

韓国におけるドングリ食

—韓国における考古民族学的研究・I—

渡 辺 誠

1. はじめに

本稿は、日本学術振興会による国際共同研究『韓国と西日本の先史・原史時代の文化交流』（1981・82年度）における、分担研究の成果の一部である。

はじめに、調査団の日本側代表である慶応義塾大学江坂輝弥名誉教授、韓国側代表である釜山大学校金錫禧・関成基教授の御指導に対し、感謝の意を表する次第である。

筆者の参加期間は、次のとおりである。

第1回 1981年8月17日～8月28日

第2回 1982年8月22日～8月31日

第3回 1982年11月15日～11月22日

第4回 1983年3月24日～3月31日

筆者の分担課題は「植物質遺物の研究」であったが、とりわけ野生植物であるドングリ（韓国語では도토리・トトリ）の考古民族学的調査に重点を置いた。具体的には、1・ドングリ食の民族学的調査、2・出土ドングリ遺体の調査、および3・日本の場合との比較検討である。

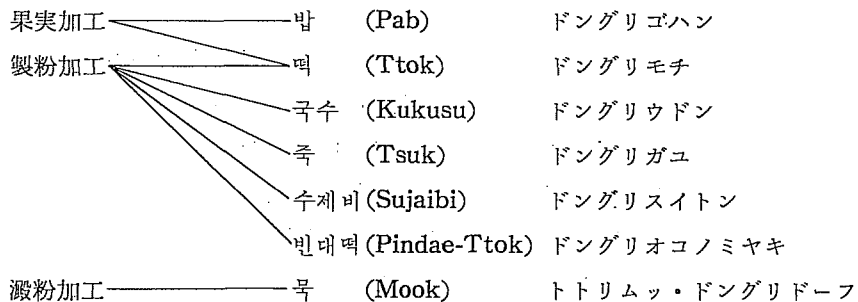
日本の場合のドングリは、トチの実とともに縄文時代には主食、韓国南部より稲作の伝わった弥生時代以降には救荒食として、近・現代に至るまで重要な位置を占めていたのであり、そのためアク抜き技術も最近まで伝承されていた。しかしそのドングリ食についてのイメージは、一般的にマイナスなイメージが強い。

一方韓国との国交が回復されると、日本の場合とは非常に異なったイメージをもつドングリ食品の情報もたらされるようになってきた。民俗資料から先史時代の食生活を復元していくに当たっては、そのバラエティーを最大限に把握しておかねばならないのであるから、これはきわめて注目されることである。それはムッとよばれる豆腐状の食品で、たいていの観光地で食べることができるのであり（写真1）、マイナスイメージの強い日本では到底考えられないことである。主食または救荒食として利用された日本と、商品化できるほどに副食品として発達した韓国との食生活の違いにも、非常に注目される。

そして解明しなければならないことは、アク抜きを中心としたドングリの加工技術であり、このことに密接な関係にあるドングリの種類である。しかしムックについて稀に調査されることがあっても、その材料のドングリの種類についてはほとんど調査されていないのである(松山1981・82)。種類によってアク抜き技術には差異があり、地域差もあるのであるから、もっとも基礎となるドングリ類の種の同定こそがすべての出発点にならなければならないであろう。本報告における最重点事項も、このドングリ類の種の同定である。

2. ドングリ食の種類

ドングリ食に関するはじめての本格的な研究を発表した辻稜三氏によると、韓国のドングリ食には次のような種類があり、それぞれに特長的な加工技術が対応しているという(辻1985)。



これによれば、かつてはムック以外にも多くの種類のドングリ食品があったことがわかる。そして辻氏は、本来は現在ほとんど消滅してしまったパブなどの方が、はるかに重要な位置を占めていたのではないかと推定している。副食品的なムックよりも、主食的なパブの方が本来のものであろうという指摘は、きわめて示唆に富むものである。このように考えれば、古い時代における日韓の共通性と、その後の異なった展開について、その時期と背景とに問題がしぼられてくるのである。

しかしこの優れた辻氏の研究においても、ドングリの種の同定は行なわれておらず、きわめて惜しまれるのである。



写真1 俗離山門前食堂のトトリムックの看板 (上の下段中央)とムック(下)

次にこの種の同定に重点を置きながら、筆者の調査例を記すことにする。

3. ムツの民族学的調査

事例記載に際しては、材料としてのドングリ(トトリ)の種を明らかにすることのできた、次の3事例に限定することとする。その地域は図1に示すように、いずれも暖温帯落葉広葉樹林帯のなかである。

3-1) 事例1 大邱直轄市東区不老洞、鄭太植さん(1928年生まれ)の場合
1982年11月16日、李貞淑さんの案内で調査させて頂いた。

不老洞は大邱駅の北方約4kmに位置する田園地帯である(図1)。鄭さんはここで21才以来約30年間ムツ作りを行っているという。

コの字形に建物を配置した伝統的な韓国家屋の鄭さんの家(写真2-1)にはいると、中庭にはビニールシートの上には沢山のトトリが干されていた(同2)。鄭さん宅の裏には、セマウル(新生活)運動による新しい家がみえる。

トトリは、9月~11月上旬に落ちる。これを注文しておいた山の村より購入する。その村は日帰りできない距離のところであるという。

8トンの車で運んできたトトリ(同3・4)は、殻のついたまま天日で乾燥する。乾かさないと虫がでるので、天気の良い時はいつでも干している。それでも虫のついてるものはより分けて、チョルグトン(절구통・ウス)のなかに入れて、チョルグゴギ(절구공이・キネ, リンゴ製)でついて実と殻とをわける(同5)。

製粉は別な人に頼んでいるという。良く乾燥させたトトリと、虫喰いを始末したものを、一緒に運んで製粉してもらう。殻は自動的に分けられるようになっている。

製粉されてもどってきた粉(同6)は、布を敷いたリンゴ箱のなかに入れて水を張る(同7)。水がしだいに下から抜けてきたら、上から順に袋にかきとって(同8)、

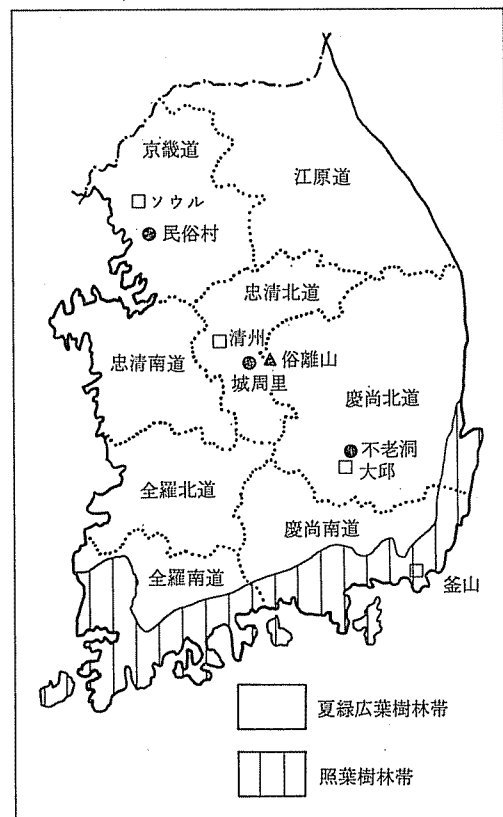
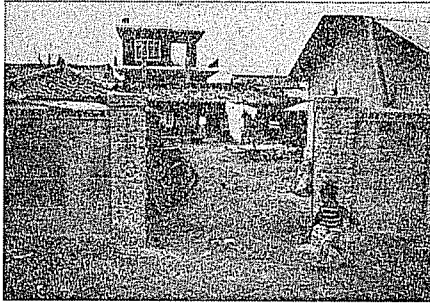
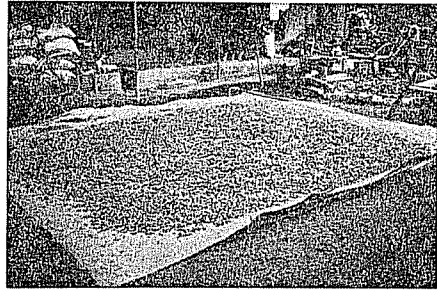


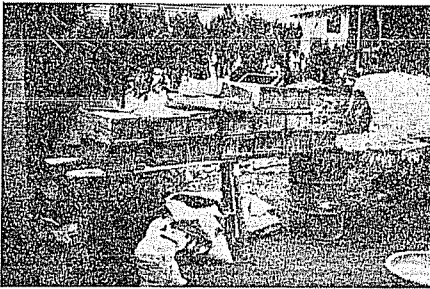
図1 調査地分布図(中西他1983に加筆)



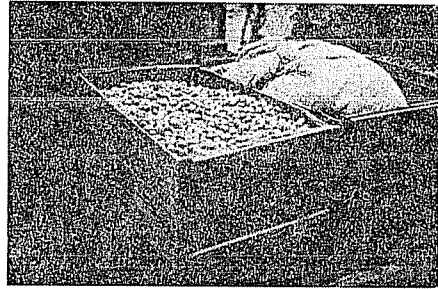
1 鄭太植さんの家



2 乾燥中のトトリ



3 リンゴ箱で運ばれたトトリ



4 3の中



5 虫喰い分の選別



6 製粉ずみの粉

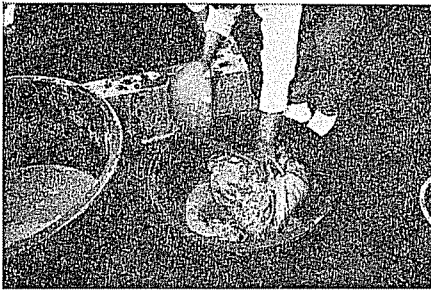


7 水さらし

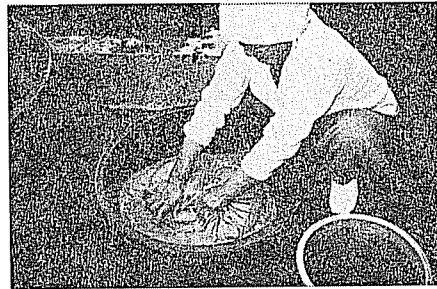


8 もみ出しのためのかきとり

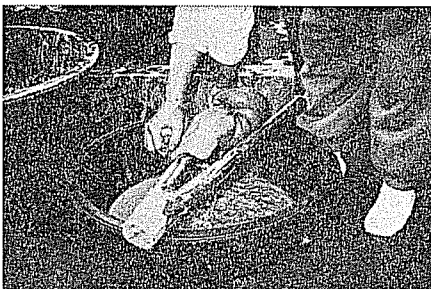
写真2 不老洞におけるムツの加工工程-1



1 水を加える



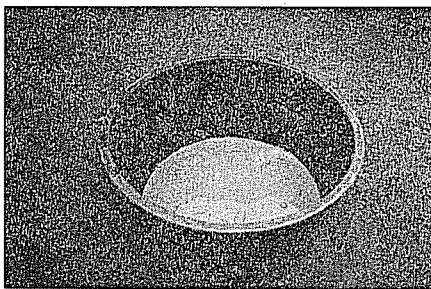
2 もみ出し



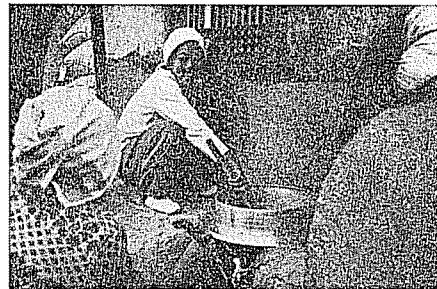
3 最後の一絞り



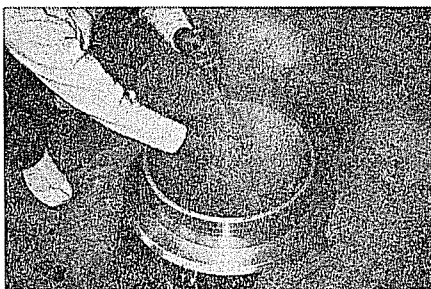
4 カ ス



5 沈 澱



6 釜で煮る

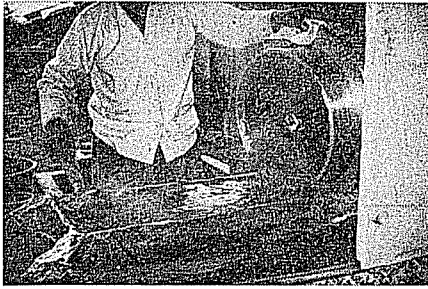


7 よくかきまぜる

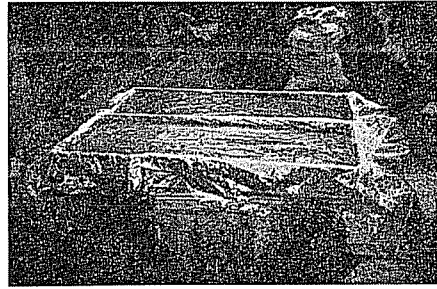


8 かなり固まる

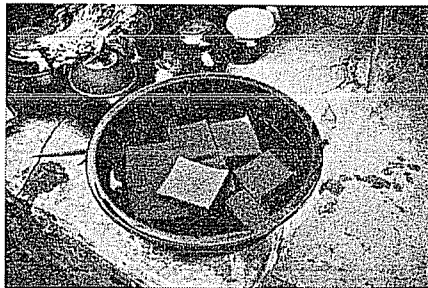
写真3 不老洞におけるムッの加工工程-2



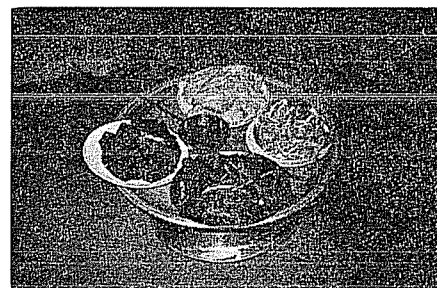
1 箱に流しこむ



2 一晩冷ます



3 切りわける



4 薬味醤油で食べる

写真4 不老洞におけるムツの加工工程-3

口をとじてプラスチック製のタライのなかに入れ、水を加え(写真3-1)、力をいれて澱粉を良くもみ出す(同2)。そして最後に棒をわたした上で、しっかり絞る(同3)。

絞った袋は木綿袋で、大きさは69×49cmである。

絞ったカスは捨てられ(同4)、ブタの餌などにされる。この澱粉とカス(炭水化物)とを分けることが、日本にはみられない韓国のムツの大きな特長である。アク抜きとともに、このことがおいしく食べるための大きな背景になっている。

絞ったものはよく沈澱させ(同5)、その上澄みは捨てる。これと先のリング箱のなかでの水さらしによって、アク抜きが行われているのである。

下に沈澱したものは釜のなかに入れて炊かれる(同6)。このかまどの火はまた、オンドルに使われている。釜のなかではこげつかないように、杓子(長さ52.5、頭部巾11.0、柄3.7×1.6cm)でよくかきまぜる(同7)。その時間は約15分であるが、目安はしだいに固まってきて、杓子が倒れなくなった頃である。この頃になると黄褐色であったものが、かなり濃い茶褐色に変化してくる(同8)。

炊きあがったものは、ビニールを敷いた板の箱のなか流しこむ(写真4-1)。そして一晩冷ましてできあがる(同2)。トトリ1斗からこの箱4箱分ができる。

この箱の内法は、69×28×5 cmである。そしてこれには印がついていて、10個に切り分けられるようになっている。切り分けられたものは水のなかに入れていて(同3)、豆腐とよく似ている。

これはさらに薄く切られ、ヤンニョムジャン(양념장, 薬味醤油)をかけたり、これにつけたりして食べるのである(同4)。細く切ってウドンみたいにしても食べるという。

昨年は200斗のトトリをムックに加工したが、今年は100斗だけである。それでも仲間のうちでは多い方である。今年あまりトトリのなりがよくない。そのかわりムックの値段は高くなっている。冬は少しだけ作る。旧正月を過ぎると少し値段があがる。鄭さんはトトリには、サンスリ、トッカル、ソクソリの3種類があるという(写真5)。サンスリはクヌギ、トッカルはナラガシワで、ソクソリはコナラである。

鄭さんはこれらについて、次のように説明してくれた。

木の高さはサンスリが一番高く、他は低い。幹を叩いて実を落とすのは、このサンスリのものである。この叩かれた幹は、釜山大学校や忠北大学校の構内でもしばしばみられた(写真6)。

村の共有地時代の名残りであるということである。

実の大きさは、サンスリ・トッカル・ソクソリの順で、ソクソリが一番小さい。ソクソリはサンスリに少し混じってくるだけで、ムックの材料にはしない。

キロ当たりの値段は、トッカルは8000元であり、サンスリは10000元で高い。しかしサンスリは高いけど味もなく、よくできないのに対し、トッカルは味も良いし、長い間保存できるという

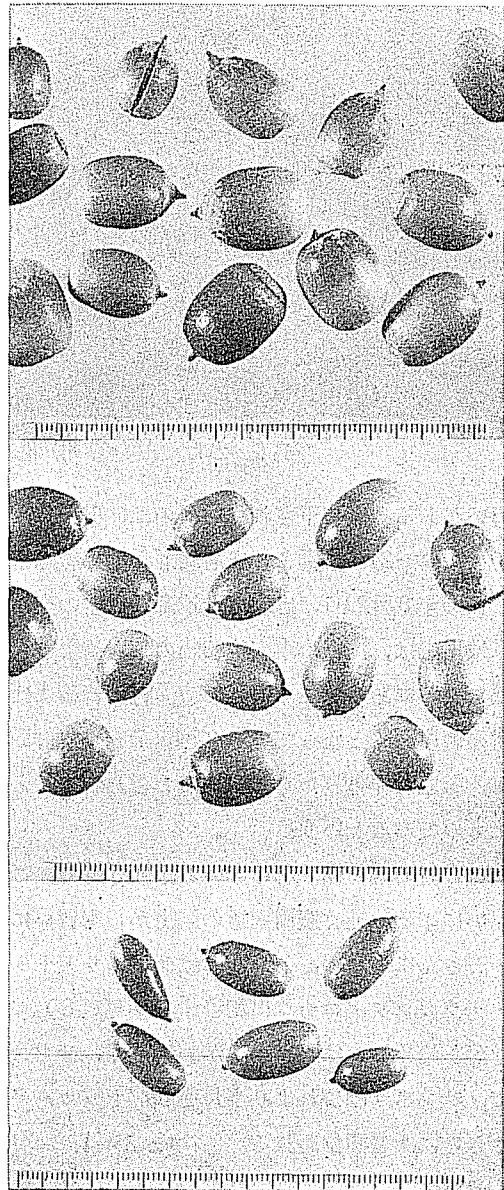


写真5 不老洞におけるトトリの種類(上よりサンスリ、トッカル、ソクソリ)



写真6 忠北大学校(清州)構内のクヌギ林(左端)と叩かれた幹

違いがある。庭で干されていたのは、トッカルであった。

3-2) 事例2 忠清北道報恩郡報恩邑城周里, 許明九さん(1935年生まれ)の場合
1983年3月29日, 忠北大学校師範大学の李樹鳳教授の御案内で調査させて頂いた。

城周里は, 清州の東南約33kmの報恩邑より東へ約2km, 有名な観光地である俗離山の方へ行ったところにある村である(図1)。村の背後には新羅の対百濟最前線基地であった三年山城があり, 村の名の由来となっている(写真7)。以前に俗離山法住寺門前の食堂で食べたムッ(写真1)が, 報恩で作られたものであると言われたことを思い出す。実際俗離山のものはこの村で作られたものであるという。

この村でムッ作りをしている家は3軒で, ここで作られたムッは大田市や大邱市の仲買い人が買いに来る。遠く慶尚南道の鎮海からも買いに来る。

許さんによれば, トトリにはサンスリ・トッカル・ソクソリの3種類がある。それぞれクヌギ・ナラガシワ・コナラに相当する(写真8)。

落ち始めるのはソクソリが一番早く, サンスリ・トッカルの間である。ソクソリは9月はじめで, サンスリはこれより半月遅れ, トッカルはさらに1週間位遅れる。

サンスリとトッカルは高木であるが, ソクソリは低木である。

澱粉の質はトッカル・サンスリ・ソクソリの順であり, 味の順も同様である。味はトッカルが最高で, サンスリはすっぱい。ソクソリはサンスリよりはすっぱくない。これらは全部混ぜてアク抜きをする。

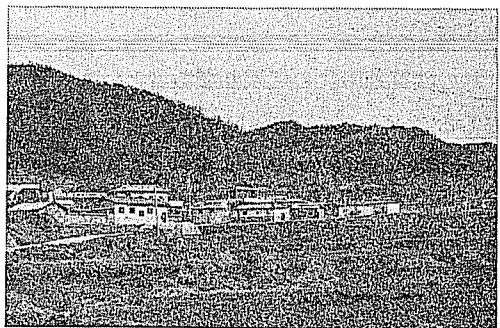


写真7 城周里と三年山城

トトリは自分達でも採集するが、この村でも買うし、江原道からも買う。秋に50カマス位買う。1カマスには12kgはいる。値段は実だけにしたものが70kgで8万円である。

虫喰いをとってかわかし、皮は器械でとって保存しておき(写真9-1・2)、冬(11月~3月)に製粉する。早くから粉にすると虫がつく。

製粉したものは、底に穴をあけたタラ(同3)に布などを敷き、約3時間水さらしをする。この後袋に入れて、タラのなかで水をそそぎながらもみ出しをする。最後はしっかり絞る(同4)。今はナイロンの袋であるが、以前は布袋であった。しぼったカスは捨てる(同5)。

絞り出したものは沈澱させ(同6)、上澄みを捨て、トオシで釜に入れて煮る(同7)。釜には7斗はいる。煮る時間は約1時間である。

この後は型(同8)にビニール(昔は麻布)を敷き、4時間冷ます。夜ならもっと早く冷める。型の内法は、131×79×4cmであり、ヨコ6列、タテ10列で、合計60個に切れるように印がつけられている。

この60個を作るのには、3斗のトトリを必要とする。1斗(8kg)の値段は、皮のついたままなら6000元、むいたものなら8000元である。皮のついたもの3斗をむいて乾かすと1斗になる。

薄く切って薬味醤油で食べたり、細く長く切って食べたり、キムチを巻いて食

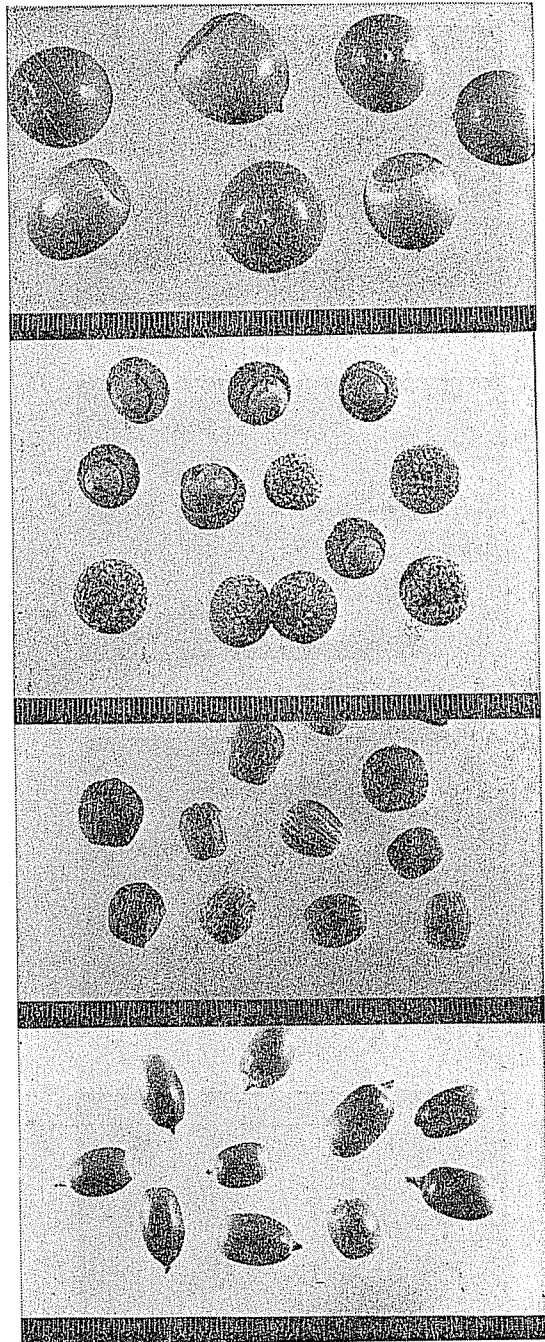
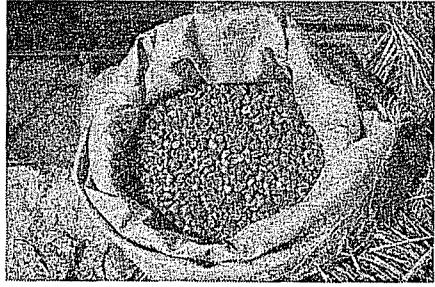


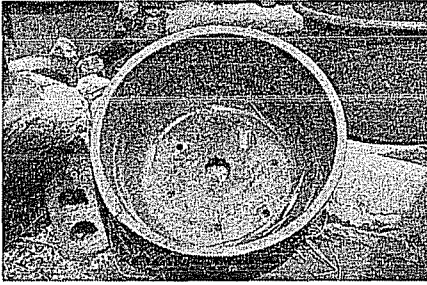
写真8 城周里におけるトトリの種類
(上よりサンスリ、トッカル、皮をむいたトッカル、ソクソリ)



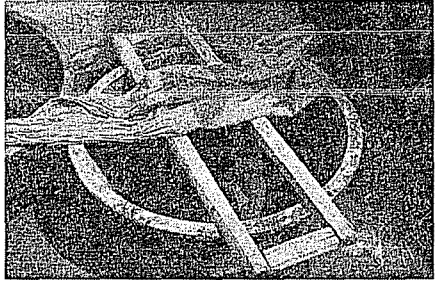
1 保存中のトトリ



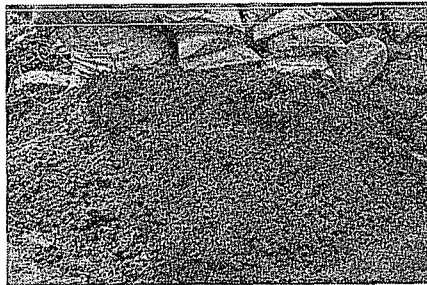
2 1の中のトトリ



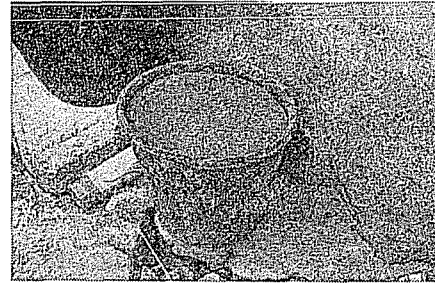
3 穴をあけたタラ



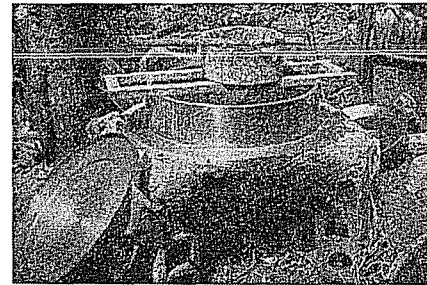
4 絞るための袋



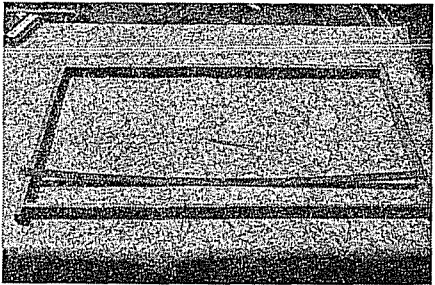
5 カス



6 沈澱中



7 釜とカマドおよびトオシ



8 ムツの型

写真9 城周里におけるムツの加工工程



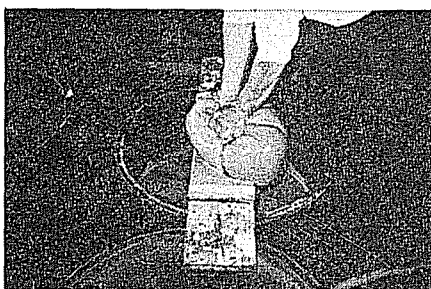
1 市場の裏山



2 ムツの食堂の看板



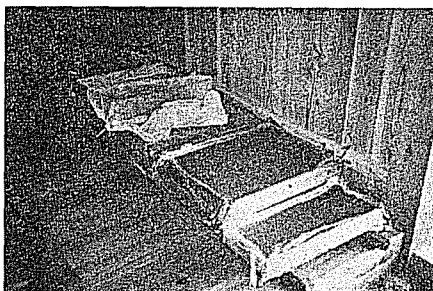
3 もみ出し



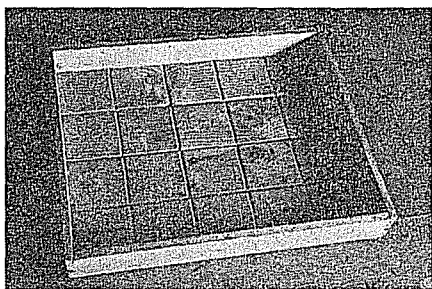
4 最後の絞り



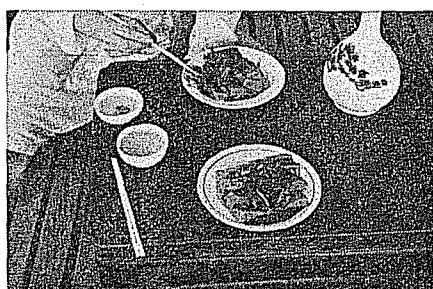
5 釜



6 冷ます



7 箱の内側



8 トトリムツ

写真10 民俗村におけるムツの加工工程

べたりする。また黄な粉，肉にメリケン粉も加えてモチのようにして，スキヤキのように油の上で炒めて食べることもある。

3—3) 事例3 ソウル特別市南郊の韓国民俗村の場合

1982年11月17日，民俗村社長（元国立民俗博物館館長）孟仁在先生の御配慮により調査した。

この民俗村は韓国各地の民家を計画的に移築した大野外博物館であるが，本稿に直接関係のあるムッの作り方に関しては，民俗村以前のこの地方の作り方を，もともとここに住んでいた人達にしてもらっているとのことであった。その高い見識は案内書『韓国民俗村』にも反映されており，トトリムッの加工工程についても，次のように簡潔明瞭に記されている。

採集してきたトトリは，天日で完全に乾燥する。熟している実はそのままで，熟していないものは手で皮をむき，臼でつく。これを箕でふるい，皮をのかし，フルイにかけて，樽に入れ水に浸す。赤い水が出る。この水をすくうようにして捨てる。1日に3回位水をかえ，2日間で赤い水は完全に出す。これをまたフルイにかけるが，ぬれているから難しい。水を少し加え，手でこするのようにして落とす。これで落ちたものを取りあげ，水を切る。これを大釜で煮つめる。こげないようによくかきまぜる。のり状になり，かきまわす棒が立つようになったら，水で冷やして固める。

民俗村の一番奥には市場の広場（写真10—1）があるが，その一角にムッを作る工程をもみせる食堂がある（同2）。孟仁先生の御紹介により，この食堂の金文済・韓相燁両氏より，詳しいことを聞くことができた。

トトリは市場の裏山（同1）でも採集するが，各地から集められて，カマスに入れて運ばれてくる。採集の時期は9月下旬～10月上旬である。皮は器械でとり，これのすんだものだけが運ばれてくるのである。皮がついていると，虫がつくからである。これを石臼で製粉する。

製粉したものはタンニンをとるために，24時間沈澱させる。タンニンで色の変わった水は捨て，袋に入れて水のなかでもみ出す（同3）。最後に板の上でよく絞る（同4）。

カスは捨て，もみ出したものは1日沈澱させる。上澄みを捨て，釜で煮る（同5）。よくかきまぜながら煮ることが大事であるが，その時間は量によって異なる。しばらく放置しておいてから，型に入れて冷ます（同6）。型の内法は50×40×6 cmであり，底には筋がつけられていて，20個に切られるようになっている（同7）。

ここでの食べ方は，薬味醤油をかけて食べることに限られている。モチゴメを原料とした酒とセットになって売られている（同8）。

伝統的な加工工程は以上のとおりであり，個人差はあるが先記案内書と同じである。しかしこれでは多くの観光客には対応できないので，製粉・脱水などは裏の建物で器械で処理されている。

ここでの調査は，加工工程以上にトトリの種類に調査に重点があったが，幸い金・韓両氏とと

もに市場の裏山(同1)にのぼり、きわめて具体的に調査することができた。

両氏によれば、トトリはサンスリとトトリとに2大別される。トトリの名称が総称概念を示すとともに、下位の分類も示していることが、事例1・2と異なる点である。

サンスリの木は、10m以上の高木である。実は丸い。殻斗(いわゆるハカマ)の毛は堅い(写真11上)。

トトリの木は、1m以内の低木である。実はやや長目である。殻斗には毛の多いトトリ1(同中)と、毛の少ないトトリ2(同下)の2種類がある。サンスリはクヌギ、トトリ1はカシワ、同2はナラガシワに相当する。葉の形もそれぞれの特長は明確であった。トトリ2の葉茎は長く、同1には葉茎がない。

ここでは事例1・2と異なり、ソクソリは利用されていない。またそれらでトッカルとよばれている下位概念に、トトリの総称概念が重複して使われていること、それにはナラガシワ1種のみでなくカシワも含まれていることもやや異なる点である。

トトリ(下位概念の)はサンスリより仕入れの値段が高い。トトリの方がうまいし、沈澱させる時もトトリは2、3日ですむが、サンスリは1週間もかかるなどの差異があるためである。

3-4) 日本の民俗例との比較

韓国と日本とのドングリ食の大きな差異は、日本では最後まで主食または救済食としていたのに対し、韓国ではムッとよばれる副食品としての顕著な発達が見られることである。しかし辻氏の研究(辻1985)によれば、ムツの発達は比較的新しい時期のことであり、本来は韓国でも主食的なパブの方が重要な位置を占めていたにたらしい。その分立して発達しはじめる時期の資料はほとんどなく、今後の検討課題である。

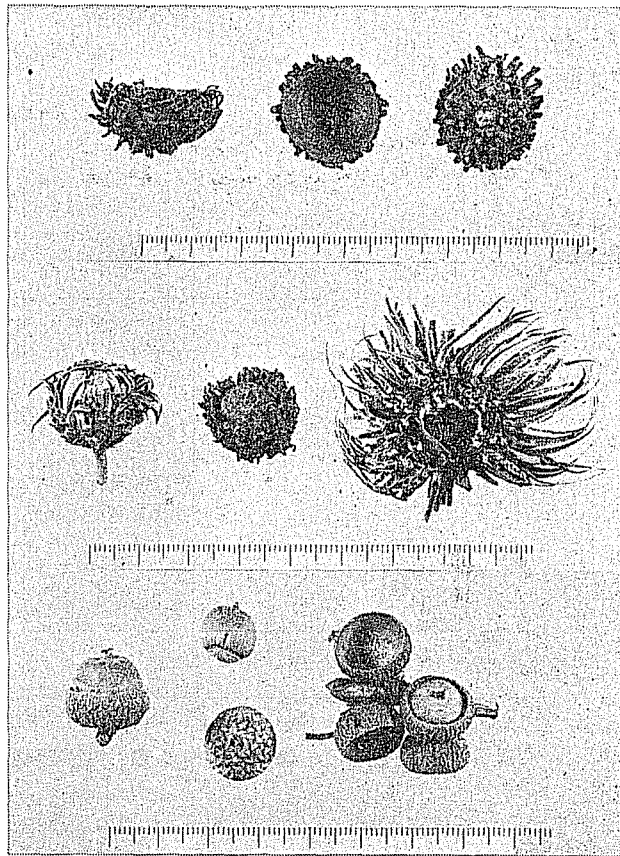


写真11 民俗村におけるトトリの種類(上よりサンスリ、トトリ1、トトリ2)

表1 日本と韓国のドングリ

属		和名(韓名)	分布と処理	
			日 本	韓 国
ユナラ属	ユナラ亜属	クヌギ(サンスリ)	+	+①
		アベマキ	+	+
		カシワ(トッカル)	+	+①
		ナラガシワ	+	+①
		ミズナラ	+②	+
		ユナラ(ソクソリ)	+③	+①
	アカガン亜属	ウバメガシ	+	+
		アカガシ	+	+
		ツクバネガシ	+	-
		アラカシ	+④	+
		シラカシ	+④	+
		ウラジロガシ	+④	+
		オキナワウラジロガシ	+④	-
		イチイガシ	+○	+○
シイノキ属	ツブラジイ スタジイ	+○ +○	+○ +○	
マテバシイ属	マテバシイ シリブカガシ	+○ +○	+○ -	

注1) +・-は分布の有無を示す(北村・村田1979, 李1979による)。

2) ○: アク抜き不用, ①: 水さらし, ②: 加熱処理を示す。

しかしまったく資料がないわけではない。九州の天草や日向地方, および四国の土佐にはムツが伝えられており, カシノミドーフ・カシノミコンニャク, あるいはカシキリなどとよばれている。

九州地方の例はいつ伝わったのかは不明であるが, 土佐のカシキリは鄭大聲氏の研究によって, 16世紀末の慶長・文禄の役(壬辰倭乱)の際に, 長曾我部元親によって連れてこられた慶州付近の朴好仁一族によってもたらされたことが判明している(鄭1980)。これによって韓国のムツは, 少なくとも16世紀末には存在していたことを知ることができる。

今日これは高知県東部の安芸市や香美郡下に伝わっており, その加工工程を詳細に調査した近藤日出男氏によると, 釜で煮て型に流すこと, 切られた形や薄く切って食べることなど(写真12)は, ムツときわめてよく似ている(近藤1981)。もみ出しの工程はみられないが, 辻氏によれば韓国のムツも, 地域によってはもみ出し工程を欠く場合があるということである。したがって16世紀では, まだもみ出し工程が確立していなかったのかもしれない。あるいはクヌギよりもタンニンのより少ない, カシ類を使っているからであるかもしれない。現時点では両方の可能性を考えておきたい。

韓国と日本のドングリの種類はほぼ同じであるが, 利用される種類には大きな違いがある(表1)。もっとも顕著な差異は, ムツの材料としてもっともよく使われているクヌギ・カシワ・

ナラガシワが、日本の場合にはほとんど利用されていないことである。その理由については、今後あらゆる角度から検討を加えていかなければならないであろう。一方同じように水さらしのみでアク抜きのできる種類であるカシ類が、韓国ではほとんど食べられていないらしい。照葉樹林帯に含まれる南海岸や済州島において、カシ類のムツの材料としての利用の有無を調査する必要がある。また東北日本ではコナラとともに比重の高いミズナラが、韓国ではあまり利用されていないらしい。コナラの比重も韓国では低い。

このコナラやミズナラの日本での加工方法は、主に種実加工であり、水さらしに加えて加熱工程がきわめて重要な位置を占めている。比重が低いとはいいながら、韓国の場合には加熱工程を欠く背景には、十分注意する必要がある。

ムツを中心にみると、韓国にはアク抜きのための加熱工程がないかの感があるが、辻氏の指摘のように、かつては種実加工によるパブなどの比重が高かったと考えれば、日本との共通性が強くなってくる。日本の他に東アジアでは、アク抜きのための加熱工程はみられないとする研究者もいるが、これは誤りである。

ドングリの種類とアク抜き技術の相関関係は、今後さらに研究を深めていかなければならないが、次にその利用がいつまで遡りうるかを検討することとする。

4. 遺跡出土のドングリ遺体

韓国の遺跡でドングリ(トトリ)の出土しているのは、4遺跡にすぎない(図2)。目下のところ数は少ないが、新石器時代の各時期にみられ、農耕以前の重要な食料資源であったことが推定される。次にそれらを遺跡別にみてみることにする。

4-1) 江原道襄陽郡巽陽郡^{オナリ}山里遺跡(任孝宰他1984, 金元龍他1985)

新石器時代早期(縄文時代早期並行)の住居址群のうち、A1号住居址より炭化したドングリの子葉が数点出土した(写真13)。ソウル大学校博物館にて、1984年9月4日に調査させて頂いた。全形のはかるのは写真左下の子葉1点のみで、やや長目である。



写真12 高知県安芸市黒鳥のカシキリ

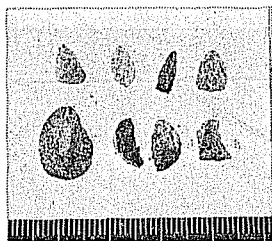


写真13 鰲山里A1号住居址出土のドングリ

4-2) ソウル特別市江東区^{アムナドン}岩寺洞遺跡 (金廷鶴編1972)

新石器時代前期(櫛目文土器段階、縄文時代前期並行)の遺跡であり、金廷鶴編1972には、高麗大学校博物館所蔵として4点のドングリの写真が掲載されている。2点は丸く、2点はやや長い。橡の実と記されているのは間違いであろう。

4-3) 京畿道廣州郡^{ミサリ}漢沙里遺跡 (任孝幸1981)

同じく新石器時代前期の遺跡である。1980年12月の発掘調査の際に、径約25mの楕円形竪穴のなかより、炭化したドングリが6点出土した。

1984年9月4日に、ソウル大学校博物館で調査させて頂いたのは3点である(写真14)。種皮2点と子葉1点(右上)とである。この子葉はやや長目である。

4-4) 慶州市^{チヨヤンドン}朝陽洞第19号住居址

本資料は未報告のものであるが、1983年3月25日に、国立慶州博物館学芸官の崔鐘圭先生の御配慮によって、調査させて頂くことができた。

この住居址は青銅器時代前期(B.C. 1000~700年、縄文晩期前半並行)に属す。この床面の出土した甕形土器のなかから、約2合のドングリが検出された。いずれも種皮は残っていなかったとのことである。

これらのうち残存状態の良い26点について、写真撮影と計測を行った(写真15)。これには丸味の強い1群(左4列)と、やや長目の1群(右2列)とがみられる。また右より3列目最上段のものは、先がやや尖り気味である。丸味の強いものとやや長目のものの長巾比は、それぞれ0.7~1.1, 1.2~1.4である。子葉のサイズのみでは種の同定は不可能なのであるが、将来に備え

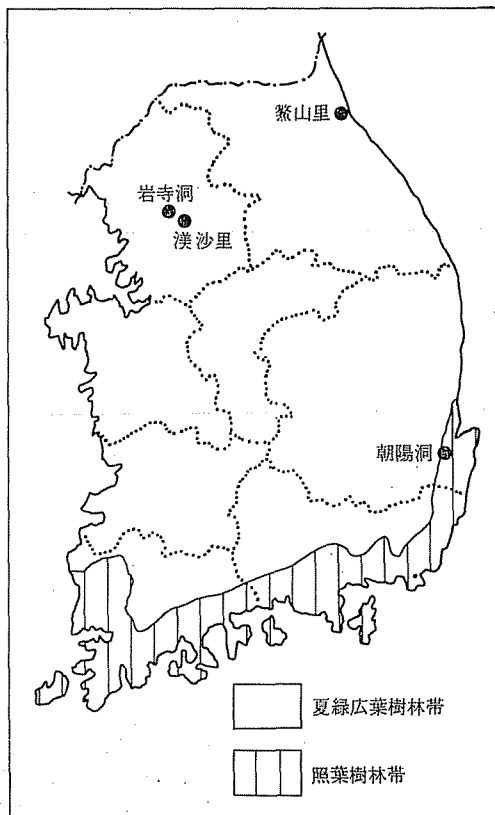


図2 ドングリ出土遺跡分布図

て劣化が進む前に計測はしておくべきであろう。

そして岩寺洞遺跡では両者，熬山里遺跡，漢沙里遺跡では長目のもののみが出土している。外形上の憶測にすぎないが，丸味の強いものはサンスリ（クヌギ），やや長目のものはトッカル（カシワ）に対応しているかの感がある。

子葉しか残らない場合のドングリ類の種の同定はきわめて困難であるが，落葉広葉樹林帯の卓越する韓国の場合，辻氏の指摘するようなバブ（果実加工のドングリゴハン）がより古い食べ方なのであれば，種の如何に拘らず加熱工程を伴うアク抜きが行われていたことが推定されてくるのである。

4-4) 縄文時代との比較

縄文時代遺跡からのドングリの出土例は多く，かつきわめて重要な食料資源であったことが近年しだいに明らかになってきた（渡辺1975他）。そしてその最古の例は，縄文時代草創期でももっとも古い隆帯文土器段階まで遡るのである。

鹿児島県志布志町東黒土田遺跡では，この隆帯文土器に伴ってドングリの貯蔵穴が発掘されている（瀬戸口1981）。これはカシ類のなかでは唯一例外的にアク抜きをしないで食べられる種類であるイチイガシであると鑑定されていたが，大阪市立大

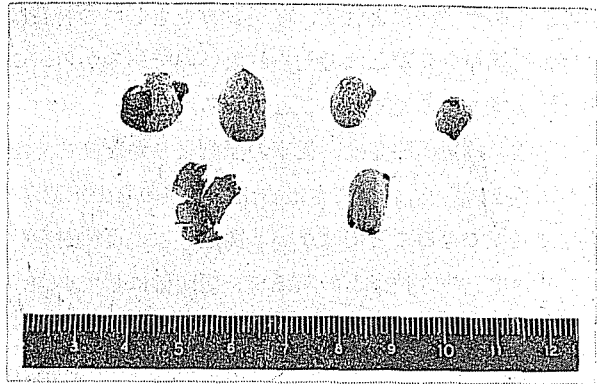


写真14 漢沙里遺跡出土のドングリ

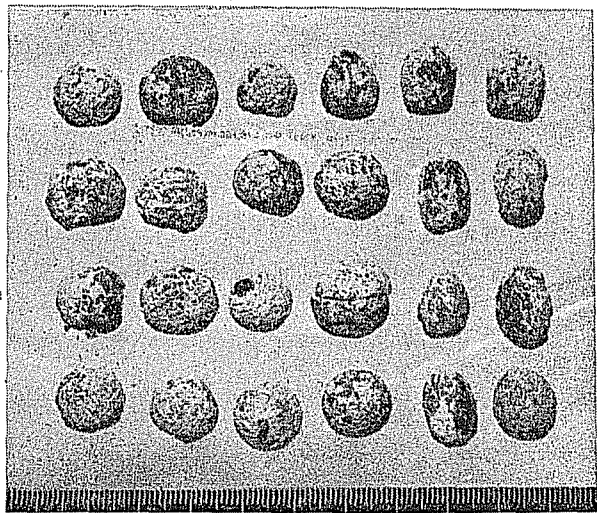


写真15 朝陽洞第19号住居址出土のドングリ

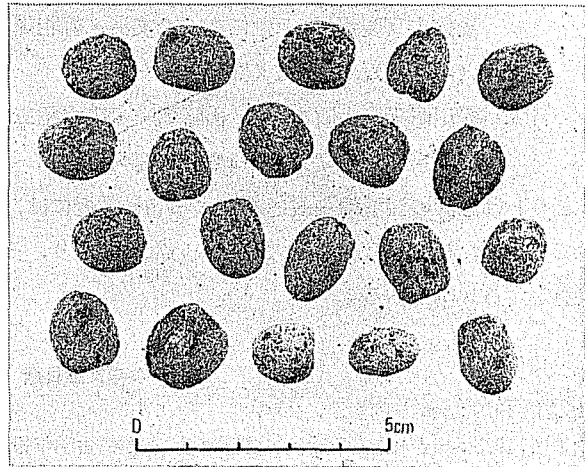


写真16 鹿児島県東黒土田遺跡出土のドングリ

学の粉川昭平教授によれば、イチイガシとしての特長はみられないという(写真16)。形態上他の生食可能なシイ類とは考えられないのであるから、これはどうしてもアク抜きを必要とする種類としか考えざるをえないことになる。

アク抜き技術の開発は、従来の予測よりかなり古く遡ることになるのであろう。時期にかなり差があるとはいえ、韓国でも最古土器段階の紫山里遺跡でドングリが出土しているということは、決して軽視できることではない。関連事象の再検討を行い、東アジアにおける土器の出現と、ドングリのアク抜き技術との関係を一層明確にしていきたいと考える。

5. おわりに

日韓のドングリ食の比較研究は、やっとそのスタートに立ったばかりであり、解決すべき問題が山積されている。しかしそれらを少しずつでも実証的に着実に検討していけば、東アジアにおける土器の起源問題や、日韓の生活文化の異同に関して、興味深い結果の得られることが十分に予測できる。

生活文化の新研究によって、縄文文化の日本文化における基層文化としての位置づけが明確になったように、韓国文化の基層文化として、韓国新石器文化がどのように位置づけられるのか、そして両者の異同の背景には何があるのかを研究していきたいと思う。

謝 辞

本調査に当たっては、多くの方々の御指導と御協力を仰いだ。末尾ながら御名前を銘記して、深謝の意を表する次第である(敬称略)。

韓国 金錫禧・閔成基・鄭澄元・申敬澈(釜山大)、金元龍・任孝宰・崔夢龍(ソウル大)、李樹鳳・金良淑・尹徳鉉(忠北大)、洪治煥・鄭憲卿(建国大)、韓炳三(中央博)、崔鐘圭(慶州博)、孟仁在・金文濟・韓相燁(民俗村)、李貞淑(樂喜観光)、鄭太植(不老洞)、許明九(城周里)。

日本 粉川昭平(大阪市大)、榑崎彰一・広木詔三(名古屋大)、辻稜三(鳥羽高校)、小池寛(京都府埋文)、片岡鷹介(慶大OB)。

とりわけ恩師の江坂輝弥慶応義塾大学名誉教授には、平素の御指導に加えて訪韓の機会をも与えて下さり、視野を大きく拡大して頂いたのであり、その御指導と御高配に対し衷心より感謝の意を表する次第である。

参考文献目録

李昌福, 1979: 大韓植物図鑑。ソウル。

李白圭, 1975: 岩寺洞新石器時代住居址調査。韓国考古学年報, 3. 13~15頁。ソウル。

任孝宰, 1981: 美沙里緊急発掘調査。韓国考古学年報, 8. 10~13頁。ソウル。

- 任孝宰・権鶴洙, 1984: 熬山里遺跡。서울대학교考古人類学叢刊, 9。ソウル。
- 韓国民俗村学芸課編, 1979: 韓国民俗村。ソウル。
- 北村四郎・村田源, 1979: 原色日本植物図鑑・木本編Ⅱ。大阪。
- 金元龍・任孝宰・権鶴洙, 1985: 熬山里遺跡Ⅱ。서울대학교考古人類学叢刊, 10。ソウル。
- 金廷鶴編, 1972: 韓国の考古学。東京。
- 近藤日出男, 1981: 高知県安芸市におけるカシ豆腐について。農耕の技術, 4. 96~115頁。京都。
- 瀬戸口望, 1981: 東黒土田遺跡発掘調査報告。鹿児島考古, 15. 22~54頁。鹿児島。
- 鄭大聲, 1980: 土佐の豆腐ルーツ考。日本経済新聞, 1980年12月9日付文化欄。
- 辻 稜三, 1985: 韓国におけるドングリの加工と貯蔵に関する事例研究。季刊人類学, 16-4. 117~150頁。
東京。
- 中西 哲也, 1983: 日本の殖生図鑑Ⅰ・森林。大阪。
- 松山利夫, 1981: もうひとつの食べもの—ドングリの民族学。季刊民族学, 5-1. 122~130頁。大阪。
- , 1982: 木の実。東京。
- 渡辺 誠, 1975: 縄文時代の植物食。東京。
- , 1983: 縄文時代の知識。東京。

