

やまと 民俗への招待

鹿谷 勲

茶漬、料理茶屋と江戸の食文化に触れてきたが、まだ奈良とかかわる話がある。それは奈良茶碗という食器のことだ。骨董の世界では、磁器製の蓋付き飯茶碗は奈良茶碗と呼ばれる。

古都奈良は、中世には社寺が栄え、盛んに生産活動が行われていた。奈良墨・奈良刀・奈良酒・奈良人形・奈良晒・奈良団扇・奈良暦・奈良素麺などが今も知られていますが、この奈良茶碗は出自分が異なる。県内産ではないからだ。奈良茶碗は九州有田などで製作された磁器である。詩人蒲原

年に佐賀を訪れ、「奈良茶碗堆く、鉢小壺犇めけるそが中に」と奈良茶碗が作られている光景を「有田皿山にて」という詩に詠み込んでいる。

奈良茶碗にはいろいろな形がある。丸く腰らんだ丸形碗、高台が大きく直線的に開いた広東碗、口縁部が外に反った端反碗などである。奈良茶飯の容器として作られたとされ、作例を見ると今日の飯茶碗より上等で、外食用料理屋用に作られたものであることも納得できる。時に茶粥を食べ

茶飯の容器物 奈良茶碗



奈良市内で使われていた奈良茶碗。
右が端反碗、左が丸形碗。

ているようだ。毎日ご飯を食べる時に私たちも茶碗を使うが、茶碗は元来お茶を飲むためのもので、以前は木や漆の椀を使っていました。戸時代中期以降、陶磁器で模倣して飯茶碗が作られるようになる。大名や貴族層がまず使い始め、地方や庶民まで流布するのには明治以降とされる。磁器製の飯茶碗が作られる始める契機が、当時江戸で有名だった奈良茶飯の流行だったのだろう。

奈良茶碗は1749(寛延2)年のものなど

が知られるが、まだ作例の調査は行き届いていない。雪国越後の生活誌として知られる『北越雪譜』(鈴木牧之、1828(文政11)年9月に新潟と長野の境の秋山郷を探訪してその暮らしぶりを調べている。山間の家を訪れて、絵を描こうとして奈良茶碗の蓋でも二ツ三ツ借し玉へ』(『秋山記行』)と家人に求めている。奈良茶碗は、遅くとも18世紀半ばにはその名が知られており、19世紀には各地に広く浸透していくことが分かる。

表)

II次回は25日

(奈良民俗文化研究所代