

# 煮炊器具と火の管理技術

## 炉の形式と鍋釜を中心に

Fire Place in Premodern Japan

### 朝岡康二

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

#### 【論文要旨】

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

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

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

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

## ①……………はじめに

本稿は、共同研究『中世食文化の研究』において、中世史学及び中世考古学の研究者が議論してきた日本中世における食生活・調理技術に関わる器具の伝播・変容について、伝承的な生活技術に関心を持つ者として、近年の事象の調査を整理して、参考に供しようとするものである。したがって、直接に中世社会に関わる諸問題を論ずるものではない。

当初の目的は日本列島およびそれを取りまく周辺諸文化において、どのような形式が近年まで伝承してきたかについて、比較的な見地から概略を示そうとすることにあつたが、残念ながらそこまでは至らなかった。周辺諸文化の調査結果の紹介は別の機会にゆづらざるおえず、ここでは比較のための枠組みを取りまとめるに止めざるおえないのである。

当然のことであるが、これら関するまとまった資料がすでに収集・整理されているわけではなく、日本国内に限っても、それほど研究が蓄積されているとはいいがたい。

日本について言えば、民俗学ないしはその周辺の研究者が、煮炊器具のありかたや火の管理技術に対して比較的に早くから関心を持ち、これにまつわる事例を採集・報告してきた。その結果、これらに関わる一定の民俗的なイメージが生まれ、かつ一般に流布してきた。それはどちらかと言えば、火に対する人々の心性に関するもので、たとえば、竈神・荒神・ヒヌカン・ヒットコ・火の禁忌・火の保守管理・儀礼あるいは祭礼の火・火に関わる俗信など、火に対する、あるいは、火に反映した潜在的な意識を抽出しようとする試みであつた。これに対してもうひとつ、竈や炉を家の空間的要素の重要な部分であると考えて、その機能を、家族や近隣の社会関係の物質的な反映とみなして分析しようとするものもあつた。このふたつの関心は、実際には、その方法的根底において深く結合していたと言えることができる。そして、この結合にこれまでの研究の特徴がある、といつてよいのである。

こうした方法による成果の代表的なものは、柳田國男の「火の昔<sup>(1)</sup>」「居住習俗語彙<sup>(2)</sup>」や有賀喜左衛門の「イロリと住生活<sup>(3)</sup>」、郷田洋文の「いろりと火<sup>(4)</sup>」「竈神考<sup>(5)</sup>」などをあげることができるが、これらについては改めて別に考察するつもりである。

いずれにしても、こうした民俗学的方法ないし意識は、比較的に新しい時代の調査方法にも反映しており、たとえば、全国を網羅して各県別に火の民俗をとりまとめた明玄書房の『火の民俗』シリーズ<sup>(6)</sup>も、その例外ではない。ここでも、多くのページが儀礼・祭礼の火にさかれており、「生活の火」の記述においても、火の神・年木・禁忌などについて比較的に詳しく報告されているのに対して、囲炉裏・竈・あるいはそこで用いる煮炊器具の様子など、具体的な「モノ」そのものの形態・製法・配置・機能については、それほど示されていないのである。同じ県別シリーズである『住い習俗』に示される生活空間の機能区分や竈・囲炉裏の記述についても、同様のことがいえる。

もっとも、この両シリーズがとりまとめられた時期は、すでに石油を中心とする燃料革命が全国に行き渡った後のことであるから、この調査が対象とした火をめぐる生活は、すでに大きく変化して過去のものとなつていた。したがって、その内容の多くが記憶や聞き取りに依存していることも、

またやむをえないことであった。そして、人々の記憶に残りやすいものが、具体的な生活の細かい様相よりも、語彙・禁忌・神事・儀礼などに偏りがちであることも、ごく一般的な傾向である。

ところで、民俗学がその研究方法のひとつとして、地域の呼称（民俗語彙）に注目し、その分析から、そこに至った変容の過程を示そうとしてきたことは、よく知られている。この分野においても、前掲の「居住民俗語彙」などがその成果の典型であるといつてよいであろうし、このような研究方法を受け継いだ比較的新しい調査採集も、同様に語彙を重視してきたのは当然のことである。

にもかかわらず、語彙と具体的な対象のあいだに一定の固定的な関係が常に成立しているとはいいたいがたいから、語彙がただちに具体的な「モノ」とその属性を表示していると考えすることはできない。そのために、前掲の明玄書房のシリーズについても、個別に当該地域の様相を事前に知っているならば、語彙からの類推によってある程度は具体的な「モノ」を推測することが可能であるが、それ以外の場合には、はなはだ理解しがたいものとなっているのである。

たとえば、囲炉裏・竈などの火の管理装置を表示する場合、広い地域で共通するいくつかの限られた語彙（ユルリ・ジロ・カマド・ヘツツイ、およびその変化形）が用いられているが、語彙が共通であるからといって、同一の「モノ」が実用されているとは限らない。実態的には相当に異なったものに同一（あるいは類似）の呼称が用いられていることも多く、逆に、同一（あるいは類似）のものを異なる呼称で表していることも少なくないのである。

また、同シリーズは、各県ごとに全国を網羅しているから、全体のおよその輪郭をうるには適しているが、個別の地域について悉皆的な調査をした結果ではないから、時に印象的な記述の報告も少なくなく、県内の地域的な差異など判然としないところも多い。さらに、時間的な経過をとまなう変容に着目している場合と、まったくそうではない場合があり、同じ基準を用いて比較することが難しい、という側面も持っている。

以上のように、資料的にはなはだ限定された内容ではあるが、これらの伝承的装置は現在ですら完全に失われており、改めてこれ以上の調査をおこなうことは不可能であるから、なんとかこれらの資料の活用を試みてみたい。以下では、ここから出来るかぎり実態的な「モノ」の様相を読みとり、それを整理することによって、煮炊装置としての囲炉裏・竈の類型化をおこなうことにする。

## ②……………日本の加熱装置の種類と性質

日本における伝承的な加熱装置として、イロリ・カマドなどが知られており、これを表す各種の地域的な呼称が存在する。この場合のイロリ・カマドは、いわゆる標準呼称とみなされて、そのまま考古学などでも使用されているが、にもかかわらず、装置の特徴を合理的に定義して、そこから生ずる分類・比較をおこなった上での名称であるとは、必ずしもいえない。むしろ、ごく曖昧な通念に依存しているといった方がよく、これらが表す具体的な装置・器具類はかならずしも一様ではないのである。

そこで、通念からあまりかけ離れない範囲で改めて定義を試みて、その上で個別の形態・目的・構造・場所・焚物・器具などに着目して、もう少し細かな分類を与えてみることにしたい。区別を

---

明確にするために、以下では標準呼称として「炉」と「竈」の用語を用いることにする。

そこではじめに、「炉とは、上部が全面的に開放された火炉の形式を示し、炉底になんらかの意識的な加工が施されている場合をいう」と考えておこう。

「上部が開放されている」ということは、炉の周囲に炉壁を設けたり、上を覆ったりせずに裸火の状態であつかう、ということである。「炉底になんらかの意図的な加工が施されている」ということは、単に適当な地面の上で火をたく「焚火」ではなく、下部になんらかの装置的な要素をもっている、ということである。このことは同時に、移動可能な様式をもつ場合と、恒常的に位置が固定されている場合があることを意味する。

もちろんこれらの装置的特色には程度の差があり、もっとも発達したものの場合、炉は位置を固定して、その周囲に仕切（炉縁）を持ち、上部になんらかの設備（釣鉤・火棚など）を備えている。これにも、炉底を土間上に直接に作る場合、石などで構築している場合、移動可能な木台の上で作る場合、などがあり、炉縁が四方を取り囲んでいるか三方だけか、あるいは、四角形か、長方形か、円形か、などもあり、また、炉縁の内側に足を入れる様式を採るか、外周に坐る様式を採るか、によっても区別が生じる。これらの諸要素の構成によって、それぞれの炉がもつ機能が表現されているといえるであろう。

また、炉を設ける空間が「土間」であるか「板間（発達した家屋では機能分化した複数の部屋となる）」であるかのような、屋内空間の質的な相違によっても、異なる機能と意味が与えられ（そこから、ニワイロリ・シモイロリ・カミイロリなどに区分される）、日々常用するもの、時期を限って使用するもの、臨時に使用するもの、などの、使用頻度と使用時期の相違も生じてくる。

臨時に設けるものにはそれなりに形式を整えたものもあるが、単に焚火の周囲を少し囲った程度のものもあり、主として儀礼的な場で使用することが多かったようである。これについては後述する。

次に「竈とは、火の周囲を囲んで、上部を閉鎖した火炉の形式である」としておこう。これには、屋内に設置する場合と屋外に設置する場合とがあり、さらに固定的なものと移動可能なものがある。また、使用対象が様々な汎用的なもの、特定の対象に限定されているものがあり、後者には臨時に設けるものも含まれる。

さらに、使用する材料（土・石・瓦・煉瓦・金属など）による区分も可能である。

固定的なものと移動可能なものとの相違は、一般的な意味でのカマド・ヘツツイ・クドと、オキカマド・シチリン・コンロの相違といってよいであろう。前者の燃料は、主として薪・粗朶・松葉・藁などの採集燃料を用いるが、後者は、炭・石炭・炭団・練炭のような火もちがよく煙のでない加工燃料を使用する傾向がある。

特定の対象に限定したのものには、製紙・製糖・醸造・製油・干鰯作りなど産業的な色合いの強いものと、味噌・醤油醸造用の大豆や蒸し稗の加工のように、基本的には家庭の日常的な食物の調製のためのものがある。

また、竈は加工するものの量によって、大中小などに区分されていることが多く、大きさの異なるものを並べて設置する場合には、加工対象と目的によって使い分けていることが多い。

さて、こうした竈が一軒の家でいくつか併用される場合に、最大の規模の竈を特別なものと見な

---

して、なんらかのかたちで「カマガミ（竈神）」と結合させていることが多い。竈神の性格などについては他にゆずる。この特別視される大きな竈を、ここでは「大竈」ということにしておこう。

一般に「大竈」は日常の調理・煮炊に使用することはなく、特定の目的（牛馬用の飼料の煮炊。牛馬用の湯沸かし。製紙目的のコウゾ・ミツマタの煮炊。味噌・醤油用の大豆の煮炊。餅米の蒸かしなど。あるいは、これらのうちの複数）に応じて使用するものであった。

したがって、こうした「大竈」と日常の調理・煮炊・湯沸かしなどに使用するその他の竈のあいだには、単に容量に大小の違いがあるだけでなく、なんらかの質的な相違が含まれていると考えられる。そして、両者は、西日本で「オオカマド」と「クド」と言い分ける区分に見合っているのである。

この区分における「クド」は、もっぱら日常の調理・煮炊・湯沸かしに用いるもので、今日の台所のガスレンジに相当する。そこで以下では、仮にこれらを「炊事竈」ということにしよう。

以上のように、竈は、「大竈」と「炊事竈」に下位分類できる。このうちの「炊事竈」はひとつとは限らず、大きさの異なるものを並べて使いわける場合が少なくなかった。今日のガスレンジに通常2～3個火口がついており、熱量の異なるものを使い分けているのと同様である。

たくさんの「炊事竈」が並んだ伝承的な装置の様相は、次のようなものである。

近畿地方、たとえば奈良盆地の大きな家では、「大竈」の横に連続的に「炊事竈」を大小4個連ねていた。合計で5個であるから、これを「五つベッシイ」などと称したようである。この形式はそのまま『百姓伝記』の挿絵にある大和の農家の台所に当てはまるもので、近世後期には確立していたらしい。これには寺院の竈屋が反映していると考えられるが、まだ十分検討する段階には至っていない。

「大竈」と「炊事竈」の組み合わせは、前述の「五つベッシイ」のように連続した一体のものとして構築するほかに、独立して作った「大竈」と「炊事竈」をそれぞれ分離して設置する場合もあった。

後者の分離型は、炉との関係から、さらにふたつに分けることができる。

そのひとつは、炉から「炊事竈」を離して設置するもので、もうひとつは、逆に炉に接して設ける、あるいは極端な場合、炉のなかの一隅に設けるものである。

いずれにしても、「大竈」と「炊事竈」が分離している場合には、「大竈」を「炊事竈」から離してニワの片隅（背戸近くの土壁に接するが多い）に設けることが多かったようで、なかには「大竈」だけをニワから出して戸外に作ることもあった。

ようするに、板間から戸外に向かって「炉」・「炊事竈」・「大竈」がある距離をもって配置されているが、両者に挟まれた「炊事竈」は、「炉」に接する場合と「大竈」に接する場合があったのである。

また、「大竈」と「炊事竈」は、必ずしも常に一組のものとして用いるとは限らず、「大竈」か「炊事竈」のどちらかだけを使用している場合もある。その場合には、「炉」と「大竈」の組み合わせと、「炉」と「炊事竈」の組み合わせ、の二通りがあり、この相違はそこで営まれていた生活様式の違いを反映していると考えられる。

以上のような炉と竈の基本的な分類を念頭において、前述のシリーズによって示された各地の内容を一覧表に整理しておくことにしたい（表1）。

表1 明玄書房「火の民俗」ならびに「住い習俗」シリーズにおける炉と竈 (註6を参照)

ID	地名	炉	数	場所	使用時期	炉縁	形
1	北海道(アイヌ)	あり	1	土間		(三方)	長方形
2	青森(漁師)	あり	?	板の間	?	あり	長方形
3	青森	あり	1	板の間	?	なし→あり	長方形
4	岩手	あり	?	板の間	?	あり	?
5	宮城	あり	1	板の間	?	あり	?
6	秋田	あり	2または3	板の間 土間		あり	長方形、正方形
7	山形	あり	1	板の間	?	あり	?
8	福島	あり	2	板の間 座敷	?	あり	?
9	関東	あり	?	板の間 土間	?	あり	?
10	上州山間	あり	?	板の間	?	あり	?
11	上州山麓	あり	?	板の間	?	三方	?
12	上州平地	なし					
13	茨城県北	あり	2 上下	板の間	?	あり	
14	利根川流域	なし					
15	千葉	あり	1	板の間			
16	八丈	あり	1	板の間	?		
17	相模山間	あり	1	土間			
18	相模	あり	1	板の間 土間			
19	埼玉	あり	2 上下	板の間 土間	?	あり	正方形
20	栃木農村	あり	?				
21	栃木町場	なし					
22	信州秋山	あり	1	土間 現在板の間		三方	正方形
23	山梨	あり	2以上	板の間 土間 土		三方あり	正方形
24	埼玉	あり	1	板の間			
25	石川	あり	1	板の間	?		
26	富山町屋	なし					
27	富山農村	あり	1				
28	新潟	あり	2	板の間			
29	長野	あり					
30	静岡	あり	1または2	板の間 土間			
31	岐阜県南部	なし					正方形 長方形
32	岐阜県北部	あり	1~3				
33	大阪	?					
34	志摩	あり			冬		正方形
35	滋賀	あり	1	土間			
36	鈴鹿山間	あり	2 今ない	板の間 今は畳の			
37	京都丹後丹波	あり					
38	京都南山城	なし					
39	兵庫播磨	あり					
40	奈良吉野	あり		板の間			正方形
42	奈良大和高原	あり		板の間 土間(隣)	冬		
43	奈良盆地	?					
44	紀州	あり					
45	広島	あり	1	板の間	夏土用は使用せず		正方形
46	鳥取島根海岸	すくない					
47	山口	あり	1				
48	岡山	あり	1				
49	岡山沿岸部	なし					
50	岡山苫田・勝田	あり			一部夏は使用せず		
51	香川山村	あり	1				
52	香川島嶼	あり	1				
53	香川	なし					
54	伊予中部	あり	1				
55	伊予南部	あり	1	板の間			
56	庄屋	なし					
57	愛媛	あり					
58	福岡筑後平野	なし					
59	福岡山間部	あり					
60	佐賀	あり	1	板の間 土間			
61	長崎対馬	あり		板の間			長方形
62	長崎壱岐	あり	1	板の間			
63	大分	あり	1	板の間			
65	豊後豊前	あり	1	板の間			正方形
66	熊本	あり		板の間			
67	宮崎椎葉	あり	4	板の間			
68	宮崎高千穂	あり	3	板の間			
69	宮崎西諸県郡	あり	2	板の間			
70	宮崎	あり	2	板の間	臨時は正月 来客時		
71	鹿児島奄美	あり	2	板の間			
72	沖縄中北部	あり	1	板の間			

大きさ	足入れ	竈	大竈	小竈	移動竈
?	?		なし	なし	なし
3×6	?		なし	なし	なし
多様	あり	南部多い。津軽少ない	あり	なし	あり
?	?	あり	あり	なし	なし
?	?	あり	あり	あり	
?	?				あり
?	?	あり	なし	あり	
?	?	あり	あり	あり	あり
?	?	あり	あり	あり	
?	?	?	なし	なし	
		あり	なし	あり	
		あり	なし	あり	
	あり	あり	あり	あり	
		あり		あり	
		あり	あり	あり	
		あり		あり	
	あり	あり	あり(臨時)	あり	
3×3	あり	あり	あり	あり	
		なし			
		あり		あり	
5尺四方	あり	あり 昔なし	なし	あり	
3×3	あり	あり	あり		
		あり	あり		
	あり	?			
		あり	なし	あり	
		なし			
		あり 煙突つき		あり	
3×3、3×6		あり	なし	あり	あり 七輪
		なし			
		あり	あり	あり	
3×3		あり	あり	あり	
		あり	あり	あり	
		あり	あり	あり	
		あり		あり	
		あり	あり	あり	
3×3		?			
		あり	?	あり	
		あり	あり	あり	
		あり	あり	あり	
3×3		あり	あり	あり	あり
		あり		あり	
3×3~3、5×3、5		あり	あり	あり	
		あり			
		なし			
3×3					
3×3など					
		あり	あり	あり(連続)	
		あり	あり	あり(大正以後)	
3×3		あり	あり(戸外)	あり(大正以後)	
		あり	あり	あり(連続)	
		あり	あり(戸外あり)	あり	あり
3×3		あり	あり	あり	
		あり	あり	あり(連続)	
3×5		あり(新しい)		あり(炉より変化)	
		あり	あり	あり	
3×3		あり	あり	あり(連続・不連続あり)	
		あり	あり	あり	
3×6 3×4 3×3					
3×6その他		あり	あり	あり	
3×6 3×3		あり	あり		
		あり		あり	
		あり(あるいは炉)		あり	

### ③……………「ニワイロリ(土間の炉)」と「イロリ(板間の炉)」

ここでは、上記の一覧表を参考にしながら、それに若干の補足的なデータを加えて、もう少し具体的に加熱装置の諸形態をみていくことにしよう。

もっとも原初的な実用の火として容易に推測できるものは、屋外における単なる焚火であるが、その次の段階として、囲まれた空間、たとえば洞窟内の焚火などを考えることができる(この場合は、もう焚火とはいわず、炉と考えた方がよいのかもしれない)。

したがって、焚火の段階と、近年まで用いてきたある程度整った様式を持つ炉との、中間的なありかたを示すものもありうる。たとえば、出産・月経にともなって女性が火を分ける場合の炉や、南西諸島で多くみられる神事にかかわる「クムリヤー(籠小屋)」の火、あるいは薬食いなどと称して獣類を調理する時に設ける臨時のものなどである。

忌み小屋の火については、その生活を報告するなかでごく簡単に触れているにすぎないことが多いから、具体的なことは判然としない。新しい時代には焜炉や七輪なども利用されて、特に決まった形式があったというわけではないであろうが、やや古い時代のことを考えるならば、土間の隅や軒先の乾燥した地面で、小石囲いの火を熾す、といった程度のものであったと推測される。こうした状況でも方位などには気を使ったであろうから、「ある程度、場所が固定している」といったことはあったのではなかろうか。

沖縄・宮古島のウイピヤー遺跡上にある籠小屋(三つある)は古い様式を今日に残しているが、これについては後述することにした。

これらと基本的に変わらない炉を、住居の土間の一角に位置を決めて固定し、日常的に繰り返し利用するようにしたものが、いわゆる「ニワイロリ(土間の炉)」であると推測される。焚火から炉の火への移行は、臨時の火から固定した火への進化でもあったのである。

このように「ニワイロリ」を位置づけると、それは「持続的かつ日常的な火の装置の原初形態である」ということになり、「イロリ(板間の炉)」の前段階を示すと考えることができる。このような考え方から「ニワイロリ」に関心をはらってきた研究者は少なくないが、伝承的な「ニワイロリ」の例はいたって少なく、その特徴や分布はあまりよく分かっていない。

実際、前述のシリーズにおいても、「過去にはあった」という伝聞形式のものを含めて、北海道・秋田・神奈川・長野・滋賀県などの事例が触れられているにすぎない。

このことは、板間が普及する過程で、土間から板間への火の移動が広い範囲で生じたことを示しているであろう。それは炉のもつ暖房機能が重視されたからで、主要な居住空間が土間から板間に移ると、それともなって炉も板間へ移動したのである。しかし、この移動がかならずしも全面的ではない場合があり、このことは後述する。

「ニワイロリ」のなかの神奈川県や滋賀県の事例<sup>(7)</sup>では、「ニワイロリ」を板間の炉と同じように日常の暖房・炊飯一般に使用していたという。「ニワイロリ」は土間に設けているから、野良仕事のままで暖をとり、あるいは食事ができる、などの利点があり、農繁期の忙しい時には都合がよかった、ということのようである。

一方、これと同じように、ニワの竈（ここでは「ニワカマド」ということにしよう）を暖房にも利用していた例が茨城県などの報告にみられる<sup>(8)</sup>。早朝、野良に出る時に「ニワカマド」のまえに集まって、立ったままで簡単な朝食をすませる、あるいは学校帰りの子供たちが集まって火にあたる、といった利用の仕方があったという。

したがって、この場合の「ニワイロリ」「ニワカマド」は、かつて暖房・煮炊をともに土間でおこなっていた時代の名残である、と考えることができる。

また、後述のように、板間の炉をニワに寄せて作る場合があり、それはニワ仕事などに際しての照明や暖房のためであったというから、この形式の「イロリ（板間の炉）」は「ニワイロリ」に連なる性質を持っているとよいであろう（この点は後述する）。こうして土間の「ニワイロリ」は、やがて板間に上がって「イロリ」になるものと、そのままニワにとどまって「ニワカマド」になるものに分化したらしいのである。

秋田県の「ニワイロリ（土間イロリと記述されている）」の場合は、前述の神奈川県や滋賀県の「ニワイロリ」とは性質が異なり、日常の炊飯・暖房に用いるものではなく、厩のそばに作って、馬の飼料や味噌豆・落などを大量に煮るのに使用したという<sup>(9)</sup>。だから、機能からいえばむしろ「大竈」に類似するものであった。そして、比較的に新しい時代には、事実、「大竈」に替わっていたのである。

したがって、「ニワイロリ」は、次の2種類に区分することができる。

(a) 「イロリ」と同様の機能を持ち、後に「イロリ」に継承されたもの。

(b) 「大竈」と同様の機能を持ち、後に「大竈」に継承されたもの。

(a)については、「ニワイロリ」と「イロリ」の中間形式ではないかと思われる事例がいくつか報告されている。

ひとつは、前述の「イロリ」の一辺が土間に接しているもので、ニワの方からみると「ニワイロリ」とみなすことができる。この形式は各地に広く伝承しており、その成立の説明として、土間でおこなう夜なべ仕事の照明のために、本来は板間の中心にあった炉をニワ側に寄せて作るようになったのだ、とするものがあるが<sup>(10)</sup>、この考えは、土間仕事 新しい時代に発生したものであるとしなければ成り立たない。

また、土間からも暖がとれるための工夫である、とする説もあり、そのために板間の中心にあった「イロリ」が土間によってきた、と考えることもできるが、逆に板間の「イロリ」が「ニワイロリ」の機能を保存している、と考えることもできる。

ここでは、「イロリ」の機能分化が進行して（後述）、「イロリ」は土間から板間に上がり、一部は板間の中央に移動したが、土間利用の状況によっては土間と板間の中間に止まって、「ニワイロリ」の性質を一部残してきた、と考えておきたい。

ところで、「イロリ」のなかには、掘り込んだ炉の内側周囲に足置きを敷いて（「足揚場」などという）、そこに足を入れて暖をとるものがあり、この形式は東北・関東から北陸地方にかけて多かったようである。これも「ニワイロリ」から受け継いだ「イロリ」の利用形式ではないかと思われる。板間の「イロリ」は、「ニワイロリ」の周囲に腰掛けとして板などを置くことから始まった、と考えることができるからである。

鈴木牧之の『秋山紀行<sup>(11)</sup>』には、土間住まいの炉の記述があり、そのなかには、「男女三四人炉縁を腰掛けにして跋扈て、股引杯も土地馴兒に履かず、炉の中へ足さし入れ、灰の附く事も厭わず」とあり、あるいは「折柄午時と見え、三そぢ斗とおもう中年の女と、はたちばかりの女二たり、大なる炉の〔辺にて〕稗餅やらん〔ものと〕、漬菜を椀の蓋に盛り、両足を炉にさし込み喰居たるに、云々」とある。ここから、秋山の土間住まいの炉は、足を入れて暖をとる形式であったことが分かるが、この場合はまだ足置きを備えていなかった、ということらしい。

「イロリ」に足を入れて暖をとる形式は、寒冷地の習慣として近年まで残っていたが、やがて消し炭や木炭の使用が多くなると、これが槽炬燵に発達していった。近年まで、夏は板で「イロリ」に蓋をしておき、冬になると槽を組んで炬燵として用いる場合が少なくなかったが、さらにこれが置炬燵・電気炬燵に受け継がれ、今日では冬には沖縄でも使用するほどに普及している。炬燵は外国では珍しい特異な暖房法である。

(b)については、『秋田の民家と炉端』に「土間イロリは厩の傍に多くあり、馬の飼料や味噌用の豆、フキの煮炊き用から暖房用、照明用として使用された」とある。他に類例の報告がないためにこれ以上の詳しいことはわからないが、土間に切るものであるから、「ニワイロリ」の1種であることは間違いない。この「ニワイロリ」に並べて「大竈」を設ける場合があったようである。

ここでは「大竈」のことを「ヘラガマ（平釜の転か）」といており、これに浅い大鍋をかけて、飼料の調製や味噌豆などを大量に煮る時に用いていたというから、「大竈」も「ニワイロリ」も同様の対象と目的を持っていたのである。この記述からだけでは「ニワイロリ」と「大竈」の使い分けや時代的な前後関係は判然としないが、推測するに、以前から用いていた「ニワイロリ」に、ある時期から「大竈」を追加して設置したと考えられ、「ニワイロリ」から「大竈」への置換過程の一段階を示す事例であると理解できる。

## ①……………東北地方の「ニワイロリ」「大竈」「シモイロリ」「カミイロリ」

隣の岩手県の北部あるいは山間地でも、同様に厩のそばに「大竈」を設置していた<sup>(12)</sup>。これを「トナニガマ」などと呼び、浅い大鍋を掛けて、米の磨ぎ水に野菜屑などを入れて馬の飼料を煮たが、この地域の常食であった稗を蒸すためにも用いたという。

もっとも、稗蒸しの場合には、これとは別に隣近所が共同で戸外に専用の竈を築く場合もあったという。同様の共同竈には麻を蒸す時に用いる「イトニカマ」があり、これも十数軒で共同所有していた。

このように、岩手県のこの地域では、各戸が備える「大竈」や屋外に設置した「共同竈」を用いていたが、秋田県の「ニワイロリ」に相当するものはまったく記録されていない。このことは「大竈」の普及が徹底した結果であると考えられ、もしそういえるならば、それ以前には「ニワイロリ」を一般に使用していた時代があった、と推測することができるであろう。

とするならば、「ニワイロリ」から「大竈」への移行がどのような動機によって引き起こされたのか、という問題が生じるが、確たる原因はよく分からない。しかし、いくつかの推論から、「平鍋（釣耳をもたない。形態的には鍋であるが、中部日本や西日本では「平釜」などといって「釜」

に分類する場合がある)」の普及が、「ヒラガマ（大竈）」の一般化に関わっていると考えることができる。

すなわち、東北地方で古くから用いてきた内耳型の釣鍋に替わる「弦付鍋」に加えて、はるかに容量が大きく一度に大量に加工できる「平鍋」がもちいられると、これを飼料調製や稗蒸しなどに使用するようになり、その場合、この鍋型に適応した加熱装置が必要となったのである（飛騨や美濃では「平鍋」を金輪にのせて用いたが、一般には竈と組み合わせるものであった）。

したがって、この場合の「ニワイロリ」から「大竈」への移行には、鍋の移入や製作技術の変遷に関わっていると考えられ、それはおそらく南部や仙台藩の製鉄ないしは鉄器製作に対する政策にも関連していたであろう。

まだ詳しくは分からないが、南部・水沢あたりの鉄器製造技術は、伝承的なものに加えて、ある時期に西日本からの技術移転がおこなわれたもようであるから、その時に「平鍋」などの製作法ももたらされたのではないかと推測できる。この新しい技術は、在来の内耳型の釣鍋にも影響をあたえてその器形などに変化を生じさせ、同時に「弦付鍋」を普及させたと考えられる。このようにみると、「大竈」の普及には、「平鍋」の移入、新しい鑄造技術の導入、在地での新商品の生産、などが関係しており、それにとまなう大きな生活形態の変容があったことをうかがわせるのである。

以上の推論にとって、秋田県では岩手県に比べて、「ニワイロリ」から「大竈」への移行が遅れていたかにみえることは好都合である。なぜならば、こと鉄器に関しては、秋田県は長く南部の移出先のひとつとして、その影響下にある後進地域だったからである。

ところで、秋田県の報告によると、「大竈」に並べて「イツツイガマ」という竈も用いていた。こちらは二連の竈口を持ち、もっぱら日常の煮炊や湯沸かしに用いるものであったという。とするならば、これは「炊事竈」に相当することになり、呼称からみて西日本の影響によって普及したものである、と考えられる。

したがって、ここでは、家畜の飼育などに用いた「ニワイロリ」を受け継ぐ「大竈」と西日本で一般化していた炊事・湯沸かし用の「炊事竈」とが、比較的新しい時代に相前後して導入されたのであった。その結果、最終的な装置群として、板間のふたつの「イロリ」と土間のふたつの「竈」の組み合わせが生まれたものと考えられる。

これに対して、前出の岩手県では、日常の煮炊はすべてふたつの「イロリ」でおこなっており、「炊事竈」を備えることはまったくなかったという。すなわち、「炊事竈」に関しては、廻船を介して西日本との関わりが深かった秋田県では用いられるようになったが（たぶん、沿岸の都市からの普及であろう）、岩手県内陸には及んでいなかった、ということなのであろう。

岩手県の北上山麓の様相は次のごとくであった。

高橋九一『稗と麻の哀史<sup>(13)</sup>』によると、各家には通常2個の炉があって、1個の炉にふたつ以上の鉤を下げて、これに鍋（六人鍋から四十人鍋までいろいろある）を掛けて調理をおこなっていた。稗飯は毎日昼夜2回「七人家族だった九戸村の小井田さんでは三升、御返地村の一平さんでは六人家族で一升」ずつ焚くものであったという。したがって、この地方では「炊事竈」は使用せず、竈といえば「大竈」のことを指すのであった。

しかし、同じ岩手県でも、平地の稲作地帯（旧伊達藩領）には「炊事竈」が普及していたという。

そして宮城県では、「イロリ」と「大竈」と「炊事竈」の組み合わせが、一般的なものだったらしいのである。

宮城県の場合、土間の中央に設けた「大竈（オオガマ・スエガマ）」は「馬の飼育のための湯を沸かしたり、祝儀・葬礼または煤払いなどで大量の湯を使用する際などに焚かれ、さらに味噌を仕込む豆を煮るなどにも使用された<sup>(14)</sup>」ものであるという。そして、多くの場合この付近に「カマガミ」が祀られていたが、後に土間を板間に改造するようになると、それにともなって別に「釜屋」を設けることになったという。

同様のものは福島県会津地方にもみられて、ここでも馬の飼料の調製に使用し、またハレの日の赤飯・餅米の蒸し、味噌豆・納豆の調理などに用いていた。そして、同じく「大竈」の上に竈神を祀っていた<sup>(15)</sup>。このようにみていくと、東北地方の変容過程がいくらか明らかになってくると思われる。

以上、ここまで「ニワイロリ（土間の炉）」と「イロリ（板間の炉）」を対比したうえで、東北地方における「ニワイロリ」から「大竈」への移行・変化、あるいは「大竈」と「炊事竈」の関係などをみてきた。それは次のような想定を可能にするものであった。

- (a) 「ニワイロリ」から「イロリ」への移行。
- (b) 「ニワイロリ」から「大竈」への移行。
- (c) 「イロリ」から「炊事竈」の析出。

これら(a)(b)(c)の展開の差異が地域的な特色となって表れているのだと考えられる。「イロリ」は土間から板間にあがり、やがて竈のような他の様式が採用されると、暖房機能を中心にするものに特化していった。そして、一軒に備える「イロリ」の個数が増えると、その間に機能分化が生じることになったのである。

一例をあげると、会津地方でも「イロリ」をふたつ設置している家が多かったが、そのうちのひとつは「オメイ（御前?）」に作って「シモイロリ（下イロリ）」といい、もうひとつは「チュウゲン（中間）」に作って「カミイロリ（上イロリ）」といったという<sup>(16)</sup>。

「シモイロリ」の方には自在鉤を吊し、粗朶などを燃して日常の煮炊に用いた。したがって、この周囲が日常的な一家の飲食・団らんの中心になっていたという。「イロリ」に纏わる一般的な記憶ないしイメージの多くは、この「シモイロリ」を基にして描かれているのである。

これに対して、「チュウゲン」に設けられた「カミイロリ」は、主として木炭を用いたという。そして、こちらは日常は使用せず、接客や祝事に際して火を入れるものであったという。

同様の使い分けは各地で記録されており、同じ「イロリ」であっても両者には少し性格的な違いがあった。そのために「シモイロリ」「カミイロリ」と呼び分けている場合が多く、格式の高い家においては畳間に「カミイロリ」が作られた。いいかえれば、「イロリ」は、土間から始まり、次に板間へ、さらに畳間へと利用空間を拡大していき、それにともなって役割もまた変化していったのである。

## ⑤……………南西諸島の炊事屋の「カマ」・裏二番座の「ジール」

前節で見てきた東北地方のありかたに関連して、南西諸島についても簡単に述べておこう。

奄美・沖縄などでは、主屋とは別に「トラウ」「トゥグラ」その他の呼称で知られる炊事屋を設けており、ここに炉を作っていた。この炉は一般に「カマ」と呼んだようで（以下ではこの「カマ」を用いる）、もとは大きな三石をたてたもので、「ヒヌカン（火の神）」信仰を付随している。この「カマ」の上に「サンメイナービ（三枚鍋）」「シンメイナービ（四枚鍋）」「フーナビ（釣付き鍋）」をのせて、日常食であり同時に豚の飼料でもあるサツマイモの蒸煮、あるいは雑炊などの煮炊に用いていた。これは土間に築く炉であるという点で、前述の「ニワイロリ」に相当するものであるが、やがてこの炉の周囲に赤土で馬蹄形の土手を築くようになり、その結果、竈に類する外観を呈するように変化した。

これが「ヤマトカマド（日本本土から伝来した竈の意。ただし、いわゆる釜は使用せず、『サンミーナービ』『シンメイナービ』などの『平鍋』、あるいは『フーナビ』などの『弦付鍋』を用いた。馬蹄形の前方の隙間は煙出しの役割をもっていた）」であった。

一方、これとは別に典型的な四つ間取りの家の場合は、裏二番座の板間あたりに炉を切り、これを「ジール」などといった<sup>17)</sup>。山原地方（沖縄本島北部）で使用されることが多かったというが、八重山地方でも裕福な家にはあったという。この炉は本土の板間の「カミイロリ」に相当するもので、本来は茶湯を沸かすなどに用い（冬には暖房用でもあったが）、日常の炊事用ではなかったという。しかし、やがて四つ間取りが一般化すると、広い地域で「ジール」を設けるようになり、同時にここで日常の煮炊をする家が増えて、その結果、近年ではこの部分が台所に変化している場合が多いのである。

主屋に板敷（竹の場合もある）が登場する以前の南西諸島の状態を推測させるものに「コモリヤー」がある。これも今日では多くがコンクリート造りになっているが、いくつか古い様式のものも残っている。たとえば、宮古島のウイピヤー遺跡上に残っている3戸の小屋などである。

これらは中柱をもつ茅葺き小屋で、周囲を石積み壁で囲い、床は土間である（民家の場合は茅編み囲い、板敷き・竹敷きなどが多く、土間は知られていない）。

この土間の一隅に炉（小石で円形に囲ったもの、鍋や金盥を転用したもの、赤土を敷いて円形にくぼませたものなどで、設置場所はあまり特定していないようである）を設けて、そこに「ブラヤケン（貝薬缶）」を掛けている。これらが板張りの普及する以前の「ジール」すなわち「ニワイロリ」の状態ではなかったかと思われるが、ここからさらに推測を重ねると、二棟造りの住居（炊事屋と主屋）には、小屋ごとにそれぞれ「ジール」があって、後に炊事屋のものが大鍋を使う「カマ」となり、主屋のものが飲用の湯沸かし（冬期の暖房用でもある）に用いる「ジール」に分かれたのではないかと考えられる。やがて主屋に床が張られるようになると、「ジール」は著しく「イロリ」に類似するものになり、やがて炉縁を持つものも用いられるようになった。こうした変化の一段階を示す例として、宮古市総合博物館に復元された伝承的な住居の板間の「ズーユ（ジール）」がある。

以上のようないくつかの変化を経た結果、最終的には炊事屋の「カマ」は日常の煮炊からはなれ、多量のサツマイモを蒸煮にする場合や、大湯（湯浴み用）を沸かすなど限られた用途をもつものになっていった。今日の八重山の家々の炊事屋は、物置・風呂場・貯水タンクなどに変化している。ようするに、台所の主要な機能が裏二番座の「ジール」付近に移動し、本来の煮炊空間であった炊事屋の方は湯沸かしなどに特化して、さらに風呂場・貯水タンクなどに転用されたのである。

ところで、主屋の「ジール」は本土の「イロリ」に相当するものであるが、機能の傾向に若干の相違があった。「ジール」は主として湯沸かしに用いるもので、暖房はごく短い冬のあいだしか必要ではなかった。こうした点では「カミイロリ」に類似するが、「ジール」をめぐる座の序列は発達しなかったようである。

以下では、これまで述べてきた各種の加熱装置をもう一度典型的に整理しておきたい。実際には曖昧な部分も少なくないが、装置・機能・その他の要素の関係を示すと、ほぼ、別表2のようになるであろう。

## ⑥……………暖房機能と加工機能

これまでにみてきたように、火の装置の主要な機能には「加工（食物調理・湯沸かし・加熱・その他）」および「暖房」が含まれている。そして、このふたつの機能をともに用いるために幾つかの装置が組み合わされ、あるいは分化、ないしは特化して、多様な地域的な適応が生まれてきたのだと思われる。

そこで、前節で示した別表2を「加工」と「暖房」の複合の程度から分けてみると、次のようになるであろう。

- (a) (1)~(12)の装置は「加工」機能を持っている。
- (b) (3)~(6)および(13)~(15)の装置は「暖房」機能を持っている。
- (c) したがって、次の3種類に区分することができる。
  - ①主として「加工」を目的とするもの。  
これには「カマ」「竈」「焜炉」などが含まれる。
  - ②「加工」と「暖房」を兼ねるもの。  
これには「ジール」「イロリ」などが含まれる。
  - ③主として「暖房」を目的とするもの。  
これには「炬燵」「懐炉」「手炙り」「行火」などが含まれる。
- (d) ①③の2類型には、それぞれ副次的な機能として「加工」「暖房」が加わる場合がある。たとえば、①に属する南西諸島の炊事屋の「カマ」は妊産婦を暖めるために用いる場合があり、③の「暖房」を主たる目的とする「手炙り」や「火鉢」も、同時に湯沸かしなどに用いることが多いなどである。

同様に、②においても、「加工」および「暖房」のあいだに優位差がある場合が少なくない。同じ「炉」でも、座敷に設けた「カミイロリ」は暖房を主たる目的としており、夏季には蓋をし

て用いないことも多く、「シモイロリ」よりも「火鉢」に近い性質をもっている。そこから狭い町屋では「カミイロリ」を受け継いで「長火鉢」が使われ、これがさらに「炬燵」に変化して、やがて石油ストーブに替わっていったのである。

(e) ここから、さらに次のように区分することができる。

- ①「加工」と「暖房」を同時に満足させる装置が、日常の火の中心となっている場合。この例として「シモイロリ」を挙げることができる。
- ②「加工」と「暖房」が分化して、それぞれ独立した装置となっている場合。その例として、「竈」「焔炉」などの「加工」用、「炬燵」「懐炉」などの「暖房」用を挙げることができる。この時には「加工」と「暖房」の両方を満足させるために様々な組み合わせが生じる。
- ③「加工」用の装置はあるが、「暖房」を必要としない（あるいは、さして必要としない）場合。

これらを要約すると、日本の伝承的な火の装置は、「加工」と「暖房」のふたつの機能を単一の装置でまかなう場合と、いくつかの異なった装置の組み合わせでまかなう場合がある、というごく常識的な結論になる。

そして、ここでいう「加工」のうち、日常の煮炊に関わるものは（産業的な目的をもつ場合は異なる）、どこでも必要不可欠であるが、これに対して「暖房」は気候と密接な関わりを持っているから、必要の程度に地域的な差異がありうる。地域の気候とは、基本的には北緯と高度に依存し、それに他の副次的な要素が関わって変化するものであるから、これにともなって「暖房」の必要度に相違が生じるはずである。

もっとも、長い時間を想定するならば地域の気候全体の変動が少なくなく、逆に人間の気候に対する順応にもかなりの適応幅があると考えられるから、伝承的な装置の形式およびその地理的分布と現在の気候とのあいだに、かならずしも固定的な相関関係があるとはいえない。しかし、日本列島に限定してみると、「加工」を主たる目的とする炉は南西諸島に分布しており、「暖房」機能の大きい炉は、比較的寒冷な東日本に発達している。したがって、「ジール」と「イロリ」の違いは暖房機能の程度の差であるとみることができ、基本的には気候に見合っていることになる。そして、その中間に竈の普及地域があるということになる。

この中間地域では「竈」と「イロリ」を併用することが多いが、当然ながら竈は「加工」用であった。東北地方の「シモイロリ」を用いた日常の煮炊が、ここでは「炊事竈」の役割に移行しているから、当然ながら「イロリ」の用途は「暖房」に偏ることになった。西日本の「イロリ」が「カミイロリ」の性格を強くもつのは、この事情により、その「加工」機能は飲茶の湯沸かしに限定される傾向があった（ただし、山間地域では「イロリ」のみを用いる東北型も少なくなかった）。同様の傾向は、本来は「イロリ」だけを使用していた地域に「炊事竈」が導入されることによっても生じた。ここでも、「加工」の多くが「炊事竈」に移行すると、「イロリ」はおもに「暖房」を受け持つことになったのである。しかし、あたらしく「竈」が導入された地域では、「炊事竈」を「イロリ」に近接して築く、あるいは、伝承的な飲食習俗を部分的に「イロリ」に残しておこうとする、などして旧来の生活習俗を保存しようとする傾向も一方にはあって、それだけ「加工」と「暖房」の分離が不徹底であったということになる。

いずれにしても、「暖房」機能に偏った「イロリ」は、その後生じた燃料革命のもとで、槽を組んだ「掘り炬燵」に移行し、この移行によって煮炊から完全に切り放されることになった。こうして「炬燵」回りは共同飲食やだんらんの場となり、それは電気炬燵に継承されて今日に及んでいるのである。

以上のことから、「イロリ」の持つ諸機能のうちで、一般には「暖房」の役割が重要であったこと、この「暖房」機能に結びついて、その周辺が家族生活の中心的な場になっていたことが分かる。そして、この場の空間的秩序が家族や近隣の社会的関係を反映し、ないしは随伴したのである。

## ⑦……………鍋・釜と加熱装置

これまでに、日本における在来の加熱装置の概略を示してきた。そこで、次にこれらの加熱装置に用いた煮炊器具についても一瞥しておきたいが、ここでは鉄製器具に関してだけ簡単な要約をしておくことにする。銅合金製・石製・瓦器・陶磁器など、その他の材料を用いた器具については割愛する。

在来の鍋・釜・その他の煮炊・湯沸かし用の器具は、およそ次のように分類できる。

名称・その他	火炉の形式	使用目的
(1)湯釜（三脚あり）	焚火	湯沸かし（神事）
(2)湯釜（脚なし）	竈	湯沸かし・蒸しもの
(3)炊飯釜	竈	炊飯
(4)茶の湯釜（鐙なし）	竈・イロリ（金輪）	湯沸かし
(5)鉄瓶	イロリ（釣り鉤） 火鉢（金輪）	湯沸かし
(6)プラヤクン	ジール（釣り鉤）	湯沸かし
(7)湯鍋（脚なし）	金輪（?）	湯沸かし（神事）
(8)鍋（平鍋・鐙鍋）	竈・イロリ（金輪） カマ（三石・竈）	調理（炊飯・煮炊など） 湯沸かし・調理
(9)弦鍋（耳鍋）	イロリ（釣り鉤）	調理（炊飯・煮炊など）
(10)内耳鍋	イロリ（釣り鉤）	調理（炊飯・煮炊など）
(11)手鍋（両手・片手鍋）	竈・火鉢・焜炉	調理（炊飯・煮炊など）

おおむね以上のような形式分類が可能であるが、これらを製造方法と形態上の特徴の両面から類別すると、次のようになるであろう。

「釜とは、口がつかまり、最大直径が胴の中央部付近にくるもの」である。これに対して、「鍋とは、口が開いており、最大直径が最上段の口縁部にくるもの」である。

この区分は、伝承的な鉄鑄造技術における鑄型、すなわち「外型（上型・下型）」と「中莖型」を組み合わせる方法に由来するもので、そこに基本的な相違があると考えられる。別の表現を用いれば、鉄（ないしは青銅）鑄造技術の導入にともなって、各種土器のうちの、口のつかまった煮炊器具は釜に受け継がれ、口の開いたものは鍋に受け継がれたということになるが、鍋・釜そのものの

表2 加熱装置の種類と煮炊器具

ID	呼称	形態	焚物	場所	設置方法	主要目的	器具
1	焚火	裸火	薪・粗朶	戸外	臨時	炊事・薬食・暖房	鍋(三石・五徳・釣鉤)
2	ニワイロリ (ジール)	裸火	薪・粗朶 炭・粗朶	土間	固定・臨時	炊事・湯沸かし	鍋(三石・五徳・釣鉤) ブラヤクン
3	シモイロリ	裸火	薪・粗朶	板間	固定	炊事・湯沸かし 蒸し物・焼き物・暖房	弦鍋・鍋(五徳・釣鉤) 鉄瓶
4	カミイロリ (ジール)	裸火	炭 炭・粗朶	板間・畳間	固定	湯沸かし・暖房	鉄瓶・茶釜(五徳・釣鉤) ブラヤクン
5	火鉢	囲火	炭	板間・畳間	移動可	湯沸かし・暖房	鉄瓶・茶釜
6	炬燵 (槽炬燵)	囲火	炭	板間・畳間	固定	暖房	
7	炬燵 (置炬燵)	囲火	炭・豆炭	板間・畳間 寝間	移動可	暖房	
8	カマ	囲火	薪・粗朶 藁・干草類	土間	固定	炊事・湯沸かし・家畜用 蒸し物	大鍋
9	ニワカマド (大竈)	囲火	薪・粗朶 藁・干草類	土間	固定	家畜用・蒸し物・暖房 製紙・その他	大鍋・大釜
10	外竈	囲火	薪・粗朶 藁・干草類	土間	固定	製塩・製糖・製紙 家畜用・その他	大鍋・大釜
11	クド	囲火	薪・粗朶 藁・干草類	土間	固定	炊事	鍋・釜
12	焜炉	囲火	炭・炭団 練炭	戸外	移動可	炊事・湯沸かし	小鍋・薬缶
13	懐炉	囲火	炭	戸外	移動	暖房	
14	手炙り	囲火	炭	戸外	移動	暖房	
15	行火	囲火	炭	寝間	移動	暖房	

原型は中国・中原の青銅器文明にあった、ということなのである。いずれにしても、ふたつの器具は金属化にともない、製法（鑄型の構成方法）に明白な相違が生じ、そこから器形が固定され、同時に機能分化も明確になったと考えられる。こうした観点から鍋・釜を再分類してみると、基本的には一般的な呼称と一致するが、場合によっては一致しないこともある。

本稿では、以後、この鑄型構成による分類を念頭において鍋・釜の区分をすることにしたい。そこから「鉄瓶」も釜の一種に分類することになる。

以上のあらましを示すと、次のようになる。

(A)釜 湯釜 鋳付き・三脚あり

湯釜 鋳付き・三脚なし（「大釜」ということもある）

飯炊釜 鋳付き・脚なし

---

茶釜	鐔付き（なしもあり）・脚なし
鉄瓶	鐔付き（なしもあり）・小三脚（なしもあり）
(B)鍋 平鍋	縁巻き・脚なし 片口なし（「平釜」ということもある）
弦付鍋	縁巻き（なしもあり）・小三脚 弦・両耳（3個もあり） 片口（なしもあり）
内耳鍋	縁巻き（なしもあり）・小三脚なし
両手鍋	縁巻き（なしもあり）・小三脚（なしもあり） 両把手付き
爛鍋	縁巻き・片口（両口）（「銚子鍋」ということもある） 把手（あるいは弦）付き

以上の鍋・釜と加熱装置の関係を整理すると、およそ次のようになる。

(A)の「釜」には、次の形式がある。

(a)「湯釜（三脚付き）」のように、三脚のあいだで焚火をするもの（中国でいう「鼎」に相当する）。

(b)一般の「湯釜」「飯炊釜」のように三脚を持たず、竈の上に設置して使用するもの。

(c)「茶釜」「鉄瓶」のように、釣り鉤や金輪（五徳）のある炉・火鉢などで用いるもの。

(a)のように焚火で用いるということは、場所を固定する必要がないから、移動が容易で、臨時の使用に向いているといえる。そこから、日本では湯立て神事の「湯釜」として使用されてきたのであるが、それは同時に、古くから伝わる鼎の形式をもち、より荒々しい新鮮な火、人為的に制御されていない火（すなわち焚火）、を用いることができたからではないかと思われる。焚火に対応した湯沸かし器具は三脚をもつ「湯釜」以外にないのである。

これに対して、(b)の竈に設置する釜は、決まった場所で反復的に使用することを前提としており、一度据えた釜はめったなことでは外さなかった。移動しないから、竈と釜の組み合わせは、それが「大竈」と「湯釜」とであれ、「炊事竈」と「飯炊釜」とであれ、家の永続性の象徴になりやすかったのである。

ここで確認しておきたいことは、釜の基本的な使用目的は、「湯を沸かすこと」だったという点である。釜は、壺・瓶と同様に液体を入れるのに適した形態をもち、それは同時に、加熱によって生じる対流をうながす器形でもあった。しかも、鐔下の釜底がすっぽりと竈のなかに収まり、熱効率がよかったのである。したがって、大湯沸かしを目的としたいわゆる「大釜（湯釜）」の場合、鐔の上部をあまり高く作らなかった（その様子は中世の絵巻などに描かれている）。鐔上が高く底が深いと取り扱いが悪いからである。それがやがて釜で飯を炊く風が一般化すると、釜は小型になり、また器形も変化してきた。

この変化を簡単に説明すると、鐔の上部がほぼ垂直に発達して、それだけ釜底は深くなり、吹きこぼれのしにくいものになった、というわけである（鐔上は加熱されないからである）。こうして新しい形式となったものが「飯炊釜」で、この変化を絵画資料などで確認できるのは、近世に入っ

てからのことである。

「飯炊釜」は、主に炊飯に使われ（他に蒸し物などに用いる場合もあるが）、広い用途をもつ「平鍋」「弦付鍋」と並べて用いていた。この時に、釜は鍋に比べて上位に扱われる傾向があり、「飯炊釜」の役割を特別なものと考えていたらしい（これには、釜が鍋よりも高価であること、「大竈」と「湯釜」の組み合わせのイメージを受け継いだこと、などが関わる）。こうして、「釜は飯を炊くもの」とする一般的なイメージが生まれ、広く普及したのではないかと思われる。

(c)の「茶釜」と「鉄瓶」についても少しだけ触れておく。

ここでは「鉄瓶」も釜の一種とみなしているが、その理由は、ひとつにはその製法にあり、ひとつには用い方にある。

「鉄瓶」は弦を持つから「茶釜」のイメージから相当に離れるが、実は「鑄型」の構成方法は変わらない。その上、どちらも飲茶用の湯沸かし器具であって、使用目的も同じである。また、「茶釜」や「鉄瓶」には趣味的な要素が強く、基本的には竈では用いず「カミイロリ」や「火鉢」で使うことが多かった。この点も共通している。

茶釜や鉄瓶のありかたは飲茶習俗と深く関わっているから、この習俗の基になった中国での飲茶の湯沸かし方法と比較してみたいところである。実際、江南地方においては、この湯のために調理用の竈とは別の炉を用い、専用の器具を使っていたが、今日では電気ポットや魔法瓶にヒーターを差し込むなどに変化している。

(B)の「鍋」には、たくさんの種類と細かな様式の違いがあるが、それを詳しく分類することはあまり意味がないと思われる。

鍋の主要な形態要素は主として使用法と関わり、加熱装置との関係から生じる部分（縁巻き・三脚・弦の有無）と、移動のための工夫（把手と弦）と、注口の有無、の3個所に集中している。そして、これらの形態要素は、基本的な鑄型形式の応用範囲で作りうるものに限定されている。

以上のことを前提にして一応の基本的な区分を求めると、次のように大別することができる。

(a)「平鍋」、(b)「弦付鍋」、(c)その他

(a)「平鍋」の場合、口縁に鑄状の縁巻き（製法的には、釜の鑄となんら異ならない）が付く。この点が日本の「平鍋」の特徴のひとつである。縁巻きがあるから落とし蓋を用いるのに都合がいい（中国の「平鍋」は縁巻きを持たない）。この縁巻きを利用して竈に設置する機会が多いが、だからといって必ずしも縁を竈口の近くまで沈める必要はなかった。焜炉で使う場合のように、底を竈口にのせて鍋底だけを熱する状態でもいっこうにかまわなかったのである。実際、南西諸島の「カマ」では鍋底が三石にかかるように設置しており、（縁巻きで支えると鍋底が下がりすぎて、焚物を燃す空間が狭くなり不都合である）、「イロリ」の金輪の上ののせて使用する時も同様の置き方であった。

この「平鍋」の両側に耳を鑄出して（耳には弦穴があいている）、これに弦を掛けたものが(b)「弦付鍋」である（この耳は、製法的には縁巻きの変化である。場合によっては縁巻きの付かないものもあった）。

「弦付鍋」は、主として鉤に掛けて「イロリ」で使用したが、弦は把手の役割ももっていたから、これを竈や金輪で用いることも少なくなかった。

東日本の鍋弦は基本的に2点支持で、弦を掛ける位置が選べるように、左右の耳にいくつか弦穴を並べてあけ、この穴の選択によって目方のバランスをとっていた（穴がひとつずつしかない場合は、目方のばらつきによって鍋が傾くから、軽い方の鍋縁に錘を付けて傾きを正した）。

これとは別に西日本の「弦付鍋」には、南西諸島の「フナービ」のように、置いた状態で弦が倒れないように三点支持（長辺をふたつもつ二等辺三角形になる）にしたものがある（短辺の中間に注口がつく）。

これは、金輪や三石にのせて用いる場合に弦が倒れていると加熱されて熱くなるから、それを防ぐ意味もあった。したがって、この形式の「弦付鍋」は鉤に吊すものではなく、据えて用いるのが基本であった。そして、この場合の弦は鉄瓶・薬缶など同様の提げ把手だったのである。

これらの弦をもつ鍋には小さな三脚がつくのが普通であった（ないものもある）。それは火から下ろして鍋敷きに置くときに安定をよくするためである。したがって、脚がついているということは、頻繁な上げ下ろしを想定して作っていることになる。だから、竈に固定することが基本である「湯釜」や「大鍋（平鍋）」には脚が付いていないのである。

この脚は神事で用いる「湯釜」の三脚とは作り方が異なる。「湯釜」の三脚は、あらかじめ三本分の脚を鑄造し、それを釜の本体に組み付けたが（鑄掛けで接合する）、この場合の小三脚は、鍋底の鑄型を抉ってくぼみを作り、そこに金属を流して、鍋底とともに鑄出したのである。

「イロリ」で使用する鍋は、大別して「平鍋」と「弦付鍋」の2形式があり、「弦付鍋」は、弦の付け方から前述の2種類に分れ、さらにいわゆる「内耳鍋」が含まれる（「内耳鍋」には弦は付かないが、吊る鍋である点で共通する）。

「平鍋」は、弦がないから鉤に吊すかわりに金輪にのせて使用した。金輪にのせるから弦がない、といってもよいが、それにはもう少し別の事情もあったと思われる。

「イロリ」に金輪を使用していた地域として岐阜県北部の山間が知られているが、このあたりで使われた鍋は近江の長浜からきたものであるという。この移入経路は他の商品にも共通しており、このことが鍋型に反映しているのである。

ここで結論だけを述べると、湖東の平場で用いていた「平鍋」が山間地にもたらされ使用された、ということなのである。西日本では、東日本のような大型の「弦付鍋」は用いなかったようで、このことは鑄物屋の商品カタログなどから推測できる。そのかわりに「平鍋」があり、容量の大きな鍋が必要な場合には、これを使用した。そして、「平鍋」を炉で用いる場合には金輪を使ったのである。

したがって、「イロリ」で「弦付鍋」を用いてきた地域は東日本に多く、なかでも東北地方の山間部が卓越していた。その例はすでに岩手県のところで述べてきたところである。

なお、青森県南部地方などでは、以前は耳を内側に付けたいわゆる「内耳鍋」を鉤に下げていたから、近年まで伝承してきた「イロリ」と「弦付鍋」の組み合わせはこれを受け継ぐもの、と考えられている。この「内耳鍋」は弦を持たない。樹皮を編んだ1本の綱をふたつの耳穴（通常、内側の耳は3箇所あり、3点で吊るす）に結び、もう一本の綱を天井に固定して（鉤に掛ける場合もあった）、一方を残りの耳に繋ぐ。この綱に、先にふたつの耳に固定した綱を引っ掛け吊り上げるのである（引っ掛けの部分には、小木を結んでいる）。引っ掛けをはずすと、容易に鍋を傾けられ

るようになっている。したがって、これは、懸垂方法だけからいえば2点支持の「弦付鍋」よりも3点支持に近い、ということができる。

「内耳鍋」は古い時代の出土品が少なくなかった。これは考古学の領分で筆者の手に余るから触れないが、筆者がみてきた新しい時代のこの形式の鍋は、いずれも一般の「平鍋」と同様の鑄型構成をもち、器形もよく類似している。というよりも、3個の内耳がある点以外は「平鍋」とまったく同じである、といってよい。

すなわち、「平鍋」の中茎型の、3個所の耳の位置に、上下二方向から中茎のなかで交差する穴をうがち（したがって、穴は鉤形になる）、この中に解けた金属を流し込んで鉤形の耳を鑄出している。この点からいうと、この形式の「内耳鍋」は、「平鍋」の製法に若干の工夫を凝らして内耳を付けたものである。西からもたらされた「平鍋」の製法を基にして、それに「内耳」を付ける工夫を施したと推測されるのである（したがって、古い時代の「内耳鍋」の製法は別に検討しなければならない）。

焜炉や火鉢でも弦を把手にした小型の「弦付鍋」を使用することが多かったが（3点支持の形式が多い。特に「手鍋」などともいった）、そのほかに「両手鍋」や「爛鍋」も使われた。「両手鍋」は把手をいっしょに鑄出しており、加熱すると把手が熱くなる。外国ではよく用いたが、日本では一般的ではなく、これを「中華鍋」ということが多い。揚物・炒め物に向く。これらは接客に際して使用するなど、趣味的な使用方法が多かったから、町の料理屋の調理方法（牛鍋・すき焼き）の影響を受けやすく、様々の流行を生み、変化したのである。

## ⑧……………まとめにかえて

日本の火にかかわる技術と製品について、およその概略を記してみたが、当初はこれを周辺諸文化との比較の基礎にしようと目論んでいた。筆者は、中国・韓国・東南アジアなどについても一定の関心をもって加熱装置と煮炊器具をみてきたから、印象的な観察の限界はあるにしても、なにがしかの比較が可能になると考えたからである。そして、本稿の一部をこの比較によって構成するように取り纏めてみたのであるが、残念なことに、時間的な制約と力不足のために完成するには至らなかった。

したがって、本稿では、周辺諸文化との比較を目的に記述した日本に関する部分の要約に止まらざるおえなかった。これをもって当面の責務は果たしたことにして、周辺諸文化の諸相については、別稿で改めて報告することにする。

以下に、筆者の意図したところを、簡単にスケッチしてまとめにかえたい。

筆者のみるところ、日本のこの種の技術と製品は、個々にはそれほど特異なものではなく、東アジアないしは東南アジア一体に共通するいくつかの要素を備えており、それらの組合せの相違は、環境的要素や住居の様式的な違いを反映していると考えられる。

たとえば、「イロリ」に代表される日本の炉に類似の形式は、漢族地帯ではほとんど用いられていないが、チベット族など雲南省北部には類似するものが多く、雲南省南西部の少数民族においても、それを「イロリ」に含むかどうかには議論の余地があるが、類似のものが普及している。チベ

ット族の炉の特徴は床上に築く点にあり（一階は畜舎，人の居住空間は二階で板間となっている），もう少し南の諸族においては，直接に土間に作ることが多い。

後者の場合，単に小石で囲いをした「ニワイロリ」「ジール」に類するものも多いが，方形の木台ないしは石組の上に造ったものもあり，その周囲に腰掛けを並べている場合や，固定的なベンチ状の板床が作りつけたものもある（民間で用いる腰掛け・ベンチは一般に座高が低い）。これらの座面を広く作り，炉の周囲に固定すると，板間の「イロリ」に類似するものになり，チベット族の板間の炉につながる（これらは竈を併設していることも少なくない）。チベットの炉の周囲の座は厳しい固定的な秩序をもち，同時に接客空間でもある。

雲南省南部では高床住宅が多いが，その場合も床上に炉を設けており，この地域には様々な変化型があった（ロングハウスの事例などが知られている<sup>(18)</sup>）。これと類似する床上の炉は東南アジアでも広い地域で使用されている。

しかし，東南アジア（筆者の見聞範囲はマレー系諸族に限る）では，炉の周囲の座が確定しておらず，接客機能が付随しないことが多く（熱帯性気候とかかわると考えられる），炉を部屋の奥の壁に寄せてつくり，このあたりを煮炊空間としているのをよく見かける。一般には，横長の炉を床面からあげて台状に築き，その中に3カ所くらい火口が並ぶようにする。炉内には，かつては鍋を支える三石があったが，今日では鉄棒を数本渡しているものが多い。炉の上は薪の保管場所となる。

また，平屋住宅（土間住まい。現在は板敷に替わっている）が習慣となっている地域では，屋内に炉を作らず，日常の調理を屋外でおこなう習慣をもつところがある。ジャワでは台所を持たない住宅が今日も多いが，それはこのことを反映している（比較的大きな屋敷でも，家の裏に庇を張り出して台所としている場合が多く，今日では石油焔炉を用いている）。以上のような様々な比較を通して日本の「イロリ」を位置づけてみると，その特徴がもう少しはっきりと導き出せるのではないかと期待されるのである（もちろん，北方諸文化との比較も必要であるが）。

次に，竈についても簡単に触れておこう。周知のごとく，竈は中国（漢文化地域）で早くから発達していたが，それが普及した地域は中国（漢文化地域）・朝鮮半島・日本などの東アジアが中心となっている。この地域と関係の深かった東南アジアでも，竈を使用しない地域が多かったのである。

これと類似する現象はインド文化圏についてもいえそうで，たとえば，ネパールでは，カトマンズを中心とするネワール族などは竈を使用するが（住宅の最上階の台所に竈がある。家族以外は入れない。竈の構造はやや異なる），周囲諸族には普及しておらず，炉を用いる方が一般的である。

そして，中国・朝鮮半島・日本など竈の普及している地域は，同時に鉄器鑄造技術が伝播し，早くから発達していた地域でもあったことに注目しておきたい。ネワールにおいても，同様に銅合金鑄造ないしは鍛造技術が卓越しており，早くから金属製煮炊器具が普及し，実用に供されていたのである。すこし乱暴な議論ではあるが，このことから，筆者は竈と金属煮炊器具（鍋・釜）の普及は無関係ではない，と考えている。

一方，東南アジア島嶼地域に金属製の煮炊器具が普及したのはごく近年のことである。筆者の調査したインドネシアでは，最近まで輸入品である中国製鉄鍋を用いていたが（当初は上層階層や華僑の需要を満たすためであったが，これが徐々に在来の土製煮炊器に置換していった），それは製

造技術を伴った伝播ではなかった（今日では、大半がアルミの在地製品に替わっている）。そして、華僑をとおして中国風の食物加工・調理法がもたらされ、普及しているにも関わらず、一般に竈は使用されなかった。土製煮炊器の使用技術がそのまま今日まで継承されているからである。

最後に、竈について、もうひとつ考えておかなければならないことがある。

それは、竈は、ひとつには家庭の加熱装置ではあったが、それ以上に産業的な装置でもあったということである。

その例をここで列記することはできないが、多くの加工業にとって竈は不可欠の装置であり、これなしには成り立たない分野がたくさんあったことは明らかである。そして、このような産業的な目的で竈を利用していった地域は、家庭に竈が普及していた地域よりも、はるかに大きな広がりを持っているとよい。

分かりやすい例をひとつだけ挙げると、たとえば南西諸島の製糖である。

製糖とは、簡単にいえば砂糖汁を煮詰める作業であって、これをおこなうには竈と鉄鍋が必須の装置であった。多くの場合、こうした産業では連続的の作業をするから、製糖作業の場合も例外ではなく、製糖期には早朝から日暮れまで連続して焚き続ける。このために鉄鍋の損傷が激しく、琉球王府はその安定確保に努力をしてきたのである。土器ではこの作業は困難であった。このことが、この地域に鉄鍋がひろく普及していくひとつの契機になったのだと考えられるが、にもかかわらず、家庭に竈は導入されなかったのである。

同様のことは、東南アジアの製糖（今日では甘蔗栽培が普及しているが、これとは別に、古くから砂糖椰子を用いた製糖がおこなわれてきた）についてもいえる。筆者は西ジャワ地方でいくつか製糖作業をみてきたが、家庭ではまったく竈を用いていないにもかかわらず、村の製糖所には大きな竈と立派な鉄鍋がたくさん設置されていた。

これとまったく同様のことは製塩についてもいえるし、その他の多くの産業にもみることができるのである。

(国立歴史民俗博物館民俗研究部)

## 註

- (1)——柳田國男 「火の昔」昭和19年『定本柳田國男集21』筑摩書房
- (2)——柳田國男・山口貞夫共編『居住習俗語彙』昭和14年。昭和50年復刻 国書刊行会
- (3)——有賀喜左衛門「イロリと住生活」『村落生活—村の生活組織』国立書院 昭和23年。「るろり雑考」『旅と伝説』9-8 および、この論文をもとに大幅に加筆した「いろいろと住居」『有賀喜左衛門著作集5』1969 未来社 に再度まとめられている。
- (4)——郷田洋文「いろいろと火」『日本民俗学大系6』平凡社 昭和33年
- (5)——同上「竈神考」『日本民俗学』2-4
- (6)——「火の民俗」シリーズは次のような6冊でできている。
- 『北海道・東北地方の火の民俗』藤本秀夫・三浦貞栄 治・森口多里・三崎一夫・稲雄次・武田正・和田文夫 執筆 昭和59年
- 『関東地方の火の民俗』都丸九一・日向野徳久・今瀬文也・鈴木仲秋・内田賢作・河上一雄・和田正洲 執筆 昭和60年
- 『中部地方の火の民俗』箱山貴太郎・小林一夫・今村充夫・本庄清志・池田亨・小澤秀之・木村博・野本欽也・岡本信也 執筆 昭和60年
- 『近畿地方の火の民俗』松本保千代・植村角兵衛・橋本鉄雄・赤田光男・久下隆史・小谷方明・保仙純剛 執筆 昭和60年

- 『中国・四国地方の火の民俗』松本麟一・勝部正郊・  
神田三亀男・市原輝士・財前司一・三浦秀宥・藤  
丸昭・高木敏夫 執筆 昭和60年
- 『九州・沖縄地方の火の民俗』小野重朗・佐々木哲哉  
・立平進・大塚正文・豊増幸子・染谷多喜男・田  
中熊雄・崎原恒新 執筆 昭和60年
- 『住い習俗』シリーズは次のような6分冊でできてい  
る。
- 『北海道・東北地方の住い習俗』森口多里・矢島睿・  
深津正・大島建彦・三浦貞栄治・坂田泉・鎌田幸  
男・小野芳次郎・佐々木長生・小林昌人 執筆  
昭和58年
- 『関東地方の住い習俗』都九十九一・小林梅次・津山  
正幹・広瀬二郎・日向野徳久・藪部平四郎・今瀬  
文也・嶋田尚・鈴木仲秋・松田昌久・大島曉雄・  
吉川國雄・段木一行・和田正洲 執筆 昭和59年
- 『中部地方の住い習俗』竹内芳太郎・橋 礼吉・池田  
亨・金箱政美・森隆雄・倉石あつ子・後藤義高・  
小澤秀之・木村博・木内栄・中村武志・岡本大三  
郎 執筆 昭和59年
- 『近畿地方の住い習俗』松本麟一・三浦秀宥・神田三  
亀男・岡崎環・財前司一・神保教子・松田國男・  
勝部正郊・高橋克夫・藤丸昭・河野雄次・市原輝  
士・谷沢明・高木啓夫 執筆 昭和58年
- 『中国・四国地方の住い習俗』小谷方明・小林梅次・  
上村角兵衛・長谷川嘉和・橋本鉄夫・岡本信也・  
久下隆史・保仙純剛・奥野義雄・中上武二・吉川  
寿洋 執筆 昭和59年
- 『九州・沖縄地方の住い習俗』恵盛義盛・中村正夫・  
豊増幸子・立平進・入江英親・小泊立矢・小玉洋  
美・大塚正文・田中熊雄・下野敏見・小野重朗・  
出村卓三・又吉真三 執筆 昭和59年
- (7)——和田正州「相模の居住習俗」『関東地方の住い  
習俗』前掲307～313p  
橋本鉄男「近江のニワイロリ」『近畿地方の住い習俗』  
前掲99～112p
- (8)——今瀬文也「茨城県の火の民俗」『関東地方の火  
の民俗』前掲65～66p
- (9)——鎌田幸男「秋田の民家の炉端」『北海道・東北  
地方の住い習俗』前掲176～178p
- (10)——立平 進「対馬・壱岐の住いと習俗」『九州・  
沖縄地方の住い習俗』前掲53～70p
- (11)——鈴木牧之『秋山紀行』文政12年、宮栄二校注  
平凡社 昭和46年 59p, 96p
- (12)——森口多里「岩手の厩と俗言」『北海道・東北の  
住い習俗』前掲112p
- (13)——高橋九一「稗と麻の哀史」翠楊社 昭和58年  
92～100p
- (14)——三島一夫「宮城県の火の民俗」『北海道・東北  
地方の火の民俗』前掲97～99p
- (15)——佐々木長生「会津地方の住生活と石道具」『北  
海道・東北地方の住い習俗』前掲223～225p
- (16)——同上 218～219p
- (17)——又吉真三「沖縄の住居と水の習俗」『九州・沖  
縄地方の住い習俗』前掲291～297p
- (18)——印南敏秀「雲南の生活空間と食文化」『雲南の  
生活と技術』c, ダニエルズ・渡部武編 慶友社 平成  
6年

---

## Fire Place in Premodern Japan

ASAOKA, Kōji

This paper is an introduction to domestic heating facilities in premodern Japan. The two major types are a hearth or *irori* and a furnace or *kamado*. Since very few surviving examples of premodern heating facilities exist now, it is useful to rely on ethnographies, most notably the *Hi no Minzoku* [Folklore of Fire in Japan] (six vols.) and the *Sumai Shūzoku* [Living Style in Houses in Japan] (six vols.).

The heating facilities basically carry two functions, either to heat up and cook foods or to warm a residential space. Although these two are not mutually exclusive, either one of the two is more emphasized. While a single fire place carry out both of the functions in some areas, multiple-number of fire places may be adopted to carry out different functions. The primary function of *kamado* and *kama* [in the Ryukyu Island] is cooking. *Irori* and *jiru* [in-house fire place in the Ryukyu Island] are used for both warming a residential space and cooking.

In the Japanese archipelago, some correlation exists between climate and the type of heating facilities adopted. While fire places primarily used for cooking are distributed in the warm Ryukyu Island, those for warming residential spaces are in the cooler eastern Japan. *Kamado* are distributed in regions between the Ryukyu Island and eastern Japan. In these intermediate regions, both *kamado* and *irori* are adopted, and the former is used primarily for cooking, and the latter for warming. Outside the Japanese archipelago, however, selection of heating facilities and cooking vessels are influenced not only by natural environments but also mode of living.