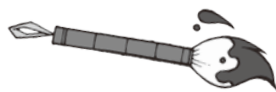


新・下野市風土記

「少し匂う？話」



下野市教育委員会 文化財課

前回は、現代で野菜と呼ばれるようになった「^{そさい}蔬菜」について触れました。今回はその「^{そさい}蔬菜」を、昔の人たちはどのように調理して食べていたのかについて、まとめてみたいと思います。

今から1万年以上前に縄文時代の人たちが土器を発明するまで、食物は生のままか焼いて食べるしか方法はありませんでした。煮たり蒸したりするには、そのためのうつわが必要です。土を使ってうつわを発明するまでに、どれほどの時間が必要だったのか考えると、気が遠くなります。

縄文時代の初め頃の^{みずも}水漏れしそうなもろい土器は、直接火にかけることができたかも疑問です。加熱調理の際は、水と具材を入れた土器に焼けた石を入れたと考えられています。

縄文時代以前の旧石器時代の遺跡からは、人のこぶし大の石を集めて食物を加熱した痕跡が発見されています。火にくべた石を上手に使ったのかもしれませんが。

縄文時代前期になると、^{えんすいけい}円錐形を逆にしたような底が尖った土器が作られます。これは、尖った底部を^{いろうり}囲炉裏のような炉の中に倒れないように埋め、周りで火を焚くという、熱効率が良い形状であったと考えられています。このように、土器は時間をかけて改良されていきました。

現代人にとって、新鮮な野菜を加熱せずにサラダで食べることは一般的です。野菜を生で食べる習慣が定着したのは昭和39年の東京オリンピックが契機で、それ以前はこの習慣はなかったようです。これは何故でしょうか？

江戸時代（一説では鎌倉時代から）、畑で使用する肥料の多くは、^{じんぶん}人糞や牛馬の糞で作られた^{たいひ}堆肥などでした。糞に混入した^{きょうちゅう}蟻虫・^{かいちゅう}回虫などの寄生虫卵が畑に撒かれ、作物を生で食すと体内に取り込まれて寄生されてしまうことから、生食は避けられていたようです。昭和20年の統計では、都市部住民の3割、農村部住民の8割、全国平均で55%の日本人が寄生虫を保有していたというデータもあります。

一部の地域では、イワシなどの^{ほしか}干鰯・^{ぎよひ}魚肥や、大豆・アブラナ・アマなどの種から油を搾り取った残りかすの「^{あぶらかす}油粕」などが「^{きんぴ}金肥」として肥料に使われましたが、多くは畑の傍に作られた「^{こえだ}肥溜め」で熟成された肥料が使われていました。その「^{こえだ}肥溜め」も、水洗トイレと化学肥料の出現によって消滅していきました。

20年ほど前のことですが、現在の佐野アウトレット周辺の開発に伴う発掘調査では、いろいろな時代の遺跡が発見されました。^{みかもやま}三轟山の西側、アウトレット東側の現在水田となっている

低地は、江戸時代まで「^{こえなぬま}越名沼」と呼ばれた渡良瀬川支流の沼地でした。ここでは江戸時代の造船ドックが発見され、渡良瀬川の水運で江戸とつながっていたことがわかりました。それを証明する江戸時代の遺物「泥メンコ」が、当時、畑として使用されたと考えられる台地上から複数個出土しています。この泥メンコは、江戸市中の長屋などの共同トイレに誤って落ちたものが、人糞と共に汲み取られ船で搬送され、この辺りの畑に撒かれたと考えられています。

同じような状況で泥メンコが出土している例が、複数の地域で確認されています。例えば千葉県我孫子市は、江戸時代に水戸と江戸を結ぶ水戸街道が通る我孫子宿が置かれ、^{ふさ}布佐には江戸と東北を結ぶ利根川舟運の港があるなど、江戸の経済圏であり、ここでも泥メンコが出土しています。我孫子市と同様に、本市の小金井宿、鬼怒川の港として栄えた吉田地区、佐野市の越名沼も江戸の経済圏に含まれており、江戸から運ばれた^{しもごえ}下肥を肥料として作付けされた大根や^{かぶ}蕪などが、江戸に運ばれて商品作物として流通していたと考えられます。

参考文献 日本財団パラサポWEB「日本人はいつからサラダを食べるようになった？」
我孫子市教育委員会「我孫子市湖北郷土資料館展示解説」