

郷土を知る
むかしむかし

昔々の そお市

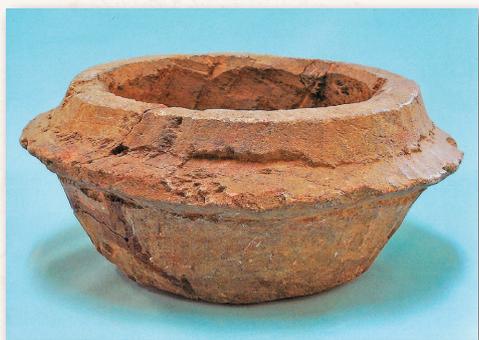
卍

第59回



滑石製石鍋

生涯学習課 文化財係 ☎ 0986-76-8873



滑石製石鍋（完形・羽釜タイプ）

画像引用 新泉社〜シリーズ「歴史を学ぶ」122〜
石鍋が語る中世 ホゲット石鍋製作遺跡

平

成28年に発掘調査が行われた末吉町白毛の前の迫頭遺跡で

は、貿易や交易によりもたらされた陶磁器類や、生活雑器の土師器類が大量に出土しました。出土遺物より、中世の時代（10世紀ごろ）が中心となる遺跡で、遺物の中には当時交易品として重宝された、滑石製石鍋のかげらが含まれていました。

この石鍋は、滑石という爪で引っ掻いただけでも傷が付くほどの軟質な石を用いていることが特徴です。滑石の原産地は長崎県西彼杵半島に集中し、西海市のホゲット石鍋製作遺跡では、石鍋がくり抜かれた痕跡が残された露頭が現在でも見られます。羽釜や

鍋に加工した石鍋は、国内で広く流通し、青森県から沖縄県の波照間島まで出土例が確認されています。

石鍋は長期間の耐火に優れ保温性も高く、当時は飴状の薬を煮たり、粥を作ったとの記録が残り、石鍋4個が牛1頭と同等の価値があったとされています。

前之迫頭遺跡から出土した石鍋は、バラバラに壊れており、また滑石の質も非常に悪い粗悪品でしたが、べつたりとススやコゲが付着していたことから、長期間大切に使用されていた様子がうかがえます。また遺跡からは、壊れてしまった石鍋のかげらを再加工して、新たな製品に転用している遺物も



滑石製石鍋のかげら

蓋状に加工された転用品
温石

出土しました。

写真中央のものは温石と呼ばれるもので、滑石の保温性を利用し懐炉として使用したものです。火の中で温石を温め、そこから取り出すための小さな孔が開けられています。そのほかにも錘や蓋に転用したものなど、加工が容易な滑石の性格を活かし、大切にリサイクルしていた様子がうかがえます。

中世の時代では、金属製の鍋や釜は流通が少なく、土製のものが主流でした。産地が限定され、交易でのみ入手できる希少性の高い石鍋は、ブランド物の高級品としてとても価値があり、所有者の背景も想定されるものです。

【アクセス】

実物は曾於市埋蔵文化財センターに展示
大隅町月野1946番地1

