

一般  
社団法人

# 日本考古学協会第88回総会

研究発表要旨



2022年5月28・29日

於 早 稲 田 大 学

一般  
社団法人

日本考古学協会

# (P14) ススコゲから見た藤原宮・平城宮の小鍋の使い方

小林正史・妹尾裕介

## 1. 目的と先行研究

西日本の古代の主食調理法は蒸した米であるが(関根1969)、一方で宮都の小鍋には炊飯用が含まれること、および、直置き加熱を経験していることが指摘されている(加藤2008)。これまで筆者らは、加藤報告分を含めた宮都の3資料群のススコゲ観察を行い、小鍋に高い頻度で湯取り法炊飯を示すコゲ(上半部の側面加熱痕と下半部の熾火載せコゲ)が付くことを追認し、主食の蒸し米と共に小鍋による少量炊飯も併用していることを指摘している(小林・妹尾2022)。加えて、宮都の小鍋炊飯は、「浮き置き加熱と湯取りの後、早い段階(下半部コゲが付く前)で三石から鍋を降ろし、蒸らし段階において直立熾火載せ⇒傾斜熾火載せ⇒熾火上転がしという複数の側面加熱工程により上半部を仕上げ」という「側面加熱蒸らしを伴う湯取り法」であることを明らかにした。加藤氏が指摘した「直置き」が熾火を用いた加熱工程であることを示したといえる。

本稿の目的は、上述の先行研究を踏まえ、古墳前期以降の資料と比べることにより宮都の炊飯法の特徴と意義をより具体的に示すことである。

## 2. 分析資料と分析方法

ススコゲの残りが良い復元深鍋が多数得られた宮都周辺の遺跡として、古墳前期の唐古・鍵遺跡(小林2021)、5世紀初頭でカマド導入以前の新堂遺跡(妹尾他2021)、造り付けカマドが普及した5世紀後葉の玉津田中遺跡(中野他2011)を対象とした。宮都の3資料群の球胴鍋は小型(3ℓ未満)が主体を占めることから(小林・妹尾2022)、各時期ともに小型と中型(3~8ℓ)に分けて集計した(表1)。湯取り法炊飯の加熱工程について、底面のコゲ(内面)とスス酸化消失程度(外面)に焦点をおいて時間的变化を明らかにする。

## 3. 外底面のススの酸化消失程度

「外底面のスス酸化消失が弱い」深鍋の比率は、4遺跡群ともに3割程度であることから、浮き置き時か蒸らし時の熾火載せの際に底面を覆っていたススが酸化消失した例(底面にオキ接触痕が多くみられることから、熾火載せ加熱による場合が多い)が過半数を占める。この点は、4遺跡共に内底面~胴下部に高い頻度でコゲが付く事実と調和している。一方、「底面のスス酸化消失が弱い」比率は、母数の違いを考慮すると4遺跡間で明瞭な差があ

表1 炊飯用鍋の底面コゲと底面スス付着の遺跡間比較

	唐古・鍵小鍋	唐古・鍵中型	新堂小鍋	新堂中型	玉津田中の小鍋	玉津田中の中型	宮都の小鍋	宮都の中型鍋
底面コゲ類型								
大型円形コゲ	2	6	8	16	1	1	5	2
底面~胴下部パッチ			1		2		6	
底面次、胴下部にコゲ					1			
底面コゲなし、胴下部コゲ			2	2	4	3	2	
下半部コゲなし							2	
台付・平底、胴下部コゲ				2				
総計	2	6	11	20	8	4	15	2
外底面スス付着類型								
底面スス残る(スス酸化弱い)	2	3	3	7	3	4	5	1
底面スス酸化	0	3	8	11	4	0	10	1
台付・平底				2				
?					1			
総計	2	6	11	20	8	4	15	2

るとは言えないが、直置き加熱を行っていた弥生深鍋(特に、炊飯の主体と思われる中型)と比べると明瞭に高い。この事実は、直置き加熱の弥生深鍋よりも浮き置き加熱の古墳時代・古代の方が、蒸らしに移行した時点における鍋下半部の水分量が多かったこと、すなわち、湯取り法炊飯において蒸らしに移るタイミングが早まったことを示唆している。

## 4. 内底面のコゲ頻度

下半部コゲの範囲は、「底面~胴下部にわたる大型円形コゲ(底面コゲと胴下部コゲがパッチ状の場合も含む)」、「胴下部の熾火載せコゲのみ(底面コゲなし)」、「下半部にコゲなし」に類型化した。4資料群の下半部コゲ組成を比べると、「胴下部にコゲが付くが、底面コゲを欠く」タイプの比率は、古墳前期の唐古・鍵遺跡(0%)、5世紀初の新堂遺跡(2割弱)、5世紀後葉の玉津田中遺跡(5割以上)の順に増えるのに対し、底面コゲが付く比率はこの順に減る傾向がみられた。この変化は、造り付けカマドの普及に伴い、蒸らし開始時の直立熾火載せ段階に移行するタイミングが早まった(鍋下半部の水分が多いため、コゲが付きにくくなった)ことを示唆している。そして、宮都の小鍋では「胴下部にコゲが付くが底面コゲなし」タイプは15個中2個のみであるが、「底面~胴下部にコゲなし」も2個存在する点で、上述の変化がさらに進行したと解釈できる。

## 5. 結論:湯取り法炊飯にみられる茹で時間短縮化

弥生時代から古墳前期にかけて「湯取り法炊飯における茹で時間短縮化」が進行したことが先行研究により示されていたが(小林2021)、同様の変化が古墳前期以降、古代まで継続していたことが本研究において明らかになった。すなわち、宮都周縁地域では、弥生時代(下半部にコゲが付き、かつ横倒ししても米飯が崩れない状態になってから蒸らしに移行)、古墳前・中期(底面コゲが付く前に蒸らしに移行し、蒸らし初期の直立熾火載せ工程で底面にコゲが付く)、造り付けカマドが普及した5世紀後半以降(底面コゲが付く前に蒸らしに移行し、蒸らし初期の直立熾火載せ工程においてもコゲが付かないものが増える)の順に、蒸らしに移るタイミングが早くなる傾向が観察された。このような長年に渡る炊飯方法の変化を生み出した背景として、米品種の粘り気度が徐々に増したことがあげられる。

※引用参考文献は割愛しました。

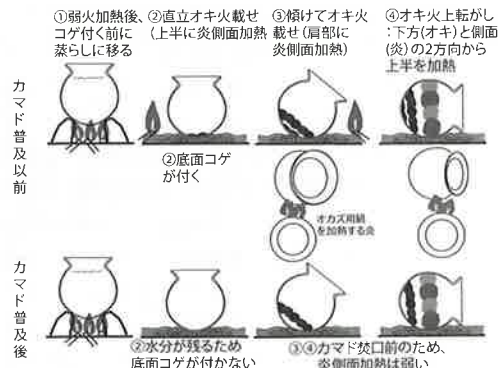


図1 畿内の球胴小鍋による湯取り法炊飯の側面加熱蒸らし工程の変化