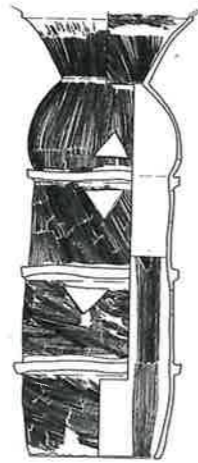


一般  
社団法人 日本考古学協会第87回総会

研究発表要旨



2021年5月22・23日

於 専修大学

一般  
社団法人 日本考古学協会

<5月23日(日)10時00分~6月4日(金)17時00分>

オンデマンド配信 第87回総会特設サイト

セッション5

「湯取り法から米蒸し調理への転換過程

—鍋釜のススコゲ分析と火処の分析—」

(企画者：小林正史)

## (1) 越後地域における湯取り法炊飯からウルチ米蒸しへの転換

石垣義則・小野本 敦・滝沢規朗

### 1. 目的

越後地域の火処について概観すると、古墳時代前期から中期中葉までは炉のみが用いられるが、中期後葉から後期になると新潟市舟戸遺跡、十日町市場上遺跡、上越市一之口遺跡などの一部の遺跡において造り付けカマドが出現する。造り付けカマドが定着するのは古代に入ってからであり、北陸の各地域と同様に、造り付けカマドの普及・定着が遅れる。

近年、余川中道遺跡から「ススの付着した甑」が見つかり、その使用痕跡から造り付けカマドではなく、炉に掛けられていたことが判明した(小野本2020)。その結果、火処(調理施設)と炊飯・米蒸し調理との関係を検討する必要性が認識された。そこで本発表では、越後地域における古墳時代中期から後期の炊飯・米蒸し調理について、南魚沼市余川中道遺跡・燕市五千石遺跡の深鍋・甑の使用痕跡(スス・コゲ)観察結果を整理し、5世紀末から6世紀前葉に「湯取り法炊飯」に加え、「ウルチ米蒸し」が認められることを報告する。

### 2. 使用痕の観察

#### A. 余川中道遺跡の観察結果(石垣2015、小野本2020)

観察した深鍋の時期は、5世紀中葉から後葉・6世紀前葉で、スス付着甑(筒抜けタイプ)は6世紀前葉に位置付けられる。これらは溝や土器集中遺構などから出土したもので、復元率が高く、また使用痕跡が比較的良好に残っていた。深鍋は小型(3ℓ未満)、中型(3ℓ以上～8ℓ未満)、大型(8ℓ以上)に作り分けられている。

5世紀中葉から後葉の深鍋には、胴下部と胴中部にはほぼ同一レベルで並列する円形コゲ、または胴下部に小円形コゲのみがあり、それぞれに対応するスス酸化消失も確認できる。胴上部に白色吹きこぼれ痕も認められた。また、深鍋の底部にはケズリを加えることで、小平底(自立できない)に仕上げるものが多い。

これに対し、6世紀前葉の深鍋にはコゲが認められない、またはコゲがあったとしても非常にうすく、外面のススと明確に対応しないものも多くなる。器形はやや長胴化し、鍋の底部形態にも変化が見られ、底部のケズリを省略する平底(自立できる)が目立つようになる。

#### B. 五千石遺跡の観察結果

観察した深鍋・甑の時期は5世紀末から6世紀前葉に位置付けられ、スス付着甑は余川中道遺跡よりも時期が古い可能性がある。これらは掘立柱建物に付属する溝溝・遺物包含層などから出土したもので、廃棄後被熱によるスス飛び、摩耗が顕著であった。また底部が欠損しているものも多く、底部形態と使用痕跡の関係を考察できる資料は限られていた。余川中道遺跡と同様に、深鍋は小型、中型、大型に作り分けられている。

深鍋には、胴下部に帯状コゲ・小円形コゲが付くものが目立ち、胴上部に吹きこぼれが認められるものもある。大型深鍋にはコゲはないが、胴下部に白色吹きこぼれの可能性がある痕跡(2か所)が認められた。

甑(筒抜けタイプ)は3点あり、小型(3ℓ台)・中型(5ℓ台)・大型(9ℓ台)に作り分けられている。小型と大型の甑には、胴下部にススが巡っている。

### 3. 使用方法の復元

観察結果より、余川中道遺跡の深鍋は、小型はオカズ調理、中・大型は中期には湯取り法炊飯を主体とし、後期になると湯沸かし(湯釜)として使用されたものもあると判断した。そして、スス付着甑の存在から、湯釜に載せた甑による米蒸し調理が炉で行われたことが明らかとなった。深鍋の底部形態は使用方法と連動するものと考えられ、小平底のものは湯取り法炊飯時に傾けることに適し(湯取り、側面炎加熱時)、熾火を転がし易くする利点もある。また、平底のものは湯釜として使用する際に、安定性を求めたものであろう。

五千石遺跡の深鍋も、基本的には余川中道遺跡と同様の使用方法であり、スス付着甑の存在から炉で使用されたことと解釈できる。なお、炉による米蒸し調理では、造り付けカマドと比べ火力の弱さが懸念されるが、あえて炉を用いた理由のひとつとして、「茹で蒸し法」が行われたと推測されている(小林他2020)。このことを踏まえると、コゲがなく、白色吹きこぼれが付く大型深鍋については、米を炊いたのではなく、「茹で蒸し法」の茹で工程で使用された可能性も考えておきたい。

### 4. まとめ

越後(中越)においては、古墳時代中期は湯取り法炊飯で、5世紀末から6世紀前葉には湯取り法炊飯に加え、甑を用いてウルチ米を蒸していたことが明らかとなった。

また、越後では甑を使用するようになってからも、造り付けカマドよりも炉を積極的に選択し、炊飯・米蒸し調理を行っていた。その要因は、本稿で明らかにしたように調理方法(湯取り法炊飯との併用、および、茹で蒸し法によるウルチ米蒸し)が最も重要だったと思われるが、炉の方が造り付けカマドよりも暖房機能が高い点や生活空間の配置も考慮していたであろう。炉への深鍋の設置方法についても、直置きの可能性もあるものの、その形態は明らかとなっていない。なお、佐渡では5世紀末から6世紀代の移動式カマドが認められることから(佐渡市よるく淵遺跡)、その使用方法について今後、検討したい。

これまでの観察結果により、越後でも中越・下越(胎内市反貫目遺跡・天野遺跡)の様相が明らかになりつつあり(小林他2021)、今後は上越・佐渡の状況を把握し、当該期の炊飯・米蒸し調理について、さらに考察する必要があると考える。

### 〈引用・参考文献〉

- 石垣義則 2015「使用痕観察による土器の使用法について」『余川中道遺跡Ⅱ・金屋遺跡Ⅲ』108-113 新潟県教育委員会  
 小野本 敦 2020「土器の使用痕と調理方法」『余川中道遺跡Ⅲ 第4・5次調査』127-133 新潟県教育委員会  
 小林正史・久保田慎二・小野本 敦 2020「湯取り法炊飯から米蒸し調理への転換過程—北陸では造り付けカマドの導入が遅れた理由—」『新潟考古』第31号 109-128  
 小林正史・石垣義則・小野本 敦・滝沢規朗・外山政子 2021「造り付けカマドの需要が遅れる地域における湯取り法炊飯から米蒸しへの転換過程」『新潟考古』第32号 113-132

## (2) 山陰におけるウルチ米蒸しの方法

—ススコゲ分析から—

小林正史・岩橋孝典・佐々木仁志

### 1. 目的

山陰地方平野部(石見東部・出雲・伯耆西部)の6～8世紀では、土製甑が高い頻度で出土することから、他地域と同様にウルチ米を蒸す調理が主体的な主食調理法であるが、造り付けカマドを受け入れず、移動式カマドと二股型支脚という2種類の火処を組み合わせて米蒸し調理を行っている点で独自性が強い。これらの平野部の火処は、加工段と呼ばれる幅狭い平坦面に作られた掘立柱建物に伴っている。一方、山地部(石見山間部及び三瓶山周辺)では堅穴建物が主体であり、造り付けカマドが普及している。これらの山陰山間部の造り付けカマドは、長胴湯釜を燃焼室内部に深く差し込み、他地域のカマド(外山1989)とは異なり、球胴鍋を載せて下方から底部を加熱する「上載せ型」である点が特徴である。本稿の目的は、山陰平野部の「移動式カマドと二股型支脚の組合せ」と山間部の「上載せ型の造り付けカマド」が選択された理由について、主食調理法の視点から解明することである。

### 2. 移動式カマドと二股型支脚についての先行研究

岩橋は山陰の6～8世紀の二股型支脚を集成し、背面に摘まみ状の突起や水平方向の穴がある例が多いことから「上部の突起を掴むか、または、背面の小穴に差し込んだ棒を掴んで、まだ熱い状態の支脚を移動した」ことを想定した。また、山陰の移動式カマドの出現頻度は他地域に比べて格段に高いことから、日常調理に用いられたことを指摘した(岩橋2003・2004)。このように、当該期の日常調理では、移動式カマドと二股型支脚という2種類の可動式の火処を組み合わせて行ったことが明らかとなった。さらに、ウルチ米を蒸す調理の民族誌調査の進展により、①粘り気の強いウルチ米は粘り気の強い炊き上がりを得ることが重要なため蒸すことはないのに対し、粘り気の弱いウルチ米は、一定条件下では炊飯に加えて蒸す調理も多用されること(中国南部～ゾミア地域、ジャワ地域)、および、②粘り気の弱いウルチ米を蒸しのみで糊化することは難しいので、ウルチ米を蒸す調理では「茹で工程」(茹で蒸し法)か「途中の加水工程」(二度蒸し法)と組み合わせる必要があること、が示された(小林2020)。

以上の諸点を総合すると、①丸底球胴鍋を二股型支脚に載せて茹でる、②まだ熱い状態の二股型支脚を上部の摘まみや背部に差し込んだ棒を掴んで火処から取り外す、③火処に移動式カマドを置く、④甑を載せた球胴鍋を移動式カマドに載せて蒸す、という米蒸し過程(茹で蒸し法)が復元された。

### 3. 山陰山間部の上載せ型の造り付けカマドの特徴

山間部の堅穴建物に伴う造り付けカマドは、他地域の造り付けカマドに比べて、①丸底球胴の湯釜を載せる上載せ型である、②湯釜を支える支脚が欠いている、③壁際に作られる造り付けカマドに加えて、堅穴中央部付近に地床炉を伴う場合がある、という特徴がある。このように、移動式カマドと山陰の造り付けカマドは、丸底球胴鍋を上載せする地床炉とセットになることがある、という共通点を持つ。

一方、造り付けカマドと移動式カマドの最も大きな違いは煙道の有無である。この違いの背景として、山地部の堅穴建物では煙道付カマドが適するのに対し、平野部の掘立柱建物では煙道の設

置が不明瞭であることがあげられる(岩橋2004)。

丸底球胴の鍋釜のサイズ組成を比べると、造り付けカマドを用いる山間部の遺跡(三瓶山周縁の森遺跡と小丸遺跡)の方が平野部の遺跡(大谷3期の中野清水遺跡と大谷4期の垣ノ内遺跡)よりも10ℓ以上の特大型の比率が明瞭に高い。より火力が強い煙道付カマドでは、1回の米調理量が多い場合に適しているといえるだろう。

### 4. ススコゲ分析

平野部の垣ノ内遺跡(6世紀後半主体)と中野清水遺跡(7世紀前半主体)、および、三瓶山周縁の小丸遺跡と森遺跡(7世紀前半主体)の丸底球胴の鍋釜と甑(いずれも復元資料)のススコゲを観察した結果、以下の点が指摘された。

甑 平野部の2遺跡の甑は9点中2点にスス付着がみられた。造り付けカマドを用いない他地域の甑に比べてスス付着率が低いことから、甑は主として移動式カマドにおいて用いられたと思われる。また、これら2点のスス付着甑ではスス下端ラインが底部から3cmほどの低い位置にあったことから、甑を湯釜の胴部に差し込まず、外反する口縁部に載せた場合が多かったといえる。

丸底球胴の鍋釜 ススコゲタイプを「湯取り法炊飯タイプ」(判定基準は、①胴下部～底面に明瞭なコゲが付く、②上半部に側面加熱痕が付く、③斜め白吹きを含めて吹きこぼれ痕が付く)、「湯釜タイプ」(①下半部に明瞭なコゲがない。輪郭曖昧な薄いコゲ/ヨゴレが上半部の広範囲に付くことがある)、「オカズ調理」タイプ(上半部に喫水線を示す明瞭なコゲが巡る)に区分した。甑を載せたと考えられる3ℓ以上の鍋釜では、3遺跡共に、湯取り法炊飯タイプ(斜め白吹きを伴う例あり)と湯釜タイプの両者が大差ない比率で存在した。湯釜タイプのスス・コゲパターンは、炊飯タイプのススコゲが重なりと判別できないことから、甑の多さを考慮すると、湯取り法炊飯と米蒸しの湯釜(茹で工程と蒸し工程)の両者に併用した鍋釜も多かったと推定される。

### 5. 上載せ型カマドを選択した理由

以上の分析から、山陰地域において移動式カマド(平野部の掘立柱建物)や上載せタイプの煙道付カマド(山間部の堅穴建物)という上載せ型カマドを選択した理由として、①(二度蒸し法ではなく)茹で蒸し法(茹でた飯を甑に移す工程が必要なことから、湯釜をカマドに嵌め殺すカマドには不向き)を用いた、②米蒸し調理と湯取り法炊飯(蒸らし時の側面加熱を行うために地床炉と組み合わせることが必要)を併用した、という2つがあげられる。

### 〈引用参考文献〉

- 岩橋孝典 2003「山陰地域の古墳時代後期～奈良時代の炊飯具について」『古代文化研究』11:55-81 島根県古代文化センター  
 岩橋孝典 2004「山陰地域の古墳時代後期～奈良時代の炊飯具について(2)」『古代文化研究』12:29-53 島根県古代文化センター  
 小林正史 2020「山陰における湯取り法炊飯から米蒸し調理への転換過程」『物質文化』100:105-124

### (3) ススコゲから見た6～7世紀の宮崎地域の土器埋設炉による調理方法

松島隆介・今塩屋毅行

#### 1. 日向(宮崎県)の古墳時代の鍋釜と火処の諸相

宮崎地域の鍋釜の形状は、大きく宮崎平野部をはじめとした沿岸部(以下、平野部)とえびのや都城盆地をはじめとした県南西部の内陸盆地(以下、西南内陸部)に区分できる。4世紀代まではどちらの地域も弥生時代以来の平底系の底部形態で胴肩部が張るタイプの鍋釜を使用する。5世紀以降、平野部では尖り底や小丸底などの自立しない底部形態となり、胴部の張りが弱く、口縁部が長めの釜が主流となる。

火処は5世紀前半までは地床炉のみである。平野部では5世紀中頃に造り付けカマドが受容される。宮崎地域の大きな特徴として造り付けカマド受容にやや遅れて土器埋設炉と呼ばれる、堅穴建物の中心に使用済みの鍋釜を埋め込み、そのうえで埋設した炉形態にて調理をする独特の火処が成立する。しかし、造り付けカマドと土器埋設炉はこの時点では主流な火処ではなく、地床炉が中心である。

6世紀後半は平野部では丸底の球胴鍋が中心となる。一方、西南内陸部では引き続き、成川式系の影響を受けた平底系(レンズ状で自立しないものも多く含まれる)で胴肩部が張るもの、括れを有しない広口の鍋釜が使用され続ける。

火処は平野部ではこの時期以降、造り付けカマドと土器埋設、西南内陸部では土器埋設炉が主流の火処となり、地床炉が減少する。

7世紀になると平野部では造り付けカマドと土器埋設炉が同一堅穴建物内で併存するようになり、火処が2か所ある堅穴建物が主流となる。

8世紀以降の平野部では北部九州からの搬入品である企救型甕が鍋釜に用いられるようになる。企救型甕は広口で寸胴な器形であり、平野部の在地の甕とは大きく異なる。火処は造り付けカマドと土器埋設炉が引き続き使用される。西南内陸部ではこの時期においてもカマドの受容が見られない。

#### 2. ススコゲ観察の方法

平野部の遺跡として宮ノ東遺跡(西都・児湯地域)、西下本庄遺跡(宮崎平野、6世紀後半主体)、下耳切第3遺跡(西都・児湯地域)、山崎上ノ原遺跡(宮崎平野、6世紀後半主体)の4遺跡、西南内陸部の遺跡として天神免遺跡(えびの地域)の計5遺跡の観察に耐える鍋釜と甕を対象とした。

#### 3. 直置き加熱された鍋釜のススコゲ

3世紀から6世紀中頃の土器埋設炉が主流となる以前の鍋釜のススコゲは平野部、西南内陸部ともに、以下の特徴を持つ湯取り法炊飯の痕跡が顕著なものも多く観察された。

平野部では、底部直上の内面に不整形のコゲが複数、帯状に観察された。不整形コゲを構成する点や、中心部分の黒味が薄い点からオキ接触コゲと判定された。胴下部から胴中央部外面にかけてはコゲと対応して、不整形のスス酸化消失部が確認できた。これら二つの痕跡は湯取り法炊飯の側面加熱蒸らしに伴う、オキ火のせ加熱の結果と判定された。

西南内陸部において地床炉や土器埋設炉(6・7世紀)に直置きされた深鍋でも同様の特徴が観察された。ただし、この地域では胴中央部に円形スス酸化消失痕(外面)とオキ接触コゲ(内面)が高い頻度で見られることから、平野部に比べて側面加熱蒸

らしの加熱強度が高かったようである。

#### 4. 埋設土器炉で浮き置き加熱された土器のススコゲ

上述のように、平野部の6世紀後半では丸底鍋を土器埋設炉に載せて浮き置き加熱を行った火処が主体を占めた。宮ノ東・西下本庄・山崎上ノ原の3遺跡の丸底鍋は、外面にススが巡るが内面に明瞭なコゲがないものが主体を占めることから、主として湯沸かし(蒸し)や茹で調理に使われたといえる。当該期では炊飯を占めるコゲは殆ど見られなかった。

#### 5. 造り付けカマド使用鍋釜のススコゲ

造り付けカマドで用いられた鍋釜の特徴として口縁部下から胴上半部外面の粘土付着痕が挙げられる。

ススコゲはコゲがほぼ観察されず、胴中央部外面には薄いススと強い被熱痕が観察されることから、湯釜として造り付けカマドに嵌め殺して使用されたと考えられる。7世紀になると、同じ堅穴に造り付けカマドと土器埋設炉が併設されるが、土器埋設炉に載せたのは球胴鍋だったといえる。

#### 6. 甕のスス付着が示す「イロリでの蒸し調理」

平野部の西下本庄遺跡では復元できた甕(6世紀後半～7世紀前半)5点中4点においてスス付着がみられた。よって、土器埋設炉において蒸し調理が行われたことが分かる。

西南内陸部の天神免遺跡では、甕が炉体土器に転用されている。内面では吸着ススが付着する炉体土器の特徴を示すものの、外面ではスス下端ラインがほぼ水平にめぐる点で、甕として使用時における湯釜の口縁部の位置を示している。

#### 7. 土器埋設炉の使用法と調理法の変遷

平野部では、「地床炉、自立しない小平底、湯取り法炊飯」という組み合わせ(6世紀中ばまで)から6世紀後半になると「土器埋設炉(浮き置き)、丸底鍋、蒸し・茹で調理」に劇的に転換し、さらに7世紀になるとカマドによる蒸し・茹で調理が埋設土器炉による調理に加わった。

一方、内陸部の6世紀後半～7世紀では、スス付着甕の存在から土器埋設炉(直置き)において蒸し調理が行われたことが明らかである。ただし、深鍋の大半には湯取り法炊飯を示すススコゲがみられることから、「直置きの土器埋設炉において湯取り法炊飯と蒸し調理を併用した」といえる。

以上より、側面加熱蒸らしが必要な湯取り法炊飯は地床炉と結びつくのに対し、強い火力を必要とする蒸し調理は土器埋設炉や造り付けカマドと結びつく、という傾向がみいだされた。

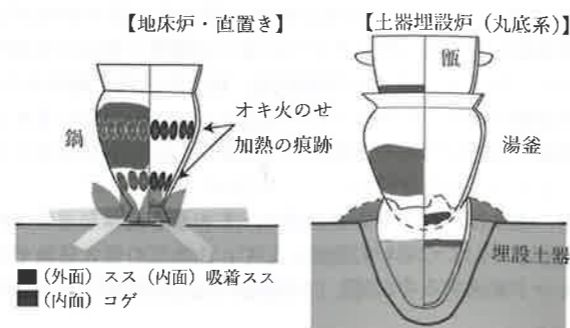


図 火処使用想定図とススコゲ観察概念図

### (4) 鹿児島地域の成川式土器における湯取り法炊飯と米蒸し調理

松崎大嗣・鐘ヶ江賢二

#### はじめに

古墳時代から古代にかけての鹿児島県地域において、日常生活で使用される土器は「成川式土器」と呼ばれている。この土器は、古墳時代に入っても脚台を有する台付甕が存続し、地域差を持ちながらその伝統が平安時代まで残ることに特徴がある。脚台を有することから、九州南部では炉を用いた煮炊調理が伝統的に継続していたことが考えられてきた。しかし、近年の発掘調査によって、多様な煮炊調理の実態が明らかになってきた。

#### 1. 台付甕を使用した調理方法

これまで筆者らは、九州南部の弥生時代後期から古墳時代後期に位置付けられる成川式土器の甕(深鍋)に付着したスス・コゲなどの使用痕をもとに、土器調理方法の復元を試みてきた(鐘ヶ江・松崎2014、松崎2015)。

その結果、成川式土器の深鍋には、胴下部のコゲの付着が多く認められた。また内面の胴中部付近にパッチ状コゲが一定量観察された。土器に付着するススやコゲは、複数の調理の履歴を示すものであるから、使用方法について単純な推定はできないが、多くの個体に胴底部から下部にバンド状のコゲが付着すること、胴中部付近の側面加熱スス酸化やそれに対応するコゲの付着など、これまで指摘されてきたオキ火上転がしと共通の痕跡が確認できることから、成川式土器の深鍋を用いた調理は炊飯が主体であったことが推測される。

以上の点から、九州南部においては、弥生時代後期から奈良時代まで、煮炊技術に大きな変化はなく、弥生時代からの伝統的な調理技術を踏襲していることが明らかとなった。これは、建物内の調理施設にカマドが導入されず、地床炉が用いられていることとも相関する結果であった。

#### 2. 天神免遺跡の甕の使用法

先行研究では、九州南部は造り付けカマドの検出や甕の出土が極端に少ないことから、これら大陸から導入された新来の蒸す調理方法は、その受容がいずれも拒否されたと考えられてきた。

しかし、近年の資料蓄積により、九州南部でも地域差を持ちながら、甕を導入している可能性が指摘できる。ただし、甕の出土数は増えても、カマドの検出例は数える程度であり、どのように蒸す調理を行ったかは不明なままであった。

九州南部から出土する甕を観察すると、外面にススが付着しているものが多く、その付着も帯状であることから、何らかの形で被熱している可能性を考えた。一般的に、甕を使用する際は、カマドに湯釜を乗せて、さらにその上部に甕を設置することから、直接火を受けることはない。そのため、カマドがほとんど検出されていない九州南部ではカマドを使用しない蒸す調理を行っていたと予想し、下記の分析を進めた。

具体的な分析は、宮崎県えびの市天神免遺跡の甕と深鍋を対象として、甕に付着したスス下端径と深鍋に甕を設置したと考えられる頸部ないし口縁部の径を計測するという方法で実施した。これは、甕が実際にどの種類の甕に設置されていたかを、その使用痕観察から明らかにするためである。結果、頸部が屈曲した甕の頸部径と甕に付着したスス下端径が整合的に組み合わせられた

め、天神免遺跡では甕を炉(土器埋設炉)で使用し、蒸す調理を行っていたことを明らかにした(松崎2020)。この天神免遺跡の事例をもとに、大隅半島における蒸す調理方法を復元しようと試みたが、破片資料が多く、使用痕を観察できなかったため、その使用方法については不明瞭な点があった。

#### 3. 上苑A遺跡の甕の使用法

上記問題点を解決するために、志布志市上苑A遺跡から出土した甕について、観察および分析を実施した。上苑A遺跡から出土する甕は、全体形を復元できるものが多く、使用痕分析に適していると判断したためである。また、甕外面下部や甕の口縁部には白色物質が付着している場合が多く、なんらかの使用時の状況を示している可能性を考えた。

分析の結果、白色物質は主に炭素と粘土から構成されることがわかった(鐘ヶ江・大倉2021)。白色物質は、甕に甕を設置した場合、双方が接する場所に付着している。このことから、白色物質は有機物と粘土を混ぜた物質であり、調理時にそれを塗布することで、二つの土器を固定し、蒸気が漏れるのを防いだことが考えられる。また、洗浄などの際には、甕と甕は取り外す必要があることから、白色物質に粘土が含まれることは、可塑性や取り外しやすさを考慮して使用されていたことも推測される。

#### (参考文献)

- 鐘ヶ江賢二・松崎大嗣 2014「成川式土器における土器使用痕分析—南九州古墳時代の調理技術復元への試み—」『九州考古学』第89号 pp.23-39
- 鐘ヶ江賢二・大倉寛一 2021「上苑A遺跡出土土器に付着する白色物質についての検討」『上苑A遺跡2』志布志市教育委員会
- 松崎大嗣 2015「松木遺跡出土の土器からみた調理技術の検討」『Archaeology from the South III—本道道輝先生退職記念論文集—』pp.139-149
- 松崎大嗣 2020「九州南部における甕形土器の導入と変容」『日々考古学3』pp.140-150



図1 上苑A遺跡から出土した甕

## (5) 中国におけるウルチ米を蒸す調理の考古資料と民族誌

久保田 慎二

### 1. 目的

現代の日本では、「ウルチ米を蒸す」という穀物調理はほとんどみられない。コメを蒸すといえばモチ米であり、ウルチ米は炊くものであると認識されている。一方、古墳時代から古代ではウルチ米を蒸す調理が行われたことは周知の事実である。それでは、より広い視野から眺めると、ウルチ米を蒸す行為はどのように位置づけられるのであろうか。

以上の視点から、本発表ではウルチ米の蒸し調理について中国や東南アジアにまで目を向け、その時空間における広がりを確認する。そして、様々なタイプのコメ蒸しを俯瞰的にみることで、その背景にある意味を理解する基礎を提供する。

### 2. 北タイ山地民の民族誌にみるウルチ米の蒸し調理

小林正史と発表者は、2019年からウルチ米の蒸し調理の実態解明に関する民族調査を北タイで行っている。北タイの山岳部には多くの少数民族が暮らしており、日常的にウルチ米の蒸し調理を行うことが明らかとなっている。

ウルチ米の蒸し調理には2通りの方法がある。一つは、アカ(Akha)族やラフ(Lahu)族、パロン(Palong)族など大多数の少数民族が行う「二度蒸し法」である。この方法では、水漬けたコメを甑に詰め、やや火が通ったところで一度コメを別容器に移す。そこに水を加えて攪拌し、コメによく水分を吸収させてから再度甑に移して蒸し上げて仕上げる。

もう一つはモン(Hmong)族が行う「茹で蒸し法」である。調理の前半段階では蒸さず、まず沸いた湯の中にコメを入れて茹でる。半分ほど火が通ったところでコメをザルに上げて湯を切る。そして、その後に甑に移し、蒸して仕上げる。

ウルチ米を蒸す調理は一度に大量のコメを調理することができ、また失敗のリスクも小さい。したがって、朝に一日分のコメ調理が行われることが多い。ただし、夜にコメが不足する場合は少量のコメ調理に便利な湯取り法炊飯が行われる。このような「蒸」と「炊」の異なる炊飯方法の併存は、本セッションにおける別発表の事例を解釈する参考となる。

### 3. 稲作地帯の「撈飯」

1978年に始まった改革開放政策以降、中国は目覚ましい経済発展を遂げた。その変化の一つとして炊飯器の普及があり、コメは「炊く」調理が一般となった。しかし、炊飯器導入以前のコメ調理について、長江流域の稲作地帯で聞き取り調査を行うと、「撈飯」といわれるコメ調理が存在したことが分かる。撈飯は直訳すれば「すくい上げたメシ」となり、北タイでみた茹で蒸し法と近似したウルチ米の蒸し調理である。

その調理手順は、鍋でコメを軽く煮た後にすくい上げ、甑に移して蒸し上げるというものである。朝に調理する場合は、コメをすくい上げる際、意図的に煮汁の中にコメの一部を残して重湯状にし、これを朝食にすることがある。この撈飯は炊くよりも簡便で蒸すよりも調理時間を短縮できる。また、中国南部の粘り気度の低いコメ調理と相性がよく、これらの理由により広く行われてきた可能性がある。

### 4. 雑穀地帯の「撈飯」

実は、撈飯はコメだけに行われる調理ではない。中国北部の雑穀地帯でも主要な調理方法であったとされる。発表者は2019年

より中国陝西省延安市で雑穀利用に関する民族調査を行っている。アワを中心にキビやソバ、コウリヤンなどを組み合わせて主食とするが、特に調理頻度の高いアワの調理については、3つの方法が認められる。一つは、「稀飯」という薄い粥状に煮て食べる方法である。もう一つは、稀飯をさらに煮詰めて流動性の低い粥状にする食べ方である。後者は前者に比べて手がかかるが、味がよいとされている。3つ目は小米飯である。この調理はまさに撈飯と同様の方法を採用。まず多めの湯を沸かし、そこにアワを入れる。半分ほど火が通った後にザルですくい湯を切る。その後蒸すが、筆者が観察した際は茹でたアワを碗に入れ、それを容器ごと別の鍋に沸かしておいた湯の上に浮かべて蓋をして蒸していた。

小米飯は延安地区における撈飯の名称であるが、他地域ではこのような雑穀の茹で蒸し法についても撈飯と呼ぶようである(張2013:34-35)。つまり、撈飯は特定の穀物と結びつくものではなく、調理方法の名称と捉えるべきであろう。

### 5. 中国新石器時代後期・良渚文化のコメ蒸し

ウルチ米を蒸す調理は、どこまで遡るのだろうか。発表者らが現状を把握する例として、中国新石器時代後期の長江下流域に広がった良渚文化が挙げられる。良渚遺跡群・美人地地点では、4形式の煮沸器が確認でき、そのうちの2形式が蒸し調理に関連する。土器形態とその使用痕分析および残存脂質分析などを組み合わせて考えると、釜と呼ばれる器種がコメ蒸しに使用されたと判断した。その根拠としては、口縁部が強く外反し、上部に甑がのるようしっかりとつくられる点、土器使用痕について、胴部内面に薄い喫水線上コゲがまわる一方で底部内面には明確なコゲが残らない点、残存脂質分析の結果、脂質量が極めて少ない点などが挙げられる(久保田他2018)。形態や土器使用痕をみるとその他の煮沸器は副食調理に使用されたと判断できる。炊飯を示すコゲが残る例はないことから、蒸したウルチ米が主食だったといえる。

発表者らによる分析の結果、良渚文化に先行する河姆渡文化では、コメの粥調理と湯取り法炊飯が併存したことが明らかとなっている。新石器時代長江下流域でも炊飯からコメ蒸しへという変化が生じた点も極めて興味深い事実である。

### 6. ウルチ米の蒸し調理の広がり

既述の北タイ山岳少数民族は中国南部から移動してきたとされる。特に、竈や中華鍋の使用など中国的な文化要素を多く持つモン族が中国と同じ茹で蒸し法を行う点は、偶然ではなからう。その穀物の蒸し調理が中国で広く行われ、コメに至っては良渚文化にまで遡る点は極めて重要である。北タイ山地民における二度蒸し法の起源については今後の課題であるが、ウルチ米の蒸し調理が時空間を超えて広く行われてきたことは間違いない。多様な蒸し調理が存在する中国における分布と変遷を解明することが、今後必要となる。

#### 〈引用参考文献〉

- 久保田慎二他 2018「良渚文化における煮沸器の使い分けに関する初歩的考察」『日本中国考古学会2018年度大会発表資料集』pp.87-92  
張 競 2013『中華料理の文化史』ちくま文庫

<5月23日(日)10時00分~6月4日(金)17時00分>

オンデマンド配信 第87回総会特設サイト

## セッション9

「災害と文化財—令和2年7月豪雨から1年、

平成28年熊本地震から5年、東日本大震災から10年—」

(企画：日本考古学協会 災害対応委員会・  
平成28年熊本地震対策特別委員会・  
埋蔵文化財保護対策委員会)