

その論拠とするところは、すべて遺構や遺物に如実に残されている。要は、その謎を解くか否かにかかっているだけである。

我々は、その謎を極めて除々にではあるが解明の努力をして来た。そして、その結果、中期が判れば、あとは応用問題で前期・早期と遡っても、後期・晩期と降っても容易に解けていくはずである。

本論では、その一部を断片的に紹介したにすぎないが、いずれ機会をみて系統的にその全貌を明らかにしていきたいと考えている。

(武藤雄六)

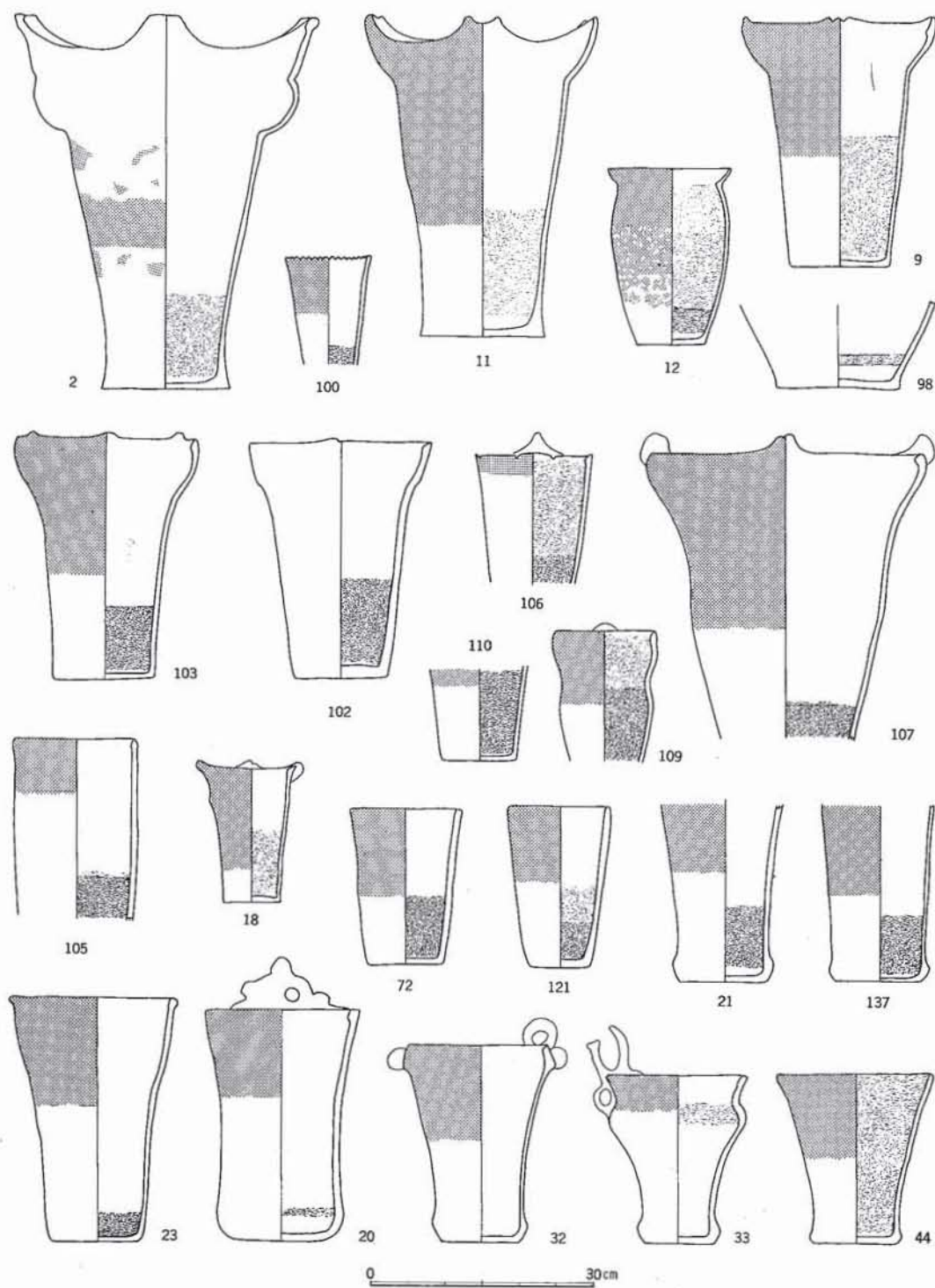
第4節 煤とお焦げ

土器といえどかくその器面を飾る文様にばかり眼を奪われ勝ちであるが、何よりも食物を煮炊きするのが土器本来の使命であるから、そのつもりになって見ると通常の深鉢形土器には煮炊きの跡を示す煤やお焦げがいっぱい付いている。しかも多少の個体差はあれ、外壁の煤けと内壁のお焦げの付き方は意外なほど規則的であるばかりか、両者は一体の関係にある。それは煮炊きの仕方、ひいてはその相手である食物の種類を推定するのに十分な手懸かりとなっている。個々の状態については報文中に記したので、比較的是っきり煤けとお焦げが残っているもの69点をここに図示してまとめ、簡単な考察を加えたいと思う。

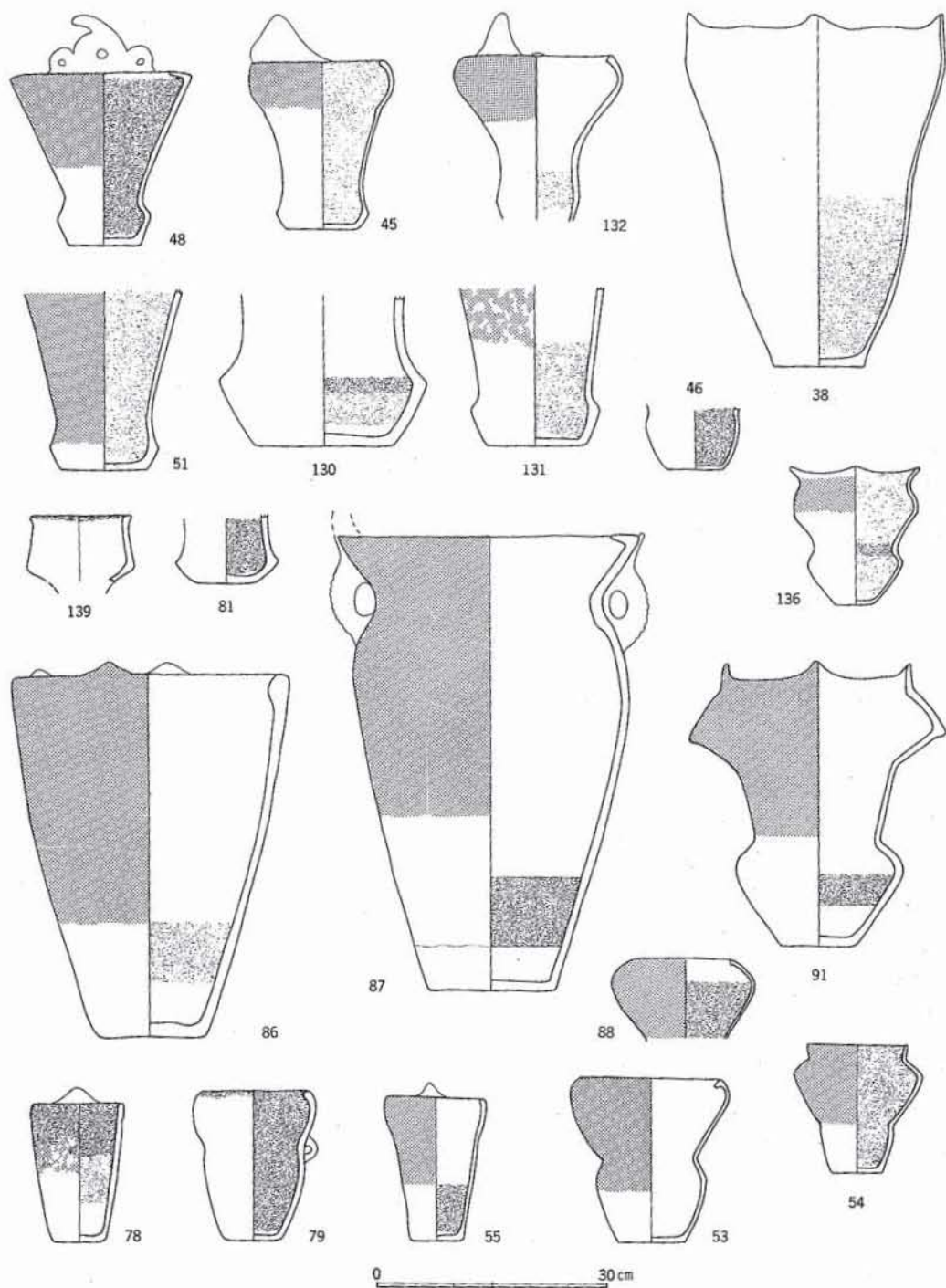
はじめに煤の付着は、総じて器体の上半部にあり、腰より下にはみられない。直接に煤と確かめられなくても、器体の上半部は黒～紫褐色の暗い色調なのに下半部は明かるい橙褐色～赤茶褐色をして対蹠的に分かれている場合、上半部は煤煙のしみつきによって暗色化したと見做してよいだろう。103・107・23・20・86・91などがそうである。外壁の煤けはほぼ一線を画しており、それはしばしば口縁の屈曲部や文様帯と一致する。33・45・132・91・186は前者、11・12・103・23・20・86・87が後者の例であり、特に横位の文様帯と素文部の区割は、煮炊きの仕方を予め承知したうえのことという感が強い。

次に焦付きは、内壁の下半部と全体と口縁部付近との三通りに見られ、23・46・149・96など例外はあっても底近くには付いて無い。最も多いのは下半部であり、ほぼ一線を画し、98や87あるいは91のように明瞭なバンド状をなす例もある。また103・102・86のように横帯文様の区画と、130・38・91・61のように腰部などのくびれと一致する場合がある。これらは6割を占め、残りの3割が内壁全体、1割が口縁付近の焦げ付きである。中には78・79のごとく、煮こぼれて口縁外壁にこびりついた例もある。

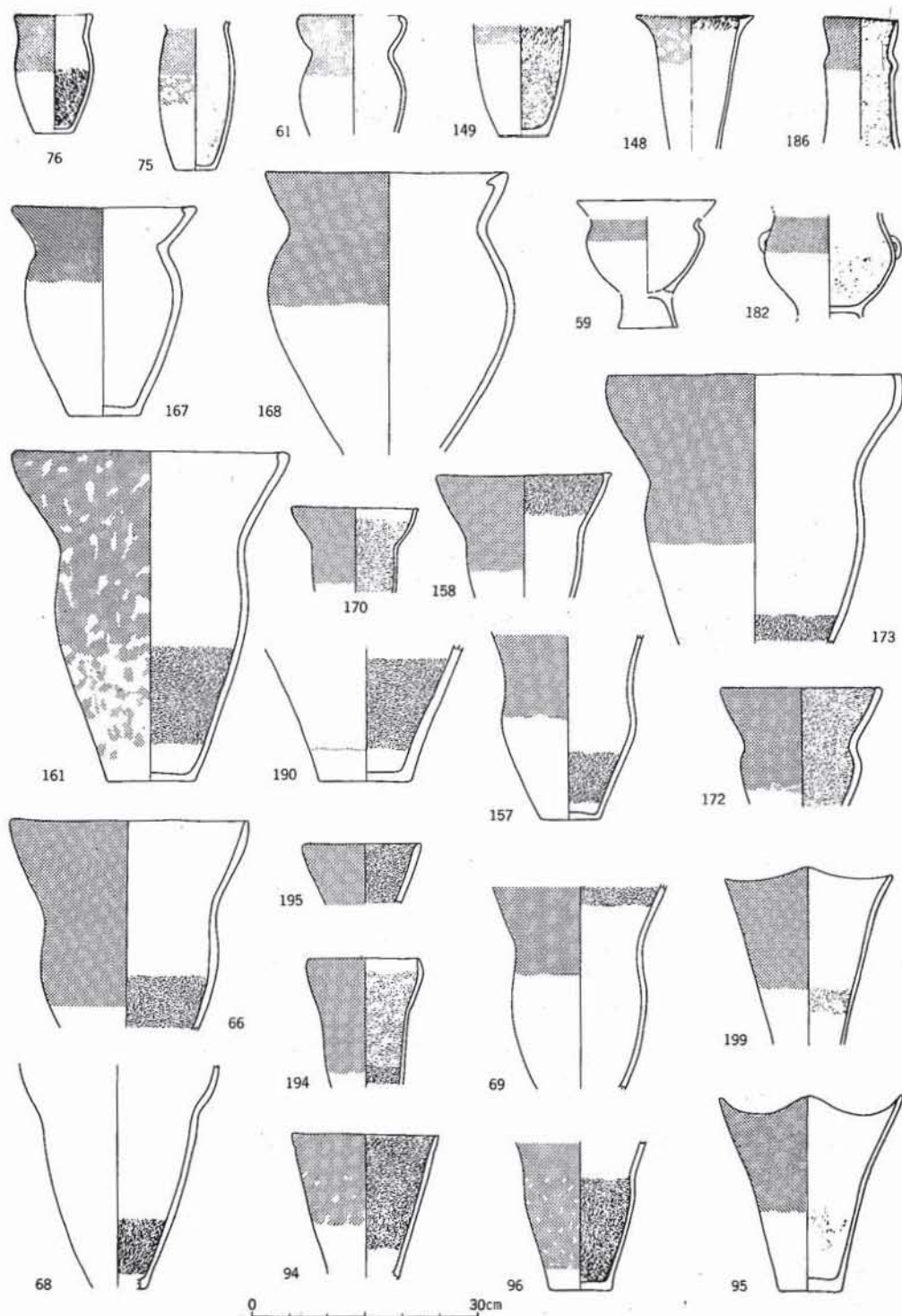
したがって過半数の深鉢は、外壁の上半部が煤け、内壁の下半部が焦げ付いており、基本的



第142図 九兵衛尾根，新道，藤内式土器の煤とお焦げ（1/9）



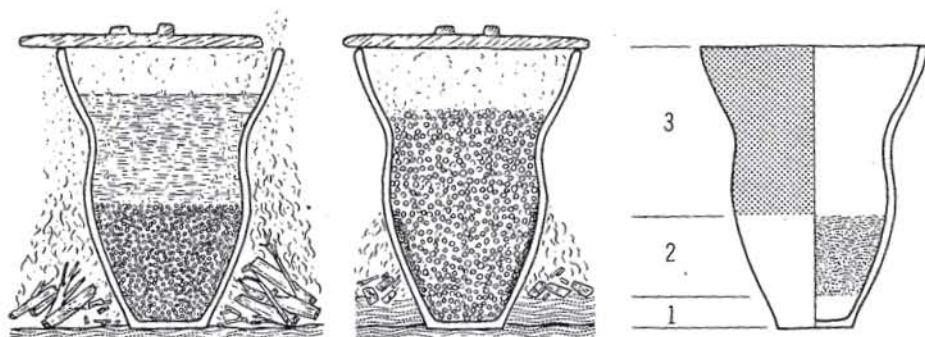
第143図 藤内，井戸尻式土器の煤とお焦げ（1/9）



第144図 曾利式土器の煤とお焦げ（1/9）

に両者は重ならず、互いに相反する関係にある。殊に72・131・86・55などのように、カッキリと一線を描いて内外の状態がちぐはぐなのを見ると、そこには紛れもなく煮炊きにおける炎と加熱作用の法則性が示されている。

かつて飯田市考古資料館で増野新切遺跡の中期後半の土器群を参観した時われわれは、非常に濃厚な煤とお焦げが歴然と分かれて付いている状態に驚き、なぜそうなるのか考え込んでしまった。しかしこうしたことはガスとアルミ鍋を使っている者には解らないだろう。農家で年配の主婦に教えてもらうのが最も確かである。



第145図 雑穀の炊き方と煤とお焦げの付き方

そこで模式的な例をとって実際の煮炊きを考えると挿図のようになる。深鉢の器壁は、原則的に3層に分かれる。1. 底部近くの焦げも煤もつかない部分。87や190のように外壁が色褪せたように白褐色を呈している場合がみられる。ここは火床に据えられ、煮炊きの前段ではオキの炎を受けて白っぽく熱せられるが、後段では灰にとり囲まれるから中身が焦げ付くほどにはならない。2. 内壁が焦げ付いた胴下半部。ここは煮炊きの後段で火を退いてからオキによってトロトロと蒸らされる。だから水気の無くなった内容物は焦げつき易く、外壁はオキの炎によって赤～橙褐色の二次焼成を受ける。3. 外壁が煤けている器体上半部。ここは煮炊き前段における赤い炎や煙の炭素粒が付着して煤ける。その段階では内に水分があるから焦げつかない。つまり、こうした煤とお焦げの在り方は、最初にパッパッと勢いよく火を焚き、後はオキによってトロトロとじっくり炊きあげるような煮炊法の結果にほかならない。

では、このような方法で煮炊きされる相手は何だろうか。それは雑穀類の他にあり得無い。最も手強いのはオオムギで、朝に麦飯を炊く時は前の晩にムギを先に炊いてえませておくという。アワ・キビの類や玄米も長時間トロ火にかけてカユに炊きあげるのが普通のやり方である。本来が熱しにくいかわりに冷めにくい土鍋は、こうした煮炊法にぴったりの機能を有するから、

縄文の土器も同様であろう。

そして、深鉢形土器の外壁上半と内壁下半とで相反する煤とお焦げの付き方は、時代を問わず縄文早期の尖底土器から弥生式土器に至るまで普遍的にみられる。それはとりもなおさず、雑穀の食生活に共通な痕跡であって、そうした視点からみると、早期から弥生時代まで深鉢の基本形態なんて大して変わらないのである。

さてそうすると、内壁が全体的に焦げているのや口縁付近に焦げつきがあるのはどう解釈すべきだろうか。これらの場合は外壁の煤けとお焦げが共存関係にあるから、火勢が強いうちに焦げつくようなグツグツとした煮方である。したがって中身は、汁物とか雑炊のようなものだろう。水分の蒸発につれて口唇から順に焦げつきが下がってゆくし、飯を炊くのとは異ってその量にもその時々でむらがあるから総じて全体にこびつきが発達する。またマメのように長時間かけて煮なければならないものは、うっかりすると焦げつかせてしまう。

以上のほかに、「茹でる」と「蒸す」とがある。イモ類などを茹でる場合にはあまり焦げ付くことはないだろう。蒸すのには蒸器という独特な形態が発達した。^{※38}を祖形として136・91・54がその正系であり、46・88・53がその亜流である。蒸器の焦げつき方はいろいろになっている。また台付甕も特別な煮炊用器であり、139・59・182など煤やこびりつきが認められる。

おしまいに、12は器形・胎土焼成・施文とも基本的に平安時代の甕と同等な土器であり、土器というものの時代を超えた不変性を示す一つの見本みたいな形態であるが、その煤けとお焦げの付き方もまた絶妙である。すなわち、外壁の煤と内壁のお焦げは3段階に分かれて、その濃淡の度合いがぴったりと一致しているのである。主食物の生態が、それを煮炊きする器の形態と、その施設である炉の形態を規定し、それらは農耕の発展に従って推移をとげる。煩雑な型式論をふりまわすよりも、これからは深鉢形土器本来の使命とその相手について考えていかなければならない時代である。

(小林公明)

註 ※武藤雄六「中期縄文土器の蒸器」 信濃17—7 昭40

徳岡幸雄「平出第三類A土器の編年の位置付けとその社会的背景」 信濃29—4 昭52