

土器で米を炊く

日本人は、主食として米を食べます。(最近は、パン食が多くなっているようですが…) どういう風に食べるかといえば、米を炊いて食べます。

では、いつからコメを食べていたのでしょうか。イネのルーツは、長江（揚子江）下流域の江南地方と言われています。日本には、朝鮮半島を経由して伝播したと考えられますが、ただ、単にイネだけが日本に伝播したのではなく、「稲作」という「道具・技術」を伴うものが伝播し、そこには「人」の移動も伴っていたと考えられます。宮崎県内の縄文晩期の遺跡では、土器の胎土中に米粒が混入しているものや靱圧痕のあるもの、石包丁、打製石斧（石製土掘り具）などが出土しており、稲作の痕跡が見られます。当時、どのように調理していたのかは、遺物そのものから確かなことは言えませんが、土器を用いていたことは想像に難くありません。現代では、炊飯器も開発が進み、金属製の釜でなく土鍋の釜もあり、高級な炊飯器になると10万円を超えるものまであります。一方で、土鍋でご飯を炊くことも見直されて来て、専用の土鍋まであるようです。

さて、西都原考古博物館では、毎年さまざまなプログラムの体験・実験講座を実施しています。年間4回ある展示に関連する内容のプログラム以外に、恒例のプログラムがあります。

その一つが「古代食をつくろう」です。現代の粘土で作った土器で「お米（古代米）を炊く」メニューがあります。

右の写真のように土器を立て、水を沸かすところから始めます。火は、マッチやライターではなく、火起こしした火を使います。前の2つが古代米用、後ろの2つは豚汁用の土器です。

水が沸騰したら、お米を投入して炊いていきます。しばらくするとお湯が少し吹き出し、香ばしい香りがしてきます。土器ですから、水分を若干吸い取るので、水の量の加減がなかなか難しいところです。炊きあがった古代米をおにぎりにして、同時に調理した豚汁と一緒にいただきます。そのほかにも鶏肉を竹の皮で包み、石蒸しした蒸し焼き料理、どんぐりを磨りつぶしてつくったどんぐりクッキーも作りました。

このように体験活動を通して、古代人の知恵や工夫にふれてみてはどうでしょうか。



古代米



古代米を炊く



古代食メニュー

(田中敏雄)