



衣川 実介

## 『鍋のはじまり』

NHKの大河ドラマ「せごどん」、罪で大島（奄美大島）に流された西郷が黒糖を作る作業を見ました。島の人々が総出でサトウづくりに従事し、島の娘・とうま（愛加那）も、手伝っています。サトウキビを切り倒し収穫、木製の歯車をもつ小型の圧搾機でキビを絞ります。絞り汁は大きな鉄鍋に入れられ煮詰められてゆき黒糖が完成します。薩摩藩の重要な産業であった黒糖づくりは、奄美大島で行われていたのです。

さて鉄製の鍋はいつごろから使われるようになったのでしょうか。平安時代中頃に編纂された『延喜式』（えんぎしき）の巻24、主計を見ると「畿内輸雑物」として「平鍋50口。受2升」などが載っており、かなりの個数の鍋が朝廷に納められていたことがわかります。このことは、当時すでに最産的な規模で多量の鍋が製作され、実用に供されていたことを示しています。この記述に付け加えて大和国の調として「鍋202口」、河内国についても「鍋200口」と記載、大和と河内とが主要な鍋の産地だったのです。

これらの鍋は铸造で、その技術は大陸から伝わり、とくに仏教の伝来に関連して朝鮮より渡来した工人によって急速に進歩しました。『続日本紀』に、宝亀5年（774）、東大寺の造営で大仏や大鐘の铸造に功績のあった国中連公麻呂（くになかのむらじきみまる）が死去、公麻呂は葛下郡（かつげぐん）国中村の住人であったと記されています。彼が大和鑄物師の遠祖にあたるのでしょうか。

10 km ほど東にある、河内国の丹南郡は鑄物に適した土質であったため、昔から鑄物師が多く定着。鑄物業者の系譜によれば、天命白置明神という鑄物師が孝霊天皇の時代にこの地に居住し、その子孫が代々鑄物師として業を伝えたと傳承されています。大宝3年（703）には藤原の姓を授けられたといい、彼らの技術はわが国の鑄物業の一つの源流となりました。

金属器とくに、鑄造技術は総合的・組織的なものですから、特殊な技術を身につけた相当数の専門職人の協業組織が前提です。このような技術の場合にその伝播は簡単ではなく、技術の拡散・普及にはそれ相応の時間が必要であったと考えられます。このような場合、技術そのものの伝播よりも交易を通して製品が広まることの方が、はるかに容易でした。

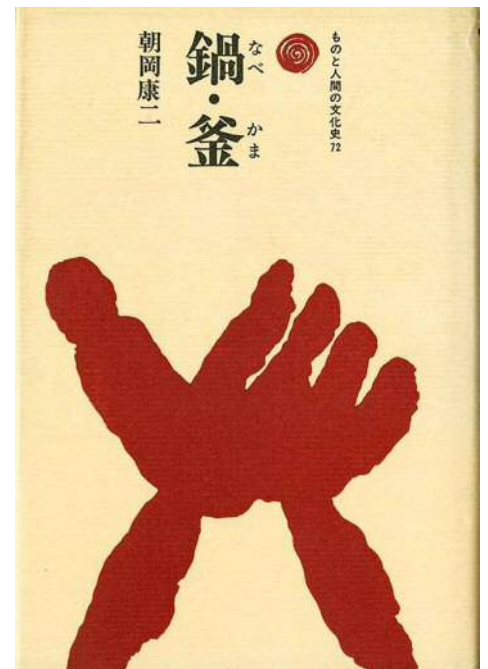
「なべ」の金属化の進行は『延喜式』が書かれた10世紀ごろから始まって、以後に主として交易を通してゆっくりと全国におよんでいったのだと考えておきたい。ただし、このことは、鍋の金属化の拠点が畿内に限られていたということの意味するものではない。

### 参考資料

鍋・釜 朝岡 康二 法政大学出版局 平成5年（1993年）  
 NHK ホームページより



『せごどん』



### 『延喜式』（えんぎしき）の巻24、主計

延喜式は、平安時代中期に編纂された格式（律令の施行細則）で、古代史研究のうえで重視されている。延喜5年（905）、醍醐天皇の命により藤原時平らが編纂を始め、康保4年（967）より施行された。

主計寮（しゅけいりょう）は律令制において民部省に属した機関。 taxation（特に調）を把握・監査することが職掌である。（ウィキペディアより）

暑中お見舞い申し上げます