

## わが街熊谷遺跡めぐり

# 茶 磨

## 1 はじめに

「茶磨」とは、中国北宋代（960－1127）に発明され、中世日本へ伝わった、茶葉を粉末にする石製の回転式粉碎機のことであり、「抹茶」を製造するためには必要不可欠な道具です。

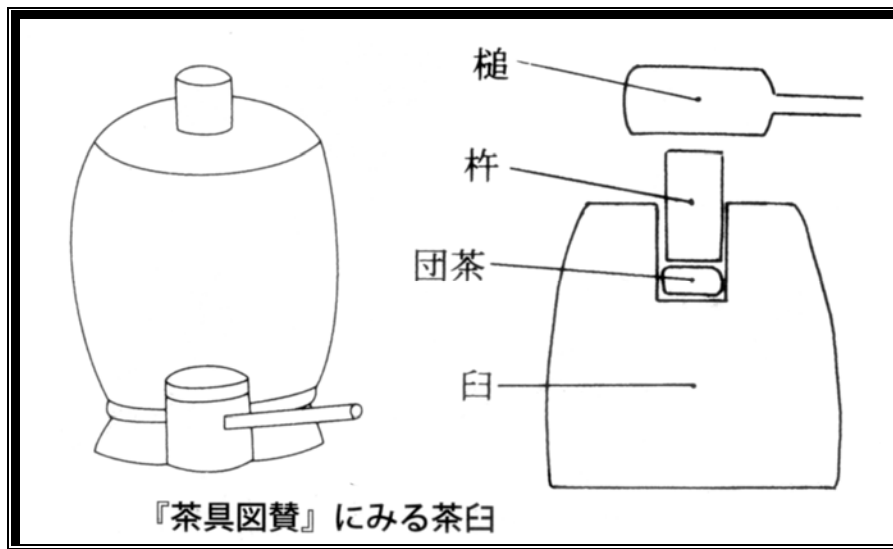
現在、日本では一般的に「茶臼」と表記されますが、既に中国北宋代において「茶臼」と表記される木製の道具が存在していました（下図）。

これは、団茶と呼ばれる茶葉を丸く固めた塊を打ち砕くための道具です。臼の上部の凹みに団茶を入れ、杵を差し込み、上部から槌で敲いて粉碎します。

漢字では、「臼」は字の形が示す通り杵でつく「臼」であり、回転式の粉碎機に「臼」の字を用いることはありません。回転させる粉碎機には、「磨りあわせる」の意味を込め「磨」の字をあてることから、「茶磨」と呼ぶべきものと思われれます。

## 2 茶磨の発明と伝来

茶磨は、中国北宋代（960－1127）に発明されたとされています。文献上最初に確認されるものは、1072年に北宋最高の詩人と称される蘇東坡（1037－1101）が詠んだ「試院煎茶」中の「蒙茸 出磨 細珠落」という箇所です。読み下すと「蒙茸 磨を出でて 細珠落ち」となり、意味は「ひきうすから乱



れ出て来る抹茶は、細かに砕けた真珠のように落ち」です。

蘇東坡には、翌年の 1073 年に直接茶磨を詠んだ詩もあります。「前人初用茗飲時 煮之無問葉與骨 浸窮厥味曰始 復計其初碾方出 計尽功極至磨 信哉知能創物（以下略）」。意味は、「その昔、人が初めて茶を飲んだ時は、葉も茎も区別せずと一緒に煮た。ようやくその味をきわめて臼を用いた。次には薬研を使った。次に計を尽くし研究しついに茶磨にたどりついた。知者は物を創り出すというがまさにその通りである」となります。

日本への茶磨の正確な輸入時期はわかっていませんが、輸入以前の茶葉の粉碎には薬研が使われていたと推測されています。元応元年（1319）『金沢文庫古文書』一三五「劔阿書状」に、称名寺に茶磨が存在したと思われる記述が認められることから、この頃に入宋僧または日宋貿易により日本に伝わったものと推測されます。

その後中国では、明（1368－1644）の初代皇帝洪武帝（1328－1398）が洪武二四年（1391）に、竜団（片茶）の製造は民力を疲弊させるとしてその製造を禁止し、茶は散茶（葉茶）として献上させる事を決め、結果団茶を粉碎する茶磨の製造も行われなくなりました。

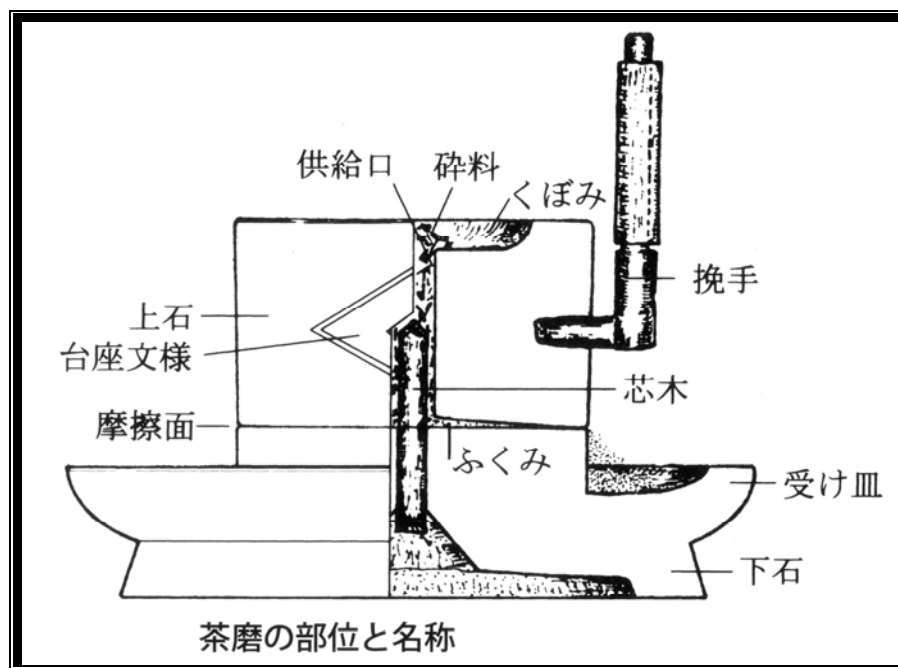
一方、その頃の日本は室町時代（1336－1573）にあたり、足利義政（1449－1473）により東山文化が花開き、村田珠光（1422－1502）－武野紹鷗（1502－1555）－千利休（1511－1591）と受け継がれる「茶の湯」が大成していく時期となります。「明」とは対照的に「抹茶」による点茶法は、日本独自（世界唯一）の喫茶法として発展し、輸入茶磨が停止したことにより、必然的に代替として国産の茶磨が、国内各地の石材を使用して製造されていくこととなります。

### 3 茶磨の名称と機能

茶磨は、茶葉の粉碎という唯一の目的を遂行するために製造されているため、比較的単純な外見構造をしています。粒径数ミクロンという微粉末までの粉碎を実現するため、その機能の実現・維持には、見た目以上の精密加工技術が求められています。

- ・**摩擦面**—上石の下面および下石の上面。輸入茶磨は上石長円柱形（直径<高さ）となる。この形式は摩擦面積が少ないことから、粉碎は主に上石の自重によってなされることとなる。国産の茶磨は上石短円柱形（直径>高さ）となる。この形式は摩擦面積が大きくなることから、粉碎作用時間が増えることから茶葉の微粒子化が可能となる構造で、日本独自の粉碎機構の改良が行われている。

- ・ **芯 木**—下石の中心部に垂直固定し、上石の円滑な回転を促すもので、茶葉の供給量の調整機能も兼ねる。芯木と上石の供給孔との間隔が広いほど、茶葉の落下量は多くなり、粉碎効率は向上するが、紛体は粗くなる。同様に芯木の長さの短いほど、供給孔内通過距離が短くなることから茶葉の落下量は多くなり、粉碎効率は向上するが紛体は粗くなる。
- ・ **くぼみ**—上石上面の凹部。茶葉はここに適量置かれ、供給口を経て、摩擦面へと供給される。回転する際に、茶葉が外へこぼれるのを防ぎ、中心の孔へ順次供給するためのもの。
- ・ **供給口**—上石中央部に穿たれた孔。下石に固定された芯木を受ける軸穴であり、上石上面に置かれる茶葉を摩擦面に供給する孔でもある。この供給口は、芯木の直径よりも若干大きく、そのため、上石を回転させると、完全な円運動ではなく、上下の摺動を伴う複雑な動きとなる。
- ・ **溝**—上下石の摩擦面に彫られた溝。主溝と副溝からなる。主溝は、摩擦面の中心点を基準に分割するもので、副溝は、主溝によって分割された分割内右側の主溝に対して平行に、左側へ順次短く刻まれる。機能は、茶葉の粉碎、粉碎した茶葉の径外への押出し、摩擦面から生じる発熱の緩和が挙げられる。
- ・ **ふくみ**—上下石を重ねあわせた時に生じる、摩擦面中央の隙間。約 0.5 mm。このふくみが摩耗して密着してくると、径外への排出が困難となり、紛体は粗くなる。ここの微妙な調整が茶磨の性能の優劣を決める。
- ・ **挽 手**—上石を回転させるための木製の道具。
- ・ **受け皿**—下石の周囲に作り出された皿状の受け部。摩擦面から送り出された茶葉の拡散を防ぎ、受け止める機能を持つ。



## 4 茶磨の種類

現在国内では、伝世品も含めて、輸入茶磨は僅かしか確認されていません。その特徴は、上石が直径よりも高く、動植物の意匠を台座文様に陽刻されています。

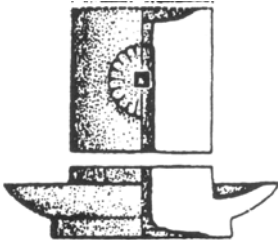
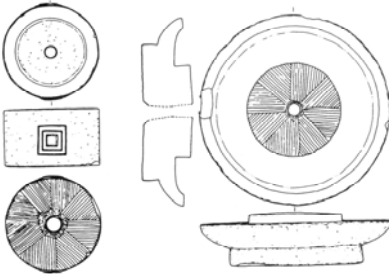
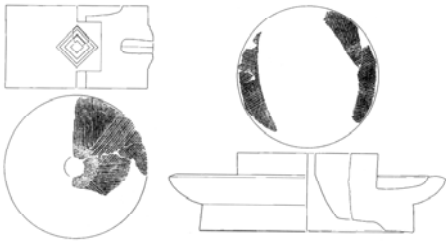
一方、国産の茶磨は、当初輸入茶磨の形態を模していましたが、やがて、磨面の増大や溝の彫り方に独自の工夫を加えていきます。

中世には、関東地方では、利根川転石の安山岩・伊豆半島安山岩・筑波山花崗岩・調子砂岩・五日市砂岩等の各地の石材を利用し、単純な幾何学的台座文様（丸・四角・菱形）を持つ茶磨が製作されていますが、江戸時代に入ると各地の石材は使用されなくなり、宇治の輝緑岩で台座文様菱形を呈する茶磨にほぼ規格統一されます。

遺跡からの出土例は、中世では寺院・城館跡・墓域から、近世では大名屋敷・城館跡から主に出土しています。

茶磨は、当初寺院を中心に広がり、やがて武士層に普及していったことがうかがえます。庶民層の遺跡からはほとんど出土しないことから、抹茶による喫茶法は、庶民層にはほとんど普及していないことが推測されます。

熊谷市内でも、中世館跡・近世寺院である元境内遺跡、中世墓域である立野遺跡、中近世墓域である西方遺跡、中世館跡である諏訪木遺跡等から茶磨が出土しています。

		
<p>群馬県太田市長楽寺遺跡</p>	<p>群馬県伊勢崎市大沼上Ⅱ遺跡</p>	<p>東京都八王子市八王子城</p>
<p>中世・台座文様：菊花文 硬砂岩製</p>	<p>中世・台座文様：方形 安山岩製</p>	<p>中世・台座文様：菱形 砂岩製</p>

代表的な茶磨

平成25年7月16日発行

熊谷市立江南文化財センター（熊谷市教育委員会 社会教育課 文化財保護係）

— わが街熊谷遺跡めぐり — 茶磨 テーマ展解説書第15集