Tea: The Path from a Drug to a Luxury Good

GUAN, Jianping
National Museum of Ethnology

茶：薬から嗜好品への道
一一技術史・医薬史の研究から見た喫茶の起源・道教の影響一一

関 剣 平
（国立民族学博物館）
一 はじめに
喫茶の起源についての仮説は主に三つある。それは飲用起源説・食用起源説・薬用起源説である。筆者は薬用起源説を主張するが、これまでの研究とは異なって、技術史と医薬史の角度から喫茶の起源を考察する。

1. 飲用起源説
喫茶の飲用起源説は非常に自然であり、神農をシンボルとした薬用起源説ほど粋でさっぱりと表現されていなかった。日本潮鳥氏は飲用起源説を主張している。

私は食べるお茶には幻惑されないで、世界史をまたがる。一貫した二千年の喫茶史を考察していきたい。この方法こそ世界飲料史に基本的な一つのパタンを提供することになる。私はむしろ、人類には飢えないややないといけ、食料とは別に要求があり、それはまず水、ついでには湯によって満たされる。しかし水を必要とする湯は、そのままで飲みにくい地域がある。そのような所では、湯にたいや植物的なものを入れて、おいしい飲料にししていくことを考えつく。その中で、中国では、茶葉を加工して製茶したもののが、もっともすぐれたものであることを知った。陸羽が唐時代の八世紀に『茶経』を著作した目的の一つは、単独の飲料としての茶の優秀性の提唱にあったと見る（布目1995, pp.29-30）。

喫茶の飲用起源説は、人間の美味しさを求めめる本能を立論の前提としたものである。茶はアミノ酸などの甘味の成分を含むとしても、基本的に苦くて爽やか。よって茶を美味しい飲料とするのは、恐らく現在茶を好む人の見方であろう。人類は苦くて爽や味に対して、本能的に強く抵抗感を持っているので、慣るまでは好むはずがないからである。だから、美味しい飲料を求めるために水に茶葉を入れるははずない。喫茶の伝播から見てもある、人間は茶にまず集中する態度を示す。喫茶風習を受け入れる前の民族であれ、少数民族であれ同じである。今のようなこれもさえも同じである。習慣というの、勉強と練習の過程を経たものに過ぎない。苦味に慣れることを練習しながら、それに関わる文化を学ぶ。茶はこの過程を経てから認められ、嗜好飲料とされたのである。したがって、初めの茶はおいしかったが、おいしい飲料では全くなかったのである。茶は嗜好飲料となってから、おいしい飲物へと発展したのである。藤岡喜愛氏は茶の起源を検討して、次のように主張している。

最初はうまくも何でもなかった。要するに酔っぱらいたかった。これは酒と同じです。酒も最初は酔っぱらうのが目的で、うまいものでも何でもなかった。うまいものになって酔くなっただけというのば、最近の歌や（石毛1981, p.231）。

茶の「酔」とは最も早く認識され、注目された茶の興奮剤効果である。茶が嗜好飲料とされたのはこの次の段階である。唐代の詩僧の些細も茶のこの発展特徴に気がついた。彼は飲茶歌送りのの中。

丹丘の仙人は美味い食物を軽んじる
茶を摘んで飲むと羽が生え
（『天台記』に、丹丘では大者が産出し、これを服用すると羽が生える、という。）
その名は仙方に留まられ世には知られて
仙人の住まいは人が知ることはできない
雲山の童子は金の鍋で煮たてる
僧人の『茶経』は虚しく名を得る
冬の朝・夜はに芳しい草を折
呪き乱されている浅黒色の花は歌われても
そのままの
君の茶が私の病気を払ったことを誓める
人の胸の中にある憂え恐れをき
去らせる
日が香炉峰に出ても情は尽きず
酢っぱらって虎渓（盧山東林寺の前にある渓）を歩く
高らかに歌って君の出るのを見送る
丹丘羽人錦玉食
採茶飲之生羽翼
（『天台記』云，丹丘出大茗，服之羽化。）
名蔵仙府世集
骨化雲宮人讌
雲山童子調金鐸
楚人茶極虚得名
霜天半夜芳草折
爛漫綴花賦又生
賞君此茶祛我疾
使人胸中高憂傑
日上香炉情未畢
醉踏虎溪雲
高歌送君出（清・彭定求他『全唐詩』巻821，内府刊本。）

と述べ、また世に知られていない時期の茶の役目を解釈している。当時の茶はなお薬用、さらに具体的に言うと「服食」（道家の養生法。丹薬を服用すること）の「薬飮」として使用される段階にあった。

茶は嗜好飲料として現れた時にはすでに完備した加工技術を持っていた。ということは茶が嗜好饮料になる以前に飲用とは別の分野で発展したことを示している。筆者はそれが茶の分野であると考えている。

2. 食用起源説
中村義氏は薬から喫茶への変容。また茶のたて方について次のように指摘した。

中国の茶は薬より発達したもので、薬の名として、食葉法がその本来の姿であった。ゆえに薬にボタージュとコンソメがあるように、茶にもその両種があり、コンソメ式から飲汁法の茶が生ずる。飲汁法の茶はすなわちコンソメ式の茶を去ったもので、少なくとも三国時代に果树の地方では存在していた。これを茶葉とか茗茶といっらしい。後世の煎茶の祖先である。一方ボタージュ式は、最初葉を研ぎつぶして煮ていたのが、六朝の頃にはその即席化ともいうべきものが出現した。それは茶葉をすき固めておいて、食する際に火で炙って煿いて粉末にし、湯を注いで用いる。ここにそのたて方においていわゆる汽法が生じたのである。その汽法は唐代にも見られるが、盛行するのは宋代で、宋の末まで汽法の祖となる。唐の陸羽の末茶は汽法ではなく煮たてる方法である（中村1984，p.18）。

布目潮満氏は、「喫茶というのは、このような薬から独立して、茶だけを用いる単独の飲物となったのではないかと思っている」と言い（布目1995，p.88），中村氏の考えを支持している。薬も「飲む」という出発点から考えているのではないかと思われるが、薬は料理であり、渴きをいやす饮料ではない。氏の主張する飲用起源説は矛盾している。また、飲用起源説であれ、食用起源説であれ、いずれにおいても製茶技術の起源についての説明ができない。

文化人類学によって東南アジアの北部と中国雲南の食用茶が研究されてから、もう一種の喫茶の食用起源説として中国少数民族起源説が現れてきた。日本において、食用起源説は照葉樹林文化と切っても切れない関係されている。この食用起源説について守屋維氏は、

少なくとも、今日、われわれが確認できるかぎり、〈食べるお茶〉は、終始、〈食べるお茶〉として自己完結した発達の歴史

1) 佐々木1981aを参照。
史をふんできたのであり，それが〈飲むお茶〉に転換することはなかったのである（守屋 1987，p.229）。

と指摘する。また，布目載流氏は中国少数民族起源説に対して，以下のように批判してい

（1）茶葉は果物のように，採取してすぐ食べられるものではない。製茶という加工
   の技術の開発がもとになわないと，茶葉は飲用には用いられない。

（2）照葉樹林文化の特色としての食べられる茶が飲料の茶の先駆形態と考えられている。
   が，食べられる茶が飲料化されていかなければならない必要性は考えられないので，飲料
   としての茶の加工技術の中に，食料を経
   過しなければならない必然性も考えられ

（3）中国の膨大な文献の中から探求される喫茶の歴史を無視して，伝統の長い中国
   文明の根源を安易に求めるような態度には疑問がある。

（4）文化上一般に高いものから低いものに
   流れる。

（5）唐・樊過『楽書』（引用者注：唐代雲南の住居を記した書物）によると，当時
   雲南の思茅で製茶はされていなかった（布目 1995，pp.50-54）。

これらの批判は要件をついていると思われ
   る。以上は基本製茶技術を強調しているが，そ
   れは製茶技術の重要性を十分認識していると
   いうことを示している。筆者は技術史の研究
   に基づき，喫茶風習の起源と発展について検
   討していきたい。つまり，製茶技術は茶樹と
   いう植物資源が中国文化と接触していく中で，
   薬用に適用されるために現れ，具体的な製茶
   技術として完成し，発展してきたのである。

3. 薬用起源説

世界初の茶書である『茶経』を著した陸羽
   は『神農茶経』によって「茶が飲み始められ
   たのは，神農氏からである」（茶之為飲，発
   乎神農氏。唐・陸羽『茶経』巻上之上之飲，萬
   曆四十年序本）と主張して以来，茶と薬と
   のつながりについては常に注目されてきた。

神農は医者の神と言われるので，茶と薬は関
   係づけられた。続いて，喫茶の薬用起源説が生
   み出されてきた。飲用・飲用・薬用の三つの
   喫茶起源説を比べると，薬用起源説は歴史
   が長く，支持者が多いので，また，いくつかの
   飲用起源説において，薬用は飲用から飲用へ
   の転換の中心段階としてされる。そしてそれ
   らは間接的に薬用起源説を補強する役割を担
   ってきた。

宮崎道三郎は「唐代の茶商と飛騨」の中で
   喫茶の歴史に言及し，中国と日本の文献を根
   拠として茶が薬品として用いられる時代があ
   ったと主張している（宮崎 1902，pp.501-503）。これに対して矢野仁一は，

その証拠として引かれた唐の陸羽の茶
   経，南宋の古今源流至論講集（巻之四権
   茶）と云ふ書に，又引けてある宋の毛文
   錫の茶論などが，なんで博士の余程古い
   と言はれて居る飲茶の初期に，茶が薬品
   として用られる証拠になろう（矢野
   1977，p.51）。

と宮崎の根拠として用いている史料の問題を

3) 中尾 1976，p.35，蔭 1989，p.16を参照。これが食用起源説の根拠と見られるかもしれないが，筆
   者は直接的な関係ではないならば，食用されたことがあっても食用起源と認めない。
指摘した。

中国で薬用起源説を支持する研究者は、ほとんど陸羽と同じように喫茶の起源は有史以前と考えている。唯一直訳、且つ明確に薬用起源説を支持する史料は、次の『本草』（薬物の解説書）と言われる書物からの引用文である。

そこで『本草』には云う、神農はあらゆる草木を舌で試し、１日に70種もの毒に遇ったが、茶を得て毒を解した、と。

『本草』に則り、神農嘗百草、一日而遇七十毒、得茶以解之。

さらに漢・劉安『淮南巖烈解』（増訂漢魏巖書本。漢・高誥が『淮南子』に注をつけたもの。漢家に属する書物であるが、道家への倾向が全般的に強く、漢代初期の思潮を反映している）訳文（19修務抄にこの似た文章がある。

そのむかし、民は茶を嗜む水を飲み、木の実を取り、その肉を食べており、疾病・中毒にかかることが多かった。そこで神農は始めて民に草木の栽培する技術を教え、土地の適性や乾燥・肥沃・高低を調べ、あらゆる草木の栄養素や、水泉の甘苦を舌で試し、民に利用の可否を知らせた。このときにあたっては、１日に70種もの毒に遇った。

古者、民茹草飲水、採樹木之実、食蠃蠟之肉、時多疹病毒傷之害。神農乃始教民種百穀。相国土宜燥湿肥沢高下，漸百草之滋味、木泉之甘苦、令民知所適就。当此之時、一日而遇七十毒。

多くの茶文化研究者は、『淮南子』に茶に関する記述がないこと、また『神農本草経』（本草書の祖型）にこの文がないことを無視して、恣意的に茶と神農の関係は古いと決めついている。

『厚古薄今』の考え方を利用して、自分のすることを古代の聖賢と関連付け、高い評価を得る、という加法が漢代においてすでに見破られていた。同前掲、

世俗の人は、一般に古を尊び今を賤しむ。故に道を行う者は、必ず神農や黄帝にかこつぐ、かくして初めてその説を人々に受け入れさせることができる。乱世のおろかな君主は、その由来を高遠であると鵜呑みにして、よって尊重する。学問をする者はその論に惑わされて聞いたことを尊重し、互いに正座してこれを称賛し、謳を正して誦読する。これらのことから是非の区別が不明であると見込める。

世俗之人、多尊古而賤今、故為道者、必托於神農黃帝而後能入說。亂世閻主、高遠其所来、因而貴之。為学者蔽於論而尊其所聞、相與危坐而稱之、正顔而誦之。此見是非之分不明。

とある。

これまで長い間、史学や文学の研究と茶文化の研究は隔絶された状態にあった。史学や文学の研究者は茶文化研究の分野に言及することにはなかったし、茶文化の研究者もまた厳密な史学や文学の研究方法で茶文化をより深く研究することを意識しなかった。ようやく周樹氏は、前揭神農と茶をつなげる史料が『神農本草経』に存在せず、清・孫壁文『新義錄』を援引したものであると指摘した（周1991）。にもかかわらず陳稼氏はその事実を認めなかった（陳1994）。なぜなら、その『本草』から引用したと言われる史料が後世のい加減なものであることを認めれば、喫茶の薬用起源説、ならびに喫茶が悠久の歴
史を持つという考えがつぶれてしまうと考えたからである。喫茶の薬用起源説の支持者は多いが、それに関する研究の弱さがここから衰える。

呉覚農も薬用起源説を支持するが、喫茶の起源が有史以前とは考えていない。氏は、「茶が薬用から飲用に転換される時期は戦国もしくは秦代以後であろう」と推論している（呉 1987、p.174）。

薬用起源説は最も影響力をもつ仮説であるにもかかわらず、詳細な論考が行われておらず、そこで本稿では呉嘆南朝を中心として茶の製造技術、て方・飲用意識・効用を明らかにし、薬との関連を検証したい。

二 製茶技術について

1. 『広雅』に反映された茶の概況

以下三国魏・張揖『広雅』『爾雅』の体例に倣う辞書の逸文は貴重な茶の史料である。

荊巴（現在の四川省から湖北省にかけての地方）の間では、茶葉を摘んで餅状にする。古い葉は餅状にするために重湯を入れて作る。茗を煮て飲もうとするとき、まず炙って赤色にし、摘いて粉にし、磁器の中に入れ、湯をこれに注ぎ、ネギ・生姜・ミカンの皮をまぜる。

荊巴間採葉作餅。葉老者餅成以米膏出之。欲煮茗飲，先炙令赤色，摘末置瓷器中，以湯煗覆之，用葱・薰・橘子芼之（『茶經』巻下七之事）。

この文章は44文字しかないけれども、その内容はたいへん豊富であり、茶を巡っていろいろな側面に言及している。次のようにまとめることができる。

第一、茶の産地。荊巴である。
第二、材料。もちろん茶の葉であるが、意外に新芽ではなく、成熟した葉を用いている。
第三、茶の種類。餅茶を加工する。
第四、製茶。成形剤を使用する。
第五、て方。未茶のて方をもっとも詳細に紹介している。
第六、茶器。磁器の茶碗を使用するとしている。
この『広雅』について矢野仁一は、張揖の『広雅』は至って簡単なもので、そんな詳しい記事のあるものではない（矢野 1977、p.56）。

と指摘し、周樹経氏は、「もともとそれが唐代以前の人の注釈であり、『広雅』の本文に混入して陸羽に誤引された可能性が極めて高い」と主張し、さらに隋・曹憲の注であると指摘している（周 1993、p.63）。しかし曹憲の注は音読するだけで、この『広雅』の文の体裁と全く異なっているため、曹憲の注とは言えないと考える。しかし、この史料の出典についてはさらに明確な証拠がないので、明言を避けておく。とはいえ、陸羽以前の文献であることは確かであるから、本研究も依拠することができよう。

『広雅』によって茶を「餅」の形にするとは周囲の茶の『餅茶』であると分かった。唐・段公路「北戸録」（十万卷模倣書本）巻2米耕にはいろいろな助数詞について述べられているが、そこでは「茗は薄であり、あるいは煮る」（茗為薄為煮）という。また唐・崔亀図は晋や南朝梁の史料を引いて、「温□が若干大薄を献上すること、また『梁律』に、薄茗が若干大薄あると云う」（温□貢茗一大薄，又『梁律』薄茗若干大薄，云云）として注した。宋・寇宗奭『本草折義』（十万模倣書本）巻14には温嶠が茶を献上する記事をある。この「温□」とは温嶠のことでありと考えられる。温嶠によって献上された

5) 製茶技術については陳 1979 に大いに貢献した。
茗の助数詞は「薄」であり、南朝になると「薄茗」は専用名詞になり、その助数詞は「長」であった。

晋代には「薄夜」という種類の食品がある。清・方以樫『通雅』（四庫全書本）巻39飲食に。

薄夜とは、薄餅のことである。（中略）荀氏の『四時列饌伝』には、夏の祭りは薄夜で饌頭の代わりにする、という。

薄夜、薄餅也。（中略）荀氏『四時列饌伝』。夏祝以薄夜代饌頭。

と解釈している。助数詞の「長」は扁平状のものに用いる。元・脱脱他『宋史』（武英殿本二十五史、以下の正史は同じ）巻490外国伝・天竺には、

乾徳3年（965年）、滄州の僧侶道円は西域から戻り、仏舎利一水晶器と仏葉経40巻を得、供獻した。

乾徳三年、滄州僧侶道円自西域還、得仏舎利一水晶器、仏葉経四十巻来献。

とある。「薄」で「茗」を、「長」で「薄茗」を数える違いはあるものの、いずれにしても晉代の「茗」南朝の「薄茗」は固形茶の鉢茶であることが確認できる。

2. 各種の茶の製造プロセスについて

以上晉代には固形茶の鉢茶を飲んでいたと論じたが、『茶経』に記述された茶も鉢茶であるため、それらの製茶技術は進歩があっても根本的な変化がないことが考えられる。これを前提として、『茶経』の比較的詳細で系統的な製茶史料に基づき、以下各製茶プロセスについて検討したい。

『茶経』巻上三之造によると、製茶は「よく晴れた日に、摘み、蒸し、摘き、たたき、焙り、おとし、封し、茶は乾いてできあがる」（摘、採之、蒸之、摘之、拍之、焙之、穿之、封之、茶之乾矣）などのプロセスに分かれていく。晴天に摘った茶を鍋で蒸し、竹笥で砕いてから、型に入れて餅型になるようにたたき、串でそれを通し、焙って乾かしてから貯蔵する。

次は、製茶道具と結びつけて、製茶のそれぞれのプロセスを具体的に考察する。

製茶は茶摘に始まり、その規準は以下のとおりである。

すべての茶摘みは、2月・3月・4月の間にする。竹の子のような茶は爛石の沃土に生え、長さ4-5寸、スズメノエンドウやワラビが始めて芽を伸ばしたようで、朝露のついたままで摘む。茶の芽は葉群の上に出て、3枝・4枝・5枝であったりするが、その中枝の特に抜きでたものを選んで摘む。

凡採茶、在三月三月之間、茶之絮者生爛石沃土、長四五寸、若蘚蘚始抽、凌露採焉。茶之芽者発於葉薄之上、有四枝四枝五枝者、選其中枝頭抜者採焉（『茶経』巻上三之造）。

茶葉の若き、柔らかさ、色や大きさや葉の長さなどは、必ず摘む時に正確に把握しておかなければならない。新鮮さは摘し取った後の環境条件と切っても切れない関係にある。陸羽は茶摘について隅なく説明し、その上、『茶経』巻上二之具に茶を盛る竹箱さえも次のように規定している。

6) 晋・束皙『賦賦』、唐・盧世南『北堂書鈔』（南海孔氏三十有三万卷堂光緒14年刊本、現存する最古の類書）巻144賦賦十三、宋・李時他『太平御览』（四部叢刊三編本、宋代の代表的な類書の一つ）巻860飲食部十八・賦。なお唐・徐堅『初學記』（南海孔氏三十有三万卷堂光緒14年刊古書齋本、唐代の類書）巻20賦第十七は「薄荘」に、宋・歐陽脩『朋田錄』（字進津刊本）巻2は「薄荷」に作る。
図1 「監」
元・王穉『農書』巻14農器図譜八、易経本

図2 「野外の監」
1990年1月17日、クリスチャン・ダニエルス氏が日光県曽我保村にて撮影。この監は煙突がない。ダニエルス 1990、p.273

図3 「室内的監」
清光緒年間「図紙類」監形、中国農業博物館 1995、p.175

図4 「甑」
中国社会科学院考古研究所他 1980 図版83

籏は、二に籏といい、二に箋といい、二に箋という。竹で縫い、5升入るが、或いは1斗・2斗・3斗入るものもある。茶摘みの人が背負って茶を摘む（図1「監」）。

籏、一曰籏、一曰篋、一曰箋、以竹織之、受五升、或一斛二斛三斛者、茶人負以採茶也。

竹製の容器は風通しが比較的良く、大きさも一定であるため、茶摘の過程で長時間積み上げられ、そして温度上昇に伴う化学変化を防ぐ働きがある。湿度を考慮してであろうか、
図5 「杵臼」
『農書』巻15農具図説九

製造工程中の酸化変色を防止するために、
高温で処理することは「殺青」と言え、高
温蒸気を用いるのは「蒸気殺青」といい、「蒸
青」と略称する。このプロセスで一方では酵
素の活性を破壊し、多フェノール類化合物の
酵素性酸化を抑え、茶湯を緑色にする。他方
では可溶性糖・ベクチン・アミノ酸の含有量
を増し、茶の特有な品質の基礎を固める。ま
た、焙って乾燥させることを通じて香りを出
すことができる。「殺青」は現在の緑茶・黒
茶・黄茶の性質を決定する基本的なプロセス
であるから、特有な色・香・味の形成に決定
的役割を果たすこととなる。

次に、「殺青」した茶葉は杵臼で叩き砕く。
『茶経』巻上二之具に、「杵臼は、一本に確とい
う。昔作使用しているものでよい」（杵臼、
一日用、皆恒用者佳）ある（図5「杵臼」、
図6「砕」、図7「景洪市曼景法寨火龍樹の
杵臼」）。このプロセスの目的は茶葉を叩き砕
くと同時に、茶葉の細胞組織を破壊するこ
とにある。その結果茶のエキスが抽出され、
茶葉の表面に付着し、たとえ時効効果分が湯
にすぐ溶け出るようになる。これは現代製茶
での「揉捻」（もみ）というプロセスの目的
とのある。まずこのプロセスは、鉄製の「規」を「承」・「台」・「砧」などに名付けられた仕事台の上におき、「規」の中に茶を入れ、力強く叩いて成形する、ということである。

承は、一に台といい、一に砧という。石を作る。さもなければ、桧や桑の木で半分地中に埋め、揺れ動かないようにする。

承、一曰台、一曰砧、以石為之、不然以桜桑木半埋地中、遺無所挾動（『茶経』巻上二之具）。

この仕事台は石製であれ、半分上に埋め込む木製であれ、ともにしっかりと固定させるために用いる。そのことから叩くときにかけた力の強さが分かる。また、金属製の型を使用するということからも、叩くときにかかる圧力が加えられたということが窺える。現代では、プレス加工には全て機械を用い、その圧力は80tにもなる。唐・陸亀蒙の「奉和賦美茶具十味・茶焙」（『全唐詩』巻620）の詩に「四角か円か型によって叩いて作り、順番を層によって取り出す」（方円随様拍、盛第依層取）あり、製茶用の型の多彩さが反映され、さらに「拍」という圧力をかける方法から見れば、現代の「鍛造圧造」に近いということが見て取れる。いわゆる「鍛造圧造」とは、棒をこぶしで型の中に茶をぎっしり詰め込むことである。湖南と四川の「辺茶」も、「鍛造圧造」の製法を多く使用する。古代製茶もきっと叩く道具を使ったのであろう。

加圧前、茶が仕事台に粘着することを防ぐために、「檜」を「承」に敷き、その上に型を置き、茶を入れしっかりと叩く。『茶経』巻上二之具に、

図7「景洪市曼景法寨花腰傣の枌臼」
尹 1996、図1082 古今東西を問わず枌臼はほぼ同様の形である。

の一つに当たる。現代各種の茶葉加工の中に、たいてい「揉捻」というプロセスがある。「揉捻」は茶葉の形作りを決定する基礎的プロセスである。煎茶・散茶（葉茶）・末茶（煎茶もしくは散茶を粉末したもの）などは最終的に粉となるので、それゆえ古代においてはこのプロセスによる造形が美しいかどうかは問題にならない。だから現代の「揉捻」は古代のしきりに比べ、ずいぶん複雑で重要なプロセスになっている。

そして次に、しきりにされた茶は型——「規」の中におく。『茶経』巻上二之具に、

規は、一に模といい、一に楌という。鉄で作り、円や四角や花形などがある（図8「宋代図茶の型と模様」）。

規、一曰模、一曰楌、以鉄制之、或円、或方、或花。

7) 揉捻とは茶の組織の破壊、形状、色沢、香気、水分などの調整を図る製造工程である。
8) 辺茶とは辺境地域において加工された茶であり、そのほとんどは固形茶である。
図8 「宋代図茶の型と模様」　
宋・熊著『宣和北苑貢茶録』 読書齋叢書本
図9「芘椙」
筆者緒

桜は、一に衣という。織り目の細かい滑らかな絹、あるいは雨衣や単衣の破れたもので作る。椿を承の上に置き、さらに規を桜の上に置いて、茶を煮る。茶が出来上がると、持ち上げて取りかえる。

桜、一曰衣，以油絹或雨衣单服敗者為之。以桜置承上，又以規置桜上，以造茶也。茶成，挙而易之。

とある。現在の「灰蒸」（湖南産の固形茶の一種）は「木犀」呼ばれるあくちみを型として使し、茶と型の粘着を防ぐため、まず「木犀」の中に厚紙を敷いて茶を入れて棒槌で形作る。「広雅」では、重湯を用いて成熟した茶葉の成形を完成させると強調している。老葉は柔らかさに欠け粘度が低いので、高圧機械のない時代には補助的な材料を加えない形作れなかったのである。

現代の緑茶の揉み工程の中には、柔らかさが程よく、粘度の高い若葉が固まり易く、易いという現象がある。若葉は粘り気が強いため、米湯を使わなくても手軽に形作ることが出来る。

餅茶はむろん貯蔵に便利であるが、餅型に加工しなくても、乾燥した散茶でも貯蔵はできる。したがって、大量貯蔵にも便利であることが重要となる。

さて、ここまで出来上がった餅茶は「芘莉」の上に置く。「芘莉」については、『茶經』巻上

図10「餅茶」
熊倉1987，p.192

二之具に，

芘莉は、一に蒸子といい、一に箋箋という。木の細い竹で長さ3尺，そのうち胴体が2尺5寸，柄が5寸である。竹の皮で方眼に編む。農夫の上にあるようなものである。幅は2尺で，茶をあらべ（図9「芘椙」）。

芘莉，一曰蒸子，一曰箋箋，以二小竹，長三尺，鱗二尺五寸，柄五寸，以箋方眼，如圃人土庖，鱗二尺，以列茶也。

とある。

その後、「槻」で餅茶に一つの穴をあける。

槻は、一に椎刀という。柄は堅い木で作り，それで茶に穴をあける。

槻，一曰椎刀，柄以堅木為之，用穿茶也（『茶經』巻上二之具）。

そして，穴をつけた餅茶を「樚」で通す。

樚は、一曰樚という。竹で作り，茶の穴を通じて，とぴはぐす（樚，一曰樚，以竹為之，穿茶以解茶也。）『茶經』巻上二之具。それはほかばかりの餅茶の粘着を防ぐためである。

穴のある餅茶はここでできあがる。ちなみに
に穴をあけることから、この餅茶は韓国でその存在が発見された「錦茶」と基本的な形は同じである（図10「錦茶」）。一言に餅茶と言ってもいろいろな形が存在しており、「錦茶」のような極めて簡単な形の餅茶は工夫しなかったものであると考えられ、庶民向けの餅茶であろう。

続いて餅茶を「焙焼」で焙る作業に入る。

焙は、地に深さ2尺、幅2尺5寸、長さ1丈に掘り、上に低い柵を作り、高さは2尺、泥で塗り固める。

焙、壁地深二尺、塗二尺五寸、長一丈、上作短築、高二尺、泥之（『茶経』巻上二之具）。

「焙焼」の上に二層構造の柵を置く。『茶経』巻上二之具にある道を文から、その様子が窺える。

柵は、一に柱という。木で焙の上に組み立て、木で両段にし、高さ1尺、それで茶を焙る。茶の半ば乾いたものを下の柵にのせ、すっかり乾くと上の柵に上げる。

柵、一曰柵、以木構於焙上、編木両層、高一尺、以焙茶也。茶之半乾下柵、全乾上柵。

「焙焼」に入れる前餅茶を串の「貫」で通し、柵に架けて焙れるのである。

貫は、竹を削って作る。長さは2尺5寸、茶の穴に通して焙る。

貫、剖竹為之、長二尺五寸、以貫茶焙之（『茶経』巻上二之具）。

焙って乾燥させることは製茶の最後の段階であり、貯蔵に適した状態にするだけではなく、前段階の基礎の上に、さらに茶の独特な色・香り・味を形成させる重要なプロセスである。現在、大規模生産されている固形茶は、陸羽が述べているように途中で上段と下段を置きかえることができなくなり、一回だけの確に並べ、「焙房」（茶を焙って乾燥させる部屋）にて7〜10日間くらい焙る。強調すべき点は、古代の餅茶あるいは団茶が元々緑茶であることに対し、現代の固形茶は大抵後発酵茶の黒茶であるので、簡単に同一視できないということである。例えば、古代餅茶もかなり時間がかかると積極的に理解してはいけない。しかし、焙るのにはかなり時間がかかるということは言えても、具体的にどれくらい時間がかかるのか詳細な史料は不足しているために、ここでその時間の長さを検証するところは無理である。あるいは今後唐代後期及び宋元明時代の製茶技術史の研究から、参考もしくは啓発が得られるかも知れない。

三　焙焼技術からみる製茶

前述の製茶技術は製茶技術に備わっていたかどうか、もし備わっていたとすれば、これらの技術の使用状況はどうであるか。ここでは当時の焙焼技術を検討しながら、製茶プロセスと比較したい。

1. 製茶と製茶の技術と目的

たとえ同じ植物であったとしても、部分の違いによって異なる薬に加工される。そこで、加工前に特定の部分を選ぶ必要がある。このプロセスを「処理」という。唐・孫思邈『孫真人備急千金要方』（道蔵本）巻1医学諸論・論和合第七の中に、

すべての草は根、茎、枝、葉、皮、骨、花、実があり、虫には毛、翅、皮、甲、頭、足、尾、骨がある。あるものは

9) 製茶学については徐1855年に大いに批判した。中国伝統製茶学は焙焼学であり焙製学と言う。
焼き・練る・砕る・炙る必要があり、生熟について決まりがあり、みな後の方法のようにである。この方法に従うものは福があり、これにさらうものは災いがある。或いは皮を求めて肉を取り除き、或いは肉を取り除いて皮を求め、或いは根や茎を求め、或いは花や実を求める。処方にによって加工し、念入りに清浄にしてから、分量を計り、同じようにする。

凡草有根茎枝葉皮骨花実、諸虫有毛翅皮甲頭足尾骨之属。有須燒煉炮炙、生熟有定、一如後法。順者著福、逆者著殃。或須皮去肉、或去皮須肉、或須根茎、或須花実、依方煉治、極令清浄、然後升合称両、勿令参差。

とある。製薬の「処雑」に相当する製茶のプロセスは「茶摘」と「精製」の二段階に分けられる。茶摘が細心でなければ、「精製」の段階に茶を選別する作業の強度が上がる。細かい葉は粗大な葉材を適当に大きく切るプロセス——「片切製」を省略し、炮炙プロセスに入る。

漢代の薬物の炮炙は蒸、炒、炙、焙、煮、焼、吹咀、斬剉、研、鑊、搾膏、酒洗、酒浸、酒煬、苦酒煮、水浸、湯洗、刮皮、去核、去翅足、去毛などの技術をすべてに使用していた（徐 1985, p.2）。同時に、炮炙学の理論も発生し始めた。南朝宋・雷敩は前人の炮炙の経験をまとめ、『雷公炮炙論』3巻を書いた。現在の炮炙方法の分類のもと、『雷公炮炙論』には、主に蒸、煮、炒、焙、炙、砕、揃、浸、飛などの炮炙方法がある。その中の蒸には清蒸があり、茶の「蒸気殺青」に使用した加熱方法である。

また馬王堆で豊富な医書が発見された。そのうち茶の炮炙方法を用いる数は、『五十二病方』に8例、『養生方』に1例、『雜療方』に6例がある。茶の加熱法が製薬に利用された歴史は長かったと言える（馬 1992）。

言うまでもなく、単なる茶の加熱方法で茶の炮炙と製茶との何らかの関連性が証明できるわけではない。料理にも蒸の加熱方法が使用されるが、その目的とは、食品原料を加熱して食べられるようにすることである。燃料もしくは茶の利用目的に形の変化ではなく、無形の効果成分にある。生薬の加工目的の一つは、有効成分を生じさせると同時に、酵素の活性化を促進し、薬の性質を定めることがある。二つ目は、生じさせた有効成分を完全に溶かすことである。このような生薬内部の化学変化を促進すると同時に、物理変化も生じさせる。高温での急速加熱により、原料の水分を急速に蒸発させ、その後急速に冷却し、生薬の組織を膨張させる。そして生薬を脆くさせ、粉々にしやすくする。

薬の炮炙と製茶の目的は全く同じである。生の茶葉は加工しなければならぬ飲料になるわけではない。製茶技術は生の茶葉をいかに変化させ、嗜好飲料の茶を作り出したい、表を1『龍井茶と熊本産釜炒り茶の香気主要成分の比較』を見れば一目瞭然である。

現在の茶の香り・旨味などの成分は嗜好飲料としての製茶技術の発展の結果であり、長期に渡る茶の職人たちの懸命な追求の成果である。茶を嗜好飲料として陸羽でさえも、これらの技術水準に到達できなかった。製茶は製薬と技術の基礎が同じでありても、茶の加工目的とは茶の嗜好化が進行につれ、薬物とは次第に大きく異なっていった。

2. 茶の形態と種類

『茶経』には煎茶のほか粗茶も散茶も末茶もあるが、『広雅』は煎茶を飲む情報しか伝えなかった。煎茶は散茶・末茶より加工のプロセスが増えたが、三者の間に根本的な区別はない。また、技術的に簡単なものから複雑なものに至る発展法則によれば、散茶・末茶の生産技術は煎茶より早く現れるはずである。

原産地の茶の消費者に比べると、原産地から遠く離れた消費者の方がより一層高い経済力を持つと言える。なぜなら、運送及び運送
<table>
<thead>
<tr>
<th>香り</th>
<th>化合物名</th>
<th>龍井茶</th>
<th>日本製茶</th>
<th>龍井茶</th>
<th>日本製茶</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>青葉芳香</td>
<td>シス・ヘキサンール</td>
<td>Ⅰ</td>
<td>Ⅰ</td>
<td>Ⅰ</td>
<td>Ⅰ</td>
</tr>
<tr>
<td>みつば香</td>
<td>ヘキサンール</td>
<td>Ⅱ</td>
<td>Ⅱ</td>
<td>Ⅱ</td>
<td>Ⅱ</td>
</tr>
<tr>
<td>なまこ香</td>
<td>リナロールオキシド</td>
<td>Ⅲ</td>
<td>Ⅲ</td>
<td>Ⅲ</td>
<td>Ⅲ</td>
</tr>
<tr>
<td>鈴蘭</td>
<td>ニトリール</td>
<td>Ⅳ</td>
<td>Ⅳ</td>
<td>Ⅳ</td>
<td>Ⅳ</td>
</tr>
<tr>
<td>鉢の花</td>
<td>ジンコ</td>
<td>Ⅴ</td>
<td>Ⅴ</td>
<td>Ⅴ</td>
<td>Ⅴ</td>
</tr>
<tr>
<td>ばらの花</td>
<td>バンジアルコール</td>
<td>Ⅵ</td>
<td>Ⅵ</td>
<td>Ⅵ</td>
<td>Ⅵ</td>
</tr>
<tr>
<td>ジャスミンの花</td>
<td>シス・ヘキサンール</td>
<td>Ⅶ</td>
<td>Ⅶ</td>
<td>Ⅶ</td>
<td>Ⅶ</td>
</tr>
<tr>
<td>全木屋の花</td>
<td>ベンゼンエーテルアールコー</td>
<td>Ⅷ</td>
<td>Ⅷ</td>
<td>Ⅷ</td>
<td>Ⅷ</td>
</tr>
<tr>
<td>花言葉</td>
<td>桔ノノン</td>
<td>Ⅸ</td>
<td>Ⅸ</td>
<td>Ⅸ</td>
<td>Ⅸ</td>
</tr>
<tr>
<td>枝炎</td>
<td>メチルフムメート</td>
<td>Ⅹ</td>
<td>Ⅹ</td>
<td>Ⅹ</td>
<td>Ⅹ</td>
</tr>
<tr>
<td>樹液</td>
<td>メチルフムメート</td>
<td>Ⅺ</td>
<td>Ⅺ</td>
<td>Ⅺ</td>
<td>Ⅺ</td>
</tr>
<tr>
<td>树皮樣</td>
<td>カジノールT</td>
<td>Ⅻ</td>
<td>Ⅻ</td>
<td>Ⅻ</td>
<td>Ⅻ</td>
</tr>
<tr>
<td>木質香</td>
<td>4-ビニルフェノール</td>
<td>Ⅼ</td>
<td>Ⅼ</td>
<td>Ⅼ</td>
<td>Ⅼ</td>
</tr>
<tr>
<td>香りのまとめる</td>
<td>インデール</td>
<td>Ⅽ</td>
<td>Ⅽ</td>
<td>Ⅽ</td>
<td>Ⅽ</td>
</tr>
<tr>
<td>こうばしい</td>
<td>プラシン類(4種)</td>
<td>Ⅾ</td>
<td>Ⅾ</td>
<td>Ⅾ</td>
<td>Ⅾ</td>
</tr>
<tr>
<td>加熱香気</td>
<td>ビロール類(3種)</td>
<td>Ⅿ</td>
<td>Ⅿ</td>
<td>Ⅿ</td>
<td>Ⅿ</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>フラン類(2種)</td>
<td>ⅰ</td>
<td>ⅰ</td>
<td>ⅰ</td>
<td>ⅰ</td>
</tr>
</tbody>
</table>

中山 1992, p.43

のための加工プロセスが増えるからである。皇帝をはじめ裕福な餅茶の消費者たちは、逆に餅茶の加工技術の向上を促し、餅茶を代表的な種類とした。この現象は少なくとも宋代まで続いていた。しかし宋代、特に南宋において、中国の経済・文化及び政治の中心は南方に移り、南方出身の文人官僚、裕福な庶民の地位も日ごとに高まっていった。彼らは、原産地で消費した散茶でもともと北方にいる皇帝・貴族の餅茶と対抗する。但し、餅茶もしくは団茶・散茶の盛衰についての具体的な研究はここでは深くならない。次は再び製茶技術の考察に戻って、多種の茶が存在する技術上の可能性と多種の茶の実情を検討してゆく。同時に種類の原料でも、異なる加工技術を使用すれば、形・性・味・質が違う薬材に加工できる。茶は一つの薬材として、臨床需要によって異なる加工方法が使用され、嗜好品になった茶もその豊富な加工方法が続け用いられている。これは現在の豊富な製茶技術の根拠であると思う。南北朝にはすでに多種の製茶法が成立していた。

晉・常璩『華陽国志』(四川研究の根本史料である)には「茶」と「香者」という言葉がある。任乃強氏は、「巴国の時代には茶の製造技術がなかったので、摘み取った茶は、煮たあと汁を出してから飲む。この茶は「茶」と呼ぶ。そして、「香者」は焙茶である」と
1987, pp.6-7)，と主張するが，論拠を全く示さなかった。

実は「香茗」と似た言い方はほかの昔南北朝の文献にも残っている。宋・李昉他『太平御覽』巻867飲食部・茗に引用された『桐君録』は「巴東には別に真香茗がある」（巴東別有真香茗」とし，南朝梁・任昉『述異記』（龍威秘書本）巻上にもほぼ同様記事がある。宋・唐慎微『重修政和經史訳類備用本草』（四部叢刊正編本）巻27茶部上品・苦茶に引用された『桐君録』には「真茶」となり，晋・張華『博物志』（指海本）巻4や劉琨の「與兄子南兖州刺史演書」（『茶經』巻下七之事）にも「真茶」という言葉がある。「真香茗」と「香茗」と「真茶」は同じものではないかと思われる。『桐君録』にはやや詳細な記録がある。

さらに巴東の間に別に真茶があり，加熱して曲る。飲めばまた人を眠らせないようにする。恐らくこれであろう。

又巴東間別有真茶，火煅作締結，為飲亦令人不眠，恐或是此（『重修政和經史訳類備用本草』巻27茶部上品・苦茶）。

「煅」ということは「真茶」の加工法の特徴である。南朝梁・顧野王『玉篇』（古逸叢書本。『説文解字』に次ぐ著名な字書）巻21に「煅は，皮廻の切，火で乾燥することである」（煅，皮廻切，火乾也）とある。すなわち「真香茗」或は「真茶」は煅で加工された。しかし締結も煅で乾燥させるので，煅することだけでは特徴になりえない。そしてここで言うところの煅はいうのは「殺青」のことを言っていると思われる。続いて葉茶の形も特徴の一つである。巻結，つまり細くて縮れた形である。この「真茶」は現在の一般的な締結と同様である。そしてこの加工法と形からみれば，「真茶」は「炒青（釜炒り）」の茶であろう。

「香茗」・「真香茗」の言古い方は「香」を強調している。それも「炒」の「殺青」の方法と繋がる。茶の葉にあるアミノ酸と糖分を炒ることによって香ばしい香気が出るからである。唐・劉禹錫は『西山蘭若試茶歌』（『全唐詩』巻356）に「しばらくして炒り終わり，室中に香が満ちる」（斯須妙成疎室香）と，直接「炒」という文字を用いた上に，「炒青茶」の強い香りも強調した。但し明代以前には「蒸青」の茶が代表的種類であった。明代から製茶者ははほ「炒青茶」を大事にするようになっている。清・汪灝他『広群芳譜』（康熙47年序刊本）巻21茶譜に，

語に，上手く蒸すことは上手く炒ることに及ばないし，上手く日にさらすこととは全部焙することに及ばない，という。というのも茶は炒って焙るもののはがよ

可靠である。

語曰，善蒸不若善炒，善畞不若全焙。

蓋茶以炒面焙者佳耳。

とある。炒る・焙るという製茶法を推奨していることがわかるが，「炒青茶」をとりわけ好む理由は詳しく語らなかった。そこで茶の焙灸技術に使用される「炒」の加熱法を考察してみる。

前述した通り「炒」の加熱法は長い歴史を持ち焙灸技術である。明・張仲岩は『修事指南』（清・嘉慶道光間刻本）に薬の焙灸技術をまとめた時，「炒るのは香りの性質を求めるためである」（炒者取香之性）と述べている。つまり，炒るという焙灸法は香りがある薬の加工により香りが出るという考えである。孫真人備急千金要方巻1医師諸論・論和第七には，『桃仁（モモの種の中の肉）・杏仁・葶薬・胡麻などいろいろなあふらを持つ薬はみんな蒸る』（桃仁・杏仁・葶薬・胡麻諸有脂膏薬皆蒸）ある。元・王好古は『湯液本草』（古今医統正脈全書本）に，「方言に蒸というのは，すなわち今の炒ることである」（方言蒸者，即今之炒也）と解釈した。
表2 「後漢から北宋にいたる代表的な臨床医学書にみえる各創形の処方数」

<table>
<thead>
<tr>
<th>書名</th>
<th>湯</th>
<th>散</th>
<th>丸</th>
<th>煎</th>
<th>酒</th>
<th>膏</th>
<th>丹</th>
<th>計</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>傷寒論</td>
<td>97</td>
<td>7</td>
<td>5</td>
<td>1</td>
<td>---</td>
<td>---</td>
<td>---</td>
<td>110</td>
</tr>
<tr>
<td>金乗要略</td>
<td>130</td>
<td>30</td>
<td>20</td>
<td>2</td>
<td>---</td>
<td>---</td>
<td>---</td>
<td>182</td>
</tr>
<tr>
<td>千金要方</td>
<td>645</td>
<td>224</td>
<td>268</td>
<td>50</td>
<td>68</td>
<td>58</td>
<td>1</td>
<td>1314</td>
</tr>
<tr>
<td>千金翼方</td>
<td>597</td>
<td>251</td>
<td>222</td>
<td>21</td>
<td>53</td>
<td>107</td>
<td>---</td>
<td>1251</td>
</tr>
<tr>
<td>外台秘要</td>
<td>1761</td>
<td>747</td>
<td>717</td>
<td>83</td>
<td>245</td>
<td>156</td>
<td>---</td>
<td>3709</td>
</tr>
<tr>
<td>和剂局方</td>
<td>140</td>
<td>239</td>
<td>281</td>
<td>2</td>
<td>---</td>
<td>22</td>
<td>71</td>
<td>755</td>
</tr>
<tr>
<td>本書方</td>
<td>56</td>
<td>115</td>
<td>124</td>
<td>3</td>
<td>4</td>
<td>5</td>
<td>13</td>
<td>320</td>
</tr>
<tr>
<td>三因方</td>
<td>337</td>
<td>261</td>
<td>188</td>
<td>7</td>
<td>17</td>
<td>23</td>
<td>47</td>
<td>880</td>
</tr>
</tbody>
</table>

岡崎 1963，p.291

植物の種を乾燥する時には，香りを増やすために，大量に乾燥方法を使用する。さらに「種に達すれば必ず乾燥」（達子必乾）の説もある。
『集驗方』に、「枯桜」の実は，洗ってから水切りし，干して香りを出して熟させる（枯桜子，茶洗控乾，炒令香熟）とある（『重修政和經史論閣備本草』巻8 草部中品）。

「炒香茶」が高く評価された理由は，炒るという方法が茶葉の多くの香りを引き出すからであろう。明・屠隆は「茶説」（万暦41年刊茶書本）に六安茶を評価する際，「品質はまた優れているが，香用にすると最も効く。ただ炒ることに依っていなめため，香りを起こすことができる，味が苦しい。茶の性質は実によい」（品亦精，入葉最絶，但不善炒，不能発香而味苦，茶性实佳）と述べ，六安茶の香りがない原因は，「炒」の殺青技術がうまく出来なかったからと考えていた。すなわち茶も薬も香りを増すために，同じ技術——「炒」を使用した。方以智は「物理小識」（四庫全書本）巻6 飲食類・茶に各種の茶葉の製法をめぐって「名茶は皆炒るが，弁茶（浙江省長興県羅浮山の茶）だけ蒸しても焙る」（名茶皆炒，弁以蒸焙）と総括した。「炒香茶」が一番よく使われる歴代製茶法のもので確定であった。現在中国茶の主流である「炒香茶」も薬用に始まり，しかも「蒸青茶」と同じぐらいい長い歴史を持つと思われる。

中に在氏は石や総書時代に異なる茶のたて方と茶の湯の色があったことを指摘している（中村 1984，pp.4-9）。異なる茶のたて方を用いることや，たてられた茶の湯の色が違っていることは，使用された茶の種類が異なることを示すものと筆者は考えている。

四 製剤法からみる茶のたて方　(10)

現代の製剤学における主な研究内容は，臨床用薬の要求や生薬の性質，また生薬，運輸，保管，服用などの必要に応じて，薬を適宜な形状にすること，正確な使用を指導することである。そこで，製剤学の角度から茶のたて方を考察したい。

1. 湯剤と茶湯
湯剤は最も早くして広範に使われる薬の剤形であり，後漢から普及し始め，現在に至るまで主な剤型である。漢・班固『漢書』巻30芸文志・方伎には32巻の『湯液経法』が著された。これは湯剤の総合で，しかも32巻という膨大な量である。しかしながら散逸したので，詳細に考証できない。岡崎為人は漢から北宋にいたる代表的な臨床医学書にみえる各剤型の処方数をまとめた（表2「後漢から北宋にいたる代表的な臨床医学書にみえる各剤型の処方数」）。山田慶氏はそれに

10) 薬剤学については曹 1986年に大いに負った。

表3 「湯剤が全処方数に占める百分率」

<table>
<thead>
<tr>
<th>書名</th>
<th>%</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>傷寒論</td>
<td>88.18</td>
</tr>
<tr>
<td>金乗要略</td>
<td>71.42</td>
</tr>
<tr>
<td>千金要方</td>
<td>49.08</td>
</tr>
<tr>
<td>千金翼方</td>
<td>47.72</td>
</tr>
<tr>
<td>外台秘要</td>
<td>49.39</td>
</tr>
<tr>
<td>和剂局方</td>
<td>18.54</td>
</tr>
<tr>
<td>本書方</td>
<td>17.50</td>
</tr>
<tr>
<td>三因方</td>
<td>38.29</td>
</tr>
</tbody>
</table>

山田 1985，p.81
よって全処方のなかに占める湯剤の割合を計
算した（表3「湯剤が全処方に占める百分
率」）。

山田慶胤氏が『武威漢代医書』（後漢前期
の文献）と『五十二病方』（西漢前3世紀半
ばの文献）を研究した際、湯剤の数及び湯
剤処方による薬剤の数について、以下の
結論を出した。すなわち、『五十二病方』に
おける三百例よりの治療方の中でも、湯剤
が10数例あり、しかも一つの湯剤に使用され
た薬がわずか1、2種だけであった。これ
は後世の複方薬剤およびの差がある。『武
威漢代医書』には、1例しか湯剤の例がない
のに、10種類以上の薬を使用している（山
田 1985, p.83）。

以上の研究結果によれば、両漢の湯剤処方
は単方から複方へ発展したことが特徴である。
周―謀氏も「この簡単な複方（引用元出：2
種の生薬しか使わない湯剤）」、単方か
ら複方へ発展する間関式であり、単方から
複方へ発展するとき一つのプロセスを経てい
ると言える」と述べている（周 1994, p.151）。

布目碧風氏は茶湯と薬の単方湯剤を同一視
している。

前漢では、いまだ湯薬がさほど普及し
ておらず、後漢末になって、湯薬は『傷
寒論』に見られるように急速に普及した。
しかしその湯薬には、一種類だけで飲む
もののは少なく、少なくとも数種類、時に
は十種類以上も配合している。これに対
して、喫茶は茶葉を加工したものを一種
類だけで、湯の中浸して飲む点では、
かなり湯薬とは異なる点があることをこ
こでは指摘するためにとどめよう（布目
1995, p.37）。

しかしながら、氏は『五十二病方』での湯
剤処方を1、2種類の薬を使用することを
見落としている。また単方の方は割合古が、
非合理なわけではない。処方は病状によって
為されるので、複方湯剤を主とした『傷寒雑
病論』のなかでも、1、2種類の薬を使用
する処方があるし、『隋書』巻34経籍志でさ
え、単方専著の『王世支单方』の記録がある。

たとえそのようにあっても、後漢以降の単
方の有無は喫茶が薬用に始まるか否かによっ
て、大した問題ではない。布目碧風氏の立論
が認められない主な理由は、洗練された茶の
たて方を、複方湯剤と比較することである。
陸羽の提唱によって茶のたて方は大きく変わ
った。唐・皮日休は「茶中雜詣序」に、

然れども季春（陸羽）以前、喫茶とい
うと、必ず混ぜてこれを煮る、かの野菜
を煮て呑むものと同じである。

然季春以前称者食者、必渋以煮之、与
夫論諸而喫者無異也（『全唐詩』巻611）。

と陸羽以前の茶のたて方について述べている。具
体的には誰を混ぜたか皮日休は言わなかった
が、陸羽のほうがは比較的詳しく述べた。

或いは観・生茶・なつめ・ミカンの
皮・ゴジュ＝薄荷などを入れて長時間
沸かし、或いは茶を揚げて滑らかにした
り、或いは煮て末を取り除く。これらは
湯川の間の薬が水になるだけなので、こ
のような習慣は忘れない。

或用葱・薬・桜・橘皮・茶葉・薄荷之
等煮百沸。或揚令滑、或煮去沫。斯薄粥
間棄水耳、而習俗不己（『茶経』巻下六
之飲）。
ある。多様な補助材料を使ったことはこれらの茶湯の共通点である。この共通点によると、これらの茶湯は「町方」に属するのであろう。陸羽までこのため方は広く使われていた。

茶以外の補助材料を加えない茶のため方は、陸羽が強く提唱したおかげで、唐以降から普及してきた。少なくとも陸羽が「茶経」を著した頃には、まだ彼自身が努力して提唱した結果が広く行われたことはなかった。

2. 製剤技術からみる茶器と茶のため方

茶をたてる前に、粉に加工する。それは薬剤学の分類から見ると、湯剤の「煮散」に属するはずである。「煮散」は「煮しとくし」の生薬を水に入れ、煮て、かすを出してから飲むことである。湯剤を他の剤形にとれば、「煮散」の用は生薬が粉々に砕け、さらに完全に且つ早く生薬の有効成分を抽出しうるのである。生薬は鎖節できるし、服用にも便利である。漢・張機著「先・成無」注「注解伝承論」（古今医統正脈全書本）卷2「傷寒論第三」にある「四逆湯」や卷6「辨太陰病脈証並治法第十」にある「半夏散及湯」などの処方は、生薬を粉々に砕いて湯剤を造る。すなわち「煮散」である。

伝統的な薬を砕く道具に、石磨や杵臼や薬研や沖鉢などがある。砕けた薬材は「薬浸」のプロセスを経て、薬で適当な細さの薬粉に分けられた。

粉に加工しなければならない剤形は「煮散」に限らず、散剤・丸剤・薬剤なども生薬を粉に加工する。漢代では、様々な方法で生薬を粉に加工した。「五十二病方」の中に、別方、芍薬を砕き、半杯の口で、3本の指先でつまみとって、これを飲む。

別の、玄黐の卵1卵4方、衣魚7匹、長足14匹を用いる。卵の卵をねじって黄色くし、ずりつぶして蚕の卵を砕き、白魚と長足もすりつぶし、3種を適当に取り、一緒に2升の酢を混ぜ合わせ、先に食事をしてこれを飲む。児童は1升を飲む。

一、汁葉（芍）薬、以二寸切（杯）、以三指挫（撮）、飲之。
一、以玄黐卵方尺、食衣卵一七、長足二七、蒸卵四分黄、麴（麴）取棗種治。赤麴白魚、長足。節三、並以雑二升和、以先食飲之，毎以一升（周1994，pp. 298, 304）。

図11「石磨及び銅漏斗」
中国社会科学院考古研究所他 1980，図版106

図12「石転運」
明・茅一相「茶具図贊」，欣賞編本
とある。赤堀昭氏は、「器と琉についての詳細はわからないが、盤
は器に通じると考えられる」と主張している（赤堀1985，p.134）。
周一謀氏や馬緋恭氏も盤を磨と見なす。これらのこととは、劉勝墓よ
り出土した銅漏斗のつ
いた石磨を思い出してい
る（図11「石磨及び銅
漏斗」）。石磨で茶粉を
加工する史料は宋末に
大量に現れ、末茶の加
工効率と細かさが大幅に高まった（図12「石
転運」）。
植物の花や葉などの粉砕はもちろんでし
か、さらに製茶過程で茶葉の繊維が膨張し
てくる。また水分が少なければ少ないほど、
茶葉が脆く粉砕しやすいため、茶をたてる前
に、餅茶を再び乾かす。魏晋南北朝時代に、
どのような道具で餅茶をひき砕いたかについて
ては記録が残されていない。恐らく、唐時代の
ように茶碾（茶研）を使っていたのであろう。茶
碾について、『茶録』巻中四之器は、

碾はミカンの木で作るが、次ぐものは
梨・桑・アブラギリ・ハリグワで作る。
内は円くして外は四角にする。内が円い
のはよく廻るようにするためであり、外
が四角いのには傾かないためである。内に
は壺を容れ、外に他の木はない。壺の形
は車輪のようで、軸はなくて軸がある。
碾の長さは9寸、幅は1寸7分である。
壺の直径は3寸8分、中の厚みは1寸、
ふちの厚さは半寸である。軸の中央部分
は四角いが、取手の部分は円い（図13「金
法曹」，図14「茶碾」）。
碾以楠木為之，次以梨・桑・桐・柘為之。内円而外方，内円偏於運行也，外方
制其傾危也，内容壟面外無余木。壟形如車輪，不輪而軸。長九寸。壟一十七分。壟徑三寸八分。中厚一寸。邊厚半寸。軸中右面柄円。

という。

考古発掘成果によって、唐代において茶礦の実情が一層明らかになった。まず、河南漢郡唐墓で漢白玉石の茶礦（図15）が出土し、続いて西安法門寺で「鎏金鴞雁流雲紋銀茶礦」（図16）が出土した。

宋代になってから、団茶の粉碎に「碳雉」の使用が記録されている。宋・蔡襄『茶録』（万暦40年刊書本）下篇論茶器に、

図16 「鎏金鴞雁流雲紋銀茶礦」
新潟県立近代美術館他 1999. p.90

図17 「木待制」
『茶具図譜』

図18 漢代の「衝鉞」と薬石
光復書局他 1994. p.115

図19 「銅製衝鉞」
1998年9月、筆者は上海銅器商店で購入。撮影。「衝鉞」の形は漢代からほとんど変わらなかった。
打ち台と槌は茶を打ち砕く道具である。打ち台は木で作り、槌は金または鉄で、具合わせるものを用いる（図17「木持台」、図18「漢代の衝鉄と薬石」、図19「薬製衝鉄」）、

砧椎盖以碎茶。砧以木为之，椎或金或铁，取於市用。

「砧椎」は製薬道具で言えば、現在は「衝鉄」と呼んでいるものに当たる。餅茶は「砧椎」を使用する必要がある。「茶経」の茶——製茶法の復元——の討論会で、筒井経一氏は「（餅茶を）くずす時には最初から薬（製薬）に入れるんじゃなくて、何かで研かないと切れていけないんでしょう」と推論した（布目他1979, p.38）。

宋代以前、団茶の粉砕に使用する「砧椎」に関する記述が見当たらなかったが、薬の製剤に用いられる道具を検討してみる。「孫真人備急千金要方」卷1医学諸論・論合和第七には「散」の加工について、

散は、まず研穂で充分に打ち砕いて、

臼に移す。そうしなければ十分に散くことはできない。

散者，先以砥槌極打令碎，乃入臼，不

と指摘している。

ひき砕いた生薬の細さは、薬物の有効成分を抽出するスピードと抽出率につながる。煮

爾揚不熟。

とある。また『玉篇』卷22石部には、「礦は、知林の切、揃く石である。礦は、同上である」とある。これらの南朝と唐代の史料によると、「散」を加工する時、粉砕のために二つのプロセスがあり、また使用された加工プロセスと道具は宋代の末茶と同じである。

「煮散」の剤形は、宋代にかけてますます使用されるようになってきた。李興信氏の統計によると、『和剂局方』での288個の処方の中に、散剤は241例があり、その中で「煮散」は132例もある、という（李1983, p.15）。「煮散」は散剤における相対的な例が大きかった上に、絶対的な数量でも多くて、非常に目立つ。この特徴について宋・沈括は『夢溪筆談』（学津討原本）巻26薬識に、

湯剤・散剤・丸剤はそれぞれ適すところある。昔の処方では湯剤を用いることが最も多く、丸剤や散剤を用いることとはとりわけ少ない。煮散（散薬を煮る）は昔の処方で用例はなく、ただ近頃の人だけがこれをする。（中略）近頃は湯剤を用いることが本当に少なくなり、湯剤にすべきものを皆煮散にしている。

湯散丸各有所宜。古方用湯最多、用丸散者殊少。煮散古方無用者、唯近世人為之。（中略）近世用湯者全少、応湯皆用煮散。
散が広く使用されたことによって、生薬の粉砕技術が進歩したと思われる。それと同時に、末茶の細かさも向上させた。同じ量の茶湯をたてる場合でも、茶粉の使用量を減らすことができた。非常に高価な宋代団茶にとって大切な技術革新である。

餅茶を適当な細かさの茶粉にする際のプロセスは、薬の製剤にある「解析」と同じ役目を果たす。このプロセスでは「羅合」を使用して、細かい末茶末に分離する。『茶經』巻中四之器に、

羅末末茶末と合子（蓋盛）で蓄して貯え、茶杓を合子の中に入れて置く。羅は大きな竹を割って曲げ、うずきぬをこれにかぶせる。合子は竹の節で作り、或いはコウユウザンを曲げて漆を塗る。高さ3寸、蓋は1寸、底が2寸、口径は4寸ある（図20「羅箱製」）。茶末末茶末以合蓋貯之、以則置合中。用巨竹剖而居之，以紬絹衣之。其合竹節為之，或屈杉以漆之，高三寸，蓋一寸，底二寸，口径四寸。

とある。

末茶の細かさについて、『茶経』巻下五之煮に、「粉末の上等なるものは、その粉が精米のようであり、粉末の下等なるものは、その粉がヒノ実のようである」（末之上者，其屑如細米。末之下者，其屑如菱角）である。曖昧な比喩で末茶の細かさの認識にあまり役立たないが、加工方法から見れば、極細の粉を加工できるわけである。また、唐でに「薄方」という茶器があった。『茶経』巻中四之器に、「薄方は、すべてのかすを集めておくもので、製法は薄方のようで、5升を入れる」（薄方，以集諸滓，制如薄方，処五升）とある。これによれば、陸羽の末茶は多少のかすを濁したものであろうと推論できる。そうでなければ、魏晉南北朝及び唐代前期に流行した末茶は、陸羽の末茶と比べると、餅茶の粉砕程度が同じであっても、ネギ・生姜などの補助材料を加えるため、かすの量が多いはずである。

したがって、末茶をたてるまでの加工技術は、薬の製剤技術の中にも完全に同じことが見出される。末茶が嗜好化・娯楽化された宋代においても、末茶加工に使用する道具もやはり薬の製剤道具と同じである。製茶技術と製薬技術、そして末茶のたて方と薬の製剤方法、この二重の一致は、一層喫茶の薬用起源説を証明している。

五 本草学における茶の成立の経緯と原因

本草書は今まで茶の薬用の基本文献として、広く使用されている。といっても、薬用起源説の提唱者が本草学における茶の成立の経緯と原因に関して考察したわけではない。それに対して喫用起源説を主張する布目瀧漪氏は、茶の『新修本草』に確立し始めた特徴を指摘して、喫茶の薬用起源説に反論した。以下では晩南北朝時代の薬学書を中心として、茶が本草書に確立する経緯を新たに考察する。

1. 『神農本草経』の成立と薬品の三品の分類

魏晉時代には、多種の『神農本草経』が現れた。『重修政和經史證類備本草』巻1序例・梁陶隱居に、

魏晉以来，屢昔・李当之等はさらに増減し，収録される薬材は595種や431種や319種などがある。三品の薬材が混同したり、冷熱の性質が間違っていたり、草石の別名がなくなり、虫齧の区別がないものがある。また主な能効はおのおの多少の差があり、医者は皆知ることができないため、知識の程度の差ができた。

魏晉以来，屢昔・李当之等更復損益，或五百九十五，或四百三十，或三百一十九，或三品混雜，冷熱舛錯，草石不分，虫齧無弁。且所主治互有多少，医家不能
備見，則識浅況深。

とある。陶弘景のいわゆる「三品」は薬の評価分類法であり，その主徳は道教の養生観念である。同前掲に，

上藥は120種あり，君臣関係で言えば君であり，養命に効き，これで天に応じている。毒ではなく，多く長く服用しても人を害せず，身を軽くし気を益し，老いずに寿命を延ばすとするものは，上験をもととする。中薬は120種あり，臣であり，養性に効き，これで人を応じている。無毒と有どを使い分け，病気をとどめ虚弱を補おうとするものは，中験をもととする。下薬は125種あり，佐使である，治療に役立ち，地に応じている。有毒のものが多く，長く服用できず，寒熱の邪気を除き，積聚（病名）を治し疾病を癒そうとするものは，下験をもととする。

上薬一百二十種，為君，主養命以応天，無毒，多服，久服不傷人，欲輕身益氣，不老延年者，本上験。中薬一百二十種，為臣，主養性以応人，無毒有毒斟酌其宜，欲遠病補虚羸者，本中験。下薬一百二十種，為佐使，主治病以応地，多毒，不可久服，欲除寒熱邪氣，破積聚癬痞者，本下験。

とある。ところ当日の本草書の編纂者はこの三品の分類法を厳しく遵守しなかった。その理由は二つあると思われる。

一つ目は判断を間違って三品分類の原則に違反したのである。新しく導入され利用された大量の薬物に対して十分な認識が欠けていることから生じたミスである。

二つ目は方術・道教の養生意識と純粋な医学の間に相違があって，三品分類法をかんぐり捨てたことである。

このような状況は南北朝時代まで続き，医者

がこのような『本草経』によって正確に処方するはずがない。しかし新薬物が普通的に使用されるに至ったのが，薬学の知識と臨床の経験は日ごとに積み重ねられ，『神農本草』や『南洋本草』が次々と刊行された。そして，『神農本草経』を充実・改正する能力が備わり，以前の混乱した薬学著作を整理することが主張されてきた。そこで，道教徒で医薬家の陶弘景が，この歴史的な使命を担うこととなった。彼は道教の養生の観点から出発し，やり込められた薬物を三品に分けながら，薬物を細かく玉石・草木・昆虫・果・菜・米食・有非用などの七類に分類した。彼以前の本草類医学著作をうまく整理し，現在の『神農本草経』を編纂した。

今いよいろの本草経を総合し，煩雑と简易を調び，『神農本草経』の三品があわせて365種を主にする。また『名医别品』の365種を加え，合わせて730種ある。精と粗皆取り入れ，もれすることがない。箇条書きに分別し，物類を区別し，ともに名称・時節・用度，産出の地方，及び仙婦道術に用いることを注記する。この序録と併せて7巻とす。先哲に追い従うことはできないけれど，思うにやより一派の撰著であろう。

今輿芸叢話，研読頑省，以『神農本草経』三品合三百六十五為主，又進『名医別品』亦三百六十五，合七百三十種，精粗皆取，無復遺落。分別科條，区畛物類，兼注時用，土地所出，及仙婦道術所須，並此録合為七巻。雖未足追踵前良，蓋亦一家撰製（『重修政和薬訳証類備用本草』巻一序例・榮陶隱居序）。

さらに，陶弘景は『神農本草経集注』を編集した。『神農本草経集注』の体裁は唐宋時代の本草著作に倣いられて，千余後の時代になって初めて李時珍による新しい体裁に後釜を謳った。陶弘景の成功について，山田慶児氏
は、「三品分類が歴史的支を獲得した要因には、薬物学的有効性のほかに社会的有効性とでもいうべきものがあった」と指摘した（山田1995. p.14）。この意見に対して、筆者は薬学を道教の養生の思想と有機的に結びつけさせたものと理解している。

2. 晋南北朝の薬学書における茶

晋南北朝に茶が議論の対象として登場した。『神農本草経』の薬部の中、五つの薬材が上品に位置づけられ、その中の一つに「苦菜（ニガナ）」が挙げられている。「苦菜」に対して陶弘景は、『桐君録』を援用して注釈している。

多分これがすなわち今の茗であろう。茗的一名は茶であり、また人を眠らせないし、冬を凌いでしばまない。陸は益州にしか生えないが、益州には苦菜があり、まさに苦味である。上巻上品の白英の下で、すでにこれに注釈している。『桐君録』にいう、苦菜は3月に扶疏で生え、6月に花を出して、茎はまっすぐに黄色である。8月に実る。実は黒くなって落ち、根がまだ生え、冬でも枯れない。今の茗はこれに極めて似ている。西陽、武昌及び廬江、晉熙の人々は皆好み、東人はつねに青茗を作る。茗は皆泡があり、これを飲べば身体よいた。おおよその飲物は、茗およびほかの木の葉、天門冬（カサスギカズラ）の苗とサルトリアボラなどもあり、すべて人に益をもたらす。余ったものは気質が冷ですばやしく、さらに巴東の間に別に真茶があり、加熱すると曲がる。飲べばまた人を眠らせなくなる。恐らくこれであろう。世の中にはサワフタギやクロッバラを煮て茶として飲んでいるが、みんな冷性である。また南方には瓜類木があり、これも茗に似、苦くて渋く、その葉を取って煮にし、煮てその汁を飲むと夜通り眠れない。塩を煮る人はもっぱらこれを飲むことにたよっているが、交州や広州では最も重んじ、客が来るとまず設け、香りを加えてまぜるものである、と。

疑りは今茗。茗一名茶、又苓人不眠、亦凌冬不凍。而も此其生益州、益州乃有苦菜、正苦薬爾。上巻上品白英下已注之。『桐君録』云、苦菜三月生扶疏、六月華从葉出、茎直黃、八月実、実黑落、根復生、冬不枯、今茗極似此。西陽、武昌及廬江、晉熙皆好、東人正作青茗。茗皆有渋、飲之宜人。凡所飲物、有茗及木葉、天門冬苗並茯苓、皆宜人、余物並冷利。又巴東間別有真茶、煩燥作結、為飲亦不眠、恐或是此。俗中煮榎葉及大皁李作茶飲、並冷。又南方有瓜類木、亦似茗苦泄、取其葉作屑、煮飲汁即通夜不睡。煮壷人惟資此飲、而交広最所重、客来先設、乃加香薬等（『重修政和經歴史証類備本草』巻27薬部上品）。

『桐君録』のこの文に録されている植物は茶樹だけでなく。これらの植物はそれぞれ似ているところがあるが、茶を中心としていることは、茶に深い関心を寄せていたことを反映している。また、「俗中煮榎葉及び大皁李を煮て茶作て飲む」（俗中煮榎葉及大皁李作茶飲）に見て取れるように、茶は植物を加工した飲物の象徴になったようである。これは茶の普及程度を反映している。

実ははぼ時期に、茗・郭璞は茶一本葉と楓一本葉を分類した。彼が『爾雅』に注釈するとき、茶に関する記録を木類の「楓苦茶は苦茶である」の下に収めた。

茶の樹は小さく楓子（クチナシ）のようにあり、冬に葉が生え、煮て葉を作って飲むことができる。今早く取るものを茶と、通取るものを茗と呼ぶ。茗は一名茗であり、茗の人はこれに苦茶を名づける。
樹小如栀子，冬生葉，可煮作羹飮。今
呼早采者為茶，晚取者為茗，一名莽，蜀
人名之曰苦茶（『爾雅注疏』卷9 価木，
新南方学刊本）。

また『爾雅注疏』巻8 価草に『詩經』を引
用し、『茶は苦菜である」といい，野菜であ
ることを明言している。茶樹の特徴について，
陸羽も『茶の葉は栀子のようである』（『茶經』
巻上一之源）といい，郭璞の説を踏襲した。
陶弘景は茶の「眠らせない」の薬性や「冬に
も枯れない」の習性，『益州』という産地な
どの要素に注意したが，あいにく植物の分類
を心がけなかった。彼は先人のように「草や
石を分けず，虫や紅をわけまえない」（草石
不分，虫獸無並の誤り）を繰り返した。陶弘
景は茶を「苦菜」の条目にした時，「寝らす
くは」と言い，確信のないことを表明した。
陶弘景は実際新しい薬を「神農本草経」に増
補したにも関わらず，茶についてはそうせず
に，無理に「苦菜」の下に属させた。勿論，
茶と苦菜は似通っている所があるというのは
原因の一つと見られるが，彼が見ること，
このように優れてよく飲用される茶は「神農
本草経」の中にあるはずと確信していたのが
主な原因であろう。

前掲『桐君録』を読むと，その著者が持っ
ていた茶の情報は雑多であることがわかる。
その混乱を生じる原因は「苦菜」「茶」の解
釈にある。現在でも「茶」と「茶」の関係に
ついての研究はまもなく各でできておりず，
古人を責めることができない。陶弘景によっ
て茶や苦菜といえば，他の植物ではなく，ま
ず茶が伝わった。いわば当時の性・味・効
果の類似した薬物の中に，茶は最も代表的な
ものであることを反映している。だからこの
誤りは，茶に対する認識がまだ浅いことを表
わしているのと同時に，南北朝時代における
喫茶の普及状況も語っていると思われる。

陶弘景が茗を本草書に収めたことは，茶の
薬物学研究が正式に中国薬学の領域に取り入
れられたことを表している。彼の茶について
の論述は，南北朝時代の認識水準を反映して
いる。そして「服食」の立場から茶を評価し，
茶を上品な薬物に見なすのが魏晉南北朝時代
の特色を映している。

3. 『新修本草』に独立項目として登場する茶

陶弘景から1世紀余りの後，再び『神農本
草経』を書き直すことが主張された。

唐の顕慶（656－660年）中，監門衛長
史の蘇恭はまたその間違いをひろいとり，
上表して不用の文字をけずり，誤りを正
すようと要請した。そして司空英国公の
李世勣等が蘇恭と是非をまじへ考えるよ
う命じられ，さらに114種を増やし，部
類に分け，拡大して30巻とした。世には
これを『唐本草』という。

唐顕慶中，監門衛長史蘇恭又聰柵譜，
表書将定。乃命司空英国公李世勣等与恭
参考得失，又増一百十四種，分門部類，
広為三十巻，世謂之『唐本草』（『唐修政
和経史証類備用本草』巻1 序例・嘉祐補
注総叙）。

この『唐本草』はすなわち『新修本草』で
ある。茶について，陶弘景による「茶」「苦
菜」の誤解がまず改正された。

苦菜（＝ガナ）について，『詩』に，「誰
か茶を苦しと言う」といい，また「董
茶は鈍のようである」という。皆苦菜の
異名である。陶弘景はこれを茗という。
茗は木の類であり，とりわけ葉の類では
ない。茗の春に採るものは苦茶であり，
茗は偽鈍の反，茶の音ではない。考える
に，『爾雅』誤草に「茶は苦菜である」
といい，釈木に「標は苦茶である」とい
う。二つのものはまったく別であり，例
にならない。また，『顏氏家訓』に，「按
ずるに，『易通卦驗玄文』に，苦菜は寒
い秋に生え、冬と春を経て、夏になってやっと成熟する。一名は秋冬であり、葉は苦苣（ノサギ）に似て細い。切断すれば白い汁があり、花は黄色で菊に似ているという。これは『桐君録』とはほぼ同じであり、今どこにでもある。苦苣は龍葵（イソホオズキ）であり、俗にまた苦菜と名づけられ、茶ではない。

苦菜、『詩』云、誰謂荼苦，又云、薬茶如食，皆苦菜異名也。陶説之苦。苦木類，殊非菜流。苦春採為苦茶，音速退反，非茶音也。按『爾雅』術草云，茶、苦菜。術木云、穂、苦茶。二物全別，不得為例。又『顔氏家訓』按『易通卦驗玄岡』曰、苦菜生於寒秋，軒冬臘春，得夏乃成。一名游冬，葉似苦苣而細，取之有白汁，花黃似菊。此則與『桐君』略同，今所在有之。苦苣乃龍葵，俗亦名苦菜，非茶也（『重修政和經史證類備用本草』卷27木部上品）。

そして、陶弘景の誤りが指摘されると同時に、『木部中品』のなかに、若という条目が新たに添えられた。

若は苦菜である。若の味は甘苦、性質はやや寒で、毒なく、癒瘍に効き、利尿作用があり、疲・熱・渴を除き、人の睡眠を少なくし、春にこれを摘む。苦菜は下気効き、体に蒸った食物を消化する。飲料にする場合はゴジュ・ベギ・生姜などを加えるといよい。

若、苦菜、若味苦甘、微寒、無毒、主癒瘍、利小便、去痰熱渴、令人少睡。春採之。苦菜主下氣，消宿食。作飲加茱萸・蔥・薑等良（『重修政和經史證類備用本草』卷13木部中品）。

茶は『桐君録』から『神農本草經』、そして『新修本草』に至ってやっと独立した条目で本格的に本草書に取り入れられた。茶の葉物性能に対する研究にとっても、新しいスタートである。しかしながら、茶の品種は上品から中品に下がった。

南北朝時代に、茶が上品の薬物と見なされたことは、陶弘景の注や他の文献によって裏付けられる。それと相応して喫茶風習も貴族・文人の風流とされた。唐代になると喫茶風習がさらに普及したが、薬学の視点で茶の品種は中品に降格された。表面的には茶は医学の世界での発展と飲食の世界での発展と調和しないようであるが、実はそうではない。

喫茶風習が日日に普及するにつれ、茶の神秘的なペールが取り除かれた。茶のキ講艾の誤が詩文に織り返し使用されたが、魏晋南北朝よりも唐代の喫茶はいっそう世俗化・嗜好化・娯楽化した。「服食」風習の衰微は人々が冷静に、理性に様々な薬物の真実性味を想する環境を作り出した。薬学者はより客観的な薬学の観点から、茶に新しく薬の品種を定めることになった。

布目潮満氏は薬用起源説を疑う際に、
なかろうか（布目 1995, p.41）。

という。

氏に指摘された研究方法上の問題点は、確かに今日でも喫茶の薬用起源説の研究に存在している。喫茶の薬用起源説を論述するたびに、唐宋時代の茶が薬に用いられる実例を挙げて、自説を補強することがよくある。ところが布目満弘氏によると、もし喫茶が薬用からでであれば、最初の『神農本草経』が在り、薬用の薬に茶が記録されるはずである。陶弘景もこのように考えて「苦菜」の下に茶を配ったと思われる。この推論に対して筆者はつぎのように考えている。

中原文化にとって茶は「舶来品」であり、『神農本草経』が書物になる時代に、茶はまだ中原文化の仲間入りを果たしておらず、中原の薬学界は茶を知らない状況にいた。だからこそ、彼らの手によって書かれた早期の本草書は今や茶が採録されなかったのであろうか。

漢代には医書だけではなく、医書以外の文献にも確かな茶の史料が出ている。茶の史料がしばしば見い出されるのは魏晩時代である。その中に『桐君録』はもっとも詳細である。そして南北朝に陶弘景のおかげで、茶は本草の世界に遡り着いた。よねて「独立した項目」にこだわるなら、初唐になって初めて茶が『新修本草』に登場したことは遅かったと言えるかもしれないが、それにこだわらなければ茶は南朝梁の『神農本草経集注』にすでに登場しており、『新修本草』より一世纪以上遅ることができる。もしこの源の「桐君録」を追
図22 『神農本草経集注』についての陶弘景注による薬物の産地・地域別密度図
森村1985, p.395

研究すれば、さらに探すことができる。

そして茶が医薬学著作に現れる時代は、医学以外の文献と比較しても、遅くはない。しかも、医学以外の文献でも、茶の薬用効果はよく強調されていた。茶が医薬学著作に現れる時代はとびのないが、あらゆる中国の文献と比べるとかなり遅く現れた。この特徴は、茶及び薬茶風習が比較的新しく、黄活が文献に注目されたということが反映しているのである。

揚子江流域の文化や物産が北方に伝わるに従って、茶と薬茶風習も中原に入ってきた。
『神農本草経集注』に収録された陶弘景の注と『名医別訳』によって、この時代の中国薬物に関する南北産地構造の変化を知ることができ。森村謙一氏は『名医別訳』と陶弘景の注に記録している薬の産地構造を比較した後、以下のようにまとめた。

陶弘景の当時すでに、『名医別訳』やその他（例えば、幻の『神農本草』でも）の、成立事情を考察して北方系で、中原文化に中心を置いた「原本草体系」ではもう古く、医療に供する際の適合性もいくぶんばけけていたのであろう。いうまでもなく、本草では茶を組む医療のほうも、「別訳」成立の時代から数百年を経

六 喫茶と「服食」との意識の比較
——喫茶の成立における道教の影響

1 茶と宗教についての研究

中国社会が根を下ろす「服食」は、魏晉南北朝時代の代表的な宗教現象の一つである。魏晉南北朝の文化史を研究する上で、道教の「服食」の影響を無視することは決していかがなものである。魯迅の「魏晉の風俗および文章と、楽および酒の関係」（魯 1973）や王瑶の「「文人と楽」（王 1986）は、道教「服食」が魏晉南北朝文化に与えた影響に関する著名な研究である。

茶と宗教とのつながりについての研究に存在する最大的問題は、研究課題を精神化させ、情緒化させることである。茶と仏教とのつながりは早くから注目されたにもかかわらず、それを深く理解する者が少ないのは意外である。程光祐氏は「「茶と唐宋思想界及び政治社会関係」（程 1985）で、仏教が喫茶風習の発展に果たした役割を論述した。方豪氏は「宋代僧侶における茶文化の推進」（方 1985）において、宋代における寺社で生産された名茶を詳しく考察した。日本においては、茶の角度から研究する作業が多い。史学の分野から展開し、中国の茶と仏教に関する研究は、主に日本早期茶史あるいは中日茶文化交流史に集中している。例えば、古田紹銑氏の「宋僧との茶」（古田 1984），今川愛貞氏の「茶礼と清規」（今川 1984）などがそれである。

茶と道家あるいは道教のつながりに関する研究はもっと少ない。傅鐵洪氏は「喫茶風」中道家美術思想及影響初探」（傅 1992）において、老子の「道法自然」の観点から、陸羽が野生茶を越して重視したこと、また陸羽の水の選択基準、茶の泡についての言葉使いなどは「自然」に基づくと指摘し、陸羽は道教に影響されていると推論した。これは牽強付会であろう。

本研究とよく似た研究成果としては東君氏の「茶から茶道へ」がある。道教の金丹と茶との繋がりについて，
金丹説と茶の、このような求め合い、且つ繰り合うという関係と、それが成熟する過程こそ、茶が精神文化として成立していく過程であろうと筆者は考えた（東1998、p.176）。

という。氏の研究の特徴は日本茶道の立場から中国文献を念に入り読むことである。本研究の中国喫茶風習の形成に関する研究趣旨とは全く異なる。論述された時代について、本研究は中国茶史の全体に対する認識に基づき、魏晋南北朝初期を考察するものである。氏は唐朝、特に唐朝中期以後に注目した。陸羽は我々の研究の時代的な分水嶺と言ってもよし。研究の目的が異なりし、いわば中国茶史に対する基本認識の差が大きいので、同じ文献を使うとしても異なった結論が出てくるわけである。例えば、氏は茶が『茶経』をきっかけとして仙業化されたと考えるのに対して、筆者は『茶経』が茶の加工技術から飲み方まで茶を離れ脱し完全な嗜好飲料となったシンボルであると考える。

次は喫茶と「服食」との意識を比較して、茶も養生の「楽倒」の一つとして取り扱われたと指摘したい。これは喫茶の楽用起源の証明になる上に、喫茶と道教との関係もより一層鮮明にさせる。

2. 喫茶の効果と意識

陶弘景が誤って茗を苦茶の条に取めたのほ、両者の効果が同じだからである。つまり茶も苦茶も、

味は苦く、性質は寒で、五臓の邪気、食物を受けつけない胃のしびれに効く。長く服用すると、心臓の働きをだやかにし、元気を益し、耳がよく聞こえて事物に明るくなり、寝ることが少なく、身体を軽くし、老いない。

味苦寒、主五臓邪気、動殺胃腫、久服安心益気、聡察少臥、軽身耐老（『重修政和経史類従備本草』巻27菜部上品）。　

という効果がある。「茶君録」も茶の「眠らせない」の効果を繰り返して強調している。それでは、具体的に魏晋南北朝時期における喫茶に対する認識を考察してみる。

『神農食経』に、「茶茗は長く服用すると、人を力をつけ、気分を楽しくさせる」（茶茗久服、令人有力悦志。『茶経』巻下七之事）とある。『神農食経』についてははっきりしないが、『漢書』巻30芸文志・方技・経方に「神農皇帝食禁」、『神仙服食経』、『老子禁食経』などがある。ただ『食経』のみの題目として書物は『隋書』巻34経籍志・子部・医方に2巻本、14巻本を各一冊ある。この史料の出典は特定できない。

三国魏・張揖の『広雅』に、「それを飲めば酒の醉いを覚まし、人を眠らせない」（其飲醒酒、令人不眠。『茶経』巻下七之事）とある。

晋・張華『博物志』巻4食忌に、「真茶を飲めば、人の睡眠を少なくさせる」（飲真茶令人少眠）とある。

晋の間の劉琨は「與呉子南兖州刺史演書」に、「私は気分がくよくすすると、いつも真茶を頼っています。あなたも置いた方がよい」と述べている（吾体中淹黽、常仰真茶、汝可置之。『茶経』巻下七之事）。

『華佗食論』によると「苦茶は長く服用すると頭の回転をよろす」（苦茶久食益思。『茶経』巻下七之事）である。この書物も華佗の名に仮託したものに過ぎないと思われる。

『隋書』巻34経籍志・子部・医方に『華佗方』が10巻ある。この2種の書物は全部散逸してしまっているので考証することはできない。

「壇居士食忌」に、「苦茶は長く服用すると羽が生える。ヲラと一緒に食べると、人の体を重くさせる」（苦茶久食羽化、与呉同食令人体重。『茶経』巻下七之事）という。いった壇居士と呼ばれるのは何者であるか。

晋・葛洪『神仙伝』（増訂漢魏叢書本）巻9
壇公伝に、

壇公という人は、その名前は知られていない。今の世間にある「召鬼符」や「召鬼神治病玉符符」を含む20余巻は、皆壇公によって書かれたもので、総称して「壇公符」と名づけた。当時汝南に費長房というもののかたが町役人をやってだ。突然壇公が遠方からやって来て、市場に入って薬を売っているのを見かけた。人々は彼を知らなかった。薬を売る時、掛け値をせず、病気を治すならば売れず。買手に、この薬を服用すると必ずある物を吐き、ある日ぎっそり癒える、という。言う事は必ず当った。その代金は1日に数万の収入があり、それを市中の貧乏人や飢餓のものに廃してやり、たど30、50だけを残す。いつも一つの壇を屋上に掛けておき、日が暮れると、壇公は壇の中にствуびこみ、だれにも見えなかった。ただ長夜だけが楼上からそれを見つけて、凡人でないことが分かったのである。

壇公者、不知其姓名也。今世所有「召軍符」「召鬼神治病玉符符」凡二十余巻、皆出自公、故総名「壇公符」。時汝南に費長房者、为市掾。忽見公従遠方来、入市売薬、人莫識之。売薬口不二価、治病皆愈。語買人曰、此薬必吐某物、某日当愈。事無不効。其錢日取数万、便施与市中貧乏獺凍者、唯留三五十。常懸一空壇於屋上、日入之後、公跳入壇中莫覩見、唯長房楼上見之、知非常人也。

とあり、壇公は人間界におとされた仙人である。壇屋主を壇公と称するのはごく普通のことであり、また同じ道教の人物であるから、壇屋主と壇公は同一人物であると思われられる。

『食忌』が「壇公符」の一部であるか、別

の本であるかは分からない。

釈道改訳の『統名僧伝』に、南朝宋の釈法縉、姓は楊氏、河東の人である。永嘉中に揚子江を渡り、沈安に遇い、真君が武康の小山寺に居ることを諷れた。その時、法縉は隠退の年に近く、食事のところで茶を飲むことにした。永明中、呉興に勲して、礼遇して上京させた。時に79歳であった、という。

釈道改訳『統名僧伝』、宋釈法縉、姓楊氏、河東人。永嘉中渡江、過沈安真、請真君武康小山寺、年垂懸、飯所飲茶。永明中、勲呉興、礼致上京。年七十九（『茶繚』巻下半之三）。

この史料が言わんとしていることは、茶が法縉の寿長に役立つということのようである。すなわち、茶には「延年」の効果がある。

陶弘景の『雜録』に、「苦茶は身を軽くし、骨を換える。むかし丹丘子・黄山君がこれを服用した」（苦茶軽身換骨、昔丹丘子・黄山君服之）とある12）。『楚辞補注』（末・洪祐注、四部備要本）巻5遠遊に、「丹丘で羽人により従従きて、その不死の郷にとどまる」（仏羽人於丹丘兮、留不死旧郷）とある。陸羽は丹丘子・黄山君が漢代の神仙であると考えている。また、丹丘子は志怪小説にも現れる。

『神異記』に、余姚の人、盧洪が山に入れて茶を摘み、1人の道士に遇った。その道士は3匹の牛を食べ、洪をつれて瀑布山に至って言うには、「私は丹丘子だ。あなたはうまく茶をいただければと言き、いつか茶をいただけると思っていた。山の中に大宮があり、贈ることができる。あなたに願むのは、いつか柄杓の

12）『茶繚』巻下「七之事」、『太平御覽』巻867飲茶部・著者にはこの文章を引用する際、『新論』を出典としている。
余りがあったら、やってほしいのだ」と。よって祠を建てた。のちあるとき家人を
山に入れて、大うを得た、という。

『神異記』余姚人虞洪し山採茗、遇一
道士假真青牛、引洪瀑布山、日、予、
丹丘子也。聞子善具飲、常思見惠。山中
有大茗，可以相給、祈子他日有薦犧之余、
乞相遺也。因同農亦。後常令家人入山、
獲大茗焉（『茶証』卷下七之事）。

少なくとも、丹丘子が道教の伝説の人物で
あることは確実である。

以上の医書、字書、史書、伝記、雑著にあ
る茶に関する評価をまとめると、茶の効
果は二つに分けられる。一つは気分を楽しく
する（悦志）・酒の醉いを覚ます（醒酒）・
眠らない（不眠）・力をつける（有力）・
頭の回転をよくする（益思）などカフェイ
ンによる興奮剤の効果である。それは茶が中
国の代表的なノンアルコール飲料になる決定
的な要因となり、中国医薬学に基づくもので
ある。もう一つは羽が生える（羽化）・身体
を軽くして骨を換える（軽身換骨）・老いず
に寿命を延ず（不老延年）など慰安剤の効
果であり、言い換えれば、神仙道教思想に基づ
く仙薬効果である。感覚された雑菌剤の効
果は、茶の中に確実に物質的に存在したもの
ではなく、茶を通じて投薬されたものである。
その効果を求める機会は「羽が生えて、天へ
登って仙人になる」（羽化登仙）である。

陶弘景は「上薬」の服用の特色と効果から、
「多服久服不傷人、欲軽身益気、不老延年」
とまとめた。ここまでの論述によると、茶は
「上薬」、すなわち「服食」の「薬飲」の資格
を持っていると言える。

3. 養生「服食」の「上薬」

陶弘景は、『神農本草経』に上菜が120種あ
る、という。『神農本草経』（子史鈍沈本）に
よって統計すると、金石類18種、草類73種、
木類20種、人類1種、鱗類6種、禽類2種、
虫魚類10種、果類5種、米穀類10種、野菜類
5種、合計142種の薬材がある。養生の効果
を論証する際、頻繁に使用される言葉は「軽
身・忍耐・延年・安心・益気・補中・聡明・
強志・耐飢寒」などである。

薬物にはだいたい多種類の効果がある。例
えば、

天門冬（クサスギカズラ）は、味は苦
く、性質は平である。いろいろな風邪湿
偏熱に効き、骨鶏を強くし、三虫（道教
の説で、人の体内にいるという三つの虫）
を殺し、風邪を除く。長く服用すると、
身を軽くし気を益し寿命を延ばす。

天門冬、味苦平、主諸風濕偏熱、強
骨鶏、殺三虫、去風寒。久服軽身益気延
年（『神農本草経』巻上草上品）。

つまり天門冬には「軽身・益気・延年」と
いう三つの効果がある。

陸羽は『茶証』において茶を北方薬物の代
表と見られる人事と比較している。それでは、
『神農本草経』巻上果上品での人事に関する
記述を考察してみることにする。

人事は、味は甘く、性質は少し寒であ
る。五竜を助けることに効き、精神や魂
魄を安定させ、驚悸を止め、邪気を除き、
目をよく見えるようにし、心を開き、智
力を益す。長く服用すると身を軽くし寿
命を延ばす。

人事、味甘、微寒、主補五竜、安精神、
定魂魄、止驚悸、除邪気、明日開心益智、
久服軽身延年。

以上にまとめた茶の効用を人事の効用と比
較すると、両者は互角であると言える。茶は
新薬であり、茶に対する認識がまだ浅かった
が、人々は茶の効用に大きな期待を寄せてい
た。茶を飲むことによって「昇仙」の最高の
境地に近づき着けると信じられた。それが魏晋
南北朝時代における喫茶に対する認識であった。

養生思想は神仙思想と医学との融合である。だから、養生の薬は治療の薬と同じ基準で評価される。顔延之も次のように言っている。

三品の薬性を解き明かす場面は『本草』を主にすること。それは道家の辞書・仙人の処方、丹薬の服用・穀物を食べないこと、寿命を延ばし老を退けること、奇妙な飛丹・鍊石（道家の丹薬）、雲蒸・羽化（神仙の行動）まで、全薬の道を第一にする。薬を用いるわけが、『本草』とまったく同じであるが、ただ制御の方法は世の方法と少し違う。

詮三品薬性以『本草』為主、道経仙方、服食断毎、延年却老、乃至飛丹鍊石之奇、雲騰羽化之妙、莫不以薬道為先、用薬之理、一同『本草』、但制御之途小異世法（『重修政和経史訳従備用本草』巻1序例）。

要するに、道教の「服食」は同様に医薬学原理に基づき、同じ技術を用いる。ただ、服用の方法が異なるに過ぎない。「三品」の分類は、医療の薬と養生の薬を区別する方法である。その効用上的区別は「養生」・「養性」・「治病」という点にある。「久服」、すなわち日常生活に飲めるかどうかについては養生の薬であるかどうかの決定的な指標となる。茶は日常生活に飲める養生の「薬師」であるからこそ、日常化・嗜好化への転換に可能性を与えた。したがって、「服食」風習の流れは喫茶風習の普及の社会文化的基礎となったものである。

国立民族学博物館で「茶の文化に関する総合的研究」というテーマの共同研究があり、1978年に開催されたシンポジウムで「飲食とナルコチックス」というテーマの研究報告があった。討論中、佐々木高明氏は以下の質問をした。

お聞きしたかったのは茶の歴史を考えるなかで、たとえば東南アジアとか南シナのどこかの地域で原始的なお茶が飲まれるようになった、そういった段階からナルコチックスとしての作用があったと考えるのか、お茶というものがある種の儀式に用いられ、非日常的に用いられるようになりその道具立てになりつつナルコチックスとしての作用がみられようになったのか、そのあたりのお考えはどうでしょう。

この質問に対して藤岡喜愛氏は次のような見解を述べた。

それほどその証拠があるわけではないですけども、神農がお茶を薬として人に教えたという神話からいっても、それはやっぱりナルコチックスの効果があったから認めたんだと、私はごく素直に考えています（石毛1981、p.231）。

藤岡喜愛氏は証拠史料を提供することがでなかったが、医学家の銘いセンスで佐々木氏の推測に対して賛成した。この節において、魏晉南北朝時代に「服食」としての喫茶意識がやはり残存していたことから、茶は興奮剤として安楽剤として実用化されていったことを示した。同時期、喫茶と「服食」との関係から再び茶と薬のつながりを証明し、喫茶の薬用起源説の一証とするものである。

山田慶光氏は道教・養生・医薬の三者の関係を簡明にまとめた。

道教は中国の民族宗教であり、民衆のみならず知識人のあいだにも深く浸透した。だが、それだけではない。薬物学と不可分の関係にあるのは医学だが、中国医学の基礎理論は道家思想の本質ともいえる影響のもとに成立した。医学思想の根底にはついに養生思想があった。三品分類が本草の強固な伝統となったのは、これらの要因の相乗作用によるものであ
いったってよい（山田 1995，p.14）。

ここまでの論説によると伝統宗教、特に道教は技術上においては製茶技術を通して、イデオロギー上においては神秘思想を通じて、科学の合理性と宗教の神秘性との両面から魏晉南北朝時代の喫茶風習の発展に重要な役割を果たした。

七 むすび

本稿では茶の薬から嗜好品への転換、すなわち喫茶の薬用起源をめぐって議論を展開した。

まず、「製茶技術について」の一節で喫茶の文化的成立期である魏晉南北朝には薬道と同様に固形茶の湯草を飲んでいた事実を確認した上で、唐代の『茶經』にある完備した製茶史料を用い、製茶技術を明した。魏晉南北朝時代には喫茶の風習が広まってきたが、その時代の製茶技術は幼稚ではなかった。ということは茶が嗜好飲料になる前に十分に発展したことを反映しており、この発展は薬用領域において行われたと考えられる。

そして「焙煎技術からみる製茶」の一節で製茶技術と製茶技術と比較し、茶が初めは製茶技術によって加工されて薬効のみが求めることが分かった。薬の焙煎技術の角度から見れば、製茶と製茶は加工目的から技術に至るまで合致していた。その目的とは、ともに有効成分を十分に抽出し服用の効果を高めるためであり、原料の持つ性質の一部を変えて特定の要求に適応させるためであり、貯蔵や運送の便宜のためである。製茶は製茶技術を使用して以上の目的を遂げた。そして豊富な製茶技術は多種多様の茶を作り出すことに貢献したと考えられる。

さらに「製茶技術からみる茶のたて方」の一節で製茶技術と茶のたて方を比較し、それも同様の技術で薬効のみが追求されたことが分かった。湯煎は最も早く広範に使われる薬の形であり、後漢から普及し始め、現在に至るまで主な形である。茶のたて方は喫茶が嗜好化・娯楽化されていくのにかかって、変化してきた。陸羽以前のたて方には茶が嗜好飲料とされる前の原始的な薬果が存在していた。そして製茶技術の角度から、魏晉南北朝及び初唐の茶のたて方、当時の人々の湯煎、唐代の『新修本草』に収められている茶の湯煎処方を比較した結果、茶湯は簡単な複分であるという結論に到達した。このたて方は陸羽の茶の粉末だけを使用するたて方（現在日本での抹茶もそうである）と区別される。また、薬の製剤に使用される道具は茶器として多く用いられている。

茶の本草書に現れる時代が遅いという印象から、喫茶の薬用起源説に対して強い疑問がもたれているため、「本草学における茶の成立の経緯と原因」の一節は本草学における茶の成立の経緯を明らかにした。薬物としての研究記録は晋代の医薬著作のみに現れただけではなく、文人の詩文雑著とも頻繁に現れている。南方、特に四川と江蘇・浙江の地域の薬物が次第に開発されてきたことを前提として、南朝梁・陶弘景は茶を本草書に取り入れた。茶の薬性についての研究は、喫茶習俗が中原に広まるとから深く細かく展開され、唐代において茶は結びと『新修本草』中に席を獲得した。中原文化が江南文化を受け入れたことを背景として、黄河流域の薬学著作が揚子江流域にある薬を受け入れることになった経緯を示していると考えられる。

「服食」の意識で喫茶を評価するのはこの時代の特徴であり、また茶の薬効についての記述も多かった。魏晉南北朝のわずかな喫茶の史料に、「服食」と関連する事例はかなりの割合を占めていた。これは喫茶が一種の「服食」として社会に流行したことをより鮮明に物語っている。道教が喫茶風習の形成に及ぼした影響を考察すると同時に、飲用意識の視点から再び茶と薬との関連を確認した。それは「喫茶と服食との意識の比較」の一節で論
じている。
茶の製造技術、たとえ方、飲用意識、効用など
の側面から薬と比較し、それらが一致する
ため、喫茶の薬用起源説を主張したい。その上
で、道教は喫茶の成立に影響を与えたと指
摘したい。

謝辞
本稿は、東京外国語大学アジア・アフリカ
言語文化研究所短期共同研究員時に、クリス
チャン・ダニエルス教授のご指導を賜って作
成した研究報告書を加筆したものである。ま
た学位論文の一部として提出し、立命館大学
文学研究科中村義教授のご指導を頂いた。本
稿の一部は京都大学人文科学研究所「中国技
術史の研究班」（田中典教授主宰）で発表し、
貴重なご指導を頂いた。また抜岀伸弥（前関
西大学文学部教授）と筒井純一（京都学園大
学教授）両先生から助言を頂戴した。なお日
本語の校正に関して、村田進、余丹楠両氏に
大変お世話になった。この研究はトヨタ財団
研究助成金を受けた。記して謝意を申し上げ
たい。勿論すべての責任は著者に帰する。

参照文献

日本語文献（五十音順）
赤城昭 1985 「治法をめぐる問題」山田慶光編『新発見中国科学史資料の研究・論考篇』、pp.123-165、
京都大学人文科学研究所。
石毛直道（座長） 1981 「討論 茶の役割・社会と生活」守屋毅編『茶の文化－その総合的研究－』第 1
部、pp.220-240、淡交社。
今枝愛美 1984 「茶道と清風」、村井康彦責任編集『茶の湯の成立』（『茶道鑑録』2）、pp.79-86、小学館。
岡西為人 1963 「中国医学における茶方」戴内清編『中国中世科学技术史の研究』、pp.289-306、角川書
店。
熊倉功夫 1987 『茶の文化』、茶道鑑録1、小学館。
クリスチャン・ダニエルス 1990 「雲南省西雙版納傣族の製糖技術と森林保護－現地調査に見るその歴
史－」『就実女子大学史学論集』第 5 号、pp.23-302。
佐々木高明（座長） 1981a 「討論 中国の茶・文字とイメージ」守屋毅編『茶の文化－その総合的研
究－』第 1 部、pp.75-92、淡交社。
—— 1981b 『茶と茶葉植物文化』守屋毅編『茶の文化－その総合的研究－』第 2 部、pp.3-32、
淡交社。

中尾佐助 1976 『栽培植物の世界』、中央公論社。
中村義 1984 「茶葉貿易－中国の茶における食料法と調和法－」『立命館文学』463-465（1-3）pp.1-22。
新潟県立近代美術館、朝日新聞社文化企画局、博報堂（編編、発行） 1999 『中国の正倉院 法門寺地下
宮殿の秘宝 唐皇帝からの贈り物』展図録。
布目昭義 1979 「茶葉の茶製茶法の復元」、『淡交』33-11、pp.26-39。
―― 1982 「唐代の名茶とその流通」小野勝年博士頒壽紀念会『小野勝年博士頒壽紀念東方学論集』、
pp.255-285、龍谷大学東洋史学会。
東京君 1995 『中国茶文化史』、岩波書店。
実相寺 1989 『茶から茶道へ』、市井社。
広田吉美他 1976 『茶道としての嗜好品嗜好－下位文化間の比較研究－』、たばこ総合研究センター。
古村敏 1984 「入宋僧と茶」村井康彦責任編集『茶の湯の成立』（『茶道鑑録』2）、pp.72-78、小学館。
宮崎道雄 1902 「唐代の茶商と銅鏡」『東洋学芸雑誌』19-254、pp.493-503。
森村銘一 1985 『中国古代の有用自然物』山田慶光編『新発見中国科学史資料の研究・論考篇』、pp.369
-403、京都大学人文科学研究所。
守屋毅 1987 「喫茶の文明史」熊倉功夫責任編集『茶の文化』（『茶道鑑録』1）、pp.225-235、小学館。
矢野仁一 1977 （初出は1950）『茶の歴史に就て』井口織仙他『茶道全集』巻1－茶説茶史篇、pp.32-114、
創元社。

山田慶光 1985 『鍾泉と湯液の起源－古代医学形成の二つの位相』山田慶光編『新発見中国科学史資
料の研究・論考篇』pp.3-122、京都大学人文科学研究所。
—— 1995 「本草における分類の思想」山田慶光編『東アジアの本草と博物学の世界』、pp.3-42,
関 剛平：茶：葉から嗜好品への道

思文閣出版。
山西 貞 1992 『お茶の科学』，東華房。

中国語文献（ABC編）
曹春林 1986 『中華薬劑学』，上海科学技术出版社。
陳繙 1979 『製茶学』，農業出版社。
1984 『茶業通史』，農業出版社。
程光佑 1985 『茶与唐宋思想界及政治社会關係』呉哲和主編『中国茶芸論叢』，pp.1-64，大立出版社。
方豪 1985 『宋代僧侶对于截茶之貢獻』呉哲和主編『中国茶芸論叢』，pp.137-148，大立出版社。
傅興龍 1982 『茶與人性』中道家美学思想及影響初探』『農業考古』2，pp.204-206。
光復書局，文物出版社 1994 『嶺南藥志文物年鑑：廣州南越王墓』，光復書局。
李興培 1983 『一種古老而新興的中草藥型——煮飲』『陝西中醫函授』5，pp.14-17。
魯迅 1973（初出は1927）『魏晉風度及文章與茶及酒之關係』鲁迅『魯迅全集』第3卷而已集，pp.486-507，人民文学出版社。
任乃強 1987 『華陽國志校補校注』，上古古籍出版社。
王瑤 1986 『文人與茶』王瑤『中古文學史論』，pp.129-155，北京大学出版社。
徐楚江 1985 『中華炮製學』，上海技術出版社。
徐殿魁 1994 『試論唐代的民間茶具』『農業考古』2，pp.127-136。
薛墨主編 1984 『中國藥學史料』，人民衛生出版社。
中國農業博物館 1995 『中國古代農業圖』，中國農業出版社。
中国科学院考古研究所，河北省文物管理處 1980 『滿城漢墓發掘報告』，文物出版社。
周一謀 1994 『馬王堆簡帛文字』，文物出版社。
莊婉芳 1989 『中國茶史敘論』，科學出版社。