縄文の塩づくり

今年も縄文村きっての過酷なイベント、「縄文の塩作り」全２回を開催しました！例年リピーターも多く、今年も半数が経験者さん。天候や土器の仕上がりに左右されるこのイベント、無事に全員が塩を手に入れられたのでしょうか…！？

第1回 製塩土器作り 2022.6.26

上手に塩を作るためには、１回目で制作する土器の形が命！各テーブルには見本となる製塩土器のほか、今回は土器底の厚み・大きさにも見本を用意。実物の台形型を再現しやすいようにしてみました。

これぐらいかな？

「まずは形を作ることを意識して！」ということで、土器作りもはじめての参加者さんはひたすら高さを出していきます。「前回ススが入ったから、今回は高めにしてみる？」「沢山スペアを用意して確率あげないと！」と、リピーターさんは今までの経験を生かして、より性能の良い製塩土器を目指します。

海辺で行われた塩作りですが、山間のムラでも見つかっていることから交易品とされていたことがわかります。運び方は、なんと土器ごと？山形県の内陸の遺跡では、土器の底の部分のみが、塩のついた状態で見つかっています。

colum. 里浜産 塩のゆくえ

▶今年は形を工夫して挑戦よ！とリピーターさん

本気で”採りに”いきます。

第2回 塩作り 2022.9.4

まずは炉作りから！

連日秋雨続きでしたが、何とか曇り空で迎えた塩作り当日。１８組４１名が参加し、無事に焼きあがった土器で塩作りを行いました。炉の作り方が分からない参加者さんも、リピーターや経験者さんを見ながら協力して薪組みをし、火を大きくしていきます。最初はなれない様子の初参加者さんたちも、ベテラン達の脇で炎乞い（？）をしたり、慣れると積極的に作業に加わり、一生懸命な様子。

火の精霊に呼びかけているの…ちゃんと煮詰まるように…

煮詰め作業に挑戦！

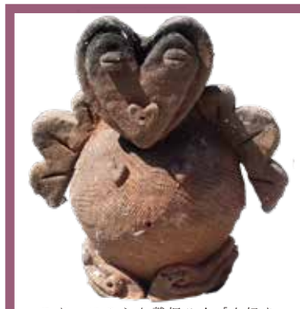
いざ！試食タイム

これができあがり！おいしーい！！

グツグツしてるところにあがけて…熱っつ！

昼過ぎにはほとんどの炉が煮詰め終わり、塩を取り出している様子が見られました。残念ながら出来上がりが少なかった組には、縄文村の塩をおすそ分け。

ご参加ありがとうございました！！



スタッフの心を鷲掴み！「大好きなハート形土偶をイメージして作った土器」だそう。後ろからみると、ちゃんと壺です（スゴイなぁ）

本格コース

今年はこの土器にしよう！タブレットや資料を持ち込み製作する本格コースの皆さん。会場には里浜出土の土器も並べました。

通常コース

「イメージ通りにならなかったけど、楽しかった！」「今度は上手に作りたい」と縄文土器を楽しんでいただけた様子

01 土器作り

縄文教室、今年も始まる！

7月23・24日、縄文村開館当時から行っている長寿イベント「縄文教室」を開催。3回コースの初回となる「縄文土器作り」に挑戦しました。昨年度から、2日間かけて縄文土器の再現に挑む「本格派コース」と、土器作りを楽しむ「通常コース」に分けて行っている土器作り。合わせて50名の皆さんが集まりました。

2年目の開催となる本格派コースは、里浜貝塚から出土した土器を参考にする人もいれば、他の遺跡の縄文土器の再現に挑む人までさまざま。誰もが「去年よりももっと本物に近づけよう！」と、熱が入っていました。

一方「通常コース」は、多くが初参加。当然、縄文土器作りもはじめて！粘土を転がして紐を作るも、これが意外に難しい！「簡単そうなのに同じ太さにならない！」と苦戦する声も聞かれました。

8月25日、2回目の「野焼き」を開催。

まずは全員で薪を運び、火を大きくしていきます。火が安定した頃にはみんな汗だく！「暑いけどこんな経験は出来ないね！」と楽しそうに作業を行っていたのが印象的でした。

野焼きの続きはスタッフとお父さん方にお任せして、縄文工房で縄文体験。今年は、勾玉・貝のブレスレット・ヤマザクラのストラップ・カラムシの糸づくりと充実のラインナップ！畑で採ったカラムシから繊維を取り出したり、貝を叩いて腕輪にしたり…と思い思いに体験を楽しみました。

今年は風が強く、いつもダイナミックな炎が上がる本焼きは、風に流され気づけば鎮火…。あっという間に土器が焼きあがりました。

「良い色に焼けてる！」「金属みたいな音がする！すごい！」と焼き上がりに感激の皆さんでした。

9月はいよいよ最終回。縄文料理に挑戦します。

02 野焼き

土器の焼き上がりに大満足！海を見ながらの体験も大好評でした。

縄文教室に導入して４年目のカラムシの糸づくり。今回は、縄文村オリジナルのしおりの先に、自分で撚った糸を結んでみました！

半数以上が初参加の今回。「こんな大きな火を焚くなんて、すごい体験！」と新鮮だったようです。（熱いけど）

縄文の漁りジンクス、（良い意味で）破られる！！！

荒天や暑さのため延期となっていた「縄文の漁り」の海釣り。9月11日、ようやく開催することができました。6月に作った釣り針を携え、いざ奥松島の海へ！

これまでの縄文針での釣果は「4年に一度」。昨年ジンクス通りアナゴが釣れていました。「今年は当たり年ではないからなぁ…」と、のんびりと糸を垂らしていた一行ですが…。

船が出航して1時間、一艘の船から「釣れたぁ!!」と歓喜の声が！「4年に一度の釣果説」が破られた瞬間です。

釣れた魚は約20㎝のイシモチ。驚くべきは、針の大きさ。硬い鹿の角を、砥石と石器のみで作ったとは思えないほど小さい！

釣り針の形を削りだす方法も見つかっている里浜貝塚の釣り針。それにならって小さく作る参加者さんも出現！今回釣れた釣り針もこの方法です。

針の大きさは現代に近づいていますが、その技術はだんだん縄文人に近づいている!?

△里浜貝塚出土の釣り針未成品

縄文人の釣り針の作り方がわかる貴重な資料。縦に板状に割った角から形を切り出しています。

たさ上すの！と、あいの手があって連でだと、常の方が大流行。かんのを削り方部作り

やったー！

口元にあるのが釣り針。

夏の幸「ウニ」を味わう

7月10日、大人気イベント「縄文グルメを食そう！ウニ」を開催し、めでたく抽選に当たった40名のウニ好きさんが集まりました。

イベント冒頭は「縄文講座」。里浜貝塚からウニのトゲやロ（アリストテレスのちょうちん）が出土すること、縄文人の骨から素潜りでウニを捕っていたことがわかるなど、貝塚からわかる「ウニ食の歴史」を学びました。

とれたてのウニが配られ、さっそく石器を用いてウニの殻剥きに挑戦！常連さんは慣れた手つきでどんどんさばき、初挑戦の皆さんは、口を取っても動いているウニにびっくりしながら作業を進めました。

きれいに剥けたウニは、縄文土器によそったごはんの上にのせてウニ丼にして、美味しく頂きました。

いただきまーす！