

神戸学院大学有瀬図書館
展示会通信第47号
2018年11月22日発行

MERIDIAN

第45回有瀬図書館ギャラリー展

博物館実習Ⅰ

A班

海の幸



B班

焼き物の表情

～神戸市出土品の文字・文様・絵～

開催期間：2018年11月10日（土）～12月1日（土）

開催場所：神戸学院大学有瀬図書館

本館2階 エントランス展示コーナー

*開催時間や開催期間は変更になることがあります。図書館HP・掲示にて、ご確認のうえご来館ください。

海の幸

皆さんは、「海の幸」と聞いてどんなものを思い浮かべますか。魚や貝、タコなど食べ物に関するものが多いと思います。

しかし、これらの獲物をとるための道具や食塩をとるための道具も「海の幸」と呼ばれていることをご存知ですか。「海の幸」には、「海で取れる獲物」の他にも「海の獲物をとる力を持った道具」という意味もあります。

実は、タコつぼのような道具や製塩土器は、弥生時代から使用されていると言われており、漁網の錘は縄文時代のものが遺跡から出土しています。

これらの道具は、現在も形を変えながら存在し続けています。

かつて兵庫の海で使われていた漁の道具である「海の幸」に注目し、違いや共通点を見つけていこうと思います。



製塩土器

弥生時代や古墳時代に作られた素焼きの土器です。

海水を煮詰めて水分を蒸発させ、土器の内側に結晶として出てきた塩を取ります。普通の土器と比べると薄く、熱がよく伝わるように工夫されています。

しかし、煮詰める途中で土器が割れることもあったようで、塩作りは簡単ではありませんでした。



どすい せきすい 土錘・石錘

網のおもりとして使用していた土器や石です。網を水底に沈め、流されないようにするために網の下端に等間隔でくくりつけられていました。

土錘には穴が開けられたり網掛け溝が施され、石錘には溝が施され、網に固定しやすいように制作・加工されていました。

焼き物の表情

～神戸市出土品の文字・文様・絵～

日本列島では、約1万6千年前(縄文時代)から焼き物づくりが開始されており、日本の焼き物は世界でも有数の長い歴史をもっています。

その後、日本の焼き物は大陸の影響をうけつつ独自に発展し現在に至っています。現在では、用途や作り手の趣向に応じて姿形や色彩、模様も多様な焼き物が各地で作られており、日々の生活で用いられています。

本学が立地する神戸市の遺跡から出土した焼き物を対象に、特に『文様』『文字』『絵』に焦点をあて、それぞれの時代にどのような焼き物があり、また何が描かれているのかを見ていきます。



絵



龍のような絵が描かれています。



文字

えき驛という字が入られています。



文様

格子状の文様がついています。

準備の様子



展示風景



編集後記



今回の展示は、毎年開催される、神戸市埋蔵文化財センターと本学博物館実習生による共同企画です。
焼き物や漁に使用されていた道具など、当時を生きていた兵庫の人々の暮らしや営みの一端を知ることができる展示となっています。
昔の生活を想像しながらお楽しみください。

神戸学院大学図書館 展示会通信 MERIDIAN 第47号

2018年11月22日発行

発行・編集：神戸学院大学 有瀬図書館

〒651-2180 神戸市西区伊川谷町有瀬518

TEL：078(974)4584 E-mail：pub-lib@j.kobegakuin.ac.jp

ホームページURL：http://opac.kobegakuin.ac.jp/