

変えないという文化イノベーション



熊本から

読むミュージアム 地域文化編 熊本「肥後古流」発刊

ミュージアムコンテンツ開発力を活用した出版プロジェクト「mars biblio」

「読むミュージアム 肥後古流」発刊について

マーズ出版プロジェクト「mars biblio」

読むミュージアム 地域文化編 熊本「肥後古流」発刊のお知らせ

私たちマーズは長い間、全国の博物館や企業ミュージアムのデジタルコンテンツ開発と制作に携わってきました。そのデジタルコンテンツ開発ノウハウを活用して、アナログの本 × 電子本というスタイルでパブリッシュし、地域社会や個人文化を巡る新しいニーズや価値観に向き合っていくのが、マーズ出版プロジェクト「mars biblio」です。

その「mars biblio」の「読むミュージアムシリーズ 地域文化編」の第1号として「読むミュージアム 肥後古流」を2018年6月に、発刊することになりました。

「読むミュージアム 地域文化編」シリーズについて

地域は何で大切なのでしょう。あたり前すぎる質問ですが、私たちはこう考えます。地域は私たちの「多様性」そのもの。そして絶滅危惧種のようにかけがえのない日常文化の表象であると。今、その多様性が経済と社会システムの複雑化の中で失われようとしているなどとは言いません。反対に「地域や地域文化の輝き再発見」の季節が来たのだと思っています。

地域とそこに住む人々が生み出す歴史や文化、食やものづくりの中にある「そこにしかない多彩な輝き」を、マーズの仕事であるミュージアムコンテンツの視点からシリーズ化するのが「読むミュージアム 地域文化編」です。

地域文化編の第一号「読むミュージアム 肥後古流」について

「読むミュージアム 地域文化編」の第一号は熊本の肥後古流についての本です。

肥後古流は現在も熊本で400年間に渡って傳承されている武士の茶の湯です。文字通り「古風の茶道」と捉えていただいてもかまいません。この肥後古流の宗家の一つである小堀家に伝わる茶の湯の作法と精神は、戦国時代の茶匠である利休の原形を受け継いだものです。他の流派のように新たな作法を生み出すことなく、人数の拡大やPRを殆ど行わず、ただひたすら400年前に命じられた利休茶の湯の原形傳承を行っているため、熊本市民でさえ肥後古流の存在を知っている人は多くはありません。

この肥後古流の独自の文化傳承形態が、今後よりいっそう過密になるSNSと情報化時代の中で、地域の一市民が地域文化や伝統という大切なものを自分たちの手で守り続けていくための、ひとつの文化的イノベーションのあり方、を示しているのではないかと、というのがこの本の出発点でした。

本の編集にあたっては肥後古流白水会にも参加していただきました。なぜ熊本に利休の茶の湯の極意が傳承されているのか、そのキーワードだけでも、茶道経験の有無に関係なく、新しい目線で様々な人に読んでいただけたらと思います。

masr inc マーズビブリオ
事業プロデューサー

重藤賢一

masr inc マーズビブリオ
読むミュージアム編集ディレクター

森田幹彦

■本のタイトル

読むミュージアム 地域文化編
「読むミュージアム 肥後古流」

■サイズ：A5 版 104 ページ / フルカラー

■価格：1500 円 + 消費税

ISBN978-4-909635-01-3 C0076

■構成概要：

第1章「肥後古流の解剖展」・「人」「作法」「道具」

第2章「宗家が語る歴史と肥後古流」

第3章「肥後古流を支える女性たち」

「光の茶席 rindo」

■出版形態：書籍及び Kindle フォーマットでの電子出版

■購入方法：熊本県 長崎書店 / Amazon / 肥後古流 白水会直販



武将の茶とは？



なんで熊本に？

利休 × 熊本の
コラボレーション！

利休の茶の湯、原形伝承「肥後古流」

利休七哲 細川三斎

サラリーマン茶人、小堀家の 400 年

読むミュージアム「肥後古流」
2018年5月25日 初版 第1刷発行

監修：小堀俊夫
プロデュース：重藤賢一
読むミュージアムディレクター：森田幹彦
編集：森田幹彦 / 小堀俊夫 / 小堀美穂子
写真：重藤賢一
イラスト：土井貴一郎
マスタリング：西政文
印刷：株式会社 池田紙器工業

協力：肥後古流 白水会
発行者：重藤賢一

発行所：有限会社マーズ
〒819-1136 福岡県糸島市美咲が丘 2-2-9
TEL 092-324-4769 FAX 092-324-3952
Web lifeonmars.jp
E-mail contact@lifeonmars.jp

1

02 突然の切腹 細川忠興と古田織部だけが密かに見送る

秀吉に切腹を命じられ京都から堺に下る利休を、細川忠興(三斎)と古田織部の二人だけが、我が身の危険を顧みず、淀の船着き場で見送っています。この時の驚きと感謝を伝える利休の書状が八代の松井文庫に残っており、利休最後の書状とされています。

2

【居合道に通じる作法 きりびしやく】



もう一つの「切り柄杓」は、肥後古流に特有の動きで、水指から水を釜に足し、湯返しをした後に行います。合を下向きに釜にかけて柄を持ち直し、左肩へ振り上げて柄杓の蓋を釜の中に振り落とすように斜めに柄杓を切ります。その所作を見た筆者の畏友である居合道無双直伝英信流錬士、太田光延氏は「刀を鞘に納める前の『横血振(よこちふ)り』の動きに通じるものがある」との感想を述べられました。一点前(ひとてまえ) 終えて釜の蓋を閉める時、それは刀を鞘に納める時と同じという、武家の茶の湯にふさわしい作法で、肥後古流の象徴的な所作と言えます。

6

肥後古流を知る 6つのポイント

「原形伝承」ってなんだ？



細川家に選べられた宗庵は利休の茶風に忠実な「肥後古流」を起し、利休正統の茶の湯が細川家に伝わることになりました。細川家はまた今風に言うならリスク管理に長けた家でしたので、古市、古市、菅野、小堀の三家が細川藩の茶頭を務めることになり、三家協力して江戸時代を過ごしてきました。

5

【肥後古流宗家 小堀家一三代目】

小堀俊夫さん



モバイル「光の茶席 rindo」



【肥後古流宗家 小堀家一三代目】
歴史文化の継ぎはかり
あり続けたいと願っています

館長の私です。サラリーマンとして働きながら熊本の伝統文化と肥後古流の原形伝承を守り続けています。

3

03 セレブな戦国武将として名を馳せる 利休茶の湯伝承者として

細川三斎 (HOSOKAWA SANSAI) さん
え(創意があった) 古田織部の茶は良い。細川三斎は利休と少しも違いがないので、茶人としては名を成さなかった」と酷評されています。三斎ほどの茶人ですから、このような評価を受けることはいりません。その覚悟により細川家の茶の湯「肥後古流」が生まれ、利休の原形が現代に伝えられました。

