

Steel Landscape

鉄の点景

茶の湯釜

鉄でできた茶の湯釜は、やがては朽ちる運命にある。その朽ちてゆく様がひとつの味わいとして愛される。また、茶の湯の格調高いイメージを覆すような、実に自由な遊び心あふれる作品も多い。茶の湯釜は、時代を越えて不思議な魅力を放ち続けている。

大陸文化の影響を受けた茶の湯釜

日本で茶が飲まれるようになったのは奈良時代からで、もともとは中国から伝わってきた習慣である。室町時代になると、僧侶や貴族などの上流階級のみで行なわれていた茶の湯は庶民の間でも広まった。茶の湯の一様式として知られる「わび茶」は、安土桃山時代に千利休が完成させたといわれている。この「わび茶」とは、豪華な茶室ではなく2〜3畳の茶室で行なう簡素な茶の湯のことで、茶の湯は裕福な者のためだけにあるものではないという思想が込められている。

茶の湯釜の形状と製造技術のルーツは、中国・朝鮮半島など大陸からもたらされた鋳物やインド・中国から伝来した仏教の法具、あるいは従来から生活用品として使われてきた鍋・釜類より影響を受けた可能性が考えられるが、今後の研究余地を充分に残している。茶の湯釜はその産地により芦屋釜（福岡県遠賀郡）、天明釜（栃木県佐野市）、京釜（京都三条）などに大別される。芦屋釜は基本的な釜の形態をしており、これを基礎として茶の湯釜文化が発展した。また、天明釜には素朴な形が多く、釜肌（釜の表面）は朽ちたように荒れたものが特徴とされた。なお、芦屋の釜作りは、周防国山口の守護大名・大内氏の庇護のもと15世紀後半から16世紀初期に最盛期を迎え、大内氏の衰退とともに制作の地も分散したと考えられるが、現在「芦屋釜の里」を中心とし当時の技術が復興されている。ほぼ同時



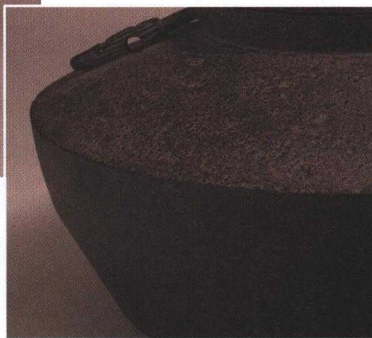
「鶴の釜」大西浄清作 釜の甲全体を覆うように鶴の意匠をつくりだしたこの釜は、造形的にも技術力が高く、工芸一般に通用する美しさを備えている。

期に繁栄した天明釜もまた、その技術を伝授すべく現在も釜作りが行なわれている。

一方、京都三条には鋳物師が集って鋳造を行なう釜座があり、茶の湯が盛んになるとともに茶の湯釜が製造されるようになった。京都は茶の湯の成立と深い関係があり、茶人などからの注文に応えるかたちで釜が作られたため、依頼者の豊かな個性が色濃く反映されたものが多い。また、次々と個性的な釜が生まれた理由としては、当時京都が文化の先進地であったことも大きく、それに対応できる技術力が製作側にも備わっていたのである。そして、現在も当時の技法を受け継いだ釜師が活躍している。



「時雨肌」笠釜 大西浄林作
焼き抜きによりできた酸化皮膜を金
槌で落とし、時雨のごとく残した肌。



釜肌に見られるデザインのこだわり

茶の湯釜の肌合いは工芸品として釜を鑑賞する際にとても重要な要素であり、古くから茶人や釜師がこだわりを持ってきた点である。釜肌には、時代を経て腐食・剥離などにより自然に生まれたものと、肌打ちの細工をして人工的に生まれたものがある。肌打ちとは、鋳型の表面に泥や砂を打ちつけることで凸凹を作る技法である。また、鋳造した釜を再度800~900℃で焼いて酸化皮膜を作り、肌の雰囲気だす焼き抜きと呼ばれる技法もある。このような多様な釜肌にはそれぞれ「挽き肌」「鯨肌」「砂肌」「時雨肌」「石目肌」など、様々な名前がつけられている。

地文というのは、鋳型の表面に模様や絵画を写真のネガのように反転させてから、へらで彫りつけて表現したものである。この地文と釜肌の中間的な装飾技法に霰や雲、挿座などがあり、これらは鋳型にへらで粒を打ち、表面に突起状の半球型の粒文を作っていく。

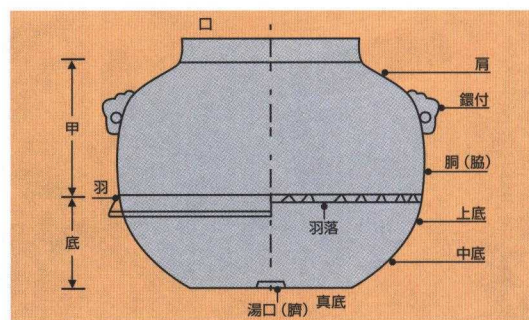
茶の湯釜は底にも個性が発揮されている。底は熱疲労が加わり特に壊れやすい部分のため、穴が開いたり割れが生じた場合は鋳かけ(鉄や銅、銀を穴や割れに流す)をして修繕する。さらに朽ちた場合は底を削り落としてから、新たに鋳造した底部分を接着し、底の入れかえをする。一般に茶の湯釜は修繕を繰り返しながら長く使うほどに「わび味」「やつれ」といった味わいが増加するもので、修繕作業の際に手を加えて従来のデザインをリニューアルすることもある。

複雑な工程にさまざまな技術が生きる

茶の湯釜作りは、まず図面や紙型の作成から始まる。紙型は釜の形状を紙で切り抜いたもので、これを元に木型が作られる。木型はまず「あらがた」と呼ばれる、鋳物土を枠にもり上げた大まかな鋳型の中で回転させて挽き、鋳型に釜の型をつけていく。鋳型は1500℃以上の溶けた鉄を流し込むため、あらがた・1分挽き・五厘挽き・三厘挽き・挽き上げの数工程で五層にして強度を持たせる。挽き上げた鋳型には地文、霰、雲、挿座を施したり、肌を打ったりしたのち炭火で



釜の制作では、鉄を溶解することを「ふき」と呼び、ふいた鉄は「湯」と呼ばれる。1500℃以上で溶かされた「湯」は鋳型に注がれる。



茶の湯釜の部分名称

素焼きにする。その後、いくつかの工程を経て鋳型が完成する。

釜の素材は和鉄と洋鉄などに分類することができる。古来より作られてきた和鉄は、木炭で溶解し精錬された高炭素・低ケイ素の鉄で、水がしみ込みにくく、かつ錆びにくい。表面から徐々に風化して年月とともに雰囲気が増す。さらに、木炭で溶解することにより、炭素量が増加する以外にはあまり成分的な変化がなく、再利用しやすいという特徴がある。洋鉄は黒鉛が析出するねずみ鋳鉄であり、水がしみ込みやすく比較的内部に錆びが出やすい。しかし現在では、銅などの成分調整により耐食性を向上させた鋳鉄等の新しい素材も生まれ、時代とともに変化しつつある。

本来、鋳造は量産に向くが、茶の湯釜では鋳型は鋳造のたびに壊され、1つの鋳型で1つの釜しかできない。型出した後は、余分な鉄などを落とし、さらに熱処理を施して、鉄の組織を均一にして強度を高める。その後数工程を経て、最後に蓋作り、つまみ作りがされて完成する。

茶の湯釜の工程は非常に複雑で、さまざまな技術を必要とする。現在では、電気炉を併用したりしているが、それでも加工が困難であることに変わりはない。ものにより鋳物の成功率が低くなることもあるが、その可能性に挑むのも釜師にとってはやりがいのひとつであり、大きな魅力なのかもしれない。茶室という空間とのバランス、釜肌から醸し出されるわびの味わい、そして湯が沸く時の音まで考え尽くされた茶の湯釜は、先人たちの素晴らしいセンスと発想に満ちている。それはこれからも人々を感動させ、後世に伝えられていくだろう。

●取材協力 大西清右衛門美術館 ●文 杉山 香里

「大西清右衛門美術館」は春季と秋季に開催。京都市中京区三条通新町西入釜座町18-1
URL: <http://www.seiwemon-museum.com/japanese/main.html>