



お茶入れをなぜ「きゅうす」というの

中国では、すぐに酒を温める道具だった

「きゅうす」はせん茶器の一種で、茶びん、茶注ともいわれています。「きゅうす」は漢字で「急須」と書き、中国では、急にお客さんが来たときに、すぐに酒を温めるための道具だったといわれています。

日本には江戸時代に、せん茶に使われる道具として、伝えられました。お茶入れを「きゅうす」というのは、昔、中国で使われていた、すぐに酒を温める道具の名前が、そのまま伝えられたためです。

江戸時代の終わりごろから、さかんに使われた

日本に伝えられた「きゅうす」は、京都や大阪で流行し、やがて江戸にも伝えられ、江戸時代の終わりごろに、さかんに使われるようになりました。

「きゅうす」は、おもに陶磁器のものが多いたのですが、金属製のものもあります。日本の「きゅうす」のおもな産地は、三重県四日市の万古焼と、愛知県の常滑焼です。

(監修・青木 国夫)

常滑朱泥きゅうす



朱泥は、赤いねん土のことです。

万古きゅうす

