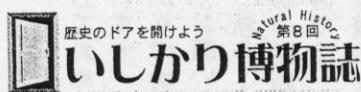


現在調査中の紅葉山49号遺跡からは、土器や石器だけでなく動物性や植物性の遺物も出土しています。これらは、当時の人々の食卓にのぼっていたもの的一部です。今回は古代人の食卓をのぞいてみましょう。

まず、縄文時代の炉跡の焼けた土からは、サケ、コイ、キウリウオの骨とクマ、シカ、キツネの骨が見つかりました。これらはみな、当時的人が食べて骨だけになつた状態で火のなかに投げ込んだものです。いずれも数ミリメートルから数センチメートルの小さな破片で、焼けていました。動物性や植物性の遺物は、生のままではすぐ腐つてしまいますが、焼けたり炭化したりしていると数千年もの間保存されます。

また、本州の奈良・平安時代にあたる擦文時代の竪穴住居では新しい発見がありました。それは市内ではじめて、炭化したアワ・ヒエが出土したことです。出土の場所はカマドと薪を入れる焚き口の前からです。

写真はアワ・ヒエが出土した2号住居ですが、カマドの粘土が長期間の使用で焼けて、真っ赤になっています。カマドは図のようなもので数十年前まで使われていたものと基本的に同じ



# 古代人の 食卓



アワとヒエ（星川清親『植物栽培の起源と伝播』）



アワ  
イネ科の1年草。穂が大きいオアワと小型のコアワとがある。栽培期間が短い。



擦文時代の調理のようす（峰山巖ほか「81『オピラウシユベツ』）



2号住居跡のようす

つくりです。ですから当時の人々はアワ、ヒエなどの穀物をカマドで煮ておかゆにしたり、蒸して食べていたと考えられます。おそらく住居の近くには畑もあつたと思われます。

このように擦文時代になると家のなかに調理専用のカマドがつくられ、動物・魚と野生植物だけから、アワ、ヒエのような農作物が食卓にのるようになります。一段と豊かになつたことがわかります。道内ではこのほかオオムギ、コムギ、キビ、コメが出土しています。コメは本州からの輸入品の可能性がありましたが、ほかは道内の遺跡からいづつも見つかっており、当時、一般的に作られていた作物と考えられます。

今回の調査では、大きさが数ミリメートルの種を探すために顕微鏡を使い、炭化物浮遊選別法という新しい方法も用いました。この方法は、炭化物が水に浮く性質を利用した方法で、最近各地で盛んに使用され大きな成果が上がっています。

（工藤義衛）

■このコーナーに対するご感想、ご意見をお聞かせください。文化財・博物館開設準備室（☎72・6123またはEメールでもどうぞ）  
inet001@mb.infosnow.ne.jp