



沼津市文化財センター通信

Vol.4

2020年12月発行



文化財興津公民館
沼津市公式YouTube Ch.
(沼津の歴史紹介)



出土品からみる古代沼津の水産加工

今年も残すところあとわずかになりました。寒い日が続くこんな日は、お鍋なべでも食べて温まりたくなりま
すね。文化財センターの第2展示室には、そんなお鍋の形によく似た土器が展示されているのをご存知で
すか？



藤井原遺跡出土土器（左上が堀形土器）

一度に大きなものを煮込むことができるこの土器は、カツオなど大きな魚を煮て、腐らないよう加工するために使用していたと考えられています。また、その時に取れる煮汁も調味料として有効活用されていました。奈良時代の都である平城京から出土した資料によると、沼津周辺の地域からカツオが貢納品として都に運ばれていました。この堀形土器で加工生産された海産物も、その一部は貢納品として都へ送られていたのかもしれません。

現在はアジの干物が特産品として有名ですが、この頃からすでに海産物の加工生産が行われていたようです。

左にある写真の土器は、**藤井原遺跡**（下香貫）の発掘調査で発見された奈良・平安時代の土器です。特に写真左上の土器は煮炊きの道具として使われたもので、他の土器に比べ口が大きく開き、丸みを帯びた形が、私たちがいつも使っている鍋に似ていることから「堀形土器」と呼ばれています。

藤井原遺跡の他に、御幸町遺跡（御幸町）や千本遺跡（千本）といった同じ時代の遺跡からも出土しており、当時の生活には欠かせないものであったことが伺えます。



比べてみよう！
貴族と庶民の食事
そんなに違うのかな??



お米を主食に、主菜と副菜をつける食事は現代とさほど変わら
ませんが、当時の食事の回数は1日2回でした。獲れたカツオを貴族
が暮らす都へ納めていたとされる当時の沼津の人々ですが、貴族と
庶民の食事には違いはあったのでしょうか？

庶民の食事



貴族の食事は主食のお米に魚介類や山菜が並ぶ豪華なものでした。一方、
地方で暮らしていた庶民の食事は一汁一菜。玄米、茹ゆでた山菜に汁物など、かなり質素なものでした。奈良・平安時代の貴族と庶民の格差が大き
かったことが、当時の食卓にも垣間見えます。



夏は沼津が熱かった!
子供達の生の声!

市内の小学5・6年生・中学生が参加した

夏の文化財イベント



④長浜城跡

市街地から車で30分の水軍の城♪

山あり海あり歴史あり!見どころ満載!

<感想>

- ★コロナ禍の中身近で夏休みを楽しめた!
- ★たくさんの生物に触れ観察できた♪

ワニやイソギンチャク様々な生物がいるな~

8月8日(土)長浜城跡探検



手に乗った~♪



いにしえの航法を体験しました!

9月20日(日)
丸木舟乗船体験

え?これが丸木舟?
水に浮くの??



文化財センターにて



池谷先生の
講座学習

- ★地元で自然や歴史を学べて充実した1日!
- ★先生の説明が分かりやすい♪

<感想> ★昔の丸木舟と現代のカヤック!

道具の進化を実感・体験できた♪

★先生方の体験談や丸木舟時代の話が面白かった!



案内図



大昔の舟でも
ちゃんと浮くんだな~♪

牛臥海岸にて

鈴木先生と
丸木舟乗船

沼津市文化財センター

展示室見学 平日9時00分から16時30分

(土・日曜日、祝日、年末年始はお休み)

見学無料

Tel 410-0106 静岡県沼津市志下530

TEL 055-935-5010 / FAX 055-933-1270

沼津市教育委員会文化振興課 文化財企画係・文化財調査係

E-mail cul-bunkazai@city.numazu.lg.jp

