

# 戦国城館のやきもの

元埼玉県立嵐山史跡の博物館学芸員

浅野 晴樹

## はじめに

御高齢の方であれば、1950年代の高度経済成長期が始まる以前の田舎の生活を思い起こしてほしい。厨房や食卓の食器類、味噌部屋の味噌や醤油の貯蔵容器の多くはやきものや桶などの木製品であった。中世の絵巻などの絵画資料をみても、そこに描かれているさまざまな生活用具の大半は木製品であり、そのなかでやきものは食に関わる用具を中心に描かれている。

しかし、中世遺跡から出土する遺物の大半はやきものである。

なぜ遺跡からやきものがたくさん出土するのであろうか。それはやきもの以外の桶などの木製品は不用になれば燃料として使われ、鉄鍋などの金属製品はリサイクルにまわされるからである。リサイクルされない木製品は土のなかで腐り、金属製品も錆びて朽ちてしまう。いっぽう、割れてしまったやきものは堀や穴などに捨てられ、朽ちることもなく地中に残りつづけるのである。

広島県福山市に草戸千軒町とよばれる中世の港町遺跡がある。その遺跡の発掘調査で得られた成果をもとに町屋が復元されている。木造の掘立小屋は板敷、板壁で、食物を入れた壺や甕、折敷に木製椀・皿などが復元されているが、主体は木製品なのである。

発掘されたやきものは、さまざまな生活用具の一端を担うのみであることを認識する必要がある。やきものを調べるばあいには、やきものとともに使われた木製品や鉄製品など発掘されない目に見えない食器全体を常に描くことが、やきものの本来的な役割を認識するために重要なことである。

そして、出土したやきものを調べることは中世考古学にとって大切なことを含んでいるのである。それはやきものが食に関わる道具の中心にあり、そして、食に関わる道具は階層にかかわらず、誰もが使うものであるからだ。

私たちは食器と言えば、食卓で使う椀・皿、鉢などを指すであろう。ただ、広義には食物の貯蔵のための甕、調理や煮炊きのための道具なども含めて考えるばあいがある。ここでは食器を広義の意味でとらえた。

以上のことを念頭に戦国城館から出土したやきものを見てゆきたい。

## 1. 戦国城館出土のやきもの

### (1) 白石遺跡と出土遺物

茨城県内でも戦国時代の城館の調査があちこちで行われてきた。ここでは、水戸市の白石遺跡の出土遺物を取りあげてみたい。この白石遺跡は、一町半四方（約 165 メートル）の規模の方形城館で、15 世紀中葉から 16 世紀中葉にかけて存続していたと推測されている。この遺跡で注目すべき点は、出土したやきものの総破片数 3,180 点を産地別、器種別に分類して、その割合を出していることである（樫村 1993）。

遺跡から出土したやきものを産地別、器種別、用途別などの要素で数量把握することは、その遺跡の性格を明らかにするうえでとても重要な作業と考えられているからだ。また、このような数量的資料は、他の遺跡と比較検討する際にも役立つからである。

## (2) 白石遺跡のやきものの産地

それでは、白石遺跡のやきものにはどのような産地のやきものが出土していたのかみてみよう。

出土やきものの産地は、大きく三つに分けられた。

一つ目が、在地産と呼ぶ一群の土器類である。これらの土器は、常陸国内もしくはその周辺で生産されたやきもので、その流通圏は広くて一国、狭ければせいぜい一郡ほどの範囲のものである。瓦質の内耳鍋、「かわらけ」とよばれた土器の皿などが出土した。土製鍋は出土品のなかで最も多く 2,500 点確認され、次いでかわらけが 380 点であった。

二つ目が、東海地方の常滑窯や、瀬戸窯、瀬戸・美濃大窯などの産地のやきものである。常滑窯製品は甕やすり鉢（片口鉢）が出土した。瀬戸窯は 12 世紀末から 15 世紀後半まで瀬戸周辺で生産された日本唯一の施釉陶器の産地で、その製品は古瀬戸とよばれた。白石遺跡では瓶子、盤、椀などが確認された。瀬戸・美濃大窯は、15 世紀末期にあらたに出現した大窯で生産されたやきもので 17 世紀初頭まで生産された。遺跡からは灰釉皿、天目茶碗、すり鉢などが確認された（愛知県 2007）。

そして三つ目が中国陶磁器を中心とする貿易陶磁である。国産陶器に匹敵する量の青磁碗、青磁皿、染付皿、染付碗などが出土した。

これらのやきものの産地は、やきものの用途と密接な関係をなしているのである。

## 2. やきものの用途別分類

やきものは食に関わる道具の中心にあることを述べた。そして、その食器の用途は広義の意味で貯蔵具、調理具、煮炊具、食膳具などにわけられる。食器の使用の順序にしたがい説明を行いたい。

### (1) 貯蔵具

常滑焼に代表されるように、国産陶器の壺・甕が中心であり、それに木製の曲げ物や桶がある。さらに中国陶磁器の酒海壺や古瀬戸の瓶子などの施釉された高級陶磁器が加わる。

陶器の貯蔵具は中世窯業地の主力製品であり、中世前半には各地の武士や寺社などの支配層の庇護のもとに多くのやきものの産地が生まれた。主要な生産地としては、古代の須恵器の流れを汲む須恵器系陶器である東播磨の魚住窯、能登の珠洲窯、それと古代の施釉陶器である灰釉陶器の流れを汲む瓷器系陶器である尾張の常滑窯、渥美窯、瀬戸窯などであった。中世後半には、須恵器系陶器の魚住窯や珠洲窯は衰退してゆき、西日本では備前窯、日本海側では越前窯、太平洋側では常滑窯が、列島の流通圏を三分するやきものの産地となるのである。

博物館の江戸時代の展示では、土間に水甕が置かれている。また、いまでも水源地などを水甕と表現する。そのようなことからやきものの甕は、水の貯蔵としての用途がまず浮かぶのではないだろうか。

その水甕は、甕の用途のひとつでしかない。甕や壺は、酒甕、味噌甕、穀物甕など多くの食料品の貯蔵用であった。そして、貯蔵のみでなく、藍甕、油甕、酒や味噌の醸造など生産用具としての用途も高いものであった。肥甕のように農業用、さらには埋葬用の骨甕として使われることもあり、その用途は実に豊富であった。

古代以来、大甕は酒の醸造用、貯蔵用として使われてきた。その系譜は、中世陶器の大甕の用途としても引きつがれた。しかし、結桶が 15 世紀以降急激に列島各地に広がってゆくことで、中世後期には大甕の酒の醸造用途が減少したことはまちがいない。やきものの大甕が大きなもので三石入りほどであるのに対して、結桶は十石入りとやきものの甕の三倍以上の大きさであり、味噌や醤油などの生産も飛躍的に増えたものと考えられる。

それでは、白石遺跡などの城館で確認される甕は何に使われたのであろうか。基本的には穀物、味噌、酒、漬物などの食物の貯蔵が主体であったろう。しかし、常陸のこの時期の商業の発達にも関わることであるが、外部からの調達がうまくいなく、城館内で甕を使い酒や味噌の醸造が行われた可能性もある。武蔵の八王子城の発掘調査では、常滑の大甕が相当数出土した。これは籠城など視野に城内でも酒や味噌の醸造などを行ったのではないかと思いついたこともあった。

いまひとつ、白石遺跡からは古瀬戸瓶子が出土している。壺や瓶は、中世前期では装飾が豊かなものであった。古瀬戸瓶子は、中国陶磁を模倣した中世唯一の施釉陶器であった。常滑焼や珠洲焼などの無釉のやきものでもさまざまな装飾や文様を施した壺がつくられた。これらは酒器として使用されたもので、格の高い支配層が使う高級なやきものに分類される。やきものとともに漆器の瓶子が酒器として使われたことは文献や絵画資料からわかる。中世前期に使用された青白磁梅瓶などは、東国武士が好んだ容器といわれ、関東の戦国城館から出土する例が多い。

壺と甕の違いであるが、考古学では口のすばまるものを壺、広がったものを甕とわけのだが、日葡辞書では両者を区別していない。中世の辞書である『節用集』では、甕の字は「酒器」とされている。また、中世の酒税は「壺銭」とよばれた。このように中世では、壺と甕の区別は明確でなかった（小野 1941）。

## （2）調理具

すり鉢は、味噌や胡麻、山芋などをすりつぶすための道具で、中世を代表するやきものといわれている。中世全般をととして列島各地から出土する。

中世にすり鉢が発達した理由のひとつに、仏教の精進料理をあげる人もいる。大豆や山芋をすりつぶし豆腐や高野豆腐などさまざまな食材を作り出す。ただ、それが当時の庶民までゆきわたる食文化とは思えないが、素材を加工して新たな食材を作ることができるすり鉢は、しだいに列島各地に広がって行ったことはまちがいない。そして、その後の日本の食文化に欠くことのできない食器として普及し、いまでも多くの家庭で使われている。

さて、このすり鉢には「すり目のあるもの」と「すり目のないもの」があった。東播磨の魚住焼や常滑焼などで生産されたものはすり目がなかった。常滑の考古学研究者は、すり目のないすり鉢を一般的に片口鉢とよんでいる。私も基本的に片口鉢とよんでいる。

ただ機能のうえでは、両者にちがいはなかった。遺跡から出土する常滑焼のすり鉢は、頻繁に使用されたため内面が平滑となったものが多い。

北関東でも上野、下野、北武蔵などでは、鎌倉時代から南北朝時代の遺跡には常滑焼の片口鉢とともに、この片口鉢をまねたすり目のない在地産の片口鉢が普及する。

室町時代には、古瀬戸製品のなかにすり目をもったすり鉢が生産されるようになり、そして 15 世紀後半からは瀬戸・美濃の大窯ですり鉢が大量に生産されるようになった。この瀬戸・美濃製のすり鉢を模倣した在地産の瓦質のすり鉢が北関東各地で生産されるようになった。そのいっぽうで、常滑焼の片口鉢を模倣する事例は戦国時代にはまったく確認できない。そのころから調理具のすり鉢は、鉄釉を施し、すり目のあるものとの認識が定着し、近世のすり鉢に続くのである。

表 1 をみていただきたい。白石遺跡とともに那須烏山市の烏山城跡や佐野市唐沢山城跡の出土遺物をみるとすり鉢の出土量が少ない。このような傾向は、北関東から東北地方の福島、宮城県などの戦国時代の遺跡にみられるのである。この背景には、すり鉢により新たな食材を生みだすような食文化があまり発達しなかったのだろうか。そのいっぽうで木製の臼や杵、こね鉢などを主に使う食文化が流行っていたと考えられなくもない。

戦国時代には石臼が、列島全域に普及していったことも注意しなければならない。

### (3) 煮炊具

食べものを煮炊きするための道具の代表は鉄製の鍋と釜である。鍋の代表的な用途は、煮る、炒める、焼くなどであろうか。釜には湯沸しを基本として蒸す、ゆでる用途がある（鋤柄 1997）。この鍋と釜には金属製以外にも、石製、やきもの製があった。やきもの製のなかでも瓦質の土鍋、土釜が各地の遺跡から出土する。

『一遍聖繪』の信濃国佐久郡の伴野市の場面では、掘立小屋のなかで乞食が簡易な炉に鍋を置いて食事の準備をしているところが描かれている。鍋は黒色で表現されていることから鉄鍋であろう。このような絵画資料や文献資料から中世では、貧富を問わず鉄鍋を使っていたものと考えられる。

白石遺跡の出土やきものなかに大量の土製内耳鍋が出土していた。

西日本では、鎌倉時代から土製鍋・釜はあったのだが、常陸国をはじめとする関東各地で土製の鍋が流行するのは、15 世紀以降のことであった。それにはどのような理由があったのだろうか。

戦国時代に入り、鉄が不足したことから土製の鍋がつくられるようになったとする意見もある。鍋・釜はやきもので代用できても、武器類は鍋・釜のようなわけにはいかないからだ。日本の戦時中の金属製品の供出と同じ発想である。そのようなことをしても武器・武具の増産には結びつかない。土器製の鍋の出現には、土器製を使う必要性が生じたと考えるべきである。それには幾つかの可能性がある。

高度経済成長期以前の列島各地の農村の生活を考えてみてほしい。吊手付きの鉄鍋や鉄瓶を囲炉裏のうえに自在鉤でつり下げて使用した。それはおもに汁物の調理や湯沸しのためであった。土鍋の素材を考えると鉄鍋のような汁物の調理には向いていない気がする。

中世の鉄製内耳鍋は、鍋の内側に三つの耳が付くもので、耳に金属や蔓などを付けて自在鉤につるして使用したものであろう。鉄鍋と同じように土製内耳鍋も使われたのだろうか。土製鍋に食材を入れて自在鉤につるして使用することは重量のうえで無理がある。

しかし、五徳の上にのせて使えば、湯を沸したり、ゆでたりする調理であれば十分可能である。そのように考えたとしても、土製鍋は鉄鍋のように長期使用には耐えられない。そのことから土製鍋は短期の使用を前提とした消費財として鉄鍋とどのような使われ方をした可能性はある。ただ、このような調理法だと土鍋を頻繁に生産しなければならず、ひょっとすると鉄鍋よりも高価なものとなってしまふかもしれない。そのように考えると鉄鍋の代替品として庶民が土製鍋を使ったものとは考えづらく、土製の煮炊具は一定階層以上の食の道具として存在したのではないだろうか。

白石遺跡の土製内耳鍋は 15 世紀中葉から 16 世紀前半ごろのものと考えられている。

16 世紀中葉以降になると土製内耳鍋は、白石遺跡のみならず、列島全域で遺跡から出土しなくなるのである。この土製鍋の生産のいっぽうで、高さを減じた「焙烙」が、戦国時代の遺跡から出土するようになる。土製煮炊具は、「炒る」調理機能に集約されてゆく。この変化は列島全域でみられる変化である。

また、表 1 にあるように 15 世紀後半以降のやきものを出土させる烏山城跡では、この土製鍋がまったく確認されていないのである。料理に対する嗜好のちがいのなか、それとも根本的な食文化の違いがそこにはあるのだろうか。

### (4) 食膳具

食膳具は、飯茶碗・皿・箸・鉢など食事のときに使う道具で、狭義の意味の食器である。

土器のような在地で生産された皿（かわらけ）から、中国陶磁器のように東アジア全域に流通する

青磁碗などの高級やきもの、列島規模で流通する瀬戸・美濃製の施釉陶器があった。また木・漆器製の碗・皿も多く使用された。食膳具は、他の用途のやきものより素材や器種が豊富であり、その使用においても複雑な内容をもっていた。白石遺跡でもかわらけや中国陶磁器や瀬戸・美濃製の碗・皿が確認された。

かわらけは、饗宴儀礼のための酒杯と考えられている。その起源は古代の土師器であり、京都を発信源として古代から近世初期まで、その機能を継続する。このかわらけは、鎌倉時代後半以降には灯明皿として使用されることも多くなる。

中国陶磁器の碗・皿、瀬戸・美濃製の碗・皿は、広域に流通する食膳具であることを考えるならば、一定の階層以上のための食膳具ととらえることもできる。たとえば小田原のような城下町、品川などの流通の拠点となる都市や港では、高級なやきものでも比較的手に入りやすいことから、商工民などの庶民でも利用していたものと考えられる。

一定量のやきものが出土する戦国城館をみたとき、食膳具のなかでかわらけの割合が高い遺跡ほど格の高い遺跡と考えられている。表1の烏山城跡、唐沢山城跡、金山城跡では、かわらけの出土割合が80パーセントを越えている。しかし、白石遺跡では10パーセントにもみえない。

数郡を支配する烏山城跡、唐沢山城跡、金山城跡等は大名格の遺跡であり、そこから出土したかわらけは、割合のみでなく、数量のうえでも白石遺跡をはるかに超えている。このことから白石遺跡の居住者は烏山城跡などと比較すると格下であったといえる。

茨城でも真壁城跡では、全出土品の8、9割がかわらけであるという（宇留野 2007）。この傾向は、真壁城跡が烏山城跡などと同格の遺跡といえる。このようなことは文献資料などからでもわかることであるが、文献がない城館のばあいには、出土遺物からその城館の性格などを解明することができる。

中国陶磁器や瀬戸・美濃製の碗・皿は、ある階層以上の日常の食膳具として使用された可能性がある。ただ、瀬戸・美濃製品は中国陶磁器の模倣品であり、補完品としての位置付けもある。そのように考えると両者の使用には一定の区分けがあったとも思われる。

木・漆器も確実に食器のなかに組込まれていた。『長楽寺永禄日記』（群馬県 1978）には、「土器杯」「ヌリモノ杯」「当蓋」「天目」「小染付」などの食器が出てくる。最も格式の高いものは「土器杯」、つまり「かわらけ」である。「ヌリモノ杯」は、漆の杯である。当時の格上の人びとは「かわらけ」に中国陶磁器や漆器を状況に応じて使っていたことが、この『長楽寺永禄日記』から読み取れるのである（小野 2001）。

木・漆器は、塗のない木地碗のような安価なものから装飾をあしらった高級漆器まであった。なかでも生漆のかわりに柿渋汁を使った渋下地碗のような廉価品が大量に生産されるようになり、漆器の碗・皿は、庶民にまで広く使われるようになったといわれている。

### 3. 食文化とやきもの

前章でとりあげた『長楽寺永禄日記』には、食事の記録も多くみられた。餅、粥、麦飯、小豆飯など米飯を主体とする記録が多い。これは、長楽寺の住持義哲の食事であることから、当時の支配層のものである。その調理は、炊く（煮る）、蒸す、焼くなど変化に富んでいる。

各地の遺跡で出土した穀類、豆類、種実などの分析が行われている。

八王子城跡では、225 キログラムほどの炭化穀物類が出土し、その種類は大麦、小麦、粟などで、重量比率では大麦がおおよそ7割で、小麦が1割、米は0.2割と少ない。静岡県元島遺跡では米、粟、稗などの雑穀が確認されている。戦国時代末期の八王子城、戦国時代前半の港町である元島遺跡と性

格は異なるが、米は確認されるが、主体は大麦、小麦、稗・粟の雑穀類である点は共通する。さらにさかのぼる室町時代の草戸千軒町遺跡では、米、大麦、稗・粟・蕎麦など雑穀類が確認されている。このような分析結果をみると米や大麦、雑穀類が主食であったことが推測できる。ただし、耕地利用のちがいによって地域ごとに収穫される穀類にちがいがあるだろう。さらに村落や都市のように消費の場のちがい、階層のちがいによって実際の食事では、穀類の中身に変化があったのであろう。

鎌倉時代の飯は「強飯」が主体であったが、時代が下がるとともに炊き飯に移って行ったといわれている。そのようなことを考えると義哲の食事の調理も鉄鍋を中心としながら釜のような調理具も使用されたと推測できる。

庶民の食事は雑穀を主体とする汁ものが主体であったろう。そのような食事の調理には鉄鍋があれば十分であったろう。

## おわりに

戦国時代のやきものを用途別にみてきたが、それをまとめると以下のようになる。

貯蔵用のやきものは、単に食材や食品を貯蔵するのみでなく、生産用具としての役割がとても重要であった。その象徴的機能が酒の醸造であった。さらに貯蔵用のやきものはコンテナとしての役割も重要であった。しかし、15世紀後半以降の結桶の発達のなかで、甕や壺の役割は確実に変化していった。

中世前期では、常滑焼、渥美焼、珠洲焼などの壺類、古瀬戸瓶子、中国陶磁の瓶子などが酒器として重きをなしていた。中世後期では、骨董的な中国陶磁の瓶子や盤類、古瀬戸瓶子、さらには漆器瓶子などが酒器や座敷飾りとして重きをなした。これら骨董的なやきものを出土する遺跡は、格の高い支配層の遺跡であったといえる。

用途別の説明のところでも述べたように、貯蔵具の流通は、中世後期には常滑焼、備前焼、越前焼が、三大広域流通窯となるのである。

調理具のすり鉢をみると備前焼、越前焼は甕とともに同一の流通圏を形成していたのだが、東日本太平洋側では、瀬戸・美濃製のすり鉢が広域流通圏を形成した。瀬戸・美濃製のすり鉢は鉄釉を施しており、近世のすり鉢を先取りしたものといえる。

東日本の煮炊具は、古代末以来鉄製内耳鍋が基層をなしており、中世前期には土製の煮炊具はなかったのだが、中世後期になると南東北から北関東において土製内耳鍋が出現するのである。土製内耳鍋と同じころに、瀬戸・美濃製のすり鉢を模倣した在地産のすり鉢が、南東北から北関東に出現する。すり鉢のばあいは、補完的な意味合いが想定できるのだ。

しかし土製鍋のばあいは、すでに述べたように鉄製鍋の補完とするには問題が残り、釜的な湯沸しを基本として蒸す、ゆでるなどの機能があった。いずれにしても私は多用する点で土製鍋は贅沢品ではないかと考えた。また土製煮炊具にある種の儀礼に使用したものとする考えもある（宇野 1997）。

食膳具のなかで、かわらけの出土割合が高い遺跡ほど格上の遺跡であることを指摘した。饗宴儀礼でのかかわりけの機能も近世に入るとしだいに形骸化してゆき、そしていまは神社の儀礼のなかなどに残っている。

中国陶磁、朝鮮陶磁、瀬戸・美濃製のやきものは、茶器として使用されたものも多い。これも戦国城館のやきものの重要な要素のひとつであった。

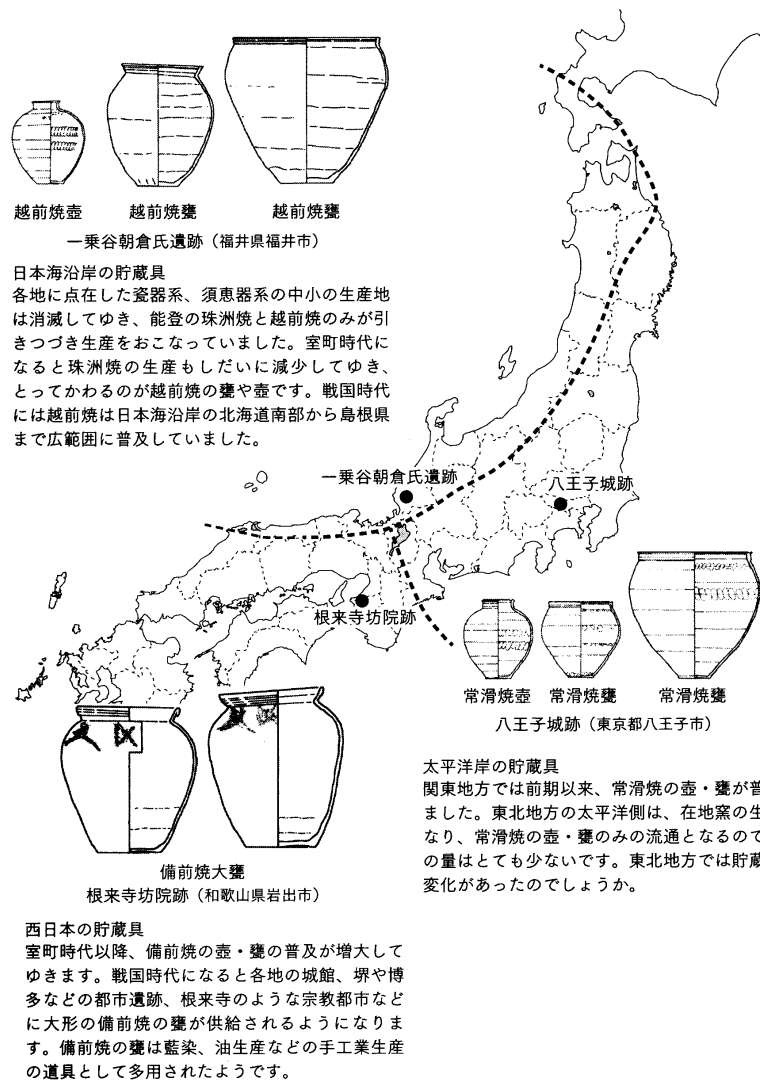
主要引用・参考文献

- ・愛知県史編さん委員会『愛知県史 別編 窯業2』 2007 年
- ・浅野晴樹『中世考古やきものガイドブック』新泉社 2020 年
- ・宇野隆夫「中世食器様式の意味するもの」『国立歴史民俗博物館研究報告 71』 1997 年
- ・宇留野主悦「戦国期における真壁城と周辺の景観」茨城県立歴史館『中世東国の内海世界』 2007 年
- ・小野晃嗣『日本産業発達史の研究』 1941 年
- ・小野正敏「金山城出土の陶磁器と「長楽寺永禄日記」」太田市教育委員会『史跡金山城跡環境整備報告書 整備編』 2001 年
- ・樫村宣行「白石遺跡」『茨城県教育財団調査報告第 82 集』 1993 年
- ・群馬県史編さん委員会『群馬県史 資料編 5 中世 1』 1978 年
- ・鋤柄俊夫「土製煮炊具にみる中世食文化の特質」『国立歴史民俗博物館研究報告 71』 1997 年

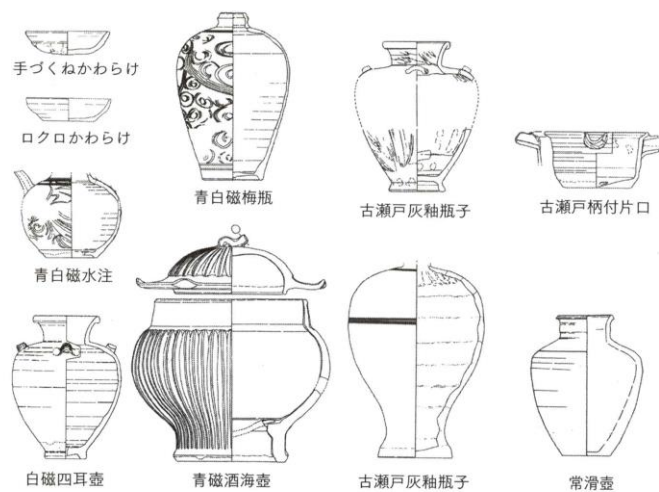
表 1 北関東の主要城館とその出土陶磁器

遺跡名	烏山城 (西城)		唐沢山城 (隼人屋敷)		金山城 (日ノ池)		白石遺跡	
面積 (㎡)	250		962		1,200			
	破片数	割合	破片数	割合	破片数	割合	破片数	割合
かわらけ	563	82.9	9,053	96.4	3,205	81.0	382	12.0
瓦質鉢					73			
瓦質鍋・土師質鍋			158	1.7	370	12.2	2,558	80.4
瓦質その他					38			
瀬戸美濃碗類	9		3		31		23	
瀬戸美濃皿類	8		23		28		16	
瀬戸美濃播鉢	9		10		9			
瀬戸美濃盤類	0	4.1	0	0.4	1	1.9	29	2.9
瀬戸美濃壺・瓶類	1		1		3		20	
瀬戸美濃その他	1		4		4		4	
瀬戸美濃不明								
常滑壺・甕類	9		48		125		102	
常滑鉢類		1.3	0	0.5	1	3.2	3	3.3
常滑その他					1		1	
青磁碗類			3		2		2	
青磁皿類	1		1		4		4	
青磁盤類	1				2		2	
青磁壺・瓶類	1							
青磁その他	1				2		2	
白磁碗類	3							
白磁皿類	1	11.6	7	0.9	13	1.6		1.3
白磁杯			1					
白磁他			1					
染付碗類	9		11		11			
染付皿類	62		42		25		6	
染付その他			4		3			
染付不明			1		1			
その他			16		1			
1㎡あたりの出土量 (貿易陶磁)	0.316		0.099		0.064			
計	679	99.9	9,387	99.9	3,953	99.9	3,180	99.9

※白石遺跡の貿易陶磁は、全部を分類できなかった。ただ、貿易陶磁の総数は26点。



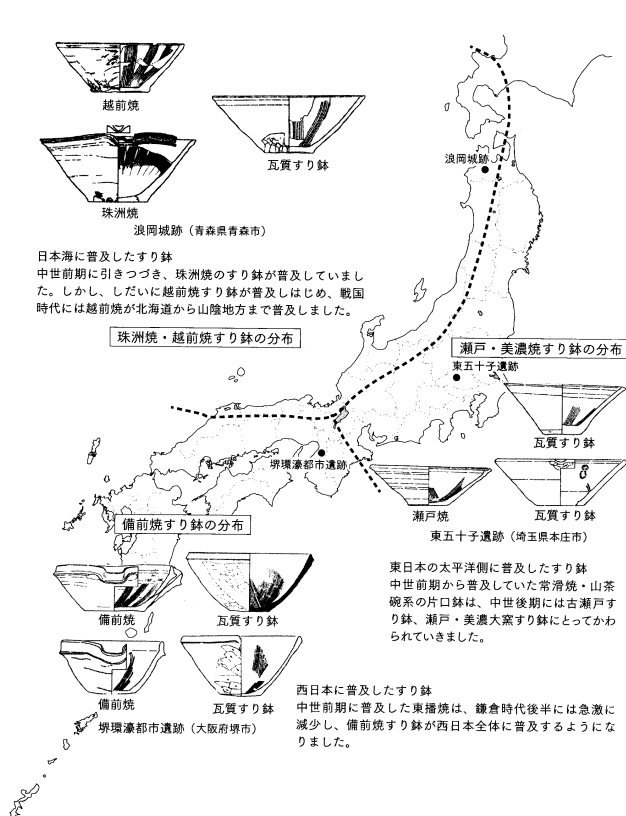
第1図 中世後期の貯蔵具



当時の上級武士の居館と思われる今小路西遺跡から出土したさまざまな酒器と考えられるやきものです。中国陶磁器、古瀬戸の瓶子、常滑焼の壺などがあります。なかでも今小路西遺跡の北側の屋敷からは高級な中国陶磁器の酒海壺や青白磁梅瓶がたくさん出土しました。階層のちがいにより使用する酒器にも変化がみられます。

第2図 都市鎌倉で使われた酒器





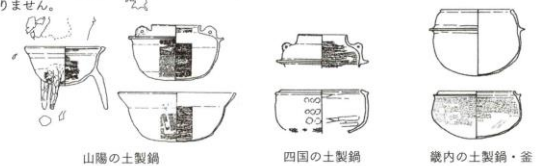
第3図 中世後期のすり鉢

東日本の煮炊具  
あらたに関東地方、甲信地方を中心に鉄製内耳鍋を模倣した土製内耳鍋が確認されるようになります。旧国単位か数郡単位の流通範囲の製品でした。東北地方でも福島県、山形県米沢市周辺を中心に土製鍋の分布がみられます。この流通範囲は戦国時代の伊達氏の領国域と一致するとの考えもあります。



西日本の煮炊具

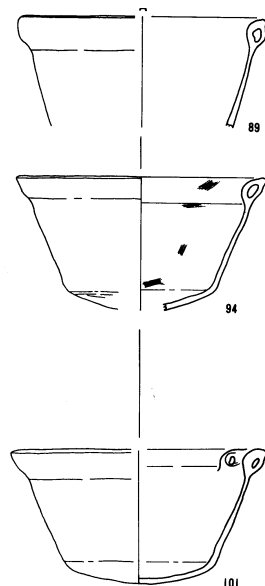
中世後期の西日本では、前期に引きつづき土師質製の煮炊具が普及していました。畿内の鈎付煮炊具や瀬戸内西部の足付き鍋のように特徴のあるものも引きつづき普及していました。九州では前期に使用されていた石鍋は姿を消し、土製鍋が普及するようになるのですが、その量はあまり多くありません。



中世後期の煮炊具

中世前期同様に若狭湾から伊勢湾を結ぶラインの東が内耳鍋、西が釜と耳を付けない鍋を使っています。東日本の土製煮炊具が瓦質のものが多くにたいして、東海地方から西の地域では体部にナデ調整を施した土師質のものが主体です。それと中世後期にはあらたに茶釜形が加わります。この土製品は鉄製茶釜を模倣したのですが、茶道具として使用したとは断定できません。

第4図 中世後期の土鍋



第5図 白石遺跡の土製内耳鍋