのでありまして、人より受るやうでも、しかも自から得るが故に自得といひ、外より學ぶやうでも、しかも内に證するが故に内證といふのであります。利休、宗旦、三齋など得道の大茶人にして底知れぬ床しい情趣が行動に現はれるのであります。學ぶ者はよろしく自得内證に念ひをいたし、導く者は自得内證に少なくも便宜を與ふのでなければなりません。とかく茶道は茶室内のみの行事であつて、日常生活とは何らの交渉もないやうなことでは何の益にもたちません。

## お茶への天物恩謝と人物恩謝

世界人類中に於て最も高雅純淨な茶道文化も、こゝまで引上げて來た茶聖利休に對し、尊崇恩謝の意から、その片貌と足跡の一端を加筆させてもらひます。居士は泉州堺の産で、姓は田中、幼名は與四郎、諱は宗易といひ、號は拋筌齋、庵名を不審庵とまをされましたが、祖父道悦は有名な相阿彌の門人で、足利義政に仕へ千阿彌と稱した縁りから、後に居士は田中姓を改めて千と稱したのであります。十七歳にして茶道を荒木道陳に學び、十九歳にして道陳は其非凡の天才を大成せしむる爲め、當時一代の大宗師と知られた武野紹鷗の門に入らしめたのであります。其後大徳寺の笠嶺和尚や古溪和尚などに參禪して茶禪一味の蘊蓄を究め、いよく茶道に透徹老熟せる四十七歳にして信長に召されて五百石を知行され、六十一歳にして信長の薨去に遭ひ、更に豊臣秀吉に仕へて祿三千石を領し、天正十三年、秀吉の命を享けてお茶を正親町天皇に獻じて、天皇より居士號を賜ひ、到る處に名譽ある茶の湯の跡を残し、門人には蒲生氏郷、細川三齋、織田有樂など有名な大名もあつて、全盛を極めたことは皆人の知るところであります。天正十九年二月二十八日に秀吉より死を賜はり、辭世の偈と歌とを遺し、名残の茶一服を飲んで立派に切腹を

遂げたのであります。辭世の句中人生七十とありますところから享年七十とされてゐます。

世は徳川に移り、初期にはかの細川三齋、中期には松平不昧、末期には井伊宗觀など國持の大名中に、三人の大茶人が出まして茶道正念を相續いたし、武士道的茶道を宣揚されたのであります。時に消長はありましても、益々弘通の一途を辿りつゝあつたのですが、幕末に及んで天下は騒がしく、人心は不安の極になりましては、さしも昌隆を續けて來ました茶道も、爐の火もたへだへに、松風の音も聽へず、衰亡の相日に濃くなりゆくばかりでありましたが、今日では表千家の茶流師範だけでも、全國三千もあるほどの隆盛さを取り戻したのであります。ついでに茶道流派を系圖に作り掲げませう。



珠光は足利義政の師、紹鷗は織田信長の師で、千利休は豊臣秀吉の師、古田織部は徳川秀忠の師、小堀遠江守は徳川家光の師、であります。

### 明治維新と茶道

茶道の旺盛な頃には、諸國に町人にして大茶人が少なからず輩出したのですが、大勢は士分の間に行はれたのでありましたのが、佩刀は祿と共に除かれ、町人層にありましても舊家は多く傳統を維持し得難くなり、舊事の一切は、擧げて文明開化の嵐に吹飛されてしまひ、お茶事に親しむ人達の多くは、相當貴重な器具を藏れてゐたのでありましたが、これらの什物は二束三文にて市井に流れ出たのであります。それでも顧みるものもありませんで、瓦礫のやうに扱はれました間は約二十年も續きました。惜しいことには其間にアメリカのフェノロサーやイギリスのボースなどが、盛んに買漁り、ポストンやリバーブルなどへ廻送し出したものであります。今でも歐米各都市の博物館や美術館に異彩を放つてゐるのがそれでありませう。流石に我國の美術品、が無闇





## 愛好熱の度が過ぎた

明治三十六年の大阪平瀬家入札より此方、書畫道具の價値は、稀少品、傳世品、精巧品が入り亂れてどこに標準があるやら、放圖もなく奔騰を續け、入手の競争激烈を極めまして、遂には投機ミダシの如く大手筋オウチマシの名稱ナマシさへ起り出して來たのであります。かうなつては、自然と、金にあかしても名物メイモノものはもとより、珍らしいものを好みだし、我が家ウチにのみ在りといふ誇り氣ホウキから、ちやうど朝顔アサガハの花の菊花キクハに似たる、萬年青マンネンセイの葉の鑄コの立つたやうなのを珍重チンジュウして、獨善ドクゼン的な滿悦マンエツに浸ると何ら選ぶところのない邪道ジャドウに踏み迷ふものなども出來たのであります。前にも記しましたとおり、日本人は、低い生活水準セイカクスイジュンにあつて、極度にこれを活かすことの巧みな民族ミンソクであります。これを遺憾ウチカなく表現ヒョウエンの妙を極めたのが眞の茶道チャウドの構成コウセイであります。茶道本來チャウドホンライの正念テイネンとする佗テび草庵ソウアンの精神セイシンを汲ヒみますれば、どこまでも、價値なき一石一木イツシツイツボクの、一塊クワイ一片イツペンにも生命セイメイを與へ、これに興味キョウミをもたせて美化メイカし、工風コウフウにより、極度に活イカして使シふを本義原則ホンギソクとし、何人も入り易く、學マナび

易く、樂タノシしみ得るやう、徹底テツテイした簡素カンソなうちに、奥床おくのかしい味のある生活セイカクを營イむやうに指導シドウ培養ポウヤウすべきであります。高邁カウマイな名器メイキ茶趣チャソウに醍醐テイコ味ミを味アジふ層ソウを限定ゲンテイ版バンとして、名器保存メイキホソンと、技術保護ギジュホゴのためへから、これは別の存在ソンスンとして俟マつべきでありませう。

## お茶の種類

茶チャの樹キは山茶科シヤンカに屬し、高さ數尺にも達する常綠ジョウリョクの灌木クワン木であつて、九、十月に白色五瓣ハクシキゴペンの花を開き、後に圓い果實クワシツを結ぶのでありますが、この互生する葉ハの若いのを製するものが「お茶」であります。もと「ちや」は慣用語クワンヨウゴであつて、ほんたうの訓は「さ」または「た」なのであります。製法セイホウによつて種々の類に分たれ、綠茶リョクチャのうちにも數種ありますがさつと四種シシュに分けますと

〔煎茶〕 新芽シンボを蒸し、掌テで揉んで、焙爐ハイロに入れて乾かして製する。相生サイセイとか上喜撰カウキセンとかいふのがこれであり

〔玉露〕 玉露タマロは煎茶の一種ですが、超最上な上品であつて、新芽シンボの日光にあたるのを防ぎ、露霜ロウソウにも普なら

ぬ注意をはらうて入念に製造するのであります。

〔碾茶〕 一旦乾かしたものを更に石臼で碾いて作ったもので、濃茶用、薄茶用ともに品に等差のあることはいふまでもありません

〔番茶〕 緑茶の中で最も粗末なもので、新芽の蒸煮したものを僅に採んで製するのであります

昔しから玄人筋では上別儀、極揃、別儀、初昔、後昔、祖母昔、このほか一の白、二の白、祝ひの白等種々の銘柄をつけておますが元來お茶は穂先が一番上品で、摘み初めるときに、生茶の穂先を、眞または鷹の爪ともいひまして、その穂先の一番色のよいところを、上とか極上とか定め、それから脇葉であるとか、亂葉を撰り分けまして、これを別儀とし、また其中から撰り出したものを極揃ひとか別儀揃ひとか名づけ、昔といひますのは、茶は三月二十一日に摘初めをする、その廿一日を結んで昔といひ、一の白や二の白などいひますのは、製茶の法によつて、茶に白みを帯ぶるのを指していふのであります。

番茶とは關東で用ふる稱で、關西では川柳といひますが、これとても稍詳しくいひますと、摘み採つたあとの古葉を刈揃へるとき、その刈つた秋芽の葉のことで、昔は刈手の手間賃としてこ

の番茶を貰ひ受けたほどの棄物視されてゐたものですが、今は相當立派に商品化されるに至つたのであります。

### お茶の製法

古くは、茶の葉を選んで、これを煮茶として甞味したのであります。紹興の時代から、古代の煮へ湯茶から蒸茶へと製法が變つてまゐり、今日に及んだものであります。

茶の葉を摘みて是を折敷に入れ、箸にて塵赤葉蜘蛛の巢などよく選りて後、釜にてうであげ、それを桶に入れて、しめ木にてしめ水氣をとりて日にほすなり。凡そ茶つみ茶とりは皆女の所作なり、宇治の茶つみとて遠國まで其名高し云々と古本にある。

日永に風薫り、睡氣さすよな暢びりとした茶摘唄と、しつくりあつた長閑らしい昔の「ちやこしらへ」の記事に過ぎませんが、いまま設備の精粗大小の差こそありますが、手採みが機械採みに變化したにとゞまり、摘んで茹で、揉んで乾すことには變りはありません。宇治本場覆下物及び

煎茶は一番茶に限り、二番茶は概して煎茶及び川柳程度となるのですが、地方によつては、二番茶以後は摘まない所と、出るだけ摘む所があります。新茶の走りは、やはり南國土佐、紀州より出るが鹿兒島からも出だしました。新茶の間は各地方産とも品質に大した差を見出せませんが、暫らくすると、各地の地方色が際きりと滲み出して、或はかすかに魚臭や鳥臭など、あの特色の移り香の鋭敏さが出てきます。しかし玄人筋でも餘程功者でなければ判らないほどのものではありません。古來

酒利きの舌と茶嗅ぎの鼻は、鋭敏な感覚をもつたカンといひますか、神秘とも奇蹟とも論へやうのないものでして、同じ地方のお茶でも、その家毎に、香味にそれ／＼の特長を有ち、それに浮身を裏し、誇りともするのであります。例へば笠半でありますれば玉露の「太平樂」煎茶の「通仙」などのやうであります。大勢は各地産のもつ長所と短所とを按配調節するのですが、そこに非凡の技巧を要するのであります。業者の貯藏法としては、焙爐と防濕程度でありましたが、近來は褪色豫防のために冷蔵庫に入れることが行はれてゐます。しかし良い茶を冷蔵庫に入れた

め熟成を妨げて味の出ぬこともあるのですから、素人はめつたに生兵法は學ばぬことであります

### お茶の淹れ方扱ひ方

玉露であれば一度に三匁ぐらひ、もし熱湯なれば二匁乃至一匁半どころで、煎茶は、約一匁半（大匙一ぱいぐらひ）の茶を入れ、熱湯が攝氏の八十度ぐらひの湯を注ぎ、二、三分靜かに置いてから順々に濃い淡いなく茶碗へ注ぎ分けます。宵越し茶の有毒なことは先刻御存じのとほり、どうも一般に茶の入れ方が少ないし、また出がらし茶へ追ひ足し茶をするのは、味も香ひもだいなしとなつて最も損な淹れ方であります。出した茶は即刻服むのが香味ともに可く、またそれが禮でもあるのです。湯さましの淹れ方であれば別ですが、煎茶のなまぬるいは甚だよろしくないのではありません。

前記の通り移り香の鋭敏なはお茶の特質であります。濕氣を嫌ふと同じ度合ひに移り香を忌むのです。海苔の空罐に入れて磯の香を移らせてしまつたり、ナフタリンの風呂敷から、香水のハ

ンカチから、石鹼と同店のお買物包から、または餅菓子もちがしの濕りなどから、折角めいごの銘茶めいさも無茶苦茶にされる奥様おくさまもないではありません。ついでに、濕つたお茶や移り香うつりかで用をなさぬお茶、出穀のお茶は馬の飼糧として、とても元氣げんきづける絶好ぜつこうなもので、庭木の肥料にもまたよし、南天なんてんには殊によしそのほか枕まくらに入れては頭寒かぶさむに用立て、バラ撒いて微塵びじん清掃せいそうの役もつとめます。これらは榮西禪師えいせいぜんじや明恵めいゑ和尚わうもお氣いきのつかれなかつたお茶の功德くどくであります。

### お茶の榮養價值

前に記したとほり、茶が疲勞つかうを慰し、五臟ごそうを調和てうわする優れた藥効やくきうをもつこと、また延命長壽えんめいじやうじゆうの仙藥せんやくだといふ風に解釋かいしされ、何か神秘的なある靈妙れいめうな作用を備へたものぐらゐに考へられてゐましたが、それが科學的に究明きゆうめいされるに及んで、茶に包含ほうがんされてゐる有効成分ゆうこうせいぶんは、ティーン一名茶素ちんそといふアルカロイドの一種しゆであつて、これが神經しんけいを刺戟しげきせしめる、茶を飲んで甘いのはこのテインの故ゆゑでありまして、またタンニンを含むふくむてゐますから滋味じがあり、揮發性きはつせうの油あぶらが含んでゐま

すから香かほがよい新芽しんぼから採つた茶は細胞さいぼうが細かく軟らかいのですから中に含れる成分せいぶんが湯ゆに浸ひたすとすぐ出ますが、細胞さいぼうの硬い番茶ばんさは容易よういに有効成分ゆうこうせいぶんが出ませんから、煮沸しやうゆして細胞さいぼうを壊して出すのもこの理由りゆうであります。

漸おだ々に研究けんきゆうが積み重ねられて、昭和の初めはつめに至つて、三浦政太郎博士みやまのりたろうは、緑茶りよくちやにビタミンCが多量たうりやうに含まれてあることを發見はつけんされ、米國べいこくのハウトン博士はうとんも、茶にピオスピオスを含有ふくむしてゐることを見出したみだのを始めとしまして、お茶の研究けんきゆうに志す科學者が次々に現あはれましたが、中にも茶の專攻せんこう者として知られた農學博士のうがくはくし辻村つじむらみちよさんが、その研究の一端を『緑茶の榮養』と題して、朝日新聞紙あさひしんぶん上に發表はつぱつされたのが、最も平易へいぎに、しかも茶のもつ成分せいぶん中の藥効やくきうや榮養えいようについて遺憾いんげんなく記されてゐます。その一文をこゝに引用いんようさせてもらひませう。

この緑茶りよくちやが、もつと差迫さしおつた意味いみで用ひられる場合があります。それは新鮮しんせんな野菜やさいや果物くだものなどの得られない長期ちゆうきにわたる遠洋航海えんやうかうかい等らうにおいて、或は沙漠地方さつぱくちほうに住む人々ひとにより、または氷雪ひょうせつに埋うつた土地ちの人々により、その生命せいめいを保つ爲めの必需品ひつようひんとして用ひられることあります。

新鮮な野菜などが缺乏しますと、壞血病すなはちビタミンCの缺乏症に罹ります。この病氣は齒が抜け易く、骨の發達を妨げ、皮下出血などを起します。これを防ぎますにはビタミンCすなはちアスコルビン酸を必要とするのであります。

モルモットのビタミンCの必用量は、一日に〇・八ミリグラムぐらゐです。緑茶の品質の良いものであれば一日〇・二から〇・五グラムぐらゐの熱湯浸出液を用ふれば十分であります。

これを果物の含有量と比較すると、レモン汁なれば一グラム、夏蜜柑汁なれば四グラム、大根汁なれば三グラムほどに相當します。良い緑茶は一グラム中に、一ミリから二ミリグラム位のアスコルビン酸が含まれてゐることになります。

大人のビタミンCの必要量は一日に二〇乃至五〇ミリグラムといはれて居ります。これを緑茶ばかりから攝るとしますと、品質の良いものを毎日十グラム以上を飲用すればよいことになります。取扱ひさへ注意しますと、他のビタミンを含む食品より重量が極めて少なく、腐敗の虞などでもないでありますから、ビタミンCの得難い北方寒冷のソヴェートや沙漠地である蒙古

では、緑茶が必要とする所以であります。

また緑茶中のフラビン、すなはちビタミンB<sub>2</sub>（成長促進の因子ともいはれる）の含有量を測定して見ましたところ、次の通りであります。

茶種	一斤の價 (格昭和十四年)	百グラム中に含む フラビンガンマ
番茶	〇圓八〇	八五・三
煎茶	一、六〇	一一九・四
白露茶	四、〇〇	一四一・〇
静岡茶	二、〇〇	一〇五・五
静岡川根茶	二、四〇	三八・九
宇治茶	三、〇〇	一五五・〇
狭山茶	三、〇〇	二〇・〇
玉露	一二、〇〇	二〇五・〇
挽茶(十匁)	一、〇〇	七六八・〇
		七五六・〇

川根茶と挽茶に含まれてゐる量が、餘りに多いので繰返し測定しましたが結果は同様でありまし

た。

次に、前表の第二番目の煎茶、すなはち一〇〇グラム中にフラビン一一九・四ガンマを含むものを用ひて、動物飼育試験を行いました。フラビン缺乏飼料に、この緑茶三グラムから七十度の湯で浸出したフラビンの量で、白鼠が生長します。缺乏飼料ばかりでは生長しません。これを他の食品に比較しますと、卵白、牛肉、鶏肉の各三グラム、牛乳の一〇ccに相當するのですから、緑色に多量のフラビンが含まれてゐることが解ります。

その他ビタミンAの作用をするカロチンも緑茶のうちに含まれてゐますが、これは前のビタミンC、ビタミンB<sub>2</sub>と違つて水には溶けませんから、粉末の形で用ひないと効果がありません。なほまた茶は新陳代謝の作用を盛んにする沃度に富み、乳汁の分泌に必要な鐵、マンガも多く含んでゐるのであります。生理的に利尿、興奮、收斂劑としての効果もあります。緑茶が嗜好品としての役目の外に、栄養上にも可なりの意味を持つことは、注目し値ひするのであります。

**骨を強く育てるお茶** 慶應食養研究所の発表によると、お茶に含む綜合成分は、幼児の骨の發

育に絶對必要なことが實驗によつて確かめられました。乳兒から十四、五歳までの子供たちには抹茶なれば茶匙に軽く半分か二杯まで、煎茶なれば一杯から二杯半ほどの葉を盃に二杯半ぐらの湯に入れ、卅秒間で二度に出した煎茶を晝前に服させることによつて、盛んな骨の發育を要する幼兒ほど効果が大きいのです。

### 茶の實から食用油

岡川某といふ神戸市の天婦羅屋さんが、營業用のオリーブ油の輸入がなくなり、種油、胡麻油などの食用油などは統制で業者は勿論家庭でも苦勞してゐるので、何かこれが代用品もかなと、いろいろと苦心研究を續けるうち、前に東京に居つたとき、使つたことのある茶油といふものを調べたところ、これは山茶花の實から採つた油であることがわかつたので、それでは本物の茶の實から採れさうなものと考え、搾油してみたところが、その成分中に食用には不適當なサポニンが含まれることが判明したので、こんどはそのサポニンの除去に苦心を重ねた末、漸やく成功

したらしく、これを大阪試験所へ提出、試験の結果完全にサボニン皆無の証明を得、こゝに食用油として凱歌を奏したのであります。

従来茶の實といへば農家の燃料が、極めてわづかが苗木仕立の種用に使はれてゐたのに過ぎなかつたものが戦時下食糧報國に脚光を浴びて登場せんとしてゐます。全国の茶産地から出る實は約十萬石と稱されてゐるのであるから、この十萬石の茶實から採れる食用油は、一斗入五萬罐すなはち五千石といふのである。たゞし目下特許申請中とのことであります。(完)

## 一上 下 無 窮

地獄、極樂、ヘゲナ、天國といへば、神話時代の話のやうに思はれようが、自我の態度を如實に見得る智眼にはその實在が感見せらるゝはずである。

食膳に向うてとる自我の態度が二つある。旨ければ食ひ然らざれば食はず、たべるにも音楽を入れた方が興味があつて旨くたべられるといふが文化主義であり、この心が地獄を造り出す。この一膳の食に對して中江藤樹の如く『これ誰の賜ぞや』と驚嘆するとき、天日の照被、大地の慈育、農家同胞の耕耘の勞苦など、限りなき大恩が感じられ、首を垂れて之を頂く、この心が極樂を壯嚴するのである。

前にある物を通して(一枚の紙と雖も)無窮無極の大恩を仰ぐとき、この限りある自己が限りなきものに包まれてあるのである。この一路あつて無限につながり、無限と一如となる。松原致遠師の「超日月光」から。







# 大阪驛汽車發車時刻表

(昭和十八年十二月五日改正)

▲印ハ福知山、山陰線ヲ示ス

上		下	
列車番號	行先	發車時刻	種別
三六	東京	四時五四分	柳井線經由
四四六	鳥羽	五時一〇分	二等寢臺
三八	東京	五時四〇分	柳井・吳線經由
三三三	京都	六時三〇分	柳井・吳線經由
富士	京都	六時五〇分	各等特急
六〇四	上野	七時〇〇分	北陸線經由
四四〇	鳥羽	七時二一分	草津線經由
二二六	京都	七時五〇分	柳井線經由
八	京都	七時五三分	二等急行
一三三	京都	八時〇一分	二等急行
四四二	京都	八時二〇分	北陸線經由
六〇六	上野	九時二〇分	草津線經由
一六	東京	九時四〇分	二等急行
五〇一	東京	一〇時〇〇分	線經由二等急行
一三四	東京	一〇時一〇分	二等急行
六	東京	一〇時二〇分	二等急行
三〇四	京都	一〇時五〇分	二等急行
一三六	品川	一一時二〇分	柳井線經由
二四〇	京都	一二時一〇分	二等急行
七二四	静岡	一二時三〇分	各等特急
燕	東京	一三時〇〇分	北陸線經由
五〇五	青森	一三時〇二分	北陸線經由
一〇六	東京	一三時三〇分	二三等急行
七六	沼津	一三時五〇分	二三等急行
三〇八	京都	一四時二〇分	二三等急行
七八	静岡	一四時四〇分	二三等急行
三二〇	近江八幡	一五時二二分	二三等急行
一三八	東京	一五時四〇分	二三等急行
一四〇	東京	一六時二〇分	二等寢臺
三二二	米原	一六時五〇分	二等寢臺
三六	東京	四時三八分	柳井線經由
四四六	鳥羽	五時一四分	二等寢臺
三八	東京	五時四二分	柳井・吳線經由
三三三	京都	六時三二分	柳井・吳線經由
富士	京都	六時五二分	各等特急
六〇四	上野	七時〇二分	北陸線經由
四四〇	鳥羽	七時二二分	草津線經由
二二六	京都	七時五二分	柳井線經由
八	京都	七時五五分	二等急行
一三三	京都	八時〇二分	二等急行
四四二	京都	八時二二分	北陸線經由
六〇六	上野	九時二二分	草津線經由
一六	東京	九時四二分	二等急行
五〇一	東京	一〇時〇二分	線經由二等急行
一三四	東京	一〇時一二分	二等急行
六	東京	一〇時二二分	二等急行
三〇四	京都	一〇時五二分	二等急行
一三六	品川	一一時二二分	柳井線經由
二四〇	京都	一二時一二分	二等急行
七二四	静岡	一二時三二分	各等特急
燕	東京	一三時〇二分	北陸線經由
五〇五	青森	一三時〇四分	北陸線經由
一〇六	東京	一三時三二分	二三等急行
七六	沼津	一三時五二分	二三等急行
三〇八	京都	一四時二二分	二三等急行
七八	静岡	一四時四二分	二三等急行
三二〇	近江八幡	一五時二四分	二三等急行
一三八	東京	一五時四二分	二三等急行
一四〇	東京	一六時二二分	二等寢臺
三二二	米原	一六時五二分	二等寢臺
三六	東京	四時三八分	柳井線經由
四四六	鳥羽	五時一四分	二等寢臺
三八	東京	五時四二分	柳井・吳線經由
三三三	京都	六時三二分	柳井・吳線經由
富士	京都	六時五二分	各等特急
六〇四	上野	七時〇二分	北陸線經由
四四〇	鳥羽	七時二二分	草津線經由
二二六	京都	七時五二分	柳井線經由
八	京都	七時五五分	二等急行
一三三	京都	八時〇二分	二等急行
四四二	京都	八時二二分	北陸線經由
六〇六	上野	九時二二分	草津線經由
一六	東京	九時四二分	二等急行
五〇一	東京	一〇時〇二分	線經由二等急行
一三四	東京	一〇時一二分	二等急行
六	東京	一〇時二二分	二等急行
三〇四	京都	一〇時五二分	二等急行
一三六	品川	一一時二二分	柳井線經由
二四〇	京都	一二時一二分	二等急行
七二四	静岡	一二時三二分	各等特急
燕	東京	一三時〇二分	北陸線經由
五〇五	青森	一三時〇四分	北陸線經由
一〇六	東京	一三時三二分	二三等急行
七六	沼津	一三時五二分	二三等急行
三〇八	京都	一四時二二分	二三等急行
七八	静岡	一四時四二分	二三等急行
三二〇	近江八幡	一五時二四分	二三等急行
一三八	東京	一五時四二分	二三等急行
一四〇	東京	一六時二二分	二等寢臺
三二二	米原	一六時五二分	二等寢臺



432  
249

昭和十八年三月五日印刷  
昭和十八年三月三十日發行

【非賣品】

編輯人 栗原盛五郎  
大阪市北區中ノ島四丁目七五

印刷人 林 杉 造  
大阪市西區江戶堀南通一丁目

發行所 大阪專門大店  
大阪市北區梅田町大阪縣商店街

電話九〇二八二九番  
一六〇四五番

終

