

第2節 資料館における社会教育活動

1. 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－』を開催

はじめに

当館では、平成13年度より、考古学や埋蔵文化財、山口大学構内遺跡の調査研究成果を地域の皆様に身近に感じていただくことを目的として、公開授業を開催している。

第11回となる平成23年度の公開授業は、昨年度に引き続き、日本のお米のルーツとされる赤米をつくり、土器で炊いて食べてみるという内容である。今回も埋蔵文化財資料館と山口大学農学部との共催で、吉田構内の山口大学農学部附属農場にて延べ4回行い、小学生～高校生5名、教育学部学生4名、一般19名、合計28名の皆様に参加していただいた。以下、授業内容を報告する。

6月18日(土)－田植え－

今回栽培した品種は、昨年と同じ「紅吉兆」(糯米)である。当日は、事前に農学部の長砂技術専門職員に代かきをしていただいた水田に23名で田植えを行った。今回も、田植えを初めて体験する参加者が多かったが、声を掛け合いながら少しずつ移動し、無事に終了することができた。

7月30日(土)－稲の観察と土器づくり－

猛暑の中、長砂技術専門職員から水田に生える雑草や稲とヒエの違いなどを学習した。この後土器づくりに挑戦し、壺や皿など、参加者各々が古代をイメージした個性的な土器ができた。

10月22日(土)－土器焼成・収穫－

本来は10月2日(日)に開催予定であったが、稲の生長が大幅に遅れたため、1週間延期した。最終的に稲は長さ約70～80cmにまで生長した。今回は水田がぬかるんでいたため、参加者による収穫は水田の一部について、模造した石庖丁などを使った穂摘みにとどめ、その後の根刈り・はぜ架けは附属農場が行った。収穫後、前回つくった土器の焼成を「覆い焼き」で行うため、埋蔵文化財資料館横の空地で泥窯づくりに挑戦し、点火した。翌日の午後には土器をほぼ割れることなく焼成することができた。

11月12日(土)－脱穀・粃すり、赤米を食べる－

午前中は箸こぎ、臼と杵による粃すり、てみとザルによる選別を体験した。昼食時の赤米の試食にあたっては、今回も土器による炊飯のほか、模造した古墳時代の甗(こしき)と甕(かめ)、竈(かまど)形土器によって赤米を蒸すことに挑戦した。いずれの赤米も歯ごたえがあるものの美味しく甘みがあった。このほか、おかずには朴葉焼や、豚汁、あさりのすまし汁をつくったが、これらも美味しく好評であった。

公開授業を終えて

今回の公開授業は農学部附属農場で4回目の開催となったが、気候等の影響により稲の生長が大幅に遅れ、改めて稲の栽培の難しさを痛感した。昨年に引き続き、稲の生長や雑草の解説、土器づくりなど埋蔵文化財資料館と農学部附属農場の特色を生かした体験メニューを準備し、大学ならではの公開授業を実施することができた。参加者からは「授業をうけられて楽しかったです(小学生)」「食べられることのありがたさがよくわかりました(一般)」などの声が寄せられ、好評であった。

今年度も、参加者には米づくりの歴史や大変さを実際の体験を通して学んでいただくことができ、公開授業の目的を達成することができたと感じている。全4回の公開授業を盛況のうちに無事終了することができたことを館員一同心より御礼申し上げたい。



写真63 館長挨拶（6月18日）



写真64 苗の説明（6月18日）



写真65 田植え（6月18日）



写真66 稲の説明（7月30日）



写真67 土器づくりの説明（7月30日）



写真68 土器づくり（7月30日）



写真69 稲の状況（9月13日）



写真70 稲の収穫（10月22日）



写真71 泥窯づくり (10月22日)



写真72 焼成後の土器 (10月23日)



写真73 箕による選別 (11月12日)



写真74 朴葉焼 (11月12日)



写真75 昼食メニュー (11月12日)



写真76 食事風景 (11月12日)

【註】

- 1) 10月22日に関する『てらこや埋文』2012春夏秋冬特大号の記載は誤っていたので、お詫びして訂正する。