

平成28年度 第5回企画展 (11月12日(土)～12月27日(火))

「常滑の焼酎瓶」展



常滑の焼酎瓶 (昭和16年頃)

常滑は明治時代以降、土管の生産地として全国に知られるようになりますが、土管と同時に焼酎瓶の生産でも全国で首位を貫いた街でもあります。今回の企画展の主役「焼酎瓶」は明治時代から本格的に常滑で生産されるようになりますが、その起源は江戸時代にまで遡ることがわかっています。

焼酎瓶の中身である焼酎は、中国の陳侃が琉球について触れた『使琉球録』(1534年)に「南蛮酒」のことが記されており、タイから琉球へ伝わったと説明しています。その醸造方法は中国の露酒(蒸留酒)であったとしています。日本の文献記録では、1546年に薩摩に上陸したポルトガルの商人ジョルジュ・アルバレスが、当時の日本人が米から作る蒸留酒を常飲していたとあります。

常滑の焼酎瓶の文献史料は廻船問屋の瀧田家文書に認められます。瀧田家文書には安政4年(1857)、文久元年(1861)の注文書に「焼酎瓶3斗入」、「穴付焼酎瓶2斗入」、「焼酎瓶1斗入」とあり、容量によって細分されていたことがわかっています。現在残されている資料として、初代伊奈長三の焼酎瓶があり、容量が約2.5斗の穴付焼酎瓶があり、18世紀中頃には常滑で生産されていたと考えられます。ちなみにこの焼酎瓶の底部付近には菊をモチーフにした穴があり、そこを除けば、甕の同様の形態でもあります。

近代の焼酎瓶は『知多郡史』によると、焼酎・味醂^{みりん}などを運搬する容器は木樽であったが、焼酎は黄色に変色して品質が低下してしまうことから、陶製品が要望されるようになったとあります。『常滑陶器誌』には、杉江嘉左衛門^{すぎえかざえもん}が明治18年(1885)に坂井村の大崎久兵衛^{おおさききゆうべえ}の依頼で真焼^{まやけ}の焼酎瓶を作ったのが始まりとされ、その後は柿田仙之介^{かきたせんのかげ}(9代目)が盛んに製造します。

焼酎瓶の生産は常滑と山口県小野田市が中心で、大正時代になると焼酎の需要が増加し、昭和10年代前半には年間50～80万本の生産が続きます。しかし、戦時中は焼酎瓶から耐酸瓶の生産へと変わり、戦後は清酒の人気とガラス瓶などの代替品が登場し、昭和40年頃には生産が打ち切られてしまいます。

現在、常滑を中心に街で見られる焼酎瓶は大正時代以降に生産されたものです。これらは傷があった不良品を擁壁^{ようへき}として再利用したものです。常滑と同じく硫酸瓶の生産が盛んであった小野田市でも擁壁として積み上げられており、往時^{おうじ}を偲ぶ^{しの}すばらしい景観となっています。

とこなめ陶の森 資料館