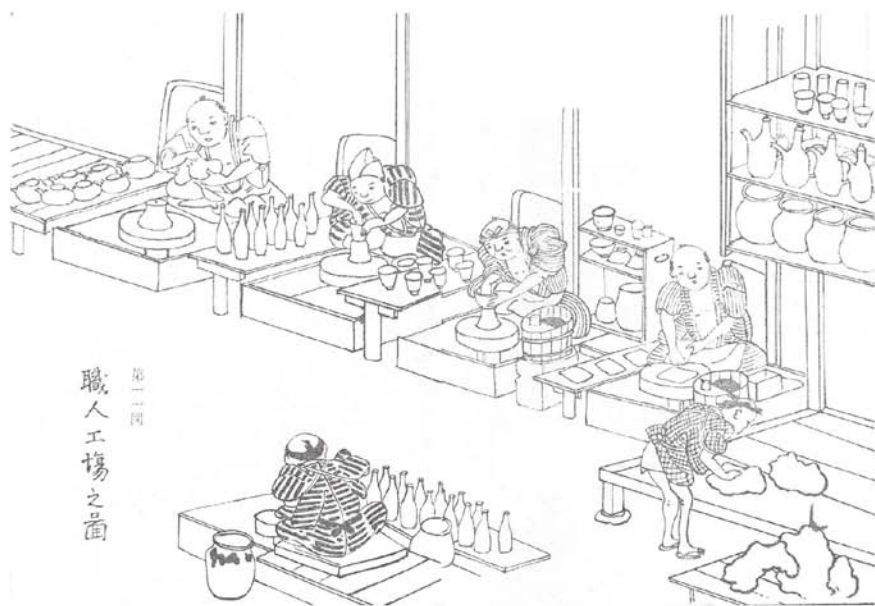


美濃桃山陶を楽しむ

- 成 形 -



第一回
職人工場之図

職人工場之図（『尾張瀬戸図会』より）【江戸時代の風景】

土岐市美濃陶磁歴史館

1 器の基本的な形

焼物は形や大きさ、機能によって碗・皿・鉢などの言葉で呼び分けることが一般的です。碗は半球形となるのが基本で、口縁に直接、口を付けることがあることから、口縁端部を丸く滑らかに仕上げる事が多く、面取りしたり、輪花にしたりすることはほとんどありません。この直接口に付けるという点は碗と鉢を区別する際の一つの基準になっています。つまり、碗は手で持って口へ運ぶのにちょうど良い大きさで、それより大きければ鉢とされることが多いのです。そして、浅くて平たいものを皿とし、皿より底が深くなったものを鉢とすることが多いです。こうした呼び方は時代や地域によって曖昧なことが多く、大皿を大鉢と呼ぶこともあります。

この他にも茶碗、播鉢、水指、水滴など用途によって呼び分けることもあります。型打皿や変形皿、小鉢などを向付と呼称することは、用途による呼び分けの代表例と言えます。これらは形や機能で呼び分けた碗・皿・鉢などとは違った基準で付けられた名称なのです。

今回は考古学で広く利用されている分類に準拠して、それぞれの器について紹介していきます。

なぜ分類の基準が必要なの？

分類とは、あるものの集まりを一定の基準で分けることです。この基準は個人の考え方でも構いませんが、その場合、分けた本人以外にはその基準が明確ではありません。また、他と比較する場合や複数の人で分ける場合は、一定の基準をもって分類しなければ、意味がありません。

例えば、ある焼物の集まりAを、太郎・次郎の2人で分担して分類したとします。その中のXという製品を、太郎は鉢と考え、次郎は皿と考えて分けたとします。2人の分担したものを合わせた時、鉢と皿が一致しないことになります。こうなってしまうと分けた意味がなくなってしまうのです。そこで、事前に分ける際の基準を作ることで、意志の統一を図ります。この基準は人数が多ければ多いほど効果があり、より精緻な成果が得られることになります。

第1図 分類の基準

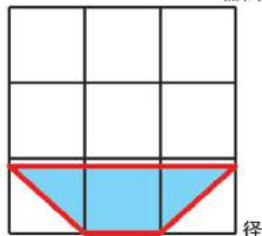
碗



【形態】丸みをもった半球形が基本。鉢より小さい。

【機能】いれる。盛る。

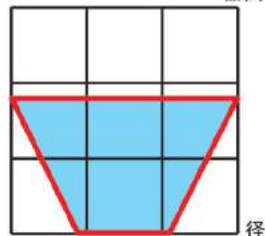
皿



【形態】平たく、浅い。器高が口径の概ね 1/3 未満。

【機能】のせる。盛る。

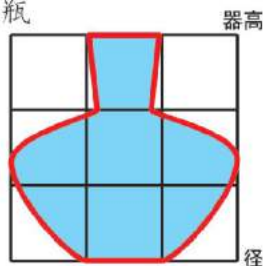
鉢



【形態】皿よりも深い。器高が口径の概ね 1/3 以上。

【機能】いれる。盛る。

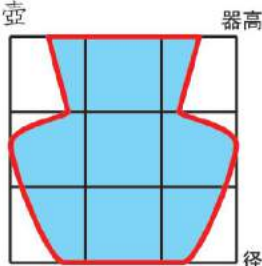
瓶



【形態】頸が細い。頸径が胴径の概ね 1/3 未満。

【機能】いれる。蓄える。注ぐ。

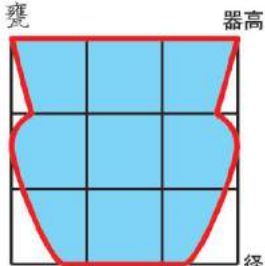
壺



【形態】体部が丸く、口と頸がすばまる。頸径が胴径の概ね 1/3 以上、2/3 未満。

【機能】いれる。盛る。

甕



【形態】大きく、口が広い。頸径が胴径の概ね 2/3 以上。

【機能】いれる。盛る。

用語の解説

成形：一般的な成形の意味。1・2段階の両方を指す。

せい形：1段階目の成形。ロクロを用いて碗形・皿形・鉢形などの形にする。タタラを作る。粘土を型に押し当てる。手捏ね。

整形：2段階目の成形。成形したモノを変形・型打ちする。タタラを型打ちする。

型打ち：器の内面に型をあてる、内型（雄型、凸型）の使用。

型押し：器の外面に型をあてる、外型（雌型、凹型）の使用。

2 美濃桃山陶のみられる成形法

美濃桃山陶を観察すると次の6種類の成形法が確認できます。

I ロクロのみで**せい形**→「ロクロ」とします。

II ロクロで**せい形**後に手やへうなどで**整形**する
→「ロクロと変形」とします。

III ロクロで**せい形**後に型打ち**整形**する
→「ロクロと型」とします。

IV タタラを手やへうなどで**整形**する
→「タタラと変形」とします。

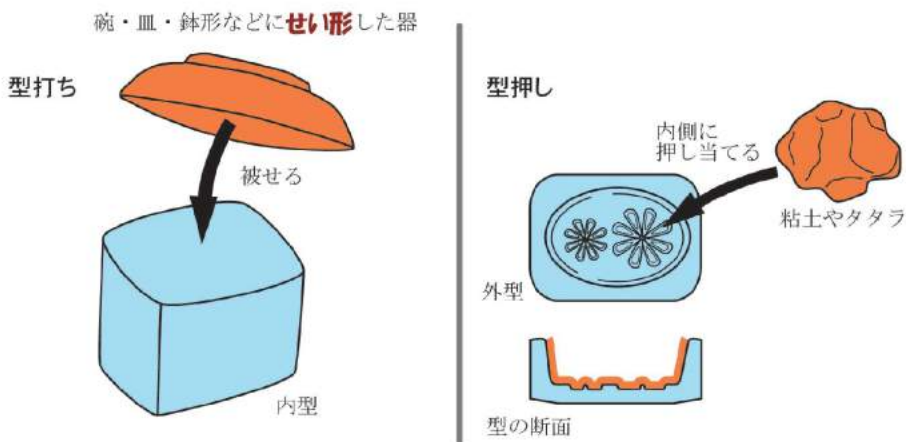
V タタラを型打ち**整形**する
→「タタラと型」とします。

VI 型押し成形→「型押し」とします

VII 手捏ね

基本的にⅠ～Ⅲまではロクロを使用した成形法で、Ⅳ～Ⅶはロクロを使わない成形法です。

第2図 型押しと型打ち

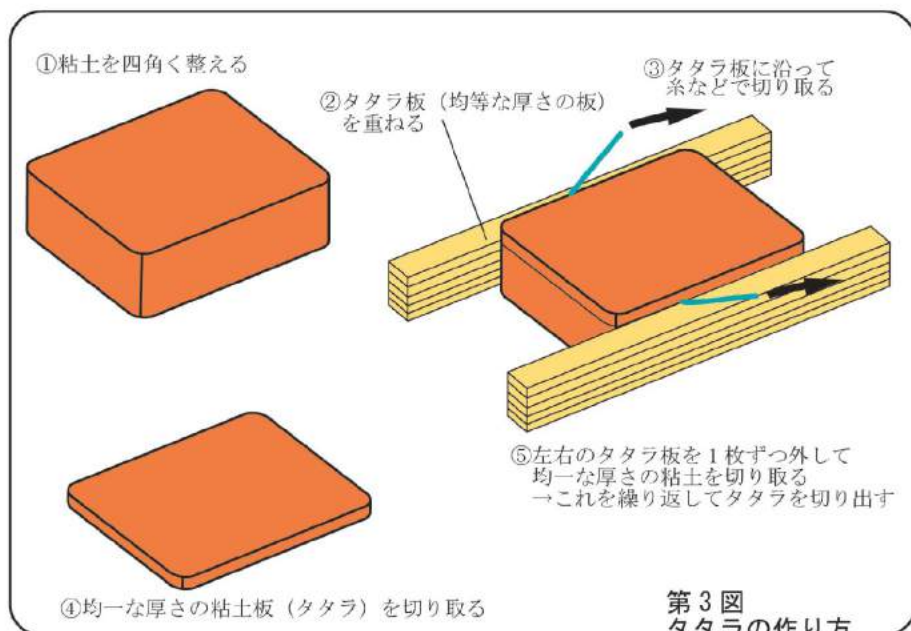


3 ロクロ成形とタタラ成形

ロクロを使った成形を一般にロクロ成形と呼びます。ロクロは回転する台で、円盤の上に粘土を置き、回転を利用して粘土をひき上げて器の形にする道具です。美濃のロクロは手で回すため、手ロクロとも呼ばれ、成形時は基本的に右回転（時計回り）で行ないます。美濃桃山陶も一部を除けば、そのほとんどがロクロを使って作られています。

タタラ成形はロクロを使わない成形法の代表例です。タタラとは、粘土を板状に成形したもののことです。その作り方は、タタラ板という道具を使って、均一な厚さに粘土を切り取る方法と、粘土を叩いて平たくする方法などがありますが、美濃桃山陶のタタラがどちらの方法で作られたのかは、定かではありません。

このタタラを使って様々な形に**整形**することを、一般にタタラ成形・板作りと呼びます。美濃桃山陶でこの技法が確認できるのは、連房式登窯の元屋敷窯が操業を開始し、織部の生産が最盛期を迎える頃のことです。



第3図
タタラの作り方
- タタラ板を使う -

4 手捏ねと型押し成形

手捏ねと型押し成形もロクロを使わない成形法の一つです。手捏ねはロクロや型を使わずに成形する方法で、手捻りとも言います。指先や手のひらなどを使って成形するため、厚さが不均一になったり、歪みが多くみられ、精緻な製品を作ることは向いていません。

型押し成形は、外型を用いた成形方法です。型に粘土を押しつけて形を作っていきます。この際に文様を陽刻・陰刻する製品が多くみられます。美濃窯の場合は特に、17世紀末頃から水滴の成形方法として多用されます。

型押し成形には、粘土の塊を指などで押しつける方法の他に、タタラを指などで押しして**整形**する方法があります。



御深井釉水滴（型押し）

5 碗の成形

碗を観察すると次の2種類の作り方が確認できます。

①ロクロ

②ロクロと変形

碗はロクロ成形が基本で、半球形のものが多く、概ね口径 12 cm、高さ 7 cmの大きさが一般的です。桃山茶陶として紹介される瀬戸黒茶碗・志野茶碗・織部茶碗もロクロ成形を基本としています。これらは**せい形**後に、形に変化をつけたり、口縁部をへうなどで切り落とししたりする、**整形**の工程を経た②の作り方です。

この②の作り方は桃山茶陶の生産にあわせて多用される方法です。



黒織部茶碗（ロクロと変形）

6 皿の成形

皿を観察すると次の4種類の作り方が確認できます。

- ①口口
- ②口口と変形
- ③口口と型
- ④タタラと型

皿は口口成形が基本で、器高が浅いのが特徴的です。碗の成形でみられた①②に加え、型を使うことで、より複雑な形を作り出します。特に、④のタタラと型で成形することによって複雑な形の皿が作られるようになりました。

向付のなかで、器高が浅く平向付と呼ばれている器の多くは、皿に分類されますが、鉢の一種である平鉢などに含む場合もあります。向付とは、会席料理で膳の向こう正面に置かれる食器のことを指す名称で、本来は、それが皿か鉢かは別の分類になります。今回、平向付は皿の一種として紹介します。

7 鉢の成形

鉢を観察すると次の3種類の作り方が確認できます。

- ①口口
- ②口口と変形
- ③口口と型

鉢は口口成形が基本で、一般的には皿よりも深い器のことを指します。皿の成形と同様に、型の使用によって、複雑な形を作り出します。

筒向付と呼ばれている器の多くは、鉢に分類され、小鉢の一種である猪口の中に含まれます。例えば、織部焼を指している表現として紹介される『槐記』の「猪口 上ハ丸黄織部、下ハ角白織部、柚味噌」という記述からも、筒向付が猪口として認識されていた可能性が高いことが分かります。今回、筒向付は小鉢の一種として紹介します。

向付って何だろう

向付とは、会席料理で膳の向こう正面に置かれる食器のことで、その位置にある料理自体を指すこともあります。これは器の形や機能に注目した分類ではなく、使われ方、用途による分類です。

例えば、肥前磁器には膾皿と呼ばれる器があります。膾とは魚や野菜を細切りにして酢であえた料理のことで、汁気が多いため、やや深めの器に盛られます。この膾を盛った器を膾皿と呼びました。この中には器高が口径の1/3以上となるものがあり、本来、小鉢の一種として分けられる器ですが、皿という呼称がつけます。このように器の名称は、必ずしもその形や機能から付けられるわけではなく、昔からの用途や慣習によって付けられたものもありました。

向付という名称は、用途や慣習によって名付けられた代表的な器の名前といえます。ちなみに、桃山時代の茶会記には、向付として使われたと考えられる器の多くは、皿と記述されています。古田織部の茶会記をみると「せと皿 ゆみそ」「せ戸四方皿 なます」「せ戸四方さら足の付候 料理なます」「から津焼さらに あゆあへて」「とうけん皿 なます」「せとのあふき皿 料理なます」などの記述がみられます。この頃の向付は皿として認識されていた可能性が高いといえます。

ところで、向付という名称の器を見ると、様々な形のほか、底部に変形高台、半環足、円柱・円錐様の足を貼付するなど、従来の皿の成形にはみられない方法が取り入れられていることが分かります。そして、膾皿のように口径の1/3を越える高さの器がみられるなど、大きさのバラつきが多くなります。こうしたことから、皿や鉢という分類とは別に、向付という呼び方で統一した方が分かりやすいともいえます。



会席膳

『料理早指南大全』享和元年（1801）

8 碗・皿・鉢以外の成形

【瓶類】瓶には徳利・花入・水注・水滴などが含まれます。

瓶はロクロ成形が基本です。水滴は、ロクロで**せい形**後に魚や犬などの形に**整形**するものと、粘土やタタラを使った型押し成形がみられます。

【壺甕類】壺、甕、茶入・水指などが含まれます。

壺・甕はロクロ成形が基本です。織部茶入は、ロクロで**せい形**後に歪ませ、底部脇や胴部をへうなどで**整形**するものがみられます。

【灯火具類】明かりの道具を灯火具類としました。

美濃桃山陶の灯火具はロクロ成形が基本です。手捏ねで成形した把手や舌を貼り付ける**整形**の工程を経て完成します。

この他に、美濃桃山陶では煙管や陶硯などが特徴的な製品といえます。煙管はロクロで**せい形**後に火皿などの細部を作るものと、粘土を棒に巻きつけて円筒に**せい形**した後で、火皿などの細部を作るものとがあります。陶硯はロクロで粘土を円盤状に**せい形**して切り離し、へうなどで**整形**します。

9 折敷と八寸

茶会でのもてなしの食事のことを懷石と言います。桃山期の茶会記では、懷石ではなく、会席と記述されるのが一般的です。ここでは同時代の呼び名である会席を使うことにします。

この会席に使われた食器として折敷と八寸と呼ばれる器があります。折敷とは、木製の膳のことです。膳は本来、脚がついています。千利休の頃に足のない膳を茶会で使用し始めたとされ、これを折敷と呼び、飯碗・汁碗・菜を盛った器が載せられます。なかには足のある折敷もあります。形状は四角形を基調とします。『松屋会記』では弘治年間（1555・58）には「折敷」「長折敷」などの言葉が確認できます。



本膳

『料理早指南大全』享和元年（1801）

八寸は、八寸（約 24 cm）大の四角形を基調とした木製の器のことです。これに酒の肴を盛ることから、盛り皿として使用していたことが分かります。『松屋会記』の古田織部の茶会で右記のような記述がみられます。八寸に山椒のかかった大根の香物、サイ入に花カツオ・焼き螺が盛られていたことが分かります。慶長年間（1595 - 1615）には少なくとも八寸と呼ばれる器に会席の料理が盛られて、客人に饗されていたことが分かります。

志野や織部の中には一辺が約 24 cmの四角形を基調とした皿がありますが、これらは折敷や八寸を真似た器とも考えられます。

『松屋会記』慶長六年後十一月廿日昼

引テ、八寸ニ、山椒
大コンノカウノモノニ、
サイ入ニ花カツヲ
ヤキニシ

10 観察のポイント

ポイント1 粘土をつなぐ

美濃桃山陶の中には、鉄分の少ない白土と鉄分の多い赤土の2種類の粘土の両方を用いて作る焼物があります。練り込み志野・鳴海織部と呼ばれるものが、この技術を用いた代表的な製品です。

練り込み志野は、練り上げ志野とも呼ばれ、白土と赤土を合わせた後にロクロで**せい形**したやき物で、異なった色の粘土を使うことで生まれる文様を装飾に利用したものです。古くは中国の唐代には確認できる技法で、絞胎とも呼ばれます。

ココに注目



練り込み志野向付

鳴海織部はその名称が示す通り織部焼の一種で、白土と赤土をあわせてロクロで**せい形**したものと、白土と赤土を繋ぎ合わせたタタラを型打ち**整形**したものとがあります。そして、白土部分には緑色の銅緑釉を施し、赤土部分には鉄や白泥などを用いて文様を描き、長石釉を施すのが一般的で、緑と赤のコントラストが奇抜な印象を与える焼物です。

これらは粘土の合わせ目で色が違うことから、比較的容易に見分けることができます。



ココに注目

鳴海織部筒向付

ポイント2 「ロクロと型」成形

美濃桃山陶は、Ⅲの「ロクロと型」成形では内型を用いる型打ちが基本的です。そこで、型打ちされているかを判断する場合、器の内面に注目します。ロクロを用いた場合、内面や外面にロクロ目や道具を使用した際の調整痕が残ります。型打ちした場合、型をあてた面のロクロ目が弱くなります。また、美濃窯では型離れを良くするために布を用いたようで、型をあてた面に布目が残ることがあります。そして、Ⅱの「ロクロと変形」で作られた場合は、内底面が円形のまま（写真A）のことが多く、型打ちした場合は、内底面まで平面形と同じように変形している（写真B）ことが多いです。



写真A「ロクロと変形」の内底面



写真B「ロクロと型」の内底面

このような型を用いた製品には「量産品」という考え方もありますが、実際はロクロで**せい形**後に再度、型を用いて形を整えるという1段階多い工程で作られる製品ということになります。その分、余計に手間がかかることは間違いありません。こう考えると、型の使用には量産というより均質で同一の揃い物を生産するという背景があったと考えられます。特に桃山陶の流行が終わりを迎える頃に登場する御深井釉製品の「ロクロと型」で作られた向付には揃いの食器、いわゆる組み物を生産するという意識が強く感じられます。

ポイント3「タタラと型」成形

美濃桃山陶のVの「タタラと型」成形で作られた器の内面を観察すると、布目が残っていることが確認できるものがたくさんあります。おそらく、型離れを良くするために、タタラと型の間に布を当てていたのでしょう。このことから、美濃窯では、タタラ成形には内型を使うのが基本的で、タタラを型に被せて様々な形に**整形**していたことが分かります。ロクロを使わないので、内外面ともにロクロ目は残りませんが、ヘラなどで器面を整えた痕跡が不定方向に残ることもあります。また、「ロクロと型」成形の製品は、底部からの立ち上がり丸みをもつもの（写真C）が比較的多いことが特徴です。一方、「タタラと型」成形の製品は、底部からの立ち上がりが強く屈曲する製品（写真D）が多いことが特徴です。



写真C「ロクロと型」

ココに注目



写真D「タタラと型」

ココに注目

さらに、「ロクロと型」成形の製品と比べると、より複雑な平面形の器が増加します。つまり、より複雑な形状の器を作るには、「ロクロと型」成形よりも「タタラと型」成形の方が向いていた可能性が高いといえます。タタラを使うことで、ロクロ成形による円形に制約されることがなくなったことも、複雑な形の器の生産を可能とした要因の一つといえるでしょう。



内面に残る布目跡

ポイント4 瀬戸黒の成形

瀬戸黒は、底部から強く屈曲して立ち上がる円筒形というこれまでには見られなかった革新的な形で登場しました。そして、美濃桃山陶の魅力の一つである歪みの造形も瀬戸黒に萌芽します。

ロクロで**せい形**後に、体部をヘラで縦方向に削ぎ落とす**整形**をし、漆黒の器壁に陰影を生み出します。口縁部は控えめに歪ませる**整形**の工程を経て、円形からは逸脱した形状となる製品も作られます。そして、「山道」とも形容される口縁は、端部を切り落とし、隆起するように**整形**されま
す。底部には円形が基本の高台を貼り付けますが、これもまた正円ではなく、不定形に近いものがみられます。なかには変形した高台を貼り付けた製品もあります。瀬戸黒は、随所に端正とは異なった要素が散りばめられた焼物なのです。

このような瀬戸黒に萌芽した歪みの造形は、織部の沓形碗に至って、強い作為をもった歪みの造形として継承されます。



瀬戸黒茶碗の成形

美濃桃山陶を楽しむ - 成形 -

発行日 2011 年 9 月 29 日

編 集 財団法人土岐市埋蔵文化財センター
〒509-5142 岐阜県土岐市泉町久尻 1263
TEL 0572-55-1245

発 行 土岐市美濃陶磁歴史館
〒509-5142 岐阜県土岐市泉町久尻 1263
TEL 0572-55-1245

