

## 一つの破片から

## — 中世常滑焼と渥美焼 —

写真には、何かの破片が写っていますね。皆さん何に見えますか？

これは、土浦市内の遺跡で出土した陶器の破片で、両方とも大型の甕の胴体部分の破片です。よく見ると右側の赤茶色のものと、左側の灰色の2種類がありますが、これは、陶器を焼いた窯場の違いによるものです。赤茶色のものは常滑焼、灰色のほうは渥美焼の破片です。

両方とも、現在の愛知県の窯場で、常滑焼は名古屋から南に伸びる知多半島一帯、渥美焼は渥美半島先端にそれぞれ分布していました。渥美焼は鎌倉時代に生産が終了しますが、常滑焼は現在も窯場として続いています。現在見られる常滑焼のうち、われわれに身近な製品には、朱泥の急須や植木鉢などがあります。

常滑焼も渥美焼も、ロク口を使わずに紐状にした粘土を輪積みして形をつくり、装飾も少なく、表面に釉薬はかけないため、素朴な味わいを感じさせます。渥美焼は粘土が砂っぽくザラザラしており、常滑焼は成分に鉄を含み、赤茶けた色合いのものが多くあります。

常滑・渥美の両者とも、平安時代末期(12世紀)ころに生産を開始しますが、当初はお経を地中に埋める専用の入れ物や、火葬した骨を入れるための壺など、宗教色の強い特殊な器を生産していました。

鎌倉時代に入ると、作る器の種類は、壺・甕・すり鉢の3点にしばられます。それまでの宗教色の強い器は、常滑・渥美に代わり、釉薬をかけた瀬戸焼(愛知県)がその役割を果たすこととなります。同時期に生産を開始し

た常滑と渥美ですが、鎌倉時代半ばには渥美の生産が終了します。これは、吸水性などの点で常滑が優れていたため、渥美製品を駆逐したためと言われています。

壺と甕は、食糧などを蓄えるのに使います。特に陶器製の壺や甕は、液体を入れるのに適しているため、酒などの醸造や藍などの染物作りにも用いられました。鎌倉時代の歴史書『吾妻鏡』の建長4(1252)年の記事には、鎌倉の街中にある酒屋では1軒で1個しか壺を持つてはいけなさと定め、違反した壺3万7374個を壊したという記述があります。また国内の遺跡では、複数の甕が並んで据え付けられた状態で発見された事例もあります。これらから中世の東国では、常滑焼や渥美焼の壺や甕は、とても身近な貯蔵具であったことが分かります。なお、室町時代の後半に木製の樽の生産が始まると、陶器製の甕は徐々に少なくなります。

すり鉢は調理具です。固形物を粉末にすることで、きな粉などの粉食を可能にしました。なお、常滑焼のすり鉢の内面には卸し目は無く、室町時代の瀬戸焼になって初めて、現代に見られるように、櫛でひいたような卸し目がつきます。

何気ない破片にも、その破片が持つ歴史がこめられているものです。現在、市立博物館の展示室3に常滑焼や渥美焼の破片が展示されています。皆さん、ぜひ足をお運びください。

市立博物館(☎824・2928)



渥美焼 壺甕類

常滑焼 壺甕類