第2節　資料館における社会教育活動

第15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－10』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15回となる平成27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4回行い、小学生7名、教育学部学生6名、一般9名、合計22名の皆様に参加していただいた。今回栽培したのは「紅朱雀」（粳米）である。

6月6日（土）－田植え

館長挨拶、担当者からの趣旨説明等の後、参加者は縄ないを行い、つくった縄を腰紐にして古代服（貫頭衣）を着用した。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方も多く、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、無事に終了することができた。

7月12日（日）－稲の観察と土器づくり－

参加者は実習室で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て、稲とヒエの違いなどを学習した。その後、土器づくりに挑戦した。短時間であったが、今回もそれぞれが古代をイメージした個性的な土器ができた。

10月4日（日）－土器焼成・稲刈り－

まず、参加者は埋蔵文化財資料館横の空閑地で、前回つくった土器を「覆い焼き」で焼成するための泥窯づくりに挑戦し、点火した。その後は水田へ移動し、収穫を行った。稲は最終的に長さ約80㎝前後まで成長したが、過熟した状態であった。収穫は、はじめに石庖丁などを使って一部の稲の穂摘みを行い、残りの稲は鎌で収穫した。土器の大半は割れることなく焼成することができた。

11月14日（土）－脱穀・籾すり、赤米を食べる－

当日は残念ながら小雨となった。このため、参加者は箸こぎ、臼と杵による脱穀・籾すり、てみとザルによる選別との作業を附属農場実習室で行った。野外作業は中止かと思われたが、幸い、正午前から雨が止んだため、野外で土器による炊飯と蒸米に挑戦した。炊飯・蒸米とも成功し、いずれもほんのりとした甘みがあった。他にもおかずにはアマゴの塩焼き、豚汁をつくったが、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、古代米づくりをはじめて10年目である。脱穀・籾すり作業を屋外で行う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「古代人がしていたことを体験できて楽しかった（小学生）」、「大変貴重な体験ができ、いろいろな知識を得ることができてよかった（一般）」などの声が寄せられ、好評であった。今年度も、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。

なお、公開授業としての古代米づくりは、10年目の節目を迎えたことや館長からの助言、諸般の事情により今回で終了し、来年度からはメニューを一部変更して、山口大学公開講座として行うことになった。各回参加者をはじめ、これまで多大なご支援をいただいた教育学部・農学部関係者をはじめとする関係各位に対して、館員一同心より御礼申し上げたい。また、今回を含めた全10回の古代米づくりについての総括は別稿で行いたい。

写真12　館長挨拶（6月6日）

写真13　縄ない（6月6日）

写真14　田植え（6月6日）

写真15　雑草の説明（7月12日）

写真16 土器づくり（7月12日）

写真17 稲の状況（8月7日）

写真18　稲の収穫1（10月4日）

写真19　稲の収穫2（10月4日）

写真20　参加者の皆さん（10月４日）

写真21　焼成前の土器（10月４日）

写真22　泥窯づくり（10月４日）

写真23　焼成終了後の窯断面（10月６日）

写真24　焼成後の土器（11月14日）

写真25　脱穀・籾すり（11月14日）

写真26　土器による調理（11月14日）

写真27　昼食メニュー（11月14日）