

収蔵資料
調査報告書

22

宇治茶の引札

2020.3

宇治市歴史資料館

収 蔵 資 料 調 査 報 告 書

22

宇治茶の引札

目次

宇治茶の引札	・ ・ ・ ・ 2
宇治茶関係文献案内	・ ・ ・ ・ 4
引札のなかの高級煎茶	・ ・ ・ ・ 6
碾茶の出物から玉露へ	・ ・ ・ ・ 59
掲載資料一覧	・ ・ ・ ・ 59

凡例

一、本書は、当館が所蔵する宇治茶の引札の調査報告書である。

一、「引札のなかの高級煎茶」を坂本博司が、その他を小嶋正亮が担当した。

宇治茶の引札

今回の報告書では、当館収蔵資料を中心に宇治茶の引札をとりあげる。引札とは、今日いうチラシ・ポスターなど紙による広告媒体全般をさし、江戸時代後期以降盛んに作成された。墨一色のものが主流ながら、時には多色刷りのカラフルなものも見られる。

当館では、昭和五九年（一九八四）の開館以来、宇治茶関係資料の収集に努めてきた。そのうち引札については、時代は江戸後期から大正頃まで、地域は北は青森県から南は九州・福岡県のものまで、約九〇点を数える。ただ、その多くは、大消費地である江戸（東京）・大坂・京、いわゆる三都の茶商のものが占め、他地方のものは比較的少ない。宇治の茶商のものも同様に少なく、特に江戸期のものは皆無である。

それではなぜ「宇治茶」の引札なのか。それは、三都はもとより他の地方も含め、ほぼすべての茶商がそれぞれの

顧客に配布した引札において、「宇治茶」を主に取り扱うことを標榜するからである。それは、巻末にしめした「掲載資料一覧」の表題等の部分を通覧すればあきらかであろう。

当館がこれまでに収集できた引札のなかには、「大安売」といった短い期間のみ使用することを目的に作成されたものも見られるが、その多くは通年、あるいは数年にわたり用いられた各茶商が扱う茶の価格表である。これらのうち一部については、平成二七年度特別展「宇治茶—トップブランドの成立と展開—」において公開し、図録に掲載したところである。

本報告書では、先の図録の内容と一部重複する部分があるものの、展覧会開催時に展示スペースや紙幅の都合上紹介にいたらなかったものや、その後の調査・研究の成果を加えることにより、当館収蔵の二三点、個人蔵七点、合計三〇点の宇治茶の引札（価格表）について全文翻刻のうえ公開する。

本シリーズ第二〇集「宇治郷の古文書」解説でも触れたところだが、市域に残された宇治茶関係資料は、古文書も含め意外に少ないのが実情である。ここで紹介した引札が、それぞれの時代における宇治茶の実態解明のきつかけとなれば幸いである。



宇治の柴舟

かほりをのせて
よするみなとの

川口軒

（収蔵資料No.四三六・七）

宇治茶関係文献案内

宇治市・宇治市歴史資料館の刊行物

◇宇治市史

- 『宇治市史 二 中世の歴史と景観』宇治市 昭和四九年（一九七四） 第四章第三節「茶業の発展と茶師」ほか
『宇治市史 三 近世の歴史と景観』宇治市 昭和五一年（一九七六） 第一章第五節「茶師仲間と茶壺道中」ほか
『宇治市史 四 近代の歴史と景観』宇治市 昭和五三年（一九七八） 第二章第五節「茶業の近代化」ほか
『宇治市史 六 西部の生活と環境』宇治市 昭和五六年（一九八一） 「一 宇治郷」ほか
『宇治市史年表』宇治市 昭和五八年（一九八三）

◇展覧会図録

- 『宇治茶―名所絵から製茶図へ―』宇治市歴史資料館 昭和六〇年（一九八五）
『大名と茶師―三入宛の書状を中心に―』宇治市歴史資料館 平成五年（一九九三）
『宇治茶―トップブランドの成立と展開―』宇治市歴史資料館 平成二七年（二〇一五）

◇宇治文庫

- 宇治文庫四『宇治茶の文化史』宇治市教育委員会 平成五年（一九九三）
宇治文庫六『宇治をめぐる人びと』宇治市歴史資料館 平成七年（一九九五）
宇治文庫一〇『緑茶の時代―宇治・黄檗の近世史―』宇治市歴史資料館 平成一一年（一九九九）

◇収蔵資料調査報告書（七までは収蔵文書調査報告書）

- 『収蔵 文書調査報告書三 上林三入家文書』宇治市歴史資料館 平成一二年（二〇〇〇）
『収蔵文書調査報告書六 上林春松家文書』宇治市歴史資料館 平成一六年（二〇〇四）
『収蔵資料調査報告書九 上林春松家文書二』宇治市歴史資料館 平成一九年（二〇〇七）
『収蔵資料調査報告書一五 片岡道二家文書』宇治市歴史資料館 平成二五年（二〇一三）
『収蔵資料調査報告書一九 宇治茶の民具』宇治市歴史資料館 平成二九年（二〇一七）
『収蔵資料調査報告書二〇 宇治郷の古文書』宇治市歴史資料館 平成三〇年（二〇一八）
『収蔵資料調査報告書二二 上林味卜家文書』宇治市歴史資料館 平成三一年（二〇一九）

他機関等の刊行物

◇図書等

- 『辻利右衛門翁』辻翁顕彰会 昭和八年（一九三三）
『京都府茶業史 完』安達披早吉 京都府茶業組合連合会議所 昭和九年（一九三四）
『山本山の歴史』横田幸哉 山本山 昭和五年（一九七六）
『日本の茶 歴史と文化』吉村亨・若原英弼 淡交社 昭和五年（一九八四）
『京都府茶業百年史』社団法人京都府茶業会議所 平成六年（一九九四）
『近世・近代の南山城 稲作から茶業へ』石井寛治・林玲子 平成一〇年（一九九八）
『日本茶の魅力を求めて ほんもののお茶・宇治茶とこれから』小西茂毅 大河書房 平成一七年（二〇〇五）
『抹茶の研究』桑原秀樹 平成二四年（二〇一二）
『日本茶の歴史』橋本素子 淡交社 平成二八年（二〇一六）
「緑茶製法の誕生と普及―山城茶の江戸直接販売を手がかりに―」島津良子（『京都を学ぶ』【南山城編】―文化資源を発掘する―）金田章裕・上杉和央 ナカニシヤ出版） 平成三一年（二〇一九）
『お抹茶のすべて 宇治抹茶問屋4代目が教える 歴史、文化、生産、品種から味わい方まで』桑原秀樹 誠文堂新光社 令和元年（二〇一九）
「製茶の研究 手揉みから機械へ」桑原秀樹（月刊『茶』静岡県茶業会議所 二〇一八年一月号より連載中）

◇展覧会図録

- 『やましろのお茶』京都府立山城郷土資料館 平成七年（一九九五）
『お茶・人・くらし』城陽市歴史民俗資料館 平成一二年（二〇〇〇）
『山城・お茶の一〇〇年』京都府立山城郷土資料館 平成一二年（二〇〇〇）
『宇治茶の郷のたからもの―茶の木人形と永谷家の製茶機械―』京都府立山城郷土資料館 平成二五年（二〇一三）
◇京都府ホームページ「宇治茶の世界文化遺産登録」内「宇治茶に関する古文書調査報告書」より

- 「近世古文書『永谷伊八郎家文書』の分析調査」報告書 島津良子 京都文教大学地域共同研究教育センター 平成二八年（二〇一六）
「旧宇治田原町史収集保管文書『古今嘉木歴覧』及び『禁裏御所御茶献上日記 全』の分析調査」報告書 島津良子 京都文教大学地域共同研究教育センター 平成二九年（二〇一七）

引札のなかの高級煎茶

碾茶の出物から玉露へ

出物とは

茶の葉は、摘採後その日のうちに蒸しと乾燥が行われる。これを「荒茶」といい、その後必要に応じて随時選別、精製がほどこされた後、さらに合組と呼ばれるブレンド作業を経て商品としての茶が完成し、茶銘が付され店頭にならぶ。

こうした商品の種別は、大きく抹茶、玉露、煎茶にわかれるが、茶商の店頭で配布される価格表をみると、それぞれにいくつもの茶銘がならぶ。茶の専門店をはじめとおとずれる客は、その種類の多さと価格のひらきに、自分ほどの茶をもとめるべきなのか、とまどいをおぼえるのではないだろうか。

さらにわかりにくくするのが、いわゆる「出物」の存在である。出物とは、精製の過程でとりのぞかれた部分、葉軸や葉脈、茎などを商品として仕立てたもの。現在よく見られるのは、雁金（かりがね＝茎茶）、沈粉（芽茶）、粉茶ぐらいだが、実は玉露も、こうした派生品にその出自を持つ。しかもそれがひとつの分野として確立するには、約一〇〇年近くの年月を要した。

本稿では、江戸から明治期の引札にあらわれる「濃茶園煎

茶」「薄茶園煎茶」なるものに着目し、玉露の誕生過程の考察をこころみる。

歴史資料としての茶の引札

茶の価格表としての引札への関心は、どこでどんな種類の茶がいくらで売られていたのか、ただその点に尽きる。そこから何かを導き出すとなると、まずは年代を絞り込むことができるある程度の数が必要で、そして少なくとも三都についてざっくりとでも概観できれば、といったことにはすぐに気が付く。あらかじめそんなつもりで、この種のモノを集め始めたわけではないが、いつの間にかまとまった数量になり、比較、検討することが充分に可能な状況になってきた。

引札のなかに言う、まずたいいていその先頭にもってこられる「濃茶・薄茶」、つまり碾茶は宇治茶の原点であり、またその頂点でもあることは周知のとおりである。茶道の印象をともなうこともあつて、伝統的な慣習がいまも受け継がれ、一定の姿を保っているかのように思われるかもしれないが、昨今の「抹茶」をめぐる状況はあまりにも大きく、そしてすつかり変化してしまっている。

また引札に「宇治煎茶」として登場するいわゆる煎茶の代表的な種類については、「青製」または「宇治製」ともいわれる製法、宇治田原湯屋谷村の永谷宗円によつて創始されたと説かれてきた部類が、一応それに該当することになる。しかし、この点にかなりの問題が含まれる。まずはその製法に關してだが、生葉を蒸して、焙炉で乾燥させるのは先行する

碾茶の製法と同様であり、材料が覆いをしない露天園の茶葉で、蒸籠を「梨籠」に替えても、それをもって「創始」とできるだろうか。それが例えば徹底した揉み切りによる乾燥の手法を特徴とするものだったとしたら、その点は確かに新しい煎茶製法と言えるのかもしれない。が、そういった認識が一般に通用しているとはとても思えない。さらに言えば、「宇治煎茶」は引札に記される価格帯から、高級煎茶には遠く及ばない品質であったことが自ずと明らかであり、製法もまたそれに見合ったレベルと考えるのが自然である。

従来とはやや異なる、という程度のものが、全面的な煎茶の新製法とはき違えられたのは、いったいなぜか。それはまず全国の茶産地が宇治製としてその製造法と技術を受け入れたこと、そして何よりもその誤解を大きくした原因は、永谷らが江戸の有力茶商、山本加兵衛（嘉兵衛、山本山）と結びつき販路を築き上げたとき大きく宣伝され、またその言説が繰り返し語られることによって、いかにも通説のように固まつてしまったことによる。しかしながら、宗円の同時代の具体的事実は、何一つ明らかにされていない。

歴史資料としての引札には、それらとはまったく異なる、予期しなかった「煎茶」の情報が含まれていた。『宇治茶―トップブランドの成立と展開―』（平成二七年度特別展図録）において、三都の茶舗を中心に茶の引札を取り上げ、業界で言うところの碾茶の出物、葉肉以外の規格外品を中心とする製品が「濃茶園煎茶」「薄茶園煎茶」などの名称で配列され、随分と高価な商品として取り扱われ、しかもそれが三都に共

通することを紹介した。いわゆる宇治煎茶とはまた別に、碾茶を原材料として製品化された高価な煎茶があり、それが宇治から全国に流通していたのである。

今回の報告書は、新たな情報を加え、高級煎茶の代表であるいわゆる玉露の発生と普及について新しい知見を提供することになる。玉露は、碾茶と青製煎茶の両方の特徴を合わせもつところから、製法・品質ともに宇治茶の極致と言いつわられてきた。たしかに、それはそれで間違いではないのだが、その発生の経過については、幕末の一時期に宇治周辺の各村で高等な技術を駆使できる作業者が現れ、その製品化にこぎつけたと異口同音に語られてきたこと以外、これまで何一つ具体的な説明はされてこなかった。熟達した手揉みの技云々や大手茶問屋との協働といった逸話はともかく、当該時期の引札を通観して端的にいうなら、碾茶葉あるいはその余材を中心とした茶葉を煎茶風に飲用する、好事家たちを中心とした趣向が前段にあり、その延長線上に新たな種別として玉露と通称された煎茶が、一つのジャンルとしてひとり立ちをしていく、そうした道筋で捉えることができる。幕末から明治初年にかけて確立される玉露は、その後しばらくして形状の統一が図られていく、といったことについてもある程度跡付けることができる。

さて、ここで取り扱う茶の引札は、その体裁から仮に江戸・大坂型と宇治・京都型の大きく二つに分けて見ていく。前者はおおむね表を三〜五段に組み、品質の低い煎茶を産地ごとに振り分けるところに特徴が認められる。いっぽう後者、

は基本一から二段の表組で、茶の種類は濃茶・薄茶と煎茶の
二手に大別して載せることを基本とする。

本稿では、まずは江戸・大坂の引札を手に大消費地の小売
店、その当時の呼び名で言えば「御茶所」を巡り歩き、次い
で宇治・京都型の事例へと話を進めたい。

江戸

では、まずは花のお江戸から。表題はおおむね「宇治信楽
諸国御茶所」、品ぞろえが豊かなことをイメージさせるもの
で、江戸と大坂はほぼこうしたタイプが主流である。下表に
示した江戸の五軒を順にながめていく。

江戸① 井筒屋利助

まず井筒屋利助の店舗、本店が両国薬研堀にあり、浅草と
神田にも出店を営んだ（文政七年『江戸買物独案内』国立国
会図書館デジタルライブラリー）。引札に記された文化一四
年（一八一七）の年記は、この種のもので本館が確認してい
るなかではもっとも古い部類に属する。また、下部には別の
引札が貼付されるが、これについては後で取り上げる。

表題にある定番の「宇治信楽諸国」から末尾の「伊勢駿河
御番茶類」まで、進物用として壺詰折詰、袋も筒状から封筒
型まで、どのようにもできるとある。商品の一覧は四段に分
けられ、一段目は薄茶と濃茶、二段目に宇治煎茶と濃茶園煎

	表題	屋号	住所	店主	年代	資料No.
①	宇治信楽諸国御銘茶問屋	松寿軒	両国薬研堀不動前角	井筒屋利助	文化14・1817	1
②	宇治信楽諸国御茶所	都竜軒	日本橋通式丁目	山本加兵衛	文政6・1823	2
③	宇治信楽諸国御茶所	東両軒	東両国大徳院門前	伊勢屋治兵衛		4
④	諸国御茶所	松峯軒	浅草御門外角	大坂屋吉左衛門		5
⑤	宇治信楽諸国御茶所	松風軒	東京浅草吉野町	松屋与兵衛	（明治初年）	6

■江戸の茶所

茶、三段目が政所、伊勢菰野、肥後、肥前と産地別に、最下段の四段目もほぼ同様に駿河の芦久保（足久保）と葉形煎茶なる部類がそれにつづく。

最上段、薄茶の中の「むかし」「揃（そそり）」「別儀（べちぎ）」といった茶銘は、茶壺のなかの袋茶銘以外の碾茶銘で、品質的には昔や白を付す茶銘の仲間よりも劣るとされる代物の呼び名で、薄茶銘によく用いられた。薄茶の単位は斤で、葉茶一斤は二〇〇匁（七五〇グラム）と換算され、二段目の宇治煎茶以下もすべて一斤あたりの単価が表示される。濃茶の単位は半一袋、これも茶壺の例に倣って

一〇匁、三七・五グラムの葉茶、すなわち碾茶を精選した数ミリ方の葉肉片である。

これらを現在の茶の販売価格、特に薄茶と濃茶をほぼ今日の定価の範囲に見合うように一匁Ⅱ一〇〇文Ⅱ一〇〇〇円と設定し、各種別の価格の幅をまとめると次表のようになる。特徴的なのは思いのほか宇治煎茶が安価で、それにつづく

種別	価格	現代の価格に換算
薄茶	12匁～78匁	600円～ 3900円(約40g)
濃茶	3匁9分～10匁	4000円～10000円(約40g)
宇治煎茶	3匁～20匁	400円～ 2600円(約100g)
濃茶園煎茶	13匁～30匁	1700円～ 4000円(約100g)
政所煎茶(近江)	4匁～ 6匁	500円～ 800円(約100g)
勢州菰野煎茶	4匁～ 6匁	500円～ 800円(約100g)
肥後相良茶	4匁～ 6匁	500円～ 800円(約100g)
肥州名茶(肥前)	4匁～10匁	500円～ 1300円(約100g)
芦久保煎茶(駿河)	148文～15匁	200円～ 2000円(約100g)
葉形煎茶(不明)	300文～500文	400円～ 670円(100g)

■井筒屋利助の茶価(濃茶・薄茶は「半袋」=10匁=37.5gあたり、他は1斤=200匁=750gあたり。以下同じ)



口資料1 井筒屋利助引札(収蔵資料No.336)

濃茶園煎茶が異様なくらいに高価なことである。友白髪、雁が音、白折、折鷹、松乃華、千代の白の六銘柄の価格帯は、薄茶の下位クラス並みである。

濃茶・薄茶はいわゆる葉売りで、それらを抹茶にするには手挽きの茶臼を用いるしかない。葉茶の抹茶への加工は、販売店自身で行うことあったが、白挽き作業を請け負う業者もいた。ただ現在の機械臼と違い、手挽き臼では上石が軽量なことから、葉脈や葉軸はもちろんのこと、やや硬化した葉の部分まで抹茶の状態にすることはできなかった。こうした抹茶にならない碾茶の部分を、高級な煎茶として愛好すること

伊勢 駿河	御番茶類 御進物	壺詰 折詰	其外 御望次第差上申候	角袋 平袋	御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	(屋号) 宇治 信楽 御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	両国薬研堀不動前角
伊勢 駿河	御番茶類 御進物	壺詰 折詰	其外 御望次第差上申候	角袋 平袋	御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	(屋号) 宇治 信楽 御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	両国薬研堀不動前角
伊勢 駿河	御番茶類 御進物	壺詰 折詰	其外 御望次第差上申候	角袋 平袋	御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	(屋号) 宇治 信楽 御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	両国薬研堀不動前角
伊勢 駿河	御番茶類 御進物	壺詰 折詰	其外 御望次第差上申候	角袋 平袋	御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	(屋号) 宇治 信楽 御銘茶問屋 松寿軒 井筒屋利助 浅草雷神門前 同出店	両国薬研堀不動前角

資料1 井筒屋利助引札

が、江戸時代中期には都市部の上層町人や文化人を中心に定着した。業界ではこれら規格品外全般を「出物」と呼び慣わし、碾茶のそれはとくに「葉物」と呼び区別した。また茎や葉脈の部分は「折」と通称した。市場ではこれらを「濃茶用煎茶」「薄茶用煎茶」などと名付けて、一覽表に区画を設けた。当然のことながらそれらもランクに応じて茶銘をもつことになる。規格外品とはいうものの本体が碾茶なので、これらには薄茶並の値をつけた。碾

茶の豊かな香りがさっぱりとした飲み口で味わえる、ということと受け入れられたものと思われる。
先に触れたように、この「濃茶園煎茶」「薄茶園煎茶」が葉物の領域を脱して、いわゆる玉露あるいはその前身や先駆

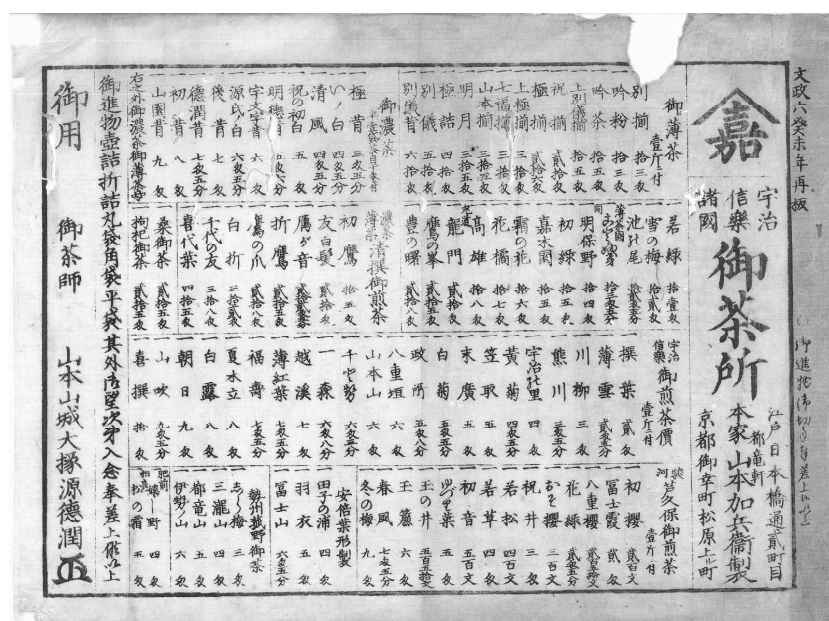
さて、下に貼りつけられた引札についてみておく。「新製風流」をうたい文句に、新しい銘柄を押し立ててのいわば売り出しセールの広告である。ご当地・江戸に因んだネーミングやいかにも宇治といった印象のものまで、上の表中にない茶銘が並ぶ。森江、山上、梅林、宮林の各氏は「宇治住」といっても、宇治郷に北接する大鳳寺村の有力者で、いつから、

またどのようにしてかは不明だが、全国的に販路を広げ、事実上宇治の御用茶師などよりも幅をきかせた。新銘柄の価格は四匁から九匁、前と同じ換算レートを用いれば、一〇〇グラムあたり五〇〇円から一〇〇〇円程度の見当となる。通常の井筒屋の宇治煎茶の銘柄で言うと、下から喜撰山、笠とり、小倉山、末広、一森、山吹、宇文字、朝日のあたり、店側からも客側からもちょうど手頃、あるいは常使いよりやや上等な商品というのが、どうもこのあたりだったようだ。

江戸② 山本加兵衛

二軒目は、他ならぬ日本橋の山本加兵衛。文政六年（一八二二）の年記は、井筒屋に次ぐ。また同店の天保五年（一八三四）の引札も確認しているが、茶銘・価格帯ともまったく同じであった（早稲田大学デジタルライブラリー）。

四段で構成され、最上段がやはり薄茶・濃茶、二丁目左手にある「濃茶薄茶清撰御煎茶」が碾茶の出物類である。井筒屋の配置と似ている。「宇治信楽御煎茶価」は三段目から二段目右手へと順序を逆転しながら値を上げていく。その二段目の一三匁五分の値を付ける「薄茶園ことぶき」から二八匁の「豊の曙」までが、どうも後の玉露につながる製品と推測



□資料2 山本加兵衛引札（收藏資料No.2222）

大正四年一月一日ヨリ改正

□資料3 山本嘉兵衛引札（收藏資料No.359）

大正四年一月一日ヨリ改正

電話本局

長
二九一
番

振替貯金口座百六拾番

□資料3 山本嘉兵衛引札

れる。いかにも玉露が濃茶・薄茶を産する畑から転換した、そんな印象を前面に押し出したネーミングで、文字通りの品格と品質としてそれが受け入れられていたことも想像させる。とすると、下段右手にある「清撰御煎茶」は、これら上記の製品全般の出物、つまり碾茶の葉物や折、そして前段の「薄茶園玉露」の出物が合流した仲間とみることができ、「かりがね」「鷹の爪」は今日の「かりがね」、つまり茎茶にすでに特化されているように思える。またそれにつづく、前代には見られなかった「宇治諸国御粉茶」も出物で、山本の号を冠した徳潤粉は中段の「宇治精製御銘茶」の、「玉露粉」「覆下粉」は玉露や濃茶・薄茶のさらに上級な出物と判断できる。すでに高級煎茶としての玉露が確立をみている段階で、出物もそれを頂点とした内容に転換していく、そんな様子をここに伺うことができる。

ただし、ここで注意して置かなければならないのは、文化・文政期の井筒屋と山本から、この大正期の山本にいたるおよそ百年のあいだ、明治二〇年代頃に玉露に関して大きな変化があったことである。この点については、後半でもあらためて触れるが、江戸時代、すでにその萌芽ともいえるべき様子がある事例があるので、それを次に取り上げる。

江戸③ 伊勢屋治兵衛

三軒目の伊勢屋治兵衛の店舗は、冒頭で紹介した井筒屋からすると両国橋を挟んだ対岸、回向院の裏手、大徳院門前にある。店主の名の上に「両替」ともあって、どうも本来は金

融業を本業に「御茶所」を兼業したらしい。末尾に記される茶師を名乗る東両軒が、伊勢屋そのものを指すのか、それともそこに拠点を構えた茶商で別人なのかは判然としない。

一覧はこれも四段からなる。やはり最上段を薄茶・濃茶とし、後者を半一袋十匁の値とするのも同じである。ここで注目したいのは、二段目の高級煎茶である。左端の「濃薄清撰御煎茶」には折鷹、白折の銘があることからまずは折物、そして六五匁にまで値を上げる宇文字初摘は葉物の上級品かと推測される。すると中ほどの「御薄茶園御煎茶」「御濃茶園御煎茶」、そして先頭のこのランクでは比較的値段の低い商品群は、そうした碾茶の出物とは区別される種類とみざるをえない。個別の茶銘に目をやると、「玉泉山」「玉の露」そして「玉椿」とあり、「玉」の語が気にかかる。後半でも取り上げるように、その後に普及するいわゆる玉露に先行した「玉類」あるいは「玉茶」と呼ばれた類の商品が、これに該当する可能性がある。

玉露という製品は、極端な言い方をすれば当初は碾茶葉を手揉みして仕上げたもので、こうした配列はごく自然なものである。玉露の呼称が与えられ一般化する以前から、とくに宇治周辺では玉類や玉茶と呼ばれた類が確かに存在した。その名の通り、葉の仕上がりが丸く縮れた玉状だったことによる命名である。玉露という、今日の細く尖った針状のものが高級とのイメージがあるが、その出発点においては形状がまったく違っていた。葉物や折物と同様、好事家たちのあいだではよく知られ、珍重された品であったことは容易

各樣益御機嫌前被遊御座、恐悅之御儀奉存候、隨而私見世之儀御最眞御蔭を以日増二繁昌仕難有仕合奉存候、依之猶亦諸國茶園元方相撰、風味第一二香氣色合等入念精製仕諸品共左之通直段引下々直二奉差上候間、不相替多少共御用向被仰付被下置候様、偏奉願上候、且又御懇意様方へも宜御風聴被成下置候様奉希上候、以上

(屋号)		宇治 信楽	御茶所	江戸東両国大徳院門前 伊勢屋治兵衛	(印影)
御薄茶 二百目 壹斤二付		一霜の花 十五匁 一青柳 十六匁 一露の花 十八匁 玉泉山 二十匁	宇治白園精製 山吉山 六匁 鳳凰山 七匁五分 宇治木幡園 実徳山 八匁 宇治池の尾村 正池の尾 拾三匁 別製大葉 福寿山 拾五匁	芦久保御煎茶 壹斤二付 一白梅 百三十二文 一はつ桜 百五十文 一上八重垣 百八十八文 一富士霞 二百廿四文 一しら菊 二百七十二文 一三滝山 三百文 一松もとり 三百六十四文 園菊 四百文	
一別儀揃 十三匁五分 一極揃 拾八匁 一上極揃 廿四匁 一好極揃 廿七匁 一花別儀 卅一匁五分 一山若揃 三十五匁 一別儀昔 四十匁 一好昔 四十三匁 一極詰 五十匁		御濃茶 壹斤二付 一玉椿 三十五匁 一柳の露 廿五匁 一翁の友 四十五匁 一春の池 五十五匁 一龍焙 六十五匁	宇治 信楽御煎茶 壹斤二付 一上川柳 三匁 一薄一森 同 一葎喜撰 三匁七分 一末広 四匁 一三国山 四匁五分 一政所 五匁 一森 五匁五分 一山古園 六匁 一上一森 同 一常喜撰 同 一喜撰 七匁 一山吹 七匁五分 一信樂 同 一典紅葉 八匁 一上喜撰 九匁 一東園 十匁 一正喜撰 同 一花橘 拾一匁 一松の浪 十三匁五分	御德用向 御煎茶 一斤二付 一字治上粉 四匁五分 一喜撰屑 三匁 一上撰葉 二匁 一駿河芦久保屑 右之外伊勢駿河 諸國御番茶 しなく	
御濃茶 半壹袋 拾文目入 一柳の白 二匁八分 一子の祝 三匁五分 一極昔 四匁 一大祝昔 四匁八分 一告の白 五匁五分 一綾の森 五匁五分 一後昔 六匁 一初昔 七匁 一桃の白 八匁 右之御好次第早速挽立 奉差上候		濃薄御煎茶 清撰 壹斤二付 一折鷹 十三匁五分 一白折 十八匁 一友白髪 廿二匁五分 一喜代葉 廿七匁 一大鷹爪 三十匁 一千代の寿 三十六匁 一綾織 五十匁 一字文字初摘 六十五匁			
右之外諸國御銘茶數品并御進物御壺詰印籠箱袋入等品々御座候間、御好次第入念格好宜右ニ准し順下直ニ相仕立奉差上候、以上 御進物ニ被遊候ハ、切手ニ而奉差上候 茶師 東 兩 軒 欽白 (印影)					

□資料4 伊勢屋治兵衛引札

に推察できる。

三段目に移る。「宇治自園精製」の五つの銘柄が、文字もやや大きく、それぞれを浮き上がって見えるような効果を用いて、いかにも同店おすすめの品、といった雰囲気をかもしだす。そこには木幡、池の尾といった宇治周辺の地名を添えるものがあり、左に「宇治信楽御煎茶」がつづく。四段目は芦久保と徳

[illegible]

□資料4 伊勢屋治兵衛引札（収蔵資料No.318）

種別	価格	現代の価格に換算
薄茶	13匁5分～50匁	675円～2500円(約40g)
濃茶	2匁8分～8匁	2800円～8000円(約40g)
薄茶園煎茶	15匁～30匁	2000円～4000円(約100g)
濃茶園煎茶	35匁～65匁	4700円～8700円(約100g)
濃薄精撰煎茶	13匁5分～65匁	1800円～8700円(約100g)
宇治自園煎茶	6匁～15匁	800円～2000円(約100g)
宇治信楽煎茶	3匁～13匁5分	400円～1800円(約100g)
芦久保茶	132文～400文	150円～530円(約100g)
徳用煎茶	2匁～4匁5分	270円～600円(100g)

■伊勢屋治兵衛の茶価

用、ほかに伊勢・駿河産や諸国の番茶もあると記す。このあたりも井筒屋の場合と酷似している。ここでも一匁Ⅱ一〇〇文Ⅱ一〇〇〇円と設定し、各種別の価格を上表にまとめた。

伊勢屋の場合、事実上の玉露と思われる濃茶園煎茶・薄茶園煎茶と、その出物と葉物の集合体と思われる濃薄精撰煎茶がほ

ぼ同じ価格帯で並び、その最高値は井筒屋の二倍、山本の一

・五倍と跳ね上がっている。あとも同様の傾向をみるが、とくに当初の玉露の最上位クラスはたいへんな高値で扱われる。

三段目の宇治製のニュアンスを強く漂わせるグループは、それに比べるとぐっと手ごろで、トレードマークの「山吉」にちなんだ山吉山や山吉園の銘柄はおそらくもともともよく出る、売れ筋の商品と推測される。進物用の印籠箱(化粧箱)もあり、「切手」つまり商品券の販売についても末尾の文章に記す。

江戸④ 大坂屋吉左衛門

四軒目は浅草門外角の大坂屋吉左衛門の店舗である。道具を扱い、左上に、一部の銘柄については挽き立ての茶を準備する旨を記す。葉茶を抹茶に加工するいわゆる臼場を店内あるいは近辺に設けていたようだ。本所立川通にも出店をもつ。本表は五段からなる。最上段には定番の薄茶・濃茶、続けて桑、クコ、麦の各茶が並ぶ。この類は文政の山本加兵衛の二段目にもあった。ともに思いのほか高価な印象をもつが、実態はよくわからない。

(屋号)		諸御茶所	
御薄茶 壹斤二付 撰吟茶 拾三匁 花極 拾三匁 別儀揃 拾五匁	園	宇治御煎茶 壹斤二付 宇治の里 二匁 龍門 二匁 政所 四匁	浅草御門外角 大坂屋吉左衛門 茶師松峯軒精製
御徳用向宇治撰茶 壹斤二付 一森屑 二匁 山吹屑	茶師	駿州御煎茶 壹斤二付 芦久保 二匁 白菊 二匁 上白菊 二匁	御徳用向御番茶 壹斤二付 松印 六拾四文 大印 百文 竹印 百廿四文

御進物壺詰折詰丸袋角袋其外御望次第入念寄麗ニ相仕立奉差上候、以上 毎日挽立御挽茶 百文二付 別儀揃 拾文目 上極揃 七文目 別儀昔 五文目	宇治 自園 大吉山 六匁	極揃 二拾匁 上極揃 二拾六匁 別儀昔 三拾匁 好極揃 三十三匁八分 南むかし 三拾五匁 御好詰 四拾三匁 上別儀昔 五拾三匁 極昔詰 六拾匁										川柳 四匁五分 鷹ノ爪 五匁 一森 六匁 友木立 六匁五分 喜せん 七匁 山吹 八匁 朝日山 八匁五分 花園 九匁 上喜せん 拾匁 早わらひ 拾一 池の尾 拾二匁 華橋 十二匁 霜の花 拾五匁 松の波 拾六匁 玉簾 拾八匁 峯の旭 二拾匁																			
		濃茶園御煎茶 老斤二付 折鷹 拾三匁 清折 拾五匁 上鷹ノ爪 二拾匁 松の峰 二拾五匁 上白折 二拾八匁 千代友 三拾匁 友白髪 三拾五匁 喜代葉 四拾五匁										老葉 四匁五分 志賀の里 五匁五分 さゝ波 六匁 朝緑 六匁五分 御所の梅 七匁五分 松の花 七匁 竹生島 拾五匁																			
諸国銘茶并御番茶類商売仕来候処、御蔭を以両店共日増に 繁昌仕誠ニ難有仕合ニ奉存候、且茶園之儀土地宜場所相撰所持仕 何れも精製上品ニ仕立葉向に不抱風味專一ニ吟味仕、為御札格別 下直ニ奉差上候間不相替不限多少御用向被仰付被下置候様偏奉希候、以上	老養 御水飴	水戸 御煎茶 老斤二付 古内 三匁 相生 三匁 高砂 四匁 末広 五匁										相良 御煎茶 老斤二付 若葉 三匁 嬉し野 四匁 和歌の浦 五匁										本所立川通五ツ目 本店 茶大 吉									
		本方祇園御香煎 元祖あられ 新製ゆかりの色 南都あられ 右之品箱入筒入 御好次第相仕立 奉差上候										勢州 御せんじ茶 老斤二付 菰野 三匁 三滝山 三匁 若松 三匁 五分 四匁 しら梅 四匁 伊勢山 五匁 百瀬熬 六匁										宇治田原 西野藤右衛門 伊藤忠兵衛 吉村勘左衛門 吉村勘左衛門 油谷弥兵衛 尾崎惣兵衛 梶山長次郎 遠州川根 勝山四郎左衛門 平口五郎左衛門									
		御茶道具品々										御茶壺品々										諸国茶製所茶元 茶師 宇治大鳳寺 森江惣左衛門 山上善太夫 梅林三郎助 宮林肖齋 同木幡 松尾嘉平次 宇治湯谷 永谷武右衛門 永谷伊八 永谷藤右衛門 宇治田原									
																						梅印 百三拾貳文 吉印 百四拾八文									

□資料5 大坂屋吉左衛門引札

□資料5 大坂屋吉左衛門（收藏資料No.2223）

(18)

示した五軒の茶の価格を種別ごとに分けてまとめると次表（20ページ、「江戸の茶価比較表」）のようになる。

こうしてみると、やはり最後の松屋の値段が突出していることがよくわかる。それと、表でも微妙に区別したように、一口に煎茶といっても、碾茶から転じたとすべきものが上位を占め、またそこに玉露が割って入ってきて、それ以外が下に続くという理解するのが妥当と思われる。

ところで、これら煎茶の産地なのだが、それぞれ額面通り

(屋号)		宇治 信楽 御銘茶所 茶師 松風軒		東京浅草吉野町 松屋与兵衛	
諸国		御銘茶所		(印影)	
御薄茶価		濃茶園 御煎茶		宇治御煎茶	
極摘 五十匁		別製 五十匁		信楽 五十匁	
別儀 六十匁		蓬萊 六十匁		山吹色 二匁五分	
極別儀 七十匁		千代の寿 六十匁		川柳 三匁	
白昔 八十匁		羽衣 七十匁		千歳 四匁	
松の昔 九十匁		菊の露 九十匁		初ミとり 五匁	
極詰 百二十匁		雲の霞 百二十匁		松の月 六匁	
祝の白 百五十匁		老の友 百五十匁		大葉園 八匁	
御濃茶価		松の衣 百八十匁		上喜撰 十匁	
半一袋拾匁二付		鶴の寿 二百四十匁		松の波 十匁	
老松 八匁		宇治御煎茶		御徳用粉茶	
初昔 十匁		信楽 二十匁		上喜撰粉 五匁	
初森 十二匁		舞鶴 二十匁		松の波粉 七匁五分	
翁の祝 十五匁		松の花 二十五匁		玉露粉 十匁	
若葉祝 二十匁		玉露 三十匁		千代の寿粉 三十匁	
御徳用		朝霞 三十五匁		菊の露粉 四十五匁	
濃茶園 六十匁		老松 四十匁		濃茶園粉 五十匁	
同粉 四十五匁		明ほの 四十五匁		上濃茶園粉 六十匁	
上濃茶園粉 六十匁		宇治信楽其外諸国其？御銘茶之儀者土地宜敷場所を相えらミ兼向にかゝわらず香気風味出色等を専一二仕精々下直二奉差江候間是迄通り御用向被下置候様偏奉希上候以上			

□資料6 松屋与兵衛引札

□資料6 松屋与兵衛（収蔵資料No.2201）

に受け取っていいものかどうか判断に迷う。江戸は最高級から番茶の類まで膨大な需要が見込めた。お茶の生産、加工、流通にも多くの人と地域が早くから目をつけたに違いない。そしていざ茶を商うとなると、売る側も、買う側にも、とくに「宇治」という誰もが知るトップブランドの音が心地よく響いたことは容易に推測できる。悪気のあるなしや、また製品がどのレベルにあるかは関わりなく、江戸に近い地域で生産された茶のなかには、結果的に「宇治煎茶」の仲間に加え

喫茶法	種別	① 井筒屋利助	② 山本加兵衛	③ 伊勢屋治兵衛	④ 大坂屋吉左衛門	⑤ 松屋与兵衛
抹茶	濃茶	濃茶 3匁9分～10匁	濃茶 3匁5分～9匁	濃茶 2匁8分～8匁	濃茶 3匁～10匁	濃茶 8匁～20匁
	薄茶	薄茶 12匁～78匁	薄茶 13匁～60匁	薄茶 13匁5分～50匁	薄茶 13匁～60匁	薄茶 50匁～150匁
煎茶	出物・折物・葉物玉露	濃茶園煎茶 13匁～30匁	濃茶薄茶園煎茶 15匁～45匁	濃茶園煎茶 35匁～65匁 薄茶園煎茶 15匁～30匁 濃薄精撰煎茶 13匁5分～65匁	濃茶園煎茶 13匁～45匁	濃茶園別製煎茶 50匁～300匁 徳用 45匁～60匁 徳用粉茶 5匁～60匁
		宇治煎茶 3匁～20匁 〈別紙〉 新製風流 4匁～9匁	宇治煎茶 2匁～28匁	宇治自園煎茶 6匁～15匁 宇治信楽煎茶 3匁～20匁	宇治煎茶 2匁～20匁 徳用向宇治撰屑 2匁～5匁 自園青仕立 4匁～7匁5分	宇治信楽煎茶 2匁5分～45匁
	煎茶	政所煎茶(近江) 4匁～6匁			江州銘茶 4匁5分～15匁	
		勢州菰野煎茶 4匁～6匁	勢州菰野茶 3匁～6匁		勢州菰野せんじ茶 3匁～6匁	
		肥後相良茶 4匁～6匁	相良(肥後) 5匁		肥州相良 3匁～5匁	
		肥州名茶(肥前) 4匁～10匁	肥前 4匁			
		芦久保煎茶 148文～15匁	駿河芦久保煎茶 200文～9匁 安部葉形製 4匁～6匁5分	芦久保煎茶 132文～400文	駿州芦久保煎茶 200文～9匁 駿州葉形煎茶 3匁～6匁	
					水戸古内 3匁～5匁	
		葉形煎茶(不明) 300文～500文		徳用向煎茶 2匁～4匁5分	徳用番茶 64文～148文	

■江戸の茶価比較表(濃茶は「半袋」=10匁=37.5gあたり、他は1斤=200匁=750gあたり。以下同じ)

られたものが少なくなかったとみるべきではなからうか。「宇治煎茶」のイメージと響きに相当な魅力があり、それに周辺の産地が引き寄せられ、そのラインナップの幅を広げていった面は否定できないと思う。また、それの人びとも充分に承知して、暗黙の了解のもとで販売と消費活動が行われていたように思えてならない。

大坂

つづいて水の都、大坂、茶の値段表に関して、本館の収蔵品でもっとも充実しているのが大坂の市街地である。ここでは下表の一〇店舗を取り上げる。

年代は幕末、引札の見かけは江戸とほぼ変わらない。店主がそれぞれ通名を何々軒などと称したらしいが、茶以外の商品を同時に扱っていた店舗、今日のアンテナショップ的な形態もあったのではないか。後に見る京都では、すでにそうした事例も確認されている。

大坂① 落屋平兵衛

順慶町井戸ノ辻は、『摂津名所図会』などにも描かれる華な場所である。そこに落屋というお茶を扱う店があった。天保六年（一八三五）は大坂で確認できるものとしてもっとも古い。一段目に薄茶、濃茶、そして江戸にもあった「薄茶濃茶清撰御煎茶」が並ぶ。ここにある銘柄はおおむね葉物と思われるが、最高値の富貴緑が微妙なところである。というのも、二・三段目をここでは宇治信楽煎茶が占めるが、その最高値がまた「薄茶濃茶清撰御煎茶」の最上位と同額で、ここにほぼ差がないわけだから、品質的にも接近している印象をうける。四段目の諸国御煎茶は、諸国とは言っても茶銘から判断して東国の姿はそこにはない。

No.	表題	屋号	住所	店主	年代	資料No.
①	宇治諸国信楽御茶所	雄香軒	順慶町通井戸ノ辻	落屋平兵衛	天保6・1835	7
②	諸国御茶所	湖松軒	北新地一丁目	斉藤又右衛門	辰	8
③	宇治信楽諸国御茶所	雲花園	本町通心斎橋筋角	笹屋伊兵衛		9
④	宇治信楽諸国御茶処	薫香堂	京町堀二丁目羽子板橋北詰角	笠屋藤兵衛		10
⑤	宇治信楽諸国御茶処	通栄軒	淀屋橋樫木町南入	八木弥三兵衛		11
⑥	宇治信楽諸国御茶所	通松軒	平野町筋京町橋東入	木屋新助		12
⑦	宇治信楽諸国御銘茶製所		江戸堀二丁目犬斉橋北詰西入	俵谷金兵衛	嘉永7・1854	13
⑧	宇治信楽諸国御茶所	芳雲園	心斎橋北詰西入	高田弥十郎		14
⑨	諸国名物御茶所	佳茗林	高麗橋三丁目	川崎喜兵衛		15
⑩	宇治信楽諸国御茶所	正寿園	天神橋通寺町橋北へ入	川内谷新兵衛	文久3・1863	16

■大坂の茶所

天保六乙未年再板		(屋号)		宇治 諸国		御茶所 大 順慶町通		諸国御煎茶	
御薄茶		二百目一斤二付		宇治御煎茶		二百目一斤二付		奥紅葉	
吟茶		拾五匁		信樂		二百目一斤二付		めさめ	
極摘		二拾匁		撰葉		二匁五分		花橘	
上極摘		二拾五匁		川柳		二匁五分		初緑	
好極摘		三拾匁		青柳		三匁		梅ノ尾	
別儀		三拾五匁		夏木		三匁		峯曙	
別儀		四拾匁		信樂		四匁		君が代	
別儀		五拾匁		世代友		四匁五分		八重桜	
富貴摘		六拾匁		政所		四匁五分		山重霞	
御濃茶		半一袋拾匁二付		越溪		五匁		友千鳥	
極昔		四匁		一森		五匁		八千代	
いノ白		四匁五分		明ぼの		六匁		浪花江	
後昔		五匁		落撰		六匁		相生	
初昔		六匁		朝日		七匁		喜代葉	
桃ノ白		七匁		福寿		七匁		宇治上粉茶	
香風		八匁		初瀬		八匁		一斤二付	
初露昔		九匁		山吹		八匁		三保松	
薄茶		清撰御煎茶		大福		八匁		滝桜	
濃茶		二百目一斤二付		梨子煎		九匁		古里	
折鷹		拾六匁		喜撰		拾匁		三匁	
雁ノ音		拾八匁		池ノ尾		拾匁		御物	
鷹ノ爪		二拾匁		白菊		拾匁		嬉し野	
友白髪		二拾五匁		初鷹		二拾五匁		仙齡	
白折		三拾匁		千代友		三拾匁		末広	
千代友		三拾五匁		富貴緑		四拾匁		吉野里	
富貴緑		四拾匁		浪花		雄香軒興昌 (花押影)		此外諸国番茶類 色々	
				御進物壺詰折詰丸袋角袋平袋		其外御好次第		入念奉指上候以上	

口資料7 路屋平兵衛引札

天保六乙未年再板		宇治 諸国		御茶所 大 順慶町通		諸国御煎茶	
御薄茶		二百目一斤二付		宇治御煎茶		二百目一斤二付	
吟茶		拾五匁		信樂		二百目一斤二付	
極摘		二拾匁		撰葉		二匁五分	
上極摘		二拾五匁		川柳		二匁五分	
好極摘		三拾匁		青柳		三匁	
別儀		三拾五匁		夏木		三匁	
別儀		四拾匁		信樂		四匁	
別儀		五拾匁		世代友		四匁五分	
富貴摘		六拾匁		政所		四匁五分	
御濃茶		半一袋拾匁二付		越溪		五匁	
極昔		四匁		一森		五匁	
いノ白		四匁五分		明ぼの		六匁	
後昔		五匁		落撰		六匁	
初昔		六匁		朝日		七匁	
桃ノ白		七匁		福寿		七匁	
香風		八匁		初瀬		八匁	
初露昔		九匁		山吹		八匁	
薄茶		清撰御煎茶		大福		八匁	
濃茶		二百目一斤二付		梨子煎		九匁	
折鷹		拾六匁		喜撰		拾匁	
雁ノ音		拾八匁		池ノ尾		拾匁	
鷹ノ爪		二拾匁		白菊		拾匁	
友白髪		二拾五匁		初鷹		二拾五匁	
白折		三拾匁		千代友		三拾匁	
千代友		三拾五匁		富貴緑		四拾匁	
富貴緑		四拾匁		浪花		雄香軒興昌 (花押影)	
				御進物壺詰折詰丸袋角袋平袋		其外御好次第	
				入念奉指上候以上		此外諸国番茶類 色々	

口資料7 路屋平兵衛 (収蔵資料No.436-24)

一段目に濃茶、薄茶、そして薄茶の末尾になぜか桑茶がくる。こうした事例は江戸にもあった。桑のほかは枸杞(クコ)、枇杷の各茶が並記されていたが、これらをそのまま文字通りに解していいものか迷う。極端なことを言うと、これらは厚手の碾茶葉つまり葉物、煎茶飲用する碾茶葉のことを業界ではこれをまた区別して「広葉」あるいは「厚葉」ともいうのだが、それを意味する隠語のような気がしてならない。これに関連して言えば、茶臼にかかる葉のことを「薄葉」ともいう。

それはともかく先へ進むと、二段目に宇治信楽煎茶、そして三段目の「濃茶園御煎茶」は一段目の、またそれにつづく「宇治信楽御煎茶撰出シ」「同上茶の粉」は二段目のラインナップのそれぞれ出物である。四段目の賦物の茶は、慶弔のあいさつに用いられた安価な茶である。お茶そのものであったり、何かの品物に茶が添えられたり、といった様子だったらしいが、あくまでも形式なので、さほど品質を重視する必要はないといった考え方が贈る側にも、受け取る側にもあったようだ。したがって、値段はきわめて安い。ここに「芦久保」とあるのは、すでに茶産地としてその名が知れ渡っていたことによる命名に過ぎないものだろう。当店も茶道具や香など手広く扱った。

辰丰政

罐

諸國

御茶所

昭和軒精製

内藏茶

手摘み茶

宇治 内黄茶

儀茶園内黄茶

御茶の茶葉

友の昔 六八八分

求の昔 六八八分

友の昔 六八八分

友の昔 六八八分

初昔 六八八分

初昔 六八八分

初昔 六八八分

初昔 六八八分

後昔 六八八分

後昔 六八八分

後昔 六八八分

後昔 六八八分

老昔 六八八分

老昔 六八八分

老昔 六八八分

老昔 六八八分

若昔 六八八分

若昔 六八八分

若昔 六八八分

若昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

花昔 六八八分

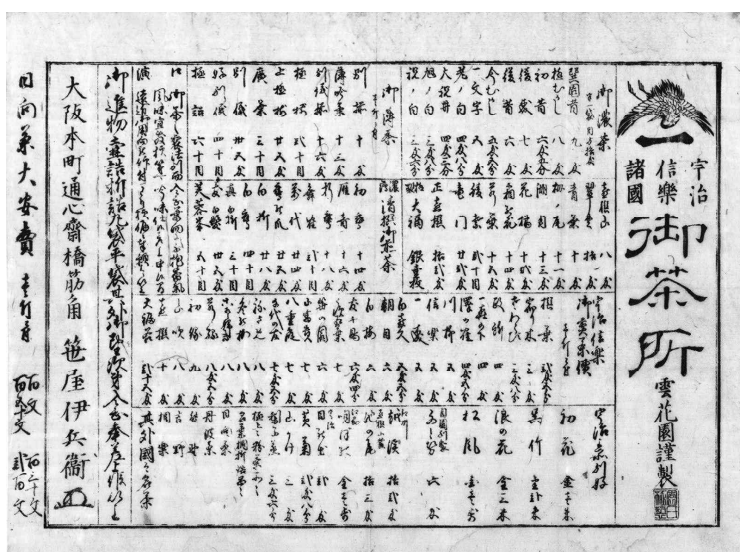
□資料8 齊藤又右衛門引札（收藏資料No.436-36）

(屋号)		諸	
国		御茶所 湖松軒精製 (印影)	
大坂北新地壺丁目 齊藤又右衛門	右之外諸国銘茶番茶類俵売小売とも仕候 ○御茶の子もの壺袋二付式分五厘より御望次第其外暑寒之御進物 ○御茶具之類品々御たきもの極製梅か香割白檀いろく ○銘茶切手藤之蘭印老枚二付四拾文川柳印同三拾式文	御濃茶 半一袋掛目拾匁二付 藤の昔 六匁八分 初昔 六匁 後昔 五匁五分 綾の森 五匁 老まつ 四匁五分 若森 四匁 桃の白 三匁六分 祝の白 三匁六分	宇治御煎茶 式百目老斤二付 信楽 式百目老斤二付 夜の梅 式拾匁 琵琶の里 拾八匁 春霞 拾六匁 萩の庵 拾五匁 梅の尾 拾四匁四分 霜の花 十式匁 花橘 拾匁四分 生喜撰 拾匁 池の尾 九匁六分 田毎月 九匁 おく楓 七匁式分 喜撰 上八匁 山吹 六匁四分 別製 六匁 松の友 六匁 朝日 五匁六分 はつ緑 五匁 玉椿 四匁五分 一森 四匁
		濃茶園御煎茶 式百目老斤二付 千代の寿 四拾八匁 はつ鷹 四拾匁 友白髪 三拾式匁 清折 式拾八匁 白折 式拾四匁 鷹の爪 式拾匁 折鷹 拾六匁 清風 拾式匁	御茶の子賦物茶 式百五十目老斤二付 玉すたれ 三匁五分 初桜 三匁 芦久保 式匁五分 薄緑 式匁 しら菊 式匁五分
		宇治 式百目老斤二付 信楽御煎茶撰出シ 式百目老斤二付 宇治の里 三匁六分 信楽 三匁五分 寄り木 三匁 川柳 式匁五分 撰葉 式匁	桐御茶箱 操足付 老斤入 半斤入 小半斤入 壹斤入 老匁七分 小半斤入 老匁七分 三拾匁入 九分 廿匁入 七分五リン 青磁焼壺価同断
		同上茶の粉 式百目老斤二付 八重霞 四匁 袖の雪 三匁 東雲 式匁五分 松の露 式匁 村さめ 式匁六分	小箱ハ茶詰合ニテ六分五厘 より色々随分入念寄麗 仕立さし上可申候

□資料8 齊藤又右衛門引札

(屋号)		宇治 信楽 諸国		御茶所 雲花園謹製 (印影)	
御濃茶 半一袋目方拾匁		喜撰山 八匁		宇治信楽 御煎茶 老斤二付	
異園昔 九匁		翠松 拾匁		宇治上品別好 初花 金壹朱	
極むかし 八匁		青葉 十匁		吳竹 金貳朱	
初昔 六匁五分		梅ノ尾 十一匁		浪の花 金三朱	
綾森 七匁		湖月 十三匁		松風 金壹歩	
後昔 六匁		花橘 十匁		自園別製 六匁	
今むかし 五匁五分		霜の花 十四匁		千とせ	
一文宇 五匁		若葉 十五匁		越溪 拾貳匁	
老ノ白 四匁八分		綾紫 貳十匁		江州 拾貳匁	
大祝井 四匁三分		竜門 貳式匁		喜撰山麓 拾三匁	
旭ノ白 三匁八分		正喜撰 拾式匁		池の尾 拾三匁	
祝ノ白 三匁六分		極大福 銀老枚		江州 金壹歩	
御薄茶 老斤二付		濃清撰御煎茶		明ぼの 金壹歩	
薄吟茶 十匁		初鷹 十四匁		宇治 貳匁	
別儀摘 十三匁		雁音 十六匁		日の出 貳匁	
別儀摘 十六匁		折鷹 十八匁		山かけ 三匁	
極摘 貳十匁		舞鶴 貳十匁		梨子蒸 三匁六分	
上極摘 貳五匁		萬代 貳四匁		極上々粉茶品々	
広葉 三十匁		鷹の爪 貳五匁		名桑桐折詰品々	
別儀 卅五匁		白折 貳八匁		日向茶	
好別儀 四十匁		白鷹 四十匁		丹波茶	
極詰 六十匁		真白折 三十匁		熊野	
		友白髪 卅五匁		吉野	
		芙蓉峯 五十匁		相楽	
				其外国々名茶	
口 御茶之製法別而入念葉向に不抱香氣					
風味宜敷様第一二吟味仕候差上申候間					
遠近御用向被仰付可被下候様偏二奉願上候以上					
御進物壺詰折詰丸袋平袋其外御望次第入念奉差上候、以上					
大阪本町通心齋橋筋角		笹屋伊兵衛		(花押影)	

□資料9 笹屋伊兵衛引札



□資料9 笹屋伊兵衛引札 (収蔵資料No.436-30)

大坂③ 笹屋伊兵衛（雲花園）

一段目に濃茶と薄茶、薄茶のなかにある「広葉」の銘には、臼で挽いてもいいが煎茶飲用にも、といったニュアンスが含まれる。今の価格にすれば、おそらく約四〇グラムで一五〇〇円程度である。

二段目左の「濃薄清撰御煎茶」が葉物、ただし最高額の芙蓉峯には玉露の雰囲気もある。三段目から二段目右にかけて、宇治信楽の煎茶が並ぶ。それぞれの最高値に付される「大福」の名は、宇治田原産の高級品を意味するもので、濃茶・薄茶から転じた煎茶に対して、「上級煎茶」のキャッチフレーズを冠して宣伝された類を代表する茶銘である。

四段目の「宇治之品別好」や中ほどの「自園別製」をうたう「ちとせ」などは、ちょうど手ごろな値段設定として置かれているように思われる。その末尾には「梨子蒸」の銘があり、宇治田原の産を匂わせる。それにつづけて、日向・丹波・熊野・吉野・相楽と地名が並び、また欄外には「日向茶大安売」の文字がおどる。これらは産地名というよりも廉価な茶の代名詞とされていたように思われる。雲花園すなわち笹屋伊兵衛が、宇治田原で茶園経営をしていたとは考えにくい。同所の生産者が直接に、あるいは問屋によって、当所に宇治田原の茶を中心に持ち込まれたといった営業形態と思われる。

大坂④ 笠屋藤兵衛（薫香堂）

大坂⑤ 八木弥三兵衛（通栄軒）

④（資料10）と⑤（資料11）はまったく別の店舗で、経営者の名義も、そして何よりも紙のかたちもデザインもまったく異なる。しかし、表に載る茶銘も値段もほぼ同じである。系列店や仕入れ先が同じというよりも、元締めとなる問屋がすべてを取り仕切っていて、ほぼ委託販売のような形態だったとも考えられる。

(屋号)		宇治 諸国御茶処	
信楽		宇治 御煎茶価	
御薄茶価	二百目壹斤二付	信楽	別製宇治里
一 別摘	十三匁	一 薄雪	三匁
一 別儀摘	十五匁	一 夏木立	四匁
一 華極	十八匁	一 三笠山	四匁三分
一 極摘	二十匁	一 椎か本	四匁五分
一 祝摘	廿六匁	一 龍門	五匁
一 広葉	三十匁	一 並一森	五匁五分
一 別儀昔	四十匁	一 政所	六匁
一 好極摘	卅三匁	一 上一森	六匁五分
一 極詰	五十五匁九分	一 綾の葉	七匁
一 森昔	六十匁	一 信楽	七匁五分
御濃茶価	半壹袋茶目十匁二付	一 山吹	八匁
一 華の白	三匁五分	一 喜選	八匁
一 井の白	四匁	一 越溪	八匁
一 極昔	四匁三分	一 玉簾	八匁五分
一 白昔	四匁五分	一 雪の梅	九匁
一 大祝白	五匁	一 上喜選	十匁
一 後の昔	五匁五分	一 興紅葉	十一匁
一 若森	六匁	一 正池の尾	十二匁
一 初昔	七匁	一 梅の尾	十三匁

[illegible]

一桃の白	八匁	一華橘	十五匁
濃茶園 御煎茶匁		一霜の花	十五匁
清撰		一明ぼの	十五匁
二百目壹斤ニ付		一松の浪	十八匁
一雁金	十五匁	一干代ノ寿	二十匁
一折鷹	十七匁	肥州 御煎茶	
一白折	二十匁	相良	
一友白髪	廿五匁	壹斤ニ付	
一華園	三十匁	一玉あられ	三匁
一干代友	卅五匁	一若葉	三匁五分
一初鷹	五十匁	一白露	四匁
		一嬉し野	五匁
日向 御煎茶		日向御番茶匁	
熊野		二百五十目ニ付	
一松の尾	二匁	一松印	八十匁
一八重垣	二匁五分	一梅印	百匁
一薄霞	二匁五分	一天印	百卅匁
一華の井	二匁五分	一吉印	百五十匁
一若ミとり	三百匁	一やどり木	二百匁
一初かずミ	三匁	日向茶上々	
撰出し	上粉茶	一拾斤ニ付	金二朱
一池尾屑	一華橘粉	一飛切十斤ニ付	
代三匁	代三匁		
一喜撰屑	一喜撰粉		同壹部
同二匁五分	同二匁五分	右之外丹波并ニ伊賀	
一山吹屑	一一森粉	諸国御番茶品々	
同二匁五分	同二匁五分		
御進物壺詰折詰角袋平袋丸袋			
其ほか御このミ次第手さきいにて仕立奉指上候			
茶の子御賦物壺袋式分五厘より御のぞミ次第			
京町堀二丁目	薰香堂		
羽子板橋北詰角	笠屋藤兵衛		

(屋号)		宇治 信楽		諸国御茶処		通榮軒(印影)	
御薄茶価 式百目壹斤二付		宇治御煎茶価 信楽八木園		日向御煎茶 熊野		肥州御煎茶 相良	
一別揃	十三匁	一極撰八木園	六匁	一松の尾	二匁	一老斤二付	二匁
一別儀揃	十五匁	一黄菊	三匁	一八重垣	二匁五分	一玉あられ	三匁
一花極	十八匁	一信楽	四匁	一薄霞	二匁五分	一若草	三匁五分
一極揃	二十匁	一三笠山	四匁三分	一花の井	二匁五分	一白露	四匁
一祝揃	廿六匁	一川柳	四匁五分	一若緑	三匁	一嬉し野	五匁
一広葉	三十匁	一宇治里	五匁	一はつ梅	三匁	日向御番茶	二百五十目二付
一好極揃	三十三匁	一並一森	同	御薫物	一兩二付	一松印	六十四文
一別儀昔	四十匁	一政所	五匁五分	一梅か香	六分より	一梅印	百文
一極詰	五十二匁五分	一上一森	六匁	一割白檀	同	一天印	百三十文
一森昔	六十匁	一綾の葉	六匁五分	一善歳	同	一吉印	百五十文
御濃茶価		一朝日	七匁	一割白檀	同	一やり木	二百文
半壹袋茶目拾匁二付		一山吹	七匁五分	一善歳	同	日向茶 上々	
一花の白	三匁五分	一喜撰	八匁	一善歳	同	一十斤二付金二朱	
一井の白	四匁	一越溪	八匁	一善歳	同	一飛切十斤二付ハ一步	
一極昔	四匁三分	一玉簾	八匁五分	一善歳	同	右之外丹波并二伊賀諸国	
一白昔	四匁五分	一雪の梅	九匁	一善歳	同	御番茶しなく	
一譲葉	四匁五分	一上喜撰	十匁	一善歳	同		
一大祝白	五匁	一奥紅葉	十一匁	一善歳	同		
一後ノ昔	五匁五分	一正池の尾	十二匁	一善歳	同		
一綾ノ森	六匁	一松の露	十三匁	一善歳	同		
一初昔	七匁	一花橘	十三匁	一善歳	同		
一桃の白	八匁	一霜の花	十五匁	一善歳	同		
濃茶園 御煎茶価		一明ほの	十五匁	一善歳	同		
清撰		一松の浪	十八匁	一善歳	同		
式百目壹斤二付		一千代の梅	二十匁	一善歳	同		
一雁金	十五匁	御進物壺詰折詰角袋平袋九袋		一善歳	同		
一折鷹	十七匁	茶の子御賦物老袋にて三分五厘より御このミ次第		一善歳	同		
一白折	二十匁	大阪淀屋橋		一善歳	同		
一友白髪	廿五匁	梶木町南入		一善歳	同		
一花園	三十匁	八木弥三兵衛 (印影)		一善歳	同		
一千代白髪	三十五匁			一善歳	同		
一初鷹	五十匁			一善歳	同		

□資料11 八木弥三兵衛引札

宇治 信楽		諸国御茶処		通榮軒(印影)	
御薄茶価 式百目壹斤二付		宇治御煎茶価 信楽八木園		日向御煎茶 熊野	
一別揃	十三匁	一極撰八木園	六匁	一松の尾	二匁
一別儀揃	十五匁	一黄菊	三匁	一八重垣	二匁五分
一花極	十八匁	一信楽	四匁	一薄霞	二匁五分
一極揃	二十匁	一三笠山	四匁三分	一花の井	二匁五分
一祝揃	廿六匁	一川柳	四匁五分	一若緑	三匁
一広葉	三十匁	一宇治里	五匁	一はつ梅	三匁
一好極揃	三十三匁	一並一森	同	御薫物	一兩二付
一別儀昔	四十匁	一政所	五匁五分	一梅か香	六分より
一極詰	五十二匁五分	一上一森	六匁	一割白檀	同
一森昔	六十匁	一綾の葉	六匁五分	一善歳	同
御濃茶価		一朝日	七匁	一善歳	同
半壹袋茶目拾匁二付		一山吹	七匁五分	一善歳	同
一花の白	三匁五分	一喜撰	八匁	一善歳	同
一井の白	四匁	一越溪	八匁	一善歳	同
一極昔	四匁三分	一玉簾	八匁五分	一善歳	同
一白昔	四匁五分	一雪の梅	九匁	一善歳	同
一譲葉	四匁五分	一上喜撰	十匁	一善歳	同
一大祝白	五匁	一奥紅葉	十一匁	一善歳	同
一後ノ昔	五匁五分	一正池の尾	十二匁	一善歳	同
一綾ノ森	六匁	一松の露	十三匁	一善歳	同
一初昔	七匁	一花橘	十三匁	一善歳	同
一桃の白	八匁	一霜の花	十五匁	一善歳	同
濃茶園 御煎茶価		一明ほの	十五匁	一善歳	同
清撰		一松の浪	十八匁	一善歳	同
式百目壹斤二付		一千代の梅	二十匁	一善歳	同
一雁金	十五匁	御進物壺詰折詰角袋平袋九袋		一善歳	同
一折鷹	十七匁	茶の子御賦物老袋にて三分五厘より御このミ次第		一善歳	同
一白折	二十匁	大阪淀屋橋		一善歳	同
一友白髪	廿五匁	梶木町南入		一善歳	同
一花園	三十匁	八木弥三兵衛 (印影)		一善歳	同
一千代白髪	三十五匁			一善歳	同
一初鷹	五十匁			一善歳	同

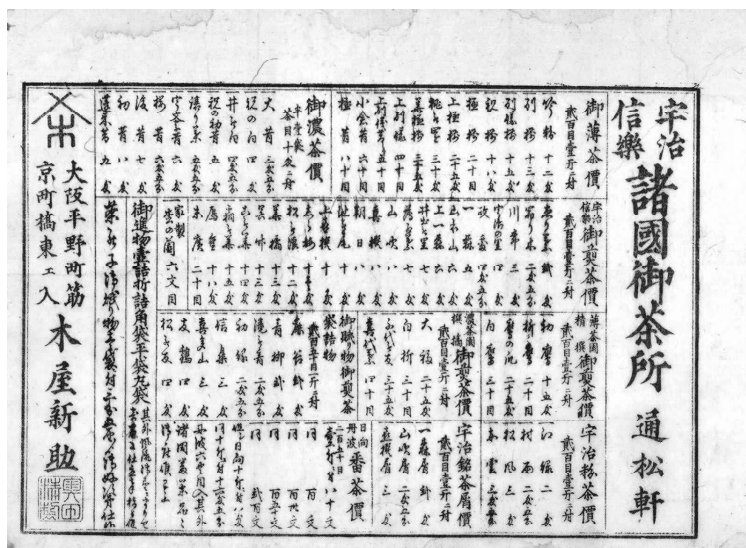
□資料11 八木弥三兵衛 (収蔵資料No.436-29)

一段目が薄茶・濃茶、二段目が宇治信楽煎茶、三段目に薄茶園・濃茶園の各煎茶と賦り物の煎茶、そして最下段には粉、

屑といった出物、さらに安価な日向・丹波の番茶がくる。この店の場合、やはりもつとも気になるのが、三段目の「濃茶園撰摘」のなかの宇治田原産を印象づける「大福」の銘である。

宇治 信樂	諸國 御茶所	通松軒	御薄茶佃 貳百目壹斤二付	宇治御煎茶佃 信樂 貳百目壹斤二付	薄茶菌御煎茶佃 精撰 貳百目壹斤二付	宇治粉茶佃 貳百目壹斤二付
			一吟粉 十二匁	一えり葉 貳匁	一初鷹 十五匁	一江緑 二匁
			一別儀摘 十三匁	一宿り木 二匁五分	一折鷹 二十目	一村雨 二匁五分
			一極摘 十五匁	一川柳 三匁	一鷹の爪 二十五匁	一松風 三匁
			一祝摘 十八匁	一宇治の里 四匁	一白鷹 三十目	一東雲 三匁五分
			一極摘 二十目	一政処 四匁五分	濃茶菌御煎茶佃 撰摘 貳百目壹斤二付	宇治銘茶佃 貳百目壹斤二付
			一上極摘 二十五匁	一一森 五匁	一撰摘 貳百目壹斤二付	一森屑 貳匁
			一桃の園 三十匁	一山本山 六匁	一一大福 二十五匁	一山吹屑 二匁五分
			一華極摘 三十五匁	一井出の里 六匁	一白折 三十目	一喜撰屑 三匁
			一上別儀昔 四十目	一薄紅葉 七匁	一千代の友 三十五匁	日向番茶佃 丹波
			一上別儀昔 六十目	一山吹 八匁	一喜代葉 四十目	二百五十目
			一小倉昔 六十目	一喜撰 八匁		一老斤二付八十文
			一極昔 八十目	一朝日 八匁		一同 百文
				一池の尾 十匁	御賦り物御煎茶 袋詰物 貳百五十目一斤二付	一同 百卅文
				一上喜撰 十匁	一鹿谷 貳匁	一同 百五十文
				一松の浪 十二匁	一一滴の音 二匁五分	一同 貳百文
				一華橘 十三匁	一初緑 二匁五分	但シ日向十斤二付八匁
				一吳竹 十三匁	一信樂 三匁	同十斤二付十六匁五分
				一一の白 四匁	一喜多山 三匁	丹波六貫目入其外
				一祝の初昔 四匁五分	一友鶴 四匁	諸國番茶品々
				一譲り葉 五匁五分	一松の友 四匁	御座候、已上
				一一字文字昔 六匁		
				一一字昔 六匁五分		
				一後昔 七匁		
				一初昔 八匁		
				一蓬來昔 九匁		
(屋号)	大阪平野町筋 京町橋東エ入	木屋新助 (印影)	茶の子御賦り物壹袋二付三分五厘より御好次第仕候	御進物壺詰折詰角袋平袋丸袋	其外風流御望二まかせ 奇麗に仕立奉指上候	

□資料12 木屋新助引札



□資料12 木屋新助引札（收藏資料No.436-31）

タイトルは「御銘茶製所」とするが、この俵谷の店舗で

どれだけの加工が施されたのかはわからない。末尾に仰々しい名が並ぶ。上に幕府御用茶師二名、その下には「御用御茶師本家香雪園永谷」と「永」と読める印、そして「売弘店福寿園辻氏」とあり、ここにもまた辻の印が添えられる。宇治茶師の取次もし、また宇治田原の永谷傘下で営業しているのが、福寿園辻氏という茶問屋だということになる。むしろこの俵谷は、辻氏の出先機関といった趣が強いように思われる。

上段は例によって濃茶と薄茶、中段に濃茶薄茶清撰御煎茶
そして宇治信楽御煎茶、下段はその第二グループともいうべ
きやや値を下げた煎茶のまとまりがつつき、中ほどの諸国御
番茶は例によつて一斤を二百五十目とする普及品、最後は「江
州志賀名茶」でしめるが、これが意外に高価なことに気が付
く。

嘉永七年というと、もうすであつてもよさそうなのだが「玉露」の文字も、それに類する区画もない。濃茶薄茶清撰御煎茶の上位はその類かもしれない。宇治田原一押し「大福」には、ご丁寧に「湯谷撰摘」の肩書がつく。湯谷とはもちろん永谷宗円を輩出した湯屋谷のこと。そして「江州志賀名茶」のなかにも随分と高価なものもあり、高級煎茶の生産が近江にまで広がり、それを宇治田原の間屋が集荷して扱つていたという印象をいだかせてくれる。

□資料13 俵谷金兵衛引札（收藏資料No.436-3）

嘉永七亥夏改 御用茶師 上林春松 竹田紹清 其外御茶師方取次		右此度相改葉向不抱味香氣專一直段格別下直二奉指上候 御献上御進物盡詰折詰丸袋角袋平袋等御好応入念早速奉差上候 日本祖初上煎茶元祖宇治田原湯谷 御用茶師本家香雪園永谷(印影) 売弘店 福寿園辻氏 (印影)		浪花江戸堀二丁目 俵谷金兵衛(印) 大斎橋北詰西江入		(屋号) 宇治 信樂 御銘茶製所	御濃茶 半老袋目方十匁二付	初昔 金百疋ヨリ 山蘭昔 六匁四分迄 御召残 九匁 綾の森 七匁 後昔 六匁 綾葉白 五匁五分 今昔 五匁五分 祝の白 四匁五分 論鶴葉白 四匁 大祝井 三匁	宇治御煎茶 信樂 御銘茶製所 湯谷撰摘 六十目 大福 五十目 雪風 四十目 玉露 三十目 千代鶴 二十目 黄金 十八匁 雲花 十六匁 南山寿 十四匁 松風 十二匁 池の尾 十匁 雲の花 八匁 花橘 七匁 正喜撰 六匁 若緑 五匁 上喜撰 四匁 永谷山 三匁 山吹 二匁 一森 一匁	濃茶 清撰御煎茶 薄茶 七匁より 雁音 十二匁迄 折鷹 十八匁 舞鶴 二十匁 鷹の爪 廿五匁 友白髪 三十目 真白折 三十五匁 慶賀 四十目 清風 四十五匁 錦龍 五十目 永文字 六十目 香雪 七十目	軒端摘 十五匁 若葉 十二匁 梅の尾 九匁 宇治の里 七匁 山本山 六匁 白梅 五匁八分 八重桜 五匁五分 政所 四匁 川柳 三匁 影山 二匁七分 宿り木 二匁五分 飛出し 二匁 諸御番茶 二百五十目 国御番茶 一斤二付 朝霧 百文 宮城 百五十文 竹山 式百文 喜多山 式匁五分 松の月 三匁 嬉し野 四匁 其外品多し	一日向茶 俵壳 一丹波茶 御壳 一諸国名葉 并二御茶道具品々 御薫物梅か香 御香煎 江州志賀名茶 五十目 湖心 三十目 百喜 二十五匁 御登 十六匁 霞の代 十三匁 鳩の月
---	--	---	--	----------------------------------	--	---------------------	------------------	--	---	--	--	---

□資料13 俵谷金兵衛引札

大坂⑧ 高田弥十郎(芳雲園)

⑦の俵谷と同じような傾向を示すのが、心斎橋北詰の芳雲園である。一段目の薄茶の最高額が突出していて、それに「自園極品別好」「江州名園精撰」とつづく。濃茶園・薄茶園を冠した煎茶の欄が見当たらないものの、二段目奥の宇治信樂煎茶の高額なもののなかに葉物や折の定番茶銘がある。

一雁音	十六匁
一折鷹	十八匁
一舞鶴	二十匁
一綾葉	〃
一萬代	廿四匁
一鷹爪	廿五匁
一白折	廿八匁
一真白折	三十匁
一友白髪	廿五匁
一大福	四十三匁
一富家詠	五十匁

□資料14部分 二段目奥、高額な煎茶のなかに葉物等の茶銘がみえる

俵谷ほど値段は高くはないので、やや時期がさかのぼるのかもしれないが、ここにもやはり「大福」の銘があり、宇治田原あるいはその系統の間屋が背後に控えていることをうかがわせる。

(屋号)		宇治 信楽 諸園	御茶所 芳雲園 (印影)
日向番茶品々 大安売 壺斤二付 百四十八文 二百文	御濃茶価 半一袋	宇治 信楽 諸園	御茶所 芳雲園 (印影)
	但し掛目拾匁二付	宇治 信楽 諸園	御茶所 芳雲園 (印影)
一 異園昔	九匁	一 冬の梅	八匁
一 初昔	六匁五分	一 薄紅葉	同
一 綾の森	七匁	一 千代の友	七匁五分
一 後昔	六匁	一 八重霞	七匁
一 今昔	五匁五分	一 山富貴	同
一 大祝井	四匁三分	一 友千鳥	六匁
一 祝の白	三匁六分	一 白梅	同
御薄茶価	掛目二百目壺斤二付	一 朝日	同
一 園昔	百卅目	一 白菊	五匁五分
一 極詰	六十目	一 森下	五匁
一 別儀	四十目	一 宿木	四匁
一 広葉	三十目	一 撰葉	三匁
一 上極揃	廿五匁	一 日の出	二匁五分
一 極揃	廿目	諸園名葉	一斤
一 別儀揃	十六匁	一 喜代葉	二匁五分
一 薄吟	十三匁	一 喜多山	三匁
自園極品別好	金老朱	一 松の緑	二匁二分
一 若草	銀六匁	一 薄緑	二匁二分
一 高雄	金武朱	一 青柳	二匁
一 田加良山	金老歩	一 茶園之義者土地よろしき場所相えらミ	
一 浪の花	金老歩	御茶製法別而入念香氣風味宜しき様	
一 松風	金老歩	第一吟味仕差上申候間、何卒相かはらず	
江州名園精撰	一 大福	御用仰付被下候様偏ニ奉希上候、以上	
一 明保の	一 富家詠		
一 湖月			
一 信楽			
一 政所			

□資料14 高田弥十郎引札

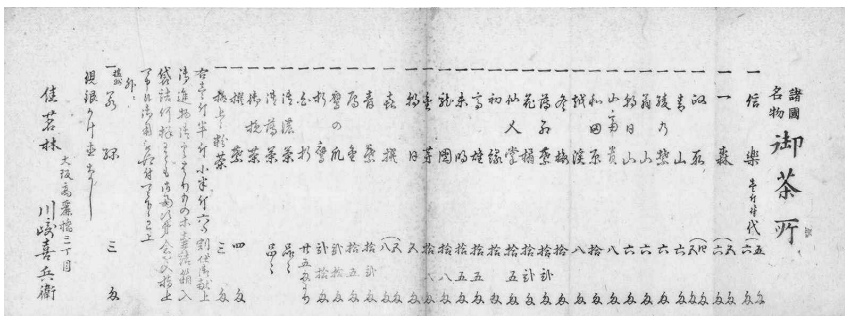
日向番茶品々 大安賣 壺斤二付 百四十八文 二百文		宇治 信楽 諸園	御茶所 芳雲園
日向番茶品々 大安賣 壺斤二付 百四十八文 二百文	御濃茶價 半一袋	宇治 信楽 諸園	御茶所 芳雲園
	但し掛目拾匁二付	宇治 信楽 諸園	御茶所 芳雲園
一 異園昔	九匁	一 冬の梅	八匁
一 初昔	六匁五分	一 薄紅葉	同
一 綾の森	七匁	一 千代の友	七匁五分
一 後昔	六匁	一 八重霞	七匁
一 今昔	五匁五分	一 山富貴	同
一 大祝井	四匁三分	一 友千鳥	六匁
一 祝の白	三匁六分	一 白梅	同
御薄茶價	掛目二百目壺斤二付	一 朝日	同
一 園昔	百卅目	一 白菊	五匁五分
一 極詰	六十目	一 森下	五匁
一 別儀	四十目	一 宿木	四匁
一 広葉	三十目	一 撰葉	三匁
一 上極揃	廿五匁	一 日の出	二匁五分
一 極揃	廿目	諸園名葉	一斤
一 別儀揃	十六匁	一 喜代葉	二匁五分
一 薄吟	十三匁	一 喜多山	三匁
自園極品別好	金老朱	一 松の緑	二匁二分
一 若草	銀六匁	一 薄緑	二匁二分
一 高雄	金武朱	一 青柳	二匁
一 田加良山	金老歩	一 茶園之義者土地よろしき場所相えらミ	
一 浪の花	金老歩	御茶製法別而入念香氣風味宜しき様	
一 松風	金老歩	第一吟味仕差上申候間、何卒相かはらず	
江州名園精撰	一 大福	御用仰付被下候様偏ニ奉希上候、以上	
一 明保の	一 富家詠		
一 湖月			
一 信楽			
一 政所			

□資料14 高田弥十郎引札 (収蔵資料No.436-35)

こうした川崎のようなシンプルなスタイルが本来のかたちというか、後半でみる宇治・京都型に近いタイプである。濃茶・薄茶以外が「煎茶」であって、「御濃茶」「御薄茶」をそれぞれ「品々」とするその直前、「雁金」「鷹の爪」「折鷹」

諸國 名物	御茶所	一信 一森	壹斤二付代	六匁	五匁	一政 一青	所山	綾の紫	六匁	一翁 朝日山	六匁	一山 山富貴	八匁	和田原	拾匁	越溪	八匁	一冬 梅紅葉	拾匁	薄紅葉	拾貳匁	一花 摘	拾貳匁	仙人掌	拾五匁	一初 綠	拾匁	高雄	拾五匁	未明	拾八匁	一龍 芽	拾八匁
朝日	五日	一森 撰	八匁	一青 葉	拾貳匁	一雁 金	拾五匁	一鷹の爪	貳拾匁	一折 鷹	貳拾匁	一白 折	廿五匁より	一御濃茶	品々	一御薄茶	品々	一御挽茶	品々	一撰葉	四匁	一極上々粉茶	四匁	右壹斤半斤小半斤六ツ割二仕御献上 御進物御くはりもの等壺詰箱入	一袋詰何様にても御好次第念を入指上 可申候	御用被仰付可被下候、已上	外二	播州	一若綠	三匁	現銀かけ直なし	佳茗林	大阪高麗橋三丁目 川崎喜兵衛

□資料15 川崎喜兵衛引札



□資料15 川崎喜兵衛引札（収蔵資料No.436-23）

「白折」が高級煎茶である。売る側も買う側も、店内で説明をして、また聞いて了解できた状況があったと思われる。

茶の小売りは対面販売で、ここにも記されるようにそれぞれ一斤の単価が表示されるが、「壺斤半斤小半斤六ツ割」と購入する側がその分量を指定できたようだ。

大坂⑩ 川内谷新兵衛（正寿園）

最後は文久三年（一八六三）の正寿園である。ここでようやく玉露がお目見えする。二段目中ほど、金一両はかなり物

文久三癸亥菊月相改（屋号）此度上品相改直段成丈ケ引下ケ調進仕候

（屋号）宇治 信楽 宇治 諸国		御茶所 本家 川内谷新兵衛（印影）	
御濃茶 半一袋目方十匁二付 綾の森 九匁 後昔 五匁 宇文字 四匁 初昔 七匁三分 老の白 八匁五分		濃茶 清撰御煎茶 一斤二付 折鷹 十八匁 舞鶴 二十匁 鷹爪 二十五匁 大広葉 三十匁 太平葉 三十五匁 慶賀 三十二匁 友白髪 三十五匁 玉露 三十八匁 梅風 三十八匁 一文宇 銀老枝 四十五匁 雲風 五十匁 嘉露 金老両 木玉露 金老両 北海 金老両一歩	
御薄茶 一斤二付 上極揃 二十匁 広葉 二十五匁 上別儀 三十匁 好別儀 三十五匁 極昔 四十匁 園昔 六十五匁 薄雲 三十八匁		宇治御煎茶 信楽 一斤二付 花橘 十匁 上喜撰 十匁 池の尾 十二匁 露の花 十三匁 正喜撰 十二匁 松風 十四匁 雁金 四十五匁	
御用 御茶師 上林味ト 竹田紹旦 其外御茶師方々取次		御煎茶 一斤二付 一森 五匁 山吹 六匁四分 玉笹 六匁 初緑 七匁 万代 八匁 喜撰 八匁 正池の尾 十八匁 梅の尾 十五匁 宇治別製 一斤二付 露の代 二匁 宇治の里 二匁 喜撰粉 二匁 宿り木 二匁 川柳 三百匁 大福粉 四百匁 極撰 四百匁 嬉し野 百匁 明ほの 百五十匁 寿 二百匁 喜多山 二百五十匁 右之外園々 二百五十匁 御名茶御座候、已上 宇治上々 甘茶 小うり 俵うり仕候	
御献上進物壺詰折詰丸袋平袋 此外御望次第入念 奉差上候、已上		正寿園 正寿園精製	
右之外番茶老筋もの御座候、以上		正寿園 正寿園精製	

口資料16 川内谷新兵衛引札

価高のもとなので、銀百匁と見込んで今日の価格に換算すると一〇〇グラム一万五千円前後、まずまず妥当なところだろう。とはいえ、もちろん異様な高額である。



口資料16 川内谷新兵衛引札（収蔵資料No.2200）

喫茶法	種別	①雄香軒 路屋平兵衛 天保6(1835)	②湖松軒 斉藤又右衛門	③雲花園 笹屋伊兵衛	④薫香堂 笠屋藤兵衛	⑤通栄軒 八木弥三兵衛
抹茶	濃茶	濃茶 4匁～9匁	濃茶 3匁2分～6匁8分	濃茶 3匁6分～9匁	濃茶 3匁5分～8匁	濃茶 3匁5分～8匁
	薄茶	薄茶 15匁～60匁	薄茶 12匁～52匁	薄茶 10匁～60匁	薄茶 13匁～60匁	薄茶 13匁～60匁
煎茶	出物・ 折物・ 葉物・	薄茶濃茶清撰 煎茶 16匁～40匁	濃茶園煎茶 12匁～48匁	濃薄清撰煎茶 14匁～50匁	濃茶園清撰煎茶 15匁～50匁	濃茶園清撰煎茶 15匁～50匁
	煎茶	宇治信楽煎茶 2匁5分～40匁	宇治信楽煎茶 4匁～20匁	宇治信楽煎茶 2匁5分～銀1 枚(50匁)	宇治信楽煎茶 6匁～20匁	宇治信楽煎茶 3匁～20匁
		宇治上粉茶 2匁～3匁	宇治信楽煎茶 撰出し 2匁～3匁6分 同上茶の粉 1匁6分～4匁	宇治上品別好 1朱(約6匁) ～1歩(25匁)	撰出し名茶 1匁5分～3匁 上粉茶 1匁5分～3匁	
		諸国御煎茶 1匁5分～4匁	御茶の子賦物茶 (250匁) 1匁5分～3匁	日向番茶大安 売 100文～200文	日向熊野煎茶 300文～3匁 肥州相良 1匁5分～3匁 日向番茶(250 匁) 80文～200文	日向熊野煎茶 300文～3匁 肥州相良 3匁～5匁 日向御番茶(2 50匁) 64文～200文

■大阪の茶価比較表1（濃茶は「半袋」＝10匁＝37.5gあたり、他は1斤＝200匁＝750gあたり。以下同じ）

喫茶法	種別	⑥通松軒 木屋新助	⑦俵谷金兵衛 嘉永7(1854)	⑧芳雲園 高田弥十郎	⑨佳茗林 川崎喜兵衛	⑩正寿園 川内谷新兵衛 文久3(1863)
抹茶	濃茶	濃茶 3匁5分～9匁	濃茶 3匁～100疋 (15匁)	濃茶 3匁6分～9匁	—	濃茶 4匁～9匁 濃茶頭1斤 金1両(60匁)
	薄茶	薄茶 12匁～80匁	薄茶 8匁～60匁	薄茶 13匁～130匁	—	薄茶 20匁～65匁
煎茶	出物・ 折物・ 葉物・ 玉露 煎茶	薄茶園清撰煎茶 15匁～30匁 濃茶園清撰煎茶 25匁～40匁 宇治信楽煎茶 2匁～20匁 宇治粉茶 2匁～3匁5分 宇治銘茶屑 2匁～3匁 御賦り物煎茶 袋詰物 2匁～4匁 日向・丹波番茶 80文～200文	濃茶薄茶清撰 煎茶 7匁～70匁 宇治信楽煎茶 2匁～60匁 江州志賀名茶 13匁～50匁 諸国番茶(250匁) 100文～4匁	自園極品別好 6匁～金1歩 (15匁) 江州名園清撰 4匁～18匁 宇治信楽煎茶 2匁2分～50匁 諸国名葉(250匁) 2匁～3匁6分 宇治信楽粉 1匁5分～3匁 御茶之子物上茶 袋入3分～	諸国名物 3匁～25匁～ 播州若緑 3匁 撰葉 4匁 極上々粉茶 3匁	濃茶薄茶清撰 煎茶 18匁～50匁 嘉木玉露 金1両(60匁) 北海 金1両1歩(75匁) 宇治自園御煎茶 15匁～45匁 宇治信楽煎茶 10匁～14匁 御煎茶 5匁～8匁 宇治別製 2匁～5匁 嬉し野・明ほ の・喜多山 100文～200文

■大阪の茶価比較表2（濃茶は「半袋」＝10匁＝37.5gあたり、他は1斤＝200匁＝750gあたり。以下同じ）