

森とともに生きて……縄文・弥生の遺跡から 雑穀の栽培



弥生時代の水田あと（御所市室・條）
（奈良県立橿原考古学研究所）

川崎 志乃（奈良県立橿原考古学研究所 所員）

弥生時代といえば、本格的に水田稲作農耕が開始された時期です。最近、実際に奈良県内でも御所市周辺で弥生時代前期（2400年前ごろ）の水田が見つかっており、ようやく奈良県内でも水田稲作農耕の様子が具体的に明らかになりました。しかし、弥生時代になると、急にお米ばかりを食べるようになったかというところ、そう簡単には言えそつもありません。

何をつくって 食べていたのか？

日本列島では、クリやトチなどの堅果類が縄文時代の遺跡で多く見つかっています。このことから、縄文時代から食料として食べられていたことが分かりますが、水田稲作を本格的に始めた弥生時代になっても、クリなどの堅果類は引き続き多く食べられていたよ

うです。今日でも秋になると栗の渋皮煮を楽しみにしている人は多いでしょう。栗の渋皮煮は、縄文時代から伝わるアク抜き技術を利用した一品です。吉野では、今でもトチの実が食べられています。トチの実もアク抜きの技術なしには食べられません。遺跡からは、アワやヒエといった雑穀類が見つかることもありますし、最近では大豆の仲間も縄文時代の遺跡で

確認されています。ところが、過去の人びとが食料となる植物とどのような関わり、栽培していたのかについては、あまり具体的には明らかになっていません。水田だからといって、イネが植わっていたとは限りません。東北地方の弥生時代の水田では、ヒエの植物化石も見つかっており、ヒエとの混作も推定されています。それから、本格的に水

田稲作農耕が始められた弥生時代前期には水田だけではなく、畠もみつかっています。福岡県三沢蓬ヶ浦遺跡ではムラの片隅で畝立てをした痕跡がみつ

かっている畠は弥生時代以降のもので、弥生時代以降には水田や畠で作物を栽培していたといえそうです。

雑穀の栽培

かっています。また、三重県筋違遺跡の臨機応変に水田と転作する様子は、水掛かりにあわせて水田にしたり、畠にしたり、と弥生時代の人びとがその時々々の環境に応じて、作物を作っていたことがよく分かります。これらのことから、今のところ、遺跡で遺構として見つ

かっている畠の見つかっている遺跡が畠作農耕だけで、生計を維持していたかというところについてはわかりません。水田稲作開始期の三沢蓬ヶ浦遺跡や筋違遺跡では、ムラのなかに家畜

小屋の可能性の高い構造物も見つかっており、ムラの傍には水田も営んでいました。したがって弥生時代のムラは、多角経営であったことが想像できます。いま、健康食として雑穀が再び注目を浴びていますが、そのほとんどは外国から輸入されており、国内ではあまり栽培されていません。今ではほとんど見ることが出来なくなりましたが、川上村では昔ながらの方法でアワやキビが栽培されており、お祭りの時に

参考文献
木村茂光編、2003、『雑穀 畑作農耕論の地平』青木書店。
田崎博之、2002、『日本列島の水田稲作—紀元前1千年紀の水田遺構からの検討—』『東アジアと日本の考古学』IV 同成社。
寺沢薫・寺沢知子、1981、『弥生時代植物質食料の基礎的研究—初期農耕社会研究の前提として—』『橿原考古学研究所紀要考古学論叢第5冊』、奈良県立橿原考古学研究所。
山本直人、2002、『縄文時代の植物採集活動—野生根茎類食料の民俗考古学的研究—』溪水社。



コンニャク畠（川上村井光）
畠には、日除けに前年に抜き取られた
キビが敷かれている

お餅にして食べられています。川上村で見られる雑穀栽培の様子は、周囲の環境に対して臨機応変に対応して暮らしてきた過去の人びとの食文化を考える上で大変参考になります。



アワの畠（川上村井光）
アワは畝立てをして、
畝の谷間で栽培されている

アワの穂