

茶道の英語

広 瀬 芳 子

1. はじめに

神田外語学院で「英語で学ぶ茶道」という講座を持って21年、アメリカのカリフォルニア州立ハンボルト大学（H S U）で春学期ごとに茶道を中心とした日本文化の講座を担当して17年になる。その経験の中から、茶道の用語を英語で表現する時にどのような問題が起こるか、その原因は何か、そしてそれをどう解決してきたかなどを、一部ではあるがここにまとめてみたいと思う。

2. 茶道

まず「茶道」そのものの英語からしてすんなりとはいかない。もっともよく知られている英語は *tea ceremony* であろう。これは岡倉天心が自ら英語で書いた *The Book of Tea* (1906) という本の中で使われてから世界に広まったものであり、この本は30余ヶ国語に翻訳されているのであるから、その知名度が高いのは当然であろう。しかし、その後に公刊された茶道に関する書物の中には、いろいろな英語が登場してくる。いくつかの代表的な書物の中に現れる「茶道」にあたる英語を紹介し、折にふれてコメントを付け加える。

A. L. Sadler. *CHA-NO-YU The Japanese Tea Ceremony* (London 1933)

英語で書かれた茶道に関する書物としては最も初期のものの一つであり、その Introduction の冒頭には次のようにある。

For the last four hundred years there has existed in Japan a very definite point of view or way of life associated with the ceremonial

drinking of tea. It is called Cha-no-yu, literally Hot Water for Tea, or Chado, the Way of Tea, and those who follow it are known as Chajin or Tea-men.

本文の中では Teatism も現れるが、これは精神的な側面に力点を置く時に使っているようである。Tea Ceremonyや the Way of Tea は散見される程度で、一般的には Cha-no-yu が用いられている。

Daisetz T. Suzuki. *Zen and Japanese Culture* (Princeton 1959)

第9章 Zen and the Art of Tea IIの中で、鈴木大拙は次のように述べている。

The tea-drinking that is known as *cha-no-yu* in Japanese and as “tea ceremony” or “tea cult” in the West is not just drinking tea, but involves all the activities leading to it,

tea cultという表現は、岡倉天心の *The Book of Tea* をはじめ、ほかの書物にも時々見られたので、大拙はこれを英訳の一例として紹介したのであろう。本文中で茶の湯に言及する時には、これを一度も用いず、多くの場合に *cha-no-yu* を使っている。cultという語は、最近ことに宗教的カルト集団の異常な実体が次々に明らかになるにつれ、何かうさん臭い雰囲気を持つようになってしまったので、この英語は勧められない。

Rand Castile. *THE WAY OF TEA* (Tokyo 1971)

第1章 Chado, the Way of Tea の最初のパラグラフには次のようにある。

Tea is such a particular beverage in Japan that the drinking it came to be a way of life. This is *chado*, the Way of Tea. Embodied in the Way is a complete art form, *cha-no-yu*, commonly translated as “tea ceremony.”

本文の中には *chado* も the Way of Tea も *cha-no-yu* もほとんど現

れない。ふつうは tea ceremony あるいは単に tea が用いられている。

Horst Hammitzsch. *ZEN in the ART of the TEA CEREMONY* (New York 1980)

本文では the Tea Way を使っている。著者は ceremony とは呼びたくないのだろうが、本の題名としてはやはり一般に理解されやすい TEA CEREMONY を選んでいると言えよう。

George Elison & Bardwell L. Smith (ed.). *Warlords, Artists, and Commoners : Japan in the Sixteenth Century* (Hawaii 1981)

Paul Varley と George Elison が連名で載せた論文 The Culture of Tea の中では、tea ceremony は散見される程度であり、基本的には *cha-no-yu* が使われている。

Paul Varley & Kumakura Isao (ed.). *Tea in Japan* (Hawaii 1989)

お茶の歴史に関する学術会議が 1982 年にハワイ大学で開かれたが、その時発表された論文を集めたもの。日本人の学者の論文を英訳したものを含めて、すべての中で *chanoyu* が使われている。

上の二つの書物が出版されたハワイでは「茶道」は *chanoyu* として知られているようである。これはハワイには日系人が多いことや、後述する裏千家 15 代家元の鵬雲斎宗匠が茶道の海外普及を志した際の最初の拠点がハワイであって、ハワイ大学に CHANOYU という講座が設けられて 25 年にも及ぶことなどによるものであろう。

Leonard Koren. *Wabi-Sabi: for Artists, Designers, Poets & Philosophers* (Berkeley 1994)

著者は「わび・さび」と茶道との関係を論じるにあたって次のように述べている。

Variouly called *sado*, *chado*, and *chanoyu*, the tea ceremony as it evolved became an eclectic social art form

最近出版された本の中でも、このようにいろいろな言い方を並列しているのは、一つの呼称に限定して他を切り捨てることができないほど多様な広まり方をしてきた証拠であろう。

以上のように、「茶道」を表す英語は一人の人の著書の中でも一定していない。ちょうど日本語でも、「茶道」というとなにか落ち着かない場合に「お茶」という言葉で置き換えればしっくりする時があるようなものであろう（ふつう「茶道を習っている」と言わずに「お茶を習っている」と言うように）。要するに、茶道はあまりにも多面的なので一つの言葉では表しきれないということなのである。

裏千家15代家元の鵬雲齋玄室宗匠は、昨年暮れに長男の坐忘齋に家元の座を譲ったが、茶道を世界中に広め、裏千家の淡交会という組織を30余ヶ国に定着させるという偉大な業績を果たした。その50年以上にわたる茶道の海外普及の過程で、鵬雲齋宗匠は、初めはもちろん tea ceremony を使っていたが、だんだんに Chanoyu を使うようになり、やがて Chado を併用するようになった。宗匠が何故このように用語をかえてきたのかについて私見を述べてみたい。

一つには、まず ceremony という言葉の持つ特殊性が茶道の普及のメイン要因になるかもしれないという懸念があったのではなかろうか。欧米人にとって、お茶を飲むことがなぜセレモニー（儀式）なのかという疑問は、茶の湯の起こってきた時代背景やその果たした社会的役割などを知らないと解けないものだからである。1976年に私がお茶の使節団の通訳として始めて海外に出かけた折、シドニー空港内の一室でラジオ番組のインタビューを受けた時の第一声が“Why is it a ceremony?”であったのは、忘れられない思い出である。そして、その時の一瞬のパニック状態が、現在の私の出発点になったと言ってもいいであろう。家元時代の鵬雲齋宗匠が接した外国人たちの中には、日本の文化について詳しい知識を持つ人も多かったであろう。そして、その人達がむしろ知識

があるために実際のお茶の場面で緊張気味であるのに気づき、もっと楽しくお茶に参加してほしいということを考えて、tea ceremonyの代わりに、それまでも英語で書かれた書物の中にしばしば現れていた Chanoyu という表現を使い始めたのだと思う。

「茶の湯」という言葉は利休時代から使われていてそのプロフェッショナルを「茶の湯者（ちゃのゆしゃ）」と呼んだのは、茶道をたしなむ人々の間には『山上宗二記』（1589）によって広く知られていることである。その後だんだんに「茶の湯者」は「茶人（ちゃじん）」と、「茶の湯」は「茶道（ちゃどう、さどう）」と呼ばれるようになってきたが、日本人ならば、茶道を知らなくても千利休という人名は多くの人が知っているし、「茶の湯」と言えば何となくではあっても、点前作法があることを想像して、伝統の重みなどを感じとる人が多いはずである。しかし、chanoyuとは、上記の Sadler の著書にもあるように、文字通りには hot water for tea ということである、と理解している外国人に対して、「お茶を入れるためのお湯」以上の何かを連想させたくても、歴史風土が違うのだから多少の無理があるといわなければならないであろう。

鵬雲斎宗匠が外国人に茶道を紹介するために Chado という表現を併用し始めたのは、柔道が正式種目として認められた東京オリンピックの前後であったように記憶している。その頃は柔道以外にも、剣道・合気道など、道のつく日本の武技 (martial arts) が欧米人の注目を集めていたので、Chado という言葉によって茶道の持つ精神的な側面が理解されやすいと考えたのかもしれない。そして日本語でも、それまで一般的であった「さどう」ではなく、「ちゃどう」と呼ぶように奨励し始めた。

「茶」を sa よりも cha と発音する方がよいのは何故かについての詳細は別の機会にゆずるとして、世界でこの飲み物を表す音は te か cha であり、sa よりも cha という音で知られている地域の方がずっと広いということだけを述べておきたい。

このようなわけで、今では CHADO という表題のついた出版物が出され、デモンストレーションの説明にも CHADO が使われることが多いが、何と云っても 100 年も前から通用してきた Tea Ceremony という語の普及度にはかなわない。The Book of Tea は、第一次世界大戦前の欧米諸国に対し、近代の物質文明の偏重に対する警告を發し、東洋の伝統的な「精神を重んじる文化」の重要性を茶道を通して説くことを試みた、強烈な茶道礼賛の本である。前にも述べたように、30 以上の言語に翻訳されて読まれてきた実績を持つ本なのである。したがって、私が茶道について英語で説明する場合には、まず最初に CHADO is called the Way of Tea or Tea Ceremony. とすることにしている。

3. 茶の点前

茶の点前（てまえ）とは単に茶を点てることだけを指すのではない。点前とは、亭主（host）が茶室に道具を運び入れることから始まり、その道具を清めた後に茶を点てて客（guest）に供し、後片付けをして道具を茶室から運び出すまでの一連の動作をいう。

「点前」に当たる英語として procedure が使われることがあるが、この語は 1. a series of steps followed in a regular definite order 2. a traditional or established way of doing things (MWCD) ということであり、具体的な動作やその順序に重点がおかれるように思える。したがって、稽古の進み具合を尋ねようとして、「〇〇のお点前（薄茶(thin tea)と濃茶(thick tea)の違いや季節・道具・茶室などの違いによって 50 種類ほどの点前がある）はもう習いましたか」と言う時には、“Have you learned the so-and-so procedure?” がピッタリとくる英語である。しかし、目の前で行われている点前について説明をする時には、“This is a thin tea presentation.” と言いたい。茶室で客として参加している時はもちろん、デモンストレーションを見ている時でも、英語としては demonstration

よりも presentationの方が自分もその中に参加している感じがするのではないか。demonstration は 1. a showing of a merit of a product or service to a prospective consumer 2. an outward expression or display (MWCD)ということなので、何かのショーを見せているようで、もてなしの心から少し外れるように思えるからである。performanceという英語についても同じことが言える。そういう意味で、presentationが最も適切な語であると思う。

とは言ってみても、「茶の点前」を漠然と tea ceremony とすることもよくあり、実際にデモンストレーションを見終わった外国人に “What did you see?” と聞けば、まず例外なく “I saw the tea ceremony.” と答える。どうしても茶の点前が ceremonialな部分を含んでいることは拭えない事実であるし、とくに外国人はそのような印象を強く受けるのであろうと納得してしまうのである。

4. 茶道具

ここで問題にするのは、ある茶道具を英語で表す時、外見の似たものを想起してその名称を借用してしまうことから起こる誤解やイメージダウンについてである。とくにそのものの使用法が日常生活に定着している場合には、細心の注意が必要である。その例を二つ挙げてみよう。

(1) 茶杓

茶杓（ちゃしゃく）と言って抹茶を掬う道具がある。これは長さ20センチ弱、幅1センチほどの細い竹で出来ており、熱を加えて先の方を折り曲げてさじのように作られている。日本人の学生によくあることだが、これをとっさに tea spoon と言ってしまうことがある。tea spoon と言えば、紅茶のカップの中に入れて砂糖やミルクをかき混ぜるものである。竹の茶杓で同じようにすれば、熱い湯の中でかき回しているうちに折りだめがのびて元に戻ってしまう。この現象を実際にある学生が図ら

ずも証明してくれたことがある。この時は「茶筥 (ちゃせん) (茶を点てる道具) を手にとりなさい」と指示したのに、間違えて茶杓を手にとって茶を点てたものだから、結果は無惨なものになってしまった。茶道に関する英語の本では、嬉しいことに、ほとんどすべて tea scoop を使っているが、それでも毎年 tea spoon と訳す日本の学生に出会う私は、どうしてもこのことに注意を喚起しておきたい。tea spoon の使い方とは違うのだということを強調する意味でも、「掬うもの」という意味を表す scoop を使ってほしいものである。もちろんアメリカの学生が tea spoon と言うのは聞いたことがない。

(2) 帛紗

帛紗 (ふくさ) と呼ばれる藤絹などで作られた布がある。男性は紫を、女性は赤を使うことが多いが、およそ 28 センチ四方で丁度ハンカチぐらいの大きさのものである。亭主は必ずこれを帯にはさんで入室し、棗 (なつめ) (抹茶の入っている容器) や茶杓を客の面前で清めるために使う。これを napkin としている書物もあり、日本人の学生もすぐ思いつく英語なのだが、これは食事中に汚れた指先や口を拭うために使われる布が連想され、清めという感覚が遠ざかってしまうので良くない。もっと悪い感じを与えるのは handkerchief と訳すことである。これでは鼻をかむものと思う人があっても仕方なく、茶道具を清めることの出来る清い布というイメージを壊してしまう。silk purifying (or wiping) cloth というのが良さそうに思えるが、実はこの布は熱い釜の蓋を取る時などにも用いられるので、結局は非常にシンプルだが、silk cloth とするのが最良であると思う。もちろん silk という語の生み出す高級感は、帛紗そのものの大切さを印象づけることにも役立っている。

5. にじり口

四畳半以下の茶室には、露地を通して入室する客のための小さな入口

が作られている。大きさは約70センチ四方で、前にある石の上にしゃがみ、引き戸を開けて、手と膝をつき、頭を下げてにじって入るので、にじり口と呼ばれる。

にじり口を表す英語としては *crawl-in entrance*, *kneel-in entrance*, *scoot-in entrance* などが使われることがあるが、果たしてどうであろうか。*crawl*には、水泳のクロールや虫の動きだけでなく、赤ちゃんのハイハイのように四つん這いになる動きも含まれており、にじり口を通る姿がそのように見えることは確かである。しかし、茶室の写真すら見たことのない人がこの英語を聞くと、なんだか洞窟の中へ潜り込むような感じがするのではないだろうか。*kneel*は膝をついているが手については言及していない。*scoot*は座った姿勢で滑るように進むことであり、これも頭を下げる動作が表されていない。

近年の代表的な書物では *guest entrance*, *guests' entrance* などが使われているので、私が「にじり口」について説明する際にもこれを借用して *you squat on the stone in front of the guests' entrance, open the small door and go in on hands and knees, which is the posture of showing humility* などと言うようにしている。そのわけは、水屋（準備室）から茶室へと亭主が入る入り口、いわゆる「茶道口」はふつう *host's entrance* と訳されるので、茶室の二つの開口部を、使用する人を基準にした名称で対比させるのがよいと思うからである。このように、日本語の名称に相当する英語を無理やり探すよりも、別の視点からその名称を考え、その使用法の説明を付け足したりする方が理解されやすい場合もあるのではなかろうか。

6. 茶筌通仕 [サラサラ・カツン・のの字]

客を招いた時、必ず新しいものを使わなければならないものが三つある。茶筌と茶巾（ちゃきん）と柄杓（ひしゃく）である。

茶筌とは1本の細い竹を、持ち手の部分になる軸を残して先の方をナイフで割り100本以上の細かいささらのようにして、茶を泡立てたり練ったりする道具である。その新しい穂先を湯につけて柔らかくし、損傷がないか確かめつつ茶碗を暖めることを茶筌通仕（ちゃせんとおし）という。稽古ではこの時の動作を表題の [] の中のような言葉で言い慣わしてきた。サラサラはお湯の中で茶筌をすすぐ動きの疑似音、カツン（コツンとも言う）は茶筌の柄を茶碗のふちに当てる音、のの字は茶筌を引き上げる時水を垂らさないための工夫である。

お湯ですすぐ時のサラサラという疑似音は英語ではどう表したらいいだろうか。rinseを使ってみたがどうも動きが違う。やがてrinseはお茶を点てた後で茶筌の泡をすすぎ落とす時に使うと良いことが分かってきた。ゆっくりした動きで茶碗の汚れを落とす時も、茶筌なしでお湯だけですすぐ時も、もちろんrinseで良い。ではサラサラの動きに一番ふさわしい英語は何であろうかと考え、アメリカ人の学生たちの前でこの動作をして見せながら“What am I doing? Describe my movement.”と言って、学生の間から出る動詞を一つ一つ検討することにした。

Student 1 You're moving.

Student 2 You're rinsing.

Student 3 You're moving the whisk back and forth, back and forth.

Hirose Yes, quickly. Can you hear the sound of whisking?

Student 4 Yes. You're whisking.

Hirose No; I'm not making it frothy.

Student 3 OK, then whipping? No, swish ... yes, swishing?

というところで、他の学生たちもみな賛同してくれてswishを使うことに決めたのである。

ここで出てきた動詞は次の「茶を点てる」に関連してくるが、それは後回しにして、次はカツンについてである。

カツンの動作は、神経を集中していないと茶筌の柄がかなり上から茶碗のふちに落ちて、茶碗に強い衝撃を与える。これを繰り返していると茶碗の右横にヒビが入ってしまう。したがって、茶筌の柄を1・2センチぐらいまで茶碗のふちに近づけてから親指と人差指を離す。そうすれば、きれいな音 (crisp sound) が出て、客にもよく聞こえる。この音を3回出すのは、仏教の密教の中での清めの動作にその源を発している。その音を聞いている客の心をも清め静めるのである。このことをHSUの学生によく説明した後は、みな気を入れて慎重に茶筌通仕をするようになった。教え始めた頃は make a sound と言っていたが、今は click と言う方が軽い音の感じがしてよいのではないかと思っている。ある日のデモンストレーションで、「今日はなぜ音をたてないのか」という質問が出た。それは学生の注意力を試すための私の演出であり、よく私の期待に応えてくれたのであったが、例外的に楽茶碗 (ヒビの入りやすい陶器) と天目茶碗 (非常に古い大切な中国の磁器とそれのレプリカ) には茶筌を静かにのせるだけで、音をたてないのである。ただし気持ちの上では音をたてる時よりもっと慎重で重々しい動きとなる。

のの字はまず第一に本当にのの字を書くのではない。穂先を茶碗の底に当てたまま茶筌の向きを変え、指の握り方も変えてお湯の中からすっきりと引き上げ、畳の上に穂先を上にして立てられるようにする一連の動きをのの字を書くと言い表すのである。

アメリカ人にはのの字を書くと言っても通用しないので、まず一番似ている動きとして円を描くと言ってみた。すると案の定、上 (12時) から左回り (counterclockwise) に下がってまた12時へ戻ってゆく。これでは持ち方は変えられない。次に Draw a circle clockwise from down at six. と言ってから、loosen the grip, rotate the wrist so that the thumb comes on top と言いながら実演して見せると、理解はするが手はそのように動かない学生もいる (日本人の学生もこの動きが一番難しいと言

う)。後は一人一人の手を取って問題点を直していった。keep the tines of the whisk on the bottom of the bowlとか turn the back of your hand downwardなどと付け加えることは大変有効であった。“Like this.”とやって見せてもすまないことはいくらでもあるので、やはり普段から日本語でも何通りかの言い表し方を考えておくと、とっさの場合に役立つのである。

7. 茶を点てる

tea spoon と silk clothが日本人の学生の間違いやすい言葉であると同じように、「茶を点てる」ことを表すのに whipという動詞を使う学生がいる。これはホイップクリームというものからの連想であることは間違いなく、クリーム状に泡を立てた薄茶は whipして出来たと考えるのも無理はない。しかし、whipは to mix cream or the clear part of an egg very hard until it becomes stiff (*LDOCE*) ということ、何かを固まるまでかき回すことを表す。したがって、お茶の場合にはいくらかき回して泡を立てても固まらないので、whipは当てはまらないことになる。ある書物では stirが用いられているが、この語は to move a liquid or substance around with a spoon or stick in order to mix it together (*LDOCE*) という動作を表すだけで、この動きには泡を立てるということとは含まれていないので、最適の動詞とは言えないのではないか。

whiskはどうであろうか。動詞では to mix liquid or soft things very quickly so that air is mixed in, especially with a fork or a whisk (*LDOCE*) とあり、この場合は泡を立てるだけで、液体などが固まることは意味しない。また、名詞 whiskは、上の説明の最後に出てくる泡立て器の意味のほかに、The cow brushed away the flies with a whisk of its tail.のようにも用いられ、brushする動きも表せるので、茶筌を水面から上げずに前後に振る「茶を点てる」という動作にはふさわしい単語である。なお、

「茶筌」については tea whisk という英語が定着している。

もう一つ swish という英語についてサラサラの項でふれたが、この語義は to move or make something move quickly through the air with a smooth quiet sound (LDOCE) で、動作に音が伴うことにその特徴がある。茶筌通仕の時には泡を立てるわけではないので swish が最適であるということも補足しておきたい。

なお、濃茶の場合には「点てる」といわずに「練る」というが、この場合には knead がよく使われる。これは to press and stretch dough, wet clay, etc. with your hands to make it ready to use (OALD) というこゝで、対象としては確かにパンの生地や粘土などがすぐ頭に浮かぶ。しかしお茶について用いるのは少し違和感があるので、ネイティブスピーカーたちとちょっと適当な動詞はないかと探し続けているのだが、今のところこれ以上のものは見つからない。

8. どうぞおしまいください

客全員がお茶を飲み終わると、正客（しょうきゃく）は客の代表として亭主に「どうぞおしまい下さい」と告げる。もちろん、お代わりを所望する人がある場合には、何も言わずにいると点ててくれるので、正客は皆が充分いただいたという意志を確かめてからこう言うのである。すると亭主は「それではお白湯は如何でしょうか」となおも勧めたりしてから、この楽しい会が終るのは残念だという気持ちを込めて「では一応おしまいいたします」と言う。この日本語を英語で表現するとどうなるであろうか。まず諸教本からの例文を上げよう。

- 1 Soshitsu Sen. URASENKE CHANOYU HANDBOOK ONE (1980)

客 Please close.

亭主 I will close. (略盆点前) (p.123)

- Soshitsu Sen. URASENKE CHANOYU HANDBOOK TWO (1980)

客 Please close.

亭主 I will close. (薄茶点前) (pp.22-23)

2 Soshitsu Sen. *CHADO: The Japanese Way of Tea* (1979)

客 We have had enough tea.

亭主 Then allow me to finish now. (薄茶点前) (p.142)

いつも問題になるのは、「どうぞおしまい下さい」に当たる英語として“Please finish.”を使うことである。日本人の学生が、「おしまいにする」= finishと覚えていてこのような英語を思いつくのはよくあることである。しかし、逆の場合、すなわち日本語をある程度理解しているネイティブスピーカーがやはり finish = 「おしまいにする」と考えると、問題が大きくなる。なぜならば、ネイティブスピーカーの話す英語は絶対正しいと信じている日本人が多いからである（日本人でもいつも正確な日本語を話しているとは限らないということを出してほしい）。これは私が数年前に実際に経験したことであるが、英語で説明する練習を目的としたある茶道の講習会で勉強してきた人が、ネイティブスピーカーが Please finish.と言ったのだからと主張して、私のどんな代案にも耳を貸そうとしなかった。

finishも closeも endも「終わる」という意味を表すが、茶道でいう「おしまい」は終わりを意味するのではなくて、仕舞付けのすべての動作を含むものである。そして客はその動作を見守り、その後で道具の拝見というもう一つのクライマックスを迎えるので、後半は前半に劣らず大事なのである。したがって、「仕舞付けにかかって下さって結構です」という意志を感謝の念とともに表すためには、“Please finish.”ではなく“*We have had enough tea.*”がよいと思う。その上に Thank you.はぜひ付け加えてほしいものである。

次に亭主の返事「それではおしまいにいたします」について考えてみる。“I will finish.”と言った途端に、デモンストレーションを見ていた観

客がぞろぞろと帰り始めるといふ経験をした人は何人もいる。上でも述べたように、finishはあることが終わりの時点に達したことを示すので、観客はもうこれで終わりだと思ってしまうのである。その点ではcompleteも同じである。したがって、この場合には、これから何をして終わりになるのだろうかという予測を可能にする言葉としてconcludeを使って“Let me conclude the ceremony.”と言えばよい。これもHSUにおけるディスカッションで確信を得た訳語である。

9. おわりに

今までいくつかの事例について述べてきたが、茶道の用語の英訳にまつわる問題点は、道具にしても動作にしても英語圏には同じものが存在しないのだから、それにぴったり当てはまる英語がないのは当然だということである。私はどういう表現を使えば日本語の表す内容が一番よく伝わるかと、頭に浮かぶ英語の取捨選択をすることでその問題を解決してきた。異文化の中では、それぞれの国の言葉に伴う感覚や連想などに敏感でなければ、自国の文化のよい伝達者にはなれないと考える。

参照辞書

- Merriam Webster's Collegiate Dictionary* 10th edition (1993) [MWCD]
Longman Dictionary of Contemporary English 3rd edition(1995) [LDOCE]
Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English
6th edition (2000) [OALD]

参考文献

- 朝日新聞社 (編) : 竹の博物誌 (朝日新聞社 1985)
裏千家国際局 (監修) : 茶の湯英会話 (淡交社 1992)
林屋辰三郎 (編註) : 日本の茶書 I (平凡社 1971)
Sen'ō Tanaka : *THE TEA CEREMONY* (Kodansha 1973)