



『播磨鍋 (はりまなべ) 1』

衣川 官介

鍋と言ってもここで取り上げる播磨鍋は、鉄の鑄造で作られたものです。今、家の台所にある鍋を見ると、ステンレス鋼やアルミ・鉄板を型押し、取っ手を付けた非常に軽いものがほとんどです。我が家では1コだけが鉄の鑄造品でホーロー仕上げをした重い鍋がありました。(外国製かな?)

播磨鍋が描かれているのを始めて見たのは1500年代末頃に成立したとされる七十一番歌合です。その六巻左鍋売で侍烏帽子(さむらいえぼし)に直垂(ひたたれ)姿の鍋売が、道ばたで鍋を売っています。口上は『播磨鍋買はしませ 釜もさふらうぞ ほしがる人あらば、仰られよ。弦をもかけてさう』

『郷土史 ひめじ』には播磨鍋が平安時代から有名であった、と書かれています。いつごろから製造され始めたのか調べてみることにしました。鉄で出来た鍋は、土埴に替わって庶民の生活を豊かにしました。古くは奈良時代、律令制度の税金の一部として(調)大和国と河内国からそれぞれ 200口ほど朝廷に納入されました。

(『延喜式』卷二十四) 当時すでに最産的な規模で鍋が製作され実用に供され、その産地は大和と河内でした。

11世紀の初めころに成立した『新猿楽記』には能登の釜、河内の鍋を名産としています。その他の金属製品として播磨の針、備中の刀、武蔵の鐙(あぶみ)をあげ、さらに備後の鉄を記しています。

14世紀初頭までに成立した『堤中納言物語』の「よしなしごと」には、釜の産地として能登、讃岐、京都(または近江)、鍋の産地として大和、近江、河内が記されています。それらのなかには土製と思われるものも含まれていますが、当時の釜、鍋の産地を知るよい参考となっています。

播磨鍋の名は堤中納言物語には登場しないところを見ると、南北朝時代(1330~1393年)あたりから以後に興った産地で、特徴は底が薄くてすぐ火力がきき重宝がられました。『弦をもかけてさう』は、弦付きですよ、サービスしておきますというところか。鍋売が手に持っているのは、手取鍋です。一休和尚と同時代に一路居士という隠士がいて堺の町外れに閑居していました。手取鍋ただ一つで暮し、「手とり鍋 おのれは 口がさしでたぞ 雑炊焼と 人にかたるな」と詠んだ歌は、世に喧伝されました。歌合に描かれた手取り鍋は庶民生活の重要な用具だったのです。

『堤中納言物語』日本の平安時代後期以降に成立した短編物語集。
一休宗純は、室町時代(1394-1481年)の臨濟宗の僧。

参考資料

鍋・釜 朝岡 康二 法政大学出版局 平成5年(1993年)6月1日
郷土史 ひめじ 社会科副読本 姫路市教育委員会 昭和63年3月
駒沢女子短期大学研究紀要第17号 『新猿楽記』食物考 尾崎直臣



鉄鍋 ほうろう処理

播磨鍋
かはしませ。
釜もさふらうぞ。
ほしがる人あらば仰られよ。
弦をもかけてさう。

鍋売



鍋売り



播磨釜

姫路市教育委員会提供