宇治探訪・普茶料理と茶摘体験バスツアー

2006 年 5 月 20 日（土曜日）午前 8 時半～午後 7 時

行程：大阪駅集合～黄檗山萬福寺見学～白雲庵にて「普茶料理」賞味～世界遺産・国宝「宇治上神社」見学～服部製茶場の茶畑にて茶摘体験～重要文化財「白神神社」見学～大阪駅解散

晴天のち豪雨

天気予報は雨、五月晴れが少なく五月雨ばかりの空模様をかなり気にしながら目が覚めると、晴天。快い風まで吹いての絶好の茶摘日和とばかり家を出る。何気なくつけたテレビの番組は、まさに今日私たちが行く「宇治特集」。新茶の季節に日本茶のメッカともいえる宇治茶を紹介し、行程の中にも組み込んでいた茶団子も有名な塾生の北原さんの先輩で平安時代から宇治川にかかる橋の袂で茶店を営んでいたという「通園」のご主人も登場し、まさに宇治を予習することになる。大阪駅桜橋改札口で集合しバスまで移動。ここでもビルの合間を五月の薫風が新芽を枝先に飾った梢の間からそよそよと流れ込んでおり、陽ざしもまぶしい。バスにのって一路宇治を目指す。

途中、灰色のベールのような薄雲が前方の空に現れたかと思うと、次第に薄雲はどす黒い雨雲を呼んできて太陽を覆い隠し始めた。雲行きが怪しい。やがて雲は青空を全て覆い隠し、ポツポツと降り始めたかと思うと後は大泣きの涙のように雨が降り注いだ。当然ながら、参加者の顔も曇る。低気圧は龍のように蛇行して天空を駆けていくのか、晴れていた空に気まぐれに尾を振りかざしまた雨を降らせているかのようだ。先ほどまでは晴天がうそのように、空模様はいくえにも重なった龍の鱗のように灰色の雲をどく黒く塗り翳している。ぬか喜びの晴天だと嘆くと、新しく塾生仲間として参加していただいた中村さんのお母様が、皆を励まし黒雲を吹き飛ばすように「天気予報では、通り雨だと言っていましたよ」と声を上げる。龍が今日一日の私たちの行程の行き先を塞がないように、寺院の拝観は雨の風情も割り切ればいいのだが、流石に茶摘は難しい。茶摘は、茶摘姿に変身できるだかろうか・・・の雲行きも怪しい。雨は降り止まない。当然、晴天を確認して参加者のほとんどが傘を持っていないので、途中 100 円ショップに立ち寄るものの開店前で傘を入手できずに、宇治を目指す。

萬福寺で中国の明朝時代へタイムスリップ

宇治手前で、観光ガイドも引き受けていただいた服部製茶場の服部さんに電話し何本かの傘を拝借することにする。萬福寺の手前の JR 黄檗駅で終戦弁当や伝統野菜の献立を考案いただいている管理栄養士の尾立先生と合流し、門前の駐車場までたどり着いたものの、雨はまだ降り止まない。とにかく、トイレ休憩をと昼食をとる「白雲庵」に立ち寄り傘を数本借り、服部さんも家にある傘をかき集めて駆けつけていただきどうにか全員が傘を手にして萬福寺を拝観することができた。黄檗山萬福寺は中国明時代、福建省福州府に生まれた高僧隠元隆琦が請われて江戸時代初期に来日。拝謁した徳川家綱も隠元に帰依し宇治に所領を与え、寺を建立。住職であった故郷福州と同名の『黄檗山萬福寺』と名づけられた。中国様式の伽藍を配する 23 棟が重要文化財の指定を受け、ｲﾝｹﾞﾝﾏﾒ・孟宗竹・ｽｲｶ・ﾚﾝｺﾝなどを日本にもたらしたのも隠元だと言われている。

山門をはいるまえに、服部さんが門から向かって右側にある白雲庵の前の井戸が木々に覆われた井戸を指差し、この寺院は龍を形どり、右手の井戸が右目、左手の井戸が右目で、両方の井戸は「龍目井」と呼ばれていると説明いただく。総門を潜ると両側に茶器や茶菓子の店が並び、着物姿の女性や韓国衣装のチョゴリを身にまとった人の姿もある。途中放生池があるが、これが龍の口だという。三門で入館料を払って進むと正面に寺の玄関として設けられている「天王殿」があり、石段を登るとまず、先ず一行を迎えてくださったのは、のびやかか笑顔の布袋さん。弥勒菩薩の化身だというが、どちらの姿が本当なのかと形にこだわっていて本質は見えない。どちらにしてもかなり形は異なっても穏やか笑みに安堵感を覚える。堂内四方に、四天王像が配置され、裏に回ると、美男におわす韋駄天像を拝むことができる。

雨は小降りながら、降り止まない。煎茶道の祖・売茶翁（ばいさおう）ゆかりの寺として、5 月 20 日・21 日は境内で全国煎茶道大会が開催され、全国から煎茶道の家元が集合するちょうどその日に遭遇した。

日本三禅宗（臨済・曹洞・黄檗）の一つに数えられる黄檗宗の総本山として、明代に制定された仏教作法を遵守し、読経も黄檗唐音で発音し、中国明代そのままの法式梵唄を継承している静寂な修行の場の風情はない。全国から煎茶関係者千人が押し寄せるというから賑やかだ。境内は、人、人、人。それも和服姿の人、人、人。中国の明朝様式を取り入れた伽藍を繋ぐ回廊が各家元の煎茶のお茶席となり、お手前が行われ、お茶をいただく人々の舞台となっている。その回廊で繰り広げられるお茶席の間を潜る抜け、雨を避ける為に人々が右往左往している様はまさに蟻の巣の通路状態だった。「開版」と呼ばれる食堂である斎堂前に吊ら下がっている魚板も、寺院の土産物が売り買いされている人々の頭上で時を告げるのも忘れて玉を口にくわえたまま呆然と目を見開らいている。雲水と呼ばれる修行僧が、正覚を目指して精進を誓い、自覚を催すために朝夕に打ち鳴らしてまわる各寮舎に掛けられた巡照板の在り処も定かではないほど人の流れが回廊を覆い隠している。

寺院内の伽藍では一番大きな本堂・大雄宝殿が二層の屋根を大らかに天空に伸ばしている。その前には多くの椅子が並べられ献茶式が執り行われようとしていた。この建物は日本では唯一最大のチーク材を使った歴史的建造物で、本尊は釈迦牟尼佛。左右後ろを取り囲むように、彫の深い鉤鼻のかなり西域の異邦人の顔を持つ大柄な十八羅漢像が無言ながら迫力ある表情で参拝者を見回している。その大雄宝殿のひさしを下から仰ぎ見ると蛇腹のような骨組

みで龍の体内を現しているそうだ。また本堂の前の砂利がひかれた中に鏡のように磨かれた畳ほどの石が中央埋め込まれている。それは、修行僧が、己の非と向き合う為に月の光に一人身を晒し反省する場所とのこと。その奥の法堂正面と開山堂前の手すりの卍くずしの中国風の文様が目に付く。建物全体は中国の明朝様式を取り入れた伽藍配置で、創建当初の姿そのままを今日まで伝える寺院は、日本では他に例がない。代表的な禅宗伽藍建築群として、主要建物二十三棟、回廊、額などが国の重要文化財であることは一目瞭然の迫力で、その存在そのものが、時間の壁を打ち破り眼前に広がっている。

寺院は今も修行の場であり、禅堂の前には「止静」の札が座禅中の印とのこと、皆声を潜めて前を通る。鼓楼を抜け、開山堂につづく回廊には茶席はなく、行き交う人も無く静けさを取り戻している。その頃には、龍も空を渡りきったように雨雲が去り、青空が広がり始めた。雨雲退散を喜ぶかのように、鶯の「ホーホケキョ」の透き通る声が参加者の思いと重なるように響いた。

修復中の松陰堂の前ではすでに傘要らで、記念写真。お釈迦さんが悟りを開いたという沙羅双樹は隠元さんお手植とか、悟りきっているのは双樹の木ばかりで、凡夫はただ日暮の波に飲み込まれ削られていくだけのような気がした。傘を差して潜った総門にも陽光がまぶしい、徳川家の葵のご紋をバックに食前の顔が並んだ。

素材の個性を持ち味活かした普茶料理を堪能

門前の「白雲庵」の門を潜ると、庵がありよく手入れされた庭の新緑が雨に洗われて清々しい。折りよく、個室がとれて、庭に面した部屋に通され、参加者だけで寛ぐことができた。この企画のメインイベントの普茶料理を満喫した。京料理の大半は寺院の影響をうけた寺院料理を基調としたものが多く中でも中国風の名残りを留めた精進料理は黄檗系統の普茶料理のみ。名称のおこりは普く衆に茶を供するという意味で、お寺での行事について協議や打ち合わせの時に、茶礼という儀式を行い、その後の謝茶（慰労会）で出される中国風精進料理が普茶と呼ばれるという。食材本来の風味を生かす為に淡白な味を本位に色彩の取り合わせも素朴さの中にも豪華に盛り付けられ二汁六菜を中心とした献立。蘭茶・胡麻豆腐・吉野煮・和合物・季節の菜煮の盛合せ・味付天麩羅・すまし汁・香の物・季節のご

飯（新茶を炊き込んだご飯）にデザートに抹茶で締めくくるコース、六千五千円也（税別）。

勿論萬福寺でも食することができるが、当日は煎茶大会で境内はごったがえしているし、普茶料理の流儀はそのままに、料理人の手でしっかり調理され、店内の設備もサービスもお持て成しの心づくしが感じられるからとゆっくり談笑しながら食べて 2 時間地近くのゆったりした昼食。高いようだが、それぞれの食材の持ち味と風味を逃さぬ滋味溢れる料理法は、食材を味に染めるのではなく、食材の味を活かして楽しむ調理法との出会いでもあった。日本的な同一の味に染める義務教育ではなく、個性を伸ばして味付けする技は新鮮だった。先ずはいつも写真係りとして愛用の一眼レフと共に参加の杉爺こと、杉山さんのビールで乾杯し食事開始。部屋に通されると烏龍茶と乾菓子が出され、それぞれが開け放された庭の新緑に向かって大きく深呼吸、つつじも咲き始めて揚羽蝶が見事な羽の文様を見せにやってきた。からっと晴れて吹き渡る風が爽やかだ。庭の上に広がる空も青く晴れ上がっている。美空ひばりの歌詞の「雨に降られてぬかるんだ道でもいつかはまた晴れる日があるから♪」の一節を思わず口ずさみたくなるような雨上がりの後の五月晴れに恵まれた。大皿に盛り付けれられたお料理を分けあって食べている間に、快い満腹感で満たされた。精進料理なので大量の肉を胃袋に詰め込んだ時の重たい感覚はない。さまざまな素材の味を堪能したのとじっくりと時間をかけて味わったのも体にも心にも優しかった。薄味で食材の持ち味を活かした味付けは、画一的なレストランや弁当の味付けでもなく、京料理の薄味でもない。素材そのものの味と色彩を活かす為にそれぞれに細心の注意を払って料理し、皿に盛り付けたというシンプルながら、まさに禅問答のように奥の深い味わい。グルメに拘って高級な食材や飾りつけに奔走している間に忘れさせられてしまった山菜の豊かな色形の素晴らしさ。ごった煮として盛り付けられるのではなく、素材の尊厳と味わいを殺すことなく調理され、愛情掛けて料理として昇華させる。派手な器にこることなく、シンプルな水色の器の上にほぼそのままの姿で供される素材の素晴らしさに、日本の学校や社会のなかで、一人ひとりの個性をそのままに大切に伸ばすことができているのか。個性を殺して滅私奉公的に同じような味付けのごった煮社会を強要されているのではないかと改めて痛感させられた。食材がもつ味ではなく、味付けられた味を味わうことに慣れてきたのかもしれないとされ感じた。たかが山菜、さ

れど山菜、滋味溢れる料理法に食する人の笑顔も作られることのない自然に浮かぶ職人の料理法に感嘆するばかりだった。ゆっくり 2 時間かけて食事し白庵前の竜の右目である井戸の周りに集って食後の記念写真。**白雲庵　℡0774－32－3900**

宇治上神社見学にさわらびの散策路闊歩

そこからバスにのり、源氏物語ミュージアム近くで下車。バスは、先に宇治橋の袂に回ってもらう。源氏物語ミュージアムは平成 10 年 11 月に開館した宇治市の施設で、瀬戸内静淑氏が館長で映像展示室ではホリ・ヒロシ氏制作の人形を使った短編映画「浮舟」が上映され、監督：篠田正浩、声を紫式部：岩下志摩、浮舟：葉月梨緒菜が担当して放映されていが、他の展示物はクイズ形式であったりオムニバスであったりと今風の博物館。下見に来たときに、午後 5 時に閉館だかと、5 時に駐車場から出車してくださいのアナウンスが閉館 5 分前から響き渡る。さすが市の設備、ここに常駐する職員も市役所と同様の時間にきっちり 5 時に退社したい、実に入館者思いの役人的徹底した管理と、役人が建前重視の優雅な箱物エントランスを横目の見ながら素通りして、「さわらびの散策路」を行く。

与謝野晶子の没後 50 年と宇治市制 40 周年にあたる平成 4 年 10 月、「みだれ髪の会」によって歌碑が建てられたそうだ。幼い頃から古典文学に親しんだ晶子は、紫式部を終生の師と仰ぎ、「源氏物語」の現代語訳に心血を注ぎ、昭和 13 年(1938 年)61 歳のときに、「新新訳源氏物語」全 6 巻を完成させ、それに加え源氏物語五十四帖を五十四首の歌で再編成した「源氏物語礼讃」を著し、女傑作家の直筆で刻まれた宇治十帖の十首がこんもりとした森を背景に、歌碑が鎮座している。流れるような筆さばきに、作品を生み、愛憎を重ね、子供を生み育て閃きのままにさらりと生き抜いた晶子の人生をみるようだ。

[橋姫]：しめやかに心の濡れぬ川ぎりの立舞ふ家はあはれなるかな
[椎本]：朝の月涙の如し真白けれ御寺のかねの水わたる時
[総角]：こころをば火の思ひもて焼かましと願ひき身をば煙にぞする
[早蕨]：さわらびの歌を法師す君に似ずよき言葉をば知らぬめでたさ
[宿木]：あふけなく大御女をいにしへの人に似よとも思ひけるかな
[東屋]：ありし世の霧きて袖を濡らしけりわりなけれども宇治近づけば
[浮舟]：何よりも危なきものとかねて見し小舟の上に自らをおく
[蜻蛉]：ひと時は目に見しものをかげろふのあるかなきかをしらぬはかなき
[手習]：ほど近き法の御山をたのみたる女郎花かと見ゆるなりけれ
[夢浮橋]：明けくれに昔こひしきこころもて生くる世もはたゆめのうきはし

(改訂版)源氏物語　宇治十帖の風土編集：源氏物語を読む会発行：(財)宇治市文化財愛護協会よりの歌がならぶ。

そして、宇治上神社へ。1994 年 12 月に、ユネスコの世界遺産に登録。祭神は、応神天皇とその皇子菟道稚郎子及び兄の仁徳天皇とされている。 境内正面の拝殿（国宝）は鎌倉初頭のもので、平安時代の住宅様式が取り入れられている寝殿造りを今に伝えているのでその価値は非常に高い。特に縋破風といわれる手法を用いた屋根の美しさは格別で、もとは離宮の建物だったのではないかと伝えられている。拝殿の奥にまわると目の前にやや急な階段の上に平安時代後期に建てられた本殿（国宝）があり、現存するわが国最古の神社建築だという。この中にお社が三社収められていて、御祭神は向かって右が「菟道稚郎子(うじのわきいらつこ)(弟)」真中が「応神天皇(父)」、向かって左が「仁徳天皇(兄)」とされています。それぞれ神殿としては小規模だが、その造りは大変優雅で、格子ごしに覗き込むようにそれぞれを拝む。装飾がシンプルで、本殿の向かって右側、天降石とよばれるしめ縄をかけた大きな石を挟んだ隣にある鎌倉時代に建築され重要文化財春日神社と見比べると装飾が施されている。平等院の鎮守社であった離宮社に、一族の繁栄を願って奈良県の出身で、その氏神は春日大社であったとされている藤原氏が建てたものらしい。

まわるだけなら 3 分ほどで回れるほどの小振りな神社ながら、鎮守の森に守られて時代の荒波を超えて現存し、世界遺産の一つと数えられている。源氏物語に登場する貴族の殿君・姫君の恋の舞台ともなったと寝殿造りの拝殿前で集合写真を撮る。掲内には清水が湧き出る宇治七名水のひとつ「桐原水」があるが、岩の間から噴出しているようすもないので、祠の中の池の下から湧き出ているためが、どの水が新鮮なのかがよくかわならないため柄杓ですくって飲むのはちょっと勇気がいる。生水はお腹の強い人でないと危ないので、近所の人は水を汲んで煮沸したし、家の煮焚きするという。もうすっかり晴天だった。

宇治上神社の前のさわらび散策路を宇治橋の袂までふらふらと風に吹かれながら闊歩する。途中建物の合間から宇治川が飛び跳ねるいくつもの魚を抱え込むように太陽の陽ざしをうけて銀色にまぶしく輝いていた。川風が心地よい。 やがて、京阪宇治駅の建物が前方に見え始めると、その左手、正に宇治川の欄干傍に見るからに古い佇まいを今に伝える茶店「通園」の輪郭が見え始める。宇治橋は 646 年に奈良元興寺の僧「道登(どうと)」によって架けら

れた日本最古の橋と言われている。橋が架けられて以来、度重なる洪水で流出したり戦渦に巻き込まれたりしながらも幾度となく架替えられてきたというが、これはこの宇治橋が交通の要衝であったからに他ならないからという。現在の橋は、従来の伝統的な木橋のイメージを残しながらもさまざまな土木技術が駆使され、平成 8 年 3 月に完成したもの。

歴史ある茶店「通圓」の茶団子をお土産に

その宇治橋の袂で通圓が創業したのは、平安時代末永暦元年（西暦１１６０年）に遡る。元祖は武術にすぐれた源頼政の家臣、古川右内(ふるかわうない)という武士で、晩年隠居をし頼政の政の一字を賜って「太敬庵通圓政久(たいけいあんつうえんまさひさ)」と名乗り、宇治橋東詰に庵(いおり)を結んだ。1160 年、平家の軍との戦いが始まると、初代通圓は主君源頼政のもとにはせ参じ、宇治川の合戦で　頼政は平等院扇ノ芝にて、初代通圓もその後を追い、ともに討ち死にを遂げ、通圓政久は平等院の庭に主君・源頼政の墓と共に静かに眠っており、1192 年この頼政と初代通圓の主従関係を物語った「通圓」という狂言が上演され、能「頼政」を茶化した狂言で今日もたびたび公演されている。1338 年頃、宇治茶が高級茶としてもてはやされるようになり、主に修行僧の眠気覚ましとして茶を飲まれた。その後子孫代々、「通圓　※後に通円」の姓を名乗って宇治橋の橋守(はしもり・守護職)を仰せつかり、道往く人々に橋の長久祈願と旅人の無病息災を願って、茶を供し、第七代目第七代目通圓はとんちで有名な一休和尚と親交厚く、参禅して隠者となり、共にとんちを持って肝胆相照らす仲で、康正元年（1455）第七代目通圓が卒すと、一休和尚はわざわざ通圓の家に来て、当家のものに「一服一銭一期の泡」としたためた書を贈ったといわれ、一休和尚作「初代通圓」木像は茶筅と茶碗を持ち舞っている姿で当店正面に祀(まつ)られており、今も毎朝　お茶・お線香・お花をお供えしているという。安土桃山時代 1568 年、第八代目通圓は将軍足利義政の同朋衆、茶坊主として将軍に仕えて、第十代目、第十一代目通圓は、豊臣秀吉公の信任を受けて宇治川の水を汲み上げる大役を仰せ使うことになる。慶長元年　1596 年茶事に関心の深かった豊臣秀吉公は、伏見城におられた時、城中で大名や茶人を招いてしばしば茶会を催し。その時に用いる茶の湯の水は、当時“天下の名水”といわれた宇治川の水を五更の時刻（日の出までのおよそ二時間あまりの間）宇治橋三の間より汲み上げ、伏見城に運び入れた。その時水汲みに使った「釣瓶(つるべ)」は秀吉公が千利休に命じて特別に作らせたもので、その釣瓶は現在まで通圓代々に受け継がれ家宝として秀吉の五七(ごしち)の桐(きり)の紋と共に保存されている。関ヶ原の戦いで 1600 年江戸幕府の時代となると、宇治橋の橋守として橋を守りながらも旅人にお茶を出し、宇治橋の架け替えは 20 年から 30 年に一回架け替えられたのでその都度　幕府の手で通圓も建て替えや修理され、今回私たちが訪ねた建物は寛文 12 年　西暦 1672 年に建てられた建物とのこと、昭和に入ると歴史小説の大家・吉川英治の名作「宮本武蔵」に通園が登場、その一節･･･**「宇治橋のたもとが見えてくる。通圓ガ茶屋の軒には、上品な老人が茶の風呂釜をすえて、床几（しょうぎ）へ立ち寄る旅人に、風流を鬻いで（ひさいで）いた。庄田という髯侍（ひげざむらい）の姿を仰ぐと、馴染みとみえて、茶売りの老人は、『おお、これは小柳生の御家中様一服おあがり下さいませ』『やすませて貰おうか----その小僧に、何ぞ、菓子をやってくれい』菓子を待つと、城太郎は、足を休めていることなどは退屈に堪えないらしく、裏の低い丘を見上げて、駆け上がっていった。お通はお茶を味わいながら、『奈良へはまだ遠うございますか』『左様、足のお早い方でも、木津では日が暮れましょう。女子衆では、多賀か井出でお泊りにならねば』老人の答えをすぐ引き取って、髯侍の庄田がいった。『この女子は（おなご）、多年捜している者があって、奈良へ参るというのだが、近ごろの奈良へ若い女子一人で行くのは、どうであろうか。わしは心もとなく思うが』聞くと、眼を瞠って（みはって）、『滅相もない』茶売りの老人は、手を振った。-----」**とある。勿論吉川英治も、映画化撮影の為空ひばりもこの店を訪ねたという。そしてその日の朝のテレビで宇治特集でご尊顔を拝していた、通圓２３代目当主　通円亮太郎氏が店先にいらっしゃって、美味しい新茶を一杯づついただいた低めの温度で出されたお茶は雨雲の湯鬱さを吹き飛ばすような快い清涼感があり、快いリフレッシュ感と覚醒作用があった。勿論、茶団子の購入も忘れない。一人一箱 10 本入りのお土産として購入。他にも、お通さんという女性的な味わいのお茶と、武蔵ブランドの男性的な味わいのお茶も通園の人気商品のお茶。買い物する人、宇治川の流れを眺める人、茶店の前で暫し休んだ後は、バスで乗って、宇治橋を渡ると紫式部の像が迎えてくれる。橘姫神社前を通り、あがた神社を過ぎ平等院前の駐車場を過ぎた辺りの斜面にはこんもりした緑の畝が目につくようになる。服部さんのバイクに先導されて、バスが止まったのは、草野球に興じる子供たちの姿が目に付く公園前の茶畑。**通圓　℡0774－21－2243**

日本茶パワー再発見

今回は、日本茶探求。**緑茶は「不醗酵茶」**でお茶の葉を発酵させず、**「半醗酵茶」**は中国で生産される**烏龍茶**で、完全に醗酵されたものがインド等で生産される**「醗酵茶」**である**紅茶**に姿を変えていく。日本茶に代表される「不醗酵茶」の中でも、よしず等の覆いをかぶせて直射日光が当らないようにして育てられた新芽を蒸したままもまずに乾燥させ臼で微粉状に加工したのが**「抹茶」**、新芽を蒸して揉みながら乾燥させた緑茶の最高級品**「玉露」**、藁などの軽い覆いをかぶせたお茶の新芽を使用した「玉露」に近い旨味と香りがある**「かぶせ茶」**があり、覆いをかけず直

射日光の下で生産されるのが、新芽を蒸した後、乾燥させながら揉む日本茶でもっとも愛飲されている**「煎茶」**、新芽を摘んだあとの木の部分の大きく硬くなった葉っぱを原料にしたお茶でさっぱりした味わいが特徴の**「番茶」**、番茶が下級煎茶を強火で煎って香ばしい味を引き出した食後に最適な**「ほうじ茶」**、番茶や煎茶によく煎った玄米を混ぜた**「玄米茶」**、徹鍋で煎るか、蒸して丸い形状に仕上げた別名くり茶と称される**「玉緑茶」**に分類される。今回は、覆いがかけられた高級茶畑での茶摘となる。緑茶に含まれる旨味成分テアニンは根で作られてから葉に移動するのですが、日光に当ると渋みの成分カテキンに変わる為、芽が摘む二十日ほど前から覆いをかけテアニンの変質を防ぐ**「覆下園」**。煎茶など多くのお茶は日光を充分にあてた**「露天園」**で育てられ、渋い成分カテキンの多くなり、日光に当る量がすくない新芽はテアニンを多く含むので旨味があるお茶になるので重宝がられる理由とか。

宇治茶は、栂尾高山寺の明恵上人のすすめで、宇治で茶の栽培が始まり、諸町時代に足利幕府の奨励を受けて、宇治茶のすばらしが全国にしられるようになり、江戸時代1738 年宇治田原湯屋谷の永谷宗円翁によって**「宇治製法」**といわれる青製製茶法が考案され全国に広がり、今日の日本緑茶の製法の基礎となったという。宇治は、大きな河川の流域であること、年間 1500mm 以上の豊かな降雨量を誇り、昼と夜の温度差により霧が発生しやすい、水はけのよい傾斜地があるなど良いお茶を育てる環境という地の利にも恵まれていた。お茶の特効については、栄西の「喫茶養生記」には「茶は養生の仙薬なり。延齢の妙術なり」と記されており、正に健康飲料の元祖。がん予防・成人病予防に効果のあるタンニンなどの**カテキン類**、脳神経を活性化させる**アミノ酸類**、利尿作用やリラックス効果がある**カフェイン**、歯を強くする効果があるフッ素、口臭予防に役立つ**フラボノイド**、血液をアルカリ性に保ち新陳代謝を円滑にする**ミネラル分**もたっぷりなうえに、美肌や日焼け防止効果もある**ビタミン C・A・E** も含まれていて、何気なく飲んでいたお茶って、日本人の健康を支えていたのだと再発見。

美味しいお茶の入れ方は、玉露は 3 人分で、大匙一杯で１０ｇを、50 度のお湯６０CC を急須にいれ 2 分半くらい待って最後の一滴まで楽しみ、煎茶 3 人分は大匙一杯をお湯を少し冷まして 80 度のお湯 180CC を急須にいれて 45 秒ほどまって湯飲みに回し入れ、番茶は 5 人前なら、大匙三杯１５ｇを土瓶にいれ、600CC の熱湯をいれて 15 秒ほど待って湯飲みに注ぎいれるということが基準で後は、好みに合わせてのお茶の量や時間を調整し、自分好みの味を探す為たくさんの茶葉とであうのも楽しみの一つ。

お茶は飲むだけではなく、魚を焼いた後の部屋のにおい消しに茶葉をフライパンなどで炒めた煙は効果があるとか、茶殻でフライパンやまな板をふき取るとにおい消しにもなり、また茶がらの水気をきって床にまいて一緒に掃除をするとほこりが立たず綺麗に掃除ができ、茶がらをよく乾燥させガーゼーに包んで靴箱にいれても臭いとりになり、うがい薬のようにうがいをすれば風邪予防にも効果ありとのこと。

藤原頼道が娘・寛子が建てた金色院跡の茶畑

お茶の代名詞といえる宇治ブランド。生産量が少ない割りに、流通量がおおいのは、魚沼産のお米と同じようにブレンドされていることが多いとのこと。今回訪ねた服部製茶場は自分の茶畑で育てた 100%の宇治産のお茶にこだわるためほとんどを卸しに出さず、直売とか、夫婦揃って観光ガイドとしても活躍し、宇治茶を知ってもらう為に体験茶摘も受け入れている。

今回は、茶摘娘にも挑戦。一般参加の難波りんごさんに、河瀬さん、塾生の中村さんに、鶴田さんに原田が変身。テレながらも絣に襷と着替えて脚絆もつけて茶畑に。着付けは六月に花外楼で舞を披露いただく梅十三さんに御願いできたので、自分で被るとまさに給食のおばさん被りになるところ、みんなきれいに姉さん被りができた。先に茶畑に入った男性群を追って変身した姿で現れると「可愛いね」の声。茶摘娘姿に、心も若返り、お茶の効果抜群！！で、参加者も渋みを押さえ旨みが出るように、覆いの下で記念写真。新芽を口に含むと確かに生茶の香りが口に広がった。

茶畑から又バスにのり、平安時代に平等院を立てた藤原頼道の娘で冷泉天皇の皇后となった寛子（かんし）が発願して建立した十六の坊が聳えたという金色院を残す総門をバスで潜り、服部さんの製茶工場を見学、年に一度この時期のみフル回転する工場にはお茶が蒸され乾燥され、火入れされて宇治の新茶として産声を上げる。その様子を見学し、製造途中の茶葉を口に含んだりしながら茶葉を味わい、先ほどの通園で仕込んだ茶団子を味わう。希望者は新茶を購入。**服部製茶場　℡0774－21－2018**

宇治の新茶を仕入れたところで、今回の最終目的地、往時は 16 の伽藍が建ち並び栄華を極めたという寺院跡も今は製茶工場や住宅に茶畑になり、時々茶畑を掘ると中から瓦などが出てくるという。但しこの神社徒歩 3 分で近くな

のだが、70 段程の石段があるとのことで、原さんと中村さんのご母堂は製茶場で休憩し、一行は静かな山道を少し入るとすぐに目のまえに階段、大きな杉木立が取り囲む小山の足元に渓流が小さな水音を立てている。ひんやりとした空気ながら、手すりを頼りに一度お参りすると 5 年長生きするという白山神社を目指す。白山神社は、延暦９年（７９０）年に流行した疱瘡の治癒を願って祀られたのが始めだと伝えられ、久安２年（１１４６）に創建された金色院の鎮守社で、本殿は一間社流造桧皮葺で（現在鋼鈑葺）堂内は伊邪那美尊坐像（重文　藤原）を安置。拝殿（重文　鎌倉）は宇治離宮の遺構ともいわれ、方三間単層四柱造茅葺で鎌倉中期の様式をしめしており、腰高障子をたて住宅風の古建築である。社宝として十一面観音像（重文）であるが、無人で人が常駐していないので別のところに保管されているという。あまりの静寂さに、従者のような大木たちに囲まれながら白山神社が金色院の鎮守社として眺めてきた藤原氏の栄枯盛衰の物語の語り部的存在を感じる。観光地・宇治にありながら、訪ね来る人も稀有な静かな神社に静かに参拝し、日が西に傾きかけたあぜ道をゆっきりともどる。どこか懐かしい穏やかな風景を楽しむ。バスに乗り、またまた慎重に寛子が建てた金色院の総門を潜り境内であった場所を去る。

後は、JR 宇治駅前の宇治市観光協会直営のおみやげプラザ「宿木」にトイレ休憩代わりに立ち寄る。中村さんのご母堂が「宇治茶石鹸」を購入。これもその日のテレビ番組で紹介されており、駅前の郵便ポストが大きな茶壷から始まるがその被写体もみつけて記念写真。米川さんはサラリーマン時代、ユニチカの宇治工場に通う為この駅を利用したなぁと懐かしげ。悲喜こもごもに夕焼けが迫ってきた。後はバスに揺られ一路大阪駅を目指し、難波、天王寺と新茶に茶団子を手に参加者が宇治での楽しい一日を胸に詰め込んで帰途についた。

（報告：原田彰子）

参加者（敬称略）：一般：尾立順子・河瀬佐世子・難波敏晴・難波りんご・西川梅十三・浜名栄子
塾生：秋山建人・北原祥三・田中稔三・中島一・中村京子・中村孝夫・杉山英三・原季美子・原田彰子・原田貴志・深堀正晶・米川俊信

～文楽と花街・北新地思い出語り～

人間国宝竹本住大夫師匠 文化功労者顕彰記念祝宴

日　時　：　2006 年6月17日（土曜日）・午後5時～8時半
ゲスト　：北新地元芸妓　西川梅十三　　北新地　金鈴・金衛・さく一
協　力　：花外楼　（大阪市中央区北浜１丁目１番 14 号　℡06-6231-7214　京阪「北浜」29 号階段東へすぐ）
会　費　：一般　28,000円　塾生　26,000円（講演・食事料込み）

曽根崎心中の舞台・北新地でお育ちになった竹本住大夫師匠が、花街が舞台となる文楽の演目を語る情の奥には、幼年・青春時代を過ごした北新地の通りに響く三味線の音や芸者衆の後姿など、その街を生き抜いていた人々の面影や父母の思い出が刻まれている・・・戦災で消失した街の記憶を、思い出語りの中で私たちの心にも大阪の歴史として刻みこんでおきたい・・・。

昨年十月に受賞された文化功労者顕彰記念として住大夫師匠から戦前の北新地の思い出話を拝聴。祝宴として、天保年間創業以来百七十年の歴史を刻み明治の元勲木戸孝充が命名した老舗料亭「花外楼」のお座敷に北新地元芸妓・西川梅十三さんをゲストにお迎えします。「北新地　日の春三番叟」等の舞踊で飾る大阪が世界に誇る舞台芸術「文楽」大夫の至宝・人間国宝竹本住大夫師匠の文化功労者顕彰を祝う宴に、是非ご出席賜り、共にお祝い頂きますよう宜しくお願い申し上げます。

●申込後、会費を郵便振込　００９３０－１－１８０６１　口座名：熟塾宛にお振込み願います。
振込みを以って正式申込とさせていただきます。６月 12 日迄にお振込みください。