

甕の変化～平底から丸底へ～

弥生時代も引き続き「炉」で煮炊き

弥生時代に至ると、稲作農耕が本格的に導入されます。コメは長期の保存が可能であることなどから主要食材となっていく、人々は新たに「コメを焚く」調理を始めました。

しかし、縄文時代と変わらず弥生時代も煮炊きは炉を調理場としていたようで、煮炊きに用いられた甕も、当初は炉内に安定して設置できるよう平底となっています。

底部の縮小化

煮炊き具という実用性や、製作から破損までの期間が短かったと推定される甕は、他の器種に比べて装飾性が乏しく、器形の変化も小さく緩やかですが、約800年続く弥生時代の中で着実に道具としての進化を遂げていきます。

ここで注目すべきは、熱効率を上げる工夫です。コメは短時間で炊き上げる必要があるため、甕にはより効率的に水を沸騰させるための工夫が取り入れられます。

熱効率を上げるため器壁が薄くなるなどの変化も現れるのですが、最大の工夫は底部形態の変化に現れます。弥生時代開始期にしっかりとした平底を有していた甕が、徐々に尖底化するのです。これは炉にくべた薪の炎が集中的に甕の底面に当たるようにするための工夫と見られます。また、弥生時代後期に至ると、甕を地面から持ち上げるための支脚も出現します。

熱効率を上げるための甕自体の形の変化と、加熱方法の変化から、煮炊き具はもはや平底である必要性を失い、丸底へと変化していくのです。

この丸底への変化は、弥生時代から古墳時代への移行期に見られます。古墳時代以降の素焼きの土器は「土師器(はじき)」と呼ばれていますが、古墳時代開始期に地域によっては小さな平底を留める甕も見られるものの、西日本一円の土師器甕は完全な丸底へと変化を遂げます。

弥生時代前期

弥生時代中期

弥生時代後期



復元土器（弥生土器甕）を用いた煮炊き実験
（埋蔵文化財資料館 平成19年度実施）



復元土器（弥生土器甕・支脚）を用いた煮炊き実験
（埋蔵文化財資料館 平成19年度実施）