

# 歴史と人間(青山スタンダード)

## テーマ「陶磁器と江戸時代」講義のまとめプリント

水本 和美(非常勤講師)

| 1

### 講義の構成

- 第1回「江戸時代の暮らしと器」…まずは、身近なところから。(食と器、容器)  
第2回「将軍家への献上、大名家への贈答 鍋島」…次は、本格的に江戸時代の陶磁器を。鍋島(肥前、現在の佐賀県にある)を例に、江戸時代の藩、窯(生産)、武家(消費)、また、現代工芸について考える。  
第3回「海外との関係」…列島と海外との交流史を江戸時代の陶磁器を例に。戦国期、近代との比較も。  
第4回「器にある自然と技と美」…自然科学、技術、美の世界とのつながり。

水本の講義に関する試験は、このページ以降から出題します。

### 第1回「江戸時代の暮らしと器」

#### (1) 講師の自己紹介

- ・専門分野:手法は考古学、文化財科学、博物館学
- ・対象は陶磁器、金属、都市、江戸など

#### (2) はじめに

- ・縄文時代…農耕は行われているが、主として狩猟採集。縄文土器が使われるようになる。
- ・弥生時代…食糧生産に入る。稲作文化。
- ・古墳時代…甕の使用。

#### (3) 食べること、飲むこと

- ★鎌倉時代と室町時代を比較すると、室町では、将軍の御成時に出される食事が各段に豪華に  
公家の大饗料理、禅宗寺院の精進料理
- ★料理文化の発達は室町時代から  
武家の包丁流派、日本料理の基礎
- \*背景には農業の発達
- ★戦国時代に茶の湯とともに懐石料理(ただし、当時は「会席」の文字)
- ★江戸時代 料理文化の発展

#### (4) 江戸の暮らしと器

##### 器

- ①器にはさまざまな情報が含まれる。
- ②うつわの諸相。代表3例  
    **日常の器／儀式的器／茶の器**
- ③器の変遷と江戸の食文化

普通のことは記録(文献)には残りにくい。「記録」されやすいものと、されにくいものがあることに気が付こう。  
→例えば SNS にあげたくなるもの、とそうでないものを考えてみてください

##### 食

- ①食の歴史
- ②調理、調味料(味噌、醤油、塩)
- ③日本の食(寿司)
- ④外食のはじまり(屋台、店、料理屋)
- ⑤海外の食の移入(ワイン、ほか)

日本の食文化、料理文化を学びたい人におすすめ。

#### (5) DISCUSSION「器はどこにむかうのか？」

##### 【第1回 参考文献】

- 原田信男 □1989『江戸の料理史』中公新書、\*サントリー学芸賞受賞  
□2003『江戸の食生活』岩波書店  
□2004『江戸の料理と食生活』編、小学館