

高山茶筌

【産地組合】奈良県高山茶筌生産協同組合

（産地紹介）

室町時代中期、高山領主の次男・高山宗^{モト}^{チカ}が茶道の創設者・村田珠光の依頼によって作ったのが始まりと言われ、この地に茶筌の製造技術が確立していきました。現在では全国シェア9割を占めるに至っています。

茶筌は原竹を60～240本に小刀で細く割り、湯の中で暖めながら、穂先が徐々に薄くなるように削り穂を曲げていきます。穂の両角を1本おきに面取りし編み上げます。流派と用途（薄茶用、濃茶用、献茶用、野点用、茶箱用等）だけで120種類にのぼる茶筌があり、それぞれにお茶の味が微妙に変えることができます。8行程すべてを手作りで仕上げた茶筌はその曲線の美しさに目を奪われます。

