

遺跡出土堅果類の年代と食習俗

渡辺 誠 *

*) 名古屋大学文学部考古学研究室
464-01, 名古屋市千種区不老町

1. はじめに

トチやドングリ類などの堅果類は、わが国にあっては農耕以前の縄文時代の重要な食料資源であり、農耕開始の弥生時代以降にあっても近代に至るまで、飢饉の時の救餓食料としてきわめて重要であった。近年これらの実証的な研究が急速に進んできたが、そのなかにあって年代決定の資料を欠き、せっかくの類例の少ない好資料を活用できない場合がある。

これら有機質の資料は、炭化した場合や、低湿地で水づけ状態になっていた場合などでしか遺存しにくい。そのうえ今回の調査試料のように、本来的に他の人工遺物を伴わない貯蔵穴にあっては年代決定ができない。また堅果類自体を大量に年代測定に用いた場合、本来の食料としての研究に不都合を生じるのである。

2. 研究方法

2-1. 試料

A. 愛知県東海市ドドメキ遺跡の貯蔵穴内出土ドングリ類

本遺跡 (35.3° N, 155.20° E) は縄文～弥生時代の遺跡であり、1986年2月に東海市教育委員会の立松彰氏によって、縄文時代の層準より堅果類の貯蔵穴1基が発掘された。しかしそのなかからは、年代決定に有効な土器片などは検出されず、遺跡内他地区の資料から縄文後期～晩期と推定されるにすぎなかった。

堅果類の内訳は、次のとおりである。

クヌギまたはアベマキとみられるドングリ類 A 類 … 3952 (91.38%)

コナラまたはミズナラとみられるドングリ類 B 類 … 369 (8.53%)

トチノキ … … … … … … … … … … … … … … … 3 (0.07%)

オニグルミ … … … … … … … … … … … … 1 (0.02%)

これらはすべて種皮のみであり、子葉は残存していない。測定に使用した資料は、このうちの主体を占めるドングリ類 A 類の種皮 10点である。

B. 福島県郡山市阿久土遺跡の貯蔵穴内出土ドングリ類

本遺跡 (37.29° N, 145.25° E) は縄文時代および奈良時代などの複合遺跡であり、1960年12月に郡山女子大学の田中正能教授によって、ドングリ類の貯蔵穴1基が発掘された。そして同教授はそのなかに奈良時代の土器が混じっていたと記憶している由であったが、『郡山市史』[1] では何故か縄文時代中期の貯蔵穴として紹介され、混乱が生じたのである。

現在同教授の手元に保存されている資料は約10点にすぎないが、そのうち5点を測定に使用した。それらはすべて炭化したドングリ類の子葉である。3.86g.

2-2) 試料の調製と測定

名古屋大学アイソトープ総合センターに依頼した。

3. 測定結果

A. 2480 ± 100 B.P. (480 ± 100 B.C.) NUTA-547

この年代は、縄文時代晩期中葉に相当する。

B. 1175 ± 95 B.P. (775 ± 95 A.D.) NUTA-548

この年代は、奈良時代後期に相当する。

4. 考察

縄文時代以来堅果類の貯蔵方法には次の2種類がある。第1は長期保存型で、天日でよく乾燥させたうえで屋根裏に貯蔵する。第2は短期保存型で、生のまま貯蔵穴にいれる。今回の2資料は、いずれも後者のタイプである。

生のままの穴貯蔵の目的は、皮がむきやすく、アク抜きもしやすい点にある。乾燥させるとこれらの作業がしにくくなるため、その冬に食べる分だけは生貯蔵するのである。特に低湿地に設けられたドドメキ遺跡の例は、その目的を一段と明確に示している。

ドングリ類はアク抜きの必要性の有無、その方法の違いなどから、4群に分類される（表1）。今回の2資料はいずれもA類に属するドングリである。製粉すれば水さらしだけでアク抜きすることができるが、粒のままの場合は、丹念な煮沸と水さらしの繰り返しをしなければアク抜きすることができない種類である。因みに、ドングリ類のアクの成分は、水溶性のタンニンである〔2〕。

5. おわりに

従来の測定方法では、資料Bの場合は残っている全資料を供しても測定は不可能であったろう。資料Aの場合でも、従来の方法では大多數の資料を失うことになってしまうのである。

また今回の測定によって、主食的な地位を占めていた縄文時代ばかりでなく、奈良時代にもドングリ類が貯蔵されていた資料が追加され、民俗資料にみられる近代の資料との連続性が一段と明かになったことは、喜ばしいことである。

参考文献

[1] 目黒吉明、縄文時代・郡山市史、1(1975)1.

[2] 渡辺誠、縄文時代の植物質食料・ドングリ類、考古学ジャーナル279(1975)24.

表1 ドングリ類の分類

民俗分類	属	種(出土例のみ)	森林帯
A. クヌギ類 製粉または加熱処理+水さらし	コナラ属	クヌギ カシワ	落葉広葉樹林帯 (東北日本)
B. ナラ類 製粉または加熱処理+水さらし		ミズナラ コナラ	
C. カシ類 水さらしのみ		アカガシ アラカシ	照葉樹林帯 (西南日本) (韓国南海岸)
D. シイ類など		イチイガシ ツブラジイ・スダジイ マテバシイ	