

第2節 資料館における社会貢献活動

第12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－7』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12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で延べ3回行い、中学生以下8名、教育学部学生4名、一般12名、合計24名の皆様に参加していただいた。当初予定では、6月16日に田植えを行う予定であったが、雨天のため中止し、農学部附属農場に行っていた。今回栽培したのは昨年と同じ「紅吉兆」(糯米)である。

7月28日(土)－稲の観察と除草・土器づくり－

当日は、朝から快晴であった。館長挨拶の後、水田に移動し、農学部附属農場の長砂技術専門職員から、水田に生える雑草についての説明を受け、稲とヒエの違いなどを学習した。その後、除草作業を行ったが、終了直前に豪雨に見舞われたため中止し、実習室にもどり土器づくりに挑戦した。短時間であったが、壺や皿・動物など、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14日(日)－土器焼成・収穫－

まず、前回作った土器を「覆い焼き」で焼成するため、泥窯づくりに挑戦した。作業は昨年と同様、考古学部との合同で行い、点火した。その後は水田に移動し、収穫を行った。稲は台風にも耐え、最終的に長さ約70～80cmにまで生長した。まず、模造した石庖丁などを使用して穂摘みで収穫した後、残った稲を鎌で根刈りをしてはぜ架けをした。土器については、翌日の午後までに大半を割れることなく焼成することができた。

10月27日(土)－脱穀・粃すり、赤米を食べる－

午前中は箆こぎ、臼と杵による粃すり、てみとザルによる選別と足踏み脱穀機・精米機による作業を体験した。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。炊飯には成功したが、火力不足のためか、時間内に赤米を蒸すことができなかった。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5回目の開催となった。過去を通じてはじめて田植えを中止したが、以後の3回の授業は無事に終了することができた。稲の生長の様や雑草の解説、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「昔の人の苦勞を知り勉強になりました(小学生)」「お米のありがたみがよく分かりました(一般)」などの声が寄せられ、好評であった。

平成24年度も、参加者には米作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。館員一同心より御礼申し上げたい。



写真253 館長挨拶(7月28日)



写真254 水田と雑草(7月28日)



写真255 雑草の説明(7月28日)



写真256 除草(7月28日)



写真257 土器づくり(10月14日)



写真258 泥窯づくり1(10月14日)



写真259 泥窯づくり2(10月14日)



写真260 焼成した土器(10月17日)



写真261 稲の収穫(10月14日)



写真262 はぜ架け(10月14日)



写真263 脱穀・粃すり(10月27日)



写真264 火起こし(10月27日)



写真265 土器による炊飯(10月27日)



写真266 朴葉焼(10月27日)



写真267 昼食メニュー(10月27日)



写真268 食事風景(10月27日)