

# 沖縄におけるブクブク茶の現状と歴史

大槻 暢子

## The Present Situation and History of Buku-buku Tea in Okinawa

OTSUKI Yoko

沖縄にはブクブク茶という、泡を盛って食べる茶がある。ブクブク茶は戦後、沖縄の習俗としては一度途絶えてしまったが、昭和30年代～50年代にかけての新島正子氏、安次富順子氏を中心とした調査研究により復元された。沖縄のブクブク茶には、琉球王朝以来の茶道としてブクブク茶を継承する「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」がある。あくまで民間の茶であるとの認識にたつ安次富氏らの「沖縄伝統ブクブク茶保存会」と茶道としてのブクブク茶の継承を目指す「あけしのの会」の活動が大きな影響力をもちつつ、現在の沖縄のブクブク茶は展開している。

キーワード：ブクブク茶，茶道，中国茶，振茶，女性

### はじめに

沖縄にブクブク茶という、泡を盛って「食べる」お茶がある。このブクブク茶については、2008年11月5日から11日にかけて行った、沖縄本島における茶文化についての調査のなかで聞き取りを実施した。この聞き取り調査で得られた情報を中心に、沖縄におけるブクブク茶が、現在に至るまでにどのような歴史的経緯を経て存在しているのかについて『東アジア文化交渉研究』第2号に掲載の「沖縄における茶文化調査の概要と今後の課題」中に「ブクブク茶と振茶」としてまとめた<sup>1)</sup>。本稿は、2008年度の第1回目の調査をふまえ、2009年7月28日から8月5日にかけて行った沖縄茶文化に関する再調査にもとづき、前調査報告の内容を補完するものである。

ここで前報告の内容を簡単にふりかえっておきたい。沖縄におけるブクブク茶は、振茶という、茶を泡立てて飲む習俗の一種と考えられる<sup>2)</sup>。沖縄においては、第二次世界大戦後に習俗として一度すたれて

- 
- 1) 大槻暢子・岡本弘道・宮嶋純子「沖縄における茶文化調査の概要と今後の課題」(『東アジア文化交渉研究』第2号, 2009年3月) 289-311頁。
  - 2) 振茶とは、茶碗・桶・木鉢などに番茶等を汲み入れ、茶筌を振ることによって、茶を泡立てて飲む習俗である。漆間元三『民俗資料選集12 振茶の習俗』(財団法人国土地理協会, 1982年), 同氏『続 振茶の習俗』(岩田書院, 2001年)を参照。

しまった。それを昭和30年代～50年代にかけて残る情報を収集し、明治、大正、昭和初期に実際に飲まれていたブクブク茶を復元したのが、新島正子氏、安次富順子氏の親子である。両氏を中心に復元されたブクブク茶は、木鉢（ブクブク茶皿）に煎り米を煮出した湯とさんぴん茶・番茶（または清明茶）を入れ、大きな茶笥（約22cm）で泡立て、その泡を少量の赤飯の入った碗にソフトクリームのように盛り、上から煎った落花生をかけたものである<sup>3)</sup>【写真1】。聞き取りにご協力いただいた沖縄調理師専門学校副校長（当時）である安次富氏によると、ブクブク茶の魅力はこの豊かな泡であり、この形態を崩すことなく伝えていくことが肝要であると述べられる。そして、1992年に発足した「沖縄伝統ブクブク茶保存会」とともに、ブクブク茶を観光化の波にのせることなく、保存、継承することを理念として活動されている。



写真1

沖縄におけるブクブク茶には、ブクブク茶を茶道として継承、普及を目指す「古琉球茶道ブクブク茶あけしの会」が1992年に発足している<sup>4)</sup>。同会は、ブクブク茶の起源を1587年（天正15）10月に行われた豊臣秀吉の北野大茶会で茶の代用とされた「こがし」に求める。この「こがし」が、日本の茶道文化とともに琉球に伝わったとする。琉球王朝において、ブクブク茶は冊封使をもてなした茶であり、それが民間にも受容されたと述べる。同会においてブクブク茶は、茶道の手前作法のもと木鉢と大きな茶笥で立てられる【写真2】。聞き取りにご協力いただいた「あけしの会」会長の田中千恵子氏によると、同会の創設は1988年のアルゼンチンの沖縄移民社会における献茶をきっかけとしている。そして、琉球王朝時代から続く沖縄文化としてのブクブク茶道の継承と普及を使命として活動されている。

3) 安次富順子『ブクブク茶』（ニライ社、1992年）15-18頁。安次富氏の論文、著作としては他に、同氏「ブクブク茶のその起源に関する一考察」（『齋田茶文化振興財団紀要』第1集、1996年）、同氏『絵本 おきなわブクブク茶物語』（沖縄伝統ブクブク茶保存会10周年記念事業委員会、2003年）がある。

4) 同会の教本としては、あけしの会（編）『琉球ブクブク茶道』（あけしの会、1992年）、同会（編）『若い人の為の琉球ブクブク茶道』（あけしの会、1995年）がある。

上記のブクブク茶の流れの他に、物産センターで土産として販売されていたぶくぶく茶セットや、那覇市の喫茶店におけるブクブク茶、ブクブクコーヒーの存在も確認している。2009年度の調査では、こうしたブクブク茶の展開にも目を向け、聞き取り調査を行った。



写真2

## 一 ブクブク茶，2009年度調査における概要

### ① ぶくぶく茶セット

前回の調査において道の駅許田やんばる物産センター（名護市）で販売されているぶくぶく茶を作るセット（さんぴん茶×1，煎茶×1，煎り米×30g，落花生×10gのセット）を実見した。本調査においては、このぶくぶく茶のセット，商品名「沖縄茶道ぶくぶく茶」を発売する比嘉製茶にお話をうかがった。商品化にあたっては、「あけしの会」が出版する『若い人の為のブクブク茶道』を参考に作られたとのことである。また，沖縄伝統ブクブク茶保存会が主催する那覇の久茂地公民館における講習も受講したとのことであった。商品の発売は，2004年3月であり，通信販売も行っている。購入層はリピーターが多いとのことであった。また，おきなわワールド文化王国・玉泉堂のぶくぶく茶屋にて本商品を使ったブクブク茶を提供している。

### ② 喫茶店・ホテルにおけるブクブク茶

本調査においては，ブクブク茶をメニューとして出す喫茶店やホテルでもお話をうかがった。沖縄県那覇市にある嘉例山房（かりーさんふぁん）は，13年前から営業し，「あけしの会」の流れを汲むブクブク茶を提供する。さんぴん茶だけでなく，ゴーヤー茶やハイビスカス茶など，様々な沖縄特産の茶をベースとしたオリジナルブクブク茶がメニューに並んでいる。

那覇市泉崎にある沖縄ハーバービューホテルクラウンプラザロビーラウンジにおいては，15年前からブクブク茶を提供しているとのことであった。テーブルにはブクブク茶が立てた状態が出されたため，厨房での立て方をうかがった。水は硬水のミネラルウォーターを使用し，ボールと大きめの茶筌で立て

るとのことである。

沖縄残波岬ロイヤルホテルティーラウンジエメラルドでは、16年前からブクブク茶を提供しているとのことであった。当初のスタッフの方とは連絡がとれなかったが、現在のスタッフ間で作り方を伝えていっているとのことである。

### ③ 沖縄伝統ブクブク茶保存会会報集

前回の調査でお世話になった安次富順子氏が編集責任者として、1993年より発行されている、沖縄伝統ブクブク茶保存会「ブクブク」会報集No.1～No.20（1993年6月15日～2003年1月15日）をお借りしコピーさせていただいた。

同会報には、ブクブク茶に関する多方面の情報が寄せられており、ブクブク茶を理解する上で重要である。例えば、上述の沖縄残波岬ロイヤルホテルの取締役支配人川村理哲氏が会報No.3（1994年6月15日発行）に文章を寄せられており、同ラウンジにて正月（1994年）よりブクブク茶を提供していることを述べられている。また会報No.11（1998年5月30日発行）には、ブクブク茶の飲める店として紹介されているなかに同ホテルや沖縄ハーバービューホテルが紹介されている。

同会報からは、沖縄伝統ブクブク茶保存会の活動も具体的に知ることができる。ブクブク茶を立てる技術に接する機会として、1992年11月より、毎月第3土曜日に久茂地公民館において開催されている「ブクブク体験教室」のほか「技術者講習会」の存在があり、この技術者講習会を終了し、会の様々な行事を経験した会員からブクブク茶を供する店を始める人が出ているようだ<sup>5)</sup>。なお不定期に行われていた技術者講習会は2000年から毎月第1土曜日に開催されている<sup>6)</sup>。

### ④ 「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」田中千恵子氏

前回の調査でご協力いただいた田中千恵子氏に、再びお話をうかがった<sup>7)</sup>。

以上の調査からは、1992年に「沖縄伝統ブクブク茶保存会」、「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」が発足した後、1993、4年にブクブク茶を出す喫茶店やホテルが現れはじめていることがわかる。そして、それらの店は保存会、あけしのの会のどちらかの流れを汲む。あるいはどちらの影響も受けつつブクブク茶を立てる技術が広まっている場合もみられた。

保存会、あけしのの会の発足以降にそれぞれの活動により、ここ15、6年の間にブクブク茶が次第に普及していった状況が考えられる。だが、両会のブクブク茶の普及に対する方向性や考え方は大きく違う。

以下では、ブクブク茶に関する基本的な論考である伊波普猷、東恩納寛惇両氏の見解を参照しつつ、保存会、あけしのの会のよって立つところを再確認し、沖縄において展開する現在のブクブク茶について考えてみたい。

---

5) 同会報No.13, 52頁。

6) 同会報No.15, 60頁。

7) 詳細は、はじめに、および第2章を参照。

## 二 ブクブク茶についての理解

まず、伊波普猷「ブクブク——琉球における一種の茶道——」<sup>8)</sup>、東恩納寛惇「ブクブク茶考」<sup>9)</sup>よりブクブク茶の基本的な理解をみていきたい。

伊波普猷は、ブクブク茶を那覇市の中流以上の婦人社会で飲まれる茶とし、男子も時に所望するが元来は女人の飲料であると記す。この頃（1933年、昭和8年）ではブクブク茶の仕出しや売り歩きもあることを紹介している。また、ブクブク茶の泡がうまく立つか立たないかには水の塩分が大きな意味をもつと説く。そして丘陵地である首里のいい水では泡は立たず、いくぶん塩分の混じった那覇の水で泡が立つことから、那覇で始まったものであると述べる。ブクブク茶の由来については、ブクブク茶は木鉢に入れた煎り米湯と番茶を混ぜたものを茶筥で泡立てることから、茶の湯にヒントを得て案出されたものであろうと推測する。

東恩納寛惇は、琉球特有の茶道としてブクブク茶をいう。そして、琉球でも那覇だけのものであるとし、田舎はもちろん首里にもないと述べる。ブクブク茶の立て方は、煎り米を煮出し、それを清明茶と番茶とともに混ぜ、直径七八寸ほどの桑製の木鉢に入れ、長さ八寸ほどの茶筥で攪拌して泡をたてると描写する。また1719年に来琉した徐葆光『中山伝信録』巻第六、器皿<sup>10)</sup>の茶末と細粉を混ぜ、湯を碗に入れ、茶筥と考えられる小竹帚で攪拌した茶の記述をブクブク茶の史料上の初見とみなす。細粉（米粉）を混ぜ立てていることから、ブクブク茶と材料の共通性をいう。さらに、米粉と茶との接点に天正15年10月に行われた北野大茶湯における触書中の茶の代用とされた「こがし」をあげている<sup>11)</sup>。

ブクブク茶の由来について、東恩納寛惇は、博多商人らによって伝来し、那覇を中心に行われた茶寄合風の点茶式が変化してブクブク茶となったのであろうとする。伊波普猷は茶の湯との接点を指摘し、薩摩の在番奉行の接待における茶会でブクブク茶は偶然に泡が立ち生まれたものと推測する。両氏とも茶道との関わりを示唆するも、その生まれた場所については茶道との関連からか日本側との接点に注目している。

次に沖縄伝統ブクブク茶保存会、ならびに安次富順子氏のブクブク茶についての見解を確認していきたい。まず東恩納寛惇の指摘する『中山伝信録』に記される茶はブクブク茶ではないとし、琉球王朝に起源を求めない。あくまで民間の茶であるとの認識にたち、伊波普猷、東恩納寛惇の論考を基盤としながらも、実際の聞き取り調査から得られた情報と田島清郷『琉球料理』に掲載される泡を高く盛ったブクブク茶の図に基づき復元にあたった。家政学や調理科学を専門とする安次富順子氏は、復元研究の

8) 伊波普猷「ブクブク——琉球における一種の茶道——」（『伊波普猷全集』第10巻、平凡社、1976年初出は1933年）。

9) 東恩納寛惇「ブクブク茶考」（『東恩納寛惇全集』第5巻、第一書房、1978年初出は1939年）。

10) 茶甌 茶托 茶筥 茶甌色黄、髹白地 描青緑花草云、出土噶喇、其質少、麤無花、但作水紋者出大島、甌上造一小木蓋、朱黒漆之、下作空心托子、製作頗工、茶甌頗大、斟茶止二三分、用菓一小塊貯匙内、此学中国献茶法也、若国中烹茶法、以茶末雜細粉、少許入碗、沸水半甌、用小竹帚攪數十次、起沫滿甌面為度、以敬客、

11) 「こがし」とは米麦を煎り粉にひいたものである。（新村出編『広辞苑 第六版』岩波書店、2008年）。周煌（1756年に来琉）『琉球国志略』巻四、風俗に『中山伝信録』の記事を引き、「細米粉」とある。李鼎元（1800年に来琉）『使琉球記』9月初10日に「細米粉」とある。

なかでブクブク茶の泡立ちには、使用する水の硬度が最も重要であることを明らかにしている<sup>12)</sup>。そして、安次富氏をはじめとする保存会では、この復元されたブクブク茶の泡の形態を崩すことなく、かつ観光化の波にのまれることのない保存、継承を目指す。

一方、「あけしのの会」ならびに田中千恵子氏の見解は、1587年（天正15）10月に行われた豊臣秀吉の北野大茶会での「こがし」に起源を求め、日本の茶道文化とともに琉球に伝わったとみる。そして『中山伝信録』にみえる冊封使をもてなした茶は、ブクブク茶であり、このような琉球王朝でのブクブク茶が民間へも伝わり受容されたと説く。「あけしのの会」では、北野大茶会に起源をもち、琉球王朝から伝わる茶道という歴史認識を基盤にしたブクブク茶道の継承と普及を目指す。田中千恵子氏によると、会設立にあたって1988年の南米における沖縄移民社会での献茶が大きな契機となったことを述べられる。ブクブク茶道の確立には批判もあったが、この沖縄移民社会での献茶により沖縄の文化としてのブクブク茶道の重要性に気づかれ、会の設立を決意されたそうである。

### 三 ブクブク茶の歴史

#### 1 琉球における茶道

以上のブクブク茶の研究史をふまえると、ブクブク茶の歴史を考えるにあたって、琉球における茶道の有り様を確認することは必要であると思われる。そこで喜舎場一隆氏の論考で詳細に述べられた<sup>13)</sup>、琉球における茶道の受容についてみていきたい。

喜舎場氏によると中世琉球においては、本土からの禅僧の渡来や琉球の僧侶の本土の五山や薩摩、日向への留学も頻繁であった。また室町幕府や諸大名の対琉球外交、琉球の室町幕府への遣使等にも禅僧が派遣されていた。そして、これらの禅僧達の往来により日本の中世文芸、遊芸等がもたらされたとし、そのなかに茶湯も含まれていたと述べる。

1534年に明から琉球へ派遣された冊封使陳侃による『使琉球録』の記述に、喜舎場氏がいう琉球の禅僧間の茶道の受容が明かである。

#### 『使琉球録』使事紀略<sup>14)</sup>

夫八月中秋節、夷俗亦知為美請賞之、因得徧遊諸寺、寺在王宮左右、不得輕易往来、有曰天界寺、有曰圓覺寺、此最鉅者餘小寺不暇記、……然但僧皆鄙俗、不可與語、亦不敢見、然亦知烹茶之法、設古鼎於几上煎水、將沸用茶末一匙於鍾、以湯沃之、以竹刷淪之、少頃奉飲、其味甚清、……

陳侃は琉球に滞在中、8月中秋の節に月見に招かれた。そのとき天界寺や円覚寺に訪れ、寺の僧侶より茶をふるまわれている。陳侃は、僧侶は烹茶之法を知り、几上に古鼎を設け、湯を沸かし、茶末一匙

12) 安次富順子『ブクブク茶』（ニライ社、1992年）26-30頁。

13) 喜舎場一隆「琉球における茶道」（『九州文化史研究所紀要』第35号、1990年）。

14) 原田禹雄『訳注『陳侃 使琉球録』』（榕樹社、1995年）51頁、187-188頁。

を鍾に入れ、そこへ湯をそそぎ竹刷により、茶をたてた光景を記す。またその味は甚だ清らかであったという。

また、喜舎場氏は1609年（慶長14）の琉球の役前後の琉球では、禅僧だけでなく王族や貴人などにも茶湯が普及していたことを述べる。

1600年（尚寧王12）には、日本より渡来した泉州堺出身の喜安蕃元という僧侶が、国王の侍従官に抜擢され、「茶湯宗職」に任命されている<sup>15)</sup>。喜安の没後は、一時欠官となっていたが、尚質王代の1649年3月に寿星泰定が「御茶道職」に任じられ、次代の尚貞王代の1669年10月に宗波正徳がその職を継ぎ、そして1676年には湛水親方が「御茶道長」に任じられている<sup>16)</sup>。その後、この官職には本役三人と附役二人が付け置かれ<sup>17)</sup>、琉球王府での茶会その他茶事万般に関する任務を奉じたという<sup>18)</sup>。

1667年4月23日付で布達された向象賢（羽地朝秀）の「羽地仕置」中の「覚」には、士族が嗜むべき教養として12項目挙げられている。その中には「一、茶道之事」も含まれており、学文、算勘、算法などとともに士族に必要とされた教養であったことがわかる。

1677（尚貞王9）年には、首里城東方の崎山に御茶屋御殿が建造された。

以上みてきたように茶道としての茶は、中世琉球における禅僧たち間で受容されていた。近世に入って王国内で茶道は士族の教養とされ、外交上などの政治的な場所で必要とされた嗜みであった様子がうかがえる。ここでの茶道は、日本や薩摩に対しても用いられていることから<sup>19)</sup>、抹茶を用いる日本の茶道における茶であったと考えるのが穏当である。東恩納寛惇がブクブク茶の初見史料とみなす徐葆光『中山伝信録』巻第六、器皿の記述も、以上の王朝での政治的な茶道のあり方から、ブクブク茶と直接関連する可能性は低いと思われる。

## 2 琉球・沖縄における茶

琉球・沖縄における茶の受容に関しては、日本からの茶道の受容やそれに伴う日本茶の流入だけでなく、中国の福州から18・19世紀に大量の茶葉が輸入されていたことが真栄平房昭氏により指摘されている<sup>20)</sup>。また、1762年に土佐に漂着した琉球船の乗員から、土佐藩の戸部良熙が聞き書きした『大島筆記』には、中国における茶の入れ方や中国茶の詳しい記述がある<sup>21)</sup>。茶の入れ方については、以下のようである。

15) 『球陽』附巻1、尚寧王12年条（桑江克英訳注『球陽』、三一書房、1971年 444頁）。

16) 『琉球国旧記』巻2、官職部（伊波普猷、東恩納寛惇、横山重編『琉球史料叢書』第三、名取書店、1942年 38頁）。

17) 『琉球国旧記』巻二「御茶道」。

18) 喜舎場氏前掲注13) 論文、121頁。

19) 喜舎場氏前掲注13) 論文。

20) 真栄平房昭「中国茶と日本茶」（『琉球を中心とした東アジアにおける物流構造』（2005（平成17）年度～2007（平成19）年度科学研究費補助金（基盤研究（C）研究成果報告書）2008年）。

21) 戸部良熙『大島筆記』雑話下（宮本常一、原口虎雄、比嘉春潮編『日本庶民生活史料集成』第一巻、探検・紀行・地誌（南島篇）、三一書房、1968年 374頁）。

一 淹茶、本唐にても専ら行ふ事也、改めて饗する時は、まづ穿心鐘と云土瓶ありて、それに湯をたぎらし置く、此真中に穴あるは気を取らする為也といえり、扱蓋碗あり、それえ淹茶一匙ほど入れ、かの鐘の湯を入れ、蓋をして出す、客えは別に茶碗を出し、それえ蓋碗のを移し進むる也、それで茶のかすは蓋碗え残る也、是一人に一碗づゝ持出る頃、丁ど出加減宜き也、是を正式とす、此時は客より屹度禮を云事也、若禮いふ事儼相なれば、気の付ぬ者と評する事也、チヨカにて茶を出し、頒ちあたふるは略式也、

淹茶は、蓋つきの茶碗に茶を入れ、湯をそそそぎ蓋をして茶を漬す。客には別の茶碗に蓋つきの茶碗の茶を移し進めるとある。また茶の種類については、以下のようなものである。

一 茶は清明茶・丹桂等あり、清明茶は福州の内鼓山（割り注略）と云所に寺あり、其寺の僧三月清明の節に取り、製方するゆへ、清明と茶名を云、即鼓山共云、常に是れを用、又蘭香とて蘭の如き薫のする茶を用ゆ、又建寧府に茶多し、其内に武夷と云者製する茶、和らかにして老人など給て宜と云えり、名を丹桂と云、皆甚だ精緻なる製也、新安の三省臺の邊にては、山の上に茶の木ありて、片岸までどふも人の行れぬ所なるゆえ、弓にて茶の枝を射折り、夫を取り製す、其射るを親雲上見たりし由也、三省臺は墨師の號也、

茶には清明茶、丹桂等があるという。また蘭香という蘭のごとき香りのついた茶も用いられており、いずれも中国の福建の茶について述べる。

『大島筆記』は、琉球王国の支配層に属する人々からの聞き書きであるので、18世紀中葉の琉球の上流階層の茶には茶道のみならず中国における茶の飲み方や知識が入っていたことが認められる。さらに、真栄平氏によって述べられた茶葉の輸入量からは、琉球の上流士族だけではない中国茶の需要層も推測できる。

琉球における茶の栽培にあたっては、日本と中国双方からの技術が導入されている。すなわち『琉球国由来記』によると、1627年（天啓7）に金武王子朝貞が茶種を薩摩から持ち帰り、金武郡漢那邑に植えたのが茶の栽培の初めという。その後、中国福州から製茶技術が導入されていることが、『球陽』巻之13に記される。琉球には茶樹はあるものの、製茶法には未だ詳しくなく、ただ粗茶を産出するのみであったが、1731年（雍正9）に向秀実（知名筑登之親雲上朝宜）が貢使に随行して福州に渡り、製茶技術を学び、製茶用の器物をたずさえて帰国した。その後、清明茶、武夷茶、松羅茶などの中国茶の製茶が成功するに及び、西原間切棚原村の山地をひらき「和漢ノ茶葉」を製成したという<sup>22)</sup>。

以上より、琉球では日本・中国の双方からの茶が受容されていたことがわかる。それは物質としての

22) 真栄平氏前掲注20) 論文に、この中国茶の製法は久米島に伝わったこと示す史料、上江洲家文書『唐茶製法傳受書』（久米島自然文化センター所蔵）が紹介されている。さらに、この製茶技術以前に久米島には、日本の製茶技術が伝わっていたことが上江洲家文書の「家記」より判明することを指摘している。また、18世紀中葉には八重山にも首里から製茶技術が伝わっていたという。



茶だけでなく、製茶技術や飲み方など茶に関わること万般にわたるものであった。琉球の茶は、日本と中国の影響をともに受けつつ現代に至っている。

ブクブク茶の歴史的な理解に関わって、大正時代に沖縄を訪れたドイツの生物学者R・ゴールドシュミット氏による沖縄における茶について興味深い記述がある<sup>23)</sup>。

不思議なことには、世界のどこよりも多く茶が飲まれているこの地方に、茶の木が少ないのである。日本人や中国人は大の茶飲みであり、常々私は、彼らを上回る者はいまいと考えていた。ところが、琉球人は彼らをはるかにしのぐのである。大人も子どもも、貧しきも富めるも、朝から晩まで絶えずお茶を飲んでいる。（中略）

土地の人は日本の緑茶ではなく、香気のある実にくまい福建地方の花茶を好んで飲んでいて、われわれは名護近くの山地の人里はなれた炭焼き小屋で、そこに住んでいる一人の青年から実にくまい中国花茶のもてなしを受けた。その地方は自己栽培によって楽々とその需要にこたえることができるにもかかわらず、やはり外からの購入にたよっている。このことは、ほとんど信じがたいほどの不経済なことといわなければならない。

1924、25年（大正13、14）ころ沖縄を訪れたとされるゴールドシュミット<sup>24)</sup>氏は、沖縄の人々は日本人や中国人以上に茶を飲むが、沖縄で茶はあまり栽培されていないことを記している。また、沖縄の人に好まれた茶は日本茶ではなく、香気のある福建地方の花茶であるという。

こうした沖縄における中国茶、特に福州茶への嗜好については、松浦章氏の指摘する『大阪毎日新聞』明治41（1908）6月12日掲載の「福州通信」の記事より、明治時代にも確認することができる<sup>25)</sup>。また、松浦氏は1920年の『支那省別全誌 第一四巻 福建省』第六編、第一省、第三「福建茶の種類及品質」に記される沖縄に輸出される茶葉より、烏龍茶に香気をつけた茶葉が沖縄では好まれていたことを紹介する<sup>26)</sup>。この記述は、先述のゴールドシュミット氏の沖縄における見聞を裏付けるものである。

香気をつけた茶葉のなか、現在も沖縄でよく飲まれるさんぴん茶が、庶民階層に広まったのは、1901年（明治43）に丸一洋行が福州に製茶工場を設置したところからといわれているので<sup>27)</sup>、18・19世紀においては、花茶をふく中国茶は一定の階層以上の人々しか手に入れることができなかつたとも考えられる。しかし、その後の明治・大正時代の沖縄の人々の嗜好からは、それ以前から中国茶特に花茶への好みが存在したことが推測できる。

### 3 ブクブク茶

以上の文献史料からは、琉球＝沖縄においては茶のなかでも、中国福建の香気をついた烏龍茶への好

23) R・ゴールドシュミット著、平良研一・中村哲勝訳『大正時代の沖縄』（琉球新報社、1981年）48頁。

24) 前掲注23) 173頁。

25) 松浦章「清代中琉貿易による中国茶葉の琉球流入」（『清代中国琉球貿易史の研究』榕樹書林、2003年）229頁。

26) 前掲注25) 松浦氏論文、234頁。

27) 尚弘子監修『沖縄ぬちぐすい事典』（創英社・三省堂書店、2002年）96頁。

みという背景の存在したことが考えられた。この背景をふまえブクブク茶をあらためて分析してみたい。ブクブク茶は、煎り米を煮出した湯とさんびん茶等を混ぜ、ブクブク一皿と呼ばれる木鉢のなかに入れて大きな茶筌で泡立てる。また茶筌などの道具を使用することからは、茶道との接点が考えられる。しかし歴史的な背景からみるとブクブク茶の大きな一つの特徴は、さんびん茶などの中国茶や番茶などの普段に飲む茶を使用するところにある。

ブクブク茶は、振茶の一種と考えられている。前掲の『大島筆記』には「年配の婦人は煎茶を振りて飲む事、日本田舎の如し。」とあり<sup>28)</sup>、18世紀半ばには日本と同じような振茶の習俗が琉球にはあったことが知られる。

ブクブク茶は、日本の振茶という習俗に分類される面をもちながら、その材料において中国との交流のなかで入手し、琉球＝沖縄で好まれてきた中国茶を用いる面において琉球＝沖縄を冠される茶といえる。

ブクブク茶が文献上から確認できるのは、明治前半の首里方言を収めた『南島八重垣』に「ブクブク一チャー」として「泡茶也、昔は盛んに行はれたるよしなれども、今は稀也、」との記述である<sup>29)</sup>。

ブクブク茶の起源を考える時、その使用する道具などから茶道との関わりや日本との接点が指摘されてきた。しかし、茶道はあくまで上流士族以上の政治的な場で用いられた教養であり男性が用いた。琉球王朝で用いられた茶道は、その政治的な性格から抹茶を用いた日本の茶道であり、抹茶以外のさんびん茶等の中国茶を立てる発想が出てくることは難しいと思われる。

ブクブク茶はさんびん茶など琉球＝沖縄で好まれた茶を用い、これまでも言われているように主に女性が台所などの裏で立てて出す茶であった。それは『大島筆記』の女性の習俗の記述からも推測できる。

こうしたブクブク茶の成立には、18・19世紀の進貢貿易における大量の中国茶葉の流入という背景もあわせ考えることが重要である。琉球＝沖縄の人々の嗜好にあった茶が、広い階層に入手できるような背景が存在してこそ、ブクブク茶の成立する要素が出そろうように思われる。

## おわりに

本稿では、現在の沖縄におけるブクブク茶の現状について聞き取り調査の内容をまとめ、ブクブク茶の歴史的な理解について考えてきた。2008年度、2009年度の二回にわたる聞き取り調査から得られた理解は次のようである。

沖縄においてブクブク茶は、第二次世界大戦後に一度習俗としてはすたれてしまった。しかし昭和30年代～50年代にかけて新島正子氏や安次富順子氏の調査研究により、明治、大正、昭和初期に飲まれていたブクブク茶が復元された。そして1992年には、このブクブク茶を観光の波にのせることなく保存、継承するため「沖縄伝統ブクブク一茶保存会」が発足している。

28) 戸部良熙『大島筆記』人物風俗(宮本常一, 原口虎雄, 比嘉春潮編『日本庶民生活史料集成』第一巻, 探検・紀行・地誌(南島篇), 三一書房, 1968年 351頁)

29) 山内盛熹遺稿・伊波普猷「南島八重垣——明治初年の琉球語彙——」(『方言』4-10, 1934年) 162頁。

一方、ブクブク茶を琉球王朝時代から続く沖縄の文化である茶道として継承、普及を目指す「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」が1992年に発足している。同会は、ブクブク茶を琉球王朝において冊封使等をもてなした茶であり、それが民間に伝播し飲まれるようになった茶ととらえ、琉球王朝から沖縄に伝わる茶道という歴史的理解のもと活動されている。

沖縄においては、上記の「沖縄伝統ブクブク茶保存会」、「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」が1992年に発足して以降、1993、4年にブクブク茶を出す喫茶店やホテルが現れ始めている。そして2000年代に入ると、通信販売等のルートでも販売されるようなブクブク茶の商品が登場する。これらのことから1992年以降に「沖縄伝統ブクブク茶保存会」、「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」のそれぞれの理念に基づく活動の結果、現在の沖縄におけるブクブク茶の喫茶店などへの広まりが出現してきた背景が考えられた。あくまで民間の茶であるとの認識にたつ「沖縄伝統ブクブク茶保存会」と琉球王朝以来の茶道と説く「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」の両会のブクブク茶についての考え方は大きく異なるが、現在の沖縄におけるブクブク茶に影響力をもち、現在のブクブク茶の文化を形づくっている。

ブクブク茶の由来については、伊波普猷、東恩納寛惇が茶道との関わりから日本側との接点に注目して、薩摩の在番奉行の接待における茶会や博多商人らによって伝来した茶寄合風の点茶式、といった場所でブクブク茶が生まれたことを推測している。琉球王朝における茶道のあり方は、あくまで政治的な場所での教養として受容されていたと考えられるので、そうした社会からブクブク茶が生まれることは難しいと思われる。

茶道という視点以外から、ブクブク茶の成立を考える手がかりを考えた。18世紀半ばの琉球には、年配の婦人に振茶の習俗があったこととともに中国茶の飲み方等の知識が相当あったことが『大島筆記』より確認される。近年の研究からは18・19世紀に大量の茶葉が中国から輸入されていたことが指摘されている。また20世紀初頭の沖縄では栽培されている茶樹は少なく、日本茶よりも中国茶、特に花香をつけた茶葉が好まれていたとの見聞記録がある。これらのことから文献史料上、現在復元された、さんぴん茶などを用いるブクブク茶の成立する要素が出そろおうと思われるのは、18世紀代に中国から大量の茶葉が輸入された時期が考えられる。茶葉、特に琉球＝沖縄において好まれた中国茶がより広い階層の人々の手に入るようになった時期を、ブクブク茶が成立する背景として想定したい。