

日韓におけるドングリ食と縄文土器の起源

—韓国における考古民族学的研究・Ⅱ—

渡 辺 誠

1. はじめに

韓国におけるドングリ食の本格的な研究は、辻稜三氏に始まるといっても過言ではない（辻 1985）。同氏の研究の重要性は次の3点に集約される。その第1は、従来の韓国のドングリ食に関する研究では、観光地などでしばしば食されるムツとよばれる豆腐ないしコンニャク状の食品しか報告されていなかったのに対して、下記のような実にさまざまなドングリ食品があることを明らかにしたことである。

果実加工	——	밥	(Pab)	ドングリゴハン
製粉加工	——	떡	(Ttok)	ドングリモチ
	——	국수	(Kuksu)	ドングリうどん
	——	죽	(Tsuk)	ドングリガユ
	——	수제미	(Sujebi)	ドングリスイトン
	——	빈대떡	(Pinde-Ttok)	ドングリオコノミヤキ
澱粉加工	——	묵	(Mook)	トトリムツ・ドングリドーフ

第2は、そのなかでも主食としてのトトリパブ（ドングリごはん）のほうが、今日一般的な副食品としてのムツよりも古い利用法である可能性の強いことを指摘したことである。

そしてその第3は、ムツとパブとではアク抜きの方法が異なることを明らかにしたことである。すなわちムツの場合には製粉と水さらしでアク抜きをするが、パブの場合には製粉せず粒のまま加熱と水さらしの繰り返しでアク抜きを行うのである。

惜しむらくは、辻氏の研究にはドングリ類の種の同定が行われていない。しかしその調査地区（図1）はいずれも落葉広葉樹林帯のなかに位置しており、照葉樹林帯のドングリ類をも利用している可能性はほとんどない。すなわち落葉性のドングリにおいて2方法が併用されているのであり、その原因は食べ方の違いによるのであって、種の違いといった生態学的な背景によるものではないとみなせるのである。したがって時間的にも加熱＋水さらしの方法の方が製粉＋水さらしの方法よりも古いということになり、石器時代における土器の起源の研究においても、きわめて大きな意味をもってくるのである。

したがって本稿では筆者自身の韓国での調査事例を報告し、あわせて日本国内での関連資料をも報告して、現時点では世界最古といわれているわが国の縄文土器が、ドングリのアク抜きに必要な上出現発展したものであるとする可能性を検討することとする。

2. ドングリごはんの調査事例—辻氏論文より—

はじめに辻氏の報告例を紹介し、その後に筆者の調査事例を報告することとする。

2-1) 事例1 (慶尚南道河東郡花開面義信)

①ドングリを5～6日間天日乾燥させ、②タテギネで搗き砕き、③箕に移して上下させながら皮を取り除く。④ドングリを釜で5～6時間ほど煮炊き、アク抜きをする。水を何度もかえながら煮炊くと、水の色はしだいに透明になり、ドングリも柔らかくなる。また加熱することによって虫を殺してしまふ。⑤ドングリを水洗いして、⑥再び釜で煮る。舌で渋みの有無を確かめる。⑦さらに水を張ったタライに茶褐色のドングリを3～4時間漬け、適当に水をかえる。最後に渋みの有無を再確認する。⑧コメ・ドングリ・ムギをおのおの4:1:1の割合に混ぜて炊く。

2-2) 事例2 (慶尚南道密陽郡丹場面九川)

①ドングリを5日間ほど乾燥させ、②踏み臼で搗き砕き、③箕でもって皮と実を選り分ける。④タライに水を張り、ドングリを2～3日間漬けておく。水をしばしばかえ、渋みの有無を確かめる。⑤次に釜で約2時間煮炊き、⑥水洗いをする。⑦コメに少量のドングリを加えて炊く。

2-3) 事例3 (大邱直轄市東区中大洞)

①まずドングリを釜のなかに入れ、皮が割れない程度に煮炊く。②庭で2～3日間天日乾燥する。③踏み臼で搗き砕く。④フルイに移して皮を除去する。⑤ほぼ同時にドングリをフルイに通す。⑥ドングリをタライに移し、2～3日間水に漬けておく。⑦ぬるま湯に移しかえ、舌で渋みの有無を確かめる。⑧と⑦の工程をくりかえすこともある。⑧コメに少量のドングリを加えて炊く。

2-4) 事例4 (慶尚北道金陵郡代項面香川)

①ドングリを3日間ほど天日乾燥させ、皮

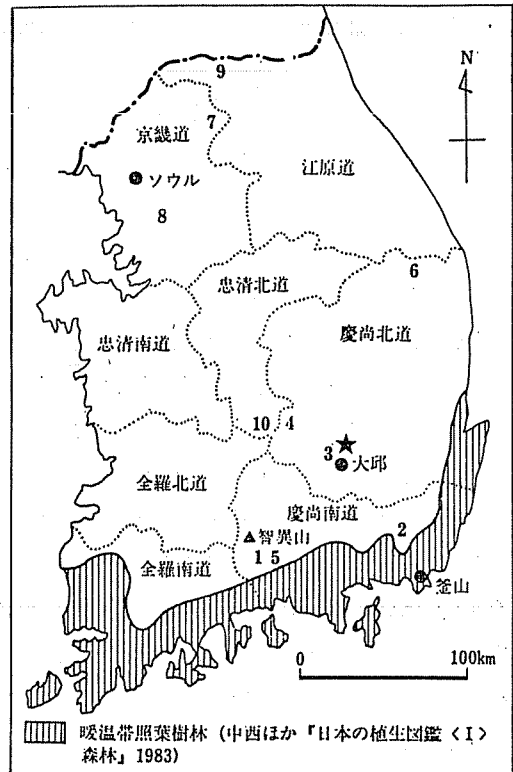


図1 辻氏調査地分布図 (★印は筆者調査地, 辻1985に加筆)

にヒビを入れる。②歯でかんだり手足でたたいたり（踏んづけたり）して、皮を取る。③ドングリを釜で約2～4時間煮炊き、④水を張ったタライに移しかえる。再び2～4時間ほど漬けておくと、アクはほぼ抜けてしまう。⑤少し干す。⑥まだアク抜きが不十分であれば、もう1度1時間程煮炊いたりする。⑦再び水に漬け、アク抜きがもはや必要でないか否かを舌で確かめる。⑧少し干したあと、⑨タテギネかタタキ棒で搗き（叩き）砕き、⑩コメとドングリを同量の割合で炊く。

2-5) 事例5 (慶尚南道河東郡青岩面青鶴)

①ドングリを1～5日間程度ムシロの上で乾燥し、②タテギネで搗き砕く。③フルイに入れて皮だけを除去しながら、④ふるう。⑤水を張ったタライにドングリを1週間以上漬けておく。水の色が無色透明になるまで何回も新しい水を入れかえる。⑥少し乾燥させ、⑦碾き臼にかける。⑧ドングリとコメを適当な割合に混ぜて炊く。

2-6) 事例6 (慶尚北道奉化郡小川面古善)

①まずドングリを釜で1時間ほど煮炊き、②3週間ちかく庭で天日乾燥する。③踏み臼でドングリを搗き砕き、④フルイに入れて皮と実を選り分け、⑤よくふるう。⑥ドングリ片を再び釜で2～4時間ほど煮炊く。釜のなかにはあらかじめ小さな背負いカゴを入れておき、それを通じて水の入れかえをする（図2）。⑦ほぼ完全にアク抜きされたドングリとコメを適当な割合に混ぜて炊く。

2-7) 事例7 (京畿道加平郡北面龍水)

①ドングリを釜のなかに入れ、約1時間あまり煮炊き、②そのあと3～4日間ほど庭で天日乾燥する。③タテギネで搗き砕き、④箕でもって風撰しながら皮と実を選り分ける。③④の工程を数回くりかえす。⑤皮は捨て、実は釜に入れて煮る。図2の要領で水を入れかえ、ドングリ片が流出しないようにする。なおここでは背負いカゴに代わって漉し器（図3）が使われる。⑥アク抜きされたドングリ片はメシにふりかけて食べる。メシとドングリの混合率は1：3ぐらいであり、パブは栄養価が高いといわれる。

2-8) 事例9 (江原道鉄原郡西面瓦水)

①まずドングリを庭で2～3日間天日乾燥させる。②ムシロのうえにばらまき、タタキ棒で叩き砕き、③箕に移して風撰しながら指で皮を取り、④実は4日間ほど乾かす。⑤碾

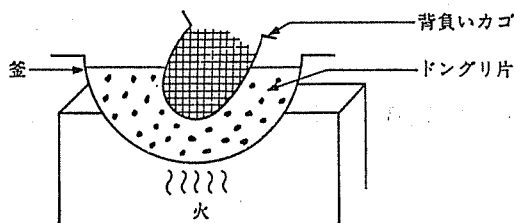


図2 水の入れかえ図 (辻 1985)

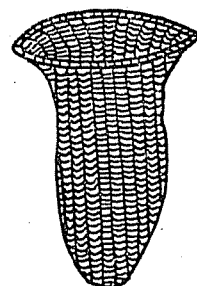


図3 漉し器 (辻 1985)

き臼にかけて少し荒めにすり潰し、⑥再び箕に移しかえ、渋皮を取り除く。⑦ドングリ片を2～3日間乾かしたのち、⑧水に4～5日間漬け、アク抜きをする。その間に水を数回かえる。⑨ドングリ片を煮炊き、アク抜きを完了させる。このときにも舌で渋みの有無を確かめる。コメとドングリを3：1の割合に混ぜて炊く。

2—9) 事例10 (忠清北道永同郡龍化面紫溪)

①まずドングリを釜で2時間くらい煮炊くが、このときはとくに水をかえることはしない。虫を殺すのが主な目的である。②庭で1週間ほど天日乾燥し、③踏み臼で搗き砕く。④箕に移して風撰しながら、指で皮を取り除く。⑤再び釜で1時間ほど煮炊くが、図2の要領で水を取りかえる。背負いカゴではなく、ザルを使用する。水の色や臭いに注意し、舌で渋みの有無を確かめる。⑥アク抜きされたドングリを踏み臼で再び搗き砕き、⑦フルイに通じて、ドングリ粉をつくる。⑧炊きあがったメシにほぼ同量のドングリ粉を混ぜて食べる。

2—10) トトリバブの特長

韓国のトトリバブ(ドングリごはん)に関する報告は、辻氏によるこの9例のみである。事例8のみはドングリ食全体のなかでバブとしての利用例がみられないものである。いづれも重要な報告であるが、アク抜きの問題に限定して若干の検討を行い、その特長を指摘してみたい。

9事例の大部分は、その方法が加熱+水さらしである。辻氏はこれらに対して種実加工ともよんでいる。そして事例6の1例のみが製粉+水さらしによる、辻氏による製粉加工によるものであり、加熱の行われない例である。これはトトリムッに典型的にみられる方法である。したがってバブとしてのアク抜きの方法は、種実加工(加熱+水さらし)が主体であることが明らかである。この種実加工とムッ用の製粉加工とがはっきり併用されていることが重要な特長として指摘されるのである。製粉加工の事例が1例(事例5)ながらみられることや、食べる段階で製粉される例(事例10)があることは、この併用関係を前提として理解できることである。

ただ辻氏もトトリバブを食する機会を得なかったようであり、加熱と水さらしの実体について、1回かぎりの場合(事例2・6～10)とか、数回くりかえされる場合(事例1・3・4)の意味についての記載がみられない。また水の入れかえのための漉し器の意義についても記載がみられないのは惜しまれる。

興味深いことにこの方法は、ドングリごはんとしては利用されていないが、わが国のナラ類のアク抜きの方法ときわめて類似しているのである。これについては項を改め、上記の問題をも含めて報告することとする。

ただこれとは逆に、製粉加工(製粉+水さらし)によるドングリごはんは日本にもあるのであり、これらについては以下に紹介しておくこととする。ただしこれらは奈良県吉野郡下の2事例のみである。

事例1. 林 宏・他『下北山村史』(1973)の報告例

カシの実、つまりどんぐりのこともカシという。この実は渋いから虫がつかないのが有難かった。カシが一番腹にツオかった（腹保ちがよかった）。寺垣内や浦向辺では在所の近くにカシの木が無かったから、朝クラガリ（暗がり）に起きて、奥地谷の行者さんのずっと奥のシノゴウまでとりに行った。実を拾って来て乾しておく。

カシノコ（カシコともいう）12.3センチの、一面を平たく削った横樋^{つち}を幾つも作っておいて子供たちに持たせ、乾したカシの実を叩き出し、箕^みでアオッてアラカワを除く。そのあとまたよく干して、それをシメシて——寸フダカスだけ—カラウスでコー（粉）ハタイてアミカコ^{あらい}（篩）でふるってはまたハタキ、これを何度もくり返して細かくしてタテ（紙袋）にでも入れてタボウておけば虫がつかなかった。カシノコは御飯やおカイサンに入れてもおいしかったし、炒り大豆にまぶしておやつにもした。

カシノコを3・4升木綿袋に入れて口をしっかりと括り、水の流れる谷川にすえて、上から小さなトイをかけてぼたぼた水が滴^{した}りかかるようにして3日も4日もサワシておき、これを上げて来て袋から出して団子に丸めておカイサンに入れ、また御飯が炊き上がって水が引きかける時分を見計らって、握ったカシノコを砕いてばらばら落としてウマセルとよく水を吸い、お櫃^{ひつ}に移すときによくかきまぜればおいしいカシゴハンが出来る。大体の割合は米7にカシノコ3ぐらいである。カシゴハン^{カシゴハン}は山働^{やま}きや米買いの弁当にも持って行った。

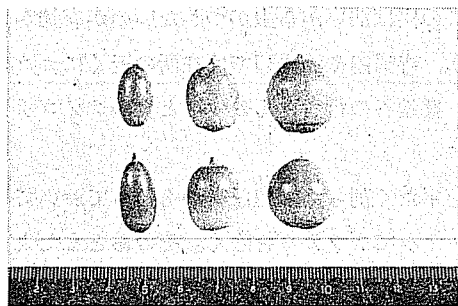
事例 2. 岸田定雄・他『上北山村の民俗と生物』（1964）の報告例

榎の実^{榎の実}は毎年成らぬが、成り年には拾いに行行って何石も貯えて置いた。拾った実は皮を除いて臼で搗き、粉にはたいた。実は1斗桶に入れ、御飯を炊きながら、皮を除けるために実を叩いた。1斗桶に2杯即ち2斗ずつ叩いたという。粉にした分は袋に入れ、竹の樋から水を引き、3日も5日もサワシで渋を抜いた。その粉は乾して袋に入れて貯えた。これを御飯の上に載せて蒸すようにする。中垣内媼によると榎飯は一番うまいとのことである。榎の粉で練った団子に塩と砂糖とを入れ、焼いて子供のオヤツにしたこともあるという。

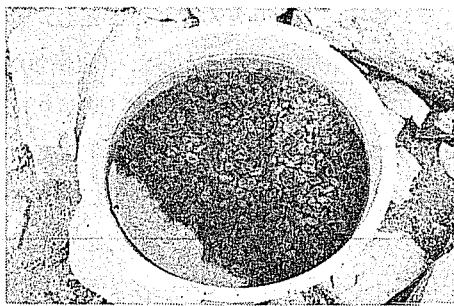
なおこの他に、アク抜き^{アク抜き}のいらぬシイの実を製粉して、同じようにシイメシにして食した地域もあったが、これについては略することとする。

3. 韓国大邱直轄市東区不老洞におけるトトリパブなどの調査

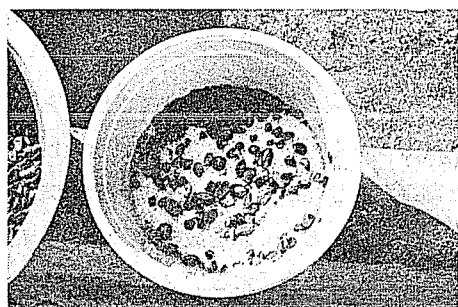
不老洞は大邱駅の北方約4kmの田園地帯に位置している（図1★印）。ここで鄭太植さん（1928年生まれ）からトトリムツについて調査させて頂き、昨年度の本論集に報告した（渡辺1986）。そしてその後再び李貞淑さんの案内で、1985年11月11・12日にはトトリパブ（ドングリごはん）とトトリトク（ドングリもち）について調査させて頂き、あわせて食べさせて頂いた。ムツについては前報告に譲り略するが、製粉+水さらしによるアク抜きであることと、同じ種類のトトリ（ドングリ）をとともに利用していることを、あらかじめ再確認しておきたい。



1 左よりソクソリ, トッカル, サンスリ



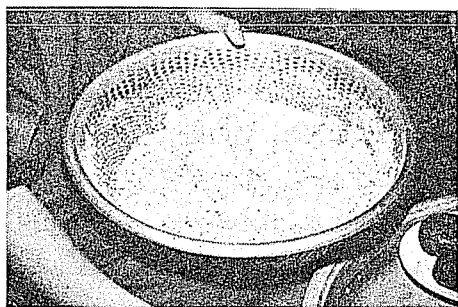
2 アク抜き終わり水が澄む



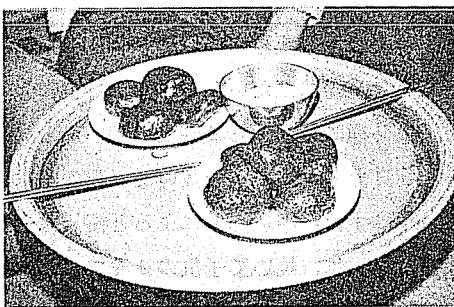
3 トトリパブを炊く



4 トトリパブ(左下)



5 トトリとモチゴメを混ぜた粉



6 トトリトク

写真1 不老洞におけるトトリパブとトクの加工工程

3-1) トトリの種類

先に報告したとおりトトリムックに使われるトトリの種類は、サンスリ、トッカル、ソクソリの3種であり、和名ではそれぞれクヌギ、ナラガシワとコナラである(写真1-1)。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、主なるものとしてムックの材料にすることはない。トッカルは味もよいし、長い間保存できるという違いがあり、3種のなかではもっとも評価が高かった。

そして今回のパブやトクの場合も同様であって、サンスリだけではうまくないので、トッカルを混ぜるといふ。トッカルはモチゴメみたいに粘りがあるといふ。一方ソクソリには味がないと

いう。

3-2) トトリパブの場合

ドングリの皮をむき、水につける前に、ゆすって渋皮をとる。これを朝晩釜で煮て、その間は水につけておく。ともにアク抜きのためである。これを6回、3日間で行う。はじめは水が赤と黒とを混ぜたような色であるが、最後にはきれいに澄んだ水になる(同2)。一方でウルチ米を水で洗って一寸つけておき、ドングリとコメとを同じ軟らかさにしてから炊く(同3)。手でつぶして小さくして混ぜる。混ぜる量は任意であるが、この時はドングリ1にコメ3の割合であった。

食べた時の感じは、甘みこそないがポクポクしていてクリごはんのような口あたりで、意外においしいものであった(同4)。日本風にみそ汁や焼き魚なども添えて下さり、その暖かい気使いもありがたいことであった。

3-3) トトリトクの場合

アク抜きまではパブの場合と同じであるが、トクの場合はモチゴメを使う。モチゴメは水で洗い、1週間位生のままでふやかしておく。これとトトリを半々に混ぜて器械で製粉する(同5)。石臼では粉が粗くなるので、器械で製粉する。これを臼のなかでキネでつくると粘りがでる。トクのなかにアンは入れても入れなくてもよい。これを蒸し器で蒸す。今回はアン入りであった。

色は濃いこげ茶色で、二つに割ってもなかのアンの色が目立たないくらいであった。しかし味はよく、おいしかった。ゴマ油が刷毛で塗られている(同6)。

3-4) 辻氏調査事例との比較検討

辻氏の調査によるとトトリトクのアク抜きには種実加工と製粉加工の2系統があるが、トクはパブと同じように『主食を補完する役割を果たしている点や煮炊く技法が部分的に付随することを考えるとき、元来トクとパブの加工工程が類似していたのかもしれない』と推定されている。筆者の調査事例も種実加工の例に属し、パブとしての場合のアク抜きとの関係がきわめて密接であることがわかった。

パブの場合も辻氏調査事例とほぼ同様であるが、煮炊きと水さらしを3日で6回くりかえすことを明らかにできた意義は大きい。ドングリのアクであるタンニンを除去する時に、加熱と水さらしを時間をかけてくりかえすことが重要なのであり、これを短縮することはできないという。これは後に報告する国内での事例でも同じである。

したがって辻氏調査事例のうち1回限りの諸例については、種の同定の問題を含めて、具体的な作業内容の確認が強く望まれるのである。

この大邱市の鄭太植さんの場合によって、同一種類のドングリに対して、食品形態としての差異によって2種のアク抜きの方法が併用されていることが明確になった。ドングリの種の同定が行われていないとはいえ、辻氏の場合もほぼ同様と考えられる。したがってこれら食品形態とア

ク抜き方法との密接な相関関係を過小評価し、さらにパブにみられる『加熱処理と水さらしとの組み合わせは、別系統の技法がかさなりあったものと考えたい』という、辻氏論文に対する松山利夫氏のコメント(松山1985)は、先入観による妥当性を欠く論評といわざるをえない。

次に、目的によるアク抜き方法の使いわけがわが国にもみられることを報告することとする。

4. 岩手県下のナラ類のアク抜き

落葉広葉樹林帯の東北日本には、岩手県下をはじめ落葉性のミズナラやコナラなどのナラ類のドングリの利用が発達していた。これらはその実も食品もともにシダミとよばれており、今日でも一部の地域では菓子的様相を強めて残っている。たとえば宮古市の魚菜市場では、冬になると小さなポリ袋にいれたスタミ(シダミ)が、キナコとともに売られているのである(写真2)。

このシダミのアク抜きの方法は、加熱と水さらしとをくりかえす果実加工であり、工程ばかりでなく道具も韓国の場合にきわめて類似している。そのうえわずかではあるが製粉加工もみられるのである。次にこれらの事例を報告紹介することにする。

4-1) 事例 1. 岩手県下閉伊郡山田町(旧豊間根村)字荒川のシダミ

1986年3月26日、斉藤ヨネ子さん(1923年生まれ)宅において調査する。

シダミには大きいシダミ(ミズナラ)と小さいシダミ(コナラ)とがある。今年はシダミの成り年であった。拾うのは11月である。これを湯に通して虫を殺し、軒下でよく干して屋根裏にしまっておく。下においておくとカビが生えてくる。

アク抜きをする時は唐臼でついて殻をとるが、今回は実だけになった約2升のコナラを、1升800円で買っておいたものである。炊いた時にくずれやすいが、コナラの方がミズナラより味がよい。

実は3日間うるかすと、赤い水が出てなかまでやわらかくなるという。この日筆者は朝9時に斉藤さん宅に伺ったが、それまでの間にすでに早朝より約3時間半も水から炊いていたそうである。口径34cmの羽釜の真ん中にはドーとよばれる筒を立て、そのまわりに実が入れられていて、ドーのなかにはチョコレート色の水が出ていた(写真3-1)。ドーは直径14cm、高さ23cmで、18枚の細長い板を針金で結んだものである(同2)。

一方でアク水を用意する。シダミ2升に対してアク水は4升用意する。桶の上にザルをおいて木綿の布を敷いたなかに灰をいれ(同3)、上から熱湯をかけて下にたれたのがアク水(同4)である。灰はストーブで炊いたものを普段から貯えておく。ただし木がよくないといけない。ナラやハンノキがよい。スギやマツではよくない。また灰にかけるのは熱湯で、水ではうまくいかない。

このアク水を、釜のなかの水といれかえる(同5)。30分ほどするとシダミのなかにアク水が大分しみこみ、褐色だったシダミはその芯を除いて真っ黒に変色する。そして芯まで黒くなった

頃に煮沸を行うのである。そしてドーのなかにはきついアクが出て、その外側はややきれいな水になってくるが、シダミのまわりは鉄さびがついたような感じになってくる(同6)。

約5時間後の午後2時すぎに、まだ芯の白いのもあったが炊きはじめる(同7)。沸騰するまで炊いてから(同8)、やや火を弱めて少し炊きつづけた後火を弱め湯を冷ます。そしてドーのなかから濃いチョコレート色をしたアクをすくい出して捨てる(写真4-1)。ドーの外側からすくうとシダミがおどってくださってしまうからである。この間の時間は約20分である。

そして今度は真水といれかえ(同2)、おなじように沸騰させ(同3)、アクを捨てて真水といれかえ沸騰するまで炊く作業をくりかえす(同4~6)。最初のアク水をいれて炊いた分から数えると、5時半すぎまで8度くりかえしたことになる。しかし最後まで濃いチョコレート色は薄まらなかった。

これは本来3日間かかる作業であり、畑仕事の合間に水をかえたりして、水が白くなるまで炊いたりすることをくりかえしたそうである。『先生のお蔭で1日でもなんとかなるものだということが分かった』、といわれたのには恐縮してしまった。

それでもなかなかおいしいものであった。ドーをはずして杓子でシダミをザルにあげる(同7)。これにキナコをまぶして食べさせて頂いた(同8)。食品名もシダミという。このように粒のままキナコで食べるばかりでなく、これらを茶碗のなかでかきまぜて食べたり、すり鉢のかでキナコといっしょにすってダンゴにして食べることもある。

4-2) 韓国の場合との比較検討

はじめに異なる点をあげると、アク水を使用することが大きな違いとして指摘される。しかしこれは以前にも指摘したとおりであり、水溶性のアクであるタンニンを除去するのにアク水(アルカリ)を使用しなければならない必然性はなく、トチのアク抜き方法からの強い影響によるものとみなされる。そして実際同様にナラ類のアク抜きをしながらアク水を使わない事例は少なくはない。筆者の調査でも、新潟県中魚沼郡津南町などにみられる(渡辺1974)。

相違点の第2は、種の違いである。同じ落葉性のドングリではあるが、韓国ではクヌギやナラガシワが主体であるのに対し、わが国ではミズナラとコナラが主体である。

また他の堅果としてトチの利用がわが国では盛んであるのに、韓国では利用されていない。こ

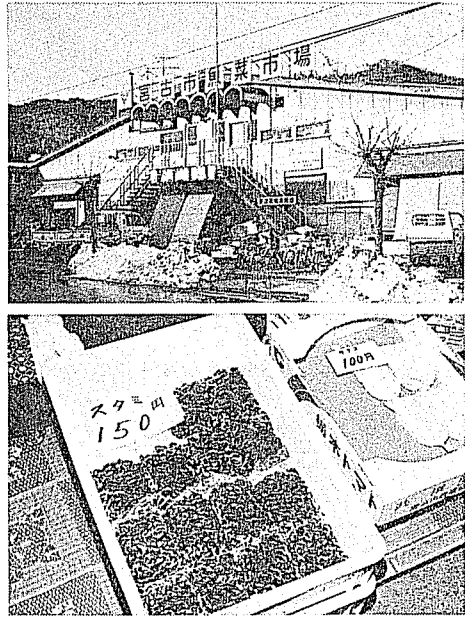
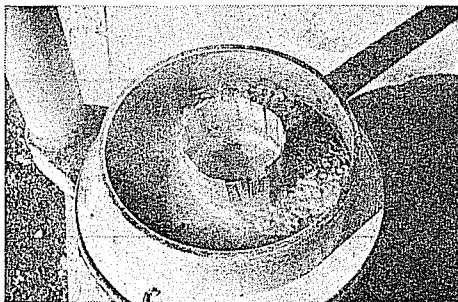


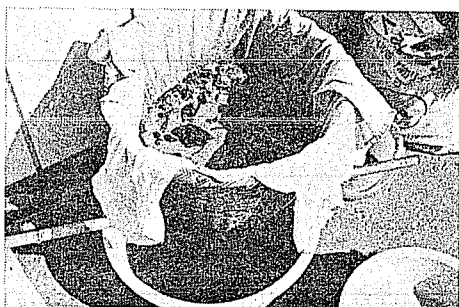
写真2 宮古市の魚菜市場とシダミ



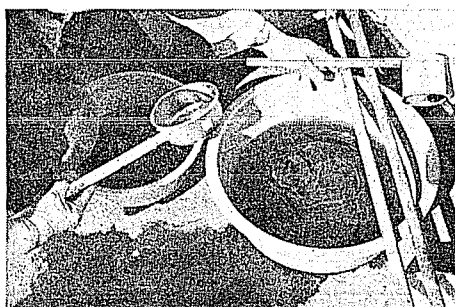
1 ドーをたててシダミを炊く



2 ドーの形態



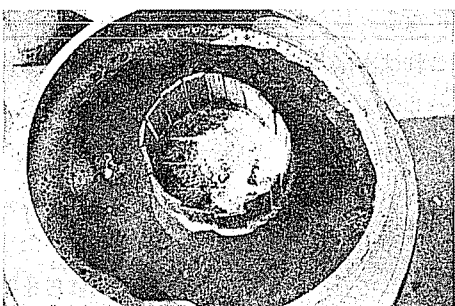
3 アク水を作る



4 アク水



5 アク水にかえる



6 アクがにじみ出す

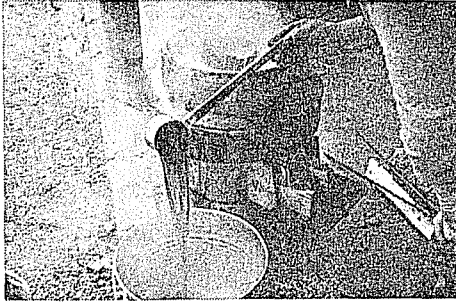


7 アク水で炊く

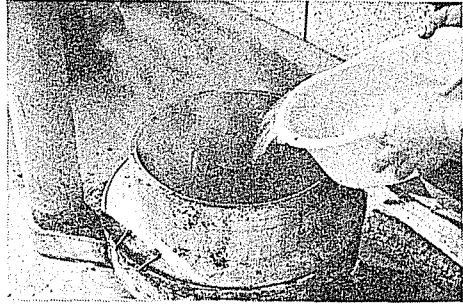


8 沸騰する

写真3 シダミの加工工程・1



1 アク水を捨てる



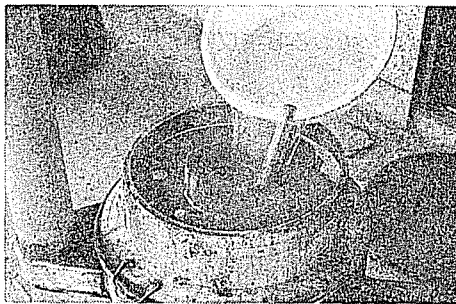
2 真水にかえる



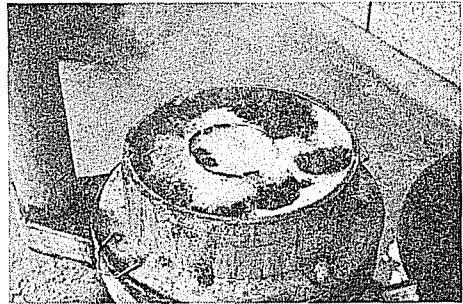
3 沸騰する



4 アク水を捨てる



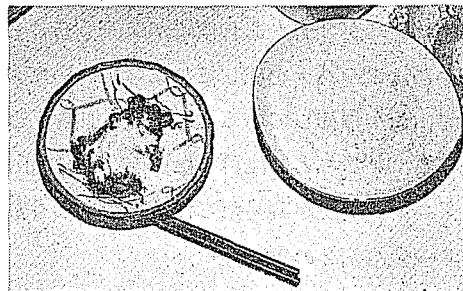
5 真水にかえる



6 沸騰する



7 シダミをザルにあげる



8 シダミをキナコで食べる

写真4 シダミの加工工程・2

のためトチのアク抜きの方法が強く影響を与えることになるのは、上に記したとおりである。

なおわが国ではこれをドングリごはんにしていない点は、やはり相違点である。

これらに対して類似点もきわめて多いし、重要なことでの類似性の高さはきわめて注目されることである。

その第1は、いうまでもなく加熱と水さらしをくりかえす果実加工であることである。その所要日数が3日間という点まで同じなのである。これはアクのしみだしを十分に行うためにどうしても必要な生態学的条件なのであろう。短期間でこれを行った愚は、上に記したとおりである。

第2点は、真ん中にアク水をすくうための筒を立てることである。韓国ではカゴ、日本ではドーのみを本稿では紹介したが、わが国でもカゴを立てる場合がある。そしてこれらの機能は単にアク水をすくい出すばかりでなく、斉藤さんの言うようにドングリがくずれて目減りしたりしないようにするためなのであり、果実加工には絶対欠かせない道具なのである。韓国の場合もおそらく同様な機能を果たしているに違いないと考えられるのである。

4-3) 事例 2. シタミの製粉加工

つい最近発表された畠山剛氏の論文「木の実食—もう一つの主食料」(畠山1986)は、このシタミなどの岩手県北部の堅果類の利用を丹念に調査した重要な論文である。そしてこのなかにかきわめて珍しい例であるが、シタミの製粉加工の事例が記録されているのである。

調査地は同じく岩手県下閉伊郡の岩泉町大川日蔭で、久保居タマさん(1911年生まれ)の話。

コナラシタミを拾ってきたら、生のうちに目の荒いコオロシでおろして皮を除き、またカラウスについて粉にする。これをアサ袋に入れ、オケの水のなかで、もみながらしぼる。半日もだまっておけばハナ(デンプン)が沈んで固まるので尻立て水をまけ、新しい水を入れてかきまぜておく。これを3回もやればきれいなハナができる。

つぎは大椀でハナ1杯、水2杯の割合でナベに入れ、トロ火(弱火)でかきまわしながら煮る。アメ色になったら、これを杓子ですくって飯台におとすと一人で丸く広がり、冷えて固まってシタミモチができる。こげ茶色でヨウカンに似ているので、シタミヨウカンという人もあり、キナコをかけてたべた。

生シタミが3升もあれば粉が2升5合くらいはでき、5、6人で腹いっぱいたべるによかった。なかにはこのハナを乾してしまっておいて、雪が降ってからたべる人もいた。

畠山氏が指摘しているとおり、『加熱もせず、灰水も使わずに水にさらしただけでアクヌキを完了していることに注目したい』。そして指摘どおり『これは粉状なので水に接する面積が広く、タンニンの溶脱が容易だったからであろう』。

4-4) 事例 2 の重要性

この事例は、韓国の製粉加工によるムツの場合ともよく似ており、この意味でも重要な事例である。製粉と水さらしだけでアク抜きすることや、ヨウカン状であるという点はきわめてよく似

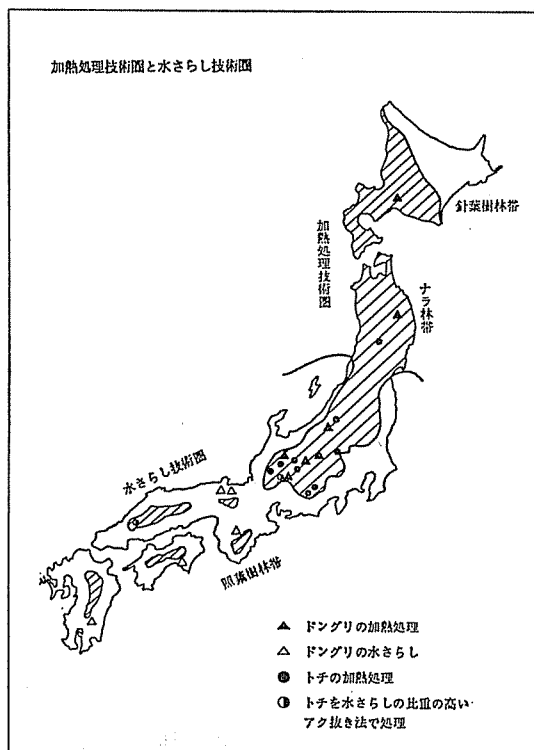


図4 問題の多い分布図(松山1982)

ることが明らかになってきた。

そしてこのことによって同一種であっても2種類のアク抜きの方法が併存することも明らかになった。すなわち加熱+水さらしの果実加工と、製粉+水さらしの製粉加工との2方法である。そして両方法とタンニン除去のための水さらしを行うことは共通しており、それを促進するための製粉と加熱の2工程が2方法の大きな差異ということになる。

したがって、加熱処理圏と水さらし圏というような対比(図4)は、比較のレベルを混同した誤った対比ということになる。もしこうした対比が成り立つとしたら、製粉しないでも水さらしだけでアク抜き可能なカシ類の優先する照葉樹林帯と、2方法の併存する落葉樹林帯ということにおいてであろう。

また『水さらしの技法は日本にとどまらず、韓国から中国大陸へと分布域がひろがる』(松山1982)のは一つの事実であっても、生態学的な条件によって規定されているのではない。韓国の大部分の地域は東北日本と同じ落葉広葉樹林帯に属し、この地帯での2方法の一つとしての、製粉を伴う水さらし加工があるとみられるのである。韓国ではまたカシ類の利用は十分には確認されていないことも無視できないことである。さらに『加熱処理法によってドングリのアク抜きをする例は、日本を除く東アジアでは目下のところ見つかっていない』という指摘も、大きな意味

ているのである。デンプンのもみ出しをしないことや、型に入れて豆腐状にしたりのみ出しの点のみが異なる点である。

そしてこれら以上に重要なことは、このことによってナラ類のドングリにも食品形態としての差異に基づいて2種類のアク抜きが存在することが明らかにされたことである。そのうえこの関係は韓国の場合ともきわめて類似していることにも、きわめて注目されるのである。

以上のような辻稜三氏や畠山剛氏、および筆者等の研究を総合すると、次のような諸点を指摘することができる。

従来ドングリ類のアク抜きの方法は生態学的な条件を優先させて考えられていたが、それを規定する条件としては、どのような食品を目的とするかという食習俗(社会的条件)の方がさらに重要であ

をもたなくなってきた。

従来の予測を裏切って、西南日本（照葉樹林帯）こそがやや孤立的な地域であり、韓国はこの地域よりも東北日本（落葉広葉樹林帯）の方がよく似ているのである。

そしてドングリのことではないが、図4中の『トチを水さらしの比重の高いアク抜き法で処理』という表現は、そのこと自体は誤りではないが、これを水さらし圏に接していることに起因するとすることは誤りであるし、作業の実体をも正しく伝えていないことを指摘しておきたい。

5. 縄文土器出現の背景

日本と韓国におけるドングリ食の民俗・民族学的研究によって、そのアク抜きの方法には主に2方法があり、その差異をもたらすものはドングリの種という生態学的条件に加えて、食品の種類といった社会的条件、および製粉の有無という技術的条件の3条件が複雑に関連していることが判明してきた。そして辻氏が果実加工の方が製粉加工よりも古い加工方法らしいと指摘していることはきわめて重要なことである。

日本国内での民俗学的資料からは、目下のところそのような見通しをたてることはできない。しかし考古学的にはこの前後関係はきわめて重要な問題をはらんでいるし、製粉具の研究を通してそれを検討することは可能なことである。

旧稿（渡辺1986）において指摘したように、最古の縄文土器として位置づけられている隆帯土器に伴って、鹿児島県曾於郡志布志町東黒土田遺跡ではドングリの貯蔵穴が検出されているが、それらの種の同定は難しいとはいえ、少なくともアク抜きを必要とする種であることは間違いないのである。そしてこの遺跡のある宮崎県境に近い山間部は、現在でも落葉広葉樹林帯に位置している。そのうえ後氷期の温暖化現象の一環である縄文海進のピークである縄文前期よりはるか以前の縄文草創期に属するのであるから、当時も落葉広葉樹林帯中に位置していたと考えられ、ドングリもまた落葉性の種であったと考えられるのである。そしてこの段階にはまだ製粉具はみられない。

石皿や磨石などの製粉具の編年的研究は、まだ十分には確立していない。しかし縄文早期に出現し、前期から中期にかけて非常に発達することは、縄文中期農耕論との関係などにおいてしばしば指摘されていることである。しかもその発達も落葉広葉樹林帯の東北日本から始まり、照葉樹林帯の西南日本は縄文後期になってこの影響を受けている。

したがってアク抜きの2方法のうち製粉加工は縄文早期までしか遡らず、それより古く遡りうるのは果実加工である。すなわち加熱と水さらしをくりかえす方法であり、縄文土器が草創期から晩期にいたる全期間にわたって深鉢という煮沸形態を基本形態としていることも、このことと密接な関係があると考えられる。特に前期から中期にかけて発達するキャリパー形土器は口縁部と胴部とに膨らみが強く、内容物を残して液体のみを流し去るのに便利な形態であり、アク抜き

の機能を一段と強化した器形ということができるとであろう。

世界の土器のなかでも最古の古さをもつ縄文土器の起源については、主要な関心がどこから伝播したかということに集中しているかの観がある。筆者もあえて自生説を主張する気はないが、しかし起源地域の一角を構成している可能性はかなり強いと考えられる。そしてその出現の背景として、植物の煮炊きをきっかけとするドングリのアク抜きがあると考へたいのである。

こうして縄文土器の起源と発達の背景が明らかになった一方、経済基盤の研究は複雑さを増すことになった。ドングリ食の研究は本来縄文中期農耕論の代替えとして進んだものである。しかしすでにドングリ食の上限は縄文時代の開始期にまで遡り、問題の前期から中期にかけては製粉加工の発達やトナのアク抜きが関係あるらしいという見通しになってきた。この結果野生植物の高度利用段階は単純な一段階ではなく、そのなかをさらに実証的に細分する必要を生じてきたのであり、縄文文化の研究はまた新たな展望を開き始めたということができるとであろう。

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。

韓国 鄭恵卿（筑波大）・李貞淑（世紀航空）・鄭太植（不老洞）。

日本 江坂輝弥（慶応大名誉教授）・辻稜三（鳥羽高校）・畠山剛（岩泉町大川中学）・斉藤ヨネ子（山田町）。

参考文献目録

- 岸田定雄・他、1964：上北山村の民俗と生物。奈良県上北山村。
- 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。
- 畠山 剛、1986：木の実食—もう一つの主食料。'86ふるさとノート。145～219頁。岩手県岩泉町・岩泉民間伝承研究会。
- 林 宏・他、1973：下北山村史。奈良県下北山村。
- 松山利夫、1982：木の実。東京・法政出版。
- 、（辻論文に対する）コメント1。季刊人類学，16-4. 150～153頁。東京。
- 渡辺 誠、1974：ドングリのアク抜き—野生堅果類利用技術伝承に関する事例研究・1。平安博物館研究紀要，5. 29～79頁。京都。
- 、1975：縄文時代の植物食。東京・雄山閣出版。
- 、1986：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。名古屋大学文学部研究論集，史学32. 1～19頁。名古屋。

