

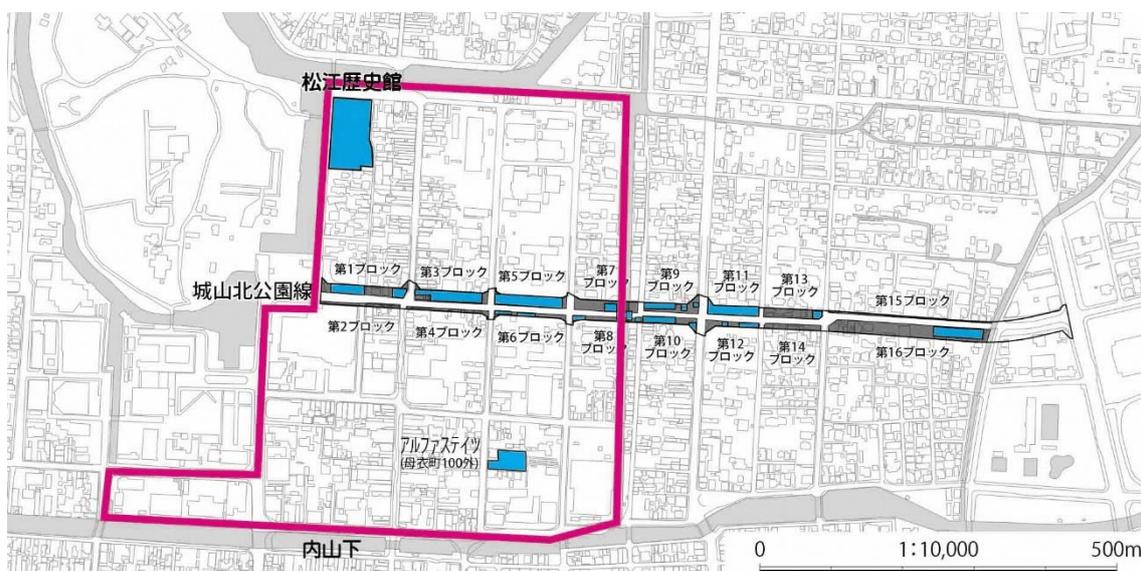
特別展「松江城大解剖－城郭そして城下町－」

記念講演会「城下町遺跡の動物考古学－松江城下の食文化と動物との関わり－」にかえて
コラム（1）

－貝類・骨類からよみがえる松江城下町の食文化－

特別展「松江城大解剖－城郭そして城下町－」では、松江城の魅力がさまざまな展示品によって紹介されている。それらの展示品の中には、松江城下町遺跡から出土した貝殻や動物骨が含まれている。これらの資料は動物遺存体と呼ばれ、当時の人びとが利用した動物資源の残滓である。植物を含め動物質資源などの有機物は土に埋まることによってその多くが地中で分解されて消失してしまうため、遺跡から掘り出される資料は当時利用されたほんの一部に過ぎないが、幸い数百年もの間残された貴重な資料であるとともに、城下町における当時の食環境や動物資源利用の様相を物語る文化財である。コラム(1)では、城下町遺跡から出土した動物遺存体の特徴について紹介したい。

松江城下町遺跡ではこれまで複数地点で発掘調査が行われ、各調査地点のゴミ穴や溝などから動物遺存体が出土している【図1】。その種類は、貝類 18 種、魚類 19 種、爬虫類 1 種、鳥類 6 種、哺乳類 9 種を数え多岐にわたる【写真1～3】。貝類と魚類の多くは食材として利用されたものと考えられる。そのメインを飾ったのは、貝類では現在宍道湖の特産品となっているヤマトシジミで、ほとんどの調査地点で確認されている。城下町の南に広がる宍道湖で獲得できる資源を、いずれの屋敷地でも利用し、現在と同じようにシジミ汁が食卓に上ったのであろう。その大きさは殻長 2.5cm 前後のものが最も多く、2cm から 2.4cm のものと 3cm にも及ぶ大きなものも認められ、それらで大半が占められる。出汁のうまみだけでなく身の部分も十分堪能できたことをうらやましく思う。次いでサルボウも多く、殻長 2cm

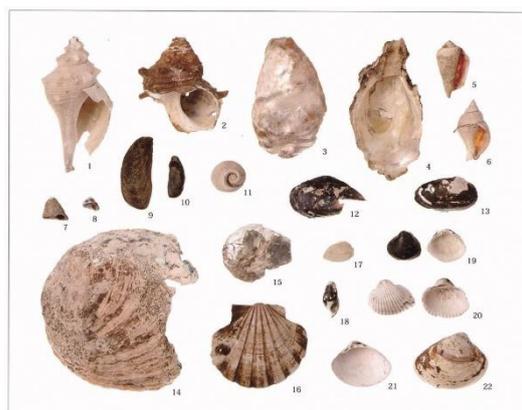


【図1】松江城下町遺跡の発掘調査および動物遺存体出土地点

から 5cm の大きなものまで認められ、2.5 cm から 3cm のものが最も多く確認された。サルボウは、山陰地域ではアカガイと呼んで正月料理の必須食材となっており、当時から城下町ではなじみのある貝であったことが分かる。そのほか、ハマグリ、サザエ、テングニシ、イワガキ、アワビなどが認められ、外海の日本海から運ばれたと考えられる豊富な海産資源が利用されていたことがうかがえる。

また、魚類としては、マダイが最も多く、スズキやコチ、ヒラメ、ブリ、アマダイなどの多様な種類が出土している。マフグやトラフグのような大型のフグ資料も認められたが、これらのフグ類には卵巣や皮膚などに毒があるため、松江城下町ではそれらをきちんと処理できる調理人が存在したことがうかがえる。ちなみに、四国の徳島城下町遺跡でも複数の場所で発掘調査が行われているが、これまでにフグ科が確認されていない。当時徳島の近海でもフグ科は漁獲できたのではないかと考えられるため、藩の掟などによって食する魚に違いがあったのかもしれない。さらに、北日本で多く獲れるタラ科の一種も確認でき、当時は近海でも普通に獲ることができた、あるいはやや北方からも松江城下町に資源が運ばれていた可能性が読み取れる。

本コラムでは、出土した動物遺存体の一部の紹介にとどまったが、松江城下町遺跡からは多様な貝類・骨類が出土していることを知っていただければ幸いである。特別展では、松江城下町の各屋敷地で食されたヤマトシジミやサルボウ、マダイなどが展示されている。この機会に、数百年前の資料をじっくりとご覧ください。



【写真1】松江城下町遺跡（殿町 279 番地外）から出土した貝類



【写真2】松江城下町遺跡（殿町 279 番地外）から出土した魚類（※）



【写真3】松江城下町遺跡（殿町 279 番地外）から出土した哺乳類・は虫類

※【写真2】の 15 は資料の向きと接合が正しくなく、松江市文化財調査報告書第 185 集で修正して掲載しています。

石丸 恵利子（広島大学総合博物館 研究員）