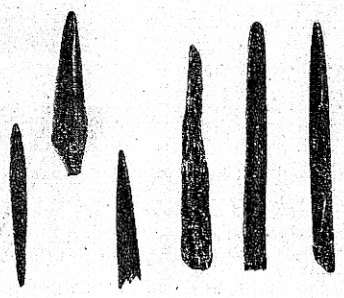
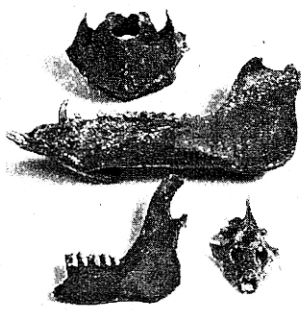
獣 骨まで使い切る





粟津湖底遺跡の獣骨（下）と骨角器

これまで、琵琶湖の恵みである水産資源を中心に見てきました。今回は、もう1つの動物性タンパク質の源である陸の動物—獣にスポットを当ててみましょう。

考古学では、食生活を知るために食材とこれを獲る道具や調理する道具を調査研究します。その中で、食材探しの近道が当時の「ゴミ捨て場」と「保管庫」を見つけることです。その代表が、縄文時代の貝塚と廃棄土坑や貯蔵穴です。獣肉の場合、生のまま貯蔵穴で保存していたとは考えにくいので、ここでは「ゴミ捨て場」に注目しましょう。出土するのは、骨・角・歯です。肉を削ぐ時に当たった道具によるキズ跡や骨の中にある骨髄をとるために割った端部があれば、人の手で解体され、食された証拠となります。

さて、動物性タンパク質は、人体を作り上げるために植物性タンパク質とともに必要不可欠なものといわれています。ですから、縄文人だけが獣肉にかぶりつき、骨髄を吸っていたわけではありません。事例は少ないのですが、弥生時代の守山市小津浜遺跡・赤野井浜遺跡からはイノシシ・ニホンジカ、古代～中世の大津市浮御堂遺跡・唐崎遺跡からはイノシシ・ニホンジカに加えて農耕や運搬にも使えるウシ・ウマや家禽類であるニワトリの骨が出土しています。時代が新しくなるにしたがって縄文時代と比べると哺乳類の種類は少なくなりますが、戦国時代には「鶴汁」は最高級のおもてなし料理とされているように、各時代ともに琵琶湖などの水辺に立ち寄る渡り鳥を含む豊富な種類の鳥類を食していたのです。

さて、骨髄まで食べ尽くした獣骨や角はゴミになるだけ、と思いきやこれらを素材とし「骨角器」が作られます。ニホンジカの角は、それ自体が石器作りに適したハンマーとして重宝されるほか、装飾品などに加工されます。ニホンジカ・イノシシの中手（足）骨は釣針やヤスなどの漁労具をはじめとする狩猟具類に、肩胛骨は卜骨（占骨）として利用されます。また、イノシシやクマの歯牙はそのまま装飾品となるほか、釣針などにも加工されます。野山を駆けめぐった獣の骨でつくった道具で琵琶湖やこれに注ぐ河川に泳ぐ魚たちを獲る、という食を巡るもう1つのサイクルが、道具を作り使う人によって作り出されていたのです。

このような骨角類の利用は、縄文時代に限ったことではありません。道具の多くが鉄製になりますが、その後も加工のしやすさと光沢のある美しさや手ざわりの良さから装飾品として好まれます。古代～中世の浮御堂遺跡では、素材とするために鋸で切り取ったニホンジカの角が出土し、当地で生産したかどうかはわかりませんが中手（足）骨製の簪も出土しています。徹底的に利用し尽くすという意味で「骨の髄まで…」との言い回しがありますが、「骨まで使い切る」といった方がふさわしいかもしれません。

（財団法人滋賀県文化財保護協会　小竹森　直子）