

# 中世・草戸千軒探検 ⑩

～炊く～

草戸千軒Ⅰ展示室では、今からおよそ600年前の南北朝時代を中心とする草戸千軒の町並みを実物大で復元するとともに、実際の出土資料を生活の場面ごとに分類して展示し、人々の生

活の様子を紹介しています。

前回の「貯える」に続いて、今回は毎日の食事を準備する調理の様子を、「炊く」のコーナーに展示した資料によって探ってみましょう。



「炊く」のコーナーに展示されたさまざまな調理容器。

草戸千軒の人々の食生活は、芦田川流域に広がる里や山、そして、町の近くを流れる芦田川と、町の南方に広がる瀬戸内海などからもたらされた豊かな食材に恵まれていたことが、出土した植物の種子や動物・魚の骨、そして木簡に記載された食品の名前などから明らかになっています。

こうした食材を調理する道具も数多く出土しており、中

でも多いのは鍋・釜といった、煮炊きを使う容器です。材質としては、土製品・鉄製品・石製品がありますが、圧倒的多数を



土師質土器鍋：土製の鍋は最も多く出土しているが、毎日の調理に使われたかどうかは疑問視されている。



鉄鍋：鉄製の鍋は中世に広く普及したと考えられるが、出土する量は非常に少ない。

占めるのは、土製品、つまり土鍋です。ただ、最近の研究では、日常的な調理には耐久性の高い鉄鍋を用いることが一

般的であったと考える傾向が強くなってきています。鉄鍋の出土量が少ないのは、鉄製品のリサイクル、つまり再利用が徹底しており、ゴミとして捨てられることが少なかったからではないかとも考

えられているのです。

また、搦鉢が数多く使われていることも、中世の食文化の大きな特徴です。山芋や味噌、あるいは魚のすり身といった、搦鉢で搦りつぶしたり、こねたりする料理が、当時の食生活で大きな比重を占めていたことがわかります。



魚住焼(左)と備前焼(右)の搦鉢：鎌倉時代から室町時代にかけて大量の搦鉢が消費されたが、その生産地には時代によって変化が見られる。

つい最近まで、搦鉢は鍋・釜とともに、台所には欠かすことのできない調理具でした。草戸千軒町遺跡の発掘調査によっ

て、いわゆる「和食」、つまり日本の伝統的な料理の基本的な姿が、草戸千軒の栄えた室町時代のうちに形を整えてきたことが明らかになりました。(主任学芸員 鈴木康之)