

出土地一覧

縄文時代早期：郷路橋遺跡（瑞穂町）菅澤遺跡（広瀬町）  
 前期：佐太購買貝塚（鹿島町）  
 中期：板屋遺跡（頼原町）波子遺跡（江津市）  
 後期：サルガ鼻洞窟遺跡（美保関町）西川津遺跡（松江市）  
 築廻遺跡（石見町）波子遺跡（江津市）  
 晩期：板屋遺跡（頼原町）

弥生時代前期：西川津遺跡、タテチョウ遺跡（いずれも松江市）  
 中期前半：西川津遺跡、タテチョウ遺跡、布田遺跡（いずれも松江市）  
 中期後半：西川津遺跡、石台遺跡、勝負遺跡（いずれも松江市）  
 後期前葉：波来浜遺跡（江津市）  
 後期中葉：九重土墳墓（安来市）  
 後期後葉：的場遺跡（松江市）

古墳時代前期：西川津遺跡（松江市）  
 中期中ごろ：夫敷遺跡、大角山遺跡（いずれも松江市）  
 中期後半：岩屋口遺跡（安来市）夫敷遺跡（松江市）  
 後期：岩屋口遺跡、高広遺跡（いずれも安来市）  
 今佐屋山遺跡（瑞穂町）

古墳時代終り～飛鳥時代：岩屋口遺跡、平川遺跡、石田遺跡、  
 五反田遺跡（いずれも安来市）森遺跡（頼原町）

飛鳥～奈良時代：出雲国庁跡（松江市）

平安時代初期：大湫遺跡（益田市）  
 前半：カンボウ遺跡、門生黒谷II遺跡（いずれも安来市）  
 神田遺跡（松江市）

平安～鎌倉時代：古市遺跡（浜田市）

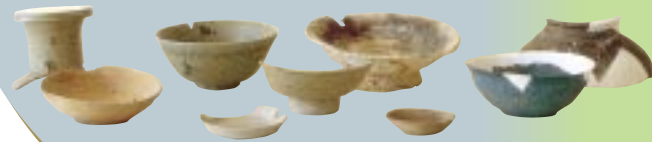
戦国時代：富田川河床遺跡（広瀬町）

江戸時代前半：富田川河床遺跡（広瀬町）  
 後半：石見焼（益田市・相生遺跡）

明治時代：布志名焼（出雲玉作資料館蔵）



戦国時代（15～16世紀）



平安～鎌倉時代（11～13世紀）



江戸時代前半（17世紀）



江戸時代後半（18世紀～19世紀）



平安時代前半（9～10世紀）



平安時代初期（8～9世紀）



飛鳥～奈良時代（7世紀後半～8世紀）



明治時代（19～20世紀）



現代

現代  
 いよいよ現代です。私たちは今、あふれんばかりの豊富な食糧を、さまざまな器に盛りつけて食べています。もう「土器屋」のほくも、正直言って、器を見ただけではどこで作られたかわからないし、何も見えてきません。プラスチックも多くなりました。もちろん今でもこだわりを持ち続ける陶芸家の人たちはいるけど、大部分は工場での大量生産です。器一つひとつに地域や時代、そして作り手の気持ちが感じられないのは、なんか悲しい気持ちです。今ほど豊かじゃないけれど、昔の焼き物には当時の人の温もりがちゃんと感じられる。そう考えると、みなさんも昔の焼き物が好きになってきませんか……。ああ、またロマンチックな気分になってしまいました。どうも最後まで読んでいただきありがとうございました。

江戸時代  
 次は、おなじみの江戸時代です。新たに九州の有田（佐賀県）を中心に、磁器が作られ始めます。また唐津（佐賀県）でも大規模に陶器が作られ、以前からある瀬戸の陶器とともに全国に出回ります。今でも焼き物を総称して「東日本では「瀬戸物」、西日本では「唐津物」と呼ぶのは「ここ」起源があります。もちろん備前や常滑の陶器もたくさん出ます。  
 江戸時代の終りになると、島根県でも陶器や磁器を作られるようになります。藩窯として始められた楽山焼や布志名焼、今でもたくさん作られる石見焼や石州瓦も「ここ」で作られます。

鎌倉時代～戦国時代  
 日本各地で大規模に陶器が作られ、流通の仕組みも整って、さまざまな焼き物が使われるようになった時代です。備前焼（岡山県）、常滑焼（愛知県）、瀬戸焼（岐阜県）などは、みなさんも聞き覚えがありませんか。  
 また中国との貿易で、「磁器」をはじめとする多くの焼き物が外国から本格的にはいってきます。粘土ではなく、陶石という鉱石を砕いて焼きしめた磁器は、今までにない固さと質感があります。透き通るような白磁や、吸い込まれそうな青色をした青磁、美しいコバルトブルーで絵付けされた染付があり、当時の人たちは目を見張ったんじゃないでしょうか。  
 煮炊きの道具は、長く使われてきた土師器の甕が、鉄

平安時代  
 このころから、盛りつけ用の器としての須恵器はしだいに姿を消していきます。ただ貯蔵用の甕は、須恵器によく似た焼き物が作られ続けていたようです。須恵器の代わりに盛りつけ用の主流となるのが、「かわらけ」と呼ばれる土師器です。  
 そして、美しい釉薬をかけた陶器が、県内でも出てくるようになります。緑色の緑釉や、灰を釉薬にした灰釉の陶器です。現在の京都周辺や愛知県周辺で作られたもので、希少品だったため一般人はあまり使えませんでした。

飛鳥時代～奈良時代  
 日常生活でも、須恵器がたくさん使われる時代が始まります。でも装飾性は、ほとんどありません。模様は大量生産するために省かれました。このころの盛りつけ用の器には、今の茶碗と同じように、底に台（高台）が付くようになっていました。  
 煮炊きするのは相変わらず土師器が主流です。甕の胴が長くなりますが、カマドが普及したからなのでしょう。