

# おんちやのゆきの 御茶湯之記

## 予楽院近衛家熙の茶会記

### 茶の湯古典叢書 六

監修 熊倉功夫 (静岡文化芸術大学学長)

筒井紘一 (今日庵文庫文庫長)

名和 修 (陽明文庫文庫長)

校訂 川崎佐知子 (立命館大学文学部准教授)

▼A5判・六一〇頁・クロス装・ケース入  
定価一六、二〇〇円(税8%込)

【好評発売中 平成26年6月刊行】

◎予楽院近衛家熙(1667~1736)は江戸時代前・中期の公家として摂政、関白、太政大臣を歴任したが、単に最高の地位にあつた公家というだけでなく、学術文化人としても、書画や茶の湯、花道などにおいて多くの業績を遺した。

◎『御茶之湯記』は、近衛家熙が自家に客を招いて催した茶会の晩年24年間(正徳3年「1713」~享保21年「1736」)の記録で原本は京都・陽明文庫所蔵。家熙側近の者がそのつど記し遺したものと思われる。茶会の日付と場、客人、道具、献立が漏らさず書き控えられ、308会にも及ぶ茶会が記録されている。

◎この時期は、日本料理が急速に発展したときで、懐石も多彩な内容を充実させていた。食材・調理・食器について、懐石のみならず食文化史としても重要な記事が少なくない。

◎全文を忠実に活字化。記載される人名・道具・料理・植物・書画などの解説や他の記録との照合など、詳細な脚注・補注を付す。年譜のほか解説3篇、客人・道具・献立篇の索引も併載。

#### 目次

カラー口絵

御茶湯之記(翻刻)

解説

近衛家熙について(名和修)

『御茶湯之記』にみる懐石(熊倉功夫)

近衛家熙の茶会(筒井紘一)

『御茶湯之記』の書誌および関連資料(川崎佐知子)

『御茶湯之記』関連年譜

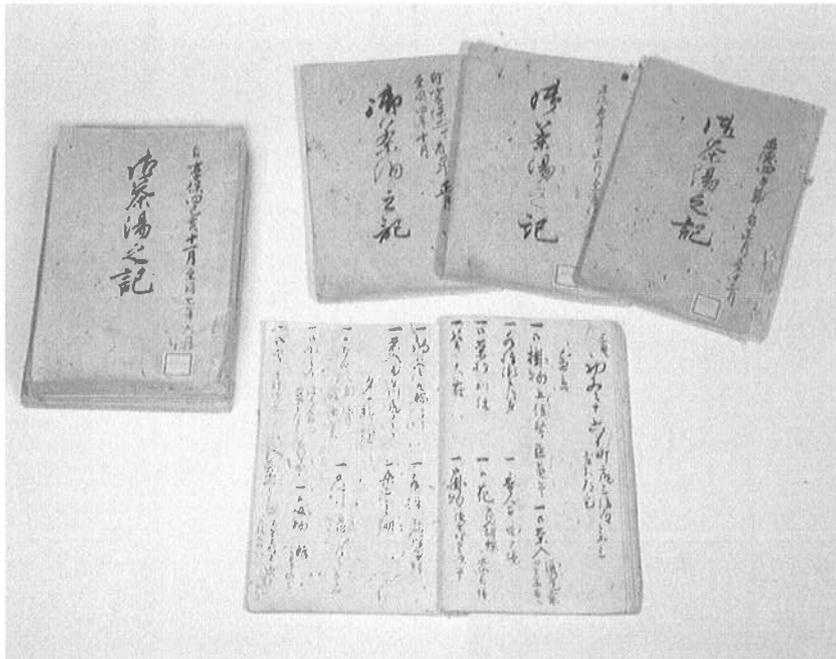
索引

客人篇

道具篇 掛物/釜/香合/茶入/茶杓/水指/花入/茶碗/香炉  
/その他(風炉、炭籠・炭取、水次、蓋置、棚・休台  
・台、卓、その他)/花

献立篇 料理/菓子/器物(椀、重箱、盆、膳、皿、鉢、その他)

裏面に  
本文組み見本を  
掲載しています



■ 御茶湯之記原本(陽明文庫所蔵) ■

思文閣出版

〒605-0089 京都市東山区元町355 tel.075-751-1781 fax.075-752-0723  
http://www.shibunkaku.co.jp E-mail:pub@shibunkaku.co.jp

注文票		発行: 思文閣出版		(京都 取引コード 3402)	
冊数	冊	御茶湯之記予楽院近衛家熙の茶会記		本体15,000円(税別) ISBN978-4-7842-1756-4	
お名前		tel			
		e-mail			
ご住所	〒				
送本方法	<input type="checkbox"/> 書店経由 (このちらしを書店にお渡し下さい) <input type="checkbox"/> 代引(書籍代+送料を現品と引き替えにお支払い)				
			本書HPのQRコード		書店番線印
			ネット書店での注文もこちらからどうぞ		

■ 御茶湯之記本文組み見本 ■

正徳三年

- [16] 正徳三年十二月三日
- 十二月三日 村上宗伯 加納作安  
 御掛物 定家御初瀬山(2) 御外ノ 御団  
 御香合 ハジカツル付(3) 御釜 菊水  
 御茶入 藤四郎 御水指 備前片口(4)  
 華入 常修院御作垣竹 一茶杓 宗和  
 白梅 四脚床 御懸物 古法眼 蝦藻鉄粉(5)  
 御釜 蘆屋無紋 一御水指 織部焼  
 御茶入 落穂黄葉  
 御献立  
 御蒸物 玉子輪 一御汁すまし あんこう  
 御香の物 山せう 一いり鳥 ち、小な  
 御肴 このわた塩あゆ 一御吸物 しゆんさい(6)  
 御茶菓子 赤いも 鴉やき 花さんかん(6)

- [15] 正徳三年十一月二十五日
- 三翌廿五日夜 久米元察 羽部大輔  
 久田宗也 参上  
 御掛物 維摩 留那(1) 一釜 車輪  
 御香合 南京染付クワラ(2) 一茶入 布引 利休(3)  
 一茶杓 利休 一水指 真手桶  
 一置花生瓢箪宗和作 水仙花  
 御にもものきんこ(4) 一御汁 塩たら さんふ  
 玉子輪 わさびみそ 一せんば(5) 塩引  
 御かうの物 一御さかな 塩あゆ  
 御吸物代 せりやき ゆかま 一御さかな 塩あゆ  
 御茶くはし むしやき栗御直(6)

1 睡科医。「法眼加納作安 小川通竹屋町下町東側」(良医名鑑)。正徳二年七月法眼助許(雑事日記)正徳二年七月十六日。  
 2 陽明文庫蔵「藤原定家」一軸。「をほつせやみねのときは木ふさしをりあらしくもるゆきのやまもと」(戒勝四天王院和歌)46・定家、題「泊瀬山」を掛く。予楽院表具。「世伝」93・「墨宝」136。口絵4→補15  
 3 「第二回」一四六「ハシカ影手籠香合」。「祝配」享保十年十二月五日条に「堆米ノヤウニミテハシカホリ也、形ハ手ツキノカコノ形也」。  
 4 「祝配」享保十四年十一月十一日条に「備前ノ片口ヌリフタ」とある。  
 5 「第二回」二二「元信 蝦藻鉄粉及幅」。「祝配」享保九年十一月六日条に「古法眼ノカマテツカイノ二幅対」。蝦藻鉄粉は道釈画の画題(後素配)。古法眼は狩野元信(一四七六―一五五九)の通称(本朝画史)。  
 6 スイレン科の多年草。葎葉。山城国淀・伏見の川上に多く産した。「和名沼奈波」(和漢三才図会)九七。

8 榎の粉。榎は、桐・栗・桑等粘り気の少ない品種群。「不粘者を榎と云」(大和本草)。  
 9 申貝。申に刺して干した鮑(本朝食鑑)十。  
 10 胡麻餅。小麦粉と白砂糖を水でこねた生地をまるく平らにのばし、表面に白胡麻を付けて焼いた菓子(御前菓子秘伝抄)。  
 1 「祝配」享保十六年六月二十五日条によれば「長二尺七寸、横三尺四五寸」の夜会用掛物。維摩は道釈画の画題のひとつ。→補13  
 2 「第二回」一四三「染付竹輪香合」。「祝配」享保十九年十一月十六日条に「香合ハ南京ノクワラノ形ニテウララモテトモニ竹ノモヤウアリ、メツラシキ掛機也」。  
 3 「第一回」一四一「瀬戸肩付茶入(布引)」。「御道具目録」に「布引」。伊達吉村からの献上品(他所)享保九年閏四月二十四日。→補14  
 4 キンコ科のナマコ類。金海鼠。煮物・酢の物にした(料理綱目調味抄)。  
 5 塩麩や塩麩と大根等の野菜を煮込んだ料理(料理綱目調味抄)。船場煮。

思文閣出版既刊案内

講座 日本茶湯全史

茶の湯文化学会創立二〇周年記念出版 全三巻

近年、茶の湯の歴史的研究は、著しい展開とともに、テーマは多岐にわたり詳細をきわめている。本講座は、日本文化史の中に位置づけられた茶の湯の展開を、茶の湯文化学会が総力をあげ、最新の研究成果をふまえて通覧する。茶の湯の成立から近代までを見通した初めての通史。さらに深く茶の湯研究を志す人にとつてのハンドブック的な要素ももたせる。

◎編集委員会◎

代表 熊倉 功夫

(静岡文化芸術大学学長)

影山 純夫

(神戸大学名誉教授)

竹内 順一

(永青文庫館長)

田中 秀隆

(大日本茶道学会副会長)

谷端 昭夫

(湯木美術館学芸部参与)

中村 修也

(文教大学教育学部教授)

中村 利則

(京都造形芸術大学教授)

美濃部 仁

(明治大学国際日本学部教授)

▼四六判・各巻 平均三三〇頁

第一巻 中世 本体二、五〇〇円(税別)

第二巻 近世 本体二、五〇〇円(税別)

第三巻 近代 本体二、五〇〇円(税別)

