

令和3年度第3回鳥取まいぶん講座

背景写真 炭化米(琴浦町・井頭地中ソネ遺跡)
古墳時代中期末:約1500年前

いにしえの田園風景(秋)

～収穫から調理まで～

令和3年9月18日(土)
鳥取県埋蔵文化財センター
家塚 英詞

1 収穫(稲刈り)



現代の収穫法:コンバインによる根刈り



弥生時代の収穫法:石包丁による穂首刈り

出典:広島県教育文化財団事務局ホームページ

穂首刈りと根刈り

- 穂首刈りは稲作の伝来以来、平安時代まで行われていた。
- 大昔の稲は現代と違い、生育にばらつきがあったため、稲穂が実ったものから順に摘み取るほうが効率がよかった。
- 古墳時代には、鉄鎌による根刈りが始まっていたとみられる。
- 根刈りの普及は、稲の品種管理および藁（わら）の利用増大と関連している。

- 石包丁は稲作とともに伝来し、弥生時代を通して使われた。
木包丁は弥生時代の中ごろから使われ始める。



石包丁(鳥取市・松原田中遺跡)
弥生時代: 約2400～1800年前



木包丁(鳥取市青谷町・青谷横木遺跡)
(弥生時代中期～古墳時代: 約2100～1400年前)

- 鉄製穂摘具は木の板の一端に鉄の刃を取り付けたもの。
弥生時代の終わり頃から使われ始める。



エックス線写真

鉄製穂摘具(鳥取市・本高弓ノ木遺跡)
古墳時代前期:約1700年前

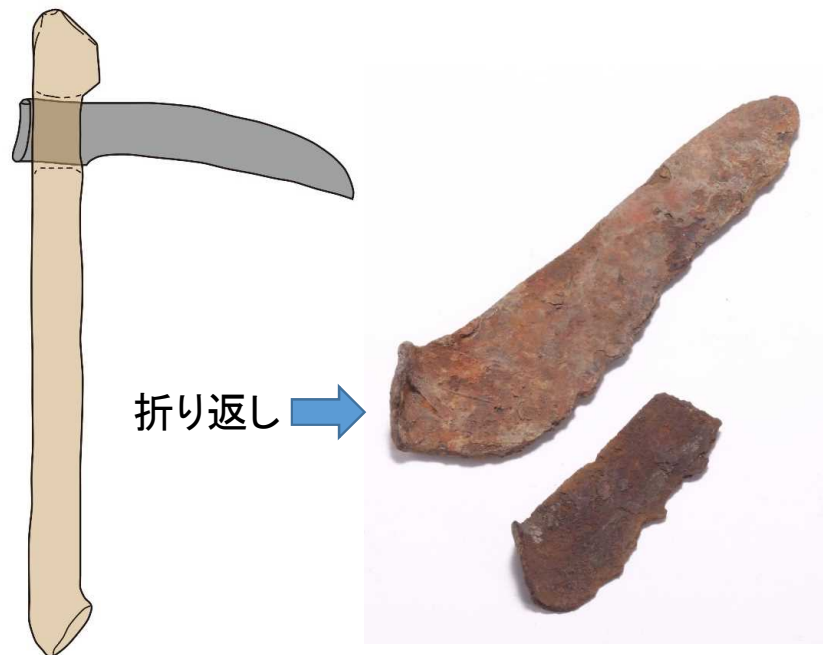


鉄刃部拡大

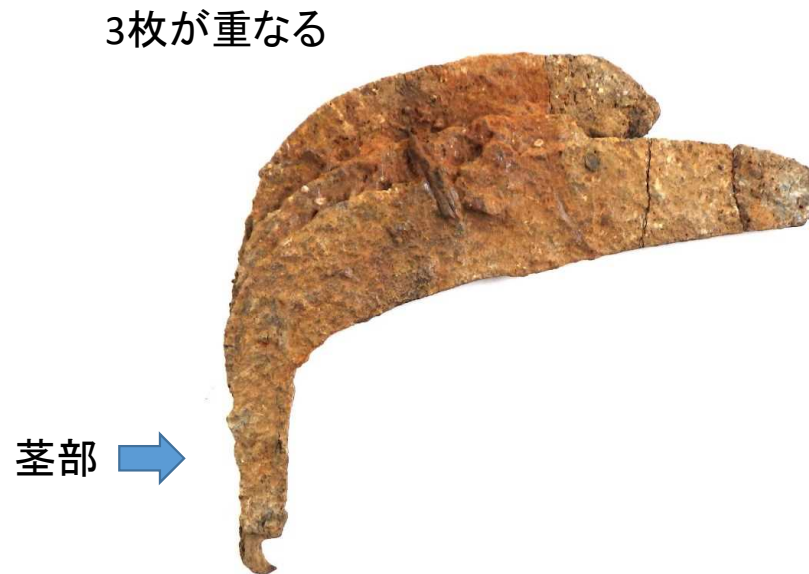
鉄製穂摘具(鳥取市青谷町・青谷横木遺跡)
飛鳥～平安時代:約1200～1000年前

平安時代までの鉄鎌は、柄の頭部にあけた孔に横から鉄刃を差し込み、端を折り曲げる。

中世以降の鉄鎌は、木柄の頭部に鉄刃の茎部を上から差し込み、目釘で止める方式で、現代の鎌に通じる。



鉄鎌(鳥取市青谷町・青谷横木遺跡)
飛鳥～平安時代:約1300～1000年前



鉄鎌(鳥取市気高町・下坂本清合遺跡)
室町時代:約500年前

2 脱穀(だっこく)・粃(もみ)すり

- 収穫した稲穂から粃を外す作業が「脱穀」、粃から粃殻を取り除いて玄米にする作業が「粃すり」
- 稲穂を臼(うす)に入れて杵(きね)でつくことで、脱穀と粃すりが同時に行われる。
- 臼と杵は米ぬかを取り除く「精米」にも使われる。



臼と豎杵(たてぎね)(鳥取市・松原田中遺跡)
弥生時代後期～古墳時代後期:約1900～1500年前

古墳時代前期の大型の臼(うす)

高さ49.8cm・口径79.8cm(残存値) トチノキ製



臼(鳥取市鹿野町・乙亥正屋敷廻遺跡)
古墳時代前期:約1700年前

根刈り後の脱穀道具：扱き箸（こきばし）



出典：クボタ公式ホームページ



出典：クボタ公式ホームページ

千歯扱き：江戸時代中ごろ(約300年前)に発明



出典：クボタ公式ホームページ

倉吉では江戸中期から千歯扱きの製造が始まり、全国に流通した。



国登録有形民俗文化財：倉吉の千歯扱き及び関連資料

足踏み脱穀機：明治43年（約100年前）に発明



出典：クボタ公式ホームページ



出典：関ヶ原町歴史民俗学習館ホームページ

臼と杵に代わる粳すりの道具：土臼（どうす）・木臼（きうす） 江戸時代に中国から伝わる



出典：精華町教育委員会生涯学習課 せいか舎ホームページ



土臼

出典：クボタ公式ホームページ



木臼

出典：クボタ公式ホームページ



粃殻と玄米を選別する道具：手箕（てみ）



手箕（てみ）（鳥取市・金沢坂津口遺跡）
弥生時代前期：約2400年前
※国内最古級の出土例



縦と横で彩りや質感が異なる材料を使い分けて編まれている。

唐箕(とうみ):江戸時代に中国から伝わる



出典:クボタ公式ホームページ



出典:クボタ公式ホームページ

3 調理



移動式かまど・甕(鳥取市気高町・常松大谷遺跡)
古墳時代中期:約1600年前



移動式二口かまど(鳥取市・高住牛輪谷遺跡)
古墳時代後期:約1500年前

お米を蒸す調理の始まり



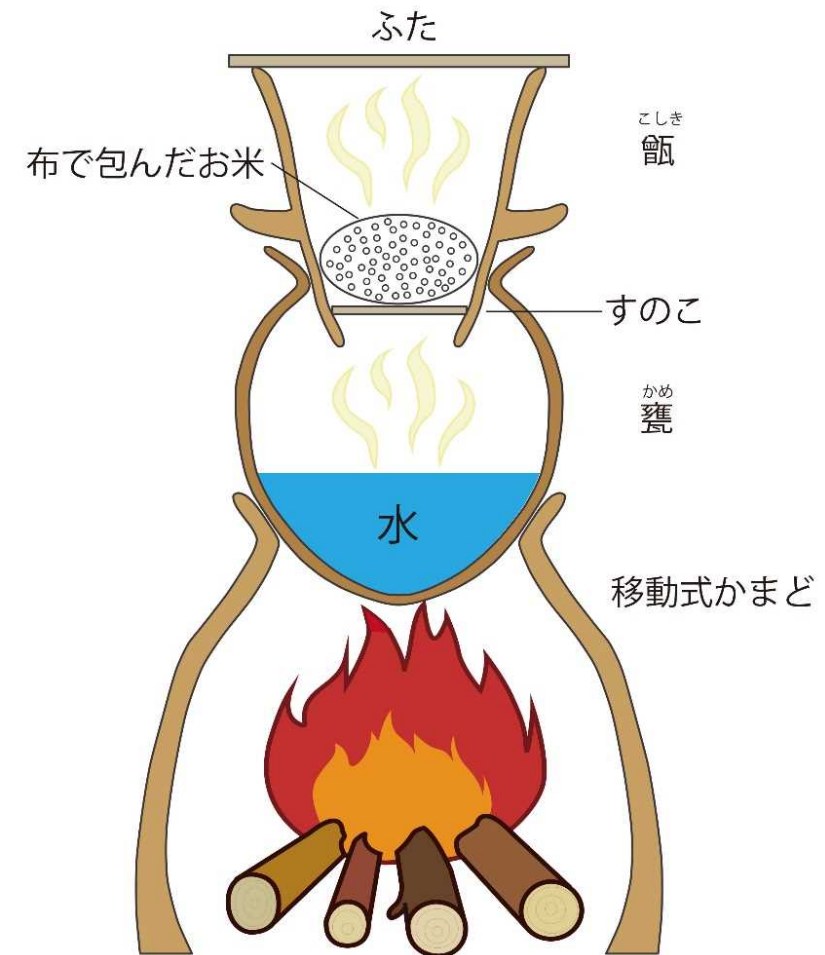
甑(こしき)(常松大谷遺跡)
古墳時代中期:約1600年前



底に複数の穴が開くタイプ



底が筒抜けのタイプ



甑と移動式かまどの使い方(想定)

鍋・羽釜



鉄鍋(鳥取市青谷町・青谷横木遺跡)
鎌倉時代:約700年前



土鍋・羽釜(鳥取市気高町・下坂本清合遺跡)
鎌倉時代:約700年前

摺鉢(すりばち)の普及



病草紙「霍乱(かくらん)の女」(京都国立博物館蔵)
平安時代後期:約800年前

- 平安時代の終わり頃(約800年前)から、食材をすりつぶしたり混ぜ合わせたりするための調理器具「擂鉢」が普及する。
- 初めのころは筋目が入っていないが、鎌倉時代の中ごろ(約700年前)から、筋目が入り始める。
- 擂鉢を使うことで調理の幅が広がった。

筋目の変遷



- 1 会下・郡家遺跡
- 2 門前上屋敷遺跡
- 3 米子城跡



1 鎌倉時代(約700年前)



2 室町時代:約500年前

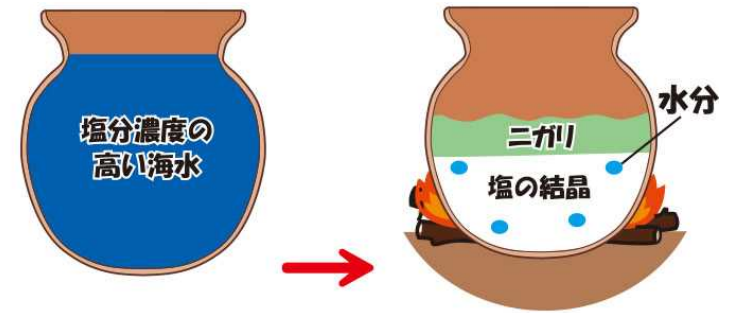


3 江戸時代:約300年前

塩作り

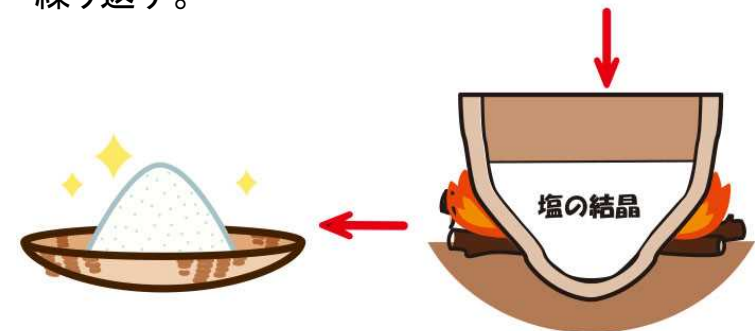


焼塩（やきしお）土器（大山町・倉谷西中田遺跡）
奈良時代：約1300年前



①採鹹（さいかん）
海藻についた塩分を海水に溶かし出す作業を繰り返す。

②煎熬（せんごう）
濃い海水を煮詰めて結晶化させる。



④完成
土器を割って塩を取り出す。

③焼塩（やきしお）
専用の土器に入れ替えて運搬し、消費地で水分を飛ばす。