

歴史民俗資料館だより

甕かめ

甕は、頭部が小さく口が大きく開き、胴の下にいくとともなうすぼまつていく陶磁製の容器で瓶とも書きます。

縄文時代には、食物の貯蔵や煮炊きに使われていたようです。弥生時代になると大型になり、棺として埋葬用にも使われました。

壺と混同されやすいですが、頻繁に大量の出し入れをするものに使います。その用途は広く水甕・水漉し甕・味噌甕・漬物甕・醤油甕・酒甕・油甕などがあり、さらに紺屋（染物屋）で使う藍甕や肥料入れとして畑の一隅に埋める肥甕があります。

水甕は、水道が普及する以前には特に重要で、井戸から水を汲み出し、いったん溜めて置いて使用しました。水甕の大きさは、一日か二日の使用量に合わせた五斗（約九十リットル）入り、三斗入りが多く、二斗・一斗半・一斗入りもありました。また、味噌甕や醬

油甕も自家醸造する場合には、一年分をまとめて仕込むため、一斗入りを使用しました。甕の蓋は陶磁製もありましたが、多くは木蓋でした。液体の保存に用いる器は、縄文時代から存在しますが、現在の

ような陶磁製の大型甕が用いられようになったのは、中世紀以降のことです。十二世紀初頭に無釉の焼締め陶器が常滑窯を始め丹波・備前・越前・信楽などで生産されるようになりました。一方、結桶（たがをかけた桶）の技法が伝来して桶・樽の生産が活発になると物によっては、容器が甕から桶・樽に移行していった物もありました。甕は重く、運搬が大変でしたから、近世には、酒造りやその運搬は桶・樽に依存し、そのために江戸送り回船のひとつは樽回船と呼ばれました。一方、甕の運搬にも船が利用され、甕は海を渡り、川を遡って普及しま

した。このために思いがけない遠隔地でも用いていました。大型甕のうちで産地が海岸に近い常滑焼（愛知県）、大谷焼（徳島県）、堀越焼（山口県）、石見焼（島根県）、苗代川焼（鹿児島県）などの製品が広い範囲で用いられたのもこのためです。

笠松でも江戸時代から昭和初期にかけて笠松湊から常滑焼の甕が荷揚げされていました。資料館では、民俗資料として五斗入りの甕を紹介展示しています。



笠松町歴史民俗資料館

〒501-6052 笠松町下本町87

☎388-0161 FAX388-0185

長良川流域市町村の『川文化ネット◇ながろ』交流コーナー 18



安八町 前田利家出世の地 ~ 森部 薬師堂 ~

永禄4年(1561)織田信長が西美濃を征圧しようと、本郷村(羽島市)より長良川を渡って森部村(安八町)に進出し斉藤龍興軍と戦いました。この戦いは、斉藤軍6,000人に対し、織田軍1,500人の戦いでしたが、なかでも前田利家はよく奮闘しました。特に、斉藤軍の大將、結城主日比野下野守の家来であった足立六兵衛という猛将を倒すという大きな手柄を挙げました。

それまでは信長の怒りを買って追放の身でしたが、難敵を倒す戦功を挙げたため、帰参を許され後の百万石を築く出世への足掛かりとなりました。

この戦いで戦死者320余人を葬ったのが薬師堂で、当時の「五輪の塔」が昔を偲ばせてくれます。

また、信長はここで敵の首実検をしましたが、そのとき鎧を松に掛けたといわれる「鎧かけの松」が戦前まで残っていました。

【アクセス】 東海道新幹線岐阜羽島駅より
名阪近鉄バス大垣駅行き「大森」バス停下車徒歩5分

【問合先】 安八町教育委員会 (☎0584・64・4343)



前田利家出世の地「森部・薬師堂」