

新潟市文化財センター2023年度企画展1 関連講座

いろいろな跡から考える 新潟の平安時代

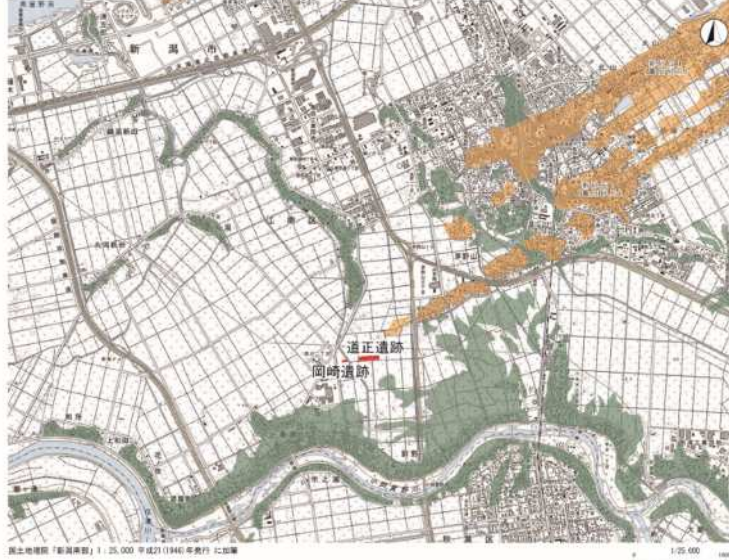


2023年6月24日
新潟市文化財センター
奈良 佳子

周辺の遺跡



遺跡周辺の砂丘と自然堤防

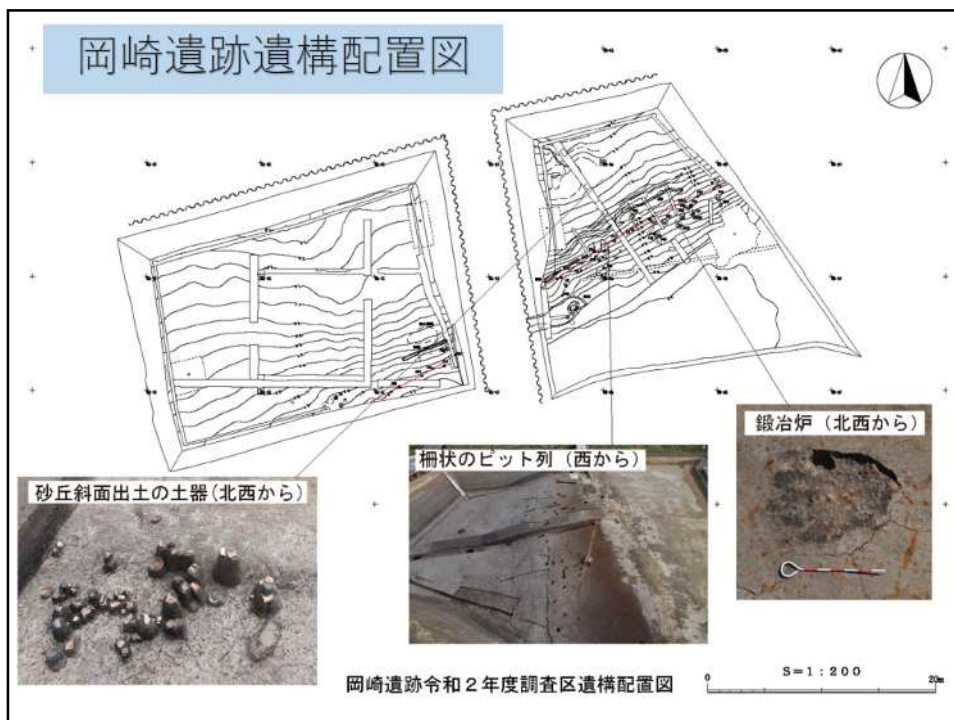
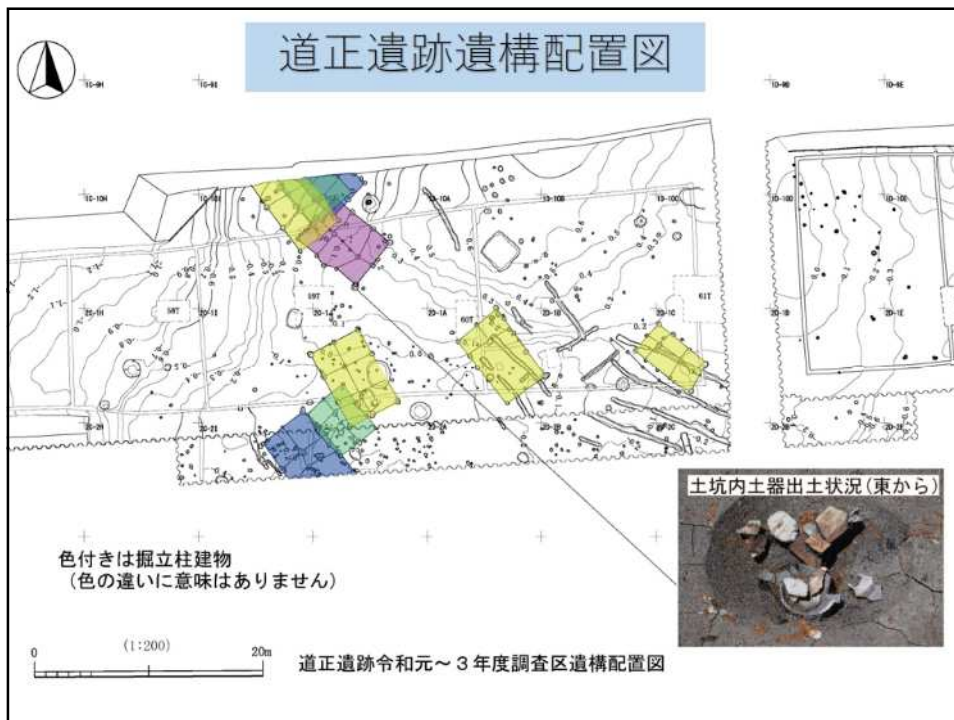


遺跡周辺の砂丘と自然堤防

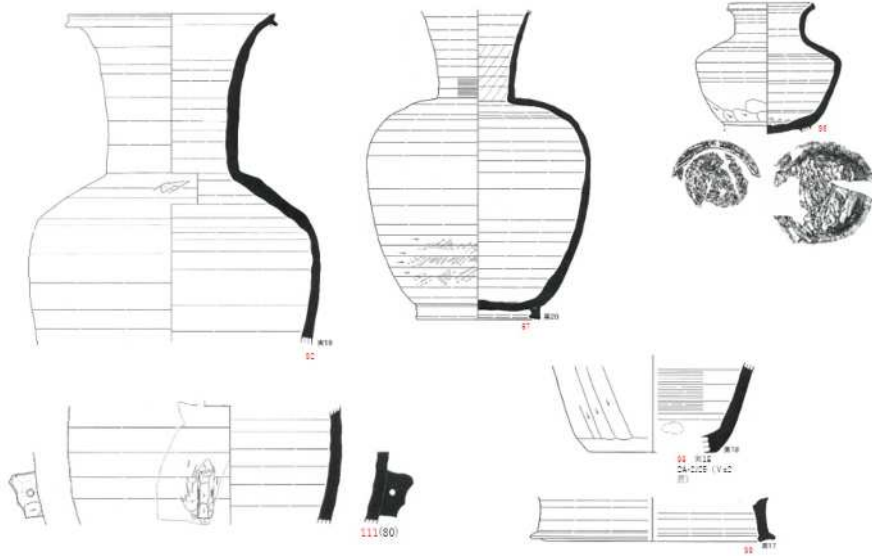
周辺の旧地割図



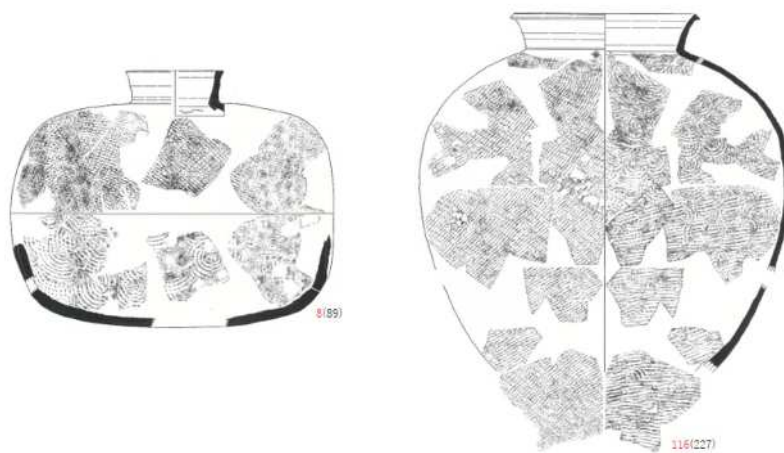
周辺の旧地割図



多様な貯蔵具（須恵器） 1

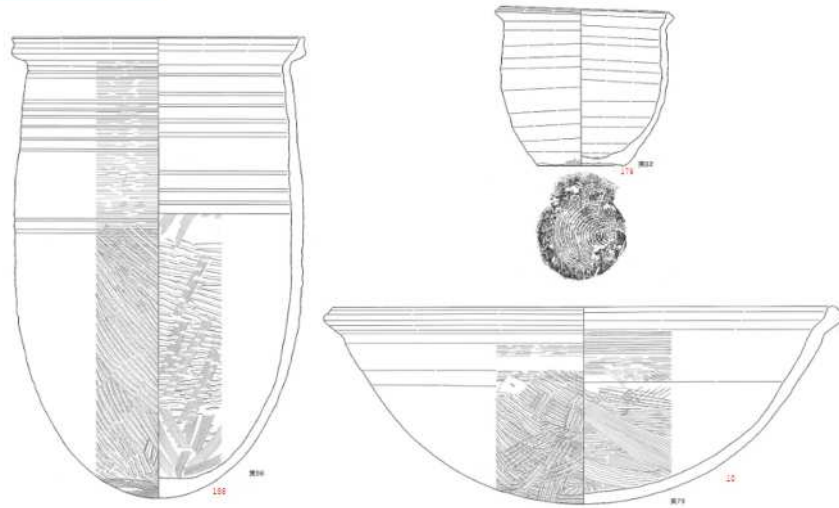


多様な貯蔵具（須恵器） 2



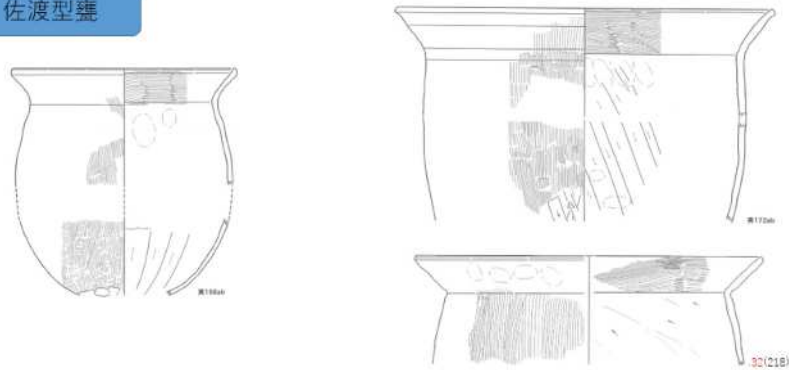
須恵器技法の煮炊具（土師器）

北陸型煮炊具



須恵器技法でない煮炊具（土師器）

佐渡型甕



新潟県域における土師器作りの二つの流れ

越後 須恵器技法を導入 = 北陸型
佐渡 須恵器技法を導入しない = 佐渡型

食器類の使われ方

- 食器としての内容物を示す痕跡はほぼない
(見えていない)

毎回洗っている 汚れがつかないように使い方
そもそも未使用

★繰り返し使って洗って重ねて置いた結果の摩耗、箸
や匙の当たった跡や手に持ったことによる手ずれなど
はある

- 現在みることができるのは再利用の跡
食べ物を扱わなくなり汚れが気にならない
=汚れが残りやすい

灯明皿
漆パレット
硯
砥石
カマドの支脚
壺の蓋
etc.



文字を書く

- 岡崎・道正遺跡では硯として作られた専用品はこれまで出土していない
★滝寺古窯跡群や小泊窯跡群などで作っているが、その使用は限定的

○一方で須恵器杯蓋のほとんどは内面が擦られて平滑になり、墨の跡を残す
杯蓋の方が杯身類より年代幅が広い様相をもつ
→食器として廃棄される年限を超えて再利用が続けられた結果、その他の
土器よりも古いものが残っているのではないか

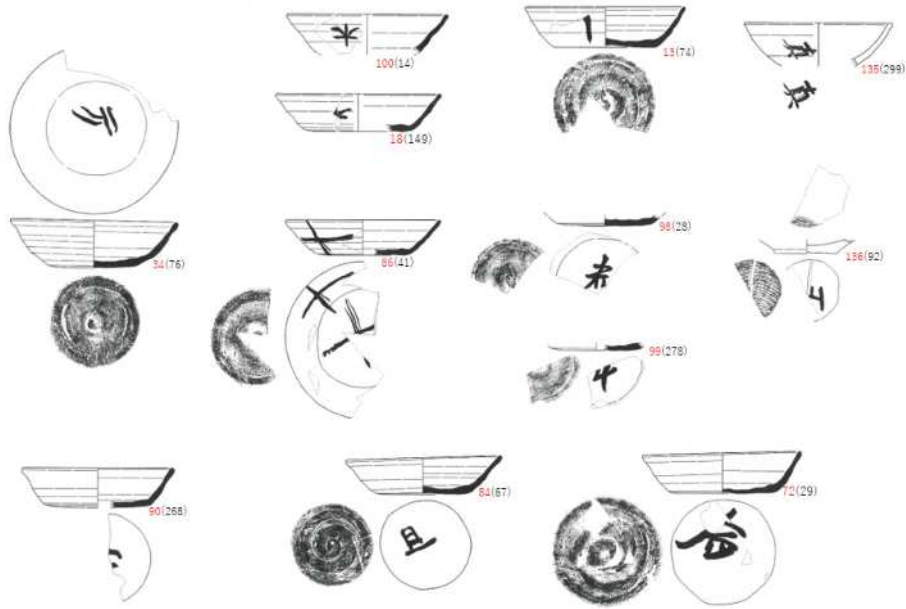
○硯としてはひっくり返して使われたが、杯蓋にはつまみがついており、そ
のままでは不安定
→本来セットであった有台杯身や無台杯にのせて使ったのではないか

- 転用品とはいえ硯が存在

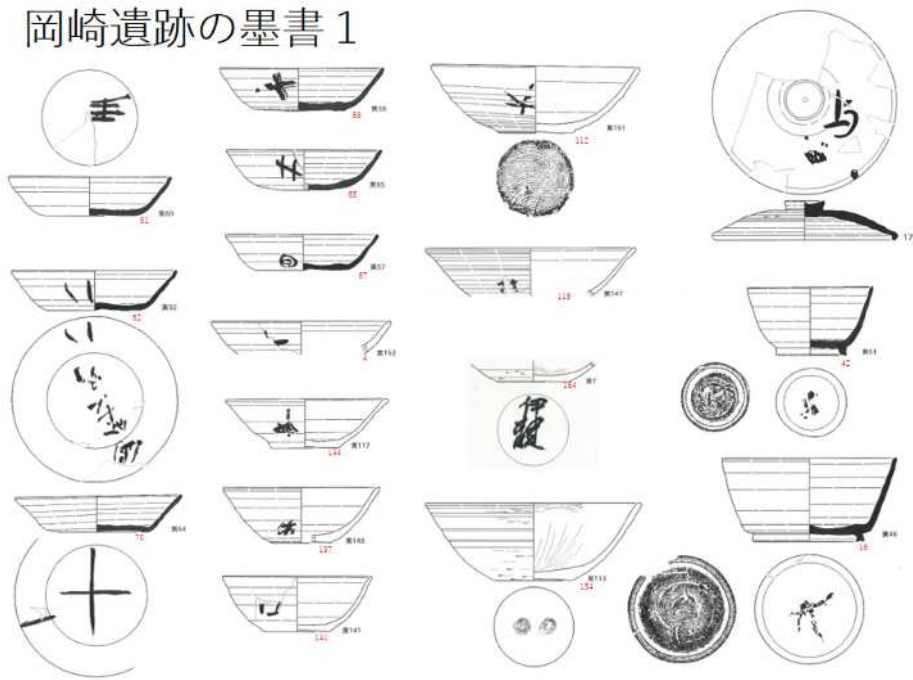
一字を書ける人がいて、文字を使った活動が行われていた
物流管理の荷札や帳簿など様々な文書(木簡)が本来あったと思われるが
(今回調査区では)残っていない
残っているのは腐らない土器に書かれた墨書



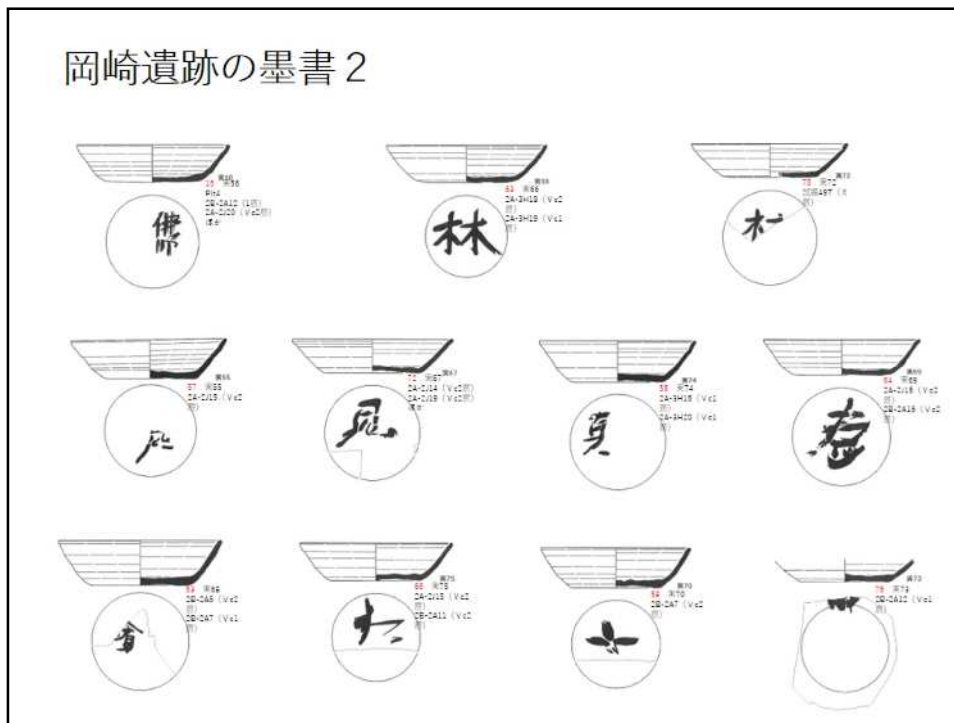
道正遺跡の墨書



岡崎遺跡の墨書 1

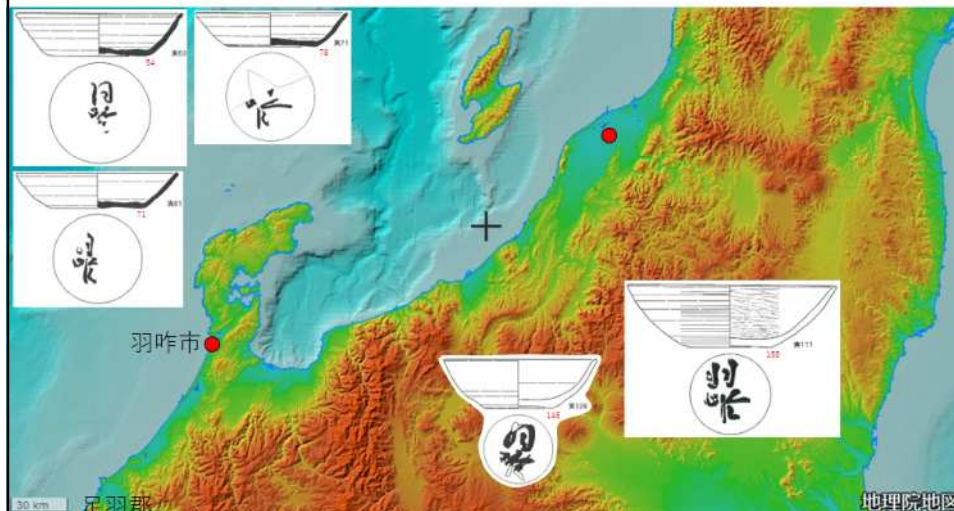


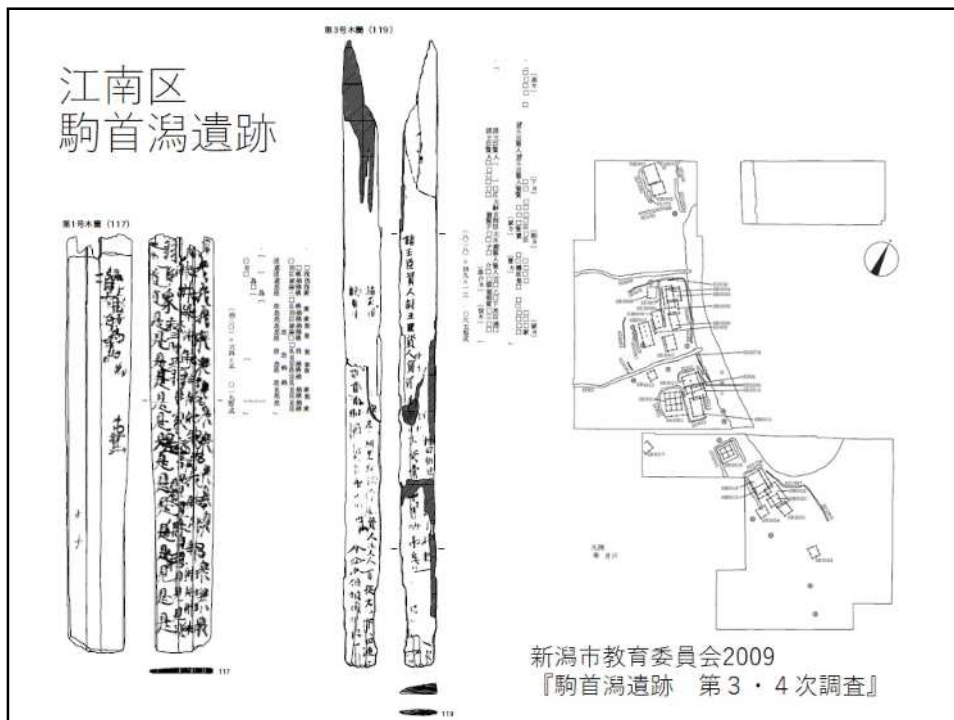
岡崎遺跡の墨書 2



墨書「羽咋」

「羽咋」=現在の石川県羽咋郡・羽咋市のあたりにあった郡・郷名であり、氏族名でもある





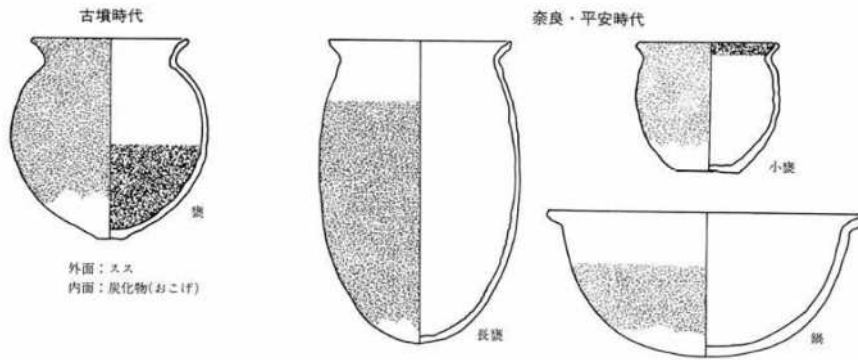
9世紀の煮炊具の使われ方 (厨房・カマドの実態)

越後

火にかけられた痕跡があるのは、**長甕・小甕・鍋**と呼んでいる**3種類**
これらをどのような方法で火にかけたか？どんな構造のカマドだったか？

- 当時のカマドの実例は不明
- 越後で出土している可搬式のカマドは佐渡のものであり、越後の長甕はかけることができない
⇒作り付けカマドに長甕をはめ込んでいたはず（古墳時代から多くの地域で行われていたやり方）
「長甕は湯釜で上に甑（こしき）をのせて蒸し料理」
★焼き物の甑は存在しないので木製品の甑であったと考える
- 掘立柱建物では室内の土間に作りつけられていたと考えるのが自然
（板の間で囲炉裏以外の火床を作れたか）
信貴山縁起絵巻に土間に作りつけられた平安時代のカマドの絵がある
- 蒸した内容 小林正史・外山政子氏らによると
「主食はウルチ米（モチ米よりも強火で長時間蒸す必要がある）」

土師器煮炊具のスス・コゲ



第45図 土師器煮炊具スス・炭化物付着状況

新潟県教育委員会1989『山三賀Ⅱ遺跡』

越後の煮炊具の被熱・スス・コゲ



村上市三角点下住居跡

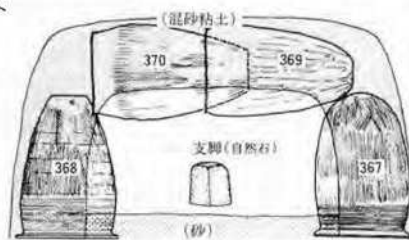
- 幅・奥行とも50cm、上面に煮沸用土器を据える径17cmの孔
- 焚口上部の梁は長方形に切った砂岩を用いている
- 傾斜して屋外に排煙する煙道あり
- 湯釜として据えられた土器2点には粘土で固定した痕跡がある
→掛け口一個で甕を掛けかえて使用していた

(小野本敦2022「村上市三角点下住居跡の基礎的研究」『三面川流域の考古学』第19号)

越後の造り付けカマド

- 6世紀の2例は2個掛け
- 7世紀以降頸城では関川左岸1個掛け、右岸2個掛けの違いあり
沼垂・磐舟では1個掛け

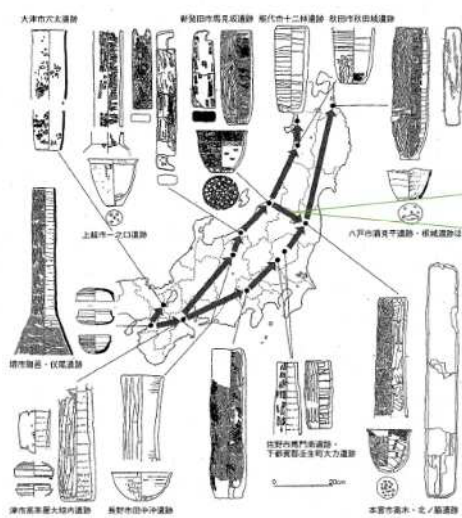
(滝沢規朗2009「越後の造り付けカマドは土器何個掛けかー現地調査記録からのアプローチ」『新潟考古学談話会会報』第34号)



第31図 SI 20カマド復元模式図

新潟県教育委員会1989『山三賀Ⅱ遺跡』

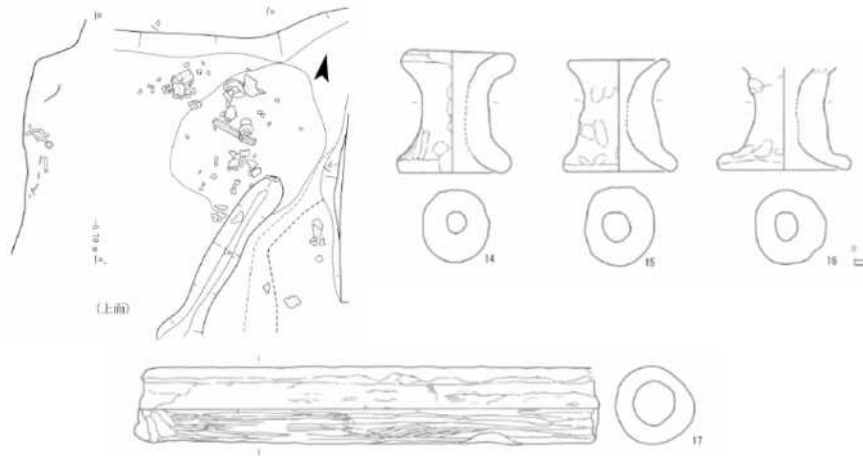
円筒形土製品と板状土製品



板状土製品が頸城で生み出されたものなので、この一方向が想定可能となる

春日真実2013「考古資料から考える大宝二年の越中国四郡分割」『平成24年度越後国域確定1300年記念事業記録集』

山木戸遺跡



山木戸遺跡SX6（竪穴住居）

新潟市教育委員会1999『山木戸遺跡第2次発掘調査概報』

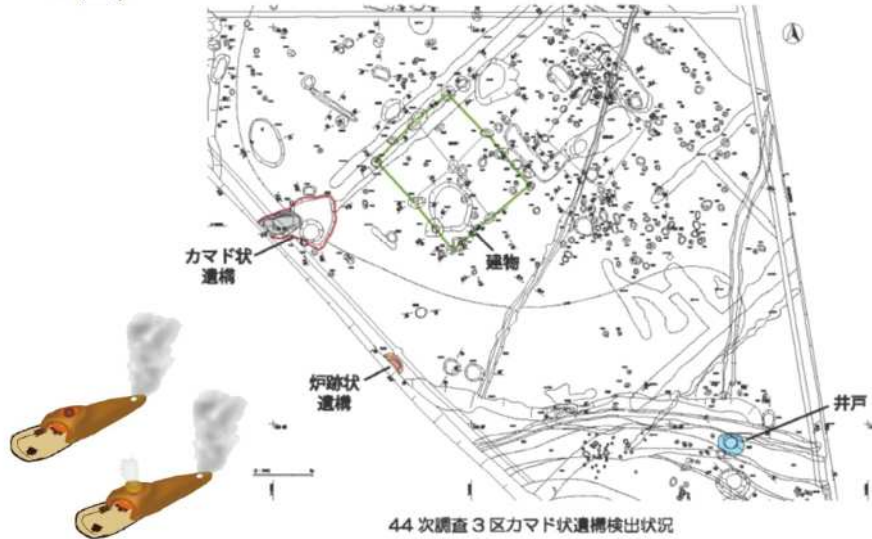
細池寺道上遺跡のカマド状遺構（第44次調査 2区）



44次調査2区カマド状遺構検出状況

新潟市教育委員会2017『細池寺道上遺跡VI 第44次調査』

細池寺道上遺跡のカマド状遺構（第44次調査 3区）



新潟市教育委員会2017『細池寺道上遺跡VI 第44次調査』

上浦B遺跡の円筒形土製品



佐渡のカマド

前後に焚口のある珍しい形
岡崎遺跡で出土したのもこのタイプ

小野本敦氏の研究

○山陰地方の石見（島根県西部）に系譜が求められる

○6世紀後半の「石見型」＝口縁部短め
→平安時代「佐渡型」＝口縁部が大きく開く

○佐渡型甕（大きいもの）をのせた
主食米を「炊き干し法」で調理した

○越後で出土するものは「佐渡から渡海し内
水面交通にも関わった海民の足跡」

小野本敦2022「古代佐渡島の調理文化と海民
の動態」『物質文化』102号

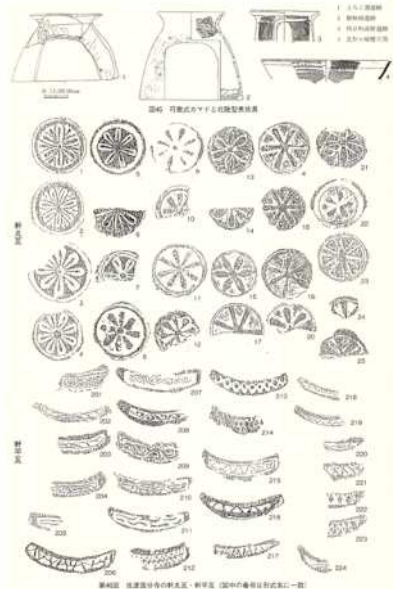
佐渡市若宮遺跡のカマド（佐渡博物館展示）



佐渡型甕の被熱・スス・コゲ

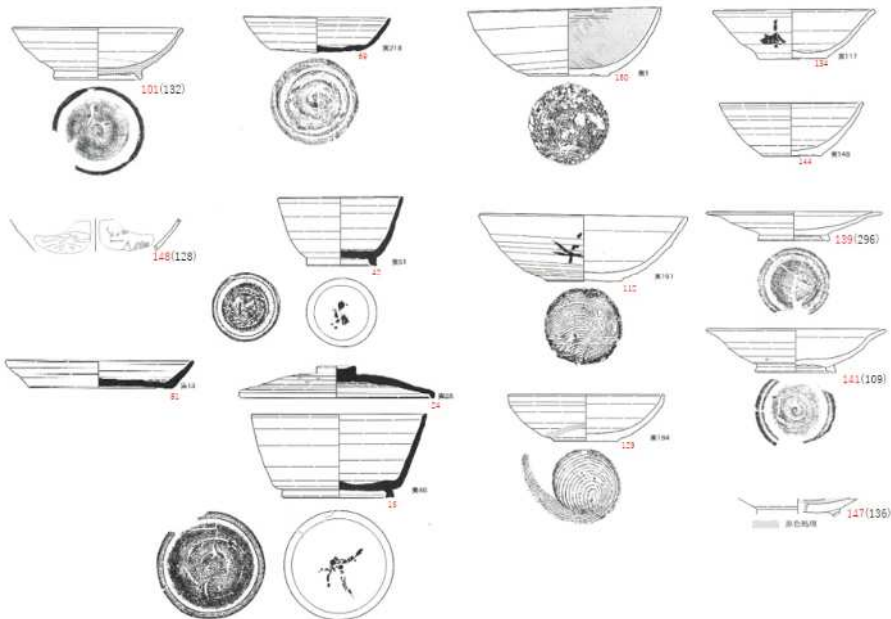


佐渡のやきもの

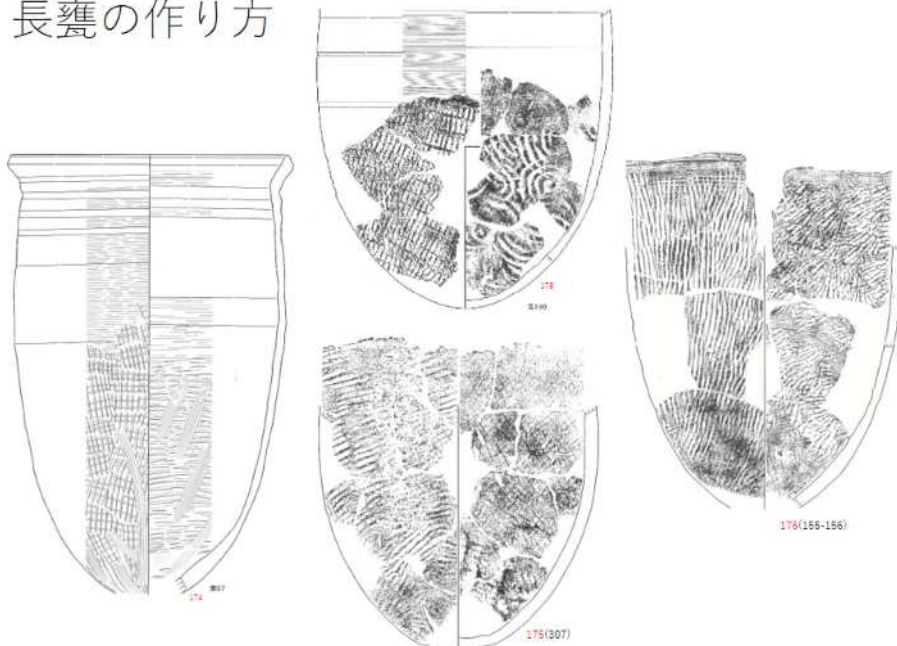


春日真実2019「第5章第2節第8項佐渡」
『新潟県の考古学』III

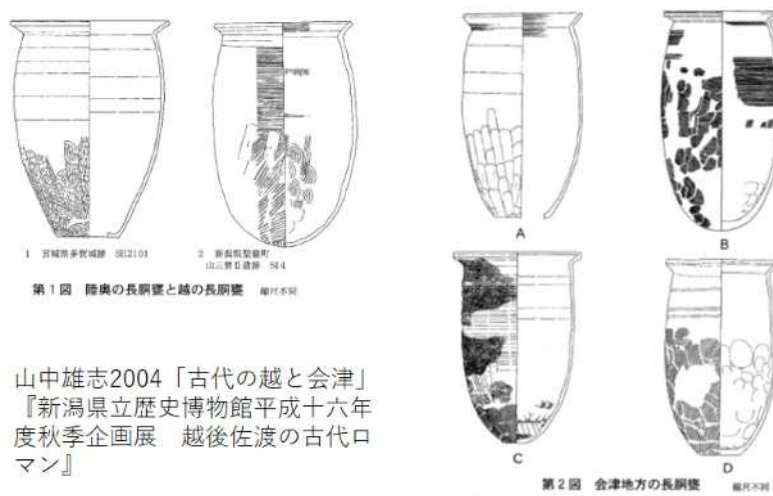
食器の作り方



長甕の作り方



会津地方の土師器煮炊具



山中雄志2004「古代の越と会津」
『新潟県立歴史博物館平成十六年
度秋季企画展 越後佐渡の古代ロ
マン』

タタキメ+当て具痕を観察する

・タタキ技法が用いられる須恵器貯蔵具類と土師器煮炊具類にはその道具の痕跡が多数残っている=食膳具とは違う情報が埋もれている

・外面（タタキ痕）には平行線文、内面（当て具痕）には同心円文という組み合わせが標準であったが、時代が下ると当て具には多様な文様が登場

・圧痕に木目が見られるものが多いことから道具は木製が基本であったと考えられる



タタキ（当て具）痕跡各種

須恵器製作道具の出土例

・九州大学筑紫地区遺跡群

ヘラ状工具を含め複数の工具がまとめて出土

6世紀後半～7世紀初頭

南側には牛頭窯跡群がある

田尻義了2021「筑紫地区遺跡群出土須恵器生産関連遺物の位置づけ」『九州大学筑紫キャンパス遺跡群（御供田遺跡）総括報告書2-古墳時代・古代・中世編-』

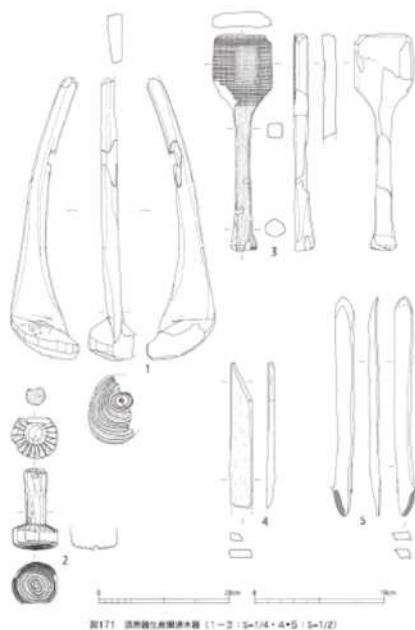


図171 筑紫地区遺跡群出土須恵器生産関連遺物（1-2：5-1/4・4・5：5-1/2）

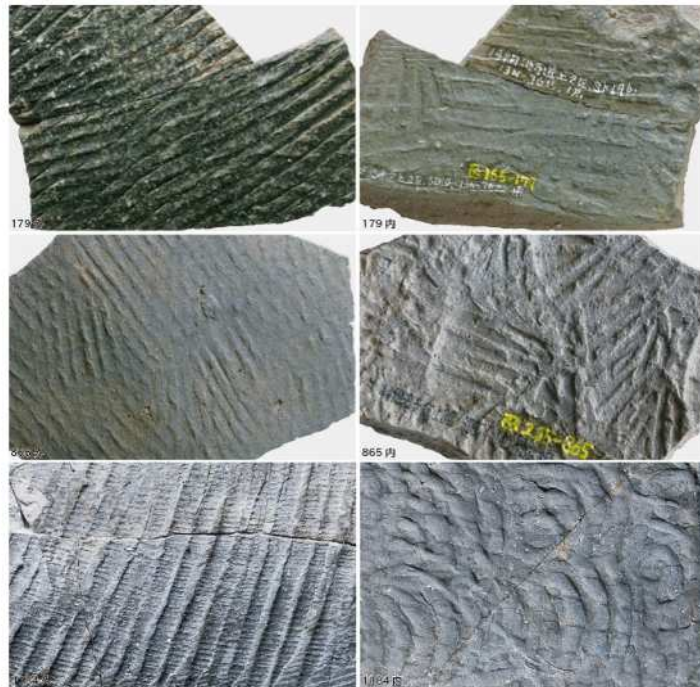
タタキ痕の観察を深めると

- ・ 道具を個体として認識・区別することで製品の個体識別の精度があがり、同じように見える甕体部破片の接合率があがる
- ・ 接合率があがることで従来口頸部に偏りがちであった形の理解を全体にひろげることができ、一つの土器の製作に使われた道具の組み合わせがわかる
- ・ 個別の道具と器形の対応を知ることで工人の組織を知る手がかりを得る
道具は個人所有なのか共有物なのか、土師器と須恵器に共通する道具はあるのかetc.
- ・ 道具そのものの形状と素材についての情報を得る
- ・ 原体同定により生産地が特定できる
胎土観察では阿賀北産とまでしか言えないが、1点の甕体部片でも窯跡と同じものが同定できれば、その窯の製品であるということができる
- ・ タタキ板が羽子板状のものであるとすれば、木目の方向に人の手があり、器に対して工人がどのように相対していたかを知ることで作り方を考える手がかりになる

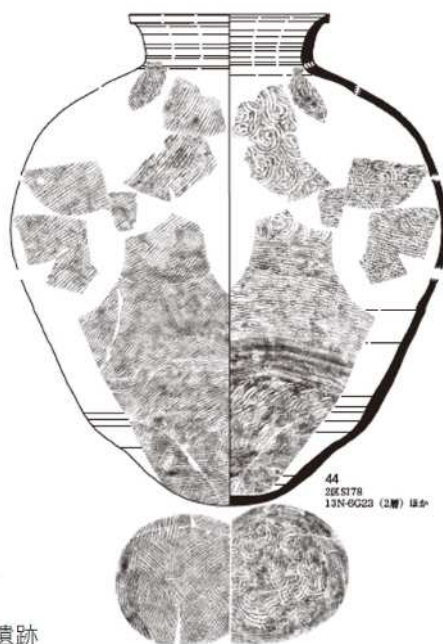
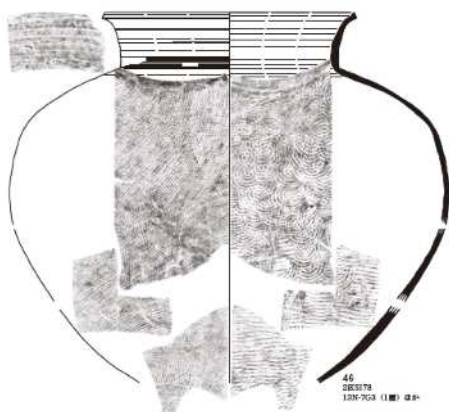
タタキ（当て具）痕を見るポイント

- ・ **木目**がみられるかどうか
凸凹している器面の**低い方**（拓本では白くなる部分）をよく見る
- ・ 木目らしきものがみられる場合、刻まれた文様に対してどのように表れているかを見る
平行線文に対して**直交・斜交**（右上がりor左上がり）・**平行**のどれか
同心円文に対して**円周**方向か**接線**方向か、木目自体が同心円状か直線的か曲線的か
- ・ 同心円文ならば**中心**がどういう形か、平行線文なら刻みの**間隔のパターン**を見つける
- ・ **特徴のある部分**を見つける
同心円文でも角ばっているところ、欠けているところ、ささくれてギザギザしているところ、ヒビが入っているところetc.
- ・ 上記の特徴が**繰り返し出現**していれば重なりによる偶然ではなく道具の特徴と認定できる
- ・ 道具の**端部**が当たった部分を見つける

タタキ（当て具）痕各種

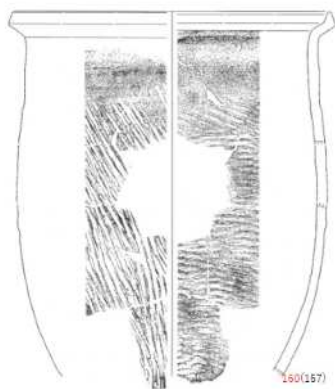


一個体にいくつかの道具が使われているか



細池寺道上遺跡

道正・岡崎遺跡のそっくりさん



北陸型煮炊具

・ 8世紀にはやきものの煮炊具はカマドに据える丸底の湯沸かし釜（長甕）、丸底の鍋、平底の小甕という組み合わせが定着する

・ 須恵器技法（ロクロを使った調整と丸底を叩き出して作る）を用いて上記を実現したもの＝**北陸型煮炊具セット** cf.陸奥ではロクロを使用した平底

岡崎・道正遺跡では在地土器は全部これになっている

須恵器技法でない丸底のもの

・ 須恵器技法を用いないで作られたものも存在＝とにかく丸底であることが必要、丸底の長甕を使う生活様式が先にあり

各地で作っていた段階→須恵器・土師器の一体生産

・ 島崎川流域を主として分布する西古志型甕との関係が問題になる



新津丘陵窯跡群

●北東～東斜面に土器生産遺跡が群在、五泉市山崎窯跡が単独で離れて存在。8世紀半ば～9世紀半ばまで須恵器と土師器、須恵器生産が行われなくなつてからも土師器焼成坑で土師器が作られていた。

●滝谷窯跡、草水町2丁目窯跡では阿賀北で盛行する「折縁杯」も作っている

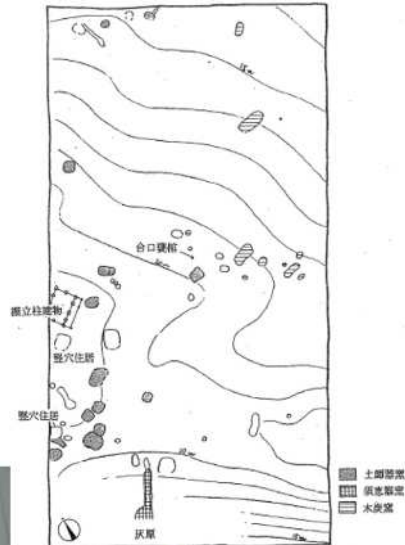
→「**須恵器と土師器の一体生産**」の実態はどのようなものだった？

→7世紀には作っていなかった？

☆近隣遺跡で出土する製品からは作っていた可能性高い

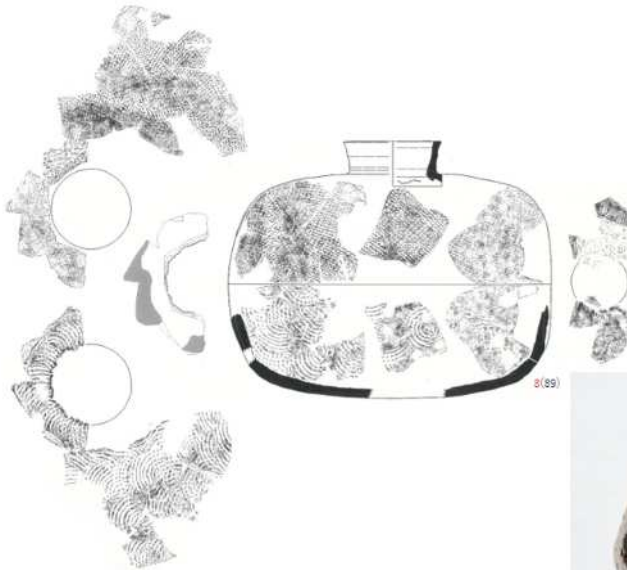
☆早く開発が進められた大沢谷内遺跡などに面する丘陵西斜面にあってもおかしくない

草水町2丁目窯跡

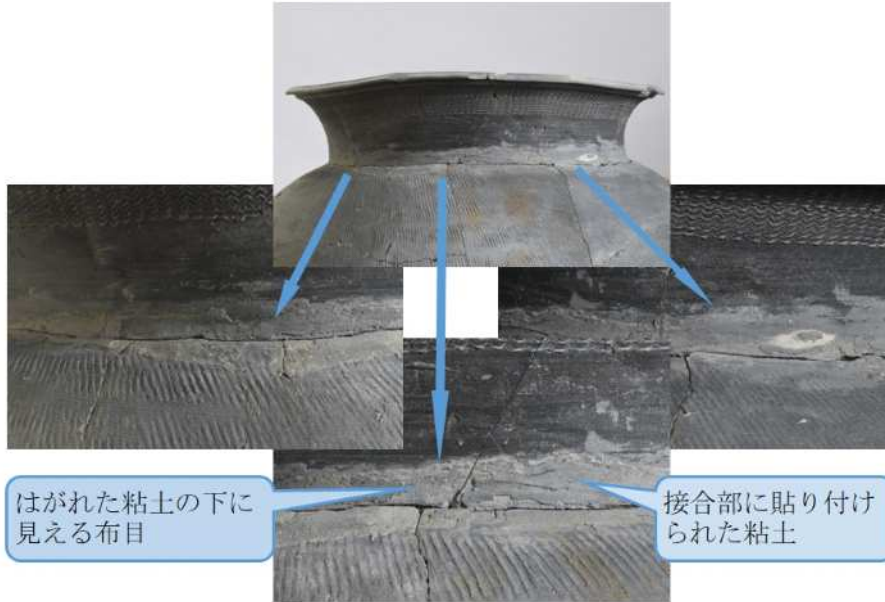


新津市1993『草水町2丁目窯跡
現地説明会資料』

土器製作における布の利用



江南区曾我墓所遺跡出土須恵器甕



気になる凸凹

