

●春日部市民文化講座（第40回） 「茶の湯釜 ー造形と技術の変遷ー」

◆日時：2022年6月29日(水) 10時（ばぼら春日部4階会議室）～12時

◆講師：江田 蕙さん（天命鑄物師、江田家23代目当主）

■茶の湯釜 ー造形と技術の変遷ー



本日は、茶の湯をなさっていらっしゃる皆様とご縁をいただき「釜の話」をさせていただけるということで資料をご用意させていただきました。最初に資料に沿ってお話し、

その後映像等を使って釜や製鉄の方法などを見ていただきたいと思います。

◆釜の起源

「釜の起源」については諸説ありますが、一般的には中国の「茶経」に書かれた絵があり、これを基にして茶の湯では説明しています。ここに描かれているのは、青銅器の「鼎(かなえ)」というのですが、すべてお祭りの時に使われる道具です。これらが風炉釜の原点になったのではないかと今でも言われています。絵の右側は、鼎の上に湯を沸かす鍋のような器が載っている姿図です。下側の丸くて足の付いている部分が風炉の原型ではないかと今でも言われています。左上の絵は「五徳(ごとく)」らしきものの絵で、この頃から五徳などを使っていたと思われ

ます。五徳についてもいろいろな説がありますが、昔は竈の中や囲炉裏の中にあつたもので、竈の中にあつたものは「クコ(火床)」というような呼ばれ方をしていたのです。最初は輪の方が上向きに使われていたのですが、茶の湯でひっくり返して爪を上向きにしたので「ゴトク」となつたと言われています。五徳は輪を上にして使っている例もあり、「火床」と呼んでいるようです。

◆日本の釜

古墳時代に、コメを炊く習慣が定着し、素焼きの器、鍋のようなものを使用していた。金属が使われる前は、すべて素焼きの土器で調理が行われていました。「釜」という呼び方は、はカナエ(鼎)の訛りではないかと今でも言われており、古くはマロガナエ(円鼎)とも言われる足のない鼎が使われるのです。普通「鼎」というのは図にあるように足の付いているものが約束なのですが、煮炊きに使われるものとして「円鼎」という足のないものが使われるようになったと言われています。奈良時代には金属製(銅製)が製作され、平安時代に鉄製の釜らしきものが造られるようになったと伝えられています。平安時代の釜らしき鉄製のものの鑄型が出土しており、時代的にも立証されています。「釜」は本来湯を沸かすための器具であり、菜を蒸すには「甑(こしき)」、飯を炊くには鍋と分けて使用されていたと思われ

◆日本の茶釜

伝説では大應国師(南浦紹明)が日本へ茶の湯を伝える際に台子と共に「鬼面の風炉釜」を移入したが、応仁の乱で消失したと伝わる。

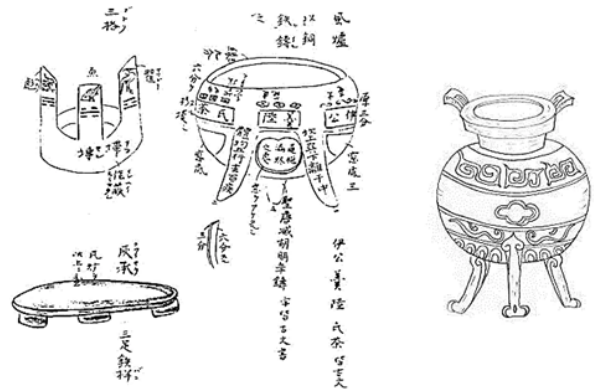
・天命釜:天慶2年(939)藤原秀郷が、「天慶の乱」の軍器鑄造の為、河内から5人の鑄物師を金谷寺岡に移住させたと伝えられる。天明(命)=栃木県佐野市

・蘆屋釜:建仁年代に明恵上人が初めて釜を鑄させたとされるが起源はつまびらかではない。蘆屋=福岡県芦屋町

* 口の小さい釜を鐘子と呼ぶ(鐘子、かんす=茶の湯に使う釜)

◆釜の起源

古代中国、夏、殷、周という青銅器時代に湯を沸かす目的で「鼎(カナエ)」が製作され、後に風炉釜の原型となったと考えられている。陸羽の「茶経」の中に鼎に似た器具(風炉)の上に乗る釜の記載がある。



◆日本の茶釜

日本の茶釜の話をして参りましょう。これは伝説なのですが、鎌倉時代の僧・大應国師(だいおうこくし)が日本に茶の湯を伝えるのですが、台子とともに「鬼面の風炉釜」を持って来たと言われています。ただ、この風炉釜は応仁の乱で焼失してしまったため現存していません。この大應国師の弟子に大燈国師(だいてうこくし)がおります。この大燈国師は大徳寺を開いた僧侶です。

◆天命釜と天明釜

次に「天命(てんみょう)釜」です。ここに書いてあるように、天慶2年(939)藤原秀郷が、「天慶の乱」の軍器鑄造の為、河内から5人の鑄物師を金谷寺岡に移住させたと伝えられています。天明

(命)というのは、栃木県佐野市と足利市、栃木市にわたるかなり広い地域が下野(しもつけ)国佐野郡天命と呼ばれていました。それまでは全国に鍋や釜を造る鋳物師はいっぱいいたのですが、藤原秀郷が河内から呼び寄せた人たちの腕が良くて、茶の湯に合う釜を造り始めたということが伝わっております。「天命釜」は「明」と「命」と二つの字が使われますが、今の栃木県佐野市では「天明」と書きますが、古くは「天命」と書いていました。「命」から「明」に変わった時期は江戸時代です。佐野の藩主がいなくなり、井伊家の飛藩となった時期に「命」から「明」に変えられたということが伝わっています。古い釜の書き付けを見ますと、「明」や「命」と書いてあったり、「猫」と書いてありますが、一番古いものは「命」という字を充てています。特に桃山時代以前のもは「命」という字が充てられています。ですから、「明」という字が充てられる「天明釜」は桃山時代よりも新しい時代の釜ということが出来ます。

◆蘆屋釜

次に**蘆屋釜**ですが、蘆屋というと兵庫の芦屋と勘違いされる方が多いのですが、福岡県遠賀郡(おながぐん)蘆屋町が生産地になります。建仁年代(1201~1204年)に明恵上人が初めて茶の湯に使う釜を鋳させたと言われているのですが起源はつまびらかではありません。

◆鐘子(かんす)

釜のことを昔は「鐘子」という呼び方をしていました。鍋のことも「鐘子」と呼び、お湯を沸かすもの全体を「鐘子」と呼んでいた時期もあるのですが、途中からお茶に使われるような口の小さいものだけを「鐘子」と呼ぶようになります。東山時代の頃に呼び方が変わるのですね。

◆足利義政と茶の湯釜

義政の庇護を受けた村田珠光の頃から、日本の茶の湯文化は大きく変わっていきます。それまでは「唐物」中心でしたが、珠光の頃から日本人独自の価値観・美意識である「侘び・寂び」を茶の湯の世界にも移行しはじめるのです。この時に、義政が青磁の水指を釜に仕立てて鋳物にしたという話が伝えられています。これは、書院で行われていた唐物文化で使われていた真形釜(しんなりがま)や甌口釜(こしきぐちかま)とは全く異なる釜を造らせて使ったのですね。それが、日本で初めての和

文化の釜ではないかと言われております。本物は焼失しておりまして、写したものが現存しております。その写真は後ほど映像でご覧いただけます。平釜の三名品と記しましたが、いずれも本物は焼失しておりますが、当時の三名品は松永弾正久秀が所有していて抱えて爆死したと言いつた「平蜘蛛釜」、また織田信長が本能寺の変で明智光秀に討たれた時に焼失したと言われる「宗達平釜」と「藤波平釜」です。この3つは焼失してしまったため、絵も何も残っていないのです。「宗達平釜」というのは、堺の豪商で茶人の津田宗及の父親にあたる津田宗達が所持していた釜だと言われております。「藤波平釜」も、茶人で藤波季忠(すえただ)という江戸時代の公卿がいるのですが、その家に伝わったものだろうと言われております。このように3つの名品を並べてみると、2つは持ち主の名前がついているのですね。ただ1つ「平蜘蛛釜」だけは持ち主の名前ではないのですね。この「平蜘蛛釜」というのは、皆さんがご存じの「透き木釜」であったかどうか分かりません。今では、「透き木釜」のことを「平蜘蛛」と呼んでいることが多いのですが、ここにある3つの平釜は、透き木を置くには羽根が小さかったであろうと思われます。この平釜を囲炉裏に吊ってお茶会で一番良く使っていたのが千利休なのですね。ですから、「吊り釜」として使ったようで、今のように「透き木釜」では使われなかったようです。そして、「平蜘蛛釜」については、どこかに蜘蛛のデザインが施されていたのだろうかと考えられています。そうでなければ所有者の名前が付いていたと思います。

◆製鉄

次に技術のほうで、「たたら製鉄」と今の「高炉製鉄」の図を付けました。現在の「高炉」が上の図で、下が「たたら」の図です。江戸時代末期に「高炉」が導入される前までは、日本の工芸品の全てが「たたら」で造られていたのです。ただ、「たたら」は効率がすごく悪くて、仮に1トンの砂鉄を入れても約25%しか鋼として製造できなかったのですが、「高炉」になると約70%まで製品にできるのです。この理由は、「たたら」では鉄1に対して炭1.2の割合で投入しなければならず、「高炉」では鉄1に対して石炭0.6で済むということが挙げられます。鉄1に対して炭1.2倍というのは、比重が鉄と炭では桁外れに違いますから、「たたら製鉄」を行うためにはもの凄いの量の炭が必要だったということなのですね。昔から「たたら製鉄」を行える人は、山持ちでたくさんの木の燃料を持っていた人なのですね。そういう山持ちの人たちが村下(むらげ)という精錬できる技師長を雇って「たたら製鉄」を行っていたのです。そして「たたら製鉄」を1回行くと山の木が全部なくなりますので、次の山へと場所をどんどんと変えながら移動して

◆足利義政と茶の湯釜

義政の庇護を受けた村田珠光により、日本茶道は創始され、道具も和文化に適するものを考案し組み合わせたと伝えられる。

義政が青磁の水差しを釜に仕立てさせたと伝わるが、それまで使われていた漢系の真形釜や新羅系の甌口釜から脱却し、日本人の美意識に合わせて造られたのが「雲龍釜」と伝わっている。

* 平釜の三名品:「平蜘蛛釜」、「宗達平釜」、「藤波平釜」(山上宗二記)

いくのですね。そのため、昔から木の伐採で山崩れが起きたり、下流域で水害が起こるなど自然環境の破壊から災害が起こることが問題であったのです。下流の農家においては、鉄砲水で田畑が潰される訳ですから大変でした。

◆高炉製鉄

それが幕末になると、ヨーロッパから「高炉製鉄」の手法が入ってきて大きく環境が変わります。「高炉」では鉄鉱石と石炭が使われるようになります。江戸時代に鉄鉱石と石炭は全部輸入品でした。ですから、日本で問題となっていた自然災害がなくなるので、日本の製鉄は「高炉製鉄」に代わっていきました。ただ、鉄鉱石によりできた鉄は、砂鉄で作られた鉄には耐久性などで劣っているということが最近分かってきました。特に、茶の湯で使う茶釜や鉄瓶で実証されてきます。千利休の時代、桃山時代に砂鉄を使い「たたら製鉄」で造られた茶釜などが今でも使うことができるのですが、江戸時代末期以降の高炉製鉄でできた釜は錆などの腐食により40～50年で使えなくなってしまうという状況が最近になって分かってきたのです。産業革命で「高炉」技術が入ってきた頃には、そういうことは分かりませんでしたし、コストも下げられるし、自然災害などもなくなるということで一斉に「高炉製鉄」に舵が切られたのですが、使い始めて錆が出やすいことが分かり、調べ始めたところ、40～50年で寂びやすいということが分かったのです。

◆和銑の見直し

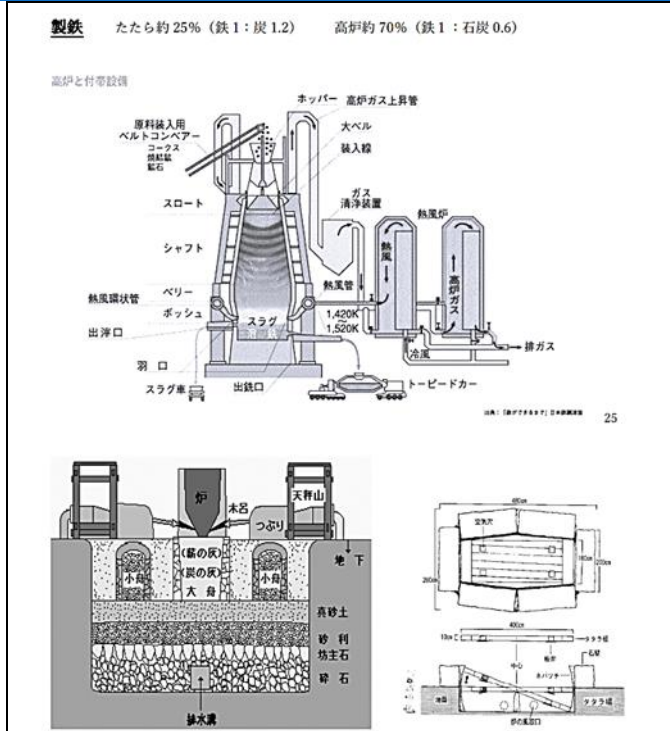
そのため、最近では「たたら製鉄」で造られる「和銑(わすく)」の釜が見直されています。「和銑」の釜の良さは、錆びにくいものですから内部コーティングをしなくてもよいということです。古い釜は、周りが錆びていたり、中にも錆が見えていてもお湯が濁らないのです。砂鉄はある程度錆びると、錆自体が皮膜となって錆の侵攻を止める役割を担います。一方の鉄鉱石は、錆び始めるとどんどん錆が進んでしまうので、一回真っ赤に焼いて酸化鉄を全体に張らせて、さらにコーティングによって錆びないようにするのです。ですから、道具屋さんたちは、釜の中は触らないでくださいとか、ガリガリとしないでくださいと注意するのですね。それは、コーティングをはがさないようにするためなのです。そのため、釜の扱いについてうるさく注意するのです。砂鉄の場合には、錆が出て浸食しませんので、扱いについてはそれほどうるさく言わなくてもよいのです。コーティングしてあるということは、鉄イオンの溶け出しも少ないということで、美味しいお湯という点でも、和銑製の釜には適わないということになります。コーティングしていない和銑製の釜のお湯は、鉄分が十分に溶け出しているので甘い感じがします。鉄鉱石で造られた「洋銑(ようすく)」の釜では期待ができません。

◆映像① たたら製鉄

ここからは、古い茶釜などの映像を見ていただきながら、デザインなどを説明してまいります。最初に「たたら製鉄」の様子を見ていただきましょう。映像の中には男性しか映っていませんでしたよね。実は女人禁制なのです。何故、女人禁制なのかというと製鉄の神様は「金屋子神(かなやこがみ)」という女性の神様なのです。この金屋子神が、出雲の国に白鷺に乗って下りてきて、人間に製鉄を教えるという伝説があるのです。出雲の金屋子神は、あまり綺麗な女性ではなく、しかも嫉妬深かったと言われております。ですから製鉄を行う場所に女性が入ると嫉妬する、焼きもちを焼かれて仕事が上手く進まないから女人は出入り禁止なのです。

◆炉の土に秘密が

映像では「炉」がかなり大きく映っていましたが、実は炉はとても小さいですし、あの炉に使われている土も特殊な土なのです。実は、和銑と洋銑の成分の違いですが、和銑には微量なチタンが含まれているのです。そのチタンは、砂鉄には含まれておらず、周りに造られた炉の土の中にチタンが含まれているのです。逆に、チタンが含まれている層の土でなくては良い「鋤(けら)」が造れないと言われております。ですから、あの炉に使われる土も決まったところからしか採れないのです。そうしたチタンを含む土があって、炭がたくさん作れる場所というところでは出雲の地しか残っていないのです。これを他の場所でやろうとしても大量のものは準備ができないということなのです。



◆たたら製鉄の炭

「鉾(けら)」の中から「玉鋼(たまはがね)」として採れるのは中心の密度の濃い所だけなのです。そうして採られた「玉鋼」を刀鍛冶の方々が叩いて日本刀を仕上げるのですが、最近の日本刀には美しい刃文(はもん)が出ないと言われています。その原因は炭にあると聞いています。茶の湯で使う炭は菊の模様が見えるような綺麗な炭ですが、たたら製鉄で用いる炭は、高温を出すために生焼けに近いものもあるようです。こうした生焼けの炭と良く焼けた炭とをバランス良く作ることが理想のようですが、そうした炭焼きをする人が今はいなくなってしまったのです。そういうことが言われています。

◆映像② 蘆屋釜

蘆屋釜については、柄の違いで時代が分かりますので古い順に紹介してまいります。最初が鎌倉時代の蘆屋釜で「茶之十徳釜(ちやのじゅつとくがま)」と言います。ここには、梅尾の明恵上人が自筆した「茶之十徳」が鑄込まれているのです。鑲付きは普通であれば鬼面なのですが、これは茄子(なすび)が使われています。これは羽落ちになっています。本来は羽がついていたのですが、修理する時に羽をとって羽落ちの部分をつけているのです。これが鎌倉時代頃の作と言われています。



次が「梅竹文様」ですねこの釜には羽がありますね、この羽を「鑲羽(しころばね)」と言います。鑲羽というのは、真形釜(しなりがま)の丸い羽のことを呼びます。鑲とは、兜の左右や後ろの部分に垂らした頸部を守る一番下の部分で、丸くなった鉄板のつづり合わせの部分のことを呼びます。あの形に似ているので「鑲羽」と言うのです。「浜松 図真形釜」「八景釜」「霰地円窓梅竹図真形釜」「遠山五匹馬地文真形釜」など。

◆蘆屋の釜師が全国に

やがて筑前国蘆屋で鑄造していた釜師たちが、さまざまな土地の大名や有力者に呼ばれて移っていきます。日本全国で7か所くらいに散らばります。その一つに伊勢国があり、「伊勢蘆屋」と呼ばれる場所で造られた室町時代の「塩屋釜(しおやがま)」です。蓋が塩屋になっています。周りは海の砂浜のようになっていて波際に蟹が遊んでいます。鑲付きも蟹です。蓋を開けると塩を作っている時のように湯気が上がってくるというアイデアですね。こういうデザインは、お茶人が注文して造らせるのです。今の我々釜師は、自分たちでデザインして造りますけれども、当時の職人というのは字も書けなければ絵も描けない人が多かったのですよ。

◆天命釜

次に天命釜のデザインになると、「極楽律寺尾垂釜(ごくらくりつじおだれがま)」です。銘文正面に「極楽律寺綱維坊」背面に「文和元辰壬臘月日」(1352年)と鑄込まれていて、天命釜では一番古いものになります。茶湯用に鑄出したのは東山時代頃からと考えられており、室町時代末には筑前芦屋釜と並び称されるようになり、その後江戸時代初頭まで茶湯釜を鑄出しています。天命釜は、桃山時代以前の作を古天命といいます。「天命車軸釜」「車軸釜」「舵の釜」「四方釜」「俵釜」など。



釜の鑑定において肌を見ることはもちろんなのですが、最近は材質の分析が進んでいますので、そうしたものから時代や産地が分かるのですね。錆び具合や色の変化から綺麗な釜であっても「天命」と言われているものもあります。天命が、室町時代から桃山時代、江戸時代と移ってきますと、いかにも天命らしい「弾膚(はじきはだ)」という荒々しい肌の釜が出てきます。ぬかるみの泥が跳ねてくっついたような斑の肌合いです。「弾膚」は一端綺麗な型を造っておいて、その上に手や筆、刷毛で鑄物土を鑄型に直接弾くように粒子の粗い川砂を付けて造るのです。これは天命独特の膚の一つです。これが流行ってくるのは桃山時代からです。先ほど見ていただいた室町時代などの古い時代にはありません。次も天命で「鯿膚(ささらはだ)」と言います。竹をたくさん割って束ねてフライパンや食器を洗うような品物を「ささら」と言いますが、あれを使って釜膚を造っているので「鯿膚釜(ささらはだがま)」という呼び方をしますが、これも天命しかなく、桃山以降にしか見られない釜膚です。次が「縮緬膚(ちりめんはだ)」です。着物の縮緬のような膚で、これも天命にしかない膚です。

◆釜師が造った釜

それでは釜師について見ていきたいと思えます。織田信長の釜師と言われる西村道仁(にしむらどうにん)、千利休の釜師、秀吉から天下一の釜師と言われる辻与次郎(つじよじろう)、二代大西浄清、初代・宮崎寒雉(みやざきかんち)、現代の釜師、初代・長野鉄志氏、角谷一圭氏、江田蕙、江田朋、江田委織などの釜を紹介します。ここにはさまざまな技術的な流れがあります。〔完〕

冒頭に、「今日でも分からない世界が『釜の世界』です！」との高橋先生からのご指摘がありました。