



トイレの考古学Ⅲ

— 食事の前は読まないでください —

トイレ遺跡から分かった古代人の食生活

今回は、遺跡から発見された資料からトイレの形状や食生活の様子を時代別に考えていきたいと思います。

(糞石から発見された物) ↓

縄文時代 ◎鳥浜貝塚(縄文時代前期:福井県)

この貝塚は地下3.5~6メートルでほぼ水漬けの状態状態で保存されていたため縄文時代当時そのままの状態です。そこでは大変多くの糞石が発見され、糞石の中からは魚の骨・鱗(うろこ)・種子が発見され、薬品処理によって元の色や匂いまで復元できました。その結果、料理法や糞をした季節、病気、食生活環境など多くの情報を得ることができたようです。

この遺跡では、古代人が生ゴミを湖に投棄していたようで、それも棧橋(さげし)を造り、なるべく沖の方に投げているようでした。この杭が発見されています。そしてこの杭の周辺にたくさんの糞石が発見されたことにより、どうやら棧橋のうえから用便をしたのではないかと考えられています。これも一種の水洗式トイレであったのかもしれませんが。

◎三内丸山遺跡(縄文時代前期:青森県)

この遺跡は、古代人がゴミ捨て専用に使っていたと思われる谷があり、この谷の泥土から大量の鞭虫(べんちゅう:糞便によって汚染されている周辺の植物を食べて体内に取り込まれる寄生虫)が発見(13000個/1㎡)されています。

ここから分かることは、当時はゴミ捨て場の傍をトイレとして使用し、糞便がほとんど分解していないことからゴミ捨て場わきの谷の水流で流す水洗式であったのではないかと考えられます。大量の鞭虫は、この谷の下の方に食用の植物などが生育していたか汚染された湧き水を飲んでいたり、あるいはそのいずれかが可能性として考えられます。一方、大量の寄生虫卵が発見されていることから当時の人々は随分腹痛に悩まされたのではないかと推測できます。

古墳時代 ◎藤原京遺跡(古墳時代:奈良県)

この遺跡から発見されたトイレは、役所の内部に造られた共同トイレで、トイレの形は長方形(グラウンド)の穴に板を渡して踏み板とするもので汲取り式(くみとりしき:汲み取った糞便は集められ発酵させた後、肥料にする)と考えられます。

トイレの中には、籾(ちやぎ:糞)や食物の種子・昆虫・食物の残骸・寄生虫卵が大量に堆積していました。寄生虫の種類からコイやアユを主とする淡水魚を生か十分に火の通らない状態で食べていたこと、カタクチイワシを焼いて食べていたこと、あるいは、回虫卵・鞭虫(べんちゅう)が大量に検出されることから食用植物の肥料に人糞が使用されていたのではないかと推測され、あるいは中の土から寄生虫の駆除剤である紅花の花粉も検出されることから、寄生虫の駆除には随分と苦労していたのではないかと推測されてきます。



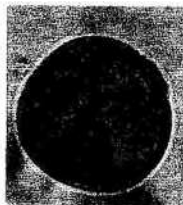
(ベニバナの花粉)



(ウリの種)



(ナスの種)



(イネの花粉)



(「鳥浜貝塚」から発見された棧橋の杭)

(参考資料:「月刊 文化財」「考古学トイレ考」)

柿生・岡上 昔の生活 I 食生活 (昭和初期までの姿)

一般的にお祝いや行事、祭りなどの日を「ハレ」といい、日常を「ケ」と言っていました。ここでは柿生・岡上の「ケ」の食生活について考えてみたいと思います。

日常、農家では何よりも節米(せつまい:節約して米食を少なくすること)を心がけ、主食は「麦飯」か「米と麦を混ぜたもの(各家庭割合は違う)」で時々「粟」なども入ることがありました。

「白米」だけのご飯は「ハレ」の日の食べ物でした。日常の主食として白米飯が一般化するのには昭和20年代後半からだそうです。

一日の食事は基本的に3回、午前10時と午後3時には「オチャ」(「コビル」「オコジョウ」ともいふ)と呼ばれる茶飲みがありました。食事は基本的に一汁一菜でした。

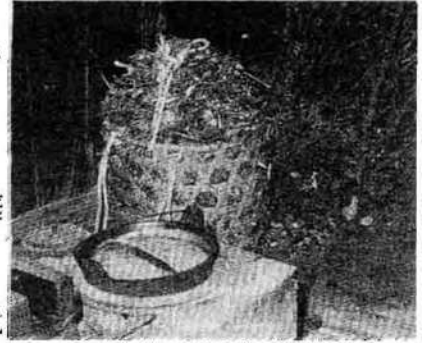
**朝メシ**(午前7時頃)では、ご飯と味噌汁(だしは鰹節や煮干し使用二具は家で採れた大根・白菜・芋類)、「おココ(タケアンのす・胡瓜・梅干などの漬物)」で**昼メシ**(12時頃)は冷やご飯(冷たいので熱い味噌汁をかけて食べることもある、家によっては具をふやしてケンチン汁にすることもある)、味噌汁、おココ、時々魚(干しダラ・めじろ)を焼いて食べました。**ゆうめ**

**夜メシ**(午後5時半~6時:田植時は8時頃)ごはん、味噌汁(油揚げ・豆腐など)、煮付け(芋・野菜を一籠に煮込む)、おココ、時々魚か冷奴等が一般的だったようです。**オチャ**はお茶と蒸かし芋、煎餅、饅頭、水飴、アラレなどでした。夜食はほとんど食べませんでした。かき餅などを食べることもありました。

当時は、「ソバ」や「うどん」もよく食べ、主にお祝いごとの最後や来客に出すもてなし料理でした。ソバやうどんは大抵自分の家で作りましたが冬期は鰹節と醤油で作った汁のなかに生のうどんやソバを入れる煮込みをよく作ったそうです。

トマトは大正末の頃入ってきましたが、当時は「赤なす」等と呼んで青臭いといつてあまり食べなかったようです。海の魚介類は、食べることは少なく、秋に「サンマ」を食べられればいい方で「イワシ」もめったに食べられなかったそうです。しかし川の魚介はよく食べ、「ウナギ」「ナマス」「ドジョウ」「タニシ」などはよく食べ、大切なタンパク源となっていたようでした。卵は貴重品で大概の家では鶏を飼っていました。

卵は貴重品で大抵売り物でした。しかし、病気の時や運動会の日の朝に生卵を飲ませてもらったことはあるそうです。豚や牛肉を食べることはめったになく普通は自分の家で飼っている鶏を食べたそうです。肉や卵を日常的に食べるようになったのは小田急線が開通してからのようです。



(かまど:横には「たきぎ」が積まれている)



(食生活にとって大切な井戸)

(参考資料:「川崎市史」「ふるさとを語る」)

煮物 (煮しめ)	間食	汁の具	
人参、ごぼう	じゃがいも	大根、白菜、かぶ、 かぼち、にら	春
ぶ	じゃがいも、かぼち や、なす、大根、か	なす、ねぎ、大根、 かぼち、じゃがい	夏
も、さつまいも	じゃがいも、かぼち や、なす、大根、人	さといも、ねぎ、じ やがいも、かぼち、 大根、白菜、山東菜、 みょうが、小松菜、 ほうれん草	秋
さといも	じゃがいも、大根、 人参、白菜、ごぼう、	ほうれん草、さとい も、じゃがいも、大 根、ねぎ、かぶ、白 菜、ごぼう、人参、 小松菜、春菊	冬

(季節の素材)

柿生郷土史料館開館のご案内

開館時間

開館：午前10時  
閉館：午後3時

夏休企画子供対象 8月4日(木) ~~8月13日~~ 8月27日(土)  
8月6日(土)

夏休み 9月4日(日)  
9月11日(日)

夏休企画子供対象 8月18日(木)  
8月20日(土) 8/13は臨時休館日

夏休み 9月18日(日)  
9月25日(日)

夏休み特別企画

子供対象 10:00~12:00

柿生郷土史料館の8・9月の催物 (特別企画展) ※ 問い合わせ 988-0004 (柿生中学校)

第3回 特別企画展

■テーマ 「瓦版と新聞 江戸・東京の大地震」  
で見る  
■期 日 7月(日曜日)・8月(土曜日)・9月(日曜日)

(各種セミナー)

第27回 カルチャーセミナー

□テーマ 「発見された相模川橋脚から分かる歴史的事実」  
□講師 大村 浩司 氏 (茅ヶ崎市教育委員会)  
□期 日 7月24日(日) 午後2時より 大地震で延期となっていたセミナーです  
□内 容 郷土の武将 稲毛三郎が亡き愛妻のために建立した相模川に架けた橋が出現。鎌倉時代の建築技術や文化財の保護について解説。

夏休み特別企画 (1) (2) こどもたち集まれ!

(1) 「体感 縄文時代」 8月4日(木) 10時~12時  
土器・石器に触れてみよう・火起し体験  
(2) 「地震の不思議」 8月18日(木) 10時~12時  
なぜ地震は起きるの?地震から命を守るには  
↑ 雑文37号は8月17日と書いてありますが18日です。

第7回 ガイドセミナー (特別企画展対応)

□テーマ 「安政地震と関東大震災」 大災害になった理由は何か?  
□講師 柿生郷土史料館支援委員  
□期 日 8月27日(土) 午前10時より  
□内 容 安政大地震と関東大地震を展示品をもとにわかりやすく解説

第8回 ガイドセミナー (特別企画展対応)

□テーマ 「大地震の予兆と心構え」 過去の地震から探る  
□講師 柿生郷土史料館支援委員  
□期 日 9月18日(日) 午前10時より  
□内 容 安政大地震と関東大地震を展示品をもとにわかりやすく解説