

# 工芸の危機・・潤いか効率か

Crisis of Craft Art・・ Affluence or Efficiency

仲野泰裕

NAKANO Yasuhiro

## はじめに

日本は、四季の織りなす恵まれた自然環境のなかで培われた、さまざまな素材に恵まれることにより、多くの工芸品が生み出されてきた。機能から生まれた美しさに加え、素材のもつ色・肌合い・存在感などの持ち味のあるもので、永く我々の身近にあることにより、日頃の生活に欠かせないものであると同時に、日常を癒しと潤いや安らぎあるものとしてきた。

本題に入る前に、「工芸」についてその概要についてまとめておこう。『日本大百科全書』<sup>注1)</sup>などによれば、「工」には、ものをつくるという意味があり、つくるのが上手と意味が拡がり、そのような職人や細工という意味を含むようになった。これに、技能・修練を積んで得た特殊な技を意味する「芸」が結合し、巧みに物をつくること、巧みにつくられたものを「工芸」と呼ぶようになったとされる。しかし、これは、明治4年(1871)にアートの直訳として造語された「美術」に対応する言葉として、それ以降使われるようになった言葉である。そして、物づくりの原点として人類の誕生まで遡って用いられている他、明治以降は、時代や社会の変化など、「工芸」を取り囲む状況により微妙にその概念も変化してきた。例えば、「工芸」という言葉の誕生する直前である江戸時代においては、18-19世紀にかけて各藩において産業振興策が講じられていた。地域ごとに特徴的な素材や技法を生かした、いわゆる地場産業(=工芸)であるが、これらは手作りによる生産で、今でいう手工業である。多くのものは現在まで受け継がれており、機械産業の存在しない時代においては、工芸=工業であったといえる。この意識はそのまま明治時代に受け継がれているが、手工業であっても当時においては最先端産業でもあった。これにジャポニスムに発する欧米好み意匠などの付加価値をつけて、輸出することにより多くの外貨を獲得し、近代国家としての礎を築いたのが「輸出工芸」であった。やがてアールヌーヴォーなどの美意識の変化に立ち遅れることとなる一方で、機械工業化が進むなどの曲折を経て、戦後にはさらに大量生産・大量販売の進むなかで、製品の色彩・形状・加飾などの他、機能や使い勝手などを総合的にデザインするプロダクトデザインなどの分野を拓いている。一方で、作家自身の表現を目的とする工芸家が誕生している。さらに現代では、狭義の「工芸は用と美を兼ねるもの」という工芸観だけでは立ち行かない状況となっている。しかし、現代生活の中における「用」については、いわゆる「器物」などに伴う狭義の「用」だけでなく、鑑賞を通じた潤いある日常につながる「用」も重要性を高め

ている。

このように「工芸」の分野には幅広く奥の深いものがあるが、近年の急速な生活様式の変化などにより、身の回りの状況は大きく変動すると共に、従来の価値観も崩壊しようとしている。多くのものは、戸棚の奥深く納められ、日常からかけ離れたものとなっている。本稿においては、おもに食器を中心とする工芸分野について、いくつかの要因ごとに検証することにより、「工芸」のおかれている現況を再確認すると共に、将来的な課題などについて検討するものである。

## 1 日常の生活を変えた要因

我々は、多くの工芸品に囲まれて日々を過ごしてきたが、近年の急速な変節により「工芸」をめぐる周辺環境は大きく変貌しており、まず最初にその誘因となった具体的な因子について検証する。

(1) 徳利からペットボトル

徳利

陶磁製徳利は、現代ではお酒を飲むときに用いる酒器としての印象が強いがかつては、むしろ液状商品の運搬並びに短期間の貯蔵用の容器としての役割が大きかった。本稿においては主に後者の用途を中心に検証することとする。酒類を中心とする液状商品の多くのものは、樽詰めされて移送されるのが一般的であり、また小口販売には角樽(柄樽・えだる)と呼ばれる手提げ可能な小型の樽が用いられてきた。

江戸時代中・後期になると、生産・販売の多様化や活発な消費活動などにより、人口集中地を中心に小口販売が増加しており、京坂地域では丹波焼など、江戸及び周辺地域では瀬戸・



図1 『黄表紙 一刻価万両回春』(北尾重政、1798・寛政10)<sup>注4)</sup> p102



図2 德利出土例 三栄町遺跡(東京都新宿区三栄町)大量に出土する德利。『三栄町遺跡』東京都新宿区教育委員会1988.口絵



図3 内藤町遺跡(東京都新宿区内藤町)左から 容量一合半、二合半、五合。<sup>注8)</sup> p53

美濃焼を中心に志戸呂焼などを加えた陶製容器(通い德利)が登場し、一合半から一升に至る小口の流通<sup>注2)</sup>が認められるようになっていく。このような状況は、風俗事典的な要素の強い『守貞漫稿』(喜田川守貞 嘉永6・1853年<sup>注3)</sup>)などにも江戸と京坂を分けて図示されている。さらに『黄表紙 一刻価万両回春(図1)』(北尾重政 寛政10・1798年<sup>注4)</sup>)には、小売り酒屋が描かれている。店内の棚には、片口鉢と杓と共に屋号入りの通い德利が並んでおり、その店先には大きめの桶に水が張られ柄杓が置かれている。脇に通い德利が置かれていることから、濯いで再利用したものと考えられる。また『職人尽絵詞』(鋏形惠齋 文化2・1805年<sup>注5)</sup>)、『天狗のおふらい』(歌川国芳 天保14・弘化4・1843-47年<sup>注6)</sup>)には、丁稚風の人物が数本の通い德利を集めて持っている姿(前者3本、後者7本)が描かれている。さらに、

雑俳『住吉みやげ』<sup>注7)</sup>には「暮方は 皆小半の 買手也」(宝永3・1706年)の句がある。小半(こなから)は半分の半分の意味で、2合半にあたる。職人の女房が帰って来る主人のため、晩酌用の酒を買いに来る光景を、詠んだものと理解されている。このような状況は、近年の江戸城下などの近世遺跡の発掘調査でも夥しい量の廃棄德利(図2,3<sup>注8)</sup>)が出土していることから窺い知ることができる。その一例として、加賀藩本郷上屋敷跡(東京都文京区本郷7-3-1 工学部1号館地点<sup>注9)</sup>)の19世紀前葉と考えられる廃棄土坑(SK01)からの出土例がある。この土坑から出土した、瀬戸・美濃系灰釉德利は1,045個体を数える。その内、約39.6%に釘書き(図4)、ヘラ彫<sup>注10)</sup>などが認められ、「高サキ」など現存の酒屋と照合できる例もある。また容量では、二合半が

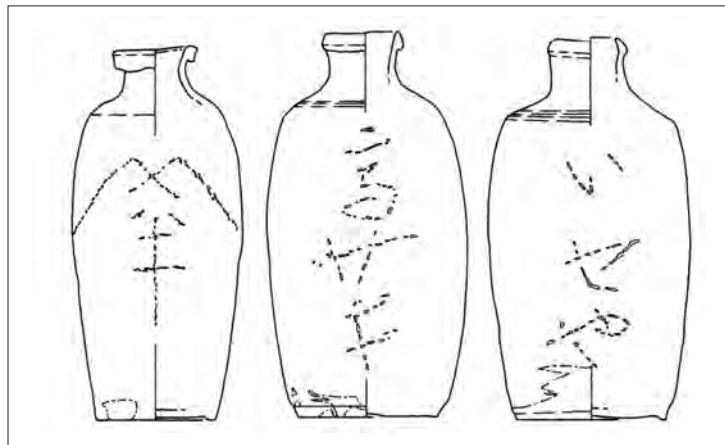


図4 加賀藩本郷邸跡出土 德利釘書き例<sup>注10)</sup> p60-61 縮尺1/4

38.9%、五合が21.6%、一升が39.5%に分かれる。当時の酒は、あまり日持ちしないため、二合半を藩士(多くは単身赴任者)が、五合、一升は多量に消費する宴会などに供されたと推定<sup>注11)</sup>されている。また、年代が下がるに従って、欠損の無い徳利が廃棄される傾向が多くなることから、「通い徳利」のルールが遵守されないようになっているとの指摘<sup>注12)</sup>がある。

近代になると、生産地から見本の徳利を持参して、酒屋の屋号や番号など、記すべき文字の注文を取る行商形態(印物屋・しるしもんや)が知られる<sup>注13)</sup>など、地域差もあるものの、このような酒類の小口流通形態は、大正から昭和前期まで続いている。

一方で、明治10年代後半(1880年代中頃)には、酒類を中心にガラス瓶が普及するようになっており、明治30年代初頭(1890年代末期)には、ガラス製一升瓶なども登場<sup>注14)</sup>している。このためその後の陶磁製の徳利は、地域の特産銘酒などに僅かに認められる他は、ガラス瓶詰が一般的となっている。さらに、液状商品のうち、一般飲料の比重が高くなると共に、ポリエチレン製のペットボトルの増加が認められるようになっていく。

#### ペットボトルと一般飲料

ペットボトルは、合成樹脂(プラスチック)の一種であるポリエチレンテレフタレート(PET)を材料として作られる容器で、1970年代初頭にアメリカで開発されている。日本では、陶磁製、ガラス製に代わる液状商品の容器として登場しており、昭和52年(1977)、醤油用の容器として初めて使用された。そして昭和57年(1982)、飲料用としての使用が認められるようになった。ペットボトルは、透明で光沢のある美しい外観、軽くて持ち運びしやすく落としても一定度の強度を保つ。さらに、若干の透過性があるものの、酸化防止剤やビタミンCを添加したり、やや厚めに仕上げるなど、衛生上も一定度の安全性を保つことができる。このような特徴から、容器としての利用範囲は広く、飲料、調味料、酒類などに利用されているが、その内の約9割が飲料容器であり、現在では茶系飲料が多数を占めている<sup>注15)</sup>。さらに350ml、500ml入りのペットボトルは、自動販売機に対応するもので、急速に普及している。また軽量で携帯便利であることもあり、路上、電車内など所かまわず、喉を潤せることとなり、かつて暗黙の了解であった、場と時を選ぶという観念を崩壊させる、新たな社会現象を引き起こす要因となった。このような現象は、清涼飲料の多様化と、次に述べるコンビニエンスストアの乱立や自動販売機の普及などにより急速にすすんでいる。

#### (2) コンビニエンスストア(以下、コンビニ)の出現

年中無休で24時間営業など、長時間営業を行い、小規模な

店舗において、食品を中心に日常雑貨、雑誌、たばこ、酒類など多品種を扱う小売店。かつての個人経営の小売店を駆逐しチェーン店となる例も多く知られる。「コンビニエンス(convenience)」については本来「日用に供する食品・商品」を扱うという意味であるが、日本では、便利・簡便な店=「コンビニエンスストア」と一般的に解釈されている。商業統計の「コンビニエンスストア」の定義によると、売り場面積30㎡以上250㎡未満で飲食料品などを扱い、1日14時間以上営業するセルフサービス販売店を指すという。また日本経済新聞の平成26年度(2014)の調査では、国内市場が10兆円を超える規模に成長し、トップシェアのセブンイレブンジャパンを始め上位3社だけで約8割のシェアに達したという<sup>注16)</sup>。

当初は市街地を中心に展開したが、現在では都市周辺の住宅地や郊外・地方の幹線道路沿いなどに店出が目立つ。ある時期まで都心部にはほとんど店舗は認められず、住宅地特有の業態となっていたが、昭和55年(1980年代末)頃からam/pmが積極的に店出するようになり、その後他社も追随し平成12年(2000)頃には、都心におけるコンビニは当たり前の光景となった。<sup>注17)</sup>さらに、公共料金の支払いや各種チケットの予約・発券などの代行、ATMの導入、生鮮コンビニなど新しい業態も認められる。

このようなコンビニの急成長については、平成28年(2016)の芥川賞受賞作品『コンビニ人間』(村田沙耶香)を紹介した『天声人語』に「かつては食文化を乱す 街の個性を奪うと副作用にばかり目が行った」ものの「もはやコンビニなしの日本は想像しがたい」「全国に五万数千店、毎月延べ14億人が訪れる。無数のコンビニ人間に支えられて回っている日本社会」と紹介されるほどである。<sup>注18)</sup>一方で、高蔵寺ニュータウン(愛知県春日井市)に昭和46年(1971)開店したコンビニ国内1号店とされる<sup>注19)</sup>、コストア藤山台店(2016.09.タックメイト藤山台店と改称 図5)が、平成28年(2016)11月17日閉店した。45年の幕を閉じることになったのは、高蔵寺ニュータウンの高齢者率(65歳以上率)が、10月現在32.2%と全国平均の27.3%を上回り、客単価が下がったことが大きな要因のようである。<sup>注20)</sup>また、コンビニチェーン「サークルK・サンクス」が最大約1,000店舗(全店舗数の約六分の一・16%)を閉鎖し、他店舗についても順次ファミマに変更・経営統合されると報道される<sup>注21)</sup>など構造変化が進められている。

また、平成28年(2016)の主要コンビニ8社の全店売上高は、前年比3.6%増の10兆5722億円となり過去最高額を更新すると共に、全国百貨店売上高5兆9780億円を大きく上回った。ただ来店客数は0.5%減の約159億人となる一方、平均客単価は0.9%増の605円60銭となり、微妙な変化の兆候が認められる。<sup>注22)</sup>



図5 「コンビニ1号店」愛知県春日井市藤山台(高蔵寺ニュータウン)  
2016.11.16筆者撮影

### (3) 自動販売機の普及

自動販売機(以下、自販機)のルーツは、古代エジプトに登場した「聖水自販機」に始まるとされる。その後、産業革命後のイギリスにおいて実用化され、日本においては、明治37年(1904)に切手をはがきの販売用の自販機が開発されている。不特定多数の人間が、コインなどにより対価を支払うことにより、人手を介さず商品の購入やサービスの提供を受けることができる。ボタンなどの操作により、つり銭の処理まで可能であり、非対人の最も身近なロボットということもできる。この自販機が飲料用に本格導入されたのは、アメリカの大手飲料メーカーの日本進出によるもので、昭和37年(1962)以降(当時はガラス瓶)であった。そして昭和42年(1967)には100円と50円硬貨が改鋳され、硬貨が大量流通することにより、自販機はさらに使いやすくなると共に、乗車券販売などにも導入されるようになっていく。昭和45年(1970)には、缶対応の自販機、昭和50年(1975)には日本独特とされるホット&コールド両用機が開発実用化されている。さらに、平成9年(1997)には、PETボトル製品対応機が登場している。<sup>注23)</sup>このように新機種の開発と実用化により、20世紀中は、順調に設置台数と売上額を増加させているが、21世紀になると共に減少傾向に転じている。日本自動販売機工業会の調査<sup>注24)</sup>によれば、平成19年(2007)現在5,405,300台で、その内48.8%が飲料販売用である。直近では平成27(2015)年では自販機総数3,739,200台で前年比99.0%、その内2,548,700台が飲料販売用で68.16%である。総生産数が減っているが飲料販売用の割合は増加してい

ることがわかる。このように、原則として屋外に設置された自販機が、効果的に利用されることができたのは、日本の治安の良さも大きく影響していたと考えられる。しかし、コンビニの進出によって自販機の生産量もやや伸び悩んでいるようである。

### (4) 電子レンジと食器洗い乾燥機

#### 電子レンジ

高周波の電磁場による発熱現象を利用した調理器具で、ボタン一つの操作で、食品を温めることができる利便性が注目された。昭和30年代末(1963)から40年代前半(1965)にかけて一般家庭用の電子レンジが生産・供給されるようになっていく。東京オリンピック(昭和39・1964年)や大阪万博(昭和45・1970年)が開催されるなど、高度経済成長期にあたり、経済的な豊かさを感じる一方で、核家族化と個(孤)食が進んだ時期である。これに伴って増大した簡単・便利のニーズに応えるものとして、急速に普及していった。また、大阪万博では電子レンジ内臓の自販機が登場している<sup>注25)</sup>。

電子レンジは、本来多岐にわたる料理に対応する機能を備えた調理器具であり、食生活を豊かにする効果が見込めるはずであるが、コンビニで買った料理をそのまま電子レンジで温めて食べることの常態化を助長する結果となっており、「チンして食べて!」というのが合言葉のようになっており、食を共にしない、できないという現状である。このため、利便さを求めるあまり、食や器に対するこだわりが希薄化し、そのための時間と場所という暗黙の了解が崩れてきた。

#### 食器洗い乾燥機(以下、食洗機)

昭和35年頃(1960年代)には、外食産業を中心に業務用の食洗機が急速に普及したとされるが、家庭用については、騒音や手洗いに比較した水の使用量が多いなどの問題から普及が遅れたが、昭和55年頃(1980年代)から需要が高まり、小型化と低価格化により、平成8年(1996)に各社から卓上型が販売され需要がさらに伸びている。また、平成15年(2003)の小泉純一郎首相(当時)の施政方針演説のなかで、食器洗い乾燥機・薄型テレビ・カメラ付携帯電話が「新三種の神器」と命名され話題となった<sup>注26)</sup>。食洗機のもつ利便性と引き換えに、一日に使う食器の量、効率的に収まる形、高温、高圧水流、専用洗剤に耐えうる素材などの制限が生じている。このため食卓に登る食器が質・量ともに限られるという、利便性のため新しい制約が生じるという、逆説的な問題となっている。これにより簡便さを得ることにより、「工芸品」のもつ多くの利点を切り捨てることとなった。

## 2 日常生活の変容

前項では、日常生活の変容させた主な要因について述べてきたが、それによって生じた具体的な社会現象の一面について述べるものである。

### お茶を飲む

お茶の歴史は古く、『日本後記』弘仁6年(815)の記事に、僧侶永忠(743-816)が嵯峨天皇(786-842)に茶を煎じて献じたところのあるもの、庶民層にお茶が広がるのは江戸時代になってからの事と考えられている。ただ、まだ蒸し製煎茶の開発される前であり、現在のような緑茶ではなかった。粗製の番茶などを袋に詰め、茶釜や土瓶で茶葉の成分を煮出した茶である。「おし付けて 茶袋しぼる しゃくの底」『楊梅(元禄15・1702年)』<sup>注27)</sup>の句に、茶見世などにおける煮だし茶販売の様子がよく表れている。さらに製茶技術に改良が加えられ、蒸し製煎茶による淹茶(えんちゃ)法が広まり江戸時代中期頃には主流になっていったと考えられている。これに伴い小振りの煎茶碗が一般的となり、急須を用いてやや低めの湯でお茶を淹れ、香り・色・味を愉しむようになっている。文人趣味の拡がり軌を一にしており、比較的進歩的な階層を中心に、文化活動と一体となって拡がっている。さらに製茶技術の改良が進められ、茶葉の安定生産とともに幅広い階層に定着し現代に至っている。

ところが近年、お茶はペットボトル入りのものを買うのが普通という現象が日常化している。スーパーやコンビニ、自販機などには、多種多様なお茶を詰めたペットボトルが温・冷両者ともに常備されていることもあり、急須を知らない母親が増えているという<sup>注28)</sup>。これはかなり深刻な状況となっており、さるクイズ番組で、朱泥の急須の写真を見て、急須という答えが出てこない状況にまで至っている。さらに別の番組では、土瓶と急須を取り違えて紹介している例もある。急須は、後手または横手であり、土瓶はやや体部が大きく上から吊下げるの把手をもつというのが、一般的な解釈である。

急須に茶葉を入れ、適温のお湯を注いだ後に、ゆっくりと茶葉の開いてゆく時を愉しみ、湯呑み茶碗(煎茶碗)に注ぎ分けられたお茶から生まれる香り・色・味わいを愉しむと共に会話がはずむ・・・この「お茶を愉しむ」という場面には、「やきもの」である急須と湯呑み茶碗(煎茶碗)や菓子皿(鉢、銘々皿)などの他、茶心壺・仙媒(茶合)・茶托・湯冷ましなど、金属・木・竹などを素材とする各種の工芸品が登場する。その場、その場によって省かれるものもあるが、「やきもの」をはじめとする工芸品を介して「お茶を飲む」ということにより、お茶の味わいを一層引き立てるだけでは無く、やわらいだ時を過ごし、家族またはそのグループの交流を深め、ゆと

りと癒しの時間を生み出すことができるのである。ここでも各種の工芸品が、それぞれの特徴を生かしながら重要な役割を担っていることがわかる。このように、日本では日々の生活のひとつ「お茶を飲む」という場面を切り取るだけでも多くの「工芸品」が深く関わってきたことがわかる。

しかし近年、「お茶を飲む」という場に時折登場するようになったのが、マグカップ<sup>注29)</sup>である。やや厚手で半筒型の体部に把手の付く形である。コーヒーはやや厚手、紅茶は薄手で白く、煎茶はその淹れる温度<sup>注30)</sup>の関係から把手を必要としないのが一般的であり、目的によって、素材・形などが異なるのが本来の姿である。ところがマグカップでは、これらに加えて、ややもするとスープやインスタントラーメンまでも含め、とにかく何でも口に運ぶことができれば良いという曲者である。ここには、多機能、利便性の名のもとに、視覚や触覚など、使う側の感性が封じ込められたものと言える。

### 食事と団欒

すでに述べてきたように、核家族化や個(孤)食などにコンビニ弁当、電子レンジ、食洗機などの要因が加わり、各種工芸品の除外や使用制限などにより、日本の食文化が大きく崩されてきた。

そのような危機感のなか、平成23年(2011)に「日本食文化」を世界遺産にという提唱<sup>注31)</sup>があり、これに呼応して「京料理・会席料理」を京都府指定無形文化財とすることが決まった。また京都市、常滑市、佐賀県などの各地で「乾杯条例」<sup>注32)</sup>が制定されており、常滑市の条例の条文には「常滑焼の器で地酒を飲むことを広める努力をする」とある。「マイぐいのみ作り」のイベントなどが実施されており、これらと連携する動きが認められる。さらに平成25年(2013)に「和食 日本の伝統的な食文化」がユネスコ(国連教育科学文化機関)の無形文化遺産に登録されることとなった<sup>注33)</sup>。これは「自然の尊重という日本人の精神を体現する社会的慣習」として認められたものであるが、一方では「喜ぶというより、崩壊が進む日本の食文化を見直すきっかけにすべきだ」<sup>注34)</sup>という指摘がされている現状である。このような取り組みの重要性は言うまでもないことであるが、ここで言う「和食」には、一般家庭における日常とはやや距離を感じるものがあるものの、和食を引き立てるのは盛られる器との取り合わせである。味が重要であることは言うまでもないが、まずは視覚、嗅覚、触覚などを通して美しい立体として鑑賞するわけで、料理と器との調和は芸術性も高く、心豊かにしてくれるものである。しかし必ずしも本格的な和食ということでは無く、日常における食事の中においても、ささやかな工夫で可能になる部分が大きく、数値化は難しいが大変重要な要素といえる。

しかしながら、使い捨てされるコンビニのプラスチック容器や、



図6 桐箱例

画一化された外食チェーンの食器類などのため、身近な工芸品の存在が稀薄になる傾向が急速に進んでいるのも現実である。残念ながら、ものに対する愛着が薄れ、大切にするという思考が崩れてきており、時流とはいうものの、コンビニ的発想・生活様式は、「準備をしない」「我慢をしない」という日常性を生み出しているのではないか。そして便利さの名のもとに規格化・省力化が進んでおり、このまま、単に栄養を摂取するためのだけの食事という方向へ進むとすれば、このような現象が現代人の精神面に与える影響は少なくないと考えられる。

## まとめにかえて

「工芸」と共にあった永い歴史の積み重ねの中で、生み出された日本独自の文化として収納文化がある。やきものや漆製品など扱いに注意を要する点のある工芸品は、桐箱(図6<sup>注35)</sup>)に納めることにより、次世代へ受け継がれてきた。吸湿性が少なく耐火性のある桐材を用いて収納箱を作ることにより、高温多湿で地震や火災の多い日本の風土の中で工芸品が守られてきたといえる。さらに、仕覆や袱紗さらには風呂敷まで二重三重に包まれており、その素材・文様なども収納品に合わせて選ばれたものであった。また、不幸にして破損したものについても、そのまま破棄するのではなく、漆、鉛ガラス、鍍(かすがい)などを用いて修復する技術も定着<sup>注36)</sup>しており、ものに対する愛着や大切にする国民性のあらわれといえる。

図7は、某大学の少人数クラスで試みた講義風景である。通常、配布資料に沿って、板書、口頭説明を加えながら、パワーポイントなどを用いて画像を見せる構成であるが、全行程(15週・2単位)の中で、数回は参考資料を持参し、実物を見せることにより、



図7 講義風景例 大徳利、ペットボトル、急須、菓子鉢、マグカップなどを例示

肌で感じてもらう時間をもてるように心がけている。この時は、大徳利、ペットボトル、急須、菓子鉢、マグカップなどの実物を見せ、それぞれ手に取って観察させた。特に、急須の蓋の穴とその位置、内面の茶こしの部分<sup>注37)</sup>など細部にも注意するよう指導している。その後、急須を用いて煎茶を淹れ、茗碗(煎茶碗)に分けて味わってもらいながら、ペットボトルやマグカップなどを話題にした。勿論、我流の淹れ方で、香り・色・味わいなど、どこまで煎茶の良さを伝えられたかは疑問符である。それはさて置き、ここで大きな問題は、彼らの物心つく頃にはすでにペットボトルがあり、コンビニや自販機に囲まれた社会の中で育ってきた。つまり彼らにとっては本来身近であるべき「工芸品」ですらすらに使うものではなく、学ぶものでしかないわけである。このため「工芸」が、あたかも堅苦しく難しいものと感じられるようになってしまった。そんな日々の中で多くの学生が手放せないものとなっているのがマグカップである。前述したような疑義を見出させることの難しさを今更ながら痛感したしたいである。

一方で、かつて講演後の質問として、食器の無文化、画一化の要因の一つとして「食洗機が脅威である」という私の説明に対して、食洗機に耐えるものを作るのが産業ではないかという意見が出されました。しかし、本当にそうだろうか・確かに産業は常に新しいものを生み出し古いものは切り捨ててきました・ただ規格化された形・文様、変質しにくい素材、割れにくい器を求めるとなれば、樹脂や軽金属などの他素材が向いていることは明白である。「工芸品」のもつそれぞれの素材の特徴があるゆえに、日本文化を培う上で果たしてきた役割が大きく、それらを放棄することとなるのではないか。各種の「工芸品」は、歴史と文化の結実である一方で、日々の身近な道具としての一面ももっており、永く培ってきたことを、簡便さだけを求めて損ないたくないものである。こ

のためには、従来の日本の「工芸品」がそのまま使い易い電子レンジや食洗機の開発を促すのがより日本的発想ではないのか。我々がどのような生活を営む社会を求めるのか、何がより人間的な生活と考えるのか。自分の生活との結びつきの上で考え直す必要に迫られている。あわせて、日本の魅力を国内・外に発信する上で重要な素材としての「工芸」について今後も注視してゆきたい。

## 注

- 1) 小学館『日本大百科全書』（1984-94、全24巻）をベースに毎月定期で更新されているデジタル版『百科事典』
- 2) 遺跡からは、容量一合半、二号半、五合、七合、一升などの徳利が出土している。『新宿内藤町遺跡に見る 江戸のやきものと暮らし』新宿区内藤町遺跡調査会 1993 p53
- 3) 喜田川守貞『守貞漫稿』天保8・1837  
嘉永6年・1853 風俗随筆35巻 25部門に分け京坂と江戸の風俗・人情など対象的に紹介。明治時代に『類聚近世風俗志』として出版。
- 4) 三谷一馬『定本江戸商売図絵』立風書房 1986 p102より引用
- 5) 朝倉治彦『江戸職人づくし』岩崎美術社 1980 所収。丁稚風の人物が集めた徳利を3本下げた状況を職人つくしの一場面として紹介している。
- 6) 歌川国芳「天狗のおふらい」『ボストン美術館所蔵 俺たちの国芳 わたしたちの国貞』2016所収。p128 No.83 下段天狗のように、長くデフォルメされた丁稚の鼻先に3本、右手に3本、左手に1本の徳利が確認できる。
- 7) 鈴木勝忠『川柳・雑俳からみた江戸庶民風俗』雄山閣出版 1978 p78
- 8) 井汲隆夫「江戸の食文化」『新宿内藤町遺跡に見る 江戸のやきものと暮らし』新宿区内藤町遺跡調査会 1993 p53
- 9) 加賀藩本郷上屋敷の北西、水戸藩中屋敷との屋敷境付近。『東京大学本郷構内の遺跡 工学部1号館地点』東京大学埋蔵文化財調査室報告書6 東京大学埋蔵文化財調査室 2005
- 10) 徳利の器面にヘラ彫りされたのちに焼成されたものと、焼成後、釘などを用いて点刻されたものと、線刻されたものがある。『東京大学本郷構内の遺跡 工学部1号館地点』東京大学埋蔵文化財調査室報告書6 東京大学埋蔵文化財調査室 2005 本文・図版 p60-65
- 11) 大貫浩子「加賀藩邸内における陶磁器消費の諸相」『東京大学本郷構内の遺跡 工学部1号館地点』東京大学埋蔵文化財調査室報告書6 東京大学埋蔵文化財調査室 2005 p162-181
- 12) 堀内秀樹「加賀本郷邸における廃棄物処理に関する考察」『東京大学本郷構内の遺跡 工学部1号館地点』東京大学埋蔵文化財調査室報告書6 東京大学埋蔵文化財調査室 2005 p149-161
- 13) 神崎宣武『わんちゃん利兵衛の旅』河出書房新社 1984 p40「貧乏徳利を売る」
- 14) 「刻の酒蔵」江井ケ嶋酒蔵株式会社ホームページ
- 15) 「ペットボトル」『ブリタニカ国際大百科事典』ブリタニカ日本 2004「ペットボトル」『フリー百科事典ウィペディア』
- 16) 「コンビニエンスストア」『ブリタニカ国際大百科事典』ブリタニカ日本 2004「コンビニエンスストア」『フリー百科事典ウィペディア』
- 17) 16に同じ
- 18) 『天声人語』朝日新聞 2016.07.25. 朝刊
- 19) 「消えるコンビニ1号店」中日新聞社会面 2016.11.15. 夕刊 ココストア1号店  
昭和46年(1971) 藤山台店(愛知県春日井市) タックメイト藤山台として存続平成28年(2016)11.17. 閉店。セブンイレブン1号店 昭和49年(1974)豊洲店(東京都江東区)。マイショップチェーン1号店豊中店(大阪府豊中市) 1969。
- 20) 19に同じ
- 21) 「サークルKなど最大1000店閉鎖へ 経営者や客に動揺」中日新聞一面及び経済面 2016.08.10. 朝刊
- 22) 「百貨店、6兆円割れ 16年売上高 コンビニ、最高更新」中日新聞経済面 2017.01.21. 朝刊
- 23) 鷺巣 力『自動販売機の文化史』集英社新書 2003.03. 「自動販売機」『ブリタニカ国際大百科事典』ブリタニカ日本 2004「自動販売機」『フリー百科事典ウィペディア』
- 24) 『自販機の歴史』日本自動販売機工業会ホームページ 2016.11.16.
- 25) 「電子レンジ」『ブリタニカ国際大百科事典』ブリタニカ日本 2004「電子レンジ」『フリー百科事典ウィペディア』 2016.12.18.
- 26) 「食器洗い器」『ブリタニカ国際大百科事典』ブリタニカ日本 2004「食器洗い機」『フリー百科事典ウィペディア』 2016.11.29.
- 27) 鈴木勝忠『川柳・雑俳からみた江戸庶民風俗』雄山閣出版 1978 p76所収。茶釜や土瓶の底の茶袋を柄杓の先で押さえつけながら、絞り出した煮だし茶を一碗〇〇文で商う。杓に糠をかけて押し付けるあたりに感情が込められている。

- 28) 「急須で茶入れる慣習消える?」朝日新聞 朝刊 投書欄  
2009.05.23. 「急須離れ進む」京ねこニュース 2012.02.05.  
「茶(PDF:417KB)」農林水産省
- 29) 英語mug 和製英語mug cup
- 30) 茶葉の種類にもよるが、上級煎茶では70℃ぐらいが目安とされる。
- 31) 「世界遺産・日本食文化 申請へ 農水省定義づけ急ぐ」  
朝日新聞 朝刊 2011.07.06. 「京料理 初の文化財に」  
中日新聞 朝刊 2013.03.06.
- 32) 「『地酒で乾杯を』各地で条例」読売新聞 2013.11.01.
- 33) 藤井裕介「和食 無形文化遺産に決定」朝日新聞朝刊  
2013.12.05. 「新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重・栄養  
バランスに優れた健康的な食生活・自然の美しさや季節の  
移ろいの表現・正月行事など年中行事との密接な関わり」が  
アピールされ、「自然の尊重という日本人の精神を体現する  
社会的慣習」として登録。
- 34) 安達一正「和食の危機」『にじ』毎日新聞朝刊  
2014.01.14.
- 35) 木箱に収納 ものを大切にする日本の収納文化。箱詰め  
することにより、器物の破損を防ぐ。桐製であれば、材質は軽  
軟で、耐火性が有り、吸湿性が少ない。さらに、風呂敷、紙な  
どによる包装文化もまた特徴的。
- 36) 「持って出て 下女が囁く 焼継屋」文化6・1809年、『五色  
墨』町屋の裏木戸で、割れたやきものの補修を小声で頼む  
場面。江戸時代の人口集中地には、ながしの焼継屋が  
いた。鈴木勝忠『川柳・雑俳からみた江戸庶民風俗』雄山閣  
出版 1978 p109
- 37) 茶こし穴の数、大きさは、使われる茶葉の種類などにより異  
なる。