

続・蕎麦文学紀行  
白磁光明蕎麦猪口ものがたり  
Ⅱ.江戸編

ほしひかる

江戸ソバリエ協会 理事長  
農水省 和食文化継承リーダー

### 三、日本橋の伊万里屋五郎兵衛のこと

「皿山は焼物の町である。窯焼から絵付けまで、その分野の技量に秀でた職人が数多く暮らしていた。住民の数はさほど多いわけではない。しかし職人はだれもが、余人をもって替えがたい技量を有していた。ひとこそが財なり。皿山の住人はこの言葉を胸に抱き、老若男女を問わず、だれもが強くて大きな矜持を持って生きていた。」

有田皿山の人々の生き方を山本一力は小説『紅けむり』の中でこう述べています。そうした職人たちの活躍の場を創り上げたのは、代官中野・山本父子であったことはこれまで述べてきた通りです。

さて、**1651年4月19日**(旧暦)のことです。「三代将軍家光が今利(伊万里)新陶の茶碗皿御覧ぜらる」という記録(『徳川実記』)が残っています。

これは家光がただ伊万里焼を観ているという場面ではありません。

基本的に、物を差し上げるという行為は今でも人間関係の潤滑油となります。とくに江戸時代は徳川将軍(支配する者)が諸国大名(支配される者)に主従関係を自覚させる行為として**献上物**は大事な役割をもっていたのです。

ただその献上物は、各藩が勝手に決めるのではなく、すべて幕府の承認を得て行わなければなりません。

したがって、先の場面は鍋島藩からの献上物を将軍に評価し、認可してほしいということで行われたのですが、今風にいえば将軍が審査委員長というわけでしょう。ただこの場合、4月19日というのが問題です。実は家光死去の前日なのです。つまりは今際の際にも関わらず評価委員会もどきの場が設けられたことは、主も従も献上制度に必死、あるいは徳川体制を守るためには将軍ですら一つの駒だったということがうかがえるわけです。

このような制度化された「献上制度」の、その内訳には「年次献上」「時献上」「参府献上」「臨時の献上」などがありました。

「例年献上」とはお歳暮のようなもの。「時献上」は季節のご挨拶、その季節というのは、正月の盃台、若菜(初子の日→七日の行事)、上巳(三月三日)、端午

(五月五日)、暑中(夏の土用の十八日間)、七夕(七月七日)、八朔(八月一日)、重陽(九月九日)、初雪、歳暮のことです。そして「参府献上」は参勤交代の手土産。「臨時の献上」は冠婚葬祭です。ともあれ、鍋島藩からの献上物は、「例年献上」ということになったようです。

「献上物」といえば、他に1789年から、諏訪高島藩の《寒瀑蕎麦》<sup>かんざらし</sup>が、「時(暑中)献上物」となったことはソバリエの皆さんならご承知の通りです。なお「瀑」は現代では「晒」の字を使っています。

こうして献上行為は江戸時代を通して連綿と継続され、それが現在の各地の郷土名物・名産物につながっているのです。

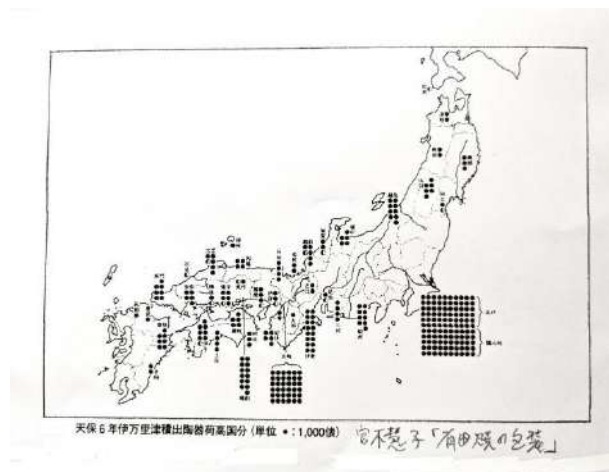
ともあれ、有田の磁器は将軍のお墨付きを得たのです。現代ではグランプリで金賞を得たようなものです。

というわけで伊万里焼は、1624～44年ごろは、大坂商人の塩屋与一左衛門、えぐや次郎らが関西方面で商っていましたが、1660年代には伊万里焼が江戸へ出てきました。

そのことは伊万里市陶器商家資料館の「伊万里津関係年表」にもこう記してあるところからも明らかです。

「1668年、このころ江戸から伊万里屋五郎兵衛が有田に伊万里焼を買付に来て、江戸方面へ伊万里焼が広まり始めた。」

しかも下の表に見るように江戸時代の出荷量は圧倒的に関東が多いのです。



### 【伊万里焼 出荷量】

そこで伊万里焼の流通経路をしてみる必要がありますが、簡単に述べれば次のような経路になります。

イ)有田磁器生産者 ⇒ ロ)伊万里津の陶磁器問屋 ⇒ ハ)廻漕問屋 ⇒ ニ)江戸の陶磁器問屋

今まで登場した人をこの経路にあてはめると、イ)は李参平を筆頭に小説『紅けむり』の中の山本の一文中に出てくる皿山の職人たち、そして中野清明と山本重澄がイ)ロ)を監督する役人、大坂商人の塩屋与一左衛門、

えぐや次郎がロ)ハ)と関係しているでしょう。そして江戸の伊万里屋五郎兵衛がニ)の人たちというわけです。

山本は、江戸の武士や商人、職人など様々な階層の人々の人生の断面を描く時代を得意とし、その時代考証は信憑性があるため勉強になります。また登場人物の善人・悪人ぶりが明確で、かつ爽やかな男が主人公になりますから読んでいて気分がよいのです。『紅けむり』は公儀隠密と善男善女が一緒になって悪党と闘うというものです。

物語は1796年の元旦、初詣で賑わう有田皿山の陶山神社から始まります。

「来年春までに手代三名を同道のうえ、仕入商談に伺いたく存じます。  
江戸日本橋駿河町 伊万里屋五郎兵衛」

伊万里屋からの飛脚便を受け取ったのは伊万里津の陶器問屋東島伊兵衛です。伊兵衛なる人物は、長崎の中国人から伝授された赤絵の技法を初代酒井田柿右衛門に伝えたという東島徳左衛門の血筋の者です。大きな商談とみた伊兵衛は有田の人々に手紙のことを伝えます。その一方では、有田で塩硝が密造され、それが江戸に運び込まれようとしているという噂が立っていました。公儀は隠密を放ちます。塩硝密造が事実であるなら鍋島藩はお取潰しです。さあ一大事というわけで、肥前有田と江戸を舞台に、幕府禁制の火薬、塩硝を密造する一味と公儀隠密との戦いが始まる、という内容です。

ただし、伊万里市陶器商家資料館によりますと、伊万里屋五郎兵衛の活躍は1668年、対して小説の舞台は1796年となっていますから、128年後の伊万里屋のこととして読まなければなりません。それにしても山本一力は、初代伊万里屋五郎兵衛が日本橋駿河町にて開業した年を具体的に1616年と書いておられるから、彼の調査力はすごいものです。ちなみに日本橋駿河町というのは現在の日本橋三越あたりですが、小説では、駿河町を町として発展させたのは初代伊万里屋五郎兵衛だという台詞が出てくるところが佐賀人にとっては痛快なところですよ。

ところで当時、陶器を積んで伊万里津を出航した船は海路何日で江戸に着いたのでしょうか？

『紅けむり』では、隠密が仕立てた船ゆえに上陸なしの急行便の日程という設定になっていますが、弁財船500石積みで船乗り7人の場合、2月3日伊万里津出航、2月13日品川沖着という約10日の日程としています。そうやって運んできた伊万里焼の価値は、たとえば笠間焼小皿20文のところ、伊万里焼の小皿は300文という値でした。

伊万里市陶器商家資料館の「伊万里津関係年表」にはたった一行の表記ではありますが、やはり一大消費地江戸に伊万里焼問屋伊万里屋五郎兵衛が進出していたことは大きいことです。藩祖鍋島直茂ら一党は草場の蔭で快なりと喜んでいることでしょう。

ところで、江戸を語る時に理解していなければならないことは、このように商人が大活躍しているということです。もちろん江戸のみならず、大坂をふくめた大都市では貨幣経済が進展しており、そんななかで日本橋

の伊万里屋五郎兵衛が扱った伊万里焼は江戸の人たちの人気商品でした。とくに**外食店**というのはわが国では江戸で始まったぐらいですから、伊万里焼は料亭に大量に販売され、また蕎麦猪口は蕎麦屋に売られました。

こうした江戸経済界の全体像を知るには、永井紗耶子の『**商う狼～江戸商人杉本茂十郎**』を読めばだいたい分かります。

この小説は定飛脚問屋大坂屋の9代目茂兵衛、後に杉本茂十郎と改名した江戸の経済人の波瀾に満ちた生涯です。

茂兵衛は、甲斐国八代郡夏目原村(山梨県笛吹市御坂町)の百姓次左衛門の子として生をうけて、江戸万町(日本橋一丁目)の大坂屋で働き、1798～99年ごろ養子となって大坂屋を継ぎ、借財を抱えていた大坂屋を立て直しました。ただ茂兵衛は一商人ではなく、今風にいえば経済団体の会長のような人物だったらしく、飛脚運賃をめぐる十組問屋(桧垣廻船に船積して大坂-江戸間の商品流通にあたった問屋仲間)との争いを有利に解決して名を上げます。そしてその手腕を見込まれ、砂糖問屋と十組問屋の紛争も解決します。

ところが、このころ古くなっていた永代橋が崩落し(1807年)、1400人もの死者が出て、「永代と かけたる橋は 落ちにけり 今日祭礼 明日は葬礼」と大田南畝が狂歌を残したぐらい酷い事故が起きたのです。茂兵衛も妻子を失いましたが、個人の怨みを捨て、社会問題として解決しようとしています。であるのに、幕府は渋ってなかなか動きません。そんなとき続いて新大橋までもが崩落します。茂兵衛は今こそこの事業に専念するときと、

家業を妻の弟に譲って杉本茂十郎と改名し、三橋会所(永代橋、新大橋、大川橋の三橋架替修復事業所)を設立します。そうして十組問屋を改組して菱垣廻船積問屋仲間を結成し、菱垣廻船の再興に当たります。

この小説が面白いところは、取り上げられている業種が定飛脚問屋や菱垣廻船などの流通業界であることです。これが先に述べた流通経路の「⇒ハ)廻漕問屋 ⇒」に当たりますが、流通網の発展が江戸時代の特徴の一つです。つまり江戸時代においては、船を使って地方から江戸へ、食材が運搬され、五街道を使って江戸から地方へ、江戸文化が伝わっていたのです。

それからもっと重要なことは、杉本茂十郎が石田梅岩の「心学」を理念として経済活動を行っていたことです。「心学」と聞きますと、道徳論のように思われがちですがそうではありません。「文字で知るより本心で知れ」ということから「心学」と称し、梅岩は『都鄙問答』(1739年刊)を通して、武士や農民と同じく商人も天下に役目をもっていると言っています。つまり商人肯定の思想です。茂十郎もこの教えにそって、江戸の民の安寧と江戸の弥栄を願って、「売り手良し、買い手良し、世間良し」を目標に行動します。

マックス・ウェーバーの『プロテスタンティズムの倫理と資本主義の精

神』が著されたのが1904～05年ですから、それに先んじた梅岩の商人哲学は注目に値します。ただ、ここまではよかったです。後半で茂十郎は紀州徳川藩と薩摩藩の政治的陰謀に巻き込まれて失脚し、歴史から消えてしまったのは、まことに残念です。

それから江戸時代を語る場合、忘れてはならないことがあります。中野清明の孫山本常朝が『葉隠』の口述者であることは前に述べましたが、残念ながら私は聞きかじり程度の『葉隠』しか知りませんでした。そこで『葉隠』を精読しているR氏にあらためて尋ねてみますと、山本常朝の葉隠武士道は山鹿素行の士道や新渡戸稲造の武士道とは立ち位置がちがうというのです。それを聞いて私は目から鱗でした。

それは当時の日本はいわば「合州国制」でしたから、国といえば当時は自国(肥前国)のことです。そうしますと、武士道とは死ぬことと見つけたり  
の精神は、クニ(州)のために生きろという意味を帯びてくるのです。このことは、江戸時代の各クニ(州)に在った藩校が自州のために尽くす人材育成の場であったことと同様です。よって各州の人材は、自国(州)の殖産・名産育成に励んでいたのです。いいかえれば国づくりの原点は人材育成制度にありというわけです

こうした合州国制によって山本常朝らが輩出したように、学問分野では各国ほとんど格差がなかったというのが江戸時代です。が、一方では三都を中心にした都市における貨幣経済＝文化度は地方(農村)と大差があったのも江戸時代の特色です。

#### 四、江戸の蕎麦猪口のこと

これから蕎麦猪口について述べさせていただきますが、その前に字についてお断りしておきます。

「蕎麦猪口」という字の、「蕎麦」は日本の言葉であり、日本の漢字です。

しかし「猪口」の方は朝鮮語 Chongqing(鍾甌)の音「チョク」を日本の漢字に当てたものです。なのに「そば猪口」と書く人がいますが、名詞は漢字で書き、外国語はカタカナで表記するという日本語の方式にしたがえば、「蕎麦チョク」とあるべきでしょう。ですが、この稿では「蕎麦」はどうぞんですが、文章の主体たる名詞がカタカナですと、日本文化を述べる文章として美しくありませんから、「猪口」も日本字扱いにして、「蕎麦猪口」と表記することにします。ただ「蕎麦猪口」とよぶようになったのは明治になってからで、それまでは単に「猪口」といっていましたが、この稿では一環して「蕎麦猪口」の方を使うことにします。

付け加えますが、蕎麦についても「江戸蕎麦」というようになったのは2003年に江戸ソバリエ協会が使ってからです。それまでは単に「蕎麦」、あるいは「更科」「砂場」「藪」などの店名や、またはその店のある町名でよんでいました。

さて、食器は食べ物を入れる器です。その器は食べ方と深い関わりがあります。碗に盛られたご飯を食べるにはそれに叶った食べ方が、皿に盛られた肉を

食べるにはそれに叶った食べ方があります。

いま私たちは、たとえば《ざる蕎麦》の場合、蕎麦麺を笊に盛り、蕎麦汁は蕎麦猪口という容器に入れます。しかも汁を入れる蕎麦猪口はだいたい伊万里焼でした。現在、江戸時代の遺品としてわれわれが目にするのできる蕎麦猪口の90%は伊万里焼だといいます。ですから、いかに江戸の人たちがいかに伊万里焼を受け入れていたかが分かります。

そして私たちは笊に盛られた蕎麦を箸で数本摘み、それを蕎麦猪口の中の蕎麦つゆにちょっと付けてツツツと啜って食べます。これが【江戸蕎麦】、ひいては【日本の蕎麦】の一般的な食べ方です。麺は中国で生まれたため、主に中国近辺のアジアの人が食べていますが、このように麺と汁が別になっていて、付けて食べるのは日本人だけです。

では私たちは、いつからこのように付けて食べるようになったのでしょうか。あるいはいつから麺と汁を別の器に盛る(入れる)ようになったのでしょうか。

先ず食器から考えます。

伊万里焼の蕎麦猪口が江戸に入ってきたのはいつのことでしょう。

先に伊万里焼の江戸登場は1668年であると述べましたが、今まで発見された蕎麦猪口の中で最古とされるのは、1655~70年ごろの《染付松樹文》であるとされています。



【染付松樹文】(東京大学埋蔵文化財調査室:所蔵)

ということは、伊万里焼の江戸登場と同じ時期に蕎麦猪口も江戸入りしていたということを押さえておきます。

次に、蕎麦麺の立場から考えたいと思いますが、その前に現代の蕎麦とほぼ同じ【江戸蕎麦】の特色をはっきり認識するために、江戸蕎麦以前の【寺方蕎麦】との比較をしてみます。

#### 【寺方蕎麦】

①蕎麦打ちは、陶器製の鉢に蕎麦粉と湯を入れて捏ねていました。当然生蕎麦(十割蕎麦)でした。またその長さは短かい麺でした。

②でき上がった生蕎麦は、大笊に盛られ、それを木椀に小分けして、少量の《垂れ味噌》で“和えて、食べていました。

また汁は旨味が足りなかったから、かわりに薬味は多種ありました。

#### 【江戸蕎麦】

①繋ぎ(二八蕎麦)が工夫されたことにより、湯捏ねでなくても水で捏ねるように

なりました。鉢は日本独自の**木鉢**を使うようになりました。麺の**長さ**は八寸と長くなり、**細さ**も 1.3 mmと細くなりました。またつなぎによって麺の状態がしっかりなったため、食感をすっきりさせるために**水洗い**するようになりました。

これらによって、触覚は腰があって、喉越しのよい麺になりました。そして長い蕎麦麺は縁起がいいとして、《年越蕎麦》や《引越蕎麦》として好まれるようになりました。

②《**出汁(鰹節)+返し(濃口醤油+味醂・砂糖)**=江戸の蕎麦つゆ》が開発されました。旨味のある出汁が使われ始めたので、薬味の種類が**山葵、葱、大根**に絞られてきました。

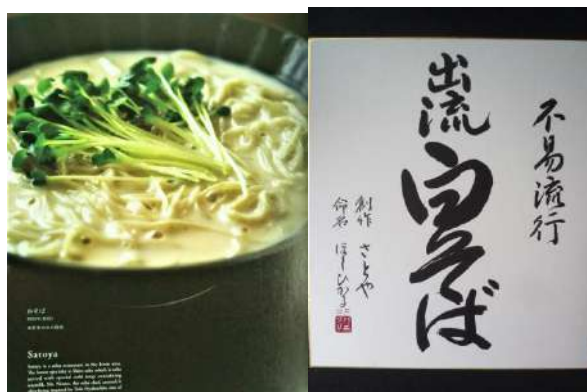
こうした比較を見ますと、【江戸蕎麦】は、つなぎ(二八蕎麦)が工夫されたことによって、麺が長く、細く、腰があって喉越しのよい蕎麦になっています。そしてつゆに旨味が加わって格段に美味しくなっています。

ここから、麺を楽しみ、つゆを味わうために、蕎麦切と蕎麦つゆは別にして、つゆに麺を**“付けて、食べる**ようになったと思われます。

では、その時期について、考えてみましょう。

ただ、その変化のきっかけは、やはり**繋ぎ法**という技術革新でしょう。

繋ぎとは、鶏卵、山芋、豆腐、小麦粉などを混ぜて打ちやすくすることです。



《白そば(出流「さとや」): 豆腐繋ぎ+豆乳つゆ》

その史的事実はなかなか見つかりませんが、一つ上野寛永寺の公弁法親王の弟道祐親王が大峯山にて鶏卵蕎麦切を食べた記録(井上直人名誉教授発表)があります。

そうしますと、**17世紀後半**には、次のように白磁の蕎麦猪口と繋ぎ蕎麦が実在していたことになります。

\***1655~70年**ごろの蕎麦猪口《染付松樹文》発見される。

\***1687年**8月12日 道祐親王、大峯山にて**鶏卵蕎麦切**を食す。

また、究極の繋ぎ法である、蕎麦粉と小麦粉り《**二八蕎麦**》については、先達が登場時期を下記のように主張しています。

\***本山萩舟説 1664年**

\***植原路郎説 1684年**ごろ

ここからも、**17世紀後半**には、白磁の蕎麦猪口と長く細い喉越しのよい蕎麦が実在していたことがいえます。

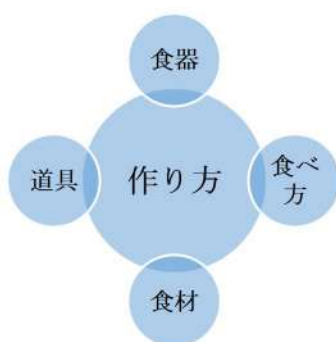
さらには、この《**二八蕎麦**》の登場によって、腰のある麺と、香りを大切に

する盛り方《ざる蕎麦》が考案されたことも間違いないでしょう。

そしてつゆも、出汁(旨味)や濃口醤油など今までにない食材によって、美味しいつゆが開発されました。

このように、技術が変わり、蕎麦とつゆが変わったなら、当然食器も変わり、食べ方も変わったはずです。つまり《二八蕎麦》誕生時に、誰かが小椀ではなくて汁入れ用として白磁の向付を利用しはじめ、啜って食べるようになり、このころから朝鮮由来の磁器ということから「猪口」とよぶようになったと思われます。

こうして、笹に盛られた二八蕎麦を 白磁の猪口の旨いつゆに付け、ツツツと啜る、粋な江戸蕎麦が誕生しました。



【食の相関図】

なお、蕎麦を食べることを「手繰る」と表現するようになったのも《二八蕎麦》になって麺が細く長くなったからでしょう。なぜなら、手繰るというのは紐状のものを手許に引き寄せることの意味で、江戸後期にはいろいろと多用されているようですが、諸橋轍次著『大漢和辞典』によりますと、漢字の「繰」には「紺色の絹」とか「糸を繰る」などの意味があるとのこと。ですから蕎麦麺が糸のようにとまではいえませんが、それでも細く長く上品になった《【江戸蕎麦】から「手繰る」の言葉が使用されるようになったことはまちがありません。加えて江戸のつゆは古の垂れ味噌汁よりスッキリして品があり、かつ「酷」があります。スッキリと品というのは白磁に合い、また醤油の酷は対照的に白磁の器に映えますので、総じて白磁の江戸のつゆは「黒白の美」を演出することになりました。さらには磁器は唇の触りがよく、とくに蕎麦湯を飲むときには心地よく、ほっとするところがあります。

こうして、猪口(蕎麦猪口)は蕎麦つゆ用の器の座にすわることとなりましたので、さらに話を進めたいと思います。

## 五、光明白磁の蕎麦猪口のこと

誰が言い出したのか、「器は食べ物の衣装である」といわれています。

あらためて考えてみれば、《ざる蕎麦》で見るように竹笹を食器にしている民族は日本人以外いないでしょう。白い素麺や饅頭よりも、野趣味のある蕎麦



と野性的な箸は実にお似合いです。また何よりも蕎麦麵とつゆは別にした方が蕎麦の香りを失いません。香りのない素麵、饅頭、ラーメンは分ける必要がありません。

さて、蕎麦猪口論に入りますが、その前に蕎麦猪口には、**木器**と**陶器**と**磁器**があります。しかし木器は軽すぎるし、厚い陶器は重く感じます。その点、軽からず重からずの、薄い磁器はまことに具合よく、“粋”に感じます。とくに白磁の魅力は第一に“凛”とした形です。

白磁の陶芸家たちは、轆轤で回しながら欠点を消してゆく。そして個性が消えるとそれが凛とした個性になる。さらに消していくと、人類の個性みたいになる(NHK『美の壺』)と、白磁と形の関係を描いています。

蕎麦猪口碗の形としては、**縁反り型**、**碗型**、**半筒型**、**長筒型**などがあります。

【江戸蕎麦】以来、蕎麦切は盛ってある麵を数本摘まんで、蕎麦猪口内のつゆにちょいと付けて食べますから、口径はそれなりに広い方がよく、長筒型のように深い物より深くない物、そして底径はやや狭い方が摘まみやすいのです。

わが家の食器棚に並んでいる蕎麦猪口を計測してみますと、口径は8 cm前後、高さは6~7 cmぐらい、底径は5~6 cmぐらいです。ついでにガラスコップを見ますと、口径は小さく、高さは高いです。コップは水類を飲むものですから、それでいいのです。それから味噌汁椀は具が入りますから口径は広く、高さはやや浅めが食べやすいです。たまに料亭などに行きますと、上品に口が狭く高さのある漆器に装ってることがありますが、口が狭いと箸が動かず貧相な態度に陥ってしまいがちです。それから蕎麦猪口の口縁はやや反っているものがあります。いわゆる縁反り型でこれは持ちやすいでしょう。またお茶飲み碗は掌におさまるようにやや丸みのある、いわゆる小碗型がよいようです。全麵協創立30周年記念にいただいた蕎麦猪口は向付を思わせる丸みのある物で持ちやすいものでした。

蕎麦猪口論の第二は何と言っても“絵”ですね。

絵は色的に**染付**と**染錦**がありますが、後者は色が綺麗すぎて蕎麦切にはどうかと思うところがあります。やはり単色の藍染がいいと思います。そして描かれている絵がまた山水、景色、花草木、吉祥、動物・魚介類の絵や幾何・文字など実に多様です。何冊かの蕎麦猪口の本を手に取りますと、いずれも絵の種類を分類することに熱心です。これは他の陶磁器にない蕎麦猪口ならではの特色でしょう。なぜでしょうか。それは先ず白磁なので絵が生きてくるからです。一般的な茶碗や皿にも絵はあります。ですがとくに蕎麦猪口には茶の湯における茶碗並みの執着振りがあります。ということは**茶の湯**と**蕎麦切**においては、碗(茶碗、蕎麦猪口)が主役的鑑賞的な位置づけにあるといえるのかもしれませんが。ただ中世(室町時代)に盛んになった茶の湯は**陶器**でしたが、近世(江戸時代)に盛んになった蕎麦切は**磁器**が時代的にも主役になったのです。そして陶器からは“侘び”、磁器からは“粋”という精神文化が生まれました。

さらにいえば、侘びには**お軸**が、粋には**浮世絵**がよく似合います。とくに後期浮世絵の双璧である北斎、広重は「べろ藍」という色を得意としています。そして染付蕎麦猪口は藍色、その藍色から共感するのは“粋”です。

『「いき」の構造』の著者**九鬼周造**は、粋な絵画とは、「線画」であること、色彩

が濃厚でないこと、構図の煩雑でないことが条件であると述べています。「べろ藍」というのは外国の絵具でした。それをいち早くとり入れて自分の色にした北斎と広重は粋な絵師だったと思います。

そういう目で浮世絵を見ますと、とくに広重の『名所江戸百景 - 大はしあたけの夕立』(漢字で書けば「大橋安宅の夕立」である)には、蕎麦切と共通した感性があります。急に降ってきた夕立、聞こえてくる雨音、走り出す橋の上の人たち。ここに九鬼の言う、江戸の人たちの息、行き、生きるが形になった“粋”が感じられます。ここからはまるで細切(蕎麦切)を手繰っている動作と同じような呼吸が伝わってきます。そしてこの絵を観る者の目が釘付けにするのは、細い線だけで描かれた夕立です。そこに日本の心を感じたのでしょうか、天才画家ゴッホはまさか細い線状だけで雨を描くとはと驚きながらも模写したのですが、線で雨を描くことは西洋人の彼にとって難しかったようです。とても粋とはいえない絵になりました。このことを逆にいえば、《細切》のような線が日本の美、江戸の美だということがいえると思います。この辺りから蕎麦猪口の形は縁が反ったり、丸みのある物がなくなって、スツとした直線型の容器が増えてきました。

それから、白磁の染付猪口の絵のなかで、たまに景色・山水のようで、そうでもなさそうな、よく分らないものを見かけることがあります。その絵は最初は朝鮮人たちが遠く離れた故郷を偲びながら描いた絵だったとのことですが、それが何代も何代も模倣して描いているうちに抽象的な山河になったというのです。そこには先に述べた仮面を被って異国の地で生きてきた朝鮮人陶工たちの哀歌が写されているような気がします。また絵には和歌を材にしたものもかなり見受けられます。これらから考えられることは白磁の蕎麦猪口を楽しんだ江戸人は、かなり幅広い教養が備わっていたということが考えられます。

そのうえで、銀座の蕎麦店「成富」のご主人のように「伊万里焼の蕎麦猪口で蕎麦を食べると美味しい」と言い切る人がいるわけです。

食事が美味しくなる器、それこそが器の使命でしょうが、それが江戸蕎麦と白磁の染付蕎麦猪口にはそなわっているのです。

皆様も細切の蕎麦を白磁の蕎麦猪口に入った蕎麦つゆにちょいと付けて手繰ってみてください。

これにて、光明白磁蕎麦猪口の話は落着です。

《完》

《参考》

\*山本一力『紅けむり』(双葉文庫)

\*荒川正明「柿右衛門と鍋島-肥前陶磁器の精華-

\*宮木慧子「有田焼の包装」

\*永井紗耶子『商う狼～江戸商人杉本茂十郎』(新潮文庫)

\*伊東弥之助「杉本茂十郎の研究」(『三田学会雑誌』47巻9,10号)

\*井上光晴『黒縄』(集英社文庫)

\*井上光晴『村沢窯の血』(勁草書房)

- \*井上光晴『「民芸の死」覚え書き』(勁草書房)
- \*石田梅岩『都雛問答』(岩波文庫)
- \*新渡戸稲造『武士道』(岩波文庫)
- \*『美の壺』(NHK)
- \*植原路郎『蕎麦事典』(東京堂出版)
- \*本山荻舟『随筆的 飲食日本史』(青蛙房 蔵版)
- \*ほしひかる『新・みんなの蕎麦文化入門』(アグネ承風社)
- \*九鬼周造『「いき」の構造』(岩波文庫)
- \*浅野秀剛監修『名所江戸百景』(小学館)