

## 第3章 「ぐい呑み」という言い方はいつ頃からか

第1章では食文化から「ぐい呑み」のルーツを探り、懐石とのかかわりを究明し、桃山時代の後期にその形態的なものが現れたとした。しかし、これは、「ぐい呑み」への転用であり、当時は「ぐい呑み」と呼ばれたという記録はない。さらに、飲酒の習慣にも注目、独り酒でお酒を楽しむという観点から、「ぐい呑み」を目的的に求める動きが台頭したのは昭和に入ってからではないかと推測した。

第2章では、作陶家の見方からも「ぐい呑み」を求める動きに対応して「ぐい呑み」を作る動きが出たのは案外新しく戦後ではと見た。またネーミングの意外性からも同様の方向を見出している。

「ぐい呑み」とよばれる「底の深い大振りの杯」は形態的には桃山時代の懐石の向付にそのルーツがあり、「ぐい呑み」を目的的に作陶しだしたのは戦後である。しかし、「ぐい呑み」という言い方が一般的になったのはいつ頃かをもう少し探求してみたい。

### 1. お酒を飲むための器の歴史

お酒の歴史は飲む歴史であり、同時に酒器の歴史でもある。そこで「お酒を飲むための器」に焦点をあて変遷をおってみる。

#### (1) 縄文時代

縄文時代に土器の製作が始まり、中期頃にはお酒が造られていたようであるので、飲むための器が存在したことは明らかである。碗やカップ状の土器がみられるが、これらが酒杯として使われたと考えられなくはない。もっともお酒を飲むことが日常的に行われていたとは考えにくく、水や汁状の食べ物を入れる容器であった可能性の方が強い。土器以外にも動物の頭骨や瓢箪、貝類を利用したとも考えられる。

#### (2) 弥生時代

弥生時代の土器は機能別、用途別に分化してきており、酒杯として使われた可能性の高いのは、半球状のカップ形、筒形、臼形の土器と考えられる。

#### (3) 古墳時代

土師器や須恵器の製造技術の伝来とともに酒器と考えられるものも多様化していった。酒杯として使われた可能性のたかいものには、古代以降一般的な皿状の浅鉢

形土師器や須恵器、また前代からあったと思われる把手付き杯、台付き杯が見られる。変わったところでは、犀や牛の角を酒器に利用することからきた角形杯がある。

#### (4) 飛鳥・奈良時代

奈良時代になると、酒器に関する記録が増えてくる。「古事記」には酒杯、酒盞、大鉢（おおまり）などの記述がある。また「国家珍宝帳」には犀角杯に記述もある。正倉院には白瑠璃碗、紺瑠璃杯、緑瑠璃十二曲長坏、犀角坏が現存している。その他に酒杯として使われたものと考えられるのは盤（さら、皿と同類）、坏、高坏、碗などである。

#### (5) 平安時代

「延喜式」には酒杯に関する具体的な記述がある。朱塗り碗、銀盞などである。他に碗、坏、杯、盃、酒坏などが使われたと考えられる。碗・碗は深鉢形、盞・杯・坏・盃は浅鉢形であったと思われるが、記述されている形態状の区分がはっきりとしていない。出雲国庁跡から出土した須恵器に「酒坏」の墨書があり、酒器として使われていたことが明らかであるが、現在の盃からするとかなり大形であるという。

#### (6) 鎌倉時代

建長4年（1252年）に鎌倉幕府が「沽酒禁制（酒の販売禁止）」を下したことから酒造・飲酒は盛んであったことがうかがわれる。このことは酒器製造の増大や工夫にも波及していくことは容易に想像できる。六古窯といわれる、瀬戸・常滑・越前・信楽・丹波・備前の各地で盛んにやきものがつくられるようになったのがこの時代である。主に食器、雑器を中心としており、酒器は、漆器が貴族階級のみならず武家を代表とする諸階層に普及していったことから、これを受け朱塗りの漆器が中心となっていった。

#### (7) 室町時代

鎌倉時代に興った根来塗りの漆器が中心となり、その他ではかわらけくらいであり、酒杯の多様化は食文化の開花と食器全般の華美化がすすむ近世まで時を待たねばならなかった。

#### (8) 安土桃山・江戸時代

安土桃山時代のやきもの戦争以降、瀬戸や唐津を中心に各地で施釉陶器が盛んに造られ、有田で磁器が誕生するなど食器に革命的变化がもたらされた。

江戸中期に書かれた「守貞漫稿」に「盃も近年は漆盃を用ふこと稀にて磁器を

専用とす京坂も爛徳利はまだ専用せざれども磁杯は専ら行はる也。磁杯三都ともに『ちよく』といい猪口也。三都とも式正塗盃略には猪口式正にも初塗杯、後猪口を用ふこと銚子に准ず」とある。

以上は鈴木規夫稿「酒器の起源と移り変わり」（平凡社別冊太陽）から酒杯に関する部分を中心にまとめたものである。

渡辺 実著「日本食文化史」（吉川弘文館）は食文化の歴史を中心に記述されているが、飲食器の歴史に焦点をあてその側面からアプローチしていくのも面白いよみ方ができる。

## 2. 文献からの検証

「ぐい呑みという言い方はいつ頃からですか？」と、銀座の黒田陶苑に行ったときに質問した。「はっきり分らないが、しかし、魯山人はぐい呑みという言葉を使っていたと聞いたことがあります。」との答えが返ってきた。

ことあるごとに、同じような質問をやきもの関係に近い人や、ぐい呑みを扱っている人に浴びせてきたが、結構難問のようである。

ぐい呑みの形態的ルーツはほぼ解明できたが、具体的に「ぐい呑み」という言い方がいつ頃から始まったのかを文献を中心に探してみたい。

- (1) 「入門日本のやきもの」（読売新聞社）の中の小松正衛氏の「やきもの収集入門」の稿（昭和61年発行）

「徳利も酒盃も時代の古いものほど大きいのが普通である。昔は濁酒でアルコール度も低く、気分が高揚するには多量の濁酒を呑まねばならなかったので酒器も大きかったのである。それが世の進出につれてだんだん酒が澄んできて、アルコール度も高く良い酒ができるようになって酒器も小さくなっていった。ところが最近不思議なことに杯に変わってぐい呑みと称する大き目の酒杯が好まれるようになった。それは時代がせちがらくなって急いで酔う酒徒が増え、それに焼酎のお湯割などを飲む人も増えて杯では間に合わず、能率のいいぐい呑みが愛用されるようになった模様なのである。」

- (2) 『うつつわ』を食らう 日本人の食事の文化（神崎宣武著 日本放送出版協会）

「三田村鳶魚 江戸生活事典」によれば、煮売り屋には三種がある。七輪と鍋、

食器を天秤棒で担って行商する者と屋台を出して辻売りする者、さらに店を構えて商う者とである。これも、おもに単身男性を相手にした商売であった、とみてよかろう。そこで売られるものは、煮豆、煮しめ、おでん、田楽豆腐、茶飯などであった。

寛政のころ（1789～1800年）になると煮売り酒場が多くなった、ともいう。製作年代は不詳ながら当時の市中風俗を描いたとされる「鶏声栗鳴子」（絵図）には、煮売り酒場のようなすがよく描かれている。屋台に毛がはえた程度の店であるが、障子看板に「おすいもの、御口ざかなさしみ、なべやき」と記されている。客は、縁台にすわり、肴一品で酒を飲んでいる。

盃は、グイノミ。平盃ではない。磁器か陶器かは絵図からは判別できないが、ユノミ（湯飲み茶碗）の転用でもない。グイノミは、このころの絵図からでてくるのだ。なお、グイノミは、鎌倉河岸の豊島屋のように一杯酒を売る店もでてきて、客が枡でぐいっと一気にひっかけるところから、それをグイノミとかアラッキリといったのが語源とされる。

酒瓶は、チロリ。チロリは、銅製や錫製で円筒型の片口である。底部を熱湯に浸すか炭火に当てるかすると、酒の爛ができる。これも、江戸の飲酒習俗として広まったが、現在ではほとんどみられなくなっている。

### （3）村山 武氏の稿「酒器の変遷」

（里文出版編「銘酒一名酒器 さけとうつわのハンドブック」里文出版）

戦前の、小深い盃の箱に、『愚呑呑』『偶意呑』と墨書きされているのをみたことがある。しかし、江戸期にさかのぼって「ぐいのみ」の呼称を見聞きしたことはない。「ぐい呑み」よりもむしろ「ちょこ」または、「ちょく」（猪口）の文字が使われていたようである。

### （4）「酒の文化誌」（吉澤 淑著 丸善ライブラリー）

江戸時代も半ばになると、杯の多くは陶磁器の猪口に代わった。初めの頃は朱杯の大きさに倣って、径が10センチメートルもある大きなものであったが、江戸から明治と時代を経るにつれ次第に小さくなり、形も模様も多様で美しく、酒席の楽しさを一層盛り上げるのには不可欠の物となる。猪口の本来の用途はあえものを盛るため、向付の器が酒杯やそば汁用などに転用されたのが、いわゆるぐい呑みである。古瀬戸や志野、備前、唐津の名品など本来向付として使用されたものが多い。茶碗転用も当然のことで、例えば、有名な古伊万里の酒杯は、中国や朝鮮から渡来した茶碗を真似て作ったものが酒杯に用いられるようになった。

(5) 「ぐいのみ」(辻 清明著 保育社)

「酒盃が『ぐいのみ』という名でいわれるようになったのは、ごく最近のことであって、古来からの盃『さかづき』からの変遷であることは、同じく酒を注ぎ入れる器であるから、当然であろう。」

「漆器や陶磁器の酒器のいろいろはそのまま日本の酒盃の足跡である。盃からぐいのみへの移行は、茶事懐石にあらわれ、酒を注いだ大振りの盃を『ぐいのみ』と呼び習わしたことにはじまっているのではなかろうか。」

(6) 別冊太陽「徳利と盃」(平凡社)

特筆すべきことは、いわゆる「ぐい呑」を初めから酒器として作ったのは、魯山人が最初であることだ。時代のある茶碗の姿形からヒントを得てのことであろう。

(7) 「ぐい呑みは楽し」(光芸出版)

——生みの親が作家なら育ての親は愛陶家——

座談会：川瀬順一 辻 清明 河村又次郎 中川 清 大沢喜久男  
土本 栄 仲守 章 小川洋一 黒田靖親

小川 ぐい呑という呼び方はそう古くからではないでしょう。少なくとも江戸時代にはなかった。

辻 戦後でしょう「ぐい呑」「ぐい呑」とやかましく言われはじめたのは。

河村 お茶のほうでぐい呑手というのがあります。黄瀬戸の六角のものがあるでしょう。あれがぐい呑の始祖ではないでしょうか。

小川 お茶の会でもはじめはやはり塗り物の酒盃です。ぐい呑はおあずけ徳利などと一緒にあとでだします。(略)

辻 ぐい呑に、はじめこのわたとか珍味を入れて出し、食べ終わってから酒を注いで呑んだ——ということもあるんでしょうね。

黒田 ぐい呑に、びっくりするほど大きいのがありますね。

河村 本来、酒はがっつと飲むものなんでしょう。昔は濁り酒ですから、いまいやうに手の切れるような薄作りの盃でちびちびいうわけにはいかなかったんでしょう。

土本 陶工がぐい呑を意識して作りはじめたのはいつ頃からでしょう。

辻 江戸時代初期あたりにも作っているんじゃないですか。

河村 桃山ぐらいまであがるでしょう。  
小川 志野などにもありますからね。

(8)「木米」 陶磁大系 (平凡社)

- ・ 青磁 双魚文八角盃 (口径6.6cm)
- ・ 赤絵 竜文盃 (口径5.2cm)
- ・ 仁清写 色絵枡盃 (一辺3.6cm)
- ・ 色絵 金彩飛鶴文盃 (口径5.6cm)
- ・ 赤絵 花文盃 (口径6.0cm)
- ・ 刷毛目盃 (口径8.0cm)
- ・ 赤絵花鳥文馬上盞 (口径6.7cm)
- ・ 色絵 仙人唐子馬上杯(口径8.2cm)他

(注) 大振りでまさに現在のように「ぐい呑み」と称しているものばかりである。しかし、いずれも箱書は盃、盞である。

(注) ここの「赤絵 竜文盃 (口径5.2cm)」は煎茶碗の離れでなく、当初からの盃出来であり、かつて魯山人が愛用したもので今は大和文華館にある。

### 3. 「ぐい呑み」という言い方はいつ頃から

江戸時代後期に木米(1767-1833)は、大振りの酒盃を目的的に作陶している〔前項2(8)参照〕。しかし、その箱書には、「杯」「盃」「盞」の文字はあるが、「ぐいのみ」という書き方をしたものはない。木米の活躍は、町人文化が、上方から江戸に中心を移し、商品流通、交通の発達とともに、大衆文化の基盤が広まり地方文化との交流が全国的に拡大していった時代である。これらの「杯」などは、一部の上層階級ではもてはやされたかもしれないが、大衆的な要素はなかったものと思われる。

明治時代になると、陶磁器の大量生産技術の発達とともに画一的な酒杯が作られていった。これらの画一的な酒杯はそれなりにお酒を飲むことに容器としての面白さが受け入れられていったものと思う。その後、経済的、文化的にゆとりの時代を迎え、それにつれ、お酒を単に飲むだけでなく、本当に楽しもうとする時代を迎え、杯も個性化を要求されるようになってきたのである。

これまでみてきたように、概括的にいうならば、桃山時代に、「向付」として作られ、後の世に「ぐい呑み」と称されるようになったものが作られた。江戸時代後期、木米の頃、

当時のお酒のアルコール度に見合って、大振りの底が深めの今言う「ぐい呑み」と称するような酒杯が目的的に作り出されたのである。その後、アルコール度が上がるにつれ、猪口が多用された。そして、独酌の風習の広がり、多めにお酒を優雅に呑もうとする欲求の高まりに呼応し、今「ぐい呑み」と称している容器がもてはやされるようになったと見ていいだろう。やがてそのニーズに見合った「ぐい呑み」と称されるものが目的的に作られるようになったのは比較的新しい時期、昭和の時代、さらに絞り込めば魯山人の時代あたりとするのが妥当なところであろう。従ってこの頃あるいはもう少し以前に「ぐい呑み」と言う言い方が発生し定着しだしていたのではなかろうか。