

口去煩膩

造茶法 新採揀去老葉及枝梗碎屑、鍋廣二尺四寸、將茶一斤半焙之、候鍋極熱始下茶急炒、火不可緩待熟方退火、徹入篩中、輕團、那數遍、復下鍋中、漸減火焙乾爲度、中爲玄徽難、以言顯火候均停、色全美

〔雍州府志^六土產〕茶 凡本朝賞茶也舊矣、嗟哦天皇時既玩之、中世建仁禪寺開祖千光國師榮西入宋、

得茶而歸本朝、治源實朝公之餘薰、明惠上人種茶實於梅尾、其所種之深瀨等園名至今存矣、曾來朝僧清拙正澄、與夢窓獨芳遊、梅尾之詩中、稱梅尾爲茶山宜哉、義滿公適在伏見時、夢羽仙傳受植茗摘、鮮之術始使大内介某植茗於菟道、爾後宇縣有森祝長井氏之人而製茶、其中森川下預公方家之茶事、武衛家之園謂朝日、京極家之園謂祝與山、至法住寺義澄公特賞之、故命彼等益々精選之、或稱極或稱上揃、或謂別義揃、倭俗每物各比並而撰之、取用其良物總謂揃、近世上林峯順并竹菴等茶人、自丹波上林郷遷居於斯所、逐日富榮、凡宇治中十一家茶師、納公方家之茶於壺而獻之、其餘各所製之茶、或一袋或二袋、納十一家所詰之壺內、是謂御通、倭俗不能獨立、而遂隊連屬、是謂通、周密納物曰、詰至茶特密極茶十錢、目納小紙袋壹雙、謂壹袋、故袋壹個稱半、凡小袋二十、則約壹斤、而其重二百目也、極極品之謂也、於今茶園所々有之、皆煎葉而用之者也、至抹茶之極品、則宇治之外不堪用、且宇治橋自西第三柱之間、於一河中水特清冷、堪用點茶之湯、又此地山間茶磨石出、彼此茶之事畢矣、凡橋以東宇治郡也、橋以西久世郡也、今製茶之大家多在橋西、然古茶家多在東、故依舊謂宇治茶、〔木芽說〕茶といふものいと上津代にはありとも聞えず、いづれのころよりか吾御國にはうゑそめけむ、さだかにしるし傳ふるものなし、類聚國史に、峨嵋のみかどの弘仁といふ年のむとせの夏、近江國にみゆきまし、て、滋賀韓崎など見そなはし給ふみちのたよりに、ちかきわたり

の寺々にわたらせおはしましける時、梵釋寺の永忠大僧都、手づから茶を煮て奉られしに、みか