

深鉢・甕・深鍋

渡 辺 修 一

1 はじめに

縄文（縄紋）土器の研究においては、最も主体となる煮炊き用途の土器を含めて深鉢と呼ぶ。弥生土器の研究においては煮炊き用途の土器を甕と呼ぶことが多いが、甕と深鉢が区別して使われることもある。弥生土器における甕と深鉢の区分は、長谷部言人による著名な土器形態の分類に従っていると考えられ、甲野勇の著書に示された図がよく引用されている。その主旨は次のとおりである。

頸部の括れのある土器のうち、頸胴界の径が最大径の $2/3$ 以上のもの（図1-1）を甕とし、 $2/3$ に満たないもの（図1-2）を壺とする。鉢形土器で、高さが最大径の $2/3$ 以上のもの（図1-3）を深鉢とし、半分から $1/3$ のもの（図1-4）を浅鉢、それ以下のもの（図1-5）を皿とする。さらに台が発達して台の高さが土器の高さの $1/3$ 内外に及んでいるもの（図1-6）を高杯とする¹⁾。

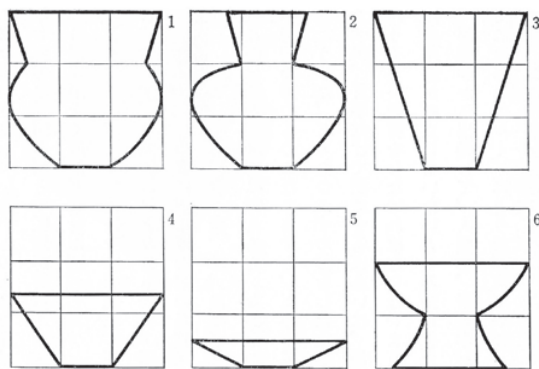


図1 土器形態のいろいろ（甲野 1976）

縄文土器については、甕と深鉢が形式として区分されない時期も長く、あえて区分するとしても時期的に限定されることから、総合的に深鉢という用語が定着してきたように思われる。

さて、縄文時代の「深鉢」や弥生時代の「甕」のかなりの部分を煮炊き用途の土器が占めることは間違いない。本来の「鉢」や「甕」という用語がもつ意味からすると、縄文・弥生土器の呼称に違和感を感じる研究者はかなり存在すると思われるが、実際に用語の改

称に踏み込んだ論考は少なく、大多数の報告書や論文では「甕」や「深鉢」が使われたままである。

2 用語の語釈

ここでまず、いくつかの国語辞典から「甕」と「鉢」の語釈を引用してみよう。

かめ【瓶・甕】 口が広く胴が丸く膨らみ、底を深く作った焼き物。液体などの容器や、漬物を漬けるのに用いる。（『大辞林』²⁾）

かめ【瓶・甕】 液体を入れる深型の陶製容器。（『日本国語大辞典』³⁾）

かめ【瓶・甕】 液体を入れるその深い壺形の陶器。（『広辞苑』第7版⁴⁾）

かめ【瓶・甕】 底を深く、内を広く作った陶磁器、または、金属製の器。（『日本国語大辞典』第2版⁵⁾）

はち【鉢】 食器の一。皿よりも深く、口の開いた形のもの。（『大辞林』）

はち【鉢】 皿よりも深く、上がひらいた入れ物。（『日本国語大辞典』）

はち【鉢】 皿よりは深くすぼみ、碗よりは浅く開き、食物・水などを入れる容器。（『広辞苑』第7版）

はち【鉢】 皿よりは深く、碗よりは浅く、上部の広く開いた食器。（『日本国語大辞典』第2版）

以上から、「甕」は液体の貯蔵容器または食物の保存容器であり、「鉢」は食器の一つで皿より深く碗より浅い盛付け容器を意味していることは明らかである。いずれも煮炊き容器としては相応しくない。これらの語釈の中で「鉢」は「碗」より浅いとされる。甲野（長谷部）の区分においては、高さが最大径の $2/3$ 以上の鉢を深鉢としている。一般的に「碗」は、高いもので高台を含めた高さが口径（あるいは最大径）の $2/3$ 前後であることから、「碗」より深い「鉢」を「深鉢」とする定義が成立するだろう。また、そのことは私たちの中で敷衍されているとみてよい。

もちろん、縄文土器や弥生土器に深鉢や甕が器種と

して存在することは決して否定はされない。しかしながら、煮炊き用途に作られた土器が多数存在するにもかかわらず、異なる用途の名で呼んでいることに強い違和感があるのである。なお、現在唯一の大型国語辞典である『日本国語大辞典』の語釈の中に「甕」が煮炊きにも使われると説明される文章があるが、それは逆に考古学における用語を用例採取したものなのではないだろうか。そこで本来煮炊き容器を表す用語である「鍋」の語釈をみてみよう。

なべ【鍋】 食物を煮るのに用いる金属製または陶器製の器。(『大辞林』)

なべ【鍋】 食物を煮る、焼く、いためるための加熱調理の器具。(『日本語大辞典』)

なべ【鍋】 食物を煮たりいためたりする器。(『広辞苑』第7版)

なべ【鍋】 食物を煮たりいったりいためたりする器。(『日本国語大辞典』第2版)

上記のように、「鍋」は煮炊きだけでなく、焼く、炒めるなどの用途を含む直接加熱調理容器として定義することができる。

私たちは外面にススが付き、底にはコゲが残っている土器のことを子どもたちに説明する際、家庭で使われる「鍋」に相当すると話してははいないだろうか。図2は、NPO法人むきばんだ応援団が制作・運営するホームページ『全国子ども考古学教室』の「道具 土器」の項である⁶⁾。ここでは、土器が「鍋」や「食器」であると明快に説明されている。



図2 『全国子ども考古学教室』「道具 土器」(傍線筆者)

以上のように、縄文時代から弥生時代の煮炊き容器の呼称は、本来的には「鍋」が正しいことになる。

わが国の考古学の論文において、先史時代の煮炊き

容器に初めて「鍋」や「深鍋」の用語を明確に用いたのは1987年の佐原眞の論文であった⁷⁾。そこから一文を引用してみよう。

面白いことに先史時代にヨーロッパ・アジア・アメリカを通じて、およそ北緯30度以北の食料採集民のあいだで用いられた鍋は、すべて深鍋であって、それよりやや南寄りの地帯を中心に発達した世界各地の農耕文化の土器は、深くても球形で、むしろ浅い形のものつまり鍋・浅鍋が一般であることと対照をなしている〔佐原1982〕⁸⁾。

ここには、縄文、弥生時代の煮炊き容器を単に「鍋」とせず「深鍋」とした理由も端的に述べられている。

重要な論旨が別の部分にあったためか、佐原は「深鉢」「甕」を使うことの矛盾を指摘しながら、具体的な縄文土器、弥生土器の実例を示す際には一般に呼びならわしている「深鉢」「甕」を使っている。故にこの論文は残念なことに直接的な提言にまで至らなかったように思える。その後、小林正史を中心とする研究グループが「深鍋」を用い始め、2011年、小林はさらに明確な形で縄文、弥生時代の煮炊き容器を「深鍋」と呼ぶべきだと提言した⁹⁾が、いまだに「深鍋」を使用する研究者は一部に留まっている。

3 「深鍋」を使うべき理由

筆者は、佐原、小林の提言に従い、昨年度刊行された、芝山町・横芝光町高谷川低地遺跡の報告書¹⁰⁾、先頃刊行された高谷川低地遺跡の出土資料を用いた煮炊き使用痕に係る考察¹¹⁾では、一貫して「深鍋」を用いた。その理由は小林の提言にほぼすべて述べられている。要約しながら列挙してみよう。

(1) 世間一般の呼称との違い

縄文土器の「深鉢」という呼称は、縄文土器研究の中での共通理解はあるが、一般の人々が深めの鉢をイメージする場合は、器高が最大径を大きく上回るような縄文時代の「深鉢」とは異なるものを想像すると考えられる。弥生土器の「甕」についても「甕」を貯蔵容器とイメージする人が一般的と考えられるため、煮炊き容器を「甕」と呼ぶのは当然違和感があるであろう。古墳時代中期以降についてみれば、同時代の土器でありながら、土師器の「甕」は煮炊き容器であり、須恵器の「甕」は貯蔵容器である。一般の人々にとってこれを理解することは容易ではない。

(2) 時代による呼称の違い

一連の系譜上にある土器の一器種が、縄文時代晩期には「深鉢」と呼ばれ、弥生時代早期あるいは前期には「甕」と呼ばれる。縄文時代晩期に限っては「甕」と「深鉢」を区分する研究者が皆無ではないが、括れのある器形が「甕」の条件だとすれば、縄文時代でも晩期に限らず他の時期にも存在している。たとえ、いかなる研究史的背景があるとしても、時代区分によって同様の用途をもつ土器の器種名が変わるのは望ましいことではない。

前掲の小林の提言では、問題提起が行われた後に縄文土器、弥生土器の一連の用途研究の成果がまとめて述べられ、その内容に説得力がある。逆にいえば、かかる矛盾のある用語が使い続けられてきた背景には、使用痕に着目した土器の用途研究がおろそかにされてきたことが一因であるに相違ない。

筆者が若い頃に発掘調査及び整理を担当した調査報告書で、ある提言を行ったことがある¹²⁾。四街道市池花南遺跡の縄文時代晩期後葉の遺物包含層から出土した「粗製土器」の用途に係る問題である。やや長くなるが、次にその一部を引用する。

池花南遺跡から出土した千網式土器は量的なまともを見せ、多様な器種を含んでいたが、それらの中で煮沸痕と思われる使用痕を残した土器は9個体ある。列举すれば第100図36、38、第101図61、63（底部だけの個体で強い赤変及び剥落）、第102図64～67、68～69、第103図70～71、72～73、第104図74である。それらの特徴としては羽状文を持つ甕、鉢、捺糸文施文の甕ということになる。他の土器との対比で見れば、浅鉢、壺には煮沸痕が見られず、また有文の甕、鉢では羽状文を施すものだけに煮沸痕が観察され（3個体中2個体）、平行沈線や工字文を施す甕には顕著な使用痕が認められない。一般に複合口縁（折返口縁）を持つ捺糸文施文の「粗製土器」では、小片は別として器形が判別できる個体で見ると、甕に顕著な煮沸痕が認められ、深鉢、鉢では74にしか煮沸痕が残されていない。

ここで見る使用痕（煮沸痕）は63を除いていずれも外面口縁部から肩部そして胴部に炭化物が付着し、また底部まで遺存する72～73では内面胴部下位に黒変及び炭化物の付着と底部外面の熱変が、38でも胴部下位の破片と思われるものの内面に黒変及び炭化物の付着が観察された。これらは皆共通して「オコゲ」、「吹き

こぼれ」、スス吸着が残存したものと考えることができる。

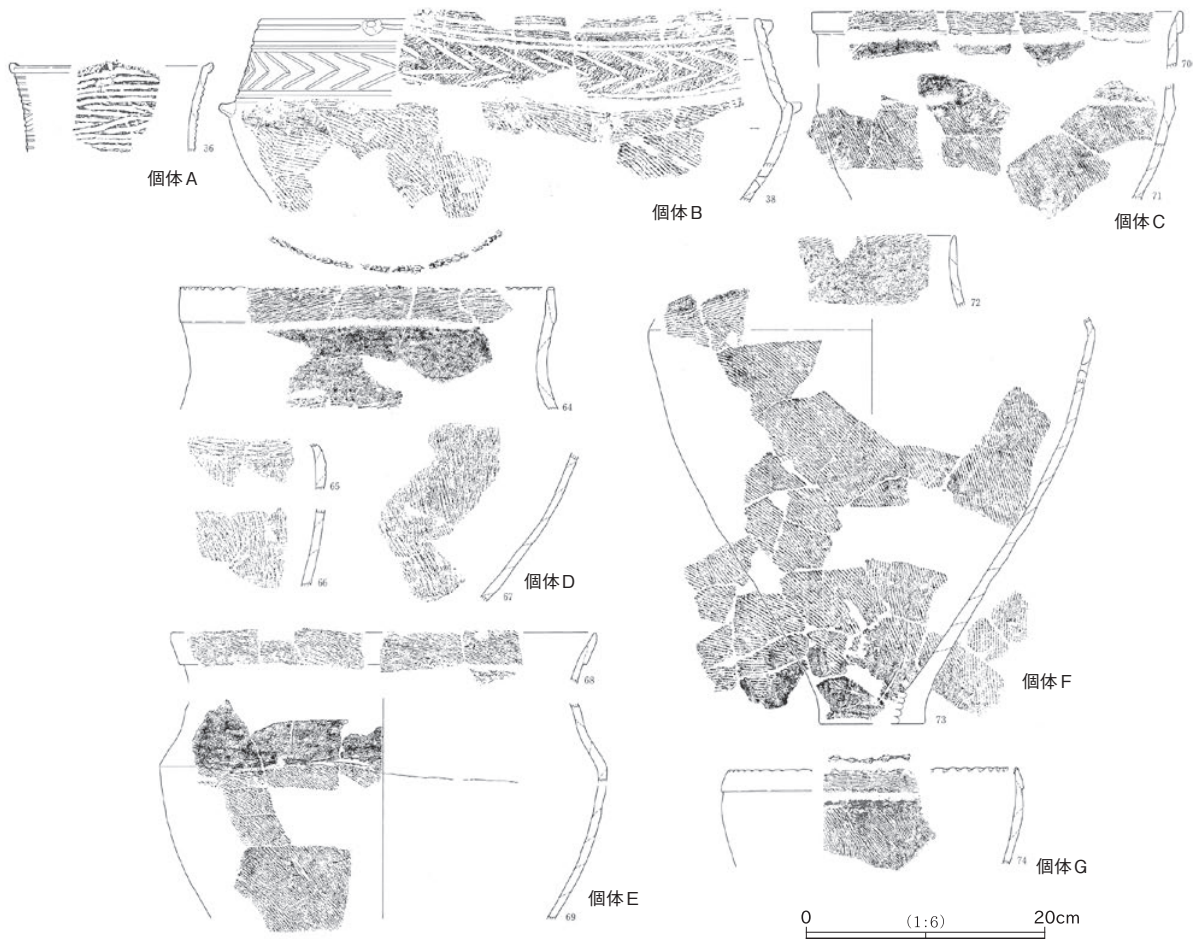
以上の事実から考慮しなければならないことの第一は器種の呼称である。特に捺糸文施文の土器群については器形によって明確な使い分けが行われていたと推定される。深鉢、鉢のうち74に煮沸痕が観察されたが、これは75～81に示した煮沸痕を残さない深鉢、鉢とは器形及び口端に刻目を施す点で異なっており、製作時にも一線が画されていたよう。もはやこれら本来目的とする機能が異なる土器群を「粗製土器」などという安直な呼称で一括できないことは明白である。捺糸文施文の甕は、機能としてはより装飾性の高い羽状文施文の甕、鉢と共通性を持つことになる。

第二に考慮する必要があるのは、縄文時代晩期にはそれ以前の長い時代よりもかなり器種分化が進んだ可能性があることである。この器種分化は特定の器形、特定の施文に対して特定の機能が与えられるということであり、文様の多様性等とは直接的に対応はしないであろう。しかしこれらを実証するにはやはり池花南遺跡単独の資料ではあまりにも不十分で、今後器種分類に際して使用痕観察と連繫した視座が必要であるとともに、時期毎、地域毎の比較検討がなされねばならない。

上記に述べられている中からおもな土器を集成したのが図3である。出土した千網式土器のうち、外面にススが付着し、胴下半部が遺存している場合に内面にコゲが観察される個体は、ほとんどが頸胴界（肩部）が屈曲する、報告書では「甕」と表記した器形をもっていた。うち2個体は頸部に沈線による羽状文（綾杉文）が施文され、他は折返し状複合口縁をもつ捺糸文施文の土器であった。これらは、煮炊き容器と認められ、ここでいう「深鍋」と称すべきものとなる。

しかし池花南遺跡では、一般に「粗製土器」と称される捺糸文施文の土器すべてが煮炊き容器ではなく、報告書で「深鉢」とした頸部の括れや肩部の屈曲をもたない土器の多くはスス・コゲの付着がみられない土器であった。唯一「深鉢」のうち砲弾型の器形をもつ図3の個体G（報告書では74）のみスス・コゲがみられ、煮炊き容器として使用されたと考えられる。

一方、図3の個体H、I、Jは「深鉢」ということになるが、全体として直線的に開く器形であり、とくに個体I、Jの胴下半部の傾斜はかなり緩やかといえる。器形から考えても煮炊き容器よりも盛付け容器に



スス・コゲのある煮炊き容器「深鍋」

スス・コゲのない盛付け容器「深鉢」

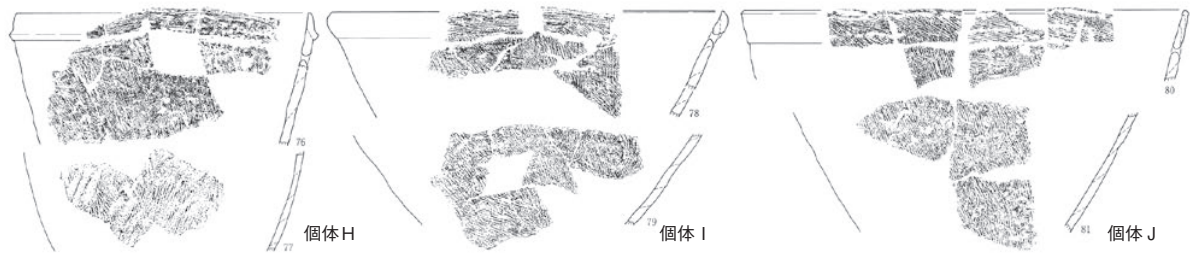


図3 四街道市池花南遺跡の「深鍋」と「深鉢」(渡辺 1991 より作図)

適しているように思える。

当然ながら以上の事実からしても、縄文時代におけるすべての「深鉢」が煮炊き容器「深鍋」なのではないことが明らかである。文様の有無やその精粗だけではなく、使用痕観察に基づいて推定される用途から器種分類を行うことが肝要で、上記池花南遺跡の例はその結果として「深鍋」と「深鉢」の呼び分けが必要であることを示している。

次に印西市西根遺跡出土土器¹³⁾の事例を示す。西根遺跡は小河川の流路に沿って縄文時代後期の加曾利B式土器が密集して置かれた状況を示す集中地点が点在

し、膨大な量の土器が出土している。各個体の遺存が良好で、口縁部から底部まで遺存する個体の比率が高いため、それらについては報告書に推定容量が示されている。また低湿地遺跡から出土しているため、多くの土器で使用痕が観察されている。

図4には、西根遺跡第4集中地点から出土した「粗製深鉢形土器」3個体と「粗製壺形土器」2個体を図示した。例示した「粗製深鉢」は、口径と胴部最大径がほぼ同程度で、頸部に括れがある器形をもつ。比較的大型の土器で、いずれの外表面も、胴部中位から口縁部にかけてススが付着し、胴下半部にスス酸化がみら

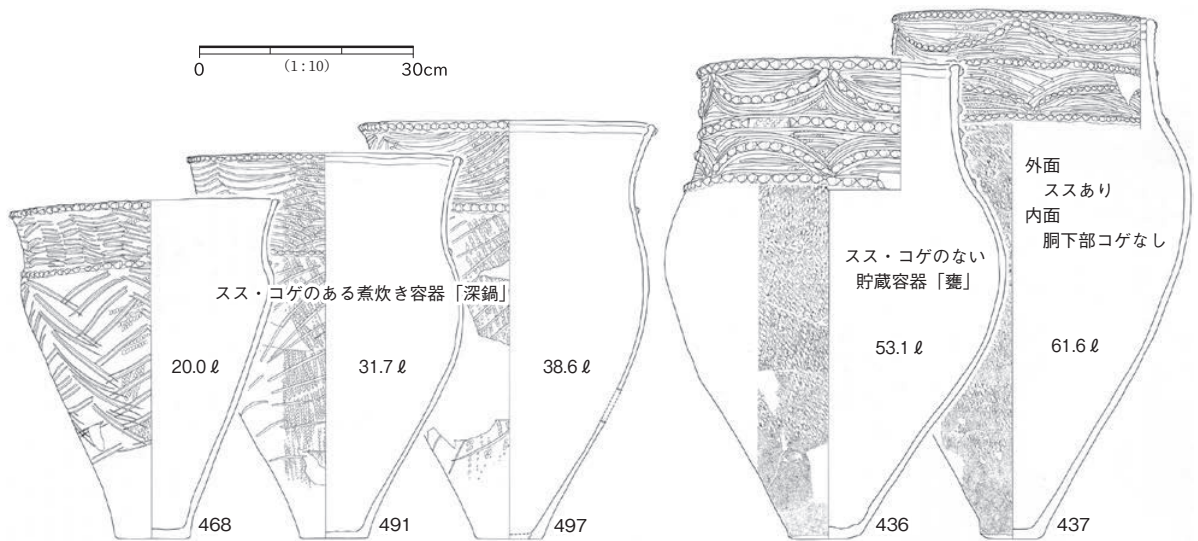


図4 印西市西根遺跡第4集中地点出土の「深鍋」と「甕」(小林信一ほか2005より作図)

れる。内面は、468と491の胴下部に薄いコゲが観察される(報告書では「黒変」)。底部最下部の内面にはコゲは観察されない。497は内面に顕著なコゲは観察されず、胴部中位に器面の「剥落」が観察されている。

胴下部に薄いコゲが観察または熱痕跡があるものの顕著なコゲとしては観察されないという結果から、これらは水分量が多く、澱粉質の少ない調理を行った煮炊き容器ではないかと想定し、これらを「深鍋」と呼称すべき器種と考えたい。なお、報告書の497の観察結果にコゲが認められていない点については、あらためて内面を詳細に観察したいところではある。

一方、例示した「粗製壺」2個体については、容量が50ℓを超える大型土器で、胴上部(肩部)が張り、口頸部がややすままってほぼ直立する。「広口壺」と称されることもある。外面に粗い縄文を施し、口縁部と肩部にそれぞれ突帯(いわゆる紐線文)が巡る点が「紐線文系深鉢」に似るが、頸部の中位にはさらに突帯が巡り、その上下に弧状の突帯及び沈線が加えられる。この種の土器は、概して胎土が緻密で焼成が非常に良い。また、内面が丁寧に磨かれ、器面を通じた水分の揮発を防止する仕上げとも考えられる。

報告書に示された436の使用痕観察結果は、外面胴下部に「赤変」があり、内面には何も観察されていない。このことについては、筆者が観察したところ外面には黒斑が観察されるのみで明確な被熱痕跡はなく、誤認の可能性がある。437は436と同様、内面には何も観察されていないが、外面にはスス付着が観察されている。確かにこの個体の外面胴中位にはススの付着があるが、内面の観察結果から何らかの煮炊き調理に使

われたとは積極的にいえない。火熱を受けたことは確かであるが、湯沸かしの可能性もあると考えられる。以上から、この器種は水など液体の貯蔵を主な目的とした貯蔵容器「甕」と呼称すべきと考えられる。以上のことから「粗製深鉢」と「粗製壺」は「深鍋」と「甕」として呼び分けるべきであるといえよう。

4 使用痕観察の要点

図5は芝山町・横芝光町高谷川低地遺跡(1)~(9)の報告書に掲載した使用痕実測図の例である。小林正史

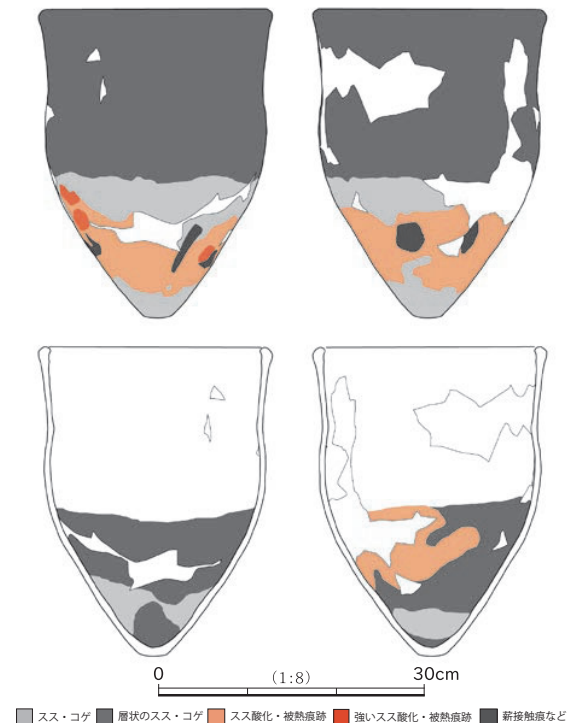


図5 使用痕実測図(高谷川低地遺跡(4)-3北調査区27)

らの使用痕研究の実測図に倣い、内外面を360°図化できるよう4面を図化している。詳細は遺物写真を含めて報告書を参照いただきたいが、炭素粒が器面に吸着したスス、1~2mmの厚みをもって付着した層状スス、同様に内面のコゲ及び層状コゲ、スス酸化部、強いスス酸化部、薪等の燃料接触痕をグレーと朱色の濃淡で描き分けている。また、この個体にはないが、吹きこぼれ痕、したたり痕が観察されればグレーのグラデーションを使って表現している。

当財団を含めた千葉県調査報告書で、使用痕観察結果を図化して報告している例は、先述の西根遺跡などきわめて限定される。それらでも図5と比較すると観察の視点が曖昧であった。高谷川低地遺跡で示した使用痕実測図は、小林正史らの数多くの観察と実験に基づいた研究成果に学びアレンジした。

このような使用痕実測図をすべての土器について作成する必要はなく、完形またはそれに準ずる個体及び特徴的な胴下部~底部について作成すればよいと考える。重要なことは、土器片を観察する際に常に使用痕を意識すること、黒斑や火色などの焼成痕とスス・コゲやスス酸化などの使用痕との峻別に慣れることである。また、土器に二次的な被熱が認められても必ずしもそれが煮炊きに使用された痕跡とは断定できない。使用痕を意識しながら典型的な事例を数多く実見することによって、技術職員、調査補助員を問わずその土器がどのような使われ方をしたのか推定することができるようになる。それによって、破片資料であっても煮炊き容器なのかそうでないのかをある程度推定することができる。

5 おわりに

土器の用途をその器形だけで判断することは困難である。西田泰民は、土器の用途を論ずるにはその形態だけでなく出土状況や使用痕といった資料本体の直接的な物証、そして民族誌、文献・絵画史料、実験などそれを補うさまざまな研究手法があることを指摘している¹⁴⁾。土器の「器種」の呼称は、本来はその土器の用途に応じて呼び分けられるべきである。当初の経緯はともかく、長い間縄文土器で「深鉢」と、弥生土器で「甕」とそれらの形態によって単純に呼びならわしてきたことが、土器の用途に係る詳細な観察を曖昧にし、用途研究の進展を阻害してきた要因ともなっていないだろうか。

小稿ではおもに使用痕観察を強調してきたが、私た

ちは最低限、スス・コゲなどの炭化物付着やそれら付着部分の酸化、器面の剥落などの二次的な被熱痕跡などに十分な注意を払う必要がある。そして可能な限り土器付着炭化物などの分析を行うべきである。論題として用語を掲げてはいるが、単に用語の問題ということではなく、土器の用途に係る問題意識を持って観察に当たることが重要なのではないだろうか。

器種分化の度合いが時代によって異なるため、一律に言及するのは難しい側面があるが、少なくとも確実に煮炊き容器と認定される土器、及びそれらと同じ形態を取り容量も近似した一群の土器については、基本的に「深鍋」と呼称すべきであることをここであらためて強調したい。

注

- 1 甲野 勇 1976 (江坂輝彌解説)『縄文土器の話』(原典は『縄文土器のはなし』世界社刊 1953)
- 2 『大辞林』三省堂 1988
- 3 『日本語大辞典』講談社 1989
- 4 『広辞苑 第7版』岩波書店 2018
- 5 『日本国語大辞典 第2版』小学館 2001
- 6 制作・運営：特定非営利活動法人むきばんだ応援団 協力：kid's考古学研究所 『全国子ども考古学教室』『道具 土器』
<https://kids-kouko.com/tool/> 2025年6月11日閲覧
- 7 佐原 眞 1987「煮るか蒸すか」『飲食史林』第7号 飲食史林刊行会
- 8 佐原 眞 1982「特論-世界のなかの縄文土器」『縄文土器大成5 続縄文』講談社
- 9 小林正史 2011「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
- 10 渡辺修一ほか 2025『首都圏中央連絡自動車道埋蔵文化財調査報告書51 芝山町・横芝光町高谷川低地遺跡(1)~(9)』公益財団法人千葉県教育振興財団
- 11 渡辺修一 2026「縄文時代後・晩期の深鍋使用痕」『研究紀要』29 公益財団法人千葉県教育振興財団
- 12 渡辺修一 1991『四街道市内黒田遺跡群 内黒田特定土地区画整理事業地内埋蔵文化財発掘調査報告書』財団法人千葉県文化財センター
- 13 小林信一ほか 2005『印西市西根遺跡 県道船橋印西線埋蔵文化財調査報告書』財団法人千葉県文化財センター
図4に記載した各個体の容量は今回筆者が算出した数値であり、報告書の観察表に記載された容量と比較していずれもやや小さい。
- 14 西田泰民 2000「土器用途論基礎考」『新潟県立歴史博物館研究紀要』創刊号