

古墳時代の食文化

古墳時代は今から1,800年前から1,400年前に続く時代で、日本列島の広い範囲に古墳がつくられました。この時代には中国大陸や朝鮮半島から生活様式の受け入れが進み、新しい食文化が定着します。愛知県では「食」にまつわる産業が芽生えてくるのも大きな特徴です。

1. 「かまど」で「コメ」を蒸す、地場産食器を使う

古墳時代中期、1,600年前から1,500年前に朝鮮半島から「かまど」がもたらされます。愛知県内では、豊田市本川(ほんがわ)遺跡で竪穴建物が発見されています。これにより、居住施設の構造に加えて、「炊く」調理から「蒸す」調理へと調理の方法が大きく変わります。甗(こしき)※のような新しく「蒸す」ための調理具も登場します。

また、個人用の食器の普及が進むのもこの頃です。これらの食器は東山丘陵(東山公園の辺り)などの陶器(せともの)生産地で盛んに焼かれました。

※ 甗(こしき)の使い方…器の底にスノコなどを敷いて穀物などを入れ、これを湯を沸かした甕(かめ)に重ねて蒸します。



新たに登場する蒸し器(甗(こしき))
(北区 志賀公園遺跡)

2. 海の水を煮て「塩」をつくる、貝もとって食べる

今となっては調味料として欠かせない「塩」の生産が、知多半島や渥美半島、三河湾周辺で始まったのも古墳時代のことです。この時代の塩づくりは、濃縮した海水を専用の土器で煮詰める製法(土器製塩)によるもので、土器はろうと状の容器部分に砂浜に突き刺すための筒状の脚が付くのが特徴です。遺跡からは使い終わってそのまま捨てられた土器が大量に見つかります。多くの遺跡では塩づくりのかたわら、ハマグリ、カキ、アサリなどの貝を盛んにとって食べていた様子が塩づくりの遺跡に残る貝層から分かります。



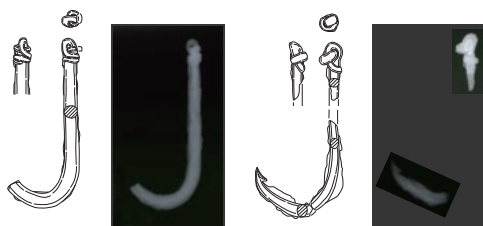
◀ 塩づくりの遺跡に残る貝層
(東海市 松崎遺跡)



個人用の食器類
(東山丘陵などで焼かれたものが多い)
(北区 志賀公園遺跡)

3. 高級食材? 「サメ」を釣って食べる

「フグ」や「タコ」で有名な日間賀島には古墳時代後期、1,500年前から1,400年前に多くの古墳がつくられました。古墳の副葬品には鉄製の釣針も含まれ、大きさや特徴から「サメ」用の釣針と考えられています。奈良時代には日間賀島や篠島、佐久島から都に税として「サメ」を細くさいて干したものが納められたことが判っています。都に納められるほどだったことからすると、なかなかの美味だったのでは?



◀ 古墳に副葬された「サメ」用の釣針(長さ 約7～8 cm)
左:実測図 右:エックス線写真
(南知多町 北地古墳群)



塩づくり専用の土器
(ろうと状の容器に筒状の脚が付く)
(東海市 松崎遺跡)



(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 愛知県弥富市前ケ須町野方802-24
TEL:0567-67-4163 FAX:0567-67-3054



HP <http://www.maibun.com> Twitter https://twitter.com/aichi_maibun

愛知まいぶん

Facebook <https://www.facebook.com/maibunaichi>