

茶道の魅力

豊田工業高等専門学校五年（愛知県）

齋藤 あおば

「茶道って何?」「何がいいの?」私がボリビアに一年間留学していた時に、ホストマザーに聞かれた言葉です。このとき、私はこの質問にうまく答えることができませんでした。茶道を習っていると所作がきれいになる、審美眼が身につくなど習ううえで魅力を挙げることは簡単でしたが、茶道そのものの魅力という点と難しいなと感じました。

この時から茶道そのものの魅力について考えてきました。私が最終的にたどり着いた結論は「茶道≡芸術」であるということです。つまり、茶道はただ単に客人にお茶を出す行為のことではなく、絵画や写真のように芸術的要素があるという点に魅力があるのです。私の学校で毎年三月に、卒業する五年生のためのお茶会「卒業茶会」が開かれますが、そのために先生はいつも卒業生の顔を思い浮かべながらお菓子を特別に注文したり、お道具を新調したりしてくださっているそうです。私はその話を聞いたとき、先

生のお心遣いや茶道の持つ芸術性に感動しました。長い年月、茶道に慣れ親しんできた方々からしたら「茶道≡芸術」なんて当たり前と思われるかもしれませんが、私にとってはやっと導き出した結論でした。

学校茶道では所作の美しさを極めるためにお稽古することがほとんどです。もちろんそれも茶道の芸術的要素の中で最も重要なもののひとつですが、お茶会の空気感やお道具も同じように大切です。しかし、それらを学ぶ機会や方法があまりないように感じます。私自身、茶道のお道具はお点前をするうえで必要な「ただの道具」としかみなしていません。このように茶道の芸術的魅力をあいまいにしか感じていないまま習っている学生は多いのではないのでしょうか。

そこで、茶道の芸術的魅力を視覚的にわかるコンテンツがあればよいのではないかと思いつきました。例えば、パソコンやスマートフォン上でお茶会をシミュレーションできるアプリです。人形の着せ替えと同じように、お茶碗はどれを使うのか、茶杓や棗は何を使うかなどを自分で選んで組み合わせることができるのです。もっと具体的にどのような茶室でどのような季節に何のためのお茶会を開くのかまで決められるようなものにすれば高価なお道具に触れる機会が少ない学生でも、自分だったらこんなお茶会がしたい、こんなお道具が使ってみたなど茶道の楽しみ方が

広がるのではないのでしょうか。また、お道具それぞれの作り方や作った職人さんが込めた思いなども知れるようになれば、後継者不足といわれる伝統工芸品への理解が深まってその危機の助けにもなるかもしれません。お道具を知ることによって扱い方も変わり所作にもつながると思います。さらに、このようなコンテツがあれば外国人にも茶道の魅力を感じてもらうことが期待できると思います。

今日まで日本の代表的な伝統文化のひとつとして受け継がれてきた茶道。茶道は時代に合わせながら柔軟に変化してきたという一面もあります。その魅力を伝えるためのコンテツがあればさらに後世へ、世界へ広がっていくのではないのでしょうか。