



寒風古窯跡群 と 都との関わり

SABUKAZE





はじめに

岡山県南部にあたる瀬戸内市と備前市には、これまでの調査によって、130基あまりの須恵器と呼ばれる焼き物の窯があったことがわかっています。その稼働時期は、古墳時代後半から平安時代末（およそ1450年前から1000年前）までの約450年間に渡っています。これらの窯跡は総称して邑久古窯跡群と呼ばれていますが、その最南端に位置しているのが寒風古窯跡群です。当時製作されていた須恵器は、備前焼の始まりになったとされています。備前焼は、この地域で現在でも生産が盛んな焼き物です。この冊子では、国指定史跡でもある寒風古窯跡群がどのように発見・保存されたのかという歴史や、近年、陶芸家と奈良文化財研究所の研究者とで進めている、古代の須恵器に関する技術や製品を復元する取り組みについてご紹介します。寒風古窯跡群や当時の都との関わりを、より深く知っていただけましたら幸いです。



もくじ

奈良文化財研究所
本文執筆 金田 明大

1. 吉備地方を代表する大規模生産窯跡群	1
2. 製品の広がり	2
3. 備前焼へ、続く歴史	3
4. 黒水さんの活躍	4
5. 国指定史跡へ	5
6. 研究の進展	6
7. 都との関わり	
古代宮都と備前の須恵器生産	
「すみすり」＝「すずり」	
須恵器の臼はどう使う？—古代調理具の使用実験から—	

奈良文化財研究所
尾野善裕 7
奈良文化財研究所
神野 恵 9
奈良文化財研究所
森川 実 11



1. 吉備地方を代表する大規模生産窯跡群

瀬戸内海とその沿岸は古くから人々が行きかう地域として発展を遂げてきました。考古学の研究から、人だけでなく、様々な物や情報の活発な移動があったことが明らかになっています。それは、国内の各地を繋ぐものだけでなく、中国大陸や朝鮮半島といった遠い海外からの往来も含まれます。

縄文時代からの伝統的な焼き物と異なり、窯で焼かれて作られる新しい焼き物である須恵器は、その初めの頃の製品の特徴から、朝鮮半島より製作技術が伝えられたと考えられています。これらは、古墳時代中期の4世紀末から5世紀初頭に生産が開始され、大阪の和泉陶邑窯を中心に発展します。吉備と呼ばれた地域の東側に位置する今の岡山県内においても、比較的早い段階から生産が確認されますが、それは小規模な生産であったと考えられています。

邑久地域では、6世紀半ばに木鍋山1号窯が生産を開始し、以来、徐々に生産量を増加させ、7世紀には邑久古窯跡群と呼ばれる須恵器の大規模生産地域となっていきます。その中の代表的な窯跡群が寒風古窯跡群です。

寒風古窯跡群での生産が活発化した時代は、5世紀から生産されてきた古墳時代の伝統的な形状の

須恵器に加えて、7世紀に中国・朝鮮半島よりもたらされた金属器を真似てつくられるようになる新しい形の器の生産がはじまります。焼き物の形の大きな変化は食事の作法などの変化と関係しています。また、注目すべきものとして、陶棺や硯、鷦尾があります。陶棺は、亡くなった方を古墳に葬るために用いられた焼き物製の棺桶です。硯は、文字を書くための道具であり、文字が書くことができる役人など、当時の知識人の存在を知ることができます。鷦尾は、お寺の瓦屋根に使われ、発展してシャチホコとなりました。この時代は、当時の有力者や彼らに率いられていた人々が、持っている力を示すために作る対象が、古墳からお寺へと変化していく大きな転換期にあたります。その時代に、新旧の文化を代表するような焼き物の生産がここ寒風古窯跡群でおこなわれていたのです。日本列島中央部が中国大陸からの影響を受けながら、今の奈良県にあたる大和を拠点とする大王（後の天皇）を中心とし、法律による国づくりと運営を進める律令国家へと進んでいく時期に、日常生活から古墳やお寺で使われるものまで多彩な焼き物を生み出し、人々の生活を支えた生産地のひとつがここ、寒風古窯跡群なのです。

2. 製品の広がり

平安時代、10世紀に施行された法律である『延喜式』の24巻にある主計式には、当時の日本各地が負担すべき税金の内容が記されています。その中でも、調は男性におさめさせたもので、諸国の特産物が指定されました。

寒風古窯跡群の所在した備前国では、摂津・和泉・近江・美濃・播磨・讃岐・筑前と並び、八か国で須恵器を調として納める規定となっていました。いずれも大規模な窯業生産地であった場所です。発掘された須恵器の分析から、邑久古窯跡群の製品は、平安時代以前でも、備前地域だけでなく、日本の首都があった飛鳥地域や難波京、藤原京、そして平城京においても使用されていたことが確認されています。寒風古窯跡群に代表される7世紀の段階から、製品が広い範囲に流通していたこ

とが明らかになってきました。

寒風古窯跡群で焼かれた須恵器は、灰白色の硬質な焼き上がりのものが多く、また緑色の自然釉が一部にかかり、美しい製品が多いことが特徴です。

このような広域に流通する須恵器によって、私たちは当時の人々の生活の一端を知ることが出来るだけではなく、その形の微妙な違いから、使用された時代を知ることができます。またそのことは、同時に捨てられた様々な物の年代を考える基礎にもなります。このように、寒風古窯跡群の須恵器をすることは、邑久や備前の歴史を知る手がかりとなるのみならず、日本や世界の歴史を考える上で極めて有力な情報を私たちに与えてくれるのです。



4. 黙水さんの活躍

ところで、寒風古窯跡群の研究と保護について触れるとするならば、地元で活躍された研究者の方々の地道な活躍を抜きにしては語れません。

中でも、時實和一さんの活躍は特筆すべきものでしょう。

時實さんは今の瀬戸内市牛窓町長浜に生まれ育ちました。早くから寒風周辺の須恵器の破片に興味を持ち、寒風をはじめとする邑久古窯跡群の窯跡を訪ねて資料を採集しました。採集資料には年月日や地番、地表からの深さなどが記録され、数万点におよぶ「時實コレクション」として貴重な資料となっています。またその成果を研究雑誌『吉備考古』や資料集『オクノカマアト』に発表するなど、備前地域の須恵器研究の基礎を作られました。

雅号を黙水と名乗り、「黙水さん」と尊敬された時實さんの姿は、寒風陶芸会館の中庭に立てられた備前焼の陶像で知ることができます。



岡山県重要無形文化財保持者 島村光：作

3. 備前焼へ、続く歴史

古墳時代から平安時代の初頭まで活発であった須恵器生産は、平安時代半ば以降、多くの生産地が衰退していくこととなります。その中で、良好な条件が揃っている生産地のみが変化を遂げながら存続していきます。寒風古窯跡群周辺での須恵器の生産は既におこなわれなくなっていましたが、その伝統は消えることはありませんでした。

邑久古窯跡群も、寒風古窯跡群のある牛窓地域からやや北東の今の備前市佐山地区などに中心を

移動していきます。また、食器類の生産は減少し、^{かめ}甕やすり鉢といった生産品を中心とした生産に変化します。平安時代末の12世紀以降、最終的には備前市伊部周辺に窯が集中するようになり、主に灰白色から青灰色であった須恵器から赤褐色へと変化を遂げます。備前焼の成立です。高品質の焼き物として再生した備前焼は日本各地に広まり、今に至るまで日本を代表する焼き物のひとつとして多くの人々に親しまれ、愛用されているのです。



5. 国指定史跡へ

時實さんは昭和4年（1929年）に、現在1号窯跡群と呼ばれている地区の灰原（失敗品や窯壁、灰など不用品を廃棄した場所）の発掘調査をおこないました。

また、昭和10年には寒風古墳の石室を調査し、床に須恵器がひかれ、その上に陶棺と壺がおかれた状況を確認しました。

戦後、岡山県の考古学研究を主導された研究者の一人である西川宏さんは、資料を分析し、寒風古窯跡群の資料を用いて岡山県の須恵器の年代のものさしである編年を作り上げ、資料が飛鳥時代を中心としたものであることと、個々の窯の使われた時期を明らかにしました。

このように、寒風古窯跡群が備前地域の須恵器の生産地として重要であることが明らかになってきたのを受け、陶芸の里として整備をおこなう構想が生まれました。窯跡の保護をはかりつつ、陶芸家の創作活動の場や来訪する人々に資料見学や体験を通じた焼き物への理解をつかることを目的としたものです。

昭和53年（1978）には、遺跡の性格と内容を把握し、国指定史跡の申請を目的とした委員会と調査団が結成され、踏査と磁気探査をおこないました。磁気探査は高熱を受けて磁力を帯びた土による磁気異常を計測し、地中の窯の存在を知る非破壊調査の方法です。この調査で、4基の窯の存在の可能性が指摘され、実証を兼ねた部分的な発掘調

査で成果が裏付けられました。また、隣接する場所に同時期の堅穴建物が確認され、粘土の塊の発見により工房の可能性が指摘されています。

昭和61年（1986）には「出土遺物の製作法は非常にすぐれているものも多く、平城宮跡からも本窯産の須恵器が出土している。また、須恵器は吉備地方における須恵器編年の標識ともなっており学史上に高い価値を有する」として、19,015m²が国史跡に指定され、その重要性が更に広まることとなりました。



長い研究の蓄積によって、寒風は有力な須恵器の供給地として注目されるようになり、その製品の比較研究も宮都をはじめ活発におこなわれるようになりました。平成元年（1989）には、平城宮出土須恵器の日本各地における産地研究の第一弾として寒風古窯跡群出土資料が検討されています。

日本国内の須恵器産地の相互比較も進み、備前産の須恵器は美濃産の須恵器に焼き上がりや形の特徴が似ていることがわかり、これらがど



ちらの産地に所属するのかが課題になりました。粘土の微量元素を分析できる蛍光X線分析の利用によってどちらの生産品なのか明らかにする研究も成果をあげています。

平成14年（2002）には寒風古窯跡群の解説書が刊行されました。

平成16年（2004）から、史跡の整備に伴う確認調査が実施されました。まず、窯の位置と形状を明らかにすることを目的に史跡内での探査がおこなわれました。従来の磁気探査に加えて、新たに地中レーダー探査、電気探査を加えた調査によって、磁気探査では困難であったより深い部分の探査が可能となり、今まで知られていた1-I、1-II 窯跡の南側に窯跡の可能性を示す箇所がありました。

探査の成果を元に翌年よりおこなわれた発掘調査では、地中レーダー探査で指摘された箇所から寒風古窯跡群でもっとも古い1-III 窯跡が確認され、また5基の窯の年代や製品の内容の把握、寒風古墳の詳細や工房跡と考えられる堅穴建物の発見などの成果がありました。

平成28年（2016）からは公益財団法人寒風陶芸の里による須恵器窯・須恵器の制作・焼成プロジェクトがおこなわれ、また奈良文化財研究所の研究員との研究の連携が進むなど、現代と古代を繋ぐ更なる試みや研究がはじまっています。

古代宮都と備前の須恵器生産

尾野 善裕
Ono Yoshihiro

奈良文化財研究所 都城発掘調査部

あたりまえと言えば、あたりまえのことですが、飛鳥時代の都であった飛鳥地域や藤原宮跡・藤原京跡（以下、飛鳥・藤原地域と省略）を発掘調査すると、土師器や須恵器など当時使われていた土器が大量に出土します。あまりの多さに卒倒しそうになりつつ、出土土器を丹念に調べてゆくと、同じ飛鳥時代の土器であっても、7世紀半ば過ぎを境にして、食器（食膳具）の様相が大きく変化していることに気づきます。とりわけ明瞭なのは、食器が丸底を基調とする形から平底・台付へと変化することで、これは食器を手で持つ食事作法から、折敷や膳の上に置く食事作法へと変わったことと関係しているようです。もっとも、この現象については何人の研究者が早くから注目していて、学界ではよく知られている事実ですから、そこに話題としての目新しさはさほどありません。

むしろ、いま私たちが注目しているのは、食器の形が大きく変化するのとほぼ同時期に、飛鳥・藤原地域での土器消費量が爆発的に増大し、土器の中でも須恵器の産地構成が著しく多様化するという現象です。7世紀半ば頃までの須恵器は、和泉（大阪府）の陶邑窯産と目される黒っぽい胎土のものが大半なのですが、おおよそ天武朝を境として西は備前（岡山県）・播磨（兵庫県）、東は遠江（静岡県）や尾張・三河（愛知県）など、遠隔地の窯で焼かれて運ばれてきたものが目立って増加します。

天武朝というのは、まさに国家を統治する法としての律令が整備されてゆく時代です。私たちは、食器需要の爆発的な増大の背景に、法施行の担い手である官人（官僚）の宮都集住による急激な人

口の増加（都市化と言っても良いかもしれません）を想定していますが、地方社会との関係で重要なのは、宮都における爆発的食器需要の増大が、各地の須恵器生産を著しく活発化させたらしい、ということです。実際、尾張の猿投窯や尾北窯、三河・遠江国境地帯に展開する湖西窯では、宮都である飛鳥・藤原地域への須恵器大量供給とほぼ軌を一にして、窯の数が飛躍的に増えることが判明しています。

それならば、やはり宮都へ須恵器を供給していた備前・播磨でも、同様の現象が認められるのではないかと調べてみると、備前（邑久古窯跡群）でも7世紀半ば頃から窯の数が急増すると共に、内陸部から海（瀬戸内）寄りの地域に窯跡の分布域が移動していることがわかります。どうやら、宮都への水運の便を考慮して、窯の立地・分布が変化しているようですが、いささか気になるのはその時期で、尾張・三河など東海地方の須恵器生産活性化よりも、少し早い気がすることです。

備前では、ちょうど寒風古窯跡群の操業時期に、窯の数が増え始め、海寄りの地域に窯場が移動してきます。しかし、飛鳥・藤原地域で備前産と目される須恵器がはっきりと増加してくるのは、新林（宮嶋）窯跡や土橋窯跡など、僅かではありますが寒風古窯跡群の開窯に後続する時期の窯で焼かれたと考えられるものからなのです。

寒風古窯跡群開窯初期の須恵器は、いったいどこへ運ばれたのでしょうか？頭をひねり、はたと気がついたのは難波宮の存在です。一般には「大化の革新」として知られる乙巳の変（645年）の

直後、即位した孝徳天皇が都としたのは難波長柄豊崎宮でした。続く齐明天皇は都を飛鳥（飛鳥後岡本宮）へ戻しましたが、660年に朝鮮半島で百済が滅亡すると、その復興を支援するために軍旅を催し、自ら難波宮へ赴いて準備を整えさせていますから、難波宮は齐明・天智朝にも拠点施設として機能していたようです。実際、難波宮跡からは孝徳～天智朝頃のものと考えられる須恵器が少なからず出土していて、ざっと見ただけの印象論ではありますが、ほぼ同時期の飛鳥・藤原地域出土の須恵器と較べて、備前・播磨産らしい白っぽい胎土のものが多そうです。

考えてみれば、地方行政単位としての評の設置や、冠位十九階の制定、冠位二十六階への改訂、初の全国的戸籍としての庚午年籍の作成など、律令国家建設に向けての動きは既に孝徳～天智朝に胎動を始めていました。先ほども述べたように、宮都における食器需要の爆発的増大の要因として、私たちは律令制の整備に伴う官人の集住を想定していますが、飛鳥・藤原地域では天武朝に進んだ一種の都市化が、難波宮では孝徳～天智朝の間で既に始まりつつあったのかもしれません。そうだとすれば、従前の主要生産地である陶邑窯に加えて、大阪湾を取り巻く瀬戸内地域に難波宮での需要を賄うための須恵器生産が求められた、という解釈も成り立ちそうです。

これは、現時点ではまだ単なる憶測でしかありません。しかし、寒風古窯跡群を含む古代備前ににおける須恵器生産の動向解明は、単に備前や岡山という地方史の問題に留まるのではなく、宮都を取り巻く日本古代史研究にも関わる重要な課題ではないか、と考えています。古墳時代から飛鳥・奈良・平安時代にかけて、現在の北海道と沖縄県を除く日本全国に須恵器生産は広がりをみせます。しかし、数多あった須恵器生産地の中で、現代に至るまで「やきもの」生産の遺伝子を伝え続けていることが確認できるのは、尾張（愛知県）と備前（岡山県）くらいのもので、ほとんどの地

域で須恵器生産は途絶えてしまいます。ですから、寒風古窯跡群を含む備前の須恵器生産の歴史を詳しくすることは、通時代的な日本窯業の発展過程を跡付けるためにも必要な作業であって、この点においてもやはり地域史研究の枠には取まらない大きな意義を有しているのです。

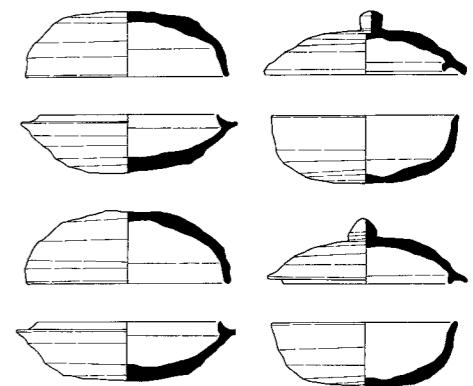


図1 7世紀半ば頃の飛鳥の須恵器食器
(甘櫻岡東麓遺跡出土) 縮尺1/4

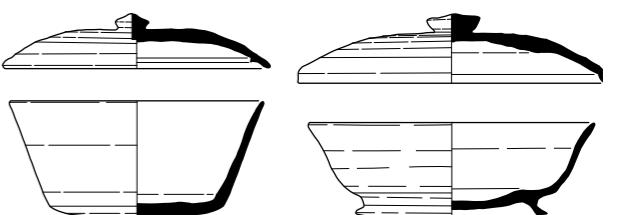


図2 天武朝(672～686)頃の飛鳥の須恵器食器
(石神遺跡出土) 縮尺1/4

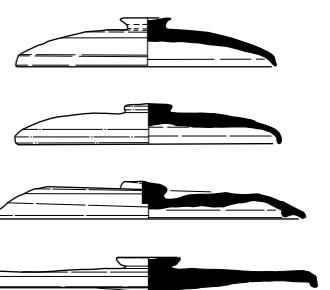


図3 飛鳥(石神遺跡)出土の備前産須恵器食器
縮尺1/4

「すみすり」＝「すずり」

神野 恵
Jinno Megumi

奈良文化財研究所 都城発掘調査部

墨をするための道具である「硯（すずり）」。平安時代の辞書である和名類聚抄には「須美須利（すみすり）」と読みが記されおり、「すみすり」が転じて「すずり」になったと考えられています。硯といえば、現在私たちには石製のイメージが強いですが、古代の人々は須恵器で作った硯を使っていました。焼き物でつくった硯を、私たちは陶硯（とうけん）と呼んでいます。

日本が律令国家として形づくられ、本格的に文字を使い始めるようになった飛鳥時代には、日本各地で陶硯がたくさん作られるようになりました。この陶硯は役所での文書行政や寺院での写経などに使われました。陶硯生産の拡大は、文字使用の広がりを示す良好な考古資料といえます。

飛鳥時代から奈良時代にかけて主体的だったのは、円面硯と呼ばれる形のものです。円形の墨を擦る部分（陸部）を取り囲むように墨を溜める溝（海部）がめぐります。平城京のなかでも、中央官庁が集まる平城宮からは、直径 50cm を超える大型品も出土しています（写真①）。平城京からは円面硯のほか、鳥や亀の形をした硯や、宝珠形をした硯、風字硯と呼ばれる「風」の字形の硯などが出土しています（写真②）。

寒風窯の円面硯

寒風窯から出土した陶硯のほとんどは圈足円面硯という透かしを持つタイプで、脚部の下端に、装飾の凹凸を施す特徴があります。この特徴は、飛鳥時代から奈良時代初頭の硯によく見られるもので、法隆寺や平城京からも類似の硯が出土しています（写真②）。寒風窯出土の円面硯のなかには、筆立てを付けた珍しい円面硯もあります。このような筆立てを付ける円面硯は日本全

国から 15 例ほど出土していますが、いずれも 1 cm 前後の穴が開けられています。日本全国の発掘調査で出土した陶硯は、現時点で 5000 点をはるかに超えていますが、古代の筆が出土することは、ほとんどありません。正倉院宝物のなかには竹を軸に使い、兎や鹿の毛を筆先に使った奈良時代の筆が残っており、筆の軸は竹製だと考えられていますが、実は竹は土の中に埋もれてしまうと、とても腐りやすい素材なのです。ですから、15 例程度でも全国から同じような大きさの筆立てを持つ硯が出土したということは、古代の日本では、どこでもほぼ同じような筆を使っていましたのだとうことがわかる、たいへん貴重な発見なのです。

中空円面硯はどのように使った？

また、寒風窯からは袋状の空洞をもつ中空円面硯も出土しています。この中空円面硯も、飛鳥時代から奈良時代初頭の遺跡から出土することが多く、全国的には 50 点ほどの類例が報告されています。把手があるものとないものがあり、把手には円筒形のものや鳥形、亀形を呈するものがあります。

この硯の使い方については、実はよくわかつていません。そもそも、墨溜部分が浅く、墨が溜められるのか？と思ってしまいます。墨を擦ったような痕跡があるので、硯と考えられています。この中空部分には、なんらかの液体を入れたとの推定は、考古学者の間でも共通しています。問題は何を入れたか？です。これには諸説あります。どれもおもしろいので紹介しましょう。

① 墨汁を入れた説。皆さんもまっさきに思いつくのではないでしょうか。しかし、中空円面硯には墨を擦る硯面部分に穴が開いていないものもあ

り、硯面から墨汁を移すのが大変そうです。また、中空部分に墨が付着しているものも確認されていません。

② 水を入れた説。硯と水差しを兼ねていたと考える説です。しかし、硯を使った状態で、中の水を硯面に差すのは難しそうです。ある研究者は、水を入れた説を一步進めて、把手に紐を通してぶら下げて、硯と水と一緒に携帯したと推測しました。たいへん魅力的ですが、把手がつかない中空円面硯は、どのように使うのか、疑問が残ります。

③ お湯を入れた説。奈良時代の正倉院文書には、「暖硯」といった言葉が使われており、写経所で炭火を使って硯を暖めていたことから、推測された説です。古代の墨は松を燃やして出た煤を膠に練りこんで固めて作られました。

墨をすった墨汁は寒冷な環境では、膠が固まりやすくなるため、硯を暖める必要があったと考えられています。そのため、中空部分にお湯を入れて、硯を暖めたと考えたのです。おもしろいですが、この説にも、疑義を唱える研究者がいます。出土品のなかに、平らに置いた状態では湯が溜まらないほど把手が低い位置に付くものがあるからです。

さて、みなさんは、どのように考えますか？私は、実際に復元品を作って使ってみたら、また、ちがった視点から中空円面硯の使い方を考えるヒントが手に入るかも？と思いました。

硯を作るのは難しい？

2018 年 6 月、古代須恵器復元プロジェクトに取り組む寒風陶芸作家の方々が、奈良文化財研究所を訪ねてくださいました。平城京から出土した硯を見に来られたのです。私は古代の

須恵器のなかで、もっとも作るのが難しいのは陶硯だろうと思っていました。しかし、できあがった円面硯は、少し色味が赤っぽいことを除けば、まるで古代の須恵器そのものです。私も寒風窯の発掘調査をされた馬場昌一さんが透かしを入れられた圈足円面硯を頂きました。実は、平城京出土硯の写真に、1 点、馬場さんから頂いた硯が混じっているのですが、どれかわかりますか？

次は、ぜひ、中空円面硯を作つて頂いて、墨をすつてみたり、水を入れてぶら下げてみたり、お湯を入れて暖めてみたいと思っている今日この頃です。



須恵器の臼はどう使う? —古代調理具の使用実験から—

森川 実
Morikawa Minoru

奈良文化財研究所 都城発掘調査部

「須恵器すり鉢」異聞

古墳時代や飛鳥時代、奈良時代の遺跡からは、考古学者が「すり鉢」「こね鉢」と呼んでいる不思議なかたちの須恵器がときどき出土します（図1）。すり鉢とはいながら、備前焼のそれらにあらうな掘り目はありません。また、何かを擂るには背高で、しかも鉢の開きが少し狭いようにも思えます。そして何よりも、その頑丈そうな厚い底部。現代の日本においては、同じようななかたちのすり鉢は見当たりません。古代の人びとはいったい、どのように使っていたのでしょうか。

平安時代に編纂された『延喜式』には、「陶臼」という名前の須恵器が登場します。「すえうす」、または「とうきゅう」とでも読むのでしょうか。結論を先に述べると、先の須恵器すり鉢はこの陶臼のことではないか、と思われます。臼といえば、お正月に餅を擂る大きな木臼が想像されますが、ほかに石臼もあるでしょう。これらは脱穀や精米などに使用される搗き臼で、陶臼よりもはるかに大きいものです。もしもこのような使い方をする

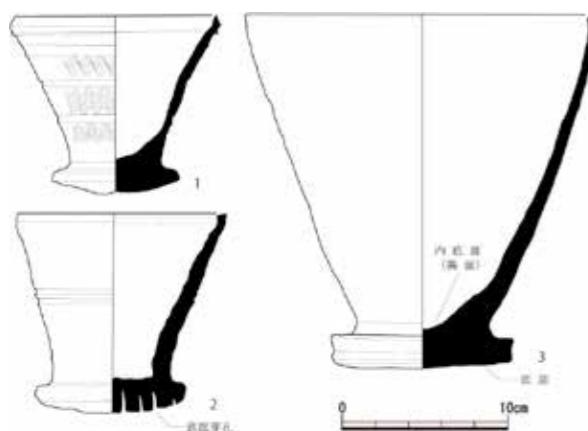


図1 陶臼の代表例

と、焼き物の臼はすぐに割れてしまうでしょう。ではどうやって使うのか？須恵器「すり鉢」すなわち陶臼は、ひと言でいえば台所で使用された調理用の臼なのです。それは何かを「擂る」のでも「捏ねる」のでもなく、何か食材を搗くために用いられた、いわば台所臼であったと考えられます。

アジアの台所臼

おもしろいことに、東アジア地域（中国・韓国）や東南アジア諸国（タイ・ラオス・カンボジアなど）では、台所臼は調理器具として今なお使用されています。そのかたちは大同小異、厚い底部に砲弾形の体部を載せたものが多く、古代の陶臼とはかたちや大きさがよく似ています。しかもその材質は木製・石製のほか陶製があり、なかにはプラスチック製の台所臼もあります。中国では「蒜臼子」といって、おもにニンニクを潰したりするのに用いられるそうで、韓国ではチョルグと呼ばれるそれら（写真①）がどこでも売られています。また東南アジアでは、ハーブやスパイスを最初に加工するための調理器具として用いられており、この台所臼を欠いては料理ができないくらいです。それぞれの国と地域において、台所臼は食味の基礎をつくる重要な役割を果たしているといつてもよいでしょう。

このようにアジア全体を見渡すと、古代日本の陶臼がいかなる調理器具であったか、何となく想像できるのではないかでしょうか。「万葉集」の第3829番歌には、「醤酢に・蒜（ニンニクのこと）搗き合えて・鯛願う・・・」とあり、要するに「搗きこなしたニンニクを醤と酢で溶いて、タイのなますを食べてみたい」という意味になりますが、

このような刺身の食べ方は、古代中国の生食に通じるものがあります。蒜を搗くときに使用された器具があるいはこの陶臼であった可能性は十分にあります。

陶臼（須恵器臼）の出土例を調べてゆくと、その出現は古墳時代中頃までさかのぼります。つまりそれを調理に用いる文化は、古墳時代に大陸からもたらされたはずです。しかし陶臼じたいは平安時代になると激減し、10世紀までには消滅してしまいます。そして今では、いったいどのようにして使ったかがひとつの研究テーマになるくらい、謎の多い器物になってしまいました。ひとたび失われた文化を復元するのは、とても難しいことなのです。

寒風陶芸会館との出会い

陶臼の使用法はおよそこのとおりであったと考えるとき、いったいどうすればそのことが確かめられるのか？そのひとつ的方法が使用実験です。しかし遺跡から出土した陶臼の実物は文化財ですから、それを試みに用いることはできません。必要なのは本物そっくりの複製品です。そこで、東南アジアで今でも焼かれている陶器の臼を何とか取り寄せて、この使用実験に代えたいと考えていたとき、思わぬめぐりあわせで出会えたのが寒風作家協議会の陶芸作家さんたちでした。初対面なのにこんな須恵器を焼いてほしい・・・と無茶なお願いをすると、（公財）寒風陶芸の里 寒風陶芸会館でおこなわれる「須恵器制作・焼成プロジェクト」の一環で作っていただけることになり、そこから陶芸作家さんとのやりとりが始まりました。窯出しのとき、陽光に照らされて露天に並ぶ須恵器のなかに陶臼を見つけたときの感動は、今でも忘れられません。後日お送りいただいた陶臼（写真②）をさっそく使用してみたところ、ニンニクやショウガなどを搗きこなすには、十分な強度と耐久性をそなえていることがわかりました。1顆のニンニクを泥漿状に仕立てるには、ほんの2~3分の時間があれば十分です。ちなみに、搗

き棒は陶製ではなく木製ではと推定しますので、ツバキの樹枝を削って自作したものいくつか用意しています。

奈良のみやこ・平城京で出土する陶臼は須恵器の産地でつくられ、はるばる運ばれてきたものでした。古代の須恵器産地には尾張国・美濃国・和泉国・播磨国などがあり、もちろん備前国でも須恵器生産がさかんでした。現にここ、寒風陶芸会館の一室にも、隣接する寒風古窯跡群から出土した陶臼が展示されています。何の変哲もない地味な須恵器に見えますが、それでいて今では失われた調理技術が古代日本にあったことを教えてくれるかもしれません。古代の陶臼をよみがえらせた須恵器制作・焼成プロジェクトが今後も続き、豊かな成果をもたらすこと願ってやみません。



写真① 韓国の台所臼（チョルグ）



写真② 復元していただいた陶臼



【編集】

公益財団法人 寒風陶芸の里

■〒701- 4301 岡山県瀬戸内市牛窓町長浜 5092

■TEL/FAX : 0869-34-5680

■info@sabukaze.com

NARA