

石庖丁の考古学

まほろん館長 石川 日出志

【導入】 石庖丁とは、弥生時代に、穂穂を摘み取るのに用いた石器で、正確には石製穂摘み具と呼ぶべきものです。日本列島では九州から東北までの各地にみられます。東日本では一般に実例が少ない中で、相馬地方では製作遺跡もあり、多数の発見例があります。相馬古生層産粘板岩という美しい石材を用いた優美な製品が岩手県方面まで流通しています。石庖丁はこれまでどのように考えられてきたのか、どのように製作され、使用されたのか。石庖丁をめぐる考古学研究の成果を紹介しましょう。

1. 石庖丁とは

(1) 相馬地域で製作された石庖丁。【図1】

- ・相馬地域は、東日本でもっとも多数の石庖丁が製作され、周辺に流通した。

(2) 石庖丁の定義。【図3】

- ・「板状石片の長辺の一方に刃をつくり、手に持って穂類の穂を摘むのに用いた石器」。

(3) 磨製と打製石庖丁、木製・貝製の同形品 【図2】

- ・朝鮮半島から稻作技術体系の一環として磨製石庖丁が日本列島に導入されたので、磨製が圧倒的多数。

・瀬戸内周辺では、前期は磨製が主だが、中期になると旧石器時代以来盛用されたサヌカイト（安山岩）製がほとんどとなる（磨製よりも早く製作できる利点！）。しかし、穿孔しないため、両端にえぐりを設けて紐かけの仕掛けとする。

・木製品： 近畿周辺～北陸、針葉樹材で、木目を斜めに設ける木取り、大型品に注目。

・貝製品： 日本列島では玄海灘沿岸と三浦半島の沿岸部のみ、刃が鋭すぎて穂摘みには適さない、漁撈関係の利器であろう。

(4) 名称

- ・明治年間にこの種の石器が認識され、北米の携行ナイフ・出土品との類似から「石庖刀」・「石庖丁」と命名、まさしく庖丁と考えられていた。【図4】

*江藤正澄 1889「石庖刀」『東京人類学会雑誌』37,pp.271-273・若林勝邦 1989「江藤正澄氏所蔵ノ石庖丁ニツキテ」『東京人類学会雑誌』38,pp.330-332・巻末図

・1980～90年代に、庖丁だという誤解を招くとして「石製穂摘み具」の語が用いられたが、伝統的な「石庖丁」の語が残った。【図3】

*佐原真 2002「石庖丁」『日本考古学事典』三省堂,pp.30-31

(5) 時代と分布

・時代： 新石器時代～初期鉄器時代

・分布： 東北アジア～東アジア～東南アジア～南アジア＝稻作地帯とその周辺の畠作地帯。

(6) 機能・用途

- ・当初「切る」ナイフと想定されていたが、J.G.アンダーソンが中国新石器時代の実例を、

高梁を刈る器具と同種の機能をもつとし【図5】、それとアイヌの貝製稗摘み具を参照して山内清男が稲穂を刈る（摘む）器具とみなした。【図6】

*J.G.Andersson 1923 An Early Chinese Culture. *Bulletin of the Geological Survey of China*, 5-1, pp.1-68Pl. I-XVII (安特生／袁復禮訳「中華遠古之文化」『地質彙報』5-1, 農商部地質調査所 5-1, pp.1-46)・山内清男 1934 「稻の刈り方」『ドルメン』3-4, p.275 (『山内清男・先史考古学文集』4, pp.174-176)

- ・一般的にはイネだけでなく、雑穀（アワ・キビ）、ムギにも用いられたとみる。
- ・中部・関東の雑穀が卓越する地域・時期には磨製石庖丁がないので、稻用とみてよい。

2. どのように製作されたのか—南相馬市天神沢遺跡を中心に—

*竹島國基編 1983 『天神沢』竹島コレクション考古図録第1集・1992 『桜井』同第3集

（1）素材

・相馬古生層産粘板岩。薄青色と灰色が縞模様を呈する。【図1・7】

（2）製作過程 【図8】

- ①. 剥片剥離～選別： 板状の剥片をつくり適した形状の素材を選別。礫塊からの剥離の多くは石材産地で行われたのでは？
 - ②. 打ち欠き成形～整形： 剥片の周囲を打ち欠いて形をつくり、整える。破損率が高い。
(*敲打： 肉厚な磨製石斧類では、研磨は膨大な時間を要するので、高い部分をこつこつ敲打して平坦にする場合がある。破損率が高い、身が薄い石庖丁では破損の危険性が特に高いので省略。)
 - ③. 研磨： 時間をかけて研磨して形を整える。
 - ④. 穿孔： 敲打穿孔と石錐回転穿孔。
 - ⑤. 刃付け： 仕上げの研磨。
 - ⑥. (使用のち) 刃の研ぎ直し・刃部再生。従来の観察ではほとんど見逃されている。
- （3）木工具である磨製石斧類も製作された 【図9】

3. 使用法を考える

（1）小林行雄 1937： 刃部の使用痕から、使用動作は「切る」ではなく「摘む」。

・山内清男 1932-33 「日本遠古之文化」が弥生時代は稻作の時代という見解を提唱し、末永雅雄・小林らの奈良県唐古遺跡の1937調査で前期から稻作農耕社会と判明。

*小林行雄 1937 「石庖丁」『考古学』8-7, pp.299-311

（2）森修 1941： 紐かけ法の復元 【図10】

*森 修 1941 「満州石庖丁歎」『人類学雑誌』56-6, pp.303-309

（3）安蒜政雄 1970： 刃部の片刃と紐かけの相關を指摘。 【図11】

*安蒜政雄 1970 「京都府深草遺跡出土の石器」『案山子』4, pp.8-11・15・16

（4）朝鮮半島松菊里文化の三角形石庖丁は右手使用 【図12】

・石庖丁の紐づけ・片刃・穂摘みをめぐる力学

*石川日出志 2024 「石包丁は右手で一穂穂摘み取りの作法」『福島民報』2月4日

（5）一見両刃のもの（部分的である）わずかに片刃につくることに注意。

（6）使用を経た研ぎ減り 【図11】

（7）使用方法を再確認する

4. 相馬地方の石庖丁

* 竹島國基編 1983『天神沢』竹島コレクション考古図録第1集・1992『桜井』同第3集

（1）美しい素材 【図1】

・相馬古生層産粘板岩、薄青色と灰色が縞模様を呈する（前掲）。

（2）大きい 【図13】

・西日本では長さ15cm内外以下が主なのに、相馬地域産は20cmを超える実例が多い。

（3）広く分布=広域流通

・岩手県奥州市まで流通、完形品が目立つことにも注目。

（4）研ぎ減りが著しく少ない

・西日本では使用によって損耗した刃部を繰り返し研ぎ直し、研ぎ減りした実例が多い。

・相馬地域産は、使用痕は認められるものの、研ぎ減りはほとんど認められない。

（5）どう使ったのか？

・東日本では広く本格的な稻作を行っているにもかかわらず、石庖丁の出土数は著しく少ない。私たちが認知できていない穂摘み法があった可能性が高い。ではなぜ相馬地域産石庖丁が普及するのか？

・大型品であること、完形で出土する例が多いこと、使用痕跡が軽度であること、などは儀礼的な面を考えさせる。

〔補〕摘み取った稻穂のその後

（1）穂摘みしたあとの田圃は、翌年の耕作の妨げになるので稻茎（残枊）を刈り取る。

（2）貯蔵は稻穂（穎稻）で、高床倉庫が基本。

（3）脱穀＆精米： 堅杵と臼（餅つき用とは異なる形態に注意すべき）

（4）炊飯

以上

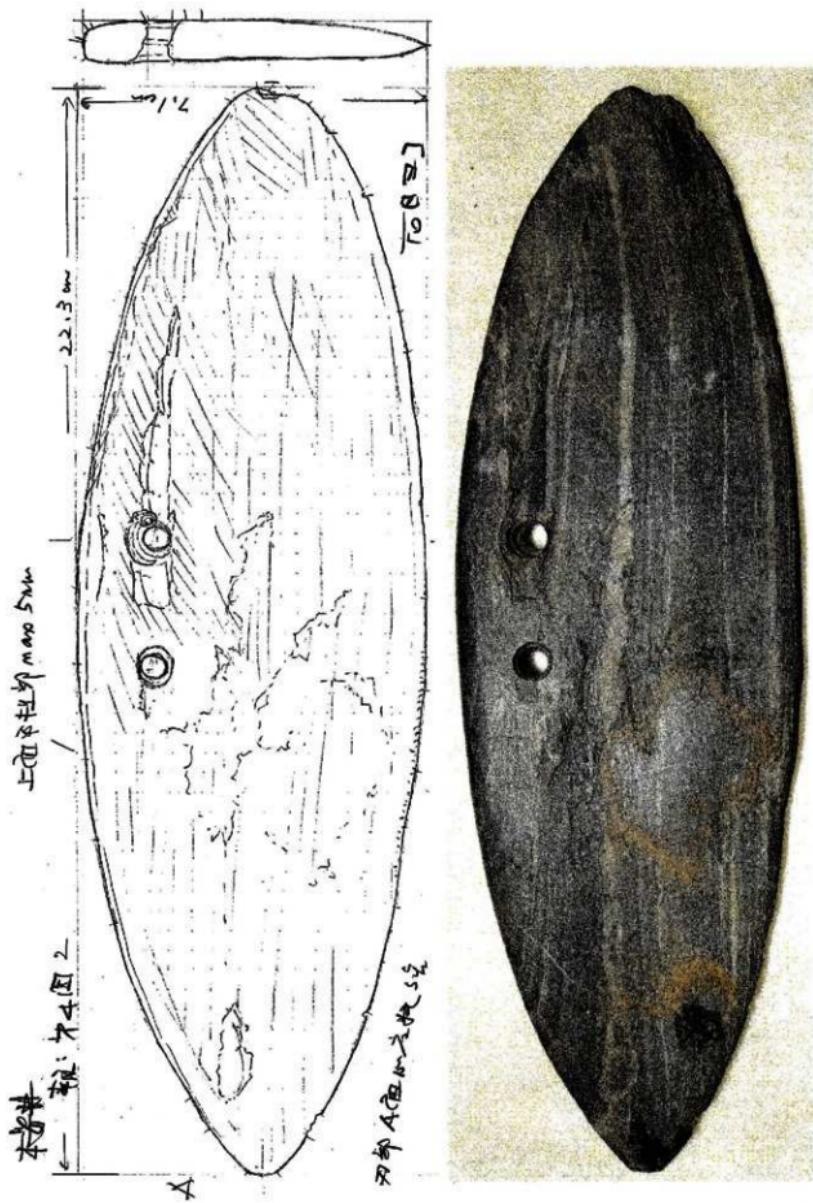
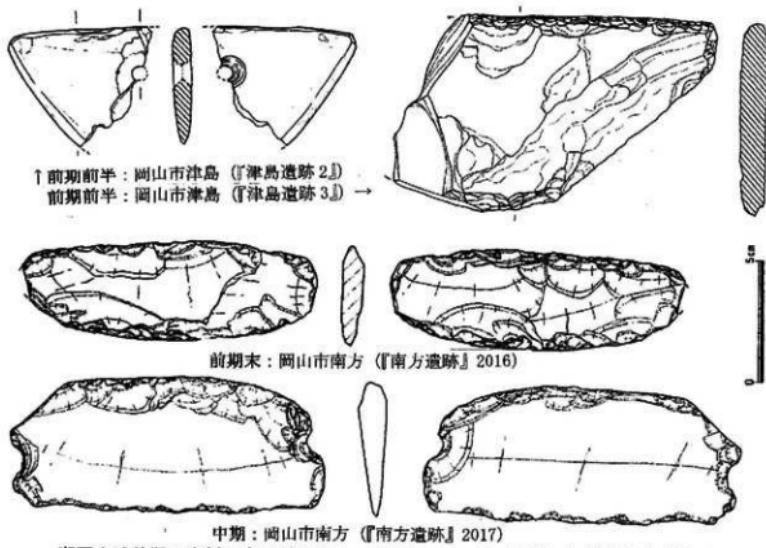


図1 南相馬市桜井遺跡の石庖丁（実物大） 福島県立博物館蔵、図・写真：石川



36

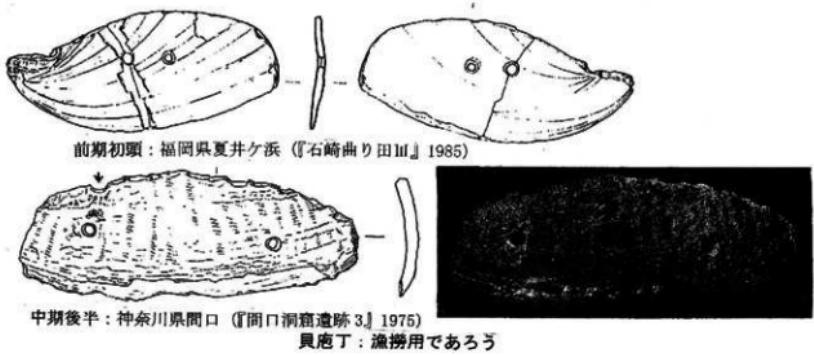
10mm
0

図2 打製石庖丁・庖丁形木製品・貝庖丁

穀物の鞘とともに稻穂を捕まえる石器。普通の石庖丁は、ほとんどが手中におさまるほどの大さき(長さ10cm近くから十数cmほど、幅5~6cm以内)で扁平、平面形が長方形・楕円形・紡錘形・半月形などで、打製・磨製の別がある。■石庖丁は、若林邦好『江戸正澄氏所藏ノ石庖丁ニツキテ』(『東京人間学会雑誌』4:38 1888)にその名が登場し、概説書の高橋健自『考古学』(1913)にも記すように明治朝後半から大正期に一般化していたが、高橋がグリーンランドの人々は「そういうふものを使つて居るのである」と書いているように、エスキモーの肉切りナイフ woman's knife の迷想で、庖丁としての機能を考えて石の刀物とするのが一般的であった。この状況のなかで1923年にスウェーデンのJ. G. アンダーソンが中国古器時代仰韶文化の石庖丁を種類別用と指摘し、日本にもその論文の紹介があった。おそらくそれらを読んだ山内清男が、そしてそれにならった森本六爾が、種類を捕む道具として石庖丁の機能を説明し、アンダーソンの指摘から10年ほど後のころから定説となっていく(田村亮一『山内清男論』『弥生文化の研究』10 1988)。ただし、明確になったこの機能にはそぐわない石庖丁の名称は、その後も使い続けられて定着し、同じ種類である貝製品・木製品も庖丁・木庖丁と呼ぶにいたっている。近年では、機能と名称を一致させるべく、石斧・石鎌・貝製石鎌などと呼ぶこともある。中国考古学での石器を石刀と呼ぶのも、名称が機能にそぐわない点では日本と同じである。なお、中国では打製石庖丁として出発し、石庖丁(斧刀)の形から磨製

石庖丁が生まれたと解している。■石庖丁は一方の長辺が刃となり、反対側の長辺が背となる。磨製品では、刃に片刃と両刃の区別があり、背の長辺に近く紐を通す双孔のあるものが多い。中国東北部の片刃磨製品では双孔に紐が通るところが古く指摘されており(森本『溝州石庖丁考』人間学雑誌 5:6 1931)、近畿中央部の片刃磨製品でも、紐が片刃のある面では双孔から背面に向かう方向につき、逆の面では双孔のあいだにそれを双孔をつなぐ方向にあり、中国東北部のそれと一致する。双孔に通した紐の輪に人差指・中指をかけ、片刃のついた面を腕に向けて使ったのである。なお、北部九州の磨製品では双孔の間隔は近畿中央部の磨製品のそれよりも広く、指を輪のなかに深く差しこんだらしい。■磨製品には、刃の平面形が外反りになる外湾刃、まっすぐな直線刃、内反りの内湾刃がある。北部九州の半月形の磨製品は外湾刃であって、研ぎ直しても変わらない。直線刃には、本来直線刃としてつくったものと、本来は外湾刃であったものを研ぎ直した結果として直線刃になったものがある。内湾刃は、直線刃や外湾刃が使用と研ぎ直しの結果変形したものである。大阪池上曾根遺跡の石庖丁未製品は楕円形・紡錘形であるが、その製品を使用して研ぎ直しを重ねるなかで変形し、外湾刃が失われて直線刃や内湾刃になることを明らかにしている(『神石寺子ほか『池上遺跡』第3分間の2 1970)。森本六爾による石庖丁の形態と刃の分類(『石庖丁の諸形態と分布』『日本原始農業新論』1954)は、使用による変形と製作当初の形とを区別せず、いっしょに取りあげたことになる。■磨製石庖丁の形には地方差がある。朝鮮半島南部のものは半

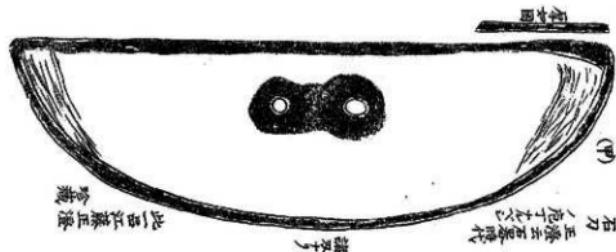
月形外湾刃の片刃であるのに対して、北部九州のもの代表は半月形外湾刃の両刃である。この形は近畿中央部の前期および福島・宮城の中期のものにも認められる。ただし、近畿中央部のものを代表するのは半月形直線刃で片刃である。宮崎・長野などにはそれぞれ直線刃半月形の単孔のものがある。香川・岡山では安山岩質のサスカイト製の打製石庖丁が豊富である。長方形で両端につくったえぐりこみに紐を掛けるのが一般的で、孔がなく、打ち欠きを加えて刃を直しておらず、縫がしだいに狹くなる。長野・宮崎などにも同じような打製品がある。■イイキをはじめイネ科植物は珪酸を多く吸収する。吸収した珪酸は特殊な粘液の細胞壁に集中して沈積し、その細胞はガラス質となる。これを捕まえる石庖丁の刃にはこの珪酸が付着し、それに覆われると、切れが悪くなる。研ぎ直しは、実はこの珪酸の取除き作業なのである。石庖丁の使用度の研究(須藤隆ほか『富士迷跡』1984)でも付着した珪酸の存在が明らかになっている。■朝鮮半島・日本には長さ20cmにもなる大型品がある。半月形・紡錘形・不整三角形で孔をもち、普通的の石庖丁とは別の用途をもつたと考えられている。池上曾根遺跡には小型品(長さ4~7.5cm、幅2.2~4cm)がある。ミニチュアか別の用途のものか。(佐原)

【文献】澁井龍一『磨製石庖丁』・間瀬忠彦『打製石庖丁』・神沢勇一『日韓比較風土・工業普遍木製穀搗風』『弥生文化の研究』3:1985。



石庖丁 宮城清水遺跡

図3 佐原真 2002「石庖丁」の解説文



右: 江藤龍一著『日本ノ石庖丁ノ孔アメニノノ解説』
左: 若林邦好著『江戸正澄氏所藏ノ石庖丁ニツキテ』

通シ柄ヲ堅密セリハナリビン(三)ノ直線刃ヲシテ其ノ鋸齒ヲシテ其ノ鋸齒ヲシテ
ハ如ク石斧ト共ニ留見セラレントミナタズ石鎌共出
アタリ云ヘ依ハ此庖丁ハ恐クノソウ時代ノモノナハベ
シ共用ニ留マツハ内底ハ柔ナニシテ其ノ柄ノシナルベシ
其出處ハ本邦新石器時代ノニホタク大系培方ヨリサ
ムノ事也ヲアサセバ其之御用アルベシ故古事記曰其所御用也

図4 石庖丁の初出文献 左: 江藤 1889, 右: 若林 1889

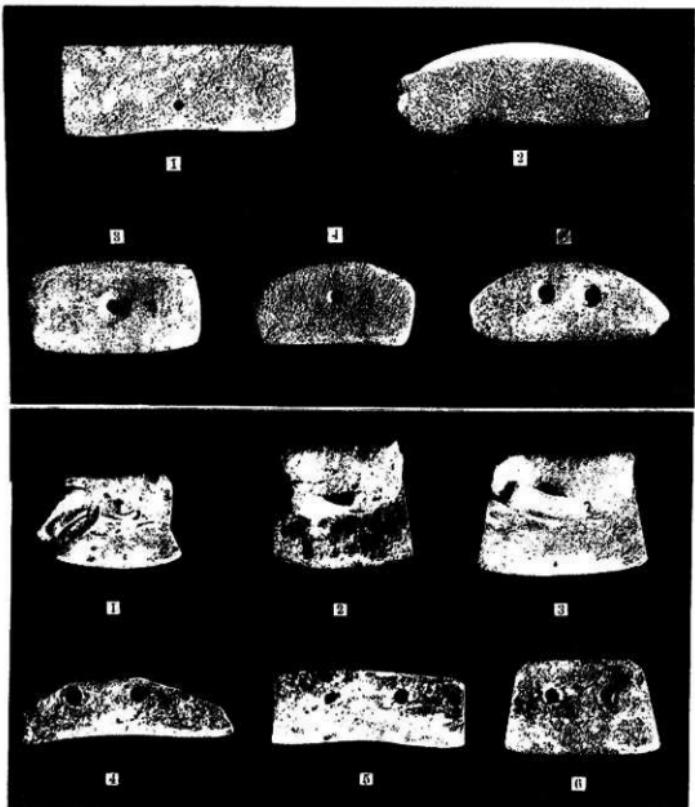
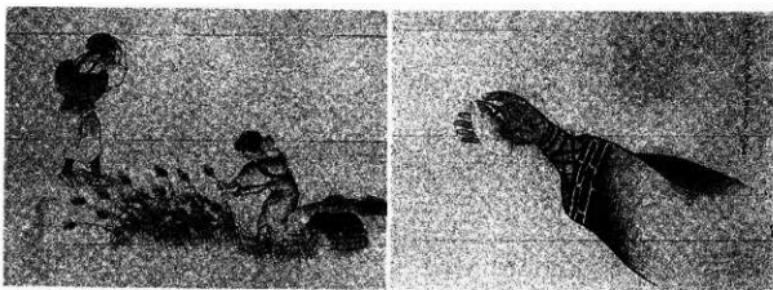


図5 J.G. アンダーソン (1923) が対比した石庖丁と高粱刈り具 (上から3列目)



第3図 アイヌ女性狩の物を刈るの圖 (網走産業図より)

第4図 テケラフタセイコトクの圖 (網走産業図より)

図6 山内清男 (1934) が参照したアイヌの貝製の狩の穂刈り具

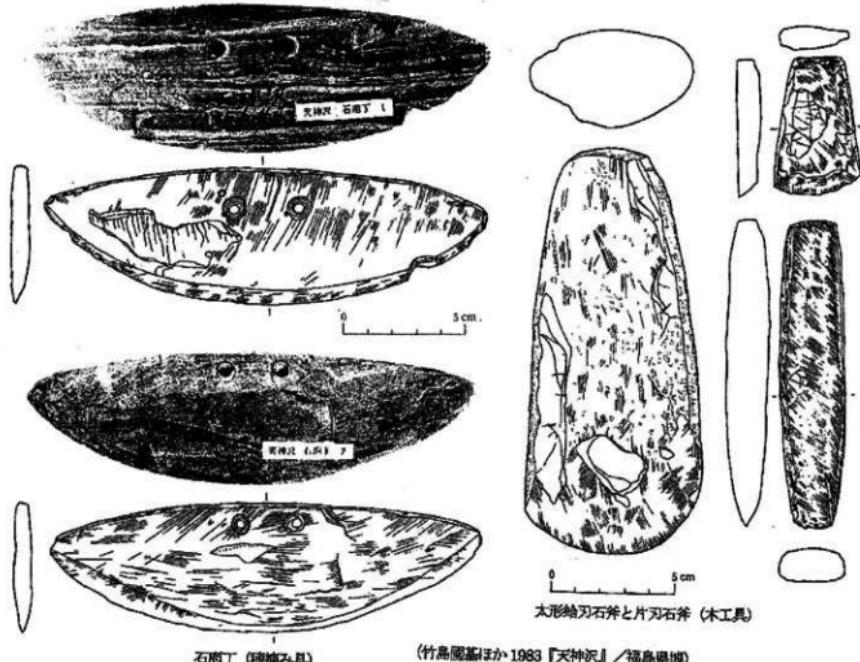
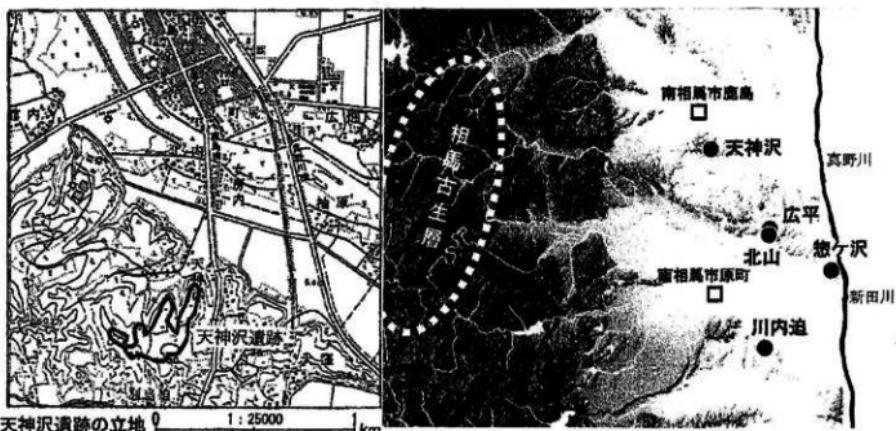


図7 南相馬市天神沢遺跡

(石材産地での剥片剥離)

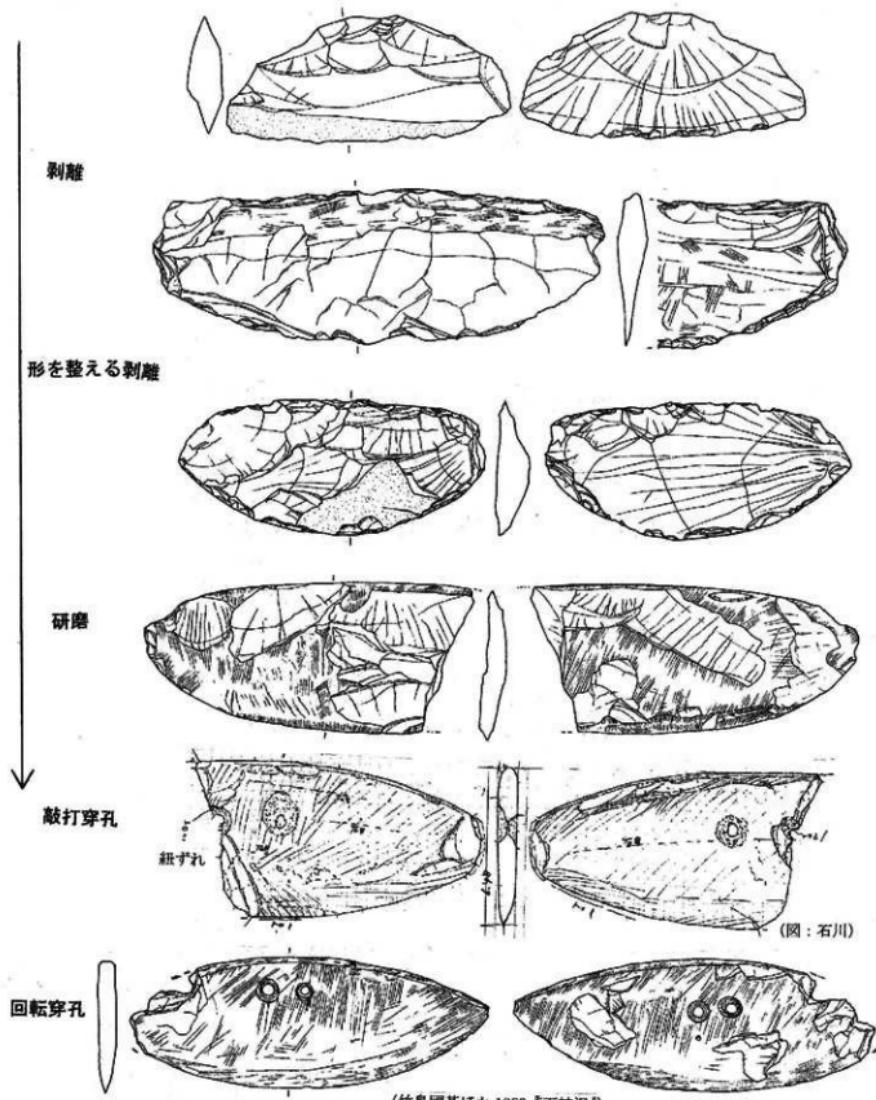


図8 南相馬市天神沢遺跡の石庖丁の製作過程

(竹島國基ほか 1983『天神沢』)

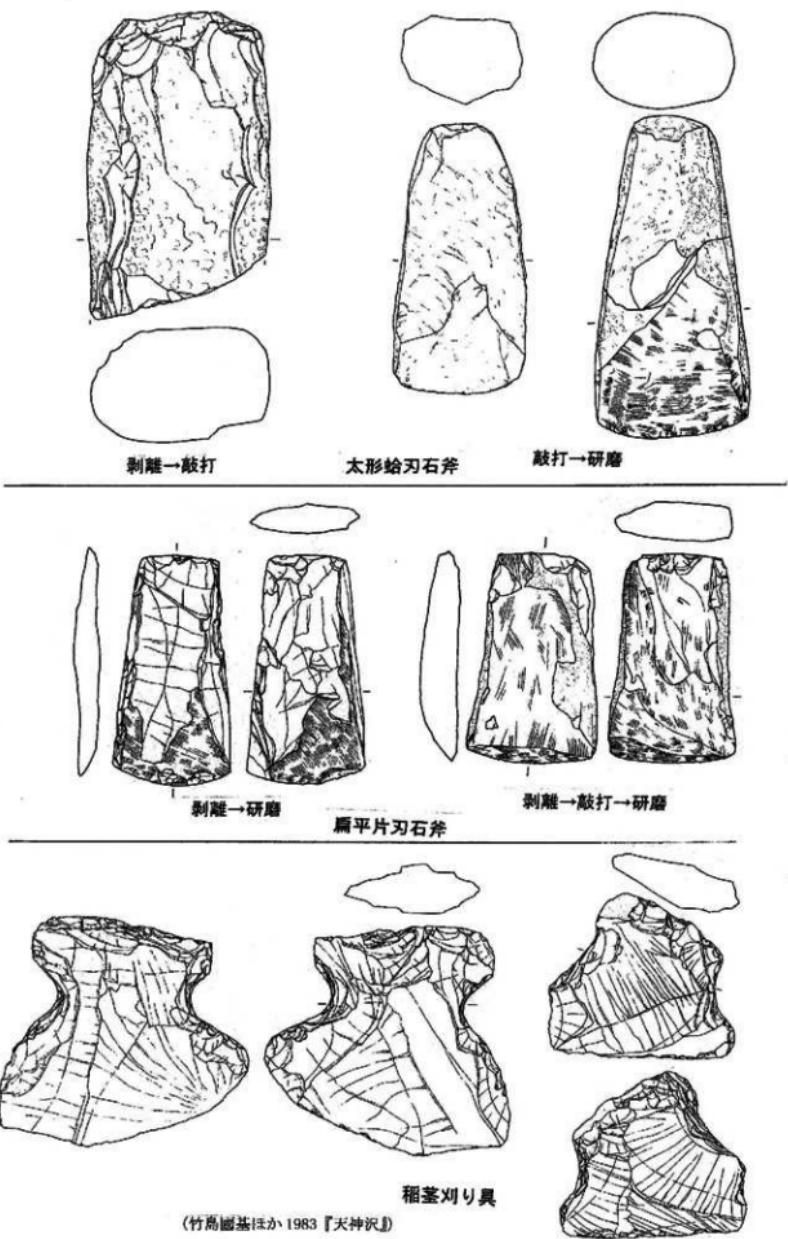


図9 南相馬市天神沢遺跡の石斧製作と稲茎刈り具

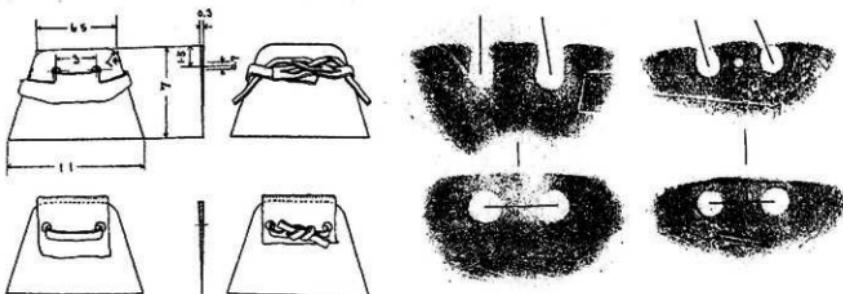


図 10 森修 1941：高粱穗刈鉄器（左）を参照して石庖丁の紐かけに気づく（右）

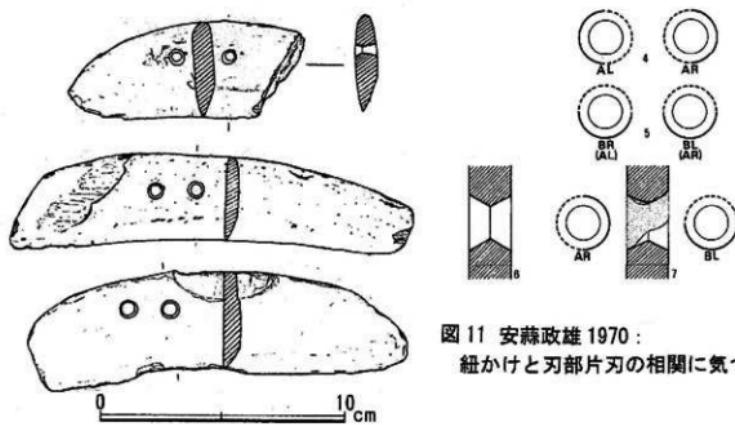


図 11 安藤政雄 1970：
紐かけと刃部片刃の相間に気づく

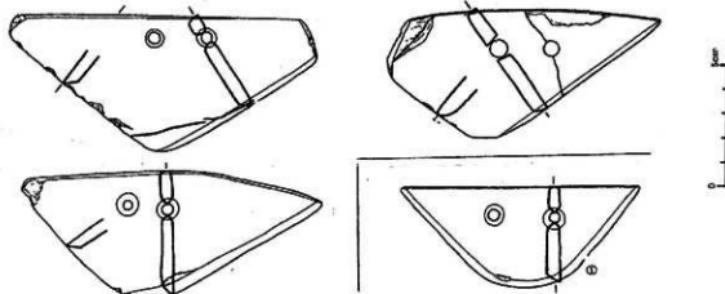


図 12 石川日出志 1991：韓国の三角石庖丁がすべて右手使用と気づく
(図：国立中央博物館 1978『松菊里 1』韓国)

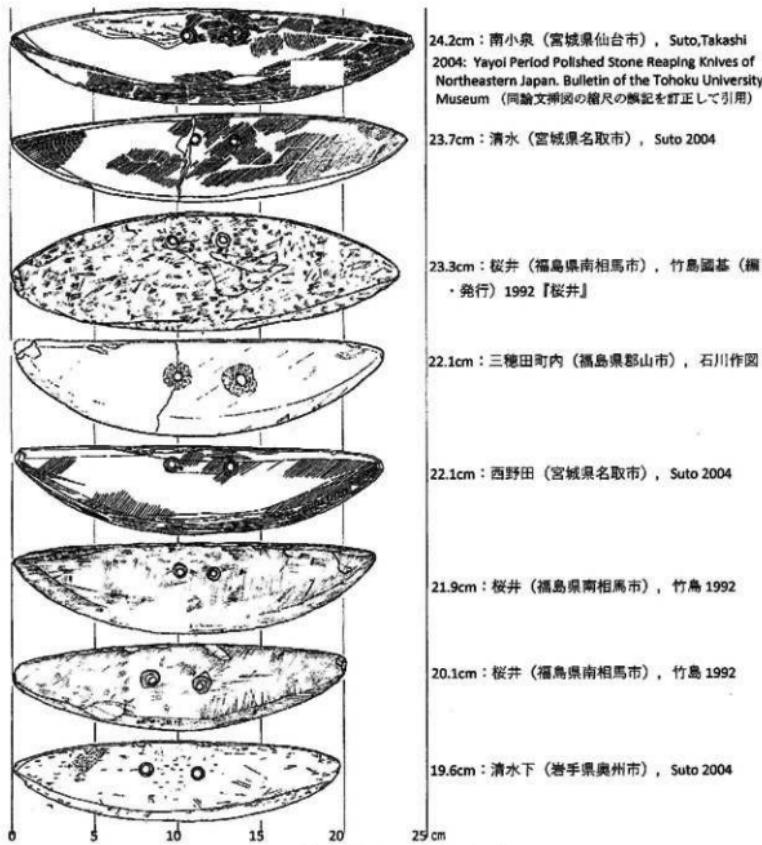


図 1 東北地方の石庖丁の大型品

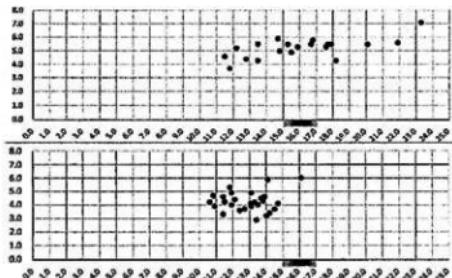


図 13 石庖丁のサイズ比較：東北地方と畿内

(石川日出志 2022)