

かめ
甕

岡崎むかし館蔵

かめ甕の歴史は古く、縄文時代から人々の暮らしにかかせないモノとして使用されてきました。素焼き製から釉薬ゆうやくをかけた陶器の甕が製造されるようになると、その用途は広がり、水甕をはじめ、しょうゆ、酒、酢す、油、味噌みそ、漬物つけもの、梅干しなどの飲・食料の一時あるいは長期の貯蔵容器及び製造用具として使用されました。水道が普及する以前は、井戸から汲んだ水を甕に移し入れて、大切に水を使いました。また、味噌や漬物などを自家製造する時は、甕で仕込み貯蔵し、使う時には、小さな容器に取り分けて調理場や食卓に並べたりしました。この他にも、藍染めの染料あいぞ せんりょうを建てる藍甕、畑の肥料しもこえ ぶん じょうに下肥(糞・尿)を溜める肥甕としても用いられ、甕は容器として多様な場面で使われました。しかし現在では、ガラス、ほうろく、鉄器、プラスチックなどの発達によって、暮らしの中で甕の役割は大きく減少しています。

また、大きな甕を焼く窯場かまばは、重く大きな甕を船で輸送するため、海辺近くの限られた窯場で焼かれたそうで、愛知県の常滑焼とこなめも有名な甕の窯場の一つです。しかし、近年は甕の需要の減少とともに、海外の安い製品もあり、残念ながら廃業する窯も見られます。