

千葉開府の日記念

千葉氏フォーラム議事録

1部／講演

講師 村木 二郎 氏(国立歴史民俗博物館准教授)

テーマ「美味しく作る、華やかに盛るー中世の調理具と食器ー」

■平成29年6月4日(日)

■千葉商工会議所第1ホール

○村木二郎（国立歴史民俗博物館准教授） 皆さん、こんにちは。歴博で考古学をやっております村木と申します。よろしく願いいたします。

私、鎌倉武士じゃないですけども、夜討ち朝駆けという言葉は武士といえばやっているようですが、きょうは朝駆けをしてきました。こういうシーズンですので運動会があるわけですが、うちの娘が幼稚園最後の運動会だったものですから、朝4時前から場所とりに並んで朝駆けしてまいりまして、二人三脚も走って押っ取り刀で帰ってきた次第であります。

先ほどからおいしい食べ物の話がいろいろと出てきていますけれども、お腹がへってしまいました。そういうわけですので、私、昼御飯を抜きです。中世の人たちは、戦国時代になると1日3食が定着してきているという話ですが、源平のころは1日2食だということで仕方がないなと思っているんですが、本音を申し上げると、夜討ち朝駆けのときぐらいは3食食べても罰は当たらないんじゃないかなと思う次第であります。そういうわけですので食べ物の話をするのも嫌なので、私は入れ物の話、それから調理をする話をさせていただこうと思います。

考古学の立場で申し上げますが、ここでは「中世の調理器具と食器」と書いております。中世というのは平安時代の終わりぐらいから戦国時代ぐらいまでの長い時間になります。できるだけ今日は中世でも古いほう、平安時代、鎌倉時代の話をしようと思いますが、そこだけでいくと、ちょっと話がまとまらない部分もありますので、もう少し長いスパンでお話をさせていただこうと思います。

まず、中世の食器を考える前、平安時代の貴族たちが使っていた食器って、どんなものかなとお示ししますと、これです。これは平安京の中流貴族の屋敷から見つかった普段使いの土器です。土師器と言われる素焼きのお皿がありますし、それから少し黒くいぶした、これも土師器をいぶしたような、瓦器というやわらかい入れ物です。これが10世紀ですけども、平安京に住んでいた貴族たちが普段使っていた食器です。

それに対しまして、中世でも14世紀～15世紀、室町時代ぐらいの食器になりますけれども、そのセットが、こういうものが一般的であります。木の板は折敷というお盆。そこにお箸がありますが、目立つのは漆器のお椀やお皿じゃないでしょうか。

それから、これは中国製の陶磁器です。これは広島県の草戸千軒町遺跡というところから出土したものをモデルにしてつくったものなんですけれども、この漆器は出土したものそのままではありませんで、それを参考にして複製品をつくったものなんですけれども、草戸千軒町遺跡というのは、いわゆる庶民層の住んでいた港町の集落遺跡です。貴族ではありません。一般庶民たちが使っていたと言われる食器が大体こんなものであろうというわけなんです。古代と中世

の食器というのは明らかに違って、しかも庶民層ですら、こんなものを使っていたんじゃないかと言われております。

中世というと、戦争ばかりしていて人々は貧しいというイメージで描かれがちなんですけれども、発掘調査によって出てくる出土遺物を見てみますともものすごく量が多い。これは物質的に非常に豊かな時代であったと認めざるを得ない状況でありまして、こういった、特に漆器のお椀やお皿が相当普及していたということがわかってきつつあります。

これは鎌倉から出土した漆器のお皿です。これは本物の写真です。黒い漆器に赤い絵が描かれている。特にこれはお金持ちが使っていたというわけではありませんで、鎌倉から見つかる普通のものであります。

漆器、これは例えば絵画資料で見ますと、12世紀の後半ですので、千葉常胤が活躍していたころの時代です。「病草紙」という絵が残っているんですけども、「歯槽膿漏の男」は有名なんですけども、歯が痛い痛いと言っていますが、この人の使っている食器に注目してください。折敷の上に黒いお椀、お皿。これ、よくよく見ていただくと、赤い絵が描かれているのが見えますでしょうか。見えてください。赤い絵が描かれております。先ほどの漆器とよく似ているものですね。この人、特にお金持ちという設定ではありませんで、絵画史料でありますので、どこまで本当かというところは少し考慮しないとイケない部分もありますが、しかし、一般的な庶民層の食器として、こういうものが描かれているわけであります。

鎌倉から見つかる漆器、きれいですよね。幾らでも出てきます。黒い地に赤い絵を描いた、こういうものがどこでつくられていたかといいますと、例えば鎌倉市内からも、こういうふうにして漆を塗るための刷毛であったり、これはちょっとわかりにくいかもしれませんが、漆のパレット。漆は外気に触れますと乾燥してしまいますので、漆の上には紙をかぶせて乾燥しないようにします。その紙をかぶせたままごみとなって地面の中に埋まってしまったものです。ここに漆が大分ついてたということがわかります。鎌倉市内で普通にこういう漆器がつくられているわけです。

鎌倉は大都会だから当然つくっているだろうということかもしれませんが、先ほど申し上げました広島県の草戸千軒町遺跡、この港町の遺跡でも漆をこねていたへらであったり、漆をこれで塗ったりするものですが、あるいは漆を入れていた桶。漆器は漆を塗った後、砥石で研ぎ出す必要がありますので、そういった砥石まで見つかっております。こんな感じで塗ったのかどうかわかりませんが、一般集落と呼ばれている草戸千軒町遺跡でも漆器をつくっていたわけです。ですから、京都なんかの町でつくる特別なものというわけではなく、恐ら

く各地でこういうものがつくられていたんだらうということがわかるわけでありませう。

漆器というと、特に現代の我々にとっては、漆器、輪島塗とかいいますと、高い、あんなもの買えるかいなど。皆さんは買われるかもしれませんが、私の場合、薄給の国立歴史民俗博物館の人間としましては到底手が出ないんですけれども。我々の知っている漆器というのは、生地の上に鉋物の黒い層があり、その上に何度も何度も、10回、20回と漆を塗り重ねていきます。漆層によって生地がコーティングされていて、その上に最後に絵を描いたりする。ですから、漆層が何重にも塗り重ねられていっているわけなんですけれども、今、草戸千軒町なんかで出てくるものを見ますと、高級漆器もなくはないんですけれども、非常にたくさん出てくるのは何かといいますと、木の上に木炭の粉をばばっと塗って、その上に漆層ではなくて柿渋、柿から出てくる液体ですよね。昔、番傘に塗ったりして水をはじく。ああいう柿渋を塗ることで代用していて、最後の一番上の部分だけ、ちょろっと漆を塗った、非常に簡略化した安物漆器が普及していたということがわかったわけでありませう。

ですから、我々の感覚で言う漆器というものとは違って、中世の人たちは、漆器は安物の漆器でも耐久性はあります。それから、水をはじきますので、さっきの土器なんかと比べると、よっぽど長もちするわけです。プラスチックみたいなものです。ですから、一度買うと何度も使えますので、ある意味リーズナブルだったのかもしれませんが、これにはさらに絵が描かれたりして食卓がにぎわってうれしい。物質的にも豊かですし、さらに食卓を豊かにするというような精神性も、こういった道具を見ていると見えてくるわけでありませう。

さらに、鎌倉特産と言われている漆器の中に型押し漆器というのがありまして、これはものすごくいっぱい絵が描かれているように見えますが、この葉っぱの単位のスタンプをばんばんと全面に押しつけていって模様をつけたものでありませう。京都のほうでもなくはないんですけれども、圧倒的に鎌倉から出る量が多いということで、型押し漆器は鎌倉の特産品と考えられているものでありませう。こういう漆器というものが中世に一気に広がって庶民たちの間に普及したということは、この時代の食器を考える上で非常に重要なことだと思ひます。

漆器に限らず、漆については、たまたま来月から佐倉にあります国立歴史民俗博物館という、行ったことのない人はここにはいらっしやらないと思ひますけれども、こちらで特別展を行います。私も再来週から資料の借用に行かないといけないんですけれども、こちらのほうで「URUSHIふしぎ物語一人と漆の12000年史」という展示をやりますので、ぜひともお越しただければと思ひます。これで私の今日の仕事が1つ終わりました。

漆器と、もう1つ、先ほどありましたのが中国産の陶磁器でありませう。中国の焼き物、こん

なものを庶民たちが使えるはずがないと思われるかもしれませんが、これが中世になると日本列島の中に大量に入ってきます。特に西日本に多いんですけども、東日本では鎌倉にたくさんあります。

中国の寧波と日本の博多との間には、非常に頻繁な貿易船の行き来がありました。この中で、例えば博多では11世紀の後半、千葉常胤よりももうちょっと前ぐらいから大量に白磁が出るようになります。さらに千葉常胤の時代ぐらいになりますと、今度は青磁がたくさん入ってくるようになるんですけども、大量に見つかりますので、整理作業の奥さんたちも大変な目に遭うわけですけども、もうはっきりなしに物が入ってきます。

特に有名なのが、韓国の沖合で沈んだ新安沈没船というものがあるんですけども、これは中国の寧波から日本の博多に向けて、恐らく1323年の6月に航海してきたんですが、残念ながら日本には着かずに沈没してしまっただけです。この船を韓国のほうが国を挙げて調査しまして引き揚げたところ、お金もたくさん積んであったんですけども、大量の焼き物が出てきたということで、1隻の沈没船に中国産の焼き物が2万点積まれているわけですから、いかに大量の中国の陶磁器が入ってきたかということがわかるかと思えます。

韓国はこれ以降、非常に精度の高い水中での発掘調査をやるようになりまして、これはまた、新安じゃないところでやっているんですけども、地上でやっているような調査を海の中でしております。世界に冠たる韓国の水中考古学レベル、日本は到底及びもつかない。世界一の精度で発掘調査をしておりますが、おかげでこういうものが見つかったわけでありまして。

新安沈没船、1323年に沈んだこの沈没船に含まれていた焼き物とよく似たものが鎌倉からも見つかります。今小路西遺跡というのは、かなりランクの高い武士の館と言われているんですけども、こういう「酒海壺」という字を書くもので、お酒を入れたらたくさん入るんでしょうけれども、どちらかというと飾りとして使うような広口壺ですね。あるいは、これはちょっとタイプが違うんですけども、こういうお酒を入れる梅瓶という酒器も見つかっております。この酒器も、鎌倉で見つかっているもう少し古いタイプのものがあるんですけども、どういう場面で使われるかといいますと、これは例えば鎌倉時代の終わりぐらいに描かれたという絵巻物です。お金持ちの人の手前に描かれておりますのが、梅瓶と呼んでいる酒器ですね。この中にあるお酒を提子に入れて、その提子から盃に入れて飲むわけでありまして。ここにおいしそうなものがいろいろ並んでおりまして、雉なんかも並んでおりますけれども、今日は私はおいしいもののお話はしないということにしておりますので、器の話をしてスルーしておきましょう。

こういうものが鎌倉からたくさん出ておりまして、国立歴史民俗博物館の第2展示室に並んでおります。ぜひとも見にいらしていただければと思います。余り言うと、だんだんしつこくなってくるので、これ以上言わないようにしますが、こういう中国の焼き物が大量に入ってきていると。特に鎌倉、あるいは西日本では普通に見られる食器として流通していたということを強調しておきたいと思います。

それから、平安時代にも使っていた、いわゆる素焼きの土器。これは、あることはありますけれども、食器としての主役ではなくなって、「かわらけ」と呼んでいるんですけれども、宴会のときの道具として残ります。ですから、ふだん使いの食器ではなくて、特別なときの道具に変わっていきます。清少納言が「きよしと見ゆるもの」といって、かわらけと筆頭に挙げているぐらい、このかわらけというのは清らかなものの象徴と言われるんです。何でかといいますと、1回使ったら捨てちゃうんです。ですから、宴会という、ふだんやるものじゃなくて——毎日宴会しているような人もいますけれども、宴会は一応ハレの舞台でありまして滅多にないものですので、そういうときには新しい食器を使おう。そのときに、このかわらけというものを使って、1回使ったら、それを廃棄してしまう。そういう特殊な道具に変わっていきます。

これは先ほど田中さんの話にも出てきておりました「前九年合戦絵詞」であります。これは源頼義、将軍様が使っている宴会のシーンでのかわらけ。ここにも素焼きの土器が並んでおりますけれども、これはこの後、1回使っただけで廃棄されてしまう、そういう性格の道具であります。鎌倉でも政所、幕府の中枢に近いあたりから出ているものとして、こういったかわらけの捨てられ方をします。使い終わった後、捨てるわけですがけれども、宴会で大量に使ったものを、まだまだ使えるものですがけれども、これは特別なものですから、ざっと一気に捨ててしまう。ですから、かわらけがこういうふうにして一度にもものすごい量見つかるというような現象が起こってきます。

平泉なんか大量のかわらけがありまして、ここでは歴博の展示室にあるものしかお示ししておりません。平泉からお借りしてきているものを映しているだけですけれども、平泉では、中心であった柳之御所遺跡というところから10トン以上——数える気もしないということなんでしょうね。何枚出たと言ってくれません。10トン以上のかわらけが出たといいますから頻繁に宴会をしていたんだろうなと思いますけれども、一般的な食器ではないんですけれども、これだけ宴会を行うようなところでは重要な食器として使われていたということでもあります。

ここまで食器のお話をしましたけれども、もう1つ、私の題目の中には料理をするための道

具の話も入っております。これは14世紀の中ごろということですので、鎌倉時代から南北朝にかかるところに描かれたものですが、お寺の僧坊のところで料理をしているシーン。まな板の上でお箸で魚を支えて包丁でとんとん切っている。今の我々はお箸で押さえるということはありませんけれども、まな板の上で魚をこうやって包丁で切るというのは昔からやっている、普通の今に通じる料理の仕方であります。鎌倉からもこういうふうなまな板が出てきて、これは結構包丁の跡が残っているんですけども、こういう、ちょっと小さ目の包丁なんかも出たりしております。中世の人、800年ぐらい前の人たちといっても、我々と別に変わりのない生活をしていただと思ってください。

この時代、中世になって特徴的なものとして、1つ目に鍋。それまでは土鍋、土器で煮炊きをしていたんですけども、平安時代の終わりぐらいになると、各地の遺跡で煮炊きをするための土器が見つからなくなってくるという現象があります。では、みんな煮炊きしなくなったのかというと、そんなはずはありませんで、恐らく鉄鍋が相当普及してきたんだろうと考えております。ただ、これを証明するのはなかなか難しく、鉄鍋というのは鉄ですから腐ってしまいやすい。だから、遺跡に残りにくいですし、もう1つは、リサイクルのシステムが非常に発達しておりますので、使えなくなった鉄鍋は回収して、また新しい鉄鍋、あるいは違うものに変えていきます。ですから、遺跡からは非常に見つかりにくいんですけども、鉄鍋がかなり普及していたんじゃないかということが徐々にわかりつつあります。

例えばこれは「一遍聖絵」、鎌倉時代に描かれた絵巻の中に、みずぼらしい生活をしているような人なんですけれども、ここで煮炊きをしている道具は鉄鍋だと考えられております。土鍋も、もちろん、なくはないんですけども、ちょっと真っ黒のヘルメットみたいな感じですが、これは草戸千軒町遺跡という、先ほどからよく出てきている広島県の一般庶民の住んでいた遺跡からこうして出てきますし、リサイクルされて見つかりにくいというのであれば、どういうふうにして探っていけばいいか。

そのひとつに、つくっていた場所の遺跡から見っていくという方法があります。これは山梨県の遺跡なんですけれども、鉄鍋は溶かした鉄を鋳型に流し込んで鋳造します。このときに鋳型は処分されますので遺跡に残るんですけども、鉄鍋の鋳型の固まりですね。一度にたくさんの鉄鍋をつくっていたというのがわかるわけでありまして、こんな蜂の巣状に鋳型が出てくる遺跡というのはそうはないんですけども、各地で鉄鍋の鋳型が見つかってきているという事実は確かであります。恐らく鉄鍋が中世になって非常に重要な調理具として出てきたんだろうと思う次第であります。

ちょっと特殊な道具としましては滑石の鍋、いわゆる石鍋です。石焼ビビンバで使うような石鍋なんかも出てきます。石鍋のこの石、滑石という、非常に保温性の高いやわらかい石なんですけれども、これは長崎県で大量にとれるんです。ですから、西日本のほうに主に流通するんですが、鎌倉は特別ですので、鎌倉にも滑石の石鍋というのが入り込んできます。これは先ほど小倉さんの話でありました芋粥。甘葛を煮るというのがありましたけれども、ああいうものに使ったんじゃないかと言われております。これは長もちするものですので、それなりに高級品なんですけれども、こういう石鍋というものも中世には登場しております。

それからもう1つ、中世の料理を考える中で最も重要と言われているのがすり鉢です。これは「万能の調理具」と書きましたけれども、すり鉢は一応うちの家にもありますので一般家庭にあると思いますけれども、すり潰す道具でありますし、さらには砕いたり、これはこね鉢として、この鉢の中で物をこねるということもできます。そういうものが登場することによって、新しい物の食べ方が出てくると考えられるわけです。

それがいわゆる粉食、粉物料理の発展ということでもあります。それ以前も、もちろん粉物の食べ物はあったのでありましようけれども、すり鉢というものは一般家庭にもものすごい勢いで浸透していく道具であります。中世の陶器、焼き物といえますと、壺、甕、すり鉢の3点セットなんです。すり鉢はそれなりにもつとはいっても壊れやすいものですから、窯の中でもものすごく大量に焼きます。このすり鉢というのは各家庭にあったわけでありまして、こうして、ごりごりといろんなものをつくるのに使われる最も基本的な調理器具として出ていたようであります。

すり鉢というものだけじゃなくて、すりこぎ、こういう木製品というのは考古学のほうは苦手でして、条件がよくなないと、なかなか残らないんですが、草戸千軒町遺跡というところは水がびちゃびちゃで物の残りやすい場所だったものですから、すりこぎも出ております。

それからもう1つ、ここに木のナイフのようなものがありまして、これは切匙というものです。切匙は御存じの方、いらっしゃらないですよ。私も展示で勉強するまで知らなかったんですけれども、切る匙と書いて「せっかい」と読むんですが、これもすり鉢とセットになって出てくる道具でありまして、こういう道具のようです。すり鉢のすり目の部分にたまった粉をこそげ落とす。そんな細かいことまでやるんかい、おまえお節介やなということで、お節介という言葉の語源になったと言われるものらしいんですけれども、切匙というものもこういうふうにして遺跡から見つかります。

すり鉢というのは、石臼が出てくるまではこれしか物をすり潰す道具がありませんので各家

庭にあったわけです。石臼は、中世の初めにはもう日本に伝わってはいるんですけども、一般家庭に浸透するのは戦国時代になってからであります。これは石臼ですね。小田原市の遺跡で石製品をつくっている遺跡がありまして、石臼のつくりかけが見つかったものですから、こういうものが15世紀の終わりぐらい、戦国時代の遺跡になって、ようやく見つかるようになりましたので、そのころになると浸透したようですけども、それまではすり鉢の独壇場であったということでもあります。

中世の食事について、食卓には漆器や中国産の陶磁器が乗っかるようになって美しい食器が出てきた。それから、調理器具が変わって新しい料理が誕生した。そういう意味で中世という時代が非常に画期的であったということを強調しておきたいと思います。

拙い話でありましたが、御清聴ありがとうございました。(拍手)