

Ⅲ 匣鉢詰めが多様化(戦国時代から江戸時代)

ひらむこうづけ 平向付や皿の匣鉢詰め

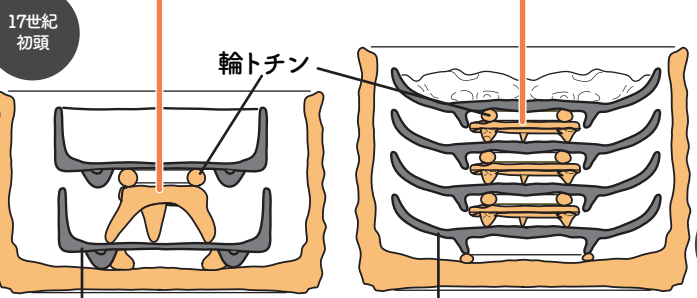
17世紀初頭に登窯が導入され、^{おりべ}織部や^{おふけ}御深井が量産されるようになると、より一層様々な形をした向付や皿が作られるようになります。複雑な形をした向付を効率よく重ねるため、トチンの改良が進みました。

作るものが
変わるたびに
窯道具もどんどん
改良するよ



あしつきいた 足付板トチン

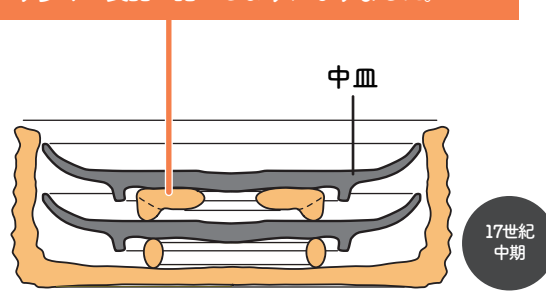
円盤状の粘土板の片面にピンを貼り付けた窯道具で、輪トチンとセットで使用しました。ピンの長さにより、重ねる製品が異なり、円錐ピンより安定性が高くなっています。



17世紀初頭
織部の平向付(タタラ型打ち) 御深井の平向付(ロクロ型打ち)

あしつきわ 足付輪トチン

輪トチンの片面にピンを貼り付けた窯道具です。足付板トチンの窯詰め作業を省略化するために作られました。輪トチンがない分、より多くの製品が詰めるようになりました。



17世紀中期

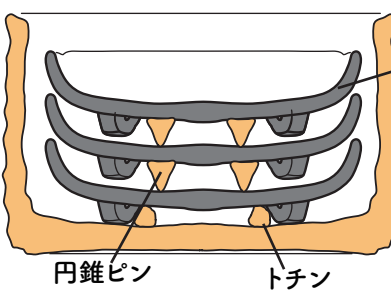
他にもいろいろな
詰め方があるよ!



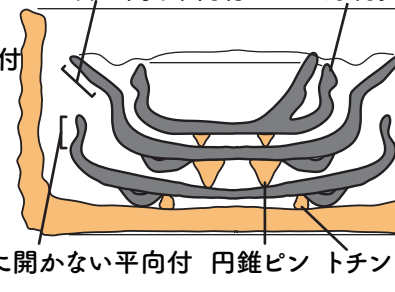
多種多様な桃山茶陶の窯詰めから、当時の陶工が効率の良い窯詰めを行うことで、「歩留まり率」を高めようとしていたことが分かります。

※歩留まり率とは、生産した全数量に対して良品の比率を示します。「歩留まり率が高い」状態は、良品が占める割合が高い事を指します。

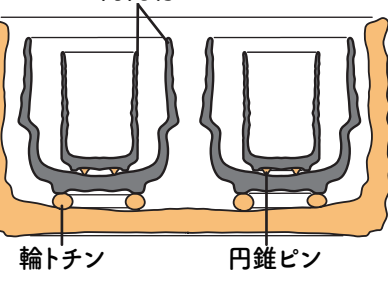
16世紀末~17世紀初頭 平向付+平向付+平向付



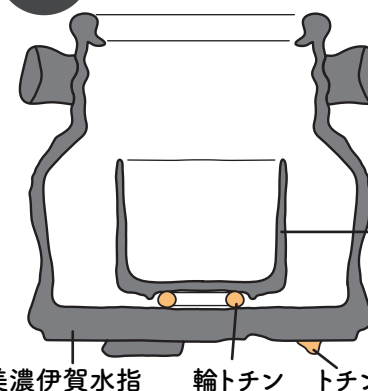
17世紀初頭 平向付+平向付+灯明皿



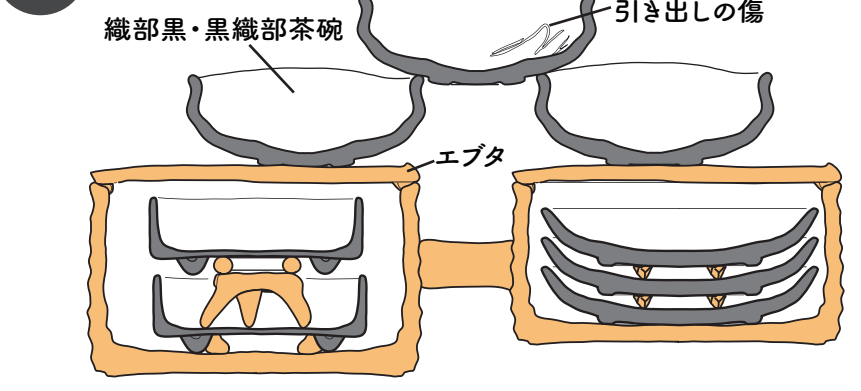
17世紀初頭 筒向付+筒向付



17世紀初頭 美濃伊賀水指+筒向付



17世紀初頭 織部黒・黒織部



編集：(公財)土岐市文化振興事業団 中島 茂/発行：土岐市美濃陶磁歴史館

生産効率をアップする!

窯道具の使い方

会期/2023年6月10日(土)~9月3日(日)

この地域では
「エングロ」って
呼ばれています

ぼくたちを上手に使って
たくさん焼こう!



はじめに

窯道具とは、製品を窯で『焼く』ときに使う道具です。やきものが完成するまでには、大きく成形・施釉・焼成の3つの工程があり、中でも焼成が最も重要な工程と言われています。それは、いくら成形と施釉の完成度が高くても、焼成で失敗すると商品にはならないからです。一つでも多くの製品を「商品」にするため、いかに失敗を少なく、かつ限られた窯のスペースに沢山の製品を詰めることができるか。これがとても重要なことでした。

製品を窯に詰める作業は「窯詰め」と呼ばれています。窯詰めには、製品を裸で積み重ねる「裸積み」と、製品を匣鉢(さや)に入れて窯の中に積み上げる「匣鉢積み」の二種類があります。また、製品を匣鉢に詰める作業を「匣鉢詰め」と呼びます。窯詰めを効率よく行うため、それぞれの詰め方に適した窯道具が開発されました。こうして、製品の種類や、または時代により、様々な形や用途の窯道具が生み出されることになりました。

今回の展示では、これまであまり取り上げてこれなかった窯道具に注目して、窯道具から見た当時の陶工達の創意工夫を紹介します。

I 裸積みの時代(飛鳥時代から室町時代)

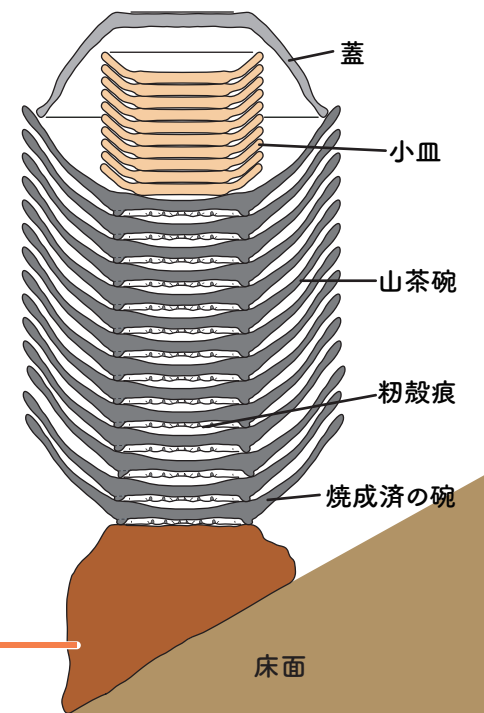
飛鳥時代から室町時代には、^{すえき}須恵器、^{かいゆうとうき}灰釉陶器、^{りよくゆうとうき}緑釉陶器、^{やまぢやわん}山茶碗が生産されました。これらのやきもの内、緑釉陶器以外は「裸積み」で焼かれました。

山茶碗の窯詰め

山茶碗の窯詰めは、間に稲の籾殻を入れ、碗を14~16枚程度重ねました。碗の最上段には小皿などを載せ、その上には蓋を被せました。焼台の直上の製品には、焼台に含まれている鉄分が付着する恐れや、積み上げた製品の重みによる変形があるため、焼成済の碗を使用しました。

やきだい 焼台

窯の床面は傾斜しているため、上が水平で下が床面の傾斜にあった焼台の上に製品を乗せて焼成しました。



13世紀中頃

II 匣鉢詰め（室町時代）

えんゆうこざら こせとけいせゆうとうき
天目茶碗や縁釉小皿などの古瀬戸系施釉陶器が生産されるようになると、匣鉢の使用が一般的になります。それに伴い、新しい窯道具が誕生していきます。

天目茶碗と縁釉小皿の匣鉢詰め

天目茶碗は、間にトチンを挟み、縁釉小皿と一緒に焼成しました。匣鉢は2～3段重ね、最上段にはエブタ（匣鉢蓋）を被せました。また、積み上げた匣鉢の間や最上段の匣鉢とエブタ間には、撚り土を挟んで固定しました。

エブタの上にも製品を置いて焼いたんだよ

匣鉢（エンゴロ）

製品を中に入れて、窯の中の灰や、天井や壁などの崩落物の付着を防ぐ円筒形の容器です。高温や急冷でも変形しにくい粘土が使用されました。

トチン

不定形な団子状の窯道具です。製品同士や製品と匣鉢がくっつかないように、間に挟んで使いました。

ニギリ

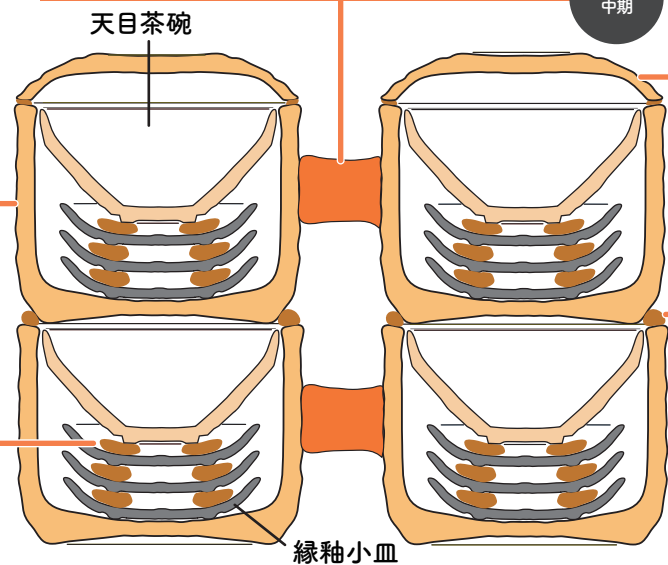
棒状の窯道具です。積み上げた匣鉢の列が倒れないように、匣鉢列の間の支えに使用しました。色々な大きさのニギリがあることから、薪が燃える場所からの距離によって列の間隔が異なっていたと考えられます。

エブタ（匣鉢蓋）

皿状の窯道具です。灰や壁材などが付着しないよう、最上段の匣鉢に被せました。エブタの上に製品を置き焼成することもありました。

撚り土

粘土を細長い紐状にした窯道具です。匣鉢を積み上げるときに、匣鉢の口縁部に貼り付け、安定性を高めました。



15世紀中期

匣鉢の中にたくさん入るように工夫したよ

窯で違う窯道具の種類

17世紀初め頃、もとやしき 元屋敷窯では多種多様な茶陶製品を生産するため、それに併せて様々な種類や法量の窯道具を使用しています。一方、同じ時期に操業していたしょうりんじにしほら 定林寺西洞2・3号窯は、碗や皿などの限定した日常食器を生産するため、数種類の窯道具しか使いません。この違いは、生産の効率化と焼成する製品の質や価格に併せて、生産者が窯道具を選択していたものと考えられます。

元屋敷窯



茶陶製品 (下段左端から3番目まで重要文化財) 定林寺西洞2・3号窯



日常食器



様々な窯道具 (重要文化財)



円錐ピン

III 匣鉢詰め（戦国時代から江戸時代）

あながま おおがま のぼりがま
窯が窄窯から大窯、そして登窯へ変わると、生産される製品も大きく変わり、それに伴って匣鉢詰めに使われる窯道具も多様化します。多くの製品を窯に詰めるため、当時の陶工は試行錯誤を続けました。

丸皿の匣鉢詰め

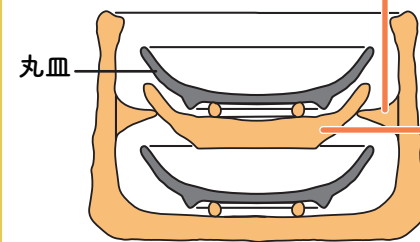
この時期に最も生産された器種の一つが丸皿でした。丸皿を大量に焼くため、様々な種類の窯道具が誕生し、改良されていきました。

横ピン

舌状の窯道具です。挟み皿を支えるため、匣鉢の内側に三箇所貼り付けて使用します。

長脚ピン

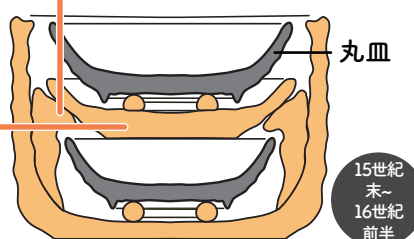
横ピンに細長い脚を付けた窯道具です。横ピンより安定性があり、次第に主流になりました。



15世紀後半～16世紀前半

挟み皿

丸皿に似た皿状の窯道具です。匣鉢の内部を上下に仕切り、計2枚の皿を焼くことができました。横ピンや長脚ピンとセットで使用されました。



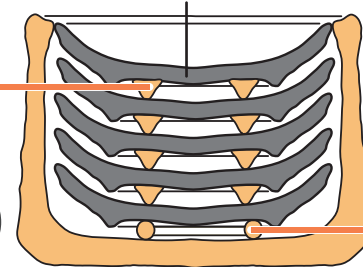
15世紀末～16世紀前半

円錐ピン

円錐形の窯道具です。長石釉製品（志野）の出現とともに使用されるようになり、全面施釉の製品が量産できるようになりました。

16世紀末～17世紀初頭

志野丸皿



輪トチン

粘土紐を環状にした窯道具です。16世紀に入ると多用され、製品と匣鉢の間や製品と挟み皿の間に挟んで使用されました。最も多用された窯道具です。

丸碗の匣鉢詰め

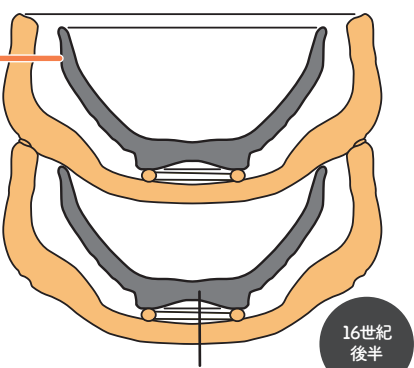
円錐ピンの登場により、大きさが異なる碗を入れ子状にして複数焼くことができるようになりました。

天目茶碗の匣鉢詰め

茶の湯の流行を受け、中国産の天目茶碗を持たない階層の需要が増し、天目茶碗の量産が進みました。

丸底匣鉢

底が突出した形の匣鉢で、主に天目茶碗を単独で焼くために使われました。底の内と外側には、成形の際の手跡が残っています。



16世紀後半