

令和6年10月18日

## 文化審議会答申（登録無形文化財の登録）について

文化審議会（会長 しまたに ひろゆき 島谷 弘幸）は、10月18日（金）に開催された同審議会文化財分科会の審議・議決を経て、別紙のとおり登録無形文化財の登録及び保持団体の認定等について、文部科学大臣に答申しましたので、お知らせします。

この結果、官報告示の後に、登録無形文化財の認定件数は6件、保持団体数は6団体となる予定です。

詳しくは、別添の資料「Ⅰ. 答申内容」「Ⅱ. 解説」「Ⅲ. 参考」をご覧ください。

### <担当>

#### かどう 「華道」について

文化庁 参事官（生活文化創造担当）

参事官 児玉 大輔 （内線 9550）

参事官補佐 山崎 真司 （内線 9557）

文化財調査官 吉野 亨 （内線 9586）

電話：075-451-4111（代表）

#### て も せいちゃ 「手揉み製茶」について

文化庁 参事官（生活文化連携担当）

参事官 高橋 一成 （内線 5045）

文化財調査官（食文化部門）大石 和男 （内線 5044）

電話：03-5253-4111（代表）

## I. 答申内容

(別紙)

## 登録無形文化財の登録及び保持団体の認定（新規２件）

登録無形文化財	保 持 団 体		
名 称	名 称	代表者	事務所の所在地
(生活文化の部)			
かどう 華道	にほん いけばな でんとう ぶん かきょうかい 日本いけばな伝統文化協会	会長 おおつ たかのり (雅号 大津 隆範 大津 光章)	大阪府大阪市中央区 高麗橋 1－3－4 公益財団法人 日本いけばな芸術協会 西部事務局内
て も せいちゃ 手揉み製茶	て もみ せいちゃ ぎじゅつ ぽぞん かい 手もみ製茶技術保存会	会長 なかもり やすし 中森 慰	静岡県静岡市葵区 北番町 9 4 株式会社静岡茶市場 全国手もみ茶振興会 事務局内

## Ⅱ. 解説

### 〔登録無形文化財の登録及び保持団体の認定〕

#### (生活文化の部)

#### 1 華道 日本いけばな伝統文化協会

##### (1) 登録無形文化財の登録について

###### ① 名称

華道

###### ② 登録無形文化財の概要

華道は、草木や花などの花材を伝統的な技法と様式をもって花器にいけて、花等の生命をもって自然観を表現する行為である。

歴史的には、古来より我が国では、草木や花を賞翫の対象として捉えてきた。また、日本に仏教が伝来して以降は、草木や花を花瓶に立てて仏前を荘厳する供華が寺院において行われるようになった。室町時代以降、七夕法楽等の行事や公家や武家が邸宅内を飾る際に、「たて花」による供華やしつらいが行われるようになり、草花の構成や花器に立てる際の配置を工夫したり、花材の枝を撓めたり、葉を透かしたりする技法が次第に発展していった。そして、江戸時代前期にはたて花を立てるための技法や様式が整理され、立花と呼ばれる様式が整えられた。一方、抛入花と呼ばれる草花をなるべく自然な姿や形で花器にいける方式への関心も高まっていき、江戸時代中期から後期にかけて、花材の撓め方や留め方等の技法の工夫が重ねられ生花と呼ばれる様式が整えられた。

明治時代以降、西洋文化の影響を受け伝統文化に対する認識が変化していく中、華道の各流派は技法や様式の継承を目的に各様式の持つ役枝・規矩の整理や見直し等を図っていった。また、伝統的ないけばなの見直しが図られる過程で盛花や花型法等の様式も整えられていった。

このように、華道は様々な花器に草木や花をいける技術と方法を洗練させていく中で多様ないけばなの様式を生み出し、我が国特有の表現を構築してきたのみならず、時代が下るにつれて人々の生活の中に受容され浸透していった。また、各流派では伝統的な様式について繰り返し稽古を行うことで、精神性を追究し、伝統的な技法とその様式の持つ美意識の修得・継承を図っており、花展等で見られる作品には伝統的な様式と技法、美意識に基づく表現が見られる。

以上のとおり、華道は、生活文化に係る歴史上の意義を有するとともに、芸術上の価値が高いものである。

### ③ 登録の要件

- 一 伝統的ないけばなの様式に応じた表現を行うこと。
- 二 伝統的な花材<sup>かざい</sup>や花器<sup>かき</sup>、花道具<sup>はなどうぐ</sup>の使用を原則とすること。
- 三 伝統的な技法によること。

## (2) 保持団体の認定について

### ① 保持団体

名 称 <sup>にほん</sup>日本<sup>いけばな</sup>いけばな<sup>でんとうぶん</sup>伝統文化<sup>かきょうかい</sup>協会  
代 表 者 会長 <sup>おおつ</sup>大津<sup>たかのり</sup>隆範（雅号 <sup>こうしょう</sup>大津 光章）  
事務所の所在地 大阪府大阪市中心区高麗橋 1－3－4  
公益財団法人日本いけばな芸術協会西部事務局内

### ② 保持団体の概要

日本いけばな伝統文化協会は、いけばな・華道の伝統的な技法や様式を受け継ぎ、未来へ継承していくために、それらの技の保存と時代（生活様式）に応じた様式の向上を図ることを目的に、華道における伝統的な技術や様式を継承する立場にある者を正会員（令和6年8月20日現在、118名）として、令和6年6月に設立された団体である。

日本いけばな伝統文化協会は、華道の各流派の家元をはじめとして、いけばな・華道における流派の技術を継承する立場にある者が上記の目的に賛同し、主たる構成員となって結成された。同会は、それぞれの華道流派が個々に取り組む活動の枠を超えて事業を行うことによって、華道の保護と発展に貢献することを期待されて設立された華道の横断的団体である。

同会は、これまでの各流派の活動の枠を超えて事業を行うことにより、華道の保護と発展に貢献することとしており、同会の規約には、いけばな・華道の伝統的な技の保存に関すること、いけばな・華道芸術文化振興のための展覧会、講習会、研究会等の開催、いけばな・華道芸術文化の後継者育成に関すること等を、目的を達成するための事業として位置づけ、活動に取り組んでいる。

以上のように、同会は、登録無形文化財の保持団体として適切な団体である。

## (3) 備考

同分野の既認定団体  
なし



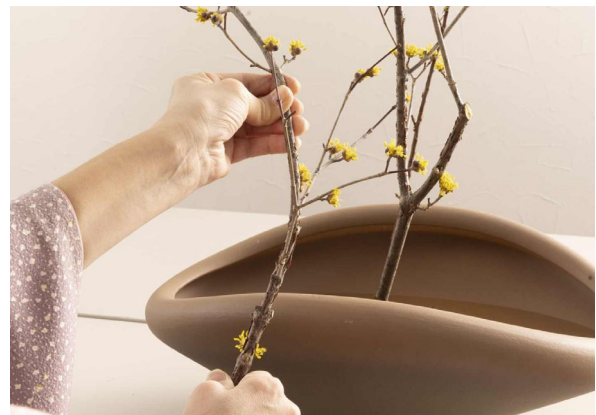
（「初生け式」でいけばなをいける様子）



（「献花式」でいけばなをいける様子）



（床の間にいけばなをいける様子）



#### （華道の技法例）<sup>た</sup> 撓め

- ・ いけばなの様式全体のバランスと役枝としての位置等も考慮して、枝等の向きを整える技法で、枝に花鋏で切り込みを少し入れて向きを変える「切り撓め」のような方法もある。
- ・ 華道では、「撓め」以外にも、花材の枝や葉を切り落として整理する技法（「透かす」「さばく」とも）や、花材を長持ちさせるための技法（「水揚げ」）等、様々な技法が用いられている。

## 2 <sup>て も</sup>手揉み製茶 <sup>て も</sup>手もみ製茶技術保存会

### (1) 登録無形文化財の登録について

#### ① 名称

<sup>て も</sup>手揉み製茶

#### ② 登録無形文化財の概要

手揉み製茶は、茶種の1つである煎茶<sup>せんちや</sup>、かぶせ茶又は玉露<sup>ぎよくろ</sup>を、手作業で作り上げる伝統的なわざである。

我が国における喫茶<sup>きっさ</sup>の歴史は平安時代初期に始まるとされ、伝来した当初は、儀礼との関連で茶が供されていた。その後、飲用の場は茶道や応接などに拡大され、さらに自家消費用としても普及することで、茶は人々の暮らしに深く浸透していった。これと共に、京都の嵯尾<sup>とがのお</sup>をはじめとして、全国各地に茶の産地が成立した。

煎茶は、17世紀に伝来したとみられる手揉みによる製法を改良することで誕生したと伝えられる。その後、覆下栽培<sup>おおいした</sup>の茶葉を用いることで玉露などが生まれた。

明治時代に入ると、輸出を契機として、製法の改良に向けた研究が盛んになり、手揉み製茶に特有の、針のように真っすぐに伸びた形状を作り出すわざも見出された。明治時代末期になると、農商務省の技術者らによって標準的な製法の探求が本格化し、大正時代には工程の大枠が固まった。今日の標準的な製法は、この時期に確立した工程に沿うものとなっている。

製茶の作業には、焙炉<sup>ほいろ</sup>と呼ばれる乾燥炉と、その上に乗せて熱を茶葉に伝えるための助炭<sup>じょたん</sup>（木枠の底面に和紙を張った製茶道具）を用いる。

製茶は、助炭上で茶葉を攪拌しながら、付着した水分を取り除くことから始める。次に、多様な手使いで茶葉に圧力を加えながら、内部の水分の排出を促していく。十分に水分が減少したならば、茶葉を一時的に取り除き（中上げ<sup>なかあ</sup>）、助炭に付着した茶渋<sup>ちやしぶ</sup>を清掃する。それが済むと茶葉を助炭に戻し、形状を伸ばして整える工程を行う。形状が定まり、茶葉が十分に乾燥すれば完成となる。

完成した手揉み茶については、美的な評価基準が確立しており、茶そのものについては、形状及び色沢、茶を淹れることで得られる浸出液<sup>けんさき</sup>については、香り、色及び味が要点とされる。とりわけ、茶の先端の一方が、「剣先」と呼ばれる極細状になっているものが至高とされる。

わざの優劣を競う場としては、品評会及び競技会が設けられている。また、個人の技能水準を認定する民間の資格認定試験も実施されており、上位者には「茶匠<sup>さしやう</sup>」や「師範」の資格が与えられる。

以上のように、手揉み製茶は、生活文化に係る歴史上の意義を有し、かつ、美的な評価を含むわざである。

### ③ 登録の要件

- 一 蒸した茶葉を用いて煎茶、かぶせ茶又は玉露を製造すること。
- 二 焙炉を用いて手作業にて製茶を行うこと（中上げを除く）。
- 三 大正時代に提唱された標準的な製法に沿うこと。
- 四 形状、色沢、こうき香気、すいしよく水色、じみ滋味のすべてにおいて手揉み茶の特質を保持すること。

## （２）保持団体の認定について

### ① 保持団体

名	称	て	せい	ちや	ぎ	じゅ	つ	ほ	ぞん	かい	
		手	も	み	製	茶	技	術	保	存	会
代	表	者	会	長	なか	もり	やす	し			
			中	森	慰						
事務所の所在地	静岡県静岡市葵区北番町９４										
	株式会社静岡茶市場 全国手もみ茶振興会事務局内										

### ② 保持団体の概要

手もみ製茶技術保存会は、手揉み製茶のわざの継承及び向上を図ることを目的として、令和６年に結成された。会員数は、令和６年７月２５日現在、６８名である。同会は、手揉み製茶に関する唯一の全国団体である、全国手もみ茶振興会（平成５年結成）事務局内に事務所を置く。この振興会は、各地で手揉み製茶の継承活動に従事してきた２０団体により構成されており、手揉み茶の品評会及び競技会を主催することで、わざの保存と継承に貢献をなしてきた。

さらに同振興会は、手揉み製茶の資格認定試験を設け、技能水準に応じた資格を認定している。そして、この試験を通じて、高度なわざの保持者であることが認定された者により結成されたのが、手もみ製茶技術保存会である。

以上のように、同会は、手揉み製茶のわざを保持する者を主たる構成員とする団体であり、登録無形文化財の保持団体として適切な団体である。

## （３）備考

同分野の既認定団体  
なし





製茶中の風景



手揉み製茶の工程（揉切り）



手揉み製茶の工程（転繰）



手揉み製茶の工程（こくり）



手揉み製茶の工程（乾燥）



完成した茶



### Ⅲ. 参考

#### 1. 登録無形文化財の登録制度及び保持者等の認定制度

重要無形文化財以外の無形文化財（地方指定を除く。）のうち、その文化財としての価値に鑑み保存及び活用のための措置が特に必要とされるものを文化財登録原簿に登録することができる。また、登録にあたっては、当該登録をする無形文化財の保持者又は保持団体を認定しなければならない。

#### 2. 生活文化関係の登録基準について

保存及び活用のための措置が特に必要な生活文化のうち、次の各号のいずれかに該当するものを登録。

- 1 芸術上の価値の高いもの
- 2 生活文化に係る歴史上の意義を有するもの
- 3 生活文化の成立又は変遷の過程を示すもの

#### 3. 保持者又は保持団体の認定について

##### （１）保持者

登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者を認定。

##### （２）保持団体

登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体を認定。

#### 4. 登録無形文化財の登録件数

	現在の件数	今回の答申件数	登録後の件数
		新規登録	
登録無形文化財	4 件	2 件	6 件

※登録無形文化財は、令和３年６月１４日に一部が施行された、文化財保護法の一部を改正する法律により新設

【参考】過去に無形文化財に登録された案件（生活文化・食文化）

（生活文化分野）書道（令和３年）

（食文化分野）伝統的酒造り（令和３年）

菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）（令和４年）

京料理（令和４年）