

塩筍茶碗と 塩筍盃

左京区 田中 誠孝



塩筍（しおげ）

り）を受け取る小壺（筍・ケ・入れものという意味）を茶人は香炉や茶碗として用いた。飲みにくいということもあって茶人一人で楽しんだことで独楽茶碗と言われた。口がすばんでいることで厳冬の時期に茶がさめならしい。現代の茶会記には塩筍茶碗が記されているので頻繁に使用されているものと思われる。

塩筍（しおげ）とは朝鮮半島において日常的に使用されていた小壺のことである。胴が膨らみ、口縁がすばんで先端が端反りになっており、竹で編んだ円錐形の小さな籠に塩を入れ、とがった先端をその小壺に差し込むようにして使用した、つまりは塩の入れ物である。

岩塩や海水から取った精製していない塩を円錐形の竹で編んだ籠に入れておくと空気中の水分によってとけて滴り落ちる、この液が苦汁（にがり）で豆腐製造に使われ、苦汁の取れた塩は料理に使われた。知恵とは思議なものである。

このときに使用された苦汁（にが

筍（ケ）という言葉で京を調べてみると、下京区中堂寺柳筍町という町や松原通から十条大宮あたりまで柳筍通と呼ばれる「筍」のつく筋がある。柳筍大納言に由来するものと言われる。柳筍（くしげ）とはクシを入れる箱のことである。「家にある筍（け）に盛る飯（いひ）を草枕旅にしあれば椎の葉に盛る（有間皇子 万葉142）」と呼ばれるたほど「筍」は日常に使用する入れ物であったようである。

は、掌で包み込むように飲む。まるで、掌中の酒を飲むかのごとくにある。懐が深いので思ったより酒が入る。もう空かな？ と思いつつも、盃を傾けるとまだかなり残っていて、酒好きとしてはこの感じは悪くない。口がすばまわっている為、最後の一口はかなり仰向いて飲むことになるのだが、この、呑み干した感じというこれが、又、いい。まさに、酒呑みの醍醐味とはこういう事なのだと教えてくれる。」とある。（月刊酒文化2004年3月号より抜粋）

首を仰向けて呑んでもまだ少し残っているくらいに口がすばんでい

る盃である。いや小壺である。酒を好んで嗜（たしな）むお方には人気があるようだ。

塩筍小壺は李朝時代から見られることで、日本の鎌倉時代から南北朝時代後期には塩筍（しおげ）という言葉と小壺は渡来していた可能性がある。朝鮮半島から伝来した「井戸香炉 銘 此世」（根津美術館蔵）は塩筍形（なり）の小壺で、「此世」の銘は『後拾遺和歌集』の和泉式部の歌「あらさらむ此の世のほかの思ひ出に 今ひとたびの逢ふこともかな」からで、珍しさをあらわすために命名されたという。その当時はかなりの珍品であったことは間違いないことである。

塩筍茶碗を茶人が使用したことで

酒器としての盃が塩筍と呼ばれるようになったと記しているものがあるが、李朝時代とは1392年から1910年まで続いた朝鮮半島の最後の王朝で、500年もの長きにわたって統治された時代から李朝塩筍小壺が存在することを考えると盃として使用された可能性もあり、塩筍茶碗を茶人が使用したことで酒器盃も塩筍と呼ばれるようになったと言えるかどうか疑問である。しかし一般的なみかたとしては小壺のほうが鬢付け（びんつけ）油等を入れたものとして伝来した可能性のほうが高いと思われる。どのような経緯で日本に塩筍小壺が伝来したのか、初期にはどのように使用されたのか詳細を知りたいものである。李朝白磁水指の中に塩筍形（なり）のものがあ

るがまさに「塩筍」で、岩塩を入れて使用したものであろう。

作陶し茶を頂いてみるとやはり塩筍茶碗は飲みにくく温かい、独楽茶碗として冬に使うと言った茶人の気持がよく解る。



自作塩筍茶碗と塩筍盃