

# 柳 宗悦の民芸論 (XXI)

——生活文化としての民芸——

八田善穂

- (1) 現代の生活状況
- (2) 食生活の諸相
- (3) 日本の美意識
- (4) 民芸と自然
- (5) 『ドメスティック・ジャハン』

柳<sup>1)</sup>の遺稿「民藝と生活<sup>2)</sup>」の末尾には、次のように記されている。

「吾々は先づ不断の生活の上に、堅固な文化を建設せねばなりません。それに対して民芸品が寄与するものは大きく深いのであります<sup>3)</sup>。」

この文章が書かれて半世紀経った現在、私たちの生活は、物質的にはともかく、文化的（精神的）には決して豊かとはいえない。

本稿は、この状況をふまえ、生活場面における民芸の役割を探ろうとするものである<sup>4)</sup>。

---

注1) 柳宗悦(1889(明治22) - 1961(昭和36))。

2) 昭和27~28年(1952~53)頃執筆。筑摩書房版全集(以下「全集」と略記する)第10巻「民藝の立場」(以下「第10巻」と略記する)所収。

3) 全集第10巻、pp.591-592。

4) 柳の著作は旧字体(正字体)、旧かなづかいによっているが、本稿では漢字のみ常用漢字に改めた(著作標題を除く)。

## (1) 現代の生活状況

鷲巢力『自動販売機の文化史<sup>5)</sup>』の中に、次のようなくだりがある。

「1700年ごろ、つまり江戸時代中ごろの日本人の生活様式と、1950年、戦後初期の日本人の生活様式との違い、すなわち250年間の変化。1950年の日本人の生活様式と75年の日本人の生活様式との違い、すなわち二五年間の変化。後者の期間は前者の10分の1にすぎないが、生活の変化はいったいどちらが大きかったらうか。おそらくわかには答えられないのではないらうか。

1700年ごろ、われわれの祖先たちは、屋根に瓦が載ってはいないが、純木造住宅に住んでいた。多くは長屋。昼の生活。夜になれば畳に蒲団を敷いて寝る。水は井戸水を共同で使用。今日のような下水道はなく、トイレは汲み取り。洗濯は井戸端でたらいを使って行う。食事は、主食は米、副食は魚に野菜。一汁一菜。着ているものは和服。冷房機はなく、蚊帳をつって寝る。冬は炬燵で暖を取る。はくのは、下駄か草履。家の中では足袋。ほとんどの人が回虫を体内に養っていた。歳時は大事な行事で、生活の中に季節を感じさせるものが多くあった。近所付き合いは煩わしくもあれば有り難いものでもあった。冠婚葬祭は近所の人とともに行われた。赤子の誕生は、近所の人とともに喜ばれ、老人の死は近所の人とともに悲しまれた。

この生活は1950年ごろの日本人の生活とさして変わらない。会社勤めの男たちも家に帰れば、すなわち「公」から「私」に戻ると、洋服から和服に着替えたものである。

ところが、高度成長をくぐり抜けた1975年ともなると、日本人の生活は一変した。住まいは木造建築から鉄筋コンクリートのアパート、マンション（つまりは「西洋長屋」）へ移行を始める。それともなると、寝るのは蒲団からベッドへ。ベッドの蒲団は敷きっぱなし。水は水道水。下水道は完備され、トイレも水洗式。洗濯は井戸端から室内へと移動。洗濯機が自動的に行なっていく

---

5) 集英社新書、2003年刊。

れる。食事は和風中心から、洋食中心へ。米食は減り、パン食が増え、魚よりも肉を好むようになる。着ているものは和服から洋服へ。靴が多くなり、靴下が不可欠となり、足袋ははかない。夏は冷房機、冬は暖房機またはストーブ。夏でも蚊帳をつる家はない。回虫を体内に養っている人も皆無とっていい。歳事は取るに足らない行事となり、生活のなかの季節感は薄れる。近所付合いはなるべくしない。煩わしさはないが、しかし孤独な生活。冠婚葬祭を近所の人とともに行うことはなくなり、家単位で行われる。人間の生も死も、病院という施設で迎える。そのため人間の生と死が見えにくくなった。

では、戦後、日本人の家庭生活を変えることに与ったものは何だろうか。「三種の神器」(テレビ、電気洗濯機、電気掃除機または電気冷蔵庫。当初は電気掃除機だったが、途中から電気冷蔵庫に取って代わられた)に「3C」(クーラー、カー、カラーテレビ)、それに加えてスーパーマーケット、自動販売機ではないだろうか。これらはすべて高度成長のさなかに普及したものである。高度成長期以後に、コンビニエンスストア(コンビニ)と宅配便、さらに携帯電話とパソコンが加わる<sup>6)</sup>。」

ここで設定されている年代は1975年であり、現在はそれからさらに30年近くが経過している。しかし上の指摘に見られる状況は、現在も変わってはいない。それゆえ1975年代という年代は、現在の私たちの生活様式が始まったおよその目安と考えて良いだろう。

## (2) 食生活の諸相

上記のことに関連して、現代の食生活を特長づけると思われるいくつかの項目について、その登場時期を列挙してみよう<sup>7)</sup>。

まずインスタント食品についてみると、最初に発売されたのは日清のチキン

---

6) 『自動販売機の文化史』、pp.112-114。

7) 以下のデータは主に原田信男『木の実とハンバーガー 日本食生活史の試み』(NHKブックス、1995年刊) p.248以下、岩井宏實編『民具の世相史』(河出書房新社、1994年刊) p.155以下、小泉和子編『ちゃぶ台の昭和』(河出書房新社、2002年刊) p.59による。

ラーメンであり、昭和33年(1958)のことであった。この年に1300万食が売れたという。昭和35年(1960)には300社が発売し、1億5千万食が消費された。昭和49年(1974)になると年間消費は40億食に上り、生活の一部になったといえる。この他森永のインスタントコーヒーが昭和35年(1960)、インスタント味噌汁が昭和37年(1962)、カップヌードルが昭和46年(1971)にそれぞれ発売されている。

またレトルト食品(カレー、シチュー、ハンバーグ等)については、昭和43年(1968)発売の大塚ボンカレーが最初である。なお家庭用の冷凍冷蔵庫が登場したのは昭和40年(1965)頃であり、この頃電気冷蔵庫の普及は50%を越えていた。

次にファーストフードをみると、ケンタッキーフライドチキン(名古屋)が昭和45年(1970)、マクドナルド(銀座三越)が昭和46年(1971)、ロッテリアが昭和47年(1972)、ほっかほっか亭(埼玉県草加)が昭和51年(1976)に、それぞれ開業している。

そしてファミリーレストランは、スカイラーク(東京・国立)が昭和45年(1970)、ロイヤルホスト(福岡)が昭和46年(1971)、デニーズ(横浜)が昭和49年(1974)の開業である。

スーパーについては、東京・青山の紀ノ国屋が昭和28年(1953)と早く、次は昭和33年(1958)に神戸に登場している。スーパーではさまざまな食品が一度に買える点が便利ではあるが、店員の商品知識が乏しく、客はかつての八百屋や魚屋のように、主人にいろいろ教えてもらう機会がなくなってしまった。またハウス栽培の普及により、季節感(旬)も希薄になっている。冷凍技術や流通の発達もこれに拍車をかけている。食品についても、全国的に均一化、均質化、規格化が進んでおり、地域性は喪失・減少しつつある。これが果して健全な食生活といえるかということについては、若干の疑問を抱かざるをえない。

またコンビニは、昭和49年(1974)に東京・台東区に開業したセブンイレブンが最初である。24時間営業を売り物とし、持ち帰り弁当を扱う。この他

各地で惣菜屋、弁当屋が繁盛している。

以上の諸点の他にも、私たちの食生活に影響を与えるものがある。その一つがテレビの普及による料理番組の働きである。昭和28年(1953)に放送が開始されて以来、NHKの登録数は、昭和33年(1958)に100万台、34年(1959)に300万台、37年(1962)に1000万台、45年(1970)に2200万台、平成元年(1989)には3300万台と伸びている。

同時に女性の社会進出も著しく、パートで働く主婦も急増した。忙しい女性はできるだけ手間のかからない食事を望むようになる。

昭和30年(1955)、東芝自動式電気釜が発売された。31年(1956)には100万台が使用され、33年(1958)には全国世帯の10%、39年(1964)には50%に普及した。またガスコンロは昭和30年(1955)代以降普及し、32年(1957)にはガス自動炊飯器が登場した。電子レンジは昭和41年(1966)に家庭用が発売され、44年(1969)頃から普及しはじめる。54年(1979)には30%、63年(1988)には57%に達する。店で買ったものをレンジで暖めるだけの「料理」の勢いは増すばかりである。

ここにもう一つ加えておくと、自動販売機の普及は昭和37年(1962)のコカコーラ以来のことである。

このように私たちの生活スタイルは昭和30年代以降大きく変わった。メニューの多様化と共に、洋風化が進んだ。文化は大きく変質し、伝統が崩壊しようとしている。家族が揃って食事をせず、個食(孤食)が多くなっていることも指摘されている。これは教育上重大な問題である。同時に「おふくろの味」も消滅しつつある。どの家庭も企業の手による同じような献立で食事を済ませているのが実情である。

20年以上も前から、まな板も包丁もない家庭が多いといわれていた。近年は急須を知らない若い女性がいるという。こういう家庭では一体どんな食生活をしているのだろうか。

食品自体についても、添加物や農薬、肥料、飼料等の不安材料は多い。

衣食住のうち、住宅建設は現在ほとんど工業化されている。衣料についても

同様である。そして今や食生活の分野すら、工業化が進みつつある。しかしこれは人間性の喪失を招くおそれがありはしないか。

スーパーにせよコンビニにせよ、あるいは自販機にせよ、私たちはものを買う際にほとんど言葉を必要としない。先にふれた個食（孤食）においても家族の会話はなされない。このような生活の中では、コミュニケーション能力は育たない。昨今日本語の乱れがしきりに指摘されている。この淵源は私たちの生活の仕方自体にあるといえよう。手間を省こうとするあまり、繊細さや情緒、きめの細かさが無視されていく。読書量も激減し、表現力は衰えていく。昨今の若者のだらしのなさ、行儀の悪さは、公私の区別ができないことによるといわれている。公私の区別を身につける機会が得られなかったということであろう。私たちはこのような状況を放置するわけにはいかない。

### (3) 日本の美意識

日本人はもともと鋭敏な感覚を備えている。このことは敬語をはじめとして、日本語のさまざまな面にも見ることができる。

一例を挙げると、日本語では、とくに男性の場合、自分を指す言い方がさまざまに区別される。自分よりも目上の相手に対しては「私」、同等者に対しては「僕」、目下の者には「おれ」という具合である。小学校の教師は児童に対し自分のことを「先生」と言い、父親は子供に対して自分のことを「パパ」、「お父さん」と言う。これらは、相手にとって自分が何であるか、という関係にもとづくものである。児童にとって自分が先生であり、子供にとっては自分が父親であるから、そのように自分を呼ぶことになる。よその子に対しても自分のことを「お兄ちゃん」「おねえちゃん」、「おじちゃん」、「おばちゃん」と言うのも、この延長である<sup>8)</sup>。相手に対する親しみが言葉に如実に表れているといえる。

この親しみは人間のみならず、自然に対しても向けられる。お山、お空、お

---

8) 鈴木孝夫『ことばと文化』（岩波新書、1973年刊）P.148以下参照。

魚、お野菜などの言い方がそれを表わす。さらにはものに対しても、お茶碗、お皿、お箸などと言う。これらはすべて日本的な繊細さの表われといえる。

しかし、先に見たように、生活の中で安易さや手軽さが優先されるようになると、それに伴って、感覚が鈍化するおそれがある。この鈍化が言葉の領域に及ぶと、言葉の乱れが生ずることになる。これは決して放置すべき問題ではない。

中村靖彦『コンビニ ファミレス 回転寿司<sup>9)</sup>』の中に、牛井の吉野屋の次のようなコメントが載っている。

「一人の店内の滞在時間は、およそ七分と計算しています。そのためには、早く井を出さなければなりません。お客さんがカウンターに座ってお茶を一口飲み、割り箸をパチンと割る頃にはもう牛井をその前に出します。それから、カウンターの幅は七十センチくらいに設計しています。この程度の幅にすると座っていても落ち着かないので、食べ終わったらすぐ出て行きます。<sup>10)</sup>」

効率(回転率)優先主義の極致のような言葉である。これではゆっくり味わうところではない。忙しいサラリーマンの昼食はある程度止むを得ないにしても、生活全般がこのような具合になっては、人生そのものの意味が疑わしくなってくる。食事に際して何ひとつ自分で手を下さないような生活を続けられれば、しだいに感覚が鈍り、ひいては人間らしさが失われることになる。私たちが手を使わなくなることにより、もともと備わっていたはずの精神的なきめの細やかさが失われていくのではないだろうか。

もしそうであるとすれば、身の回りに手づくりの品が少なくなったことによって感ずる殺風景さは、単なる感傷を超えた問題を含むことになる。そのつどの間に合わせの生活が、間に合わせの人生にまで拡大してしまうのではないかという危惧である。

昨今価値観の多様化ということがしきりに強調されている。これまでとは異なった新しい価値観が生活に導入されること自体は、決して悪いことではな

---

9) 文春新書、1998年刊。

10) 『コンビニ ファミレス 回転寿司』P.20。

い。しかし、個々人がそれぞれの価値観を主張し合うだけでは、全体としての統一あるいは調和が得られない。個々の価値観がどれほど多様であろうとも、それらを根底で支える共通項がなければ、全体が生かされることにはならない。

美意識もひとつの価値観である。世界的にはさまざまな美意識があり、歴史的にも変遷があった。そして個々人との差異もある。しかしそこにはやはりそれらを貫く共通の基準があるはずである。

日本の場合、その共通項は、自己と他者（自然を含む）の調和の感覚であるといえよう。「おかげさま」という言葉がそれを端的に示している。自分が今ここにこうしていられるのはあなたのおかげであり、皆のおかげであると思ひ、そのことに感謝しつつ生きる。たとえ意識することは少なくとも、私たちの気持の根底にはこの感覚が潜んでいる。

民芸の美は、ここから生ずる自然に対する謙虚さ、慎み深さ、親しさにあるといってよい。私たちが民芸品に接するとき抱く安らぎの気持ちは、その品に宿る、自然との調和を求める作り手の願いから来るものであろう。使い手としては、この作り手の願いを受けつぎ、生活の中にできるだけそれを生かすことが求められる。

一方、生活の大部分を占める工業製品に対しては、私たちはこのような親しみの感覚をもつことがない。それらにはもともと作り手のところが宿っていないからである。食品についても同様である。

稲垣良典氏は次のようにいう。

「本当に美しいもの、善いものは「役に立つ」ということを超えており、われわれ人間の「人間らしい」生き方とは、そのような美しいもの、善いものにかぎらず近づく、親しむことであるといえよう。<sup>11)</sup>」

生活における精神的充実を果たすために、民芸品のもつ役割は大きいというべきであろう。以下においては、この観点から、柳の所説の中で、民芸と自然の関係をとらえることとする。

---

11) 稲垣良典『天使論序説』（講談社学術文庫、1996年刊）P.41。



#### （4）民芸と自然

柳の民芸に関する初期の著作のうち、最も体系的な『工藝の道<sup>12)</sup>』において、民芸（工芸）と自然とのかかわりは次のように説かれている。

「美には生るゝ美のみあつて、作らるゝ美はないであらう。よしあらうとも永く保つ事は出来ぬ。よき美には自然への忠実な従順がある。自然に従ふものは自然の愛を受ける。小さな自我を棄てる時、自然の大我に活きるのである<sup>13)</sup>。」

工芸は自然が与える資材に始まる。資材がなければ、そこに工芸はない。工芸にはそれぞれの故郷がある。さまざまな種類や変化や味わいは、その故郷が産むものである。工芸の美は地方色に活きる。それはある特別な地方の特別な物質の所産であり、すべてが天然の賜物である。

よい形、よい模様、よい色彩を見ると、そこにはかならず天然の加護がある。人の力で作るとはいえ、そこに加わる自然の力に比べれば、ごく小さなものに過ぎない。よい作は天然からの贈り物に活きる。工芸美は材料美である。材料への無視は美への無視である。

人工的に精製された材料が、自然のそれよりもさらに美しさを示すことはない。いつも力弱く美に乏しいのは、人智への過剰な信頼による。今日美が乏しくなってきたのは、自然への無益な反抗による。しかし自然に逆らおうとする者は、やがて自滅するときが来る。正しい美は自然への信頼のしるしである。真に何かをなしうるのは自然のみである。自然への服従のみが自由の獲得である。

手工が優れているのは自然が直に働くからである。機械を美が嫌うのは自然の力を殺ぐからである。複雑な機械も、手工に比べればはるかに単純である。そして単純な手工は、機械に比べればはるかに複雑である。機械の作が醜いのは、自然の前にその力が敗れたしるしである<sup>14)</sup>。

---

12) ぐろりあそさえて、1928（昭和3）年刊。全集8巻「工藝の道」（以下「第8巻」と略記する）所収。

13) 全集第8巻、P.86。

14) 同書、PP.86-87。

「正しい工芸は天然の上に休む。こゝに天然とは工芸が常に要求する資材の謂である。よき材料に依らずして、よき工芸の美はあり得ない。そうしてよき材料とは天然の与ふる材料との義である。人は工芸に於て材料を選ぶと云ふよりも、材料が工芸を選ぶとこそ云はねばならぬ。自然の守護を受けずして工芸の美はあり得ない。器は作ると云ふよりも寧ろ与へらるゝと云ふ可きである。……私達は工芸に於て寧ろ天然の大を記念するに過ぎない。美は人為の作業ではなく、自然からの恩寵である。……材料の貧しさは美の貧しさである。自然を遠ざかるものは、美からも遠ざかつてくる。<sup>15)</sup>」

よい工芸には自然への帰依がある。自然の欲する以外の事を欲しないものだけが正しい存在を得る。形にせよ模様にせよ色にせよ、自然さを無視するならば、ただちに醜いものとなる<sup>16)</sup>。

天然に依るために工芸の美は地方色に活きる。地方には東西があり、寒暖がある。自然にこれらの変化がなかったら、工芸にも変化は生じないであろう。そこに現れる特殊性や多様性は地方性の現れである。工芸にはそれぞれの故郷があり、故郷の名において工芸の名が呼ばれている<sup>17)</sup>。

「Japanとは漆器を意味し、焼物をChinaと書くではないか。同じ様に瀬戸と云ふ一個の固有名詞は「瀬戸物」と云ふ普通名詞に転じてゐる。「唐津」と云ふのも、其土地を知らない人には焼物との意よりほかないであらう。「磁器」と云ふ二字が磁州窯より起つたのは云ふ迄もない。「久留米」とは久留米で出来る緋である。「薩摩」と云ふのも同じではないか。人々は「結城」と云ひ、「大島」と云ひ、「八丈」と云ふ。凡てが郷土を記念する呼び方である。「会津塗」とか「若狭塗」とか、そこには特殊な工芸の特殊な発達を促すべき自然の準備があるのである。凡ての工芸は處を無視しては決して出来ない。工芸に現れる変化の美は、風土の美であると云はねばならぬ。<sup>18)</sup>」

無心とは自然にまかせせることである。工人たちは、意識にわずらわされず、

15) 同書、P.109。

16) 同書、P.110。

17) 同。

18) 同書、P.110-111。

自然の働きを素直に受けた。無心の美がすぐれているのは自然の自由に生きるからである。自由であるとき、作は創造の美となる。近代の作が創意を欠くのは、自然への帰依が薄いからといえる。すべての意図は概念的作為に落ちる。しかし知恵や技巧によっては、何も新たに産み出すことはできない。創造は自然の働きである<sup>19)</sup>。

作為への執着や、機械への過信は、自然に対する無益な反抗に過ぎない。美は自然を制御するときではなく、自然に忠順なときにある。自然に自己を投ずるとは、自然の自由に自己を活かすことである。創造はその結果であり、自己を自然の前に主張することではない。自然の愛を受ける器が、美しい器である<sup>20)</sup>。

「人々は自然を超えて、人智の捷利を得ようと求める。そうして其征御に文化の誇りを謳はうとする。だが自然に叛くものに悠久なものがあろうか。自然に従順なものは自然の加護を受ける。……自然への叛逆は自己への徒らな拘束に過ぎない。自然に即するものは、自然の自由に生きるであらう。自然の岩に築かるゝ文化、それをこそ正しい文化と呼ばねばならぬ<sup>21)</sup>。」

民芸の美を支える力は自然である。ひとは自然の前には従順であった。彼等は自然の意志から遠いものを試みはしなかった。心は純朴であった。自分の名を刻むには、あまりに通常なものを作った。無銘がいいという判断によったのでもない。それでもなぜこのように平凡な作が美しいのか。そこでは個性が退き、自然が現れるからである。その美は没我の美である。個性があるとしてもそれは平凡な個性に過ぎない。しかし自然に支えられ、大きな仕事を果たした。しかも彼らはその作がいかにも美しいかを知ることすらなかった<sup>22)</sup>。

何よりも自然への帰依を尊重しなければならない。人智を拘束する態度は不要である。すべての人智よりも、さらに高い叡智が自然に宿ることを認めねばならない。自然の意志に反しない限り、どのような人智もあっていい。しかし反する限りはいかなる小さな知識も謹むべきである。最も賢明な智恵は、自然

---

19) 同書、P.112。

20) 同書、P.113。

21) 同書、P.135。

22) 同書、P.138。

の意志を重んじる智恵であることを認めるべきである。私たちの智恵は自然の智恵を受け容れる智恵でなければならない。美しい工芸は自然の叡智に包まれている。私たちは自分の知が欲する前に、自然が何を欲しているかを知らなければならない<sup>23)</sup>。

「人の智恵は乏しくとも、自然の智恵が豊に溢れる。自然の愚かさは人よりも賢く、人の賢き智恵をも尚愚ならしめるであろう。私は此世の智恵に工芸を託すまい。それは自然の前には小さな智恵に過ぎないからである<sup>24)</sup>。」

工芸は自力の道であろうか。自然の材料をどう考えたらよいか。自然を離れて工芸は成立しない。工芸の美は材料の美だといえる。美しい作には自然への従順が見られる。自己の力を自然の前に主張すべきではない。自然を無視してまで自我を主張すべきであろうか。伝統を離れて美はない。その結果において裏切られたことはない。救いは自然よりの贈物である。自然への帰依が美の保証である。工芸には他力的意義が含まれている<sup>25)</sup>。

また昭和6年(1931)の放送原稿「美と生活<sup>26)</sup>」においては、次のように説かれている。

「今日では美しいものと云ふと展覧会に出る絵画とか彫刻とか云ふものに限る様になつてきましたが、もつと手近な、日常生活を守つてくれるもの、即ち日々使ふ調度、器物と云ふ様なものに美が交わらなければ、人間の生活には潤ひが来ないと思ふのであります。……私の考へでは美術品よりも寧ろ工芸品が、美的教育に対してずつと重要な役目を務めると考へるのであります。なぜなら美と生活を一番密接につないでくれるものは工芸品であつて、美術品ではないからであります。工芸品と申しますのは、云ふ迄もなく實際生活に必要な器物の謂であります。工芸の世界を度外視するなら、美の教育は不可能であると私は考へるものであります<sup>27)</sup>。」

---

23) 同書、P.144。

24) 同書、P.151。

25) 同書、P.173-174。

26) 全集第10巻所収。

27) 全集第10巻、P.422。

いつでも私たちが一番多くの関係をもっているのは工芸品である。着物、寝具、茶碗や皿、鉢、箆笥や箱、椅子、机、本、筆、私たちはいつもこれらのものと離れずに生活している。もしこれらが醜かったり、弱かったりあるいは俗悪であれば、日常生活は潤いを欠き、私たちの感情的生活を痛め傷つけることになる。人々は器物があまりに身近で普通の品であるため、何とも思わず、気づかないが、それらのものが無意識のうちに私たちの生活に及ぼす影響は莫大なものである<sup>28)</sup>。

「美と生活とを近づける為には、実用品、特に日常品の向上を計る事が緊要に思はれます。之は作る方の側に於ても、買う方の側に於ても最も留意されていゝ事の様になります。不幸にも今日店頭に売つてゐます用品は、殆ど皆功利的な商業主義の犠牲で、益々粗悪な俗悪なものになりつゝあります。……近來製品の質が落ちたと云ふ事は随分人間の道徳に大きな影響を及ぼしてゐると思ひます<sup>29)</sup>。」

買う側からいえば、買い方に選択があつていい。俗悪なもの、贅沢なもの、繊弱なもの、粗悪なもの、実用にそぐわないものはなるべく避ける方がいい。誤った工芸や商業主義の犠牲になることは、生活を悪くするだけでなく、社会の美的内容を低下させる原因を作るからである<sup>30)</sup>。

美を論ずるものは、器物の領域にもっと注意を向けるべきである。器物とは生活に役立つ実用品である。生活と縁の遠い美だけを論じる今日の趨勢は正しいものとはいえない<sup>31)</sup>。

「美の問題は生活を離れては論じられません。そうして美と生活との問題は、工芸を離れては論ずることが出来ません。実用品と云ふと格の低いものゝ様に思つて、軽く見ておられますが、恐らく人間の美的生活にとつて、又道徳にとつて、一番関係の多いものは日常の器物だと云ふ事を熟知して頂きたく思ひま

---

28) 同書、PP.422-423。

29) 同書、P.423。

30) 同書、P.424。

31) 同書、P.426。

す。それ等のものこそ、美と生活とを固く結んでくれる鎖であります<sup>32)</sup>。』

(5) 『ドメスティック・ジャパン』

明治28年(1895)、横浜の貿易商成毛金次郎により、『ドメスティック・ジャパン』と題する英文の書物が刊行された。昭和50年(1975)頃、大阪の古書店で発見されるまで、世間に知られることのなかったものである。内容は当時の東京周辺の一般家庭の台所道具の図解であり、それぞれに簡略な英文の解説が付いている。その詳細は岩井宏實編『民具の世相史<sup>33)</sup>』に述べられている。ここでは示された道具名のみを挙げる。

- 1 こめびつ (米櫃)
- 2 ます (椀)
  - A いっしょうます (一升椀)
  - B いちごうます (一合椀)
  - C かきぼう (掻き棒)
- 3 こめかしおけ (米浙桶)
- 4 こめとぎ (米磨)
- 5 こめあげざる (米揚げ笊)
- 6 めしびつ (飯櫃)
- 7 めしびついれ (飯櫃入れ)
- 8 ざるおはち (笊お鉢)
- 9 しゃもじ (杓文字)
  - A あみしゃくし (網杓子)
- 10 しゃくし (杓子)
- 11 ちりれんげ (散蓮華)
- 12 せいろ (蒸籠)
- 13 ごぜんむし (御膳蒸し)

---

32) 同書、P.427。

33) 注7) 参照。

- 14 なべ (鍋)
  - A てつなべ (鉄鍋)
  - B あかがねなべ (赤金鍋)
  - C しんちゅうなべ (真鍮鍋)
  - D どなべ (土鍋)
- 15 ほうろく (焙烙)
- 16 ほうちょうかけ (庖丁掛け)
  - A なきりぼうちょう (菜切り庖丁)
  - B さしみぼうちょう (刺身庖丁)
  - C でばぼうちょう (出刃庖丁)
- 17 まないた (俎板)
- 18 かわむき (皮剥き)
- 19 せんにんまい
- 20 おろし (下し〈金〉)
- 21 ゆであげざる (茹で上げ笊)
- 22 めざる (目笊)
- 23 かめのこざる (亀の子笊)
- 24 こざる (小笊)
- 25 すいのう (水囊)
- 26 すりばち (摺鉢)
- 27 すりこぎ (摺棒)
- 28 みそこし (味噌漉)
- 29 みずがめ (水甕)
- 30 ておけ (手桶)
- 31 みずこし (水漉)
- 32 みずおけ (水桶)
- 33 ぞうきんおけ (雑巾桶)
- 34 さるぼう

- 35 ごみため
- 36 くさぼうき (草箒)
- 37 ちりとり (塵取り)
- 38 ながし (流し)
- A たわし
- 39 しちりん (七厘)
- 40 しぶうちわ (渋団扇)
- 41 すみとり (炭取り)
- 42 すみだわら (炭俵)
- 43 かなあみ (金網)
- 44 てっきゅう (鉄灸)
- 45 たきぎ (薪)
- 46 ひけしつぼ (火消壺)
- 47 ひうちばこ (火打箱)
- A ひうちいし (火打石)
- B ひうちがね (火打金)
- C ほくち (火口)
- D つけぎ (付木)
- 48 すりつけぎ (摩り付木)
- 48 かまど (竈)
- A かま (釜)
- B ちゃがま (茶釜)
- 50 じゅうのう (十能)
- 51 かましき (釜敷き)
- 52 はえちょう (蠅帳)
- 53 ぜん (膳)
- A めしぢゃわん (飯茶碗)
- B わん (椀)



- C てしおざら (手塩皿)
- D さら (皿)
- E こどんぶり (小井)
- F はし (箸)
- 54 かんどくり (爛徳利)
  - A ちよく (猪口)
- 55 ぼん (盆)
- 56 ひろぶた (広蓋)
  - A どんぶり (井)
  - B こざら (小皿)
  - C さら (皿)
  - D はいせん (盃洗)
  - E しょうゆつぎ (醤油注ぎ)
  - F ぬりばし (塗り箸)
- 57 くみふたもの (組蓋物)
- 58 ちゃづつ (茶筒)
- 59 ちゃほうじ (茶焙)
- 60 ゆのみぢゃわん (湯飲み茶碗)
- 61 ちゃこし (茶漉し)
- 62 どびん (土瓶)
- 63 こもかぶり (薦被り)
- 64 しょうゆだる (醤油樽)
- 65 かたくち (片口)
- 66 とくり (徳利)
- 67 きりだめ (切溜)
- 68 じゅうばこ (重箱)
- 69 ねずみいらず (鼠入らず)
- 70 ろうそく (蠟燭)

## A ろうそくばこ（蠟燭箱）

- 71 ちょうちん（提灯）
- 72 ほうき（箒）
- 73 はたき（叩）
- 74 ふみだい（踏台）
- 75 ぞうり（草履）
- 76 かつぶしばこ（鯉節箱）<sup>34)</sup>

岩井氏によれば、現在デパートの日用品・台所用品売場あるいは町の荒物屋で、上記76種のうちほぼ70%がかつての材質・形状で売られているという<sup>35)</sup>。本稿の冒頭でふれたような状況が進展する一方で、100年以上前と同じものが使われ続けているのが実際のところであろう。しかし放置すればこのバランスは近い将来必ず崩れるにちがいない。前期『民具の世相史』には、次のような個所がある。

「あなたが今朝食べた、コーヒー、マーマレードつきトースト、ドレッシングをかけたレタスとトマト、目玉焼き。あるいは、味噌汁、お漬物、味付け海苔。この中で、純然たる家庭食と言いつけるものが、はたしていくつあるだろうか。自然食ブームで、無添加の味噌や漬物やパンやジャムを手作りする家庭が増えているとしても、市販のものを購入する方が、コスト面でも労力の面でもはるかに手軽である。

家庭外で調理調整されたものは、いつのまにか日常の食卓に欠かせないものになっている。その一方で『ドメスティック・ジャパン』に掲載されている伝統的調理具の多くは、台所から消えつつある。同時に、古来から、家庭で作られてきた食品も、既製品に凌駕されようとしている。それどころか、伝統的調理具を用いて作るありきたりの家庭料理は、もはや極めて趣味的要素の強い、非日常の食としてしか生き残れないのだ。

家庭食と外食。一見、相反するふたつが渾然とする中で、わたしたちの明日

---

34) 岩井宏實他『民具が語る日本文化』河出書房新社、1989年刊、PP.191-194。

35) 同書、P.195。

の食卓は、いったいどのようなものになっているだろうか。その新たな食の時代の担い手たちは、今ごろきっと、街角のファミリーレストランで、あどけない表情を浮かべてお子さまランチを食べているはずである<sup>36)</sup>。」

このような中で、器までもが工業製品ではあまりに味気ない。簡便さの追求もほどほどにしないと生活自体の質の低下を来すことになる。柳の時代にはコンビニもファーストフードも無かった。それでも柳はすでに昭和の初期に前に見たような主張をくり返している。今はなおさら、柳の所説を真摯に受け止めるべきときであるといえよう。民芸論は、美論であるに止まらず、生活の指針を与える倫理説でもある。民芸は工芸であり、美術ではない。工芸は生活において使う日用品である。どのような品を使うかにより、生活の内容は良く（健全に）もなり、悪く（病的に）もなる。高級品である必要はないが、良質の品を選ぶべきである。そのための判断基準として、柳の論は大きな有効性をもつ。

---

36) 水口千里「外食という名の日常食」、『民具の世相史』pp.195-196。