

す え き おおがめ 須恵器の大甕を再利用した井戸

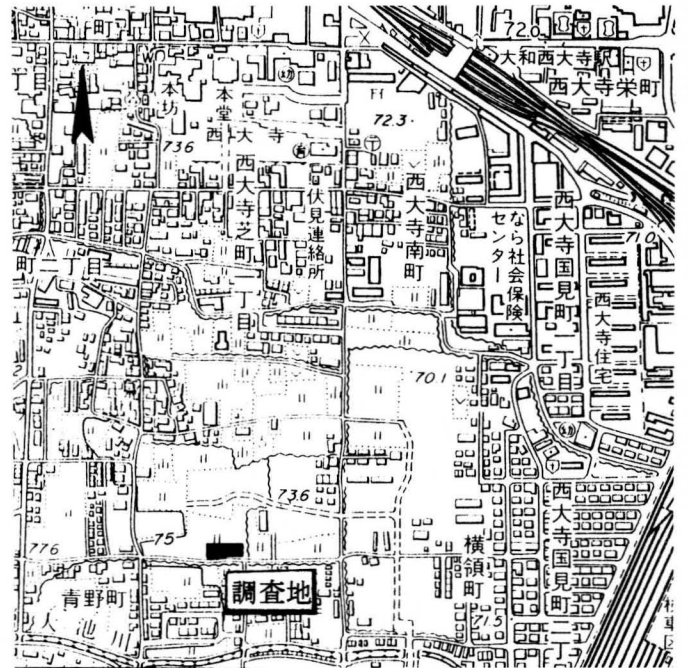
平城京右京二条三坊十一坪 奈良市青野町

平城京右京二条三坊十一坪の発掘調査は、平成6年度から始まり、平成12年度で9回目となります。これまでの調査で、奈良時代から鎌倉時代の掘立柱建物・塀が約400棟、井戸が26基、溝などが見つかりました。平成12年度の調査では、興味深い井戸が1基見つかりましたので、それを紹介しましょう。

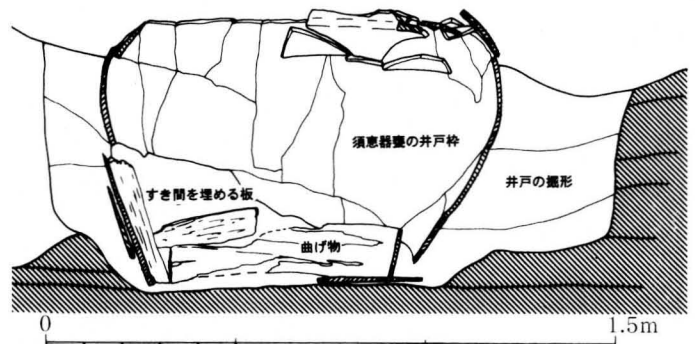
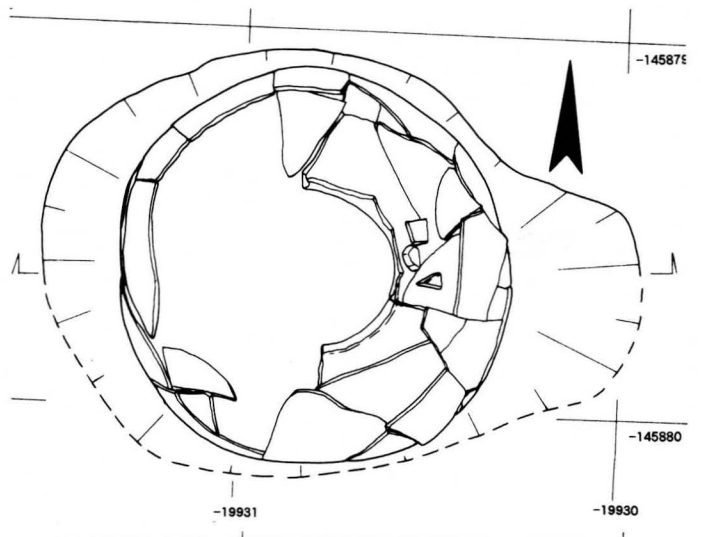
井戸の出土状態 井戸は、十一坪の南東隅で見つかりました。井戸から5・6歩も歩けば道路（坪境小路）に出してしまうほどの、敷地の隅です。井戸には、ふつう、壁が崩れて埋まらないように枠が設けてあります。奈良・平安時代では、通常、井戸枠を板で作りますが、この井戸は、須恵器の大甕を井戸枠に利用しています。この甕は最大径が約109cmもある大変大きなもので、当初は水などを貯えるのに使っていたと思われます。ところが、なんらかの理由で割れてしまったのでしょうか、水を貯えられなくなった甕は、今度は井戸枠として再利用されました。

井戸の構造を少し詳しく見てみますと、まず、東西約1.7m、南北約1.1mのいびつな楕円形の穴を掘ります。穴の深さは約88cmで、穴の底には灰色の砂の層があり、ここから水が湧いてきます。穴の底に直径約60cm、高さ約15cmの底のない曲げ物を置き、その上に須恵器の甕を置きます。甕は底の部分を割って筒抜けにしますが、うまく割れなかったのでしょうか、曲げ物との間に10cmから20cmのすき間があります。この部分を板で塞いで甕のまわりに土をいれて固定しています。甕の口は、もとはラップ状に広がっていましたが、これも割り取られました。また、井戸には、地上に出ている井桁とよばれる部分や井戸を覆う建物（覆屋）などがあつたと想定されますが、発掘調査では残念ながら見つかりません。

なお、この井戸は、出土した土器からみて、平安時代中頃には埋まったと考えられます。



調査地の位置図 (1/10,000)



井戸の平面・立面図 (1/20)

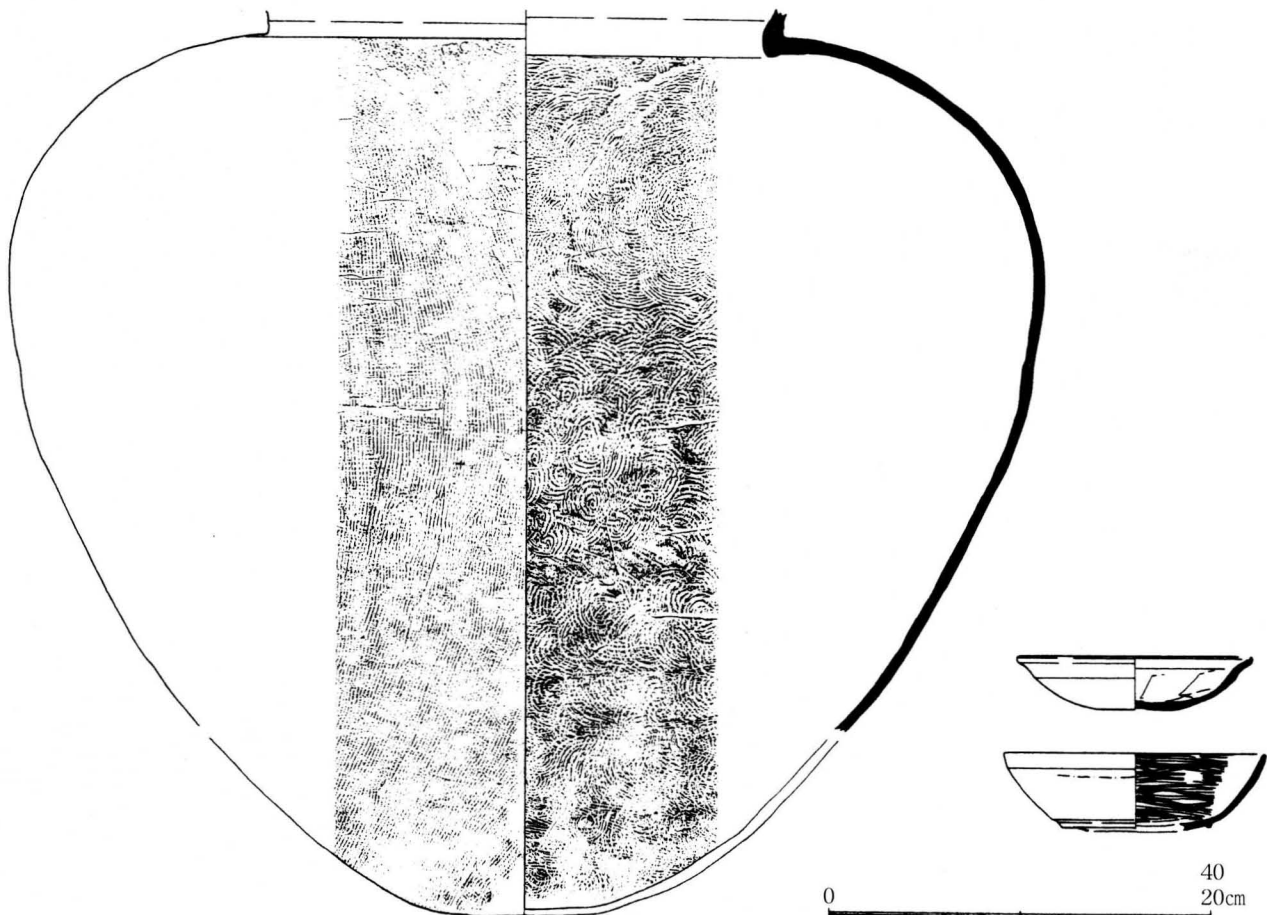
須恵器とは 井戸枠に使われていた甕は、須恵器と呼ばれ、古墳時代に朝鮮半島から伝わった焼物です。須恵器は、それまでの弥生土器や土師器のように野焼きではなく、窯の中で高温で焼かれます。そのため粘土が焼き締まり、弥生土器、土師器に比べて水分の吸収性が少なく、液体を貯蔵する容器に適しています。今の大阪府堺市周辺には、古代の須恵器を焼いていた窯が多く残っています。当時の窯の大きさは、一般的に幅1.5~2m、長さ7~8mくらいです。このサイズの窯では、井戸出土の甕は10個程度が入るだけです。当時、須恵器の焼き上げには薪がたくさん必要なことや、失敗の率も高いことから、少数しか生産できない大甕は大変貴重なものだったでしょう。

須恵器の大甕 須恵器の甕は、最大径約109cmで、高さは74cm残っています。底は丸かったと推定されます。甕の容量は、残っている部分で約480ℓあり、全体を復元すれば約500ℓを超えるようです。これは灯油などを入れるポリ容器の25個分以上にあたります。古代の須恵器の甕の容量を

調べますと、40ℓ以下の小型品と300ℓ以上の大型品に二分されるようです。小型品は今のポリ容器のようにものを入れて運ぶ容器として、大型品はドラム缶のようにある場所に据えて利用していたと考えられます。この須恵器甕も本来はどこかで据え置かれていたのですが、このような底の丸い器はそのまま置くと倒れてしまいますので、地面に穴を掘って下半分を埋めて使用していたようです。

平城宮跡には、建物内に穴を掘って甕を多数据えていた建物があります。出土した木簡などからお酒を作っていた「造酒司^{みきのつかね}」という役所と考えられています。甕のなかに蒸米と麴^{こうじ}を入れ発酵させてお酒を作っていたと想定されます。現在でも甕を数十個使ってお酒を作る酒屋があります。

調査地の東約200mの所でも甕を多数据えていた古代の建物跡が見つかっており、役所的な施設があったと推定されていますが、具体的に何の施設かはわかっていません。井戸枠に利用される前、この甕には何が蓄えられていたのでしょうか？



井戸枠に利用されていた須恵器甕(1/8)と、井戸から出土した土師器・黒色土器(1/4)