

# 錫器の歴史と現在

## — 製品の種類を中心に —

宮元正博

### はじめに

人類の歴史において金属器は非常に古くから使用されている。中でも銅と錫の合金である青銅の歴史は古く、メソポタミアやエジプトなどでは紀元前三五〇〇年ごろに青銅器時代を迎えている。また、錫は延性・展性に富み、融点が低く扱いやすいことから、青銅器の材料としてだけでなく、単独でも利用されている。錫器として最古のものは「巡礼者の壺」と呼ばれるもので、紀元前一五〇〇年ごろのエジプトの遺跡から発掘されたと言われている。東アジアで言えば、中国が錫の確認埋蔵量、可採掘量ともに最多の国<sup>①</sup>で、錫器も古くから作られており、『三國志』にも劉備玄德が母親に錫の茶壺に入った茶を贈ったという記述がある。しかしながら、近年の日常生活の中では、金属器はなじみの薄いものになっている。学校給食にアルマイトの器が使われていたことを覚えている方も多いと思うが、今はこれもプラスチックやセラミックへの切り替えが進んでいる。家庭で使用される食器も、大半は陶磁器もしくはガラスで作られており、現在身の回りにある金属器といえは、台所用品を除けば灰皿くらいかもしれない。もちろん錫器も例外ではなく、大半の家庭にはこのやわらかい光を放つ銀白色の器は置かれていない。

そして、この錫という金属は日本国内では産出量の少ないレアメタルである。国内で錫を産出する鉱山は表1の通りであるが、その多くはすでに閉山しており、国産錫の産出量は二〇〇三年で六六二トンである。同年の国内の供給量は三五、三六一トンで、これをまかなうには程遠く、インドネシア、タイ、マレーシア、中国などからの輸入によるところが大きい<sup>②</sup>。その大半は工業的に利用されており、錫器に加工されるのは、全体から見ればごくわずかであると考えられる。

本稿では日本における古代から戦前までの錫器の歴史を概観した後、現在製造されている錫器について論じる。

表1 錫を産出する国内の鉱山  
(閉山したものを含む)

都道府県	鉱山名
北海道	寿都
茨城	高取、大正
栃木	足尾
新潟	岩船
岐阜	恵比寿、高根、苗木
滋賀	田ノ上
京都	大谷、鐘打
兵庫	明延、生野
山口	玖珂、喜和田、藤ヶ谷
大分	木浦、尾平
宮崎	男錫、土呂久、見立
鹿児島	谷山、垂水、屋久島仁田

(『日本産鉱誌』より作成)

## 一、錫器の歴史

国内で発見された錫製品の中でもっとも時代をさかのぼるのは、六〜七世紀の関東地方の古墳から発掘された耳環であり、畿内における工芸品としての錫の使用は八世紀に始まるとされている。器としては正倉院の北倉に、「錫製薬壺」が三点残されているが（写真1）<sup>④</sup>、この薬壺にはロクロで挽いたと見られる跡がついており、この時代にはすでに錫をロクロで挽く技術が存在したことが伺える。また、錫単独の製品ではないが、九世紀以降になると漆器とのつながりが深くなり、平脱（平文）や覆輪の素材として銀とともに使用されている。錫器が日本に伝わった当初、錫地金は主として中国との交易で入手していたと考えられるが、『続日本紀』<sup>⑤</sup>の文武四年（七〇〇）の記述に「令丹羽国献錫」との記述があることから、奈良時代にはすでに国産の錫が産出していたようである。



写真1 錫薬壺（正倉院北倉128）『正倉院宝物』より転載

一〇世紀になると、錫は白鉛（シロナマリ）、白鐵（シロメ）とも呼ばれ、何らかの器に鑄造されていたことを『倭名類聚鈔』<sup>⑥</sup>から知ることができる。中世期の錫器については『お湯殿上日記』<sup>⑦</sup>や『日葡辞書』<sup>⑧</sup>にあらわれ、どちらも酒器として取り扱われている。絵図などの資料を見つけないが、神酒徳利（瓶子）や銚子が使われていたのではないかと思われる。現代においても、宮中では酒のことを「おすず」と呼び習わしており、錫器の主たる用途が酒器であったことをうかがわせる。

近世期に入ると、錫器は社寺や貴族、武家階級だけではなく、一般の富裕層にも広まっていったと考えられる。畿内での錫器生産は、寛文五年（一六六五）発行の『京雀』<sup>⑨</sup>に記録があることから、近世中期までには盛んになっていたようである。大阪では、正徳四年（一七一四）に近代から現代にかけての錫器製造・販売をリードする「錫半」の初代半兵衛が堺筋で開業したとされており、慶応三年（一八六七）発行の『増補浪花買物獨案内』<sup>⑩</sup>には「萬錫細工所」が大きく記載されている。

資料中に描かれている挿絵を見ると、店の棚には皿、徳利、銚子（もしくは急須）、茶壺など、現在作られているものとはほぼ変わらない器形のものや並べられている。制作の様子が描かれている場合、手挽きロクロで錫器を挽いている場面が描かれていることが多いので、挽物が主流となっていたことがうかがえるが、『増補浪花買物獨案内』には角鉢のような器も描かれており、鍛造で作られる打物も存在していたことがわかる。

この時期に広まった煎茶道も錫器の使用が増加した要因のひとつである。

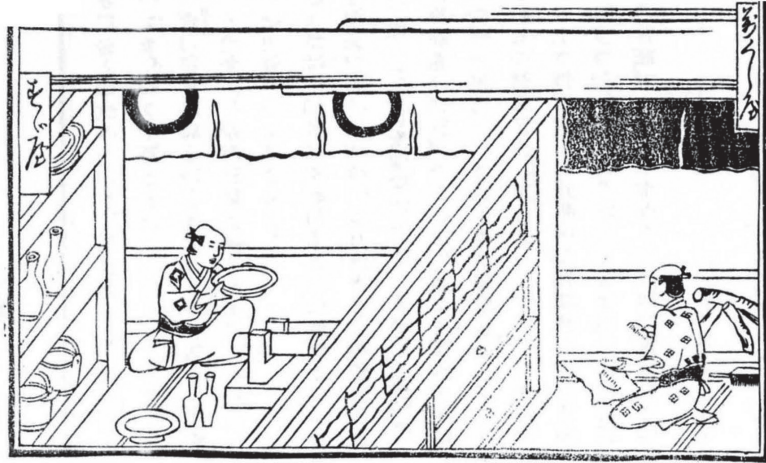


図1 『京雀』より抜粋

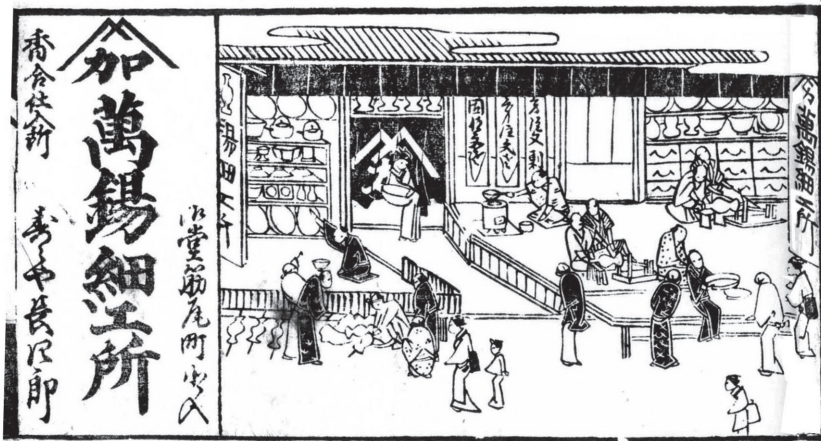


図2 『増補 浪花買物獨案内』より抜粋

ると考えられる。煎茶道では現在に至るまで、錫製の道具が使用され、中でも茶壺については機能的な面(防湿性)からも錫製のもの最上とされている。当初、その色合いから錫は銀の代用金属として使用されたと考えられるが、銀製品は高価になりすぎ、文人煎茶の建前にあわないうことから、比較的安価で手に入る錫が好まれたといわれる<sup>①</sup>。

近世期の錫器製造に使用された錫がどこから入手されたのかということに関しては、時期から考えて、薩摩産の錫を用いていたとするのが有力であろう。『鹿児島県史』によると、薩摩での錫鉱山の発見は明暦元年(一六五五)説と万治元年(一六五八)説があるが、近世期に出版された上記のような名所地誌本などには、「錫屋」「錫師」「錫挽」などが記載されており、錫器の生産量が増えてきた時期とはほぼ一致する。

その薩摩では、元禄一四年(一七〇一)に谷山錫鉱山(鹿児島市)が発見されてから多くの錫が採掘されるようになり、



錫器の生産量も増えたと考えられている。橘南谿によつて書かれた近世の紀行文である『西遊記』<sup>⑬</sup>には「薩摩などは格別の遠国故にや、城下にも猶古風残り。器物も酒の銚子といふものなし、皆錫の徳利なり。」とあることから、当時は錫器の使用が古風であると考えられていたこと、すでに薩摩で錫器生産が盛んで、徳利が広く使われていたことを読み取ることができる。

また、沖縄にも近世期の琉球王国時代に制作されたとされる瓶子（玉飾瓶子）（写真4・5・6）などの錫器が多数残されているが、耳盃（写真7）や酒盃（写真8）など、形状から見て中国の影響を強く受けているものも多くある。近世期以前の琉球王国は中国との結びつきが強く、『琉球国由来記』<sup>⑭</sup>には康熙年間（一六六三～一七二三）に錫器の製造技術を学んだとある。この記述が正しいとするならば、沖縄の初期の錫器製造技術は中国から伝わってきたことになる。写真4の瓶子の底面を見ても、本体部分と袴の部分の継ぎ方は本土の焼き合わせや口ウ付けとは大きく異なり、四箇所だけが爪状に口ウ付けされていることから、異な



写真2 茶托



写真3 茶壺

（ともに大阪錫器製の現代のもの）



写真6 玉飾瓶子[御玉貫]  
（沖縄県立博物館・美術館）

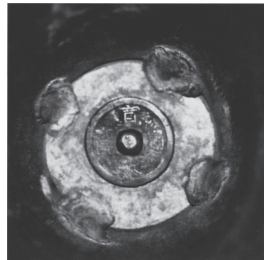


写真5 写真4底面



写真4 瓶子（久米島町）



写真8 酒盃（久米島町）



写真7 耳盃（久米島自然センター）

\*写真4～8は「沖縄の金工品」<sup>⑮</sup>より転載



る技術系統であるとも考えられる。しかし、琉球は一六〇九年以後、事実上薩摩藩の支配下に置かれており、遅くとも一八世紀半ばまでに錫器の製造技術を確立していたであろう薩摩との間で技術交流があったことは想像に難くなく、現存する錫器がどちらの技法を用いて製造されたかを判断するには時期尚早であるといわざるを得ない。今後、沖繩に残されている錫器を調査・研究することによって差異が確認できれば、沖繩に伝わる錫器の技術系統が判明するのではないかと思われる。

近代に入ると、明治五年に錫屋半兵衛によって、漆による着色技法である「イブシ」が発明され、錫器の需要が増えたといわれている。明治一〇年には内国勸業博覧会に出品され、現在では錫器が製造されていない長崎県からも出品されている。

その後、戦前の大阪で錫器製造業者が三〇戸を越えていたと伝えられている<sup>16)</sup>ことから、大正から戦前にかけて、錫器製造業者は増加していったと考えられる。しかし、第二次世界大戦が始まると、錫が軍需物資として統制され入手が困難になったと同時に、職人が多数召集され、生産は縮小していかざるを得なくなった。

## 二、現代の錫器

現在、商業的に錫器を製造している業者は大阪府に五軒、京都府に五件、東京都に一軒、埼玉県に二軒、鹿児島県に三軒となっている。生産量では、大阪市東住吉区の大坂錫器株式会社（以下、大阪錫器と記述）がシェアの五〇〜六〇%を持っているといわれ、ここには多くの伝統的

技術が保存・伝承されている。

錫器の製作技法には大きくわけて打物と挽物がある。紙型などを用いて錫を板状に铸造し、槌などで叩きながら成形していくのが打物で、一部の皿や花瓶など、回転体でない製品はこの方法で製造される。対して、真土やセメントなどで作られた铸型に地金を流し込む「铸込み」（写真9）で作ったイバナシを、ロクロとカンナを用いて挽きながら成形していく（写真10）のが挽物である。大阪錫器の製品は挽物を中心としているが、必要に応じて打物の技術も用いる。戦前はそれぞれ専門の業者が製造していたようであるが、昭和二四年に会社組織となった際、復員してきた職人や、戦後になって廃業した工場の職人などが集まり、どちらの技術も継承されることとなった。錫器を作るには様々な工程がある



写真9 铸込み



写真10 ロクロとカンナで挽く作業

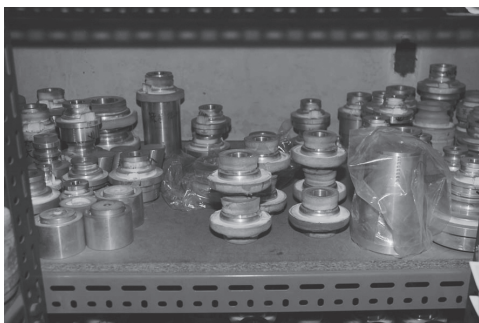


写真11 金属製の鋳型



写真12 アクセサリーなど

が、職人の体制として完全な分業制はとっておらず、それぞれの職人がどの工程もこなすことができるようになってきている。職人の中には伝統工芸士の資格を持つものもあり、若い職人への伝統的技術の継承が積極的に行なわれている。

近年の鋳器製造には、伝統的な技法とともに、現代的な技術も多く用いられている。鋳造の際には真土型やセメント型だけでなく、金型製の鋳型（写真11）も用いられるようになっており、生産性が向上している。また、遠心鋳造機を用い、アクセサリ（写真12）なども作られている。

現代の機械を使った製造という観点から見れば、回転体の場合はロクロよりも旋盤を使って挽けばいいように思うが、旋盤はバイトと鋳器の

接点が点になるため、表面を拡大すると図3のようになる。ロクロとカンナで挽いた場合、接点が線に近く

なるので図4のようになり、こちらのほうが直線率では高くなる。このように、伝統的な技法を機械に置き換えることができない場合もあるが、

逆に、伝統的な技法を現代の機械を用いて行なわれるようになった例もある。表面を艶消しにするための伝統的な技法である「砂打ち」にかわるものとして、圧縮空気ですを吹き付けるサンドブラスターが使用されているのがこれにあたる。

大阪鋳器の製品の種類について、昭和二八年のもの、昭和四二年のもの、現在のものが表2にまとめられているが、同じ器形で容量の違うものを含め、その総数は四〇〇種を越えているといわれている。現在、最も多く作られているのは酒器類で、磨・白上・イブシなどの仕上げの種類や相似形の製品を含めると、現行のカタログに記載されているものだけで約一五〇種ほどである。酒器の中で最も多種が製造されているのは和酒器であるが、全体的に製品の種類が少なくなっている昭和二八年においても七六種を数え、昭和四二年には一六四種にまで増えている。現在は一一六種にまで減少しているが、これは日本酒を飲む人口が減り、需要が減ったためではないかと考えられる。逆に、ワインカップ、ウイ



図3 旋盤で挽いた表面の模式図



図4 ロクロとカンナで挽いた表面の模式図

表2 大阪錫器株式会社製品の年代別比較表

分類		昭和28年	昭和42年	現在
茶壺	1	平壺	磨キヌタ	茶壺 さざなみ 中次
	2	八半	磨切立	茶壺 千寿 (大)
	3	大八半	磨豆壺	茶壺 千寿 (磨)
	4	四半斤	磨平壺	茶壺 千寿 (朱イブシ)
	5	半斤	磨八半	茶壺 千寿 (黒イブシ)
	6	壺斤	磨足付 切立	茶壺 千寿 (緑)
	7	ナツメ	磨大八半	茶壺 千寿 (黄)
	8	口形こぼし	磨四半	茶壺 千寿 (青)
	9	二寸 中次	磨新半斤	茶壺 千寿 (白)
	10	二二 中次	磨一斤	茶壺 金箔ちらし (小)
	11	二四 中次	磨竹形茶入	茶壺 金箔ちらし (小)
	12	三寸 中次	磨松沢茶入	茶壺 花丸
	13	四寸 中次	イブシ豆壺	茶壺 朱竹
	14	ツチメ ナツメ	イブシ平壺	茶壺 イブシ八半
	15	キヌタ	イブシ八半	茶壺 イブシ大八半
	16	切立	イブシ平丸	茶壺 イブシ四半
	17	アラレ 六寸 菓子鉢	イブシ大八半	茶壺 イブシ半斤
	18	五五 菓子鉢	イブシ四半斤	茶壺 イブシ七斤
	19	六寸 菓子鉢	イブシ新半斤	茶壺 磨 (ミガキ) 八半
	20	鉄鉢 六寸	イブシ半斤壺	茶壺 磨 (ミガキ) 大八半
	21	五寸 ヤンボ	イブシ一斤壺	茶壺 磨 (ミガキ) 四半
	22		イブシ京壺	茶壺 磨 (ミガキ) 半斤
	23		ツチ目京壺	茶壺 磨 (ミガキ) 七斤
	24		イブシ切立 きぬた	茶壺 イブシ 中次2.0
	25		磨ナツ目	茶壺 イブシ 中次2.2
	26		磨二寸 中次	茶壺 イブシ 中次2.4
	27		磨二二 中次	茶壺 イブシ 中次2.6
	28		磨二四 中次	茶壺 イブシ 中次3.0
	29		磨二六 中次	茶壺 磨 中次2.0
	30		磨三寸 中次	茶壺 磨 中次2.2
	31		磨四寸 中次	茶壺 磨 中次2.4
	32		磨六寸 中次	茶壺 磨 中次2.6
	33		イブシナツメ	茶壺 磨 中次3.0
	34		イブシ二寸 中次	茶壺 イブシ 丸八半
	35		イブシ二寸二分 中次	茶壺 イブシ 平丸
	36		イブシ二四 中次	茶壺 丸イブシ
	37		イブシ二六 中次	茶壺 イブシ トジメ
	38		イブシ三寸 中次	ナツメ 朱イブシ
	39		イブシ四寸 中次	ナツメ イブシ
	40			ナツメ 磨
	41			茶壺 磨 切立
	42			茶壺 磨 キヌタ
	43			茶壺 磨 切立 足付
	44			茶壺 イブシ 切立
	45			茶壺 松風
	46			茶壺 俵型
	47			茶壺 トジメ 2.6 中次
	48			茶壺 ツチ目模様
	49			茶壺 イブシ ヒサゴ (大)
	50			茶壺 磨 ヒサゴ
	51			茶壺 磨 ヒサゴ ヒサゴ枝付
	52			茶壺 唐草
茶托	1	二五 丸	磨二五 丸	茶托 磨丸型 2.5
	2	二五 分銅	磨二五 小判、分銅	茶托 磨丸型 3.0
	3	二五 小判	磨二八 丸	茶托 磨丸型 3.3
	4	二八 丸	磨三寸 丸	茶托 磨丸型 3.5
	5	三寸 丸	磨三寸 蓮	茶托 磨丸型 3.8
	6	三寸 打込 梅	磨三寸 小判、分銅	茶托 イブシ丸型 2.5
	7	三寸 打込 蓮	磨三寸 打込 梅	茶托 イブシ丸型 3.0
	8	三寸 小判	磨三一 丸	茶托 イブシ丸型 3.3
	9	三寸 分銅	磨三一 反丸	茶托 イブシ丸型 3.5
	10	三一 丸	磨三二 丸	茶托 イブシ丸型 3.8
	11	三二 丸	磨三三 丸	茶托 イブシ小判型 2.5
	12	三三 丸	磨三三 梅	茶托 イブシ小判型 3.0
	13	三三 蓮	磨三三 一文字	茶托 イブシ小判型 3.3
	14	三三 梅	磨三三 蓮	茶托 イブシ小判型 3.5
	15	三三 一文字	磨三三 小判、分銅	茶托 イブシ 梅型 2.5
	16	三三 反丸	磨三三 反丸	茶托 イブシ 梅型 3.0
	17	三三 小判	磨三五 丸	茶托 イブシ 梅型 3
	18	三三 分銅	磨三五 小判、分銅	茶托 イブシ 梅型 3.5
	19	三五 丸	磨三五 梅	茶托 イブシ 分銅型 2.5
	20	三三 小判分銅	磨三八 丸	茶托 イブシ 分銅型 3.0
	21	三八 一文字	磨三八 一文字	茶托 イブシ 分銅型 3.3
	22	四寸 丸	磨四寸 丸	茶托 イブシ 分銅型 3.5
	23		磨四寸 小判、分銅	茶托 イブシ 打込梅 3.0
	24		磨四寸 梅	茶托 イブシ 打込梅 3.3
	25		松沢 三一 反	茶托 磨 小判型 3.0
	26		ツチ目三一 反	茶托 磨 小判型 3.3
	27		ツチ目三八 一文	茶托 磨 梅型 3.0



	28		白岩目三八 一文字	茶托 磨 梅型 3.3
	29		磨三八 木瓜 (山中)	茶托 磨 分銅型 3.0
	30		磨三八 木瓜切ラスニ	茶托 磨 分銅型 3.3
	31		磨三五 劔木瓜	茶托 磨 劔木瓜型 3.8
	32		イブシ二五 丸	茶托 イブシトジメ 3.3
	33		イブシ二五 小判、分銅	茶托 イブシトジメ 3.8
	34		イブシ二八 丸	茶托 浮舟 3.8
	35		イブシ三寸 丸	茶托 薄雲 3.8
	36		イブシ三寸 梅	茶托 布目 3.6
	37		イブシ三寸 蓮	
	38		イブシ三寸 小判、分銅	
	39		イブシ三寸 打込 梅	
	40		イブシ三寸 丸	
	41		イブシ三寸 丸	
	42		イブシ三寸 丸	
	43		イブシ三寸 梅	
	44		イブシ三寸 一文字	
	45		イブシ三寸 蓮	
	46		イブシ三寸 小判、分銅	
	47		イブシ三寸 反丸	
	48		イブシ三五 丸	
	49		イブシ三五 小判、分銅	
	50		イブシ三五 梅	
	51		イブシ三八 丸	
	52		イブシ三八 一文字	
	53		イブシ三八 小判	
	54		イブシ二五 梅	
	55		イブシ四寸 丸	
	56		イブシ四寸 小判、分銅	
	57		イブシ四寸 梅	
			イブシ四二 小判	
その他・茶器	1	三一反り丸	磨碗形 建水	茶器揃 磨 筋入
	2	京壺	磨京形 建水	茶器揃 みやび
	3	建水	磨寸胴 建水	茶器揃 磨 ニツ組
	4		イブシ碗形 建水	茶器揃 イブシ ニツ組
	5		イブシ京形 建水	茶器揃 トジメ ニツ組
	6		イブシ寸胴 建水	茶器揃 イブシ ヒサゴ
	7		イブシ別形寸胴 建水	茶器揃 金箔ちらし
湯沸 / 急須	1	大湯沸	磨大湯沸	急須 イブシ 横手
	2	中湯沸	磨中湯沸	急須 イブシ 上手
	3	小湯沸	磨小湯沸	急須 磨 横手
	4	エクボ大湯沸	磨茶沸	急須 エクボ 横手
	5	エクボ中湯沸	磨横手急須 大	急須 トジメ 横手
	6	エクボ小湯沸	磨豆急須	急須 磨 筋入れ
	7	打物 樋目大平丸	磨雀口急須	建水 イブシ 椀型
	8	打物 石目中平丸	磨横手急須 小	建水 イブシ 寸胴型
	9	打物 石目肩切	磨特大湯沸	急須 磨 茶沸
	10	打物 共手ポーフラ	磨水差シ	急須 イブシ 茶沸
	11	茶沸	エクボ大湯沸	湯沸 磨き
	12	急須	エクボ中湯沸	湯沸 磨き
	13	豆急須	エクボ小湯沸	湯沸 ツチメ (大)
	14		エクボ茶沸	湯沸 イブシ
	15		イブシ大湯沸	湯沸 イブシ
	16		イブシ中湯沸	湯沸 トジメ (大)
	17		イブシ小湯沸	
	18		イブシ横手急須 大	
	19		イブシ横手急須 小	
	20		イブシ豆急須	
	21		イブシ雀口急須	
	22		イブシ茶沸	
	23		ツチ目大湯沸	
	24		ツチ目中湯沸	
	25		ツチ目小湯沸	
	26		ツチ目特大湯沸	
	27		打物腰張急須	
	28		ツチ目特大々湯沸	
	29		ツチ目平丸急須	
菓子器	1	大ボンボン入	イブシ六寸 鉄鉢	銘々皿 唐花 2 枚入り
	2	中ボンボン入	イブシ六寸 梅形	鈴形 ボンボン入
	3	小ボンボン入	イブシ五、五 梅形	菓子器鉄鉢形
	4	色付寸切バター入	イブシ五寸 梅	菓子器梅形
	5	石目バター入	イブシ五、五 ヤンボ	銘々皿 3.0 双鶴 白 1 枚入り
	6	色付ヒビキ	白上東京 六寸 福寿	銘々皿 3.0 双鶴 白 2 枚入り
	7	杉目ヒビキ	白上東京 ボタン工	銘々皿 3.0 双鶴 朱 1 枚入り
	8	ケーキセット	イブシ五八 浅皿	銘々皿 3.0 双鶴 朱 2 枚入り
	9		イブシ六五 浅皿	銘々皿 4.0 富士 白 1 枚入り
	10		イブシケーキセット	銘々皿 4.0 富士 白 2 枚入り
	11		磨六寸 鉄鉢	銘々皿 4.0 富士 朱 1 枚入り
	12		磨六寸 梅	銘々皿 4.0 富士 朱 2 枚入り
	13		磨五五 梅	菓子器 唐草
	14		磨五、五 ヤンボ	ヤンボ 唐草

	15		磨五八 浅皿	銘々皿 ツチメ3枚入
	16		磨五 浅皿	銘々皿 石目
	17		ツチ目京 ケーキセット (大)	銘々皿 夕霧 4.5
	18		イブシ鈴形 大	銘々皿 夕霧 5.0
	19		イブシ鈴形 小	
	20		磨鈴形 大	
	21		磨鈴形 小	
	22		白上丸型	
	23		磨色入 丸型	
和酒器	1	小千呂利	磨肩反 千呂利	徳利セット 如月
	2	羽衣徳利	磨肩丸 千呂利	酒器セット 弥生
	3	ウルシ入 岩目千呂利	磨新肩反 千呂利	酒器セット かたらい
	4	瓢箪千呂利	磨筋付小千呂利	酒器セット 玄武
	5	寿千呂利	磨羽衣小千呂利	酒器セット 朱雀
	6	小羽衣千呂利	磨深雪小千呂利	酒器セット 青龍
	7	大羽衣千呂利	磨瓢形千呂利	ぐい呑 磨 筋入
	8	宝珠徳利	磨新瓢形千呂利	ぐい呑 色入
	9	色深雪千呂利	白岩目	ぐい呑 イブシ
	10	浪千鳥千呂利	磨富士形	ぐい呑 朱イブシ
	11	東形千呂利	磨支那酒次 1号	ぐい呑 シルキー 足付
	12	瓜形千呂利	磨支那酒次 2号	ぐい呑 藤巻き
	13	白岩目千呂利	磨新反重目	ぐい呑 腰丸形
	14	筋磨深雪千呂利	色入茶肩反千呂利	ぐい呑 さざなみ
	15	小坂白岩目千呂利	茶肩丸千呂利	平盃 うだけ (朱・白・黒)
	16	折鶴酒次	茶深雪千呂利	平盃 緋目模様 (朱・白・黒)
	17	文鶴酒次	茶寿	酒器セット 青風
	18	小腰樋目酒次	ウルシ岩目千呂利	酒器セット 吹雪
	19	大腰樋目酒次	茶小千呂利	ぐい呑 松風 (黒・朱・白・青・緑・黄)
	20	小反盃洗	茶新反千呂利	ぐい呑 うすぐも (黒・朱・白・青・緑・黄)
	21	瓢形盃洗	ダイヤ肩丸千呂利	ぐい呑 さざれ (黒・朱・白・青・緑・黄)
	22	ウルシ大岩目盃洗	ダイヤ肩反千呂利	片口 こはま (小)
	23	ウルシ小岩目盃洗	ツチ目平ナツ目酒次	片口 こはま (大)
	24	色付小反り盃洗	イブシ小千呂利	千呂利 大腰形
	25	色付大反り盃洗	イブシ衣小千呂利	千呂利 イブシ 竹
	26	大白岩目盃洗	イブシ深雪千呂利	藤巻き酒瓶セット
	27	小白岩目盃洗	イブシ新瓢千呂利	酒器セット さざなみ
	28	丸型猪口	イブシ福寿	黒じよか松竹梅
	29	色付丸形猪口	イブシ寿	片口セットエクボ
	30	ウルシ入岩目猪口	イブシ深雪	片口セット朱イブシ
	31	白岩目猪口	イブシ酒次 小 共手	片口セット磨筋入
	32	小坂白岩目猪口	イブシ酒次 大	上燗コップ 三杯五勺
	33	大白岩目猪口	イブシ平ナツ目 酒次	上燗コップ 三杯七勺
	34	タンポ 上金 一合二勺入	共手 寸胴 酒	上燗コップ 三杯一合
	35	タンポ 上金 一合	白上支那 酒次	上燗コップ 一杯五勺
	36	タンポ 上金 九勺	イブシ朱色 新瓢千呂	上燗コップ 一杯七勺
	37	タンポ 上金 八勺	磨丸猪	上燗コップ 一杯八勺
	38	タンポ 上金 七勺	磨富士猪口	上燗コップ 一杯一合
	39	上かんコップ	磨瓢形猪口	上燗徳利 0.9
	40	七勺入 徳利	白岩目瓢形猪口	上燗徳利 1.0
	41	一合四勺入 徳利	ウルシ入岩目猪口	上燗徳利 1.4
	42	二合一勺入 徳利	ウルシ入岩目足つ猪口	上燗徳利 2.1
	43	一合一勺入 徳利	茶深雪チョコ	上燗徳利 3.0
	44	冷酒用 コップ	茶寿猪口	上燗徳利 5.0
	45	反りツチメコップ	白岩目足付猪口	上燗徳利 10.0
	46	三杯七勺入コップ	磨台付トゾ目筋入猪口	タンポ 0.9
	47	三杯五尺入コップ	ツチ目足付猪口	タンポ 1.0
	48	小千呂利	ツチ目台付トゾ目猪口	タンポ 1.2
	49	羽衣徳利	ツチ目丸トゾ目猪口	タンポ 1.5
	50	ウルシ入岩目千呂利	イブシ丸猪口	タンポ 2.0
	51	瓢箪千呂利	イブシ福寿猪口	タンポ 3.0
	52	寿千呂利	イブシ東京花丸	千呂利 芙蓉
	53	小羽衣千呂利	イブシ東京松竹梅 大	千呂利 肩反
	54	大羽衣千呂利	イブシ東京松竹梅 小	千呂利 肩丸
	55	宝珠徳利	イブシトジメ寿猪口	千呂利 白岩目
	56	色深雪千呂利	イブシトジメ深雪猪口	千呂利 茶線みゆき
	57	浪千鳥千呂利	イブシトジメ寸切猪口	千呂利 あずま型
	58	東形千呂利	磨曉猪口	千呂利 ツチメダイヤ
	59	瓜形千呂利	茶線曉猪口	千呂利 イブシ 羽衣
	60	白岩目千呂利	イブシ曉猪口	千呂利 樋目六角
	61	筋磨深雪千呂利	磨新瓢猪口	千呂利 トジメ 朱イブシ
	62	小坂白岩目千呂利	イブシ朱色新瓢	盃 磨丸猪口 2ヶ入
	63	折鶴酒次	磨弥生形猪口	盃 白岩目丸猪口 2ヶ入
	64	文鶴酒次	茶線新瓢	盃 茶線丸猪口 2ヶ入
	65	小腰樋目酒次	磨二寸	盃 ツチメ丸猪口 2ヶ入
	66	大腰樋目酒次	磨二、五寸	盃 イブシ丸猪口 2ヶ入
	67	平裏 酒次	磨三寸	盃 あずま形 2ヶ入
	68	磨裏 ツチメ	磨三、五寸	盃 磨足付猪口 2ヶ入
	69	手付寸切酒次	磨四寸	盃 茶線 足付猪口 2ヶ入
	70	小反り盃洗	磨四、五寸	盃 ツチメ 足付猪口 2ヶ入
	71	瓢形盃洗	磨五寸	盃 イブシ 足付猪口 2ヶ入
	72	大反り盃洗	磨六寸	盃 イブシトジメ猪口 2ヶ入

73	色付小反り盃洗	白上二寸	玉杯 2ヶ入
74	色付大反り盃洗	白上二、五寸	小酒器 あずま形
75	大白岩目盃洗	白上三寸	小酒器 芙蓉(平足)
76	小白岩目盃洗	白上三、五寸	小酒器 形反(平足)
77	丸形猪口	白上四寸	小酒器 白岩目(平足)
78	色付丸形猪口	白上四、五寸	小酒器 うるし岩目(平足)
79	ウルシ入岩目猪口	白上五寸	小酒器 茶線みゆき(平足)
80	白岩目盃洗	白上六寸	小酒器 ツチメダイヤ(平足)
81	小坂白岩目盃洗	白上三寸 松竹梅	小酒器 羽衣(平足)
82	大白岩目盃洗	磨三寸 三重	小酒器 肩反(足付)
83	特大ウルシ入岩目盃洗	磨三、五寸 三重	小酒器 茶線ゆみき(足付)
84	一升燗器	磨四寸 三重	小酒器 ツチメダイヤ(足付)
85	五合燗器	磨五寸 三重	小酒器 肩丸(平足)
86	五合タンボ	白上三寸 三重	小酒器 羽衣(足付)
87	三合タンボ	白上三、五寸 三重	小酒器 ツチメ六角(平足)
88	二合タンボ	白上四寸 三重	中酒器 肩反(平足)
89	一半タンボ	白上五寸 三重	中酒器 白岩目(平足)
90	一合二勺	五合 タンボ	中酒器 羽衣(平足)
91	一合タンボ	三合 タンボ	中酒器 ツチメダイヤ(足付)
92	九勺タンボ	二合 タンボ	中酒器 羽衣(足付)
93	八勺タンボ	一半 タンボ	中酒器 イブシトジメ(足付)
94	上燗コップ	二合二勺 タンボ	特大酒器 肩反(足付)
95	七勺タンボ	一合 タンボ	特大酒器 茶線みゆき(足付)
96	二寸平盃	九勺 タンボ	晩酌セット<千呂利・あずま形/ぐい呑・磨筋入>
97	二五平盃	八勺 タンボ	冷酒セット
98	三寸平盃	七勺 タンボ	徳利
99	三五平盃	東京 一合 タンボ	ぐい呑
100	四寸平盃	一合 中丸 タンボ	上燗セット
101	六寸平盃	九勺 中丸 タンボ	平盃 磨 2.0
102	三五盃台	八勺 中丸 タンボ	平盃 磨 2.5
103	四寸盃台	寸胴 一合	平盃 磨 3.0
104	白上 三五 盃台	一合二勺 重目 中丸	平盃 磨 3.5
105	白上 四寸 盃台	寸胴 一合 フタ付	平盃 磨 4.0
106		一升 徳利	三ツ重 磨 3.0
107		五合 徳利	三ツ重 磨 3.5
108		三合 大阪型(二、一合形ニテ)	三ツ重 磨 4.0
109		三合 東京型(一、四合形ニテ)	平盃 白上 2.0
110		二、一合 徳利	平盃 白上 2.5
111		一、四合 徳利	平盃 白上 3.0
112		七勺 徳利	平盃 白上 3.5
113		一合 徳利	平盃 白上 4.0
114		冷酒用一合徳利	三ツ重 白上 3.0
115		九勺 徳利	三ツ重 白上 3.5
116		三杯一合 コップ	三ツ重 白上 4.0
117		三杯七勺 コップ	
118		三杯五尺 コップ	
119		一杯四勺 コップ	
120		一杯五尺 コップ	
121		一杯六尺 コップ	
122		一杯七勺 コップ	
123		一杯八勺 コップ	
124		水呑五尺 寸胴別型	
125		水呑八勺 コップ	
126		水呑一合 コップ	
127		水呑六、五勺 コップ	
128		磨小反 盃洗	
129		磨大反 盃洗	
130		白岩目小盃洗	
131		ウルシ岩目大盃洗	
132		ウルシ岩目小盃洗	
133		ウルシ岩目特大盃洗	
134		茶線小反盃洗	
135		茶線大反盃洗	
136		ツチ目小反盃洗	
137		ツチ目東京形	
138		ツチ目大反盃洗	
139		ツチ目特大盃洗	
140		白岩目特大	
141		イブシ東京形盃洗	
142		イブシ小反盃洗	
143		イブシ大反盃洗	
144		イブシ特大盃洗	
145		イブシトジメ寿盃洗	
146		イブシトジメ深雪	
147		トジメ寸切小盃洗	
148		トジメ寸切大盃洗	
149		磨東京形盃洗	
150		磨三、五寸	
151		磨四寸	
152		磨四、五寸	
153		白上三、五寸	



	154		白上三、五寸 東京	
	155		白上四寸	
	156		白上四寸 東京	
	157		イブシ三、五寸	
	158		イブシ三、五寸 東京	
	159		イブシ四寸	
	160		イブシ四寸 東京	
	161		磨三、五寸 東京	
	162		磨四寸 東京	
	163		白上四、五寸	
	164		イブシ四、五寸	
洋酒器	1	赤線入洋酒セット	磨ウイスキーコップ (大)	シルキーシリーズ タンブラー スタンダード
	2	光一号洋酒セット	磨ウイスキーコップ (中)	シルキーシリーズ タンブラー スタンダード ペア
	3	樋目盆付洋酒セット	磨ウイスキーコップ (小)	シルキーシリーズ タンブラー ノープル
	4	大樋目洋酒瓶	磨ジープ型	シルキーシリーズ タンブラー ストレート
	5	小樋目洋酒瓶	色入洋酒 (大)	クレールシリーズ タンブラー ベルク (小)
	6	ウイスキーコップ大	色入洋酒 (中)	クレールシリーズ タンブラー ベルク (中)
	7	ウイスキーコップ中	色入洋酒 (小)	クレールシリーズ タンブラー ベルク (大)
	8	ウイスキーコップ小	イブシ洋酒 (大)	タンブラー かたらい (小)
	9	ワインコップ大	イブシ洋酒 (中)	タンブラー かたらい (大)
	10	ワインコップ小	イブシ洋酒 (小)	タンブラー 磨筋入 (小)
	11	各種コップ台	イブシダイヤ型コップ	タンブラー 磨筋入 (大)
	12	ビールセット	色入光コップ	タンブラー 磨
	13	ビールセット用袴	色入二勺コップ	タンブラー レディース
	14	ビールセット用コップ台	ツチ目光型コップ	タンブラー フィオーレ
	15	ビールセット用銘々皿	ツチ目ジープコップ	ビアーマグ
	16	平樋目松竹梅	ツチ目ダイヤ型コップ	ビールコップ (小)
	17	杉目大角盆	レットコップ	ビールコップ (大)
	18	丸樋目振分盆	磨ワインコップ 大	タンブラー さざなみ (小)
	19	杉目振分盆	磨ワインコップ 小	タンブラー さざなみ (大)
	20	杉目手付盆	ツチ目松竹梅	シルキーシリーズ ジョッキストレート
	21	反りワインコップ	ツチ目手附	シルキーシリーズ ジョッキ ノープル
	22		ツチ目大角盆	クレールシリーズ ジョッキ ベルク (小)
	23		ツチ目振分	クレールシリーズ ジョッキ ベルク (大)
	24		イブシ水呑セット	ジョッキ かたらい
	25		ウルシ入岩目	ジョッキ さざなみ (小)
	26		白岩目	ジョッキ さざなみ (大)
	27		イブシコップ台	カスタムマグ
	28		磨筋入コップ台	ジョッキ 寸胴
	29		色入コップ台	ジョッキ 樽型
	30		ツチ目コップ台	シルキーシリーズ タンブラー 藤巻スタンダード
	31			シルキーシリーズ タンブラー 藤巻ストレート
	32			焼酎カップ 磨
	33			焼酎德利
	34			ワインカップ シルキー
	35			ワインカップ シルキー (大)
	36			ワインカップ S
	37			ワインカップ 白
	38			ワインカップ 朱
	39			ワインカップ さざなみ
	40			ワインカップ シルキーペア
	41			ワインカップ (小) ペア
	42			フリーカップ ペア
	43			ウイスキーコップ ツチメ
	44			ウイスキーコップ 磨
	45			ウイスキーコップ 黒イブシ
	46			ウイスキーコップ 朱イブシ
	47			洋酒瓶
銚子	1	五合 駒 銚子 一対	磨五合 丸駒 1ヶ	銚子 磨 駒形 3号
	2	五合 富士 銚子 一対	磨四合 駒	銚子 磨 駒形 4号
	3	五合 丸 銚子 一対	磨三合 駒丸	銚子 磨 駒形 5号
	4	白上 五合 銚子 一対	磨肩一銚子 (五合)	銚子 磨 丸型 対入
	5	四合 駒 銚子 一対	白上五合 駒	銚子 イブシ 駒形 3号
	6	白上 四合 銚子 一対	白上四合 駒	銚子 イブシ 駒形 4号
	7	三合 駒 銚子 一対	白上三合 駒	銚子 イブシ 駒形 5号
	8	三合 丸 銚子 一対	イブシ五合 駒丸	銚子 磨 駒形正四合
	9	三合 富士 銚子 一対	イブシ四合 駒	銚子 白上肩一形
	10	三合 新富士 銚子 一対	イブシ三合 駒	銚子 磨 ナツメ形
	11	白上 三合 銚子 一対	イブシ三合 平駒	銚子 ツチメナツメ形
	12		磨東京 三合 駒	銚子 イブシナツメ形
	13		白上東京 三合 駒	屠蘇器 磨 ナツメ形
	14		白上東京 四合 駒	屠蘇器 磨 駒形 3号
	15		白上東京 五合 駒	屠蘇器 磨 駒形 4号
	16		イブシ東京 三合 駒	屠蘇器 磨 駒形 5号
	17		イブシ東京 四合 駒	屠蘇器 イブシ 駒形 3号
	18		イブシ東京 五合 駒	屠蘇器 イブシ 駒形 4号
	19			屠蘇器 イブシ 駒形 5号
花瓶	1	九寸花生	イブシ九寸 菖蒲形	ミニ花瓶 円
	2	七寸花生	イブシ七寸 菖蒲形	ミニ花瓶 遥 (磨)
	3	丸型四八花生	イブシ六、五寸 菖蒲形	ミニ花瓶 遥 (黒)
	4	六五花生	イブシ五、五寸 菖蒲形	ミニ花瓶 雅 (朱)

	5	五五花生	イブシ五寸 菖蒲形	ミニ花瓶 望 (磨)
	6		イブシ五、七 丸型	ミニ花瓶 望 (黒)
	7		磨九寸 菖蒲形	ミニ花瓶 響 (磨)
	8		磨七寸 菖蒲形	ミニ花瓶 響 (朱)
	9		磨六、五寸 菖蒲形	ミニ花瓶 そよ風 (黒)
	10		磨五、五寸 菖蒲形	ミニ花瓶 そよ風 (磨)
	11		磨五寸 菖蒲形	花瓶 梢
	12		磨五、七 丸型	花瓶 室生 (小)
	13			花瓶 室生 (大)
	14			花瓶 ブーケ
	15			花瓶 飛鳥
	16			花瓶 ひょうたん
	17			花瓶 小袖
	18			花瓶 祝駒 (大)
	19			花瓶 祝駒 (小)
	20			花瓶 椿
	21			花瓶 菊
	22			花瓶 シルキー
	23			花瓶 さざなみ (大)
	24			花瓶 さざなみ (中)
	25			花瓶 さざなみ (小)
	26			花瓶 玉型 小菊
	27			花瓶 寿型 小菊
	28			花器 さざなみ 10.0
	29			花器 さざなみ 5.0
	30			花器 さざなみ 4.0
	31			花器 飛水
	32			イブシ花瓶 12.0 菖蒲形大阪城
	33			花瓶 イブシ 5.7 丸形
	34			花瓶 イブシ 9.0 菖蒲形
	35			花瓶 イブシ 5.5 菖蒲形
	36			花瓶 イブシ 6.5 菖蒲形
皿	1	五寸皿		盛皿 梅
	2	五八さし		盛皿 さえずり
	3			盛皿 桜貝
	4			盛皿 浮波
	5			盛皿 四方皿
	6			盛皿 丸皿 足付
	7			おしぼり皿
	8			長角盛器
	9			盛皿 月の渚
	10			小皿 いずみ
	11			中皿 いずみ
	12			長皿 いずみ
	13			角皿 いずみ
喫煙具	1	寸切蓆セット	イブシ寸切蓆セット	
	2	色付寸切蓆セット	イブシ夏目蓆セット	
	3	□目形蓆セット	イブシ瓢丹蓆セット	
	4	円盤蓆入	色入寸切蓆セット	
	5	硝子蓆セット	色入瓢丹蓆セット	
	6	色付大灰皿	イブシトジメ 寸切蓆セット	
	7	深 中灰皿	鶴首 赤線入セッ	
	8	浅 中灰皿	兜型 セット	
	9	浅 盃灰皿		
	10	掛碁付灰皿		
	11	色付小灰皿		
	12	色付円盤灰皿		
文房具	1			朱肉入れ 大阪城
	2			朱肉入れ 松
	3			朱肉入れ 宝船
	4			朱肉入れ ぶどう
	5			朱肉入れ 松竹梅
	6			パールトレイ (高級アコヤ本真珠付)
	7			パールベントレイ (高級アコヤ本真珠付)
	8			ペン皿 千代紙 (小)
	9			ペン皿 千代紙 (大)
	10			ペン皿 (マーク入)
	11			書道具揃 鳳凰
	12			朱肉入れ
	13			筆立て
	14			水滴
	15			筆置き
	16			文鎮
	17			香合 鳳凰
	18			焚きから入れ
	19			香道具建て
瓶敷	1	五八ノソキ	二八 瓶敷	
	2	三寸瓶敷	三寸 瓶敷	
	3	二八瓶敷	二八 瓶敷	
	4	六五浅鉄鉢	三寸 瓶敷	

\* 1 昭和 28 年、昭和 42 年の製品の表は大阪錫器株式会社に保管されている定価表から作成した。

\* 2 現在の製品の表は同社の現行のカタログから作成した。

\* 3 本表は『なにわ・大阪文化遺産学叢書 8 大阪の伝統工芸—茶湯釜と浪華錫器—』に掲載したものに修正を加えたものである。

スキーカップ、タンブラー、ビアカップなどの洋酒器は一貫して増加傾向にあり、現在はこちらが主力商品となりつつあるようである。

次いで茶壺、急須、茶托、建水などの茶道具類が続くが、こちらは酒器とは異なり、伝統的なデザインのものが多いようである。ロクロで挽かれた錫製の茶壺は密閉性が高く、茶葉などを入れておく際に長期間風味を保つことができるといわれているが、その制作には高度な技術が要求され、「茶壺が挽かれるようになれば一人前の職人」といわれることもある。

そのほか、菓子器、花器、小物、皿、文房具など、現代の生活スタイルにあわせた様々な製品が作られており、中には和酒器や洋酒器などとデザインの統一されているものもある。「槌目」「岩目」などの伝統的なものも含め、表面の仕上げや器形による製品のシリーズ化は古くから行われているが、新たに作られたシリーズでは「さざなみ」(写真13～16)などとともに、「クレール」「シルキー」「ベルク」など、伝統にとられない現代的な名称も使われている。また、特徴的なものとしては写真17のような製品があげられる。これは錫と木材を張り合わせて挽かれた酒脱な一品であるが、錫を木材と組み合わせるといふ発想は旧来からあり、新しいわけではない。たとえば、写真18は木製の胴部に錫製の蓋と底板がつけられた茶壺で、大正時代に収集されたものである。このように、伝統的技法を基礎として斬新な製品を製造しているのも、現代の錫器の特徴であるといえよう。

また、注文者の要望に応じてオーダーメイドによる製作も行なわれており、大阪錫器ではインターハイのメダル(写真19)や大相撲大阪場所



写真13 花瓶



写真15 ジョッキ



写真17 ぐい飲み  
(大阪錫器製)



写真16 ぐい呑み



写真14 花器



写真18 茶壺

さざなみシリーズ (大阪錫器製)

(写真18は「なにわ・大阪文化遺産学叢書8 大阪の伝統工芸——茶湯釜と大阪浪華錫器——」より転載)





写真19 インターハイのメダル

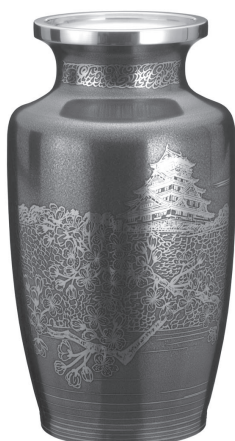


写真20 大相撲大阪場  
所大阪市長杯  
(ただし同型のもの)

の大阪市長杯（写真20）なども製作された。喫煙具や瓶敷など、現在では作られなくなっているものもあるが、これらは需要が減少したためカタログに記載されなくなった製品で、現在でも注文があれば制作することができるといふ。なお、表2には記載されていないが、昭和二八年の定価表にはアンチモンで作られた製品も掲載されている。アンチモンはかつて錫の代用金属として使われていたが、現在は使用されていない。製品の販売経路としては、かつては錫半への卸売が大きな比重を占めており、昭和二八年・四二年の定価表に記載されているほとんどの製品について、錫半への卸売価格が記載されていることからそのことが伺える。現在は、百貨店や飲食店への卸売販売、工場での直接販売などのほかに、インターネットによる通信販売といった新しい販売形態も行なわれている。

## おわりに

現代の日本において、錫器が保存されている場所としては社寺が多く、金属器ということもあり、儀礼の際に用いられる特別な器物という印象があるが、本来は工芸品と日用品の中間に位置づけられる器であると考えられる。詳細な調査がなされていないだけで、旧家にも相当数の所蔵があると思われる、今後それらの錫器がどのような場面でのように用いられていたのかを調査することによって、錫器の位置づけがはっきりしてくるであろう。

技術系統においてもいまだ不明な点があり、残された古い錫器を見るだけでは判明しないことも多い。しかし、現在制作されている錫器の多くは伝統的な技術に立脚しており、これを紐解いていくことによってかつての技術が浮かび上がってくる可能性は高いと思われる。

## 注

- ① 二〇〇五年現在
- ② 『鉱物資源マテリアルフロー二〇〇四』独立行政法人石油天然ガス・金属鉱物資源機構 二〇〇五年
- ③ 成瀬正和「わが国上代の工芸材料としての錫」『正倉院年報』一一号 一九八九年
- ④ 『正倉院宝物二北倉Ⅱ』毎日新聞社 一九九六年
- ⑤ 黒板勝美編『續日本紀』新訂増補 吉川弘文館 二〇〇〇年

- ⑥ 源順撰・正宗敦夫編纂校訂『倭名類聚鈔』 風間書房 一九五四年
- ⑦ 埜保己一編、太田藤四郎補『群書類従補遺三』 続群書類従完成会 一九九四年
- ⑧ 土井忠生・森田武・長南実編訳『邦訳日葡辞書』 岩波書店 一九八〇年
- ⑨ 中村幸彦・日野龍夫『新編稀書複製會叢書』第三二卷、臨川書店、一九九〇年
- ⑩ 大阪経済史料集成刊行委員会編『大阪経済史料集成』第一一卷 大阪商工会議所 一九七七年
- ⑪ 小川行楽『煎茶器の基礎知識』光村推古書院 一九八六年
- ⑫ 『鹿児島県史 第二卷』 鹿児島県 一九四〇年
- ⑬ 橋南谿著、宗政五十緒校注『東西遊記』 東洋文庫、平凡社、一九七四年
- ⑭ 『琉球国由来記』 琉球史料研究会 一九五七年
- ⑮ 『沖縄の金工品関係資料調査報告書』 沖縄県教育委員会 二〇〇七年
- ⑯ 吉田晶子・宮元正博・千葉太朗編『なにわ・大阪文化遺産学叢書八 大阪の伝統工芸——茶湯釜と大阪浪華錫器——』 関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター 二〇〇八年