

六古窯の隆盛

<http://www.kyoto-arc.or.jp>

(財)京都市埋蔵文化財研究所・京都市考古資料館



京都出土の六古窯製品

中世に成立した国産陶器の主な生産地のうち、現代にいたるまで連綿とその生産が継続されている瀬戸・常滑・越前・信楽・丹波・備前を総称して「六古窯」という。しかし、これら以外に、美濃や加賀なども現在まで生産を継続しており、その規定があいまいになっている。また、実際の発掘調査では「六古窯」以外の製品が数多く発見されている。

ここでは、京都で発見される「六古窯」の製品を中心とした国産陶器についてその状況を述べてみたい。

まず、京都で発見される中世の国産陶器の量とその種類を、平安京左京八条三坊の調査（塩小路通室町西入る）を例にみてみよう。

当時、ここは手工業者の居住区であったと考えられるところで、

金属工房跡・井戸・溝・ごみ捨て穴などがみつまっている。ここからは中世の焼き物の破片が約25,000片出土しており、その内訳は土師器82%、瓦器5%、国産陶器10%、輸入陶磁器3%などで、中世の京都の市街地としては、一般的な割合である。これによると、国産陶器の比率は10%とあまり高くない。しかし、用途別にみると、鉢など調理に用いる器（調理形態）の85%以上が、壺・甕などものを貯蔵するための器（貯蔵形態）の98%が国産陶器なのである。

このことから国産陶器は、実生活の中で使われる器の中心的な存在となっていたことがうかがいすることができる。全体に占める量が少ないことは、国産陶器が主に調理や貯蔵のための器であり、供膳や煮沸の焼き物より割れにくく、

また、陶器という質自体にも耐久性があることによると考えられる。ともあれ、中世の京都から出土する国産陶器は、鉢・壺・甕の類が主なものである。

次に、器の用途別に生産地の明らかかなもの様相をみてみよう。まず、調理用としては、平安時代の終わり頃から鎌倉時代にかけて、一般に東播系といわれる兵庫県の神出・魚住窯の内面に櫛目のないこね鉢が全体の80%以上を占める。東播系の陶器は「中世須恵器」とも呼ばれ、古代の須恵器の流れをくんだ焼き物であるが、時代が下がるにつれ焼きがやや甘くなって出土量が減ってくる。これに代わって鎌倉時代の終わりから室町時代の初め頃には備前が現れる。当時、備前は須恵器の技術を発展させ酸化焰焼成による焼き締め陶器に変



中世主要窯場分布図（太字は六古窯）



六古窯産甕・鉢破片（上）と常滑産甕の出土状況（下）

貌を遂げた時期で、さらに鉢の内側に櫛目を入れた播鉢すりばちの生産を始めており、質の面で東播産を凌駕したようである。以後、室町時代を通して備前の播鉢の出土量は多い。ただ、室町時代の終わり頃には、独特の焼き締め陶器を展開させ始めた信楽や丹波の製品が加わる。特に信楽のものは以後かなり出土量が増加してくる。

貯蔵用の壺・甕については、やはり平安時代の終わり頃から鎌倉時代は東播系のもが多い。このほかに東播系と同じように、直接須恵器の流れをくむ香川県の十瓶山とべ、岡山県の亀山かめやま・勝間田かつまたなどの製品がごくわずかながらみつかっている。鎌倉時代には常滑の製品も現れ始め、特に大型の甕は増加していく。常滑は古代の灰釉陶器の流れを引いており、早くから施

釉の技術を捨て酸化焰焼成による焼き締め陶器の生産に変わった窯であり、優れた大型品を生産しているため、こうした状態が出土傾向にも現われているのであろう。鎌倉時代の終わりになると備前のものも増え、室町時代には大型の甕はほぼ常滑と備前が独占している。その後、室町時代の終わり頃になって信楽の甕が増加するが、これはやや小ぶりのものに限られている。それは信楽で用いた土が大型の製品には向いていなかったという生産地の事情のためであるらしい。

供膳として用いられる国産陶器の椀・皿の出土は少ないが、中世を通して、瀬戸・美濃は古代の灰釉陶器の流れをくみ、釉薬を用いた陶器を大量に生産していた。にもかかわらず、中世の京都からの

出土量はそれほど多くない。それは、これらの製品のほとんどが中国からの輸入陶磁器を模倣したものであり、本物の輸入陶磁器を手に入れ易かった京都では、あまり必要とされなかったからであろう。

このように中世京都出土の国産陶器の特色は、次のようにいえる。
(1) 生産地としてやはり「六古窯」が大きな比重を占めるが、東播系などそれ以外の生産地のものもあり多彩である。

(2) 器の種類は、鉢・壺・甕を中心とした雑器が主なものである。

(3) 各地から集まった製品が、消費者の要求によって淘汰されていく消費都市ならではの様相がある。

こうした国産陶器の様相は、次の桃山時代になると、茶陶の出現によって一大変化をきたすことになるのである。