

「つばき」のこと…(3)

(株)復建技術コンサルタント 守屋 資郎

(6) 茶の湯とつばき

年が改まりましたので、今回はお茶に関する椿のお話をいたしますが、茶道そのものではなくて、茶の湯で用いられる椿のことです。

椿が茶の花とは、意外に思われる方も多いと思いますが、いま時期の茶の花としては極めて、出現頻度の高い花なのです。そう思われるのは、椿は花のままボトリと落ちる様を思い出して、不吉な印象からきているのかも知れません。こうしたタブーを越えて、愛される理由は、花がない季節での希少価値のほかに前にも書きましたが、長寿を象徴しているからではないでしょうか。

椿の観賞の歴史のはじまりはふるいのですが、華やかさから見ると、室町、桃山時代までは空白時代に近かったものと思われます。ところが、この時代に入って、茶道や華道の興隆とともに、爆発的な椿の流行がはじまります。特に、徳川二代目将軍の秀忠は、ことのほか椿が好きで、参勤交代

の折りには、諸国の大名が競って珍しい椿を献上したといわれています。そうなれば、当然、品種改良も進むわけですが、江戸時代の初期には200種を越えたといわれていますし、いわゆる椿の図鑑（百椿図など）もいくつか出版されています。その後も着実に品種改良や発見が進んで、現在では1,500種に近いのではないでしょうか。

そして、作出者にとって、こたえられないのが椿の命名です。椿の名称には作出者の思い入れがあって、形、彩色、季節、思い出など風雅を感じさせるものが多いと思います。

また、椿は種類によって、秋から冬、春の終わりまで咲きますので、茶の湯のように一花をめでる席では、炉の季節の花とすれば極めて椿は珍重すべきものです。最近では、その使われ方も正月、新春を中心に多くなっています。

ところで、椿の種類は多くあっても、の中でも茶の湯に使われるものはそろはたくさんありません。というのも、それなり

に制約条件がありまして、色でいうと、白玉椿とか薄色の椿が基本となっていること、加えて、茶の湯の雰囲気、茶室の掛け軸や、花入れとの調和等を考えると、おのずと限られてはきます。そして一花五葉、一花三花というように姿に定型がありますので、展覧会や同好会のような珍花の登場はないわけです。

なお、茶の湯での椿は、すっかり開花した椿も使われることも皆無では有りませんが、多くはつぼみが大きく膨らんで、花弁の色が口紅のごとく僅かに見えて、いまにも開くのではないかという、その生命力を感じさせるものがつかわれています。

また、筑波大の熊倉先生は椿と茶の湯について、「春を含んで冬の厳しさを漂わせる椿のつつましい姿が侘び茶の心にふさわしいからかも知れない。室町後期の椿の流行がたてはな（写実的な生け方）の流行と軌を一にすることから考えて、たてはなに対する投げ入れはな（自然の趣を出す生け方）の代表として重要視されたのではないか。」といわれています。

いちばん古い生け花の記録は弘治2年（約440年前）ですが、その後、茶会記にみえる椿の記録は枚挙にいとまがないといわれています。それでは、どんな椿が喜ばれ

たかというと、薄色の小型のものであったらしいのですが、利休は赤い椿も好まれたそうです。

ところで、ポトリと落ちることで、面白い話が残っていますので、ご紹介いたします。千宗旦に関するもので、「閑夜茶話」というのに記録されているものです。あるとき、紅妙蓮寺という名椿（赤い花で、仙台ですと2月位に咲きますが、今年はこの雪で遅いかもしれません。）を持っていた住職が、その椿が見事に咲いたので、小坊主にもたせて宗旦のもとへ使いにやった。



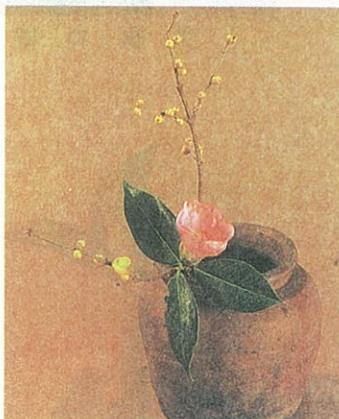
紅妙蓮寺

ところが、その小坊主が用を早く済まそうと、急いで駆けて居る内に、大事な椿の花がポトリと道に落ちてしまった。小坊主は大いに弱りましたが、引き返すわけにもい

かず、しかたがないので、そのまま宗旦のところへ赴き、正直なことを申し上げた。しかし、椿の花が落ちてしまっては、ただの葉のついた枝、宗旦もがっかりしようし、それを聞けば、師匠である和尚もさぞや不機嫌となることは明瞭でなんとも困っていました。おそらく、身も心も細る想いであったろうと思います。しかし、宗旦はしばらく待つようにいって、奥に入ってしまった。しばらくして、茶の用意が出来たので部屋に小坊主を招き入れた。茶室の床

には、有名な利休の竹筒入れ円城寺（名品中の名品）に先ほどの椿の枝が入れられ、落ちた花はそのまま花入れの下の畳の上に、さりげなく置かれていた。宗旦は小坊主の正直さをめでて、茶一服を進じたという。

宗旦は江戸時代初期の茶人ですが、この時期は文芸の開花した時代でもありました。なかでも生け花と茶の湯は流行してすぐれた芸術家が派出し、茶の湯の方面でも多彩な茶風が出来上がった時代でもありました。



いずれにしても、茶の花としては、つばみのほころび加減のところのものを、葉は清めて奇数で使います。一輪使う時は鶴首などの口が細いもの、竹花入れを使うことが多いのです。使い方は、椿もゆきつばきも同じで、根締め（花を生けた時に枝と花器の間を在するもの、簡単に言えば、裾隠しのようなもの）としてなくてはならないものになっています。

(7) 食とつばき

題名は料理法のようですが、実は、椿はそのまま食材として食べることが出来るのは花弁しかありません。花弁はゆでて、酢の物、揚げててんぷら、塩漬けにしてあえるなどに利用されます。若葉は食べられそうですが、お茶の代わりにもなりません。若葉とはいえ、ただ硬くて苦いだけです。

ところで、一度は、「つばき餅」というのを聞いたことがあると思いますが、これは丸めたこし餡に道明寺の粉（もち米を蒸して乾燥したもの）をまぶしたものを蒸すと、薄皮饅頭のようになりますが、これを椿の葉で挟むと「つばき餅」のできあがりです。つまり、椿の葉は、餅の上下にあるだけの飾りです。特別に椿自身を加工したものではありません。

このように、椿は食べることは少ないので、花や葉を料理に使って、飾りに使うことは多いようです。正月にTVを観て

いましたら、四国のあるJAでは椿だけではありませんでしたが、東京方面へ生葉として出荷しているそうで、地元の高齢の方の収入になっているとのことでした。料亭などでの需要があるようです。

いくつか引き立て役としての椿の料理を紹介いたします。目で楽しんで下さい。



大根の椿



キュウリの鳥



栗の茶巾絞り

食のお話をしたあとで、体裁が悪いのですが、薬物利用の面からついでに触れておきたいと思います。

薬物としては、若葉を加工して利尿剤として用いられた歴史は古いようです。茎を煎じて、じんましん（特に、当時は鰯をして）の中毒に、打撲したときの塗り薬としての記録もあります。また、椿油は火傷

の薬として、養毛剤にも効果があるといわれてきました。また、聞いた話ですが、昔（80年前位）の八丈島では椿の若葉をすりつぶして、虫さされやトイレの蛆殺しと脱臭に用いていたこともあるそうですが、いずれも、これに変わる薬品がでてきていますので、過去の遺物となっていると思います。

