



食の器

日本民藝館

当館の創設者・柳宗悦（1889～1961）は、実用のために作られた雑器にこそ美が宿る、という逆説的な美意識を提示したことで知られています。それに伴ない柳は、それまで注視されてこなかった「手廻りもの」「普段使い」「勝手道具」などと呼ばれていた雑器に見られる美を具体的に示すために、しばしば皿や碗（碗）、盆などの食の器を取り上げて紹介しました。現代の器の手本とすべく集められたそれらの食器の数々は、当館のコレクションの主軸を占めています。

また柳は、普段使用する食器にも、自らの美意識に沿った器を使用しています。柳の妻で声楽家の兼子や、息子たちの回想によれば、自宅（現日本民藝館西館）の台所で使っていた食器が、いつの間にか向いの日本民藝館の陳列ケースに飾られていることがあったそうです。さらには、盟友の河井寛次郎（1890～1966）や濱田庄司（1894～1978）ら、現在では近代工芸の巨匠と言われる工芸作家たちの作品も、柳は平常の器として使いこなしていました。

本展では当館のコレクションから、江戸時代の饗応や年中行事で使用された晴の器、柳の工芸論の形成に大きく影響した、わび茶の系譜に連なる茶の湯と懐石の器、そして柳が日常生活で使用した食器を軸に展観します。現代の私たちに最も身近な工芸品と言える「食の器」とはどのようなものがあるべきか、再考するきっかけとなれば幸いです。

日本民藝館

茶の湯と 懐石の器

懐石（茶懐石）とは茶会で茶を喫する前に、亭主が客人に供する食事です。日本の供宴料理では、一人前の料理を膳の上に置き本膳とし、二の膳・三の膳と膳を増やして贅を尽くす本膳料理が発達しましたが、わび茶が形成された桃山時代の茶の湯では、本膳料理の最も簡素な膳組である「汁三菜を、温かいうちに供していく形式を基本とする茶懐石が定着します（飯碗・汁碗・向付、煮物碗、焼物鉢）。ここには、客人をもてなすという意では日常と異なる「ハレ」の料理に、あえて簡素な形式を取り込むという、美意識の価値転換がうかがえます。

わび茶を形成した茶人たちに深い敬愛を寄せていた柳は、自らの工芸論の中で、日用雑器を茶道具に見立て自由に使いこなした彼らの行為にしばしば触れています。わび茶と柳の工芸論は、選ばれた道具に共通性があるだけでなく、「生活で美を味わうのが真」という柳の主張にも合致しています。そして日本民藝館のコレクションは、一般的な茶道具のコレクションに見られる楽焼や織部焼、伊賀焼などに特徴的な、意図的に歪みの造形を打ち出した茶陶は殆どなく、初期のわび茶の系譜に連なる簡素な食器で貫かれています。本展示では、所蔵品から茶の湯と懐石の場で使用されてきたと考えられる「茶道具」を展示し、茶の湯の美意識を柳がどのように捉えていたか、改めて振り返ります。



饗応と晴の器

1. 漆絵栗文瓶子
室町時代 16世紀 36.5×24.0
2. 螺鈿甘酒桶
江戸時代 18世紀 26.4×31.5
3. 色絵松竹梅文皿
伊万里・古九谷様式
江戸時代 17世紀中葉 12.7×47.0

日常生活の食器を藝（ケ）の器とすれば、儀礼や年中行事など、非日常の場で用いられる食器が晴（ハレ）の器である。図1は神前に酒を供えるために本来は一对で用いられた容器で、柳の薫陶を受けた木工作家・安川慶一旧蔵。曲物に螺鈿で装飾した図2も、祭礼や行事の場で用いられたものである。図3のような大皿は、17世紀の屏風絵などの描写から、大名たちの宴などで使用されたと考えられている。



9



10



11



12

〔前頁図版〕



7. 箔絵梅文碗〔煮物碗〕

江戸時代 17世紀 8・4×12・9

8. 織部草文額皿〔焼物鉢〕

美濃 江戸時代 17世紀 5・0×25・8

4. 漆絵箔置桃文秀衡碗〔飯碗・汁碗〕
桃山・江戸時代 17世紀 8・7×14・0
5. 色絵波文輪花形皿〔向付〕
景徳鎮民窯 明時代 17世紀前半 4・2×15・1
6. 根来盥〔折敷〕
江戸時代 17世紀 5・6×40・8

茶懷石では始めに飯碗・汁碗(4)と、向付と呼ばれる皿や鉢(5)を折敷(6)に置いた一菜一汁を供する。その後、続く料理の主役・煮物碗(7)、焼物鉢(8)を加えた一汁三菜が、懷石の基本となる。本図で折敷に見立てた盥は、本来は社寺の什器だったと考えられる。黒漆に朱漆を上塗りした漆器を一般に根来というが、社寺の什器としての根来は、特に近代の数寄者たちが好んで茶道具に見立てている。奥州に栄えた藤原秀衡の名を冠する秀衡碗(4)は、朱漆による素朴な絵付と金箔の菱紋が特徴で、多くは三つ組みの碗として伝わる。発祥と具体的な産地の確説はないが、江戸時代には既に古碗として認識されていたという。本図版では飯碗・汁碗に見立てているが、茶懷石では特に煮物碗として珍重される。

9. 色絵赤玉文香合
漳州窯 明時代 17世紀 2・9×3・4
16世紀末から17世紀前半に、中国・福建南部に広がる漳州窯で焼かれた輸出用の色絵磁器を日本では呉州赤絵と呼ぶ。本作のようなごく小型のものは日本向けに焼かれたと考えられており、特に香合として珍重された。呉州赤絵は茶の湯で高く評価され、一汁三菜に加えて料理を供する「預け鉢」にも多くの使用例がある。

11. 織部幾何文筒向付
美濃 江戸時代 17世紀 10・0×6・6
織部焼は鮮やかな銅緑釉で知られるが、(8)とともに志野の系譜を引く本作は鉄絵のみで装飾される。刺身を中心に供する向付は、汁・碗の向う側に置くことから言われ、筒状の向付は形が崩れるような料理を見栄えよく盛る際に使用される。

12. 鼠志野柳文鉢

美濃 江戸時代 17世紀 9・2×30・2

鼠志野とは桃山・江戸時代的美濃産の志野の一種である。鉄分を含んだ泥状の土を全面に化粧掛けした後、掻き落しの技法で文様を描き、釉薬をかけて焼成すると、掻き落した部分は素地の白色が鮮明な文様となって焼き上がる。本作は参考図版31の後方違い棚にも確認される、柳の初期の蒐集品である。収納箱には、(8)と同様に柳による物偶(物の美を讀める短句)が添えられている。

13. 大井戸茶碗 銘 山伏

朝鮮時代 16世紀 10・3×16・1

井戸茶碗は、わび茶において最高位とされる茶碗で、柳も1931年の『喜左衛門井戸』を見るなどで高い評価を与えている。かつて武者小路千家に伝来した茶碗であり、七代直斎堅叟(1725~1782)の箱書が付される。柳が入手したのは1953年。

15. 絵唐津芦文盃〔水指〕

桃山・江戸時代 17世紀 重文 14・2×20・5

唐津は、桃山・江戸前期に東日本の美濃とともに茶器を多く焼造した西日本第一の産地である。茶人が貯蔵器を水指に見立てたと思われ、算盤玉形の胴に芦、背面に唐草が手慣れた筆致で描かれる。

16. 華南三彩印花魚藻文稜花盤

華南地域 明時代 16~17世紀 6・2×29・8

魚や海老などを印刻した緑釉が基調の三彩で、世の遺構に類品の出土例がある。江戸時代には積出港の名から現在のベトナムを指す交趾と呼ばれ、茶陶においては交趾香合が特に珍重されている。華南三彩は京焼や長次郎の楽焼に写しがあり、織部の緑釉や青手古九谷の源流となったとも考えられている。

17. 鉄大風炉 伝 辻与次郎作

桃山・江戸時代 16~17世紀 21・5×51・0×45・4

大風炉は、茶の湯に通じていた戦国武将の細川幽斎(1534~1610)が、菩提寺の大徳寺高桐院に寄進したとされるもので、1951年頃に柳が入手した。伝承作者の与次郎は利休好みの釜を作った鋳物師で、豊臣秀吉から「天下」の称号を許されたという。大風炉に付属して伝来した大敷瓦は、風炉の下に敷き熱の伝導を防ぐ陶板である。古瓦を見立てたもののほか、織部焼や信楽焼などに作例がある。柳は1955年の「民藝館茶会」で、朝鮮時代の石製火鉢を風炉に見立て、この敷瓦を使用している。

大風炉は、茶の湯に通じていた戦国武将の細川幽斎(1534~1610)が、菩提寺の大徳寺高桐院に寄進したとされるもので、1951年頃に柳が入手した。伝承作者の与次郎は利休好みの釜を作った鋳物師で、豊臣秀吉から「天下」の称号を許されたという。大風炉に付属して伝来した大敷瓦は、風炉の下に敷き熱の伝導を防ぐ陶板である。古瓦を見立てたもののほか、織部焼や信楽焼などに作例がある。柳は1955年の「民藝館茶会」で、朝鮮時代の石製火鉢を風炉に見立て、この敷瓦を使用している。



14



15



16



17



食卓の器

柳家使用品を中心に

見ることは悦びである。しかし使うことの悦びはさらに深い。最もよく使われている場合ほど、器物が美しい姿を示す時はない。

（柳宗悦「作物の後半生」1932年）

柳は特別な機会を別にすれば、平常の生活には主として河井寛次郎や濱田庄司などの食器や、当時命脈を保っていた伝統的な地方窯の陶磁器など、同時代の工芸を多用していたようです。その理由の一つは、器を「使い込ます」ことに重点を置いたためでしょう。古い器は既に使い育てられているために、眺めることが主眼となりますが、新作工芸の使用には新たに器を育て活かす、という創造的な意味が加わると柳は述べています。

柳が実際に使用した食器については記録が少なく、具体的にすることは難しかったのですが、2012年から14年にかけて柳の長男・宗理（1915～2011）から遺贈された陶磁器の中に、戦前の柳家の食卓の写真に登場する器や、長年の使用痕が認められる器が多く含まれていたことから、柳が使用していた食器の一部を明らかにすることができました。本展示では、柳邸で日常的に使用された器を中心に構成して柳の美意識を示すと共に、江戸時代の日用の食器、いわば「ケ」の器を合わせて展示し、日常の「食の器」のあるべき姿を再考します。



〔表紙図版〕



18 藍鉄絵紅茶器 濱田庄司

1935年（土瓶） 21・1×19・9×14・6

19 鉄砂刷毛目三段重 濱田庄司

1920～30年代 19・2×12・5

20 辰砂角筥 河井寛次郎

1920～30年代 8・1×16・0×9・5

21 流描皿 河井寛次郎

1920～30年代 3・8×22・4

22 白釉地辰砂花文角鉢 河井寛次郎

1920～30年代 13・5×21・8×20・9

23 胴紐夫婦湯呑 濱田庄司

1920～30年代（大湯呑） 10・0×9・5

柳宗理による遺贈品で、いずれにも使用痕が認められる。（18）は土瓶・砂糖壺・ミルク注と紅茶碗皿数組が揃う紅茶器。参考図版33の机上には紅茶器が、後方の飾り棚には6枚揃いの皿（21）が5枚展示されている。（19）の三段重は、戦前の柳邸の食堂を写した写真に見られるが、（18）と（21）も同様に使用されており、家庭と展示室の両方で活用されていたことが確認できる。（20）はバター入れに使われていたという。

24 染付八橋文蓋付碗

伊万里 江戸時代 18世紀 8・4×12・2

茶の煎汁で米を炊き、蓋付碗で供する奈良茶漬の普及が影響し、伊万里では17世紀後半頃から蓋付碗が多く作られるようになる。本作のように外に直線的に開く形の蓋付碗は、18世紀中頃に増える。柳が好んで愛用した器である。

25 飴釉笹文角筥 河井寛次郎

1931年 7・6×11・6×8・5

本来は煙草用の組物の一部として作られたと言うが、柳は角砂糖入れとして用い、「長らく一緒に暮した。客にも随分見てもらった」と記している。

26 白掛色差線彫文蓋物

壺屋 19世紀 11・0×11・2

この蓋物には、柳家で長く使用していたという記録が残されている。1938年から40年にかけて数回沖繩に渡り、工芸調査を行なった際に入手したものと推測される。

27 色釉格子文茶器 濱田庄司

1928年（土瓶） 21・1×18・0×14・2

『濱田庄司陶器集』（青山二郎 1933年）に柳所蔵品として掲載された濱田の初期の作品である。かなり使い込まれたようで、しっとりした器肌に変化しており、湯呑も金で継がれていて、柳邸で長く愛用されていたことがうかがえる。

28 独楽盆

江戸時代 19世紀 4・2×37・3

木目を生かしながら色漆で同心円状に塗り分けた独楽盆である。柳宗理によれば、戦前に柳家で長年使っていたお盆だという。

30 ガレナ釉櫛描文皿 マイケル・カーデュー

1929年 3・6×23・8

化粧土を掛けた後に櫛描を施し、ガレナ釉を掛けて焼成した、イギリスの伝統的な手法で制作された6枚組の皿である。リーチに最初に入門したマイケル・カーデュー（1901～1983）は、イギリスでは陶芸家としてリーチと共に高い評価を受けている。制作年の1929年は、柳がカーデューがいたウィンチカムボタリーを訪ねた年で、その際に入手したものであろう。柳宗理遺贈品。

31（参考図版）京都・吉田神楽岡の柳宗悦邸

民藝運動が始まって間もない、1928年8月に撮影された柳邸の写真。机上には濱田の水注のほか、図29と同種のコーニツシュ・ピツチャー、富本憲吉の皿などが置かれ、菓子鉢として白磁祭器（朝鮮時代 19世紀）や緑釉指描文大鉢（江戸時代 17世紀）が使用されている。

32（参考図版）三國荘の台所

日本民藝館設立前の1928年に、東京・上野の大礼記念国産振興東京博覧会に出品された「民藝館」を、民藝運動の協力者で実業家の山本為三郎邸内に移設・改築したものが三國荘である。家屋と什器一切を統合的工芸と見做し、生活に適した

和風の小住宅として、柳を中心に建築設計と設えがなされている。什器の多くは京都・アサヒビール大山崎山荘美術館に収蔵されているが、台所上部に飾られた中国の「色絵花鳥文皿」（明時代 17世紀）や、棚に置かれた濱田の「鉄絵共手土瓶」（1920年代）など、当館にも三國荘什器として使用されていたものがいくつか所蔵されている。

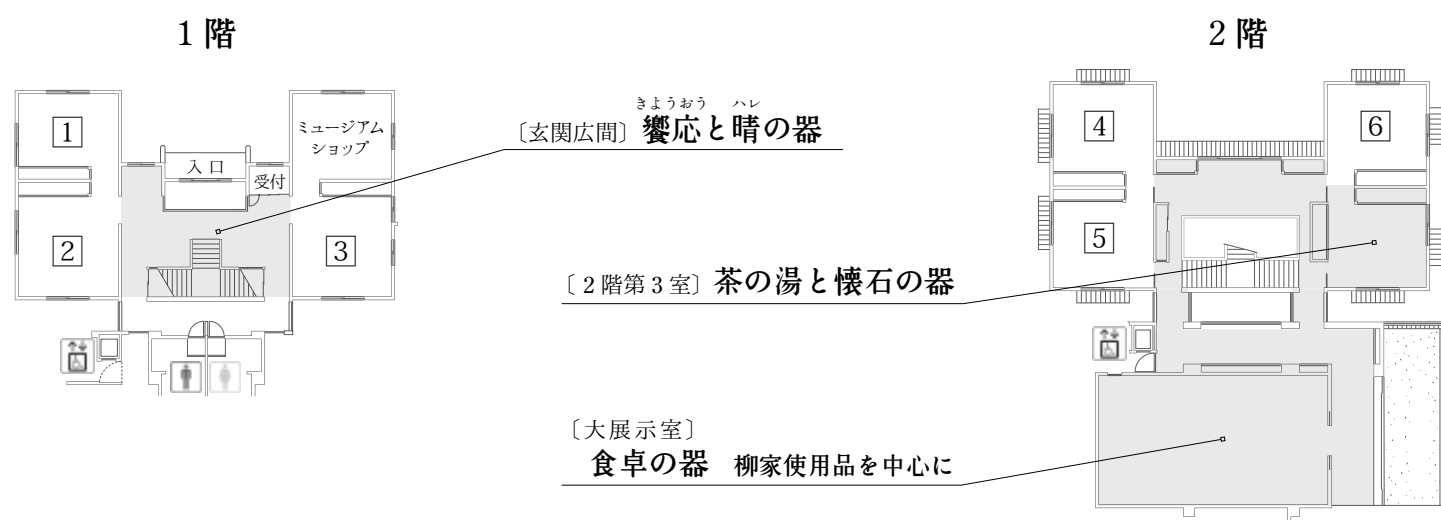
33（参考図版）日本民藝館「生活展」展示

1941年に日本民藝館で行なわれた「日本現在民藝品展」の併設展の展示である。柳によれば「生活を示す統合的な展示」で、「食器その他殆ど凡て新しい作品」で構成したという。机上には濱田の紅茶器（18）のほか松本道忠の散蓮華、富本の箸置、沖繩・壺屋の取皿などが並び、後方の飾り棚には河井の組皿（21）など、柳邸で使用されたものが多く並ぶ。





展示会場図



併設展のご案内

1 〔1階第2室〕 欧米の食の器

民藝運動の担い手や作り手に大きな影響をおよぼした英国の古陶スリップウェアは、主にパイ皿やボゼットを呑む酒杯として作られました。ここではスリップウェアなどの食の器と共に、飾り皿として製作された欧州の焼物も併陳し、その多彩な作行を紹介します。

2 〔1階第1室〕 諸国の土瓶

食の器としての土瓶は、土地に根ざした手法や材料を駆使して諸国の窯場で生産されてきました。用途に忠実に作られた無作為の造形は、健やかで生き生きした姿を今日に伝えています。本室では土瓶を中心に、急須・片口・雲助などの注器も併せて展示します。

3 〔1階第3室〕 晴の染織 ― 庄内被衣を中心に

庄内被衣は、冠婚葬祭の際に女性が頭からかぶって用いた衣装で、麻地に型染や筒描で紋様が描かれているものが多く見られます。本室では、当館所蔵の代表的な染織品のひとつである庄内被衣を中心に、婚礼の夜具地や吉祥紋様の作品などを併せ紹介します。

4 〔2階第2室〕 朝鮮の膳

膳は食器や食物を載せる台のこと。大きさも手頃で持ち運びし易いことから、床座の生活をしていた朝鮮半島では特に発達しました。羅州、海州、統営など地方ごとにその形態は多様で、浅川巧著『朝鮮の膳』(1929年)には、その特徴と魅力が見事に描かれています。

5 〔2階第1室〕 朝鮮時代の食の器

すべての造形は「用」に発しますが、食は生活の基本であり、食の器は造形の原点ともいえます。本室では朝鮮半島の食生活を彩ってきた、主に朝鮮時代(1392-1910)に作られた陶磁器や木工品、金工品などを展示し、そこに表れた民族固有の造形美を紹介します。

6 〔2階第4室〕 菓子型・菓子箱

和菓子の文化は江戸時代中期以降、民間での砂糖の普及とともに発展を遂げました。本室では植物や吉祥などの文様が刻まれた菓子型と、漆絵・螺鈿・卵殻貼といった技法で華やかに装飾された菓子箱を中心に、菓子にまつわる工芸を展示します。