

■第1章 とる■

食料を得るための最初の方法は、とることだと言えるでしょう。

それは、狩猟や漁撈、採集という行為をさし、人びとは古代より様々なものを食料とするため、とることに工夫を重ねてきました。

石鏃や石製、土製の投弾の遺跡からの出土はそれらを用いた狩猟が日常的におこなわれていたことを示します。

奈良県の唐古・鍵遺跡からは、シカやイノシシ、ノウサギ、タヌキなどの骨が出土することから、それらの獣が食料にされていたと考えられます。

また、古墳時代になると石鏃に替わって鉄鏃が普及するとみられます。

群馬県の保渡田八幡塚古墳の埴輪には、弓矢を引き絞る人物と矢が刺さったシカの埴輪が並べられており、狩猟のようすを再現したのかもしれませんが。

食材でもっとも種類が多く、欠かせないものは植物でしょう。

私たちの活動のエネルギー源となる炭水化物を多く含むコメやムギ、マメ類、イモ類などは世界中の多くの地域において、古代から利用されています。

日本では弥生時代になると稲作が伝播し、列島に本格的な栽培が広まっていくと考えられます。

稲作にはさまざまな道具が必要で、各地の遺跡からも出土するほか、奈良県の唐古・鍵遺跡では、炭化したコメや粃の塊などコメの存在を直接知ることができます。

穀物以外の食用植物についてはあまり研究が進んでいませんが、各地の低湿地遺跡からは食用とされる植物の種実が出土しています。

漁撈については『魏志倭人伝』にも倭人の風習として記事があり、日本列島に住む人々の大きな特徴と言えるでしょう。

その道具としては、網漁用の錘、釣針、銚やタコ壺などさまざまなものがみられ、漁の対象となった魚介類の種類の豊富さを知ることができます。

特に大阪府の亀川遺跡から出土した鉄製の釣針や、池上・曽根遺跡から出土したイイダコ壺とマダコ壺などは現代の形状とほとんど変わりがなく、古代においても現代と同じような方法で魚介類をとっていたと想像できます。