

平成26年度 第6回企画展(11月8日(土)～12月27日(土))

近世の常滑焼

近世の常滑焼とは、今日の常滑焼の基盤が形成された時代の焼き物とすることができます。中世の常滑焼は、広く知多半島の丘陵地で焼かれていました。しかし、中世の後半になったころから旧常滑町地域に窯が集中するようになります。文政5年(1822)に刊行された『尾張徇行記』の北条村の項目には、「北条瀬木常滑ノ三村ヨリ出ス甕を総テ常滑焼ト称ス」との記載がみられます。それより下って弘化元年(1844)に刊行された『尾張名所図会』には「常滑焼 常滑村にて製する所にして殊に大甕酒壺花瓶及び茶器の類などは雅品にして世人是を常滑焼とて賞美す」と解説されています。近世の文書には常滑村に窯があるように思われがちですが、江戸時代の窯は北条村に集中しているということが判っています。

近世の常滑焼は大きく真焼(まやけ)、赤物(あかもの)、小細工物(こざいくもの)に分類することができます。真焼は硬く焼きしまった甕や壺が中心です。赤物は素焼きのような軟質の製品で竈(かまど)や蛸壺(たこつぼ)などがあります。小細工物は江戸時代の後半に登場し、徳利(とっくり)や土瓶、急須などが生産されるようになります。江戸時代末期になると白泥や朱泥といった新しい原料と焼き方が工夫され、常滑焼は多彩な内容を示すようになります。

近世の窯は、17世紀になると全国的に連房式登窯が普及するようになりますが、常滑では19世紀まで導入されていません。その背景には、甕をより多く焼成するため、大きな空間で効率的に窯詰が可能であった大窯(鉄砲窯とも呼ばれる)が経済的かつ便利であったからと考えられます。

連房式登窯を常滑に導入したのは、瀬木村の尾張藩御焼物師を務めていた鯉江小三郎・伊三郎父子で天保5年(1834)頃だと言われています。この連房式登窯の導入によって、高温で焼成する技術が常滑にも確立し、壺や甕といった大物とともに、茶器や酒器類等の小細工物も焼成する産地へと成長しました。

一方、鯉江父子以前に多屋で連房式登窯が築かれていたことが発掘調査で明らかになっています。この窯は南窯谷(みなみかまや)古窯と命名されていて、窯は瀬戸の連房式登窯と同様の構造となっています。この窯で焼かれた物は天目茶碗や皿、茶入れなどがあり、常滑焼の系統とは大きく異なり、瀬戸焼にそっくりな施釉陶器です。この窯は17世紀後半のごく短期間の操業で廃絶してしまう謎の多い窯でもあります。

とこなめ陶の森 資料館



二尺半胴



船徳利



二代長三作湯沸し