



**Tea-literacy** - 茶の葉の声に耳を澄まして -  
上原美奈子  
茶道家 (Tea Road Quest)  
資格：裏千家助教授・煎茶道清泉幽茗流講師・  
中国国家公認資格中国茶藝師・  
日本茶インストラクター・清川村6a茶畑農民

## 1. はじめに

お茶はどんな旅をしてきたのか



## 2. 「茶文化」とは何か

### 1) 中国社会科学院日本研究所 張建立氏 「日本茶文化試論」より

日本の茶文化研究に一つの画期をもたらしたのは、1978、79年に国立民族学博物館で守屋毅氏を研究代表者として、文化人類学、比較文化、日本文化、日本史、東洋史、文献学、育種学その他多方面にわたる専門家が一堂に集い行われた「茶の文化に関する総合的研究」であった。この共同研究では、茶の栽培や調製、使用法、茶俗など、即ち茶にかかわりのあるあらゆる分野に言及している。この共同研究が実施されたことによって、従来「茶といえば茶の湯のことだとする通念もしくは偏見」が正され、茶文化とはなにか、その定義を考え直すよききっかけとなった。

### 2) 首都大学東京 趙方任氏 「日本と中国 茶文化の比較」より

中国では、日常的な「茶文化」という用語の使用は1980年代ごろから始まり、まだその歴史は浅い。「茶文化」とは、茶の採摘、加工、販売、飲用、政策、喫茶習俗、喫茶心理など、つまり人間が茶を利用するあらゆる面を含むが、広義には、茶の栽培、日常の喫茶など茶に関する全てのことを、狭義には、日常の喫茶の上に生れる茶の作法、茶の芸術性、喫茶の思想や精神世界などを指している。

### 3) 財団法人今日庵主催「茶道文化検定」趣旨 より

茶道は、深い精神と独自の哲学のもと、長い年月をかけて受け継がれてきた日本を代表する伝統文化です。また、美術工芸、建築、庭園など様々な分野からなる総合文化でもあります。この検定を受験することで、茶道を通じて日本文化を幅広く学ぶことができます。価値観が多様化する国際化社会の現代であればこそ、自国の文化を深く広く身につけていただきたいと考え実施するものです。

内容：茶の歴史、茶事・茶会、茶道具、茶と禅、茶席の花、懐石、菓子、  
茶室・露地、茶業

### 4) 和歌山大学 角山榮氏 「茶の湯から Cha 文化へ」より

「CHA 文化」とは、Cは Communication (ふれあい)、Hは Hospitality (もてなし)、Aは Association (人間関係の形成)、これらの頭文字をとって「CHA 文化※」(角山)と称しています。茶の湯は伝統文化としての面だけでなく、「ふれあい」や「もてなし」を通じて、人と人との交流が促進され、良好な人間関係、朋友関係が形成されるという側面ももっています。CHA 文化では、茶の湯のこの人間関係をつくるのに大切な要素としての側面に注目しています。このようなお茶の文化は、とかく人間関係が希薄、崩壊になりがちな現在、家庭においても、学校、職場においても、また、日本人の精神風土としても息づいていることを伝えます。

3. 茶文化交流の現状



4. 雲南 FW2011 での茶文化交流報告





## 5. 雲南と日本の茶文化を結ぶもの

### 1) 茶を祖先とする雲南省の少数民族：トーン族の詩に見る茶道のモデル

友よ、兄弟よ、この歌を聴いておくれ  
 ご飯のときは田植えの辛さを忘れるな  
 水を飲むときは水源探しの苦勞を覚え  
 口弦を弾くときは竹を植えた先輩を思い出せ  
 蘆笙を吹くときは瓢箪を作った両親に感謝せよ  
 トーン族の創世の歌は山岳と共に生まれ  
 トーン族の歴史は緩やかな大河のようだ  
 友よ、しっかり聞き取るがいい  
 兄弟よ、私の歌に耳を澄ませ  
 一言も聞き落とすことなく  
 心の奥までしまっておけ



一碗からピースフルネス

トーン族に伝わる創世神話 『ダグダゴライビョー』  
 (翻訳：孔令敬) 茶友の会発行『新芽』より

### 2) 冠婚葬祭のお茶



トーン族では、子供が生まれるとお茶の産湯を使い、棺桶にはお茶の葉をつめる。また、文字を持たないトーン族は、お茶でメッセージを届ける。助けて、おめでとうなど。



九州・四国に伝わる婚礼茶  
 「御知家 (おちゃ)」

### 3) 発酵からみる雲南と四国

- 発酵茶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 烏龍茶・紅茶  
 後発酵茶 a) 好氣的カビ付け茶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 中国の黒茶(プーアル茶)  
 富山の黒茶  
 b) 嫌氣的バクテリア茶発酵茶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ミャン、ラペソー、阿波番茶  
 西双版納の竹筒酸茶  
 c) 好氣的カビ・嫌氣的バクテリアの2段階発酵茶・・・・・・ 高知碁石茶、石鎚黒茶

藍は、8世紀頃に中国から日本に渡来したといわれており、江戸時代には徳島で9割の生産を誇るようになる。藍染めは、一般的には藍草の色素を絞り出して生地に染み込ませるが、雲南と徳島では、藍草を「発酵させて」から染める。

4) その他：建水、うだつ、うどん、棚田、イナゴ、豆腐、とうがらし、わさび、餅・・・  
 —————→ 僧や商人のみならず、白族、哈尼族等雲南地方の民族が移住し茶も伝えた？