

令和4年度守山市立埋蔵文化財センター秋季特別展

遺跡出土品・民具が語る 守山の食文化の一コマ

2022.10.1(土) ~ 11.27(日)



吉身北遺跡出土移動式カマド・甑・甕・長胴甕

開催にあたって

今回の特別展は「遺跡出土品・民具が語る守山の食文化の一コマ」というテーマを掲げ、守山で出土した考古資料、かつて守山で使われていた民俗資料を展示し、その背景にある原始・古代から近現代に至るまでの守山の食の歴史を概観していきます。

食文化には、地域毎の多様性があります。例えば、歴史書に載っている平城京、平安京、あるいは近世の江戸や大坂といった都市の食文化とはまた違った、守山独自の一面があることがわかります。

ここで展示、紹介する考古資料や民俗資料が、守山のその時折の食文化を語り、今日の食生活に繋がっていることを理解していただければ幸いです。

令和4年10月



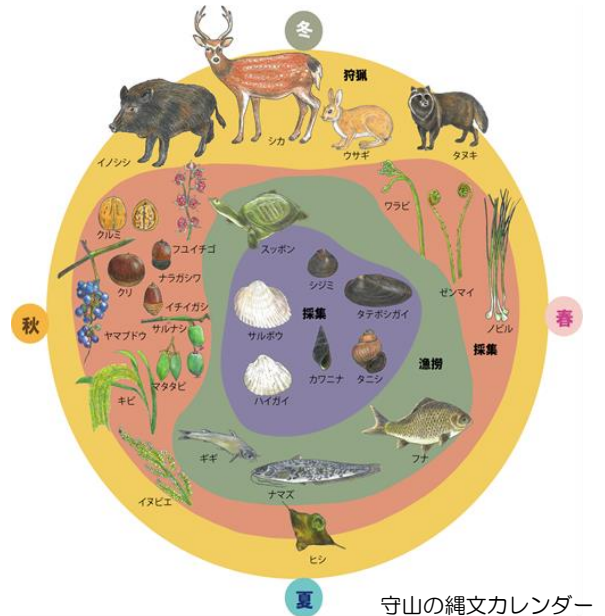
守山市立埋蔵文化財センター

縄文時代の食生活

日本列島に人類が住み始めたのは4万年以上前のことで、それから長い旧石器時代を経て、縄文時代を迎えます。約1万5千年前のことです。およそ1万3千年続いた縄文時代の大半は、日本列島の豊かな自然の下で季節のめぐりに合わせ、動物を狩り、魚貝や木の実を採集し食生活を支えました。

縄文時代には、初めて土器が作られました。それまでの生食か焼く調理法から、土器によって煮炊きし、あく抜きもできるようになったことで、食材の範囲が飛躍的に広がったと想像することができます。

当初の土器は主に深鉢形で、食べ物の調理やドングリ類のあく抜き用として使われました。やがて、煮炊きの他に食べものの盛り付けや貯蔵などに使われた浅鉢や注口土器、壺といったバリエーションも加わります。



赤野井湾遺跡の集石土坑

狩猟採集に依存した食生活においては、食料は貯蔵穴や編かごなどに保存していて、土器に食料を蓄える習慣が希薄だったのかもしれない。

縄文時代の食文化は、発掘調査で見つかる石器類からも知ることができます。打製石鏃は弓矢の先につけて、獲物であるシカやイノシシを狩るための狩猟具、石匙は動物を解体するためにナイフのように使った道具です。縄文時代の住居から出土する石皿・磨石、^{いしがこいろ} 敲石は、あく抜きをすることによって食用となったドングリなどの堅果類を潰したり、擦ったりするための調理具です。

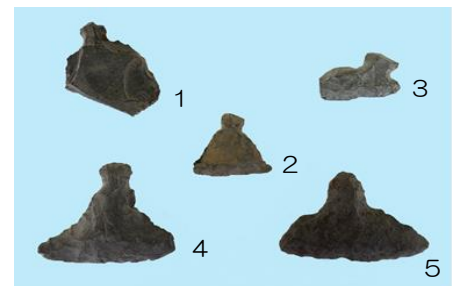


石囲炉 (下長遺跡)

赤野井湾遺跡では、縄文時代早期末(約6,400年前)の土坑からイノシシやスッポンなどの動物の骨、コイやフナなどの魚の骨とともに多量の炭・焼けた石が見つかっています。この状況からは、縄文人たちが狩猟、漁撈で得た獲物を「蒸し焼き」にして食べていたことが考えられます。また、下長遺跡で見つかった中期(約4,500年前)の^{いしがこいろ} 竪穴住居は石囲炉を備えています。炉は採光、寒いときの暖房の役割とともに調理を行う場所で、およそ6世紀の古墳時代後期に竪穴住居に造りつけのカマドが導入されるまでその役割を担っていました。

縄文時代晩期(約2,600年前)になると、狩猟採集の生活に変化が現れます。渡来人によってもたらされた水稲耕作が北部九州で定着した後、日本列島に広がっていきます。縄文時代に培われた多様な植物利用の知恵と、ヒョウタンやマメ類などの焼畑農耕の栽培経験によって、稲作が円滑に受け入れられたのではないのでしょうか。

この頃には、野洲川流域の沖積平野の広い範囲で遺跡が増えてきます。下長遺跡では、稲籾の痕がついた縄文土器が見つかっていて、稲作が始まっていたことが想定できます。縄文時代晩期に遺跡が広がるのは、守山市の地形が稲作を中心とした農耕に適していたからだと考えることができます。そこには、集落をより定着させ、継続させようとした人々の考えがあったのでしょう。



石匙 (1, 2 焰魔堂遺跡 3, 5 経田遺跡 4 下長遺跡)



磨石・石皿 (吉身西遺跡)

農耕文化の誕生～弥生時代の食生活～

世界には、図のように様々な農耕文化が生まれました。東アジアから東南アジア地域の稲作農耕文化もその一つです。約1万年前に中国の長江流域で生まれた水稲農耕が周辺地域に広がり、稲作農耕文化圏を形成します。

日本には、およそ2,900年前の縄文時代晩期に渡来人によって北部九州にもたらされます。モンスーンアジア地域に属している日本列島は、田植え時は「梅雨」で稲の生育に必要な高温多雨に恵まれ、秋には朝夕の気温と湿度が下がり米の結実期を促



すなど、稲作農耕にとってはこれぞない最適地なのです。稲作の広がり、その過程で、水田開発と灌漑などの協業、労働の集約化などが進み、共同体化が促進されます。このことが、その後の古代国家成立に大いに影響しました。

弥生時代に始まった稲作によって、食料のほとんどを自然の恵みに依存する生活から農耕栽培によって食料を生産していく社会へと大きく変化し、その後の日本の歴史・文化を規定していきます。

今から2200年前の下之郷遺跡では、弥生時代中期の食文化を考えるうえで参考になる資料が出土しています。まず、出土した稲籾のDNA鑑定では、温帯ジャポニカの他に陸稲種である熱帯ジャポニカが確認できました。水稲栽培の凶作のリスクへの備えと考えられます。



下之郷遺跡出土炭化米 熱帯ジャポニカと温帯ジャポニカの草姿



下之郷遺跡出土のウリ科の果肉
下は現在のマクワウリ



ゲンゴロウブナと咽頭歯(左) タテボシガイ イケチョウガイ メンカラスガイ マルドフガイ 琵琶湖・野洲川の淡水貝

環濠からは様々な動植物遺体も見つかっています。動物では、イノシシやニホンジカ、イヌの骨が出土しています。魚介類では、フナの鰓蓋や咽頭歯、タテボシガイやイケチョウガイ、メンカラスガイなどの貝殻、植物では、ドングリやクルミなどの堅果類などで、いずれも縄文時代からの狩猟採集、漁撈で得られる食料となるものです。中でも、産卵期に琵琶湖から遡上するフナなどの淡水魚は

計算できるたんぱく源でした。また、環濠からはウリ科（メロンの仲間）の果肉が出土しています。中国の歴史書『魏志倭人伝』には、当時の日本人の食生活について、「日本は温暖で、冬でも夏でも生野菜を食べている。・・・食飲には、高坏を用い、手づかみで食べる。」と理解できる記載があります。

下之郷遺跡の住人は記載のとおり、ウリ科の生野菜を食べていたことが考えられます。

同じく、魏志倭人伝では、高坏に盛りつけた食べ物を手づかみで食べるとありますが、鳥取県青谷上寺地遺跡からは多数の木製のスプーンが、下之郷遺跡でも、長柄杓子の未製品が出土していて、おそらく手食に加え、杓子やスプーンも使われていたようです。



下之郷遺跡出土の杓子の未製品

古墳時代に到来した新たな食文化

古墳時代には、朝鮮半島との往来によって新来の文化が伝来し、食文化は大きな変革期を迎えます。守山市内では5世紀後半に、カマド調理の文化と新たな土器・須恵器が波及します。

6世紀代の吉身北・南遺跡や金森東遺跡などの市内の遺跡では、竪穴住居内には炉に代わってカマドが造りつけられ、移動式カマド（^{からかまど}韓竈）も用いられるようになります。さらに、それまでなかった須恵器が使われるようになり、貯蔵や調理、食器には、土師器と須恵器が使い分けられるようになります。

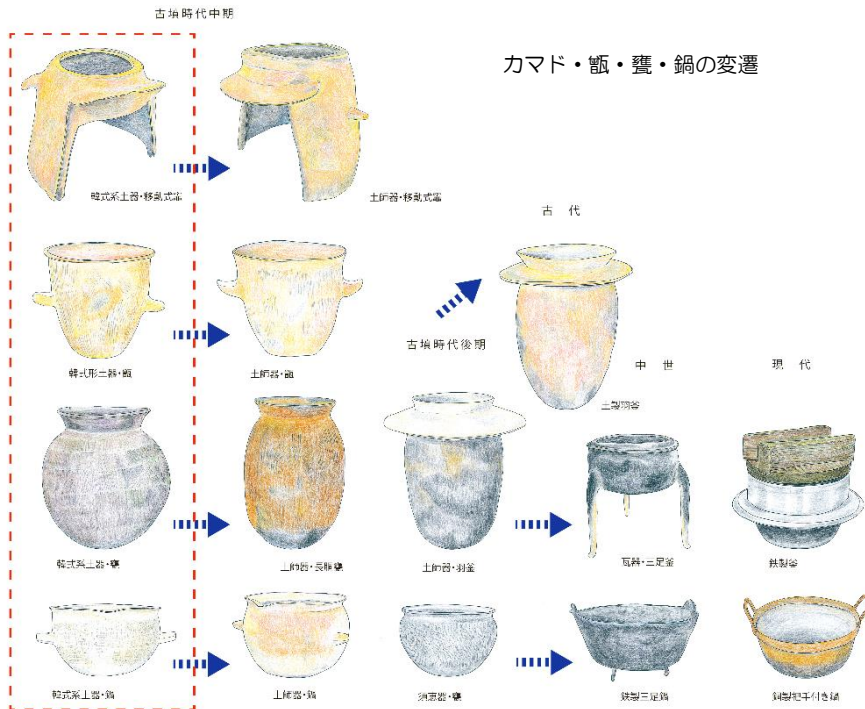
野焼きで焼き上げるため、生産しやすい反面、水漏れや汚



移動式カマド、甑、長胴甕、甕(吉身北遺跡)

やすい欠点がある土師器、一方の須恵器は堅く焼きしまり、水漏れしにくいのですが、窯で焼き上げるため、自給自足することができない貴重な土器で、煮炊きを使う甕や鍋は従来からの土師器、貯えるための壺や液体を入れる甕は須恵器、食器には土師器、須恵器の両方といったようにそれぞれの長短所を活かし、使い分けられるようになります。

発掘調査で、古墳時代前期まで大小の高坏が相半ばするように出土していたのが、大型の高坏が減少し、そのかわりに精良な粘土で赤く焼き上げた小型の高坏が多数を占めるようになります。大型高坏に盛られた食



東大阪市郷土博物館 令和3年度特別展示「鍋、釜、竈—煮炊き具のあゆみ—」展示解説書掲載図を参考に一部改変して作成

べ物を共食していたのが、土師器の小型高坏や須恵器の坏を銘々の食器として食事するスタイルに変わっていったのではないかと想像することができます。奈良時代には、土師器と須恵器が基本的な日常食器となります。

古墳時代には、カマドとカマド用の長胴甕、甑による蒸飯調理がそれまでの炊飯にとって代り、米を蒸すという調理が古墳時代以降、中世まで主流となったと考えられています。また、主食、副食という日本の食文化の基本も古墳時代に始まりました。

ちょうど食器と調理法に大きな変化があった5世紀から6世紀にかけての集落からは製塩土器が出土します。人や草食動物にとって、塩は必須ミネラルです。それまでは海産物によって塩分を摂取していたのでしょ。この時期、製塩土器による塩の流通は、新たな祭祀用、あるいは草食動物である馬の飼葉に欠かせないものであったとする考え方があります。

塩を求めた目的ははっきりしませんが、その流通に伴って、調理や食料の保存・貯蔵にも大変な役割を果たしたと考えられます。



使い分けられた土師器と須恵器(古墳時代後期)



製塩土器(横江遺跡)

古代の食事と食器

古代の食事や調理には、土師器や須恵器の坏・皿を基本としながらも、古墳時代にはなかった器種や木製品が使い分けられるようになります。平城京から出土した食器類には、須恵器の坏、高坏と土師器皿、高坏の他に須恵器の壺・瓶や曲物容器、杓子、匙、箸などの木製品が見られます。出土品からは、古墳時代後期以降、個人用の食器で食事をすることや手食から箸食に移行していきことがわかります。

古代守山の人々の食習慣を知る手がかりはあまりありません。藤原京の人々が口にしていた食品や食材は、荷札の木簡から知ることができます。当時の食事は、貴族や役人・庶民も朝夕2回で、階層によって料理の種類・



貴族の食事の復元（「飛鳥・藤原京展」図録掲載写真・奈良文化財研究所刊 より引用）

品数や使用する食器類が異なっていました。

貴族の食事は豪華で、一例として、真鯛や鮑、鴨などの山海の珍味が漆器に盛られ、食膳に並び、金属製のスプーンや箸が使われていました。一方、一般の人々の日常の食事は、1汁1菜が基本で、食器は土師器の坏、皿と須恵器の坏になります。藤原宮の下級役人は、玄米ごはん^{かす}に焼き魚、漬物、糟湯酒（酒かすを湯にとかしたもの）、牛乳、塩と、庶民の食事にくらべるとやや豪華なメニューになります。貴族が箸とスプーンで食事をするのに対し、下



玄米のごはん
鰯の煮付け
カブの酢の物
キュウリの塩漬
アサツキの味噌汁
糟湯酒（酒糟を湯に溶かしたもの）
塩
牛乳



玄米のごはん
ゆでたノビル
アラメ（海藻）の汁
塩

下級役人・庶民の食事

（奈良文化財研究所刊「飛鳥・藤原京展」図録掲載写真 を引用しました。）

級役人や庶民はまだ、箸食の習慣はなかったようです。古文書からは乳製品の歴史は案外古いことがわかっています。

復元された奈良時代の下級役人の食膳には塩が添えられています。主食と副食を交互に口に運び、添えられた塩で調味する「口中調味」という日本の食文化が天皇以下貴族、役人、庶民に至るまで、この時代から行われていました。

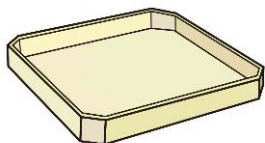
また、古文書からは、古代の調味料を知ることができます。塩と酢、穀物や魚などを塩と麴^{ひしお}で発酵させた「醬」が使われていました。醬は味噌や醤油の原型で、室町時代に醤油に置き換わっていきます。その他の調味料として、カツオの煎汁（カツオの煮汁を煮詰めたもの）、香辛料としてはワサビやシロウガ、サンショウなども使われはじめ、現在の日本料理にも受け継がれていきます。

醬の種類



飛鳥・藤原京では「ひしお」（木簡）「醬」は7世紀以降

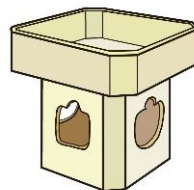
古代～中世の食膳具の変化



折敷
折り敷きがつまって、こう呼ばれるようになりました。



衝重
方形の台の上に折敷に四角い脚台をつけたのが衝重です。



三方衝重
衝重が室町時代になると三方といれるようになりました。



盆
もともとは、盤とよばれていたものが、室町時代頃から盆となりました。



かわらけ
素焼の皿。古代から皿や食器として使われてきました。



鍬子と提げ
酒を盃に注ぐのに用いる器で、長い柄がついているのが鍬子、柄がない鍋のような形が提げです。ひな人形の三人官女が持っています。

平城京跡からは、食器や食具とともにヒノキで作られた折敷が出土しています。折敷は脚のつかない膳で、貴族から庶民まで、そこに料理を並べて食事をしていました。平安時代になると、貴族や上級役人の食事には折敷に脚台をつけた衝重が使われるようになり、室町時代には、折敷に脚のついた脚打ち折敷が生まれ、膳の原形となりました。

中近世の食生活

中世には、対明貿易や南蛮貿易によって、近代まで日本人が食してきた食材がほぼ出揃ったことと、調味料や調理法の進歩によって、生物、汁物、煮物、煎り物、炙り物、蒸し物、漬物といった「和食」の基本的な調理メニューが形づくられます。

和食に欠かせない箸と椀、皿による食文化もこの時代に生まれました。鎌倉時代には、禅宗の精進料理に伴って、日本に粉食と油を使った調理が広まりました。和食に欠かせない醤油



中世に日本に伝わった主な食材

は、室町時代に、「醬」にかわり使われるようになります。また、調味料としての味噌、かつおだしが今日のような形で使われるようになり、現在の「調理しながら調味していく」料理スタイルもこの頃から始まりました。

中世の食事は、一日に朝夕2食が一般的で、現在のように朝、昼、夕の3食になったのは中世の終わり頃から江戸時代になってからです。

一般的な庶民の食生活の一例として、日常の夕食は、米に麦を混ぜたご飯が主食で、焼き魚、ささげの塩づけ、しじみのすまし汁という一汁一菜の献立となり、ハレの日には、やや豪華になります。いずれにしても、米を主食に、魚介類や野菜、味噌汁で食事をする日本人の食生活の原型ができあがりつつあります。

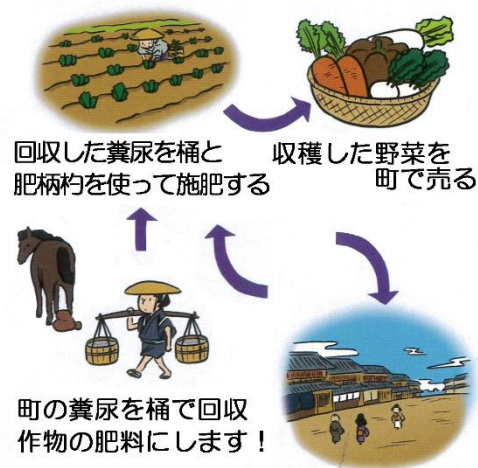
中世の守山の人々がどのような食生活を送っていたのか、詳しくはわかりませんが、『本福寺跡書』に、1466年の金森合戦の時に「鮎ノ汁ニ鮎鮓、鮎ナマスノ飯ヲ用意シテモチナシ、清酒イイワン(飯椀)ニテ三盃(さかずき)ヲヒタモノシイヌ。」と書かれています。地域食材を活かした献立であることや飲酒の風習が庶民の間にも広がっていたことがわかります。

また、金森にこの時代から由来する「苦菜会」という年中行事の食膳には、ご飯のほかに、蕪の汁、ごぼうのササガキ、納豆が並びます。献立が大きな変容を受けずに今に伝わっているとしたら、中世村落の食生活を想像することができます。

室町時代には、桶や樽が生活全般に使われるようになり、食文化が大きく変化します。桶や樽は従来の曲物桶と比べて、とても頑丈



苦菜会の食膳



桶による施肥と糞尿回収のリサイクル

なつくりになり、土器・陶器の容器よりもはるかに容量のある桶をつくるのが可能になりました。桶自体が軽量であるため貯蔵、運搬にも適しています。桶や樽によって、日常生活の利便性はもとより、食品の流通や酒、醤油などの醸造業が発達した他、施肥栽培の普及にも桶が大きな影響を与えたのです。

昭和40年代頃の守山でも、家庭での醤油の貯蔵容器として4斗樽が広く使われていたように、中世以降、^{めいおけ}結桶(樽)が食文化に果たした役割は計り知れません。



たまり樽 大は4斗樽、小は4升樽「台所の考古学」2003 名古屋市博物館 図録より引用

食生活の中の有形民俗資料

それぞれの地域には、古くから伝承されてきた風俗習慣や民俗芸能とともに、地域独自の生活具や農具、あるいは漁撈具などが使われてきました。これらは有形民俗資料と呼ばれています。今回の特別展では、守山の食文化に関する明治から昭和の有形民俗資料を展示しています。

遺跡発掘調査で得られる考古資料は過去から現在に向けて、食文化の歩みにアプローチしますが、一方の有形民俗資料は、現在から過去に遡り、原始・古代から中近世までの先人達の暮らしを考えようとするものです。

有形民俗資料は、食文化に関するものだけでも多岐に及ぶため、考古資料と繋がった食事具・容器のいくつかを取り上げたいと思います。

【本膳・(箱膳)】めいめいが膳で食事をする習慣を本膳といい、武士層の饗応宴や「八レ」の場で始まったものが、江戸時代中期以降、庶民の間にも広がります。

昭和の時代まで、婚礼や葬儀は自宅で行われていて、各家は祝事に使う本膳を親類の数だけ備えていました。「ケ」の日、日常の食生活には、通常は箱膳が使われていました。箱膳とは、一人分の食器を入れた箱形のお膳で、食事を使う飯椀・汁椀・小皿・箸・湯呑み茶碗・布巾などの



本膳(上)は木箱(下)に収納されていました。

一人分の食器一式が収納されていて、食事の際に上蓋を裏返して、箱から取り出した碗や皿を蓋の上に置き食膳としました。食べ終わると、香の物(漬け物)は碗をきれいにしてから食べ、白湯ですすいで呑みほします。それから布巾で拭いて箱にしまします。

今回、箱膳を展示することはできませんでしたが、箱膳による食習慣は守山でも、昭和30年代まで続いていました。

【フゴ(釜)・飯櫃】稲わらなどで編んだフゴは、冬に少しでも暖かいご飯を食べられるように、飯櫃を入れた保温容器です。飯櫃は炊き上がったご飯を入れるための蓋つきの木桶です。通気性があるので、水気を吸収すると同時にある程度の保温性も持っています。

【メンパ】メンパは、杉や檜の薄い板を曲げてつくった曲物の弁当箱のことです。形は円形や楕円形で、三段重ねになっているものも見られます。農作業など、日中を屋外で過ごし、昼食をとる時の必需品で、メンパの他にも、竹製や柳製の弁当行季も使われていました。その後、弁当箱は、アルミニウム製、プラスチック製へと変わっていきます。



保温のためフゴに入れた飯櫃



メンパ

【酒徳利】昭和初期までは、酒は町の酒屋で量り売りされるのが一般的でした。徳利はその際に使われました。酒徳利には、五合、一升、二升徳利が用意されていましたが、一升用が最も多く利用されたため、後に一升瓶がスタンダードになりました。

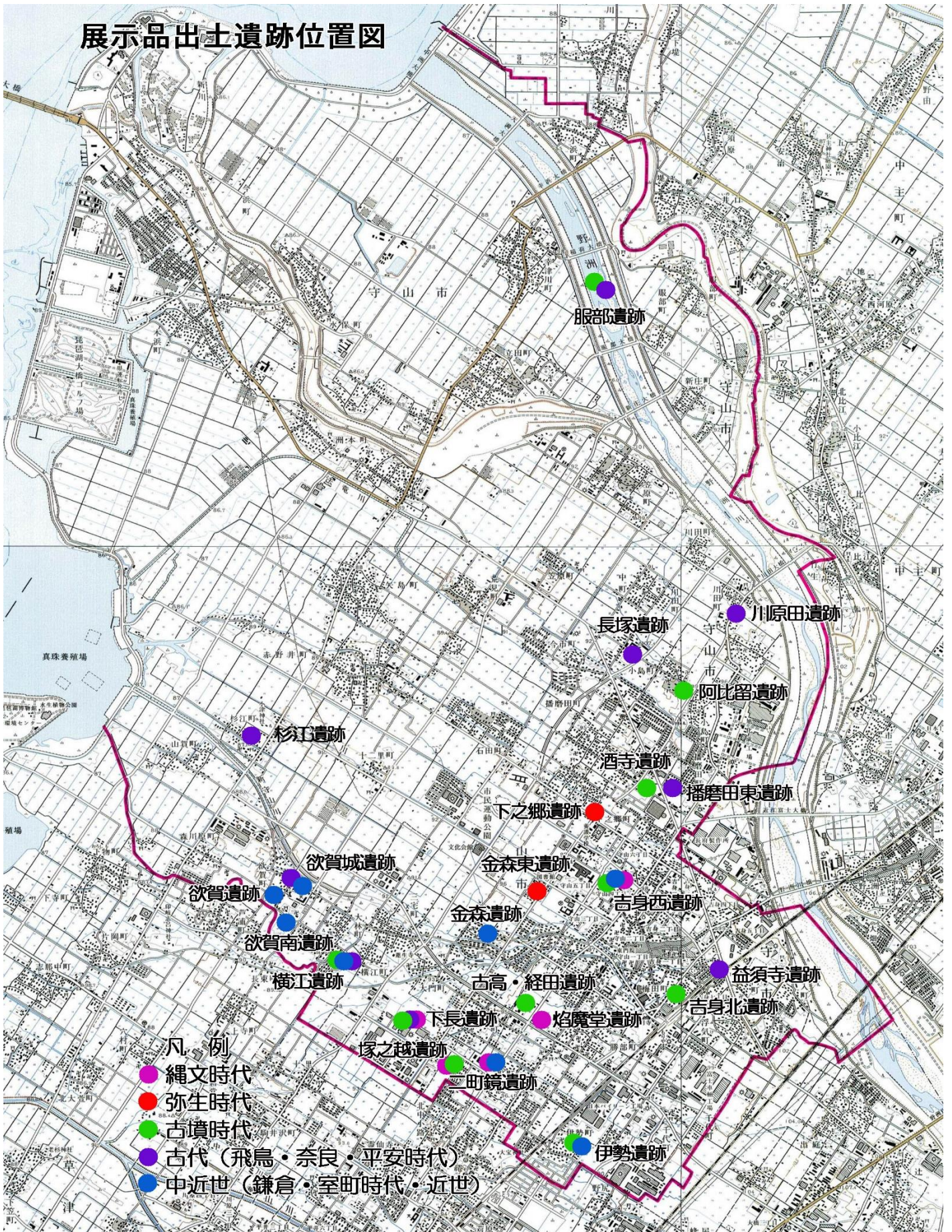
酒徳利は、客が酒を買いにくるときに、店が客にレンタルしてました。店名が入っていて、他の酒屋では使いづらいため、顧客を逃がさないための工夫とも言われています。

信楽焼きのタヌキは、徳利と通い帳を持っています。「通い徳利」と呼ばれ、現金で品物を買うのではなく、掛売りといって、通い帳に日にちや品物、金額を記載して、後日代金を支払うシステムでした。



通い徳利(右は一升、左は五合徳利)

展示品出土遺跡位置図



守山市立埋蔵文化財センター

〒524-0212 守山市服部町 2250 番地

TEL&Fax 077 (585) 4397

mail : maizobunkazai@city.moriyama.lg.jp

開館時間：午前9時から午後4時まで

休館日：火曜日・祝日の翌日・年末年始

入館料：無料

HP : <http://moriyama-bunkazai.org/center/>

