

石鍋を作る

やまはく×埋文センター



「ほっとやまはく」
タイム④②

部の西彼杵（にしその）「ビビンバ鍋」とも呼ばれ、ぎ）半島を中心に平安時代から生産され、鎌倉時代末期から室町時代に掛けて大ヒットしました。

現在の石鍋

現在の石鍋は「石焼き



遺跡の様子

「ボー豆腐やサムゲタンなどの他、冷製スープにも良。内側に天然石を使用し、外側はアルミニウムでできたIH対応の石鍋もあるそうです。

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世紀中ごろの文献に石鍋を使つて甘葛煎（あまずらん）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）かすらの樹液を石鍋で煮詰めてシロップにした古代の甘味料で、地方から都への貢納品でもありました。「枕草子」に「削り氷にあまづら入れて」と、かき氷のシロップとして登場し、「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た、高貴な甘味料とされていました。

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場所などが見つかりました。

石鍋素材の採掘は、製

品となるおおよその大きさの滑石を岩脈から鉄製の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。口径約10センチ、高さ10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。消費地では研磨などの仕上げ加工がなされ、製品になります。完成した石鍋製品は1点もありませんでした。推定される完成品の形か

遺跡近辺で切り出された製品となった石鍋は、中世に港町・市場町として栄えた広島県福山市の草戸千軒町（くさどせんげんちよう）遺跡で見つかつており、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あります。このころは、各地で最も石鍋の需要が

増大したと考えられており、瀬戸内の流通網が一気に活発化した時期でもあります。石鍋はホゲツト石鍋製作遺跡などをはじめとした九州で主に製作されましたが、本州では下請川南遺跡が唯一の例です。発掘調査で見つかった石鍋の未製品は、県埋蔵文化財センターに保管されています。

河村吉行（県埋蔵文化財センター前次長）

▽次回19日です。



石鍋未製品出土状況



滑石の岩脈（左）

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

