

# 壺・甕はどのように利用されてきたか

荻野繁春

はじめに

1 一乗谷朝倉氏遺跡出土の壺・甕

2 壺・甕利用百態

おわりに

## 論文要旨

今でこそ見ることも少なくなった壺・甕は、その昔、本来の目的以外にも色々と利用されてきた。貯蔵容器から生産道具、備蓄錢用、呪術や信仰・まじない施設、共鳴施設、商品入れ用、便所甕、水甕、しぶ甕、肥甕・肥壺、井側用、排水施設、穀物貯蔵施設、味噌甕、蔵骨器、酒甕その他きわめて多様な利用法がある。

発掘調査で利用方法を知る手掛かりは少ないが、中世後期を代表する福井県・一乗谷朝倉氏遺跡は、当時の城下町として様々な階層の人々が生活を営んでいただけに、出土した陶器の種類・量とも豊かで、興味ある情報を提供してくれる。同遺跡は越前焼の本場ということで、越前焼が圧倒的に多く、272個以上入るような大甕から0.392mほどの小壺まで利用されていた。注目されるのは大甕の利用方法である。一乗谷朝倉氏遺跡では1個や2個それに3個を埋めたもの、さらには多数の埋甕を埋めたものと色々である。多数の埋甕遺構の場合、多いものでは28個のものまである。こうした埋甕は藍甕のように生産用具として利用されたもの、油等を貯蔵するために利用されたものがあったものと思われる。藍甕が同遺跡でもいくつかあったと思われるが、それは大甕内部の使用痕や甕の数、さらには一緒に出土した他の道具類によって考えられる。藍甕については、近現代にいたるまで大甕が利用されている。近現代の藍甕は4個を一組として何組かを埋めて利用する。藍染には藍甕の他に保温施設を必要としたようだが、発掘資料や各種絵巻物にはこうした施設が確認できない。複数の埋甕は16世紀以前に確認できないところから、染め物技術は16世紀に一段と発展し、さらには江戸時代のある時期、保温施設の発明によって発展したとも考えられる。

大甕や壺類の貯蔵容器はいくつもの用途に利用されてきたが、特にアジアの貯蔵容器は大きさや質等で優れたものが焼かれている。ヨーロッパ等に比べると大きくて焼のよい貯蔵容器が必要とされた。こうした地域での食生活上の特徴、つまり水を多く利用するための水甕や韓国内でみられるような調味料や漬物等の保存容器の必要等、利用方法・使用量とも多い。日本における大甕の生産・利用もアジアの一員として同じように盛んであったが、江戸時代になると、一部を除いて衰退方向に向かうものが多かったようだ。その理由の一つが、各種木製品の普及である。つまり桶や樽等大規模なもののが生産・利用が進む。