

いしざら すりいし
石皿・磨石

いしうす
縄文時代の石臼



はるのひがし
出土遺跡 朝倉市原ノ東遺跡

磨石と石皿は主にドングリなどを粉にする道具で、現在の石臼にあたります。旧石器時代から存在していましたが、縄文時代に盛んに使われました。

磨石は磨いたようなツルツルな面をもつ丸い石で、石皿にすり付けて使うものです。手に持ちやすい大きさと押し潰す作業に適した重さの石を利用しています。平たかない面や側面は塊の状態のものを叩いて潰すときに使う部分です。

この資料も側面は塊を叩いて潰す「敲石」として使い、平たかない方の小さな窪みのある側は窪みに硬い木の実の置いて別の「凹石」で殻を割る「凹石」とし、3役をこなしています。

石皿は皿のように平たい石ですが臼にあたるもので、よく使われる部分が窪んでいます。臼のように中央部が深く窪むのではなく、端から粉を出しやすいように逆U字形になっています。新潟県岩野原遺跡では石皿の上でパンのようなものが加工された状態で発見されており、石皿の上で粉から生地を作ることもあったようです。

下線の付く言葉の解説は裏面にあります



1-3 縄文グルメの証拠！食材加工の石器

磨石や石皿の使用方法を特定する方法に、石器の表面に残されたわずかなデンプンの粒子を顕微鏡で観察する方法があります。これにより製粉に使ったことやどの部分を使っていたかということが明らかになりました。

この研究により、旧石器時代の台石や磨石から、クリやドングリ、ワラビやウバユリなどの可能性のあるデンプン粒が検出されており、旧石器時代にすでに粉にしてアク抜きする方法があったことが明らかになっています。

食べられるドングリ

ドングリはアク抜き作業をしなければ食べることができないので、不作で作物が不足したときの食料として利用されてきました。アク抜きには、主に煮沸による加熱、灰を混ぜる灰あわせ、水さらしの3つの方法がありますが、完全にアクを抜いてしまうにはドングリを粉にする必要があります、このとき使われるのが磨石と石皿です。

九州の遺跡からはイチイガシという木のドングリがもっとも多く発見されます。熊本県矢部町の江戸時代の古文書には、「ドングリはイチイガシが一番味がよく、次にシラカシ、アカガシ、コナラの順」と書かれているらしく、縄文人も味が良いイチイガシを好んで食べていたことがわかります。

ドングリを主食にしていたかははっきりしませんが、アメリカ先住民のロッキー山脈周辺の部族が松の実やドングリをパンにして食べており、採集できる量やカロリーからみても主食になりうる食べ物です。現代人が食べるわけでもないのにドングリ拾いをしてしまうのは、縄文時代から受け継いできた習慣が無意識にさせているのかもしれない。

敲石

叩くためだけに使われたものを「敲石」といい、磨石のように手に持ちやすい大きさの丸い石が使われています。使った部分は石の方も欠けるので、小さな窪みができます。

調理具としての敲石は木の実のほか野生のイモ類を潰したり、肉をミンチにするのにも使われたと考えられています。また、石器作りなどの工具としても使われました。

敲石や凹石は、磨石と兼用になっているものが多く見られます。

参考文献： 渋谷綾子 2011 「鹿児島県西多羅ヶ迫遺跡から出土した石器の残存デンプン粒と後期旧石器時代前半期における遺跡内の植物利用」『広島大学総合博物館研究報告』
小畑弘己 2008 『横市地区遺跡群平田遺跡A地点・B地点・C地点』
都城市文化財調査報告書第87集
福岡県教育委員会 1994 『九州横断自動車道関係埋蔵文化財報告32』

(文化財調査室 秦)