

黎明館企画特別展「茶の湯と薩摩」

鑑賞ガイド

展覧会について

この展覧会は、中国からやってきた「抹茶を飲む習慣」にはじまり、時代とともに独自に発展した「茶の湯」の文化が、いつごろ「薩摩」の地にやってきて、どのように発展してきたのか、茶道具だけでなく、歴史資料や出土遺物等を通じて紹介します。

「茶の湯」とは？

3つの要素があわさった総合的な芸術文化

$$\text{作法（点前）} + \text{道具（茶道具）} + \text{空間・建築（茶室）} = \text{茶の湯}$$

茶の湯の歴史

平安時代末期
(12世紀)
抹茶を飲む風習が日本へ (禅宗とともに宋 (中国) から伝わる)

鎌倉～室町時代
(12世紀末～16世紀)
禅宗寺院から武士たちにも広まる
茶の品種を飲み当てる「闘茶」が盛んに行われる

室町時代
足利将軍家が中国からもたらされた貴重な美術品「唐物」を収集し、それらを飾ったり
用いたりして「喫茶」を楽しむ
村田珠光 (1423～1502) が「茶の湯」に「禪」などの精神を取り入れた「草庵の茶」を始める
武野紹鷗 (1502～1555) が草庵の茶をより簡素な「わび茶」に発展させる

安土桃山時代
(16世紀末)
千利休 (1522～1591) が「侘茶」を大成させる
江戸時代以降
(17世紀～)
利休を継いだ茶人たちによって多くの流派を形成し、現在に至る

茶の湯の道具



どんな道具があって、それぞれどんなことに使うのでしょうか？

「薩摩」と「茶の湯」について

中世薩摩の喫茶文化



◎中世城館跡からは、中国産の青磁・白磁・青花・天目、タイ・ベトナム等東南アジア製の陶磁器が出土

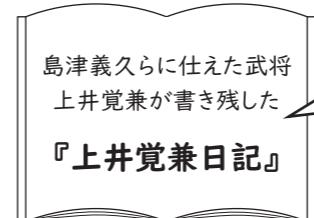
◎東シナ海に面した万之瀬川流域にある芝原遺跡（鹿児島県南さつま市）からは、15～16世紀の中国産天目（茶を飲む容器）が多数出土

なぜなら 南九州は日本各地と大陸をむすぶ拠点だから！

芝原遺跡をはじめとした貿易拠点を通じて薩摩にやってきた可能性

（博多や京都、堺といった都市を経由せず、直接的に中国から喫茶文化がやってきた）

薩摩における茶の湯のひろがり



天正2 (1574) 年～同4年9月
天正10 (1582) 年11月～同14年10月

「茶の湯」については書かれていない
頻繁に「茶の湯」が登場

天正4年～同10年の間に「茶の湯」が薩摩でひろがったか？

天正15 (1587) 年 豊臣秀吉による九州平定

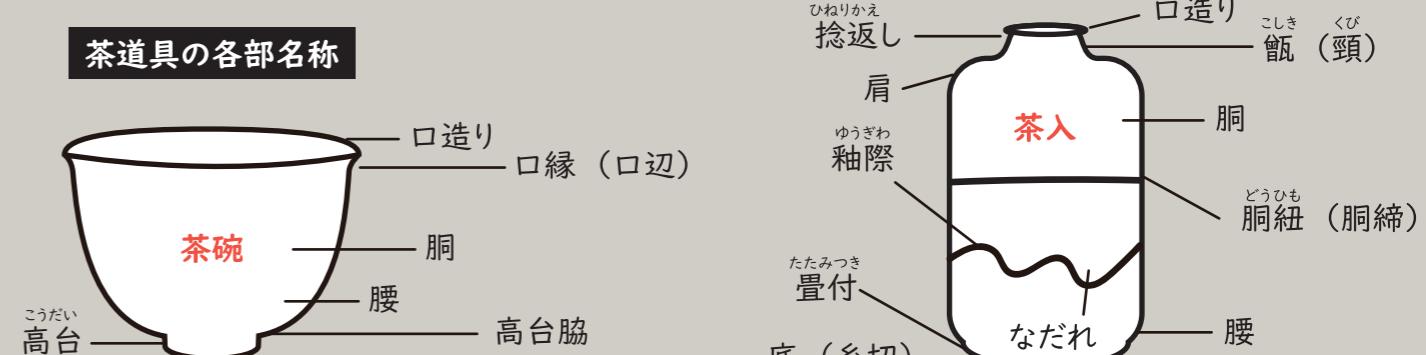
島津義久が降伏→講和の場（平和を回復するための話し合いの場）に組み込まれていた「茶の湯」を通じて、島津義久・義弘は「御茶湯御政道」にかかる「侘茶」と出会う



茶会に呼ばれるようになった義久と義弘は、政治的な配慮から破格のもてなしを受ける
そこで目の当たりにしたのは、豊臣秀吉の権威

のちに義弘は、利休の弟子になりました。

茶道具の各部名称



黎明館企画特別展「茶の湯と薩摩」

会期 令和4年9月22日(木)～11月6日(日) 会場 黎明館2階 第2特別展示室

主催：令和4年度黎明館企画特別展実行委員会（鹿児島県歴史・美術センター黎明館、南日本新聞社、MBC南日本放送）

後援：鹿児島県教育委員会、鹿児島市教育委員会、NHK鹿児島放送局、KKB鹿児島放送、μFMエフエム鹿児島、鹿児島シティエフエム、表千家同門会鹿児島県支部、茶道裏千家淡交会鹿児島支部、鹿児島陶芸家協会、鹿児島県薩摩焼協同組合

特別協力：国立文化財機構文化財活用センター、東京国立博物館、九州国立博物館

Follow us!
展覧会の
みどころ
も
発信中！
Instagram
@official_reimeikan



茶道具を鑑賞しよう



[鹿児島県指定文化財]
漢作肩衝 銘 平野
尚古集成館

薩摩耳付茶入
三井記念美術館

薩摩肩衝茶入
沈家伝世品収蔵庫

肩衝茶入 銘 サイノホコ
田中丸コレクション
(福岡市美術館保管)

作品によって形や色、
質感などが違うのが
面白いですね。



青から緑へ変化する
「油滴」が見どころ



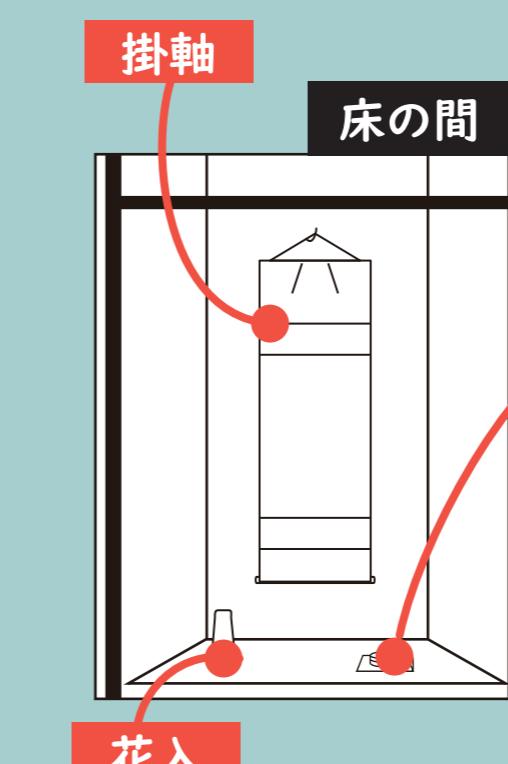
江戸時代から垂涎の的!
島津義弘お好みの御判手茶碗



鑑賞のポイントは
「自由に観察してみて
形や色、素材に注目して
お気に入りの作品を
探してみてください！」



出口
入口



「床の間」の設えには様々な決まり事があり
ますが、香合や花入を飾ることもあります。

お抹茶を飲む前には
お菓子を食べます。
お菓子を入れる容器
が「菓子器」です。

菓子器



この作品は茶懐石の中で
菓子器として用いられました

お菓子とお抹茶をいただく「茶会」に
対して、お菓子とお抹茶に加えて食事
もいただく正式な茶会を「茶事」とい
います。
食事（茶懐石）の際に使われる器を
「懐石具」といいます。

懐石具



一見湯呑のようですが
これに料理を盛り付けます