

## 2-2 楽焼の可能性—楽家・柳宗悦・現代の楽焼窯元—

兼子まり絵

### はじめに

初めて楽茶碗を知ったときの印象は忘れられない。言葉は悪いかもしれないが、「ただ黒いだけ」の茶碗という印象しか持たなかったからだ。このような茶碗が、なぜ茶の世界では評価されるのか。非常に疑問に思った。千利休の創意によって作られたという特殊な成立背景から多くの人々が多様な楽焼論を展開している。特に、民藝運動で知られる柳宗悦は楽焼を痛烈に批判している点は注目される。彼の批判は、楽焼のよさが分からなかった私にとって非常に印象的なものであった。

楽家代々の歴史に沿って語られる一般的な楽焼論と、極論ともいえそうな柳の批判的な楽焼論。この両者の対立する点はどこにあるのか。どこか共通する点はあるのだろうか。「楽焼だからこそ」展開される論の中に楽焼の持つ象徴性を見ることができる。また、現在はどうのような楽焼論が展開されているのだろうか。現代の楽焼窯元のヒアリングを参考にして検討してみたい。

**楽焼**(注1)：千利休が自らの侘び茶の精神を表すべく、豊臣秀吉の時代(天正10年前後)、長次郎に作らせたのが楽焼の始まりである。それまでは茶の湯の碗は唐物が絶対的に珍重されていたので、楽茶碗は茶人が創作させた初めての和物茶碗である。豊臣秀吉から聚楽第の「楽」の字を拝領したという伝承に基づき、楽焼と呼ばれる。約400年にわたり、楽焼は楽家代々に連綿と受け継がれており、現在は15代楽吉左衛門氏が踏襲している。赤楽は火度焼成、黒楽は高火度焼成である。黒楽は焼成時間が短いため、赤楽・黒楽ともに軟質で「やわらか焼」や「軟質施釉陶」と呼ばれる。

**柳宗悦**：柳宗悦(1889年—1961年)は民藝運動の創始者である。柳宗悦は近代化が進み機械生産が進む中で、日本がすばらしい手仕事の国であると評価した。また、用いられるために作られる実用品に「健全な美」を見出し、この世が美しい国となるためには、実用品こそ大きな役割を背負っていると論ずる。柳宗悦は、日本の手仕事による美しい実用品を用いて暮らすことを提案した。その提唱は、近代化が進み機械生産が主流になっていく中で、新しい美の価値基準となり民藝運動の流れを作った。

### I 柳宗悦と当時の楽焼論

楽焼と一言に言っても、長次郎から当代吉左衛門まで約400年の歴史がある。ここでは、柳の楽焼論と比較するため、柳が生きていた時代(1889—1961年)の楽焼に対する考え方に焦点を絞ることにする。

#### 1) 楽家の楽焼論・陶芸雑誌に見る楽焼論

##### ① 楽家13代吉左衛門(惺入)の楽焼論

柳が活動していた時代とちょうど対応するのは楽家十三代吉左衛門[惺入](1887～1944

年)である。楽焼の伝統を守り伝えようとする姿勢は、彼の作風にもあらわれている。茶道研究史「茶道せせらぎ」を発刊するなど、その研究内容は高く評価されている。その惺入の発言の中で印象的なのは「何を楽焼というのか」という点である。惺入は『楽焼を焼く』のなかでこう記している。「世間では楽焼楽焼と一概に申されますが楽焼は私方で拵えましたのが本当の楽焼其の物でありまして、製作品に必ず押しますところの印章は登録商標になっています。私の方以外で出来たものは楽焼風の焼物とでも申しましょうか、さもなくば偽者であります」(注2)。一見過激な発言にも聞こえる。しかしこれは長次郎から代々続く楽家というブランドを守らなくてはならないという責任感がにじみ出ている発言なのだ。

## ②陶芸雑誌に見る楽焼観

一般の人達の楽焼観を押さえておくことも重要である。なぜなら柳は楽を作る側に対する批判のみでなく、楽を愛でて使う側の人々も批判しているからである。

『やきもの趣味』第三巻第四号には「楽焼研究」という特集が組まれている。この雑誌は各地の陶磁愛好家や愛陶研究家により出版された雑誌で、昭和12年前後に出版されたものであり、ちょうど柳が生きていた時代に毎月発刊されたものである。その特集のなかで、蟲明焼の研究家・高草藍山は楽焼を絶賛している。楽茶碗を「いわゆる、見所というものがチャント程良くこなしてあり、茶碗としてこの位全般的に秀れて居るものは外にない。まづ茶碗の中では王座に立つもの」(注3)と述べている。また、名古屋の茶人であり茶道研究家の吉田堯文氏は、「茶道からみた陶器」の中で、「楽焼、長次郎の茶碗については、安心立命を得て一人静かに楽しむ思いが現われております」(注4)と評価している。このように、一般の陶磁器愛好家や愛陶研究家には、楽焼は概ね茶道のための茶碗として、見所のある優れた茶碗として愛されていることがわかる。

茶道界についても、少し触れておく必要がある。12代弘入のころは幕末・明治の社会変革期であり、茶道界はさらに衰退し楽茶碗の需要もあまりなかったが、13代惺入の頃はようやく茶道界も活気を取り戻しつつあった時代だという。茶道界の活気が垣間見られる出来事があった。

## ③ 背景・昭和の北野大茶湯

興味深いことに、ちょうどこの頃、天正15年の北野大茶湯から350年を記念して、昭和11年(1950年)に北野大茶湯が行われている。この茶会は大変な盛況ぶりであったようで、申し込みが殺到し、入会締め切りを宣告するほどであったという。一万人近い群衆が北野に詰めかけ空前絶後の大茶湯であったと記録されている。茶の世界での秀吉の人気の高さをうかがい知ることができると同時に、お茶のブームがあったのではないかと推測される。

以上のように、柳が生きた明治から昭和前半は、北野大茶湯から350年ということもあって茶が流行し、楽焼に対しても様々な評価が出てきてくる時代だったのだと考えられる。必ずしも楽家の楽がすべて優れているとは言い切れないだろうし、楽家以外の楽焼でも素晴らしい作品は多くあるであろう。しかし、楽家には千利休、長次郎から続いてきた連綿たる伝統がある。それを守ろうとした立場からの楽家十三代惺入の楽焼観、一方、茶道のた

めの茶碗として肯定的な見方をする愛好家の楽焼観、どちらも伝統に基づいた楽焼を悪くは言っていない。好意的な見方をしている。

## 2) 柳宗悦の楽焼批判

柳宗悦はこのような一般的な楽焼観に反発したのである。千利休と長次郎から始まり、伝統的なブランドとしての地位を築いた楽家に対して、また、楽の美をめぐる人に対して批判の声をあげた。無造作を装いつつも、造作に他ならない楽焼に対して「楽ほど派手な茶碗はない。わざとらしい渋さは茶器への冒瀆でないのか」(注5)と痛烈な批判を展開したのである。しかしながら、なぜ柳宗悦はそこまで楽焼に反発したのであろうか。それは概ね以下の二つの点に絞られる。

### ① 美への眼力

柳宗悦は見る力を非常に重視して論を展開している。柳のいう見る力とは眼と物との直接的な交わりをいい、「見る前に知を働かすものは美への全き理解を得ることができぬ」(注6)という。井戸茶碗のように、たとえそれが飯茶碗でも美しいと感ずるものを見出して茶器に使ったという点から先代の茶祖を高く評価し、大名物は茶人たちの見る力による創作とまで述べている。

それに対して、千利休に対しては非常に厳しい評価を下している。千利休は自分好みの茶に見合う茶碗を作らせた、という点が柳は気に食わなかったのである。柳は美しいものは作るものでなく、「見抜く」ことで生まれるという立場にあるからだ。柳は貧しい陶工たちが彼らの生活のために大量生産した日常雑器の中に美を見出したのである。楽茶碗のように、千利休の創意をあらわすため一品一品つくられた、いわゆる貴族的な工芸とは相容れないものがあつたのだ。柳の「見る力」という観点からすると、初めから茶のための茶碗として誕生した楽焼が批判の対象になることは納得できる。

### ② 他力的な美

柳宗悦は、見抜く力により美は見出されるとした。その見る力とは、見る者の強烈な能動的な働きである。一方見られる対象は、他力的な美しさである。それは美しさを意識しない美であり、見る力により見出されることを待つ受動的な美である。柳はこれこそが嫌らしくない健全な美であるとしている。そしてこの美の代表的なものとして井戸茶碗を挙げた。井戸茶碗は、貧乏人が普段使いにする朝鮮の飯茶碗であり、平凡きわまる世にも簡単な茶碗だからこそ健全な美がある。臨在禅師がいう「造作する莫れ」という禅意にそつた器という。

この他力的な美という観点からすると、楽茶碗は確かに当てはまらない。なぜなら楽茶碗は、侘び茶に見合う美のために誕生し、はじめから茶のための茶碗だからである。侘び茶の美しさを楽茶碗自らが体現したものであり、それは自らの美を私たちに語りかける能動的な美である。そして、それを見るものもその侘び茶にかなつた茶碗として濁つた目で楽茶碗を見る。その上、背後には千利休や豊臣秀吉が控えている。楽焼がいわゆるブランドとなることで茶人の目は受動的な働きに終わり見る力が衰えていく。この双方の悪循環こそが千利休の創意により生まれた楽焼を柳が批判する所以だと私は考える。

以上のように、柳宗悦が楽焼に痛烈な批判を与えた理由は、侘び茶に見合った美を自らが語りだす楽焼には他力的な健全な美しさがないこと、同時に見る側も茶のための茶碗として楽茶碗に向き合うために美への眼力を衰えさせていること、という2点だと私は考える。

### ③柳の楽焼批判への指摘

柳宗悦は「じかに見る」ことを重視した。知識も先入観も何も働かさず見ることの大切さを説いた。しかしながら、実際に柳はじかにものを見ていたのであろうか。疑問を抱く節があった。それは「『喜左衛門井戸』を見る」の中での記述である。それは柳が昭和6年に随一の茶碗といわれる「喜左衛門井戸」を大徳寺の孤篷庵で見たときの記録である。この中で柳は井戸茶碗を、見る前から「そこには美と、美への鑑賞と、美への愛慕と、美への哲学と、美への生活との縮図がある」(注7)と述べている。おそらく柳は「見る前に」すでにその気持ちでいたのであろう。これは、井戸茶碗は大名物である、きっとこれこそが民藝の言う美しさを体現したものに違いない、という意識が働いていると言えるのではないか。この時点ですでにものを直に見ていない。ここに柳の指摘の矛盾がある。

#### ・出川直樹の指摘

出川も柳の「じかに見る」という行為に対して疑問を抱く。実際に井戸茶碗を見た柳は「いい茶碗だ、ただ何という平凡極まる茶碗だ」(注8)と心で叫ぶのであるが、これに対して出川氏は「柳は井戸自身が持つ様々な特徴的な形質を『平凡』の一言で済ませてしまい、自らの民芸論に合致する条件、『下手物』『安価』『雑器』などの条件がこの美しさを成り立たせているように述べている。これは直感で見たというより、『民芸論』が井戸茶碗を見たという感じではないか」(注9)と述べる。つまり、柳の目も、柳自身の主張や先入観で曇っているのである。

加えて、出川氏は井戸茶碗について、決して平凡とはいえ、むしろ例外的な作品と述べており、一人の陶工が一つの窯で一回ないし数回焼いたものなのではないか、と大井戸一人一窯説という見解までもっているのだ。なぜなら何百何十万と作られた堅手や三島に対して、大井戸は百余個しか現存せず、焼いた窯も不明であり、その数量や作風からしても平凡ではないからである。

つまり、柳自身も自らの民芸論という視点から井戸茶碗を見ていたということ、平凡ではない井戸茶碗を平凡なものの代表として民芸美の中心に据えてしまったことに、柳の矛盾があるということである。

#### ・竹中均の指摘

柳は千利休は相当の目利きだったろうとしながらも、千利休は茶を政治的経済的に活用したとし、柳自身「自分は千利休以上の仕事をしなくてはならない」と述べている(注10)。この柳と千利休の関係から、竹中は柳の楽焼批判をみる。柳は「千利休という一者に収斂していくタイプの茶道史を批判した。その反面、室町時代の『初期の茶人たち』の複数性に、茶道の起源と可能性を探し求めた」(注11)のである。このため、千利休が作らせた楽焼にも批判が及んだのも自然な流れであったのだ。

このように、柳は楽焼自体が嫌いで批判しているのではない。民芸に対立するものとして、千利休が作らせたブランド的なやきものとして批判していることがわかる。

#### ④柳宗悦の楽焼への評価

柳は楽焼に対して、痛烈な批判をしているが、一定の評価をしている上での発言であることもふまえておく必要がある。まず、柳は「聚楽という言葉が暗示するように『楽しむ』ことから起こったやきものであり、『楽に焼ける』のが楽焼の性質であります。」「茶趣味を十二分に含ませたものでありますから味わいの濃いもので、手触りや口ざわりもよく、保温にも適い素地も温かく釉薬の質もよく特に色合いが美しく、また茶との調和も充分であります」(注12)と楽焼を茶のための茶碗として高く評価している。

また、柳は支那の強さの美や朝鮮の淋しさの美と異なり、日本の陶磁器は温和な美であるとし、この温かなやきものこそが「楽焼」であると述べ、「柔かい温かい器を両手に抱き上げて唇につける時、いかに人は楽しい静かな情を心に味わい得たであろう」(注13)という。柳は楽焼を日本らしい温和な美をもつものと、とらえている。

以上のように、柳は茶のための茶碗としての楽焼を優れたものとし、一定の評価はしている。ただ、柳は楽焼の「楽に焼ける」「楽しみに作る」というその性質ゆえに作者の作為が反映されやすく、これこそが楽焼の病気の発端であると述べる。楽焼自体が悪いのではなく、作る側の人間の態度に罪があったのだ。そのため、「今後は茶碗のみではなく、鉢・箱・筆立て・タイルなどの別の手法を用いて作品を作るなどよくないでしょうか」(注14)と述べている。楽を正しいやきものに改め新しい歴史に活かそうと提言しているのだ。

このように柳は楽焼を一方向的に批判していたわけではない。茶のための茶碗として十分な評価をしているし、楽焼の性質を見こして将来性を期待している。

楽家・陶芸雑誌から見る楽焼論と柳宗悦の楽焼論の二つを取り上げて、楽焼を見てきた。この時期は、楽家の楽焼がブランドとしてすでにしっかりと確立され、一般の陶磁愛好家も好意的な見方をすることが一般的であった。その中で、柳は既存の楽焼論にとらわれずに新しい視点から楽焼を見たのである。ここに柳の指摘の新しさや面白さがある。しかし、柳の指摘にも矛盾があるといわれている。民芸美の井戸茶碗を引き立たせるための対立法としての楽批判であったというのだ。しかし、柳自身も楽焼に対して一定の評価をした上で批判をしていたことも確認しておきたい。

楽焼はその特殊すぎる成立背景や楽焼自身が持つ性質ゆえに、和物創作茶碗として、伝統あるシンボリックなブランドとして多くの人に語られ、時には柳のような痛烈な批判のターゲットにもなったのである。

## II 現在の楽焼窯元の楽焼論－ヒアリングから－

それでは、現在、楽焼はどのように理解されているのだろうか。楽焼の窯元は現在、京都に6つほどあるという。その中で、「楽入」「和楽」のご協力を得てヒアリング調査を行うことができた。現在、何を楽焼というのか、茶道との関わり、楽焼の将来などの観点からお話

を伺った。

### ①吉村重生氏

京都南区にある楽焼窯元「楽入」で三代目吉村重生氏からお話を伺った。

「楽焼をはじめて三代目なんです。親父が楽入という名前で、抹茶碗の需要を満たすために我々は陶器を作りはじめて今もそれがなりわいです。ところが抹茶碗だけではなかなか365日しっかり仕事があるとは言い切れない。で、置物というような生活雑貨に近いものも焼いています。ただ大変特殊なやきものなんで一般の消費者に不向きなのね。例えばお醤油差しを入れたら醤油がしみこんでしまう、においとかも二度と取れない。お湯呑みも作ってもいいんですけど、実際作ってて、お茶の先生ならがまんして使ってくれる。けど、初めて使う人なら、しみていく、においがつく、はじめ土臭い香りがする、すぐ割れる。どれをとってもいいところはないです。だから限られてはいますけど、できるだけその分野に近いものまでつくろうとしています、ここは。それでも、ざっと300日くらいかな、工房が稼動しているとすれば、ほぼ毎日いくつかの抹茶碗を作っています。さすがに抹茶碗屋ですわ。私たちの作った商品で一番用途的にもすべて満たされるのは抹茶碗やね。こうゆう方（田村健夫さん：美術割烹陶器田村菜山）に買ってもらいたいのでアイテムを増やして色んなニーズをふまえて変えてきたり、ということはあるんだけど、なかなか一般の人に向くのは、そうたいそう作れないし、当然競争も激しいし。抹茶碗となれば抹茶碗を作る色んなノウハウを蓄積しているし、利益率も高い。けど、将来をみこしてそれだけを作っていくってわけではない。残念であり、また、いいことなのかもしれません。」

吉村氏によると、楽入では基本的にお茶道具としての抹茶碗を作っている。「水を吸う」という楽焼の特殊な性質のお蔭で、抹茶を練る際に対流ができて練りやすいからである。しかし、現代は抹茶碗のみではなく生活雑貨も作り、お茶の世界だけにとどまらず新たな創造にも向かっている。その時、お茶の世界では重視される「水を吸う」という性質が、日常の器には向かないという。お茶のためのやきものというのがネックになっているのだろうか。

「ネックというか、そやからよかったんです。お茶のための器だからいいわけで、それが一般の人にはネックになるというんですか、一般の人にはそれが特化されてへんと。やっぱりお茶のことしてる人が見たら、そんな使い手が悪くても使いたい、という料理屋さんもある。僕のやきものを分かった人が買ってくれることが大切で、そういうことができるのが京都のやきもののええとこ。」

やはり楽焼を作るうえで「茶」は切っても切り離せない大きな存在だ。吉村さんも茶道を25年ほど習っているという。茶道を学んで抹茶碗を作る際に影響するのだろうか。

「ものすごい反映されます。ものすごく。私、吉村楽入個人の話ですけど、お茶の修行をしたうえで、それが陶器の修行とあいまって初めて自分のいい作品ができると思ってますし、私の作品の本質はそれです。」

今抹茶ゆうて一般的に飲んではんのは、お薄、つまり薄い茶やねん。もともとはもっとドローとした濃いのを飲むのが本来のお茶やねん。上にかざしても落ちてきいひんほど濃い。

楽焼はそのための器なんです。それに一番適してるのが楽焼。表千家・裏千家、武者小路家の三千家があるんやけど、その先祖が利休さん。で、その末裔たちは抹茶碗、特にお濃茶に向けた茶碗は楽焼です、って言いきってはんねん。他の人達はそこまで言い切ってはらへんで。それは何でやってゆうたら、お茶を吸うよって。お茶碗が。水を吸うように作ってある。こういう風に水がしみこむやきものだから利休三千家は、お濃茶は、「たてる」とゆわずに「練る」ってゆうんやけども、しみこまんと練れない、という考え方がある。抹茶の粉とそのお茶の混ぜ合わす作業に、器自身が水分をある程度吸収してくれんと、よくできない、という考え方に立ってんねん。」

(水を入れた赤楽を見せていただく。器の色が変わり、水がしみこんでいるのがよく分かる。手で触れてみると少し湿っている)

「今ご覧の通り、こんだけしみこんでる。こうなることが楽焼の楽焼たるゆえん。だからね、こうなれば、別に楽焼じゃなくてもいいんです。こういうお湯を吸うように焼いていけば楽焼とゆうてもええかもしれん、もしかしたら。出来上がったもんが、ちゃんとお湯をすうたら楽焼とゆうたらええかもしれん。もしくは楽焼と呼ぶ必要もないねん。別に楽焼と呼ばれようが、京焼の一種と呼ばれようが、ちゃんと、こうしてお濃茶をたてられる茶碗を作れたら、私の作品は別に楽焼である必要はない、と思う。」

楽焼が、お茶のための茶碗とされているのは、水をよく吸うため、お茶が立てやすいという理由による。吉村氏は、ちゃんとお湯をすってお茶が立てやすいという性質さえあれば楽焼という呼び方でなくてもいい、とさえ述べる。

また、吉村氏は楽家について次のように語る。

「今の楽さんの楽は、その楽焼の連綿たる、用を得た道具として今まで続けてきて、当代の楽さんはその用を見事に芸術に開花させた。抜群の作家だ。将来ものすごい評価をうけていい人だと思う。彼のは抹茶碗を介した芸術やと思う。だから真似できない。あれを作りたいという、彼の意識があるからあれが評価される。まったく同じもの作れますよ、僕も今。寸分たがわずほぼ似たのは作れる。道具なら写してほぼ似たのを作って同じことできる。それだけの技術は持つてると思うんやけども、楽さんのものには到底追いつけない何かがある。だから芸術品。

で、ゆうならば、私が追及している仕事は、いかにも芸術になりきれてない私の作品は、使っていただくために作ってます。あくまでも道具です。使ってもらいやすいように、使ってもらいやすいように、ということを目的に作ってます。見せるよりも使ってもらって使いやすいもの、とりあえず一番めざしています。」(注 16)

吉村氏は「これは楽焼じゃないといたらお客さんはひいていくけど」と言いながらも、楽焼という呼び方云々より、お茶をたてやすい、保温に優れている、手触り口ざわりがいいなど、楽焼そのものがもつ性質を重視している。この姿勢は、茶碗としての機能を重視する姿勢にも現れている。

また、吉村氏は「楽焼を企業体として焼いているところは、100年後か200年後には別

の成功をしているかも」と語る。というのも、低火度焼成による水を吸いやすいやきものという性質を生かして、将来何か新しいセラミックができる可能性は大いにあるからであり、「楽焼のもつ可能性は無限大だ」という。楽焼から今までにない新たなセラミックが誕生する。考えてもみなかったことであるが、十分にありえる話である。吉村氏のお話から楽焼の新たな可能性に気付かされた。

## ② 川崙喜藏氏

京都東山区にある楽焼窯元「和楽」は、門前茶屋短冊屋七左衛門から始まる楽焼の窯元で、七代目川崙喜藏氏からお話を伺った。

「うちでだいたい200年くらいはたってます。文政年間になるやろね、もう2年ほどで約200年。今、七代目。今でこそお茶が盛んだから、楽っちゅうたらお茶のための茶碗やけど、昔はお茶がそれほどやったさかいに、色んなことをしてたわけや。特に作ってるのが、これね、この万年青(注16)、こういうもん(万年青鉢の写真を見せて頂く)。そやから、うちは昔は短冊屋ちゅうてな。短冊屋の鉢ゆうと、ものすごいブランドやってん。昔はこれを作ってたんや、楽でな。これがやな、ブームのときは本当に高価やった。でもお茶もやってたしね。ただ、お茶だけでは食うてゆくほどの需要がないわけや。そやから、茶碗屋てのは何でもしてたわけや。楽さん以外わな。楽さんはお茶だけで。この万年青鉢だけをやってたわけではないよ、ブームのときはしてたわけや。お茶碗も万年青もしながら。」

和楽では、すでに明治ごろから楽焼で抹茶碗だけでなく、鉢も作っていた。これは水を吸う、つまり水はけがいいという性質をうまく生かした例である。やはり、水を吸うという性質が楽焼の一番の特徴なのだ。

「これもね、水を入れて三時間ほど置いたら、しみてくる、ぬれてくる。ただ茶といのはすぐ飲むもんやから。だからお茶人ゆうのはね、例えば(楽焼の)花活けがあるやろ。水いれたらぼとぼと漏れて色が変わってくる。それを楽しんだちゅうかな、昔の人は。漏れたからて、一概に怒るのは違う。お茶事に入って、はじめのうちは置いとく。んで、水を含んできて、もれるころは花活けが違うわけ。そういうのを楽しんだんやな。今の人は一概にもれるゆうかもしれんけど。今はなんぼでも水止めできます。でも水止めすると、あんまりこう汚れてきいひん。お茶は楽茶碗なんて使ったら、だんだん汚れて風合いになってくるけども、水止めやらしてしまうと汚れへんねん。いつまで使っても、さらみたいな。そやけど、水止めしとくことが無難なこともあるしな。そうゆうのはしとくけどね。ええ茶碗なんか、そんなことせえへん。またそうゆうお茶碗買う人は、よう知ってはるし。」

やはり、楽焼の水を吸う、そして汚れやすい、という性質が特化されるのは、抹茶碗としてである。これも吉村氏と川崙氏も同意見である。茶道家の方も「楽は変化がいい。土がしみこみやすいんやろね、でも汚れた時代のつき方がいいかん、手回しの汚れはいかん。お茶がしみこんで汚れていくのがいい」と語る。お茶がしみこみ、渋みが出ることを「風合いが出る」と茶人たちは喜ぶのである。また川崙氏は楽家についてこのように述べる。

「長次郎の茶碗は二度とあらへんやん、そういう価値がひとつあるわな。それとまあ、や



っぱりうまい。お茶にぴったりの。やっぱり長次郎の茶碗は手の中にずっと入ってね、やや小振りの何ともいえん味わいでね、全くお茶にはもってこいの茶碗やな。今の当代の茶碗は彫刻的なね、またあれはあれでね。お茶の世界もなんちゅうかな、今からは立礼にもなるしね、いすに座ってね。そういう時にはああゆう彫刻的な茶碗もあってくるしね。僕もいっぺんあんな彫刻的なもので飲みたいな、と思うてます。全然作風ちがうしね。」



図1 赤楽茶碗「無一物」

(長次郎作。颯川美術館蔵。高さ8.6cm、口径11.2cm、高台4.8cm。

楽吉左衛門『楽焼創成 楽ってなんだろう』淡交社、2001年 p40より)

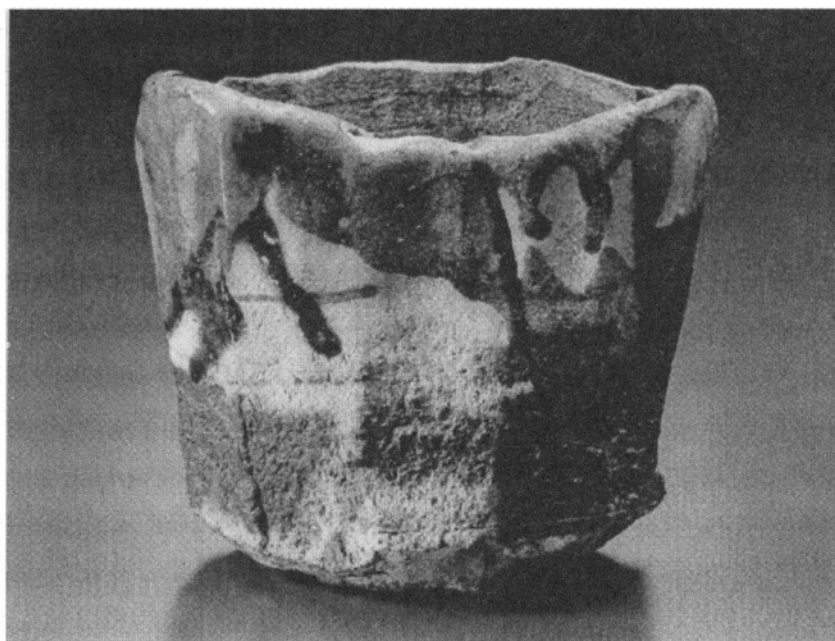


図2 焼貫茶碗「滲雲」

(十五代吉左衛門1996年制作。楽美術館蔵。高さ12cm、口径12.9cm。

楽吉左衛門『楽焼創成 楽ってなんだろう』淡交社、2001年 p 92より)

茶道のあり方も時代の流れにより変化していく。それに伴って茶道に用いられる茶碗も現代風に変わってくる。これは自然な流れであり、また、そうでなければならない。現代の楽家十五代吉左衛門の作風は確かに今までの楽家とは全く異質な作風である。長次郎の作為を否定した、ただただ静かな作風とは異なり、当代十五代の作風は大胆な篋使いと鮮やかな釉薬が非常に印象的である。

このように、楽焼が千利休や豊臣秀吉の時代から連綿と受け継がれ今に至っているのは「京都だからこそ」だと川嵯氏は語る。

「地方のやきものてのは、だいたいね、その土地の城主、お殿さんが自分の国の産業のために応援したん。朝鮮行った時に、戦争行った時にむこうの陶工をつれてきてね、自分の産業のためにしたんやな。たいがい九州のやきものてのはそうなんや。高取にしても上野にしてもね。まあ有田はちょっと違うけども。京都にはそうゆうバックがあらへん。お殿さんが苦しいときは助けてくれるとかな。自分でみんな商売していかな。そやから京都ではなんぼでもつぶれるわな、陶器やさんでも、下手したら。ところが地方行ったらそのお殿様がある程度自分のとこの産業の面倒を見てくれるわな。そのかわり京都には豪商ゆうて商売人とか公家さんもあったし、そういう人が買うてくれる。そやから自分で商売できたんや。お茶碗ひとつ売るにしても。そやから、京都はいろんなもんを、のびのびと作ったんちがう？」

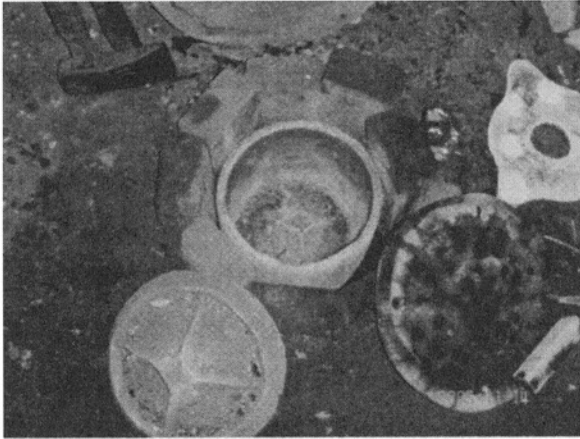
千利休ほどの茶人であれば、思う存分に指導して自分好みの茶碗を焼かせたくなる。茶碗の工程を事細かに確認しながら焼くには大掛かりの窯より、市中の簡単な窯に限る。このような理由で簡単な窯で焼ける楽焼が誕生したのである。京都のやきものの始まりは小さな内窯で、茶の湯という限定された世界のために一品一品作られた。それは芸術性が高く、貴族的な工芸ともいえる。特に、楽焼の場合、千利休という大茶人や当時の権力者豊臣秀吉が後ろに控えていた。

「利休さんは楽焼てのを、そら応援しとるわな。利休さんみたいな文化人が、これはええちゅうて使うたら、皆まねして使うわな。そういうもんや。はっきりは分からへんよ、そら。そして利休さんの後には、光悦ちゅうな、ものすごい文化人がでたわな。その人もまた応援しとるわな。楽焼を。自分で作ってね。利休さん、光悦ちゅう、当時の文化人が楽焼はええ、ちゅうて応援してくれてはるんやからね、楽ちゅうもんの地位が確立されてくるんやな。そういうことで、楽ちゅうもんがしっかり根付いたんちがう？もともとお茶に適した焼もんやからなるんやけどもね。二人の文化人がいたさかい、よけいブランド的になっていった。利休と光悦。で、そのような文化人が使ったりすると金持ちやとか、お殿さんがきてくるわな。まわりの人がな。」(注17)

川嵯氏は、楽焼は京都だからこそ誕生したやきものであり、京都だからこそ今にも受け継がれていると考えている。

吉村氏も川嵯氏も、楽焼の性質を重視し、それを生かした道を模索している。それは、茶の世界の変化に合わせて、楽焼の茶碗も変化していくものであり、楽焼自体も、まだ開花していない可能性を秘めているからである。

川崙氏から楽焼の窯を見せていただいた。楽焼の窯は大変特殊な窯で、現代も残っているのは非常に珍しい。



黒楽の窯

#### 〈黒楽の窯〉

地中に外窯をうずめ内窯(さや)を入れる。窯外部にはふいごが取り付けられており、そのふいごから空気を送り、焼成温度を上昇させる。外窯の上部の解放部や内窯の周囲・底部に炭をぐるりと詰め込む。また、さやの内径は茶碗一碗しか入らない大きさである。釉薬が熔けると、高熱のまま作品を外部に引き出す。急熱急冷のため、黒楽は焼き縮まらず軟陶の性質を残す。

〈赤楽の窯〉 赤楽を焼く窯は黒楽と同様、外窯の中に内窯(さや)を納めた二重構造の窯である。さやの寸法は黒楽のそれより大きく3~4碗納めることができる。これもさやの間に炭がつかまれる。ふいごは使用しないため、低火度焼成で焼成時間も長い。



赤楽の窯



赤楽の窯 (外窯をあけて内窯をのぞき込んだ状態)

### III 結論

楽家・陶芸雑誌の楽焼論と柳の楽焼論の比較から、当時は「楽焼」はブランド的なイメージが強く、そのために、多くの人から愛され、同時に批判の矛先が向けられたことが明らかになった。第II章のヒアリング調査からは、楽焼というブランド的なイメージよりも、楽焼自体がもつ性質を最も重視していることが分かる。そしてその特殊な性質を生かして、自由な創造の契機を見出しつつある。

楽焼は一楽二萩三唐津と呼ばれながら、今後も茶のための碗として高い評価を受けつつ愛されていくのであろう。しかし、茶の世界を超えて新しい世界に踏み入ろうともしている。ここで興味深いのは、柳はすでに楽焼の多様性を提案していたということだ。

「今後は茶碗のみではなく、鉢・箱・筆立て・タイルなどの別の手法を用いて作品を作るなどよくないでしょうか」とし、楽焼は将来のものだと述べている。柳の提案どおり、実際に楽焼は茶の世界を超えてさまざまな分野に入り込もうとしている。

今日、楽焼はアメリカに渡り、歴史や伝統に束縛されず自由な作陶が行われている。作品を窯から出して枯れ葉やオイル、時には印刷物の中に転がすことで偶発性、即興性を楽しむ。今や楽焼は世界中に現代アート「RAKU」として親しまれている。もはや、お茶のためだけの「楽焼」ではない。楽家十五代吉左衛門も「楽焼という名称にこだわらず、楽焼をより広い概念の中で捉えていくことが必要であり、それは今後緊密化する異文化間の交流の中でより自然でわくわくする冒険的な出来事となるであろう」(注 18)と述べる。新しいセラミックとして、また現代アートとして、楽焼の持つ可能性は無限大である。そのように考えるならば、楽焼は「未来のやきもの」といえる。

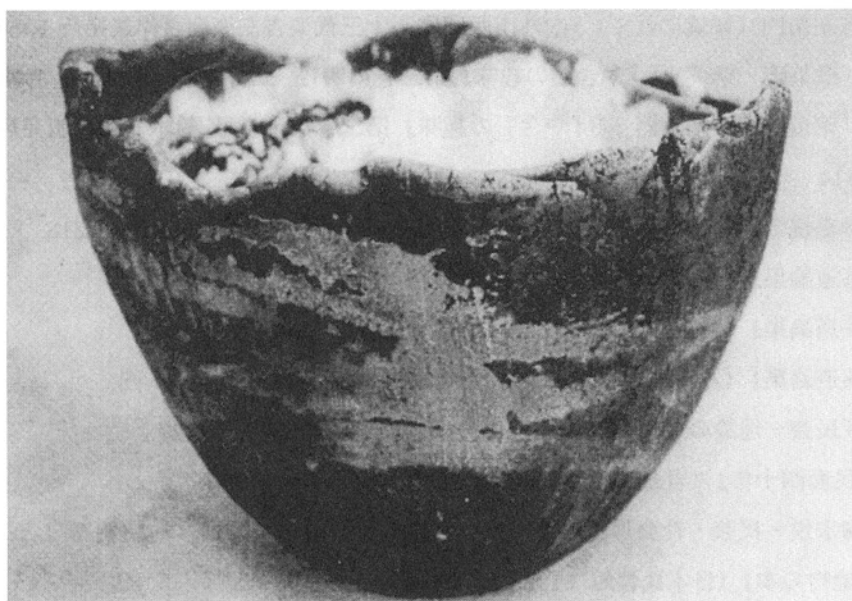


図3 韓国の「RAKU」

(Joan panisello Chavarria, 「Caminante de la medianoche」。

28×28×22cm. yu mi ja 2000 『RAKU』 tae hag weon , 大韓民国, p 91より)

## おわりに

楽焼の美しさがわからない、という素朴な違和感から始まった私の研究であったが、楽焼の魅力を新たに発見した気がしている。楽焼は長い伝統を持ちつつも、ただ伝統に寄り添うだけではなく新たな創造に向かっている。その可能性は無限である。こんなにおもしろいやきものはないと思う。

「一期一会」という言葉がある。一生に一度しかない出会いを大切に生きる。楽茶碗は徹底した一品制作であり、それはまさに一期一会の世界。楽焼の歴史は出会いの歴史ともいえよう。一碗一碗の楽焼が、その歴史を刻んできたのである。

私たちの生活も出会いの歴史といえるかもしれない。日々の何気ない出会いの積み重ねで、

私たちは毎日を生きている。この報告書を作成するにあたって、意外にも出会いの尊さに気づかされた。「その時の出会い」を大切にしていきたいと、今思うのだ。

この報告書を作成するにあたり、以下の方々にお世話になりました(五十音順・敬省略)。

川嵯喜藏、杉山和子、田村健夫、吉村重生

本当にありがとうございました。

### 〔注釈一覧〕

(注1) マスコミでは楽家の楽焼を旧字体の「樂焼」、楽家以外の楽焼を新字体の「楽焼」と区別して表記されている。しかし、楽美術館学芸員杉山和子氏によると、そのような定義は全くないとのこと。この報告書では楽家、楽家以外を区別せず、どちらも新字体の「楽」を使うことにする。

(注2) 十三代楽吉左衛門『樂焼に就て』(内外出版印刷 十三代楽吉左衛門著作兼発行 1933年) p6

(注3) 高草藍山「樂茶碗・樂焼」(『やきもの趣味』第三巻第四号 鈴木伸樹出版発行 1937年4月) p7

(注4) 吉田堯文「茶道からみた陶器」(『やきもの趣味』第二巻第十一号 鈴木伸樹出版発行 1936年12月) p14

(注5) 柳宗悦『柳宗悦全集著作篇第17巻』(筑摩書房、2005年 初版1982年) p218

(注6) 柳宗悦『茶道論集』(岩波書店、1987年 熊倉功夫編) p101

(注7) 柳宗悦『茶道論集』(岩波書店、1987年 熊倉功夫編) p35

(注8) 柳宗悦『茶道論集』(岩波書店、1987年 熊倉功夫編) p34

(注9) 出川直樹『民芸—理論の崩壊と葬式の誕生』(新潮社、1988年) p127

(注10) 柳宗悦『民藝四十年』(岩波文庫、2005年 初版1984年) p290

(注11) 竹中均『柳宗悦・民芸・社会理論—カルチュラルスタディーズの試み—』(明石書店、1999年) p207

(注12) 柳宗悦『焼物の本』(日本民藝館 1985年) p43、p46

(注13) 柳宗悦『柳宗悦全集著作12巻』(筑摩書房・1982年) p22

(注14) 柳宗悦『焼物の本』(日本民藝館 1985年) p48

(注15) 吉村重生氏のヒアリングより抜粋 (2005年11月11日実施、取材者：小野寺・兼子)

(注16) 万年青(おもと・萬年青)ユリ科 品種も多く、園芸愛好家に観葉植物として古くから栽培される。

(注17) 川嵯喜藏氏のヒアリングより抜粋(2005年11月14日実施、取材者：兼子 テープ起こし：兼子)

(注18) 楽吉左衛門発行人 林屋晴三監修『樂茶碗の四〇〇年・伝統と創造』(楽美術館、1998年) p55 - 56

### 〔参考文献〕

赤沼多佳『日本の美術8』文化庁監修 代表川上潤 (至文堂 1999年)

大河内正敏『陶片』(鐵塔書院、1933年)

熊倉功夫『茶人と茶の湯の研究』(思文閣出版、2003年) 「熊倉功夫(編)」

高橋義雄誌『昭和茶道記二(全二巻)』(淡交社、2002年) 「熊倉功夫(編)」

楽吉左衛門『樂焼創成 樂ってなんだろう』(淡交社、2001年)

柳宗悦『手仕事の日本』(岩波書店、2005年、初版1985年)