

【シンポジウム】中世渥美・常滑焼をおって

コーディネーター／福岡 猛志 (日本福祉大学知多半島総合研究所 所長)
パネリスト／安井 俊則 (田原市立田原中学校 教諭)
中野 晴久 (とこなめ陶の森資料館 学芸員)
藤澤 良祐 (愛知学院大学文学部 教授)
八重樫 忠郎 (平泉町役場総務企画課)
河野 眞知郎 (鶴見大学文学部 教授)

【曲田】 シンポジウム「中世渥美・常滑焼をおって」を始めさせていただきます。コーディネーターは、日本福祉大学知多半島総合研究所所長の福岡猛志が務めます。また、これまでに研究報告をいただいた先生方にはパネリストとしてご登壇いただきます。

【福岡】 本日まで報告いただいた先生方が壇上におられます。会場からご質問をいただいておりますので、それにもお答えいただきながら進めてまいりたいと思います。

実は、私は文献学が専門なので考古学のお話は非常に興味深いのですが、ただ考古学の方で出された成果をそのまま鵜呑みにして素通しするだけでは文献学は成り立ちません。やはり協力しながら進めていく、そういう立場で勉強していきたいと思っています。そんなわけで、「ちょっと異なる立場から」ということで、私が司会進行役をお引き受けすることになりました。

●なぜ山茶碗の編年が基準になるのか

さて、会場からいただいたご質問のなかには、かなり本質的な問題がございます。これに答えられたら本になるなあ、というようなご質問もございます。また、細かい問題についてのご質問もあります。そこで、いろいろ議論を進めていく上で、最初に皆さんに代わって私から質問させていただきたいと思います。その上で、進めてまいりたいと思います。

本日の報告でも、「山茶碗の編年が基準になっている」というお話がありました。山茶碗の編年に基づいて甕や壺や鉢の編年を立てていく、ということでした。そこで、二つお聞きしたいことがあります。まず、なぜ山茶碗が基準なのか、つぎに編年には相対編年と絶対編年、「順番でいくと、こういうふうには並ぶ」という物差しと、「これはいつの時代のもの」という並べ方があると思います。それぞれの報告者によって若干ニュアンスが違うように思いましたが、相対編年についてはほしい一致しているのでしょうか。中野さんと藤澤さんをお願いします。

●山茶碗のように大量生産するものには、時代性が見える

【中野】 山茶碗というのは非常に大量に、一つの窯で5千とか6千、美濃の方では4千とか、膨大な数が作られています。しかも、それは非常にスピーディに作られているということです。それに対して、甕や壺というのはかなり時間をかけて作られており、個体数も山茶碗に比べればうんと少ないわけです。それで、無意識に大量に作っているものにこそ時代性は反映している、と私は考えています。作るのに時間がかかるような複雑なものには、どうしても作り手の個性が出てしまう。それに対して、簡素な形で大量に瞬時に作られるものは無個性で、逆に言えばその時代が現れていると思います。作り手の個性を消去させた形で時代性が現れるということで、相対編年が非常に立

てやすいと考えています。

絶対年代について、また、東濃、美濃須衛、渥美湖西、尾張などの地域性の問題については、それを分類された藤澤先生が一番多くの情報を持っておられるかと思えます。

●どこからも出土する山茶碗は、編年を横につなぐ

【藤澤】 中世の東海地方においては、山茶碗ほどの窯業地でも焼いているため、「山茶碗はどこでも出土する」という特色があり、やはり山茶碗は一つの基準になるわけです。山茶碗の編年というものがあってこそ、例えば施釉陶器の古瀬戸の編年、また18年前の赤羽・中野の常滑編年があるわけです。それぞれの生産地の、それぞれ特色あるものの編年を立てても、横のつながりがわからないわけですが、それをつなぐものが山茶碗です。例えば古瀬戸の編年と常滑の編年というのは直接結びつく場合もありますが、それを統一して整えるためには基本になるものがが必要です。それが、最もたくさん出ている山茶碗類の編年というわけで、研究史上でも山茶碗の編年はもともと出ています。ただ、最近ややこしくなってきたのは、「この山茶碗とあそこの山茶碗は流れが違う、工人が違う、窯業地が違う」ということで、いくつかの類型に分けてそれぞれの山茶碗の編年をしなくてはならなくなってきていることです。

また、相対編年と絶対編年についてですが、基本は、先史時代などとは違って、歴史時代では西暦が出てこないと文献学の方といろいろな話ができない、つまり総合研究みたいなことができない面があります。実際には、先ほどの基調報告でいろいろな事例をご紹介いただきましたが、「紀年銘の資料がある」、「東大寺の瓦を焼いている」、「藤原顕長が何年から何年まで(三河国司在任のため)この窯の近くにいた」など、そういうことに基づいて絶対年代を入れていくわけです。やはり文献から入れるわけですが、中世はまだ数が少ないので、順番をなるべく細かく決めている段階です。ただ、それによって年代が決まるところもありますが、ちょっと怪しいところもあるのが現状です。

【福岡】 ありがとうございます。それで、瓷器系の焼物だということですが、素人目で見ると、瓷器というのはなかなかきれいで、美しい焼き方だと思います。山茶碗というのは山茶碗というぐらいで、しかもごろごろ出てくるわけで、100円ショップで売っているような代物ですね。なぜそちらに転換して、しかもあんなに大量にあらでもこちらでも作られているのか。山茶碗というのは地域内流通です。そういうものが大量に作られて、何に使われて、なぜそうなったのか。山茶碗の研究については一家言ある藤澤さんにお尋ねします。

●山茶碗が大量に作られたのは、需要層が広がったから？

【藤澤】 瓷器系というのは、「灰釉陶器の末裔」という意味に考えていただいてよいと思います。もともと東海地域でも須恵器が生産され、9世紀ぐらいになると灰釉陶器の生産技術がおそらく畿内から入ってくるのですが、そういうものが焼かれるようになります。それが東海各地に広がっていきませんが、それは10世紀代ぐらいまではだいたい確認できます。それ以降になると、つながる窯業地とつながらない窯業地があって、だいたい11世紀末ぐらいになると各地で釉薬のない、灰釉陶器の末裔である山茶碗が出てまいります。灰釉陶器の時代は、全般的にはそうではないけれど、かなり遠隔地に運ばれています。東北でも灰釉陶器は出るし、渥美や常滑の出土する地域内では出ています。ただ、山茶碗になると本当に東海にかぎられて、だんだん出る範囲が狭くなっていく流れがあります。おそらく、それは生産地周辺の需要層が広がったのではないのでしょうか。灰釉陶器の碗・皿を受け入れて、食器かどうかはまた議論が分かれるところですが、それを食器に使っていた人たちの階層ではなくて、東海地方にいるもう少し一般的な庶民がたくさん山茶碗を使うようになった。それで、こういうかたちになって見えてきたのではないかと考えています。

【福岡】 私は専門が古代史なのでふと思い浮かぶ

のですが、『延喜式』という書物を見ると、これは灰釉系ですが、瓷器を都に納めるのは尾張と長門の2国だったと思います。やはり尾張というのは、伝統ある一つの拠点だと考えてよろしいでしょうか。

【藤澤】 それは灰釉陶器ではなくて、たぶん緑釉だと思います。長門の方にも生産が確認されています。

【福岡】 わかりました。会場からのご質問のなかには、かなり本質的な問題がたくさん出されています。

では、お一人目です。「経塚と天台寺院とのネットワークは関係ないのか。常滑には天台系の寺があって、重文のナタ彫の仏像がある。海路で運ぶとき、そこが発送元だったという説を聞いたことがある」というご質問です。質問された方、お願いいたします。

●天台系のネットワークで常滑の壺などは運ばれた？

【松永】 マツナガと申します。実は、その説は昔、沢田先生からお聞きしました。お寺の名前を忘れたのですが、重文でナタ彫の仏像を持っている寺が常滑市内にあるはずで、天台のお寺です。そこがどうも発送元になって、海路で京都とか平泉に経塚が運ばれたということです。おそらく経塚については寺院なり僧侶が関与しているはずですから、そういう天台系のネットワークに乗って常滑の甕などが運ばれていたのではないかということ、沢田先生からお聞きしています。それで、その説は正しいのかどうかについてお聞きしたいと思います。

【中野】 その常滑にある天台宗の寺というのは、高讃寺ですね。沢田先生には、私もご指導を受けました。比叡山で台風の後、跡に見つかった経塚の中に、常滑焼があったということです。全国的に見ると、天台系の寺院で経塚を持っているところが多いということから、「北嶺仏教のネットワー

クを使って、修験僧をからめて常滑の宗教的な器が全国に展開した」ということを沢田先生は非常に強く述べられています。

ところが、真言宗の総本山である高野山の奥院の経塚でも常滑の壺が出てまいります。天台宗にかぎらず、真言宗系の寺院でも経塚を持っているところはいくつもあります。もし天台系に多少なりとも優位性があるとすれば、如法経という特殊な作法によって写経して納める、ということでしょう。これは、天台浄土論のなかから出てくる作法です。経塚の中には、法華経の経典をそのように写したかたちで納めている事例がいくつかあるので、全体として見れば天台の優位性が見られることは確かです。

ただ、それに合わない事例もたくさんあって、天台がすべてだという言い方は他を切り捨ててしまうことになります。非常に魅力的な、すかつと竹を割ったような説ではありますが、実はそこには枝がいっぱいあるわけです。ということで、一つの見解ではありますが、必ずしもそれに合わない事例がたくさんあるので、今やその説をそのまま受け入れるわけにはいかない、と私は考えています。

●押印と窯の関係は？

【福岡】 壇上におられる報告者の方々の間でも意見が違いますので、なかなかスパッとはいかないのがこの世界であり、学問というものだと思います。

では引き続き、中野さんにお答えいただきたい質問があります。「甕の表面に押された押印、刻印には、年代ごとの変化があるのか。同じ道具を使ったと思われる押印はいくつぐらいの窯にあるのか。押印と窯グループ、消費地との結びつきはあるのか」といったご質問です。ご質問された方はどなたでしょうか。

【清水】 シミズと申します。

●押印の種類は膨大、窯ごとに文様は異なる

【中野】 押印は膨大な種類があります。私の集成

を披露させていただきましたが、700種類ぐらい集めており、収録できていないのがそれに倍するぐらいあることが確認できています。それぞれの文様そのものを見て、「これは何型式の文様か」ということがわかるものとわからないものがあります。基本的に押印文様は、粗い文様から細かい文様へ、太い線から細い線へ、という流れがあります。大きい施文原体から、細長い小さい施文原体へ、という移り変わりがあります。随分前ですが、1992年に知多半島総合研究所の機関誌である『知多半島の歴史と現在 4』に論文を出しています。押印文様でもってある程度の編年はできますが、甕の口縁部とか全体のプロポーシオン等を踏まえた上で編年するのが一番正しくて、押印文だけで編年するのはかなりリスクがあることも事実です。公式どおりにはいかないものが入り込んでいるのが事実です。

それで、いくつかの窯群で同じ原体を共有すること、例えばこの窯群でこの文様を使って、あちらの窯群に動いたときにはこの文様を持ってきてこの文様は捨ててくる、というような移り変わりが、原体でたどれることを基本的につかんだ事例がわずかながらあります。しかし、同じ原体を共有していて、1 km 以上離れているケースというのは、阿久比町で一例あるぐらいです。1つの谷に数基形成される窯群のなかで同じ文様を共有することはありますが、隣の谷とか、隣の隣の谷とか、同じ時期でも反対側の尾根とかで形成された窯群だと、同じ原体を使うことはほとんどありません。それくらい窯群をつくるたびに原体を作っているのではないかと思われるほど、窯群ごとに原体は異なります。それが実態です。逆に言うと、消費地で文様が同じならば窯群を特定できるということで、非常に有効性のある素材だと思って集積し始めたのですが、なかなか消費地と生産地をダイレクトに結べる事例というのは十指に満たないですね。ということで、長い展望のもとに取り組みなければならぬ研究かなと思っています。

●なぜ、渥美・常滑焼の出土は平泉や鎌倉に特化するのか

【福岡】 非常に魅力的な研究ですが、なかなか大変そうですね。先ほど、鎌倉の押印文を全部出せという話が出ていましたが、消費地で文様が一致すれば、どこのものが運ばれてきたかがわかり、そうすると領主関係の話なども出てくる可能性があるわけで、私はいへん魅力ある研究だと思います。これは精密な観察眼、直感、そしていろいろな蓄積が必要な仕事だと思います。これからの課題として、そういうところに分け入っていくことになると思いますが、現段階では中野さんがおっしゃったような状況とご理解いただきたいと思っています。

次のご質問は大問題なのですが、「平泉、鎌倉に特化して出るのは何故か。酒器に使われていたとしたら、どの地でも使われる頻度は同じように思うが、これは世情不安を要因とするとうどういうことなのか」というご質問です。

【東】 神奈川からまいりましたアズマと申します。

●鎌倉は人口が多く、消費生活も派手で、酒宴もあった。器がたくさん必要だったのでは？

【河野】 一つは、やはり人口の問題があると思います。旧鎌倉といわれる三方山に囲まれた地域の最盛期には、概算してみたところ、そこだけで5万、多く考えれば7～8万ぐらいの人口があったのではないかと。そうすると、そこで暮らす人々はいかなる生活をするにせよ生活用品が必要なので、その分だけ器は使われたのではないかと。ということです。

もう一つは、都会的な生活と、農村的というのは語弊があるかもしれませんが、要するに、派手な消費をするところとそうでないところの差がかなりあるかと思っています。例えば、関東のあちこちで出ている常滑の鉢Ⅰ類については、最近は出土例がどっと増えているのですが、例えば街道沿いの宿場とまでいかない所だと、出たとしても10片に満たない程度です。それに対し、鎌倉ならば

1軒あたりにして、鉢ならば数個～10個をある一定期間で消費してしまうのではないかと思います。

さらに、酒を飲むときのことを考えてみます。鎌倉初期の武士たちが集まるときは、一酒一瓶とって、酒の肴1品と酒を1壺持ち寄って宴会をやるということですから、酒の肴、さらには食料となる米なり麦なりを外から運んできたとしても調理する道具というのが必要です。当然、都会の方が華やかな消費生活で、料理の質なんかも違うと思います。そういう点では、普通の農村地域に比べれば、鎌倉では数倍の量を消費したと思います。また、それに人口をかけると、これは恐ろしい数になっても当然ではないかという気がしています。答えになっているかどうかはわかりませんが…。

【福岡】 本日はお酒のことが非常に話題になりました。

●渥美・常滑焼は、平泉や鎌倉にとってのアイデンティティ

【八重樫】 いまの河野さんの話に付け加えますと、平泉や鎌倉に常滑や渥美が多く出土するのは、それを意図的に選択したからだろうと思っています。平泉や鎌倉というのは新興の都市でした。それ以前の、京都や奈良を中心とした世界から、新たな価値観を持った地方都市みたいなかたちで出てくるので、そのなかで彼らは自分たちのアイデンティティを示す新たな器として常滑と渥美を選択し、それが日常生活のいろいろな面でも使われていったのだと思います。

そのなかでも、大きな使途の場として、一つには酒宴があっただろうと思います。鎌倉を草創する頼朝の2代ほど前の八幡太郎義家は、奥州に後三年合戦で攻め込みます。そのときも「宴会をした」とははっきり書いていませんが、「豪臆の座」ということを明記しています。その日に戦をして活躍した者を剛勇の者、一方いつも逃げ回ってあまり働かないのは臆病の者と呼び、序列をつけて座らせていたということです。つまり毎日、成績

によって序列を変えている。それによって奮起を促したというわけですが、そのためのアイテムとして酒はたぶん使われていたわけです。

いまでも、宴会というのは合意形成する場であり秩序を確認する場である、と言われます。例えば、結婚式の時の座列みたいなものですね。真ん中に偉い人を並べて、それを皆で確認する場ということ。そのスタートがこの鎌倉時代あたりにあるため、一緒に飲むためのお酒というのが重要な意味を持つてくるのではないかと思っています。

【福岡】 お酒というのは単に酔っ払うためのものだけでなく、社会的な意味を持つということから常滑・渥美焼を考えていこうということですね。

そこで、お酒のことですが、本日も報告をいただいた河野さんの資料のなかに大変面白い資料があります。私は文献が専門なので、文字がすぐ気になります。『吾妻鏡』と『追加法』が引用されています。会場に綿貫さんがいらっしやると思いますが、この資料の読み方や意味についてご発言いただけますか。

(参考)

『吾妻鏡』 建長四年(1252)9月

卅日 辛亥 天晴る。鎌倉中の所々に沽酒^{こしゅ}を禁制すべきの由、保々奉行人等に仰す。よつて鎌倉中の所々の民家において注するところの酒壺^{さかつぼ}三萬七千二百七十四口と云々。また諸國の市酒^{いちざげぜんぶん}全分停止すべきの由と云々。

『同』 同年10月

十六日 丁卯 天晴る。沽酒の禁制、殊にその沙汰あり。ことごとくもつて壺^{なだ}を破却せらる。しかうして一屋に一壺はこれを肴^{なだ}めらる。ただし他事に用るるべし。造酒の儀あるべからず。もし違犯の輩あらば、罪科に處せらるべきの由、固くこれを定め下さると云々。

「追加法」文永元年(1264)4月12日

一 東國沽酒事

可仰守護人并鎌倉地奉行、費糜尤甚、永可停止、次近年多稱土榼運自筑紫、非無其費、同可停止之、

●鎌倉での「沽酒」の禁令を読み解くと…、酒はどんな器に入っていたのだろう

【綿貫】 私は中世の文献史学が専門ですが、この資料は難しいといえれば難しいです。

「沽酒」の「沽」というのは、漢和辞典で見ると「売り酒」ということで、それを文字通り解釈すると「販売用のお酒」ということです。自己消費ではなくて、人が売り買いする対象となる商品ということになります。

それで、当時の器の問題ですが、江戸時代とかになれば当然、酒樽というものになってくるわけで、中世でも後半だと樽を使います。これも大きなノコギリ、大鋸の発達や醸造業に関わってくるらしいですが、大きなノコギリができて、それが日本に入ってきて初めて大型の樽が作れるようになって醸造できるようになるということ、それが普及するのがだいたい14世紀末から15世紀前期にかけてではないかと言われています。だから、鎌倉時代のこの時期のお酒は、大型の樽はないので、小型の容器に入っていたのではないかと考えられます。

それで、この資料によれば、鎌倉で沽酒を禁制しているということですが、では鎌倉には酒屋さんはいたのか。鎌倉時代の資料によく出てくるのは、土倉酒屋（どそうさかや）といって、金融業者が酒屋を兼ねていることがあります。鎌倉時代の鎌倉においては、金融業者は確実にいますが、それが酒屋だということは資料的には全然出てきません。ただ、「鎌倉中の所々の民家において注するところの酒壺」とあるので、この「民家」をどのように解釈するのか。「一般家庭全部」と理解するのか、あるいはそのなかでも「売るための酒を造っているようなところを中心」ということになるのか、よくわかりません。

ただ、大型の壺とか樽とかいったものがない状況で、酒を造って売り買いする場合の容器は何になるのか。そういうことを考えると、小型の壺で1個1個造って、それをそっくりそのまま売るといったこともあるのではないかと個人的には考え

ています。だから、小型の壺で造っているとすれば、小型の壺が3万とか4万という数あっても、それほど不思議ではないという気がしないでもないわけです。

それに続く部分で、「諸國の市酒」とありますが、「諸國の市場で売られている酒」ということだと思います。これは鎌倉にかぎらず、市で酒を売ることについての禁令かと思います。

また、「十六日 丁卯 天晴る。沽酒の禁制。殊にその沙汰あり」とありますが、これは以前に出した禁令が徹底しないので、改めて出したということだと思います。

それで、「一軒について壺一個は許す」ということです。ただし、「他事に用いるべし」ということで、酒造り以外に使えということ、酒造りに使われていたという事実が前提にあって、だからそれ以外の用途で使いなさいということなのでしょう。

また、「東國沽酒事」ですが、東国が対象なので、関東とか坂東を対象に出しているものだろうと思われる。「近年多く土榼と称し、筑紫より運ばれる。その費え無きにしも非ず」とあります。だから、「土榼（つちだる）」とはどういうものと理解していいのかわからない、素焼きの壺のようなものではないかという話を昨日もしていたのですが、鎌倉の方では北九州の方から来ていると思われるような土器は出ていない、とうかがいました。ただ、この法令が出された前年は、九州から鎌倉へ年貢を運んでくる途中の船が、62艘だったか、伊豆沖で遭難したという記事が『吾妻鏡』に出てきます。だから、九州北部から運ばれてくるとしても、そのことにまったく不思議はありません。ただ、「土榼」というのが私としては非常に気になったりするわけです。それが何かということは断定されていません。

それで、「その費え無きにしも非ず」ということで、わざわざ九州から鎌倉まで運んでくることが無駄だと言っているのか。あるいは、お米の用途も気になります。お米というのは時期によっていろいろな意味をもっているわけで、銭の代わりに使われることもあります。また、この時

期は生産が安定しているのかもしれませんが、ちょうど鎌倉幕府の成立前後にかけては、『方丈記』にも出てくる「養和の飢饉」があります。米どころか食べるものがないのです。中世は飢饉が非常に多かったわけで、米は決してありふれたものではなかったはずです。だから、米を使う優先順位としては、たぶん食用の方がお酒よりは上でしょう。あとは銭として使う場合がありますが、やはり需給関係によって物価とかも変動をきたす可能性があるので、この時期の米がどれくらいで出回っていたのか、一般に利用されていたのかどうか、ということも気になります。ただ、残念なことに、文献の方では、「どこから、何を、どれくらい運んだ」という総合的なことが出てくるのは近世になってからで、中世はほとんど断片的なものしかありません。

ということで、これに関することは、それ以上はよくわかりません。以上です。

【福岡】 ありがとうございます。この資料はなかなか意味深で、議論しなければならないことは多々あるかと思えます。「沽」というのは、「売る」と「買う」の両方の意味があります。だから、「売買することが禁止された」ということですね。だから「市酒も全部禁止されている」というふうに私は読みました。

それで、綿貫さんがおっしゃったように、「容器がないと不便だから一つは認めるけれど、酒以外に使いなさいよ」ということと、「造酒」という言葉がありますね。これは密造でしょうか。ドロブクみたいなものは家で造れたのでしょうか。

●沽酒禁制であっても、公式の場に酒はあったはず

【河野】 大甕であればドロブクを造るのは可能だったと思います。むしろ小さい壺では酒を醸すには役不足ではないかと思えます。

もう一つは、「造酒の儀」ということですが、鎌倉では酒を持参して人を訪れるとか、人に酒を贈るという話が出てくるのですが、「どこで造ったか」ということは文献には全然出てきません。

そうすると、これは密造なのか、一般家庭では酒を造るのは当たり前だったのか、そのところはこの資料からすぐには判断できません。ただ、その前の条の「諸國の市酒全分停止」ということから言えば、売買することが基本的にいけないのではないか、ということです。

それと、この時期でも幕府などでは、公式の場では必ず酒を飲むわけです。では、幕府に誰が酒を納めたかといえば、当然鎌倉のなかには御用業者があるわけです。だから、そういう公式の場での酒ならばいいのではないかと思うのですが、これも文献の方では「土倉酒屋」ということで、酒屋というのは出てこないで、ちょっと判断はつきませんね。

【福岡】 武士にとって酒が必然であるという社会的状況のなかで禁止したらどうなるのか。アメリカの禁酒法みたいになるのではないかというイメージを抱きました。

それと、「土榼」の「榼」は「コウ」と読んで、「さかずき」という意味があるようです。常滑で出てくる鳶口がついているような器です。いずれにせよ、遠くから運ぶこと自体がいけないのか、酒になってしまうのが問題なのか、米を確保するための一種のレトリックだったというような受け止め方でよろしいでしょうか。

【綿貫】 いえ、米は米で来ていると思うので、私はやはり酒として加工されてくると理解しています。

【福岡】 わかりました。壇上の方、これについてご意見がありましたら、うかがいたいと思います。

●酒は運ばれてきたのか？

【河野】 「土榼」というものがどのようなものかはわかりませんが、土榼を運ぶと称して筑紫から運んでいるけれど、しかし実際に運んでいるのはその中身のお酒ではないのか、というふうな疑いを私は持ったわけです。いま八重樫さんとここで話していたんですが、もしかしたら鎌倉で出る胴

の長い、ろくろ目の非常にキツイ、中国の褐釉陶器か何かではないかと思うわけです。胴が長くて、牛乳瓶のような形をしています。もしかするとその中に薬酒とか何かを入れて中国から運んできたのではないかと。そして、その容器が鎌倉で捨てられて、ばらばらと出てくるのだと思っていました。博多を経由して中国からの輸入品を運んでくるわけですが、それに仮託して実は酒を運んでいたということも考えられなくもない、といま思いついた次第です。

【福岡】 ありがとうございます。

もうお一方から、ご質問です。これも大問題であります。安井さんへのご質問だと思います。「中世渥美窯の成立について、技術系譜や工人の問題についてもう少し説明してください」ということ。また、中世渥美の流通について、積み出しの湊はどこで、流通ルートはどこで、渥美窯と常滑窯の系譜関係はいかに。渥美製品の用途、機能は何か。これは飯村均さんからのご質問です。これらのことが全部わかれば本が一冊できると思いますが、飯村さんからご質問の内容についてご説明をお願いいたします。

●中世渥美焼をめぐる問題

【飯村】 常滑の成立については中野さんが一生懸命取り組んでおられますが、問題があるとすれば、たぶん研究段階のことだと思います。一方、渥美の成立については、たぶんもう少し問題があると思われれます。

かねてよりの素朴な疑問なんです。先ほどの安井さんの編年表からもわかりますが、最初から非常に立派な大甕、壺、片口鉢が焼かれているわけです。非常に薄手で、われわれの目から見ても非常に美しい壺・甕を最初から焼くわけですね。その技術とか工人についてはどう考えたらいいのか、というのが私の素朴な疑問です。要するに、進化論的に発展しているのではなくて、いきなりトップレベルの焼物から始まっているわけです。例えば、「須恵器生産は朝鮮半島から技術が来て」とかいう説明とはちょっと異なる、たぶん東海地

域での問題だと思いますので、そのへんをどう評価されるのでしょうか。

また、全体の工人との関係、いわゆる灰釉陶器の山茶碗工人といったらいいのか、それとの関係をどう評価するのか、という問題があるような気がします。

また、『愛知県史』を編さんするなかで、ようやく窯の分布がわかってきたわけですが、例えば常滑などはだんだん伊勢湾側に窯が集まってきて、それで伊勢の湊との関係などが中世後期にかけては議論になってきました。それに対して、渥美についてはそういう話が全然なくて、本日の話をお聴きしていると、ある時期では太平洋側になり窯の集まっている地域があるようです。これはどうやって積み出すのかな、というのが実は素朴な疑問です。あれだけ薄手の大きな甕を平泉までどうやって運んだのか。そういう意味で、流通の問題と言えますが、「どうやって運んだのか、どこから運んだのか」ということをうかがいたいのです。

また、特に渥美というのは13世紀のどこかの段階で廃絶しますので、そうすると用途機能のことが問題になると思います。常滑の方は中野さんからある程度ご説明いただき、また八重樫さんからも提案がありましたが、渥美では宗教具としての用途が非常に多い印象を受けるわけです。そうすると、「宗教具生産だったのか」という疑問が出てくる。たしかに、永福寺の経塚に使われていますが、あれだけ大きな優美な大甕を全部、宗教具にしたのか。また、生活遺跡からも出ています。平泉の場合は「浄土都市」ということで、あそこが全部宗教空間なのかもしれませんが、そのへんを少し、現在の見通しで結構ですので、ざっくり教えていただけたらと思います。

●渥美焼の研究は、まだこれから積み重ねが必要

【安井】 ありがとうございます。私はもうすぐ60歳になりますが、死ぬまでに解明できると思っていることを全部提示してくださいました。今の段階ではまったくわからないことにど

うお答えしようかと思っています。

たしかにおっしゃるとおり、1a 型式の甕が他の時期の甕とどう違うかという、口縁部の形態とか押印とかいろいろありますが、一番違っているのは、内側の成形です。甕の内側が非常に丁寧に、磨いたように丁寧に薄く作ってあります。それが渥美の1か所の窯だけではないのです。いま大アラコ窯が一人歩きしているような状態ですが、大アラコ窯だけでなく、坪沢窯という、先ほどの報告でお示したD地区（汐川北地区）から出土した甕も内面は非常に丁寧に作ってあります。それから、C地区（汐川南地区）の甕も内側が非常に丁寧に作られています。もう一つ、笹尾窯の甕も見ていただくとわかりますが、本当に丁寧に作ってあり、完成した形で一挙に出現するという感じを受けています。

また、押印の話が出ましたが、渥美の甕もかなりの頻度で押印を施しています。古い甕ほどいろいろな押印を使ってランダムに押ししてありますが、段ごとに違う原体を使って押印したり、非常に美的なものを意識した造りの甕が作られています。どこから来るかと言われると、本当に突然咲いたように出てくるという印象ですが、しかもそれが1つの地区から始まったのではなく、先ほど渥美の6つの地区（A～F）を挙げましたが、F地区（伊良湖地区）を除いて、ほとんど同じような甕を作る窯があって、1aのたぶん第2四半期の頭ぐらいに一気に焼かれる、そういう状況です。

また、八重樫さんの報告の最後に、1126年の石室寺の甕のお話がありました。甕か壺か、どちらにしようかと迷ったのですが、あの段階でかなり完成された状態です。あれも内面に銅製の経筒が入っており、ちょうど緑青の跡が付いているのですが、その銅製の経筒のなかに1126年の紀年銘がある。その内面は非常にきれいです。だから、あれがどのくらいのスパンで静岡にもたらされたかということもあると思いますが、確実に第1四半期にはあのくらいの大きさのものを作る力を持っていたと思います。

そのルートを探るとなると、山茶碗の方は「輪花・漬け掛け」ということで始まるわけですが、

半島基部の方に二川の灰釉陶器窯群というのがあって、1型式あるかないかぐらいの断絶はあるものの、なんとか茶碗の方はそちらの方でルートがつながるような気がしています。しかし、まだ11世紀の終わりから12世紀の頭のあたりが不安定で、たぶんそのへんの茶碗もあるのではないかと思いつつながら本日も発表させていただいたわけです。そのへんがまだわかっていないので、本当にダイレクトなつながりかどうかはわかりませんが、窯の分布状況などからして、それでいけるのではないかと思っています。その灰釉陶器窯群に甕なんかも多少入っているのですが、これがつながってくれればいいなと、そうなれば言うことないのですが、分布調査等のいろいろな資料のなかで、若干ですが、灰釉陶器の混じったようなものが拾えるところがあります。先般も、甕の破片を見る機会がありました。中野さんと一緒に見たのですが、それでいくと、いける可能性がなきにしもあらずだということは感じていますが、そうだとはいえませんが。

それで、印象に残ったことだけお答えしますが、太平洋岸に確かに窯が増えてきて、どこから運んだのかというご質問ですが、渥美半島というのは、太平洋岸から三河湾にかけては大変な傾斜をしており、50m以上の標高差があり、台地が下がっています。肘の部分に太平洋があるのですが、その台地に削った谷を利用して窯が築かれています。したがって、谷なのである程度の河川はズーっと通って、内湾まで抜けていったと思います。

それで、『愛知県史』でも曖昧にしておいたのですが、渥美には伊勢神宮の所領で神戸（かんべ）という地区がありますが、渥美でもそこだけは窯がありません。全然ありません。どうしてかという、やはり田んぼで、非常に収穫が上がったのではないか。そこはまったく窯が築かれていません。図でいうと、C地区（汐川南地区）とB地区（梅田川西地区）とD地区（汐川北地区）の真ん中です。そのあたりが神戸地区といわれるところですよ。

そこで、「青津」という湊が記録されています。いつの文献から出てくるのかと中野さんに突っ込まれて、県史に載せるのはやめたのですが、たぶ

んこのへんの湊を使って内湾から出していったのだと思います。

どこに運んだかというのは、先ほど八重樫さんと話していたんですが、「やはり伊勢から運んでほしいよね、渥美焼も一緒に」ということです。常滑焼と一緒に運ばれたようなふうだといいなとは思いますが、ぜんぜん証拠がありません。たしかに山茶碗の分布を見てみると、渥美の山茶碗は尾張ではほとんど出ていません。また、伊勢地方の、今の三重県ですが、鈴鹿あたりから北側はまったく範疇外です。どうしても南との関係、伊勢との関係が強いわけですね。また御園・御厨もたくさんあるので、そちらの方面が強いのではないかという思いがしています。

それから、廃絶の関係もありましたが、渥美は13世紀初頭にはたぶん甕の生産はほとんどストップします。それで、ほとんどが山茶碗専用の窯になるのですが、その窯も分炎柱を持たない窯がほぼ主体になると思われます。それで、半島全体に広がっていたのが、C地区、D地区、E地区（芦ヶ池南地区）では、B地区（梅田川西地区）にほとんどの生産が移行していきます。B地区の隣は、一つ越すと湖西窯です。したがって13世紀後半になると、今でいう田原市ではほとんど生産が見られなくなり、山茶碗の生産すら少なくなっていくんです。そういうことで、大きな流れ的にいうと、湖西もずっと続けてはいるけれど、3型式になると非常に盛んになるイメージがあります。渥美の方も湖西に向けて生き残っていくようになり、B地区でも13世紀にはたぶんほとんどなくなってしまふ流れがあるような気がします。

また、宗教具なんかは、F地区で作られることがほとんどです。坪沢地区でも経筒外容器なんかが出てほしいのですが、今のところ出ていません。実はF地区は特殊な地区で、窯の構築場所が違うだけでなく、渥美のなかでも変な窯なんです。伊良湖東大寺瓦窯から経筒外容器や瓦経の破片が出ています。ただ、山茶碗を見ても、渥美や湖西は輪花が大好きですが、かなり早い時期からF地区の皿焼、皿山、そのへんの窯は輪花を付けていません。2a型式の早い段階から普通の山茶

碗、つまり輪花を付けない山茶碗を作っており、ちょっと渥美のなかでは異質な感じがします。そこでは、ほとんど宗教的なものが焼かれていたような気がします。だから、本当に2a～2bという短い間に終わってしまっている感じで、そこで一気に経筒外容器なりその他のものが作られて全国に蔓延していったと今はとらえています。

非常に難しいご質問だったのでどうしようかと思いましたが。今はこのくらいのことしか申し上げられません。本当にまだこれからです。今からいろいろと積み重ねて、解明していきたいと思っています。

【福岡】 ありがとうございます。渥美窯では最初から宗教的なものが出てきて、しかも紀年銘も含めて、容器そのものに銘があるわけです。常滑の方はないですね。一緒に出たものとか、そういうもので年代を押さえていく。そこが違うわけです。中野さん、安井さんのお2人はそのへんのことをどのように考えられておられますか。

●渥美はオーダーメイド、常滑はレディメイド

【中野】 簡単にいえば、オーダーメイドの仕事をするのが渥美で、レディメイドで作り置きしておいてどんどん出荷するのが常滑。つまり、渥美の場合は「誰が、いつ作った」というような銘文が非常に多い。それに対して、常滑はまったくない。ただ、三筋壺のように渥美の経塚関連製品と同じ遺跡で使われていたということで、常滑に関しては需要があれば市場なり生産地に来る場合もあるかもしれませんが、そういうところで入手することが非常に容易だったのでしょうか。つまり、作り置きするような生産体制があった。だから、全体的に特注品ではなくて、既製品を大量に作って出荷する。そういう生産体制がかなり早い段階からあって、後々まで続いたというふうに考えています。

●渥美焼の前期は個性的、後期は大量生産的

【安井】 渥美の甕というと、大きく2つに分けられます。前半の1a、1b期の甕と2b期の甕、こ

のへんが一番大量に作られた甕ですが、中野さんがおっしゃったように、すべての製品がオーダーメイドではありません。常滑は、変な言い方ですが、口だけ見ると時代がわかります。口縁部の形態でほぼ時期分けができるのですが、渥美でこれをやるととんでもない目に遭います。バラエティに富んでいて、やればやるほどわからない。図面を描けば描くほどわからなくなります。それも2bの時期になると、ほぼ常滑と同じで、これはオーダーメイドではない感じで、無個性になります。甕を製品として作っているぞという感じで、いわゆる大量生産です。窯の構造の説明のときに申しましたが、大量生産が図られた甕、それが後期の甕です。

前期の甕については、ご覧になっていただくとわかりますが、基本的な作り方は一緒ですが、1個1個の最後の調整の仕方や押印の打ち方に個性が見られます。また、『愛知県史』では私たちは「へう描き記号文」としましたが、そういう特徴的な施文が渥美にはあります。そういうもののほとんどは、前期の甕に見られます。しかも内面が、丁寧に作られている。いま私の仕事場には、大アラコ2号窯の甕が4つ並べてありますが、「本当に同じ窯で同じように作られたのだろうか」というぐらい押印の打ち方などの仕上げが全部違います。原体はよく似たものを使っていますが、本当に個性的です。だから、ブランドという意味では、渥美ブランドは最初の頃は非常に個性が強い甕を作っていたわけです。平泉が一番よく行き始めたのは第3～第4四半期の頃だと思えます。そうになると、押印なんかも縦線の押印がわりと多くて、大量生産っぽいものも行くようになります。しかし、初期の段階ではやはり渥美ブランドということで、一生懸命作っている。常滑との違いを意識していたわけではないでしょうけれど、渥美はそこで頑張っていたという感じがします。

【福岡】 これは、生産体制に関わる重要な問題になってくると思われれます。オートクチュールとプレタポルテの違いですね、そういう感じがいたします。

『愛知県史』の資料編の最初に出ている写真は国宝の「秋草文壺」です。これは渥美焼ですが、残念ながら、知多では出ていません。すばらしい作品です。渥美と常滑の違いが少しあることがよくわかる写真です。

さて、初めて耳にされる方もおられると思いますので、「輪花」と「漬け掛け」について少しご説明いただけますか。

●輪花、漬け掛け

【安井】 山茶碗の編年表(図1)をご覧ください。1a期の「3」と「5」の茶碗の図ですが、口の部分に、指もしくはへうで縦にきゅっと押しつけた痕があります。こういう痕が付いているものを「輪花」と言います。それで、その茶碗の輪花を付けたところを釉薬の入った容器に逆向けに漬けると、半円形の釉薬の痕が付きます。たぶん灰釉系なので、焼くと緑色になります。その痕を「漬け掛け」というわけです。漬けた痕が付くわけです。図に2点鎖線で表現しているところが「輪花」と「漬け掛け」です。これは、常滑はほとんどありませんが、湖西と渥美ではわりと盛んにこれを作っていました。

●産地間の技術伝承は？

【福岡】 きゅっと押しえるので、押しえたところと次に押しえたところの間がふわ〜んとなって、ちょうど花びらのようになります。そういう形式です。

いまの問題にたぶん関わるとは思いますが、「渥美、常滑、瀬戸、美濃等の産地間の技術を伝える交通路はどんなものでしょうか」というご質問があります。いまのご説明だと、渥美と常滑というのは必ずしも関係を持っていないような印象も受けますが、藤澤さんのご説明ですと、猿投から南北に広がっていく2つのルートがあるということです。そういうことも含めたご質問ではないかと思えます。産地間の技術伝承というのはどういうふうにとらえられるのでしょうか。

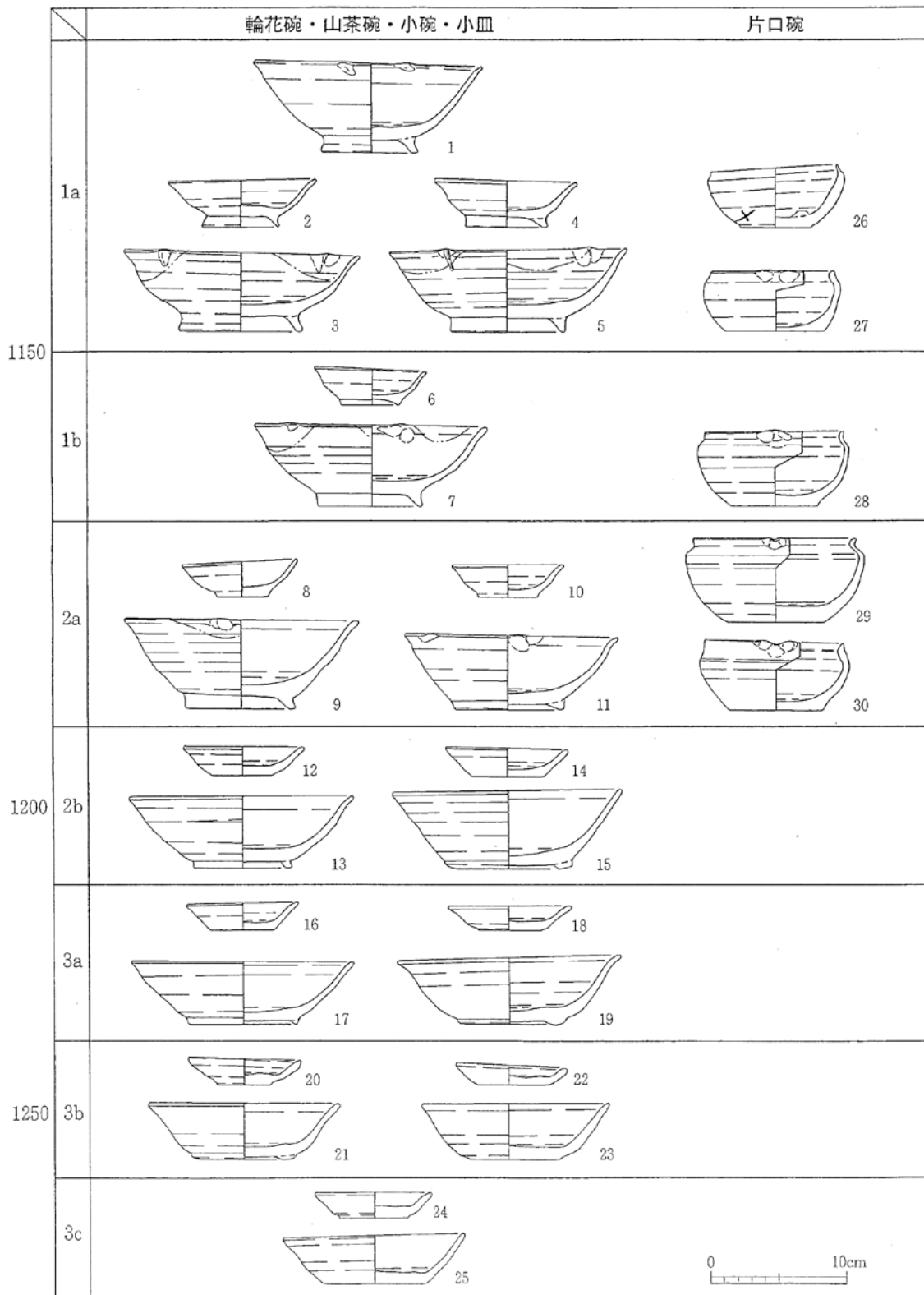


图1 渥美窯製品編年表

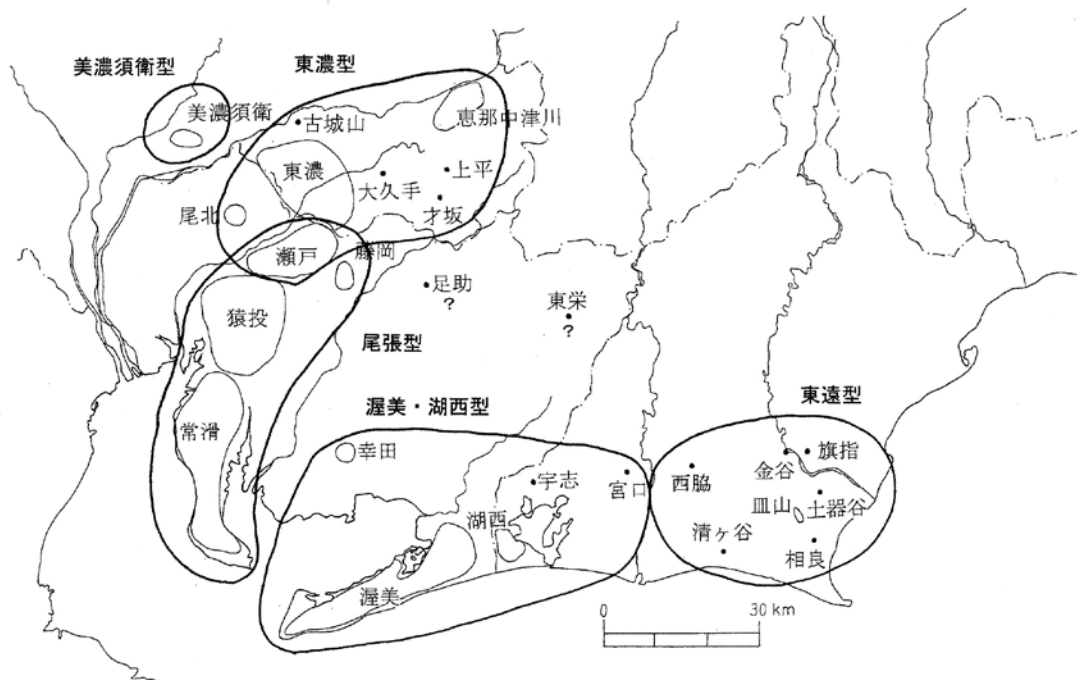


図2 東海地方の中世窯位置図(文献3に加筆)

●個性発揮 → 分業が進み → 瀬戸、猿投、常滑に集約化

【藤澤】「東海地方の中世窯位置図」(図2)をご覧ください。これは、ちょっと大雑把ですが、山茶碗の類型ごとに分けて線で囲みました。渥美と常滑の違いについてはオーダーメイドかレディメイドかという話がありました。

例えば、尾張型窯業地を見ていただきたいのですが、猿投が中心にあり、南に常滑、北に瀬戸があります。先ほどの話に通じるところがあるのですが、12世紀代というのは、いわゆる平氏の時代ですが、その時代に質の良いものを焼くのは猿投です。京都向けです。もちろん鎌倉向けも焼きますが、瓦を焼いたり、瀬戸でも焼いている四耳壺とか、常滑でも焼いている三筋壺も焼いています。甕の生産はさすがに少ないのですが、猿投では瀬戸で焼く三筋文四耳壺、常滑で焼く三筋壺も作っています。しかも、三筋文のなかには、渥美に見られるような刻画文と言われる牡丹唐草文とか、陶工の方だけではできないような文様を持っていたりします。

つまり、12世紀代は猿投を中心に、瀬戸の方

では四耳壺を焼かせて、常滑では甕と三筋壺を焼かせる体制がすでにあったわけです。それが13世紀になると、尾張国のなかで分業が始まり、いいものは瀬戸、大きいものは常滑というふうに分かれるわけです。そういう図式が、12世紀代に遡ったときには、尾張と三河という窯業地の違いに見られるわけです。それは12世紀代の美濃須衛もそうなのですが、例えば猿投も渥美も12世紀代に優秀だったとしても、渥美の袷袋襷文とか蓮弁文というのは、尾張の窯業地ではぜんぜん見られません。猿投でもありません。美濃の中心は、12世紀は美濃須衛だと思うのですが、そこでも作っていないということです。

つまり、3つの窯業地が12世紀以来、平家の時代は個性を発揮しつつ、いろいろなものを作っていたわけですが、源氏の時代というか北条の時代になると、簡単に言ってしまうと、尾張の方にいろいろな技術が集約されるわけです。窯業地は瀬戸、猿投、常滑ということで完全に集約されてしまいます。まあ、中津川みたいな例外が少しありますが、そういう大きな流れがあります。

そのなかで、瀬戸についてはややこしいのです

が、最初は東濃型の生産者がいると思うのですが、瀬戸から東濃へ、また美濃須衛から東濃へということが結構あったということです。その間の、源氏の時代の始まりぐらいには、かなり細かい範囲内でかなりごちゃごちゃと動いており、それが13世紀前半代に変わっていくということでしょうか。そんなような流れがあって、それ以降はまたなかなか動かなくなる。そんなかたちで技術は推移している気がします。

【福岡】 ありがとうございます。

次にご質問の方は、2つのご質問を書いておられます。一つは、「常滑・渥美の山茶碗の生産が終焉する段階において、工人たちは甕の生産にシフトするのか、古瀬戸のように移動していったのか。生産の変化、つまり山茶碗の生産終焉、生産量の減少に政治的要因の可能性はあるのでしょうか」というご質問。

もう一つは、「大消費地の鎌倉において、いわゆる武家屋敷と商業地における甕の出土状況の違いを見出すことはできるでしょうか」ということです。これについては、会場内におられる馬淵さんに回答をお願いしたいということです。では、質問者の方、ご説明をお願いします。

【北澤】 千葉からまいりました北澤と申します。先ほど藤澤さんが報告されたようなことと関連します。要は、昨日巡見したときに中野さんが「山茶碗を生産している工人と甕を生産する工人は違うだろう」とおっしゃったのですが、山茶碗を生産していた人たちがそれを作らなくなったとき、その工人たちはどういう動きをしたのでしょうか。その背景として、当時の領地の話も昨日されていましたが、そのへんの背景について教えてくださいたいと思います。

あと、前半でお酒に絡んで甕の話が出ましたが、特に鎌倉の場合は大消費地のなかでも比較的武家地と商業地という居住区域が分かれているので、その関係で出方の差なんかが見受けられるのかどうかを教えてくださいたいと思います。

●山茶碗工人は、どう転換したのだろう…

【中野】 山茶碗工人と甕工人は、保有している技術レベルにかなり差があります。特に、甕を造る技術というのは、より複雑な工程を含んでおり、山茶碗工人を指導するような立場にあると言えます。山茶碗工人が比較的地域に土着するとすれば、甕工人は地域を横断する可能性もあるかと思っています。明確な証拠はありませんが、印象としてそう感じています。

山茶碗工人が山茶碗を生産しなくなってからどうなったかというのは、非常に難しい問題です。瀬戸ではずっと山茶碗が生産され続けていきますが、そのなか、「古瀬戸工人のなかから中心になっていく集団がだんだん出てくると、その下働きの部分に山茶碗工人が取り込まれていくのだろう」というのが藤澤先生のご説です。常滑においても同様のかたちで、甕工人のなかから、例えば薪をあつらえる、窯を補修する、窯焚きをするといったところに取り込まれていく可能性があると思います。しかし、大量にあった窯が急に少なくなっていくときに、残った少ない窯での大量生産はなかなか難しいわけです。室町期の窯を掘っていないので判断は難しいですが、全部の山茶碗工人がそこに吸収されたと考えるのには違和感があります。

ただ、窯を掘ることも山茶碗工人は非常に得意だったと考えられます。というのは、山茶碗を生産していたときに窯をたくさん造っているからです。だから、そういう土木に対する技能、知識を使って別の方向に転換していったのではないかと思います。類推ですが、そう考えています。

荘園領主等との関係については、なかなか窯の分布と荘園との関係が明確には線引きできないので、なかなか難しいところです。

また、甕工人と宗教的なつながりですが、常滑にある高讃寺の話が出ましたが、高讃寺にかぎらず、点々と天台なり真言なりの古い寺院があって、そういう寺院勢力と甕工人が結びついている可能性もまんざらはないとは思いません。ただ、そのへんは手がかりが少ないのが現状です。そういう印象があるということです。現在のところはそうい

うレベルでお答えしたいと思います。

【福岡】 なかなか確定しにくいということですね。では、もう一つのご質問については、馬淵さん、よろしくお願いいたします。

●貯蔵容器は壺と甕しかないので、武家屋敷でも商業地でも出土状況は同じ

【馬淵】 鎌倉で長いこと遺跡の調査に取り組んでいます馬淵と申します。よろしくお願いいたします。北澤さんのご質問にお答えする前に、触れておきたいことがあります。『吾妻鏡』にある「沽酒禁制」の文章です。昨日、巡見ツアーのバスの1号車内では中野さんのマシンガントークがあって、シンポジウムみたいになったんですが、そのときにこの話題が出ました。私も少し触れたんですが、いま改めてこの文章を見ると、全然違う印象を受けました。というのは、「日付」が気になったわけです。これが大事なのです。

右上の文章は「建長四年九月」と「建長四年十月」です。左下の文章は「文永元年」となっています。実は、建長4年(1252)の翌年のたしか3月には、鎌倉幕府が鎌倉市中に7つの市場の場所を指定しています。つまり、その場所で商業をやりなさい、売買をやりなさいと言っているわけです。また、文永元年(1264)の翌年には、同様に鎌倉市内に7か所の市場を指定しています。地の文章には「九つ」とありますが、実は7か所です。7か所が同じように商業地区として指定されています。そのことを念頭に置いてこの文章を読むと、もしかしたら商業者の権益を保護するために、その前年に禁令を出したのではないか、というふうに思えるわけです。そういう印象を、今、受けました。

さて、北澤さんのご質問ですが、町家地区とか武家屋敷地区とかに仮に分けられるにしても、出土の仕方に違いは見られません。私は調査のときは必ず破片数計量で統計をとっています。貯蔵形態は壺とか甕になりますが、これが場所や空間によって出方が違うかということ、ほとんど違いがありません。一番大きな理由としては、この当時は

他に貯蔵形態がないからです。先ほど綿貫さんもおっしゃいましたが、曲げ物はすでにこの時代にはありますが、桶と樽というのは14世紀後半まで普及を待たなければいけない。そうすると、焼物以外には何もないわけです。だから、これほどこの家でも必ず必要なのです。そうすると、「沽酒禁制」の条例に見られる「酒壺三萬七千二百七十四」というのは、かなり具体的な数字に見えてきます。しかも、1軒に1個は壺を残しているわけですから、同じぐらい、いや3分の1ぐらいかもしれないけれど、それぐらいの分量のものがまだ鎌倉にはあるかもしれないということですね。

また、いまの話とは少々異なりますが、先ほどの飯村さんのご質問は昨夜の酒の席でもちょっと出ていて、面白いと思ったのですが、実はいま改めて飯村さんのお話をうかがっていて「本当にそうかな？」と思った次第です。というのは、どんな商品、どんな生産品であれ、他の地域に流通品として出す場合は、商品として売買可能なレベルに達していないものは出さないと思うからです。おそらく、商品として成立する以前に、5年とか10年ぐらいの試行錯誤する期間があるはずですが、問題は、その試行錯誤によって完成する、その基の技術がどこから伝わってきたのかというのが飯村さんの眼目としてはもちろん大きいのでしょうか、前提を少し柔らかめにした方がいいと思います。どこの焼物でもおそらく完成した形で出てくると思います。灰釉陶器とかも、出てきている時点ではかなり完成したものだと思います。

【福岡】 『吾妻鏡』と『追加法』は時間があれば私ももの申したいところですが、次の機会を得たいと思います。

さて、『愛知県史』の葉の中に、吉岡先生が「瀬戸窯は鎌倉幕府の御用窯か」というタイトルの文章を寄せておられるのですが、これについて一言、論評をお願いいたします。藤澤さん、いかがでしょうか。

●瀬戸窯は御用窯ではない、と思う

【藤澤】 吉岡先生が栞の文章の中でおっしゃっているのは「瀬戸は鎌倉幕府の御用窯ではなく、尾張国衙との関係を重視すべきだ」ということです。本日、瀬戸窯について草創期からの話をしました。瀬戸窯でも鎌倉幕府成立以前の12世紀後半くらいから、山茶碗以外に四耳壺なども焼き始めており、私も鎌倉の御用窯とは考えておりませんし、御用窯という概念自体、たぶん中世にはありえないと思っています。

では、御用窯は置いておいて、吉岡先生の話に引きつけて瀬戸窯の成立を考えると、瀬戸窯の工人集団は山田氏などの「在地の勢力」との関係があり、さらにその上に「ある時は尾張国衙」「ある時は鎌倉幕府」という関係があったという話になるとなっています。

なお、瀬戸窯より南の猿投窯では、尾張国衙との関係で鳥羽院政のため屋瓦を生産したことや、例えば「御器所」という地名からも窺えますように、猿投窯と尾張国衙との関係については、吉岡先生のご意見と非常に良く合致するところだとは思っています。瀬戸と猿投の関係については、もう少し勉強いたしますのでこの辺りでお許しください。

【福岡】 ありがとうございます。栞のもう一つの文章で、荒川さんがお書きになっていますが、飯村さんの論が引用されています。私は榑崎彰一さんの説を知らなかったのですが、そのいわゆる「種壺、肥壺説」に疑問を投げかけて、「袋物（いわゆる甕とか壺）の有する宗教性、神在的側面に新たなスポットを当てている」というふうに書かれています。それで、本日のいろいろな報告からしても、これはかなり興味深い指摘だと思われます。ということで、飯村さん、少しご説明いただけないでしょうか。

●嗜好、価値観によって焼物は選ばれたのではないか

【飯村】 中野さんから紹介していただいたとおりなので、あまり申し上げることはないのですが、

われわれはバイブルのように榑崎先生の著書を拝見して、ずっと発掘調査をしてきたわけですから、城館や都市遺跡からはたくさん出るわけですから、鎌倉が代表選手です。しかし、いわゆる村落遺跡というのはなかなか見つからないことではありますが、農村部や水田遺跡から出るかというと、ほとんど出ないわけです。

では、「もともと、それは本当なのかな」というのが素朴な疑問です。平泉とか鎌倉という都市遺跡からしか出ない事実からしても、また用途機能は何かということを変更して思い返してみても、中野さんにご説明いただいたような考え方ができないのではないかとということです。だから、「日常雑器ではない」と言うわけではないのですが、全部が日常雑器というわけではない。最初の生産の目的というのは、どうもそのへんにあった可能性が高いのではないかと。

だから、鎌倉幕府の御用窯ということにも関係しますが、やはり一つの嗜好とか価値観、武家の嗜好とか価値観があったのでしょうか。例えば、源家三代の嗜好、北条氏の嗜好、あるいは平泉の嗜好、そういう価値観のなかで、いろいろある焼物のなかから何を見出したか、という問題なのではないかと思うわけです。例えば、平泉は渥美や常滑を見出し、あるいは源氏は常滑を見出したわけですが、そこに付加価値をつけたのでしょうか。たぶんオーダーメイドではないけれど、一つの一定の価値観でもって瀬戸で中国陶磁を模倣させたりする。全体の嗜好性というか構造はそのまま生きていると思います。それを御用窯とは言わないと思います。要するに、一つの価値観や嗜好性が発揮されているのではないかと。少し論点がずれているかもしれませんが、そんなことでよろしいでしょうか。

【福岡】 突然に話を振って失礼いたしました。

さて、会場からのご質問です。昨日、根来寺の遺物を実見しても常滑のものはほとんどなくて、ほとんどが備前のものだったということから、「近い根来にないのはどうしてか」というご質問です。

もう一つは、「常滑の鉢のなかには、つるつる

滑るぐらいまで使われていたと思われるものがあつた。どれくらいの期間、使えるのでしょうか」というご質問です。先ほど、鉢の底が抜けてしまうというような話があつたかと思ひます。

橋本久和さんが会場にいらっしゃると思うのですが、本日は関西の方の話がほとんど出されていないので、関西における常滑、渥美がどんな様相なのか、若干ご説明いただけないでしょうか。お願いいたします。

●関西では、常滑焼はどこからでも出る

【橋本】 橋本と申します。よろしくお願ひいたします。中野さんと八重樫さんは「アイデンティティ」という言葉を使われたけれど、常滑とか渥美は東日本では、そのような観点で研究を進めておられることがよくわかりました。18年前とはその点がかなり違つてきたと思ひました。皆さん方が指摘されているように1967年の『日本の考古学VI』における三上・植崎先生の呪縛から解き放たれたかな、と昨日、今日と感じています。

1967年という、私は高校3年生です。私もこの本を買いました。その頃はまだ歴史とか考古学の方に進むつもりはなかったのですが、そのときに受けたイメージが強く、かなり影響を受けたと思ひます。私は1970年代の初めから、中世集落の研究に取り組み始めました。それから中世の土器、陶磁器も研究し始めたのですが、関西では、どこからでも常滑焼が出てくるんです。農村集落を掘つても山間部を掘つても、もちろん都市遺跡からも出てくるので、「常滑はどこからでも出てくるもの」という前提で考えています。それで、関西で初めて遺跡から出土する土器・陶磁器が何%あるかという数量比をだした印象では、常滑は1つの遺跡から数%以内でした。だいたいそのようなイメージで20～30年来ているわけです。

「畿内」という言葉が適当かどうかわかりませんが、畿内周辺の農村集落と東国の農村集落はどうなのか。これについては1990年にシンポジウムを開催しました。以来20年間、開催していません。シンポジウム当時、最前線におられた方たちの多くが退職されたりしているので、根本的

なことも少し見直しています。例えば、関西のある先生は「武士団に収奪されているのが東国の農村だ」と冗談半分に言つておられますが、これはかなり当たっているのではないかと実は私も思っています。関西から東日本や東北の農村集落の遺跡へ行つたら、何も無いわけです。あるのは、土師器の皿と中国陶磁ぐらいです。中国陶磁なんて、あてになりません。それで、急に平泉や鎌倉などの都市遺跡がドカンと出現するというのが東日本の状況ではないでしょうか。また、西日本でも、草戸千軒町遺跡ではたくさん出てくる。『中世都市研究』の最新号を買いましたが、「都市とはどういうものか」ということに改めて取り組んでおられますが、私は「都市といわれたら、どんなのが都市かいな」という感じでいますが、考え方はよくわかりました。

それで、中野さんなり八重樫さんのように、「常滑や渥美がたくさん出てくる場所は都市、あるいは都市的な場」というふうな目安として捉えるのであれば、話は単純でいいと思ひます。私はこれまで中世の土器や陶磁器について考えるときは、「在地土器」、「広域流通品」、「貿易陶器」という分け方をしています。それをまた「広域流通品1」、「広域流通品2」というふうに分けて、常滑のようなものは「広域流通品1」にするなり、東播系須恵器は「広域流通品2」とするなり、そういう分類をしていく方法も可能です。仮に、常滑の出るところは、より都市的なところで、東播系の多いところは少し下位レベルの遺跡というふうに考えていくことも可能だろうと思ひます。そのように取り組むべきだろうと思ひました。

本日は、中野さんが集成されたデータを拝見しました。来月、私どもの中世土器研究会では流通問題をテーマに研究会をしますが、「常滑などの広域流通品からみた流通拠点抽出した論文はない」と書きました。これは早速訂正しなければなりません。

中野さんが報告のなかで、「備前は室町幕府だ」とおっしゃいました。西日本にいる私としては、口が裂けても言つてはいけないことを聞かせていただきました。私も、備前の生産や流通の背景に

は室町幕府と細川が大きな影響をもったと思います。それと同じようなことがおそらく常滑、渥美にもあり、鎌倉幕府や得宗ということになると思います。私の個人的な興味の範囲で調べていたら、淀川流域など、重要な川湊などは必ず得宗が押えています。私の住んでいる高槻市の向かい側の枚方市川湊は確実に得宗が押えています。伊加賀郷というところがありますが、幕府御家人の土屋氏が送り込まれています。こういうことを18年前にわれわれが安易に言うと、脇田先生から注意されたのですが、今はそこまで厳密なことを言えるだけの材料が揃ってきたように思います。皆さんに負けないように、西日本の方でも常滑の資料を集めてみます。ありがとうございました。

【福岡】 ありがとうございました。まだまだご発言いただきたい方がたくさんいらっしゃいますが、そろそろ締めなければならぬ時間になりました。前回のシンポジウムは本になっているわけですが、その18年前の基調報告者のお一人だった赤羽さんが会場にいらっしゃいます。渥美窯がなぜあの時期に衰退していくのか、常滑では大甕が作られていくのかということについて、あのときに赤羽さんは一つの仮説を出しておられます。それをまだ維持されているかどうかも含めて、本日の全体の報告についてお感じになったことをお話しさせていただきたいと思います。

●渥美、常滑、瀬戸の焼物は、互いに響きあっている

【赤羽】 ご紹介いただきました、赤羽です。シーラカンスみたいな存在ですが、18年経って、改めてこういうシンポジウムに出てみると、隔世の感があります。ということは、その間、私は勉強していないということなんです…。

本日のタイトルは「中世渥美・常滑焼をおって」ということですが、もう一つ、瀬戸を加えて、「渥美、常滑、瀬戸」を「響きあう焼物」と私は考えています。先ほど「榎崎彰先生の呪縛」とおっしゃいましたが、私も榎崎先生の教えを受けた一人ですが、やはり中世12世紀にいたっては農業

の発展、地方都市の形成、あるいは新・旧仏教の流行ということが焼物の発展に大きな影響を与えていることは、その後の勉強のなかで確かにそういうこともあると感じました。そのなかで、やはり渥美と常滑と瀬戸をセットで考えていくことが必要だと思いました。

そのなかで、一番のポイントとなるのは、瀬戸の登場だと私は思います。瀬戸の焼物が誕生したことによって、他の渥美や常滑が大きな影響を受けたと思います。瀬戸が登場する前は、渥美や常滑は古代的な様相を持った、例えば灰釉技法とか、あるいは独特な器種を受け継いできている焼物でした。ところが、中世唯一の施釉陶器であり、なおかつ中国写しの可飾技術、いろいろな文様を表面に施すという新しい技術を持った瀬戸が新たに登場することにより、渥美や常滑は大きな変化を強いられたと思います。その一つの結果が、特殊な古代的な様相を瀬戸に奪われるわけですから、渥美や常滑はいわゆる中世的な日用用具としての立場に転換せざるを得ないということ。そうすると逆に、常滑と渥美というのは同じような道を歩まざるを得なくなる、ある意味では「競合関係に陥る」というわけです。瀬戸が登場する前は一種の共存が成り立っていたわけですが、瀬戸が登場することで一気に競合関係に突入していくというふうに思います。

そのなかで、渥美と常滑を分けたのは、「土」の違いだと思います。18年前に申し上げたかどうかは記憶にないのですが、数年前に亡くなった渥美半島の小野田勝一先生を記念した論文で、「渥美の土と常滑の土の持っている大きな違いが、両者の運命を分けたのではないか」ということを書きました。非常に大型の甕を難なく作ることでできた常滑の土に比べて、渥美も大型のものを作っているけれど長続きはしなかったわけです。苦心して作っているけれど、やはり土の制約には勝てなかったということに改めて思います。そういう常滑と渥美というのは、両方が消費経済のなかで商品として成り立つには、やはりコスト等の問題もあったでしょうが、品質の問題から渥美は脱落していったというふうに思います。そのあと残る

のは瀬戸と常滑ですから、それもやはり土の違いだと思います。土の違いが製品の違いで、逆にいうと、お互いに共存関係、お互いに違う焼物を作りあって、それこそ今日に至っていると見る事ができるのではないのでしょうか。その点では、本日、瀬戸の藤澤さんに来ていただいて、渥美と常滑と瀬戸という3つの焼物をお互いに揉み合うという意味では、非常に有益なシンポジウムであったと思います。そういう印象を受けました。ありがとうございました。

【福岡】 期せずして、このシンポジウムをまとめていただきました。

本当はまだいろいろお話ししたいことがあります。中野さんとはいつも、伊勢瓶子の問題なんかについてもいろいろと議論しています。実は、瓶子とか甕とか壺というのが、「鎌倉遺文」でどれだけ出てくるか、昨日インターネットで一所懸命調べました。今や、東大史料編纂所のホームページから、さっと出てくるわけです。私の学生時代はコピーもなかったもので、全部手書きしたものです。そんな時代から見ると、非常に便利になりました。皆さんも最近は情報収集に強くなっておられます。こうした情報はスマホでも取れますので、またご活用いただきたいと思います。

さて、本当はパネリストの皆さんにもう一言ずつご発言をお願いしたいところですが、ぎりぎりの時間になってしまいました。たいへん内容豊かなお話を多々いただきましたので、これからもう一度私も勉強して、また10年後を目指して頑張っ
てまいりたいと思います。それをまとめの言葉とさせていただきます。本日は、ありがとうございました。

