

## 二 炭 斗

炭斗にも凡そ、爐、風爐の區別がございます。

大振りのものを爐に、小振の物を風爐に使用いたしました他、概して風爐には深い目のものを、爐には浅い目のものが適して居ります。極く平たい、平菜籠は風爐用のものであります。夜咄にも深いのでは扱ひ難うございますから、平菜籠を使用いたします。

炭斗は、木地、一閑、瓢の他菜籠には、竹組、簾組、竹皮張、蓮莖組等で、和物、唐物の兩様がございます。

昔は爐には瓢、風爐には菜籠をと申して居りましたが、菜籠は四季ともに使用いたしまして差支へなく、瓢は口切の時季、又は爐の時節の御席披露等に相應しうございます。

瓢の炭斗を使用いたしたには、年々の新瓢がよろしうございます。底に紙を敷きまして、炭は普通に組みます。

手の付きました瓢の炭斗は老人用のもので、手を堅にして扱ひます。

菜籠は元々應用したものでありますから、形は種々様々であります。内張を漆で塗つたものはそ

のまゝ炭を組みます。木地の炭斗一閑等は必ず小奉書を敷いて炭を組みます。

炭臺は爐用のもので、檜木地が約束であります。これは新年とか、又は新席披露、その他の祝事の場合に使用いたしますが、普通の茶會には用ひません。

七事式の廻り炭には必ず炭臺を使用いたします。

神ノ折敷炭斗は、利休好みの菊の置上げに初まります。これは風爐用のもので、殊に臺子に相應いたします。

神ノ折敷の炭斗は綴目が手前になるやう扱ひます。炭臺の綴目は向ふにいたします。

神の折敷は底に小奉書を敷きますが、炭臺には、奉書の左方前を一ぱいにして、右方を下へ折曲げて敷き、炭臺を中心を取つてのせ、その上に炭を普通に組みます。

桑の手付炭斗は利休好みで、これは水谷用のものであります。手前の手に火箸を立てかけて、水谷鎧を通し、向ふの手には、板釜敷をかけておきます。

塗つた手付の箱炭斗は、夜咄とか止め炭等に使用いたしますとよろしうございます。

炭斗は前に述べましたやうに、元來が應用せられたものでありますから、その他の物をも、趣向上炭斗に使用されてよろしいのであります。例へば炮六であります。大爐の後炭には炮六を使用い

たして居りますが、節分の茶事等に是を用ひますと面白うございます。

次に歴代の好みものを一順申しますと

利休好みには、前記木地炭臺、菊置上げ神折敷の他に、油竹底四方炭斗、鱗形炭斗、達磨炭斗の好みがございます。

元伯宗旦好みは、一閑批目神折敷、同じく入子、葛桶の炭斗、それから利休所持を寫されました桂川炭斗、算盤粒炭斗、竹組達磨、簾組達磨の好みがございます。

仙叟は鱗形炭斗、竹皮張炭斗を好みました。

常叟は簾組唐人笠の好みがございます。これは一閑作で風爐用であります。

泰叟六閑齋にも、平簾組炭斗、大小達磨、花籠の好みがございます。

竺叟好みには、一閑神折敷大炭斗、平簾組炭斗、唐物寫七寶組炭斗がございます。

一燈好みには、爐用の一閑漆張炭斗風爐用の鹽籠、内金箔の一閑作の炭斗、林檎籠炭斗があります。

認得齋には松山籠の好みがございます。白寂竹の四方で風爐用であります。

玄々齋好みには、元竺で好まれました常盤籠の他に、櫻皮曲の平炭斗、松唐草繪爐用曲炭斗、唐

物寫七寶組炭斗、白石籠炭斗、瓢炭斗の好みがございます。他に、九條家から鴨を入れて到來いたしました箱を利用して好まれました鴨箱炭斗がございます。これは本型は一閑張の春慶塗で内部に手紙が張つてあります。爐用で長い方を横に扱ひます。

又妙齋好みには唐筆籠がございます。

圓能齋は、鱗組炭斗、蛭子籠、松坂籠、蛤籠、蛸籠、山道籠、復興籠、螢籠、鹽籠寫の好みがございます。

私は先年、大宮御所、秋泉御茶席の御用具として好みました、桐木地銀縁、七寶透しの作圖箱炭斗の他、

龜壽籠、清風籠、南部籠等を好みました。

### 三 羽 篠

炭手前に使用いたします羽篠は、普通三枚の羽子を組で作つてありますから、三ツ羽とも申します。

羽篠には右羽と左羽と諸羽の三種がございます。その向きによりまして、使ひ分けをいたします

左羽即ち左の方が廣い羽等は爐に用ひまして、その反対の右羽即ち右の方の廣いのは風爐に使用いたします。

これは本勝手の場合を申しましたので、逆勝手なればこの反対となります。で、これを出して置合せます時は何時も羽子の狭い方に火箸がつく様に心掛けねばよろしいのであります。炭斗に組みます時は、釜付の方へ羽等を組むことによりまして、判然いたします。

爐、風爐の本勝手、逆勝手は以上の通りであります。向切の本勝手は、右羽を使ひまして、逆勝手の炭の組方として、向切の逆勝手は、左羽を使ひまして、本勝手の炭を組みます。

隅爐の本勝手は左羽で、逆勝手は右羽であります。

次に諸羽と申しますのは左右とも同じ廣さのものを申します。これは奥の義に使用いたします他爐、風爐兩方に使ひまして差支へございません。

羽等は鶴と青鸞を第一に尊びます他、野雁、鷹、鶩、鷺、縞、梟、鴻、紅鸞などを使ひます。鶴のうちにも、白鶴、丹頂鶴等ございます。

三つ羽は炭手前になくてはならぬもので、普通炭斗に組んで持ち出しますが、臺子、棚を使用いたしますときの、初炭手前は、棚に飾つておきます。棚に飾るのは、いつも香合を取合せます。

その飾り方は臺子大棚ものには、勝手つきの香合を飾り、それと入の字になる様に羽等を組みます。小棚ものは、天板の中央に八の字に飾ります。

棚から下しますのは、風爐では初め羽等をとつて炭斗の前に斜におきまして、それから香合を定座に降します。

爐の場合は、灰器を定座におくと直ぐに棚正面に廻りまして羽等降して、膝前に横一文字におきまして、香合右手でとり左掌にのせて、羽右手に持つて、爐正面にまはりまして、羽等は炭斗との間に、香合を定座におきまして手前をいたします。

棚に釘のあるものは場合によりまして、これに羽等をかけましてよろしうございます。瓢棚などかけますとよろしい。

長板に風爐の一つ置き、並びに大板の中置の場合は、炭斗灰器持ち出しまして直ぐに羽等を風爐の前、長板又は大板の上に一文字に置き、香合はその羽先を定座といたします。最後に本掃きを致しますまでその位置におきます。

一枚羽で桑の枝のつきました羽等は、利休好みで極暑に限り用ひます。

三ツ羽の外に、つかみ羽等は、水谷用のもので、勝手の手付炭斗に仕組むものであります。また

四疊半以下の小間では炭手前の後、座掃きで掃き込みをいたします。これは鶴の片羽を用ひます。

#### 四 篓 敷

釜敷は、紙、組物、板、紐組、圓座等、種々ございます。普通は初炭には紙釜敷を、使用いたします。

紙釜敷は利休居士が初めて試みられたものであります。紹鷗までは簾を丸く組んで真中に丸い穴を開けたものを栗色に塗つて使ひました。

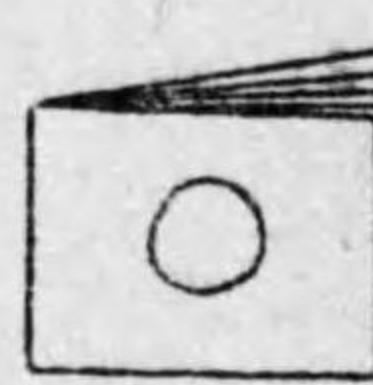
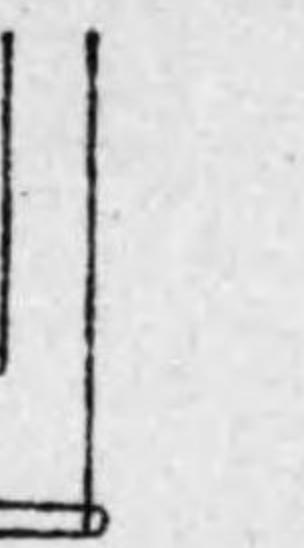
紙釜敷は杉原、奉書、檀紙、湊紙、美濃紙を四ツ折にして、使用いたしますが四十八枚が正式であります。

風爐では神折敷を、爐では炭臺を使用いたします時は、紙釜敷に限ります。

紙釜敷は懷中して持ち出します。風爐の時はわさが右手つまり口になる様に入れます。爐の時はわさが左方、即ち奥になる様懷中いたします。逆勝手の時は、その反対となります。懷中から取出しまして釜をのせる時は、風爐、爐、本勝手、逆勝手とも、わさが火の方につきます。

組釜敷は炭斗の中へ仕組んで持ち出します。羽籌と火箸の間へ組み入れます。組物には表裏がござります。

向っておも置いた場合



ざいますから、裏の方が炭につく様に組み入れ、釜をのせます時は  
釜敷の表が疊につきます。

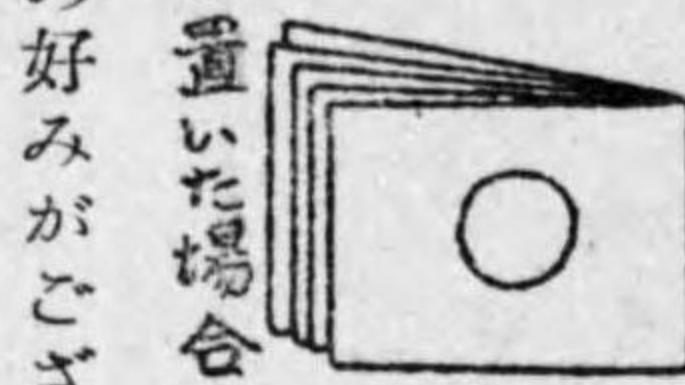
炭手前を略して炭具を飾りつけます時、紙釜敷に香合をのせて飾ります。

この時は、爐、風爐にかゝはらずわさが床の軸の方に向く様に置きます。即ち上圖のやうになります。

組釜敷に香合をのせる事はございません。板釜敷、竹皮組釜敷は

勝手用のものであります。

向つて左より置いた場合



釜敷にも歴代の好みがございます。

利休居士は、簾組釜敷、吉野紙釜敷、板釜敷等であります。

不見齋好みには美濃紙釜敷がございます。

玄々齋好みには、紅白大高檀紙。

又妙齋には、蕨波紙釜敷の好みがあります。

圓能齋は、五色奉書釜敷紙、櫻重、渦紙釜敷、コン湊紙釜敷を好まれました。私は表吉で、紅梅、黒、白の三色の丹頂重釜敷を、また先年、瓢つなぎの紐組を友湖で好みました。

た。

## 五 火 箸

火箸は爐には柄付きを用ひまして、風爐には主として素張を用ひます約束となつて居ります。柄は桑・櫻などで、その形も丸、六角、平など色々と好みがございます。竹の皮巻でも爐用でございます。

風爐用は鐵の素張の利休形はじめ、真鑑、象嵌入、又は砂張などございます。臺子又は長板の約立には、柄杓と共に必ず火箸を飾ります。飾り火箸には爐、風爐の區別はございません。

鳥頭、椎頭、瓢頭、渦頭、丁呂木頭等、それぞれ好みがございまして、南鎌、真鑑、砂張、象嵌入など色々ございます。

飾り火箸は、濃茶・薄茶とも點前の初めにぬきとりまして、臺子、長板の勝手つきに置く慣はし

となつて居りますが、立禮の飾り火箸のみは、約立に立てたまゝで點茶を致します。

火箸は普通炭斗の羽簾の内側に仕組んで持ち出します。出します位置は、爐では羽簾と炭斗の間に取り出しますが、風爐では、羽簾と風呂との間へ置きます。

棚物を使ひました場合の風爐初炭手前は火箸は出しませぬ。また後炭の場合は、爐、風爐とも、爐の有無にかゝらず、火箸は出しません。

長板臺子の飾り火箸は、爐の初炭では羽簾香合の次に出し後炭では釜を勝手付に引き寄せたかへりにぬきとりまして炭斗に入れます。

風爐では臺子・長板とも、初炭後炭も、風爐を掃きましてから、ぬきとりまして、直ちに下火を直します。

飾り戻しますのは、初炭は爐、風爐ともに、釜のふたを羽簾ではきましてから、火箸を掃き、杓立に飾ります。後炭の場合は、爐、風爐ともに、釜を引きつけます前に、火箸とり、羽簾で掃きまして、飾り戻します。

火箸の拜見を乞はれました時は、一對で模様になつて居りますものは、一對そろへて出しますが普通のものは一本を出しましてよろしうございます。

長火箸は勝手用のもので、爐用、風爐用とも竹皮巻の鐵であります。桑の勝手炭斗に仕組みます他、半田にそへまして、本炭所望、廻り炭などに使用いたします。

利休好みには、爐桑柄火箸、六角柄爐火箸、煮黒目爐火箸、爐竹皮巻長火箸、風爐鐵張火箸、風爐長火箸、蕨頭鐵火箸、丁呂木頭火箸などがございます。

元伯好みには桑平柄櫻皮巻がございます。

仙叟好みは、桑柄で、元伯好みが櫻皮巻になつたところが、段彫になつて居ります。

一燈好みには、老松臺子皆具の内の松の實頭真鎚火箸、白銀玉頭飾り火箸、五分長爐桑柄火箸、蕨頭爐竹皮巻火箸がございます。

認得齋には夕顔臺子皆具の内の夕顔彫火箸の好みがございます。

圓能齋好みには渦頭の火箸がございます。

私は明治神宮御獻茶用皆具の内の、菊頭南鎌飾り火箸はじめ、銀杏頭等を好みました。

## 六 鐛

鎌は普通火箸にかけて持ち出します。極く浅い炭斗では鎌は合ひ口を下にして、炭の方にもたせます。

かけて仕組みます。臺子長板等で火箸の飾つてある場合も同様であります。  
鎌を火箸にかけて持出します時は、風爐では炭斗の眞前に、爐では炭斗の左方手前に香合と置合せます。

炭斗の中へ炭にもたせかけて仕組み持ち出します時は、爐、風爐ともに鎌を釜にかけますまで出し早目にいたします。

鎌を釜にかけますには、右を向ふより手前へ、左を手前より向ふへかけまして、客付の方の手を少し早目にいたします。

普通は釜敷を出します前に鎌を釜にかけて、それから釜敷を出しますが、釜の形によりまして、釜にあづけられませんものは、釜敷を出しましてから、鎌をかけ、直ちに釜を下ろしましてよろしうござります。

逆勝手には左鎌と申しまして、合ひ口が反対になつたのを使用いたします。

釜を下しまして定座に引きよせ、鎌をはづして置きますところは、いつも釜の下座となります。

炭手前終りまして鎌をはづしますと、合ひ口に手をかけ、手の甲が上になる様、炭斗の手前の方へ入れます。

釜鎧は鐵・砂張・南鎧・眞鎧・素銅・象嵌入などございます。

形では、石目鉄・さゝげ鉄・捻・割鉄・糸目鉄・四方鉄等の外に、常張釜等特殊な鎧付に使用いたします鎧に、蜻蛉鎧、巴鎧轡鎧などがございます。

糸目鉄は釣釜などによろしうございます。

利休好みには、鐵さゝげ鉄、眞鎧蛙口鉄、磨糸鉄、達磨堂鉄、鐵石目鉄、大角豆鉄などでございます。

竺叟好みに鐵張貫鉄がございます。

玄々齋は破れ七寶象嵌入の好みがございます。

圓能齋好みに雪輪象嵌鉄、南鎧割鉄寶盡し象嵌入があります。

私は、渦象嵌豆の割鉄を好みました。

## 七五 德

五徳も風爐用、爐用に分ちます。風爐用は前瓦を立てますので前缺けになつたものを用ひます。大きさも輪が七、八寸、高さが三寸から三寸五、六分のものであります。

爐用は大きく輪が九寸、高さが五寸位の物であります。風爐に五徳を据ゑますには、底に奉書を二、三枚敷きまして、五徳がくるはぬ様、中入瓦をいれて、五徳を風爐中心より少し向ふへよせて据ゑます。

火窓を心持客付に振つて置きました風爐に、五徳は真直に据ゑます。

風爐の中置の場合は、五徳も風爐も居前真直におきます。

爐の五徳は、四疊半定法の場合、檠爪は燈火の方に向けまして、他の二つは左になる様に据ゑます。檠爪と申しますのは、短檠に向ふ故に申します名で、五徳に一つかはり爪がござりますれば、それを檠爪といたしますればよろしい。

向切の爐では本勝手、逆勝手とも、檠爪は向ふにいたします。また、臺目切出爐の本勝手、逆勝手とも、檠爪真向ふといたします。

當庵の又隠は天窓の明りの方に檠爪を向けますが、他ではなさらぬ方がよろしい。

五徳は爐中拜見の際、必ず客の眼につきますから、綺麗にして、手入をおこたりませぬ様心掛けます。

五徳の種類は、利休形中爪、平爪、笛爪、薩摩屋形、法蓮、法隆寺形、鴨足、長爪、蝮爪などございます。

ざいます。

私は銀杏頭を好み大西清右衛門に作らせました。

五徳を使はぬ扱ひといたしましては、風爐では切合せ、爐では釣釜がございます。

## 八 透 木

透木の扱ひは、爐、風爐ともに、五徳を用ひぬ扱ひであります。これも大は爐用、小が風爐用で二種ございます。

風爐では、透木風爐、板風爐、鳳凰風爐などに、百忙釜、富士釜などの羽のある釜をかけますのに羽と風爐の肩又は爐壇の間に、透木をはさむのであります。

爐用で長さ三寸九分、幅七分、風爐用で長さ三寸、幅六分のものであります。

爐では四月中に適して居りますが、風爐は時季にかゝりません。

透木は、羽付または火の方に向ひますが、いつも替はらない様にいたします。扱ひは風爐の時は釜をおろして、鉗を定座に置きますと、右手で右方の透木をとり、打返して左掌にのせ、左方の左手でとつてその上に重ねまして、二つ一所に打返して、釜鉗の下座に置きます。

次に風爐に戻します時は、二つに重ねたまゝとり、左掌にのせまして、風爐の方にまはり、上方をそのまま右方にのせ、下のは打返して左方にのせます。

爐の時は取り方は同様であります、二つに重ねたまゝで打返さず、左手でその儘鉗の勝手つきにおきます、終つて戻します時は、左手でとつて、まづ二つ重ねたまゝで打返しまして、上を右方にのせ、下をまた打返して左方にのせます、要するに爐、風爐ともに火に面した方を合せまして、火に向く方を釜付に置合せばよろしいわけであります。

透木は普通には宗旦好みの桐を多く用ひて居りますが、その他にも、利休好みの厚朴、竺叟好みの櫻、圓能齋好みの梅などがございます、

## 九 灰 器、半 田

灰器は爐の炭手前には必ず必要であります、風爐でも化粧灰を施しました場合の炭手前には必ず灰器を使用いたします。

灰器は風爐では袖掛りのものを使ひまして、ふじ灰を入れておきます。應々石灰を入れてあられる向がある様であります、これはいけません。ふじ灰か線香灰に限ります。化粧灰に蒔くのも同

様であります。灰の容れ方は餘り澤山いれる必要はございません。

爐の灰器は素焼又は焼貫を用ひます。風爐用に比して、大振がよろしく、その中へ濕し灰を盛ります。初炭の際にはたっぷりと盛ります。後炭の時は、初炭の際とは様子を替へまして、その使ひのこしの心持で持ち出します。

灰器の位置は何時も、道具疊の下座勝手付であります。

灰器は軸の景色又は、窪みなど前に見まして、取り置きいたしますのは手前、持つて立ちますのは、夜匙の柄の向ふを持ちます。

灰器は南蠻物で内澁、瓶の蓋、備前、信樂、雲華、樂燒、焼貫などの他、土風呂師の宗四郎、宗品、了全、保全などの作物がございます。

半田は泉州半田村で焼きましたが爲に、その名がございます。素燒と軸掛りの二種で形も大小がございます。

半田は本炭所望、廻り炭、及び底取りに使用いたします。素燒の大振には、かはき灰をいれまして、巴を描き、底取と長火箸をそへまして、巴半田とし、軸かゝりの小の方へは濕し灰を入れまして、筋半田といたします。

## 一〇、灰匙

巴半田は下火と、底をあげるのに用ひ、筋半田は廻り炭の折、炭を上げるのに用ひます。半田は何時も足二本が爐縁につく様に扱ふのが約束であります。

風爐では小形の竹皮巻、爐では大形の桑柄、大判形竹皮巻の灰匙を使用いたします。

灰器に仕組みます時は、頭を俯向けて置きます。

利休好みは桑柄でさし込みになつたもの、少庵好みは同じく鉛打ちであります。仙叟は赤樂大判形の灰匙を好みました。これは、釣釜、透木等の五徳を使用せぬ場合に適して居ります。

利休好みの他織部好み、遠州好み、不味好みなどの他歴代の好みも多少ございます。材は煮黒目南鎌、鍍金、砂張等であります。

圓能齋好みには、雪花象嵌の灰匙がございます。

私は、先年北野神社の梅を柄に南鎌梅象嵌の爐用灰匙を好みました。

## 爐及び爐縁

昔から爐びらきは茶人の正月とも申しまして、洵に改まつた氣分のものでございます。

當今では凡そ十一月上旬に爐を開きまして、翌年の四月下旬までを爐の季節といたします。

爐の切方は四疊半出爐を正式といたします。小間の出爐には上げ手切、下げ手切とございます。それから向切隅爐と以上の本勝手逆勝手の切様がございます。その他當庵には玄々齋好みになる大爐といふのがございます。これは一尺八寸四方で、逆勝手本法となつて居ります。爐壇は土塗が正式で、寸法は内法九寸六分、深さが一尺五寸位であります。土塗爐の外に鑄物・銅・石爐・陶器などで造つたものもございます。が正式のものではありません。

丸爐は水谷用のものであります。佗人はこれを本席に使用する場合もあります。これは鐵が普通で陶器のもございます。

爐中にはふくさ灰を入れます。當流では畳交りの灰を入れることはございません。灰はアクぬき

をしたものを入れまして、炭手前ごとに濕し灰を蒔きますと、自然にさばきよい灰となります。灰は春秋には底を高く、嚴寒の頃には底を低く加減をいたします。

四隅を搔き上げますのも大釜の時は小さくかき上げますが、小釜の際は大きく搔き上げます。

また極く大釜で爐壇につかへます時は、爐壇の四方をかき落すこともあります。これを搔き爐と申します。

玄々齋好みの大爐は爐壇を鼠色にぬりまして、勝手付の上座へよせて五徳を据えます。さうして灰仕切り雪輪瓦を立てまして、その外に濕し灰を盛つて置きます。初座には灰器を用ひずこれを掬つて使用いたします。中立ち中にその所へ後炭を飾つておきます。さうして炮烙を炭斗替りに用ひまして、羽箒・鎧・火箸仕組み、一方に濕し灰と灰匙を添へて持ち出します。飾つてある後炭をつぎまして手前を終り、今度は炮烙の中の薄灰をその後へうつしまして、灰匙もそこにさして置きます。

爐は、風爐に次いで出来ましたもので、風爐と同じく木水土金水の五行を象つてあります。風爐の陽に對して爐は陰であります。

爐を開きますと、爐縁を嵌めますが、これも席により、好みによりまして、種々様々であります。

す。

二一〇

爐縁の寸法は一尺四寸四方、高さ二寸二分、天の廣さ一寸二分、面の廣さ三分であります。

大體四疊半以上は真塗、四疊半以下の小間には木地を用ひる事になつて居ります。蒔繪のもの色漆なども、四疊半以上の書院又は廣間に相應しいものであります。

四疊半は塗縁が正式でありますが亭主の作意や取合せで木地でもよろしうございます。  
木地に菊置上げの爐縁などは四疊半以上に適して居ります。木地の爐縁は澤栗の洗ひ出しが創めであります、いつか北山丸太、赤松皮付、黒柿、桑なども使用する様になりました。木地の上に蒔繪を施しましたものなども、やはり塗と同様に扱つて廣間に使ひます方が穩當であります。  
大爐は廣間でありますても北山丸太木地のなぐりなどが適して居ります。北山のハツキリ目三ツ二ツであります。

搔合せ塗又はすり漆の爐縁は廣間でも小間でも使用いたします。

爐縁を嵌めますには花押があれば、それを前になる様嵌めます。模様の正面、又は文字の書き出しも前を本といたします。

眞塗の爐縁に限りまして、お茶事の際初炭手前が終り、香合を取りに出ました際、爐縁正面に坐

りまして、帛紗を捌きまして、爐縁をカギなりに拭きまして、それから帛紗をさばき直して、釜の蓋をきり、香合拜見の挨拶に答へてから持ち、勝手に退きます。

又眞塗の爐縁には、貴人清次の際の次の千島茶巾を置きましても差支へございません。その時は帛紗で右手前の隅をふきまして、茶巾を角かけに置きます。

爐縁の組方は定まつて居りますが、當庵の利休堂に嵌ります、仙叟好みの荒目の爐縁だけは組方が異つて居ります。

次に歴代の好みに就いて列記いたしませう。

利休好みには眞塗爐縁・搔合塗爐縁・高臺寺蒔繪爐縁・澤栗爐縁・菊の繪爐縁がございます。

元伯は朱塗の爐縁と杉丸太爐縁の好みがございます。仙叟好みは布張爐縁、荒目爐縁があります。

玄々齋には菊置上爐縁・花筏蒔繪爐縁・鉢の木爐縁・松唐草爐縁・洗朱爐縁の好みがございます。

圓能齋好みには一閑荒目銀波爐縁、搔合四季七寶蒔繪爐縁、切箔爐縁、青漆爐縁、五寶蒔繪爐縁

鳳凰蒔繪爐縁、香の圖蒔繪爐縁があります。

私は松木地梅漆繪爐縁、平安神宮龍尾壇古材で面に櫻橋蒔繪爐縁、海松浪蒔繪爐縁之れは宗哲作で真塗と洗朱搔合せの二種を好みました。

## 蓋 置

蓋置は釜の蓋を置くのと、柄杓を引く場合に用をなすものでありまして、勝手付にあつてまこと  
に目立たない。慎ましやかな存在でありますが、それだけに特異な愛玩と注目の灌がれるものであ  
ります。

亭主としてはその目立たない處に細心の工夫をいたしますのが常でありますから、客としても亭  
主の心配を汲みとつて、拜見を乞ふ場合が多いのであります。

竹の蓋置は利休居士が初めてこれを本席に使用されたものであります。武野紹鷗もこれを水谷  
用として使つてゐた由であります。居士に至つて清淨この上ないものとして寸法八分と定めてこれ  
を使用することになりましたが、或時居士は節とまりで切つた物と、中程より少し上に節を見たも  
のとの二個を造つて、少庵と道安にとらせました處、少庵は上節を、道安は中節をとつた由であり  
ます。これ以後、中節を爐用に、上節を風爐用に用ゆることとなりまして、この約束は今日に及ん

で居ります。

竹の蓋置は引切と申しまして、逆竹に切るのが定めであります。青竹の引切は清淨なものとして  
時季を選ばず使用いたします。これは一回切のもので、席中に飾り置くことをいたしません。半枯  
の竹は佗びたもので、名残などに取合せます。

白竹、煤竹、胡麻竹などの變り竹もございますが、これは花押のあるものが多うございます。そ  
の時は花押を前に見て扱ひます。書付の無いものは樋を表といたします。

竹の蓋置は運び點前に相應しく、棚物には適しません。但し、臺目棚、運び棚には用ひます。

次に七種の蓋置と申しますのは、穂屋香爐、一閑人、三つ人形、蟹、榮螺、五徳、三つ葉を申し  
ます。

穂屋香爐は火屋とも書きまして、最も重い蓋置であります。臺子長板にのみ使用いたしまして杓  
立と相對して飾ります。

爪が奇數であれば一つを前にして飾り、偶數であれば、二つを手前にして飾ります。建水の中に  
入れて飾る時も同様であります。

蓋を取りますときは、左掌にのせて、火屋の蓋を仰向けに打ち返して、その上にとります。仕舞

ふときはその反対に打ち返して元に戻します。

穂屋香爐の蓋置を他の棚物に用ひるとか、柄杓を引くことは全くございません。

一閑人は人形を始終自分と向ふ様に扱ひます。建水に仕込んで持ち出しますと、柄杓を左手で少し持ち上げて、右手で取出し、左掌にのせまして、頭を火の方へ、顔を手前方に向けて、横に倒して定座におき、改めて柄杓をとり、これに引きます。また棚に飾ります時は、申すまでもなく起して、人形が前を向く様にして飾ります。

三人形は必ず一つだけ異つた姿のがありますからこれを前にして扱ひます。建水に仕込みます時はその一が柄杓の柄につく様に入れます。そしてこれを取り出す時は別に扱はずに、柄杓を引けば一つが柄につく様に定座に置きます。棚に飾る時は、一つが正しく前になる様にいたします。

三猿の蓋置は、三つ人形と同様の扱ひでありますが、口を覆うた言は猿を表といたします。

蟹の蓋置は、風爐、爐とも、眼が柄杓を引く方に向はせます。棚には、前向きに飾ります。  
五徳の蓋置は、釣釜、透木釜、又は切合せ風爐などの、五徳を使用しない場合に取合せ上蓋置に用ひるとよろしうございます。

建水に仕組みますのは、輪を上にして入れまして、持ち出し、爐なれば二本足を火に向けて置き

柄杓を引きます。棚に飾る時は、打ちかへし、輪を下に一本足を向ふにして飾ります。

榮螺の蓋置は建水に口を上にして仕組み、持ち出します。柄杓かまへて取出し、そのまま尖つた所を火向きにしておき、柄杓を引きます。棚に飾る時はそれを打返して、口を下にして飾ります。

三つ葉は大葉の方を上に建水に仕組みまして、柄杓かまへてそのまま取出し、一つ葉が柄につく様に置きます。終つて棚に飾る時は、打返して、大葉を下にして一つ葉を前に見て飾ります。

これ等七種蓋置は運びには適しません。

吹貫の蓋置は爐、風爐とも使用いたします。これは柄杓の柄に通して、建水に掛けて出します。それで建水は、棒の先、槍の鞘などの細長いものを用ひます。

その時は左手で柄杓蓋置を一緒にとりまして構へ、左の拇指を下から輪の中に入れ、右手に持つかへて、左で柄杓の柄を持ち、右手で蓋置をぬきとつて定座に置きます。

印の蓋置は印面の文字の頭が向ふになる様に置きます。爐の時四角の印を扱ふのは柄杓に準じて筋違ひに置きます。又棚に飾る時は、印面の大きな方を下にして飾ります。

三つ鳥居は下を潜るやうに足一つを向ふにしますと、柄杓を引きますが、恰も二本の間をくぐる様になります。

夜學は別に扱ひございません。足は見はからつて置きます。

蓋置を棚に飾る場合は、いつもあしらつて右手でいたします。

拜見を乞はれました時は、茶器の下座へ、一段下げて出します。客から返す處も同様の位置であります。

蓋置に柄杓を引きますのは竹の蓋置なれば、音を立てゝいたしますが、陶器、金屬製のものは音を立てない方がよろしうございます。

蓋置は穂屋香爐をはじめ、ことさらに蓋置に生れたものでなくある物を應用したもののが多うございます。墨臺などがそれであります。その他型物といたしましては、丸三寶、筆蟹、角三寶、太鼓胴、千切、竹の節、糸巻、つくね、輪賽等ございます。

歴代の好み物を大略述べますと、次の通りであります。

利休居士は七種、印、夜學、竹、輪を好まれました。

仙叟好みには、黒袖三つ葉、同金溜、傘轆轤があります。

竺叟好みでは、半榮螺、臺三つ葉がございます。

一燈は、胡麻竹に菊の盛り上げをしたのを好みました。

認得齋好みには竹葛蒔繪蓋置があります。

玄々齋好みは松風文字鐵糸巻蓋置、壽蓮、三つ鳥居の好みがございます。

圓能齋は銀三寶、竹製松竹梅、三つ猿、竹蝸などを好みました。

私は、黃瀨戸桶皮、交趾寫曲玉、松梅形等を好んでゐます。

## 菓子及び菓子器

菓子は元來木の實、果物から次第に人工を加へたものに變化して參りましたが、今日に至るまでの文字を使つて居ります。昔は調理として食膳の一部に使はれて居ましたが、現今に至るも、古式な佛事の膳部にはこれを使つて居ります。また宴會などにも引菓子など、菓子折を添へますのもこの遺風であります。

茶には、昔から茶うけとか茶の子と申しまして、必ず菓子を出しましたものであります。最初はやはり自然に近い果物とか、煮しめなどをこれにあてゝ居りましたが、砂糖が渡來して段々と豊富になります一方、唐菓子とか、カステイラ、ボーロ、有平糖、金平糖などの外國菓が傳はつて参りますのに刺戟されまして、我國の菓子にも變化を來し、工夫が加へられて参りました。

徳川時代に入りまして、蒸菓子、餡などが出來て純粹の日本菓子が、京都を中心に發達して参りました。

京菓子は又上菓子とも稱して居りましたが、これは獻上菓子の略稱であります。

茶の方でも蒸菓子、生菓子を主菓子と申しまして、濃茶のうけに、押物有平を干菓子又は惣菓子と稱しまして薄茶にと約束づけて參りました。

主菓子を客に出しますのは、縁高に一重に一つづつ入れるのを正式といたします。さうして客數だけ重ねまして、蓋の上に客數だけの黒もじを水で濡らして載せ持ち出します。

その場合最も下の重が正客の分でありますから、正客はまづ、最も下を残して上を少しにじらせまして、上の黒もじを一本とり、下の重へ入れまして、上を次に送ります。次の客以下も同様下からとり廻します。

五人以上の客を五重の縁高に入れます時は、最も下は正客分といたしまして、必ず一個だけ入れその他四重ねで連客の分を入れ合せます。

次客以下は、その重に入つた菓子の數だけの黒もじをとり入れまして、下座へ送ります。

詰までとり終りますと、今度は正客から逆に詰まで重ねて戻しまして、詰から勝手口へ返します濃茶の重菓子はとり終りますと、その場で食べまして、黒もじを持つて歸りますのが禮であります。縁高は後を拭つて返すのが、本當でありますが、蒔繪があつたり、拭いてきずの附くおそれの

ある紙では、拭はずその儘にいたして置きます。

縁高でなく菓子鉢を使用いたします場合は客數だけ盛り込みまして、菓子箸を濡らしたまゝで添へて持ち出します。

正客以下次禮して取り廻しますが、この場合菓子を取つた後が見苦しくない様に直して置くのがよろしうございます。巾兜とか、くづれ易い菓子はその儘にいたして置きます。

主菓子の挨拶は濃茶の茶銘と詰を聞きました後で、正客から必ず會釋いたします。

薄茶に出します惣菓子（干菓子）は客數より多い目に、打物は眞でありますから、向ふに正しく盛り上げ、有平類は草でありますから、手前の方に不規則に盛ります。干菓子は煙草盆を持ち出しました後で正客の前へ持ち出します。

客は點前方が茶杓を手にした時、まづ亭主に一禮をして次客に「お先へ」と次禮をして、さて菓子器を頂き、懷中紙を出して、その上にまづ眞の打物を先に、それから有平をとつて次へ送ります干菓子は色數だけとりましてよろしうございます。詰までとり終りますと、詰は菓子器を正客まで戻して置きます。干菓子は手でとりますから、後は直さない方がよろしうございます。

薄茶のみの施茶釜では、主菓子と惣菓子の兩方を出す場合があります。この時はまづ主菓子を菓

子鉢に盛つて、正客の前に持ち出します。次に干菓子を干菓子盆に盛つて持ら出しますが、それまでに正客は主菓子を少し上座によけておきますと、主はまた正客の前に干菓子器を置いて勝手に入り點前にとりかゝります。

取りまはしますのは、先づ主菓子から廻しまして干菓子器を次に取りまはします。

亭主としては、菓子に付いた敷皮は必ず取つて出します。客は椿餅、櫻餅、ちまきなどの葉は必ず持つて歸ります。

喰籠を出されました場合、蓋は先へ拜見して廻しました方が取扱上よろしい事があります。

但し温かい菓子を出されました場合は一々蓋をして取り廻します。

二重になつた喰籠で、主菓子、干菓子とも出ました場合はまづ下の主菓子に箸をつけとり廻し、

次に上の干菓子の方を廻すといふ風に別々に離して扱ひます。

菓子器はよく拭き切つて扱ふ約束ですが、酷暑によつて露をうつ事もあります。時宜のはたらきであります。

主菓子に添へる黒もじは縁高には六寸が約束ですが、菓子鉢に附ける箸も黒もじの大きなのを水に濡らして添へることになつて居ります。當流では青竹の箸は菓子には用ひませぬ。

柏餅、さゝ巻、竹ながしなどには、器を吟味いたしまして箸をつけないで出すこともあります。菓子茶事は飯後茶事とも申しまして、正午茶事の吸物八寸以後の事をいたします。菓子の出し方は、小折敷に、菓子碗に主菓子二個を二種で入れ、果物を一個入れて、六寸の黒もじと、同寸の杉楊枝を添へて出します。この時客は黒もじは持つて歸りますが、楊枝は折つて器に返しておきます。

次に菓子器の好みに就いて申し述べたいと存じますが、前にも申しましたやうに、主菓子は縁高を使ひますのが、正式な出し方となつて居りますので、それを第一といたしまして、次に銘々盆、または銘々皿で、これは縁高を略して、一人づつ銘々の器に主菓子を盛り、黒もじを添へて出すのあります。

それから惣菓子を盛ります干菓子器と三様の好みがのこされて居ります。

主菓子を盛り込んで出します所謂菓子鉢には殆ど好み物はございませぬ。これは、略式でありますして、喰籠に盛り込んで出しますのから、思ひつき應用いたしましたものであります。

利休居士の好みとして縁高が初めて出来ました、真塗の角切で、五重に一つさん蓋が附いて居ります。縁高以前には、菓子椀を用ひられてゐたかと思ひます。

古茶會記では、銘々盆の圖がのつて居ります。それには利休居士は、菊形のを大徳寺で、北野茶會では丸形を使はれました。その他三齋公の角切、古田織部の桃形などが記されて居ります。

菊の繪縁高は杉木地に菊の置上げを施したものであります。松の木盆の利休好みは、茶入盆として生れたもので、松の木ふき漆の入四方盆で、後にこれを干菓子器として用ひる様になりましたものです。矢筈盆も茶入盆として出来たものであります。眞塗の四方で、縁が矢筈になつて居ります。その他、菱盆、山崎盆、糸巻喰籠の好みがございます。

宗旦好みには一閑枇目の縁高がございます。これは眞塗の利休好みの形を、一閑がへぎ目で造つたものであります。

同じく一閑でへぎ目の四方盆、菱形の銘々盆、菊銘々盆がございます。

松の木輪花盆は、唐物寫しで溜塗輪花縁になつて居ります干菓子器であります。

四方紙撚縁、葉入角銘々盆、五角盆、高杯盆も一閑で好みましたもので、八角喰籠の外黒でへぎ目、掛合がありまして、内朱であります。

仙叟好みには七寶透しの縁高がございます。宗哲作では細く七寶をつないだ透しがございます。また一閑では、七寶を二つづつ二段に大きく透してあります。瑠と黒とございます。その他黒角丸縁高もあります。

松鶴蒔繪菓子椀も仙叟好みであります。干菓子器では、中丸鉢目朱盆がございます。中が圓くくられた四方で外側は黒、内部は朱であります。

常叟好みには根來寫獨樂菓子器と、中丸銘々盆、猿尻菓子椀の好みがございます。

泰叟六閑齋は六角の縁高を好んで居ります。それから木地で六角臺足付の干菓子器、樂で金溜手付の菓子器は、菊の置上げを施したものであります。

竺叟には一閑で出来ました、内朱四方盆の好みがございます。

一燈は白釉樂燒の六角菓子器と、杉木地錫縁、菊置上げの四方盆の好みがございます。

不見齋好みには雜器盆があります。

認得齋好みには、箱根土産の五色獨樂盆がございます。

玄々齋には内金、外銀に松唐草の繪をつけました喰籠、それから福壽喰籠の好みがございます他千菓子器として溜塗雜木盆に壺々に五葉松葉蒔繪のあるもの、丸鉢目の葵盆、糸巻銘々盆、野々宮

菓子器、桐角上盆、菓撰盆、輪花松ノ木盆の再好みなどがございます。

圓能齋には渦模様の獨樂盆、一閑縁低菓子器、美壽實盆、白石籠、箕の好みがございます。

私は松皮菱の透し縁高、北野の松で造りました、ふき漆桐唐草縁高を利齋で、大茶湯三百五十年記念に好みました他、北野梅で捻梅千菓子器を、皇紀二千六百年に八絃盆を八角面青漆、鏡彫り曲玉透しの千菓子器に造りました。

雪花盆、七寶糸巻盆等の好みもいたしましたり、また最近では叩塗若狭盆の再好み（宗哲造）をいたしました。又内朱輪花臺（一閑造）三ツノ内等であります。

さて次には歴代の好み菓子に就いて申し述べたいと存じますが、流祖利休居士の時代は御承知の通り砂糖は極く少しは將來して居りました様であります、中々一般庶民階級には行きわたつて居りませんでした。豊公が珍重な砂糖を西瓜にかけて利休居士に與へられた逸話がございます様に、さうした時代の菓子の今日の如く、發達した考へでは想像もつかない程であります。

かの北野大茶會に利休居士が用ひられたと傳はつて居ります菓子は、粟餅、佛子柑それに砂糖をかけて出されたとあります様に、餅、煮べに自然の柑橘、柿、栗などを出されたに過ぎなかつたのであります。

利休好みの菓子とてふのやきと稱するものが傳はつて居りますが、これはうどん粉を焼いて、それに味噌あん位を入れられたもので、現今の様に小豆あんを入れた菓子はまだこの時代には出来て居りません。

近頃、砂糖、小豆などが不十分と申しましても、利休時代の昔に遡りますれば、まだ結構なことがあります。この點も大いに居士時代に還つて、自肅した茶菓子を考案すべきであります。

この時代から一燈時代は大同小異のものを用ひて居りました様で、殆ど好み菓子といふものが貽つて居りません。

元伯好みに雲門といふのがございますが、これは道明寺を丸めて外に白小豆をつけたものといふのでありますが、これも現今考へます様な、甘く砂糖の入つた白餡とは考へられないのです。

仙叟好みの渦落雁といふのがございますが、これも仙叟好みの渦の形で、その縁故の地金澤で後世に出来たものであります。

泰叟好みに寒月といふ竿ものがございます。これは黒の長方形の中に白で丸く月を型どつたものであります。この點も大いに居士時代に遡りますが、ういろ製のものゝ様であります。元々茶菓子は素人の手製から發達して參つたものであります。天燒饅頭の好みがござります。白の薯蕷製で、上部に狐色の焼目をつけたものであります。

これは一燈が江戸の稽古場に下る途中、遠州濱松の小まんじうを見て好まれたといふことであります。

次に寛政時代に至りまして、漸く白砂糖が一般社會にも行きわたり、一方唐菓子の渡來で製菓も發達してまいり、茶家の好み菓子も、不見齋の頃から、好みらしいものが出来る様になりました。不見齋好みに千代の友といふのがござりますが、これは羊羹製の竿物で、上部がうす紅に下が白であります。カルメラが、同じく不見齋好みであります。

認得齋の時代には好み菓子も多くなつて参りました。まづ月羹といふのは、丸い竿物の蒸羊羹で外側が黒く中部が白小豆の羊羹であります。

旭餅と申しますのは葛製の皮で、中に紅餡を丸めて入れ、四方から包んだもので、葛の中から紅が透けて美しいもので、これは弘化三年五月に好まれた由であります。

鱗鶴は三角形の白薯蕷まんじうの一方に、鶴の首を焼印で現したものであります。赤小豆のこし餡で、これは利休居士の室宗恩の年忌に、その紋所によつて好んだものであります。

加茂の山は外小豆、内白小豆製の菓子で、同好みの薯蕷まんじうは蓬の葉を切り込んで、小豆のこし餡入であります。

竹ながしも夏の菓子として涼しさうな好みであります。これは紅白の金玉糖を青竹の中に流しこんで固めたものであります。

その他干菓子の好みとして、有平の早蕨は今に至るも喜ばれて居りますが、この認得齋好みのは紅が約束であります。他の色は好みとは申せません。

結松風は小麥粉に砂糖を入れて薄くやいたものを丸く結びましたので、焼いた方へケシ胡麻を散らしてあります。

玉子煎餅も柏叟好みであります。

玄々齋の時代には、製菓も進んで多種の好み菓子が出来て居ります。さゞれ石と申しますのは、小豆のこし餡の外に水砂糖の細かくしたものをおりかけたものであります。

この花は、小豆のこし餡で、外は紅白の巾兜仕立であります。錦粽は中が羊羹の紅白をネヂ／＼

に造つて、外は普通の粽の様に笹葉で包みますが、普通は蘭で巻くのを、これは五色の絹糸でかがり結んだ優美なものであります。同じく葛粽の好みもございます。

笑凹は、白の薯蕷製で上部を少し回ませて、その中に、紅を打つたものであります。回ませないで紅を打つたのがございますが、それでは笑凹とは申せません。

仙家は、竿物の蒸し羊羹で、三友餅は小口のケシ餅であります。小豆あんで七分位のものです。咲、分は紅白の巾兜であります。

銀杏餅を、近年、宗旦忌に用ひて居りますのは私が好みましたもので、玄々齋好みのは、外部が道明寺製になつて、同じく銀杏の實が入つて居ります。

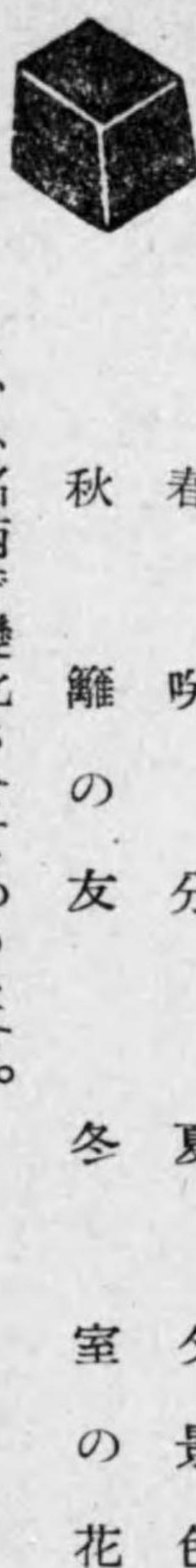
春の野は、長方形で高さ五、六分の薯蕷製で、上側の片隅を緑色にばかりまして、上部に焼目を三筋ほどいれまして、霞に見立てた物であります。同名で竿物の黃青を隅ちがひに染め分けたのをかく申して居ります。

小倉餡の白無地、百合根巾兜に、小豆こし餡の白巾兜、紅巾兜があり、また口取薯蕷まんじうとて小倉あんのものがござります。

半月は、外は麥粉、水砂糖をかけ、内は小豆餡であります。金玉糖仕立の琥珀糖も好んであります。

す。

干菓子の好みといたしましては、次の圖の様に片栗粉の白雪糖仕立てで、紅白に作られ、これを巧みに四季に應用して使ふやうに好まれて居ります。即ち



といふ銘柄で變化させてあります。

萬代結は、白の有平地に、紅筋を入れたものであります。觀世水は、白の有平を極く細くして造られたもので、色つきのは好みでありません。梢の錦は片栗製の楓形になつたものであります。

常陸帶は、内部は赤、外側は白の有平を、丸く結ばれたもので、御所おこしは茶色の落雁であります。

二見浦と申しますのは、丸く薄い餅粉製の干菓子で、丸の上部を半分砂糖をぬり、紅でぼかし、下半分は白くかすりに砂糖をひいて水に見立てたもので、洵に上品なものであります。而も裏側は

その反対になつて居るなど、凝つた好みであります。寒牡丹は落雁煎餅で、中に紅の味噌あんが入

つて居ります。

折松葉の玄々齋好みは黃色の有平製であります。千代のこぶしも有平製で、白の中に青筋が入つて居ります。

玄々齋好みのわらびの干菓子は、洲濱製であります。

又妙齋の好みには、こなし羊羹で中は小豆餡を入れ、雁を二羽形で出した秋の夜といふ好みがございます。

冬籠も又妙齋好みで、百合製の茶巾しばりで小倉あんになつて居ります。丹頂は外は百合根、内小豆あんの小判形になつた茶巾しばりで、片よりになつた頭に紅を打つてあります。

紅小倉は、内小豆餡で外が白小豆のつぶに、みつ紅で薄く色づけしたものであります。

干菓子の好み士師の里は、薄黃色の道明寺で長方形の片隅を切落したものであります。

焼麩は、麩を二、三分の厚みに切つて、それに砂糖をひいたものであります。

先代圓能齋は、雪の梅といつて、羽二重餅で紅餡を包んだもの、唐錦とて外はこなし羊羹、青、黄、赤の三色をしばり、小倉餡を入れたものであります。

法の袖は、追善法要に相應しい菓子で、外は白と黄の二枚重の外郎皮で、中に白味噌の餡が入つ

て居ります。又法の濱路は、こなし羊羹で、洲濱形になつた竿物であります。

秋の野は、黄紫のこなし巾兜で、小倉あんが入り、春の道は青と黄のこなし竿物であります。一味、も兩側が味噌松風で中に黒羊羹が入つて居ります。

岩もる水は盛夏にふさはしく、白の葛製、竿物で、中に青の大小の羊羹が入つてみるとから涼しさうな物であります。圓能齋はその他、自庵で蕨餅、青豆餅、栗粉餅、蓬餅、昆布巻といったものを手製で作つて居りました。

干菓子では青柳、といつて有平の白と青の短冊二寸位のものを中程で、少しねぢたもの、里の曙とて落雁の淡紅色のもの、山路の梅といつて、白の落雁に、納豆を散らしたもの等の好みがございました。

### 煙草盆

煙草盆は席中の景ともなり、正客の座を示す場合もございまして、茶席では煙草を喫む人の有無にかゝはらず出すことになつて居ります。

お茶事の際は懷石中と濃茶の間は煙草盆は出しません。亭主の心入れで若し出されたといたしますても、客は使用を遠慮いたします。

寄付、待合、腰掛では必ず前以て煙草盆を出して置きます。相客を待合す間に、無言で亭主にはつて客を慰めます役目をいたしますから、亭主といたしましても十分に取合せを心配いたします。本席で煙草盆を持ち出しますのは、薄茶の點前の始まる前に正客の前へ持出し縁外に置きつけまして一禮いたします。煙草盆は手付であつても、兩抱へにして持ち運びいたします。また薄茶のみの席では、客の席入までに煙草盆を据ゑ置きます場合もございます。この時は下座床、上座床にかかるらず、小間、廣間とも正客の位置に置いておきます。

待合、寄付に据ゑますのも正客の位置がよろしうございます。腰掛けでは下座の方に圓座を重ねておきまして、その最も上を一枚表向けとして、その上に煙草盆をのせおきます。従つて圓座の上に置きうる小振の物がよろしい。

煙草盆は本來は火入、貢入、灰吹と皆具が唐銅で出來たやうであります。茶家では歴代の好みのものなどが出來まして、色々と取合せます。形狀も、角、丸、長角、手付、手無しなど、さまざまで、木地、塗、籠などございます。大小形狀によりまして、席に相應したものを取り合せなければなりません。佗びた小間には、重い品は不向きであり、書院、廣間などには、小形の佗びた物は取合ひませぬ。

煙草盆の底には當流では紙を敷きませぬ。但し蒔繪の施されたものとか、貴人扱ひ、または拜領ものはこの限りではありません、火入、煙管、灰吹、貢入を仕組んで置きます。

火入は貢盆の形と調和する品を用ひます。樂燒、國燒物、雲華燒、染付吳須では冠手、水玉、叭々鳥、雲堂、朱買臣、蘆雁、雲草など、形物もございます。古赤繪、祥瑞、唐銅もあり、型は圓、六角、八角、四方、鹽筍、瓢など様々であります。火入は貢盆の向つて左方に入れます。火は管炭を一寸程に切つて使ひまして、當流では向つて左方即ち外側に火の頭を斜にかたむけています。

灰は搔き上げといいたします。待合、寄付などに折角煙草盆を用意いたしながら、火がきえて居ては客に對して心入れの足りないのが知れますものでありますから、よく注意しなければなりません。

灰吹は煙草盆の右方にれます。元來は前申しました様に唐金の皆具で出來たやうでありますが宗長が竹を切つて吐月峰と名附けて使ひましてから、茶家でもこれを最も佗びたものとして専ら使用いたします。これは四季を通じて青竹が約束でございますが、取合せ上清々しい白竹を使ひますこともござります。また名残には半枯の竹も一層佗びてよろしうございます。茶席では灰吹に蓋や袴をつけることをいたしません。

貢入は灰吹の前にれます。長煙草盆なれば火入と灰吹の中間に貢入を一列に組んでよろしうございます。

貢入は塗、竹、木地、椰子實、蒟蒻、瓢、一閑、象嵌に、堆朱俱利、存星などの唐物もござります。形も獨樂、斗量、丸、角など色々あり。また疊紙の貢入も好み物などございます。貢入に貢を入れ忘れることは火入の火の消えたのと同様客をして失望せしめ、亭主の心入れの足りないことを表明するものでありますから注意が肝要であります。

煙草盆に貢入を仕組みましたなれば、煙管を添へますのは、申すまでもございません。普通は二

本揃へてかけますが、小形の貢益では一本でもよろしうございます。近頃は貢入に巻煙草を入れられる方がございます。この場合、煙管を添へないのは申すまでもありません。

客として喫煙をいたします場合は、亭主並びに連客に會釋をいたしまして、煙草益を半ば縁内に入れて使用いたします。大抵は自分の持用を使ひますのが至當であります、時によつて借用して差支へございません。使用後は吸口と雁首をよく拭つて、雁首を底へ落しておきます。又灰吹を用ひます時は手にとります。巻煙草の吸殻は灰吹の中にしてますが、叮嚀にいたします時は、紙に包み持ち歸ります。

正客は自分が用ひませぬ時は、適當な時期を見てこれを連客にゆづり廻します。連客は自由に用ひましても、茶の終る頃には先の様に正客の前に戻しておきます。

次に歴代の好み物について大概申し述べます。

利休居士の好みものとてはございません。利休時代には煙草は既にございましたが、まだ茶席でこれを用ひる程一般に普及して居りませんでしたから、これは當然であります。

元伯宗旦は、一閑で多く好まれて居ります。長煙草益は桟目の長方形で四角の足が四角について

ゐます。これには曲げ物の貢入が附いて居ります。

木瓜貢益は木瓜形二段底で、くるみ足平竹塗の手がついて居ります。

むし籠貢益も一閑で角丸、とち目があつて四角の手がついてゐます。

それから桐角丸貢益に杉菊の畫置上貢入がございます。

常叟は、黒搔合引出付貢益の好みがございます。

泰叟好みには、行李蓋にくるみ足の着いたもの、桐木地足付、入角貢益、松手附貢益、溜大蓋益があります。

竺叟は、桑木地手附貢益の好みがございます。

一燈好みには、桐生地の長角につばく透簾の手貢益、霞貢益、入子貢益等ございます。

不見齋好みには、寄木貢益、木瓜形手無黒塗貢益があります。

認得齋は、鯨手附桑貢益。島桐貢益、桐行李蓋貢益の好みがございます。

圓能齋は、技炭箱貢益は技炭箱を桐で作つてあります。獨樂貢益、木地簾の手、武藏野貢益は薄透し錫で露の打つた桐無地で、其他松竹梅貢益、桑香狹間透貢益がございます。

私の好みでは、松ふき漆四方手附貢益、獨樂透手附。火入では六角筋(善五郎造)銀杏頭煙管(淨

益造) 吉左衛門造傳來瓢形火入等が主なるものであります。

### 帛紗のこご

帛紗は袱紗、服紗とも書き、また和巾とも申しまして、茶人の常に携帶すべきものであります。

帛紗の内には持ち帛紗、出帛紗、古帛紗、掛帛紗の別がございます。持ち帛紗は亭主が腰につけますもの、出帛紗、古帛紗は懷中して、茶盤に添へて出す場合に用ひます。また掛帛紗は、待合の汲出し茶盤などに掛けますものであります。

持ち帛紗の地質は羽二重、鹽瀬、斜子などを普通に用ひます。色は男子は紫を女子は赤を普通に用ひるならしであります、男子も知命より上は黄とか茶、還歴からは赤を用ひてよい事になります。

なほ當流に限りまして、玄々齋の制定いたしました、相傳八種の帛紗と申すのがございます。で左に御参考までに列記いたします。

松重

小習

櫻重

茶通箱

橋重 唐物 楓重 臺天目  
薈紅梅 益點 花田重 行臺子

といった様にございます他、これに準じて紋様、地紋入りのものを代々好んで居ります。寸法は縦九寸餘、横八寸八分で一方をワサにいたします。

亭主方といたしましては、半東、通ひに至るまで、最初客を迎ひ付ける時から、送り禮に至るまで、腰に着けて離しません。これが亭主方の儀禮であります。隨つてこれを着けて居ります時は、挨拶をいたしますのにも、扇子は不用であります。扇子は客の禮徴でありますと共に、帛紗は亭主方のそれであります。

帛紗を懷中いたします際は八ツ折にいたしまして、折目を右にして入れます。これを取り出します時は、右の拇指を外にして取出し、左掌にのせて二つに開き右向ふ上一枚目に人差指を入れて、三角に折り更に向ふへ二つ折りに致しまして腰につけます。しまふときは三角形の上隅に人差指を入れ、左へひろげ向ふへ一つ折つて、右へ右へと廻し元の様に八つ折りにいたします。

濃茶を客に出します際に、茶盤が樂焼以外のものなれば必ず帛紗を添へて出します。亭主は懷中

に古帛紗又は出帛紗を用意いたして居りますから、茶盤に添へて出します時は、これを懷中から取出しまして左掌にのせ逆手にとつて、茶盤の下座へ、折目が茶盤の方へ向ふやうにして出します。出し帛紗を持ちました際もこれと同じ様に致します。

古帛紗の寸法は、縦五寸、横五寸一、二分でございます。出し帛紗は持ち帛紗と同寸法で同様八ツ折にして懷中いたします。地質は、古帛紗、出帛紗は、古渡りの名物裂、緞子、金襴、間道毛織をはじめ唐織物、又は鹽瀬、羽二重なども自由に使ひます。

古帛紗は形が小さいために小帛紗とかゝれる向もございますが、是は前者がよろしうございます。ワサを右にしてそれを二つ折りとして使用いたします。懷中の時はワサが外側にとり出します時はいつもワサが上になつてゐなければなりません。

持ち帛紗を疊み直して茶盤に添へて出す場合もないではありませんが、大抵は懷中に用意いたして置きますのがよろしうございます。

客となりましても帛紗は必ず懷中いたして置きます。濃茶の時、亭主から出されました帛紗は使ふのを遠慮して自分の持ちましたものを使ふ方が、穩當であります。

さうして正客の帛紗で一同順服いたしまして茶盤を正客から順次拜見に廻しますと、その後から

帛紗も必ず拜見をして次客へ廻します。

亭主に戻します時は、まづ茶盤を返しその下座へ、折目が主の右に、ワサが上になる様にして返します。

茶盤飾りの場合は、茶盤が樂焼であつても必ず帛紗にのせて出します。この時は古帛紗を客本位に擴げまして茶盤を上にのせて出します。客の方ではこの時帛紗は出されたまで使ひまして、始終この帛紗から離しませすして、茶をのみ、拜見も終つて亭主にも、のせたまゝで、主本位に前向ふと廻してかへします。

帛紗の捌き方に大略真、行、草の別がございます。薄器を拭く場合の捌き方が草でありまして普通濃茶の時の四方捌きを行と申します。

帛紗を席中に飾りのこすことがございます。それは一點前終つた際にかぎります。

蟬結びと申しますのは、竹臺子の客柱に、使ひ帛紗を草にたゞみまして、柱の向ふから帛紗をあてがひ、右の端と左の端を揃へて下に出して置きますと、それが恰も蟬の羽の様になるのであります。

尤もこの扱ひは夏季に限ります。この創意は玄々齋が又隠で點茶中、一匹の蟬が席中に入つて臺

子の柱にとまつた處から、思ひつかれたものであります。

その他普通に棚物を使ひまして點前が終りまして、總飾りといたします時、水指の蓋が塗蓋の時は帛紗を草に疊みまして摘みの手前に飾り残します。

香合を床又は床脇に飾りますには、紙釜敷の上に載せます。又は古帛紗を擴げましてのせますか出帛紗を四つ折にして上に飾ります。

圓能齋好みに鶯結びと申しまして、形が鶯の様に見える結び方もございます。

## 茶巾

利休居士の道歌に

水と湯と茶巾茶筅に箸楊枝柄杓と心新しきよし

と言はれて居りますやうに、茶巾などはことに新しいのをよろこびます。利休時代にさる茶人が居士の許へ、金子を送つて、何かな茶に使へる道具を送つて頂き度いと申して參りましたのに對してその金子の全部で茶巾をあがなつて、「茶巾さへ新しければ、茶も隨分とのまれるものである」と申し送られたといふことあります。これは只に道具をのみ偏重する茶人への教訓でありますと共に茶巾に就いて茶人のたしなみを諭されたものであります。

茶巾は奈良晒、高宮晒が最も適當いたして居ります。

布巾一ぱいを長さと致しまして、五寸又は四寸五分に切りまして、その兩方の裁ち目を裏表、反対にかゞり纏ひます。純白が約束であります、元伯好みに紅茶巾がござります。

疊み方は「福ため」と「千鳥」それから奥儀にのみ使用の眞のたゞみ方がございます。普通の場合は凡て「福ため」貴人清次のお次の茶巾は千鳥にいたします。

茶巾を釜の蓋の上にとりますのは普通柄杓の柄につく様に置きますが、例外といたしましては、爐四疊半の逆勝手は手なりに置きます。風爐本飾りの臺子長板の點前では、釜の蓋の上に眞直です風爐中置き、長板一つ置きでは、正面眞直におきます。

濃茶點前の時はまづ水指の蓋の上に取ります。其蓋なればその儘で、茶筅出し、茶盤手前に引きまして、茶巾とり、水指の蓋にのせますが、塗蓋ですと、水指の蓋をまづふくさで拭いて、それから茶盤を手前にひき、茶巾をのせます。

また風爐の荒目板の上に、濃茶點前の時茶巾をのせる場合がござります。この時は茶筅出して茶盤を前に引きましてから、帛紗で右前の角を拭きまして茶巾をとり、逆手に隅かけに置きます。敷瓦とか搔き合せ塗、眞塗小板にはのせません。

水指の蓋にのせる茶巾は摘み寄りがよろしうござります。割蓋とか、釣瓶の水指は開ける方の蓋にのせます。眞の手桶は前蓋の中心に置きます。

水次の薬罐、片口には茶巾を「福ため」に折つて添へます。この時は口を横に、茶巾は正面眞直

です。薬罐の口の蓋は茶巾で開け閉めいたします。釜の蓋が搔立鎧の時は、茶巾をのせます時に、向ふへはねて置きまして、茶巾を取る時は元の様に手前に戻して置きます。

## 柄杓

柄杓は往時から、およそ釜に取合せて、種々の形がございましたもので、利休居士の好みといったしましても、判の形と申しまして三通りある他に、十二通りと別に三通り、それぞれの釜に取合して好まれて居りますが、現今では普通には、月形で爐用、風爐用、ぬき通しで飾り柄杓の三種に大別いたして居ります。しかし、大尻張釜、雲龍釜、大平釜、大阿彌陀堂釜など、それぞれの形を使ひますのに越した事はございません。

普通、爐用は切止めが、皮目の方をそいでありまして、柄のはねが八寸になつて居ります。風爐の方は、身の方が削いであつて柄のはねが七寸になつて居ります。

臺子長板などの杓立に飾る柄杓はぬき通しを使ひます。これを精細に申しますと、爐、風爐の別がございますが、現今では普通切止の真直になつた兼用の形を使つて居ります。

柄杓の柄の朱塗になつたものは元伯好みで、還暦に限つて用ひます。

柄杓は昔、弓師が造つたのが創めといふので、その扱ひに、置柄杓、切柄杓、引柄杓と三様の手法をとり入れてあります。即ち茶盤に茶を入れまして湯を汲みました時は、切柄杓、水を使つた時は引柄杓で、その他の時は置柄杓と大體きめて居りますが、茶を點てる時は、置と切を交互にいたします。

柄杓を扱ひますのには、何時も中節より上に手がふれぬ様心がけます。但し杓立に飾ります時はこの限りでありません。

持ちますのは風爐の節は右手の人差指が節一ぱいとなり、爐の折は節より五分下り目となります。

柄杓を席中に飾る場合、臺子長板の本飾りは最初から終りも飾つて置きますが、他の棚物などには一點前すんで後に飾ります。而して必ず蓋置と置合せます。

棚物への飾り方は、既版「風興集」に詳しく述べましたからこゝでは省きまして、割蓋の水指、大蓋水指、据置の益蓋水指などには、點前終つて、柄杓の合をふせ、蓋置と取合せまして入の字に飾ります。

眞塗手桶には、勝手付の手に合を伏せてかけ柄を真直に客付の方へ引いてのせかけておき、蓋置

は前蓋の中心にのせて置きます。この場合水を注ぎませぬ。隨つて薄茶點前の後がよろしうござい  
ます。

杓立に飾つた杓を取りますには、先づ兩手をつきまして、柄杓を右手で静かにぬき取りまして右  
方の水指の方へよけて左手に渡しかまへます。

高麗臺子、爪紅臺子などは天板が低うございますから、左手で杓立を少し傾けまして、右手で柄  
杓をぬきとります。

小間に棚なく勝手付の壁に杓釘のあります時は、點前終つて湯かへしなしに、こゝにかけまして  
蓋置も柄杓の下に飾ります。

點前終つて柄杓を建水にかけますには、合を落しかけます、勝手に持ち入りますには、左で  
取つて右手に渡し、柄杓の柄を真直横に蓋置を右手にもたせて、胸のあたりにもち、建水左手に持  
つて退きます。

平建水を使ひました場合、柄杓を建水にたゞみますには合が疊につかへますから、この時は、蓋  
置を建水の上座に置きまして、その蓋置の上に柄杓を左手で真直にひきます。

また柄杓の飾り方に本書院飾りと略書院飾りがございます。前者は當庵の寒雲亭の書院に柄杓蓋

置を飾ることあります。略書院飾りは書院はないにもかゝはらず、略して飾るのを申します。これは風爐の際に限りまして、運びの點前であつて柄杓蓋置が持ちかへり難い場合にいたします。先づ蓋置を右手で小板の勝手付、中所に置きまして、左手で柄杓をそのふた置の上に真直にひいて置きます。

## 風 爐 先

風爐先は大廣間に屏風をたてゝ圍ひ、茶禮を行ひました往時の名残をとどめるものであります。四疊半以上の席に使用いたします。

但し廻し壁の席、即ち道具疊の向ふも勝手付も壁になつたところでは、風爐先の必要がございません。結局道具疊のまはりが、襖又は戸、障子になつてゐて、明けられるおそれのあるが爲の設けであります。

また明り窓が道具疊に面してゐるところでは、風爐先を用ひませぬ。これは明りを遮る不自然な結果となるからであります。でありますから、風爐先を用ひる場合は圍ひである場合が多く、敷寄屋にはこれを用ひる場合が珍しいといふことになります。

風爐先は冬季、夏季ともに使用いたします。昔時は夏冬の區別はございませんでしたが、近時は襖仕立の屏風を爐の時季に使ひ、木地又は葭製のものを専ら夏季に用ひることとなりました。

道具疊の向ふの仕切りとして用ひますのに結界又は座障と稱するものがございます。これは主賓の別を明かにすることからいひであります。また點前座の上になるところから、座頂とも申します。この兩者は同一のものであります。爐、風爐ともに、道具疊の向ふ一ぱいに据ゑます。道具疊の向ふがまた疊になつたり、客疊になつて居る場合、廣間を小間据ゑに區切る場合に必要であります。

席の模様によりまして、風爐先よりも、座頂の適當な場合と、風爐先の相應する場合とござります。

風爐先の好みは近代までは、全く、多く好まれて居りません。利休居士の好みの風爐先は、高さが二尺四寸で、黒蠟色塗、五分四方の縁がつきました鳥の子白帳のものであります。

仙叟好みに、長片木白竹押への風爐先がございます。

座頂の好みは、認得齋が桐の一枚板で高さ八寸五分、五分の厚みで、足は白竹の小口に桐の埋木をしたのが二つつきまして、桐には金砂子が蒔かれたものでございます。

玄々齋には、相當の好みが出来ました。

奥村表吉で、金砂子で腰を高くとり上止りに白竹を、枠は赤杉で出来たものでございます。利齋の作で、杉木地芦透しの風爐先がございます。素銅の蝶つがひが付いて居ります。

同じく玄々齋好みに、琴棋書畫結界がございます。表に碁盤と琴を、裏面には書物の帙に入つた圖と、畫と字で書きましたもので、認得齋好みの桐木地金砂子の上に描かれたものであります。

又妙齋好みに、腰に香狹間を透し、杉枠付の風爐先がございます。

圓能齋は、梅唐草彫、桑縁の風爐先、玄々齋好みの芦すかしの再好みをいたしました。これは蝶つがひが銀の糸巻で、桐木地になつてゐます。又、緞子縁に、松皮菱を群青で描き、渦を銀で散らしたものをお好みました。

桐木地遠山、桑縁の風爐先、浪透し葭風爐先も、圓能齋好みであります。

また桑木地で瓢の足、下に日の出、上に霞を三筋現した、曉の結界、櫛形の欄間をくりぬいた餘材に、都鳥を透して足につけた結界も好んで居ります。

私は風爐先屏風では、御大典記念に、五彩の瑞雲を金地で描いたのを好みました他、海松浪裂縁の風爐先、夏季用としては、杉木地に露芝を彫つたもの、葭腰、つぼつぼ透し桐木地、遠山透し風爐先、銀三つ組溜塗縁の風爐先を好みました。

## 燈火

茶席の燈火は現代でも正式は短檠を使用いたしますこととなつて居ります。それは電燈では變化が現せない爲であります。

夜咄の茶事では本席に短檠を、四疊半構への本勝手なれば貴人疊の勝手付に置きます。寄付には行燈か、菊燈臺を出して置きます。

露地に出しますと手燭が用意してあります。亭主が迎へ付に出ますと、正客はその手燭を持つて亭主の手燭燭と交換をいたします。この時は互に右手を持った手燭を、左手に柄を向ふにむけ渡します。席入は正客が持つて雁行いたしまして、正客が蹲踞の手燭石に置きました手燭は、末客がにじり口の外まで運んで席入をいたします。

亭主方は點前が初まりますと、建水と同時に手燭を持ち出します。柄を向ふにして短檠の前へ置きまして、點前にかかります。道具を拜見に出しますと、手燭をとつて、道具の下座へ柄を向ふ

にして出します。正客は道具と同時にこれをとりこみまして、拜見をいたします際は、次客との間の縁外におきまして、道具の先へ手燭がまはります。

炭手前のは灰器と同時に手燭を持ち出し、定座に手燭を置き、香合を客に出します時は同じく手燭を下座に出します。主に返す時も道具の下座であります。

向切又は隅爐の時は手燭は手指と爐の中間に柄を向ふにして置きます。いづれにして茶盤の中へ光線がはいる様に置きます。

床の軸が細字の場合は客の入席までに床の上に手燭を用意いたして置きます。客は順次手燭を持つて拜見いたしますが、この時は手燭の柄を向ふにして、臺を持って粗忽のない様に拜見いたします。この手燭は結が拜見終つて、勝手口へ返して置きます。

懷石中は膳燭を程よき數持ち出します。

曉の茶事には本席に行燈をもちひます。曉が陽でありますから陰の行燈を配します。短檠は陽でありますから陰の夜咄に用ひまして、初座には雀士器をして用ひ、後座にはこれを箱の上の下皿にとつておきます。

竹檠・掛け燈は佗びた小間によろしうございます。

短檠は長燈心を用ひまして、九筋又は七筋・五筋の奇數を用ひ、後の空へ通して、一本を結んで置きます。下の箱の中には油つきを入れまして、蓋の上には紙をしき、下皿を置いて搔き立てにつかひます黒文字を一本そへておきます。

手燭には數寄屋蠟燭と申しまして、たて筋の入つたものを用ひます。

手燭は利休形に唐金黒塗、元伯好みには朱塗のものがございます。

菊燈臺は仙叟好みがございます。

## 懷石の器具

懷石に就いては、既刊風興集にその手順・約束は詳細に申し述べましたが、なほ器具の扱ひ方、好み物について一言いたしたいと存じます。

茶懷石は禪家の藥石から出て居りますことは今更申すまでもございませんが、器物なども自鉢から工夫されたもので、簡素を旨といたして居ります。

膳のことを折敷と申しまして、その催しの形式、趣向で多少の變りはございますが、普通は足のない小形のものを用ひまして、飯椀、汁椀と向付の三つのみをのせ、杉の兩細の利休箸を水に十分浸し、それをぬぐつて右方を折敷の縁にかけて、持ち出します約束となつて居ります。

折敷・椀などの塗物はぬぐひ切つて用ひますが、嚴暑の際は露を打ちまして持ち出します。

向付は陶器を用ひます。染付・樂・赤繪・文趾等は拭き切つて用ひ、伊賀・備前・常滑・南蠻ものなどは、濡れ色をよろこびますから、拭はずに用ひます。これは肴鉢の場合も同様であります。

初献は引盃を客數だけ重ね、燭鍋と持ち出します。引盃は露をうち、燭鍋には燭酒を容れまして燭鍋をひつたりと水にぬらして、その乾かぬ内に持ち出します。

酒はもと酒つきと申しまして、塗で長柄の片口様のものを用ひましたが、現今では主として燭鍋を用ひるやうになりました。

引盃のとり方は流儀によつて相異がございますが、當流では、正客はじめ、下から取る約束でございます。

飯器には杓子と盆を添へて持ち出し、飯器を正客の乞ひにまかせて、盆で汁の替へをいたします。

煮物は正客のは通ひ盆でまづ一つ運び出し、次客以下は湯盆で持ち出し、折敷の向ふに置きます客は主人の挨拶で取り上げ、頂きますが、置く場所は折敷の右方、飯椀の蓋の向ふであります。

焼物は重箱の下の重に入れまして、上の重には香物を入れまして、青竹の兩細の菜箸をそへて出します。この時は兩細を使ひ分けいたします。まづ焼物を取りまはし、香物は後でまはします。

近頃は焼物重の代りに鉢を使用する場合が多うございます。この時は青竹中節の箸を使ひます。さうして香物は湯桶の際に別に持ち出します。

石盆は客次第にて持ち出しますのもよく、又持ち出さぬもよろしい。亭主お相伴中には頂け徳利を出しておきます。

亭主の相伴を終り吸物を持ち出すまでに、膳の上の器物をとゝのへておきまして、煮物椀をぬぐつて折敷の真向ふに最初出された位置に直しておきます。お詰は飯器・肴鉢などを給仕口に戻して盆臺を正客に渡しておきます。

亭主は相伴を終つて正客の吸物を通ひ盆に持ち出しまして、客方からみて、折敷の右向ふの角におき、煮物椀を盆にのせて勝手にひきます。次客以下のも湯盆で持ち出しまして、同様におきつけては、煮物椀ととりかへて勝手にひきます。

八寸は杉木地をぬらして用ひますが、趣向によりまして塗八寸又は額鉢などを代用する場合もございます。海の物は手前山の物は向ふに盛りまして、青竹の中節をつけます。主客の献酬は既に詳しく述べましたから略しまして、千鳥の盃がすみますと、正客から主人へ納盃をこひまして、湯を所望いたします。と主人は正客の引盃をのせた盆臺を八寸にのせて燭鍋と共に勝手に引きまして、湯盆に湯桶、湯の子すくひ、又香の物を前に出してゐない時はこの時に持ち出します。香物鉢に入れてもよろしく、又湯桶の蓋を仰向けまして、その上に盛り、青竹の兩細を添へて持ち出しまして

正客に頂けましてその湯盆で吸物椀をひき勝手に入ります。石盆が出て居ます時はこゝで一緒に引きます。

食べ終りました膳椀はすつかり拭つて綺麗に致して置くべきですが、質のわるい紙で拭ひますのは、却つていけませんから、餘程心して、おさへる様にして清めておきます。

向付・汁椀・飯椀をもとの様にして、飯椀の蓋を仰向けにしまして、次客以下はその上に引盃を重ねておきます。

一同揃ひますのを待つて一齊に箸を落としまして、それを合圖に亭主が出まして順次膳をひきまして終ります。

家具の好みは歴代で相當ございますが、その内で主なものを列記いたします。

折敷は利休好みの黒真塗の不角切折敷、溜鉢目折敷、溜曲折敷、などは最もひろく用ひられて居ります。精進用に朱角切折敷などございます。他飯臺の好みがあります。

元伯好みは、一閑で溜曲折敷、不角切折敷、角切溜、鉢目折敷の好みがございます他、春慶塗櫻皮トヂ目の山折敷、山崎盆などがございます。

仙叟好みには、不角切鉢目折敷の好みがございます。この鉢目は、利休好みとは細かく出合ひになつてゐます。

黒角丸折敷、溜クルミ足折敷、吉野畫蒔繪折敷、飛彈鉢目折敷も仙叟好みであります。

常叟好みには、内丸折敷がございます。これは丸のところが朱になつてゐます。

一燈好みには、十梅の折敷と申しまして、春慶塗に南畫の梅を十通りに描いたものがございます。同じく一燈に貴人膳の好みがございます。鈴臺の様式の足付膳で、同様足のない相伴膳も共に好んであります。

不見齋好みに、糸目折敷盤皆具があり、玄々齋には、糸卷折敷七寶畫の好みの他、茶撰膳の好みがござります。

仙叟好みには、朱の輪廣椀、同じく葎椀、菓子椀がございます。

常叟好みに、さる尻煮物椀の好みがございます。

一燈には、茶答椀とて茶合棗形の三つ椀の好みがあります。

不見齋には、糸目の春慶椀の好みがございます。

玄々齋には、紅溜四ツ椀、溜砂子椀、物相椀、糸目碁笥椀、七寶蒔繪煮物椀、洗ひ朱無地椀、二重蔓吸物椀、同そり椀の好みの他に、樂燒で糸目の皆具、飯碗、汁碗、菜盛、坪皿、平皿、同盃臺盃、吸物碗の好みがあります。向付には利休好みに百合皿向付がございます。

元伯好みには、樂燒で、大菊皿向、榮螺向付、菊皿赤樂向、柚味噌皿向付、三つ菊向付、分銅形向付、甲皿向付、升皿向付、イタラ貝向付などございます。

玄々齋好みには、松毬向付、葎形向付などあります。

その他の器具で利休好みには、黒酒次、朱盃、朱盃臺、黒盃臺、黒塗飯次、朱飯次、唐銅湯次、同湯の子すくひなどございます。

不見齋好みには、くり盃臺、五枚重賽盃、同壽龜盃の好みがございます。

仙叟好みには、竹重箱、柳蒔繪盃がございます。

玄々齋好みには、蕨波の盃があります。

私は、永樂で青文趾糸巻の盃臺、朱刷毛目形の盃を好みました。

又宗哲で玄々齋好みの蕨波の盃を蓋にして、たゝき塗の吸物椀を好みました。

## 結 び

以上で大略富流の基準とすると、これを述べて参つたのであります。決してこれでもつて萬全を期したとは申し難いのであります。何故となれば、茶道は相對的なものでありますから、如何に定つた規矩作法と雖も場合によりましては、臨機應變の措置に出なければならぬことは申すまでもありません。隨つて普遍的な基準は申し盡しましても、對照的な變化は筆に致し難いものであります。

茶道は利休居士以來、禪宗的な教義にもとづいて、教外別傳、不立文字をたてまへといたして居ります事は、既に御承知の事であります。すべては體得、實修の上で自ら明かとなさねばならぬのであります。然しながら、單にこれを、口に語る能はず、筆に記するを得ずとして放棄いたしましたなれば、修業の道を断つやうなものであります。それに到達いたしますまでは言語や文字で指し示さなければなりません。

いはゞ眞髓に到る一の方便と申しましてよろしいのであります。文字や言語を通じまして、それ

自體以外の意を汲み取らるゝ方があれば、望外の喜びといたします。

こゝな妙致を利休居士は、百首の中に

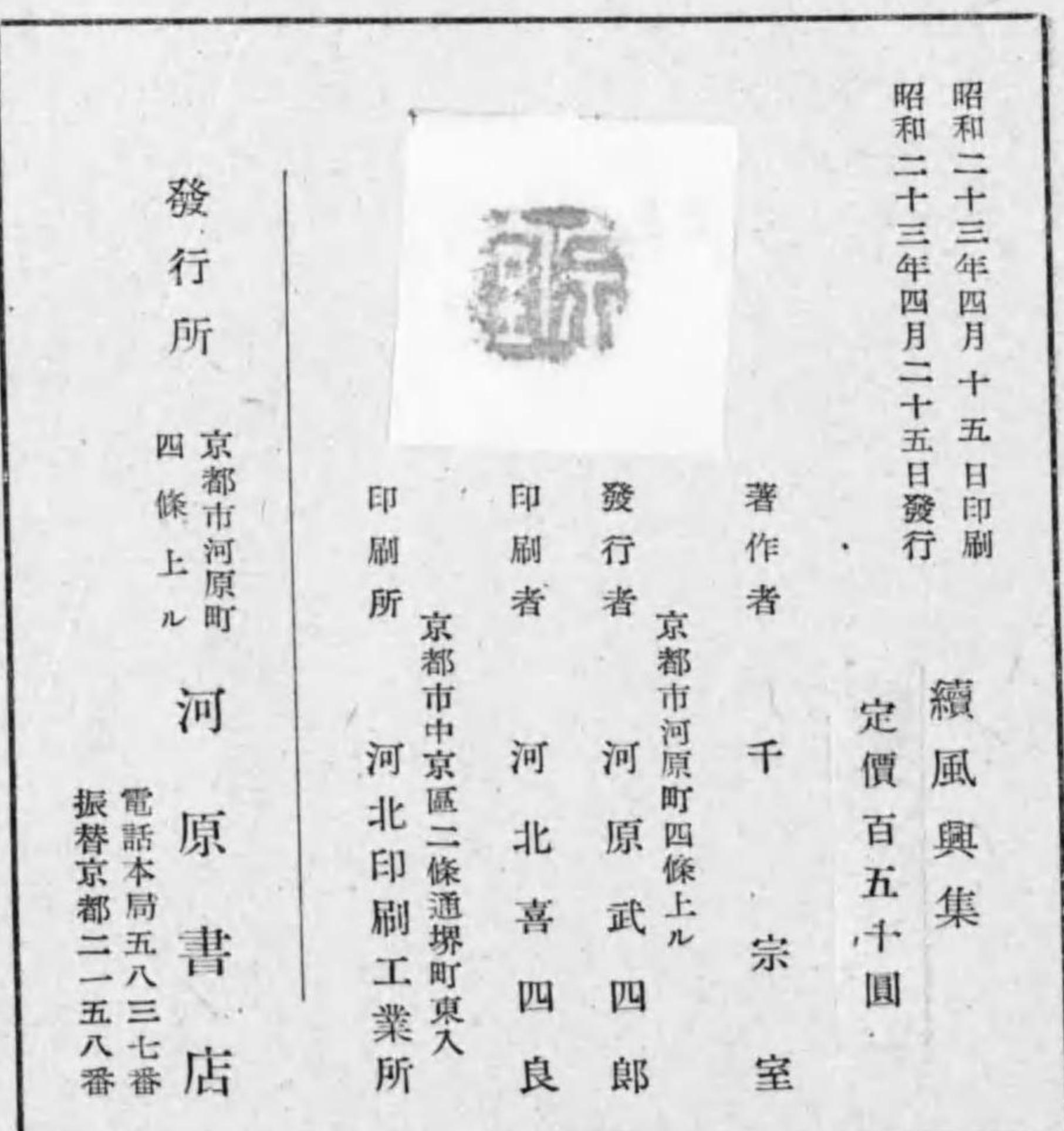
習ひをば塵芥ぞと思へかし書物は反古腰張にせよ

と申してゐられます。これは教外別傳、不立文字を歌はれたものであります、この道歌も、ややもすれば底ひを汲まれず、表面だけを取られると大きな誤ちとなります。假に極く初心者にこれをもつてしましては、習ひなどはどうでもよいのである、書物はすべて反古に等しい、とその儘にあてましては、邪道に墮すことをまぬがれません。

これは習ひを極め盡し、書物といふ書物を悉く読み終つた上でのことと諭されましたものであります。然る上、教へにとらはれず、文字に流れぬところで、初めて無碍の活用が生ずるのであります。最初からこの語を適用するのは當らないのであります。

究極のところは何と申しましても、茶は心を以つて心に傳へるものであります、一物を説き示しましても既にあたらないものであります。心に傳へ眼に傳へ耳に傳へて一筆もなしと遵奉いたしながら、なほ且つ、眞實をさす指の役をと、述べ記しました心裡を汲まれて、益々研鑽せられむことを希望いたします。

12865



23年8月20日 3

0								0

閱覽  
濟

(2)

終

