

常滑窯の展開

とこなめ陶の森資料館 学芸員 中野 晴久

中野です。よろしくお願いいたします。

18年前の1994年に「中世常滑焼を追って」というタイトルで、盛大なシンポジウムをこの会場で開催させていただきました。その時のメインテーマは、「中世常滑窯製品の編年の見直し」ということでした。もう1つは、平泉から大量に常滑・渥美の製品が出土していることが明らかになり、全国的にみた常滑窯製品の出土状況を提示しようというものでした。そして、先ほど安井さんが渥美窯の編年を説明されたように、その時は私が「赤羽・中野編年」について説明しました。それについては、その後出版された、永原慶二先生監修の『常滑焼と中世社会』（小学館）に掲載させていただきました。それから約20年経ち、『愛知県史 別編 窯業3 中世・近世 常滑系』に、その時の編年を基にして、その後の成果を示した次第です。

編年研究に関しては、それ以前に約50年の蓄積がありました。それが赤羽・中野編年では、例えば、私が学生時代から勉強していた常滑の研究においては、14世紀前半とか後半に位置づけられていた甕が、13世紀の後葉に引き上げられました。すなわち、1987年に武豊町の中田池古窯址群A-1号窯から出土した硯の裏に刻まれた銘文に書かれていた年号らしき文字を解釈し、約50～100年の年代の修正を行い、それに伴って空白になった時期に新たな資料を入れ込んで、12～16世紀の編年を組み替えたということです。もちろん、この後に微調整を行っています。『愛知県史』に掲載されたものは調整後のものです。

ただ、その後、関東地方で中世遺跡を研究されている方から「甕の底と同じ技法で作った片口鉢Ⅱ類の編年が少し違うのではないか」というご指

摘をいただきました。私もこの編年が磐石だとは認識しておりません。常滑窯では山茶碗という器種は、13世紀末でぱたりと生産を止めてしまいます。それ以降は窯の数がうんと減っているため、編年を組み立てる、すなわち古いものから新しいものにモデルチェンジをしていくスパンを短く刻むことが非常に難しくなっています。それで、1a～6b型式（以下、型式は図1の型式に対応）までは約20～25年の期間で刻んでいますが、7型式以降、つまり14世紀以降の編年は50年単位での刻みしかできていません。窯が少ないということは、手持ちの資料がないということで、うまく分析ができないという弱点になっています。消費地の方で積極的に、いろいろな事例を出しながらご教示いただきたいと、逆にこちらからボールを投げ返しているというのが現状です。それでも、少しずつ根拠となるような資料が出てきており、しばらくするとまた新しい展開があるのではないかと考えているところです。

1. 壺・甕・鉢と山茶碗の生産

中部国際空港が開港したのは2005年ですが、それに先立ち愛知県が中心となって、知多半島の遺跡分布調査を行いました。そこで窯跡から採集された資料を赤羽・中野編年の型式に合わせて、知多半島で中世の古窯がどのように展開したかを復元する作業を行いました。

1a型式の窯が半島の基部にあります。これを常滑窯と呼ぶかどうかは議論の分かれるところです。また、北部にもあります。次に中南部に出てきます。これが1番古い段階ですが、まだ1a型式の段階では甕を焼いていません。山茶碗という、灰釉碗系統の粗雑で無釉の碗と小碗が多く、それに短頸壺や広口瓶のような壺類が多少入ります。

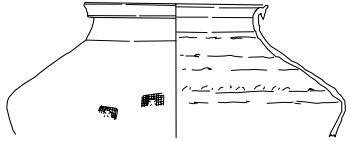


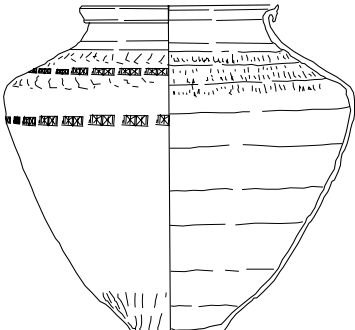

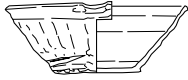
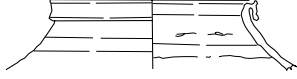

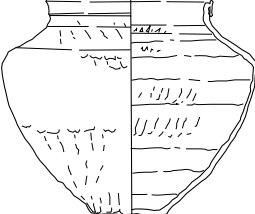
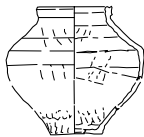
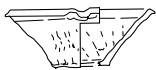
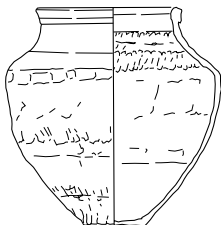
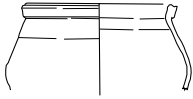

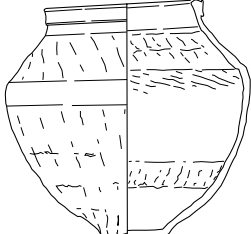
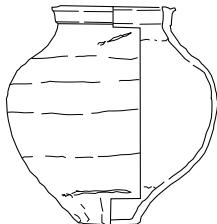


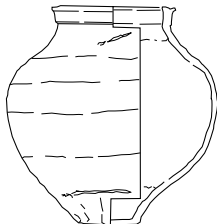

それが次の1b型式になると、窯跡は半島の北

| | | 器種 型式 | | 山茶碗 | 小碗・小皿 | 片口鉢Ⅰ類 | 甕 | 広口壺・片口鉢Ⅱ類 |
|-------------------|----|----------|--|-----|-------|-------|---|-----------|
| 第 I 段 階 | 1a | 1130 | | | | | | |
| | 1b | 1150 | | | | | | |
| | 2 | 1175 | | | | | | |
| | 3 | 1190 | | | | | | |
| | 4 | 1220 | | | | | | |
| | 5 | 1250 | | | | | | |
| 第 II 段 階 | 6a | 1275 | | | | | | |

0 10cm

0 20cm

図1 中世常滑窯製品の型式編年図

| 器種 型式 西曆 | 甕 | 広口壺 | 片口鉢Ⅱ類 |
|----------------|---|---|---|
| 6b 1300 |  |  |  |
| 7 1350 |  |  |  |
| 8 1400 |  | |  |
| 9 1450 |  |  |  |
| 10 1500 |  |  |  |
| 11 1550 |  |  |  |
| 12 1600 |  |  | 0 20cm  |

第
Ⅲ
段
階

部、中北部、南部と順に広がります。さらにそこに甕が出てきます。

そして2型式は、12世紀第3四半期にあたる1150～1175年ですが、この頃になると知多半島中で焼物生産が非常に盛んに行われ、窯がたくさん築かれていることがわかります。半島基部で生産されていたのは山茶碗類が主体ですが、この時期にはわずかながら甕の生産も行われるようになります。北部でも甕の窯が広がり、中部・南部でも数多く出てきますし、先端部でも甕を焼く窯が現れます。この時期の窯の構造は、1b型式とは微妙に変化しています。

●窯の構造

窯の構造についてお話ししましょう。1b型式の甕を主として焼いた窯というのは、昨日の巡見ツアーで回った籠池第3号窯の窯がその典型です。焚口、燃焼室から分炎柱を過ぎたところに1番低い床ができて、そこから傾斜が始まります。そういう特徴的な構造です。ところが2型式になると、1a型式の山茶碗窯と同じ構造で、ほぼ水平の燃焼室で、分炎柱を過ぎても水平な床が続き、少ししたところから傾斜が始まり、その後急傾斜になるという構造です。窯のサイズも全長約10mですが、1b型式に登場する甕の窯は全長約15mの巨大な窯になります。この窯は1b型式だけです。渥美でもこの系統の窯が甕を焼く窯として現れますが、渥美では、そのままの基本構造を維持して推移していきます。一方、常滑では、これがそのまま受け継がれずに、山茶碗を主体に焼く窯で甕も合わせて焼くようになります。出地田古窯群という5基の窯で構成される古窯群では、1号窯だけが床の傾斜が緩く、平面図を見ると、やや長くなっています。山茶碗の窯を多少大きくし、傾斜を緩くしながら、甕を焼くような形に適應している例がわずかに見られます。つまり甕の窯が入ってきて、それを山茶碗の工人が受け入れて適合させるようなかたちで生産するというのが、常滑の12世紀後半の状況です。

●甕の生産技法

甕の出現に関しては、古代須恵器の甕があるので、当然これが何らかの中世的な展開を受けて、

常滑窯や渥美窯が成立したのであろうと考えてきました。つまり常滑窯は、古代・中世猿投窯の灰釉陶器の系譜で成立する瓷器系の中世窯であるとするなら、須恵器ではなく灰釉陶器の甕をルーツに探るべきであろうということです。しかし、灰釉陶器生産での甕は、残念ながら脇役です。碗・皿・瓶類は灰釉をかけて焼いているにもかかわらず、甕に関しては古代の須恵器と変わらないような成形技法、焼成技法で焼いています。瀬戸の広久手地区で灰釉陶器風の甕がわずかにありますが、これは11世紀のもので、しかも今まで確認されたのは、ほんの1～2個体というレベルです。それが、中世12世紀の第2四半期頃になると、突如として出現してきます。これは完全に瓷器系の甕です。その間に一体何があったのか。

甕は叩き締めながら作りますが、広久手の甕を観察すると、表面に現れる叩き締めの文様技法のなかには、古来の須恵器とは異なる樹枝文痕があります。これは木の枝を意匠として用いたような文様で、この件については、福井高専の荻野さんが「高麗の瓦の叩き技法に同じモチーフがある」と指摘されています。私は以前その論文を読みながら、瓦と甕がどこでつながるのか、その点と線をつなぐことに苦慮しておりました。その後2000年代になって、南山大学で開催された秋の考古学協会の大会の折りに、藤澤先生を中心に東海地方の窯業のプロジェクトチームを設け、研究会を重ねてきました。それで、いろいろな資料を見なおしていましたが、先ほど渥美の橋良東郷窯の話がありましたが、瓦と焼物が同じ窯で焼かれる事例はこれまでも数多く知られていました。しかし、それらの瓦の叩き文様は、ほとんど縄目の意匠で、甕の押印文とはおよそ似ても似つかないものばかりでした。ただ、中世猿投窯の八事裏山第1号窯跡群では、「×」が縦に2つ重なった細長い叩き文様を持つ瓦が出土しています。他にも花のモチーフや、唐草文など非常にデコラティブな文様があることに気がつきました。この「×」が縦に2つ並ぶものは、東播磨の神出窯という、須恵器系中世陶器を量産する11～13世紀前半の中心的な窯ですが、その窯で甕などと

一緒に焼かれた瓦と同じ文様があります。他に菊花文様等もあります。このようなものが神出窯で出土しています。この特殊な叩きをもつ瓦が神出窯の須恵器系の窯や、猿投窯の壺なども焼いている瓷器系の山茶碗中心の窯からも出土しているわけです。

ということは、山茶碗中心の工人と、古代の須恵器にはない叩き文様のモチーフを持っていた瓦工人には接点があるということです。そういった視点で他の瓦を見ると、例えば京都の広隆寺の瓦の叩き文様は、中世常滑窯の甕に押された押印文のモチーフと非常によく似ていることがわかります。年代の特定は難しいけれど、だいたい12世紀前半～中頃のものと思われまゝです。このような瓦が方々から出土しています。

ということで、必ずしも須恵器の甕技法だけではなく、そこに新しく中世瓦の工人がインパクトを与えることによって、瓷器系の甕が成立するという可能性が出てきます。山茶碗がベースにあり、そこに新しい甕のテクニクが入り、前述の12世紀の窯が広がっていくというイメージです。

さて、ここで1つ、想定できなかつたことが起こりました。平泉の今熊野神社境内から不思議な窯が見つかりました。年代的には12世紀前半だと思われまゝですが、そこから出てきた大型の広口壺の下胴部に叩きつけられていたのが、斜格子文様でした。この壺のつくりが、非常に下手なのです。破片を見ると、分厚くて、これは瓦ではないかと思うような作りになっています。壺や甕を作り慣れている人の手で作られたものとは思えません。900km近く離れた平泉と渥美半島・知多半島を結ぶ点と線がどのようになるのか、非常に興味深いところですが、残念ながら出土品が非常に少ないため、なかなか多くを語りにくいわけです。ただ、この叩き文様の技法等は、内面に当て具を持たない須恵器とは異なるものです。

●三筋壺

もう1つ、平泉にまつわる話です。12世紀に知多半島で盛んに焼かれた壺に三筋壺というものがあります。肩部、中胴部、下胴部に3条の筋をヘラや櫛のようなもので水平に引いたものです。

これについては諸説ありますが、経塚で経筒容器として使われたり、中世墓で蔵骨器として使用されているため、何かしら仏教的要素があると考えられてきました。人によっては、これはお経を入れるために作られた器、つまり経筒だという見解もあり、私もそれに近い論文を書いたことがあります。しかし、その後、平泉では館跡から三筋壺がいくつも出土しており、しかも各地の中世の居館、寺院、都市等からも出土しているため、宗教用具として特化していたものでは決してないと言わざるを得ません。最近、学習院大学の荒川正明さんから、茶道界の冊子に書かれた論文を送っていただきました。それを読むと、驚くことに、平清盛が一族を集めて写経し厳島神社に奉納したいわゆる平家納経という非常に有名な装飾経がありますが、これの中心は法華経ですが、そのうちの1巻、「厳王品」の見返しにはまさに三筋壺が地下から湧出してくる絵が描かれているのです。非常にリアルに常滑の2型式の三筋壺が描かれています。地下からこのようなものが湧き出てくるというのは、法華経の世界ではしばしば描かれています。例えば「見宝塔本」では、宝塔が地下から湧き出てきて、そこから多宝如来や釈迦如来が現れ、一大スペクタクルを展開するストーリーが描かれています。そのようなイメージと、この三筋壺は重ね合わされているように思います。壺の3本線は、舍利塔をシンボライズする仏塔のイメージがあるのでしょうか。平安末期の平清盛の時代には、浄土信仰が最新の流行として広く深く浸透しはじめていました。例えば、平泉は「浄土の都」と称しているほどです。つまり、そうした仏教的地盤のあるなかで見出された、最新の文様を持った焼物であったと考えてよいかと思えます。残念ながら、西日本では三筋壺の出土が少ないので、厳島神社周辺で是非出土してほしいと願うところです。

編年研究を行いながら、生産される器種をたどっていくと、三筋壺は主に2型式、3型式を中心にして、その後はほとんど見られなくなり、5型式以降は空白になります。5型式前後から出てくるものは玉縁壺で、このように器種の入替わ

りがあります。このことは、私から見ると、平泉中心の文化と鎌倉中心の文化の交代のように思えます。このように、4～5型式を境に、生産品の器種の変化が展開します。

●時代による常滑窯の変化

1a～6a型式にいたる山茶碗を生産している時期は、非常にいろいろなものに対応しているのですが、これを生産しなくなる6b型式以降の13世紀末～14世紀以降になると、常滑窯はまったく多様性のないものになります。最新の流行を取り入れて新しい器種を生み出す、というような元気がなくなってしまうようです。山茶碗を焼い

ている12～13世紀の知多半島の1つの特徴は、窯が群集するということです。典型的な例として、武豊町の中田池古窯址群があります(図2)。ここはA～G地点に約50基の窯が分布しています。1つの丘陵で、山茶碗を主体に継続的に生産を行っています。一方、常滑の鎗場御林古窯址群(図3)はA～Gに約30基の窯があり、丘陵斜面に展開しています。ここでは、最初の2～3型式までは山茶碗を主体的に焼いており甕は客体的ですが、5～6a型式には甕・壺・鉢が主体的で山茶碗が客体的になります。この現象は半島北部で顕著に見られる傾向です。鎗場御林古窯は北部

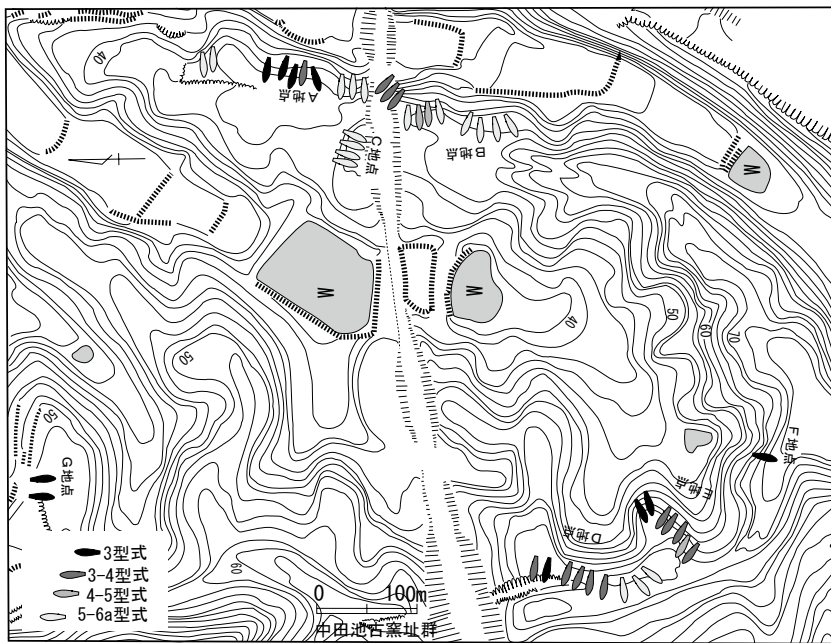


図2 中世常滑窯の群集状況(中田池古窯址群)

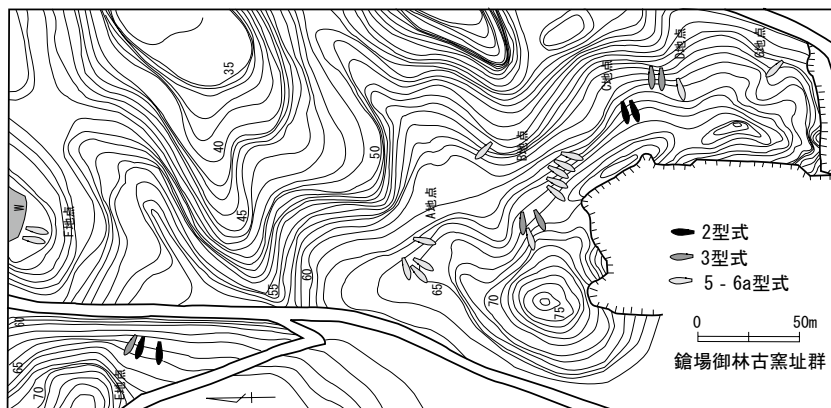


図3 中世常滑窯の群集状況(鎗場御林古窯址群)

と中部の中間に位置しますが、北部的な要素を示しています。いずれにせよ、2～3型式から5～6a型式までは、一定地域に定着して100～150年間、継続的に生産し続けるのが知多半島、常滑窯の特色と言えます。さらに1b型式の甕窯を例外として、1a～3型式まで窯は全体に小型で均質的といいますか、基部から先端部までさほどの違いがありません。

5型式になると、半島基部の窯はなくなってしまいます。ちょうどこの頃からこの次の段階にかけて、瀬戸の生産品には南部系の山茶碗が出てきます。すなわち、「猿投から山茶碗の工人が、瀬戸に吸い上げられていったのだろう」と藤澤先生は主張されていますが、私もそれに同調して知多半島の基部にいた山茶碗工人たちも瀬戸に動いて行ったのだろうと考えています。そして、4型式の段階で山茶碗を主体として生産していた北部の知多市や阿久比町で長大な窯が沢山作られ、甕の量産が始まります。それと、同時にこの地域は中部とは違った押印文のデザインを採用したり、窯の中に柱を何本も立てるような地域性を示すようになります。しかし、6b型式の段階では、山茶碗がなくなると同時に、窯数も急速に減少し新たな窯を作らなくなってしまいます。7型式では、つまり14世紀の前半までは、窯は丘陵部に展開しますが、次の段階の14世紀後半、南北朝期になると常滑地域に集約され、壺・甕・鉢のみの生産体制になります。この流れは以降、近世まで引き継がれます。

10型式の甕のなかに口縁部の内面に別の甕の下胴部が接着しているものがあります。窯跡から採集された破片資料なので、もう少し多くの資料を集める必要がありますが、甕の重ね焼きが始まったことを示しています。11・12型式の甕の多くは下胴部に環状の痕跡があって、そこから下は炎が当たっていない、つまり重ねられたことが明確になっています。そして、この痕跡は江戸時代の甕にもあります。江戸時代は主として大窯で甕を焼いているので、甕の窯詰め法からみて窖窯から大窯への変化が見て取れるのではないかと考えています。

2. 流通について

では、生産されたものの流通の話に移ります。

今回、私は『愛知県史』でも何度も述べていますが、編年を立てても、次にその枠組みが変わってしまうと、これまで作り上げたものはもう1度やり直さなければなりません。その見直しの際には、「何をどう見たのか」という元がわからないと、また1から始めなければならないということです。

今回の資料は、いろいろな報告書等に書かれている図面や写真を1点1点カードにして、カード化したものを集積してグラフ等に作り上げています。場合によっては、例えば平泉では小さな破片まですべて報告書に載せているのに対して、鎌倉ではあまりに多くの常滑製品が出ており、過去の報告書では押印文などの破片資料はほとんど載っていなかったりします。だから、同じ1個体でも、平泉では1つの甕がいくつかの図になっている可能性があるのに対し、鎌倉では10個のうちの1個しか図になっていないという可能性があるわけです。あるいは、考古学の分野では良くあることですが開発が盛んに行われている地域は、どんどん遺跡が調査されて報告書もたくさん出てきますが、開発が行われていない地域では遺跡や遺物がたくさんあっても表に出てきません。このように、流通に関してはいろいろな問題があります。しかし、元に戻って見直せば、「ああ、この資料から、壺・甕・鉢が何型式かを判断したのだな、そして大事な資料を見落としているな」ということがわかります。

そこで、12～16世紀にかけての全資料から集積して作成したのが「表1 県別（平泉・鎌倉は別）常滑窯製品出土遺跡数」と「表2 県別（平泉・鎌倉は別）常滑窯製品出土遺物数」です。出土品の全国分布を示したグラフです。県別ですが、平泉と鎌倉については特別に示してあります。鎌倉は、あれだけ粗いふるいですくったにもかかわらず、ダントツです。全体を2万点とすると、その内の1万が鎌倉で出土しています。時期を分ければ、さらに多くなると思います。平泉は2・3型式の時期に集中します。他には宮城（これは仙台

表1 県別（平泉・鎌倉は別）常滑窯製品出土遺跡数

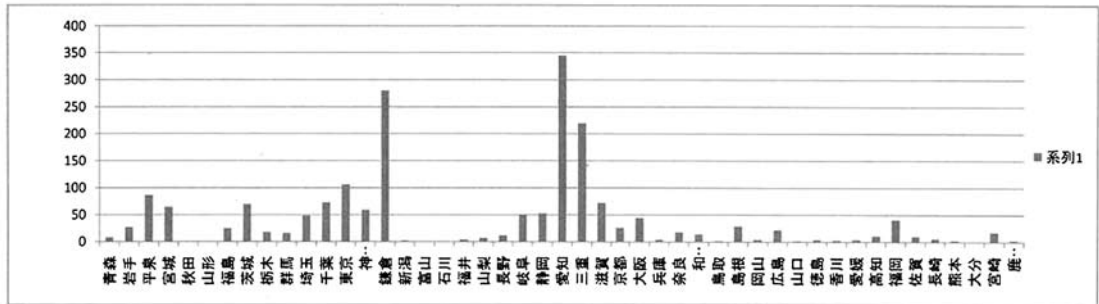
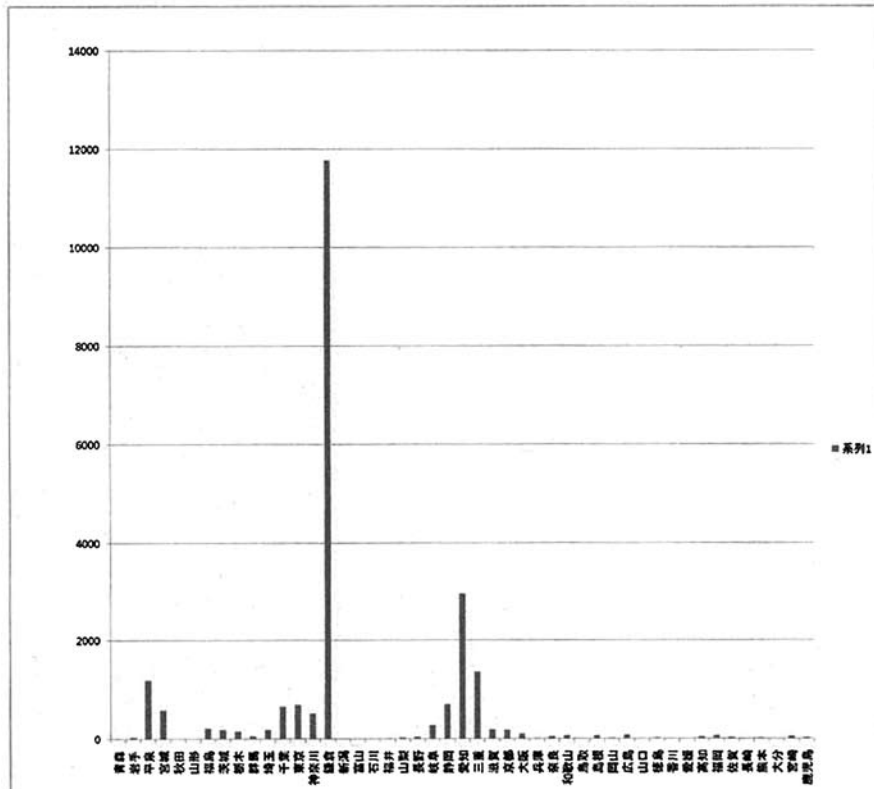


表2 県別（平泉・鎌倉は別）常滑窯製品出土遺跡物数



周辺)、や関東等からも多く出土しています。ただ、関東に関しては、時間の関係で少し手抜きがあることを申し添えておきます。もっと多くの資料が存在します。それに対して、東海では愛知を中心として、三重、静岡、岐阜ではやはり多くの資料が出土しています。ここでは山茶碗と小碗・小皿は資料化していません。西の方は非常に少ないです。まさに12世紀には平泉で、そして13～15世紀前半には鎌倉で圧倒的な出土数となっています。

このように都市部、都市部以外の集落でも居館といわれる遺構が出ているような遺跡、あるいは国衙（こくが）周辺、国分寺周辺、有力な寺院といったところから、圧倒的に渥美も常滑も出土しているのです。

3. 壺・甕・鉢の性格について

私たちが学生の頃、パイブルのようにして読んだ『日本の考古学』や、それ以降の植崎先生を中心とした中世陶器の歴史的研究においては、「中

世陶器は壺・甕・鉢が主体である」とされています。なぜなら中世というのは、古代から変わって、農業生産力が発展するからです。農業技術の改良によって、二毛作、あるいは種籾を水に浸ける浸種ということが行われるようになります。二毛作によって土地がやせるため、人工的な施肥も必要になってきます。すなわち、壺・甕・鉢は、そういった農業生産を支えるために、いわゆる「日常雑器的な、生活を支える用具として存在していた」と認識されていました。ところが、その出土状況を見ると、必ずしも農村部ではなく、都市部に集中して出土しています。この現象をもって、壺・甕・鉢を日用雑器とするには疑問が残るということです。これについては福島飯村均さんや埼玉の浅野晴樹さんなどもおっしゃっていますが、「日用雑器ではない」ということです。そう捉えざるを得ないということを、今までの作業を通じて強く感じています。『愛知県史』の栗に書いてくださった学習院大学の荒川正明さんも同様のことを繰り返し述べておられます。

●甕の用途

では、雑器でなければ何なのか。飯村さんは、ご著書『中世東国の道と城館』において、「平泉では白磁四耳壺、渥美三筋文系壺（これには常滑の三筋壺も含まれると思われる）、それに加えて手づくね・ロクロかわらけ、折敷、箸、という京都の文化を取り入れながら東国でつくり上げた宴会形式、東国的宴会形式というのがあった」とされています。鎌倉がそれを受け継ぎ、少し中身を入れ替えて、青白磁梅瓶、古瀬戸の四耳壺や瓶子や水注、そして同じく手づくね・ロクロかわらけ、折敷、箸という、まさに平泉から鎌倉に宴会形式が伝達されていくような展開があるということです。

●甕を酒造に用いた？

ところで、常滑の窯は鎌倉のためにあったのではないかと思えるほど鎌倉で大量にその製品が出土しています。では、その鎌倉で宴会に使った何トンもの大量のかわらけに入れた酒はどうやって造ったのか。当然、壺・甕に関係しないはずがないと考えられます。古くから知られているところ

では、『吾妻鏡』にそれに関する記述があります。建長4年(1252)年9月に「沽酒(こしゅ)禁制」と言われる令が出されているのです。これは、治安が悪くなるので酒を禁止しようということで、酒を売り買いしてはいけないというのが「沽酒を禁ずる」という言葉の意味です。そのために、保々奉行人に各地区の家屋敷を回って酒壺を検査させたところ、37,274個あったというわけです。これはものすごい数だと言えます。その後、同年10月16日には、本来はすべてを破却すべきだが、「一屋に一壺は許す」とされます。ただし他に用いてはいけないということで、「造酒の儀あるべからず」という条件です。「あるべからず」ということは、「きつとある」という推定のもとに「やってはいけない」と言っているわけで、鎌倉では各家で酒を造っていたということが言えるかと思います。

そうすると、これが大都市鎌倉に常滑から大量にもたらされた甕の使い道だったのではないかと考えられます。鎌倉は武士の都でもあり、武士と宴会は切っても切り離せない関係にあります。『吾妻鏡』にしばしば出てくる「塚飯」という語はまさに中世的な世界で、一族が集まっては酒食を共にしています。同様のことが平泉でもあり、それをさらに集合させたようなことが鎌倉でもあったのではないのでしょうか。日用雑器から都市の酒造り、それ以外にも油入れ、染物用の藍甕、ときには死体用の棺桶になっていたりします。このように多種多様な用途がありますが、それまでの祭礼のような特殊な場ではなく、より日常的な場で飲む酒のために使用しているというのが、中世的な特徴だと思います。常滑、渥美の大型貯蔵具としての甕類は、そういうところで重要な役割を果たしていたのだと思います。

甕による酒造に関しては京都の「平安京六条三坊五町跡」(図4)は、酒蔵と推定される甕の埋設遺構が検出された遺跡です。応永頃の文書からもこの土地にあった酒蔵の存在が判明していますし、北野神社の文書資料では多くの酒蔵が平安京内にあったことがわかっています。この遺跡も、その1つです。甕の抜き取り痕が200以上発掘

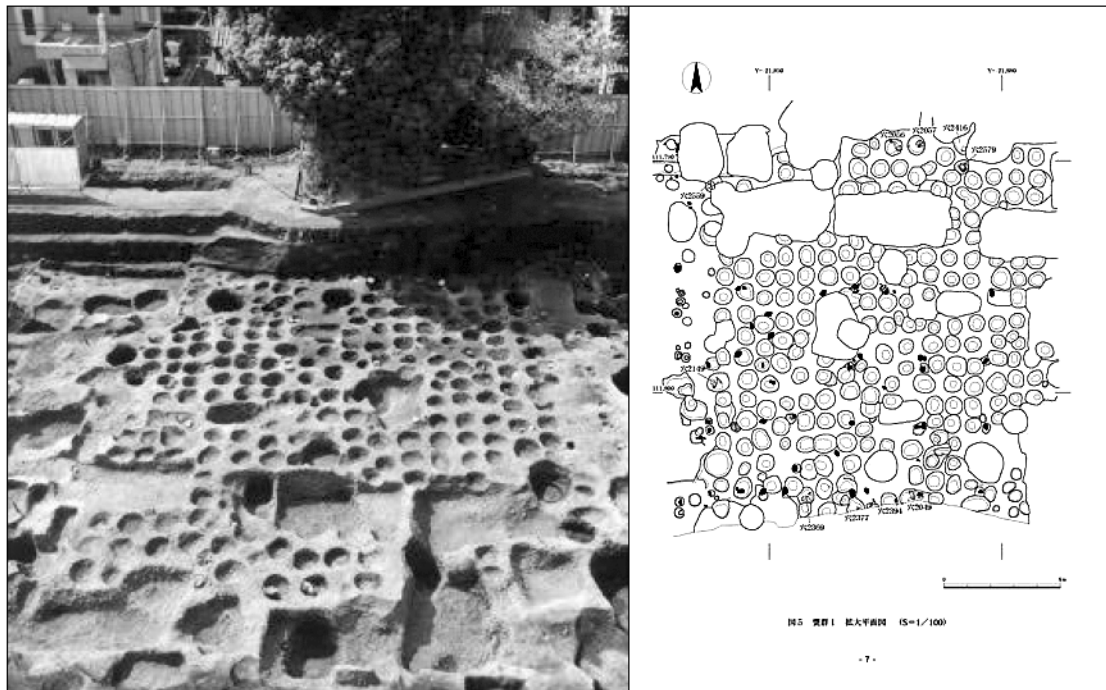


図4 平安京の酒蔵と推定される平安京六条三坊五町跡

されています。甕の底が一部残っていますが、抜き取れないものは使われないうちに、鉄の棒状のもので内側から突き刺して穴を開けています。これは、北野の神人が麴を作る座の特権が侵害されていることを幕府に抗議し、「幕府は座を留めるために酒蔵を停止させた」という記録とともに語られる遺跡です。常滑の甕も出土していますが、多くは備前であったと推定されます。残念ながら、鎌倉ではこのような遺構がありません。これとよく似た遺構は、平城京、長岡京の造酒司（みきのつかさ）推定地で発掘されています。平安末から鎌倉時代にかけては、このような遺構はありません。鎌倉では各家で酒を造っていることから、前述の『吾妻鏡』の記述は納得できるのではないかと思います。とりわけ平泉の時代の甕は押印文で飾られており埋めるのではなく、むしろ人目につくように置かれていたのではないのでしょうか。

4. 褐色の壺と甕

さて、常滑の甕が革新的な要素を持ち、須恵器と大きく違う点には、その色調があります。常滑

の甕は褐色です。これは灰釉陶器にもなかったもので、12世紀になって突如として現れます。残念ながら、渥美窯ではこの色調を獲得していません。焼き方に違いがあるのだらうと思います。

常滑の甕は、割ると断面は灰色ですが、表面だけ薄い膜が張ったように赤くなっています。これは、焼き上がった後、冷却の段階で酸素がさっと入り、表面にあった鉄分を酸化させた結果の色だと思います。昔は、炎は床に沿って上っていくという議論をしました。しかし、よく考えてみれば、床面には製品が並んでいるので、当然炎は製品にぶつかります。しかも上昇するのが炎の性質なので、天井に沿って上っていくと考えた方が合理的です。窯の火を止めて急に冷めないように閉塞をするに際して、一番先の煙道部の方はきれいに止めてあるので、焼成室側は灰色の床面、煙道部側は褐色の軟質の床面になっています。問題は、焚口をどう止めたかですが、焚口の手前をすぽっと止めてしまうと、残った薪はまだ燃え続けようとするので酸素が必要になり、粘土内の鉄に付いている酸素とも結合して、鉄分は灰色の色調になる

はずです。だから、そうではなくて、酸素が充分に入る止め方をしていたことになります。いきなり止めるのではなく、燃料調節してマックスに上がった温度を徐々に下げていくと、その間に空気が入って製品を赤くする。それが現時点では一番合理的な説明になっていると思います。そういった新しい革新的な焼成法を編み出したのが、常滑の甕の工人たちでした。

そして、その技術は日本中に広がっていきます。須恵器系の生産地でも、瓷器系の甕の需要があるわけです。それを満たすためには、新たに開発された焼成法あるいは窯の築窯法を受け入れる必要が出てきます。だから、在地の須恵器系工人や土師器系工人等を取り込んで、いわゆる常滑系の瓷器系の地方窯が成立するのではないかと考えています。

日本海側は、珠洲を筆頭に、須恵器系の有力な生産地です。しかし越前、加賀、越中八尾、越後の五頭山麓窯のように福井から新潟にかけて、最近では山形でも執行坂窯が確認されています。太平洋側にもたくさんあります。関西については、東播磨周辺、四国の十瓶山等に須恵器系の中世窯があります。そういったなか、丹波や萩の上七重でも瓷器系の甕・壺を焼いた窯が出現しています。これらは、一様に褐色の色調をもった製品を生産しています。

最後に、西と東の様相の違いを少しお話しします。常滑窯製品の器種構成については、関東では、甕が50%、I類とII類の鉢が40%、その他が10%です。一方、関西では、約80%が甕・壺類で、鉢は約10%しかありません。これは東播磨で大量に片口鉢を生産しているためです。吉岡康暢先生は、「常滑の甕・壺と東播の鉢をどこかで組み合わせさせて流通させているのではないか」という説を唱えられています。常滑に求められたのは、壺・甕が中心でした。鉢に関しては、東播窯のもので代用できるということです。そういった視点で見ると、常滑系の、瓷器系の中世窯で焼かれているようなものは、壺・甕に関しては常滑によく似ているけれど、鉢に関しては各産地で非常に地

域性があると言えます。そういったかたちで、常滑窯の技術の展開が見えてくるように思います。

最後の最後にもう1つだけ申し上げます。関東と東海では、中世は前期と後期の2回、常滑は盛期を迎えます。これは型式のспанがそれぞれ25年と50年で違うため、同じように捉えることはできませんが、東海では中世後期15世紀頃に再び生産が上がる傾向があるのに対して、関西にはそれがありません。この原因は、幕府が鎌倉から室町に移ったことと連動して、関西では備前が急速に大型陶器の生産力を上げ、それによって常滑が西日本から撤退するからだと考えます。ただし、備前が須恵器系の生産地として成立し、その後、常滑の甕と同じような色調を獲得していった中で常滑からの直接的な技術移転の痕跡がまったく窺えません。独自に新たな備前スタイルが確立し、西日本の市場に君臨していったと考えられます。それに対して、関東と東海では窯は少なくなりながらも依然として常滑が対応しているということなのでしょう。この生産体制は、中世から近世にそのまま受け継がれていくと思われます。

以上をもって私の発表といたします。ご清聴いただき、ありがとうございました。

