

くりにも! 「ほとぎのさじへ」



くりにも!
「ほとぎのさじへ」

もっと詳しく知りたい
ともだち
お友達は
ながくて しやくしょ
長久手市役所くらし文化部
しうがいがくしゅうか でんわ
生涯学習課に電話してね!
TEL 0561-56-0627



保護者の方へ
一般用パンフレットも
あわせてご覧ください

監修 愛知淑徳大学 教授 柴垣勇夫
編集・発行 長久手市
〒480-1196 愛知県長久手市岩作城の内60番地1
☎0561-56-0627 Fax0561-62-1451
<http://www.city.nagakute.lg.jp>
平成26年(2014)3月発行 初版



ゆるも! ほどきのさじへ

みなさん知っていますか?
ながくて 長久手には、およそ1300年も昔、焼き物を作る窯がありました。
つく や もの ここで作られた焼き物は、はるか遠く飛鳥の都へ運ばれました。
くん たび で さあみなさんも、りにも君とタイムスリップの旅へ出てみよう!



主人公りにもは、社会見学で訪れた長久手市内の窯跡で、不思議な声に導かれ、飛鳥時代へタイムスリップしてしまった先は焼き物作りの集落「ほどぎのさと」。ここで焼き物師・黒麻呂と娘の明日香に出会い、焼き物作りを手伝うことになる。

古代の焼き物師たちの優れた技術を目の当たりにし、窯の仕組みや都とのつながりについても学んでいく。

再び不思議な声が聞こえて…

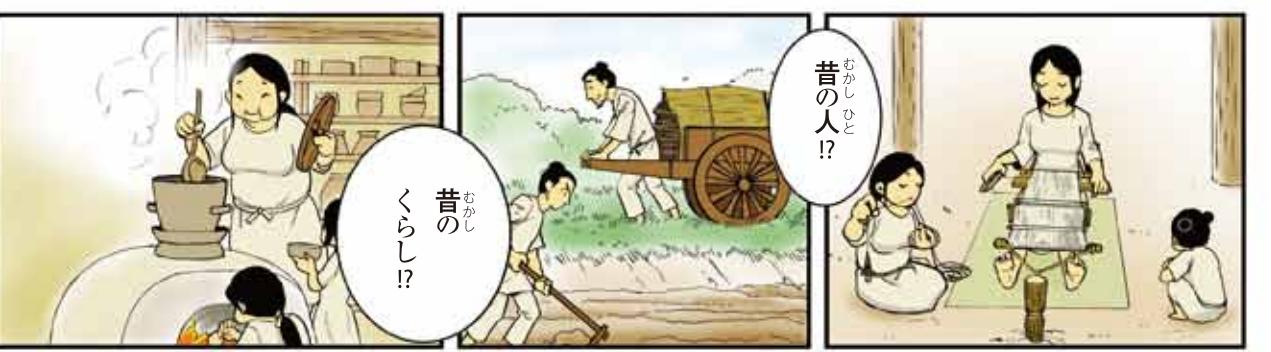


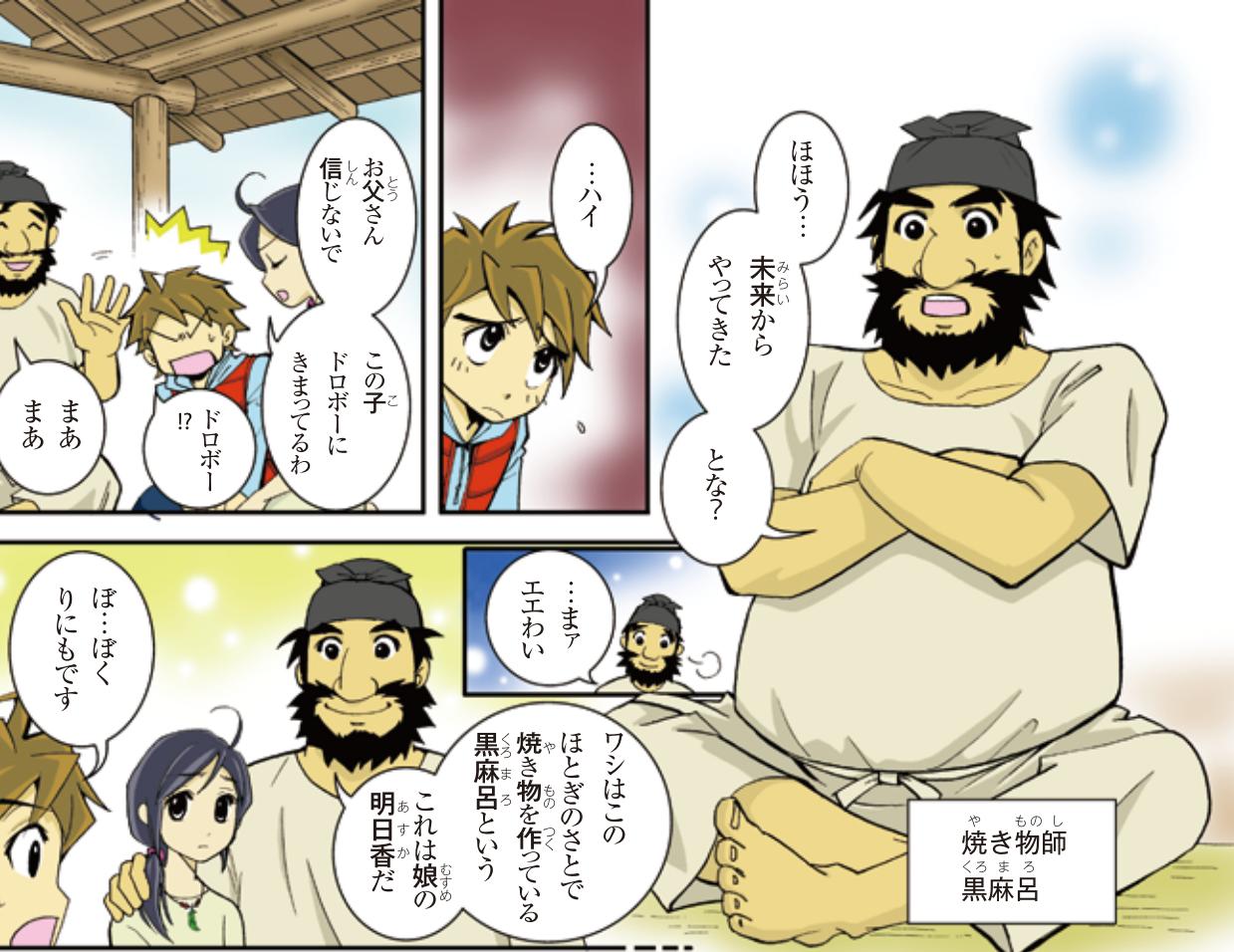
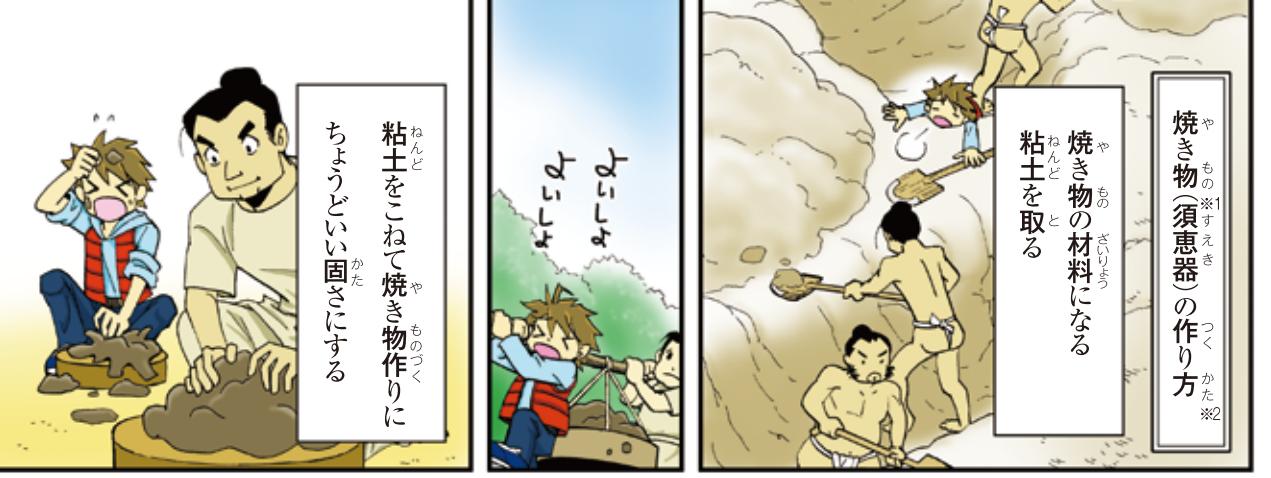
せんせい 先生



くろまろ
黒麻呂
ほとぎのさとで
や もの つく
焼き物を作る
かく
リーダー格の
や もの し
焼き物師。







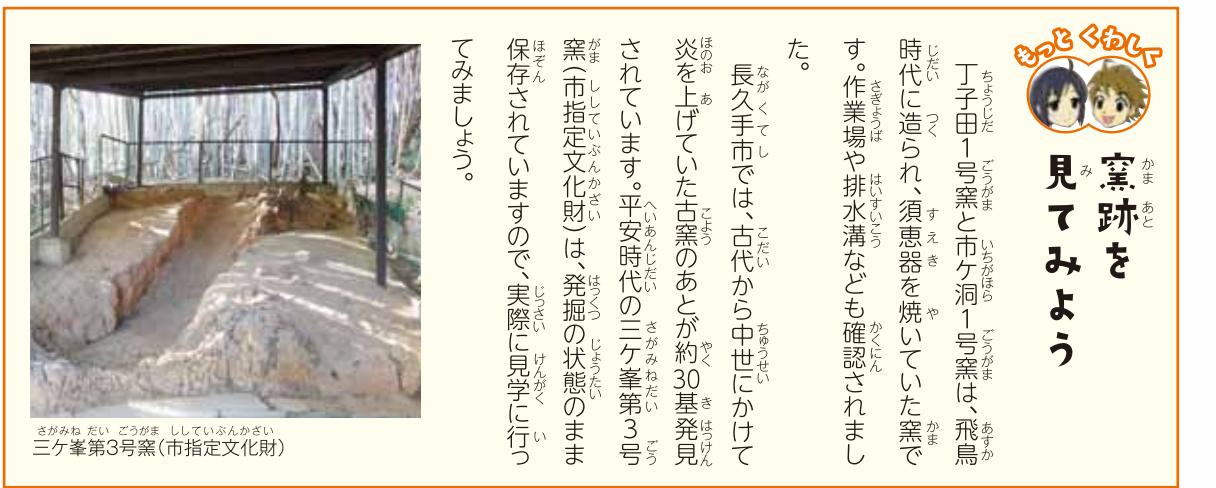
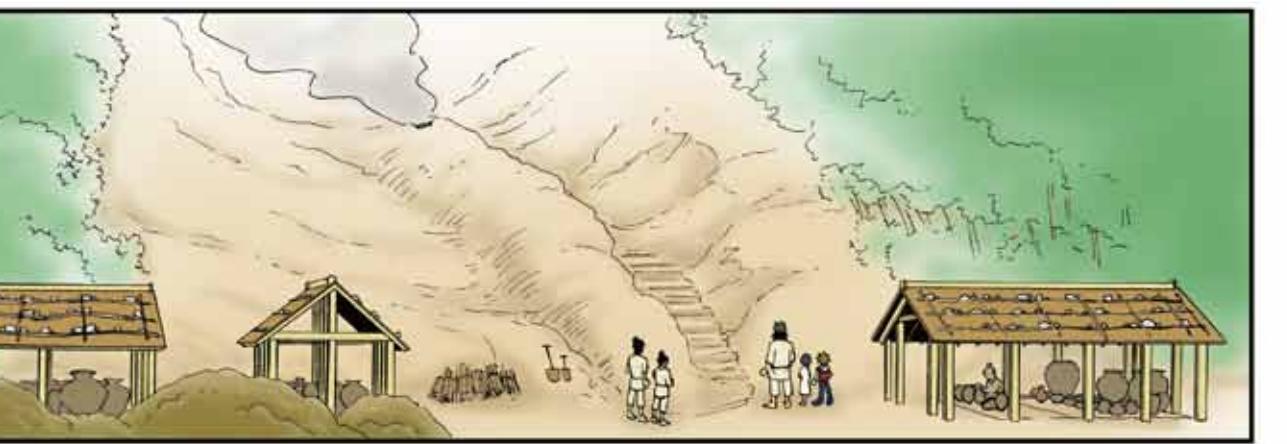
卷之三

「**五十戸**」などの文字を刻んだ須恵器が出土した長久手市南西部の丁子田1号窯と市ヶ洞1号窯、そしてお隣り名古屋市名東区猪高町上社井堀を含めた一帯をやしています。

「**一**」はかつて最大級の須恵器生産地だった猿投窯（猿投山西南麓古窯跡群）の一部です。丁子田1号窯と市ヶ洞1号窯は、猿投窯の須恵器生産が急げきに増えた7世紀後半に造られたことがわかつています。「ほとちが住み、須恵器を大量に焼いて、飛鳥の都へ納めていたと考えられています。



*1 須恵器は、約1100度の高温で焼かれるため硬く焼き締り、それまでの焼き物に比べて水漏れしにくい丈夫な器。





こんなに大きかつた大がめ！ 作るのも運ぶのも大変だつた！

大がめを作るには高度な技術が必要でしたし、飛鳥の都へ納めるのも大変なことでした。説では、船に積んで川を下り、三重県側まで海を渡り、陸路で運んだのではないとされていますが、遠い遠い道のりだと思いますが、遠い遠い道のりだったにちがいありません。



*3 飛鳥時代の政治は天皇中心の国づくりを進めました。

この大がめは口の部分の直径が54㌢、高さは117・5㌢もあります。写真的小学生は身長128㌢ですが、この男の子と比べてもとても大きいことがわかりますね。窯跡からバーバラで発掘された首の部分や口の部分、胴の部分などの出土品をつなぎ合わせて、当時の大がめの姿が復元されました。

須恵器は、約1100度の高温で焼かれるため硬く焼き締り、それまでの素焼きの土器に比べてはるかに水漏れしにくい丈夫な器でした。そのため酒や水などを貯蔵しておく壺や瓶などに用いられることが多かったようで、丁子田1号窯・市ヶ洞1号窯からも多数出土しています。





