

縄文時代の食文化

縄文時代は、今から15,000年前～2,500年前までと、1万年以上の長きにわたる時代です。狩猟採集社会であった当時、さまざまな食糧資源を有効に利用していたことが、発掘調査などから明らかになっています。

1. 煮炊きの調理具【縄文土器】と加熱調理の場

縄文土器は、ドングリのアク抜きや魚介類を煮るためなど、鍋のような調理をする煮沸具として、今から約15,000年前に登場しました。この「深鉢」と呼ばれる土器を使うことで、生食以外に食材利用の幅が広がり、縄文時代には、栄養面などでも食生活が向上しました。また、この器の形は、火床である炉の変化に応じて変わっていったようです。

縄文時代早期(今から11,000年前)には、屋外に地下式の炉を設けて燻製にしたり、石を詰めた炉で蒸し焼きにする調理法がありました。縄文時代前期(今から6,000年前)以降、炉は建物の中に設けられるようになり、燻製などの調理も建物の中で行われるようになったと考えられます。

2. 海の幸・陸の幸

貝塚は、食用にむき身にして残った貝殻を決まった場所に廃棄されてきた遺跡で、愛知県の海岸部でも多く確認されています。遺跡周辺で採れた貝種が廃棄されることが多く、伊勢湾岸および衣浦湾周辺の遺跡ではハイガイ・マガキ、豊川河口域ではハマグリ、渥美半島ではアサリ・ハマグリなどが主で、海水濃度が低いところでは、ヤマトシジミが多くなります。

貝塚では、貝のカルシウム分によって骨などの動物遺存体がよく残るため、魚類や海獣の骨も出土しています。マダイ・クロダイ・スズキ・コチ・フグ・サメやエイ類などのほか、イワシ類など小魚も食べられていたようです。

また、貝塚からは陸生の獣骨も多く出土しています。シカ・イノシシなどを中心に、タヌキ・キツネ・アナグマなどの狩りも盛んに行われていたことが分かります。縄文時代早期末(今から7,000年前)にはイヌが埋葬されていたことから、当時からイヌが狩りで大きな役割を果たしていたと考えられます。

3. 実りの恵み

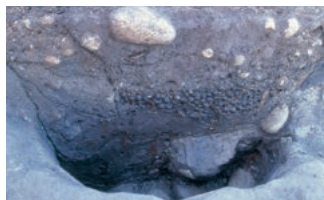
縄文時代を通じて、植物質の食材ではドングリなどの木の実が主食でした。クヌギ・アベマキ・ナラガシワ・コナラ・マテバシイなどのほか、クリ・クルミ・トチノミなどが採集されていました。当時、土器による煮沸のほか、水さらしなどによるアク抜き技術が確立されていたようで、幅広い木の実の利用が可能となっていました。木の実を水漬けで貯蔵した穴がまとまって見つかることがあり、調理する直前まで、このようにして保管されていたことが分かります。



【設楽町笹平遺跡出土縄文土器】



【設楽町滝瀬遺跡の蒸し焼き用集石炉跡】

【豊橋市大西貝塚の貝層
ハマグリの中にスガイが集中しています。豊橋市教育委員会提供】◀【写真左：豊田市寺部遺跡で見つかった貯蔵穴
豊田市生涯活躍部文化財課提供】【写真右：貯蔵穴内から見つかった植物の実
クルミ・トチノミ・コナラやアカガシの仲間
とみられます。豊田市史編さん室提供】▶(公財)愛知県教育・スポーツ振興財団
愛知県埋蔵文化財センター

〒498-0017愛知県弥富市前ヶ須町野方802-24

TEL:0567-67-4163 FAX:0567-67-3054

HP <http://www.maibun.com> Twitter https://twitter.com/aichi_maibunFacebook <https://www.facebook.com/maibunaichi>

愛知まいぶん

