

食器からみた中世鎌倉の都市空間

Functional Differences of Urban Spaces from the Standpoint of Food Vessels: Example of Kamakura, Early Medieval Shogunal Capital

馬淵和雄

- ①はじめに
- ②分析方法について
- ③地点概略
- ④食器消費にみる都市空間
- ⑤むすび

【論文要旨】

中世都市鎌倉ではどのような食文化が営まれていたのかを、食器消費のあり方から論じた。用いた方法は、これまで鎌倉であまり試みられたことのない、総破片数計量による定量分析である。

まず鎌倉の12の地点における計量資料を、都市中核部・武家屋敷・町屋・海岸部分の4種類の都市空間に分類し、それぞれの空間の特色をみた上で、食器消費、とくに土師器の消費形態の違いを求めた。その結果、遺物に占める土師器の割合と場の性格とのあいだに、密接な関係があることが確認された。すなわち、中核部など「格」の高い場所ほど土師器がたくさん消費され、都市の周縁にある海岸部などではそれよりも少ないことがわかった。

つぎに、土師器のいわゆる集中出土を検討した。それによれば、海岸部とそれ以外の場とは、そのあり方に大きな違いがあることが確認できた。海岸部では集中出土の例は非常に少なく、あっても井戸・土壙などの埋め戻し時の埋納儀礼としてであり、平面的に散らばるような、宴会後の一括投棄と見られる例は皆無である。逆に都市中核部では、ほとんどが宴会後の投棄の状況を示す。海岸部は穢れの満ちた開放空間であり、そのような場所ではおそらく再生儀礼としての宴会が成立しないであろうことを論じた。

最後に漆器碗・皿の消費量について若干の考察を加えた。そして土師器を除けば、食器のなかでは漆器がもっとも多く使われていたことを推測した。さらにそこから、鎌倉幕府による食器産業の市場管理の可能性について論じた。