



宜興式泡茶法（新茶道）

宜興式泡茶法は、台湾の陸羽茶芸センターが日本の茶道を参考に従来の作法を整理し、提唱した一種の新しい茶法である。

<宜興式泡茶法の道具>

- 茶罐：茶筒。台湾では日本で言う茶壺も紙製の茶筒も茶罐と呼んでいる。
- 茶壺：急須。
- 茶杯：湯のみ。
- 聞香杯：香りを楽しむための湯のみ。しかし、聞香杯から茶湯を直接飲むことはない。
- 茶海：ピッチャー。
- 茶船：茶壺を温め、こぼれ湯を溜めるボール。
- 茶荷：茶葉を鑑賞するための小鉢。
- 茶さじ：日本の茶さじと同じですが、茶葉を茶荷から茶壺に入れるときと、茶会終了後に茶壺から茶葉をかき出すときにも使う。
- 茶盤：茶器セットを並べるためのお盆。こぼれ湯が吸い込まれるように二段になっている。茶器セットを持ち運ぶのにも使う。台湾では、客間のテーブルに置いておくことが多い。
- 茶巾：タオル。
- 茶缸：湯を捨てる壺。
- 茶車：すべての茶器セットを収納するワゴン。
- タイマー：台湾では専用のタイマーを使っているが、砂時計や普通の時計でも可。



<宜興式泡茶法による茶の入れ方>

1. 茶罐を前後に揺すりながら茶葉を茶荷に取り分ける。茶葉について説明しながら茶荷をお客に回し、鑑賞してもらう。これを「賞茶」と言う。
2. 茶壺を茶船の中に入れる。茶壺の蓋を取り、湯を注ぐ。蓋をし、茶壺が温まったら、その湯を茶船に注ぐ。茶壺は再び茶船に戻す。
3. 従来の”手”の感覚（目分量）に頼らず、茶荷から茶さじ4杯（約10g）の茶葉を茶壺に入れる。

注意）この茶葉の量は参考のもので、茶壺のサイズや好みに合わせて調整して下さい。
一般に台湾では茶壺の半分の量が目安になっている。味が濃いとを感じる人は、茶葉を茶壺に1/3程度にし、浸出時間を1分ほど長くしてみてください。



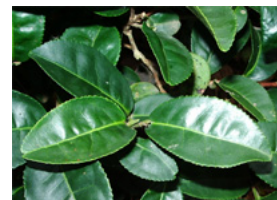
4. 蓋を取り、茶壺に溢れない程度の湯を入れ、蓋をする。すぐに茶壺を右手で取り出し、滴が落ちないように左手で持った茶巾で包むようにして、茶湯を茶海に空ける。茶壺は再び茶船に戻す。
5. 茶壺に溢れない分量の湯を注ぎ、蓋をする。すぐに茶壺に（蓋の上から）約 100cc の湯をかけ、タイマーをセットする。セットする時間は一般には 1 分半～ 2 分。
6. 先に茶海に移しておいた茶湯を聞香杯に注ぎ分ける。ひととおり聞香杯に茶湯を注ぎ終えたら、順に茶杯に注ぎ替える。

注意）聞香杯を使わない場合は、茶杯をひとつずつ茶船に入れ転がすように温める。
また、茶杯を保護する観点からは、茶海から直接茶杯に注いでもよい。
聞香杯を使わない場合は、以下の手順では関連作法を行わない。

7. 順に茶杯の茶湯を捨てる。揃えた道具や茶を入れる人の作法によって、捨てる先は茶船、茶盤、茶缸と違うことがある。
8. セット時間がきたら、茶壺を右手で取り出し、左手で持った茶巾で包むように持つ。そして茶壺を前後に一回ずつ揺らし、茶湯を茶海に注ぐ。
茶巾で包んで茶壺を揺らすのは、茶壺の水滴を拭きとるとともに、茶壺の中の茶湯を均一にするためである。
9. 茶海から聞香杯につぎ分ける。聞香杯から茶杯につぎ替えて、聞香杯について説明しながら聞香杯と茶杯をお客の前に配る。聞香杯に慣れているお客の場合、各人で聞香杯から茶杯へつぎ替えてもらってもよい。
10. 茶をいただくときは、まず聞香杯の香りを楽しんでから茶杯の茶湯を飲む。
飲み方は一気に飲まず、最初にひとくち含んで味を確認する。その後は各人で随意に飲む。飲み干してからも、次の茶湯が注がれるまで茶杯に残る香りを楽しむこともある。香りを楽しむのはアロマセラピーと同じ考え方である。
11. 二煎目以降は、手元に聞香杯と茶杯を集めずに、5 からの手順を繰り返しお客の聞香杯に直接茶湯を注ぐ。茶を入れる回数を重ねるごとに茶の浸出時間を長くする。
高級品は十煎程度美味しく飲める。
12. 茶湯を十分楽しんだら、茶壺から茶さじで茶葉を取り出し茶船に捨て、茶壺も茶船の中で再び湯を注ぎ洗う。
茶葉の種類を変える場合は、聞香杯と茶杯も集めて茶船の中で湯をかけて洗い、1 からの手順を繰り返す。
13. 最後に、茶船の中の水を捨て道具をもとの位置に戻して、茶会が終了する。

参考：使用する湯の温度は、不発酵茶 70～75℃、軽または半発酵茶 80～85℃、重または完全発酵茶 90～95℃。

中国茶芸講師 楊品瑜
平成 17 年 4 月 21 日



楊品瑜主宰中国茶芸教室
www.leading-sakai.co.jp