



須恵器壺



須恵器^{すえき}とは、古墳時代の中頃に朝鮮半島から伝わった技術で作られた焼き物です。それまでの伝統的な野焼きで作られた土師器^{はじき}とは異なり、山の斜面に作られた窖窯で焼き上げられました。須恵器は硬く、保水性に優れることから食器のほか、水や酒、穀物などの貯蔵具として長く多用されました。

長岡京で出土する須恵器の壺には、様々な形状のものがああります。口の広さや頸^{くび}の長さ、胴の形状などにバリエーションがあり、さらに大型・小型といった容量に応じた作り分けが

なされています。徳利^{とっくり}に似た細身で頸の長い壺は、伊豆や駿河など現在の静岡県域で生産されていたことが分かっており、兵士

の水筒や仏具の花瓶など、その用途には諸説あります。長岡京では集中的に出土することが知られて

おり、税物として都に納められたカツオの煮汁を入れる容器と考え

られています。



長岡京市埋蔵文化財センター設立 40 周年記念事業・2022 缶バッジプレゼント企画

