

どうして土器は平底の深鉢型なのか ～子ども体験学習教室「古代人のくらしを体験しよう」の実践より～

仲 底 善 章

(沖縄県立博物館)

Why are the Potteries Deep Pot Type with Flat Bottom Shape?

yoshiaki NAKASOKO

(Okinawa Prefectural Museum)

1. はじめに

このレポートは、沖縄県立博物館が児童・生徒向けに実施している「子ども体験学習教室」の実践報告である。

平成4年度から第2土曜日が学校休業日になり、さらには平成6年度からは第4土曜日も学校休業日となりました。それにともない子どもたちの活動の機会も増えてきた。当館でも「休業日」を利用して子どもたちが郷土の自然・文化を自ら進んで学べるように平成5年度から博物館の新規事業としてスタートさせた。

本講座は、直接的な生活体験の乏しくなりがちな子どもたちに多くの生活体験の場を提供し、郷土の自然・歴史・文化を大切する心豊かな児童・生徒の育成を目指して事業を進めてきた。

今回の「古代人のくらしを体験しよう」は平成10年7月25日（土）～8月30日（日）の間にかけて実施され、宿泊体験は8月22日～23日と8月29日～30日の2回にわたって行われた。主な体験内容としては（1）土器の製作（2）火起こし体験（3）土器を使っての煮炊き体験（4）竪穴式住居での寝泊まり体験の4つの内容から構成されている。

本講座の土器づくりに関しては、當銘由嗣氏（沖縄考古学会会員）の協力得て行われた。

2. 土器の製作

今回製作する土器は、ほとんどの受講者が初めてなので、形が単純で文様のある平底の土器の代表である「伊波・萩堂式土器」をモデルとして作ることにした。

土器の製作はまず先行実践として、博物館ボランティアの皆さんとの協力の元に行った。使用する粘土は与那原町内の宮城陶器より購入し、混和剤としての川砂は（1）恩納村琉球村近くのタレ（垂れ）川の中流から採取した砂と（2）市販されている川砂（産地不詳）を使用して製作した。採取した川砂はふるいにかけてある程度選別をして使用した。

土器づくりに使用する土は、粘土と砂の割合比を1：2～1：4の間で川砂の産地等区別し、多様な比に混ぜ合わせ、全体重を乗せるようにしてこねた。土は粘土と川砂を充分

に混ぜ合わせ、粘土と砂をなじませる為にビニール袋に入れ、一週間寝かせたのち使用した。

土器はまず初めに底をつくります。直径が3～5cm、厚さが5～10mmの円盤を作ります。回転台としては、10cm角のベニヤ板と博物館にあるディゴやクバデーサーの葉等を使った。

出来上がった土台の上に、厚さ5～7mm、幅3～5mmの板の形をした粘土帯（おび）を積み上げていく。積み上げる際は、下地の粘土がある程度固まるのをまって行なうこと。一段一段の継ぎをしっかりと行うこと。これを怠ると土器が崩れ落ちることがある。

全体の形が出来上がったら表面の仕上げに入ります。貝殻や木片でなでながら行います。この際、水は極力使わないことが原則です。水が入ると土器が軟らかくなったり、ベトついたりします。

仕上げは模様入れとなります。土器の口付近は特に慎重を期して行います。内側に手をあてながら割れたりヒビが入らないように注意深く行います。模様入れは貝殻やワラ繩などを使って行うと良いことがわかった。

土器の乾燥は陰干しで二週間置いて実施した。野焼き直前に2～3日間天日乾しをすると良いとのことでしたが、今回は行なわなかつた。

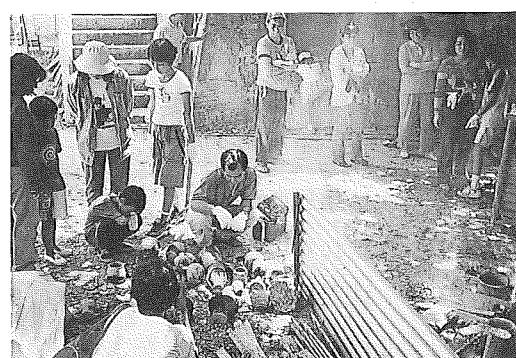
野焼きは博物館裏でトタン板を周囲で囲って行った。最初に薪を積み上げ、薪の周囲に土器を配置して、空炊きを行つた。その後、土器を燃えた薪の中に程良く置き、大量の薪を積み上げ、約2時間半くらいかけて焼きあげた。

先行実践の結果、市販の川砂を使った土器でも、充分に野焼きに耐えうることがわかつたので、受講者を迎えての本番では、市販の川砂を混和剤として使用することにした。出来上がった土器は、大人の受講者の中には円筒状の土器に仕上げた方もいたが、大部分は湯飲みを大きくした形にしか作れなかつた。全体が肉厚の厚い形の土器が大部分であった。

野焼きの成功率は7割程でした。参加者のほとんどの方が初めての体験ということで、粘土帯（おび）の厚さが一定ではない



野焼き前の土器



野焼きを終えた土器

ということもあって、ひび割れがあったり、破損した物もあった。家族単位での受講でしたが、家族で1つは割れずにきちんと焼き上げることができた。

3. 土器を使って煮炊き

土器を使用しての煮炊きは原則的には、各人が製作した土器を使って行った。野焼きの段階ではきちんと出来ていた土器が持ち運びの際に破損した家族には、事前に博物館ボランティアのみなさんと講師の當銘さんが製作した土器を使ってもらいました。

古代食のメニューは夕食を中心に行った。食材は掘り棒を使って収穫したサツマイモ、サンゴ礁の中で採集した貝、事前に調達したサンゴ礁内の小魚や鶏のもも肉、各自で持参したエビやあさり等の魚介類である。火起こしはマイギリ式の火起こし機を製作し、事前に受講者に練習をさせて臨んだ。

主食のサツマイモと副食の小魚（方言名：タマン、ミーバイ、クチナギ、カーエー、カ



火起こしに挑戦する受講生

タカシ、ビタロー等）、鶏のもも肉はアルミホイルで包み石焼きにして食べた。

主食のサツマイモの石焼きは、トタン板の上に硬い石（琉球石灰岩）を敷き詰め、その上に大量の薪を積み上げて燃やし、その残り火と焼けた石の熱を利用して行う方法を取った。小魚と鶏のもも肉の石焼きは、トタンの上に薪を積み揚げて燃やし、残り火を利用して焼き上げる方法を取った。

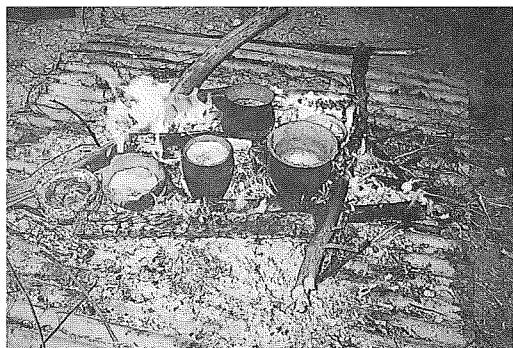
今回のメインである手作りの土器を使っての煮炊きは、受講者によってそれぞれ土器の厚み、大きさなど多様な違いがあることが想定されていたので、食材としては煮炊きのしやすい魚介類に限定をして、受講者に持参をお願いした。

魚介類の煮炊きは、手作りの土器に塩味を使っての水炊きでおこなった。煮炊きの方法は焼き魚に使用した後の火の中に、食材を入れた手作り土器をセットし、その周りに薪をくべながら煮炊きを行った。受講者の関心の的は「手作り土器で煮炊きが出来るか？」ということでした。

手作りの土器による「煮炊き体験」の結果、次のような結果が得られた。

- (1) 肉厚の「湯飲みタイプ」の土器であっても充分沸騰し煮炊きができること。
- (2) 「伊波・萩堂式土器」は、「湯飲みタイプ」に比べて2倍以上の早さで煮炊きがでること
- (3) 肉厚の土器の中には、煮炊きをしている途中で底部が溶け出してくるものもあった。
- (4) 「伊波・萩堂式」の土器は、2～3回だけでなく、かなりの頻度の使用にも耐えうることが推測できた。
(今回、同じ土器で通算で5回使用したものもある。)

考察として、(2)の結果は、「伊波・萩堂土器」は「湯飲みタイプ」の土器に比べて肉厚が薄いこと。土器の構造が深鉢形で、熱のあたる表面積がきわめて広いことによるものと思われる。(3)については、初心者の土器づくりは肉厚土器になりがちなので、野焼きはもっと時間をかけて焼く必要があった。(講師の當銘氏の指摘)(4)については、「同一土器が何回の煮炊き耐えうるか?」、今後のさらなる煮炊き検証を続ける必要がある。



自作の土器による煮炊き



煮炊き後の土器

4. 竪穴式住居に関して

今回の講座では二度にわたって宿泊体験ということで、復元された竪穴式住居での「寝泊まり体験」を実践してみた。

宿泊は家族を基本単位として、12家族=32人の参加で行われた。15号棟には2家族（最大8人）を振り分け、他の復元住居は1家族づつ（2人～4人）を配置した。

その結果、夏場の宿泊体験としては、15号棟では大人4人、その他の住居では大人2人が理想的な収容人数と結論づけることができた。その結果23ヶ所の住居跡が見つかってい

る仲原遺跡での、総人口は50人前後で、魚貝類の採集を中心としたくらしぶりが見えてくる。

現在、復元されている住居では、大人は「四つん這い」の状態でしか中に入ることはできない。この構造では、「出入り」が大変不便である。これを解消する為には、「出入り口」の高さは少なくとも、人が腰を降ろした状態で出入りできることが必要である。この為には、

- (1) 住居の石垣の高さをもっと高くする方法。「出入り口」が腰を降ろした状態で出入りできる高さであれば、住居の中で立って行動が可能な高さになり、住まいの条件としてよりベターになると予想される。
- (2) 出入口の手前に掘り込みを入れる方法。この方法だと出入りの不便性は解消できるが中での行動はまだ不便さが残る。復元された住居を使っての宿泊体験の結果からは、住居の石垣の高さは、現在復元されている石垣よりは30cm～50cmほど高くした方が居住条件としてよいと推論できる。

5. おわりに

今回の実践は、昨年度の夏休み「歩く・見る・作る」教室の「古代人の生活を体験しよう」の先行実践を踏まえ計画したものである。先行実践では竪穴式住居での「寝泊まり体験」をメインに位置づけであったが、今回は「土器の製作過程」と自作した土器での「煮炊き体験」をつけ加えて行った。

素朴な疑問として、発見された土器の多くが「平底の深鉢型」であるが、その根拠はどこにあるのか。製作した土器が「何回の煮炊きに耐えうるか」のデータ取りをすることも今回の企画上のポイントでもあった。以下、参加者の感想を掲載して報告を終えます。

古代人のくらしを体験して 新垣有里乃（小5）

今度は、「ふだんやったことないことを、いろいろやってみてとてもいい体験になったなあ。」と思いました。初めに竪穴式住居を見たとき、本当にこんなところで寝れるのかなあ」と思ったけど、実際寝て見ると、風通しもよくて、快適に過ごせることができた。ほかにも魚のうろこ取りや、掘り棒を使っての芋掘り体験、火起こし体験、自分で作った土器を使って煮炊きなども大変だったけれどとてもよい体験にな



竪穴式住居と受講生

ったと思います。「古代人のくらしはとても疲れるものなんだなあ。」と感じました。もう、古代人にはなりたくないと思いました。いつも、クーラーや電気製品を当たり前のように使っているので、「古代人のくらし」の体験は、とても疲れたけど、いい経験になったと思います。

参考文献

- リーフレット「古代イチの里 伊計島仲原遺跡」 与那城町教育委員会編
熊本県立装飾古墳館作成レジュメ 「挑戦！古代のごはん作り」
史料編集室紀要23号「土器製作からみた沖縄先史時代」 :比嘉賀盛:沖縄県教育委員会
「沖縄の古代土器」の作り方 ~失敗しないためのノウハウ~