

【助成 40-59】

変貌する日本の食文化—はじまりの米と魚の食文化から再考する—

研究者 山形大学学士課程基盤教育院 准教授 白石 哲也

〔研究の概要〕

本研究では、現代日本に繋がる「米と魚」の食文化の開始期である弥生時代の魚食文化の解明を目的として、内陸部と沿岸部の食文化比較を行った。対象とした弥生遺跡は、内陸部では滋賀県下之郷遺跡、静岡県白岩遺跡、沿岸部では静岡県梶子北遺跡、同県登呂遺跡、神奈川県中里遺跡などである。

これらの遺跡から出土した調理用鍋(甕形土器)について、使用痕跡の分析と土器に残存する脂肪酸の分析を実施した。これは調理方法を復元することで内容物を推定、評価するものである。これらの分析の結果、内陸部においても一部で海産魚介類を食していることが判明し、弥生人の志向性として、淡水魚類よりも海産魚類の利用が多く、かつ動物性タンパク質の利用も魚介類が多い傾向が確認された。

〔研究経過および成果〕

はじめに

海に囲まれた日本列島の食文化は、「米と魚」を基本としてきた。その食文化の体系は、弥生時代に稲作農耕が導入され、縄文時代以来の魚食文化と融合したことで、日本独自の「米と魚食」の食文化が形成され、「和食」へと昇華されていったと考えられる。

しかし、近年、日本の「米と魚」の食文化は、衰退の一途を辿っている。その結果として、伝統的な米と魚を中心とした日本の食文化が消えつつある。だが、「米と魚」は食糧安全保障上の要でもあり、日本の風土に適した「米と魚」の食文化を守ることは、多様化する食習慣のなかでも、守るべき大切な文化である。

本研究では、そのような現代日本に繋がる「米と魚」の食文化について、その開始期である弥生時代に焦点を当て、和食の起源となる米と魚食の文化のはじまりを解明することで、「米と魚」の食文化の再考を目指す。

1. 分析方法と対象

分析方法と対象資料は以下の通りである。

【分析方法】

- ① 調理方法と内容物を「調理土器の使用痕」と「土器残存脂質分析」から復元・推定する(図 1)。土器残存脂質分析は、土器に付着した炭化物やその胎土に浸み込んだ脂質を分析すること、調理した内容物がある程度、把握することが可能となる。
- ② ①から抽出された結果に基づき、沿岸部と内陸部の弥生集落の食文化比較を行う。

【対象地域と資料】

本研究では、内陸部としては滋賀県下之郷遺跡と静岡県白岩遺跡、沿岸部では静岡市登呂遺跡、神奈川県中里遺跡などを中心として分析を行った。

2. 分析結果

現時点では、解析途中にあり、本稿では下之郷遺跡と登呂遺跡の結果を報告したい。

まず、下之郷遺跡は予想に反して淡水性魚類よりも

陸獣の割合が高い結果が示されている。これまでの筆者らの調査では、あまり見ない結果であった。ただし、土器の使用痕跡からは他の遺跡と変わらず、米の炊飯が想定された。次に、登呂遺跡では、これまでも米の利用が非常に高いことが判明しており、水田も確認されている。筆者らの研究でも、雑穀はほとんど確認されなかった。ただ、魚介類の使用割合は高く、特に海産魚類に偏る傾向にあった。

3. 考察

これまでの研究成果(白石ほか 2021)と今回の研究結果を総合すると、弥生時代の人々は日常的に米を利用していたことは間違いない。さらに、魚(特に、海産魚介類)の利用頻度も非常に高いことが明らかになった。つまり、まず間違いなく「米と魚」の食文化は弥生時代に成立していたと言える。しかし、内陸部では淡水魚を利用する地域と白岩遺跡のように、陸獣系が多くなる地域があることが見えてきた。この背景には、遺跡の立地環境や技術力の問題が考えられ、灌漑水田の技術が未熟であったり、規模が小さい場合には水田漁撈などで十分な魚類が取れない可能性も考えられる。その場合は、陸獣が主なたんぱく質源になるのだろう。一方で、高い灌漑水田技術を持つと考えられる遺跡では、魚類の利用割合が非常に高い傾向を示しており、今後の精査が必要である。

さいごに

本研究により、弥生時代の食文化として、米と魚の食文化の基本が成立し、かつ海産魚介類への志向性の高さが確認された。しかし、集落の環境などによって多様な食文化も見えてきた。

今後、さらにデータの蓄積を行っていくことで、これ

までよりも高い解像度で弥生時代の食文化像を解明していくことが重要である。

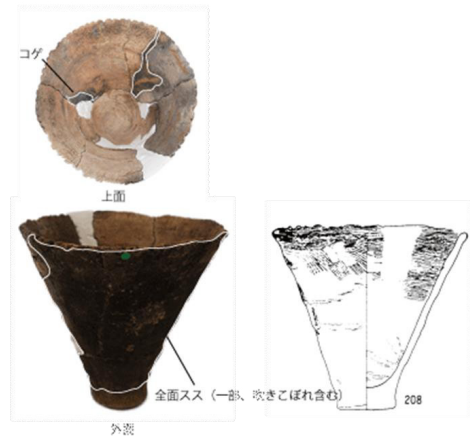


図1 分析対象とした土器の使用痕跡

引用文献

白石哲也, 藤田三郎, 柴田将幹, 堀内晶子, 宮内信雄, 吉田邦夫, 宮田佳樹 2021「奈良県清水風遺跡の食と調理—土器使用痕分析と脂質分析から—」『日本文化財科学会第38回大会研究発表要旨集』, pp.30-31

〔発表論文〕

1. 白石哲也・佐藤兼理・宮田佳樹・宮内信雄・堀内晶子・小澤仁嗣 2023「神奈川県間口洞穴遺跡出土土器の脂質分析」『日本文化財科学会第40回記念大会研究発表要旨集』, pp.222-223
2. 白石哲也, 小泉祐紀, 梶山倫裕, 篠原和大, 宮内信雄, 堀内晶子, 宮田佳樹 2023「登呂遺跡出土土器の脂質分析から見えてきたもの」『日本考古学協会第89回総会要旨集』
3. Tetsuya Shiroishi, Kazuhiro Shinohara, Yoshiki Miyata. Food Change in the Early Agricultural Initiation in Southeastern Japan, 29th EAA Annual Meeting-Abstract Book, 2023