

鎌倉～江戸時代の食文化

鎌倉時代になり武士の時代が始まってから、人々の往来も活発化し、商業も発達しました。東海地域のやきものの産地でも、時代と共に多種類の形が生まれ、大量に作られた商品は各地に運ばれました。まず、調理具に注目してみましょう。

1. すりばち

現代でも使われているあの調理具「擂鉢(すりばち)」は、それまでなかった画期的に便利な調理具として、産地の瀬戸窯では15世紀半ば、室町時代の終わり頃に作られ始めます。瞬く間に主力製品のひとつとなり、瀬戸・美濃窯では戦国期から江戸時代を通じて大量に作られ、主に関東方面にかけての地域に運ばれました。

あぐらをかいて抱えるような姿勢で使ったためでしょうか、テーブル上で調理する現代の擂鉢よりも底部の径は小さめです。西日本で主に流通していたのは硬く焼けた「備前擂鉢」。瀬戸・美濃窯の鉄釉擂鉢はやや軟質のつくりで、初期のものは特にすり目がまばら、使用によりさらに内側がすり減った擂鉢を出土資料によく見かけます。日々、豆味噌をすり潰したりしていたのでしょうか。



〔瀬戸市 桑下東窯跡〕
擂鉢 戦国時代

2. なべ・かま



〔清須市 清洲城下町遺跡〕
鉄釉陶器茶釜 戦国時代

鎌倉時代には使われていた鉄製の鍋は、鉄という素材が再利用可能なため、遺跡ではほとんど見つかることはありません。それでも鉄鍋を模倣して作られた土器や陶器の鍋の形からある程度は想像することができます。戦国期清須の城下には、内側にヒモ状のものを通す耳が付く半球形の内耳鍋をはじめ、羽付鍋、茶釜形の釜などがありました。

江戸時代になるとフライパンのように用いた浅い土器の鍋「焙烙(ほうろく)」が加わるなど様々な形が生まれ、煮る・炒(いる)などの用途別に道具を使い分け、調理法も多様になっていたことを示しています。



〔名古屋城三の丸遺跡〕
焙烙 江戸時代

3. 器のなかみは？

残念ながら料理そのものを直接知ることはできませんが、名古屋城三の丸遺跡のゴミ穴の土を調べると、コイやフナ、ウナギなど淡水魚ばかりでなく、マイワシやサンマ、タイ科、サバ属などの魚骨やマガキ、サザエ、アカガイ、ハマグリ、シジミなど貝類、スッポンやヤギかヒツジの骨などが見つかりました。こうした食材の一部から江戸時代武家屋敷の膳を想像してみてください。

それから、料理ではありませんが「白さたう 壱斤」と墨書(ぼくしょ)のある曲物(まげもの)容器が清須の外堀のあたりから出土しています。なかみは砂糖のようです。江戸時代より以前の16世紀代、まだ貴重な輸入品の白砂糖一斤(約 600g)が清須の城下町に運ばれていました。調味料というよりは特別な薬か菓子のような存在だったのでしょうか。



〔清須市 朝日西遺跡〕
曲物容器 戦国時代

4. おまけ

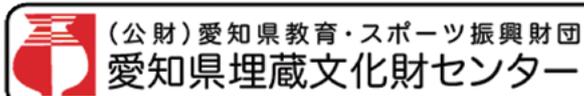
そして時代は明治に。いわゆる歯ブラシによる歯磨きの習慣が、衛生の観点から近代の西洋式軍隊の兵士にまず導入されました。

明治6年より軍施設が置かれた名古屋城の敷地では、牛骨やセルロイド製の柄の歯ブラシが出土しています。

食後もちょっと変わりましたよ。



〔名古屋城三の丸遺跡〕
歯ブラシ柄 近代



(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

愛知まいぶん

Facebook <https://www.facebook.com/maibunaichi>