

現在の大甕づくりと技術伝承—考古学の視点から—

田畑直彦

はじめに

みなさんこんにちは。山口大学埋蔵文化財資料館の田畑と申します。今日は「現在の大甕づくりと技術伝承—考古学の視点から—」という題目でお話をさせていただきます。元来私は土井ヶ浜遺跡からも多数出土している弥生土器を主に勉強していました。しかし、弥生土器が具体的にどのようなようにつくられているのかということを考えた際、現在の日本で、大甕などをつくっている事例が大変参考になるのではないかと思います。そこで、実際につくる現場を何ヶ所かみせていただいた際に、現在の窯場の状況を知ることができました。今日は現在の大甕づくりと技術伝承についてお話をさせていただきます。私は考古学を専門ですので、畑違いで恐縮ですが、豊北焼を考える上で、幾分でもご参考になれば幸いです。

1. 現在に残る大甕づくり

現在の大甕の事例を、いくつか挙げさせていただきます。こちらが防府市の堀越焼の甕¹⁾です。後でご説明しますが、外面に叩き目があるのが特徴になります。また、このように口縁部に返り（ウジ返し）がついている便壺もつくられていました。先程の渡辺先生の基調講演でも触れられていましたが、日常雑器を主に生産していたところでした。

こちらは島根県江津市の石州嶋田窯さんで撮影した石見焼の甕です。石見地方では水甕、味噌甕等、いろいろなものを蓄えるのにこのような甕が使われていました。また、北前船によって遠くは北海道にまで運ばれ、盛んに使用されていました。

こちらは徳島県の大谷焼、森陶器さんの駐車場にある大甕ですが、大谷焼の場合、いわゆる染物に使う藍甕としての需要があったため、このような大甕がつくられていました。

現在に残る大甕づくりについて、戦後から遡ってみてみますと、昭和20年代頃までは、近世～近代の系譜を引くと申しましょうか、水や味噌、醤油、酒、焼酎などの保管容器として、どの家にもあった、いわゆる日常の必需品でありました。これが、昭和30年代になりますと、水道が普及して水甕としての需要がなくなります。また、酒や焼酎は衛生面の関係から量り売りができなくなって、ガラス瓶等に変ります。以上の事情により、需要が激減したわけです。その後、昭和40年代から現在にかけては、いわゆるやきものブームによって再びその価値が見直され、民芸品調の製品がつくられています。

現在も、藍甕や、焼酎、泡盛、もしくは黒酢の仕込みなどに、多くの壺や甕が使用されています。このような用途で 사용되는場合、その場面を想像してもらったらわかるのですが、動かすことがほとんどないのでなかなか壊れることがありません。したがって江戸時代の壺や甕が今でも現役稼働しています。しかし、全体としては需要が極めて少ない状況です。また、高度経済成長期以前の昭和20～30年代の状況を経験されている陶工・作家さんの高齢化が進んでいる状況です。つまり、大き

な壺や甕をつくることのできる方は年々減少しているというのが実態です。

2. 現在の大甕づくりに見られる古い技法—弥生土器・土師器・須恵器との関連—

唐突なのですが、現在の大甕づくりにみられる古い技法、午前中の渡辺先生のお話にもありました、弥生土器、土師器、須恵器との関連についてお話したいと思います。日本で稲作が始まる頃、約2500年前の弥生土器のつくり方に注目したいと思います。図1の土器をみますと、右側の断面に斜線がありますが、これは積み上げた粘土紐の幅を示しています。図1のうち、中央の弥生土器と右端の朝鮮無文土器は左端の縄文土器と比較して幅が広いのがお分かりになるかと思いますが、実は、幅の広い粘土紐を使って土器をつくるようになるのは、弥生時代からだと考えられています。縄文時代においては、直径が2cmほどの細い粘土紐を使用するのが一般的だったのですが、弥生時代になってからはかなり太めの粘土紐を使い、甕棺のような、きわめて大きな土器もつくられるようになりました。

(1) 粘土帯積み上げ技法

そこでポイントになってくる技術というのが、考古学で「粘土帯積み上げ技法」と呼ばれている技法です。この技法では直径3～5cmの粘土紐を掌に押し当ててつぶしながら、粘土を伸ばして粘土帯をつくり、積み上げていきます。

現在の大甕づくりにおいても、太い粘土紐を使って積み上げていますので、こういった方法は、現在と弥生時代に相通ずるものがあるのではないかと考えられています。実際、1975年に出版された『古代史発掘』（高島 1975）という概説書では、唐津焼の成形技法を参考にして、弥生土器の成形技法を説明しています。掲載された写真をみていただきますと、太い粘土紐を手のひらに当てて潰しながら積んでいっている様子がお分かりになるかと思いますが、

それではなぜ現在の大甕づくりでこの技法が使われるのでしょうか。展示室で上映されている宮田さんのビデオでは粘土の塊から器の形を引き出していましたが、この方法では大きなものはどうしてもつくることができません。このため、大きなものは粘土紐を積んである程度形をつくる必要があるのです。

(2) 叩き技法

もう一点が、叩き技法です。この写真は岩国市の清水遺跡から出土した弥生時代終末の甕ですが、胴部に筋状にみえる痕跡は叩いた跡です。このような叩いた跡は、表面に刻目がついた羽子板状の叩き板を土器の表面に当てて叩いた結果、残されたものです。この写真は奈良県の唐古遺跡から出てきた叩き板です。

ではなぜ叩くのでしょうか。粘土はおよそ1～5ミクロンのきわめて細かい粘土の粒子から構成されています（津坂 1996）。土器をつくる際に、叩きしめることによって、粒子の方向が揃い、水や空気などが押し出されて、粒子が整います。よって土器が割れたり、水漏れしたりすることをおある程度防ぐことができます。また、焼成時に割れるのを防ぐ効果もあります。

3. 現在の大甕づくりの系譜

(1) 中世から存続するもの

1つは、中世から存続する焼物です。いわゆる中世六古窯などが代表的ですが、山口県においては佐野焼が相当します。佐野焼は江戸時代から昭和にかけてつくられていましたが、中世の瓦質土器、ひいては須恵器の系譜を引くのではないかと考えられています。また、佐野焼では大きなものを成形する際に、人間轆轤といいまして、轆轤を使わない代わりに、人間が土器の周りを回って粘土紐を積み上げ、叩き、調整を行っていました。

また、常滑焼や越前焼においては、人間轆轤で粘土紐を積み上げて、ヘラで形を整える方法があります。先ほど渡辺先生の講演で触れられていた備前焼の大壺なども、人間轆轤でつくられていたと考えられています（重根 2005）。

(2) 朝鮮系／近世初頭に成立したもの

2つめは、近世初頭に成立したいわゆる朝鮮系の焼物です。豊臣秀吉の朝鮮出兵に伴い、大型の陶器をつくる陶工もたくさん連れて来られました。成形にあたっては、唐津焼、薩摩焼、壺屋焼などでみられるように、蹴轆轤を使用し、叩き技法を行うことが特徴です。それでは、唐津焼の成形する模様の動画をみていただきましょう。

(動画)

蹴轆轤の上で粘土紐を積んだ後、叩いて形を整えているところです。叩くときは、両手で拍手するように両側から叩いていきます。こういった朝鮮系の技法では、轆轤を回しながら叩いていき、その後、ヘラなどで形を整えていくという流れで成形します。蹴轆轤は、穴（車坪）に据えています。なお、蹴轆轤は、山口や石見地方などにもありますが、形態が変わり、地上に設置されるようになります。

(3) 江戸時代後半に成立したもの

3つめは、江戸時代後半に成立した焼物で、石見焼や大谷焼、この後ご紹介する堀越焼などがあります。これらの焼物は九州の影響を受けています。ただし蹴轆轤を使用するのですが、叩きを使わずにヘラで伸ばして成形します。粘土紐も唐津焼などよりは太めで、玉づくりと紐づくりの中間のような成形が特徴です。

では、堀越焼について少し説明します。堀越焼は起源がはっきりしないんですが、18世紀末頃から、山口県防府市堀越一帯で生産されている焼物の総称です。製品は石見焼と同様に丸物というふうと呼ばれていました。甕、焼酎を入れた雲助のほか、お墓に立てる花立など、さまざまな日常雑器を生産していましたが、特に甕が有名です。

甕はヒジリ、中継ぎ、カタの、三段階に分けてつくられます。そして、各段階ごとにつくっては乾かす、という工程を繰り返します。この写真は堀越焼の叩き板で、松の木を使っています。元来はこの木目を生かしていたものなんですが、後に溝を彫るようになりました。これは当て具です。

次に成形工程の概略をお話します。まず、底をつくり、粘土紐を積み上げて引き伸ばすとヒジリが完成します。それから先程申し上げたように乾燥させて、また粘土紐を積むと中継ぎが終わり、その次はカタ、というふうに徐々に積み上げていきます。

粘土紐を積み上げる際には内側に厚めに積み、それをヘラなどで徐々に形を広げていくことが特徴です。また、胴部上半は乾いたら縮むことを考慮して、少し膨らませておきます。最後に叩いて、施

釉、焼成を行い完成します。それでは、映像をみて頂きたいと思います。

(映像)

これは叩きの場面です。このように甕の周囲を回りながら叩きます。まず、最初に継目を叩きます。映像は下の継目、次に上の継目を叩いている様子です。このように継目を叩いた後、全体の形を整える叩きをします。このように弧を描くようにして叩き、全体の形を整えます。名残惜しいですが、時間がないので、これで中断します。堀越焼の叩きについては考古学、民俗学においても、あまり調査されていませんが、古い技法を残したものである可能性は否定できません。よって、大変注目すべき技法ではないかと思っています。

4. 伝統技術継承の施策

次に伝統技術継承の施策についてお話したいと思います。専門外で恐縮ですが、現在の伝統技術を継承していくための施策について、少し調べてみました。

(1) 経済産業省指定伝統的工芸品

「経済産業大臣指定伝統的工芸品」は、昭和49年に制定された法律（伝統的工芸品産業の振興に関する法律（昭和49年法律第57号））に基づいて、指定されている工芸品です。その条件は下記の通りです。

1. 主として日常生活の用に供されるものであること。
2. その製造過程の主要部分が手工的であること。
3. 伝統的な技術又は技法により製造されるものであること。

(※100年以上の歴史を有し、現在も継続しているもの)

4. 伝統的に使用されてきた原材料が主たる原材料として用いられ、製造されるものであること。
5. 一定の地域において少なくない数の者がその製造を行い、又はその製造に従事しているものであること。(※原則として、10企業以上または30人以上の従事者)

伝統工芸品の品目としては、2012年4月現在、212品目あるようでして、山口県では萩焼、大内塗、赤間硯が指定されています。また、陶磁器では下記の産地が指定されています。

伝統的工芸品（陶磁器）

関東・東北 大堀相馬焼、会津本郷焼（福島県）

笠間焼（茨城県）、益子焼（栃木県）

中部・北陸 赤津焼、瀬戸染付焼、常滑焼（愛知県）

美濃焼（岐阜県）、四日市萬古焼、伊賀焼（三重県）

九谷焼（石川県）、越前焼（福井県）、信楽焼（滋賀県）

近畿 京焼・清水焼（京都府）、丹波立杭焼、出石焼（兵庫県）

中国 石見焼（島根県）、備前焼（岡山県）、萩焼（山口県）

四国 大谷焼（徳島県）、砥部焼（愛媛県）、

九州・沖縄 小石原焼、上野焼（福岡県）、伊万里焼・有田焼、唐津焼（佐賀県）、三川内焼、波佐

見焼（長崎県）、小代焼、天草陶磁器（熊本県）、薩摩焼（鹿児島県）、壺屋焼（沖縄県）

上記のうち、太字の産地が大きな壺や甕をつくっていた産地です。みていただくと、有名な焼物の産地は伝統的工芸品に指定されているのがお分かりになるかと思います。

(2) 伝統工芸士

伝統的工芸品と関連して、「伝統工芸士」という資格があります。この制度は昭和49年に、前述の法律(伝統的工芸品産業の振興に関する法律 第24条8号)に基づいて制定されたものです。現在は「伝統的工芸品産業振興協会」が認定することになっていますが、実態としては各産地の組合に試験等を委託されているようです。受験資格は、「当該伝統的工芸品の製造地域において、その製造に現在も直接従事し、12年以上の実務経験年数を有している者」で、現在、全国で約4400人の伝統工芸士がいるそうです。

(3) 現代の名工（厚生労働省）

「現代の名工」は厚生労働省が昭和42年に制定したもので、卓越した技能を持ち、その道で第一人者と目されている技能者を表彰する制度です。

(4) 各地の制度

その他、全国各地の各都道府県で伝統技術を継承するための独自の取り組みが行われています。山口県では「山口マイスター」という制度があります。これは、「ものづくりの分野において、優れた技能を有し、次世代技能者の育成に意欲がある者を「山口マイスター」として山口県知事が認定することにより、技能者の地位及び技能水準の向上を図る」制度です。他府県においても、近似した制度があります。また、地域における小規模な伝統的工芸品を県独自に指定し、その振興や継承を図る制度があります。

ところが、この経済産業省の資料「3. 伝統的工芸品産業の現状（陶磁器）」(表1 経済産業省2011)をみますと、生産額・企業数・従事者数とも減少傾向にあります。また、製品がなかなか売れず、継承者も少ないため、苦境にあるところが多いのが実態です。それでは次に、私がみせていただいた各地の現状を簡単にお話したいと思います。²⁾

5. 各地の現状

写真1は沖縄県の壺屋焼（荒焼）・榮用窯の新垣榮用さんです。³⁾新垣さんは伝統工芸士及び現代の名工です。沖縄では泡盛の容器として、このような壺、壺ですが、なぜかガーミ、甕というように呼んでいるんですが、このような容器に一定の需要があります。もしくはこのようなシーサー等をつくられていますが、最近はなかなか売れないというふうに言われておりました。

写真2は先程映像でみていただいた武雄古唐津焼・金子窯の金子認さんです。金子さんは普段は農業等もされてるんですが、日本工芸会正会員で、作家として伝統的な叩きの技法を生かして、このような工芸品等を制作しています。また、ご子息も作家として活動しています。

写真3は先ほど映像でみていただいた、堀越焼の安沢秀浩さんです。⁴⁾写真3は私が依頼して甕をつくっていただいた時の写真ですが、このような甕をつくることはめったになく、現在は、もともとメジロのエサなどをすっていたすり鉢を現代風にアレンジしたすり鉢など、日用品をつくられています。

写真4は石見焼・石州嶋田窯の嶋田孝之さん⁵⁾です。嶋田さんは伝統工芸士です。写真4は私が依頼して甕をつくっていただいた時の写真ですが、このような甕はあまり売れないそうです。また、大きなものとしては、テーブルや傘立などをつくられています、最近はあまり売れないと言われていました。

写真5は常滑焼・賢山窯の前川賢吾さん⁶⁾です。前川さんは伝統工芸士です。大きなものとしては、水琴窟をつくられています。水琴窟というのは、逆さにした甕の中にたまった水に、水滴が落ちて反響するものです。また、このようなお風呂もつくられています（常滑商工会議所 2008）。価格は一個100万円ほどしますが、最近では信楽で多数製作されているそうです。山口県内の温泉でも、露天風呂等で設置してありますが、おそらくほとんど信楽焼だと思います。陶器製のお風呂は、なかなかさめにくく、遠赤外線効果もあるということで、温泉地などで人気があるそうです。

6. おわりにー伝統技術の継承に求められるものー

以上、駆け足でお話をいたしました。伝統技術の継承に求められるものは何かということ、現場でうかがったことを参考に考えますと、概ね2点になると思います。

1点目は、「伝統技術を生かしながら、現代の社会に必要とされるものを「セイサク」する」ということです。左側の「製作」は品物をつくる「製作」で、右側の「制作」は芸術作品をつくる「制作」ですけれども、とにかく「セイサク」する。今必要とされるもの、需要があるものをつくらないと売れないのは、当然のことです。

2点目は、「そのような仕事で生活の糧を得ることができて、跡を継ぐ方にとって魅力がある」ということです。そうしないと、仕事は続いていきません。

この2点について具体的にどのように考えるのが課題となります。

以上、大変拙い内容でしたが、ご参考になれば幸いです。ご清聴ありがとうございました。

注)

- 1) 堀越焼では通常「甕」と呼ぶ器種を「壺」と呼称する。混同を避けるため、本稿では「甕」と呼称する。
- 2) 以下で紹介する方々は作家としても活動されている。
- 3) 新垣榮用氏はご子息と「榮用窯」を営まれている。
- 4) 安沢秀浩氏は現代工芸美術家協会 本会員である。
- 5) 嶋田孝之氏はご子息と「石州嶋田窯」を営まれている。
- 6) 前川賢吾氏はご子息と「賢山窯」を営まれている。

《参考文献》

- 石井龍彦ほか 1989『清水遺跡』（山口県埋蔵文化財調査報告書第118集 大田区立郷土博物館 2001『ものづくりの考古学』東京美術）
- 神崎宣武 1976「第5章堀越・末田」『やきもの風土記』マツノ書店
- 神崎宣武 1982『日本人の生活と文化4 暮らしの中の焼きもの』ぎょうせい
- 経済産業省 2011『伝統工芸品をめぐる現状と今後の振興施策について』
- 重根弘和 2005「中世備前焼に関する考察ー製作技法からー」『古文化談叢』第54集
- 渋谷久典・渡部美智子監修 2006『技を極める 石見焼の匠・嶋田春男』(有)エイティ・フォーラム
- 高島忠平 1975「土器の用途と製作」『古代史発掘4 稲作の始まり』講談社
- 田畑直彦 2011「現在の大甕づくりと弥生土器」『研究紀要』15号 下関市立考古博物館

津坂和秀 1996 「焼物科学事始 [連載第 2 回] やきものの土とはなにか」『季刊陶磁郎』双葉社
 伝統工芸 青山スクエア HP <http://kougeihin.jp/about>
 常滑商工会議所 2008 『平成 19 年度小規模事業者新事業全国展開支援事業報告書 TOKONAME 「フローライ
 フ」プロジェクト』
 永竹威 1974 『武雄古唐津系陶芸技法調査記録』佐賀県教育委員会
 林部敬吉 2007 「伝統工芸における技能習得の認知的過程と技能の効果的な伝承方法の研究」平成 15 年度～平成 18 年
 度科学研究費補助金（基盤研究 B）研究成果報告書
 家根祥多 1984 「縄文土器から弥生土器へ」『縄文から弥生へ』帝塚山考古学研究所

[著者付記]

紙幅等の都合により図・写真の提示は一部にとどめ、参考文献も主要なもののみ限定させていただきました。
 ご容赦ください。今回の講演内容は科学研究費補助金「日本の民俗例にみる大物づくりの考古学的研究（課題番号
 21720288）」の研究成果の一部を含みます。（田畑 直彦）

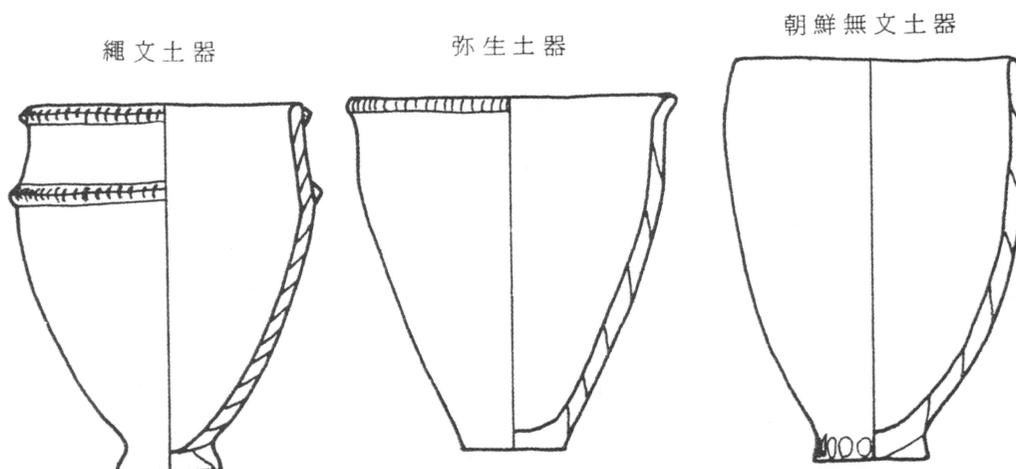
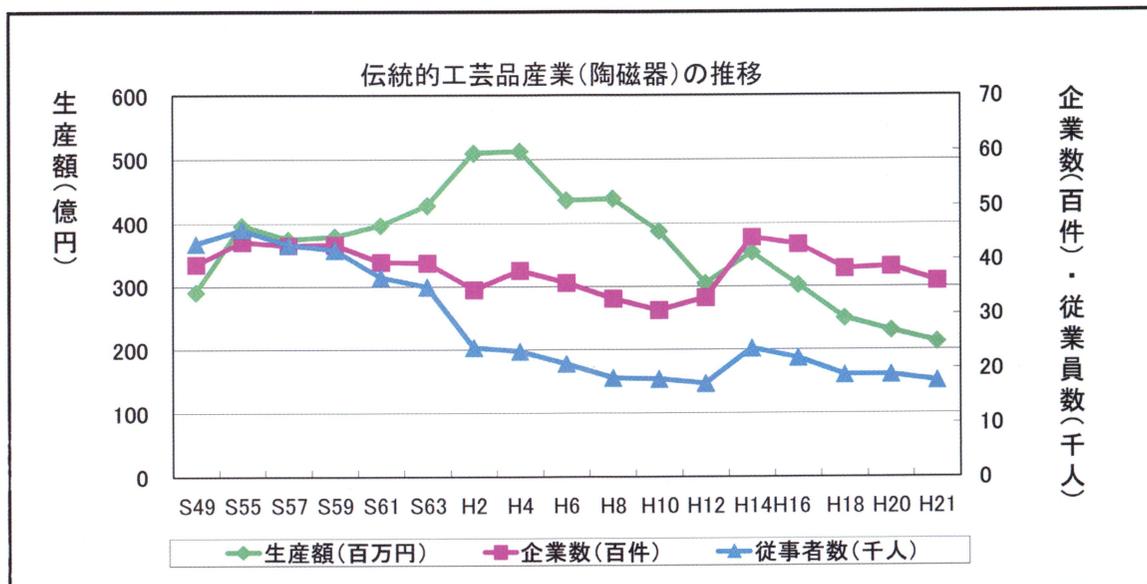


図 1 粘土紐の接合方法各種（家根 1984）

表 1 伝統工芸品産業の現状（経済産業省 2011）



(出典：(財)伝統的工芸品産業振興協会調べ)



写真1 壺屋焼 榮用窯・新垣榮用氏

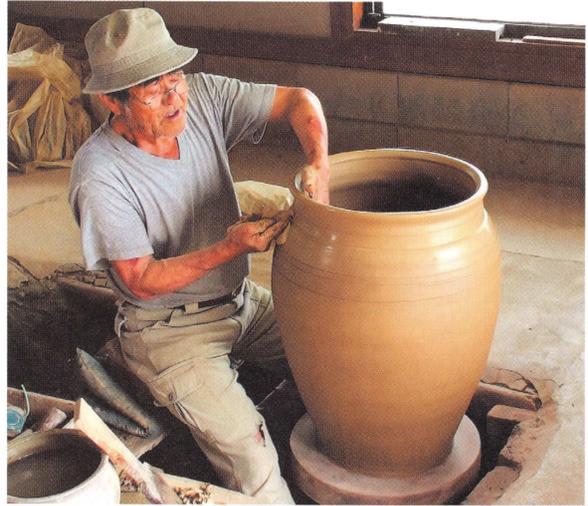


写真2 武雄古唐津焼 金子窯・金子認氏



写真3 堀越焼 堀越窯・安沢秀浩氏



写真4 石見焼 石州嶋田窯・嶋田孝之氏



写真5 常滑焼・賢山窯・前川賢吾氏

土井ヶ浜遺跡・人類学ミュージアム

研究紀要

第8号

発行年月日 2013年3月
編集・発行 土井ヶ浜遺跡・人類学ミュージアム
〒759-6121 山口県下関市豊北町神田上891-8
TEL 083-788-1841・1842
FAX 083-788-1843
印刷 株式会社吉村印刷
〒750-0004 山口県下関市中之町5-9
TEL 083-232-1190
FAX 083-232-1189
