
研究活動の記録と課題

吉岡康暢

1 研究の目的

本書は、国立歴史民俗博物館の共同研究「中世食文化の基礎的研究」（1991～93年度）の活動に関する研究報告である。

本研究は、本館の研究・展示が標榜する物質文化ないし民衆生活史研究の視点から、前近代の原型が形成されたとみられる、中世の食、文化を、考古学的方法を基軸にすえ、文献・絵画史料、民俗資料、あるいは自然科学的方法をも援用し、総合的に解明することを意図する。そこで、考古学的研究の成果を基礎とした理由は二つある。一つは、考古資料の特性である、資料の同時代性・通年性、および分布の普遍性を生かし、全国的なデータの集成が期待できる各種の中世遺跡出土の食関係資料—土器・陶磁器、木器（漆器・曲物など）、石器（石鍋・石臼など）、金属器（鉄鍋・釜など）の時期・地域・階層別組成を検討し、「都市と村落」、「東国と西国」、「アジアの中の日本」など中世史が直面する論題とかかわらせつつ、中世食生活様式変革の画期と列島内における地域性を明らかにすることができると考えたからである。第二は、基本的に沈黙資料である物質資料データを狭義の食文化史のレベルを超えて、いかにして歴史資料化し民衆生活史・地域史につなげてゆくかを模索する、考古学的方法論・資料論の定立にかかわらせた問題意識による取り組みである。これを具体的な成果として提示するためには、遺跡出土の多様な食器を器種（器質）・時期・産地別に定性・定食化するデータ整理が必要となるが、その前提として、廃棄パターンや使用痕の観察から導かれる食器の用途、ないし産地の補完関係＝組成の把握が急務となる。

上記の視点は、食、の社会史として概括できるが、考古資料のみで研究の進展を図ろうとすれば、上記の長所の反面、研究素材がほぼ食器に限定され、かつ絶対年代観の欠落、データの不完結性、機能認定の困難性、といった短所とあわせ、歴史社会の現実から乖離した即物的なモノ資料論に終始する危倶なしとはしない。それゆえ、旧来の食品料理史・食風俗史の枠組みをとりはらって、たとえば都市と村落生活の場、における日常食（^レケ）と儀礼・祭礼を含む非日常食（^レハレ）といったテーマに迫るためには、必然的に食関係の文献・絵画史料の再検討と民具および民俗伝承が具備する機能実態との接点を探る方向性が不可欠である。

ところで、現在食生活史の文献として広く利用されているものに、樋口清之『日本食物史』（1960年）、渡辺実『日本食生活史』（1964年）がある。後著の古代・中世の構成は、「第6章 貴族食と庶民食の分離（唐風食模倣時代）奈良時代、第7章 型にはまった食生活（唐風食模倣時代）平安時代、第8章 簡素な食生活（和食発達時代）鎌倉時代、第9章 禅風食の普及（和食発達時代）室町時代」とし、文献史料を中心に、食品・食法・食器の変遷を公武・庶民の儀礼・慣習等と

かかわらせて概観しているが、前者とともにその構想は食物史の嚆矢といえる足立勇『日本食物史』(1934年)の骨子を踏襲している。ただ、前者では、「飲食を中心とする人間の生活史は、その中に食事史も、食物史も、食器史も、炊事史もすべて関連しつつ包含される」「歴史学の一部門」であり、「飲食行為という人間の生活行為を中心として、それに関連する広い生活様式の変遷」を「食生活史(飲食生活史)」(34頁)として概念化しているのが注目される。

また、主たる考古資料となる食器に限れば、戦後の精緻な編年論をふまえた土器・陶磁器研究は、中世に限っても莫大な報文があり、地域の特性ないし相互交流のあり方から分業論に及ぶ素材として活用されてきた。しかし、¹⁾食の社会史の視点からすると、やや漠然と食器即土器・陶磁器として取り扱われ、当然食器の一部を構成した金属器・漆器・石器の研究は個別に進行し、これらが複合・補完する「食器」としての認識は全体に希薄で、遺存度の問題があるとはいえ、土器・陶磁器の型式学的研究偏重からなお脱却しきっていないのが現状といえよう。その意味で、宇野隆夫が、「食器として用いる機能をもつ食器形の製品をすべて食器と総称し、食器には現世の人用、死者用、神仏用あるいは儀式用、転用等がある⁽¹⁾」という食器概念の提示は、食文化を構成する食器を歴史資料化する前提となるものであった。宇野は、さらに食器を食膳・煮炊・調理・貯蔵具に大別し、古代を前・後各3期に区分して、古代から中世への食器様式の転換を概括しており、時期区分について若干調整を要する点があるかと思われるが、本共同研究も当論説の論旨を共通認識として出発していることを銘記しておきたい。

2 研究の経過

研究活動は、年3、4回の本館での研究会の施行を原則とするため自ら制約されるが、初年度に鎌倉市、2年度に奈良市・大阪市で現地見学会を兼ねた研究会を開催させていただき、計12回の例会をもつことができた。研究会は従来の輪番的な個別発表の形式を避け、特定テーマないし地域について担当研究員が基調報告を行い、それを出席者全員が集中討議する小シンポ形式ですすめた。また、中世食文化の位置を明確化するため、古代～中世の食文化を巨視的に俯瞰するよう努めた。

以下に3年間の活動記録を摘記する。

[平成3年度]

第1回研究会 平成3年7月7・8日 於 本館

- A 主旨説明, 研究計画の検討
- B ①宇野隆夫「中世食器文化研究の課題」, ②原田信男「中・近世食文化の課題」
- C 共同討議「中世食文化研究の論点」

第2回研究会 平成3年10月4・5日 於 本館

- A ①鋤柄俊夫「西日本の煮炊具」, ②下川達彌「九州・南西諸島の煮炊具」, ③馬淵和雄「東日本の煮炊具」, ④越田賢一郎「北海道の煮炊具」
- B 共同討議「列島における煮炊具の変遷と地域性」

第3回研究会 平成3年12月20・21日 於 鎌倉市

- A 現地見学(鎌倉の遺跡・遺物)
- B ①五十川伸矢「中世の鑄鉄製鍋釜」, ②河野通明「絵そらごとと写実との間」

-
- C 共同討議「中世都市鎌倉の食器と食文化」
- 第4回研究会 平成4年3月13・14日 於 本館
- A 研究発表 ①田嶋明人「古代煮炊具の展開」, ②小川望「江戸の在土産土器」
- B 共同討議
- [平成4年度]
- 第1回研究会 平成4年6月8日 於 本館
- A ①須藤護「木地椀の製作工程と漆塗り」, ②朝岡康二「鍋・釜と地域性—民俗事例を中心に—」
- B 共同討議 「民具としての食器」
- 第2回研究会 平成4年9月17・18日 於 奈良市埋蔵文化財調査センター・大阪文化財センター発掘調査事務所
- 遺跡・遺物の実見と共同討議 ①中世奈良の食器組成, ②大阪城の戦国期食器と食文化
- 第3回研究会 平成4年12月1・2日 於 本館
- A ①鈴木晋一「古代・中世の食物」, ②野場喜子「文献からみた古代・中世の食器」
- B 共同討議
- 第4回研究会 平成5年3月24日 於 本館
- A ①服部敬史「中世の食関係の木器」, ②田嶋明人「古代の食関係の木器」, ③鋤柄俊夫「西日本の食関係の木器」, ④越田賢一郎「アイヌの木器」
- B 共同討議 「中世木食器の検討」
- [平成5年度]
- 第1回研究会 平成5年6月21・22日 於 本館
- A ①尾野善裕「東海地方の中世食器」, ②小野正敏「中国陶磁の機能と役割」
- B 共同討議 「列島各地の中国陶磁をめぐる問題」
- 第2回研究会 平成5年9月29・30日 於 本館
- A ①並木誠士「絵画史料にみる食文化—絵巻物を中心に—」, ②吉岡康暢「中世食器の社会史—カワラケ・土鍋(釜)・石臼—」
- B 共同討議 「中世の絵画史料と食文化」
- 第3回研究会 平成5年12月15・16日 於 本館
- A ①脇田晴子「文献から見た中世後期の食事」, ②中野益男「残存脂質分析法による古代食性の復原」
- B 共同討議
- 第4回研究会 平成6年3月24・25日 於 本館
- 総括討議 「中世の食器と食文化」

3 研究の成果と課題

「中世食文化の基礎的研究」として、食器の総合的検討を主題に、中世史が当面する課題とのかかわりを重視して設定した本共同研究の3年間にわたる発表・討議の内容は多岐におよぶが、以下、若干の問題点を整理しておきたい。

(1) 食器基礎データの整理

当該テーマは、考古資料をいかに歴史資料化し、考古学独自の物質文化データベースとして整理・解釈するかという、歴史時代を対象とする考古学研究に共通の命題を内包している。したがって、既往のともすれば食品史にとどまりがちなテーマの枠組みをとりはらい、中世「食」の社会史としてアプローチするためには、従来「食器」としての認識が希薄で、機能論が欠落しがちだった各種遺物データの体系的な整理が要請される。すなわち器種組成論＝器質・時期・産地別の相補関係の把握から、機能論として深化させるため、食膳・煮炊・調理・貯蔵具の定性・定量的集計をふまえ、各種遺構でみられる廃棄パターンや使用痕の観察をすすめるべく立案・討議を重ねてきた。しかし、現実には既往の発掘資料をデータ化する作業は難渋し、「第1部 中世食器の地域性」では、全体にいぜん編年論、器種組成論が基調をなし、食器分析の前提となる機能論の困難さを改めて印象づける結果となっている。

なお、当初予定した、標式的な都市遺跡のデータ整理も、「鎌倉」、「草戸千軒」以外は各地域での要約での言及にとどまった。これらの点は、宇野隆夫論文が各地のモデルとなるデータを抽出して、食膳・煮炊・貯蔵具を個別別に換算して統一的に計量化した上で、中世食器様式の特質を論じている。また、鋤柄俊夫論文は、大阪府日置庄遺跡の包含層出土の土器・陶器を重量計量法によって処理し、遺跡の時空間構成の解析をすすめており、中世遺跡全体あるいは個別のデータ構築の実践例として活用されるであろう。ただ、問題の土製煮炊具の量比は、鋤柄が西日本一円で播鉢の3倍ほどに平準化されるとするのに対し、宇野は河内・和泉のそれが14.4%と高いのは例外で、全般に調理・貯蔵具と同じか低いとするなど、データの平準化の難しさの一端が示されている。

中世食器のうち食膳具が漆碗・皿、煮炊具が鉄鍋・釜を基本とすることで研究メンバーの理解は一致しており、都市の食膳具ではこれに中国陶磁や陶製・土師製の碗・皿が併用されたことは確かであるが、厳密な「場」による使い分け、ないし地域性にはなお不透明な部分を残す。須藤護論文は、漆器生産に従事した木地屋研究の一環として、木地碗の製作工程についての民俗学的知見を集約している。高橋照彦論文は、従来から異論の多かった文献にみえる食器の器名を考古学的に比定した基礎的文献である。

(2) 食の儀礼

食ないし食器を各段階の特定の「場」における演出手段あるいは演出具として分析対象とすることは、当初から重要なテーマの一つであった。その意味で、中世の食儀礼が列島の古代以来の権力機構、生活様式の変容過程から、いかにして創出され展開したかの視点から、カワラケ（京都系土師器皿）および箸・膳・酒瓶の供宴具セットのあり方が検討された。

その結果、カワラケの原型は、中世的食器様式が準備される10世紀代に成立し、12世紀中葉に東国の全域へ拠点的に波及し、地域格差を示しながら一般に13世紀中葉まで存続することが確認された。この段階以降、東北部にカワラケ空白地帯を生じたことは以前から知られていたが、これを触穢（きよめ）思想の欠除とみるのか、西国の消費財志向を受容しない東国の耐久財志向のシンボリックな表現とみるか、意見の一致をみていない。カワラケは14世紀後半以降灯明皿としての使用頻度が高まり、16世紀には式三献の伝統的な器として用いられる一方で、民衆の儀器・宗教器としても定着してゆくことで異論がないが、西日本の研究者は西国では中世を通して都市の日常食器

の一端を担ったとするのが大方の見解で、議論は結着していない。

宇野論文は、カワラケ文化を主題とし、カワラケに付与された「きよし」（『枕草子』）の意識構造は、中世の無釉土器・陶器全体に普遍化できるとし、モデルとコピーのあり方を含めカワラケを頂点とする身分、儀礼・宗教的秩序の表現とし、これが東国で定着しなかったのは、支配層間の受容にとどまったからだとする。馬淵和雄論文も鎌倉の都市空間構造内部の差異とかわらせ、考古資料の思弁的解釈を試みている。また、このテーマに関係する文献史学の成果として、カワラケを天皇を頂点とする公家の儀礼や年中行事の所産とする通説を否定し、侍所に淵源を求める独自のカワラケ論を展開する脇田晴子、「共食」の時代的変容と意味を問う原田信男、「大饗」の場と食器のかかわりを論じた野場喜子の各論説が寄せられ、考古学と文献史学の接点を示向する議論が深められている。

（３）煮炊具と東国・西国

煮炊具＝鍋・釜の鉄器化は、一般に中世以降とされてきたが、北陸では9世紀末～10世紀には土製煮炊具＝長甕・小甕が激少し、同じころ中部高地では鉄製の長胴釜が出現するなど、この段階で一定量の鉄製煮炊具への置換を示唆する事実関係が報告された。以後、東国では漆器碗の普及とあわせ11世紀代のうちに中世的食器様式への移行が完了することで、ほぼ統一見解に達した。ただ、北海道の擦文土器の終焉については、10世紀中葉以降、漆器碗と鉄鍋の2段階をふんで東北北部と連動しつつ消滅するとする見解に対し、実年代を12～13世紀まで下げて考える意見が根強くある。遺存率の低い漆器、鉄器のデータ化は限界があるので、土器組成、器形・技法に法量の消長を加味した定量化作業を通して課題の進展を図る必要がある。

一方、西国では鉄製煮炊具を基本としながら土鍋・土釜が併用されており、文献史学が主唱する鉄鍋の一元的普及論に修正を迫る、中世の東と西の大地域差が浮上してきた。ただし、西国の土製煮炊具の評価は、量比の低さから非日常性を強調する見解、鋤柄論文のように、土鍋・釜がともに五徳とセットをなす日常の煮炊器とした上で基本的に湯沸し器とみなし、これの欠落した中世前期の東国では、蒸し・茹でなどの調理法が普及していなかった可能性が指摘された。これに対し筆者は、西国の中世陶器などにみられる粗質、低コスト志向の市場原理、生産技術ないし組織の伝統性とかかわらせ、権門と提携する土器座の存続で存在理由を説明している⁽²⁾。

土鍋・釜の消費形態は、カワラケ、陶製・土製・瓦製碗に通ずる粗製品の大量消費の側面をもっており、廃棄状況と使用痕の観察データの蓄積が必要である。いずれにしても、漆器碗と鉄鍋が東国で民衆レベルの食器として普及したことは確かであり、それも東北北部独自の製作技術をもつ漆器碗と内耳鉄鍋の存在は、中世生活様式の変革が東国主導で、かつ徹底して進行した点で、西国の旧守性と対照的なことは注意すべきであろう。鉄製煮炊具については、考古学から中世の煮炊具を考える前提となる鍋と釜の関係を分析した五十川伸矢、民俗学から鍋釜と火処の問題を考察した朝岡康二の各論説を参照されたい。

（４）粉食とアジアの食文化

鎌倉時代は、古代に伝来した食物ないし調理法が宋からあらためて輸入され、禅宗寺院を媒体に「精進料理」が案出され普及したと説かれてきた。しかし、各種の消費遺跡から夥しい播鉢が出土し、15世紀以降はほぼ世帯単位に石臼（穀臼）の所有が確認でき、精進料理の通念を越えた幅広い用

途と村落下層民まで粉食が普及していた実態が明らかになった。このことは、中世が粉食の一般化を梃子として、保存食ならびに副食・間食の拡充に連なる時代であったことを物語る。この小テーマは、播鉢が普及しなかった北海道と南西諸島における固有の民族生活文化の評価、あるいはアジア社会における列島中世の食文化の特色として、問題を進展させねばならない。

以上、当該テーマの主題となった食器をめぐる討議された内容の一端を筆者の私見をまじえて紹介したが、このほか中世の木食器についても、越田賢一郎（アイヌ）、服部敬史、田嶋明人等を中心に、データが不十分ながら地域の実態にもとづく議論が積極的に展開されたが、絵画史料との対比に課題を残している。なお、並木誠士論文は、絵画史料に現われる食習俗についての史料論であり、河野通明論文は、食文化の基層をなす農業技術史の方法で稲の掛干しの起源に迫っている。

3年間の共同研究は、考古資料を中心に問題を提示し、文献史・民俗・美術史学がそれをうけて食器文化から食文化へ問題を進展させる方向ですすめてきた結果、食文化を生活史・地域史のなかで位置づける問題意識と方法論の具体化を図った点で一定の成果をあげたと考えるが、年代軸の固定が至難な民具学との接点を探る作業のむずかしさもあらためて認識された。また、文献史学との協業も、史料にみえる食器の器名比定や絵画史料に描かれた食器の使用形態は、沈黙資料を補完する有益な資料として相互理解を深めたが、いずれも史料批判を必要とするため、いわゆる三学協業の安易な歩み寄りには許されず、今後厳格な史・資料論をふまえて討議をすすめる必要性が痛感された。

（国立歴史民俗博物館考古研究部）

註

(1)——「古代の食器の変化と特質」『日本史研究』280 (1985年)、『考古資料にみる古代と中世の歴史と社会』(1989年)に再録、22頁。

(2)——「食の文化」『岩波講座 日本通史』8 (1994年)。成稿後、鉄製と土製煮炊具の併用は、調理法による使い分けとして私見を批判する河口宏海「中世日本の土釜について」(『考古学ジャーナル』409, 1996年)に接した。それによれば、土釜・鍋は主食の「炊き干し法」や「粥食」、副食の煮物から溶膠や煎薬まで広い用

途が考えられており、東国での使い分けは中世後期に下るとされる。そのばあい、特殊な用途は是認するとしても、氏も認められるように、近世にはこれらの主・副食の調理法は鉄鍋に吸収されることからすると、中世西国の鉄鍋の機能が不明瞭となり、地域による消費量の寡多についても説明が必要となろう。食器を機能的に論じるのは正論であるが、当テーマを①食器の階層性とみるか、②調理法ないし非日常用器という機能機能分担で理解するか、なお議論を重ねねばならない。

【研究メンバー名簿】

[共同研究員]

宇野隆夫	富山大学	馬淵和雄	鎌倉市教育委員会
河野通明	神奈川大学		(鎌倉考古学研究所)
越田賢一郎	北海道埋蔵文化財センター	脇田晴子	大阪外国語大学(滋賀県立大学)
下川達彌	長崎県立美術館	吉岡康暢	国立歴史民俗博物館考古研究部
鋤柄俊夫	大阪府文化財調査研究センター	朝岡康二	国立歴史民俗博物館民俗研究部
須藤 護	放送教育開発センター(龍谷大学)	小野正敏	国立歴史民俗博物館考古研究部
田嶋明人	石川県埋蔵文化財保存協会	高橋照彦	国立歴史民俗博物館考古研究部
服部敬史	八王子市教育委員会	八重樫純樹	国立歴史民俗博物館情報資料研究部
	(八王子市郷土資料館)		

[研究協力者]

飯村 均	福島県文化センター	中野益男	帯広畜産大学
五十川伸矢	京都大学埋蔵文化財研究センター (橋女子大学)	並木誠士	京都造形芸術大学 (京都工芸繊維大学)
小川 望	小平市立鈴木遺跡資料館	野場喜子	名古屋市博物館
尾野善裕	名古屋市教育委員会 (京都国立博物館)	原田信夫	札幌大学女子短期大学部
鈴木晋一	食文化研究者	松井 章	奈良国立文化財研究所
鈴木康之	草戸千軒町遺跡調査研究所 (広島県立歴史博物館)	山村信榮	太宰府市教育委員会
		山本信夫	太宰府市教育委員会

*職名は共同研究当時のもの。()内は現職名。