

愛知 財文化蔵埋

No. 38

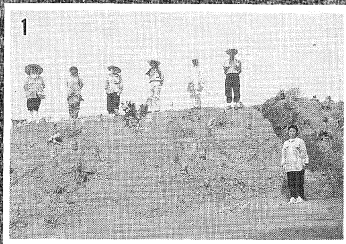


鳥羽城跡

幡豆郡幡豆町鳥羽川坂にある鳥羽城跡は、文献史料では、性格や持主ははっきりしていません。

発掘調査では、高さ2mを測る土塁や、喰違い虎口、竝手、掘立柱建物、帯曲輪と櫓列が見つかっています。また、江戸時代の墓域・建物も確認されています。

鳥羽城跡は、舌状に延びる丘陵上の見晴しのよい場所に立地しています。眼下には吉良街道が通り、蒲郡と吉良・一色・西尾を結ぶ交通の要衝に位置しています。



△西側の土塁



▽北側の虎口部



△東側の土塁と曲輪

鳥羽城全景（調査前）

古代の食生活

1 はじめに

平成3年の夏、本センターの埋蔵文化財展が西尾市資料館と愛知県埋蔵文化財調査センターで開かれ、筆者はこの展覧会の企画を担当することとなった。テーマは「よみがえる古代の暮らし」とし、旧石器時代から江戸時代にかけての人々の生活を出土遺物からジオラマの手法を用いて再現することを試みた。展示に際して筆者が以前から一度やってみたかったことに古代の食生活の復元がある。そのために1つのコーナーを設け、実際に遺跡から出土した土器を用いて古代食をつくってみた。

2 古代食のメニュー復元

メニューは次のとおり。赤米による御飯・アジの開き・ワカメ汁・蘇・木ノ実のデザート・粗塩・濁り酒である。このうち、御飯の赤米と蘇は奈良にある飛鳥寺の前の土産物屋で調達することができた。

赤米とは文字どおり赤い色をした米で、野生種に近く、災害に強いのが特徴である。通常の白米は炊いて食べるのに対して赤米は甑（こしき）で蒸して食べるもので、現在の赤飯の原型にあたる。日常の食生活には用いず、神事やおまつりの際にのみ食される点も赤飯に似ている。近年にいたるまでほとんど一般の人々の目に触れることなく、神社の田んぼなどで細々と栽培されてきたのである。なお、当時白米を口にすることができたのは上級の役人達であり、下級の役人には玄米が支給され、一般の庶民（農民）は米に粟・稗・キビなどの雑穀を混ぜて食べていたのであろう。

蘇も一般には聞き慣れない食物であるが、奈良時代に中国（唐）から伝来したもので、牛乳を煮つめてつくった固形物である。味はコンデンスミルクに似ている。当時としてはごく一部の貴族の口にしか入らなかったであろう高価な品である。また、牛乳をそのまま飲むこともあった。

メインディッシュはアジの開きである。開きという保存法は当時まだなかったであろうが、周囲に海をもたない奈良盆地に位置する平城京では持ち運ばれる魚に鮮魚は少なく、大半の魚は保存のために干物や塩漬け・発酵させたなれズシなどの処理を施していたと考えられる。

当時都で食べられていた魚の種類は、各地方から都へ運ばれる際に品物につけられた荷札木簡が藤原宮や平城宮から出土することにより、あきらかとなってきた。筆者が用いたアジの他にはカツオ・タイ・サメ・イワシ・スズキ・サバ・マグロ・フグ・チヌ・アユ・フナ・マス・ウナギ・サケ・ハモなどがある。このうちサメは当時、三河湾に浮かぶ佐久島・篠島・日間賀島の特産品で、賛（天皇の食料で主に海産物）としてこれら3島から貢納する際につけられた「佐米（の）楚割（干して細く割いたもの）」の荷札木簡がかなりの点数平城宮などから出土している。また、平城宮や長岡宮からしばしば出土する特殊な器形の須恵器の壺は伊豆半島からカツオの煮汁を運ぶのに用いられた土器であることがつい最近わかった。また、貝類としてはカキ・アワビ・ハマグリ・シジミ・サザエ・タニシなど、そのほかにイカ・タコ・ウニ・ナマコ・カニ・エビ・スッポンなどがあり、アワビのウニ和えなどという、現代の我々がよだれをたらしそうな古代食のメニューも復元されている。

魚類以外の動物性タンパク源として、鹿・猪などが良く知られている。また、労働用の牛馬も屠殺し、食用とされていた。さらに、近年話題となった平城京の長屋王邸では犬や猿が飼われていたことがわかっており、あるいは食用とされたのかもしれない。鳥類ではキジ・鴨・ウズラ・鶏などがある。ただ、奈良時代以降、仏教の影響により、しだいに肉食は敬遠されていったようである。

筆者が汁物の具として用いたワカメのほかに、ヒジキやアオノリ・ホンダワラなどの海藻類が食べられていた。また、テングサを用いて心太と呼ばれる寒天もつくられていたことがわかっている。

野菜類ではカブラ・チシャ・フキ・セリ・ナス・大根・瓜類・サトイモなどが畑で栽培され、ワラビ・葛・イタドリ・タラの芽・ヤマイモ・ノビル・レンコン・茸類などは山野から採取されて市で売買されていた。これらの野菜はそのまま食べるほか、塩漬・醬（モロミ）漬・味噌漬・須須保理漬（米や大豆を入れた漬物）・糟漬などの漬物として保存された。

デザートとしては、梨・李・桃・橘・ヤマモモ・柿・

アケビなどの果物や、栗・椎・クルミなどの木の実はほか、小麦や餅米を胡麻油であげた唐菓子なども貴族の口には入ったらしい。そのほか、デザートではないが、麦むぎ縄なわと呼ばれるウドンのような麺類も食べられていた。

当時の調味料には塩、先述の醬・末醬、酢・アマツラ・カラシ・サンショ・ミョウガ・ワサビ・タデなどが用いられた。

お酒については濁り酒や、それから酒糟をこした清酒、逆にその酒糟をお湯で溶いた糟湯酒かすあじけなどがあり、庶民では糟湯酒すらなかなか飲めなかったと思われる。

以上、奈良時代の食物について、木簡や万葉集・正倉院文書などの文献から取り上げてみた。いうまでもなく、これらは主として当時の都で食べられていたものであり、地方ではこれだけの食材が揃うことは到底考えられなかったであろう。なお、筆者が復元を試みたメニューはおおむね中・下級役人の宴会用メニューぐらいに相当し、蘇だけは贅沢品として彼らに喜ばれたかもしれない。

3 古代の塩づくり

上記メニューうち粗塩については、やはり埋蔵文化財展のイベントとして古代の塩づくり実験をおこなった。

奈良時代の都城・官衙・集落遺跡を調査するとほぼ例外なく碗や皿・高杯などと異なる器形をもった土師質の土器が少数出土する。平城京・長岡京を含めた西日本では直径約10cm、高さ20cm前後の碗弾形を呈する土器が多く、尾張や三河では口径・器高共15cm程度の漏斗状の器形に細い棒状の脚部がつく特殊な器形である。これらの土器はまず完全形で出土することはない。そして、二次的に火をうけて非常にもろくなるか、逆に須恵器のように堅く赤灰色に焼け締まっている。また、口縁部付近には塩化ナトリウムの固まりが吹きこぼれて付着している。これらの特徴をもつ土器を製塩土器と呼ぶ。

文字どおり海水を煮つめて塩をつくるのに用いる土器なのだが、海水の塩分濃度はわずか3%にすぎず、これをただ煮つめるだけでは多くの塩をつくることはできない。多量の塩をつくるにはさらに塩分濃度を濃くした塩水かんすい(鹹水)を大量につくりだす必要がある。そのために、古代には藻塩法と呼ばれる採鹹法さいかん(塩分濃度を濃くする方法)が用いられた。すなわち、表面積の広いホンダワラやアマモといった海藻(草)を採取し、スノコの上にこれをおいて、その上から海水をかける。下には桶をおいて海

藻(草)から落ちてくる海水を受けて、さらにこれを海藻(草)にかけるのである。これを幾度か繰り返すことにより、海水中の水分が蒸発し、濃い鹹水が得られるようになる。この方法によって塩分濃度20%程度の鹹水をつくりだし、先述の土器に注いでさらに煮つめるのである。尾張(知多)・三河(渥美)産の製塩土器の、棒状の脚部は砂浜に突き刺して用いるのに適しており、これを炭などで長時間かけて鹹水を継ぎ足しつつ煮つめていく。奈良時代においても水分の蒸発しやすい夏季に集中して塩づくりは行われていたが、大変な重労働である。火力が強すぎると土器が破損するため、海浜部にある製塩遺跡では廃棄された製塩土器が1m以上の厚さで堆積している。できた塩は堅塩かたしおと呼ばれる固形塩で、調や庸などの税としておおむね土器のまま都に貢納されて流通し、一部は生産地に近い内陸部の集落へと持ち運ばれて消費される。そのため、製塩土器は当時の流通のあり方を調べるうえで貴重な手がかりとなるのである。

4 古代の食器と階層差

最後に古代の多様な食べ物を調理し、盛り付けた土器について述べる。古代の土器はほぼ土師器と須恵器、そして緑釉・灰釉陶器、青・白磁などの貴重品もあった。煮炊きには土師器の甕を用い、須恵器の甕は液体などの貯蔵用であった。食卓にのぼる食器には器形の深いものから碗・杯・皿があり、それぞれが大小2～5種類に分かれていた。

大型の杯には飯類、小型の杯にはおかずや調味料を盛りつけ、皿には魚などのメインディッシュを、碗には汁物や酒などを入れた。皿の底に円柱状の脚部がつく高杯には果物や木の実などのデザートを盛りつけて豪華な食事を演出した。

当然のことだが、身分が高いほど多様な食器が用いられ、逆に地方の堅穴住居からは大きさに差がない杯や碗が甕などと共に数点出土するのみで、その違いは歴然としている。厳然たる階層差はすでになく、飽食の時代に生きる現代の我々には、万葉集の中でしか容易に想像のつかない世界である。(調査研究員 樋上 昇)

引用文献

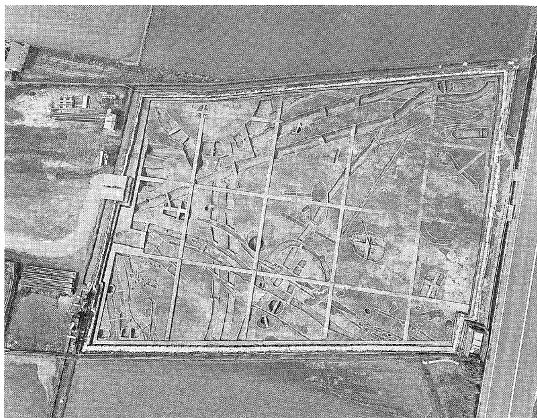
- 飛鳥資料館 1987『万葉乃衣食住』図録
関根 真隆 1969『奈良朝食生活の研究』

◀ 遺跡紹介 ▶

門間沼遺跡

木曾川町

門間沼遺跡は葉栗郡木曾川町の東南端に所在し、犬山扇状地末端の微高地上に立地している。周辺には遺跡が点在するようだが実態は不明である。本年度の調査面積は10,081㎡で、東海北陸自動車道の建設に伴う事前調査として行われている。ここでは、調査の完了した94A区(1,971㎡)について述べる。



94A区全景（南から）

検出した主な遺構は、古墳時代：円墳2基・溝・フラスコ状土坑、中世：溝・方形土坑である。そのうち特に古墳時代後期の円墳2基について紹介する。

SZ01は北半部が調査区外となるため全容は不明だが、墳丘径13mを測り、幅2m、深さ40cmの周溝が廻る。周溝は東南部で切れており、南に陸橋部を有する。墳丘は既に削平されており、主体部等は検出されなかった。周溝からは、高杯2・甕^{はそう}2・提瓶1が出土した。

SZ02は墳丘径6.5mで、幅0.6m、深さ20cmの周溝が廻る。中央部では不整な長楕円形をした土坑を検出したが、主体部であるかは不明である。周溝を含めて出土遺物は少なく、時期決定資料は不十分であるが、SZ01に相前後する時期のものであろう。

今回94A区で検出した2基の古墳は、従来から門間地区に古墳が存在したと言われていたことを裏付ける結果となった。この門間地区に古墳群が存在するとすれば、隣接する一宮市の浅井古墳群など同時期の遺跡との関連性が今後の検討課題になろう。

（調査研究員 栗林典昭、秋田幸純）

一色青海遺跡

稲沢・平和町

一色青海遺跡は、三宅川により形成された自然堤防とその後背湿地に位置する。遺跡は、現在の行政区画で稲沢市儀長町および、中島郡平和町須ヶ谷に位置し、地目は荒蕪地となる。今回の調査は下水道浄化センターの建



B区全景（南から）

設に伴う事前調査として、平成五年度から発掘調査を実施している。

本年度の発掘調査は、年度頭初より開始し、現在も継続中となるため、今回はすでに作業が終了しているA・B区を報告する。いずれの調査区も下水道浄化センター建設予定地の北側外縁部に該当している。

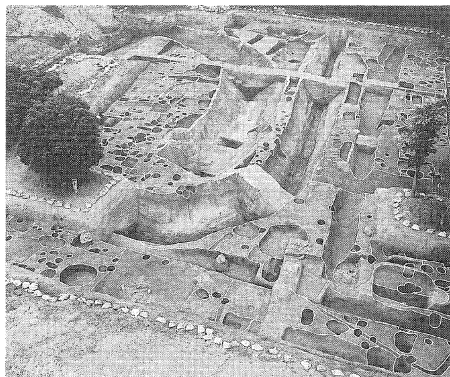
今回検出できた遺構は、弥生時代中期末の溝・土坑や、鎌倉・室町時代の方形土坑、江戸時代の溝などがある。なお、弥生時代中期末の遺構は、A区の西側部分で、柱穴の可能性をもつ小土坑や廃棄土坑が集中する傾向が確認でき、居住域となる可能性が強い。ただし、A区が幅2m～5mの細長い形状である関係上、遺構の性格・形状などの把握は困難となる。なお、B区の北側は、平成三年に一色長畑遺跡の91A区として発掘調査された場所で、弥生時代中期末に属する5軒の竪穴住居が検出されている。A区を含めた今回の成果から考えると、一色長畑遺跡と一色青海遺跡は全く同じ遺跡の可能性が非常に濃い。

（調査研究員 池本正明）

◀ 市町村だより ▶

西尾城跡

西尾市



本遺跡は、西尾市錦城町地内、碧海台地の西端に位置する、弥生時代から近世の複合遺跡である。西尾城跡としては4か所めの調査で、今回の調査は、お茶とお城の歴史公園づくり事業に先だって行われた。調査地点は、本丸の北東隅櫓地点50㎡と、二の丸地点1,500㎡である。

今回の調査の結果、主な遺構は、二の丸地点では、15世紀後半から16世紀前半の方形居館の区画溝、土師器の廃棄土坑、方形居館の区画溝を一部切る形で丸馬出しを形成する葉研掘りの堀2条を、本丸北東隅櫓地点では、2間×2間の建物の礎石および根石跡、石垣を検出した。この丸馬出し遺構は、発掘調査での発見は愛知県下では初例で、構造が良く把握できる。この遺構の時期は、若干量の遺物および遺構の切り合い関係などから16世紀中葉と考えられ、今後の城郭研究に貴重な資料を提供した。（西尾市教育委員会 鈴木とよ江）

神明遺跡

豊田市

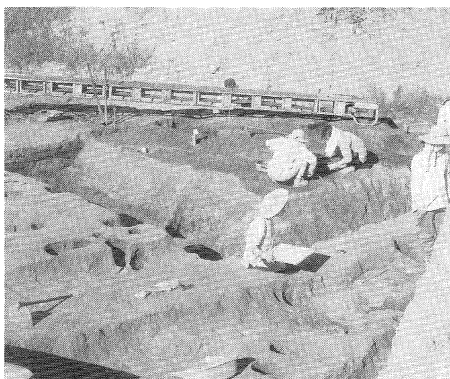


神明遺跡は豊田市南部の碧海台地に広がる弥生時代～奈良時代の集落跡で、過去の調査では竪穴住居58軒などが見つかっている。同じ古代集落である岡崎市小針遺跡は南へ約5kmの距離である。

現在の調査は市道拡張に伴うもので、これまでに約2,100㎡を調査し、竪穴住居32軒、堀立柱建物9棟などを検出した。調査区は昭和41年調査地点の北側を南北に貫いており、北へ行くほど新しい時期の遺構が多く、かつ遺構密度が稀薄となることがわかってきた。そのうち、5世紀後半(H-48式期)の須恵器を出土した竪穴住居はかまどを備え、かつ西からの搬入品と思われる須恵器や鉄製鋤先などを出土しており、積極的に当時の新しい生活様式を取り入れていたものと推測される。その他にも古墳時代の絵画土器片や剣形石製模造品、奈良時代の製塩土器など注目すべき遺物が多い。（豊田市教育委員会 森 泰通）

名古屋城三の丸遺跡

名古屋市



現在、名古屋城正門前の能楽堂建設予定地のうち約1,500㎡について調査を行なっている。この地点は、尾張藩の家老志水甲斐守の屋敷地にあたるが、明治時代の陸軍病院建設時に大規模に削平を受けているらしく、近世遺構の遺存状態は良くない。反面、戦国時代以前の遺構が良好な状態で残っており、屋敷地を区画する溝・道路状遺構・土坑墓などが検出されている。土坑墓は、直径1m程の円形の平面形を呈するもの2基があり、人骨が遺存していた。また、1基からは六道銭が副葬された状態で発見されている。

調査地点付近については、五輪塔の出土や地下式土坑の発見などから、これまでも中世の墓地的性格が想定されてきていたが、今回の調査はこの推定を裏付けるものとなった。

（名古屋市教育委員会 尾野善裕）

発掘調査ニュース

＝「美濃」刻印須恵器出土＝

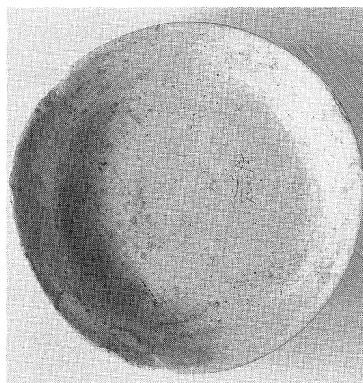
一宮市北西部、葉栗郡木曽川町と接するあたりに位置する太毛池田遺跡から「美濃」の刻印が押された須恵器2点が出土した。生産窯がほぼ特定でき、文献からも操業時期が推定される特異な資料であり、貴重な一例を加えることになった。

今回、刻印須恵器が見つかったのは、幅5m前後のほぼ並行して延びる2条の溝の下層で、その他にいずれも奈良時代の須恵器杯、杯蓋、碗、土師器甕など完形品が比較的多く出土した。刻印をもつ須恵器のうち1点は完形の杯であり、この溝の最下層にふせた状態で検出された。刻印は内面中央寄りに凸型印で「美濃」と押され、もう1点の蓋片は、天井部を欠き、裏面中央寄りに「濃」の1字が認められる。

「美濃」「美濃国」刻印須恵器を焼いた窯は、岐阜市老洞1号窯、朝倉古窯、各務原市太田古窯が知られており、

「美濃」の用字などから制作時期は708～720年の前後と推定される。この近辺以外では平城宮跡や斎宮関連遺跡ほか国・郡衙推定遺跡など政治的色彩の濃い施設に出土することが多く、国名を記した器物は全国的にも珍しい。これらの製作には、8世紀初頭に美濃国で国司の任にあった笠朝臣麻呂との関連が指摘されていることもあり、消費地としての池田遺跡の性格究明が期待される。

(調査研究員 北條真木)



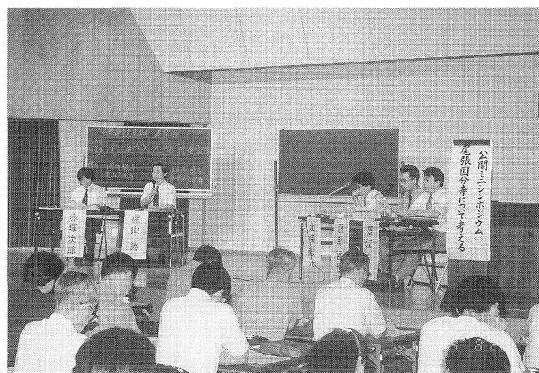
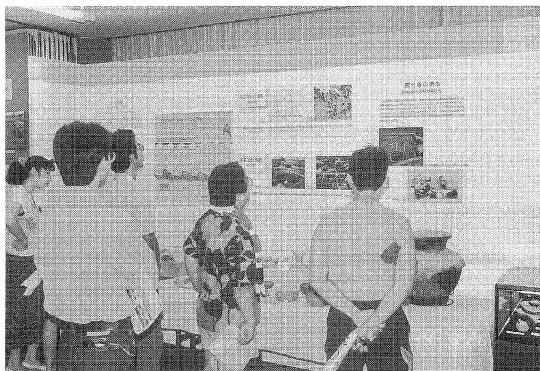
「美濃」刻印須恵器杯

埋蔵文化財展・講演会

平成6年度埋蔵文化財展・埋蔵文化財講演会は、8月20日から9月4日まで稲沢市勤労福祉会館で開催された。

「尾張のクニ・國・藩」をテーマとした埋蔵文化財展には、開催期間中多くの入場者の見学があり盛況であった。また、古代を中心として展示遺物の理解を深めてもらおうと、公開ミニシンポジウムを行い、発掘調査担当者の講座および討論を通じ、調査成果を報告した。

埋蔵文化財講演会は、三重大学人文学部教授の八賀晋



先生を講師に迎え、「国府と国分寺 一尾張と美濃」という演題で行われ、この地域の歴史的な理解や文化財保護意識の向上が図られた。

埋蔵文化財愛知 No.38

発行 平成6年10月1日
編集 (財)愛知県埋蔵文化財センター
〒498 愛知県海部郡弥富町大字前ヶ須新田
字野方802番24
TEL 0567-67-4161～4163
印刷 株式会社 クイックス