平城宮跡資料館　平成27年度　秋期特別展

地下の正倉院展

造酒司木簡の世界

重要文化財指定記念

ごあいさつ

本年、平城宮跡造酒司出土木簡五六八点が、一括して国の重要文化財に指定されました。実物の木簡をお目にかける恒例の「地下の正倉院展」ですが、今年度はこれを記念して、この新指定の木簡をご覧いただく展示を企画しました。

造酒司とは、酒や酢の醸造をつかさどる役所です。今回指定されたのは、一九六四年から六五年にかけておこなわれた発掘調査でみつかった木簡で、調査地が造酒司であったことを特定する重要な根拠となりました。木簡からは、酒づくりを中心とするさまざまな日常業務の様子をうかがうことができ、中には神亀元年（七二四）におこなわれた聖武天皇の大嘗祭に関わるものもみられます。造酒司では、その後も数次にわたる発掘調査がおこなわれており、それらの成果もあわせてご紹介したいと思います。

秋の一日、造酒司木簡の芳醇な世界を、じっくり味わっていただければ幸いです。

最後になりましたが、今回の展示にあたりご後援をいただいた皆様に、厚く御礼申し上げます。

二〇一五年一〇月

独立行政法人国立文化財機構
奈良文化財研究所長　松村　恵司

凡例

1. 本書は、奈良文化財研究所平城宮跡資料館でおこなう平成27年度秋期特別展「地下の正倉院展 造酒司木簡の世界」にちなんで編集したものである。本特別展は、当研究所都城発掘調査部史料研究室が企画し、企画調整部展示企画室が全面的に協力し開催する。
（会期：平成27年10月17日（土）～11月29日（日））

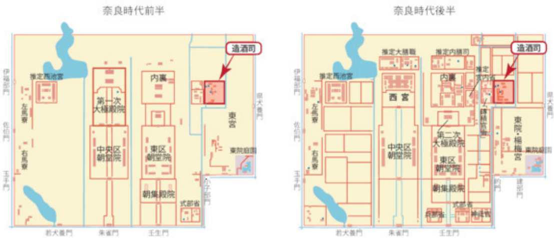
2. 木簡の保存に万全を期すため、会期中は約2週間ごとに2回の展示替えをおこなう。

3. 木簡の写真は、特に明記したもの以外は、原寸の75%に縮小して掲載した。写真下のアラビア数字は本特別展における通し番号を示す。

4. 本書の編集は、史料研究室 桑田訓也と展示企画室 中村玲が担当し、本文は桑田、写真のキャプションは中村・展示企画室 中川あやが執筆した。木簡の写真は、企画調整部写真室 中村一郎が撮影し、鎌倉綾が補佐した。作成にあたり、史料研究室 渡辺晃宏・馬場基・山本祥隆・井上幸・方国花・藤間温子、展示企画室 加藤真二が協力し、展示企画室 能勢真理子・廣瀬智子・福島佳加・宮畑勇希が補佐した。

5. 本特別展にあたっては、以下の諸機関のご後援を得た。記して謝意を表する。
文化庁・国土交通省近畿地方整備局国営飛鳥歴史公園事務所・奈良県教育委員会・奈良市教育委員会・読売新聞社・近畿日本鉄道株式会社・奈良交通株式会社・株式会社南都銀行・木簡学会

プロローグ　造酒司とは？



平城宮内における造酒司の位置

造酒司とは？

造酒司は、平城宮内におかれた、酒や酢の醸造を掌る役所である。宮内で消費する酒類は、基本的に造酒司での生産によってまかなわれていた。それらは、内裏に進上されるとともに、さまざまな神事や饗宴に用いられた。

造酒司の場所や規模は？

造酒司の発掘調査は、一九六四年度（平城第二二次北調査）以降、これまで五回おこなわれている。

調査の結果、造酒司は、奈良時代を通じて内裏東方の同じ場所にあったこと、周囲を築地塀で囲まれた南北約一二五m、東西推定一一〇mの区画で、南と北に門が開くこと、建物の変遷に大きく三時期が確認できること、などが明らかになった。

また、区画が大尺（大尺一尺は約三五・五㎝）を単位として設計されたとみられることは、平城宮が遷都当初から東に張り出す形状で設計されていたことを示す点で重要である。

造酒司での酒づくりの様子（イラスト：早川和子）

六角形の井戸屋形をもつ造酒司井戸（イラスト：早川和子）

造酒司でみつかった遺構

造酒司では、掘立柱建物や井戸が複数発見された。

掘立柱建物の内部は、甕の据付け穴が並ぶものが多く、醸造・保管に関わる施設と考えられる。

井戸は三基確認され、ここから醸造に用いる水を汲んだのだろう。中でも、周囲に石敷きを巡らせ、六角形の井戸屋形をもつ巨大な井戸が特筆される。特別な儀式に用いる酒の醸造用の水を汲むためのものかもしれない。井戸からの排水は木樋などを使って丁寧におこなわれ、水の管理が重要であったことをうかがわせる。

この他、区画内には竪穴が掘られており、種麹の保存施設の可能性が指摘されている。

建物や井戸は、時期が下るにしたがって数が増え、規模も大きくなる傾向がある。これは生産体制の整備・拡充を反映しているのだろう。

これまでに発掘調査がおこなわれたのは造酒司の西半分のみで、実際に製造にかかわる現業部門にあたる。造酒司の事務部門は、未調査の区画東半分に眠っていると想定される。

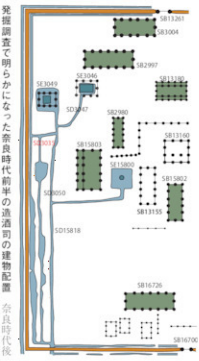
造酒司の発見

発掘調査地が造酒司であることの決め手になったのは、文書の木簡。文書木簡に記された差出と宛先は、誰が木簡を捨てたかを解き明かす重要なカギとなる。

1

4

「酒司□」「□〔造カ〕酒」と墨書された土師器の杯　これも調査地が造酒司であることを確かにした決め手のひとつ。



発掘調査で明らかになった奈良時代前半の造酒司の建物配置　奈良時代後半には建物の建て替えがおこなわれ、配置も変わるが、井戸や排水路は基本的に踏襲される。木簡の多くは井戸から延びる排水路（SD3035）より出土した。（緑色は濃の掘付け穴が並ぶ建物、水色は井戸や排水路）

木簡は、主に造酒司の西辺を南北方向に流れる溝（井戸からの排水路）から出土した。造酒司西辺は谷筋にあたり、井戸からの排水路が繰り返し掘られた。奈良時代を通じて湿地のような状態であったとみられる。

1は、造酒司からの呼び出し状。「長」は、酒造りに携わった酒部の統率者か。三名の「長」に対して、当番の割り当て通りに出勤するように命じている。呼び出しを受けた当人がこの木簡を造酒司に持参し、その後廃棄されたものと考えられる。

4は、中務省の史生らが酒を請求した手紙の木簡。監物は物品の出納などを掌る役所で、史生はその書記官。宛先は明記されていないが、酒を支給する役所としては、造酒司がふさわしい。

酒づくりの日々

酒づくりは、造酒司の仕事の中心である。原料となる米の荷札をはじめ、大甕に付けた付札（整理用ラベル）や、醸造中のトラブル（？）を記したものまで。木簡は、現場の様子をうかがう格好の資料である。

20

8

31

大型の杓子　酒づくりに使われたのかもしれない。（長さ約35cm）

28

8は、両村郷から送られた酒米の荷札。「御酒米」は、天皇用の酒（御酒）に用いるための米をさすのであろう。両村郷（二村郷）は、尾張国山田郡と讃岐国鵜足郡にみえる。酒米の荷札は、郷名から書き出すなど比較的簡略な書式のものが多い。酒米の生産地と造酒司には特別な結びつきがあった可能性もあろう。

28は、丹後国から送られた赤春米（春いた赤米）の荷札。赤米は、酒の醸造にしばしば用いられたらしく、造酒司周辺で多くの荷札がみつかっている。あるいは、赤い色の酒を醸造するために用いられたか。

20は、備後国から送られた白米の荷札。造酒司からは、酒米や赤米と書かれていない米の荷札も多くみつかっている。これらも基本的には酒や酢の原料として用いられたのであろう。

31は、伊賀国から送られた荷札。「俵」とのみ書かれているが、米俵の可能性が高い。

これらはいずれも年紀が書かれていないが、行政単位の書き方から、**20**は霊亀三年（七一七）以前、**8**・**28**・**31**は天平十二年（七四〇）以後のものと考えられる。

23

34

25

15

「酢」と墨書された須恵器の杯　酢専用の器があったのだろうか。（右は径15cm）

15は、「中酢」と書かれた木簡。「中」は、酢の等級を示すのであろう。酢の醸造も、造酒司の重要な仕事であった。

25は、「臭い酢、ネズミが入っている」という意味のメモが書かれた木簡。具体的なトラブルの例がわかって興味深い。中酢の木簡（**15**）と同じく短冊形をしており、問題の酢の容れ物の側に、注意書きとして置かれたものだろうか。裏面には、「臭」の字が書き連ねられている。「臭」は、「自」の下に「死」と書く字体。奈良時代には、もっぱらこの字体が使われたようだ。

34は、「槐の実の付札。槐は常緑の針葉樹で、初秋に赤い果実をつける。果実は甘く、そのまま食用になるが、種子には有毒成分が含まれ、多量に摂取すると死に至ることもある。正倉院文書には「槐に酔った」という記述がみえ、果実酒の原料として用いられたものか。表面の切り込み部分には、紐をかけた痕跡が白く抜けて残る。

23は、清酒の付札。「中」は**15**と同様、酒の等級を示すものか。清酒は澄んだ酒の意で、「濁酒」と対をなす。上澄みもしくは布のようなもので漉して酒糟と分離した酒と考えられる。

酒の醸造・貯蔵に使われた大型の甕　日縁の部分に、並べられた甕の位置を示す木簡が紐で括り付けられていたと考えられる。文献史料の研究からは、酒甕（**缶**）は口径が30cm以上、高さ80cm以上に及ぶ大型の甕であったといわれている。造酒司では完形に近いものは出土しておらず、写真は平城宮・京の各所で出土したもの。

大型の須恵器甕の破片　日縁部に「□野伎五十戸**缶**」と刻まれる。「□野伎」は、「駿野伎」の一部で、遠江国山名郡磐田郷（今の静岡県袋井市あたり）にあたると推定され、このような大型の甕が平城宮・京外の生産地から届けられたものであったことがわかる。

銅印　酒甕にかけた紐に取り付ける、「封泥」（封をするための粘土）に押印するものであった可能性がある。印面の記号が何を表しているのかは、よくわかっていない。（縦4.4cm、横4cm）

16

22

22は、十月十八日の「余米」の数量を記録した木簡。余米は文字どおり、何らかの用途に使った残りの米であろう。上部に切り込みがあることからみて、袋などに括り付けられていたものか。表裏両面に異なる筆跡でほぼ同じ文言が書かれているが、よく見ると、片方は「日」と書くところを「目」と書いてしまっている。

16は、**缶**（大甕）の付札。冒頭の「二俵六」は、二列目の六番目という意味で、多くの缶が縦横に整然と並んでいた様子がわかる。造酒司の発掘調査では、内部に甕の据付け穴が整然と並ぶ掘立柱建物がみつかっており、木簡の記載と見事に符合する。三石五斗九升は、今の約一石六斗一升六合、二九ℓにあたる。

聖武天皇の大嘗祭

神亀元年（七二四）十一月二十三日から二十六日にかけて、聖武天皇の大嘗祭がおこなわれた。造酒司木簡には、聖武天皇の大嘗祭に関わる一群が含まれると推定される。

45

41

46

東区朝堂院朝庭で確認された大嘗宮の遺構（南から第二次大極殿を北に望む） 大嘗宮は大嘗祭で使われる仮設の掘立柱建物群のこと。東区朝堂院では、聖武天皇を含む奈良時代の5代の天皇が大嘗祭をおこなったと推定されている。

大嘗祭とは、天皇が即位してから最初におこなう新嘗祭のこと。新嘗祭とは、毎年十一月下旬におこなう収穫祭。新米を炊いたご飯や、新米でつくったお酒などを神々に供え、天皇みずからも飲食する祭りだ。

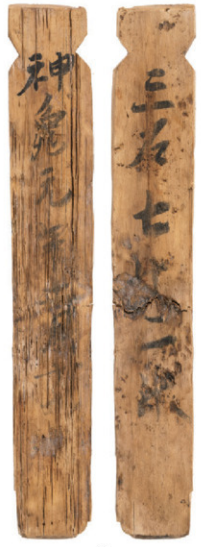
大嘗祭は四日間にわたり、一日目には神事が、二〜四日目には饗宴がおこなわれる。造酒司は、饗宴で飲む酒類や神事に用いる供物の準備などを担当した。

46は、白酒と書かれた木簡（付札か）。白酒は、黒酒とならび新嘗祭・大嘗祭に供される酒であろう。『延喜式』によれば、麹の比率が三割弱で発酵させたものが白酒で、それに久佐木の灰を加えたものが黒酒である。

41は、親王以下の人々に酒を支給した際の帳簿とみられる木簡。伎人は、歌舞人をいう。『延喜式』には、大嘗祭の豊楽節会（四日目の饗宴）における給酒量が、三位以上・五位以上・六位以下歌舞人等に分けて規定されている。この木簡の記載はそれとは量は異なるが、同じく大嘗祭のものとみていだろう。

45は、大嘗祭に使用する酒などの量を記録した木簡。大嘗祭は、殿舎に災異がないように祈り鎮める儀式で、六月の神今食（天皇が神と共に食事をとる儀式）や十一月の新嘗祭・大嘗祭の際などに執りおこなわれた。

40



39

40は、志紀郡田井郷（河内国）から送られた醪酒の荷札。醪酒は、『和名抄』によれば、アルコール度数の高い濁り酒のことか。志紀の地には古くから県が置かれていたことから、大嘗祭の宴席などで振る舞われる「県醸酒」に相当すると考えられる。

39は、16同様惡（大悪）の付札か。表面に容量を、裏面に年紀を記す。容量は三石七斗二升で、今の約一石六斗七升、三〇一ℓにあたる。中身が何かは書かれていないが、酒や水、あるいは米などの可能性が考えられる。年紀は神亀元年十一月十一日で、聖武天皇の大嘗祭がおこなわれる十二日前にあたる。おそらく大嘗祭の準備に関わるものであろう。

コラム 聖武天皇の大嘗宮

大嘗祭では、大嘗宮という仮設の建物が建てられる。一日目の神事は、天皇が大嘗宮に籠もっておこなう。

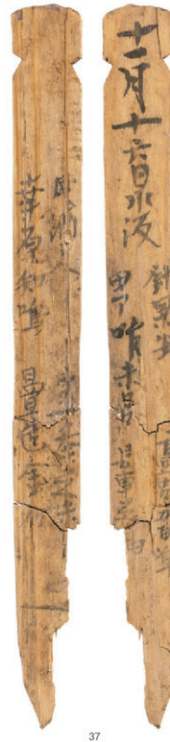
大嘗宮は、平安時代の史料によれば、南北四五m、東西六五mほどの規模で、周囲を柴垣で囲む。中は左右対称で、東の悠紀院と西の主基院にわかれる。それぞれには、天皇が祭祀をおこなう正殿のほか、バックヤードに臼屋・膳屋といった建物があり、正殿のそばには、なんと厠（トイレ）までついていた。大嘗宮は、神事が終わると、二日目にはもう取り壊されてしまう。

平城宮跡の発掘調査では、宮内で大嘗祭をおこなった六代の天皇の大嘗宮が、すべてみつかっている。その場所は、元正・聖武・淳仁・光仁・桓武の五代が東区朝堂院朝庭、称徳のみ中央区朝堂院朝庭である（なお、孝謙のみ平城宮外で大嘗祭をおこなった）。

聖武天皇の大嘗宮が建てられた東区朝堂院の朝庭（礫敷きの広場）は、現在、基壇が復原されている第二次大極殿院南門の南側の空間である。

一方、造酒司は、現在の遺構展示館の駐車場となっている辺り。六角形の井戸屋形をもつ井戸が復原されている。井戸から東区朝堂院まで歩いてみれば、造酒司と大嘗宮との距離感が体感できるかも？

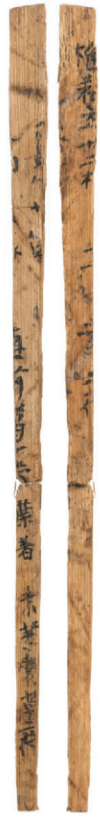
朝堂院の朝庭でおこなわれた大嘗祭のイメージ



37

37は、十一月十六日の水汲み担当者八人の氏名を書き上げた木簡。年紀は書かれていないが、日付からみて、聖武天皇の大嘗祭の準備に関わる可能性がある。

42は、大嘗祭で使う草木のリスト。「延喜式」によると、造酒司は供神料として九種の植物を準備することになっていた。本簡記載の「真前葛」「袁等売草」は、「延喜式」の規定に一致する。



42

コラム　大嘗祭に使われた草木

『延喜式』によると、造酒司が大嘗祭で供神料として用いる植物は九種類。いずれも畿内各国（大和・山城・摂津・河内・和泉）から進上された。列挙すると、檜葉、真木葉、弓弦葉、寄生、真前葛、日蔭、山孫組、山橘子、袁等売草。これらの草木、一体何のために使うのだろうか？

平安時代の史料によると、悠紀国・主基国（大嘗祭で新穀を献上する国）が供神物を大嘗宮へ運ぶ際、黒酒・白酒が入った容器を乗せる輿に檜葉を葺き、容器そのものを日蔭で飾っていた。他にもいくつかの容器が「美草」で飾られた。どうやら、お供え物の飾りつけのために使われたらしい。また弓弦葉は、重ねて酒相（天皇が神饌に酒を注ぐときに用いる）として使うとされている。

おそらく、造酒司から大嘗宮へ運び込む供神物にも、同じように飾り付けが施されたのであろう。「美草」も、具体的には上記九種類の植物と共通する可能性が考えられる。

なお、九種の植物のうち、日蔭は他のさまざまな行事でも使われる。それ以外は、他の行事に登場することは少なく、とくに42にみえる袁等売草は、少なくとも『延喜式』では大嘗祭関連の規定にしかみえない。したがって、42は大嘗祭に関わる可能性がきわめて高く、かつ奈良時代にも平安時代と同様の作法が存在したことをうかがわせる、貴重な木簡といえよう。

造酒司の諸相

海産物の荷札や、女性の名と数字が記された小型の木簡など。酒づくりと関係なさそうな木簡たちも、造酒司の活動を反映しているはずである。酒をつくるばかりが、造酒司ではない。

68

49

50

67

58

68は、若狭国から贄として進上されたイワシの腊（干物）の荷札。イワシは『伊和志』と、一字一音の万葉仮名で書き記されている。

49は、紀伊国から贄として送られた少辛螺の頭打の荷札。少辛螺は、『和名抄』によるとニシと読み、現在のアカニシのたぐいと考えられている。文末の「頭打」は、貝の螺蓋部を砕き、酢などに漬けたものとされる。

50は、筑後国から霊亀三年（七一七）の分として貢進された煮塩年魚の荷札。『延喜式』によると、大宰府から贄として年ごとに煮塩年魚を貢進する決まりであった。

67は、備前国から送られた海細螺（シタダミ、巻貝の一種）の贄の荷札。一斗は今の四・五升で、約八・一ℓにあたる。

58は、**49**と同じく紀伊国から贄として送られた磯鯛の荷札。

これらは、いずれも贄（天皇用の食材）の荷札である。贄を取り扱うのは、大膳職や内膳司といった役所で、奈良時代後半には内裏や西宮の北方にあったと推定されている。内裏の東方にある造酒司の区画内に、贄の荷札が捨てられているのはなぜか。明確な理由を挙げるのは難しいが、あるいは、何らかの儀式の際に酒と肴をセットで準備する都合上、造酒司に持ち込まれたのだろうか。

69は、志摩国から送られた調の海藻（ワカメ）の荷札。志摩国のワカメの荷札は、長さ三〇㎝前後、幅三㎝強と比較的大きく、この木簡のように下端を尖らせるものが多い。

60は、伊豆国から送られた麁堅魚の荷札。麁堅魚は、現在のなまり節のようなカツオの加工品と考えられる。貢進量は十一斤十両（約七・八㎏）。

51は、安房国から送られたアワビの荷札。長さ四尺五寸（約一三四㎝）のものを三つで一束にしたとあるから、熨斗アワビである。荷物の形態に合わせて、荷札も細長く作られている。荷札の長さは四六・一㎝で、熨斗アワビの長さの約三分の一にあたる。三つに折り畳んで荷札を付けたのだろう。

ワカメ・カツオ・アワビは、役人が食べるだけではなく、神饌として用いられる代表的な海産物でもある。平安時代の史料によれば、造酒司では、酒の神・竈の神・甕の神などを祭っており、あるいはそれらの祭祀に用いられた可能性も考えられる。

付札型の木片　木簡が多数出土した溝から出土した。紐をかけるための切込みがあるが、墨書はない。木簡として使用する予定のものが、何らかの理由で廃棄されたと推測される。平城宮でこのような木片がまとまってみつかることは珍しい。（右：長さ21㎝）

51
（原寸の55%）

60
（原寸の70%）

69

造酒司の建物に葺かれた可能性のある軒瓦　大極殿や朝堂院など平城宮の中枢部で用いられた型式とは異なる。同型式の軒瓦は東院などからも出土している。（軒丸瓦の径 16.4cm）

造酒司の建物に用いられた可能性のある鬼瓦　平城宮の鬼瓦の中では小型のもの。歯牙をむきだし、舌をかんだ表現が特徴的である。（復元現幅 26.4cm）

「修」「理」の文字がスタンプされた丸瓦・平瓦（スタンプ部分の拡大写真）　奈良時代後半に設置された「修理司」という役所でつくられた、補修用の瓦と考えられる。造酒司で多く出土した。

64

56

55

55は、大小の釘に付けた付札。造酒司内の建物の修理や建て替えの際に用いられた釘のものだろうか。

56は、人名と数量のみが書かれた付札。物品名が書かれていないのは、みれば一目瞭然だったからだろう。数量は「八連」とある。「連」は文字どおり連ねた状態のものを数える単位。カツオ・ワカメ・アワビなどの海産物、あるいは草や鉄などに、幅広く用いられる。

64は、駿河国から送られた甘子（柑子）の荷札。甘子は小型のミカン類で、奈良時代の初め頃に唐からもたらされた。この木簡は、宝亀元年（七七〇）の年紀をもち、造酒司木簡の中では最も新しい部類に属する。

72

62

53

65

75

74

65は、大倭国と刻まれた木簡。「国」のくにがまえは深く刻まれるものの、内側には上部に横画らしき浅い刻線が一本あるのみ。刻みかけたが煩雑なため省略し、くにがまえを閉じたのだろうか。

53・**62**・**72**は、女性名と数字を記した小型の木簡。造酒司からは、このタイプの木簡がまとまって出土している。**72**には裙（長いスカート）とあることから、衣服に関わるものとみられ、**53**の「御」は御服（天皇の服）という意味であろう。**62**裏面の「麻」は素材をさすか。別筆の数字の書き方などから、裁縫に従事した女性の仕事内容を記したものといわれているが、木簡自体の使用法や、造酒司で捨てられた理由は、よくわかっていない。

74は削屑。人名や役所名が列記され、別筆で「升」と記される。役人に酒か酢を支給する際の帳簿の削屑であろう。帳簿のように多数行を書く場合には、木目が横方向になるように材を使う（横材）。造酒司木簡の削屑には、横材が多い。

75は、習書木簡。勢いのある筆致で文字が書き連ねられている。表裏両面の文字は全て「謹」とみられ、下端・右辺が欠損しているため本来はもっと多く書かれていた可能性もある。「謹」は「謹解申」「謹啓」といった具合に、役人が文書や書状で頻繁に使用する文字である。

造酒司の祭祀具

井戸から延びる南北溝からは、多くの祭祀遺物がみつかった。平城宮内では、溝や井戸を中心として、祭祀遺物がみつかることがあるが、祭祀の目的は明らかでない場合が多い。その点、これらは造酒活動のさなか用いられた祭祀具とみられる。酒づくりは場を清め、祈りをささげながらおこなわれたのであろう。

②

①

③

④

⑥

⑤

①斎串：地面に刺して結界を示すためのもの。（長さ約 20cm）
②人形：表面には 3.2 ～ 3.3mmごとに目盛りがついており、ものさしを転用したものとわかる。（長さ 12.3cm）
③鳥形：鳥形や舟形は、人の罪や穢れを他界へ送る乗り物とされる。長方形の板に頭部のみ切り抜いている。（長さ 8.8cm）
④舟形：舳先の部分のみ残る。内側には、輪郭に沿って穴が開けられている。（長さ 9.8cm）
⑤横櫛：井戸の祭祀における特徴的な祭祀具といわれる。１本の歯幅が１mm以下と非常に細かく揃っており、精巧に作られている。（長さ 7.5cm）
⑥人形：折れて顔の部分だけが残る。赤外線写真（右）によって、墨で眉毛や目などが描かれていたことが確認できた。（長さ 4.7cm）

騎馬人物の版木？

祭祀具がみつかった同じ溝から出土した。この板には、騎馬像と思われる印象的なマークがシルエット風に彫られている。型押しの版木として使われたと考えられているが、墨や朱などは残っていない。一体何に使われたのだろうか？（縦 一一・八cm、厚さ約 一・七cm）。

◀騎馬人物部分の拡大写真

2015年10月17日

編集・発行　独立行政法人 国立文化財機構
奈良文化財研究所
〒630-8577 奈良市佐紀町247-1（仮設庁舎）
http://www.nabunken.go.jp/

表紙デザイン　能勢 真理子・中村 一郎（写真）
印　刷　能登印刷株式会社