

# 急須でお茶を

宜興・常滑・香味甘美

かみかんび

悠々閑々  
茶味絶佳



Tea Served in a Kyusu—Yixing & Tokoname, Sweet Aroma & Flavor  
2018年4月21日(土)~9月25日(火)  
April 21, 2018-September 25, 2018

主催= INAXライブミュージアム企画委員会  
共催= 宜興陶器博物館・中国紫砂博物館  
展示デザイン= 西本剛己 (ARTLAB+)



INAXライブミュージアム

※INAXライブミュージアムは、(株)LIXILが運営する文化施設です。



# 急須でお茶を

かみかんび

## 宜興・常滑・香味甘美

Tea Served in a Kyusu—Yixing & Tokoname, Sweet Aroma & Flavor

### 宜興の急須、常滑の急須、 世界の、そして日本のお茶の時間を変えた

最近、急須でお茶を淹れたのはいつでしょうか。ペットボトルなどの普及により、急須でお茶を「淹れる」習慣から遠ざかった人が多くなりました。一方で、日本茶のよさが見直され、産地や品種を楽しむ人が増えています。

急須のあるなしで、お茶は大きく変わります。湯を冷まし、茶葉を投げ、お湯をそそぎ、待ち、そして器につぐという一連の動作の主役が急須です。急須で淹れるお茶は、日常の生活や慌ただしい職場であっても一瞬にして心地よい異空間・異次元へと導いてくれます。中国・宜興で生まれた朱色の急須は、形や色を変えながらヨーロッパへと伝わりティータイムの習慣とともにティーポットが定着しました。日本では常滑で朱泥の急須がつかられ、それは近代以降の日本茶のシンボルとなるまでに浸透してきました。世界の人びとが虜になり定着していった、急須を伴ったお茶の時間。急須の機能や形の変遷は、人びとがどのようにお茶をのみたいと思い、やきものがそれに応えてきたのかをたどる足跡でもあります。

本展では、宜興と常滑の急須を中心に、お茶の時間をより味わい深いものにする魔法の道具「急須」の魅力に迫ります。

When did you last make green tea in a *kyusu* (Japanese tea pot)? With the availability of bottled green tea, these days, many people have lost contact with the custom of brewing tea in a *kyusu*. Meanwhile, Japanese green tea is experiencing a revival, and more and more people are discovering and enjoying green teas of different production regions and varieties.

The flavor of green tea varies greatly, depending on whether it is brewed in a *kyusu*. From putting the tea leaves in the pot (while the boiled water cools) to pouring in the hot water, letting the tea steep, and pouring the tea into cups, the *kyusu* facilitates an entire sequence of actions. Whether at home or in a busy workplace, green tea brewed in a *kyusu* instantly transports you to a pleasant and different dimension. Long ago, reddish *kyusu* produced in Yixing, China were exported in varying shapes and colors to Europe, where they became the Western tea pot, an item essential to the custom of “tea time.” In Japan, the unglazed, reddish-brown *kyusu* made in Tokoname enjoyed such popularity that, in modern times, it became a symbol of Japanese tea.

Today, the custom of drinking green tea from a *kyusu* is taking hold among people around the world. The variations seen in the shapes and functions of the *kyusu* reflect a long history of ceramics makers giving thought to how people want to drink tea and replying to that desire in their wares.

Through displays of *kyusu* from Yixing and Tokoname, this exhibition shows the magical allure of the “*kyusu*” as an implement making tea time a more flavorful experience.

会場＝「土・どろんこ館」企画展示室

開館時間＝10:00am～5:00pm（入館は4:30pmまで）

休館日＝毎週水曜日（祝日の場合は開館）

共通入館料＝一般：600円、高・大学生：400円、小・中学生：200円  
（税込、各種割引あり）

#### INAXライブミュージアムへのアクセス

##### バス

- 名鉄線「常滑駅」または中部国際空港より  
知多バス「知多半田駅」行き  
「INAXライブミュージアム前」  
下車徒歩2分

##### お車（乗用車・バス駐車場完備）

- 名鉄線「常滑駅」より約6分
- 中部国際空港より約10分  
（「りんくうIC」降りる）
- 知多半島道路「半田IC」より約15分
- セントレアライン（名古屋方面から）  
「常滑」ICより約7分



〒479-8586 愛知県常滑市奥栄町1-130

TEL: 0569-34-8282

FAX: 0569-34-8283

<http://www1.lixil.co.jp/ilm/>



INAXライブミュージアム