

発掘！いにしえの愛知の食文化

～発掘調査結果で分かった食文化の変遷～

愛知県埋蔵文化財センターの協力による連載です。遺跡の発掘調査結果から分かる食文化の変遷についてご紹介します。今回は、これまでの連載の総集編です。

～ 総 集 編 ～

これまで5回にわたって、時代ごとに遺跡の発掘調査からわかる食文化について解説してきましたが、最後に時代を通じた形でその変遷をまとめます。そもそも、私たちの食事は大部分が植物や動物などの有機物であるため、遺跡から食べ物そのものが発見されることは極めて珍しいですが、そのような中で、私たちは過去の食文化をどのようにして知ることができるのでしょうか。手がかりとして、食料生産の痕跡、食料を加工する道具とその際にできる廃棄物、そして食事に使う道具などがあります。

1. 食料獲得方法の発展

まず、食料を得るための道具や施設からみていきます。旧石器時代から縄文時代は、尖頭器(せんとうき)、石鏃(せきぞく)、釣り針などの石器や骨角器が使われていました。貝塚に含まれる貝殻や骨、貯蔵穴から出土する種や木の実などから、多様な食材が狩猟、漁労、採集によって賄われていたことがわかります。

約2,500年前の弥生時代になると、水田遺構が発見され、人工的な食料生産が行われ始めます。約1,300年前の古代には条里制が施行され(本格的に運用されたのは中世から)、約400年前の江戸時代には大規模な新田開発が行われたことにより、食料生産量は増加します。こうした一変izationから、人々が食料の安定供給を目指してきた歴史を知ることができます。



設楽町 川向東貝津遺跡
尖頭器 後期旧石器時代
(狩猟の道具)



一宮市 門間沼遺跡
水路と水田跡 古墳時代
(稲作が行われた)

2. 食料加工技術の多様化

次に、食料加工技術の変化をみていきます。15,000年以上前の旧石器時代から火の使用は認められますが、主に焼く加工が中心だったと思われます。約11,000年前の縄文時代から地下式の炉穴で燻製(くんせい)をしたり、土器(深鉢)を用いて煮沸したりする方法が出現しました。また、石皿や叩(たた)き石などで木の実を割ったり根茎類をすりつぶしたりしていました。

弥生時代には米の伝来とともに炊飯用の土器(甕(かめ))が現れ、約1,600年前の古墳時代には蒸すための甑(こしき)が登場します。約600年前の中世には大陸から精進、懷石料理などが伝わり、粉ものを作するためのすり鉢や石臼がみられ、着実に食材加工のバリエーションが増していきます。食材の加熱方法についても、炉などの火処(ひどころ)は真下から火を当てるように徐々に工夫され、鍋の形はどんどん浅くなって内容物を温める熱効率が高まっています。このような調理方法の多様化は、人々の食生活を豊かなものにしました。



設楽町 大栗遺跡
煙道式炉穴 縄文時代
(屋外炉で燻製が行われた)



瀬戸市 桑下城跡
挽臼(下臼) 戦国時代

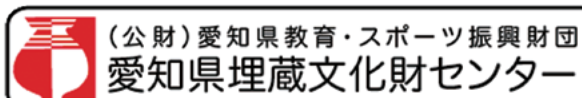
3. 食生活を彩る道具の増加

最後に、食事をいただく時に使う道具をみていきます。縄文時代から古墳時代までは食事を盛り付けた器(縄文時代の浅鉢や弥生時代の高杯など)がありますが、その数は少なく墓や祭祀場など特別な場所で出土することが多いです。一方、古墳時代になると杯蓋と杯身がセットで多数出土しており、個人専用の器へと切り替わったと思われます。そして、平安時代には碗と皿のセットが、室町時代には喫茶用の天目茶碗などが登場し、江戸時代には食卓塩の走りとなる焼塩壺まで出現しています。

現在の私たちの豊かな食生活は、こうしたさまざまな変化の積み重ねから成り立っていることを、遺跡の発掘調査から知ることができるのです。



名古屋市 名古屋城三の丸遺跡
焼塩壺 江戸時代



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

愛知まいぶん

