

中世食器様式の意味するもの

計量分析による使用法の復元

Meanings Attached to Medieval Food Vessels in Japan:
A Quantitative Approach

宇野隆夫

- ①はじめに
- ②中世食器様式概観
- ③中世食器の組成
- ④中世食器様式の意味するもの
- ⑤おわりに

【論文要旨】

中世的食器様式は、焼物・木・漆・鉄のように多様な素材を使用し、東アジア規模から1国規模以下までの様々な生産流通システムを経た製品から成り立っている。本稿は中世の人々がこの多様な種類・器種の食器にどのような意味を込めて使用したかを考えようとするものである。そのために食器を型式と計量という二つの方法によって分析し、その結果と出土遺跡の性質との関わりに着目した。

型式については、貯蔵・調理・食膳の各用途を通じて、写しの体系の中にあるものと、ないものとに二大別した。写しの頂点にあるものは中国製陶磁器が代表的なものであり、日本製施釉陶器の多くと無釉陶器・土器・瓦器・木漆器の一部に写しの現象が存在する。これに対して基本的に写しの体系に加わらないか脱却傾向にあるものは、日本製土器・瓦器・無釉陶器・木漆器の多くである。これら写すか写さないかについては、種類・器種毎に明確な決まりがあったと考え得る。また年代的には、中世前期には写さない在り方が主流であり、中世後期には種類を越えた写しの現象が増加する。

この大別を基礎とした計量と遺跡の性格との対比の結果から、他を写さず釉薬や漆をかけない土器・瓦器・陶器・木器類は宗教・儀礼的な意味を込めて使用したのものであると考えた。その源流は王朝国家期の平安京中枢部における食器使用法にある。これに対して写しの体系にあるものは、品質の上下を問題とする身分制的使用であると評価した。この使用法の源流も古代にあるが、武家が主導して復活させたと考えた。漆器は、この両分野にまたがり、かつ日常の食器の主役である。土器・瓦器の鍋・釜の多くは鉄製鍋・釜を写すが、構成比率が著しく低い場合が多く、土器食膳具と一連の使用法であったと推察した。

中世的食器様式の多様性は、雑多な品々の寄せ集めの結果ではなく、様々な意味を与えて使い分けた結果であり、その様式構造の変化は社会構造の変化を的確に反映するものであったと考える。