

ヴァリニャーノの宣教方針と利休のわび茶

スムットニー祐美

はじめに

今から四四〇年ほど前の戦国時代に、一人のヨーロッパ人宣教師が茶の湯を用いた宣教方針を打ち出した。一五七九年に視察のために来日したイエズス会東インド管区巡察師アレックスサンドロ・ヴァリニャーノ (Alessandro Valignano, S.J., 一五三九―一六〇六) である。彼は来日すると、異文化の中で日本人に対してキリスト教の教えを伝えるための環境を整えた。それは現地の風習や慣習などに順応するもので、現代では「適応主義」と呼ばれている布教方策である。^① 日本への布教に際しては、茶の湯が採り入れられた。ヴァリニャーノは

茶の湯を通して、日本人と信頼関係を築くという手段をもって布教の準備を行つたのである。そのための規則書が一五八一年、豊後(大分)で作成された『日本の習俗と気質に関する注意と助言』(Advertimentos e avisos acerca dos costumes e carangues de Jappão 以下『日本イエズス会士礼法指針』と称す)と一五九二年、滞在先のマカオで編集された「日本管区規則」に収録の「茶の湯者規則」(Regras para o Chanoyuxa) 及び、「客のもてなし方規則」(Regras do que tem conta de agasalhar os hospedes) である。上記史料は、ローマイエズス会文書館(Archivum Romanum Societatis Iesu)に所蔵されている。

本稿では主に後者を扱い、その中に示されている茶の湯規則が、千利休(一五二二―一五九二)によって大成されたわび茶の影響を

受けていた可能性について検証する。実際にヴァリニャーノと利休は面識、あるいは少なくとも相手の存在を認識していたのであろうか。両者の接点、すなわちヴァリニャーノの在日期间と利休の動向とを照らし合わせてみると、一五七九年七月から一五八二年二月までの第一次日本視察は、利休が織田信長（一五三四―一五八二）の茶頭を担っていた頃に当たる。続く、一五九〇年七月から一五九二年一〇月までの第二次日本視察は、利休が一五八二年の本能寺の変以降、豊臣秀吉（一五三七―一五九八）の茶頭として数多くの茶会を企画し、名実ともに天下一の茶人として秀吉の茶の湯に貢献した時期である。さらに一五八〇年代からは、信長や秀吉が行ったものとは異なる茶の湯の簡素化に取り組み、一五九一年の自刃までに草庵の茶の湯、いわゆるわび茶を大成させた。

以上のように、ヴァリニャーノの日本視察は利休の活躍した時期と重なっており、特に再来日の時期においては、わび茶が茶の湯の世界に登場している。したがって、ヴァリニャーノが宣教方針に採り入れるほど茶の湯を重視していたならば、当時の茶の湯を改革させた茶人利休にも注視していたことは自然ではなからうか。但し、ミサの所作と茶の湯の作法がよく似ていることから、一方が他方のことを採り入れた、あるいはお互いに影響されたという見解がある中で、筆者は両者には関連性がないと考えている。ミサの所作と茶の湯の作法とが何らかの形で影響を与えていたのであれば、このこ

とをヴァリニャーノが規則書や報告書の中で取り扱わないはずがない。すなわち、彼の宣教方針が教理に及ぶことはなかった。

研究方法を以下に示す。第一章では『日本イエズス会士礼法指針』の中から、ヴァリニャーノの指示による修道院で行われた茶の湯の準備態勢について検証する。

第二章では「日本管区規則」収録の「茶の湯者規則」と「客のもてなし方規則」から精神性を示す規則を、『南方録』に収録されている「覚書」からは、利休が説く茶の湯の心得を挙げ、両者の共通性を検証する。次に、『日本イエズス会士礼法指針』と「茶の湯者規則」「客のもてなし方規則」に示す相違点を示し、それらの内容はヴァリニャーノの在日中に行われていた茶の湯の様式が反映されていることを浮き彫りにする。以上の結果を踏まえ、最終的に「茶の湯者規則」と「客のもてなし方規則」はわび茶の影響が及んでいる可能性を明らかにする。

さて、本稿の中で『南方録』を歴史的な史料として扱うことに多少の抵抗があった。なぜならば、かつて『南坊録』と称され、利休の茶の湯の弟子で堺南宗寺の南坊宗啓による利休茶法の秘伝書と伝えられてきたが、近年の研究者によって発見者の創作であったと判明したからである。『南方録』は、利休の没後百年の元禄時代に、黒田藩士の立花実山（一六五五―一七〇八）によって、一卷「覚書」、二卷「会」、三卷「棚」、四卷「書院」、五卷「台子」、六卷「墨引」、

七巻「滅後」の全七巻が発見されたといわれてきた。ところが近年の研究において『南方録』は、実山によって創作された書と結果づけられている。今日では戸田勝久氏、筒井紘一氏、熊倉功夫氏などによって再評価が行なわれ、創作とはいえ、古田織部の茶の流れを汲む茶人の実山が、利休の茶の湯について調査の上、整理して編集したとする新たな価値が見出された。筒井氏は「覚書」と「滅後」について、利休のわび茶を理解する上で入門的な要件を満たしている」と指摘している。したがって、ヴァリニャーノの規則に示す茶の湯の精神的側面と、利休のわび茶の精神との共通性を検証するために『南方録』を用いることに問題はないと判断した。

以上の研究で導き出された結果から、ヴァリニャーノは第二次日本視察を通してわび茶を見極めて、修道院の茶の湯においても同様のもてなし態勢を整えていたという、新たなキリスト教と茶の湯との交流について検証する。

加えて、「客に必要な道具目録」(Rol dos Dogus que são necesarios para os hospedes)と「料理人規則」(Regas do cozinheiro)を挙げて、修道院では茶の湯と共に料理が振舞われたことを明らかにする。両者は今回をはじめて使用した史料である。

なお、本稿でも検証の前提として重要と考え、拙著『茶の湯とイエズス会宣教師——中世の異文化交流』(思文閣出版、二〇一六)で用いた史料を重複して提示する。

一 ヴァリニャーノの第一次日本視察

ヴァリニャーノは、スペイン支配下にあつたナポリ王国のアブルツォ地方キエーティ出身である。ヴェニス共和国のパドヴァ大学で民法学を学び、一九歳にて博士号を取得した。一五六六年イエズス会入会、コツレージョ・ロマーノ(ローマ学院)を卒業、一五七〇年に司祭となり、一五七三年、東インド管区巡察師に抜擢された。翌一五七四年にリスボンから東洋へ向けて出帆し、インドや中国などの視察を経て、一五七九年、口之津(長崎)に上陸した。ヴァリニャーノは来日すると、翌一五八〇年から一五八一年にかけて九州から五畿内までの視察に赴いた。その途上の豊後(大分、都(京都)、下(長崎)の三ヶ所では、日本イエズス会第一回協議会を開催し、これまで日本人とイエズス会員との間で生じてきた問題について司祭たちと討論した。一五八二年には、ヴァリニャーノが裁決を下した。^③

協議会が開催された背景には、ヴァリニャーノがキシタン大名の大村純忠(一五三三—一五八七)、有馬晴信(一五六七—一六一二)、そして大友宗麟(一五三〇—一五八七)から、宣教師たちの振舞いについて苦情を聞かされていたことがある。その内容は一五九五年一月二三日、ゴアからイエズス会総長へ宛てた次の書簡にみられ

る。

我々の住院（修道院―引用者注）におけるふるまいは日本の習慣と全く違っており、否、反しているから、彼らが我が住院を訪れるたびに甚だ不愉快に感じて帰って行くのである。（中略）その領内に住んでいる神父たちが、日本人の上品な風俗と礼儀を守ろうと少しも努力しないのは、全く無分別だと思っている。毎日のように宣教師たちが武士に對し、否、自分ら（領主―訳者注）に對してさえ、数えきれないほどの無礼や非常識的なことを行なっている。⁽⁴⁾

これがヴァリニャーノ来日当初のイエズス会員に對する領主たちの評価であつた。宣教師たちがヨーロッパの習慣をそのまま生活に持ち込んでいることが、宣教の重大な妨げとなっていたのである。ヴァリニャーノは過去に行われてきた宣教のあり方を見直し、布教の障害となるヨーロッパの習慣を取り除き、代わつて日本の慣習を積極的に採用した。その一つが、主に武将や豪商たちの間で盛んに嗜まれていた茶の湯であつた。

（1）ヴァリニャーノの在日中の茶の湯

ヴァリニャーノの在日中には、京都や奈良、堺を中心に茶の湯が

流行した。茶の湯の歴史にしたがえば、この時代は織田信長が天下統一を目指して勢力を拡大していく過程で、茶の湯を政治の一環として用いていた。信長政權の中で茶の湯が重んじられるようになる、家臣たちも茶の湯を身に付け茶会に臨むようになり、その結果、茶の湯は単なる嗜みではなく身分の高い武将たちの実力を象徴するものとなった。

ヴァリニャーノが視察の先々で茶の湯を目撃、または体験したことは充分に考えられる。その様態については不明であるが、彼が武将たちの嗜む茶の湯を認識していたことや茶の湯の知識があつたことは、視察を終え一五八三年、ヨーロッパへ向かう途中の Cochin において、イエズス会総長に宛てた次の『日本諸事要録』（以下『日本巡察記』と称す）に認められる。

日本では一般に茶と称する草の粉末と湯とで作る一種の飲物が用いられている。彼等の間では、はなはだ重視され、領主達はこのごとく、その屋敷の中にこの飲物を作る特別の場所を持っている。日本では熱い水は湯、この草は茶と呼ばれるので、この為指定された場所を茶の湯（茶室―引用者注）と称する。日本ではもつとも尊重されているから、身分の高い領主達は、この不味い飲物の作り方を特に習っており、客に對し愛情と歓待を示すために、しばしは自らこの飲物を作る。⁽⁵⁾

ヴァリニャーノは抹茶の点て方、茶室、武将たちが茶の湯を重んじていることなどを認識していた。そのような茶の湯事情を把握することが、将来の布教活動に重要であると判断したがゆえに、総長へ伝えたのである。この報告は信長政権において、茶の湯の嗜みがいかに肝要であるかを示している。

身分の高い領主たちとは、たとえば信長の家臣である。安土城の大手道周辺には羽柴秀吉や前田利長、徳川家康、そして信長の右筆であつた武井夕庵などの身分の高い武将たちが屋敷を構えていたと伝えられている。^⑥ ヴァリニャーノは信長から招待を受けて安土山に約一カ月ほど滞在しており、その機会に彼らの稽古に励む光景を見ていた可能性がある。ほかに、豊後では大友宗麟の居館を訪れ、茶の湯の接待を受けている。^⑦ 京都へ向かう途中の高槻では、キリスト教信者で利体の七哲の一人として知られる茶人でもあつた高山右近（一五五二—一六一五）を訪ねている。

以上が、第一次日本視察時期に行なわれた茶の湯の実態である。故に、ヴァリニャーノが精神性を第一とするわび茶を目撃するまでには、次の来日まで待たなければならなかった。

（２）『日本イエズス会士礼法指針』にみる茶の湯規則

一五八一年一〇月、ヴァリニャーノは豊後へ戻ると、視察で収集した情報や協議会で討議された問題点などに基つき、日本の礼儀作

法や慣習にしたがうためのガイドブックを作成した。それが『日本イエズス会士礼法指針』である。彼はイエズス会員がこの指針にしたがうことで、日本社会にイエズス会の権威を示し、キリシタンからの信頼を回復させたかった。すなわち、イエズス会が日本人の習慣に歩み寄るという方策を投じて、キリスト教のメッセージを伝えるための準備を行ったのである。

日常的に多くの日本人が修道院を訪れる中、客に茶の湯を振舞うことは礼法として大前提であつた。ヴァリニャーノはキリスト教信者の領主や異教徒の有力者などの訪問に際して、茶の湯の準備を確立した。その実態は、以下の『日本イエズス会士礼法指針』第四五項目に示されている。

それからすべてのカザ（修道院―引用者注）には、清潔で、しかもよく整頓された茶の湯（湯を飲む場所―訳者注）を設け、またカザにいつも住んでいて、しかも茶の湯についてなにがしかの心得のある同宿または他のだれかを置かなくてはならない。殊に立派なひとびとの集まるところではそうである。そして訪問者の身分に応じて接待を行なうために、二、三種類の茶（ある種の草―訳者注）、即ちひとつは大変上等なもの、その他はこれより質の落ちるものを備えなくてはならない。そして茶の湯の世話をするひとは、そこでは手仕事をすべきではなく、読み

書きや茶を碾くこと、茶の湯に関係のあることをするようにしなければならない。⁽⁸⁾

ヴァリニャーノによる第一の指示は、すべての修道院に清掃で整理整頓された茶室を設置することであった。彼は日本人が生活環境を清潔に保っていることを認識しており、『日本巡察記』の中で「一切のものを日本の風習通り清潔にせねばならない」と報じている。⁽⁹⁾特に茶室は清浄な空間として日本人から重んじられているため、入念な清掃は肝要であった。

茶の湯の仕事は主に日本人の補佐役、同宿によって担われた。この同宿については「日本イエズス会第一回協議会」一六項に「将来仏僧となるために僧院で育てられる若者の階級」という解説がみられる。⁽¹⁰⁾ヴァリニャーノは日本人に分かり易いように、イエズス会の位にも同宿という仏教で用いられている階級名称を借用して、宣教の向上を図ったのである。一五八二年までに一〇〇名の同宿がイエズス会に仕え、一六〇四年には二六六名までに達した。⁽¹¹⁾

茶の湯の接待は日本人であつても専門知識と経験が必要であり、片手間に行えるものではない。ヴァリニャーノが信長やほかの武将たちより茶の湯の席に招かれ、一流茶人による所作を見ていたことは想像に難くない。彼はイエズス会においても茶の湯や慣習などに精通する同宿を選抜して、日本の上流階級が嗜む茶の湯に等しいも

てなしを目指したのである。

「立派なひとびとの集まるところ」とは、政治の中心地である京都や経済的発展を遂げた堺、信長の家臣たちが住む安土城下などの地域が挙げられる。ヴァリニャーノは彼らの屋敷近くに建てられた修道院には一段の注意を払い、茶室を設け茶の湯担当者を常駐させた。修道院には品質別に二、三種類の抹茶が常備され、客の身分にしたがつて使い分けられた。以上が、イエズス会修道院で規範に定められた茶の湯の準備態勢である。

(3) 『日本イエズス会士礼法指針』にみる修道院の茶室

次にヴァリニャーノの意図する接客の間について検証する。以下は『日本イエズス会士礼法指針』第一五四項目に示す修道院内の座敷設計である。

どのカザにおいても、よそから来る人のために、少なくとも階下に周囲に縁側のある二室一組の座敷をもたなければならず、そのうちの一室は茶の湯のための室にあてられることになる。ということである。(中略) またこれらの座敷の縁側の前には立派にこしらえられ、かつ整備された庭がなければならない。そして縁側は部屋に入ったり出たりする際に行なわれる日本の礼儀作法を守ることができるようにするため、日本風にパード

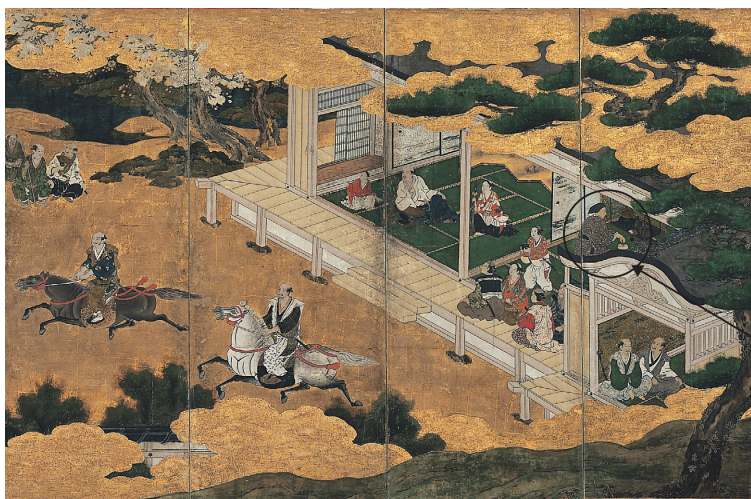


図1 多賀大社所蔵「調馬・厩馬図屏風」(右隻)

レやカザの他の召使が一方から座敷に入り、客人が他方から入るのに便利であるように、また客人がどちら側、カザのものがどちら側に座を占めなければならないかということが分かるように造られることである¹²⁾。

上記には具体的な座敷の間取りが記されている。これはヴァリニャーノが視察を通して、有力な武将たちの屋敷に設置された茶室や座敷、庭園などを目撃していたためであろう。上流階級の屋敷の間取りは安土桃山時代の作品で、狩野派の絵師の作と伝えられている多賀大社所蔵「調馬・厩馬図屏風」の右隻「調馬図屏風」部分(図1)に描かれている。これはヴァリニャーノの日本視察時期の武家屋敷の特徴を描いた作品である。

指針によれば、座敷の条件は「周囲に縁側のある二室一組の座敷」が設置され、「一室は茶の湯のための室」とするもので、これは屏風にも描かれている。屋敷には縁側に囲まれた二つの部屋が設けられ、奥は座敷、手前が茶室である。座敷では庭に向い坐っている客と、その右側の亭主、そして小姓らしき者たちが、庭先で調馬に挑む武将たちの様子を眺めている。また、隣接された茶室では、頭巾をかぶった茶人が茶を点て、小姓が茶を客へ持ち運ぶ様子が描かれている。

庭の条件は「立派にこしらえられ、かつ整備された庭」というも

のである。屏風には屋敷の後方に立派な桜と剪定された松の木が描かれており、ヴァリニャーノの指示との一致がみられる。

接客作法は「客人がどちら側、カザのものがどちら側に座をしめなければならぬかということがわかるように」という、上座と下座の決まり事である。屏風には座敷の奥に金屏風が置かれ、その前で庭の様子を見ている客の場所が上座で、縁側で控えている家臣らの場所が下座である。

以上のように、ヴァリニャーノによる修道院の接客間設計と「調馬・厩馬図屏風」を照合すると、その間取りは当時の上層階級の屋敷建築を採用したもので、彼の指示は日本の儀礼に適った座敷設計であることが明らかである。

但し、ヴァリニャーノは『日本イエズス会士礼法指針』一五六項目で、教会と聖堂の外観については日本式ではなく、ヨーロッパの建築にすることを命じている。⁽¹³⁾ なぜならば、キリスト教の建物を日本の寺院に真似て建てることはふさわしくないからである。一方で接待の場所は日本の習慣を積極的に採用しているが、他方で教会や聖堂などの聖なる空間に対しては、異教徒の伝統を採用するわけにはいかなかった。ここにキリスト教の根幹に関わる領域は認めないという、ヴァリニャーノの判断規程が明記されている。

ヴァリニャーノは第一次視察を通して信長が茶の湯に執着していたことで、武將や豪商たちが茶の湯に特別な価値を置いている様子

を目撃した。堺の都市では活気あふれる茶の湯文化の様子を目の当たりにして、京都では雅な伝統文化に触れたことであろう。そのような光景を見た時、礼法を身に付けることの大切さを痛感したに違いない。特に宣教の許可を得る手段として、最高権力者である織田信長やキリシタン大名などの支配階級に対する働きかけは肝要で、上流階級が嗜む茶の湯の作法は宣教師たちにとって欠かせないものとなった。故に、このことはヴァリニャーノが『日本イエズス会士礼法指針』の中で、茶の湯関連事項を収録した大きな要因となったのである。彼は視察で見聞きした情報やキリシタン大名などの助言に基づき、信長の時代に行われた茶の湯に等しい接待を修道院の中で行えるよう環境を整えたのである。

(4)『日本イエズス会士礼法指針』にみる修道院の饗応

ヴァリニャーノは茶の湯のほかに、修道院において饗応の態勢を整えた。『日本イエズス会士礼法指針』第四章「盃と肴のやりとりをするにあたってとるべき方法について」には、一六項目に及ぶ酒と肴の接待について詳細な指示が収録されている。章の冒頭では「ここではただ日本人と付き合つて行ける(原文ママ)ために、我々が知らないでは済まされぬことをできるだけ簡単に述べておこう」⁽¹⁴⁾とあり、ヴァリニャーノは宣教師たちが日本の習慣にしたがわないばかりに、日本人との信頼関係が損なわれないよう注意を払つ

た。指針によれば、盃と肴は客の身分にふさわしく、タイミングを計らい振舞うことが重視された。以下の『日本イエズス会士礼法指針』第九六項目は、その指示である。

そのひとの身分に応じて、盃を一度、あるいは二度、あるいは三度勧めることになる。そして客人が最初のを飲んでいる間に、給仕する者の方は肴を載せた膳を運んで行って、同じように座敷の第一の席の近くに置き、そこから客人に与えられるものを取り、彼にもう一度飲むように勧め、そして肴を食べ終つたら、酒瓶を手にして盃をとるように勧め、ついでまた肴を勧めなくてはならない。¹⁵⁾

この指針は、酒を飲むことを目的とする饗応のために作成された。ヴァリニャーノの在日中には、未だに室町時代に行われていた本膳料理の形式が残されていた。給仕の者は客に一献し、その後も数度に渡つて酒を勧める。その間には膳に載せた肴が客の前へ運び出され、皿に取り分けられた。

肴について一六〇三年、イエズス会の長崎で刊行された『日葡辞書』には「肉や魚などのような食物。また、何であれ、酒を飲む時におかずとして食べる嗜好物」とある。¹⁶⁾

ヴァリニャーノが視察の途中で、信長やほかの貴人たちより饗応

の席に招かれたことは想像に難くない。その様子を示す記録はないが、以下に信長から招かれた二名による記述を提示して、ヴァリニャーノが上記に示すような饗応を注視していた背景を考察したい。

イエズス会の中で信長をよく知る宣教師といえば、第一にポルトガル人のルイス・フロイス (Luís Frois, S.J., 一五三二—一五九七) が挙げられる。彼は一五六三年に来日を果たし、一五六五年から一五七六年までの約一二年間を五畿内地方の宣教に費やしている。一五六八年四月には、足利義昭の將軍御所として改築中の二条城の建築現場において信長に最初の謁見を遂げ、¹⁷⁾ その後は一八回以上に及ぶ会見を通して、布教への支援と庇護を求めたのであった。

一五七二年、フロイスは布教長フランシスコ・カブラル (Francisco Cabral, S.J., 一五三三—一六〇九) にしたがいが岐阜の信長を訪ね、その時の様子を『日本史』に書き綴った。

食事の時間になると、信長は内部から第一の膳を手にして来て、これをフランシスコ・カブラル師の前に置き、ついで立ち去った。¹⁸⁾

信長は食膳を自らカブラルのもとへ運び、手厚くもてなした。ここで注目すべきは、フロイスが「第一の膳」と記したことである。これは本膳を示し、続いて第二の膳、もしくは第三の膳までが持ち

出されたことを示唆する内容である。短い文ではあるが、当時の饗応を示す報告としての意味は大きい。

イエズス会通辞のジョアン・ロドリゲス・ツヅ (João Rodrigues Tuzuz, S.J., 一五六一―?) は、織豊期に出された食膳の数について『日本教会史』の中で、以下のように説明している。

信長や太閤の時代から行なわれ始めて、現在王国全土に広まっている当世風の宴会である。というのは、その時代以降多くの事を改め、余分なもの、煩わしいものを棄て去って、その古い習慣を変えると共に、宴会に関しても、さらに平常の食事に至るまで、大いに改善した。(中略) 食台の数を五つとか七つとかそろえることは棄てて用いられなくなり、普通には三つのものを使うようになった。⁽¹⁹⁾

上記は信長や秀吉の時代に入り、足利將軍によって行われてきた武家文化としての正式な本膳料理や儀礼的な五つ、七つの食膳が改められ、三つの食膳が一般的となったことを示している。この慣習を踏まえると、信長のカブラルへのもてなしは三つの膳が持ち出された可能性がある。

信長が客に三膳の料理を供していたことは、堺の豪商で茶人の津田宗及による『天王寺屋会記』によって確認できる。⁽²⁰⁾ カブラル一行

の出来事から二年後の一五七四年二月三日、宗及は信長より茶会に招かれ岐阜城へ参上し、室礼や料理仕立、使われた食器などを茶会記に書き留めた。それによれば、当日は本膳料理で、三膳の料理が用意された。ほかにも信長は一五七三年一月二三日の妙覚寺茶会においても、客に三膳の料理を振舞っていたことが『天王寺屋会記』から認められる。⁽²¹⁾

このようにヴァリニャーノの在日中には、未だに室町時代に行われてきた武家の正式な本膳料理のなごりがあった。故に彼は日本の作法では盃と肴が特に重要であることを理解して『日本イエズス会士礼法指針』の中に詳細な指示を収めたのである。

但し、イエズス会員の日常生活では質素な食事が定められていたことを論じておきたい。日本イエズス会第一回協議会の議題第一七では、修道院の日常の食事について討議された。仏僧たちは肉も魚も摂取することなく、精進料理を守っていることに対し、宣教師たちが日本人から不潔と見なされている牛や豚を食べていることで、宣教の大きな妨げとなっていたのである。ヴァリニャーノは「全員が給仕にも食物の質と調理にも慣れて、万事を極力日本風に行うよう賢慮と慎重さをもって行動しなければならない」と命じて、次の裁決を下した。

パードレとイルマンの日常の食物は、米、汁、日本風に調理さ

れた二種類の菜、および果物あるいはその他これに類する食後の食物でなければならない、ということである。米、汁、および食事をする者が請求するものに応じておかわりをする再進飯に関しては給仕し、随時酒の酌と湯を廻し、給仕と食事については日本の規則と慣習を遵守すること。²³⁾

これによりイエズス会士の献立から牛や豚など、ヨーロッパの方法で調理される食物が排除され、代わってご飯と汁、日本風に調理された二種類の菜、食後には果物、あるいはほかの食物が定められた。これは茶会の懷石料理という一汁二菜と同様の仕立てである。したがって『日本イエズス会士礼法指針』第四章一七項目に示す内容は、あくまでも客に対するもてなしであつたことが確認できる。

ヴァリニャーノは約一年半の第一次日本視察を通して、日本には用途に応じて様々な慣習があることを認識した。彼は過去に行われてきた修道院のもてなし態勢を改善して、日本人と友好関係を築きたかつたのである。これが『日本イエズス会士礼法指針』の目的である。

二 ヴァリニャーノの第二次日本視察

ヴァリニャーノは一五九〇年、第二次日本視察のために長崎に到

着した。一五八二年に日本を出帆して以来、八年ぶりの来日である。その間に国内情勢は一転し、イエズス会の庇護者であつた信長は本能寺の変で歿し、豊臣秀吉が信長の成し得なかつた天下統一を果たした。信長の時代において茶の湯は限られた戦国武将や堺、京都の豪商たちによつて嗜まれていきしたが、秀吉が全国を平定したことで国内へと広まつた。

ヴァリニャーノは茶の湯によるもてなしが今まで以上に重要であることを理解し、修道院の茶の湯による接客態勢を継続した。ところが世の中には慣習として行われてきた茶の湯のほかに、精神修行を本位とする新しい様式の茶の湯が流行していることを認識した。それが利休によつて形成されたわび茶であつた。

(1) ヴァリニャーノの在日中の茶の湯——利休のわび茶

千利休は一五二二年堺に生まれ、幼名を与四郎とする。茶の湯を北向道陳（一五〇四—一五六二）と武野紹鷗（一五〇二—一五五五）より学び、禅を南宗寺の大林宗套より伝授された。号を宗易とする。一五七七年頃より堺の豪商で茶人の今井宗久（一五二〇—一五九三）の紹介で織田信長の茶頭に選ばれ、一五八二年以降は天下統一を果たした豊臣秀吉に仕え、名実ともに天下一の大茶人となつた。利休は秀吉の茶の湯を支援することで自らの立場を豊臣政権の中で盤石なものにした。一五八五年には、秀吉の禁中茶会に際

して利休居士号を勅賜された。

一五八〇年代に入り利休の茶に変化がみられる。それは信長や秀吉が嗜んだ茶道具や饗応を目的とするものではなく、わび茶という草体化された茶の湯であつた。その初めが茶室の改革である。利休の設計と伝えられている日本最古の茶室建造物、国宝「待庵」(現在は京都府山崎に所在)が、その例である。⁽²⁴⁾ これまでの書院や茶室は六畳や四畳半などが主流であつたことに對し、二畳敷という凝縮された精神的空間へと変革を遂げた。室内には室床や躰口などが設けられ、自然の美しさを引き出すためにすべてが丸太柱と土壁で造られた。このような設計によつて、わび茶にふさわしい茶室が出現した。

利休好みの茶碗といえば、楽茶碗が挙げられる。信長や秀吉の時代に流行した唐物茶碗に代わつて、楽長次郎による手ごねの土を使つた茶碗が作られた。奈良の塗師松屋久政(一五二一—一五九八)による『松屋会記』の一五八六年には「宗易形ノ茶ワシ」という記録があり、これが楽茶碗の中でも早い時期のものと考えられている。⁽²⁵⁾ 利休の晩年にあたる一五九〇年には、竹の花入や竹中節の茶杓、竹蓋置、そして曲水指などの茶道具が次々に創り出され、利休の美意識によつて茶の湯の修行にふさわしい道具が登場した。

わび茶は人々の間で流行した。その様子は一五八六年末から

一五八七年初め頃に、利休の弟子で堺の茶人山上宗二(一五四四—一五九〇)が作成した『山上宗二記』に示されている。宗二はわび茶が庶民へと伝えられていく様相を、以下のように書き留めた。

その比、天下に御茶湯仕らざる者は人非仁に等し。諸大名は申すに及ばず、下々洛中洛外、南都、堺、悉く町人以下まで、御茶湯を望む。⁽²⁶⁾

上記からは、武將は言うまでもなく、京都、奈良、堺などの商人たちまでのすべてといつても過言でないほどの人々の間で、わび茶が嗜まれていたことが読み取れる。ヴァリニャーノの第一次日本視察、すなわち信長の時代において、茶の湯は武將や豪商たちの社交として、茶会では高価な茶道具が用いられた。ところが利休の時代に入ると、人々はさほどの高級品を持たなくても茶の湯を行えるようになり、代わつて精神性に重きが置かれた。このような茶の湯事情において、ヴァリニャーノはわび茶に對應できる新たな規則を作成した。

(2) 「日本管区規則」にみる茶の湯規則

ヴァリニャーノは一五九二年二月に日本を発ちマカオに到着すると、第二次日本視察で収集した情報に基づき「日本管区規則」を編

集した。その中には『日本イエズス会士礼法指針』には示されていない茶の湯の精神と共通する規則が含まれている。

わび茶が国内へと普及されたことで、修道院の茶の湯にも見直しが求められた。彼はわび茶が前回の視察で認識した茶の湯とはまったく異なる様式であることを悟り、これを行なうことのできる茶の湯担当者を選抜した。

ヴァリニャーノは一五九〇年、加津佐で開催された日本イエズス会第二回総協議会の「諮問第五裁決」で、茶の湯事情を見据えて以下の裁決を下している。

カサで必要な清潔を保ち、客人、および日本の方法、慣習に従って我々のカサ（修道院―引用者注）への来訪者の歓待に携わり得るためにカサに必要な奉仕や人々に関しては、（中略）
隠遁して世間的儀礼から引退し常に思慮分別があつてかなりの年輩者である者が日本で慣習としておりような剃髪者二名が必要である。この中の一名は茶の湯、キリスト教徒の接待、および彼らの伝言を上長へ伝える世話係とする。⁽⁷¹⁾

主要な修道院には必ず一名の茶の湯者を常駐させることが規則となった。ここで注目すべきは、茶の湯担当者について「思慮分別があつてかなりの年輩者である者」と明記されていることである。先

述で挙げた『日本イエズス会士礼法指針』第四五項目では「茶の湯についてなにがしかの心得のある同宿または他のだれか」と示され、慣習に長けていることが茶の湯担当者の条件であつた。

ところが今回の視察時期にはわび茶が流行していたことにより、これまでに行つてきた社交的な茶の湯の接待だけでは万全でなかつたのである。そのための対策として、ヴァリニャーノは茶の湯者の中でもよりわび茶人として趣きのある熟練した者を投じて、わび茶に則したもてなし態勢に取り組んだ。当裁決では小規模な司祭館についても、茶の湯者一名を配置させることが定められた。⁽⁸²⁾

ヴァリニャーノは茶の湯者に具体的の日課を示し、茶の湯の奉仕に当たらせた。以下の「茶の湯者規則」第一項目は、朝一番に行うべき茶の湯の準備である。

Alcantaracha quando se range a despertar, e assendera seu andon no chunou, e pora o carvão no funo para aquecer a agua, e fará sua oração, enquanto esta amanhecendo.⁽⁸³⁾

朝の鐘の音とともに起床し、茶室の行灯に灯をとし、水が沸くよう風炉に何本かの炭をつぎ、夜明けの間に祈りを捧げなさい。

茶の湯者は夜明け前に茶室へ赴き、灯をとし、風炉に炭をつぎ、

釜の湯を沸かすことが規範となった。さらには茶の湯の奉仕と共に、キリスト教として祈りの奉仕を行うことが課せられた。ヴァリニャーノはわび茶人が茶の湯を通して日々の精神修行に勤しんでいるように、茶の湯者に対して「夜明けの間に祈りを捧げなさい」と、茶室で信仰を深めることを命じた。このことは茶室の環境が祈りの場に適していたことを明らかにしている。

規則が示す「水が沸くよう風炉に何本かの炭をつぎ」は、以下の『南方録』にみる利休の教えと共通している。

或人、炉と風炉、夏・冬茶湯の心持、極意を承たきと宗易に問れしに、易こたへに、夏はいかにも涼しきやうに、冬はいかにもあたたかなるやうに、炭は湯のわくやうに、茶は服のよきやうに、これにて秘事はすみ候由申されしに、⁽¹⁵⁾（下略）

利休はある人から炉と風炉、夏と冬の茶の湯の心得を問われた。

これに対して、利休は夏はいかにも涼しいように、冬はいかにも暖かなように、炭は湯の沸くように、茶は飲み加減の良いように、これがわび茶の秘事であると返答した。

ヴァリニャーノの規則は「炭は湯のわくやうに」という利休の教示と同様である。実際のところ、湯の沸き加減は炭の置き方や場所によつて左右されるため、茶人は神経を注いで炭をつぐ。これは一

見当然の行いであるが、そこにはもてなしの心が秘められている。最高の茶を点てるためには湯相、つまり湯の加減が重要であり、これは火相と称する火力のおこり具合によつて決定される。

炭つきに関するヴァリニャーノと利休の教示は、共に修行に通じる内容である。簡単な行いであるが、実行することは難しいものである。毎朝、心して炭をつぐことを繰り返し、精神を鍛えるという、両者の教えにはわび茶の神髄が示されている。

ヴァリニャーノは以下の「茶の湯者規則」第二項目をもつて、清めや水に関する指示を与えた。

Como [sic] amanhecer e ouver tanta claridade que possa fazer *sôjsi* varrerá muito bem tudo o que lhe pertence, e com a agua quente lavaraa a *camu* e os mais *dôgus* do chaa, e porá o *furo* como hade estar. E avisaraa ⁽¹⁶⁾ que traga agua ao que tem cuidado disso.

夜が明け、掃除ができるほどの明るさになったら、所持するすべてのものを完璧に清めなさい。熱湯で金を清め、風炉のあるべき姿に設えなさい。水汲みの担当者によつて運び込まれる釜の水に注意を払いなさい。

茶室や茶道具など、茶の湯者が管理するすべてのものを清めよという、ヴァリニャーノの命令である。その後には、担当者によつて

水が持ち込まれる。この内容は『南方録』に示す以下の記録と共通している。

易の云、暁の湯相なればとて、宵より湯をわかす人あり。一向左様にてはなし。鳥啼て起て炉中改め、下火を入、一炭して、さて井のもとへ行て清水をくみ、水やに持参し、釜をあらひ水をたゝへ、炉にかくる。これ毎暁茶室の法なり。³³⁾

この教えは、ヴァリニャーノの在日時期において、早朝に行う茶の湯の準備には規定があつたことを示している。それは一番鶏が鳴くと共に起床し、炉中の状態を確かめて下火を入れ、最初の炭を入れる。続いて井戸へ行き清水を汲み、水屋へ持ち帰り、釜を洗い水を満たして炉にかけるといふものである。この内容はわび茶人の習慣を示し、ヴァリニャーノは茶の湯者がこの習いにしたがうよう「茶の湯者規則」第二項目に含めたのである。『南方録』によれば、利休は暁の湯かげんといつて、前の晩のうちに湯を沸かす人がいる中で、決してそのようなものではないと正している。

規則に「夜が明け」と示されていることから、修道院では毎朝、茶の湯に使うための水が担当者によつて運ばれていたことがうかがえる。その水とは利休のいう「清水」で、ヴァリニャーノは当時の取水時刻を規則に採り入れていた。以下の『南方録』には、具体的

な時刻が示されている。

惣じて朝・昼・夜ともに、茶の水は暁汲たるを用るなり。これ茶の湯者の心がけにて、暁より夜までの茶の水、絶ぬやうに用意することなり。(中略) 暁の水は陽分の初にて清気うかぶ。井華水なり。茶に対して大切の水なれば、茶人の用心肝要なり。³⁴⁾

これがわび茶人の心得である。暁の水とは午前四時から五時にかけての陽の水を示し、朝会から夜会に至るまで明け方に汲んだものが一日中用いられた。³⁴⁾ これは陰陽思想に基づくもので、茶の湯の場合は取水地よりも水取の時間が重要であつた。³⁵⁾

カトリックでもホーリーウォーター(聖水)と呼ばれる聖別された水が儀式で用いられ、生活に使う水とは区別されている。聖職者であるヴァリニャーノならば、水の扱いには特別に注意を払い、茶の湯者に対し茶の湯には早朝に汲む清水を用いるよう命じたことが考えられる。

提示した二件の規則の内容は、いずれも修行の精神性が強調されている。わび茶は禅宗と深く関っており、わび茶の祖と称された珠光(一四三三―一五〇二)、次の武野紹鷗、利休などをはじめとする当時の茶人たちは参禅している。ヴァリニャーノは日本人にキリスト教を伝えていく手段として、禅宗の振舞いを宣教の中に採り入れ

ていた。それは、以下の『日本巡察記』に示されている。

彼等（仏僧たち―引用者注）はあらゆる儀式を定め、僧侶及びその他の人人（原文ママ）の礼式にことごとく規則を設けた。この礼式は、深く人々に受け入れられているので、我等ですらその方式に従って数多のことは行なわねばならない⁴⁶。

ヴァリニャーノは仏教を受け入れることはできないが、彼らの礼式や行い、立ち居振る舞いなどを表面的に採り入れた。その一つがわび茶であり、日本の作法の中でも最適なものであったに違いない。先述のごとく、茶の湯者は剃髪で僧侶のような装いとなった。

以上、「茶の湯者規則」より精神性を示す規則を挙げ、その内容が『南方録』に示されているわび茶の精神性に共通していることが明らかとなった。他方、『日本イエズス会士礼法指針』第四五項目は、修道院を訪れる客に対して茶の湯でもてなすことを目指したもので、日本人と交流を持つための準備であった。「立派なひとびとが集まるところ」と記されているように、特に貴人に対する適切な接待が重視され、指針が示す茶の湯とは作法に基づく社交的なものであった。ところがヴァリニャーノが再来日した時には、修行を目的とするわび茶が流行していたため、『日本イエズス会士礼法指針』に示された規範だけでは、ふさわしい茶の湯のもてなしに対応

できなかった。これが二度に及び、茶の湯関連規則が作成された要因である。

ヴァリニャーノは茶の湯の奉仕を修行と捉え、「茶の湯者規則」には社交的な記述を一切示さなかった。その修行とは茶室とすべての道具を清め、心して炭をつぎ、清水を釜に満たすというもので、計らずも利休が説くわび茶人の心得と同じ内容であった。ヴァリニャーノはその神髄がキリスト教の精神性にも適っていることを見極めて、宣教方針の中にわび茶によるもてなしを加えたのである。

（3）修道院の茶の湯道具

ヴァリニャーノは客に充分なもてなしが行なえるよう茶道具にも注視し、修道院に備えるべき茶道具を明記した。図2はローマイエズス会文書館所蔵「茶の湯に必要な最低限の道具 Os Dôgus do chanoyu o menos que pode ter São etc」⁴⁷と題する茶道具目録である。これを用途に応じて整理し、活字化したものが表1である（カッコ内は個数を示す）。

図2からは修道院の水屋の様子が想定できる。目録の中に「箆筍」とあり、これは茶道具を収納するための水屋箆筍と考えられる。以下、図2に列挙された道具をカギカッコで示し、茶の湯のもてなし態勢を考察したい。

最初の仕事は茶室の掃除である。目録には「茶ばたき」や「雑

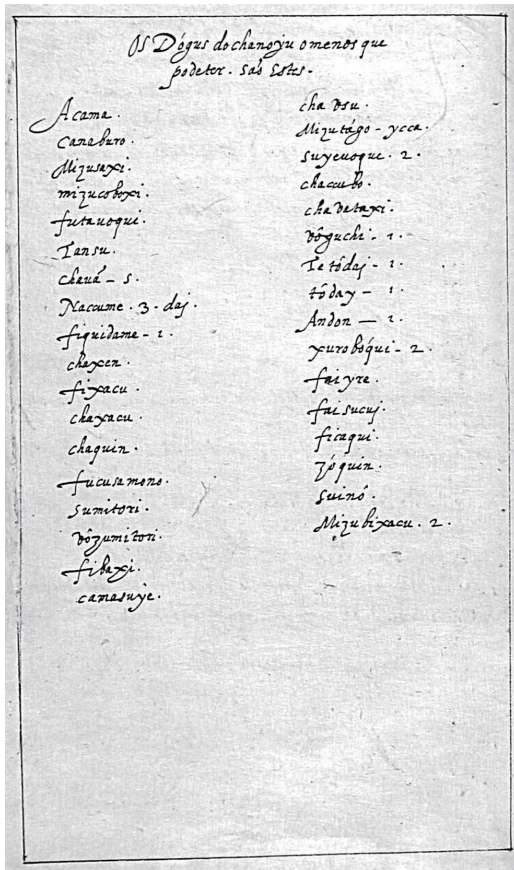


図2 茶の湯に必要な最低限の道具 Os Dógos do chanoyu o menos que pode ter. São estes

巾」などの清掃道具がある。次に水屋の仕事では、先ほどの「茶の湯者規則」第二項目が示すごとく、熱湯で釜を洗って水を満たし、「茶の湯者規則」第一項目の指示にしたがい、火が熾きように「金風炉」中の適切な場所に炭をつぐ。風炉の状態が改められたところで釜を風炉にかけて湯を沸かす。以上のほかにも、炭で使う「炭斗」、「火箸」、「灰匙」、「釜すえ」、「灰入」、「火かき」という道具が記されている。

続いて、茶壺に保管されている碾茶を「茶臼」で挽いて抹茶を作る。残りの抹茶は「挽溜」に入れて保管する。続いて点前に必要な

表1 「茶の湯に必要な最低限の道具」

炭手前道具	点前道具	水屋道具	その他の道具
Sumitori 炭斗	A cama 釜	Tansu 箆筒	tetodai-1 手灯台 (1)
Vozumitori 大炭斗	Caneaburo 金風炉	Chavsu 茶臼	today-1 灯台 (1)
Fibaxi 火箸	chaua-5 茶碗 (5)	Chaccubo 茶壺	andon-1 行灯 (1)
Faiyre 灰入	Chaquin 茶巾	fiquidame-1 挽溜 (1)	
Faisucui 灰匙	Chaxen 茶筌	voguchi-1 大口	
Camasuye 釜すえ	Chaxacu 茶杓	mizutago-ycca 水たご (1)	
	naccume-3dai 棗 (3台)	mizubixacu-2 水柄杓 (2)	
	Mizusaxi 水指	Suyeuoque-2 すえ桶 (2)	
	Mizucoboxi 水溢	Ficaqui 火かき	
	Futauoqui 蓋置	Chavataxi 茶ばたき	
	Fixacu 柄杓	xuroboqui-2 手炉箆 (2)	
	Fucusamono 帛紗物	Zoquin 雑巾	
		Suino 水囊	

道具を考察すると、「棗」三個、「茶碗」五個、「茶巾」、「茶筌」、「茶杓」、「水こぼし（建水）」、「柄杓」「蓋置」とあり、茶を点てることが可能である。夜の茶会や「茶の湯者規則」第二項目に示すような茶室が暗い時の作業のためには、「行灯」や「灯台」、「手灯台」などの道具の備えもみられる。ほかにも「棕櫚箒⁽¹⁴⁾」と、露地で使う用具が挙げられている。これは修道院内に露地が設けられている可能性を示しており、後で検討する。

以上のように、修道院の水屋には茶室の掃除から点前の仕度を万全に行うための道具が十分に備えられ、日本の作法に基づく茶の湯の実態が明らかとなった。

(4) 「日本管区規則」にみる茶室の規則

ヴァリニャーノが修道院の中に茶室を設けるよう命じていたことは、『日本イエズス会士礼法指針』第一五四項目から明らかとなった。それは武家屋敷の設えに等しく、座敷の隣に造られ、縁側の正面には日本庭園があるという設計であった。

「日本管区規則」にはそのような社交の場、あるいはハレの席で行う茶の湯に関する記述はみられず、わび茶に共通する茶室環境を整えるための規則が収録されている。ヴァリニャーノは修道院の茶室のあり方について、次の「客のもてなし方規則」第三項目に示す方針を打ち出した。

Procure tambem que no *chanoyu* aja algum Rapado virtuoso he
iniligente de aquelle officio o qual tenha sua casa muito limpa e os
dôgus de *chanoyu* bem comserados e diversas layas de cha. O *chanoyu*
não seia recebimento de *yûzuminomos* que vão ahí para beber e passar o
tempo falando de cousas ociosas e desordenadas mas para agazalhar os
hospedes chrisãos omrrados co edificação e proveito de suas almas[.]
como convem ser en nossa[s] casas[.] e faça que o *chanoyuxa* guarda
bem suas regras.⁽¹⁵⁾

茶室には高潔でこの面に熟達した剃髪の奉仕者（同宿―訳者注）を置き、茶室を清潔に保ち、茶の湯道具と茶の種類ごとに整頓しなさい。茶室は怠け者が茶を飲み、無意味でくだらない話をして気晴らしする場所ではない。そうではなく、茶室があるのは立派なキリスト教信者を迎えて、彼らの魂を教導しつつその糧を与えるためで、それが私たちの修道院の意に適合することである。茶の湯者は「茶の湯者規則」を厳守しなさい。

当規則には『日本イエズス会士礼法指針』第一五四項目が示す建物の間取りや環境などについての記載は一切見られず、代わって精神性に関わる指示が明記されている。修道院に設けられた茶室の目的は、キリスト教信者を迎えて彼らの信仰を一層育むよう導くためであった。「高潔でこの面に熟達した」ことを条件とする茶の湯者

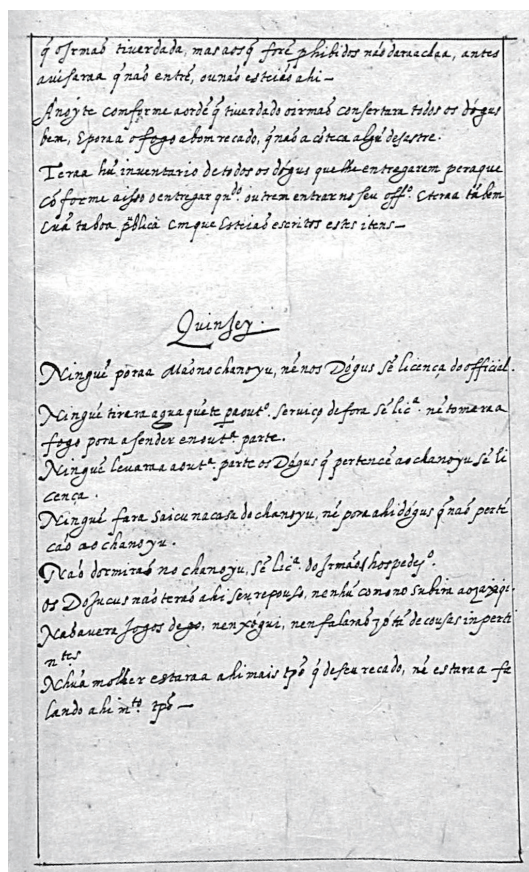


図3 禁制 Quinsey

は、信者の魂が高められることを祈り、心を込めて一碗の茶を点てることが求められた。

利休が茶室で精神を鍛えるためにわび茶に精進したように、ヴァリニャーノは修道院内に祈りの場所にも適する茶室を設けて、信者たちをさらなる信仰へと導いたのである。

その環境を整えるための規則がローマイエズス会文書館所蔵の図3「禁制 Quinsey」で、これを活字に起こし、日本語訳とともに示したものが表2である。「禁制」によれば、許可なく茶室へ入ること、そこで休憩することや娯楽にふけること、茶道具に触れること

やほかの場所へ持ち出すこと、釜の熱湯を持ち出すことなどが禁止された。これは裏を返せば、そのような行為をする者がいたということになる。ヴァリニャーノはこのような行為を断じて禁じること、日頃より茶室の環境を整え、わび茶の精神性をもつて客人をもてなすことができるよう徹底させたのである。「茶の湯者規則」第二項目に示されるごとく、茶室と茶道具は茶の湯者によつて朝一番で清められる。故に「禁制」第一項目において、清らかに整えられた茶室への入室と茶道具に触れること、さらに第三項目で茶の湯道具の持ち出し行為を禁止したのである。

第二項目では、茶の湯の目的以外で釜の湯を持ち出すことを禁じている。これは「茶の湯者規則」第二項目にて、茶の湯に用いる水は担当者によつて汲まれた夜明け直後の「清水」が決まりとなつたためである。その水は客に茶を点てるためだけに使うもので、一日中用いられる。夜会で絶やすことはできない極めて貴重な水であった。茶の湯の水を生活用水で補っていたならば、このような内容は規則に含まれなかつたはずである。ヴァリニャーノが清水の意味を充分理解した上で、禁制に記したのである。修道院では茶の湯の水と一般の水とを区別していたことは確かである。

第四項目は、茶室において茶の湯以外の仕事と、そこ

表2 「禁制」

原文	日本語訳
Ninguém poraa maô no <i>chanoyu</i> , nem nos <i>Dógus</i> sem licença do official.	茶室と同様、正式な許可なく茶道具に触れてはならない。
Ninguém tirara agua quente para outro serviço de fora sem licença [.] nem tomaraa fogo pora [sic] asender en outra parte.	適切な許可なく、他の目的のもてなしのために熱湯を用いてはならず、また他の場所の照明のために火を移してはならない。
Ninguém leuaraa a outra parte os <i>Dógus</i> que pertencem ao <i>chanoyu</i> sem licença.	適切な許可なく、どこか他の場所に茶室の道具を持ち出してはならない。
Ninguém fara <i>saicu</i> na casa do <i>chanoyu</i> , nem pora ahi <i>dógus</i> que não pertençao ao <i>chanoyu</i> .	草庵茶室で茶の湯以外の細工を行ってはならず、また茶の湯の道具以外のものをそこに置いたままにしてはならない。
Naô dormiraô no <i>chanoyu</i> , sem licença do Irmaô hospedeiro.	担当の修道士の許可なしに、茶室で寝てはならない。
Os <i>Dojucus</i> naô teraô ahi seu repouso, nenhum <i>conono</i> subirá ao <i>zaxiqui</i> .	同宿は茶室で休息をしてはならず、また小者は座敷に上がってはならない。
Naô averá jogos de <i>go</i> , nen <i>xôgui</i> , nen falaô <i>zótan</i> de cousas inperinentes.	そこで囲碁や将棋をしてはならず、またそこに相応しくない大声で雑談をしてはならない。
Nenhuma molher estaraa ahi mais tempo que [o] de seu recado, nem estaraa falando ahi muito tempo.	女性は伝言を伝える以外に茶室に長く留まってはならず、またしかるべき時間以上にそこで話をしてはならない。

に属さない道具の持ち込み禁止事項である。ここで注目すべきことは、「茶の湯の家」の文字である。「家」(casa)と明記されていることから考えると、この茶室は『日本イエズス会士礼法指針』第一五四項目に示すような修道院内の座敷に隣接されたものではなく、敷地内に建てられた独立した茶の湯の庵であつた可能性がある。さらに先述にて露地で使う「棕櫚簀」が「茶の湯に必要な最低限の道具」に含まれていたことは、修道院内に露地が設けられていたことを想像させる。

第五項目から第八項目では、茶室で寝ること、休憩すること、囲碁や将棋などの娯楽や雑談、女性と長話することを禁じている。このようにヴァリニャーノは茶室で行う禁止行為を明記し、修道院内の生活空間と完全に区別したことは確かである。

(5) 「日本管区規則」にみる修道院の懐石

ヴァリニャーノの在日中の茶料理といえば、わび茶にふさわしい簡素化された懐石料理である⁽¹⁰⁾。繰り返しになるが、室町時代の饗応を目的とした書院式茶の湯では、七五三の本膳料理が振舞われており、信長の時代に入ってから膳の数が少なくなつたとはいえ、引き続き数多くの料理が持ち出されていた。ところがわび茶の成立と共に一汁三菜を基本とする料理が確立された。堺の茶人武野紹鷗の『紹鷗門弟への法度』には「会席ハ珍客たりとも茶の湯相応に一汁

三葉に過べからざる事」とある。⁽⁴³⁾ この規定を大成させたのが利休であり、貴人であつても一汁三葉をすぎないことが約束事となつた。

藪内家五代竹心は『源流茶話』の中で「いにしへ、貴人ハ二汁・三汁二候へとも、利休改正より富貴も一汁三葉に限り、或ハ一汁二葉、侘ハ一汁一葉にて惣数なけれハ、すき嫌ひ有たくひを忌」と述べている。⁽⁴⁴⁾

以下は利休の茶会で振舞われた一汁二葉の仕立である。一五九一年一月二五日、聚楽の利休屋敷の二畳敷茶室における朝会で、客は高山右近一人であつた。

二畳敷

たうふくずに 雁ノ汁

このわた めし

菓子 くり さゞい⁽⁴⁵⁾

利休は膳に載せた飯と雁の汁、豆腐葛煮とこのわたを持ち出し、右近を心からもてなした。菓子はくりとサザエであつた。何れも身の回りにある材料が使われ、出来立ての温かい料理が客のもとへ運ばれた。二畳敷という極小化された空間の中で、師匠利休と弟子右近との心通い合う「一座建立」の会であつたことは想像に難くない。食事後の茶の湯の席では、木守⁽⁴⁶⁾、曲水指⁽⁴⁷⁾などのわび茶道具が使われ

ている。そこにはもてなしの心と共に、修行本位とするわび茶の精神性がみられる。

以下の「客のもてなし方規則」第一項目には、利休の仕立と同様の指示がある。

Como ha frequencia dos hospedes nestas casas principais he taõ continua naõ há-de fazer porficação de dar *furumijis* aos que se ouverem de convidar senaõ for algum *tono* grande ou algum gentio de respeito e pouco familiar[.] mas com os christãos, por muito onrrados que seiaõ [.] comumente quando se convidarem bastará fazer hum par de *xirys* com dous *says* e seu *quaxi* e[.] quando parecer[.] se lhe podera acres[.]entar algum *figui zacana* mas tudo se há-de dar muito limpo e bem ⁽⁴⁸⁾consertado.

主な修道院への客の動きは流動的であり、身分の高い殿、面識はないが敬意を払う必要のあるキリスト教信者でない客を除けば、振舞いに招待する必要はない。キリスト教信者に対しては地位の軽重に関わらず、招待されている人たちには、一汁二葉に菓子をそえて歓迎しなさい。またそれが適当と思うならば、引き肴を加えることができる。但し、すべてにおいて清潔に順序正しく行いなさい。

キリスト教信者には一汁二菜という仕立を振舞うことが定められた。時に応じては、引き肴を加えるという、日本人が客を厚くもてなす方法が採用された。引き肴とは一つの器に客の人数分すべてを盛った料理のことで、ヴァリニャーノはこれを見逃すことなく、規則に書き加えた。

『利休百会記』には、一五九〇年八月一七日から翌一五九一年一月二四日までの利休の茶会記録が収録されている。料理仕立は八七のうち、一汁二菜（四四会）が最も多く、一汁三菜（三二会）、一汁一菜（一会）、一汁四菜（二会）、一汁五菜（二会）、一汁二菜（二会）、二汁二菜（三會）、二汁三菜（二會）であった。⁽⁴⁹⁾ そのうち、秀吉を招いた会が六会あり、四会においては二の膳が出されている。但し、利休の場合は式正料理のごとく振舞う代わりに仕立を簡素なものにすることで、わび茶にふさわしいものであることを示した。⁽⁵⁰⁾

ヴァリニャーノは修道院で豪華な料理を振舞わないよう注意を払った。管見の限りでは具体的な献立についての史料はないが、計らずも利休と同様の一汁二菜が適切であると見極めたことは「客のもてなし方規則」第一項目から裏付けられる。

次に、修道院で行われた食事の振舞いについて検証する。以下の「料理人規則」第四項目は、ヴァリニャーノが料理人に調理器具や食器などの目録を与えていたことを示す。

Tera hum Rol das cousas que pertencem a cozinha e lhe são a elle encomendadas.⁽⁵¹⁾

料理人は調理場に必要ない道具リストが与えられる。

ヴァリニャーノは茶の湯道具と同様に、日本の作法に基づく食事の振舞いを提供するために必要な道具を列挙した。その目録がローマイエズス会文書館所蔵の図4「客に必要な道具目録 Rol dos Dogus que são necesarios para os hospedes」で、これを用途別に整理して活字化し、日本語訳したものを表3に示す。以下、目録で列挙された道具をカギカッコで示し、修道院における調理場の様子を考察する。懐石の流れにしたがえば、最初に「食膳」の手前左右に飯椀と汁椀、向こう側に料理を盛った坪椀・平椀の四器を載せて客の前に持ち出される。

目録には最良、良、並と、客の身分に応じた品質別に三種類の「食膳」が記されている。さらに「檜の食膳」という文字もある。ロドリゲスは食膳について『日本教会史』の中で「通常白木の杉（檜―訳者注）で四角に作られ、高さ一パルモの足がついて」と説明している。⁽⁵²⁾

飯椀と汁椀には「御器」が用いられ、目録には品質別に最良、良、並の三種類が示されている。『日葡辞書』によれば、「飯を盛って食べる木製の椀」とある。⁽⁵³⁾ 目録には「食籠」という漆器の文字もみら

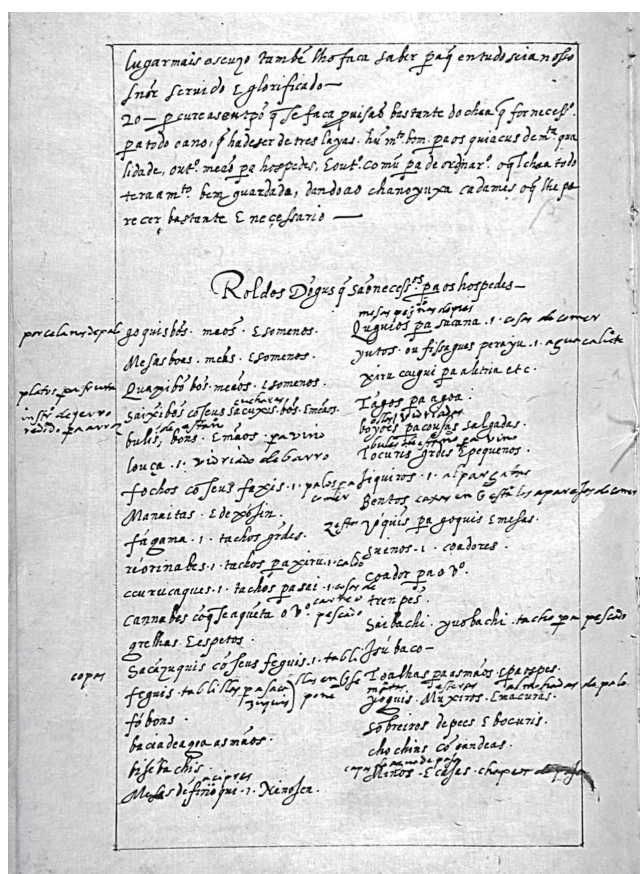


図4 客に必要な道具目録 Rol dos Dogus que são necessarios para os hospedes

れる。さらに汁を椀へ注ぐための「搔哥」もみられる。客が飯と汁を摂ると一献目が持ち出される。目録には「爛鍋」、
「大小の徳利」、「盃」が記されている。さらに「かわらけ」と示され、これは素焼の土器で盃として使われた。また「片木」⁵⁵⁾と呼ばれる折敷は、酒の肴を載せるために用いられた。

目録には「ワインの甕」、「ワイン用漉袋」、「ワインを入れる瓶」が示されていることから、修道院ではヨーロッパ産のワインが振舞

われていたことが明らかである。「グラス」は、ワインのためである。茶会の懷石でワインが供されたことは、博多の茶人神谷宗湛（二五五—一六三五）が『宗湛日記』に書き綴っている。一五九九年二月九日の石田光成主催の茶会で、場所は大阪、客は宇喜多中納言、伊達政宗、小西行長、宗湛の四名であった。記録には「酒モブタウトモニ、五イロ出也、長崎ヨリノタウライト被仰也」⁵⁶⁾とあり、三成は長崎より葡萄酒を入手して客に振舞ったのであった。

続いて、引物の一葉が持ち出されて二献目が供される。引物は一つの鉢に盛られて亭主が持ち出して、客に取りまわしてもらう。「客のもてなし方規則」第一一項目が示すように、懷石では本膳で運ばれた二菜のほかに引物が加えられる。目録には「魚鉢」と「菜鉢」と記されていることから、器は料理によつて使い分けられていたことが確認できる。さらに「備前鉢」の文字がみられるが、これについては後述する。

先ほどの「かわらけ」も盃のほかに、利休の時代には土器皿が懷石道具として用いられていたことから、鮭の焼魚や鰯の串焼きなどを盛る皿として用いられていたことが考えられる。⁵⁷⁾

その後、飯替えのために湯漬と香の物が出される。目録には客に御飯を給仕するための「再進盆」と「杓

表3 「客に必要な道具目録」

原文 ポルトガル語	日本語訳
懐石道具・食器	
Mesas boas. meãs. E somenos	食膳（最良・良・並）
Mesas de <i>finoqui</i> , <i>Ninojen</i>	檜の食膳/二の膳
Porcelanas de palo <i>Goquis</i> bons. Meôs. E somenos	御器（最良・良・並）
Louça; vidriado [sic] de barro	かわらけ
<i>Fochos</i> com seus <i>faxis</i> ; palos [sic: paus] pera comer	包・箸
<i>Bijenbachis</i>	備前鉢
<i>Saibachi</i> . <i>Yuobachi</i> . Tachos pera pescado	菜鉢/魚鉢/魚料理のための鍋
Instrumento de ferro <i>Saixibós</i> com seus <i>sacuxis</i> . Bons. E meãos	鉄製の再進盆（飯櫃）・杓子（最良・並）
<i>Xiru caigu</i> pera aletria etc.	汁のための柄杓（搔筍）など
<i>Qúguios</i> pera <i>sacana</i> ; cosas de comer ^{Mesas pequenas do [sic]}	肴のための小さな食膳
<i>Yutos</i> ou <i>fissaguas</i> pera <i>yu</i> ; agua caliente	白湯のための湯桶、又は瓢
Platos pera fruta <i>Quaxibó</i> bons. Meaôs. E somenos	果物盆（最良・良・並）
<i>Jiquiros</i> ; alpargatas	食籠（漆器）
酒の接待道具	
Bules de estano pera vino	ワインを入れる瓶
Copos de agua de [sic]	グラス（解読不可能）
<i>Cannabes</i> com que se aqueuta o	燗鍋
<i>Tocuris</i> grandes e pequenos	徳利（大・小）
<i>Sacanzuquis</i> com seus <i>feguis</i> ; tablillas en que se ponem [sic]	へぎに飾られた盃
<i>Feguis</i> . Tablillas [sic] pera a <i>sacazuqui</i>	盃のためのへぎ
<i>Fóbons</i>	方盆
<i>Iágos</i> pera agoa	水を入れる器
調理器具	
<i>Fágama</i> ; tachos grandes	羽釜（大きな鍋）
<i>Réorinabes</i> . Tachos pera <i>xiru</i> ; caldo	汁料理専用鍋
E <i>curucaques</i> ; tachos pera <i>sai</i> ; cousas de carne ou pescado	肉又は魚を調理するための菜用鍋
Ollas variadas	鍋 各種
Grelhas e espetos	グリル（焼き網）・串
Trenpes	五徳
Manaitas. E de <i>xójin</i>	まな板
甕	
Boyões pera cousas salgadas	塩漬け甕
Bulis bons. E meãos. Pera vino	ワイン甕（最良・並）
その他	
Coador pera o vino	ワイン用漉し袋
<i>Guinos</i> ; coadores	水切り袋
<i>Zastar</i> [sic] <i>Zóquins</i> pera <i>goquis</i> e mesas	御器と食台・膳用雑巾
<i>Bentos</i> caxas en que está los aparejosde comer	弁当箱
Bacia de agoa as mãos	水鉢（手を洗うため）
Toalhas pera as mãos e pera os pes	手と足を拭く布
Chochins com candeas	提灯・蠟燭
<i>Yoguis</i> . <i>Muxitos</i> . E <i>macuras</i>	夜着（掛け布団や敷布団）・蓆・枕
<i>Mantas</i> . esteras. Almofadas de palo	毛布・（解読不可能）・クッション
<i>Manos</i> . E cajas. chapheus de paja	（解読不可能）・箱・帽子
Sombreiro de pees e <i>bocutis</i>	パラソル・木履
<i>Isibaco</i>	椅子箱

子」がある。その作法について、ロドリゲスは「主要な食べ物は飯と汁とであり、椀には少しだけ入れるのが礼法なので、習慣として、一人の小姓がたいへんきれいな漆塗りの匙（杓子―訳者注）を飯の鉢（飯櫃―訳者注）に添えて持つて来て、客人によそつて廻る」と報告した。⁽⁵⁸⁾

食事が終わると酒と盃が下げられ、飯碗の中を白湯ですすぎ飲むことが慣わしであつたと、ロドリゲスは報告している。⁽⁵⁹⁾ その際には香物が出される。目録には「湯桶」と香物を保管するための「塩漬甕」が記されている。会の最後には盆に盛られた果物が運ばれる。目録には品質別に最良、良、並の三種類の「果物盆」が示されている。ロドリゲスは「宴会では食事の最後に食べる物として常にいくつかの果物を出すのが一般の習慣であつて（中略）それらは高い足のついた白い杉（檜―訳者注）の盆に置かれ⁽⁶⁰⁾と説明している。

目録には「汁料理専用鍋」、「魚料理専用鍋」、「焼網」と「串」とある。料理場には料理に応じて器具が使い分けられていたことが確認できる。以上のほかにも、「包丁」や「まな板」、「飯碗や食膳用の雑巾（布巾）」、囲炉裏に備えて鍋を置く「五徳」なども示されている。

すべての食事が終わると、客は座敷から離れた場所に行つて手を洗う。目録には「水盤」と「手の布巾」がある。ロドリゲスは「数多くの高貴な方々には、手巾、鉢（角皿―訳者注）および日本流に

豪華に金粉をまいた漆塗りの水差（椀―訳者注）を座敷に運ぶ。冬であれば、手を洗うための湯が一同に出される」と記述した。⁽⁶¹⁾

懐石皆具のほかにも、客の修道院への宿泊に備えて「寝具」にも注意が払われ「掛布団・敷布団」、「ブランケット」、「筵」、「枕」が列挙されている。

ところで「二の膳」という文字がある。先述のように利休は七七回に渡る茶会のうち、秀吉を客とする四会で二の膳を出している。このことから考えると、目録には属さない記述ではあるが、ヴァリニャーノは客の身分に応じて料理の数を増やすことを想定し「二の膳」と記した可能性がある。

以上のように「客に必要な道具目録」には、振舞いに必要な懐石皆具や器、料理器具などが示されており、ヴァリニャーノが日本の作法にしたがったもてなしの備えをしていたことが認められる。特に調理器具には注意が払われていた。そのことは以下の「料理人規則」六項目から想定できる。

Tenha asi os fogões como as panelas e maus *degus* em que se ha de fazer algum comer chara nanbã apartados dos outros em que se aparelha chara Japão, não misturando em ninhã maneira huns com outros e o que se fizer chara nanbã se sirva e reparta a modo de Japão, tendo conta que assi estas cousas, como as mais de Japão se dem en procelanas, casa, ou

pires conforme ao uso de Japão.⁽⁸²⁾

南蛮の食物はほかの日本の食物と混ぜることなく区別して料理し、日本の方法で給仕しなさい。これらの指示を忘れず注意すること。日本の食物は日本風の磁器、皿、あるいは器を用いて給仕しなさい。

ヨーロッパと日本の材料は区別して調理がなされた。日本の方法で給仕するとは、先に考察してきたように膳に飯碗、汁碗、二菜の仕立と引物、その間の酒、食後の菓子という順序で持ち出すことである。料理は目録に挙げられた器を使って盛られた。ヴァリニャーノは料理人に対して「これらの指示を忘れず注意すること」と命じ、適切なもてなしの在り方を徹底させた。

さて、目録の中に「備前鉢」と具体的な窯元と商品名が記されていた。ヴァリニャーノはなぜ備前鉢が修道院の調理場に必要であると認識したのであろうか。彼の宣教方針は目的、対象者、場所、そして必要な数などが明記されており、重要な事柄については的確な指示を与えている。とすると、*bizenbachi*と記したことには何らかの根拠があつたに違いない。

備前焼は岡山県備前市伊部を中心とする陶器の総称である。⁽⁸³⁾ 室町時代末期には大量生産が行なわれて江戸時代末期まで続く。その後には茶の湯を日本の文化へと押し上げた秀吉の庇護があつた。

一五八二年三月、秀吉は信長の命で中国の毛利輝元討伐へ向かう山陽路の途中、伊部村に立ち寄り『伊部の里陣地に関する制札』を立てて、戦場にならないよう軍勢の窯場への出入りを禁止した。⁽⁸⁴⁾ 桃山時代に入ると窯場の整理が行なわれ、これまで山中に分散していた窯は集落に近い山麓の一カ所に集中し、共同窯としての大窯が設置された。これにより生産率が増大し、八〇〇年の歴史を経た備前焼の中でも特に活気あふれる時代となった。さらにわび茶の流行により、雑器として使われていた備前焼が、茶道具として認められるようになった。その結果、従来の壺や甕、搦鉢のほかに茶入、水指、建水、花入や、懷石料理に用いられる徳利、皿、手鉢、酒や水などの貯蓄に使われたであろう大甕などが製品となった。⁽⁸⁵⁾

近年、大阪府堺市戎之町西一丁三〇で実施された発掘現場（遺跡略号SK165）地点の一六世紀後半から末期と考えられる検出面より出土された国産陶磁器全体の遺物のうち、約七五％を備前焼が占め、その多くが甕や搦鉢で、鉢はその次であつた。⁽⁸⁶⁾ このように大量の備前焼が市中に出回った時期は、ヴァリニャーノの在日と重なっている。したがって、彼は視察の途で食事に招かれ、その際に多くの備前焼品が懷石道具として用いられている様子を目撃し、修道院にも同様の製品を準備させた可能性がある。

以上、信長の時代で行われてきた豪華な饗応は、利休の時代に入ると質素な食材ではあるが、亭主の手によつて真心の料理が運び出

されるようになった。これは修道生活の観点にたてば、質素な献立は修道会の戒律にも共通している。ヴァリニャーノはわび茶にはキリスト教の精神にもつながる教えがあることを見極めて、修道院で適切なもてなしが行えるよう「日本管区規則」の中に収録したのである。

おわりに

ヴァリニャーノの第一次と第二次日本視察はいわゆる織豊期と呼ばれ、茶の湯が大流行した時代であったため、彼は日本人と交流する手段として茶の湯の規則を作成し、修道院のもてなし態勢を整えた。本研究では『日本イエズス会士礼法指針』と「日本管区規則」に示される茶の湯関連規則を提示して、その違いを浮き彫りにした。さらに後者の規則が利休のわび茶の影響を受けていることを検証するため、『南方録』より利休の茶の湯の教えを提示して両者の共通性を検討した。本研究で明らかとなったことを以下に示す。

『日本イエズス会士礼法指針』第四五項目には、修道院における茶の湯の準備が記されていた。茶の湯担当者は修道院に常駐して、茶室の清掃から抹茶の常備などの仕事に専念し、茶の湯で接待するための万全な態勢を整えた。故に、この指針は茶の湯を用いた社交を意図するものであった。

他方の「茶の湯者規則」第一項目と第二項目の内容は、『南方録』に示されている利休のわび茶の心得と共通していた。第一項目では炭をついで釜の水を沸かすという指示であった。ヴァリニャーノが茶の湯者に「水が沸くよう風炉に何本かの炭をつぎ」と命じていることに対し、利休は弟子に「炭は湯のわくやうに」と教えている。両者の言葉には形式だけでなく本質を極めるという修行の精神性が示されていた。さらに規則に「夜明けの間に祈りを捧げなさい」と示されていることや「禁制」の内容を踏まえると、修道院の茶室が茶をもてなす場であると共に、修行の空間としても用いられていたことが明らかとなった。

ヴァリニャーノが茶の湯に使う水は「夜が明け」たところに汲むよう命じていることに対しては、「茶の水は曉汲たるを用るなり」と利休は説き、両者は同じ取水時刻を定めていた。ヴァリニャーノはカトリックの司祭として聖別された「ホーリーウォーター」を儀式で扱い、茶の湯では「清水」を特別に用いたのである。

修道院には二つの様式の茶室が設けられていたことが想定できる。その一つが『日本イエズス会士礼法指針』第一五四項目に示されている「周囲に縁側のある二室一組の座敷」というもので、それは接待の間を意図する設計であった。茶は座敷の隣に設けられた茶室で点てられ、客のいる座敷へと運ばれた。この条件はヴァリニャーノの在日頃の武家屋敷を描いた多賀大社所蔵「調馬図屏風」の構図に

も示されている。

もう一つの茶室は「日本管区規則」の「禁制」に示されている「茶の湯の家」で、修道院の敷地内に設けられた草庵茶室である。そこでは茶は客の前で点てられる。「客のもてなし方規則」第三項目には、茶室の目的がキリスト教信者の魂の糧を与えるためであると明記されていた。ヴァリニャーノは茶室内の禁止事項を打ち出し、生活空間と完全に区別していたのである。

『日本イエズス会士礼法指針』第九六項目には酒と肴の振舞いの作法が示されており、これは饗応を目的として作成されたものである。他方「日本管区規則」に収録されている「客のもてなし方規則」第一項目には、利休がわび茶の懷石として最も多く茶会で用いた一汁二菜でもてなすことが定められていた。それは修行に基づく質素な食事である。

さらに本研究では「茶の湯に必要な最低限の道具」と「客に必要な道具目録」に列挙された道具を挙げて、茶の湯の仕度と食事の振舞いを考察した。その結果、修道院において客に抹茶と食事を振舞うための道具が揃えられていることが検証された。

ヴァリニャーノの茶の湯関連規則の内容は、彼の在日期间に流行していた茶の湯の様式にふさわしいものであった。すなわち、『日本イエズス会士礼法指針』は、信長を中心とする有力武将や豪商たちによつて嗜まれた社交を目的とする茶の湯に対応するために作成

されたものであった。他方、「日本管区規則」に収録されている「茶の湯者規則」と「客のもてなし方規則」は、利休のわび茶が人々へ伝えられる時期に作成されたもので、わび茶に対応するための規定であった。以上の結果、ヴァリニャーノが利休のわび茶を見極めてその精神性を規則に採り入れたという、新たな茶の湯とキリスト教との交流が解明された。このことは布教地の慣習を採り入れようとする適応主義の視点からも明らかである。

ヴァリニャーノと利休には二つの共通点がある。一つは職権によつて従来の方法を改革したことである。ヴァリニャーノはイエズス会第四代総長エバーハート・メルクリアン (Eberhard Mercurian, S.J.; 一五一四―一五八〇) の代理として巡察師という強大な権限を与えられ、ヨーロッパで行われてきた布教のあり方を改め、日本にふさわしい新たな宣教方針を打ち出した。他方の利休は、天下統一を果たした秀吉の側近として茶の湯全般の権威を掌中に収め、茶道具や饗応に重きを置く茶の湯から、茶を供することを本位とするわび茶へと改革した。

もう一つはヴァリニャーノと利休はそれぞれの立場において、茶の湯の精神性に注目したことである。それは茶室や露地、すべての茶道具を清め、その過程で自分の心を清めて、質素な食事をいただくというものである。聖職者であるヴァリニャーノにとつて、わび茶は新たな宣教方針を打ち出すための最適な日本の礼儀作法であつ

たことは確かである。

注

- (1) 巡察師は総長自身によって任命されるもので、総長の代理として宣教地に赴きイエズス会員の指導や現地調査などを担う職名である。松田毅一他訳『日本巡察記』（平凡社、一九七三）緒言iiページ。
- (2) 上智学院カトリック大事典編纂委員会編『新カトリック大事典』第3巻（研究社、二〇〇二）一一五一ページ。
- (3) 井出勝美訳「日本イエズス会第一回協議会」（二五八〇―八一年）と東インド巡察師ヴァリニャーノの裁決（一五八二年）『キリシタン研究』二二輯（吉川弘文館、一九八二）二四五―三四三ページ。
- (4) 矢沢利彦ほか訳『日本イエズス会士礼法指針』（キリシタン文化研究会、一九七〇）四二ページ。
- (5) 松田ほか、前掲書、一三三ページ。
- (6) 滋賀県教育委員会編著『発掘調査20年の記録 安土 信長の城と城下町』（サンライズ出版、二〇〇九）一一二―一二二ページ。
- (7) 加藤知弘『バテレンと宗麟の時代』（石風社、一九九六）三四八ページ。
- (8) 矢沢ほか、前掲書、六八ページ。
- (9) 松田ほか、前掲書、一二〇ページ。
- (10) 井出、前掲書、二九四ページ。
- (11) ロペス・ガイ著、井出勝美訳『初期キリシタン時代における準備布教』（キリシタン文化研究所、一九六八）一九ページ。
- (12) 矢沢ほか、前掲書、一一一―一二二ページ。
- (13) 同上書、一一三ページ。
- (14) 同上書、八九ページ。

- (15) 同上書、九〇ページ。
- (16) 土井忠生ほか編訳『邦訳日葡辞書』（岩波書店、一九八〇）五四六ページ。
- (17) 松田毅一ほか訳『完訳フロイス日本史二 織田信長篇Ⅱ』（中央公論新社、二〇〇〇）一四四ページ。
- (18) 同上書、二七〇ページ。
- (19) 佐野泰彦ほか訳『日本教会史』上、大航海時代叢書第一期IX（岩波書店、一九六七）五五二ページ。
- (20) 永島福太郎編『天王寺屋会記』六（淡交社、一九八九）二〇〇―二〇二ページ。
- (21) 同上書、一九五―一九七ページ。
- (22) 井出、前掲書、三三一ページ。
- (23) この裁決では、例外として長崎、口之津、豊後などのポルトガル人に慣れている地域においては、豚や牛は日本風に調理され、骨を除いて肉を小さめに切つて食卓へ出すこととなつた。その際には、調理に使う器は牛肉の汁は匂いが付くため、専用の汁御器に入れることなどが規定となつた。但し、パン、コッペパン、酢漬け、オリーブなどの清潔で日本人に違和感を与えない食物は、この規定から除外された。同上書、三三一ページ。
- (24) 千宗左・千宗室・千宗守監修『利休大事典』（淡交社、一九八九）三五三―三五八ページ。
- (25) 同上書、三三一ページ。
- (26) 熊倉功夫校注『山上宗二記―付茶話指月集―』（岩波書店、二〇〇六）一二ページ。
- (27) José Luis Alvarez Echevarría 編註「日本イエズス会第二回総協議会議事録と裁決（一九九〇年）」『キリシタン研究』第二六輯（吉川弘文館、一九七六）二七四―二七五ページ。
- (28) 同上書、二七五ページ。
- (29) *Regius perit o Chonoyuxa. Archivum Romanum Societatis Iesu (ARSI), Jap.Sin.2,*

f.106v 本稿で扱うイエズス会文書館収蔵の史料は、ルシオ・デ・ソウザ氏により活字化・英語訳されたものである。邦題は尾原悟師による。『イエズス会日本関係文書』（南窓社、一九八二）。

- (30) 筒井絃一『利休聞き書き「南方録 覚書」』（講談社、二〇一六）五八ページ。
- (31) *Regius peno o Chanoyuxu*. ARSI, Jap.Sin.2, f.106v.
- (32) 筒井、前掲書、六二ページ。
- (33) 同上書、六八ページ。
- (34) 筒井絃一『すらすら読める南方録』（講談社、二〇〇三）八〇ページ。
- (35) 関根宗中『総合藝術としての茶道と易思想』（淡交社、二〇〇八）二二三―二四ページ。
- (36) 松田ほか『日本巡察記』三〇ページ。
- (37) *Os Dagus do chanoyu o menos que pode ter. São este*. ARSI, Jap.Sin.2, f.107v.
- (38) 茶の葉を蒸した後、採まずにそのまま乾燥させて茶壺の中で保存されたもの。筒井絃一編『新版茶道大辞典』（淡交社、二〇一〇）八二二ページ。
- (39) 抹茶を貯蔵するための茶入。同上書、九八五ページ。
- (40) 露地用具の一種。棕櫚の葉を五枚重ねにして藤蔓で編んだ箒で、飾り箒として外露地の腰掛待合の支柱にかける。同上書、五六二ページ。
- (41) *Regius do que tem conta de agasalhar os hospedes*. ARSI, Jap.Sin.2, f.102v.
- (42) 筒井絃一『懐石の研究——わび茶の食礼』（淡交社、一九九二）四五ページ。
- (43) 同上書、同ページ。
- (44) 同上書、四六ページ。
- (45) 千宗室編纂『茶道古典全集』第六卷（淡交新社、一九五八）四五八ページ。
- (46) 楽家初代作赤楽茶碗。筒井編、前掲書、三三七―三三八ページ。
- (47) 水指の一種で、材料に赤杉材を用いる。同上書、一〇九〇ページ。
- (48) *Regius do ue tem conta de agasalhar os hospedes*. ARSI, Jap.Sin.2, f.102v.

- (49) 筒井『懐石の研究——わび茶の食礼』一〇七―一二二ページ。
- (50) 同上書、一〇五ページ。
- (51) *Regius do cozinheiro*. ARSI, Jap.Sin.2, f.112.
- (52) *Rei dos Dagus que são necessários para os hospedes*. ARSI, Jap.Sin.2, f.103v.
- (53) 佐野ほか、前掲書、五五七ページ。
- (54) 土井ほか、前掲書、三〇八ページ。
- (55) 檜や杉材を薄く剥いてつくった板。筒井編、前掲書、一〇四九ページ。
- (56) 千編纂、前掲書、三三三ページ。
- (57) 小林弘明発行『必携千利休事典』（世界文化社、二〇〇〇）七二ページ。
- (58) 佐野ほか、前掲書、五五八ページ。
- (59) 同上書、五六三ページ。
- (60) 同上書、同ページ。
- (61) 同上書、五六四ページ。
- (62) *Regius do cozinheiro*. ARSI, Jap.Sin.2, f.112.
- (63) 筒井編、前掲書、九九一ページ。
- (64) 山陽新聞社編集局編『やきもの備前——歴史と風土』（山陽新聞社、一九七六）二二七―二二八ページ。
- (65) 同上書、一〇八、一一〇ページ。
- (66) 堺市立埋蔵文化財センター編『堺市文化財調査概要報告』第七七冊（堺市教育委員会、一九九八）二二―二三ページ。

参考文献

浅見雅一

- 『キリシタン時代の偶像崇拜』東京大学出版会、二〇〇九。
- アレックスアンドロ・ヴァリニャーノ
- 『日本のカテキズモ』家入敏光訳、天理図書館、一九六九。
- ヴィットリオ・ヴォルピ

『巡察師ヴァリニャーノと日本』一塾社、二〇〇八。

江後廻子

『信長のおもてなし』吉川弘文館、二〇〇七。

海老沢有道

『スピリツアル修行』キリシタン研究第三一輯、教文館、一九九四。

海老沢有道ほか

『キリシタン書 排耶書』日本思想大系、二五、岩波書店、一九七〇。

『キリシタンの教理書』キリシタン研究第三〇輯、教文館、一九九三。

岡田章雄

『キリシタン・バテレン―布教と俗信―』至文堂、一九六六。

尾原悟

『ヒイデスの導師』キリシタン研究第三二輯、教文館、一九九五。

『ざやどべかどる』キリシタン研究第三八輯、教文館、二〇〇一。

『コンテムツスモンチ』キリシタン研究第三九輯、教文館、二〇〇二。

『さりしたんのおらしよ』キリシタン研究第四二輯、教文館、二〇〇五。

『さりしたんの殉教と潜伏』キリシタン研究第四三輯、教文館、二〇〇六。

ロベス・ガイ

『キリシタン時代の典礼』キリシタン文化研究会、一九八三。

『初期キリシタン時代における準備布教』井出勝美訳、キリシタン文化研究会、一九六八。

川村信三

『キリシタン信徒組織の誕生と変容』教文館、二〇〇三。

『キリシタン大名 高山右近とその時代』教文館、二〇二六。

マイケル・クーパー

『通辞ロドリゲス』松本たま訳、原書房、一九九一。

五井野隆史

『徳川初期キリシタン史研究』吉川弘文館、一九八三。

『日本キリシタン史の研究』吉川弘文館、二〇〇二。

神津朝夫

『千利休の「わび」とはなにか』角川学芸出版、二〇〇五。

『山上宗二記入門』角川芸術出版、二〇〇七。

千宗室編

『海外の茶道』『茶道学大系』別巻、淡交社、二〇〇一。

高瀬弘一郎

『キリシタン時代の研究』岩波書店、一九七七。

『キリシタン時代の文化と諸相』八木書店、二〇〇五。

高橋裕史訳

『東インド巡察記』平凡社、二〇〇五。

『イエズス会の世界戦略』講談社、二〇〇六。

谷端昭夫編

『茶道の歴史』『茶道学大系』第二巻、淡交社、一九九九。

フーベルト・チーリスク

『イエズス会本部所蔵日本人キリシタン書翰』『キリシタン研究』第六輯、キリシタン文化研究会編、吉川弘文館、一九六一。

『セミナリオの教師たち』『キリシタン研究』第一輯、キリシタン文化研究会編、吉川弘文館、一九六六。

『セルケイラ司教の報告書』『キリシタン研究』第二三輯、キリシタン文化研究会編、吉川弘文館、一九七〇。

『白杵の修練院』『キリシタン研究』第一八輯、キリシタン文化研究会編、吉川弘文館、一九七八。

筒井紘一

『茶の湯の古典二 南方録寛書・茶話指月集』世界文化社、一九八四。

『茶の湯の事始』講談社、一九九二。

『利休百話』淡交社、一九九九。

『すらすら読める南方録』講談社、二〇〇三。

『茶書の研究——数寄風流の成立と展開』淡交社、二〇〇三。

『利休の逸話』淡交社、二〇一三。

『利休の茶会』KADOKAWA、二〇一五。

『利休の懷石』KADOKAWA、二〇一五。

土井忠生

「十六・七世紀における日本イエズス会布教上の教会用語の問題」『キリシタン研究』第一五輯、キリシタン文化研究会編、吉川弘文館、一九七三。

戸田勝久

『千利休秘伝書 南方録の展開』平凡社、一九八八。

『南方録の行方』淡交社、二〇〇七。

戸田勝久編

「茶事と茶会」『茶道学大系』第三巻、淡交社、二〇〇〇。

永島福太郎

『中世文化人の記録 茶会記の世界』淡交社、一九七六。

永島福太郎編

『天王寺屋会記』七、淡交社、一九八九。

中村利則編

「茶室と露地」『茶道学大系』第六巻、淡交社、二〇〇〇。

芳賀幸四郎

『千利休』吉川弘文館、一九六三。

ウィリアム・パンガード

『イエズス会の歴史』上智大学中世思想研究所、二〇〇四。

久松真一

『南方録』淡交社、一九七五。

二本謙一

『中世武家の作法』日本歴史学会、一九九九。

ルイス・フロイス

『完訳フロイス日本史1 織田信長篇Ⅰ』松田毅一ほか訳、中央公論新社、二〇〇〇。

『完訳フロイス日本史2 織田信長篇Ⅱ』松田毅一ほか訳、中央公論新社、二〇〇〇。

『完訳フロイス日本史3 織田信長篇Ⅲ』松田毅一ほか訳、中央公論新社、二〇〇〇。

『完訳フロイス日本史4 織田信長篇Ⅳ』松田毅一ほか訳、中央公論新社、二〇〇〇。

堀新

『信長公記を読む』吉川弘文館、二〇〇九。

松田毅一

「ルイス・フロイス著『日本史』の研究——初期五畿内キリシタン史の研究史料として——」『キリシタン研究』キリシタン文化研究会編、吉川弘文館、一九五九。

松田毅一 監訳

『十六・七世紀イエズス会日本報告書集』第3期・第1巻、同朋舎、一九九七。

『十六・七世紀イエズス会日本報告書集』第3期・第2巻、同朋舎、一九九八。

『十六・七世紀イエズス会日本報告書集』第3期・第3巻、同朋舎、一九九八。

増渕宗一

『茶道と十字架』角川選書、二〇〇〇。

ヨゼフ・B・ムイベルガー

『日本における信仰』サンパウロ、二〇〇四。

村井康彦

『千利休』講談社、二〇〇四。

盛本昌広

『贈答と宴会の中世』吉川弘文館、二〇〇八。

柳谷武夫

「セミナリオの生徒たち」『キリシタン研究』第一輯、キリシタン文化研究会編、吉川弘文館、一九六六。

矢部良明

『千利休の創意』角川書店、一九九五。

J・A・ユングマン

『ミサ』福地幹男訳、オリエンス宗教研究所、一九九二。

米井力也

『キリシタンと翻訳 異文化接触の十字路』平凡社、二〇〇九。

イグナチオ・デ・ロヨラ

『靈操』門脇佳吉訳、岩波文庫、一九九五。

「懷石と菓子」『茶道学大系』第四巻、淡交社、一九九九。

「茶室・露地」『茶道学大系』第六巻、淡交社、二〇〇〇。

「茶の古典」『茶道学大系』第十巻、淡交社、二〇〇一。

Alexandro Valignano, S.J., *Il Cerimoniale per I missionari del Giappone: Avvertimentos e Avisos Acerca Dos Costumes e Catangues de Jappão*, Giuseppe Schitte, S.J., Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, 1946.

C.R. Boxer, *Papers on Portuguese, Dutch, and Jesuit Influences in 16th and 17th Century Japan*, Washington D.C., University Publications of America, 1979.

C.R. Boxer, *The Christian Century in Japan 1549-1650*, Berkeley, Los Angeles, London, University of California Press, 1951.

Luis Fróis S.J., *Historia de Japam. Vol.2*, Edição anotada por José Wicki, S.J., Lisboa, Biblioteca nacional Lisboa, 1981.

Luis Fróis S.J., *Historia de Japam. Vol.3*, Edição anotada por José Wicki, S.J., Lisboa, Biblioteca nacional Lisboa, 1982.

Michael Cooper, *This Island of Japan: João Rodrigues' Account of 16th Century Japan*.

Translated and edited by Michael Cooper, Tokyo, New York, Kodansha, 1973.

Josef Franz Schütte, S.J., *Valignano's Mission Principles for Japan*, Translated by John J.

Coyne, S.J., India, The Institute of Jesuit Sources, 1985.

Historia de Igreja do Japão: Pelo Padre João Rodrigues Tuzazu, S.J. 1620-1633, Lisboa,

Biblioteca do Palácio da Ajuda, 1953.

Tea in Japan: Essays on the History of Chanoyu, Edited by Paul Varley and Isao Kumakura,

Honolulu, University of Hawaii Press, 1994.

The Constitutions of the Society of Jesus and Their Complementary Norms: A complete English

Translation of the Official Latin Texts, Edited by John W. Padberg, S.J., Saint Louise, The

Institute of Jesuit Sources, 1966.

Biblioteca da Ajuda: Jesuitas na Ásia Série da Provincia do Japão Historia da Igreja do Japão, 1549-1570, Cód. Ms. 49-IV-53, Lisboa, Biblioteca da Ajuda.

Archivum Romanum Societatis Iesu, *Jap. Sin.2*.

Biblioteca da Ajuda Palácio da Ajuda, 49-IV-53.