

こしき かめ
甑・甕

米はこれで調理@（古墳時代）



出土遺跡

うきは市仁右衛門畑遺跡
1号竪穴住居跡

古墳時代中期（5世紀頃）になると、朝鮮半島との交流が活発になり、半島から多くの渡来人が日本列島に渡来しました。またそれに伴い、さまざまな道具や生活様式も日本列島にもたらされ、人々の生活スタイルが大きく変化しました。

甑も、代表的な渡来系要素のひとつです。弥生時代に本格的に生産が開始された米は、この頃まで水で炊いて白飯やお粥として食べられていました。しかし、このころカマドとともに甑がもたらされ、蒸して食べることができるようになりました。

ただし、甑の出土量が甕と比べて少ないことから、米の調理方法が炊く方式から蒸す方式へと完全に移行したと考える研究者は少なく、蒸す調理方法は、たとえばお祭りやお祝いなどのときのみに行われた（餅を作るために蒸す調理が行われた）などと考えられています。

甑の形態は時代を追って少しずつ変化しており、特に底部に開けられた穴の形から時代性が読み取れます。展示品は穴がいくつも開いており、比較的古く（5世紀代）位置づけられます。穴の数はだんだん少なくなり、最後（6世紀後半～7世紀代）には大きな穴がひとつ開くだけになります。おそらく、穴の上に簾・ざるや布などを敷いて、米を入れたのでしょう。

下線の付く言葉の解説は裏面にあります



2-1 合体蒸し器！調理土器セット

こしき 甑

土器の調理道具で、甕とセットで用います。甕に水を入れ、お湯を沸かし、甑をその上に乗せ、簾やざる、布などを底に敷き、その上に米などを入れて、お湯から出る蒸気により蒸して調理する道具です。中華料理などでよく使われる「セイロ」と同じように用います。



こしき
甑を上から見た写真

カマド

火の燃える部分を、土で作った壁と天井で囲い込んで熱効率をあげる施設です。天井部分に穴を開けて甕をのせ、甕の底を支脚でささえるなどして調理をします。昔のコンロのようなものです。

渡来人と渡来系要素

古墳時代中期は、大和朝廷と中国大陸・朝鮮半島との交流が活発になった時代です。このころ日本列島で活躍した5人の王（いわゆる「倭の五王」）が中国の歴史書に記されており、中国大陸や半島と積極的なかかわりを持っていたことがよく知られています。こうした時代背景により、朝鮮半島からも多くの人々が日本列島にやってきました（渡来人）。彼らは、日本列島に対し、朝鮮半島の生活様式や道具、進んだ技術などをもたらしました。

乗馬の風習・馬・馬具はその代表的な一例です。それまでの日本列島には馬が生育しておらず（弥生時代の生活について記した中国の歴史書『魏志倭人伝』にも「牛馬はいない」と書かれている）、乗馬の風習もありませんでした。このころに馬が列島に連れてこられ、これに伴い乗馬の風習や馬具（鞍や籠くら、あぶみあぶみ、くつわなど）ももたらされました。

須恵器とその生産技術も重要です。それまでの日本列島では、土師器とよばれる低温（600～800℃程度）焼成の軟質土器が野焼きにより作られていました。登り窯を用いて高温（1,100℃以上）で焼き上げられる硬質の土器である須恵器とその生産技術が列島にもたらされ、急速に日本各地に広がりました。

カマドもこの時期にもたらされたもののひとつです。それまでは住居の床に浅い穴を掘って火を燃やす「炉」で調理・暖房をしていました。これに対し、カマドは火を土でできた壁や天井で囲むため、調理するためには熱効率がよく、また甕がしっかりと固定できるので安定した調理ができます。これによって甕の上に甑（甑もカマドと一緒に半島から入ってきたもののひとつです）を重ねることができるようになり、「蒸す」という調理方法が普及したのです。

このほか、古墳の石室の形態に横穴式石室が採用されたり、鉄器が急増して武器以外の農耕具にも鉄器が普及したりする背景にも渡来人の活躍があったと考えられています。