



発掘された古墳時代のカマド 石橋南遺跡(おおつ野)

カマドのある暮らし

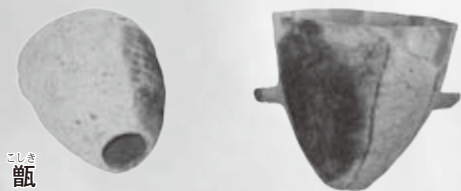
— 新しい台所の出現 —

私たち人間にとって、食べることは生きるための最も大切な行為です。今回は、食をつくる調理施設として、古代から使われてきたカマドを紹介します。

古墳時代中ごろの5世紀代、竪穴住居内の炊事施設に大きな変化が訪れます。それまでは、床を掘り窪めて火を炊いた「炬」で煮炊きを行っていましたが、このころ、新しい台所であるカマドが出現しました。カマドは、5世紀の前半に朝鮮半島から伝わったものです。市周辺では、5世紀の終わりのころから使われはじめ、その後、竪穴住居の炊事施設は、ほとんどがカマドになります。

カマドは、壁際に粘土などで作られ、煙が屋外へ排出される構造になっています。台所の場所が壁際になったことで居住空間が広がり、また、煙の屋外排出で、住居内の生活環境が良くなりました。市周辺のカマドは、砂質の粘土で作られています。平安時代には、甕などの大きな土器や瓦を、カマドの補強として使う例もみられます。カマド内の中には、甕を支える支脚が置かれました。支脚は土製で、円柱状のものが多く使われますが、高杯などの土器を利用することもあります。

カマドの普及により、蒸し器である甕が使われるようになりました。甕は底の抜けた筒状の土器で、中には把手の付けられたものもありました。使い方は、底に竹などで編んだ



左…形部遺跡(右刃)、右…石橋南遺跡

網代や布などを敷き、その上にコメなどの食材を入れます。それを水を入れた甕の上に掛けて蒸したと考えられます。古墳時代の甕は、素焼きの土器で作られていますが、奈良時代以降、窯で焼かれた須恵器の生産が増えると、甕も須恵器に変わります。須恵器の甕は、底にくつかの孔が開けられたものです。

カマドと甕の普及により、調理方法に変化がみられます。甕を用いない場合は、煮る(炊く)調理方法でしたが、甕は、蒸す調理方法を可能にしました。それまで主食であるコメは、甕で炊くことが多かったようですが、甕と甕を組み合わせて蒸す調理方法に変わりました。

最後に、カマドへの信仰についてみてみましょう。カマドは火を扱うところですから、神が存在するとされてきました。千葉県などでは、「竈神」と書かれた墨書土器が発見されています。カマドを守る神なのでしょう。そのためカマドの神に対する祭祀行為が行われ、特に平安時代にその痕跡が多くみられます。市内でも、カマドの中に、数点のお椀が逆さまに重ねられていた例が発見されています。これは、カマドを廃棄する際の祭祀行為と思われるかもしれません。

5世紀代に出現したカマドは、竪穴住居が作られなくなった平安時代後半以降も、建物の変化に合わせて形を変えながら近代まで使われました。

今回紹介したカマドに関する資料は、8月末まで上高津貝塚ふるさと歴史の広場にて展示します。ぜひご覧ください。

岡上高津貝塚ふるさと歴史の広場(☎826・7111)