

京都の陶磁器から食文化を考える

加 藤 雄 太

2021 8月

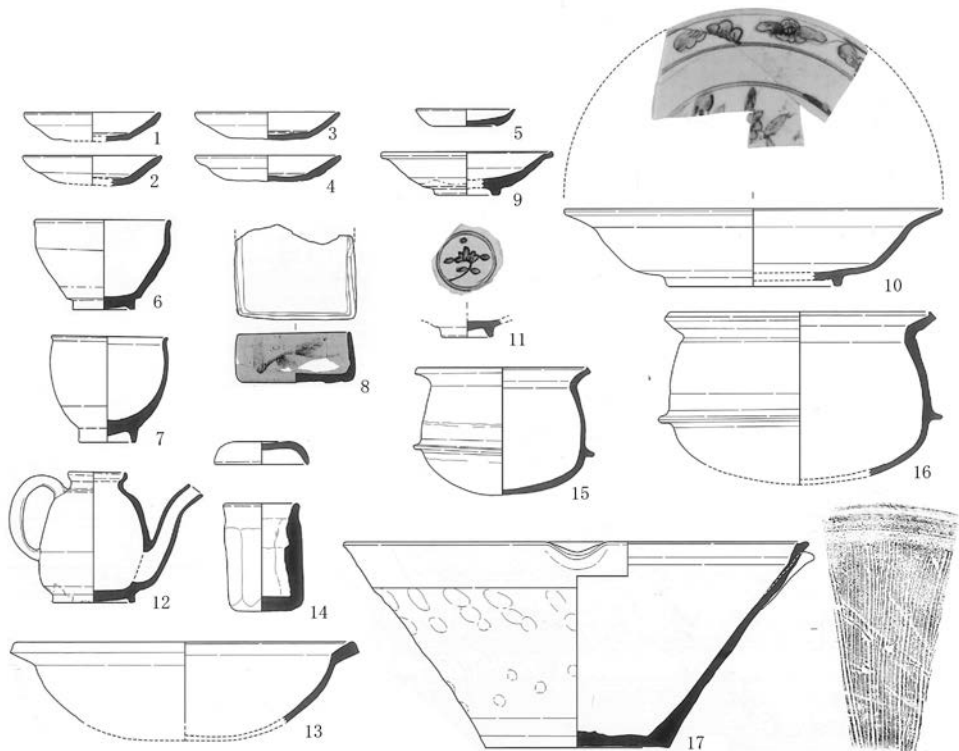
公益財団法人 京都府埋蔵文化財調査研究センター

京都の陶磁器から食文化を考える

加藤 雄太

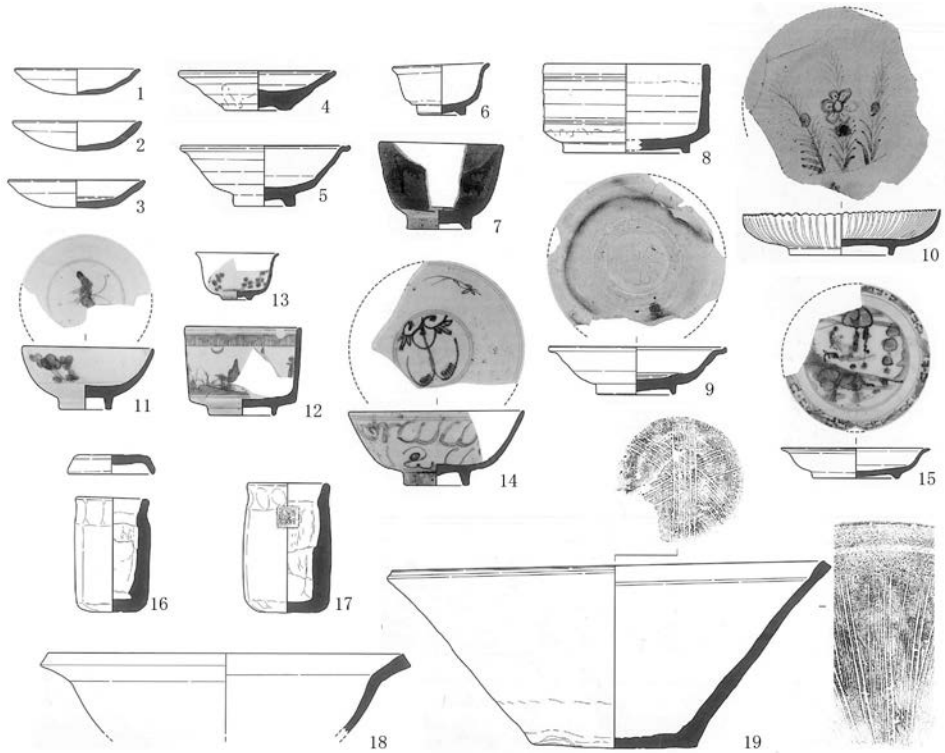
1. はじめに

本論は2019年12月に関西近世考古学研究会「近世町人の食文化」にて報告した内容を、再度検討し、内容を改めて、構築したものである。2019年の報告では町家と公家を比較検討していたが、両者の陶磁器の組成については大きな差異があるわけではないので、本論では省略し、町人地での事例を報告するに留めた。なお、公家資料に関しては拙稿(加藤2019)にある。



1-4:土師器 皿 5:瀬戸・美濃系 陶器 皿 6:瀬戸・美濃系 陶器 天目碗 7:肥前系 陶器 碗 8:瀬戸・美濃系 陶器 鉢 9:肥前系陶器 胎土目 10:中国 漳州窯系 皿 11:中国 漳州窯系 碗 12:瀬戸・美濃系 陶器 汁注 13:大和 炮烙 14:堺系 焼塩壺 15・16:大和 土師質 釜 17:丹波 播鉢

第1図 土壙1666出土遺物(S = 1 / 6)



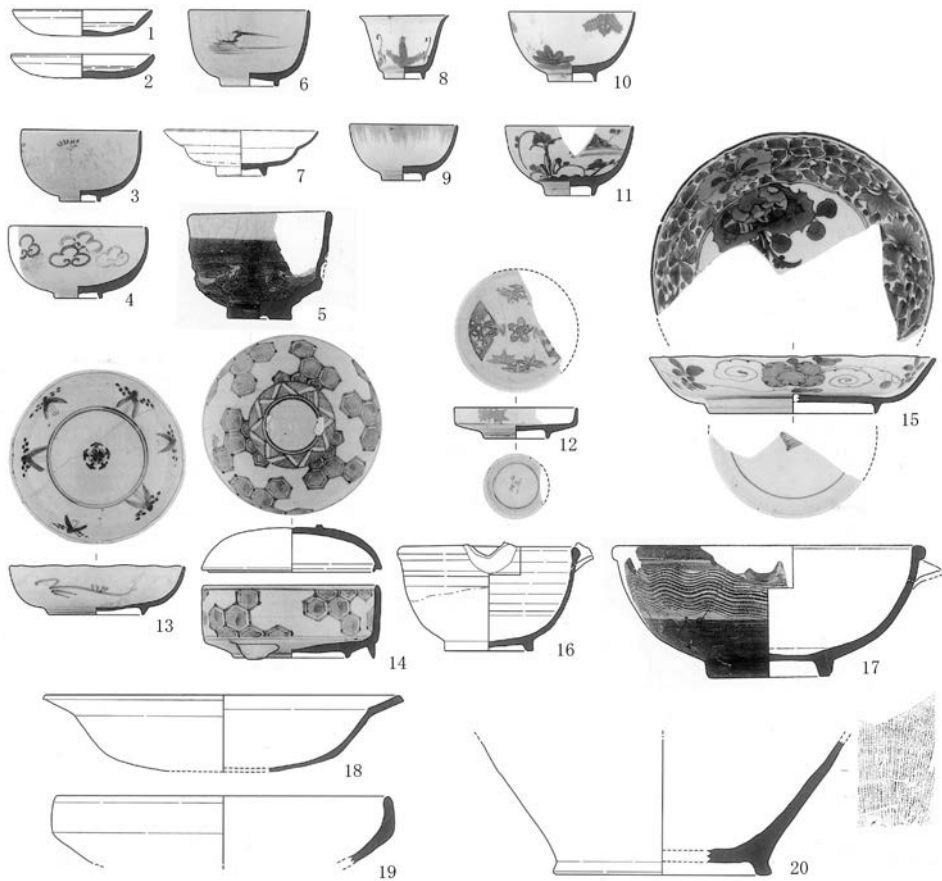
1～3:土師器 皿 4:肥前系 陶器 皿 5:肥前系 陶器 椀 6・7:瀬戸美濃系 陶器 碗 8:瀬戸美濃系 陶器 鉢 9・10:瀬戸美濃系 陶器 皿 11・12:肥前系 磁器 椀 13・14:中国 青花 椀 15:中国 青花 皿 16・17:堺系 焼塩壺 18:在地 炮烙 19:丹波 播鉢

第2図 土壙1027出土遺物(S = 1/6)

近世京都の町家の発掘調査事例はいくつかあるが、今回は平安京左京六条三坊五町(京都市埋蔵文化財研究所2005)の事例をとりあげたい。平安京左京六条三坊五町の調査では町家の近世陶磁器が豊富に報告されているだけでなく、遺構から出土した動物遺存体についても詳細な報告がなされていることから今回の検討を行う上で非常に有用であると判断した。平安京左京六条三坊五町は寛永17(1640)年まで遊里があったとされるが、以降は町家が形成され、川西九町組に属した。

2. 食膳具・調理具の組成変遷

食膳具・調理具を含めた近世京都の陶磁器様相の変化には17世紀半ばから受容される肥前磁器や18世紀後半ごろから出土量が増える京・信楽系陶器などが挙げられる。また、京都はその特殊性として18世紀以降も一定量の出土がみられる土師器皿のほか、菊御紋付の



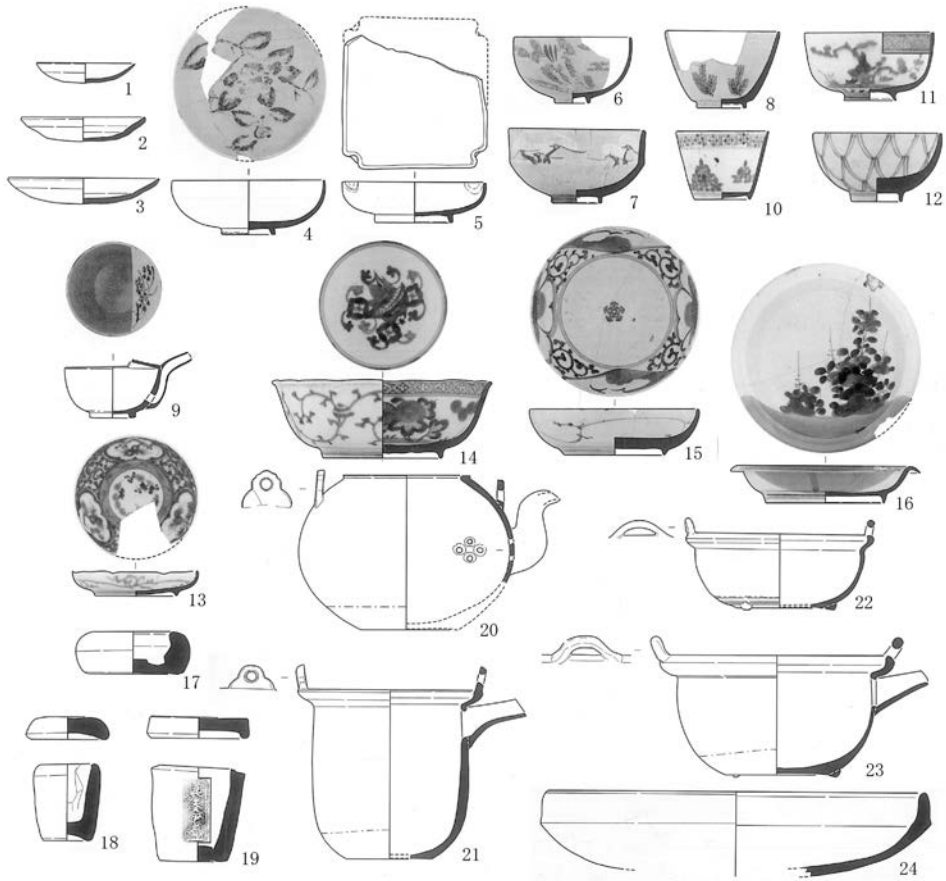
1・2:土師器 皿 3:京都 陶器 上絵 丸椀 4:京都 陶器 錆絵染付 丸椀 5:瀬戸・美濃系 陶器 椀 6:肥前系 陶器 京焼風 椀 7:肥前系 陶器 見込蛇ノ目釉剥 段皿 8:肥前系 磁器 コンニャク文 小杯 9:肥前系 磁器 雨降文 椀 10:肥前系 磁器 コンニャク文 椀 11:肥前系 磁器 梅樹文 椀 12:肥前系 磁器 コンニャク文 皿 13:肥前系 磁器 輪花 沢瀉文 皿14:肥前系 磁器 亀甲繫文 段重 15:肥前系 磁器 輪花 皿 16:瀬戸・美濃系 陶器 片口鉢 17:肥前系 陶器 片口鉢 18:伏見・深草 炮烙 19:伏見・深草 炮烙 20:信楽 播鉢

第3図 土壙1122出土遺物(S = 1 / 6)

染付といった禁裏とのかかわりを想起させる遺物の出土が捉えられるがこうした事例は京都に禁裏があったことと関係が深い。これに関しては新田和央の論考(新田2019)に詳細が示されている。

なお本論では繰り返しになるが町人の所有した陶磁器様相の変化と動物遺存体の変化を通して、近世の食文化を考えていくこととする。

土壙1666の出土遺物の年代は17世紀前半で、肥前磁器を含まない陶磁器や土師器の様相から1620年代頃が主体と考えられている。全体の9割を超える出土量の土師器皿の他は瀬戸美濃系陶器が多く、中国製磁器と肥前陶器が含まれる。瀬戸美濃の小皿、瀬戸美濃の鉢

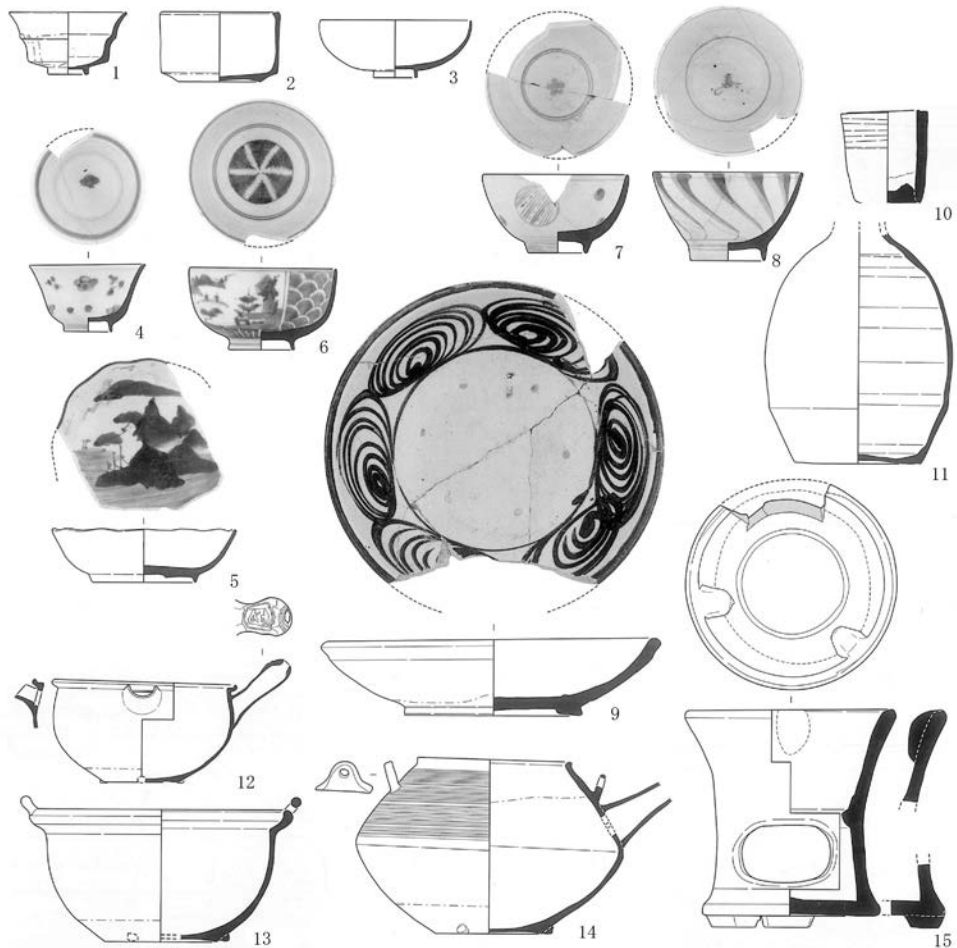


1~3:土師器 皿 4:京・信楽系 陶器 上絵 草花文 椀 5:京都 軟質施釉陶器 白化粧 皿 6:京・信楽系 陶器 上絵 草花文 椀 7:京・信楽系 陶器 白化粧錆絵 煎じ椀 8:京・信楽系 陶器 小杉椀 9:京・信楽系 陶器 汁注 10:肥前系 磁器 型紙刷 筒形椀 11:肥前系 磁器 草花文 椀 12:肥前系 磁器 二重網目文椀 13:肥前系 磁器 輪花 皿 14:肥前系 磁器 草花文 輪花鉢 15:肥前系 磁器 草花文 皿 16:肥前系 磁器 草花文 皿 17:伏見・深草 花塩壺 18:伏見・深草 焼塩壺 19:堺系「泉湊伊織」焼塩壺 20:京・信楽系 陶器 土瓶 21:京・信楽系 陶器 爛鍋 22:京・信楽系 陶器 鍋 23:京・信楽系 陶器 片口鍋 24:伏見・深草 炮烙

第4図 土壙820出土遺物(S = 1/6)

と肥前陶器の皿は食事に使用したと考えられる。陶器の椀は喫茶用か。中国製の椀は飯茶椀、大皿は取り分け用の皿として使用したか。調理具には大和型の炮烙と釜、焼塩壺と丹波の播鉢がみられる。

土壙1027の出土遺物の年代は17世紀前半から中頃、出土遺物組成の特徴は中国磁器が肥前磁器を上回ること、土師器皿が組成比3/4を超えることが挙げられる。瀬戸美濃陶器と肥前陶磁器、中国製磁器の割合は組成比9%程度を示し、それぞれ椀と皿が確認できる。小椀や、大振りで口径の広い中国製の磁器椀や皿、国産陶器の皿が見られる。肥前陶器の

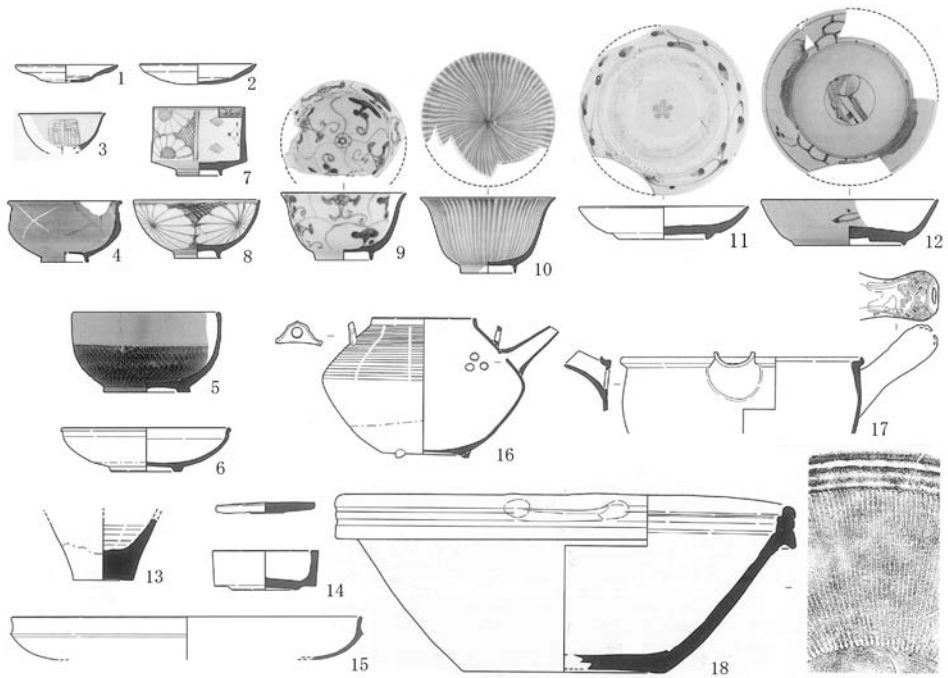


1:京都 陶器 椀 2:京・信楽系 陶器 蓋物 3:京・信楽系 陶器 平椀 4:瀬戸・美濃系 磁器 椀 5:肥前系 磁器 鉢 6:肥前系 磁器 椀 7:肥前系 磁器 椀 8:肥前系 磁器 椀 9:瀬戸・美濃系 陶器 鉄絵 大皿 10:堺系 焼塩壺 11:丹波 瓶 12:京・信楽系 陶器 行平 13:京・信楽系 陶器 鍋 14:京・信楽系 陶器 急須 15:伏見・深草 土師質 風炉

第5図 土壙403出土遺物(S = 1/6)

皿は多くみられる。調理具は炮烙鍋と丹波の挿鉢が出土している。

土壙1122の土師器や陶磁器類は18世紀前半代で、遺物組成の特徴は土師器皿の組成比が1/3程度に下がること、関西系などの京都・信楽を中心として生産された陶器類が出現することが挙げられる。粗製の肥前磁器や関西系の陶器類の普及が土師器皿の占めていた部分を相対的に減少させたと指摘されている。肥前磁器には椀と皿、蓋物、大皿があり、蓋物と大皿のこまやかな絵付けから比較的高級品であったことがうかがえる。陶器は瀬戸美濃、京都系、肥前の椀がある。調理具には肥前と瀬戸美濃の片口鉢がある。

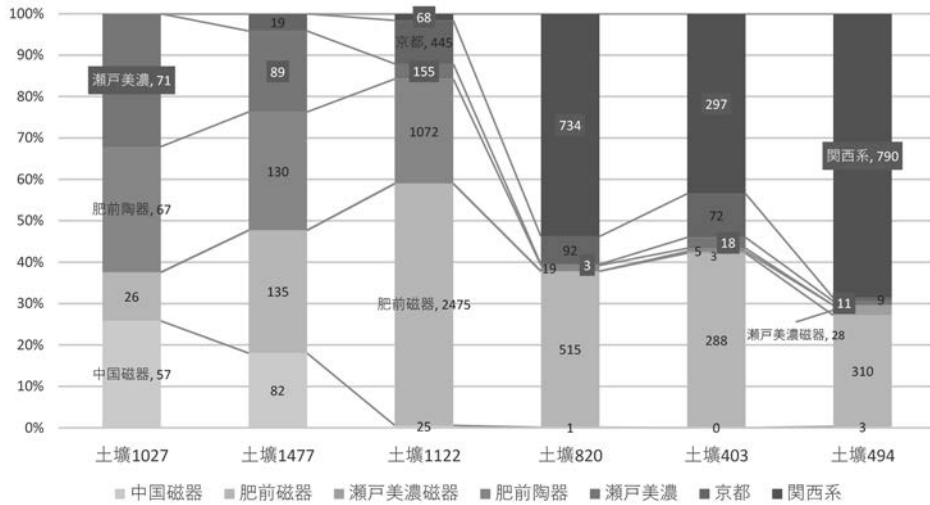


1・2:土師器 皿 3:中国 磁器 上絵 景德鎮系 煎茶碗 4:京・信楽系 陶器 イッチン描 小鉢 5:京・信楽系 陶器 鎧鉢6:京・信楽系 陶器 皿 7:肥前系 磁器 見込みコンニャク五弁花 碗 8:肥前系 磁器 菊花文 碗 9:瀬戸・美濃系 磁器 麗芝文 碗 10:瀬戸・美濃系 磁器 縞文 碗 11:肥前系 磁器 見込蛇ノ目釉 皿 12:肥前系か 磁器 蛇ノ目凹形高台 13:陶器 三官飴壺 14:土師質 蓋「浪速/桃州」花塩壺 15:在地 炮烙 16:京・信楽系 陶器 土瓶 17:京・信楽系 陶器 行平 18:堺・明石系 播鉢

第6図 土壙494出土遺物(S = 1/6)

土壙820の出土遺物の年代は18世紀後半である。土師器皿の組成比は減少し1/5ほどになる。関西系の陶器が3割を超え、磁器を含めた組成で最も多くなる。主な理由としては、碗皿類の肥前系陶器が減り、関西系陶器が増えたためとある。瀬戸・美濃系の陶器は出土量が減る。肥前磁器は碗と皿が出土し、碗には蓋物の望料碗が出現、筒形碗と鉢も一定量確認できる。鉢や皿、望料碗などは絵付けが丁寧で比較的高価であったと思われる。陶器は鉢が確認できるが、碗が主体で、皿の量は少なく、口径の広い平碗が一定量確認できる。調理具は肥前陶器から京・信楽系陶器に取り替わり、土瓶・鍋類が確認できる。

土壙403で出土した陶磁器は19世紀前半から中頃のものである。遺物の産地組成比では、土師器皿が1%台に、瀬戸・美濃の生産品は磁器の出現もあって増加するが、京・信楽系と肥前でおおよその組成が占められる。行平鍋や通い徳利が確認できる。磁器の筒型碗と小碗が一定量認められ、飲茶用かと思われる。望料碗や広東碗は飯碗か。陶器の平碗や磁器の鉢は菜用と思われる。土壙820と比較して高級食器の数が少ない。調理具が豊富で鍋などが複数個体みられることや、瀬戸美濃の馬の目大皿が5枚報告されている。土師質の



第7図 町屋出土の陶磁器の組成

涼炉は煎茶に用いたのだろう。

土壌494の出土遺物の組成中心は19世紀後半の幕末・明治初頭期のものである。産地組成比では、肥前系陶磁器が減じ、小型の施釉陶器類を関西系の製品が占めるようになる。磁器製品は碗と皿が主体で、陶器は碗と平碗が多く、鉢も確認できる。霊芝文の端反碗など近世後期以降によくみられる碗が出土しており、高価な食器もあまり見られない。中国製のいわゆる十錦手に位置づけられる上絵の小碗は飲茶用、これよりも大型の磁器の碗は飯碗として使用されたか。磁器の皿や陶器の平碗と鉢は向付として使用されたと思われる。福岡小倉の三官飴を入れた容器は上野焼である。

3. 町人地の陶磁器について

近世初頭の陶磁器組成は瀬戸・美濃系陶器と中国磁器が主体であったが、17世紀を通じて瀬戸・美濃系陶器も中国磁器も肥前の陶磁器に取って代われ、18世紀前半には陶磁器組成のほとんどが肥前の陶磁器によって構成されるようになる。また、このころから京焼の比率が増し、組成に京・信楽系陶器がみられるようになる。その後、碗皿のみならず鍋などの調理器具も肥前の陶器から京・信楽系陶器に入れ替わる。18世紀後半から19世紀半ばまでは肥前磁器と京・信楽系が陶磁器の組成の半分をそれぞれが占めていたが、19世紀後半には京・信楽系陶器が過半を占めるようになる。図はこのような組成の変化を積み立ててグラフにしたものである。また、グラフ化していないが、調理具の炮烙と鍋は17世紀前半では素焼きの大和型を所有していたが、18世紀には炮烙は深草が選択され、19世紀には津田の炮烙が出土する。搗鉢は確認できる限りでは丹波・信楽が多いが、19世紀には堺・

明石の播鉢と入れ替わっていく。

椀と皿・鉢類の主要品目に限ってみると、17世紀前半の土壙1666では椀が瀬戸美濃陶器と中国磁器、皿が瀬戸美濃と肥前陶器、中国磁器を主体する。17世紀中ごろの土壙1027は椀が瀬戸美濃陶器、肥前と中国磁器、皿が瀬戸美濃と肥前陶器、中国磁器を主体とする。18世紀前半の土壙1122では椀が瀬戸美濃と京・信楽系陶器、肥前磁器、皿が肥前陶磁器を主体とする。18世紀後半の土壙820以降は椀と皿は共に京・信楽系陶器、肥前磁器を中心に用いる。

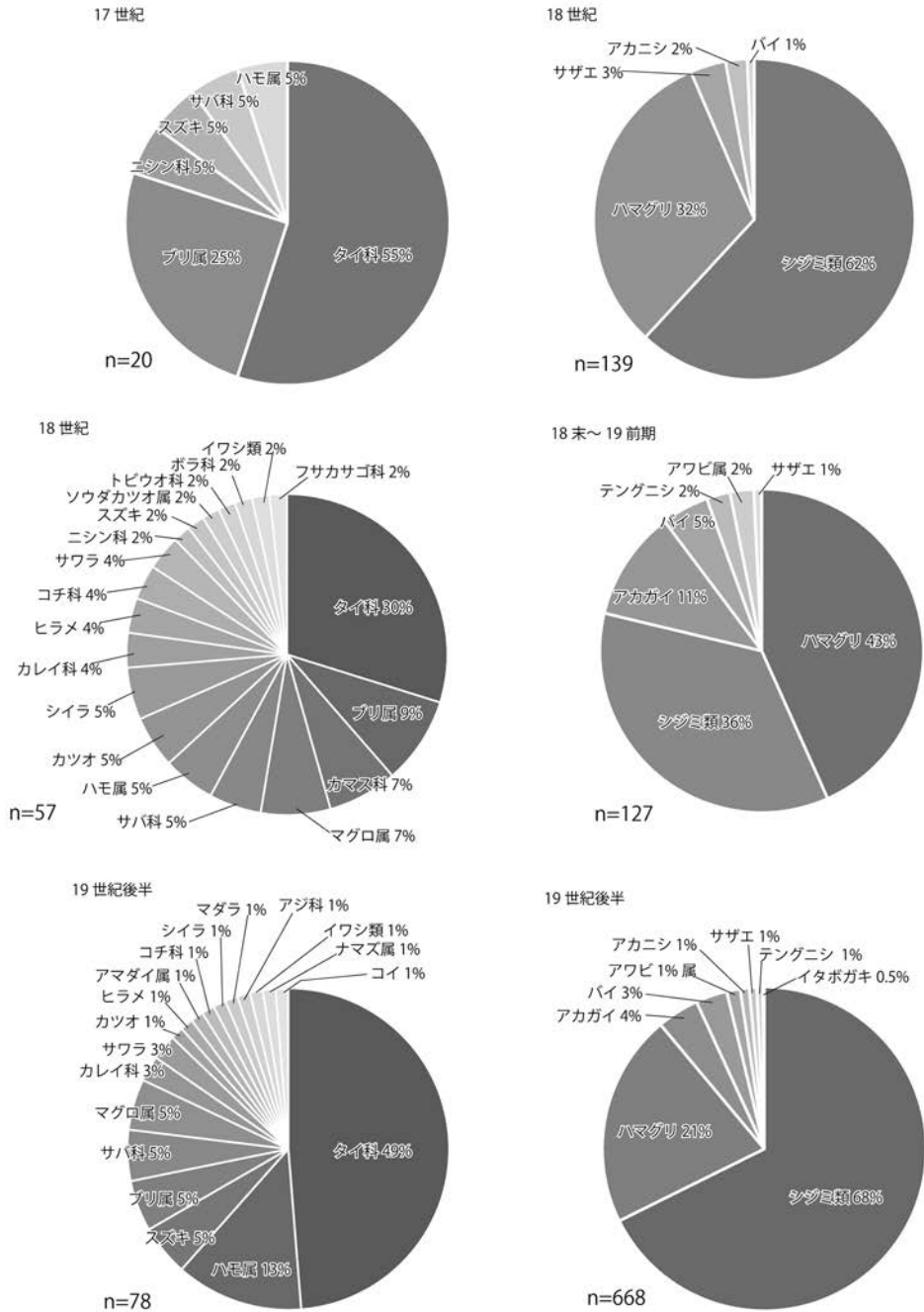
出土遺物には日常的な食事に用いる器や懐石など特別な場で用いる器が混在していると考えられる。また、器としては漆器、調理具としては鉄器も本来は存在したはずだが出土しておらず、全体の様相を知るにはいくらか情報が欠如していることを念頭に入れておきたい。

4 食物残滓について

平安京左京六条三坊五町の調査では遺構から出土した骨貝類の分析が行われている(丸山・北野・竜子2005、丸山・松井2005)。動物遺存体と共伴する遺物の年代からおおよその出土遺構の年代が示されており、これから組成についても検討できる。出土した魚骨や貝は調査地に住していた町人らが食した遺物であり、この検討からどのようなものを彼らが好んでいたのかが見えてくるだろう。

出土している魚骨・貝は第8図にまとめたとおりである。貝類は18世紀、18世末から19世紀前、19世紀後半に分けてグラフを作成している。母数は19世紀後半が他と比べて5倍近く差があることは留意したい。いずれの時期もシジミとハマグリが多数を占めている。また、時期を経るごとに多様な貝類を食している状況が確認できる。シジミ類に関しては、小型で多量に出てくることから味噌汁などの汁物の具材として多量に消費したものと考えられる。

魚骨は17世紀、18世紀、19世紀後半に分けてグラフを作成している。いずれの時期においてもタイ科が多く出土している。このほか17世紀にはブリ属が比較的多く食されている。18世紀には前代より多くの種類を食しており、19世紀後半にはハモ属の骨が多く見つかっている。比率に多少の変化がみられるが、貝類と同じように時代を経るにつれて多くの種類の魚を食していたであろうことが看取される。もっとも、魚類に関しては切り身で入手した可能性なども考えられることから、かならずしも当時の状況を詳らかにしているとは言えない。しかし、その上でも鯛などは骨が残存する状態で入手する機会が多かったのだと思われる。



第8図 町屋出土の脊椎動物と軟体動物

5. 文献資料の検討

上記のように考古資料と残存する動物遺存体をみてきたが、これらの特徴を文献上記録された献立などと、かかわるところがあるのかをみておきたい。もっとも、日常的な食事については不明なところが多く、これも限られた状況での判断を強いられる。

熊倉功夫による「千家茶会記にみる懐石」(熊倉2020)では懐石の献立がどのように展開したのが実際の記録から検討されており、これを大いに参照し、今回の陶磁器組成と魚骨貝類の状況とを合わせて考えたい。

17世紀半ばから後半にあたる千宗旦の懐石や同門四天王といわれた山田宗徧や藤村庸軒、官休庵一翁宗守らの懐石の記録からは主として鮓、鯛、鮭、鮎、蛤、サザエ、アワビが食されていることがわかる。^(注1)熊倉によると、このころの懐石は汁が二種であるが、三菜や四菜と種類があるらしい。

17世紀末からは「楽」や「瀬戸皿」「平鉢」など器の名称が記録されるようになる。魚貝は鯛、カツオ、アワビ、干し鱈などがたびたび記録されている。また、熊倉は向付と飯汁セットの関係が現れ、一汁三菜の定型化が進んでいることを指摘している。17世紀末に定式化、つまり懐石イメージが固まり、形になった懐石は元禄年間に『茶湯献立指南』が刊行されたように、こののち広く普及していくことになる。また、村井によると『茶湯献立指南』が出版される元禄期以降に料理本の出版例は増加する傾向にある(村井1979)という。料理本が出版される背景として料理を工夫することへの需要の高まりがあったと考えられよう。料理本出版の増加と、陶磁器の器種に鍋などの調理具が増加する18世紀以降の状況は、料理に関する関心の高まりを反映しているともみられる。出土資料に関しては従来通りの塩壺や炮烙鍋、播鉢に加えて新規に片口鉢や取手付鍋がこの時期にみられる。これらの陶器は金属製品の調理器具から市場を奪ったというよりも需要層が拡大したことによる供給増加の結果としてみた方がいだろう。

18世紀の前半においては鯛、カツオ、蛤がたびたび現れる。器には「織部」や「黄瀬戸」などが現れ、選択的にいわゆる桃山茶陶が用いられていたことがわかる。^(注3)ただしこの他に同時代的な「平椀」が用いられていることから、当たり前の事かもしれないが状況に合わせて器を使い分けて用いていたことが考えられる。

18世紀後半から末期においては鯛やハモ、赤貝、アワビが記録に現れる。^(注4)19世紀においても鯛がたびたび記録され、そのほかにハモ、エビ、マス、赤貝が記録されている。^(注5)熊倉によると一汁三菜で今日的なスタイルが確立していく時期なのだという。

こうしてみると鯛は継続して懐石に用いられた食材で、18世紀後半からハモもみられるようになる。貝は蛤が18世紀前半まで一程度見られ、それ以降は赤貝が出現する。懐石の

記録と発掘調査の成果をそのまま当てはめることはできないが、上記に挙げた魚貝は量の多少はあるが、発掘調査で動物遺存体として取り上げられていることがわかる。特に鯛は全時代を通じて用いられており、遺跡からも安定して出土していることから京都においては需要の高い魚であったと考えられる。こうした状況に関しては丸山が内陸にあたる京都では塩干物を日常の魚としていたこと、京都ではアカガイやハモ、赤い鯛を選択的に消費していたこと、京都まで運搬しても生きている生命力の強いハモが好まれたことを指摘している(丸山2013)。

嘉永年間に出版された『年中番菜録』は家庭料理のレシピ本で様々な食材の調理方法が紹介されている。このなかに蛤、蜆、鯛、鰯、鯛、鯨、鯖、鱈、鱈、飛魚、棒鱈などが挙げられている。懐石以外の食事でも様々な魚貝が食されていたことがわかる。この中で鯛は塩漬けや干した状態のものを使用する調理法が紹介されており、生ものをそのまま運搬することが難しかったのだろう。

6 おわりに

17世紀末の懐石の記録から器が記録されるようになる。懐石で献立のみならず、使用する器の価値が高まり、記録されるようになったのだろう。18世紀前半の出土資料から同時期の記録に記されていた平椀が確認できる。18世紀以降、関西では京焼系の器が広く出回るようになり、肥前磁器と京・信楽系陶器が器の大部分を占めるようになる。京都的な椀・皿は需要があったようで肥前陶器でも京焼風の陶器が積極的に生産されている。懐石における「器へのこだわり」が日常生活の「こだわり」を映しているともみれよう。器への関心の高まりが、京風の肥前陶器を作出する結果を生み出していったのではなかろうか。

また、生産から廃棄まである程度の時間差は生じるものの、19世紀の急須の出現は煎茶ブームが起こると時期を同じくする。涼炉や煎茶椀の出土量増加はこの文化の潮流としてとらえられるであろう。煎茶文化もとい文人趣味は中国の文化を意識した一種の教養主義であることから、この需要をみこして中華風の模様が国産磁器に描かれるようになることも第5図-8や第6図-9などから明らかであろう。

以上発掘調査の成果から食文化について考えてみたが、人々の創意工夫が物事の変化につながり、新たな風習を確立してゆく。器の在り方は使用する人々の生活の変化により変わるところもあるのだろう。今回の試みは非常に雑駁な試案にとどまってしまった。機会があれば、様々な事例を考慮して多角的な視野を以て検討をしてみたい。

(かとう・ゆうた=当調査研究センター調査課調査員)

- 注1 熊倉功夫2020『日本料理文化史 懐石を中心に』講談社学術文庫 pp.73-86
注2 前掲注1 pp.87-93
注3 前掲注1 pp.98-104
注4 前掲注1 pp.108-116
注5 前掲注1 pp.116-123

参考文献

- 加藤雄太 2019「京域の町人と公家の事例」『関西近世考古学研究 26 近世町人の食文化』関西近世考古学研究会
- 財団法人京都市埋蔵文化財研究所 2005『平安京左京六条三坊五町跡』京都市埋蔵文化財研究所発掘調査報告 2005-8
- 新田和央 2019「近世京都の酒器—公家と土師器皿—」『「近世考古学の提唱」五〇周年記念 近世の酒と宴』「近世考古学提唱」50周年記念研究大会実行委員会
- 丸山真史・北野信彦・竜子正彦 2005「出土した軟体動物遺存体」『平安京左京六条三坊五町跡』京都市埋蔵文化財研究所発掘調査報告 2005-8
- 丸山真史・松井章 2005「出土した脊椎動物遺存体」『平安京左京六条三坊五町跡』京都市埋蔵文化財研究所発掘調査報告 2005-8
- 熊倉功夫 2020『日本料理文化史 懐石を中心に』講談社学術文庫 本書第一部（第1章）に「千家茶会記にみる懐石」の節（第3節）がある。
- 村井康彦編 1979『京料理の歴史』シリーズ食文化の発見 4 柴田書店
- 丸山真史 2013「近世、京都の魚食文化の特徴—近世三都の魚貝類の比較を通じて—」『動物考古学』第30号
- 千馬源吾 1849『年中番菜録』豊兆樓