

「倭人の食卓」によせて

# 史跡の楽しみ方や可能性を探る



●青谷上寺地遺跡から出土した弥生時代の木製容器-「倭人の食卓」を飾っていた器など



鳥取県埋蔵文化財センター  
青谷上寺地遺跡調査担当係長

瀧田 竜彦

専門は日本考古学。主な著書に「日本海を望む「倭の国邑」妻木晩田遺跡」(2016年 新泉社)などがある。

## 青谷上寺地遺跡

鳥取市青谷町にある青谷上寺地遺跡は、周囲を山に囲まれた平野の真ん中にある弥生時代(紀元前4世紀頃〜紀元3世紀)の遺跡である。当時は遺跡の北東側に浅い海が広がり、そのすぐそばに村が営まれていた。

この村はなぜか古墳時代(紀元4世紀頃)に廃れ、その後、たつぷりと水気を含む土に覆われた。そのため、空気に触れると腐りやすい木材や動物の骨・角を素材とする道具などが、土の中でとても素晴らしい状態を保っている。平成10〜13年に行われた発掘調査では、弥生時代の工芸技術の到達点を示す品々があふればかりに出土し、注目を集めた。

北陸や九州、果ては東アジアの国々

体験などを楽しんでいる。

## 親子遠足

最近、親子遠足でむきばんだ史跡公園を訪れる保育園や幼稚園が増えている。園内は広く、緑も豊かで、安全に遊べる。見慣れない建物(堅穴住居や高床倉庫)があるのも、園児の好奇心を刺激するようだ。

引率の保育士さんたちも、さまざまな遊びを用意している。例えば「宝探し」。弥生の女王・卑弥呼にふんした保育士さんとゲームを楽しみながら、宝ものを探し歩く。堅穴住居の中

を用心深くのぞき込む子もあれば、勢いよく入り口に飛び込む子もある。中にながめるのか、「どきどき感」が伝わってくる。

むきばんだ史跡公園には、小・中学生が弥生時代の歴史学習を目的として訪れる。しかし、小さな園児たちには弥生時代のことを理解するのは少し難しいかもしれない。楽しく遊んだことが良い思い出になれば、いつか授業で弥生時代を学んだとき、小さいころ遠足に訪れた場所が遺跡だったことに気づいてくれるのではなからうか。

## 史跡の楽しみ方や可能性を探る



から運ばれてきたもの、船団を描いた板材、舟の破片も出土している。日本海を行き交う人びとが、この村で交易を行っていたのである。

また弥生時代の終わり(紀元3世紀のはじめ)に埋まった溝からたくさんの人骨が出土した。散乱する骨の中には鉄製の武器で傷ついた頭蓋骨や銅鏃が刺さった腰骨などもあった。老若男女、百数体分の人骨は、「魏志倭人伝」が記す「倭国乱」をおもわせる衝撃の発見だった。

ここに紹介したのは調査成果の一部だが、この遺跡には弥生時代の真実にせまる情報が眠っている。そして平成20年3月に弥生時代の重要遺跡として国の史跡となった。

## 史跡って…?

国や地域の歴史を考える上で欠くことのできない重要遺跡を国や県、市町村は、「史跡」に指定し、保存している。鳥取県教育委員会のホームページ「文化財ナビ」によると、鳥取県には現在31の遺跡が国、19の遺跡が県の史跡に指定されている。村の

## 妻木晩田遺跡から史跡公園へ

妻木晩田遺跡は大山のふもとにあり日本海を一望する丘の上に広がる弥生時代の村跡で、平成11年12月に国の史跡に指定された。

現在は2世紀の村の景観や里山の自然が整備され、「鳥取県立むきばんだ史跡公園」として公開されている。年間3万人を超える方々が訪れ、史跡の見学や、弥生時代のものづくり

●弥生時代の村を探検しながら宝探し  
-卑弥呼とじゃんけんポン!



●親子で高床倉庫を見学



●弥生時代の「衣食住」を体験。手作りの石包丁を使って穂刈りでアワやキビを収穫

アート体験プログラム「森まもりの森の中」が開催された。子どもたちとアーティストが体験型アートを楽しくワークショップである。

他にも森はたくさんあるのに、なぜ史跡公園を会場としたのか。仕掛け人の大下志穂さんは、「森の下に弥生時代の遺跡が眠っているという環境に可能性を感じた」らしい。そして、ワークショップでは、歴史を感じること、見えない世界を想像しながら作品づくりができたという。

森の中に表現された作品の一つに、木々の枝につり下げられた水玉があった。森をまもるこびとたちが魔法でとじこめた雨や木の実らしい。

芸術に疎く、作品の意図を正しく理解することは難しいが、森の中に浮かぶ「とじこめられた雨」と「地中にとじこめられた弥生時代」が重なり、枝を揺らす初冬の風や水玉を照らす日差しに季節の移ろいや時の流れを感じることができた。

史跡だからこそ表現できるものがある。とすれば、史跡は新たな芸術や文化を創造、発信する空間となる。

小さな住人たち

むきばんだ史跡公園には「むきばんだジュニアファンクラブ」という組織がある。会員は20人ほどの小学生。年間10回の体験講座を通じて弥生時代の「衣食住」を体感する。

活動は多岐にわたるが、遺跡の中でイネ（陸稲）、アワ、キビ、マメなどを栽培し、手製の石包丁で収穫、その後、同じく手製の弥生土器で雑炊をつくる。子どもたちは弥生の村の小さな住人である。

こうした体験に何を感じるのかは自由である。しかし、単に昔の技術や食を経験するだけに終わってはもったいない。弥生時代の体験を通じて、「生活の本質」のようなものを感じてもらうことが大事である。

人が生きるために必要なこと。自然との関わり。技術の向上と生活の変化など。日進月歩、便利さを増す世の中で、失われていくものがある。それは本当に失ってもよいものなのか。過去を学ぶことも必要だろう。

弥生の風

むきばんだ史跡公園には遺構展示館という施設があり、本物の竪穴住居跡が保存してある。平成27年10月、ここでヴィオラコンサートを開催した。奏者は鳥取市出身のヴィオリスト・棚橋恭子さん。せっかくなので竪穴住居跡の中で演奏を計画した。はじめての試みにどれだけの参加者があるのか心配だったが、コンサート会場は満席となった。



●竪穴コンサート2016-「音の宝石を堪能し、遺跡のロケーションがとて美しく感じられた」などのコメントが寄せられた

ヴィオラは中世のヨーロッパに誕生した楽器である。一見、弥生の村とは無関係のようだが、先に紹介した

青谷上寺地遺跡からは弥生時代の琴が出土している。弥生時代の人びとも弦楽器を奏でていたとすれば、弦がヴィオラと弥生時代を結びつける。

アンケートには「ヴィオラの演奏を聴きたくて、はじめて来園した」という回答が2割ほどあった。コンサートをきっかけに、妻木晩田遺跡や竪穴住居跡のことを知ってもらえた。史跡公園の常連さんからは「はじめてヴィオラの演奏を聴いた」「竪穴住居跡での演奏が良かった」「今度は弥生の琴の演奏も聴いてみたい」という回答があった。遺跡を通じてヴィオラを知り、弥生時代の音に想像が膨らんだようだ。

平成28年11月に再び竪穴住居跡で行われたヴィオラのコンサートで「弥生の風」という曲が披露された。作曲は棚橋さんの友人、平尾さん。史跡公園を訪れ、弥生時代をイメージしたという。棚橋さんと若手ギタリストの心地よいアンサンブル。弥生の村から人が去り1700年の時を越えて創作された弥生の音楽に、史跡の新たな可能性が垣間見えた。

弥生の森とこびとの魔法

むきばんだ史跡公園には広い森がある。その中を注意深く歩いていると、ところどころに浅い窪地が見つかる。完全に埋まりきっていない竪穴住居の痕跡である。森の中には今も弥生時代が眠っている。

平成26年12月、この森の中で、とっとりアニメーション実行委員会による



▲アーティストたちによるワークショップ「森まもりの森の中」で体験型アート楽しむ親子たち



◀空中に閉じ込められた雨

写真/とっとりアニメーション実行委員会



# 青谷の郷土食

鳥取市教育委員会青谷町分室 主幹

森 佳樹

## ●イガイ飯とみそ汁.....

青谷の食は?と聞かれて、まず頭に浮かぶのは、「イガイ飯」である。

「イガイ飯」は夏場が旬の炊き込みご飯のだが、最近は食べる機会が減ってきた。食堂や旅館も少なくなってきたが、イガイをとる人が減っているからだと思われる。以前は夏泊(なつどまり)の海女(あま)さんがむき身に処理したイガイを売り歩く姿が、青谷の風物詩だった。

私の家は海から離れていたが、子どものころは、4kmの道のりを歩いて、磯で遊びながらイガイやコンボシ(クボガイ)、イボニシなどを獲って帰り、イガイ飯やみそ汁の具にして食べていた。今では懐かしい思い出となっている。

青谷上寺地遺跡からもイガイの殻がたくさん出土している。弥生時代にはイガイをどのように調理して食べていたのかと思う。

## ●イギス.....

お盆や冠婚葬祭での精進料理の一品に「イギス」がある。

イギス草(標準和名:カズノイバラ)という海藻を煮溶かして、容器に入れて冷やし固めた料理で、知らない方からは羊羹?こんにゃく?と聞かれる。

そのままでは無味だが、磯の香りがなんとも言えない。生姜醤油でいただくのがおすすめ。



●イギス

## ●もば.....

青谷ではホンダワラという海藻を「もば(もばのり)」と呼ぶ。鳥取県の中西部(琴浦町赤碕周辺)では、「もんば」と言って生で食べたり、つくだ煮にするらしいが、青谷では、板海苔のように簾に広げて乾燥させる。

厳冬限定の食材で、今は獲る人も少ないのでとても貴重になった。

ストーブや炭火の上であぶり、醤油をたらすと、最高の酒の当てになる。おにぎりに巻いて食べるのもよし。磯の香りが堪能できる一品だ。



●おやき

写真/新日本海新聞社提供

## ●おやき.....

子どもの頃の思い出として懐かしいのは「おやき」である。

小学生低学年の頃、祖父と一緒に山へ炭焼きに行き、冬の一晩を過ごしたことがある。炭焼き窯のそばに木の枝を重ねた屋根の下で、たき火をしながら、祖母の作った「芋おやき」をあぶって食べた。

「芋おやき」は、米粉と里芋を練って作る。表面の焦げ目の香ばしさと、里芋の粘り気が思い出される。

また、田植えのころには、ヨモギを加えた「おやき」に小豆餡を入れ、こぼしま(おやつ)として、あぜ道に腰かけて食べていた。

## 食べて「楽しい」+α

自分たちで栽培した作物を、自分たちで収穫し、調理する。弥生時代には当たり前のことであった。ところが、流通の速度や食材の保存技術が向上した今日、いろいろな場所から届く生鮮食材がスーパーマーケットにならんでいる。しかし、手にとってみても、それが誰の手を経てきたものなのか、わかるものは少ない。

商品として流通している食材は見栄えや味も良い。安定した品質は重要なセールスポイントである。一方、家庭菜園の野菜は品質にはばらつきがあっても、劣った部分を補う「+α」があるように思う。

例えば自分や知人が育てた野菜は、どこで、どのように栽培されたのかがわかる。由来がわかる食材には、情報の少ない商品にはない「安心」を感じることもある。

多少、形や味が悪くとも、丹精込めて作ったものは食べて「楽しい」。良いものができれば喜びも一入(ひとしほ)り。今年「出来が良い」とか「悪い」とか、食

## 弥生の土器で炊飯体験!



史跡を楽しむ!

卓で会話もはずむ。

半世紀ほど前には、きっと多くの家庭で、自宅や地元で作られた由来のわかる食材を今よりもたくさん口にしてきたはずだ。もちろん「今でもそうだ」という方もいらっしゃる。しかし食を取り巻く環境が少しずつ変化していることはまぎれもない。

## 『倭人の食卓』によせて

弥生時代にイネや雑穀を栽培する技術が広まった。縄文時代の人びとが育んできた狩猟・漁猟・採集の文化に、農耕の文化が加わり、米や雑穀を主食、青果を副菜、魚介、時には獣や鳥の肉を主菜とする「和食」の原形ができあがった。

さまざまな情報が埋まる青谷上寺地遺跡からは食に関する資料もたくさん出土している。弥生時代、この遺跡に暮らしていた人びとは何を、どのように食べていたのか。

この度、私たちが企画した第一回「倭人の食卓―青谷上寺地遺跡と鳥取の食文化―」では、青谷上寺地遺跡の調査研究成果をもとに弥生時代と鳥取の食文化を考えてみたい。その土地ならではの食材、加工や調理の方法、食事の作法、これらは地域の人々が育んできた食文化であ

る。いわゆる郷土食と呼ばれるものもその一つだ。ところが今、その土地ならではの食材や料理が食卓にならぶ機会は減っている。このシンポジウムでは私たちの祖父母たちの時代の食を振り返ることで、食文化の本質にもせまりたいと思う。

史跡は地域への理解を深め、地域の魅力を再発見する場所である。史跡を通して私たちの暮らしを考えてみることも、史跡の楽しみ方の一つになろう。



▲炊飯開始!火吹竹を使うのも初体験



◀勢いよく沸騰したら、余分な水を捨て、おき火で蒸らす



◀できあがり!キビを混ぜて炊いたご飯

◀美食中。おこげも美味しい弥生のご飯