

令和8年2月21日

## 遺物から見た鍋と埴

### はじめに

人が他の動物と異なる行動の一つに、自らの手で発生させた熱を物体に加え、性質を変化させるというものがある。人類は火の使用を始めて以来、加熱により物の性質を変化させ多くの物を生み出してきた。現在我々の生活に欠かせないものの多くはそのようにして作り出されたものである。

ここでは加熱して物の性質を変化させるのに必要な道具、鍋や埴についてその変遷について見ていきたい。

### 鍋・埴の文字は何を意味するのか

双方の文字に含まれている「𪗇」はもともと穴にはまり込む関節を意味する象形文字で、ゆがむ、回る、窪むといった様を表している。

埴は熱して中をかき回す器、あるいは土でできたくぼんだ容器、鍋は金属でできた中をかき回す器、または金属でできたくぼんだ容器ということになり、基本的に材質の違いのみで、文字としてはほぼ同じ形態のものを指す。

### 「なべ」といつから呼ばれたか

○和名類聚抄 10世紀前半

鍋 かななへ 賀奈々閉 埴 かなへ 仮奈閉

○類聚名義抄 るいじゅうみょうぎしやう 11世紀末～12世紀

鍋 ナへ・カナナへ・カナへ

○字鏡集 じきやうしやう 12世紀末～13世紀前半

鍋 カナへ

○聚分韻略 しゅうぶんいんりやく 14世紀初

鍋 ナへ 釜 カマ 鼎 カナへ

○下学集 か がくしやう 15世紀中

鍋 ナへ 釜 カマ 鼎 カナへ

○温故知新書 おんこちしんしよ 15世紀後半

鍋 ナへ 埴 ツチナへ

○運歩色葉集 うんぽいろはしやう 16世紀中

鍋 ナべ 釜 カマ 鼎 カナへ

○日葡辞書 にっぽししよ 17世紀初

鍋 Nabe(深鍋、浅鍋) 釜 Cama(鉄製の釜、鉄鍋)

○訓蒙図彙 きんもうずい 17世紀後半

鍋 次図参照

埴 るつぼ 甘埴也

訓蒙図彙 卷第9器用3

京都  
寛文6年(1666)



鑄物職執業之図

滋賀県栗太郡辻村  
明治4年(1871)



鑄物諸品球礫諸品正価表

大阪市東区宮崎商店  
大正3年(1914)



銅器の説

越中高岡  
江戸末期~明治  
[養田・定塚1988]



鍋屋平五郎商店型録

埼玉県北足立郡川口町  
明治28年(1895)



齋江鑄造場鑄物製品枚帳

鳥取県久米郡古川村  
明治30年(1897)  
[倉吉市教委1986]



小島鉄工所営業案内

長野県上田市  
年不詳



服部鑄造株式会社製品案内

愛知県岡崎市  
昭和7年(1932)



煮炊具の呼称の差

五十川伸矢「中世の鍋窯」(国立歴史民俗博物館研究報告 71 1997) より抜粋

「なべ」「るつぼ」とはいったい何か

「るつぼ」は

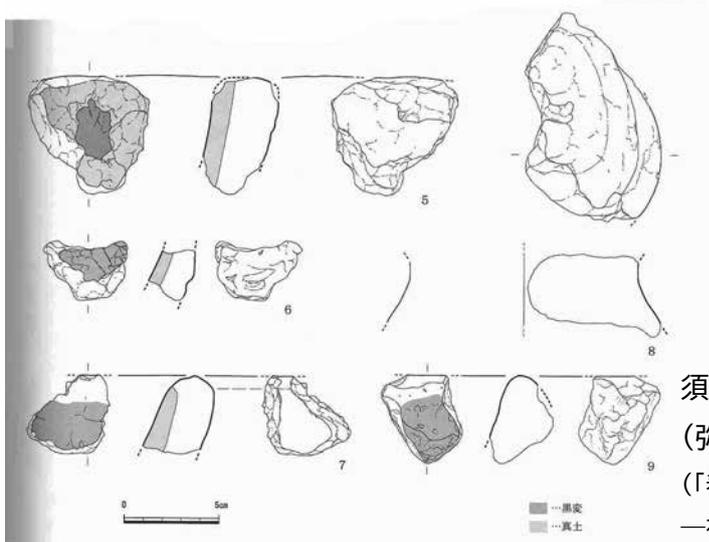
中に物質を入れて加熱し、溶解・焙焼・高温処理などを行う耐熱製の容器。(デジタル大字泉 小学館)

金属を溶かすのに使う壺(岩波国語辞典第五版 岩波書店)と記され、語源は「鑄る<sup>い</sup>つぼ<sup>ろ</sup>」や「炉壺<sup>ろ</sup>」とされる。

坩堝は、日本で金属器(青銅器)の生産が始まると同時に出現し、古くは弥生時代中期の遺跡から出土する。

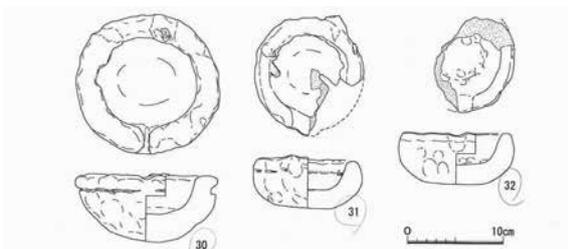
その後古代には主に官衙関連の遺跡を中心に出土し、その後も近世に至るまで、おもに金属製品の生産遺跡を中心に出土している。

いずれの時代も、土器、陶器など材質はさまざまであるが、内部に溶けた金属が付着し、外面は高熱を受けた痕跡が認められることは、現在使用されている坩堝と共通する。

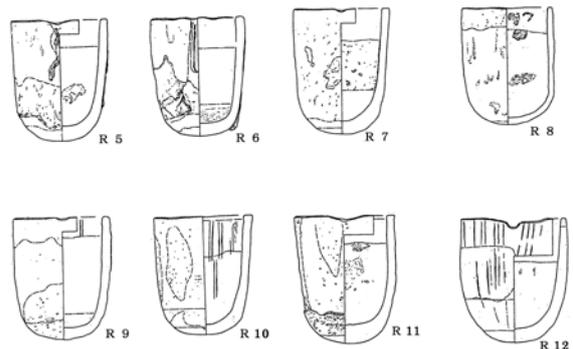


須玖岡本遺跡(福岡県春日市)出土のるつぼ(弥生時代中期)

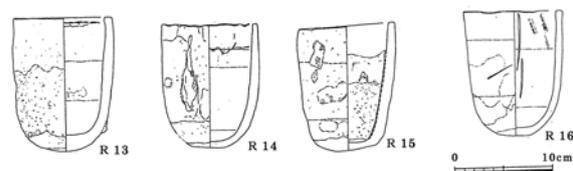
(「春日市文化財調査報告書第90集 須玖岡本遺跡8—福岡県春日市岡本所在の調査—」春日市 2024 から抜粋)



ハガ遺跡(岡山市中区)出土のるつぼ(平安時代)  
(「ハガ遺跡—備前国府関連遺跡の発掘調査報告—」岡山市教育委員会 2004 より抜粋)



二日市遺跡(岡山市北区)出土のるつぼ(江戸時代)  
神谷正義 乗岡実「岡山銭座の鑄銭関連遺物3—二日市遺跡の発掘調査成果(3)」『岡山市埋蔵文化財センター紀要第12号』岡山市教育委員会 2020 より抜粋



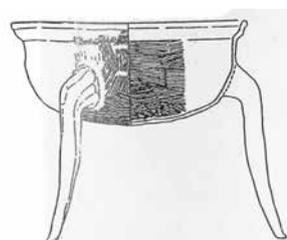
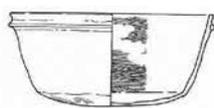
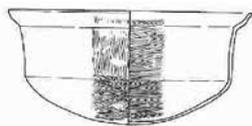
「なべ」は

食物を煮る、揚げる、ゆでる、蒸すなどの加熱調理をする器（デジタル大字泉 小学館）

食物を煮炊きするのに使う、比較的底が浅い器。（岩波国語辞典第五版 岩波書店）

と記され、語源は「菜甕」や「魚瓮」とされる

なべと聞いて一般的に想起されるのは、食物を加熱調理する、取っ手や弦、蓋の付属することもある、広口で器高が低い金属や焼き物の容器といったことであろうか。

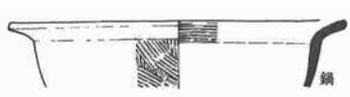
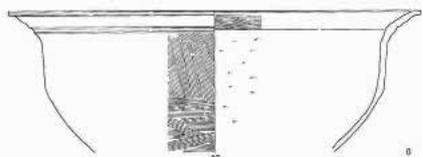


土師質鍋（平安末～鎌倉初） 瓦質鍋（鎌倉後半） 瓦質鍋（鎌倉後半）

草戸千軒遺跡（広島県福山市）出土の「なべ」

三足鍋（鎌倉後半）

上の図は中世における、典型的ななべとしてのビジュアルを持つものであるが、このような広口で器高が低い「なべ」は、古墳時代後期頃にまでさかのぼる。



鹿田遺跡（岡山市北区）出土の「なべ」（古墳時代後期）

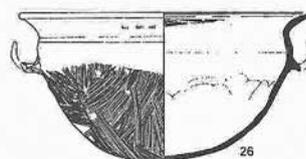
（『岡山大学校内遺跡発掘調査報告第3冊 鹿田遺跡Ⅰ』岡山大学埋蔵文化財調査研究センター 1988より抜粋）

7世紀頃には従来の「なべ」（分類上鍋Aと呼称）の両側に鍵型の突起がついたもの（分類上鍋B）が現れる。

平安時代後半（10世紀末）には滑石製のナベ（石鍋）が作製されるようになる。

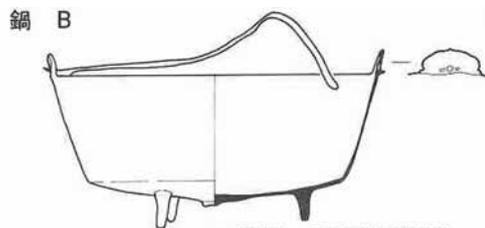
平安時代末の12世紀には内側へ弦をかける耳の付くもの（分類上鍋C）が、室町時代（14世紀以降）ころから両端に外側へ飛びだした弦を掛ける耳の付くもの（分類上鍋B）と、が見られるようになる。これは竈ではなく、炉の上に「なべ」をつるして底を加熱する調理法が増加したためと思われる。

江戸時代に入ると特に18世紀以降土鍋、行平鍋等様々な「ナベ」が生産され、現在の調理器具と同様のものが次々に生み出されるようになる。

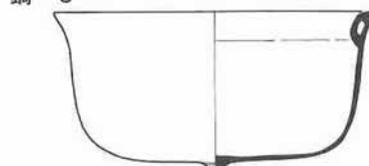


両側に突起がついた「なべ」

（『古代の土器研究会第4回シンポジウム 古代の土器研究—律令的土器様式の西・東4煮炊具—』古代の土器研究会 1996）より抜粋



5 福井市一乗谷朝倉氏館遺跡



7 岩手県平泉町柳之御所遺跡

『古代の土器研究会第4回シンポジウム 古代の土器研究—律令的土器様式の西・東4煮炊具—』古代の土器研究会 1996より抜粋

以上は一般的な広口で、器高が低く、加熱して煮炊きを使用するという一般的な概念の「ナベ」の変遷であるが、「加熱して煮炊きに用いる器」というものは古くは縄文土器の深鉢型土器、あるいは弥生時土器の甕のうち

○外面に加熱した痕跡である煤が付着し

○内面にコゲがある

物を煮炊きに用いられたとすれば、それらも広義の「ナベ」になるという意見もある。

特に弥生土器に関しては、煮炊き用の甕を「深鍋」と呼称しようという意見も提起されている。

	縄文深鍋	弥生深鍋	庄内・布留形深鍋	吉備・加賀の庄内式期深鍋
加熱方法	直置き	直置き	浮き置き+底面オキ火上加熱	直置き+底面オキ火上加熱
鍋の形	平底、深め、バケツ形、厚手	平底、深め	丸底、球胴	自立しない小平底、球胴化
オキ火寄せ加熱	◎盛り付け終了後、炉中央で、こびり付きの空焚き乾燥(鍋を動かさない?)	○?炊飯の加熱蒸らしや蒸らし直前の弱火加熱	○炎から降ろした鍋を蒸らし加熱や保温のためオキ火寄せ(浮き置きなので、炉中央ではオキ火加熱なし)	○?炊飯の加熱蒸らしや蒸らし直前の弱火加熱
底面オキ火上加熱	なし	なし	○炎から降ろした鍋を蒸らし加熱や保温のためオキ火上に載せる	○炎から降ろした鍋を蒸らし加熱や保温のためオキ火上に載せる
オキ火上転がし	◎盛り付け終了後、こびり付きの空焚き乾燥	◎加熱蒸らし(炊飯)またはこびり付きの空焚き乾燥(オカズ調理)	◎加熱蒸らし(炊飯)またはこびり付きの空焚き乾燥(オカズ調理)	◎加熱蒸らし(炊飯)またはこびり付きの空焚き乾燥(オカズ調理)

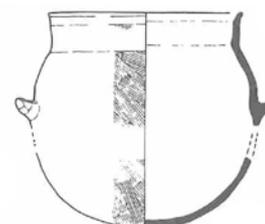


### 煮炊き用土器のスス、コゲの痕跡

小林正史「縄文・弥生の煮炊き用土器を「深鍋」と呼ぼう」『古代学研究 192』古代学研究会 2011より抜粋

また、古代以降の浅めの丸底の甕も、外面にススが付着し、内面にコゲを持つものが多く、これらも鍋とする意見もある。

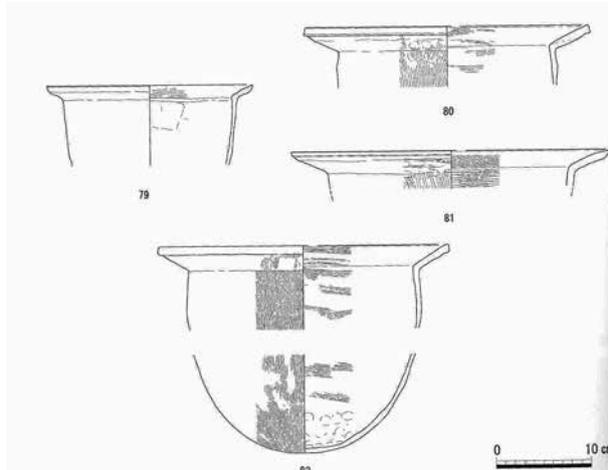
現在は古代以降の器高が低く広口の煮炊用の器を「鍋」と称しているが、もともと鍋(あるいは釜)といった言葉は、器形と深く結びついた語ではなく、将来「ナベ」の網羅する対象が変化する可能性がある。



奈良時代の甕(瀬戸内市)

西谷遺跡一昭和58年度圃場整備事業に伴う発掘調査一長船町教育委員会 1985

## ○同じ鍋の飯を食う共同飲食



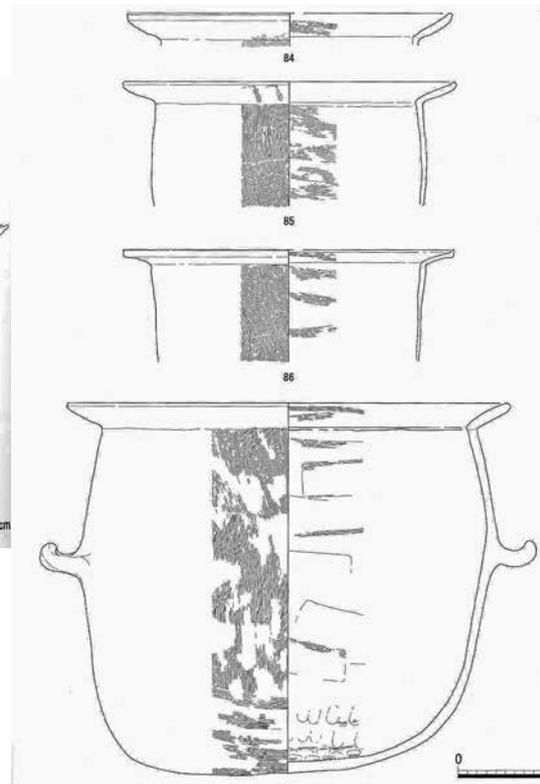
同じ食物をそれぞれの目の前で同時に体に取り込むという行為を通じ同じ心を共有する行為。

現在でも使用される「一味」は「一味同心」のことであり、それぞれの目の前で、同じ味のものを食べて一心同体になることを表す。中世以前から行われていたと考えられている財産としての鍋

金属を鑄造した鍋は大変貴重、高価なもので、古代の官衙などでは、下級官人たちに宴会の時に貸し出す事があったようである。

近世、近代にいたっても、土製の鍋や釜が製作されていたのも金属製のものが高価であったため、また小説や絵画でも鉄の鍋窯を質に入れるシーンが見られるのは、それだけ高価であったからである。

日本だけでなく欧米においても、多種多様の金属製調理具が各家庭に常備されるようになったのは比較的最近のこのようである。



溝から立った状態で出土した多量の鍋（平安時代）  
（塩納遺跡（岡山市東区））

## 参考文献

鋤柄敏夫「中世食器の地域性 山陽」『国立歴史民俗博物館研究報告 第71集』国立歴史民俗博物館 1997

五十川伸矢「中世の鍋窯－鑄鉄製煮炊具の名称－」『国立歴史民俗博物館研究報告 第71集』国立歴史民俗博物館 1997

武田恭彰「山陽の煮炊具」『古代の土器研究会第4回シンポジウム 古代の土器研究－律令的土器様式の西・東4煮炊具－』古代の土器研究会 1996

巽淳一郎『煮炊具の生産と流通』『古代の土器研究会第4回シンポジウム 古代の土器研究－律令的土器様式の西・東4煮炊具－』古代の土器研究会 1996

小林正史「縄文・弥生時代の煮炊き用土器を「深鍋」と呼ぼう」『古代学研究192』古代学研究会 2011