

第3回 「食事と暮らしの歴史」

～ 食材・調理方法、食器・土器 ～

林 田 利 之

人間は長い歴史の中で、生きる糧として様々なものを食料として利用してきました。時には生で、時には火による加熱を加え、また、そのままでは食することのできないものも加工して食料とする技術を獲得してきました。

食材や調理方法には人々の文化そのものが秘められており、また、食文化がその土地や各時代の特徴も表す人間活動の痕跡ともなっています。各時代の食材や調理方法、特徴的な食器類などについて見て行くことにしましょう。

●旧石器時代

旧石器時代人は、主として狩猟によって食料を得ていたと考えられており、当時の遺跡からはヤギウウ、ゲンギウウ、ナウマンゾウ（図1）などの大型哺乳類動物の骨、ニホンシカ、イノシシ、ノウサギなどの中・小哺乳類の骨が発見されており、また、大型動物を解体した跡と考えられるキル・サイトも発見されています。このように、旧石器時代人は大型哺乳類を追う狩人たちであったと考えられ、堅穴住居跡を伴う遺跡がほとんど発見されていないことから、旧石器時代人がキャンプ生活をしながら移動を繰り返していたからだともすいていされています。

このような生活をしてきたことから、手短にある植物食（図2）を食べることは少なく、動物食が主体であったと考えることができ、調理のための道具も切る・剥ぐ程度のものしかなく、生食に近い食べ方をしていたものとも考えられています。ただ、旧石器時代の遺跡からは焼けた礫が発見されることが多く、これらの礫は小さなものも含めて「蒸し焼き料理」を行った後とも考えられています。



図1 旧石器時代の大型哺乳類



宮城県高沢遺跡植物化石 (グイマツ樹皮) 出土状況



東京都野川中洲北遺跡植物化石 (カラマツ属) 出土状況



チョウセンゴヨウ トドマツ ツノハシハミ



オニグルミ マテハシイ トチノキ

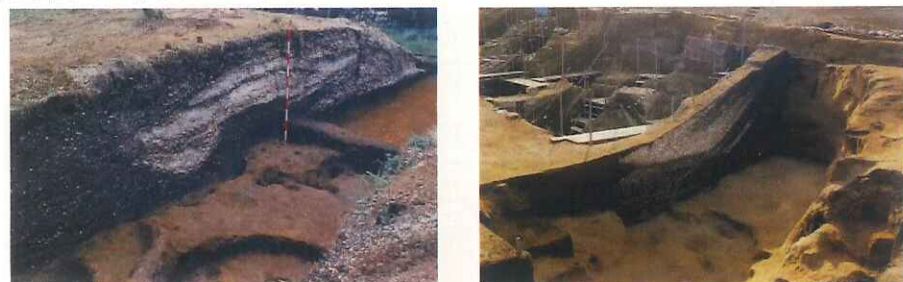
図2 旧石器時代の植物

●縄文時代

縄文時代の最大の発明である「土器」の登場によって、旧石器時代とは比較にならないほどの栄養を取ることができるようになります。また、寒冷だった旧石器時代に比較して、温暖な気候に変化したことから大型哺乳類は絶滅し、変わって食用にできる植物の数が極端に増えた時代となりました。

貝塚（図3）からは貝殻、魚の骨、動物の骨が発見（図4～11）されていますが、その他にもアカガイ、アコヤガイ、カキ、イガイ、シャコガイ、マテガイ、サザエ、タニシ、アサリ、ハマグリ、フジツボ、ジジミ、ニシ、アワビ、オオノガイ、エビ、カニ、藻類、イノシシ、シカ、サル、イヌ、タヌキ、ウサギ、クマ、ブタ、ナガス鯨、イルカ、山鳩、カモ類、キジ、カラス、トビ、ヒキガエル、カメ、スッポン、シマヘビ、カブトムシ、コイ、ウグイ、フナ、ウナギ、ナマズ、ボラ、ニシン、タラ、スズキ、メバル、サバ、ブリ、ヒラメ、ホッケ、カサゴ、サメ、イカ、タコ、ウニ、マグロ、カツオ、イワシ、タイ、フグ、サケ、クリ、カヤ、シイ、ミズナラ、モモ、アケビ、トチノミ、タラノキ、タケ、クルミ、マメ、ウリ、ヒョウタン、自然芋(じねんしよ)、アワ、ヒエ、ソバ、十字花植物、キノコ類、球根類、コケ類、調味に山椒、レイシ、キサゴ、ミツ、アマツラなどです。

また、泥炭(でいたん)層より発見されたもので、他に新芽、果実、樹皮、根なども食用としていたことが予測されており、果実酒が壺型、口の小さい土器が見られることから発酵食品として作られたと考えられています。



貝塚の断面 (左 千葉市加曾利貝塚の窪地と平地の貝塚, 右 千葉市有吉北貝塚の斜面貝塚)

図3 貝塚