



テーマ展 解説シート②

堅魚煎汁（かつおいろり）ってなんだ？

本テーマ展では謎の須恵器、壺Gの用途として有力な3説を紹介しております。その中にA説：
かつおいろり
堅魚煎汁の運搬具説がありますが、そもそも
かつおいろり
堅魚煎汁とは一体何でしょうか。

駿河国・伊豆国（概ね現在の静岡県）は、
『延喜式』(古代の行政規則や先例をまとめたマニュアルのようなもの)で、堅魚（カツオ）、そして
かつおいろり
堅魚煎汁を調（地方の特産物を税として納める）・
ちゅうなんさくもつ
中男作物（17～20才の男子が租税として納める産物）として貢納していたことが分かっています。
また、都から出土する荷札木簡には、「駿河国」
いずのくに
「伊豆国」から「荒堅魚」「煮堅魚」「堅魚煎汁」といったカツオ加工品の名前が記されたものが多く見つかっています。カツオの水揚げ量全国一位の静岡県では、古代においてもカツオがよく獲れていたのでしょう。

さて、この堅魚煎汁ですが、煮堅魚（カツオを茹でて日干ししたもの）の製造工程で生じたカツオの煮汁を長時間加熱して煮詰めたもので、粘性の高いゼリー状（もしくはペースト状）の調味料と考えられます。今でも静岡県や鹿児島県（種子島や屋久島など）では、カツオの煮出し汁を煎じて、ゼリー状にしたものが生産されています。かつては、ゼリー状の「堅魚煎汁」が壺Gに入らないのではという指摘（瀬川 1997 など）もありましたが、森川実らの実験によってゼリー状の「堅魚煎汁」も壺Gに入れられることが可能なことが判明しました（森川 2024）。これにより、一気にA説が有力になったといえます。

ところで、「煮堅魚」そして「堅魚煎汁」を製造するためには、カツオを煮る必要がありますが、どのような煮炊具を使用したのでしょうか。その有力な候補が、「埴形土器」です。大型の鉢形のこの土器は、主に駿河湾沿岸～伊豆諸島にかけて分布しており、かねてよりカツオ加工品との関連性が指摘されてきたものです（瀬川・小池 1990 ほか）。

か）。この埴形土器ですが、静岡県内の資料を対象とした残存脂質分析によって「海産資源の加工に用いられた可能性が高い」と結論づけられています（庄田・村上 2025）。
(田中祐樹)

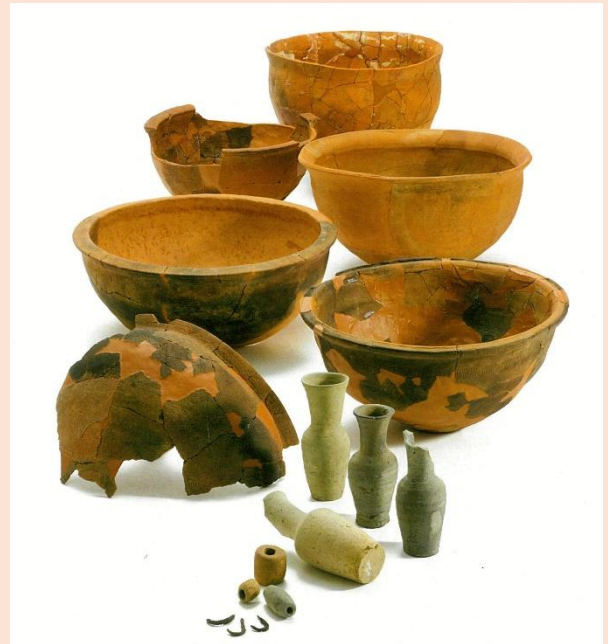


写真 埴形土器と壺G

(静岡県考古学会 2024 年度シンポジウム実行委員会 2025)

【参考文献】

- 静岡県考古学会 2024 年度シンポジウム実行委員会
2025『東国におけるカツオ貢納関連遺物とその周辺』
庄田慎矢・村上夏希 2025「カツオ貢納関連遺物の考古生化学的分析」『東国におけるカツオ貢納関連遺物とその周辺』静岡県考古学会 2024 年度シンポジウム実行委員会
瀬川裕市郎 1997「堅魚木簡に見られる堅魚などの実態について」『沼津市博物館紀要』21 沼津市歴史民俗資料館・沼津市明治史料館
瀬川裕市郎・小池裕子 1990「煮堅魚と埴形土器・覚え書」『沼津市博物館紀要』14 沼津市歴史民俗資料館・沼津市明治史料館
森川実 2024「駿豆産の須恵器長頸瓶と「堅魚煎汁」の容器」説『カツオの古代史 和食文化の源流をたどる』吉川弘文館