

古代の轆轤工と渡来人 (Ⅱ)

—— うつわの文化史 ——

須藤 護*

Ancient pulley and the Korean people series II

Sudo Mamoru*

今回は「古代の轆轤工と渡来人 (Ⅱ)」として、「うつわの文化史」をとりあげた。古代において轆轤工が製作してきたものは、主に仏具と容器・食器の類であり、そのうち人々の生活に密着し、また私自身が興味を抱いている研究対象は容器と食器である。「古代の轆轤工と渡来人」というテーマをとりあげた理由は、轆轤工の存在とその仕事の内容を明らかにすることが主目的であり、その過程で轆轤工が主に手掛けてきた食器と容器の歴史をたどることを想定してのことであった。

轆轤工が手掛けたものは木製品であるが、木製品は石器や土器に比べると出土率が非常に低く、出土資料や伝世品だけで木器の歴史を語ることは難しい。しかしながら、古代の人々はそれぞれの材質の特性を踏まえた上で土器と木器を組み合わせ、食器や容器、そのほかの生活雑器を使い分けてきたことが知られている。その実態をたどっていくと、主要な食器や容器類は土器類が多用され、土器を補うものとして木器が使われたことが確認できている。現状では十分な資料が集まっているとはいえないが、今回の報告では一試論として「うつわ」を中心とした古代の生活史を概観する。

This paper is going to take up the “Cultural history of dishes” as a part of the “Ancient pulley and the Korean people series II”. In the ancient times the pulley was used to make basically dishes for Buddhist altar and similar tablewares. In the meantime these items become part of the daily life of the people, therefore I personally developed an interest concerning these vessels and tablewares. The main reason why I took up the theme of “Ancient pulley and the Korean people” is to understand the pulley itself and the details of their work. During the process, I assumed that by dealing with the pulley, I would understand the history of dishes and tablewares.

The pulley connected with woodenwares, however comparing the woodenwares to the earthenwares and stonewares, the share of woodenwares are very small. It became clear that using only the excavated materials and the items passed by generations, it is very difficult to unearth the history of woodenwares. However, one can understand that the people in the ancient times used the combination of earthenware and woodenware applying the speciality of the material, and used the tablewares and dishes adjusting them properly to need of their life. Tracing back the actual topic, it has been proved that among the important tablewares and dishes the earthenwares were widely used, while the woodenwares were supplementary to them. One can not say that there are enough materials collected, but as an essay, concentrating on dishes, we can provide this survey.

はじめに

国際社会文化研究所紀要第11号 (2009年) では、轆轤という工作用具を使用して、経軸・小塔などの仏具、および膳・椀・杯など丸物とよばれる木製のうつわを製作してきた工人について述べた。

* 龍谷大学国際文化学部

研究テーマとしてかかげた轆轤工と渡来人との関係については今日なお不明な点が多いが、渡来系の氏族が関係していたことが明らかになった。また近江地方においては、古代より木材関係に従事する工人が多かったことを確認した。

今回は「古代の轆轤工と渡来人（Ⅱ）」として、「うつわの文化史」をとりあげた。古代において轆轤工が製作してきたものは、主に仏具と容器・食器の類であり、そのうち人々の生活に密着し、また私自身が興味を抱いている研究対象は容器と食器である。「古代の轆轤工と渡来人」というテーマをとりあげた理由は、轆轤工の存在とその仕事を明らかにすることが主目的であり、その過程で轆轤工が主に手掛けてきた食器と容器の歴史をたどることを想定してのことであった。現状では十分な資料が集まっているとはいえないが、今回の報告では一試論として「うつわ」を中心とした古代の生活史を概観する。

轆轤工が手掛けたものは木製品であるが、古代の人々はそれぞれの材質の特性を踏まえた上で土器と木器を組み合わせ、食器や容器、そのほかの生活雑器を使い分けてきた。その実態をたどっていくと、主要な食器や容器類は土器類が多用され、容器や土器を補うものとして木器が使われたことが確認できている。たとえば、大型の深鉢型土器は木の実や貝、穀物などの煮炊きするために使われ、小型のうつわに盛り分けるために木製の杓子が使われた。貯蔵用の大甕もまた土器で造られているが、蓋らしい木製の板も出土している例がある。木材は圧縮に強く、また素性のいい木であれば割ることによって板材にすることが可能である。したがって、建築材や板材などは木製品が主要な役割を果たしてきたことが知られている。

日本のうつわの歴史をたどっていくと、ある時期から土器（陶磁器を含む）と木器がそれぞれの役割を果たしながら推移してきたことがうかがえる。ある時期というのが問題になるのだが、いくつかの推移の過程を見出すことができる。土器に比べて木器の出土品は残りにくいために、木器の時代を検討するためには土器との相互関係をみていく必要がある。したがって、土器に関する先行研究についての理解は欠かせないものであり、ここでは木器と土器を対応させながらその変遷をたどっていく。

なお、「古代の轆轤工と渡来人（Ⅰ）」のなかでも、うつわの歴史について言及した部分がある。一部重複することになるが、文章の流れを優先させた。またとりあげる範囲は、縄文・弥生時代から古代までとした。

1 縄文・弥生の器

縄文時代の木器 うつわの材質・形態等の大きな流れをみていくとき、縄文・弥生期から出発するのが常套手段であろう。物事の出発点に立ち戻り、その形態および技術の連続性と突然の変化をたどることによって、問題点を見出すことができるかもしれないからである。縄文時代の木製品については、豊富な資料が出土しているわけではないが、比較的多量の木製品を出土している桜町遺跡（富山県）の事例と、『考古資料大観』を参考にして、その推移の確認をしておきたい^{1, 2)}。

桜町遺跡では、木製品を①構築材、②施設材、③その他の加工品、④器具、に分類し、出土時期、および出土量の目安としている。構築材は柱材と柱根、施設材は水場材（杵材、足場材、杭材）と貯蔵穴（蓋材、杵材、杭、底板）に関する材、その他の加工品は丸木材、半割り材、分割材、板材など、そして器具材として、石斧の柄、石斧の留め具、楔、掘り棒、鋤状木製品、剝物、削り出し

棒材、弓などをあげている。

当遺跡からは縄文時代中期以前(7,000年~8,000年前)から木製品の出土がみられ、その多くは丸木材、分割材、板材などの「その他の加工材」である。遺跡からの出土量が多いのは中期末から後期初頭(4,000年前)にかけてであり、全出土品(1776点)の60%を占めている。その中でも多いのが「その他の加工材(438点)」であるが、「施設材(104点)」がそれに次いでいる。また縄文時代後期末から晩期前葉(2,500年前)からの出土品は全出土量の16%と急速に減少するが、そのなかでも施設材の出土量がきわめて高い。

施設材は水場と貯蔵穴に関する材が多くを占めており、水場は堅果類のアクを抜く目的で、水場に構築された施設であるとされ、東日本を中心にその遺構が出土している。湧き水や清水の近くに、石敷きや木組みによる施設が確認されており、これらの施設は飲料水の確保とともに、未完成木製品の管理、繊維等の晒し、堅果類のあく抜きなどが想定されている。なかでも周辺の状況から木の実を晒した場であることが確認された遺跡もある。大きな実をつけ、でんぷん質を豊富に含み、栄養価の高いトチの実は重要な食料になっていたことは十分推定できるが、強いアクを含む木の実である。しかしアク抜きができれば、有用な食糧としての価値が高く、水に晒し、火にかけることでアクを抜くことができる。その施設として使われたとされる木組みの遺構であった。

桜町遺跡では、縄文中期末(約4000年前)と縄文晩期(約2500年前)の木組みの水場が確認されている。縄文中期末のものは日本最古の木組みの水場であるといわれており、その周辺からトチなどの木の実が大量に出土した。この施設は、人為的に水量が調節できるよう工夫されている。必要とする水量、流れる速度などを調節するための仕掛けが随所にみられるという。またこの遺跡では、優良な木製品の素材であるトチノキ自体も大量に出土しており、トチノキの管理がなされていた可能性が高いという。

また縄文晩期のものは、小河川の岸辺に長さ約150cm、幅約80cm、深さ15cmの規模で、その中からミズナラ、コナラを主体に、クヌギ、アバマキなどのドングリが出土しており、ドングリ類をアク抜きした水晒し施設であると考えられている。同じような例は赤山陣屋遺跡(埼玉県川口市・縄文晩期)、栗林遺跡(長野県中野市・縄文後期)など、東日本を中心に全国で10か所ほど出土しているという。

木の実のアク抜きが可能になり、しかもその貯蔵ができるようになると、食糧の安定供給の可能性が高くなる。これら食糧を調理するための煮沸用や貯蔵用の土器のほかに、木製容器類の出土もみられるようになる。その多くは刳物である。刳物の容器は中期末以前のうつわの口縁部らしいものが数点確認されているが、具体的な形態は不明なものが多い。中期末から後期初頭(4,000年前)にいたると、器具材としてコップ型容器、注口をもつ片口と推定される容器、高杯と推定される容器等が出土する。

コップ型木器は口径17cm×19cmの楕円形で、器高は6.7cm、体部の側面に把手がつき、外面の口縁部と底部に弁柄漆が施されているという。使用目的については不明であるが、中に液体や粥状のものを注いでも、うつわが汚れたり変形しないような工夫がなされているようにみえる。片口型容器も液体や粥状のものを注ぐために使われたと推定でき、内外面が丁寧に磨かれ、これも弁柄漆が塗布されている。高杯と推定される木器は脚部の4分の3ほどが残っているのみであるが、やはり黒色と弁柄漆が交互に塗られているという。このほかに容器であろうと推定できる漆塗りの小破

片があり、また大型の刳物容器や鉢型容器と想定される木器も出土している。

出土木器の形が想定できるものは多くないが、数種類のうつわ、もしくは容器とみられるものが出土し、しかも木器を保護するために漆を塗ったものが多いことは注目に値する。漆に関する技術は、この時期にはすでに高いレベルに達していたことが理解できる資料である。このほかに器具として石斧の柄、石斧の留め具、楔、掘り棒、鋤状木製品などが出土していることにも注目したい。石斧関係のものや楔等の道具類は、木製品の加工と関係が深いであろうし、掘り棒、鋤状木製品などは自然物採集を含めた食糧の確保と関係が深いことが想定できる。今後出土量が増加し分析が進むにつれ、食糧獲得に関わる方法とその技術、および加工・調理・保存の方法などが明らかになっていけば、縄文文化の姿がより具体的な形で姿を現すことになる。

小型の器と食物 縄文時代の容器と食器の代表は、何といたっても土器であり、その出土量は木製品よりもはるかに多い。なかでも大型の深鉢型土器は縄文の文様が施された立派なものが多い。各地の考古学系博物館では、縄文土器製作の講習会を開き実験を重ねているが、縄文人が製作した土器に匹敵するような土器はなかなか作ることができないようである。縄文土器は美しいばかりでなく、その製作技術は高度なレベルに達し実用に耐えられるものであることが明らかにされている。

縄文土器のうち大型の深鉢型の土器と小型の土器について取り上げると、土器の製作技術は非常に優れたものがあるが、一般に深鉢型のは粗製品が多く、小型の椀型、皿型の土器は丁寧に作られているものが多いという。そして前者は煮炊き用に用いた土器であることはよく知られている。これに対して小型の土器は煮炊きしたものを盛り分けたのであろう、というのが今日一般に認められている。縄文後期に至ると、一般に粘土も細かく焼しまりもよく、器面には光沢をもったきれいなものが多い。そして小型の土器の中には注口土器、浅鉢、皿などの器形が一般化し、それらのバリエーションとして、様々な形状の小型土器が目立って多くなるという³⁾。

千葉市の加曾利貝塚博物館で、学芸員として研究を続けてこられた後藤和民氏は「縄文時代の後期から晩期にかけて、小型の土器が非常に多く出土するようになる。これは多分食べ物を1人1人盛り分けるものであったのではないかと、そして深みのある鉢型の土器や椀型の土器は、熱くて粥状もしくはスープ状の食べ物を入れたのではないかと。この時期になるとそのような食べ物を熱いうちに食べるという食生活状の変化があったのではないかと推測している⁴⁾。

粥状のものや汁状のものを食べる習慣は弥生時代、そしてそれ以降も伝統的な食べ物として受け継がれていくと考えられる。弥生時代においても小型の椀状の土器や木器が出土しているのはそれを物語るものであろう。弥生時代には稲作が伝えられており、後期には飯と確認できる小型の鉢型土器が出土しているが、米を主食にしていたかどうか問題が残る。むしろ米とその他の食材とともに粥状にして食べていたとみるべきであろう⁵⁾。

このようなことは民俗事例としても各地でみられたものである。たとえば宮崎県西都市銀鏡では、カシの実のあく抜きをして粥状にしたカシノミギヤー（カシの実粥）があり、高知県椿山にはサンドメシという料理法がある。サンドメシは米、ヒエ、アワを混ぜて一緒に煮たものであるが、サンドメシに限らず、米に様々なものを加えて煮炊きすることは普通に行なわれてきたことであり、雑炊や芋粥をはじめとして、各種の混ぜご飯などは今日でも一般の家庭でも食膳に上がっている。このようなものは椀型のうつわが適している。

弥生時代の土器構成 弥生時代は稲作という新たな生業が加わり、西日本と東日本ではその度合い

が異なるものの、従来の生産・生活様式が変化した時代であった。必然的に用具や器具も新たに加わり、また変遷していく。食生活においては縄文時代から引き継いだ自然物採集、およびその加工法に加えて、穀物の栽培(木製農具)、収穫(石包丁・木製包丁)、脱穀・調整(臼・杵)、煮炊き(深鉢)、保存(壺・桶類など)という新たな栽培・食物加工法がおこり、それに伴って器具類やうつわ類にも変化がみられるようになる。その結果、縄文時代に多様であった土器類が、深鉢と壺を基本として少量の土器類とで成されていくという。

工楽善通氏によると、西日本に分布する遠賀川式土器の器種構成は、「早期の菜畑遺跡では深鉢が50%以上、浅鉢が40%近くもあって、他に若干の壺・高杯が伴っていた。ところが板付Ⅰ式になると、壺の量が著しく増え、壺と甕(前代の深鉢)がほぼ同量で、合わせて80%を占めるようになり、他に少量の鉢、高杯と壺・甕用の蓋などが伴う。板付Ⅱ式には無頸壺も登場する。このような器種構成は各地ではほぼ同様である」という。これに対して、主として東北地方に分布する砂沢式土器の器種構成は「甕、煮沸用の深鉢、鉢、台付鉢、壺、注口土器によって成り立っている。甕と深鉢が全体量の約半分を占め、鉢、高杯、壺が約10%から20%を占める比率は、縄文時代晩期終末の性格をそのまま受継いだものと考えられている」と述べている⁶⁾。

西日本において土器が甕と壺に集約されていくことと、コメをはじめとした穀物の栽培が食糧確保の上で重要な位置を占めるようになることと関係が深いであろう。弥生時代の代表的といわれる遺跡は、北九州、山陰、近畿から東海にかけての地域に集中している。その多くの集落は灌漑用水路や農道を伴った水田が検出されており、完成された稲作が行なわれていたこと、コメのほかに畑作物としてコムギ、アワ、ヒエ、マメなどの作物が栽培されていたことが明らかにされている⁷⁾。穀物の栽培、そして調理と保存が人々の大きな関心事となり、それが出土土器の器種構成に現われているように思う。東北日本において縄文晩期の器種構成が残存しているのは、穀物栽培の技術が行きわたっていなかったことを裏付けるものであろう。

多様な木製品の出現 弥生時代の出土木器は、生産・加工用具として石斧や鉄斧用の柄のほか、農具であるクワやスキ、エブリ状のもの、田下駄、近畿地方を中心に出土する木製の穂摘具など、水田や畑で使用されたものが新たに登場する。そして弓矢、匙と杓子、木製容器、うつわの類、建築材などが出土し、縄文時代に比べる多様な形がみられる。このうち容器と食器については、製作技術から分類すると刳物、挽物、板物(指物)、曲物に分けられるが、弥生時代には刳物以外の容器やうつわは、具体的な形態がわかる遺物が少ないという。うつわに関しても刳物が主流であるが、そのうち鳥取県埋蔵文化財センターの分類にしたがって槽・盤類、刳物桶、高杯、小型の椀型木器・杯型木器に注目してみたい。

木製品の出土量が多い遺跡として知られているのが、弥生時代前期末に成立した鳥取県青谷上寺地遺跡である。この遺跡の立地状況は「湖沼や河川に面し稲作を主として補助的に穀物・豆類・果菜などの畑作を行なう水辺の集落」であり、展型的な西日本の弥生集落にあてはまる。遺跡が営まれていた時代には、集落の前面には潟湖が形成されておりその先には日本海が広がっていたという。農耕にも漁撈にも適した立地であった。また比較的木製品が残りやすい環境にあり、第一次調査(1998年～2001年)では木製品の総点数が約1万点にのぼり、木器だけでも弥生時代前期末から古墳時代前期にかけて木片を含めて1000点余りが出土している。

木器の種類は高杯、コップ状・椀状のうつわ、桶状の容器、壺状の容器、盤(槽)、鉢、大小の

匙、組み立て式の箱ものなどがあり、板材、柱材、桁材、梁材、根太材、大引材、屋根材、窓枠状木製品、鼠返しなどの建築材が木器よりも大量に出土していることが注目される。1万点の木製品のうち、その7割が建築材であるという。このほか袋状鉄斧の柄、斧の柄などの工具、直柄平鋤、直柄横鋤、組合せ平鋤、田下駄、泥除け、木包丁などの農具、櫓、アカ取り（舟の中に入った水をくみ取る道具）などの漁撈用具のほか、カセ（紡いだ糸を巻く道具）、鳥型の木製品、腰かけ、長方形の板を縫い合わせた木製の盾などが出土している（「上寺地遺跡展示館資料」および「鳥取県埋蔵文化財センター2005」による⁸⁾）。以下「展示館」「センター」とよぶ。

木器については、弥生前期末から中期末の間には前出の種類がほぼ出揃っている。弥生時代後期末に至ると、赤や黒の文様が描かれた漆塗りの曲物の底板、黒漆を下地にして、赤漆で同心円紋や連続渦紋などを施した蓋付き漆塗り壺型容器など、さらに手の込んだ製品がみられるようになる。『青谷上寺地遺跡出土品調査研究報告。木製容器・かご』（以下『報告書』という）を参考にして、木製容器の器種構成をみていくと、最も数量が多いのが槽・盤の類（162点・15.7%）、次いで桶類（151点・14.7%）および底板（139点・13.5%）、高杯（138点・13.4%）、蓋類（102点・9.9%）、椀・杯型容器（78点・7.6%）と続く。底板と蓋類は単独では機能しないものとして考えると、この遺跡で用いられた主要な木製容器は、槽・盤類、桶類、高杯、椀・杯型容器になる。槽・盤と桶の類が多い理由について同センターでは、元来大型の容器であり廃棄時の破片が多くなること、破片が大きいために残りやすいことをあげている。さらに桶の場合は底板とセットになるため、その組み合わせを考慮すると槽・盤の類よりも数量が多くなることを予測している。

槽・盤類 盤・槽類は、弥生前期から中期に出現し、中期から後期に至り多くの量を出土する。木取りは横木取り、スギ材を多用した刳物である。脚付きのものと脚のないものがあり、脚の形は長方形、円形、下駄の歯状のものなどがある。特別大きなものは長さ150cm、幅は約38cmの長方形で、深さは約8.5cm、底には丸型の足が2ヶ所ついている。一般には長径が40cmから50cm、小型のもので30cmほどのものがみられる。長方形のほかに、四隅が緩やかなカーブを描く小判型ものがあり、大きなもので長径が48cmほど、短径が30cmあまりである。小さなものは長径30cmほどのもので、この中には把手を伴うものもみられるが、これは持ち運びをするため、もしくは小分けするためにものを移しかえるときに使ったことも考えられる。脚のつかない槽・盤類も大小のものがみられ、形は長方形・小判型、そして円形に近いものが主体である。

盤・槽類の出土状況を、深鉢と壺を中心として少量の土器類の構成を基本とする西日本の各地をみていくと、北西九州では縄文時代晩期にそれらしきものがみえ、弥生時代中期には多様な形態のものが出揃い、古墳時代に入ると次第に減少する傾向がある。そのほかの地方では弥生時代中期から古墳時代前期までが中心になるが、山陽、四国、近畿、東海地方では古墳時代を経て古代に至るまでその流れが続いている。どの地方も共通していることは、弥生時代中期に各種の槽・盤などの刳物類が出揃っていることである。また比較的小型のもの円形のものがみられるが、総じて長方形もしくは小判型のものが多く、大形になると円形のものはみられない²⁾。

これら槽・盤の類がどのような使われ方をしたのか具体的には明確ではないが、民俗事例を参考にすると以下のようなことが考えられる。ただし民俗事例はあくまでも傍証資料であり参考程度のとどめておく必要があろう。

まず頭に浮かぶのは、口径（長径）40cmから45cm、深さが10cm前後の小判型や円形の刳物で

ある。この型の刳物は全国的にみられるもので、ソバ粉、小麦粉、米粉など、粉状のものをこねる木鉢はこの形に近い。また食物の入れ物にも使用している（岐阜県徳山村）。この中でさらに大型の口径が60cmほどのものは、石臼の下に置いて粉を受ける例は日本でも韓国でも見られる。大きなものになると、持ち運びができるよう把手をつけるか、持ちやすいように窪みを掘ることが多い。韓国ではこの種の鉢をハンジといい、餅の調理などに使っているが、持ち運びやすいように鉢の両側に耳がついている。また口径20cm前後の小型の刳物は穀物や粉を小分けするときに使用することがある。

長さ1mあまりもある大型の長方形や縦に長い小判型の刳物は、餅搗き用臼として使用している例がある（韓国・中国朝鮮族・貴州省苗族）。また、大型で素朴な刳物としては流水をためるための水槽、特殊な例では鍛冶屋などが作業に用いる水槽、家畜の餌用のフネ、ニガリを受けるシオブネ（徳山村）などとして使われている。

刳物に脚をつける理由の一つは、地面や床の上に置くことができないものをのせる台もしくは容器、また下からの湿気を防ぐことなどが考えられる。韓国では長方形の少々深めの膳として、食器を載せる台として使われる例がある（全羅道民俗博物館）。アイヌ民族が使用してきた容器の中にも脚付きの盤がみられる。まな板として使用したもので、長さ80cm、高さ12cmほど、前方後円墳のような形をしている。円形の部分は鉢状に刳り、方形の部分は平面であるが多少窪みをつけている。主に山菜や野菜を刻む際に用い、刻んだものは一時的に鉢状の中に入れておく。また小型のものは客が来たときに饗応盆としても用いられる。魚の燻製やゆでた肉などを盛り、それを切り取って食べるので刃物を添えて出したという。

刳物桶 刳物桶は刳りぬいた胴部に底板をはめたもので、弥生中期から多く出土するようになる。すべてが縦木取りでありスギ材が多用されている。平面形は小判型、円形のものがあり、タイプとしては直胴型、逆台形型、そして太鼓胴（宮胴）のように中央部が緩やかにふくらみ脚を伴うもの等に分けられる。大きさは原形を残しているものが少ないため、正確には計測できていないものがあるが、直径（長径）が10cm前後のもの、20cm前後のもの、大きいものでは40cmから45cm（高さ60cm）ほどのものもある。形態的には縦に長い筒型と半切型に分けることができる。

把手がついているものがほとんどであり、持ち運ぶことを前提にして作られたと考えられる。桶の大きさは大まかには、大・中・小の3種類に分けられることから、それぞれ使用目的をもって製作されたであろうこと、また蓋状の木製品が出土品の中の10%ほど含まれており、蓋を伴う桶であれば食糧の保存用として使われたことも想定できる。

刳物桶のすべてが縦木取りである。芯の部分は木質が硬くまた割れやすいために、芯をはずして加工することがあるが、この刳物桶は底の部分まで刳りぬいているのにもかかわらず、芯をはずして木取りしているものがほとんどである。集落の周辺には太い材が豊富にあったことが理由の一つであろうが、芯持ちの場合と芯を外す場合では桶の性質に大きな違いが出てくる。前者は年輪にそって刳りぬいていくと、側板に年輪の形が残る。樹木は、冬期間は成長しないためにこの期間の年輪は細く堅い。春から秋までに成長する部分は木質が柔らかく、スギなどの針葉樹にはこの年輪の差ははっきりと出る。年輪の堅い部分は水分や塩分を含んだ液体を通しにくい。また芯を抜いて加工する場合は、年輪の筋を切ってしまうために長期間にわたり水分や塩分の多いものを保存するには不向きであろう。

その一方で、芯持ちの場合は木の大きさや木口の形に左右されるため、出来上がる桶類は多様な形になるが、大木の芯をはずして木取りする場合は、ある規格に準じた大きさのものを製作できる。青谷上寺地遺跡から出土する桶類は比較的規格が整っているのはそのためであろう。したがって、この種の桶は水気や塩分の少ないものを短期間貯蔵し、また運搬するために、もしくは比較的水分を含まないものの貯蔵や運搬に適していると考えられる。また同じような大きさや形態を整える何らかの必要があったのではないかと考えられる。

『報告書』によると、刳物桶の底板の接合方法の多くは、内側および外側から目釘でとめる方法と、添木を底部に通して底板を支える方法がとられている。底板に添木を用いて補強する方法は大型の桶にみられる。先にみてきたように、桶の形は直胴型、逆台形型、そして太鼓胴（宮胴）型があり、後者の二つの型は底の部分がすばまっているため、上から底板をはめ込むことで固定することが可能である。また直胴型のものでも底に近い部分を厚めに加工しているものがあり、これなども底板をはめるには合理的な方法であるが、このような方法を用いた例はきわめて少ない。多くは目釘や添木で底板を支える方法をとっているのは、やはり何らかの理由があるのかもしれない。胴の下部を厚くするのは目釘や添木の強度を保つためであろう。

刳物桶の一つの事例として、岐阜県徳山村には胴を刳りぬき、別材で底をとりつけた刳物桶が使われていたことが報告されている。口径約40cm、高さ53cmで、これを「ドウヌキ」といい、主にアワ・ヒエなどの穀物の保管用に使っていたという。胴の部分はトチ、底板はヒノキの3枚組で、側板の底部を多少厚めに取りその上にのせている⁹⁾。

中国貴州省雷山県の苗族の桶は、何枚もの板を組み合わせた結桶であるが、底板の固定は側板内面の下部を厚めに取り、その上に底板を乗せ、さらに添木を用いている。底板は柁目取りすることが多く、数枚で構成する。底板の外面に柁目と直角方向に台形型の溝を掘り、添木は角度の緩やかな楔型にして逆台形に加工し、桶底の溝にそって木槌で叩きながらはめ込んでいく。大きいものも小さいものも同じ方法であり、盥のような口径の大きいものは添木を2本使うことがある。このように加工すると底板の補強ができ、比較的重いものであっても持ち運びができる。また苗族の桶の中で把手が伴っているものは甑と水桶のみであり、その他の桶類には把手は付いていない¹⁰⁾。民俗例を見ても一般に把手を伴う桶は手桶、水桶、釣瓶用桶、肥料用桶等であり、そのほか醸造用の特殊な桶類である。青谷上寺地遺跡から出土する桶類のほとんどに把手状のものが伴っているのは、特殊な使用方法があったことも視野に入れておく必要があるのかもしれない。

木製高杯 青谷上寺地遺跡では、木製の高杯が椀・鉢類よりも多く出土していることが注目される。魏史倭人伝に「飲食には高杯を用い、手づかみで食べる」という一節がある。この記述を手放しで受け取ることはできないかも知れないが、食物を盛る器具としての高杯の存在は注目すべきであろう。これより先、富山県桜町遺跡から縄文中期末から後期初頭（4,000年前）の地層から高杯の脚部が出土していることは先に記したとおりである。高杯は非常に古い時代から継承されてきたうつわであることを知る。

青谷上寺地遺跡の木製高杯で古いものは、比較的簡素な造りでであり杯部の縁が水平に広がるものが多く、また杯が深いのが特徴的である。『報告書』には大小2点が掲載されており、そのうち小型のものは脚の部分が欠落している。外周の直径・内周の直径・杯の深さはそれぞれ17.6cm、13.4cm、7.5cmほどである。ただし杯も一部欠落しているため、外周の直径は想定したものである。

また大きいものは杯の外周の直径・内周の直径・高さ・杯の深さは28cm, 16cm, 23cm, 6cmほどである。この形式のものは弥生時代前期末から出土し、古墳時代前期まで続く。

後期になると上記の形式のものに加えて、杯の深さが浅くなる傾向があり、さらに杯底部外面に花卉状の装飾を施したものが現れる。代表的なものは6葉の花卉状の装飾をもち、口縁部には1カ所透かし孔をもつ大きな飾り耳がつくが、この種の高杯は現状では5点出土しているだけなので、特別の日に用いられたものではないかという。また、同じ形態の高杯は比恵遺跡(福岡)、西河津遺跡(島根)、袴狭遺跡(兵庫)、白江梯子川・白江念仏堂・南新保遺跡(石川)など日本海側の各遺跡で出土しており、互いに技術交流があったのではないかという研究も進められている。

高杯および杯型のうつわは比較的大きな脚部をもつのが特長である。青谷上寺地遺跡の古い高杯の脚の直径は16.5cmほどであるが、後期になるとさらに大きくなりがっしりしたものになり装飾的になっていく。元来高杯は食物を盛る機能をもっており、後には神饌を供えるための容器の代表的存在になっていくことから、高杯という器自体が人々の信仰の対象になっていることが想定できる。杯の部分が浅くなっていくことは、高杯が装飾的になることを含めて、信仰用具との関係をみていく必要があろう。供物用のうつわは台をつける必要があり、食膳具の象徴的存在として、高杯(杯)が信仰の対象になったことが推測できる。

椀型の器・杯型の器 この種の器については厳密に分類することがむずかしいため、鳥取県埋蔵文化財センターでは椀型と杯型の器は同じ分類に含めている。今後資料が増加した場合、また機能分類が進んだ段階では別器種になる可能性もあるという。いずれも刳物であり前期末から出土し中期のものが最も多く、後期には出土量が減少するという。椀型のうつわについては、センターでは「コップ型容器」もしくは「砲弾型容器」とよんでおり、尖底土器のように底がとがったものがほとんどである。大型のものでは口径14cmあまり、高さ12cmあまり、厚さ5mmほど、小型のものは口径9cm、高さ12cmほどのものである。半製品以外は器の内外とも丁寧に調整されており、中には赤や黒の彩色を施しているものもある。しかし全国的に見てもこのような事例は少なく、不安定なこの種のうつわがどのような使われ方をしたのか現状では特定できていない。

尖底型器のほかに丸底型のうつわがみられる。大型のものは口径14cmあまり、高さ5cmあまり、小型のものは口径10cmあまり、高さ7cmほどで大型のものより背が高い。明らかに把手が付いているものがあり、そのほかのうつわも把手の痕跡がみられるものがある。この種のうつわはコップ、片口、大型の杓子である可能性も含まれている。興味深いことは、原木はいずれもヤマグワが多用されているのであるが、尖底型うつわのほとんどは縦木取りであるのに対して、丸型底のうつわは横木取りである。縦木取りは横木取りと比べて比較的作業しやすいこと、出土した尖底型器の形態が素朴であるのに対して横木取りの丸底型器は手の込んだ造りであること、また尖底型器は弥生中期に集中し、丸型底器は弥生後期に集中していることが大きな違いである。

このほかに高台もしくは杯の脚部とみられる台がついたうつわがあり、高杯に比べると脚部の高さの比率が小さく、脚上部の径が大きいのが特長である。杯部の外面・内面、および脚部の外面には赤色の彩色が施されているが、この種のうつわも弥生後期に集中し、ヤマグワを多用していること、横木取りであることは丸型底器と同様である。大きいものは口径20cmあまり、高さ6.7cm、高さが11cmあまりのものもみられる。把手を伴った容器は、中に入れたものを持ち運ぶのに便利であったと推測できる。また、高台もしくは杯の脚部を伴ったうつわの中で、口径が10cmほどのもの

のが椀に近い形である。

椀型（小鉢型）木器の全国的な出土状況は、縄文晩期以前「寿能遺跡漆塗りの椀（埼玉県）」、「滋賀里遺跡の小鉢型木器（滋賀県）」の出土例がある以外は、弥生時代のものが大半を占めている。『考古資料大観Ⅷ木製品』によって椀型木器の出土例をみていくと、弥生前期「菜畑遺跡の椀型木器（佐賀県）」、「下稗田遺跡・下郡遺跡の小鉢型木器（大分県）」、「比恵遺跡の小鉢型木器（福岡県）」、「唐古・鍵遺跡椀型木器・木鉢型木器・高台なし（奈良県）」、弥生中期「原の辻遺跡の椀型木器（長崎県）」、「百間川遺跡皿型木器（岡山県）」、「池上遺跡・山賀遺跡椀型木器（大阪府）」、「常代遺跡小判型小鉢（千葉県）」などの事例がみえる。弥生時代前期のものは北西九州と近畿地方にみられ、そのほかの地方は中期以降になる。なお椀型は口径も高さも10cm内外のもの、小鉢型は大型の椀と言い換えてもよく、口径が20cm、高さは10cm内外のものとした。

椀型木器については「円形で深めの小型品、内外を丁寧に磨き上げ、彫刻や漆文様を施し、無紋のものでも漆などで黒色にするものが多い。精巧品で口縁はおおむね直立するが、底部は平底、丸底、高台付きなど種々の形をとる。木取り法は横木取り¹¹⁾」、という報告がある。「椀の内外を丁寧に磨きあげ、漆などで黒色にするものが多い」ということは、食器として使用された可能性がある。丁寧に磨きあげ、漆などをかける理由は、汁物が漏れるのを防ぐためであり、口あたりをよくすることとであったと考えられるからで、丁寧に仕上げた木器であれば、たとえ刳物であったにせよ土器の椀より口あたりはいいのではないか。

この時期に高台付きの椀が出てくることも注目したい。高台付きの椀は弥生前期の佐賀県菜畑遺跡から出土したもので、口径も高さも10cmほどのものと、口径15cm弱、高さ10cmほどのものである。椀の側面は底面から比較的鋭角に立ちあがっている。しかしながら、轆轤にかけることのない椀で高台を施す理由は明らかではない。仮に轆轤を想定したとしても、轆轤の爪にかけるほどの深さはみられない。高台の存在は製作工程、および食文化との関係の中で考察していく必要がある。高台は付いていないが小型の椀は唐古・鍵遺跡（奈良県・前期）、池上遺跡（大阪府・中期）から出土しており、高台が付かない事例の方が多い。このほか口径が20cm前後で高さが8cmから10センチ程度の鉢状、もしくは皿状の側面の立ち上がりはやや緩やかな器は前出の遺跡から出土しているが、それがどのような使われ方をしたのかは明らかではない。

2. 古代のうつわと食文化

（1）弥生時代以降の木器の流れ

弥生時代、古墳時代を経て古代に入る過程において身分の分化が進み、民俗学が主に対象としている常民層の生活が見えにくくなっている。歴史時代の発掘も積極的に行なわれているが、古代においては飛鳥宮、近江宮、藤原京、平城京、長岡京、平安京などの王都を中心とした発掘が優先されているようである。以上のことを前提にして、古代の木製品と土器の関係についてみていきたい。

弥生時代以降の木器の大まかな流れをみていくと、特徴的なことは轆轤を用いて製作した刳物と、容器としての曲物が増えてくることである。前者については弥生時代後期の段階で轆轤挽きの高杯が確認されているという報告がある（石川県西念・新保遺跡出土）。弥生時代中期に、青谷上寺地遺跡から出土している高杯も轆轤挽きではないかとされているが、現状では判定が難しい。古墳時代前期に、滋賀県滋賀里遺跡から出土した高杯は、轆轤挽きであるとされているため、現状では、

轆轤を用いた挽物は弥生時代後期から古墳時代前期にかけて伝来、もしくは発生した新しい技術ということになる。

曲物の容器については、青谷上寺地遺跡をはじめ、兵庫・福岡・滋賀・奈良の各県から弥生時代中期から古墳時代前期の曲物の底板が出土しており、この技術が新時代に受け継がれていることがうかがえる。弥生時代から古墳時代にかけての各地の曲物の出土品をみていくと、そのほとんどは底板であり、曲物本体を出土している遺跡は少ない。曲物自体が薄く剥いだ板でできているため残りにくいのであろうが、本格的に使用されるようになるのは古墳時代以降を待たなければならないようである。後に述べるように曲物は、古代において重要な役割を果たすのであるが、中世のある時期から結桶が登場し、結桶との役割を分担するようになる。

椀型の器に関しては轆轤挽きのものが主流になっていくが、古代においては依然として、日常雑器は土器が主流であったと考えられる。また古代には漆塗りの椀類がみられるようになるが、日常的に使っていたとは思われない。日常的に使われるようになるのは、さらに時代が下がらなければならないであろう。これに対して刳物の鉢型容器(木鉢)やフネ型の容器は時代を越えて使い続けられてきた。前者は粉食の伝統が継承されてきたことを物語る。また脱穀・精白用搗き臼も、さほど形態を変えずに今日に至っているが、改良された脱穀・精白用具の登場、また製粉用としての石臼(挽き臼)の登場によってその役割を終え、主に横杵を伴った餅搗き用臼として今日なお使われている。ただし横杵は、祭礼や儀礼の際の餅搗き用として今日なお見ることができる。

古墳時代の出土木製品 まず、弥生時代と古代をつなぐ時代である古墳時代の木製品を概観してみたい。この時代の木製品の特性として何点か見出すことができる。大陸渡来文化の影響を受けたものと、前時代から続く木製品の流れである。

この時代の主な出土木器をみると、(1)武器・馬具・祭具、(2)家具・紡織具・楽器、(3)容器、(4)農耕具、(5)建築材・運搬具に分けることができる。武器・武具は弥生時代にはすでにみられるが、馬具はこの時代に新たに登場したものである。木製の鞍や鐙の出土がある。家具・紡織具・楽器も弥生時代から続くものである。天板と脚を組み合わせた椅子(青谷上寺地遺跡)や、尻の形にあわせて天板を湾曲させた椅子(福岡県・惣利遺跡)が知られている。組物(指物)については、やはり青谷上寺地遺跡から精巧に組み立てられた箱や琴が出土しており、大型の家具としては長さ60cm、幅35cmほどの組み立て式の机が出土している(福岡県・雀居遺跡²⁾)。

容器は弥生時代の形を踏襲しているものが多いが、出土量は減少しているという。土師器・須恵器の存在、その後に出現する黑色土器や瓦器との関係であろうか。そのほか盆(皿・盤、蓋付きの鉢)、高杯、槽、盆型容器などがある。蓋付きの容器は弥生時代にあらわれたもので、そのほかのものについても形の変化はあるものの前時代を踏襲しているとみていい。弥生時代に多用されてきた刳物は出土量が減少しているものの、大型化していくことがこの時代の特徴であろう。脱穀・精白用の臼は、弥生時代中期までは小型の臼が目立つのに対して、後期になると直径50cmから60cm、高さ50cmほどの大きさのものが見え始め、古墳時代に入ると直径1mもの大きなものが出現する。また槽・盆の類についても大型化する傾向がある。どのような使われ方をしたのか明らかではないが、大型の槽がいくつかみられる。長さが1.5m、幅65cmほどで、両手で持ち運びができるように短辺側に棒状の把手がついている(奈良谷遺跡・古墳時代前期)。これより多少小さなものは静岡県桓武西浦遺跡からも出ており、何らかの生業に関わるものかも知れない。

もう1点は、前時代に引き続き渡来系の技術がみられることであろう。先の轆轤による挽物は大陸からの伝来という説がある。今回は木製農具についてはとくに取り上げていないが、木製農具はすでに弥生時代に大陸から導入されており、木製の鋤先にU字型の鉄製の刃がつくのは古墳時代に入ってからだという。土器に関しては5世紀の初めに大陸から須恵器が伝来することにより焼物の種類が増加し、高度化していく傾向がみられる。その一方で弥生土器の製作技術が向上し、土師器という名称を変えて古代に引き継がれていく。いずれも渡来人による力が大きい。

古代の出土木製品 古代とよばれる時代は、通常奈良県明日香村に首都が定着する6世紀末から、平安時代が終焉する12世紀初頭までの時代をさしている。この時代から歴史時代に入り、文献史学の分野で研究が進められている。主に発掘による出土品の研究を進めているのが考古学であるが、とくに近年においては歴史時代の発掘もさかんに行なわれており、幅の広い研究が可能な時代である。しかしながら私自身、この分野に関する知識や資料収集が十分ではなく、人々の生活を具体的に浮き彫りにする段階まで至っていないのが現状である。論考が断片的になることを覚悟の上でこの稿を進めてみたい。

奈良時代の王都である平城宮跡の出土品は、瓦や土器などの出土品と比べると木製品の出土量が少ないが、この時代の木器の特徴を知ることができる。主なものをあげていくと（1）武具、（2）挽物容器類、（3）曲物容器類、（4）祭祀用具、（5）そのほか櫛、糸巻き、紡錘車、瓢製杓、刀子型製品、物指、横槌、下駄、工具の柄、箸など多様な木製品が出土している¹²⁾。またこのほか木製のヘラや箸も出土しているが、削り物の出土は意外と少ないという。この出土品からやはり食器の主力は土器であり、土器を補う形で木器が使用されていたというのが大筋の見方である。

木器の出土量が少ないのは、土器類に比べて残りにくいからであるが、最も残りにくいと考えられる曲物が出土しているのに対して、その他の木器類の出土が少ないのは不思議である。そのほか柄杓、へら、箸の類は土器では代用できにくいものであり、この時代においても土器と木器が使い分けられていたと考えるのが自然であろう。またこの時代に箸が出土していることに興味をひかれる。

挽物類 このうち挽物容器類と曲物容器類を取り上げると、前者は盆、盤、椀、蓋、高杯があり、その中には漆をかけたものが多くなるという。漆を施した出土品は縄文時代からすでにみられ、弥生時代の木製品にも彩色を施したものが出ている。ところが、その間には大きな変化があったことは否めないであろう。漆器の素地となる挽物容器類の製作は、横軸の木工用轆轤と特殊な轆轤用カンナが伴うのであり、轆轤を扱う工人である轆轤工の存在を確認する必要がある。轆轤工が文献にあらわれるのは8世紀に入ってからのもので、正倉院文書の中に7件の記載がみられる¹³⁾。具体的な記載については「古代の轆轤工と渡来人（Ⅰ）」で述べているので省略する。

この轆轤工の中に、明らかに渡来系とみられる者の名前がみられることから、轆轤が渡来系の道具ではないかと推測される¹⁴⁾。この種の轆轤工が盆、盤、椀、蓋、高杯などの挽物類の製作に従事していたことが考えられ、立場上宮廷で用いるものが中心であったであろう。漆工についても同様であったと考えられる¹⁵⁾。しかしながら先にみてきたように、挽物類の基本になる原木の伐採、玉切り、割る、削る、仕上げといった技術は縄文・弥生時代から継承されてきたものであり、その技術の上に新たな技術が加わったとみていい。

曲物類 曲物容器類に関しては、圧倒的に多いのがヒノキ製の曲物で、柄杓、桶類、蒸籠などが

ある。曲物類は弥生時代中期には出土していることは先に述べたが、底板・側板とも樹皮で作られたものが縄文晩期に秋田で出土しており、古墳時代後期においても前橋市、いわき市、多賀城市など関東・東北地方で出土している。樹皮は腐りにくく、とくに曲物を縫合させるために使うヤマザクラなどは、木部が腐ってしまっても樹皮は残る。樹木の性質を知りつくした優れた知恵である。これにたいして、薄い板を剥いで側板として利用するという方法がある。この方法は轆轤用カンナと同様、鋭利な刃物を必要とし、その後の曲物の主流を占めるようになる。したがって、製作技術と使用する工具をセットとして考える場合、樹皮製と板材の曲物とは区別して考えた方がいいであろう。古墳時代までの曲物の主な出土例は以下のとおりである。

- (A) 縄文晩期：秋田市（底板・側板・樹皮）
- (B) 弥生前期：兵庫県姫路市（底板・サルナシ？32.7cm）
- (C) 弥生中期：鳥取市、島根県松江市（底板・スギ・34.5cm）、京都府弥栄町（底板28.9cm）
- (D) 弥生後期：福岡県春日市（底板・ヒノキ属37.4cm）
- (E) 弥生後期～古墳前期：滋賀県守山市（底板・31.0cm）、三重県津市（底板・ヒノキ）、静岡市（底板）
- (F) 弥生末～古墳前期：奈良県榛原町・底板
- (G) 古墳前期：静岡市（底板・スギ？長さ74.3cm）
- (H) 古墳前期～中期後葉：奈良県榛原町（底板・ヒノキ22.5cm）
- (I) 古墳中期：大阪市（底板・側板・ヒノキ属29.2cm）、神奈川県小田原市（底板・52.5cm）
- (J) 古墳中期～後期：滋賀県日野町（底板・67.3cm）
- (K) 古墳後期：福島県いわき市（底板・側板・樹皮）、群馬県前橋市（底板・樹皮）、宮城県多賀城市（底板・側板・ケヤキ樹皮33.6cm）

（『考古資料大観8』による）

樹皮製の曲物を除くと、その出土例は関東地方西部から西北九州までの地域になる。このうち底板と側板が出土しているのは、古墳中期に大阪で出土する（I）だけで、あとは底板のみの出土である。常識的にみれば、底板が残るのであれば樹皮は残るはずであるが、正確には側板が樹皮であったのか木製であったのか明らかではない。

弥生時代における曲物の傾向は、直径（長径）が30cm前後のものであるのに対して、古墳時代になると大型の曲物が加わる。（G）静岡県、（H）奈良県、（I）神奈川県、（J）滋賀県の事例がそれで、この側板が板材を用いたものとすれば、板をへぐ段階で使用した刃物の検証が必要になるであろう。底板が大きくなればそれに伴って側板の背も高くなることが考えられ、刀状の長い刃物で、しかも鋭利なものを想定する必要がある。また、弥生時代後期からヒノキ材を使用する傾向が現れることも、その後の木材利用に大きな影響を与えることになる。スギ材に比べるとヒノキの材質は緻密であり粘りがある。したがって耐用年数は長くなるが、この現象に関しても刃物の質の向上があったことを前提とすべきであろう。良質な刃物であれば細工は細部にわたることが可能になり美しく仕上げることができる。またその後ヒノキ材の使用は増加し、古代における寺院建築の多くはヒノキ材を用いている。

大型の曲物の需要が増えていく理由の一つは、井戸の側板としての利用があげられる。岡遺跡（奈良県・明日香村）、榎原遺跡（奈良県・榎原市）、平城京をはじめとして、大型の曲物製井戸側

が出土しているのはその一例である。井戸側の口径（長径）は、小さいもので50cmほど、大きいものは1mを越えるものがみられる¹⁶⁾。これら井戸側の需要の増大は、当時の都市の建設、および壮大な伽藍をもつ寺院建築との関係が深いであろう。そして曲物を使用した井戸側は、中世の遺跡からも数多く出土しており中世の町づくりにも生かされていく。

井戸側ばかりでなく、曲物は様々な形で利用されるようになる。たとえば、平城京出土品の中でみてきたように、柄杓、桶類、蒸籠などの曲物がある。平城宮跡から出土する柄杓は口径が15cm前後、深さが11.6cmから14.5cmの比較的大型のものである。またこれより小型のものは平安京跡からも出土しており、柄杓の大きさによって使い分けていたことがうかがえる¹⁶⁾。また曲物桶類に関しても多用されていたことは推測できる。補強のために吸口と底の部分に同じ曲物のタガをはめ、底を補強すれば桶として十分機能する。しかも刳物桶よりも軽く、用途によって大きさも自由に変えることができる。柄杓や水桶、盥の類は常時水を入れておくものではなく、後に結桶に変わってからも、使い終わった後は水をきって陰干しすることが通常の使い方であった。

このほか古代においては、折敷、湯桶、運搬用桶、篩、などとして使われていたことが明らかにされている。折敷は食器や神饌をのせる台であり、湯桶は儀礼や宴会の際に酒を継ぐ器具である。運搬用の桶は野菜など比較的乾燥したものを運ぶとき、篩は穀物の選別や粉の調整に、また甑は蒸し器として用いたのである。出土例としては確認できていないが、小型のものは弁当箱、苧桶、火鉢、小物入れ、水桶など、長方形の大型の曲物は衣服等の収納にも使われていたことが民俗事例では確認できる。

曲物の普及は当時の生活、とくに食文化、生業、信仰・儀礼等と広くかかわっていた。と同時に、弥生時代の特色であった刳物容器が減少するのは、曲物の普及と深くかかわっているように思う。このような曲物の普及を可能にしたのは、その素材となるヒノキの活用が広く行われるようになったこと、そして鋭利な刃物の出現と関係が深い。

（2）古代の食文化と器

当時の器の使われ方についてはいつかの事例を見い出すことができる。黒崎直氏は、藤原宮跡や平城宮跡出土の木簡に書かれた原料名や献立表などを手掛かりにして、8世紀の貴族階級、下級役人、庶民の食卓を推定し、復元している¹⁷⁾。

貴族階級の食卓は大型の木製脚付の膳に14個の器が並び、食事の内容は「鮎、鯛・鮑とウニのあえもの、心太（寒天）、蘇（乳製品）など、山海珍味で構成され、デザートに果物も並んだ豪華なもの」とある。一部は推定であるが器の形態とその数、および食物をみていくと、皿より深めの器〔大2（飯）、中2（汁物・蘇）、小3（酢の物？・塩ほか）〕、皿〔中3（寒天ほか）〕、深めの皿〔大1（鮎）、中1、小1〕、蓋付きの器1（鯛・鮑とウニのあえもの）、高杯1（果物）、の構成である。皿より深めの器は杯の形に近く大・中・小がみられ、一番大きな器に白米に近い飯が盛られている。また蓋付きの器にはあえもの、高杯には果物が盛られている。

下級役人の食卓はやはり脚付の膳に、大型の深めの器1（玄米）、中1（汁もの・蓋付き）、小1（蘇）、大型の皿には鯛、皿より深めの器には酢の物1・塩1・不明1、の合計7種類の器が使われている。また庶民の食卓は、脚の付かない盆状の膳に大型の深めの器1（玄米）、中1（汁もの）、小1（塩）、皿1（酢の物）、4種類になる。今日でいう1汁1菜である。貴族階級の食卓に比べる

と大きな差があることがわかるが、一番大きな器に玄米のご飯が盛られている。器はいずれも土師器、須恵器、木器を使っていたという。またこの頃にはまだ箸はなく、木製の匙を使っていたことがみえている。

もう一例の食卓はやはり奈良時代の貴族と下級役人のもので、こちらはいずれも曲物の盆の上に、前者は大型の深めの皿に強飯、中型の皿にはシカ肉の膾、アユの塩焼き、深めの椀状の器にアワビのウニ和え、ワカメ汁、そして高杯にはクリ・シイ・ヒシの実、枝豆、サトイモ、小ミカンが載っている。また後者の下級役人の食卓には玄米、ヒジキの煮物、そして塩の3品であり、汁ものもない質素な食事である。いずれも土師質の器であるが、アワビのウニ和えと塩は黒色土器のような小鉢を使用している。またこちらの膳には白木の箸が添えられている。

西東秋男氏は、当時の食事について「奈良時代の主食は、今でいう強飯（こわいい）を常食としたが、貴族階級ではほかに饅（かゆ）、粥、甜（かん）醬・粉水を食した。強飯は米を甑で蒸したものであり、今日の赤飯の蒸し方と共通する。下層庶民は米飯は少なく、オオムギ、コムギ、キビなどの雑穀類を昆用したと思われる」という。『字源』（角川書店）によると「饅（かゆ・せん）」は比較的水分の少ない粥状のもの、「粥」は水分の多いものをいい、甜は今日でいう重湯のようなものであるという。そのほかこの時代は唐文化の影響を受けて調理にゴマ油の使用があり、イノシシの肉は階層の上下を問わず食されていたという。また魚はイワシが多く、酒は濁り酒が一般的であったという¹⁸⁾。

平安時代（794年～1190年）の頃の食文化については、奈良時代からの強飯（こわいい）はこの時代も主食として食されており、そのほかに糯糰（ひめいい）がある。強飯は甑で蒸したもので、糯糰は水を多くして米を柔らかく炊いた飯で、今日の飯の炊き方と共通するという。このほかに水飯（すいはん）、湯漬けが行なわれた。水飯は「ひめいい」もしくはこれを干したものを水に漬けて柔らかくしたもの、また湯漬けは湯を入れて柔らかくしたものである。また粥は11世紀から12世紀初頭に成った『宇津保物語』や『今昔物語』にみえる食品で、堅粥と汁粥の2種類があったとされ、前者は今の飯のようなもので器に高く盛ることができる飯、後者は今の粥と同様のものではなかったかという。

この時代には魚肉、鳥肉、野菜類を煮た熱い汁ものである羹物があり、鳥肉、獣肉、魚肉は干物にして食べており、アイヌ族の食文化を連想させるものがある。また馴鮓（なれずし）としてアユ、フナ、サケ、アワビ、雑魚などを使った鮓類があった。馴鮓は魚を塩でまぶして一夜漬けにし、水気を切って飯とともに桶に詰め、重石をのせて数日間圧し、酸味が生じた頃に食べるものであった。奈良時代の食品と比べると、主食、副食とも種類が増え、また熱く炊いたものが多くみられるようになる。

これら食品と器の関係をみていくと、椀型と皿型の器が使い分けられてきたことが理解できる。古代においては、上流階級の主食として強飯が継続していたことを知るのであるが、糯米にせよ粳米にせよ、蒸した米は比較的水分が少ない。このような飯を食べるときは皿状の器が適しており、今日でも赤飯は皿に盛ることが多い。また皿型の器は焼いたものや乾燥したものに適している。奈良時代には階層の上下を問わず食されていたというイノシシの肉や魚は、焼いて食べるか雑炊にする方法があった。鳥肉、獣肉、魚肉は干物類、また馴鮓（なれずし）の類も皿を使うことが多かったように思う。

その一方で、汁ものの飲食には椀型の器が適している。平安時代にはいると今日と同じ炊き方をしたご飯、羹物類、湯漬けや水漬けのようなものを食べている。椀状の器を用いる機会や温かいものを食べる機会が増えてきたことがわかる。土器製の皿や椀が多用されてきたのは、このような当時の食文化と密接に関係したものであった。

伊勢神宮の外宮で毎朝夕に行われる「日毎朝夕大御饌祭」では、土器の器が用いられている。神様への食事はご飯、野菜、生魚、もしくは乾魚、乾鰯、海草、酒、果物、塩、水であるが、使われている器は酒と水はきゅうす型の壺、塩は壺に入れる以外は、すべて土器製の皿である。ご飯は蒸したものを皿に盛って供えており、そのほかの神饌も皿に盛られている。また、奈良東大寺の二月堂で毎年3月に「お水とり」の行事が行われる。この行事に先立って僧たちがお籠りをするが、このときの食事作法を食堂（じきどう）作法とよんでいる。食事は汁とご飯と簡単な副食物であるが、汁はやや小さめの鉄鉢型の漆器の椀であり、飯は強飯ではないが浅鉢型の漆皿が使われている。浅鉢型の漆皿は、古代における「坏」を連想させるものがある。二月堂の食堂作法で、漆皿と漆椀がいつごろから使われるようになったかは明らかではないが、皿型の器で飯を食べる習俗は強飯の食べ方を継承しているのではなかろうか⁴⁾。

飛鳥、奈良、平安の各時代に出土した木器のうち、平城宮跡出土の挽物については、盆、盤、椀、蓋、高杯があり、その中には漆をかけたものが多いことは先に述べた。漆椀と土器の椀は身分による使い分け、用途による使い分けがなされていたことは、先の貴族階級の食卓をみても推測できる。供膳具としての木製の椀や皿は、木地のまま使用するとゆがみが生じたり、食物による汚れが目立つようになる。そのため漆やその他の塗料が塗られることにより、必然的に高級品として扱われるようになったのであろう。白木地のものは祭祀用の器として使用されていた可能性があるが、伊勢神宮で行われる「日毎朝夕大御饌祭」でみたように、伝統的には土器の皿が使われていたようである。

まとめにかえて

古代における焼物の変遷は、同じ時期における木器の動向をみていく上で様々な示唆を与えてくれる。第1点は、古代においては小型の椀類や皿の類の多くは土器が使われていたことである。くりかえしになるが、土器を中心にそれを補う形で木器が使用されていたということが、平城宮跡を始めとした同時代の出土品から明らかにされてきたと考えていいようである。

弥生式土器の伝統を受け継いだ土師器は改良が重ねられ、土器の欠点を補う工夫が行なわれた。それが畿内を中心に出現した黒色土器や瓦器であり、東日本においては轆轤仕上げによる土師器の改良であった。このような改良が土器の普及と長期間にわたって使用されてきたことにつながっている。中世においても土器は主要な器として存在した。また5世紀以来、渡来人による技術導入がなされた須恵器は、大型の窯による大量生産を前提としていた。後には中世古窯の誕生に影響を与えることになる。

土師器と須恵器は、前者は煮沸用器具、後者は貯蔵用容器として使い分けられてきたが、蓋坏、坏、椀、皿、盤、高坏などの供膳具においては、両方が共用されていたことが明らかになっている。したがって、古代においては供膳具としての木製の椀や皿は、土器や石器に比べて残りにくいために出土しないだけでなく、使用の範囲が限られていたと考えられる。また出土品をみるかぎりでは

は漆やその他の塗料を塗ることが一般的に行なわれていたことを示唆しており、白木地の椀や皿は日常的には使われていなかった可能性が高い。

小型の椀型の土器は縄文時代後期から出土量が増加していくが、弥生時代に至って木製の椀と一時的に共存するようになり、古代に入ると土師器や須恵器に代わっていく、と理解していいようである。飛鳥、奈良、平安の各時代に出土した木器のうち、挽物については、「盆、盤、椀、蓋、高杯があり、その中には漆をかけたものが多い」ことに注目したい。漆および漆器については別の機会に述べることにするが、平城宮跡から漆塗りの椀が出ていることは、漆椀と土器の椀は身分による使い分け、用途による使い分けがなされるようになったことが推測できる。しかしながら具体的な根拠は未だ希薄であるため、今後なお考古学研究の成果を見守って行かなければならないであろう。

第2点目は、古代末期から中世にかけての状況である。多様な容器や食膳具を生産してきた須恵器が、畿内においては9世紀後半、関東地方は11世紀、東北南部は12、13世紀の頃、北部は14世紀に入ると急速に衰退していったこと、東海地方においては、須恵器・瓷器生産技術の蓄積の上に壺、甕類が生産され、そのほかに「山茶碗」、「小皿」とよばれる椀・皿類を大量に、かつ長期にわたって焼いていること、そして北陸や中国地方においても同じ傾向がみられることが報告されている。瀬戸、常滑、信楽、越前、備前、丹波などを代表とする中世における窯業は、須恵器・瓷器の系統を引いており、その継承および変質したものであるという¹⁹⁾。さらに上記の窯場で製作された焼物は壺・甕類と小型の椀・鉢類との併存が認められるが、時代が新しくなるにつれて、壺・甕・摺鉢に特化していった窯場が多いことが注目される。この傾向は食文化の変化と木器や漆器の問題と複合させて考えていく必要がある。

中世までのうつわの歴史をたどっていくと、東日本では12世紀・13世紀(古代末から中世初期)、そして西日本では14世紀・15世紀のころが変革時期という想定が可能であろう。近畿地方においては、須恵器の後に出現した黒色土器や瓦器の最盛期が14・15世紀ころであり、以後しだいに減少していく。また東日本においては、須恵器・土師器が減少していく時期が12・13世紀であるとする、その後主に使用された小型のうつわや容器の存在については不明な点があまにも多い。中世の古窯で焼かれた製品の多くは甕、壺、摺鉢などの比較的大きな容器であり、椀や皿の存在はきわめて薄い。東海地方においては、山茶碗や小皿の普及がみられるが、それは地域的に限られるようである。したがって、その後のうつわの主流は木器や漆器が果たすことになるであろうという想定するのであるが、それを裏付けるには轆轤工(轆轤師・木地師・木地屋)の動向について、また漆器の技術的変遷について、さらなる確認作業が必要である。

注および参考文献

- 1) 『桜町遺跡発掘調査報告書—木製品・繊維製品・植物編』、富山県小矢部市、2007
- 2) 山田昌久『考古資料大観8 弥生・古墳時代・木・繊維製品』、小学館、2003
- 3) 岡本勇・戸沢允則『縄文文化の発展と地域性』『日本の考古学』、河出書房新社、1974
- 4) 姫田忠義『日本のうつわ(あるくみるきく103)』、日本観光文化研究所、1975、P14、15
- 5) 清水真一「弥生土器から土師器へ」『季刊考古学』第19号、雄山閣出版、1987
- 6) 工楽善通「遠賀川・砂沢・水神平」『季刊考古学』第19号、雄山閣出版、1987、P25、26
- 7) 寺沢薫「畑作物」『季刊考古学』第14号、雄山閣出版、1986、P25、26
- 8) 『青谷上寺地遺跡出土品調査研究報告1(木製容器・かご)』、鳥取県埋蔵文化財センター、2005

- 9) 『徳山の山村生産用具－解説・目録編、実測図編－』, 岐阜県徳山村教育委員会, 1987
- 10) 須藤護「苗族の住まいと木工技術」『国際文化研究』第10号, 国際文化学部, 2006
- 11) 町田章「木製容器」『弥生文化の研究』, 雄山閣, 1985
- 12) 河原純之「平城京と平城宮・出土遺物」『日本の考古学』Ⅶ, 河出書房新社, 1973
- 13) 橋本鉄男『ろくろ』, 法政大学出版局, 1979
- 14) 百万小塔の製作者の中に「秦八千万呂」という人物の記載がみられる。また奈良法華寺の造営に関わった工人の中に「領（雑工夫等の指揮監督にあたる者）」に秦稲持, 画師に賀秦官足, 漆工に唐廣成, 唐東人, 鋳物工に秦大吉, 鉄工に辛人三田次といった渡来系とみられる工人の名がみえる。
- 15) 天平10 (738) 年, 「轆轤雑工参人」(正倉院文書「筑後国正税帳」)。雑工は, 山作所の事例では木工(大工)以外の工人, すなわち檜皮葺工, 土工(左官), 鉄工(鍛冶), 晝師, 押金薄工, 漆工, 櫃工のことであり, 轆轤工も雑工に入っていたとみられる(いずれも橋本1979)。
- 16) 岩井宏實『曲物』, 法政大学出版会, 1994
- 17) 黒崎直「日常生活と食生活」『日本の考古学』(下), 学生社, 2007
- 18) 東西秋男『日本食生活史年表』, 楽遊書房, 1987, P11, 18, 19
- 19) 檜崎彰一ほか「古代・中世窯業の地域的特質」『日本の考古学』Ⅵ, 河出書房新社, 1973