

煮炊器具と火の管理技術

炉の形式と鍋釜を中心に

Fire Place in Premodern Japan

朝岡康二

- ①はじめに
- ②日本の加熱装置の種類と性質
- ③「ニワイロリ(土間の炉)」と「イロリ(板間の炉)」
- ④東北地方の「ニワイロリ」・「大竈」・「シモイロリ」・「カミイロリ」
- ⑤南西諸島の炊事屋の「カマ」・裏二番座の「ジール」
- ⑥暖房機能と加工機能
- ⑦鍋・釜と加熱装置
- ⑧まとめにかえて

【論文要旨】

本稿は日本における伝承的な加熱装置と煮炊器具について、その概略を紹介しようとするものである。加熱装置として炉と竈を、煮炊器具として鍋と釜を、取りあつかっている。

当初の目的は、これを基に東アジア・東南アジア諸地域でのありようを比較しようとするものであったが、そこまでは至らなかった。これまでに見聞したこれらの地域の様相は、いずれ改めて比較研究として取りまとめるつもりである。

日本における伝承的な加熱装置ならびに煮炊器具は、昨今の急激な生活変容にともない、もはや実見することができなくなっている。したがって、これらについて知識をえようとすると、過去の調査記録に頼らざるおえないが、残念ながらこうした目的での利用に値するものが十分記録されているというわけではない。

ここでは、各地の民俗研究者が共同執筆して地域別にまとめた明玄書房の「火の民俗」「住い習俗」シリーズを主たる材料にして、そこから読みとれるものを拾い出す試みをおこなった。これには、どのような手続きによればこの種の資料を生かすことができるか、という実験的な意識があったが、その成果は、必ずしも十分なものにはならなかったかもしれない。