



但馬国府・国分寺館ニュース

編集・発行

2008.4 第12号

但馬国府・国分寺館
Museum of Tajima Kokufu and Kokubunji

〒669-5305 兵庫県豊岡市日高町柿布 808
TEL 0796-42-6111 FAX 0796-42-6112
http://www.city.toyooka.lg.jp/kokubunjikan/



古代の台所（再現） 奈良文化財研究所 写真提供

第13回企画展「食の風景」を開催！

近年、「食」がお茶の間の話題にのぼることが多くなっています。私たちが生きていくためには、必ず何かを食べなければなりません。つまり、暮らしのいちばん身近にあるものが「食」なのです。

今回の企画展では、古代から現代までの食材や食器、調理器具などを展示し、私たちの祖先がどのように「食」とかかわってきたのかを紹介します。さまざまな道具の中には、今とまったく同じものもあれば、大きく変わってしまったものもあります。それは、自然とともに生きてきた人々の工夫の結果です。展示品から、郷土の歴史や文化を紐

解くとともに、今起こっている「食」をめぐる変化について考える機会にいただければ幸いです。

最後になりましたが、本展の開催にあたり多くの方々のご協力を賜りました。記して厚く御礼申し上げます。

■第13回企画展「食の風景」

平成20年3月6日（木）～6月24日（火）

■展示協力機関・個人（50音順・敬称略）

財団法人 味の素食の文化センター・東京国立博物館・
豊岡市出土文化財管理センター・奈良文化財研究所
杉山 洋

食材—海の幸・山の幸—

遺跡からは、私たちの先祖が食べ残した食材が見つかることがあります。

海・山・川の自然に囲まれた豊岡市域には、海の幸・山の幸が豊富にあったのでしょう。縄文時代から江戸時代までの貝や魚、獣の骨、果物の種など、さまざまな時代のさまざまな食材が出土しています。

食料を店先で買うようになったのは、江戸時代以降のこと。それまでは、自給自足を中心に、物々交換などで食料を調達していました。余った食材は乾燥・薫製・発酵させ保存食として活用するなど、無駄なく使っていたのです。



アワビの殻 (平安時代／祢布ヶ森遺跡)



犬の頭骨 (平安時代／祢布ヶ森遺跡)

Topics 犬を食べた日本人

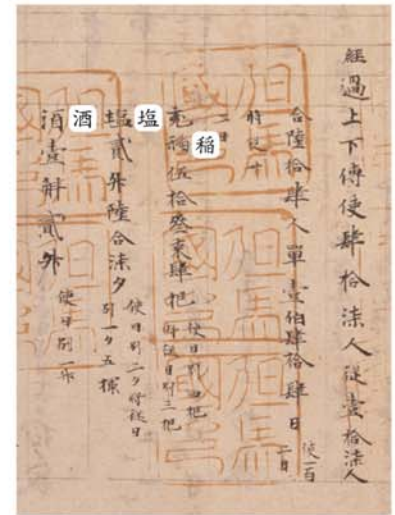
実は、日本人も弥生時代から江戸時代までは犬を食べていました。『日本書紀』によると、天武4年(675)4月には犬や牛・馬・猿・鶏の肉食禁止令が出されているため、犬を食用にしていたことは明らかです。

記された食材

奈良時代には、天皇を中心に、貴族や役人が全国の農民を支配する仕組みが完成しました。農民には租・庸・調といった重い税が課せられ、天皇や役人はその税で食料をまかかっていました。このような、天皇に権力を集中させた奈良時代の国家体制は、全国的に食習慣の統一が進むきっかけとなったのです。奈良時代の木簡や文書には、食材の名前が記されたものが多くあります。その大半は税に関する記録。国は、より多くの税を集めるために、農民の統制を厳しくするなど腐心していたのです。



平城宮・平城京から見つかった但馬国に関する木簡 (複製)
原品：奈良文化財研究所蔵



但馬国正税帳 (複製・部分)
天平9年度 (737)
原品：宮内庁正倉院事務所蔵

奈良時代の食事メニュー

遺跡からの出土品や史料などから、奈良時代の食事を復元しました。今から1300年前の奈良時代と言っても、食材は今と変わらない豊富なものでした。意外にも、奈良時代には肉食も一般的。ただし、味噌や醤油などの調味料は高価だったため、味付けは淡泊な塩味だったようです。ちなみに、この食事で一日に摂れるカロリーは、国司が3498kcal、庶民が2189kcal。農作業に追われる庶民にとっては、十分とは言えない量です。



奈良時代の国司の食事 (復元)



奈良時代の庶民の食事 (復元)

箸を使う文化は中国が起源。奈良時代には、箸は貴族や役人などしか使っていませんでした。庶民が箸を使うのは平安時代から。それまでは手で食べていたのです。

庶民の食事 おしながき

- ① アユの塩焼き
- ② キノコと青菜の汁
- ③ ヒジキの煮物
- ④ 玄米
- ⑤ 塩
- ⑥ 酒粕を湯に溶いた飲み物



国司の食事 おしながき

- ① アワビのウニのせ
- ② 鹿の生肉と酢の和え物
- ③ イワシとワカメの汁
- ④ アユの煮付け
- ⑤ ナスとウリの漬物
- ⑥ 白米
- ⑦ ところてん
- ⑧ 蘇・大豆餅・煎餅
- ⑨ 酢・塩
- ⑩ 清酒



調理する道具—調理器具—

もっとも簡単な食事方法は、生で食べる。しかし、固かったり渋かったりと、すべての食材が生で食べられるわけではありません。そこで必要なのが、調理です。

調理といっても、直火で焼く縄文時代以来の方法から、煮る、茹でる、炒める、和える、蒸す、揚げるなど、次第に複雑化します。調理法の多様化により料理の幅は広がり、食材を無駄なくおいしく食べられるようになったのです。

搗く・挽く 石皿・磨石は、トチの実などの堅果類をつぶすためのもの。石臼は鎌倉時代に誕生しました。



石皿・磨石
(縄文時代/神鍋遺跡)



石臼
(近代)

蒸す 土製の蒸し器は、底に穴を開けた甑です。水を入れた甕とセットで使いました。蒸籠は江戸時代に登場しました。



甑と甕の組合せ
奈良文化財研究所 写真提供



蒸籠 (近代)

炊く・煮る 煮炊きは調理の基本。時代や用途によってさまざまな調理具が生まれました。



鍋 (平安時代/祢布ヶ森遺跡)



釜 (近代)

食事を楽しむ—嗜好品—

嗜好品は、生きるために直接必要のないもの。酒やお茶などが代表例です。奈良時代にも酒があり、清酒・濁酒・古酒など多くの種類がありました。お茶を飲む習慣(喫茶)が始まったのも奈良時代から。喫茶は、遣唐使などによって中国からもたらされた文化だったのです。「食」をより楽しみたいと思う気持ちは、今も昔も変わりません。



酒を飲む道具
(左) 甕(はそう)
古墳時代/
小山古墳群
(右) 德利
大正時代/
三宅焼

食べる道具—食器—

食器は、陶磁器や金属という材質の違いだけでなく、用途や所有者によっても違いがあります。例えば、パーティー皿のような共有の器なのか、茶碗のような個人の器なのかによって、大きさや形が異なるのです。ちなみに、小皿など取り分けるための食器が登場するのは弥生時代。茶碗や箸など個人用として使う食器が現れるのは奈良時代から。社会の成熟という変化が、食器をも変えたのです。



弥生時代から現代までのさまざまな食器

但馬国府・国分寺館 名品ギャラリー

⑪ やっこ 薬壺

但馬国分寺跡（豊岡市日高町国分寺）出土
8世紀/左・土師器：高 16.1cm、右・須恵器：高 17.5cm



「医食同源」という言葉があるように、古代から食と医は深い関係にありました。例えば、奈良時代の牛乳は、食品よりも薬品として珍重されていたようです。写真は、一般に薬壺とよばれている壺。これらの壺の中身は失われていましたが、正倉院に納められている薬壺には、草の根などの薬が残っているものもあります。

土師器・須恵器ともに蓋を載せた状態で焼いています。土師器の蓋は見つかっていません。また、土師器には朱が塗られています。いずれも丁寧な作りであり、使用者の位の高さが偲ばれます。

● 食のこれから

食の歴史を振り返ってみると、私たちの祖先が長い時間をかけて創意工夫を重ねてきた結果、今日の私たちの食生活が豊かになったことがわかりました。ただ、調理する道具が変わっても、調理方法や味付け、一汁一菜という組み合わせなど、和食の基本がほとんど変わっていない点は注目すべきことです。

しかし、今「食」が大きく揺らいでいます。真に豊かな食生活を得るためには、先人の知恵を見直し、生かす必要があると思います。



黄金色に実った稲

● お知らせ

■ 公開講座を開催します

園田学園と共催で公開講座を開催します。

テーマ：万葉集の風景と景観

講師：影山 尚之氏（園田学園女子大学教授）

日時：6月7日（土）、6月21日（土）、6月28日（土）

いずれも午後1時30分～3時

場所：日高農村環境改善センター

その他：受講料 1500円（3回分）。定員 40名。

申込み・お問い合わせは、但馬国府・国分寺館までどうぞ。（Tel 0796-42-6111）

■ 入館料が変わりました

平成20年4月1日より入館料が一部変更になりました。主な変更点は以下の通りです。

① 65歳以上の方の割引拡大

これまでは豊岡市内の方に限定していましたが、市内外を問わず65歳以上の方は半額になります。

② 障害者の割引拡大

身体障害者手帳、精神障害者保健福祉手帳、療育手帳をお持ちの方は半額になります。

③ 学校行事（教育目的）での割引拡大

小学校・中学校・特別支援学校の児童・生徒が学校行事で入館する時は、市内外を問わず無料になります。

※一般個人の方の入館料（大人 500円、高校生 200円、小中学生 150円）は変わりません。

● 但馬国府・国分寺館 ご利用案内



■ 開館時間 午前9時～午後5時
（入館は午後4時30分まで）

■ 休館日 水曜日（祝日の場合は開館し、翌日休館）
12月28日～1月4日

■ 入館料 大人 500（400）円、高校生 200（150）円、
小中学生 150（100）円
*（ ）は20名様以上
* 県内小中学生は無料
* 65歳以上の方は半額

■ 最新情報はホームページもご覧下さい。
<http://www.city.toyooka.lg.jp/kokubunjikan/>



ホームページ QRコード