

たまのよこやま

縄文人は適材適所に樹木を使い分けています。あなたは写真の木の名前が分かりますか？

(正解は裏表紙にあります。)

冬は木肌観察のベストシーズン！

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

これぞ究極のアウトドア・スローフード?! じょうもん J級グルメを味わおう!!

「縄文人って何を食べていたんだろう？」小学校の歴史の授業の時間、ふと気になった疑問です。縄文時代について数ある埋文センターの行事の中でも1、2位を争う人気行事の「縄文食体験」。今年も深まり行く秋の中、縄文人の食事を再現し、参加者みんなで味わう縄文食体験が開催されました。

MENE(メニュー)

ーオードブルー

・^{こがねいろ}黄金色の秋 ^い炒り豆風

(マテバシイのロースト)

ースープー

・キノコとハツ頭のトロトロ汁 ^{しにく}猪肉ベース

(具材たっぷり!特製縄文鍋)

ーメインディッシュー

・石焼縄文クッキー

(埋文センター特製ドングリクッキー)

・山芋とキノコの包み焼き

(^{しゅうせき}集石のアースオープン)

・^{えぞしか}蝦夷鹿のミニステーキ

(石器で切った^{しかにく}鹿肉のステーキ)

ーサブディッシュー

・^{かわさかな}川魚の燻製 ^{くんせい}桜の木の香り

(^{ろっかくはり}鹿角針で釣った^{ます}鱒を燻製に)

ードリンクー

・ヤマブドウのジュース

まずオードブルとして、マテバシイの実を食べさせていただきます。

マテバシイにはアクがほとんど無いためそのままでも十分に食べられますが、加熱することでグンと食べやすくなります。生のものと炒ったものを食べ比べてもらいましたが、やはり炒ったものの方に人気が集まりました。



マテバシイをローストする

本来マテバシイは暖かい地方の植物なので、縄文時代の多摩地域には生えていません。多摩地域でアク抜きせずに食べられるものにはスダジイがあります。その他、トチノキの実やコナラ、カシ、クヌギなどがありますが、これらはアク抜きしてから食べていたと思われます。

ドングリで小腹を満たしたところで、いよいよ調理開始です。



石器で肉をカット

本気集まりました。

本来マテバシイは暖かい地方の植物なので、縄文時代の多摩地域には生えていません。

多摩地域でアク抜きせずに食べられるものにはスダジイがあります。その他、トチノキの実やコナラ、カシ、クヌギなどがありますが、これらはアク抜きしてから食べていたと思われます。

ドングリで小腹を満たしたところで、いよいよ調理開始です。

まずはスープの^{ししなべ}猪鍋。埋文センターの猪鍋は特別品。鍋には職員特製の縄文



特製縄文鍋!体があつたります

土器を使い、具材の肉も黒曜石のナイフ(石匙)を使って切り分けます。具材はキノコとハツ頭(サトイモの一種)、ゴボウ、そして^{いのしし}猪の肉です。切り分けた具材をを特製の縄文土器で煮込んでいきます。

発見だったのが黒曜石のナイフの切れ味。今回用意した肉は精肉ではないため、^{うす}薄い膜や^{まく}筋が^{すじ}沢山あります。普通に包丁を使うと、^{すべ}滑ってしまってなかなか切れないのですが、黒曜石ナイフは^{あつ}歯が^なノコギリのようにギザギザになっているため、扱いに慣れると、^{かた}固い筋も切ることが出来ます。

鍋を煮込んでいる間に、メインディッシュその一、「ドングリクッキー」です。

縄文時代にも使われていた^{いしざら}石皿と^{すりいし}磨石(複製品)で、マテバシイとスダジイを粉にします。そこへクルミとクリのクラッシュしたものに加え、ウズラの卵と山芋でつなぎにします。最後に^{はちみつ}蜂蜜を加えてやや甘めに仕上げ、クッキー生地が出来上がり。ひとくち大の大きさにしたものを^{ようがん}溶岩プレートの上で焼き上げます。おそらく縄文人は加熱した平らな石の上で^や焼いていたのでしょね。



クッキー作りは粉作りから



香ばしい匂いがしてきたら完成です

き」です。

山芋とエノキをアルミホイルで包んで、焼いた礫の上に置きます。この料理法に注目です！

旧石器時代や縄文時代の遺跡から焼けた礫が集中して出土する例があり、集石遺構と呼ばれています。

この集石遺構、諸説ありますがアースオーブン（いわゆる石蒸料理）の跡ではないかと考えられています。石蒸料理は現在もポリネシアや南アメリカのインディオの料理法にみられ、バナナの葉など厚く大きな葉っぱで、肉や魚介類、イモ類を包んで調理しています。今回は衛生面も配慮してアルミホイルで包みましたが、ホオノキの葉っぱなど大きな木の葉を使っても作ることが出来そうです。



縄文時代の蒸し焼き料理

メインディッシュその二は「山芋とキノコの包み焼き」です。

メインディッシュその三は「蝦夷鹿のひとくちステーキ」です。

これも黒曜石のナイフで切り分けて、溶岩プレートで焼き上げます。全体に火が通ったら出来上がり。噛み締めると鹿独特の香りと肉汁が口いっぱいに広

このドングリクッキー、こ小振りではあるのですがカロリー高め、栄養価はたっぷりです、生き抜くことが至上命題の縄文時代の人たちには、欠くことのできない食料だったのではないかと思います。

メインディッシュその二は「山芋とキノコの包み焼

がります。

縄文時代では、動物はいつでも捕らえられるわけではなかったと思われそうです。肉は相当なご馳走だったのでしょ。



やっぱりお肉は焼肉です!!

この辺りでお腹一杯になってしまった方もいらっしゃるかもしれませんが、今回はトドメの一品として「鱻の燻製」を用意しました。今回お出しした鱻の中にはある特別なヤツが混ざっているのですが・・・。

(詳しくは次のページをお読みください。)

縄文人が魚を捕って食べていたことは、遺跡(特に貝塚)から漁撈具(釣針や鉤、網の錘など)や魚の骨が出土することから間違いありません。しかし冷凍という技術が無い場合、生の肉や魚類を保存するには干物にするか、塩漬にするか、燻製にするしか方法がありません。多摩地域がまだ寒かった縄文時代草創期の頃は多摩川にも鮭が溯上しており、遺跡からも鮭の歯が見つかっています。期間限定の食材ですから、一度に大量に捕獲して何らかの形で保存していたのでしょ。ということで今回は燻製にしてみました。さすがに短時間で作るのは無理な



鱻の燻製 ご好評を頂きました

ので、事前に準備していたものをお出ししました。

参加者の感想も上々で、頑張った甲斐があったと担当した職員は喜んでいました。

最後は「ヤマブドウジュース」!、といきたいところだったのですが、今回は残念ながら手に入れることが出来ず・・・。普通のぶどうジュースとなってしまいました。縄文人もいつでも食べたいものが食べられたわけではなく、そのとき手に入るもの、手元にあるものを工夫して食べていたのでしょ。

そんな工夫を見ていると、生命に関することはいえ、人間の食への欲求はすごいものだなあ。と、思っている次第です。(武内)

鹿角製釣針で魚は釣れるのか!?

縄文時代の貝塚などで発見される骨角器に、釣針があります。しかし、釣具店で売っている現代の釣針でもそう簡単には釣れないのに、果たして骨角器の釣針で魚は釣れたのだろうか?、という疑問を以前から持っていました。

昔、小説家の開高健氏が鹿角製の釣針で魚を釣った、という話があるのですが、「実際に体験してみないことには何も解らない。論より証拠。それではやってみましょう」、というのが埋文センターの広報企画係の面々。実際に鹿角から釣針を作って、チャレンジしてみました。

10月のとある休日の早朝、広報企画係のメンバーは丹沢湖近くの早戸川に設けられた管理釣場に集合していました。とりあえずターゲットはニジマスにしました。比較的釣りやすい場所と魚を選んでみたつもりですが……。

餌はミミズ。竿もヤダケの竹竿。そして糸はカラムシの繊維を撚ったもの。少しでも縄文時代の釣り方に近づこうと拘り、材料などすべて自然にあるものを使用しました。

実際、釣りを開始すると……、何と!!カラムシの糸が太すぎるのか、糸を見て警戒してしまうニジマス。餌に寄ってくるどころか、逃げてしまいます。これは困った……、と仕方なく糸だけはテグス(現代の釣り糸)に替えてみたところ、ニジマスが餌のミミズをつついてアタックしてきます!「これはもしかしたら」、と竹竿を握る手にも力が入ります!が、やはり針が大きいのか食い込ませるまでには至りません。上手くニジマスの口に引っ掛けないことには釣れないようです。ニジマスが餌を取るか、上手く釣り上げられるかの真剣勝負……。



鹿角製釣針とカラムシ繊維で撚った糸

そして、ついにその時はやって来ました!

ヒット!

水面で暴れるニジマス! 一方、私は魚に逃げられまいと竿を必死にコントロール! 何とかニジマスを岸边に寄せ、最後は魚を岸に引きずり上げてミッション達成!! 鹿角製釣針で魚は釣れました!

鹿角製釣針ではニジマスの厚い上あごに食い込ませる鋭さは無かったのですが、口の横の薄いところに引っ掛けて食い込ませることは出来ました!

その後も何度かニジマスはアタックして来ましたが、私の腕のせいか食い込ませるのが難しかったこともあり、やはり口の横に引っ掛けて、それでも何とか2尾、合計3尾釣り上げることが出来ました。

現代の釣具でも釣りましたが、やはりそちらのほうがたくさん釣れました……。

ターゲットがニジマスだったということと、釣糸の問題を残してはいますが、結論的には鹿角製釣針で魚は釣れた!ということが分かりました。

縄文時代では出土遺物から、釣漁や刺突漁、網漁などいろいろな漁撈の方法が想定されていますが、網漁は網のメンテナンスや人手が必要であること、刺突漁は寒い季節では厳しいということなどを考えてみると、人手もかからないしオールシーズン可能なので釣漁は意外と楽な漁撈活動だったかもしれません。一番の問題は釣り人の腕なのかも……。

さて、釣ったニジマスはどうしたか、ですが、現代の釣り方で意外とたくさん釣れたので、燻製にして10月16日・29日に行われた縄文食体験教室で、参加された方々に食べていただきました。皆様に喜んでいただけたことが、何よりでした。(鈴木)



見事に針掛りしています



カタログ
「縄文の村」の植物たち

カヤ

分類：イチイ科カヤ属

生態：九州、四国、

本州中南部

群馬、福島辺りが北限

特徴：常緑針葉樹。雌雄異株

榧

遺跡庭園「縄文の村」では、縄文時代にも生えていた50種類以上の樹木のほか、多くの野草に出会うことができます。これらの植物と縄文人とのかかわりについて、ご紹介していきたいと思ひます。

季節は少し過ぎてしまいましたが、9月中旬頃から10月にかけて、遺跡庭園縄文の村では長さ3cmぐらいのラグビーボールのような形の実を見ることができます。それを手にとって匂いを嗅ぐと、どこかで嗅いだことのあるような爽やかな匂い。カクテルなどに良く使われるリキュール、ジンのような香りがする実です。これはカヤの実で、その実が成るカヤの木は細かい線状の葉が密集している、庭園の中でもちょっと特徴的な容貌で、実際見てみると「ああ！この木かあ！」とわかってもらえるかも知れません。

このカヤの木、とても成長が遅いのです。植えて3～4年経っても30cm程度の高さで、直径1m、高さ20mを超える成木になるには300年かかるそうですが、生育環境はあまり日当たりがよくない場所でも育ちます。縄文の村でも他の木々の間で小さくなりながらもじわじわと地味に成長しています。

カヤ材といえば、現在では将棋盤や碁盤などに用いられることが有名です。碁盤に碁石を叩いて置くと出来てしまうへこみも、カヤの復元力により、打ちキズが元に戻る性質があります。さらに耐朽性や水気に強いことから、建築材では土台や風呂桶に使われた木材でした。そして、縄文時代では弓や丸木舟などにも利用されています。このことはカヤの持つ反発力と水湿性の強さを、縄文人達も分かっていた証拠かも知れません。

もちろん木材としての利用だけではなく、カヤの実の中に入っている種は食用にされていたと考えられています。低湿地の貝塚として全国的に有名な福井県鳥浜貝塚では、数はそれほど多くないのですが、焼けたカヤの種が発見されてい

ます。おそらくは軽く焼いてから食べたのでしょう。

カヤの種は栄養価が高く脂質が多いこともあって、油を絞って「カヤ油」という製品が今でもわずかに販売されています。しかし超高級品で、お値段も相当なものです。かの徳川家康もカヤ油で揚げた天ぷらが好物だったとか。

カヤの種の食べ方として、そのまま食べるとややヤニ臭くてアクがあるので、数日間アク抜きしたのち炒ったりするほうがよいとの事でした。

実際に種の殻を割って炒って食べてみました。脂っこさはなく、清涼感のある香りややレンコンに似た食感ですが、やはりヤニ臭さと少々アクがあります。食べられないほどではないですが、好みは分かれるかも知れません。1年ほど乾燥させたカヤの種はアーモンドのような食感とほのかなカヤの風味で、こちらのほうが私としてはおすすめ味の味でした。

現代ではカヤの木も少なくなったこともあり、カヤの実にもお目にかかることは少ないかも知れません。今の季節、実は落ちてしまいましたけれど、遺跡庭園縄文の村ではカヤの木を見ることが出来ます。百聞は一見に如かず。是非一度、ご覧になってください。
(鈴木)



たわわに生ったカヤの実とその成育過程

石器の「ツボ」 Vol. 12 (最終回)

石器の終わり

旧石器時代と縄文時代の石器の観察のツボを紹介する連載の第12回。

前回まで11回にわたり7種類の石器、槍先形尖頭器、ナイフ形石器、石斧、石鏃、石皿、磨石、細石刃について説明してきました。搔器、削器、礫器、石棒など、それら以外にもまだ多くの種類の石器がありますが、ひとまず今回で終わりにします。そこで、最終回として「石器の歴史」を「用途」と「製作・流通」の観点から説明します。

・石器の種類と用途 石器は、人類がはじめて作った道具の一つです。それまで道具を作ることができなかった人類は、約200万年前に石器を発明しました。最初の石器は、石の一部を打ち欠いて刃を作り出しただけのごく簡単なものでした。

日本列島に人類が渡ってきた約4万年前の旧石器時代には、精巧な石器を作ることができるようになっていました。同時に石器の機能分化が進み、主にナイフ形石器、槍先形尖頭器、細石刃など狩猟具と石斧、搔器や石錘などの工具に分けることができます。

縄文時代になると、石鏃や有舌尖頭器などの狩猟具とともに、石皿、磨石などの調理の道具、石錘などの漁撈の道具、石斧、石匙、石篋などの土掘り具・工具が増えます。それらは、旧石器時代に動物狩猟が主体だったものから、気候の温暖化と相まって植物採集に重点を置くようになり、加えて生業の多様化したことに対応したものなのです。

加えて、先土器時代になかった石棒、石剣などの宗教的な道具も作られます。呪術や宗教性に富んだ縄文時代を象徴するものと言えましょう。

縄文時代が終わり弥生時代になると、石器は石包丁、石鏃、石鎌などの稲刈りの農具、石錘などの漁撈の道具、石製紡錘車などの繊維を紡ぐ道具、石鋸などの工具などから組成されるようになります。

もちろん石鏃もありますが、動物狩猟のためというより、戦闘用に用いられることが多かったようです。

このような石器の多様化と組成の変化は、稲作農耕の普及とともに、社会・経済の変化に対応したも

のと考えられます。

・石器の製作と流通 石器製作には高い技術を必要とします。適した石材を探索する技術、きれいに打ち欠き設計どおりの形に仕上げる技術、失敗した際に作り直す技術などです。旧石器時代には石器専門家がいたわけではなく、どの世帯でも製作していましたが、誰もが石器の製作者だったのです。

一方、縄文時代、特にその後半になると、分業と流通体制が進化しました。石器は各世帯で作らなくなり、専門家集団が製作し、流通ルートによって流通します。一般的な遺跡では石器を製作した痕跡が認められず完成品だけが出土する一方で、特定の遺跡だけに大量の石器と大量の失敗品・未成品、石くずが出土します。そのような遺跡で大量に製作していたわけで、その代表例の新潟県の元屋敷遺跡ではおよそ60万点も出土しました。

・石器の終わり 先ほど述べたとおり、弥生時代にも石器は作り使い続けますが、弥生時代後期になると石器の出土は激減します。それと対照的に、鉄器の出土数が増加します。鉄器は、硬くて鋭い刃を持つなど、石器と比較して機能性・効率性に優れています。鉄器が大陸から日本列島に輸入され、生産技術が導入されるようになると、石鏃は鉄鏃に、石斧は鉄斧にというように、急速に入れ替わっていきます。国の成立に前後する生産・流通体制の変化に対応していると考えられます。

石器は、弥生時代をもって道具の主役の座から降り、その後はあまり顧みなくなります。その後は石器ではなく石製品と呼ばれますが、おおむね古墳時代には装飾品として作られ、古墳に副葬したりするにとどまります。

しかし、時代は過ぎ江戸時代、そして現代になっても、砥石、硯、石臼、碁石などの石製品を作り使い続けます。狩猟具、工具、武器としての役目は失っても、生活に根付いた必需品として、重宝されています。(伊藤)

多摩ニュータウンNo. 482 遺跡は、稲城市坂浜の南西部、三沢川の支流最奥部「船ヶ台」という字名で、現在の稲城市第4公園近くに位置します。多摩市との境の尾根幹線にある連光寺貯水棟の最高地点から東方向へ緩やかに下る丘陵の縁辺で、支流を望む比高約20mの崖の上に東西40m、南北100mほどの広さを持つ、樹枝状に広がる尾根鞍部にある遺跡です。

昭和55年の発掘調査では、遺跡範囲より東側の平坦部が広いことから、さらに昭和61年の発掘調査では、調査対照を南側にも拡張しそれぞれ実施しました。第1次調査では、畑地が長期間放置されたため、着手時は篠竹で覆われていました。また、遠く離れた休耕田を借りて建てられた事務所から、遺跡へ行くには幅約1.5mの簡易舗装の農道があるだけでした。毎日、調査現場まで15分以上をかけて通っての作業でした。大型の重機が入らず、表面は篠竹の根が密集する所も唐鍬などで一度に20～30cm以上の塊を、全て人力で掘削しました。ベルトコンベアーも途中から人力で搬入し、時間と労力を使う割に、作業効率も悪く、遅れがちでした。当初3ヶ月の調査期間は、表土掘削・遺構確認などで2ヶ月を費やし、縄文時代の遺物包含層や遺構の調査は、期間の延長をしなければ手を付けられない状態でした。関係各所と調整をして何とか2ヶ月ほど延長され、縄文時代の遺構と遺物が検出されました。表土より約1m以上下に、富士黒色土上面が広範囲に被覆し、遺構には赤変した焼失部がみられ、またローム面では小さな埋没谷の細かな凹凸の上に、縄文土坑

が多数検出されました。小規模の土坑には、諸磯b式の深鉢土器2個体が埋設されていました。遺物は、谷埋めの富士黒色土から、縄文早期から晩期の土器や多種の石器が出土し、濃密な成果を上げることができました。

第2次調査では、造成工事のための工事用道路を使い、遺跡のそばに事務所を構えて調査することができました。縄文時代の遺構・遺物を中心に、中世以降の地下式横穴や遺物などが検出されました。

遺跡の特徴は、縄文時代で遺構が陥し穴と土器埋設土坑がありました。遺物は、土器では珍しく早期(田戸下層式)や前期(黒浜式、諸磯a・b式、北白川式、十三菩提式)、中期(勝坂式、加曾利E式)、後期(堀之内式、加曾利B式)など時期が多岐にわたり、石器も土器に伴って、早期から晩期の多様な器種が出土しました。

また、多摩地域で特徴的な土器のほかに、他の地域で使われていた土器も見られました。「北白川式土器」は、小型で赤く塗られおり、主に関西地方で見られることから、この遺跡に持ち込まれたと思われます。続く前期末の十三菩提式土器も特徴的な文様と器形をしており、多摩ニュータウン遺跡では器形の判る希少な発見となりました。

この遺跡からは、縄文時代の多様な遺物が見つかっていることから、各時期に利用されていることが判りました。しかし、遺構が少なく、どのような目的で遺跡が利用されていたかは不明です。

本遺跡の調査成果は、当センター調査報告第1集第4分冊に収められています。(小坂井)

1 / 964

多摩ニュータウン地域では、964ヶ所もの遺跡が確認されています。その中から調査担当者の記憶に深く残る遺跡について、リレー方式で振り返っていきます。

8 多摩ニュータウンNo. 482 遺跡



多摩ニュータウンNo. 482 遺跡遠景



出土した諸磯b式土器(左)と北白川下層式土器(赤彩破片)

センターからのお知らせ

今年度末までのセンターの行事をご案内します。皆様のご参加をお待ちしております。

- 1月28日(土) 縄文アクセサリー作り教室 午前の部
映像上映会① 「土偶の旅」「旧石器時代の狩人たち」
「昔 豎谷戸があった」「砂利のふるさと」「秋の歌」
- 2月4日(土) 貝輪作り教室 午前の部
- 2月8日・15日・22日(水) 多摩市教育委員会・東京都埋蔵文化財センター共同事業
第1回 文化財講演会 「八王子千人同心について」 土井 義夫
第2回 文化財講演会 「多摩の乞田鍛冶とひょうたん鍛冶
一幕末・明治の鍛冶屋の変遷」 橋場万里子
第3回 文化財講演会 「墓跡から見た近世の多摩」 長佐古真也
- 2月25日(土) 縄文アクセサリー作り教室 午前の部
映像上映会② 「天文台構内古墳・再調査の記録」
「国史跡武蔵府中熊野神社古墳」
「稲荷塚古墳 一八角形墳の謎に迫る」
「古代史の発掘」

3月12日(月)～16日(金)は展示替えのため休館になります。

- 3月17日(土) 展示説明会
午前の部(10:00～)・午後の部(13:00～)(各1時間程度)
- 3月24日(土) 発掘調査発表会
①「板橋区 前野兎谷東遺跡」 ②「大島町 大島八重川遺跡」
③「八王子市 中田遺跡」 ④「台東区 上野忍岡遺跡群」
の発表があります。
- 3月31日(土) 縄文アクセサリー作り教室 午前の部
映像上映会③ 「八王子城 戦国時代最後の山城」
「江戸城外堀ものがたり～むかしといま～」
「千人同心」

※午前の部は 9:30～11:30 募集人員30名

※文化財講演会・映像上映会・発掘調査発表会は 13:30～15:30

申込不要、当日受付、先着120名

※各教室・体験の申込みは往復はがきで実施日の2週間迄までに(必着)ご住所・お名前・電話番号・希望する体験教室名をご記入のうえ、ご郵送ください。

表紙の答え

①ヤマザクラ ②コナラ ③コブシ ④クヌギ ⑤クルミ ⑥トチノキ ⑦ヒメシャラ ⑧アカメガシワ
遺跡庭園の草木は、多摩ニュータウンNo.796遺跡(八王子市堀之内)の泥炭層から出土した植物遺存体を参考に復元されています。縄文人も多くの木々の中から、その実を食用にしたり、使用する道具の用途に応じてそれぞれ樹種を選択したり、花や葉の色づきから季節の移ろいを読み取ったりしていたのでしょう。

「たまのよこやま」の由来 万葉集巻二十之四四一七の防人となった夫の旅立ちに備えて、山野で馬に草を食べさせていたところ、馬は逃げてしまった。やむなく徒歩で多摩丘陵を越えることになってしまった夫を見送る妻の嘆きを詠った
「赤駒を 山野に放し 捕りかにて 多摩の横山 徒歩ゆか遣らむ」(宇治部黒女) を由来としています。



たまのよこやま 87

2011年12月26日発行

東京都埋蔵文化財センター 〒206-0033 多摩市落合 1-14-2 TEL 042-373-5296 <http://www.tef.or.jp/maibun/>