

【論 文】

縄文時代の食生活

日暮 晃一

はじめに

食ること（食生活）は、生きていく上で最も根元的なことがらであり、嗜好を基本とするだけに、保守的で変わりにくいといわれてきた。たしかに、「食」と並ぶ生活の三要素の一つである「衣」は、明治の開港により入ってきた洋服が日常生活の基本となり、和服を着ることは稀であるのに対し、食生活は「伝統的」なご飯・味噌汁・おかずという食事様式が今日なお保たれている。しかしそれでも、戦後の食生活の動きを見る限り、「食生活は保守的で変わりにくい」とはとうてい思えないほど、食文化全般にわたって様変わりしている。そうした食生活の変化の要因を、商品経済の進展に求めることは、大筋において異論のないところである。しかし、いわゆる「伝統的」食生活が今日まで続いている理由は何か、逆に食文化の多くがいとも簡単に変容したのはなぜなのかを考え、現在の食生活を歴史の中で捉えた場合、商品経済の進展だけによる説明ではあまりにもその意義を矮小化してしまうため、より広い次元である食文化の歴史法則にまで立ちかえらざるを得なくなる。

その際、検討上の問題になるのが、基準をなす年代観である。食文化の歴史法則検討にあたって外的基準となる年代自身が、①発展段階と、②オーダーの異なる年代観の複合的重層構造にある。「伝統的食生活」、「日本型食生活」と聞くと、何を指してそう呼ぶのか疑問が生じるのは、概念の曖昧さ、非科学性ばかりでなく、基準である年代観の違いからくる認識のずれにも起因している。このような、物差しである年代のオーダーの相違に基づく混乱は、食文化の史的構造を整理することで解決される。この食文化の史的構造は、人類史的オーダーに基づく史的法則がベースになる。

人類史的オーダーによって日本食文化の位置づけを行う際に、まずその前提を構成する、①食文化の歴史法則と、②日本社会の形成における食文化の意義、が問題になる。前者は、歴史的事実により、a. 食文化における連続と変化の内容、b. 変化を起こさせる力の内容と量、c. 連続を支える要因、e. 変化の発展段階的位置づけ、を検討することが課題となる。一方後者は、食文化の変化が持つ意義を日本の基層文化の視点から検討するもの

である。柳田(1959)は、日本社会の基層は稲作農耕にあることを主張した。確かに、都市化が進んだ現在でも、日本社会は稲作農耕民的である。こうした社会の実態に対し、佐々木(1971, 1986)は、稲作以前にそれを受け入れるだけの社会があり、日本の基層文化があるという視点から農耕文化の起源を探り、縄文時代にそれを求めている。これをさらに一歩進め、農耕文化から食文化へと視角を移し、日本の食文化の基層と、それが日本社会の基層形成にいかに関わっているかを明らかにすることが課題になる。

これらの課題に接近する端緒として、ここでは原始時代の食生活、とりわけ縄文時代の食生活の記述を行うことから始めることにしたい。

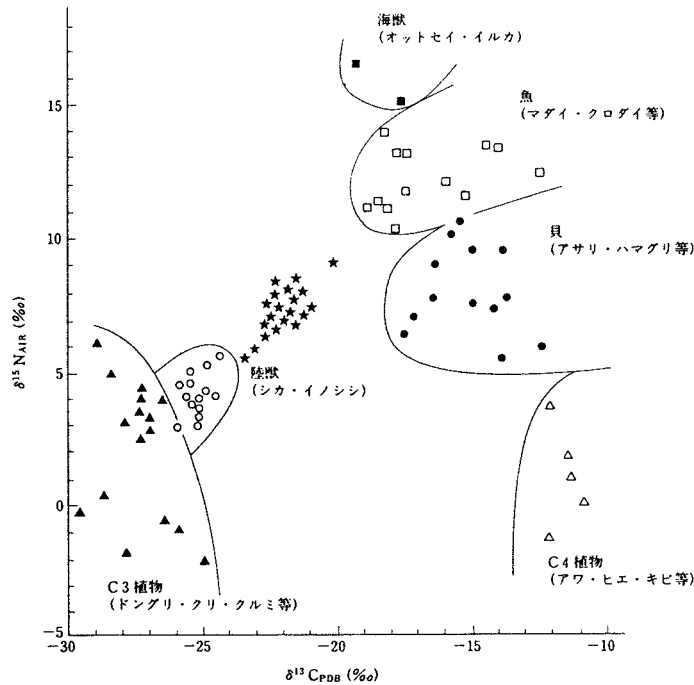
1. 縄文時代の食物

1) 縄文人骨が示す食物摂取

生活の三要素の中で、「食」が「衣」、「住」と異なる点として、①生理的要求量に消費量が規定されていることと、②消費(食べること)により対象である食品が残らないこと、が挙げられる。その特性のため、文字が用いられる以前の食生活の研究は、これまでのところ、①食料の獲得・調理・加工・保存に用いた労働手段と考えられる遺構・遺物の検討と、②塵として廃棄された労働対象である動植物遺存体の検討という、間接資料による類推にとどまっていた。現在も、食生活そのものを直接検討する方法は開発されていないが、最近のバイオ・アーケオロジーの発展により、少なくとも古代人が食べていた食物の種類別割合はわかるようになってきている。その方法の一つが、赤沢・南川(1989)の ^{13}C 、 ^{15}N による古代人の食生活分析であり、また中野(1984, 1986, 1989)等の残留脂肪酸による分析である。赤沢・南川(1989)は、遺跡に埋葬された古代人骨のコラーゲンを構成する ^{13}C と ^{15}N の量を測定し、古代人が摂取した食物の種類別割合を提示した(図. 1～図. 2)。

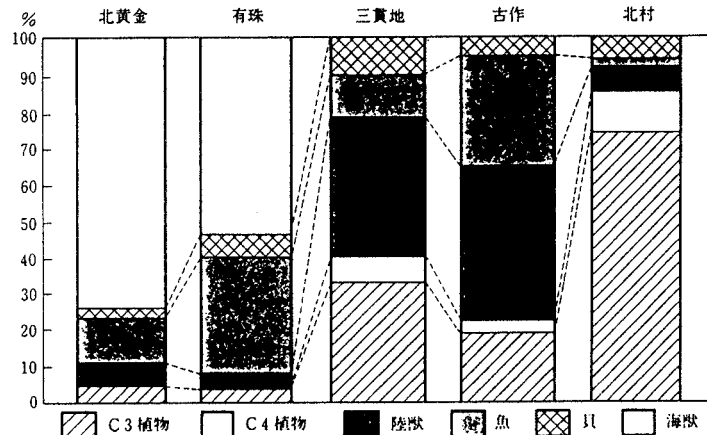
それによると、①北海道、②本州の海岸集落遺跡、③本州の内陸遺跡、ではタンパク質の供給源が大きく違っている。北海道は海棲獣類、魚など海産資源がタンパク質摂取量の約90%を占めているのに対し、本州内陸の北村人は、植物質食料が85.1%とその大半を占めている。分けても各地の遺跡から多く出土しているクリ、ドングリ、クルミなどが属している C_3 植物¹⁾が、74.2%に達している。エネルギー・炭水化物の摂取量を含めても、 C_3 植物が主食物であったと考えられる。北村人は極端な植物食であり、陸獣のウエイトが6.5%でしかない点が注目される。一方古作貝塚人(縄文後期)は、植物、陸獣、海洋資源が組合わさったバラエティーのある食卓であったことがうかがえる。ただエネルギーの量で見たときも、 C_3 植物が18.7%にとどまるか否かは疑問である。いずれにしても、貝

図1 古作縄文人★の炭素・窒素安定同位体比と動・植物資源との関係



資料：赤澤(1989)より引用。

図2 各遺跡住人の蛋白質供給源



資料：赤澤(1989)より引用。

が当時の食料の中で大きなウェイトを占めていたと考えられがちな貝塚遺跡の住人が、陸獣を多く食べていたことを示す重要なデータである。古作貝塚と同様に東京湾岸に位置する千葉市葭川流域で、①縄文後期の貝塚は中期の貝塚より狩猟・漁撈用具の出土量が減少することと、②魚骨が少なくなる反面獣骨が多くなる、という傾向を確認していたが（日

暮 1983, 1989)、古作貝塚人の分析結果はこれを直接的に裏付けると同時に、狩猟・漁撈方法に関する疑問をより強めることになった。

2) 植物質の食物

日本人は、主食の米をはじめ多くの植物食を口にしている。しかし、そのほとんどが外来種であり、日本原産のものはほとんどない。青葉 (1988) は、現在日本で栽培されている野菜は140種ほどあるが、そのうち日本原産の野菜は、ウド、フキ、ワサビなど十指にすぎないことを示した。小麦、大豆、小豆、サトイモ、カンショ、パレイショなど現代の食生活に欠かせない穀類、豆・いも類も外国から導入したものであり、主食として貴ばれてきた米ですら、弥生時代に朝鮮からもたらされた外来の食物である。

このような外来の栽培植物がほとんど渡来していない縄文時代の食生活にとって、植物食が大きな割合を占めていたことは、先にみた通りである。では縄文時代の植物質の食物は何か。渡辺 (1975, 1984) によると、植物質食物と考えられる遺物は208遺跡より39種が確認されている (表1)。遺存体からクルミ、ドングリ、クリ、トチノキが多く食べられていたことが分かる。最近、これらの他に、ヒョウタン、ソバ、リョクトウ、ヤブツルアズキ、ゴボウ、オオムギ、アワ、キツネノカミソリ、ヤシが植物質の食物リストに加わった。また、遺存体は確認されていないが、是川遺跡でキノコの土製品が出土していることより、キノコも食用に供されていたと考えられる。

植物遺存体からみる限り、西田 (1980) が、クルミ、クリ、ヒシ、ドングリ類をメジャーフードと評価しているように、森林資源である堅果類 (ナット) が植物質食物の基本といえる。しかしその一方で、小山 (1998) が「かくされた主食」と呼ぶなど、当時の植物質食物として大きなウエイトを占めていたと考えられているものに根茎類がある。だが根茎類は、遺存性の問題から、現在のところ亀ヶ岡遺跡 (晩期) でクログワイ、宮下遺跡 (中期) ・新井小学校裏遺跡 (後期) でノビル、上ノ入遺跡 (中期) でキツネノカミソリ (約30個)、鳥浜貝塚でゆり科球根、の五遺跡で発見されたにとどまっている。根茎類の利用に関する問題は、調査・検出方法を含め検討を要する課題である。

表1 可食植物遺存体一覧表

科	種	遺跡数
いちい科	カヤ	10
いぬがや科	イヌガヤ	3
	ハイイヌガヤ	1
やまもも科	ヤマモモ	7
くるみ科	オニグルミ	クルミ
	ヒメグルミ	136
かばのき科	ハシバミ	1
ぶな科	ブナ	1
	クリ	59
	コナラ	ド ン グ リ
	ミズナラ	
	クヌギ	
	カシワ	
	アカガシ	
	アラカシ	
	イチイガシ	
	ツブラジイ	
	スダジイ	
	マデバシイ	
くわ科	カジノキ	1
やまごぼう科	ヤマゴボウ	1
すいれん科	ハス	2
ばら科	シャリンバイ	2
みかん科	サンショウ	3
	イヌサンショウ	1
とうだいぐさ科	アカメガシワ	1
うるし科	チャンチンモドキ	1
とちのき科	トチノキ	29
ぶどう科	ノブドウ	1
またたび科	マタタビ	1
つばき科	ツバキ	4
ひし科	ヒシ	5
	アズマヒシ	1
うり科	うり科の一種	1
いね科	マコモ	2
	イネ	10
	ササ類	1
かやつりぐさ科	クログワイ	1
ゆり科	ノビル	2

資料：渡辺 (1984) より作成。

3) 食物にされた動物

動物遺存体は、E. S. Morse (1879) が詳細に記録して以来、一貫して種の記述が行われてきた。現在までの成果は金子 (1965, 1983, 1984) によりとりまとめられているが、狩猟の対象となった陸棲動物、漁撈の対象となった淡水・海水棲の動物ともたいへん多くの種に及んでいる。

原始時代の遺跡というと貝塚を思い出すように、縄文時代に食物として多く採った淡水・海水棲の動物に貝が挙げられる。食べた後の貝殻を捨てた貝塚は、縄文時代草創期後半以後全時期にわたり形成されている。酒詰 (1961) により東北～九州の貝塚で100ヶ所以上から記録された貝種を挙げると、ハマグリ、カキ、アカニシ、サルボウ、オキシジミ、シオフキ、ハイガイ、ツメタガイ、アサリ、オオノガイ (以上は300貝塚以上で記録されている) など29種にも及ぶ。魚類は、漁撈の場である海特性により対象魚が異なるが、クロダイ、スズキ、コチ、フグ類、サメ類、マダイ、イシダイ、ブダイが多く、淡水魚ではコイ、ウグイ、ギギ類が多く出土している。海獣狩猟では、クジラ類、イルカ類、アザラシ、アシカ類などが捕獲されている。しかし、大量のイルカが出土した称名寺貝塚、鉾切洞穴、真脇遺跡など特異な遺跡を別にとすると、その出土量は多くない。

以上魚介類等海産の食物は、現在の食卓にのぼるメニューとほとんど変わらない。

一方、古作貝塚人の栄養摂取内容で注目された陸棲動物、すなわち狩猟対象にした動物としては、シカ、イノシシ、カウソ、アナグマ、テン、タヌキ、ウサギ、ムササビ、クマ、サル等の哺乳類、キジ、カモ類、ガン・ツル類等の鳥類、ヘビ、ウミガメ、スッポン等の爬虫類がある。これらの内、シカ、イノシシが最もポピュラーで、他の動物と捕獲量に大きな格差がある。加藤 (1980) は、イノシシは飼育されていた可能性があると指摘しているが現在のところ明らかになっていない。これら縄文人の狩猟動物は、現在日本の畜産で飼養されている主な畜種とは種を異にしている。

2. 縄文時代の調理

1) 仕込の道具

調理の技術システムは、調理の行為過程と、調理の対象—食材—、調理用具・施設の構造からなる体系と考えられるが、その内ここでは、石毛 (1985) のいう原料処理と、したごしらえに用いられた道具を見ることにする。

植物質の食物である堅果類や、クズ、ワラビ、テンナンショウ、カタクリ等の根茎類を原料とし、製粉、粉碎を行う道具として敲石、凹石、磨石、石皿、台石が想定されている (図3)。これらの石器は、縄文時代全般に認められる普遍的石器であるが、草創期後半か

らその出土量が増す。渡辺（1975）、小林（1978）、斉藤（1982）等の研究によりそれらの石器のセット関係、利用方法の研究が進んできており、現在はこれらの石器が、製粉の道具であることの直接的な証明と、それが食生活に与えた影響度について検討することが課題と考えられる。以上の石器の他に、木製の杓子、大皿等も製粉と一体になった前処理用の道具の可能性はある。

次に、捕らえた獲物を解体する道具に推定

されているものにスクレイパー（石匙、石匕、資料：後藤・今井（1976）より引用。

石小刀）がある。中野（1989）は、北海道美利河1遺跡から出土した旧石器時代終末のスクレイパーの脂肪酸組成を調べ、その79%がエゾシカであったことを報告し、スクレイパーが動物解体に用いられたことの裏付けを行った。スクレイパーとともに、現在の包丁に相当する切るための道具としてブレイドが用いられたものと考えられる。この多くはフレイクをそのまま利用したことが想定されるが、そのためにこれまで石器として十分な注意が払われなかったものである。筆者は、1970年以降行った千葉市の遺跡踏査において、後期後半の貝塚ではスクレイパーや定形の剥片石器が著しく減少する反面、フレイクが多く採集される傾向を認め、フレイクが重要な意味を持つと推定していたが、この点について楠本（1983）は角器製作の道具として、また中村（1982）は解体調理用石器として評価を行った。

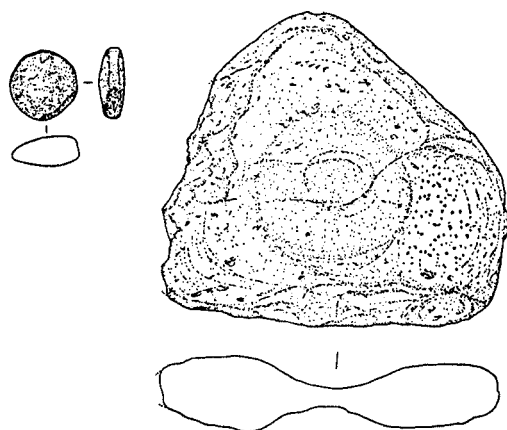
魚類の調理用具の一つと考えられているものに「ウロコはぎ」の俗称を持つ貝刃がある。芝崎（1964）は、堀之内貝塚から魚鱗で充満したハマグリ製の貝刃を発見している。魚類も切って煮物としたのか、それとも焼いたのかは、貝刃だけでは判断がつかない。だが貝塚から大量に貝刃が出土することは、集中的に魚料理を行ったことをうかがわせ、共同的な料理、あるいは干物などの保存食の生産が想像される。

仕込の道具として捉えられているものは以上のように少ないが、製粉技術の存在と、切ることが広く行われていたこと（包丁文化の存在）を示すものだけに、おろそかにすることはできない。

2) 縄文クッキー

料理は食べるとなくなってしまうため、後で調べることはたいへん難しい。そういう中で、乾栗と縄文クッキーは、縄文人の料理を今日に示す数少ない資料である。

図3 磨石（左）と石皿（右）加曾利南貝塚出土



乾栗は、元野遺跡、藤内遺跡、中越遺跡、沖ノ原遺跡、桜洞遺跡で発見されているが、栗の皮をむいただけのものなので、それが最終製品なのか、調理の過程にあるものなのか判然としない。

縄文クッキーは、皮をむく以上の調理を行った縄文時代唯一の遺物である。その形状からクッキー状炭化物、パン状炭化物、団子状炭化物、餅状炭化物などと呼ばれている。押出遺跡（クッキー）、坊主峠遺跡（パン、団子、クッキー）、上原遺跡（パン）、岩野原遺跡（クッキー）、伴野原遺跡（パン）、曾利遺跡（パン、捻り餅）、沖ノ原遺跡（クッキー）、峰一台遺跡（パン）の各遺跡から出土している。縄文クッキーを出土する遺跡が、温暖な海岸部より、保存食が必要であったと考えられる、やや寒冷な内陸の遺跡に集中することが注目される。

中野（1989）は押出遺跡で発掘されたクッキー状炭化物に対し、残留脂肪酸分析、X線解析を行った。その結果、①炭水化物（植物質食料）を主体とするクッキー型と、タンパク質（肉）が主体のハンバーグ型に大別されること（表2）、②材料は、粉碎したクリ、クルミ、イノシシ、ニホンジカの肉・血液・骨髓、野鳥の卵であり、さらに食塩まで添加されていること、③栄養学的にみても完全食品に近く、栄養価は100g 当り400～580 K cal と計算され、成人男子の1日の必要カロリーを1800Kcal とすると、1日に12～16枚食べることにより充分必要カロリーが補給されること、が明らかになった（表3）。またこれ

表2 押出遺跡クッキー状炭化物の栄養成分

	エネルギー (Kcal/100g)	栄養成分 (%)			
		炭水化物	脂 質	蛋白質	水 分
クッキー型	430	71.4	7.4	18	3.2
ハンバーグ型	471	15.6	11.7	66.4	6.3

資料：中野(1989)より作成。

表3 押出遺跡クッキー状炭化物の素材の割合とその栄養価

No. 素 材	クッキー状炭化物							
	911	914	2676-A	2676-B	2676-C	2676-D	2676-E	2676-F
ニホンジカ	5.7%	2.0	2.2	6.4	—	6.1	—	48.2
イノシシ	1.6	4.4	6.0	12.4	—	2.9	—	44.5
野鳥*	—	—	—	—	62.6	—	77.7	—
野鳥卵**	—	—	—	—	1.1	—	2.0	—
野生クリ	92.3	92.6	92.1	79.9	35.8	90.0	16.8	2.3
オニグルミ	0.6	1.0	1.4	1.0	0.7	1.1	3.5	4.8
エネルギー(kcal/100g)	408.0	406.6	417.7	430.0	446.5	411.6	471.0	576.8

* アカハラ、カワラヒワ、キジ、マガモ、ヤマシギ、オオコノハズク、コハクチョウ、ベニマシコ、ライチョウ

** ウズラの卵

資料：中野(1989)より引用。

より早く松谷（1983）は曾利遺跡出土のパン状炭化物を走査電顕で観察し、エゴマ、シソが含まれていることを報告している。これらから縄文クッキーは、食塩だけでなく、エゴマ・シソといった調味料を用いた高度な加工食品であり、保存食として食生活に大きな意義を持っていたことが分かってきた。このことは同時に、植物油脂を用いた調理を検討事項としてのぼらせることにもなった。

3) 炉・水晒し施設

火の利用は他の動物と人とを分ける特徴の一つといわれている。火の利用方法には種々あるが、そのうち食料への加熱加工への利用が最も重要な事らといえよう。小松（1980）は料理革命という概念を提起し、火の利用をその第二段階に位置づけている。しかし、栄養効率の向上と、多くの植物質食物等、それまでは食用にならなかった食物を食べられるようにした点で、火の使用は食料革命の中核をなすイノベーションとみることができる。

このように火の施設は、最も古い調理施設である。縄文時代はこの火の施設として地面を掘り凹めた炉が用いられている。中期、後期の環状貝塚を調査すると、住居内に炉をもつ一方で屋外にも多数の炉址がつくられている。これを後藤（1974）は、干貝生産を行った跡と推定した。日暮（1989）は干貝加工場とするには疑問点が多く残されており、食事を通した共同体の結合の場である可能性を指摘したが、現在のところ実証するにはいたっていない。また屋外炉の一つに、当時の汀線に接した低地遺跡である宝導寺台貝塚、浜野川神門遺跡より発見されている炉址がある。これは海産物の現地処理施設とも考えられ、類例の増加を待って考えたい遺構である。

炉址以外の調理施設としては、水晒しの施設がある。日本の食文化を特徴づける水晒しによるアク抜き技法のための施設は、石皿、磨石等の出土遺物から推定されながら、これまで発見されず不明で

図4 トチの実加工場跡平面図



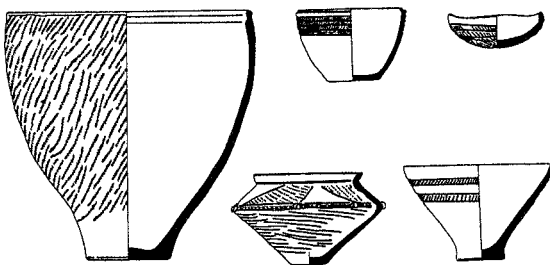
資料：金箱（1990）より引用。

あったが、昨年、赤山陣屋跡遺跡でトチ塚とともに木組、板組の施設が検出され、その存在が確認された（図4）。縄文時代の調理施設として確認されているものは炉址とアク抜き施設にすぎないが、低地の調査が進めば、水と結びついた調理施設が姿を見せるのではないと思われる。

4) 土器と調理

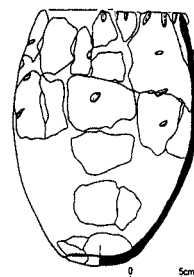
縄文式土器というと博物館を連想し、美術品、骨董品と見る人が多い。しかし本来土器のほとんどは単なる美術品としてあるのではなく、煮沸、貯蔵、運搬等に用いられた生活用具であり、その大半は食生活の道具なのである。縄文式土器（図5）の出土量の大半を占めるのが深鉢、鉢形土器であるが、これらはオコゲの付着や二次焼成による変質等から、多くが煮沸に用いられたと考えられている。すなわち縄文式土器の多くは、現在の鍋、釜であり、土鍋に当たるのである。日本最古の土器である豆粒文土器（図6）の胴部には、煮沸に使われていたことを示す煮こぼれか、焼けたあとの黒ずんだ煤がついていたし（麻生・白石 1986）、日影山遺跡の草創期後半の住居址から内面がコゲ状炭化物におおわれ、二次焼成により剝落が著しい土器が出土していることなどから、縄文式土器は当初から煮沸に用いられていたことが分かる。Childe（1936）は、土器製作を、磨製石器、織物技術と合わせ、農耕・牧畜という食料獲得形態の変化に基づいた定住生活の要素であり、新石器革命の一つとして捉えた。ところが縄文式土器は、稲作農耕以前に作られた土器なのである。しかも、縄文式土器の起源が、上黒岩岩陰では $12,165 \pm 600$ (I-940) という ^{14}C 年代が、福井洞窟では ^{14}C 年代で $12,700 \pm 500$ (Gak-950)、熱ルミネッセンス法で $13,970 \pm 1,850$ Y.B.P.という値が出て、世界最古の土器ということになった。その後、シベリアのガシヤ遺跡、ウスチ・キャフタ I 遺跡で ^{14}C 年代がそれぞれ $12,960 \pm 120$ (Le-1781)（加藤 1989）、 $12,595 \pm 150$ (COAH-1553)（芹沢1984）の土器が、また中国の内モンゴル自治区ジャライノール遺跡で7,000 Y.B.P.、江蘇州神仙洞洞穴第二層で $11,200 \pm 1000$ Y.B.P.の土器が発見されたが（佐川 1984）、それでも日本の土器が最古段階に属することには変わり

図5 縄文式土器後期後葉 加曾利南貝塚出土



資料：西村(1976)より引用。

図6 豆粒文土器 泉福寺洞穴出土



資料：麻生・白石(1986)より引用。

がない。

このように、日本で最古の土器が作られ、農耕以前に土器文化が発展することは、①自然環境の変化により、煮ることで可食食物になる植物質資源が食料の中心になったこと(安田 1984, 中尾 1968, 1988, 上山編 1977)、②それにより Sauer (1952) が指摘したように農耕以前に「定住」的生活に移行したことを、示すものと考えられる。

料理を構造的に整理した柴田(1983)、玉村(1980)に従い縄文時代の調理をみると、ニル、ムスという、水、火、空気の面が基本になった料理である。丹羽(1983)は動物遺存体の研究から、動物も直接火で焼いたり、あぶったりした痕跡は非常に稀だと述べている。肉も切って煮られたことが考えられる。ここに、油と火を軸とする中国や、火と空気を軸とするヨーロッパとは異なる、日本の調理の特徴をみいだすことができる。このように、縄文時代に土器を使つての煮沸が調理の基本になった要因を、これまでみてきた遺物、遺構の実態を前提にまとめると以下の諸点を挙げるができる。

①堅果類、根茎類などデンプンの多い植物質食物のウエイトが大きくなったこと、②煮沸に用いる清浄な水が入手しやすかったこと、③魚介類、動物等多種類の食料資源が年間を通じてあったこと、④温暖湿潤で腐敗しやすい環境にあるため、保存食を基本とする食生活様式をとらなかったこと、⑤煮ることは、日々の食事にあたる短期レベルで腐敗性に対処し、食品を最大に利用する方法であったこと、の各点であり、完新世に形成された日本の自然環境に根ざすものである。

土器を用いた縄文時代の料理は、現在でいう鍋料理に似たものと想定されるが、岡本(1983)がその意義を列挙して示したように、「定住」に近い安定度の高い生活を招来した点で、土器は火の利用に次ぐ食料革命の第二段階といえることができる。

3. 椀・杓子・箸

料理を厨房から食事の場に移す道具であり、食料分配の道具に皿、椀などの食器があり、口まで運ぶ道具にナイフ、スプーン、フォーク、箸がある。これらの食器類は、食習慣と深く結び付いていることは周知の通りである。

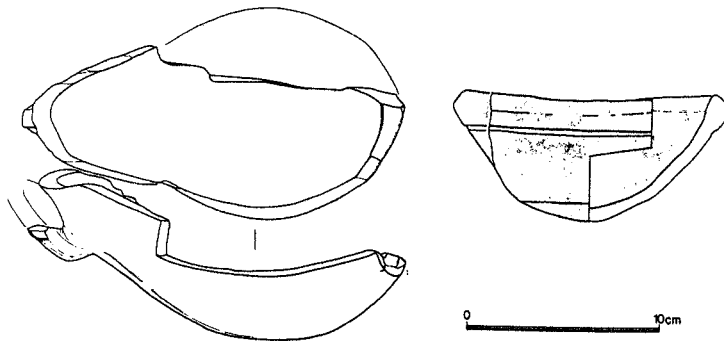
山田(1984)は、土器を煮沸土器と食器に分け、その変化から集団構成員の人数と食習慣を推定し、縄文時代を三段階に区分した。これには、①尖底土器には機能の分化がないのか、②煮沸具をそのまま移動したとすると冷えた料理ばかりとなるが果してそうか、③前期後半に浅鉢が多くなるがこれをどのように説明するか、等種々問題を残すが、土器を通して食習慣への接近をはかろうとしたこと、椀形の浅鉢を食料の分配の視点で捉えたことは評価できる。椀は食料の分配をあてがいぶちにする一分配量を規定する一食器であり、

食事の秩序を形成する食器である。日本特有の銘々膳は、この量的規制を軸に据えた食習慣にほかならない。そうした意味を持つ椀、あるいは小形浅鉢が、浅鉢（盆）、壺形木製品、注口土器、木製・土製の杓子・スプーンとの供伴関係から、村田（1982）が指摘するように液状物の分与に使われたものと考えられる。この椀、小形浅鉢が多くなる前期後半と後期後半は、遺跡数が急増する等変化が大きい時期に当たる。遺跡数の増加から一般にこの時に食料確保の高度化が図られたと考えられているが、それ以上に食料不足に悩み、それをそれまでの技術を部分的に変えることで乗り切ろうとしていた姿を認めることができる。

ところで、村田（1982）が椀の利用で考えた液状物であるが、これには水、果汁、酒などの液体と、スープの類が考えられる。まだ証明されていないがコップ状の土器や杯状の土器があること、寿能泥炭遺跡出土の木製椀からカレールウ様の付着物が報告されている（山田・山浦 1984）ことから、椀形木製品・土器はスープ状料理に使われたものと推定される。

この椀と共に、食物を個人に分ける道具、あるいは口に運ぶ道具として、桜町遺跡、滋賀里遺跡、鳥浜貝塚から出土しているしゃもじ形木製品と、スープ・煮物に対する道具である杓子、スプーンがある。杓子、スプーンは、多古田遺跡からヒョウタンをかたどった精巧な木製品が出土している他、押出遺跡、寿能泥炭遺跡、深谷町遺跡、桜町遺跡、布勢遺跡などで発見されている。杓子、スプーンを使用するということは、単に手食でなくなったという以上に、猫舌料理に限られた食事から、暖かい料理を食べることを可能にし、煮沸状態を維持できるという意義を持っている。山田・山浦（1984）は、前述のカレールウ様の付着物から、椀と杓子を使った「流動食をすくう食事の姿」（p.530）を推定した。しかし実測図に掲げられた杓子は、椀で使うには大きすぎ（図7）、椀から口に運ぶ道具にはなりえない。他の遺跡から出た杓子をみても同様な傾向にある。杓子は、浅鉢、大皿

図7 木製の杓子と椀 寿能泥炭遺跡出土



資料：山田・山浦（1984）より引用。

とともに発見されることより、椀から口に運ぶ道具というよりは、浅鉢から椀へ料理を分ける道具、ないしは大皿等から直接料理を食べるための道具として使われたものと思われる。しかし、杓子、スプーンには形態の違いが認められ、それぞれ異なる用途に使用された可能性もある。

このように料理を椀から口に運ぶ道具はまだ分かっていない。その中で注目されるのが箸の起源である。箸は、古事記に、スサノヲノ命が出雲の肥河上流で川の流れを眺めていると箸が流れてきたことが八咫の大蛇退治の冒頭に出てきているし、神功皇后が新羅へ出兵するときに、箸と皿をたくさん海に散らし浮かべて海の神に捧げた記事があり、少なくとも奈良時代には箸が普及していたことがわかる。だが、スサノヲノ命はなぜ川に流れてくる箸をみて箸と分かったのであろうか。特徴的な加工があったのだろうか。その解答として、当時の箸がピンセットのような形をしていたことが挙げられている。その根拠は、①大嘗会や伊勢神宮で神饌をはさむために竹製のピンセット状の箸を用いている、②同様な遺物が遺跡から発掘されている、ことにある。しかし、篠田(1975)は、便利なピンセット状を二つに折った点を疑問とし、日本と大陸とでは別々に発達したか、あるいは起源を異にするのではないかと、興味深い指摘を行っている。石毛(1976,1982)が挙げた箸の持つ特徴を、縄文時代の食事に置き換えた場合、①煮沸中心の調理、②椀の普及、③切る道具の存在から、竹、棒、骨角器等の箸を用いたことが十分考えられる。しかし、現在のところ縄文時代の箸の出土は報告されていない。今後に残された問題である。

まとめ—日本食生活の変化の法則—

縄文人の食生活を、食文化の構成要素である食物選択と、調理に関する遺物・遺構の点から概観したが、それ以後の食文化の諸事象を所与とし、縄文時代の食生活との関係から、日本の食文化(食生活)の史的な法則性を、以下整理する。

1. 食物選択は、環境の変化や異文化との接触によって簡単に変容する。味覚は年少期につくられるため変わりにくいといわれるが、せいぜい世代単位で、歴史的オーダーでは極めて短期間の変化である。

2. 味つけ、したごしらえでの細部は、食物選択の変化にともない変わっていくが、調理の主体をなさないだけに、食物選択より変化のタームが長く、食におけるアレンジ文化の中核をなす。

3. 食料獲得の基本方法は、社会に大きな変化をもたらすが、食料不足といった危機を契機として緩やかに変化する。

4. 保存食の必要性和、縄文クッキーや魚類保存のための製塩技術など、食料の保存技

術が食生活を変える大きな力となる。

5. 火の利用方法の拡大やあく抜き技法など、可食食物を拡大する技術革新が、食習慣の基盤を形成する。

6. 日本の食生活が、煮沸を軸としていることや、ヨーロッパが保存食を基本とする料理体系であるのに対して、日本は鮮度を基本とする料理体系にあるなど、料理の基本は腐敗し易さ、トータルでの食料資源の量といった、風土に規定され、形成されたものであるため、そこでの生産形態や食物選択の違いを超えて連続する。

7. 食の分配秩序維持のためのあてがいぶちの食事様式など、規制行為をとまなう様式、価値観は、規制要因の変化にともない緩やかに変化する。

8. 規制行為をとまなわない食事様式や、それから派生した文化の基層はほとんど変化しない。米が簡単に主食として取り入れられたり、外来の食物が抵抗なく導入されたのは、煮沸という風土に適した調理の基本の下でとりいれたことと、多様を受け入れる食文化の原型によるものとみられる。山路（1987）、周・東畑・玉村（1987）は、最近のグルメブームは水田共同社会により育まれた人並み意識と集団意識、その中での差別意識（嫉妬）がもたらした現象としている。しかし、その土壌となる価値観の外部依存は、食物の多様性を通し縄文時代に原型が形成されたもので、水田稲作農耕はそれを一層強化させる役割を担ったものとして位置づけることができる。

以上の食文化の歴史的法則性から現在の食生活をみると、今まさに画期をなす変革点にあるといえることができる。なぜなら、今日の食生活の特徴である、①一年中食べたいものが手に入る食料生産力、②保存性の強い加工食品中心の食生活、③食料輸入自由化等食料の海外依存の強化、のいずれもが、日本の食生活が日本の風土と分離していくことを示すものであり、風土により形成された日本の食文化の成立条件が消失するからである。これは、火の利用、土器の使用と並ぶ食料革命とみることがきる。1970年代前半は、日本農耕文化2,000年の折り返し点であったが、日本食文化は、現在、食文化の基層から転換するのか、あるいは維持で進むのか、という日本食文化一万年の岐路に立たされているのである。

注

1) C_3 植物とは、Calvin（カルビン）回路の光合成を行う植物をいう。

参考文献

- 1) 青葉 高 「野菜の系譜」『歴史公論』, 10, 6, 1988, pp.70~77.
- 2) 赤澤威・南川雅男 「炭素・窒素同位体に基づく古代人の食生活の復元」『新しい研究法は考古学に

- なにををもたらしたか』クバプロ, 1989, pp.132~143.
- 3) 麻生優・白石浩之 『縄文土器の知識 I 草創・早・前期 考古学シリーズ14』東京美術, 1986, p.34.
 - 4) 石毛直道 『食卓の文化史』文藝春秋, 1976.
 - 5) 石毛直道 『食事の文明論』中公新書, 1982.
 - 6) 石毛直道 「調理の社会的考察」『食の文化フォーラム 調理の文化』ドメス出版, 1985, pp. 209~227.
 - 7) 上山春平編 『照葉樹林文化』中公新書, 1969.
 - 8) 岡本孝之 「用途・機能論」『縄文文化の研究 5 縄文土器III』雄山閣出版, 1983, pp.256~257.
 - 9) 加藤晋平 「縄文人の動物飼育ーとくにイノシシの問題についてー」『歴史公論』, 6, 5, 1980, pp.45~50.
 - 10) 加藤晋平 「シベリアの土器」『アジアと土器の世界』雄山閣出版, 1989, pp.93~95.
 - 11) 金箱文夫 「川口市赤山陣屋跡遺跡西側低湿地検出のトチの実加工場跡」『考古学ジャーナル』, 325, 1990.
 - 12) 金子浩昌 「貝塚と食料資源」『日本の考古学 II 縄文時代』河出書房, 1965, pp.372~398.
 - 13) 金子浩昌 「狩猟対象と技術」『縄文文化の研究 2 生業』雄山閣出版, 1983, pp.78~102.
 - 14) 金子浩昌 『貝塚と獣骨の知識 考古学シリーズ10』東京美術, 1984.
 - 15) 楠本政助 「製作・用法実験」『縄文文化の研究 7 道具と技術』雄山閣出版, 1983, pp.239~240.
 - 16) 小林康男 「縄文時代の磨石」『中部高地の考古学』, 1978.
 - 17) 小松左京 「食の文化を考える視点」『食の文化シンポジウム'80 人間・たべもの・文化』平凡社, 1980, pp.37~65.
 - 18) 小山修三 「縄文文化の成熟と植物栽培の意味」『畑作文化の誕生』日本放送出版協会, 1988, pp. 269~288.
 - 19) 後藤和民 「社会と集落」『千葉市史 1』千葉市, 1974, pp.161~195.
 - 20) 後藤和民・今井公子 「加曽利南貝塚の石器」『加曽利南貝塚』中央公論美術出版, 1976.
 - 21) 斉藤基生 「植物調理用石器」『季刊考古学』創刊号, 1982, pp.50~52.
 - 22) 酒詰仲男 『日本縄文石器時代食料総説』土曜会, 1961.
 - 23) 佐川正敏 「土器使用のはじまり 「中国」ー中国各地区の最古の土器ー」『考古学ジャーナル』, 239, 1984, pp.13~19.
 - 24) 佐々木高明 『稲作以前 NHKブックス 147』日本放送出版協会, 1971.
 - 25) 佐々木高明 『縄文人と日本人ー日本基層文化の形成と継承ー』小学館, 1986.
 - 26) 篠田 統 「箸」『食物史』中公新書, 1975, pp.108~110.
 - 27) 芝崎 孝 「貝刃」『下総考古学』, 1, 1964.
 - 28) 柴田 武 「言語からみた食」『食の文化フォーラム 食のことば』ドメス社, 1983, pp.208.
 - 29) 周達成・東畑朝子・玉村豊男 『食の世界地図』淡交社, 1987.
 - 30) 芹沢長介 「土器製作のはじまり」『考古学ジャーナル』, 239, 1984, pp.13~19.
 - 31) 玉村豊男 『料理の四面体』鎌倉書房, 1980.

- 32) 中尾佐助 「半栽培という段階について」『どるめん』, 13, 1977, pp. 6～14.
- 33) 中尾佐助 「先農耕段階とその類型－農耕起源論と関連して」『畑作文化の誕生』日本放送出版協会, 1988, pp.325～344.
- 34) 中野益男 「残留脂肪分析の現状－遺跡・遺物に残存する脂肪は原始古代を語ってくれるか－」『歴史公論』, 10, 6, 1984, pp.124～133.
- 35) 中野益男 「真脇遺跡出土土器に残存する動物油脂」『真脇遺跡』石川県能都町教育委員会, 1986, pp.401.
- 36) 中野益男 「残留脂肪酸による古代復元」『新しい研究方法は考古学になにをもたらしたか』クバブ
ロ, 1989, pp.114～131.
- 37) 中村若枝 「解体調理用石器」『季刊考古学』創刊号, 1982, pp.52～54.
- 38) 西田正規 「縄文時代の食料資源と生業活動－鳥浜貝塚の自然遺物を中心として」『季刊人類学』,
11, 3, 1980.
- 39) 西村正衛 「後期中葉の土器」『加曾利南貝塚』中央公論美術出版, 1976.
- 40) 丹羽百合子 「解体・分配・調理」『縄文時代の研究 2 生業』雄山閣出版, 1983, pp.103～121.
- 41) 日暮晃一 「千葉市貝塚町貝塚群の研究」『房総の郷土史』, 11, 1983, pp.103～104.
- 42) 日暮晃一 「園生貝塚研究の歩みと課題」『利根川』, 10, 1989, pp.20～30.
- 43) 松谷暁子 「エゴマ・シソ」『縄文文化の研究 2 生業』雄山閣出版, 1983, pp.50～62.
- 44) 村田文夫 「浅鉢形土器」『季刊考古学』創刊号, 1982, pp.47～48.
- 45) 安田喜憲 「ドングリと雪と日本人」『歴史公論』, 10, 6, 1984, pp.33～43.
- 46) 山路 健 「『食』と『農』のギャップで気にかかること－恣意的な消費の注文と胃袋産業の対応－」
『農業と経済』, 1987, 9, 1987.
- 47) 柳田国男 『故郷七十年』のじぎく文庫, 1959.
- 48) 山田昌久 「環境変化と道具－とくに縄文時代の生活をめぐって」『歴史公論』, 10, 6, 1984, pp.
94～104.
- 49) 山田昌久・山浦正恵 「縄文時代の漆器」『寿能泥炭遺跡発掘報告書－人工遺物・総括編－』埼玉県
教育委員会, 1984, p.530.
- 50) 渡辺 誠 『縄文時代の植物食』雄山閣出版, 1975.
- 51) 渡辺 誠 『増補 縄文時代の植物食』雄山閣出版, 1984.
- 52) Childe. V. Gorgon Man Makes Himself, London, Watts, 1936.
- 53) Edward. S. Morse Shell Mound of Omori, Memoirs of Science Department, University of
Tokio Japan, 1, 1879.
- 54) Sauer. C. O. Agricultural Origins and Dispersals, American Geographical Society, New York,
1952.