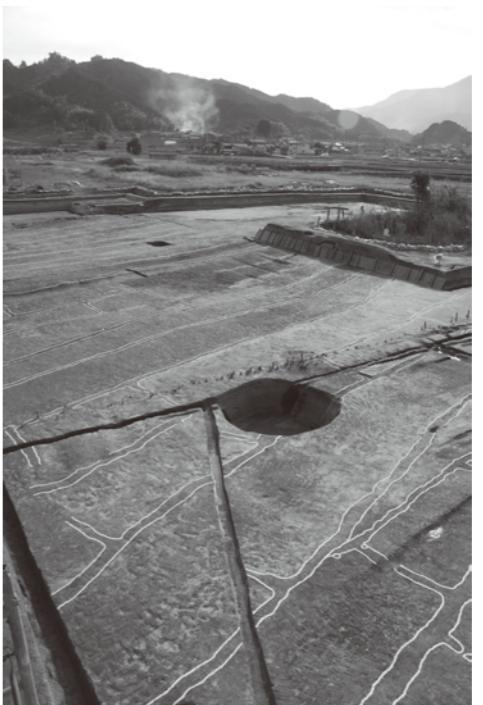


森とともに生きて…縄文・弥生の遺跡から 雑穀の栽培



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)

何をつくつて 食べていたのか？

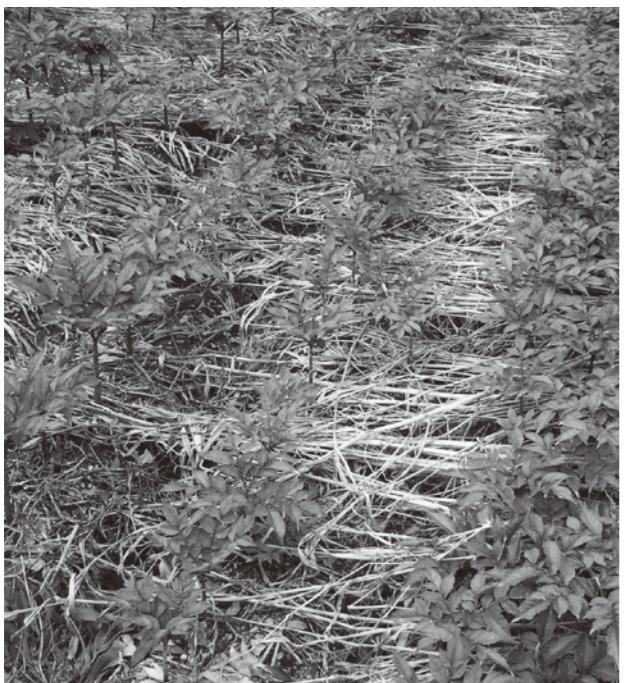
日本列島では、クリやトチなどの堅果類が縄文時代の遺跡で多く見つかっています。このことから、縄文時代から食料として食べられていたことが分かりますが、水田稲作を本格的に始めた弥生時代になつても、クリなどの堅果類は引き続き多く食べられていたよ

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の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が、トチの実もアク抜きされていますが、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

ありました。したがって弥生時代のムラは、多角経営であつ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ってしまったが、川上村では昔ながらの方法でアワやキビが栽培されています。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も大変参考になります。



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

雑穀の栽培

田稻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。福岡県二沢蓬ヶ浦遺跡ではムラの片隅で畠立てをした痕跡がみつかっており、お米やアワが見つかっています。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、畠にしたりして、弥生時代の人びとがその時々の環境に応じて、作物を作っていたことがよく分ります。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。

それでは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そういうわけではないようです。水田稻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



アワの畠（川上村井光）
アワは畠立てをして、畠の谷間で栽培されている

アワの穂

小屋の可能性の高い構造物も見つかっており、ムラの傍ら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、多角経営であつ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ってしまったが、川上村では昔ながらの方法でアワやキビが栽培されています。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も大変参考になります。

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。
寺沢薰・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—野生根莖類食料化の民俗考古学的研究—」渓水社。

川崎 志乃（奈良県立橿原考古学研究所 所員）