

1997

国立歴史民俗博物館
研究報告



[共同研究]

中世食文化の
基礎的研究

研究活動の記録と課題 吉岡康暢

[第1部] 中世食器の地域性

越田賢一郎・飯村均・服部敬史
尾野善裕・田嶋明人・鋤柄俊夫・山本信夫
山村信榮・馬淵和雄・鈴木康之・吉岡康暢

[第2部] 中世食文化の諸相

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 宇野隆夫

食器からみた中世鎌倉の都市空間 馬淵和雄

文献からみた中世の土器と食事 脇田晴子

古代・中世における共食と身分 原田信男

大饗の食器 野場喜子

「瓷器」「茶椀」「葉椀」「様器」考 文献にみえる平安時代の食器名を巡って 高橋照彦

中世の鍋釜 鑄鉄製煮炊用具の名称 五十川伸矢

土製煮炊具にみる中世食文化の特質 鋤柄俊夫

煮炊器具と火の管理技術 炉の形式と鍋釜を中心に 朝岡康二

木地屋研究 木地椀の製作工程を中心にして 須藤護

食風俗描写史・試論 絵巻物に見る食風俗 並木誠士

稲の掛干しの起源についての基礎的考察 河野通明

第71集

平成9年3月

Bulletin of
the National Museum
of Japanese History

Collective Research:

**Multi-disciplinary Approaches to
Food-eating Culture in Medieval Japan**

**国立歴史民俗博物館
研究報告
第71集**

(共同研究)

中世食文化の基礎的研究

平成9年3月

研究活動の記録と課題	吉岡康暢	1
[第1部] 中世食器の地域性		
1—北海道・東北北部	越田賢一郎	11
2—東北南部	飯村 均	58
3—関東・甲信	服部敬史	77
4—東海・濃飛	尾野善裕	119
5—北陸	田嶋明人	141
6—畿内周辺	鋤柄俊夫	157
7—山陽	鋤柄俊夫	194
8—山陰	鋤柄俊夫	212
9—四国	鋤柄俊夫	219
10—九州・南西諸島	山本信夫・山村信榮	237
付1—鎌倉	馬淵和雄	311
付2—草戸千軒	鈴木康之	331
総括	吉岡康暢	350
[第2部] 中世食文化の諸相		
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	宇野隆夫	377
食器からみた中世鎌倉の都市空間	馬淵和雄	431
文献からみた中世の土器と食事	脇田晴子	473
古代・中世における共食と身分	原田信男	497
大饗の食器	野場喜子	517

「瓷器」「茶碗」「葉碗」「様器」考 文献にみえる平安時代の食器名を巡って	高橋照彦	531
中世の鍋釜 鑄鉄製煮炊用具の名称	五十川伸矢	589
土製煮炊具にみる中世食文化の特質	鋤柄俊夫	609
煮炊器具と火の管理技術 炉の形式と鍋釜を中心に	朝岡康二	667
木地屋研究 木地碗の製作工程を中心にして	須藤 護	693
食風俗描写史・試論 絵巻物に見る食風俗	並木誠士	713
稲の掛干しの起源についての基礎的考察	河野通明	729

YOSHIOKA, Yasunobu	Overview of the multi-disciplinary investigations and their potential contributions	1
--------------------	---	---

Part 1 : Regional Characteristics of Food Vessels in Medieval Japan

KOSHIDA, Ken'ichirō	1—Hokkaido and northern Tōhoku (northeastern Honshu)	11
IIMURA, Hitoshi	2—Southern Tōhoku	58
HATTORI, Takashi	3—Kantō and eastern half of the central highland	77
ONO, Yoshihiro	4—Tōkai and western half of the central highland	119
TAJIMA, Akito	5—Hokuriku (Sea of Japan coast of central Honshu)	141
SUKIGARA, Toshio	6—Kinai and its surroundings (west-central Honshu)	157
SUKIGARA, Toshio	7—San'yō (northern coast of the Inland Sea)	194
SUKIGARA, Toshio	8—San'in (Sea of Japan coast of western Honshu)	212
SUKIGARA, Toshio	9—Shikoku	219
YAMAMOTO, Nobuo and YAMAMURA, Nobuhide	10—Kyushu and Ryukyu Islands	237
MABUCHI, Kazuo	Addendum 1—Kamakura site, Kanagawa	311
SUZUKI, Yasuyuki	Addendum 2—Kusado-sengen-cho site, Hiroshima	331
YOSHIOKA, Yasunobu	Summary and Conclusions	350

Part 2 : Various Aspects of Food-Eating Culture in Medieval Japan

UNO, Takao	Meanings Attached to Medieval Food Vessels in Japan: A Quantitative Approach	377
MABUCHI, Kazuo	Functional Differences of Urban Spaces from the Standpoint of Food Vessels: Example of Kamakura, Early Medieval Shogunal Capital	431
WAKITA, Haruko	Medieval Pottery and Meals from a Perspective of Written Sources	473
HARADA, Nobuo	Class Consciousness and Practices of Eating Together in Ancient and Medieval Japan	497
NOBA, Yoshiko	Food Vessels Used at <i>Daikyō</i> Banquets in Heian Period Japan	517

TAKAHASHI, Teruhiko	Considerations of the Terms of Food Vessels in Heian Period Japan: What Were <i>Shiki</i> , <i>Chawan</i> , <i>Kubote</i> , and <i>Yōki</i> ?	531
ISOGAWA, Shin'ya	Medieval Japanese Pots and Kettles: Temporal and Spatial Variations in their Names	589
SUKIGARA, Toshio	Aspects of Food-Eating Culture in Medieval Japan from the Standpoint of Earthenware Cooking Vessels	609
ASAOKA, Kōji	Fire Place in Premodern Japan	667
SUDŌ, Mamoru	Studies on <i>Kijiyā</i> , Craft Specialists in Wooden Vessels - - With Reference to Production Processes	693
NAMIKI, Seiji	Eating as Depicted in Pictorial Representations	713
KŌNO, Michiaki	Studies on Drying Rice Plants	729

第1部

中世食器の地域性

凡例

- 1 北海道（蝦夷），日本列島（和州），沖縄・南西諸島（琉球）を10「地方」に大別し，在地土器を主たる指標に，複数国ないし国ていどの「地域」とそれ以外の「小地域」に区分する方向で記述した。
 - 2 器種組成は，食膳具＝碗・坏・皿・鉢・盤（A・B），煮炊具＝鍋・釜・足鍋（釜），調理具＝片口鉢（捏鉢・播鉢）・折縁深皿・卸皿（瀬戸美濃），貯蔵具＝甕・壺・瓶（子）・水注（提子）を基本としたが，宗教具（経筒・香炉・花瓶など），喫茶具（茶碗・茶壺・茶入・風炉など），暖房具（火鉢など），灯明具，および石臼・石皿（鉢）等の存在も考慮した。
 - 3 時期区分は，①古代後Ⅲ期（10世紀後半～11世紀前半），②中世Ⅰ〈初〉期（11世紀中葉～12世紀前半），③Ⅱ〈前〉期（12世紀後半～13世紀前半），④Ⅲ〈中〉期（13世紀後半～14世紀前半），⑤Ⅳ〈後〉期（14世紀後半～15世紀中葉），⑥Ⅴ〈末〉期（15世紀後半～16世紀末），⑦近世Ⅰ期（16世紀末～17世紀前半）を示準とする。各期はさらに前半，後半に大体区分でき，14世紀中葉で中世を「前期」と「後期」に大区分している（吉岡康暢「中世的食器組成の成立と時期区分覚え書」『中近世土器の基礎研究』Ⅶ，1991年，『中世須恵器の研究』1994年に改題収録）。
 - 4 挿図は食膳具を縮尺1/4または1/5，煮炊具を縮尺1/8または1/10とした。
-

第2部

中世食文化の諸相

国立歴史民俗博物館研究報告 第71集



平成9年(1997)3月28日 第1版第1刷発行

(非売品)

発行所



国立歴史民俗博物館

〒285 千葉県佐倉市城内町117 ☎043-486-0123(代)

印刷・製本所



凸版印刷株式会社

〒110 東京都台東区台東1-5-1 ☎03-3835-5311(代)

Bulletin of the National Museum of Japanese History

Collective Research : Multi-disciplinary Approaches to Food-eating Culture in Medieval Japan

Overview of the multi-disciplinary investigations and their potential contributions
YOSHIOKA Yasunobu

Part 1 : Regional Characteristics of Food Vessels in Medieval Japan

KOSHIDA Ken'ichirō, IIMURA Hitoshi, HATTORI Takashi, ONO Yoshihiro,
TAJIMA Akito, SUKIGARA Toshio, YAMAMOTO Nobuo,
YAMAMURA Nobuhide, MABUCHI Kazuo, SUZUKI Yasuyuki and YOSHIOKA Yasunobu

Part 2 : Various Aspects of Food-Eating Culture in Medieval Japan

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

Functional Differences of Urban Spaces from the Standpoint of Food Vessels:
Example of Kamakura, Early Medieval Shogunal Capital
MABUCHI Kazuo

Medieval Pottery and Meals from a Perspective of Written Sources
WAKITA Haruko

Class Consciousness and Practices of Eating Together in Ancient and Medieval Japan
HARADA Nobuo

Food Vessels Used at *Daikyō* Banquets in Heian Period Japan
NOBA Yoshiko

Considerations of the Terms of Food Vessels in Heian Period Japan:
What Were *Shiki*, *Chawan*, *Kubote*, and *Yōki*?
TAKAHASHI Teruhiko

Medieval Japanese Pots and Kettles: Temporal and Spatial Variations in their Names
ISOGAWA Shin'ya

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

Fire Place in Premodern Japan
ASAOKA Kōji

Studies on *Kijiyā*, Craft Specialists in Wooden Vessels—With Reference to Production Processes
SUDŌ Mamoru

Eating as Depicted in Pictorial Representations
NAMIKI Seiji

Studies on Drying Rice Plants
KŌNO Michiaki

ISSN 0286-7400

vol. 71
1997