

## 「お茶碗」考 江戸における量産陶磁器の変遷

A Study of "Tea Bowls": Some Consideration about the Transition of Mass-produced Porcelain Bowls Excavated from the Sites of the Edo Period

長佐古真也

- ①見過ごされてきた器
- ②考古資料にみる「お茶碗」の変遷
- ③考古資料からみた日常喫茶の普及
- ④四つの展望

### 【論文要旨】

私たち日本人は、日常、飯を食べるための碗を「お茶碗」(tea-bowl)と呼び習わしているにも拘わらず、こうした習慣が、どのような理由で、いつから行われていたのかについては、必ずしも明らかではない。日常食器をめぐるのは、他にもいくつかの疑問があるが、「やきものの文化」を語る上で、これら日常に深く浸透している器を捨象する訳にはいかないであろう。

こうした問題については、民俗や文献史学の分野でも言及されてきた。しかし、時系列上で詳細に把握できるだけの資料を欠いていたため、具体的な様相を提示するに至っていない。これに対し、考古遺物は、各時期毎に、組成の量的変化まで復元することが可能なため、前出資料の空隙を埋めることのできる一級の史料である。

例えば、明治時代中期の出土事例をみると、現代と同様のやきものの飯碗・湯のみ碗を主体とする組み合わせが既に成立している。しかし、江戸時代前期の碗をみると、飯・汁ともに漆器碗が占めている。そして、やきものの碗は、大ぶりの陶器碗が主体であること、伝世の「茶碗」との類似性、さらには内面に残る擦痕などから喫茶碗と推定される。また、陶器の喫茶碗は江戸時代中期頃を境に、小形化の傾向を示し、日常の喫茶が「点てる茶」から「点てない茶」に変化していったことを窺い知ることができる。

すなわち、こうした流れを概観するだけでも、従前の解釈とは異なる喫茶習慣のあり方や、肥前磁器の生産・流通のあり方といった問題に言及することが可能である。今後は、より正確な様相の把握を通して、「米」や「やきもの」に対する思いを軸にした「日本人」の心意の特質、東アジアの中での日本の位置付け、日本の内部による文化の地域的様相などの復元に向かうべきである。

## ①……………見過ごされてきた器

私がここで採りあげるやきものは、宮中の儀式に用いられた器物でもなければ、大名が取り立てた道具でもない。ありふれた普段使いの器である。しかし、私たちの暮らしの中において、やきものといえば、まず食器と同義とさえいえるほど、陶磁器と食生活の結びつきは強い。そして、そのあり様を見てみると、洋風化が進んでいると言われる今日もなお、銘々の手許には飯茶碗が配され、湯呑みなどが食卓に和の彩りを添えている。かくも深く日常に浸透し、日本の食文化を根底から支えている器達を捨象して、「やきものの文化」を語るわけにはいかない。

しかし、日常雑器の素性については意外なほど知られておらず、彼らのもつ不可思議な性質も何気なく見過ごしていることが多い。たとえば、私たちは、主食である米飯を（皿ではなく）碗に盛っている。この「碗の中でほかほかと湯気をたてているご飯」の図は、日本人のアイデンティティとさえ重ねられるといっても言い過ぎではあるまい。しかし、我々は、その器をこともあろうに「お茶碗」と呼び習わしているではないか。また、飯は碗（やきもの）に、汁は椀（漆器ないしはその類品）に盛るのはなぜだろう。いや、少し考えれば、かしこまった席の器や古民具（ハレの器）には漆器の飯椀があったことなどを思い出す。では、やきものの飯碗に対するこれほどまでの思い入れは、いつから抱くようになったのだろうか。さらには、佐原真らが指摘するように〔佐原1993など〕、飯碗や湯呑み——最近ではマグカップなども含まれるが——は、銘々使用する人が決まっていることが多いという属人的性質を具えているが、その謂われも定かではない。どうやら日常雑器は、高みからみた文化の埒外にあって、長く研究の俎上にのることに乏しかったようである。

確かに、民俗学などの分野において、その歴史に言及した事例がなかった訳ではない。古くは柳田國男も、「～適切に飯の進化を語るものは、茶碗と杓子との最近の形の変りであった。」との示唆に富んだテキストを掲げ、やきものの飯碗が木製の御器から交代したものであることなどを指摘している〔柳田1931〕。そして宮本馨太郎は、この漆器から陶磁器への交代の過程を「～江戸時代に入ると、～漆器の椀は広く庶民の間にも普及した。～桃山期から特に江戸時代中期以降に陶磁器の食器が普及し、瀬戸・唐津などから大量に安価な茶碗が売出されて、漆器の飯椀にかわって陶磁器の飯茶碗が流行することになった。」と記している〔宮本1973〕。しかし、その論拠を求める時、多くは断片的な文献・絵画史料（偶然史料）に拠るほかはなく、変化した時期の詳細な特定や、各段階の具体的な様相の復元にまで至ることはなかった。確かに、各時期毎の日常食器の実態を把握する術がなければ、こうした議論が能わないのも当然であろう。柳田曰うところの「史料の空隙」〔柳田1935〕である。

しかし、近年盛んになった近世を対象とする考古学は、こうした日常雑器の来歴に、より一層迫り得る可能性をもたらした。なぜなら、遺跡から検出される夥しい塵穴、ここに打ち捨てられた陶片のほとんどが、まさに日常雑器の実物そのものだからである。

そして、これらを概観する時、まず誰もが圧倒されるのは、その膨大な量と種類の豊富さであろう。考古学の眼で見ても、近世は、施釉陶磁器が広く一般化し、以前と比較にならないほど多様な展開を見せた時期である〔佐々木1987・森本1989など〕が、その内容をみていくと同一器形・意

匠のものが沢山含まれていることも判る。多量に消費され、廃棄された量産器種。すなわち、これが普段使いの器である。そして、その生産・流通・消費の各動向が明らかになるにつれ、それらが相互に干渉しながら、近世期における文化諸相をも大きく改変していった様子も浮かび上がりつつある。(フォーラム当日に紹介した貧乏徳利 [長佐古 1992・93] などは、その好例といえよう。) すなわち、これら考古資料は、様々な分野で一級史料として機能し得るのである。ただ、考古資料の多くは使用時の構成を失っているため、個々の用途について必ずしも明らかにし得ないという弱点があって、まず、検出された各資料がどのような性格を帯びていたかについては、あらかじめ考察を加えておく必要がある。研究が始まって日が浅いこともあり、その様態を細部まで描写するには今少しの猶予を要するが、現段階における大まかな展望を窺うことは許されるであろう。

## ②……………考古資料にみる「お茶碗」の変遷

そこで、まず、いくつかの遺構出土一括資料を比較することで、江戸市中域で用いられた量産碗の変遷を辿ってみることにしよう。

### 明治時代中期の碗

図1に掲げたのは、千代田区・紀尾井町遺跡 SR10 出土一括資料から碗を一部抜粋したものである。この遺構は何らかの大きな改変を伴う一括廃棄の塵穴と考えられるもので、明治初期の銭貨等を伴うことから、他の器物も明治中期の早い段階までに廃棄されたものと推測される。

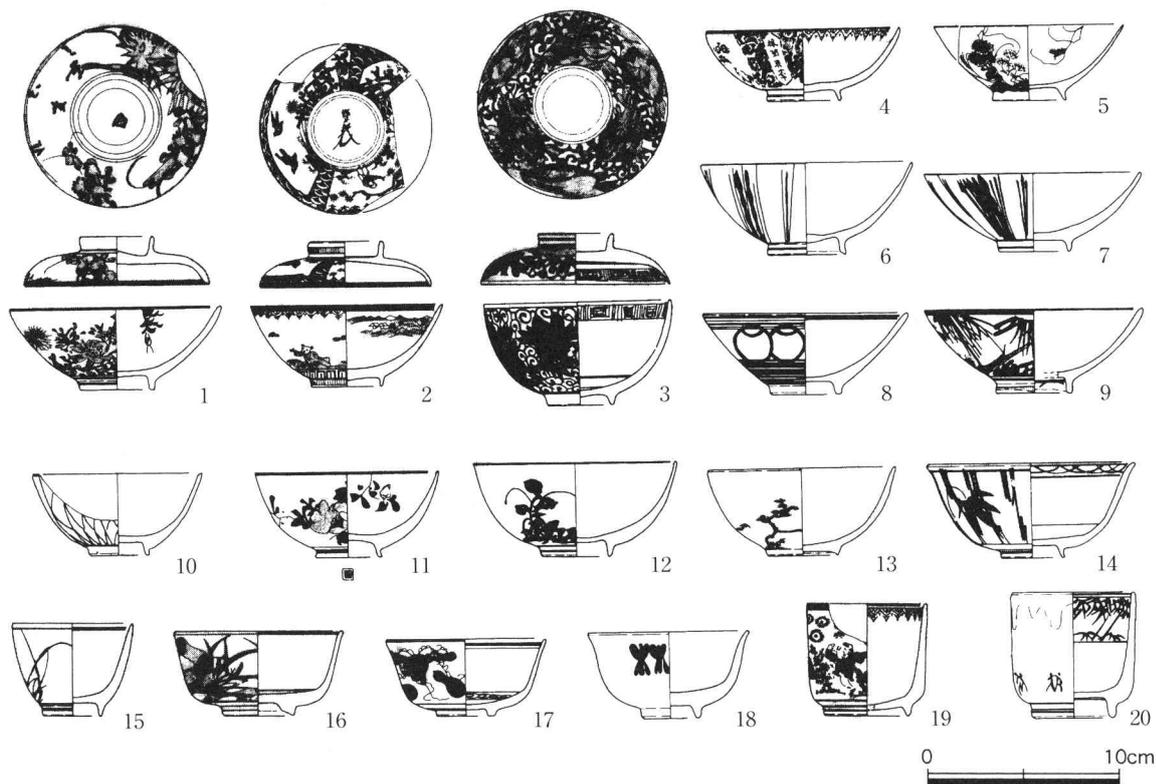


図1 紀尾井町遺跡 SR10 出土碗 (1/4)

ここから出土した陶磁器の碗を見ると、今の飯碗によく似たもの（1～14：以下類似法量の碗を中碗と略称）、同じく湯呑みに似たもの（15～20：同様に小碗と略称）が主体を占めている。これに共伴した大小の皿、朽ちて資料中から欠落したと考えられる汁椀が加われば、伝世民具ともほぼ等しい器種が揃う訳で、少なくとも、明治中期の東京においては、私たちになじみ深い食器の組み合わせが成立していたことが確認できよう。

その特徴を挙げると、まず、掲げた碗がすべて磁器の染付である。柳田の「陶器の白々とした光が我々の台所風景を明るくした」〔柳田前掲〕との評は、まさにこうした様相を表したものと考えられる。また、その多くが瀬戸美濃産と推定されることは、関東地方で陶磁器を「セトモノ」と呼び慣わしていることと無縁ではない。さらに、飯碗の器形に目を転じると、飯碗と考えられるものは、いずれも内面がなだらかな曲線をもって立ち上がり、平らな底面を持つものが無い点で共通するが、3・10～14はやや深めの半球形を呈するのに対し、1・2・4～9はより浅い逆ハの字状を呈する。前者は——後ほど触れるように——江戸前期からの系譜が追えるもの、後者は江戸後期に出現し、この頃以降に特に流行したものである。こうした様子も、柳田が指摘している「朝顔形と称しておいおい平めになり、さらにその程度も通り越してますます皿形の方へ進んで行こうとしている」〔柳田前掲〕という記述と一致することから、「飯が次第に盛りやすくなって来た」ことを背景にした変化であることが窺われる。

現代との相違を探すと、飯碗に蓋がつくものが多く認められる点、法量が現代のものと比較してやや小振りと認められる点などが挙げられよう。湯呑みについては、現在主流となっている縦筒形ものは少なく、浅い端反碗や丸碗が多い点が指摘できる。しかし、多量の急須を伴っていることを勘案すれば、この碗で主に嗜まれていたのは、現代とほぼ同じ様な淹茶（急須に湯を注いで淹す茶）であったことは想像に難くない。

### 江戸時代初期の碗

対して、筆者が元和年間前半頃の廃棄事例と考えている千代田区・丸の内三丁目遺跡52号土坑出土一括資料（図2）中の碗は、その様相を大きく異にする。まず材質に目を向けると、磁器は舶載の青花（1～4）が散見できる程度で、大半は陶器である。しかも、鉄釉を施すものが多く、全体として暗い色調を呈する。さらに、いずれも法量が大きめで（大碗と略称）、口径に対する器高が高いのも特徴として挙げられる（図3参照）。小碗は見あたらない。これほどの相違を目の当たりにしては、図1の碗と同じ用途・用法を持っていたとの類推はかえって難しかりう。

では、これらの碗は、いったい何に用いられたのであろうか。ヒントは、その形態・意匠に求められる。すなわち、これらの碗は、茶の湯で用いられる「茶碗」に良く類似するのである。例えば、14は黒織部、5～8は「天目」であるし、13もこれを模したものであろう。鉄釉を施した丸碗にしても、茶碗としてまったく不都合のない形態・法量を有する。これらすべてが茶の湯の席で用いられたか否かについては後に譲るとして、これほどまでに作法の碗との共通点が見いだされる以上、やはり、喫茶主体に用いられたと類推するのが自然ではないか。少なくとも江戸時代初期の段階では、碗は、まだ飯器としての体裁を成していなかったことは明らかである。

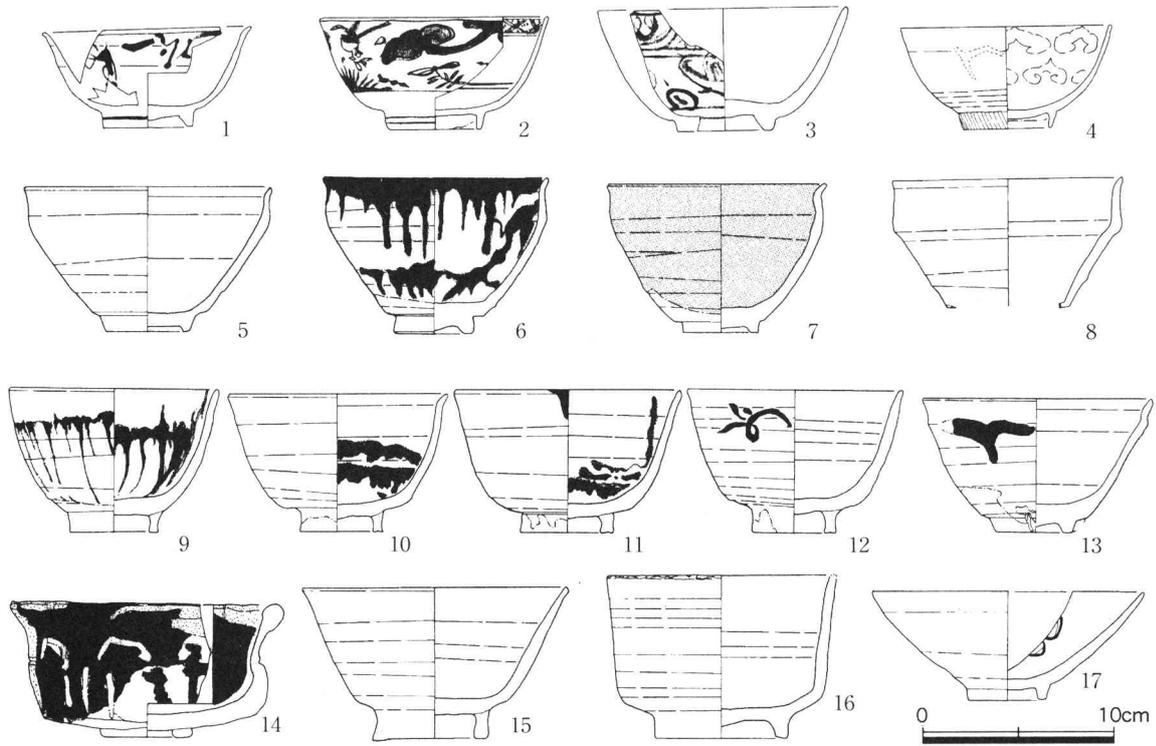


図2 丸の内三丁目遺跡 52号土坑出土碗 (1/4)

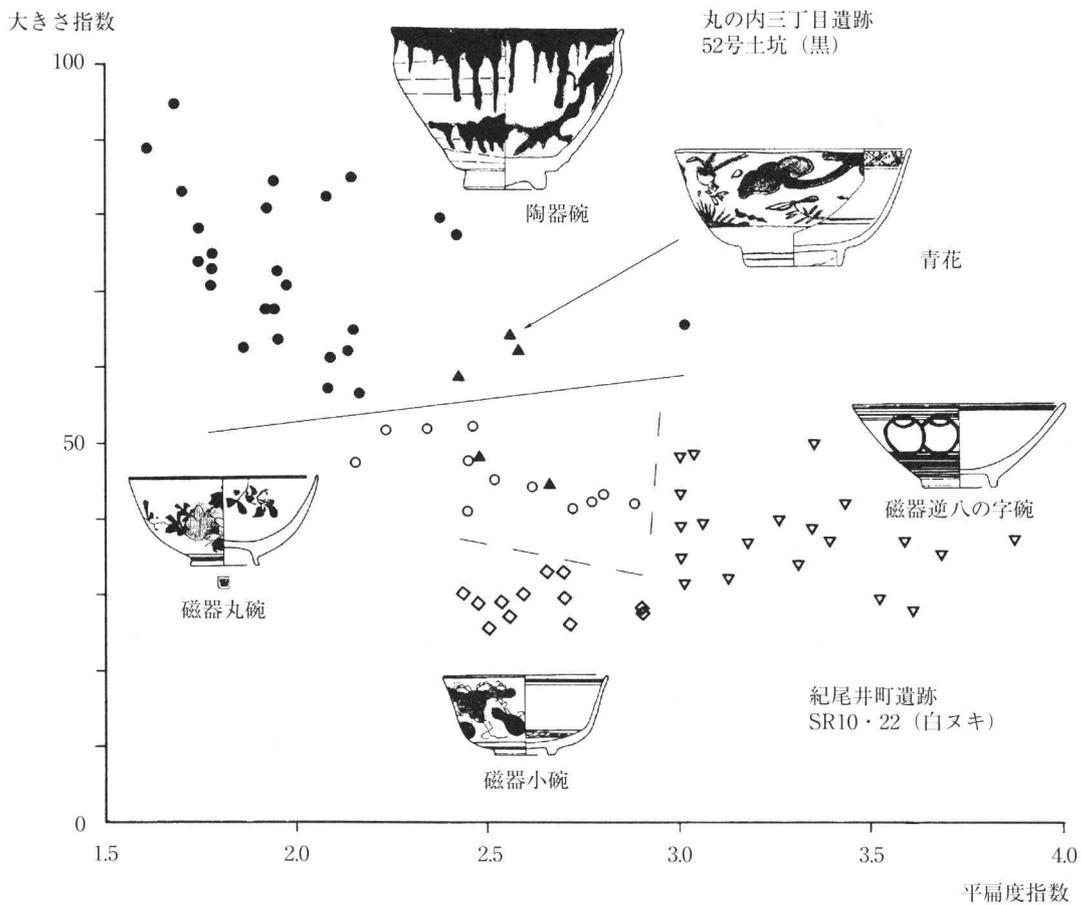


図3 丸の内三丁目遺跡 52号土坑, 紀尾井町遺跡 SR10・22 間の碗法量傾向差 (1/4)

大きさ指数; 口径(cm) × 器高(cm), 扁平度指数; 口径(cm) / 内法の深さ(cm)

大きさ指数 50~60 あたりを境に, 江戸初期に遡る丸の内三丁目例は大きいエリア, 紀尾井町遺跡近代例は小さいエリアに含まれる。また, 近代資料のうち, この磁器以降流行する逆八の字形碗は, 丸碗よりも扁平度が大きいことも指摘できる。なお紀尾井町遺跡例には, SR10 とほぼ同時期の SR22 のデータも加えてある。

### 江戸時代前期の碗

図4は、やや下がって明暦の大火（1657年）直後に廃棄されたと考えられる千代田区・紀尾井町遺跡SR35出土一括資料である。ここに含まれる碗の様相は、前述の丸の内例にまだ類似する部分が多い。すなわち、形態的には退化傾向が認められるものの天目（1～4）や鉄釉丸碗（5～7）が多く残っており、新たに高麗茶碗を模倣したと考えられる肥前・内野山窯の陶器碗（9～12）がこれに加わる。磁器は、舶載青花に変わって、ようやく生産が盛んになった肥前産染付、いわゆる初期伊万里（13～20）が主体を占めている。ただし、後の中碗の系譜に継がりそうなのは、青花を模倣したと思われる13・14程度のもので、他の碗の法量・器形は、むしろ同時期の陶器碗に類似点を求めるほうがよいとさえ言えるものである。やはり、この段階でも、陶磁器製の飯碗は一般的ではないようだ。

では、この頃の飯ワンはどのようなものであったのだろうか。実は、遺存環境に恵まれたこの遺構は、また多量の木製品を伴っていた。その中には、漆器碗も多く含まれていたのである。その器種組成をみると、大半は大・小の椀（21～28）と各々の蓋椀（29～36）の組み合わせに集約できるようである。これは、各種文献や古民具に見える飯椀・汁椀にまさしく一致する内容で、その出土量も陶磁器碗を上回っていたのである〔後藤 1992〕。

しかしこの時期、やきものが食器としてまったく認められていなかったという訳でもなく、例えば大小の皿についてはほぼ陶磁器製品で占められている。したがって、ワンに関してのみ、漆器＝飯・汁、やきもの＝茶という感覚が、受け手側の意識の中に強くあったと考えざるを得ない。むしろ、その遺習と解釈すれば、飯器の碗を「お茶碗」と呼び慣わしていることにも納得がいく。

### 江戸時代中期の碗

17世紀中葉に萌芽の様態が認められた染付磁器の中碗（図4～13・14）は、17世紀後葉以降になると急速に普及する。また、陶器碗の様相にも、大きな変化が認められる。その様子を、新宿区・尾張藩上屋敷跡遺跡60-3S-1一括資料に見てみよう（図5）。この資料は記年銘硯などから推して、享保年間、18世紀前葉でも新しい段階の様相を示していると考えられる。

1～10が、染付磁器の中碗である。いずれも半球形を呈するが、口径に対して器高が低いのが特徴で、以降幕末に至るまで連続と続く系譜となる。そして、これらの法量分布を見てみると、器形の類似する陶器半球碗なども明らかに一線を画していることが判る（図6）。法量・器形における陶器碗・磁器碗の「住み分け」とも言える状況が認められる訳で、すなわち、中碗というカテゴリの出現と普及は、碗における新たな用途の定立と評価できよう。食器としての碗の登場である。この見解に従えば、食器碗は、この種の丸碗が安定して出土するようになる17世紀後葉代から普及し始めたことになる。さらに、この丸碗には――揃いの高級品と考えられる一部の碗に限られるが――蓋が伴うものがあるのも大きな特徴で、これも漆器に類似点を求める拠となる。しかし、この段階でも――木質の遺存する条件さえ整えば――まだ多くの漆器碗が共伴することに加え、漆器と比較すればもちろん、やきものに限って見た場合でも、飯碗とするにはやや小振りで浅いものも含まれること――場合によっては、小碗が含まれている可能性もあるが――などを考えあわせると、漆器の飯椀とまったく交代し得えたものと見なす訳にはいかないだろう。

陶器碗は、以前からの系譜で捉えられる大振りの碗（26～28）に加え、従前の意匠を継承しつつ

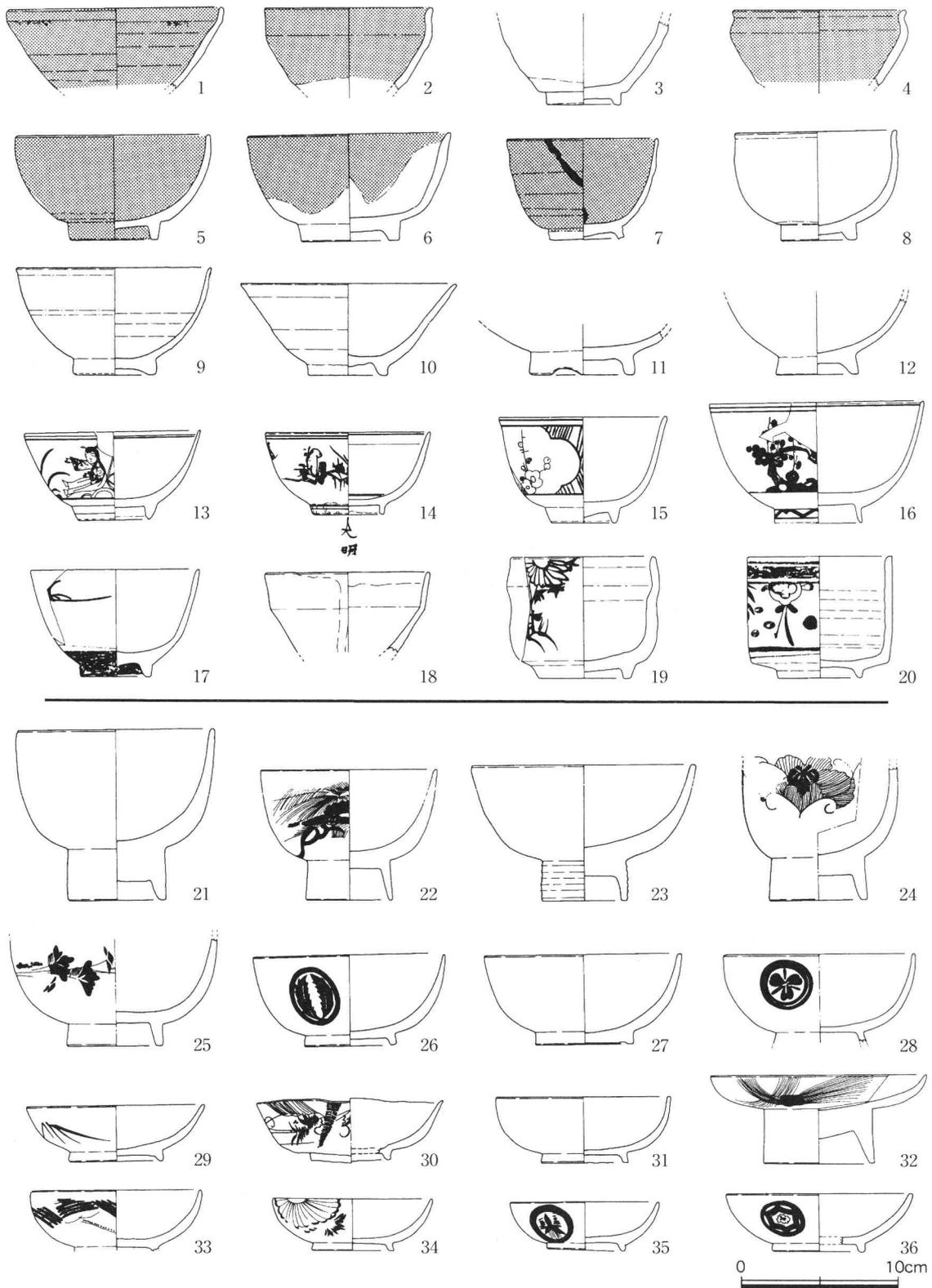


図4 紀尾井町遺跡 SR35 出土碗・椀 (1/4)

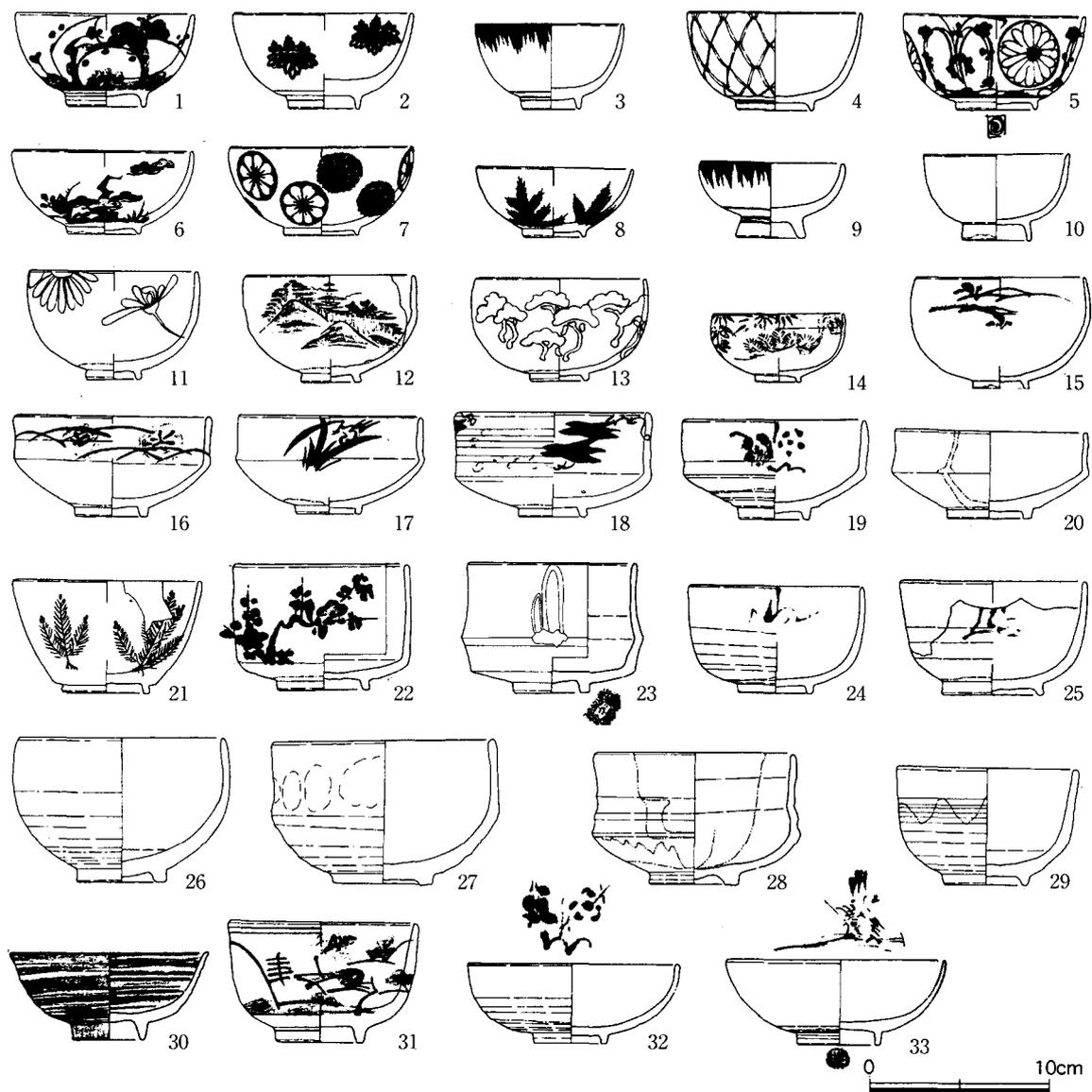


図5 尾張藩上屋敷跡遺跡60-3S-1出土碗(1/4)

もやや小形化したもの(24・25・29・31)、新たに出現した小形のもの(11~21・30・32・33)などが加わって、総体として矮小化する。こうした傾向は、時期が下がるにつれて、一層明確になっていく。これは大いに注目すべき現象であって、大・小碗の相関性の高さという事実は、まず、大小陶器碗が法量の相違を越えて用途が類似する可能性を示唆している。図1でみたように、現代からの系譜を辿れる小碗が喫茶具(広くは飲料器)としての性格が色濃く与えられる以上、近世初頭の大振り陶器碗がまた主に喫茶具であった蓋然性は、より高まったといえよう。そして、交代の事実は、むしろ喫茶法の大きな変化、具体的には「点てる茶」から「点てない茶」への移行を反映しているとみるべきで、京焼の陶器半球碗などが出現する17世紀後葉段階には、既にその変化が始まっていたことを示している。さらに、この段階における小碗が、おおむね京焼ないしはその模倣——極端な事例では、清水印を捺した肥前陶器などもある——であることは、その変化がある種の価値観——さらに言えば「上方指向」を伴った文化的事象——を背景にもっていたことを連想させるのである。

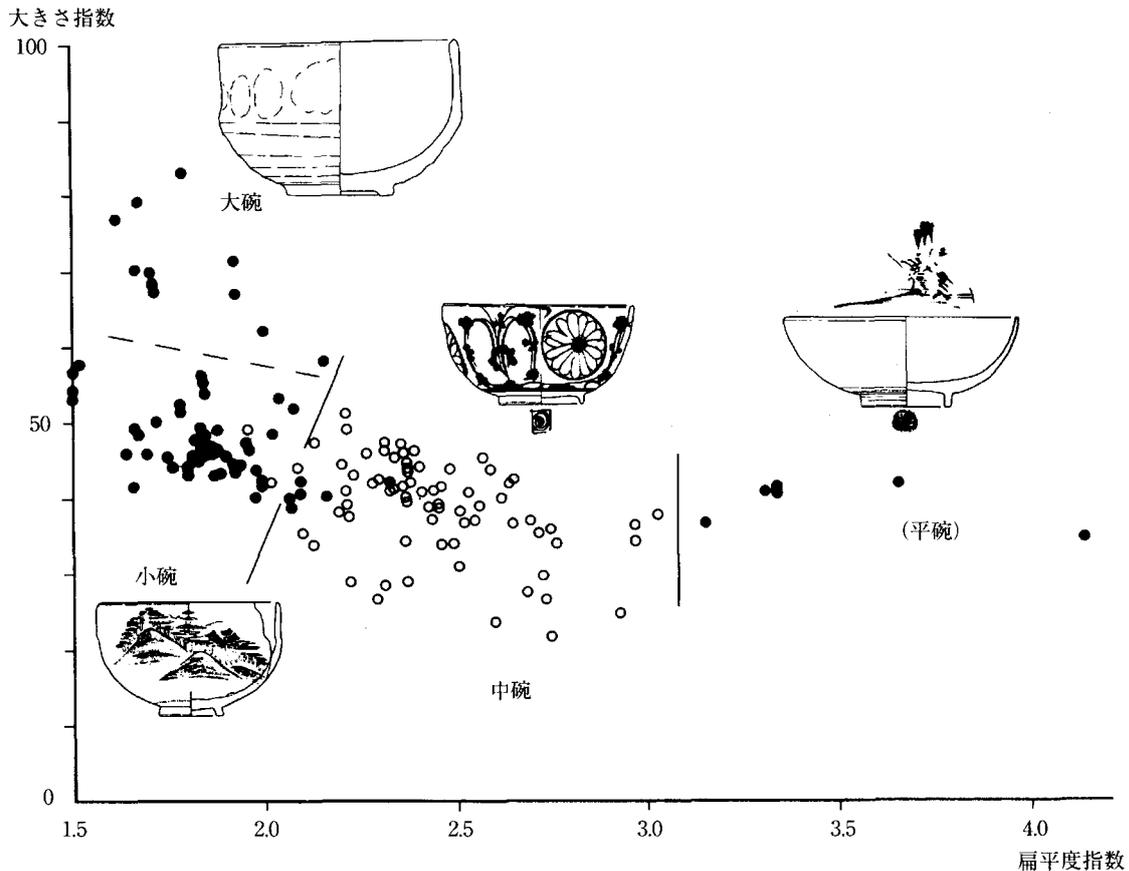


図6 60-3S-1 出土各種碗の法量傾向

各指数は図3参照。陶器平碗を除けば、扁平度指数2.0あたりを境に、大きい(より扁平な)エリアに磁器、小さいエリアに陶器が集中する。また、大碗は、おおむね大きさ指数60以上の範囲に入る。これは、図3で見た丸の内三丁目例と類似した傾向である。

### 江戸時代後期の碗

図7は、千代田区・尾張藩麴町邸遺跡 SK305 出土一括資料である。近接した時期の一括資料間の比較検討から、18世紀最末期前後の所産と推定したものである。

この段階の特徴は、磁器の中碗に多くのバリエーションが認められるようになることである。丸碗(1・2)に加えて、いわゆる広東碗(6~9)・小広東碗(3・4)が加わり、陶器にも各種中碗(21~24)や碗蓋(26)が認められるようになる。文献史料においても、おそらくこうした碗を指していると思われる「奈良茶(碗)」などの名称が、度々見受けられるようになるのも、この時期以降ではないか。食器としての碗が、いよいよ認知されきたことが窺える。

一方、大・小碗に目を転ずると、大碗がほとんど認められなくなり(28)、前段階より一層矮小化した小碗(12~17)が主体となっている。喫茶習慣の一層の変化が想起されるが、その内容を推測する上で、18世紀中葉頃から散見されるようになっていた土瓶が、この時期急速に普及することも指摘しておかなければなるまい。さらには、矮小化した大碗か中碗かの判別が難しいもの(18~20)も見受けられる。そして、陶器主体であったはずの小碗に、磁器碗が一定の割合で認められる(5・11)ようになっていることにも、注意を払っておくべきであろう。

ちなみに、この頃の特徴のひとつに、墨書銘の急増もあげられる。特に、釉の施されていない陶器碗の高台内に多く施されている墨書は、「表」・「賄」のように場所を示したと思われるものもあるが、多くは「勘」など個人を識別するような内容であることが窺われる〔西田 1992〕。おそらく

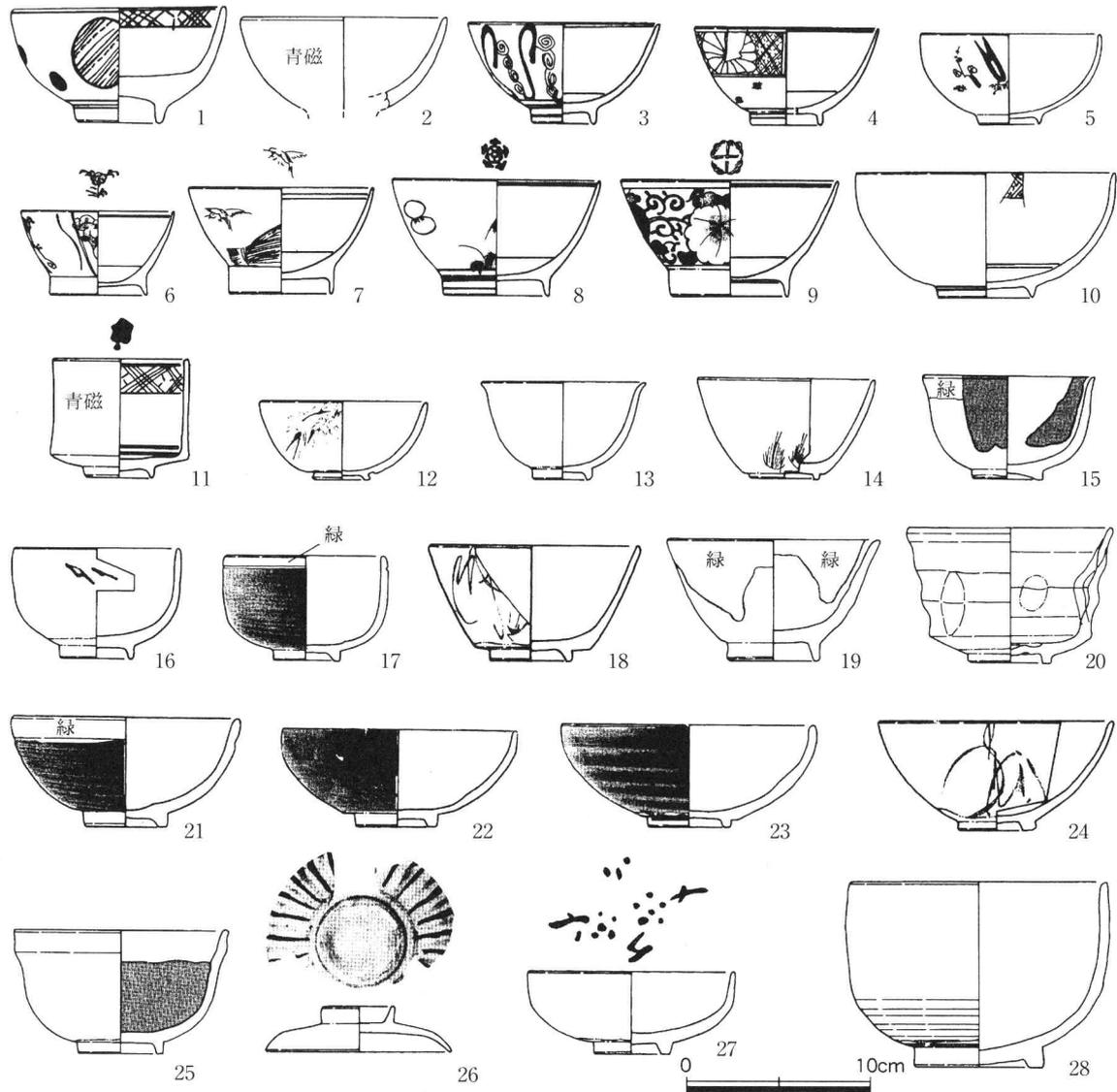


図7 尾張藩麴町邸遺跡 SK305 出土碗 (1/4)

は、屋敷の中で多くの人が寄り合う場所の器物であったことから付されたのであろうが、この時点で器に対する属人意識が存在していた可能性を示唆するものとして、特筆に値する。(ただ残念なことに、この直後に陶器製碗そのものが衰退することによって——全面施釉の磁器には墨書を施せる部分がほとんどない——、こうした習慣がどのように展開したかを把握することは難しい。)

図8は、文政6年(1823)の火災による一括廃棄と考えられる千代田区・和泉伯太藩上屋敷跡1号遺構出土遺物中の碗である。SK305例との時期差はたかだか20年程度と思われるが、その内容はさらに変化している。

もっとも大きな相違は、小碗がほとんど磁器に置き換わっている点である。その主たる要因となっているのは、瀬戸美濃産磁器(6~16)の出現である。したがって、その変化の背景には、19世紀の初頭における瀬戸美濃の磁器焼造開始という技術的側面が見いだせる訳であるが、かくも広範かつ迅速に普及した理由は、別に考える必要がある。

これを求めるとき、この時点で出土する瀬戸美濃産磁器の大半が、端反形の小碗で占められることには注意が惹かれる。しかも、その器形・意匠は、全国の磁器市場をほぼ寡占的に支配していた

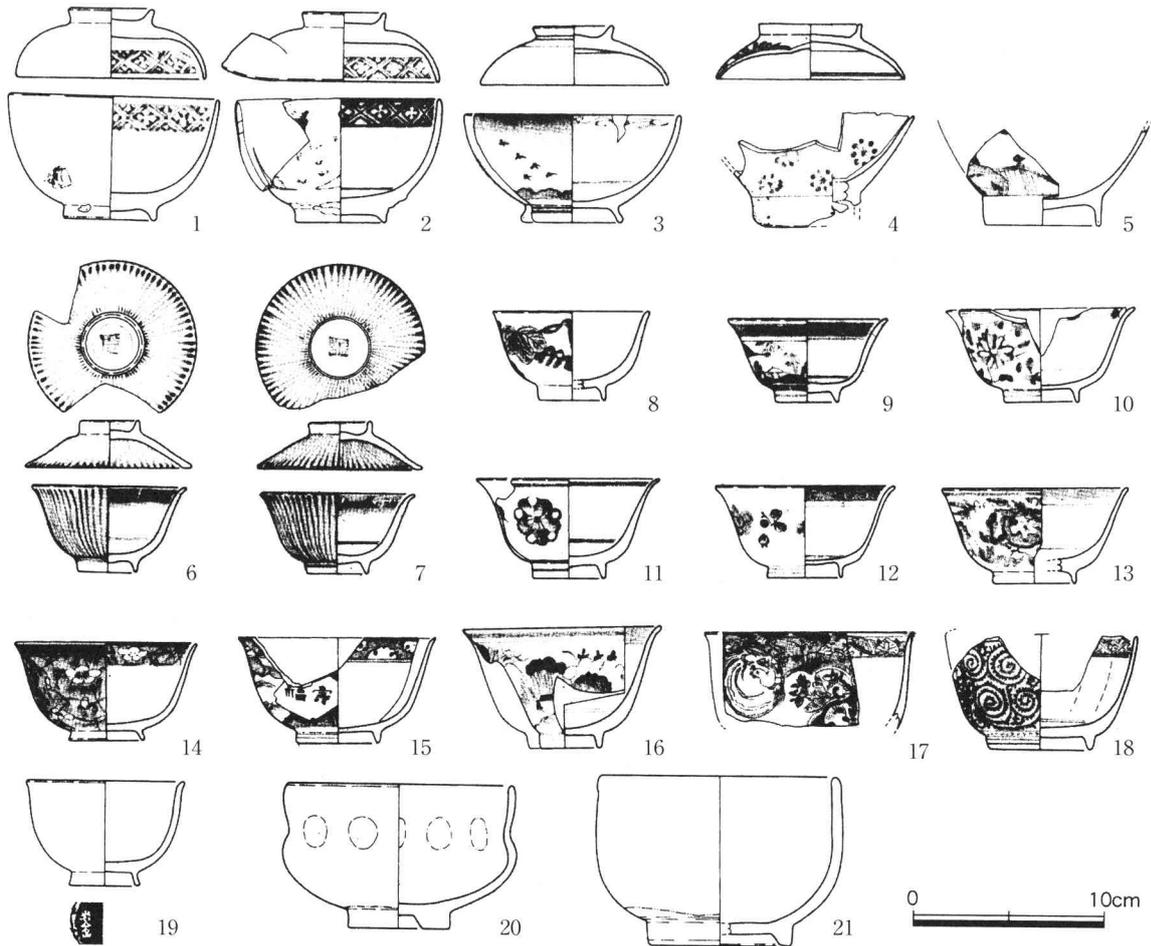


図8 和泉・伯太藩上屋敷跡遺跡1号遺構出土碗 (1/4)

肥前磁器の模倣ではなく、明らかに清朝磁器を写しているのではないか。直前まで太白焼という肥前磁器のコピーを生産していたことからみても、磁器焼造成功以前の瀬戸美濃が肥前磁器市場への参入を目標に磁器生産を目指していたことは確かである。ところが、いざ磁器の量産が可能になると、新たな意匠を具えた小碗に特化することで、むしろ陶器碗が主体を占めていたはずの小碗市場獲得に向かったことになる。その商品戦略こそが、その急速な浸透を後押しした要因ではないか。したがって、その祖形となった「清朝磁器」に対する消費側の意識を紐解くことが、江戸ひいては全国に瀬戸美濃産磁器を普及させる上でのもう一つの原動力を理解することにもなる。そして、この段階における清朝磁器に関するキーワードといえば、まず「シノワズリー（清朝趣味）」、「文人」、そして「煎茶道」などが連想されよう。すなわち、小碗の変化を喫茶における流行の反映と理解する上で、これほど心強い根拠はあるまい。

しかし、この時点においても、急須の共伴例がまだ非常に少ないことからみて、煎茶道そのもの、ないしは現代風の淹茶が広範に普及していたと類推することはできない。大名屋敷などの遺跡においてわずかに認められる急須（茶銚・茶瓶）・涼炉などから、この時期、一部階層において、確かに煎茶の作法や淹茶の存在などを指摘することができるのだが、こと日常の喫茶に関しては、やはり土瓶などで煮出す茶＝烹茶が主体であったとみるべきであろう。そして、こうした様態は少なくとも幕末頃までは続くことになる。すなわち、清朝風の小碗の流行は、後述する江戸初期の茶碗同様、作法の碗の形にやつされた日常喫茶碗の動向であったと言えるのである。

碗全体に目を向けると、小碗が磁器製に代わったことで、以降、陶器碗は非常に客体的な存在になってしまう。すなわち、飲食ともに碗の主体を磁器が占める姿は、この時点で完成したと言える。ただし、ここでも注意しなければならないのは、小碗と中碗の出土量比である。この事例の場合、圧倒的に小碗が多い。一人が何個・何十もの喫茶小碗を占有していたとは考えがたい以上、その量差の意味は、やきもの以外の飯器が存在したことを示しているに他ならない。したがって、この時点でも、やきものは、未だ飯ワン主体となっていなかったと理解しておくべきであろう。

さて、近世・江戸における量産碗の出土傾向を一通り概観したところで、これを模式的にまとめてみよう(図9)。まず現象面に着目すると、近世期の陶磁器量産碗は、法量の傾向から、大・中・小に大別できる。材質で見ると、大碗は陶器、中碗は磁器が主体で、小碗については陶器・磁器共にある。これを、時系列に即してみると、当初は陶器大碗が主体であったのが、17世紀後半以降、矮小化し、小碗に収束する。また、19世紀以降、材質も磁器に転換する。中碗はやや遅れて出現するが、以降、安定して認められる。18世紀後半前後に、ヴァリエーションの豊富な時期が認められる。

この動向を用途に即して推測すると、飯器としてのやきもの碗は、17世紀初頭段階では、ほとんど用いられていなかったと考えられる。18世紀以降、飯碗と思われる染付碗が普及してくるが、漆器や大・小碗との量的比較からみて、近世期はあくまでも漆器碗が主体で、やきもの碗は並び用いられた程度と理解するのが良さそうである。したがって、紀尾井町SR10のように飯碗がほぼやきもの一色に染まったのは、結局、その直前の幕末～近代に至ってからのということになる。

### ③……………考古資料からみた日常喫茶の普及

さて、一通り概観してみると、近世における碗の用途としては、飯よりも、むしろ喫茶を軸に据えて考えなければならなくなってしまった。しかし、ここから導き出された茶のイメージにしても、従前の解説と大きく異なっている。管見を述べておくべきであろう。

残念ながら、作法の世界や文化史の分野などにおいて多々語られている「茶の歴史」について、詳しく触れている余裕はないが、平均的な解釈を示すとすれば、次のようなものになるのではないか。

「一部階層のみが愛好した茶の湯は、近世初頭に一つの頂点を極めたが、以降時代が下がるにつれて衰退の傾向が認められ、少なくとも抹茶が日常における喫茶の主体を占めることはなかった。一方、煎茶は、黄蘗僧によって17世紀中葉には伝えられていたが、18世紀中葉の茶葉の改良や、文人達の活躍によって煎茶道に高められ、江戸後期以降——特に明治初期に至って——大いに興隆する。現代の日常生活において嗜まれている煎茶は、その流れをくむものであり、したがって、18世紀後半以降次第に普及したものである。それ以前にもヤマチャのような存在はあったが、日常的に茶を嗜む習慣はあまりなかった。」

すなわち、多くの解説に共通する特徴は、抹茶・煎茶ともに作法の茶の展開が軸に据えられ、これが一般に垂下することで広く普及したというスタンスを取っている点にある。たしかに民俗学においては、早くから日常の喫茶という側面からの展望も試みられていたが[千葉 1973 など]、上層

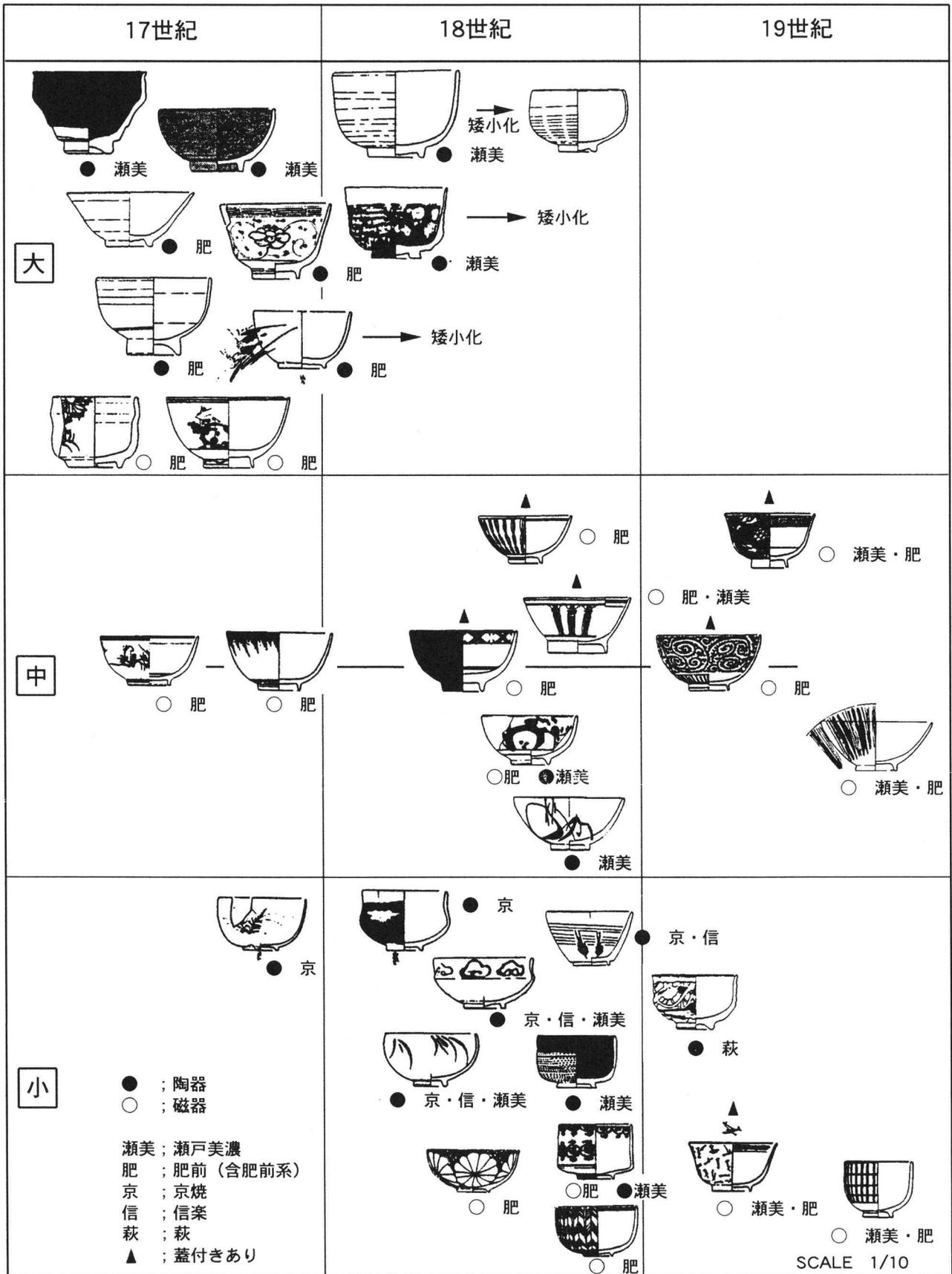


図9 江戸出土量産陶磁器碗の変遷概念図 (1/10)

を具体的に見極める根拠に乏しかったため、やはり日常喫茶の普及は18世紀以降とみるのが大勢であったようである。また、各分野の見解は、細部に相違の認められることも多く、例えば、近年の民具研究における解釈の中には、急須の普及する近・現代に至ってようやく日常的な喫茶が普及したとする説（例えば〔小泉 1994 など〕）もある。

したがって、今回みた日常喫茶の流れは、以下の点で前記イメージと対立することになる。

1. 現在親しまれている煎茶=淹茶は、近代以降になって、ようやく普及した。
2. しかし、江戸時代の初期段階から、日常には何らかの「点てる」茶があって、盛んに嗜まれている。
3. また、「点てない」茶についても、17世紀後葉には既にあって、18世紀中葉段階においては、かなりの普及をみていた。

先に指摘した通り、従来の解釈との齟齬が単に史料の欠落に起因するとすれば、考古資料からみた日常喫茶が従前説における空白期に遡ったとしても、何ら臆することはあるまい。とは言え従前説に抗う以上、自説に対しても、いくつかの補強を加えておくべきであろう。

幸い、文献の中にも、日常茶普及の上限を上げ得る記述が散見される。詳しくは別稿〔長佐古 2000〕を参照していただくとして、端的な事例をいくつか挙げておこう。

煎茶用の茶筌や薄茶・煎茶に良い繪茶碗などがみえる『和漢三才図会』からは、正徳年間（18世紀初頭）頃の大坂においては、「煎茶」を抹茶同様の茶碗に点てて喫することが、なんら特別の行為ではなかったことを汲み取ることができる。17世紀中葉の江戸市中で数百人もの振り売り稼業が商っていた（『正保事録』）のも、おそらくこうした煎茶であったのだろう。点てる煎茶は、江戸においては安永・天明年間（18世紀後葉）頃を境に廃れたようで（『宝暦現来集』）、寛政頃には、こうした茶に対する認識は「辺土の風俗」といった状況を呈していた（『清風瑣言』）。

どうやら、近世においては、抹茶以外に大碗を要する茶があったことは疑いない。むしろ、量産の大碗については、抹茶碗として以上に「点てる煎茶」の碗として用いられたと積極的に評価すれば、広い階層に普及していたことや茶道具をほとんど伴わないことも納得できる上、18世紀後葉以降大碗が廃れる考古資料の流れも「点てる煎茶」の衰退過程と良い一致を見るのではないか。また、この「点てる煎茶」のあり方は、まさに各地に遺存している「振り茶」の習俗〔漆間 1982 など〕とも重なる訳で、近世前期に広く親しまれていた茶の残像を、今なお垣間見ることへの展望も開かれよう。なにより、複数の分野から導き出された様相に共通点が見いだされたことにより、先の解釈の妥当性もより高まったことになる。

大碗を振り茶の碗と結びつける根拠が今一つある。それは、碗の内面中央に残る円弧状ないし直線状の擦痕である。（できれば、これを写真でご覧にいたかったが、かすかな擦り傷をはっきり写し込むのは至難の業であった。機会の得られる方は、是非ご自身で確かめて戴きたい。）碗内底面の擦痕は、その使用頻度や物理的属性によって粗密や濃淡にはばらつきがあるものの、図10に示すようないくつかの類型に分けられる。Aは碗内で何かを回すように、Bは前後に、それぞれ攪拌したような痕跡である。Cは尖った——もしくは細い——ものでつついた様な軌跡を描くもの、Dは不規則な傷である。いくつかの類型が複合した事例も度々認められ、特にAとB、AないしBとCが複合した例が多かった。その成因を推測すると、Cはおそらく箸のような先端の尖った食具を

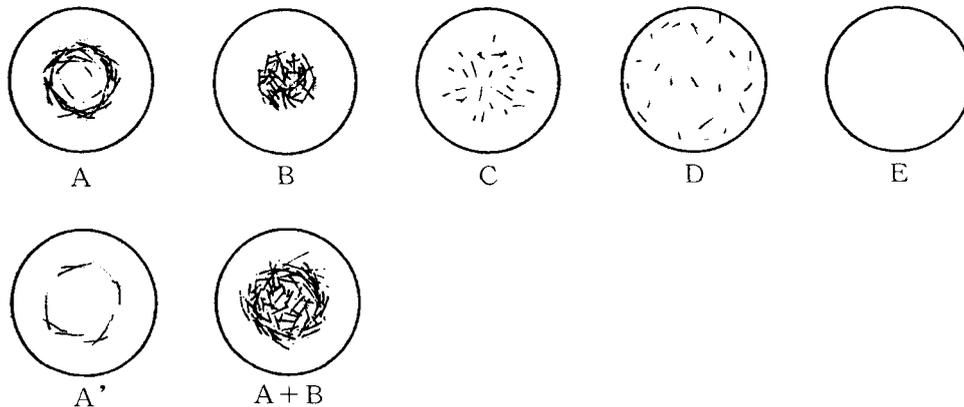


図10 碗内底面擦痕の類型

A；中央付近の円弧状の長い擦痕 A'；Aの希薄な例 B；中央付近に不規則につく軌跡の長い擦痕 A+B；AとBの複合 C；中央付近を中心におおむね放射状につく軌跡の短い擦痕 D；まったく不規則につく擦痕 E；ほとんど傷のつかないもの。この他にA(B)+Cなどが認められる。

筆者は、A・Bが、茶かこれにまつわる食習慣によるものと推測している。同様に、Cは食器碗、Eは点てない茶の喫茶碗、Dは廃棄後の傷と思われる。

頻繁につかたものと思われ、また擦痕の認められないEは注いだものをそのまま飲んだ——ないしは使用頻度の低い——碗と認めることができよう。Dは廃棄後の傷と推測したが、これは外面や内面に広く付くことが多く、有意な使用痕とは区別できる。そして、問題はAあるいはBの成因である。碗の中で何かを攪拌する行為による所作。素直に考えれば、これはやはり「茶筴擦り」ということになろう。確かに、繊細な茶の湯の茶筴であるとすれば、はたしてこれほどの傷が付くものかと思うところである。しかし、民俗例や文献に垣間見える振り茶の茶筴は、太めの竹の先端を粗く裂いたような無骨なものが主体である。これならば、むしろ擦痕の成因として積極的に支持できよう。実験的な確認は後に譲るが、実際、筆者は伝世した振り茶の茶碗に同様の痕跡をいくつか確認している。また、釉薬の硬度が低かったり使用頻度が高ければ、抹茶の茶筴でも擦痕が付くことがあるようで、例えば、国宝の油滴天目（静嘉堂文庫）などにも擦痕Aは認められる。

次に、各類の擦痕がどのような碗に有意に付くかをご覧に入れたい。図11は、文京区・真砂遺跡出土資料を中心に、いくつかの代表的な量産器種各十～数十碗をサンプルとして、擦痕A・Bが付く頻度を示したものである。左によるほど——A・Bが認められる率が高いほど——振り茶の茶碗として用いられた確率が高いことになるが、期待通り、大碗は左側に、中・小碗は右側に集中する。例えば、陶器大碗のうち肥前産陶胎染付碗は75%、瀬戸美濃産灰釉丸碗では80%の碗に認められた。また、陶器大碗が衰退する18世紀中葉以降の磁器井椀大碗にも高い頻度で認められるのがおもしろい。中碗をみると、擦痕Cが付くものが圧倒的に多いが、20～40%の率でA・BもしくはCとA・Bが複合するものも認められた。食後の茶を嗜んだとも考えられようが、振り茶の習俗のなかには食べる行為に近いものもいくつか認められる。単純に茶・飯兼用とみることは早計であろう。小碗の場合は、最も多く認められる類型がE、すなわち無傷であった。これも、小碗が「点てない煎茶」をはじめとする飲料器であった可能性を裏付ける査証となろう。（ただし、A・Bもまったく皆無ではないのはどうしたことであろう。むしろ、実際の使用の場では、一類の碗とて、その局

面によって様々に使い分けられていたことに他ならないのであろうが、いかに量産陶器大碗が衰退していたとはいえ、直径8cm前後の小さな筒碗で茶を点てる様子を想像するとやや滑稽ではある。また、逆に、肥前産陶器京焼写し碗（図11右上）に——18世紀以降小形化していくとはいえ——A・Bの出現頻度が低いことも留意すべきであろう。類型個々の受け入れられ方については、機会を改めて詳細な検討を施すこととしたい。）

振り茶と陶器碗の結びつきの強さが示されたことで、また、やきもの碗が食器に組み込まれていった過程においても、茶との結びつきを念頭におく必要が生じてきた。実際、中碗にも茶筌の痕跡が散見されること、中碗の展開期に「奈良茶」などの名称が見え隠れすることなどを思い起こすとき、「茶」は食そのものであったのだ」という中村羊一郎の指摘〔中村 1998〕は一層重く響いてくる。また、近世を通じて、最後までやきものが飯碗の主たり得なかったのは、守屋毅の指摘するような「やつし」「もどき」〔守屋 1981〕によって日常茶に幾重にも施された価値観が、そこから派生した食習慣に対しても「(正に対する)略・副」などのイメージをつきまとわせたためと考える

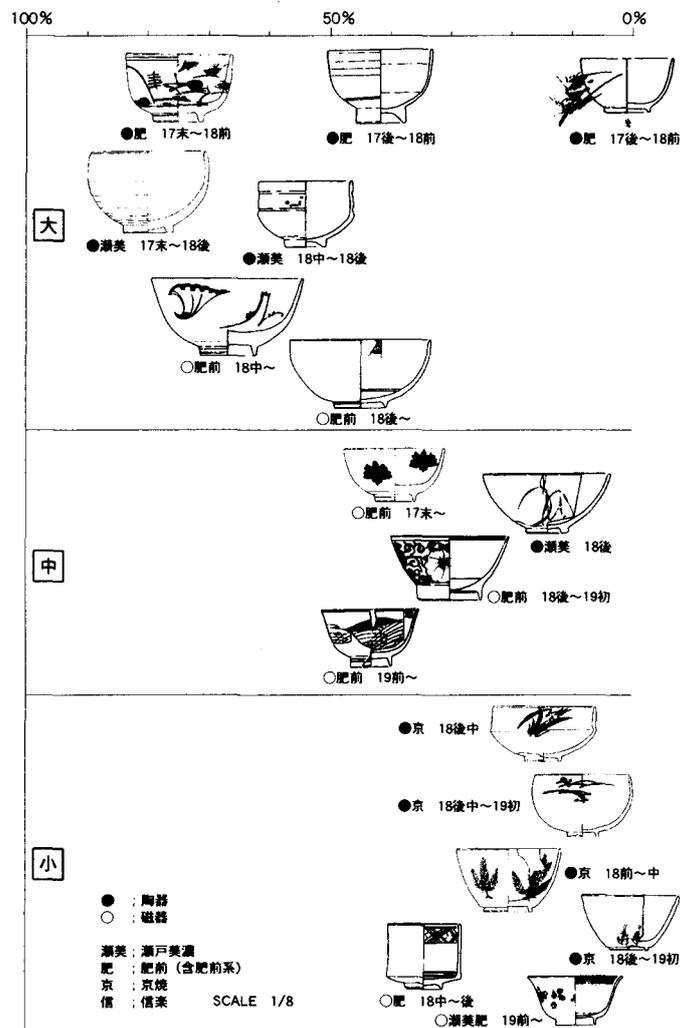


図11 捺痕A・Bが付く頻度 (1/8)

ことはできまいか。とすれば、ハレの器などに漆器が遅くまで残った理由も、同じ文脈で理解できよう。そして、この「略・副」が、都市生活のなかで飯の調理法の変化と相まって「(旧に対する)新」にすり替わっていったとき、磁器の肌の白さが一層その神々しさを増していったとみるのも、まったくの邪推とは思えない。

陶磁史を考える上でも、いくつかの問題が派生する。たとえば、初期伊万里染付碗の用途も、その一つである。既に指摘した通り、初期伊万里の碗には、大碗が多く、技法面でも陶器に類似する要素が多い。天目形を呈するもの(図4-4~18)は端的な例として、筒形碗(同19・20)や丸碗(同15)も口径に対して器高が高く、その後の食器碗の系譜には直接むすびつきそうにない。量産化に向けた省略との見方もある高台部無釉や鉄化粧(同17)の技法も、むしろ筆者には、陶器碗の施釉方法の踏襲と理解するほうが自然に思われる。受け手がまだ食器として認めなかった時代ゆえの対応の一つが、茶碗としての体裁を具えることであったのではないか。実際、この手の碗にも、擦痕A・Bが、かなりの頻度で認められるようである。資料の増加を待って検討したい。

類似した事例として、17世紀後葉~18世紀前葉頃を中心に認められる肥前産陶器染付碗(図9 2段目中央)を挙げることができる。これも陶器窯における単純な磁器碗の模倣とみる考え方もあろうが、それにしては、磁器染付にそのオリジナルが見あたらないし、法量も磁器碗と比較して大振りである。やはり、染付という装飾を取り入れてはいるものの、茶碗としての体裁を整える意味で、陶器という素材が選択された所産とみるほうが、理解し易いのではないか。これも、今後の課題として提起しておきたい。

## ④……………四つの展望

### 米への思い、やきものへの思い

今回取り上げた碗の流れは、長い日本の歴史からみれば、つい最近の出来事である。しかし、食生活の核であるはずの飯の取り方でさえ、そのほんのわずかの間に大きく流転している様も垣間見ることができた。確かに、米に対する神話は、近代以降、必要以上に強調された部分があったのかもしれない。しかし、筆者には、これほどの流転を繰り返す中で、なおそこにあり続ける米の存在に対しては、やはり長い時間によって醸成された心意が宿っているような気がする。また、近世以降、私たちの食の傍らには常に茶があったこと、その飯と茶を結びつけた器がやきものであったこと、そこには、私たちが日本という枠組みの中で共通に抱く心意を読み解くヒントがちりばめられているのではないだろうか。例えば、縄文土器に覚える郷愁めいた感動があるとすれば、それは単にその意匠からのみ来るのではあるまい。縄文人と私たちの間に、生活の奥深くに据えたものへの共通の思い入れがあるからこそ、突き動かされる部分があるのではないか。確かに考古学には馴染みにくい分野ではあるが、人の心意に踏み込んでいく努力も成すべきであろう。

また、飯碗の浸透過程における特徴として、上層の価値観や習慣の単純な垂下とばかり言えないことも指摘しておきたい。正確な数量を以て比較できた訳ではないが、筆者の経験的な感覚では、粗製の染付中碗は武家地よりも町地、都市部よりもむしろ村落でより普及していたように思われる。そこでの碗は、おそらく飯・茶はもちろん、そこから派生した様々な食習慣に対応する多用途(ヴ

ァリアスパーパス) 的性格をより強く具備していたのではないか。箱膳の習慣や、飯後に茶や白湯を汲むことでこれを逐一洗わないという風習も、その背景にある用途に碗の物理的性質がマッチしたことによって定着していった、いわゆる生活の知恵ではなかったか。「お茶碗」が日常器である以上、そこへの思い入れは、様々な階層の日常生活の中に育まれていったはずである。考古資料の分析を基に、食習慣の有様を様々なレベルでより具体的に復元していく作業はこれからの課題として残されているが、その成果が近い将来、卑近な器達が作り上げていった文化の一側面を雄弁に物語るであろうことは想像に難くない。

### 東アジアの中の日本

磁器焼造の技術は朝鮮出兵などを契機に、近世初頭に半島からもたらされたものである。また、各段階において嗜好された様々な磁器や陶器の器形や意匠も、多くその根源を辿れば大陸に行きつく。そもそも、やきものの碗を用いること自体が、東アジアの多くの地域と共通する要素と言える。あくまで和風と思いがちな「ご飯茶碗」が、むしろ最近になって、このように東アジアの様々な文化的エッセンスを得て成り立っているという事実、加えて、漆器を捨てやきものを受け入れたのが、むしろ近代以降であったことに、筆者はある意味での驚きを禁じ得ない。仮にそれが、西欧に対する一つのポーズであったにせよである。そこに、今後の私たちが取るべき対外的スタンスを読みとるかは別として、日常雑器の流れを解釈する上においても、単に技術的側面からのみではなく、食文化などを含めた形でアジア各国との相互比較を行っていくことは、必須の課題である。例えば、今回その由来がはっきりしなかった器の属人的性質についても、韓国に共通する習慣を認めることができる。その具体的背景の一つに儒教があったとしても、互いにそれを受け入れる心意に同じ根を探ることはできないだろうか。夕餉の一碗から世界に思いを馳せてみるのも悪くはない。

### 地域の文化

視点が外に向う一方で、また、国内の地域差にも目を配っていかなくてはならない。交通・情報が発達し、平均化していく生活習慣のなかに地域が埋没していこうとする現在、なお根強い地域色が残るとすれば、「食」はその最右翼の分野であることに間違いはない。例えば、民俗学などの膨大な蓄積を参照するとき、汁をやきものによそう習慣も各地に散在していることがわかる。その史的経過を明らかにし、地域的特色の成因を探ることもまた、考古学の課題である。既に、墓の副葬品を根拠に、近世の東北地方の一部で在地の陶器碗が飯碗に使用されていたことを指摘する意見も提起されており〔関根 1999〕、地方窯の動向なども軸に据えて各地の考察例が増していけば、民俗地図の中に時間の縦軸を加えることが可能となろう。

### 近世を対象とする考古学の可能性

展望と称して、課題・問題点を列挙することばかりで紙面が尽きようとしている。しかし、本論を通じて、考古学が明らかにした卑近な歴史の実相を基に新たな視点を提示し得ることを、少しでも汲み取っていただけたら幸いである。歴史学諸分野が、互いの利点を持ち寄って研究を次のステージへ導くのはまさに時流と言えるが、考古学がそこで発揮するであろうポテンシャルの大きさについては、新しい時代の研究を含めた形で再度認識すべきであろう。古の塵芥溜から拾い集めた「チャワン欠達」にも、今一度、歴史の舞台の上で大きな光彩を放ってもらう必要がある。むろん、彼等・彼女達の才能を如何に引き出すかは、プロデューサーである私達の力量にかかっていること

も忘れてはならない。

〔追記〕 実は現在、飯器の歴史に新たな画期がおとずれている。学生を対象にアンケートを行って気づいたのであるが、幕末以来、お茶碗の主体を担ってきた磁器に代わって、陶器碗が増えているのである。今試みに、偶然手許にあった某百貨店の通販カタログをめくったところ、驚いたことに、洋食器が磁器製とあったのに対して、ご飯茶碗はすべて陶製と書かれており、白い肌のもは一点も含まれていなかった。どうやら、神崎宣武が指摘するような「白き艶やかな磁器」〔神崎1996〕に対する憧憬の意識は、ある一面で薄れてきているようである。

思い起こしてみれば、これは1980年代後半以降の傾向と思われる。筆者も、この時期に所帯を構え、食器を買い揃えた覚えがあるが、白く繊細なやきものへのこだわりはむしろ洋食器に向けられ、飯碗などは、古色を具えたどこか素朴で暖かみのある陶器を選ぶことで、一層の和食器らしさを演出したように記憶している。より半球に近い形を選んだのも、筆者の職業柄、古い形に馴染んでいたからではなく、むしろあれほど親しんだはずのハの字に開く染付碗が、どこことなく安っぽく見えるような気がしたからではなかったか。

こうした流れは、いわゆるバブル期における民芸・骨董ブームを端緒とし、出版メディアなどを介してテーブルコーディネートへの関心が高まったことにより顕在化したように思われる。しかし、その根底には米飯そのものに対する私たちの意識の変化が内在されているのではないか。今回の考察を経るうちに、筆者にはそう思えてならなくなってきた。

「お茶碗」の歴史は、私たちの手によって、今なお連綿と続いている。その流れに気を配り、私たちの暮らしの「今」、そして「行く末」を読み解く努力を払うことも、重要な課題のひとつであろう。

#### 謝辞

今回の機会を設けていただいた国立歴史民俗博物館の佐原真、吉岡康暢、小野正敏各先生に厚く御礼申し上げます。また、本稿の内容は、数多くの方々のご助言に導かれたところが多い。以下に芳名を記して、深謝したい。(敬称略)

荒川正明、伊東嘉章、今井敦、大橋康二、金沢陽、金子健一、後藤宏樹、坂野貞子、関根達人、積山洋、成瀬晃司、長谷川祥子、藤澤良祐、北條ゆう子、堀内秀樹、森毅、森本伊知郎

#### 主要引用・参考文献

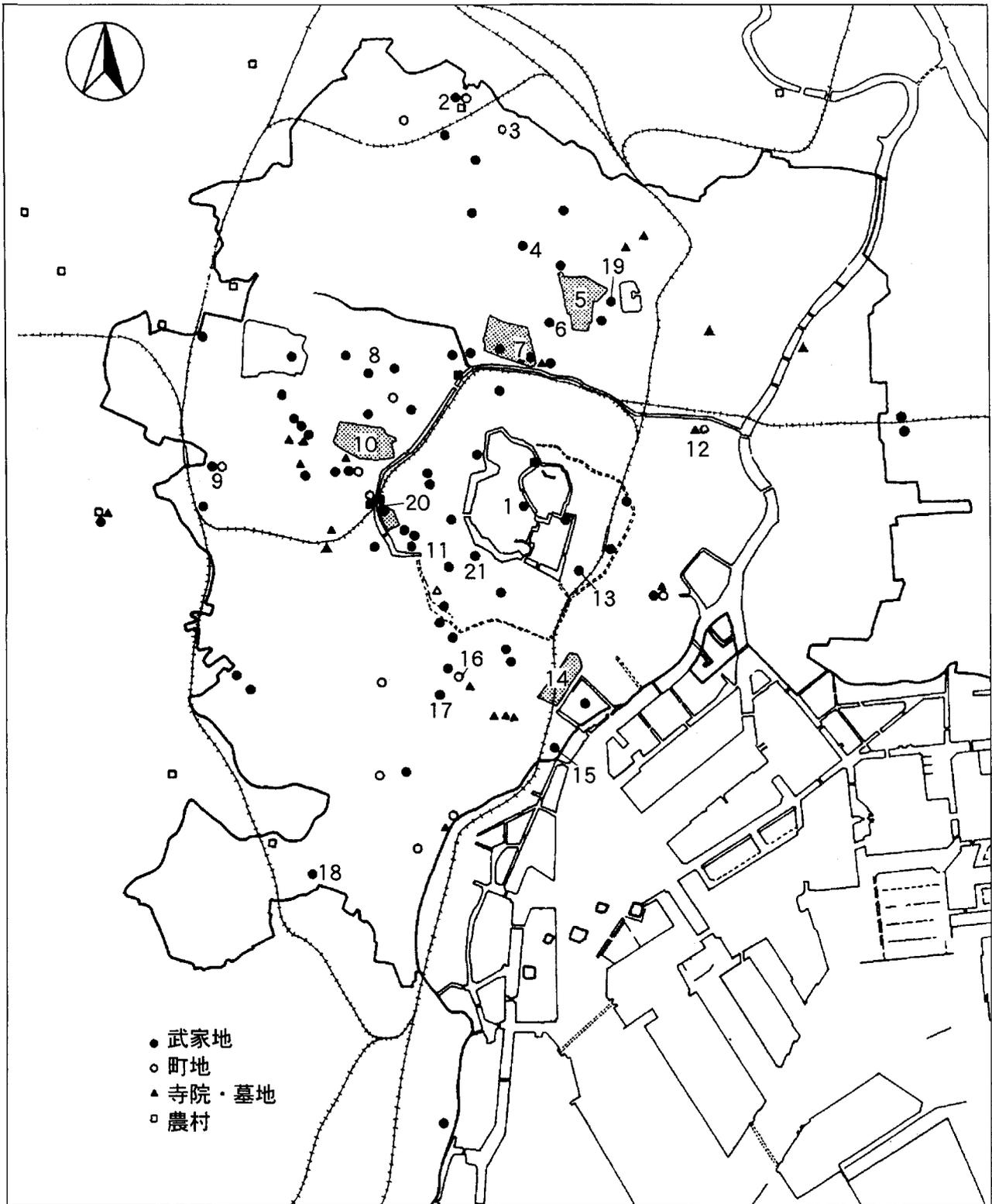
- 漆間元三 1982 『振茶の習俗』 国土地理協会  
 神崎宣武 1996 『うつわを食らう』 日本放送出版協会  
 小泉和子 1994 『台所道具いまむかし』 平凡社  
 後藤宏樹 1992 「江戸遺跡出土食器の変化と特質」『國學院雑誌』1029号 國學院大学  
 佐々木達夫 1987 「江戸へ流通した陶磁器とその背景」『国立歴史民俗博物館研究報告第14集 共同研究「近世都市江戸町方の研究」』 国立歴史民俗博物館  
 佐原 真 1993 「食器における共用器・銘々器・属人器」『文化財論叢—奈良国立文化財研究所創立三十周年記念論文集』 同朋舎出版  
 関根達人 1998 「東北地方における近世食膳具の構成—近世墓の副葬品の検討から—」『東北文化研究室紀要』第

40集

- 千葉徳爾 1973 「茶の民俗」『季刊 植物と文化』1973年夏号 八坂書房  
中村羊一郎 1992 『茶の民俗学』 名著出版  
1998 『番茶と日本人』 吉川弘文館  
長佐古真也 1990 「消費遺跡における陶磁器組成研究の視点と一例」『東京大学本郷構内の遺跡 法学部4号館・文学部3号館建設地遺跡』 東京大学遺跡調査室  
1992 「近世「徳利」の諸様相」『江戸の食文化』 吉川弘文館  
1993 「出土陶磁器の様相からみる消費地・江戸」『考古学ジャーナル』356 ニューサイエンス社  
1994 「江戸の茶碗—考古資料に見る市井の茶—」『歴史手帖』第22巻8 名著出版  
1998 「「碗」を読む」『発掘が語る千代田の歴史』図録 千代田区教育委員会  
2000 「日常茶飯事のこと」『考古学と江戸文化』 吉川弘文館  
西田泰民 1992 「出土陶磁器に探る食文化」『江戸の食文化』 吉川弘文館  
宮本馨太郎 1973 『めし・みそ・はし・わん』 岩崎美術社  
森本伊知郎 1989 「江戸における陶磁器流通について」『考古学の世界』 新人物往来社  
1991 「江戸の物資流通と生活用具」『甦る江戸』 新人物往来社  
守屋 毅 1981 「近世常民社会と茶の文化」『茶の文化—その総合的研究』二部 淡交社  
柳田國男 1931 『明治大正史世相篇』(『柳田國男全集』第24巻 筑摩書房 1970)  
柳田國男 1935 『郷土生活の研究法』(『柳田國男全集』第25巻 筑摩書房 1970)  
千代田区紀尾井町遺跡調査会 1988 『紀尾井町遺跡調査報告書』(図1・4)  
帝都高速度交通営団地下鉄7号線溜池・駒込間遺跡調査会 1994 『和泉伯太藩上屋敷跡』(図8・11)  
紀尾井町6—18遺跡調査会 1994 『尾張藩麴町邸跡』(図7・11)  
東京都埋蔵文化財センター 1994 『丸の内三丁目遺跡』(図2)  
東京都埋蔵文化財センター 1998 『尾張藩上屋敷跡遺跡 III』(図5・11)  
(なお、図9と11の一部については割愛させていただいた。)

(東京都埋蔵文化財センター、国立歴史民俗博物館企画展フォーラム講師)

(1999年10月14日受理, 2001年6月22日審査終了)



(付) 江戸遺跡主要地点 (1:150,000)

細線は現代の地形・JR旅客線，太線は旧地形および幕末頃の朱引（江戸の範囲）（遺跡は1997年段階に報告されていた主要地点。アミ範囲は東京都教育委員会 1985『都心部の遺跡』による。名称を付したのは長佐古・森本文中およびフォーラム当日のレジュメで触れた遺跡。）

- 1 江戸城 2 染井遺跡 3 駒込遺跡 4 御先手組屋敷遺跡 5 東京大学本郷構内の遺跡 6 真砂遺跡
- 7 春日町遺跡 8 北山伏遺跡 9 内藤町遺跡 10 尾張藩上屋敷遺跡・市ヶ谷本村遺跡 11 紀尾井町遺跡
- 12 一橋高校地点 13 丸の内三丁目遺跡 14 汐留遺跡 15 旧芝離宮庭園遺跡 16 芝神谷町屋跡遺跡
- 17 郵政省飯倉分館構内遺跡 18 白金館址遺跡 19 池之端七軒町遺跡（慶安寺） 20 尾張藩麴町邸遺跡
- 21 和泉伯太藩上屋敷跡

## **A Study of “Tea Bowls”: Some Consideration about the Transition of Mass-produced Porcelain Bowls Excavated from the Sites of the Edo Period**

NAGASAKO Shinya

In spite of the fact that Japanese people usually call the rice bowl the “tea bowl,” it has not been clarified yet for what reason and when such a practice started. There are also several other questions regarding the table ware for daily use, and we should not neglect such ware that has penetrated into our ordinary life when we discuss the “culture of ceramics.”

These questions have already been referred to in the fields of folklore and philological history. However, their specific aspects are still too difficult to obtain as we are short of the materials whose details are chronologically identifiable. As it is possible to restore archaeological artifacts to the qualitative change in the composition by each period of time, they are the first-grade material for filling a gap with antecedent materials.

Looking at the excavations of the mid-Meiji period, for example, a set of ware based upon the combination of a porcelain rice bowl and a teacup was already established in the same manner as we can see today. On the other hand, with bowls of the early Edo period, most of them were lacquer ware in terms of both rice and soup bowls. Further, it is assumable that they were used for drinking tea, on the ground that the majority of the earthenware bowls were comparatively large ceramic bowls, that they were similar to the “tea bowls” handed down for generations, and that they had traces of friction. In addition, ceramic tea-drinking bowls showed a tendency to be smaller after the middle of the Edo period, and from this fact we can assume that the tea-drinking custom in ordinary life transformed from “the tea that is whipped” to “the tea not whipped.”

In other words, a general survey of such a chronological context will enable us to refer to the habit of tea drinking from a point of view different from conventional ones, as well as to the situation of production and distribution of Hizen porcelain.

From now on, by understanding various aspects more accurately, we should restore the characteristics of the “Japanese” mind centering on their special sentiments for “rice” and “earthenware,” their stance in East Asia, regional aspects of culture immanent in Japanese society, etc. and those engaged in archaeological studies covering the early-modern period should keep such possibilities in mind and make more efforts.

---