

米づくりの道具

米づくりの始まり

米は私たちの生活に欠かせない食料源しょくりょうげんです。今から 2400 年くらい前、大陸から本格的な米づくりの技術が伝わると、生活の基盤きばんがそれまでの狩猟・採集しゅりょう さいしゅうから、稲作を主とする農業生産に移り始めました。その頃を弥生時代じやい(約 2400 年～1800 年前)と呼びます。

福島県内でも弥生時代の遺跡から水田跡すいでんあとや米が発見されています。



弥生時代の水田跡(いわき市 番匠地遺跡)
谷を切り拓いた、国内でも珍しい例です。



たんかまい
炭化米



ちまきのような炭化米

(白河市 天王山遺跡)

近年、西日本を中心とした遺跡の調査・研究によって、稲そのものはすでに縄文時代中・後期から伝わっていたのではないかと考えられるようになってきました。

米づくりの道具・いろいろ

米づくりを始めると、人々はそれまでになかった道具を使い始めました。遺跡から出土した米作りの道具類をみてみましょう。米づ

くりには、稲の育ち具合ぐあいや季節によってたくさんたくさんの仕事があり、道具も様々です。

遺跡から出土した農耕具の中には、今とほとんど形が変わらないものもあります。例えば鋤くわ、鋤すき、堅杵たてぎねなどはつい数十年前まで、あるいは現在でも使用します。米づくりの始まりの頃の技術が、道具に脈々と受け継がれているのですね。

弥生時代の鋤、鋤

(仙台市 中在家南遺跡)



鋤



土を掘り起こし、耕します。 鋤

エブリ(まほろん復元道具)
田の土をならします。



現代のエブリ



だっこく
脱穀

うすにもみの穂を入れ、堅杵でつきます。もみがらを取ります。

堅杵
(仙台市 中在家南遺跡)



形の変わらない道具がある一方、今日では使われなくなった道具もあります。石庖丁^{いしぼうぢょう}は、弥生時代独特の農具です。

石庖丁

料理に使うものではありませんが、見た目がアメリカインディアンの調理用ナイフに似ていることから、“石でできた庖丁=石庖丁”と名が付けました。稲を収穫するための道具です。米作りの技術とともに大陸から伝わりました。



石庖丁(南相馬市 桜井遺跡)



収穫

穴にひもを通し、稲の穂^ほを摘み取るのに使います(左上の写真)。根元から刈り取らなかったのには理由がありました。当時の稲は、現在の品種改良^{ひんしゅかいりょう}した稲と違い、種によって育ちがまちまちだったので、熟れた稲から順に収穫していたようです。

石庖丁の作り方

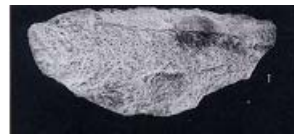
福島県の浜通り地方にある遺跡では、石庖丁がよく出土します。石庖丁の材料となる粘板岩^{ねんばんがん}が相馬市^{そうまし}から南相馬市周辺でよくとれるためです。

南相馬市^{てんじんざわ}天神沢遺跡では、石庖丁の完成品

だけでなく、材料となる石や、作りかけのものも出土しており、この遺跡は当時の人々が石庖丁を製作していた場所と考えられます。

作りかけの石庖丁から、当時の人々がどのように石庖丁を作っていたか^{すいそく}推測し、復元^{ふくげん}することができます。大きな石のかたまりからどのように石庖丁を作ったのでしょうか。

石庖丁の製作工程資料 (南相馬市 天神沢遺跡)



①原石を割って、適当な形の破片をとる。



②石を使って破片を割りながら、形を整える。

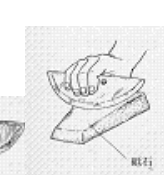


③砥石^{といし}で磨いてデコボコをみがなくす。



④石のきりで穴をあける。刃を磨きだし、全体を滑らかに磨く。

石庖丁の作り方



<引用参考文献>

福島県立博物館 1993 『稲と暮らし』

あすなる書房 1993 『稲づくりと人々の暮らし』

大田区立郷土博物館 2001 『ものづくりの考古学』