



Title	竈の意匠の多様性 : 社寺に係わる竈の類型的分析
Author(s)	佐藤, 悦子; 野口, 企由
Citation	デザイン理論. 2021, 77, p. 21-35
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/78321
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

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

The University of Osaka

竈の意匠の多様性

社寺に係わる竈の類型的分析

佐 藤 悦 子
野 口 企 由

キーワード

竈, 類型, 社寺, 多様性

Kamado Kitchen Stove, Typology, Shrine and Temple, Diversity

はじめに

1. 神仏・人間・食・装飾の視点から観る竈の分類
2. 各竈の分析
3. 総括と結論

おわりに

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事ができる。竈に関する研究は今日まで多くなされてきたが、民俗学的視点から論じられたものが大半を占める¹。本研究はそれらの成果を参照しつつ、より広いデザインの視点から竈の意匠の多様性について横断的に比較分析し、類型化を試みようとするものである。著者の調査ではこの視点は先行研究に見当たらない事から、試行する価値が十分にあると考える。もちろん全ての竈を調査・比較分析する事は不可能に近い。しかし一定数の様々な竈を順次選出し、それらの時代性、作者の意図や目的を類型的に分析していけば、竈が日本の食文化や台所文化に及ぼしてきた影響を整理する指標を明らかにできると考える。その手はじめとして、本論では主に社寺の境内に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神聖化し、また実生活に取り入れてきたのかを類型的に分析し、暫定的な結論に導く事を試みる。具体的には、古い都のあった近畿地方を中心に、13社寺、22基²の竈に関して、現場観察、実測や関係者取材、文献調査を基に分析と考察を行った。その結果、類型の重要な要素として、竈と神仏、竈と人間、竈と食、竈と装飾、という4つの関係が浮上

本稿は、第239回研究例会（2019年11月23日、大阪大学）での発表にもとづく。

してきた。今後は竈の調査数を順次増やしていく所存であり、これによってより細かく類型化する事が可能になると考える。

1. 神仏・人間・食・装飾の視点から観る竈の分類

まず、竈と火は常に連動している事は疑いない事実である。そして火の神への信仰が現在でも日本各地で見られるように、火への畏敬の念と感謝は古代より私たち人間にとって生活の一部であり、永遠に続いていく行為と推察できる。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。ここで、神仏～人間～火～竈～調理という一連の流れを考える時、神仏に捧げるために調理する竈と、人が日常生活に使用する竈が区別されて位置づけされ、備えつけられた空間や機能、装飾に明確な違いが生まれてきた事は想像に難くない。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（図5-4参照）と参拝者のために使われた法隆寺西茶所の竈（図2参照）を比べると明白である。神社で捧げる食を神饌、仏閣では仏飯と呼ぶが、捧げるための食を調理する竈という点で共通し、調理法も類似しているため、本論では「神仏」とする。仏閣においてはさらに、仏と人間両方が同じ竈と釜で米を炊き、釜の上部分を仏に掬い取り捧げ下部分を人間が食するという習慣とする所もある³。つまり、人間は絶対的に必要かつ実用的な火と、信仰対象である神仏への火の存在を認識しているため、まず、「神仏」と「人間」という項目を設定する。そして次に、人間が火と竈を実用的な「食」と神への敬意を込めた「食」の道具として発展させてきた経緯、また同時に実生活を彩り、また神を^{たてまつ}奉る美的な道具として発展させてきた経緯に着目し、「食」と「装飾」という項目を設定する事にした。ここで「装飾」というのは、竈表面の細工だけではなく、材質感や形態の美しさも含み、また、付加する事だけではなく、そぎ落とす事も含むと捉えている。

以上のような経緯で「神仏」・「人間」・「食」・「装飾」の観点から竈を分析するにあたり、現存しかつフィールドワークが可能な遺構はかなり限られるが、5府県において調査する事ができた。その中から13社寺の敷地内に残るできるだけタイプの異なった竈を対象に2018年～2020年に調査を行った。「神仏」と「人間」という分類項目を設定したため、社寺周辺の竈を取り上げているが、敷地内には人への調理を目的とした竈も存在する事が確認でき、良い比較が可能となった。今後も範囲を広げて調査していく予定である。次章から現場実測と観察及び文献等によって分析した竈がどのように分類されるかを順次考察し、最後にそれらを総括するとともに本研究での結論に導く。

2. 各竈の分析

この章では各事例の竈の歴史的視点からの経緯とデザインの視点からの類型的特徴の要点をまとめ、比較対象の手がかりとする。紙面に制約があるため、詳細分析は10社寺の竈に代表させて論じるが、その他の事例は第3章の図5、図6と表1にできる限り示した。図5の各竈の並べ順については、2-1～2-5までは意匠の類似性、2-6～2-10までは意匠の多様性を強調するように配慮した。

2-1. 浄土真宗 本願寺派 西本願寺 創建：1591（天正19）年

竈の設置場所：仏飯所^{ぶつばんしょ}／現在の竈の設置年：2009（平成21）年

■歴史的経緯

2009（平成21）年、「旧仏飯所及び太鼓楼修理」の実施により1916（大正5）年以前の竈の写真が発見され、当時の竈の跡を知る事ができた。明治期の竈（図6-14参照）は1916（大正5）年に出版された「本派本願寺真宗写真法典」⁴に台所内部の写真が1枚あり、黒煉瓦積み^{やぐら}の竈である。この竈に直接に煙突はなく、その真上の天井部分に櫓^{やぐら}煙出しが認められる事から、おそらく明治時代初期それ以前の竈と考えられる。同修理の報告書によると、「現在の場所へ本願寺が建てられたのは1592（天正20）年である。1596（慶長元）年の大地震や、1617（元和3）年の火災で主な建築物は消失し御亭・阿弥陀堂門・台所・台所門蔵は残りであるが、この台所が現在の仏飯所かどうかは不明である」⁵としている。しかし現場を検証すると、旧仏飯所は飛雲閣の敷地の北西の一角に位置しており、御影堂、阿弥陀堂へ仏飯を運ぶ際の便利な導線上にある事から、竈と寺院内行事との関連性は非常に濃かったと推測できる。

■竈の類型的特徴

2009（平成21）年、旧仏飯所の修理に伴い新しく竈（図5-1参照）を備えたのが現在見る事ができる竈である。構造的には、日干し煉瓦積み＋土塗＋漆喰＋2火口並列型東向きで、火口には御影石も使われている。仏飯所の修復時の解体工事によりそれ以前の基礎工事の緻密さがわかるが、それに加えて、新竈の復元場所を明治以前に戻している事が注目される。「知りえる限り、元に戻す」（執務室財産管理担当のことば）との考えの結果、白漆喰の端正な竈に復原されている。その神聖さを感じさせる姿から考えても仏飯を司った竈であろうと考えられる。

2-2. 賀茂御祖神社（かもみおやじんじゃ）下鴨神社 創建：未詳

竈の設置場所：大炊殿^{おおいどの}／現在の竈の設置年：1988（平成1）年

■歴史的経緯

下鴨神社崇敬会によると賀茂御祖神社は一般に下鴨神社^{しもがもじんじゃ}と呼ばれ、京都で最も古い神社の一つである⁶。大炊殿にある竈（図5-2参照）については明治4（1871）年、明治政府内閣官報局発行の『法令全書』⁷により、「社家世襲廃止には、全国の神社における神祭・神饌の内容も統一し画一化された。」とある。また、『明治時代初頭まで大炊殿は大飯所とも呼ばれ、神様のお食事、すなわち「神饌」を調進する所であった。しかし明治4（1871）年の社家世襲廃止命令に伴い神饌を調進してきた「膳部」が神社から離れる事となり、さらに明治政府は各神社における神饌の内容を統一し、画一化したために大炊殿の役割が減少し、明治時代末期ごろには特別な神事以外には使用されずに役目を終えた。』との内容が大炊殿の案内板に書かれている。

■竈の類型的特点

構造的には、日干し煉瓦積み＋土塗＋漆喰＋2火口並列型で南向き、火口は御影石でできている。土間に備えられ、すぐに神饌を調理できるように配慮された竈である。下鴨神社の竈は新しく作り替えられてから30年程経過しているので白漆喰仕上げが少し鼠色になっているものの、使用していないので煙の汚れはない。

大炊殿には、「神饌の調理をする事はないが、神社に残された神饌調理に係わる全てを拾いあげて先人達が残した知恵と工夫をも継承していきたい。」⁸という基本的な考え方により、神饌に使用された竈と台所用品が展示されている。

2-3. 春日大社 創建：768（神護景雲2）年

竈の設置場所：若宮神社／現在の竈の設置年：1940（昭和15）年

■歴史的経緯

社伝によれば「神護景雲二（七六八）年に影向あり、」⁹とある。春日大社には「竈殿」に1基（図6-13参照）と「若宮神社」に1基（図5-3参照）、竈が現存している。春日大社の本殿西側に位置する「竈殿」は本殿への神饌を調理し運ぶため、本殿に最も近い場所に位置している。また、「竈殿は春日記に 竈殿 奥津彦命 奥津姫命 号御炊朝大気夕大気於炊備弓奉御饗貞観元年新造」¹⁰とありその後、「社殿は永徳二年に焼失、その再興は社頭所々造替記に、一嘉慶二年十月二九日造酒殿竈殿立柱在之」¹¹との記述がある事から、竈も神饌を目的として何度か再興されてきた事が推察できる。

春日大社境内にある若宮神社の竈は、「手水屋の造営があり、治承二年（1178）には手水

屋が改築され拝屋が建ち、」¹²とあり、この竈は若宮神社手水屋の中に創建当時からあったであろうと推察できる。

■竈の類型的特徴

竈殿の竈は構造的には、その地の土+藁+2火口土饅頭型で東向き、左官仕上げで、火口には御影石を用いており、周りには瓦が敷いてある。この竈の設置年数は不明であるが、実際に使用した痕跡が顕著であり、傷み具合から判断すると神事で頻繁に使われてきたと考えられる。

若宮神社の竈は、構造的にはその地の土+藁+1火口+土饅頭型東向きで、左官仕上げである。米の豊作を願い竈の上には米俵が置いてある。300年もの間、火事や自然災害にあう度に修復工事をしている¹³。

どちらの竈も神饌に限定して使用する目的でその地の土を使った左官仕上げであり、土着的な味や、自然への敬意と崇拝が形として現れている竈であると捉える事ができる。

2-4. 石清水八幡宮 創建：未詳

竈の設置場所：御竈殿／現在の竈の設置年：1893（明治26）年

■歴史的経緯

石清水八幡宮は創建当時石清水八幡宮護国寺と呼ばれ、寺院と一体化した神社として発展した。供御所の御竈殿に現存している竈（図5-4参照）は1893（明治26）年、田中庄二郎より寄進されたもので、釜に期日と名が刻んであり史料として貴重である。『男山考古録 五』の中に書かれている「竈門社」の項には「又神〔本文は示+申〕を祭れば神〔前に同じ〕供炊所無レ之は叶はされは、早くより其の設は在しもの歟、」¹⁴（神を祀るためには、神様へのお供えを炊く所がないという事はあるので早くからその設備はあったであろう＝筆者現代文訳）」と書かれた一節があり、神殿を作れば竈が収まる建物は同時に建設されたのであろう。その後竈が作り替えられた形跡は発見できない。

■竈の類型的特徴

神に捧げる神饌を調理するためにだけ設置した竈であると考えられる。非常に整った滑らかな形の竈で、構造的には地の土+藁+紅弁柄入り漆喰+1火口（西向き）ドーム型である。現在火口を西側の壁に向けているがこれは作業スペース上不合理であり、実際に使用する時は火口の向きは東向で入り口の方に向いていたはずである。

江戸時代、社の装飾のほとんどを狩野派の絵師達が担ったという事がわかっている¹⁵。彼らが建築物の意匠や空間装飾に関わり、卓越した集団であった事を考えると、竈においてもそれらの作品に負けないような美しい形が工夫されたのではないかと考えられる。

2-5. 聖徳宗総本山 法隆寺 創建：607（推古天皇 15）年

竈の設置場所：西茶所／現在の竈の設置年：1814（文化 9）年

■歴史的経緯

法隆寺金堂は世界最古の木造建築物である。推古天皇と聖徳太子が 607（推古天皇 15）年、寺と薬師如来を創建したとされている。寺には現在 4 種類の竈が確認できる。

一つは、重要文化財、西円堂薬師坊の土間に備えている竈（図 1 参照）である。住坊の建設年代等は明らかではないが、1705（宝永 2）年に修復したと記録されている¹⁶。度々の修理があり、現存する竈は江戸時代末期からのものと考えられている。土間は櫓煙出しを備えている。また、寺の西茶所には竈が 2 基置かれている。装飾性の高い鋳物製の竈（図 2 参照）は寄進した人名と日時が明記されている¹⁷ので、史料としても重要である。この横に置かれた 1 基の竈（図 3 参照）には煙突がある事から、明治に入ってからのものでと推測できる。寺には台所にもう一つ大きな竈がある（図 4 参照）。現在も使われており、5 火口の竈で寺の従業員の食事を賄っている。

■竈の類型の特徴

西円堂薬師坊の竈は構造的には日干し煉瓦積み＋土塗＋漆喰＋ 9 火口円弧型である。火口が 5 個を超えると円弧型竈になる事が多い事から、この竈も弧を描いている。仏飯を調理したと思われる釜を竈の上に乗せているが、住坊に設置されている事から、仏と僧侶双方の食に使用されたのではないかと考えられる。一方、西茶所に設置された鋳物の竈は法隆寺の参拝者のために使用する竈であろう。構造的には鋳物＋内部土塗り＋ 1 火口西向き＋炭壺が内蔵、ドーム型である。狩野敏次の著書『かまど』に「役夫などの常食の炊さんには別に金属製釜と木製甑が用いられた」¹⁸とある事からも、これは人間のために用意された竈と推測できる。西茶所にもう一つ、構造的には日干し煉瓦積み＋土塗＋黒漆喰＋ 1 火口西向の竈（図 3 参照）がある。西茶所には仏壇がある事からこの竈はこの仏壇に仏飯を炊いた竈であるとの推測ができるが、確証は得る事ができない。台所にある明治初期に備えた竈（図 4 参照）も構造的には日干し煉瓦積み＋土塗＋黒漆喰＋ 5 火口並列型の竈であり、明らかに人間用である。法隆寺に現存するこれら 4 種類の竈は時代の変遷と多様な意匠の関連性を見るのに役立ち大変興味深い実例である。



図 1 西円堂薬師坊の竈



図 2 西茶所の竈 -1



図 3 西茶所の竈 -2

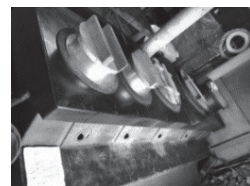


図 4 台所の竈（明治初期）

2-6. 今宮神社 創建：994（正暦 5）年

竈の設置場所：参道脇（境内 あぶり餅屋 かざりや）／現在の竈の設置年：江戸初期

■歴史的経緯

平安時代，平安京は栄えていたが疫病や自然災害等が起こり民衆の暮らしは苦しく，災難を回避できる事を願い多くの神社が建立された。今宮神社もその一つである。

下鴨神社同様に『法令全書』¹⁹によると，1871（明治 4）年に，社家世襲廃止，神祭・神饌の内容も統一画一化される等，下鴨神社大炊殿の案内板で説明されていたように，台所の役目は減少し役目を終えた。今宮神社に台所は残っているが，竈はない。宮司によると，神社の台所にあった「竈の意匠は日干し煉瓦積み＋土塗＋漆喰仕上げであった。」²⁰ というが，はっきりした記録は残っていない。しかし，当時の参拝者へのもてなしとしての食文化を継承したのが「あぶり餅屋かざりや」であり，その竈（図 5-6 参照）と共に継承された食文化は 400 年もの間保存され今も機能している。店主によると，「店は江戸時代から続いているものの，はっきりした開業年は不詳である。」²¹ との事だった。参拝客のための竈が取り壊されずに残り，現在に至っているというのが最も妥当な解釈であろう。

■竈の類型的特点

上記の歴史的背景からも明らかなように，この竈は庶民の食のためのものである。構造は，外回りは木＋中は土塗＋銅の内張りである。また別の興味深い点は，竈と基部が一体化されている事である。この火床は「ひるこ」と名づけられており，茶事に使う炉壇と機能は類似しているが材料が異なっている。炉壇は周りが木，内側は土塗りの左官仕上げであるのに対し，あぶり餅屋の火床は木＋土塗＋銅で備えており，一体化された竈は木＋1 火口土塗である。炉壇も火床も五徳を入れ，炭火を入れて湯沸かしや調理に使う。双方とも客にその過程を見せながらもてなすという共通点があり，現代でいうオープンキッチンの楽しみ方の提供と考えられ，それに竈が貢献している点が特徴的である。

2-7. 松花堂草庵 創建：1637（寛永 14）年

竈の設置場所：草庵／現在の竈の設置年：1637（寛永 14）年

■歴史的経緯

松花堂草庵は数々の変遷を経て現在の松花堂庭園・美術館の一角にある。7000 坪の敷地に，僅か四畳半の茶室である。明治の廃仏毀釈以前まで石清水八幡宮には多くの宿坊があった。その中の一つ，瀧本坊の住職であった松花堂昭乗（1582-1639）は 1637（寛永 14）年，弟子に同坊を譲り，草庵を建て²²，阿闍梨として最晩 2 年間の棲家とした。草庵の土間には竈（図 5-7 参照）が設けられている。移築修繕はなされているがこの竈においても創建当時の

姿を残していると考えられている。

■ 竈の類型の特徴

昭乗は江戸の三筆として名高く絵や茶道にも造詣ぞうけいが深く、芸術家としての高い美意識を持っていた。交流も深く、事実、作庭は小堀遠州（1579-1647）の手によるものとされている²³。

草庵の押入れの中には丸炉がんろが切っており、使用する折には襖を外して炉に炭を入れて釜で湯を沸かすようになっている。よって、土間の竈は茶懷石でもてなすためのものであると推測できる。構造的には、地の土+藁+2火口、1釜置、東向きで左官仕上げである。間口900mmの中に火口と釜置が等間隔で配置され、複数の煮炊きを機能的に行えるように設計されている。さらに土台には家紋のような環状大小数個のオブジェが嵌め込まれており、装飾的にも大きな存在感がある。「施主である昭乗が指図しない限り家紋のような意匠を入れる事はおそらくないであろう」²⁴と思われる。つまりこの竈は人間のためのものの中でも設計者の意図が強く反映されたデザイン作品的な価値があるといえる。

2-8. 高台寺 創建：1606（慶長 11）年

竈の設置場所：傘亭／現在の竈の設置年：1606（慶長 11）年

■ 歴史的経緯

豊臣秀吉の正室である北政所が興した高台寺には竈を備えた「傘亭」という茶室があり、伏見城から移築されたものと考えられている。中村昌生による『茶室おこし絵図集』高台寺遠州好み茶室、第四集に「寛政元年、文久三年、明治十八年に火災に遇い、多くの建物が失はれたが、今なお当時の建築として霊屋開山堂をはじめ観月台をもつ廊橋、伏見城から移したという表門や傘亭・時雨亭と呼ばれる茶屋等、建築史上重要な遺構を残してゐる。」²⁵とある。また、傘亭は昭和初期の台風により一時倒壊したが再現されて、竈と共に現在に至っている。

■ 竈の類型の特徴

傘亭は併設された時雨亭に比すと比較的閉鎖的な茶室で、小堀遠州が監修したとされる庭の中にある。特徴は両亭とも畳に炉を切らず、「竈土構え」²⁶という形式で別の調理空間を持つ事である。そしてそこに竈が取り入れられている。構造的には地の土+藁+2火口西向+長火鉢+五徳で左官仕上げである。竈（図 5-8 参照）の横には長火鉢のような炉を設け、灰と炭、五徳を入れて懷石等に使用していたと推測される。土間廊下で結ばれた二つの建物の大胆な構成から考えても自由な茶事を志したに違いなく、開放的な竈を持つ台所を茶室に組み込み、この当時の最先端をいくスタイルを模索したのであろう。時雨亭の階上にも1火口の同種の竈（図 6-16 参照）が設けられている。

2-9. 北野天満宮 創建：947（天曆元）年

竈の設置場所：竈社／現在の竈の設置年：1881（明治14）年

■歴史的経緯

創建当時、天災・人災を鎮めたいという一条天皇の思いで947（天曆元）年、現在の地に神殿を作ったとされている。その敷地の中に竈社という一画がもうけられ、神饌を司っていた。神事に使用されていた竈（図5-9参照）と釜が収められたまま封印されている。台所の守り神として6月17日の祭事では、1881（明治14）年に竈社に竈と釜が収められた折から、毎年変わらず神事が執り行われている。

■竈の類型の特徴

詳細に見る事ができないこの竈をあえて取り上げた理由は、その神饌調理への純粋な姿勢からである。封印された竈社の釜と竈を収めている板塀の隙間から観察すると、竈は左官仕上げで、釜は青銅でできていると思われる。装飾は観察できない。竈は一基で、中を見る事はできないが、地下部分に竈を備えていると思われる。一般的には、酒蔵の大きな釜で麴を煮る際の竈が地下部分を備える事から、この種の形式の竈ではないかと推測できる²⁷。

6月17日の竈社例祭²⁸には、「塩、水、果物／乾物／米、酒／鯛／野菜」が竈社に供される。現代においてもこの食材で充分満足な日本食を作る事ができる。創建当時から変わる事なく作られてきた日本食の基本品目と神饌を結びつけているのがこの竈であるといえる。

2-10. 大徳寺 創建：1325（正中2）年

竈の設置場所：総務本所庫裡／現在の竈の設置年：1589（天正17）年

■歴史的経緯

大徳寺の『宗務本所・庫裡・方丈』には、「禅寺の台所、当初の庫裡は応仁の乱で焼失。文明年間、淡路屋寿源が再建。さらに寛永の諸堂整備に際して、旧方丈の古材を再利用、現在に至る」²⁹とある。その時点より、竈と釜は現在の位置にあり、変わりなく役目を果たしている。

■竈の類型の特徴

宗務本所庫裡的建物全体が大徳寺の台所である。そこにあるこの竈（図5-10参照）は仏飯及び修行僧全ての食を司る。応仁の乱で焼失するも寛永の諸堂整備で再建され、直径1メートルもあるような釜を使用している。そのような大型の釜を竈の上に載せて調理する事は危険を伴う事から、釜は壁を隔てて火口の後ろ側に設けられている。

構造的にはその地の土＋藁＋5火口並列型東向きで左官仕上げである。火口は御影石でできており、壁向こう側の釜置きは、黒漆喰仕上げと白漆喰仕上げで装飾性がある。4m近く上の天井梁にも火の粉除けの漆喰＋土が塗られている。排煙のための天蓋は、煙を誘導する

屋根のような形状である。大徳寺庫裡は、この度調査した 13 寺社の中で、建物も竈も釜も最大級であり、建築物と一体化された竈として特徴的である。

また、この庫裡とは別に寺で働く人達のために備えた新しい台所に、構造的には日干し煉瓦積み＋土塗＋黒漆喰＋5 火口並列型北向きの機能的な（図 6-15 参照）竈が備えてある。

3. 総括と結論

まず、調査した竈の特徴を総括的に見渡すために以下のような図と表を作成した。それぞれの竈の写真、見取り図、敷地内の竈の位置がわかる境内配置図を示し、一目で比較できるようにまとめた（図 5 参照）。ただし、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記載した。これらを利用して比較検討した結果、以下のような大きな類型化が可能であると考えられる。（また、これとは別の視点で構造的には「造りつけ型」と「独立型」に分ける事ができる。これは今後の調査への課題とする。）

調査対象として、上記の社寺内に備えた竈に、「伊勢神宮に塩を奉納する御塩殿神社・御塩焼所（竈 1 基）」・「高野山金剛峰寺・台所の竈（竈 2 基）」・「岡山県吉備津神社・御釜殿・鳴

寺社・仏閣名	竈のイラスト	境内配置図	寺社・仏閣名	竈のイラスト	境内配置図
1) 西本願寺 仏飯所	火口は東向き 		6) 今宮神社 参道脇	火口は東向き 	
2) 下鴨神社 大炊殿	火口は南向き 		7) 松花堂 草庵	火口は東向き 	
3) 春日大社 若宮神社手水屋	火口は東向き 		8) 高台寺 傘亭	火口は西向き 	
4) 石清水八幡宮 御産殿	火口は西向き 		9) 北野天満宮 蔵社	火口は北向き 	
5) 法隆寺 西茶所	火口は西向き 		10) 大徳寺 宗務本所庫裡	火口は東向き 	

図 5 10 社寺の竈の特徴

釜神事の竈（竈1基）」等の計9基（図6参照）を加えた。これらの計22基を4つに類型分析し、表1にまとめた。これらの図表では、特にそれぞれの竈の類型と神仏、人間、食、装飾の要素がいかに関係しているのかを示している。

表1 社寺に係わる竈の類型

竈の類型	竈の用途	写真資料番号) 神社・仏閣名 (竈の設置場所)	竈の意匠装飾について
1 神仏型	■ 神 仏 神饌・仏飯にのみ使用する竈 ■ 神事のみ使用する竈	■ 1)・14) 西本願寺（仏飯所、平成の竈・明治、大正、昭和の竈）/2) 下鴨神社（大炊殿）/3)・13) 春日大社（若宮神社手水屋・竈殿）/4) 石清水八幡宮（御竈殿）/9) 北野天満宮（竈社）/図3 法隆寺（西茶所の竈-2） ■ 11) 御塩殿神社（御塩焼所）/12) 吉備津神社（御釜殿・鳴釜神事用）/19) 石清水八幡宮（参道）	■ この類型は、創建当時より竈の意匠装飾はほとんど変わらない。限りなく削ぎ落とされ、その中に神聖さと威厳を備えている。神饌・仏飯のみを調理する。 ■ 使用の目的に応じて意匠装飾は多様である。
2 神仏僧侶併用型	仏飯と人間食両方を調理する竈	10)・15) 大徳寺（庫裡・僧侶の台所）/17)・18) 高野山金剛峰寺（台所、2基）/図1 法隆寺（西円堂薬司住坊）	この類型は、仏閣では人を受け入れる柔軟さがある。仏飯と人が食す飯を同じ竈で調理する。
3 風雅数寄者型	茶事にも使用し茶室空間を彩る。	8)・16) 高台寺（傘亭・時雨亭）/7) 松花堂草庵（茶室）	この類型は、竈が意匠装飾に富む。遊び心と美術性を兼ね、建物空間に同化する。
4 庶民型	使用用途により意匠・装飾が変化	5)・図2, 図4 法隆寺（西茶所の竈-1・台所の竈）/6) 今宮神社境内（あぶり餅屋・かざりや）	この類型は、非常に自由な意匠装飾を用いる傾向がある。家主の目的を重視する。



図6 上記10社寺内における別の竈と、他の3社寺の竈

この類型化によって発見できる総括的な所見を示す事で本論の暫定的な結論とする。今後調査数を増やす事で、新たな類型を発見する可能性が十分にあるからである。

神仏型に入る西本願寺や下鴨神社の台所空間は、神饌・仏飯のみを調理する竈であり、神仏に対し、調理した温かい料理を効率的に神前・仏前に提供するための導線を考慮した事が伺われる。土間に竈を備え、火口の背の方の板間に調理器具等を置く。また、春日大社の竈殿と若宮神社手水屋の竈においても同様に本殿に最も近い場所に位置しており、神饌を調理した後、すみやかに供えるために相応しい導線になっている。石清水八幡宮の竈は御釜殿の中に収められ、火口の朽ち方から相当頻繁に使われた事がわかるが、さらに、創建当時より毎年2月1日に執り行われている神事に使用される簡易な竈がある。八幡の竹を乾燥させて燃料とし沸かした湯に笹を浸し参拝者に撒く。法隆寺の西茶所の竈では目の前の仏壇に仏飯を供えるために置かれている。北野天満宮においては、明治政府の令に従ったとはいえ、竈がどのような経緯で竈社に収められ、封印されたのかを解明する手掛かりは残っていない。しかし、神域への食を神聖化する姿勢を明確に示す実例と考えられる。御塩殿神社の御塩焼所の竈(図6-11参照)は伊勢神宮に奉納される塩のみを精製している。その装飾は極めてシンプルな形状である。吉備津神社の御釜殿は釜で湯を沸かして米を釜上の蒸籠せいろうに入れ、混ぜる時に鳴る音の強弱で吉凶を占う神事である(図6-12参照)。以上のように、神仏型の中でも多様な使用法がある事がわかる。

神仏・僧侶併用型として大徳寺と法隆寺西円堂薬師坊を示した。大徳寺では秋の法要時に仏飯と檀家参拝者への調理を同じ竈で行っており、仏飯の調理にのみ使用するのではなく炊いたご飯の上を掬いとり仏飯として供え、その下のご飯は人が食すという形式をとっている場合が多く、柔軟に使われている。このように、神饌と仏飯の調理方法においても微妙な差異が観察される。法隆寺西円堂薬師坊の竈は現在使われていないが、僧侶の住房に欠かせなかった竈である。これらはやはり大型化する傾向にあり、装飾はあまり施されないのが特徴である。

風雅・数寄者型として、松花堂草庵と高台寺傘亭・時雨亭を示した。茶事、建物、庭、飲食を共に楽しむという使用目的のために竈が導入されている。使用者、設計者の特別な意図をはっきりと反映した竈といえる。特に興味深い竈は高台寺傘亭の例で、部屋の中の板間に2火口の竈を備えて長火鉢を並列しており、客人をもてなす台所のような空間を創造しているように考えられる点である。取り上げた草庵と傘亭・時雨亭の竈においては小堀遠州が係わっているとされており、その装飾は芸術性に優れている。

庶民型としては、法隆寺西茶所、今宮神社境内「かざりや」の竈を示した。庶民型の大きな特徴は他と比べて使用範囲、構造、材料、装飾が自由な事である。例えば法隆寺西茶所の

鋳物竈は上棟式の際に役夫に振る舞う食事を供しており、今宮神社の境内のあぶり餅屋の「かざりや」は木箱で囲んでいる。それぞれの場と機会に対応させ、柔軟に使い続けていくタイプの竈であり、その造形には風雅・数寄者型とは異なったより日常生活を反映した風合いが存在する。

おわりに

明治時代に入ると竈はガス釜に移行し、庶民は西洋の食文化の影響を受けていく。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く。しかしそうであるからこそ、日本の食文化に大きく影響を与えてきた竈について体系的に理解する事が大きな意味を持つと考える。事実、現代において竈調理が不便だからといって全く排除されたかというそうではなく、むしろ竈調理の味が再評価され、竈を備えたレストランを新たに開店する等、わざわざ竈で炊いたご飯を珍重する人も少なくない。また、竈の形を斬新な形で台所に取り入れる人々も増加している³⁰。

調査対象を増やしながら竈の意匠の多様性を研究する事によって、体系的な分類をさらに整えていく事が今後の課題である。

なお、本稿を執筆するのにあたり、ご協力いただいた社寺の広報担当者や学芸員の方々、そして佐藤ひろゆき氏、宮奥淳司氏に心より感謝致します。

註

- 1 例えば、狩野敏次は著書『かまど』（法政大学出版局、2004年、3頁）に、「カマドと女性とのつながりは民俗儀礼にもみる事ができる。実際にカマドを守り、火を管理するのは女性の役割であった。またカマドにはカマド神や火の神がやどるとされ、その神様を祀るのは一家の主婦の大事なつとめであり、女性にはカマド神や火の神につかえる司祭者としての役割があったのである。」とし、これを「女性原理の多様な一面」と位置づけ、民俗学的見地から展開している。
- 2 以下、図1から図6まで、調査にあたったすべての竈の写真を掲載している。
- 3 大徳寺部員・松長崇山氏の談より、2018年。
- 4 『本派本願寺真宗写真宝典』、西本願寺浄土真宗本願寺派財務部、1916年、其三 写真銅版之部 21番目。
- 5 『史跡本願寺境内旧仏飯所及び太鼓楼修理工事報告書』、財団法人京都伝統建築技術協会、2009年、1頁。
- 6 『下鴨神社崇敬会』の案内書、下鴨神社崇敬会事務局、2019年、頁なし。
- 7 『法令全書』234号、内閣官報局、博聞社、1871（明治4）年、186-187頁。1871年5月14日付公布文書にはおよそ次の内容が記されている。「神社の事は、国家のおおもとのまつりであり（宗祀）、一人や一家の私有にすべきでない事は勿論の事である。中世以来、大道が次第に衰えるに随い、神官社家の人々の中には、神の世から続く由緒のある人々もいるが、多くは一時的に任

命された社職をそのまま世襲にしたり、あるいは領家地頭が世の中の変化によって終には一社の事務を執る事になってしまっている。祭政一致の御政体（明治維新政府の出発時の政治理念）に背く事になり、その弊害は大きいので、この度改正をされる事となり、天下の大小の神官社家に至るまで、精撰して補任する」。

- 8 下鴨神社京都学問所研究員・宗教学博士・新木直安氏の談より、2019 年。
- 9 黒田昇義、『春日大社建築史論』、財団法人・春日顕彰会、1978 年、2 頁。
- 10 同前、146 頁。
- 11 同前、146 頁。
- 12 同前、50 頁。
- 13 同前、23 頁参照。
- 14『男山考古録 五』（竈門社）、石清水八幡宮社務所、1960 年、155 頁。
- 15『文化燦燦』第二号、石清水崇敬会、1999 年 17 頁、参照、及び、石清水八幡宮・権瀬宜・田村美津男氏の談より、2019 年。
- 16『法隆寺の至宝・第 2 巻——昭和資財帳』、小学館、1998 年、154 頁に、「宝永 2 年（1705）の修復等からみて、再三の大修理があり現在の形は江戸時代末のものと考えられる」と記されている。
- 17 図 2 の真鍮の竈に、「文化九歳 正月吉日 世話人 衣音寺屋佐七他九名」と刻まれている。
- 18 狩野敏次、『かまど』、法政大学出版局、2004 年、43 頁。
- 19『法令全書』、註 7 に同前。
- 20 今宮神社宮司の佐々木従久氏の談より、2019 年。
- 21「かざりや」の店主の川池武夫氏の談より、2019 年。
- 22 堀口捨己、『茶室おこし絵図集』、松花堂の茶室、第四集、墨水書房刊、1964 年、47 頁参照。
- 23 重森三玲、『西村閑夢翁追悼集』、武者の小路社、1939 年、12 頁参照。
- 24 京都工芸繊維大学・伝統未来教育研究センター 佐藤ひろゆき特任教授の談より、2019 年。
- 25 中村昌生、『茶室おこし絵図集』、高台寺遠州好み茶室、第四集、墨水書房刊、1964 年、95 頁。
- 26 中村昌生、『茶室集成』、淡交社、2008 年、45 頁で、傘亭と時雨亭の事例をあげ、このような茶屋においては炉のない「竈土構え」が自由な形式の茶事に用いられていた事を指摘している。
- 27 京都工芸繊維大学・伝統未来教育研究センター・佐藤ひろゆき特任教授の談より、2019 年。
- 28『北野天神』、京都 北野天満宮、2019 年、44 頁に「末社 竈社例祭 6 月 17 日 当宮東門内に御鎮座し、竈大神をお祀りした社。明治 14 年、末社に列せられた日に当る。」と記載。
- 29『宗務本所・庫裡・方丈』、大本山大徳寺、2013 年、1 頁。
- 30 現在でも宮奥左官工業（奈良）が竈を受注している。2020 年においても数十基の竈の施工例が確認されている。

図版リスト

- 図 1 西円堂薬師坊の竈『法隆寺の至宝・第 2 巻——昭和資財帳』、小学館、1996 年、154 頁。
- 図 2 西茶所の竈 -2、図 3 西茶所の竈 -3、図 4 西茶所の竈 -4、全て筆者撮影、2019 年。
- 図 5 10 社寺における 10 種類の竈の写真と図 6、9 社寺における 9 種類の竈は筆者撮影、2019 年。

Diversity in the Design of *Kamado* Kitchen Stoves: A Typological Analysis of *Kamado* Kitchen Stoves in Relation to Shrines and Temples

SATOU, Etsuko

NOGUCHI, Kiyoshi

Human beings have developed various cooking tools since the discovery of fire and *kamado* kitchen stoves (*kamado* hereafter) constitute the important facet of this evolution. A number of studies on *kamado* have been carried out until today but most of them are from the folkloric perspective. Bearing these precious studies in mind, this paper develops an unprecedented analysis of the diversity of *kamado* in a cross-sectional and typological manner from a wider perspective of design. It is almost impossible to compare all examples of *kamado*. However, we consider that integration of comparative studies of the historical and design factors of selected examples leads to the typological guidelines which reveal the essential relations of *kamado* to the kitchen and dietary culture of Japan.

As the initial step, this paper focuses on the *kamado* preserved mainly in the precincts of shrines and temples, and analyzes how people have made them sacred or introduced them into their daily life. Fieldwork including on-the-spot surveys, interviews or documentary research were conducted on 22 *kamado* in 13 precincts. The subsequent analyses revealed four important factors for the typology of *kamado*. They are *kamado's* relations to Shinto deities and Buddhas, people, dietary habits, and decorative design. We intend to increase such case studies and more comprehensive classification is expected.