

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な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。

①……………はじめに

中世の食器様式は実に多様である。土器（土師器）、瓦器、須恵器、白瓷（常滑、瀬戸・美濃施釉陶器等）、中国・朝鮮・東南アジア製陶磁器、木・漆器、鉄器と、技術や色・装飾あるいは流通圏を異にする実に色々の種類のもが同時に存在する⁽¹⁾。そしてこれら各種の食器は決して雑然と共存するのではなく、種類は器種と密接な関係をもちながら全体として体系的な様式を形づくっている。本稿は、中世の人々がこれら各種の食器に、どのような意味を与えて、作り、運び、使用したのかを考えようとするものである。

ただしこのような考古学にとって難問に属する課題を考える場合には、分析の方針を明確にしておくことが大切であろう。私は食器の意味は、各種類・器種の、様式と量の二者に最もよく反映し、遺跡の性格と合わせて分析することによって、かなりの程度まで明らかにすることができると考えている。従って本稿では、従来なされてきた多くの計量成果に依拠しつつ、様式的な認識と遺跡の評価とを基礎とした、食器の計量的分析を行ないたい。

なおここで用いる個体数を重視した食器計量の方法また、破片数の個体数への換算の係数については、拙稿を参照されたい⁽²⁾。そしてすでに計量例が手計算では難しい量に達しているため、データベースを使用して集計した。

なお本稿の性質上、出土食器資料のすべての種類・器種を識別・計量して、個体数で提示、あるいは個体数に換算し得た成果を中心としている。勿論、土器あるいは陶磁器のような特定の種類の食器の詳しい器種別・産地別の計量、あるいは土器・瓦器・瀬戸美濃・常滑・備前・中国製陶磁器というような、種類だけの計量からも大切なことが判る。ただし、計量の情報を蓄積していくシステムを作り、かつ日本食器史の中に中世食器様式を位置づけるためには、すべての食器の種類と器種を同定して、その量を個体数で算出しなければならないのである。

また個々の種類の食器の意味を考えるには、様式として分析する事が大切である。すなわち土器・瓦器や陶磁器は言うまでもなく、木漆器・鉄器に至るまで、切り離して分析しては、その本質を考える事が難しくなるであろう。実際には遺存率の問題から土器・瓦器・陶磁器の分析が中心となることが多く、また用途には、茶道具・宗教具・暖房具のような複雑な問題があるにもかかわらず、あえて食器という用語を使用するのは、このことを強調したいからである。

なおこのような問題は中世においては、一部の地域と階層とについてであれば、文献・絵巻資料によってその実態を明らかにすることが可能であり、この面の研究が進みつつある。ただし、考古学は、年代・地域・階層に関わりなく研究することが出来るのであり、その役割は大きなものであるであろう。

また考古資料からの推論の可否を検証し得る可能性が相対的に高い中世考古学においては、結果を求めるだけではなく、民族考古学と同様に研究方法の深化・確立が大切な役目であるとする立場からは、まず考古資料の情報処理技術を高める事が重要である。本稿で考古資料以外の情報にあまり触れないのは、その意義を認めないのではなく、学際的研究のための考古学側の準備が大切であると考えからである。

②……………中世食器様式概観(図1~15)

私は中世を12世紀中頃から16世紀中頃の意味で用い、南北朝期を境として前期・後期に分けている。また南北朝期はその過渡期と理解している。ただし本稿の目的は、時代区分論を行なうことではなく、時代の文化の特質の一端を明らかにすることにある。この点の理解を抜きにして、画期論を行なうことは生産性に乏しいと考えるからである。

そのためにもまず、中世の食器の様式的な特徴について概観して、計量的研究を行なう基礎としよう。ただしこれを詳しく示すには莫大な紙数が必要となる。

ここでは中世食器の中でも、様式的特徴を発揮しているものや、独特の分野を形成したと考えるものを中心として、多彩な中世食器の氷山の一角の資料を、用途別に提示した(図1~15)⁽³⁾。これらの概略について、食器の使用の手順に従い、貯蔵・調理・煮炊・食膳の順に示そう。それぞれの詳しい点については、多くのすぐれた事例研究があり、参照されたい⁽⁴⁾。

貯蔵具(図1~4)

日本製陶器・中国製陶磁器が主であり、土器、木・漆器も使用された。この分野では、特に日本製陶器の役割が高い。そしてこの用途においては、むしろ食膳具より器種の分化が目立つことが中世的な特色の一つである。

とりわけ日本製陶器大甕は日本中世窯業の主力製品であり、各有力生産地の独自の様式的特徴とその技術水準の高さが良く表われるものである。中国製陶器大甕が定量出土するのは、北部九州の一部地域に限られる。

これらの用途には、藍甕や油甕のような商工業用、甕棺のような埋葬用、あるいは便所甕・肥甕のような生活・農業用のものをはじめ、実に多くの用途を含んでいたであろうことが明らかにされている。同時に水甕、酒甕、味噌甕、漬物甕、穀物甕のような食物貯蔵が大きな用途であったことも疑いない⁽⁵⁾。その詳細は、今後、付着物の観察と自然科学的な分析によって、明らかとなってくるであろう⁽⁶⁾。

壺は、甕より装飾が豊かであり、これについても色々の用途を想定できる。中でも酒を入れたであろう瓶子や酒会壺のような容器は、貯蔵具と食膳具との中間的な性質をもつものである。そしてこれらは灰釉施釉を行なう尾張瀬戸窯を典型として、中国製陶磁の様式を写す傾向が強いことが大甕とは大きく異なる点である。また中国製陶磁器壺そのものが全国的に流通した。

貯蔵具の生産地として中世前期においては、播磨魚住窯・能登珠洲窯を代表とする中世須恵器窯と、尾張瀬戸・常滑窯をはじめとする中世白瓷窯が稼動した。施釉陶器生産を行ない中国製陶磁器指向が強い瀬戸・美濃窯を別格として、魚住・珠洲・常滑窯が中世前期の三大広域流通窯であり、中小の生産地に対して強い様式的な影響力をもった。

そして西日本と東日本の日本海側には須恵器窯、東日本太平洋側には白瓷窯が主に分布する。ただし当期の特色は、この2系譜の技術をもつ生産地の分布も流通圏も重なり合うことが多いことである。むしろ同じ須恵器の技術をもつ播磨魚住窯と能登珠洲窯の流通圏が重ならないことが目立っている。

これに対して、中世後期には高品質が得られるもののコストがかかる須恵器の還元燻焼技術は急

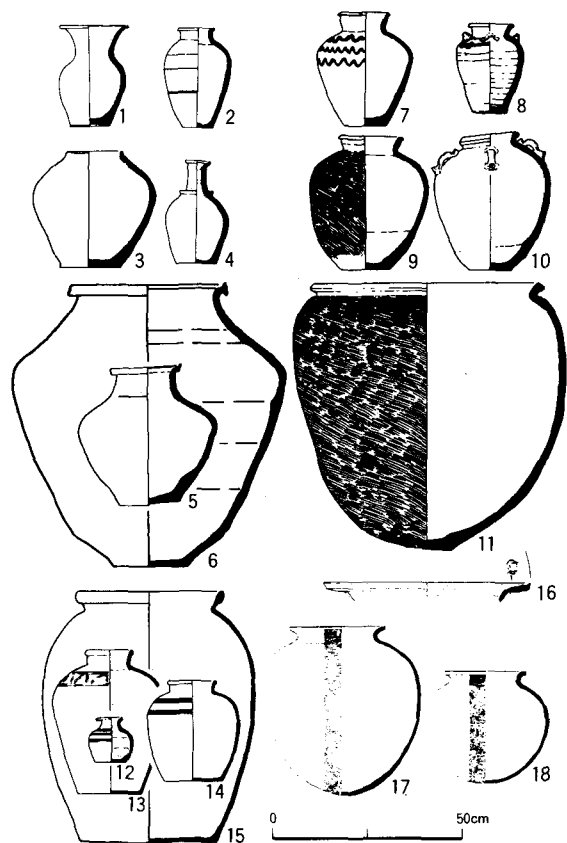


図1 中世の貯蔵具(1)

1～6 尾張常滑窯, 7～11 能登珠洲窯, 12～15 備前窯,
16～18 播磨魚住窯

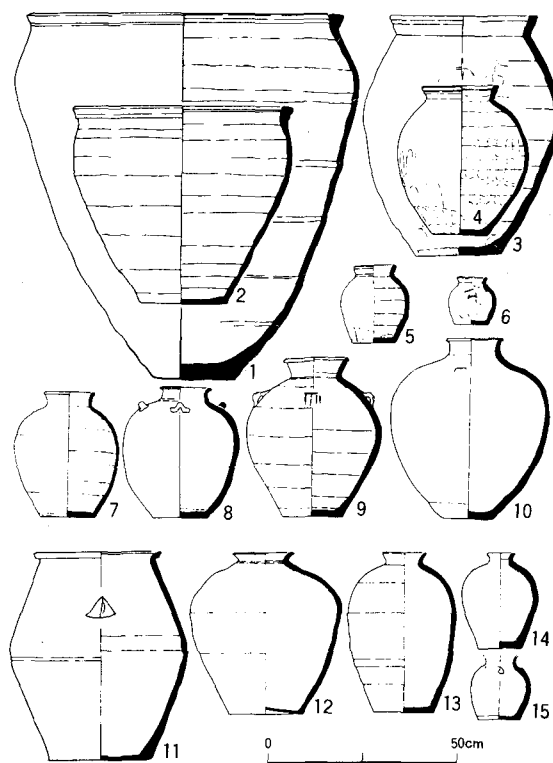


図2 中世の貯蔵具(2)

1～10 越前窯, 11～15 丹波窯

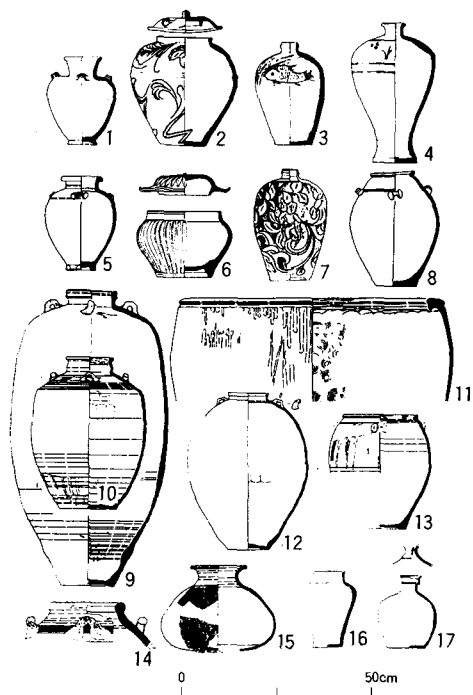


図3 中世の貯蔵具(3)

1～4 尾張瀬戸窯, 5～13 中国製陶磁器, 14・15
タイ製陶器, 16～18 朝鮮製陶磁器, 11のみ 1/12

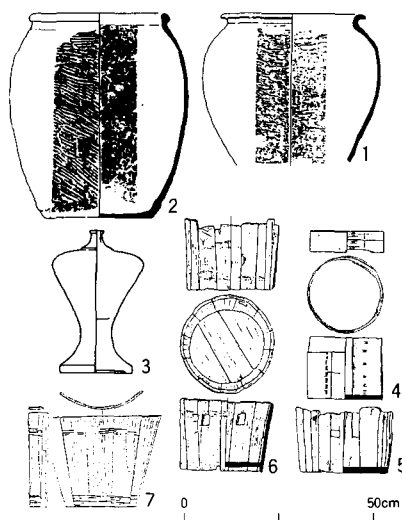


図4 中世の貯蔵具(4)

1 河内・和泉瓦器, 2 河内・和泉土師器,
3 能登総赤色漆器, 4 河内曲物, 5・6 河
内桶, 7 武蔵桶, 7は近世の可能性あり

速にすたれた。そして品質を維持しつつ須恵器焼成から脱却した備前窯が西日本、白瓷窯であるが独自の様式を確立した越前窯が北陸・東日本日本海側、流通圏を集約した尾張常滑窯が東海・東日本太平洋側に製品を供給し、中世後期の新たな三大広域流通窯となる。これらは流通圏が明確に別れ、地図上に線引きしやすいことが特徴である。また瀬戸・美濃窯は独自の展開をし、これらの地域圏を越えて製品が流通した。

また中世後期には丹波・信楽・伊賀のような畿内近国の中小白瓷窯も独自の様式をもちつつ、次第に成長した。なお畿内南部においては、瓦器、次いで土器の甕を生産・使用した。畿内では、貯蔵具の種類が複雑な構成をとり、独特の地域となる。そのはしりは、南北朝をやや遡る頃にあるらしい⁽⁷⁾。

中世には、曲物・桶・漆器壺類も貯蔵具として使用している。曲物は多用途の容器であり用途の具体的な識別は難しいが、米櫃・飯櫃として使うことがあったであろう。桶は、近世のように焼物の大甕を駆逐するほどには使用していないが、北部九州では中世前期から井戸側にまで用い、その他の地域でも若干の出土例がある⁽⁸⁾。漆器瓶子類は、儀式・宗教・宴会的な場での使用が多かったであろう。そして日本製陶器の一部に、様式的な影響を及ぼしている。

なお木製容器の生産は、焼物容器に比べて、燃料を必要としない点で経済的にすぐれている。しかし大型貯蔵具の分野では、剝物や挽物においては製作に大きな労力あるいは高い技術が必要であり、可塑性をもつ粘土を使用する焼物に劣るところがある。そして大型の桶・樽が量産されるようになると、この関係が変わってくるのであろう。

調理具(図5・6)

中世の調理具を代表するものは、すり鉢とすりこ木である。これらが、胡麻・味噌・魚すり身・和え物などを調理して、食膳を豊かにしたであろうことは容易に想像できる。それが民衆レベルにまで及ぶことが、王朝国家期とは異なる特色である。その使用の実態については、今後の自然科学的な分析の成果に期待したい。なおすり鉢は火にかける場合があるため、具や味噌をすりあわせて、汁物を作る場合があったと推察している。

すり鉢も貯蔵具以上に、日本製陶器の世界であり、中国製陶器すり鉢が定量出土するのは、北部九州に限られている。すり鉢は、王朝国家期以来、中国越州窯系青磁すり鉢と同様に、おろし目をつけない方式が本来のものである。そして播磨魚住窯や尾張常滑窯のような本流の生産地ではこれを固く守った。これに対して、能登珠洲窯や備前窯では早く12世紀末・13世紀頃から、おろし目をつけはじめようになり、中世後期にはおろし目をつけるものがほとんどとなる。

中世の中国製陶器すり鉢にはおろし目があるため、荻野繁春が示すように、中国または朝鮮のすり鉢の影響があった可能性が高いであろう⁽⁹⁾。ただし基本的には、すり鉢は日本あるいは各生産地において独自の様式が成立し、その在り方は大型貯蔵具と共通する部分が多い。

これらの中で、中世後期の瀬戸・美濃すり鉢は、鉄釉施釉を行なう点で、他と一線を画している。近世には、貯蔵・調理具に鉄釉をかけることが普通となるため、それは明らかに近世的様相を先取りするものである。

また中世後期には、日本製陶器の中でも独自の様式をもつ中小生産地が成長するが、同時に、これら陶器すり鉢の様式を写す土器すり鉢もまた各地で生産されたことが大きな問題である。新たな広域流通体制と、自給体制が一体となって進捗したのであろう。このほか中世後期は石臼がかなり

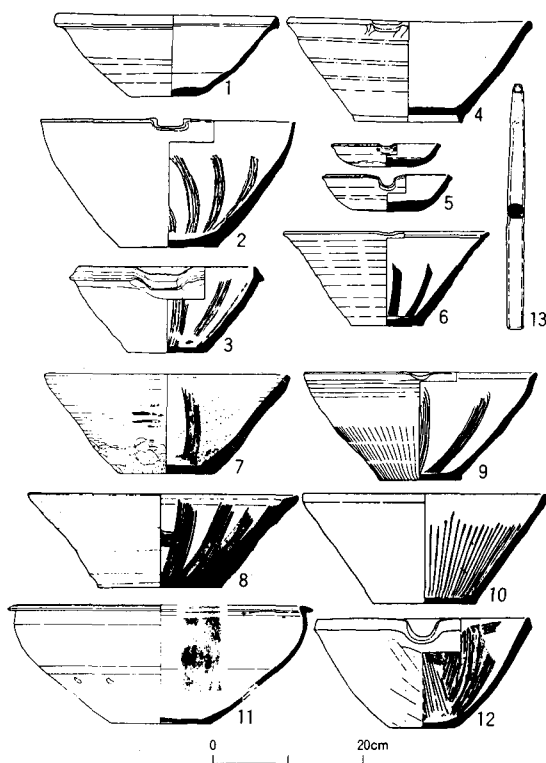


図5 中世の調理具(1)

1 播磨魚住窯, 2 能登珠洲窯, 3 備前窯, 4 尾張常滑窯, 5・6 尾張瀬戸窯, 7 加賀窯, 8 越前窯, 9 近江信楽窯, 10 丹波窯, 11 博多中国製陶器, 12 和泉瓦器, 13 堺すりこ木

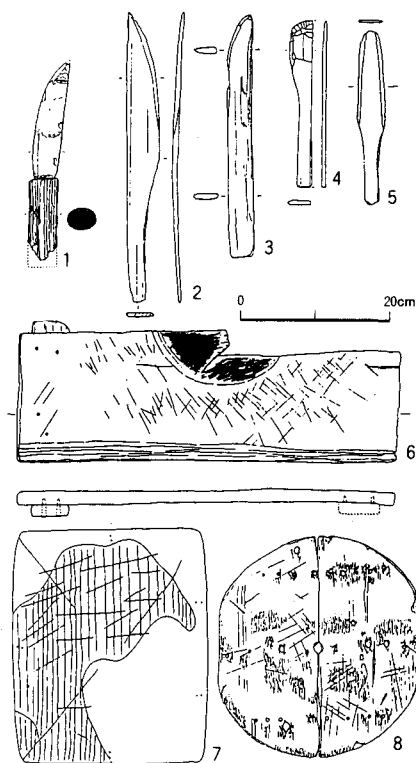


図6 中世の調理具(2)

1 河内包丁, 2~5 鎌倉切り箸, 6~8 鎌倉俎・転用俎

普及し、茶臼とともにその出現の時期が問題となろう。

これらの他に、庖丁、俎、切り箸がある。服部敬史の教示によると、俎そのものは出土例が少ないが、折敷や曲物の底板などを俎に再利用することが多いという。また切り箸については、荻野繁春が近世に味噌屋の看板として使用していることを指摘している⁽¹⁰⁾。服部敬史からは、これが台所で極めて便利な道具であるとする経験的な評価を教えられた。また曲物類も、食器や食物を洗うために使用したと思う。

煮炊具(図7・8)

鉄製鍋釜と土器鍋釜が主であり、石鍋もある。これらに加えて、底に穴のある曲物は蒸器、串の一部は焼物に使用したであろう。また火鉢、自在鉤、五徳、竈、囲炉裏等もこれに含めて考えなければならない。ただここでは、中に食物を入れて加熱調理するものを図示した。

鍋と釜は、食物の調理形態を考える上で大切な情報となる。鍋は雑炊あるいは汁物調理に、釜は炊飯に使用された可能性が高いからである。土器煮炊具の分布では、畿内において釜がかなりの比率で存在し西日本にもある程度点的に分布する。東日本では鎌倉とその周辺と東海西部において釜の出土が目立つ。これに対して、土器鍋は疎密と時間的偏差が大きい、ほぼ汎日本的に分布する⁽¹¹⁾。

使用痕の観察からは、土器釜には御飯を炊いたと思わせる炭化物の付着がある場合もあるが1回

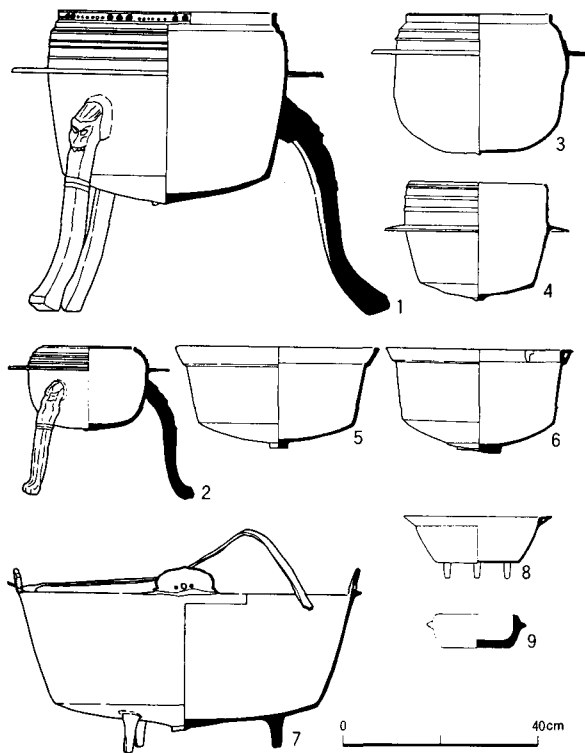


図7 中世の煮炊具(1)

1 河内鉄湯釜, 2 個人蔵鉄足釜, 3 河内鉄羽釜, 4 堺鉄羽釜, 5 和泉鉄鍋, 6 陸奥鉄鍋, 7 越前鉄鍋, 8 北海道鉄鍋, 9 紀伊石鍋

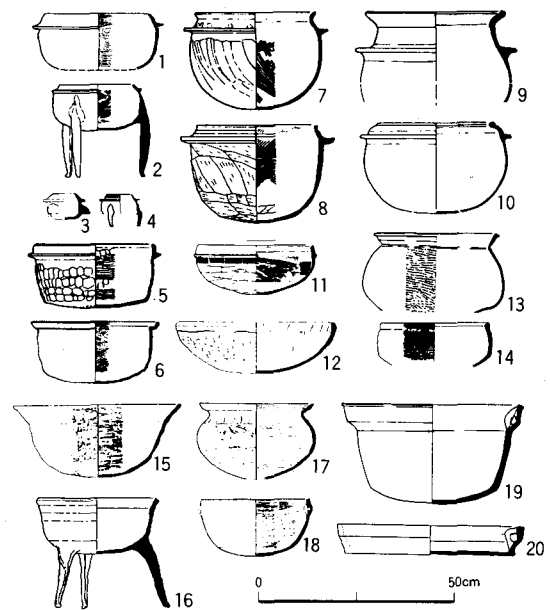


図8 中世の煮炊具(2)

土製煮炊具, 1~6 京都釜・鍋, 7・8 和泉釜, 9・10 大和釜, 11・12 近江鍋, 13・14 播磨鍋, 15 備後鍋, 16 周防足鍋, 17 伊勢鍋, 18 尾張鍋, 19・20 上野・武蔵鍋

限りの炊飯とみなせるものも多く、これがほとんど無い場合もある。前者では儀礼的な炊飯、後者の場合には、蒸器の釜あるいは「湯立て神事」のような儀式に用いたものであろう。いずれも宗教・儀式色が濃いものである。またミニチュアの小型釜にも火にかけた痕があり、何等かの煮炊に用いたことが判る。煎じ薬などを想像したいところである。また土器鍋にも1回限りの調理を行なったと考え得る例が多い。

このように使用には難しい問題が多く、使用痕観察を含めた計量的研究を蓄積することが必要である。なお服部敬史、田嶋明人、鋤柄俊夫による木製杓文字(しゃもじ)と杓子(おたま)の集成と教示から、土器・瓦器釜が多く分布する地域では炊いた飯を食べることがかなりあり、主に土器鍋が分布する地域では雑炊が主であった可能性があるとして推測している。

中世において、鉄製鍋釜と土器鍋釜は良く似た形である。そして鑄物と焼物の特性を考えるならば、土器鍋釜が鉄製鍋釜の様式を写したことが明らかである。なお北部九州と京都では中国製陶器煮炊具が少量出土しているが、その様式的影響は、日本製の土器煮炊具に及ばない。

中世の鉄鑄物生産は、五十川伸矢が示すように、畿内及びその周辺に1国程度を単位とする有力生産地があり、東日本にも独自の生産体制が確立していた⁽¹²⁾。また河内をはじめとする畿内有力鑄物師の技術水準は、梵鐘に加えて儀式用の大型鉄足付き羽釜が示している。これに対して、東日本における独自の体制は、内耳付きの鉄製・土器製鍋が表わしているであろう。中世における、この東西日本の分布の差が、大きな意味をもつことは後述しよう。

なお中世の煮炊具についての一つの問題は、中世前期の段階で東日本においては在地産の土器煮炊具がほとんど出土せず、煮炊具が鉄器化されたと考え得るにも関わらず、中世後期に土器煮炊具の生産が復活することである。これは前述のことからも判るように、単に鉄生産と土器生産の関係の問題に止まるものではなく、土器・瓦器煮炊具の特殊な用途と関わる問題である。

食膳具(図9~16)

食膳具は食事を用意した後、これを食べるための道具であり、最も複雑な内容をもっている。土器・瓦器、日本製陶器、各種輸入陶磁器、木・漆器がある。中世の当初から、まことに質素なものから、品質の高いものまで色々のものが存在する。なおその多様な品々の使用の源流は王朝国家期にある。

土器についてみると、大きな特徴をもつものは粘土板成形技法(粘土円盤の周辺に切込みを入れて皿に成形する、粘土紐巻上げの痕跡が生じない、内型を使用する場合と左手手法の場合とがある)による京都系土器である。この手法は11世紀中頃に京都において普及したものであり、以後も一貫して京都がこの種の土器の様式変化を主導する場となった。

中世において京都系土器が主に分布するのは畿内と北陸であるが、この土器が特に大きな様式的影響力を発揮したのは、12世紀中頃・末と15世紀末・16世紀初めの2時期であり、影響力をほぼ喪失するのは16世紀末・17世紀初めの頃である。その影響は、土器の量が少ない東北部・北海道南部⁽¹³⁾にまで及んでいる。またその器種構成が大きく転換し、法量分化が多様化したのは南北朝期であり、15世紀初めに確立する。土器は狭域の流通品であることが多いにも関わらず、その変化の節目が広域流通品の画期と一致することを指摘しておきたい。

畿内・北陸以外の一般的な土器は、轆轤成形によるものである。その中にはやや深めの器形のものもあるが有台の椀Bは、中世前期の瀬戸内東部を例外として、ほとんど存在せず、基本的に杯あるいは皿である。私はこれらを皿として扱っている。この土器は、京都系土器とは製作手法が異なるが、器種構成は中世前期には大小2種であり、中世後期には器種の数が増えることが多く、京都系土器と似た変化をする。このことは使用法が基本的に共通していたことを示しているであろう。

畿内とその周辺及び北部九州においては、中世前期に瓦器椀・皿類を生産し使用した。その器種構成から見て、11世紀中頃に成立した北河内楠葉産の瓦器と、太宰府の瓦器が格上であったと推察している。12世紀中頃以後は、和泉の瓦器椀が瀬戸内を中心として活発に流通した。これらは椀が主流であることが、土器との大きな違いである。そして南北朝期を境として、瓦器食膳具は消滅した。なお和泉の瓦器皿は例外である⁽¹⁴⁾。

瓦器椀は、中国製陶磁器を写した黒色土器椀の系譜下にあるため、初期には中国製陶磁器椀に似た形をしている。ただし11・12世紀の同時期における主流の玉縁白磁椀は写さず、以後も磁器の様式から離れる傾向にある。中世の土器・瓦器は、古代後半期とは異なり、基本的に中国製磁器指向がないことが大きな特徴である。

中世前期の国産施釉陶器食膳具の主体をなす椀皿は、須恵器と白瓷を通じて無釉であることが多い。大切なことは、これらも瓦器椀皿と同様に、中世においては磁器指向から脱却する傾向にあることである。そしてその盛行期も瓦器椀皿と共通することからみて、中世前期には、土器、瓦器、日本製無釉陶器の椀皿は、同じグループを形成していたとみたい。土器煮炊具も、中国製南蛮手陶器銅等を写さないことから、これに含める。

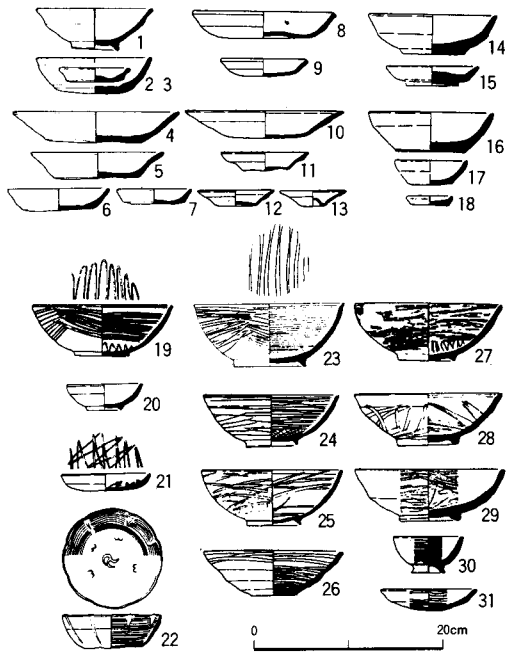


図9 中世の食膳具(1)

土師器：1～7 備後，8～13 京都，14～18 鎌倉，瓦器：19～22 河内（楠葉），23 大和，24 和泉，25 紀伊，26 丹後，27・28 近江，29～31 大宰府，28のみ黒色土器

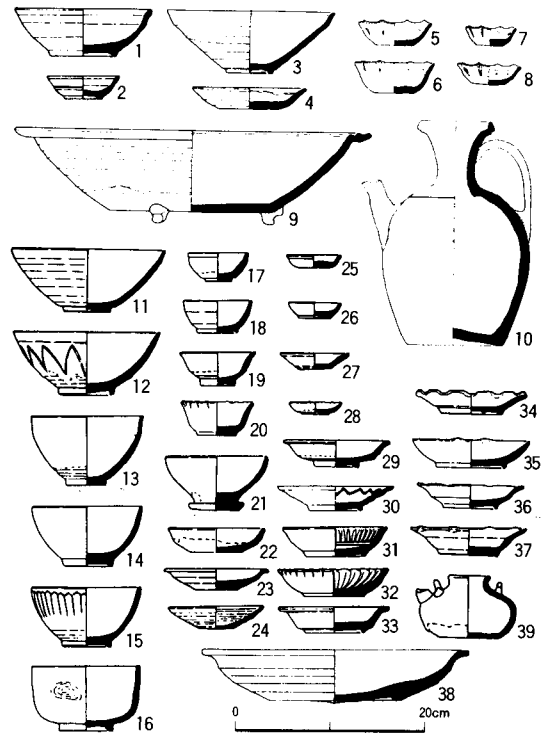


図10 中世の食膳具(2)

1・2 尾張常滑窯，5～10 尾張古瀬戸窯，11～39 尾張瀬戸大窯

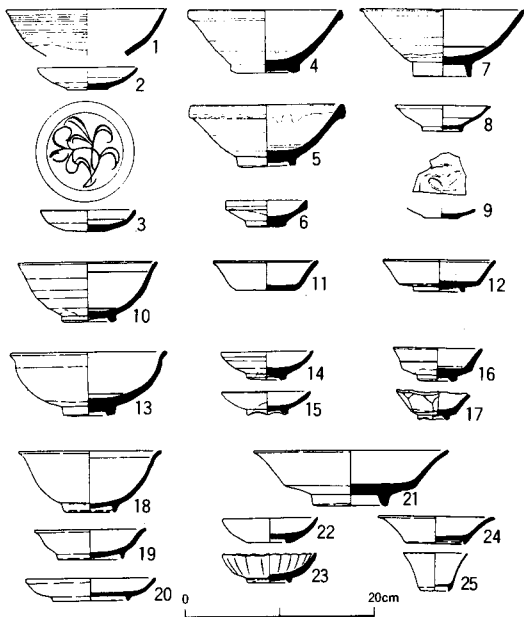


図11 中世の食膳具(3)

1～25 中国製白磁，9のみ青白磁

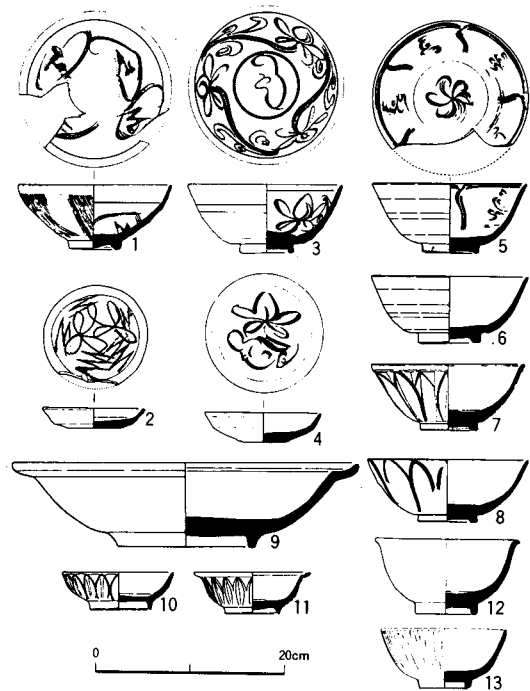


図12 中世の食膳具(4)

1～13 中国製青磁

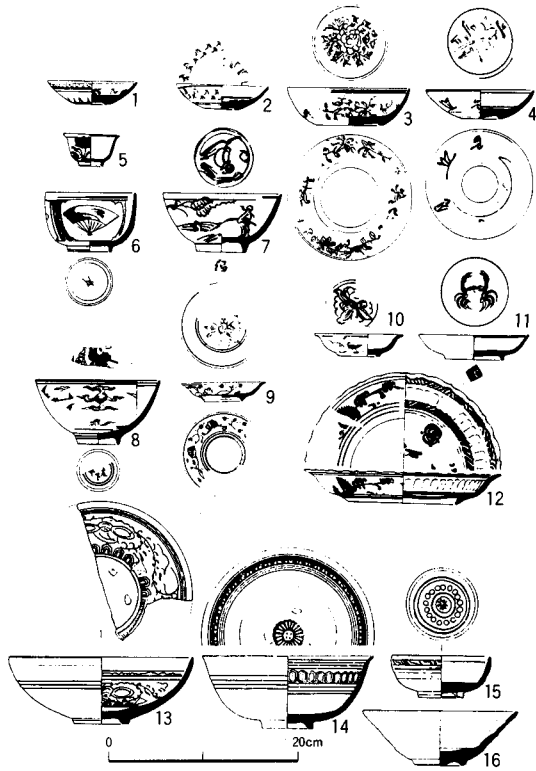


図13 中世の食膳具(5)

1～12 中国製青花, 13～16 朝鮮製陶磁器

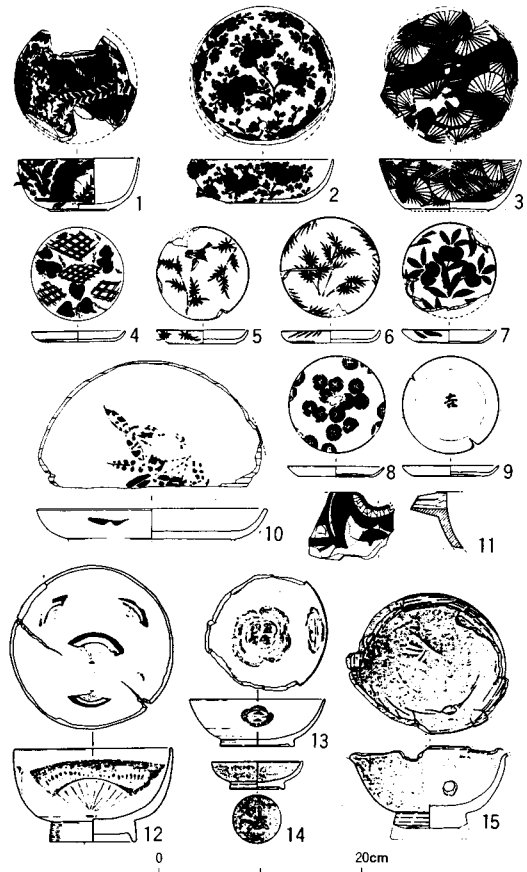


図14 中世の食膳具(6)

1～11 鎌倉, 12～15 越前一乗谷

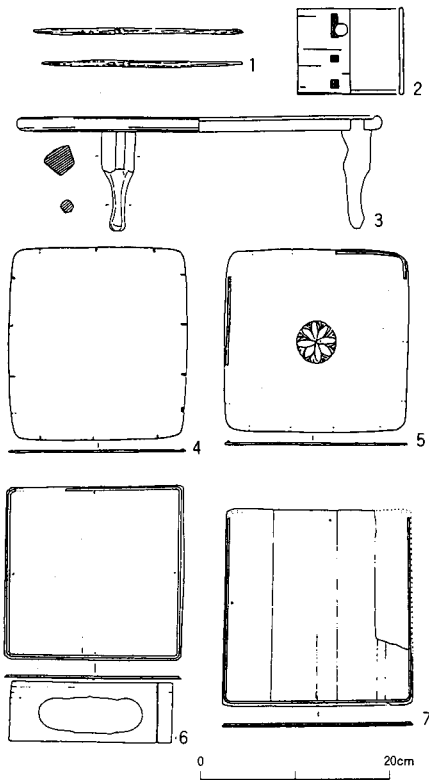


図15 中世の食膳具(7)

1～7 鎌倉

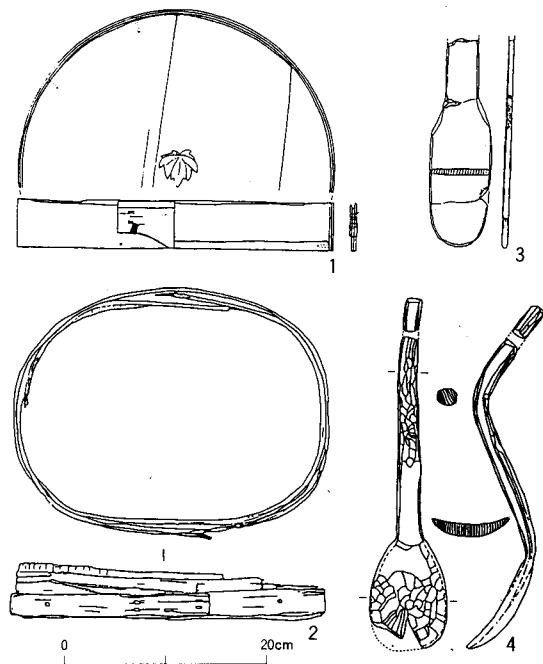


図16 中世の食器追補

1～4 鎌倉

これらと入れ替わるように盛行する瀬戸・美濃の施釉陶器食膳具は、和様化する部分もあるが、茶陶であろう天目碗を含めて、基本的に中国製陶磁器指向が著しい。さらには、16世紀の大窯期には、極めて多彩な食膳具の生産を行なっている。これは日本製の中世食器の中では異色であり、鉄釉すり鉢と同様に、近世的な生産にいち早く踏み込んでいるものである⁽¹⁵⁾。そのため瀬戸・美濃の食器と、他の中世的な食器の比率が問題になるのである。

中世には日本の至る所で中国製陶磁器が出土する。また少量ではあるが、朝鮮製陶磁器や東南アジア製陶磁器が出土している⁽¹⁶⁾。中国製陶磁器の輸入が活発化するのには、9世紀中頃以来の現象であり、青磁、白磁、青白磁、青花、褐釉陶器等の様式と構成比率から幾つもの段階が設定できる。重要な節目は、9世紀中頃～末における中国南部越州窯系青磁と中国北部製白磁の輸入の本格化、11世紀中頃の白磁・青白磁化、12世紀中頃～末の青磁の復活と中国南部製陶磁器の汎日本的な大量流通、南北朝期を境とする新たな様式の白磁と青磁の共存と西日本における減少、15世紀末における青花の全国的な流通、16世紀末における日本製陶器に対する比率の減少であろう。そして中国製陶磁器が、古代や近世におけるような高級品であったかどうか問題である。

また近年、中世の食膳具において、極めて大きな意味をもつことが判明してきたものは木・漆器である。その内容は、碗皿、食膳具として使用した可能性をもつ小型曲物、箸、折敷・膳等である。木・漆器をさらに詳しく検討すれば、一層豊かな内容のあることが判明してくるであろう。

木・漆器食膳具で最も多いものは、漆器碗皿である。これらは、黒1色、赤1色、あるいは外黒内赤のものが多い古代の漆器碗とは異なり、黒赤を駆使して精緻な文様を描くものが非常に多い。また古代においては漆器は数が少ないものであるが、中世では決して珍しいものではなくなった。その背景に、渋下地を用いる安価で大量の漆器生産を可能にした技術革新があったことを、四柳嘉章が明らかにしている⁽¹⁷⁾。

これらの漆器碗皿は中国製陶磁器と同様に碗皿を基本とする。ただし形や装飾をみるならば、決して中国製陶磁器指向が顕著であるとは言えないものである。この点においては、漆器碗皿は、日本製土器・無釉陶器食膳具と同じ類に属するであろう。ただし表面に塗りを加える点は、施釉陶磁器と共通する要素と思う。私は漆器碗皿は、無釉と施釉の二大焼物食膳具群の中間に位置し、焼物は漆器と組合せて、初めて食膳具として完成すると推察している。

箸の使用は、おそらく8世紀初め頃に、中国から導入したものであり、膳の出現はこれに若干遡る。これらは匙も含めて官僚制的な身分秩序を表現するための個人用食膳具セットを作るために用いられたものである。そして中世においては、箸と折敷はかなり普及するが匙はあまり出土しない。

現代の韓国では金属器食器が残るばかりでなく、箸は副食、匙は主食とスープというように古式の使用法を良く残しているように思う。中世の箸の使用法は、碗を手にもち口をつけて汁を飲むようなことも含めて、中国・韓国の方々から見たら極めて行儀が悪い、私達の食事習慣に似たものではなかったかと思う。ただし箸状木器が箸であるかどうかは、出土状況や伴出品に注意して判定しなければならないものである。

服部敬史の教示によると、中世の箸は白木で両口のものが大多数である。これは我家では正月にだけ使うものである。折敷・膳には白木のもものと漆塗りのものがある。白木のもものは碗皿を含めて神器、漆塗りのものは仏器を含んでいるであろう。量的には白木のものが多い。これらの折敷・膳

をどのように器と組合せて、どのような場で用いたかも、大きな問題である。

以上、簡単に中世食器様式の一端を紹介した。それは極めて複雑な内容をもつものである。これらを私なりに、様式の写しあるいは模倣という点から一応の整理をしておきたい。このような様式の現象は、使用の問題と密接に関係すると思うからである。

古代においては、食膳具を中心として金属器、次いで中国製陶磁器を写す傾向が顕著であり、形を写すものと写さないものの仕分けは比較的簡単であった。これに対して、王朝国家期のはしりを経た中世においては、これがかなり複雑となる。すなわち中国製陶磁器指向が顕著あるいは目立つものは日本製施釉陶器食膳具・小型貯蔵具と日本製無釉陶器小型貯蔵具である。これに対して磁器指向が目立たないものは、日本製土器・瓦器食膳具・貯蔵具・調理具・煮炊具、日本製無釉陶器大型貯蔵具・食膳具である。そして後者では、土器・瓦器・無釉陶器食膳具は独自の様式をもち、土器・瓦器貯蔵・調理・食膳具が日本製陶器あるいは鉄器を写すことが多い。そして漆器食膳具とりわけ椀皿は、この施釉・無釉の両者にまたがる性格をもっている。

③……………中世食器の組成

ここでは、食器計量の成果から、中世食器様式を構成する個々の食器の意味を考えることにしよう。なお前述のように、本稿の性格から消費遺跡出土食器のすべての種類・器種を個体数で計量したものの、あるいは個体数に換算しえたものを主に扱っている。

ただし本資料群を集計してから執筆するまでに若干の時間を要したため、その間に新しい計量の成果がかなり報告された。これらの成果も含めるべきではあるが、この種のデータの集計には膨大な計算が必要であるため、完璧を期すと集計は永久に不可能となりかねない。ここでは中間的な集計結果を提示して、順次、これを充実させていく方針をとりたい。なお土器・陶磁器と木・漆器あるいは鉄器の比率も重要であるが、ここでは遺存率が対等であるものに絞った（文末の文献リスト参照）。

中世食器様式の全体像 (表1～4)

中世の日本列島において、北海道と琉球は独自の世界を形成している。また中央部においてすら一つの国家があったのか、西国と東国の二つの国家が存在したのか等は、日本史の重要な問題であり、考古学も積極的に関わるべきものであろう。このような課題も考えるために、まずすべての資料を集計して中世の平均的な在り方を探り、その後、に時期・地域・また遺跡の性格の違いがどのような部分に表われているかを考えたい。

本資料群の食器総量は用途別に集計できたものだけで、約100万破片、37518.3個体分である。これらはまだ色々のことを論じるには少ないという評価もあるが、多くの方々の大変な仕事の結晶であり、かつかなりの量であると思う。これらについては、資料が多い食膳具から検討することにしてしよう。

種類・器種別の比率を見ると、まず日本製の土器が72%と高率であることが注意を引く（表1）。律令国家期にすでに土器・黒色土器より須恵器が多い地域が増加しつつあったことと比較すると、その違いは明瞭であり、この在り方の基礎は、王朝国家期に形成されたものである。土器の器種では、皿が著しく多い。反対に瓦器では椀が多いが、土器の皿に匹敵する量ではない。瓦器椀

は王朝国家期の黒色土器碗以来のものであり、また中世前期の中で衰退するものである。このことから中世の瓦器の特質はむしろ貯蔵、調理、煮炊、暖房、香・茶用の大型品に表われていると思う。

日本製陶器は、全体の約8%の量である。この中で、壺・甕・すり鉢に絞ると、約4.3%であり、かなり少ない数値である。ただしこれらは、おそらく使用期間が食膳具よりかなり長いものであり、食生活を営む上では同等以上の意義をもつものであろう。そして生産地毎の、食膳・貯蔵・調理具の比率の違いは、供給した各地の生産地あるいはその中の特定の支群の性格を示すものである。

輸入陶磁器については各種のものがあるが、2番目に多い朝鮮製陶磁器でも0.1%であり、碗・皿を中心とする中国製陶磁器が約20%と極めて高い比率を占めている。なお中世の中国製青磁・白磁は碗の比率が高いことに特色があるが、16世紀に大量に輸入された青花は、碗皿の比率のバランスがとれている。この点は、大窯期の瀬戸美濃製品にも共通するところがある。なお褐釉陶器には碗・皿以外の器種が多い。これは北部九州を中心として出土するものであり、中に色々の交易品を入れてもたらされ、そのまま利用することが多かったと推察している。

用途別食器組成をみると、まず食膳具が94%と大多数を占めることが特徴的である(表2)。貯蔵具は3.4%、調理具は1.9%であり、最も消費率が高い土器煮炊具は0.8%に過ぎない。このような構成比率は律令国家期では、かなり上位の遺跡に限られるものであり、中世民衆の生活水準の高さを示している。そして中世においては、東西日本においてごく普通に鉄製鍋釜で煮炊きを行なったことは間違いないであろう。むしろそれにも関わらず、なぜ土器煮炊具を用いたのかが問題である。

食膳具の中においては、土器約76%、中国製陶磁器約20%、日本製陶器約4%、朝鮮製陶磁器約0.1%の順である。中国製の陶磁器が、日本製の施釉陶器よりはるかに高い比率で使用されることが中世食器様式の大きな特色である。なお日本製陶器食膳具の最大の生産地帯である東海はこの例外である。このことは逆に、土器食膳具の意味をも考えさせるであろう。古代と近世においては、品質の高いものほど量が少なく、ピラミッド状の構造となるが、中世では両極のものが多いのである。そしてその両極同士の比率は、安定したものではなく、偏差が大きいことが大きな問題である。

またその器種構成を見るならば、土器は皿が多く、陶磁器は碗が多い。その差の意味は大きな問題であるが、ここでは先述のように漆器食膳具の重要性を反映する部分があることを指摘しておきたい。

中世には土器の貯蔵・調理具も存在するが、基本的に日本製陶器が多い。貯蔵具では75.8%、調理具では90.5%を日本製陶器が占める。これに対して、中国製陶磁器は小型貯蔵具では、貯蔵具全体の約22%を占めている。

土器煮炊具は、前述のように極めて少なく、中国製陶器はさらに少ない。なお得られた資料では、釜が鍋よりかなり多いが、鍋のほうが普遍的に存在し、畿内以外の地域の計量例が充実すれば、その差は縮まるであろう。ただしこれは畿内南部で、釜を主とする土器煮炊具を活発に使用したことを反映している。

なお時間的な差を考慮するため、中世前期と後期に仕分けることができた資料の用途別集計も提示した(表3・4)。ここでは南北朝期を中世前期に含めているが、それはこのほうが違いが明確になるからである。これについては詳しい説明を省略するが、主体となる食器の種類が、明確に交

表1 中世の種類・器種・用途別食器組成 (器種の同定に幅のあるものを含むため、
器種別個体数の合計は小計に一致しない場合がある)

種類	器種	個体数	用途	個体数
日本製土器・瓦器 土器		%		%
	皿	23824.6(97.4)	食膳具	25893.9(99.3)
	椀	444.5(1.8)	貯蔵具	1.4(*)
	高杯	0.6(*)	調理具	0.9(*)
	すり鉢	0.9(*)	煮炊具	190.2(*)
	壺	1.4(*)	小計	26086.4[96.5]
	釜鍋	182.0(0.7)		
瓦器	椀	636.5(77.7)	食膳具	792.9(84.1)
	皿	64.2(7.8)	貯蔵具	31.1(3.2)
	すり鉢	21.9(2.7)	調理具	21.9(2.3)
	甕	31.1(3.8)	煮炊具	97.4(10.3)
	釜	61.4(7.5)	小計	943.3[3.5]
	鍋	4.4(0.5)		
			日本製土器・瓦器小計	27029.7[72.0]
日本製陶器 播磨	椀	*	食膳具	286.0(77.3)
	皿	*	貯蔵具	8.2(2.2)
	すり鉢	75.7(94.2)	調理具	75.7(20.5)
	壺	*	小計	369.9[12.6]
	甕	4.7(5.8)		
珠洲	椀	0.1(0.1)	食膳具	0.1(0.1)
	すり鉢	26.5(35.1)	貯蔵具	48.9(64.8)
	壺	11.0(14.6)	調理具	26.5(35.1)
	甕	37.9(50.2)	小計	75.5[2.6]
常滑	椀	1.0(2.8)	食膳具	1.0(2.5)
	すり鉢	9.2(25.3)	貯蔵具	29.4(74.2)
	壺	0.9(2.5)	調理具	9.2(23.2)
	甕	25.2(69.4)	小計	39.6[1.4]
越前	鉢	47.2(4.2)	食膳具	47.2(4.2)
	すり鉢	485.4(42.8)	貯蔵具	601.5(53.0)
	壺	296.7(26.2)	調理具	485.4(42.8)
	甕	303.7(26.8)	小計	1134.1[38.7]
加賀	すり鉢	0.7(16.3)	貯蔵具	3.6(83.7)
	壺	0.5(11.6)	調理具	0.7(16.3)
	甕	3.1(72.1)	小計	4.3[0.1]
信楽	壺	3.3(100)	貯蔵具	3.3(100)
			小計	3.3[0.1]
備前	鉢	2.9(1.0)	食膳具	27.2(9.1)
	すり鉢	27.0(9.1)	貯蔵具	243.2(81.8)
	壺	163.4(54.9)	調理具	27.0(9.1)
	徳利	24.3(8.2)	小計	297.4[10.1]
	水屋甕	19.7(6.6)		
	甕	60.1(20.2)		
亀山	壺	0.2(66.7)	貯蔵具	0.3(100)
	甕	0.1(33.3)	小計	0.3[*]
丹波	壺	10.2(100)	貯蔵具	10.2(100)
			小計	10.2[0.3]
瀬戸美濃	灰釉椀	81.7(8.3)	食膳具	983.0(98.6)
	灰釉皿	487.8(49.8)	貯蔵具	5.8(0.6)
	灰釉盤	15.2(1.6)	調理具	7.7(0.8)
	灰釉水注	0.1(*)	小計	996.5[33.9]

種類	器種	個体数	用途	個体数
	灰釉おろし皿 鉄釉碗 鉄釉皿 鉄釉壺 すり鉢	7.4(0.8) 360.2(36.8) 25.2(2.6) 1.1(0.1) 0.3(*)	その他 日本製陶磁器小計	62.1 2993.2[8.0]
朝鮮製陶磁器	碗 壺	26.4(96.0) 1.1(4.0)	食膳具 貯蔵具 朝鮮製陶磁器小計	26.4(96.0) 1.1(4.0) 27.5[0.1]
中国製陶磁器 青磁	碗 皿 盤 鉢 水注 壺	1401.0(69.4) 581.5(28.8) 29.6(1.5) 1.8(0.1) 1.7(0.1) 2.3(0.1)	食膳具 貯蔵具 小計	2072.3(99.9) 2.3(0.1) 2074.6[27.9]
白磁	碗 皿 盤 壺	1840.9(52.7) 1652.6(47.3) 0.1(*) 1.7(*)	食膳具 貯蔵具 小計	3510.2(100) 1.7(*) 3511.9[47.2]
青白磁	碗 皿 水注 梅瓶	81.3(49.8) 81.1(49.7) 0.1(0.1) 0.6(0.4)	食膳具 貯蔵具 小計	162.5(99.6) 0.6(0.4) 163.1[2.2]
青花	碗 皿 盤	314.7(27.9) 812.2(71.9) 2.7(0.2)	食膳具 小計	1129.6(100) 1129.6[15.2]
天目	碗	6.8(100)	食膳具 小計	6.8(100) 6.8[0.1]
褐釉陶器 (鉄絵を含む)	碗 皿 盤 鉢 すり鉢 壺 袋物 甕 行平	4.0(0.7) 31.0(5.6) 126.8(23.1) 72.5(13.2) 43.6(7.9) 23.4(4.3) 240.2(43.8) 5.5(1.0) 2.0(0.4)	食膳具 貯蔵具 調理具 煮炊具 小計	235.0(42.8) 269.1(49.0) 43.6(7.9) 2.0(0.4) 549.7[7.4]
三彩	盤	0.2(100)	食膳具 小計 その他 中国製陶磁器小計	0.2(100) 0.2[*] 32.0 7467.9[19.9]
			総計	37518.3個体

表2 中世の用途別食器組成

用途	個体数	用途	個体数
食膳具	%	調理具	
土器	25893.9(97.0)	土器	0.9(3.9)
瓦器	792.9(3.0)	瓦器	21.9(96.1)
日本製土器・瓦器小計	26686.8[75.7]	日本製土器・瓦器小計	22.8[3.3]
瀬戸美濃	983.0(72.6)	播磨	75.7(12.0)
播磨	286.0(21.9)	珠洲	26.5(4.2)
珠洲	0.1(0.1)	常滑	9.2(1.5)
常滑	1.0(0.1)	越前	485.4(76.7)
越前	47.2(3.5)	加賀	0.7(0.1)
備前	27.2(2.0)	湊焼	0.4(0.1)
その他	44.9	備前	27.0(4.3)
日本製陶器小計	1399.4[4.0]	瀬戸美濃	7.7(1.2)
朝鮮製陶器小計	26.4[0.1]	日本製陶器小計	632.6[90.5]
青磁	2072.3(29.1)	褐釉陶器	43.6(100)
白磁	3510.2(49.3)	中国製陶磁器小計	43.6[6.2]
青白磁	162.5(2.3)	調理具小計	699.0[1.9]
青花	1129.6(15.9)	煮炊具	
天目	6.8(0.1)	土器	190.2(66.1)
褐釉	235.5(3.3)	瓦器	97.4(33.9)
三彩	0.2(*)	日本製土器・瓦器小計	287.6[99.3]
その他	31.5	褐釉陶器	2.0(100)
中国製陶磁器小計	7148.6[20.3]	中国製陶磁器小計	2.0[0.7]
食膳具小計	35261.2[94.0]	煮炊具小計	289.6[0.8]
貯蔵具		総計	37518.3個体
土器	1.4(4.3)		
瓦器	31.1(95.7)		
日本製土器・瓦器小計	32.5[2.6]		
播磨	8.2(0.9)		
珠洲	48.9(5.1)		
常滑	29.4(3.1)		
越前	601.5(62.8)		
加賀	3.6(0.4)		
信楽	3.3(0.3)		
湊焼	3.0(0.3)		
丹波	10.2(1.1)		
備前	243.2(25.4)		
龜山	0.3(*)		
瀬戸	5.8(0.6)		
その他	3.8		
日本製陶器小計	961.2[75.8]		
青磁	2.3(0.8)		
白磁	1.7(0.6)		
青白磁	0.6(0.2)		
褐釉陶器	269.1(98.3)		
中国製陶磁器小計	273.7[21.6]		
貯蔵具小計	1268.5[3.4]		

表3 中世前期の用途別食器組成

用途	個体数	%
食膳具		
土器	2676.7	(81.6)
瓦器	603.9	(18.4)
日本製土器・瓦器小計	3280.6	[93.3]
播磨	104.2	(91.4)
常滑	1.0	(0.9)
瀬戸	8.8	(7.7)
日本製陶器小計	114.0	[3.2]
青磁	64.2	(69.3)
白磁	26.0	(28.1)
青白磁	0.1	(0.1)
褐釉	2.1	(2.3)
三彩	0.2	(0.2)
その他	28.8	
中国製陶磁器小計	121.4	[3.5]
食膳具小計	3516.0	[92.5]
貯蔵具		
土器	1.1	(12.0)
瓦器	8.1	(88.0)
日本製土器・瓦器小計	9.2	[20.4]
播磨	6.2	(18.3)
常滑	26.0	(76.7)
備前	0.2	(0.6)
亀山	0.3	(0.9)
瀬戸	1.2	(3.5)
日本製陶器小計	33.9	[75.2]
青磁	0.6	(30.0)
白磁	1.3	(65.0)
褐釉陶器	0.1	(5.0)
中国製陶磁器小計	2.0	[4.4]
貯蔵具小計	45.1	[1.2]
調理具		
瓦器	0.4	(100)
日本製土器・瓦器小計	0.4	[0.6]
播磨	60.3	(86.4)
常滑	7.6	(10.9)
瀬戸	1.9	(2.7)
日本製陶器小計	69.8	[99.4]
調理具小計	70.2	[1.8]
煮炊具		
土器	132.6	(77.3)
瓦器	39.0	(22.7)
日本製土器・瓦器小計	171.6	[100]
煮炊具小計	171.6	[4.5]
総計	3802.9	個体

表4 中世後期の用途別食器組成

用途	個体数	%
食膳具		
土器	11193.6	(99.9)
瓦器	12.6	(0.1)
日本製土器・瓦器小計	11206.2	[74.3]
瀬戸美濃	864.8	(94.8)
越前	47.2	(5.2)
備前	0.3	(*)
その他	54.9	
日本製陶器小計	967.2	[6.4]
朝鮮製陶器小計	25.1	[0.2]
青磁	837.6	(29.1)
白磁	1069.4	(37.2)
青花	965.0	(33.6)
天目	2.0	(0.1)
その他	1.8	
中国製陶磁器小計	2875.8	[19.1]
食膳具小計	15074.3	[92.7]
貯蔵具		
土器	0.3	(100)
日本製土器・瓦器小計	0.3	[*]
珠洲	36.0	(5.7)
越前	589.0	(93.2)
信楽	0.8	(0.1)
湊焼	3.0	(0.4)
備前	2.4	(0.4)
瀬戸	0.7	(0.1)
その他	3.8	
日本製陶器小計	635.7	[100]
貯蔵具小計	636.0	[3.9]
調理具		
土器	0.9	(100)
日本製土器・瓦器小計	0.9	[0.2]
珠洲	11.9	(2.4)
越前	483.8	(96.0)
湊焼	0.4	(0.1)
備前	7.6	(1.5)
瀬戸美濃	0.2	(*)
日本製陶器小計	503.9	[99.8]
調理具小計	504.8	[3.1]
煮炊具		
土器	31.0	(63.9)
瓦器	17.5	(36.1)
日本製土器・瓦器小計	48.5	[100]
煮炊具小計	48.5	[0.3]
総計	16263.6	個体

替する。同時に、基本的な組成は共通していて、ここに中世的な特質があったことが判る。

以上で、極めて大まかな傾向を示した。次にこれらを地域別に集計して、その差を考えることにしよう。

食器組成の地域差
(表5～12)

ここでは、特色をもつ地域として、京都、京都を除く畿内、北陸、東北・北海道南部、関東、東海、瀬戸内、北部九州に分けて示そう。これ以外の地域も重要であるが、可能な範囲で次節以下で触れたい。ただし地域を細別すると、得られた資料の時期や遺跡の性格の偏差が大きくなっていくことには注意しておかなければならない。

京都(表5)：畿内においても、京都は独特の地域であるため、別に集計した。年代は中世前期のものが主であり、白河街区という政治的中心地と下京の商工業地区の資料とを含んでいる。

まず用途別の比率についてみると、中世前期の全国的な平均(表3)と比べても、土器煮炊具が1.6%と少なく、貯蔵・調理具が同程度であるため、食膳具が約96%と高率を占める。

食膳具においては、土器が約96%を占めている。瓦器は中国製陶磁器よりもはるかに少ない比率である。日本製陶器は1%に満たず、中国製陶磁器は約4%である。中世後期には、中国製陶磁器が減少して瀬戸・美濃施釉陶器がやや増加するが、土器が極めて多い大勢は変わらない。

貯蔵具は日本製陶器が約89%と主流であるが、中国製陶磁器も約7%を占めている。日本製陶器には表にあげたもの以外にも、讃岐・備前・珠洲はじめ色々のものがあるが、尾張常滑窯の甕の比率が高いことに特徴がある。

調理具は、ほとんどが日本製であり、貯蔵具と同じ産地のものがあるが、この分野では播磨魚住窯の製品の比率が高く、貯蔵具との差が明瞭である。

煮炊具は量が少ないが、食膳具とは異なって、瓦器が絶対的に多いことが特色である。

京都は都市という性格から、多様な品目が出土するが、以上のようにそれらは寄せ集めではなく器種毎に明確な方式がある。

畿内(表6)：京都を除く畿内の中世前期資料を集計した。中世後期についても計量例があるが、京都との異同を明確にするためにここでは除いた。まず全体を集計した組成に比べて、土器煮炊具の比率が14.4%と全国でも最も高く、京都の組成とは異なっている。その分、食膳具の比率が低い。

食膳具についてみると、土器より瓦器がはるかに多く、京都との違いが大きい。反対に煮炊具では土器が多く、この面でも京都とはかなり様相を異にする。

ただし土器と瓦器の食膳具を合計すると約96%であり、京都とほぼ同じ比率である。そして土器・瓦器と陶磁器の比率、あるいは陶磁器の構成比率についても、京都とほぼ似たものであるとみなしてよいであろう。畿内においては、京都でも京都以外でも、土器・瓦器と陶磁器というレベルではほぼ同じであり、土器・瓦器の構成比率が違うのである。

北陸(表7)：中世前期と後期の資料を集計しているが、主体をなすのは16世紀の越前一乗谷朝倉氏館の資料である。まず土器煮炊具がほとんど存在せず、食膳具が約93%であり、貯蔵・調理具を含めて中世日本の平均的な数値となっている。この在り方は、12世紀中頃まで遡るものである。

食膳具では、土器が約81%と多数を占める。この比率は畿内に次ぐものであるが、瓦器は畿内産のものが極く少量あるだけであり、土器が主流である。この点において、北陸は、畿内的ではなく京都市的であると言える。ただしこれは、主に越中までの北陸西部の現象と理解されたい。越後に至

表5 中世前期京都の用途別食器組成		表6 中世前期畿内の用途別食器組成 (京都を除く)	
用途	個体数	用途	個体数
食膳具	%	食膳具	%
土器	1930.4(99.8)	土器	117.7(16.4)
瓦器	4.6(0.2)	瓦器	598.2(83.6)
日本製土器・瓦器小計	1935.0[95.6]	日本製土器・瓦器小計	715.9[96.1]
常滑	1.0(10.2)	中国製陶磁器小計	28.8[3.9]
瀬戸	8.8(89.8)	食膳具小計	744.7[80.9]
日本製陶器小計	9.8[0.5]	貯蔵具	
青磁	57.6(72.7)	瓦器	8.1(100)
白磁	19.3(24.4)	日本製土器・瓦器小計	8.1[57.4]
褐釉	2.1(2.7)	播磨	2.3(38.3)
三彩	0.2(0.3)	常滑	3.7(61.7)
中国製陶磁器小計	79.2[3.9]	日本製陶器小計	6.0[42.6]
食膳具小計	2024.0[95.5]	貯蔵具小計	14.1[1.5]
貯蔵具		調理具	
土器	1.1(100)	瓦器	0.4(100)
日本製土器・瓦器小計	1.1[4.1]	日本製土器・瓦器小計	0.4[1.4]
播磨	2.3(9.7)	播磨	23.5(83.0)
常滑	20.2(85.2)	常滑	4.8(17.0)
瀬戸	1.2(5.1)	日本製陶器小計	28.3[98.6]
日本製陶器小計	23.7 88.8]	調理具小計	28.7[3.1]
青磁	0.6(31.6)	煮炊具	
白磁	1.3(68.4)	土器	127.2(95.9)
中国製陶磁器小計	1.9[7.1]	瓦器	5.4(4.1)
貯蔵具小計	26.7[1.3]	日本製土器・瓦器小計	132.6[100]
調理具		煮炊具小計	132.6[14.4]
播磨	29.4(87.0)	総計	920.1個体
常滑	2.7(8.0)		
瀬戸	1.7(5.0)		
日本製陶器小計	33.8[100]		
調理具小計	33.8[1.6]		
煮炊具			
土器	0.6(1.8)		
瓦器	33.3(98.2)		
日本製土器・瓦器小計	33.9[100]		
煮炊具小計	33.9[1.6]		
総計	2118.4個体		

ると、東国色が増す。また中国製陶磁器・日本製陶器ともに畿内より高いやや比率を占めて、朝鮮製陶磁器も若干量ではあるが、平均より多い数値が得られている。

貯蔵・調理具については、約4%・約3%と平均よりやや高い比率であり、その構成も日本製陶器の比率が著しく高い。地域内に能登珠洲窯・越前窯という中世を代表する有力窯業生産地を抱えているからであろう。

土器煮炊具は極めて少なく、基本的に鉄製鍋釜を使用したであろう。ただし極く少量であるが瓦器の鍋・釜が存在する。

東北・北海道南部 (表8) : 中世前期と後期の資料を含んでいるが、後期がやや多い。東北は北

表7 中世北陸の用途別食器組成

用途	個体数	%
食膳具		
土器	11621.5	(100)
瓦器	*	
日本製土器・瓦器小計	1621.5	[80.6]
瀬戸美濃	551.2	(92.1)
越前	47.2	(7.9)
日本製陶器小計	598.4	[4.2]
朝鮮製陶器小計	23.7	[0.2]
青磁	568.8	(26.2)
白磁	903.4	(41.7)
青白磁	0.2	(*)
青花	692.3	(31.9)
天目	2.2	(0.1)
中国製陶磁器小計	2166.9	[15.1]
食膳具小計	14410.5	[92.7]
貯蔵具		
珠洲	46.6	(7.2)
越前	596.5	(91.8)
加賀	3.6	(0.6)
信楽	0.3	(*)
瀬戸美濃	3.1	(0.5)
日本製陶器小計	650.1	[99.8]
青磁	0.1	(7.1)
白磁	0.3	(21.4)
褐釉陶器	1.0	(71.4)
中国製陶磁器小計	1.4	[0.2]
貯蔵具小計	651.5	[4.2]
調理具		
珠洲	18.6	(3.9)
越前	452.0	(94.9)
加賀	0.7	(0.1)
瀬戸美濃	4.9	(1.0)
日本製陶器小計	476.2	[100]
調理具小計	476.2	[3.1]
煮炊具		
瓦器	0.5	(100)
日本製土器・瓦器小計	0.5	[100]
煮炊具小計	0.5	[*]
総計	15538.7	個体

表8 中世東北・北海道の用途別食器組成
(東北北部, 北海道南部)

用途	個体数	%
食膳具		
土器	5.6	(100)
日本製土器・瓦器小計	5.6	[0.5]
瀬戸美濃	337.2	(100)
珠洲	0.1	(*)
その他	53.2	
日本製陶器小計	390.5	[35.1]
朝鮮製陶器小計	1.2	[0.1]
青磁	280.5	(39.2)
白磁	171.1	(23.9)
青花	260.8	(36.5)
天目	1.0	(0.1)
その他	1.8	
中国製陶磁器小計	715.2	[64.3]
食膳具小計	1112.5	[95.4]
貯蔵具		
珠洲	2.3	(26.4)
越前	5.0	(57.5)
信楽	0.8	(9.2)
瀬戸美濃	0.6	(6.9)
その他	3.8	
日本製陶器小計	12.5	[100]
貯蔵具小計	12.5	[1.1]
調理具		
珠洲	7.9	(19.0)
越前	33.4	(80.5)
瀬戸美濃	0.2	(0.5)
日本製陶器小計	41.5	[100]
調理具小計	41.5	[3.6]
総計	1166.5	個体

部のものであり、遺跡は港町や居館が多い。食膳具は約95%と著しく高く、土器煮炊具は全くないのに等しい。

食膳具では、土器が1%未満と、畿内や北陸とは全く異なる低い数値である。そのほとんどは中国製・日本製の施釉陶磁器である。この二者では中国製陶磁器が多いが、日本製陶器も中国製陶磁器の二分の一強と、かなりの比率を占めている。ただしこれに、奥州平泉の集計値が加えられたら、組成は一変して土器が多くなるであろう⁽¹⁸⁾。津軽に至るまで12世紀中頃には、京都系土器の影響

は及んでいるのであり⁽¹⁹⁾、表の数値は、当地域において京都系土器の影響が低下する13世紀中頃以後の在り方を反映したものである。

貯蔵・調理具については、北陸と良く似た構成である。このように用途が異なると地域によって全く違う現象が生じたり共通する場合のあることが、中世食器様式の特徴の一つである。

なお煮炊具が全くと言って良いほど出土しないのは、間違いなく内耳鉄鍋を用いたからであり、この地域の製鉄は、9世紀末～10世紀以後に急速に発展したものである。またここでは詳しく触れないが、近世の山丹交易では鉄鍋が大切な貿易品であり、大陸も含めた環日本海北部の流通の前史を考える上でも、大きな意味をもつものである。

関東（表9）：房総の16世紀を中心とする城館の資料である。器種の情報がいないため、個体数に換算できないが、関東の地域色が一定程度に表われているため、ここに示した。

土器、瀬戸美濃、中国製陶磁のかなりが食膳具であるとするならば、その比率は、約64%、8%、28%となる。ただしここからは土器鍋・瀬戸美濃すり鉢、中国製陶磁器壺類が除かれなければならない。このことを前提として、食膳具における土器の比率は、東北・北海道南部よりはかなり多いが、それ以外の地域と比較するなら、少なめである可能性が高いと言えるであろう。その分、瀬戸美濃・中国製陶磁器の比率が高い。ただし東日本において、12～13世紀と16世紀は、土器食膳具が多い時期であり、城館とりわけ有力な城館ほどこれが顕著であることに注意しておかなければならない。日本製施釉陶器と中国製陶磁器を較べると、中国製陶磁器がかなり多い。

貯蔵・調理具は、常滑と瀬戸美濃が大多数を占めていて、東日本太平洋側の特色を示している。

なお、関東については、今後、鎌倉やその他の集落の計量例が増加したら、より興味深い諸点が明らかになるであろう。

東海（表10）：本例も関東と同様に、16世紀を中心とする城館の資料である。地域は東海西部のものである。基礎となった破片数には、接合前と接合後の2種があるが、補正が難しいため、同様に集計した。また瀬戸・美濃は別個により詳しく器種が識別されているため、これを集計した器種構成比率を母数の瀬戸美濃破片数にかけて器種を仕分けた。なお常滑は貯蔵具、中国・朝鮮製陶磁器は食膳具として扱い、個体数に換算した。また土器としか判らないものは、識別できる皿・鍋の比率に応じて配分するが、岐阜城の土器は、報告書の記述に従い、皿に集計した。このように、かなり難しい計算をしているため、若干の誤差を生じているであろうが、結果はほぼ妥当なものと思う。

全体の器種構成では、土器煮炊具が約9%とかなり多く、畿内に次ぐものである。その分、食膳具の比率が少なくなっている。また常滑窯の膝元であるにもかかわらず、貯蔵具の比率はかなり低い。これは木製桶・樽の使用と関わる問題であろう。

食膳具においては、土器の比率は約68%であり、関東よりやや多く北陸よりは低い。そして全国でも唯一、日本製施釉陶器が中国製陶磁器より多い地域となっている。他の地域ではこのような遺跡は少数派である。これも近世的と言って良い現象であろう。なお無釉の中世白瓷と中国製陶磁器の比率は別の問題である。

貯蔵・調理具の構成は、東日本太平洋側の基本的な在り方を示している。

なお現在、城館以外あるいは16世紀以前の遺跡における、東海の中世的な在り方を考え得る資料

表9 中世関東の種類別食器組成

種類	破片数
土器	2652
瀬戸美濃	334
中国製陶磁器	1161
常滑	912
瓦器	367
総計	5426破片

表10 中世東海の用途別食器組成

用途	個体数
食膳具	%
土器	1607.5(100)
日本製土器・瓦器小計	1607.5[67.8]
瀬戸美濃	627.5(100)
日本製陶器小計	627.5[26.5]
中国朝鮮製陶磁器	136.3(100)
輸入陶磁器小計	136.3[5.7]
食膳具小計	2371.3[84.5]
貯蔵具	
常滑(含信楽)	6.8(100)
日本製陶器小計	6.8[100]
貯蔵具小計	6.8[0.2]
調理具	
瀬戸美濃	178.1(100)
日本製陶器小計	178.1[100]
調理具小計	178.1[6.3]
煮炊具	
土器	250.0(100)
日本製土器・瓦器小計	250.0[100]
煮炊具小計	250.0[8.9]
総計	2806.2個体

表11 中世瀬戸内の用途別食器組成
(瀬戸内北岸, 紀伊)

用途	個体数
食膳具	%
土器	1682.6(99.6)
瓦器	6.1(0.4)
日本製土器・瓦器小計	1688.7[68.8]
瀬戸美濃	82.5(38.6)
播磨	104.2(48.8)
備前	26.9(12.6)
日本製陶器小計	213.6[8.7]
朝鮮製陶磁器小計	1.3[0.1]
青磁	110.2(20.0)
白磁	273.2(49.5)
青花	164.6(29.8)
天目	3.6(0.7)
その他	0.5
中国製陶磁器小計	552.1[22.5]
食膳具小計	2455.7[88.4]
貯蔵具	
播磨	1.6(0.6)
常滑	4.3(1.7)
備前	240.8(92.5)
信楽	2.2(0.8)
丹波	10.2(3.9)
亀山	0.3(0.1)
瀬戸美濃	0.8(0.3)
日本製陶器小計	260.2[94.3]
朝鮮製陶磁器小計	1.1[0.4]
青磁	1.6(11.0)
白磁	0.1(0.7)
青白磁	0.6(4.1)
褐釉陶器	12.2(84.1)
中国製陶磁器小計	14.5[5.3]
貯蔵具小計	275.8[9.9]
調理具	
瓦器	11.2(100)
日本製土器・瓦器小計	11.2[28.7]
播磨	7.4(26.6)
常滑	0.1(0.4)
備前	19.4(69.8)
瀬戸美濃	0.9(3.2)
日本製陶器小計	27.8(71.3)
調理具小計	39.0[1.4]
煮炊具	
土器	4.8(64.9)
瓦器	2.6(35.1)
日本製土器・瓦器小計	7.4[100]
煮炊具小計	7.4[0.3]
総計	2777.9個体

表12 中世北部九州の用途別食器組成

用途	個体数
食膳具	%
土器	10474.1(99.2)
瓦器	81.7(0.8)
日本製土器・瓦器小計	10555.8[73.8]
須恵器	181.8(100)
日本製陶器小計	181.8[1.3]
青磁	1034.5(29.0)
白磁	2136.2(59.9)
青白磁	162.3(4.6)
褐釉陶器	232.9(6.5)
中国製陶磁器小計	3565.9[24.9]
食膳具小計	14303.5[97.9]
貯蔵具	
褐釉陶器	255.9(100)
中国製陶磁器小計	255.9[100]
貯蔵具小計	255.9[1.8]
調理具	
褐釉陶器	43.6(100)
中国製陶磁器小計	43.6[100]
調理具小計	43.6[0.3]
煮炊具	
褐釉陶器	2.0(100)
中国製陶磁器小計	2.0[100]
煮炊具小計	2.0[*]
総計	14605.0個体

が増加しつつある。

瀬戸内（表11）：瀬戸内中・東部北岸の港町と寺院の資料が中心であり、中世前・後期にわたるものである。全国的な比率に近いが、貯蔵具の比率が高いのは、計量がなされた遺跡の性格を反映していると考えたい。

食膳具では、瓦器が少なく土器が多い点で京都・北陸と共通する。ただし瀬戸内南岸では瓦器もかなり使用したことが明らかにされている。食膳具における土器の比率は約69%であり、畿内・北陸以外では比較的多い。中国製陶磁器と日本製陶器が畿内より多いが、東日本に比べると瀬戸・美濃施釉陶器の比率がかなり低くなる。

貯蔵具と調理具には、色々の種類のものがあり、活発な瀬戸内海運の一端をみることができる。ただし、播磨魚住窯と備前窯という有力窯業生産地があり、日本製陶器の比率が高いことは、北陸と同様である。

土器煮炊具は少量であるが、確実に存在する。

北部九州（表12）：すべて港湾都市博多の資料であり、その他の遺跡との異同の解明は、今後の課題である。12世紀から15世紀の資料が中心であり、11世紀の資料も若干含んでいる。比率としては食膳具が約98%と極めて高い数値であることが目立っている。

食膳具について意外であるのは、国際貿易都市であるにもかかわらず、土器が約74%と高率を占めることである。これは、京都・畿内に次ぐものである。11世紀の資料を除いたならばこの比率はさらに高くなるであろう。土器は、大量に一括投棄されたものであるため、この比率が一般的なものであるかどうかは資料を蓄積して判断しなければならないが、土器食膳具の復活は興味深い問題である。その他の食膳具では、中国製陶磁器が大多数を占めている。

貯蔵・調理・煮炊に用いる容器は、大多数が中国製陶磁器であり、異国情緒に満ちている。ここでも食膳具とその他の食器の間に大きな違いがある。

以上で、各地域の地域差をできる限り示した。ここにあげた地域は、食器においてそれぞれが独自の特色をもつと考えるものである。中でも、土器が卓説する京・畿内と、これがほとんど存在しない東北・北海道南部が対照的であった。これらの資料は、まだ時期・遺跡の性格ともに偏りが大きいことを注意した上で、地域差が比較的良く表われる食膳具における各種類の食器の構成比率を、親縁性の高い順に配列して図化した(図16)。

**遺跡・遺構の性格と
食器組成**

食器組成を集計していき気づく点は、同じ地域・時期にあっても、遺跡の性格や遺跡の地点の違いによって組成に明確な違いがあることである。このことはすでに、しばしば指摘されている(文献4～7・9・10)。前述の集計の目的の一つは、この点を明確にするためのものである。

この点を考えるために、多くの資料群から、特徴的と考えたものを抽出して、偏差の意味を考えることにしよう。なお種類・器種別と用途別の組成を示すが、種類・器種別の表には基礎資料として食器以外のものを載せているため、用途別組成表と合計が一致しない場合がある。

まず中世京都下京の傾向を示すものを2例掲げた(表13～16, 文献13)。ここで須恵器としたものは播磨神出・魚住窯の製品、国産陶器としたものは尾張常滑窯の製品が主体をなしていると推察できるが、若干は他地域産のものが含まれているであろう。なお通常、瓦器盤とするものは、ここでは火舎(火鉢)と考えて、食膳具から除外している。

12世紀と14世紀とでは、後者で国産施釉陶器(瀬戸)が加わってくるという差異があるが、当初から先に京都中世前期とした特徴が明確に表われていることが判る。この土器・瓦器・須恵器・中国製陶磁器の組成の骨格は11世紀中頃に成立し、12世紀中頃～末に瓦器大型製品・中世白瓷(常滑)・青磁が加わって完成したものである。

これらと京の鴨東白河街区の資料の組成にはかなり大きな違いがある(表17・18, 文献12)。白河街区では食膳具の比率が極めて高いばかりではなく、土器食膳具が異常に多いことが判るであろう。なお同じ地域の院の御所である白河北殿北辺の遺跡における結果は初期の計量であったため若干の欠陥があり、用途別の組成表として示せない(文献11)。ただし食膳具以外の器種は、すべてを合わせても0.1%未満であり、数値として表われない。そして食膳具のほとんどを土器皿が占めて、12世紀中頃に中国製陶磁器の比率は0.7%、盤を含む瓦器は2.7%であった。なお瓦器の器種では、椀より盤が多い。

このように、食膳具とりわけ土器皿の比率が高いという京都の在り方は、その政治的な中心の場で最も明確であり、中国製陶磁器の食膳具が約4%も占めるのは、商工業者地区における特色であると考えて良いであろう。

表13 平安京左京八条三坊 SD25 の種類・器種別食器組成(12世紀中頃～末)

種類	器種	破片数	換算個体数
土器	皿	2789(99.0%)	169.0(99.2%)
	高杯	21(0.7%)	1.3(0.8%)
	釜	1(* %)	*
	その他	5(0.2%)	
	小計	2816[96.8%]	170.3[96.3%]
瓦器	椀	5(10.4%)	0.3(11.5%)
	火舎	32(66.7%)	1.9(73.1%)
	鍋・釜	11(22.9%)	0.4(15.4%)
	小計	48[1.7%]	2.6[1.5%]
須恵器	すり鉢	2(33.3%)	0.1(50.0%)
	甕	4(66.7%)	0.1(50.0%)
	小計	6[0.2%]	0.2[0.1%]
国産陶器	甕	15(100 %)	0.2(100 %)
	小計	15[0.5%]	0.2[0.1%]
中国製白磁	椀	11(91.7%)	1.9(100 %)
	壺	1(8.3%)	*
	小計	12[52.2%]	1.9[54.3%]
青磁 鉄絵	椀	9[39.1%]	1.5[42.9%]
	盤	2[8.7%]	0.1[2.9%]
中国製陶磁器小計		23[0.8%]	3.5[2.0%]
総計		2908破片	176.8個体

京都市埋蔵文化財研究所「平安京左京八条三坊」京都市埋蔵文化財研究所調査報告第6冊, 1982年。

表14 平安京左京八条三坊 SD25 の用途別食器組成(12世紀中頃～末)

用途	種類	破片数	換算個体数
食膳具	土器	2810(99.0%)	170.3(97.8%)
	瓦器	5(0.2%)	0.3(0.2%)
	中国製陶磁器	22(0.8%)	3.5(2.0%)
	小計	2837[98.8%]	174.1[99.5%]
貯蔵具	須恵器	4(20.0%)	0.1(33.3%)
	国産陶器	15(75.0%)	0.2(66.7%)
	中国製陶磁器	1(5.0%)	*
	小計	20[0.7%]	0.3[0.2%]
調理具	須恵器	2(100 %)	0.1(100 %)
	小計	2[0.1%]	0.1[0.1%]
煮炊具	瓦器	11(91.7%)	0.4(100 %)
	土師器	1(8.3%)	*
	小計	12[0.4%]	0.4[0.2%]
総計		2871破片	174.9個体

京都市埋蔵文化財研究所「平安京左京八条三坊」京都市埋蔵文化財研究所調査報告第6冊, 1982年。

表15 平安京左京八条三坊SE1の種類・器種別食器組成(Ⅲ期, 14世紀中頃)

種類	器種	破片数	換算個体数
土器	椀・皿	4325(99.9%)	262.1(100%)
	塩壺	2(*%)	0.1(*%)
	その他	3(0.1%)	
	小計	4330[91.3%]	262.2[94.1%]
瓦器	椀	3(2.3%)	0.2(4.3%)
	鍋・釜	120(93.8%)	4.4(95.7%)
	その他	5(3.9%)	
	小計	128[2.7%]	4.6[1.7%]
須恵器	すり鉢	50(60.2%)	3.6(92.3%)
	甕	30(36.1%)	0.3(7.7%)
	その他	3(3.6%)	
	小計	83[1.7%]	3.9[1.4%]
国産陶器	椀	1(0.6%)	0.2(9.1%)
	すり鉢	3(1.9%)	0.2(9.1%)
	甕	154(97.5%)	1.8(81.8%)
	小計	158[3.3%]	2.2[0.8%]
国産施釉陶	椀	2(33.3%)	0.3(60.0%)
	盤	1(16.7%)	0.1(20.0%)
	小壺	2(33.3%)	0.1(20.0%)
	その他	1(16.7%)	
	小計	6[0.1%]	0.5[0.2%]
中国製青磁	椀・皿	20(76.9%)	3.4(91.9%)
	盤	1(3.8%)	0.1(2.7%)
	壺	4(15.4%)	0.2(5.4%)
	香炉	1(3.8%)	*
	小計	26[66.7%]	3.7[71.2%]
中国製白磁	椀・皿	6(75.0%)	1.0(90.9%)
	壺	2(25.0%)	0.1(9.1%)
	小計	8[20.5%]	1.1[21.2%]
中国製鉄絵 三彩	盤	4[10.3%]	0.3[5.8%]
	盤	1[2.6%]	0.1[1.9%]
中国製陶磁器小計		39[0.8%]	5.2[1.9%]
総計		4744破片	278.6個体

京都市埋蔵文化財研究所『平安京左京八条三坊』京都市埋蔵文化財研究所調査報告第6冊, 1982年。

畿内の村落については大阪府高槻市宮田遺跡の12世紀における2例をあげた(表19~22, 文献14)。ここでは, 大型宅地の方が小型宅地より土器煮炊具が多いこと, 食膳具において土器が多く中国製陶磁器が少ないこと, 煮炊具において土器より瓦器が多いことが判るであろう。比率の絶対値に違いはあるものの, 京都における中枢部と商工業者地区の相対的な差が, 村落においては大型宅地と小型宅地の間で生じている。

本例でもう一つ特に注意したいことは, 貯蔵・調理具についてである。小型宅地においては, 貯蔵具は尾張常滑窯, 調理具は播磨魚住窯と使い分けているのに対して, 大型宅地ではいずれも魚住窯の須恵器が主流である。

その解釈は色々に可能であろうが, 私は播磨魚住窯の製品の畿内への流通は公権力との関係とい

表16 平安京左京八条三坊 SE1 の用途別食器組成(Ⅲ期, 14世紀中頃)

用途	種類	破片数	換算個体数
食膳具	土器	4325(99.1%)	262.1(97.9%)
	瓦器	3(0.1%)	0.2(0.1%)
	国産陶器	1(*%)	0.2(0.1%)
	国産施釉陶器	2(*%)	0.3(0.1%)
	中国製陶磁器	32(0.7%)	4.9(1.8%)
	小計	4363[92.2%]	267.7[96.1%]
貯蔵具	土器	2(1.0%)	0.1(3.8%)
	須恵器	30(15.5%)	0.3(11.5%)
	国産陶器	154(79.4%)	1.8(69.2%)
	国産施釉陶器	2(1.0%)	0.1(3.8%)
	中国製陶磁器	6(3.1%)	0.3(11.5%)
	小計	194[4.1%]	2.6[0.9%]
調理具	須恵器	50(94.3%)	3.6(94.7%)
	国産陶器	3(5.7%)	0.2(5.3%)
	小計	53[1.1%]	3.8[1.4%]
煮炊具	瓦器	120(100%)	4.4(100%)
	小計	120[2.5%]	4.4[1.6%]
総計		4730破片	278.5個体

京都市埋蔵文化財研究所「平安京左京八条三坊」京都市埋蔵文化財研究所調査報告第6冊, 1982年。

表17 京都大学医学部構内 AN20 区 SE2 の種類・器種別食器組成(14世紀中頃)

種類	器種	口縁部個体数
土器	皿・椀	845.5(99.6%)
瓦器	鍋	1.7(0.2%)
須恵器	すり鉢	0.8(0.1%)
国産陶器	椀	0.8(0.1%)
中国製青磁	椀	*
総計		848.8個体分

京都大学埋蔵文化財研究センター「京都大学構内遺跡調査研究年報」昭和58年度, 1986年。

表18 京都大学医学部構内 AN20 区 SE2 の用途別食器組成(14世紀中頃)

用途	器種	口縁部個体数
食膳具	土器	845.5(100%)
	国産陶器	0.8(*%)
	小計	846.3[99.7%]
調理具	須恵器	0.8(100%)
	小計	0.8[0.1%]
煮炊具	瓦器	1.7(100%)
	小計	1.7[0.2%]
総計		848.8個体分

京都大学埋蔵文化財研究センター「京都大学構内遺跡調査研究年報」昭和58年度, 1986年。

う要素がより強かったと推測している。これに対して、尾張常滑窯の製品の畿内・西日本への流通は、より商品流通的な性格が強かったものと思う。

なおこれらの在り方のほとんどは、煮炊具の量比を除いて、大阪府堺市菱木遺跡の14世紀における寺院地区と村落地区の間でもみることができる(表23~26, 文献15)。

畿内の中世後期については、当時の代表的な港湾都市として成長した環濠都市界における15・16世紀の2例をあげた(表27・28, 文献17・18)。15世紀については、総量がやや少なく、特徴が誇張されている可能性があるが、都市として飛躍的に発展したであろう16世紀とはかなり異なる内容である。すなわち16世紀では食器の種類が増加して、極めて多彩な内容となり土器煮炊具も減少す

表19 大阪府高槻市宮田遺跡2A 区の種類・器種別食器組成
(大型宅地, 12世紀中頃～後半)

種類	器種	破片数	換算個体数
土器	皿	151(66.2%)	9.2(88.5%)
	釜	16(7.0%)	0.6(5.8%)
	鍋	15(6.6%)	0.6(5.8%)
	その他	46(20.2%)	
	小計	228[22.2%]	10.4[19.9%]
瓦器	椀	538(88.2%)	32.6(93.4%)
	皿	15(2.5%)	0.9(2.6%)
	釜	37(6.1%)	1.4(4.0%)
	鍋	1(0.2%)	*
	その他	19(3.1%)	
小計	610[59.3%]	34.9[66.7%]	
須恵器	すり鉢	33(22.4%)	2.4(64.9%)
	壺・甕	114(77.6%)	1.3(35.1%)
	小計	147[14.3%]	3.7[7.1%]
国産陶器	すり鉢	1(5.3%)	0.1(33.3%)
	壺・甕	18(94.7%)	0.2(66.7%)
	小計	19[1.8%]	0.3[0.6%]
中国製磁器	椀	16(66.7%)	2.7(90.0%)
	皿	2(8.3%)	0.3(10.0%)
	その他	6(25.0%)	
	小計	24[2.3%]	3.0[5.7%]
総計		1028破片	52.3個体

橋本久和「高槻市上牧・宮田遺跡出土の中国陶磁」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表20 大阪府高槻市宮田遺跡2A 区の使用別食器組成
(大型宅地, 12世紀中頃～後半)

用途	種類	破片数	換算個体数
食膳具	土器	151(20.9%)	9.2(20.1%)
	瓦器	553(76.6%)	33.5(73.1%)
	中国製陶磁器	18(2.5%)	3.0(6.6%)
	小計	722[75.4%]	45.7[87.4%]
貯蔵具	須恵器	114(86.4%)	1.3(86.7%)
	国産陶器	18(13.6%)	0.2(13.3%)
	小計	132[13.8%]	1.5[2.9%]
調理具	須恵器	33(97.1%)	2.4(96.0%)
	国産陶器	1(2.9%)	0.1(4.0%)
	小計	34[3.6%]	2.5[4.8%]
煮炊具	土器	31(44.9%)	46.2(46.2%)
	瓦器	38(55.1%)	53.8(53.8%)
	小計	69[7.2%]	5.0[5.0%]
総計		957破片	52.3個体

橋本久和「高槻市上牧・宮田遺跡出土の中国陶磁」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表21 大阪府高槻市宮田遺跡2B 区の種類・器種別食器組成
(小型宅地, 12世紀中頃～後半)

種類	器種	破片数	換算個体数
土器	皿	900(81.1%)	54.5(90.7%)
	釜	112(10.1%)	4.1(6.8%)
	鍋	41(3.7%)	1.5(2.5%)
	その他	57(5.1%)	
	小計	1110[35.5%]	60.1[33.4%]
瓦器	椀	1554(90.6%)	94.2(97.2%)
	皿	13(0.8%)	0.8(0.8%)
	釜	42(2.4%)	1.5(1.5%)
	鍋	12(0.7%)	0.4(0.4%)
	その他	95(5.5%)	
小計	1716[54.9%]	96.9[53.9%]	
須恵器	すり鉢	81(60.4%)	5.8(90.6%)
	壺・甕	53(39.6%)	0.6(9.4%)
	小計	134[4.3%]	6.4[3.6%]
国産陶器	壺・甕	76(100 %)	3.1(100 %)
	小計	76[2.4%]	3.1[1.7%]
中国製磁器	椀	64(70.3%)	10.8(81.8%)
	皿	14(15.4%)	2.4(18.2%)
	その他	13(14.3%)	
	小計	91[2.9%]	13.2[7.3%]
総計		3127破片	179.7個体

橋本久和「高槻市上牧・宮田遺跡出土の中国陶磁」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表22 大阪府高槻市宮田遺跡2B 区の用途別食器組成
(小型宅地, 12世紀中頃～後半)

用途	種類	破片数	換算個体数
食膳具	土器	900(35.4%)	54.5(33.5%)
	瓦器	1567(61.6%)	95.0(58.4%)
	中国製陶磁器	78(3.1%)	13.2(8.1%)
	小計	2545[85.9%]	162.7[90.5%]
貯蔵具	須恵器	53(41.1%)	0.6(16.2%)
	国産陶器	76(58.9%)	3.1(83.8%)
	小計	129[4.4%]	3.7[2.1%]
調理具	須恵器	81(100 %)	5.8(100 %)
	小計	81[2.7%]	5.8[3.2%]
煮炊具	土器	153(73.9%)	5.6(74.7%)
	瓦器	54(26.1%)	1.9(25.3%)
	小計	207[7.0%]	7.5[4.2%]
総計		2962破片	179.7個体

橋本久和「高槻市上牧・宮田遺跡出土の中国陶磁」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表23 大阪府堺市菱木下遺跡第Ⅲ調査区の種類・器種別食器組成
(釈尊寺, 14世紀)

種類	器種	破片数	換算個体数
		%	%
土器	皿	662(25.7)	40.1(36.3)
	釜	1908(74.1)	70.4(63.7)
	不明	5(0.2)	
	小計	2575[28.1]	110.5[22.2]
瓦器	椀	5341(86.0)	323.7(88.5)
	皿	545(8.8)	33.0(9.0)
	鉢	65(1.0)	1.7(0.5)
	すり鉢	6(0.1)	0.2(0.1)
	甕	153(2.5)	5.6(1.5)
	釜	39(0.6)	1.4(0.4)
	不明	61(1.0)	
	小計	6210[67.9]	365.6[73.3]
須恵器	すり鉢	149(62.1)	10.6(91.4)
	甕	91(37.9)	1.0(8.6)
	小計	240[2.6]	11.6[2.3]
国産陶器	すり鉢	57(68.7)	4.1(93.2)
	甕	24(28.9)	0.3(6.8)
	その他	2(2.4)	
	小計	83[0.9]	4.4[0.9]
中国製陶磁	椀	29(67.4)	4.9(76.6)
	皿	9(20.9)	1.5(23.4)
	その他	5(11.6)	
	小計	43[0.5]	6.4[1.3]
総計		9151破片	498.5個体

佐久間貴士「大阪菱木下遺跡出土の陶磁器」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表24 大阪府堺市菱木下遺跡第Ⅲ調査区の用途別食器組成(釈尊寺, 14世紀)

用途		破片数	換算個体数
		%	%
食膳具	土器	662(10.0)	40.1(9.9)
	瓦器	5951(89.5)	70.4(88.5)
	中国製陶磁器	38(0.6)	6.4(1.6)
	小計	6651[73.3]	404.9[81.2]
貯蔵具	瓦器	153(57.1)	5.6(81.2)
	須恵器	91(34.0)	1.0(14.5)
	国産陶器	24(9.0)	0.3(4.3)
	小計	268[3.0]	6.9[1.4]
調理具	瓦器	6(2.8)	0.2(1.3)
	須恵器	149(70.3)	10.6(71.1)
	国産陶器	57(26.9)	4.1(27.5)
	小計	212[2.3]	14.9[3.0]
煮炊具	土器	1908(98.0)	70.4(98.1)
	瓦器	39(2.0)	1.4(1.9)
	小計	1947[21.4]	71.8[14.4]
総計		9078破片	498.5個体

佐久間貴士「大阪菱木下遺跡出土の陶磁器」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表25 大阪府堺市菱木下遺跡第Ⅱ調査区の種類・器種別食器組成(集落, 14世紀)

種類	器種	破片数	換算個体数
		%	%
土器	皿	205(13.8)	12.4(20.8)
	釜	1277(85.9)	47.1(79.2)
	不明	4(0.3)	
	小計	1486[43.8]	59.5[34.1]
瓦器	椀	1492(84.0)	90.4(87.4)
	皿	151(8.5)	9.2(8.9)
	鉢	16(0.9)	0.4(0.4)
	すり鉢	6(0.3)	0.2(0.2)
	甕	69(3.9)	2.5(2.4)
	釜	20(1.1)	0.7(0.7)
	不明	22(1.2)	
	小計	1776[52.4]	103.4[59.3]
須恵器	すり鉢	66(93.0)	4.7(97.9)
	甕	5(7.0)	0.1(2.1)
	小計	71[2.1]	4.8[2.8]
国産陶器	すり鉢	8(50.0)	0.6(85.7)
	甕	7(43.8)	0.1(14.3)
	その他	1(6.3)	
	小計	16[0.5]	0.7[0.4]
中国製陶磁	椀	28(70.0)	4.7(79.7)
	皿	7(17.5)	1.2(20.3)
	その他	5(12.5)	
	小計	40[1.2]	5.9[3.4]
総計		3389破片	174.3個体

佐久間貴士「大阪菱木下遺跡出土の陶磁器」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表26 大阪府堺市菱木下遺跡第Ⅱ調査区の用途別食器組成(集落, 14世紀)

用途	種類	破片数	換算個体数
		%	%
食膳具	土器	205(10.8)	12.4(10.5)
	瓦器	1659(87.4)	100.0(84.5)
	中国製陶磁器	35(1.8)	5.9(5.0)
	小計	1899[56.6]	118.3[67.9]
貯蔵具	瓦器	69(85.2)	2.5(92.6)
	須恵器	5(6.2)	0.1(3.7)
	国産陶器	7(8.6)	0.1(3.7)
	小計	81[2.4]	2.7[1.5]
調理具	瓦器	6(7.5)	0.2(3.6)
	須恵器	66(82.5)	4.7(85.5)
	国産陶器	8(10.0)	0.6(10.9)
	小計	80[2.4]	5.5[3.2]
煮炊具	土器	1277(98.5)	47.1(98.5)
	瓦器	20(1.5)	0.7(1.5)
	小計	1297[38.6]	47.8[27.4]
総計		3357破片	174.3個体

佐久間貴士「大阪菱木下遺跡出土の陶磁器」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表27 中世港町堺の用途別食器組成
(15世紀)

用途	個体数
食膳具	%
土器	0.6(35.3)
瓦器	1.1(64.7)
日本製土器・瓦器小計	1.7[14.0]
青磁	6.8(6.8)
白磁	1.9(1.9)
青花	1.7(1.7)
中国製陶磁器小計	10.4[86.0]
食膳具小計	12.1[20.4]
貯蔵具	
備前	0.2(100)
日本製陶器小計	0.2[100]
貯蔵具小計	0.2[0.3]
調理具	
土器	0.1(100)
日本製土器・瓦器小計	0.1[5.6]
備前	1.7(100)
日本製陶器小計	1.7(94.4)
調理具小計	1.8[3.0]
煮炊具	
土器	29.2(64.7)
瓦器	15.9(35.3)
日本製土器・瓦器小計	45.1[100]
煮炊具小計	45.1[76.2]
総計	59.2個体

森村健一「堺遷濠都市遺跡出土の陶磁器の組成と機能分担」
『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表28 中世都市堺の用途別食器組成
(15世紀末～16世紀第3四半期)

用途	個体数
食膳具	%
土器	34.4(74.9)
瓦器	11.5(25.1)
日本製土器・瓦器小計	45.9[58.2]
瀬戸美濃	3.3(91.7)
備前	0.3(8.3)
日本製陶器小計	3.6[4.6]
朝鮮製陶器小計	0.2[0.3]
青磁	13.9(47.6)
白磁	5.1(17.5)
青花	10.2(34.9)
中国製陶磁器小計	29.2[37.0]
食膳具小計	78.9[83.1]
貯蔵具	
土器	0.3(100)
日本製土器・瓦器小計	0.3[5.4]
備前	2.2(41.5)
瀬戸	0.1(1.9)
湊焼	3.0(56.6)
日本製陶器小計	5.3[94.6]
貯蔵具小計	5.6[5.9]
調理具	
土器	0.8(100)
日本製土器・瓦器小計	0.8[11.3]
備前	5.9(93.7)
湊焼	0.4(6.3)
日本製陶器小計	6.3[88.7]
調理具小計	7.1[7.5]
煮炊具	
土器	1.8(52.9)
瓦器	1.6(47.1)
日本製土器・瓦器小計	3.4[100]
煮炊具小計	3.4[3.6]
総計	95.0個体

森村健一「堺遷濠都市遺跡出土の陶磁器の組成と機能分担」
『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

る一方で、土器食膳具が増加した。堺の都市化は、京都の周縁的在り方から中枢部の様相に近づく変化であったと思う。このことはさらに計量例を増して検証しなければならないが、国際的な交易の活発化と土器の大量使用という相反するような現象は、決して矛盾するものではないようである。

堺に先行する国際貿易都市博多についても2例を示した(表29・30・31・32, 文献21)。ここにおいても、京都と同様に食膳具に土器が多い地区と中国製陶磁器が多い地区とがあることが判る。その食膳具における土器の比率は約76%, 4%とかなり極端な差が生じている。京・畿内を離れるに従い、土器が漸減するのではなく、このように多少の差が拡大する傾向がある。いずれにせよ、

表29 福岡県博多地下鉄1号線関係調査A・B区の種類・器種別
食器組成(11世紀後半～16世紀)

種類	器種	破片数	換算個体数
土器	匏切り杯・皿	6808(3.9%)	412.6(3.9%)
	糸切り杯・皿	107026(61.5%)	6486.4(61.7%)
	高台付杯・皿	58(* %)	3.5(* %)
	椀	40(* %)	2.4(* %)
	杯・皿類不明	58511(33.6%)	3546.1(33.8%)
	大型品	1489(0.9%)	54.9(0.5%)
	小計	173932[84.1%]	10505.9[73.7%]
瓦器	椀類	1314(59.8%)	79.6(70.9%)
	大型品	884(40.2%)	32.6(29.1%)
	小計	2198[1.1%]	112.2[0.8%]
須恵器	皿・椀類	1022(80.9%)	173.2(98.4%)
	大型品	242(19.1%)	2.8(1.6%)
	小計	1264[0.6%]	176.0[1.2%]
国産陶器	大型品	127(100 %)	1.4(100 %)
	小計	127[0.1%]	1.4[* %]
中国製白磁	椀	9390(83.0%)	1591.5(84.3%)
	皿	1744(15.4%)	295.6(15.7%)
	その他	181(1.6%)	
	小計	11315[38.7%]	1887.1[54.7%]
青白磁	椀	429(40.0%)	72.7(48.4%)
	皿	457(42.6%)	77.5(51.6%)
	その他	187(17.4%)	
	小計	1073[3.7%]	150.2[4.4%]
越州青磁	小計	7[* %]	1.2[* %]
同安青磁	椀	1313(73.2%)	22.5(21.7%)
	皿	480(26.8%)	81.4(78.3%)
龍泉青磁	小計	1793[6.1%]	103.9[3.0%]
	椀	4257(88.9%)	721.5(89.0%)
	皿	524(10.9%)	88.8(11.0%)
	その他	7(0.1%)	
褐釉陶器	小計	4788[16.4%]	810.3[23.5%]
	椀	18(0.2%)	3.0(0.6%)
黒釉陶器	皿	169(1.7%)	28.6(6.0%)
	水注	1(* %)	*
	壺	222(2.2%)	9.2(1.9%)
	袋物	5108(50.6%)	211.1(44.4%)
	大甕	451(4.5%)	5.1(1.1%)
	盤	1611(15.9%)	115.1(24.2%)
	鉢	790(7.8%)	56.4(11.9%)
	平鉢	67(0.7%)	4.8(1.0%)
	すり鉢	518(5.1%)	37.0(7.8%)
	蓋	8(0.1%)	1.4(0.3%)
	軍持	25(0.2%)	1.8(0.4%)
	平行平	27(0.3%)	1.9(0.4%)
	その他	1088(10.8%)	
	小計	10103[34.6%]	475.4[13.8%]
	黒釉陶器	小計	111[0.4%]
染付	小計	25[* %]	4.2[0.1%]
中国製陶磁器	小計	29215[14.1%]	3451.1[24.2%]
高麗・李朝	小計	10[* %]	1.7[* %]
総計		206746破片	14248.3個体

池崎讓二「博多出土陶磁器の組成について—地下鉄1号線関係調査A・B区および祇園駅舎出入口2・3区を中心に—」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表30 福岡県博多地下鉄1号線関係調査A・B区の用途別食器組成
(11世紀後半～16世紀)

用途	種類	破片数	換算個体数
食膳具	土器	172443(87.9%)	10451.0(75.3%)
	瓦器	1314(0.7%)	79.6(0.6%)
	須恵器	1022(0.5%)	173.2(1.2%)
	中国製陶磁器	21393(10.9%)	3164.8(22.8%)
	朝鮮製陶磁器	10(* %)	1.7(* %)
	小計	196182[95.5%]	13870.3[97.5%]
貯蔵・調理具	須恵器	242(3.5%)	2.8(1.0%)
	国産陶器	127(1.9%)	1.4(0.5%)
	中国製陶磁器	6487(94.6%)	268.1(98.5%)
	小計	6856[3.3%]	272.3[1.9%]
煮炊具	土器	1489(62.0%)	54.9(61.4%)
	瓦器	884(36.8%)	32.6(36.5%)
	中国製陶器	27(1.1%)	1.9(2.1%)
	小計	2400[1.2%]	89.4[0.6%]
総計		205438破片	14232.0個体

池崎讓二「博多出土陶磁器の組成について—地下鉄1号線関係調査A・B区および祇園駅舎出入口2・3区を中心に—」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

おそらく限られた場と思うが、博多において土器食膳具を大量に使用する場があったことは間違いない。今後これら組成を異にする地区の遺構の差が明らかにされることを期待したい。

戦国期城下町として調査の歴史が古く、かつ最も詳しい知見が得られているのは、福井県一乗谷朝倉氏館である。ここではすでに小野正敏・岩田隆によって地区別の食器組成の差について明らかにされている。これを、領主館、武家屋敷、町屋に集計して示した(表33～35, 文献5・9・10)。なお寺院は領主館に準じる組成である。

土器食膳具についてみると、領主館で約93%、武家屋敷で約71%、町屋で約66%と、見事な序列をなしている。食器における小京都の世界と考えてよいであろう。土器そのものも、ほとんどが京都系土器を忠実に再現したものである。

ここで土器以上に注意したいのは、施釉陶磁器である。特に瀬戸・美濃の食膳具についてみると、土器とは反対に、領主館で1.6%、武家屋敷で6.0%、町屋で9.0%と比率を高める。瀬戸・美濃と中国製陶磁器の比率をみても、領主館で1:3.2、武家屋敷で1:3.8、町屋で1:2.8と、町屋において瀬戸美濃の比率が高い。これは当然と言えることかも知れないが、無釉の品については、上級の地区で多いことと比較するならば、対照的な現象である。これについては次章で私なりの解釈を示そう。

以上で述べたものと、同様の組成における偏差は、和歌山県根来寺の平野部塔頭と谷テラス(表36～39, 文献19)、富山県中世前期の集落間または中世後期の城館間(文献7・6)はじめ、ほとんどの地域でみることができる。なお富山県の事例は個体数で算出し、遺跡の性格とあわせて考察しているので、特に参照されたい。

またこのような傾向は、土器がほとんど出土しない北海道南部の上之国勝山館にも存在する(文献1)。勝山館においては、土器食膳具の出土はわずかであるが、松崎水穂の御好意で実見したと

表31 福岡県博多地下鉄1号線関係調査祇園駅出入口2・3区の種類・器種別食器組成(11世紀後半～16世紀)

種類	器種	破片数	換算个体数
土器	籠切り杯・皿	1(0.2%)	0.1(0.3%)
	糸切り杯・皿	192(36.2%)	11.6(40.6%)
	高台付杯・皿	8(1.5%)	0.5(1.7%)
	碗	7(1.3%)	0.4(1.4%)
	杯・皿類不明	174(32.8%)	10.5(36.7%)
	大型品	148(27.9%)	5.5(19.2%)
	小計	530[12.3%]	28.6[5.8%]
瓦器	碗類	34(57.6%)	2.1(70.0%)
	大型品	25(42.4%)	0.9(30.0%)
	小計	59[1.4%]	3.0[0.6%]
須恵器	碗・皿類	51(100 %)	8.6(100 %)
	小計	51[1.2%]	8.6[1.7%]
国産陶器	大型品	41(100 %)	0.5(100 %)
	小計	41[0.9%]	0.5[0.1%]
中国製白磁	碗	1280(81.7%)	216.9(87.1%)
	皿	190(12.1%)	32.2(12.9%)
	その他	97(6.2%)	
	小計	1567[43.3%]	249.1[55.4%]
青白磁	碗	50(53.8%)	8.5(70.2%)
	皿	21(22.6%)	3.6(29.8%)
	その他	22(23.7%)	
	小計	93[2.6%]	12.1[2.7%]
越州青磁	小計	13[0.4%]	2.2[0.5%]
	同安青磁	碗	125(54.1%)
龍泉青磁	皿	106(45.9%)	18.0(45.9%)
	小計	231[6.4%]	39.2[8.7%]
	碗	405(84.2%)	68.6(84.6%)
	皿	74(15.4%)	12.5(15.4%)
褐釉陶器	その他	2(0.4%)	
	小計	481[13.3%]	81.1[18.0%]
褐釉陶器	碗	2(0.2%)	0.3(0.5%)
	皿	14(1.2%)	2.4(3.8%)
	水注	2(0.2%)	0.1(0.2%)
	壺	24(2.0%)	1.0(1.6%)
	袋物	705(58.0%)	29.1(46.3%)
	大甕	32(2.6%)	0.4(0.6%)
	盤	151(12.4%)	10.8(17.2%)
	鉢	153(12.6%)	10.9(17.4%)
	平鉢	7(0.6%)	0.5(0.8%)
	すり鉢	93(7.7%)	6.6(10.5%)
	蓋	3(0.2%)	0.5(0.8%)
	軍持	3(0.2%)	0.1(0.2%)
	行平	2(0.2%)	0.1(0.2%)
	その他	26(2.1%)	
小計	1215[33.6%]	62.8[14.0%]	
黒釉陶器	小計	15[0.4%]	2.5[0.6%]
染付	小計	6[0.2%]	1.0[0.2%]
中国製陶磁器小計		3621[83.9%]	450.0[91.2%]
高麗・李朝	小計	15[0.3%]	2.5[0.5%]
総計		4317破片	493.2个体

池崎讓二「博多出土陶磁器の組成について—地下鉄1号線関係調査A・B区および祇園駅舎出入口2・3区を中心に—」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表32 福岡県博多地下鉄1号線関係調査祇園駅出入口2・3区の
用途別食器組成(11世紀後半～16世紀)

用途		破片数	換算個体数
食膳具	土器	382(12.3%)	23.1(4.8%)
	瓦器	34(1.1%)	2.1(0.4%)
	須恵器	51(1.6%)	8.6(1.8%)
	中国製陶磁器	2612(84.4%)	442.7(92.4%)
	朝鮮製陶磁器	15(0.5%)	2.5(0.5%)
	小計	3094[72.2%]	479.0[91.0%]
貯蔵・調理具	国産陶器	41(4.0%)	0.5(1.2%)
	中国製陶磁器	975(96.0%)	40.3(98.8%)
	小計	1016[23.7%]	40.8[7.8%]
煮炊具	土器	148(84.6%)	5.5(84.6%)
	瓦器	25(14.3%)	0.9(13.8%)
	中国製陶器	2(1.1%)	0.1(1.5%)
	小計	175[4.1%]	6.5[1.2%]
総計		4285破片	526.3個体

池崎譲二「博多出土陶磁器の組成について—地下鉄1号線関係調査A・B区および祇園駅出入口2・3区を中心に—」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

ころ、京都産土器そのものであり、中心部から出土していた。これに先行する函館市志苔館でも、食膳具の約8%を土器が占める(表40・41, 文献1)。また青森県浪岡城・十三湊遺跡でも遺跡の中心と考え得る地点から、中世前期から後期の土器が出土している(文献2・3)。このように絶対量には大きな差があるが、土器の空白地帯とみなされることが多い地域にあっても、中世的な土器の原理が機能しているのである。

そして東海・関東・北陸越後を通じて、地域の中世的な遺跡からは土器食膳具が大量に出土するが、その他の多くの遺跡では、これがそれほど目立たないことが多い。この点が、京・畿内・北陸・瀬戸内とは異なる点である。

最後に、以上とは異質な琉球の例を示そう(表42～45, 文献22)。ここから出土する多くの中国製陶磁器そのものは、上記の地域のものとは大差はないが、組成の傾向は正反対のものである。すなわち土器の比率が勝連城第1郭では19.7%、第2郭では21.2%、南貝塚では93.4%という数値に示されるように、中心部ほど中国製陶磁器の比率が高い。勿論、その可否はさらに計量例を増して確かめなければならないであろう。しかし世界的にみて、このような使用法が普通なのであって、中心部ほど土器を多く使用する日本列島中央部の在り方が異常なのである。そしてこのような違いが認められるならば、現在十分な計量例を得られない南部九州が、いずれの地域に属するかは、興味深い問題である。

そして、中世においてほとんど焼物が出土せず漆器・鉄鍋の世界であった可能性が高い北海道狩低地帯以東・以北の地域が琉球に対置されるであろう。本節で主に検討した北部九州から北海道南部の地域の中には大きな地域差があるが、その一方で食器において共通する原理が働いた地域でもあるのである。

表33 越前一乗谷朝倉氏遺跡領主館の用途別食器組成

用途	個体数
食膳具	%
土器	3636.4(100)
日本製土器・瓦器小計	3636.4[93.1]
瀬戸美濃	62.1(100)
日本製陶器小計	62.1[1.6]
朝鮮製陶器小計	4.7[0.1]
青磁	47.4(23.8)
白磁	81.0(40.7)
青花	70.4(35.4)
中国製陶磁器小計	198.8[5.1]
食膳具小計	3902.0[97.4]
貯蔵具	
越前	48.5(100)
日本製陶器小計	48.5[100]
貯蔵具小計	48.5[1.2]
調理具	
越前	57.3(100)
日本製陶器小計	57.3[100]
調理具小計	57.3[1.4]
総計	4007.8個体

岩田隆「越前」『城館出土の土器・陶磁器』北陸中世土器研究会, 1991年。

表35 越前一乗谷朝倉氏遺跡町屋の用途別食器組成

用途	個体数
食膳具	%
土器	2035.4(100)
日本製土器・瓦器小計	2035.4[65.7]
瀬戸美濃	280.1(100)
日本製陶器小計	280.1[9.0]
朝鮮製陶器小計	9.5[0.3]
青磁	203.4(26.4)
白磁	276.3(35.8)
青花	291.1(37.8)
中国製陶磁器小計	770.8[24.9]
食膳具小計	3095.8[86.0]
貯蔵具	
越前	293.6(100)
日本製陶器小計	293.6[100]
貯蔵具小計	293.6[8.2]
調理具	
越前	211.3(100)
調理具小計	211.3[5.9]
総計	3600.7個体

岩田隆「越前」『城館出土の土器・陶磁器』北陸中世土器研究会, 1991年。

表34 越前一乗谷朝倉氏遺跡武家屋敷の用途別食器組成

用途	個体数
食膳具	%
土器	1090.1(100)
日本製土器・瓦器小計	1090.1[71.0]
瀬戸美濃	76.9(82.9)
越前	15.9(17.1)
日本製陶器小計	92.8[6.0]
朝鮮製陶器小計	2.3[0.1]
青磁	90.8(25.9)
白磁	124.8(35.6)
青花	135.0(38.5)
中国製陶磁器小計	350.6[22.8]
食膳具小計	1535.8[89.9]
貯蔵具	
越前	87.4(100)
日本製陶器小計	87.4[100]
貯蔵具小計	87.4[5.1]
調理具	
越前	85.4(100)
日本製陶器小計	85.4[100]
調理具小計	85.4[5.0]
総計	1708.6個体

岩田隆「越前」『城館出土の土器・陶磁器』北陸中世土器研究会, 1991年。

表36 和歌山県根来寺 NG81地区の種類・器種別食器組成 (平地部塔頭, 13世紀末~16世紀中頃)

種類	器種	破片数	換算個体数	
		%	%	
土器	皿	9128(100)	553.2(100)	
	小計	9128[66.1]	553.2[60.7]	
瓦器	椀	52(22.3)	3.2(36.4)	
	皿	10(4.3)	0.6(6.8)	
	すり鉢	113(48.5)	2.9(33.0)	
	鍋	58(24.9)	2.1(23.9)	
	火舎	35		
	火鉢	280		
	不明	17		
	小計	233[1.7]	8.8[1.0]	
	国産陶器			
常滑	甕	42(100)	0.5(100)	
	小計	42[1.6]	0.5[0.6]	
丹波	壺	4(100)	0.2(100)	
	小計	4[0.2]	0.2[0.2]	
信楽	壺	20(100)	0.8(100)	
	小計	20[0.8]	0.8[0.1]	
備前	すり鉢	20(0.8)	1.4(2.3)	
	壺	773(31.4)	31.9(52.7)	
	甕	1395(56.8)	15.9(26.3)	
	水屋甕	20(0.8)	0.8(1.3)	
	德利	222(9.0)	9.2(15.2)	
	鉢	18(0.7)	1.3(2.1)	
	その他	10(0.4)		
	小計	2458[92.3]	60.5[75.0]	
	瀬戸・美濃	灰釉椀	8(5.7)	1.4(7.5)
灰釉皿		39(27.9)	6.6(35.3)	
灰釉盤		6(4.3)	0.4(2.1)	
灰釉壺		10(7.1)	0.4(2.1)	
灰釉おろし皿		4(2.9)	0.7(3.7)	
鉄釉椀		54(38.6)	9.2(49.2)	
その他		19(13.6)		
小計		140[5.3]	18.7[23.2]	
国産陶器小計				
		2664[19.3]	80.7[8.8]	
朝鮮製陶磁器				
	ソバ茶碗	3(75.0)	0.5(100)	
	青磁壺	1(25.0)	*	
	小計	4[*]	0.5[0.1]	
中国製陶磁器				
青磁	椀	109(64.9)	18.5(80.1)	
	杯	1(0.6)	0.2(0.9)	
	托	1		
	皿	14(8.3)	2.4(10.4)	
	盤	12(7.1)	0.9(3.9)	
	鉢	16(9.5)	1.1(4.8)	
	壺	1(0.6)	*	
	香炉	8		
	その他	15		
	小計	168[9.5]	23.1[8.6]	
	白磁	椀	4(0.4)	0.7(0.4)

種類	器種	破片数	換算個体数
		%	%
	杯	18(1.9)	3.1(2.0)
	皿	895(96.7)	151.7(97.5)
	壺	2(0.2)	0.1(0.1)
	その他	7	
	小計	926[52.1]	155.6[57.9]
青花	椀	68(13.4)	11.5(13.9)
	杯	3(0.6)	0.5(0.6)
	皿	406(79.8)	68.8(83.3)
	盤	25(4.9)	1.8(2.2)
	その他	7	
	小計	509[28.7]	82.6[30.7]
赤絵	皿	3[0.2]	0.5[0.2]
	天目椀	1[0.1]	0.2[0.1]
青白磁	梅瓶	15[0.8]	0.6[0.2]
黒褐釉	四耳壺	149[8.4]	6.2[2.3]
	その他	5	
中国製陶磁器小計		1776[12.9]	268.8[29.5]
総計		13805破片	912.0個体

上田秀夫「根来寺坊院跡における陶磁器の組成と機能分担」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表37 和歌山県根来寺 NG81地区の用途別食器組成 (平地部塔頭, 13世紀末~16世紀中頃)

用途	器種	破片数	換算個体数
		%	%
食膳具	土器	9128(82.1)	553.2(65.3)
	瓦器	62(0.6)	3.8(0.4)
	備前	240(2.2)	10.5(1.2)
	瀬戸・美濃	107(1.0)	17.6(2.1)
	朝鮮製陶磁器	3(*)	0.5(0.1)
	中国製陶磁器	1575(14.2)	61.9(30.9)
	小計	11115[80.9]	847.5[92.9]
	貯蔵具		
	常滑	42(1.7)	0.5(0.9)
	丹波	4(0.2)	0.2(0.3)
	信楽	20(0.8)	0.8(1.4)
	備前	2188(90.0)	48.6(84.7)
	瀬戸・美濃	10(0.4)	0.4(0.7)
	朝鮮製陶磁器	1(*)	*
	中国製陶磁器	167(6.9)	6.9(12.0)
	小計	2432[17.7]	57.4[6.3]
調理具	瓦器	113(82.5)	2.9(58.0)
	備前	20(14.6)	1.4(28.0)
	瀬戸・美濃	4(2.9)	0.7(14.0)
	小計	137[1.0]	5.0[0.5]
煮炊具	瓦器	58(100)	2.1(100)
	小計	58[0.4]	2.1[0.2]
総計		13742破片	912.0個体

上田秀夫「根来寺坊院跡における陶磁器の組成と機能分担」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表38 和歌山県根来寺 NG80 地区の種類・器種別食器組成 (谷テラス, 13世紀末~16世紀中頃)

種類	器種	破片数	換算個体数
		%	%
土器	皿	8276(100)	501.6(100)
	小計	8276[42.2]	501.6[45.9]
瓦器	椀	19(5.4)	1.2(12.4)
	すり鉢	327(92.6)	8.3(85.6)
	釜	1(0.3)	*
	鍋	6(1.7)	0.2(2.1)
	火舎	551	
	火鉢	444	
	不明	132	
	小計	353[1.8]	9.7[0.9]
国産陶器			
常滑	甕	147(100)	1.7(100)
	小計	147[1.7]	1.7[0.6]
丹波	壺	241(100)	10.0(100)
	小計	241[2.7]	10.0[3.4]
信楽	壺	33(100)	1.4(100)
	小計	33[0.4]	1.4[0.5]
備前	すり鉢	252(3.1)	18.0(8.0)
	壺	3156(39.3)	130.4(57.6)
	甕	3750(46.6)	42.7(18.9)
	水屋甕	457(5.7)	18.9(8.3)
	徳利	357(4.4)	14.8(6.5)
	鉢	23(0.3)	1.6(0.7)
	その他	45	
小計	8040[90.9]	226.4[76.4]	
瀬戸・美濃	灰釉椀	3(0.8)	0.5(0.9)
	灰釉皿	93(24.5)	15.8(27.9)
	灰釉盤	28(7.4)	2.0(3.5)
	灰釉壺	10(2.6)	0.4(0.7)
	灰釉おろし皿	1(0.3)	0.2(0.4)
	灰釉香炉	3	
	鉄釉椀	217(57.1)	36.8(64.9)
	鉄釉平椀	6(1.6)	1.0(1.8)
	その他	22	
	小計	380[4.3]	56.7[19.1]
国産陶器小計			
		8841[45.1]	296.2[27.1]
朝鮮製	ソバ茶碗	5(15.6)	0.8(42.1)
	褐釉壺	27(84.4)	1.1(57.9)
	小計	32[0.2]	1.9[0.2]
中国製陶磁器			
青磁	椀	362(63.0)	61.4(74.8)
	皿	67(11.7)	11.4(13.9)
	盤	108(18.8)	7.7(9.4)
	壺	38(6.6)	1.6(1.9)
	香炉	24	
	その他	48	
	小計	575[27.2]	82.1[28.9]
中国製陶磁器小計			
		2111[10.8]	284.4[25.2]
総計		19613破片	1093.8個体

上田秀夫「根来寺坊院跡における陶磁器の組成と機能分担」
『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表39 和歌山県根来寺 NG80 地区の用途別食器組成
(谷テラス, 13世紀末～16世紀中頃)

用途		破片数	換算個体数
		%	%
食膳具	土器	8276(77.2)	501.6(58.8)
	瓦器	19(0.2)	1.2(0.1)
	備前	380(3.5)	16.4(1.9)
	瀬戸・美濃	347(3.2)	56.1(6.6)
	朝鮮製陶磁器	5(*)	0.8(0.1)
	中国製陶磁器	1696(15.8)	276.9(32.5)
	小計	10723[55.5]	853.0[78.0]
貯蔵具	常滑	147(1.8)	1.7(0.8)
	丹波	241(3.0)	10.0(4.7)
	信楽	33(0.4)	1.4(0.7)
	備前	7363(92.0)	192.0(89.7)
	瀬戸・美濃	10(0.1)	0.4(0.2)
	朝鮮製陶磁器	27(0.3)	1.1(0.5)
	中国製陶磁器	181(2.3)	7.5(3.5)
	小計	8002[41.4]	214.1[19.6]
調理具	瓦器	327(56.4)	8.3(31.3)
	備前	252(43.4)	18.0(67.9)
	瀬戸・美濃	1(0.2)	0.2(0.8)
	小計	580[3.0]	26.5[2.4]
煮炊具	瓦器	7(100)	0.2(100)
	小計	7[*]	0.2[*]
総計		19312破片	1039.8個体

上田秀夫「根来寺坊院跡における陶磁器の組成と機能分担」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表40 北海道函館市志苔館の種類・器種別
食器組成(15世紀前半中心)

種類	器種	個体数	種類	器種	個体数
土器	皿	5(100 %)	中国製青磁	椀	20(76.9%)
	小計	5[6.7%]		皿	5(19.2%)
瓦器	火鉢	2		盤・鉢	1(3.8%)
	小計	0[0 %]		小計	26[52.0%]
国産陶器	珠洲	すり鉢	中国製白磁	椀	1(4.2%)
		甕		杯	11(45.8%)
		小計		皿	12(50.0%)
越前	すり鉢	1(50.0%)		小計	24[48.0%]
		甕	1(50.0%)	中国製陶磁器小計	50[66.7%]
		小計	2[10.5%]	天目	椀
瀬戸	灰釉盤・鉢	6(100 %)		小計	1[1.3%]
		小計	6[31.6%]	総計	75個体
不明	壺	1(33.3%)	松崎水穂「中世道南の様相—館跡調査の二類例から—」『列島の文化史』7, 1990年。		
		甕	2(66.7%)		
		小計	3[15.8%]		
国産陶器小計		19[25.3%]			

表41 北海道函館市志苔館の用途別食器組成
(15世紀前半中心)

用途		個体数
食膳具	土器	5(8.2%)
	瀬戸	6(9.8%)
	中国製陶磁器	50(82.0%)
	小計	61[85.9%]
貯蔵具	珠洲	2(66.7%)
	越前	1(33.3%)
	小計	3[4.2%]
調理具	珠洲	6(85.7%)
	越前	1(14.3%)
	小計	7[9.9%]
総計		71個体

松崎水穂「中世道南の様相―館跡調査の二類例から―」『列島の文化史』7, 1990年。

表42 琉球勝連城1964・1965年調査の種類別食器組成 (第1榔, 14世紀中頃～15世紀中頃)

種類	器種	破片数
		%
土器	小計	1090(19.7)
須恵器	小計	47(0.9)
青磁	小計	1528(27.7)
白磁	小計	130(2.4)
青花	小計	172(3.1)
赤絵	小計	4(0.1)
黒釉	小計	11(0.2)
南蛮	小計	2520(45.7)
宋胡録	小計	18(0.3)
総計		5520破片

亀井明徳「勝連城出土の陶磁器組成」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表43 琉球勝連城1981年調査の種類別食器組成
(第1榔, 14世紀中頃～15世紀中頃)

種類	器種	破片数
		%
土器	小計	446(21.2)
須恵器	小計	11(0.5)
青磁	小計	1283(60.9)
白磁	小計	26(1.2)
青花	小計	*
南蛮	小計	340(16.1)
宋胡録	小計	*
総計		2106破片

亀井明徳「勝連城出土の陶磁器組成」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表44 琉球勝連城1964・1965年調査の種類別食器組成 (第2榔, 14世紀中頃～15世紀中頃)

種類	器種	破片数
		%
土器	小計	357(77.9)
須恵器	小計	13(2.8)
青磁	小計	55(12.0)
白磁	小計	11(2.4)
南蛮	小計	22(4.8)
総計		458破片

亀井明徳「勝連城出土の陶磁器組成」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

表45 琉球勝連城1964・1965年調査の種類別食器組成 (南貝塚, 14世紀中頃～15世紀中頃)

種類	器種	破片数
		%
土器	小計	2670(93.4)
須恵器	小計	23(0.8)
青磁	小計	88(3.1)
白磁	小計	11(0.4)
南蛮	小計	66(2.3)
総計		2858破片

亀井明徳「勝連城出土の陶磁器組成」『貿易陶磁研究』No.4, 1984年。

①……………中世食器様式が意味するもの

以上、かなり複雑な手続きを行なって食器組成を算出した。その結果、琉球や北海道のかなりの地域を除く中世日本列島の中央部においては、食器の使用に一定の法則性のあることが判ってきた。それを再掲すると以下のようなになるであろう。

① 食膳具において同一の地域・時期であれば、格上の遺跡あるいは地区の方が、土器食膳具の比率が高い。すなわち格下であるほど、中世前期では中国製陶磁器、中世後期（16世紀）では日本製・中国製陶磁器の比率が高い。

② 食膳具において同一の地域・時期であれば、中世後期（16世紀）において格下の遺跡ほど日本製陶器（瀬戸・美濃）食膳具の比率が高い。

③ 以上の現象は、京都において最も明確に存在し、そこから離れるほど土器食膳具の比率の偏差が大きくなる。これと土器食膳具の絶対量の多少とによって、地域区分が可能である。

④ 貯蔵・調理具においては、中世前期に幾つかの日本製無釉陶器の広域流通圏が成立する。しかしそれらは相互に、あるいは日本製陶器中小生産地の製品と重なり合うことが多く、また③の地域区分とは異なるものであった。

中世後期には、流通圏が再編され、有力窯業生産地は、より独占的な地域圏を構成するが、在地の土器貯蔵・調理具と併存するようになる。日本・中国製施釉陶磁器は、中世を通じてこれら無釉の製品の流通圏を越えて流通する。

⑤ 中世においては、土器煮炊具を多量に使用するのは京都を除く畿内地域における例外的現象であり、基本的に鉄製鍋釜で煮炊きをした。

先に、中世食器の型式学的な様式には、中国製陶磁器を写すものと写さないものの二者があることを示した。まず食器における諸現象が、これと密接に関係していることに注意したい。このことが使用法復元の手掛かりとなるであろう。

焼物が他の種類の容器を写す現象は、古代の食膳具においても顕著であった。それは食事の場において身分制的な秩序を表現するために、同じ形で品質の異なるものを作り出したと評価したものである⁽²⁰⁾。そして現象が同じである以上、まず中世にも同様の意味があった可能性を考えるべきであろう。

すなわち中世には前期を中心として、酒器が中心であったであろう壺類において、中国製陶磁器の優品、同じく普及品、瀬戸施釉陶器、日本製無釉陶器が身分あるいは財力を反映する序列をなしていたかどうかの問題である。もしそうであるならば、上位のものは、社会的に共通した価値が与えられる高価な広域流通品でなければならない、と説明できるであろう。

考古資料の計量的分析からは、中国製青磁酒会壺や盤のような上質の大型品はやはり数が少ないものであり、また格上の遺跡から出土することが多いため、かなりの高級品であって、ステイタス・シンボルになりえたと思う。同時に、畿内とそれ以西では、在地産の日本製陶器壺はかえって中国製陶磁器壺よりかなり珍しい存在であり、小規模な白瓷窯を除いて、中国製陶磁器の様式を写す傾向が顕著であるとも言えない。このような場合には身分制的な使用は考えにくいであろう。おそら

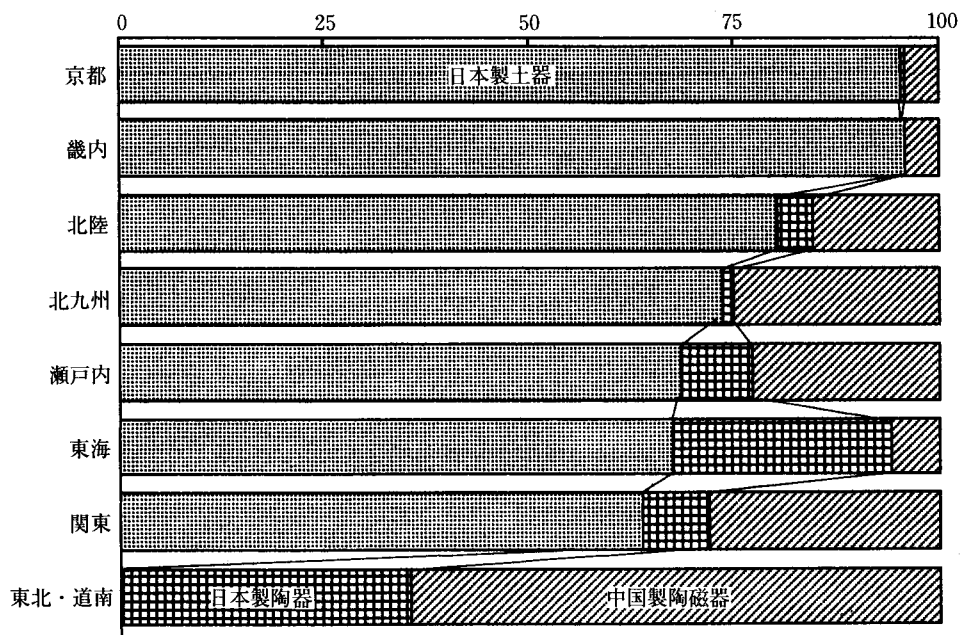


図17 食膳具における種類別食器組成

く西日本においては、中国製陶磁器壺は、食器の特定機能を分担するものであったと思う。

これに対して、東日本では日本製無釉陶器壺の総量は、中国製陶磁器や瀬戸施釉陶器壺類より数が多く、普及品とみなして良いであろう。また椀皿を除いて壺類に限るなら、中国製陶磁器に対する瀬戸施釉陶器の比率もかなり高まる。この点に関しては、鎌倉等において、いますこし計量例を増す必要があると思うが、東日本においては中世前期から、壺類の身分制的な使用がなされていた可能性を考慮して良いと思う。

このことが重要であると思うのは、中世後期に西日本にもかなり運ばれる大宰期の瀬戸・美濃の施釉陶器食膳具が中国製陶磁器を写し、かつ下位の遺跡で使用頻度が高いことから、身分制的な使用がなされた可能性を、考え得るからである。すなわち瀬戸美濃食膳具で比率が高いものは、おそらく茶器である天目椀であるが、この分野においては中国製品は全国的に稀なものであり、極めて高価なものであったであろう。利休以前の唐物重視の茶道においては、道具の品質の善し悪しは社会的地位にもかかわる大きな問題であったと思う。

このように見るならば、中世後期には日本製陶器を写す土器の貯蔵・調理具が増加することも見逃せないことである。この現象は、経済法則では説明しにくいところがあり、その最も簡単な解釈は、広域流通が阻害される事情があって、土器による自給策がとられたとするものであろう。しかし鉄製鍋釜は証拠が残りにくい、陶磁器類が活発に流通する場合でも、それを写した在地土器を併行して生産・使用することが多い。また鉄器あるいは鉄素材の流通が減少したなら在地で鉄生産を行なうであろう。鍋釜は土器で代用できても、武器や武具をはじめとして困るものが多いからである。日本においては採算性あるいは競争力を別にすれば、鉄生産ができない地域はほとんどない。そしてむしろ河内のように、日本を代表する鋳物師の本貫地で、土器煮炊具が多く使われているのである。

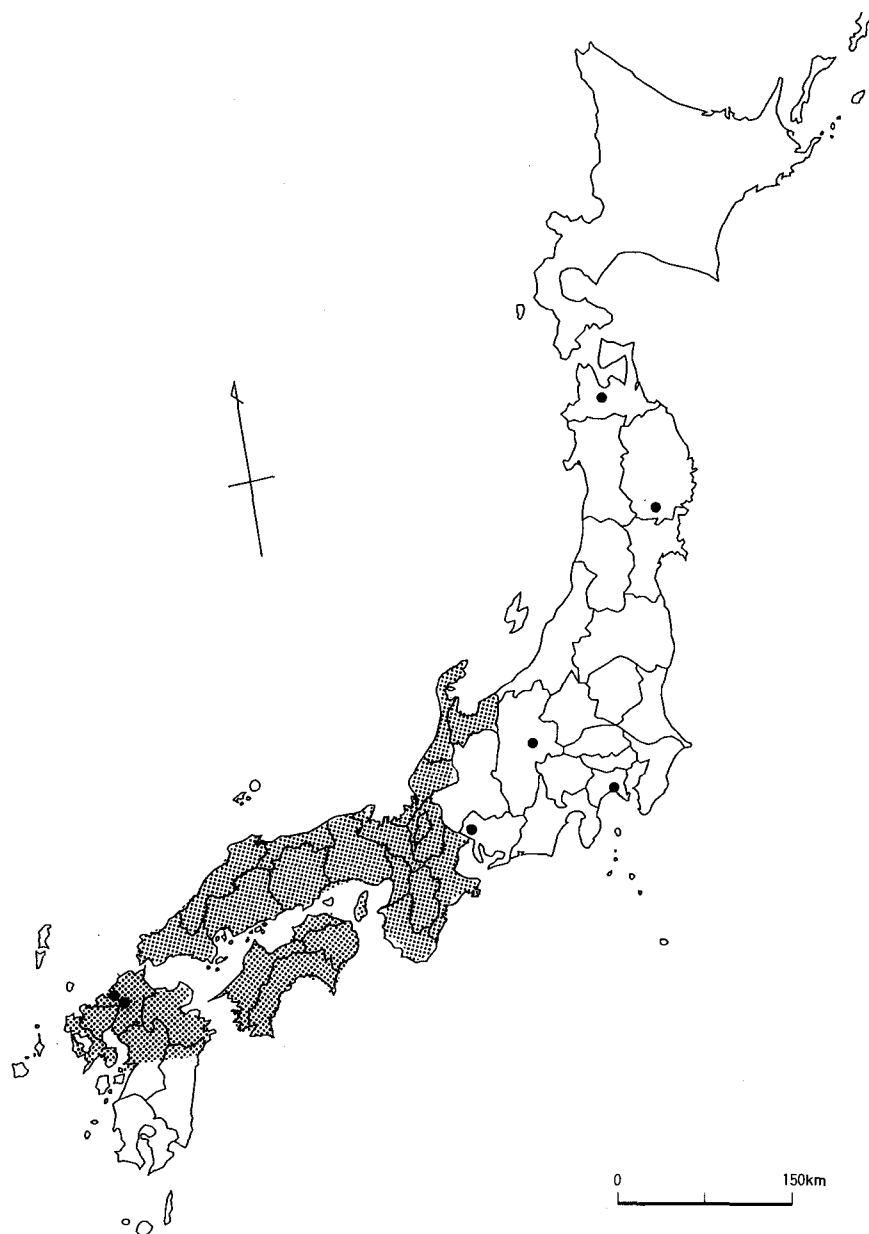


図18 中世における土器食膳具卓越地帯と卓越遺跡

中世後期において、在地土器大型製品の生産が活発化する背景としては、大名の領国経済政策との関係を示唆した萩野繁春の見解が最も妥当なものであろう⁽²¹⁾。そしてそれを独自の様式で作らず日本製陶器を写すことが多いことは、使用の場では身分制的な意味を与えられていた可能性が高いと思う。

土器煮炊具についても、前述のように、おそらく普通には鉄製品を使用しているものであり、土器煮炊具を使用する特殊な必要性が生じたために東日本でもこれが復活したものと思う。ただ土鍋は壊れやすいであろうが、鉄鍋よりも断熱性が高く、料理の質を重視する場合にはすぐれた所がある。

我家でも水煮きは、土鍋である。中世における土器鍋釜は鉄製鍋釜の様式を写すが量は少ないものであり、かえって鉄鍋よりも贅沢品あるいは儀礼的煮炊具であった可能性が高いであろう。

以上のように、いくつかの微妙な問題があるものの、ある種類の食器の様式を他の種類のものが写し、かつ写した方が品質が低くて量が多い場合には、身分制的な使用がなされたと考えて良いと思う。それを規定したものが、身分であるのか財力であるのかは峻別し難いが、いずれにせよ上下の意味があったのであろう。このような使用法は中世前期には東日本で顕著であり、中世後期に茶陶も含めてより広範に浸透しつつあったと思う。

このように考えることが許されるならば、それとは反対に中国製陶磁器を写さない土器や無釉の陶器食膳具の意味を考えることもできるであろう。

遺跡の中枢部ほど土器が多いという現象は、律令国家期にすでに平城宮・京において存在したことが明らかにされている。それは、食膳具が身分制的に使用されたため、一握りの貴族と大勢の下級官人が働く宮においては、土器が多いという結果になったのであろう。当時の社会の中枢部における土器は、ピラミッド型の社会構造の底辺の人々の食器であるため、量が多いと考えるのである⁽²²⁾。

中世の土器食膳具を古代と同列には扱えないことは、それが律令国家期のように上物を写さないこと、また器種構成が大きく偏っていて1式の食膳を構成しないことが明らかである。それが身分の低い人が使用する安価な食器というようなものではなかったことは、間違いのないであろう。

中世の土器・瓦器食膳具の内面を観察して判ることは、それが古代と較べて粗製で軟質であることが多いにもかかわらず、使用痕を残すものが少ないことである。経験的には使用痕に見えるものの多くは洗浄痕であった。律令国家期においては、固い須恵器杯類ですら内面に使用痕を残すことが多いことと比較すると、その使用期間は極めて短かったと考えてよい⁽²³⁾。また出土状態は、まとめて一括投棄したものが増加する。

これらのことから思い切って推察するならば、土器・瓦器食膳具は儀礼的あるいは宗教的な共食の場あるいは日常生活でも主にハレの場で使用し、1回限りで捨てるものであった可能性が高いであろう。そのためこのような食事の機会や集る人数が多い格上の遺跡あるいは地区において、土器食膳具の出土が多いと考えるのである。土器煮炊具も基本的にここに含めたい。なお中世においては、ハレとケは一種のカレンダーをなしているものであるため、土器は非日常の用途という表現は避けている。またケの場においても、軽いハレの意味を込めて用いることがあったと推察する。

これに対して、釉薬をかけた中国製青磁・白磁・青花食膳具あるいは漆塗りの食膳具は、おそらく長期の使用を想定したものであり、また個体識別が容易なものである。また実際に中国製陶磁器碗の内面には長期の使用を示す傷がついていることが少なくない。それは属人器的な食膳具であった可能性が高いと思う。なお白瓷碗(山茶碗)には特に顕著な擦痕がある事例があり、仕上げ加工をしたりすり鉢のように使用することがあったであろう。

同時に、漆器食膳具には、使用痕がほとんどつかないまま捨てられる例も多く、儀礼的に使用されることもあった可能性がある。漆器は前述のように、土器と施釉陶器の両者と関わるものであったと推察したい。ただしこの場合の儀礼的あるいは宗教的価値の本質は、一度の使用で汚れてしまう無釉という点にあるのであって、土器の方がより宗教色が濃かったと思う。また漆は丈夫であり

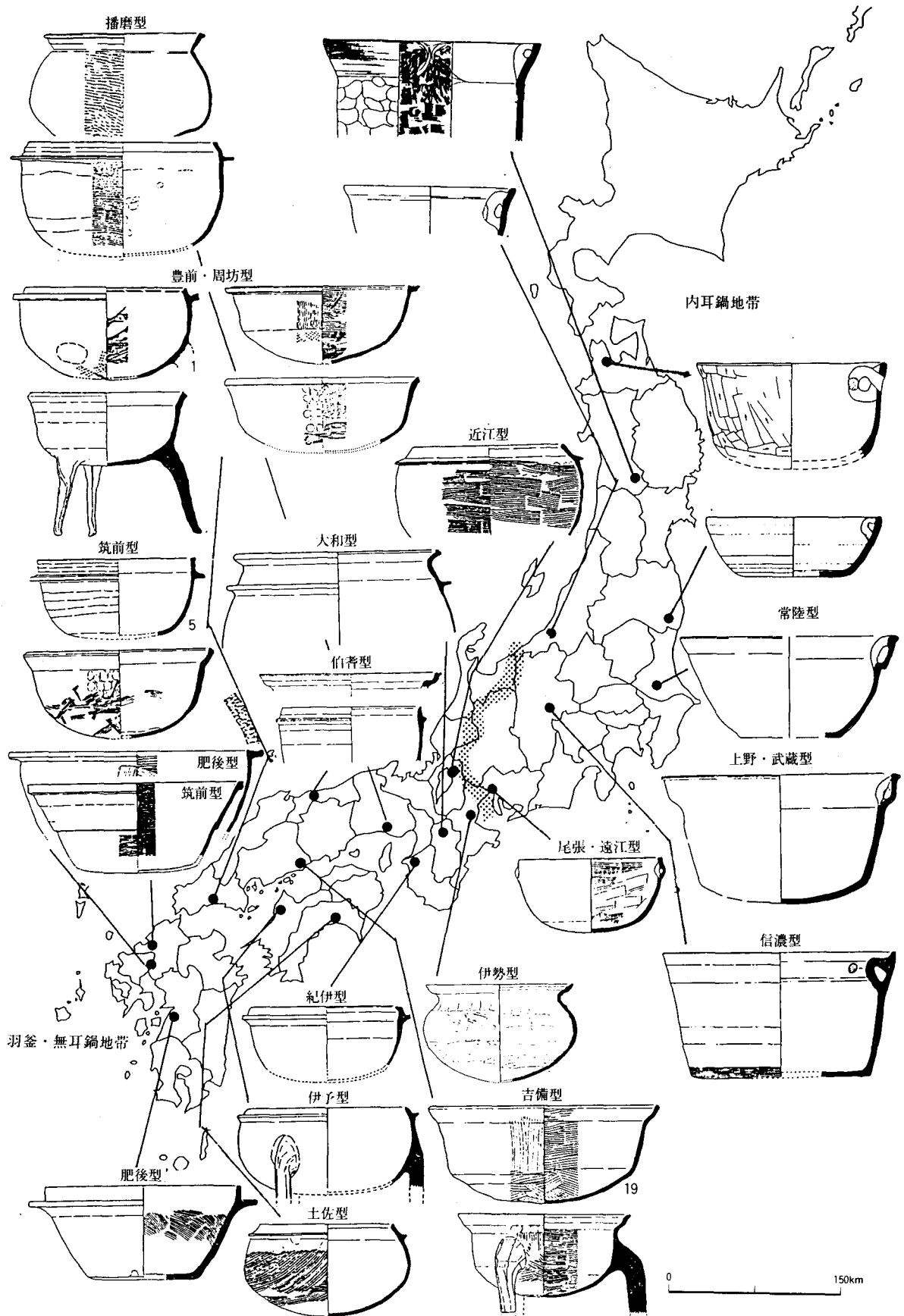


図19 中世における羽釜・無耳鍋地帯と内耳鍋地帯

使用痕がつきにくいことを四柳嘉章から教示頂いている。おそらく無釉の土器の使用には穢れを避ける考えが強かったものと思う。この場合の他の食膳具との組合せは、白木折敷・白木箸とのセットが最も本格的なものであろう。古代とは反対に、中世では土器・瓦器が最も贅沢な食器であったと推察する。

このことを敷衍するならば、大型貯蔵具と調理具は長期に使用するものであるが、瀬戸美濃すり鉢を例外として、中世には施釉を行なわないことにも、宗教的な意味があったのではないかと思う。大甕は中に穢れあるいは汚れを嫌う大切ななま物を蓄えるものであり、すり鉢は命あるものを播り潰す道具である。16世紀末・17世紀初め以後、これらに鉄釉をかけることが一般化していくことは、土器食膳具が減少することと併せて、食器の全般的な非宗教化であったであろう。鉄釉をかけるならば、焼成のコストが下がり、製品の質も向上する。また土器煮炊具は火にかけるのに適しているという一般的な理解はおそらく誤りであり、近世以後のように陶器で作った方が機能的にすぐれている。中世においては甕・すり鉢と同じ理由で、施釉陶器煮炊具を使用しなかったと推察する。

以上のように、中世食器の型式学的な様式と、食器組成の分析から、身分と儀礼・宗教という二つの原理があるとする結論を導き出した。次に、この二者の在り方から中世食器様式の地域構造を考えることとしよう。

律令国家期の食器様式の地域構造は、畿内、畿内の周辺、その東と西というように、同心円的なものと理解することができる。しかし地域的性格をより濃厚に反映する土器類を重視するならば、中世日本列島中央部の基本的な地域的枠組みは、東西日本であったと考えたい(図17・18)。

儀礼・宗教的な用法を想定した土器食膳具は、京都系土器・轆轤土器ともに広く分布して、筑前から津軽に至るまで大量に出土する事例がある。しかし前述のように、地域によって遺跡の性格の差によって土器の使用量比に大きな差がある。それは、土器食膳具に表われている儀礼・宗教的価値観の採用が上層のレベルにとどまっている地域と、民衆にまで強く及んだ地域の違いであると考ええる。その境は、太平洋側では尾張、日本海側では越中であつたであろう。これを境として、西日本では土器食膳具が普及し、東日本では拠点的な使用である。なおこの境は、時期によって若干の変動があり、西北九州は土器食膳具卓越地帯から除かれる可能性もある。しかしこの東西日本の境界は、羽釜・無耳鍋地帯と内耳鍋地帯の境ともほぼ一致している。

なお強調しておきたいことは、この東西両地域は排他的ではなく、むしろその境界地帯に大窯業生産地が成立して中国製陶磁器を含めて、東西の境を越えて物資が活発に流通することである。

その広域流通品の変化と、土器食膳具の変化とがよく一致することを重視する立場からは、中世における儀礼・宗教の政治・経済的な役割を強調したい。すなわち東日本における上層の人々は、西日本と同様の儀礼・宗教を採用することを挺として西日本と社会的関係をとり結び、その関係が商品流通のルートをも保障したと考えるのである。それが本格化したのは、京都系土器が東日本に広まる12世紀第2四半期の頃であつたと考えてよい。

この在り方は、南北朝期を境として大きく変化し、むしろ東日本の身分制的な食器使用法が西日本へ及ぶようになってくる。そして織豊期以後には、食器の宗教的性格は急速に薄められたが、それは公家・寺社勢力が抑えられ、織豊系城下町に商工業者が編成されていく歩みとも不可分のものであつたであろう。

表46 平安京内裏 SK25の用途別食器組成(10世紀中頃)

用途		破片数	換算個体数
		%	%
食膳具	土器	4804(90.2)	291.2(78.0)
	黒色土器	27(0.5)	1.6(0.4)
	須恵器	30(0.6)	1.2(0.3)
	緑釉陶器	96(1.8)	16.3(4.4)
	無釉陶器	345(6.5)	58.5(15.7)
	灰釉陶器	21(0.4)	3.6(1.0)
	中国製陶磁器	5(0.1)	0.8(0.2)
	小計	5328[97.2]	373.2[98.4]
貯蔵具	須恵器	11(84.6)	0.1(100)
	灰釉陶器	1(7.7)	* (*)
	中国製陶磁器	1(7.7)	* (*)
	小計	13[0.2]	0.1[*]
調理具	須恵器	22(100)	1.6(100)
	小計	22[0.4]	1.6[*]
煮炊具	土器	108(92.3)	4.0(93.0)
	黒色土器	9(7.7)	0.3(7.0)
	小計	117[2.1]	4.3[1.1]
総計		5480破片	379.2個体

京都市埋蔵文化財研究所『平安京右京三条三坊』京都市埋蔵文化財研究所調査報告第10集, 1990年。

表47 平安京右京二条三坊 SD23の用途別食器組成(10世紀中頃)

用途		破片数	換算個体数
		%	%
食膳具	土器	3934(88.5)	238.4(78.1)
	黒色土器	179(4.0)	10.8(3.5)
	須恵器	142(3.2)	24.1(7.9)
	緑釉陶器	85(1.9)	14.4(4.7)
	無釉陶器	25(0.6)	4.2(1.4)
	灰釉陶器	65(1.5)	11.0(3.6)
	中国製陶磁器	13(0.3)	2.2(0.7)
	小計	4443[87.6]	305.1[94.7]
貯蔵具	須恵器	303(95.3)	3.5(85.4)
	灰釉陶器	14(4.4)	0.6(14.6)
	中国製陶磁器	1(0.3)	* (*)
	小計	318[6.3]	4.1[1.3]
調理具	須恵器	49(100)	3.5(100)
	小計	49[1.0]	3.5[1.1]
煮炊具	土器	220(84.3)	8.1(84.4)
	黒色土器	41(15.7)	1.5(15.6)
	小計	261[5.1]	9.6[3.0]
総計		5071破片	322.3個体

京都市埋蔵文化財研究所『平安京右京三条三坊』京都市埋蔵文化財研究所調査報告第10集, 1990年。

最後に、中世を特徴づける土器・無釉陶器食膳具の儀礼・宗教的使用の淵源について示しておく。それが律令国家の身分制的な用法とは異なることはすでに示した。

これに関しては、10世紀中頃における平安京内裏と京内の2例をあげたい(表46・47)⁽²⁴⁾。まず食膳具についてみると、いずれも食膳具における土器が約78%と、中世より少ないことが注意される。流通が発達する中世においての方が、土器の比率が高いのである。この中で、緑釉陶器と無釉陶器の比率に注目したい。なお無釉陶器とは、これに鉛釉をかけると緑釉陶器になるものである。色は白くて美しいが、一度使えば汚れてしまう代物である。生産のコストは、緑釉陶器の方がかかることは間違いない。

このような無釉陶器は、京内では緑釉陶器より数が少ないものであるが、内裏では極めて多く出土し、破片数で食膳具の6.5%、換算个体数で同15.7%を占めている。このような現象は、内裏以外では仁和寺のような上級の寺院でしか確認できないものである。

また平安京では10世紀には、「て」字状口縁土師器杯・皿を使用するようになる。これは土器の技術の極致ともいえるべき、厚さ1～2mmのものであり、何度も使ったとは到底思えない。このように土器の杯類が繊細な作りになるのは、9世紀中頃～末の頃であり、それは使用痕の消滅と一致する現象であった。

このように、清浄さを第一義とする観念の成立は、天皇が律令国家の最高権力者から王朝国家の聖なる存在へと転換する過程と良く一致している。そしてその周辺において、中世的な土器使用法が醸成されたものと推察する。

このような理念を反映したであろう土器食膳具は、11世紀中頃に大量生産に適した粘土板成形技法に転換し、畿内において普遍化した。ただしこの時点では、東日本における土師器食膳具の使用は極く少ないものである。しかし中世日本の東西の構造はこの時点で確立したと評価している。この段階を経て、12世紀にその使用法が拠点的ではあるが東日本に広まり、汎日本的に中世的な体制に転換したのである。

⑤……………おわりに

以上で、中世食器様式についてのできる限りの考察を行なった。計量例は、まだ地域と時期や遺跡の性格の偏差が大きく、予察にとどまった所も多い。しかし問題点は明確となり、計量的研究法の有効性は示せたと思う。

その結果、中世食器には無釉あるいは中国製陶磁器を写さない群と、施釉あるいは無釉でも、中国製陶磁器を写す群との間で、使用法に大きな違いがあると考えた。前者は清浄性を重視する儀礼・宗教的使用であり、後者は見栄えや品質を重んじる現世的な身分制的使用である。

そして儀礼・宗教的使用法は、9世紀中頃・末以後に王朝国家の平安京中枢部で生まれ、11世紀中頃に畿内で定着して、12世紀中頃以後には東日本にまで広がり、16世紀末にその役割をほぼ終えたものである。なおこのような使用法は、一定程度に汎時代的に存在するものがあるが、中世にはこの分野に特に使用の力点がおかれることが時代の特質を表わしていると考えられる。身分を表わす場合にも、この用法によることが多いと推察する。

これに対して、品質を基準にした身分制的使用は、『延喜式』巻35大炊寮宴会雑給条にも記されるように、律令国家期以来のものである。このような用法は、平安京でも存続したであろうが、この地域では機能分担型の食器による身分表示が主であり、主に東日本で発展したものと推察している。これが中世後期に影響力を増し、中世食器の儀礼・宗教的性格を否定するに至った時点が近世的な転換期である。それは織豊期を前後する頃のことであった。

なお17世紀前半には、まだ食器の中世的使用がある程度残り、そのわずかな残影は現代も神社の「かわらけ」にみることができる。これらは近世食器史の中で記述することにしたい。

なお中世における土器の特殊な使用法という問題は、本稿が初めて提示したものではなく、考古学においても文献史学においてもすでに幾つかの提言があった。最後に本稿と最も関わると思う先行の研究例を示しておこう。

野場喜子は、文献と絵巻資料から古代中世における食器使用に関するすぐれた研究をおこない、土器の1回限りの使用についても明らかにしている⁽²⁵⁾。ここでは「慕婦絵詞」についての成果を紹介しておこう。これは本願寺第三世覚如の伝記であり観応2年(1351)に成立したものである。

まず絵巻に厨房や立派な食器を表現したのは、単に日常の生活を描いたのではなく、覚如が盛大な宴会を行なう力があることを表現するためのものであったという。そのためおそらく中国製陶磁器であろう青色の壺・盤類を描いたのである。豊富な食糧と床飾り、厨房の立派な食器類が、その家の主のステイタス・シンボルであった。

これと正反対の性格をもつものが、特別の上客である日野俊光を接待した白木衝重と白土器の食膳であった。これに対して覚如は私的な歌会では漆器の食膳を出している。

この二つの使用法こそが、中世食器の在り方を規定したのであり、また慕婦絵詞は、後者から前者へ比重が移りつつある時代の在り方を見事に表わしている。

私自身は、この2つの価値を対照的に示すものとして次のものをあげておこう。

「きよしと見ゆるもの 土器」『枕草子』

「沈の折敷四つ 紫檀の高坏 白銀の様器 瑠璃の御さかづき 瓶子は紺瑠璃」『源氏物語』

清小納言と紫式部の、美的感覚あるいは価値観は対照的であるが、中世食器様式の質素な群と華美な群を見慣れた方々は理解しやすいであろう。中世においては、枕草子が公的、源氏物語が私的な価値の高さを表わすものであり、近世には後者が主流となるのである。

本稿が成るに際しては、吉岡康暢氏が主催する国立歴史民俗博物館共同研究「中世食文化の基礎的研究」において、多くのすぐれた研究に接する機会を得たことが大きな刺激となった。また阿部義平氏が主催する同特定研究「北日本における文化交流」に参加し色々の成果に接し、千田嘉博・小島道裕・前川要氏らと青森県十三湊遺跡を調査する機会を得たことも幸いした。この場で、吉岡康暢・阿部義平両先生または研究会の皆様方にあらためて厚くお礼申し上げます。

(富山大学人文学部、国立歴史民俗博物館共同研究員)

註

(1)——本稿で用いる焼物食器の種類名は、基本的に焼成技術の差異で設定している。この要素が技術の基幹的な部分であり、またこれによるならば小破片でも識別しやすいことが多いからである。なお時代・時期の経過において、器種構成や技術・工人系譜等に大きな変化があり、これを表わすための名称もしばしば用いられる。これらには理由があるが、変化のたびに用語を造語することはかえって難しい問題を生じるとする立場から、土師器、土師質土器、瓦質土器、須恵質土器、白瓷系陶器等より、中世土器、中世瓦器、中世須恵器、中世白瓷等を用いたい。なお白瓷の用法は、井上喜久男の提言を敷衍したものである。白瓷系陶器、瀬戸美濃、常滑、山茶碗・山皿等の総称として、中世白瓷を用い、灰釉陶器は古代白瓷としたい。

井上喜久男「尾張瓷器考」『愛知県陶磁資料館研究紀要』11, 1992年。

(2)——宇野隆夫「食器計量の意義と方法」『国立歴史民俗博物館研究報告』第40集, 1992年。

(3)——これらの個々の資料の出典について明示すべきであるが、本稿のように用途を主とする分類では、極めて煩瑣となる。またこれらは個々に論じるためのものではないため、資料の集成について学恩あるいは直接的な教示を頂いた方々の名前を列記することで、御海容を頂きたい。なお図の統一を計るため、断面を復元したり、墨入れをして改変した部分がある。なお記述内容についても、これらの方々の論考に依拠した部分が多いが、引用文献は最小限にとどめた。

檜崎彰一、吉岡康暢、赤羽一郎、間壁忠彦、大村敬通、森田稔、小野正敏、岩田隆、藤沢良祐、矢部良明、長谷部楽爾、森村健一、鋤柄俊夫、四柳嘉章、服部敬史、服部実喜、森田勉、山本信夫、池崎譲二、森本朝子、荻野繁春、五十川伸矢、越田賢一郎、菅原正明、浅野晴樹、橋本久和、尾上実、田口昭二、井上喜久男、有島美江。

(4)——膨大な研究史があるが、代表的なもののみ示しておく。

檜崎彰一編『日本の陶磁』第3巻, 1974年。

檜崎彰一編『世界陶磁全集』第3巻, 1977年。

満岡忠成・奥田直栄編『世界陶磁全集』第4巻, 1977年。

吉岡康暢『日本海域の土器・陶磁 [中世編]』1989年。
宇野隆夫『考古資料にみる古代と中世の歴史と社会』1989年。

橋本久和『中世土器研究序論』1992年。

この他、中世土器研究会の『中近世土器の基礎研究』『中世土器研究』、北陸中世土器研究会の資料集、東国土器研究会の『東国土器研究』、日本貿易陶磁研究会の『貿易陶磁研究』の各巻を参照されたい。

(5)——荻野繁春「壺・甕はどのように利用されてきたか」『国立歴史民俗博物館研究報告』第46集, 1992年。

菅原正明「甕蔵出現の意義—中世経済の一側面—」『国立歴史民俗博物館研究報告』第46集, 1992年。

(6)——杉本宏『宇治市街遺跡第2次発掘調査概報』宇治市埋蔵文化財発掘調査概報第8集, 1985年。

(7)——鋤柄俊夫「中世前期における大阪府南部の甕生産」『考古学と地域文化』同社大学考古学シリーズIII, 1987年。

(8)——木器については、服部敬史・鋤柄俊夫・越田一郎氏に御教示を頂いている。

(9)——荻野繁春「財産目録に顔を出さない焼物たち」『国立歴史民俗博物館研究報告』第25集, 1990年。

(10)——註8に同じ。

(11)——菅原正明「畿内における土釜の製作と流通」『文化財論叢』奈良国立文化財研究所創立30周年記念論文集, 1982年。

菅原正明「西日本における瓦器生産の展開」『国立歴史民俗博物館研究報告』第19集, 1989年。

浅野晴樹「東国における中世在地系土器について—主に関東を中心にして—」『国立歴史民俗博物館研究報告』第31集, 1991年。

馬淵和雄「中世都市鎌倉の煮炊様態」『青山考古』第5号, 1987年。

馬淵和雄「中世都市鎌倉の火処をめぐる」『神奈川考古』第28号, 1992年。

(12)——五十川伸矢「古代・中世の鑄鉄鑄物」『国立歴史民俗博物館』研究報告第46集, 1992年。

(13)——松崎水穂氏の御好意で、北海道之上国町勝山館の京都系土器を実見した。

(14)——瓦器については、橋本久和、尾上実、川越俊一氏から多くの御教示を頂いた。

(15)——瀬戸・美濃については、檜崎彰一、井上喜久男、藤澤良祐氏から多くの御教示、学恩を頂いている。

(16)——中国製陶磁器については、森田勉氏と山本信夫氏に、御教示・学御を頂いている。

(17)——四柳嘉章「古代～近世漆器の変遷と塗装技術」『石川考古学研究会々誌』第34号, 1991年。

(18)——岩手県文化振興事業団埋蔵文化財センター『柳

之御所跡』1991年。

(19)——工藤清泰・三浦圭介氏の御好意で、津軽の京都系土器を実見した。

(20)——宇野隆夫「食器・食物・身分」『北陸古代土器研究』第2号、1992年。

(21)——荻野繁春『摺鉢から見た中世の生産と流通について—西日本を中心に—』1986年。

(22)——註20に同じ。

(23)——土器使用痕の観察については、北陸古代土器研究会木立雅明・北野博司・小林正史氏から、すぐれた視点を教示頂いている。

小林正史「土器の器形と炭化物からみた先史時代の調

理方法」『北陸古代土器研究』創刊号、1991年

(24)——京都市埋蔵文化財研究所『平安京右京三条三坊』京都市埋蔵文化財研究所調査報告第10集、1990年。

(25)——野場喜子「平安時代陶磁器の使用例について」『名古屋博物館研究紀要』第10巻、1986年。

野場喜子『『兵範記』にみる食器』『名古屋博物館研究紀要』第11巻、1987年。

野場喜子「合子について」『名古屋博物館研究紀要』第12巻、1988年。

野場喜子「『慕婦絵詞』の陶磁器」『名古屋博物館研究紀要』第13巻、1990年。

文献 (計量の成果を載せるもの)

- 1 松崎水穂「中世道南の様相—館跡調査の二類例から—」『列島の文化史』7、1990年。
松崎水穂「北海道の城館」『中世の城と考古学』1991年。
- 2 工藤清泰「浪岡城出土の陶磁器」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 3 千田嘉博・小島道裕・宇野隆夫・前川要「福島城・十三湊遺跡1991年度調査概報」『国立歴史民俗博物館研究報告』第48集、1993年。
- 4 藤沢良裕「城館出土の瀬戸・美濃大窯製品」『中世の城と考古学』1991年。
- 5 小野正敏「城館出土の陶磁器が表現するもの」『中世の城と考古学』1991年。
- 6 宇野隆夫・宮田進一・酒井重洋・高梨清治・押川恵子「越中」『城館遺跡出土の土器・陶磁器』北陸中世土器研究会、1991年。
- 7 宮田進一・森田知香子「越中における様相」『中世前期の遺跡と土器・陶磁器・漆器』北陸中世土器研究会、1992年。
- 8 福光町教育委員会「医王は語る」医王山文化総合調査報告書、1993年。
- 9 小野正敏「福井県一乗谷における陶磁器の組成と機能分担」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 10 岩田隆「越前」『城館遺跡出土の土器・陶磁器』北陸中世土器研究会、1991年。
- 11 京大大学埋蔵文化財研究センター「白川北殿北辺の調査」京大大学埋蔵文化財調査報告II、1981年。
- 12 京大大学埋蔵文化財研究センター「京大大学構内遺跡調査研究年報」昭和58年度、1986年。
- 13 京大大学埋蔵文化財研究所「平安京左京八条三坊」京都市埋蔵文化財研究所調査報告第6冊、1982年。
- 14 橋本久和「高槻市上牧・宮田遺跡出土の中国陶磁」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 15 佐久間貴士「大阪葦木下遺跡出土の陶磁器」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 16 鈴木重治・橋本和久「龍野市福田天神遺跡 SDO1出土の中国陶磁」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 17 北野俊明・野田芳正「堺環濠都市遺跡出土の天正十三年銘木簡及び共伴遺物」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 18 森村健一「堺環濠都市遺跡出土の陶磁器の組成と機能分担」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 19 上田秀夫「根来寺坊院跡における陶磁器の組成と機能分担」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 20 篠原芳秀「草戸千軒町遺跡出土の陶磁器—I期の土器組成について—」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 21 池崎讓二「博多出土陶磁器の組成について—地下鉄1号線関係調査A・B区および祇園駅舎入口2・3区を中心に—」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。
- 22 亀井明徳「勝連城出土の陶磁器組成」『貿易陶磁研究』No. 4、1984年。

追記：本稿脱稿後、計量資料が増大し、使用痕観察も進んだ結果、新たな知見が得られてきているが、大きな加筆は避けた。本稿の主旨は、食器の実用的機能に加えて、儀礼・宗教的機能を重視すべきことを主張したものであるが、この点を本稿執筆時よりも強く主張できるようになってきている。これらについては、拙稿「中世土鍋の意味するもの」『形容詞のない土器—その形とデザイン—』東海考古学フォーラム、1996年と「中世陶器の生産と流通」『古瀬戸をめぐる中世陶器の世界—その生産と流通—』瀬戸市埋蔵文化財センター、1996年を参照されたい。

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

U_{NO}, Takao

The food vessels used in medieval Japan (middle twelfth to middle sixteenth century) include not only ceramics but also wooden, lacquer, and iron wares, each of which were produced and exchanged under different scales of economy, from East Asia wide to a province wide. The author argues that various meanings and functions were attached to these various types of food vessels, and that temporal and spatial differences in the assemblage of food vessels to some extent reflect changes in social structure. In order to approach the meaning and function of individual food vessels, the author has applied both typological and quantitative analyses, the results of which are then compared with the nature of archaeological sites where discovered.

The food vessels may be classified three functional categories, namely for storage, cooking, and serving. The vessels in each category are further divided into two classes; 1) those copied or adapted from other vessel types, most notably a porcelain imported from China, and 2) those in uniquely their own forms. Most of the Japanese glazed stonewares and some of non-glazed stonewares, earthenwares, and lacquered wooden wares fall in class 1, while most of the Japanese earthenwares, non-glazed stonewares, and lacquered wooden vessels fall in class 2. The results of these typological classifications are then subjected to qualitative analyses; i.e. which type of food vessels comprises what portion of the entire pottery assemblage at a site.

Results of the quantitative analyses show that those in class 2 that were not glazed or lacquered comprise more than 90% at many sites from northern Kyushu to northeastern tip of the mainland Japan, although the ratios vary from one site to another depending on the nature and function of a site. Moreover, these vessels that were presumably used for serving purpose do not retain evidence of use and were discarded in large numbers at once. It is likely that they were only used at one-time special occasion, such as religious ceremony. It is accordingly possible to suspect that the class 2 food serving vessels were used for ritual purpose, and this practice probably originated from the imperial palace in Kyoto in the ninth century or later. Lack of glaze and non-adaptation of other forms probably symbolize the concept of purity.

On the other hand, the use of the class 1 food vessels was probably a reflection of the social status of people who used them. The class 1 vessels in the form of other high quality porcelains,

some of which were glazed, probably had visual impact. Whether food vessels used daily were high or low quality depended on the status of the user. Although a similar correlation between the functional types of pottery and the social status of users once existed in ancient Japan (eighth and ninth centuries), the author assumes that people of the samurai class adopted a practice of symbolizing the social status by the use of pottery in medieval Japan.

Lacquer wares were used not only ritual purpose, as in class 2, but also for daily purpose, and therefore played the major role in serving in medieval Japan. Although pottery pan and cauldrons were adaptation from iron counterparts, they were a part of the class 2 vessels because they comprised a very small portion of the entire food vessel assemblages.