

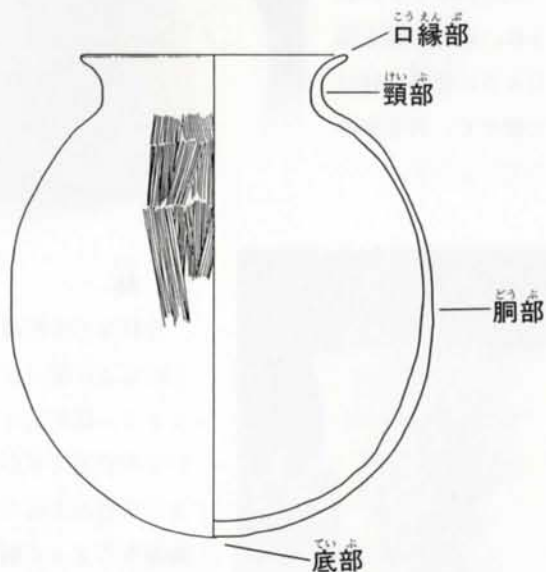
は じ き 土 師 器 1

大野城市教育委員会

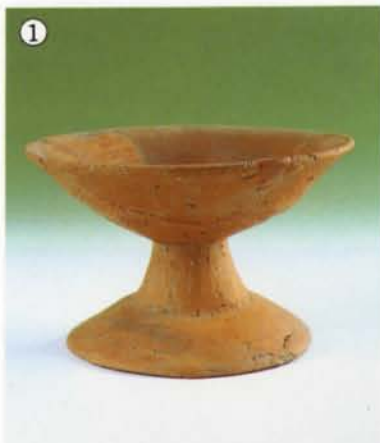


土師器とは

古墳時代（4世紀～7世紀）から平安時代（794～1192年）の間に作られた赤味がかった素焼きの土器のことを言います。約800℃前後で焼かれました。弥生土器の伝統を受け継いでいるため、弥生土器と土師器の境は明確ではありません。古墳時代中頃の5世紀前半に朝鮮半島から須恵器を焼く技術が伝えられ、それ以後は土師器と須恵器の両方が焼かれました。須恵器は主に古墳の副葬品や貯蔵用に使われ、土師器は煮炊きに適していたので、そのような器が作られました。普通の村の跡の住居跡からは須恵器より土師器の方が多く見つかります。上の写真は仲島遺跡から出土したもので、6世紀後半から7世紀にかけて作られたものです。



甕の各部の名前



①

② ^{わん} 椀

直径 12 cm、高さ 4.5 cm の大きさです。食器として使ったものでしょう。内側と外側をみがいて作っています。特に内面はそのあとが模様のようになっています。



②

① ^{たかつき} 高杯

②の椀と同じような食器に杯というものがありますが、その杯に写真のように脚を付けたものを高杯と言います。神にささげるおそなえ物を入れたものと考えられています。



③

③ ^{かめ} 甕

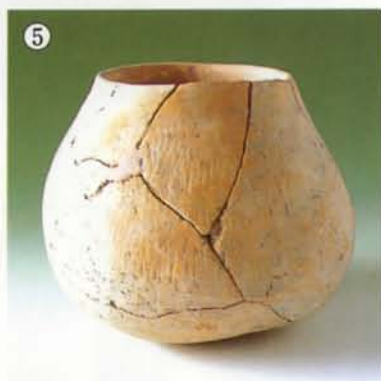
食料を煮たり、お湯をわかしたりする時に使われることの多いものです。そのため、外面に模様はあまり付けません。煮こぼれや煤の付いたものも見られます。西日本の土師器の甕は丸底です。



④

④ ^{とってつきかめ} 把手付甕 (鍋)

火にかけやすいように、現代の鍋と同じように把手を付けた甕です。何を煮たのでしょうか。



⑤

⑥ ^{こしき} 甑

写真ではわかりませんが、この土器には底がありません。底には植物などで編んだものを敷いて、水を入れた甕にのせて火にかけました。米を入れておけば今のセイロと同じ原理で米が蒸されました。



⑥

⑤ ^{はち} 鉢

食料などを貯蔵しておく時などに使ったものでしょう。底が丸くなっていて不安定ですが、合うような台の上に乗せるか地面をちょっと掘りくぼめて安定させていました。このような形の鉢は珍しいものです。