

# 中世の生活道具

市内の中世遺跡から出土する遺物には、土器・陶磁器、石製品、鉄製品があります。これらの出土品から、当時のくらしの様子をうかがうことができます。

生活道具で最も多く見つかっているものは、土器・陶磁器で、食膳具・貯蔵具・調理具等に使われます。

土器は、手づくね製の素焼きの小皿で、宴席やお供えなどに使用しました。

貯蔵や調理用の甕・壺・すり鉢は、珠洲焼・加賀焼・越前焼といった国産陶器を採用し、近隣地の窯場から運ばれました。茶碗や皿などの食器類は、東海地方で焼かれた瀬戸焼、中国製品の青磁や白磁など、国内外の陶磁器を取り入れました。

中世後半には、<sup>きっさ</sup>喫茶の風習が、武士階級だけでなく、一般農民層にまで及んでいきます。各遺跡からは、  
<sup>てんもくちゃわん</sup>天目茶碗や茶入などの茶陶や、<sup>ちゃとう</sup>茶道には欠かせない  
<sup>こうろ</sup>香炉や<sup>けびょう</sup>花瓶等、<sup>ざしきかざ</sup>座敷飾りの品物も見つかっています。

石製品では、<sup>といし</sup>砥石、<sup>ろ</sup>炉縁石、<sup>ぶちいし</sup>行火が多く出土します。  
砥石は、刃物類の保守・調整に使われる道具で、石の粒子の違いによって、<sup>しあげといし</sup>仕上砥石・<sup>なかといし</sup>中砥石・<sup>あらといし</sup>荒砥石の3種類に分かれます。市内の遺跡からは、仕上砥石と中砥石が多く見られます。

仕上砥石は、石の粒子が細かく、刀などの刃物研ぎに使われます。中砥石は、仕上砥石よりも粒子が荒めで、農耕具など日用品を研ぐときに使用します。

炉縁石は、<sup>いろり</sup>圍炉裏のふちに取り付ける石枠です。石材は<sup>わく</sup>凝灰岩で、近隣の山から採取してきたものです。

行火は、石製の移動式暖房具です。石材は凝灰岩製で、くり抜いた石の中に炭を入れて暖をとります。

鉄製品については、鍬・鋤などの農具、食料の煮炊  
きなどに使われた鍋や、武器である小刀など多種多様  
な製品が見つかっています。