

「古代人の知恵に挑戦！ 古代のお米をつくってみよう 6」に参加して ～山口大学公開授業より～

五島 淑子*

Yoshiko Goto

はじめに

山口大学埋蔵文化財資料館 第11回公開授業「古代人の知恵に挑戦！ 古代のお米をつくってみよう 6」（主催：山口大学埋蔵文化財資料館，共催：山口大学農学部附属農場）が今年も実施され，参加したので，その様子を紹介する。

1. 第1回 6月18日（土）田植え

梅雨時の曇り空。参加者は20人弱で，山口市内だけでなく，北九州市からも参加者もある。館長（瀨瀬厚教授）の挨拶で始まった。説明は，埋蔵文化財資料館の田畑氏，水田での説明は農場の長砂氏からされた。

赤米について

今年（2011）は，紅吉兆（べにきつちょう）という品種のモチ米の赤米で，品種改良したものである。野生のイネは，背が高い，芒（ノギ）が長い，寒さ，日照りに強い，たんぱく質，ビタミンが多いが，欠点としては収穫量が少ない，美味しくないなどの特徴がある。

古代米には，赤米だけでなく，黒米，緑米などいろいろある。明治以後には赤米の栽培はなくなり，神社で少し作っている程度であったが，健康ブームで作られるようになり，赤米のお酒，お菓子，おせんべいなども作られている。

縄をなう

古代の稲の収穫は，熟した実のついた穂をばらばらと摘むため藁が残る。藁を利用して縄を作ることができるので，縄のない方をならい，みんなでそれぞれに縄をなう。この縄は，貫頭衣（布の中央に穴を空けて，頭を出して着るごく単純な服）の腰ひもに使用する。

苗を手で植える

貫頭衣をきて弥生人に変身し，農学部の田んぼへ移動。苗の説明がある。5月19日に種を播き，育苗箱で育てた。現在の米は一斉に芽がでるのに比べ，今回の稲は，いかにも古代米の稲らしく，生育が揃っておらず，ばらつきがあり，やんちゃな感じ。苗を3本の指でつまんで，中指の第一関節まで沈めると教わる。みんなで一列になって苗を植



写真1. 田植え

えて（写真1），第1回の公開授業は終了した。

2. 第2回 7月30日（土）稲の観察，土器づくり

稲や水田に生える雑草について，稲の観察

古代服に着替えて水田へ。苗を植えた直後の天気がよくなかったため，稲の生長は少し悪いと説明がある。成長が揃っていないのは古代米の特徴である。雑草は栄養や光を防いだり水を余分にとったりするのでよくないが，今年は雑草が少なくかなりきれいで，稲にとってはよい。赤米は穂がでるときが一番きれいである。

土器をつくる

教室に戻って，土器の説明。2500年くらい前から，韓国から米作りとともに，弥生土器も入ってきた。土器には，壺（つぼ）（種もみや水を入れる）甕（かめ）（鍋。米を炊くのに使っていた）鉢（はち）（盛り付け，皿）高杯（たかつき）（盛り付け用）がある。鉢や高杯は，本来は木なので遺物として残りにくい。

参加者に野焼き粘土が配られた。野焼き粘土には，細かい砂粒が入っている。砂が入っていないと急激な温度変化で割れてしまう。作り方について簡単に説明があったのち，参加者は思い思いに土器を作成した。

3. 第3回 10月22日（土）稲刈り，土器を焼く

10月2日（日）に予定されていた稲刈りが，稲の生育が

* 山口大学教育学部
(Yamaguchi University)

遅れ、22日に延期された。前日は雨で、実施が危ぶまれたが幸いにも公開授業の間は晴れていた。時折雨がぱらついた。

赤米の成熟と収穫

今年の赤米は、短めで出穂（しゅっすい）が遅れたため収穫が遅れた。理由はわからない。実はしっかりついている。

穂がでる時期がばらばらだと刈り取りができないために穂摘みする。穂摘み具に、石包丁、木包丁、貝包丁、摘鎌の4種類ある。遺跡からは石包丁はでるが、木は残らないため木の可能性が高い。石包丁などとか使うときは、中指にひもを通して手首を返すと取れる。穂摘みはかなり手間のかかる作業である。穂摘みをやめるのは古墳以後と言われている。その後一度に刈るようになる。

本日は田がぬかるんでいるため、畦（あぜ）から手が届く範囲で収穫する。

土器の焼成

覆い焼きを行う。約1.5メートルの円形に藁を引いて、薪と炭を敷く。その上に土器を山積みにする。小さな土器は大きな土器に入れる。藁で覆って、泥で全体に覆う。頂上に小さな突を開け、点火口に火を入れて、全体の温度がゆっくり上がってできあがる。縄文土器は野焼きのため温度変化が急激で土器が破損することが多いが、弥生土器は覆い焼きのため失敗が少ないし藁を使って少ない薪で安定的に焼くことができる。大敵は雨。11時点火して本日の予定は終了。

窯を作って点火して焼くのに1日かかるため、月曜日に取り出す。今夜遅く700℃くらいになるだろうということであった（窯は2基があり、1基は644℃、もう1基は少し低めの529度が最高温度であった）。（写真2）

4. 第4回 11月12日（土）収穫祭、赤米を食べる

脱穀・籾すり

古代服に着替えて、水田横の空き地に移動する。今回

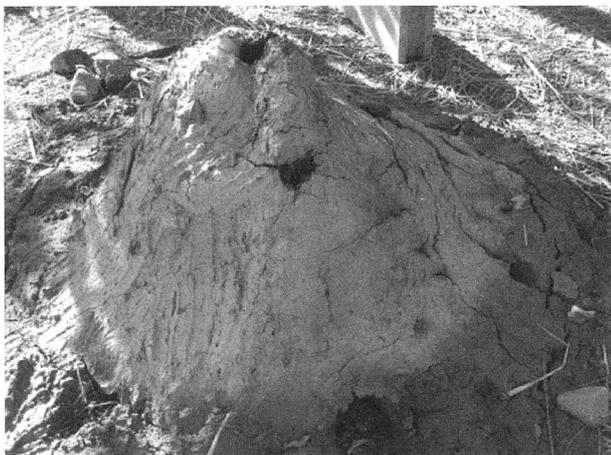


写真2. 土器焼成

は、手で稲刈りできなかったのも、機械で刈った。手刈りだと脱穀の作業があるが、コンバインで稲刈りをするとう脱穀まで終わる。そのため籾になる。籾の皮を一枚はぐと玄米になる。赤米の玄米の状態は、緑色、赤色、茶褐色などがあり、成熟する時期がずれていることがわかる。

古代の脱穀の方法は、穂の状態で臼に入れて堅杵でとんとんつく。籾殻が徐々に離れてくる。今年は米が乾燥ぎみなので、割れやすい。最初に箸で脱穀して、臼でついてもよい。ある程度できたら、籾殻はザルに入れて、ざっざつと上にあげ、風で籾殻を飛ばす。均一に脱穀ができず時間のかかる作業である。

土器による調理

土器を使った調理は、①土器でご飯を炊く②古墳時代に多くみられる甑で蒸す③貝汁の3種類である。赤米は一晩水につけておく。土器は発掘された土器を模倣して埋蔵文化財資料館で作製されたものである（写真3, 4, 5）。

「土器でご飯を炊く」は、甕（かめ）に、3合の白米に1割程度の赤米を混ぜ、水加減は少し多めにする。11時05分に点火して、30分後に吹きこぼれ35分でご飯が炊き上がり、その後斜めに倒して20分程度蒸らす。少し軟らかめに、美味しく炊けている。

「甑で蒸す」。赤米100パーセント。赤米をざるに入れ、ふきんで包み甑に入れる。11時点火、40分後に沸騰を始める。12時には食べることができる状態だったが、そのまま放置しておき、試食したのは13時である。玄米なので出来上がりはばらばらとしている。口に入れると、プチプチとした歯ごたえと甘味があり、少し粘りがあり美味しい。

「貝汁」甕（かめ）に水を入れ、沸騰したらあざりとわかめと塩を入れる。とてもいい味であった。

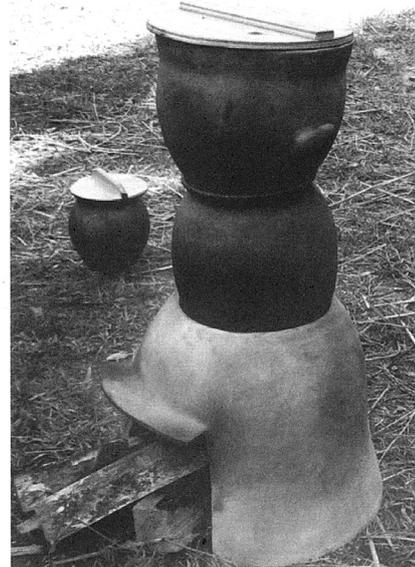


写真3. 甑（こしき）（手前）と甕（かめ）（奥）



写真4. 炊きあがった赤米入りご飯

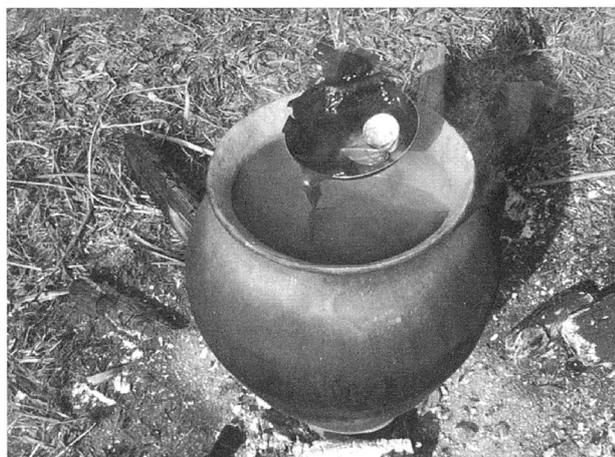


写真5. あさりとかまめの貝汁

今回の昼食は、別に炊飯器で炊いた赤米入りご飯のおにぎり、豚汁、そして、魚の切り身ときのこをのせた朴葉焼きであった。参加者はお土産に赤米をいただき、今年度の公開授業は終了した。

おわりに

この企画に、ゼミの学生数名とともに参加するように

なって数年になる。参加者からは、ご飯を食べることへの感謝の気持ちの声語られる。古代の稲には、背丈が高い、成熟時期にばらつきがある、芒（のぎ）が長い、といった特徴があるが、栽培時に倒れやすい、一斉刈り取りに不向き、機械による脱穀のじゃま、ということで、品種改良がおこなわれ今日の稲に至っている。「ご飯」になるまでの長い道のりを実感する。また、公開授業では、古代人が知らなかったもの、たとえば食でいえば味噌や白菜なども登場する。それらを話題にすることで、日本人の食生活の変遷や食文化について考えるきっかけにもなっている。

公開授業の実施にあたっては、当日はもちろん、日程調整、関係諸機関との連絡調整、参加者への連絡、天候の心配、当日の準備、後片付けなどの多くの仕事があり、それらをクリアしながら10年以上実施されていることをとてもすばらしいと感じる。この公開授業が、土器焼成や土器炊飯など実験考古学の要素をもっていることも付け加えておきたい。

山口大学埋蔵文化財資料館のHPは、<http://ds.cc.yamaguchi-u.ac.jp/~yuam-w/Shiryoukan.home/>。季刊山口大学埋蔵文化財資料館通信「てらこや埋文」に関連記事が掲載されている。

また、山口大学HPから、過去の公開講座を視聴することができる。デジタル山口大学 <http://ds27v.cc.yamaguchi-u.ac.jp/~www-yu/digiyama/index/?series=1>（第84回、85回、第102回、第114回）。

最後になりましたが、埋蔵文化財資料館の田畑直彦氏（大学情報機構助教）、横山成己氏（大学情報機構助教）、乃美友香氏（情報環境部事務補佐員）、松浦暢昌氏（情報環境部教務補佐員）、ならびに農学部附属農場 長砂光治氏（技術専門職員）、高田暁氏（技術職員）に深くお礼申しあげます。