

令和 3 年 6 月 4 日現在

機関番号：84604

研究種目：基盤研究(C) (一般)

研究期間：2018～2020

課題番号：18K01082

研究課題名(和文) 飛鳥時代・奈良時代の土器様式からみた日本古代の食具様式および食事法の復元的研究

研究課題名(英文) The reproductive study of the pattern of tableware and table manner from the pottery style of Asuka and Nara period

研究代表者

森川 実 (MORIKAWA, MINORU)

独立行政法人国立文化財機構奈良文化財研究所・都城発掘調査部・主任研究員

研究者番号：30393375

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 3,400,000円

研究成果の概要(和文)：本研究では、正倉院文書所載の食器の器名を整理し、それらを平城宮・京出土土器に対比することで、奈良時代後半の東大寺写経所(奉写一切経所)における食器構成の復元をおこなった。その結果、天平宝字年間(760年代)の東大寺写経所では、陶器(須恵器)5種類にくわえて筥(木製食器)の六器構成が用いられたことを明らかにした。

平城宮・京出土土器にかんしては計量的研究をおこない、従来の考古学的分類を参照しつつも、古代の食器分類との対照を図り、土師器・須恵器のそれぞれで椀2種・杯(つき)2～3種・盤(さら)1種を識別した。また、須恵器の大口径椀が古代の「麦椀」にあたることを実証し、その用法を明らかにした。

研究成果の学術的意義や社会的意義

古代の器物がどう呼ばれたかを復元する研究は先行研究が少なく、未知の部分がおおきい。しかし本研究は、先行研究の成果を更新しつつ、奈良時代における実用食器の分類を実証的に復元したという点において、重要な意義をもつものである。また、古代日本の食文化は、今日の「和食」の原型といえ、その形成過程を考えるときに、古代食膳具の研究は不可欠である。本研究では、奈良時代の食器の具体的な用途・用法を一部で明らかにするなど、一定の成果が上がった。つまり、食器構成から古代の食を再現することが、本研究によって少しずつ可能となってきたのである。

研究成果の概要(英文)：In this study, the author investigated the names of tableware seen in the documents of the Sutra copying office in Nara period(8th century), and divided them into Mari (ancient bowl), Tsuki(a tableware shallower than bowl), and Sara(ancient tray). It is appeared that the workers in the Sutra copying office of Todai-ji temple used 5 or 6 kinds of the utilitarian dishes to eat usual provide meal, including Sue and Haji ware.

The quantitative analysis of potteries unearthed from Heijo Palace site and capital sites(Nara period;8th century) revealed that the potteries can be classify 4 or 5 types, and they correspond to the ancient utilitarian dishes, such as Mari(Mugi-mari or Mizu-mari), Tsuki(Atumono-tsuki, Aemono-tsuki and Sio-tsuki), and Sara in ancient word. Besides, the author proved that large Sue bowl was used to eat noodle diet through the study of the documents and inked potteries unearthed from Heijo Palace site and Heijo capital sites.

研究分野：日本考古学

キーワード：食膳具 奈良時代 正倉院文書 東大寺写経所

様式 C - 19、F - 19 - 1、Z - 19 (共通)

1. 研究開始当初の背景

奈良時代の正倉院文書は、おもに東大寺写経所の事務書類からなる。その中には当時用いられたさまざまな器物の名前が多数見えており、土器の器名も数多く含まれるが、その先行研究は少ない。また、平城宮・京で出土する膨大な土器は、考古学者が考案した分類記載法によって整理・識別されているが、それらが古代における実用器種のどれにあたるかは、ほとんどの場合等閑視されている。例えば、正倉院文書には水碗や麦碗、片坏や窪坏という土器の名前が散見されるが、ほとんどの考古学者はこの事実を知らない。また、これらの器名が実際にどの土器を指すかは、先行研究が少ないこともあり、必ずしも明らかでない。つまり、土器を真の意味で古代の生活用具としてとらえ直すために、古器名研究と考古学的手法に基づく土器研究との融合が必要であると考えられた。

2. 研究の目的

正倉院文書や平城宮・京出土木簡から垣間見える奈良時代の食文化は、多くの要素が現代へとつながっており、いわば「和食」の原型といってもよい。和食のルーツを探るという観点にもとづく古代食文化の研究は、きわめて今日的な課題であるといえよう。そして、古代食膳具の研究は、当時の食文化における物質的側面の研究として、その意義が小さくなることはない、といえるであろう。

しかし正倉院文書に見える古代食膳具の研究は、一部の先行研究(田中 1966・西 1978)をのぞけばこれまで低調であったといえる。正倉院文書に見えるさまざまな器物の種類と員数にかんする研究はなお不十分であるし、土器の考古学的研究は、これら正倉院文書所載土器との対比をあまり重視せずに進展してきている。つまり奈良時代の古器名研究は、文字史料および考古資料が十分に豊富であるにもかかわらず、今なお不十分である。したがって、古器名研究と考古学的手法に基づく土器研究とを一定以上の水準において融合させることは、そのみでも十分に価値があるといえる。しかもそのうえ、どちらか一方のみの研究では決して明らかにできない事実が、本研究によって判明するかもしれない。このような目論見もあって、本研究では正倉院文書とそこに見える器名の研究が、研究の手段としてとくに重要であり、ときにはそれ自体が目的となる場合もあった。

ところで食文化は、単に食材とその調理加工の方法のみで構成されているのではなく、食物をどのように食するかという、食器・食具とその用法によっても特徴づけられる。したがって、古代の食生活は、食材や調理法とともに、食膳具(食器・食具)の構成や用法も一緒に再現されなければならない。そしてこのとき、土器は古代の器名どおりに識別できるのがよく、そのためには正倉院文書所載土器の整理分析が必ずともなうことになる。その具体的な目的は、土器を土器としてでなく、古代の食膳具としてとらえ直すために、古代における食器のヴァリエティを明らかにすること、といえる。正倉院文書は東大寺写経所で作成された日々の帳簿類からなる。そこに見える器名は、写経生らが日常的に用いた給食用の食器であったのである。したがって、本研究における食器構成の復元作業は、奈良時代の写経所における給食用の食膳セットの再現にほかならない。

3. 研究の方法

正倉院文書所載土器の整理は、おもに次の方法によった。まず、大日本古文書(編年文書)1~25巻を用いて、天平勝宝年間から宝亀年間にかけての東大寺写経所(および奉写一切経所)で作成された文書を年次ごと・事業ごとに整理する。そして、文書相互の関連性を考慮しつつ、そこに見えている古器名の種類と員数を拾い出してゆき、ときには2つ以上の器名が同一物を指すことも確認しながら、写経事業単位で請求あるいは購入し、実際に使用されたとみられる食器のセットを復元する。また、必要を認めただ場合は写経生の実働人数を明らかにするため、日々の手実や食口案帳にも目を通し、可能な範囲で人員数の把握に努めた。これは予算書案等に計上された食器の員数と、実際の人員数とに大きな懸隔がないかどうかを確認するための手段である。この手法により、写書所(天平勝宝3・4年)、御願経写経事業(天平宝字2年)、奉写称讃経所(天平宝字4年)、周忌斎一切経写経事業(天平宝字4・5年)、造石山院所(天平宝字6年)、奉写二部大般若経写経事業(天平宝字6・7年)、大般若経写経事業(天平宝字8年)そして奉写一切経所(宝亀3・4年)の8事業と、天平宝字8年春におこなわれた悔過2事業にかんして、食器構成の復元をおこなった。

次いで、平城宮・京出土の土器群を用いて、出土土器(食器)の計測をおこない、既往の考古学的な器種分類とは別に、古器名への対比をおこなうための土器の再分類を試みた。対象としたのは石神遺跡B期整地土出土土器、同遺跡SD640出土土器、藤原宮SD2300出土土器(以上、飛鳥時代)、平城京SD4750、同SD5100出土土器、平城宮SK820・同SK219・同SK19189・同SK2113出土土器(以上、奈良時代)などで、飛鳥時代後半から奈良時代末にかけての土器群である。土器の計測作業は3か年におよんだが、これにより奈良時代の平城宮・京で用いられていた実用食器を、計量的に識別できるようになった。それによれば、古代の食器は碗(まり/もひ)と坏(つき)盤(さら)という3つのカテゴリに分かれており、前二者はその大きさ・形状や用途によってさらに細分されることがある。例えば、須恵器の碗は水碗と麦碗とに、坏も羹坏や塩坏などに分かれている。これら実用器種の数は、考古学者が普段識別している「器種」の数よりも少なく、こと古器名考証においては、既往の器種分類は「分けすぎ」であることが明らかとなった。

4. 研究成果

本研究の成果を項目ごとに整理すると、次のとおりとなる。

1) 正倉院文書所載土器の基礎的整理と、平城宮・京出土土器の計量的な分析とを合体させたうえで、平城宮・京出土土器を用いて正倉院所載食器の考証をおこなうと、それぞれの写経事業ごとで使用された実用食器はせいぜい5～6種類で、土師器の場合は片碗（または鉢形）+ 枚坏

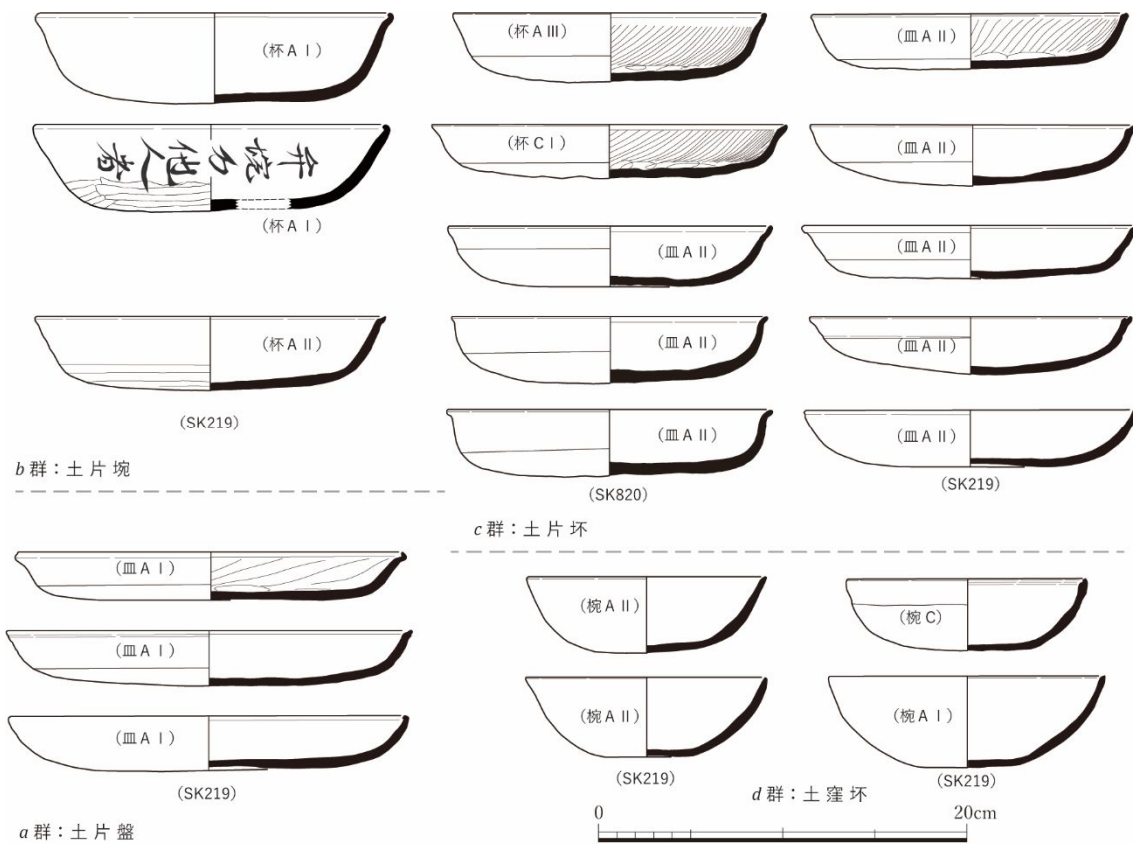


図1 土師器の食器構成（奈良時代後半）

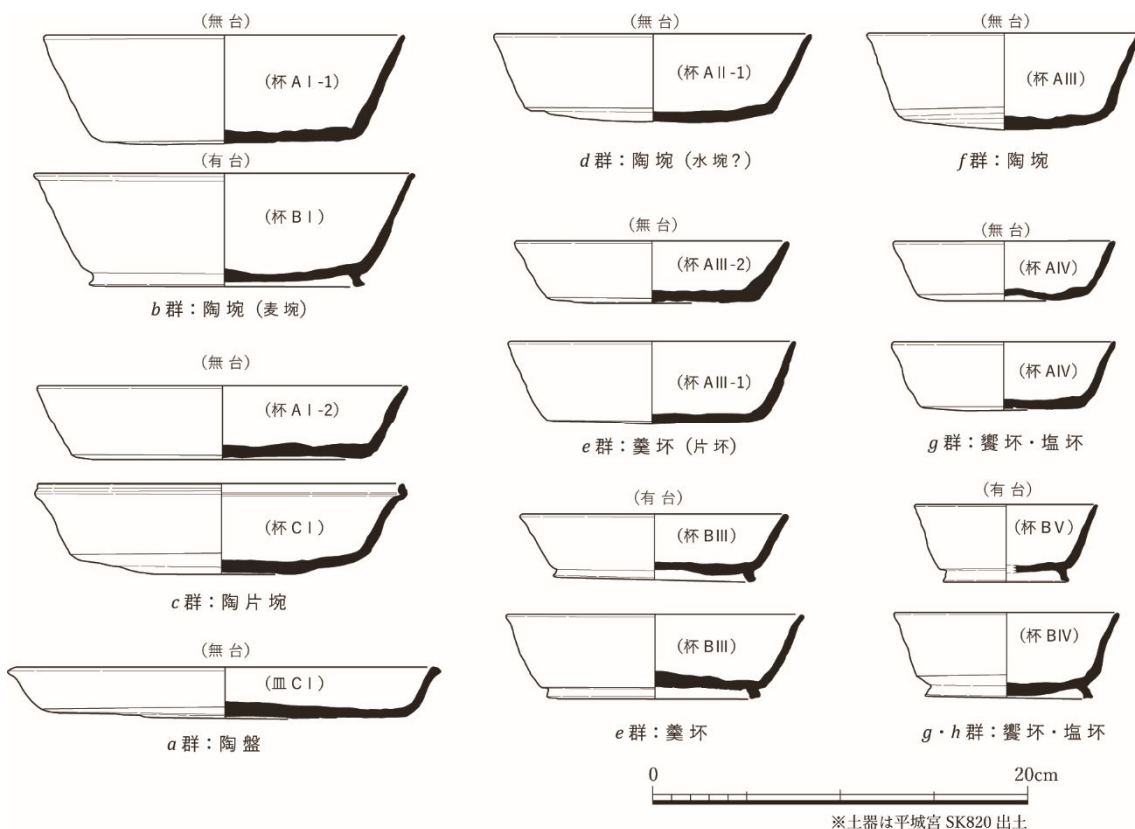


図2 須恵器の食器構成（奈良時代後半）

※土器は平城宮 SK820 出土

+窪坏+盤(図1) 須恵器の場合は陶坑+陶片坑+羹坏+塩坏+盤(図2)からなることを明らかにした(下記文献・)。写経事業によっては、これらに木製食器として笥や木盤がくわわれることもあるが、土師器・須恵器それぞれで一人前の食器セットを構成できたと考えることができよう。

2)須恵器の麦坑(むぎまり)という食器の名前が、正倉院文書では御願写経事業(天平宝字2年)の史料に見えるが、これが須恵器坑B という器種にあたるのが本研究によって確定した。須恵器坑B は、口径17~21cmの大口径坑である。本研究によって、平城宮・平城京で出土する「麦」字墨書須恵器(写真1)はすべてこの須恵器坑B にかざられ、これが史料上の麦坑(むぎまり)であると考えられるようになった(下記文献・)。麦坑は「麦」こと索餅(さくべい:古代の麺類)を食するための食器であると考えられるので、食器の用い方も合理的に推定できるようになった点が重要である。なお、麦坑と索餅とのかかわりにかんする研究は今後、古代食の再現へと発展させる予定である(下記文献)。

3)本研究から発展した調理用具の研究によって明らかにできたのが、古代陶臼の考証とその用法である。古代の調味料には醬や末醬、それに酢などがあるが、これらによく搗きこなした香辛料を添加した調味料を「饗物」または「齏」(どちらも「あへもの」と呼んだ。本研究では須恵器「すり鉢」や「こね鉢」といわれる古代の器物が、『延喜式』に見える「陶臼」であることを明らかにし、その用途が「あへもの」の調製であり、ルーツが古代中国にあったと考えるにいたった。この成果はすでに公表しており(下記文献) 現在は複製陶臼を用いた実用実験の段階に進んでいる。



写真1 「麦」字墨書須恵器(平城宮出土)

以上3点が、本研究課題における主要な研究成果である。正倉院文書所載土器の器名整理と、平城宮・京出土土器の計量的研究との融合によって、奈良時代のみやこ・平城京における食と食器とのかかわりが鮮明化しつつある点が、本研究を意義深いものに行っているといえる。今後は食器構成と実際の食物との関係性にかんする検討を進めつつ、古代食文化の研究を継続することになる。

本研究課題と関連する研究成果のうち、すでに公表したものは次のとおり。

- 森川 実「「麦」と「水」 平城宮・京出土の墨書須恵器から」『奈良文化財研究所紀要2019』、2019年。
- 森川 実「飛鳥時代における須恵器食器の法量変化」『飛鳥時代の土器編年再考』、2019年。
- 森川 実「奈良時代の坑・坏・盤」『正倉院文書研究』16号、2019年。(査読あり)
- 森川 実「古代の陶臼」『古代文化』71巻3号、2019年。(査読あり)
- 森川 実「麦坑と索餅 土器からみた古代の麺食考」『奈文研論叢』1号、2020年。(査読あり)
- 森川 実「平城宮・京出土の須恵器臼」『奈良文化財研究所紀要2020』、2020年。
- 森川 実「土片坑から土片坏へ 土師器坑Cの法量変化からみた実用器種の変容について」『奈文研論叢』2号、2021年。(査読あり)
- 森川 実『正倉院文書にみる古代食膳具の研究』平成30年度 令和2年度科学研究費 基盤研究(C)(一般)研究成果報告書、2021年。
- 森川 実「写経生はいかにして麺を食したか?」『古代の食を再現する みえてきた食事と生活習慣病』、2021年、吉川弘文館。

参考文献

- 田中 琢 1966「土器はどれだけかわれるか」『考古学研究』12-4
- 西 弘海 1978「奈良時代の食器類の器名とその用途」『奈良国立文化財研究所研究論集』

5. 主な発表論文等

〔雑誌論文〕 計7件（うち査読付論文 4件／うち国際共著 0件／うちオープンアクセス 4件）

1. 著者名 森川 実	4. 巻 -
2. 論文標題 「麦」と「水」 平城宮・京出土の墨書須恵器から	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 奈良文化財研究所紀要2019	6. 最初と最後の頁 46-47
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている（また、その予定である）	国際共著 -
1. 著者名 森川 実	4. 巻 -
2. 論文標題 飛鳥時代における須恵器食器の法量変化	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 飛鳥時代の土器編年再考	6. 最初と最後の頁 34-53
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -
1. 著者名 森川 実	4. 巻 16
2. 論文標題 奈良時代の椀・杯・盤	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 正倉院文書研究	6. 最初と最後の頁 76-102
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -
1. 著者名 森川 実	4. 巻 71-3
2. 論文標題 古代の陶白	5. 発行年 2019年
3. 雑誌名 古代文化	6. 最初と最後の頁 1-22
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 -

1. 著者名 森川 実	4. 巻 1
2. 論文標題 麦椀と索餅 土器から見た古代の麵食考	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 奈文研論叢	6. 最初と最後の頁 27-43
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 森川 実	4. 巻 -
2. 論文標題 平城宮・京出土の須恵器臼	5. 発行年 2020年
3. 雑誌名 奈良文化財研究所紀要2020	6. 最初と最後の頁 18-19
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

1. 著者名 森川 実	4. 巻 2
2. 論文標題 土片椀から土片坏へ 土器器杯Cの法量変化からみた実用器種の変容についてー	5. 発行年 2021年
3. 雑誌名 奈文研論叢	6. 最初と最後の頁 1-28
掲載論文のDOI (デジタルオブジェクト識別子) なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスとしている (また、その予定である)	国際共著 -

〔学会発表〕 計1件 (うち招待講演 0件 / うち国際学会 0件)

1. 発表者名 森川 実
2. 発表標題 奈良時代の椀・坏・盤
3. 学会等名 第37回 正倉院文書研究会
4. 発表年 2018年

〔図書〕 計1件

1. 著者名 三舟隆之・馬場基・小倉慈司・大道公秀・小田裕樹・斎藤さな恵・西念幸江・鈴木礼子・峰村貴央・森川実・山崎健ほか	4. 発行年 2021年
2. 出版社 吉川弘文館	5. 総ページ数 303
3. 書名 古代の食を再現する みえてきた食事と生活習慣病	

〔産業財産権〕

〔その他〕

-

6. 研究組織

氏名 (ローマ字氏名) (研究者番号)	所属研究機関・部局・職 (機関番号)	備考
---------------------------	-----------------------	----

7. 科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕 計0件

8. 本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関
---------	---------