

2019 合同企画展「焼き物からよむ平安時代」を通して (1) — 古代の酒造りを焼き物の破片から探る —

<http://www.kyoto-arc.or.jp>

(公財)京都市埋蔵文化財研究所・京都市考古資料館

令和という元号となって、一年が過ぎました。この元号は、『万葉集』を編纂したといわれる大伴家持の父、大伴旅人が大宰帥(大宰府の長官)であった頃、自邸に高官を迎えて催した「梅花の宴」に由来するものとして、よく知られています。「梅花の宴」で詠まれた和歌 32 首に先立って記された序文には、令和の語源となった一文「時に初春の令月にして、気淑く風和ぐ」とありますが、つづいて「ここに天を蓋に地を坐にして、膝を俵け、扇を飛ばす。」と、往時の宴席風景が記されています。

日本の古代において、宴会は親睦を深めるというだけではなく、政治的な儀式や葬送儀礼、あるいは村落の祭礼としても大切なものでした。そして、文字による記録だけではなく、発掘調査で見つかることも多い焼き物が大量に廃棄されたあとには、かつての宴会を復元するうえで貴重な歴史の破片が潜んでいます。いま、世界各地で古代の饗宴がもっていた社会的な意味、文化的な特徴についての研究が活発となっています。ここでは日本古代の宴でたしなまれたであろう酒とそれをつくった可能性のある器について、紹介したいと思います。

古代酒の種類と造酒司 日本古代の酒は、10 世紀に編纂された

表 『延喜式』記載の酒(吉田 2015 を元に作成)

種類	原料				製成 酒量	説明
	蒸米	麴	水	酒		
御酒	1,000	400	900	—	800	天皇の御酒。様々な節会に用いられる最高級酒。
御井酒	1,000	400	600	—	400	御酒より加える水の量が少ない、夏の酒。
醴酒	40	20	—	30	90	短期間でつくる甘酒。
三種槽 1	500	100 +小麦萌100		500	500	正月節会用の三種槽の酒。麴・小麦萌(小麦の麦芽)を使う再成酒。梗米(うるちまい)だけではなく、糯米(もちごめ)、粟米(あわのうるちね)も用いる。
三種槽 2	糯米 500	100 +小麦萌100		500	500	
三種槽 3	糯米 500	100 +小麦萌100		500	500	
播槽	1,000	700	1,700		1,000	釀をすりつぶしたどろどろの甘い酒。
朝酒	1,000	400	900		800	雑給酒。短期製造。
熟酒	1,000	400	1,170		1,400	雑給酒。多量の水で時間をかけてつくる濃醇で辛口の酒。
白酒・黒酒	714	286	500		178.5 ×2	新嘗祭と大嘗祭において供される酒。
釈奠 醴斎	白米 粉末 180	90		清酒 50	200	「釈奠」(せきでん)とは旧暦春秋に孔子と弟子をまつる儀式。白米の「醴斎」と玄米の「齋斎」という二種類の酒を祭の四日前につくる。甘口。
齋斎	黒米 粉末 130	60		清酒 50	200	

単位:合(≒0.082989L)

『延喜式』等を手がかりとして、その種類と量が復元されています(表)。この研究成果によると、日本古代の酒は甘く、どろっとした酒であったとわかっています。

平安時代、宮中で用いられる酒や調味料をつくっていた造酒司についても、昭和 53 年(1978)の発掘調査では、酒を製造するための米がおさめられていた倉庫と考えられる平安時代前期の総柱建物が発見されるなど、謎が解けてきています。

造酒司出土大甕 古代や中世では酒の醸造に須恵器とよぶ焼き物の甕が用いられていました。考古学では貯蔵用の須恵器を甕や甕と呼んでいます。サイズが大きいものを甕と呼び分け、甕は貯蔵や醸造、染色など様々な用途で用いられました(木村 2018)。

古代・中世の酒蔵では、酒造用の甕を数十個ならべて、地面を掘りくぼめて据えつけていましたが、こうした造構は平安宮の造酒司ではまだみつかりません。ただ、

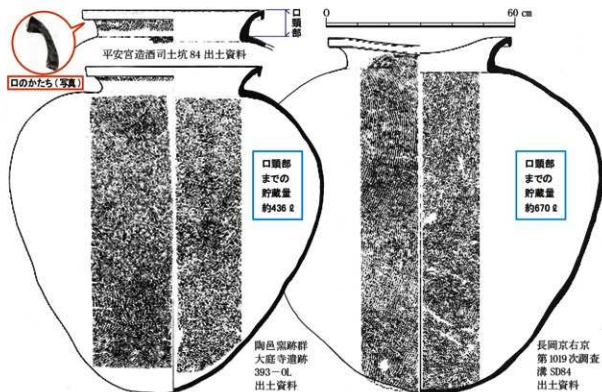


図 平安宮造酒司出土須恵器甕とその類例

酒を醸造した可能性がある甕の破片は2012年に行なわれた発掘調査で発見されています。この破片に注目してみましょう。

造酒司出土の須恵器甕は、口頸部が太く、外にひらき、口縁の部分が2cmほど帯状に垂下するといった形のもので、日本古代では粘土紐を用いて輪積み、あるいはロクロの回転力を利用して焼き物のかたちをつくるので、口径部は上からみると正円にちかい形状となります。破片でもある程度の円弧がわかれば、この特性を用いてコンパスと定規を使い、もとの口の部分の直径を復元することができます。造酒司から出土した甕は、復元すると口径57.4cm、かなり大きなものです。

類例を探す よく似たカタチ、同じサイズを、発掘調査で得られた膨大なデータから探していくと、この甕の産地と用法がわかってき

ます。口縁部の特徴は、「垂下状口縁」ともいいますが、日本古代でいちばんの焼き物の産地であった陶邑窯跡群（大阪府堺市・和泉市）で8世紀後半から9世紀中頃につくられた大甕と同じもので、造酒司の甕もおそらくここでつくられたものでしょう。

のこりの良い例は、長岡京跡でみつかっています。この資料は、口径58cm、器高112cm、胴部最大径114cmを測ります。この遺跡では酒造に関係するとみられる施設も検出されており、そこで使われていた須恵器甕でしょう。長岡京出土例は、口径のサイズが造酒司出土例とほぼわかりません。長岡京出土甕の容量は約670ℓであることがわかっていますが、造酒司出土例もほぼ同じ容量を湛えたことでしょう。日本古代では、このサイズの甕のことを大甕オホノカとよび、当時の五石（415ℓ）以上がはいり、酒

や酢をつくるのに用いられました。古代の酒造りは、容器の半分程度に蒸米や水、麴をいれて酒を醸造したと推測されていますが、表を参考とすると最高級酒であった御酒ミカヅケ、または品質の下がる雑給酒雑給酒である播磨ホロ、熟酒シユをつくるのによいサイズとなります。古代の酒については、まだまだ謎が多いのですが、焼き物の破片からわかることもあります。

造酒司跡は、京都市生涯学習総合センター（京都アスニー）で遺構標示がなされています。ぜひ足をお運びください。

（京都橋大学文学部 中久保辰夫）

<参考文献>

- 木村理恵 2018「大甕の変遷とその歴史的背景—古墳時代から近代まで—」『待兼山考古学論集Ⅲ—大阪大学考古学研究室 30周年記念論集—』大阪大学考古学研究室
- 吉田 元 2015『ものとの人間の文化史 172 酒』法政大学出版局