

「釜彦」 六代目

佐々木彦兵衛さんに聞く

(74年大学法学部法律学科卒業)

きょうし

Michael B. COX
(国際中学校・高等学校教諭)

釜づくりに携わりながら過ごした学生時代

○× 来日して三年目だったでしょうか、私は茶道に興味を持ちまして、予備知識がないまま先生につき、お稽古を始めました。以来二十五年、今も毎月二、三回お稽古に通っています。茶釜は、「席の主」とも呼ばれるように、茶道にとって大切な用具であり、いろんな茶釜に出会うたびに、そのつくり方に興味が湧きまして、今日こうして釜師直々にお話が聞ける機会を得て、とても光栄に存じます。

佐々木 釜師というのは、お考えになっているよりずっと地味な仕事です。釜をかけるというくらいですから、本当はもつと

重要視していたかなければいけないのですけどね。

○× 佐々木さんが釜師というお仕事を始められたのは、いつ頃からですか。

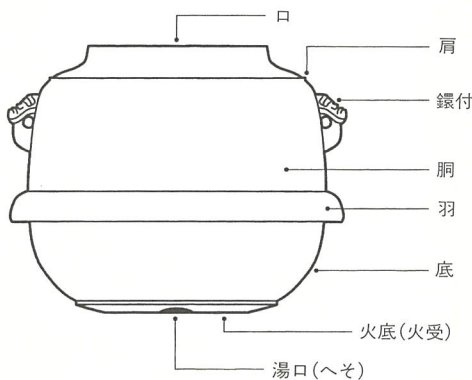
佐々木 私は、同志社中学から同志社高校を経て、同志社大学で学んだのですが、父を早く亡くしたこともあって、大学に通いながらすでに毎日釜を鋳っていました。大学を卒業した年には「釜彦」六代目を襲名していました。若くして釜師になったものですから、釜づくりには本当に苦労させられましたし、難しかったです。本来でしたら、先代にもつと長生きしてもらって、五十になったくらいで私がその道を継ぐというのが理想なのでしょうけれど。

Co× 初代は江戸時代の初期だとお聞きしていますが、やはり彦兵衛でいらっしやった。

佐々木 そうです。今から四百年も前のことですから、本来ならもっと代を重ねていないといけないところですが……、初代、二代目は茶釜のほか、火鉢や鉄瓶もやっていたようです。四代目、五代目の頃から、御茶道が多くの皆様に広まり、その後、私が六代目を継ぎました。

一年を要して、やっと一つの釜ができ上がる

Co× お茶の流行りすたりで、三代目くらいは大変だったんですね。ところで茶釜はよく拝見するんですが、つくり方は存じ上げないものですか、今日はそのつくり方をぜひ教えていただきたい。



佐々木 それでは工場から持ってきた型をご覧いただきましょう。型を見せる釜師はまずいらないと思いますが、今回初めてお見せします。どうぞご覧になってください。

Co× いいんですか、そんな貴重なものを見せして。

佐々木 いいですとも。いずれは私がこゝ、三条通りで茶釜の木型を挽いて皆さんに見ていただくと考えているんです。陶芸家が皆さんの前で轆轤を回していますようにね。わかりにくいかと思いますが、出来上がった釜も一緒にお見せしましょう。

Co× ちょっと持ち上げてみていいですか。

佐々木 どうぞどうぞ、手袋をしていただいて触ってみてください。これができ上がりの釜で、胴と底の部分からなります。型で申しますと、底の部分を尻型、胴の部分を頭型と呼びます。そして木型を使って、この型の中に土を詰め込んで幾重にも重ねていきます。

Co× 型をつくるときの土は決まっていますか。

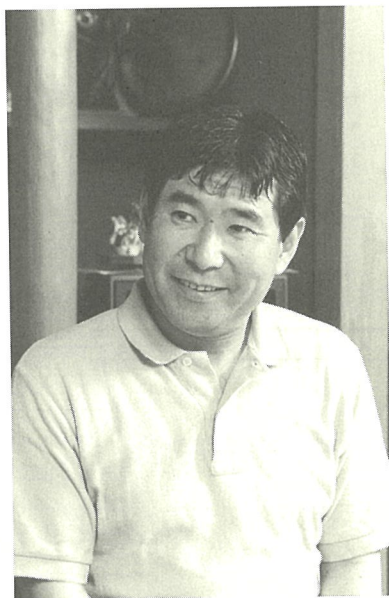
佐々木 だいたい決まっていますが、代々使っているよくあるごく普通の土ですよ。どこか特別の河原から採ってくるというものではなく。

Co× そりゃまあ企業秘密なんでしょうけど(笑)。

佐々木 粘土質の土ですよ。木型を回転させながら塗り込んでいきますから、粗い土から細かい土まで何重にもなるわけで、それが年輪のように土がしっかりとついているといいわけない。ぱらつととれてしまつてはどうしようもないわけですね。

Co× 型が仕上がるまでに、どのくらいかかるのですか。

佐々木 ひとつの釜が出来上がるまでおよそ三カ月くらいです。



ね。

〇× そんなものですか、もっと長くかかるように思っていました。
佐々木 どのような釜を造るのかと考えている時間は長いですが、決まったら早いものです。茶釜を造るということは茶道に使える釜を造るということです。茶釜は総合芸術ですから、釜師としてセンスもあり、ヘラ押しの技術・絵心もなくてはいけませんね。釜で一番大切なのは、口径、胴径、高さの三つの寸法がぴたっと合わないといけない、全体の形ができませんから。この三つの寸法によって形のよい釜が決まりますし、この三つの寸法を決めるのに釜師は最初に頭をかかえるんです。
〇× そして鑄鉄を注ぐわけですね。

佐々木 だいたい千八百度ほどの鑄鉄を流し込みます。ただこれでき上がるものじゃないんですね。これを合わせたところ

で鉄の固まりですから。

〇× そうですね、茶釜であるからには中は空洞にしないといけない。
佐々木 ここに空洞をつくる中子というものを足さないとけない。先ほどからお見せしている外枠とこの中子のすき間に鉄が入ってでき上がるわけですね。すき間はたった二ミリです。ここに鑄鉄が流れ込んで釜ができるんです。この二ミリの厚みが釜の厚みになるんですよ。実際は、外枠も中子もできた状態で一昼夜乾燥させ、鰹付を埋め込み、地紋のある釜はヘラ押し、それから肌打ちをすると言う、骨の折れる工程が待ち受けているんですが…。

〇× 釜の中に何か塗りますよね。錆止めのようなものを。
佐々木 漆ですね。

〇× あれは漆ですか、うまく付きますね。外から見ていると漆には見えません。何か鉄に合わせた特殊なものかと…。

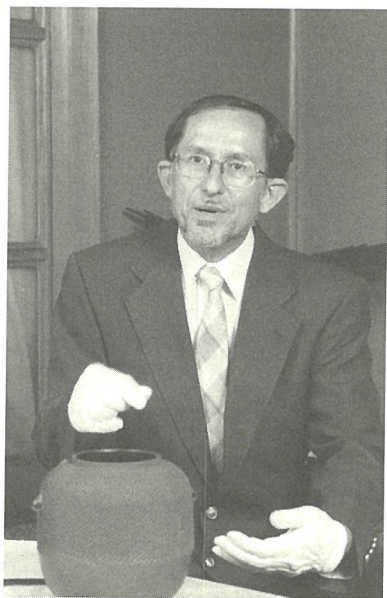
佐々木 あれは普通の漆です。漆を焼き付けるんですね。ある程度、釜を焼きつけながら漆を刷り込ませるという感じです。

職人氣質が、完璧を求める

〇× つくったものがいとも満足いくものとは限らないと思うのですが、その場合はつくり直すのですか。

佐々木 一から造り直します。この頃は、ある程度満足のいくものが造れるようになりましたが、若い頃は、ほとんどだめでした。

〇× そうすると注文に間に合わない場合も出てくる。



佐々木 私の場合は、間に合おうが間に合うまいが自分のペースでやっていますし、自分の氣に入らないものは、お客様にお見せできませんね。これは作家の考えというより職人の考えなんです。マイケルさんは、職人というものをどうお考えか存じませんが、皆さん、先生、先生と呼んでくださいますけれど私の考えでは、私は先生でも作家でもなく、最初から最後まですべて自分で造る一金職人です。一品物の世界ですから、自分が嫌だなと思った物は絶対出さないとすよ。

○× 話が飛んで恐縮なんです、肌、地模様ですね、これについてのお話をまだ聞いていないですよ。

佐々木 先ほど説明したように、一昼夜おいてから地紋のへら押し、肌打ちをするんですが、その打ち方によって荒肌・柚肌・絹肌等の色々な肌打ちにわけていくんです。たとえば荒肌でも、

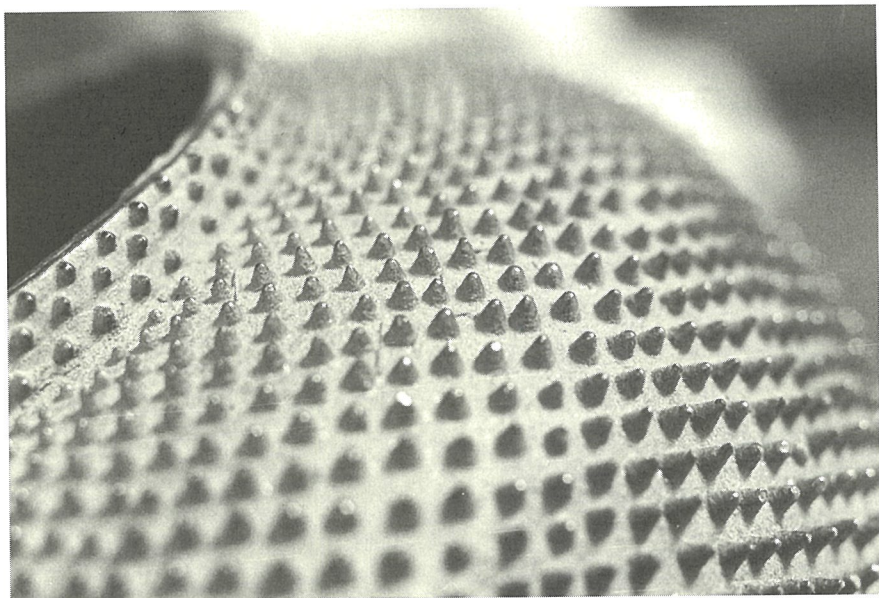
きめ細かい荒肌になったりあるいは荒肌になったりします。打ち方で自分の好きな肌にしていくんです。この肌打ちがこそがその釜を生かすものであり、釜師の生命でもあります。

○× 霰あられがありますけど、あれが不思議ですね。みんな同じ様にまんべんなくでき上がっていくわけですが、こういう文様と比べるとかえってたいへんなんですか。

佐々木 よくご存じですね、霰のことを聞かれたので正直びっくりしました。実は霰ほど難しい肌打ちはないんです。今ご覧にいらしている肌、これは小霰というんです。自分というの何ですが、見事な霰でしょう。小さなスペースに五段階くらいのお霰を打ち変えているんですね。この霰というのはどこから打つと思われませんか？下から打っていくんです。円周をはかってこれに合う霰を打ち込んでいく。釜で一番難しいのが、この霰なんです。それも胴霰じゃなく総霰。霰の次に難しいのが無地なんです。釜をご覧になって、まずどこをご覧になりましたか。絵、文様をまずご覧になったって、肌はご覧にならないでしょう。文様を見てきれいやな、それはそれでいいんですよ。しかし、本当の釜というのは無地なんです。無地の肌をどのように打っているかが釜師の腕の見せどころなんです。ところでマイケルさん、この釜の霰はいくつくらいあると思いますか。

○× 一千五百くらいですかね。

使う人の身になった釜づくり
佐々木 だいたい、四、五千あるんです。霰というのは打ち出したら寝ないで打たないといけない。たとえば地紋は時間がく



小霞

れば明日にすればいい。しかし、霞はある程度感覚で打つていくので、深さを揃えるために一度打ち出したら寝ないで打っていきます。気が遠くなる作業です。ちよつと持ち上げていただけますか？どうです。

○× 持ってみると軽いですね。

佐々木 やはりお気づきですか。厚みは二ミリなんです。霞が付いている分少し重いですけどね。外枠と中子のすき間の説明をしましたように、この二ミリというのがとても大事なんです。二ミリにしておくと釜の重さはだいたい同じ重さになる。釜はずつと据えられているものなんです。たとえばお炭点前というお点前の場合、釜を持ち上げないといけない。女性で、しかもお年を召していらつしやる方はいへんなんです。お湯も入っていますし、釜師というのは、そういうことも考えてつくらないといけません。使いやすいように、しかも軽くもなく重くもない釜をつくる、これが釜師の鉄則なのです。

○× 釜の口の部分ですが、縁ががたがたになっていますね。当然、蓋をしても回したりできないですよ。

佐々木 これですね。確かに回せない、これは肌打ちをするときに少したくんです。なぜそういうことをするかというと、面白みが出るからです。たとえばこれは炉の釜ですが、がたがたしていますね、お点前の時、中蓋をするのですがここから息、水蒸気が上がるんですね。それと風炉の釜になりますと目線がちょうどここにくる。その目線の面白みと、引き柄杓をしたときに滑らないようになっていく。このぎざぎざで柄杓が止るようになっていて、使いやすいように工夫されているんですね。

何もかも使っていたく人の立場に立って造らないといけない。だから釜は難しいんですよ。これも茶釜を造る釜師の宿命ですね。

「釜彦」の歴史の重み

佐々木 最近、私は代々の重みを感じています。自分の釜よりも、型があるんだから代々の釜を造ってみたいじゃないかと皆さんもおっしゃる。歴代の好みの釜もあるだろうし、古いほど値打ちもある。確かに代々の釜は凄いものばかりなんです。たとえば菊釜は口ウ型で製造された大変難しい釜なんですよ。



襲名25周年を記念して全国各地で個展を開催中。東京・日本橋三越本店を皮切りに、11/15(水)～11/21(火)には大丸京都店での個展も予定されている。

乱菊なんです、花びらの一部が鰹付^{かんづき}になっているんです。これを造ってほしいと皆さんおっしゃるんですが……、これほど難しい釜はね。

〇× そうでしょうね、これを造るには涙を出すか、溜息を出すか(笑)。

佐々木 多くの皆様に造ってほしいとたのまれるのですがその時代に使った釜であり、その当時の御家元に好まれた釜じゃないですか、それを考えると何か抵抗があって、自分でつくってみても重みが無くなってしまう気がして造ってこなかったんです。そんなことを思ったりすると、代々の釜と歴代譜というものに非常に重く感じられるんですね。いずれは代々の釜を一つひとつやってみたい気持ちはありますね。

〇× まだお若いのですからどんどんチャレンジしていただきたい。ご自身も夢をお持ちなのでしょう。

佐々木 こう言うのもなんですが、楽しみながら色々な茶釜造りにチャレンジし、代々継承されてきた「一子相伝」という秘伝の技を茶道愛好家並びに全国の皆様に見てもらいたいものですね。と同時にもっとお茶会にどんどん使っていただいて、「釜彦」の釜に馴染んでもらって、誰が見ても、これは「釜彦」の釜やなと分かっていただけのような釜をつくっていきたいですね。釜の型を見ても肌具合を見ても、鰹付^{かんづき}を見ても、撮^{つま}みを見ても、色具合を見ても、これは「釜彦」やなあと分かるような釜を、死ぬまでに仕上げてみたいですね。マイケルさんにも、一度釜を挽いて釜ってたいへんやなあって実感してほしいですね。ひとつの釜をつくるというのは、かなりの時間と労力・



中央左に見える2つの型を使って、右にある釜を造りあげた。佐々木氏が手に持つのは、土を塗りこむ時に使用する木型。

根気もいりますし、決してひと筋縄ではいかない。そのことを皆様にわかってほしいものですね。

〇× 後継者の方はいらっしゃるのですか。

佐々木 後継者ですね。誰かいませんか(笑)。若いうちから始めないといけないし、本当に難しいですね。とても重い型を持ち上げないといけない。外枠があり、中子が入っていて、さらに粘土と鉄が入っているわけですから腰にたいへんな負担がかかります。これが持ち上げられなくなったら釜はつくれません。ごくわずかししか出来ませんし、価格を聞いて、おどろかれますけど、一品物の世界ですからね……。

〇× 外国人もそうでしょうが、最近の若い人でも鑑賞の仕方が分からないですからしかたがない。最近なんでも大量生産されますからね。一つの金型から一つの釜しかつくれませんし、完璧なものがつくれるわけでないから、壊してまたつくり直していたらそれくらいする。おまけに全国、何人の方がこの仕事をしているかと考えたら、そのくらいの値打ちはあるはずです。今、釜師の方は全国でどのくらいいらっしゃるんですか。

佐々木 全国でも御家元に入っているのはだいたい五、六人くらいでしょうか。

〇× 私もあまり偉そうに言えませんが、七代目、八代目と続けていただいて、いい釜をたくさん世に送り出していただきたいですね。今日は本当にありがとうございました。

(二〇〇〇年六月二〇日収録)