

織部

天下一と流行



1 名称『織部』成立前夜

焼きものの織部は、古田重然（古田織部：1544～1615年）が指導して作らせたものだ。だから『織部』と呼ぶ。多くの人は、このように思っているかもしれない。しかし、重然が生きていた時、『織部』という名の焼きものは存在していない。

土岐市の元屋敷窯は、織部の生産窯として知られている。この窯は、慶長10年（1605）から慶長12年（1607）の間に生産を開始し、慶長年間（1596～1614年）後半を中心に操業し、1620年代に入る前には廃窯することが分かっている。さらに、織部を生産していたほとんどの窯が、この頃に生産をやめる。このことから、織部は、重然の生きた時代に作られた焼きものであることが分かる。しかし、この時期の茶会記を紐解くと、『織部』という名の焼きものは登場しない。生産されていたまさにその時、織部は『織部』とは呼ばれていなかった。

つまり、織部も『織部』と呼ばれる以前は、他の焼きものと同じように様々な言葉で表現されていたのだ。ここでは、茶会記にあらわれる器の姿を表現する言葉と具体的な姿について考える。

2 「瀬戸、織部焼」の登場

江岑宗左（1613～1672）の茶会記「午ノ二月御茶湯之覚」寛永19年（1642）3月17日の条に、使われた茶碗の記載として『織部』の名が登場し、この頃には、『織部』の名がついた焼きものが使われたことが分かる。当初は、「高麗 織部」などの表記から、古田織部が所持した器という程度の意味であったと考えられる。

宗左の「申ノ茶湯二逢申候覚」正保元年（1644）6月11日の条に、「瀬戸、織部焼」の水指が登場し、同じ年の7月21日「瀬戸、織部焼」の茶碗もみられる。この頃には、織部焼という焼きものが存在し、瀬戸から区別され始めていた。

織部が生産されなくなって20数年後に、『織部』という言葉があらわれ、「瀬戸、織部焼」と呼ばれる程までになっていたことがわかる。では、この『織部』はどのような姿だったのか。

織部は、茶道具はもちろん、様々な道具の中に浸透した。向付や茶碗は茶席だけでなく、食器としても使用されたと考えられる。また江戸時代は、盆栽を楽しんだり、金魚や小鳥を飼ったりと、楽しみの時間が増えた。こうした趣味の道具、例えば、お酒や喫煙といった道具の中にも織部がみられる。また、灯明具・燭台などの照明道具、硯・水滴といった文房具にも織部がある。このように、生活の中に確実に織部は浸透したと考えられる。また、「瀬戸、織部焼」という言葉が登場した頃には、銅緑釉（緑の釉薬）が使われる製品が生産されていた。このような織部と共通した色使いを持つ器は、織部の生産終了後も生産されていた。こうした器は、いわば流行の名残とでもいうような製品で、織部の廉価版として市場に出回った可能性もあろう。

コラム1 言葉の意味



セト茶碗、ヒツミ候也、ヘウケモノ也

「ひづむ」

- ①本来まっすぐであるべきものに、不自然なねじれやゆがみが生じる。
- ②わざと力を加えて、本来のかたちをゆがめるようにする。

「そる」

- ①身体や物が、本来の自然の向きとか、屈する方とかとは逆の向きに、弓なりに曲がることとなる。
- ②物が、弓なりの形状を呈する。



ハタノソリタル茶碗



きさミちやわんニ茶タツ

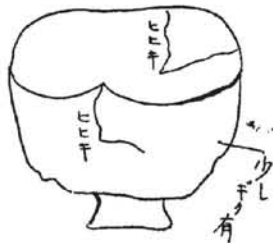
「きざみ」

- ①物をきれぎれになるように細かく切ること。また、そのきれぎれにされたもの。また、物の表面に細かな筋状の切れ込みをつけること。また、その切れ込みの筋。

*きざみちやわん：茶碗の縁に花卉をかたどった切れ込みのあるもの。青磁の茶碗に多い。

「ひびき」

「遯好日記」『酒井宗雅茶会記』の中に「団扇呉器 呉器ハ無景なる茶碗ナリ」と記されており、茶碗の絵が添えてある。そこに「ヒビキ」という言葉とともにヒビの入った絵が描かれている。このことからひびきは貫入のことをあらわすとともに、器に入ったひびも指すことがあることがわかる。



栗田添星 1975『酒井宗雅茶会記』
(松村書館)より抜粋



ひゝきわれら茶碗よりこまかに覚候



セ戸ミしまやきの茶碗

「みしま」

朝鮮時代の民窯で焼かれた陶器で、高麗象嵌青磁の技法が衰えて一作風をなした形・文様ともに新生の白土象嵌の陶器をいう日本での呼称。現在、韓国で粉粧灰青沙器（略して粉青沙器という）と称する陶器の一つ。別称、磨手ともいい、みしまの名称は伊豆三島の三島大社が発行している暦（三島暦）の字配りと似ていることから来ているともいわれている。

3 茶会記にみる織部

「瀬戸、織部焼」が登場してからは、『織部』という名の器が茶会記に散見し、具体的な姿の想像ができるようになった。



瀬戸、黒キ白ノ葉有（「申ノ茶湯二逢申候覚」）

『織部』という呼び名はみられないが、現在の黒織部のことを表現していると考えられます。

コラム2 茶人が陶工をプロデュースする

金森宗和と御室焼

「姫宗和」と称される茶人、金森宗和は、千家再興をなした千宗旦と同時期の茶人である。祖父の長近は古田織部の門下とも千利休の門下ともいわれ、父の可重は千道安の門下で、3代続き茶の湯に親しんだ。御室焼は、野々村仁清により始められた。仁清は生没年が不詳など、詳しい事績は知られていないが、正保4年（1647）頃に仁和寺門前に開窯したといわれている。

宗和と仁清の関係について、仁清の弟子尾形乾山は、著書『陶工必用』の中で「仁清ト云字ハ俗名野々村清右衛門ト云リ。仁和寺之仁ト清右衛門之清ノ字合テ仁清ト普ク陶器銘ス。金森宗和老好ミ之茶器仁清専製之。」と記述している。ここから、仁清が野々村清右衛門という名で、仁和寺の仁と清右衛門の清をあわせて仁清とし、陶器にその銘を刻んでおり、宗和好みの茶器を専ら作っていたということがわかる。また、承応2年（1653）閏6月7日付の堀利長宛の書状には、堀利長から御室焼の茶入や茶碗の注文を受けている様子が記され、御室焼の仲介の役目もしていたと考えられる。

宗和自身も仁清の茶陶を自身の茶会で頻繁に使用していた。宗和は、数ヵ月毎に御室焼の新作を使っており、茶会を御室焼の新作発表と商品展示の場として利用していたことが指摘されている。そして京都の天寧寺には、宗和が寄進したとされる仁清作の水仙花茶碗が伝わっている。これらの事実から、宗和と仁清の関係は、茶人が陶工をプロデュースした一例といえる。また、乾山は『陶磁製方』の中で、「仁清ハ金森宗和老ノ愜意ニテ、宗和老このミノ品々焼出候。宗和流ノ茶人、別而仁清焼ヲ賞玩致候。」と記述し、宗和流の茶湯には宗和好みの御室焼を使うことを伝えている。

このように当時の茶人の美意識や意図は、製作者や大名等の上層の人々に影響をあたえていた。上層の人々への流行を経て、庶民にも受容され、さらに大きな流行を生み出すことがあったと考えらる。



山形羊羹、織部ノ手付の鉢二入し（『槐記』）

会席の様子を記録した一節。鉢、おそらく現在でいう向付に把手のついたものに料理を盛っている。

織部焼黒茶碗（「諸道具書留」）

織部の黒色に注目した記述です。このほかにも、「織部黒瀬戸筒」や「織部黒勝ナル沓茶碗」などの記述が他の茶会記にみられる。これらの表現から黒色の織部に沓と筒の二つの形があることがわかる。



青織部さく（『雲州名物』）

織部は香合にもあらわれる。古田織部所持という意味の可能性はあるが、「香合 織部」などの記載も他の茶会記にみられる。

4 古田織部と織部

古田織部は名を重然といい、父重定は秀吉に仕えて同朋衆をつとめ、茶道の達人であったとされている。重然の前半生は、戦国の武人らしく槍働きで身を立てた武士だった。千利休の門弟となった時は詳らかでないが、天正10年（1582）の利休の書状に古田左介の名がみえることから、この頃には利休と親交があったことがわかる。慶長4年（1599）頃には、茶の湯の名人として、世の評判となっていた。

焼きもの織部は、古田重然の指導によるものなのか？重然が生きていた頃に『織部』という名称の焼きものは存在しなかった。おそらく瀬戸と呼ばれていたと考えられる。『織部』という名称の焼ものが生まれるのは、重然の死後、20数年を経てのことで、「瀬戸、織部焼」という名称で登場する。この織部焼の具体像はつかめないが、「織部黒勝ナル沓茶碗」「織部焼黒茶碗」「織部ノ手付ノ鉢」などの器は、現在の発掘調査の成果から、重然の生存していた時代とほぼ変わらない時期に作られたものと考えられる。

このような名称『織部』が生まれた背景は何なのか？朝鮮出兵の際に捕虜となった姜沆は、その著書『看羊録』の中で日本の風俗について述べている（史料1）。この史料から、天下一と呼ばれた人から流行が発信される様子がわかる。現在もカリスマモデルが身に付けるモノを買い求める人々がたくさんおり、カリスマから流行が生まれてることがある。これと同じような状況が古田織部だったと考えられる。このような流行を最初に受け入れるのは、茶人や大名、公家などの上流階層であり、庶民層にまで波及するには暫く時間がかかった。ここに名称『織部』誕生の一因があったのではない。

寛永5年(1628)刊の『醒醉笑』には「古田織部の数寄に出さるるほどの物をば、その道をまなぶ、学ばぬも、天然と賞玩し、もてあつかひしゆゑ、中酒に座敷へ用ひられつる盃までも、なべて人、織部盃といひふる。」とあります。この頃には庶民層に織部好みが流行り始めていたことがわかります。こうした流行が浸透し、定着した頃に『織部』という名称が焼きものにも使われ始めたのかもしれませんが。

史料 1 姜沆・朴鐘鳴 1984『看羊録』(平凡社)より

「倭(の風)俗では、あらゆる事がらや技術について、必ずある人を表立てて天下一とします。ひとたび天下一の手を経れば、(それが)甚だしく粗悪で、甚だしくつまらない物であっても、必ずたくさんの金銀でこれを高く買い入れ、天下一の手を経なければ、甚だ精妙(な物)であっても、ものの数ではありません。(中略)堀田(古田力)織部なる者がいて、ことごとくに天下一を称しております。花や竹を植えつけたり、茶室をしつらえたりすれば、必ず黄金百錠を支払って(彼に)一度鑑定を求めます。炭を盛る破れ瓢、水汲み用の木桶でも、もし織部がほめたとなれば、もうその価は論じるところではありません。」

コラム 3 瀬戸茶碗の正体

「ウス茶ノ時ハ、セト茶碗、ヒツミ候也、ヘウケモノ也」

『宗湛日記』(慶長四年二月二十八日朝)

宗湛の目に映った「瀬戸茶碗」は如何なるものだったのか。

「茶碗は年々に瀬戸よりのほりたる今焼のひつミたる也」(『草人木』[寛永三年])

これは、古田織部の茶湯の道具立てについての一節で、瀬戸から来た今焼が「ひづんで」いたことが書かれている。今焼については、登場当初は楽焼を指した言葉であると考えられ、次第に当時流行した焼きものを指す言葉に変わったのではないかと指摘されている。つまり、「瀬戸よりのほりたる今焼」とは瀬戸で作られた楽焼に似たもの、あるいは当時、流行った形の茶碗を指しており、その茶碗に「ひづみ」があるものと考えられる。織部の在り時は、楽焼にみられるように、筒形の茶碗が流行っていた。

織部の茶会記では、慶長四年に「ひづみのある瀬戸茶碗」を使用してから、黒茶碗や黒瀬戸の記述が目につくようになり、その使用が増えることが確認できる。

また他の茶会記を見ると、「ひづみ」の表記は、瀬戸の他に高麗茶碗や京焼、古瀬戸などにもあらわれる。「ひづみ」は、「ひつミたるかうらい」(『天王寺屋会記』へ宗及自会記)天正三年二月の条)などの例から、古くから使われる表現で、織部に特有というわけではなく、色々な焼きものに使われる言葉であることがわかる。

これらのことから、宗湛のみた「瀬戸茶碗」は、ひづみ具合他のものとは違い、ひょうげたものと感じるほどの瀬戸黒であった可能性が高い。

※「織部黒」という言葉は後世の人が作った言葉であり、織部の在り世当時の人々は、そのような言葉は使わず、瀬戸黒や黒茶碗として表記した。この瀬戸黒や黒茶碗の「ひづんだ」ものが、現在の私達という織部黒の可能性もある。