

たまのよこやま

古代食体験

古代のカマドで炊き立てご飯！

古代食体験

古代のカマドで炊き立てご飯

センター初の試みとして、ゴールデンウィークの二日間（5月3・4日）、古代のカマド作りとそれを使用しての古代米の炊飯に挑戦した。職員も未体験の領域であり、果たしてうまくいくのか、“神のみぞ知る”という有様。

一日目、天候に恵まれ参加者25名。皆、カマド作りに興味津々。いやが上にも職員のプレッシャーは高まるばかり……。

はじめの挨拶で、思わず「失敗は成功への母」などと、しっかり予防線をはる始末。はじめからこれではま、まずい！！気を取り直して、半ば開き直って手順の説明に入る。

実は、この体験事業を実施するにあたり、様々な準備を行ってきた。まず、カマドを再現するため、遺跡庭園内の一角に2.5m×3.0m、深さ30～40cmの竪穴式住居の掘込みをつくり、カマドを敷設する予定の北壁中央に煙出しの溝を掘り、手前の床面にカマドの芯材とする大きめの河原石を3個ずつ据え置く。また、薪まきをくべる炊き口の天井を支える平たく大きな石も用意した。そして、肝心のカマド本体の粘土はといえば、現在発掘中の多摩ニュータウン遺跡から採集したものに、稲藁いなわらを細かく切り混ぜて良く練り込んだものだ。その昔、土蔵や土塀で使われた壁土（スサ土）をイメージしていただきたい。藁は時期はずれだったため、千葉流山市の方をお願いして調達した。粘土はカマド作りの日までに良くなじませ、藁が発酵して少し臭うくらいが良いのだそうだ。

カマドにかける素焼きの甕かめと甗こしきや、甕を支える土製の支脚しきゃくも事前に土器作り名人の可児通宏さんに作ってもらった。カマドの作り方は、群馬でカマド作りや炊飯実験をしている外山政子さんから教えてもらい、全長100cm、幅50cm、高さ40cmとした。これで、準備万端。



午前10時30分。いよいよ、二班に分かれてカマド作り開始。まず、粘土にだめ押しの練りを行い、直径10cmほどの団子をつくり、芯材の石の間や上部に粘土を積み上げていく。この際、基部には念入りに粘土を詰め込み、石が動かないようにした。さらに、煙道にも石を乗せ、粘土で覆っていく。年配の方も、童心に返った気分でカマドができていくのを楽しんでいる。1時間ほどで、35cmの高さになった。

さて、ここからが勝負。カマド内の左右に2つ支脚を置き、それぞれに甕を1個ずつのせる。甕はやや傾けてカマドの両壁に密着させる。さらに焚き口の天井石は、甕に接するように固定する。この時、甕と天井石、甕とカマド壁の隙間に粘土を詰めて、一気に天井を作りあげなければならない。男3人がかりで甕と天井石を支えながら、数人で目地をふさいでいく。ほぼ初対面の参加者同士、この時は全員息を合わせての作業だ。果たして、大成功！！

無事、カマドの天井は見事にできて、両甕の口だけが2つカマドから出ている姿になった。ここまで来て、ほっと一安心。これならきっと、お米が炊けそうな気がしてきた。わずかな隙間もしっかりふさぐように、全員で手分けをして仕上げをした。煙出しの穴は、竹の節を抜いたものを垂直に立て、周囲に粘土を巻き付けた。ふと、時計を見れば、まだ12時前。カマドの完成まで実に90分。意外に短時間で作れるものだと、正直驚いた。午後から、カマドに火を入れてみる。煙突から黄色い煙がもうもうと立ち上ると「わあーっ」と歓声が上がった。

二日目はカマドを使つての古代米の炊飯。一つの甕では前日仕込んだもち米に黒米を混ぜたものを炊いてみる。もう片方の甕には飯を差し込み、中にもち米を麻布で包んで蒸してみた。はじめ、私たち職員が焚き番をやっていたが、傍で見ていた年配の方に、「やっぱり若い人には無理ね」（そう若くはないが・・・）と云って、火焚きを代わってくれた。さすが、昔とった杵柄で手早く薪をくべ、みるみるうちに強火になった。この間、戦中・戦後まもなくの苦勞話もしていただいた。いつしかカマドの周囲には人垣ができ、中には小学生の姿も。田舎での囲炉裏端での光景を彷彿とさせる。何か、暖かな気持ちになれる。30分ほど経ち、甕の口から湯気が立ちはじめ、甕の中がグツグツと言ひ出す。しだいに火を弱めながら蒸らすこと約20分、木蓋を開けるとちゃんと五合の赤飯が炊き上がっていた。甕に付いたオコゲは最高にうまい！蒸したお米もホッカホカ。早速、試食だ。あっという間に完食。別の場所では、炉を組んで甕で玄米飯やサトイモの汁をつく

る。これも美味なのだ。それにしても、土器で炊いたお米がこんなに美味しいとは・・・皆同感。二度目はもっと美味しく炊けた。

後日、親子3人で参加したご家族から、夕飯時、古代食の話題で大いに盛り上がったことを葉書で知らせてきてくれた。何よりもうれしかった。今回、はじめる前は多少不安だったけど、やって良かった。そして、何より全員で楽しめたのが一番。参加者の皆さんもまたカマドを囲んで話しましょう。

(松崎)

・古代製 ぎょうち (土器製 飯)

もち米……………1%
黒米……………100g
かけ塩……………適量

・古代箱 ぎょうち (土器製 甕)

玄米……………1%
箱……………好きなだけ

・古代飯 ぎょうち (土器製 台付甕)

豚肉……………1%
サトイモ……………31個
大根……………1.5本
牛蒡……………3本
煮干・昆布……………少々
味噌……………適量

・古代製 ぎょうち

のびる……………28本

当日のメニュー / 分量は一部変更あり



炊きあがった古代米



1. 粘土に細かく刻んだ藁を混ぜ、よくこねる。これがなかなかの重労働。



2. 床面を掘り込み、芯になる石を組み込む。けっこうバランスをとるのが難しい。



3. 粘土をペタペタとはり合わせて形を造っていく。粘土遊びではありません。



4. 真ん中に2個の甕をはめ込んで、しっかりと天井部を積み上げる。ここが一番難しい。



5. 見事に完成。最高の出来とは担当者の弁。



6. 火吹き竹でフーフー。勢いよく煙が上がる。あとは炊き上がるのをじっと待つのみ。



団地の建物と建物の間から、弥生時代と古墳時代の住居跡が次々に発見されている。



土器の出土状態



古墳時代の住居跡



旧陸軍被服本廠跡

本遺跡は、北区赤羽台団地内にあり、武蔵野台地の北東の端、赤羽台台地の付け根に位置します。今回の調査は団地建替え工事に伴うもので、昨年の12月から来年の4月までの期間です。団地建物解体が始まる前に、各住棟間の調査を行い、解体後に建物下の調査に入る予定です。

本遺跡を含む赤羽台団地は、平成13年に試掘調査を行い、弥生～古墳時代にかけての住居跡が30軒みついています。これらの住居跡は多くが今回の調査範囲に集中しており、さらに多数の住居跡が発見される可能性があります。

この地は、旧陸軍被服本廠（軍服などを生産する工場・倉庫）があったところで、レンガ造りの基礎がみつかります。戦後は米軍の戦車修理工場となり、返還後、UR（当時の住宅公団）が団地建設にあたる際に、その建物がまだ建っていました。調査の際にも工場のレンガ基礎・トロッコ鉄道、食器・食券・事務用品・医薬品容器など、当時の施設・遺物がみ

つかりました。

現在までの調査は、建物間の庭などを行っています。これまでに発見された遺構は、縄文時代の陥穴土坑が3基、弥生時代～古墳時代の住居跡が49軒、古代の住居跡が1軒・建物跡が1棟、江戸時代の溝が30条、などです。遺物は、旧石器時代のナイフ形石器、縄文時代の土器・石器、弥生～古墳時代の土器・石器・鉄器などが主に出土しています。弥生時代の住居跡は楕円形で、大きいものは6～7m、小さいもので2～3mの規模です。火災にあった住居が多く、壺・高坏などがまとまってみついています。古墳時代の住居跡は方形で、6～7mと大きいものが多いようです。貯蔵穴（現代の床下収納）から坏が重なり合って出土しました。

今後、団地建物下の調査が進むにつれ、住居跡の数も増えていく見込みで、この赤羽台台地の弥生～古墳時代集落の全体像が次第に明らかになっていくものと思います。（丹野）

所在地：日野市多摩平 4-11

調査期間：2006年10月～2008年6月

調査面積：52,000㎡



白い団地の基礎の間から古代の住居跡や掘立柱の建物跡が発見されている。白い丸が柱を立てた跡。

日野市山王上遺跡・No. 51 遺跡は、JR 中央線「豊田駅」の北側、多摩平団地内に所在します。浅川左岸の日野台地上に立地し、標高は約 106 m です。日野台地は、二段の段丘面により形成されており、一段目の段丘面には吹上遺跡や平山遺跡などが知られ、二段目の段丘面には、本遺跡の他神明上遺跡や七ツ塚遺跡などが知られています。

発掘調査はこれまでにⅢ次・5 地点で約 45,000 ㎡が行われ、縄文時代後期の遺物集中 1 箇所と集石土坑 13 基、奈良・平安時代の竪穴住居跡 13 軒と掘立柱建物跡 10 棟などが発見されています。今次の発掘調査は、H・J・K という 3 区画の約 52,000 ㎡を対象としています。H 区は、試掘調査の結果、新たに No. 51 遺跡として登録された遺跡で、旧石器時代の石器製作跡が 2 箇所と平安時代の竪穴住居跡 1 軒などが発見されました。J・K 区は、山王上遺跡として調査されています。発見された遺構は、縄文時代中期末の敷石住居跡 1 軒と石器を製作する際にできる剥片が大量に出土する石器製作跡とも考えられる遺物集中 1 箇所、集石土坑 6 基、奈良・平安時代の竪穴住居跡 3 軒と掘立柱建物跡 5 棟などです。この敷石住居跡は、本遺跡としては初めての縄文時代の住居跡です。集石土坑は、台地の縁辺部に近い所から発見されています。

日野市山王上遺跡・No. 51 遺跡ともに遺構密度の薄い遺跡ですが、これまで広い面積の発掘調査が行われてきたことにより、台地上での各時代の遺構・遺物の特徴的な分布などが明らかになりつつあります。今後も山王上遺跡の発掘調査は続きますので、新たな発見や各時代の「生活の場」としての利用のされ方なども考えることができると期待されます。

さて、5月26日(土)に、日野市教育委員会の後援を受け、山王上遺跡で現地説明会を開催しました。前日の雨もやみ好天に恵まれ、370名の方が参加されました。皆さん熱心に当センター調査研究員の説明に耳を傾けて、古代の生活の様子などを体感していただきました。今後も、機会をとらえ現地説明会などを開催したいと考えております。皆様のご参加をお待ちしています。(福嶋)



見学会の様子

くろがね物語 十

古代の鉄鍋・釜

古代では、モノを煮炊きするには主に素焼きの土器を用いていました。発掘された竪穴建物からは、しばしば、カマドにかけられた状態の甕が検出されます。ところが、一方で鉄製の鍋・釜も使用されていたことが、しだいにわかってきました。多摩ニュータウンNo.91A 遺跡からは、平安時代の三足付鉄鍋が検出されていますが、町田市小山田遺跡出土の三足付鍋形土器はこれを模したものと考えられます。じつは、鉄鍋は本体と脚部を別々に铸造した後に、両者を接合して作られます。通常、炭素分が多い銑鉄を原料とするため、非常にもろく、遺跡からは断片が出土する例が多いようです。武蔵国府跡周辺では、铸造用の鉄鍋脚部の土製鋳型が見つかることから、在地の工房でも鉄鍋が製作されたことが窺えます。

また、鉄釜も土師器の羽釜（土器の上縁に罫を貼り付けたもの）を模したものがみられ、土器と併用されたと推測されます。東国では、10～11世紀頃に移動式の土製カマドが普及しはじめることから、これとの関連性が考えられます。中世の絵巻物には、居宅内の炉やカマドにかけられた鉄鍋・釜が描かれており、主に河内や大和・

山城など畿内諸国で生産されたことが知られていますが、どのように東へと広まったのかについては、未だ十分に解明されてはいません。（松崎）



「春日権現権記」にみる台所

保存科学室 だより



今回は、現在保存処理中の磁器大皿をご紹介します。この皿は、新宿区No.85 遺跡（尾張徳川家下屋敷跡）の土坑から出土したものです。復元してみると、直径が36 cm（一尺二寸）を測る大皿で、呉須による染付けで、外面には唐草文、内面には蛸唐草文が描かれています。江戸時代後期の18世紀後葉から19世紀前葉頃に使われていたと考えられるこの皿には、他ではあまり見られない変わった特徴がありました。それは、割れた破片を継ぎ合わせた痕があり、その継ぎ目に金が施してあったのです。

一見すると、それは焼き物を直すときに用いる「金継ぎ」に見えます。金継ぎとは、割れた焼き物を漆で接着し、表面から見える漆の部分に金を蒔く技術のことで、茶器の修理などにも用いられます。ところが、この皿をよく観察してみると、皿の接着には「焼継ぎ」という技法が用いられ、金の部分は、ただ継ぎ目の上に漆を塗って金を蒔き、継ぎ目を隠していることがわかります。

焼継ぎは、18世紀末頃から新たに用いられるようになった技法で、主に磁器の修理に用いられました。「白玉粉（しらたまこ）」と呼ばれる鉛ガラスを接着剤として、焼き物を焼くより低い温度で焼いて溶かし、接合する方法です。「塵塚談」という書物等によると、当時、江戸市中に天秤棒を担いだ焼継ぎ屋が流行り、焼き物をとても安価で修理して回ったため、焼き物屋が新しい焼き物が売れずに困ったことなどが記されています。しかし、普通の焼継ぎには、こうした金の装飾を施すことはほとんどありません。この皿の主は、どのような考えで、「金継ぎ」に似せた直しをさせたのでしょうか。残された皿のみでは、その答えを導き出すことはできませんが、様々な想像が頭に浮かび、興味をそそります。

出土直後は、写真のように金色の帯の部分は皿の表面にぴったり付いていましたが、数分も経つと漆が乾燥して、端から反って剥がれ始めてしまいました。そこで、木製品などの保存処理によく用いるPEGという薬剤で漆の固定を試みています。保存処理が終われば、この皿を実際にご覧いただく機会もあるかと思えます。

（大塚分室）

「縄文の村」四季の

縄文の春は忙しい。長く閉ざされた冬も、コブシそして山桜が咲き出すと森は一斉に新緑の青い光を放ち始める。山菜採りの季節である。ここ遺跡庭園「縄文の村」にも多くの山菜が植えられている。今ならハウス栽培されパック詰めされたものが簡単に手に入るが、春の山菜は縄文人にとって待ちわびていたものだったのであろう。もちろん現代人にとっても山菜採りは楽しみのひとつ。狩猟採集民の血を引いているのだろうか。

フキノトウにタラの芽、カンゾウ、ミヤマイラクサ、ヤブレガサ、ニンソウ、カタクリ、ドクダミ、サンショウ、ノビル。庭園に生えている山菜たち。新芽の天婦羅が最高と言いたいところだが、縄文人ならさしずめ縄文土器でサツト茹でておひたしといったところか。そして、もちろんワラビにゼンマイ。土器で茹でた後、天日でじっくり乾燥させれば長く保存がきく。

ただし、これらの山菜、実際に遺跡で発見されているのは、ノビル2点と富山県の桜町遺跡で出土したコゴミ1点だけである。他の山菜については、現代人が食べていたのだからきっと縄文人も食べていたはずという願望であって、確実に食べていたという保証は残念ながら今のところほとんどない。これからの発掘に期待したい。

4月、コナラの花が遺跡庭園の地面を覆いつくす。長く房状に連なる雄花だ。コナラはその実を食するだけでなく、この花が火起こしの際の火口の材料となる。火起こしのできた火種を、よく乾燥させたこの花の上に落とし、息を吹きかけて火種を大きくする。火の着きが非常に良好。コナラ属の花ならどれでもOK。この他の火口材としては、がまの穂や麻糸をほぐしたものなども使用できるが、庭園で採れるゼンマイの綿毛も最適である。一度おきた火は、焚き火を絶やさず火種を大切に保存していたの



だろう。

春はまた、冬の間を使い尽くして残り少なくなった薪を補充しなければならない季節。薪は家中で火を焚いたり、調理の燃料材として、さらに土器の野焼き用の材料として、年間を通して相当量が必要。春から徐々に集め、秋まで乾燥させて蓄えておく必要がある。ちなみにここ「縄文の村」の復元住居内では毎日火焚きを行っているが、一日の薪の使用量は平均で約20キロ。年間をとおすとかなりの量となる。薪集めも、縄文人にとって大切な仕事だったに違いない。

そして、春水が温み始めると、水底にじっと潜んでいた川の魚たちもその姿を現し始める。「縄文の村」に川は再現されていないが、釣竿をかついで山女・岩魚の大物を求めた縄文人もいたことだろう。残念ながら現代の縄文人は今季まだ山女にお目にかかっていない。

自然の移ろいの中に縄文生活はある。森に生かされている縄文生活。単に物質的な文化だけを求めるのではなく、長い年月をかけて自然と地域の中で育んできた目に見えない文化を、これから一年間、遺跡庭園「縄文の村」の四季の変化をとおして記していければと思っています。山菜採り、薪集め、さらには家の修復と、縄文の春は忙しい。そして、今日も「縄文の村」は、大勢の小学生の見学でにぎわっている。(小栗)



フキとニンソウ



集めたコナラの花



ゼンマイと綿毛

文化財講演会

- 第3回 9月19日(水)「縄文土器の製作技法」 可児通宏
 第4回 12月15日(土)「霞ヶ浦の貝塚ー 陸平 貝塚を中心として」 中村哲也
 第5回 1月16日(水)「斧の考古学」 飯塚武司
 第6回 2月23日(土)「縄文時代のかごー 編組製品の技法・素材研究から」 佐々木由香

文化財講座

- 11月6日(火)「縄文貝塚研究の歩み」 山口慶一
 7日(水)「竪穴住居研究の歩み」 及川良彦
 8日(木)「近代考古学研究の歩み」 福田敏一

縄文土器作り教室

5月3日と4日の2日間かけて製作された縄文土器を、6月2日に遺跡庭園で野焼きしました。写真のように30個体の土器はすべて無事に焼き上げることができ、それぞれ自慢の作品を持ち帰っていただくことができました。それにしても、土器作りを行って毎回感じるのですが、同じ本物の土器を見て作っても、決して同じものができるのは何故なのでしょう。また、縄文土器が持っているあの力強さを決して表現することができないのは何故なのでしょう。そこには、おそらく現代人がいつの間にか失ってしまった何か、例えば縄文人の生活力、さらにはそこに秘められた、生きていこうとする力強さそのものが、土器の文様に表現されているからなのかもしれません。もちろん、もはや縄文人に戻ることはできませんが、せめて縄文土器を作ることによって、その縄文人の力を少しでも感じてもらえればと思っています。この写真の笑顔のように・・・。



夏 3.0 親子体験キャンペーン 夏休み特別企画

- ・ 縄文土器をこえられるか
「縄文土器作り教室」
製作：7月26日(木)か27日(金)
野焼き：8月10日(金)
- ・ 火起こしだけは誰にも負けない
「火起こし体験教室」 8月4日(土) 午前の部と午後の部
- ・ 古代の布作りに挑戦
「編布教室」8月18日(土)
- ・ めざせ縄文美人
「勾玉作り教室」 8月22日(水) 午前
「耳飾り作り教室」 8月22日(水) 午後

*いずれも往復はがきによる申込

