

発行：飯能市教育委員会生涯学習スポーツ部生涯学習課（文化財担当） 〒357-8501 飯能市双柳 1-1 Tel (042)973-2111
第16号 令和3年3月31日発行 平成18年3月31日創刊

「植物利用」から飯能の森林文化について考えよう！

●第16号の特集は前号につづき「植物利用」
飯能市は、自然と都市機能が調和するまちの創造をめざし、平成17年4月に「森林文化都市」を宣言しました。新たな森林文化をわたしたちが創造していくためには、森林とともに先人がはぐくんできた生活文化を詳しく知る必要があります。

今号では、かつて山間部でかかに行われていた炭焼きや縄文時代の木の実の利用を紹介します。飯能にくらした人々が森林のめぐみをもどのように利用して生活していたかを考えてみましょう。



「森林文化の遺産」としての炭～『鬼滅の刃』を例に～

飯能市立博物館 学芸員 引間隆文

1. はじめに

新型コロナウイルスにより歴史に特記されるであろう令和2年に空前のヒットとなったのが『鬼滅の刃』（以下、『鬼滅』）です。吾峠呼世晴氏が描いた漫画である『鬼滅』は、アニメや映画にもなり、社会現象とも言えるほどのブームを巻き起こしました。

『鬼滅』は、民俗的な色彩が濃い作品ではないかと思えます（何でも民俗と結びつけたがる民俗担当学芸員の哀しい性かもしれませんが…）。例えば、鬼の討伐は『桃太郎』や『大江山の酒呑童子』のように昔話でお馴染みのストーリーです（強引でしょうか…）。そんな「民俗屋」が『鬼滅』を読んで気になったのが、作中に登場する「炭」なのです。

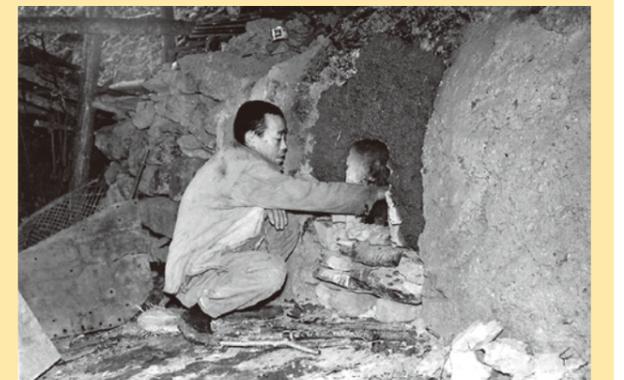
本稿では『鬼滅』に描かれた炭（木炭）を例に、飯能市域（特に名栗地区）の炭について記したいと思います。

2. 飯能と炭

炭は、木を蒸し焼きにして炭化させた燃料のことです。炭素が主であることから、薪に比べて煙も臭いもほとんど出ず、火持ちも良いなど優れた燃料です。かつては薪と共に燃料として広く用いられており、炊事や暖房など人々の生活に必要不可欠でした。

炭を作る作業や人のことを「炭焼き」と言い、かつての山村では主要な産業の一つでした。本市域の約8割を占める山間地域でも、炭焼きは盛んに行われていました。

以前、筆者が行った聞き書きでは「昔の山は、秋になるときれいだった」という思い出話をよく聞きました。今でこそ西川材の産地としてスギやヒノキが茂り、年間を通して「緑色」という風景が当たり前になっていますが、この風景は戦後の植林活動の結果生じたものです。それ以前は、薪炭用としての落葉広葉樹が多かったため、秋になると紅葉し山は美しく彩られていたのです。



炭焼き

島田稔氏所蔵



【写真⑤】出土した土器についたコゲ

れた道具が縄文土器なのです。突然ですが、縄文土器の8割以上が「ナベ」だということを知っていますか？遺跡から見つかる土器の大半を占める「深鉢形土器」と呼んでいる形の土器が「ナベ」なのです。この器種の出土量を見ると、縄文人がいかにも多くのナベを必要としていたのかがわかります。それだけたくさんのドングリのアクを抜き、それを食べていたことが推測できます。

5. 磨り潰す

取り出した中身は別の道具で粉状に加工します。縄文時代の製粉具は「石皿」と「磨石」です。この道具はセットで使用します。ドングリの中身を石皿の凹みにのせ、磨石を使って磨り潰していきます。現代の道具でいうと、擂り鉢と擂粉木にあたります。石皿の形は、各時期によって少し変化しますが、中期（5,500年前）には平べったい石に大きい凹みをつけたもの（写真⑦右）が、晩期（3,000年前）には深みのある土手を持つ形状のもの（写真⑦左）が見られます。写真⑦中央の凹みがたくさんある石は凹石で、別名「蜂の巣石」とも呼ばれます。いずれも市内の遺跡からの出土品です。

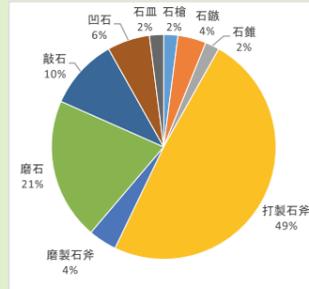


【写真⑥】石皿を使った製粉の様子



【写真⑦】市内から出土した製粉具

縄文時代中期以降の遺跡を調査すると沢山の石器が出土します。グラフ1は、横道下遺跡の住居跡1軒から出土した器種別の出土量です。この内、植物食に関する石器は全体の9割弱にもなります。今回触れていませんが、一番多い打製石斧は山芋等を掘るための土掘り具です。磨石・石皿・敲石は前述したドングリ加工の道具です。石器の出土割合を見ても植物食に関する道具が多く、盛んに植物が採集・加工され、食べられていたことがうかがえます。



【グラフ1】石器の器種別出土量（横道下遺跡）

6. ドングリを保存する

ドングリは秋になると次々に実ります。恐らく縄文人はどの時期にどこのドングリが取れるか熟知していて、村人総出で採集に行ったと思います。網カゴに一杯のドングリをムラに集めて保存します。保存には、貯蔵穴と呼んでいる穴を地面に掘り、そこを利用していました。写真⑧は加能里遺跡で見つかった貯蔵穴で、直径1.7m、深さ1m弱の大型のもの。他県の事例では、その中にドングリと木の葉を交互に積み重ねたものも見つかっています。湿気を防ぐ工夫だと考えられています。市内では遺跡の数に比べ貯蔵穴の検出例が少なく、他の方法でも貯蔵していた可能性があります。よくわかっていません。



【写真⑧】加能里遺跡の貯蔵穴

縄文人にとって獣や魚等は毎日必ず手に入る食べ物ではありません。ドングリは保存がきくため、日々の食料として欠かせないものであったのでしょうか。

現代の日本人が忘れてしまった身近な所に自生する四季折々の食べられる植物。縄文人はそれらを熟知し、工夫を重ねて生活していました。自然に寄り添った縄文人の生活から、現代人が今学ぶべき事がたくさんあるとは思いませんか。

※1 米田稔2013「同位体生態学で見た縄文時代人と現代人」『化学と教育』61巻7 日本化学会

山の景色が異なるほど盛んに行われていた炭焼きですが、昭和30年代になるとガスなどの普及により薪炭の需要が落ちたため、徐々に廃れていきました。

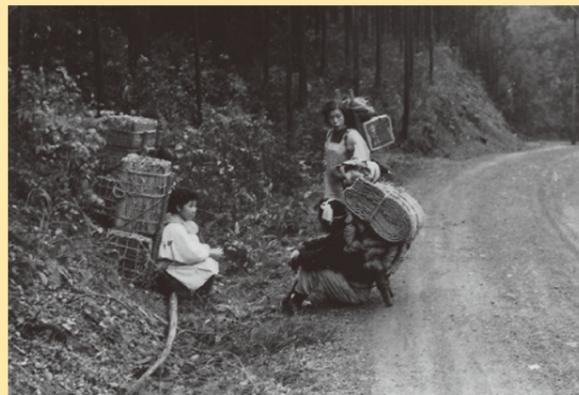
3. 『鬼滅の刃』の炭 ～飯能の事例から～

かつて山村に生きた多くの人々が携わった炭焼き。『鬼滅』の主人公・竈門炭治郎少年の家も炭焼きを生業としていました。『鬼滅』第1話は、炭治郎が麓の町に炭を売りに行くところから始まります。この場面で炭治郎は、背負いかごに炭をそのまま詰めて山を下っていますが、これは考えにくいことです。かつて炭を出荷する際は、炭俵に入れて運んでいました。炭はもろく、そのまま背負いかごに入れて運んだのでは粉々となってしまいます。これでは当地で「クズツツミ」(屑炭)と呼ばれていた等外品となり、最悪の場合、売り物にならなくなってしまうのです。

では『鬼滅』の炭に関する描写が間違いばかりかと言うと、そんなことはありません。むしろ、作者の吾峠氏は、炭焼きについてしっかりと調べているのではないかとすら感じさせられます。

例えば、先述の炭の運搬ですが、炭をそのまま背負いかごに入れて運搬することはまずありません。しかし、「少年」が炭を「背負って運ぶ」ということは、当地でも盛んに行われていました。

炭を山中から運び出すことを当地では「ショイダシ」と呼んでいました。ショイダシは、成人男性はもちろん女性や子どもも従事していました。炭俵は、1俵が約15kgありますが、男性なら3俵、女性でも2俵を運ぶのが一人前とされていました。子どもなら1俵ですが、それでも15kgです。かなりの重労働ですが、老若男女を問わず森林と関わって生活してきた事の表れとも言えます。『鬼滅』第1話の炭に関する描写は、飯能



炭のショイダシ(搬出)

島田稔氏所蔵

の話ではないものの、飯能も含め森林の恵みを受けて生きていたかつての人々の暮らしがしっかりと描かれています。

もう一つの事例は、炭治郎の嗅覚についてです。炭治郎は鼻がさく設定となっており、窮地をこの鋭い嗅覚により乗り越えたこともあります。実は、この優れた嗅覚こそ一人前の炭焼きには欠かせない感覚なのです。

炭焼きは、経験と鍛え上げた感覚によって支えられていました。炭焼き窯の中を直接見る術はなく、中の状況を知るには、窯から立ち上る煙の色や漂う臭いだけが頼りでした。特に、刻々と変化する臭いは、焼け具合を判断する決め手であり、名人と称される炭焼きは、常人離れた鋭い嗅覚を有することが多々あったと言われています。名栗地区のある名人は、臭いだけで自分と他人の窯を区別することができたそうですし、麓の家で寝ながら山中の窯の臭いを感じとり焼け具合を判断できたのだそうです。にわかには信じがたい話ですが、煙の臭いを頭の中に叩き込んで初めて一人前とされる炭焼きの世界を極めた名人にとっては、当たり前な身体能力だったのかもしれませんが。きっと炭治郎も、後には炭焼き名人と称されたことでしょう。

4. おわりに

竈門家が炭焼きで生計を立てていたように、飯能の山間地域でも多くの人々が炭焼きを生業としていました。成人男性のみならず、女性や子どもも搬出や俵編みなど様々な工程に関わり、炭という森林の恵みを、老若男女を問わず皆で享受しながら暮らしを営んできました。そう考えると炭は、森林の恵みを受けながら発展してきた飯能の「森林文化の遺産」の一つでもあるのではないのでしょうか(筆者は、図らずも『鬼滅』という漫画により、そのことを再認識させられました。地域の歴史・文化遺産への入口として、漫画などサブカルチャーの積極的な活用が望まれます)。

先人たちが育んだ高度な技術に裏打ちされた植物利用の結晶である炭が、飯能の「森林文化の遺産」として広く再認識されることを願ってやみません。

【参考文献】

飯能市教育委員会 2008『名栗の民俗・下』
飯能市郷土館 2018『飯能市立博物館展示ガイドブック』

縄文時代の植物食 —ドングリを食べる—

生涯学習課文化財担当 熊澤孝之

1. はじめに

縄文時代は、今から約14,000年前に始まり、約2,300年前に終わりをむかえた、狩猟と採集を糧に生活していた時代といわれています。多くの方は縄文時代のイメージを、貧しい困窮した生活を送っていた時代と考えているかもしれませんが、近年の研究では、狩猟と採集を主とした時代でありながら、自然と密着し、自然の恵みを受けながら豊かな生活を送っていたと考えられるようになってきました。

では、具体的にどのような生活を送っていたのか、植物食を視点に考えていきたいと思います。

2. 植物食(ドングリ)

近年、研究の進展により、縄文人の人骨を科学的に分析した結果^{※1}、生きていた時にどのようなものを食べていたのかが大まかですが解ってきました。

北海道の一部では、海獣(アザラシなど)を摂取した率が高い集団が認められましたが、それ以外の大半の地域では、木の実を主食とした植物食が主体であるとの結果が出ています。

それでは、多くの縄文人が主食としていた木の実等の植物食とはどのようなものなのでしょうか。

木の実の中でも皆さんに馴染み深いものは「ドングリ」の仲間ではないでしょうか。クヌギ、カシ、シイ、コナラ、ブナなどが身近なドングリとして思いつくものではないでしょうか。クリやクルミを食べているのではないのでしょうか。これらの実は苦味がなくそのまま食べることができます。実は縄文人もクリやクルミは大好きでした。現在の飯能市でも天覧山・多峯主山等の里山にはコナラ、クヌギ、シイなど木の実の実る木が、阿須の河川敷や成木川の川沿いにはクルミやトチといった水際を好む木が自生しています。



【写真①】入間川沿いに自生するクルミ

身近なドングリを縄文人はどのように加工し、食べていたのか、その過程を考えていきたいと思います。

3. 殻を割る

ドングリの実は硬い殻に包まれています。この殻を割るときの道具が「凹石」と「敲石」です。ドングリを凹石の凹み



【写真②】クルミの殻を割る

に立て、上から敲石でたたいて殻を割ります。特に殻が硬いクルミを試みに割ってみましょう。

写真②のように凹みにクルミがすっぽり収まります。敲いたときにクルミが飛んでいってしまうことはありません。敲石で敲くときれいに割ることが出来ます。遺跡から出土する凹石の凹みをよく観察すると、クルミの尖った方を凹みに合わせていることがわかります。単純に凹みに置くのではなく、どの向きにセットすれば割り易いか、経験的に考えられた道具であると言えます。

苦味の無い実はこの段階で食べることが出来ますが、苦味のあるクヌギやコナラなどは、苦味を抜く必要があります。

4. 苦味(アク)を抜く

ドングリの多くは水で晒したり、煮だすことでアクを抜いています。縄文時代で一番知られている道具である「縄文土器」も実は植物食に欠かせない道具です。実験でドングリを煮た土器の内側を良く見ると、煮た物が少し付着していることがわかります。

写真⑤の土器は、岩沢の加能里遺跡から出土した土器です。土器の内側に炭化した付着物を確認することが出来ます。このことから、土器は煮沸用具であったことがわかります。つまり、ドングリのアクを抜くにも使わ



【写真③】ドングリのアク抜き(煮沸)



【写真④】土器の内側についたコゲ