

# 博物館ノート

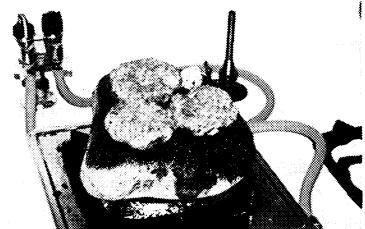
## 縄文料理はおいしくござ?

ぼや畑は  
つくり、自  
然の中から得られ  
るもの、ドングリ  
やトチノミなどの  
木の実を主食とし  
ていました。そし  
て豚や牛、鶏など  
もいなかつたので、イノ  
シシやシカ、ウサギ、タ  
ヌキなどの動物、キジ、カモなどの鳥や魚か  
らタンパク質を得ていました。そのほか貝、  
山菜、きのこなどを季節に採集し、まさに自  
然食品を食材としていたわけです。

秋も深まり、おいしい自然の食材が山々に  
あふれる季節——十月十九日・二十日に県立  
博物館では、実技講座「縄文料理をつくろう」  
が行われ、小学生から大人まで二十五名の方  
が参加しました。

私たちが毎日食べている「お米」が主食にな  
なったのは、  
弥生時代から  
のことです

(今から約二  
千三百年前)。  
それ以前の縄  
文時代(今か  
ら約二千三百  
〜一万二千年  
前)には、わ  
ずかにクリや  
エゴマなど栽  
培はしていた  
ものの、田ん



るみる細くなり、一方ではアクリを抜いたト  
チノミとクリ、エゴマが丸石で粉状に砕かれ  
ていきます。野鳥の卵とヤマイモをつなぎに  
して練り合わせ、成形したあと、急場しのぎ  
の「炉」ならぬガスこんろにのせ焼け石の上  
でこんがり焼き上げて「縄文ハンバーグ」の  
出来上がり。

「縄文ステーキ」もこんろの上でグツグツ煮え  
ています。中味は、コンブ、アサリ、サンマ  
のミンチ、鳥肉、きのこなどなどなど:のゴッタ  
煮です。最後にハコベで色どりを添えて一丁  
あがり!火からおろしてもグツグツ、冷めに  
くいのも縄文土器効果です。

いよいよ、いただきまーす。完成は午後二  
時、もちろんお腹をすかした参加者は、日々  
に「おいしいー!?」。ステーキは満点だつたもの

の、ハンバ  
ーグの方はちよ  
つとトチの苦  
さが現代人に  
は合わなかつ  
たようでした。

春には企画  
展「縄文探検」  
に合わせて、  
再度挑戦する



石のナイフは驚くほどの切れ味です。でも、  
脂がこびりつくと切れにくくなり、予備のナ  
イフと取り替える必要がありました。肉はみ  
なりました。

一万二千年  
前には、わ  
ずかにクリや  
エゴマなど栽  
培はしていた  
ものの、田ん