

南蛇井増光寺遺跡出土土器使用痕跡の再観察

洞口 正史・外山 政子・大木 紳一郎・有山 径世

群馬県教育委員会 高崎市榛名町史編さん室 (公財)群馬県埋蔵文化財調査事業団 ススコゲ研究会

- | | |
|-------------------------|-----------|
| 1. 使用痕跡観察の意義 | 3. 再観察の結果 |
| 2. 南蛇井増光寺遺跡出土土器使用痕跡の再観察 | 4. まとめ |

— 要 旨 —

原始・古代の食文化研究における調理方法の変遷や調理内容の復原へのアプローチとして、土器の使用痕跡の観察と、煮炊き実験を積み重ねた結果、スス・コゲの類型を特定し、調理内容物の性格（粘りけのあるものか、汁物かなど）を類推、解釈することが可能になってきている。こうした研究の深化にそって本県の資料について一連の観察・分析を行った。

今回は弥生時代後期の集落遺跡である富岡市南蛇井増光寺遺跡出土の資料について、再観察を行った。前報告においては、南蛇井増光寺遺跡のナベの使用痕跡を内容物の粘性度の違いを表すものとして7類型に分離した。今回は、内外面の使用痕跡の再観察により、主に「オキ火上転がし」「ナナメ吹きこぼれ」痕跡の確認と、蓋の使用確認を行った。オキ火上転がし痕跡は、多くのナベに認められ、安定した調理技術として存在したものと考えられた。ナナメ吹きこぼれ痕跡は明確に捉えることができなかった。蓋の使用痕跡は複数例を確認することができた。

キーワード

対象時代 弥生時代

対象地域 群馬県

研究対象 使用痕分析 スス・コゲ 炉 調理

1. 使用痕跡観察の意義

生活の様々なシーンにおいて使われた器類の使用痕跡は、またそのシーンに応じた様々な段階を示している。たとえば、一度のみ使われたものか、複数回使われたものか、炉の中心に置かれたか、サイドで被熱したかなど、実に多様な生活シーンを想定しなければならない。

同じような器形の土器であっても、用途と言う観点で捉え直すと、違いがあることは十分想定される。器の用途を、被熱によるスス・コゲ、酸化状況の観察からのみでは確定できないのは勿論である。そこで、私たちの研究グループでは、ある特定の痕跡がどの行為によって生じるかについて、土器表面の痕跡観察とともに、実験による検証と民族調査による検証結果をあわせて考えてゆく手法をとっている。科学的分析、中でも内側に付着する物質の分析による内容物の特定も望まれるところだが、こうした遺存はまことに希であり、未だ十分な成果を上げているとは言い難い。

したがって、今、生活実態、なかでも食文化について研究を進めようとするとき、煮炊きに使われたと想定される土器類の被熱痕跡を観察することをその一步として始めようとするものである。

先ほど述べたように、器に残された痕跡は生活シーンによって異なり、複雑で重層的となる。しかし、同じような器形において同じような被熱痕跡が確認できれば、あるいは異なった痕跡パターンが確認されれば、その生活シーンが確定できるだろうと考えている。

具体的には、使用施設、ナベの設置の仕方、火の扱い(加熱)技術(強火加熱か、とろ火加熱か、蒸らしを行ったか否か)、さらにはナベにおける細かな用途区分(炊飯用、おかげ調理用、湯沸かし用の区別)である。これらを解明できれば、当時の人々が抱いていた「良し」とする食感、好みをも推測できるのではないだろうか。現在各地の民族が好みとする食感(例えば東南アジアの人々の米の粘性に対する感覚として、基本的にパサパサを好むなど)は様々な歴史的経緯をたどって今に至っているであろう。あるとすれば、私たちが今好みとする米の味、食感(柔らかく粘性のつよいものを好む)もまた弥生時代以来 2000 年以上にわたって変化してきた結果と考えるべきだろう。作物の品種の多様性やその性質の変化も視野に入れながら、観察を進めたい。

以上のような観点から、今回は弥生時代後期樽式期の土器群のなかで、従来あるいは通常、報告書文中的表記によって「甕」という「器形」として認識されているものの全般を煮沸具としての機能名称として「ナベ」と呼び換えることとする。器形の特徴とともに生活具としての用途をも示すものとするためである。

なお、文中でしばしば「炊飯」という言葉を使っているが、これは「米」の飯のみを示していない。内容物の

特定については今後に期したいが、雑穀やムギ、マメなどを含めた菽穀類の煮炊きという意味合いと捉えていただきたい。

2. 南蛇井増光寺遺跡出土土器使用痕跡の再観察

(1) 前回の検討結果要点

私たちの研究グループでは、研究紀要 28 号において、富岡市南蛇井増光寺遺跡の弥生時代後期の土器と渋川市吹屋糀屋遺跡出土の古墳時代中期の土器について、使用痕跡の観察を行った。(洞口ほか 2010 以下「前稿」とする)

今回は、このうち南蛇井増光寺遺跡の弥生時代後期土器について、使用痕跡の再観察を行った結果を報告するが、その前提として、前回の観察によって導き出された結論を整理して示す。

なお、図中の「旧」は前稿における所見、「新」は今回の再観察による所見を示す。

観察結果 1 (加熱強度・・使い分け 1)

ナベ類の外面被熱痕跡の特徴からは、一様に強火加熱であると捉えられた。

かなり高い確率で外面胴部中位から下部に「スス酸化消失部」とよぶ赤化帯が回り、しかも幅広であることが特徴であった(42 点のうち 33 点、うち 2 点は二次被熱によって不明、その他 7 点は 2 リットル以下の小型器種)。

スス酸化消失が生じる経過は、実験によって以下のようにたどることができる。

まず胴部下部から中位にススが付着する。この段階では酸素供給が不完全で燃焼温度も高くない。いわゆる煙たい状況であろう。

さらに加熱を続け、酸素供給量をあげて酸化炎を生じさせる。この酸化炎が長時間器面にあたることによって、ススが再燃焼して消失し、さらに器面に赤化現象が生じる。赤化現象が幅広であることから、酸化炎が胴中位まで当たっていたと類推され、炎の低い弱火加熱ではなく、強火加熱との結論を得ている。

観察結果 2 (加熱回数)

複数回の使用痕跡が複合していることが確認できた。すなわち、外面胴上半から口縁部にかけてのスス付着状況から、多くのナベは繰り返し何度も使用されたことが推定できる。個別のナベを、何度火にかけたかを確定することはできないが、1 回限りの使用であるか、繰り返し使用されたものであるかは、外面胴上半から口縁部にかけてのスス付着状況を観察することによって判断可能である。

C14号住-33

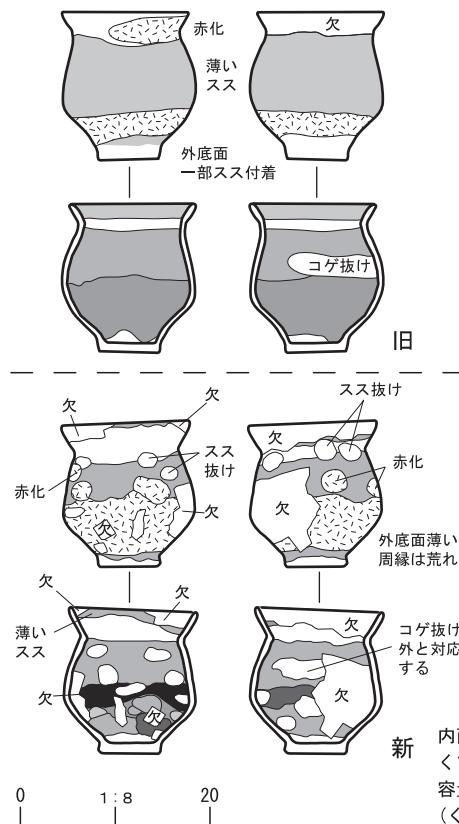
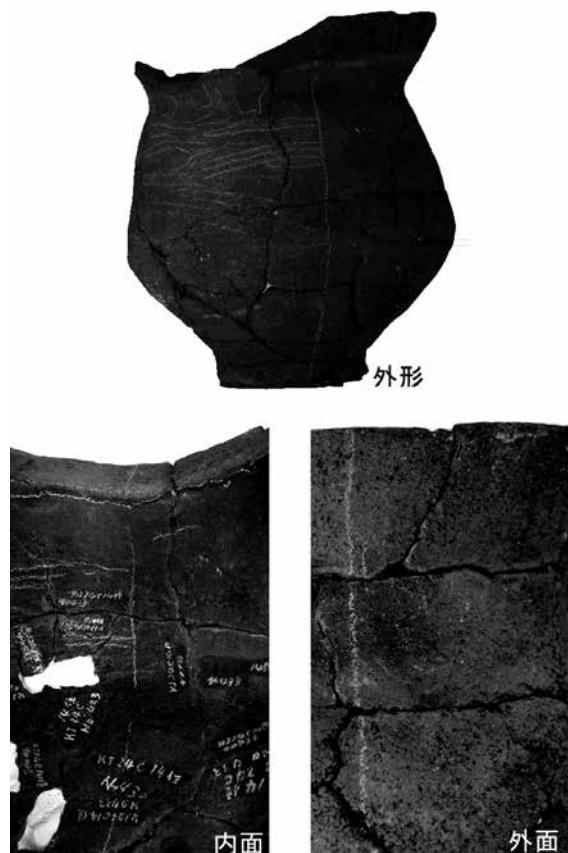


図1 南蛇井増光寺遺跡出土土器の再観察1 C14号住居跡-33



観察結果3（吹きこぼれの存在）

ナベには、しばしば吹きこぼれの痕跡が認められる。吹きこぼれには、ススの付着した器面を液体が流れ落ちて、ススを消したもの（白く痕跡がみられることから「白吹き」と略す）と、流れ落ちた後も加熱したことによって有機物を含む液体が焦げて黒い痕跡がのこったもの（「黒吹き」と略す）との2種があり、観察した土器には双方ともに認められている。

観察結果4（使用痕跡パターン・・使い分け2）

外面の被熱痕跡が明らかなナベ類の内面被熱痕跡は、その特徴から6（被熱痕跡の無いものを含めると7）パターンに分離できる。分離の基準となった特徴は内部のコゲの付着状況を示し、これらのパターンは内容物の粘性度に由来するものと考えられる。

A・B・C・Dタイプを煮炊き用、E・Fタイプを湯沸かし用と判断している。

その内容は以下のとくである。

コゲA：内面の強いコゲと円形のコゲ

コゲB：胴下部にコゲバンド・胴上位にもコゲ

コゲC：胴下部コゲの下端ラインが低いタイプ

コゲD：胴下部にうすいコゲバンド

コゲE：コゲ・ヨゴレが認められないもの

コゲF：うすいヨゴレが帯状

その他：使用痕跡なし

観察結果5（容量差・・作り分け）

同一の使い方を示す使用痕跡パターンのナベでは、容量によるグルーピングが可能であることがわかった。すなわち、調理をするためのナベを作る場合の基準の一つが、容量であると考えられる。（前稿 p88 グラフ1・4）

観察結果6（加熱施設との関連性）

弥生時代後期のナベ類は、炉のような施設の床に直置いて使用される。底部外面および底部周縁にススがみられないこと、内底面にコゲがつかないことから、このように判断できる。炉床から浮かせて、底部直下から加熱した場合は内外ともにスス・コゲ、あるいはスス酸化が確認できるはずである。

（2）再観察項目の追加とその意味

前回の検討以降の研究の進展により、いくつかの観察項目を追加する必要が生じた。詳細は以下に述べるが、「ナメ吹きこぼれ」と、それに密接な関係を持つと想定される「蓋」の存否に関する観察、及び「オキ火上転がし」に関する観察がそれである。また、これらの観察を行う上での攪乱要因となる、住居廃棄時等における二

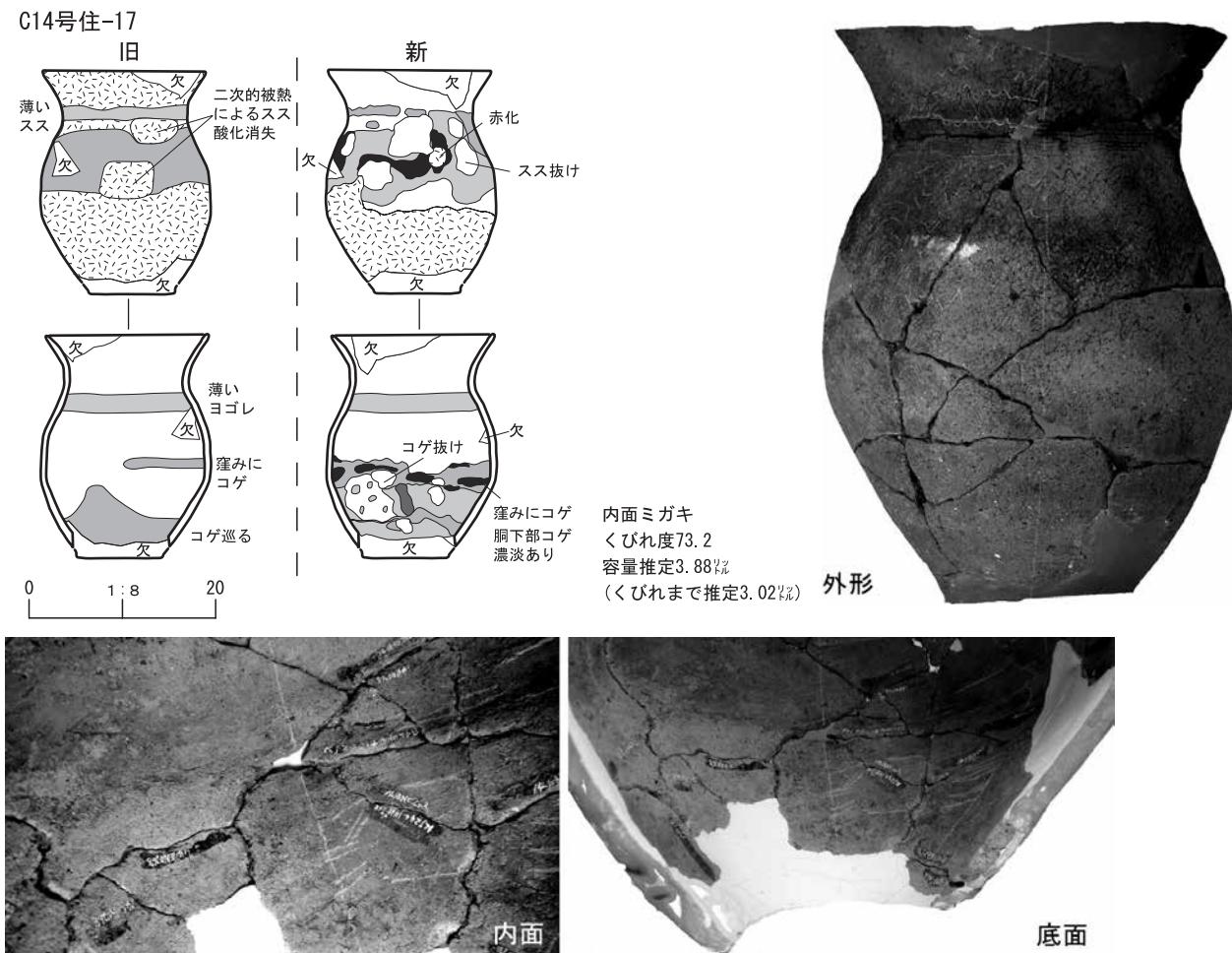


図2 南蛇井増光寺遺跡出土土器の再観察2 C14号住居跡-17

次被熱の状況を確認するため、従来行ってきた完形遺物の抽出観察ではなく、多種、多数の土器を出土している竪穴建物4棟について、器種を問わず、報告書掲載遺物のすべてを観察することにした。今回観察対象としたのは、南蛇井増光寺遺跡C区14号住居跡出土遺物（No.1-65）、同34号住居跡出土遺物（No.1-50）、同57号住居跡出土遺物（No.1-76）、同59号住居跡出土遺物（No.1-66）の計257点である。報告書掲載の器種分類によれば、甕114・台付甕16・壺42・鉢37・高坏または鉢1・有孔鉢8・蓋1・高坏27・器台2・ミニチュア土器2・紡錘車7となる。

①「ナナメ吹きこぼれ」痕跡の観察

近年、西日本の弥生時代前期から古墳時代前期にかけてのナベ類観察では「ナナメ吹きこぼれ」痕跡が明確になりつつある。この観察の中で「吹きこぼれ」と考えてきたこうした痕跡が、実は「吹きこぼした」痕跡ではないかとの仮説がたてられた。ナベを設置して加熱するとき、通常は内容物がこぼれないように、水平に設置することは間違いないであろう。私たちもそのイメージを

持って、ナベを水平に設置するという前提に観察を行ってきた。鉄製羽釜での炊飯経験などから見ても、吹き上がった内容物は、多くの場合、器面に対して垂直に流れ下るという様相が認められる。

ところが、実験考古学的な観察や、タイ東北部の民族調査事例によれば、ナベを傾けて湯を取り除く「湯取り法」という調理法があることが知られるようになった。湯取りは内容物（タイ東北部の場合は米であった）の水分調整に伴う作業であり、小さなナベの場合はお玉のようなスプーンを用いて、吹き上がった湯を取り、比較的大容量のナベの場合には、蓋を押さえながらナベを斜めに傾けて、湯をこぼす動作がみられる。この作業によってこぼされた湯が「ナナメ」に器面を洗う「白吹き」として、あるいはこれが再加熱された「黒吹き」として痕跡を遺すこととは充分納得がゆくであろう。

ナナメ吹きこぼれの痕跡が明確になれば、弥生時代後期樽式期の段階でも湯取り法のような調理が行われていたのではないか、との仮説をたてることができるだろう。長野県千曲市松原遺跡（弥生時代後期）や埼玉県熊谷市池上遺跡（弥生時代中期）でもこうした痕跡の確認が進

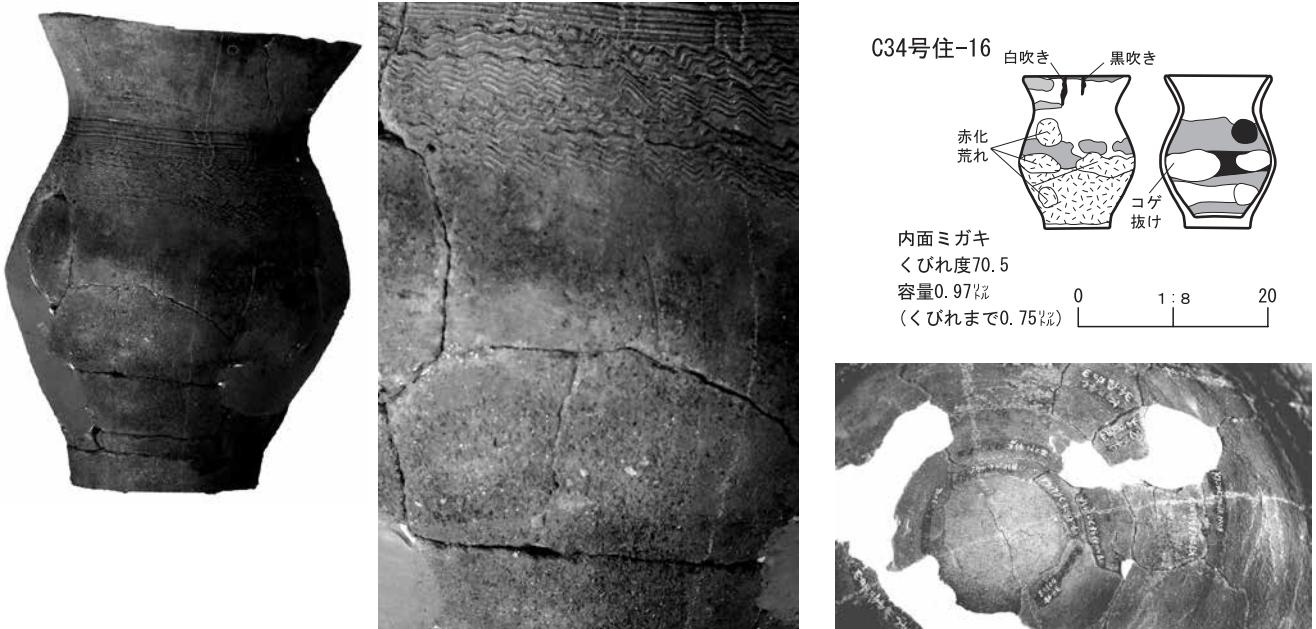


図3 南蛇井増光寺遺跡出土土器の再観察3 C34号住居跡-16

んでおり、南蛇井増光寺遺跡出土土器についてもさらに詳細な再観察が必要と考えられた。

②「蓋」の存在確認

前項にも関連するが、内容物が吹き上がったところでナベをナナメに傾けるとすれば、蓋で押さえる動作を想定した方が合理的である。煮炊き・湯沸かしには、効率的にもまたホコリや灰を防ぐためにも、蓋の有用性は高い。土製蓋の存在から、木製の蓋もあっただろうと考えられるが、出土品として確認された例は少ない。木製品は、最終的には燃料として利用され消滅するという経過も想定され、実物としての蓋を確認することは困難である。そこで、口縁部内側に残るススやコゲの観察により、リング状の痕跡が確認されれば、これが蓋の存在を示す可能性があると考える。

③「オキ火上転がし」の痕跡の有無

「オキ火上転がし」は、炎が当たらない胴上部から肩部に、円形や斑状のスス酸化消失がしばしば見受けられることから仮定された。炉などの加熱施設において、炎のある中心部ではなく、燃料がオキ（熾）火化した場所にナベを置き、ナベの底部や、特に側面に熱を加える調理技法の一つである。ナベの側面を加熱するためには、ナベを横に寝かせてオキ火の上に置くことが必要である。そして、横位のナベを何回か回転させることによって、側面全体の加熱が達成される。

オキ火上転がしは、当初、縄文土器における外面の被熱痕跡と内面の痕跡の対応から導き出された考え方で、粘性の高い、シチューのような動物性の油脂やタンパク質を含む食料の調理後の処理にあたって、コビリツキや

カビを除去するための方法を示す痕跡として提示されたものである。

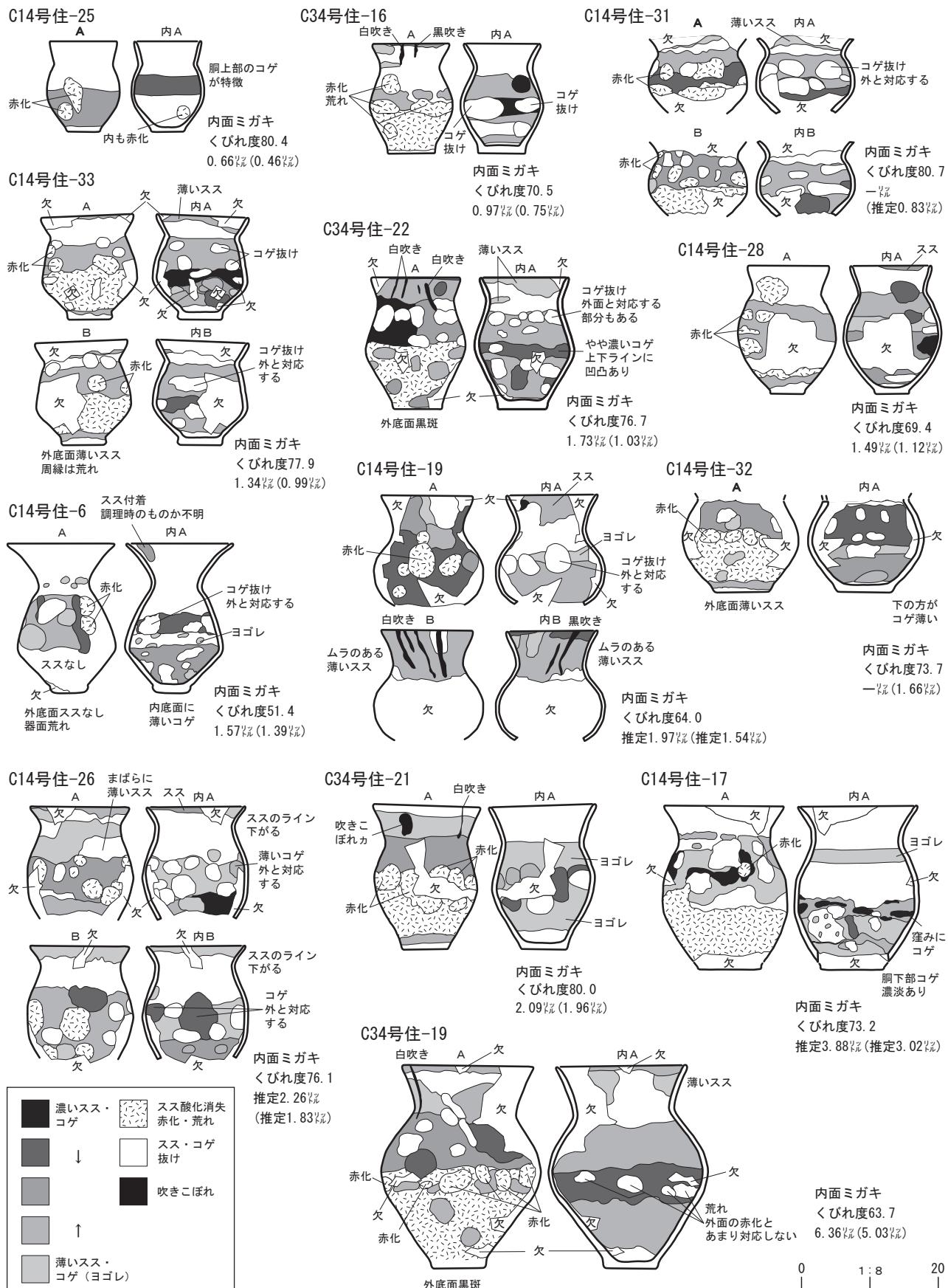
弥生時代のナベの観察においても、胴上部の円形スス酸化消失部分が内面のコゲに対応するという関係が見られるため、これもオキ火上に置かれた横位の土器を何回か回転させるような加熱の痕跡として考えられるに至った。私たちが前回の観察において、側面加熱痕跡として捉えていた中にも、オキ火上転がしを示す斑状の痕跡がある。

しかし、弥生土器におけるオキ火上転がしは、縄文土器のそれとは異なった意図を持った行為による痕跡も含むと考えられている。

当然のことながら、口縁の開きに対して身の深いナベでは、炉などの加熱施設で下部から炎を当てて加熱するだけでは、ナベ内の上下で料理のできあがりに差ができるてしまう。上部の内容物にまで十分な加熱を行おうすると、下部ではかなりコゲを生じる。逆に、下部のコゲが生じないように弱い加熱にとどめると、上半は十分な加熱を受けられない生煮え状態となる。単に火を引いたのみでは、上部に熱が充分回らないのである。

私たちになじみの深い、鉄羽釜に分厚い木の蓋を掛ける竈炊きの調理では、両方の中間状態を見極めて微妙な火加減を行い、さらに充分な蒸らしの過程を組み込んで、ほどよい炊きあがりを達成することになる。

こうした手間を掛けずに、身の深いナベの上下の内容物を均等に加熱するには、加熱途中でかき回すなどして上下の水分と熱分を均等にする方法が考えられる。そして、オキ火上転がしの痕跡から推測できる行為もまた、炊飯的な調理の最終段階において、加熱不足となるナベ上部を安定的に加熱するための調理技術として想定しう



※容量: ()内は「くびれから下」の容量を示す

図4 南蛇井増光寺遺跡出土土器の再観察4

る。

3. 再観察の結果

豊穴建物から出土するナベ類はしばしば二次被熱を受けていて、本来の痕跡が不明確なのではないかとも考えられている。しかし今回の観察では、明確な2次被熱を受けている出土品は少なく、これによって使用痕跡が打ち消されてしまう例はほとんど無かった。豊穴建物の廃棄に伴う行為等によって、二次被熱を受けることがあっても、使用痕跡が全く失われてしまうものでは無い。すべて観察できないのではなく、二次被熱による変化を想定しつつ、観察を進めることが必要である。

(1) 「ナナメ吹きこぼれ」痕跡の観察

前回提示した図中C59号住居跡-16（前稿p90）のナベ胴部には、比較的はっきりとした白吹きがナナメに認められている。また今回観察したナベのうちC34号住居跡-22・C14号住居跡-9にも吹きこぼれ痕跡が認められているが、口縁部からははっきりとナナメに下り込む吹きこぼれは見いだせなかった。ススの重層的な付着によって吹きこぼれ痕跡がススの下部に隠れてしまうような場合や、再加熱によって消滅してしまう場合もあるが今回の観察においては、南蛇井増光寺遺跡において、湯取りという調理法を想定することはできていない。

(2) 「蓋」の存在

蓋が残したと考えられる痕跡を数例確認することができた。C59号住居跡-16は口縁部外側に赤化が帯状に認められ、対応するかのように口縁部内側にナナメのコゲが回っている。コゲの下端は比較的シャープな輪郭を示す。次項で取り上げるオキ火利用の際の赤化とコゲと考えられる。コゲが口縁部に対して傾斜を示しているのも作業によって横倒し状態となり、蓋がそれに応じてずれた状態を推察できよう。図4で示したC14号住居跡-26・C14号住居跡-28・C34号住居跡-19・C34号住居跡-22は口縁内側端部にコゲやススが確認でき、木製を含む蓋の存在を示すものと考えられる。

(3) 「オキ火上転がし」の痕跡

今回の再観察に当たって、この項目に多くの時間を費やした。まず図1および2の新旧観察図の対比をみていただきたい。図1に示したC14号住居跡-33はB類型に分類している。前回はA面とB面を図化しているが、今回は両側面の観察図となっている点は注意していただきたい。口縁部までの容量を計測すると1.34リットル、頸部のくびれまでの容量を計測すると0.99リットルの小型ナベである。くびれ度は77.9で、くびれが弱いタイプである。内面はくびれ部から胴下部に薄いコゲがつき、最大径付近に帯状の濃いコゲがめぐる。コゲの下端ラインは上下して、水平にならない。胴上部にはコゲ抜けがあり、これが外面の赤化部と対応する。胴下部にもコゲが抜けたり、薄くなる部分がある。底部にはコゲがない。口縁部には先述の通りススが付着する。外面はくびれ部から胴上部に薄いススがつき、円形または不正形の赤化部や濃いススの付着が見られる。下部は全体的にスス酸化消失が顕著であり、底面には薄いススが付着し、底部直上にはススはないが器面が荒れている。

ここで問題となるのは内外の赤化やコゲ対応の表示の違いである。これほどの観察結果の違いがあつて良いものかと思われることであろう。しかし認識がないところに結果は生まれてこないという見本としてご寛恕願いたい。下段の写真に示したように、外面の被熱部分と相同的な内面位置にコゲ抜けが生じており、両者に対応関係があると確認できる。また口縁部内側にはうすいススがやや傾いて付着する。先に述べた蓋の痕跡とみられる。これは小型ナベで、大型ナベに比べると直接炎を受ける位置が高くて良さそうだが、くびれ部や頸部にみられるスス酸化消失部、およびそれに対応する内側のスス抜け状態は内容物の再加熱を思わせる。前回はコゲBと考えたが、コゲAに属するものである。

図2に示したC14号住居跡-17は容量3.88リットルの中型ナベで、くびれ度は73.2と弱めの数値を示している。コゲBに分類したものである。新旧の観察対比によれば、外面の胴中部から下部のスス酸化消失帯はほぼ同様だが、胴上部にかけての赤化やスス酸化消失がより細かく観察されている。胴上部から肩部・くびれ部にかけてのスス酸化消失・赤化があるが、内面には胴中位の強いコゲとコゲ抜けが観察されている。しかし、くびれ部内側にはヨゴレがぐるりと回っていて、ここまで内容物が及んでいたことの証拠と捉えられる。この場合はオキ火上にナベを横転させていたとは考えにくく、火の扱いにさらに細かな差異があると思われる。

図3に示したC34号住居跡-16はコゲBに属する。容量が0.97リットルの小型ナベである。くびれ度は70.5と弱めである。胴中位から下部にかけて幅広のスス酸化消失帯が回る。胴上部のくびれ部直下には、円形の赤化部と強い被熱による器面のアレが認められている。内面は頸部の高い位置までコゲが認められ、外面の被熱に対応した強い円形のコゲもみられる。また胴部中位ではコゲが抜けてしまう部分が観察できている。写真にも示したように、特に胴上部での被熱とスス酸化消失、これに対応した内面のコゲあるいはコゲ抜けという現象は、横転させて再加熱する行為があったと解釈できる。外面にあるオキ火の接触痕跡から、オキ火がまとまった大きな火ではなく、細かな火種の集合であることもわかる。

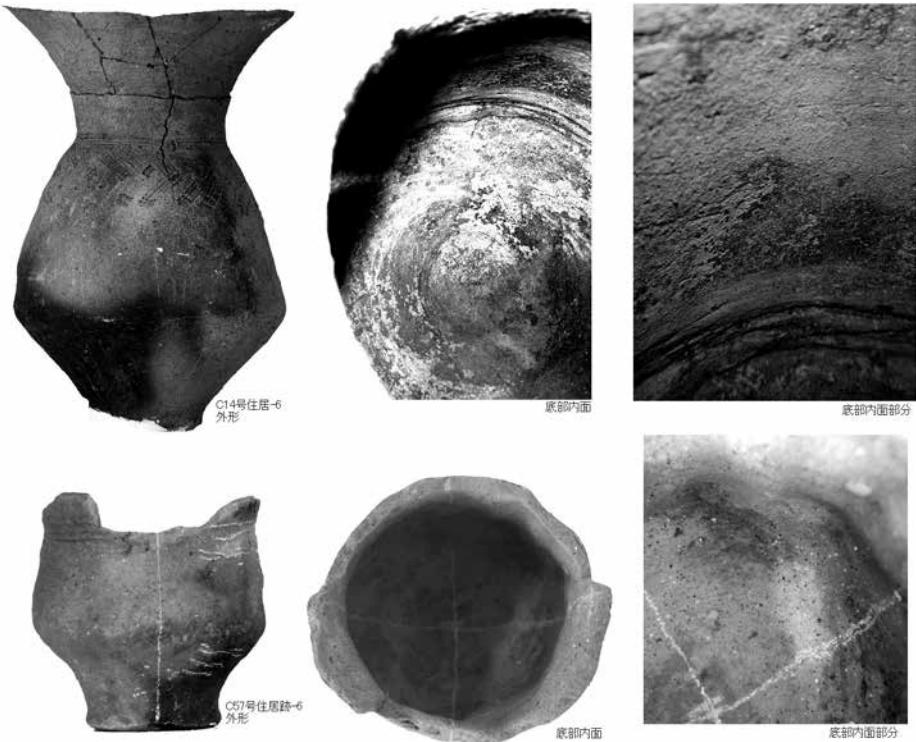


図5 壺形土器（上段 C14号住居跡-6）とミニチュア土器（下段 C57号住居跡-68）のスス・コゲ

今回観察して図化したナベ類を図4として提示した。容量順に並べている。容量とくびれ度の計測値は前回の図表にそろう。

使用痕跡をみると、今回の追加観察を反映して全体的に胴上部への被熱痕跡が顕著で、内面のコゲやコゲ抜けと称する痕跡も明確に対応している。炊飯作業に伴うオキ火上転がしのみでなく、おかげ調理に伴う痕跡や縄文土器と同じようにカビ防止などを含む行為をも想定しなければならないだろう。

これらの観察結果からオキ火上転がしの手法はかなり高い頻度で採用されていたと考えられる。

C34号住居跡-19は、前回の観察ではコゲEの湯沸かしとしたが、観察面をA B面にとったことにより明確な使用痕跡が確認できた。内面はくびれ部から胴上部に薄いコゲがめぐり、最大径近くにやや濃いコゲと円形のコゲ抜けが並ぶ。胴中位の外面上に円形の被熱痕跡が並び、内面のコゲがこれに対応する。したがってこのナベもコゲAに訂正したい。

なお、ほとんどのナベで外面胴下部に幅広のスス酸化消失帯が回っており、調理の基本が強火加熱であることは再確認できた。

4.まとめ

(1)「作り分けと使い分け」の問題を数値として指標化することはやはり困難であった。本来土器制作に際しては、できあがりのイメージがあって、制作するもので

あろう。これは、土器の規格性の存在からも明確である。用途と目的にそった器を制作していたとすれば、どこかにその違いを表示しているはずで、東南アジア、タイ東北部とラオスの少数民族「オイ族」の土器観察結果によれば、炊飯用とおかげ用の器には胴部の張りと頸部のくびれ度、口縁部の立ち方に違いが認められた。(小林2000)

この結果をうけて、前稿及び本稿においても使用痕跡と器形の数値化を探ったのであるが、いずれも有効な計測値を見いだすことはできていない。

南蛇井増光寺遺跡の弥生時代後期の「ナベ」類では容量分布数値の近接が目立ち、またくびれ度とプロポーションの違いからは、壺とナベ類とがにわかには分別し難いのである。

例えばC14号住居跡-6(図5)は、報告書によれば壺として認識される土器である。器形の特徴はくびれ度51.4で外面頸部下に施文があり、確かに壺と分類できる。しかし、外面胴下位は器面がアレで明確なスス酸化帯を確認できないが、内面には対応する位置にうすいコゲ(ヨゴレ)が幅広に認められる。胴上半にススと円形のスス酸化がみられる。内面のコゲは中位よりやや上に帶状にめぐる。この部分に外面と対応する円形の「コゲ抜け」がみられる。コゲBに分類され、ナベとして使っていることが明白である。口縁部外面のスス付着が強くないことから見て、使用回数は多くはないようである。

このように、コゲ類型とくびれ度など、器形特徴との相関が曖昧な場合がしばしばある。これは群馬県西部を中心とした樽式土器群における特有のあり方である可能性がある。さらに計測方法・計測値・計測箇所の精査を進めてみて再度検討する必要があると考えている。

一連の観察経験から見ると、壺とナベとの区分については、器形よりも胴部内面を磨く製作技術との相関が強いと考えられる。先のC14号住居跡-6も「壺」とされながら内面は磨かれている。内面磨きと「ナベ」の相関性はごく高いものとみて良い。前回の観察個体を再確認したところ41点のすべてに内面磨き技法が採用されていた。また、今回追加観察したナベ類(破片資料も含む)94点のうち内面磨き手法が採用されていたナベは82点であった。

のことから当該期のナベ類における製作意識として

磨き手法が重要な要素であったことが確認できた。また調理痕跡が不明確である土器においても、「ナベ」という認識で製作していたことが推定できよう。

(2) オキ火上転がし技法の確認ができた。さらには調理類型との相関関係が明確にできるかどうかが今後大きな課題であるが、現状では内面に明瞭な調理痕跡のみられるタイプとオキ火上転がし技法、あるいはオキ火利用がリンクするとみられる。

(3)「蓋」の存在と使用は、その痕跡からも確認できる。

(4) 湯取り法へのアプローチはナナメ吹きこぼれ痕跡が明確には捉えられなかったため、さらに観察と検討を行いたい。

(5) 図5の下段に示した土器はミニチュアのナベであるが、これにも明確に内面にこびりつきが確認できる。本来煮炊きや一般生活用具とされていないこれらの土器類にも、むしろ、であるからこそもう一つの使い方、用途が隠されていると考えるべきだろう。

(6) 弥生時代後期樽式期の加熱・調理技術は囲炉裏・炉の直置きと強火加熱であることが再確認できた。

前回は底部から口縁部まで遺存状態の良好なナベを抽出した。これは容量計測や各種計測値の信頼性を高めるためである。したがって、こうした観察の際に通常考慮されるべき、住居の形状・出土状況・出土位置等は特に記載しなかった。また、時期についても「弥生時代後期」の枠組で捉えている。

今回は、4棟の竪穴建物出土の出土遺物を一括資料として観察した。一括資料といつても必ずしも同時期性は保証されないが、全体傾向は捉えられた。4棟の所属時期は後期でも中葉から末期にわたるもので、むしろ時期差がある中での加熱調理技術比較に意味があると考えた。

4棟出土のナベ類は器形では胴部の張りやくびれの微妙な変化が認められ、弥生時代終末に属するナベ類は内面磨きがナデに変化する兆しが認められるが、ナベ類の加熱・調理痕跡に関しては遺構間で差異が認められなかつた。

このことは加熱・調理技術にとって以下の二点が重要な要素であることを示すであろう。

①ナベは平底である。

②加熱施設は従来の囲炉裏・炉である。

この結果、少なくとも弥生時代後期樽式の期間中には加熱・調理技術の変換は起きていないと言え、この時期の加熱技術として包括的に捉えられるとして良いだろう。各土器が所属する住居や時期区分に関わらずその生活技術、とりわけ加熱技術において大きな変化は認められないと判断できた。加熱・調理技術は囲炉裏・炉の直置きによる強火加熱が当該期の伝統であると言えよう。

おわりに

今回の研究ノートも4人のメンバーで取り組んだ。スコア研究会の他地域ワークショップに参加しつつ、新しい研究課題も見えてきたところである。今後の研究の深化を誓いたい。

いつもながら群馬県埋蔵文化財調査事業団の原雅信氏をはじめ、補助員の諸氏にはご支援いただき感謝に堪えない。また小林正史氏からは常に有益なご指導をいただいている。末文ながら記して感謝の意としたい。

参考文献

- 青木和明・飯島克己・若狭徹 「箱清水式と樽式土器」『弥生文化の研究』4 雄山閣出版 1987
- 北野博司・三河風子 1997 「東北・北海道における古代の土器焼成と土ナベ調理」『古代東北・北海道におけるモノ・人・文化交流の研究』科学研究費補助金・基盤研究（B）研究成果報告書（代表：辻秀人）東北学院大学文学部
- 北野博司・三河風子 2007 「東北・北海道における古代の土器焼成と土ナベ調理」『古代東北・北海道におけるモノ・ヒト・文化交流の研究』東北学院大学文学部
- 北野博司・三河風子・小此木真理 2008 「東北地方南部における古代の土鍋調理—福島県高木遺跡出土土器の分析から—」『歴史遺産研究』No.4 東北芸術工科大学歴史遺産学科
- 北野博司 2008 「東北地方の古代の土鍋に関する基礎的研究—6・7世紀の福島県中通り地域を中心として—」『吾々の考古学』和田晴吾先生還暦記念論集刊行会
- 群馬県埋蔵文化財調査事業団 1997 『南蛇井増光寺遺跡V』
- 小林正史 1991 「土器の器形と炭化物から見た先史時代の調理方法」『北陸古代土器研究』創刊号 北陸古代土器研究会
- 小林正史 1992 「煮沸実験に基づく先史時代の調理方法の研究」『北陸古代土器研究』第2号 北陸古代土器研究会
- 小林正史 1993 「稻作文化圏の伝統的土器作り技術」『古代文化』第45巻第11号 古代学協会
- 小林正史 1997 「炭化物からみた弥生時代の甕の作り分け」『北陸古代土器研究』第7号 北陸古代土器研究会
- 小林正史 1999 「煮焼き用土器の作り分けと使い分け—「道具としての土器」の分析—」『帝京大学山梨文化財研究所研究集会報告集2 食の復元—遺跡・遺物から何を読み取るか—』帝京大学山梨文化財研究所
- 小林正史 1999～2006 「土鍋のコゲから何がわかるか」1～11『石川考古』第255～289号 石川考古学研究会
- 小林正史・柳瀬昭彦 2002 「コゲとススからみた弥生時代の米の調理方法」『日本考古学』第13号 日本考古学協会
- 小林正史 2003 「使用痕跡からみた縄文・弥生土器による調理方法」『石川考古学研究会々誌』第46号 石川考古学研究会
- 小林正史・北野博司・島原弘征・西澤正晴・福島正和・村田淳 2006 「スス・コゲからみた東北地方古代の米の調理方法—岩手県二戸市上田面遺跡を中心として—」『日本考古学協会第72回総会研究発表要旨』日本考古学協会
- 小林正史 2007 「スス・コゲからみた炊飯用鍋とオカズ用鍋の識別—カリンガ土器の使用痕分析—」『国立歴史民俗博物館研究報告』第137集 国立歴史民俗博物館
- 小林正史・阿部昭典 2008 「縄文深鍋のスス・コゲからみた調理方法：胴下部コゲの形成過程を中心に」『新潟考古』第19号
- 小林正史 2008 「スス・コゲからみた縄文深鍋による調理方法」『縄文土器』総覧 縄文土器刊行委員会
- 小林正史 2008 「土器付着炭化物分析ースス・コゲからみた縄文深鉢による調理方法—」『縄文時代の考古学7 土器を読み取る—縄文土

器の情報ー』同成社

小林正史 2008 「古墳時代後期から古代の米蒸し調理」『芹沢長介先

生追悼 考古・民族・歴史学論集』六一書房

小林正史・鐘ヶ江賢二 2008 「スス・コゲからみた北部九州の弥生後
期～古墳初頭の深鍋による調理方法」『日本考古学協会第 74 回総会

研究発表要旨』日本考古学協会

滝沢規朗 2008 「古墳時代前期における甕の使用痕跡についての覚書

—新潟県北部の旧紫雲寺瀬周辺の反貫目遺跡・西川内南遺跡を中心
に—』『三面川流域の考古学』第 6 号

外山政子 1989 「群馬県地域の土師器甕について」『研究紀要』6

(財)群馬県埋蔵文化財調査事業団

外山政子 1990 「長根羽田倉遺跡の煮沸具の観察から—古墳時代を中
心にして—」『長根羽田倉遺跡』(財)群馬県埋蔵文化財調査事業団

外山政子 1991 「三ツ寺 II 遺跡のカマドと煮炊」『三ツ寺 II 遺跡』(財)
群馬県埋蔵文化財調査事業団

外山政子 1992 「炉からカマドか—もう一つのカマド構造について—」
『研究紀要 10』(財)群馬県埋蔵文化財調査事業団

外山政子 1992 「炉からカマドへ—古墳時代の食文化—」『助成研究
報告 2』味の素食の文化センター

中久保辰夫 2008 「設置地域における古墳時代中期の煮沸具」『待兼
山遺跡』IV 大阪大学埋蔵文化財調査委員会

仲田茂司 1989 「陸奥国における奈良時代土師器の地域性」『歴史』
第 27 輯 東北史学会

仲田茂司 1998 「東北・北海道における土師器甕使用方法の地域差—5
～7世紀を中心に—」『福島考古』第 39 号 福島考古学会

中野咲・市来真澄・森本徹 2009 「土器煮沸具に残されたスス・コゲ
等の分析」『讃良郡条里遺跡』IX (財)大阪府文化財センター

洞口正史・大木紳一郎・外山政子・有山徑世 2010 「土器の使用痕跡（ス
ス・コゲ）観察と調理方法復原へのアプローチ」『研究紀要 28』(財)

群馬県埋蔵文化財調査事業団

三河風子 2007 「古代の土鍋の使用方法—青森県八戸市地域のスス・
コゲ観察より—」『青森県考古学』第 15 号 青森県考古学会

吉田邦夫・西田泰民・宮尾亨・佐藤雅一 2006 「煮炊きしてできた土
器付着炭化物の科学分析」『日本考古学協会第 72 回総会研究発表要旨』
日本考古学協会