

※ 濃茶器 ※

茶入は仕服と呼ばれる袋に入れて濃茶に使う焼物の小壺のことである。現在伝えられているものでは、栄西禅師が中国から持ち帰ったお茶の種子を入れて送ったという、唐物柿の蒂茶入が最古のものと言われている。

茶入の種類を大別すると、古く鎌倉時代以降中国から渡来した唐物茶入と、日本でその後室町時代に瀬戸で焼かれたもの、桃山時代よりのちに各地方で焼かれたものの以上三つに分けられる。

唐物茶入 唐物茶入がいつどの辺りで焼かれたかは現在のところ定かではないが、だいたい南宋時代のもので、日本にもたらされて足利義政などによって珍重、収集されて、大名物として今日伝えられているものも多い。しかしこれらの唐物茶入は最初から茶入として作られたものではなく、いわゆる見立ての道具で、元は香料とかその他の薬味などを入れた小壺を、当時は貴重であったお茶を入れるものに転用したと思われる。

また、唐物茶入の中には島物と言って、中国南部または南方諸島で作られたものも含まれている。

唐物茶入の形の特徴は、はっきりと分類することができ、その形は端正にととのっていて美しい。最も多く見られる形は文琳、肩衝、

茄子、丸壺、大海、尻張などで数は少ないが、あんこう、鶴首などもある。

和物茶入

瀬戸茶入 茶入の需要が増すにつれて、中国から渡来したもののみに頼らず、日本でも焼かれるようになった。

まず、瀬戸の加藤四郎左衛門景正（略して藤四郎、法名を春慶）の安貞年間（一二二〇年代）に中国から学んだ技法で、瀬戸に瓶子窯を築いた。これを古瀬戸と呼んでいる。後に藤四郎の後継者が四代にわたり、室町時代末ごろまで引き続いて焼いた。それらを順に真中古、中古、金華山、破風窯と呼んでいる。その後、利休以後に焼かれた瀬戸焼とさらに京都で焼かれた京瀬戸を、瀬戸後窯と呼ぶ。

その他 その後、瀬戸以外の地方でも競って茶入が焼かれるようになり、古いものでは備前、丹波、信楽などがあげられる。

その他に、文禄、慶長の役のあと、九州の各藩で朝鮮からの帰化人によって焼かれたものがある。それらは慶長年間から元和年間ごろまでが最盛期であった唐津焼、高取焼、薩摩焼などがある。

現在でも各地方の窯で茶入は焼かれているが新しい傾向は見られず在来の形を守られて作られている。

茶入の付属品

蓋 茶入には普通象牙の蓋がつけられ、その裏面には金箔を押ししてある。蓋の形には、盛り蓋、一文字蓋、すくい蓋などがあり、茶入の形によって取り合わされるが、一つの茶入に数個の替え蓋の付属している茶入もある。

仕服 袋とも呼ばれ使うときはこの仕服に入れて茶席に飾る。蓋と同じように幾種類もの仕服がそろっているものがある。茶入の品格によって名物裂などが使われる。仕服に使われる裂の種類には、金欄、銀欄、緞子、間道、印金、風通、モール、錦などがある。

古来、名物裂と呼ばれて珍重されてきた織物はおよそ四百種類に及んでいる。その渡来したり織られた時代も奈良時代から江戸時代中期までの長い時期にまたがり、それぞれに長い歴史や物語が秘められている。室町時代以前に渡ってきた、唐、元時代のものを、極古渡りと呼び、その後は順次、古渡り、中渡り、近渡り（後渡り）、新渡り（新渡）などに分類している。また今日、名物裂として呼ばれる名称はどれも純然たる日本式の名がつけられている。（たとえば、吉野間道、大燈金欄、利休緞子など）それらは、名物茶入の名をつけたもの（松屋緞子、日野間道など）織物の模様を日本で呼ぶもの（花うさぎ金欄、ささづる緞子など）伝来者または所蔵者の名をつけたもの（大燈金欄、利休緞子など）所在地または所在場所の

名をつけたもの（嵯峨金欄、法隆寺間道など）織物の種類または産地で名をつけたもの（蜀巴、毛織など）である。

仕服の緒には、短緒と長緒とがあって、大海、割蓋茶器など平たい茶入には蝶結びのできる長い緒が使われる。裏地は紋海気、ななこなどが使われるが、それぞれ表の裂地によって色などが見立てられる。

挽屋 仕服に入れた茶入を、さらに保存上箱に入れる前に、挽屋と称して、唐木、塗物などでできた挽き物で蓋のある円筒形の器に入れてから箱に収められることがある。

塗物茶入 なお、濃茶には普通焼物が使われるが、ときには、黒棗（大、中、小）真塗中次、金林寺棗、割蓋などに仕服をかけて濃茶に使うことがある。

※薄茶器※

形は棗が代表的なもので、棗は木の実に似たところからこの名があり、武野紹鷗が創案したと言われている。大きさは大、中、小とあって、形は紹鷗形、利休形、道安形などがある。

その他には、棗を平たくした平棗などいろいろな形の物がある。これらの茶器の創意工夫は如心斎のころになるとはっきりとした一つの型として、整理、定められ、それ以降は形として時代による

変化はあまり見られず、各流派の宗匠によって、塗方の変化や蒔絵による模様好み物がつくられた。

【昔形といわれるもの】

金林寺（金輪寺） 茶の器として最古のもので、後醍醐天皇の時に
つくられ、吉野の吉水院に伝えられているものである。大型の茶器
であって、後に写しが不審庵にも伝来している。

笹の絵棗 利休所持蒟醬の茶箱に仕組まれているもので、笹の蒔絵
の中に梨地粉をまき、銀の小粒が露として点々と打ってある。

秋野棗 利休所持の大棗で秋草が金蒔絵が描かれてあり、優美な
茶器である。

紹鷗好

大棗 形物棗の中で最も大きいもので、蓋が深く、合い口は切り
合い口になっている。

飯器棗 昔の飯びつの形をした茶器で、黒漆である。

利休形

大、中、小棗 現在では、棗の形の標準となっているものである。
仕服をかけて濃茶に用いることもある。

下張棗 尻張棗ともいい、棗の下方がふくらんでいる形。

白粉解棗 化粧用具から出てきたもので、棗に比べて蓋の甲が平面

で浅くできている。

雪吹 上下に面をとってあり、大小がある。

薬器 もとは薬の容器であったところから、この名がある。

真中次 円筒形の茶器で合い口が真ん中にあり、仕服をかけて濃茶に用いることもある。

面中次 真中次の蓋のみに面をとった形の茶器。

茶桶 面中次に似ているが、合い口が面中次よりも少し上にある。

菊、桐棗 利休が正親町天皇に献茶の節、好んでつくらせたもので金蒔絵で一方の甲に菊、他方に桐を描いたものである。大、中、小がある。

少庵好

夜桜棗 桜の絵を下に描き、その上に黒漆を上塗りしたもので、上塗の漆を通して、かすかに絵が見える。茶人好の優雅でゆかしいものである。

道安好

大棗 大きさは紹鷗形に次ぐもので、大型の棗である。

元伯好

蔦の茶器 蔦の巨木でつくられた変わり形である。外は木地の美しさを生かし、中は黒漆で仕上げている。

宗全好

芳野棗 摺漆の上に朱漆で芳野葛を模様化した漆絵になっている。

原叟好

老松割蓋茶器 妙喜庵の庭中にあった松の木でつくられ、蓋は割り蓋になっている。ちょうつがいに金物を使い、溜塗になっている。長緒の仕服をかけて濃茶にも使う。

如心齋好

寸切茶器 外側は金林寺茶入とよく似ているが、内部は棗のように丸くなっている。

つぼゞ棗 つぼゞの模様を、蓋の甲に金蒔絵で三個描いてある。

阿古陀の茶器 南方産のあこだ瓜の形からとったといわれ、変わった形をしている。溜塗であって蓋が梅の木でできている。

了々齋好

こぼれ梅中棗 梅の図案化がおもしろくとり入れられ、金蒔絵されたもので、花びらが盛り上がりおり盆付まで模様がある。

春野棗 利休所持の秋野棗に対して、春秋一双にということで、春野棗が好まれた。春草が蒔絵されている。

碌々齋好

既望棗 外は黒塗りの大棗で、内には波に月の絵が美しく蒔絵され

ている。銘は蘇東坡の「前赤壁の賦」から取られ十六個ある。

惺齋好

望棗 惺齋好には、数多くの蒔絵棗があるが、その代表的なもので既望棗に対して作られた。外は同じ黒塗りの大棗で、内は木の葉が描かれている。既望棗と同じく蘇東坡の「後前赤壁の賦」から銘がつけられ十五個できている。

即中齋好

鳳凰棗 黒地に鳳凰の模様があり、内は朱金で仕上げられている。

誰ヶ袖棗一雙 色漆を多く使った棗として最初のものであり、模様は、元禄時代の小袖を意匠化したものが使われている。春秋一雙の大棗である。後に夏冬が作られ四季棗になった。華美な中にそれぞれの季節の風趣を盛り上げている。

以上各時代の好みをあげていくと一般的にいて、茶の湯の創始当時の棗の大きさは大きく、草庵の茶の湯が固定しだした頃より次第に小さくなっている。また最近では、広間でのお茶会が多いため大きい棗が好まれるようになっている。