

カスミ網は、細い糸で編

まれた網を空中に渡してそ
こを通過する鳥を捕まえる
網です。野鳥保護の目的で

1947（昭和27）年に
使用禁止にされています。

尾根の木立が途絶えたとい

ろなど、いかにも鳥が通り

そうなどころを遮るように

張ってあったそうで、ちょ

っと緩めに張られた網に野
鳥が絡め捕られました。も
ちろん目的は捕まえた鳥を
食べるためです。かつては
年間数百万羽という野鳥が
捕られ食用にされていたと

いわれています。

中でも、標的にされたの
が比較的大きなツグミで

鳥類

年間数百万羽が食用に

せん。京都の伏見稻荷で「チ

ユンチユン焼き」として小
鳥が焼かれている姿を見る

ぐらいでしょうか。かつて、
食文化としてツグミを食べ

る習慣があった地方では、
正月には大皿に山に盛ら

れ、「大スズメ」として出
されていたそうです。調理

法はいたってシンプルで、
正しい食べ方でした。

頭にかぶりつく、その
濃厚な味ははっきりとわか

ったそうです。肉の味はと
いうと、骨付きモモ肉に豪

快にかぶりつくというのと
は違います。小鳥の中では

大きいツグミですが、肉は
ほんのわずかしかなかった

ん。そのわずかな肉を骨と
一緒に噛み砕いて食べるの

で、肉のこびりついた骨を
噛み砕いているような感じ
であったそうです。それで
も何とも鳥臭く内臓臭いそ

の味を結構好む人もいたよ
うですが、聞いた話ではツ
グミは大変高価で、高級牛
肉でスキ焼をしたほうがよ

つぼど安上がりな値段だっ
たようです。

ここではツグミを例に挙
げましたが、山の幸である

鳥類を食しても、小型のも
のでは食べカスは一切出な

いことになりました。もっと
大きなキジやカモを食べる

時、骨も砕いてツクネに
するとやはり食べカスは出

ません。

粟津湖底遺跡や入江内湖

遺跡など、食物の残滓から

縄文人の食生活が復元でき

ることをこれまでの連載で

紹介してきました。鳥類の

骨も出土しており、その種
類がわかると生息地から遺

跡周辺の自然環境が推定で

きます。しかし、鳥の骨も

御馳走だったという見方を

すると、出土した以上の量

や種類を食べていたと考え

ることができません。どん

な種類の鳥のどの部位の骨が

どれだけ量出土している

のか、統計的に調べること

で、その利用の仕方が見え

てくると思われます。

（財団法人滋賀県文化財
保護協会 横田洋三）



入江内湖遺跡から出土した鳥類の骨