



縄文の塩作り

塩作り本番を迎える！

縄文村イベントの中でも一ニを争う人気イベント「縄文の塩作り」。9月29日(日)、6月に作った「製塩土器」を使って塩作りに挑戦しました。当初は22日に開催予定でしたが、大雨のため延期に。待ちに待った塩作り、参加者さんは気合十分で臨みました。



底に塩が溜まり始めた様子

縄文人も作業していたまさにその場所！

イベントを行った場所は「さとほま縄文の里史跡公園」の海辺。縄文時代に実際に塩作りが行われていた場所です。「この景色を見ながら作業していたのかぁ」と、すでに縄文人気分になってきた皆さん。

砂を広げ、薪を格子状に並べたら、製塩土器を設置します。事前に濃縮させた海水を注いで着火！風の力も借りて、どんどん火がまわりました。

徐々に沸騰していく海水。そのあいだも火は絶やさずに燃やし続け、海水が減ってきたら注ぎ入れ…を繰り返します。

土器の側面に白っぽいものが出てきましたが、これはカルシウムなどの不純物。土器の底にドロッと溜まってきたのが…塩です！

ここまで出来たら、火から遠ざけ水分を飛ばして完成です。

太陽の力は偉大!?

ここ数年、猛暑との戦いだった塩作り。この日は23°Cと過酷な作業とはなりませんでした。出来た塩の量はちょっと少なめ。「やっぱり太陽の力が重要なのかぁ」と、真夏に塩を作っていた縄文人の知恵と経験に驚かされました。

それでも、「自分で苦労して作った塩は格別！」と嬉しそうにしていたのが印象的でした。



縄文の塩ができるまで。



炉を組んで、海水を煮詰め始めます。



熱すぎる〜!!



煮詰めている土器と、遠火にして水分を蒸発させている土器。



縄文教室

縄文料理に挑戦！

10月6日(日)、縄文教室第3回目「縄文料理」を開催し、縄文人が食していた食材を縄文風に調理し味わいました。

石器で肉を切って葉っぱに包んで石蒸しにしたり、クルミを石で割ってクッキーを作ったりと、すっかり縄文人のよう！

「普段使わない道具の調理は大変だったけど面白かった!」「意外においしい!」と縄文料理は大好評でした。



左上から 縄文クッキー・朴葉の包み焼き
弥生土器で炊いたご飯
下 そば粥・シシ鍋・潮汁(鯛)



だいたい 企画展 牡鹿柵造営 1300年

東北最大級の城柵 赤井官衙遺跡

多賀城創建1300年を記念して、多賀城との関わりが深い「牡鹿柵」と推定されている赤井官衙遺跡群をテーマに企画展を開催します。

2024年11月2日(土)～2025年2月24日(月)
奥松島縄文村歴史資料館2階



「御城印」集めてみませんか？

東北の古代城柵を巡ってみよう！
多賀城創建1300年記念として、東北の8つの古代城柵で「御城印」を配布することになりました！
東松島市は「牡鹿柵御城印」です。10月1日から縄文村歴史資料館で配布しています。(来館された方ひとり1枚です)ぜひ8つの御城印をコンプリートしてみよう！

「文化の日」は入館無料です！

11月3日文化の日は、縄文村入館無料DAYです。開催中の企画展、御城印集めにぜひご来館ください！