

京都の無形民俗文化財としての建仁寺四頭茶礼

福 持 昌 之

はじめに

建仁寺四頭茶礼とは、毎年4月20日の榮西ようさい禪師の降誕会ごうたんえに引き続き行われる四頭茶会よつがしらちゃかいにおける喫茶儀礼である。禪宗寺院に伝えられてきた、茶道以前の作法であると言われている。

建仁寺の四頭茶会は、茶人を中心に一般にも人気が高く、一日限りの催しであって席数に限界があるため、拝服券は発売日に完売するほど盛況を極めている。拝服券は、四頭茶会の本席のほか、薄茶席が2つ（裏千家と表千家）、煎茶席、そして点心席（昼食）の5枚つづりで、一日かけて各会場を巡って楽しめる趣向となっている。

建仁寺四頭茶礼は、平成9年度から平成11年度にかけて京都府教育委員会が実施した民俗芸能緊急調査において詳細調査の対象となり、調査されている⁽¹⁾。その後、京都市文化市民局文化財保護課が文化財調査を実施し、平成23年度の京都市文化財保護審議会の諮問を経て、同委員会から答申を受けた結果、平成24年3月30日付で京都市の無形民俗文化財（風俗慣習）として登録された⁽²⁾。

本稿では、この四頭茶礼を紹介するとともに、文化財的な価値について検証したい。

I 建仁寺四頭茶礼の背景

(1) 建仁寺の概要

建仁寺については、数多くの関連書籍が出版されており、ここで改めて紹介するまでもないが、おさらいをしておきたい⁽³⁾。

臨済宗建仁寺派大本山建仁寺は、京都市東山区にあり、ちょうど祇園の花街の南に隣接して立地している⁽⁴⁾。建仁寺の開山は、中国から茶種を持ち帰り喫茶の法をもたらしたとされる榮西禪師（千光祖師）で、建仁2年（1202）に源頼家が寺域を寄進し、天台・密教・禪の三宗兼学の道場として創建された。山号を東山とうざんといい、伽藍は宋の百丈山を模して造られたという。

開創より約50年後には数度の火災等で境内が荒廃するが、正嘉2年（1258）に入寺した第10世の円爾えんに（聖一国師）⁽⁵⁾により復興が進み、文永2年（1265）には宋より渡来した第11世蘭溪道隆らんけいどうりゅう（大覚禪師）⁽⁶⁾により禪宗専一の道場となった。

室町時代の最盛期には60を超える塔頭たっちゅうがあったといわれるが、応仁の乱以降、たびたび伽藍が焼失し、創建時の建物は残っていない。16世紀に入ると、武将としても知られる安国寺恵瓊あんこくじえいけいにより伽藍の整備がおこなわれ、現在の方丈（大方丈）は、その際に安芸国から慶長4年（1599）に移築されてきたと伝える。

現在の伽藍は、南から勅使門、三門、法堂、方丈⁽⁷⁾が直線上に並び、方丈に隣接して庫裏がある。このほか開山堂、浴室、陀羅尼の鐘（鐘楼）、陀枳尼天堂、摩利支天堂、毘沙門天堂の

諸堂のほか、靈洞院（僧堂）、禅居庵、正伝永源院、両足院、大椿山六道珍皇寺、大統院、常光院、大中院、興雲庵、西来院、清住院、靈源院、堆雲軒、久昌院のあわせて14の塔頭がある。

建仁寺は、京都における最初の禅宗寺院であり、五山制度では京都五山の第3位に位置付けられている⁽⁸⁾。

(2) 建仁寺と茶

日本における喫茶の記録は、『日本後紀』の弘仁6年（815）4月癸亥条で、近江国滋賀韓琦（唐崎か）に行幸した嵯峨天皇に、大僧都永忠なる者が茶を煎じて献上したと記されているほか、同年6月壬寅条には畿内ならびに近江、丹波、播磨などに茶が植えられて献上されていたとある⁽⁹⁾。また、出土遺物のなかに奈良時代後期の緑釉陶器が釜、風炉、椀のセットとなっていることがあり、その当時、茶が飲まれていた可能性があるとも言われている⁽¹⁰⁾。

中国では、唐代には団茶（餅茶）による煎茶法が主流であった。唐代に陸羽が著した『茶経』に詳しいが、茶葉を固めた団茶を炙り、碾で挽いたあと羅で篩い、粉末状にした茶葉を釜に沸かした湯に塩とともに投じ、碗に汲みだして飲むというものであった。宋代には茶を石臼で挽いた抹茶を茶碗に入れ、湯を注いで茶筴で点てるようになった。すなわち、抹茶による点茶法である⁽¹¹⁾。一般には、栄西がこの抹茶の点茶法を日本に伝えたといわれているが、学術的に裏付ける資料はない⁽¹²⁾。栄西の功績はむしろ、日本で最初の茶書である『喫茶養生記』を著したことにより、日本文化史のなかで喫茶が広く普及していく素地を作ったことにあるといえる⁽¹³⁾。

建仁寺と茶の関係は、開山の栄西禅師が茶祖といわれていることもあり、創建当初よりかわりが深いと考えられる。しかし、栄西禅師の入宋・帰朝以前にも、茶は日本にもあったことは周知のことであり、むしろ、栄西禅師が伝えた禅宗の、日常規則のなかに喫茶儀礼が多く含まれていたことが重要だったと理解すべきだろう。栄西が記した『喫茶養生記』には、修行の眠気を払う効能が記されており、禅宗寺院での生活を助けるものとして考えていたことがわかる。

さて、禅宗寺院において詳細な日常規則が定められた清規とは、唐代の百丈懷海による『百丈清規（百丈古清規）』が最初とされているが現存しておらず、その存在や特質については議論の余地がある。その後、宋代に編まれた、現存する最古の清規である『禅苑清規』には、茶礼についての定めも記されている。この『禅苑清規』は、仁治2年（1241）に円爾が日本に持ち帰ったとされることから、13世紀半ば以降の円爾による復興のなかで、建仁寺と茶との関わりが深くなったと想定することもできる。また、文永2年（1265）には宋より渡来した蘭溪道隆により禅宗専一の道場となった際、清規がより厳格に守られるようになったと伝えられている⁽¹⁴⁾。

このように、建仁寺では、創建当初もしくは鎌倉時代から茶礼との関わりは深い。実際に、現在でも法会や衆評（会議）などの際には喫茶の儀礼を伴うほか、朝夕二回の茶礼がある。これらの茶礼の多くは番茶茶礼で、番茶が入った茶碗が運ばれてきて、僧侶が一斉に喫するというものである。ところが、四頭茶礼は四主頭と呼ばれる4名の正客およびそれに随伴する相伴客をもてなすために、定められた作法で給仕をするというもので、建仁寺でも特別な喫茶儀礼であるといえる。なお、禅宗寺院では一般にふるまう茶を普茶といい、特別な客人のた

めの茶を特為茶とくいちやという。

II 建仁寺四頭茶礼の概観

(1) 準備および習礼

例年、4月15日頃に四頭茶会の役配等の衆評があり、4月19日頃に道具の蔵出し、そして雲納衆うんのうしゅう（修行僧）の練習（習儀・習礼）が行われる。昭和51年の宗務日誌をみると、次の通りとなっている⁽¹⁵⁾。

4月15日 祝聖、祖塔諷経如常茶礼。四ツ頭式茶会配役衆評。

4月19日 四ツ頭式茶会支度習儀守夜十名。

4月20日 開山誕生諷経了而茶会。宝物展友松筆雲龍図五天作風神雷神額装一对、交通ゼネストの為参会者六五〇名。

（『華蔵界』（旧版）1号、1976年）

習儀では、雲納衆の練習では、足運び、腕の上げ下げ、その角度など、先輩から後輩へ厳しく的確な指導がなされる。これは、大勢の客を限られた時間でもてなすための、さまざまな工夫が伝授される。

今はもう行われていないが、19日には室礼のために宝物が出されているため、夜を徹して守るという守夜がおこなわれた。これは、建仁寺を構成する塔頭および近末の徒弟（住職分限のない僧）の務めであり⁽¹⁶⁾、開山忌や布薩会でもおこなわれていたが、昭和58年頃から行われなくなった。

(2) 降誕会および四頭茶会の次第

降誕会は、午前8時より催される。方丈しっちゅうの室中に一山の僧が入室し、楞嚴咒りょうごんしゅうの一段と五段を誦経ずきょうする。僧が退室した後、檀那間に控えていた四頭茶会の第一席えしゅうの会衆が方丈の室中へ案内される。

その際、正客すなわち四主頭4名を先頭に、それぞれ相伴客8名が従い、4列で計36名が入室し、コの字形に廻らされた畳に着席する。四主頭の席には、座牌ざはいと呼ばれる裂きれが置かれており、四主頭はそれを、4つに折り畳んで、自分の隣におく。

一同が着席すると、侍香じこうの僧による献香のあと、座屏ざびょうが室中から外に出され、給仕がはじまる。まずは四主頭への給仕で、4名の供給くきゅうの僧が紅白もんかの紋菓・椿の葉に載せた「ぶりコン（醤油で炊いた蒟蒻）」を盛った縁高ふちだかと、抹茶入りの天目茶碗てんもくを、それぞれ四主頭へ配り、退出する。次に供給は、板盆に縁高を8つ載せ、それぞれ8名の相伴客へ配って退出する。次に、曲盆に抹茶入りの天目茶碗を載せ、相伴客に配って退出する。

その後、四主頭から相伴客へと順番に点



図1 四頭茶礼で供給が相伴客に茶を点てる
（写真提供：建仁寺）

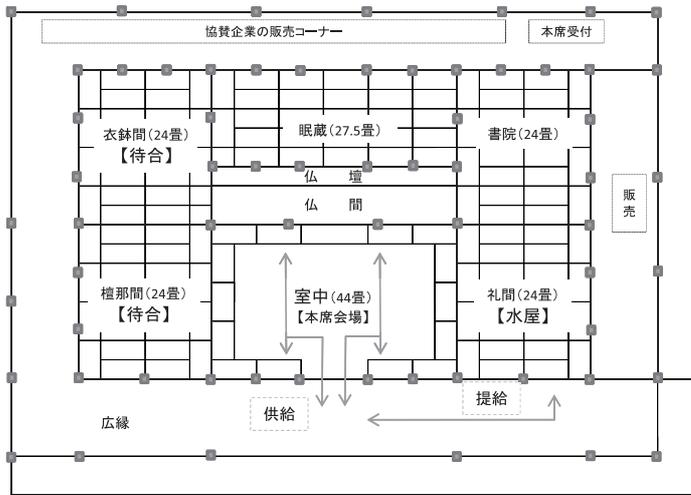


図2 方丈の間取りと供給・提給の給仕ルート
(織田淳『住宅における室町』(私家版、1995)所収の建仁寺方丈平面図を参考に現地調査を加えて作図)

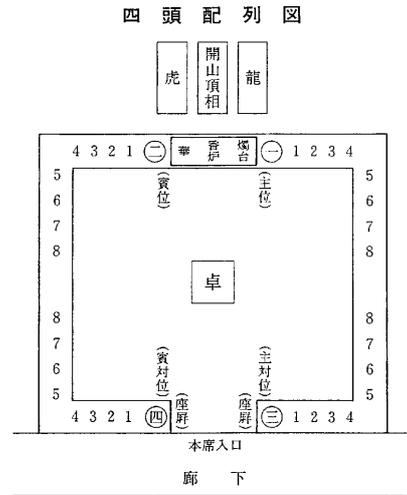


図3 四頭配列図
(四頭茶会パンフレットより)

茶をおこなう。その作法は、まず供給が、口に茶筌を挿した浄瓶を持って入堂し、客人が捧げ持つ天目台に載せた天目茶碗に湯を注いで茶筌で点て、客はそのまま喫する。その際、供給は正客の前でのみ胡跪こき（左立膝）し、相伴客の前では中腰のまま点てる。

供給は、逆の順序で縁高、天目茶碗を引き、一同は退出する。この一席は、おおよそ20分程度で、これが25席程度、繰り返し行われる。

(3) 配役

四頭茶会の責任者を総監といい、建仁寺の執事長があたる。その下に、1席ごとに座監2名がおかれる。座監は、塔頭もしくは近末の住職があたる。平成23年は7名があたった。

侍香と供給の役は、雲衲衆があたる⁽¹⁷⁾。平成23年は18名があたり、1席ごとに交代で務めた。その席の当番にあたった供給は、室中から外にでたところ、広縁の中央あたりで、待機する。水屋から提給が天目茶碗、縁高、浄瓶などが運ばれてくるのをうけて室中へ入り、引いたものがある時は供給へ手渡す。

提給は、もともとは行者あんじゃと呼ばれる、寺の雑務をおこなう非僧がおこなっていたが、その後、出入りの配膳さんが担うようになった。昭和55年(1980)頃までは、現在の富春閣の場所に炊事を掌る典座の建物があり、専属の料理人によって精進料理が作られ、出入りの配膳さんがいた。典座の料理人が縁高に盛るぴりコンを作り⁽¹⁸⁾、典座の出入りの配膳さんが、茶会の提給を担っていた⁽¹⁹⁾。昭和60年(1985)頃から、建仁寺に出入りの業者など、縁の深い人たちで結成された奉賛団体である建和会の構成員が担っている⁽²⁰⁾。平成23年度は11名があたり、1席ごとに交代で務めた。

天目茶碗に抹茶を入れたり、縁高にぴりコンや紋菓を盛った



図4 紋菓と「ぴりコン」を載せた縁高と抹茶入りの天目茶碗 (2010. 4. 20. 撮影)

りするのは、水屋の役である。これは、花園大学の学生 10 数名でおこなっている。

なお、四頭茶会に欠かせないぴりコンの調理は、典座が廃止されてからしばらくは、建仁寺の僧侶がおこなっていたが、平成 20 年頃から仕出し専門の精進料理屋に委託している。

Ⅲ 四頭茶礼の諸要素とその変遷

(1) 茶礼の室礼

降誕会および四頭茶会の会場となる方丈の室礼は、柴西の頂相を中央に、向かって右に雪舟の弟子と伝えられる室町後期の画僧秋月等観の「龍図」左に「虎図」の 3 幅をかける。その前に花卉鳥獸螺鈿前卓を置き、香炉・花瓶・燭台の三具足を飾り、茶湯を供える。中央には楼閣人物文螺鈿卓を置き、大香炉を載せる。入口の両側には座屏がおかれる⁽²¹⁾。



図 5 降誕会 (2012. 4. 20. 撮影)

(2) もてなしの茶礼

四主頭の 4 名は、主位・賓位・主対位・賓対位からなり、互いに相對して坐る。この四主頭をもてなすという形態は、「太平記」卷 33「公家武家榮枯易地事」に佐々木道誉らによる茶寄合の記述に「曲棗の上に豹・虎の皮を布き、思々の段子金欄を裁きて、四主頭の座に列をなして並居たれば」と見え、椅子式すなわち唐礼による四主頭をもてなす形式がうかがえる。唐礼による喫茶の様相は、12 世紀の中国、南宋時代に描かれた大徳寺蔵「五百羅漢図」にもみられるが、ここではまだ茶筌はみられない。

右京区の臨濟宗寺院、臨川寺の旧境内から昭和 51 年 (1976) の発掘調査で 15 世紀のものと思われる 102 個の天目茶碗が出土し、当時の禅宗寺院で四頭茶礼のような喫茶儀礼に備えて多数の天目茶碗が所蔵されていたことがわかる。また、建仁寺の四頭茶礼で使用される浄瓶は、下ぶくれの胴に細い注ぎ口と把手が付き、突起のある蓋が蝶番でつながった独特の形状をもち、滋賀県守山市洲本町の己爾乃神社に伝わる寛正 6 年 (1465) の銘がある銅瓶と酷似しており、15 世紀にさかのぼる形式と考えられる。

(3) 供給の所作と茶・菓

室町初期に延暦寺の僧玄慧法印が記したとされる『喫茶往来』には、「客位之胡床^{こしょう}敷^敷豹皮^{ひょうひ}。主位之竹倚^{ちよい}臨^臨金沙^{きんしゃ}。」「亭主之息男^{けんさん}献^{けん}茶菓^{ちやくわ}。梅桃之若冠^{わかしん}通^と建^{けん}蓋^{さき}。左^{ひだり}提^ひ湯瓶^{とうびょう}。右^{みぎ}曳^ひ茶筌^{ちやせん}。從^{したが}上位^{じやうい}至^{いた}末座^{まつざ}献^{けん}茶^{ちや}」とあり、やはり唐礼による茶会の様子のなかで、建仁寺の四頭茶礼の供給の所作に通じる記述がある。

時代が下って、大永 8 年 (1528) に伊勢貞頼が記した武家故実書の「条々聞書 (宗五大草紙)」にも、同様に、四頭茶礼を彷彿させる記述がある。

菓子^(緑)はふち高にすはり候也。七種五種。長老の前けんさんの上にふち高をすへて被^(建蓋)出候也。惣へは菓子^{だい}の臺にすへて被^(建蓋)出候を一づつ御取候。天目も茶を入候て盆にすへて持て

出候。是を一ツツ被_レ取候。扱^(湯瓶)とうびんに湯を入。口に茶せん^(筥)をさして持て。湯を天目に入て。そとふりて被_レ通候。喝食小僧の役にて候。立ながら茶せんをふられ候。あげ候時も長老の前をば前のごとく取て被出候。惣のハ菓子^(置)の臺を持て出。前のごとく人々の前へ行候へば。すへられ候を取て出候。天目も盆を持て出候へば。前のごとくをかれ候を取て出候。

ここでは、より建仁寺の四頭茶礼に近い記述となっており、現行の作法がこの頃にはほぼ成立していたと考えてよいだろう。

IV 「東山建仁禅寺月分須知」にみる四頭茶礼

(1) 「東山建仁禅寺月分須知」の記述

建仁寺における四頭茶礼の濫觴は詳らかでないが、兩足院^{こうほうとうしゆん}の高峰 東暎 (1736~1801) が編纂した「東山建仁禅寺月分須知」^{とうざんけんんにんぜんじげつぶんしゆち}には、開山忌の方丈齋^{ほうじょうさい}すなわち食事の儀礼に付随した四頭茶礼の記述がある。また現在使用されている四頭茶礼の道具が17世紀から18世紀頃に整えられたものであることから、少なくともこの頃には行われていたことがわかる。

昭和29年より、降誕会に茶礼のみ独立した四頭茶会に改め、一般の参加が可能になった。現在も「東山建仁禅寺月分須知」に記された作法に則り、建仁寺の塔頭および近末寺院の構成員によって伝承されている。

では、「東山建仁禅寺月分須知」の方丈齋の記載のうち、四頭茶礼に関する記述について解説する⁽²²⁾。

沙喝^{しゃかつ} (割注、以下同じ：東の間の戸外にありて坐る) 進みて給仕の位末に排列し、扇を置きて起立す。(沙喝、多し^{いへど}と雖もすべからく四人^{もち}を用ふ。もし三人以下なるときは則ち給仕下位の人を加へて四人と為す。)

供給について述べている。沙喝とは、沙弥^{しゃみや}喝食^{かつしき}のこと。禅宗寺院で給仕をする有髮の童子のこと喝食といい、沙弥は十戒を受けたばかりの僧を指す。ここでは、若い僧を指していると思われる。東の間とは、方丈の室中の東側、四頭茶礼の際に水屋となる礼間を指すと考えられ、その前の広縁から給仕を始める様子がわかる。

左手に茶盞^{ちやさん}を捧げ、右手に果器^{くわき}を捧ぐ。二人毎に並び進みて四位頭に至り、互^ご跪してまず果器を前人の当面に置き、右手で左の袖を抑へて、茶盞を前人の左に置く。

内に向って身を転じ、両膝^つを地に著^{しゃしゆ}き、又手して起き、二人毎に並び出で位に還って互跪す。(沙喝を除きて外は互跪せず)

まず4名の正客に、茶盞(茶碗)と果器(縁高)を給仕する。4人の供給が二人ずつ並んで室中に入り、正客の前では跪いて給仕する。戻る時は、左手の親指をにぎりこみ、その外側を右手で覆い、みぞおちのあたりで水平に構えた又手にします。

次に果器、衆数を計りて台に載せてこれを行く。(左手、掌を仰へて台下に在てこれを撃^さげ、右手、台横端を持す) 二人毎に並び進みて四頭の第二位の前に至り、身を曲げて前の人をして自ら取らしめる。次第に行きおわりて、台をもって斜めに携へて並び出る(右手を覆いて台の横端を持ち、左手を覆して台の前を持す)

次に茶盞、衆数を計りて曲盆に載せてこれを行く。(両手、左右の縁を持してこれを捧ぐ) 果器行くと同じ行きおわりて、盆^{ていけつ}を傾け提撃^{あつ}して並び出でる(両手を聚めて内に向いて前



図6 浄瓶を持つ供給 (2010. 4. 20. 撮影)



図7 正客に跪いて湯を注ぐ (2010. 4. 20. 撮影)

の縁を持つ、拇指は縁の外に在り、余の四指は縁の内に在り) 衆揖して果を喫す
 次は、相伴客の数だけ、縁高を台に載せて給仕する。その際、左手は台を下から支え、右手で台の端を持つ。正客の次の人の前で立ったまま腰をまげ、客人は自分で台から取る。これを下位の客まで順番に済ませると、台を斜めに携へて退出する。茶盞も同様に曲盆に載せて、やはり立ったまま給仕し、帰りは曲盆を傾けて持って出る。その後、会衆は一礼して菓子をいただく。

次に湯瓶、(左手、提梁とってを持し、右手、茶筌くちあを持して瓶の觜くちあに当つ) 二人毎に並び進みて四位頭の前に至り、互跪して、右手、茶筌の柄を以て瓶觜の下に当て、左手、瓶を傾けて湯を注ぎ、瓶をもって右袖の外に出し、右手、筌を揺して茶を泡す、

又捧ぐるとってこと初めの如くして、次第に湯を注ぎ茶を泡す、第二位より已下は、唯身を曲げるのみ、湯を注ぐこと已に遍じて瓶を捧げて並び出る、衆、上下位の茶を泡すをおわるを待ちて、盞を挙げて相揖して茶を喫し、盞を置く (果は右、盞は左)

ここは、茶を点てる作法が記されている。浄瓶は左手で提梁を持ち、右手は茶筌を持って、その茶筌は瓶の觜に差して支える。正客の前では跪き、右手は茶筌の柄を瓶の下のほうに当て直して支えながら、左手で瓶を傾けて湯を注ぐ。その後、瓶は右袖の外側に持っていき、右手の茶筌で茶を点てる。茶を点て終わると、また茶筌は瓶の觜に差して相伴客の前に進み、同様に茶を点てるが、以降は跪くことなく、立ったまま腰を曲げておこなう。すべて点て終わると、供給は退出する。会衆は、皆の茶が点て終わったのを待って、茶碗を持って一礼し、茶を喫し、茶碗を置く。

沙喝等の四人、二人毎に叉手して並び進み、四位頭の前に至りて互跪し、右手、果器を収め、左手、茶盞を収め、初の如くして並び出る、衆、同じく数珠坐具ひじを臂にす、次に果台を斜にこれを携へて(上の行おわりて出る時の如し)並び進む 四頭の第二位の前に至り、左掌を仰へて台を撃げ(初め果を載せて進む時の如し)身を曲て果器を収め(衆、各々器を載せる)次第に収めおわりて並び出る、

次に茶盞の盆、身の前に提撃して(初めおわりて行て出る時の如し)並び進み、四頭の第二位の前に至り、手を分て左右の縁を持し、身を曲げて盞を収め(衆、各盞を載せる)収

めおわりて並び出る

最後は、茶碗や縁高を引く所作である。4人の供給は、2人ずつ並んで叉手して室中に入り、正客の前では跪いて、右手で縁高、左手で茶碗を収め、入ってきた時と同じように並んで退出する。縁高を引く時は、果台を斜めに携へて入室し、正客の次の人の前で左手で台を支え、立ったまま腰を曲げる。会衆は順番に、自分でその台に縁高を収める。縁高の次は、茶碗を引く。曲盆を持って入室し、縁高の時と同様に会衆が自分で盆に載せる。

(2) 方丈齋との関係

現在行われている四頭茶会では、侍香の献香に続いて茶礼がおこなわれているが、本来は方丈齋の最初に献香がおこなわれていた。

「東山建仁禅寺月分須知」によると、初めに侍香による献香があり、そして齋すなわち食事があり、その膳を収めると続いて茶礼がおこなわれ、一同が退出する。この後、第2座の齋があり、第1座では裏方にまわっていた侍香、供給の食事となる。ただし、第2座には茶礼はない。

V 文化財としての位置づけ

(1) 文化財の範囲と分類

文化財に指定・登録する上で、どこまでが文化財の範囲であるのか、という問題がある。建仁寺四頭茶礼が行われる四頭茶会は、開山忌の法要に付随するものとも考えることもでき、宗教儀礼そのものではないかという疑問も生じやすい。

禅宗では日常規則が詳細に定められており、喫茶の作法についても規定されており、これを臨済宗では茶礼、曹洞宗では行茶と呼んでいる。建仁寺では、たとえば1月2日に小書院で行われる茶礼は、水屋から番茶が淹れられた茶碗が運ばれ、僧侶が一斉に飲むという番茶茶礼である。そのほかでも、建仁寺における茶礼は、抹茶茶礼よりもむしろ番茶茶礼が一般的である。一方で、四頭茶会は開山忌の法要のあと、客人をもてなす茶会として特別な茶礼で、そこでおこなわれる規則で定められた作法による給仕と喫茶の様式が、古い喫茶の風習を伝えるものであり、「衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋その他の物件で我が国民の生活の推移の理解のため欠くことのできないもの」(文化財保護法第2条第1項第3号)として、文化財にふさわしいと判断できる。

また、学界では通常、茶の湯(茶道)は芸能の範疇に入るとされていることから、無形民俗文化財の分類は「民俗芸能」に区分される可能性も考えられる。しかし、禅宗の喫茶儀礼である茶礼もしくは行茶は、茶道における点前のようにそれ自体が見られることを意識し、洗練されていたものとは異なる。このように、古い喫茶の風習を伝えているということは、むしろ「風俗慣習」に区分することがふさわしい。

(2) 他の事例について

次に、四頭茶礼は、建仁寺だけしかおこなわれていないのか。なぜ建仁寺だけが文化財に指定・登録されるのかという問題に答えたい。

京都では、東福寺の開山忌（10月17日）で、方丈齋の一部として四頭茶礼が行われているが、非公開であり詳細はわからない⁽²³⁾。また、妙心寺でもおこなわれていると言われているが、こちらも詳細はわかっていない⁽²⁴⁾。文化財に指定・登録されるためには、事前に文化財調査が必要で、事後も仮に限定的であっても公開されることが前提となってくるために、非公開の事例については少し難しい。

また、建仁寺の四頭茶礼が方丈齋から独立しているのに対し、方丈齋の一部として行われている場合、方丈齋を文化財の範囲に含めるかどうか、むしろ方丈齋を文化財に指定・登録すべきではないかという問題が生じてくる。

現在のところ、古い喫茶の風習を伝えているという文化財的価値がある四頭茶礼が、一般に公開されており、調査を進めることができた事例として、建仁寺が唯一のものである。ただし、今後、他の寺院のものが文化財に指定・登録される可能性は残されている。

まとめにかえて

建仁寺の四頭茶礼は、茶の湯の成立以前の禅宗寺院における喫茶儀礼のなかでも、唐礼から畳の上での坐礼への過渡期の形式を伝えるものとして貴重である。その作法は、中世にはすでに史料上にみえており、建仁寺においては18世紀の史料に書かれている方丈齋の作法が、一部取り出された形で、現在も行われている。このようなことから、文化財として指定・登録されるにふさわしいといえる。また、文化財の範囲、分類についても、一定の整理をつけることができ、今後の類例の指定・登録にも道が開かれたと言える。

ただ、本稿では触れられなかった、中世における室礼の文化的側面との関わりや、近世を通じて茶道家元と禅宗寺院との関係などのいくつかの重要な視点については、今後の課題としたい。

建仁寺は、多くの文化財を有する古刹であり、かつ観光地としても著名な寺院である。4月20日にしか見られない四頭茶礼の文化財の指定・登録が、建仁寺にとって、あるいは京都にとっては、小さな変化かもしれない。ただ、京都における仏教系の伝統行事の、学術的な調査や文化財としての再評価の気運が、これを機会に高まることを期待している。

付記 本稿は、平成22～23年度にかけての京都市による文化財調査と平成24年度の補足調査による成果の概要をまとめたものである。本稿の執筆及び調査にあたっては、浅野全雄執事をはじめ建仁寺の皆様のご協力のおかげで、京都府教育委員会、2000年に所収されている。このほか、写真入りで手順の概要が紹介されているものとして、村井康彦「日本文化小史13 茶徳と茶礼（下）」（『日本美術工芸』346号、1967）、伊藤東愼「四頭茶会－その由来と作法のあらまし」（『茶道雑誌』56巻3号、1992）、村井康彦「四頭の茶会－禅院清規と茶礼」

註

- (1) 齊藤利彦氏が調査にあたり、「四頭茶会」と題した調査報告が、京都府教育庁指導部文化財保護課編『京都府の民俗芸能－京都府民俗芸能緊急調査報告書』（京都府教育委員会、2000）に所収されている。このほか、写真入りで手順の概要が紹介されているものとして、村井康彦「日本文化小史13 茶徳と茶礼（下）」（『日本美術工芸』346号、1967）、伊藤東愼「四頭茶会－その由来と作法のあらまし」（『茶道雑誌』56巻3号、1992）、村井康彦「四頭の茶会－禅院清規と茶礼」

- (『古寺巡礼京都 23 建仁寺』淡交社、2008)がある。
- (2) 指定登録番号：市登民 56、保存団体：建仁寺四頭茶礼保存会。
 - (3) 奈良康明・西村恵信編『日本仏教基礎講座 第6巻 禅宗』（雄山閣、1979）、秦恒平・伊藤東慎『建仁寺－古寺巡礼京都 6』（淡交社、1976）、小堀泰巖・竹西寛子『建仁寺－古寺巡礼京都 23（新版）』（淡交社、2008）、京都国立博物館編『建仁寺－京都最古の禅寺（栄西禅師開創八〇〇年記念特別展覧会図録）』（読売新聞大阪本社、2002）などを参照した。
 - (4) 所在地は、京都市東山区小松町大和大路通四条下る 4-584。
 - (5) 円爾は、東福寺の開山。博多祇園山笠の起源に関わるとも、静岡茶の始祖ともいわれる。
 - (6) 蘭溪道隆は、建長寺の開山。
 - (7) 方丈の付帯施設として、清涼軒、茶室東陽坊、納骨堂、富春閣などがある。
 - (8) 臨済宗の寺院の格を区分する制度で、中国の制度にならって、鎌倉時代から室町時代にかけて幕府等が制定した。ただし、時の政権によりたびたび寺院の順序の入れ替えがあったが、足利義満以降、建仁寺の第3位に移動はない。
 - (9) 米田真理子「中世茶祖伝承の発生と展開に関する研究－明恵と栄西を中心に」『茶道の研究』609号・609号（2006）
 - (10) 尾野善裕「日本人と茶の千二百年」京都国立博物館編発行『特別展覧会 日本人と茶－その歴史・その美意識』（2002）
 - (11) これらの中国の茶の歴史については、高橋忠彦「宋代の点茶文化をめぐる」千宗室監修・高橋忠彦編『茶道学大系 第7巻 東洋の茶』（淡交社、2000）が詳しい。なお、明代には、葉茶を煮ないで、湯に浸して味を出す泡茶法が成立するとあるが、ここでは特に触れない。
 - (12) 米田真理子（前掲(9)）によれば、元禄13年（1700）に立花実山が著した『壺中炉談』にはすでに栄西将來說が取り上げられているという。
 - (13) 米田真理子（前掲(9)）によれば、栄西は茶の苦味が重要であると記し、このことによって、やがて梅尾茶と他の茶を判別する鬪茶が生み出されたと評価している。
 - (14) 『百丈清規』の分析については、林徳立「『百丈古清規』の再検討－「叢林規範」の特質をめぐる」『印度學佛教學研究』第58巻2号（2010）が詳しい。また、清規にみえる茶礼については、村井康彦「日本文化小史 13 茶徳と茶礼（下）」（前掲注1）や、筒井絃一「仏教と茶の湯文化⑥－栄西と禅院茶礼の移入」（『大法輪』70巻2号、2003）でも触れられているが、木村栄美「禅院清規にみる煎点とその展開」（『茶の湯文化』11号、2005）において、その形態について詳述している。
 - (15) 宗務日誌は、昭和51年から平成5年までは、宗報『華蔵界』（旧版）に掲載されている。また、平成13年以降は『建仁寺宗報』に掲載されている。
 - (16) 近末とは、建仁寺の近くに立地する鷲峰山高台寺、心和山光清寺、円徳院、春光院、叢林山月真院、岡林院、靈応山法観寺、青玉山慈芳院の8ヶ寺を指す。また、浅野全雄執事によれば、守夜は若い僧侶にとってささやかな楽しみでもあったという。
 - (17) 雲納衆は雲水、大衆ともいう。
 - (18) 有限会社矢尾治の上田倫正氏によれば、ぴりコンの名前の由来は、ぴりっと辛い味付けであるとか、こんにやくを煎る音が「ぴりっぴりっ」とするからとか言われている。コンニャクを2～3時間かけて焦がさように醤油辛く煎って作る。（上田倫正「建仁寺の精進料理紹介「ぴりコン」」『華蔵界』（新版）31号、2000年3月）
浅野全雄執事によれば、建仁寺の典座で、最後の専属料理人は屋号を八百伝といった。八尾伝は引退し、その後しばらくは、僧侶がぴりコンを調理していたが、平成20年度より矢尾治に委託している。
 - (19) 配膳さんとは、京都の宴席に欠かせない接客のプロを指す。大きな家では、出産、お宮参り、観劇、棟上げ、茶席、喜寿の祝い、法事など、さまざまな場面で出入りの配膳さんが裏方の全体を取り仕切る。笠井一子『京の配膳さん－京都の宴席を陰で支える人たち』（向陽書房、1996）を参照されたい。

- (20) 建和会の発足は、平成 2 年 3 月 27 日であるが、浅野全雄執事によれば、それ以前から後の建和会のメンバーが提給を務めていたという。建和会の発起人は、祇園辻利社長三好通弘氏、豊工務店 社長山本長宏氏、山内大統院総代中埜義的氏の三氏であった。(『華蔵界』(旧版) 29 号、1990 年 10 月 25 日、10 p)
- (21) 禅宗寺院の室礼は、室町文化に大きな影響を与えたと言われており、四頭茶会における室礼についても検討の余地があるが、今回は事実確認にとどめておく。
- (22) 両足院に原本があるが、今回は本坊所蔵の写本を拝見させていただいた。
- (23) 東福寺の四頭茶礼については、西部文浄『禅と茶』(淡交社、1972) に紹介されている。西部文浄は、東福寺の塔頭、同聚院の住職であり、実際に携わっていたものと思われる。
- (24) 小西大東「上代に於ける茶禮の考察」(『茶道全集』巻の一茶説茶史篇、創元社、1936) に「附録 禅院の飲禮煎点」と題して、妙心寺の八頭(茶礼)について紹介している。妙心寺では、茶礼の会場は方丈でも本堂であってかまわないという。また、主客が 8 人で八頭、略式で 4 人の場合は四頭であるという。会場略図が掲載されており、これは、昭和 7 年 4 月 14 日に妙心寺東海庵で実際におこなわれたものである。この時、日本百貨店総会に際して、高島屋の仲介により見学会が催されたらしく、京都の文化人として知られた小西大東が、何らかの形でかかわり、取材ができたのではないかと思われる。