

## ■第2章 たべる■

人はさまざまな食材をさまざまな方法で食べています。

調理に使う道具は、食材の調理方法に応じて効果的に機能するようにできているため、その形状や特徴などから、どのように使用したかを推測することができます。

例えば、弥生土器や土師器の甕の表面にはススの付いたものや、内部にコゲのみられるものがあります。

これらは土器の中に食材を入れ、火にかけて煮炊きをした痕跡と考えられます。

近年の研究では、弥生土器の甕に対して斜めの吹きこぼれ跡がみられるものに注目し、炊飯中に土器を傾けて中の湯を捨てる、湯取り法という方法を用いていると考察しているものもあります。

また、古墳時代には畿内において、甕の底部が丸くなり、器壁が薄くなるなどの変化がみられ、熱効率を意識していると考えられます。

古墳時代には他にも、長胴甕、甑、竈という、渡来人の影響を受けたとされる土器が多くみられるようになり、特に蒸すという調理法が広がったとされます。

調理以外では、食器や貯蔵などにさまざまな土器が利用されたと考えられます。食器としては、高坏や鉢、坏など、貯蔵具としてはおもに壺が想定されています。

特に古墳時代中期以降に増加する須恵器は、その丈夫さや防水性などから、液体の貯蔵はもちろんのこと、醸造や発酵などへの使用が指摘されています。

奈良時代の木簡には、干し肉、干し魚、塩漬け、酢漬けなどの加工方法や、塩、酢、醤などの調味料に関する文字もみられます。

これら、土器の使用法、文字による食材の加工や調味料の存在などの研究が総合的にすすんでいけば、古代人の食べ方の具体的な様子が描けるようになるでしょう。