

Japanese Lacquerware

日本のうるし工芸

2023年1月10日～3月2日



兎文漆絵盆

ごあいさつ

日本の家庭において、漆の器は普段使いのお碗から特別な日のご馳走を詰める重箱に至るまで広く使われてきました。観劇、お花見、紅葉狩り、お月見など四季折々の行楽、また祭礼や年中行事などのハレの日には特別な器で食事や酒を供し、その際に漆器を用いました。本展は、当館の漆工コレクションの中から食器や酒器を中心に、身の回りのものを収納する箱類も含め、約100点を選び展示するものです。

多様な漆塗りや蒔絵によって加飾された器類は美しいばかりではなく、そこには、重ね、入子、軽量化など、携行するための工夫も見ることができます。展示品では、江戸時代から明治、大正時代に制作されたものを中心に、最近ではほとんど目にしなくなった器物も多く紹介いたします。これらが登場する道具尽くし絵など、幕末・明治の浮世絵もあわせて展示いたします。

安心して宴席を囲み食事ができるようになる日を心待ちに、日本の漆工芸の多様な形、文様の美しさに注目していただければ幸いです。

なお、本展示の設営には、本学学芸員課程の実習生が参加いたしました。

展示品紹介・用語解説

提重（さげじゅう）

携行できるように、持ち手の付いた外枠の中に四～五人分の酒の肴が入る重箱、銘々皿、酒筒や盃などの酒器をおさめたもの。木製や漆塗の重箱や提重は江戸時代から普及した。花見重、野弁当とも呼ばれ、観劇、お花見、紅葉狩り、お月見や夕涼みなど、四季折々の物見遊山の際に活躍した。外枠の形、文様、開閉や収納方式などに様々な工夫を凝らしたものが多く作られ、貴族階級は豪華な蒔絵を施したものを持参し、庶民は、ごくシンプルな、あまり飾りのないものを使った。

荷担弁当・腰弁当・筍弁当（にないべんとう・こしべんとう・たけのこべんとう）

屋外で食事をするために様々な容器が開発された。荷担弁当は大勢のための弁当箱で、数種類の椀や盆、重箱、吸筒（すいづつ）などが収められており、荷負棒で担ぐようになっている。腰弁当は、容器を緩く湾曲させ、腰に下げるとちょうど身体に沿うように作られた。筍弁当は、大中小三段の円筒形容器を重ねた姿が筍に見えることから、この名で呼ばれ、食後は逆向きに重ねて入れ子にし、一段に収まる構造となっている。

重箱（じゅうばこ）

食物を入れる重ねの容器。漆塗や蒔絵を施した豪華なものもあり、「箱を何段か重ねる」ことから重箱と呼ばれるようになった。当初は、宴席に肴を盛って出す容器であったようだが、現在は、正月の重詰め、祝儀の赤飯や不祝儀の饅頭、物見遊山の料理を入れる器として用いられている。

秀衡椀（ひでひらわん）

陶磁器の椀が普及するまで木製の椀が一般的に使われていた。木椀は、階級に応じて無地のものから、漆絵や蒔絵などが施されたものが使われた。秀衡椀は東北の南部地方の代表的な椀のひとつで、寛政年間（1789～1801）の文献にすでにその記載がある。ある程度身分の高い家で上客の接待用として誂えたとされる。秀衡椀の特徴は内側に朱漆を塗り、外側は黒漆地に朱漆で雲文、その合間に菊、松、鶴などが描かれ、菱形の金箔が施されていることである。古いものは三ツ重ねで時代が下がるに従って四ツ重ねになるといわれており、発見されているものはだいたい十組が一式になっている。一番大きな椀が飯椀、中の椀が汁椀、そして小さい椀は香の物用である。

膳・盆（ぜん・ぼん）

膳は本来食事そのもののことだが、食事台として膳が用いられるようになったのは江戸時代に入ってからといわれる。最初は紙か板で、次第に縁や脚がついたと思われる。貴族のものに方形の盤に台が付いた懸盤（かけばん）などがあったが、江戸時代に入ってそれまでにはなかった庶民用のものを膳と呼ぶようになったと思われる。盆は言葉としては室町時代から戦国期頃に登場し、供膳具であった「盤」が間違っって盆と呼ばれるようになったとも、それまで使用されていた食器などの下に敷く四角い折敷（おしき）に替わり円形のものが増えるようになって、これらが盆と呼ばれるようになったともいわれる。

茶弁当（ちゃべんとう）

家形の箱に、お湯を沸かしたり燗酒をするための道具と、料理を詰めた重箱などをおさめたもので、荷負棒を用いて担ぎ、紅葉狩りや花見の席に持参した。

祝酒樽（いわいさかだる）

婚礼、祭礼、棟上げなどの祝儀に際し、酒を贈るために使われた。動物の角のような長い柄を付けた角樽（つのだる）や板を組み合わせて指物の技法で作った箱状の指樽（さしだる）などがある。角樽は細長い板を円筒形に並べ、竹の籬（たが）で締める、結樽（ゆいだる）という製法で作られる。婚礼や新築の祝に酒を入れ、のし飾りを付けて贈り物にした。一升（1.8 リットル）入りは「一生連れ添う」に通じ、縁起がよいといわれる。

片口（かたくち）

油、酒、醤油などの液体を口の小さい容器に移すときに用いる。漆のものは酒上（ひあげ）ともよばれ、宴席で大勢の客に酒を振る舞うための酒器として使われた。

手箱（てばこ）

身の回りの道具類を入れておく箱。化粧道具や櫛、笄（こうがい）などを入れた。大名婚礼調度では、手紙を書くための紙を入れる料紙箱（りょうしばこ）や硯箱（すずりばこ）などの文房具一式も、盥（たらい）や化粧道具と同じ文様であつらえた。

菓子重（かしじゅう）

菓子を入れて運ぶ重ねの容器。井籠（せいろう）、行器（ほかい）とも呼ばれる。外箱付きの菓子重は五段のものが多く、二つで一組になっており、紐を掛けて天秤棒で担ぐようになっている。芝居の顔見世興行では、ひいき筋から贈られた菓子重を積み上げて飾る「積井籠」というしきたりがあり、浮世絵にも描かれている。漆塗りが一般的で、蒔絵や漆絵で屋号や紋が描かれ、螺鈿を施したものも多い。

行器（ほかい）

餅、飯、饅頭などの食物を入れて運ぶ容器。もっとも利用されたのは中世期であったが、近世になると実用としてよりも儀式的、形式的なものとなった。神仏に食物を供えることを「ほかい」といい、供物を入れる容器として名がついた。円筒形や丸形、曲物の桶に脚を付けたものなどがある。慶事に饅頭や菓子を入れたものを饅頭行器と呼ぶ。

蒔絵（まきえ）

漆器に施す日本独特の装飾法。漆で文様を描き、漆が乾ききる前に金や銀の粉を筆や筒を使って蒔き付けて文様を表す。基本的な技法として研出蒔絵、平蒔絵、高蒔絵などがある。また、地文（地蒔）として用いた場合、梨子地（なしじ）、平目地と呼ばれる。

漆絵（うるしえ）

漆は元来透明だが、顔料を混ぜることによって彩漆（色漆）を作ることができる。そして、彩漆を用いて描いた絵やその技法を漆絵という。漆絵には黒漆塗に朱漆描きという単色使いのものから、多色のものであるが、古来、漆で発色可能な色は、赤色、黄色、緑色、褐色、黒色の五色のみであった。他に漆塗の上に施す装飾法として密陀絵（みつだえ）があるが、これは、顔料に油と乾燥剤として密陀僧（一酸化鉛）を加えて描く技法である。

吉野絵（よしのえ）

黒漆地に朱漆（または、朱漆地に黒漆）で芙蓉（ふよう・形式化した五弁花）を線描きした文様。椀や盆、小皿に施され、茶懐石の器として好まれた。茶会記などの文献から、16世紀には既に使われていたようだが、正確な起源は不明。奈良県吉野地方の特産といわれるが、現在では吉野に限らず、この様式のことを吉野絵という。

箔絵（はくえ）

漆で文様を描き、金箔や銀箔を貼付けて文様を表す漆工の加飾技法のひとつ。

会津絵（あいづえ）

会津地方で漆の椀や盆に施される文様。器の内側に朱漆、外側に黒漆を塗り、朱・黄・緑の彩漆で菊や松竹梅、破魔矢を描き切箔を施す。発生は不明だが、秀衡椀、浄法寺椀などの装飾との共通点が見られる。

鉄錆塗（てつさびぬり）

会津で明治20年～大正5年頃まで盛んに行なわれた錆絵の加飾法で吸物椀が有名。内側と外側が対照的で、内側には朱漆の上に蒔絵と彩漆で富士山に帆掛け舟などの絵が描かれ、外側は黒色で一見鉄の鑄造製に見えるように工夫されている。

城端塗・城端蒔絵（じょうはなぬり・じょうはなまきえ）

17世紀初頭、畑治五右衛門（はたじごえもん）が長崎で漢人から学んだ密陀絵（みつだえ）に始まり、富山県城端の塗師屋に伝えられたといわれる漆の加飾法。漆絵で白が出せなかった時代に密陀絵の技法を用いることによって白色を出すことができた。城端塗は小原家に受け継がれ、六代目より、小原治五右衛門を称している。

根来・根来塗（ねごろ・ねごろぬり）

名称は紀州根来寺に由来し、当初は寺院のみで使用されていたが、後に民間に流出した。黒漆を中塗とし、朱漆で上塗りした朱漆塗漆器の俗称。

沈金（ちんきん）

仕上がった漆塗りの表面に細い刀で溝を彫って漆をすり込み、乾かないうちに金箔や金泥を押し込む、中国で生まれた技法。

螺鈿（らでん）

奈良時代に唐から伝えられた漆工・木工の加飾法。木地を彫り込んで貝を嵌め込むか、貼り付ける場合がある。

Japanese Lacquerware

日本のうるし工芸

2023年1月10日～3月2日



Lacquered Tray
Design of Rabbit in *Urushi-e*

INTRODUCTION

Lacquerware has been popular items in the Japanese household, ranging from ordinary tableware such as bowls, trays and lunch boxes, to ceremonial food boxes and sake utensils used for special occasions. These items were used when enjoying seasonal activities—going to theaters and festivals, cherry blossom and maple leaves viewing, partying and eating outside homes. People would bring their favorite food boxes and sake containers for these occasions. We have selected about one hundred items from the Museum collection for this exhibition.

Stacked food boxes, unique lunch box sets and sake utensils are not only richly decorated and beautiful, but they are also made stackable, collapsible, light and portable, packed with ingenious ideas. The displayed items are mostly from the Edo to Taishō periods, introducing many items not popularly used today. Also on show are *ukiyo-e* prints from the late 19th century depicting similar items on display in the exhibition.

We hope that you will see the interesting forms and beautiful designs through this exhibition, while waiting with patience, for safe days to come when we can enjoy drinking and eating at gatherings without worries.

Students enrolled in the Museum Practice Course of the University's Curatorial Training Program participated in the installation of this exhibition.

ABOUT SOME OF THE EXHIBITS AND TERMS

Portable Food Boxes (*Sagejū* 提重)

Wooden and lacquered portable food boxes are intended to carry small dishes, sake bottles, and a stacked food box is usually designed for four to five portions. They became popular in the mid-Edo period for people planning picnics for seasonal gatherings such as going to theaters and festivals, viewing cherry blossoms and maple leaves. Many different shapes, sizes, designs, storage and nesting systems were created, resulting in a wide range of variety. Highly decorated picnic sets were made for upper class people, while simple, functional ones were made for commoners.

Lacquered Lunch Boxes

There exists a variety of lunch boxes ranging from small ones for individuals to bigger ones that cater for several people consisting of different types of bowls, small plates, food and sake containers. *Ninai bentō* (荷担弁当) comes in a box and it is carried over the shoulder with a pole; *koshi bentō* (腰弁当) is shaped to have a slight curve so that it would fit around the waist; *takenoko bentō* (筍弁当) is made collapsible so that it could be nested and made compact to take back home.

Stacked Food Boxes (*Jūbako* 重箱)

Stacked food boxes could be either ceramic or wood. Wooden ones are lacquered with designs ranging from simple to ornate *makie* decoration. Used for arranging food for parties and special occasions, they are still popularly used for New Year's cuisine.

Hidehira Type Bowls (*Hidehirawan* 秀衡椀)

In Japan, wooden bowls were as popular as ceramic bowls. They were decorated with lacquer and *urushi-e*, sometimes gorgeously with rich *makie*, depending on the social class and status of the owner. *Hidehirawan* is a special type of lacquered bowl from the Nambu region in Iwate prefecture. The name already appears in documents of the late 18th century Kan'sei era (1789 – 1801). They were ordered by prominent local families to be used for festive occasions when special guests visited their homes. Usually, a group is comprised of ten sets of three to four nested bowls; triply-nested ones are thought to be older. The bowls are red-lacquered on the inside and on the outside, the characteristic designs of clouds, chrysanthemums, pine and cranes are done in red lacquer (*urushi-e*) and lozenge gold foils are applied against the black-lacquered background. The biggest bowl was used for serving rice, the middle size for soup and the smallest dish for pickles.

Tray Tables (*Zen* 膳) and Trays (*Bon* 盆)

It is said that tray tables began to be used during the Edo period. Originally, trays were flat and made of paper or of a wooden board, but footed trays were eventually created. People from aristocracy used tray tables called *kakeban*, and during the Edo period, commoners started using tray tables called *zen*. Trays seemed to have appeared during the Muromachi to the Warring States period. It is also thought that trays were originally square, but round trays called *bon* became popular.

Portable Sake Warmer (*Chabentō* 茶弁当)

A portable house-shaped box which stores items such as stacked food boxes and utensils for boiling water for tea and warming sake are called *chabentō*. It is carried in a pair using a pole, and used outdoors to enjoy sake in open air.

Ceremonial Sake Kegs (*Iwaisakadaru* 祝酒樽)

Special kegs were used for presenting sake at weddings, festivals and other celebrations. There are various shapes, such as the horn-shaped keg (*tsunodaru*) and the box-shaped keg (*sashidaru*).

Lipped Bowl (*Katakuchi* 片口)

A bowl with a spout was used for pouring liquids such as oil, sake and soy sauce into a container with a small mouth. It could be either ceramic or wood, although lacquered ones were much preferred for pouring sake at feasts.

Cosmetic Boxes (*Tebako* 手箱)

Cosmetic boxes were used to keep personal belongings such as cosmetic utensils, combs and stationery. Rich daimyo prepared elaborate bridal trousseau consisting of these boxes together with other items bearing family crests decorated with *makie*.

Stacked Sweets Boxes (*Kashijū* 菓子重)

Special tiered sweets boxes usually come in a set of two. They are placed in outer boxes so that they can be carried using a pole. They were given as gifts from patrons to their favorite actors. Usually lacquered, bearing shop name or family crests, many were decorated with mother of pearl inlay.

Portable Food Containers (*Hokai* 行器)

Portable food containers were commonly used for carrying rice, rice cakes and sweets. Most popularly used during the medieval period, its use eventually became ceremonial. They may be cylindrical or round and footed. Ones especially used for *manjū* (steamed bun with bean-jam filling) are called *manjū hokai*.

***Makie* (蒔絵)**

Makie is one of the distinctive techniques of lacquer decoration in Japan. Designs or patterns are painted on a surface with lacquer, and metallic powders of gold or silver are sprinkled over them before the drying of the lacquer. Main types of *makie* are *hira makie* (flat *makie*), *togidashi makie* (polished *makie*), and *taka makie* (relief *makie*). When metallic powders are sprinkled in the background, it is called *nashiji* or *hirameji*.

***Urushi-e* (漆絵)**

Urushi-e refers to lacquer decoration or painting which is done by applying *iro-urushi* (colored lacquer). *Iro-urushi* is produced by mixing clear lacquer with pigments. *Urushi-e* could be either monochrome (most popularly red on black or black on red lacquer) or polychrome, but until the Meiji period, only red, yellow, green, brown and black *iro-urushi* could be made using natural pigments. *Mitsuda-e* is a similar technique, but different in that the pigment is blended with oil and lead monoxide (litharge or *mitsuda-sō*) allowing wider range of colors.

***Yoshino-e* (吉野絵)**

Yoshino-e is a distinctive design of stylized five-petal flower pattern. The design is either done by red lacquer on black lacquer or viceversa. Bowls and trays bearing *yoshino-e* became popular because many tea celebrities likened to use them for tea parties. They were well in use by the 16th century, but details are unknown. Although said to be produced in the Yoshino region in Nara prefecture, not all are made in this specific region.

Haku-e (箔絵)

Metal pounded into a thin flat sheet, such as gold and silver leaf/foil are called *haku* (*kinpaku*: gold leaf, *ginpaku*: silver foil). The technique of affixing *haku* onto lacquered surfaces to apply designs and patterns is called *haku-e*.

Aizu-e (会津絵)

It refers to lacquer decoration distinctive to the Aizu region. The inside is red lacquered, and the outside black. On the black background, red, yellow and green colored lacquers together with gold leaf are used to depict chrysanthemums, *shōchikubai* (pine-bamboo-plum) and arrows. Its origin is not clear but seems to have been influenced by other bowls from the Nambu region, such as the *Hidehirawan*.

Tetsusabi-nuri (鉄錆塗)

It is a type of decoration which became popular in the Aizu region in the early 20th century. Typical use of this decoration can be seen on lidded bowls, in which a contrasting effect is achieved by applying makie on red lacquer on the inside and creating a metal-like surface on the outside using a special mixture of lacquer and polishing powder.

Jōhana-nuri 城端塗 Jōhana Type Lacquer

Lacquer decoration said to be created by Hata Jigoemon who learned the technique of *mitsuda-e* from a Chinese man in Nagasaki in the early 17th century. The technique was then taught to lacquer artists in Jōhana (Toyama prefecture) and succeeded today by the Kohara family. It was once popular and highly praised since it could produce white color which was then impossible by traditional *urushi-e* technique.

Negoro (根来)

The term *negoro* derives from Negoroji temple in Wakayama prefecture. At the beginning, *Negoro* ware was exclusively used inside the temple but later came to be used by ordinary people as well. The term is popularly used to refer to red lacquerware with undercoating of black lacquer.

Chinkin (沈金)

It is a technique in lacquerware where design or pattern is incised on the lacquered surface, lacquer and gold foil or dust are applied into the incised lines. It was a technique introduced to Japan from China.

Mother of Pearl Inlay (Raden 螺鈿)

It is a technique in lacquer decoration brought to Japan from Tang China during the Nara period. Pieces of shell (usually mother of pearl) made thin and cut into shapes are pasted directly or inlaid on a wood or lacquered surface.