



## 縄文の塩作り

塩の味に驚く。

9月16日「縄文の塩作り」本番を迎えました。6月に製塩土器を作ってから3カ月。スタッフの手で野焼きされたMy土器と久々のご対面です。

炉を作り、火を起こし、海水を入れてスタンバイ完了！数時間かけ、じっくりと海水を煮詰め塩を作ります。

例年炎天下の8月に行っていた当イベント。雨の影響で2週間の延期を経て、開催となりました。この日は24度と夏日には届かない気温でしたが、やはり火の周りは熱い！「真夏に作業してた縄文人って忍耐強いね…」という感想もちらほら。徐々に土器の内側や底に白い結晶が付き始め、3時間かけて完成しました！

出来上がった塩を味見すると…「塩だけど甘い」「まるやかでとっても美味しい」と大好評！ほとんどの参加者さんが「来年も参加したい！」と答えたほど。ツラ～い作業ではありますが、苦勞の甲斐がある「縄文の味」が、当イベント人気の「秘密」のようです。



2.



1.

出来立ての塩と、  
ほくほくのじゃがいも。  
最高です♪

3.

1.熱と煙に耐えながらの作業。白く固まってく様子に「わくわくする！」という声も。2.土器の底にびっしりついた塩。今年は例年よりも大量♪3.塩を作りながら焼いていた芋と一緒に味見。



## 縄文教室

野焼きと縄文料理に  
挑戦。

8/19 野焼き



土器作りから1カ月。乾燥させた土器を野焼きする日がやってきました。みんなで薪を運び、火を点けます。最初はじわじわと小さな火で、土器の色が変化してきたら、火を大きくして一気に焼き上げます。

野焼きの間、縄文工房で勾玉やコハクのアクセサリーを作ったり、家族対抗火おこしトーナメントをしたりと「縄文」を満喫しました。

焼き上がった土器を見た参加者さんは「こんな風に色が変化するなんて知らなかった！」「焼き色がきれい！」と感動していました。



まあ！  
素敵っ！



9/23 縄文料理

今年の縄文教室もいよいよフィナーレ。縄文時代に食べられていた食材で「縄文料理」に挑戦します。肉や魚、野菜を切るのは「石器」。イベント序盤で披露された「鮭の三枚おろし」では、包丁と変わらぬ速さでさばかれる様にびっくり！



実際に使ってみると「思った以上に切れる！」と感心の声が多く聞かれました。子ども達が一生懸命取り組んだのは「縄文クッキー作り」。石でクルミを叩き割ったり、山芋を石ですりおろしたり（おろし金ではないんです！）と「縄文らしく」クッキング！お友だち同士で楽しく作業をしていました。

出来上がった料理をみんなで試食！土器でシシ肉や鮭を煮込んだ「縄文鍋」が一番人気だったよう。「タイムマシンで縄文時代へ来た気分。日常生活から離れた時間が楽しい」「縄文人になれた気分」など嬉しい感想が聞かれました。



## 文化の日は縄文村へ！ 11/3 は入館無料！

### ◇ギャラリートーク

「里浜貝塚発掘100年-貝塚からみた縄文人の暮らし-」

〈会場〉奥松島縄文村歴史資料館・シアター

〈講師〉当館・学芸員

〈時間〉①11:00～11:40 ②13:00～13:40

・・・定員各60名、予約なし

大正時代に始まった里浜貝塚の調査研究を通して明らかになった縄文時代の自然環境や縄文人の生活・文化について、わかりやすく紹介します。

### ◇ワークショップ「縄文レプリカ作り」

〈受付時間〉午前9:00～11:00

午後13:00～16:00(受付15:00まで)

〈体験料〉400円

里浜貝塚から出土した腰振りや土偶の顔のレプリカでマグネットやストラップを作ります。

※火おこし・勾玉・シカ角ストラップもやっています！

## 発掘100年記念企画、始動！

いよいよ今月から、発掘100年を記念した企画が始まります！大正時代に始まった発掘の歴史をさまざまな形で振り返ります。

### 特別展

#### 「里浜貝塚が明らかにした縄文時代」

〈期間〉2018年11月17日(土)～2019年1月20日(日)

〈会場〉奥松島縄文村歴史資料館 (入館料 一般¥400、高校生¥300、小中¥150)

### シンポジウム

#### 「貝塚を掘る！

一貝塚が解き明かす縄文の社会」

〈開催日〉11月18日(日) 13:15～16:30

〈会場〉野蒜市民センター 定員100名、無料

〈講師〉阿部芳郎氏(明治大学教授)、

會田容弘氏(郡山女子短期大学部教授)、

菅原弘樹(奥松島縄文村歴史資料館館長)

### 記念講演会

#### 「奥松島宮戸の縄文生活

-特別名勝「松島」と  
史跡里浜貝塚-

〈開催日〉11月23日(金・祝)

15:00～16:30

〈会場〉奥松島縄文村歴史資料館

〈講師〉岡村道雄名誉館長