

## 176. 膳所焼の2大窯(大江窯・国分窯)について

### 1. はじめに

近世前期、優美な茶陶として茶人に愛好された膳所焼は、全国的に有名な雅陶である。しかし、作品の美術的研究が進んでいるわりには、窯跡の所在地、窯の規模、形態等不明な点が多かった。

膳所焼の窯は、瀬田川をはさんで大江窯・国分窯の2窯があり、大江窯は、膳所焼の前身といわれる瀬田焼の生産された窯ともいわれていた。

国分窯跡は、近年宅地造成のため盛土下に埋没したが、発掘調査はおこなわれず、地元の郷土史家が表採した陶片(コンテナ2箱)が県埋文センターに残されているのみである。

大江窯も、近年市道拡張工事の際、窯体の大部分が削り取られ、現在の窯の上端部がわずかに残り、周辺に窯道具の小片が、散乱しているような状況である。本小考では、この2窯について、限られた資料の中ではあるが紹介してゆきたいと思う。

### 2. 窯跡の位置

#### 国分窯跡

国分窯跡は、大津市国分一丁目に所在する。窯跡は県立石山高等学校の西側にある溜池(谷をせき止めてつくられている)の西側斜面の下に埋没している。陶片を採集した郷土史家によると、10年前頃までは陶片や窯道具が散乱していたが、近年、溜池の一部を埋め立てて住宅造成をおこなったため、窯跡・物原ともに埋没してしまったそうである。

発掘調査がおこなわれていなかったため、窯の規模は不明であるが、谷の斜面を利用してつくられた登窯であったと思われる。

#### 大江窯跡

大江窯跡は、瀬田大江町に所在する。窯跡は、若松神社の境内の南の斜面を利用してつくられている。

若松神社の社務所の南裏に稲荷社がある。この稲荷社は境内で最も標高が高い。この南側に隣接して、窯の最上部の室の窯壁が見られる。窯壁の周辺にはサヤ鉢、ツクなどの窯道具が散乱している。

窯道具は、神社のある丘陵の南西隅の裾部あたりに

も散乱している。

地元の人話によると、戦前は、窯の残骸がはっきり残っており、丘陵の南西付近から、稲荷社の南へ向って登っていたそうである。そうすると窯長50m近い登窯であったことになる。

近年、神社の立地する丘陵を取り囲む市道の改修工事がおこなわれ、その際、窯跡のある斜面も削り取られてしまい、現在では、窯跡の規模がわからなくなってしまった。また工事中に多くの窯道具が出土していたらしいが、その所在は全く不明である。

### 3. 出土遺物

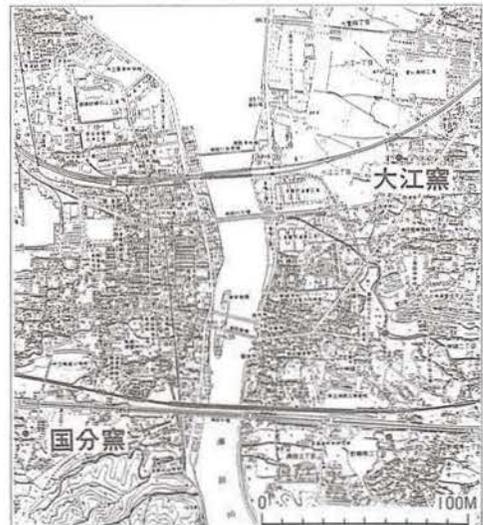
#### 国分窯

国分窯からは、窯道具と製品合わせて、コンテナ2箱が出土している。その中で実測可能なものをできるかぎり取り上げてみた。

サヤ鉢は、18個出土している。口径12.6cm、高さ11.8cmのもの(6)。口径17.4cm、高さ7.2cmのもの(11)。口径22cm、高さ12cmのもの(13)。口径21.4cm、高さ10.4cmのもの(14)。口径22cm、高さ8cmのもの(15)がある。

(6)と同じ程度の法量のものとして(1、2、3、4)、(11)と同じ程度の法量のものとして(10)、(15)と同じ程度の法量のものとして(16、17、18)がある。

サヤ鉢のうち1、2、3、10などは、底部に輪状の「ツク」(別称ワドチ)が付着している。1は、ツクの



第1図 遺跡位置図

大きさと下面の押圧痕から、棒状のトチンの上にツクを載せて、その上にサヤ鉢をおいたものと思われる。2、3、10は、底部外縁にツクが付着しており、また下面の押圧痕から、下にサヤ鉢が重ねられていたことが分かる。3は、見込みに茶入の底部が溶着し、底部外面には、下のサヤ鉢に入っていた茶入の口縁部が付着している。(6)と同じ法量のものには、茶入を入れていた可能性が高い。16、8のように口縁にツクが付着しているものもある。

19~20、32はサヤ鉢の蓋と思われるものである。19は凹面に自然釉が付着しており、凸面には、向付の口縁と思われる直径9.0cm程度の輪状の溶着痕、凹面には、「高台付の茶入」の高台とみられる溶着痕がある。20は両面とも自然釉の付着がみられない。空気抜きと思われる小孔が穿たれている。21は小形の蓋であるが、この蓋に見合うサヤ鉢は、かなり小さなものになってしまう。ハマ(サヤ鉢内で製品を置く台)のようなものかもしれない。22は、非常に興味深い蓋である。茶入の底部が1つ溶着している。中心で4等分したところ右隣にも鉄釉が付着しており、この蓋の上に4つの茶入が載せられていたことが分かる。この蓋は内外面ともに自然釉が付着していないことから、下のサヤ鉢の蓋となり、上にはサヤ鉢を伏せて載せていたことが分かる。3のように1つのサヤ鉢に茶入を1つ入れる例とともに、4つ入れる例もあることになる。32は、19と形態が似ているが、両面にモミ痕が多く見られる。凹面に自然釉が付着しており、凸面には11cm程度の輪状の凹みがある。

25~31は、ツク(別称ワドチ)である。27は、平坦な面にハナレズナが見られることから、サヤ鉢内に製品を置く時の台になったもので、その大きさから茶碗の台であろうと考えられる。25・26は、大きさと、糸切り痕が転写されている点から、茶入の台にまちがいない。茶入の底と接する面には、ハナレズナが見られる。28~31は、サヤ鉢を重ねる時やサヤ鉢に蓋をする時に「つなぎ」に用いられたもので、28~30は、直径20cm大の大きなもの、31は、15cm以下のものに用いられたのだろう。28はツクを2段にしている。サヤ鉢の中に入れる製品が大きい場合、ツクによりサヤ鉢の高さをかさ上げして調整したこともあったと思われる。

以上の窯道具は、いずれも同じ土でつくられている。胎土は密であるが、長石を多く含む、長石はやや溶けかけている。色調はにぶい橙色である。

製品には、茶碗、茶入、搥鉢、向付、盤などがある。茶碗のうち、33は鉄釉の半筒茶碗で、口縁端部に灰釉を重ねがけしている。34~36は、口縁の開く茶碗でいずれも鉄釉をかけるが、34、35は口縁端部に灰釉を重ねがけしている。37、38は灰釉の平茶碗で、釉は薄緑

に発色し貫入がある。39も灰釉の碗である。40は白釉の碗で、ハリピンの痕が3箇所見込みにある。

41~46は茶入である。41は、鉄釉を肩部と体部に部分的に流しがけし、その部分をさけて灰釉をかけている。形は肩付である。鉄釉の色は、茶碗供々茶色で光沢があるが、46は、淡褐色のあめ釉である。茶碗・茶入ともよく水滲された緻密な土で、硬く焼きしまっている。色調は橙灰色である。

47~54は、搥鉢である。茶陶の膳所窯で雑器の搥鉢を焼成しているのは意外な気もするが、鍋島藩窯<sup>①</sup>などでも、熱効率がよく、焼上りのよい登窯中央部の一室のみに高級品を入れ、上下の室では雑器を焼いている。また越前窯<sup>②</sup>でも、焼成温度の上らない窯尻の室には、安価な搥鉢を入れている例があり、膳所窯(国

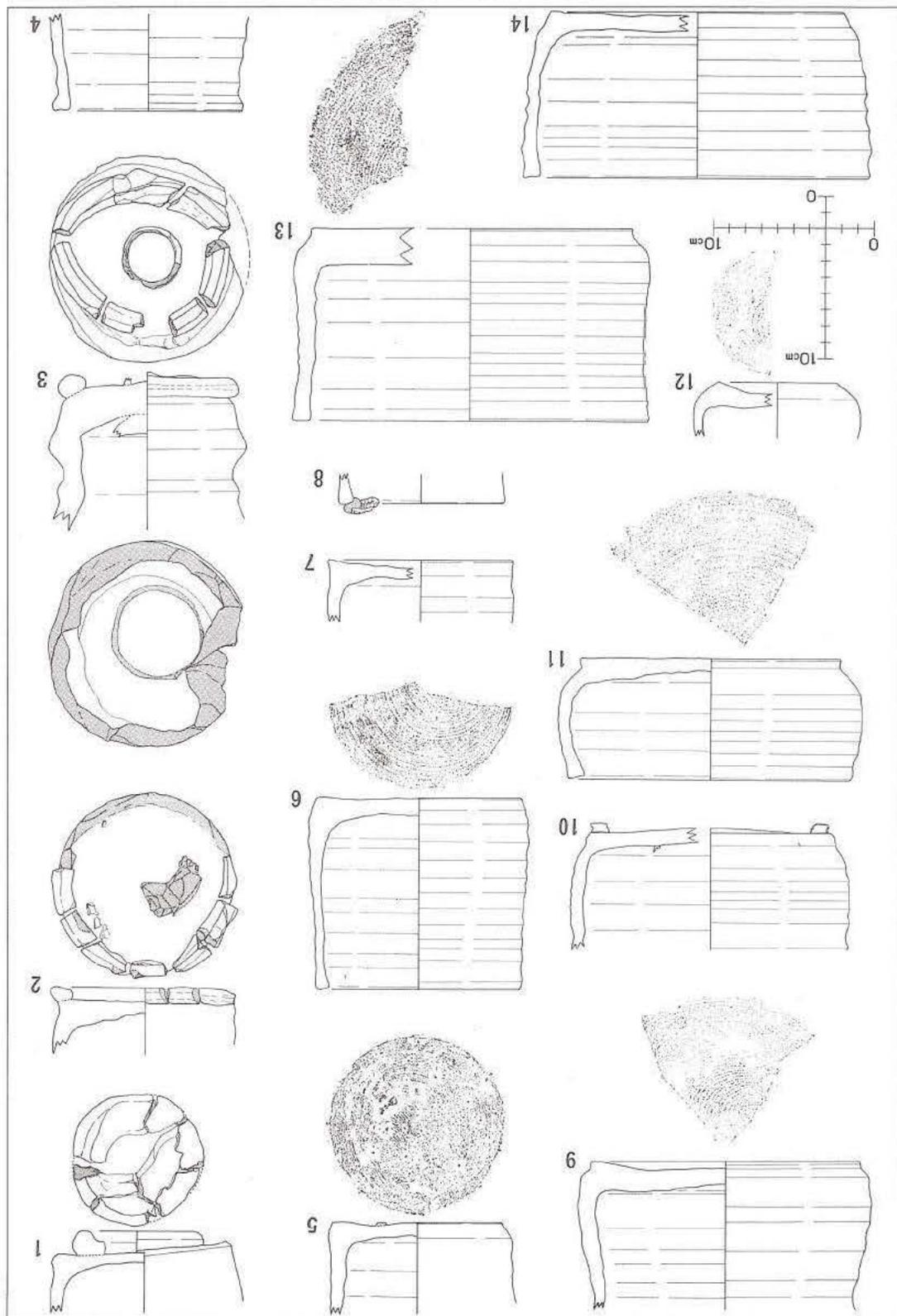


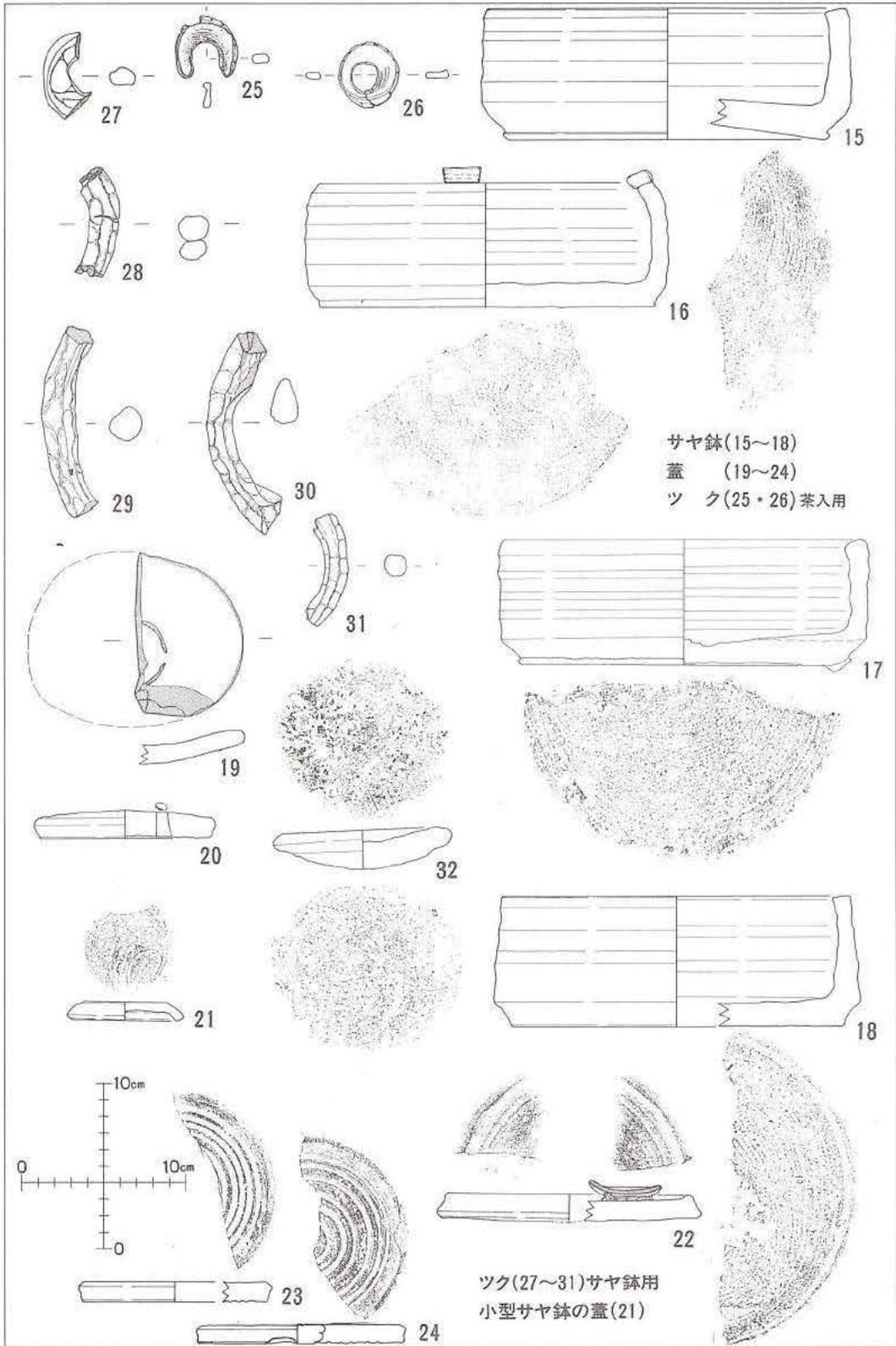
第2図 国分窯位置図



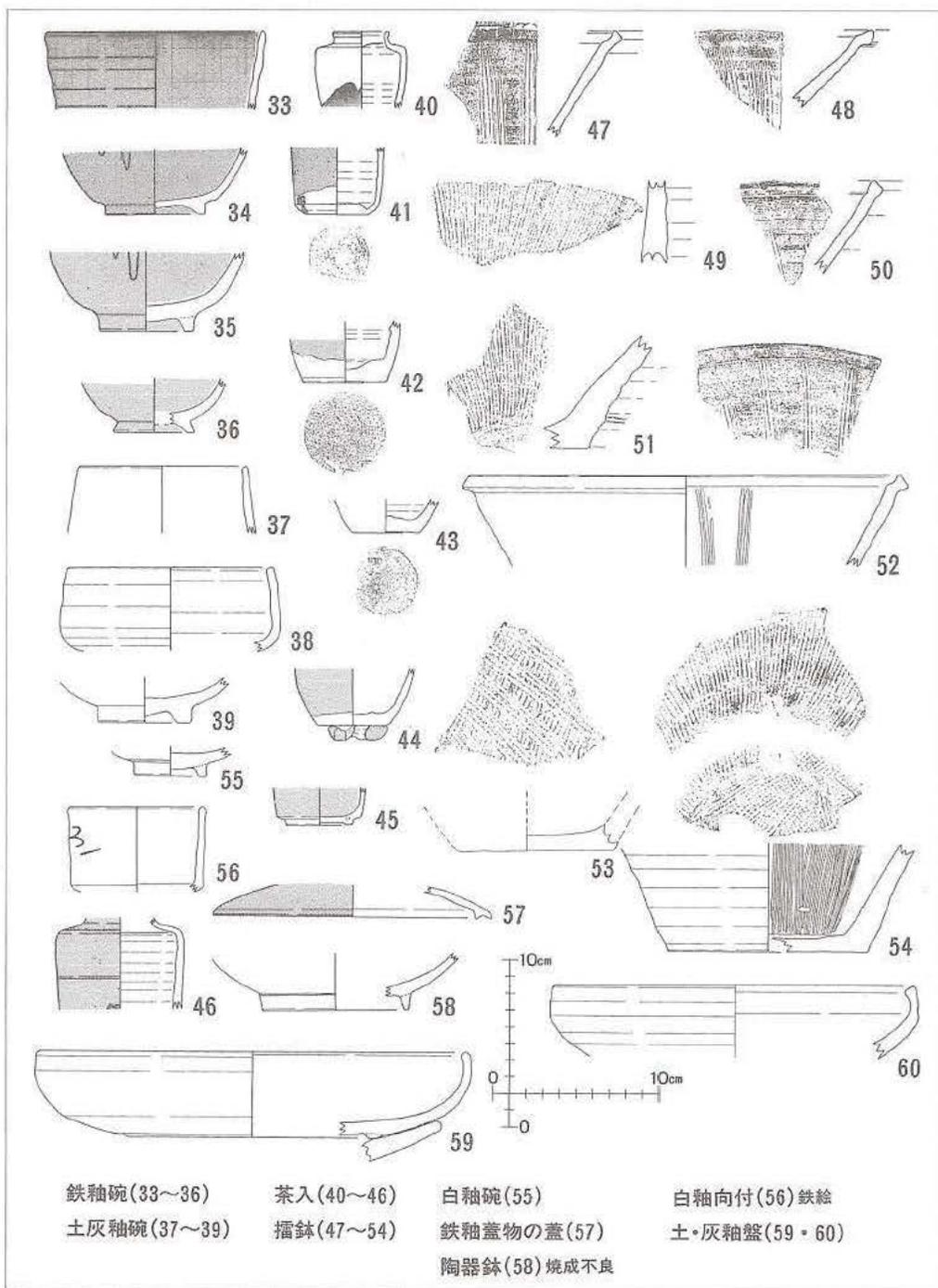
第3図 大江窯位置図

第4図 固分窯出土竊道具(サヤ鉢)





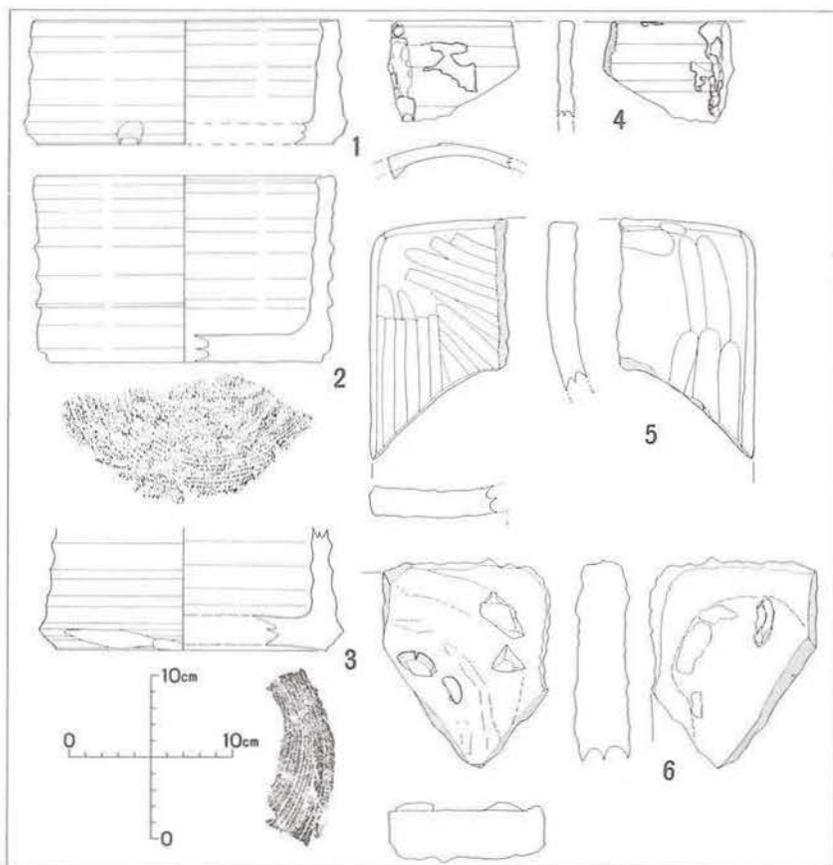
第5図 国分窯出土窯道具



第6図 国分窯出土製品

分窯)でも茶陶と雑器を同時に焼いていたのであろう。搦鉢は口縁端部が外反し、肥厚するもの(47、48、52)、口縁端部内面に凹線を持ち、肥厚するもの(51)の2タイプがあり、搦目は、3本か5本一単位で単位ごとの間隔が、口縁部では広がっているが、底部近くになると密になる。また見込みの搦目は、全面斜格子を入

れる非常に特徴的なもので、日本の他の産地の搦鉢には見られないものである。また54の内面には、焼成の際直し重ねした溶着痕がある。搦鉢の胎土は、茶碗・茶入の胎土に長石がわずかに混入し、比べるとやや粗いかなと思わせる程度のもので、色調等はよく似ている。これがもうすこし粗くなるとサヤ鉢の胎土になる。



第7図 大江窯出土窯道具

56は、鉄絵で文様を描き、白釉をかけて焼いた向付である。

57は、鉄釉の蓋である。この釉は非常に黒く、膳所焼の伝世品によくある色調である。

58は、釉が十分とけなかったか、二次焼成をうけた鉢である。おそらく灰釉のものであろう。

59、60は、灰釉の盤である。畳付のみ露胎である。59は、口縁以外は釉がよくとけていない。両方とも貫入があり、釉は37~39とまったく同じである。59は、板状の窯道具が付着している。

#### 大江窯

大江窯出土品は、窯道具のみである。サヤ鉢には口径18.5cm、高さ7.5cmのもの(1)と口径18cm、高さ11.3cmのもの(2)と2つのタイプがあるようである。(4)は、1、2より口径がやや小さいものであるが、縦の割目を粘土で補修して使用している。5と6は板状の窯道具である。6は、片面にツクが輪状に付着している。これらは、窯床において、サヤ鉢を載せる焼台と思われる。胎土は、国分窯のものよりやや粗い。

#### 4. おわりに

国分窯と大江窯について概要を記してきたが、文献

に現われる膳所窯<sup>③</sup>と伝世品について触れておきたい。

文献に膳所焼の名前が初めてあらわれるのは、『本光国師日記』の寛永6年(1629)9月26日の条で到来物として、「せ、やきちやわん」の名がみえる。しかし、膳所焼の前身と思われる瀬田焼の名は、元和2年(1616年)の『駿府御分物御道具帳』に記された「勢田焼壺」を初めとし、元和から寛永にかけて、瀬田焼の茶入や水指が茶会記等に散見される。延宝6年(1678年)に膳所をおとずれた土佐尾土焼の陶工、森田久右衛門の旅日記『森田久右衛門江戸日記』によると、膳所焼は、「こくほ」と「大江」で焼いており、「こくほ」の焼手の名は半介、「大江」の焼手の名は太郎左衛門であるという、さらに、「大江」窯は、太郎左衛門のちい(祖父)のころから焼成をつ

づけているということで、寛永年間に文献に登場する瀬田焼は大江窯でやかれていた可能性が高い。

次に伝世品については、国分窯製品と類似するものも何点かみられる。鉄釉の上に灰釉をかけて変化を出して見所にする点、土が緻密でうすづくりの点なども多くの伝世品と共通している。

(稲垣 正宏)

#### 注

- ① 『鍋島藩窯とその周辺一増補改訂版一』 伊万里市郷土研究会 1984。
- ② 昭和63年度に越前窯の調査をおこなった小野正敏氏(国立歴史民俗博物館)より伺った。
- ③ 膳所焼の記載された文献と伝世品については、河原正彦『近江のやきもの一近世の動向一』(日本やきもの集成6 近畿1) 平凡社1981年の一部を概述させていただいた。

※ 本小論を執筆するにあたり、若松神社宮司松井憲一、勸学県文化財保護協会浅香美津子、池本ひろみ、澤田幸、澤田恵の諸氏のご協力をうけた。記して謝意を示したい。