中国茶文化における喫茶用水に関する審美意識をめぐって
—「水品」の歴史的変遷，理論，実践—

Study of aesthetic consciousness about water used in Chinese tea culture
—Evolution, practice and theory of water grading—

趙 方任[1]
[1]大妻女子大学国際センター

Fangren Zhao[1]
[1]International Center, Otsuma Women's University
12 Sanban-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8357 Japan

キーワード：水，茶文化，審美意識
Key words：Water, Chinese Tea Culture, Aesthetic Consciousness

抄録

喫茶に水は欠かすことができない．中国の喫茶文化において，茶の味をよりいっそう引き出すために，各地，各種の水を飲み比べてその品質を定め，優れた水を選び，水のランキングをつけるということを行う．そうした行為，およびその鑑定結果，判断基準などを中国茶文化では「水品」と言う．

「水品」と言った場合，大別すると二つの異なる概念が含まれている．一つは，実際に水の品質を定める行為と，その判断の結果であり，もう一つは，「水の品質の判定基準」，つまり「良い水の基準」である．そこで本稿では，前者を「水品実践」，後者を「水品基準」と呼ぶことにする．

今までの研究では，古人の「水品」に関する諸説の矛盾について論及したものは見当たらない．また，「水品」に関する理論面での時代変遷に応じた変化，それに伴う各時代の特徴について言及したものは見当たらない．この面で言えば，本稿は中国茶文化研究領域において，「喫茶用水」に関する初の全面的な研究になる．

本稿は，文献を中心に，そして中国の唐・宋・明・清の四代を中心にして，喫茶文化における「水品実践」及び「水品基準」の時代特徴，そして，それぞれの歴史的な変遷について考察して行く．

そして，本校は「水品実践」と「水品基準」について，歴代の特徴を述べた上，その時代の変遷の特徴を発見し，まとめた．つまり，「水品実践」の変遷では，（唐）ランク付けをおこない活発な動き→（宋）前時代を踏襲し，地味で新鮮味に欠ける→（明）新しいランク付けが起き，再び活発化→（清）前時代を踏襲し，地味で新鮮味に欠ける，という結果であった．一方，「水品基準」では，（唐）水は「重」を良いとした→（宋）水は「軽」を良いとした→（明）再び「重」に→（清）また「軽」に，という変遷だった．

本稿は最後で表を作り，その原因について，下記のように分析した．

唐代と宋代は多少の変化はあるものの，本質的には同じ喫茶法，同じ茶だった．そして明代と清代も同じ喫茶法，同じ茶だったのである．しかし，「水品実践」と「水品基準」になると，唐代と宋代，明代と清代は異なってしまい，唐代と明代，宋代と清代が同じになるのである．唐代と明代が「水品実践」と「水品基準」が同じなのは，喫茶特徴として挙げた「新しい喫茶法の確立時代」で，宋代と清代が同じなのは，「前時代の喫茶法を継承した」からである．

また，「重」と「軽」という「水品基準」の変遷は喫茶法継承の宋代と清代は「繊細さ」を追求するので，中国茶文化では，「淡」と表現するが，「軽」水を好む結果につながったと分析した．

【1】はじめに

喫茶に水は欠かすことができない．茶を入れるのに水がいかに重要であるかについては，数多くの茶人たちが論じてきている．

たとえば，明代の張大復が著した『梅花笔谈』には「茶性必発於水，八分之茶遇十分之水，茶亦十分矣，八分之水試十分之茶，茶只八分耳」（茶の特性は必ず水によって現れる，上級の茶でも最上級の水で入れると，最上級の茶となり，最上級の茶を上級の水で入れると，上級の茶になってしまう）(1) とあり，古代の中国茶人がいかに「喫茶用の水」を重視してきたかがよく理解できる．

茶の味をよりいっそう引き出すために，各地，各種の水を飲み比べてその品質を定め，優れた水を選び，水のランキングをつけるということを行う．そうした行為，およびその鑑定結果，判断基準などを中国茶文化では「水品」と言う．本文は文献を中心に中国古代茶人の「水品」に関する理論，実践法及び取捨選択の基準という美意識を論じるものである．

「水品」についての専門研究書として，張科の『説泉』(2) があるものの，茶文化研究書のなかの一章，あるいは一節として「水品」に触れるものが圧倒的に多い．たとえば，何草の『茶道玄幽』(3) 中の「第三章　択水與品茗」，劉学君の『文人与茶』(4) 中の「茶道篇二　従来名士能評水」，徐徳明の『中国茶文化』(5) 中の「第四章　精茗蘊香借水而発」，丁文の『中国茶道』(6) 中の「4　茶芸“四要”・二真水」，陳瑜の『文人与茶』(7) 中の「第三章　文人品茶芸術の二・従茶論水」などである．

「水品」に関するこれらの研究は，一定の成果を挙げていると言えるのだが，下記の点でまだ不十分と思われる．

1，『茶道玄幽』は「中華茶文化叢書」シリーズの中の一冊である．この叢書の編集方針が「学術を民間へ」とされているだけに，一般読者に重きが置かれていることが見てとれる．「水品」に限るなら，この傾向はほかの茶文化研究書にも現れている．

2，『説泉』や『中国茶事大典』(8)「七泉水」などは，中国の有名な泉の紹介に重きが置かれていて，研究書と呼ぶより資料集的な性格が強い．これは明代の徐献忠の手になる『水品』(9) や清代の陸廷燦が著した『続茶経』(10) の流れを汲んだものと言える．

3，陳瑜の『文人与茶』に代表されるように，良い水の判断基準を「清・活・軽・甘・冽」に置いたものが多い．これはあくまでも代表的な説を基準にしているだけで，全体論には至っていない．

4，管見するところ，古人の「水品」に関する諸説の矛盾について論及したものが見当たらない．

5，同じく管見するところ，「水品」に関する理論面での時代変遷に応じた変化，それに伴う各時代の特徴について言及したものが見当たらない．

上記の諸点を踏まえて，本稿では，中国の唐・宋・明・清の四代を中心にして，喫茶文化における水品理論，および水品に関する実践，そして，それぞれの歴史的な変遷について考察して行く．時代を「唐・宋・明・清」に限定したのは，中国の茶文化が唐代に確立されたこと，唐代以前には「水品」の理論が確立していなかったこと，宋代と明代に挟まれた元代の歴史が短かったこと，唐代以前と元代には「喫茶用の水」に関する専門的な茶書が存在しなかったこと (11)，などがその理由である．

ところで，「水品」と言った場合，大別すると二つの異なる概念が含まれている．一つは，実際に水の品質を定める行為と，その判断の結果であり，もう一つは，「水の品質の判定基準」，つまり「良い水の基準」である．本稿では，前者を「水品実践」(12)，後者を「水品基準」と呼ぶことにする．

【2】「水品実践」について

「水品実践」をはじめて実施したのは，茶聖と呼ばれる陸羽であった．

陸羽の『茶経』「五之煮」には，次のようにある．「其水，用山水上，江水中，井水下．其山水，拣乳泉，石池慢流者上，其瀑涌湍漱，勿食之．久食，令人有頸疾．又多別流于山谷者，澄浸不泄，自火天至霜郊以前，或潜龍蓄毒于其間，飲者可決之，以流其悪，使新泉涓涓然，酌之．其江水，取去人遠者，井水，取汲多者．」（水は山の水が上，大きな川の水が中，井戸の水が下となる．山の水では，乳泉を選び，小石でできている池をゆっくり流れるものを上とする．その滝や湧き水のような流れの激しい水は飲んではならない，長く飲むと頸部の疾患にかかる恐れがある．また，いくつもの流れが谷などの低地に流れ込む水は溜まりやすく，暑い6，7月から，節句の霜降の前までに，毒虫などがその中に毒を蓄えてしまう恐れがある．飲む人はその溜まりを崩して，その毒素を流して，新

しい泉の流れを絶やさず，それを酌めばよい．川の水は人里から遠く離れたものを使うべきである．井戸水は常に汲まれているものを選ぶべきである）(13) とある．

これは世界初の「水品理論」であり，後世の茶人に多大な影響を与え，よく実践され，よく引用されてもきている．そして，陸羽が出した「井戸の水より川の水，川の水より山の水」という結論は，中国「水品」の基本認識となった．これについては後述するが，たとえ疑義や反対意見を述べる時でさえも，陸羽のこの結果を基準，あるいは比較の対象とするため，陸羽の影響の大きさが伺える．

陸羽の『茶経』に見られるこの記述は，中国「水品実践」の幕開けともなった．

陸羽より時代がやや遅い張又新 (14) は，『煎茶水記』（後世，茶人から『水経』と呼ばれる）(15) に，陸羽と劉伯芻の「水品」ランキングを記録し，さらに「夫茶烹于所産処，無不佳也，蓋水土之宜．離其処，水功其半」（茶をその産出するところの水で入れると，どれもよろしい．水と土の相性が合っているからで，その土地を離れると，水の功が半減する）と記している．

『煎茶水記』のこの記録によると，中国茶文化の「水品実践」で，二つの「水品理論」が確立された．

①「択優説」（「優れたものを選択する」説）．

種々の水を鑑定し，良水を選ぶ方法論である．天下の名水をランク付けるのはその代表例である．

ちなみに，陸羽の定めた二十位までの名水は，以下の通りである．

第一，廬山康王谷水簾水；（現在の江西省九江市星子県，即ち廬山康王谷の滝）
第二，無錫県恵山寺石泉水；（現在の江蘇省無錫市恵山）
第三，薊州蘭溪石下水；（現在の湖北省蘄水県西）
第四，峡州扇子山下有石突然，泄水独冷，状如亀形，俗云蛤蟆口水；（現在の宜昌，長江三峡・西陵峡の東，夷陵県の南）
第五，蘇州虎丘寺石泉水；（現在の江蘇省蘇州市虎丘山）
第六，廬山招賢寺下方橋潭水；（現在の江西省九江市星子県）
第七，揚子江南零水；（現在の江蘇省鎮江市）
第八，洪州西山西東瀑布泉；（現在の江西省南昌市）
第九，唐州柏岩県淮水源；（現在の河南省南陽市桐柏県）
第十，廬州龍池山嶺水；（現在の安徽省廬江県）
第十一，丹陽県観音寺水；（現在の江蘇省丹陽市）
第十二，揚州大明寺水；（現在の江蘇省揚州市大明寺）
第十三，漢江金州上游中零水；（現在の陝西石泉，旬陽）
第十四，帰州玉虚洞下香溪水；（現在の湖北秭帰）
第十五，商州武関西洛水；（現在の今陝西商県）
第十六，呉松江水；（現在の江蘇省蘇州市蘇州河）
第十七，天台山西南峰千丈瀑布水；（現在の浙江省天台県）
第十八，柳州円泉水；（現在の湖南省郴州）
第十九，桐廬厳陵灘水；（現在の浙江省桐廬県）
第二十，雪水．（特定の県は記述されていない）

陸羽とほぼ同時代の劉伯芻（755～815 年）の定めた七位までの名水は次の通りである．

第一揚子江南零水　→陸羽は第七位．
第二無錫恵山寺石泉水　→陸羽は第二位．
第三蘇州虎丘寺石泉水　→陸羽は第五位．
第四丹陽県観音寺水　→陸羽は第十一位．
第五揚州大明寺水　→陸羽は第十二位．
第六呉松江水　→陸羽は第十六位．
第七淮水最下　→陸羽には無し．

これとは別に，各地の名水を厳格に飲み比べせず，「自己流」の名水を認定，ランク付けし，楽しんだり，友人に勧めたりする「択優派」茶人も存在する．「自己流」とするのは，茶に関わる一般常識や社会通念に従わないという理由だけでなく，明確な判断基準を示さず，自分好みの要素が全面に押し出されているからである．この「自己流名水認定」は茶を詠い込んだ詩には数多く存在する．この現象は中国茶文化「水品」内容を豊かにした最大の要因と言えるかもしれない．そこでこの種の「択優派」を「ワンポイント水品」と呼ぶことにする．

「ワンポイント水品」は「水品理論」を生み出すことはほぼないが，後述の「水品基準」に結果として，貢献するという現象はよく見られる．

②「相宜説」（「相性がよい」説）．

張又新の所謂「蓋水土之宜」で分かるように，どこの地方の水ではなく，茶の産出地の「ご当地水」がその茶にもっとも適している，という説で

ある．

「相宜説」は素朴で，斬新さ，奇抜さがない．また，陸羽や劉伯芻が天下名水のランキングを公表することによって個人的「見識」を示したこととは対照的に，「相宜説」は個人的「見識」を表す余地もない．そして，「相宜説」に従えば，水は茶産地に限定されてしまう「欠点」もある．そのため，歴史的影響で見ると，「択優説」に及ばない．しかし，数多くの茶人はこの説を忠実に実践していた．現代でも，中国のもっとも有名な緑茶である「龍井茶」と当地の水，「虎跑泉」の相性が最高とされてきている．これは「相宜説」の流れを汲んでいることは言うまでもない．

一方，「択優説」，特に陸羽と劉伯芻が天下名水のランキングを定めたことにより，中国茶文化に良い水を選ぶ風潮が生まれた．両者の天下名水ランキングの上位を占める「名水」が，宋代をはじめ，歴代の茶詩の詠う対象となり，茶人の憧れになっていたのはその証明と言えよう．その意味では，唐代は中国茶文化の確立期である同時に，中国「水品」の確立期でもあったのである．

続いて宋代の状況を見てみよう．

「水品実践」での「択優説」に対して三つの異なる考え方が現れた．

〈その一〉陸羽と劉伯芻の「水品」ランキングを踏襲する派．

陸羽と劉伯芻のランキングはいずれも後世の茶人たちに大きい影響を与えた．特に両者が選んだそれぞれの一位と共通していた二位の恵山泉は，後世，茶詩の中でたびたび詠まれ，茶人の憧れの的になっていたようである．たとえば，「廬山康王谷水簾水」については韋驤の『謝巖起寄鳳団茶』詩 (16) がある．（以下，漢文とその試訳を記す）

北苑先春雲鳳団，（北苑の早春の雲鳳団茶は，）
封題分寄墨初乾．（分けて封入して，届けられた時，文字がまだ乾いていない）
未甘金碾消磨了，（金碾に全部かけて消費するのを惜しみ，）
且作瓊枝愛惜看．（まず瓊枝として愛惜しながら鑑賞する）
水異康王烹莫称，（水は康王谷ではないので烹茶に合わず，）
才非盧子咏応難．（我が才能は盧仝ではないので詩を詠むのは難しい）
強抽鄙句慚瑶報，（無理に下手な詩句を作ったがよい贈り物へのお礼には恥ずかしく，）
佳惠軽酬豈自安．（佳いプレゼントにこの詩のような軽い返礼では心もとない）

詩の中の「康王」は「廬山康王谷水簾水」のことであり，茶に使用する水が「康王」でないと，「北苑雲鳳団」という宋代随一の貢茶に相応しくないと断言するほど，陸羽ランキング一位の「廬山康王谷水簾水」を讃えた．

また劉伯芻ランキング一位の「揚子江南零水」については，朱長文の『送栄子揚斎郎』詩 (17) がある．

……品泉暗識南零味，（泉を味わう時ひそかに南零の味を知り）
鑒茗多藏北苑真……（茶を鑑賞して数多くの真の北苑茶を所蔵する）

実は「南零水」を詠む詩は宋代茶詩の中では，この『送栄子揚斎郎』が唯一である．その理由は「南零水」が不人気だからではない．少し説明を加えておく．

『中国茶事大典』によると，「南零」は「南泠」とも書く．「中泠」と「北泠」の二つの泉と一緒に「三泠」と呼ばれているのだが，後世の茶人たちは，なぜか「中泠泉」を最良と見るようになり，次第に「南泠」（南零）と「北泠」を使わなくなってしまったのである．つまり，古代茶人は「中泠泉」を劉伯芻「水品」ランキング一位の「南零水」とみなしていることが分かる (18)．茶詩の中で「中泠」を詠むものが数多く存在している．

〈その二〉「水品実践」，特にランク付けに反対する派．

張又新の『煎茶水記』に収載されている宋代の欧陽脩の『大明水記』には，

「如蝦蟆口水，西山滝布，天台千丈滝布，皆羽戒人勿食，食而生疾．其余江水居山水上，井水居江水上，皆与『茶経』相反，疑羽不当二説以自異」（たとえば蝦蟆口水，西山滝布，天台千丈滝布の水は，いずれも陸羽が「飲まないように，飲むと病気になる」と警告している．そのほか大きな川の水が山の水より上位に，井戸の水が川の水の上位になっていて，すべて陸羽の『茶経』の記述に

反している．陸羽は矛盾にもなる二つの異なる説を出すわけがないと疑う）(19)とある．

確かに陸羽の『茶経』には，すでに触れたように「山水上，江水次，井水下……滝涌湍漱勿食，久食令人有頸疾」（山水は上，江水は次点，井水は下になる……滝や湧き水のような流れの激しい水は飲んではならない，長く飲むと頸部の疾患にかかる恐れがある）と記している．

陸羽と劉伯芻のランク付けを見ると，確かに陸羽の一位は「流れの激しい水」であり，劉伯芻の一位は中位の江水であり，ほかに流れの激しい滝も数カ所入っている．

欧陽脩が指摘した「矛盾」は間違っていない．ただし『茶経』の記述は一般的な概括論で，ランク付けでは，個々の水質だけを問題とし，評価している．したがって，両者の「矛盾」のみで，陸羽のランク付けの真偽を疑うのは早急だと思われる．

しかし，欧陽脩は『大明水記』でさらに次のように記している．

「水味有美悪而已，欲挙天下之水，一二而次第之者，妄説也」（水の味には良し悪しがあるのみで，天下の水をランク付けしようとするのは妄説である）と，ランク付けの合理性自体を否定しているのである．

こうした欧陽脩の捉え方に同調する者もいた．

樓鑰の『次韻黄文叔正言送日鋳茶』詩 (20) には次のようにある．

古来水品多異同，（古来から水品には異同が多い）

茶品知誰真得正．（茶品について誰が真の正解を得ただろうか）

芽新火活善調湯，（新しい芽，適正な火で上手に湯を調整すれば）

種類雖殊俱隽永．（種類は違っても，どれも美味しい）

水のランキングや茶の優劣などに関係なく，茶の新鮮度，湯を沸かす火力や茶を入れる技術こそ重んじられるべきことを強調している意見である．

〈その三〉陸羽と劉伯芻に従わず，独自の見解から「水品実践結果」を出す人も多い．

釋道潜『琅琊山茶仙亭呈曾子開侍郎』詩 (21) には次のようにある．

泠泠庶子泉，（泠泠たる庶子泉）

味圧康王珍．（味は廬山康王谷水簾水を圧倒する）

団団小円月，（団団たる圓月のような小団茶は）

色冠閩山春．（質が閩山春茶の最良のもの）

庶子泉が陸羽ランキング一位の康王谷水簾水よりよいと述べている．

また黄庭堅『鄒松滋寄苦竹泉橙麴蓮子湯三首（其一）』詩 (22) では，次のように詠んでいる．

松滋県西竹林寺，（松滋県西部の竹林寺に）

苦竹林中甘井泉．（苦竹林の中に甘井泉がある）

巴人漫説蝦蟆培，（四川の人はむやみに蝦蟆培（培は碚とも書く，陸羽のランク付け第四位の「蛤蟆口水」のこと）を賞賛せず）

試裹春芽来就煎．（春芽を包んで煎茶を試す）

両例ともランクインしている名水より自己好みの水を推奨していることがわかる．

また，王禹偁は『八絶詩庶子泉』詩 (23) で次のように詠んでいる．

……

物形固天造，（物の形はもともと天が作ったもの）

物景不自勝．（物の景に勝ち目はない）

泉乎未遇人，（泉は伯楽に出会えなければ）

石罅徒流迸．（ただ石の隙を湧き出，流れるのみ）

……

この詩は陸羽と劉伯芻の名水ランキング以外にも「庶子泉」のような名水が存在しながらも，名伯楽の目に留まらなかったことを嘆いた．作者が陸羽と劉伯芻の名水ランキングから影響を受けた一方，そのランキングに拘らず，積極的に各地の名水を求めるようにと推奨したことが分かる．

反対派も含めて上記三つの「派」は，陸羽と劉伯芻のランク付けがあったからこそ現れた捉え方であり，また反対派でも，独自の名水を求める派でも，やはり陸羽と劉伯芻のランキングを基準にしたわけである．この面で言えば，宋代茶人の「水品」は唐代の陸羽と劉伯芻の流れを汲んでいると言えるだろう．

ところで，宋代の専門茶書のうち，水に言及しているのは，次の三点である．

（1）葉清臣の『述煮茶泉品』(24)．

これは茶書として扱われているが，五百字あまりと短く，しかも「前賢之精鑑，不可及也」（前賢の素晴らしい見識に及ばない）が示す通り，唐代の水品を踏襲している．

（2）唐庚の『鬪茶記』(25)．

（3）宋徽宗の『大観茶論』(26)．

『鬪茶記』と『大観茶論』の「水品」に関する部分はともに「水品基準」に関する内容がメインで，「水品基準」については後述するが，「水品実践」面では唐代を踏襲していて，新鮮味に欠けていると言わざるを得ない．例えば，『大観茶論』はその「水」の項に「古人第水雖曰中泠，恵山為上，然人相去之遠近，似不常得.」（古人の水のランク付けでは中泠，恵山を上とするが，誰もがその場所に行けるわけではなく，常に得られるわけではない.）と述べ，陸羽と劉伯芻の「水品」ランキングを一つの基準として，踏まえていたことが分かる．

ところが時代が下って明代になると，「水品実践」は一気に活気を帯びてくる．

まず，朱権は『茶譜』「品水」で「青城山老人村杞泉水第一，鐘山八功徳水第二，洪崖丹潭水第三，竹根泉水第四」(27) と述べた．

このランク付けの手法は陸羽と劉伯芻の流れを汲んだと言えるが，陸羽と劉伯芻のランキングとまったく異なる結果で，独自のランク付けを行っていると分かる．

また，張徳謙は『茶経』「中篇論烹・択水」で「据己嘗者言之，定以恵山寺石泉為第一，梅天雨水次之．南零水難真者，真者可与恵山等．呉淞江者，虎丘寺石泉，凡水耳」（自分が味わったところで言えば，恵山寺石泉を間違いなく第一とする．梅雨は次点である．南零水は本物が得難く，本物なら恵山寺石泉に並ぶ．呉淞江水，虎丘寺石泉はただの凡水でしかない）(28) と独自の「水品実践」論を展開している．

筆者は明代に「水品実践」が活発になったと判断した理由には，上記の新しいランク付けが現れただけではなく，少なくとも下記の数点に変化が起きたからである．

①　千年ほど続いた陸羽の「山水が上，江水が中，井水が下」という水品基調が覆された．

明・徐献忠の『水品』「上池水」には，「以雪水品在末後，是非知水者」（陸羽は雪をランキングの最後に据えた．これは水を知らない者である）と陸羽を批判し，さらに「上池水者，水未至地，承取露華水也……予謂露雪雨氷，皆上池品，而露為上」（上池水というものは水が地面に至らず，露の精華を受け取った水になる．……私に言わせると，露・雪・雨・氷は皆上池水であり，露を上とする）(29) と述べている．

明・屠本畯は『茗笈』「第六品泉章」で，徐献忠の説に呼応するように，「烹茶須甘泉，次梅水……烹茶，水之功居六，無泉則用天水，秋水為上，梅雨次之」（茶を入れるには甘泉を使うべし，中位なら梅雨の水になる……茶を入れるには水の功績が六割を占める，泉がなければ天水を用いる．秋の雨水を上とする．梅雨が中位である）(30) と記している．

徐献忠は「露」を推奨し，屠本畯は泉がなければ，「秋の雨水」と「梅雨の水」を推奨するなど，それぞれ陸羽と異なる意見を出した．

清代の陳鑑は『虎丘茶経注補』「四之水」に「泉水上，天雨次，井水下」（泉の水を上とする，天水，つまり雨水を中，井の水を下とする）(31) としているが，これは陸羽の「山水上，江水中，井水下」とは異なり，むしろ上記の徐献忠と屠本畯の明代の流れを汲んだものである．

こうした変化は「相宜説」にも影響が及び，揺らぎ始めるのである．

②　本格的な「水品」に関する専門書が登場した．

前述したように，唐・宋時代にも喫茶用の水に関する専門書は存在した．しかし，張又清の『煎茶水記』は陸羽に関するエピソードと陸羽，劉伯芻のランク付けを主な内容としていた．葉清臣の『述煮茶泉品』は五百字あまりと短く，『煎茶水記』に載録されている欧陽脩の『大明水記』と『浮槎山水記』(32) も数百字で，いずれも論理的な言説は少ない．明代になってようやく内容豊かな，本格的な専門書と言える田芸蘅の『煮泉小品』(33) と徐献忠の『水品』が登場してくるのである．

③　それまで茶について詠った詩に「散見」できた極めて個人的な水品についての情報を専門茶書が採録するようになり，全国名水のデータバンク化に弾みがついた．

徐献忠の『水品』はその代表例である．徐献忠の『水品』の目録を見ると，「一源」「二清」「三注」「四甘」「五寒」「六品」「七雑説」など喫茶に適し

た水の基準を論じた後，「上池水」から「金山寒穴泉」まで三十七の名水を列記，説明する内容となっている．

④　新考案の水の保存方法，水の運搬方法が現れた．

たとえば，張源の『茶録』(34)「貯水」には「水の保存法」，許次紓の『茶疏』(35)「貯水」には「水の保存法や保存に相応しい道具」，田芸蘅の『煮泉小品』「緒談」には「石で水を洗う，水を浄化する方法」，屠隆の『茶説』(36)「養水」には「石で水の味を高める方法」，徐献忠の『水品』「七雑説」には「水の運搬方法」などが記されている．

清代になると，活性化した明代から逆戻りして宋代のように，後ろ向きの前代を踏襲するだけの道に戻ってしまった．例えば陸廷燦の『続茶経』は陸羽『茶経』の体裁を踏襲し，喫茶用水に関しては，陳眉公『太平清話』，徐渭『煎茶七類』，張源『茶録』，顧元慶『茶譜』，熊明遇『岕山茶記』，田芸蘅『煮泉小品』，許次紓『茶疏』，羅廩『茶解』，徐献忠『水品』，張大復『梅花笔谈』，聞龍『它泉記』など明代人の作品ばかりを終始引用するのみにとどまっている．また，劉源長の『茶史』も喫茶用の水に関して，「名泉」の条を掲げて，明代の茶書の体裁に従い，各地の名泉を終始列挙するのみである．

唯一の例外と言えそうなのは，皇帝による「天下第一泉」の認定であろう．「水品基準」で詳述するが，清の乾隆帝はみずから銀の秤を作って，各地の水の重さを計測し，最も軽い北京の「玉泉」を天下の「第一泉」と認定し，「玉泉山天下第一泉記」(37) を著して，自分の筆になる「天下第一泉」を石碑にして，泉の傍に建てさせた．さらに山東省済南の「趵突泉」を天下第一泉と認定し，同じく自分の書の石碑を傍に建たせた(38)．

二箇所を「天下第一」としたわけで，厳格な統一基準での認定というより，乾隆帝みずからの見識を顕揚する色合いが強かったと言えるだろう．しかも乾隆帝だったからこそ，この「水品」認定は注目され，多くの書籍で引用され，広く知れ渡ることになったが，実はワンポイント水品の一つに過ぎない．

清の「水品実践」は前の王朝の明から新しい発展が少なく，基本的に明を踏襲したという結論が分かる．

【3】「水品基準」について

「水品基準」は「水品実践」の判断基準であり，根拠でもあるので，両者は表裏の関係にある．ただ，それぞれの時代の「水品実践」によっては，その基準を示さなかったり，同じ結果であっても，同じ基準を用いたとは限らない．そのため敢えて「水品基準」の時代的特徴とその変化を見ておくことにする．

中国最初の茶に関する文学作品である杜育の『荈賦』(39) には次のようにある．

霊山惟岳，（霊山はきびしい山である）
奇産所鐘，（奇産のあつまるところである）
厥生荈草，（厥に荈草が生じ）
彌谷被崗．（谷をわたり，崗をおおう）
・・・・・・
水則岷方之注，（水は岷江に注ぎ）
挹彼清流．（その清流を汲む）
器澤陶簡，（器は質素な陶器で）
出自東隅，（東方で作られたものを選ぶ）

詩の中の，「岷方」は四川省の岷の地域を指していると思われる．岷江に流れ込み，成都を通って，宜賓で長江に入る．ただし，ここの「岷方」は，四川の水が特に茶に向いているという意味合いより，次の「清流」に重きが置かれているという指摘もある (40)．いずれにせよ，史上初めて登場した「水品基準」が「清流」の「清」（つまり「清らか」）であることは間違いない．また，この賦が中国の最初の茶を詠む文学作品となっていることから，中国の「水品」は茶文化とともに誕生し，ともに歩んできたことが理解できる．

また，前出の陸羽『茶経』「五之煮」の中に見える「以流其悪」「井水取汲多者」でわかるように，「溜まる水」は悪く，「流れる水」が良いとしている．これは「水品基準」の一つとなり，後世の茶人は「活」という字で表現するようになる．前述の杜育『荈賦』の「清流」の「流」もこの「活」であると理解していいだろう．

また，「石池慢流者上」「其瀑涌湍漱，勿食之」（陸羽『茶経』「五之煮」）にあるように，「慢」（ゆっくり流れる）も一つの水品基準になっている．

このように見ると，唐代の「水品基準」は「清」「活」「慢」が求められていたと言えるだろう．

宋代になると，「水品基準」に言及した茶書が二

冊，現れる．

一冊目は唐庚の『闘茶記』で，「茶不問団胯，要之貴新，水不問江井，要之貴活」（茶は円い形か四角い形を問わず，要するに新を貴ぶ，水は川の水か井戸の水を問わず，活を貴ぶ）とあるように，「活」という「水品基準」が踏襲されている．

唐の「水品基準」を踏襲する例は茶を詠い込んだ詩には多くあるので，詩全文を引用せず，該当詩句のみ少し紹介しておく．

蘇軾『汲江煎茶』詩 (41) に「活水還須活火烹」（活水はまた活火で烹すべし）とある．

王十朋『与二同年観雪于八陣台果州会焉酌酒論文煮惠山泉瀹建溪茶誦少陵江流石不転之句復用前韻』詩 (42) に「惠山活水煎茶白」（恵山の活水で煎茶すれば茶の湯は白となる）とある．

この二例を含めて宋代茶詩の中に「活水」を詠む詩は全部で 11 首あり (43)，「活」という唐代基準を継承していることがわかる．

また，欧陽脩の『浮槎山水記』に「羽則不然，其説曰“山水上，江次之，井為下．山水乳泉石池慢流者上”其言雖簡，而于水論尽矣．」（陸羽はそうではない．其の説曰く：“其の水は山水を上，江水を中，井水を下とする．山水の乳泉，かつ小石でできている池をゆっくり流れるものを上とする”とは，言葉は簡単だが，水品においてはこの上のない至論である）とあるように，唐代「水品」基準の「慢」を継承していることがわかる．

二冊目の茶書『大観茶論』は唐代とは異なる「水品基準」をしめしている．その「水」の項に「水以清軽甘潔為美，軽甘乃水之自然，独為難得．古人第水雖曰中泠，恵山為上，然人相去之遠近，似不常得．但当取山泉之清潔者，其次，則井水之常汲者為可用．若江河之水，則魚鱉之腥，泥濘之汙，雖軽甘無取」（水は清（清らか），軽（軽い），甘（甘い），潔（清潔）を以て美とする．軽と甘はすなわち水の自然体であり，特に得難い．古人の水のランク付けでは中泠，恵山を上とするが，誰でもがその場所に行けるわけではなく，常に得られるわけではない．ただ山泉の清潔なものを得るしかない．次の策としてはよく使われている井戸の水を用いるべし．江河のような水は魚鱉のなまぐささや，泥の汚れがあり，例え「軽」「甘」でも，使うべきではない）とある．

『大観茶論』は，宋代の宋徽宗皇帝の作であり，この「権威」のある茶書では「清」「軽」「甘」「潔」という基準を示しているのである．

上記唐庚の『闘茶記』，蘇軾の『汲江煎茶』，王十朋の『与二同年観雪于八陣台果州会焉酌酒論文煮惠山泉瀹建溪茶誦少陵江流石不転之句復用前韻』，欧陽脩の『浮槎山水記』などは唐代の「清」「活」「慢」基準を踏襲した例であり，『大観茶論』は宋人が新しい基準を加えた例である．これらの史料を総合して見れば，宋代の「水品基準」では，唐代の「清」「活」「慢」にさらに「軽」「甘」「潔」が加えられたことになる．

ところで「甘」「潔」は理解しやすいのだが，「軽」は実は唐代の基準からすると正反対のものである．張又新の『煎茶水記』には，次のように記されている．

「……巻末又一題云『煮茶記』，云代宗朝李季卿刺湖州，至維揚，逢陸処士鴻漸．李素熟陸名，有傾盖之歓，因之赴郡．至揚子驛，将食，李曰：“陸君善于茶，盖天下聞名矣．況揚子南零水又殊絶，今日二妙千載一遇，何曠之乎!”命軍士謹信者，挈瓶操舟，深詣南零，陸利器以俟之．俄水至，陸以勺揚其水曰：“江則江矣，非南零者，似臨岸之水．”使曰：“某棹舟深入，見者累百，敢虚紿乎?”陸不言，既而傾諸盆，至半，陸遽止之，又以勺揚之曰：“自此南零者矣．”使蹶然大駭，馳下曰：“某自南零賫至岸，舟蕩覆半，惧其鮮，挹岸水増之．処士之鑑神鑑也!其敢隠焉”．李与賓従数十人皆大駭愕……」（その書物の篇末には『煮茶記』とある．これによると，代宗の時期，李季卿は湖州刺史の任に赴くため，揚州に来たときに陸羽と出会った．李季卿は陸羽とは会うたびに親しく話し込む仲であった．そのため一緒に任所に行くことにした．揚子宿場に至り，食事しようとした時，李季卿が言った．「陸君は茶に長じていて，天下にその名が知られている．ちょうど揚子の南零水は大変優れた水であり，今日この二つの「妙」が千載一遇の機会を得たのだから　何もしないわけにはいかない」こうして信頼できる軍士に命じて，船で川奥の南零水を取りに行かせた．一方，陸羽は茶道具を整えてそれを待った．やがて水が届いたので，陸羽は杓でその水を汲みながら言った．「江水は江水だが，南零のものではなく，岸部の水のようだ」すると軍士が「私が船で川の奥まで行ったことは，たくさんの人が見ていた．嘘などつけるはずがな

い」と言った．陸羽は黙ってその水を盆に汲み出させ始め，半分ほどになったところで，陸羽はいきなりその手を止めた．そして杓で水を汲みながら言った．「ここからは南零の水だ」軍士は倒れそうになるほど驚愕し，その場を引き下がって「私は南零源泉のところから南零水を岸まで運んだが，船が揺れて半分ほどこぼしてしまった．水の量が少ないのを恐れて，岸部の水を汲んで足した．陸処士の鑑定眼神業だ．とてもごまかせない」と言った．李季卿と賓客など数十人は皆大いに驚愕した）．

この逸話を欧陽脩は『大明水記』で「特怪其妄也」（その妄言，特に怪しむことなり）と批判している．欧陽脩の批判はひとまず措いて，『煮茶記』は確かに散逸していて，作者不明，真贋も不明なのだが，唐代・張又新の『煎茶水記』に記載された点と，宋代・欧陽脩の『大明水記』に引用された点からすれば，例えこの逸話が茶聖陸羽の話でなくても，唐代人の「喫茶用の水」に対する考えだと見て取れるのが妥当だろう．

その上でこの逸話の要点を記すと，(1) 南零水はよい水である．(2) 一般の江水と混ぜたら，上は一般の江水となり，下は南零水となった．(3) 液体は混ぜたら重い物が下に沈む．

このことから南零水は「重い」ことがわかる．「重」という「水品基準」は明確に記録されていないのだが，唐代茶人にこの基準があったと理解するのは妥当だろう．

唐代は「重」，宋代は「軽」，そして明代になると，ふたたび「重」に回帰しているのである．田芸蘅の『煮泉小品』「源泉」には，「源泉必重，而泉之佳者尤重」（源泉は必ず重い，しかも泉のよいものはより重い）とある．

徐献忠の『水品』「一源」には，「水以乳液為上，乳液必甘，称之，独重于他水」（水は乳液を上とする．乳液は必ず甘く，量ると特にほかの水より重い）とある．

明代の「水品基準」は「重」への回帰のほかに，さらに二つの「変化」を見せている．

その一つは「寒」（「冽」「涼」ともいう）をより重視するようになったことである．

田芸蘅の『煮泉小品』に「泉不難于清，而難于寒」（「清」の泉を得るのは難しくないが，「寒」の泉を得るのは難しい）とある．また，徐献忠の『水品』の目次は「一源，二清，三流（活），四甘，五寒……」となっていて，「寒」が上位になっている．

実は「寒」という「水品基準」は唐・宋代の茶を詠った詩にも散見できる．例えば，皎然の『対陸迅飲天目山茶因寄元居士晟』詩 (44) に「寒泉味転嘉」（寒泉で味がよくなる），釈了元『游雲門』詩 (45) に「旋汲寒泉煮玉乳」（すばやく寒泉を汲み，玉乳を煮る）などがある．特に宋代では「寒泉」の文字が茶詩に入っているものだけでも 47 首に及んでいて，喫茶用の水として「寒」が好まれた傾向が伺える．

「寒」は唐・宋代ではたまたま「水品基準」として取り上げられていたに過ぎなかったのだが，明代ではより論理的に，より一般的，かつ権威的な基準に引き上げられていったようである．

もう一つは「よい水の基準」の確立だけでなく，「悪い水の基準」も明確にされた．

銭椿年『茶譜』(46) に「如蟹黄，混濁，碱苦者皆勿用」（蟹みそのようなもの，透明度がなく濁っているもの，アルカリ性の苦いものは皆用いるべきではない）がその代表例だろう．

ただし，明代の「水品基準」に変化が現れたことは確かだが，前時代から継承した部分も少なくない．

田芸蘅の『煮泉小品』に「泉不流者，食之有害」（泉の流れないものは，飲むと有害である）とあり，「活」の継承である．

銭椿年『茶譜』「凡水泉不甘，能損茶味之厳．故古人択水最為切要．山水上，江水次，井水下．山水乳泉慢流者為上，瀑涌湍激勿食，食久令人有頸疾．江水取去人遠者，井水取汲多者」（凡そ水泉が甘くないと，茶の味の厳を損なう可能性がある．故に古人は水の選択を最も肝心だとする．水は山の水は上，川の水は中，井戸の水は下である．山の水は乳泉のゆっくり流れるものを上とする．その滝や湧き水のような流れの激しい水は飲むべからず，長く飲むと頸部の疾患にかかる恐れがある．川の水は人里から遠く離れるものをえらぶべき．井戸水はよく汲まれているものを選ぶべきである）とある．「甘」「慢」への継承である．

田芸蘅の『煮泉小品』「緒談」に「僧家以羅濾水而飲，雖恐傷生，亦取其潔也」（僧侶たちは羅を用いて水を濾過してから飲む．殺生の恐れがあるとはいえ，その清潔の面を取る）とある．

「潔」への継承である．

唐・宋時代の基準を含めて，上記列挙した「水品基準」のほかに，明代茶書の中にまたいくつかの新しい基準が提起された．まずその記録を列挙してみよう．

徐献忠の『水品』「金陵八公徳水」には「八公徳者，一清，二冷，三香，四柔，五甘，六浄（潔），七不噎，八除痾」とあり，「洪州噴霧崖滝」には「水味甘腴」とある．また「桐廬厳瀬水」には「芳鮮」とある．屠本畯『茗笈』「第六品泉章」に「山厚者泉厚，山奇者泉奇，山清者泉清，山幽者泉幽．不厚則薄，不奇則蠢，不清則濁，不幽則喧，必無用矣」（山が厚ければ泉も厚い，山が奇ならば泉も奇なり，山が清ならば泉も清なり，山が幽ならば泉も幽なる．厚でないと薄なり，奇でないと愚かなり，清でないと濁なり，幽でないと喧噪なる，皆無用になる）とあり，さらに「梅雨醇而白」ともある．田芸蘅の『煮泉小品』「宜茶」（良い茶）は「清，寒，甘，香」であるとしている．

「香，柔，不噎，除痾，腴，芳，鮮，厚，奇，幽，醇，白」などと「水品基準」にも新たに持ち出されてきている基準があることわかる．

このうち「白」は「乳」に通じて，泉の色を形容する言葉で，李師中『龍隠岩』詩 (47) に「乳泉助茗盌」（乳泉は茶碗の内助の功をなす）とあるように，古くから使われたものの，「水品基準」にはなっていなかった．「鮮」は「活」に通じている．「柔」（滑らか），「不噎」（詰まらない，つまり滑らか），除痾（病気を取り除く），「奇」，「幽」，「腴」（豊）は曖昧な表現で明確さを欠き，判断基準になりにくいので，上記以外では例が見当たらず，共通の「水品基準」になっていないことがわかる．

『煮泉小品』「甘香」に「甘，美也；香，芳也」とあるように，「香」は「甘」に通じている．しかし，張源は『茶録』「品泉」に「真源無味，真水無香」（真の源泉は味がなく，真の水は香がない）と述べ，水のよい基準としては「香」を否定している．さらに屠隆の『茶説』「択水・天泉」には「甘則茶味稍奪」（水が甘いなら茶の味がすこし奪われる）とあり，明代になると「甘」を見直そうとする意見もあった．しかし，「甘」は宋代からの流れを汲んで，反対意見がありながら継承されたが，新しく提起された「香」は定着しなかった．「醇」は「厚」と同じ意味で，「厚」は「重」と通じているのだが，これについては後述する．

以上見てきたように，明代の「水品基準」は唐・宋の「清」「活」「慢」「甘」「潔」に「寒」を加え，「軽」が「重」に変わったと言えるだろう．

清代の「水品基準」は大いに明代の理論を踏襲している．

劉源長の『茶史』(48)「品水」は水について論じているが，ほぼ先行する論説の転記に終始し，新鮮味がない．清の最大の茶書である陸廷燦の『続茶経』は，陸羽『茶経』の体裁を採用し，「五・茶之煮」で水についても触れているが，同じく先行する論説の転記で，特に明代茶書からの転記が多く，資料集に近い．

また，陳鑑の『虎丘茶経注補』「四之水」には「泉水上，天雨次，井水下」（泉の水を上とする，天水つまり雨水を中とする，井の水を下とする）とあり，陸羽の「山水上，江水中，井水下」を覆した新観点のようだが，前述したように露や雨水を良い水としたのは明代の概念で，明代の踏襲でしかない．

ただし清代は明代からの踏襲が多いとはいえ，大きく変わった点がある．「重」に対する考えである．清代の乾隆帝が喫茶用水を量った話はその代表例で，乾隆帝自らが著した『玉泉山第一泉記』を見よう．

「故辨水者恒作于其質之軽重分泉之高下焉．嘗製銀斗較之，京師玉泉山之水斗重一両，塞上伊遜之水，亦斗重一両，済南珍珠泉，斗重一両二厘，揚子江金山泉斗重一両三厘，則較玉泉重二厘或三厘矣．至恵山虎跑則各重玉泉四厘，平山重六厘，清涼山白沙虎丘及西山之碧雲寺各重玉泉一方．是皆巡跸所至，命内侍精量而得者」（故に水を鑑定する者はつねにその質量の重さによって泉の優劣を決めるのにつとめている．私はかつて銀斗という秤りを作り，水を較べた．都の玉泉山の水は 1 斗の重さが 1 両である．塞上伊遜河の水はまた 1 斗の重さが 1 両である．済南珍珠泉は 1 斗の重さが 1 両 2 厘であり，揚子江金山泉は 1 斗の重さが 1 両 3 厘であり，玉泉より 2 厘か 3 厘重い．恵山泉や虎跑泉になると玉泉より 4 厘重い．平山は玉泉より 6 厘重い．清涼山，白沙，虎丘及び西山の碧雲寺の諸泉は玉泉より 1 分重い．これらはすべて私が各地に行幸した際に，内侍たちに命じて精密に量って得た結果である）とある．

つまり水は「軽」が良いというのである．この説は乾隆皇帝だけではなく，劉源長の『茶史』「名泉・杜康泉」に「中泠水及慧山泉称之，一升重二十四銖，是泉較軽一銖」（中泠水と慧山泉を量ったところ，一升の重さは二十四銖であり，この杜康泉は比べて一銖軽い）とある．

清代の「水品基準」では，明代の「重」ではなく「軽」に戻っていることがわかる．

【4】おわりに

「水品実践」と「水品基準」について，歴代の特徴及び時代の変化を述べてきた．前時代を踏襲したり，継承したりしながら変化を加え，発展させて行くのは，当然の動きと言えるだろう．しかし，「水品実践」の変遷では，（唐）ランク付けをおこない活発な動き→（宋）前時代を踏襲し，地味で新鮮味に欠ける→（明）新しいランク付けが起き，再び活発化→（清）前時代を踏襲し，地味で新鮮味に欠ける，という結果であった．一方，「水品基準」では，（唐）水は「重」を良いとした→（宋）水は「軽」を良いとした→（明）再び「重」に→（清）また「軽」に，という変遷だった．

両者のこの歴史的な繰り返しは実に興味深い．なぜこのような繰り返しが起きたのか．

それを解明するために，「唐・宋・明・清」各時代の喫茶様態を下表にまとめた．

表 1　各時代の喫茶様態と水品

時代	唐	宋	明	清
主流喫茶法	煮茶法	点茶法→日本抹茶道	泡茶法→日本煎茶道	泡茶法
主流茶様態	固形茶	固形茶	散茶	散茶
喫茶特徴	固形茶喫茶法の確立	変化しながら唐の喫茶法を継承	浸出液を飲む喫茶法の確立	茶種類を増やしながら明の喫茶法を継承
水品実践特徴	活発	踏襲	活発	踏襲
水品基準特徴	重	軽	重	軽

それぞれの時代のメイン喫茶方法として，唐代の「煮茶法」は固形茶（一般的に餅茶と呼ぶ）を粉にして，鍋に入れて煮て飲むという方法である．宋代になると，同じ固形茶（一般的に団茶と呼ぶが，品質は唐より向上したと言われる）を粉にして，鍋ではなく，茶碗に入れて，お湯を注いで混ぜて飲むという方法である．この宋代の点茶法は日本抹茶道の源になったもので，茶碗でかき混ぜる時，手前や出来映えを重視するのは唐からの変化だが，茶の粉を溶かして一緒に飲むのは一緒である．

確かに唐と宋の喫茶法は名前が異なるし，茶の飲み方も多少異なるが，同じ固形茶を使い，特に茶の粉という茶の固形物を全部飲み込むという点では，後世の茶の浸出液のみを飲む方法と本質的に異なる．その意味では，宋代の喫茶法は唐代を継承したとも言える．ところが明代になると，喫茶法の本質が大きく変わった．明代ではばらばらの「散茶」を使い，この散茶をコップや急須に入れて，お湯を注いで，その浸出液だけを飲むというものである．清代にはウーロン茶や紅茶など茶の種類こそ増えたものの，「泡茶法」（浸出液のみを飲む）という喫茶法は明代をそのまま継承して，茶の様態は変わらなかった．

唐代と宋代は多少の変化はあるものの，本質的には同じ喫茶法，同じ茶（蒸し製固形茶）だった．そして明代と清代も同じ喫茶法，同じ茶（散茶）だったのである．しかし，「水品実践」と「水品基準」になると，唐代と宋代，明代と清代は異なってしまい，唐代と明代，宋代と清代が同じになるのである．上記の表を見ればわかるように，唐代と明代が「水品実践」と「水品基準」が同じなのは，喫茶特徴として挙げた「新しい喫茶法の確立時代」で，宋代と清代が同じなのは，「前時代の喫茶法を継承した」からである．

ここで歴史的に繰り返された要因について触れておきたい．

一「水品実践」について．

新しい喫茶法が確立された唐代と明代では，茶人はその新しい喫茶法を習得し，その喫茶法に馴染みつつ，美味しく飲む方法としてより良い水を積極的に求めることに努力が払われたと思われる．いわば新しい物事に刺激され，新しい創作（水品実践）活動が活発になったのである．しかも中国

古代の茶人にとって，茶は基本的には趣味だった．趣味だからこそ，茶ばかりか喫茶用の水にも各地の名山や名川により良いものを求め，その善し悪しを実際に味わって定めようとする行為に「風流」「風雅」を見出したと思われる．唐代，明代の茶人にとって，「水品実践」は新しい喫茶法での「個人的付加価値」にもなっていたのである．

しかし，宋代と清代では，新しい喫茶法の確立からすでに久しく，喫茶法や茶自体に変化を求めるようになった．たとえば，宋の点茶法では茶筅（茶匙ともいう）でかき混ぜるお手前の上手さを求め，点てた泡の様子や泡の消え方などについて勝負する「闘茶」までに発展した．そのお手前や湯の美しさが「風流」「風雅」の表れとなり，追求の対象となったところから，水への探求がある程度薄まってしまったと考えられる．

二「水品基準」について．

本文は喫茶用の水の実際の「水質」を論じるものではなく，あくまで古代茶人たちの喫茶用の水に対する概念，あるいは意識を分析するものである．しかし，古人はその時代の「喫茶用の水」の実物を提示してくれたわけではなく，あくまで「言葉」で示してくれただけである．例え，古人が利用した泉などの「名水」を今汲んでも検証しても，汚染などの環境の変化で，古人と同じ「水質」である保証がない．つまり，物理的実物の検証が難しいので，古人の「言葉」に頼るしかない状況である．しかし，古人の「言葉」を文字通り理解してよいかという問題もある．特に「重」と「軽」についてである．

確かに前述した通り，自ら銀の秤を作って，各地の水の重さを計測した清時代の乾隆皇帝や劉源長のように「重さ（軽さ）」で「水質」を見定められると主張する人がいた．ただし，一般常識で水は「重さ」で区別できるものではないと考えて，乾隆皇帝や劉源長の主張に疑問を持つ方も少なくないだろう．

古代茶人の間でも，下記のように「重」と「軽」の意味について，ニュアンスが少し異なる理解を示した資料もある．

例えば，徐献忠の『水品』「揚子中泠水」項に「往時江中惟称南零水，陸処士辨其異于岸水，以其清澈而味厚也，今称中泠」（かつて揚子江の奥の水は「南零水」と呼ばれ，陸羽が岸辺の水と異なると分別できたのは，南零水が清らかで澄んで味が厚い故である．今「中泠水」と呼ばれている）とある．陸羽は「重い」という根拠で，南零水と岸辺の水を判別した逸話はすでに紹介した通りである．こう考えれば，「水品基準」の「重」は「厚」「醇」と同じ意味であり，つまり質量の「重い（重さ）」だけではなく，味が「濃い」，風味が「豊か」で，飲み応えがしっかりしているとも解釈できる．

恐らく「水品」の「重」と「軽」について，古代茶人の間には二つの考えがあると思われる．一つは乾隆皇帝を代表とする「質量の重さ」派であり，もう一つは徐献忠を代表とする「味の厚さ（重厚）」派である．後者のほうは明確の基準がないので，より抽象的だが，現代の「硬水」と「軟水」を連想させる．硬水にはマグネシウムが多く含まれているため独特の苦みや香りがある一方，軟水は滑らかで硬水より飲みやすいと言われる．つまり，現代語で言えば「重水＝硬水」「軽水＝軟水」ではないかと推測される．

これはあくまで仮設の域を出ていないが，その可能性を示す史料もある．

前述したとおり，「重」を好む明代に，田芸蘅の『煮泉小品』「異泉」や徐献忠『水品』「玉井水」に紹介されたように，明代の茶人は鉱産物，特に玉，朱砂，鍾乳，雲母，金石などが含まれる土地から湧き出た水を珍重した．鉱産物が多く含まれる水が硬水であることは違いなく，「硬水」と「重」を重ねさせる一例だと言えよう．また，前に紹介したように，「重」が好まれた明代に，「香」（硬水にはマグネシウムが多く含まれているため独特の苦みや香りがある）を一部の茶人が「水品基準」に挙げたことも納得できる．

そして，唐代は鍋で茶を煮て，明代では新しい散茶の浸出液を飲んだため，茶の味をより多く抽出するために「硬水」が好まれたと考えられる．一方，宋は茶碗でまず茶の粉末を練ってから湯を注ぐものなので，硬水だと苦みが出やすくなるため，「軽」の軟水が好まれたと思われる．宋代，清代とも前代と同じ種類の茶様態を継承しながら，品質の向上も求めたことから，より良い品質の飲食物を楽しもうと次第に味の繊細さを追求する傾向が強まったと考えられる．その「繊細さ」を中国茶文化では，「淡」と表現するが，「軽」の軟水を好む結果につながったと思われる．

古人は現代のような水質を分析する技術を持っていなかったし，「硬水」「軟水」の概念もなかった上，環境変化などにより古人と同じ品質の水を得て検証するのも不可能に等しいので，「重水＝硬水」「軽水＝軟水」を実証するのは難しいと思われる．抽象的な史料を頼るしかないが，新たな史料の発見とさらなる研究を期待したいところである．

ちなみに現代になると，水道の整備により，井戸が急激に減少し，汚染により川の水も泉の水もほとんど飲まなくなった．また明代には大切にされた「天水」，つまり雪や露や梅雨時の雨水なども，現在ではかなり汚染されているため飲用に適さないことも分かってきている．現代の茶人は水道水やミネラルウォーターを使うことが多い．古代の茶人が想像もできないほど便利になっているが，古代茶人の風雅な一面は失われつつある．

注釈

（1）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. p.537.

（2）張科. 1996.『説泉』. 浙江撮影出版社.

（3）何草. 1999.『茶道玄幽――中国茶的品飲芸術』（「中華茶文化叢書」余悦主編. 光明日報出版社）.

（4）劉学君. 1997.『文人与茶』. 東方出版社.

（5）徐德明. 1996.『中国茶文化』. 上海古籍出版社.

（6）丁文. 1998.『中国茶道』. 陝西旅游出版社.

（7）陳瑜. 1996.『文人与茶』. 華文出版社.

（8）徐海栄主編. 2000.『中国茶事大典』. 華夏出版社. pp.308～338.

（9）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.179～193.

（10）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.503～589.

（11）元代の茶書として審安老人の『茶具図賛』と楊維楨の『煮茶夢記』があるが，前者は茶道具に関するもので，後者は数百字の短編で，いずれも水品に関するものではない．

（12）水を鑑定する行為に関する記録が極めて少なく，しかも詳細を欠くので，本文の「水品実践」は基本的に「水品結果」を中心にして論述していく．

（13）文若愚. 2018.『茶経』. 中国華僑出版社. pp.31～32.

（14）陸羽（733～804 年），780 年に『茶経』を完成させた．一方，張又新の生没年ははっきりしないものの，814 年に「進士第一」になった．

（15）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.28～32.

（16）『全宋詩』巻 732，頁 8571.

（17）『全宋詩』巻 847，頁 9800.

（18）徐海栄主編. 2000. 華夏出版社.『中国茶事大典』. p.311.

（19）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.30～31.

（20）『全宋詩』巻 2540，頁 29390.

（21）『全宋詩』巻 919，頁 10786.

（22）『全宋詩』巻 992，頁 11410.

（23）『全宋詩』巻 61，頁 672.

（24）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.59～62.

（25）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.98～99.

（26）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.89～97.

（27）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. p.142.

（28）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. p.229.

（29）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.184～185.

（30）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. p.253.

（31）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. p.435.

（32）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. p.31.

（33）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.166～178.

（34）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.219～223.

（35）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.233～245.

（36）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江撮影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.207～215.

（37）劉学君. 1997. 東方出版社.『文人与茶』. p.81.

（38）張科. 1996. 浙江撮影出版社.『説泉』. pp.37～40.

（39）欧陽詢著. 汪紹楹校. 1965. 上海古籍出版社.

『芸文類聚』巻八二.
（40）趙方任. 2004.『茶詩に見える中国茶文化の変遷』. p.115.
（41）『全宋詩』巻 826，頁 9567.
（42）『全宋詩』巻 2036，頁 22849.
（43）筆者の調査による．調査は全部の宋代茶詩を対象とし，趙方任. 2002.『唐宋茶詩輯注』に基づいたものである．ほかの 9 首は以下の通りである．

周必大『尚長道見和次韻二首』
敖陶孫『再用晨吐字寄潘德久』
韓淲『昌甫送松溪茶盖云得之晁丈』
林希逸『隔竹敲茶臼』
刘翼『心游楼即事』
逍遥子『羅浮茶』
方一夔『食菜』
方逢振『茶具一贽鮮于伯机』
陳岩『煎茶峰』

（44）『全唐詩』巻 818.
（45）『全宋詩』巻 721，頁 8334.
（46）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江摂影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.145～152.
（47）『全宋詩』巻 396，頁 4866.
（48）阮浩耕・沈冬梅・于良子点校注釈. 1999. 浙江摂影出版社.『中国古代茶叶全書』. pp.440～484.

付記

本研究は大妻女子大学戦略的個人研究費（S1924）の助成を受けたものです.

Abstract

Tea is tied to water. In Chinese tea culture, the appraisal of water quality, water ranking, discussion of water used in tea and the judgement standards and grading results are collectively called “water grading”.

Based on ancient documents, the paper studies water grading characteristics in Tang, Song, Ming and Qing dynasties and the evolution of water grading culture. In the paper, water quality appraisal behaviors and results are called “water grading practice” and the judgement standards “water grading criteria”.

In the field of studies on tea culture, there is little study on epochal character and evolution of water used in tea. In addition, historical records of famous water sources always contradict each other. For instance, there is contradiction over whether light water or heavy water is better for making tea, but most researchers haven’t noticed the contradiction. Some have noticed but abstained from the question. As a matter of fact, such contradictions are the result of changes in aesthetic consciousness about water used in tea. In this sense, the paper is the first systematic study of water used in tea.

Through analysis of historical documents including tea books and poems, the paper comes to the following conclusion on evolution of water used in tea: in terms of water grading practice, such practices were active in Tang and Ming dynasties but relatively conservative in Song and Qing dynasties; in terms of water grading criteria, people in Tang and Ming dynasties believed heavy water was better for tea, while people in Song and Qing dynasties preferred light water. In the end, the paper lists the reasons for dynasty-skipping succession of water used in tea.

（受付日：2019 年 12 月 10 日，受理日：2020 年 3 月 6 日）

趙　方任（ちょう　ほうじん）
現職：大妻女子大学国際センター准教授

北京大学中文科卒業後，新聞記者・編集者を経て，1996 年来日．東京学芸大学で教育学修士，東京都立大学で文学博士．専攻は中国語教育，中国古典文学，茶文化．

主な著書：「唐宋茶詩輯注」「日中茶道逸話」「茶詩に見える中国茶文化の変遷」「別把蟑螂放心上」「中国人とはどういう人たちか」「中国文化講座」など．

主な論文：「宋代飲茶文化美学意識研究」「唐宋時代“添加茶”文化研究」「唐宋時代之花茶文化分析」「中国茶書作者生平統計分析」「関於中国没有形成茶道流派之分析」「中日茶文化逸事比較」「中国喫茶現状」「中国蒙古族飲茶習俗研究」「唐代茶詩中的茶文化世界考察」「茶粥文化考察」「雪村友梅の「茶寮十事」訳注」など．

主な翻訳書：「中国式離婚」「田中英光評伝――無頼と無垢と」「ごもくめし」「CD-ROM 版「中華茶文化大全」」など．