

## 『続茶経』試訳 (其四)

抄録

中国では、古くより喫茶の風習が広まり、文化として成熟するなかで、茶書が著された。茶書の内容は多岐にわたるが、茶の歴史から産地、栽培、製造、飲用、茶具、効用など、茶に関わる事柄を総合的に記した書物の一つに、清の陸廷燦が著した『続茶経』がある。これは、唐の陸羽が著した最古の茶書『茶経』の続篇を標榜し、『茶経』の体例に倣って諸書の記載を輯録、整理したものである。『続茶経』は長期に渡る膨大な記載を収録しており、また、散佚した書物の記載も含まれるなど、茶文化を知る上で欠かすことのできない書物の一つである。しかし、これまで本書が日本語に翻訳されたことはなかった。

そこで、後の茶文化研究に資することを目的として、その日本語訳を試みたい。なお、紙幅に限りがあるため、本稿では『続茶経』の「三之造」の第一四六条から第二四三条までの訳を示した。

キーワード

『続茶経』、陸廷燦、清、茶書、中国茶文化、翻訳

〈目次〉

はじめに

「三之造」 第一四六条―第二四三条

### A Trial Translation of *XuChajing* (『續茶経』)

Tanaka, Misa Harada, Makoto

#### Abstract

Historically, books of tea, consisting of various topics, were written in China, while customs of tea were formed, spread, and matured across the country. *Xu Chajing* (『續茶経』) written by Lu Tingcan (陸廷燦) in the Qing (清) era is one of them. It includes producing areas, cultivation, production, drinking, utensils, effects concerning tea. It followed *Chajing* (『茶経』) written by Lu Yu (陸羽) in Tang (唐) era. So it was titled *Xu Chajing* (『續茶経』) as sequel to *Chajing* (『茶経』). It contains lots of extracts related to tea, but some of them have been scattered and lost. Therefore, it is valuable literature in the field of studying Chinese tea culture. But it has not been translated into Japanese yet. Our aim is to contribute to the progress of research on Chinese tea culture by showing its translation. In this time, we have translated its sections 146-243 in chapter three (「三之造」) in this trial.

#### Key Words

*Xu Chajing* (『續茶経』), Lu Tingcan (陸廷燦), Qing (清), books of tea, Chinese tea culture, translation

田中美佐  
近畿大学短期大学部教授  
原田信  
近畿大学経営学部准教授  
2020年11月15日受理

はじめに

唐代の陸羽が『茶経』を著して以後、中国では様々な茶書が著された。なかでも清の陸廷燦が編纂した『続茶経』は、茶の歴史から産地、栽培、製造、飲用、茶具、効用など諸書の記載を博搜しており、一大類書といふべき書物である。中国における茶文化の多様なありさまを通覧し、その形成と変遷の過程を知る上で、『続茶経』は十分な参照価値があると言えよう。しかし、本書は一部の記載を除き、これまで翻訳されることはなかった。そこで、訳者はその全訳を試みることにした。

翻訳にあたっては、国立公文書館内閣文庫所蔵の『原本茶経』雍正十三年陸氏寿椿堂家刻本（『茶経』と『続茶経』の合刻本、請求記号は子〇六八—〇〇〇三）を底本とし、原文と和訳をそれぞれ示した。ただし、『続茶経』は版本間に、また引用文とその原本との間に異同が散見する。そこで、方健校注『中国茶書全集校証』（中州古籍出版社、二〇一五年）収録の「校証」に基づき、底本とした『続茶経』には見えるが、引用原典に無い文字は『』中に示し、『続茶経』における脱字・脱文（あるいは省略）は〔 〕中に補った（脱字・脱文が多い場合は必要最低限を示すに止めた）。また、底本と他の版本、あるいは底本と引用原典との間の文字の異同は該当箇所の下線を引いた上で（ ）中に示した。以上の衍字、脱字、異同は、訳に適宜反映させた。このほか、陸廷燦によって記された、あるいは引用原典の割注は原文の（ ）中に示し、和訳の（ ）には原文割注の訳および筆者が補った人名、地名、年代などの説明を示した。なお、詩の和訳はまず訓読を示し、（ ）に和訳を示した。詩歌については、石川忠久『茶をうたう詩「詠茶詩録」詳解』（研文出版、二〇一二年）を参照し、和訳全体については、布目潮風・中村喬編訳『中国の茶書』（東洋文庫二八九、平凡社、一九八五年）を参照した。

『続茶経』の内容は陸羽『茶経』の体例に従い「一之源」「二之具」「三之造」「四之器」「五之煮」「六之飲」「七之事」「八之出」「九之略」「十之図」に分かれており、末尾に「茶法」が附されている。これに序や凡例を加えると、全体の文字数は十万字近くある。本稿の紙幅は限られるため、以下では「三之造」のすべてにあたる第一四六条から第二四三条までを訳出した。なお、これより前の訳は本誌第五十巻一号〜五十二巻第一号に掲載した。

### 續茶経卷上

嘉定陸廷燦 幔亭 輯

### 三之造

#### 第一四六条

#### 【原文】

唐書、太和七年正月、吳蜀貢新茶、皆於冬中作法爲之。上務恭儉、不欲逆物性、詔所在貢（供新）茶、宜於立春後造。

#### 【和訳】

後晋の劉昫等『旧唐書』には次のようにある。「唐の大和七年（八三三）正月、吳と蜀の地から新茶が献上された。これらは、冬の間の手を尽くして造られた茶であった。皇帝陛下は慎み深く質素儉約に務められており、物の本来の性質に反するような行いを望まなかった。そこで、各地が献上する新茶は、立春の後に造るよう詔を下した。」

第一四七条

【原文】

北堂書鈔茶譜續補（續補茶譜）云、龍安造（有）騎火茶、最（爲）上（品）。騎火者言不在火前、不在火後作也。清明改火、故曰火。

【和訳】

隋の虞世南『北堂書鈔』に増補収録された五代十国の毛文錫『茶譜』には次のようにある。「龍安県（現在の四川省綿陽市）で造られる騎火茶は、最も上等な茶である。「騎火」とは、季節の変わり目に新たに火を起こす「改火」の時、その前でも後でもない時期に製茶することをいう。清明節の際に改火を行うので「火」という。」

第一四八条

【原文】

大觀茶論、茶工作於驚蟄、尤以得天時爲急。輕寒、英華漸長、條達而不迫、茶工從容致力、故其色味兩全。故焙人得茶天爲度（慶）。

【和訳】

北宋の徽宗『大觀茶論』には次のようにある。「茶職人は啓蟄の頃に作業を行うが、最も切実なのは、気候の寒暖や変化を把握することである。やや冷える時期だと、茶芽は次第に生長するが、枝の生長は遅いので、職人はゆったりと集中して作業を行う。このため、茶は色と風味ともに優れたものとなる。以上のことから、職人は茶葉の生長に適した気候となるのを吉事とする。」

第一四九条

【原文】

擷茶以黎明、見日則止。用爪斷芽、不以指揉。凡芽如雀舌、穀粒者爲鬪品。一槍一旗爲揀芽、一槍二旗爲次之、餘斯（始）爲下。茶之始芽萌、則有白合、不去害茶味。既擷、則有烏蒂、不去害茶色。

【和訳】

『大觀茶論』には次のようにもある。「茶摘みは明け方に行い、日の出にはやめる。摘む際は芽を爪で挟んでちぎり取り、指の腹でつまみ取らないようにする。一般的に、雀の舌や穀物の粒のような形状の茶芽は「鬪品」といい、特に品質が良い。一つの芯に二つの芽がつき、一方が丸まりもう一方が開いた「一槍一旗」は「揀芽」という。二つの芽がともに開いた「一槍二旗」の品質は揀芽に次ぎ、他の茶芽の品質はさらに低い。芽が出る頃、二枚の葉に包まれた芽があり、これを「白合」という。白合は、二枚の葉を取り除かないと苦味が強くなり、茶の風味を損う。また、芽を摘むと、枯れた包葉がついていることがある。これは「烏蒂」といい、取り除かないと茶の色を損なう。」

第一五〇条

【原文】

茶之美惡、尤係於蒸芽、壓黃之得失。蒸芽、欲及熟而香。壓黃、欲膏盡亟止。如此、則製造之功十（已）得八九矣。

【和訳】

『大觀茶論』には次のようにもある。「茶の良し悪しは、芽を蒸す工程や、蒸した芽を圧搾する「圧黄」の工程にかかっている。芽を蒸す際は、火が

通る寸前で止めると香りが良くなる。圧黄は水分が出尽くす寸前ですぐさま止めるのが良い。このようにすれば、製茶の八割から九割は成功したといつて良い。」

第一五一条

【原文】

滌芽惟潔、濯器惟淨、蒸壓惟其宜、研膏惟熟、焙火惟良。（夫）造茶、先度日晷之長短（短長）、均工力之衆寡、會采擇之多少、使一日造成。恐茶過宿、則害色味。

【和訳】

『大観茶論』には次のようにもある。「茶芽や茶器はよく洗い清浄を保つ。芽を蒸し圧搾する工程では、火加減や止める頃合いを見計らう。圧搾した芽を磨り潰す工程では、こなれて糊状になるまで念入りに行う。成形した茶を焙じる工程では、じっくりと均一に熱が加わるようにする。製茶は、作業に必要な時間を予測し、人手に過不足が無いよう適宜配置し、摘みとる茶芽の量を計算して、一日のうちに終わらせる。摘んだ茶芽は一晩置くと、色や風味が損なわれてしまう。」

第一五二条

【原文】

茶之範度不同、如人之有首面也。其首面之異同、難以槩論。要之、色瑩徹而不駁、質纒繹而不浮、舉之凝結、碾之則鏗然、可驗其爲精品也。有得於言意之表者（可以心解）。

【和訳】

『大観茶論』には次のようにもある。「世の中で造られる茶の種類や形状は、人の顔のように一つとして同じものは無い。このため、各種の茶の違いを一概に論じることが難しい。しかし、要点を挙げるのであれば、つやや透明感があつて雑色が混じつておらず、質が細く均一で、手に取ればよくつまつて重みを感じ、茶碾でひけば高く澄んだ音を発する、このようなものは特に良質な茶である。これらは言葉で表現できたり、感覚で認識できたりする要点に過ぎない。茶の妙は、さらに心で会得する必要がある。」

第一五三条

【原文】

白茶自爲一種、與常茶不同。其條敷闌、其葉瑩薄、崖林之間、偶然生出。（正焙之）有者不過四五家、生者不過一二株、所造止於二三胯（跨）而已。須製造精微、運度得宜、則表裏昭澈、如玉之在璞、他無與倫也。

【和訳】

『大観茶論』には次のようにもある。「白茶は独特な品種で、通常の茶樹とは異なる。白茶の枝は外へ向かって広がるように伸び、葉はつややかで薄く、切り立った崖の林のあたりで、偶然に成長する。白茶の木を所有している家は四、五家に過ぎない。そのなかでも、芽の出る木は一、二株に過ぎず、それらの木から造られる固形茶も二、三個に過ぎない。その工程は細部まで手を抜かず、作業に最も良い頃合いを見極めて行われる。こうして造られた茶は、光り輝くような光沢と透明感があり、原石の内に美しい玉があるように優れた性質を内包していて、他に並ぶものが無い。」

第一五四条

【原文】

蔡襄茶錄、茶味主於甘滑、惟北苑鳳凰山連屬諸焙所造（産）者味佳。隔溪諸山、雖及時加意製作、色味皆重、莫能及也。又有水泉不甘、能損茶味、前世之論水品者以此。

【和訳】

北宋の蔡襄『茶録』には次のようにある。「茶の風味で重要なのは、主に甘みと口あたりのなめらかさである。皇室の茶園である北苑（現在の福建省建瓩市）の鳳凰山一帯の製茶場で造られる茶は風味が良い。川を隔てた山々でも、適切な時期に注意を払って茶を造っているが、その色は濁り風味は濃すぎて、北苑の茶に及ばない。また、この地域の泉水はまろやかでなく、茶の風味を損なってしまう。先人が水を品評したのは、水が茶の風味に大きく影響するからである。」

第一五五条

【原文】

東溪試茶録、建溪茶比他郡最先、北苑壑源者尤早。歲多暖、則先驚蟄十日即芽。歲多寒、則後驚蟄五日始發。先芽者氣味俱不佳、惟過驚蟄者（最）爲第一、民間常以驚蟄爲候。諸焙後北苑者半月、去遠則益晚。凡斷芽必以甲、不以指。以甲則速斷不柔、以指則多溼（温）易損。擇之必精、濯之必潔、蒸之必香、火之必良。一失其度、俱爲茶病。

【和訳】

北宋の宋子安『東溪試茶録』には次のようにある。「福建の建溪流域の茶樹は他の地域に先駆けて芽吹き、なかでも北苑と壑源（ともに現在の福建省

建瓩市）の茶は特に早い。温暖な年だと、啓蟄の十日前に芽吹く。寒冷な年

だと、啓蟄の五日後に芽吹く。啓蟄の前に芽吹いたものは香り、味ともに劣り、啓蟄を過ぎてから芽吹いたものが最も良い。このため、民間では通常、啓蟄を製茶開始の頃合いとしている。他の製茶場は作業を始める時期が北苑よりも半月遅く、北苑から遠ざかるほど、その時期も遅くなる。茶摘みの際、芽は爪でちぎり、指を用いてはならない。爪であればすぐにちぎれて芽を採むことはないが、指だと汗などの湿気が移り、芽が痛みやすくなる。芽は状態のよいものを厳選して摘み、十分にすすいで清潔にし、香りを引き出すことを心がけて蒸し、火加減を把握しつつ焙じなければならない。この手順をわずかでもおろそかにしてしまうと、茶の品質や風味を損なう病を生じてしまう。」

第一五六条

【原文】

芽擇肥乳則甘香、而粥面著盞而不散。土瘠而芽短、則雲脚渙亂、去盞而易散。葉梗長（半）、則受水鮮白。葉梗短、則色黃而泛。烏蒂、白合、茶之大病。不去烏蒂、則色黃黑而惡。不去白合、則味苦澀。蒸芽未熟、去膏必盡。蒸芽未熟、則草木氣存。去膏未盡、則色濁而味重。受烟則香奪、壓黃則味失、此皆茶之病也。

【和訳】

『東溪試茶録』には次のようにもある。「肉厚で若い茶芽を選んで摘むと、点てた茶には甘みや爽やかな香りがあり、茶の表面にできる薄膜が茶碗に張り付いて消えない。土地が痩せていると芽が短くなり、茶を点てた時、茶の表面に現れるべき雲の垂れ込めるような模様が乱れてしまい、薄膜も茶碗に付かずによく消えてしまう。茶芽の葉柄が長いと、茶は鮮やかな白色とな

り、葉柄が短いと、茶は黄色味を帯び、全体に広がる。「烏帯」と「白合」は茶芽の二大病である。烏帯は枯れた包葉のついた芽であり、取り除かないと、点てた茶が黄色味や黒味を帯びてしまい美しくない。白合は芽が二枚の葉に包まれている状態であり、葉を取り除かないと、茶の風味が苦く渋くなくなってしまふ。芽はしっかりと熱が通るように蒸し、圧搾して水分を出し尽くさなければならぬ。蒸す時に熱が通っていないと、草木の臭いが残ってしまう。水分が残っていると、茶の色が濁り、味が濃くなってしまふ。焙じる時に煙が多いと茶の香りを消してしまい、圧搾した後、すぐさま次の工程に移らず茶芽を放っておくと、茶の味が失われてしまふ。これらも茶の病である。」

## 第一五七条

## 【原文】

北苑別録、御園四十六所、（方）廣袤三十餘里。自官平而上爲内園、官坑而下爲外園。方春靈芽萌（葶）坼、（常）先民焙十餘日、如九窠十二隴、龍游窠、小苦竹、張坑、西際、又爲禁園之先也。而石門、乳吉、香口三外焙、常後北苑五七日興工、毎日采茶、蒸榨以黃悉送北苑併造。

## 【和訳】

南宋の趙汝砺『北苑別録』には次のようにある。「北苑には皇室の茶園が四十六箇所あり、三十里余りに渡って開けた広大な地域に存在している。官平の茶園より上は内園であり、官坑の茶園より下は外園である。春になると茶樹は芽吹くが、皇室の茶園では民間よりも十数日早く、九窠十二隴、龍游窠、小苦竹、張坑、西際は、皇室の茶園のなかでも特に早い。一方、民間の茶園である石門、乳吉、香口の三箇所は、毎年、北苑より五日から七日ほど遅れて製茶を開始する。毎日茶摘み、蒸し、圧搾の作業を行い、圧搾を終え

た芽は北苑に送られ、北苑の芽と一緒に加工される。」

## 第一五八条

## 【原文】

造茶、舊分四局。匠者起好勝之心、彼此相誇、不能無弊、遂并而爲二焉。故茶堂有東局、西局之名、茶跨有東作、西作之號。凡茶之初出研盆、盪之欲其勻、揉之欲其膩、然後入圈製跨、隨筴過黃。有方〔故〕跨、有花跨、有大龍、有小龍、品色不同、其名亦異、〔故〕隨綱繫之於貢茶云。

## 【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「以前、献上茶の製造は四つの茶局がそれぞれ行っていた。しかし、職人に競争心が生じて互いの技量を誇るようになり、様々な弊害があった。そこで、茶局は合併され二箇所となった。このため、茶局の庁舎にも東局や西局の呼称があり、茶にも東作や西作の呼称がある。総じて、茶の製造はすり鉢で茶芽を磨り潰すことから始まり、磨り潰したものを揉すつて均等にし、揉んでなめらかにする。そして、糊状になった芽を型枠に入れて固形茶とし、これを竹ざるの上に並べて「過黄」（過黄）は一六四条を参照。）の工程を行う。こうして完成した茶には方跨、花跨、大龍、小龍といった分類があり、種類によって呼び方も異なる。そこで、献上品を運送する順序に従い献上茶を説明した。」

## 第一五九条

## 【原文】

采茶之法、須是侵晨不可見日。（侵）晨則夜露未晞、茶芽肥潤。見日則爲陽氣所薄、使芽之膏腴內耗、至受水而不鮮明。故每日常以五更搗鼓、集羣夫於鳳凰山（山有伐鼓亭、〔採夫〕日役采夫二百二十一〔五〕人）。監采官人給

一牌入山、至辰刻、則復鳴鑼以聚之、恐其踰時、貪多務得也。大抵採茶亦須習熟、募夫之際、必擇土著及諳曉之人、非特識茶發早晚所在、而於採摘亦知其指要『耳』。

【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「茶摘みの掟として、明け方の、日の出までに行わなければならない。明け方は夜露が乾いておらず、茶芽が肥えて潤いがある。日が出ると陽の気が迫ってきて、芽の内部で養分が消耗されてしまい、点てた茶の色あいが鮮やかでなくなる。それゆえ、毎日明け方五更（午前三時から午前五時）に合図の太鼓を叩き、茶摘みの農夫を鳳凰山に集める（鳳凰山には伐鼓亭があり、毎日の茶摘みに従事する農夫は二百二十二人であった）。茶摘みを監督する役人は、農夫に入山許可の札を渡し、農夫が山に入った後、辰の刻（午前七時から午前九時）になると、今度は銅鑼を鳴らして農夫を集める。これは、農夫が日の出の時刻を超えて、必要以上に茶芽を摘むのを避けるためである。一般的に茶摘みも熟練が必要であり、農夫を募る際は、現地の住民のほか、茶樹の生態や製茶技術に通じた人物を選ばなければならない。茶を摘む人物は、芽の出る時機のみならず、茶摘みの要領を理解している必要がある。」

第一六〇条

【原文】

茶有小芽、有中芽、有紫芽、有白合、有烏蒂、（此）不可不辨。小芽者、其小如鷹爪。初造龍團勝雪、白茶、以其芽先次蒸熟、置之水盆中、剔取其精英、僅如針小、謂之水芽、是小芽中之最精者也。中芽、古謂之一槍二（一）旗是也。紫芽、葉之紫者（是）也。白合、乃小芽有兩葉抱而生者是也。烏蒂、茶之帶（蒂）頭是也。凡茶、以水芽爲上、小芽次之、中芽又次之、紫芽、白

合、烏蒂、（皆）在所不取。使其擇焉而精、則茶之色味無不佳。萬一雜之以所不取、則首面不均、色濁而味重也。

【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「茶芽には小芽、中芽、紫芽、白合、烏蒂があり、しっかりと見分けなければならない。小芽は鷹の爪のように小さい。当初、「龍團勝雪」や「白茶」を造る際、まず手順に従って小芽を蒸し、水を入れた桶の中で、その最も良い部分だけを取り出した。これは針の先ほどに小さく「水芽」といい、小芽の最も良質な部分である。中芽は、二つの芽のうち、一つが開き、もう一つが丸まったままの芽、すなわち古くは「一槍一旗」と呼ばれたものである。紫芽は、紫色を帯びた芽である。白合は、二枚の葉が小芽を包むように生えているものである。烏蒂は、枯れた包葉のついた芽である。一般的に、茶の芽は水芽が最も良く、小芽がこれに次ぎ、さらに中芽が次ぐ。紫芽、白合、烏蒂は、どれも製茶に用いない。茶芽を選別する時に良いものを選べば、点てた茶の色や味は必ず良くなる。万が一、紫芽や白合、烏蒂が混じると、完成した茶の表面の色あいは不均一になり、点てた時に色が濁り、味も過度に濃くなる。」

第一六一條

【原文】

驚蟄節萬物始萌、每歲常以前三日開焙。遇閏則後（反）之、以其氣候少遲故也。

【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「啓蟄の頃になると万物が活動を始めるので、毎年、啓蟄の三日前になると、ほいろに火を入れる。うるう年であ

れば遅らせる。これは、気候の変化がやや遅れるからである。」

#### 第一六二条

##### 【原文】

蒸〔茶〕芽、再四洗滌、取令潔淨、然後入甌。俟湯沸蒸之、然蒸有過熟之患、有不熟之患。過熟、則色黃而味淡。不熟、則色青而易沉、而有草木之氣。故唯以得中（之）爲當。

##### 【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「茶芽を蒸す際は、まず芽を水で練り返し洗い、取り出したら清浄を保ち、それからこしきに入れる。湯が沸いたら芽を蒸す。ただし、蒸す工程には蒸しすぎる、あるいは蒸し足りないという問題がある。蒸しすぎると、芽は黄色を帯びて茶の味が薄くなる。蒸し足りない、芽は青色を帯びて湯にすぐ沈み、しかも茶に草木の臭いが残ってしまう。このため、蒸す工程は、ほどよいところを見極めるのが良い。」

#### 第一六三条

##### 【原文】

茶既〔蒸〕熟、謂〔之〕茶黃。須淋洗數過（欲其冷也）、方入小榨、以去其水。又入大榨、以出其膏（水芽）〔則〕以高（馬）榨壓之、以其芽嫩故也。先包以布帛、束以竹皮、然後入大榨壓之。至中夜、取出揉勻、復如前入榨、謂之翻榨。徹曉奮擊、必至於乾淨而後已。蓋建茶之味遠而力厚、非江茶之比。江茶畏沉（流）其膏、建茶唯恐其膏之不盡。膏不盡、則色味重濁矣。

##### 【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「蒸した茶芽を「茶黄」という。茶黄

は必ず水で何度も洗い（冷ますためである）、すぐに「小搾」に入れて水気を除く。そして「大搾」に入れ、茶黄に含まれる液汁を押し出す（水芽の場合、「高搾」で圧力をかけるのは、水芽が柔らかいからである）。この工程は、まず茶黄を布で包み、竹の皮で縛ってから大搾に入れて圧力をかける。深夜になったら取り出し、均等になるように揉み、そして先の手順と同じく再び大搾に入れる。これを「翻搾」という。それから夜が明けるまで茶黄を力いっぱい叩き続け、質が完全に均一になったら止める。福建の茶の風味には、江南の茶とは比べ物にならない余韻と力強さがある。江南の茶は圧搾の時に液汁が流れ出るのを嫌い、福建の茶は液汁が出尽くさないのを嫌う。液汁が出尽くさないと、点てた茶の色が濁り、味が濃く雑味が残ってしまう。」

#### 第一六四条

##### 【原文】

茶之過黃、初入烈火焙之、次過沸湯熅之、凡如是者三。而後宿一火、至翌日、遂過煙焙（焉。然煙焙）之火不欲烈、烈則面泡（炮）而色黑。又不欲烟、烟則香盡而味焦、但取其溫溫而已。凡火之數（數之）多寡、皆視其銜之厚薄。銜之厚者、有十火至於十五火。銜之薄者、（亦）六（八）火至於八（六）火。火數既足、然後過湯上出色。出色之後、（當）置之密室、急以扇扇之、則色澤自然光瑩矣。

##### 【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「茶を焙じる「過黄」の工程では、まず強火で焙じ、次に沸騰した湯に通してから炙り乾かす。これを三回繰り返す。そして火の熱で一晩乾かし、翌日には煙に当てる。煙に当てる時は、火が強くないようにする。強すぎると、茶の表面がぶつぶつと膨れ上がり黒ずむ。また、煙を当て過ぎないようにする。当て過ぎると、茶の香

りが消えて、焦げ臭くなる。この工程は、茶が温まるくらい行えばよい。おおよそ火に当てる回数、茶の厚さを見て決める。厚いものは、十回から十五回行う。薄いものは、六回から八回行う。十分な回数火に当てたら、茶を湯気に通して色味や表面を美しくする「出色」の工程を行う。この後、茶餅を密室に置き、すぐに団扇で扇ぐ。こうすると、茶に自然と光沢や透明感が出てくる。」

第一六五条

【原文】

研茶之具、以柯爲杵、以瓦爲盆。分團酌水、亦皆有數。上而勝雪、白茶、以十六水。下而揀芽之水六、小龍鳳四、大龍鳳二、其餘皆「一」十二焉。自十二水而「以」上、曰「日」研一團。自六水而下、曰「日」研三團至七團。每水研之、必至於水乾、茶熟而後已。水不乾、則茶不熟。茶不熟、則首面不勻、煎試易沉。故研夫尤貴於強（而）有力者也。嘗謂天下之理、未有不相須而成者。有北苑之芽、而後有龍井之水。龍井之水清而且甘、晝夜酌之而不竭。凡茶、自北苑上者皆資焉。此亦猶錦之於蜀江、膠之於阿井也。詎不信然。

【和訳】

『北苑別録』には次のようにもある。「茶を磨り潰すには、櫂のすりこぎ、素焼きのすり鉢を用いる。団茶を磨り潰す際は、その等級によって水を注ぐ回数が異なる。上等な龍團勝雪や白茶の場合は、十六回注ぐ。これらに次ぐ等級の揀芽は六回、小龍鳳は四回、大龍鳳は二回注ぎ、他の茶は十二回注ぐ。水を十二回以上注ぐものは一日に団茶一つを磨り潰し、六回以下のものは一日に団茶三つから七つを磨り潰す。水を注ぎ磨り潰す作業は、水分が乾き、茶がよくこなれるまで続ける。水分が乾いていないと、茶もこなれてい

ない。こなれていないと、茶の表面が不均一となり、試しに煎じてみると、底に沈んでしまう。このため、磨り潰し作業では、力の強い者が貴ばれる。私はかつて、天下の道理はすべてが互いに関わり合つて成立していると考えた。この考えに基づけば、北苑の茶芽が存在しているからこそ、龍井の水が見いだされたのである。龍井の水は清らかで口当たりがよく、昼夜汲んでも枯れない。おおよそ北苑が献上する茶を磨り潰す際には、すべて龍井の水が用いられている。これは蜀（現在の四川省一帯）の絹織物が蜀江の水にさらされることで鮮やかな色あいとなり、東阿（現在の山東省聊城市東阿県）で造られるロバ革のニカワが当地の阿井の水を用いることで品質を高めるのと同じである。先に述べた考えは確かに存在するのだ。」

第一六六条

【原文】

姚寬西溪叢語、建州龍焙面北、謂之北苑。有一泉極清澹、謂之御泉。用其池水造茶、即「不」壞茶味。惟龍團勝雪、白茶二種謂之水芽、先蒸後揀。每一芽、先去外兩小葉、謂之烏蒂。又次取兩嫩葉、謂之白合。留心小芽、置於水中、呼爲水芽。聚之稍多、即研焙爲二品、即龍團勝雪、白茶也。茶之極精好者、無出於此。每磅（鈞）、計工價近二（三）十千。其他（茶雖好）皆先揀而后蒸研、其味次第減也。茶有十綱、第一綱、第二綱太嫩、第三綱最妙。自六綱至十綱、小團至大團而止。

【和訳】

北宋末から南宋初の姚寬『西溪叢語』には次のようにある。「建州（現在の福建省建甌市）の茶園である龍焙は北に面しており、「北苑」と呼ばれる。そこには極めて清らかな水の湧き出す泉が一つあり、「御泉」と呼ばれる。この泉の水を製茶に用いると、茶の風味を損なうことがない。龍團勝雪と白

茶の二種だけは「水芽」と呼び、まず蒸し、それから良質な芽だけを選別する。すべての芽は、まず外側の小さな二枚の葉を取り除くが、これを「烏蒂」という。次に若い二枚の葉を選び取るが、これを「白合」という。また、中心の小さな芽を残して水に入れたものを「水芽」という。水芽がある程度の量集まったら、磨り潰しや焙じる工程を経て二種類の茶がつくられる。これが龍団勝雪と白茶である。どちらも最上級の茶であり、この二種を超えるものはない。この二種の一個あたりの工賃は総額で二万ほどになる。ほかの茶は、まず選別し、それから蒸して磨り潰す。こうすると、一つの工程を経るごとに風味が損なわれていく。献上茶は十回に分けて都に運ばれる。第一回と第二回の献上茶は若く柔らかすぎる。これに対して、第三回の茶は最も良い。第六回から第十回までは、まず小龍団、次いで大龍団が運ばれ終了となる。」

## 第一六七条

## 【原文】

黄儒品茶要録、茶事起於驚蟄前、其采芽如鷹爪。初造曰試焙、又曰一火、其次曰二火、二火之茶、已次一火矣。故市茶芽者、惟伺出於三火前者爲最佳。尤喜薄寒氣候、陰不至〔於〕凍。芽發時、（茶）尤畏霜。有造於一火、二火者皆遇霜、而三火霜霽、則三火之茶勝矣。晴不至於暄、則穀芽含養約勒而滋長有漸、采工亦優爲矣。凡試時泛色鮮白、隱於薄霧者、得於佳時而然也。有造於積雨者、其色昏黃。或氣候暴暄、茶芽蒸發、采工汗手薰漬、揀摘不潔、則製造雖多、皆爲常品矣。試時色非鮮白、水脚微紅者、過時之病也。

## 【和訳】

北宋の黄儒『品茶要録』には次のようにある。「毎年の製茶は啓蟄の前に始められ、その時に摘まれる茶芽は鷹の爪ほどの大きさである。最初の製茶

を「試焙」といい、「一火」ともいう。その次に行われる製茶を「二火」という。二火の時に作られた茶は、一火のものより一等劣る。このため、茶芽を購入する人々は、「三火」より前に作られた茶のみを最も良質なものとみなしている。やや寒く曇りがちで、水が凍らないくらいの気候のもとで摘まれた芽は特に好まれる。芽吹いたばかりの芽は、特に霜に弱い。一火、二火の時には、霜が下りることがある。しかし、三火の時には霜が消えるので、三火の茶は一火や二火の茶に勝る。晴天ながら気温が上がらない気候の下、穀雨の時に摘まれる茶芽は栄養を蓄えるが、気候の制約を受けて緩やかに成長する。このため、茶摘みの農夫も慌てずゆっくりと仕事をする。おおよそ試飲の時、茶の表面が鮮やかな白色を呈し、薄霧に隠れるかのようになるのは、良い時期に摘んだからである。長雨の頃に造った茶は、くすんだ黄色を呈する。また、日差しが照りつける時期だと、茶芽の水分が蒸発するうえ、茶摘み農夫の手の汗や臭いが芽に染みつくので、茶摘みや選別の工程で清潔を保てなくなる。このような茶は大量に造られるが、すべて一般的な等級となる。試飲の時、茶が鮮やかな白色にならず、茶碗に残った痕が赤味を帯びるのは、摘む時期や製茶の時期を逸した時に現れる病である。」

## 第一六八条

## 【原文】

茶〔穀〕芽初采、不過盈筐而已、趨時爭新之勢然也。既采而蒸、既蒸而研。蒸〔或〕不熟、（則）雖精芽〔而〕所損已多。試時〔色青易沉〕味作〔爲〕桃仁氣者、（蒸）不熟之病也。唯正熟者、味甘香。

## 【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「毎年初めての茶摘みでは、農夫は籠が一杯になるまでしか摘まない。これは、誰もが最も良い時期に、より新し

い芽を争って求めるからである。摘み終わったら芽を蒸し、蒸し終わったら磨り潰す。適度に蒸されていないと、上質の芽であっても、風味が相当損なわれてしまう。試飲した時に桃仁のような臭いがしたら、蒸しがあまい証拠である。ほどよく蒸された芽であれば、甘みがあり香り高い。」

第一六九条

【原文】

蒸芽（茶芽方蒸）、以氣爲候、視之不可以不謹（慎）也。試時色（葉）黄而粟紋大者、過熟之病也。然（雖）過熟愈於不熟、『以』甘香之味勝也。故君謨論色、則以青白勝黄白、『而』余論味、則以黄白勝青白。

【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「茶芽を蒸す工程では、蒸気の様子を目安とするので、慎重に観察しなければならない。試飲した時に茶が黄色を帯び、粟のような形状の泡が浮かぶのは、芽を蒸しすぎたからである。しかし、蒸し足りないよりは、蒸しすぎのほうが良い。蒸しすぎであれば、まだ香り高い風味が勝るからである。蔡襄（字は君謨）は茶の色を論じて青白色が黄白色に勝るとしたが、味について言えば、私は黄白色が青白色に勝ると思う。」

第一七〇条

【原文】

茶蒸不可以逾久、久則過熟。又久、則湯乾而焦釜之氣出（上）。茶工有乏薪湯以益之、是致蒸（熏）損茶黄。『故』試時色多昏黯（紅）、氣味焦惡（氣焦味惡）者、焦釜之病也。建人謂之（號爲）熱鍋氣。

【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「茶芽は、あまり長い時間蒸してはいけない。時間が長いと、蒸しすぎてしまう。さらに長いこと蒸すと、釜の湯が蒸発して空焚きとなり、釜の焦げる臭いが上がってしまう。職人が薪や湯を継ぎ足すのを怠ると、焦げた臭いが蒸した芽に染み付いて風味を損なってしまう。試飲した時に茶の色が赤くくすみ、焦げた嫌な臭いをするのは、釜の焦げ付きが原因である。福建の人々はこの現象を「熱鍋氣」という。」

第一七一条

【原文】

夫茶、本以芽葉之物就之棧模。既出棧、上筴焙之。用火務令通熱（徹）、即以茶（灰）覆之、虚其中、以透火氣。然茶民不喜用實炭、號爲冷火。以茶餅新溼、『急』欲乾以見售、故用火常帶烟焰。烟焰既多、『苟其』稍失看候、必致（以故）薰損茶餅。試時其色昏紅、氣味帶焦者、傷焙之病也。

【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「茶とは、茶樹の芽や葉を型枠で成形したものである。型枠から取り出したら、竹ざるに置き炭火で焙じる。この時、熱が茶全体に行き渡るようにするため、炭に灰をかぶせる。こうすると、灰の中で炭の火が弱まり、炭全体がまんべんなく燃え、じっくりと茶を焙じることができる。しかし、農夫はこのように芯まで燃える穏やかな炭火を好まず、「冷火」と呼ぶ。完成したばかりの茶餅は湿っているので、農夫はできるだけ速く乾燥させて販売しようとする。このため、農夫が茶餅を焙じる火力は強く、煙があがる。火力が強く煙が多い場合、わずかでも頃合いを見誤ると、茶餅が燻されて風味を損なってしまう。試飲する時、茶がくすんだ赤色となり、焦げ臭い香りがするのは、焙じる工程で引き起こされる病

である。」

第一七二条

【原文】

茶餅先〔光〕黄、〔而〕又如陰潤者、榨不乾也。榨欲盡去其膏、膏盡、則有如乾竹葉之意〔狀〕。唯〔喜〕飾首面者故榨不欲乾、以利易售。試時色雖鮮白、其味帶苦者、漬膏之病也。

【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「茶餅が光沢を發して黄色を帯び、湿っているのは、蒸した茶葉を压榨する際に水分を絞りきれいでないからである。压榨の工程では水分を完全に除く必要がある。水分が無くなれば、茶餅は乾燥した竹の葉のような具合になる。しかし、茶餅をよく見せようとする者に限っては、故意に水分を残して乾燥させず、見た目を良くして売れやすくしようとする。試飲した時、茶の色合いは鮮やかな白色で、苦味があるのは、茶餅の水分によって引き起こされる病である。」

第一七三条

【原文】

〔蓋〕〔茶色〕清潔鮮明、則香與味亦如之〔香色如之〕。故採佳品者常於半曉間衝蒙雲霧〔而出〕、或以〔甕〕罐汲新泉懸胸〔臆〕間、〔采〕得即〔必〕投於〔其〕中、蓋欲〔其〕鮮也。如〔其〕或日氣烘燥、茶芽暴長、工力不給、其〔采〕芽已陳而不及蒸、蒸而不及研、研或出宿而後製、試時色不鮮明、薄如壞卵氣者、〔乃〕壓黃〔之病〕也。

【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「茶の色合いが清く鮮やかであれば、その香りや味も、色合いと同じく良いものである。それゆえ、良質な茶芽を摘もうとする者は、常に夜明けの時に雲霧をかきわけて行ったり、新鮮な泉水を汲んだ磁器の壺を胸のあたりに下げ、摘んだ芽をすぐさまその中に収めたりする。これらは、芽の鮮度を保とうからである。もし、日差しが強いと芽の成長が速く、茶摘みの人員が不足する。その結果、摘んだ芽を放置してすぐに蒸すことができず、蒸したとしてもすぐに磨り潰すことができず、磨り潰したとしても一晩置いてから型枠にいれるといった具合になる。このように適切な頃合いに加工しなかった茶は、試飲すると色合いがぼやけており、少しばかり腐った卵のような臭いを放つ。これは压榨の工程で引き起こされる病である。」

第一七四条

【原文】

茶之精絶者、曰鬪、曰亞鬪、其次揀芽。茶芽、鬪品雖最上、園戸或止一株。蓋天材間有特異、非能皆然也。且物之變勢無常〔窮〕、而人之耳目有盡、故造鬪品之家、有昔優而今劣、前負而後勝者。雖〔人〕工有至、有不至、亦造化推移、不可得而擅也。其造、一火曰鬪、二火曰亞鬪、不過十數跨而已。揀芽則不然、徧園隴中擇其精英者耳〔爾〕。其或貪多務得、又滋色澤、往往以白合、盜葉間之、試時色雖鮮白、其味澀淡者、間白合、盜葉之病也〔一〕〔凡鷹爪之芽〕有兩小葉抱而生者、白合也。新條葉之初〔抱〕生而〔色〕白者、盜葉也。造揀芽〔者〕、只〔常〕剔取鷹爪、而白合不用、況盜葉乎。

【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「茶芽のなかでも絶品を「鬪」や「亞

闘」という。これに次ぐ品質のものは「揀芽」という。芽の最上級品は闘品だが、茶園を所有する家に一株あるかないか、といったほどしか存在しない。思うに闘品が芽吹く茶樹は、天然の茶樹のなかでも特殊なものだけであり、どの茶樹にも芽吹くわけではない。さらに、事物は絶え間なく変化し続けるが、人間の見聞には限りがある。それゆえ、闘品を造る家でも、以前は良質なものを造っていたが今は質が劣っていたり、その逆もあつたりする。人為的な技術水準に高低があるのと同様、やはり自然万物の変化も最上級の闘品を独占させないようにしているのだろう。闘や重闘の製造について言えば、最初に造つたものを闘といい、次に造つたものを重闘といい、毎年十数個しか製造できない。一方、これらと異なり、揀芽は茶園や山中を巡り、特に良質な茶芽を選別して摘めばよい。しかし、なかには茶芽のかさを増したり、色つやをよく見せたりしようとして、白合や盗葉を混ぜる者がいる。試飲する時、茶は鮮やかな白色だが、風味が苦く薄いのは、白合や盗葉を混ぜたことによる病である。(鷹の爪ほどの小さな茶芽一つを二枚の葉が包むように芽吹いたものが「白合」である。新たに伸びた枝に初めて芽吹き、色が白いものを「盗葉」という。揀芽を造る者は、鷹の爪のような芽の部分だけをとり、白合の葉の部分は用いない。まして、盗葉など用いることができようものか。)」

第一七五条

【原文】

物固不可以容偽、况飲食之物尤不可也。故茶有入他草(葉)者、建人號爲入雜。跨列入柿葉、常品入桴檻葉。二葉易致、又滋色澤、園民欺售直而爲之。試時無粟紋甘香、蓋面浮散、隱如微毛、或星星如纖絮者、入雜之病也。善茶品者、側蓋視之、所入之多寡、從可知矣。嚮上下品有之、近雖跨列、亦或勾使。

【和訳】

『品茶要録』には次のようにもある。「どのような物であれ、偽物の存在は許されない。まして、飲食に供する物はなおさらである。このため、茶に他の植物の葉を混入することを、建安(現在の福建省建瓯市)の人々は「入雑」という。上等な茶には柿の葉を混ぜ、並の茶には「桴檻」の葉を混ぜる。どちらの葉も入手しやすく、茶の色つやがよくなるので、茶園の農夫は売値を釣り上げるために混ぜる。試飲する時、茶に粟のような泡や清らかな香味がなく、全体の色あい不均一で、うっすらと細い毛があるように見えたり、ぼつぼつと綿毛があつたりするように見えるのは、入雑が原因である。茶の品質を見分けるのが得意な者は、茶碗を傾けて茶を観察する。こうすることで、茶以外の葉がどのくらい混入しているかがわかる。入雑は以前からどの等級の茶でも行われていたが、近頃では上等な茶でも騙そうとして行われる。」

第一七六条

【原文】

萬花谷、龍焙泉『在建安城東鳳凰山』、一名(即)御泉。北苑造貢茶、社前芽細如針、用此水研造、每片計工直錢四萬(四萬錢)。分試、其色如乳、乃最精也。

【和訳】

南宋の時の類書『錦繡萬花谷』には次のようである。「龍焙泉は建安の町の東、鳳凰山にあり、「御泉」とも呼ばれる。北苑では献上茶を製造する際、春分の後、五番目の戌の日である春社の前に摘まれる、針ほど細い茶芽に龍焙泉の水を加えて磨り潰す。この茶一片当たりの工賃は合計で四万銭になる。点てた時の色が乳汁のようであり、最も上等な茶である。」

## 第一七八条

## 【原文】

文献通考、宋人造茶有二類、曰片、曰散。片者、即龍團。舊法、散者則不蒸而乾之、如今時之茶也。始知南渡之後茶、漸以不蒸爲貴矣。

## 【和訳】

南宋末から元初の馬端臨『文献通考』には次のようにある。「宋の時の製茶法は二種類あり、一つは「片」、もう一つは「散」といった。片とは、献上茶「龍團」の製法である。昔の製法では、散とは蒸さずに焙じて乾燥させることであり、今の製法に似ている。このことから、宋が南渡した後は、蒸さない製法を貴ぶようになったことがわかる。」

## 第一七九条

## 【原文】

學林新編、茶之佳者、造在社前。其次火前、謂寒食前也。其下則雨前、謂殺雨前也。唐僧齊己〔己〕詩曰、高人愛惜藏巖裏、白甌封題寄火前。其言火前、蓋未知社前之爲佳也。唐人於茶、雖有陸羽茶經而持論未精、至本朝蔡君謨茶錄、則持論精矣。

## 【和訳】

北宋末から南宋初の王觀国『學林新編』には次のようにある。「良質な茶は「春社」（立春の後、五番目の戊の日）の前に造られる。それに次ぐ等級の茶は「火前」、つまり寒食節の前に造られる。さらに下の等級の茶は「雨前」、つまり殺雨の前に作られる。唐代の僧・齊己の詩に「高人愛惜して巖裏に蔵し、白甌封題して火前に寄す（隠士は茶を大事にして洞窟に貯蔵し、白いかめに茶を入れ封印して火前に贈る）」とある。この詩に火前というの

は、当時、春社より前に摘んだ茶が良質であることを知らなかったからである。唐代には陸羽が『茶経』を著したとはいえ、人々の間では茶に対する見解や理論がまだ成熟していなかった。本朝の蔡襄が『茶録』を著すことで成熟したのである。」

## 第一八〇条

## 【原文】

茗溪詩話、北苑、官焙也。漕司歲貢爲上。壑源、私焙也、土人亦〔以〕入貢爲次。二焙相去三四里間。若沙溪、外焙也、與二焙絕遠、爲下。故魯直詩、莫〔勿〕遣沙溪來亂眞、是也。官焙造茶、嘗〔常〕在驚蟄後（一二日）。

## 【和訳】

南宋の胡仔『茗溪漁隱叢話』には次のようにある。「北苑は官営の製茶場である。毎年、転運司が宮廷に献上する北苑の茶は、最上級のものである。一方、壑源は民営の製茶場である。当地の人々も茶を献上するが、品質は北苑に比べてやや劣る。北苑と壑源は三、四里ほど離れている。沙溪は「外焙」と呼ばれる民営の製茶場である。ここは、北苑や壑源から遠く隔たった場所にあり、その茶の品質はさらに劣る。黄庭堅（字は魯直）の「王烟の茶を恵むに謝す」詩にある「沙溪をして眞を乱し来る莫かれ（沙溪の茶を良質な茶であるところまかしてはならない）」とは、沙溪茶の品質の悪さを表している。官営の製茶場では、通常啓蟄から一、二日後に製茶を始めていた。」

## 第一八一条

## 【原文】

朱翌猗覺寮（雜）記、唐造茶與今不同、今採茶者得芽即蒸熟焙乾、唐則旋摘旋炒。劉夢得試茶歌、自傍芳叢摘鷹嘴、斯須炒成滿室香。又云、陽崖陰嶺

各不同（殊氣）、未若竹下莓苔地。竹間茶最佳。

【和訳】

北宋末から南宋初の朱翌『猗覺寮雜記』には次のようにある。「唐代の製茶法は、今とは異なっていた。現在、農夫は摘んだ茶芽をすぐによく蒸し、それから焙じて乾燥させる。しかし、唐代では摘んだはしから炒っていた。劉禹錫（字は夢得）の「西山蘭若の試茶歌」に「自ら芳叢に傍うて鷹嘴を摘む、斯須にして炒り成りて満室香ばし（自ら茶樹に寄り添って茶芽を摘む、これを炒るとすぐさま部屋に茶の香りが満ちる）」とあるのは、茶を炒める様子を詠んだものである。また、「陽崖陰嶺各おの気を殊とするも、未だ竹下莓苔の地に若かず（山の崖は日が差すか差さないかで生命を育くむ気が異なるが、茶葉の生育には苔むした竹林が良い）」とあるように、竹林にある茶樹から摘まれた葉は最も質が良い。」

第一八二条

【原文】

武夷志、通仙井、在御茶園、水極甘冽。每當造茶之候、則井自溢、以供取用。

【和訳】

『武夷志』には次のようにある。「通仙井は皇室の茶園の中にある。その水は極めて口あたりが良く清らかである。毎年、製茶の時期には自然と水が満ち溢れるので、汲んで製茶に用いられる。」

第一八三条

【原文】

金史、泰和五年春、罷造茶之防（坊）。

【和訳】

元の脱脱等『金史』には「泰和五年（一二〇五）の春、官營の製茶場を廃止した」とある。

第一八四条

【原文】

張源茶錄、茶之妙在乎始造之精、藏之得法、點（泡）之得宜、優劣定於始鑪（鍋）、清濁係乎末火。

【和訳】

明の張源『茶録』には次のようにある。「茶の妙処は精緻を尽くした製茶法に始まり、正しい方法で貯蔵し、適切な方法で茶を点じることにある。茶の優劣は釜で炒る時に決まり、茶の清濁は製茶工程の終わりで焙じる際の火加減にかかっている。」

第一八五条

【原文】

火烈香清、鑪（鍋）寒神倦、火烈（猛）生焦、柴疎失翠。久延則過熟、速起却還生。熟則犯黃、生則著黑。帶白點者無妨、絶焦點者最勝。

【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「茶葉を炒る時に火力が強いと、香りが淡

く清々しくなる。しかし、炒り始めの釜は冷たく、この時に炒ると香りが劣る。だからといって、火力が強過ぎると茶葉に焦げ臭さが生じ、薪が少なく火力が弱いと美しい青緑の色あい失われてしまう。炒った後、茶葉を釜に長時間入れたままにすると熱が通り過ぎてしまい、釜から出すのが早すぎると熱が通りきらない。熱が通り過ぎると茶葉は黄に変色し、熱が通りきらないと黒みを帯びる。炒った後、白い点を生じても問題ないが、このような焦げた箇所が全くない茶葉は品質が最も勝れている。」

## 第一八六条

## 【原文】

藏茶、切勿臨風近火。臨風易冷、近火先黄。\*其置頓之所、須在時時坐卧之處、逼近人氣、則常温而不寒。必須（在）板房、不宜土室。板房温（則）燥、土室潮（則）蒸。又要透風、勿置幽隱之處。不惟易生溼潤（尤易蒸溼）、兼恐有失檢點。

\*「其置頓之所」以下は明の許次紆『茶疏』からの引用。

## 【和訳】

『茶録』には次のようにもある。「茶葉を貯蔵する際、風の当たる場所や火気の近くに置いてはいけない。風の当たる場所は茶葉が冷えてしまい、火気の近くは黄ばんでしまう。置く場所は、人が常に寝起きするところにする。人の気に近い場所は、常に一定の温度を保ち寒くならないからである。また、木造の部屋とし、土を突き固めた部屋は適さない。木造の部屋は暖かく茶葉は乾燥するが、土の部屋は湿気が多く茶葉がしけってしまう。さらに、風通りが良い必要があり、人の気のない奥深い所にしまい込んではいならない。このような所は湿気が生じやすいばかりか、数量点検の際に誤りが生じる恐れがある。」

## 第一八七条

## 【原文】

謝肇淛五雜組、古人造茶、多春令細末而蒸之、唐詩家（山）僮隔竹敲茶白是也。至宋始用碾、若揉而焙之、則（自）本朝始也。但揉者恐不及細末之耐藏耳。

## 【和訳】

明の謝肇淛『五雜組』には次のようにある。「昔の人々は製茶の時、茶葉を何度も臼でつき、粉末にしてから蒸した。唐の柳宗元「夏昼偶作」詩に「山僮 竹を隔てて茶臼を敲く（山に住む子供は、竹やぶの向こうで茶臼をついている）」とあるのは、当時の製茶の情景を詠んだものである。宋代になると茶碾を用いるようになった。手で揉んでから焙じる方法は、本朝から始まったのである。しかし、貯蔵について言えば、揉んだ茶葉は粉末ほど長持ちしないだろう。」

## 第一八八条

## 【原文】

今造團之法皆不傳、而建茶之品亦遠出吳會諸品（之）下。其武夷、清源二種雖與上國爭衡、而所産不多、十九贖（饒）鼎、故遂令聲價靡復不振。

## 【和訳】

『五雜組』には次のようにもある。「現在、宋代に行われた団茶の製法は伝わっておらず、当時もはやされた福建茶の品質も、江蘇や浙江一帯で摘まれる各種の茶に比べて遥かに劣る。しかし、福建茶のなかでも、武夷と清源の茶の品質は江蘇、浙江の茶と甲乙つけがたい。ただ、これらは生産量が少なく、九割方は偽物である。このため、福建茶の評判がかつてのようにならな

ることはなかった。」

第一八九条

【原文】

閩『之』方山、太姥、支提俱産佳茗、而製造不如法、故名不出里閩。予嘗過松蘿、遇一製茶僧、詢其法、曰、茶之香原不甚相遠、惟焙之者火候極難調耳。茶葉尖者太嫩而蒂多老、至火候勻時、尖者已焦而蒂尚未熟、二者雜之、茶安得佳。製松蘿者（松蘿茶製者）、每葉皆剪去其尖蒂、但留中段、故茶皆一色而工（功）力煩矣、宜其價之高也。閩人急於售利、每觔不過百錢、安得費工如許。若（即）價（稍）高、即（亦）無市者矣、故近來建茶所以不振也。

【和訳】

『五雜俎』には次のようにもある。「福建の閩山、方山、太姥山、支提山は良質な茶を産するが、正しい製法を踏まえていない。このため、その評判が他の地域に広まらないのである。私はかつて松蘿山（現在の安徽省黄山市にある山）を訪ね、茶を造る僧に出会い、その方法を尋ねてみた。すると、僧はこのように言った。「茶葉の香りは、本来、どの地域のものでも大した差はない。ただ、焙じる時の火加減を調整するのが極めて難しい。茶葉の先端が非常に柔らかいのに包葉が成長していると、均等に熱が通るよう火加減を調整しても、先端は焦げてしまい、包葉には火が通らない。このような葉と包葉が混じっていると、良質な茶になるわけがない」と。松蘿茶の製法は、すべての茶葉の先端と包葉とを切り取り、中間だけを残す。こうすると、焙じた茶葉はどれも同じ品質になるけれども、手間と労力がかかり、当然その分価格も高くなる。福建の人は利益を得るのを急ぐあまり大量の茶葉を売り出すので、一斤当たりの価格は百錢にもならない。このような状況では、先に述べたような手間ひまなどかけていられない。だからといって、価格を引

き上げると、買う者がいなくなる。このため、近頃の福建茶は振るわないのである。」

第一九〇条

【原文】

羅廩茶解、採茶製茶、最忌手汗體膻（瓶氣）、口臭多涕不潔之人及月信婦人。更（最）忌酒氣、蓋茶酒性不相入、故採茶製茶切忌沾醉。

【和訳】

明の羅廩『茶解』には次のようにある。「茶摘みや製茶の作業では、手の汗や体臭、口臭、鼻水をそのままにしている不潔な人、そして月経中の女性を最も忌む。さらに忌み嫌われるのは酒気である。思うに茶と酒の性質が互いに相容れないので、茶摘みや製茶の作業において飲酒や酩酊は禁物なのだろう。」

第一九一条

【原文】

茶性淫、易於染着、無論腥穢及有氣息之物、不宜近（不得與之近）。即名香、亦不宜近（相雜）。

【和訳】

『茶解』には次のようにもある。「茶葉の性質は何でも積極的に受け入れるので、他のものと馴染みやすい。このため、汚れた物や臭気のある物を近づけてはならない。たとえば名のある高価な香であっても近づけてはならない。」

## 第一九二条

## 【原文】

許次杼茶疏、芥茶（芥中之人）非夏前不摘、初試摘者謂之開園、采自正夏謂之春茶。其地稍寒、故須待時（夏）。此又不當以太遲病之。往時（日）無（有於）秋日摘（茶）者、近乃有之。（秋）七八月重摘一番、謂之早春、其品甚佳、不嫌少薄。他山射利、多摘梅茶、『以梅雨時采、故名。』梅茶苦澀（澀苦）、（止堪作下食、）且傷秋摘、佳産戒之。

## 【和訳】

明の許次杼『茶疏』には次のようにある。「羅芥（現在の浙江省湖州市長興羅芥村）の茶は、立夏の前からしか摘まない。毎年最初に試し摘みすることを「開園」といい、ちょうど立夏の頃に摘んだ茶葉を「春茶」という。この地域はやや寒いので、立夏の時期まで待つてから摘まないとならないのである。しかし、このことをもって摘む時期が遅いと批判するのは当たらない。昔は秋に茶葉を摘む者などいなかったが、近頃では摘む者もいる。秋の七、八月にもう一度摘んだ茶葉を「早春」という。早春は品質がとても良く、風味がやや淡いも気にならない。他の山の茶園では、利益を得ようと多くの者が梅茶を摘む。梅茶は梅雨の時期に摘むので、このように呼ばれる。この茶は苦くて渋い上、梅雨の時期に摘むために、秋に摘むはずの茶葉が少なくなってしまう。品質の良い茶を生産しようとするならば、梅雨の時期の茶摘みは慎まなければならない。」

## 第一九三条

## 【原文】

茶初摘時（生茶初摘）、香氣未透、必借火力以發其香。然茶性不耐勞、炒不宜久。多取入鑪、則手力不勻、久於鑪中、過熟而香散矣。炒茶之鑪（器）、

最忌新鐵。須預取一鑪、以備炒、毋（無）得別作他用。『一說惟常煮飯者佳、既無鐵鏗、亦無脂膩。』炒茶之薪、僅可樹枝、勿（不）用榦葉。榦則火力熾、葉則易焰易滅。鑪必磨『洗』瑩『潔』、旋『摘旋』炒、一鑪之內、僅可〔容〕四兩。先用文火炒（焙）軟、次加武火催之。手加木指、急急鈔（炒）轉、以半熟爲度、微俟香發、是其候也（矣）。

## 【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「摘みたての茶葉は、まだ香りを十分に発していないため、火の力で引き出す必要がある。しかし、茶葉の性質は繊細で過度の加工には耐えられないので、長時間炒るのもいけない。もし、一度に多くの茶葉を釜に入れてしまうと、茶葉を揉む手の力が均等にならない。また、釜に長時間入れておくと、熱が通りすぎて香りが飛んでしまう。茶葉を炒る鉄の釜は、新品を用いるのは禁物である。まず、あらかじめ釜を準備し、これを茶葉専用として、他の用途に用いてはいけない。一説によると、常に米のみを炊いている釜は、鉄の臭いがなく、油分もないので良いという。炒る時の薪は、木の枝のみをくべて、幹や葉を用いてはならない。火力が強すぎ、葉は燃えやすく、すぐに燃え尽きるので火力が安定しない。釜はしっかりと洗い磨いて清潔にしておき、茶葉は摘んだはしから炒る。一つの釜に投入する茶葉の分量は四両がよい。まず茶葉を弱火で炒って柔らかくし、次いで強火で炒ってさらに柔らかくする。この時、指に木製の指あてをつけて、半分程度まで熱が通るのを目処に手速くかき混ぜる。少し待つて香りが立ってきたら、ちょうどよい頃合いである。」

## 第一九四条

## 【原文】

清明太早、立夏太遲、穀雨前後、其時適中。若（肯）再遲一二日、（期）

待其氣力完足、香烈尤倍、易於收藏。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「茶葉を摘む時期は、清明節の頃では早すぎ、立夏の頃では遅すぎ、穀雨の前後がちよどよい。摘む日をさらに一、二日遅らせると、茶葉に気が満ち溢れ、香りが倍増して、貯蔵も容易になる。」

第一九五条

【原文】

『藏茶於度閣』、其（閣度之）方宜磚底數層、四圍磚砌、形若火爐、愈大愈善、勿近土牆、頓甕其上。隨時取竈下火灰、候冷簇於甕傍、半尺以外、仍隨時取火灰簇之、令裏灰常燥、（一）以避風（一以避）濕。却忌火氣入甕、蓋（則）能黃茶『耳』。日用所須（需）、貯『於』小磁瓶（小罌）中『者』、『亦當』箬包苧紮、（亦）勿『令』見風、『且』宜（即）置於（之）案頭、勿『近有氣味之物。亦不可用紙包、蓋』茶性畏紙。紙成於水中、受水氣多也。紙裏一夕、『既』隨紙作氣『而茶味』盡矣。雖再焙之（火中焙出）、少頃即潤、鴈宕諸山『之茶』、首坐此病。（每以）紙帖貽（寄）遠、安得復佳。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「茶を高所に貯蔵する場合、部屋の一角の床にレンガを数層重ねて敷き、その四方にもレンガを積み、隙間を漆喰で固める。こうして暖炉のようなものができる。これは大きいほど良いが、土壁の近くに作ってはいけない。この上に茶を入れたかめを置く。そして、かまどの熱灰を常々取り出し、冷めたら、灰をかぶせてかめの周りを覆う。かめの周囲半尺より外にも、同じように熱灰をかぶせる。こうして、内側の灰

が常に乾燥するようにし、風や湿気を防ぐ。だが、火の気がかめに入るのは避ける。これは、茶が黄色に変色してしまうからだろう。日頃飲用する茶は、磁器の小さなかめに保存するが、これも箬竹の葉で包んで苧麻の紐で縛ることで、風が当たらないようにする。こうすると、机上に置くのに都合がよい。ただ、臭気のある物を近づけてはならない。また、茶を紙で包んではならない。これは、茶の性質が紙の影響を受けやすいからだろう。紙は水のなかで造られるので、多くの水の気を含んでいる。紙で包み一晩たつと、紙が水の気を発して、茶の風味は失われてしまう。こうなると、茶をもう一度焙じ乾燥させても、すぐに湿気を帯びるようになる。浙江の雁蕩山の山々に産する茶は、この現象を生じやすい。紙で茶を包んで遠方へ贈ってしまったら、もはや良い茶を味わうことはできない。」

第一九六条

【原文】

茶之味清而性易移、藏法喜溫燥而惡冷溼、喜清涼而惡鬱蒸、宜清觸而忌香惹。藏用火焙、不可日曬。世人多用竹器貯茶、雖加箬攤（多用箬）護、然箬性峭勁、不甚伏帖、風溼易侵。『至於』地爐中頓放、萬萬不可。人有以竹器盛茶、置被籠中、用火即黃、除火即潤、忌之忌之。

【和訳】

『茶疏』には次のようにもある。「茶の風味は清らかだが、その性質は変化しやすい。このため、茶の貯蔵は乾燥している環境が良く、湿気がある環境は良くない。また、涼しい環境が良く、蒸し暑い環境は良くない。清潔なものを近づけるのは良いが、香気を放つものを近づけてはならない。茶を貯蔵する際は火で焙じて乾燥させ、天日に晒してはならない。世の人々の多くは竹製の容器に貯蔵するが、さらに箬竹の葉をつめて茶を保護したとしても、

箬竹の性質は剛健なので、変形して隙間ができてしまい、風や湿気が容易に入り込んでしまう。まして、囲炉裏に置くなど、決して行つてはならない。人によっては、竹製の容器に茶を入れ、つづらの中にしまふというが、こうして貯蔵した茶は火で焙じると黄色くなり、火から離すとすぐに湿気を帯びるようになる。厳に慎むべきである。」

## 第一九七条

## 【原文】

聞龍茶箋、『嘗考經言茶焙甚詳。』愚謂今人不必全用此法。予（嘗）構一焙室、高不踰尋、方不及丈、縱廣正等。四圍及頂、綿紙密糊、無小罅隙、置三四火缸於中。安新竹篩於缸內、預洗新麻布一片、以襯之。散所炒茶於篩上、闔戶而焙、上面不可覆蓋。以（蓋）茶葉尚潤、一覆則氣悶罨黃、須焙二三時、俟潤氣（既）盡、然後覆以竹箕、焙極乾、出缸待冷、入器收藏。後再焙、亦用此法、（則）香色與味（猶）不致大減。

## 【和訳】

明の聞龍『茶箋』には次のようにある。「私はかつて『茶経』の内容を調べてみたところ、茶の焙じ方をとて詳しく説いていた。しかし、今の人は必ずしもこの方法通りにしなくともよいと思う。私は茶を焙じるための部屋を一つ設けた。高さは一尋を超えず、周囲は一丈に満たず、幅と奥行きは同じ長さである。四周の側面と上面には綿紙をしつかりと貼り付け、わずかな隙間も無いようにする。それから部屋の中に火鉢を三、四本置く。新しい竹で作った篩を火鉢の中に据え付け、あらかじめ洗っておいた新しい麻布を篩の上に敷く。そして、炒った茶葉をその上に振り入れ、部屋の扉を閉じて焙じる。この際、篩の上を覆つてはいけない。茶葉はまだ湿っているので、覆うと茶葉が蒸され黄ばんでしまう。こうして四時間から六時間ほど焙じ、水

分が完全に飛んだら、上から竹の箬を被せる。完全に乾燥したら火鉢を取り出し、冷めたら容器に入れて貯蔵する。後々再び焙じる際も、以上の方法を行う。こうすると、茶葉の色や風味はそれほど損なわれない。」

## 第一九八条

## 【原文】

諸名茶法多用炒、惟羅芥宜於蒸焙。味真蘊藉、世競珍之。卽顧渚、陽羨密邇洞山、不復做此。想此法偏宜於芥、未可槩施（諸）他茗也。然（而）經已云、蒸之、焙之、則所從來遠矣。

## 【和訳】

『茶箋』には次のようにもある。「様々な銘茶の製法は、多くが釜炒りである。しかし、羅芥茶だけは蒸してから焙じるのがよい。この茶の味は純粋で深みがあり、世間で珍重され、競って収蔵されている。顧渚（現在の浙江省湖州市長興県顧渚村）や陽羨（現在の江蘇省宜興市）は羅芥茶を産する洞山（現在の浙江省羅芥村にある山）に隣接しているが、羅芥茶の製法によらない。思うに、蒸して焙じる製法は羅芥茶のみに適しているので、他の銘茶におしなべて用いることはできない。だが、陸羽の『茶経』にはすでに「茶を蒸し焙じる」と記されていることから、この製法には古い由来がある。」

## 第一九九条

## 【原文】

吳人絶重芥茶、往往雜以（黃）黑筍、大是闕事。余每藏茶、必令樵青入山採竹筍、拭淨烘乾、護罌四週、半用剪碎、拌入茶中。經年發覆、青翠如新。

【和訳】

『茶箋』には次のようにもある。「蘇州（現在の江蘇省蘇州市）の人は羅芥茶を非常に重んじている。しかし、その茶には往々にして黒ずんだ箬竹の葉が混じっており、大変残念である。私は茶葉を収蔵するたびに、下女を山に遣わし箬竹の葉を採って来させる。葉はきれいに拭い、あぶって乾かした後、採ってきた量の半分で茶葉を貯蔵するかめの周囲を覆い、残り半分は細かく刻み、茶葉に混ぜる。こうすると年を経てかめの封を切っても、中の茶葉は新茶のように青々としている。」

第二〇〇条

【原文】

吳興姚叔度言、茶若多焙一次、則香味隨減一次、予驗之良然。但於始焙〔時烘令〕極燥、多用炭箬、如法封固、即梅雨連旬、燥仍自〔固是〕。若。惟開罈頻取、所以生潤、不得不再焙耳。自四（五）月至八月、極宜致謹。九月以後、天氣漸肅、便可解嚴矣。雖然、能不弛懈尤妙（尤妙）。

【和訳】

『茶箋』には次のようにもある。「吳興（現在の浙江省湖州市）の姚紹憲（字は叔度）は「茶葉は焙じれば焙じるほど、風味が損なわれてしまう」と言っている。私が試したところ、確かにその通りであった。しかし、茶葉を焙じる際は、まず熱で徹底的に乾燥させ、炭や箬竹の葉を多く用い、正しい方法で密封する。こうすると、梅雨時に雨天が数十日続いても、茶葉は変わらず乾燥している。ただ、茶葉をかめから頻繁に取り出すと湿気を帯びるので、もう一度焙じざるを得なくなる。特に四月から八月にかけては、十分に注意しなければならぬ。九月以降は寒さが次第に厳しくなるので、それほど注意しなくてもよい。そうは言っても、注意を怠らないに越したことはない。」

第二〇一条

【原文】

炒〔茶〕時、須〔用〕一人從傍扇之、以祛熱氣、否則茶之〔黃〕色香味俱減、〔此〕予所親試。扇者色翠、不扇〔者〕色黃。炒起出錯時、置大磁盆〔盤〕中、仍須急扇、令熱氣稍退、以手重揉之、再散入錯、〔以〕文火炒乾〔之〕。（入焙）蓋揉則其津上浮、點時香味易出。田子藝以生曬、不炒不揉者為佳、〔其法〕亦未之試耳。

【和訳】

『茶箋』には次のようにもある。「茶葉を炒る時は、そのそばで一人に扇がせて、茶葉の熱を除かねばならない。さもないと、茶の色や風味がともに損なわれる。これは、私が自ら試した結果である。扇いで熱を除いた茶葉は青緑色となり、扇がなければ黄色になる。炒った茶葉を釜から出す時は、磁器の大きな盆にのせ、すぐさま扇がなければならぬ。茶葉が少し冷めたら、手で繰り返し揉み、再び釜に散らし入れ、弱火で炒って乾かす。手で揉むのは、こうすると茶葉の成分が染み出て、淹れた時に香りや味が引き立ちやすくなるからだろう。かつて、田芸衡（字は子芸）は摘んだ茶葉をそのまま天日に晒して、炒らず揉まないものが良いとした。しかし、私はまだ試していない。」

第二〇二条

【原文】

羣芳譜、〔以花拌茶、頗有別致。凡梅花、木樨、茉莉、玫瑰、薔薇、蘭蕙、金（蓮）橘、梔子、木香之屬（梅花）、皆與茶宜、當於（可）諸花香氣全時摘拌。三停茶、一停花、收〔於〕磁罐中。一層茶、一層花、相間填滿、以紙箬封固、入〔淨〕鍋〔中〕重湯煮之。〔取出〕待冷、再以紙封裏、〔於〕火上

焙乾〔貯用。但〕上好細芽茶忌用、花香反奪〔其〕眞味、惟平等茶宜之。

【和訳】

明の王象晋『二如亭群芳譜』には次のようにある。「茶葉に花を混ぜるのは、とても目新しくおもしろい。おおよそウメ、キンモクセイ、マツリカ、ハマナス、バラ、ラン、キンカン、クチナシ、モッコウの類の花は、どれも茶葉との相性が良い。これらの花は、香りが最も強い時に摘んで茶葉に混ぜる。茶葉が三に対して、花が一の割合で磁器の壺に入れる。まず茶葉を入れ、その上に花を入れる。こうして茶葉と花を交互に層となるように壺を満たし、紙や箬竹の葉で密封する。それから、壺を清潔な鍋に入れ、湯の蒸気で蒸す。鍋から取り出し壺が冷めたら、再び紙で包んで封印し、火であぶり乾かして貯蔵する。ただし、上等な細芽の茶には花を混ぜてはいけない。花の香りが、上等な茶葉本来の風味を奪ってしまうからである。一般的な品質の茶葉であれば、花と混ぜてもよい。」

第二〇三条

【原文】

雲林遺事、蓮花茶、就池沼中於早飯前日出時擇取蓮花蕊略綻〔破〕者、以手指撥開、入茶滿其中、用麻絲縛紮〔口〕定。經一宿、〔次〕早連花摘之〔摘蓮花〕、取茶紙包曬。如此三次、錫罐盛〔貯〕、紮口收藏。

【和訳】

明の顧元慶『雲林遺事』には次のようである。「蓮花茶の製法は、まず朝食をとる前、日の出の時に、池の蓮の花の中で蕊がやや開いたものを選ぶ。そして、花を指でよく開き、その中に茶葉を隙間なくつめて麻の糸で花の口を縛る。こうして一晩置き、翌朝、茶葉をつめた花を摘み、茶葉を取り出し

て紙で包み天日に晒す。これを三回繰り返したら、錫製の壺に入れ、口を縛って貯蔵する。」

第二〇四条

【原文】

邢士襄茶説、凌露無雲、采候之上。霽日融和、采候之次。積日重陰、不知其可。

【和訳】

明の邢士襄『茶説』には次のようである。「朝露が降り雲のない晴天は、茶を摘むのに最も良い天候である。これに次ぐのは、雨が止み晴れ渡って穏やかな天候である。連日どんよりと雲が垂れこめる天候は、茶摘みに適しているかわからない。」

第二〇五条

【原文】

田藝衡煮泉小品、芽茶、以火作者爲次、生曬者爲上、亦更近自然、且斷烟火氣耳。况作人手工器不潔、火候失宜、皆能損其香色也。生曬茶、淪之甌中、則旗鎗舒暢、清〔青〕翠鮮明、〔香潔勝於火炒〕、尤爲可愛。

【和訳】

明の田芸衡『煮泉小品』には次のようである。「芽茶のうち、火で乾燥させたものは品質が劣り、天日で干したものは良い。これは、後者の方法がより自然の状態に近く、しかも芽が煙火の気を受けないからである。まして、芽を加工する者の手や器具が不潔であったり、火加減を誤ったりすると、茶の香りや色を損ねてしまう。天日干しの芽を茶碗に入れて湯を注ぐと、細く

尖った芽が開き、青々と鮮やかで瑞々しい色が現れる。その香りは火で炒つたものよりも清らかで、特に珍重すべきである。」

第二〇六条

【原文】

洞山（芥）茶系、芥茶采焙、定以立夏後三日、陰雨又需之。世人妄云、雨前眞芥、抑亦未知茶事矣。茶園既開、入山賣草枝者、日不下二三百石、山民收製以假混眞。好事家躬往、予租采焙、戒視惟謹、多被潛易。眞茶去人地相京、高價分買、家不能二三觔。近有采嫩葉、除尖蒂、抽細筋焙之、亦曰片茶。不去尖筋、炒而復焙、燥如藥狀、曰攤茶、並難多得。又有俟茶市將闌、采取剩葉焙之、名曰修山茶、香味足而色差老。若今四方所貨芥片、多是南岳片子、署爲騙茶可矣。茶賈街人、率以長潮等茶、本芥亦不可得噫。安得起陸龜蒙於九江、與之廣茶人詩也。茶人皆有市中心、令予徒仰眞茶而已。故余煩悶時、每誦姚合乞茶詩一過。

【和訳】

明の周高起『洞山芥茶系』には次のようにある。「羅芥茶の茶摘みから焙じるまでの工程は、立夏の後の三日目に行うと決まっている。空が曇ったり雨が降ったりした場合は、作業日を遅らせる。世間の人々はみだりに「穀雨の前に摘んだ羅芥茶こそ本物である」と言うが、これは、そもそも茶を理解していない者の言葉である。茶園が開くと、山に入って草や枝を売る者が現れ、その販売量は毎日二、三百石を下らない。山中の農夫はこの草や枝を買いて求めて加工し茶葉に混ぜる。そこで、茶にこだわる者は自ら山に赴き、あらかじめ茶園を借りておいて茶摘みから製茶まで行い、その工程を注意深く管理する。だが、そこまでしても、混ぜものをした茶葉とこっそりすり替えられてしまうことが多い。本物の茶葉は現地から持ち去られ都に持ち込まれ

ると、高価であるため小分けにして購入されるが、各家で購入できる量は二、三斤にも満たない。近頃は若い茶葉を摘み、葉の先端や蒂、細い筋を取り除いて焙じたものも「片茶」という。葉の先端や筋を取り除かず、炒つてから焙じ、葉の形のまま乾燥させたものを「攤茶」という。どちらも多くを入手するのは難しい。また、茶市が終わる頃に、残りの茶葉を摘んで焙じたものを「修山茶」という。風味は十分にあるが、色はやや新鮮さに欠ける。今、各地で商われている羅芥茶の多くは南岳の茶葉であり、これは人を騙す茶と言って差し支えない。茶商は人々の目をくまらすのに、大抵長潮などの地の茶葉を羅芥茶として売るので、本物の羅芥茶は入手できないのだ。このような状況を鑑みれば、あの世から唐の陸龜蒙を蘇らせ、勝れた茶農夫を詠んだ彼の詩「茶人」をともに唱和することなどできようものか。茶を造る農夫や販売する商人に利益を貪ろうとする心があるので、私のような者は、本物の羅芥茶と出会うことのできる日をむなしく待ち望むしかない。このため、私は羅芥茶への思いがつのつて苦しみ悶えると、いつも唐の姚合の「乞茶」詩を口ずさんでやり過ぐす。」

第二〇七条

【原文】

月令廣義、炒茶每鍋不過半觔、先用乾炒、後微灑水、以布捲起揉做。

【和訳】

明の馮応京『月令広義』には次のようにある。「茶を炒る際、釜に入れる茶葉は半斤を超えないようにする。まず乾炒りし、それから水を少し注ぎ、布で巻いて揉む。」

## 第二〇八条

## 【原文】

茶擇淨、微蒸、候變色攤開、扇去溼熱氣、揉做畢、用火焙乾、以箬葉包之。語曰、善蒸不若善炒、善曬不若善焙、蓋茶以炒而焙者爲佳耳。

## 【和訳】

『月令広義』には次のようにもある。「茶葉は清浄なものを選ぶ。少し蒸し、色が変わったら敷き広げ、扇いで湿気や熱を除いてから揉む。揉み終わった茶葉は、火で焙じて乾燥させ、箬竹の葉で包む。諺に「茶葉を上手に蒸すより、上手に炒るほうが良い。茶葉を上手に天日干しするより、上手に焙じるほうが良い」とある。茶葉は炒り焙じたものが良いのだろう。」

## 第二〇九条

## 【原文】

農政全書、(涪陵)採(収)茶在四月、嫩則益人、粗則損人。茶之爲道、釋滯去垢、破睡除煩、功則著矣。其或採造藏貯之無法、碾焙煎試之失宜、則雖建芽浙茗、祇爲常品耳。此製作之法、宜亟講也。

## 【和訳】

明の徐光啓『農政全書』には次のようにある。「茶葉は四月に摘む。柔らかく瑞々しい葉は人体に有益であり、固くきめの粗い葉は健康を損なう。茶が有益な道理とは、身体の様々な滞りを解消して老廃物を排出し、眠気を覚まして心の煩悶を除くことであり、その効能は明らかである。もし茶葉の摘採や加工、貯蔵が正しい方法を踏まえていなかったり、その後の焙じ方や磨り潰し方、煎じ方が不適當であったりすると、福建や浙江の銘茶であっても普通の茶になってしまう。茶の製法は十分にこだわらなければならない。」

## 第二一〇条

## 【原文】

馮夢禎(禎)快雪堂漫録、炒茶鍋令極淨、茶要少、火要猛、以手拌炒、令軟淨取出、攤於匾中、略用手揉之。揉去焦梗、冷定復炒、極燥而止、不得便入瓶。置於淨處、不可近溼、一二日後、再入鍋炒令極燥、攤冷、然後收藏。

## 【和訳】

明の馮夢禎『快雪堂漫録』には次のようにある。「茶葉を炒る釜は十分に清浄を保つ。釜に入れる茶葉は少量がよく、火力を強くし、手でかき混ぜながら炒る。茶葉全体が柔らかくなったら釜から出し、平たい竹ざるに広げ、手でざつと揉む。揉みながら焦げた葉柄を取り除き、冷めたら再び炒り、十分に乾燥したら止める。この時、すぐ容器に入れてはならない。まず清潔な所に置き、湿気を近づけないようにする。一、二日してから、もう一度釜で炒って十分に乾燥させ、敷き広げて冷ました上で貯蔵する。」

## 第二一一条

## 【原文】

藏茶之罌、先用湯煮過烘燥、乃燒栗炭透紅、投罌中覆之令黑、去炭及灰、入茶五分、投入冷炭、再入茶將滿、又以宿箬葉實之、用厚紙封固罌口。更包燥淨無氣味甗(磚)石壓之、置於高燥透風處、不得傍牆壁及泥地方得。

## 【和訳】

『快雪堂漫録』には次のようにもある。「茶葉を貯蔵するかめは、湯で煮沸してから火の熱で乾燥させる。そして栗の木の炭を焼き、炭がおこつたらかめの中に入れて口を覆う。炭が黒くなったら、炭と灰を取り除く。ここで茶葉をかめの半分ほど入れてから冷ました炭を入れ、さらにその上に茶葉を入

れる。かめ一杯になる手前で、寝かせておいた箬竹の葉を茶葉の上につめ、厚紙でかめの口を密封する。さらに、よく乾燥させた臭いのないレンガや石を厚紙で包み、かめの上に置いて重しとする。この後、乾燥し風通しの良い高所にかめを置き、壁のそばや泥土のある場所に置いてはならない。茶葉の貯蔵は以上のようにするのが適当である。」

第二一二条

【原文】

屠長卿考槃餘事、茶宜箬葉而畏香藥、喜溫燥而忌冷溼。故收藏之法（家）、先於清明時收買箬葉、揀其最青者預焙極燥、以竹絲編之、每四片編爲一塊聽用。又買宜興新堅大罌、可容茶十觔以上者、洗淨焙乾聽用。山中〔采〕焙（茶）回、復焙一番、去其茶子、老葉、梗屑及枯焦者（枯焦者及梗屑）、以大盆埋伏生炭、覆以竈中、敲細赤火、既不生烟、又不易過、置茶焙下焙之。約以二觔作一焙、別用炭火入大爐內、將罌懸架其上〔烘〕至燥極而止。〔先〕以編箬襯於罌底、茶〔焙〕燥後（者）、扇冷方入（罌）。茶之燥、以拈起即成末爲驗。隨焙隨入、既滿、又以箬葉覆於茶（罌）上、每茶一觔、約用箬二兩。〔罌〕口用尺八紙焙燥封固、約六七層、搥以方厚白木板一塊、亦取焙燥者、然後於向明淨室〔或〕高閣〔藏〕之。用時、以新燥宜興小瓶（取出）約可受四五兩〔者另貯。取用後〕隨即包裝。夏至後三日、再焙一次。秋分後三日、又焙一次。一陽後三日、又焙一次（之）、連山中共焙五次（五焙）。〔從此〕直至交新、色味如一。罌中用淺、更以燥箬葉滿貯（貯滿）之、雖（則）久而不滯。

【和訳】

明の屠隆（字は長卿）『考槃餘事』には次のようである。「茶葉は箬竹の葉と相性が良く、匂い移りのする香や葉とは相性が悪い。また、温かく乾燥し

た環境が良く、寒く湿気のある環境は良くない。このため、茶葉の貯蔵方法は、まず、清明節の時に箬竹の葉を買い求める。葉のなかで最も青いものを選び分け、あらかじめ焙じて十分に乾燥させておき、竹ひごで束ねる。この際、四枚を一束として束ねておく。同時に、宜興（現在の江蘇省宜興市）製の、硬く、茶葉が十斤以上入る大型のかめの新品を買い求め、洗淨してから焙じ乾かしておく。これらの準備が整ったら、山で茶葉を摘み、焙じてから持ち帰る。帰ってきたらもう一度焙じ、葉に混入している茶の実や古い葉、葉柄の切れ端、および焦げた箇所を取り除く。次に、大きな盆一杯に未使用の炭を盛り付けてから、窯の中にかぶせるようにくべ、燃やしながら叩いて細かく砕く。こうして砕けた炭は燃えても煙が立たず、火力が弱いので熱を加えすぎることもない。この炭火をほいろの下に置き、茶葉を焙じる。一度におおよそ二斤を焙じる。また別に炭火を大型の火鉢に入れ、その上にかめを吊るし、十分に乾燥するまであぶる。ここで、先に編んでおいた箬竹の葉をかめの底に敷き、焙じて乾燥させた茶葉を扇いで冷ましてから、かめに入れる。茶葉の乾燥状態は、指でつまみ、細かく砕ける程度を目安とする。以上の手順を繰り返して、茶葉を焙じてはかめに入れ、かめが一杯になったら、茶葉の上を箬竹の葉で覆う。この際、茶葉一斤につき、竹の葉二両くらいを用いる。かめの口は、あぶって乾燥させた一尺八寸の紙を用いて、六、七層になるほど重ねて包み、よく密封する。この後、かめの上に、重しとして方形の厚い白木の板を置く。この板もあぶって乾燥させたものを用いる。かめは、日光の差し込む清潔な部屋か、高い建物に貯蔵する。飲用に供する時は、宜興製でよく乾燥させた、四・五両ほど入る新品の小壺に茶葉を取り分け、別に貯蔵する。茶葉を取り分けたら、かめの口はすぐに紙で包み密封する。かめの中の茶葉は、夏至の三日後に再び焙じ、秋分の三日後、さらに冬至の三日後にも焙じる。こうすると、茶葉は、初めに山で焙じてから合計で五回焙じたことになる。このように貯蔵すると、翌年の茶市で新茶が販売

されるまでの間、茶葉の色や風味は当初の状態を保つことができる。かめの中の茶葉が少なくなったら、隙間に乾燥させた箬竹の葉を一杯につめる。こうすると、長期間貯蔵しても茶葉は湿気にさらされない。」

第二一三条

【原文】

又一法、以中罈盛茶〔約〕十觔一瓶、毎年〔瓶〕燒稻草灰入大桶〔内〕、將茶瓶座〔於〕桶中、以灰四面填桶、瓶上覆灰築實。用〔每〕時、〔用〕撥〔灰〕開瓶取茶些少、仍復〔封瓶〕覆灰、〔則〕再無蒸壞〔之患〕。次年〔另〕換〔新〕灰。

【和訳】

『考槃余事』には次のようにもある。「茶葉の貯蔵には、もう一つ別の方法がある。まず、中型のかめに、およそ十斤を目安として茶葉を入れる。そして、毎年、稲わらを焼いた灰を大型の桶に入れ、そこにかめを置く。さらに、かめの周りに灰を隙間なくつめ、かめの上も灰で覆い、しっかりと固める。飲用に供する際は、灰をかき出してかめを開き、茶葉を少しばかり取り出し、再びかめに封をして灰で覆う。こうすると、茶葉が湿気で蒸されて変質することはない。桶の灰は、翌年になったら新しいものに取り替える。」

第二一四条

【原文】

又一法、〔於〕空樓中懸架、將茶瓶口朝下放、〔則〕不蒸。緣蒸氣自天而下也。

【和訳】

『考槃余事』には次のようにもある。「茶葉の貯蔵には、さらにもう一つの方法がある。それは、茶葉を入れたかめを、人の住んでいない高樓の上から吊るす方法である。この時、かめの口を下に向けておくと、茶葉は湿気を受けない。これは、湿気が空から降りてくることによる。」

第二一五条

【原文】

采茶〔茶採〕時、先自帶鍋〔竈〕入山、別租一室。擇茶工之尤良者、倍其雇值〔直〕、戒其搓摩、勿使生硬、勿令過焦、細細炒燥、扇冷方貯罈中。

【和訳】

『考槃余事』には次のようにもある。「茶葉を摘む時は、まず釜を携えて山に入り、部屋を一つ借りておく。それから優秀な農夫や職人を選び、与える工賃は通常の倍とする。農夫や職人に対しては、摘む際に茶葉を指の腹で揉まないことや、製茶の際に加熱が不十分で茶葉が生のままであったり、熱を加えすぎて焦がしたりしないよう、釘を刺しておく。茶葉は注意深く炒って乾燥させ、扇いで冷ましたら、かめに入れて貯蔵する。」

第二一六条

【原文】

采茶不必太細、細則芽初萌而味欠足。不可〔必〕太青、青則葉〔茶〕已老而味欠嫩。須在穀雨前後、覓成梗帶葉、微綠色而團且厚者爲上、更須天色晴明、採之方妙。若閩廣嶺南多瘴癘之氣、必待日出、山霧瘴嵐氣收淨、采之可也。

【和訳】

『考槃余事』には次のようにもある。「茶摘みでは、あまりに細い芽を摘む必要はない。細すぎる芽は、芽吹いたばかりで風味が足りない。また、あまりに青々とした葉もいけない。青すぎる葉はすでに時期を過ぎており、新鮮な風味に欠ける。茶摘みは穀雨の前後に行わなければならない。成長した茎についた葉を探し、かすかに緑色を呈して丸みを帯び、厚いものは上等である。さらに、晴れ渡った日に摘むが良い。福建や広東など、嶺南の気候は暑くて湿度が高いので、日の出の時、山の雲霧や熱気、湿気がすっかり収まってから摘むが良い。」

第二一七条

【原文】

馮可賓芥茶賤、〔茶〕雨前（則）精神未足、夏後則梗葉太麤。然（茶）以細嫩爲妙。須當交夏、時〔時〕看風日晴和、月露初收、親自監采入籃。如烈日之下、應（又）防籃內鬱蒸、〔又〕須傘蓋至舍、速傾〔於〕淨簾〔内〕薄攤、細揀枯枝病葉、蜻絲青牛之類、一一剔去、方爲精潔也。

【和訳】

明の馮可賓『芥茶賤』には次のようにある。「茶葉は、穀雨の前だとまだ生気がみなぎっておらず、立夏を過ぎると、葉柄や葉が育ちすぎて質が粗くなる。おおよそ茶葉は、きめ細やかで柔らかいものがすばらしい。このため、茶摘みの作業は、立夏の時、天候が晴れ渡り、風や日差しが穏やかかを常に観察して、明け方に月が沈み露が消えたら行い、茶葉を摘み籠に入れる作業を自ら監督する。日差しが強い場合は、籠の中が蒸れないよう、傘をさして日差しを避けながら製茶場に向う。製茶場に向いたら、すぐさま清潔な竹ざるに茶葉をあけて薄く広げ、枯れ枝や傷のある葉、蜘蛛の巣、茶葉につ

く虫を、一つ一つ注意深く取り除く。こうすることで、質が高く純粋な茶となる。」

第二一八条

【原文】

蒸茶、須看葉之老嫩、定蒸之遲速。以皮梗碎而色帶赤爲度、若太熟則失鮮。其鍋内湯須頻換新水、蓋熟湯能奪茶味也。

【和訳】

『芥茶賤』には次のようにもある。「茶葉を蒸す工程では、葉が若いかどうかを見極めた上で、蒸す速度を決める。蒸し具合は、皮や葉柄が潰せるほど柔らかくなり、葉の色が赤みを帯びるくらいを目安とする。蒸しすぎると新鮮な風味が損なわれてしまう。蒸し釜の湯は頻繁に交換する。煮詰まった湯は茶の風味を損ねるからである。」

第二一九条

【原文】

陳眉公太平清話、吳人於十月〔中〕采小春茶、此時不獨逗漏花枝、而尤喜日光晴暖。從此蹉過、霜淒鴈凍、不復可堪〔矣〕。

【和訳】

明の陳繼儒『太平清話』には次のようにある。「蘇州の人々は、毎年十月になると「小春茶」を摘む。この時期は小春日和なので、枝についた茶の花がやや開くだけでなく、晴れて暖かく心地よい。この時期を逃すと寒さが厳しくなって霜が降り、茶葉を摘むことができない。」

第二二〇条

【原文】

眉公云、采茶欲精、藏茶欲燥、烹茶欲潔。

【和訳】

『太平清話』には次のようにもある。「陳繼儒は言う。茶摘みには丁寧さ、貯蔵には乾燥、淹れる際には清潔さが必要である。」

第二二一条

【原文】

吳拭（拭）云、山中採茶歌凄清哀婉、韻態悠長、一聲從雲際飄來、未嘗不潜然墮淚。吳歌未便能動人如此也。

【和訳】

『太平清話』には次のようにもある。「宋代の吳拭は言う。山で歌われる茶摘み歌はなんとも物悲しく、深い味わいがある。歌声が山の向こうから風に乘って聞こえてくるたびに、いつも密かにはらはらと涙を流してしまう。蘇州の民謡は、茶摘み歌ほどに人の心を打たない。」

第二二二条

【原文】

熊明遇芥山（羅芥）茶記、貯〔茶〕器中〔先〕以生炭火煨過、〔於〕烈日中暴之、令〔火〕滅、〔乃〕亂插茶中。封固罌口、覆以新甌、置〔於〕高爽近人處。霉天雨候、切忌發覆、須於晴〔明〕燥日開取。其〔取少許別貯小餅〕空缺處、即〔甞〕以箬填滿、封闕〔置〕如故、方爲可久。

【和訳】

明の熊明遇『羅芥茶記』には次のようにある。「茶を保存するかめは、まず容器の中で未使用の炭を焼いて十分に熱し、それから強い日差しの下にさらす。火を消したら、かめに茶葉を入れ、そこに消し炭を挿す。そして、かめの口を密封し、その上に新しいレンガを置き、高く乾燥していて人の気に近い場所に置く。梅雨や雨の日は決してかめを開いてはならず、晴れて乾燥した日に開けなければならぬ。茶を取り出した後の隙間には箬竹の葉をつめ、元のように密封する。こうすることで、茶葉は長期間保存できる。」

第二二三条

【原文】

雪（雲）蕉館記（紀）談、明玉珍子昇在重慶、取涪江青礮石爲茶磨、令宮人以武隆雪錦茶碾（之）、焙以大足縣香霏亭海棠花、味倍於常。海棠無香、獨此地有香、焙茶尤妙。

【和訳】

明の孔邇『雲蕉館紀談』には次のようにある。「元朝の末期、四川に割拠した明玉珍の子である明昇は都の重慶におり、涪江（四川省を流れる川）の青礮石で茶臼を作らせた。そして、この臼を用いて宮女に武隆（現在の四川省重慶市武隆区）の雪錦茶を磨かせ、大足県（現在の四川省重慶市大足区）の香霏亭に咲く海棠の花を焙じて茶にいれさせた。すると、その風味は通常よりも随分と良くなった。一般に、海棠の花に香りはないが、この地の花だけは香りがあるので、焙じて茶に入れると風味がすばらしい。」

第二二四條

【原文】

詩話、顧渚湧金泉、每〔歲〕造茶時、太守先祭拜、然後水稍〔漸〕出。造貢茶畢、水漸〔稍〕減。至供〔貢〕堂茶畢、已減半〔矣〕。太守茶畢、遂涸〔蓋常時無水也〕。北苑〔或聞今〕龍焙泉亦然。

【和訳】

北宋の蔡居厚『蔡寬夫詩話』には次のようにある。「顧渚の湧金泉は、毎年製茶を行う時、府の長官が祭ると、水が少しばかり湧き出てくる。皇帝への献上茶を製造すると、水かさは次第に減ってくる。朝廷の大臣高官への献上茶を製造すると、水量は半分まで減る。府の長官が飲用に供する茶の製造を終えると、そのまま水は涸れてしまう。北苑の龍焙泉も同様である。」

第二二五條

【原文】

紫桃軒雜綴、天下有好茶、爲凡手焙壞。有好山水、爲俗子粧點壞、有好子弟、爲庸師教壞。眞無可奈何耳。

【和訳】

明の李日華『紫桃軒雜綴』には次のようにある。「世の中には上質な茶葉がある。しかし、凡庸な職人が焙じることによって台無しにされてしまう。世の中には素晴らしい山水の景色がある。しかし、俗人が装飾を凝らすことで台無しにされてしまう。世の中には素質のある若者がいる。しかし、凡庸な教師が教えることで台無しにされてしまう。本当に如何ともし難いことである。」

第二二六條

【原文】

匡廬絶頂産茶、在雲霧蒸蔚中、極有勝韻、而僧拙於焙、淪之爲赤瀨、豈復有茶哉。戊戌春、小住東林、同門人董獻可、曹不隨、萬南仲手自焙茶、有淺碧從教如凍柳、清芬不遺雜花飛〔飛花〕之句、既成、色香味殆絶。

【和訳】

『紫桃軒雜綴』には次のようにもある。「廬山の頂では茶葉を産する。この茶葉は、雲霧が沸き起こる中で成長するため、深い味わいと上品な香りに満ち溢れている。しかし、当地の僧侶は茶を焙じる技術が拙いので、淹れた茶はにがりのような赤色を呈して渋味や苦味があり、もはや茶の面影もない。万曆二十六年（一五九八年）の春、私は廬山の麓にある東林寺に滞在した。この時、同門の董獻可、曹不隨、万南仲が手ずから茶葉を焙じ、「浅碧は教えに従うこと凍柳の如く、清芬は雑花をして飛ばしめず（青みがかつた茶葉は冬の寒さに耐える柳の教えを守って廬山に芽吹き、その清らかな香りは諸々の花の香りをつなぎとめて散り落とさせない）」の句を得た。茶が出来上がると、その色や風味は絶品と呼ぶにふさわしいものであった。」

第二二七條

【原文】

顧渚、前朝名品、正以採摘初芽、加之法製。所謂整一畝之入、僅充半環、取精之多、自然擅妙也。今碌碌諸葉、茶中無殊菜瀆、何勝括目。

【和訳】

『紫桃軒雜綴』には次のようにもある。「顧渚の茶は、前朝の時は名品であった。萌え立ったばかりの芽だけを摘み、定められた通りに加工された。

このため「一畝の茶樹から摘まれる芽のすべてを費やしても、茶餅半分にしかならない」と言われるほど稀少で、茶の精髓を一身に集めており、あらゆる美点を当然の如く独り占めしていた。ところが、今の顧渚の茶は他の茶葉と同じく平凡で、葉つ葉と何ら変わらず、もはや重視するに値しない。」

## 第二二八条

## 【原文】

金華仙洞與閩中武夷俱良材、而厄於焙手。

## 【和訳】

『紫桃軒雜綴』には次のようにもある。「浙江金華山の仙洞と福建武夷山の茶葉はどちらも質が良い。しかし、職人の技術が拙く、その真価を發揮できていない。」

## 第二二九条

## 【原文】

埭頭本草市、溪菴施濟之品。近有蘇焙者、以色稍青、遂混常價。

## 【和訳】

『紫桃軒雜綴』には次のようにもある。「埭頭（現在の福建省莆田市埭頭鎮）の葉草市では、仏寺の溪庵が賑恤のために茶葉を売っていた。近頃、蘇州の職人がこの茶葉を焙じたところ、その色はやや青みがかっており、通常の茶葉と同じ価格で取引されるようになってしまった。」

## 第二三〇条

## 【原文】

芥茶彙鈔、芥茶不炒、甌中蒸熟、然後烘焙。緣其摘遲、枝葉微老、炒不能軟、徒枯碎耳。亦有一種細炒芥、乃他山炒焙、以欺好奇『者』。芥中『人』惜茶、決不忍嫩採、以傷樹本。余意他山摘茶亦當如芥『之』遲摘、老蒸、似無不可、但未經嘗試（試嘗）、不敢漫作。

## 【和訳】

明の冒襄『芥茶彙鈔』には次のようにある。「羅芥茶は炒らず、こしきで蒸し、それから焙じる。この茶は摘む時期が遅く、枝や葉が成長してやや硬くなっている。このため炒つても柔らかくならず、干からびてしまい、脆く崩れてしまう。また、若い葉を炒つたという羅芥茶もあるが、これは他の山で加工されており、好事家を騙すものである。羅芥の人々は茶樹を大切にしており、若い葉を摘むことで茶樹の根に負担をかけるようなことは決してしない。私が思うに、他の山で摘んだ茶葉も、羅芥茶のように遅い時期に摘み、硬くなった葉を蒸してもよいのではないか。しかし、私はまだ試したことはないので、いい加減な結論を下すわけにはいかない。」

## 第二三一条

## 【原文】

茶以初出雨前者佳、惟羅芥立夏開園。吳中所貴梗葉厚『者』、有簫箬之氣、還是夏前六七日如雀舌者（佳）、最不易得。

## 【和訳】

『芥茶彙鈔』には次のようにもある。「茶は、穀雨の前に初めて出た芽が良い。しかし、羅芥の茶園だけは立夏の時に開く。蘇州では、葉柄が太く葉が

厚く成長した茶葉が貴ばれるが、これは竹の臭いがする。やはり立夏の六、七日前に摘む、雀の舌のような形状の茶芽が最も得難く貴重である。」

第二三二条

【原文】

檀几叢書、南岳『貢』茶、天子所嘗、不敢置品。縣官修貢、期以清明日、入山肅祭、乃始開園。采造視松羅虎邱、而色香豐美、自是天家清供、名曰片茶。初亦如芥茶製『法』。萬曆丙辰、僧稠蔭遊松蘿、乃仿製爲片。

【和訳】

明末清初の王暉・張潮『檀几叢書』に収録の明の周高起『洞山芥茶系』には次のようにある。「五岳の一つ、南岳の衡山（現在の湖南省衡陽市にある山）の献上茶は、皇帝陛下が召し上がる茶であり、等級を論じるなど恐れ多い。県の長官が茶を献上するに当たっては、まず清明節に山へ入り、厳かに祭祀を執り行つてから茶園を開く。ここで製造される茶は、松蘿山や虎邱（現在の福建省泉州市安溪県虎邱鎮）の茶と比べて色あいが美しく、香りも豊かで申し分なく、皇室でお召しになるのに恥じないものであり、「片茶」と呼ばれる。当初、衡山の茶は羅芥茶と同じ製法で造られていた。万曆丙辰の年（万曆四十四年、一六一六年）、僧の稠蔭が安徽の松蘿山を遊歴した際、松蘿山の製法を模倣して片茶を造った。」

第二三三条

【原文】

馮時可滇行記（紀）略、滇南城外石馬井泉無異惠泉、感通寺茶不下天池、伏龍、特此中人不善焙製耳。徽州松蘿舊亦無聞、偶虎邱一僧往松蘿菴、如虎邱法焙製、遂見嗜於天下。恨此泉不逢陸鴻漸、此茶不逢虎邱僧也。

【和訳】

明の馮時可『滇行記略』には次のようにある。「大理府太和県城（現在の雲南省大理市）郊外にある石馬井の水は、陸羽が天下第二の泉と評した無錫（現在の江蘇省無錫市）の惠山泉の水に引けを取らない名水である。同じく太和県城の郊外にある感通寺の茶葉は、銘茶として知られる蘇州の天池山や伏龍の茶に引けをとらない。ただ、当地の人々は製茶に長けていないのである。徽州（現在の安徽省黄山市と同省宣城市、江西省上饒市の一部）の松蘿茶は、古くは知られていなかった。しかし、たまたま虎邱のある僧が松蘿山の松蘿庵に行き、虎邱の製法で松蘿の茶葉を加工したところ、天下の人々に好まれるようになった。残念なのは、石馬井の水が唐の陸羽に出会うことなく、感通寺の茶葉が虎邱の僧に出会わなかったことである。」

第二三四条

【原文】

湖州志、長興縣啄木嶺金沙泉、唐時每歲造茶之所也、在湖、常二郡界。泉處沙中、居常無水。將造茶、二郡太守畢至、具儀注拜勅祭泉、頃之發源、其夕清溢。供御者畢、水即微減。供堂者畢、水已半之。太守造畢、水即涸矣。太守或還旆稽期、則示風雷之變、或見鷲獸毒蛇、木魅陽（暘）暎之類焉。商旅多以顧渚水造之、無沾金沙者。今之紫筍、即用顧渚造者亦甚佳矣。

【和訳】

『湖州志』には次のようにある。「長興県の啄木嶺にある金沙泉は、唐の時代、毎年献上茶を造っていたところである。この泉は、湖州府（現在の浙江省湖州市）と常州府（現在の江蘇省常州市）の府境にある。泉は砂の中に入り、普段は水がない。しかし、製茶の時期になると、両州の長官が来て、威儀を正して詔勅を拝読し、泉を祭る。しばらくすると水が湧き出し、その日

の夕刻には清らかな水が満ちる。皇帝への献上茶を造り終えると、水はやや減る。朝廷の大臣高官への献上茶を造り終えると、水は半分になる。府の長官が飲用に供する分を造り終えると、水は涸れてしまう。もし、長官が製茶の期日を延長しようとすると、大風や雷が起こったり、猛獣や毒蛇、魑魅魍魎、幻覚といった怪異が現れたりする。旅商人の多くは顧渚の泉水で茶を加工しており、金沙泉の恩恵を受ける者はいなかった。現在の紫筍茶は顧渚の泉水で造られるが、これも相当に良質な茶である。」

## 第二三五条

## 【原文】

高瀧八牋、藏茶之法、以箬葉封裹入『茶』焙中、兩三日一次、用火當如人體『之』溫溫然、而溼潤自去（則去濕潤）。若火多、則茶焦不可食矣。

## 【和訳】

明の高瀧『遵生八牋』には次のようにある。「茶葉を貯蔵する方法は、箬竹の葉で茶葉を包んでほいろに入れ、二、三日に一回、体温ほどの温かさの火で焙じる。すると、湿気が自然と無くなる。もし火力が強すぎると茶葉が焦げてしまい、飲めたものではない。」

## 第二三六条

## 【原文】

周亮工閩小紀、武夷、男巖、紫帽、龍山皆産茶。僧拙於焙、既採、則先蒸而後焙、故色多紫赤、只堪供宮中澣（洗）濯用耳。近有以松蘿法製之者、既試之、色香亦具足、經旬月則紫赤如故、蓋製茶者不過土著數僧耳。語三吳之法、轉（展）轉相效、舊態畢露、此須如昔人論琵琶法、使數年不近、盡忘其故調、而後以三吳之法行之、或有當也。

## 【和訳】

明末清初の周亮工『閩小紀』には次のようにある。「福建の武夷山、男巖山（鼓山の別名。現在の福建省福州市にある山）、紫帽山（現在の福建省晋江市紫帽鎮にある山）、龍山の地は、いずれも茶を産する。ただ、これらの地の僧の製茶技術は拙く、茶葉を摘むと、蒸してから焙じる。このため、淹れた茶の色は赤紫色になり、宮中の洗濯に用いるくらいしか役に立たなかった。近頃は松蘿茶の製法で造る者がおり、試飲してみると色、風味ともに十分である。しかし、十日から一ヶ月もすると、やはり赤紫色になる。結局、製茶を行うのが現地にいる数人の僧だけだからであろう。呉の地域の製法についていえば、代々習慣として、真似されながら伝わっているので、古い製法を保っているのは明らかである。しかし、これは昔の人が琵琶の奏で方を論じると同じで、数年琵琶に触れさせなければ、もとの調子を完全に忘れてしまうように、呉の製法も、一旦失伝してしまうと復活するのは容易でない。今後、呉の製法で福建の茶葉を加工すれば、もしかしたら良い所があるかもしれない。」

## 第二三七条

## 【原文】

徐茂吳云、實茶大甕、底置箬、甕口封固倒放、則過夏不黃、以其氣不外泄也。子晉云、當倒放有蓋缸内、缸宜砂底、則不生水而常燥。加謹封貯、不宜見日、見日則生翳而味損矣。藏又不宜於熱處、新茶不宜驟用、貯過黃梅、其味始足。

## 【和訳】

明の徐桂（字は茂吳）『品茶』には次のようにある。「大がめに茶葉を満たす際、かめの底に箬竹の葉を敷き、かめの口を密封して逆さまにしておく

と、夏を過ぎても茶葉は黄色に変色しない。これは、茶葉の生気が外に漏れないからである。また子晋はこのように言う。茶葉は蓋付きのかめに入れ、逆さまに貯蔵しなければならない。かめは高台に釉葉がかかっておらず、土の見えるものがよい。このようにすると湿気が生じず、常に乾燥する。かめは丁寧に密封して貯蔵し、日光に当てるのはよくない。日光に当てる影ができて湿気が生じ、風味が損なわれる。また、暑い場所に貯蔵してはならず、新茶は慌てて飲んではいけない。梅雨が過ぎるまで貯蔵すると、ようやく風味が十分となる。」

第二三八条

【原文】

張大復梅花筆談、松蘿之香馥馥、廟後之味閒閒。顧渚撲人鼻孔、齒頰都異、久而不忘。然其妙在造、凡宇内道地之産、性相近也、習相遠也。吾深夜被酒、發張震封所遺顧渚、連啜而醒。

【和訳】

明の張大復『梅花草堂筆談』には次のようにある。「松蘿の茶は風味が濃厚で、羅芥にある小秦王廟の後方の地に産する茶の風味は淡く柔らかい。顧渚の茶は香りが鼻に残るほど強く、口あたりも他の茶と異なるので、なんとも忘れがたい。しかしながら、その妙は製法にある。おおよそ名産地の茶葉の性質はどれもほぼ同じだが、地域によって製法や淹れ方の習慣が異なる。私は深夜に酒を飲んで酔った際、張震封が贈ってくれた顧渚茶の封を切つて何杯か飲んだところ、酔いが醒めた。」

第二三九条

【原文】

宗室文昭古瓚集、桐花頗有清味、因收花以熏茶、命之曰桐茶。有長泉細火夜煎茶、覺有桐香入齒牙之句。

【和訳】

清の宗室・文昭『古瓚集』には次のようにある。「アオギリの花の香りは爽やかである。そこで、その花を摘んで茶葉に香りづけをして「桐茶」と名付けた。この茶から「長泉細火もて夜に茶を煎じ、桐香の齒牙に入る有るを覚ゆ（泉の湧き水と弱火で桐茶を煎じたところ、アオギリの花の香りが口中に広がった）」の句を得た。」

第二四〇条

【原文】

王草堂茶説、武夷茶自穀雨采至立夏、謂之頭春、約隔二旬復采、謂之二春、又隔又采、謂之三春。頭春葉粗味濃、二春、三春葉漸細、味漸薄、且帶苦矣。夏末秋初、又采一次、名爲秋露、香更濃、味亦佳。但爲來年計、惜之不能多采耳。茶采後以竹筐勻鋪、架於風日中、名曰曬青。俟其青色漸收、然後再加炒焙。陽羨、芥片祇蒸不炒、火焙以成。松蘿、龍井皆炒而不焙、故其色純。獨武夷炒焙兼施、烹出之時、半青半紅、青者乃炒色、紅者乃焙色也。茶采而攤、攤而攤、香氣發越即炒、過時、不及皆不可。既炒既焙、復揀去其中老葉枝蒂、使之一色。釋超全詩云、如梅斯馥蘭斯馨、心閒手敏工夫細。形容殆盡矣。

【和訳】

清の王復礼（号は草堂）『茶説』には次のようにある。「武夷茶のうち、穀

雨から立夏の間までに摘んだものを「頭春」という。それから二十日間ほど後に摘んだものを「二春」という。さらに二十日間ほどを隔てて摘んだものを「三春」という。頭春の茶葉はきめが粗く味が濃い。二春、三春の茶葉は次第にきめが細やかとなり、味も次第に薄くなり苦味を帯びる。晩夏から初秋にかけて再び摘んだものを「秋露」という。香りはより濃厚で、味も良い。しかし、翌年の収穫のことを考え、茶樹に負担をかけないようにすると、秋露は多く摘むことができない。茶葉を摘んだ後、竹ざるに均等になるよう広げ、風通しがよく日光の当たる場所に吊るすことを「曬青」という。葉が青くなったら取り込み、それから炒り焙じる。陽羨と羅芥の茶は蒸すだけで炒らず、火で焙じて造る。松蘿と龍井の茶は、どちらも炒るが焙じない。このため、その色は純粹である。武夷茶だけは炒ることと焙じることの両方を行うので、淹れてみると、青くもあり赤くもある。青は炒った色、赤は焙じた色である。武夷茶は、茶葉を摘んでからざるに広げてよくゆすり、香りが立ったら炒る。この作業はちょうどよい頃合いを過ぎてても、まだ及んでいなくてもいけない。炒り焙じるのが終わったら、育ち過ぎた葉や枝、葉柄を取り除き、茶葉の質を均一にする。超全和尚の詩に「梅斯く馥り蘭斯く馨るが如し、心閑かに手敏く工夫細かし（武夷の茶葉の香りは梅花のように濃厚、蘭花のように広がる。職人は静かにゆったりとしているが、手際よく茶葉を加工し、その仕事は実に細やかである）」とあり、武夷の茶葉と加工の特色を表現し尽くしている。」

## 第二四一条

## 【原文】

王草堂節物出典養生仁術云、穀雨日採茶、炒藏合法、能治痰（嗽）及百病。

【和訳】  
清の王復礼『節物出典』の「養生仁術」には次のようにある。「穀雨の日  
に茶を摘み、正しい方法で炒って貯蔵しておけば、痰や咳、その他様々な病  
を治すことができる。」

## 第二四二条

## 【原文】

隨見録、凡茶、見日則味奪、惟武夷茶喜日曬。

## 【和訳】

『隨見録』には次のようにある。「たいていの茶葉は、天日に晒されると風味が失われる。ただ、武夷茶だけは天日に晒すのが良い。」

## 第二四三条

## 【原文】

武夷造茶、其巖茶以僧家所製者最爲得法。至洲茶中采回時、逐片擇其背上  
有白毛者、另炒另焙、謂之白毫、又名壽星眉。摘初發之芽一旗未展者、謂之  
蓮子心。連枝二寸剪下烘焙者、謂之鳳尾龍鬚。要皆異其製造、以欺人射利、  
實無足取焉。

## 【和訳】

『隨見録』には次のようにもある。「武夷山で造られる茶葉の中でも「岩茶」  
は、当地の僧が造るものが正しい製法を最もよく守っている。「洲茶」につ  
いては、摘んで持ち帰って来た葉を一枚ずつ確認して、裏に白毛がある葉  
を選び分ける。これを別に炒り焙じたものを「白毫」といい、「寿星眉」と  
もいう。芽吹いたばかりで、二枚の葉のうち片方がまだ開いていない芽を摘

んだものを「蓮子心」という。また、枝ごと二寸切り落とした茶葉を焙じたものを「鳳尾」や「龍鬚」という。岩茶以外は、他と異なる製法によって人を欺き利益を得ようとしているだけで、実際には取るに足らない。」

續茶經卷上

男 紹良 較字