

第三章 食べる

過去の人々が食べた食材は、土中で分解されるため基本的に残らない。しかし、奈良時代の平城京に関する文字資料から、役人が食した品目を窺い知ることができる。古代以降、食事は銘々の器でおこわれた。古代の役所では多種多様な食器が食卓に準備され箸や匙をつかって食事され、時には酒席を伴う宴会がおこなわれたようだ。

古代の役人のお品書き

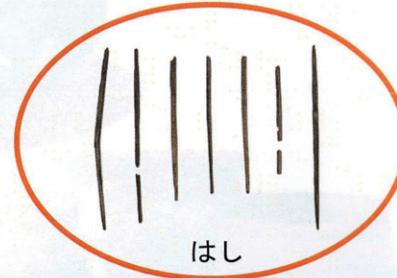
奈良時代の東大寺で購入された食品（『正倉院文書より』）

米類	粳米、糯米、赤米、黒米、白米、粉米、酒米
穀類	麦、粟、大豆、小豆、大角豆（ささげ）、稗、胡麻
野菜類	菁（かぶ）、薊（あざみ 山菜のひとつ）、蕗、芹、水菜、葛菜、瓜、茄子、芋、大根、蓮根 など
果物類	李、桃、梅、枇杷、杏、柿、棗（なつめ）、栗 など
海藻類	昆布、藻（若海藻、切海藻など多数）、心太（ところてん）、阿波佐（あおさ） など
動物類	鴨、馬、牛、乳牛、堅魚、鰯、生鰯、鮒、氷魚（ひお、鮎の幼魚）、鰆、白貝 など

遺跡出土の食器せつと



土器



【会場】雄物川郷土資料館特別展示室

【アクセス】◎車 横手北 IC より (ETC 専用) 15 分

【開催時間】9:00 ~ 17:00 (受付時間は 16:30 迄)

横手 IC より 20 分

【休館日】月曜日 (月曜日が祝日の場合は翌日)

大曲 IC より 30 分

【入館料】大人 100 円 (80 円)

◎バス 横手バスターミナル発

高・大学生 50 円 (40 円)

本荘線新道角下車、徒歩 15 分

中学生以下は無料

【問合せ先】雄物川郷土資料館

〒013-0208 横手市雄物川町沼館字高畑 366

TEL 0182 (22) 2793 FAX 0182 (22) 2807

() 内は団体料金 -15 名以上 -



令和 6 年度 雄物川郷土資料館 第 2 回特別展

第三章 つくる



第一章 獲る 育てる



台所の考古学

よこて古代のみんじゃ

2024年 7月 13 日 (土) → 9月 29 日 (日)

第三章 食べる



開催にあたって

「食」は、われわれが生活するうえで欠かすことのできないものです。今回の特別展は、縄文時代から古代にかけて横手に住んだ先人たちが、食べ物をどのように獲得し、調理し、食べててきたのかについて迫ろうと思います。

今回の展示をとおして、先人たちの「食」に対する努力や工夫を感じ、日本や横手の食文化の源流について考えていただければ幸いです。

第1章 獲る 育てる

先人たちは、食料の獲得のため、様々な工夫を凝らした。縄文人は、タンパク源となる動物の狩猟のため、石器をつくり、川での漁撈も営んだ。古墳時代以降は稻作が行われ、先人たちの胃袋を支えた。有機物である食材は、通常土中で分解されなくなってしまうが、特殊な環境のもとで分解されずに残り、遺跡から出土した資料もある。

食材の獲得



土錘



石鎌

遺跡出土の食材



骨



おにぎり

第II章 つくる

土器は「第二の胃袋」と言われる。縄文時代の土器の発明によって、人類が食べることのできる食材は飛躍的に増加した。古代には住居の中のかまどで料理がおこなわれたようだ。煮るだけでなく、炒めたりして工夫を凝らし、さまざまな調理がおこなわれた。

遺跡からみつかった火処（コンロ）



石囲炉



かまど

煮る・炒める



鍋



甕



甕



まな板