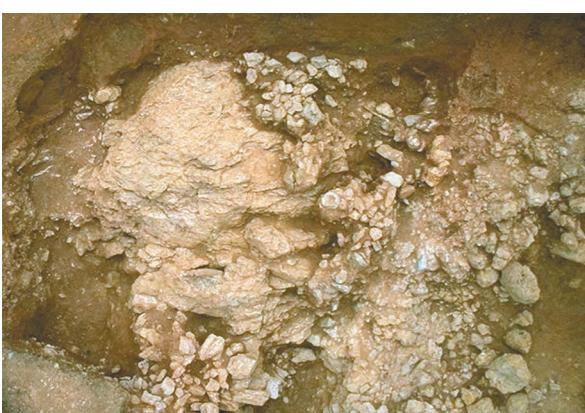




石鍋未製品出土状況



滑石の岩脈（左）

**発掘調査で
分かったこと**

遺跡周辺には滑石の岩脈があり、1986年の発掘調査で、丘陵斜面から滑石の採掘(切り出し)跡、採掘時の石くずや製作途中に破損した石鍋の未製品(製作途中のもの)などを投棄し積み上げた。石鍋素材の採掘は、製場所などが見つかりました。

その場所は宇部市の南部、四季を通じて多くの入園者でにぎわう常盤公園の北約2キロの西岐波下請川の丘陵上(標高約50メートル)に広がる下請川南遺跡。この遺跡では軟らかく(加工しやすい)、保温性がある滑石(かつせき)と呼ばれる石をくり抜いた煮炊き用の鍋が作られました。石鍋はどの地域でも作られたわけではなく、滑石が採取できる地域に限られます。滑石製の石鍋は、長崎県西海市にあるホゲット石鍋製作遺跡など同県南西



遺跡の様子

山口県立山口博物館
TEL 083-922-0294
月曜休館(祝日の場合は翌日)。
最新情報はホームページで



△次回は19日です。
河村吉行(県埋蔵文化財センター前次長)
△次回は19日です。

「ほっとやまはく」 タイム④



やまはく×埋文センター

部の西彼杵(にしその半島を中心平安時代から生産され、鎌倉時代末期から室町時代にかけて大ヒットしました。

現在の石鍋

現在の石鍋は「石焼き」ということが特徴です。マ

品となるおおよその大きさの滑石を岩脈から鉄製のみなどで剥ぎ取つて切り出し、製品の直前の段階まで加工・整形がなされています。口径25センチ程度のものが大半で、大きさにまとまりがあります。消費地では完成した石鍋製品は1点もありませんでしたが、推定される完成品の形からも、岩脈(14世紀)のものと考えられています。遺跡近辺で切り出され製品となつた石鍋は、中世に港町・市場町として栄えた広島県福山市草戸千軒町(くさどせんげんちょう)遺跡で見つかっており、同遺跡において石鍋が最も多く出土し、消費されている時期のものです。(このころは、各地で最も石鍋の需要がありました。

平安時代末期(12世紀前半)の文献には、石鍋4個で牛1頭分の価値の記録がある高級調理具でした。石鍋料理としては、12世紀中、「ろの文献に石鍋を使って甘葛煎(あまづらせん)を作るとの記述があります。甘葛煎とは、冬季のブドウ科のつる性植物(葛)の樹液を石鍋で煮詰めてシロップにして登場し「あてなるもの」(上品なもの)の一つとして挙げられています。平安時代までは皇室や高位の貴族たちの間で用いられ、高貴な甘味料とされました。

文献にみられる 石鍋の価値と料理

平安時代末期(12世紀前半)の文献には、石鍋4個で牛1頭分の価値の記録がある高級調理具でした。石鍋料理としては、12世紀中、「ろの文献に石鍋を使って甘葛煎(あまづらせん)を作るとの記述があります。甘葛煎とは、冬季のブドウ科のつる性植物(葛)の樹液を石鍋で煮詰めてシロップにして登場し「あてなるもの」(上品なもの)の一つとして挙げられています。平安時代までは皇室や高位の貴族たちの間で用いられ、高貴な甘味料とされました。