

戸水B遺跡(第12次調査)の堅果類を出す土坑について

本田 秀生

今年度調査を実施した戸水B遺跡第12次調査では、数多くの土坑が検出された。その幾つかで、トチの実、ドングリなどが出土し、その土坑が堅果類の貯蔵穴であったと判断できた。それは、弥生時代にあっても堅果類の貯蔵が盛んであったことを裏付けるものとして評価できる。これらの例を通し堅果類の貯蔵穴について少し考えてみたい。

戸水B遺跡は、標高3m前後の低地に立地する弥生時代中期末の集落遺跡である。ベースの土壌は砂、シルト、粘土が互層を成し、50cm程の深さからは湧水が著しい。また、1m程下部には未分解の腐植物を含む層があり、深い遺構では径30～50cm程の樹幹や根株に遭遇することがあった。付近では同じ様な状態が広がっていると見え、隣接する戸水B遺跡第11次調査区や100m程南で展開する藤江C遺跡でも深度は異なるが、同じ様に樹幹や根株に遭遇している。

第12次調査では平地式建物、布堀式建物、井戸、溝、土坑などが確認され、これまでの調査成果からすれば、集落南側の様相が一部明らかになったと言える。土坑は単独で存在するものもあるが、他の遺構と重複しているものも多い。土坑の形状や規模は様々であるが、堅果類を出土したものはどれも湧水層まで掘り込まれている。覆土は、他の遺構(柱穴を除く)と大きく変わらないが、堅果類を出土する土坑は、覆土下部に灰色の粘土や砂が堆積し、坑底に至るまでに腐植物層を挟む例も見られた。

堅果類は覆土下部付近から出土するが、坑底にめり込むような形で見つかるものも少なくない。坑底まで掘りきったかなと思う頃から堅果類が顔を出すという印象があった。このことから、当初は前述の腐植物層に含まれるのではないかと考えたが、ある土坑を立ち割ってみた結果、土坑の範囲以外からトチの実の出土はなく、まぎれもなくこの土坑に入れられていたものと判断できた。

筆者は採集したクルミやガヤを、小さな穴を掘りこれに埋めておいたことがある。2～4週間ほど後にこれを掘り出して腐った外皮を洗い流すのであるが、必ずと言っていいほど取り残しがでる。トチの実や、ドングリの場合は外皮を腐らせる必要がないので、穴に埋める目的は異なるのであろうが、回収に関しては同じ様なことが起こっていると思われる。

これら堅果類を出す土坑は、堅果類のみを出土するわけではない。SK011ではトチの実の出土層より上位で大きな板材や皮付きの丸太などが出土している。SK049では覆土下部まで土器が多量に出土したが、トチの実は坑底にめり込んだような状態で数点出土した。これらの例からすれば、堅果類を貯蔵した土坑は、それらが取り出された後、別の用途で再利用されることもあると考えらる。

土坑から出土した堅果類はトチの実、ドングリ、クルミがある。ドングリはコナラかミズナラと思われるが、SK035で栃と一緒に5点出土したに過ぎない。また、クルミはオニグルミでSK053で1点、SK072で8点出土したにとどまる。これらに比べ、トチの実を出す土坑は多く、また、量も多い。SK089で50リットル以上出土したのが最多で、40点前後出土した土坑が4基、数点出土した土坑が3基ある。一応、トチの利用度が高かったと評価しておく。

これらは、民俗例でその採集、貯蔵、食物利用の方法が良く知られている^(註1)。クルミは一般的に果皮除去後、殻付きのまま乾燥貯蔵する方法が知られている。土中に埋めるのは果皮を除去するときのみである。SK072での出土例は、前述したような果皮除去の際の取り残しを想定させるものである。トチの実には虫だしをした後、乾燥貯蔵する方法と土坑貯蔵の方法が知られている。土坑貯蔵はトチの

実を生のまま貯蔵するのが目的とされている。この土坑は一般に畑の一角などに設けられ、調査で検出されたような湿地に設けた例は確認できなかった。ドングリは虫だし⁽²⁾の後、乾燥貯蔵する方法が一般に知られているが、江戸時代の貯蔵穴、対馬厳原町豆酸の榎ぼのという榎の実を水漬けにして保存する施設の発掘調査報告がなされている（立平 1992）。これによれば榎ぼのは川に沿って石積みで構築し、坑底は河床より低く設定されているという。

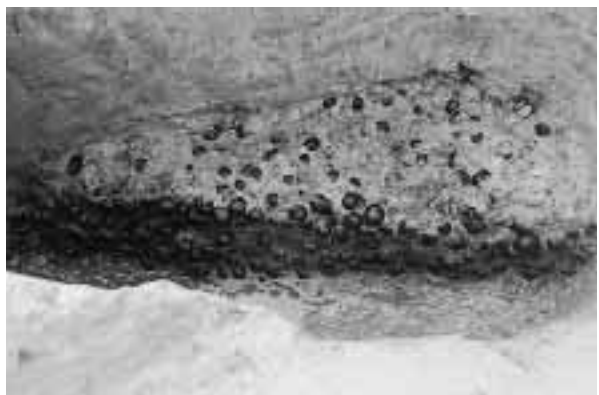
この例からすれば戸水B遺跡の堅果類を出す土坑も榎ぼののような堅果類の水漬け保存施設で、乾燥貯蔵に対して生貯蔵を目的とするものであろう。しかし、クリは土中保存で甘みが増すといった話や、発酵によるアク抜き法などもあり、生のまま保存するという主目的以外に副次的な効果や失われてしまった技術があったのかもしれない⁽³⁾。いずれにしても、この土坑貯蔵は長期保存を目的としたものではない。救荒食の様な長期貯蔵を目的にするのであれば、乾燥保存が圧倒的の優位であることは民俗例が示しているし、発掘例でも乾燥保存を窺わせる資料がある。堅果類の土坑貯蔵は、貯蔵後の利用を射程におき、利用しやすい状態を維持する、あるいは作り出す事を主目的とした短期間貯蔵と言えよう。また、それはその時点での堅果類の頻繁な利用状況を窺わせる資料として評価できるのではないだろうか。

註

- 1) 橋 礼吉 1989「白山麓の焼畑地域における堅果類の食物利用 石川県白峰村の木の実食（トチ・クリ・ナラ）慣行」『石川県立歴史博物館紀要』2 石川県歴史博物館、畠山 剛 1997『新版縄文人の末裔たち』彩流社、渡辺 誠 1975『縄文時代の植物食』雄山閣など
- 2) トチは水につけ虫出しをする方法が知られている。また、韓国にはドングリ類を水につけ虫出しをする例がある（辻 稜三 1985）。
- 3) 韓国ではドングリ類を河床に沈め保存する事例がある（辻 稜三 前掲）。また、溪流の淵に偶然たまったクリを採集して食べるととても甘いという話を伊藤常次郎氏よりうかがった。

参考文献

- 辻 稜三 1985「韓国におけるドングリの加工と貯蔵に関する研究」『季刊人類学』16 - 4
京都大学人類学研究会
- 立平 進 1992「近世堅果類の貯蔵施設「榎ぼの」遺構について」
『人間・遺跡・遺物 わが考古学論集2』発掘者談話会



戸水B遺跡（第12次調査）SK089のトチの実（上面 左と断面 右）