

都人の器生産

奈良時代、長屋王邸の宴会では多種の食材が用意されましたが、庶民の食事は質素なものでした。食事に使う食器には、土師器と須恵器と呼ぶ焼き物が利用されました。土師器は素焼きの土器で、米や稗^{ひえ}、菜物を盛る食器でした。須恵器は土師器より硬質で、水もれが少なく、酒や水を入れ、おかずを盛る食器でした。

素焼きの土師器は地面に簡便な穴を掘り、そこで焼かれたものですが、須恵器は丘陵や山の斜面に造られた窯で焼成されたもので、摂氏 1,100℃ 以上の高温^{かんげんえん}で還元炎焼成されます。使用する粘土も砂粒をなくすために水簸^{すいひ}（粘土を水に溶かして砂粒を沈殿させて取り除く）して、精良なものを用います。成形には轆轤^{ろくろ}を多用します。

須恵器生産は5世紀初めに朝鮮半島から伝わった技術で、古墳の副葬品としても利用されることが多く、装飾された壺や器台なども作られます。飛鳥時代になると、器種・器形に統一化が見られるようになります。古墳時代の須恵器は大阪府堺市を中心とした陶邑^{すえむら}で主に生産されましたが、その後、全国に生産地が広がっていきます。



篠窯最終段階の窯（篠西長尾5-6号窯）

窯場の場所を選ぶには、須恵器を焼成するための良質な粘土が採取できること、粘土をこねるための水があること、そして窯の燃料である薪を確保できること、消費地に近いことがその条件となります。

都が平安京に遷ると、

都に近い亀岡市^{しの}篠町で
都で使う大量の土器が
生産されました（篠窯
跡群）。

篠窯跡群は、京都市
内から京都縦貫自動車
道・国道9号線に乗り、
老ノ坂^{おいのさか}を越えたところ
にあります。篠窯跡群



篠窯跡群でつくられた器

は、8世紀中頃の丹波国府や国分寺に製品を供給する地方窯として
築られますが、長岡京や平安京に都が遷されると、飛躍的にその生
産量が増大します。平安時代前期にはその生産のピークを迎えまし
たが、11世紀の初めには終息を迎えます。この期間の間に東西約
3.5km・南北2kmの範囲に、総数百数十基の窯が築されました。

平安京へは、西山にある老ノ坂峠を越える陸路とともに、保津川・
桂川を利用した水路があります。重量のあるものは、船・筏を使っ
て平安京へ運ばれたと思われます。

さて、1回の窯の操業には多量の薪を必要とします。篠窯では、
各地点で多くの窯が同時に操業していたので、燃料の薪が不足して
しまいます。そのため、その地点の薪を伐採し尽くすと窯場をやや
離れた所に移動し、植生が回復するおよそ80～100年を経た後に
元の窯場に戻りました。

篠窯は、大消費地である平安京の貴族達が使用するために、高級
食器である施釉の単彩陶器（^{りょくゆうとうき}緑釉陶器）や特産品としてこね鉢^{はち}など
を生産し隆盛を誇りますが、11世紀になると、緑釉陶器は今の愛
知県の窯場へ、こね鉢は今の兵庫県の窯場へと生産の主体が移り、
篠窯は衰退していきました。

（水谷壽克）