

---

第26回 日本福祉大学知多半島総合研究所歴史・民俗部研究集会  
「近世常滑焼を考える」報告

---

2012年11月10日に開催した第25回の研究集会では、中世の渥美・常滑焼についてのシンポジウムを行いました。

第26回は、研究蓄積の薄い近世の常滑焼について、その生産から消費までを歴史学と考古学の両面から検討しました。発表内容を特集として報告いたします。

◇開催日時 2013年11月9日(土) 10:00～16:00

◇場所 日本福祉大学半田キャンパス 101 講義室

◇内容 研究報告①

「近世常滑窯の真焼甕類について」

小栗 康寛 氏 (愛知県常滑市教育委員会)

研究報告②

「近世常滑焼の生産と流通」

高部 淑子 (日本福祉大学知多半島総合研究所 教授)

講演

「近世考古学と近世史研究」

岩淵 令治 氏 (学習院女子大学国際文化交流学部 教授)

シンポジウム

「近世常滑焼を考える」

コーディネーター 曲田 浩和 (日本福祉大学経済学部 教授)

知多半島総合研究所歴史・民俗部 部長)

パネリスト 上記報告者・講演者 3名

中野 晴久 氏 (とこなめ陶の森 資料館 学芸員)

◇主催 日本福祉大学知多半島総合研究所

※組織名・肩書きはシンポジウム当時のもの。

## 【シンポジウム】近世常滑焼を考える

コーディネーター／ 曲田 浩和 (日本福祉大学経済学部 教授  
知多半島総合研究所歴史・民俗部 部長)

パネリスト／ 岩淵 令治 (学習院女子大学国際文化交流学部 教授)  
小栗 康寛 (愛知県常滑市教育委員会)  
中野 晴久 (とこなめ陶の森資料館 学芸員)  
高部 淑子 (日本福祉大学知多半島総合研究所 教授)

※組織名・肩書きはシンポジウム当時のもの。

【曲田】「近世常滑焼を考える」と題し、シンポジウムを始めます。本日はこれまでに3人の方から報告あるいは講演をしていただきました。シンポジウムのパネリストには、とこなめ陶の森資料館の中野晴久さんにも加わっていただきます。まず、中野さんから近世常滑焼についてお話をさせていただきます。

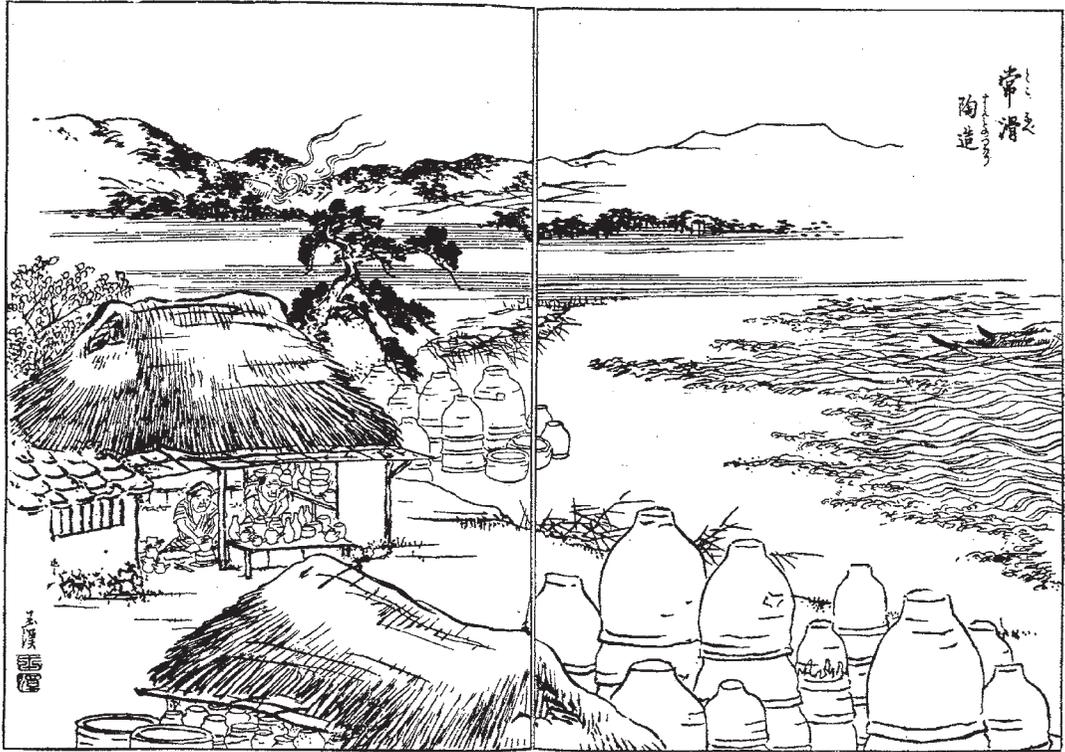
### 1. 近世常滑焼について

【中野】ご紹介いただきました、とこなめ陶の森資料館の中野です。私はまさに1980年代から今日まで、中世から現代に至るまでの常滑焼を自分の研究テーマとし、35年ほど取り組んでまいりました。正直なところ、近世の常滑焼についてこのようなかたちのシンポジウムが、文献史学と考古学の両面からアプローチするような研究集会が開催されるようになったことは、「一つの大きな時代の転換期に来たな」と感慨深く思っているところです。

本日、私から資料として用意させていただいたのは、『尾張名所図会』にある「常滑陶造」という絵です。これはたいへんよく行き渡っている絵です。江戸遺跡における甕棺の大量出土が知られ始めた1980年代以前に江戸時代の常滑焼を語るときは、高部さんが紹介された瀧田貞一氏の『常滑陶器誌』、あるいは『張州雑志』『尾張名所図会』などの地誌類を引くことが多かったわけです。要するに、そこに書かれた常滑焼から当時を知るし

かありませんでしたが、瀧田家の調査が進み、江戸末期から明治にかけて大量の古文書が発見されました。これは地誌等に書かれているものではなく、一次史料としての古文書であり、この古文書による常滑焼の研究が行われ、大きな成果を得ました。それと、江戸遺跡や名古屋城三の丸、あるいは清洲城下町、春日井・豊橋あたりも近世の遺跡の発掘調査が進みました。それにともない、江戸時代の常滑焼を数多く出土する遺跡が宿場や武家地であったということなどもわかるようになり、地誌などに掲載されている絵の見方もずいぶんと変わってきました。

そこで、『尾張名所図会』の「常滑陶造」をご覧ください。いくつもの甕が、波打ち際に伏せて置かれています。これはまさに出荷を待つ状態の海岸線の風景です。それで、小さな瀬取船のようなものが2艘、浜の方に迫ってきています。江戸時代の常滑焼は甕が主力だということがわかります。一方、藁葺き屋根の小屋が2棟あり、片方の小屋の中には2人の人物が描かれています。この2人が作っているものは徳利と急須です。『尾張名所図会』は1844年(天保15年=弘化元年)刊行されました。その時期には甕だけでなく、徳利や急須がこういった状況で作られていることを、この絵は物語っています。絵を見渡すと、上の方に描かれた丘陵部からは渦巻状に煙が立ち昇っています。これは窯から出ている煙で、焼成中ということを示しています。これが常滑の沿岸部の風景といえます。



『尾張名所図会』の「常滑陶造」

つまり、近世の常滑焼は、波打ち際に近い場所で集中して生産されていました。このことは、中世とは大きく異なることだと思います。中世は丘陵の中に入ったところで焼いており、近世になると海の近くに展開していきました。村絵図にも窯のある場所が「瓶(カメ)窯」と表記されており、沿岸部に窯が並んでいます。

常滑焼は、甕が主力であることは以前からわかっており、また江戸の墓地遺跡からも大量に出てきます。問題は急須や徳利のような、いわゆる小細工物(細工物)といわれるものです。これらは今でも骨董市場等に出回っており、しばしば私のところへも物を見てほしいと持って来られる方がいますが、たいいては明治以後のもので、天保や安政などの急須は持ってくる中では古い方にあたります。そういうものが今でも少ないながら出回っています。

では、江戸遺跡でこのような小細工物が出土するかというと極めて少ないです。最近になって四谷の尾張藩上屋敷跡を掘ったところ、そこから何

点かまとまって出てきました。しかし、例えば内藤新宿のような繁華街でも常滑焼の急須はほとんど出土しません。それに対して、瀬戸・美濃、あるいは京・信楽の土瓶というのは、大量に出土します。そのように考えると、常滑の急須などというのはほとんど江戸市場に出ていないのではないかと、とずっと考えてきました。あるいは徳利も、美濃の高田徳利がまとまってゴミ捨て場に投棄されているなかに常滑の徳利が1つでもあるのかというと、全く出てきません。通い徳利ではないという理由もあるのかもしれませんが、本当にありません。

前回の高部さんの常滑焼の史料をみると、徳利にもいろいろな種類があって、布袋徳利の記述があります。私たちは、布袋徳利というと備前のものを思い浮かべます。常滑の布袋徳利は、江戸遺跡はずいぶん掘っていますが一度たりとも出土したという報告はされていません。文献も考古資料も新たに出てきてすり合わせができるようなものもいくつかはあるのですが、その多くは甕であ

り、ようやく今回「道明寺がほぼ確定できた」という段階です。それ以外のものは、高部さんから「水鉢や植木鉢などの常滑焼が江戸市場にかなり運ばれている」という報告がありましたが、そういったものも江戸遺跡からの出土は皆無です。

これは、急須を含めて江戸に入ってきて、消費されて遺跡に廃棄されなかったということでしょうか。あるいは、江戸からまた違うところに行って、違うところで廃棄されているのでしょうか。しかし、これだけ日本列島各地で発掘しているので、まったく出てこないとは非常に考えにくいわけです。

もう一ついえば、江戸に限らず、名古屋城三の丸あたりでも、常滑焼の急須はほとんど出土していません。三の丸からは長三の急須1点、あとは元光斎の植木鉢が1点出ていますが、本当に1～2点です。しかし、古文書に出てくる数はそんな数ではないわけです。何千、何万という数が記述されていますが、実際には出土していません。まだまだ研究していかなければいけない領域がこんなに残っている、と感じています。

また、少し面白いと思ったことですが、窯2基を1単位として「1立」と数えるという話がありました。それで、高部さんの史料には、奥条や瀬木で「半立式ヶ所」という記述がありました。そこに出てくる筒井甚左衛門というのは純然たる瓦屋です。瓦を別に焼くことは確かです。もう一つ、細工物を焼く窯は「小三郎持」とあります。また、「元窯半立崩 久右衛門持」とありますが、久右衛門というのは松本久右衛門とあって、幕末に窯仲間連中の承諾を得ずに、勝手に自分の財力で窯を造りました。「久右衛門持」と「五人組合持」は半立ずつで、本来なら2基あれば1立となるべきところが、半立ということです。小三郎も長三も半立で、四人組合持も半立です。つまり、窯仲間を持っている窯が基本であり、個人資本、個人経営のような窯は別の勘定の仕方をするのかということで、今回初めて報告されました。

販売・流通に関しても、窯が5立半もある北条村のようなところには瓶仲買衆という流通業者が出てきます。あるいは、鯉江家などは自分のとこ

ろで手船を持っており、自分で作ったものを自分で売ることのできる状況でした。同じ常滑焼でも、経営形態としてはまだまだいろいろなパターンがあると思っているところです。

## 2. 文献史学と考古学の両領域から見ると

【曲田】 今回は「考古学と文献史学の成果を合わせることができないか」ということを大きなテーマにしました。そこで、小栗さんは考古学の立場から、出土品を大きさや特徴などから甕を中心に常滑焼の分類を行いました。高部さんは、常滑焼の甕や小細工物について、瀧田家に残る具体的な史料から明らかにしました。

そこで、考古学的手法で分析した常滑焼研究と、古文書から明らかにされた常滑焼研究を合わせて考えてみる、というところから話を進めていきたいと思います。

【小栗】 私は考古学の視点から、中・近世常滑焼の真焼の甕類について、本物の壺あるいは甕を対象に見ていきました。実際に江戸へはかなり出荷されている状況があるわけですが、甕が実際にはどういった名称なのかということ、できるだけ主観的にならないように、大きさや特徴から見て判断していきました。そのように、少しはこれから検討するための土台をつくることができたのではないかと思います。これはまた文献から得た成果と合わせて考えていく状況にあると思います。例えば、植木鉢が江戸へ入っていったということですが、それはいったいどのようなものなのか、これからいろいろ検証していく必要があります。

【高部】 道明寺甕に関しては、今回はずいぶんと材料が出てきたので、たぶん確定できるだろうと思います。もちろん口径でいえば10センチメートルぐらいの誤差・幅があります。そのぐらいは誤差の範囲内ということで、よいだろうと思います。また、口径が5センチメートル増すごとに容量が1斗ほど変わってくるというようなことは、われわれ文献の世界ではまったくわかりませ

ん。道明寺甕は生産地と出来のよしあし、きずの有無が書き加えられていることがたまにあるくらいで、大部分の道明寺甕は、大きさ・容量などの規格が記されずに取引されています。小栗さんの話のように、甕を測ることによって道明寺甕だと判断されるということになると、きちんとした規格品があるということになると思います。「若干小ぶりに」とか「大ぶりに」ということもあるのかもしれませんが、「道明寺とはこのようなものだ」ということがはっきりしたのでよかったと思います。

ただ、先ほどから言われている道明寺甕以外の小さい甕類や、今日は話に出ませんでした。地元で販売される甕類については最もわかっていない部分なので、ぜひこれらの調査が進むといいと思います。『常滑窯業誌』にも掲載されているように、多くの種類の甕があります。これは間違いが多いといわれていますが、実際に甕の名称としてはこれだけ出てきます。このあたりの甕のことがもう少しわかってくると、それぞれ甕の定義も定まってくるだろうと思い、楽しみにしているところです。

**【曲田】** 先ほどの中野さんのお話でも「道明寺はある程度確定できるのではないか」ということでしたが、いかがでしょうか。

**【中野】** 「大きな道明寺甕」「小さな道明寺甕」というように、同じ道明寺甕でも規格によって違いがあるというところまでフォローできたことが、今回の大きな成果だろうと思います。もう一つ可能性があるのは、「半戸」です。尺二とか尺とかの寸法から、今回は「尺二半戸ではないか」と小栗さんが書かれたことで一つのかたちになっていくわけです。これは大きさや容量によって多少大小することが考えられるので、類例を増やしていけば、ある程度は消費地から生産地へ、「半戸」については「どれだけ出荷せよ」と言われたら対応できるような状況が19世紀前半にはあった、と見ていいのではないかと思います。

一方、「広」やその他、「八之倉」「九之倉」「間

狭」などいろいろとありますが、それらはまだまだ、何がどの名称なのかということかはわかりません。実物と文書に出てくる名称との対応がまだできていません。これからという状況です。ましてや赤物とよばれる地廻りのものに関しては、井戸や蚊遣りというのは、ものとして残っているのでそれほど難しくはないのですが、今回の資料に出てきたトイレ関係、つまり樋箱や便所等が江戸の時代にすでに生産されて流通しているというのは驚きです。こうしたものは、実物を見たことがありません。実態がどのようなものだったのか、ぜひこれから研究していかなければいけないと思っています。まだまだ先は長いという感じです。

**【曲田】** ありがとうございます。いまのお話ですと、道明寺甕、小道明寺甕も含めて半戸あたりは、小栗さんや高部さんの報告からある程度一致させることができるのではないかと思います。しかし、まだまだ多くの甕があり、実際にものが出てくれば、文献との一致させることができるのではないかと思います。それで、『常滑窯業誌』には、道明寺甕、あるいは「広」「半戸」といったものがあります。この図は実際には疑わしいのではないかと、という話もありますが、このあたりの検討、研究は進められているのでしょうか。

**【中野】** 『常滑陶業誌』の「道明寺」の形を見ると、小栗さんが示したものとはずいぶん違います。私たちの目から見ても、これが道明寺甕だと思っていると間違いで、このような甕は江戸時代にはありません。明治でもありません。「井戸側」とか「蓮がめ」というような浅い甕の類はだいたいわかります。また、「半戸甕」もわかります。ただ、「九之倉」「大九之倉」はまだまだ実物と照らし合わせていかなければわかりません。この図では、「九之倉」と「中間狭」「間狭」の違いはありません。このあたりがまだまだ難しいところです。また、「八之倉」と「内羽」の違いもわかりません。だから、どちらかというと、裏付けのあるものではなく感覚的に作った図ではないかと思っています。

【小栗】 私も中野さんと同じような意見です。ただ、一つ付け加えると、この図で「八之倉」とされているものが、当時のものの大きさの基準になっていたということは確かだと思います。『常滑陶器誌』のなかに、「大きい甕というのは、道明寺甕、間狭だ」と書いてあります。この図を見てもわかりますが、「間狭」「中間狭」「道明寺甕」といったものはとても大きいので、大きさとしては信じてよいのかもしれませんが、では、これが形態と名称の一致の実態を表しているかということ、おそらくそうではないだろうと思います。

【曲田】 岩淵さんの話のなかで「植木鉢」のことが出てきましたが、そのなかで孫半斗について言及されました。こういったものは常滑が生産地とはされていませんが、同じものであっても生産地と消費地では名称が違うということなのか。あるいは、そもそも違うものなのか。そのあたりについて、中野さんはどのようにお考えでしょうか。

【中野】 半胴甕は、実は常滑だけではなく、瀬戸でも量産しています。瀬戸の半胴甕も大・中・小ぐらいあります。形は瀬戸と常滑では随分と違うし、厚さも違います。瀬戸は釉薬をかけており、漬物甕のようなものをイメージしてもらえればよいと思いますが、わりと寸胴です。常滑も寸胴ですが、全体からいうと、常滑の方が大きいです。

ですから、江戸時代、常滑の半胴甕で植木鉢になるような事例はまずありません。孫半斗で江戸時代に出てくるとすれば、それは瀬戸ないし、他の窯業地だと思います。植木鉢に関しては、常滑の可能性は非常に低いです。

【曲田】 前回の高部さんの話で、先ほど中野さんの話にも少し出ましたが、「布袋徳利」はこれまで備前だと思われてきました。つまり、「布袋徳利は備前だから、布袋徳利が出てくれば備前」というように解釈していたわけです。ところが、常滑で布袋徳利が作られていたことが古文書からわかりました。常滑焼ではないと考えられていたものが、「実は常滑だった」と変わるようなものが、

もう少し出土してくると、江戸の発掘の成果も変わってくるのでしょうか。岩淵さん、中野さんいかがでしょうか。

【岩淵】 いろいろなコピー商品というのも江戸時代後期には増えてきます。京焼風というものが流行したり、また19世紀に入るとさまざまな窯が江戸周辺で生産を始めます。そういったなかでは似せて作っているものもあるので、果たして考古学的に識別が可能かということ、19世紀に入ると陶器に関してはとくに難しいのではないかと思います。その意味では、生産地を確定する作業は大変なのではないかと思っています。

【中野】 「江戸時代に常滑で布袋徳利を作っていた」という認識は、江戸遺跡を掘っている人たちには皆無だと思います。私もそういう認識はなく、高部さんの史料を見て「常滑で作っていたのか」と思った次第です。私は布袋徳利があることは知っていましたが、それは明治期に常滑で備前の布袋徳利をコピーして作ったのだと思っていました。ものを見れば、江戸よりも明治の方に近いようなものです。だから、私もそのように理解していました。ましてや江戸遺跡を掘っている人たちや、名古屋城近辺を掘っている人たちも、常滑で江戸時代に布袋徳利を焼いていたという認識はありません。名古屋城三の丸の報告書では、「備前？」というように報告されています。ですから、混ざり込んでいて「備前」として分類されているものがある可能性はかなり高いです。しかし、その量は非常に少ないです。つまり、これまで備前だと思っていたものが全部常滑だったというように、認識されていたものがすべて間違いである、というような大転換にはおよそなりません。ずいぶんと多く出回っているのに、出土しているものは非常に少ないというのが実情です。

### 3. 近世常滑焼はどのように江戸に流通され、消費されていたか

【曲田】 先ほど岩淵さんのお話では「江戸に入っ

てきたものが、すべてそこで消費されるわけではない」ということでしたが、江戸から関東近郊や東北方面に出て行った可能性はあるのでしょうか。文献によれば「江戸より先」ということが考えられるのか。江戸に入ったものがどのように流通していくかということ、またそれ以外の流通について、高部さんから発言いただければと思います。

**【高部】** 瀧田家に残っているのは、あくまで江戸の間屋との関係の文書です。では、その先に行っている形跡はあるか、と考えたときに、もちろんゼロではないとは思いますが、江戸からさらに遠くに出て行っているケースは少ないという気がしています。

というのは、瀧田家の船が運んでいる荷物のなかには、焼物以外のもので江戸に持っていきものがありました。例えば古着は仙台へ持っていきました。四日市辺りで仕入れた古着は、中継点である江戸の間屋から「仙台に行く」など、どこに行く荷物が書かれています。しかし、焼物はそういう事例がありません。手前の浦賀や神奈川で一定量は降ろしてもいいだろうと思うのですが、ほとんど降ろした形跡がありません。下田や浦賀で少し降ろした、というぐらいです。そうすると、江戸からでないで関東には流通できないということになります。あまり江戸の外に流通していく大きなルートというものは見ることができないように思います。岩淵さんがおっしゃった「ライフサイクルの最終的な展開としてどこへ行くのか」ということもあります、ある意味で江戸を素通りして外に行くということは考えにくい気がします。

**【岩淵】** その点はやはりまだ課題が多いと思います。浦賀については、言われてみれば確かにそのとおりだと思いました。残念ながら瀧田家の取引先の間屋についてはほとんど資料が残っていませんが、例えば美濃焼の生産者である西浦家の江戸店の史料があります。これにより江戸店から仲買までを追えるので、そういうところで少し拾える可能性がないかと思ったりします。また、史料を少し見ただけですが、中山道本庄宿の中屋半兵

衛という非常に巨大な商家が江戸に瀬戸物店を出しており、常滑焼があったかどうかは記憶していませんが、江戸のものをその辺まで運んで売っていたりします。さらに、府中で出土したものが少し気になります。そのあたりのことを考えると、高部さんのおっしゃるとおり仙台まではさすがに行っていないと思うわけです。江戸の近場で、中継点になるような宿場に運んだ可能性はあります。

**【中野】** 東京近郊、埼玉や千葉といったところで近世の遺跡の調査をしていると、常滑焼の甕が、「一つだけボンと出てきた」というようなことがあります。そういう遺跡が点々とはあります。これは江戸市中の出方とは異なり、非常に少ないです。仙台でも甕が1～2点出るので、そういった遺跡とそんなに変わらない出方をしているので、考古学的にはいわゆる商品の流通網に乗って展開しているような出方は疑われる、という印象を強く持っています。ちなみに、東北諸藩の南部家3代目や伊達家3代目が地元の墓に甕棺で葬られています、これは江戸で死亡しているので、江戸で甕に入れて運ばれているということです。だから、それに近いような流通の仕方しかないのではないかと思います。

**【曲田】** 高部さんも小栗さんも使用した江戸移入の焼物量（『重宝記』）によれば、尾張・美濃からは「瀬戸焼・美濃焼 132,208 俵」、また「常滑焼 23,500 俵」が江戸に入っているということで、両者はひと桁違うことがわかります。このことをそのまま考古学的に見れば、瀬戸焼・美濃焼がたくさん出土するのはこれだけ数量が多いからということ。常滑は23,500 俵も送られているように見えるけれど、発掘調査の結果を見れば、瀬戸焼・美濃焼の10分の1もいかない、その比率から考えると、常滑焼の出土量は少ないのか。それともそうではないのか。あるいは、先ほど高部さんの話にあった、常滑焼の数量というのは「俵」で数えられているということで、道明寺甕のように大きな甕は実際にはそこに含まれないのではないかということも考えられます。このあたりにつ

いて、いま私が申し上げたような考え方でいいのか、考古学的にはどうなのか。まずは、中野さんから発言をお願いします。

【中野】 そんなに高い比率で常滑が出ることはあり得ないです。普通の遺跡だと、瀬戸・美濃に比べると100分の1、1,000分の1ぐらいです。つまり、江戸の、特に18世紀後半から19世紀前半の遺跡であれば、出ない遺跡などないぐらい瀬戸・美濃が出ます。それも、碗、皿、土瓶といったものです。甕はたぶん俵ではないだろうから、急焼（きびしょう＝急須）や徳利というようなものになると、常滑は瀬戸の1,000に対して1ほどありません。そのぐらい実態として常滑は出ません。つまり、「考古資料としてはない」ということです。というのは、椿椿山などが天保期に結構まめに日記を書いています、そこには「常滑の三光から、急焼（急須）が届いた」などという文面もあるので、意外と文人とよばれる人たちのところには常滑の急須が行っているのでしょう。おそらくそういうものは廃棄されないだろう、というのが私の考えです。現実の遺物の量というのは、とても『重宝記』に記された江戸移入の焼物の割合、つまり瀬戸・美濃43%対常滑8%というような量ではありません。

【岩淵】 今のお話をうかがっていて思ったのですが、常滑焼というのは高級品というイメージなのでしょうか。

【中野】 高田徳利に比べれば、高級かどうかは別として、常滑焼は特殊なものという感じがします。レアものです。

【岩淵】 高部さんが出された史料によれば、植木鉢などは超高級品ですよ。やはり19世紀という、文人の世界や趣味の世界が広がっていくなかでは、ある程度ゆとりがある人と庶民の世界が分かれていくとすれば、そういったゆとりのある人々をターゲットにした高級品ということも、考え方としてはあり得るのではないのでしょうか。

これは全然話題にならなかったことですが、一つ知りたいことがあります。甕はコンスタントに需要があると思います。今日も甕棺の話は出ましたが、庶民の必需品といえば水甕です。水は井戸から汲んできて、それを水甕に溜めておくので、その需要はかなり大きいのではないかと思うわけです。そういう意味で、商品というレベルから考えると、まずは価格が、それから用途が重要ではないかと思っています。

【高部】 価格については、いくつか史料を出しました。急須はだいたい1個0.4～0.5匁のもので、今もそうかもしれませんが、高い急須もあれば量販品の安い急須もあるわけで、何百と大量に出荷しているものは安いタイプだと思います。それで、高い方は大切にされるということはわかりますが、安い方が出土しないのはなぜか。高田徳利がゴミ捨て場から大量に出てくるにもかかわらず、安い急須が出てこないのはなぜだろうという感じはします。

#### 4. 近世常滑焼は、どのように生産されていたか

【曲田】 ここで話を变えて、生産の話をしたと思います。高部さんから、窯立ての話がありました。また、細工物と甕類はどのように生産されていたのが重要です。一部、細工物の専門の窯も出てきましたが、大甕を生産する隙間に細工物が焼かれました。このような焼物生産について、小栗さん、いかがでしょうか。

【小栗】 今日の発表のなかで少し触れましたが、窯についてはまず大きくは、鉄砲窯とよばれる大窯と、1834年（天保5年）に導入される連房式登窯という、2つの窯の種類があります。連房式登窯が出現するようになると、大窯では赤物を中心に焼くようになります。一方、連房式登窯では真焼物や小細工物を焼いたということで、ある程度は窯によって焼くものも変わってきている状況だと思います。そのことを改めて認識できたかと

思います。

【中野】 今の小栗さんの話の続きですが、真窯の道明寺甕や大窯の道明寺甕などがあるので、連房式登窯が導入されても、大窯でやはり道明寺甕を焼くようなことがあると思っています。明治ぐらいになると、完全に大窯では赤物しか焼かないようになると思います。

それで、『尾張名所図会』には、「古当所にて造る物は、大小共にみな甕の類なりしが、百年已然よりは、手作の急焼・茶器・酒器などをも焼き出して、好事家の求に应ず」とあります。「古当所」というのは常滑で、これは1844年（天保15年）に書かれています。その100年ほど前の1740年代に遡ると、それまで作っていたのは大小の甕ばかりだったということです。実態としては、火鉢のようなものも考古資料としてありますが、甕が主体でした。それが、文化・文政期（19世紀前半）ごろから、いわゆる工芸的な茶器や酒器といったものも焼き始め、一般にも認知されるようになった、ということが書かれています。

やはり、常滑でも文化・文政期ぐらいから、茶器類、酒器類などの小細工物がぼつぼつと出てきて、天保期ぐらいに種類も生産量も急速に増えるのが実態だと思います。尾張藩主7～8代の頃ですが、渡辺弥平という人が現れ、藩主の求めに応じて作ったものが非常に気に入られます。それで、銘がないのが惜しいので、以降、常滑元光（功）齋を名乗るようになりました。江戸時代でも後半になると、そういった茶器類が出てきます。その頃に小細工物の常滑の代表として渡辺弥平が作品を出して、藩主も気に入ったということです。小細工物そのあたりから少しずつ出てくるわけです。そして天保期になり、連房式登窯が稼働するようになると、より一層産業ベースに乗り安いものを量産するようになったのだらうと考えています。

【高部】 今日は「瓶を作る人と細工物を作る人は別である」ということが前提に話をしましたが、先ほど伊奈長三郎の壺の話があったように、「それは両立しないのか」という問題が出てくるわけ

です。一人の人間、あるいは一つの工房と考えるのがよいかもしれませんが、そのなかで細工物を作り始めたら細工物しか作らないのか、あるいは細工物と瓶は共存できるのか。そのことが一つの課題としてあると思います。

それと、もう一つ気になっているのが、窯の権利です。16口に分かれている権利は、いったい誰が持つことができるのかということです。瀬木村の書き方を見ると、窯元の総代と、小細工物師の総代は別です。そうすると、窯の権利を求める人のなかには小細工物師は含まれないのかとも思うわけです。一方、北条村の事例として、例えば「福新竈」の株持者の最初にある渡辺安右衛門は、江戸から布袋徳利の注文が入る細工物師です。その細工物師が窯の権利を持っているということです。

1回焼成すると結構な時間もお金もかかるので、そう簡単に何回も焼くわけにはいきません。そうすると、そこの窯で何をどう詰めて焼くかを考えたとき、甕を作りたい人と細工物を作りたい人との利害関係は対立しないのか。そのあたりのことが非常に気になります。誰がどういう立場でものを言って、また取引をしているのかということをはっきりさせないと、おそらく解決できないだらうと思っています。

【中野】 基本的には、甕師が常滑の窯元です。ただ、甕作りばかりがあまりに増えてしまったので、長三郎は分家して、甕ではなくて茶道具の方に、つまり細工物を作る方に転向します。ですから、長三郎は手窯を持っていないというのが一般の認識で、それは長三郎家5代目の五助さんに聞いても、「うちは手窯を持っていない」と証言しているということです。ところが、高部さんの史料には、奥条の窯のなかに「長三持」とあります。半立です。「奥条の長三」といったら伊奈長三郎しかあり得ません。これは窯を持っているということ、しかも共同持ちではなく、個人持ちということになります。そうすると、細工物を手掛けた第一人者の長三郎は、少し先に走って、銘を入れずに焼酎瓶類を作っていた可能性があるのではないか、ということはこの資料を見て思いました。

もう一つは、小栗さんからお話のあった「目跡」の問題です。つまり、基本的に甕を詰めても、甕の上に隙間があったら、例えば甕の縁には平らな部分があるので、ここに徳利や急須を乗せて焼いていたことはかなり確率が高いです。ただ、その場合は大量には焼けません。あるいは、甕を重ねたときに、重ねた間に入れている例もあります。間に空間ができるので、そういったところに中入れとして焼いていることも考えられます。その場合には、小細工物師のものを生地で買ってきて焼くのか、あるいは小細工物師が焼賃を払って窯の内に入れさせてもらうのか、そういったことが考えられます。いずれにせよ、甕と細工物を同時に焼いていたことはあり得ると考えます。

ただし、オーナーが自分の窯で焼いていた例もあります。例えば、上村白鷗は天保期頃に活躍した有名な人ですが、庄屋も務め、自らも大きな井筒の作り方、焼き方を開発したといわれます。かつ、常滑の陶芸界の第一人者ですが、陶芸を始めるのは隠居してからです。これは雅陶制作ということで、工芸品を作っています。

## 5. 質疑応答

【曲田】では、ここで会場の皆さんからのご質問にお答えするかたちでシンポジウムを続けたいと思います。よろしく願いいたします。

### ●甕の上に細工物を置いて焼いたのだろうか？

【会場】磯村です。甕の上に細工物を置いている可能性が高い、と発言されましたが、細工物を置いたとしたら細工物の目跡が残るはずだと思います。細工物はくっつきますから、細工物ではなかったのではないかと思います、いかがでしょうか。

【中野】細工物がくっついた甕が出れば証拠になりますが、現実にはそのようなものはありません。ただ、「高台がくっついたけれど剥がれた」としか思えないようなものがあります。また、甕と甕を合わせ口にして棺桶にするときに、間がくっつかないように塞ぎ物をする、そういう事例

もあります。そういうものは、上の甕の重さで口縁部の目跡が波々になっています。

【小栗】とこなめ陶の森資料館においてある甕で、目跡のあるものをよく見ると、確かに口縁部にもものに乗せていたような、1ミリメートルぐらいの跡がずっと付いています。本当に高台を乗せていたような、高台の跡のようなものが残っています。今日ご覧いただいたなかの道明寺甕は、墓からの出土品です。それでどこまで全体の話ができるかどうかはわかりませんが、ただ出土したもののうち3分の1にはそのような目跡があるものが見つかりました。ですから、焼くときに甕をいくつか重ねていくとなると、どれだけ重ねられるのかということもあります。2つ3つ4つまで重ねられるとして、その一番上の甕の口縁部に細工物を乗せているとしたら、3分の1ぐらいは目跡があるものが出てくるのかもしれませんが。そのような検討もできる可能性があります。

### ●大きな甕の需要はどれぐらいあったのか？

【会場】高橋と申します。陶磁器というのはほとんど貰い物ばかりですが、江戸時代も贈り物として人にあげたのでしょうか。また、大きな甕は採算が合わないのでは、そんなに作らないような気がします。1メートルもあるような大きな甕をたくさん作るというのは、どこかの御用達しかなかったと思うのですが、その点はいかがでしょう。

【岩淵】大きな甕の用途としては、甕棺とは限らないわけですね。今日は甕棺に使われている事例を紹介されたわけですが、甕というのは基本的には貯蔵用具で、それこそこれだけ甕の需要がもし江戸であるのなら、裏店の水甕なんてものもあり得るのではないかと私は思っています。便所甕というものですが、汲み取り式の便所に使われる甕で、よく大甕は使われます。それは、今日の話に出ていた甕棺のような高級品ではありません。道明寺は高級品ですが、用途というのは棺桶だけではないと思います。また別の使い方の方のことを考えてもよいのではないかと思います。

【小栗】 今日お話しした真焼の甕というのは本当に高級品ばかりです。便所甕というような甕というのは、高部さんの史料では「下甕」として出ています。ただし、それはいわゆる真焼物とは違って、赤物とよんでいます。知多半島を走っていると、たまにオレンジ色っぽい焼物が見られると思いますが、それはいわゆるとても安いものです。便所甕に高級品を使う必要はないので、そういった安いものが使われています。

ただ、江戸へ運ぶ費用と甕の値段の割合を考えると、どれだけ安いものを江戸に持っていかということも検討していく必要があります。

【高部】 瀬木村で作った「真釜道」というのは真焼の道明寺のことで、単価が銀75匁、つまり金1両以上するような高いものが12本、江戸へ入っています。また、瀬木村以外の生産地からは109本が江戸へ入っています。それで、同じ瀬木村で作ったものでも小半戸になると単価銀15匁で、真焼の道明寺の5分の1の価格のものでも江戸に入っています。

ただ、例えば「大キヅ」という表記のものがあります。最悪のものとして値段がつかない「代なし」というものがありますが、これは「台なし」という意味もかけていると思います。赤広のキズ、大キズ、大々キズ、代なし、とあります。赤物だからそんなに良いものではなく、赤広は単価銀11匁で、それほど高いものではありません。それを40本買っています。それで、キズ物になると3匁少々になり、値段は3分の1ぐらいまで落ちます。ただ、赤物でも、またキズ物であっても江戸へ入っていくということです。

そういう意味では、この資料を見ていると「1回の焼成分を全部まとめて買います」、あるいは「誰かが焼いた1回分をまとめて買います」というようなかたちではないかと思えてきます。そうでなければ、値段にならないようなキズ物は生産地で出荷前に除外してしまえばよいはずですが。

それと、今回見ていてよくわからないのが、意外と道明寺甕は江戸に入っていないと思いました。甕を焼いている回数からすると10回焼いて

その半分ぐらいの焼成で作られた道明寺甕が江戸に運ばれているというぐらいの頻度です。だから、やはり品の高い規格品の道明寺甕を焼くということは、それなりに準備をして手間をかけて作るべきであり、毎回毎回それだけ大量に作っているわけではないだろうということが想定されます。「江戸に出荷されるのはごくまれというものではないけれど、いつでもどこでも作って出荷されているものでもない」というのが道明寺甕という高級品の持つイメージだと思います。

赤物の広、酢瓶、便所樋箱等が入っています。これは数量が書かれていないので、どのぐらい入っているのかはわかりません。ただ、相手は両方とも江戸の間屋で、そういうところからも注文は入り、それに応じて江戸に入れていくと考えられます。

#### ●村ごとに焼成品の特徴はあるのか？

【会場】 青木です。江戸時代の常滑焼が、常滑村、瀬木村、北条村の3か村で焼かれていたことはたぶん揺るがないことだと思います。小栗さんの報告のなかで、「北条」と刻印されているものがありました。これは「北条村で焼いた甕だ」ということを非常に意識したものだと考えられます。そこで、このように村ごとに特徴ある焼成をしていたのではないかと、ということをお尋ねしたいのです。例えば、瀬戸窯の場合、常滑と同じようにいろいろな村がありますが、その村ごとに特徴のある生産をしているわけで、それが江戸時代の特徴です。考古学的に立証することはなかなか難しいと思いますが、高部さんは文献研究の方ということで、村ごとの焼成品の特徴といったものを方向性として出せるのかどうか、ということをお聞きしたいです。

【高部】 今回の報告をするにあたって、地域間の関係ということを考えていなかったわけではありません。しかし、できあがった製品を十分に見ているわけでもないですし、見ても「もの」として判断するのは、困難だと思います。瀬木で作られたもの、あるいは「北条」と書かれたものに違い

があるかどうかについては、これは遺物を見て考古学的に判断していくしかないと思います。

私が考えようと思っていた地域関係というのは、「常滑焼を生産し、流通させていく中でどこがその主導権を握っているか」ということです。とくに瀧田家の史料を見ていると、北条には船が多く、その船手が常滑焼の流通を牛耳っているとして、鯉江小三郎などはさんざん文句を言っています。経営的には、協調関係をとる時もあればライバル関係が前面にでる時もあり、それぞれ意識していると思います。そのなかで、「瀬木」「北条」ということはあると思いますが、それが製品としてどう違いがあるかと聞かれると、わからないので、中野さんをお願いしたいと思います。

**【中野】** 19世紀までは、すべての村が大窯で焼いています。大窯で焼くということは、一つの大きな部屋の中でいろいろなものを焼くということなので、必然的に火のよく当たるところと火があまり当たらないところできてしまいます。その結果、どうしても真焼物と赤物ができるということです。そうすると、真焼物としてはどのような種類を焼くか、赤物としてはどのような種類を焼くか、ということがおおよそ限られてきます。それで、どこの窯でも似たような性質のものを選ぶ可能性が高くなります。そういう状況のなかで、しだいに登窯が導入されていくわけです。その登窯も最初は瀬木村の鯉江家が主導的に取り入れますが、時を移さずに北条にも、山方の常滑村にも入っていきます。

そうなると、そこで作るものに特殊なものがあるかといわれると、可能性としては極めて薄いわけです。ただ、北条は圧倒的に窯の数も多いので、生産者も多いとなれば、利ざや小さいけれど自分のところで専売的に特殊な物を焼くという考えも生まれます。赤物でも蛸壺のようなものは、北条あたりで小さいところが焼いている可能性があるかとは思いますが、そのあたりについては残念ながら資料がありません。

ということで、可能性としては、北条村が圧倒的に有利で、最も多様性を持っているだろうとい

うことはいえます。奥条も含めて常滑村や瀬木村というのは、窯の数が少ないのでバラエティも少ないわけです。その程度のことしか今はわかっていないです。

### ●瀬戸と常滑の違い、その理由は？

**【会場】** 中西です。産地としての常滑と瀬戸の違いについて、質問があります。

一点目は、常滑が結果的に大型陶器や建築陶器の方に展開していったことに対して、瀬戸は食器生産に特化していくことの評価についてです。要するに、常滑は産地間競争において食器生産で敗北したので大型陶器の方に向かったと考えるのか。あるいは、常滑は陶土の関係で大型陶器の方が向いていること、また交通網の面、港に隣接していることから積極的に大型陶器の方に展開していったと評価すべきなのか。

二点目は、瀬戸の産地では、陶土の管理が非常に大事にされており、そのための同業者組合が結成され、そこが非常に重要になってくるわけです。今回の報告では、陶土の管理、原料についてのお話はあまりなかったわけですが、常滑では陶土についてはどのような管理体制ないしは権利関係が存在したのでしょうか。

**【中野】** 江戸時代の食器というのは当初は肥前が非常に重要になります。あるいは京焼のように清潔感のある、あるいは色鮮やかなものが重宝され、江戸初期にも大皿が出てまいります。有田も九谷も、柿右衛門もその類です。大名家のハレの舞台には必ず大皿が出てくるということで、つまり「石もの（磁器）」が圧倒的に多いのです。一方、常滑の土というのは、甕や土管を見てもわかるように、白くはなりません。まれに白泥土というものもありますが、これは大量に生産できるような土ではありません。そういうことからしても、近世の食器に常滑がシフトするということは、まず原料の面からあり得ません。だから、最初から食器には手を出さずに、小細工物を作っても、酒器、花器、茶器でも水差しや花活けといったもので、茶碗は非常に少ない。最初から、土の制約もあり、

瀬戸窯とバッティングしないような方向にシフトするのが常滑です。

では、その土の管理はどうかということですが、土の取り合いで争いが起こったという話は聞いたことがありません。今日の史料では「田土」「山土」という言葉が出てきましたが、ものによって採掘する場所が違います。それは粘土の種類が違うということです。江戸時代の常滑の急焼については、圧倒的に白泥、藻掛け、火襷系のものが江戸遺跡から出土しています。朱泥のものは多少遅れて、わずかに出てきます。皆さんがイメージされるような朱泥の急須は、むしろ明治以降です。ということで、原料については、「ここからは何々村のものだから取ってはいけない」というような話は聞きません。

**【高部】** 瀬戸には土の史料が多く残っています。形を作るための土についても、釉薬となる土についても、非常に史料が豊富です。一方、常滑では、ほとんど史料が残っていないので、きちんと土を使い分けたり、管理するという感覚がなかったと思います。

ただ、近世では、前述のように、自分で土を持っていればそれを使えばよいわけで、自分の山や田があれば、その土を採ってくるわけです。なければ他所から買ってくる、といわれています。これが近代になると、それぞれ土地の権利関係が発生してくるため、土地を借りるかたちで「借区」ということをしますが、いくらかの面積の土地を2年間ぐらいで掘り尽くした後はその土地はもう要らない、というような扱いをしているので、常滑の場合は真剣に土を管理して確保しなければいけないという感覚が薄い気がします。

では、前半の食器生産の話ですが、食器で使う上では、やはり磁器と陶器の違いはかなり大きく、「磁器に転換しなかった」という点は常滑焼にとって重要だと思います。瀬戸との違いについて考えると、常滑でも瀬戸焼風のものを作ろうという動きはあったようです。ただ、食器としては、磁器を使えばやはり磁器の方がいいと思うのが人の感覚だと思います。それと同時に、瀬戸と常滑を比

較するときには思うのは、尾張藩が国産品として扱ったかどうかの違いが絶対的に大きいということです。そのことなしでは瀬戸と常滑の単純な比較、経済的な意味での比較は難しいと思います。

**【曲田】** 本日は、考古学と文献史学の両面からお話をいただき、研究成果が共有できたところとそうでないところ、さまざまです。最後に、4人の先生方から一言ずつお話をいただいて、このシンポジウムを終わりたいと思います。

**【小栗】** 今回、考古学の視点から検討したわけですが、まだまだ課題が多いという印象が私には残っています。さらに研究を重ねていきたいと思っています。

**【高部】** 以前ここで話をしたときは、近世常滑焼についてはほとんど初めての話だったので、事例をあげただけでも新鮮な話題になったのですが、だんだんそれでは許されなくなってきたということを今回の準備をしながら感じていました。文字でわかることしか私たちは扱っていませんが、もう少し体系的に、系統的に整理して、考古学の方でも使いやすいような材料を揃えられれば、また次のステップの話ができるだろうと思っています。

**【岩淵】** 「消費が重要だ」と言いながら、最後まで江戸にたくさん出土していないということで、これが埋まらないのはどうにも気持ち悪いわけです。そういう意味で、甕なら甕の、あるいは急須でもいいのですが、その価格差や用途など消費する際のポイントみたいなものがわかれば、もう少し解明できるのではないかと考えています。そういったことを今後つきとめて、考えていきたいと思っています。

### ●考古資料が残りにくい時代、他分野と協調しながら解明を

**【中野】** 大甕について最後に少しコメントしたいことがあります。甕棺として残るのは、当然それ

が最終的な使用ということですが、大甕というのは棺桶のためだけに作ったわけではありません。江戸といえど100万人の市民を抱える大都市ですが、当時は電気もガスも水道もないわけですね。そうすると、例えば夜はみな油を燃やして灯りをとっているわけです。では、その油はどのように精製されてどのように貯蔵されていたのかというと、私の見るかぎりでは、各地の油屋では、近代の油屋でも近世の甕を使っていました。ずいぶんと大きな甕に絞った油を溜めていました。江戸市民の需要を賄う油の量をストックするには、どれだけの甕が必要なのか。油は穀物から絞るわけです。現在われわれが使っている感覚の油とは全然違います。石油燃料ではないわけです。ですから、大量の貯蔵具が必要なはず。また、例えば着物を着るとなれば、当然ものを染めることになります。そうすると、染めるために使った甕、藍甕などはどれだけの数が必要とされたのか。相当な数でなければなりません。あと、酢甕など、醸造のために用いた甕もさまざまあるはず。というのは、桶、樽、甕ぐらいしか大型貯蔵具はなかったからです。ただ、桶や樽は当然雑菌が付きやすいし、しかも口が大きいので密封しにくい。そうすると、劣化したり腐敗して困るようなものを大量に貯蔵するためには、大型の甕しかないわけです。

ただ、こういうものは考古資料としてはなかなか残りません。昭和の頃、半田の油屋さんから廃業するので甕を貰ってくれ、と言われました。そこは絞り油の製造元で、土間には甕が20～30個あり、そのなかには江戸時代の甕もありました。最大級の大きさの甕でした。江戸時代にはそのような需要が当然あったということです。ところが、江戸時代の甕というのは、明治、大正、昭和まで使用され続けるため、そのあたりで大きなギャップが生ずるわけです。民俗学、民具学といった分野も含め、取り組んでいく必要があります。考古資料というものがなかなか残りにくい時代でもあり、考古学から解明するのは難しいところを他の分野とフォローし合いながら取り組んでいかなければいけないだろうと思っています。

【曲田】 ありがとうございます。以上でシンポジウムを終わります。