

●コレクション・データ

時代 古墳時代 中期
 調査 唐古・鍵遺跡 第59次調査
 発見年 1995年
 大きさ 高さ22cm、口径22.4cm
 展示位置 第3室・「田原本のあゆみ」



唐古・鍵考古学ミュージアム

KARAKO-KAGI ARCHAEOLOGICAL MUSEUM

ミュージアムコレクション 44

調理具の革新
 — 甑 —

現在の台所では、電気やガスを利用して調理することが普通ですが、今回は唐古・鍵遺跡出土の甑から、調理の歴史を考えます。

今回紹介する甑は、須恵質のバケツ形をしたもので、上部には両側に丸棒状の把手が付いています。また、表面には縄目のタタキ文様が付けられています。この土器の特徴は、底部に径1センチほどの円孔が多数あけられていることで、容器としては使えないものです。このため、この土器は、底にスタシなどを敷き、蒸し器にしたと考えられています。水を入れた甑の上に甑を置き、甑の水を煮沸することで、水蒸気が甑の孔を通って上昇し、甑の中身を蒸し上げます。

弥生時代には、甕形土器による煮沸が、基本的な調理法とされており、甑で蒸すといった調理法は、古墳時代中期に本格的に普及しました。

古墳時代の甑は、朝鮮半島から伝えられ、渡来人の動向にも

関連します。また、ほぼ同時期には須恵器やカマドなどの新技術も朝鮮半島から導入され、日本列島の生活文化に大きな変化をもたらしました。

ところで日本では、現在でも米は煮沸（炊飯）するのが一般的です。一方、蒸し器による蒸米は、餅や強米として利用され、さらに蒸米を発酵して酒や酢が作られます。これらは正月や祭りなどハレの日に利用され、神事と深く関連します。

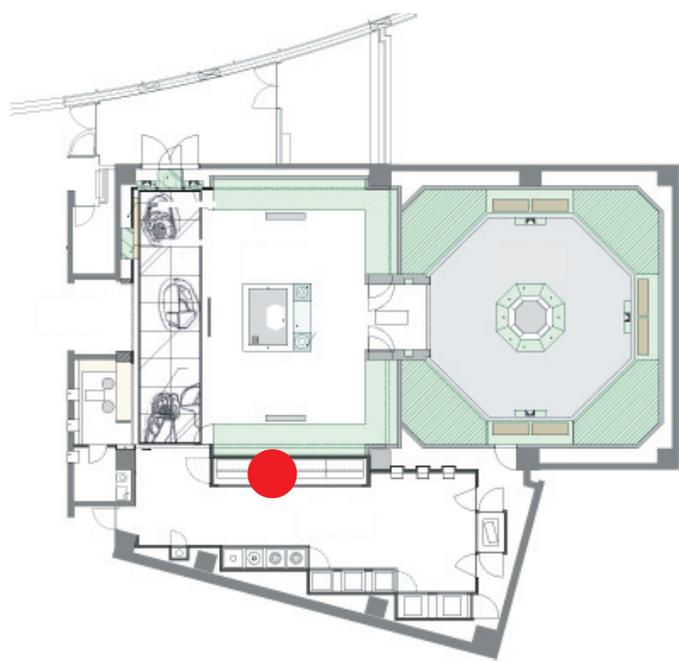
蒸米の問題は、日本文化を考えるうえで重要な位置を占めますが、その出現時期をめぐっては、これまで不明とされています。古墳時代に登場した甑は、こうした問題を解決する手がかりとして注目されますが、実際に蒸米を調理したかは決め手を欠き、慎重な検討が必要です。

身近なお米の調理法に関しても、まだまだ未解決の問題が山積みですが、古墳時代における甑の出現が、当時の食生活に大きな影響を与えたことは確実にでしょう。

唐古・鍵考古学ミュージアム

【 ☎ 34・7100 】
 ▼大人 200円(150円)
 ▼高校生・大学生 100円(50円)

開館時間 午前9時～午後5時(月曜は休館)
 観覧料(カッコ内は20人以上の団体料金/15歳以下は無料)



ミュージアム上面図と展示位置