

## 250. 粟津湖底遺跡 第3貝塚出土の海産貝類

粟津湖底遺跡は、大津市晴嵐町地先に所在する。琵琶湖と瀬田川の境界付近にあって、水面下1～3mの湖底にある。これまでの調査で3つの貝塚を確認しているが、ここで紹介する海産貝類は、平成2年から3年にかけて行われた発掘調査で確認された第3貝塚の遺物である。第3貝塚は縄文時代中期前半に形成され、セタジミを主体とする淡水貝塚である。セタジミ以外にはイシガイ類やタニシ類、カワナナ類が出土している。それらの貝類に混じってごくわずかな微小巻貝類と海産貝類が出土した。粟津湖底遺跡から海産の貝類が出土したのは今回の調査が初めてである。

出土した海産貝類の概要は以下のとおりである(表1・写真1参照)①。

### タマガイ科

3点が出土した。1点は完形であり、殻高は70mmである。残りの2点は破損しているが、殻高が約40mmと70mmほどに推定できる。大きさや形態からいずれもツメタガイである可能性が高い。

ツメタガイは、現在北海道南部以南の浅海の砂地に生息する。

### タカラガイ科

1点が出土した。殻表が風化し、種を同定することができない。殻口が欠失しているが、殻高を20mm程度の大きさに推定できる。殻底に近い位置に径約2mmの小孔があるが、人工的な穿孔によるものかどうかはわ

からない。

タカラガイ科の貝は、関東地方房総半島以南の潮間帯の岩礁地域に生息する。

### フネガイ科

ハイガイが3点、種不明の試料が1点出土した。ハイガイ3点のうち2点は完形で、殻長は約30mmと約20mmである。残りの1点は腹縁部のみの破片である。種のわからない試料は破片であるため同定できないが、大きさや放射肋の特徴からアカガイの可能性が考えられる。

ハイガイは、現在有明海に多く、分布の東限は三河湾であるが、貝塚からの出土は関東地方から東北地方にかけても多くみられる。

### イタボガキ科

イタボガキを貝輪(腕輪)に加工したものの破片が1点出土した。破損しているため全体形は復元できないが、現存長は88mmである。側辺部は滑らかに擦っている。縄文時代中期にはイタボガキ製の貝輪が関東地方で多く出土している②。

イタボガキは、干潮時の汀線より沖の海面下の岩礁地帯、水深40mの深さまで生息する。

これらの海産貝類が淡水貝塚である第3貝塚から出土することは、貝殻そのものが装飾品や貴重財に類するものとして他地域から持ち込まれたものと考えられる。また、第3貝塚から出土した船元I式土器の中にはハイガイによるスタンプ紋様を持つものがある③。このことから、ハイガイなどのように殻表や腹縁の形に特徴のある貝は、道具として持ち込まれ、利用されていたものと考えられる。

科名	種名	学名	最大長	最大高	最大厚	重量	残存状況
1 タマガイ科	(ツメタガイ?)	( <i>Neverita(Glossaulax)didyma</i> (RÖDING)?)	64.5	70.2	1.4	41.3	完形
2 タマガイ科	(ツメタガイ?)	( <i>Neverita(Glossaulax)didyma</i> (RÖDING)?)	(38.3)	(62.3)	(1.2)	(19.5)	破損
3 タマガイ科	(ツメタガイ?)	( <i>Neverita(Glossaulax)didyma</i> (RÖDING)?)	(41.3)	(40.4)	(0.9)	(11.7)	破損
4 タカラガイ科	不明	Cypraeidae gen. et sp. indet	(9.7)	(21.0)	(0.7)	(0.3)	破損
5 フネガイ科	ハイガイ	<i>Anadara(Tegillarca)granosa bisenensis</i> SCHENCK et REINHART	30.1	24.2	1.5	2.0	完形
6 フネガイ科	ハイガイ	<i>Anadara(Tegillarca)granosa bisenensis</i> SCHENCK et REINHART	21.6	17.5	1.8	1.2	完形
7 フネガイ科	ハイガイ	<i>Anadara(Tegillarca)granosa bisenensis</i> SCHENCK et REINHART	(23.0)	(13.1)	(1.5)	(0.7)	破損
8 フネガイ科	(アカガイ?)	( <i>Anadara(Scapharca)broughtoni</i> (SCHRENCK)?)	(38.3)	(37.3)	(2.6)	(6.2)	破損
9 イタボガキ科	イタボガキ	<i>Ostrea denselamellosa</i> LISCHKE	(88.0)	(23.9)	(5.2)	(18.4)	破損

\* 単位は、長さはmm、重さはgを用いた。

\* 破損品の数値は( )で示した。

\* 種名・配列は吉良哲明『原色日本貝類図鑑』による。

表1 第3貝塚出土の海産貝類一覧

第3貝塚では、遠隔地から運ばれたとされるものが海産貝類以外にも出土している。例えば、北陸や東海地方的な特色を持つ土器・土製品、産地は不明だが滋賀県内および近隣に産地として周知されるところのない琥珀製の玉の破片などである。このように遠隔地から運ばれたとされるものが少ないながらも出土していることから、当時、他地域との交易があったことは確かであろう。これまでに出土した海産の貝類では、出土点数が少ないことや破損しているものが多いこと、また貝殻の風化が激しく種を同定できないものが多いこともあって、貝の生態などからどこから持ち込まれ

たものであるかを推定することは困難である。しかし、北陸や東海地方的な特色を持つ土器や土製品があることから、海産貝類も北陸や東海地方から持ち込まれたと考えることもできるだろう。今後、整理作業がさらに進むにつれて、遠隔地から運ばれたと推定される遺物の出土が増加すれば、当時の流通などが明らかになるかもしれない。

粟津湖底遺跡のわずか3km南方に位置する、縄文時代早期の石山貝塚では、ツノガイやヤカドツノガイを切断した貝小玉の頸飾りや、ベンケイガイの腕輪が50例もみられるなど、貝製装身具が多く出土している。これらの貝製装身具はいずれも海産の貝で製作されていることが注目される。また、海産の魚骨とともにイボニシ、ハイガイ、サルボボなどの海産貝類が出土している④。

第3貝塚は、石山貝塚と比べて海産の貝が少ないことが特徴である。また、海産の魚類はまったく出土していない。こうした特徴は、今後、粟津湖底遺跡の性格、遺跡が形成された背景などを、他の遺跡と比較して検討する上で重要になってくるだろう。

(稲葉 正子)



1. ハイガイ 2. タカラガイ科  
3. タマガイ科 4. イタボガキ科(貝輪)

写真1 第3貝塚出土の海産貝類

#### 註

- ① 種の同定は、吉良哲明(『原色日本貝類図鑑』保育社 1992)、江坂輝彌(『化石の知識 貝塚の貝く考古学シリーズ9』東京美術 1983)を参考にした。
- ② 貝輪の製作は縄文時代から弥生時代にかけて行われており、時期・地域によって素材となる貝の種類には変化がある。縄文時代では、サルボウ・アカニシ・ベンケイガイ製の貝輪がほぼ全時期を通じて作りつけられたが、中期の関東地方ではイタボガキ製のものが、また後期にはそれに代わってカガミガイ・オオツタノハ製の貝輪が多く作られている。(小林達雄『古代史復元3 縄文人の道具』講談社 1989)
- ③ ハイガイやアカガイなどの放射肋をもつ二枚貝を用いた紋様としては、貝殻の殻頂部を押圧した貝殻背圧痕文、腹縁を引きずった貝殻条痕文、腹縁を押し引きした押し引文、腹縁を押圧した貝殻腹縁文、腹縁をロックした連続波状圧痕文などがある。(小林達雄『古代史復元3 縄文人の道具』講談社 1989)
- ④ 平安高校考古学クラブ「石山貝塚概説」(『平安学園研究論集 第1号』平安学園教育研究会 1956)

## 251. 粟津湖底遺跡第3貝塚出土 のヒメグルミの垂飾品

— 縄文時代のくるみの選択に関する覚え書き —

### 1. はじめに

縄文時代の遺跡におけるくるみの出土例は、地域的には北海道から九州までに及び<sup>①</sup>、時期的には草創期から晩期までの各時期にわたる。しかしながら、これらの出土資料のほとんどは全くの自然遺物か食料、あるいは食料残渣である。そのため、これまでくるみの堆積由来や用途は自然落下か食料かという二者択一のなものとして語られてきた。しかし、最近見つかったくるみ核の彫刻品<sup>②</sup>によって、あらたに食料以外の目的でくるみを用いることのあることが判明した<sup>③</sup>。この他にくるみそのものではないが、耳飾りのデザインがくるみ核の内面をモチーフにしたものだとする興味深い報告もある<sup>④</sup>。

粟津湖底遺跡第3貝塚<sup>⑤</sup>(縄文時代中期前半、以下第3貝塚)から出土したヒメグルミ核の垂飾品も、こうした食料以外の用途の1つに数えられる。第3貝塚出土のくるみには、他にオニグルミ、サワグルミの2種があり、後述するがそれぞれに堆積由来、用途を異にする。くるみは種類ごとに区別して用いられていたのだろうか。

本稿では、第3貝塚から出土したヒメグルミ垂飾品の紹介を中心に、くるみの種類と用途について考えてみたい。

### 2. ヒメグルミの垂飾品

第3貝塚から出土したヒメグルミ核の垂飾品は3点で(写真1~3、表1)、大きさは長さ25~27mm、幅18~23mm、厚さ9~10mmである。いずれも縫合線(部位は表2参照)を境に半分に割れており、頂部から4~6mm下がったところに円形の孔を穿つ。孔の直径は1~5mmである。孔の周囲には同心円状の擦痕がみられ(写真4)、特に1には内面に孔部とは別にもう一箇所穿孔しかけて中止した跡があり(写真5)、孔が昆虫等による被害でないことは明らかである。孔をよく観察するとそれぞれのヒメグルミによって孔周囲の擦痕

NO	長さ	幅	厚さ	孔径	頂部-孔上部間の距離	孔周囲の擦痕・亀裂	縫合線(面)上の擦痕
1	25	25	9	2	6	表面・内面に擦痕。(特に認められず。)	
2	27	18	10	5	6	表面に擦痕。内面に亀裂。	中心に向かって4mm程度のものが2箇所。
3	26	23	9	1	4	内面に擦痕。	中心に向かって4mm程度のものが1箇所。

(表1) ヒメグルミ核の形状 ※大きさの単位はmm

のつき方や径が異なることに気付く。1は表面と裏面の両方から、2は表面もしくは表面と裏面の両方から、3は裏面から表面に向かって孔をあけたと思われる。さらに、縫合線(面)上には外縁部から中央部に向かって4mm程度の擦痕があり(写真10・11)、こじあけて半分に割ったかのような痕跡もある<sup>⑥</sup>。

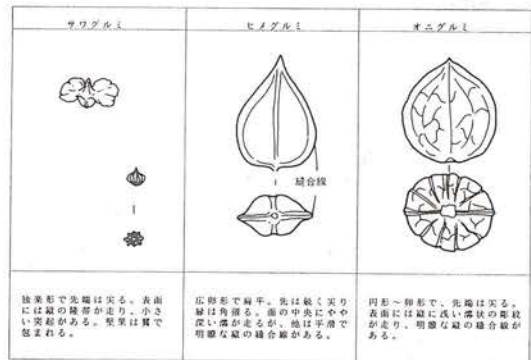
### 3. くるみの種類と利用

第3貝塚出土のくるみ核についてはこれまでに3点のヒメグルミの他、オニグルミ250個体分、サワグルミ10個体分を確認した。オニグルミにはほとんど打撃痕が認められ、食料として利用していたことがわかった。サワグルミには人為的な痕跡はみられず、周辺植生に由来するものであろう。出土したくるみは数の多少こそあれ、種類ごとに堆積由来、用途を全く異にする。

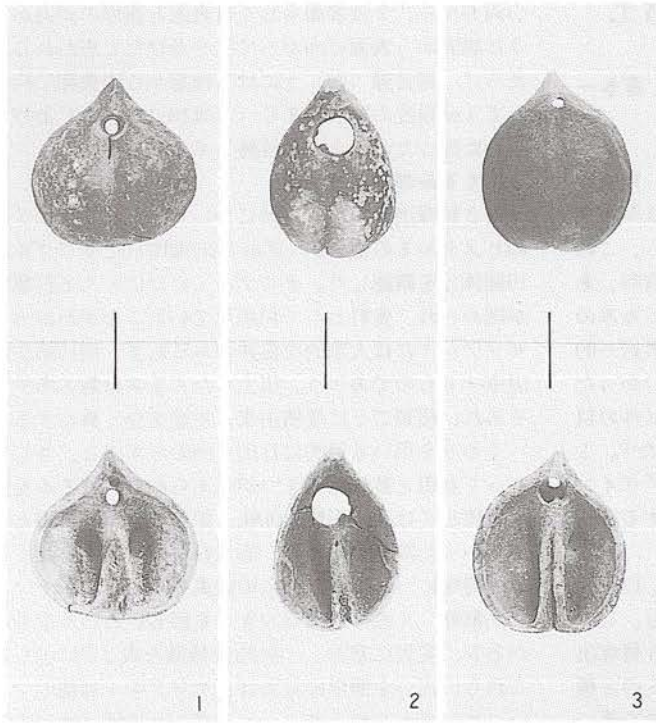
くるみを用いる目的には出土例からすると、さしあたって食用と装飾品の2つが考えられる。くるみを選ぶに際しては、(a)形態、(b)味、栄養成分、(c)獲得と加工といった問題があろう。第3貝塚から出土したくるみの種類について、これらの差異をみてみる。

(a)形態 くるみの核は大きさも形もいろいろなものがあり、変異に富む。一般的な特徴を表2<sup>⑦</sup>に示した。これらの違いを簡単に言えば、サワグルミは他のくるみに比してかなり小さく、ヒメグルミは他に比べてやや扁平で核先端の尖りが鋭く、表面が平滑で壁はやや薄い。オニグルミは球形に近く、表面の皺が他に比べて深く壁がやや厚いという特徴を持つ。サワグルミ、ヒメグルミ、オニグルミの3種の核は視覚的に明確に区別できる。

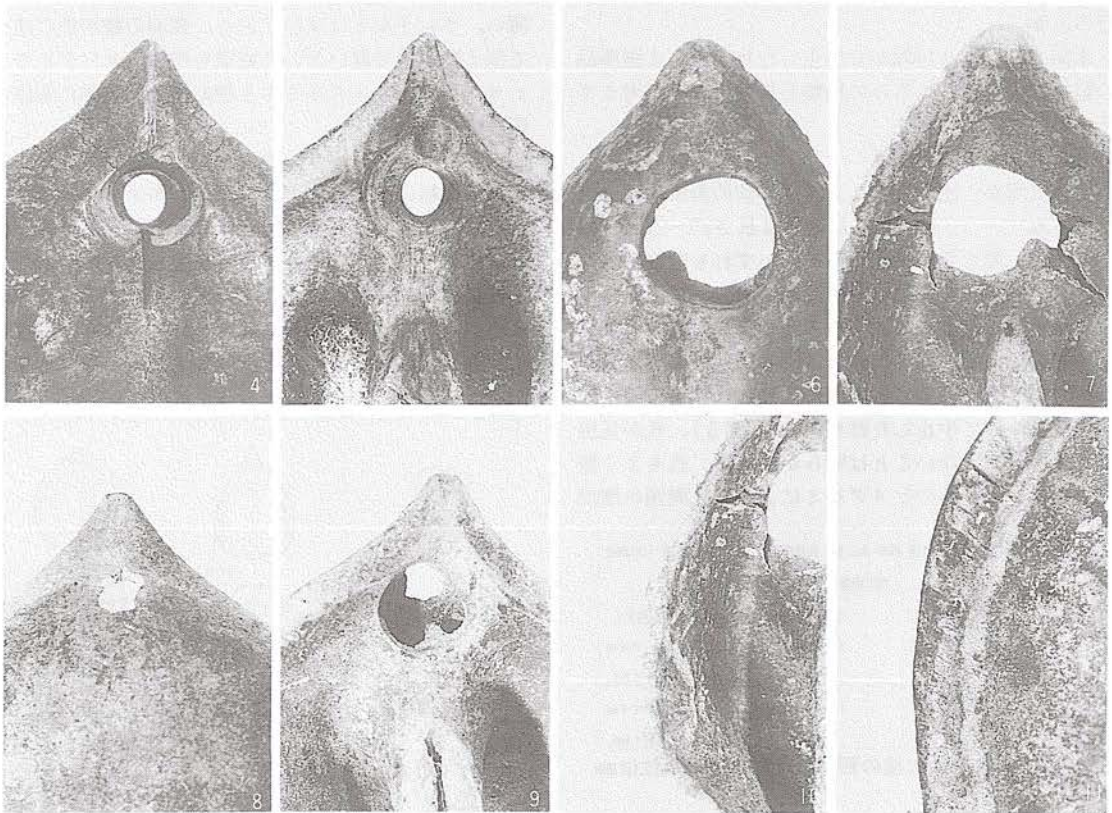
食料とするには大きい方が良く、サワグルミは小さすぎて食料に向かない。ヒメグルミかオニグルミが良いだろう。装飾品にする場合は流行と嗜好に影響されるが、ぷっくりしたオニグルミを削ったり彫刻したり、ときにはサワグルミをプチペンダントにする(ただ後に述べるが、サワグルミに細工を施すのは非常に難しく装飾品には向かないだろう)。ヒメグルミはつるりと



(表2) くるみの形態



1～3. 出土したヒメグルミ核の  
垂飾品(ほぼ等倍)  
※番号は(表1)に対応  
4～7. 孔周囲の擦痕・亀裂(約3倍)  
10・11. 縫合線(面)上の擦痕(約3倍)



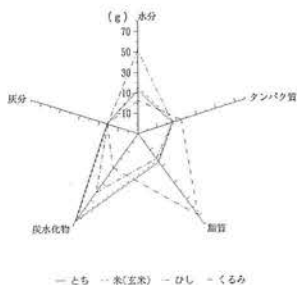
した流線形の球形で美しく、大きさもほどよく、ペンダントにしても見栄えが良い。

(b)味・栄養成分 味は主観的で嗜好性の強いものであるため、ここでは主に栄養成分についてみてみたい。ひとくちに木の実と言ってもその栄養成分は一様ではない(表3<sup>⑩</sup>)。例えばちちは米と似て炭水化物が多く、ひしはそれに似ているが水分がやや多い。くるみ全般に関しては脂質が圧倒的に多く7割弱を占める。嗜好にはばらつきが激しいが、空腹を満たす、生体機能を潤滑に保つということを中心に考えるなら、くるみは100gあたり673Kcal<sup>⑩</sup>もあり、熱エネルギー源として最適の食品である。選ぶ際に重要なのはこの脂肪分の量であろう。残念ながらそれぞれ種ごとに栄養成分を数値で示したデータはないが、一般にサワグルミよりヒメグルミの方が、ヒメグルミよりオニグルミの方が、脂肪分に富むとされる。

味や栄養は装飾には無関係だろうが、食料とするならサワグルミはその大きさからして適さず、栄養的に優れたオニグルミが最も重宝されたのではないかと推察される。

(c)獲得と加工 加工にかかる労力、手間はどうか。まず採取場所をみると、出土したくるみは温帯(～暖帯)に生育する落葉高木で生育地は類似しており、いずれも適湿地に沿って生える。ただ、サワグルミ、オニグルミが深山の谷筋や小川の縁などで見られるのに対し、ヒメグルミは人里近くでよく見られる<sup>⑩</sup>。3種の採取場所は同様である。採取時期もほぼ同じで、およそ9～10月である。

次に加工にかかる労力であるが、食料とする場合は核の中にある可食部を取り出す必要がある。サワグルミは翼に包まれているため、これをまず取り外す。ヒメグルミ、オニグルミは果肉に包まれるので、果実のまま土中に埋めるか川につけるなどして果肉を腐らせて取り除く。可食部は生食できるので、とちの実のように強いアクを抜くための多大な時間と労力を要する作業をしなくても良い。核に打撃を加えるなどして割るだけである。3種の加工行程には若干の違いはあるものの特別に困難な手法を必要としない。



(表3) 木の実の栄養成分  
※100gあたりの成分を示す

装飾品として用いる場合の手間はどうか。サワグルミはやや軟らかくて小さいので、細かい細工を行うのは困難である。ヒメグルミは大きさもあり、壁も比較的薄いので、穴を開けるなどの作業を行うには最適である。オニグルミは壁が厚い分衝撃にはやや強く、彫刻を加えるなどの作業は行いやすいだろう。このように堅さ、大きさという点からみれば、種類によってかなり差があると言えよう。

保存のしやすさはどうか。くるみは堅い殻を持ち、核の遺存されやすさという点では非常に優れている。しかし可食部の保存は、条件にもよるがとちの実のように何十年とは保たず、せいぜい数年である。保存しやすさについては、種類による極端な差はない。

ところで、当時どのくらいの量のくるみが生育していたのだろうか。遺跡出土のくるみについては、オニグルミが豊富に出土しているのに対し、ヒメグルミは後期以降比較的多く出土するものの中は稀で、出土例も出土数もごく少ない<sup>⑩</sup>。遺跡出土の自然遺物が詳細に調査されるようになったのがごく最近ということもあり、オニグルミとヒメグルミが区別されないまま処理されることもあろう。現状の出土数から考えると、オニグルミは豊富にあったと思われるが、サワグルミ、ヒメグルミの量が多かったとは言い難い。

食料とするには沢山あってすぐ手に入るオニグルミが優れており、サワグルミ、ヒメグルミは生育量や個体の大きさなどの点から意図的には採取されなかっただろう。しかし装飾品として用いる場合はむしろ形や大きさに注目し、数の少ないことは逆に稀少性という魅力でさえあったかもしれない。なかなか手に入らないものを持っているということに羨望が注がれる。

#### 4. おわりに

以上、くるみの種類と用途との関係とその形態、栄養、獲得と加工という点からみてみた。出土例が少ないなどの問題もあり、まだまだ推測の域を出ない話ではある。しかし、第3貝塚からは漆塗の耳栓や櫛、ヘラ状の骨製品(筭か)や海産貝の腕輪などが出土しており、またとちの実のアク抜きをするなど、人々は高度な生活技術と精神的文化を持ち併せている。こうしたことを考えると、木の実が単なる食料としてのみ用いられたのではないこと、そして豊穡のシンボルなどのまじないの類とは別に、くるみの種類や性質や用途別の価値が認識されていたかもしれないことが推測されるのである<sup>⑩</sup>。またこれは、後期以降ヒメグルミの出土例が急増することと何らかの関係があるかもしれない。縄文時代後期以前に、使用に関わる何らかの意味が生じ、植生に人が関与することで量的な広がりをみせたのではないだろうか<sup>⑩</sup>。そしてこの何らかの意味とはそれぞれのくるみを区別すること、ヒメグル

ミをオニグルミなど他のくるみ科の種類と区別し、装飾品として用いることではなかっただろうか。

文末になったが、南木陸彦氏（流通科学大学）には、くるみの出土例や生態等について多くのご教示を得た。深く感謝いたします。（中川 治美）

## 註

- ①調査数や生育地の問題もあるが、やや東北地方に多い。
- ②秋田県大館市池内遺跡（縄文時代前期）からは装飾を施したくるみが2点出土している。このうち1点はくるみ特有の深い皺を擦り消したものの、もう1点はさらにその上から山形や斜方向の線刻を行う（『月刊文化財情報 10月』1995）。このくるみを実見された南木氏によると、2点ともオニグルミであったという。
- ③山下実「土製耳飾のデザインとオニグルミ」（『考古学ジャーナル』389号 ニューサイエンス社 1995）
- ④くるみをはじめ、木の実を食料以外に用いる例は少ない。くるみ以外では、北海道忍路土場遺跡（縄文時代後晩期）出土の「トチノミネックレス」がある。トチノキ種子を貫通する孔があり、内部に撚糸状の繊維が残っていた。これらが集中して出土したことから、種子を数珠状につないだ「トチノミネックレス」であったとしている。幼種子の同様のものも出土している。（財北海道埋蔵文化財センター調査報告書第53集『小樽市忍路土場遺跡・忍路5遺跡』北海道埋蔵文化財センター 1989）
- ⑤第3貝塚では通常遺存しにくい植物遺体が良好に残っていた。現在進められている整理によって、出土した植物遺体はイチイガシを主体とするコナラ属果実、トチノキ種子、ヒシ属果実の3種類の木の実の殻が大半を占め、それらが食料として利用された残滓であることが明らかになった。これらの詳細については本年度刊行予定の報告書にまとめられる予定である。
- ⑥実験的にくるみの中身（可食部分）を取り出すために核を30個程割ってみた。第3貝塚や鳥浜遺跡（畠中清隆「クルミの形状別分類と欠損部位」『鳥浜貝塚』福井県教育委員会 1981）でみられるように、打撃を加えても取り出せるが、軽く炒ると縫合線上に隙間ができるので、ここにナイフ状のものを差し込んでこじ開けても割ることができる。
- ⑦くるみのスケッチは一般的と思われる大きさと形を示した。
- ⑧松本文子『調理のための食品成分表』柴田書店 1988より筆者作成。

⑨前掲⑧。

⑩ヒメグルミの生育地については、北村・村田は「長野県の伊那で観察したところでは、里の小川に沿って野生のオニグルミと混生しており、オニグルミとの雑種もある。里のヒメグルミが野生化したとも、野生とも考えられる。山中で疑いのないヒメグルミはみたことはない。」とする（北村四郎・村田源他『原色植物図鑑・木本II』保育社 1989）。

⑪特に1970年代より精力的に調査、集成されたが、たとえば渡辺誠氏は208遺跡から出土した植物遺体を集成しているが（『増補 縄文時代の植物食』雄山閣出版 1984）、そのうちヒメグルミは奈良県橿原市橿原遺跡（縄文時代晩期）、愛媛県上浮穴群美川村上黒岩岩陰（縄文時代早期）からの2例があるのみである。これ以後、出土例は徐々に増加しているが、依然としてヒメグルミはオニグルミに比べると少ない。

⑫渡辺誠氏は青森県三戸郡田子町において、ヒメグルミは割りやすいが「味もやや劣る」こと、「どの家でもヒメグルミ（ヒグルミとよんでいる）とオニグルミは区別して乾燥させている」ことを紹介している（前掲⑪）。

⑬北白川追分町遺跡出土のヒメグルミについて「栽培されていたか、少なくともこの付近に人間の手がはいつていたことが推測できる」という見方がある（南木陸彦・山尾正之・粉川招平「北白川追分町遺跡出土の種実類」『京都大学埋蔵文化財調査報告書III』京都大学埋蔵文化財センター 1985）。また南木氏は、ヒメグルミは「人間が関与して成立した亜種」であり（南木陸彦「SD4750・5100・5310出土の大型植物遺体」『平城京左京二条二坊・三条三坊 発掘調査報告書』奈良県教育委員会 1995）、ヒメグルミの量的拡大については、半栽培的要素が考えられるとする。