# 発掘！いにしえの愛知の食文化

～発掘調査結果で分かった食文化の変遷～

第4話

愛知県埋蔵文化財センターの協力による連載です。遺跡の発掘調査結果から分かる食文化の変遷について紹介します。

## 奈良・平安時代の食文化

奈良時代は平城京へ遷都した西暦710年に始まり、794年の平安京への遷都とともに平安時代へと移り変わります。平安時代は400年ほど続きますが、12世紀末の鎌倉幕府の成立によって終わりを迎えることになります。

### 1．木簡からみる愛知の産物

平城京や平安京からは、木の板に文字を書いた奈良・平安時代の「木簡（もっかん）」がたくさん出土しています。その中でも荷札木簡と呼ばれるものは、各地から京に税として納められた様々な品物に付けられていたもので、品目や量、産地が書かれました。その中には、当時の尾張国・三河国から来たものも知られています。

品目として多いのが米で、愛智郡、丹羽郡、碧海郡、加茂郡などの地名が見られます。中嶋郡（現在の稲沢市、一宮市のあたり）からは酒米としての米も納められていました。また、尾張国からの品物として荏油（エゴマ油）と書かれたものもあります。

農作物のほかに、海産物を納めていたことも知られています。佐久島、篠島、日間賀島を産地とするものとして、須須伎（スズキ）、佐米（サメ）、鯛、赤魚などの名が現れており、その多くは干物に加工して運ばれました。

古墳時代に始まった塩作りは奈良時代も続いていて、渥美郡や知多郡から塩が納められています。さらに、塩と魚、米を使った加工品として、海部郡からは「魚鮨」が納められていました。これは現在のなれずしに近いものと考えられています。

### 2．お碗・お皿の出現と発展

古墳時代、猿投窯（現在の名古屋市東部～刈谷市北部）では、それまでの土器と違い固く焼き締まった須恵器（すえき）の生産が始まり、個人用の食器がふつうに使われるようになりました。この頃の食器には、ふたとうつわがセットになった蓋坏（ふたつき）や高い脚の付いた高坏（たかつき）があります。

古墳時代が終わり、飛鳥時代の半ばごろになると、全体が丸みを帯びたお碗型の食器や、底に高台（こうだい）を付けたうつわが現れます。さらに、奈良時代に入る頃には平らなお皿が登場しました。奈良時代のお椀とお皿には高台の付くものと付かないものの両方がありましたが、平安時代に入って技術が進み、釉薬を用いた白っぽい灰釉陶器（かいゆうとうき）が焼かれるようになると、現代のお茶碗のような高台付きのお椀とお皿に統一されていきました。

一宮市　大毛池田遺跡
須恵器 無台碗 奈良時代

瀬戸市　上品野蟹川遺跡
灰釉陶器 碗 平安時代

豊明市　薬師ヶ根遺跡
灰釉陶器 皿 平安時代

### 3．古代の甕と中世の鍋のきざし

450年以上ある奈良・平安時代の間に、煮炊きに使われた「甕（かめ）」の形も変化していきます。平安時代の前半までの「甕」は、伊勢型、濃尾型、三河型など、地域による違いはありましたが、首がすぼまって口の部分が大きく開くのが共通しています。それに対して、平安時代の中頃から県内に現れる「清郷型鍋（せいごうがたなべ）」は、球のような胴部と鍔（つば）のように短く開いた口が特徴で、地域差が少なく、中世の「鍋」の形状に近づいたものでした。このように、食器や鍋の形が現代のものにだいぶ近づいてきたのが、奈良・平安という時代でした。

名古屋市
志賀公園遺跡
伊勢型甕
奈良時代

（公財）愛知県教育・スポーツ振興財団
愛知県埋蔵文化財センター
〒498-0017　愛知県弥富市前ケ須町野方802-24
TEL：0567-67-4163　FAX：0567-67-3054
HP　http://www.maibun.com　Twitter　https://twitter.com/aichi_maibun
Facebook　https://www.facebook.com/maibunaichi
愛知まいぶん



愛知県生涯学習推進センター情報誌
「まなびぃあいち」No.78（2023.4-5）より抜粋