

こんにちは。文化財課の児玉です。私が勤めている駅前庁舎の傍に古道具屋さんが開店したのを聞きつけ覗いてみたところ、気になる徳利がありました。

口が小さく胴が縦長に膨らんだ徳利には、白釉の上に墨書で「山辺」・「醤油店」の文字が大きく書かれており、大正3年～6年の間に市内東部の諏訪沢で生産された「諏訪沢焼」と考えられます。

当時は、酒類や醤油を取り扱う業者から名入りの徳利の注文が多く、諏訪沢に程近い戸山で産出される粘土を使って生産されましたが、その後、ガラス製の瓶の普及により廃窯となりました。

当課で所蔵している4点の諏訪沢焼の徳利も、これと同じような形状・筆跡をしており、墨書は以下のように記されています。

徳利①：屋号と「和田」・「非売品」

徳利②：屋号と「野村」・「銘酒 白梅」

徳利③：屋号と「玉田酒造店」・「銘酒 玉千鳥」・「三〇六」

徳利④：屋号と「醤油」・「櫛引醸造」・「電話五六三」の文字が書かれています。

このような徳利は、江戸時代中期から昭和初期頃まで使用され、「通い徳利」や「貸し徳利」などと呼ばれ、酒店や醤油店が店名や屋号、電話番号等を書いた徳利を貸し出して、必要な量の酒や醤油を詰めて販売していたのです。客は、中身を使い切ったら、空の徳利を持って再び来店し、代金と引換え、あるいはツケ払いで決済して、商品を注いでもらいました。店からの貸し出し用ですから、客は次に買いに行くときにも、その店に行きますので、店側は固定客を持つことができました。

諏訪沢焼の概要については、『広報あおり』1998年2月15日号の「あおり今・昔」でも紹介(ホームページでも公開)されておりますので、併せてご覧いただければと思います。



諏訪沢焼(青森市教育委員会所蔵)