

## 大饗の食器

Food Vessels Used at *Daikyō* Banquets in Heian Period Japan

野場喜子

①はじめに

②藤原頼長家の正月大饗

③結びにかえて

### 【論文要旨】

平安時代に、大臣家が太政官の官人を招いて開いた正月の饗宴を、大饗と言う。この宴会は、大臣家にとって最も重要な行事のひとつであり、故実に基づいて、盛大に執り行われた。この宴で使用される食器は、日常生活で使用される食器とは異なり、使用方法についても、身分による差別があった。本稿は、このような大饗における食器の内容と用法について、藤原頼長が仁平2年(1152)に開いた大饗の記録をもとに考察するものである。

藤原頼長は、当時「日本一の大学生」と言われた博識の左大臣であった。この時の大饗が故実に則り、厳格に進められたことは想像に難くない。彼の日記『台記』のその日の記事によっても、彼の大饗に対するひとかたならぬ意気込みを窺うことが出来る。この『台記』によれば、当日、客達は朱器台盤と朱漆塗の飯器等でもてなされたのに対し、主人である頼長の食器は白木の机と「様器」であった。また酒を差めるについても、公卿用は「茶碗」製、外記史用は「青瓷」の瓶子が用意された。このように材質の異なる食器を、身分の異なる客達の間で使い分けることは、身分上の優位と劣位を、目に見える形で示す有効な方法であった。すなわち、平安時代のような身分制社会では、食器は単に食物を入れる容器としての役割を果たすのみばかりでなく、社会的な意味を担うものとして存在したのである。

また、この大饗で使用された食器の具体的な形状について、瓶子は、梅瓶形や締腰形ではなく、肩から注ぎ口の付く、いわゆる水注形のものであり、さらに、酒盃や飯器として使用された「様器」は、土器の表面に胡粉を塗ったものであろうと推察した。