

2009年2月27日発行

# 江戸遺跡研究会会報

No. 117

江戸遺跡研究会

<http://www.ao.jpn.org/edo/>

## 江戸遺跡研究会 第119回例会

### 「寺島孝一先生退任記念講演」のご案内

長年にわたり当会世話人代表を務めてこられました寺島孝一先生は、このたび代表の任から退かれることとなりました。

つきましては、次回第119回例会は、寺島孝一先生の「代表退任記念講演」として下記のとおり催します。あわせて例会終了後には、引き続き代表退任の慰労会を予定しておりますのでご案内申し上げます。年度末でご多忙とは存じますが、多くの方々のご参加をお願いいたします。

江戸遺跡研究会世話人一同

日 時：2009年3月18日（水） 18：30～

内 容：寺島 孝一氏

「江戸遺跡と江戸の暮らし —20年をふり返って—」

会 場：江戸東京博物館 学習室2

交 通：JR総武線両国駅西口改札 徒歩3分

都営地下鉄大江戸線両国駅（江戸東京博物館前）A4出口 徒歩1分

参 加：講演会は、会費無料・事前申込不要

\*ただし、慰労会は別途会費をいただきます。

問合せ：東京大学

埋蔵文化財調査室

03-5452-5103

（堀内・成瀬）

江戸遺跡研究会公式サイト

<http://www.ao.jpn.org/edo/>



◇江戸遺跡研究会第118回例会は、2008年11月20日（水）午後19時00分より江戸東京博物館学習室◇  
◇2にて行われ、鈴木裕子・村田香澄両氏より以下の内容が報告されました。◇

## 江戸遺跡出土の小型樽

※附編 観察表・実測図の書き方指南

鈴木 裕子  
(榊四門 文化財研究室)

江戸遺跡から出土する膨大な量の木製品は大多数が器種不明とされ、等閑視されている。その結果、報告書に掲載される実測図や観察表の表記法はまちまちである。本稿で取り上げるのは、小型樽であるが、これは現時点でも「桶・樽」と並び称され、さらには「曲物」ともいっしょに扱われていたりする。小型樽については、『東京考古27』（2009年5月刊行予定）に同タイトルの小文を載する予定であるが、ここではこの論考をまとめるにあたって、気づいた点や、よりよい（と思われる）表現法・表記法について書き記しておきたいと思う。

まずは、樽の定義をしておく。

桶・樽とは結物の桶・樽類のみを指すとの前提に立った上で、

- ① 複数の側板を持つ。
- ② 1枚板、もしくは数枚の板によって集成された底を持つ。
- ③ 1枚板、もしくは数枚の板によって集成された蓋を持つ。
- ④ 金属、木、紐などで集成された箍で強く固定する。

とする（石村真二1997『桶・樽Ⅰ～Ⅲ』法政大学出版会）。この規定に、筆者は「小型」を冠し、蓋・底板の直径20cm以下のものとした。容量は5合～2升が想定される。器形・用途・名称などについては江戸後期の『守貞謾稿』（喜多川守貞。天保8年（1837）～嘉永6年（1853）成立）の「後集巻之一食類酒」に絵入で記載がある（史料1）。通い徳利と同じような使われ方をしていたと考えられる。

さて、上記のように蓋・底板・側板・箍の4個の部材から樽は構成されるが、出土時には各部材毎にバラバラになってしまっているので、観察表は部材毎に作成した（表1～3。但し箍の出土例はないので観察表は作成できず）。実測図も出方から部材毎、あるいはその部材のみの場合と、ある程度の部材が揃っている場合は、土器等と同じ実測方法をとったり、展開図が採用されたりする。前者は全体のサイズがわかるという利点はあるが、各部材の特徴を表わそうとすると、別面の図が必要となる。後者は全体のプロポーシオンがわからない欠点がある。

以下に、樽部材の観察表と実測図について着目すべき点、注意すべき点についてふれてゆく。

### <観察表>

**蓋（表1） 径：**最大径である。時たま残存値の記載のある報告をみるが、復元値の方が全体を類推できる。

**厚さ：**最大厚としたが、ものによっては一定でない場合もあるので、「～」表記でもよい。樹種に

よって厚みが違うのではないかとの想定をしている。

**孔径・孔位置**：注口孔の直径と注口孔の位置である。孔径は復元値の提示でも欲しい。孔位置は蓋の縁辺から孔の縁辺までの長さである。将来的には生産者（職人集団）のグルーピングや地域色、中身や内容量の違いがわかるかもしれないと考え、設けた項目である。

**断面形**：4種に分類する。分類法は江里口省三氏による（江里口2000～2002『尾張藩上屋敷跡V～X』所収の木製品の分類。模式図は図1参照）。逆台形は尖った方が上面になる。斗形は削りが入る面は下面となる。算盤玉形は、上面の方が削り面が大きい（小型樽では）長方形・逆台形の断面形は蓋に多く、斗形・算盤玉形は底板に多くみられる。

**年代観**：遺構一括、もしくは層位一括遺物の年代。小型樽の資料収集時には、小型樽単独では年代を出すことはできなかった。

**備考**：制作方法・木取り・矧合せ法・転用法・文字資料（焼印・型紙摺り・墨書）の順に記載。型紙摺りは陶磁器に使われる技法であるが、当時の木製品にも使用されていたかどうかは、調べがつかない。ただ、技法上の特徴から仮に呼称したにすぎない。文字上には顔料の刷毛塗りの痕跡が残る。顔料は光沢のない黒色。柿渋ではないかと推定する。

**底板（表2）** 径：最大径とする。

**厚さ・断面形・年代観・備考**：いずれも蓋に順じる。

**小型樽一覧表（表3）** 部材がある程度揃っていて展開図や通常の実測図化が可能なものについての観察表であるが、項目としてはまず、「全体」としてみた場合の（組み上げた実測図を掲示してあるもの）、法量を足した。

**全体の口径**：側板厚も含めての口径。側板上端部の両端の距離。

**全体の器高**：側板の高さ。

**全体の底径**：口径と同じように側板厚も含めての底径。側板下端の両端の距離である。

**全体の総高**：側板下端から把手上端までの高さ。

次の蓋・底板の観察項目は、蓋・底板の一覧表の項目と同じである。

**側板の幅**：最大幅とした。通常は下端より上端の方が幅が広くなるから、上端の幅となる。側板は僅かに曲線を描いているが、弧の長さではなく、直線で測る。

**側板の厚さ**：最大厚とした。通例では上端が厚く、下方に向けて薄くなる。これは下方の内面に削りが入ることによるもので、上端の方が当初の厚みを保っていると考え。また樹種も杉（厚手）と他の樹種を分けるには有効かと考えられる。

**側板の内法**：蓋の下端から底板上端までの高さ。正確に言えば、長さではないが、展開図や側板が1点出土した場合は、高さは計算しづらいので、長さを代用することとした。

**側板の蓋位置**：側板上端から蓋板の上端までの位置+蓋の厚さ（「0.3+0.8」のように表記）。蓋のあたり痕は1条しか観察できないものも多いが、側板上端部からのあたり痕の位置から、蓋の序端から下端のものかの類推は可能である。概して底板あたり痕より不明瞭な個体が多い。

**底板位置**：側板の下端から底板の下端までの位置+底板の厚さである。蓋あたり痕よりくっきりついている個体が多いものの、それが1条であったり、側板内面の底板のあたる部分全体が窪んでいたりする場合があります。底板の上端と下端が特定できないケースも往々にしてある。底板あたり痕として1条だけ観察される場合は、底板の断面形が算盤玉形を呈するものがあることから、断面形の先端部

がその痕跡を残していることも考えられる。いずれにせよ、樽を製作した時に、蓋よりも底板の方が強い力で締め付けられるのであろう。

**把手**：横手のつく穴があるので、これに関する項目が側板に加えられる。穴の開けられている位置や形は、用途によって、また手付きの桶とも違いがあり、小型樽と他のものを区別する重要な要素となる。また先端形は、断面形が内削ぎ状か、否か（断面形では長方形）を記入。小型樽と器形が類似する角樽の把手先端の断面形は、内削ぎ状であることから、その違いが明確になる可能性がある。塗りの角樽の出現時期は小柄樽より遅いと思われことから、把手の断面形の推移は長方形から内削ぎ形が想定される。

**容量**：小型樽の器形は容量によって決定されると考えられることから、通常の実測図が掲載されているものは極力容量を算出した。円錐台形の容量の計算式は $2\pi r^2 \times \text{高さ}$ である。但し、厳密に言えば、1個の組み上がった樽では、前出の蓋・底板の直径を最大径としていることに既に問題はあつた。箍で締め付けられれば、蓋・底板は側板に食い込むからである。直径は使用時には若干小さくして計算しなければならないのであるが、実際どの位小さくなるのかわからない。

また容量は側板の「内幅」から蓋・底板の直径を類推し、算出する方法もあるが、これも上記の製作時の加圧により、側板がどれほど縮むのか不明である点に課題が残る。そもそも出土資料の木製品は水に浸かって検出されるから、ふやけている可能性も充分にある。むしろ小型樽は規格品であるから、側板の「長さ」から容量を想定する方がよいのではないか。

#### <実測図>

図2に新宿区若葉三丁目遺跡の出土例を掲載した。この個体は、蓋と側板7点が一括出土している。底板と把手が1点足りない。底板は他グリッド出土のもので代用した。この図では試みとして、断面に木目を表現してみた。木目＝木取りとなる。蓋・底板は円形であるから、通例では側面の図のみでよいのであるが、木製品の場合上面図も掲載している。蓋はまだ注口孔の平面形を表現するのに必要としても、底板の上面図が必要かは考慮の余地があろう。なお、底板に多い断面形、斗形と算盤玉形の削りをより目立たせるために、その単位毎に短い線を断面から出した。

側板は、外面側の上面図と、任意の位置の横方向の断面形を表示した。側板の縦方向の断面では木取りと曲面の表現ができない。ただ幅の断面形は、どの部分で断面をとるかが問題である。この図では蓋や箍の締め付けで、断面の形が変形していないと考えられる位置とした。

側板で表現しなくてはならないのは、外面の箍の位置と内面の蓋・底板あたり痕である。図2の掲載方法では、この両方を表わさなくてはならないので、上面図に切れる線で箍を、点線で内面の蓋・底板あたり痕と、2種類の線種の違う線を用いたが、やや煩雑になる感は否めない。内面側の痕跡は、上面図の脇に矢印等の表記をする方法も考えられる。

\*

\*

\*

以上、論考執筆時に考えていたことを、観察表と実測図に限って羅列してきた。表1～3をみてもわかる通り、報告書に記載されていないがために、空欄になっている項目も多い。ここに書いたことは、この方法しかないということでは、もちろんない。これまで注目されてこなかったこの種の木製品の研究に道筋をつけられれば、との思いの方が大きい。まずは、これらが議論の俎上に載せられることを望みたい。

角樽



※上朱下黒漆ヌリ也。  
ツノタルハ、民間。

京坂二三升、或ハ四五升ハ、用ニ此形一。酒店ノ貸樽也。  
或ハ左ノ如ク手ノアルモアレドモ、樽形ハ是也。



※大小アリ。

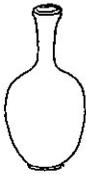
江戸ハ、五合、一升、二三升、四五升トモニ此樽ヲ用フ。  
酒屋貸樽モアリ。又、賣樽モアルナリ。カシタルハ、古キ  
モアリ。賣タルハ、新也。畧之。進物ニ、此賣物ヲ用フコ  
トアリ。



※大小アリ。



京坂、五合、一升ハ、此トクリヲ用フ。貸陶  
也。丹波製也。色栗皮ノ如シ。



江戸ニテ用之コトアリ。白鳥ト云。ハク  
テウト字音ニ云。白玉薬ヲカケル。



色淡鼠

※色淡鼠。

江戸、五合或ハ一升ニ、樽ト此陶ト並  
ビ用フ。大小アリ。号テ貧乏徳利ト云。  
其謂ヲ知ラズ。貸賣トモ同前。

史料1 『守貞謄稿』の小型樽

(朝倉治彦・柏川修一校訂編集『守貞謄稿 第五卷』東京堂出版より転載)

表1 小型樽蓋一覧表

径、厚さ、孔径、孔位置の単位はcm、△は推定復元値

No.	遺跡名	出土地点	挿図No.	径	厚さ	孔径	孔位置	断面形	年代観	備考
1	尾張藩上屋敷跡X	89-4L-1	図227-7	△10.0	0.8	2.9	0.6	長方形	18c末~19c前	木取:板目
2	諏訪町	E3	図67-90	△10.0	0.8	—	—	長方形	—	焼印:「□に大」
3	諏訪町	F3	図67-91	10.0	0.8	2.8	—	斗形	—	二枚畑合せ 焼印:「□に大」
4	四谷二丁目II	A134号遺構	写74-195	10.1	0.8	3.0	—	—	19c第3四半期	材:スキ 木取:板目 栓あり
5	尾張藩上屋敷跡V	55-4W-1	図311-25	10.2	1.0	2.7	1.2	逆台形	19c前~中	木取:板目
6	内藤町一新宿高校	D4・5	図149-4	10.3	0.9	3.0	1.1	逆台形	—	
7	内藤町一新宿高校	D4	図149-5	10.3	1.0	2.7	0.8	逆台形	—	
8	尾張藩上屋敷跡X	152-2E	図286-18	10.4	0.9	2.6	—	逆台形	(第I面)	木取:板目
9	尾張藩上屋敷跡V	55-4W-1	図311-23	10.5	0.9	2.9	1.2	逆台形	19c前~中	木取:板目
10	尾張藩上屋敷跡X	44-5号溝	図262-10	10.5	1.0	2.5	1.0	逆台形	19c前~中	木取:板目

表2 小型樽底板一覧表

径、厚さの単位はcm、△は推定復元値

No.	遺跡名	出土地点	挿図No.	径	厚さ	断面形	年代観	備考
1	白鷗	DP4	図4-10-4 蓋類2-3	8.8	0.8	斗形	19c前半	木取:板目 墨書:「七四」
2	若葉三丁目	G2 5上層	—	8.9	0.9	算盤玉形	19c前半	
3	若葉三丁目	木枠1	—	8.9	1.2	算盤玉形	19c前半	木取:板目
4	尾張藩上屋敷跡X	89-4L-1	図225-22	9.1	0.8	算盤玉形	18c末~19c前	木取:板目
5	若葉三丁目	D2 5上層	—	9.1	0.8	算盤玉形	19c前半	
6	千駄ヶ谷5丁目	1104号遺構	図683-6	9.2	1.0	算盤玉形	19c前半	材:スキ 木取:板目
7	内藤町一環5-1	SW13	図76-7	9.2	1.0	算盤玉形	18c中	木取:板目
8	尾張藩上屋敷跡X	89-4L-1	図225-19	9.3	0.8	算盤玉形	18c末~19c前	木取:板目
9	若葉三丁目	G2 5下層	—	9.3	0.7	算盤玉形	18c後半	木取:板目
10	諏訪町	SZ63	図66-72	9.4	1.3	斗形	—	

図1 【断面形の種類】

長方形 逆台形 斗形 算盤玉形 

表3 小型樽一覧表

長さの単位はすべてcm、△は想定値、▲は残存値、\*は最大値

No.	遺跡名 出土地点 挿図No.	各部材の寸法など
1	若葉三丁目 E列 5上層 写41-16 19c前半	全体 口径:- 器高:- 底径:- 総高:- 蓋 径:10.8 厚さ:0.8 孔位置:1.8 孔径:2.9 断面径:逆台形 底板 径:- 厚さ:- 断面形:- 側板 長さ:16.4 幅:*5.5 厚さ:0.6 枚数:▲7 先端形:- 木取:板目 内法:13.0 蓋位置:0.3+0.8 底板位置:△2.0+0.8 把手 長さ:▲21.1 幅:*4.7 厚さ:0.8 内法:12.5 先端形:長方形 穴の形状:長方形(1.5×0.7) 木取:柱目 容量 △1160cc≒6.4合 タガ - その他 材:スギ

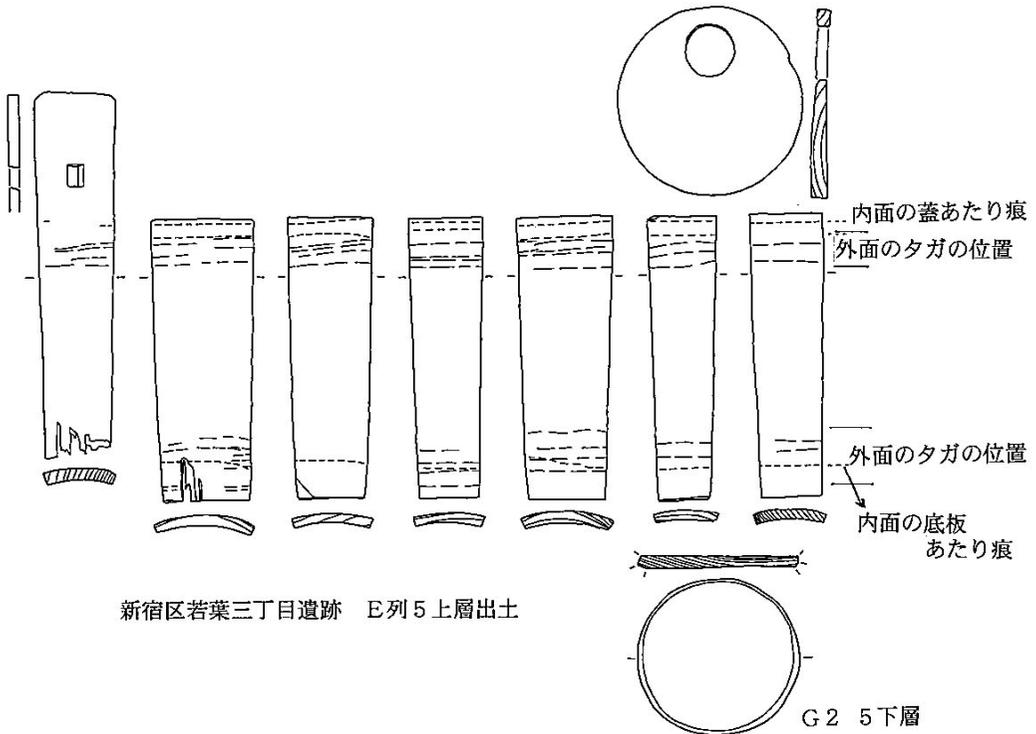


図2 小型樽の実測図

## 江戸料理の「なべ家」探訪記

梶原 勝・喜世子  
(文化財COM)

2008年11月29日の土曜日午後、豊島区南大塚にある「なべ家」(南大塚1-51-14、Tel.03-3941-2868)を訪ねた。その理由は、江戸遺跡研究会第1回大会「江戸の食文化」で「江戸の料理文化」を発表された原田信男さん(現国士舘大学教授)の出版記念祝賀会が開催されたからである。原田さんは今年、『中世の村のかたちと暮らし』(角川選書)、『食べるって何?』(ちくまプリマー新書)、『食をうたう』(岩波書店)という3冊の本を出版された。それを記念して催されたのがこの「なべ家」の会で、「食をうたう」という本の題名からとったタイトルがつけられた。このような原田さんを中心とする「なべ家」の会は今回が三度目だが、機会が合わずこれまで出席できずにいた。今回、三度目の正直で出席した。

「なべ家」のご主人福田氏は江戸料理の研究家で、江戸の料理を復元し江戸時代の器とともに、食膳に出しているということは知っており、関心は高かったが、通常は値段が値段だけに、なかなか敷居をまたげない。ところが今回、原田さんの会に際して、特別な価格設定で会が催されたので二人で参加することができた。

JR大塚駅南口から徒歩5分で「なべ家」に着く(写真1)。玄関入ると原田さんご夫妻が出迎えてくださり、店の仲居さんに二階の会場へ案内していただく。すでに顔見知りの面々が数人みえていた。

献立書(写真2)には、

「膾	花を食べる	煎酒酔	菊なます
吸物	俳聖と料理	わさび	苔汁
焼物	秋刀魚と殉情		さより風干
刺身		からし	メ鯖
煮物	クリスマスの哀愁		そばわんたん
鉢	生命と料理		大根三ッ輪漬
飯	米の重み		骨董飯



写真1 「なべ家」玄関

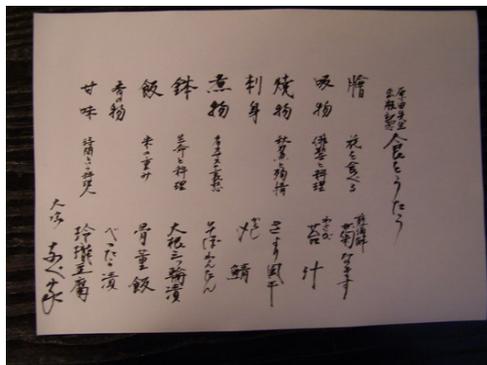


写真2 当日の献立



写真3 膾・吸物・焼物



にちなんでいる。中国では冬至にワンタンを食べるそうで、冬至に近いクリスマスにワンタンを食べるということは中国の文化伝統に沿うものだという。

料理が出てくるまでは「そばとワンタンがでくるのかな?」と思っていた。ところが朱漆の大振りの椀に入ってきたものは、そば粉で皮を作りえびのすり身を包んだわんたんであった(写真11)。そばの歯ごたえがよく松茸や銀杏も入って、この時期なればこそこの料理といえるかもしれない。

引き続き鉢であるが、これが面白い(写真12)。私たちの席では輪花の青磁鉢であったが、円形に並べた薄切り大根の漬物の輪、中心に添えられた柚子の半切の輪、それと唐辛子(鷹の爪)の輪、これが三つの輪になっていることから、「大根三ツ輪漬」というそうだ。そしてこの取り皿がいい。1850年代後半から1860年代の瀬戸美濃産染付毛彫り小皿である(写真13・14)。これに「大根三ツ輪漬」に唐辛子に添えて盛ったものが写真15である。

その次に出されたものが「飯」と「香の物」であるが、「米の重み」とつけられた「骨董飯」には、大正13年、斎藤茂吉がウィーンに医学留学していた頃、ミュンヘンに立ち寄り「夕ひとり日本飯くふ」として詠んだ二首、

「イタリアの米を炊ぎてひとり食ふこのたそがれの塩のいろはや」

「はるかなる国に居りつつ飯たきて噛みあてし砂さびしくぞおもふ」

などの国外において米を思う短歌にちなんでいる。器は現代の製品であろう陶器の碗が用いられており、生産地はわからない。また「香の物」も現代の磁器の小皿であった(写真16)。

この「骨董飯」はゆり根・小柱・三つ葉・海苔(たぶん生海苔であろう)・煎り卵がはいったお茶漬けで、非常に「粒だった」ご飯が特徴的であった。汁掛けご飯・お茶漬けの類には硬めに炊いたご飯を用いることは想像に難くないが、この「骨董飯」のご飯は想像を超えたものであった。まさに「粒だった」と表現したくなるようなこのご飯の水加減はどれくらいなのであろうか。推測するにお米を研いだ後、ざるに上げしっかりと水を切ることで、中に程よい水分が浸透し、固いが芯の



写真8 刺身の皿表裏



写真9 隣席の刺身



写真10 隣席の刺身の器、鍋島



写真11 漆碗に入った「そばわんたん」



写真12 「大根三ツ輪漬」

ないご飯に炊けているのではないかと考える。きっと実験などと余計なことをすると芯のあるようなご飯が炊けてしまうような微妙な水加減・火加減なのであろう。

最後は「甘味」で「玲瓏豆腐」というものである。「レイロウドウフ」と書くが「なべ家」ではこれを「コオリドウフ」と呼んでいる。豆腐を寒天で包み、黒蜜を掛けている。これは『豆腐百珍』に紹介されている料理で、「時間という料理人」と題されているように、長い時間をかけた手間暇のかかった料理である。もともとは芥子醤油を掛けて食べる料理で、デザートではなかったそうである。これを薄いアルミ製のスプーンで食べる。これはこの薄さのスプーンが最もよく切れるからだという。

以上、料理の数々と器、特に普段私たちが発掘調査によって掘り出されたものと同じような器を使っての料理は、考古学と現代の料理文化をつなぐような役割を果たしているのではないか。感動的な体験であった。

※ ※ ※

これまでに書いたことでおわかりだと思うが、この文章は料理の評論でも詩歌研究者の評論でもない。私たちの視点は、考古学を志す者の視点と日頃台所に立つ主婦の視点である。したがって原田さんが催された趣旨とは若干ずれている部分があるかとも思う。しかしあえてこの拙文を書いたのは、このような貴重な機会を私たちだけにとどまらず、江戸遺跡研究会の会員を含め、多くの人びとにこの「なべ家」とその料理を知ってもらい、今後の研究の参考にしていただきたいとの思いからである。

最後に、今回このような会にお招きいただいた原田さんご夫妻に感謝申し上げます。なお、会報では白黒写真ですが、ホームページではカラー写真ですので、ぜひこちらもお覧になってください。



写真13 「大根三ツ輪漬」の取り皿表裏



写真14 「大根三ツ輪漬」を盛る



写真15 「骨董飯」と「べったら漬」



写真16 「玲瓏豆腐」  
(おいしそうなので、撮影前につい…。)