

第4章 ぐい呑みの鑑賞

1. ぐい呑みの楽しみ方

「ぐい呑み」とは何なのか。前の章で詳しく見てきたが、ここで今一度整理を試みる。

「暮らしの器でしるやきもの入門」（九原英樹著 小学館カルチャー専科）に次のように記述されている。

「ぐい呑みの仲間はいろいろ。昔は物を盛る器を『杯』と言ったので、酒を盛れば、「さかづき」です。杯とか盃とか書きます。『そばちょこ』から連想される『猪口』は、上が広がって下がすぼんだ形をしています。『ぐい呑み』は、懐石料理ののぞきから派生したもので、ぐいとのおもむきから名付けられたといわれ、大振りで深めの盃をいいます。」

「ぐいのみ」（辻 清明著 保育社）には次の記述がある。

「盃からぐいのみへの移行は、茶事懐石にあらわれ、酒を注いだ大ぶりの盃を『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。だから、ぐいのみとはそう古くない言葉なのである。それは、その言葉の音どおりに、酒をぐいとのみ干す器という意味である。」

「ぐい呑み」とは、一般的に杯とか盃といわれる器の中で感覚的に「ぐいっと呑める容量を有した、大振りで深めの器である。」 さらに同氏によれば「旅のつれづれに見出した小さな器に、ぐいのみへの変身を見立てる楽しみもある。何に使ったものか知る由もないけれど、(中略)ぐいのみになりそうなものは即座に求める。」「そば猪口、酢猪口、煎茶碗。その前身などはかまわない。飲みやすそうで、姿がよく、絵付けが楽しく、庶民的な肌合いのもの、きりっとしまりのある磁器の上手もの、土ものはでまかせでなく高台中心、裏側の中心が全体を支配しているような、それでいてまろやかな美しいもの。こうしてみていくと、やはり見立ての側の感覚がぐいをみの格を左右しているのである。ぐいのみとは特別な器体だけに課せられた名ではなくて、自在に酒盃と見立てられるものの総称としてもおかしくはないのである。」(前出 「ぐいのみ」)

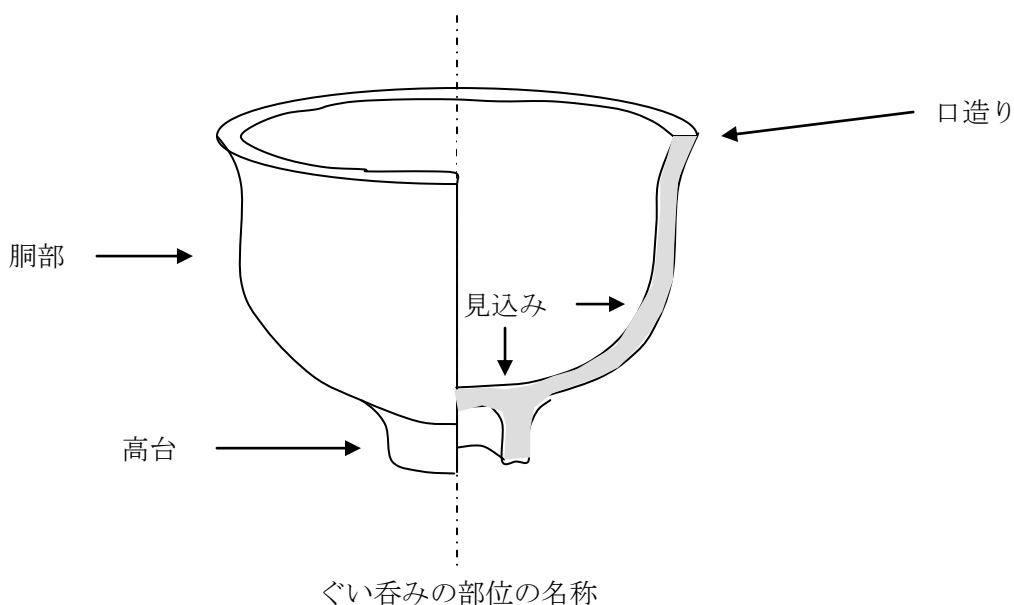
このように形態的に見て、これは「ぐい呑み」だと決めるのは使う側手が「これで酒を呑んだら美味いだろうな。」という感覚から「これを俺のぐい呑みにしよう。」ということで「ぐい呑み」として決まっていくことも多いようである。もちろん、近年のように「ぐい呑み」として最初から目的的に作られるものはそれはそれで「ぐい呑み」として最初から市民権を得ているのである。

感覚的に、これでお酒を呑んだらうまいだろうな、と考える対象が、ぐいっと呑める容量を有した大振りで深めの器はなんでも「ぐい呑み」と称して使用されるため、ぐい呑みは千差万別、由来も様々というわけで、極めて個性的である。

素材は、ガラス、陶磁器、木、金属、皮など様々、形は多種多様。

小生は、陶磁器製のぐい呑みに関心がある。ここでは陶磁器製のぐい呑みに焦点をあてて、話をすすめる。

ぐい呑みの楽しむポイントは、まず、「これでお酒を呑んだら美味いだろうな。」と感ずることである。そして、ぐい呑みの品格、形（形容・見込み・口造り・高台）と景色（土味・釉薬の色・窯変の有無・絵付けなど）それと手にしっくりとなじむかをおさえることである。



ぐい呑みを選ぶ場合、姿全体をみて、その瞬間の感動具合で決める。なんでもそうであるが、第1印象が決め手になることが多い。手にとり、そして見込み、高台をながめ、胴部の景色を回しながら見る。口造りは指でそっと一周させ感覚的に確かめる。

そのときの擦過音で焼締度合いをはかる。このように細やかに見ていくにしたがい、一層惚れこんでいくのがいいぐい呑みである。いいぐい呑みとの出会いは、とにかく数を見ることで養われるのである。

2. ぐい呑みの形

ここでは、見たり触れたりして知りうる形の分類に入っていきたい。

茶碗を作るにあたっては、「写し」と称して、本歌取りではないが、高麗ものをお手本にして作られることが多い。ぐい呑みを作る際に、長い歴史を持つ茶道で使われる茶碗を参考にするのは自然の流れである。陶芸作家のなかには、はっきりとぐい呑みを「ミニ抹茶茶碗」と位置付けているという方もいらっしゃる。

ぐい呑みの鑑賞の一番のポイントは茶碗の場合と同様、「姿」である。全体の形や景色を概括的に見て取り、全体のバランス、胴部から高台にいたる曲線の美を感じることである。

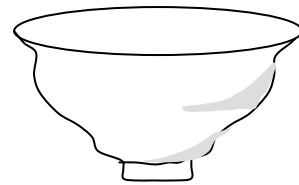
ぐい呑みの形は、茶碗と相似形であるので、茶碗の形状の分類を借りてくるのが手取り早い。

茶碗の形状については、「日本陶器の鑑定と鑑賞」（常石英明著 金園社）に次のように分類されているので参考として掲載させていただく。

(1) 天目形

我が国の禅僧達が中国での修行の地である杭州、天目山の禅寺より将来したことから、この地名を取ってこう呼ばれている。

この手のものは朝顔形をしていて、しかも口辺の下で段をなし、高台の低い、かつ小さいものである。

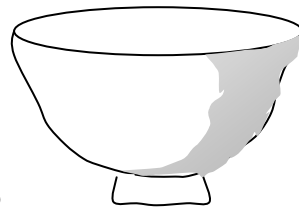


(2) 井戸形

茶碗の最高品とされている井戸茶碗にその形が似ているものをいう。

井戸の名前の出所については諸説がある。

① 原産地である朝鮮慶尚道の「韋登 (いど)」から生じたとする説、②その所有者であった井戸若狭守の名前から転化した所持者説、③井戸対馬守の家に伝来したという伝來說、④朝鮮では上釉のことを「衣土 (いど)」というのでこの種の上釉のかかった登記を井戸と呼ぶ説などがある。



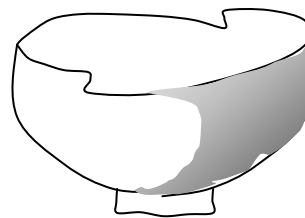
(3) 熊川形 (こもがいがた)

朝鮮茶碗の一種で、胴が膨らみ口返しの下で少しすぼんで、また口辺が外側にそり気味で、胴がふっくらとした姿である。



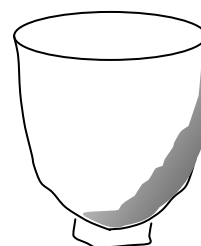
(4) 筆洗形 (ひっせんがた)

朝鮮で筆を洗うために用いられたものを、日本の茶人が茶碗に見立てたもの。筆が洗い易いように向かい合って少し切り込みがある。



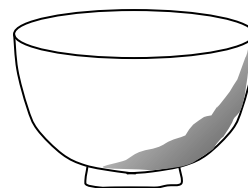
(5) 杉形

杉の茂った木を逆さまにして見た形で、総体に小深くこじんまりしたものが多い。



(6) 椀形

木製のお椀に似た形で背がわりと低く、丸く抱え気味である。



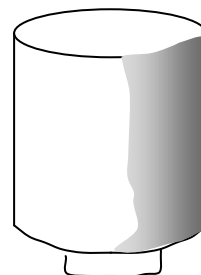
(7) 端反 (はたぞり)

口造り (くちづくり) が外側にそっている。



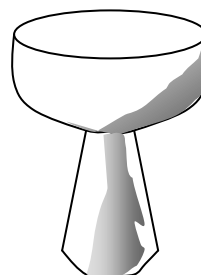
(8) 筒形

丸みのある、まっすぐに背の高いもので、俗に言う「ずんどう形」である。



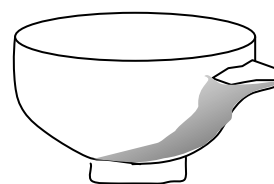
(9) 馬上杯

出陣の際、馬上で首途を祝って用いたものである。片手で握れるほど高台が長くできている。



(10) 片口形

元来は片口として生まれたもので、これを転用したもの。流し口もついている。



この他に、半筒、鉄鉢形、塩筥（しおげ）、四方形（よほうがた）、胴締、馬盥形（ばだらいがた）、平形、編笠、杓形（ふみがた）、唐人笛、などの形がある。

3. 造り、見込み、高台

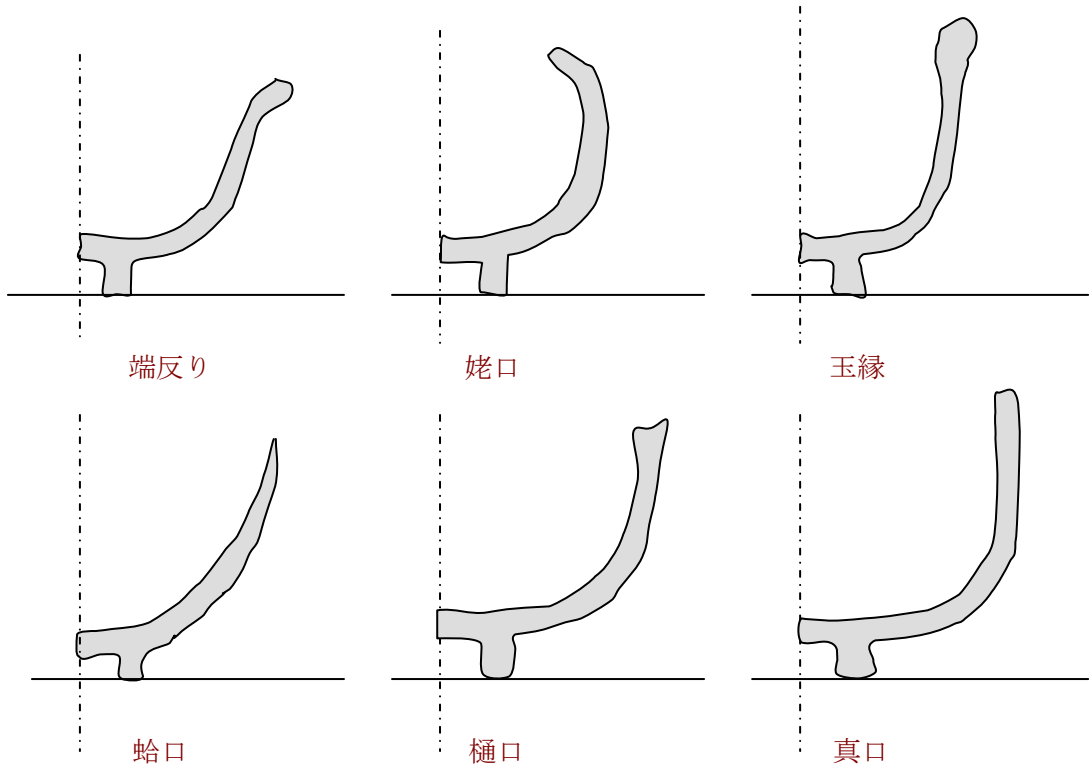
(1) 口造り

口造りはロクロづくりと手づくりでは仕上げが異なる。厚さ、薄さ、凸凹の具合、反りなどが見どころになる。茶碗の見方でよく「五岳」と言われるが、これは口辺が五つの山路をなしていることをいう。微妙な凸凹を山路になぞらえ鑑賞のポイントとしたのである。平坦からの変化に面白みを見出したためであろう。口造りの形には、端反り（はたぞり）、姥口（うばぐち）、玉縁（たまぶち）、蛤口（はまぐりぐち）、樋口（といくち）、真口（すぐくち）などがある。

口造りはぐい呑みの形全体に及ぼす影響は大きい。外観的要素とお酒を呑むときの口当たりが絡むからである。形として、シンプルにまとめられているか、山路をなしているか、厚みは、全体とのバランスはといったところが見どころである。「ワンは運搬容器で接吻容器」（神崎宣武著 『『うつわ』を食らう『日本人の食事の文化』』 日本放送出版協会）という表現があるが、ぐい呑みも同じジャンルに入る。お酒を呑むときの口に触れる感触はこの口造りによって左右される。

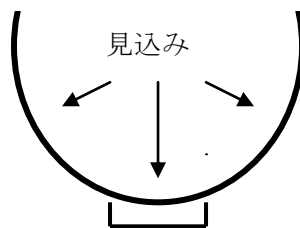
お酒が好きな陶芸作家のぐい呑みはぐい呑みとして実に楽しいといわれる。自分がお酒を嗜む最もふさわしいぐい呑みを追求しているからであろう。当然ながら、感覚的に口あたりを計算しながら作陶しているのだろう。

口造りの種類



(2) 見込み

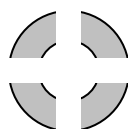
見込みとは、器の内面全体、あるいは内面中央部を言う。窯変の場合の自然釉のたまりとなり、釉薬の冴えが味わえる。もちろん絵付けの場合の絵柄など見どころになるものが多い。



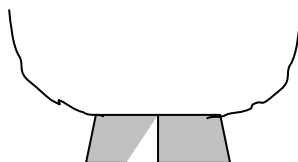
(3) 高台

高台には、①器の安定、②本体を持ち上げやすくするための底上げ、③熱伝導を緩和する、といった機能的な側面と、形全体を整える面とがある。

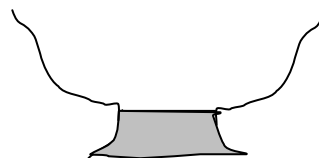
ぐい呑みも小さいながら、高台を有しており、見どころの一つになっている。高台の種類としては、割高台、切高台、撥（ばち）高台、竹の節高台、碁笥（ごけ）高台等がある。



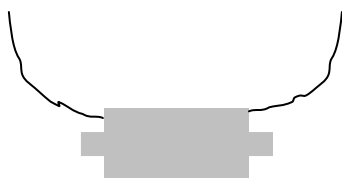
割高台



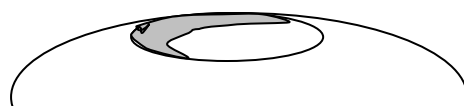
切高台



撥高台



竹の節高台



碁笥高台

高台も削り具合、仕上げの良し悪しなどが見どころになる。また、高台部で見られる土味も鑑賞のポイントである。

平成7年11月神戸阪急画廊で、志野の伝世品でも非常に少ない「割高台」の茶盃をテーマに「林正太郎作陶展」が開かれた。ぐい呑みも「割高台」で挑戦されていた。高台が脚光を浴びた一面である。