# 青年部たより

西尾製茶工場見学にて

## お茶の原点をたずねて

第47号
令和6年9月
SEINEMBU LETTER
表千家
愛知県青年部

CONTENTS

令和６年度　総会・・・・・・・・・・・・・・・・2～3
第１８回茶の湯文化にふれる市民講座＆ふれあい茶会・・4
行ってきました　やってみました・・・・・・・・・・5
いちごといちえ「やきもの編」・・・・・・・・・・・6
事務局からのお知らせ　・・・・・・・・・・・・・・7
行事案内　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・8

# 令和６年度　総会

梅雨入りが間近となり雨のぱらつく６月９日（日）、令和６年度表千家愛知県青年部総会が名古屋国際会議場にて開催されました。上田部長の「青年部発会 25 周年に向かって結束力を高めていきましょう」との挨拶にはじまり、同門会愛知県支部副支部長の堀岡 整様より、３月に開催される記念茶会への励まし、新しい世代への継承や茶道文化の普及における青年部活動への期待のお言葉を頂戴しました。

その後、令和５年度事業報告・会計決算報告・監査報告に続き、令和６年度事業案・予算案が提案され、皆さまによる審議の結果、いずれも承認されました。

## 令和５年度　決算報告

◆ 収入の部

| 科目 | 金額（円） | 摘要 |
|---|---|---|
| 前年度繰越金 | 1,519,311 | |
| 会費 | 585,000 | 195名 |
| 事業収入 | 103,500 | 各事業収入（参加費等） |
| その他収入 | 12 | 受取利息等 |
| 合計 | 2,207,823 | |

◆ 支出の部

| 科目 | 金額（円） | 摘要 |
|---|---|---|
| 事業費 | 439,786 | 総会、各事業費 |
| 印刷通信費 | 302,228 | 青年部たより |
| その他経費 | 50,571 | 事務費、会議費等 |
| 翌年度繰越金 | 1,415,238 | |
| 合計 | 2,207,823 | |

## 令和６年度　予算

◆ 収入の部

| 科目 | 金額（円） | 摘要 |
|---|---|---|
| 前年度繰越金 | 1,415,238 | |
| 会費 | 738,000 | 会員215名、未納入分31名 |
| 事業収入 | 200,000 | 西尾製茶工場見学・小原和紙工房見学 |
| その他収入 | 0 | |
| 合計 | 2,353,238 | |

◆ 支出の部

| 科目 | 金額（円） | 摘要 |
|---|---|---|
| 事業費 | 1,500,000 | 総会、各事業費、青年部25周年事業(予定) |
| 印刷通信費 | 330,000 | 青年部たより |
| その他経費 | 100,000 | 役員会議費等 |
| 翌年度繰越金 | 423,238 | |
| 合計 | 2,353,238 | |

## 令和６年度　行事予定

| | | |
|---|---|---|
| 1. 西尾製茶工場見学 | 西尾市 株式会社葵製茶 | 令和６年５月１８日（終了） |
| 2. 総会・講演会 | 名古屋国際会議場 | 令和６年６月９日（終了） |
| 3. 茶筅供養 | 臨済宗 妙興報恩禅寺 | 令和６年１０月１３日 |
| 4. 小原和紙　工房見学 | 豊田市小原和紙のふるさと | 令和６年１２月８日 |
| 5. ふれあい茶会 青年部席 | 名古屋美術倶楽部 | 令和６年１２月２２日 |
| 6. 青年部 25 周年記念茶会 | 犬山市 有楽苑・犬山成田山 | 令和７年３月２２、２３日 |
| 7. 青年部たより | | 春・秋頃発行予定 |

## 呈茶席

今回の呈茶席は、掛物に「和気致祥」、南紀檜篭に祇園守と縞葦をしつらえました。穏やかな気持ちが幸せをもたらすという意味のとおり、コロナ禍を抜け、昨年度より行事が再開できていることへのありがたさを感じながら、皆さまをお出迎えしました。

お菓子は昨年度に干菓子作り体験でお世話になった大黒屋本店製の「手まり花」を用意しました。紫陽花の別名でもあり、その涼やかな見た目を楽しんでいただきました。

掛物：而妙斎筆　和気致祥
花入：南紀檜篭
花　：祇園守、縞葦
菓子：大黒屋本店製「手まり花」

## 講演　「茶の湯と香」　香老舗 松栄堂　畑 正高 先生

会場がお香のやわらかな香りにつつまれる中、畑先生にご講演いただきました。およそ1000年前、光源氏が使っていたと考えられる香のレシピを再現されたそうです。平安時代の香りに思いを馳せながら、日本の歴史における香文化の展開や茶の湯との関わりを学ぶことができました。

### 茶と香

茶と香は、米と同じく南方より渡来した生活文化であり、日本で最も古い香の記述は「日本書記」(595年)に残っています。米と茶は国内で収穫できるようになったことから「日常茶飯事」となりました。一方で、香は国内で香木を収穫することができず、その希少性から「非日常…」とされます。

その後、東山文化において、茶の湯と聞香は双生児のように寄合の文化として、互いに影響力を発しながら展開していきます。茶の湯は利休により侘茶が大成され、草庵の小間が好まれます。聞香は、希少な天然香木に対する価値観から、香を焚く際に広間においてある程度の人数で時空を共有されました。

江戸時代、中国からお線香の技術が伝わると、庶民の間にもお線香の使用が浸透し、暮らしにあった香りを楽しむようになりました。

畑先生と青年部スタッフで記念撮影（左）
講演後、展示いただいた香木を囲んで（右）

## 第１８回茶の湯文化にふれる市民講座＆ふれあい茶会　　２０２４年3月１０日

朝の冷え込みが残る３月１０日（日）、第１８回茶の湯文化にふれる市民講座＆ふれあい茶会が催されました。コロナ禍が落ち着き多くの方々にお越しいただき、名古屋美術倶楽部にて約５００名のお客様をお迎えしました。今年度は名古屋ウィメンズマラソンと同日の開催となったため、女性にちなんだ取り合わせを考えました。皆さまの爛漫の笑みがこぼれる楽しい席になりました。

講師の永樂善五郎先生をお迎えした一席（上）
大黒屋本店製の菓子 銘「春 RUN 漫（はるらんまん）」（中央下）
膳所焼の珍しい色絵の水指など今回のしつらえにお客様との会話も弾み、和やかなひとときとなりました（右上下）

### 茶の湯文化にふれる市民講座　『永樂家の仕事』

**千家十職　永樂 善五郎 先生**

午後からは中電ホールにて、千家十職の永樂善五郎先生による講演を拝聴しました。永樂家やアトリエの雰囲気、東京にて行われた襲名展出品作など、たくさんの貴重な写真を交えて詳しくご説明いただき、襲名に対する思いを話されました。

永樂家と聞いて思い浮かべるのは、茶席を華やかにする染付や交趾、金襴手、赤絵など優美な焼物などでしょう。しかし、元来は武野紹鷗の指導を得た土風炉師であり、以後九代までは土風炉づくりに専念していました。陶磁器を作り始めたのは十代了全が千家の後援を受けてからであり、明治期以降は土風炉を作っていないそうです。途絶えていた土風炉づくりを再興し、その技術を活かした道具を作っていく。「一番の目標は土風炉を再興すること」という力強いお言葉に込められた襲名する重みや当代としての挑戦する姿勢に心打たれる講演でした。

### ● 歴史を学ぼう ●

【土風炉】

風炉は素材によって土風炉、唐銅風炉、鉄風炉、板風炉などに分けられる。
土風炉は陶器でできた風炉で、焼き締めたあと表面を研磨し、漆をほどこしたものである。

【西村家から永樂家へ】

十代了全：初期の作品には「風炉師了全」と箱書されていたが、晩年には風炉師の文字がなくなる。
十一代保全：1827 年に紀州藩藩主より「河濱支流」と「永樂」の金印と銀印を拝領する。
十二代和全：明治元年（1868 年）改元と同時に姓を西村から永樂へと改める。

## 西尾製茶工場見学　２０２４年５月１８日

初夏の暑さにさわやかな風が香る中、西尾市にある葵製茶に18人の参加者で訪れました。

この日案内をしていただいたのは中根伊志恵さん。軽快な語り口と親しみやすい振る舞いで私たちの心をあっという間に掴んでしまいました。抹茶はお稽古やお茶会でいただくことも多いですが、製造工程については知らないことばかりで非常に勉強になるお話を聞かせていただきました。

葵製茶の中根さん（右）

### 茶畑・抹茶工場見学

まず案内されたのは茶畑。西尾の抹茶は棚式覆下（おおいした）栽培で育てられており、これは京都の抹茶と同じ栽培方法とのこと。茶葉に日光が当たると、茶葉に含まれるうま味成分のテアニンが苦みのもとになるタンニンに変わってしまうため、抹茶の甘みを残し、雑味が入らないように覆いを被せるそうです。

栽培方法は似通っていても、土壌や天候が異なれば味も変わります。京都の抹茶に比べて西尾の抹茶はよい意味での甘苦味があるのだそうです。この特徴ある西尾の抹茶を好む方も多く、産地による個性が魅力となっています。

覆下栽培されている茶畑(奥)

次に、収穫した茶葉を挽くための工場を案内いただきました。茶葉を碾茶にした後、機械で速度管理された石臼で挽いていきます。私たちも体験しましたが、一定のスピードを保ち続けながら重い石臼を回していくのは大変だと実感しました。

葵製茶では１分間に 55 回転程で挽いており、茶道用の抹茶は１時間に 60g が限界とのこと。それ以上のスピードで石臼を回すと石臼が熱を持ち、その熱が抹茶に伝わることで、変色と劣化を引き起こしてしまうからです。また、機械化されていますが、工場には目立て師と呼ばれる専門家がいて、石臼が目詰まりして高温になっていないかをチェックしているそうです。

石臼の材質や大きさには蓄積された経験の裏付けがあり、挽く粗さの調整や石臼の温度チェックなど繊細な感覚が活かされていました。そうした試行錯誤や技術によっておいしい抹茶を生産しているのだと感じました。

石臼体験の様子(上)

工場の石臼(右)
石臼は岡崎産の御影石

「宮の縁」で点てたお薄抹茶と特製パフェ

### カフェにて一服…

抹茶工場見学の後、販売店２階のカフェにて新茶やお薄抹茶、葵特製パフェを頂きました。

新茶の茶葉は抽出した後に食べてもおいしいそうで、ポン酢と和えたり、玉ねぎとかき揚げにするのがおすすめとのことです。茶葉を無駄にしないお茶屋さんならではのレシピだと感じました。

このカフェを始めたのは抹茶を子どもたちに知ってほしいという想いからだそうです。抹茶が身近なものではなくなりつつある現代において、子どもたちに抹茶のおいしさを知ってもらうことで次世代に繋げていきたいと中根さんは仰っていました。

また、本物のおいしい抹茶スイーツを差し上げたいというコンセプトで、作り置きはしないそうです。訪れる方への気づかいとお茶に対する真摯な気持ちが表れていると感じました。

omotesenke aichikenrenmbu ichigoichie mall
R6.9.1.
Vol.43

やきもの編

# 『七宝焼』

いちごといっしょ

**いちえ**　ねぇ、博士！
この華やかな焼き物はなあに？

**博　士**　これは七宝焼というものじゃぞ。
金属の表面に色とりどりのガラス質の釉薬をのせて焼き付けたものなんじゃ。

**いちご**　金属とガラスが使われているからこんなに鮮やかなのね。

**博　士**　七宝とは、仏教の経典にある７種類の宝をちりばめたように美しいものという意味で名付けられたそうじゃ。

**いちえ**　たしかに美しいわよね。
でも、これは外国から伝わったものなのかしら？今までの焼き物とはちょっと違う雰囲気ね。

**博　士**　紀元前から古代メソポタミア文明や古代エジプト文明に似たものを見つけることができるそうじゃ。かのツタンカーメンの黄金マスクにも七宝焼と同じ技術で装飾が施されていたことが分かっておる。

**いちご**　え！あのツタンカーメンと同じ技術なんて、歴史を感じるし神秘的な気がするわ。

**博　士**　そして、ヨーロッパからシルクロードを通って中国を経て日本に伝わったとされておる。

**いちえ**　日本で考え出されたものじゃないのね。じゃあ、日本での歴史はないのかしら？

**博　士**　そんなことはないぞ。７世紀頃につくられたものが古墳から出土されておる。しかも、七宝は寺院や城の建具の一部にもしばしば使われておったそうな。

**いちご**　どんな風に使われていたか一度見てみたいわ。

**博　士**　江戸時代には「七宝瑠璃」と呼ばれる七宝焼が各地の大名の持ち物や住まいを飾るようになってきたのだぞ。

**いちえ**　だんだん日本の文化に根付いてきたのね。
でも、なぜこの尾張で七宝焼が作られるようになったのかしら。

**博　士**　尾張藩士の梶常吉がオランダから運ばれてきた美しい皿に興味を持ち、これらを買い上げて研究したからなんじゃ。

**いちご**　誰かに教えてもらわずに、独学なんてすごいわね！

**博　士**　その後、この日本の七宝は世界に知られることになったんじゃ。

**いちえ**　え、世界にまで？すごい！

**博　士**　きっかけは 1867 年に始まったパリ万国博覧会への出品じゃ。愛知県からたくさんの工人が出品して受賞し、尾張七宝の名を広めたのだぞ。

**いちご**　世界にも通用するものが作れるなんて、なんだか誇らしいわ。

**いちえ**　でも、この後、日本は戦争の時代よね？尾張七宝はどうだったのかしら。

**博　士**　いいところに気がついたな。いちえちゃんが心配していたように、昭和１５年には贅沢品を禁止する「七・七禁令」が出てしまってな、製造中止になってしまったんじゃ。

**いちご**　そうなると、戦争の混乱で七宝焼の歴史が途絶えてしまってもおかしくないわよね？

**博　士**　そうじゃ。ここで、歴史が途絶えてしまうのが普通じゃ。だがな、1943 年に新しく着任した愛知県知事の吉野信次が七宝焼のことを気にかけなさったんじゃ。地域の大事な産業だからと、今でいう特殊法人を作って、細々と七宝焼を作らせた。

**いちえ**　今こうして、七宝焼の歴史がつながっているのも、吉野さんのおかげなのね。

**博　士**　今、あま市では会社、個人合わせて１０軒が七宝焼関連の仕事に従事しているそうじゃ。困難を経て伝え継がれてきた伝統を絶やすわけにはいかないと、みんな頑張っておられるんじゃ。

**いちご**　いろんな人にもっと七宝焼を知ってもらって、親しんでもらえるといいわね。

## 「岐阜県支部創立 60 周年・青年部創立 40 周年記念大会」に参加しました

５月１２日（日）に開催された岐阜県支部の記念大会に青年部役員・スタッフの６名が伺いました。来年３月２２、２３日に開催される私たち愛知県の記念茶会に向け、他県の青年部の方々との交流は貴重な機会となりました。

初めて支部・青年部のお茶会に参加させていただき、多くのことを吸収することができました。式典・祝賀会では猶有斎宗匠より支部・青年部の歩みを竹に例えたお話を聞かせていただきました。私もお稽古や行事を通して、竹のようにまっすぐ成長できるよう精進していきたいと思います！（Y.K.）

鵜飼や長良川など岐阜を連想させるお道具が多くあり、地元を愛する気持ちが伝わるお茶会でした。新しくなった瑞雲院では青年部がお席を設けられていました。木や畳の青い香と皆さんの活躍は、青年部らしいとても素敵なお席でした。（I.H.）

茶会では岐阜の歴史を感じられるようなお道具やお菓子が使われており、岐阜という地域における茶道文化の発展を感じることができました。来年、愛知県青年部も周年茶会をするという実感がこみ上げてくるとともに楽しみにもなりました。（K.S.）

瑞龍寺にてお家元が献茶をご奉仕される凛とした空気に初めて触れ、私もより一層精進したいと思いました。（S.O.）

岐阜県の皆さんの心配りや気遣いに癒やされ、私も 25 周年記念茶会の時にお客様に楽しんでいただけるようなおもてなしをしたいと感じました。（M.K.）

## 事務局からのお知らせ

**■令和６年度 青年部会費納入のお願い**

**青年部の会費の納入期限は毎年５月３０日です。納入をお忘れの方は大至急お願いいたします。**

会費の納入には専用払込用紙をお使いください。（会費の納入のない方は行事に参加できません）

**■住所等変更について**

各種お問い合わせ等につきましては、**原則お手紙にて承ります。**

住所・氏名・電話番号等の変更、都合により退会される場合は、必ず事務局にお知らせください。

お急ぎの連絡は、留守番電話、もしくはＦＡＸをご利用ください。

事務局の業務時間は、９時～１７時まで（水曜休）です。後刻、折り返しご連絡いたします。

**■ぜひ青年部へご入会ください**

表千家不審菴に入門または入門を希望する１８歳以上の方なら、先生を通じてどなたでもご入会いただけます。入会申込書に記入の上、先生までお申し込みいただき、年会費3,000円を郵便振込みにてお送りください。尚、入会申込書と振込用紙は事務局までハガキでご請求ください。

**■同門会入会のご案内**

表千家同門会では皆さんの入会をお待ちしています。入会いただけるのは、表千家不審菴に入門していて、現在師事している先生の推薦が受けられる方です。お免状は問いません。

入会については、先生を通じて同門会本部へお申し込みください。

**表千家 HP**

**「茶の湯　こころと美」 http://www.omotesenke.jp/**

※青年部入会申込書をダウンロードするには

「茶の湯 こころと美」⇨「表千家からのご案内」⇨「とりくみ」⇨「表千家の行事」⇨「青年部のつどい」⇨「青年部入会申込書（ご案内リーフレットＰＤＦ）」

**編集後記**

製茶工場見学の後、西尾市をぶらりと散策しました。至る所にお茶にまつわる見どころがあり、久しぶりのバスツアーを満喫できました。㊙