



みんなで薪を運んで土器を焼きます。火がついたらお父さんたちとスタッフに任せてクッキング開始!

縄文村長寿イベント「縄文教室」。ひと夏をかけ「土器作り」「野焼き」「縄文料理」を楽しみます。今年には悪天候続きで延期を余儀なくされ、土器の野焼きと縄文料理を同時開催することとなりました。

## 野焼き&縄文料理 同時開催



# 縄文教室

夏の一大イベント!

## 縄文人の食卓を再現してみよう。

カモ肉を一口大に。結構大変!



イベント恒例の「魚の解体ショー」! 本当に石で魚が切れるのか疑っている参加者さん達。しかし石器の切れ味を侮るなかれ。先生が鮭に石器を入れると: : スパッ! 思った以上の切れ味に、子ども達もこの表情! 例年、縄文クッキー作りに人が集中しますが、今年には石器を使ってみたい子が続出! 肉や魚を上手に切っていました。

ええ〜! 石なのに切れてるっ!!



石がナイフに?  
縄文の道具にびっくり!

### コラム

## 意外にもバラエティ豊か! 縄文人の食卓。

### 貝塚からわかる食生活。

クリにクルミ、トチ、鮭、鹿・カモ・イノシシの肉。これら縄文料理に使用した食材の数々は、貝塚を発掘し回収された食べかすを元に、里浜縄文人たちの食生活を再現したものです。

貝塚の断面を見ると、貝殻や魚の骨が目立ち「魚介類を主に食べていたのでは?」と思われがちですが、意外にも主食はトチやクリ、クルミなどの堅果類。縄文人の食糧資源のじつに60~70%が、植物質の食料だったようです。

ホネは語る…。

本来、日本の土壌では堅果類などの植物質のものは腐ってしまい残りません。そこで利用されるのが、人骨を科学的に分析し生前に食べていた食材の割合を出す方法です。その測定法によ

ると、一般的な縄文人は魚介類が20~30%で、鳥・獣類が10%ほど。たくさん木の実を摂取していたことがわかります。これは本州の海辺に暮らしていた縄文人にほぼ共通してみられる傾向ですが、里浜縄文人たちは、他の地域の縄文人に比べるとやや魚介類の比率が高かったようです。里浜縄文人は豊富な食料資源に恵まれ、バランスの良い食料事情だったようです。

う、うらやましい!  
里浜縄文人の食卓。

里浜貝塚からは3mを超えるマグロの骨、アワビやウニ、カニ、さらにはフグの骨も出土しています。現代人からすると、かなり贅沢な食卓ばかりですね!

調理作りは順調に進み、土器で煮込んだ「縄文そば粥」「鮭の潮汁」「シシ鍋」、「ホオ葉の包み焼き」、「縄文クッキー」が出来上がりました。  
「思っていたよりずっと美味しい!」「みんなで作って楽しかった」と縄文の味に満足。  
一方、海岸で焼いていた土器もこంగがり焼き上がり完成! 今年の縄文教室も、無事フィナーレを迎えました。

ついに完成!  
そのお味は...?



旬の食材をぐっぐつ煮込んで。

### Info

## 11/3「文化の日」は縄文村へ! 入館無料&東北文化の日コラボ企画開催!

文化の日は入館無料になるのをご存知でしたか?この機会にぜひ足を運んでみてくださいね!この日は「東北文化の日」の企画も開催します!予約不要、時間に合わせてご来館ください。

### 文化の日限定企画

\*ギャラリートーク  
「縄文人に学ぶ防災」 13:30~13:50

\*宮戸に伝わる重要無形文化財  
「えんずのわり」ドキュメンタリー上映  
10:30、11:30、14:00