

中世・草戸千軒探検②

～市場の賑わい(その1)～

草戸千軒Ⅰ展示室は、“よみがえる草戸千軒”をキャッチフレーズに、今からおよそ600年前の南北朝時代（広い意味での室町時代）を中心とする草戸千軒の町並みを実物大で復原したもので、博物館のメイン展示となっています。

前回の第59号では船着場を中心に見てきましたが、ここでは船着場に続く、魚貝売りを中心とした市場の様子を探検してみましょう。

草戸千軒の町は、海岸から堀割で少し入ったところにあります。船着場の近くに市場が設けられ、そこではいろいろな品物が売られています。店の構えは4本や8本の柱で屋根を支える、いわゆる掘立柱建物と呼ばれる自然木を利用した簡単なつくりの建物です。当時はこうした仮設建物の市場が多かったことが絵巻物などから考証できます。



草戸千軒Ⅰ展示室市場情景

さて、手前の大きな建物の店の覗くと、左手前には備前



魚の並んだようす

(岡山県)で焼かれた大小の甕や壺が並んでいます。焼き物は重量のある商品ですから、もっぱら船によって運ばれてきたものと考えられます。

焼き物売り場の右横には鯛・鱈やアサリ・シジミなどの魚貝類とともに、鯛・鮑・海鼠の干物や若布・塩といった海産物が見られます。そして、



山鳥

店の奥の柱には雉・山鳥が吊るされています。実際、草戸千軒町遺跡の発掘調査からは、真鯛・黒鯛・鱈・鮪などの魚、牛・馬・鹿・兎・猪などの動物の骨、ハマグリ・アサリ・シジミなどの貝殻が発見されており、草戸千軒の周辺は海の幸、山の幸が豊富であったことが裏付けられています。こうしたいろいろな商品があふれている市場の賑わいが目の前に展開しています。



鯛

ところで、市場では海鼠の干したものが売られていますが、元来は海鼠のことを「こ」と呼んでいました。そして、干したものが「ほしこ」、煮て干したものが「いりこ」と呼ばれていました。



干し鮑・干し海鼠



貝・塩の並んだようす



鯛