

# 土製煮炊具にみる中世食文化の特質

Aspects of Food-Eating Culture in Medieval Japan from the Standpoint of Earthenware Cooking Vessels

鋤柄俊夫

①はじめに

②土製煮炊具の定量分析

③土製煮炊具の個体分析

④おわりに

## 【論文要旨】

中世の食文化を特徴づける鍋と釜は、一般に東日本の鍋、西日本の釜という地域性が指摘されている。しかし出土する土製煮炊具をみれば、中世前期の東日本では鍋がみられず、西日本でも釜が全てであったわけではない。出土する数は少ないが、主体はおそらく鉄製品だったのでろう。それではあらためて、各地でみられる中世の土製煮炊具は、中世社会においてどのような役割を果たしていたのでろうか。小論は、定量分析と使用痕跡の検討などにより、この問題を考えたものである。

その結果、定量分析からは、鉄鍋の産地であった河内をはじめとする各地で、中世を通じた土釜・土鍋の量と播鉢の量の連動が明かとなり、個体分析では、土釜・土鍋と鉄鍋の法量が基本的に対応する点、鏝の有無が機能に反映されない点、内面の残滓が古代と比べて少ない点、脚付き煮炊具が広い地域でみられる点などを抽出することができた。

これらはいずれも、鉄製品が存在してなお、土釜・土鍋が日常品として使われていたことを示すものと考えられ、具体的には、土製煮炊具は高価な鉄釜の代用品として、主に「茹でる」・「蒸す」などの「湯沸かし」に使われたと推測されるのである。

中世前期にみられる東国と西国の違いは、おそらくこの調理法に由来するものと思われ、さらに15世紀以降にみられる全国的な土鍋・土釜の出土は、それ以外の土器・陶磁器と、その生産構造まで巻き込んだ、汎日本的な食文化の変化に関わるものと考えられるのである。

さらにこのような主たる用途の共通性と別に、土鍋・土釜はそれぞれの形態的な特徴などにより、独自の地域性を形成していた。これは、食文化という点で、おそらく当時の生活の違いをもっとも反映した地域性と言いうことができるが、中世社会に対するその意義は、単に食文化にとどまらない可能性ももってきている。今後の課題とされよう。