

天眼鏡

最高だった？縄文の味

私はグルメとは程遠い存在であるが、それでも、この頃、うまいものに出会うことがずいぶんと減ってしまったように感じる。東京の武蔵小金井駅から北に2,3分ほどのところにある居酒屋は、クサヤやうめ鰯などの干物ともつ煮込み豆腐、これに粗塩を置いた柿酒がうまくて時々足を運ぶが、それでもコロナのせいでもあるまいが干物の種類が減ってしまい、また火であぶることによって生まれる熟成した旨味を感じさせる干物も少なくなってしまった。

話は一転するが、今年の5月、連休明けしての数日後に鹿児島県霧島市である集まりがあつて参加してきた。2泊3日ではあつたものの、1日目の夕方近くに会場入りし、実質は2日目のみの参加で、3日目は朝食をいただいて失礼した。とはいえ、せっかく霧島まで行ってそのまま帰るのは忍びなく、一番で朝食を済ませ、鹿児島空港から飛行機が発着する11時までの間に、レンタカーをぶつ飛ばして霧島神宮経由で、上野原遺跡を見学してきた。

実は20年近く前に鹿児島県の畜産の実情を知るために何軒かの畜産農家を訪問したが、最後の訪問を終えて鹿児島空港に向かう途中、上野原遺跡で車を止めていただいたことがある。この上野原遺跡は1986年に工業団地の造成中に発見されたもので、96年に本格的な発掘調査が行われて、これまでの常識を覆す可能性を持った貴重な縄文時代の遺跡であることが明らかになった。まさにこの発掘調査から数年経過したにすぎない頃で、まだ展示館もなく、集落の一部が復元された状態であつたように思う。

縄文時代と言えはすぐに出てくるのが青森県の三内丸山遺跡であり、縄文時代は気候が温暖であつたことも含めて、縄文文化は東北を中心とした東日本で発展し、西日本や九州は遅れた地域であるというのが、当時の常識であつた。それが発掘調査の結果、南九州でも高度な縄文文化が発展していたことが判明したものである。すなわち南九州でも約1万600年前から定住

しての村がつくられ、約8600年前にはまつりなどの儀式が行われていたことを伺わせる遺跡が発見された。ところが鹿児島県南方およそ50kmにある硫黄島と竹島を含む鬼界カルデラが、約7300年前(約6300年前とする説もある)に大噴火を起こし、火砕流や火山灰で南九州は無人の地となり、それが1000年近くにわたって続いたらしい。このため縄文文化もいったんは途絶えてしまい、その後、縄文人が定住するようになったものの、以前とはルーツが異なる縄文人で、土器の様式も違ってしまった。展示館ではこうした経過について土器をはじめとする発掘品をもって語らしめており、変遷する土器が壁一面に展示された様はまさに圧巻。

あわせて大いに興味を魅かれたのが、縄文時代の人々の食生活に関する資料の展示である。食材は魚、貝から鳥、禽獣、そして植物までを対象に、それぞれにまた多様であり、季節性もある。これらの豊富な食材を、生のままで、あるいは焼いたり、煮たり、蒸したり、と様々な方法で調理して食べると同時に、おいしく食べる方法を工夫したのは勿論のこと、長く保存するための工夫も行われており、このため調理施設として集石や連穴土杭や炉なども設けられていたとされている。縄文時代の食の豊かさをリアルに実感できるよう、展示に様々な工夫が講じられており、実に面白かつた。

縄文人は狩猟採集を基本に、自然の恵みをいただき、まさに自然と一体となって生業を可能にしてきた。寒冷期には食料が不足して、人口減少を招いた時期もあつた。それはともあれ、素材はすべて自然。化学調味料も添加物もなく、香草や塩等だけでの味付け。ではあるが今どきのグルメ料理よりはよほど美味しかったに違いない。どうも自然に勝る味はないようだ。

(農的社會デザイン研究所 代表 蔦谷栄一)