

視点
論点

縄文人の台所と現代キッチン

瀬戸山 玄
(ドキュメンタリスト)

「2016 春 よつ葉交流会」分科会② 講師

せとやま・ふかし 1953年鹿児島県生まれ。ドキュメンタリスト＝写真と執筆と動画を駆使する記録家。漁労と農作にクルマ文明を重ねて時代の文脈をつかむ手法に、昨年は『狙撃手、前へ！—ある父島移民の戦争』岩波書店が加わる。物事を単純化すれば人生のディテールが消えて記憶も失いやすいから、同時代意識の深層を探りに各地を歩く。食と政治と文化を同列に扱う「2016 春 よつ葉交流会」では関西流の懐の深さに敬服！

3月6日の「2016 春 よつ葉交流会」で述べた、日本の魚食文化の源流を、紙面を借りて「縄文人の台所と現代キッチン」という視点で補足したいと思います。

+++++

岐阜の山深いダム湖に沈んだ縄文人の生活跡を、雪解け寸前の春の渇水期に、研究者の案内で調べたことがある。そこは現代人が別荘を建てたくなるような、南向きの緩斜面で水場も近く抜群な立地だった。今より気温が4度くらい高い温暖期の縄文前期は氷河の溶解で、縄文海進と呼ばれる海面上昇が内陸部まで干潟を広げる。落ち込んで危なかった海も浅瀬で寄り付きやすい漁労の場へ変わっていく時代だ。さすがにそんな山奥までは海も入り込まないけれど、食料にもっとも恵まれた時期だと言われている。広さ8畳位の窪んだ住居跡に、土器を半分埋め込み小さな石で囲った複式炉があった。炉端で猿や鹿や猪などの獣肉や魚を焼くだけでなく、湯を沸かし煮炊きしたという。どこか今時のキャンプ場のような、野外バーベキューを楽しむ趣も漂っていた。

計6軒ほどの住居跡からは、3時間ほどの観察で大小のヤジリや石の調理具や焦げ跡を残す土器が次々と見つかった。鉄製ナイフは無くとも縄文人は思いのほか器用らしく、潰す道具の「叩き石」や皮をはぐ「石サジ」や「石包丁」を使い分けて動植物や魚を器用に刻めたという。秋に河口から産卵しに遡ってくる鮭鱒の群れはモリや弓でも捕獲しやすく、一部を水煮で骨ごと食べ、内臓を抜いて薄く塩引きしてから干した後は煤をまぶして燻製にした。藻塩の時代なので塩もすこぶる貴重だった。煙突の無い縦穴式住居は屋内の隅々まで煙で燻され、きつとシラミや蚤などの発生も抑えられた衛生的な空間だったに違いない。

+++++

現代のキャンプ場と決定的に異なるのは、彼らが冬場や飢饉に備えていつも保存食の確保に気を配った点だろう。ほぼ同時代の海寄りな三内丸山遺跡から出土した、石のオモリ「石錘」は苧麻などの植物繊維を編んだ投網すらあったことを物語る。食

べ物の心配が無くなると子育てもぐんと楽になり、おのずと人口が増えていくのはいつの時代も同じである。

規模こそ小さいが、そこは生存術の縮図に近い。なかでも火を焚いた後に残る炉の灰は貴重品だった。ふつうの植物は煮るとアクも抜けるが、山菜や木の実が難しい。そんな時に灰を用いる。入手しやすいドンダリは叩き石で潰して水に晒し、灰で煮て食糧化に成功した。「主食」という食生活の骨格を少しでも早く築こうと必死だった彼ら。集落の周りには栗などを植え、実を目当てに集まる獣の捕獲用に落とし穴まで掘る。槍や弓や石棒を使って狩りを行うのは男たちだ。実験考古学の研究者が当時の道具を試そうと実際に、弓矢用のヤジリ一個を動物のサイズに合わせて作ったら1時間とかからないことが判明。それゆえヤジリはどここの遺跡でも頻繁に見つかるのだ。獲物の調理と土器の製作は女性が担ったという。ちなみに土器の発明は日本が一番早い。この土器の登場が人の食物の消化を助け、「鍋料理」の原型を生むと同時に、さまざまな病気の蔓延を防いだのは想像に難くない。

+++++

フライパンの無い縄文調理術は現代でも通用する。穴の中の焚き火に拳大の石を100個以上も入れ、ミンチ状の獣肉に木の実や山芋などを加えた具を朴葉に包んで放り込む。するとハンバーグ状の蒸し焼き食料が人数分こしらえられる。焼き石さえあれば、大概の食材を加熱できて日持ちが良くなった。さらに四季がある日本列島は気温と湿度に変化も備わり、蒸した豆や干し肉や塩と麴が揃うに従い、発酵調味料の元となる醬や醃ひしおししびしおが生まれる。

集落を構えた後も、あちこちを巡って保存食は十分蓄えておく。仮に4時間歩くなら片道20km。恐らく生活圏は最大往復40kmの中にあっただと思う。道すがら動植物の生育をつねに観察して食べ頃を頭に入れる。森の中では動物の鳴き声に耳を済ませ、川や海辺の魚影に必ず目を凝らしただろう。実際、得体の知れない茸やフグの試食で何人も命を落としながら、命がけでそ



「次世代に伝えたい“食”」をテーマに講演する瀬戸山さん (3月6日・都ホテルニューアルカイク)

うした食知識を蓄えたのは間違いない。弥生期に米作が伝わることで定住化が進み、共同作業をしながらお米が主食化していく。しかも約700グラムあった石斧が鉄製になり、軽くなると女性もそれが使える。鉄器が男女の関係まで変えたそう。縄文と弥生では自然との距離感が大きく異なる。つまり観察力の傾ける分野が、種まきの判断に欠かせない、雨や雪などの気候や暦の知識に偏っていく。

+++++

実は「割烹」と呼ぶ日本料理の仕事は、刀で材料を切り裂く「割」と、物を煮る「烹」の二つの流れがある。「割主烹従」という考えに沿い、どちらかといえば包丁仕事に重きを置く。煮方はそれほど奥が深くて難しく、修行の最終段階だという。元を辿れば江戸城下で繁盛した、幕府御用達の「八百善」が割烹の基本を広めたといわれる。私たちはマンションのコンパクトなキッチンや、一軒家の広めな台所で当たり前料理をする。けれど近所にコンビニもあるから保存食に興味はない。そんな中で7000年以上も昔の、ガスも水道も冷蔵庫もない食文化の原型を想像するのはなかなか難しい。しかし日本の食文化の源流が、土器と弓矢と森と豊富な山水の上に成り立っていたことを忘れなければ、現代食生活が思いのほか壊れやすい仕組みのうえに成り立っていると気づく。自分が毎日口にしている食品や水が、どこで得られてどのような場を介して届くのか。まずはそこに目を向ける野性を少しでも蘇らせたいたいものだ。巨大な消費文明の中で、偽装や不当な扱いを防ぐ道はそれ以外に無いと思う。