

常滑市民俗資料館

研 究 紀 要 XII

2006

常滑市教育委員会

常滑市民俗資料館

研 究 紀 要 XII

2006

常滑市教育委員会

# はじめに

常滑市民俗資料館が1981年に開館して、すでに四半世紀が過ぎたことになる。その間に常滑市の状況は大きく変わり、主要産業の窯業を取り巻く環境は年々厳しさを増してきているのが現状である。

かつて常滑は土管の町と言われ、その名残は町の景観のそこそこに認めることができるのであるが、すでに土管（陶管）の常滑での生産は途絶しており、産業を支えた技術も徐々に忘却されつつある。

本誌では、かつて三河高浜の地で窯業用の木型製造業を営んだ家に生れ、ご自身もその家業に一時携わっておられた内藤氏より、近代土管の成形に関する技術を木型の使用法に焦点をあてて論述していただいた。三河の土管生産は、常滑と密接に関連しつつ発展してきたものであり、その技術は相互に共有されている。そして、常滑の土管製造業での仕事については別に藤井氏によってまとめていただいた。藤井氏も常滑の多屋地区で土管の窯屋に生れ、その家業を手伝った経験を持っておられる。

当館の収蔵資料の多くを占める窯業民俗資料は、町工場において近代産業をささえてきた道具類である。その道具の使用法を実際に知る世代が減少しつつある今日、こうした実体験に基づくレポートは、後代の研究者に貴重な情報を提供するものと思われる。

窯業に限らず近年の町の変貌は随所にあらわれているのであるが、これまでの変化を幹線道路の推移という視点で、まとめていただいたのが永田氏の論考である。江戸から明治、大正、昭和と移り変わる中で人々の動きも大きく変化してきた様を地図資料を読み込むことによって具体的にたどることができる。そして、その情報をもとにして現地を歩くことにより、そこに残された先人の営為を見る事ができるのである。

今日、常滑焼を代表する観のある急須については、これまで展示活動や紀要論考として何度か取上げてきたものであるが、本誌においては日本の煎茶史の中で急須とは、どのような位置付けになるのかという視点で改めて取上げてみた。従来、常滑において語られてきた急須の歴史は大幅に改められるべき段階に達しているのであるが、それは日本の急須に対する認識の修正をも迫るものであると思われる。

時代の流れとともに多くのものが失われ、現在ある姿が古くからのことであるかのように思われてしまいがちであるが、そこに至る経緯の中には弛まぬ人々の活動が刻まれていることを見落すべきではないと考える。また、そうした安直な認識からは、豊かな未来は生れ得ないばかりでなく、同じ過ちを繰り返す事にもなりかねないと危惧される場所である。本誌も微力ではあるが常滑地域の伝統を理解する上での一助となりうれば幸いである。

## 目 次

常滑街道の復原とその後の変化（第3報） .....	1
土管の作り方 .....	21
近代土管製造体験記 .....	38
茗壺・急須ノート .....	62

# 常滑街道の復原とその後の変化（第3報）

—常滑市大谷～坂井地区の場合—

永田 文夫

## 1、はじめに

表題の「常滑街道の復原とその後の変化」については、先に美浜町上野間～小野浦地区を2回にわたって報告した<sup>1)</sup>。本稿から常滑市内の報告に入るため、改めて復原の意義、方法と資料についてふれておきたい。

知多半島西海岸の村々を結ぶ街道は、通称“西浦街道”と呼ばれる。江戸後期には鳴海から常滑までが常滑街道であった。明治9年の国道・県道・里道の設定により、鳴海～常滑間が県道常滑街道、常滑～師崎間は里道師崎常滑往還と呼ばれた<sup>2)</sup>。先年、“歴史の道調査”が行われたが、この西浦街道は“常滑街道”と総称している。

ところで、常滑市誌編さんの折、筆者は本文編の近現代の運輸部門を担当した<sup>3)</sup>。当時、この常滑街道を復原すべきであったが、裏付け資料も少なく十分な報告ができなかった。その後、先の“歴史の道調査”が企画され、愛知県でも街道の遺跡・建造物・民俗などについての調査が進められた。その結果は、知多地方では東岸の師崎街道とともに『愛知県歴史の道調査報告Ⅶ』（平成3年）に報告され、街道の経路についても初めて地形図上に示された<sup>4)</sup>。

平成に入ると、愛知県公文書館は所蔵の明治17年「地籍字分全図」<sup>5)</sup>を公開し、その閲覧と複写が可能となった。この図は街道が太く示されており、早速これ入手して報告書の経路と比較した。その結果、報告書の経路はいくつかの地点で違っていることがわかった。その上、地形図に示された報告書の経路は、いつの時期のものか、どの資料で確認したかも示されなかった。

そこで、常滑街道の復原を試みたのが、先的美浜町上野間～小野浦地区を事例とした報告である。この報告から復原に当たって次の成果を得た。それは、①復原の方法が確立でき、経路確認の資料を明示できること、②復原の時期は、江戸後期・明治10年代・その後（明治～現在の変化）の3期で報告ができることである。

本稿はこの成果をもとに、大谷地区から坂井地区の常滑街道を時期ごと（江戸後期・明治17年当時・その後）に復原することを目的としている。

## 2、街道の復原の方法と資料

街道の復原は、次の①～⑤の方法と順序で行った。また、各段階での確認資料は○印で示した。なお、資料のあとのかっこ内は、その資料の略記である。

① 復原の基本図は、今までの道がほとんど確認できる「土地宝典」を利用することにした。

○『愛知県知多郡小鈴谷村土地宝典』大日本帝国市町村地図刊行会 昭和10年  
縮尺は2400分の1（「土地宝典」）

○『愛知県常滑市南部地区土地宝典』帝国市町村地図刊行会 昭和45年  
縮尺は1800分の1（「南部地区土地宝典」）

② 次に、明治17年の「地籍字分全図」で街道を調べる。そして、その街道を①の「土地宝典」の図中で確認する。この図から入ったのは「村絵図」より復原しやすいからである。

○「地籍字分全図」 愛知県公文書館蔵 明治17年（1884）1月1日時点（「地籍図」）

③ 続いて、②で確認した街道を参考にして、江戸後期の「村絵図」で街道を調べ、「土地宝典」の図中で確認する。

○「近世村絵図」『常滑市誌絵図・地図編』収録、徳川林政史研究所蔵 天保12年（1841）ないし同15年（1844）作成（「村絵図」）

④ 明治中期から大正期は、次の地形図や道路図でその変化を確認する。

○「2万分の1地形図」 明治23年測図 26年製版 大日本帝国陸地測量部

○「2万5千分の1地形図」 大正9年測図 地理調査所

○「小鈴谷村重要道路図」綴 小鈴谷村役場 大正2年調 常滑市民俗資料館蔵

⑤ 昭和以降の変化は、県道の認定などが記録された次の資料で確認し、他の資料で補足する。

○「区域変更及び供用開始台帳N o 1—大正9年～昭和49年—」 愛知県半田土木（現知多建設）事務所

以下、ここに示した手順により、常滑市大谷・小鈴谷・広目・坂井の各地区について、街道の変化を具体的に見ることにする。

### 3、大谷地区の街道とその変化

#### (1) 明治17年当時の街道

図1は愛知県公文書館所蔵の「地籍図（地籍字分全図）」で、玉泉寺付近を示したものである。このように「地籍図」は縮尺が1200分の1（1cmが12m）で作成されているため、当時の街道や一筆ごとの地積（番地）・地目（土地利用）の記載もはっきりと読み取れる。図2はこの「地籍図」を縮小して、大谷地区全体の街道を示したものである。

そこで、この「地籍図」上の街道を「土地宝典」の図で確認して、当時の街道を復原することができた。これを示したのが図3の復原図である。以下、図中に示した各地点の記号(A～)をもとに、明治17年当時の街道を具体的にたどることにする。

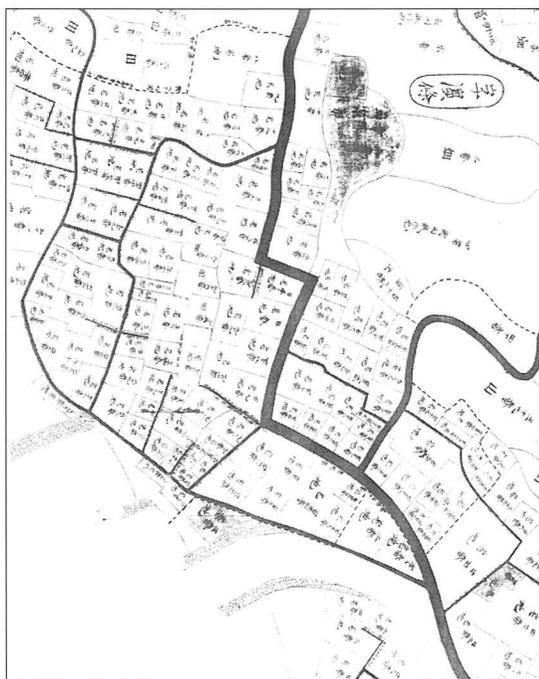


図1 玉泉寺付近の「地籍字分全図」

○ 苧屋地区から大谷地区に入った街道(A)は、丘陵地が海岸へ迫った崖上の道(イ)を経て鴨の浜公園 (B地点・写1) に出る。なお、このA B間の道は、浸食による崖崩れで確認できない状態となっている。その後は狭い坂を下って、岩田写真店西(C)の道から現国道(D)に出ている。ここから玉泉寺前(E)までは、ほぼ現国道の道となっている。なお、B D間は、字鴨と字輪ノ内との小字境を通っている。当時の街道沿いの様子は、C地点近くでは数筆の宅地が見られ、D地点付近はほとんど田で、玉泉寺に近づくとつれ宅地となっている。

○ 玉泉寺前のE地点からは、F・G地点を経て大谷川沿い(H)に出る。ここからは大谷川の右岸を経て、I地点(来応寺東)で橋を渡る。その後は、旧道と呼ばれる大谷川左岸の道(J~K)を通して現国道(L地点・写2)に出ている。このE~K間の街道沿いは宅地が続き、大谷地区の中心部となっている。なお、J地点の橋からS方面への道は、武豊・富貴への道(旧道)である。

○ L地点からは現国道沿いを通り、小鈴谷齒科(M)裏からN地点を経て、現小鈴谷小学校北門下(O)に出る。その後、前南景楼旅館への急な坂道を登って、旅館すぐ下のP地点から尾根伝いに小鈴谷地区へ続いている。大谷~小鈴谷間の海岸道路(TU間)はまだなかった。なお、このM・N・Oを結ぶ道は、現在の小学校への通学路ではない。

以上、明治17年当時の街道を復原したが、その道は図3の記号A~P(ただし、A B間はイの道)を順に結んだ道である。

## (2) 江戸後期の街道

次に、先の明治17年当時の街道をもとに、図4の「村絵図」に示された江戸後期の街道を第3図で確認した。その結果、A B間はアの道であり、他のところは明治17年の街道と同じであった。したがって、江戸後期の街道は図3の記号A~P(ただし、A B間はアの道)を結んだ道である。

## (3) その後の街道の変化

明治17年以降の変化を図3の記号をもとに、大正期まで・終戦まで・現在までの区分で見えていくことにする。

①大正期までの動き 図5は明治23年測図の2万分の1地形図であるが、変化は見られない。しかし、「小鈴谷村重要道路図」(大正2年)と図6の大正9年測図2万5千分の1地形図からは4か所での変化が見られる。これを北から順に確認したい。

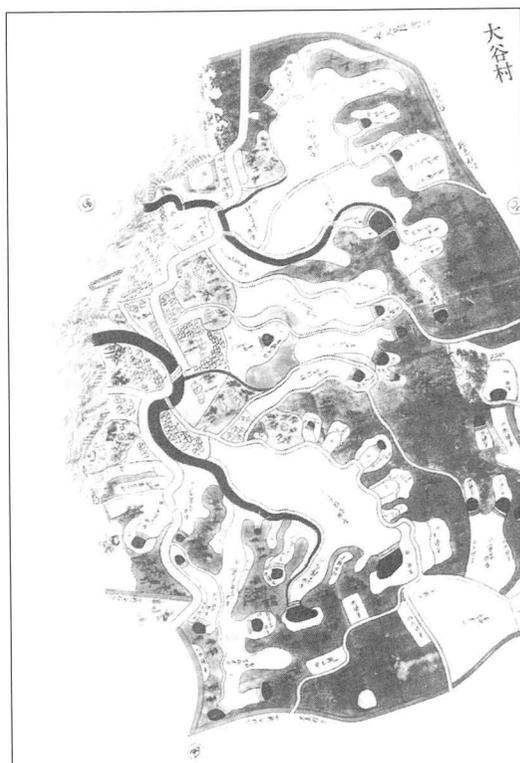


図4 大谷村の「村絵図」

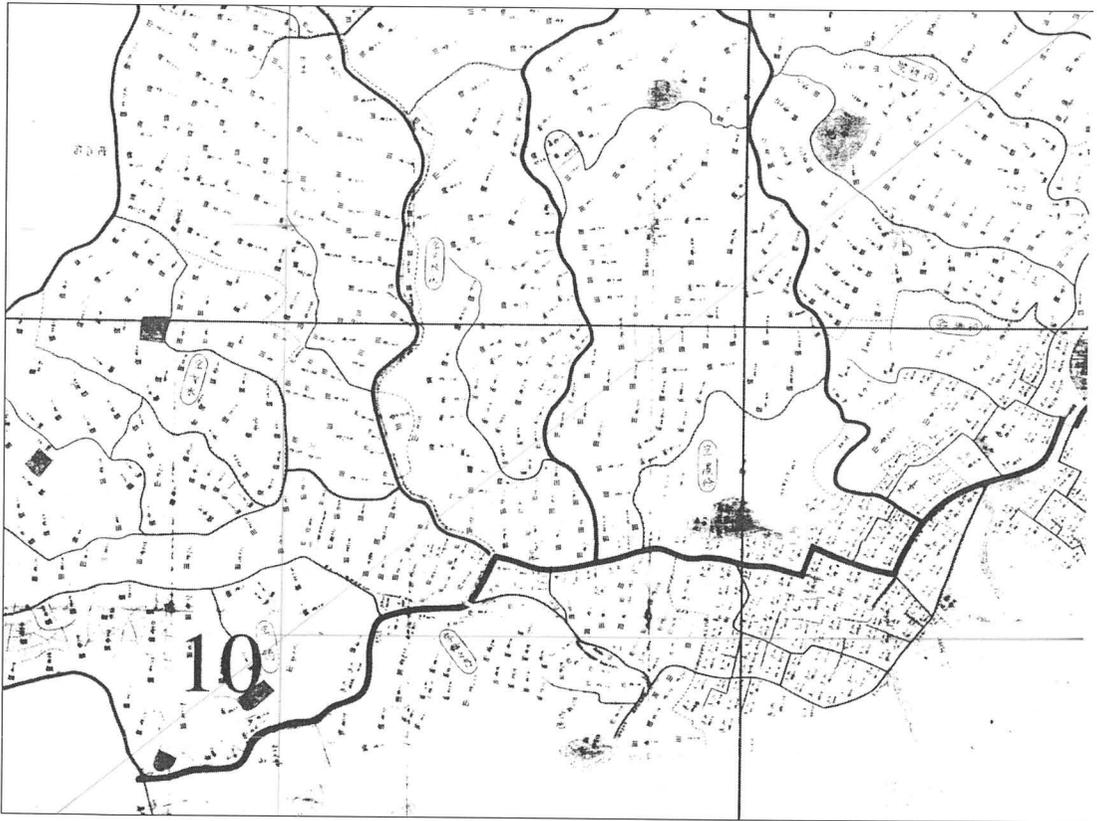


図2 大谷村の「地籍字分全図」

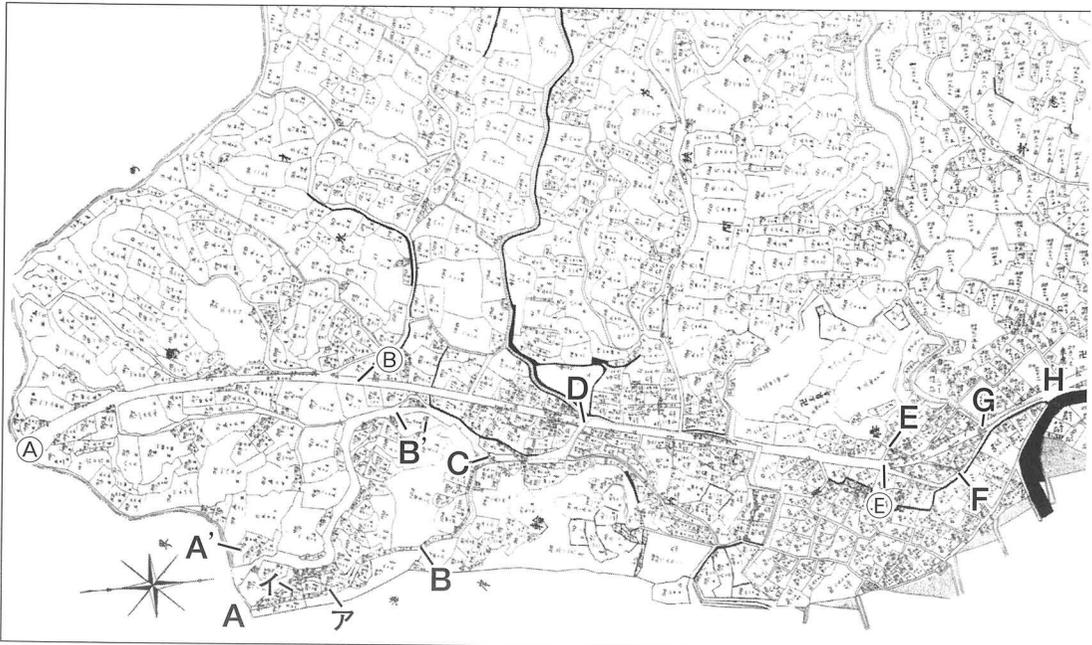


図3 大谷地区の街道復原図 (図は「土地宝典」による)

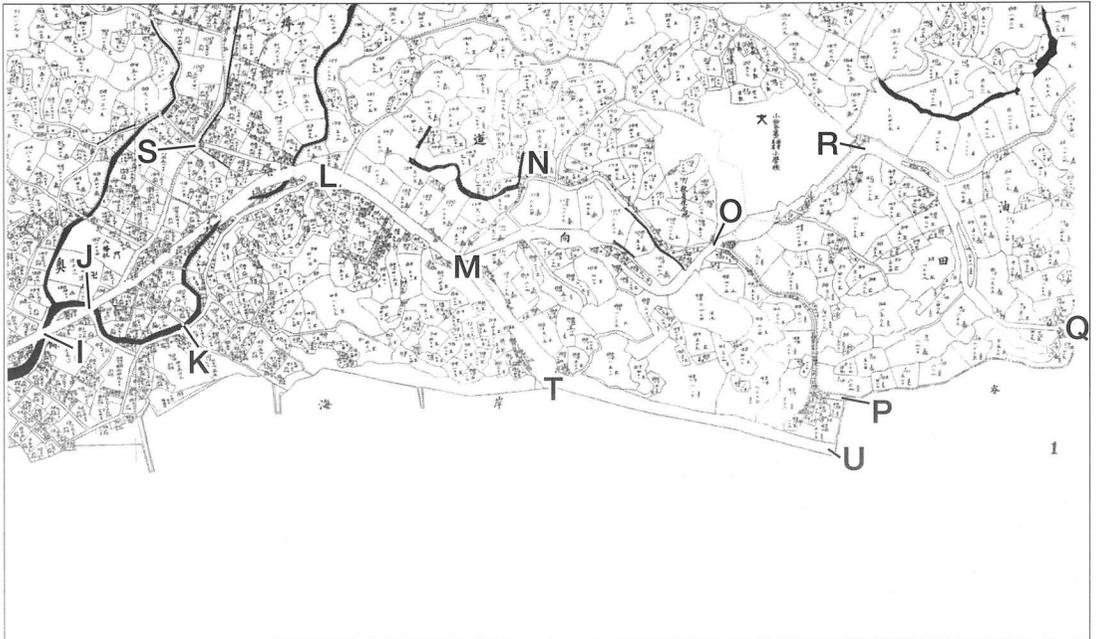
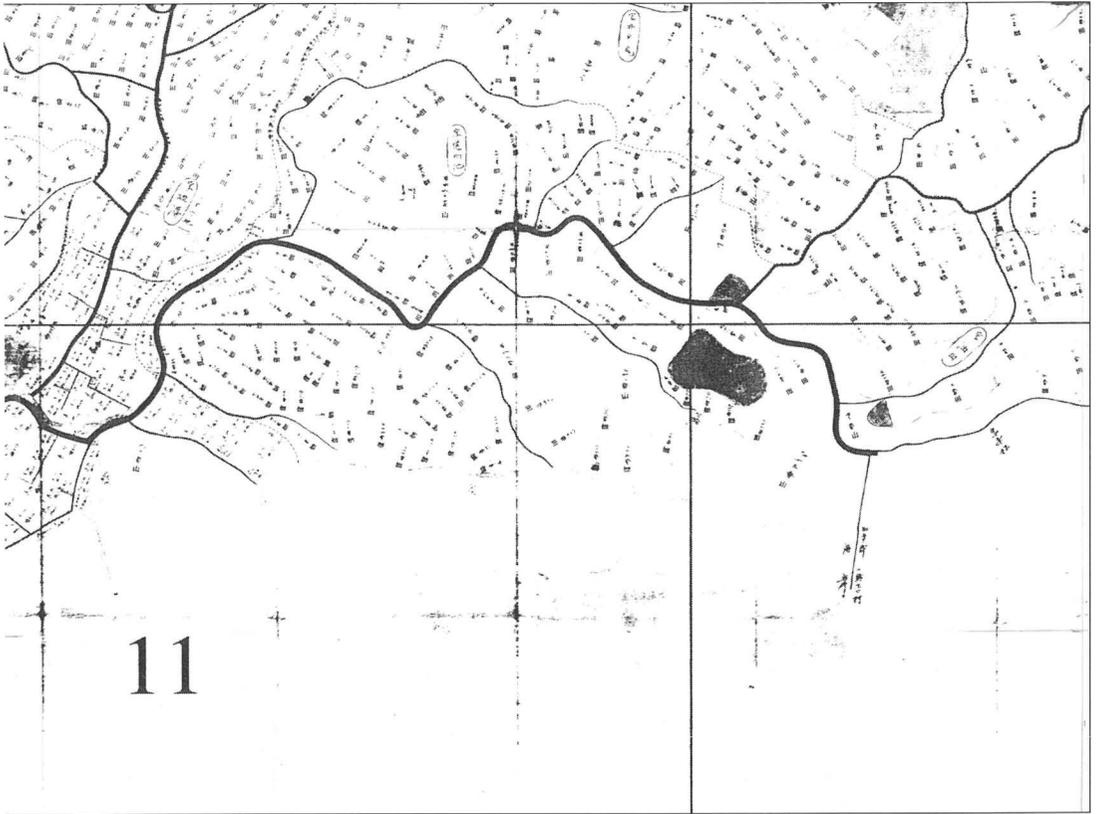




図5 1:20000地形図(明治23年測図)

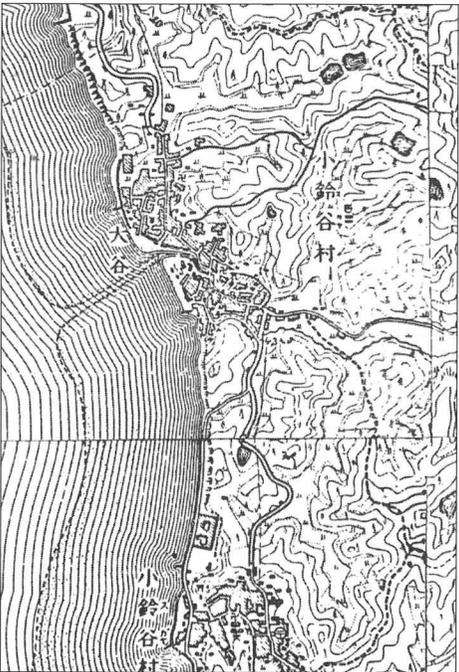


図6 1:25000地形図(大正9年測図)

○まず、A～Cの道に代わってA'・B'・Cの道が改修された。これにより急な坂道もなくなり、道幅も広くなった。この道は、大正2年の図にあることから、明治後期に改修されている。

○次に、玉泉寺前の㊦・E・Fの道が㊦F間の道に代わっている。大正2年の図では計画中の点線で示されているが、大正9年図の地形図からは開通したことが読み取れる。このことから㊦F間の道は、大正5年前後に新設されたと思われる。

○また、M～Pの道が全線にわたって改修新設され、M・O・R・Qを結ぶ道となっている。Q地点の尾根は掘割工事によって取り除かれて(写4)、小鈴谷地区と平地で結ばれた。これは大谷小鈴谷間の急な坂道からの開放と、明治39年の小鈴谷第一尋常高等小学校創設(字井戸尻の新校舎は大正13年)による通学路の確保をねらったものである。

なお、L地点とS地点(J・S～は武豊への旧道)を結ぶ道もこの時に新設されている。

○最後に、大谷小鈴谷間の海岸道路が開通している。この海岸の道は大正2年の「小鈴谷村重要道路図」にはまだ記載がないが、図6の大正9年測図の地形図には記載されている。このことから、この道は大正5年前後に初めて開通したと思われる。

**②県道(現国道)の開通** 大正中期からの自動車の出現で、道路整備が必要となって道路法が制定された。これを受けて、この地区の街道は大正9年4月に県道常滑豊浜線として認可され、道路整備期を迎えることになる。常滑以南の県道(現国道)整備は、次頁の表のように大正末期から急速に進められた。大谷地区の改修新設工事は、3期にわたって行われている。

表 県道常滑豊浜線の認定と変更の経過

認定等年月日	種別	区 間 (変更前 ⇒ 変更後) 苅屋～小野浦関係分
大9.4.1	認定	西浦・内海経由
大15.7.21	変更	(記載なし) ⇒ (苅)前田7-6～(大)鴨129
昭6.10.2	変更	(浦)西川75～(内)中浜田25-1 ⇒ (浦)岩成35-1～(内)中浜田25-1
昭8.3.3	変更	(大)芦狭間9～(大)担ボ70-2 ⇒ (大)芦狭間3-4～(大)道向118-1
昭8.3.3	変更	(奥)御茶銭105-1～(浦)二ツ廻54-2 ⇒ (奥)御茶銭105-1～(浦)岩成35-1
昭9.6.19	変更	(大)道向114-2～(上)梶田26-1 ⇒ (大)道向66～(小)堀切1-3
昭9.7.3	変更	(小)堀切2-1～(上)天神前1-2 ⇒ (小)堀切2-1～(上)天神前1-4
昭9.10.6	変更	(上)越智3-5～(奥)田原谷18-1 ⇒ (上)越智3-2～(奥)御茶銭105-2

- ・愛知県半田土木(現知多建設)事務所「区分変更及び供用開始台帳No.1(大正9～昭和49)」より作成
- ・認定等年月日は、変更・使用開始日を含む
- ・区間の(苅)などは、苅屋・大谷・小鈴谷・上野間・奥田・小野浦・内海の略

○最初の整備工事は、北隣の苅屋字前田から信号南陵中学校南の掘割(Ⓐ)とⒷ地点を経て、大谷字鴨129(D)までの新設工事で、大正15年7月に供用開始となっている。

○続いて、芦狭間3-4(D地点)から道向118-1(M)間が、昭和8年3月に開通している。この区間は、おもに住宅地の中に道路が計画されたため、住宅の立ち退きや庭部分の提供が行われた。この様子は「土地宝典」の宅地の分筆で確かめることができる。なお、大谷川にかかる中橋(J地点・写5)や東橋には「昭和7年7月」と書かれている。

○そして、昭和9年6月に大谷小鈴谷間の海岸道路の改修工事が行われている。この道は字道向66(M)からT・Uを結ぶ道である。

以上、県道(現国道)の整備の経過を見たのであるが、大谷地区では大部分が新設の道で、改修(拡張)工事部分はDE・GH・LM・TUの4区間であった。

**③終戦から現在までの動き** この県道は、終戦以降大きな変化は見られない。しかし、南知多を一周する主要地方道として重要な役割を担うようになり、昭和57年4月に国道247号線に昇格した。このように街道は整備されてきたが、自家用車の増加は土日を中心に渋滞を招く結果となり、知多西部線(西知多産業道路延長線)の開通が待たれた。この知多西部線は平成11年8月に信号札月まで、同16年7月に南小鈴谷までそれぞれ開通している。

## 4、小鈴谷地区の街道とその変化

### (1) 明治17年当時の街道

次に、小鈴谷地区の街道の復原を行うが、その方法や資料は大谷地区と同じである。図7は「地籍図」を縮小して、当時の小鈴谷村全体の街道を示したものである。この街道を「土地宝典」の図で確認して記号で示したのが、図8の街道復原図である。以下、図中に示した記号により、明治17年当時の街道を見ることにする。

○街道は、大谷の前南景楼旅館(A)から大谷と小鈴谷の村境の尾根をB地点まで南下する。その後、L(現在の掘割)地点をからM・N・Oの各地点を経て、小鈴谷郵

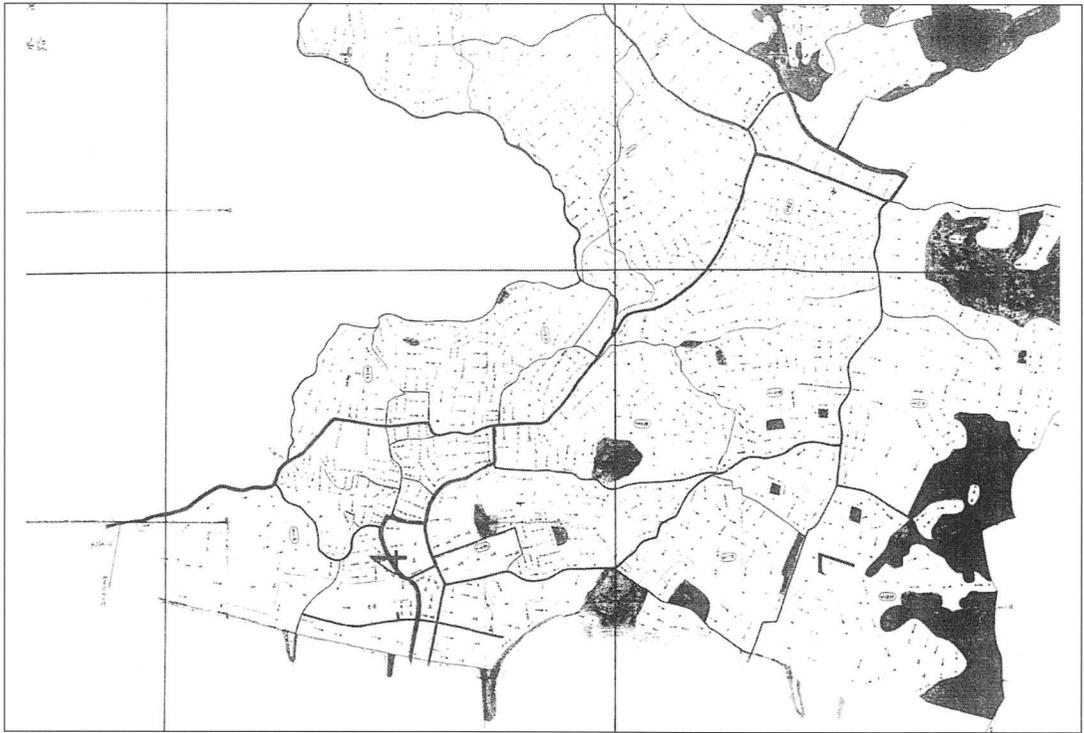


図7 小鈴谷村の「地籍字分全図」

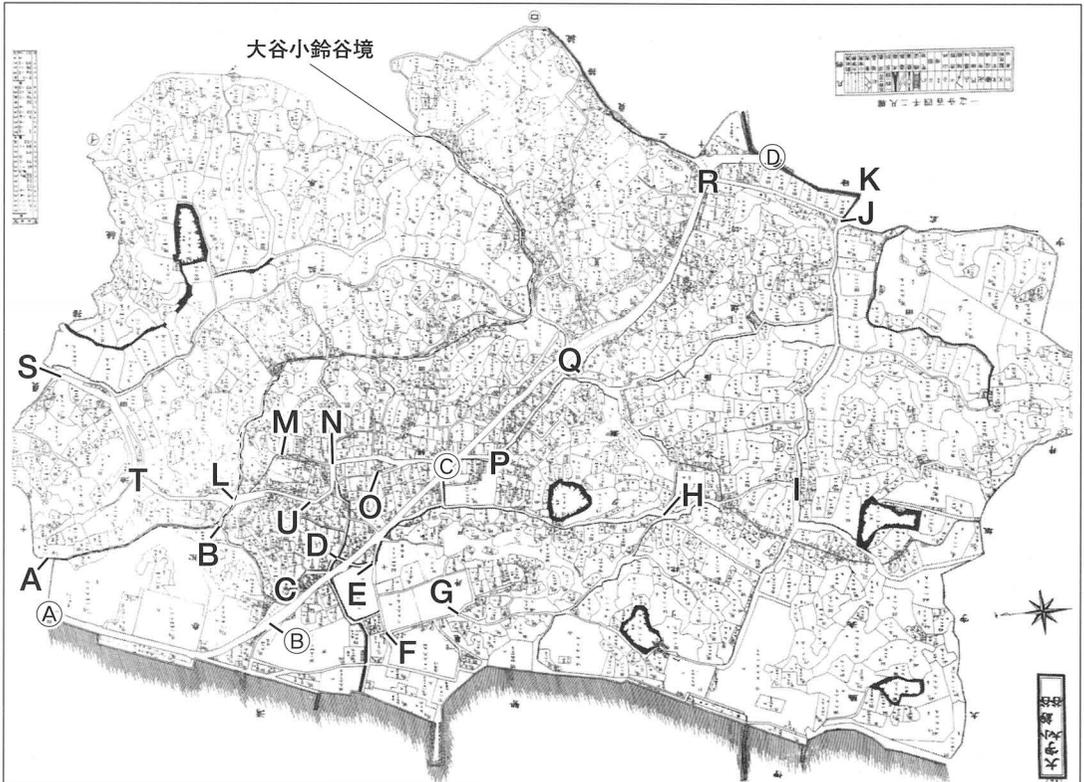


図8 小鈴谷地区の街道復原図 (図は「南部地区土地宝典」による)

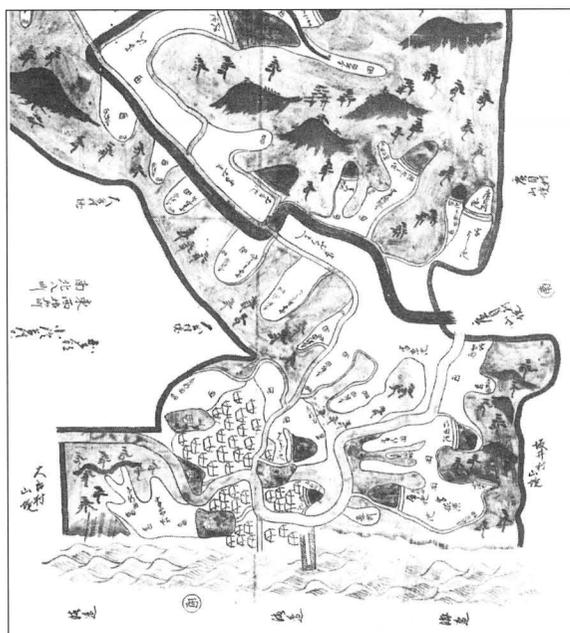


図9 小鈴谷村の「村絵図」

の街道を図8で確認した。その結果、江戸後期の街道は明治17年当時と大きく異なることがわかった。

○まず、南景楼(A)からB地点までは同じであるが、Bからは字赤松と北山下の小字境の尾根をC地点まで南下する。このC地点は現国道の掘割北で、そこから前農協支店西(D)を通り宝樹院北(E)に出る。なお、このDE間は字梶田と字亀井戸の小字境である。

○このE地点からは、盛田家本宅の北(F)から西を通り(写8)、G地点から急な坂道を登る。さらに、途中の墓地を経て丘の上のH地点に出ている。なお、墓地からHまでは字亀井戸とへり地の小字境となっている。

○H地点からは下り坂で、I・Jを経てK地点から広目地区に入っている。なお、この道一帯で土地改良事業が行われたため、道が一部直線化された所もある。また、HI間は字へり地と字近藤の小字境であり、I～K間は字近藤と字行田、字堀切と広目地区の字境となっている。

以上、江戸後期の街道の経路をまとめると、図8のA～Kを結んだ道である。

### (3) その後の街道の変化

明治17年以降の変化を、大正期まで・終戦まで・現在まで の3区分で見ることにはしたい。

①大正期までの動き この間の動きとして、小学校への掘割の開通と海岸道路の開通の二つがある。

○図8のL地点は、大谷(字油田)と小鈴谷(字北山下)の境である。このL地点の掘割工事によって、S・T・L・U・Nを結ぶ道が大正5年前後に開通している。

便局前(◎)に出る。

○郵便局前(写6)からは、現国道を渡って旧道に入り、シヨクブン(P)から国道との合流点(Q)に出る。その後は現国道部分を南小鈴谷信号(R)まで下り、再び旧道に入ってJ地点(写7)を経て、K地点から広目地区に入っている。なお、PQ間は字梶田と字夕灘の、QR間は字荒子と字堀切の字境となっている。

以上、明治17年当時の街道の経路をまとめると、図8の記号A・B・L～O・◎・P～R・J・Kを順に結んだ道である。

### (2) 江戸後期の街道

次に、明治17年当時の街道をもとに、図9の「村絵図」に示された江戸後期

この道は大谷地区で触れたように急な坂道からの開放と、小鈴谷第一尋常高等小学校の創設により、新校舎を大谷字井戸尻への建設予定（大正13年完成）にとなうものである。なお、明治期に下って上る道であったO地点も直線化され、この頃に坂道が解消されている。

○大谷小鈴谷間と小鈴谷坂井間を結ぶ海岸道路は、古老の話や「小鈴谷村重要道路図」から、大正5年前後に開通している<sup>6)</sup>。

②**県道（現国道）の開通** 小鈴谷地区の現国道は、表（大谷地区参照）のように大正9年4月県道常滑豊浜線として認可され、昭和9年6月に大谷字道向66から小鈴谷字堀切1-3間が開通している。この工事は、海岸から住宅地の中を斜め横断の道路新設で、集落の景観を一変するものであった。具体的には、海岸道路の改修、③地点の掘割、③④Q間の住宅移転、QR間の掘割拡張などの大工事であった。この時、多くの偉人を輩出した鈴溪義塾跡の敷地内（DE間東側・写9）に道路が計画され、建物が移転している<sup>7)</sup>。

③**終戦から現在までの動き** 大谷地区でふれたが、小鈴谷地区の関係分を再掲しておきたい。この間の動きは、昭和57年4月県道の国道247号線への昇格と、平成16年7月の知多西部線札月～南小鈴谷間の開通である。なお、先にふれた小鈴谷と坂井を結ぶ海岸道路は、昭和25年に県道小鈴谷河和線となっている。

## 5、広目地区の街道とその変化

### (1) 明治17年当時の街道

図10は「地籍図」を縮小して、当時の広目村全体の街道を示したものである。この「地籍図」上の街道を「土地宝典」の図で確認して、記号で示したのが図11の街道復原図である。以下、図中に示した記号により、明治17年当時の街道を見ることにする。

○A地点で小鈴谷地区から広目地区に入る。このA地点は皿井建築西で、小鈴谷字堀切・字行田と広目字京田の字境となっている。ここから現国道沿いのB地点（NTT西日本小鈴谷電話交換所南）に出て、C地点まで現国道内を南下している。

○C地点からは現国道を離れ、知多農協ふれあい支店(D地点)すぐ西下の水田との間を歩いてE地点(写10)に出る。ここからは、東に木々の丘が迫る現国道内を経てF地点に至る。なお、B地点からF地点までは、字京田と字徳上の小字境となっている。

○F地点からの街道は、現国道を離れて集落入り口北の住宅沿いを歩いて、G地点（前農協広目支店西・写11）から橋（H地点）を渡る。ここからは、川沿い（左岸）を経てI・Jを通り、Kから坂井地区に入っている。なお、I地点の北は現在地区消防団の詰所、南は農業集落排水処理場となっている。

以上、明治17年当時の街道の経路は、図11の記号A～Kを順に結んだ道である。

### (2) 江戸後期の街道

次に、明治17年当時の街道をもとに、図12の「村絵図」に示された江戸後期の街道を図11で確認した。結果は、江戸後期の街道は先の明治17年当時の街道と同じ経路であった。

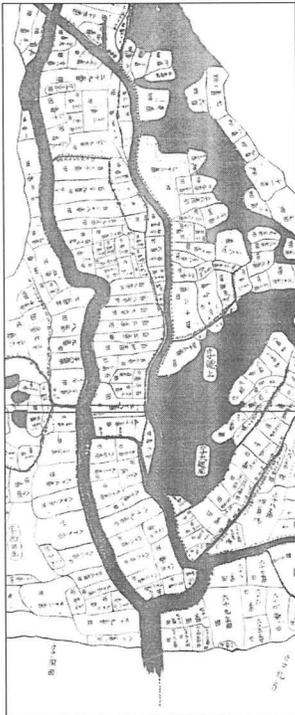


図10 広目村の「地籍字分全図」

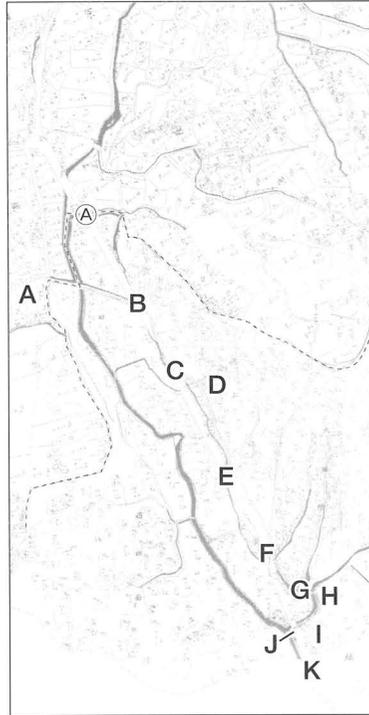


図11 広目地区の街道復原図(図は「土地宝典」による)

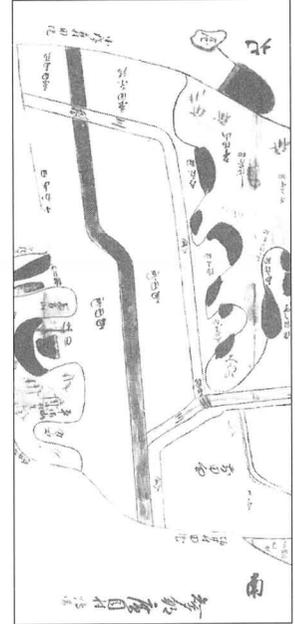


図12 広目村の「村絵図」

### (3) その後の街道の変化

明治17年以降の変化を大正期まで・終戦まで・現在までの3区分で見ることにする。

①大正期までの動き この間の動きとして、図11から広目入り口での街道の直線化が見られる。これを記号で示すと、G～Kの道がG・I・Kを結ぶ新設の道となっている。次に、その時期を地図などで確認したい。

○図13は明治23年測図の2万分の1地形図であるが、変化は見られない。また、図14の「小鈴谷村重要道路図」(大正2年)においても同様に変化は見られない。

○図15は大正9年測図の2万5千分の1地形図である。この図から、街道は直線化されたことが読み取れる。このことから、街道の直線化工事は、大正5年前後に行われたと思われる。

②県道(現国道)の開通 広目地区の現国道は、大谷・小鈴谷地区でふれたように大正9



図13 1:20000地形図(明治23年測図)

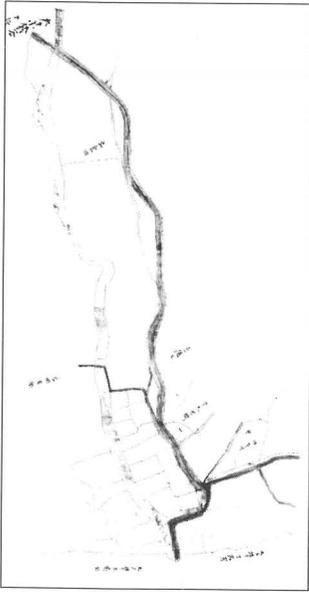


図14 「小鈴谷村重要道路図」による広目地区



図15 1:25000地形図(大正9年測図)

年4月(表参照)に県道常滑豊浜線として認可されている。その後、小鈴谷字堀切1-3から上野間字天神前1-4(現美浜町)間の改修新設工事が行われ、昭和9年7月に開通している。これを記号で示すと、現南小鈴谷信号・A・B・C・E・F・J・Kの各地点を結ぶ道となる。

③終戦から現在までの動き 終戦以降、広目地区内の街道の変化は見られない。ただ、昭和57

年4月に県道が国道に昇格している。平成に入ってから、坂井地区境で土地改良事業による耕地整理・稲早川の流路変更・現国道の移動などの工事が行われているが、次の坂井地区でふれることにする。

## 6、坂井地区の街道とその変化

### (1) 明治17年当時の街道

図16は「地籍図」を縮小して、当時の坂井村全体の街道を示したものである。この

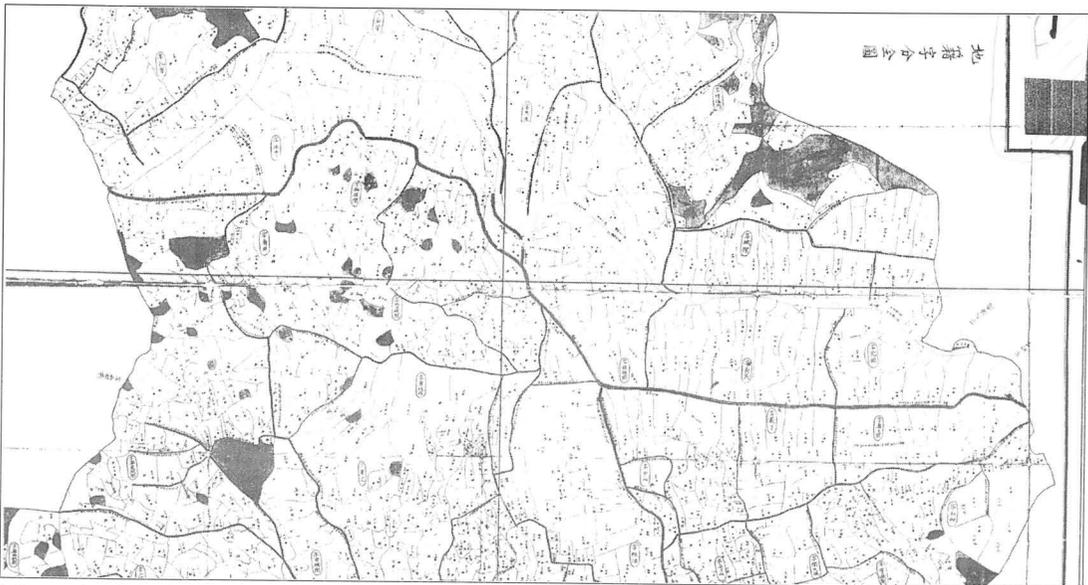


図16 坂井村の「地籍字分全図」

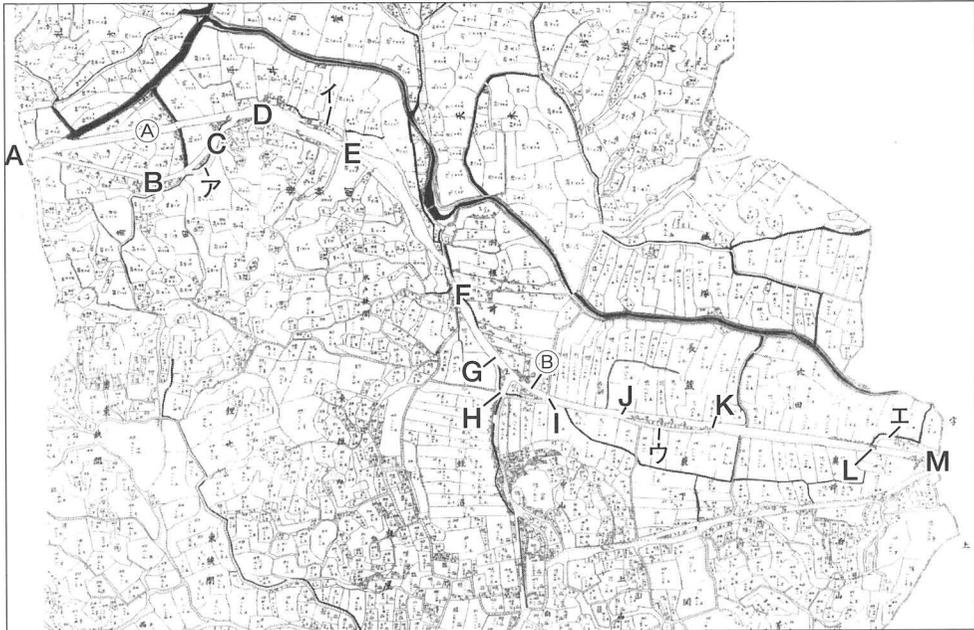


図17 坂井地区の街道復原図（図は「土地宝典」による）

「地籍図」上の街道を「土地宝典」の図で確認して、記号で示したのが図17の街道復原図である。以下、図中に示した記号により、明治17年当時の街道を見ることにする。

○ A地点で広目地区から坂井地区に入る。ここからB地点の現公営角田住宅（前小鈴谷中学校）下に着く。その後は、アの道からC地点（写12）を経て、現国道沿いのD地点に出る。Dからはイの道からE地点を経てF地点に着く。なお、AB間の道は土地改良事業のため消失している。また、BF間は、字梅狭間と字平井の字境を通っている。

○ F地点からは坂井信号のG地点を経て、H・Iの細い道（写13）を通ってJに着く。Jからはウの道を通りKへ、そしてL地点からエの道を経て、M地点から現美浜町上野間地区に入っている。なお、このH地点からM地点の道は、いずれも小字境を通っている。

以上、明治17年当時の街道の経路をまとめると、図17の記号A～Lを順に結んだ道である。なお、BC・DE・JK・LMの各間はア～エの道経由である。

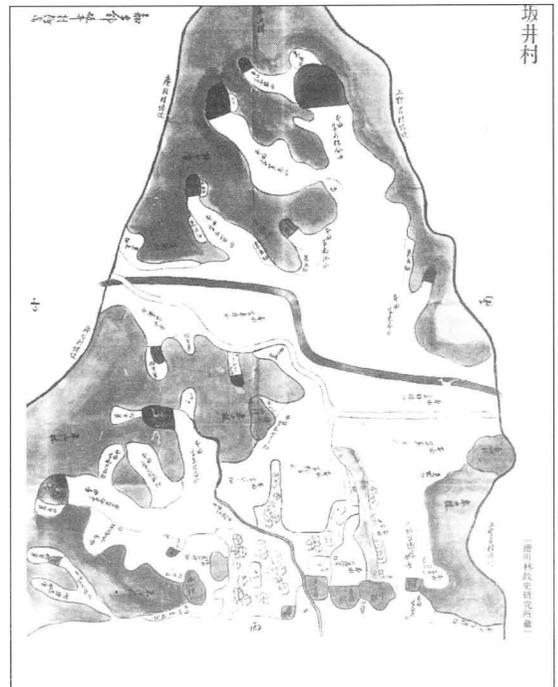


図18 坂井村の「村絵図」

## (2) 江戸後期の街道

次に、明治17年当時の街道をもとに、図18の「村絵図」に示された江戸後期の街道を図17で確認した。その結果、江戸後期の街道は先の明治17年当時の街道と同じ経路であった。

## (3) その後の街道の変化

明治17年以降を、大正期まで・終戦まで・現在までの3区分で見ることとする。

①大正期までの動き この間の変化は4か所で見られ、その時期と場所は次の通りである。

○大正2年の「小鈴谷村重要道路図」で、図17に示したLM間のエの道がLとMを直接結ぶ道となっている。このことから、エの道は明治期に直線化されたことが確認できる。

○図15の大正9年測図の地形図で、他のア～ウの道が直線化されたことが確認できる。このことから、BC・DE・JKを直接結ぶ道の工事は大正5年前後に行われたと思われる。

このほか、坂井小鈴谷間の海岸道路は、大正5年前後に開通している（小鈴谷地区参照）。

②県道（現国道）の開通 坂井地区の現国道は、表（大谷地区に掲載）や広目地区でふれたように、改修新設工事により昭和9年7月に開通している。新設区間は、図17に示した記号AD間（Aの道）とGI間（Bの道）である。他の所では拡張工事が行われている。当時の県道を記号で示すと、A・A・D～G・B・I～Mを直接結んだ道である。

③終戦から現在までの動き この県道は昭和57年4月国道に昇格したが、昭和9年以後の50数年は大きな変化は見られなかった。しかし、この地にも土地改良事業が計画され、昭和57年に県営総合農地開発事業が採択された。この事業によって図17のA～D区間では、平成2年に図19のように稲早川の流路変更・国道の移動・耕地整理などが行われた。写14はこれを示したものであるが、この付近の景観は大きく変化している。

なお、南小鈴谷信号から君吉うどん店南の橋までは、知多西部線の計画路線となっている。知多西部線は、現在南小鈴谷信号まで開通しているが、今後美浜町上野間方面への延長工事が予定されている。

このほか、小鈴谷と坂井を結ぶ海岸道路は、昭和25年に県道小鈴谷河和線となっている。



図19 広目・坂井地区境(常滑市都市計画図による)

## 7、まとめ

以上、いくつかの資料をもとにして、常滑市大谷～坂井地区の常滑（西浦）街道の復原を試みた。ここでは、復原の方法・復原した道筋・この地区の特色の3観点からまとめておきたい。

### (1) 復原の方法など

①復原の時期については、資料の関係から江戸後期・明治17年・その後の変化の3期に分けた。さらに、その後の変化を大正期まで・終戦まで・現在までの3期で検討し、その時期の街道を復原することができた。

②江戸後期・明治17年の復原については、まず「土地宝典」の図を基本図（街復原図）とした。次に「地籍字分全図（地籍図）」で明治17年の街道を基本図で確認し、さらにその図をもとに「近世村絵図」の街道を読み取る方法が効果的であった。

なお、この期の街道は、小字境を通っている所が多く見られる。この小字境は、復原に当たっての重要な留意点である。

③明治17年以降の復原については、明治23年測図の2万分の1地形図、大正9年測図の2万5千分の1地形図、大正2年の「小鈴谷村重要道路図」が効果的である。

### (2) 復原した街道の道筋

地区ごとに検討した結果を復原の時期ごとに地形図にまとめて表わすことにした。これが図20-1～4で、復原の時期は江戸後期・明治17年・大正末期・現在とした。

### (3) この地区の特色

大谷・小鈴谷・坂井の3地区は、丘陵地が海岸まで迫って崖となっているため、海岸を通る道が大正期までできなかった。集落間の移動も山越えか、干潮の時に波打ちぎわを通るなど、全体として不便な地域であった。この地区の4集落を街道の移り変わりから特色を見ると、次の2地区に大別できる。

①**大谷・小鈴谷地区** 大谷地区は荊屋と小鈴谷の、小鈴谷地区は大谷と坂井の各大字境は、街道が海岸沿いの崖上を通っていた。しかし、その道は狭く急な坂道のため、部分的な改修新設工事が行われてきた。このため、県道（現国道）の道筋は、江戸後期からの3本目の道筋となっている所が多い。また、この両地区の県道新設時には、道路拡幅のため住宅の移転工事が行われている。地区にとっては大工事であり、県道に対する地区の期待や協力の大きさを強く感じる。

②**広目・坂井地区** この地区は、街道が集落から離れているため、その大部分は江戸後期・明治期の道の改修（拡張）工事に対応でき、県道の新設（直線化）工事の箇所は少なかった。

以上、確かな資料にもとづいて、より詳しく、時期ごとに、街道の復原を行うことができた。この報告によって、先の『愛知県歴史の道調査報告書Ⅶ』に示された街道の道筋をより確かなものにすることができた。

最後になったが、お世話になった愛知県公文書館、県半田土木（現知多建設）事務所、常滑市民俗資料館に謝意を表したい。

## 大谷～坂井地区 街道の写真

- ・各地区の記号は本文参照
- ・(南から)は、その地点を南から撮影したことを示している。



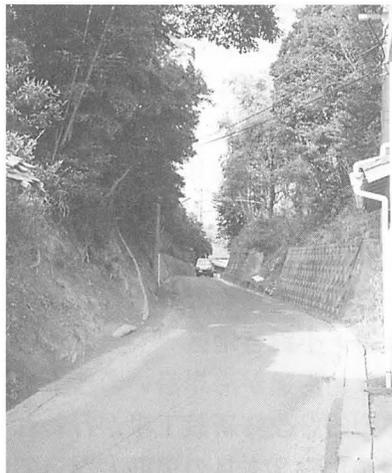
写1 大谷地区 B地点 (南から)



写2 大谷地区 L地点 (東から)



写3 大谷地区 E地点 (北から)



写4 大谷地区 Q地点 (北から)



写5 大谷地区 中橋 (北から)



写6 小鈴谷地区 C地点 (北から)



写7 小鈴谷地区 J地点 (北から)



写8 小鈴谷地区 G地点 (北から)



写9 小鈴谷地区 DE間東 (東から)



写10 広目地区 E地点 (南から)



写11 広目地区 G地点 (南から)



写12 坂井地区 C地点 (北から)



写13 坂井地区 I地点 (南から)



写14 坂井地区 D地点 (南から)



図20-1 江戸後期の街道  
(1 : 20000地形図 明治23年測図)

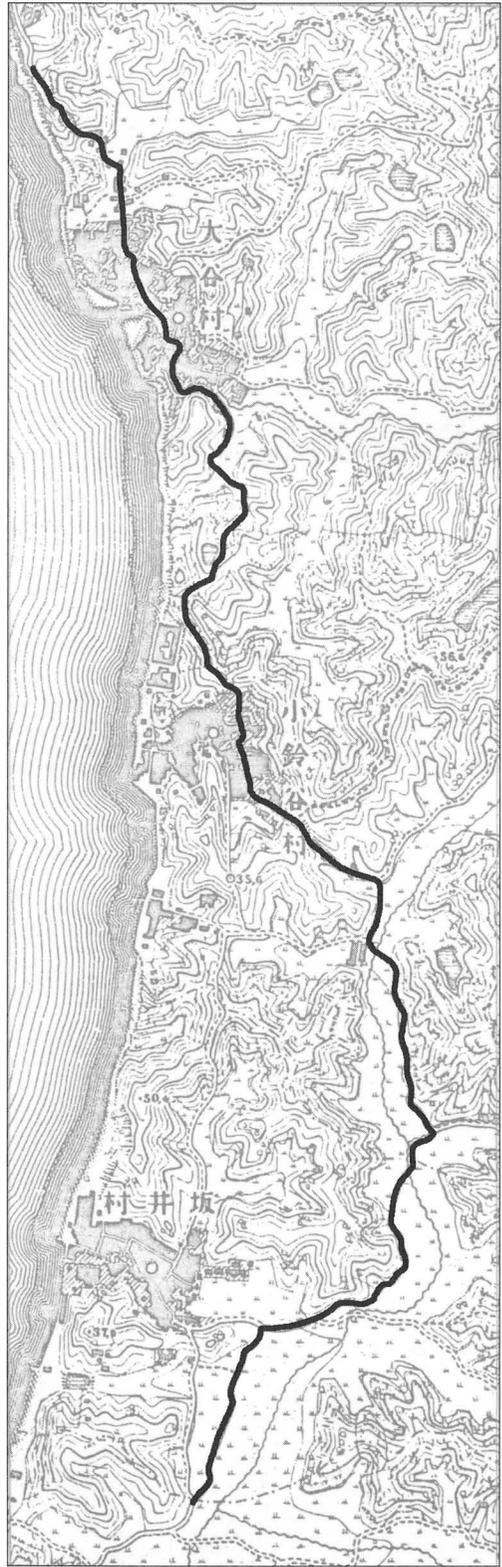


図20-2 明治17年の街道  
(1 : 20000地形図 明治23年測図)



図20-3 大正末期の街道  
(1:25000地形図 大正9年測図)

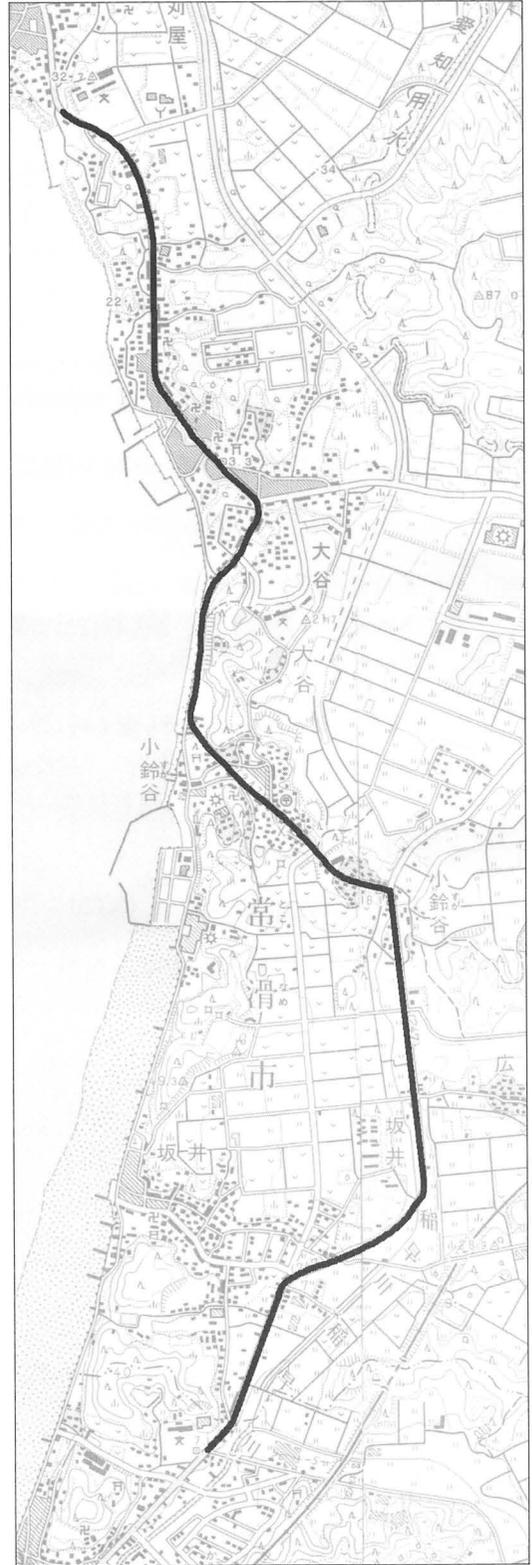


図20-4 現在の街道 (国道)  
(1:25000地形図 平成16年更新など)

## 注および参考文献

- 1) 永田文夫 (2002) : 常滑街道の復原とその後の変化 (第1報) —上野間・奥田地区の場合—, ふるさと8, p 11~13  
永田文夫 (2003) : 常滑街道の復原とその後の変化 (第2報) —野間・小野浦地区の場合—, ふるさと9, p 13~15  
このほか、師崎街道についても「ふるさと」誌10・11号に次の報告をしている。  
永田文夫 (2004) : 師崎街道の復原とその後の変化 (第1報) —布土~河和地区の場合—  
永田文夫 (2005) : 師崎街道の復原とその後の変化 (第2報) —浦戸~矢梨地区の場合—
- 2) 田中重策編輯 (1890) : 『尾張国知多郡誌』, 同盟書林 p 23
- 3) 永田文夫 (1976) : 幹線道路網の整備, 陸上輸送の発展など. 『常滑市誌本文編』, p 527~552
- 4) 愛知県教育委員会文化財課 (1991) : 『愛知県歴史の道調査報告書Ⅶ—常滑街道・師崎街道—』, 愛知県教育委員会 なお、この報告は街道付近の遺跡・遺物の記述が主で、その経路についてはよく検討されていない。
- 5) 「地籍字分全図」は「地籍図」とも呼ばれる。この「地籍図」は「地籍帳」とともに、愛知県が明治17年3月に県内の各郡区役所・戸長役場に命じて作らせたもの。図の縮尺は「曲尺一間五厘ノ法」(千二百分の一)で、原則として一村が全図として一枚に描かれている。閲覧・複写は平成5年頃から許可されている。
- 6) 坂井の歩みと祭り編集委員会 (2005) : 『坂井の歩みと祭り』, 坂井の歩みと祭り出版委員会
- 7) 鈴溪義塾は後に鈴溪高等小学校。校門は美浜町上野間の元大崎医院に移築、校舎は小鈴谷字掘切53の奥村家に移築 (一部改造) されている。奥村家 (現当主は格蔵氏) の鬼瓦には「義」の字が入っている。

# 土管の作り方

内藤 良弘

明治の初め頃より、昭和30年代まで、手工業的に土管の製造が行われてきました。明治の中期から、土管は鉄道建設・上下水道工事・農業用暗渠などに爆発的に利用されて、陶業地の主要生産品でした。昭和30年代になると、自動化が進み近代的陶管は装置産業へと発展しました。今では、手作りの土管の作り方が忘れ去られようとしています。

ここでは鯉江方寿によって工業的に生産が始められ、その後、土管製造に携わった、多くの人や職人さん達の、創意と工夫によって行われてきた、土管の作り方について述べます。

## 1、工業的土管製造のはじめ

### (1) ひも作り成形

常滑町史編纂会、大正10年発行「鯉江方寿翁」によれば、p 34に寸法形状を正しく作るために、鯉江方寿は種々研究の結果、

「先ず分廻<sup>ぶんまわし</sup>を以って粘土板を所要経の大きさに切り、之を底として胴を捏ね上げ適当に乾燥した時之を倒にして、内側から所定の大きさの、(さしがね・針と共に図で描かれている)形の形篋<sup>かたへら</sup>を当て上端に針を付けて適当に切断し、外部からも矢張り同じ形の篋を当てて作上げることが創案した。之に依って漸く一般の人でも正確に葉を付けることが出来る様になった。此際が木型の必要の起こつた時期である。」また、p 77に「・・・製作<sup>すいも</sup>に就いては葉形も胴形も何にも無いばかりか、部分の名前すら無かった上には是までの水門と違って胴と葉の形が正しくなくてはいかぬので大分苦心を重ねた結果

イ、原料は坂井の土に瀬木の天神山附近の土を混ず

ロ、つやを出す為め木灰のアクを塗る

ハ、粘土板を作り分廻しをかけ所要経の円盤を設く

ニ、円盤を基礎として土を練り付ける

ホ、葉は内外より型篋を宛て形を正す

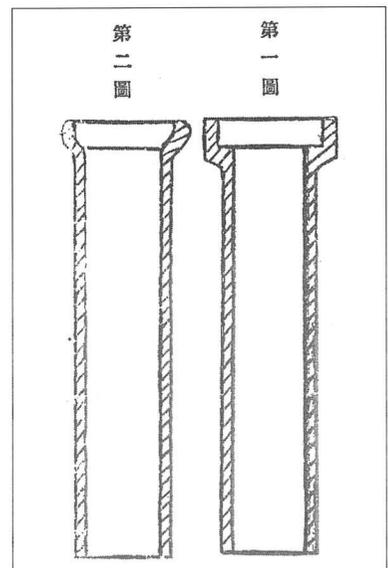
へ、胴は木型円管を豎に三分一にしたもの、即ち茶合の様なものを順次三回宛て直す

ト、少し乾した後上下顛倒し円板を切り取る

チ、最も熟練なもので1日大抵十五本位

リ、1日の労銀四匁(当時は一匁が六十匁であったから、凡そ今の六七銭に当たり其の当時他の業務の労銀二匁乃至三匁に比しては多額の方)」

とあります。p 32に



「・・・偕その時注文の土管は左の第一図に示してある形をしたもので、真焼水甕の如く極めて堅牢に焼成して貫い度いと云ふことであつた。・・・処が当町に於いて従応製作の水門は第二図の如き形状をしたものであつたから此点を改良することにして早速来諾、愈々製作に取掛かつた」

この説明は、明治5年3月、鯉江方寿が横浜市の下水道工事に注文を受けて、納期が短かつたために、同業者の柿田喜八、鯉江梅吉の両氏にもいくぶんの製作依頼をして、10月に何とか納入した時のことです。検査の結果全製品、不合格となつてしまいました。その原因は、受け口部分の形状の不備と寸法の不揃いでした。

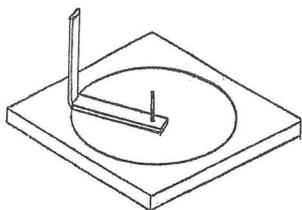
そこで、苦心の末に、木型を考案し、製作の手順を分割し、誰が作つても同一品質の土管が製造出来る様に工夫しました。即ち、工業的生産の始まりです。

明治6年に、内径九吋（インチ、約23cm）長さ二呎（フィート、約60cm）と内径六吋（約15cm）長さ二呎の2種類の土管、各一万個宛てを製作し納入しました。この時のことについての説明でありました。

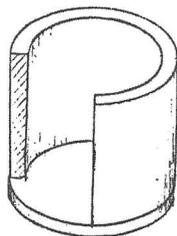
これを図示すれば、次のようになります。

イとロは説明のとおりですから省略

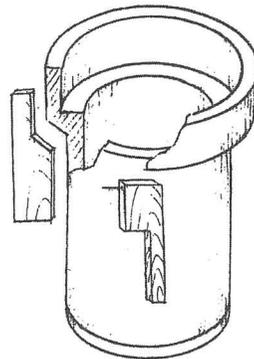
ハ 粘土板の円盤を設け



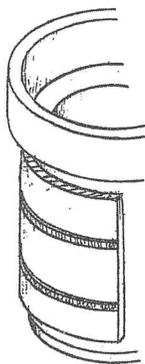
ニ 円盤を基礎とし 胴を捏ね上げ



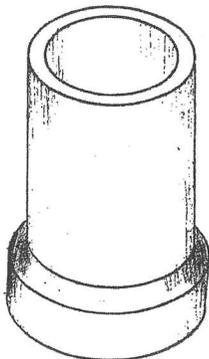
ホ 葉は内外より型箆で 形を正す



ヘ 胴は木型を使って直す



ト 少し乾した後 円盤を切取る

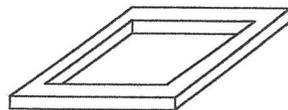


## (2) タタラ成形法

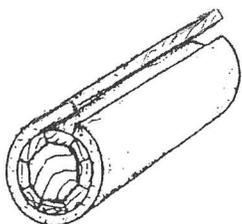
小物土管の成形法として、使用されていた。

- ① タタラ枠に粘土を入れて押し広げ、針金で余分な土は切って、へらで均しタタラを作る。
- ② タタラ巻きに巻き、直管の部分成形する。
- ③ 胴型にはめて、
- ④ 立てて端型を載せ、
- ⑤ ひも土を巻き上げて、受け口部分を成形する。
- ⑥ 針金で高さを切り、
- ⑦ 受け口部分を仕上げる。

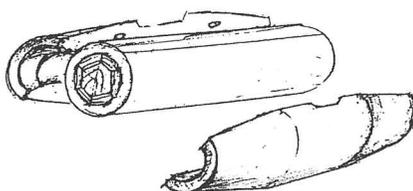
① タタラ枠



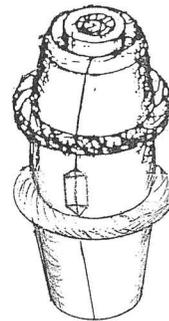
② タタラ巻きに巻き



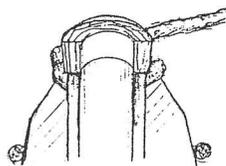
③ 胴型に嵌め



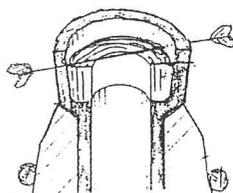
④ 立てて端型を載せ



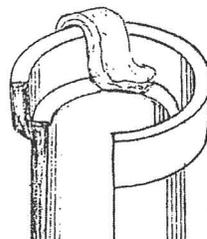
⑤ ひも土を巻き



⑥ 針金で高さを切り

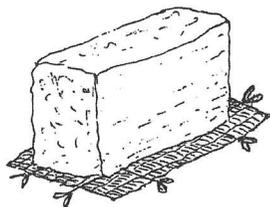


⑦ 受け口部分を仕上げる

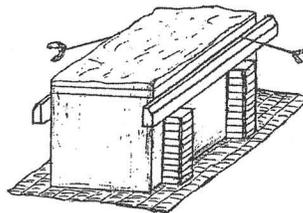


タタラを作るのに、粘土を積み上げて、駒を使い、定規とシッピキ鉄線で、所定の厚みのタタラを作る方法も工夫されています。

- ① 玉土を踏み固め、鉄線を引上げて大きさを決める



- ② コマを積み長定規を載せしっぴき鉄線で切る



タタラの作り方

東京都汐留駅の再開発工事で、旧新橋駅のターンテーブル（転車台）部分の排水用に使用されていた土管が発掘されたものが、平成15年に常滑市民俗資料館に送られて来ました。

これは明治初期の土管と確認されました。この土管は常滑村の鯉江方寿が大量生産した最初の土管です。明治5年横浜市の下水道用に受注し、納期の都合で同業者にも協力してもらい製作して、10月にやっと納入した品物でした。

内径15糎（6吋）長さ60糎（2呎）の土管で焼き上がりは真焼水甕の如く極めて堅牢に焼成されております。

受け口部分に水門の名残が見られ、検査の結果不採用に成り、全部を引き取り横浜、東京両地の陶器商に販売を託して多大の損を出した時の品物のようである。（常滑町史編纂会「鯉江方寿翁」 「大正10年発行」 p 32から）

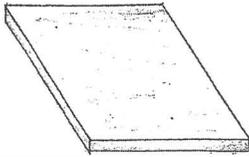
土管を観察すると、円筒面の内外面の様子から、よりこ作りではなく、タタラ作りのようです。内径面の長手方向に継ぎ目の跡が残り、長さ1呎で2本作りこれを継ぎ合わせ2呎の長さに接合しています。接合跡が見受けられます。この円筒部分片側端面に、よりこ作りで受け口部分を捏ね上げて完成させているようです。この受け口部分が水門の形で不合格となったようです。内径面に砂がついてザラザラになっています。

この土管の形状と「鯉江方寿翁」の記述から考察して、次のような手順で製作された物と推測されます

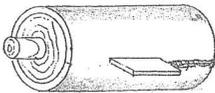
- ① 土管の内径の巻き型を準備する。型の外径は縮みしろを見込んで、土管の内径寸法につくる。長さは1呎作業性を良くする様に型には柄をつける。
- ② タタラ粘土板を作る。これは、タタラ杵を利用したか、前述のタタラの盛り土を鉄線で切って作ったタタラ粘土板かは判断しにくい。  
タタラ粘土板の表面に砂を振って型離れをよくする。
- ③ 巻き型にタタラ粘土板を巻き付け、繋ぎ合わせる。  
継ぎ目に、ひも土の粘土を押し込み外周を木へらで均し整える。
- ④ 両端を針金で型に副って長さを切りそろえる。
- ⑤ 丸さん板に立てて置き、巻き型を抜き去る。
- ⑥ 内側の継ぎ目に、ひも土の粘土を押し込み手で均し整える。
- ⑦ 2本積み上げても、潰れない程度に乾燥させる。繋ぎ面に濡れ布を巻く。
- ⑧ 2本積み上げる。  
継ぎ目を外側から、ひも土の粘土を押し込み木へらで均し整える。
- ⑨ 内側の継ぎ目も、ひも土の粘土を押し込み手で均し整える。
- ⑩ 上端により土で受け口部分を捏ね上げて作る。受け口部分をかわつぎで成形仕上げする。

この作業を図に示せば

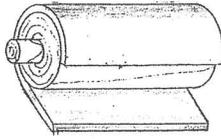
- ①② 巻き型と  
タタラ粘土板



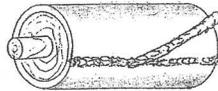
外周を木へらで均し  
整える



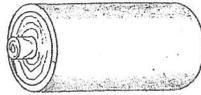
- ③ 巻き型にタタラ  
粘土板を巻き付け



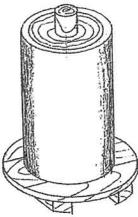
つなぎ合わせてひも土



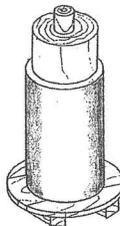
- ④ 両端をきりそろえ



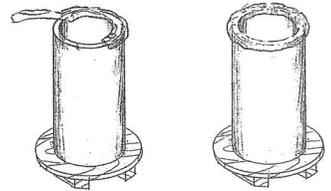
- ⑤ 丸さん板に立てて置き



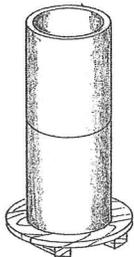
- ⑥ 巻き型を抜く



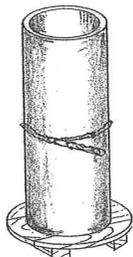
- ⑦ 二本積み上げても、潰れ  
ない程度に乾燥させる



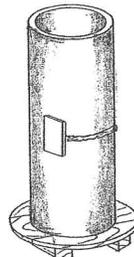
- ⑧ 二本積み上げ



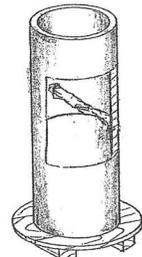
継ぎ目にひも土



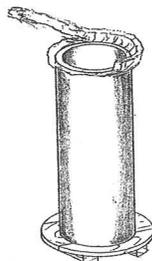
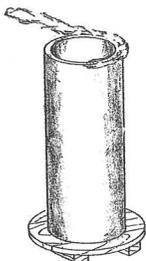
木へらで均し



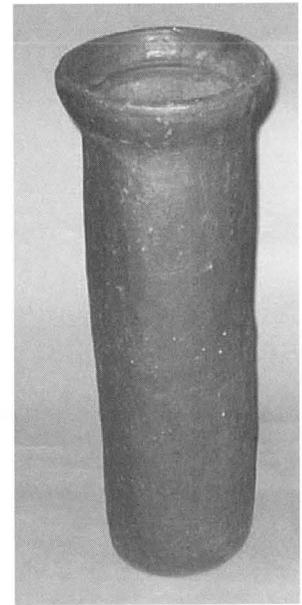
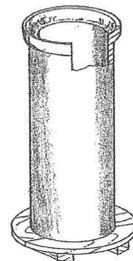
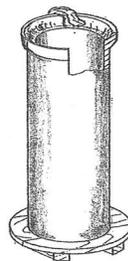
- ⑨ 内側も、ひも土の粘土



- ⑩ 上端により土で受け口部  
分を捏ね上げて作る



かわつぎで成形仕上げする



発掘された土管

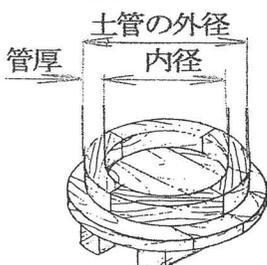
### (3) はじめ型

吉田 弘著「鯉江方寿の生涯」によれば、p140～  
(一部省略)

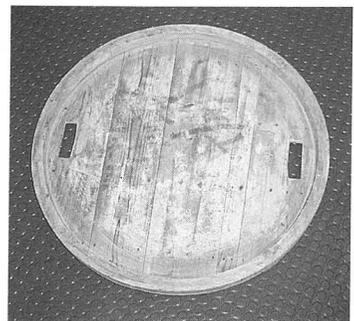
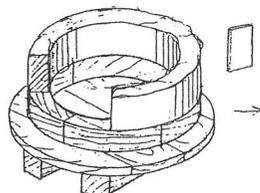
「・・・最初、粘土板に分廻しを当てて寸法をとり、必要な円盤を作っていたはじめの部分も、平太郎の考えた「はじめ型」によって、作業能率がうんと上がることになった。それは、必要な寸法に合わせて枠をつけた丸い木の輪をつくる。その枠に合わせてよりこを重ねていき、20センチほどの円筒が出来たところで上の端をオッタタタキ（押っ立て叩き）と呼ぶ板で叩き、端のない方はし（押っ立て部分）を固めて整える。その上に丸さん板を当てがって上下ひっくり返して押っ立てる。それで、下になって土管を押っ立てているはしのことを、「押っ立て」と呼ぶようになったのである。（中略）よりこ作りのベテラン職工が、粘土を棒のように伸ばしたよりこを、腕と肩で支えて作業に入る。まず、はじめ型の部分からとりかかる。後ずさりしながら、はじめ型のまわりを巻き貝のように回ってよりこを板状に伸ばして巻き上げていく。三、四段巻き上げて、20センチほどの筒が出来たところで、その上端（押っ立て部分）を押っ立て叩きで叩き固めて形を整える。その上に丸さん板を当てがってひっくり返すと、はじめ型をはずし、その部分が乾かないように、ぬれつぎを当てて一工程終りとなる。この最初の一工程を一カズラと呼び、次の工程にとりかかるまでに、下の部分が乾くの待つのである。それ以上積むと、粘土の重みで下がつぶれてしまうからだ。（中略）そして、このはじめの押っ立て部分の一カズラを三十個も作るうちに半日が終わる。昼からは、きのう作って乾燥させておいた一カズラめの部分に、さらによりこを重ねて二カズラめの工程を繰り返す。これは、部分ごとに分けた流れ作業といってもよいもので、このようにしてよりこ作りの工程を4回（四カズラ）ほど重ねて、三フィート（約91センチ）の円筒が出来上がると、あとは、端作りをして仕上げである。そこに胴型を当ててかきがねを掛け、内側からこき出しへらを使って生地を型に押しつけるようにしながら、余分の土を削り上げる。そして、胴型を当てたまま、よりこを継ぎ足し、端型をかぶせて端の部分を作る。これら、木型を使って仕上げ端作りの工程は、特に慎重に行う必要があり、佐太郎のようなベテラン職工が一手に引き受けるところだ。仕上げを一定にすることによって、製品の規格化をを図ろうと・・・」

この吉田氏の説明に、少し作業を細かく追加して、図で示せば

はじめ型

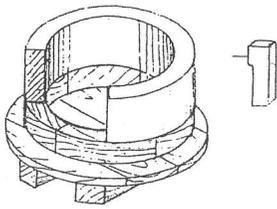


- ① 1回りねり上げるごとに内外を木へらで滑らかに仕上げる



はじめ型

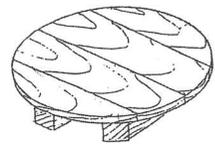
② 20cm位で内側から形へらで  
所定の高さに切りそろえる



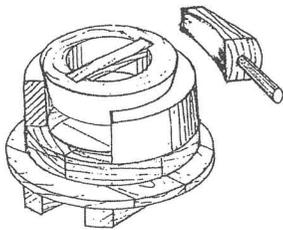
押っ立て直し(丸み直し)



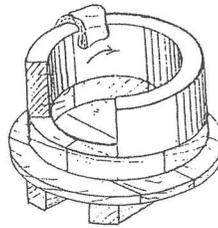
丸さん板 (地板)



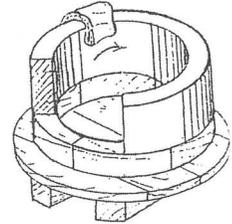
③ 押っ立て叩きで整える(槌)



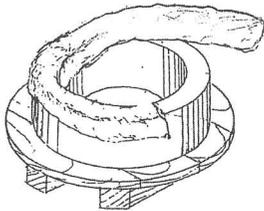
④ かわつぎで整える



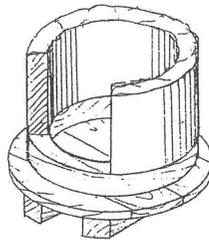
⑤ 地板を当てて上下  
をひっくり返す



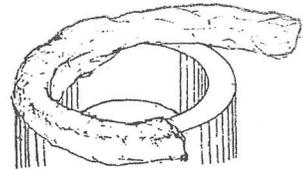
⑥ はじめ型をはずし  
濡れつぎを当てる  
(一カズラ)



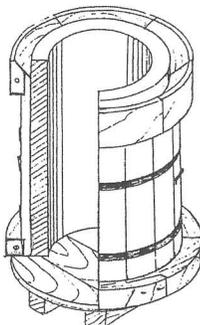
⑦ 2日目、1カズラ  
の上へ巻き上げ



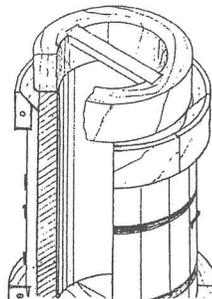
⑧ 濡れつぎを当てる  
(二カズラ) 3日目、  
(三カズラ)



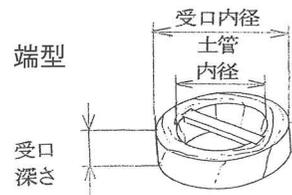
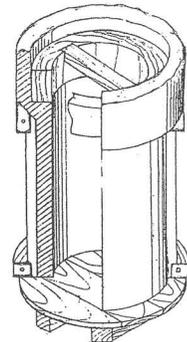
⑨ 4日目、(四カズラ)で胴の  
長さが出来る。二つ割りの  
胴型をはめ、掛け金で型を  
固定し、内側をこき出しへら  
で木型に押し付け胴を整  
える。



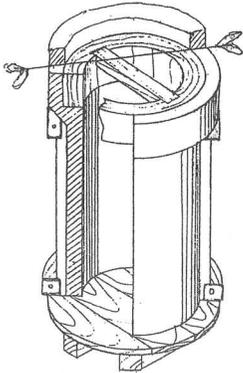
⑩ 5日目、中心を合わせて  
端型(羽型)をかぶせる



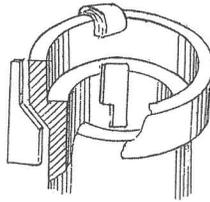
⑪ 受け口部分をこね上げる



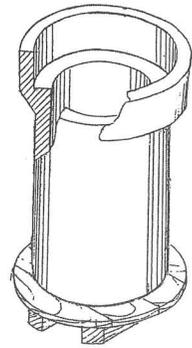
⑫ 端の外面を仕上げ、羽の高さを切りそろえる



⑬ 型をはずして端の内外を型へらとかわつぎで仕上げる



⑭ 干し場へ出す



干し場へ出す時、大物の土管では羽がだれるのを防ぐため木綿の布を巻いて保護した

#### (4) 木型の確定

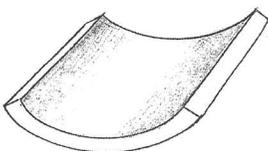
常滑町史編纂会「鯉江方寿翁」大正10年発行 によれば、木型について

p 34～ 「・・・此際が木型の必要の起こった時期である。時恰も翁の指導の下に木型が創めて作らるるあり。(詳細は翁の門下、・・・久田平太郎の條参照) 後幾多の改良変遷を経て遂に平太郎氏は木型の完成に成功した。」

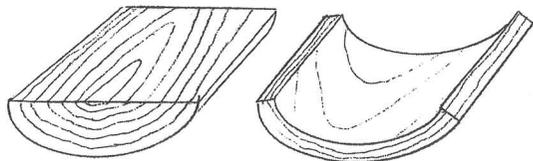
p 78～ 「・・・極最初の木型は佐太郎氏條下に述べた茶合様のもの、次に発案されたのが磯村吉三郎(白斎の養父、樽水出身)製作の松材割り抜き型であったが、土を入れて使うとちぎにそったり、ゆがんだりするので間もなく廃れて仕舞った。次が大野の桶屋某に作らせた桶様型で、両口元に内外より鉄板を嵌め両方より釘で締め、胴部丈は外部丈張ったもの、大分丈夫な様だが、使用の鉄板が外国綿のヅックを締めた鉄板であったから、殆ど鉄力の様なもので、薩張り役に立たなかつた。次に上記の鉄板の代わりに木板を半円形に切り抜き口元に嵌めて見たが、この木板は脆弱で役に立たないので大分困難を極めた結果、氏の方法が案出され、遂に常滑木型をなしたのである。氏は材料として、榎と槓を用ひた。これ、榎と槓は木質が緻密で伸び縮が少ないから型に歪を来たさぬからである。殊に平太郎氏の改良した点は上下に嵌める枠で、丁度六図に示すが如く三枚の板をはいで之を糊で密着せしめ、上から三四本の釘で打ちつけたものである。是を使用する時は決して形に歪を生ずることも無く、二尺三尺の大形の物でも容易に且つ正確に而かも何人でも作り得られる様になった。現今使用して居るものは皆此の型で此れ以来土管の製造は実に進歩をしたのである。」

これを図示すれば

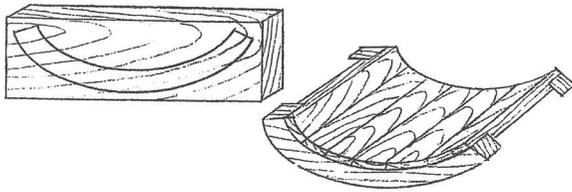
極最初の木型茶合様のもの



松材線抜き型

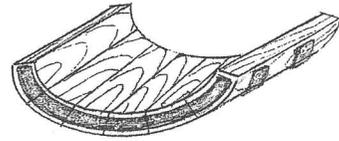


木板を口元に嵌めたもの



桶様型

両口元と胴に鉄板



### 久田平太郎考案の木型の枠

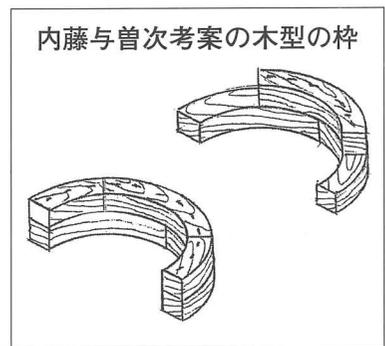
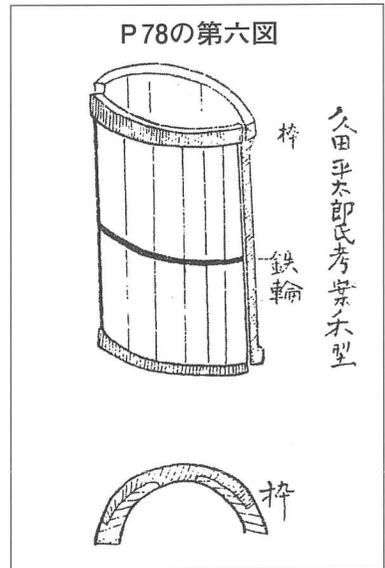
上下にはめる枠を3枚の板をはいで、これを糊で接着せしめ、上から三四本の釘で打ちつけたものである。



この木型の製法は常滑では昭和30年代まで引き継がれていました。その後、土管用の胴型の木型は新しく造られてはいません。

常滑の西浦町樽水字新居の忍蔵木型（中野力松、昭和7年8月歿63才）で修行した内藤与曾次は、高浜町で昭和3年に土管の木型屋の「型良」後に窯業木型製作所を開業しました。昭和8年頃に、木型の枠の部分改良しています。改良したのは、枠を木材の2段～3段積みにして、強度を増したことです。内藤与曾次は、昭和7年に帯鋸機械を購入しています。この帯鋸機械によって、木材を円弧に切断する事が容易になったことで、この様に枠を補強して造ることを可能にしたようです。

この作業方法を機械の木型製作法では、くし型による製作法と呼んでいます。

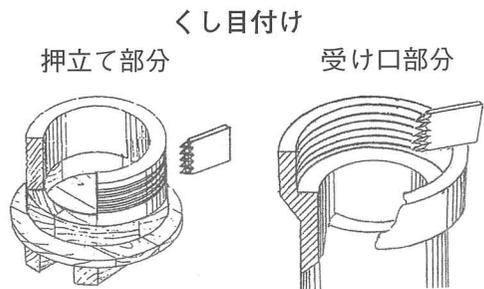


## 2、くしめ付け

受け口・差し口の接着を良くする目的でくし目が付けられるようになったのは、明治20年（1887）頃である。[柿田富造氏「土管」製作技法の変遷-近代常滑を中心に-1994]

くし目付けの方法は、はじめ型を使つての土管づくり p 6 では

④の押立て部分を整えた後で、くしへらを使って、押立て部分にくしへらを当てて、



一回廻って、くし目をつける。ぬれつぎを当てて一カズラが終る。

四カズラが終って5日目に

⑫受け口部分仕上げの後、受け口部分にくし目を付ける。

このくし目付けの方法は、昭和30年代までかわりなく続けられました。

### 3 製管機が開発されてからの土管の作り方

#### (1) 機械ロクロ

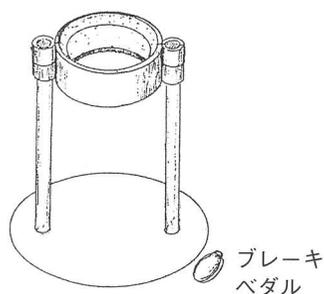
直管部分が、製管機で製造されるようになって、胴のひも作りの作業は不要になりました。胴型と羽型を使っていた小物の羽付けは、機械ロクロが工夫されて、作業の能率がよくなりました。

作業の手順は

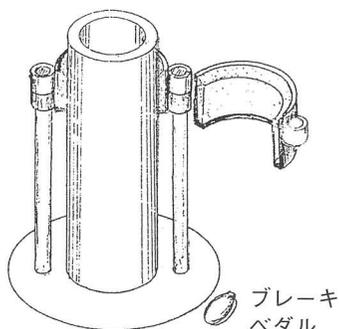
- ① 製管機で抜いた土管を、機械ロクロの石膏型部分を開いて、
- ② 台上に載せる。
- ③ 型を閉じ、地板で上から叩き、少し潰してから、ブレーキペダルを踏んで回転させる。
- ④ かわつぎを使って粘土を押し広げながら、手加減で羽を成形する。ペダルを放して止める。4寸以下の極く小さい物は、最初から手加減で広げて成形する。
- ⑤ 後になって、受け口部分の形状を揃えるために、押し込みのゲージが工夫されました。およその形を手で成形してから、支柱に支えられたゲージ板を押し込んで寸法通りに仕上げることが出来る様になりました。

図で示せば

#### ① 機械ロクロ



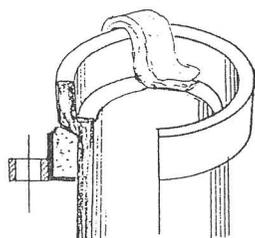
#### ② 台上に載せる



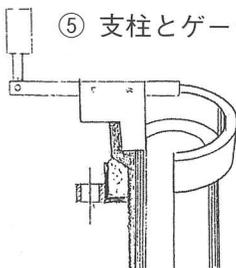
機械ロクロ

#### ③ 型を閉じ

#### ④ かわつぎで仕上げる



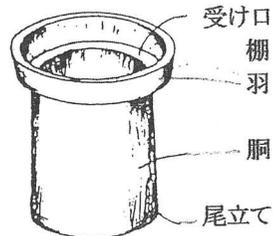
#### ⑤ 支柱とゲージ板



高浜では「葉」「端」を「羽(は)」

「丸さん板」を「地板(ぢいた)」と呼んだ

#### 土管の各部の名称



## (2) 羽型を使った土管作り

土管の各部の名称は、これまでの記述では、引用した文章の説明を、そのまま用いてきたがこれからは、次のように定義し統一する。図を参照してください。

「羽」・・・受け口の外側部分は、葉とか端とか言われていたが「羽」

「棚」・・・受け口の差し口に接続する部分は「棚」

「胴」・・・直管部分は「胴」、

「押立て」・・・差し口部分は「押立て」 「槌」・・・押立て叩きは「槌」

製管機で直管が成形されるようになってからの、土管の作り方の作業工程は、並8寸までの小物土管は、機械ロクロによる羽付けが行われた。厚管や並管でも大きい土管は、羽型を使ってひも土作りで羽付け作業を行いました。作業順序は次のようです。

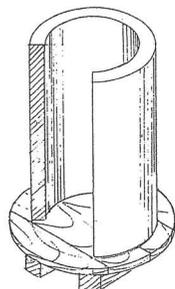
- ① 製管機で切断された土管を、地板と共に製管機の昇降盤から降ろす。小物は1人又は2人の人手で降ろすが、大物では運搬車が使用された。
- ② かわつぎで、押立て部分を仕上げる。くしべらで、くし目をつける。
- ③ 地板を当て、上下をひっくり返す
- ④ 胴型をはめる。
- ⑤ ひも土で羽の部分巻き上げ、木のへらで羽の内外をなで、仕上げる。
- ⑥ 羽型をのせる。
- ⑦ 羽型に沿って針金で、羽の高さを切りそろえる。
- ⑧ 羽型をはずし、かわつぎで、羽の部分仕上げる。くしべらで羽の内側に、くし目をつける。
- ⑨ 胴型をはずし、羽に布を巻いて、羽の部分の形が崩れるのを防ぐようにして地板にのせたまま乾燥場にうつし、乾燥させる。
- ⑩ 適当に乾燥したところで、丸み直しをする。尾立ての内側に、丸み直しを差込み、槌で内側や外側を叩いて、丸みを修正する。

ロール式製管機は、ロールの軸方向と、軸に直角方向では、粘土の押し出し圧力に差があり、疎密の差ができる。乾燥と共に少し楕円に変形する。これを矯正し、円形を確保するのがこの作業である。

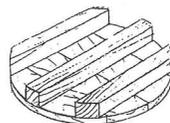
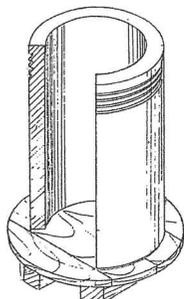
この作業工程を次に図示する。

③ 上下をひっくり返す

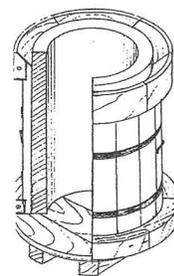
① 昇降盤から降ろす



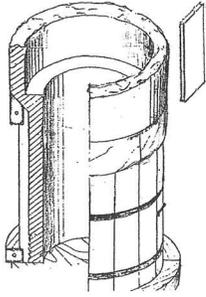
② 押立てを仕上げ くし目をつける



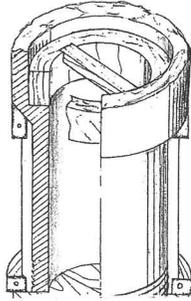
④ 胴型をはめる



- ⑤ 羽を巻き上げ  
内外を仕上げる

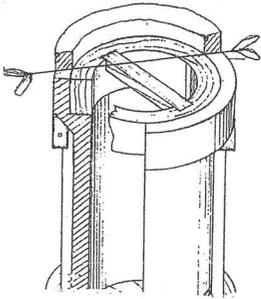


- ⑥ 羽型をのせ、

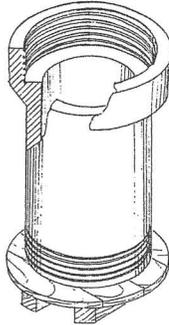


⑥のひも土で羽を巻き上げる作業は熟練を要し、特別の職人が担当していました。

- ⑦ 針金で高さを切り  
型をはずし



- ⑧、⑨ 羽の内側を仕上げ  
羽に布を巻いて干し場へ出す



よりこ作りのベテラン職工が、粘土を棒のように伸ばしたよりこを、腕と肩で支えて作業にはいる。後すさりしながら、羽形のまわりを巻き貝のように回ってよりこを板状に伸ばして巻き上げていく。



#### 4、ソケット抜き製管機

(1) ソケット抜き製管機が、開発されてからの、土管作りの作業工程は、大体次のようである。作業者は、最小3人が必要である。1人は2階で玉土を投入する。1人は製管機の運転。もう1人は羽を作る作業をする人である。

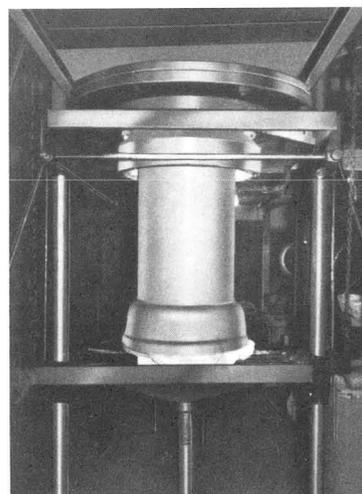
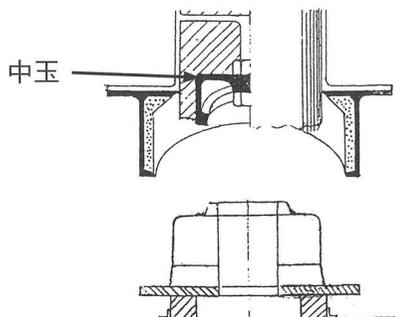
製管機から土管を降ろすのは、運転する人と、羽を作る人です。

- ① 製管機の「おかま」の中へソケット木型を挿入するために、邪魔になる残っている部分の粘土を取除く。
- ② 製管機の「昇降盤に、型離れをよくするために、布を被せたソケット型を載せる。
- ③ ブレーキを弛め、「昇降盤を手で押し上げ、ソケットの案内面を中玉の案内面に一致させる。
- ④ ブレーキハンドルを引いて、昇降盤を固定する。
- ⑤ 製管機を駆動させる。
- ⑥ 押し出された粘土が、羽の部分埋めて、「おかま」とソケット型の台板の間から粘土が出てきたら、ブレーキをはずす。
- ⑦ 製管機のロールの圧力によって、昇降盤が下降し、直管部分が抜き出される。
- ⑧ 設定された長さになると、切断機も下降し始める。
- ⑨ 製管機の駆動を止め、ブレーキをかける。

- ⑩ 切断機を引いて、針金で土管を所定の長さに切断する。
  - ⑪ ブレーキをはずし、土管と共に昇降盤をさげる。
  - ⑫ ソケット型と共に、土管を降ろす。大物の土管では、運搬車を使う。  
次の、⑬～⑱の作業の間に、①から⑫の工程を行い、次の土管を抜く作業をする。
  - ⑬ 降ろした土管の切り口を、かわつぎで仕上げ、くしへらで、くし目をつける。
  - ⑭ 地板を当てて、上下をひっくり返す。小物の土管では2人の人手で大物土管の時は「たいこ」とか「回転機」などが使われた。
  - ⑮ ソケット型を取り去り、羽型を入れて、羽の高さを、切りそろえる。
  - ⑯ 切り口を、かわつぎで仕上げる。
  - ⑰ くしへらで、くし目をつけ、干し場へ出す。
  - ⑱ 適度に乾燥させ、上下をひっくり返し
  - ⑲ 押立ての内外径を修正する。
- 図示すれば、次のようである。

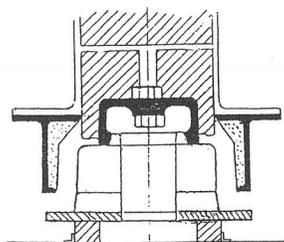
### ソケット抜き製管機

- ①、② 「おかま」の中を取り除き昇降盤に布を被せたソケットを載せる

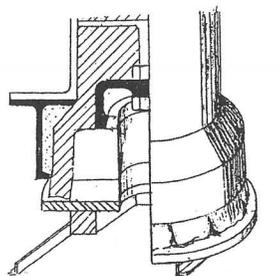


ソケット抜き製管機  
「鈴木製陶所カタログ」より

- ③ ソケット型の取り付け

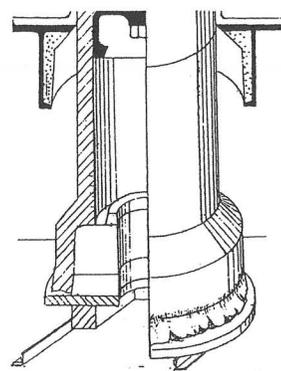


- ④⑤⑥ 製管機の駆動

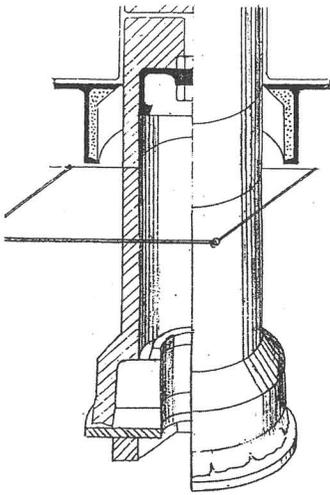


口金とソケット型の台板の間から粘土がでてくる

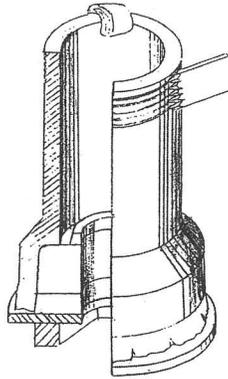
- ⑦⑧⑨ 土管の成形



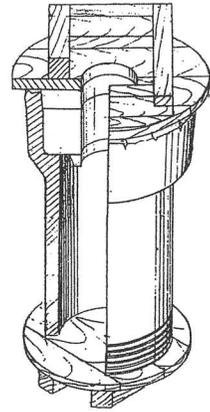
⑩⑪⑫ 土管の切断



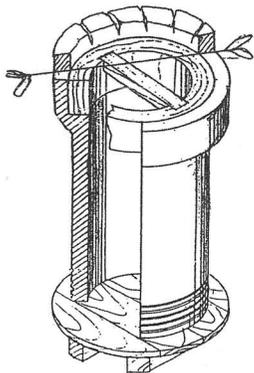
⑬ 切り口の仕上げ尾立て部分にくしめ



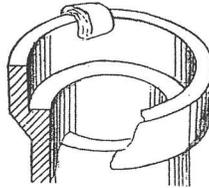
⑭ 上下をひっくり返す



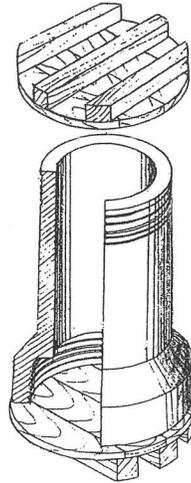
⑮ 羽の高さの切りそろえ



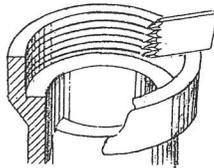
⑯ 切り口をかわつぎで仕上げる



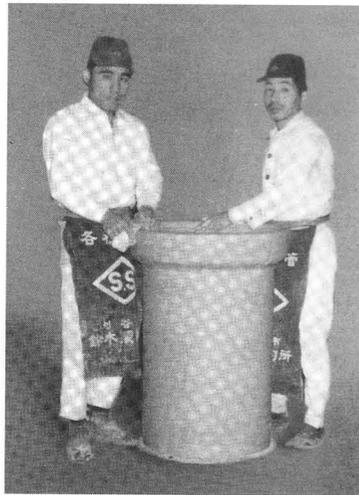
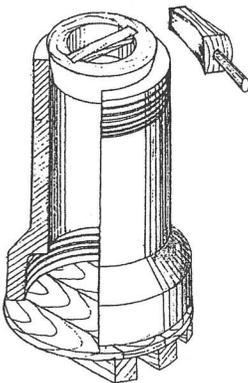
⑰ 適度の乾燥で上下をひっくり返し



⑱ くし目をつける



⑲ 受け口の内外径を修正

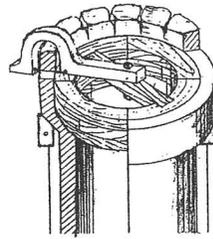


仕上げ作業  
「鈴木製陶所カタログ」より

## (2) 羽型の改善

ソケット抜きされた、土管の羽の高さを切るのに、羽型に回転できる針金を取り付けた羽型が工夫された。

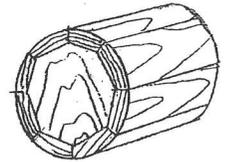
羽型の改善



## (3) たいこ

土管の上下をひっくり返すのに、胴型の支点になるように、樽のような「たいこ」を使った。

たいこ

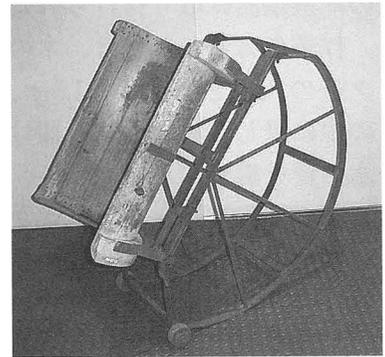


## (4) 返し型 (格子型)

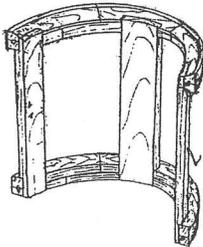
ソケット抜き製管機が開発されてから、胴型は、土管の上下をひっくり返すだけに使われた。そこで、安価に出来る様に工夫されたのがこの格子型である。

## (5) 回転器

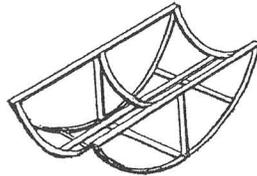
大物土管は重く、人手で持つには大変であり、「たいこ」を使うと、胴型がたわみ土管が変形してしまう。胴型を支えるための、帯鉄製の回転器が工夫された。



格子型



回転器



回転器

## 5、真空式製管機

昭和28年に、半田市の山田鉄工所が開発・販売し、その後、常滑市の(資)幾世鉄工所、高浜市 (株)鍛冶関鉄工所などの研究開発により、改良が重ねられ、製管機だけでなく、関連の機械設備も自動化されました。

原料の配合・混合・坏土の調整・混練・成形・仕上げ・乾燥・施釉・台車積み・トンネル窯での焼成・おろし装置等すべてが連続的にまた自動的に運転出来る様になりました。土管の生産は、装置産業で行われることとなりました。旧来の手作業による生産は、異形管やソケット管のような、いわゆる、道具物と呼ばれる生産数量の少ない土管の異形管に限られてしまいました。

## 6、釉薬について

### (1) 灰釉

初期の真焼物（まやけもの、素地の芯までよく焼きしまった焼成品）土管は、灰釉が施されていました。明治34年頃より釉薬にマンガン鉍を混入するようになりました。

マンガン鉱を混入することによって、低温でガラス化して土管の表面に艶がでるようになりました。

## (2) マンガン釉

灰釉は高価だったので、安価なマンガン釉が土管に施されるようになった。マンガン釉は「アク」と呼ばれていました。

昭和初期頃からのマンガン釉は、粉末マンガンと白粉（しろこ、別に磨き砂と呼ばれ、珪石）を半々位に混ぜて、トロミルと呼ばれる攪拌機に5～10cmくらいの大きさの石と共に入れ水を加えて回転させ攪拌する。よく混ぜ合わさった物を7：8位に水で薄めて乾燥した土管に塗る。マンガン分が多いと黒い色が濃くなります。

トロミルは、直径1.5m位、長さ2m位の大きさを、ドラム缶状の円筒の中心に軸が取り付けられており、円筒の外周に出し入れ口がある。軸を水平に取り付け、円筒の片側端面に取り付けられた歯車やプーリーでゆっくり回転させる攪拌機です。

作業の方法としては、木の桶（アク桶とかアク舟と呼ばれた）にアクを入れる。アク舟の大きさは、長さ1.5m、幅1m、深さ30cm位で小物土管は両手で持って、アクの中に浸して取り出し、傾けて水切りをして乾燥させる。土管の乾燥状態によって、水の量を調節します。即ち、良く乾いたものでは、水分の吸収が多いので、水を多くし薄める。逆にあまり乾燥が充分でない時は、水を少なくし濃くする。濃過ぎると、土管表面からたれて、波模様ができてしまいます。大物の土管では、手拭いをアクに浸しこれを土管に塗ります。

## (3) 食塩釉

明治25年以前に、食塩釉の技術はわが国に導入されていた物であるが、明治34年常滑の石炭窯で食塩釉が試され、これが成功して広く利用されるようになった。

その方法は、釉薬を掛けずに窯入れし、焼成する。窯内が最高温に達したときに、焚き口より食塩（岩塩）を投入する。そのソーダ分が土管の成分のケイ酸塩と化合して、土管の表面にガラス状態の皮膜を作る。これが食塩釉であります。1200℃以上の高温で焼成しなければならないので、鉄道用や下水用の強度を必要とする厚い陶管は、食塩釉が施されました。

## おわりに

高浜の土管屋さん、陶弘社が明治18年に常滑から、土管坂の丘陵地に登り窯を築いて、真焼土管を製造するのが始まりでした。明治末か大正初期には、平地窯での土管の生産が盛んに行われました。真空製管機が普及し、土管の手工業的生産は機械に変わってしまいました。平成16年3月、(有)森組陶管製造所が会社の解散登記をされて、高浜の土管の生産は終焉を迎えました。

多くの職人さん達が土管の手工業的生産に携わったわけですが、昭和30年代に中心的に生産をなされていた人達も、50年の歳月を経て80才を越えられ、また、散り散りとなり、行方の分からない人、亡くなられた人、存命でも記憶が定かでないなどとなってしまいました。「土管の作り方」に就いて知る人が少なく、若い人は「よりこ作

り」の生産の経験などはなく、作業方法も工場や人によって、得意な方法があり細部に就いては、異なった方法、順序で生産された例もあるようです。

平成12年に「高浜の土管屋さん」のタイトルで、記録を残そうと思いたち、調査を始めてみて、土管の作り方に就いて知らなかったことが多いことが分かりました。そこで調べたことをひとまず「土管の作り方」として纏めました。

民俗資料館から紀要に発表してはとのお話があり、折角の機会ですので不十分を顧みず原稿を上梓した次第です。不備についてはご指摘いただき、「高浜の土管屋さん」の原稿に反映したいと思いますのでよろしくご指導お願いします。

# 近代土管製造体験記

藤井英男

## 1、はじめに

常滑の近代土管は、鯉江方寿等の努力によってヨーロッパのアースンウェア・パイプに負けない品質のものが作られるようになり、明治10年の京都、大阪間の鉄道建設では初めて鉄道下の暗渠通水用に採用された。以来、その品質（強度、寸法精度）の良さが認められて、国鉄・私鉄を問わず各地の鉄道建設に採用されることとなり、鯉江家には鉄道土管の注文が殺到した。方寿は地元常滑の窯屋を指導し、注文の消化に努め、結果的に常滑の多くの窯屋が土管生産に従事する事となり、常滑は土管の街として全国に知られるところとなったのである。

大正時代には森村組の大倉和親が伊奈初之丞、長三郎親子を見込んで、伊奈製陶株式会社を設立して、東洋陶器での便器生産と絡めて、日本の下水道事業を賄おうと言う大構想を打ち立て、大型蒸気機関によるプレス式の押出し成形機を設置し、大々的に土管の生産を開始したが、日本での下水道事業は遅々として進まず、やむなく昭和12年頃に伊奈製陶での土管生産は戦中の農業生産促進策にそった農耕土管の生産まで一旦打ち切られた。もっとも、この間常滑は、伊奈初之丞等の考案によるロール式製管機の特許取得およびその技術開示があり、両面焚倒焰式角窯の普及もあって、鉄道建設の流れの勢いを引き継ぎながら戦中の農業生産促進策や戦後の復興事業に後押しされて、大倉・伊奈の思惑とは異なりながらも昭和50年頃まで盛んに土管は生産され街は非常に繁栄したのである。

私は常滑が非常に盛況であった昭和13年(1938)2月に土管屋の三男に生まれ、小学2年生の夏に終戦を迎えた。1960年までの就学時代には土管屋の手伝いをした。この時期はいわば常滑の土管生産の盛況期の末期に当たる。昭和30年代には周囲では燃料を石炭から重油に、また製品も土管から駄鉢などに変更する所も出てきたが我が家(社)ではまだ石炭で土管を焼いていた。

いま私は「常滑焼物散歩道案内人の会」に入って、散歩道界隈の土留や土台に使われている土管や、それを焼いた両面焚倒焰式角窯などの説明をしながら案内している。他にも何人かの方が、それぞれに案内をしているが両面焚倒焰式角窯の稼動状況を見た事があったり、実際に焚いたことのある人は少ない。まだ近くには両面焚倒焰式角窯を使って石炭で土管を焼いた経験を持つ先輩は何人かはいるはずだが、老齢化も進んでいる。私も既に60年も前の事を掘り起こす事になるのだが、頁岩(くず)土を主体原料として、両面焚倒焰式角窯を使って土管生産に従事した経験を書き止めておくべきであろうと思いついた。

## 2、原料

土管の使用原料や坏土の「調合研究」に関わった事はないが、以下に先人より聞き

取ったことなどを書き留めておく。

## 2-1、常滑（知多半島）の土の特徴

常滑の土管の原料は、大正時代の末に伊奈製陶で頁岩（くず土）を採用するまでは田土が主体の調合であった。常滑近辺の土は他の陶業地の土より比較的耐火度が低い。即ち、低火度で焼結することが特徴的であり、焼成技術が未成熟な時期（中世～近世）には有利に働いた。「常滑の甕で穀物を保管すれば湿らない」といわれ、堅牢であった。その特性はすでに中世の段階で発揮され、常滑の貯蔵具は全国的に流通していることが各地の発掘調査で明らかになっている。

## 2-2、くず土の採用は伊奈製陶が最初

明治以降の常滑の土管の杯土は前述のとおり田土主体であったものを、伊奈製陶の創設期に伊奈長三郎が頁岩（くず土）主体に切り替えた。これが常滑全体にも広まり、土管、焼酎瓶、電線管さらに水甕にもくず土が使われた。

## 2-3、終戦前後の状況

昭和20年頃は南部土練機とか北部土練機（大鳥土練機）とか呼んでいた組合直営の製土工場が常滑の数箇所に在った。また森田粘土とか丸安製土とか丸健製土とかの私設の製土工場も在った。基本的な調合は、頁岩（くず土）ベースだが、くず山（採掘場）は一定ではなく、夫々の製土工場の持ち山から採掘していたので、品質的には製土工場によって幾分かの違いが在ったのではないかと想像している。これに各製土工場で瀬戸の上層木節を一部混ぜて調整した。一般的には並管用の坏土はくず土ばかりで、厚管用の杯土のほうには木節を10～20%入れたと聞いている。窯屋はこれらの事情を勘案して自社に合った製土工場を選択し、時には二つ以上の製土工場の坏土を混合したり、製品によって使い分けたりし、さらには製土工場の坏土に合った製法（成形、乾燥、焼成など）を工夫して坏土を使いこなすくらいの事はしたのであろう。

製土は、一定の硬さに調製した玉土を窯屋の所定の場所まで搬入するまでが製土工場の役割であった。従って複数の製土工場の杯土を混合するのは窯屋が自分の土練機で行った。

山文製陶所の先代社長は「山文製陶所の南の駐車場になっている所のくず土は、下に白粉の層が無かったので火に強かった。常滑中学（旧校舎）付近の山には白粉があるので弱い」と話してくれた。これは窯屋の大將が採掘場別のくず土の性質を把握していた証拠である。

## 2-4、くず山

製土工場のくず土採掘場は、私が知る限りでは

丸安製土……カーマ・ホームセンター常滑店は、くず土を掘った跡。他にも所有のくず山はあったであろう。

丸健製土……多屋の小森地区（現錦町、朝日製陶や齊田炉材の北のセントレア・ラインの下辺り）

北部土練機……多屋の大鳥地区（現常滑・多屋土地区画整理事業地区内）

丸山土練機……多屋の桂岩寺の東（現常滑・多屋土地区画整理事業地区内）

## 2-5、製土工場と窯屋の関係

くず土は常滑地区内の地表から数mの所に層状に堆積している。これが半島の北側から水平方向の力によって出来た山（丘陵）から採掘される。従って、一般的にはくず土の層は北側は浅く南に行くほど深くなる。地質年代は非常に新しい時代の堆積物であるので品質的には不安定で、採掘場所ごとに品質は多少の差異があったようである。

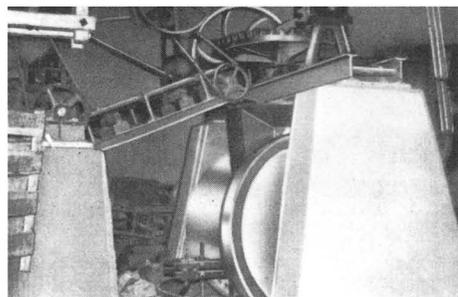
尚、余談だが、終戦日前後は多くの若者が戦地に取りられて、働き手がなくて製土工場が稼働出来なかった時期もあって、終戦間もない頃だったと思うが、親に連れられて、トロッコを押して多屋の桂岩寺東の山でくず土を掘出して来て、丸山土練機で土練りをして（人はいなかったが、電気は使えた）荷車に積んで窯まで運んだ記憶がある。

## 2-6、坏土（くず土）の製法

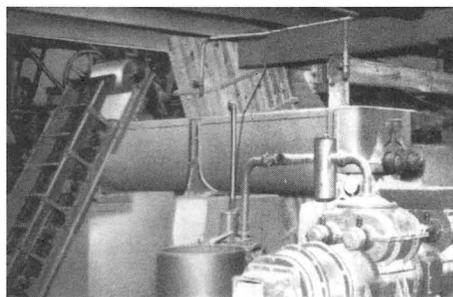
くず土の採掘は、戦前はつるはしや鍬で掘って人力のトロッコや荷車（箱車）や牛馬車で運んだ。昭和30年代に入って機械化が進み、ショベル・カーやブルドーザーなどが活躍し、運搬は初期にはオート三輪が、その後はダンプ・カーが採用された。

運ばれたくず土は、山から採掘したくず土の原土をそのまま土練機に投入しても、土練機の羽にまわり付いてしまって上手く混練出来ないというので、製土工場の風通しの良い土間に広げて乾燥させた。土間は野天の時期には、にわか雨に悩まされたもしたが、後には屋根付きになり、さらにコンクリート敷きとなり、ショベル・カーなどの重機による操業が可能になった。そして、工場扇による強制通風も行われるようになった。

乾燥したくず土はフレットで粉碎された後、改めて加水され、瀬戸の上層木節粘土等を加えてバグミルを通った後、土練機で混練した。くず土をフレットで粉碎することは小石を篩分けて除去する効果もあるが、原土を良く混合し、均質な坏土を作るためには欠かせない工程であった。適度な水分を加えて、手の親指を突立てたとき、ようやく付き刺さる程度の硬さに混練された坏土は土練機のため10cm×よこ30cm位の口型から押し出されたものを30cm位に切断し玉土にして、窯屋に運んだ。運搬は同様に荷車、牛馬車、オート三輪、トラックと変化していった。



粉 碎（フレット）



配 合（バグミル）

### 3、成形

ここからが窯屋の仕事になるが、近代土管の成形機の変遷については『「土管」製作技法の変遷—近代常滑を中心にして』柿田富造1994に詳しい。

#### 3-1、鯉江方寿の鉄道土管の成形方法

柿田によれば、鯉江方寿の真焼土管は従来の紐づくりから型押し成形に変更して寸法精度が各段に良くなり、大量の注文が入った。そこで方寿は常滑の多くの窯屋に土管を作らせたという。しかし、鉄道土管の成形法は「型押し成形法」とだけ記されており、具体的な用具、手順などは述べられていない。

#### 3-2、ロール式土管成形機以前に行われていたタタラ成形法

実際の作業の状況は見た事はないのだが、父から聞いた話では祖父達は「円筒を縦に割った形の木製の外型の内面に所定の厚みのタタラを打ちつけて作った半円筒を二つつなぎ合わせて土管を作った」という。端付けは別作業のようであった。電気(動力)が引けるようになり、土管機が一般に普及するまではタタラ成形(手作り)は広く行われていたようである。

#### 3-3、押し出し土管成形器の種類(プレス、スクリュー、ロール)

近代土管の成形に用いられた成形機の方式は、粘土を口型に向かって押す方式によって3種類に分けられる。

##### プレス式

水鉄砲方式で、丈夫な円筒の一方の断面に円筒よりはやや小さめの口型を取り付け、円筒内に粘土を満たした後、円盤で粘土を押し出して口型から押し出して所定の形状を得る。円盤で粘土を口型近くまで押し出し切ると、操作を一旦止めて円盤を戻し、あらためて円筒内に粘土を満たし操作を繰り返す。いわゆるバッチ式である。

##### スクリュー式

同様に丈夫な円筒の一方の断面に口型を取り付け、スクリューで粘土を押し出す。

##### ロール式

同じく円筒の口型とは反対側に円筒と直角方向に軸を持つ同形の2つのローラーをローラーの外周面が10~15mmのすき間をあけて平行に並べ、互いに内側に向けて回転させる。ローラから粘土を食い込ませ、その力で口型から押し出す。ロール式は円筒は短い方がよいようである。

いずれの方式も口型からは緻密で均質な粘土が押し出されるように口型の周辺での粘土の流れ方にはいろいろな工夫が成されている。

上記3つの方式の内、最終的には常滑ではロール式が普及した。海外では3つの方式の成形機は、19世紀中頃のほぼ同時期に別々に考案され、実用化されたようである。

日本では明治37年頃に最初のプレス式が輸入されたが、長くは使われ無かったようである。伊奈初之丞は大正2年(1913)に「伊奈式土管機」を発明し、特許第24732号を

取得した。このすぐ後に、伊奈五助によりローラー式に改良され、これが「高能率でしかも安価」ということで常滑をはじめ広く全国に普及し、昭和30年代に幾世式真空成形機（スクリュウ式土管成形機）が導入されるまで長い間使われた。

伊奈製陶は「伊奈式土管成形機」を独自に発明しながら、大倉和親の支援を得て伊奈製陶株式会社を設立するに当たってスチーブソン社のスチームによるプレス式土管成形機を採用した事は、特別な理由があったのだろうが、今となっては推測の域を出ない。

### 3-4、伊奈製陶のスチームによるプレス式成形機

伊奈製陶所（現 I N A X）は大倉和親の支援を得て、大正11年にスチーブソン社からスチーム（蒸気機関）によるプレス式土管成形機のプラントを購入、設置して昭和12年まで土管の生産をし、以後は電線管の生産を終戦の年まで続けた。

常滑焼物散歩道の土留に使われている当時の伊奈製陶の土管を見るにつけ、常滑の土とスチーブソン社のプレス式土管成形機との相性を見出すまでの苦労が忍ばれる。

### 3-5、ロール式土管成形機の普及

スクリュウ式の伊奈式土管機の特許を大正2年に獲得して、1～2年後にローラー式に改善されて、この土管成形機が常滑をはじめ全国に普及した。その理由はローラー式土管成形機は「高能率で安価」と言われているが、加えて、この時期常滑にも電気が普及し、動力（高圧電気）も使いやすくなったこととあいまって窯屋の機械化も進んだものと思われる。しかし、それだけの理由だけであったのだろうか。私は陶業が発展するには、まず土が在り、あとはその土に合った成形方法、焼成方法を考えて製品を作る。そこには常に繰り返しの中で発見される技術が積み重ねられて今日の設備と製法が確立されていると思っている。

明治36年頃には武豊の尾張土管(株)に蒸気機関による Clayton 社製のピストン式の土管成形機が導入されていたのにも関わらず、常滑においては伊奈式土管機を基礎としたローラー式土管成形機が広く普及した。その理由は、常滑の土を知って、それに合った作り方を熟知した人が常滑の土を使って繰り返し試験をした結果から生まれた機械だったからではなかろうかと想像している。

それまでに導入された土管成形機は外国製のものばかりであった。当然、外国の土に合った機械である。日本の土、特に常滑の土の地質年代は外国（ヨーロッパ）の土に比べて2桁も3桁も新しい。それだけに「うましの不十分な釜飯」に例えられるように、熟成が充分ではない。成分的にも、粘土鉱物の結晶生成度においても未熟である。だから採掘場所が変わると品質（性質）が変わり易い。

日本の粘土とイギリスの粘土を比較してみる。夫々同じ堅さに調整して、直径5mm位の球を作る。手の親指の腹と人差し指の腹の間に挟んで、大きく捻り潰したとき、両指の滑りと言うか、抵抗力が違う。イギリスの粘土のほうがはるかに滑らかである。また、粘土の伸びと言うか、人差し指の付け根に向かって粘土がどこまで付くかを比較すれば、イギリスの粘土の方が5割増は長くなる。

こんな思いを巡らせていると、焼物散歩道の初期 I N A X 土管のラミネーションはプレス成形機による坏土の押出しスピードが早過ぎた事が原因ではなかろうかと想像される。伊奈式の土管成形機の押出しスピードは常滑の土に合っていたのかも知れない。

### 3-6、土管の端付け

土管の「端(は)」とは「ソケット」とも呼び、施工時に土管を継ぐ時に他方(「オツタテ」と呼ぶ)を飲み込ませる部分を言う。伊奈初之丞が大正2年に取得した「伊奈式土管機」の特許の内容は、ソケットの外型に石膏充填材をもちいることにより、ソケット部分の粘土の離型を容易にしようとするものであった。

他社の事は解らないが、私の家では昭和30年頃までソケット同時成形方式は行わず、土管機ではツッポ(端のない土管、端付け工程のために規程寸法より3cm程長い)だけを抜いて、端付けは専門の職人さんに来てもらって「端付け」をしていた。ある形状のツッポを一窯分土管機で抜いたら、端付け職人さんに依頼に行く。電話も未発達の時代なので、職人さんに直接伝えなければならない。職人さんの家まで自転車で依頼に行くのは我々子供の役目だった。職人さんは1~2日後にはやって来る。その間に「端土(端を手作業で成形するための土)」を用意する。「端土」はツッポの土と同じ物だが、土管機で成形する時よりは水分を多目にして、柔らかくするために土練機で練り直して用意しておく。窯屋にはどこでも土管機の隣に土練機があった。端付け作業の手順については本誌掲載の「土管の作り方」内藤良弘に詳しい。そして、ソケット同時成形に変わってからは作業能率が上がった事を記憶している。

### 3-7、幾世式真空成形機

私は昭和35年(1960)に伊奈製陶株式会社(現 I N A X)に入社し、分工場(現常滑東工場)に配属された。その工場では湿式による外装タイルも生産していた。詳しい経過は記憶に無いが、入社当初には半田の山田鉄工場製の湿式押出し成形機(円筒を横にして一方の先端に口型を付けて横軸のスクリュウで坏土を水平方向に押出す方式)を使っていたが、これが数年後には順次真空式の成形機に取って変わった。スクリュウで粘土を押す途中に真空室を設けて粘土の中の空気を抜き取る事によって緻密な成形品を得る事が出来、成形直後の品物の強度も上がって、扱いやすく、焼成後の強度も大きくなった。

真空式の成形機はタイル業界で一応の実績をあげた後に、土管業界にも、同様の理由から幾世鉄工所が作った真空成形機が導入され、急速に置き換えられた。幾世式真空土管機は水平軸のスクリュウに押されて真空室を通った土は垂直軸のスクリュウに入って下の口型から押出されるようになっていた。しかし土管そのものの需要の衰退が予想以上に早く、幾世式土管真空成形機の活躍の期間は少なかった。土管生産を中止した工場から新品同様の幾世式土管成形機が取り外されるのを見た事がある。

## 4、乾燥

土管素地の乾燥工程について書かれたものは少ない。

しかし、乾燥工程は焼成工程の予熱工程とは直結したもので、乾燥不十分な物は予熱工程に負担が掛かる。そればかりでなく予熱工程での不良（キレなど）が出やすい。乾燥工程が充分であれば予熱工程は楽になる。予熱工程の初期段階は窯内での乾燥工程である。

### 4-1、天日乾燥

古い写真では納屋の前庭に規則正しく並べて土管素地の天日乾燥をする情景を見る事が出来る。古老からは天日乾燥の途中で夕立が来て、子供も総出で一目散に納屋に取り入れた話をよく聞いた。

私の工場でも、定かではないが、昭和25年頃までは平屋の納屋の前庭で天日乾燥をしていた。納屋を前より大きめの2階建てに建て替え、窯場に3階を張ってからは止めた。

### 4-2、余熱乾燥

窯の余熱を利用して、窯の周りに素地を並べて乾燥することは大昔から行われていた事であろう。しかし、本来の「余熱乾燥」と言える「床上乾燥」は窯場の2、3階で窯の余熱を利用した乾燥法が系統的に行われるようになるのには、それなりの経過時間が掛かったように思われる。

常滑に唯一残っている登窯（陶栄窯）は昭和49年（1974）まで使われていたと言う。窯場は建屋で覆われていて、風雨は凌げるようになっているが、乾燥室としての機能を見る事は出来ない。乾燥はこの窯を使う連中が、それぞれの工房で行ったという。

ローラー式土管成形機、倒焰式角窯が導入された後も、戦前までは前述の「天日乾燥」が主流であった。「床上乾燥」が確立するのには戦後経済が発達し、産業としての土管生産の効率化が認識されてからであった。倒焰式角窯が定着し、窯場の建屋が大型化し2階、3階が張られて、作り納屋（機械場）の改築も進み、窯場への運搬経路も上手く工夫して「床上乾燥」に変わった。しかし、運搬は人力による手押し車がほとんどで、コンベアーやフォーク・リフトなどが一般化する前に土管の需要は無くなった。

## 5、施釉

土管の釉薬は、窯入れ前の素地に施釉する一般的な釉薬と焼成時に行う食塩釉がある。食塩釉については焼成工程で述べることにする。

### 5-1、釉薬調合

窯入れ前の土管素地に施釉する釉薬は、主に登窯の時代には、灰汁（多分、実際の木灰を水で溶かした物）、唐土（鉛成分を含んだ土）、シロコ（みがき砂とも呼ばれる当地特有の火山性凝灰岩）が使われたようである。施釉は泥漿を布に含ませて、必要な部分

に塗った。

大正時代から「マンガン釉薬」が広く使われ、今でも散歩道などに残されている黒い釉薬の掛かった土管や焼酎瓶を見る事が出来る。「マンガン釉薬」はマンガン屋と呼ばれる釉薬工場から購入する所もあったが、窯屋で自製する所もあった。私の工場も昭和30年代中頃までは自製が多かった。その調合割合は組合から購入したマンガン鉱をシロコに10~20%添加したものであった。要は昔艶出しに使っていたシロコに黒色を付けるために黒の着色剤としてマンガン鉱を使った。黒色は鑄鉄色に通じて、土管が鑄鉄のように丈夫に見える効果を狙ったものなのかもしれない。

組合から購入したマンガン鉱は、すでに細かく粉碎されていた。前述の通りシロコに10~20%加え、適量の水を加えて、トロン・ミルで碎磨した。焼き上がった物を見て、配合割合を多少は調整したが、碎磨の程度はほとんど気にせず、暇さえあればミルは回っていた。色の濃さも釉薬が薄くて沈殿したりして、焼成品に透けが出ない限りはあまり気にしなかったように記憶している。普通はミルで磨ったマンガン釉は、ミルの下の甕に流し落とし、必要量を柄杓でくみ出して、桶を担って運んだ。私の工場も、後には釉薬屋さんから購入するようになった。

私の工場は窯入れ品全部にマンガン釉を掛けて焼くことはなかったし、マンガン釉を掛けたからということでは食塩を減らすということもしていない。マンガン釉は窯内の、やや火の回りの悪い食塩釉の掛りの悪い場所（杭州湾と呼ばれた場所や入れ子にした製品）の品物に掛け、食塩釉の補いとした。

伊奈製陶は株式会社を設立し、スチームプレスで土管生産を始めた時から食塩釉を使いマンガン釉は使わなかった。そして、食塩釉の良さを最前線に押し出し、マンガン釉を悪者に仕立てて宣伝したので、マンガン釉の掛かった焼き物はマンガン釉だけが溶けて艶が出るが、素地は全くの焼け前で、非常に粗悪品のように言われる事がある。しかし、程度の差はあるにしても、マンガン釉の製品がそれほど粗悪とも言えない。その証拠に、今でもマンガン釉の掛かった製品が釉薬の剥離も無く残っている事例は枚挙に暇がない。

## 5-2、施釉方法

施釉は、素地が完全に乾燥して白くなってから掛ける場合と、素地にまだ黒味が残っている段階で掛ける場合（生掛け）がある。基本的には白くなってから掛けたが、黒味が残っているものにはマンガン釉をやや濃い目にして構わず掛けた。但し、乾燥強度が出ていないと素地が壊れる事があった。

施釉の方式としてはディッピングが主体で、運んできたマンガン釉をマンガン桶に移して、手の平ですくって垂らして見て、適度な濃度に水で調製する。

マンガン桶は、初期には木製の蓋のない小形の長持の下に足を付けたようなものであった。もちろん強度を必要とするから15mmくらいの厚板を使い、天端は縁取りされていた。施釉は乾燥室内でマンガン桶を時々移動させながらの作業になるので、重くて大変だった。後にはドラム缶を縦に半裁した形で、両側に半円形の鏡の付いた半円

筒を上向きに置き、幅20mm厚み7～8mmの帯鉄で片仮名の「コ」の字を2つ作り、コの字を上向きにして、半円筒の両縁の天端近くで溶接して足を作る。木製よりは軽くて扱いやすかったが容量が小さくなり、釉薬の補充回数が増えた。

施釉は、マンガン桶にマンガン釉を満たして、土管の乾燥素地を両手で横向きに吊り下げて土管の半分くらいをマンガン釉の中に浸して、釉薬の中で勢い良く回転させる。4寸(内径120mm)から尺(内径300mm)はこの方式で施釉した。3寸以下や曲り、バンドなどは手で持てるだけの本数を一度にマンガン釉に浸した。

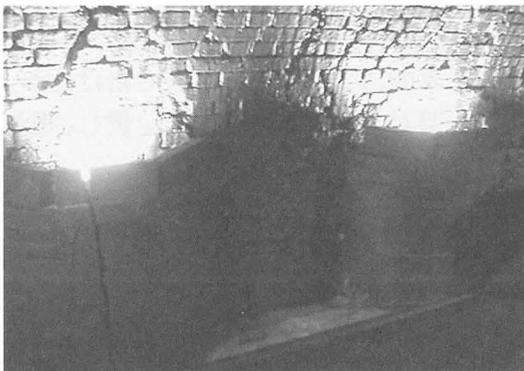
歳が小さくて力のない頃は5寸、6寸でも釉薬の中でうまく回転させられなくて、桶の底に打ち付けたり、底を擦ったりして素地を壊して怒られた事もあった。

大物は、バケツなどに汲み出したマンガン釉をタオルに含浸させて、外面はタオルの先端を両手で摘んでタオル面を広げて張り付け、さらに引きずるようにする。この操作を素早く繰り返して、むらのないように塗る(技術的には大変難しい。大物の外面は食塩が良く掛かる部分だったので、マンガン釉を掛けることは少なかった)内面は、タオルを長手方向にたばねるようにして端を持って、マンガン釉をタオルに十分に含ませ、土管の内面を覗き込むようにして、タオルを振り回して上から順に塗る。

施釉場は決まっていない。乾燥室など乾いた素地がある所へ行って施釉をする。従って施釉作業は、冬でも暑く薄着で作業をした。マンガン釉を汲んだバケツを持って大物素地の間を巡りながらの作業は簡単に想像して頂けると思うが、マンガン桶を使つての作業も、時々桶を移動させながら施釉したものである。

### 5-3、土管がトンネル窯で焼かれた頃の釉薬

倒焰式角窯での土管生産が終焉を迎えた後も一部大手企業でトンネル窯での生産がなされ、セラミック・パイプと呼ばれた長尺土管があった。トンネル窯では食塩焼は出来なかったようで、食塩釉に色を似せた釉薬土管であった。この時の施釉方法は、やはりディッピング方式で、深い釉薬槽に釉薬を満たしておいて、鉄製のパレットに長尺土管を適当数立てて並べ、パレットごとチェーンで吊り上げて釉薬槽に沈めて、すぐに引き上げる。機械化、省力化は大きく進んだ。



火屏風と杭州湾 (INAX 窯のある広場資料館)



焚き口となべ (INAX 窯のある広場資料館)

## 6、 窯入れ

熱効率的にみて窯出しが終わったら直ぐに次の窯入れを行うのが普通である。

### 6-1、窯入れ準備

寸法別の必要素地本数、種類別の必要焼き道具数、かん玉土、珪砂、入れ子用の藁などをそろえる事は全く当然な事である。前段階として窯を再使用するに当たり不都合箇所の点検が必要である。窯も何回も使えば傷んで来る。使用頻度にも依るが経験的に倒焰式角窯は大体100回位使うとかなり傷んで来て、アーチの積み直しを考えねばならない。

鏡の傷みも別に注意が必要で鏡の面が平滑でなくなる。時には一個または数個のレンガが抜け落ちてくることもある。レンガの緩みを見て、早めの修理が必要となる。

床レンガの動きも気になる。だんだん水平が取りにくくなって来る。砂の熔着もあるが、輪っば（焼台）などの熔着物は、こまめに削り取ることが必要である。

火屏風は、それまでに何回も改築が必要である。窯を15~20回も使うと火屏風と窯壁との接着面が離れて、火屏風が反り返って来る。

窯入れには製品がくっ付きにくくするために珪砂をふんだんに使う。まず、床に撒く、輪っばを並べて砂を撒く、その上に1丁目の土管を積む。2丁目を積む時も1丁目との間に砂を撒く。その上も同様に間に砂を撒きながら積み上げて行く。

窯だし後に、床レンガに積もった砂をスコップで掬い取るのだが、使った砂の1割が回収出来るかどうかである。残りは全部床レンガの隙間から落ちて煙道を埋めて行く。即ち、窯を使う度にだんだん煙道の引きが悪くなって来るのである。状況を見て煙道掃除をする必要がでてくる。

煙道掃除は、浅めの木箱を縄で引っぱって本煙道に潜り込み、柄の短い小形スコップで砂を掬って木箱に積んで何度も外に運び出す。支煙道の掃除は、ブリキの雨樋のようなもので本煙道から届く範囲の砂を取った。スペースの関係から杭州湾（火屏風の間の空間）の奥までは掃除は出来なかった。この作業は狭い煙道の中の仕事だから体の小さい子供が指名される事が多かった。

本格的な煙道掃除は、床レンガを外して行った。床レンガを外して行えば煙道掃除は完璧に出来るが、要は床レンガの張り替えであるから、時には床レンガの受け台の部分や本煙道のアーチを積み替える事もあり、別な意味で大変であったが、これも保全のための定期的な作業であった。

### 6-2、窯入れ作業

窯入れ作業は、実際には窯出し作業に連続する作業で、窯出し、窯入れを専門とする職人集団（4~5人）が中心になって作業が進んで行く。窯屋で段取りが出来たら職人集団の親方の所に依頼に行く。職人集団は数箇所の同業の窯屋を巡回しているので、日にちを1~2日変更しなければならない事もあった。

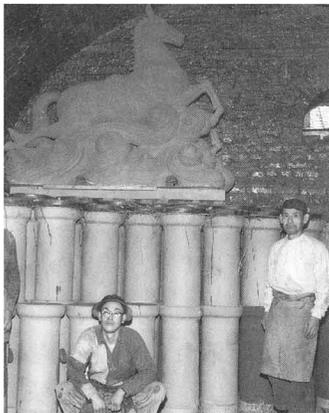
窯入れ作業は親方が窯の中において手元作業者が親方の指示に従って運び込む素地を

組上げて行く。これが基本で、後は窯屋の従業員も夫々ベテランと新米が組になって同様に組上げて行く。我々子供は後者の新米と一緒に小物の素地を運び込んだり、窯の外で入れ子を作ったりした。入れ子は土管の首に藁を巻いて順次小さい土管を差し込んでゆく。

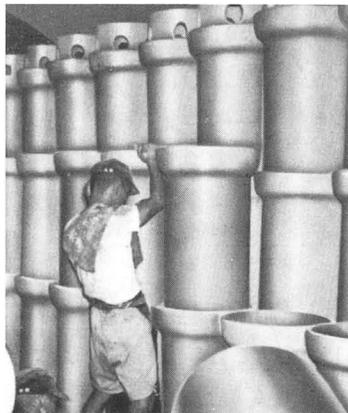
当時の土管は、4寸以上は内径は違っても長さは、ほぼ約60cmであった。散歩道に残っている土管を焼いた倒焰式角窯の内部の高さは、どれも土管が4段積める高さになっている。もちろん、窯の天井はアーチ形だから、中並（中央部）は4段積んだ上の空間には曲り等の役物を詰めた。逆に下り（両端）は4段詰めない場合は3段に減らして、空間には役物を詰めた。杭州湾には本体とは別系統で3寸、2寸などの小物を炉壁に立て掛けるように入れ組みしたものである。窯内の火（熱）の回り具合、即ち空間のバランスを勘案して、いかにして1本でも多く入れ組みするかである。

私の工場では、昭和30年頃までは2尺土管が、以後は8寸土管が主体であった。2尺土管の時は、焼き台の上に端を上にして一段積んだ。その中には5寸か6寸土管を空で4本人れた。2尺土管は4段全部をおったてを端に差し込む形で積み上げる。2、3段目はその中に入れ子にした5寸か6寸を4本人れ組みした。4段目ともなると2尺土管を積み上げるだけでも4～5人掛かりで、天井との隙間から入れ子の5寸か6寸を入れるのは大変な仕事であった。隙間の少ないところは中入れ無しの4寸か5寸または6寸を入れくみするか、時には中の入れ組みは何も無しという事もあった。

8寸土管の時は、昭和30年代に片岡陶楽氏の陶彫作品を窯入れした記録写真が出てきた。それらの何枚かを見比べると8寸での入れ組み状況が良く解る。1段目は高さが10cm位の輪っば（焼台）の上に端を上にして載せて並べる。中入れは6寸か4寸を空で入れる。2段目はあらかじめ8寸に6寸、4寸、3寸を入れ子にしたものを1段目に差し込む形で積む。2段目の端の上に8寸の丸パンを載せ、その上に丸パン3枚にまたがるように8寸パンを、貫玉で水平を加減しながら並べ、3段目は2段目と同様に入れ子にした8寸土管を、端を下にして積んだ。窯の外で8寸の入れ子を作って、端を前にして肩に担いで窯内に運び込み、そのまま踏み台に登って3段目の入れ子を



犬山針綱神社の天馬入れ組み状況 藤井家の窯



量産体制の入れ組み「鈴木製陶所カタログ」より



丸パン

担ぎ上げ、倒れ込むようにして窯積みすることが出来るようになったのは高等学校の上級生になってからのことだったと記憶している。とにかく重かった。4段目は3段目の8寸のおったてに6寸パンを載せ、下りはそのまま曲りなどの役物を積んだ。中並は6寸パンの上に貫玉をかって水平を加減しながら角パンを敷いて4寸土管(入れ子だったかも知れない)を端を下にして積んだ。さらに天端に余裕があれば曲りなどをのせた。2尺土管の時も8寸土管の時も、がわ(入れ組時、外面として見渡せる部分)はマンガン釉は掛けず、食塩釉とし、中入れ(入れ子)にはマンガン釉を掛けたものを入れた。杭州湾にはマンガン釉を掛けた3寸や2寸などの小物を独立して2段程度積んだ。

最後に、のぞき穴からかぎ棒で取り出し易い位置に色見を置いて窯詰めが終わると、天井の目玉にはパンなどで蓋をする。観音様(窯の鏡の部分にある窓)や出し入れ口にはダンマを積む、出し入れ口を塞ぐ途中で、床レンガから1mくらいの高さの位置に温度計を差し込むための、一方の先端が塞がれたシャモット質の耐火物で出来た中空の円筒(外径約150cm、内径約5cm)を口元から奥に向かって水平にセットする。温度計を差し込んで、口元の隙間には粘土を詰める。積み上げたダンマの隙間にはレンガの破片などを詰めてさらに土を打ち付けて塞ぐ。のぞき穴もレンガを差し込み、土を打つ。焚口の鍋や灰出口の鉄板の縁に打ち付けてあった土を回収し、鉄板は外す。

### 6-3、窯

常滑の近代土管は登窯で真焼の硬質土管を作り上げた事に始まる。焼物散歩道の土管坂の北面の土管や登窯の北西角の土台の「金島山」印のある土管など、明治の初め頃に登窯で焼かれた土管は直径が50cm程もあり、厚みも5~6cm以上もあるような重厚なもので、多分二人で棒でになったのだと思うが、登窯の坂を担ぎ上げた苦労は、今では想像もつかない。土は田土だと思われるが、その他の技術についても知るすべも無くなってきている。

ここでは終戦前後の事柄が中心である。その頃の窯は平地窯で倒焰式角窯であった。明治34年に、常滑陶器同業組合の事業の一環として、飛鳥井孝太郎の指導で、常滑町立陶器学校長の横井惣太郎が設計した両面焚倒焰式角窯が全国に先騒げて作られ、実際には明治40年代以後になって広く使われるようになったという。燃料が薪から石炭に代わった事は大きな改革であったと思われる。倒焰式角窯が普及してゆく過程で多くの研究、改善が成されたであろう事は想像に難くないが、窯の高さが、土管を4段(焼酎瓶は7段)積む高さになった理由はどのようなものであったのだろうか。

## 7、窯焚き

### 7-1、燃焼と焼成

今では焼物の燃料は多岐に亘る。終戦前後の常滑では石炭が主体で一部で薪が焚かれていた。そして、昭和30年代に入って順次石炭が重油に代わって行った。

燃焼の3要素は、「可燃物」、「空気(酸素)」、「熱」である。防火演習では「3つの内

の1つでも取り除けば火事は消える」と教わる。焼成は燃焼により発生する熱をバランス良く利用して坏土に所定の熱反応を起こさせる行為である。

薪や石炭が燃える様子を観察すると、炎は薪や石炭の表面からゆらゆらと立ち登っていることが解る。薪や石炭のような固体燃料は加熱されると表面から可燃ガスが発生し、そのガスが燃えるのである。従って薪や石炭は細かくして、表面積を大きくすると早く燃える。石炭は「あぶり」の初期には塊炭を使い「せめ」には粉炭を使ったのは、その特性をうまく利用したものと言える。

焼物の焼き方に酸化炎焼成と還元炎焼成がある。解説書などによれば「酸化炎焼成は完全燃焼ガスで焼成を行い、還元炎焼成は不完全燃焼ガスで焼成を行う」というが、実際には焼成工程の最終段階が酸化か、還元かで決まる事であり、途中はあまり関係ない事である。

常滑の土管や焼耐瓶、電纜管など多くは酸化炎焼成であった。当然「せめ」で多めの石炭を一気に投入した時や食塩を焚いた時などは窯内は還元状態になっていると思われるが、焚き上がって火を切った後も数時間はダンパーは開けて窯内のガスを入れ替える事によって酸化の状態を作ったのである。

## 7-2、火入れ準備

窯入れの進行状況を見ながら火入れの準備をする。時にはロストルを全部外して焚口の内部の石炭灰の付着を削り落として掃除する。通常は残っている石炭灰でロストルの上に火床の場所を作る。具体的にはロストルに上部約4~5分の1を残して古い石炭灰を敷き詰める。そして、全部の焚口の灰出し口(ロストルの下)に下から松葉、割木、塊炭の順に積み上げる。

## 7-3、火入れ、あぶり

神主を呼んできたり、お神酒を上げることまではしなかったが、心の中で祈りを捧げながら、真新しいマッチで松葉に火を付けて行く。火入れはいつも夕暮れ時であった。塊炭に着火した事を確認して家に帰った。寝る前に見回って、塊炭がうまく、ぶすぶすと一晩で燃え切るようにしてあぶる。出し入れ口にセットした温度計の針はまだ動かない。朝、塊炭のおきをロストルの上に上げて火床を作り、小十能(小形スコップ)で中塊炭を少しづつくべてゆく。消さず、燃やさずの状態から始まって、時間と共に焚口の中の明るさは徐々に増し、火床の面積も広がって行く。十能も大型に変えて石炭をくべる量もしだいに多くし、温度も順次上げながら翌々日の夕方まで2昼夜半かけて800℃前後まで上げる。

あぶりの一日目までは、灰出し口に鉄板を当てて、火床への空気の流入を押さえて石炭をゆっくり燃やす。二日目には鉄板を取って通風を良くする。「せめ」に入る前に「大灰出し」を行う。古い灰を出し、火床のおきも薄くして通風を良くしておく。ロストルの先端からは2次空気が入るようにした。これを「先を落とす」と言った。この時点ではロストル全面が真赤な火床になっている。

#### 7-4、せめ

「あぶり」と「せめ」は本来連続的なものである。「せめ」に入ると窯焚きを一人増やして二人焚きになる。片面を一人ずつ受け持って同時に焚く。焚きむらを防ぐために一回ごとに受け持つ面を交替して焚く。大十能で一度に二杯づつくべる。石炭も一気に燃え、火力が上がるように良質の粉炭に換える。くべた石炭が燃え切るのを待ち構えて、直ぐにくべる。時々焚口の鍋を上げて燃え具合を確認しながら互いに「いくぞ」「よし」と声を掛け合って同時に、一気に石炭をくべる。これをおよそ10分おきに繰り返す。この時点では煙突からは真黒な煙がもくもくと出ている。

「せめ」に入って12~15時間たって900℃位の頃に煙道の排気ガスの流れる音が何かしか変わって聞こえる事がある。時には「どどど」と言うにぶい音がして煙突から少量の火の粉が飛ぶことがある。煙道を排ガスが通り抜ける時、ダンパーで絞られ音が出る。この現象を「抜けた」と言った。要は「すす切れ」で、あぶりからせめの初期の段階で窯内の製品に付着した「すす」が徐々に、もしくは一部が一度に燃えて排出されるのである。この頃は煙突の煙は真黒から幾分灰色に変わる。さらに数時間はせめ焚きを続ける。

#### 7-5、塩焚き

温度計の指示が1000℃（窯内の天井付近では1100℃位だと想像する）近くなると石炭をくべる間隔を少し長めにして、のぞき穴からの観察を始める。間隔を開けると言うことは石炭が燃え切ると言うことで「火を切る」と称した。

のぞき穴から中を見ると、煙で先が見えなかったものが透明になり、下りに入れ組みされた土管が、かげろうの様に揺らぐ熱気の向こうにはっきり見えてくる。ひとくべごとに中をのぞいて火色の変化を見ながら、色見も出して素地の「焼け」を見て、マンガンの溶け具合も勘案し、塩を焚くタイミングを計る。焼け過ぎては「つくなる」（荷重で下段の土管が潰れ変形すること）、焼け前では塩が乗らない。「塩時」なんて洒落を言う余裕などは全く無い。まさに全知全能を一点に集中させての作業である。近くに居る者皆が雁首をそろえて合議の末「よし！やれ！」と言うことで塩を焚く。この瞬間は「窯焚き」の醍醐味ではある。

「塩」は、それまで通りに石炭をくべた直後に相方と声掛け合って最初の焚口にもどって十能に一杯づつ、燃えている石炭の上に、広げるように掛けてゆく。これを2くべ繰り返し、3回目は残った塩を掃き寄せて石炭に混ぜてくべた。塩は幾分水分を含んでいることもあって、火の中でパチパチと弾き跳ぶので急いで焚口の鍋（蓋）を閉める。それでも襟首から塩が跳び込んで熱い思いをすることが度々あった。目に跳び込んだ話を聞いた事もある。

塩をひとくべ焚いた後は、さらに間隔を開ける。焚き口内（燃焼室）の熱で溶けて液化した塩は順次気化する。液化した塩は、いっきに気化するわけではないので、全部気化するのには一定の時間が掛かる。洗濯物が乾いてゆく時の水の動きと同じである。気化した塩（NaCl）はNa<sup>+</sup>イオンとCl<sub>2</sub>ガスに分解し、Na<sup>+</sup>イオンが土管の坏土の

成分と反応してガラス膜（釉薬膜）を形成する。これが食塩釉である。ガラス膜は素地が焼け前で、素焼状態では素地にしみ込んでしまって艶が出ない、いわゆる「塩がのらない」状態になる。素地が良く焼締まっていないと見た目にも艶が出ない。食塩釉が艶やかに掛かった製品は良く焼締まって丈夫な良品だと言われる所以である。

一方、 $Cl_2$ ガスは排ガスと一緒に煙突から外気に排出される。 $Cl_2$ ガスの比重は空気よりわずかに大きい。煙突から放出される $Cl_2$ ガスは外気より温度が高いため、天気の良い日なら上昇し、拡散する。しかし雨の日などは排ガスは放出後すぐに冷やされて重くなり、白い煙が下降してくるようなこともあった。

### 7-6、ならし

塩焚きの後も、窯の温度が下がらない程度に間隔を開けて火を切りながら数回石炭をくべる。2回ほどくべると、今まで塩のガスで雲海の中のように何も見えなかったものが土管の輪郭線が見えてくる。当然回数を重ねる程にハッキリ見えてくる。この間にも食塩釉の反応は暫減しながらも続いているものと想像される。

### 7-7、火止め

色見を出して、今度は塩ののり具合と「焼け」を確認する。窯内の火色と温度計の指示温度とを何度も見比べ、もう一度色見を出して確認する。親父も兄貴も、就業時間中なら職人頭も集まって、「最後の一くべ」をやるか、やらないかを決める。実は、「最後の一くべ」が製品の焼具合を大きく左右するもののように、明確な根拠がある訳ではないが、後日窯の口を開けた時の「喜び」と「後悔」の境を分けるものであるように、今でも思っている。

村田政雄が著書「常滑窯－その歴史と民俗－」の中で「火止めの時が窯焚きの一番の醍醐味を感じる時だ」と言う意味の事を云っているが、まさに実感である。火を止めた後は、焚口の鍋を下ろし、灰だし口にLの字形の鉄板を当てて、ふちに土を打って空気の流入を塞ぐようにする。ダンパーは上げたままにして帰る。口は閉めてもどこからか空気は入って来るものらしい。煙突は充分熱を持っているので窯内のガスをドンドン吸い出している。父親は、家に帰って一眠りしてから4～5時間後にダンパーを下ろしに行った。火床のおきの中に残っている溶けた食塩が大方気化してしまうのを待ってダンパーを下ろしたのであろう。完全酸化炎焼成を目指していたのかどうかは知らない。多分隣の窯屋さんがそうしていたので、うちも同じ様にしたと言う程度の事だと思っている。当たり前のように行われている事が、きちんと理に適っていて感心する事もある。

### 7-8、灰出し

石炭の灰は、木の灰のような具合に嵩が減らない。運び込んだ石炭の嵩の半分は灰として出さねばならない。一窯で数回、一回に箱車に1～2杯、状況に合わせて灰出しする。特に「せめ」に入る前には、裏搔きをして、ロストルの上のおきを薄くし、先を落とした灰を出すのだが、そんな時は灰はまだ冷め切っておらず赤味を残している。

熱で木製の箱車が焦げる事もあった。

## 7-9、「窯」……余談

### 7-9-1、石炭の代わりに木材を燃料に使う

戦中、農業増産促進計画で湿田の土壤改良と灌漑用水路に土管を使うという事で常滑の窯屋は学徒動員まで受け入れて土管生産に励んだ。私の工場にも常滑工業学校の生徒が数人来ていたことを覚えている。こんな状態の時には石炭の支給はされていたのだろうが、終戦になって状況が一変し、石炭が入手出来ない事があった。止むなく石炭の代わりに木材を焚いた時期があった。木材は近くに製材所のような直径60cmもある回転のこぎりを設置した所があり、運び込まれた丸太を長さ60~70cm、断面積70cm<sup>2</sup>位の棒状に製材してもらい、焚いた。

「あぶり」の時の事は記憶にないが「せめ」ともなれば焚口内の温度は高い。一つの焚口に材木を3本位づつくべてゆくのであるが、5か所くべて帰ってくるとすでに最初の焚口では燃え切ってしまっており、またすぐにくべなければならず、全く休む暇もなかったことを覚えている。この窯がうまく焼き上がったのかどうか、食塩焼きはどうしたのかは覚えていない。

### 7-9-2、品質の悪い石炭

これも戦後間もない頃の事であった。極端に悪い石炭で窯を焚いたことがあった。その時、炭坑がどうなっていたのか、販売ルートがどうなっていたのか知らないが、赤土混じりのような、赤味を帯びた石炭が入ってきた。火力が出なくて苦労した。

その後は、いく分かは良い石炭が入ってきて少しは楽にはなったが、まだ充分ではなく、灰の耐火度が低く、おきが一塊になって裏搔きしても灰が落ちてこない。無理して焚口から鍵棒を突っ込んでさばこうとすると、おきが一枚になって動く。火床が壊れてしまう。熱い中、苦労して鍵棒で一枚になったものを幾つかに割って、少しづつ焚口から引き出して灰出をしたものである。

実際には大変な作業だったのだが、その時はそんな石炭しか入手出来ないのであるから、まずは窯を焼き上げる事が第一であり、必死で対応したのである。時が過ぎて良く燃える石炭が入荷するようになって作業が楽になったが、その段階で初めて以前の大変さが身にしみてくる。

### 7-9-3、あぶりの火が消える

幾つの年から窯焚きをやらせて貰えたのか覚えていないが、小学校の終りの頃には昼間のあぶり焚きをやった。窯焚きが出来たとか出来なかったとかいうレベルの話ではない。私に焚かせておけば、その間父親は少しでも別な仕事が出来るという期待はあったようだ。最初にどのくらいの量の石炭を何分置きに焚くかを細かく指示して、父親は別な仕事をしていて、途中で何回も見に来て何も言わずに片焚き（本来は火床全体に厚みを均等に石炭を撒かねばならないものを、石炭が部分的にかためて投入されて、火床全体の中で一部分はすでに燃え尽きているのに、一部分はまだ燃えていな

い石炭が残っている状態)を修正していった。これは今だから言えることであって、当時の私には父親がやっている事の意味を充分理解する事は出来なかった。ただ、曲がりなりに全体の仕事が進んでゆく事に満足していたのである。

ところがある日、その日は父親も忙しかつたのか半日近くも見にこなかった。私は父親の指示どおり、一定の量の石炭を一定の間隔でくべていた。私にも当時から片焚きをしないようにしたいと言う気持ちはあったと思うが、気持ちだけではどうにもならなかったようで、結果的に片焚き状態が長く続いてしまった。火床の中で新しい石炭が供給されない部分があると、そこは、おきまで燃え尽きて火床に穴が開いてくる。穴が開けば、そこから冷たい空気が入ってきて全体の温度が下がる。温度が下がれば、片焚きの、もう一方の石炭がかたまっていてぶすぶす燃えていた部分は一層燃えにくくなる。火床全体も暗くなってくる。ようやく父親が見に来た時は、時間だけは経過していても、この間窯の温度はほとんど上がっていない。おまけに火は消えそうになっている。この時の父親はどんな思いだったか解らない。怒られはしたが、ぶん殴られなかったし、蹴飛ばされもしなかった。あの窯はいい焼上がりではなかったように記憶している。

#### 7-9-4、アーチを落とす。窯のアーチはバンドでもつ

窯は長く使っているとアーチ(窯の甲)のクラックが段々大きくなってきたり、曲線がゆがんでくる。ひどくなれば見た目にも怖い位になってくる。ある段階で窯の築直しを決断しなければならない。築直しだから、今までの窯を壊さなければならない。この作業の中で非常に印象に残った事件が起こった。

当然の事ながら、窯の築直しは大きな費用が掛かるので、窯は使えるだけ使って工事は出来るだけ先延ばしにしたいのは人情である。今回の窯も良く使ったという印象はあった。いよいよ壊す事になって、朝から兄は大型のペンチのようなもので窯のルールとルールを結ぶ8番線のバンドを一本づつ切っていた。私は兄のしぐさを下から見ていた。それまでと同じように、兄が窯の肩に登って残った最後のバンドを切った瞬間、ルールは大きく外に押し広げられて、一瞬にしてアーチが音をたてて崩れ落ち、砂塵が舞い上がった。アーチの曲線が直線になった分、押し広げられたルールは、崩れ落ちた次の瞬間には押し広げる力が抜けた反動でルールは内側に振れる。兄は舞い上がる砂塵の中で何度も左右に振れるルールに必死にしがみついていたのである。幸い兄が居た位置は窯の角で、そこは部分的に壊れずに残ったので、びっくりして真っ青にはなったけれど怪我もなく助かったのである。この時、私はアーチの強さ、バンドの重要性を非常に強く認識した。後年、私はINA Xが「窯のある広場・資料館」を開設するに当たって、一般公開する事になった倒焰式角窯のバンドは全部鉄筋にするよう提案し認められて改良されている。

#### 7-9-5、レンガこそげ

倒焰式角窯の築直しは、

(1) 生産品目の変更により窯の大きさが変わる。この場合は煙道を含め地下部分も

築直しになる。

- (2) 窯の損傷具合にもよるが、普通は灰だし口までは残して焚き口から上の部分を、床の張り替えも含めて、全部築直す。窯の大きさは変わらないのだから修理と言うべきだが、大掛かりな修理なので「築直し」と呼んでいた。

修理、改修には

- (1) 火屏風の築直し。
- (2) 鏡、壁、天井などのレンガの緩み乃至は抜け落ちの補修。
- (3) 床の張り替え。
- (4) 石炭から重油へ燃料の変更に伴う改修。

などがあり、全部もしくは部分的に壊して出てきたレンガの再利用は当然のこととして行われた。レンガの再利用に当たっては、レンガ一丁、一丁を点検し、付着物をバチやトンカチを使ってそぎ落とす。目地モルタルは比較的簡単に落とせたが、食塩釉で溶融したレンガ表面をそぎ落とすのには手間が掛かった。この作業を「レンガこそげ」と呼び、学校から帰ってきた子供の格好の仕事であった。

尚、そぎ落としたものも分別して再築時のモルタルに使えるものは、スコップですくって、縦どおし(篩)に投げつけるようにして異物を篩別けて再利用した。

#### 7-9-6、地震、台風による煙突の倒壊。

私の記憶にある中では東南海地震、南海地震と伊勢湾台風は常滑で多くの煙突が倒れ大地震と台風では原因としては全く異なるが、どちらも常滑の煙突が全部壊れたのではなく壊れたものと壊れない物があつた。壊れた煙突で怪我をした人や亡くなった人があつたと聞いている。特に、伊勢湾台風は大学4年生の時であつたので鮮明に記憶に残っている。私の工場の倒れた煙突は窯場の屋根を突き破って、さらに窯の甲に穴を開けてしまった。幸い怪我人はなかつたが、修理には多大の時間と費用が掛かつた。私の気持ちの中では煙突は天災によって倒れる物だという認識が強い。



窯のレールとバンド (INAX 窯のある広場資料館にて)

### 7-9-7、高潮で煙道から浸水して爆発した窯

地震で倒焰式角窯がつぶれた話は聞かない。天井はアーチになっていて四方から8番線で結ばれたレールで囲われている構造は、非常に丈夫なものようである。しかし、伊勢湾台風の高潮で、行き場のない雨水が溢れて、焚き上がって間もない窯の煙道に流れ込み、急激に熱せられ蒸発して蒸気爆発を起こして窯が吹き飛んだ話を聞いた。そこで現場を見に行ったら、焚き口から上の部分はなにも残っていなかった。

### 7-9-8、年間窯焚き回数

私の工場の作業サイクルは、窯入れ2日、窯焚き4日、冷まし10日、窯出し2日としたものではあるが、概して1サイクル20日で、2ヶ月に3サイクル、年間15サイクルとしたものであった。大体、どこの工場も同じ程度であったと思われる。一部の工場では月に2サイクル操業を続けるところもあったが、相当にきつい作業のようであった。48ページ中央の写真は、入れ組みがなく月に2サイクルの窯詰であろう。

### 7-9-9、窯屋の火事

窯屋は火を扱う。窯屋が秋葉講を組織し、秋葉山にお参りする話は良く聞いたが、それでも窯屋の火事は時々起こった。火事の原因の多くは窯出しを急いで、窯の出し入れ口の上部のダンマを1段外した時の熱の吹き出し具合が予想以上であった時などに2階の梁に着火して火事になる事が多かった。

窯の甲の目玉を抜いて火事になった話はあまり聞かなかったが、目玉から屋根までのブリキの煙突で熱を屋外に放出するようにしていた工場もあった。窯屋は火を扱うとは言え、窯を焚いている時に火事を出す事はほとんど無い。焚いている時の窯場の2階、3階は素地も少なく、窯内の熱の多くは煙突から放出され、窯自体の蓄熱も少ない。むしろ窯周辺は上昇気流が起こっており、窯を焚いている1階は外気が流入して換気されるので気持ちがいい。そんな経験からストック・オン・トレントのボトル・キルンの写真を見た時、この窯の窯焚きさんは、さぞかし快適であっただろうと想像したものである。

窯は焚き上がって、ダンパーを下ろした時から窯内に熱が満ちて、窯壁からの放熱が多くなる。この時期から窯出しまでは可燃物を近くに置かないなど、火事に対する注意が必要になる。それでも窯周辺の上昇気流は続いており、窯にかなり近いと思われる梁も窯壁からの放熱だけでは着火するような事は無かったようである。

### 7-9-10、夏の窯屋の仕事

窯屋の仕事は概して暑いものである。夏場は大変である。一般的にみて作り納屋(機械場)の天井は比較的強く風通しも悪い。土管機で抜いた(成形した)素地は一本づつ手運びだから重労働だ。夏場は汗びっしょりになる。

素地の乾燥は窯の余熱利用の床上乾燥で、マンガン掛(施釉)は、その乾燥室の中で黒い汗を流しながらの作業である。窯入れ準備として、乾燥素地を2、3階から1階に下ろす作業も同様である。

窯出しは、10日冷ましたとしても完全に冷めるわけでもない。まして夏場は冷めにくい。窯の口を切って（開けて）3、4かわ（3、4列）出すまでは特に熱い。時には綿入れ半纏を着て、タオルで口、鼻を覆って飛び込むようにして入って、天端を5～6本下ろして、飛び出してくる。急いでタオルをとり、綿入れ半纏も下シャツも脱ぐ。汗で濡れるようなことは全くない。何故か顔も体も真白である。次の瞬間、どっと汗が吹き出してくる。200℃を越すような熱さの中では汗は出ないのか、それとも瞬間に蒸発するのか解らないが、実はこれが幸いで、もし汗で濡れるような事があれば大火傷をする。同様の理由で、部分的でも濡れたままのシャツを着て熱い窯の中に入る事は禁物である。

## 8、窯出し

### 8-1、口切り

窯出し作業は高熱作業である。10日前後の冷まし期間を経ているとは言え熱い事には間違いないので、さらに少しでも冷ましたいと思う事は人情である。そこで窯の出し入れ口のダンマの一部を外す。これを窯の口を切ると言う。当然、その部分からは熱風が吹き出すので、近くの2階の梁が燃え出さないように注意が必要で、夜半に見回りした。窯屋の火事の多くは、このタイミングで起こる。

製品のヒケギレに注意しながら、順次ダンマをはずして行く。全部はずしたところから職人による窯出し作業が始まる。

### 8-2、窯出し

窯出し作業も専門の職人集団を中心に行われた。窯出し作業は通常は2日間で行った。窯出しは窯が冷め切らないうちに行う方が経済的ではあるが作業が熱くて大変である。窯出しが進むにしたがって窯内の温度の冷めも早くなる。窯内の2～3割も出せれば窯内の作業も随分と楽になり、2日目ともなれば、少しの我慢で、ほぼ通常通りの作業ができる。問題はそこに至までの作業（1日目）が大変である。

窯積みされた土管を出すには、当然上から順に下ろす。口元でも一番上の品物は出し入れ口より高い位置になる。そこには普通は曲りなどの役物が載っている。出し入れ口の上部からは熱せられた空気が陽炎のように揺らぎながら流れ出ている。そこへ綿入れ半纏を着て、タオルで顔を覆って潜り込み出してくる。2～3個取り出せれば上出来である。

普通口元は5寸位が2～3段積みになっていた。それが1～2行（ひとかわ、ふたかわ）あり、これを出して一息。そんな作業を短時間に交替しながら進めてゆく。とにかく熱い作業だが、一回毎に楽になってくるのが実感出来るので作業が進められるのである。作業の都合で、前日に口切りだけしか出来なかった時と比べて、口元の1～2行でも出して一晩置くことが出来れば翌日の作業が随分楽であった。

2尺を入れ組みしていた時は中入れした6寸の入れ子を取り出して5～6本づつ台車に載せて運びだした後、2尺を外して下ろす。4段目、3段目は上で2人、下で2人

の4人の作業で、手渡しで下ろす。下ろした2尺は横に倒してもらって、手元職人や我々子供がゆっくり転がして屋外(前庭、「おもて」と呼んだ)へ出す。端とおったてでは円周が違うので、転がせばおったて側にまがって行く。従って、時々端の側を後ろに引っ張って方向を修正しながら転がして出す。

8寸を入れ組みした時は、中入れはそのまま、台車に3~4本積んで出す。台車への積み、下ろしは重くて大変であった。

天端の役物や杭州湾の小物はどちらの場合も台車からこぼれ落ちない程度に満載しておもてに出した。

### 8-3、入れ子はずし

入れ子の土管は端を上にして屋外に並べられた。中入れの土管には、首の部分に藁を巻いて、焼き上げ後は簡単に外せるようにしてあるはずだが、藁が少なかったり、やや焼け過ぎ気味だったりするとくっついてしまう。それを草刈鎌に似て鎌の部分が5~6mm厚で約5cm角の鉄製で刃は無い、柄は草刈鎌よりは太目の「かま」と呼ぶ道具で、鉄製の部分を上から端と端の間に差し込んで、てこの原理で、こじるようにしてはずしてゆく。この作業を「入れ子をはずす」と呼んだ。

あまり力一杯にこじると土管を欠かしてしまう事がある。適度な力で外れない時には、無理はせずにバチでくっついた部分を少し欠かすようにして外す。時には手のひらで土管の胴をドンと叩くだけではずれるものもあるので、どの部分がどの程度くっついて見極めて作業をする事が肝要である。

極端に焼け過ぎてしまって、どうにもはずせない物もある。これは廃棄しかない。入れ子のままで土留に使われている物を焼物散歩道の中で見る事が出来る。この段階で、明らかな不良品(大割れ、つくなり、焼け前など)は仕分けしておく。

### 8-4、土管の積み上げ

はずした土管の内、ほぼ良品と思われるものは大きさ別に分けて適当な段数(大人の背丈程度)に積み上げて組合から検査員が来るのを待った。



かま



鑄掛けの道具

5寸、6寸は一段に3本並べる。各段とも土管の端を左右交互に並べる。2段目は1段目の土管とは直角方向に、やはり3本並べる。1段目に3本の土管を、端を交互に並べれば、一方に端が一つ、他方に端が二つ並ぶ。2段目は直角に1段目の端と端の間に3本積む。各段とも並べた3本の隙間のないようにその下の段の端の位置を調整しながら背丈くらいの高さまで積む。この調整が不十分だと途中で倒れてくる。また、奇数段、偶数段ともに端の位置は同じの方が安定した。

4寸、3寸、2寸も同じ要領で積み上げた。但し、各段の本数は、

4寸……………5本

3寸……………6本

2寸……………8本

で積み上げた。

2尺は端を上にして並べておいた。時には転がしてきたままに並べておいてあった。8寸は端を上にして1段並べがほとんどであったが、時には2段目は端を下にして3本にまたがるように積むこともあった。

### 8-5、検査

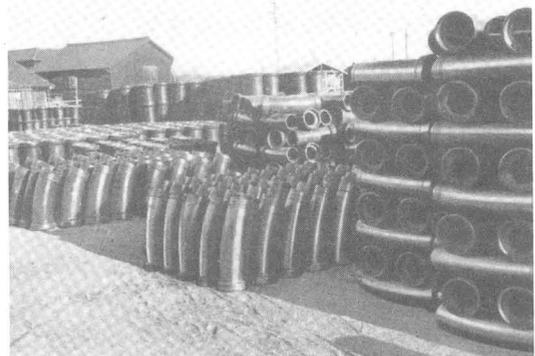
窯出し品を寸法別に整理し、検査の準備が出来た旨を組合に連絡すると検査員は2～3日後には来てくれた。土管の検査は検査員が片手に掌大の土管のかけらを持って検査する土管を叩いて音を聞きながら検査する。いわゆる打音検査である。寸法など形状については重要視しなかったように見えた。

2尺や8寸は並べてある物を検査員が少しづつ位置を変えながら叩いて検査して行く。6寸以下は積み上げてあるものを1本づつ下ろしながら叩いて検査する。それを工場の職人さんが良品と不良品を分けて、また積み上げて行く。

合格品にはペンキの印判を押す。判は直径が5～6cm、長さ7～8cmの木製の円筒に30cm位の柄を付けた小さくて軽い木槌状で、円筒の一方に約1cm厚のゴム製のスポンジを張った上にゴム板の印判が張ってあった。ゴム製のスポンジは土管の曲面の胴に捺印するためのクッションである。印判の文字は、細かいところは忘れてしまった



土管の検査「鈴木製陶所カタログ」より



土管の積み上げ「鈴木製陶所カタログ」より

が、中央の丸の中にAがあったことだけは記憶している。

ペンキの容器はブリキ製で直径17~20cm、深さ7~8cmで高さ30cm位の吊り手が付いていて、袋に綿状のものを詰めて、それに白ペンキがしみこませてあった。普通のはんこの朱肉の役割であった。

合格品には1本、1本判を押した。木槌状のはんこを片手にもう一方にはペンキの容器を持って、検査員の後を追うようにして押した。6寸以下は積み上げる段階で押した。判押しは子供の仕事だった。

### 8-6、搬出(出荷)

検査が終われば、2~3日後には組合からオート三輪かトラックで取りに来てくれた。これで締切日に組合へ集金に行けば支払って貰えるのである。要は検査以降は全部組合がやってくれるのである。

### 8-7、イカケ

窯に湿気があったり、素地が十分に乾燥していなかったり、窯焚きの予熱段階で急に熱が加わった時などに大きなキレが発生する。傷口が3cmもあるものはどうにもならないが、1cm位のものならイカケで直す。但し、焼け前や変形したものは対象にできなかった。

片口の鑄鉄製の鍋に硫黄と少量の屑鉄を混ぜて、こんろで加熱し液状にする。土管の傷の内外両面に、十分に水を含ませた布を張る。片口状のサジで溶融液をすくって傷口の大きい方から縦方向に流し込む。溶融液は布に含まれる水で冷やされて固まる。これで一等品にはならなかったが、価値は相応に上がるのである。こんな仕事は天気の良い屋外(おもて)で、硫黄の匂いを発散させながら行った。イカケの石碑が天神山の鯉江方寿の陶像の近くにある事を知ったのは最近になってからであった。

### 8-8、大切れ品専門業者

イカケも出来ない大切れ品を専門で買いに来る人がいた。その頃は気にもしなかったが、今思えば焼物散歩道などで見る土留はこうした人が関わって作ったのだろう。小物は買わない。良く焼けたものしか買わない。本数がまとまらなくてもあるだけ買って行く。思い当たる事ばかりである。しかし最終的に土留になったのかどうかは知らない。ただ、大切れ品が売れた日には、よくアイスキャンデーなどを買ってくれたので、私たちも買いに来てくれる日が楽しみであった。多分現金買いしてくれたのだろう。

### 8-9、不景気で土管が売れず、窯出し場が無い

昭和30年頃だったと思うが、土管が全く売れない時期があった。窯出ししても検査にもこないし、検査しなければ出荷もない。ついにはおもてが一杯になってしまって次の窯出しが出来ないくらいになった。とにかく場所の確保が必要になり、遠くの置き場にひっ越さねばならない。荷車に積んで運ぶのであるが、半年以上も前に窯出しされて積み上げられた土管はすすで真っ黒で、シャツを通り抜けて脇の下まで真っ黒になった。すすの浸透力の強さを思い知らされた出来事であった。

## 8-10、窯屋の休日

学校や公共施設は今では週休2日制が常識になっている。常滑の小規模企業にも地域の労働基準監督所は週休2日制の導入を指導している。しかし、まだ週休2日制の完全実施は定着していないようである。それでも日曜日は休日の所がほとんどで、少なくとも曜日の意識は明確である。

さて、私の就学時代の頃、即ち昭和30年代の常滑の窯屋の休日は盆と正月で、正月は新正月、旧正月、小正月もあった。冠婚葬祭は休み、春の氏神様の祭礼は数日休み、その他神社や寺の恒例行事などが休みになった。曜日の意識はまったくなかった。

当時の窯屋は家内工業的な要素が強いので、むしろ日曜日は子供たちが学校が休みになる日だから全員が工場に来て手伝うので大いに能率が上がる日であった。子供も重要な労働力であった。

そうした流れの中で、私は昭和35年にINAXに就職した。その時、家族の中で日曜日が休みであったのは、ただ一人、私だけであった。これでは家族のバランスが取れないと思ったのか、父親は私にINAXの休みの日曜日には窯屋の手伝いをするように命じた。私も最初は従って、日曜日には服装もまったく変えて窯屋の手伝いをした。しかし、会社の人から誘われても付き合えなかつたりするので、さすがに間が悪くなり、父親に頼んで日曜日の窯屋の手伝いは二か月位で免除してもらった。その代わりに条件として毎窯、宵焚き(夕方から24時まで)一回は無条件で受け入れることにした。これも1年足らずで放免された。日本経済が大いに発展し、社会が急激に変化する時代に、親も子も大いに戸惑ったのである。

## 9、おわりに

人は死んで土に帰ると言う。私は物心が付いた時にはすでに土の中にいたという思いがある。土管屋の三男に生まれて小さい頃から工場に連れられて行き、遊びながら少しずつ手伝いをする。進学は自宅から通学可能範囲との条件付きで、就学期間中は家の工場の手伝いをした。この間に経験し、覚えた事柄は、卒業後INAXに就職して主に外装タイル関係の仕事をやって行く上で非常に参考になった。一方、INAXでは多くの知識を得る事が出来た。それを通して就学時代の土管屋の仕事を振り返ると、当時やっていた事の意味が良く理解出来るのである。

そしてまた、この間に多くの方々から多方面にわたる御教授をいただいた。

今回は、それらをひっくるめた形で、昔の土管作りを振り返った。土管屋を本業とすることのなかった者が「土管作り」を語るは事は暴挙と言うべきかもしれないが、今年古希を迎える私に「今書かないと書けなくなりますよ」とのお薦めもあって、それでは「今後のたたき台にでもなれば」ということで、己の力量を省みる事もせず書き進めた次第である。寛容なる心を以て受け止めて頂けることを切望するばかりである。

最後に、本稿をまとめるに当たっては常滑市民俗資料館の皆様には一方ならぬ御指導、御協力を頂きました。記して感謝の意を表します。

# 茗壺・急須ノート

## はじめに

日本の煎茶は中国で明朝末期あたりに確立した新しい喫茶の法が黄檗禅おうはくぜんの流入とともにもたらされたものとされている。源流がこのあたりにあることは動かしがたいところであろうが、その後の展開は中国のそれとはまったく別の流れを辿っている。本稿は茶を淹だすための道具についての研究ノートである。中国において、その道具は江蘇省そしやうきんこう宜興ぎきやうの地で焼かれた茶壺チャフー（茗壺めいこ）を中心としているが、日本においては中国で茶の道具とは異なる系統に属する急須ききゆうすが取りこまれているのである。そして、さらに様相を複雑ふくざんにしているのは日本の需要に合わせて、かつての中国で日本人向けの急須を生産することも行われていると見るべき資料があることである。

茗壺は中国で茶壺とされる道具でティーポット (Tea・Pot) である。茗の字は茶と同義で強いて違いを言えば茗の方が後から出てくる葉で番茶の類であるが、茶壺は日本では抹茶の葉茶容器という意味が普及、定着しており、ここでは混乱を避けて茗壺の方を用いる。

急須は日本近世期の「きびしよ・きびしょう」と読まれたもので中国南部で作られた道具である。真上から見て注ぎ口と把手が90度の位置に取りつけられている点に特徴をもつ。これは焜炉に掛けて中身の液体を加熱するための道具でありケトル (Kettle) というべきものである。

また、これらの道具は当然のことに茶葉の性質にも強く影響されるものである。製茶の方法は、日中それぞれに異なる展開をみせている。その茶に合わせて道具も独自の変化を示しているのである。急須と茗壺に深く関連する道具に土瓶がある。土瓶は把手が口の上に取りつけられるものである。中国の茶壺には、この把手を付けたものも含まれているが、日本の近世の土瓶が中国宜興窯の茶壺と深く関連して成立したと見なし難いのは、宜興で一般的な朱泥や紫泥の製品がほとんどなく、多くは施釉陶器であることである。そして、土瓶と密接つひなに関係するのは鉄瓶・薬缶などの金属器であろう。中国宜興窯ぎきやうにおいても初期の茶壺は金属器を写したのから成立したことを窺うかがわせる特徴が鈕や注口の基部に現れているのである。日本の土瓶は18世紀ころから急速に普及するようであり、中国の宜興茗壺は17世紀には、まとまった量もたらされているが、その大半はティー・ポット型で薬缶型ではない。この土瓶による煎茶は、後に文人趣味と深く結び付くことになる煎茶とは一線を画し、より大衆向きの煎茶道具とすることができよう。

これまで茗壺・急須の研究は文献資料と伝世品を元にして行われてきたが、近年では近世遺跡からの出土資料もかなりの数にのぼっている。それらの資料によって煎茶の普及過程を別の角度から辿ることができるのである。もっとも、本稿では遺跡出土品を報告書レベルで概観したに過ぎず、実物観察をほとんどおこなっていない。数量としては、それほど多くはないが、改めて出土品の観察を行う時間的余裕がなく、そ

の作業は、別に稿を起して検討する課題としておきたい。

わが国にあっては喫茶の風習は古代に遣唐使によってもたらされ、一定の受容がなされながらも定着せず、中世に至り禅宗仏教の受容とともに新たな展開があったと考えられる。その初期の茶については唐代に普及していた餅茶(団茶)が飲まれたものと推測される。『日本後記』の弘仁六年(815)4月22日条には近江の国に行幸した嵯峨天皇に大僧都の永忠(743~816)が茶を煎じて奉ったという記事があるという。煎の字義は茶のエキスだけを取り出すために、よく煮るという事である。団茶の製法は陸羽の『茶経』に従えば、まず茶芽を採って甑こしきに入れて蒸し、臼と杵を用いてつき、鉄製の型に嵌めて拍ち固め原型を造る。さらにこれを乾燥させ、さらに弱く熱処理をくわえたものである。その飲み方は、団茶を磨り潰し抹茶のようにして、そこに別に沸かした湯を注ぐものである。これは煎じるとは言えない飲み方である。前漢の神爵3年(前59)に子淵という人物が奴僕を買い取り、その行うべき仕事の内容を記した証文の中には「茶を煮る」という項目がある。3世紀後半の晋代の文献にも茶は煮て羹となして飲むべしとあるという。羹はあつものであり、スープである。

嵯峨天皇は永忠から茶のもてなしを受けた年の6月に畿内ならびに近江、丹波、播磨などの国に勅して茶子を樹えしめたと伝えられる。その後、喫茶は公家や僧侶の習俗として受け継がれていったようであるが、鎌倉時代には抹茶式の点茶法が入宋僧や渡来僧によって導入され、新たな展開がはかられる。そして、その新たな喫茶法は武家や公家にも浸透していった。さらに、室町時代には一層の大衆化が進んでいるのであるが、ここで一服一銭といわれるような茶が抹茶であることの確証がない。あるいは、茶を煮る式の喫茶が底流に流れていたのではないかと推測される節もないのではないのである。

本稿の主題となる茗壺・急須は冒頭に述べたように黄檗禅と文人趣味の関連で語られることが多いのであるが、茗壺と急須の系統が異なるように中国の喫茶手法を直接的に導入したものとは言い難いのである。それは、茶壺(茗壺)を用いる黄檗禅や長崎在留の中国人商人らがもたらした喫茶法と日本人による煎茶喫茶法の開祖とも言うべき売茶翁高遊外のそれとは異なるからである。後者が急須を用いた喫茶法を確立し、日本の文人の煎茶は、これを受け継いだのであるが、製茶法の改善と日本人好みの茶を生み出すことに成功した化政期及び幕末期の画期を経て、日本の煎茶も改めて茗壺を導入したと考えられる。ただし、この幕末期に本格化する宜興茗壺の導入が、中国で一般的に用いられている茗壺に比べて著しく小さなものであり、中国において高く評価されている作者とは別の基準に基づいた日本的な評価が加えられているのである。さらに、この段階で多くもたらされた茗壺は、それまでの伝統にしたがあって急須の中の一つとされてしまったのである。今日、常滑においても、この茗壺は後手あの急須として認識されているが、一般的な横手の急須とは出自が異なっており、これを急須の範疇に加えるのは疑問と言わねばならない。

急須が本来は炉にかけて内容物を加熱する道具であったことは既に述べたとおりであるが、化政期に普及した新たな茶によって、急須の中にも過熱するのではなく湯を

注ぎ入れて茶を淹す今日的な用法の急須が生み出されるようになるのである。ちなみに新村出編『広辞苑』第二版補訂版 岩波書店の「きゅうす」の項を引くと「〔急須〕（もと中国で、酒の爛をした注ぎ口のある鍋）葉茶を入れ、湯をさして煎じ出すに用いる陶磁製の土瓶。金属製もある。茶出し。きびしょ。」とあり、先述の経緯を取り入れた内容が示されている。しかし、ここで「きびしょ」とは何かという疑問と同時に、急須の「急」にも「須」にも茶とかかわる語義がなく、江戸時代の文献では軒並み、この道具に「きびしょ」「きびしょう」が用いられ、「きゅうす」の語には出会わないのである。まれに「きゅうしょう」という文字を記したものと、これには「急焼」の漢字が当てられている。諸橋轍次の『大漢和辞典』昭和61年第三刷 大修館書店の「急」の項目にある語句を引くと「急焼 キフセフ①はげしくやく〔李商隠、腸詩〕熱應<sub>レ</sub>翻<sub>二</sub>急焼<sub>一</sub>、冷欲<sub>レ</sub>徹<sub>一</sub>空波<sub>一</sub>。②酒を爛する容器。さけわかし。急須。」とあるのである。つまり、急須と急焼は同義で異字の名称ということになる。さらに『日本国語大辞典』第二版2001年 小学館で「きゅうす」を引くと「①昔中国で酒の爛をする鍋。②取っ手のついている小さい土瓶。湯をさして茶を煎じ出すのに用いるもの。きびしょ。きびしょう。茶出し。※和英語林集成（再版）（1872）Kiusu キウス 吸水<訳>小さな茶瓶 ※当世書生氣質（1885～86）<坪内逍遙>十八・下「田の次は急須<キウス>の茶を酌（くみ）て源作の前にいだしながら」※落梅集（1901）<島崎藤村>七曜のすさび、火曜日の新茶「吸子（キウス）のうちも早や出殻（でがら）となりて新茶のかをり既にうせたり」③（形動）急場の時に必要であること。またそのような物。」という記述に出会う。江戸時代には専ら「キビショ」「キビショウ」だった急須・急焼が明治になると「キウス」となり、新たに「吸水・吸子」という漢字が当てられているのである。

「キビショ」「キビショウ」については、司馬遼太郎が『中国・江南のみち』街道をゆく19 2005年第19刷に「急須」（143頁）として紀行文を記載している。大正12年に大阪府下に生れた司馬は若い頃に「キビショ」という言葉に親しみ、長じて東京で「キビショ」の語を尋ねると誰も知らなかったという経験を持つという。大学でモンゴル語を学んだ経歴からも言葉に対して敏感であったようで、中国の北京語では急須を「チュウス」と読み「キビショ」と関連しないことを確認する。その後、江戸時代の長崎には福建の船が多く来ていたことを手掛りに福建音で急須を読むことのできる友人に助けをもとめ「Kip-su」という読み方に辿りつくのである。そして「Kip の p は無声子音にちかく、子音にはかならず母音を付けねば発音できない日本語としては Kipi でもって、安定させたのである。」という言語学的考察を加え「キビショ」の発生源に辿りつくのである。また、「急焼」については、司馬も諸橋の『大漢和』にあたっているのであるが、「すでに唐代の末期に用語例がある。晩唐の詩（人）で、杜甫の継承者といわれた李商隠（812～58）の詩に、酒を爛する道具として急焼が出てくる。」と言っている。これについては、既述の通り李商隠の詩は、酒の爛をする道具としての急焼については言及していない。①と②の語義を混同した結果ではないかと思われる。以下に、この語の問題から検討を加えることにしたい。

## 1. 『東京人類學會雜誌』より

い、第二百八十六號 明治四十三年一月二十日「キビシヨと云ふ語に就て」小川文學士稿

このレポートは台湾に在って言語研究を行っていた小川尚義氏の謄本を「いのう生」氏が東京人類学会誌に寄稿したものである。

明治30の初春、小川氏は伊澤先生から、恒春の学校で教鞭をとる藍原君より送られた『小学読本教授書』という小冊子に鉛筆書きで生蕃語を記入し、翻訳したものを示された。そこで、氏はバロックの集めた蕃語6種（霧蕃・熟蕃・水蕃・平埔蕃・卑南蕃・フォボラング語）を集めた文献との比較を試みたのであるが、適合するものは少なく、わずかに卑南（台湾・台東西南に住む puyuma 族）蕃語に類似点を見出せる程度であった。そして、「該教授書中の「ドビン」（土瓶）といふ語に至る、蕃語記して「キビシユ」とあり、先生卓を打て曰く、奇なる哉此語、何ぞ夫れ相似たるの甚だしきやと、余も亦奇異なる類似に付て、1 點の疑を禁ずる能はざりき」としつつも日本の「キビシヨ」と台湾の「キビシユ」とは偶然の類似と考えたのであった。ところが、その後、多田綱輔氏が臺東地方を調査して帰った時の話に「臺東にて「キビシヨ」のことを「キビシユ」といふ、甚た奇異の感をなせりといへり」と聞いて、『言海』にあたると「きふす（急須）葉茶ヲ入レテ湯ヲ注ギ煎ズル小キ器、口アリ、手アリ、キビシヨ」となっている。また帝国大辞典を見ると「きふす（急須）急ノモチキ（須）ニ適スルトノ義、モトハ酒ヲ爛シタリシ具、今主ニ煎茶ヲ入レ湯ヲツギ煎ジ出ス小キ土瓶ノ一種ヲイフ、口ト手ト伴ヒ多クハ陶器ニテ造ル「キビシヨ」トモイフ。」とあって、急須と「キビシヨ」との関係は明確になっていない。

その後、小川氏は台湾の土語を研究して、「茶出しの粗製なるものを「急焼」（キプシオ）といふ、其意は文字の示す如く、「速に煮ゆ」といふ義なり、多くは薬を煎じ出すに用ゐるといふ、然らば日本語の「キフス」「キビシヨ」は、支那音の「キプシオ」に於て初めて其解釈を得たるものといふべし」という解釈に至った。しかし、この「キプシオ」がどのようにして日本に伝播したのかは容易に決定できないとしている。そして、今後の留意点として「（一）原語「キプシオ」より轉化せしものとせば、「キフス」といふも「キビシヨ」といふも共に同一の音の轉訛にして、辞書にいへる如く、「キビシヨ」は「キフス」の訛なりといふことを得ず、今羅馬字にて其轉化の有様を示せば左の如くなるべし、

／ Kip-su …… Kihhu-su …… kiu-su  
KIP-SIO  
＼ Kip-i-sio …… Kib-i-sio 』

これに私見を加えれば、近世の文書でルビをふられている事例は、「きびしゃう」「きびしょ」がほとんどで、わずかに『兼葭堂雑録』に載せる池大雅が高芙蓉の考え出した「急焼」を上木したとある図の説明に「キウシャウ」とあるのが例外といえる程度であろう。「キュウス」は唐突に現れるという印象を受ける。つまり、Kip-i-sio …… Kib-i-sio …… Kyu-su となるのではなからうか。

「(二)「キフス」は、通俗に「キユース」と発音すれども、假字に「フ」の字を用ゐたるは、是れ急「キプ」の字音より来れるものにして、「キビシヨ」の「ビ」も、亦此「キプ」の「プ」と相関係せり、されば此一事は、少くも此語が支那の方言中「プ」即ちPに終れる入聲を有するものより傳入せしことを證するに足るべし、(廈門語屬にはKTPに終れる入聲あり、官語には是の入聲なし)「急」の音は「キユウ(キフ)」であり、「須」の漢音は「シュ」呉音は「ス」である。「急」の廈門語屬が「キップ」だとすれば、漢音では「キップシュ」となろう。「急焼」の「焼」は「シヨウ(セウ)」であり、「キップシヨウ」となる。日本の江戸時代においては「急焼」の文字が多用されるものの、中国においては「急須」が多いと思われるが、「急焼」を煎茶具とはみなしていないために茶書に現れないのであろうか。台湾の粗製の茶出しをさす「急焼・キプシオ」が日本に伝わり「キビシヨ・キビシヨウ」になったものか。

「(三)先に生蕃語なりと考へられたる「キビシユ」といへる語は、即ち純粹なる蕃語にはあらずして、本来支那語なるものが、一は日本語に入りて「キフス」「キビシヨ」となり、一は生蕃語に入りて「キビシユ」となりたるものなり」という。この場合も「キフス」は、明治以降になって普及する読み方であつて、江戸時代にはもっぱら「キビシヨ・キビシヨウ」であつた。

#### ろ、第二百八十九號 明治四十三年四月二十日「キビシヨ」といふ語の来歴 山田孝雄

上述の小川稿を受けて、その欠を補わんとしたものである。まず「言海や帝国大辞典や語源の説明としては根據とするに足らざる者なり。」とし、「先「キビシヨ」を以て「キフス」の訛なりとせるすべての辞書はた語源説は根據なきものなり。こは「キビシヨ」といふ語が本源なること明なるにそを知らざるものが、偶「急須」の文字を見出して雅順なりとでも思ひて用ひ始めたらむを後の學者よくも詮議せず、附和雷同して「急須」を以て源と立て、さて之を訛りて「キビシヨ」といへる者と誤認せるに基づくべし。」と述べている。つまり、「キビシヨ」という道具と「急須」という文字表記は別物であつたものを混用してしまつたのだと断じているのである。

「余は先「急須」といふ語が「キビシヨ」といふ語となるべきいはれなきを説かむ。「急」を「キビ」といふは國語の音声上しかなるべき理由あり。そは後に述ぶべし。「須」は我國に行はるる漢音にては「シュ」呉音は「ス」なり。いかにして「シュ」若しくは「ス」が「シヨ」若しくは「シヨウ」といふやうに轉訛し行くべきか。かくの如きは音聲學上の考なき人には何の造作もなき事の如くに見ゆべけむも吾等は志が容易に解釈は「キフ」が「キビ」とかはる事の説明すらすせず、それよりも数等困難なる問題をば輕々に断じ去りて其の理由を説かず。」という批判が示されている。そして、「シュ」「ス」は「シヨ」「シヨウ」とはなりえないという見解である。

その理由として山田氏は「之を支那音につきて顧みれば「須」はまた「シヨ」若しくは「シヨウ」と轉訛すべき状なし。Gilesによれば次ぎの如く種々の音あれど大抵わが「シュ」若しくは「ス」に似たる音どもなり。

廣東音	Söu	寧波音	Shi
漢口音	Si	北京音	} Hsü
福州音	} Sü	澳門音	
温州音		楊州音	
		四川音	

之に反して「焼」の字なりとすれば、直に「ショ」といふ發音をなすを知るをうべし「焼」はわが漢音呉音共に「セウ」なれど、近世は「ショー」と發音するを常とせるものなれば、「キビショ」といふ音は何等の困難なしに解せらるるなり。さてこの「焼」字の支那音は如何にといふに

廣東音	Shiu	漢口音	Shau	福州音	Sieu	温州音	Siöe
寧波音	Soia	北京音	Shau	澳門音	Sau	楊州音	Soa
四川音	Shau						

これらのうちの或る者より導かれたるものとしても亦「ショ」といふ音の生ずることを説明しうべし。この故に單に字音の方面より見ても「急須」が基にあらずして「急焼」即「キビショ」なるべきこと知らるるなり。

そして、『兼葭堂雜録』に「急焼・キフシヤウ」とあり、村瀬栲亭の『藝苑日涉』には「急備焼」とあって、これを栲亭は「唐音之轉訛」としていることを指摘している。さらに中国にあって「急須」が出てくる都功(印)の『三餘贅筆』を取り上げ、この「急須」は酒器にして茶を煎るものとはいわず、中国において酒器から茶器に移って、「急須」から「急焼」に改名したとしても、日本に入ったときには「急焼」として入り、すでに茶器になっていたのだとするのである。この点については、後述するように『煎茶志』において長谷川氏が検討されており、中国において「急須」が茶の道具として用いられていたこともある事例が挙げられており、中国における「急焼」については何ら触れられてはいなかった。ただし、諸橋徹次『大漢和大辭典』には晩唐の詩人李商隱の詩中に「急焼」が見られる事例を挙げている。しかし、これは道具を意味する語ではなく、激しく焼くという意味で用いている。問題として残るのは前掲論文中にある台湾の粗製の茶出しの「急焼・キプシオ」である。山口氏はさらに『近世崎人傳』の売茶翁の記述中にある図から「急焼」は今の淹茶ではなく直接炉に掛けて茶を煎じる用法になっていることからしても「急焼」の語の適切であることを主張するのである。しかし、『兼葭堂雜録』が高芙蓉の考案としている「急焼」を「宜興罐」として、あたかも宜興茗壺のごとく紹介していることをいかに理解するべきか。この段階(宝暦6年という)の日本を代表する文人である高芙蓉や池大雅にして、中国の煎茶具についての知識は、きわめて曖昧模糊としたものであったと言えるのではなからうか。さらに隠元以来の宜興茗壺の中国における一般的な名称である茶壺(チャ・フー Cha-Fu)については、江戸前期と末期には確実に伝来していながら、その呼称はまったく伝わった形跡がないのである。田能村竹田の書物にはティー・ポットの絵の隣に「茶壺」という文字が書かれてはいるが、それを「ちゃふー」と読ませた痕跡は認められず、明治になっての『茗壺図録』もまた中国での Ming-Fu ではなく日本の漢音「メイコ」と呼び、しかも特殊な業界用語に近

い用いられ方しかしてはいないのである。そうして見ると、「キビショ」という語が普及した経緯については売茶翁が用いて、その使用法が普及した事が重要な要因となっていると考えられる。ただし、その道具の使用法は、その当時に中国においては一般的な喫茶法ではなかったものであったのである。そして、日本人の売茶翁および、その関連する人々が長崎において中国南部出身と推測される人々の話を聞いて、それを日本人風に解釈した結果であるということになるのではなかろうか。そうであれば、その音により適した文字として「急須」より「急焼」を、さらには「急備焼」を用いるのは当然の勢いであろう。

もっとも山口氏も「急焼」が「キビショ」になる背景に物と同時に言葉が入ってきたとして、「當時交易の状況を以て按ずるに恐らくは所謂南京、浙江福建などの人の傳へしものなるべし。今その付近の地方に行はるる發音を以て「急焼」にあつるにまさに左の如し。

漢口音 Kip shau 福州音 Keip sieu 温州音 Ciai sioa 寧波音 Cip Sioa  
即漢口音を最近しとす。

これより「急」が「キビ」となりうることを説かむ。我が国語には古へ入聲の音なかりしことは人のよく知る所、吾人も亦之を信ず。今日とても所謂入聲なるもの用ゐらるることなし。しかるに支那語（北京官語の如きは入聲なけれども）は古も今も入聲を用ゐること少なからず。これらを我國音にて寫さむには何等な他の音の姿にてあらはさざるべからず。ここに於てその入聲をなす子音に或る母音を添へて綴音化せしむること起る。而しその加ふべき母音は往々上にある母音と同じものを以てす。ここに於てか Kip より Kipi となり、一轉して Kibi となること明らかなり。即 Kip shau が「キビショー」となりうる自然の理といふべし。」という。ここで疑問を呈するとすれば湖北省の漢口と思われる漢口音が近いからとして、先の南京、浙江、福建から導入されたはずの「急焼」の音を無視している点ではなかろうか。そして、急須の産地そのものが福建近辺に求められる状況から判断しても、この論で言えば「Keip sieu」が「キビショ」の伝来時に長崎界限で呼ばれていた音ということになる。そして、福州音の「急須」であれば「Keip su」となる。それが、当時の日本人の耳にどう聞え、表記されたかであろう。

#### は、第二百八十九號 明治四十三年三月二十日「キビショ」の渡来に就て 山笑生

この稿は「キビショ」の語の問題に関わり、この道具がいつごろから日本で使われるようになったものかという点を補足的に論じたものである。そして、興味深い記述は「今世間一般に使用する煎茶器の急須と殆ど同形式のものは東山義政公茶事を好まれし頃支那より渡来したりと見へ煎茶家に傳へる處の東山御物茶瓶之圖といふ四十三圖あり此内の三品は梅園奇賞に圖せられたり此等何れも茶瓶と記るされて急須とは記るされず」とある部分である。文政11年（1828）の刊行になる江戸の本草家、毛利元壽の『梅園奇賞』は、常滑の稲葉高道が遠州秋葉山からもたらしたとする『足利家茶瓶四十三品図録』の年代と一致しているのである。そして、板橋区立郷土資料館の図録にあっ

た椿椿山の天保8年(1837)の日記には「東山蔵器」として「浩然忽」「覆草子」「嶽應子」「煙菴」などを記録している。しかし、この義政時代にこの種の道具が存在した確証はないのが現状である。因みに、TBSブリタニカの『ブリタニカ国際大百科事典』2. 1993年第2版改訂版では「急須が日本に渡来したのは室町時代で、丹山青海の『陶器弁解』に足利義政愛用の急須の図42品を載せているが、確証はない。」としており、京都では仁阿彌道八が、この図録に基づいた作品を残している。そして、次ぎは「年代くんだりて寶曆六年浪華の大枝流芳著青湾茶話と題せし書は当時煎茶流行の時に出し煎茶書なるが、土瓶形の器には茶注とありて圖ありキビシヨ形の者なし然して茶を蔵し置く器の名を注春雲甌髹盒急須是皆茶入を云也大にして半斤一斤二斤など入べきものはつねにおさめ置く葉茶壺なり小さきは(茶葉の)小だし(を)いだひ(すの誤)壺なり下略此條に急須の文字始て見ゆれど讀の斤かなもなく茶壺の如く著者は思ひしと見え茶入の部に記るされたり著者は煎茶のことを心得居られしも此の年代には急須なる實物は見ざりしゆへ此誤りをなされし」という指摘を行っている。後述の『日本の茶書2』の同書を検討した段階で筆者も同様の指摘をしているのであるが、寶曆六年はすでに売茶翁の晩年に相当しており、「急須」を知らずに煎茶書を書いたとも思われぬ。そして、茗壺が茶壺として伝来し、茗壺と急須が同様のものとなれば、急須とは茶壺のことであり、そうであれば葉茶壺のことであろうという誤解が生れてもおかしくはないのだが、そういうレベルで本を出すものかどうか疑問が残るところではある。

寶曆六年は高芙蓉が考え出した道具を大雅堂に話し、大雅堂が「急焼(キウシヤウ)又名 宜興罐(キイヘンカン)」として広めた年でもある。「急焼」とは高芙蓉が「急須」をアレンジして考え出したオリジナルであるとでも言いたいのであろうか。山笑生氏は、この段階で「キビシヨ」の模造品が出現し、煎茶家に愛玩されたとしているが「現今の如く何地へ行きてもキビシヨの使用さるるは極めて近年のことなり」と明治四十三年当時と比較しているのである。

また、「文化の初年十返舎一九が膝栗毛を作りし文中に淀川々船に乗り合し隠居の急須を喜太八が洩瓶に間違し滑稽談あり文化の頃には江戸にて急須を用ひし者の稀なりしを證すことなり」とある。急須の江戸における普及が遅れたことを示す場合に、しばしば取上げられる『東海道中膝栗毛』であるが、この船中で繰り広げられる滑稽話はキビシヨを尿瓶と間違え、それとは知らずに酒の爛を付けてしまって酒に臭気がついたという話である。ここで、「急須」が紀元前の段階では酒器でありながら尿瓶でもあったという話や酒の爛をする道具であったという用法が入念に取り入れられていることを認めることも出来なくはない。上方のご隠居は、はたしてキビシヨを火鉢にかけて酒の爛を付けることを通常行っていたのか、尿瓶との誤解は十返舎の創作であったとしても、この酒については少なくとも中国での使用法を理解した上での描写なり、上方で行われていた用法を描いたものであろう。

## 2 『日本の茶書2』東洋文庫206 平凡社1972年より

### い. 「梅山種茶譜略」売茶翁高遊外著 楢林忠男校注

解説(60・61頁)に「京都の街々に、茶具を担い、求めに応じて煎茶を売ったことから、一般に売茶翁の名で親しまれている柴山元昭こと高遊外の著書。」「高遊外は延宝3年(1675)肥前国神崎郡蓮池町(現佐賀市)の南、道畹に生まれ」「13歳の時、化霖とともに宇治の黄檗山万福寺に行き、第四代独湛にまみえた。」「のち、肥前に帰ってから、雷山に隠棲して激しい座禅の修行にうちこみ、自らを鍛えることに余念がなかった。」「33歳の時、長崎で清人が茶を煮るのを見て、煎茶を修得したといわれている。享保16年(1731)57歳で京都に出てから楽託の身となり、60歳の時、通仙亭を構え、煎茶による売茶活動に入り、68歳で名を高遊外と改めた。宝暦13年(1763)89歳で、その数奇な生涯を閉じている。」とある。

売茶翁高遊外は日本人の煎茶の第一人者とすべき人物ながら、長崎で清人が茶を煮るのを見て煎茶を修得したとする記述は、清朝期の一般的な煎茶の法とも見えない。これについては長崎の絵画資料に宜興の茗壺と思われる道具を火鉢の火に直接掛けている様が描かれており、黄檗山万福寺の隠元ゆかりの茗壺2点も底に火熱の痕跡を残しているとされる。しかし、それをもって清朝期の通例とするのは疑問であると言わねばならない。

### ろ. 「青湾茶話」(煎茶仕様集) 大枝流芳著 楢林忠男校注

解説(70頁)に「わが国のまとまった煎茶書として、現在までに知られる最も古いものである。大枝流芳によって書かれ、宝暦6年(1758)に刊行された。」

凡例(74頁)に「一 此の書、もっぱら煮茶のためにす。抹茶・点茶のことを論ぜず。」とあり、煮茶という表現が、売茶翁の長崎で清人が茶を煮るのを見て修得した方法と符合している。

茶を焙ず(82頁)に「『煮泉小品』に曰く、「李約云う。茶は須らく緩火をもって炙り、活火にて煮る」という唐の人、李約の言葉を載せた明代の書籍の一文を引いている。ここでも茶を煮るという方法が述べられている。

茶を洗う(84頁)「『茶譜』に曰く、「凡そ茶を烹るは、まず熱湯を以て茶葉を洗い、其の塵垢を去り、気を冷まして之を煮れば、則ち美し」という明代前期の『茶譜』からの引用。ここでも茶を烹るという。

湯候(85頁)「『茶疏』に曰く、「水一たび銚(かま)に入るや、便ち須らく急に煮るべし。」ここで銚を湯沸しとしている点に留意しておきたい。『茶疏』は明代の書。また、急須の意味として、「須」に用いる、必要とする、というものがることから、急いで用いる道具として、この名があるとされるが、ここにいう速やかに湯を沸かすものであれば、その意味も首肯される。

淹茶(86頁)「『五雜俎』に曰く、「古時の茶、煮ると曰い、烹ると曰い、煎ると曰う。須らく、湯は蟹眼に如て茶味方に中す。」とあり、明代の書『五雜俎』では、今の茶は加

熱すると色が黄色くなり、味は渋くて美味しく飲めないのだという著者の言葉を加えている。そして、その今の茶としてののが淹茶であるとし、「是れ、茶を沸湯の中に入れて火を以て煮ず、香気の発するを待つて飲む。世俗に云う、隠元禪師始めて日本に此の法を伝う、と云えり。本邦の茶は、だし茶によろしからず。舶来のものをよしとす。」(87頁)としている。隠元ゆかりの茗壺の底に被熱痕が認められるところからすれば、茗壺によって湯を沸かし、そこに茶葉を入れるという方法が隠元によってもたらされたと見るべきか。さらに、日本の茶は淹茶に適せずとなれば、古い飲み方とされた煮る茶に適しているということになる。先の売茶翁が長崎で修得した煎茶法についても、それは中国の古い喫茶の手法であったということになる。この項目には唐代の『茶経』にも既に淹茶が出ていることを紹介しており、それが必ずしも最新の飲み方ではなく、茶によって多様な飲み方があったことを示している。

器を選ぶ(89・90頁)「陳昌其が『茶略』に曰く、「蓋し茶を烹るの器は瓦・錫・銅に過ぎざるのみ。瓦器は土に属す。」陳昌其は清朝初期の福建の人。(91頁)に「湯提点は今云うだし茶(の)茶瓶也。金或は瓦器あり。『茶譜』に曰く、「瓶は小さき者を要す。湯を候し(湯かげんをはかり)易し。又茶を点じ、湯を注ぐに応え有り(すぐに反応する)。」という。湯提点を「ちゃつぎ」と読ませる。また同頁、『茶疏』に「錫は柔剛を備えて味鹹渋(からみとしぶみ)ならず。銚(湯わかし)を作れば最も良し。銚中必ず其の心を穿ち、火気を透さ令む。沸くこと速やかなれば、則ち鮮嫩風逸(さっぱりしている)、遅ければ則ち老熟昏鈍、兼ねて湯の気有り。之を慎しみ、之を慎む。」とあり、その註に「其の心を穿つ 銚の中心を、底から蓋の上まで煙突のように円筒をつきぬけさせる。火気の通りが早く、湯がわきやすいためである。清の袁枚の『随園食卓』では、これを「穿心罐」と呼んでいる。」とある。そして、これを陶工に命じて作らせたという。

啜香・陶文宝(94頁)「煮茶、淹茶には、白色の蓋よろし。」といい茶の出し方に二種のあることを示す。

注春 雲甌 髻盒 急須(99頁)「是れ皆、茶入を云う也。」とあり、急須については誤った認識をもっていたと思われる。

趣を得る(119頁)に「茶注 遊外居士銘」の図あり。薬缶形で三足あるもの。把手の形状など金属器と思われる。

春壺銘(125頁)姑蘓沈草亭 華人名璠「美哉此壺、非玉非金、非宝非晶、収貯竜団、包涵鳳茗、質吐梅花、体遶氷紋、凝蔵元氣、保蓄天真。華筵不雜、騷幟相親、慮同注受、陸羽交神。浪華の雅士、此を宝とし珍として、千後に素なるを欲し(千年後までも、もとのままで持っていたい)、予に是が銘を乞う。時に己巳年仲冬、長崎の館にて右茶壺の銘を記す。」この書が刊行される前の己巳年は寛延2年(1749)、元禄2年(1689)、寛永6年(1629)となるが、長崎の唐人館で愛蔵する茗壺の銘を付けてもらった大阪の人がいたということになる。そして、銘を与えた中国人は、これを茶壺(茗壺)と自国流に呼んでいる。

鬪茶七要之具(139頁)に「湯チ提ヤ點ツギ」の図あり。湯提点は淹茶の茶瓶と前に説明されていたように、この図は火に掛けるものではない。ただし金属製のように見う

けられる。

鬪茶新式(142頁)、鬪茶通例(144頁)にそれぞれ「いろいろの茶を持ち来りて烹出し、」  
「茶を烹出す人を明府と云う。」の語句あり。

## は。「清風瑣言」 上田秋成著 植林忠男校注

解説に「わが国の煎茶書として代表的なものである。」「寛政6年(1794)に刊行された。」とし、著者の上田秋成は「自らの趣味に応じた茶器を、清水の陶工六兵衛などに作らせている。文化6年(1809)寄宿先で没した。」とある。

東渡(162頁)に「又高倉の院の承安五年(1175)七月 八月に改元、鳥羽の上皇の六十の御賀の内議に、万事を康和の例に准ぜらるべきの下に、茶を煎る具を鳥羽の宝庫に尋めさせしかど、已に紛失の由にて、仁和寺の円堂に蔵められしを取り出させ給いし事、『玉海抄』に見ゆ。」とある。「茶を煎る」とあるところをルビで「にる」と読ませている。

稟性(169頁)に「林洪の『山家清供』に「茶は即ち薬也。煎じて服すれば則ち滯を去りて食を化す。湯を以て之を点ずれば、則ち反りて膈に滯りて脾胃を損ず。」とする説を紹介している。『山家清供』は宗代の書という。

製造(172頁)に「茶に蒸焙(むしほうじ)の製あり。鑪炒・日曬の製有り。焙茶は上品、炒茶は是に次ぎ、日晒は下品也。宇治・信楽は蒸焙を専らとす。他邦の茶種々なるべし。但し、九州・四国の製は炒茶のみと聞ゆ。焙茶は煮るに宜しく、炒茶は淹煎に宜し。淹又淹に作る。いわゆる出し茶也。」とある。蒸焙の製法は日本で発達した製法と思われる。中国では鑪炒を主とする。炒茶は淹茶に適し、焙茶は煮る茶によいとするが、茶の飲み方としては煮る方が古くなると思われ、その古い飲み方に新しい製茶法が適用されていることになろう。あるいは売茶翁が伝えた古い喫茶法が畿内に定着し、独自の展開をみせた結果ともいえよう。

品解(174・175頁)に「なし蒸は下品なり。里人の言に、上製の種をアオと称し、煎種をなしと呼ぶとぞ。ナシムシの略言歟(か)、蒸製精(くわ)しからざるの名義なるべし。」とあり。そして、その註釈に「ナシムシ 永谷宗七郎(宗円)が元文三年(1738)に新しく作り出した煎茶に対する呼び名。従来の水に浸して煮るという方法をとらず、湯で蒸し、手でもみながら焙炉で乾燥させるという方法がとられた。」とある。この註釈に従うと、永谷宗円が開発して50年以上も過ぎていながら、当代随一の煎茶家たる上田秋成は、その経緯を知らずに推察を加えているということになる。また、「水に浸して煮る」という製法もいささか疑問とせざるをえない。

煎法(180頁)に「先ず湯の茶を煮るべきを候いて、茶を急に瓶に投れ、即手に火炉を去りて、盆上に置き、一霎時熟するを待ちて飲すべし。塾味の候は、瓶中の茶葉の沈めるを節とす。淹茶は、別鑪に湯を沸らせて、茶瓶を沃盆の上に居えて、茶を先ず瓶に投れ瓶の外面より熱湯を沃ぎ、温気を内に通ぜしめて後、瓶中に湯を汲み入る也。」

『茶譜』の茶を投るる法に、「茶を先にし、湯を後にするを下投と云い、湯を半ば汲みて、茶を投れ、復び汲むを中投と云い、湯を先にするを、上投と云う。春秋は中投、

夏は上投、冬は下投宜し」と云へり。」という中国の手法を紹介している。ただし、この上投が湯を沸かした容器に茶を投入するものか、別の容器で沸かした湯を茶瓶に入れて、その後に茶葉を投入したものかは詳らかでない。

選器 (192・193頁) に「茶瓶は小器を要むべし。湯候いやしく、且つ客を迎えて、再三煎るの興あり。」「淹煎 (だし茶) の器、今も多く来たる。古代の物に比ぶれば、僂品にて、愛玩する者なし。古器を得んと欲するは、効用の為にて、点茶家の舜盃禹筇 (世になきめずらしきもの) を検索する談にあらず。古渡りの茶瓶、たまたま得たらば、京師の名工に摸さしめ、破壊の厄に備うべし。」という。茶瓶の小器を良しとするは、『茶譜』の説をとり入れたものと思われる。そして、現在の中国の博物館などに収蔵されている明・清代の名品はいずれも日本においては水注とすべきほどの大ぶりのサイズのものが圧倒的で、「小器」を好んだ風は認められない。淹茶の器が今も多く来て、古渡りの茶瓶を得たら京の陶工に模倣させるということについては、これを茗壺 (茶壺) としてみれば寛政6年 (1794) 以前にそのような形跡を認める事は困難なのではなかろうか。

「又、『茶解』に、「湯銚と云う有り。釜の小にして柄ありて流有る者」 (193頁) 「都良香の銚子に、「多く茶茗を煮る。飲み来りて如何ぞ。体肉を和調し、悶を散じ痾 (病氣) を除く」と有るを以て、当時は湯銚に茶を煮たる事をしらる。」 (194頁) とある。『茶解』は明末の万暦40年 (1612) 羅稟の著書であり、都良香は平安前期9世紀後半の人である。前者が穿心缶や急須を意味し、後者は酒器の銚子で茶も煮たと解釈すべきであろう。これは嵯峨朝の茶を煮るという記述を解釈する上では有用な情報となろう。

206頁の図に「茶壺圖 見真音彙韻」「賣茶翁所藏唐製 茶瓶圖 今藏在兼葭堂」とあり、207頁の図にも「南蛮製茶瓶圖 鶉居珍藏」として3点の図が掲載されている。初めの茶壺は葉缶形ながら陶製と見え、この種は宜興窯の紫砂 (朱泥含む) 製品にあるものである。そして、売茶翁が所蔵していたもので大阪の木村兼葭堂が所持しているとす唐製茶瓶と上田秋成 (鶉居) 珍藏の南蛮茶瓶は、ともに急須形のものであるが、これらは宜興窯のものとは見なし難い。南蛮と言うとおりに中国南部あたりのものといえよう。そして、これらが渡来品の茶瓶とされていることは、京師の陶工に模倣させた古渡りの茶瓶と同種のを指しているとする事が許されようか。そうであれば18世紀の末に京都でこれらが生産されていたことは十分に想定可能である。

## に. 「煎茶早指南」 柳下亭嵐翠著 楳林忠男校注

解説に「著者は名古屋の人であるが、詳しい伝記は未詳である。本書は享和二年 (1802) の自序がある。」とし、煎茶の普及書であったとされる。

急焼、又、きびしゅう 小砂罐 (235頁) 「その形さまざまあれど用ゆるものはこれらなり。」として237頁に図が示されている。いずれも急須形で「今の嘉助此形をおふく焼出す」(「お」は「な」とも読める。) 「右左兵衛作からものうつし上品にてあたえも又貴し」「此三品。都の三七。金三。六兵衛専らやき出し世間に流行す」という解説が加えられている。

これについては附言として258頁に「高翁の時分、急焼、こんろ、茶わん等をやき出

すに、其の名を得たるものは、建仁寺町三文字屋七兵衛と、清水の辺に住す梅林金三なり。今其の形をうつして焼出すもの、清水の六兵衛、同嘉助、左兵衛等、尤も上作なり。六兵衛、嘉助、近頃故人になりて、今の嘉助又妙作也。左兵衛は、唐物をうつすに妙を得たるものなり。煎茶置用の陶器を専らにひさぐ（あきなう）ものは。旭峯、松風店なり。」として、図の説明と符合する解説を加えている。そして、末尾に、この附言は兄翁の茶話を初心者のために加えたとしるしている。この兄は凡例に「兄翁は我兄長、瓦礫舎主翁をさす。」としている。享和二年に序文を書いたのが、この瓦礫舎主人で、柳下亭嵐翠の兄にあたる。煎茶とは主題がずれるが瓦礫舎は尾張桜天神社靈岳院の住僧で朴巖祖淳という。古瓦などの古物を収集する趣味をもつ好古の士の一人である。嵐翠は瓦礫舎の弟にあたる。（名古屋市博物館調査研究報告Ⅱ 尾張地域の考古資料に関する文献資料調査（二）『瓦礫舎』平成4年（1992）名古屋市博物館）

茶を貯う事（245頁）には「あたらしき壺は、本州知多郡トコナベ（常滑）焼、大いに茶によろし。」としている。本来古い茶壺がよいのであるが、茶以外のものを貯えると、その香りが壺中に混じり良くないとする。

茶を煎じて熟味をうかがう事（249～251）では、『清風瑣言』の入れ方を紹介し、「わが兄翁は茶を瓶に入れ息を三つして火の上よりおろされたり。さりながら、あまり湯玉たちて、茶をいるると其の儘さっさとふきこぼる時は、其の法を用いず。瓶をわきへおろして茶をいれ、すこししずまりて、火にちょっとかけ、直におろして熟せらるる事もあり。」という入れ方を加えている。この場合の瓶は、上記の「急焼」であろう。そして、淹茶についても上田秋成の方法を紹介しており、茶器の区別をしてはいない。

#### ほ. 「煎茶訣 坤」（木石居煎茶訣） 深田精一著 榎林忠男校注

解説（260頁）に「尾張藩の儒者深田精一の著書。上・下二冊からなり、嘉永二年（1849）の自序がある。本書は、常日ごろ口授していたものを、門人の医師河村澄が筆録したものである。」とする。深田精一は享和2年（1802）に生れ、安政2年（1855）に歿している。

263頁に「千載の上より今日に至るまで、茶の製数十変せしかば、其の間許多の好事家思い思いに論をたて、書を著わし、器物を製し、名を替え、異名を命じ、或るいは酒器を仮り用いて其の酒器遂に茶器の如くなり（果）つるもあり。たとえば、『杜氏全集』に「急須相って飲むこと一斗」とあり、又『三余贅筆』にも「煖を呼ぶ酒器を急須と為す」などと考うるに、急須は全く酒の爛をする器なるが、いつしか茶器とのみ思うようになりたるにてもしられたり。」と急須についての知識を披露している。『三余贅筆』は明国、呉県の都功（印）が著した書である。

南蠻製茶瓶圖 藤居珍玩



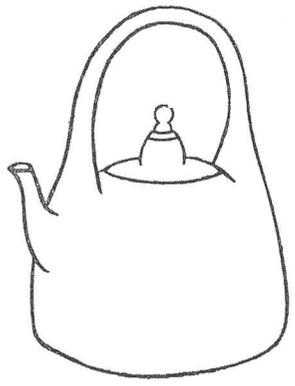
清風瑣言 南蛮製茶瓶

賣茶翁所藏唐製茶瓶圖  
今藏在燕窩堂



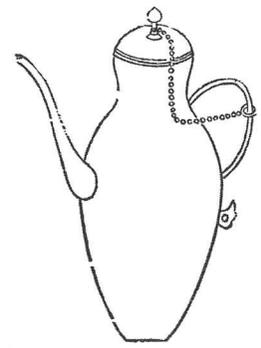
清風瑣言 唐製茶瓶

茶壺圖 見真音彙韻



清風瑣言 茶壺

湯提點ヲキ



鬪茶七要之具

青湾茶話 湯提點チャツギ

茶注 遊外居士銘



青湾茶話 茶注

### 3. 『煎茶志』に見る茗壺・急須類

『煎茶志』は長谷川瀟々居氏が昭和40年に京都便利堂より刊行された著作で、昭和56年に平凡社から再刊されたものである。その内容は中国・日本の煎茶書を渉獵し、煎茶の歴史と煎茶具に関する来歴を明かにしたものである。その記述は出典が明記されており、その中には容易に入手しえない奇観の書も少なくない。そして、再刊の書もすでに入手困難になりつつあり、ここでは茗壺・急須に関する記述について筆者が必要と認めた内容について文意を損なわぬよう配慮して引用させていただくが、当然に全体の構成の中に位置付けられたものを抽出するため、筆者の意図をすべて反映しているとは言い難い。可能なかぎり原書に当ることを願いたい。

#### い. 明末の煎茶流行

「この煎茶流行と時を同じくして発展を示したものに宜興の砂壺がある。」「盜壺、茶壺、茗壺、沙壺、泥壺など異称は沢山あるが、吾邦の謂ゆる、紫泥、朱泥などの急須である。」(64頁)とし、続けて「この急須なる語は、吾邦では茶注に対する最も一般的な名称となつてゐるが、中国に於ては必しもさうでは無かつたやうである。明、陸容、菽園雜記卷八に

急須ハ飲器也。ソノ急ニ応ジテ用フルノ故ヲ以テ名ク。趙囊子。智伯ヲ殺シ、ソノ頭ニ漆シテ以テ飲器トナス。註ニ曰ク、飲ハ禁カニ溺ニ及ブノ器也ト。今人暖酒ノ器ヲ以テ急須トナスハ、飲字コレヲ誤ルノミ。(後略)」

と言ふ。これは晋の趙囊子が韓、魏と謀り、智伯を滅して、その地を三分割した。趙囊子は智伯に怨みを抱いてゐたので、其頭に漆して飲器としたといふ史記、予囊伝に載す話である。右の飲器とは実は澠瓶しゅびんであるのを字義を誤つて酒器としたといふ。」(64・65頁)

春秋時代末期の紀元前5世紀ころの話である。「須」には「用いる」の字義があり、急須を急に應じて用いるとなれば、この語の由来が、註に言うところの溺器、すなわち尿瓶である方が語の意味と文字が一致している。しかし、今の人、つまり明代においては、酒を暖める器を急須としているというのである。

「又、郎瑛七修類藁(卷二十四、弁証類)には、

飲器ハ韋昭ハ以テ棹盃(酒ヲ盛ル器)トナシ、晋灼ハ以テ虎子(澠瓶ト同ジ)ノ属トナス。顔師古曰ク、匈奴月氏ノ王ノ頭ヲ以テ共飲血盟ス。コレ飲酒ノ器也ト。予、意フニ、二字トモ張騫伝ニ出ヅ、ソノ言フニ、匈奴月氏ノ王ヲ破リテ其頭ヲ以テ飲器トナスト。(原註。蓋シ、故人帝王ノ頭ヲ得テ鉢盃トナスヲ吉祥トス。)盃ハ即今ノ匱、虎子ハ便チ溺ノ器ナリ。故ニ顔ノ説ヲ是トナス。近時ノ人、又、貯酒盃器ヲ以テコレヲ急須ト謂フ。亦一飲ヲ為スニ止ムルノミ、字コレヲ訛リテ殊ナル知ラズ。古人溺器ヲ以テ急須トスハ、及チ急ニ応ジテ之ヲ待テ須フル者。反リミマタ其義ヲ知ザルハ笑フベシ。(後略)

飲器の論は暫く措き、之によると急須なる語は、上古には溺器を指して謂ひ、明代(嘉

靖頃)に及んで酒器に充てられたものと考えべきものである。」(65頁)という。しかし、尿瓶とした器が仇敵の頭骨で、これに漆したものであったこと。そして、その器を酒杯にすることも、古くからあったとすれば、古代においては酒器として用いた後に尿瓶に転用するといったことも考えるべきではなからうか。急須の字義は尿瓶が適しているとしても、頭骨の尿瓶は戦勝の証として酒を飲んだ器の第2の機能であった可能性もあると思われる。

「都印、三余贅筆(急須僕筆)には、「呉人、暖酒ノ器ヲ呼ンデ急須ト為シ、」と言ひ、都陸容共ニ呉郡(江蘇省)の出身である。」(65頁)としている。つまり、明代の江蘇省では急須をもって酒を暖める器としていたということである。この見解は、すでに江戸末期の日本でも『煎茶訣』に見るように紹介されていた。ただし、『煎茶訣』の著者は、茗壺と急須を本来同一のものとする見解を披瀝している。

「ところが、茲に宋代に於て已に福建辺りの東南地方に湯瓶を急須と呼ぶ方言のあったことを証すべき事例がある。則ち、宋、黄裳の

「龍鳳茶ヲ昭覺禪ニ寄ス」と題する詩(演山集、卷一、古詩)の

「一簇ノ蠅声急須ノ腹」といふ句に、

「急須ハ東南ノ茶器」と註してゐる。

また、

「人ノ茶器并ニ茶ヲ恵ムヲ謝ス」(同、卷二)にも、

「遽ニ長鬚(下僕)ニ命ジテ烹、且ツ煎ズ。一簇ノ蠅声急須吐ク。毎ニ思フ北苑ノ滑ト甘トヲ。云々。」

と詠じ、共に湯瓶を指してゐることは明白である。黄裳は福建省南平の人。宋、元豊五年(1082)の進士第一。」とある。ここで、急須を茶器と言い、下僕に命じて烹、煎じているのは、湯とは限らず、湯に茶を入れたものであると見る事もできるのではなからうか。売茶翁が長崎で修得した煎茶の法が、茶を煮る法であり、当時の長崎には福建から渡来した人々が多く住んでいたのである。また、尿瓶は多く寒冷の地で用いられる器具である。福建あたりでは、早い段階から酒や茶を暖める道具としての意味に転化していたのではなからうか。

「宜興瓷壺には明の周高起、陽羨茗壺系。周容、宜興瓷壺記、晋の呉騫、陽羨名陶録。其他の著があつて、煎茶器の中で専書のあるのはこれのみである。その数ある陶工の中でも殊に時大彬の名が著れ、茶疏以後の茶書は勿論、其他の雑書の類でも筆が一度茶に及べば必ず宜興茶壺に及ばざるはなく、又、言、茶壺に及べば必ず時大彬に及ばざるは無い有様である。諭政の茶書が上梓された万曆四十一年はその時時大彬が婁東(江蘇)に行つて、陳眉公(繼儒)等の文人から品茶施茶の論を聴き感銘を受け、それ迄は春龔式に仿つて多く大壺を造つてゐたのをその後は専ら小壺を造るのに転向した、と陽羨茗壺系にいふ、」と明代の宜興における茗壺生産の画期とともに、茗壺そのものの工芸品としての観賞スタイルが確立されたことを示している。しかし、日本の煎茶界においては『日本の茶書2』に見るように宜興の茗壺に関する特別な記述はなく、その登場は慶應三年に富岡鉄斎が周高起の『宜興瓷壺譜』を写した『宜興瓷壺譜』(宜を

宣とし、瓷の字を磁のように作る)を待たねばならない。

## ろ. 工夫茶について

茶器と茶具は密接に結び付いている。『煎茶志』は「明初から嘉靖までは煎茶の中に菓子を入れて、飲み且つ食ふ飲茶法が可成り盛んに行われたと推察せられ、(中略)万暦末期、煎茶が流行するに至って、遠に異物を加へることを否定するのは煎茶愛好家の間では常識となり、」(54頁)という興味深い指摘をしている。日本の茶で菓子などを加える飲み方をするのは出雲地方で行われる「ぼてぼて茶」がある。しかし、その成立事情には諸説あり、明初の中国から伝来したものと確定することはできない。そして、日本への煎茶伝来の主流とされる長崎にそうした伝統が見られないことからすれば、日本への影響を云々する段階ではないと言えよう。

清朝前期の人、兪蚊の『潮嘉風月記』に「工夫茶」についての記述があり、「工夫茶を煮る法は、陸羽の茶経に基づき、器具は精緻である。炉の形は筒を切つたやうで、高さ一尺二三寸、細かい白泥で造つてある。茶壺は宜興窯から出るものが最も佳く、体が円く、腹は扁平で、嘴が突出で、柄が曲がつてゐる。大きいものは反升許も入る。(中略)杯は小さくて盤は満月のようだ。この外に瓦鑪(土焼ノカマ)、棕墊、紙扇、竹夾(ハシ)などがあり、製は皆素朴風雅である。壺、盤、杯は旧く佳いもので、その貴重なること拱壁の如く、尋常の船中では見られないものだ。先づ泉水(清水)を鑪に入れ、良い炭を用ひて沸す。初沸になると閩茶(福建ノ茶)を壺中に投じ、湯を入れ蓋をして後、其の上から全体に湯を澆ぐ、然る後に斟んで細さに之を啜ると、気味芳烈で、梅花を嘯むよりも更に清絶である。」(80頁)

この記述では工夫茶は小さな杯で飲むことと、上田秋成が『清風瑣言』で述べる淹茶の方法との共通性に注目されるところである。また、ここでは茶壺に大きなものも用いていると述べられているが、後の書物では、「器具は精巧で小さく、壺は必ず孟公の壺(釘彫孟臣)」(81頁)というように後の日本の煎茶具に通じるところが少なくない。

## は. 日本の煎茶

わが国への煎茶の伝来について石川丈山に始まるとする有力説を『煎茶志』は排し、日本人としては売茶翁高遊外を、そして、その初めに隠元隆琦に求める説を支持しているが、「隠元禪師を始め従者にも福建人の多いことが想像せられるから、福建の煎茶が間接的影響を与えたであらうことも十分に察せられるところである。」(88頁)とする貴重な指摘を行っている。そして、田能村竹田の『茶器図譜』上に、

「本邦茶飲ノ行ハルルヤ久シ、近日用フル所ノ葉茶ハ相伝フ僧隠元ノ将来セリト、未ダ知ラズ果シテ然ルヤ否ヤヲ、ソノ風炉、急尾焼ヲ用ヒテ、烹点飲啜スルニ至ツテハ、遊外高翁ヨリ始ル。」(87頁)とする記述を引用している。ここに、売茶翁高遊外の急須(急尾焼)を用いて茶を煮る飲み方は、彼から始まると云い、黄檗禪にそのルーツを求めない竹田の見解は重要であろう。この書は天保二年(1831)の上梓である。竹田は寛政九年(1797)31歳の年に「七事茶録」という書を借りて之を写したことから

煎茶に関心を寄せたと考えられているが、『大風流田能村竹田』の竹田書翰集文政十年(1827)二月廿三日附のものに「売茶翁の急尾焼、風炉の煎方も、真に唐の通りハ参り兼候。」(110頁)という文があり、すでにこの段階で竹田は「売茶翁の遣り方は道具は同じでも彼地の法とは違ふことを伝えてゐる。」(111頁)

売茶翁茶器図譜には「急焼(キウス)が「唐山製、二枚、高三寸許」とあって、支那製の泥瓶が一双書かれてゐる所からみると、後世、花月菴流が一壺を火にかけて湯が沸くと一煎を入れ、次で他の一壺を火にかけ二煎に備へる煎法は売茶翁の遺風であろうと想像される。」(95頁)という。細事ながら図に書きこまれた急焼には読み方の指示はなく、おそらく「キウス」ではなく「キビシャウ」と読ませていたものと推測する。

## に. 緑茶の創製

「宇治田原郷湯谷村(現在ノ湯屋谷)の人、永谷宗七郎の梨蒸煎茶(緑茶)の創製」「吾々が現在煎茶、玉露と呼んでゐる品種は全てこの製法によるもので、」「元文三年(1738)のことで、四年後の寛保二年夏の末に高遊外は宗七郎を湯谷村に訪ね、その佳品を試みて、「美艶清香の極品にして、いづくんぞ天下に比するものあらんや。」と嘆賞し、宗七郎と茶談に一夜を明したと伝えられてゐる。(中略)永谷宗七郎は之を売出すに当つて、因襲の根強い京、大阪より革新の気風に富む江戸に売弘むることを得策と考へて、其年の秋、自ら新製の梨蒸煎茶を携へて東海道を下り、(中略)日本橋の茶舗、山本嘉兵衛(四世嘉道)の取り上げるところとなつて、茲に宇治茶殷賑の端緒を開くと共に、一方では後の山本山繁榮の基をなした。」「文化文政以後には宇治は素より諸国を風靡したこの製法も当時にあつては地元の京阪には余り知られず、却つて遠隔の江戸に於て其茶が賞用されたやうな実状であつた。」(102頁)『煎茶志』は、この経緯について「故好川海堂氏著「日本茶の由来と特色、永谷翁創始の茶に就て」に詳悉されている」との根拠を示し、享和元年に滝沢馬琴が著した「羈旅漫録」に京都に乏しいものとして上等の煎茶をあげていることも文化文政以前の京阪に緑茶がなかったことの証左としている。

「この製法の特徴とするところは抹茶の製法を煎茶に応用した所にあり、それまでの煎茶の多くは釜炒か、或は湯蒸しするにしても乾かす場合は日乾、風乾を主としてゐたのに対し、宗七郎の新法は先ず原料の時に新葉の良芽を選び、湯に蒸し、揉捻を加へ、抹茶の如く焙炉のみで乾燥して仕上げる。」というものであつた。この革新的な製法により、煮茶・烹茶は急速に変質していったと考えられる。嘉永二年(1849)の序を持つ木石居『煎茶訣』で「ユワカシとキビシャウも素より一物なるを三四十年来淹茶となりてよりユワカシとキビシャウの二物のごとくもてはやす俗習とハなりぬ。」(104頁)という指摘も、文化文政の頃にユワカシが分離したことを物語っている。

緑茶の出現により煎茶法に大きな変化をもたらしたように、玉露の出現もまた煎茶界に変貌をきたす要因となつた。「玉露は幕末、或は明治初年とも謂われるが、日本橋の山本山の番頭が宇治の茶園で戯れに薄茶葉(抹茶ニスル前ノモノ)を造つたところ、技術が拙い為葉を丸めて了ひ役に立たなくした、その過ちの功名から生れたと伝へ

られてゐる。然し、筆者が日本橋の山本山を訪ねて山本藤江夫人より聴き及んだところによると、時期は明確ではないが、玉露は六世の主、徳潤氏の創製する所であるといふことであつた。(中略) 宗円の煎茶が、煎茶の葉を用ひて抹茶の製法に随ひそれに揉捻を加へたものであつて、同じ方法で濃茶にする葉を処理したものが即ち、玉露であることを思へば、玉露の生れたのは偶然の結果かも知れぬが、已に製出さるべき必然性が熟していたと考へられぬこともない。」(124頁) この六世徳潤には天保6年(1835)刊行の『煎茶小述』という著書があり、そこには未だ玉露の記述がないことから、『煎茶志』では、その後に玉露が生み出されたものとしている。常滑で朱泥の玉露に適した宜興型茗壺が生産されるのは安政年間のことと考えられ、その頃が一つの目安とはなり得よう。

「前代の煎淹の法には急焼式の茶瓶が適し、玉露を用ひる淹茶には宜興茶壺の好いことは言ふを挨たない。前者のやうな温度の高い湯を用ひてする時には大形のものでなければ手が熱くて仕様に適さない。先に挙げた隠元禪師将来の宜興罐、或るひは茶疏や張源茶録に使つてゐる茶銚はその容量から推して、孰れも現在の水注に匹敵する大きさのものである。容量一合以下の瓶では急焼式の柄の突出したものでなければ適當でなく、殊に形式(手前)に重きを置く場合にあつては小形の茶壺は殆ど使用不可能である。そこで、専ら宜興茶壺を使用する風潮の生じた頃から玉露も亦、使われ出したと考へて大差はないものと思はれる。」(125頁) 玉露は湯を冷まして入れることで、本来の味が出るものであり、その味の濃さから一度に多くを飲まないものである。一方、急須もまた隠元将来の茶壺に比べればおしなべて小型であるが、その把手の形状から先端寄りを持つ事で高温を回避することが可能となるものと考えられる。したがって、ここで隠元将来の茶壺を引き合いに出すのは、直接、湯をわかす道具として捉えているのであるが、中国の一般的な淹茶の茗壺が、日本においては水注のサイズであつて、玉露に用いるような小型のものは水滴としての使用か、南部で普及した特殊な茶の道具であることは、改めて問題とする必要があらう。

『煎茶志』は幕末・明治に活躍した松井釣古・楓川亭の遺した「楓川画集」や田能村直入が文久二年(1862)に青湾茶寮で開いた茶讌の記録から宜興茗壺が茶注として頻出する時点を玉露の出現期と捉え「玉露創製の時期は文久二年を遡る凡そ十年、蓋し、嘉永末年との間と為すべきであらう。」(134頁) とする見解を示している。これは常滑の茗壺創生期から導いた筆者の見解と一致するものである。

## ほ. 国産急須

田能村竹田、天保元年自序の『屠赤瑣々録』に「今、世間に流行する煎茶も、先生、余齋兩人して図を製し、其頃清水の陶工六兵衛と云ふ者に命じて作らしむ、彼是世話して漸く出来ず、纔に十二三年計(前)の事なり、今は三都を始め田舎にまで行れて、片隅の怪しき茶店まで、急焼、風呂を汚らざるはなし、夫故余齋、六兵衛にて茶器を取れば、価に及ばず、余齋のかげ(オカゲ)にて如<sub>レ</sub>斯に流行して、誠に多くの益を得しゆへ也、六兵衛も四五年前歿故して、その後はこれに及ぶものなし。(巻二)」茲に言ふ丁卯

から逆算して十二三年前は寛政六年、即ち清風瑣言の刊行された頃である。」とは、竹田が煎茶の師である上田秋成・余齋に伴われて久しぶりに村瀬栲亭先生を訪れたときの話である。その時が丁卯（文化四年、1807）であった。

また、同書で竹田は「余齋も、急焼を手づから製せられし事も有しよし、今は世に散在して貴重することになれりとぞ。（巻二）」（106頁）といい「此翁の作られ（シ）急焼は、尾州にては十五両金に調へし人有となり、此頃も翁の留守を伺ひ、常に用ひ居られし急焼を取りかへて、跡に三円（両か？）金を礼として残置しとなり。（巻二）」（107頁）という。文化三年（1806）頃のことである。現在まで、ここに述べられている上田秋成・余齋・鶉居作の急須や愚齋・六兵衛の急須は確認できていない。火にかけて用いたものと思われ、伝世することなく廃棄されてしまったものであろうか。今後の考古資料に注目したいところである。

ここに竹田が述べる茶器が急焼とされていることに注目しつつ、『煎茶志』は、『兼葭堂雑録』巻一に  
「煎茶用に用ひる「<sup>キウシャウ</sup>キビシャウ」といへる語を高芙蓉の<sup>かんがへいだし</sup>検出して大雅堂に語られしが、殊に歎びて是を同心の徒に知しめんとて其事を上木し弘められしぞ風流の深切といふべし。

急焼 又名 宣興鐘

右見<sub>下</sub>清人吳成充船中饗<sub>二</sub>和客

金右衛門<sub>一</sub>八僊卓式記<sub>上</sub>

#### 高芙蓉検出

右次で丙子冬十月大雅堂印施と有此丙子は宝暦六年にして大雅山人三十四歳高芙蓉三十五歳の時なり。」

と記されてゐる。この八僊卓（燕）式記が古事類苑、飲食部に載つてゐることを、私は先頃、中華茶書によつて知つた。兼葭堂雑録の此記の上には謂ゆるポーフラの図が掲げられてゐて、その為にかポーフラは宣興窯で焼成されたかのやうに、山本竹雲も箱書をする程に誤られて今日に至つてゐる。どこまでが此記に載つてゐる事か判らなかつたが、古事類苑を一見して、之が全く高芙蓉の誤解に出たものらしいことが納得できた。」（113・114頁）ここでポーフラとは宣興茗壺が茶注の主流になりだしてから、それまでの急焼類が湯沸しとして用いられたことと、新たに湯沸し専用としてもたらされたものがカボチャに似た扁平な形であったことからポルトガル語でカボチャを意味するポーフラの名が与えられたものである。この「兼葭堂雑録」に掲載された図はポーフラというより、むしろ急須・急焼とすべきものであり、高芙蓉や池大雅のような当代きつての文人においても、その急焼の何かを理解せず、さらには宣興の茗壺とも混同するような状態であったと解すべきであろう。

「八僊卓燕式記は、金右衛門なる邦人が清人吳成充の船中に招かれて饗応された次第を順序立てて記録したものであるが、その中には小菜八品、中菜十二品、大菜八品、大碗頭八品といったやうな盛沢山の馳走が終つた後で琴棋書画や音楽を楽しむ相当長時間の休憩があり、次で、最後の酒宴に移るまでの間に沖茶を供されるのである。

沖茶。大壯炉ト云ル風炉ニ急焼ヲカケテ湯ヲ沸ス。宜興罐 宜興ト云所ノ土ニテ焼タル器ナリ ト云、茶ダシニ茶ヲ入、其上へ湯ヲサシ出ス。尤佳茶ヲ用ユ。小キ鍾子ヘツギ出ス。此方ノダシ茶ナリ。

宜興罐（罐）は言ふまでもなく宜興茶壺で、急焼はポーフラである。また、大壯炉は工夫茶の所で述べた如く当時、廈門、漳州などで非常に流行つたものであるから、この船は「福建の船らしい」と、中華茶書謂ふ通りであらう。」(114頁)と『煎茶志』は解説し、確かに後述するように中国の食事風景を描いた絵には、一見して宜興の茗壺が認められるのに対し、日本の茶書に描かれた喫茶の風景などでは専ら急須ばかりが目につき宜興の茗壺は幕末になって漸く散見されるようになるのである。そして、宜興茗壺はすでに明末・清初には茶器としての地位を確立していながら、中国の煎茶を手本とした日本の煎茶において何故斯くも異質な姿に変貌してしまったのであろうか。

文政期ともなれば、「文政渡り」という語が生れるほどに中国から多くの道具がもたらされたはずであるが、田能村竹田は、その頃であっても急焼は少ない方だと言っていると『煎茶志』は述べで「支那の煎茶が一般には多く冲泡が行はれて、福建や広東に盛んな煎茶は宜興茗壺を用ふる前期の工夫茶の如き淹茶であるから、急焼は湯を沸す為のポーフラである。ポーフラの新製のものは土気が濃厚で、湯沸しの目的には比較的容易に使用に堪へるやうになるが、茶をいれて用ひるには到底、早急の間に合はない。それに破損し易いのであるから、土気を脱しきつた古物は却々手に入り難い。(中略) 随て急焼の少ないのは当然といわねばならない。」(115頁)と、その理由を説明している。さらに、その少なさを補うために京都あたりで模造するのだが、その実体は皆目解らないのだと述べている。

福建などでは工夫茶の道具として湯沸しが用いられていながら、それは湯を沸かす道具に特化していた。ところが売茶翁が長崎で修得した煎茶もまた福建あたりの方法であった可能性が高いことは既に見たところである。それは工夫茶ほどに洗練されては居らず、煮茶・烹茶などより原始的な煎茶であったと推測されるところである。そして、その道具は江蘇省の宜興ではなく福建省から広東省といった南部において生産されていた可能性が極めて高いのである。なぜなら売茶翁ゆかりの急須などにしばしば南蛮急須とされるものが含まれており、それらの出所が中国南部であることを示しているのである。『煎茶志』も皆目解らないといった後に続けて寛政十年(1798)刊の楽水居主人著『煎茶略説』小砂罐きびしやうの項目を引いて

「急焼も唐製をよしとす 然れども其中に好悪あり、中にも最上の品は高翁所持の急焼南瓜形なんくわがた 唐物なり 清水六兵衛模形して世上に売茶翁形といふはこれなり 此外広東急焼 俗に紅毛形おらんだがたといふ宝珠形 新渡急焼のうつし也其外朝顔形南蛮形広口などといふは、それぞれよりどころありて仮になづくるなるべし。」という説明を引用している。寛政十年は「文政渡り」の文政より20年ほど古い時期ではあるが、その頃より広東あたりから南蛮船に載せられて急焼が流入していたと見るべきであろう。

もっとも「文政渡り」の唐物急須は、未だ湯沸しに特化したものではなかったのではなかろうか。湯沸し・ポーフラが完成するのは玉露の創出と普及がみられる幕末の弘

化年間以降のことになる。もっとも、すでに化政期になれば永谷宗円の梨蒸し煎茶が普及し煮茶から淹茶への移行が進んだともとれるのであろうが、それでも尚、この時期に活躍した南蛮急須を最も巧みに写したとされる青木木米などは茶を煮る式であったようである。「文政六年五月十一日、竹田は木米を四条大橋北側の家に訪ね、御典医の福井榕亭（丹波守）手造りの新茶を供せられた。

「(中略) 予、初メテ其居ヲ訪フ、狭窄甚シク、鴨水ノ上ニ架セリ、流水潺湲トシテ屋下ニ響ク、手ニ其水ヲ汲ンデ煎、且ツ曰ク、此茶、福井榕亭造ル所ナリト、便チ一絶ヲ贈リテ、末ノ二句ニ云フ、「家園ノ水ハ即チ鴨河ノ水。煎出ス榕亭老子ノ茶」ト、老人コレヲ喜ブ。(後略)」(118頁)

この記述では水を煮ただけで茶を煮たものかどうか定かではないとも言えようが、七絶の「煎出榕亭老子茶」は、やはり煮出すと読むべきであろうし、竹田の観察であれば、これが淹茶なら、淹してくれたたと記述されるのではなかろうか。

## へ. 明治期の煎茶

この段階になると玉露を用いた喫茶が普及し、茶注も小型の宜興茗壺が多くなり、これまでの急焼・急須は湯沸しに移るといふ流れを想定することができるのだが、実際には急須が今日もなお普通に茶注として愛用されているように、急須を茶注として用いることも多く行われている。『煎茶志』では「宜興の茶注は急焼に替つて必須のものとなった。そこで、明周高起陽羨茗壺系、清吳騫陽羨名陶録などの之に関する著書が識者の注目を引き、夙くも慶応三年十一月、富岡百鍊（鉄斎）は前書を底本とした鉄莊茶譜を著している。」(139頁)と、本格的な宜興茗壺についての情報もたらされたことを指摘している。しかし、さまざまな茶書の知識もたらされながら、宜興茗壺についての情報が、この時点までもたらされなかったことは単に玉露の開発に絡む問題ではない。再三の指摘になるが、玉露は中国にはない日本独自の製茶法によるものであり、中国においては釜炒りの茶が主流でありつづけたのである。上田秋成は『清風瑣言』で炒茶は淹茶に良く、焙茶は煮るに良いと述べながら淹茶の道具として中国で主流になっていた宜興の茗壺にまったく触れていないのである。田能村竹田は、すでに売茶翁の茶は中国の正統的な手法ではないとしつつも、宜興の茗壺について触れてはいないようである。天保二年(1841)の『竹田莊茶説』の図には一見して宜興の茗壺とわかる表現があり、名称も茶壺となっていながら、なおその情報を欠いているのはいかなる事情によるのであろうか。

明治七年十一月八日、大阪の中山春篁堂主が開催した煎茶会の記録『青湾茗醜図誌』には「已に具輪珠、三友居の茶注、沈存周、張克瑞の錫茶心壺、引動清風の涼炉などが名を列ね、漸く後世煎茶器の名品と謂われるものの体系がうまれつつあることが察せられる。」(139頁)と、江戸時代との大きな違いが明治初年には現れているのであるが、茶注に関しては明治九年(1876)に奥蘭田が刊行した『茗壺図録』が宜興茗壺の名品をまとめて解説し、その中国式の美が観賞されているのである。それは、売茶翁以来の日本の煎茶ではまったく認められなかった現象といえよう。そして、「明治年間の煎茶

の社会的特性をあげれば、その以前の煎茶愛好家が多く社会の被支配階層の中にあったものが、此時から上層の支配権力層と関聯を生じたことである。中国、吾邦共に煎茶を嗜んだ人々が常に社会の中層に属する知識階級であつたことは前に述べた通りである。(中略) あたら知識、才能を持ち乍ら権門の下積みに甘んぜねばならない人々でもあつた。さうした不合理な運命に対する反発、或は不満が、煎茶の包蔵する自由平等性、初期の倪雲林などの権門や利慾に屈しないで自己の生活、信念を重しとした事跡に共感するものを覚え、之に忿懣の捌け口を見出したことが煎茶に向かはしめた一因でもあつた。」「明治期に於ける廟堂の実権者や経済界の実力者の中には旧幕時代、薩長土各藩の思想的指導者ではあつても階級的な立場からいへば寧ろ輕輩に属すべき人が多かつた。而も、煎茶を礼賛した頼山陽、田能村竹田などは彼等の常に崇拜し、或は親近措かざる人々であつたから、茲に於て煎茶も自ら水を得た魚の如き活潑な動きを示すに至つた。」(139・140頁)そして、骨董商が盛んに煎茶会を催し、その図録を作成しているのも、この時代で、「これらの好事家や商賈が中国の茶書其他によつて教へられたことを基本とし乍らも、必しもそれに拘束されずに独自の見解と感覚に準つて、玉露を以てする最良の喫茶法を案出し、最高の茶器を選び上げて後世に遺したことは、煎茶愛好者の忘るべからざる功績と言はねばならない。」(143頁)

これらの指摘からすれば、今日の煎茶の基盤は、むしろ明治の時点で形成されたと見るべきかもしれない。実際、常滑の急須生産も本格化するのは明治期に入ってからである。ただ、『茗壺図録』に採録されたような本場の名品が時の貴顕や富豪の求めてやまない名品であつたのに対し、常滑の急須は大半が名古屋近在の趣味家のもとに納まっており、煎茶の流行が相当に裾野を広げた結果と考えられる。

## と. 具輪珠

「具輪珠

マター種、 独茶銚。丁稚具輪珠。

「ぐりんだま」といふ名称の出所は明らかでない。大言海の「ぐりぐり、具輪、曲輪」の章末段に、

ぐりん玉トモイヒ、朱泥、紫泥ノ急須ノ、屈輪ノ小円形ナルモヲモ云フ。

と記されて、堆黒に多い渦状文の文様に発するやう説明してある。一説には九輪塔に擬へたともいひ、要するに、この茶注の胴の形が他品と異つて略円状を呈することに依るものらしい。」という粗作の茗壺については、きわめて日本的な好みが反映した煎茶具であつて、中国の美意識とは相容れないものであるが、明治期には中国産として珍重されたものである。『茗壺図録』別種に、

近時、一種ノ貴品アリ、邦俗ニ呼ンデ具輪珠ト謂フ。謂ユル小円式、鵝蛋式ノ類ナリ。形ニ大小アリ、製ニ精粗アリ。泥色ニ朱アリ、紫アリ、梨皮アリ。小ニシテ精ナル者ヲ独茶銚ト曰ヒ、粗ニシテ小ナルヲ丁稚ト曰フ。大概、款識ナシ。故ニ何人ノ手作トナスヤ詳ラカニセズ。(中略) コノ壺、予、伝聞スル所、殆ド四十品ニシテ目撃スル者半ヲ過グ、但ダ大同小異アルノミ。ソレ豈、悉ク良工ノ一手ニ成ルモノナランヤ。或ハ久シ

ク巾箱中ニ匿ルルモ、清人ノ新製疑ヲ容レザルモノアリ、(中略)而シテソノ器タルヤ、拙ニシテ密、樸ニシテ雅、流(嘴)直ニシテ湯ヲ注グニ快、大小適宜ニ韻致アリ、コレ世ニ盛行スル所以ナリ。」といふ。」(189頁)

宜興の名品とされる茗壺に「拙ニシテ密、樸ニシテ雅」という作品は認め難いのではなからうか。これは極めて日本的な評価の仕方である。

「朱、紫泥のものを無地具輪、梨皮泥のものを梨皮具輪と呼ぶが、二者共に大小があつて、特に小形のものを独茶銚と謂ふ。概ね同形式ではあるけれども明かに一人の手に成つたものではない。」としながらも「粗ニシテ小ナル、といふ丁稚具輪は泥色、形状、作行も全く同一で、蓋し、同手に造られたものと考えられ、その素朴、放胆、企まざる手練の沍えは粗作瓶中の白眉である。」というように、同一作者の可能性が高い物も存在する。

「具輪珠茶注の偽者の中で一番多いと思はれるものは吾邦の注文によつて作られ、引続き渡来した各種の新渡品であらう。今でも時折見受けるものは概ね此種の品であるが、最も巧妙を極め、屢々真品と誤られてゐる場合のある有名な「ゼンテイ具輪」は、実は金士恒の作品であることを立証する有力な資料が最近になつて発見された。」(192頁)という興味深い指摘をしている。金士恒は明治11年、常滑に宜興窯の茗壺技法を伝えた人物として知られている。熊本の三笑軒、大久保氏より送られた資料に対し、『煎茶志』は、「之には二様の箱書きがあつて、一は明治十年秋、山本竹雲の手によるもので、他は光緒七年(明治14年)正月の金士恒の認めたものと併記されてゐる。その金士恒の記によると、

(前略)光緒二年丙子(明治九年)の春、眉山隱士、瑞岩翁が中国に遊び、春申の古跡を觀がてら上海に来て余の茅屋に到り、自ら繪いた形の壺を作成することを依頼した。そこで余は此壺を造り、故郷の江蘇に遊んだ道すがら宜興の窯に入れて焼成した。その年の秋九月の事である。翁は後に之を自らの娛しみの器とした。庚辰(明治十三年)の秋、余が翁の隱居処を訪ねた折にこの五壺がその珍賞する所となつてゐるのを見たが、亦その小像之記を留めることを囑された。

余は咸豐二年(嘉永四年、1851)父に同伴して江蘇より上海に至り、子冶(瞿子冶)に従ひ之を師とした。余が十三歳の時のことで、それから後は数々の壺を作成した。

彭城、金士恒又記し併せて此壺の小像の説を為るものである。光緒七年春正月、眉山瑞岩翁の処にて記す。

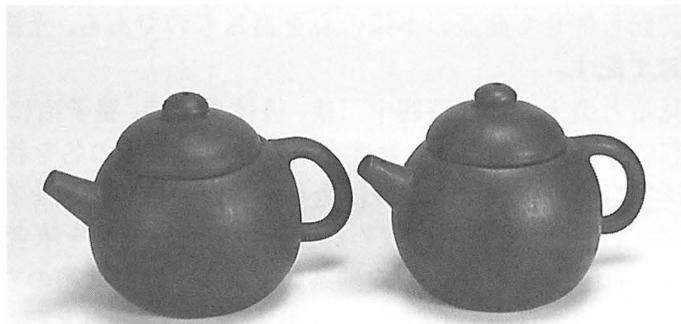
と云ふ。これを見ると金士恒は此時四十三歳、彼は少年時、瞿子冶に製壺の技を学んだことが判る。右にも云ふ通り吾邦へ幾度か来遊した人でその名を款した茶壺や書画もあり、茶壺には独自のもの或は古製の仿造もあるが一種の雅趣を有し、殊に茄子式茶注は有名である。然して、此箱中に収めた五個の茶注の一個を筆者は見たのであるが、謂ゆる「ゼンテイ具輪」の一種、梨皮独茶銚である。竹雲は箱の表に「宜興窯独茶壺」、裏面中央に「丁丑桂華月觀於浪華客次併題、竹雲老人苞生」と記してゐる。この注文主である眉山隱士瑞岩翁なる者は前に引用した新渡具輪の箱書中に有る「長崎瑞崑と蓋し、同一の人物であらう。彼は姓を佐野と云ひ、長崎に住んで常に京阪と往来し

たり、又自ら支那へも買出しに赴いた骨董屋で、彼こそ「ゼンテイ具輪」を生んだ張本人であらうと察せられる。」(192・193頁)という。長文の引用になったが金士恒の日本への渡来の経緯が判り、さらに金士恒の作風が、ここに言う粗製の雅致に富むものであることなど、その作風の成立事情を窺わせる興味深い内容である。

『煎茶志』は、粗作茶注に続けて、精作茶注をあげている。そして、「精作茶注とは幾何学的な整然とした形を具へた厳正な作行のものをいふ。」「中国に於て名高い割に吾邦の煎茶家には余り喜ばれない為か、此種の渡来してゐるものは極めて少く、又、時に有つても、同じ精作乍ら寧ろ中国では無名の左記各種茶注の方が賞美されて今日に至つている。」(195頁)という。ここには彼我の造形に対する美意識の相違が現れていると見る事ができよう。そして、茗壺として中国で普及しているのは、日本においては水注・土瓶のサイズで、玉露を入れるには多きすぎるものなのである。対して日本で珍重される「三友居」「萬豊順記」「釘彫孟臣」などは、中国でも南部の工夫茶が流行した地域において好まれるものであり、中国の緑茶の中心地である宜興周辺のエリアでは茶器とするより文房具の水滴として扱われるサイズである。



金工恒作 朱泥茗壺



金工恒作 紫泥茗壺

## 4. 『長崎唐人貿易と煎茶道—中国風煎茶の導入とその派生—』

### 1996板橋区立郷土資料館

1996年に板橋区立郷土博物館で開催された『長崎唐人貿易と煎茶道—中国風煎茶の導入とその派生—』と題する展示は、その後の各地の煎茶関連企画に先駆けるものであると同時に、この分野に対する博物館人の注目を集める役割を果たした意義あるものである。その企画に際して作成された図録もまた画期的な内容を見せている。ここでは、その図録から筆者の関心を引く部分を抽出することにしたい。

#### い. 長崎唐人貿易と煎茶道—中国風煎茶の導入とその派生— (序論) 小西雅徳

長崎を介した江戸時代の貿易ではオランダとの関係は様々に論じられているのに対して、中国との関係は、その取引量が圧倒的に多かったのにもかかわらず、いまだ説明されていない部分が多いということである。そして、「唐船輸出入数量一覧1637～1833」という資料から茶についての記述が列記される。

「寛永18年(1644)6月の安海船(茶壺47個)、7月安海船(茶壺70個)、同月安海船(茶壺80個)、同月福州船(陶器の小盃22000個)同月福州船2隻(茶壺20個)、同月福州船(茶壺710個)等と続き、茶壺の存在に目がゆくが、その後、中国茶7壺、中国茶44斤、茶壺84個と唐船の半数には茶壺及び茶の積載が確認される。これ以外では陶器20箱、雑貨28箱との記述を拾い出すものの、特に煎茶道に関する具体的な記述は見当たらない。」(5頁)ところが「唐蛮貨物帳の正徳2年(1712)63番船の荷物には「土焼茶出し 貳百」とあり、これは宜興窯の急須あるいは土瓶を指すのではないかと推測する。」という興味深い指摘がある。この部分で問題となるのは、いうまでもなく茶壺という語である。多量の茶壺がもたらされているのであるが、これに対し中国茶7壺という形の表現がある。つまり茶の入った壺については後者の表現をするのであれば、茶壺は日本でいうところの茶の容器としての「ちゃつぽ」ではない可能性があることになろう。そして、中国においてティー・ポットは「茶壺」と表記されるものである。その主用生産地は江蘇省の宜興窯であるが、ここでは安海船や福州船など、南部の船の荷物になっている。これらの船の船籍地に近い漳州窯などでも茶壺が作られて輸出されていた形跡があるというが、日本への航路の途中に上海あたりに寄港して新たな荷物を積みこんだ可能性もなくはなからう。また、売茶翁の時代に珍重された唐物の急須は福建省産であることが明らかな記述もある。正徳2年の「土焼茶出し 貳百」など、まさにこれではないかと推測できるものである。

そして、「嘉永5年(1852)の村上文書には、図入りで「錫茶入 百」あるいは「錫茶出 九ツ」等錫製品の注文がなされている。全体的に数量が多いことから、長崎市中のみの注文だけではなく、京都・大坂・江戸での煎茶家への需要に応えるものであったのかもしれない。」というのが、煎茶器についての具体的な注文事例として紹介されている。日本の煎茶道において中国産の茗壺が本格的に求められたのが、この時期であるが、ここに茶壺が出てこないのは如何なる理由によるものか。

江戸に於ける煎茶の普及に関して、齊藤月岑の増訂武江年表では享和年間(1801～)記事の中に「煎茶の会行はる」とあり、天保年間(1830～)にも煎茶会の記事がでてくるといふ。そして、本格的な定着をみるのは天保年間であるとして天保11年(1840)の井関隆子に日記が示される。その煎茶道具は「上方からの行商人が青木木米の煎茶器を売りに来るとあり、既に木米の煎茶器の評価が高いため高価になっているという。」ように、上方の行商人がもたらしたものとされる。同時期の「南画家椿椿山の日記は、天保8年(1837)～10年前半までの内容であり、椿山の煎茶に関わる記事を随所に見出すことができる。天保8年正月草々の25日「青山堂ヨリ茶経價一方同詳説二冊」とあり、(中略)2月9日には煎茶略説・青湾茶話を買い求めたのか「此二本ハ京都板ノヨシ」と記す。11日には「寿第翁来 三光作急須持参 此二器價六□ツツ雜費五十九文ツ・・」とあって横手急須5個の絵を添える。その1つ「カクヲウジ」とあるのは宜興磁のことだろうか。」という部分に注目したい。道具に関する2月11日の記述にある「三光作急須」は常滑の松下三光作の急須と見て間違いはない。さらに「カクヲウジ」は『足利家茶瓶四十三品図録』(『常滑市民俗資料館研究紀要XI』2000年所収)中の「嶽應子」を指しているものと考えられる。常滑では杉江壽門と四代伊奈長三に「嶽應子」があり、近年京都の仁阿彌道八にも「嶽應子」があることが判明している。この記述の元になる部分である図録72頁の図69-3の椿椿山日記を見ると、5点の急須が描かれている。そして「嶽應子」の他に「浩然忽」「フクサウ」「フクサウシ」などという銘が注記されており、「東山蔵器」とあるのである。「足利家茶瓶四十三品図録」は明かに東山殿を意識したものである。そして、天保期の江戸の煎茶会を描いた図には、すでに宜興茗壺と思われるものが登場しているとされる。

## ろ. 図版

### 1. 唐館書房之図 江戸時代後期 版画 大和屋版 長崎市立博物館所蔵

二人の人物の背後にある棚に宜興産茗壺の他に白磁染付と思われる小型のティーポットと茶托(或は皿)の上に載った茶碗が描かれている。宜興の茗壺は一般的なものと思われるが染付の茗壺はあまり見かけないものではなかろうか。

### 7. 唐館図巻 江戸時代 伝渡辺秀石筆 紙本著色 神戸市立博物館所蔵

17世紀後葉の作と推定されるという。7-1では日本人の売り子が土瓶形の茗壺を中国人の客に量り売りしている様子が描かれており、商品を載せた台にはティーポット形の茗壺もおぼろげながら認められる。宜興窯の製品かどうかは判然としないが、煎茶器であることは間違いなかろう。7-2では博打に興じる大人達の後で子供が一人台上に茶を入れている。瓶掛けのような炉に掛けられているのが急須形の横手の把手ではない様子で、あるいは茗壺を直に火に掛けているのかもしれない。それは決して本来の茗壺の使用法とは言えないものではあるが、17世紀頃の長崎で行われていたことはあり得る事である。7-5の長崎唐館交易絵巻は18世紀中葉以降の作とされるが、ここでも緑色の茗壺が涼炉に直接掛けられている。現実の情景を写生したとも思えないが、筆者の空想とばかりもいえない表現であろう。

34・35 鵬ヶ崎焼白土急須・亀山焼蘇州土急須 江戸時代後期 岡島淳氏所蔵

いわゆる横手の急須形でありながら文字や絵が下絵で施され釉薬が施されている。その材質から明かに火に掛ける使用法を想定したものではない。急須が売茶翁の時期には直接火に掛ける道具であったものながら、化政期には火に掛けない急須が日本で生み出されたものと考えられる。そして、日本各地で急須の生産が行われるようになる。こうした急須の転化は、本来朱泥ではなかった急須が日本では宜興の特徴である朱泥で造られたりすると同様の転化であろう。48の湖東焼赤絵山水図急須 江戸時代後期 赤水作 人間市博物館蔵 の磁器急須もまったく同列である。

51 漳州窯系白泥湯沸(ポーフラ) 中国清時代 当館所蔵 とある把手が折れ曲がったように付く急須は、やはり72頁の椿椿山日記の69-2に描かれた漳州瓶とまったく一致するものである。

## は. 単色図版

14-1~3 清俗紀聞 寛政11年(1799) 中川忠英著 長崎市立博物館所蔵 この書の14-3に描かれた茗壺はおよそティーポットとは異なる蓋物が描かれており、茶罐という名のもとに茶心壺が描かれている。

15-1 料理三篇山家集 文政5年 醍醐山人誌 当館所蔵の15-1には卓袱式略図があり宜興産の茗壺と思われる図が描かれている。そして、15-2の蕎麦式には急須が描かれている。そして、急須は煎茶とは無関係のようである。

20 唐子卓子図 江戸時代後期 版画 神戸市立博物館所蔵 15-1と同じく宜興産の茗壺と見えるポットが2点ある。カップはコーヒーカップのような把手が付いており、かならずしも煎茶を飲んでいるとは言えないかもしれないが、茗壺の方は特徴的な装飾をもっている。『兼葭堂雑録』に載る金右衛門が呉成充から船中で受けた饗応の八僊卓燕式記というのも、こうした様子であったかと思われるが、高芙蓉はどうして宜興茗壺と急須を混同したのであろうか。

43 近世崎人伝 寛政2年(1790) 伴蒿蹊著 たばこと塩の博物館所蔵、47 売茶翁茶器図 文政6年(1823) 木村兼葭堂編 当館所蔵(大正13年復刻版)にある「唐山製 急焼」については鈕の表現に相違があるが近似している。そして、『煎茶志』172頁の巽斎筆急須の図(兼葭堂遺墨遺品展出品図録ヨリ)に描かれた内の一つにも近似している。兼葭堂の図には「煎滾水泡茶用 福建出産 急須 鄧元祿」という画賛が付いており福建省の窯で産出するものであると示している。

48 泡茶訣 文政12年(1829) 田能村竹田著 当館所蔵、49 泡茶新書三種(茶具図譜)

文政12年(1829) 田能村竹田著 当館所蔵 50 竹田荘茶説 天保2年(1831) 田能村竹田著 当館所蔵 以上の3点は田能村竹田の茶書である。48-2の茶罐では上手(提梁)の薬缶形の図が示され、49-2では後手の茗壺形が茶罐とされている。そして、50になると茗壺は正しく茶壺とされている。管見に触れたところでは、ティーポット形の宜興茗壺を茶壺とする初見である。そして、文政12年の段階では、この形を茶罐としているところに竹田の中国事情に関する知識に曖昧さが残っているのではなから

うか。

51煎茶小述 天保6年(1835)都龍軒山本徳潤著 当館所蔵 51-1では中国人が茶を飲む様子が描かれているが、宜興産茗壺とも見えるティーポット形の器が涼炉に直接掛けられており、他に茶を淹す道具は見当たらない。

53 煎茶訣 嘉永2年(1849) 深田百信口授 当館所蔵(明治37年復刻版)すでに『日本の茶書2』で見たとところであるが、下巻のみの掲載であり、本図録の部分は省かれていた。『煎茶志』では烹茶から淹茶への変化を示すものとして、この部分の文言が転載されていた。繰り返しになるが「杜に急須、疏に茶注 甌注 湯銚、資に茗瓶、會に茶瓶、間に茗壺、類に砂罐、眞に茶壺などさまざまの名種々の形もあれどいづれも明以後のものにしてユワカシとキビシヤウも素より一物なるを三四十年來淹茶となりてよりユワカシとキビシヤウと二物のごとくもてはやす俗習とハなりぬ右に挙る数称及びここに図する外にも数十百種あるべけれど皆互ひに通称して二物とすべからず、④に急尾焼の称ありキビシヤウの和名ハ全くここにもとづくなるべし」といい、その文の下に図を添えているのであるが、急須の図に砂罐(シャクワン・ユワカシ)の文字が添えられ、土瓶形とティーポット形の茗壺には、茗壺の文字が添えられているのであるが、そこに付けられたルビが(メイコ・キビシヤウ)なのである。つまり深田百信は宜興の茗壺と福建の急須を同じ物であって淹茶が流行り出した3・40年前になって湯沸しと茶注に別れたとする見解なのである。長崎の唐館の様子を描いた資料や隠元将来の茗壺の被熱痕などを考慮すれば、これも間違いとは言い難いのであるが、中国明代に確立された煎茶のスタイルを基本とすれば、これはきわめてローカルな使用法なのではなかろうか。なお、冒頭にある急須には「キウス」とルビがふられている点は早い事例として注目される。

54 松亭漫筆 嘉永3年(1850) 中村経年著 国立公文書館(内閣文庫)所蔵 急須3点が描かれているが大きいもの2点が涼炉に掛かっており、小ぶりの1点が手前に置かれている。急須形の茶注とポーフラ(湯沸し)2点となろう。

55 清風煎茶要覧 嘉永4年(1851)洛士 東園編 当館所蔵 55-1では中国人と見える人物が炉の風口に扇で送風しているのであるが、その涼炉の上に掛かっているのが、見方によってはティーポット形である。しかし、55-2~5にかけて多くの急須が描かれており、茗壺は認められない。

59 青湾茶会図録 文久3年(1863) 青湾茶寮主人直入居士 当館所蔵 田能村直入の茶会記録であるが59-1では土瓶形の湯沸しで茗壺を茶注としている。しかし59-2では3点の急須が描かれるのみである。

60蓬仙茶話(茶器篇) 慶応元年(1865) 蓬仙先生 当館所蔵 60-1~3まで、全画面に茗壺が描かれているが茶注としての急須も1・2で描かれている。また湯沸しは急須形と土瓶形がある。

61寄合ばなし 明治7年(1874) 榊原伊識著 当館所蔵 涼炉と菓缶、こぼし、茶托と茶碗の乗る盆。そして、広間に集まる人々の中心に盆に乗った茶碗と急須。ここには涼炉は見えない。文人趣味とは異なる接客のための煎茶の姿と見ることができよう。

62. 青湾茗醸書画展観録 明治8年(1875) 当館所蔵 宜興産の小型の茗壺と三足の炉に掛けられた急須(ポーフラ)、全体に中国趣味で整えられた室内外の趣向と明治期の煎茶の雰囲気を表現している。しかし、そこで喫する玉露や、その茶に併せた小型の茗壺は、かならずしも中国の主流とは異質なものであるという自覚はないであろう。

66. [参考資料]諸友盍簪図 天保6年(1835)3月 金井烏洲筆 紙本淡彩 群馬県立境高等学校所蔵 上州境宿の俳人新井莊々の庵に参集した人々の煎茶会を描いたものというが、涼炉に急須と土瓶を掛けるもの2点、そして茗壺と思われるもの1点が描かれている。

67. [参考資料]井関隆子日記 天保11年(1840)～ 井関隆子筆 紙本著色 昭和女子大学図書館[桜山文庫]所蔵 茶注はすべて急須と見え、湯沸しも急須である。67-2で涼炉に掛けられた急須に絵画装飾の施されたものがあることは注目すべきである。

68 煎茶小集 天保9年(1838) 椿椿山 当館所蔵(大正時代復刻版)急須・土瓶形茗壺が多く描かれる中に1点ティーポット形の茗壺が66-2で認められる。

101高士喫茶図 江戸時代後期 田能村竹田 紙本淡彩 個人所蔵 炉の上には土瓶形の湯沸しがあり、盆上にはティーポット形の茗壺が描かれており、天保期の竹田の著作に対応する表現ではないかと考えられるが、この時期に中国の主流となる喫茶法を明確に認識していたのは一人竹田のみではないかと思われるほどである。

## II. 本文編 長崎と中国貿易 原田博二(長崎市立博物館)

「長崎で中国貿易が始まったのは、「長崎夜話草」によると、永禄5年(1562)のことでその場所は、長崎港外の戸町浦、現在の長崎市深掘町付近であったといわれる。」「元亀元年(1570)長崎がポルトガル貿易港として開港されると、数年を経ずして長崎港にも多くの中国船が来航するようになった。」「寛永12年(1635)中国貿易は長崎だけに限定されることとなった。」

「初期の中国貿易は、全くの自由貿易で、中国人たちは自由に長崎の町に上陸、知人などを頼って宿泊、彼等の仲介によって貿易を行った。」「唐人屋敷は、前述のように密貿易の多発に頭を悩ませた幕府が、出島にオランダ人を収容したのと同様、中国人を収容するために造成をしたものであった。」「元禄元年(1688)着工、同2年(1689)4月に完成した。」「唐人屋敷の総坪数は8,015坪(後に9,373坪余に拡張)で、高い塀と竹矢来で二重に囲まれ、一度に唐船50艘分の人員の収容能力があった。そして、大門と二ノ門の間には、通事部屋、乙名部屋、札場、辻番小屋、牢屋などの他、魚や野菜などの生活必需品や漆器や伊万里焼などの輸出品の見本を並べた市店などがあった。さらに二ノ門内の7,000坪には、二階建の瓦葺長屋35棟(4間に7間、部屋数50)があり、最多で2,000人から3,000人の中国の船員や人を収容したが、日本人で中に入ることが許されたのは遊女だけであった。」「火災から貨物を守るための「新地は、中国船の貨物を収容するための土蔵用地として造成された。」「工事は元禄12年(1699)に着工、同15年(1702)に完成した。」「唐人屋敷を廃止して、以前のように中国人たちを市内に宿泊させることは、唐人屋敷の造成直後から中国人はもとより長崎の人たちの待望するところ

ろであった。しかし、その要求にもかかわらずその宿泊は実現しなかった。この宿泊（居住）が法的に許可されたのは、明治4年の日清修好条規の締結後であった。」

煎茶とは直接かかわってこない部分であるが、唐物煎茶器は大半がここを通過してもたらされたものであり、その状況を把握する意味は大きい。唐人館の情景を描いた絵画資料を理解する上でも、こうした情報は必須のものであろう。江戸後期の文政～天保のころ田能村竹田は長崎に在って、唐物の書画や煎茶具の輸入に関与し、また中国人に煎茶について問いただすなど、さまざまな活動を行っているのは『煎茶志』110～113頁に詳しい。そうした活動が行われた場がどのような性格をもつところであったのか、さらに知りたいところである。

#### ほ. 本文編 黄檗山の開創と煎茶 大槻幹郎（花園大学講師）

賣茶翁高遊外（1675—1763）は「50歳で肥前佐賀の蓮池（佐賀市蓮池）の宝寿山龍津寺を去って、京都に出て10年後煎茶を売るという風変わりな人物として現れ」る。貞享2年（1685）12歳の時、「龍津寺初代化霖道龍（1634～1720）に投じて仏門に入り、月海元昭とい」った。「15歳の年、黄檗第4代住持祖独湛（1634～1720）の60の賀寿に師に伴われ、山城宇治（京都府宇治市）の黄檗山万福寺に上り、翌元禄元年（1688）に帰寺している。

童僧の時に師に侍して長崎を訪れ、唐僧に接したと売茶翁は70歳の時に書いた『梅山種茶譜略』の中で注記しているが、「この時江南出身の文人的教養豊かな澄一から、本場の煎茶の接待を受け、鮮烈な感銘を受けたのであろう。福建省の武夷山に産する銘茶武夷茶を馳走され、景観の秀麗さと茶の栽培に適した土地であることなどを詳しく聞いたことを、梅尾山（梅尾）の景致に重ね合わせて、思いをはせているのである。売茶翁にとって、この原体験が黄檗僧の煎茶に接して、一層深く沈潜し、禅院から離れてはいたが、京洛や京を訪れる人々とのかけ橋になろうとしたのである。」売茶翁が長崎を訪れたのは13・4歳のころと推定され、唐寺は東明山興福寺、唐僧は興福第二代澄一道亮（1608～91）と推定される。

「長崎の唐寺は、いわゆる長崎唐人貿易に関わる中国人（華僑）たちが在留し、鎖国制度の要因となったキリシタン禁制に伴う寺請制度により、その檀那寺として創建されたものである。興福寺が最も早く、元和9年（1622）の創建で、江蘇、江西、浙江省出身の唐人によって建立され、南京寺と呼ばれた。ついで寛永5年（1628）には、福建省漳州府出身による分紫山福濟寺（漳州寺）。同9年（1631）に、福建省福州府出身者による聖寿山崇福寺（福州寺）が建立され、長崎唐寺また三福寺と呼ばれる。」

「煎茶は、明代に入って抹茶に代り主流となったものである。それは明の太祖が洪武24年（1391）9月詔して、唐代以来行われていた龍団（皇帝用の団茶）による茶を、民力が疲弊するとの理由から、茶芽（茶葉）を以て貢納することとした（『萬曆野獲編補遺』卷一）。これより一部のみ行われていた散茶（葉茶）による煎茶が、広く一般に行われるようになったという。」

#### へ. 本文編 長崎出土の煎茶器について 扇浦正義(長崎市教育委員会)

万才町遺跡出土の遺物中、「17は横手の焼締湯沸(ポーフラ)。」「18～20は後手の水注。器形は茶瓶に似ているが、法量からみると水注であろう。」「18は中国産と推定される朱泥製品、19・20は灰釉が施された国産品とされる。」この朱泥後手の水注とされる道具は宜興産茗壺の可能性が高い。日本の玉露煎茶では水注として使うべきものであるが、中国においては茶注として用いられているものである。そして、その使用法として、「第3図は『長崎名勝図会』所収の唐館内の図である。煙管をくわえた唐人ならびに遊女が火鉢を囲っている場面であるが、ここで注目したいのは火鉢にすえられた容器と手前に置かれた茶碗である。前方の遊女は左手に茶碗をもっており、絵図をみるかぎり茶を飲んでいるようである。しかも、茶の入れ方は沸騰した湯に茶の葉を投じて煮る「煎茶法」であり、この絵図にみられる火鉢にすえられた容器は、時期が多少異なるものの第2図18～20の水注に類似したものであった可能性が高い。逆に推測すれば18世紀前半には「煎茶法」による飲茶の風習が一般的であったなら涼炉や茶瓶(急須)が出土しなくても、水注と煎茶碗だけあれば飲茶は可能であったことになる。」この指摘は十分に蓋然性のあるものであるが、考古資料の底部被熱痕の観察によって、その普及度を検証することが必要になろう。また、煎茶に涼炉が伴うことも売茶翁の京都における活動以前は曖昧であろう。そして、涼炉が一般的になると逆に宜興産の茗壺の姿が見えなくなっているのである。

#### と. 本文編 江戸の茶店と煎茶 樋口政則(江戸川区教育委員会)

江戸では文化3年(1806)刊の『江戸談笑』に乗る「茶菓子」という噺に「好物の煎茶ばかり楽しんで」おる根岸の隠居、嬉六。(武藤禎夫校注『化政期落語本集』、岩波文庫、1988年)そして、同時期の文化年間には、「煎茶好きの隠居僧が江戸近郊の風趣を訪ねて見聞きしたままを綴っている。江戸小日向水道端にあった廓然寺(東本願寺末本法寺の地中二寺の一)の住職敬順、すなわち十方庵である。彼はその逍遙に携帯用の焜炉と煎茶道具を持参している」とし、煎茶に好適の水があるという情報を得ると、その水で煎茶を喫している。「互ひに用意せした、み焜炉、急火焼取出し、下流で一煎しこゝろ見るに、実に清泉なり、」(朝倉治彦『遊歴雑記初編』1、東洋文庫、平凡社、1989年、200頁) こういう事例は「風雅の友としての煎茶であるが」「煎茶の嗜みも必ずしも庶民の日常に馴染んでいたとは考えにくい。」とされる。そして、「『嬉遊笑覧』(喜多川信節、文化13年序)のとらえた茶風俗は、もっと大衆的である。「宇治信楽の名茶は下さまの飲ことならざりしに、小袋の安売出一服一銭という茶店」が出たのを契機として明和頃から「辻売煎茶」があらわれ、所々に腰かけ茶屋も増えたという。茶店については「他国は繁華の地にも水茶屋いと稀なり、所々に軒を並べてあるは江戸に限れり」と『江戸名物鑑』から引いている(前掲別巻嬉遊笑覧4、170～171頁)。」そして、江戸初期、慶安2年の「いわゆる「慶安の御触書」(慶安2年成立は疑問とする意見もある)の「大茶をのみ、物まいり遊山すきする女房を離縁すべし」という条文を引いて、「このころ

からすでに、葉茶を日常的に飲む習慣が庶民の間に普及しはじめており、禁令が出されることからわかるように、まだぜいたく品ともうけとられていた」と述べている(石毛直道「民衆の食事」、『家と女性』日本民俗文化大系第10巻、小学館、1985年、177頁)。」という石毛氏の見解から「「大茶」でなんらかの意味(命令)が通じたであろうことに、すでに茶というものが江戸初期の庶民の日常に馴染みのもの、つまり文字通りの日常茶飯事になっていたことを窺い知ることができる。」としている。もっとも、実際に茶を日常の飲み物として庶民の生活に定着したのは18世紀以降とする石毛氏の見解を添えている。江戸初期に煎茶を日常的に飲む習俗は、隠元に象徴される黄檗禅とともに、新たに伝播した喫茶法と同列には見なし難いほど早い普及事例である。樋口氏は「「大茶」が直接に喫茶を意味するかについては疑問がある。」として「これは日用に供する安価な茶、購入しやすい流通環境(または自給)の茶、あるいは「山茶」のような代用品があったとすれば、言えないこともない。」とする解釈を示している。その後の茶の出し方などからも、黄檗系とは異なる飲茶の普及と見るべきかもしれない。

「江戸時代、黄檗の僧隠元隆琦(1592~1673、明の人で承応3年(1654)に渡来)が煎茶をもたらし急速に広がった。キビショと呼ぶ急須が伝わったのもこの時とされる(小泉和子『道具が語る生活史』、朝日選書、朝日新聞社、1989年、63頁)が、実際にはもう少し後のことのような。」とする見解は、通説に近いものの提示であるが、本稿の主題は、この見解の訂正にあるといっても過言ではない。今、ここで敢えて訂正を述べるとすれば、「キビショと呼ぶ急須」と隠元隆琦がもたらした煎茶は直接つながらないということである。隠元は急須ではなく茗壺を伝えたことが確実ながら、急須を伝えた確証がない。そして、本来、茗壺は湯沸しで沸かした湯を茶を入れた茗壺に注ぎ入れて茶を淹す道具でありながら、隠元は茗壺を直接火に掛けて茶を煮る飲み方を行っていた可能性が高いということである。つまり、茗壺を急須のように使うことを隠元は行ったということになる。ただ、この飲み方が広く普及したものではないことは、その後の煎茶具の展開からも明らかであるし、17世紀の茗壺や急須は、ごく限られた場所でしか使用されていないのである。

急須、茗壺とは別に土瓶がやはり茶を淹す道具としてあるが、樋口氏も「必ずしも急須によらないで煮出す茶がある。これには土瓶が使われた。半分は薬用として飲まれた。薬罐はこれに由来する。煎じ出す茶を煎じ茶といい、急須で入れる茶を淹し茶という。だが、この使い分けは当初から曖昧だったようで、今日も字義通りの明確な定義がなされているとはいいがたい。」としている。急須は売茶翁の時代は煎じ出す茶器であり、急須とは本来、薬罐同様に火に直接かける道具であった。本来、茶を淹す道具である茗壺が普及しはじめるのは梨蒸し茶の普及する化政期以後で、より一般化するのは、玉露が創出され煎茶界に受容された幕末明治の段階なのである。そうなるまでに煎茶具として一般的に用いられていた急須は茶を淹す道具としても造られ、また使われたということになる。

江戸では「茶見世」、「水茶屋」という店では「毎客新二茶ヲ煮ルモアレドモ、多クハ

漉茶ト号ケ、小筥内ニ茶ヲ納レ沸湯を掛ル。ナレドモ、京坂ノ籠茶ノ宿煮ヨリ、遙カニ勝レリ」というのであった。」(喜多川守貞『守貞漫稿』朝倉治彦・柏川修一郎編、東京堂出版、1992年) こうした「往来の人々が立ち寄って喫するのは、釜で煮出した茶が用いられたと考えられる。管見する江戸後期の絵画では、茶店に急須をみるのがきわめて稀だからである。茶店で供された茶は、茶釜から柄杓で茶碗に注がれたものが主流であった。」という。この釜で煮出したり、小筥で漉す茶は大量に茶をいれるものとして都会や観光地で発達したものと推定されるが、その出自が文人の茶と同じであったかどうかは尚検討の余地がある。

『江戸名所図会』(新版『江戸名所図会』鈴木裳三・朝倉治彦校注、角川書店、1975年)には人が多く集まる名所の光景が描かれ、そこに茶店が多く描かれている。葦簾掛けの屋根に縁台を並べた程度の簡素な店からしっかりとした建物の店まで形態はさまざまのようであるが、みな釜を据えており、涼炉類の姿は見出しえない。さらに、「千住の「光茶銚」。これは「千住の駅はなれ道の左側にあり、土人は耆老茶屋(ぢぢがちゃや)とも呼べり、むかし此店の茶銚の光澤の殊に勝たりしを重き御感賞にあつかりしより、此茶銚竟名物となりて其の名さへ世に光事とはなりぬ。」(『江戸名所図会』下巻、360頁)」という項目では茶釜が茶銚となっている。茶銚はしばしば急須・茗壺に用いられる語であり、田能村竹田の『竹田莊茶説』では把手のない宝瓶のような器具に茶銚の名が付されている。銚には火に掛ける鍋のような語義があり茶釜を茶銚としても誤用と決め付けることはできないが、通常日本での使用法を見ると煎茶の道具である。言葉のみが伝播して在来の道具に附与されたものではなからうか。

また、「寛政9年(1797)の洒落本『青楼惚多手買』では、焜炉の上に土瓶のようなものが置かれており、鳥居清長筆「三ヶ津涼十景」高輪でも同じ形式が見られる(『絵本水茶屋風俗考』、56頁)この形式の茶釜を設らえた店が軒を並べた図が、歌川豊春(1735～1814)の「江戸両国橋の景」(辻惟雄・大久保純一『原色日本の美術』第18巻、小学館、1994年)にあるが、ヨシズ屋根の簡単なたたずまいは『江戸名所図会』と通ずるものがある。この土瓶らしきもので、どのような茶をいれたのかは、図からは判別しがたい。さきの新橋の「金六しがらき茶店」のような名茶を看板にした茶店でも、雪旦の観察にしたがう限り煮出し茶であった。」というように土瓶の普及も観察できる。『江戸名所図会』の挿絵を描いた長谷川雪旦は、江戸から離れた「生麦村しからき茶店」の図も描いている。そこでは、「はっきりと「せんし茶」(煎じ茶)と書かれた短冊が下がっている。ここは店の者と思われる女性が大きな土瓶(薬罐)を手にさげて、客の方へ向かうところが描かれている。」というように釜出しの煎じ茶を土瓶に入れて運ぶ様子と推定される情景も描かれているのである。18世紀以降の江戸遺跡においては、おびただしい量の土瓶が出土しているのに対し、急須の出土は稀な事例に属している。茗壺にいたっては皆無に近い状況である。こうした大衆化した土瓶の煎じ茶と文人趣味の煎茶との関係は、別に論じるべき大きな主題であろう。

なお、「人見必大の『本朝食鑑』(元禄10年刊)によれば、江戸市中で販売される煎茶は、駿州・信州・甲州・総州・野州・奥州の産であるという。(島田勇雄訳注『本朝食

鑑』2、東洋文庫、平凡社、1977年、119頁）。しかし、信楽茶を看板にする茶屋（どうやらその後年は茶漬けが主だったらしい=佐藤要人『絵本水茶屋風俗考』（有光書房、1977年30頁）があることをみれば、その知名度の高さは庶民にまで及んでいたとも考えられる。」という。元禄期の江戸で消費された茶の産地は文人の茶書に登場しない産地のものが大半である。そこには、中世以来根付いた茶葉の生産体制があり、そこから独自の煎じ茶文化が生れたとする推測もなりたつのではなかろうか。



「足利家茶瓶四十三品図録」中、浩然忽



「足利家茶瓶四十三品図録」中、覆(り)草子



「足利家茶瓶四十三品図録」中、嶽應子



「足利家茶瓶四十三品図録」中、松風堂

## 5. 『煎茶とやきもの 江戸・明治の中国趣味』 2000 愛知県陶磁資料館

愛知県陶磁資料館で平成12年(2000)の秋季企画展として開催された『煎茶とやきもの 江戸・明治の中国趣味』は、板橋区立郷土資料館の展示から4年の歳月を経て一層充実した内容の構成になっており、煎茶具関係の展示としては一つの到達点を示しているともみることのできる内容になっている。そして、その図録もまた多くの新知見を加えている。

### い. 煎茶文化の展開 仲野泰裕

「中国黄檗山の住持隠元禪師(1592~1673)は、その弟子にあたる長崎興福寺の住持逸然から、承応元年(1652)4月から翌年11月にかけて、4次にわたって日本への招請状を受けている。準備期間を含めると2年に及ぶ招請運動から、当時の日本においてすでに中国文化への憧憬の念は強く、これらの文化が、受け入れられ拓がってゆく素地ができていたと考えられるのである。」「隠元を迎えて開山した宇治黄檗山萬福寺などの活動により、公家社会においても黄檗文化の拓がりが認められ、これらを通して明時代末期から清時代初期の中国華南地方の文人文化が日本において紹介され順次拓がっていたものと考えられる。」この黄檗文化の枠外に煎茶を広げていった人物として売茶翁高遊外が措かれ、その交友から文人のたしなみとしての煎茶が確立してくる。そして、名古屋城下の煎茶の普及が煎茶書の刊行とともに語られるのは、開催地の事情であるが、日清戦争(1894~95)以降の国粹主義により中国趣味を基盤に形成された煎茶文化は根底から翻弄されたとする見方が提示される。

### ろ. 図版 煎茶の始まりと展開

1. 紫泥茶罐 中国宜興窯 明時代末期(17世紀) 隠元禪師将来 総高14.5 黄檗山萬福寺、と2. 紫泥大茶罐 中国宜興窯 明時代末期(17世紀) 隠元禪師所用 総高19.3 黄檗山萬福寺の2点はいずれも宜興窯産の典型的な茗壺である。ともに底部に火熱痕を残し、直接炉に掛けて茶葉を煎じた可能性が高いとされるのだが、この時期の中国において、宜興茗壺をこのように用いるのは亜流の用法であろう。

6. 赤泥湯罐 日本(中国) 江戸時代(清時代) 伝・売茶翁所持 高10.2 第三次久保惣コレクション(江口コレクション)は多くの茶書に「唐山製 急焼」「唐製 茶瓶」などとされるものに近似している。しかし、柳下亭嵐翠の『煎茶早指南』では売茶翁の頃すでに三文字屋七兵衛や梅林金三などが京都で急須の生産を行っていたとも言っており、本品など中国南部のものか国産のものかの判別が困難な資料である。そして、玉露が一般化した段階では湯罐となるが、それ以前であれば茶注としての機能もあり、火に掛けて茶を煮る急須としての機能ももったものと考えられる。

7~20の茶書はこれまでに見てきたものであり、あえて取り上げる事をしないが、日本の文人達によって残された茶書の多分に日本化された中国文化は、あらためて見なおす必要があるものであろう。

## は. 図版 唐物煎茶器

25 白泥三峰秀才炉・赤泥湯罐 中国(日本) 清時代(江戸時代) 近衛家伝来涼炉 高26.5 第三次久保惣コレクション(江口コレクション) いずれも国産品である可能性を残すもの。これも湯罐とされるが急須である。肩部に印が押捺されているが、文字として判読不可能なもの。

26 白泥六稜涼炉 付:白泥湯罐 中国・宜興窯 清時代 「孟臣」刻銘 涼炉高27.7 板橋区立郷土資料館 白泥湯罐は土瓶形で湯沸しに特化したものであろう。涼炉は硬質に焼かれており、孟臣の銘が刻まれている。惠孟臣は宜興窯の茗壺に刻まれる銘として、あまりに著名であるが、涼炉にまで刻まれると、これをもって宜興の産とすることには不安を覚えざるをえない。実際、孟臣銘は中国南部から台湾あたりでも制作されているという。

27~30の文政渡とされる赤泥・白泥湯罐は把手の太い点に特徴があり、全体に大ぶりで粗製の感も否めない。

37・38・42・43の大型の茗壺は、きわめて中国趣味的な造形であるが、これらが明治期の『茗壺図録』によって掲載される。

## に. 図版 大名家と煎茶 彦根藩井伊家

71 楽焼急須 日本 井伊直弼 江戸時代後期(19世紀) 「柳王舎」銘 高5.9彦根城博物館 釉薬を掛けた急須で淹茶の道具に特化したものである。

78~79は宜興窯の製品で中国においては茗壺として使われるものと思われるが、日本においては水注として用いられていたことが箱書きから明かである。

## ほ. 図版 京焼諸窯の煎茶器

83 交趾釉荒磯文急須 日本 青木木米 江戸時代後期(19世紀) 高9.4 東京国立博物館 こうした作品をもって木米は唐物写しの名手とされるが、本歌となる交趾焼の急須そのものは存在しないのであって、木米の創作と言わざるを得ない。

85 焼締急須 日本 青木木米 江戸時代後期(19世紀) 高9.8 京都国立博物館 これも売茶翁のころの急須に似るが、この作品の箱書きには宜興の李仲芳の作を摸倣したと記されており、その典拠となった作品があったことになる。しかし、李仲芳は実在する茗壺作者ではあるが、この手の急須を作った可能性は零に近く、あれば李仲芳の名を付けて日本向けに宜興以外の場所で制作されたものと推測されるものである。『潁川 木米』日本陶磁全集29 中央公論社1988刊の48図にある「李仲芳写急須」が同一資料と見え、その作品解説(66頁)に「宜興茗壺在李仲芳印 依元様製 龔米造」という木米の箱書きがあるとされる。宜興製の印を持つ朱泥の急須が存在することは知られているが、宜興産でなく別の地で日本向けに作られたものである可能性が高いものである。

88 染付詩文山水文急須 日本 仁阿弥道八 江戸時代後期(19世紀) 径10.0 田中本家博物館 磁器に染付で山水と詩文を施した急須できわめて日本的な煎茶具であ

る。明かに淹茶の道具であるが底部は露胎になっている。

91 染付花蝶文急須 日本 永楽保全 江戸時代(18世紀~19世紀) 高14.1 京都国立博物館 いかにも外国の製品にモデルがありそうな雰囲気の商品ながら、急須に染付という組み合わせは日本にしか存在しないものであろう。

92 金襴手茶銚一双 日本 永楽和全 江戸時代後期(19世紀) 「大日本永楽造」染付銘・総高8.0・8.0 鈴木コレクション 玉露用の茗壺として小型の宜興製品の形を写しながら金襴手という文人趣味とは異質な装飾を加える趣向で明治の大規模な煎茶会などを意識した作品というべきであろうか。

96 赤絵紅毛人図急須 日本 尾形周平 江戸時代後期(19世紀) 「應需造之 甲午秋良日 尾形周平」赤絵銘 総高10.8 個人蔵 1839年没の尾形周平の作品であり天保以前の作であるが、その装飾の斬新性は群を抜いており、文人趣味からの逸脱を見る事ができる。しかし、その鈕の特徴は『足利家茶瓶四十三品図録』中に認められるもので、形態には新しさを見る事はないが、この作品を誰がもとめたものか知りたいところである。また、周平の生没年(1788~1839)の中で甲午の年は天保5年(1834)があるだけである。この頃には、すでに金彩の急須が登場していたという指標にもなりえよう。

97 朱泥急須 日本 岡田久太 江戸時代後期(19世紀) 高9.1 東京国立博物館 京都での作品であろうが朱泥の原料も京都産のものであるのか。把手の造形と器表の刻画文との連続などは宜興窯の装飾に近いものである。

102 赤絵金彩群仙図急須 日本・湖東 鳴鳳 江戸時代後期(19世紀) 「於湖東鳴鳳 造之」赤絵銘 総高9.5 個人 多くが井伊藩のために作られた鳴鳳銘の湖東焼であり、大名の道具としての装飾として赤絵金彩は求められたものであろう。

## へ. 図版 田中本家の煎茶具2 中国と日本の諸窯

信州須坂藩の御用達商人・御用人格を代々勤めた豪商、田中本家に伝わる煎茶具には多種多様な道具があるが、信州という地域の富裕階層に及んだ煎茶文化という点で興味深い資料群である。

101 南蛮写海老鈕急焼 日本 初代吉向 江戸時代後期(19世紀) 田中本家博物館 体部に平行沈線を幾筋も施した千筋手で焼締め系の南蛮写しであるが、こうした急須の典拠となる本来の南蛮急須が実在したのか、木米の交趾写しのように創作されたものかは改めて問われなければならない。

114 白磁茶銚 中国・徳化窯 清時代 総高 高6.6 田中本家博物館 玉露の茶注として使われたであろう小型の茗壺であるが、白磁製品で中国にあっては文房具の水注として作られたものとも考えられる。ただし、形態は宜興の茗壺と同一であり、日本の需要に合わせて作られたことも推測可能であろう。

115 南蛮写急須一双 日本・京都 寶山泰平 江戸時代末期(19世紀) 「寶山泰平」印 高4.0 田中本家博物館 敢えて粗雑な仕上がりになる原料を用いて作られた南蛮写で、これも典拠となる外国製品が存在するのか否かは不分明のままであろう。

117 染付海馬文急須 日本 仁阿弥道八 江戸時代後期(19世紀) 田中本家博物館 茗碗と同一意匠の染付文様を施した白磁の急須である。淹茶専用の道具として京都で確立する道具といえる。

116 金襴手煎茶具(泡品・茶心壺・急須) 日本 永楽和全 明治時代(19世紀) 泡品径8.5 田中本家博物館 118 色絵人物文急須 日本 尾形周平 江戸時代後期(19世紀) 田中本家博物館 両者ともに117と同じく同一意匠で統一された磁器をベースとした煎茶具である。田中本家の家格からすれば大名の趣向に近い道具を揃えてしかるべきである。明治期の煎茶が富裕層に受け入れられて行く土壌の一端をこうした道具が担っていたと見る事もできよう。それは、文人趣味とは対極にある美意識ではなからうか。

## と. 図版 東海の諸窯の煎茶器

136 染付急須 日本・瀬戸 亀井半二 「半二」印 総高7.5 高取友仙窟 137 染付山水図急須 日本・瀬戸 亀井半二 「半二」印 総高10.3 個人蔵 瀬戸の磁器製急須でいずれも染付により詩や絵が施されている。亀井半二は京都で絵画の修行をしており京都の磁器製急須の影響下に成立するものと考えられるが、瀬戸の古文書にも「きびしやう」を散見することができ、無銘の工房産急須が存在したと考えられる。

140 煎茶具揃 日本・笹島 牧朴斎 江戸時代中期～後期(18～19世紀) 「穆斎」印 急須総高6.8 個人蔵 名古屋笹島の焼物で1857年に没した牧朴斎の作品。瀬戸のいわゆる本業焼調の焼物で茗碗、湯冷まし、宝瓶が揃っている。湯冷ましの存在から見て幕末の製品と考えられるが、把手のない宝瓶の出現を考える上では重要な資料となる。

141 白泥宝殊湯罐 日本 大橋秋二 江戸時代後期(19世紀) 「秋二」印 総高7.1 個人蔵 142 白泥宝殊湯罐 日本 大橋秋二 江戸時代後期(19世紀) 「秋二」印 総高9.1 個人蔵 京都の尾形周平に作陶を学び瀬戸や常滑など各地で製品を作っている秋二の急須である。しっかりとした作行で緻密な胎土を用いており湯罐と限定するかどうかは微妙であろう。

## ち. 煎茶と日本の近代陶磁 仲野泰裕

すでに取上げてきた論点と重複する部分は割愛して、新しい問題のみを取上げさせていただきたい。

青木木米作になる「南蛮写急須や交趾釉水注の底部にはいずれも火にかけた痕跡が認められることから、当初は急焼として使用されたことを示している。」とした指摘は、木米の作品に茗壺が存在しないことから首肯されることである。その作陶活動は化政期が中心と考えるが、製茶法の革新が京都あたりでも受容されはじめた時期と重なる。木村兼葎堂が売茶翁の遺品を所持し、その記録を丹念に作成しているところから、兼葎堂を通して煎茶器生産に取り組んだ木米が、売茶翁流の喫茶法を継承する道具を作ったということも充分にありうるところであろう。

彦根井伊家の煎茶席とされる楽々の間を含む「榊御殿は、その一部が当時のまま残されており、御書院に続く地震の間（茶座敷・文化11年）さらに北東に延ばして楽々の間が増築されている。棟木の墨書には天保13年（1842）とあり、その年代を伝えている。楽々の間は煎茶席と伝えられており、直弼の兄にあたる十二代藩主直亮の治世の建立である。直亮は、代々の藩主のうちでも屈指の文化人であり、当時、文人達の間で盛んとなっていた煎茶についても強い興味を持ち、いち早く煎茶席の造営に至ったものと考えられる。」日本の文人が所属した階層と大名との間にはかなり大きな開きがあると考えられるが、幕末の天保期ころともなれば大名クラスにも煎茶が浸透していったと見る事ができる。井伊直弼については「別号である「柳王舎」と書かれた直弼手造りの楽焼の急須が伝世していることが確認され」ている。さらに「直弼が力を入れ一時藩が直接経営していた湖東焼においても煎茶具が多く焼かれているのが目立つ。当時の売れ筋をねらった生産と言えればそれまでであるが、藩が煎茶器の優品を積極的に買い上げているのも事実である。」湖東焼の急須は磁器を基本とし、染付や赤絵、金彩など華麗な装飾を施すもので、それは本来の急須にあった涼炉に掛けて湯を沸かし、茶を煮るという道具からは離れた機能になっているものである。

「『大名家』または「武家」と煎茶という対比は、近代以降確立した現在の煎茶の美意識などから考えると奇異な組み合わせにも感じられるが、そこには、階層を超えた拮据がりど、煎茶を味わう、楽しむという意味を含めた日本の煎茶の原点、本来の姿をじっくりと考え直してゆくうえでは、極めて有効な視点であると思われる。」とは煎茶イコール文人趣味という固定的な視点は、かならずしも古い段階に成立したものではないということになる。

「田中本家は、信州須坂藩の御用達商人を代々つとめ、後には藩の家老に次ぐ要職である御用人格をも兼ねた豪商であった。そして、江戸時代中頃の延享2年（1749）以来、昭和に至る田中家」では「初代吉向（京都で修行し大坂の十三に開窯）が須坂に招かれて制作した作品が核となっている。」そして、「木米、道八、周平、六兵衛、和全、寶山（泰平）、亀亭、與平など江戸時代後期から明治にかけて日本の窯業の発展に大きな足跡を残した、京焼系の蒼々たる窯が続き、さらに薩摩、九谷、有田、瀬戸などが認められる。」そして、宜興窯製品と名古屋の磁胎七宝製品、さらに田中本家の文書に認められる常滑製の煎茶具が注目されている。

「田中家の史料に認められる「長三郎 床鍋焼 急須 壺ツ」（『萬大宝恵帳』嘉永元年・1848）、「急須 溜り入 トコナへ焼」（『諸客賄方控帳』嘉永4年）は、常滑における煎茶具生産の記録を具体的に示す貴重な例である。」

「煎茶器の流通—田中本家にみるその購入例」（中略）

○道八作赤壁之図急須 他

（貼り紙）「赤壁キヒシヨ茶碗仕切 道八 近江屋世話 天保十三寅年春中」

證

一 金 壺歩弍朱 急須 赤壁之図

壺瓶

一 金 式歩 茶碗 赤画詩入  
五個

右之組物納如件

三月廿五日 高橋舗（瓢形朱印・角印）

上」

この作品は磁器の急須と煎茶碗の揃いのもので赤絵の絵画や詩が施されていたと考えられる。こうした京焼系に認められるセットの成立時点を示す指標の一つともなる史料であろう。

「○道八作、長三郎作急須

『萬大宝恵帳』嘉永元年（1848）より

九月廿二日 落 近江屋

一 道八作 急須 壺ツ 茂兵衛

代 拾三匁

一 長三郎 床鍋焼 急須 壺ツ

代 六匁

代メ 金壺分也 引合

○九谷本窯急須

『当座仮帳』文久元年（1816）より

五月卅日 権堂 恵比寿屋源八

一 本竈九谷急須 壺ツ

代金壺分二朱也

八日相渡ス」

道八の急須は色絵など施した磁器物であろうが、常滑の二代長三の倍以上の値段になっている。また、幕末の九谷でも急須が生産されていることは京焼・湖東焼系の技術展開が九谷にまで及んだものといえようか。

「近江屋は、田中本家の江戸の土地の管理をまかされていたことから、諸々の産物の購入の仲介をしているが、茂兵衛は京都支店をまかされていた。このことから常滑長三郎（二代伊奈長三）の作品が、京都経由で道八と共に信州に至り、一定の評価を得ていたことがわかる。」近年の京都公家町遺跡の調査で長三の急須が検出されており、こうした流通経路の存在したことを傍証している。

#### り. 唐物煎茶器一茶銚・急焼・湯罐・涼炉一について 森 達也

「紫砂器が生産されるようになったのは宋時代頃からと考えられている。北宋の詩人梅堯臣の『宛陵集』に「紫泥新品」、元時代・蔡司霑の『霽園叢話』では「紫砂罐」との記載があり、文献上からは、この頃に紫砂器がすでに認識されていたことが窺われる。また、宜興市丁蜀鎮羊角山窯では、南宋から元時代の堆積層から紫砂壺の破片が出土している。ここの出土品には、日本でいう朱泥・紫泥の両タイプが見られ、器形的には、

注口、後手の把手、つまみ付きの蓋など紫砂茶壺の基本的な形態が完成されており、宋・元時代にすでにこれらの技術が確立していたことがわかる。注目すべき点は、蓋のつまみの付け根に花卉の浮文を表したものがあり、この意匠が当時の錫製などの金属製罐の注口や蓋つまみの取付部に施した座金の形態的摸倣と考えられることである。恐らく宜興窯の紫砂壺は、金属製罐（湯沸かし）の陶製の粗放な摸倣品として生み出されたものであろう。」という。明代の煎茶の喫茶法が確立する以前の段階では紫砂壺が直接炉に掛けられるような使用法が金属品の代用として有り得たという指摘は重要な論点であろう。隠元の遺品の茗壺の使用痕跡などが、そこから連想されるところであるが、明代末までそうした初期の使用法が伝わっていたのかが問題となろう。

「北宋時代の詩人蘇東坡が宜興に流されていた際に、上手の把手付茶銚である東坡提梁壺を工夫したとの伝説もあり、かなり早い時期に宜興窯紫砂の存在は知られていたようであるが、名工が排出し、その作品が文人達の間で高い評価を受けるようになったのは、16世紀前半の名工・供春の出現以降である。供春は、進士・呉頤山の家童で主人に連れられて宜興の金沙寺に行くうちに同寺の老僧が紫砂壺を作るのを見て習い覚え、木の瘤を模するなど独自の工夫を加えた茶銚を創出し、宜興窯紫砂器に新境地を開いた。」宜興の茗壺創出に関する定型化された由来であるが、いわゆる職人の仕事とは異なる要素が入り込んでいるのが茗壺である。それは、金属罐の代用品の段階に新たな要素が付加されたことを意味している。

「供春以後、工人が自分の名前を製品に刻または印する伝統が作られたが、これは中国当時では大変異例であり、他の窯ではほとんど見られないことである。恐らく、工人が文人好みの製品を創出する上で、かなり高い教養が必要となり、また、製品の受容者である文人との交流が頻繁となる中で、単なる工人の枠には収まらず今日で言うところの陶芸作家的な自意識を持ちはじめたことによるものであろう。また、受容者側の文人達も、名工の作品を争って求める中で、作者名の明記を欲したことも原因の一つかもしれない。」単なる造形に限らず、装飾においても絵画や詩文を彫りこむ所から、文人趣味に対する理解が求められているのが茗壺作者であった。

「江戸時代の日本で受容された宜興窯製品は非常に限定されており、江戸時代後期までは上述したような名工の作品はほとんど入ってきておらず、一般的な製品が主であった可能性が高い。江戸時代末期から明治時代前期にかけて日本の開国による中国貿易の活発化により、中国の文物が大量に日本にもたらされるようになり、はじめて宜興窯紫砂壺の優品が数多く日本に輸入されるようになった。」というのが現実で中国と日本の茗壺に対する評価は連動してはいないという点は、改めて問題とすべきところである。

中国南部の「莆田は、厦門と福州の中間地点のやや福州よりに位置する町で、清代の鼓樓を利用して作られた莆田博物館の裏手に清代以来の古建築が並ぶ古い街区がある。その一角にある陶磁器店の軒先で煎茶の湯罐や涼炉によく似たものが置かれていたのである。店員に、用途と産地を質問したところ、いろいろな液体を温めるのに使い、産

地は知らないとのことであった。周辺の複数の店でも類品を扱っていたので、一般的な日用雑記と考えられ、値段は炉が4元(約60円)、湯罐が12元(約180円)とかなり安価であった。」「少なくとも福建地域で清時代から今日まで、三峰炉形の焜炉と横手の急須形の煮沸具が用いられているということが確認できたことは、唐物煎茶器のルーツを探る上で重要といえる。なお、日本に煎茶をもたらしたとされる隠元禅師が住持を務めた黄檗山萬福寺(古黄檗)は、莆田市の北に隣接する福清市に所在する。」涼炉、急須の日本への伝来ルートは、やはり福建地域からと見るべきであろう。それは、道具の名称からも言い得るところである。

「長崎に来航した福建船の船員が水や酒を温めるのに使った「急焼」と呼ばれる急須形の煮沸具を、福建語で「キップショウ」と発音したことに由来するものとされる。」この「急焼」は、伝世品の南蛮急須と呼ばれるものと形状的に酷似しているが、これと類似するものが、1989年にベトナム・ホーチミン市東方のコンダオ島で発見された1690年代に沈没したと推定される中国船で確認されている。」この沈没船は「ブントオ・カーゴ」と通称される。

「ブントオ・カーゴでの焼締急須は、煎茶の三峰涼炉とよく似た土製炉に乗せられて液体の煮沸用に用いたと推定され、引揚げ量が磁器類に比べて圧倒的に少ないことから、商品ではなく船員の生活用具として積み込まれていた可能性もある。これは、前述した長崎での中国人が「急焼」と呼んでいた横手の急須形容器が、福建語の発音から日本で「きびしょ」と呼ばれるようになったとされる説と一致する点が多く、また売茶翁所持とされる「急焼」図との形態的な類似性から、この手の焼締急須が、江戸中期頃に「急焼」と呼ばれていたものであることはほぼ間違いがないであろう。なお、売茶翁をはじめとする江戸時代中期(18世紀)の煎茶では「急焼」を用いて茶を煮出す方法が主流であったと考えられている。」長崎には多くの福建船が来航しており、福建出身者も定住していたことは黄檗寺院の存在からも確実であり、上記の見解は、ほぼ正鵠を射ているといえよう。そして、いろいろな液体を温める道具の急須は、当然のこととして茶を煮る道具でもありえたのである。

椿山所持の漳州瓶とされる湯罐については、すでに板橋区の図録でも触れたが、森氏の見解には傾聴すべき点が少なくない。「椿山所持品は、やや粗めの灰色の胎土を用いて、上下が型で作られ中央部で継いで体部を成形している。底部は平底で、内面には鉄釉が粗く施されている。最大の特徴は注口と把手が斜めに取付られて両者が平行していることである。これは、炉にかけて液体を煮沸した際に、加熱された把手を掴んで持ち上げる必要がないように、炉の上で把手の端をかるく掴んで引き下げるだけで内容物を注ぐことができるように工夫されたものではないだろうか。椿山は、天保8年から10年(1837~1839)の日記の中で、この湯罐を詳細なスケッチで記録しており、「漳州瓶」と記載している。」その産地が窺えると同時に、その機能においても、この種の急須類がどのような用いられ方をしたのかが窺える資料である。

「類品は、1817年にマラッカで沈没したイギリス船ダイアナ号の引揚げ資料に含まれ

ている。ダイアナ号はヨーロッパ向けの中国製青花磁器を大量に積載していたが、この手の湯罐は量的にごく僅かであり、商品としてではなく船の什器として積み込まれたのかもしれない。写真で見るとおり、ダイアナ号引揚げ品と椿山所持品と形態的特徴はほぼ一致しており、椿山所持品が19世紀前半に生産されたとすることができる。この手の湯罐は、いわゆる「文政渡り」の上質品とはまったく特徴を異にしているが、ほぼ同時期に生産されたものなのである。」つまり、福建地域において多様な急須が存在し、その中から選択して日本にもたらされたのが南蛮急須であり湯罐（ポーフラ）ということになる。

「当時は「漳州商人」や「漳州船」などの名称は、福建南部商人や福建南部船と同意義に用いられることも少なくなかったため、福建南部地域の製品という意味で漳州瓶とした可能性も考えられることから、現時点では、産地を漳州窯に限定することは危険であり、福建南部地域の可能性が高いという程度に留めておくのが無難であろう。」一般に漳州窯は青華や赤絵などの磁器の産地であり、ここで取上げている土器系の製品とは異質の技術体系で生産されている。その生産はさしたる施設や高度な技術を必要とせず、小規模の生産者が点在するといった在り方ではないかと推測されるのである。

## 6. 日本人と茶 その歴史・その美意識 京都国立博物館 2002

2002年（平成14年）に開催された特別展覧会『日本人と茶 その歴史・その美意識』では、古代平安朝初期以来の喫茶の歴史を総合・実証的にたどる企画で資料群が展示され、その図録が刊行されている。本稿に関わるのは「第八章 喫茶の大衆化」の部分であるが、図版の中にはより古い段階の資料でも参考になる資料が少なくない。

### い. 「日本人と茶の千二百年」 尾野善裕

1 喫茶日本渡来、で嵯峨朝における喫茶関連の歴史記述と考古資料との関連性を示し、2 入宋・渡来僧と茶、では円仁以来の僧侶と喫茶の関係を通説に拠ることなく最新の資料から辿って抹茶式の点茶法の中世における普及を論じている。そして、3 喫茶のひろがりや遊興化、において重要な指摘がなされている。

鎌倉時代に武家や公家の世界へと普及した喫茶は、南北朝から室町時代にかけて闘茶の流行という形で遊興化が進んでいく。そして、「茶産地の増加は闘茶流行の歴史的な前提条件であったと評価できるのだが、それは一方で、茶葉生産の絶対量を増大させ、さらに多くの人々が喫茶を享受しうる環境を生み出した。そうした状況の下で、室町時代には、寺社の門前や名所に参拝者や通行人を客として茶を飲ませる一服一銭と称する茶屋（茶店）が出現する。一服一銭の茶売人が、しばしば風俗画や社寺参詣曼荼羅・職人歌合などに描き込まれており、それらの絵画を見ると、移動式の立売（担い茶屋）と居売の二タイプがあり、後者の場合、小屋掛けして店舗を構えることも珍しくなかったことが見て取られる。」として、釈迦堂縁起と富士見図屏風の立売・居売の茶屋が示されている。どちらも炉に重ねたような茶釜が象徴的に描かれている。そして、

京都を中心に成立した喫茶の大衆化は応仁・文明の乱（1467～1477）や明応の政変で在京が原則の守護や奉公衆が領国に在国化する流れにのって拡散し全国的に普及していったとする。

「さて、15～16世紀の喫茶文化の大衆化は、さまざまな資料から窺われるが、ここで1点注意しておきたいことは、その喫茶法式がどのようなものであったかである。絵画の中の一服一銭の茶売人は、右手に茶筌、左手に茶碗を持った姿で描かれていることが珍しくないのだから、当然飲まれている茶は抹茶であると考えてしまいがちだ。確かに、今日的な感覚からすれば、茶筌を使う茶は抹茶であり、煎茶の場合には茶筌を使わないというのが常識だが、この点については一考を要する。と言うのも、前近代においては煎じた茶を茶筌で攪拌し、泡立てて飲むという喫茶法があったらしいからである。」という指摘は、注目に値する。煎じた茶を茶筌で攪拌する事例が明示されていないが、先に明代前期まで中国で行われていた喫茶法に関連して触れた島根出雲地方の「ほてほて茶」が番茶を長い茶筌で泡立てる式であった。さらに、このような手法は富山・新潟地方においても「ばたばた茶」として残り、琉球時代の沖縄においても「ぶくぶく茶」という泡立てた煎茶が行われ伝存していることを考慮すれば、かなり古い段階で列島規模で拡がりを見せた喫茶法の一つではないかという推測もできるのである。そして、それは茶飯や茶漬けとの関係をも示唆する茶の食文化の一つであろう。尾野氏は、こうした視点ではなく、絵画と考古資料との整合性について「こうした視点から絵画上の一服一銭の茶売人を見直してみると、当たり前のように茶筌が描かれている一方で、抹茶の加工に必須の道具である筍の茶臼や、抹茶の保存容器である茶入・棗が描写されている事例が極端に少ないことが判る。確かに、棗や茶杓が描かれている事例も皆無ではないのだが、それらはやや制作年代が降るのではないかと思われ、室町時代の習俗を描写していない可能性が高い。また、各地の遺跡から出土する茶道具を見ていても、喫茶用の天目茶碗が大量に出土する割には、茶入れや茶臼が出土する頻度は余りにも低く、状況証拠ばかりではあるが、当時広く普及していた茶が抹茶ではなかったことを示している。」当然抹茶も行われていたのであるが、大衆化した茶が、かならずしも抹茶とは限らないという指摘は、板橋区立郷土資料館のところで検討した江戸の大衆的な茶屋とも関わってくる重要な視点である。尾野氏は、7 喫茶の大衆化 において喫茶は「近世（江戸時代）になると大衆の日常生活の中にさらに浸透していった。往来の人を休息させる施設として近世に発達する水茶屋は、室町時代の一服一銭の延長上に位置付けられる存在で、日本最大の都市・江戸の市中でも数多く営業されていた。」という位置付けを行っている。そして、浮世絵にしばしば描かれた水茶屋を観察すると「湯呑や茶托、釜などが描き込まれていることが珍しくなく、当時の大衆的な喫茶のありさまを今日によく伝えている。中でも興味深いのは、18世紀以降の浮世絵の水茶屋に茶筌がほとんど登場しないことで、室町時代の一服一銭の系譜を引いてはいても、茶筌を使わない喫茶法式に転換していることが窺い知られる。こうした喫茶方式の転換は、考古資料からも推測されるところで、江戸では18世紀に喫茶用の碗が急速に小型化してゆくと共に、内面に茶筌の使用痕跡（擦痕）が見られなく

なることが指摘されている。」という。それに加えて土瓶の出土も急速に増加する事も大きな変化といえよう。

## ろ. 図版

69 七十一番職人歌合 狩野養信・雅信 模 三巻のうち巻中 一卷 東京国立博物館 「成立は序文や詠歌、画中詞の内容から、明応九年(1500)と推定されているが、中世に遡る遺品は現存せず、東京国立博物館本は、寛永九年に写された模本を弘化三年(1846)に狩野晴川院養信・勝川雅信父子が模写したものである。」という。この24番に「一服一銭」の居売らしい人物と「煎じ物売り」の立売の人物が描かれている。一服一銭が茶を立てるのに対し、煎じ物は茶を煎じた薬のような飲み物として扱われているようである。

165茶見世伊勢屋 磯田湖龍斎 一枚 東京国立博物館 作品解説には作者の生没年は不詳ながら鈴木春信の影響を受けて浮世絵師になった人物とされ、春信没後に自己の画風確立に向かい、本図も独自の型が確立し始めた作品として安永年間前期に位置付けられている。店の奥に茶釜があり、その上に土瓶が乗せられている。

166茶屋富士見屋 喜多川歌麿 一枚 東京国立博物館 この作品にも店の奥の竈に掛けられた茶釜の上に土瓶のような注器が描かれているが、その装飾が、下の茶釜の装飾と共通しており、把手の取付部の形状からも金属器である可能性が高く、これは鉄瓶ではないかと推測される。歌麿は1753～1806年の生没年である。

169 難波屋店先 栄松齋長喜 三枚続 慶応義塾 浅草隨身門そばにあった難波屋の店を描いたものであるが、店先に出ている竈に掛けられた茶釜の上に、ここでも土瓶が乗せられている。把手は籐や竹を用いた土瓶と見える。

190 三島手急須 青木木米作 一口 京都国立博物館 木米は文人・木村兼葭堂との交流の中で中国清時代の陶書『陶説』を読んで30歳ころから作陶を志したというのは、広く知られたところであるが、清の時代の煎茶器であれば、茶注は茗壺であって、その製法もタタラ叩き成形法が宜興で確立しているはずである。湯沸しとなれば白泥系のものを主としたと推測され、このような三島手や木米が多用した交趾写しなどは、ありえないものではなかろうか。また、作品解説では本例も底裏に二次的な被熱痕跡が認められるという。

202 紫泥茶銚 宜興窯 名古屋城下町遺跡出土 一口 名古屋市見晴台考古資料館 名古屋市中区栄一丁目の豎三蔵通遺跡からの出土品で江戸時代には尾張藩の中・下級武士が居住していた武家屋敷地にあたるという。高3.7、口径4.1、底径4.3cmという小型の茗壺であるが、同遺跡の第二次調査で検出された井戸の埋土からの出土とされる。底裏に「萬豊順記」に角枠印が押捺されているという。玉露による煎茶が一般的になって用いられるようになったと考えられる小型の宜興茗壺で日本で人気の高かったのが「萬豊順記」である。遺跡出土事例としては唯一のものではなかろうか。

## 7. 『金士恒展』常滑市民俗資料館 1986年

常滑の急須の歴史を語る際には常に登場する人物が清朝末期の文人金士恒である。彼は長く「明治十一年清人金士恒来遊するあり鯉江高司之を聘し支那式茶注の製法を伊奈長三（四代）杉江壽門等に傳習せしむ是より先松下三光（初代）は獨創にて既に此法の製作ありしと云へり」（明治45年刊『常滑陶器誌』常滑町青年會）という程度の認識であった。そして、その遺品が常滑近在の旧家に点々と所蔵されていたのであるが、それを丹念に調査してこられたのが二代山田陶山義昌氏であり、さらにその欠を補うようにして金士恒作品を掘り起こしたのが山田一掣兩勝治氏であった。昭和61年に開催した常滑市民俗資料館の『金士恒展』は、この兩名の活動の結晶であり、そこから新たな金士恒像が生み出されたのである。

すでに、この企画によって明かになった金士恒については各所で紹介されているが、ここでは別の視点から金士恒の人物について検討を試みておきたい。それは、金士恒が中国の茗壺の技法を伝授したという技法面での役割ではなく、日本の煎茶にきわめて柔軟に対応した人物であることを示す試みである。

金士恒は作品の器表に鉄筆をもって文章や詩文を彫る装飾を盛んに行っている。そして、金士恒を招聘した鯉江家に伝存する朱泥茗壺（図録1頁 朱泥後手茶銚2）には胴部に鯉江方寿・高司父子が金士恒を常滑に招き中国の技法を伝えた経緯を述べる文章が刻まれ、底には「凡そ金石の器を製するに貴ぶところ工の精なるに在らず工精なるに似て而して俗の気あるを見るもの則ち可ならず。趣ただ自然にして而して清雅なる者。すなわちこれを貴品となす所なり。金士恒又記す。（原文漢文・山田陶山氏の読み下し文）」とあるのである。これは金士恒の茗壺にたいする美意識の表白として理解することができ、この文意をもって遺作を観ると、確かに彼の作品には技巧を凝らしたものが少なく、宜興窯の名品とされる茗壺と比較すれば明かに粗雑な仕上げと思われる部分が少なくない。そして、しばしば宜興製品に対して感じる過剰なほどの装飾や磨きこみが認められないのである。それは、きわめて日本の美意識に近い造形なのである。そして、金士恒の遺作がいずれも中国宜興窯で作られる標準的なサイズではなく、玉露をいれる容器として特化したような小型の日本仕様になっていること気づくのである。それは、本場の技法で作られながら、仕上げの足りない、見方によっては粗製の、しかも水滴か中国南部で特殊な茶に使われるような日本人好みの茗壺なのである。

次に金士恒が残した作品の箱書に注目したい。その共箱をもつ茗壺は四点遺されているが「朱泥匏式茗甌」「朱泥僊春壺」「朱泥急須」「梨皮急須」となっている。「茗甌は通常茗碗の名であり茗壺とは異なるものである。匏式とあることから瓢の形で茗壺の形をしながら、注口から直接飲む式の甌だとすれば、その名も理解できないものではないが甌は碗や鉢など口のひろがった器に用いる語義であることから、いささか適切さに欠ける名称ともなろう。「僊春」は茶を表す言葉として理解できる。問題となるのは、残る二点の箱表に大きく墨書された「急須」の文字である。それは、小型では

あるが、明かに茶壺・茗壺とすべきものであって急須ではない形状ならびに焼きあがりなのである。敢えて想像を逞しくするのであれば、日本において、この種の茶注も「急須」と呼ばれているのであるから、あえて中国流を押し通す事もないとする柔軟な適応をした結果ということになるだろうか。朱泥は、すでに金士恒以前から常滑でも行われていたものであるが、その土に粗い粒子を混入して、表面が梨の果皮のようになる梨皮(りひ)の手法などは常滑にあって金士恒が伝えた可能性のある技法である。それに「急須」を付け加えるというのは、かなり日本人側に寄った態度と見る事ができるように思われる。

なお中国福建省の産品として金士恒が箱裏書をしている白泥湯沸しが存在するが、ここで金士恒は、この器に「一紙壺」という名称を与えている。その機能として湯沸しであることも述べているのであるが、「急須」「急焼」の文字はなく、さらに酒の燗をつける道具という表現もない。ちなみに把手として太い円筒が付けられており、文政渡りと称される一群と共通する特徴を備えているものである。また、金士恒自作の提梁の白泥湯沸しがあるが、これには名称が残っていない。ただし、使用の痕跡として底部に煤が付着して変色している。

金士恒の作品は、この展示以後にも何点が明らかになってきている。その中には漢代の古瓦をモチーフとして製作した大型の茗壺がある。同様の小型茗壺は古くから常滑市立陶芸研究所の所蔵品として知られてきたものであるが、大型の茗壺は大きさばかりでなく、その作行きが極めて精巧で丁寧に作られており、同一の作者のものかと疑う程の違いを示している。款記はなく制作年代は不明であるが、金士恒が日本を離れて中国に戻った時期の作品である可能性が高い。絵画資料においても、その時期の作品が知られており、彼の作品が帰国後も日本で流通するシステムがあったと推測できる。金士恒についての情報はきわめて限られたものであるが、その作品や箱書き、そして作品に彫られた文章などを考慮しつつ、あらためて『煎茶志』が紹介する佐野瑞崙なる人物との茗壺制作をも含めた交流を考慮すると、これまで常滑で知られてきた金士恒像とはまた別の意味合いを含んでくるように思われるのである。



金工恒 箱表書 作品は茗壺



金工恒 箱表書 作品は茗壺

## 8. 京都公家町遺跡

1997～2002年にかけて調査された平安京内の近世公家町遺跡は、数少ない京都の近世遺跡調査例として貴重な情報を提供している。ここでは2004年に刊行された報告書『平安京左京北辺四坊』2004年京都市埋蔵文化財研究所をもとに京都における茗壺・急須類の状況を見る事にしたい。

この調査において宜興産とされる茗壺が少なくとも5個体報告されており、報告書図版459-6、517-24・25は隠元ゆかりの茗壺と同様に宜興で一般的に作られているサイズの茗壺(1.2)である。器高は約12.5cm、口径・底径とも約7.5cmあり、報告書では水注として扱われている。出土遺構からは17世紀後半とされており、この段階であれば水注としてではなく茗壺として用いられた可能性が高いのではなかろうか。この種の茗壺は長崎の遺跡で多く検出されているものの、それ以外では類例の極めて乏しいものである。年代的に売茶翁の煎茶活動以前に相当しており、長崎経由で導入された煎茶の初期の状況を示す貴重な事例といえよう。底部が残る2個体では被熱痕は報告されていない点も重要である。

図版338-33、368-21は小型の宜興産茗壺(3)である。前者は18世紀後～末の土坑Pから検出されている。玉露の創出に先行する事例であるが、18世紀後半には、この種の茗壺がもたらされていたということになるだろうか。しかし、ここで疑問に思われるのは京都の陶工が盛んに急須を生産しながら、この時期に宜興茗壺の摸倣を行っていないという事実である。18世紀後半といえば村瀬栲亭や上田秋成が本格的な活動をおこなった時期であり、京都の陶工を指導して急須を作らせたとされる時期に相当している。当代きっての文人が、本場中国の茗壺が公家町で使われているという情報に接しなかったとは考え難いようにも思われるのであるが、現実として宜興茗壺の摸倣は京都においては幕末期に至ってからである。

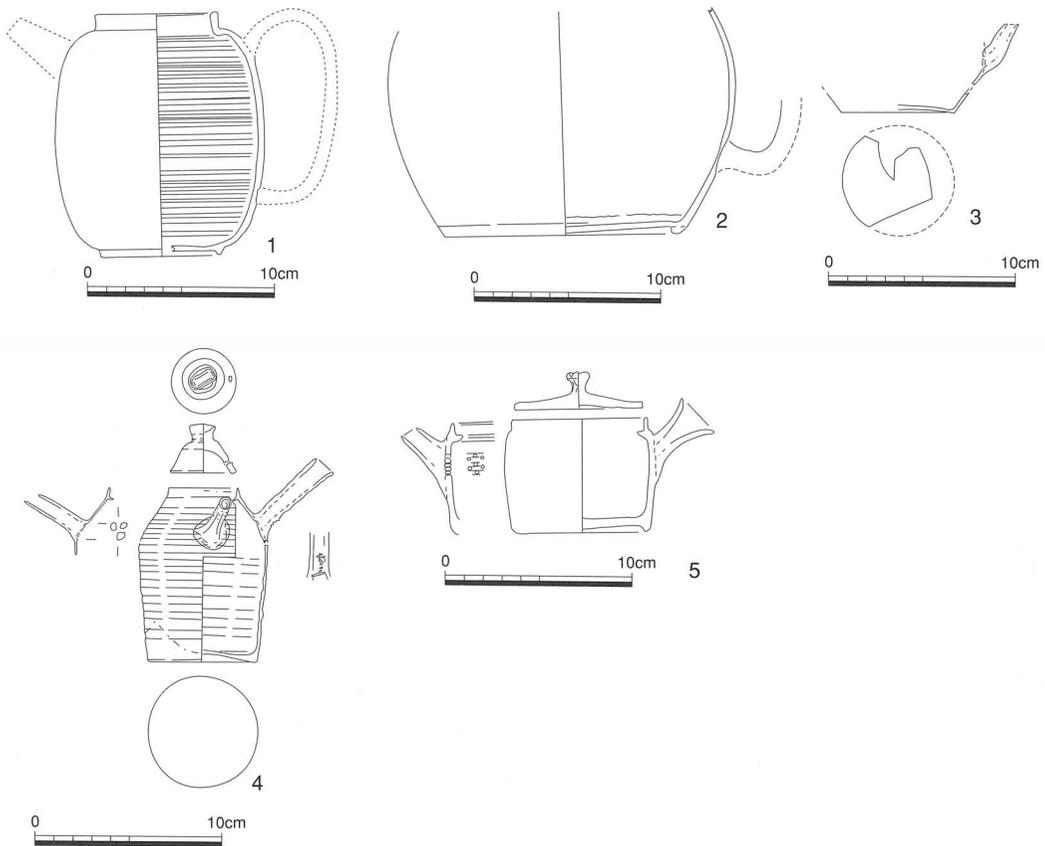
国産急須は相当量出土しているが、注目されるのは図版362-30・31に示されている灰褐色の胎土で鉄釉の掛かった京都産と報告されている急須(4)である。把手に彫銘があり、「与三」と報告されているが、常滑の二代伊奈長三の銘に酷似している。そして、細く長い胴を持った特異な形態は、『足利家茶瓶四十三品図録』に基づいた製品であることを推測させるものである。二代長三には図録中の「連環忽子」を写した資料が2例知られており(常滑市民俗資料館『常滑の急須展』参照)、本例の器壁の異様なほど薄い特徴は共通する点である。おそらく形状からして「松風堂」あたりを写したものと推測されるものである。また、図版8で原色集合写真の中に磁器製・陶器製急須の隣に置かれた褐色が斑に広がる器表をもつ黄白色系胎土の小型容器は、図版362-27に備前の鉢として報告されている資料かとも思われるが常滑の藻掛け白泥急須に似ているようにも見える。ただし、内面にも褐色の彩色が施されているようにも見え、表面的な類似であろうか。

上記2点と同じH15土壙から出土している急須で図版362-33に報告されている松と鶴の絵付けを施した陶製急須は京都・信楽産とされ下胴部に煤の付着があり、土瓶

と報告されているが急須本来の使用法が京都で行われていたことを示す資料である。そして、やはり同一遺構から検出されている図版361-11の京都産磁器製急須(5)では、底部無釉ながら被熱の痕跡は報告されていない。染付で山水風の風景画が描かれている。

明治八年(1875)85歳で歿した太田垣蓮月尼の作とされる急須が3個体報告されている。手びねりの急須で器表に和歌を彫る装飾が特徴となる。中国文人への志向が強い煎茶の道具に和歌を刻むことが受け入れられるような状況が江戸の末期から明治初頭段階に醸成されていたことは注目すべき現象であろう。それは、赤絵や金彩を施した急須の成立と共通する土壌といえよう。さらに青木木米の在銘急須把手が出土しており、さらに木米の師の一人にも数えられる東光山旭亭の在銘急須も出土している。共に磁器製品である。こうした今日に名の伝わる急須が数多く出土している事例はいかにも京都という印象である。この他、京都・信楽焼とされる急須の中には無釉素焼の急須(図版347-20)がある。底部に高台を持つタイプで茶漉しの孔の様子からみても湯沸しではなく茶注である。

この他、ミニチュアの急須が検出されているが、その類例は江戸遺跡においても出土しており、江戸後期の煎茶が文人趣味を超えて普及した段階で、このような玩具的性格の強い急須が生み出されるものと推定される。



## 9. 江戸遺跡の急須

江戸遺跡ではしばしば急須が出土していることは承知していたが、今回改めて書庫の報告書類を調べてみて、その出土量が予想外に多くなっていることを思い知らされたところである。ただし、その出土状態は江戸後期から明治前半あたりまでを含む遺構から出土する事例が大半で、近世の遺物であることを出土状態から限定できる資料はきわめて少ないようである。また、京都で認められた宜興産の茗壺の出土事例は確認できなかった。形態として後手のティーポット系の資料は墨田区の大平四丁目遺跡で報告されているが、クローム青磁で明らかに近代の製品である。幕末から明治期の急須は各地で生産されるようになっており、江戸遺跡から出土している急須の産地を同定することは至難の技であろう。筆者の力量では磁器及び絵付け陶器の産地同定は不可能に近い。一方、無釉製品としては常滑と万古があり、この二者は識別可能である。

### い. 常滑焼急須

圧倒的多数は白泥藻掛け急須である。白泥土を常滑村の東方板山の地で発見し、それに乾燥させた海藻を乗せて焼くことで火色の装飾ができることを発見したのは二代伊奈長三であり、『常滑陶器誌』は天保年間のこととしている。そして、新宿区の筑土八幡町遺跡501号遺構からは「長三」の印をもつ白泥藻掛け急須(9)が出土している。そして、この遺構の帰属年代は他の陶磁器から1820～50年代に想定されている。作者の判明する在銘の資料はこれのみであるが、類似する製品は尾張藩上屋敷遺跡でまともって検出されている(2・3・4・5・6・7・12・13)。それらは、いずれもこの遺跡の3期-b1.2期に相当する遺構などで検出されており、幕末期に廃棄されたものである。形態的には把手の開き具合などに相違が認められるものの広い底部と膨らみの弱い筒状の体部を持ち、把手と注口の接合部には篋による押圧痕が残るものが多い。また底部内面の内湾が弱いのも共通する傾向とすることができよう。底径が広く筒状の体部を持つのは、常滑の急須が「一個挽き」という技法で成形されていることに起因するものと推測される。それは、轆轤の盤上に急須一個分の粘土塊を乗せて挽き上げる技法である。量産志向の強い轆轤作業では「中途挽き」と称し、数個体分の粘土塊から連続して同一器形を挽き出す技法が用いられるのであるが、常滑に急須の「中途挽き」が導入されるのは昭和10年ころとされている。藻掛けと類似する技法に火襷があり、これも白泥急須で行われる装飾である。『尾張藩上屋敷Ⅶ』の第30地点30-4石組溝から出土している資料(15)がそれに該当する。もっとも、藻掛けであっても藻を器表に固定するためにしばしば藁が用いられているようで、その藁による火襷状の痕跡が残る資料(9)も認められる。(16)は墨田区横川一丁目遺跡出土の急須で万古と報告されているが、常滑の藻掛け急須の可能性もある。そして、その形態は磁器製急須に近いものである。

新宿区内藤町遺跡では長三銘の白泥藻掛け急須と同様の先端部を内側に折り曲げた把

手を持つ穿心罐が出土している。そして、この遺跡では朱泥の穿心罐も検出されているのである(17・18)。『日本の茶書2』の「青湾茶話」で湯提点(ちやつぎ)に関して『茶疏』に曰く、「金は及ち水の母なり。錫は柔剛を備えて味鹹渋(からみしぶみ)ならず。銚(湯わかし)を作れば最も良し。銚中必ず其の心を穿ち、火急を透さ令む。」という部分があり、これに榊林忠男氏が校注を加えて「銚の中心を、底から蓋の上まで煙突のように円筒をつきぬけさせる。火気の通りが早く、湯がわきやすいためである。清の袁牧の『随園食単』では、これを「穿心罐」と呼んでいる。」としている。繰り返しの引用になるが、まさにこの内藤町遺跡の資料は、この穿心罐に該当しており、藻掛けと朱泥とあることから見て常滑の製品であると考えられる。同書91・92頁には「余が友、嵯峨隠士入江若水子、この法にて陶工に属(嘱カ?)し、磁瓶を作らしめ、「一孔の火気天に通ず」と銘を書す。風雅にして茶沸ること速やかなり。此の制にて、近来余も陶工に命じて作らしめ用う。甚だ便なり。」と続いていることから、大枝流芳は、これを京都あたりの陶工に作らせて茶を煮たものと思われる。しかし、この機能は酒の燗を付けるのにも充分に発揮されるものであることから、かならずしも煎茶器と断定するわけにも行きかねる資料である。

常滑の急須といえば朱泥製品が広く知られるところであり、安政元年に初代杉江壽門が平野忠司の指導を受けながら完成させたものである。ところが、江戸遺跡からの出土品に中に占める朱泥急須の量は、きわめて少ないのが現状である。朱泥急須で江戸遺跡の出土品として挙げられるのは新宿区市谷仲之町遺跡49号遺構出土品(22)、同じく払方町遺跡の第7号遺構2層出土の資料(21)である。近代に入る可能性の高い朱泥急須としては墨田区大平四丁目遺跡出土品(23)がある。

新宿区大京町東遺跡出土の急須(19)は蓋と口が正方形になる特殊な形態をとっている。体部の成形は上下2段に分割して、おそらく外型によって作った部品を合成している。暗赤褐色の色調で灰釉がかり、備前系と報告されているが、常滑の真焼製品に類似例があることから、常滑製品の可能性も考慮すべきものとする。もっとも、こうした特殊な製品が複数あるわけではなく、常滑市立陶芸研究所に所蔵されている上村信吉(文化11年～文久2年)作の真焼急須が、これと共通する特徴を備えているというに過ぎない。そして、信吉作品は型に陰刻された文字によって注文主と思われる「\*州愛玩」の文字が陽出されており、オーダー・メイド的性格の強いものである。したがって、この二者のみの比較から産地を決定することは無理があろうが、備前とする根拠は焼きあがりの状態程度ではないかと推測され、これまた確定的なものとは見なし難いところである。

常滑では明治期を中心にして南蛮写しの急須が生産されているが、その出現は幕末あたりにまで遡る可能性がある。その南蛮写しには、きわめて粗い土を用いて器表に細かな亀裂や孔が生じるように仕上げたものと、粗い粒子を含みつつも器表には亀裂や孔を発生させないように仕上げた真焼に近いものがある。後者の南蛮写急須に近いものと見えるのが『汐留遺跡Ⅱ』の5K-14A出土の焼締とされる急須(20)である。産地の同定は困難であり所属年代も明治初頭に下る可能性を否定できないものの、江

江戸遺跡で常滑の南蛮写急須に近いものとしては、この資料が挙げられる程度である。

常滑の急須は昭和戦後期から急速に生産量を伸ばしていった製品である。そして、その段階ですでに大量生産品にも生産者の刻印が押捺されるのが一般的であった。それは、高級感の演出と同時に急須が担った文人趣味的約束事として生産者に意識されていた形跡がある。そして、収集家によって集められた急須も、その作者が誰であるかという情報は作品の価値を判断する上できわめて重要な要素である。しかし、江戸遺跡出土の急須は、全体に無銘のものが多く、在銘の急須は非常に少ないように見られる。それらは、無銘であったことによって伝世せずに廃棄されたと見る事も可能であろうが、そうであれば、それだけ急須を用いた喫茶の風習が江戸においても定着していたと見ることができよう。すでに板橋区立郷土資料館の展示図録や京都国立博物館の図録の検討からも明らかのように、江戸においては急須を用いないで釜で煮出す、もしくは竹箆を用いて大量に淹す茶が普及しており、急須はほとんど普及していなかったものと考えられた。たしかに土瓶の出土量に比較すれば急須の出土事例は極端に少ないのが現実であるため、無銘急須が廃棄されているとしても、その普及の度合いは決して高くはない。ただし、京都や湖東において大名や武家・公家好みともいふべき急須が生み出されているように、常滑においてはより大衆性の高い急須が生産され、江戸市場に流通していたとみることができよう。

## ろ. 万古焼急須

常滑が昭和戦後期になって朱泥を中心とする急須の量産体制を確立するまで、関東方面への急須の供給の多くは万古が担っていた。そして、万古の急須の量産も明治末期に美濃温故や常滑から導入された轆轤技法によってもたらされたものとされる。そして、万古焼の急須は森有節（文化5年～明治15年）に始まるとするのが通説である。有節は木工の技法を取り入れた特殊な内型を考案し、これによって独自の急須生産を可能にしている。彼が窯を開くのは天保2年のこととされ、煎茶の流行が全国的に広がっていた時期である。『長崎唐人貿易と煎茶道』板橋区立郷土資料館1996所載の「豊田喜平治と煎茶道」小西雅穂（板橋区立郷土資料館）には「2、万古湯沸は箱形の形をなす炆器質の焼物で、横手に透かしと万古の刻印がある。底に使用による煤が付着する。共箱には「勢州桑名住人万古湯沸」の表書きがあり、側面に喜平治の手になる文久3年（1862）2月麴町十三丁目茶店伊勢屋にて購入との記載がある。」（129頁）とされる資料が注目される。その資料は78頁にモノクロ写真で示されており、鈕と把手に万古らしい凝った装飾が加えてあるものの体部は簡素な作りで箱書き通り、湯沸しとして作られたものと思われる。

江戸遺跡出土の万古産急須は有節の印を持つものが新宿区四谷三丁目遺跡と東京大学本郷構内の医学部附属病院遺跡（31）から検出されている。万古製と推定される個体は型による成形痕が残るものが多く（32）、京都・信楽焼系でしばしば認められる底部が内側に大きく彎曲する傾向にある（33）。その要因は穿心罐と同様に熱効率を高くする必要があったことによると推測されるのであるが、出土品には板橋豊田家の湯沸し

のように被熱痕のある個体は認められない。万古産の急須は把手や鈕などに遊環や透かし、そして、動物などの装飾を施し、売茶翁以来の急須とは異質の要素によって構成されている。青木木米の急須の鈕などに一脈通じるところがあり、底部の大きな内彎などからも京焼との関連を見る事が可能であるが、日本的な急須の確立として把握すべき製品であろう。

## は. 湯沸し系

尾張藩上屋敷遺跡(24. 25)と新宿区筑土八幡町遺跡(26)、新宿区払方町遺跡(29)出土の大ぶりの急須は注口の基部に明けられた漉し孔が3孔と少なく形状に類似性が認められる。そして、新宿区百人町三丁目遺跡出土品(28)もそれに類する形状である。そして、九段南一丁目遺跡出土品(27)も注口が長く、底部の内彎が強い点に相違があるものの類似性を認めることができる。産地の同定は難しいが、薄手で轆轤成形された大型の急須は湯沸し的な機能を推測させる。部分的に灰釉の掛かった個体もあるが、全体に無釉の炆器質のようである。ただし、いわゆる文政渡りとされる湯沸しと比べると把手の形状が大きく異なっている。新宿区筑土八幡町遺跡では六角形の中に清の文字を入れた京焼系の刻印をもつ急須(30)も出土しているが、この急須の把手は文政渡りの湯沸しに似て太い円筒状になっている。底部の内彎も他の京焼系急須に比べるととても弱くなっている。これも全体に大ぶりではあるが漉し孔が5孔である点、そして、口に蓋受けの棚がない部分に違いが認められる。そして、棚のない口を持つ急須として、新宿区早稲田南町遺跡出土品と同内藤町遺跡出土品、そして東京大学本郷構内医学部附属病院遺跡出土品が挙げられる。京・信楽系の製品である可能性が高い。

## に. 磁器製急須

急須は本来、炉に掛けて直接加熱する道具であった。底部のみが部分的に高温に曝されることにより、部分的な膨張が起る事になる。器体の一部のみが膨張すれば膨張していない部分との間に歪みが生じることになる。磁器のように高温で焼締めた素材は熱伝導率は高くなっているものの、全体が均質な構造になっており歪みを吸収することが困難な素材である。対して土器に代表される低火度焼成品は熱伝導率は低いものの膨張や収縮による歪みはある程度は吸収できる柔構造になっているとされる。もっとも明治から昭和初期の常滑では水簸によって砂粒分を取り去った粘土粒子のみの朱泥原料で作ったものは炆器質ながら直接火に掛けても割れにくいという経験を持っていた。しかし、磁器産地でそうした加熱具を生産することは歴史的にみて行われてこなかったようであり、磁器製の急須は炉に掛けて茶を煎じるものではなかったと思われる。ただし、磁器製急須の多くは底部を強く内彎させており、釉薬もその周辺には掛からないようにしているのである。これは、加熱する製品の機能ではなく形状が固定化されていたと見るべきであろう。もっとも、陶製の湯沸しを強く意識したと思われる上記湯沸し系急須は底部の内彎が、ほとんどないことを考えるとモデルとなった製品、あるいは指図書のようなものの相違によって底部内彎の強弱は現れると

見るべきかもしれない。

江戸遺跡出土の磁器製急須の大半には染付による装飾が施されており、中にはコバルトを用いた染付けも含まれることから、明治期に降るものも含まれているとせざるを得ないが、報告者の観察では瀬戸美濃産と推定されるものが多い。『瀬戸市近世古文書集 第一集』瀬戸市史編纂委員会 1991には子年の盆前という時期を示した下品野村竈屋中の「持荷物書上帳」があり、その八郎右衛門の荷物の中に「一、九本 きびしょ」と出ている。天保11年(1840)、嘉永5年(1852)、元治1年(1864)あたりが対象となる時期の子の年である。また同書 第三集(1992)に収められた「嘉永五年 本業竈屋家数人数書上状 子二月 赤津村」の「元竈太郎組合 才助 細工人伴 式人」の焼成品の中に雪平や片口、ごま播、土瓶類に並んで「一、急火焼類」と見える。本業としてから陶器製の急須も瀬戸で生産されていたと考えられる史料である。

磁器製の急須で京都産の可能性もあるものも認められるが、断定できるほどの資料はない。そして、陶器ながら白化粧をして染付や金彩を施した京焼系の急須が少量ながら出土しており、六角形の中に「清」の文字をいれた印や「久太」の刻印を持つ急須の把手が出土している。

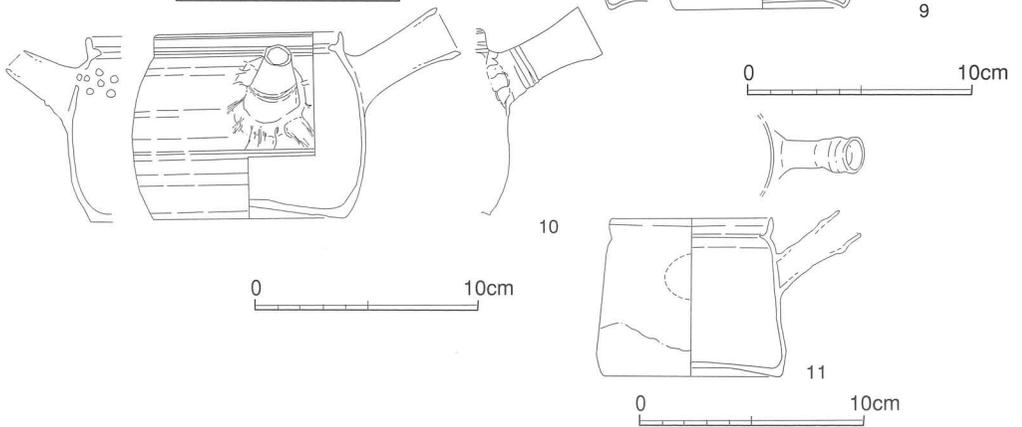
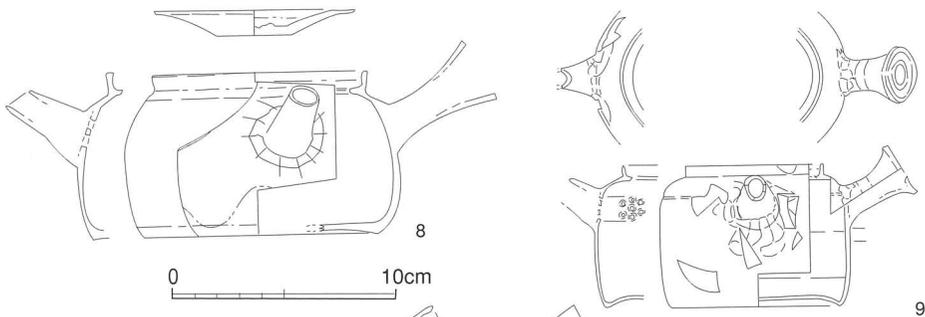
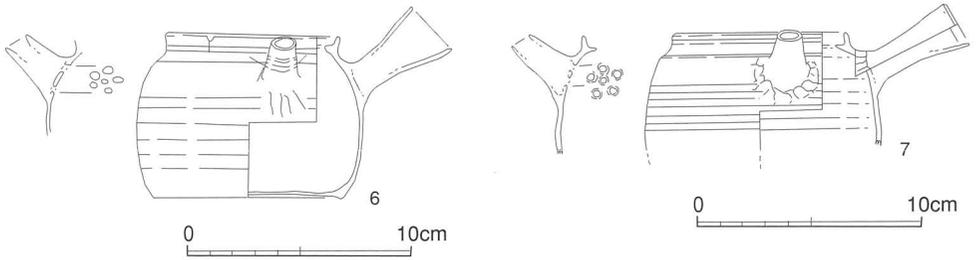
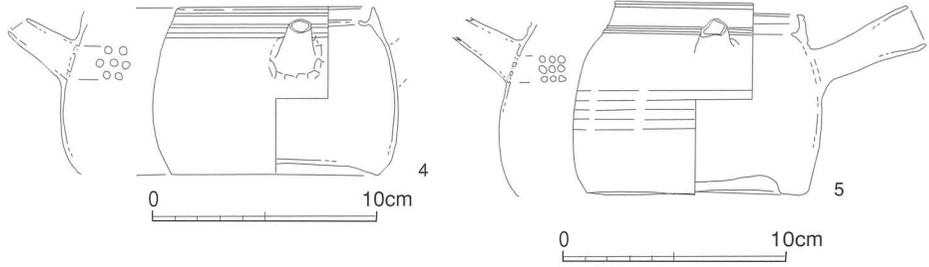
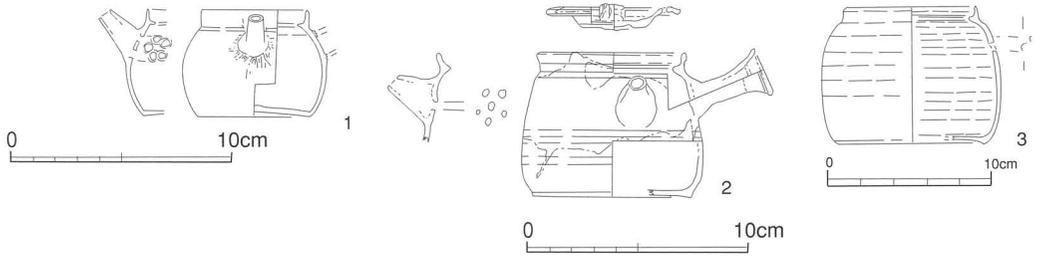
また、嘉永から万延にかけて紀州徳川藩の付家老、新宮城主の水野忠央が江戸牛込原町において行わせた三楽園焼の遺跡から出土した資料に磁器製で交趾釉のかかった急須がある。時期がほぼ限定できる点で江戸における磁器製急須の普及状況を知る資料といえよう。

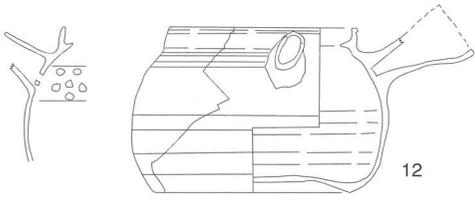
江戸遺跡出土の磁器製急須で底部内彎の強いものと弱いものを分類してみると、その中には底部の形状が異なるのみで、それ以外は類似点の多い急須が認められる。底部形状以外で体部の器形や把手の形状、蓋受け部の形状や装飾の施し方などで分類は可能だと思われるが、資料数が少ない現状で、しかも実物資料に当たっていない段階では混乱を招きかねないので、稿を改めるべきであろう。

### ほ. 温故焼

近代の製品と考えられるが墨田区江東橋二丁目遺跡から把手に「温故」の印をもつ急須が出土している。美濃赤坂で文政ころから始まるが、轆轤による急須生産技法は明治後期に万古に伝播し万古焼急須の大衆化の大きな要素となっている。体部の茶漉し孔が多く、さらに別の茶漉し円盤を取りつけたような技法は温故や万古で多く行われたものであるが、その出現は近代に至ってからであろう。

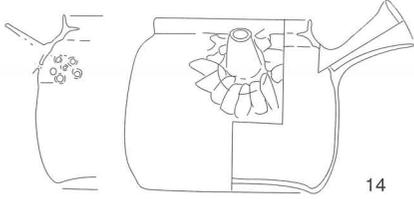
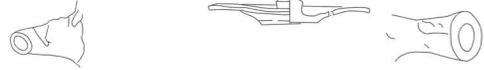
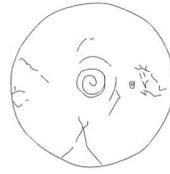
へ. 江戸末期ともなれば各地で急須の生産が始まっており、江戸遺跡出土の急須には各生産地のものが含まれている可能性が高い。その産地同定は至難の技ではあるが、江戸における急須の普及は、明治期の煎茶の流行と大衆化に重要な役割をになっているものと思われ、そうした視点からも改めて問題として捉え直されてもよい課題であろう。





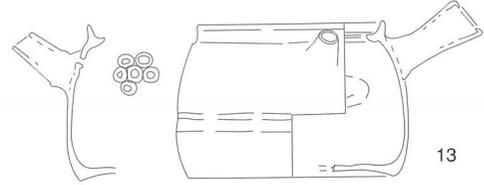
12

0 10cm



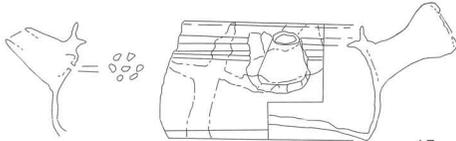
14

0 10cm



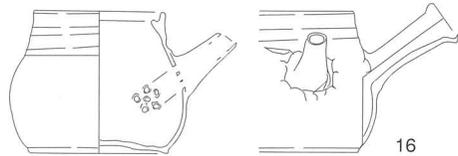
13

0 10cm



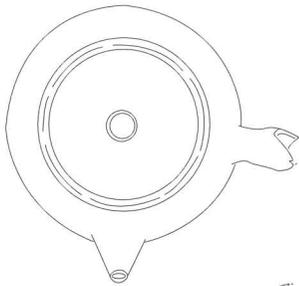
15

0 10cm



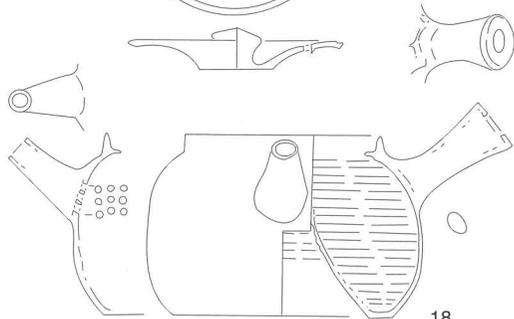
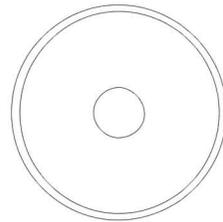
16

0 10cm



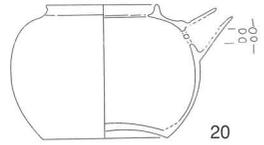
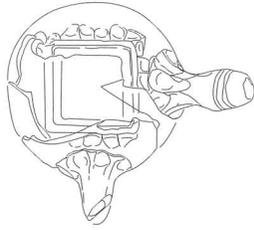
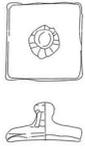
17

0 10cm



18

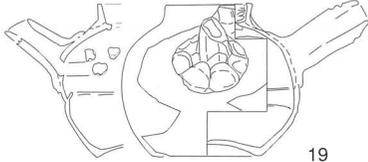
0 10cm



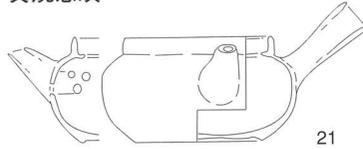
20



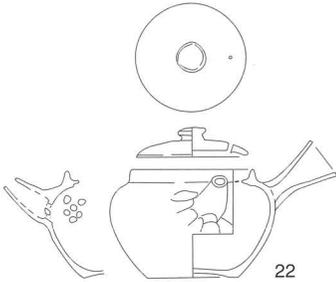
常滑 上村信吉作  
真焼急須



19



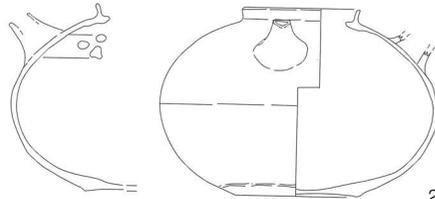
21



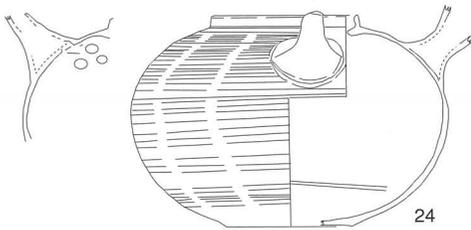
22



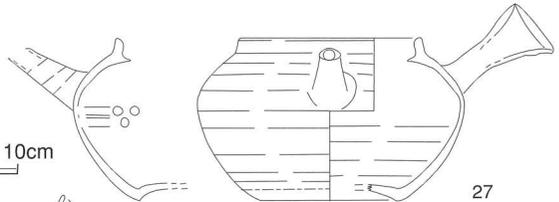
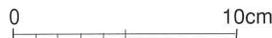
23



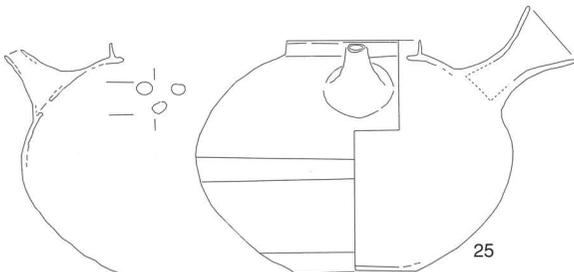
26



24

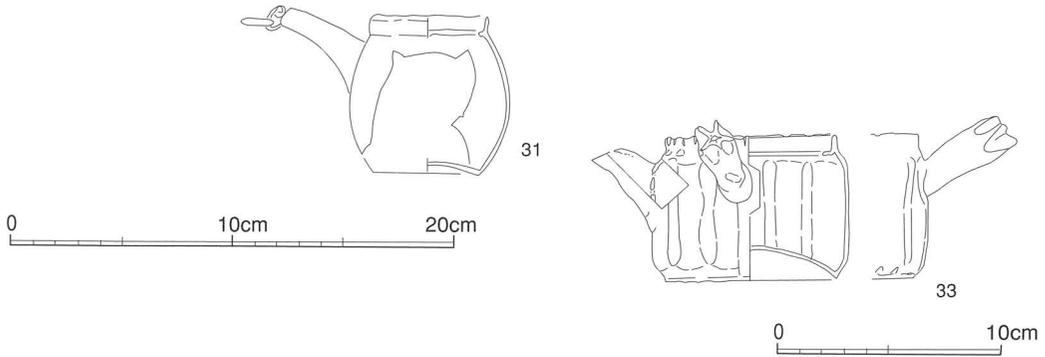
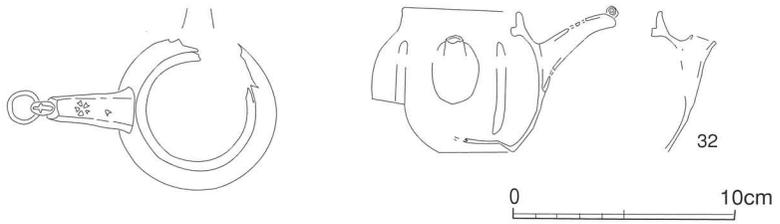
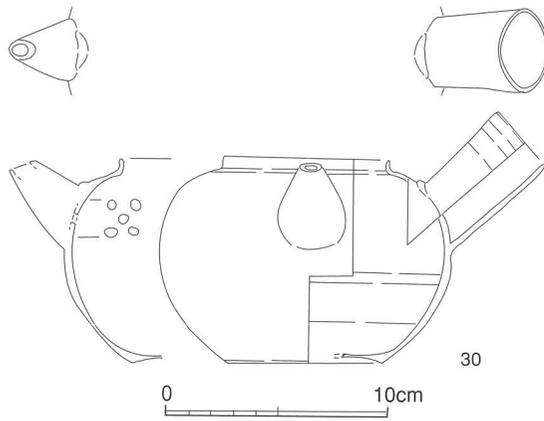
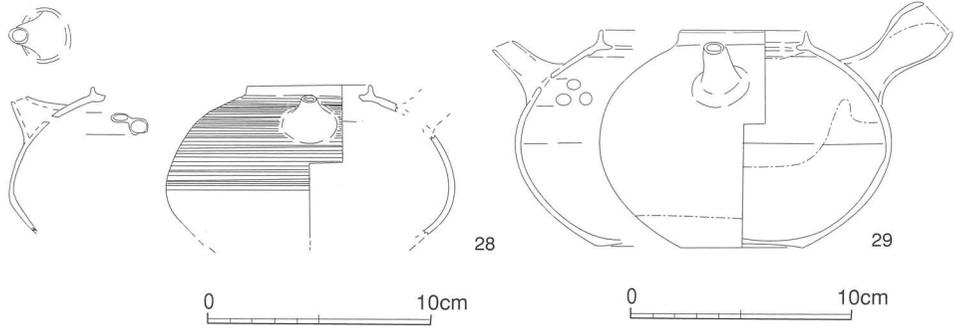


27



25





## おわりに

日本の煎茶文化は中国大陸で確立された製茶と喫茶の新しい技法が江戸初期に導入されて、その後は日本的に変容しつつ定着したものとして受け入れられていた。その場合、導入当初の日本の煎茶は黄檗禅僧を中心とした人々の直接的な移入があり、それが黄檗僧から還俗した売茶翁高遊外によって日本化され、さらに梨蒸茶、玉露茶のように茶葉の日本的な改良によって、喫茶習俗も日本化が促進したとみる見方が一般的であろう。

本稿で見てきたように、隠元の喫茶法が宜興産茶壺を直接火に掛けて湯を沸かす式のものであれば、その手法はけっして本場中国の緑茶の喫茶法ではない。さらに、それを受けたと思われる売茶翁の喫茶法も、また中国本場のそれではなかった。そして、ここで顕著に現れてくる特徴的な手法に急須を涼炉にかけて湯を沸かし、そこに茶葉を入れて茶を煮る手法がある。この急須が宜興の茗壺ではなく福建省あたりで生産されていた道具で、古くから酒を暖めたり、茶を煮る道具の急須（急焼）であった。

つまり、中国で明朝後半あたりから洗練されてくる緑茶の喫茶法に伴って、確立した宜興窯の茗壺を用いた喫茶法は日本に直接伝わらず、南部の地方色をもった喫茶法が江戸初期にもたらされたものと見るべきであろう。隠元将来の宜興茗壺が存在するため、あたかも江南の緑茶文化が導入されたかのような印象を受けるが、その後の日本の煎茶で用いられた道具や宜興茗壺の被熱という現象からみて、その茗壺は中国の中心地で用いられていた本場の使用法ではなかったと思われる。

福建周辺で普及した工夫茶の成立がどの時点であるのかは、判然としないが清朝前期には確実に成立していたとみることが許されよう。そして、この段階で中国南部でも一般的に急須の類で湯を沸かし、宜興茗壺に入れた茶に湯をそそぎ入れるという手法が確立していると言えるのではなかろうか。ところが、日本では、急須が日本の煎茶の道具の主流として定着しており、梨蒸茶が普及した化政期以降においても宜興茗壺を用いず、急須で湯を沸かし、急須に注ぎ入れるという日本的なスタイルが出現したのである。この段階で国産の急須が京都を中心として広く登場し、一定のステイタスを確立するようになる。

日本で宜興茗壺が茶を淹す道具として一般化するのには、玉露が生み出された幕末期にあり、その段階で中国の煎茶と似たスタイルが成立するのであるが、ここで日本の煎茶界が受け入れた宜興茗壺は中国江南の地では通常のものではなく、南部の工夫茶の文化圏において用いられるような小型のものであった。さらに、工夫茶の変則的な道具に加えて、ここに極めて日本的な粗ニシテ雅という道具が珍重されるのである。明治期に本場で高く評価されるような茗壺がもたらされてはいるものの、それはすでに煎茶の道具ではなく、工芸品としてのコレクションなのである。実際に日本の煎茶で用いるとすれば、それは水注であって茗壺ではないのである。

日本の煎茶は、中国文化への限りない憧れとして文人趣味の中で醸成されたものとするのが定説的な捉え方ではあるが、急須を手掛りに、その由来を辿ると中国文化の

ごく一部を取り入れ、それに日本的な美意識を加えて独自の文化を作り上げたものとして把握しなおす必要があるのではなかろうか。そして、文人趣味としては捉えきれないような大名や公家好みの急須が生み出され、大衆社会にも一定の浸透がこの段階には認められるのである。その背景として江戸で顕著に認められる釜出しの茶ともいえるべき喫茶文化が底流に存在したことを認識する必要があるだろう。その底流に乗る形で文人趣味は大衆化したと見る事も可能であるからである。明治から大正・昭和と移るに従い、文人趣味は薄れ、一層の大衆化と煎茶道としての特殊化が進むのであるが、その過程で急須は出現期に持っていた爛付け・湯沸しとしての意味を完全に脱し、茶出しの意味のみになったのである。さらに、その名称もまた「キビシヨ・キビシヨウ」から「キウス・キュウス」になったと見ることができる。

司馬遼太郎の急須に関する記述で、大坂を中心とする西日本では「キビシヨ・キビシヨウ」の語が明治・大正期を通じて生き延びていたのに対して、東京では江戸の頃からすでに「キュウス」だったのではないかという件がある（文庫版147頁）。それでは江戸の文人の記したものは、どのようになっているのかと改めて見直してみると板橋区立郷土資料館の図録72頁、図69-1、69-3の椿椿山日記に「急須」とあるべきところが「急注」になっていることに気がつく。70頁の図67-1井関隆子日記では「急須」と書いてあり、椿山の事例から司馬の考えを証明するには至らないが、今後の検討課題であろう。

急須の国産化については、実物資料として化政期以前の物を示すことができない。初代の清水六兵衛が作ったとされる資料の出現が待たれるところである。あるいは『煎茶早指南』にいう売茶翁に頃に製作したという建仁寺町三文字屋七兵衛と清水の辺に住す梅林金三の急焼とはどのようなものであったか知りたいところである。そして、売茶翁が長崎で修得したという煎茶の方法についても、なお想像の域を出ないものである。ただ、本稿をまとめる作業の中で、その不明な部分はより明瞭になったといえようか。

常滑では稲葉庄左衛門・高道が遠州秋葉山から譲り受けたという足利家茶瓶四十三品の図を元に急須を作り始めたのが文政のころと伝えられている。この義政ゆかりの茶器であることを窺わせる文献は、常滑に限らず京都や東京において認知されていたことが判ったが、現状では偽書として扱うのが妥当なほど現実とは離れた年代設定である。もっとも急須の出現を中国南部に辿れば、その時代に存在していたことは、ありえない話ではない。したがって義政の時代に煎茶具が伝来していた可能性を完全に否定しることもできないことであろう。

煎茶器に関する研究は、すでにかんがりの蓄積がなされているのであるが、その内容についてみると、中国の煎茶の導入と文人趣味の興隆という流れで語られることが多く、中国にける文人文化への憧憬が強い日本の文人の活動からして、その文化の移入は、大きな変化もなく行われたように扱われている嫌いがないではない。ところが、日本の煎茶具の中で重要な役割を担っている急須について、改めて見なおしてみると

日中間で大きな相違が存在することが判ってくる。この相違は、勢い日本の煎茶の成立過程に起った変異に起因しているとする事ができるのである。しかし、その変異については多く具体的な証拠によって跡付けることは困難で、推測による部分が少なくない。ただし、その推測もやがて中国の多様な喫茶文化が明らかになるとともに明らかになってくるのではないかと予測することができる。

本稿では煎茶に関する基本的な文献を読み直し、急須と茗壺に関する事柄を洗いなおすことを主眼としている。そして、近年の博物館において実施された煎茶関連の企画で示された新たな知見を確認する作業を行い、近世遺跡の出土品を概観してみた。まだまだ不十分な検討であり、先行研究に対する理解にも不安が残るのであるが、これを契機として新たな展開を計ることにしたい。

最後に本稿をまとめるにあたり、瀬戸の土瓶については藤澤良祐氏、京都公家町遺跡については長宗繁一氏よりご教示頂き、江戸の茶事情については高部淑子氏より資料のご提供も頂いた。さらに中国の喫茶についてはWEBサイト「壺迷：中国紫砂壺ファン」のお世話にもなった。そうした情報を充分活用することができず、これまた今後の課題として保留せざるを得ない事は、誠に恥しい限りであるが、ご寛恕のほど願う次第である。

---

平成18年 3月30日発行

常滑市民俗資料館  
**研 究 紀 要 XII**

編 集 常滑市民俗資料館  
発 行 常滑市教育委員会  
印 刷 株式会社 平和堂

---

