

# 奥松島村繩文まつり



2年ぶりに登場の「縄文キッチン」。史跡公園で育てたそばの実とカモ肉を煮込んだ「縄文粥」をお振舞いしました。

火おこしや勾玉、シカ角ストラップ、縄文コースターが楽しめる縄文体験も大人気！ご家族、仲間同士で夢中になる姿が多く見られました。



首には作ったばかりの勾玉をかけて。縄文体験満喫していますね！→



## NEW GAME！

### 「里浜貝塚で縄文人の痕跡を探せ！」+貝塚ガイドツアー

里浜貝塚を一周しながら、チェックポイントで写真を撮り、点数を稼ぐ新ゲーム。土器の破片を探したり、縄文人が暮らした場所を撮影しながら、貝塚を探検しました。



チェックポイントは全部で20ヶ所、制限時間は1時間。「スタッフでも50分。全部回れないようになっています！」の言葉で火がついたのか…全力疾走するチームも現れ、全チームが1時間以内に帰還、全問撮影するチーム続出！通常でも一周するのに1時間はかかるはずの日本最大級の貝塚、その闘志に縄文村スタッフが敗れました…。

## 縄文の塩作り

9月26日に「縄文の塩作り 第2回 塩作り」を行いました。縄文村イベントの中でも「暑い」「熱い」と過酷な作業の塩作り。今年度は13組34名の参加者さんが縄文人と同じ方法で土器で海水を煮詰める塩作りに挑戦しました。



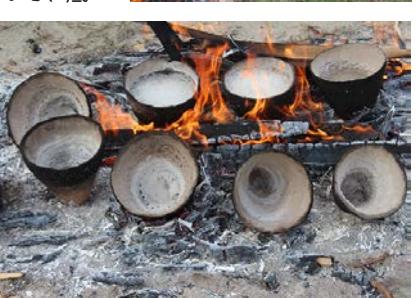
効率よく  
煮詰めるには…？

炉を組むところからスタート。火を焚く場所に砂を盛り、土器を並べて海水をいれ、薪を組みます。今回のポイントは、絶えず火を焚き続けること！ですが、くべすぎて灰や炭が土器の中に入ってしまう時は、塩が黒くなってしまうので慎重に焚き続けなければなりません。薪も海水も、注ぎ足し注ぎ足しの作業で目を離せないので、火のそばから離れられません。「熱さ」との戦いです。火の番をしている大人に代わって、子ども達が大活躍！自分の身長よりも長い薪を一生懸命運んでいました。塩作りをしている片隅で、スタッフが弥生土器でのご飯炊きにも挑戦！おいしく炊けて、ごはんと塩の味を皆さんに味わっていただきました。

昼食を挟み、煮詰める作業もラストスパート。土器の底の方にシャーベット状の白い塊が。あとは水分(にがり)を完全に飛ばします。壁面についているのは不純物(海水に含まれるカルシウム分など)なので、底に残ったものだけかき出して、縄文の塩の完成です。

参加者さんから「おいしい塩がたくさん出来て、とても楽しかった！」「大変だけど、おいしい塩が出来たからまた参加したい」などの声をいただきました。

縄文人と同じ方法での塩作り、過酷ですが当館のイベントの中で圧倒的なリピート率。縄文の塩の味に魅せられているようです。



今年もコロナ対策のため、例年のようにみんなで調理はせずに、ご家庭ごとに朴葉の包み焼きを作ることになりました。用意したのは、シカ・イノシシ・カモ肉の3種類。「どれがどの肉？」と戸惑いながらも、縄文村製の塩をまぶし、工房のすぐ脇で採集した山椒をのせて包みました。熱々に温めた石の上にのせて、砂をかぶせたら準備完了！スタッフが作った縄文クッキーを試食したり、縄文土器の調理を見学しながら、料理が完成するのを待ちました。

「意外にも臭みがない！」、「食べ比べ楽しい！」と大好評。一番おいしさ！お肉を聞いてみると、カモ肉が1位！なんとなく食べ慣れた味がするのでしょうか…（笑）。昼食後には、土器作品展の表彰式を行い3回にわたる縄文教室は終了しました。「世界でひとつだけの土器が作れて楽しかった」「イベントをきっかけに縄文時代の本を読み始めました」「料理が一番楽しかった」など、嬉しい感想が聞かれました。また来年も多くの方々にご参加いただきたいと思います！

③縄文料理