



【用語解説】 器の形

Kyushu Historical Museum Exhibition guide

生活の中や展示室で見る機会の多い器の形について用語の解説をします。本稿の解説については、角川書店発行の『角川日本陶磁大辞典』2002を参照しています。

碗 飯や汁などを盛るための器。現在は米飯をもるには磁器、汁物をもるには漆器が多く用いられます。両者ともに半球形が基本形で、直径12cm前後、高さが7cm前後のものが一般的です。手をもって片手で口まで運ぶことを機能的な前提とし、片手にまとまりやすいように作られます。日本に多い半球形の器は「煮る」食文化を発達させたからだといえます。逆に、西洋では「焼く」食文化を発達させたので皿との関係が深いともいえます。

茶碗 茶の湯で用いる碗もしくは茶を飲む碗。平安～鎌倉時代には「茶碗」という文字が用いられ、「茶碗」の意味と中国から来た磁器(特に青磁や白磁)の二つの意味があります。室町時代中期の東山文化のさまを伝える『君台観左右帳記』には「茶碗物」として、青磁や白磁の説明があります。一方で「土之物」として説明されるのが天目です。前者を磁器、後者を陶器と解釈していたのでしょう。また、出土品や伝世品における青磁などを勘案すると茶碗とはそもそも中国の「青磁茶碗」が原点であったといわれます。その特徴は①総釉掛け。内外面に釉薬があるもの。②無地無文。(但し、内外面の篋描きの文様や削り、型での文様は、形態そのものを作り出す成形結果と解釈されますので無文の扱い)③左右対称。丸碗や平碗を祖型とします。安土桃山時代の茶陶生産の中で、美濃焼などは「青磁茶碗」の概念を壊す茶碗を作り、陶磁器に画期をなしましたが、一方で楽焼などの上記三条件を守る茶碗もあります。

鉢 皿よりも深く碗よりも浅い器。小鉢、中鉢、大鉢に大別されます。小鉢は口径四寸(12cm)以下のもので和え物や酢の物を銘々用に盛り付けます。様々な形が出現し、猪口・豆鉢・小付・向付・玉割鉢などがあります。中鉢は口径四寸から五寸(12～15cm)で、刺身鉢・煮物鉢・菓子鉢など、銘々器と共同器があります。大鉢は口径五寸以上で、盛込鉢として用いられます。形態は丸鉢や角鉢、平鉢と深鉢、用途は肴鉢、皿鉢、丼鉢などがあります。特に丼鉢の普及は江戸中期以降に煮売り屋台など外食の盛行があり、蕎麦や菜飯などを丼鉢で盛り切りにして売るようになりました。飯茶碗が主に内食用として他の食器と一緒に使われるのに

丼鉢は外食用の大型食器、主食用の器として発展してきました。近年ではラーメンブームなどもあり、ラーメン丼もまた独自の発展をしているといえるでしょう。

このように鉢には皿鉢、丼鉢、菓子鉢などの用途や浅鉢、平鉢、深鉢、角鉢、兜鉢、銅鑼鉢などの形状による呼称もあり、その分類は多岐にわたります。また、調理器具にすり鉢、こね鉢、鉢の一方の縁に注ぎ口をもつ片口鉢があり、調味料や酒などを注ぐ容器でした。食器以外では植木鉢、手水鉢、火鉢、盆栽鉢などもあります。

皿 平たく浅い器。食べ物を盛り、取り分けるのに用いられます。大皿、中皿、小皿に区分され、大皿は直径七寸(21cm)以上、中皿は直径四寸(12cm)以上七寸以下、小皿は四寸以下のものを言います。一般的には、大皿は盛り皿、中皿は会席膳の銘々器、小皿はとりわけ皿とされます。形状には円皿、角皿、長皿、変形皿などがあり、江戸期の鍋島藩窯では皿の規格が三寸・五寸・七寸、一尺(30cm)となっていました。

盤 物を盛る浅く平らな器。中国では、日本の皿と同じ意味に使われます。通常は円形だが、方形や楕円形もあり、脚をもつものもあります。口縁を折り返す「鐔縁」や、輪花や稜花などの装飾をもつものもあります。博物館や館や美術館においては、日本の大皿と同程度の大サイズの中国の器物について「盤」と呼ぶのが一般的です。

壺 口頸部がすばまり、胴部が膨らんだ形の容器。甕と用途が似て、同一の容器が壺とも甕とも呼ばれます。しかし、本来は区別されるものです。甕は頻繁に大量の出し入れをする液体を貯蔵するのに適していますが、壺は少量の出し入れですむものに使用されます。口が小さいので密閉性が高く、長期保存ができる利点があります。小形(20cm前後)の壺は蓋つきのものが多く、塩や砂糖などの調味料、梅干しなどの保存食用の容器に用いられました。大形(50cm以上)のものでは中世からの茶壺があり、二斗(36ℓ)から三斗入り(45ℓ)が用いられました。一升(1.8ℓ)から五升入りの壺は種もみの保存にも重用され、種壺と呼ばれました。焼酎や濁酒などの醸造用の壺が雲助徳利で、主に芋焼酎を作る際に用いられ、芋の繊維を沈殿させ上澄みを取り出す注ぎ口がつきます。そのほかに骨壺などもあります。

かめ

甕 口が広く開き、胴から底へすぼまっていく形の深さのある容器。主に水などの液体を貯える器で、口径が胴部の三分の二以上のものをいいます。平安時代半ば(10世紀)に成立した『延喜式』には、由加(須恵器の大型貯蔵容器)などの文字が見え、「甕」の文字が一般化するのには平安時代後期になります。中世期においては、東日本では常滑焼、西日本では備前焼の大甕が海運の発展により販路を拡大しました。また、日本海側では中世を通じ越前焼が北日本で使用され、鎌倉～室町時代初期には北陸能登半島の突端で珠洲焼の生産が活発で、大形の甕が北海道まで流通しました。近世以降になると大窯業地周辺以外は地元産の甕が多用されます。水甕の用途が多いですが、その他には味噌甕・醤油甕・酒甕・油甕・漬物甕など食用のものがあります。さらに、紺屋の藍甕、土葬の甕棺、畑の隅に埋める肥甕などもあり、その用途は幅広くあります。

瓶(瓶子) 酒を入れて、杯に注ぐ器。「へい」「へいじ」と読みます。斎瓮ともいいます。節会やその他酒宴に用いました。現在では特に神事にて一対で用いるものに指し、御神酒徳利ともいいます。肩から胴部が丸く張りだし、腰部にかけてすぼむ形をし、その下部はそのまますぼむ形と広がる形とがあります。首は短く、口が狭いです。高さは30cm前後で大きいものだと60cmになります。土器、陶器、磁器、漆器、金銅、錫製などがあります。後世、酒器としては銚子や提子、特利を用い、瓶子は祝儀あるいは神道の儀式で神饌献供の際に神酒を供するのに用いました。なお、花器としての用途に花瓶があり、「かびん」が一般的な呼称ですが、「かへい」ともよみます。

銚子 酒を入れて杯に注ぐための器。宴席で酒を供するとき、離れていても杯に注げるように柄を長くしたものをいい、俗に「長柄の銚子」、略して「長柄」ともいいました。平安前期の『和名抄』には「佐之奈遍(さしなべ)」などとあり、弦のついた温器と記されています。銚子の本来の意味は、「柄と注ぎ口がついた小さな鍋」で、銚子の長柄をはずし、つるをつけた土瓶型のものも銚子とよばれますが、正しくは提子です。鎌倉時代にはハレの場では銚子より提子が重用されましたが、室町時代以降は銚子が大儀に使用されました。

徳利 酒などの液体を入れて注ぐための容器。酒の小売りや運搬用の貧乏徳利と酒を温める爛徳利があ

ります。貧乏徳利は主として明治以降に酒屋(主に醸造元)が小売りに貸し出した陶磁器の容器で貸し徳利、通い徳利とも呼ばれ、銘酒名・酒屋名・地名・通番号などが記されました。全国に広く分布し、陶器では美濃高田窯、丹波立杭窯など、磁器では有田窯、波佐見窯などで焼かれました。爛徳利は湯につける湯爛、直接火にかける直爛、囲炉裏の灰に差し込む焙り爛の三種類があります。徳利の名称は絵付けや形態で様々な呼称があり、絵柄から葡萄爛・海老徳利・栗徳利など、形態から角徳利・傘徳利・茶筌形徳利・振徳利・船徳利・蕪徳利・鎧徳利・らっきょう徳利・蠟燭徳利などがあります。また細工を施した狸々徳利・布袋徳利、湯の中に入れても沈まない浮き徳利があります。

土瓶 火にかけて茶葉や薬草を煎じるための煮沸用具。茶瓶ともいいます。球形やそろばん玉状の胴部に注ぎ口と弦を通す耳があり、共蓋がつく。現在は一般的に茶を入れる置茶瓶のことをいいます。本来は土器なので土瓶といいます。釉薬のかかるものもありますが、火が当たる底部は無釉です。

急須 煎茶を入れるための容器。急焼、茶注、茗壺ともいいます。環状の把手が口と対極についたものを後手、まっすぐな把手が横についたものを横手、弦のついたものを提梁もしくは上手、把手もなく弦もなく片口状の注ぎ口がついたものを抱瓶と呼びます。横手・提梁で和物のものを急須・急焼、後手で中国宜興窯のものを茶注とする場合が一般的です。光沢のある赤い器面の朱泥急須が全国的に広く普及し、国内産ではとくに常滑焼が多く、美濃焼、万古焼も知られます。現在は上級煎茶や玉露を急須で、番茶やほうじ茶を土瓶で入れることが多いようです。

湯呑み 湯飲み茶碗が正式。陶器や磁器で深めの筒形や丸形のものが一般的。江戸時代中期に煎茶の流行とともに広まり、最初は中国の小形碗が多く用いられました。のちに唐津や萩でおおぶりな陶器の煎茶碗が作られ、江戸後期には磁器の蓋付きの湯呑みが接客用として武士や町人の間に普及しました。

(学芸調査室 遠藤啓介)



編集 発行: 令和4年7月20日

九州歴史資料館
KYUSHU HISTORICAL MUSEUM

〒838-0106 福岡県小郡市三沢 5208-3
TEL 0942-75-9575 FAX 0942-75-7834
URL <http://www.fsg.pref.fukuoka.jp/kyureki/>