岡山大学
埋蔵文化財調査研究センター報
第 15 号

1996年 3 月　発行

岡山大学
埋蔵文化財調査研究センター

〒700
岡山市津島中 3 丁目 1 番 1 号
TEL・FAX(086)251-7290



煮炊きの一万年

人生八十年，一日三食，人間は一生で十万回近くの食事を摂取します。焼いたもの，煮たもの，蒸したものなど，様々な調理方法で作られた料理が食卓にならび，ほぼ毎日そうしたものを口にして生きています。しかし，この日常当たり前のようにしている煮るとか炊くという行為が可能になったのは，土器が発明された約1.2万年前からと考えられています。それ以前は数十万年にわたって，生で食べるか，バーベキュウのように食物を火で直接あぶるなどという方法がとられていました。土器を発明し使用するようになって，料理の幅が格段に広がり，食生活が豊かになったのではないでしょうか。

土器の用途としては，調理用具のほかに食器や貯蔵用の容器，祭祀用の儀器などが考えられています。土器が最初に作られはじめた頃は，調理用具や容器としての側面が大きかったようです。そこで今回は，煮炊きするための土器，つまり鍋や蒸し器としての土器とその加熱装置である炉・竈（カマド）についてセンターの資料から紹介していきましょう。

食生活を変えた土器

縄文時代

土器の発明をもって縄文時代がはじまります。その頃は，土器は主として煮炊きに用いられていたようです。煮炊き用の土器にはススがこびりついていて，何度も火を受けていたことがうかがわれます（写真１）。

土器を使用するようになると，焼き物中心だった食生活が大きく変化します。それまで生食できなかった植物性食料の種類が増加します。また，貝塚の様子から，貝類を主体とした魚介類を多種多量に食べるようになったことがうかがえます。長時間煮炊きすることで，固くて捨てていたような肉の部位からも栄養が取れるようになったでしょうし，煮沸によって滅菌もできるようになったでしょう。このように，土器を用いての煮炊きが可能になると，食料の対象が広がっていったことが分かります。





写真１（上） 縄文土器による煮沸実験：浅い穴を掘り周囲を石で囲む石囲炉に土器を据え，煮炊きしているところ。
（下） ススの付着した土器：貯蔵穴の中からドングリの入った状態で出土。ドングリのアク抜きにでも使ったのでしょうか。

始めチョロチョロ・・・

ご飯を炊く　弥生時代～

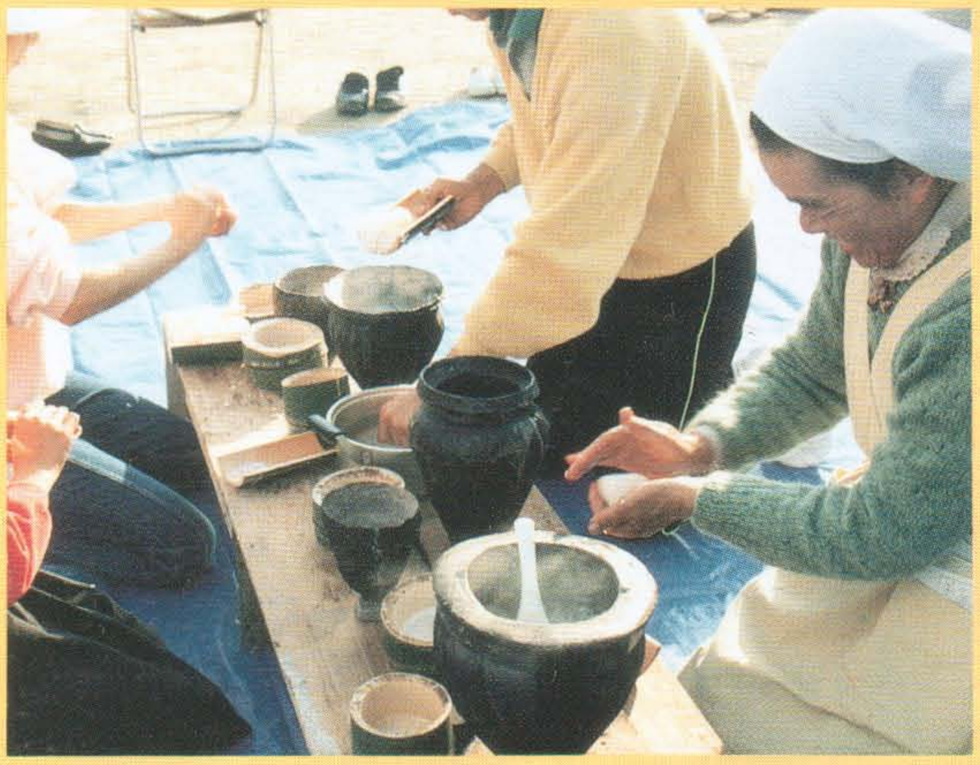

写真２　弥生土器を使っての炊飯実験

稲作が日本で開始されたのは，約2400年前の縄文時代の終わり頃と考えられています。それにともなって「炊飯」が行われるようになったと思われます。「始めちょろちょろ中ぱっぱ，赤子泣くとも蓋とるな」というのは，ご飯をおいしく炊くこつをといたものです。弥生時代の間にも，おいしいご飯を炊くために様々な試行錯誤がなされていたようです。それは大きく二つの方向にわかれます。一つは鍋としての土器の変化に，もう一つは炉の変化に弥生時代の人々の工夫の跡が読みとれます。前者は煮沸の効率を良くするために，土器の底が平らなものから丸いものへと変化し，さらに土器の厚さも薄くなっていきました。後者は，土器全体が炎の高温部を受けられるように，土器を高い位置に置くような工夫がなされていたようです。

竈のある生活

古墳時代～



写真 3　竪穴住居に造り付けられたカマド
（第10次調査から）

大阪府などでは，弥生時代の末から古墳時代初めにかけて(約1700年前)，壁面に造り付けのカマドをもつ竪穴住居が登場します。古墳時代中頃（約1500～1600年前）に，広く普及していきます。これと同じ頃に土製の移動式のカマドが，大型の蒸し器である甑（こしき）とともに朝鮮半島からもたらされました。これによって「蒸す」という調理方法が一般的になっていきました。

津島岡大遺跡でも，簡単なつくりの造り付けカマドがついた住居が見つかっており，付近から炊きに使った土器が出土しています (写真 3)。カマドの内部には炭や焼けた土が残っていました。

中世の台所

中世になると，調理にはカマド・鍋・羽釜・すり鉢・おろし皿などが用いられました。広島県福山市草戸千軒町遺跡をモデルにして復元された町屋をのぞいてみると，昭和30年代頃まで田舎の農家にあったような台所の風景がそこに広がります。土間にしつらえられた簡単なつくりの調理台，カマド，その上にかかる鍋・・・。

鹿田地区でも中世の集落が調査され，多数の調理器具や食器が出土しています (写真 4)。特に鍋は，直接火にかけるために三方向に脚のついたものや，囲炉裏の上に吊さげるための紐とおしの穴のついたものなどがあります。サイズも口径が30cmから50cmのものまであり，調理の多様性をうかがわせます。

台所の風景は，ここ50年で大きく変化しました。調理器具は便利になり，私たちはスイッチ一つで火を起こし，煮炊きをしています。また電気炊飯器やガスの普及によって，カマドが家庭から消えました。そして電子レンジの登場で，加熱することなしに調理が可能になりました。土器を発明してから約一万年，調理方法は大きく変化しましたが，食事をとるという行為はまったく変わらぬ営みとし続いています。

（横田　美香）



写真 4　中世の調理器具
左上：鍋　右上：脚付き鍋　左下：内耳付き鍋　右下：椀

◇◇◇最近の発掘調査から◇◇◇

津島岡大遺跡第１４次発掘調査
～福利厚生施設南棟予定地～





古墳時代初め頃の状況：右は地形が高い部分から低い部分に移行する場所につくられた溝群。左は地形の高い所で見つかった土坑。

調査は1995年10月末から1996年２月半ばまでのおよそ３ケ月半にわたって行いました。調査地点は旧共済会の建物の西側です。この近くでは，1993年に保健管理センターの新営工事に伴って第10次調査を行っています。第10次調査では津島キャンパスの中では珍しく，微高地と呼んでいる，もともとの地形が高い地点の様子が明らかになりました。特に弥生時代後期から古墳時代前半頃の面では住居や井戸・土坑といった人々の生活の痕跡が見つかりました。

そこで今回の調査でも同じような成果を期待していました。ところが実際に発掘を進めていきますと，かなり違った状況であることがわかってきました。近代から古代の面までは全体に平坦な地形でしたが，それより古い時期には調査地点の南東と北西部が高く，北東から南西にかけては谷状にくぼんだ地形だったのです。期待されたような地形の高い部分は調査区の南東の隅にわずかにかかるだけでした。

当初の予測とは違いましたが，今回の調査では明治時代の畑の跡や近世・中世の耕作の痕跡などが次々に見つかりました。また古墳時代前半頃の面では，地形に沿って流れる６本の溝が見つかりました（写真右)。また南東隅の地形の高い部分では，土坑１基を発見しました。この土坑からはほぼ完全な形に復元できる高坏１点が出土しています(写真左)。さらに掘り下げていきますと，谷状の部分には砂にパックされた状態の弥生時代の水田が姿を現しました。津島キャンパスの他の調査地点でも水田は発見されていますが，当時の人々はこのような狭い谷状の部分にまで水田をつくっていたのです。　　（岩崎　志保）

表紙写真の説明　鹿田遺跡から出土した中世の鍋とカマド。カマドの炊き口に薪をくべているところ。炎が舞い上がるのを防ぐために，庇が炊き口の上につく。

編集後記　「食べる」ということは，生きていくうえで必要不可欠な行為です。人はただ飢えを満たすだけでなく，おいしく食べる工夫を重ねてきました。今回は，そんな「食」の，とくに「調理」の周辺にこだわって特集しました。