

## 平成10年度 郷土資料館収蔵品展

### 昔のやきもの 徳利

#### はじめに

春はさくらの季節です。そしてお花見にはお酒がつきもの、また宮代の酒「宮代そだち」も4月に誕生します。今回の企画展ではお酒に欠かせない「徳利」を取り上げ、郷土資料館に寄贈されたさまざまな徳利をご紹介します。特に、昔の酒の流通形態を物語る「通い徳利」は興味深い資料です。

昔のやきもの、徳利から生活文化の変化をかいまみていただければ幸いに存じます。

#### 酒の歴史

日本の酒は古く、米の栽培が始まったころから行われるようになりました。塩で菌を清めた乙女が、蒸した米と水を十分に吸わせた生米を噛んで壺に入れ、数日間発酵させて作りました。目のわきを「こめかみ」といいますが、これは「米を噛むとき動くところ」からついたといわれています。また、「噛み」から「酒を醸す(かもす)」という言葉が生まれたといわれています。

百濟から麴(こうじ)を使ったアルコール含有量が多い醸造方法が伝わり、噛み酒は姿を消しました。

その後、上流社会では酒宴が盛んに行われ、中世には武家や僧侶にも広がり、造酒業が各地に起こりましたが、一般庶民は自家造酒したものを祭りや年中行事において少量たしなむ程度でした。つまり、ひとつの甕(かめ)から酒を分け合って酔い、一体感を高めることが重要なことであったのです。しかし次第に飲酒のもつ意味が変化し、そのような儀礼的なものから個人の楽しみとなり、酒を買って飲む習慣ができたのは江戸時代後期のことです。自家造酒は明治に入っても行われていましたが、明治33年に政府が自家造酒を完全禁止したため、酒を飲むには買うことしか方法がなくなりました。こうしたことから、「通い徳利」(後述)の需要は増加しました。

#### 通い徳利(かよいどっくり)

通い徳利は、客が酒屋から借りる酒の容器のことです。客は買った酒をこれに入れ、酒がなくなるとまたこの容器を酒屋に持っていきました。いわば通い徳利はレンタル品であり、無駄のないリサイクルが行われていたのです。

東日本で生産された通い徳利は美濃高田産のものが多く、郷土資料館に寄贈されたものも多くがこれです。そして「姫宮 ながや」、「新宿 はなや」(蓮田市)、「日野屋」(久喜市)、「大宮銀座 太田屋酒店」と、酒屋の屋号や住所などが手慣れた筆使いで書かれています。

通い徳利は江戸時代後期から使われ始めましたが、大正12年の関東大震災の特需を最後にガラス瓶に取って替わられました。



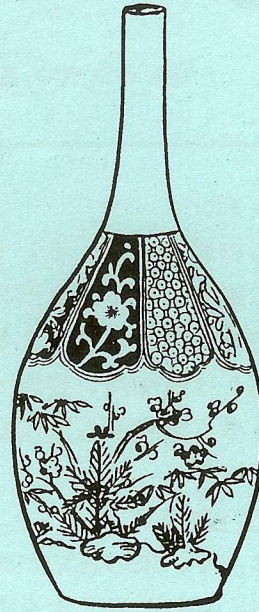
通い徳利(成田良夫氏寄贈)

## 徳利（とっくり）

徳利には酒を盃に注ぐために用いるものや酒の輸送や保存に用いるもの他、かんをするために用いるものがあります。

かんをする方法は江戸時代の元禄のころにそれまでの濁り酒から清酒に主流が移ったことや、酒を嗜好品として楽しむようになったことよって増加していきました。

郷土資料館に寄贈された徳利には、底がとがっていて灰火にさしてかんをするようにできているものがあります。地方によっては「ハト」「タヌキどっくり」などと呼ばれています。また、国納の華蔵院から改築に際し寄贈された「雷電社の御神酒徳利」は美しい赤絵の徳利です。これは神に供える神聖なものです。



御神酒徳利(華蔵院寄贈)

## 展示目録

	品名	寄贈者		品名	寄贈者
1	通い徳利	折原茂	8	徳利	青木佐太
2	通い徳利	松沼雅俊	9	徳利	青木佐太
3	通い徳利	新井隆夫	10	徳利	青木佐太
4	通い徳利	成田良夫	11	徳利	萩原一丸
5	かん徳利	稲山義夫	12	徳利	成田秀雄
6	徳利	稲山義夫	13	御神酒徳利	華蔵院
7	徳利	富田利幸			

(敬称略・氏名は寄贈された当時の氏名です)

## 引用・参考文献

- 天理大学出版部 1997 第39回企画展「通い徳利」図録
- 芙蓉書房出版 1994 江戸の暮らし図鑑
- 平凡社 1994 台所用具いまむかし
- 弘文社 1971 日本民俗事典
- 松尾町 1992 松尾町の民具

このリーフレットは中村啓子が作成しました。(挿絵は今村佐和子氏によります。)

宮代町郷土資料館では町内に伝わる民俗文化を町民の皆様からお聞きして、本にまとめる事業(町史編さん事業)を行っています。このリーフレットの内容や展示につきまして、誤りなどがございましたら、ぜひお教えくださいますようお願い申し上げます。

宮代町郷土資料館

☎345-0817 南埼玉郡宮代町字西原289

☎0480-34-8882