



第5回

滑石製石鍋
—中世の西海市のブランド商品—

石鍋とは？

石鍋は中世に使用された煮炊き具で、東北地方から南西諸島まで多くの遺跡で出土しています。鎌倉時代の料理書である『厨事類記』によると薯蓣粥（山芋を甘葛の汁で煮た粥）の調理に石鍋が使用されています。また、平安時代の貴族藤原実資の日記『小右記』には



羽釜のような石鍋
(大瀬戸歴史民俗資料館蔵)

「温石鍋」を贈られた記事があり、これも滑石製石鍋と考えられます。石鍋は実用的な煮炊き具でありながら、中央貴族への献上品にも利用されたブランド商品でした。

滑石とは？

石鍋の材料である滑石は、軟質で加工しやすく保温性に優れた岩石です。縄文時代には勾玉や管玉といった装飾品に利用され、現在も化粧品、紙、塗料、プラスチック、薬品などその用途は多岐にわたります。西海市が位置する長崎県西彼杵半島は緑色片岩や結晶片岩からなる西彼杵変成岩類が広がり、滑石はそのなかを貫入する蛇紋岩類の周縁部に分布しています。滑石は山口県や和歌山県などにも分布していますが、西彼杵半島は遺跡の規模や数の多さから日本最大の滑石製石鍋の産地と考えられています。

石鍋製作遺跡

西海市では現在70カ所を越える石鍋製作遺跡が確認され



岩肌にはノミの跡や
取り残しの石鍋の粗型が随所に見られる
(ホゲット石鍋製作遺跡)

ており、このうち西海市大瀬戸町の「ホゲット石鍋製作遺跡」は昭和56年に国史跡に指定されています。本遺跡は総面積約13ヘクタールで、11カ所の工房が分布し、岩肌にはノミの跡や取り残しの石鍋の粗型が随所に見られます。西海市大瀬戸歴史民俗資料館には、製作初期段階の特徴である方形の耳を持つタイプ、羽釜のような鑊を持つタイプなどの石鍋を展示しています。西都市の皆さんも機会がありましたら、ぜひお越しください。