Osaka University Knowledge Archive

Title	竈の意匠の多様性 ： 社寺に備えた竈の類型的分析
Author(s)	佐藤, 悦子
Citation	デザイン理論. 2020, 76, p. 140-141
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/76931
rights	
Note	

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

Osaka University

竈の意匠の多様性

社寺に備えた竈の類型的分析

佐藤　悦子　京都工芸繊維大学大学院　博士後期課程

はじめに

人類は火を手に入れた時から今日まで，様々な方法で調理に取り組みながら使用する道具を発展させてきたが，竈はその中の重要な一つと考えることができる。本論では社寺の境内に置かれ受け継がれてきた竈に焦点を当て，その歴史的経緯，形状や意匠，使われ方等から人々がどのように竈を生活空間の一部として位置付けてきたのかを類型的に分析する。

京都府と奈良県を中心に 10 社寺に残る竈に関して 2018 年～2019 年，現状観察と実測，関係者取材，文献調査などを含むフィールドワークを行なった。それらを分析した結果，類型の重要な要素として，竈と神仏，竈と人間，竈と食，竈と意匠，という 4 つの関係性が浮上してきた。これらをもとに竈を包括的に考察することによって，日本人の神仏への畏敬態度，伝統的食文化への理解に寄与することが本研究の目的である。

神仏・人間・食・意匠の視点から観る竈の分類

竈を類型的に分析するに当たっては，「神仏」と「人間」を対比項目と位置づけ，また「食」は食生活空間と食文化において捉え，さらに，「意匠」とは竈の構造的な観点から考察を進めることとした。

まず，竈と火は常に連動していることは疑いない事実である。古代より火の神への信仰が日本各地で見られるように，火への畏敬の念と感謝は，私たちにとって生活の一部であり，永遠に続いていく精神文化であると推察できる。また火を調理に使うという行為も，現在まで続く最も重要かつ持続的事象であり，私たちは火の使用に進化を与えながら実生活に利用し，その用具として竈が発達したと考える。ここで，「神仏」・「人間」・「火」・「竈」・「調理」という一連の流れを考える時，神に捧げるために調理する竈と，人間が日常生活に使用する竈が区別されている。つまり，備えつけられる空間や機能，意匠に明確な変化が生まれてきたといえる。例えば，実際に供物を調理した形跡がある石清水八幡宮の竈と，茶室として使われた松花堂草庵の竈を比べると明白である。

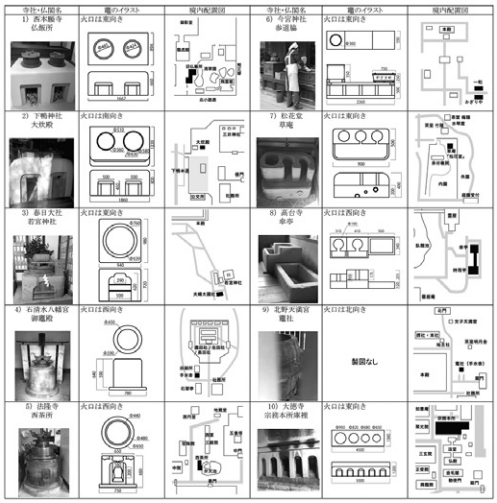
そこで，神仏を奉る象徴的な道具として発展させてきた経緯に着目し，竈の存在を示すために「神仏」と「人間」という項目を設定する。次に，生活空間における必要かつ実用的な竈として，「食」と「意匠」という項目を設定することにした。但し，ここでいう「意匠」というのは，「装飾」という意味合いを濃く表現している。以上のような 4 つの観点から竈を分析した。10 寺社内には，当然だが，そこで働く人のための竈にも , 時代の変遷を観察することが出来た。また，時間的制約の関係から今回は，対象寺社の数を絞ったが，今後も範囲を広げて続けていく予定である。

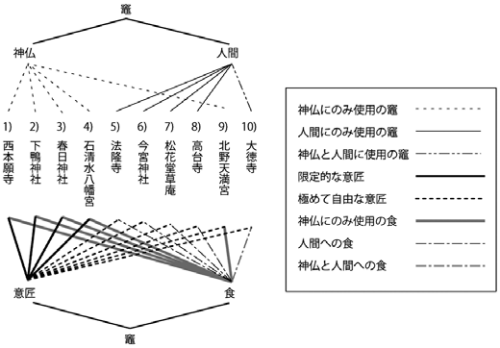
10 社寺における各竈の分析

調査した竈の特徴を総括的に見渡すために，写真，形態と寸法，所在を比較できる以下の表を作成した。

また一方で，10 社寺における竈との関係性を示すダイヤグラムも作成した。

これによって，「神仏」，「人間」，「食」，「意匠」





の分類項目との関連度を，異なる線種で繋ぎダイヤグラム化し，結びつきの強弱について比較できるようにした。ただ，春日大社，法隆寺，高台寺，大徳寺に関しては院内に複数の竈が存在するため，論題に即した代表的なものを研究対象として記載した。

これらを基に比較検討した結果，以下のような類型化が可能であると言えるだろう。

1） 神仏型：神饌，仏飯のみを調理する竈＝西本願寺（明治・大正・昭和・平成の竈），下鴨神社，春日大社（竈殿と若宮神社の竈），石清水八幡宮，北野天満宮

2） 神仏・僧侶併用型：神饌・仏飯，及び僧侶・社寺関係者への食事の調理を行う竈＝大徳寺，法隆寺（西円堂堂司住坊の竈）

3） 風雅・数寄者型：茶人や数寄者が好む人間への趣向を凝らした調理をする竈＝高台寺傘亭，松花堂草庵

4） 庶民型：庶民のための調理をする竈＝法隆寺西茶所（西茶所の竈２基の内１基），今宮神社の境内にある「かざりや」（あぶり餅屋）

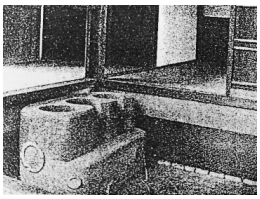
明治の廃仏毀釈の時代には，特に寺院は負の経験を強いられ，竈においてもその代償は計り知れないものであった。その後，文明の利器により竈はガス釜や電気釜に移行し，庶民の生活は西洋の食文化に影響を受けていく。日本食そのものは伝統の味覚を残しているものの，台所の形態は大きく変化していった。

おわりに

神仏の供物を調理する竈は，創建当時から機能的な動線を重視し，装飾性はほとんど考慮しない等，本質的には変わることなく存続しており，日本の台所文化における神仏への敬意の象徴として受け継がれている。

一方，人間のために調理する竈は，構造や意匠が多様であり，そこには自由な発想から遊び心やおもてなしの精神，新たな意匠が生まれている。

日本の食文化に大きく影響を与え続けている竈について，さらに調査件数を増やし体系的な分類を整えることが今後の課題である。



（左）石清水八幡宮 . 御竈殿の竈・神仏用（筆者撮影）2019
（右）松花堂草庵の竈・人間用（『京都府』，似玉堂，1919年，p.74）