第2節　資料館における社会教育活動

1．第14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－９』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14回となる平成26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、小学生6名、教育学部学生7名、一般10名、合計23名の皆様に参加していただいた。今回栽培したのは昨年と同じ「紅吉兆」（糯米）である。

6月14日－田植え

事前に農学部附属農場・技術専門職員の長砂さんに水田の代かきをしていただいた。参加者は田植え綱を目印に田植えを行った。田植えがはじめての参加者も多く、水田がぬかるみ、転びそうになるなど移動が大変そうであったが、協力して無事に終了することができた。

7月13日（日）－稲の観察と土器づくり－

参加者は実習室で技術専門職員の長砂さんから水田に生える雑草についての説明を受けて、稲とヒエの違いなどを学習した[註1]。その後、土器づくりに挑戦した。短時間であったが、参加者それぞれが古代をイメージした個性的な土器ができた。

収穫と土器焼成

台風18号の接近により第3回の公開授業はやむなく中止となった。このため収穫は10月6日に農学部附属農場が行い、土器焼成は10月11～12日にかけて埋蔵文化財資料館が行った。

11月15日（土）－脱穀・籾すり、赤米を食べる－

当日は朝から快晴に恵まれた。午前中は箸こぎ、臼と杵による脱穀・籾すり、てみとザルによる選別と千歯こきによる作業を体験した。午後からはいよいよ赤米の試食である。今回も土器による炊飯と蒸米、あさりのすまし汁づくりに挑戦した。炊飯は成功したが、一昨年・昨年同様火力不足のためか時間内にお米を蒸すことはできなかった。あさりのすまし汁の味付けは女性参加者が行い、藻塩ベースのあっさりした味に仕上げることができた。炊飯した赤米はほんのりとした甘みがあった。他にもおかずには朴葉焼き、豚汁をつくったが、これらも美味しく好評であった。このほか、小学生の参加者を中心に様々な道具による火おこしにも挑戦し、多くの方が点火に成功した。

公開授業を終えて

今回の公開授業は、古代米づくりをはじめて9年目である。今回、はじめて参加者に収穫と土器焼成をしていただくことができなかったが、無事に終了することができた。参加者からは「楽しかった。古代人は大変（小学生）」、「赤米は思ったよりも硬くなくておいしかった（学生）」、「古代人の知恵はすばらしい（一般）」などの声が寄せられ、好評であった。

平成26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。

【註】

1)　山口大学埋蔵文化財資料館通信　第25号　『てらこや埋文』　平成27年春号の記載内容を訂正する。

写真10　館長挨拶（6月14日）

写真11　縄ない（6月14日）

写真12　苗の説明（6月14日）

写真13　田植え（6月14日）

写真14 参加者の皆さん（6月14日）

写真15 雑草の説明（7月13日）

写真16　土器づくり（7月13日）

写真17　稲の状況（9月24日）

写真18　収穫（10月６日）

写真19　土器焼成（10月11日）

写真20　焼成した土器（10月14日）

写真21　脱穀・籾すり（11月15日）

写真22　選別（11月15日）

写真23　火起こし（11月15日）

写真24　土器による調理（11月15日）

写真25　食事風景（11月15日）