

国立国会図書館関西館

第28回資料展示

展示資料解説



茶



茶  
●  
チャ




●  
CHA



本展示では、日本のお茶に関する本と雑誌約 70 点を、歴史、文化、産業・科学の切り口からご紹介します。ほっと一息、心を潤すお茶の世界に浸ってみませんか？

## 目次

 たどる～お茶の歴史～ .....3

 たしなむ～お茶と文化～ .....9

 そだてる～お茶と産業・科学～ .....22

## 凡例

- ・展示の順番にしたがって資料の情報を掲載しています。
- ・書誌情報は「タイトル / 編著者名等. 出版者, 出版年」の順に記載しています。  
【】内は資料の請求記号です。
- ・★印は、デジタル化が済んだ資料の原本であることを示します。デジタル化資料は全ページ、国立国会図書館デジタルコレクションでご覧いただけます。公開範囲は資料により異なりますが、館内の端末からはすべて閲覧可能です。

<デジタル化資料を閲覧するには>

- ・国立国会図書館オンライン（<https://ndlonline.ndl.go.jp/>）で、ご覧になりたい資料の請求記号やタイトル等により資料検索を行い、検索結果の画面で「デジタル」のボタンをクリックしてください。
- ・または、国立国会図書館デジタルコレクション（<http://dl.ndl.go.jp/>）で、ご覧になりたい資料の請求記号やタイトル等により資料検索を行ってください。
- ・各資料の公開範囲については、以下の表示をご確認ください。

インターネット公開

インターネット上で見ることができる資料です。  
ご自宅のパソコンなどを使って閲覧可能です。

館内／図書館送信

国立国会図書館の館内、および図書館向けデジタル化資料送信サービス<sup>1</sup>に参加している図書館で閲覧が可能な資料です。

国立国会図書館内限定

国立国会図書館の館内でのみ閲覧が可能な資料です。

---

<sup>1</sup> 詳細については当館ホームページをご参照ください。

## たどる～お茶の歴史～

平安時代に中国から伝来したお茶と喫茶文化は、日本に根付き、上流階級から庶民へ広がっていきました。幕末開港後には、お茶の製造にも革新的な変化がもたらされ、製茶機械による大量加工が進み、輸出品としての評価も高まりました。当トピックでは、様々な側面からお茶の歴史をご紹介します。

**1. All about tea 1, by William H. Ukers / The Tea and coffee trade journal company, 1935 【633.7-U34at】**

**2. All about tea 2, by William H. Ukers / The Tea and coffee trade journal company, 1935 【633.7-U34at】**

1935年の初版本。著者 William H. Ukers が世界各地のお茶の歴史と情報を調べ上げ、体系的にまとめた書物である。歴史、技術、科学、商業、社会、芸術の観点から、欧米のみならず、中国、インド、東南アジアについても詳細に紹介している。中国をはじめ、諸国で翻訳出版されている。展示箇所は、静岡県における機械での茶葉加工を紹介する部分である。なお、展示資料の復刻版が『日本茶業史資料集成』に収録されている（当館請求記号：第14冊【DM235-B2】、第15冊【DM235-B1】）。

**3. 茶叶全书 上册（中国茶叶研究社丛书）/ 威廉·乌克斯原著，中国茶叶研究社社员集体翻译。中国茶叶研究社，1949.5 【XP-B-44448】**

資料番号 No.1・2『All About Tea』の中国語全訳版である。中国の国共内戦という激動の時代に刊行され、出版された1949年5月は状況が緊迫し、出版地の上海で、支配勢力が国民党から共産党に交代した。展示資料は、国立国会図書館関西館に所蔵される上海新華書店旧蔵書コレクション約15万冊中の1冊であり、コレクションには1930年代から1990年代

初めまでの 上海を中心とする地域の代表的出版物が含まれている。

**4. 日本茶文化大全 日本茶篇 / ウィリアム・H.ユーカーズ 著, 静岡大学 All About Tea 研究会 編訳, 小二田誠二 監修, 鈴木実佳 監訳. 知泉書館, 2006.3 【DM235-H47】**

資料番号 No.1・2『All About Tea』の日本語抄訳である。日本の茶道、日本における茶の栽培と生産、日本の茶貿易史など、日本茶の部分のみ選出して翻訳されている。原著の内容に加え、原著者の日本訪問や当時の静岡茶事情について訳者により追記されており、当時の日本茶事情がよりわかりやすくなっている。

**5. 番茶と日本人 (歴史文化ライブラリー ; 46) / 中村羊一郎 著. 吉川弘文館, 1998.8 【DM235-G16】**

お茶を飲むことは、昔から私たち日本人にとってごく一般的な行為だったが、商品としての主役は抹茶と煎茶であった。一方、煎茶の普及以前から、番茶と呼ばれる自家用または狭い市場でしか流通しない規格外のお茶も、庶民の生活と密接に関わってきた。展示資料では、その番茶の製造法や、日常生活における番茶を「食べる」という行為が紹介されており、番茶と日本人の強い結びつきを垣間見ることができる。

**6. 日本茶の歴史 (茶道教養講座 ; 14) / 橋本素子 著. 淡交社, 2016.7 【DM235-L28】**

中国からチャが渡来し、日本で茶の生産が始まって以降の、茶の製法と茶をめぐる文化の変遷について、最新の研究成果を踏まえ解説する。「煎茶法」「点茶法」「淹茶法」のようなお茶の飲み方の変化や、京都の抹茶の歴史と宇治茶ブランドの形成について説明している。

## 7. 日本人と茶：その歴史・その美意識：特別展覧会 / 京都国立博物館 編. 京都国立博物館, 2002.9 【GD51-H18】

平成 14 (2002) 年 9 月～10 月に京都国立博物館で行われた特別展覧会の図録。「喫茶日本渡来」「入宋・渡来僧と茶」「喫茶のひろがりと遊興化」「東山御物(ひがしやまごもつ)と君台観左右帳記(くんたいかんそうちょうき)」「わび茶の系譜」「町衆の茶」「大名茶の流れ」「喫茶の大衆化」「煎茶の世界」という九つのテーマに沿い、平安時代初期以前から 1200 年にわたる日本の喫茶文化を、各時代を特徴づける茶道具や絵画・書などで紹介する。

## ★8. 図録茶道史：風流の成立 / 林屋辰三郎 著, 村井康彦 図版解説. 淡交新社, 1962 【791.2-H415z-M】

館内／図書館送信

伝統と創造の二面を兼ねた「風流」と、個人と社会の両面から支えられた「芸能」の視点から、天平時代から文禄慶長時代までの日本茶道史を描いたものである。写真を多用し、ほぼすべてのページに図版が挿入されている。展示箇所は、茶の種類を飲み分ける鬪茶会が江戸時代に形式化された「茶かぶき」と呼ばれる勝負の風景である。

## 9. 宇治茶：トップブランドの成立と展開 / 宇治市歴史資料館 編. 宇治市歴史資料館, 2015.10 【DM235-L21】

平成 27 (2015) 年 10～11 月に宇治市歴史資料館で開催された特別展の図録。宇治茶ブランドの歩みを、江戸時代から近代、戦後にかけての経済政策や生産技術の進展にも触れながら、史料を使い説明する。

## 10. 中世の喫茶文化：儀礼の茶から「茶の湯」へ (歴史文化ライブラリー ; 461) / 橋本素子 著. 吉川弘文館, 2018.2 【GD51-L199】

平安・鎌倉期に伝来した喫茶文化は、最初寺院や武家に受容されていた

が、やがて一般民衆まで広がっていった。展示資料は室町時代までの中世のお茶の文化とともに、お茶の生産や消費の歴史、そして宇治茶の歴史について解説する。

**★11. 天正・昭和北野大茶湯：古今茶道の対照 / 高橋義雄 著. 秋豊園出版部, 昭和 11 【597-460】**

館内／図書館送信

展示資料は、北野天満宮で行われた茶の湯に注目し、天正 15 (1587) 年に豊臣秀吉によって主催された北野大茶湯と、それを記念して 350 年後の昭和 11 (1936) 年に行われた北野大茶湯を描き、両者の比較を行っている。それぞれの茶の湯で使われた茶具など、式の詳細を記録している。展示箇所は出版当時現存していた天正北野大茶湯列品が描かれた掛け軸と、その中の一部茶器の写真である。

**12. 茶の湯と仏教：僧侶の事跡から辿る / 筒井紘一 著. 淡交社, 2019.2 【KD915-M2】**

仏教の観点から説き起こした茶道文化論。入唐した僧侶たちのお茶の体験から始まり、お茶の伝来と普及における仏教の関わりを描いている。茶の湯に縁のある臨済宗だけでなく、古代から、各宗の僧侶たちがどのように喫茶文化や茶の湯に関わったかを考察している。

**13. 茶経 喫茶養生記 茶録 茶具図贊 (現代語でさらりと読む茶の古典) / [陸羽] [原著]; 高橋忠彦 著, [栄西] [原著]; 高橋忠彦 著, [蔡襄] [原著]; 高橋忠彦 著, 高橋忠彦 著. 淡交社, 2013.4 【KD913-L8】**

世界最古の茶書である『茶経』、日本最初の茶書『喫茶養生記』、そして中国の宋の時代の喫茶作法などを記録した『茶録』と『茶具図贊』。展示資料では、これら 4 冊の古典を現代語で訳し、さらにわかりやすく解説をしている。

**14. 日本茶の近代史：幕末開港から明治後期まで / 粟倉大輔 著. 蒼天社出版, 2017.7 【DM235-L35】**

日本におけるお茶の歴史は長いが、幕末開港を経てお茶の産業化と輸出化は飛躍的に進展した。展示資料では、中国から輸入された技術であるお茶の再製工程が注目されている。横浜・神戸での導入経緯と、労働者の労働実態、海運・鉄道の整備、清水港のお茶の輸出港計画など、一次史料を多数使用して当時の状況を描き出している。

**15. 喫茶の歴史：茶薬同源をさぐる（あじあブックス；075） / 岩間眞知子 著. 大修館書店, 2015.1 【SD121-L36】**

現代では薬局方には掲載されていないものの、お茶は古くから薬として扱われてきた。本草書と呼ばれる漢方系統の医薬書や、『喫茶養生記』をはじめとする日本の文献でお茶を取り上げた箇所をまとめ、古代中国と日本におけるお茶の効能と歴史を薬の視点から描いている。

**16. 講座日本茶の湯全史 第1巻（中世） / 茶の湯文化学会 編. 思文閣出版, 2013.6 【KD915-L11】**

**17. 講座日本茶の湯全史 第2巻（近世） / 茶の湯文化学会 編. 思文閣出版, 2014.6 【KD915-L25】**

**18. 講座日本茶の湯全史 第3巻（近代） / 茶の湯文化学会 編. 思文閣出版, 2013.7 【KD915-L15】**

茶の湯文化学会による通史的概説書である。中世、近世、近代における茶の湯の展開を3冊に分けて解説する。中国の喫茶史、茶の科学など、独立したトピックも取り上げられる。一般読者向けの読みやすさを重視しながらも、研究の手引きや参考文献も提示し、茶の湯の研究を志す人にとってハンドブックにもなる。



**19. 茶の文化史：喫茶趣味の流れ / 小川後楽 著. 文一総合出版, 1980.3  
【GD51-68】**

小川流煎茶家元 6 代目の小川後楽が、日本における喫茶趣味の歴史をたどった一般書。中国から日本に伝えられた喫茶趣味の起源を、西晋の杜育や唐の陸羽、盧仝といった人物に求め、古代以降の各々の時代に形を変えて展開した茶の姿を追いながら、茶について記された書物やゆかりのある人々を紹介し、彼らの喫茶趣味の実情を記している。

## ● たしなむ～お茶と文化～

鎌倉時代に宋から抹茶が伝わり、のちに茶の湯が成立すると、以後の日本の文化に大きな影響を与えました。江戸時代には、明の喫茶文化がもたらされ、茶の製法の改良や飲用法の変化とともに、煎茶もまた新たな茶文化として開花します。当トピックでは、お茶を道として嗜んだ先人たちやお茶に特別な思いを持った人々に関する資料を中心にご紹介し、時を超えたつながりを探ります。

### 20. The book of tea / by Okakura-Kakuzo. Fox, Duffield, 1906

【Ba-40】

★21. 茶の本 (岩波文庫 ; 491) / 岡倉覚三 著, 村岡博 訳. 岩波書店, 昭和 4 【569-14】

国立国会図書館内限定

『The book of tea』は、明治 39 (1906) 年、日露戦争直後のアメリカで公刊された。岡倉覚三 (天心) は、押し寄せる物質主義に対し、茶道を美を崇拜する宗教という側面から、東洋の生んだ平和な精神文化として紹介した。『茶の本』と題した翻訳本が岩波文庫から出版されたのは、約四半世紀後の事である。日本人にとっては、茶への認識を新たにする助けになるとともに、日本人の英文著作を翻訳で読むという稀有な体験をもたらした。その原文の美しさを再現しようと、一世紀を経た今も新たな翻訳本が刊行され続けている。

### 22. 別冊太陽：日本のこころ (251) / 平凡社, 2017.6 【Z23-238】

「茶の湯」をテーマにした総特集号。鎌倉時代から近代までの茶の湯の歴史に連なる美の世界が、ポイントを押さえつつわかりやすく紹介されている。

**23. 茶の湯の祖、珠光 / 矢部良明 著. 角川書店, 2004.4 【KD915-H18】**

侘茶の祖といわれる珠光（しゅこう）は、粗末であること、粗相であることを真髓として、それまでの茶の湯に革新を起こしたとされる。著者は、関係資料が乏しく、未だに謎に満ちた珠光という人物に対して、実証ではなく、直観による小説的手法を取り入れ、独自の筆法によって珠光の人物像に迫っている。

**24. 堺衆：茶の湯を創った人びと / 堺市博物館 編. 堺市博物館, 1989.9 【KD915-E24】**

堺市制 100 周年を記念して開催された堺市博物館特別展の解説付き総合図録。堺は、中世において京都、奈良に並ぶほどに、商工業や文化的な面で繁栄を極めていた。現在まで伝わる茶の湯を成立させたという武野紹鷗（たけのじょうおう）や紹鷗に茶の湯を学んだ今井宗久（いまいそうきゅう）ら「堺衆」と称される人々は、稽古と創意工夫によって茶の湯を育てていった。この展覧では、彼らの嗜んだ茶の湯の世界を、茶道具などの「伝世資料」と市内各所から出土する土器類や遺構などの「発掘資料」から多角的立体的に跡づけしようと試みている。

**★25. 津田宗及茶湯日記：評註 他会篇. 下 / 松山米太郎 評註. 津田宗及茶湯日記刊行後援会, 昭和 12 【305-41】**

インターネット公開

茶会の記録を茶会記といい、堺の天王寺屋津田氏三代が残した『天王寺屋会記』は、最古級の茶会記の一つとして伝世する。展示資料は、茶道研究者の松山米太郎（吟松庵）が、当時知られていた写本のうち他会記（客として茶会に参加した際の覚書）部分に評註を加えたもの。展示箇所では津田宗及（つだそうぎゅう）が天正 2（1574）年に京都・相国寺の茶会で初見した初花肩衝の特徴をつぶさに書き留め感想を述べている。前後には蘭

奢待（らんじゃたい。東大寺正倉院に伝わる香木）について触れるなど幅広い内容が記されている。

## **26. 千利休展 / 京都国立博物館 [ほか]編. 表千家, 1990 【KD924-E38】**

千利休 400 回忌を迎えて、京都国立博物館で平成 2（1990）年に開催された記念展示会の図版総目録。珠光や武野紹鷗がはじめ、利休が大成したとされる侘茶の世界を伝来の茶道具の名品を通して浮かび上がらせることを主眼とする。同時に、利休の茶風がどう受け継がれたかを、利休七哲（利休の高弟 7 人を指す呼称）、子の道安・少庵、孫の宗旦、三千家（茶道の流派のなかで、利休の直系の表千家、裏千家、武者小路千家の 3 家をよぶ通称名）の初代の好んだ茶道具によって明らかにし、その美の選択と領域の広がりを鑑賞することも意図している。

## **27. 山上宗二記：天正十四年の眼（五島美術館展覧会図録；no.116）/ 五島美術館, 1995.11 【KD915-G8】**

東京・五島美術館の開館 35 周年を記念して、千利休の高弟、山上宗二（やまのうえそうじ）が記した茶道の秘伝書に焦点を当てた展覧会の図録。彼が生きた桃山時代の唐物賞玩の世界を、侘茶における唐物を中心に現存の名物茶道具の他、『山上宗二記』の諸本、茶会記、消息文書などを踏まえて展開する。茶入れの形姿を紙に原寸大に図示し、釉薬や特徴、銘や所持者を書いて切り抜いた「切り型」や書状、現存茶道具から、桃山時代の茶人たちが共有した「名物観」や「善き道具」の感覚を探っている。

## **28. 古田織部展：没後四〇〇年 / 古田織部 [作], NHK プロモーション編. NHK プロモーション, 2014.12 【KD924-L37】**

古田織部の没後 400 年を迎えるにあたり開催された巡回展示会の共通図

録。織部は、侘びた茶を極めた師・千利休から脱却して個性を發揮し、完成された世界に变革をもたらした。小堀遠州、佐竹義宣、金森長近、本阿弥光悦、佐久間真勝など多くの弟子を持ったといわれ、第2代将軍・徳川秀忠の茶道指南役にまで昇ったが、彼もまた利休に似通った悲劇の最期を迎えた。この展示会では、「へうげもの」と呼ばれた歪んだ和物茶碗を創出し、斬新なアイデアの庭園や茶室建築によって独自の世界を作り出した織部の人物像とその創意に迫っている。

### **29. 数寄大名小堀遠州の美学「綺麗さび」展：小堀遠州三百五十年大遠諱記念 / 小堀宗慶, 小堀宗以 監修. 小堀遠州三百五十年大遠諱事務局, c1996 【KD924-G27】**

江戸初期の近江小室藩主・小堀正一(または政一)(遠州)の350年大遠諱を記念した全国巡回展の展覧会図録。遠州は、郡山城主・豊臣秀長の小姓だったときに千利休に巡り合ったと伝わる。古田織部に茶の湯を学んで、利休とも、織部とも異なる自らの茶の湯を創意した。遠州が好んだ茶道具のいろ・かたち、茶道具を収納する布袋の文様、定家様を極めた書などからは、「綺麗さび」といわれる遠州の茶道の創生から今日までの姿が窺われる。

### **30. 大工頭中井家建築指図集：中井家所蔵本 / 谷直樹 編. 思文閣出版, 2003.2 【YP12-H3】**

江戸時代を通して幕府の京都大工頭(大工職を統轄した幕府の役職)を務めた中井家に伝世した設計図や絵図などを分類しまとめたもの(現在は、宮内庁、京都府立京都学・歴彩館、京都大学付属図書館、中井家に分蔵)。茶室の設計には、「起こし絵図」または「建て絵図」と呼ばれる折り畳み可能な立体模型が利用されてきた。巻末の目録からは、佐久間真勝が大徳寺龍光院内に建てた庵に始まる寸松庵や松花堂昭乗が住職を務めた滝

本坊など、多数の起こし絵図が伝えられてきたことがわかる。

**31. 片桐石州の生涯：徳川四代将軍茶道師範 / 町田宗心 著. 光村推古書院, 2005.12 【KD915-H33】**

片桐貞昌（石州）は、第4代将軍・徳川家綱の茶道指南役で、江戸幕府の宝物である柳営御物（りゅうえいごもつ）の制定にもかかわった。長年にわたり石州を研究してきた著者は、石州の歩んだ道とそのひととなりを、展示資料にまとめている。石州が境内全体を一つの茶席として建立し、石州流を創始した慈光院は、今も、奈良・大和小泉に静かに佇んでいる。また、奈良盆地の南端葛城市の当麻寺中之坊には、大きな円窓が特徴的な茶室「丸窓席」が残る。

**32. 南方録：覚書・滅後（現代語でさらりと読む茶の古典） / [南坊宗啓] [原著], 筒井紘一 著. 淡交社, 2012.2 【KD913-J69】**

『南方録』は、利休の茶とは何かを説いた茶道指南書。流派を超えて茶道の正風として尊重され、茶人たちに大きな影響を与えてきた。また、明治以降にはその真偽が学術的研究対象としても議論的となった。展示資料は、その「覚書」、「滅後」部分を現代語に訳した入門書で、『南方録』が生まれた元禄時代の状況や伝来と研究史についても簡潔にまとめられている。

**33. 松平不昧：茶のころ：不昧公 200 年祭 / 松江歴史館 編. 松江歴史館, 2018.7 【KD913-M4】**

松江藩 7 代藩主・松平治郷（不昧）没後 200 年に松江歴史館で開催された展示会の解説図録。不昧は、茶の湯を石州流に学び、武家の茶の湯を再興した人物である。書では唐様、定家様などを修め、独自の書風へ展開した。茶道具収集は 20 代初めから没年まで続き、その審美眼で独自に好み

の道具も作りだした。藩主を辞した後は、品川大崎の下屋敷に隠居して茶苑を作り茶の湯を愉しんだ。不昧の「茶のこころ」をテーマにしたこの展示会では、自筆の書画、ゆかりの茶道具、品川大崎の茶室に関する資料に焦点をあて不昧の人間像に迫っている。

**★34. 大正名器鑑 第1編 / 高橋義雄 編. 大正名器鑑編纂所, 大正 10-15 【422-74】** インターネット公開

高橋義雄（箒庵）が伝来する茶入・茶碗の実見記録と文献研究をまとめたもの。大正5（1916）年、高橋は、松平不昧100回忌を期すためと、その前年に従三位が追贈された記念に開かれた不昧遺愛の品々の陳列会の準備を担当した。不昧の著書『古今名物類聚』を契機の一つに、名物道具の悉皆調査を計画していた高橋は、翌年からそれを実行に移す。協力した茶入の持ち主は100人、品数436点、茶碗の持ち主は118人、品数439点、調査は足掛け10年に及んだ。写真は全て実物大に印刷され、付属品、伝来資料、掲載資料等が詳細に調べ上げられている。

**35. 小林一三と松永安左エ門：茶の湯交遊録：逸翁と耳庵の名品コレクション / 阪急文化財団逸翁美術館, 福岡市美術館 編集. 阪急文化財団, 2013.10 【KD924-L13】**

阪急電鉄の創業者・小林一三と電気業界で活躍した「電力の鬼」松永安左エ門の交遊をテーマにした展覧会図録。小林は高橋義雄の影響もあり40代半ばで本格的に茶の湯を始めた。松永が茶の湯に足を踏み入れたのは還暦目前だったが、戦中でも茶に明け暮れ、のちに益田孝（鈍翁）、野崎広太（幻庵）とならび近代小田原三茶人と称された。二人の交流は小林の急逝までの約半世紀にわたるが、展示資料はそこで幕を閉じず、その後の松永の心中にも光を当てる。その松永の死からも半世紀を迎えた今も、二人の収集品は私たちの目を楽しませ続ける。

### **36. 吉兆湯木貞一のゆめ / 湯木美術館 編. 朝日新聞社, 2002.7 【EF27-G5073】**

日本料理店・吉兆を創業した湯木貞一の生誕 100 年を記念した書籍。湯木は、松平不味の茶会記に感動を受けて料理を一生の仕事と定めたといひ、茶の世界に深く傾倒した。料理と茶の湯を人生の両輪と考え、茶事では生涯自らが手前を行った。松永安左エ門は、湯木宛の書状に湯木の料理を「遡って考へればデザインです。更ニ遡れば茶です。」と記している。展示資料には、長年湯木の料理を撮影し続けた入江泰吉による献立の写真、親友・高原慶三による「懐石文学」（文学的連想と形容の美を織り込んだ献立表）などが収録されている。

### **37. 松下幸之助：茶人・哲学者として（宮帯茶人ブックレット）/ 谷口全平, 徳田樹彦 著. 宮帯出版社, 2018.4 【GK184-L557】**

湯木貞一とも茶の湯の友であった松下幸之助は、昭和最後の大茶人といわれる。名道具にこだわる数寄者たちによって近代茶道は発展をみたが、松下は名高い過去の道具のみにとらわれず、現在、未来のものづくりにも重きを置いた。また、美術館を建てるのではなく公共の茶室を作ることで茶の普及に努め、多くの茶室を寄贈した特異な存在でもあった。展示資料では、松下電器産業への入社経験を持つ著者二人が、経営者、事業家ではなく、哲学者、思想家として「素直な心」に従い茶の道を修めた松下の姿を伝える。

### **38. 近代数寄者の名茶会三十選 / 熊倉功夫 編. 淡交社, 2004.12 【KD921-H12】**

桃山時代の創世期以来、唯一、茶の湯が様々な創造性を持ちえた近代の茶会のうち、30 席を紹介する。高橋義雄、野崎広太（幻庵）、仰木政斎が記した茶会記がもとになっており、井上馨（世外）、根津嘉一郎（青山）ら



が開いた関東での茶会はもちろん、住友友純（春翠）、村山龍平（玄庵、香雪）、野村徳七（得庵）らの手による関西各地での茶会も取り上げられている。故人を偲ぶ追悼茶会から、大椿事の起こった茶会の後日談まで、各茶会の背景や人間関係を補うことで見所がわかりやすく紹介されている。

**39. <お茶>はなぜ女のものになったか：茶道から見る戦後の家族 / 加藤恵津子 [著]. 紀伊國屋書店, 2004.12 【KD915-H20】**

手前（茶を点てるのに必要な身体の動きの規則）の習得は、謙遜や忍耐、自律といった心的態度を無しに続けられないため、茶道は半生ないし一生をかけた心身の鍛錬になり得る。著者は、自ら参与した茶道の稽古の中で、茶道人口の中核を占める「中高年の主婦」たちに出会う。彼女たちは、戦後の特殊な状況下を経て手前を習い、茶道を実践してきた。彼女たちの人生における「お茶」の意味を、「お茶」が大衆化、女性化した歴史をたどりながら、文化人類学の観察手法を用いて浮かび上がらせている。

**40. 売茶翁偈語：訳注 / 売茶翁 [著], 大槻幹郎 著. 全日本煎茶道連盟, 2013.5 【KD913-L11】**

江戸時代前期に明の喫茶文化が伝来すると、飲用法の変化や製法の改良とともに、新たな茶文化が開花した。煎茶文化が大阪、京都を中心に広がりはじめたのには、売茶翁（まいさおう）という人物の存在が大きく影響したといわれる。翁は京都各地の景勝地に、仙界へと通じるような茶席を設け、茶を売りながら詩を編み、庶民や文人と交わった。展示資料は、翁を慕う人々が翁の晩年に刊行した詩集の訳注書で、巻頭の伝記「売茶翁伝」を交友の厚かった大典頭常が著し、肖像を大典の支援を受けた伊藤若冲が描いている。

★41. 売茶翁茶器図 再版 / [木村孔陽 編]. 泉谷末三郎, 大正 13 【15-415】

インターネット公開

売茶翁の遺した煎茶道具の多くは、生前交流の深かった木村兼葎堂(けんかどう)(巽斎)(そんさい)に渡し、その後嗣である孔陽(石居)に引き継がれた。『売茶翁茶器図』には、売茶翁自らが焼却したものを含む煎茶道具がまとめられている。天保6(1835)年、煎茶の一派である清風流(現花月菴流)を開いた田中鶴翁は、大阪・茶臼山付近にある邦福禅寺(ほうふくぜんじ)(現・統国寺)境内に急須塚という供養塚を設けた。展示資料は、その修築と石碑の建立記念に大正13(1924)年に再版されたものである。

42. 売茶翁茶具図 (掲載誌 鉄斎研究 / 鉄斎美術館 編. 清荒神清澄寺, (49) 1980.5 26 【Z11-897】)

『鉄斎研究』は日本最後の文人と呼ばれた富岡鉄斎の作品についての研究誌。展示資料には鉄斎が『売茶翁茶器図』をもとに描いた「売茶翁茶具図」の賛文、付属書類、箱書が解説されている。鉄斎は、中国文人茶に関する漢籍の解説書『鉄荘茶譜』を記すなど、茶への造詣が深く、京都の指物師・中島菊斎とともに売茶翁の茶道具の復元も行っている。なお、鉄斎は生涯の大半を京都で過ごし、江戸時代後期の文人・頼山陽の書斎兼茶室である山紫水明処や煎茶道小川流の創始者・小川可進の旧宅に住した。

★43. 木石居煎茶訣 卷之上 / 深田精一 著. 文光堂, 刊 【791-H747b】

インターネット公開

煎茶文化が広がるにつれ、大枝流芳の『青湾茶話』をはじめ上田秋成の『清風瑣言』など、煎茶書が編まれるようになっていった。『木石居煎茶訣』は江戸後期の煎茶書で、尾張藩の儒者・深田精一(百信、木石居)が口授した煎茶への所見などを、門人の河村澄(藍光)が筆録したものとさ

れる。上巻には茶道具の図解や煎茶席での道具などの配置図が、下巻には煎茶に対する見解や主張が述べられている。展示資料は明治時代以降に印刷されたものと推察される。住友務氏による寄贈資料で、関西各地を次々転居した近代数寄者の住友友純（春翠）は祖父に当たる。

★44. 煎茶秘事記. 上 / 有神蜻洲 著. 文雅堂, 昭和 7 【232-419】

館内／図書館送信

緒言によれば、『煎茶秘事記』は煎茶道の奥義、秘事を巨細に示した書であり、有神蜻洲（ありがみせいしゅう）が昭和 6（1931）年 8 月に豊前築城（福岡県筑上町）の白石家に伝わった書の中から発見したという。展示資料は、有神が煎茶関係の古書を読み漁り、参考書と照合して、この書を古語体から訳したもの。印刷術の不備な僻地で、悪戦苦闘しながらも、「一は煎茶会の為め、一は売茶翁の眞の妙諦（すぐれた真理、神髄）を傳へ度い」との思いを込めて出版された。

★45. 記臆一事千金：現今活用 [正] / 樋口文二郎 編. 忠雅堂, 明治 19-20 【特 58-518】

インターネット公開

小型ながらも 438 頁に及ぶ日用百科事典。明治 19（1886）年に大阪・忠雅堂から携帯用として刊行された。節用集（室町時代に成立した仮名引き漢語辞書）の流れを汲む。銅板による細密な挿絵が挿入されており、「煎茶獨學」「茶湯独学大概」「茶室ヲ建規矩大概」と題された項目が並ぶ。展示箇所には煎茶道に用いる様々な茶道具が図示されている。

★46. 青湾茗讌図誌 / 山中吉郎兵衛 編. 簪篁堂, 明治 9.1 【特 41-402】

「草」

インターネット公開

「瑞」「魁」「全」

館内／図書館送信

美味しいお茶を淹れるのに重要な要素の一つは水である。水の都と呼ばれ

た大阪の淀川左岸・桜ノ宮あたり(堤下)には青湾（せいわん）という名水の地があり、かつてはこの付近の水が飲料水として販売もされていた。茗讌（めいえん）とは大勢の客を招いた煎茶会を指す。展示資料は、この地で明治7(1874)年11月に大阪の表具屋・簪篋堂（しゅんこうどう）の山中吉兵衛（2代目）追薦のために開催された煎茶会の図録である。茶席の様子を描くとともに、茶席の主催者や補助者、用いられた道具類、会場に飾られた品々も細かく記録されている。

#### ★47. 昌隆社五十周年記念茗讌図録 乾 / 昌隆社 編. 昌隆社, 大正 15

【203-142】

館内／図書館送信

大正 14 (1925) 年に、大阪・昌隆社の発会 50 周年を記念して、大阪美術クラブと鶴野氏別館・鶴野氏邸で開かれた煎茶会の記録。展示資料では、茶席の様子や茶道具、書画が写真で記録されている。特に明治・大正期には、文人趣味の好事家、古美術商、骨董商などの主導によりこのような煎茶会が大規模に開催され、茶会後には茗讌図録と呼ばれる記念冊子が編纂された。茗讌図録は大正末期で姿を消すが、煎茶文化そのものは存続し、日本の茶文化を形作る重要な要素であり続けている。

#### 48. 煎茶の世界：しつらいと文化 / 煎茶文化研究会 編. 雄山閣出版, 1997.1 【KD913-G20】

初心者及び一般向けに、煎茶道をわかりやすく、読みやすく説いた入門書。煎茶道の歴史と文化、手前の意味などを詳しく解説する。「辛味の利いた」内容で、歴史編（煎茶の文化史、煎茶道の歴史）、実用編（お茶の知識、お茶のいれ方、煎茶道具の知識・選び方、茶花・茶菓・展観席・文具飾りの基礎知識等）、付録（用語辞典等）を収める。

**49. 煎茶の旅：文人の足跡を訪ねて（朝日カルチャーV ブックス） / 佃一輝 著. 大阪書籍, 1985.9 【KD913-106】**

文人趣味を指南する佃一輝氏が、京都、大阪、奈良、竹田、大垣へ旅し、煎茶を嗜んだ文人たちゆかりの寺社、博物館、美術館、資料館、墓所などを紹介した書。著者の旅を参考に、文人たちの足跡が残る各地を訪ねてみてはいかがだろうか。

**★50. 茶：私の見方 / 柳宗悦 等著. 春秋社, 1953 【791-Y527t】**

国立国会図書館内限定

柳宗悦、古田紹欽らが茶について語った書。昭和 28（1953）年の刊行後、執筆者を替えて、約半年後に続篇が、4 年後には随筆集がまとめられた。柳は、茶を語ることは美を語ることと捉え、生涯を通じて「茶と美」に強い関心を寄せ続けた。古田は、鈴木大拙に師事し、仏教思想や禅文化を研究した仏教学者で、展示資料では茶と禅を関係づけた『禅茶録』という書の全原文を掲げて茶道を説く。執筆者たちの鋭い眼差しと言葉は、既存の茶に対してだけでなく、読者に対しても叱咤激励しているように感じられる。

**51. 茶の湯百人一首 / 筒井絃一 著. 淡交社, 2004.9 【KD913-H25】**

今日庵文庫長、茶道資料館副館長の筒井絃一氏が、道歌（道徳的な、または教訓的な短歌）を集める中で、詠み人の境涯の相違を詠歌によって比較できないかという大胆な試みを行った書。戦国時代の武将や禅僧から、近代の学者、実業家まで、各人のお茶の境涯が読み込まれた 100 首の和歌が厳選されている。

**52. 庭と建築の煎茶文化：近代数寄空間をよみとく / 尼崎博正, 麓和善, 矢ヶ崎善太郎 編著. 思文閣出版, 2018.12 【KA234-M1】**

近代の数寄屋空間における建築と庭園に煎茶文化という視点を取り入れ、それらの関係を総合的に解明したもの。茶の湯を行う場所は、室町中期に生まれた佗茶を指す「数寄」を用いて「数寄屋」と称されるようになり、現在でもそのように思われがちだが、江戸時代後期には煎茶を行う場所としての意味も持つようになっていた。展示資料では、明治・大正時代に隆盛を極めた煎茶文化が、近代数寄空間において抹茶文化と融合し、和風建築へと昇華されたという新しい研究視点が見出されている。



## そだてる～お茶と産業・科学～

関西館の立地する京都府南部では、古くからお茶が盛んに栽培されてきました。また、お茶には多様な成分が含まれており、生活習慣病の予防など、健康面での効果が注目されてきました。当トピックでは、お茶の栽培や茶業に関連する資料や、植物としてのチャ・飲料としての茶を科学的に考察した資料などをご紹介します。

### ★53. 茶製家必携製茶緊要方法録 / 田中清左衛門 著. 田中清左衛門, 明治 20.4 【特 67-870】 インターネット公開

相楽郡釜塚村（現在の和束町釜塚）の田中清左衛門によって書かれた、お茶の製造過程や茶業経営に関する手引き書。序文と、栽培から流通に至るまでの諸過程を十か条で説明した部分とに分かれる。先祖代々受け継がれてきた茶業に従事してきた著者は、海外への輸出が増大する昨今の状況を受け、お茶の品質の向上の必要性を痛感していた。展示箇所の第六条「茶銘」において、輸出する茶の等級を、英語の音をカタカナに変換して記していることから、そのような認識の一端が窺われる。

### ★54. 玉淵叢話 / 三木佐助 著. 開成館, 明治 35.8 【116-208】

インターネット公開

相楽郡白栖村（現在の和束町白栖）出身で、楽器商や出版業で活躍した三木佐助が、大阪に奉公に出てからの 50 年間の経歴を述べた口述録。上・中・下の三巻からなるが、展示箇所は三木が携わった商売について分野別に述べた下巻である。三木は明治 27（1894）年 3 月に神戸に茶業部を設立したものの、支配人の急死や、自分の意志ではなく外国の商館によって価格が左右され利益が出せないという事態に直面し、わずか 4 か月で茶業部を解散した。なお、三木はヤマハの創業者である山葉寅楠や作曲家の山

田耕笹とも交流があり、現在の三木楽器の礎を築いた。

**★55. 教草 / 丹波修治 等著, 溝口月耕 等画. 明治 5-9 【特 67-212】**

インターネット公開

明治 6 (1873) 年のウィーン万国博覧会への出展を機に、文部省博物館 (現在の東京国立博物館など) が中心となり、米や砂糖、生糸など全 29 種類の日本各地の産物やその製法を調査させ、それぞれ一枚の木版画にまとめたもの。殖産興業が推進される中、日常生活で目にする物の原料や製造過程を、絵入りで子供にも分かるように解説することで、産業の振興につなげる意図があった。煎茶と抹茶の栽培法や加工法の違い、湿気から煎茶を守るための四季ごとの焙煎、抹茶は消費者が茶臼で粉末にひいていたことなど、加工技術が発展した現代には失われた習慣も掲載されている。

**★56. 日本風景風俗写真帖 / 小川一真, 明治 43.11 【408-26】**

インターネット公開

明治時代に活躍した写真家である小川一真 (おがわかずまさ) による写真集。明治 9 (1876) 年に創業され、上海を拠点とし香港や横浜などで事業を展開していた出版社の KELLY AND WALSH が発行しており、外国人に向けて当時の日本各地の景色を紹介することが出版の目的とみられる。展示箇所は、宇治の茶畑で笠を被り籠を背負った 5 人の人物がチャを摘んでいる様子が撮影された、“A Tea-Plantation with the Leaf-Pickers at Work, a scene in Uji near Kyoto” (Plate xxxii)。なお、お茶に関連した写真としては、着物姿の女性がお茶を点てる様子が写された“A Tea-Plantation with the Leaf-Pickers at Work, a scene in Uji near Kyoto” (Plate xxiii) も収録されている。



## **57. 茶の研究 100 年の歩み / 農林水産省野菜・茶業試験場茶栽培部・茶利用加工部, 1996.12 【RB138-G6】**

明治 29 (1896) 年の製茶試験所の開設から 100 周年を迎えた平成 8

(1996) 年、農林水産省野菜・茶業試験場が、茶業研究の変遷と試験場の主な成果を取りまとめ発行したもの。100 年の研究の流れ、100 年の技術史の年表、最近の主要成果の 3 部構成で、専門家以外の人にも分かりやすい表現になっている。最近の成果に関する部分が主要な部分を占めており、育種・栽培・病虫害・利用加工の 4 分野に分けられ、34 の研究について、研究のねらい・成果の内容・図表や参考文献が、1 研究に 2 ページずつ簡潔にまとめられている。

## **58. 製茶工程中の諸条件が製茶品質におよぼす影響 / 東京都農業試験場, 1988.10 【PC61-E6】**

東京都農業試験場が取りまとめた、蒸してから揉み乾かすまでのお茶の製造過程において、条件を様々に変えることでお茶の品質がどう変化するかを調べた報告書。実験では、蒸す・揉むときの温度を変えてみたり、圧力釜で蒸してみたり、揉んだ後の茶葉を冷凍したりするなど、様々な方法が試された。また、二番茶の品質を高めるための方法の検討や、茶葉の品種ごとに同じ蒸し方でもどのように色や成分が変化するのかなども調査されている。結果は図表だけでなく、茶葉の組織を拡大したスケッチでも示されている。

## **59. 近畿地方における茶生産性向上のための効率的施肥、生育制御、並びに枝条構成の改善技術 / [京都府立茶業研究所], 1989.3 【RB138-E8】**

京都府立茶業研究所を主体とし、滋賀県茶業指導所・奈良県農業試験場茶業分場が協力して、昭和 59 (1984) 年度から同 63 (1988) 年度にかけて実施された試験の記録。高級茶の茶園も少なくない 3 府県においては、

手摘み茶園の規模拡大を図るため、単位面積当たりの生産性向上や、効率的かつ程よい量の施肥、山間地の晩霜対策などが課題となっていた。宅地化が進行していた当時、限られた面積の中でどのように品質を保持するかを模索していた様子が記されている。

## **60. 茶園管理 12 ヶ月：生育の見方と作業のポイント / 木村政美 著. 農山漁村文化協会, 2006.9 【RB138-H13】**

静岡県茶業試験場で昭和 25 (1950) 年から同 61 (1986) 年まで勤務し、その後も茶農家向けの研究会やインターネット上で茶の栽培に関する技術的な問題や栽培現場の実態を解説してきた著者が、その内容をまとめた本。月ごとに茶園をどう手入れするかについて、管理計画の立案から土づくり、肥料、霜害対策、収穫、収穫後の手入れに至るまで、様々な作業について解説している。収穫後も多くの手入れがなされていたり、三番茶や四番茶も収穫されたりするなど、多くの作業が行われていることを実感できる。また、写真のみならず手書きのイラストも掲載されている。

## **61. チャの病害 / 江塚昭典, 安藤康雄 共著. 日本植物防疫協会, 1994.10 【RB138-E29】**

病害からチャを守る試みは古くから行われており、防霜ファンの普及や害虫の生態の解明・新農薬の開発普及が進められてきた。しかし品種の偏りや栽培技術の均一化、過剰な肥料投与により、特定の病害が突発的に発生する危険性も生じている。この状況を受け、チャの病害についての研究成果をまとめたのが展示資料である。一般的事項を記述した総論と、個々の病害に分けた各論とからなる。各論部分では 65 種類の病害について解説されているが、限られた地域でしか発生しないものや、過去に記録が少しだけあるものの近年全く報告されていないものに至るまで、あらゆる病害が網羅的に収録されている。

**62. やぶきたのすべて：静岡産業大学 o-cha 学研究センターフォーラム  
論文集 / 静岡産業大学 o-cha 学研究センター 編. 静岡産業大学 o-cha  
学研究センター, 2007.12 【RB138-J1】**

「やぶきた」はチャの品種の一つ。味や収量の面で優れ、日本で生産されるチャの大半を占めている。平成 20 (2008) 年がやぶきたの発見から 100 年に当たることを受け、静岡産業大学 O-CHA 学研究センターが、学術的な立場からやぶきたを検証するフォーラムを平成 19 (2007) 年 12 月に開催した。展示資料はその論文集で、8 人の専門家による発表と、やぶきたの定植から 50 年後に当たる昭和 52 (1977) 年に農林省 (当時) 茶業試験場の鳥屋尾忠之氏により書かれた論文とが収録されている。生態や略歴、栽培・製茶法、やぶきたの限界やそれを超える品種の可能性など、様々な角度からの論考が展開されている。

**63. 緑茶ノ化学的成分ニ就テ / 辻村みちよ [著]. [1932] 【UT51-農 12-16】**

関西館の所蔵資料のうち特徴的なものの一つに、国内博士論文がある。展示資料は、女性として日本で初めて農学の博士号を取得した辻村みちよが東京帝国大学に提出した博士論文。英語の主論文では、緑茶からカテキンやタンニンを分離しその構造を解明したことが述べられている。また日本語の副論文には、緑茶に含まれるビタミン C が扱われており、番茶や紅茶に比べて緑茶はビタミン C を多く含むことが指摘されている。

**64. テアニンに関する研究 / 酒戸彌二郎 [著]. [1957] 【UT51-農 37-9】**

京都府立茶業研究所元所長・酒戸彌二郎氏が京都大学に提出した、お茶の旨味成分であるアミノ酸の一種のテアニンを発見したことを述べた博士論

文。当時、お茶の旨味成分がどのような物質なのかは分かっていなかった。酒戸氏は玉露 1 キロと 60°C の湯 6 リットルを用いた実験の末、昭和 17 (1942) 年にテアニンの分離に成功し、同 25 (1950) 年に命名した。また煎茶と玉露とで含まれるアミノ酸の量を比較すると、最も差の大きいものがテアニンであることが分かり、テアニンがお茶の旨味に影響することを解明した。他にも、テアニンが茶特有の成分であることやお茶の香りへの影響も証明している。

**65. テアニン発見 60 年(1) / 藤井 孝夫 (掲載誌 茶 / 静岡県茶業会議所, 63(7) (通号 741) 2010.7 p.6~11 【Z18-96】)**

**66. テアニン発見 60 年(2) / 藤井 孝夫 (掲載誌 茶 / 静岡県茶業会議所, 63(8) (通号 742) 2010.8 p.16~19 【Z18-96】)**

京都府茶業研究所が実施した平成 21 年度京都府茶業試験研究成績報告会での発表を連載記事化したもの。今回の展示ではその内、資料展示関連講演会の講師である藤井孝夫氏が執筆した 7 月及び 8 月分を展示している。テアニンの発見については【資料番号 No.64】を参照。テアニンの発見と、テアニンが茶の品質を比較するための有効な指標であると明らかになったことにより、テアニンをより多く含有させる栽培方法の開発が、チャの生産での技術的な目標となった。

**★67. 茶葉成分のテアニンなどによる神経生化学的及び行動学的影響の解析 / 寺島健彦 [著]. [寺島健彦], 2000 【UT51-2001-B238】**

館内／図書館送信

平成 12 (2000) 年に静岡県立大学から食品衛生科学の博士号を授与された論文。著者は、テアニンが体内に取り込まれた後に体にどのような影響を与えるかについて、ラットを用いた実験を行った。その結果テアニンは、脳に取り込まれ記憶学習能力や空間認知能力を高めること、ドーパミ

ンの分泌を促進させること、高血圧のラットに対し血圧を下げる働きがあることが解明された。ヒトを対象とした研究ではないものの、お茶が多くの面で健康によい効果を与えることが示唆されている。

#### **68. 茶(Tea)の健康成分発見の歴史：化学者、薬学者の果たした役割を探る / 中川致之 著. 光琳, 2009.4 【PC41-J2】**

お茶に含まれる、カテキンやポリフェノール、ビタミンCなどの主要な成分の発見の歴史について、成分ごとに研究論文をたどりつつ紹介している。論文の扉部分の画像が多く収録されているのが特徴的で、論文中の注目すべき箇所には著者が下線を施してある。辻村みちよの博士論文【資料番号 No.64】も掲載されている。なお成分にとどまらず、品質分析や紅茶と発酵との関係の解明の歴史についても扱われている。

#### **69. 茶の機能：ヒト試験から分かった新たな役割 新版 / 衛藤英男, 富田勲, 榛村純一, 伊勢村護, 原征彦, 横越英彦, 山本(前田)万里 編集. 農山漁村文化協会, 2013.11 【PC41-L2】**

お茶の疾病予防や成分分析・栽培加工などについて、全国の80人余りの研究者による研究成果をまとめたもの。特に疾病予防についてはかなり詳細に書かれており、抗がん作用やメタボリックシンドローム、インフルエンザや糖尿病、認知症に至るまで、さまざまな病気に対するお茶の効果が扱われている。また、各項目の冒頭には、内容を要約した解説文が付されており、理解の手助けになっている。

#### **70. 茶の湯と科学 (茶道学大系；第8巻) / 堀内國彦 編. 淡交社, 2000.9 【KD913-G73】**

植物としてのチャから茶室の環境までのお茶に関する様々な事柄について、23人の専門家による論文が4部に分けられて収録されている。第2

部では市販のミネラルウォーターや京都の名水を使い、水によってどのようにお茶の味が変わるかを分析した研究が目を惹く。また第3・4部の茶道に関する研究でも斬新なものがあり、第3部は湯釜や茶碗、掛け軸といった茶道に関する道具について、第4部は「侘び」の色彩の観点からの研究や、茶室の空間が心理・行動に与える影響、路地から茶室に入るまでの光度の変化と身体動作との関係などについて述べられている。

## **71. 茶のサイエンス：育種から栽培・加工・喫茶まで / 武田善行 編著。筑波書房, 2004.4 【DM235-H39】**

チャの育種・栽培・加工・喫茶について、科学的な視点から述べた入門書。全体として一般向けの内容で分かりやすいが、中でも「誰にでもできるチャの木の育て方」の項目が目を惹く。この項目によると、肥料やりは「早く大きな立派なチャの木にしたいのでなければ、それ程気にしないでよい」、消毒は「家庭で少し栽培する程度なら、害虫も病気もあまり出ない」、剪定は「あまり気にしないでせん定してよい」とあり、チャの木を育てるハードルはそれほど高くないように見受けられる。興味を持った人は展示資料をきっかけにお茶を家で栽培してはいかがだろうか。

## **72. 伝統的な茶の風味成分の解析と分類 / 加藤みゆき, 香川大学 [著]. [加藤みゆき], 2002-2003 【Y151-H14580141】**

国内博士論文と同様、関西館の特徴的な資料として、文部科学省科学研究費補助金による研究成果報告書がある。展示資料は、香川大学教育学部教授である著者が、平成14(2002)年度から同15(2003)年度にかけての2年間に実施した研究の成果報告書。当報告書作成までに投稿された論考4つと、投稿予定原稿1つからなる。研究成果は、より少ない資料でも分析が可能なチャの香気成分分析法を用いたミャンマーの竹筒茶の分析や、アジアで栽培されているチャの内118種類について、遺伝子により

10 つに分類したことなどである。

**73. なぜ、伊右衛門は売れたのか。 / 峰如之介 著. すばる舎, 2006.4  
【DL698-H62】**

平成 16 (2004) 年 3 月に発売された途端に売り切れが続出し、発売 4 日目で生産が追い付かず出荷停止になり、その後も現在に至るまで代表的な緑茶飲料となった伊右衛門の、製品化に至るまでの開発チームに迫ったノンフィクション。開発チームは伊右衛門の直前に別の製品を手掛けたが、ほとんど売れず大失敗に終わった。しかしもう一度勝負しようと決意した開発チームは、淹れたての味の再現や福寿園との提携交渉など、多くのハードルを乗り越えていく。製品開発への苦労や情熱を感じ取ることのできる一冊。

**74. 碗の中の宇宙：曜変天目茶碗の研究と成果 / 安藤堅 著. 新風書房,  
2003.9 【KB385-H1】**

23 年間サラリーマン生活を過ごした著者が、昭和 50 (1975) 年に脱サラし、世界に 3 つしか残っていないとされる曜変天目茶碗の再現に取り組んだ記録。展示資料の発行までの日々を綴った自叙伝と、著者が再現した 8 つの曜変天目茶碗の解説からなる。著者自身の思いや感情が豊富に書き留められており、心臓の病気を患うなどの苦労をしながらも努力を重ねた生き様を窺うことができる。展示資料によれば、著者は関西館にほど近く茶筌で知られる生駒市高山町に住んでいたこともあるという。

A lush green tea plantation with rows of tea bushes stretching into the distance under a bright sky. The tea leaves are vibrant green, and some buds are visible. The background is slightly blurred, emphasizing the foreground tea plants.

国立国会図書館関西館  
第28回資料展示  
ニッポン茶・チャ・CHA  
展示資料解説

会期:2021年8月19日(木)~9月14日(火)

※日曜日を除く

会場:国立国会図書館関西館 閲覧室(地下1階)

発行:国立国会図書館

編集:国立国会図書館関西館 資料展示班

表紙画像出典:教草/丹波修治等著,溝口月耕等画,  
明治5-9