

# 紀 要

## 第 5 号

---

---

### 目 次

#### 序

1. 滋賀県出土の埴輪資料集(その2) …………… (稲垣 正宏・平井 佳子)
  2. 粟津湖底遺跡の地形環境 …………… (伊庭 功)
  3. 京のキリシタン  
—京都市内出土のキリシタン墓碑と  
キリスト教徒の動向に関する覚書— …………… (上垣 幸徳)
  4. 坂田酒人氏について  
—平城京「二条大路木簡」の発見と関連して— …………… (大橋 信弥)
  5. 人はそれでもタンパクシツを欲した  
—土師出土土量から見た近江における網漁の展開・特に中世—  
…………… (大沼 芳幸)
  6. 近江岡坂田荘の開発(上)  
—長浜市大東遺跡を中心として— …………… (北村 圭弘)
  7. 中世墓地にみる集団構造  
—その基礎的操作(1)— …………… (瀬口 眞司)
  8. 滋賀県内出土漆製品集成 一前編一 …………… (中川 正人)
  9. 草津市中畑遺跡出土の平安時代埴について …………… (平井 美典)
- 
- 

1992. 3

財団法人 滋賀県文化財保護協会

## 5. 人はそれでもタンパクシツを欲した

— 土鍾出土量から見た近江における網漁の展開・特に中世 —

大沼芳幸

近江における、漁網鍾としての土鍾の、年代別出土傾向を見た時、弥生時代における土鍾出土が極めてまれであることは、前稿において既に触れたところである。この中で、土鍾の出土量の減少は、湖岸の水田開発に伴い、コイ、フナを中心とする魚が、水田とそれを取り巻く人工的な環境に順応し、弥生人の日常の生活域にまで、季節ごとに押し寄せて来るようになったことに伴う、エリ、ウケを中心とする待ちの漁法＝（弥生的漁法）の発達をもたらした、網漁の衰退に起因すると結論付けた<sup>9)</sup>。

それでは、弥生時代以降、土鍾の出土量はどのように変化しているのだろうか。また、これには社会の、あるいは人間の営みがどのように反映しているのだろうか。これについて、滋賀県内の土鍾を出土した遺跡を一覧した上で考察してみたい。

### 1. どの遺跡から、いつの、どんな、土鍾が出土したか（土鍾出土遺跡の分析）

#### \*作 業

滋賀県内の土鍾を出土した遺跡を管見の触れた範囲で抽出し、土鍾の種類別、年代別に分類した。この際、出土状況のあいまいなもの、表面採取によるもの、複数の年代の遺物を含む遺物包含層から出土したものは削除した。

土鍾の形態的な分類については、参考にした発掘報告書のいずれもが詳細な観察を省略しているため、大まかな、且つ妥当性を持たせた分類を用いた。土器が土器である前に、食器であり、鍋であり、貯蔵のための用具であると同様、土鍾は、土鍾である前に網漁を支える用具である。それ故、あまりに細かな形態上の分類は、土鍾の本質を見失わせる恐れがあるからである。

A. 刺網系、玉型

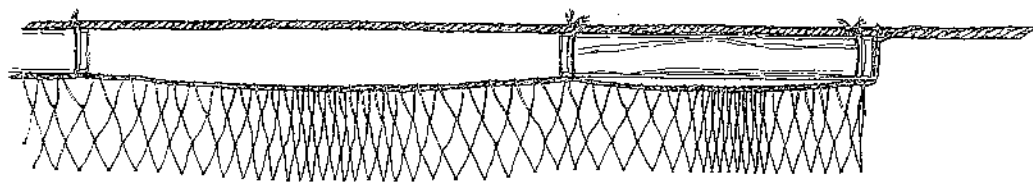
B. 刺網系、管型

C. 曳網、巻網系、管型（図-1、2、3）

Aは、球形の小型、軽量の土鍾で、刺網系の網に用いられたと考えられる<sup>10)</sup>。刺網には、止水域で用いられるものと、流水域で用いられるものの2種類が考えられるが、この場合は、軽量であることから止水域で用いられたものと考えられる。

Bは、管状の小型、軽量の土鍾で、刺網系の網に用いられたと考えられる。網漁としての特徴はAと同じである。

Cは、管状の大型、中型で、曳網系あるいは巻網系の網に用いられていたものと考えられる<sup>11)</sup>。これらの網の特徴として、曳網の場合、漁獲部を大きく開口させるため、あるいは網の下辺を強く

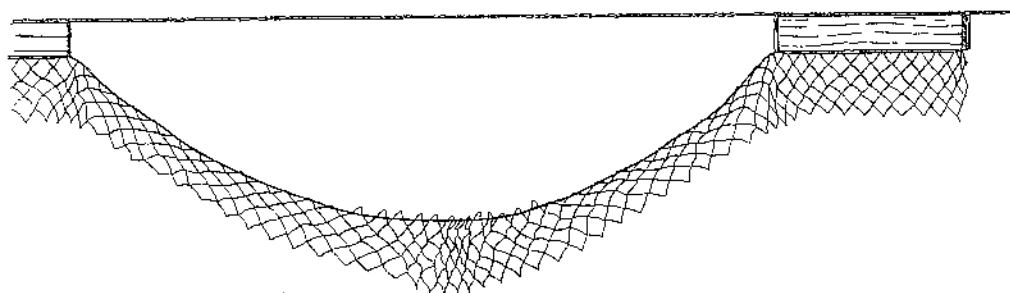


安曇川町 ハリアミ  
ハス、ウグイを獲る

0 5 10cm



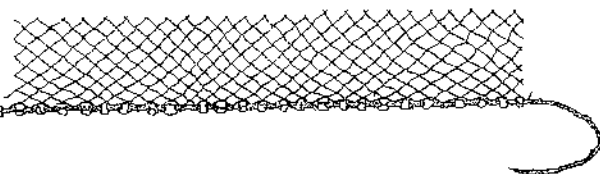
第1図 土錘の使われた網（巻網）



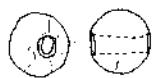
新旭町 アユゴイト、  
コアユを獲る

同一網に用いられた土錘のうち最大と最小

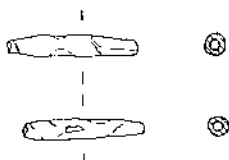
0 5 10cm



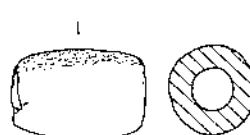
第2図 土錘の使われた網（刺網）



A. 刺網系・玉型  
(大津市大伴遺跡)



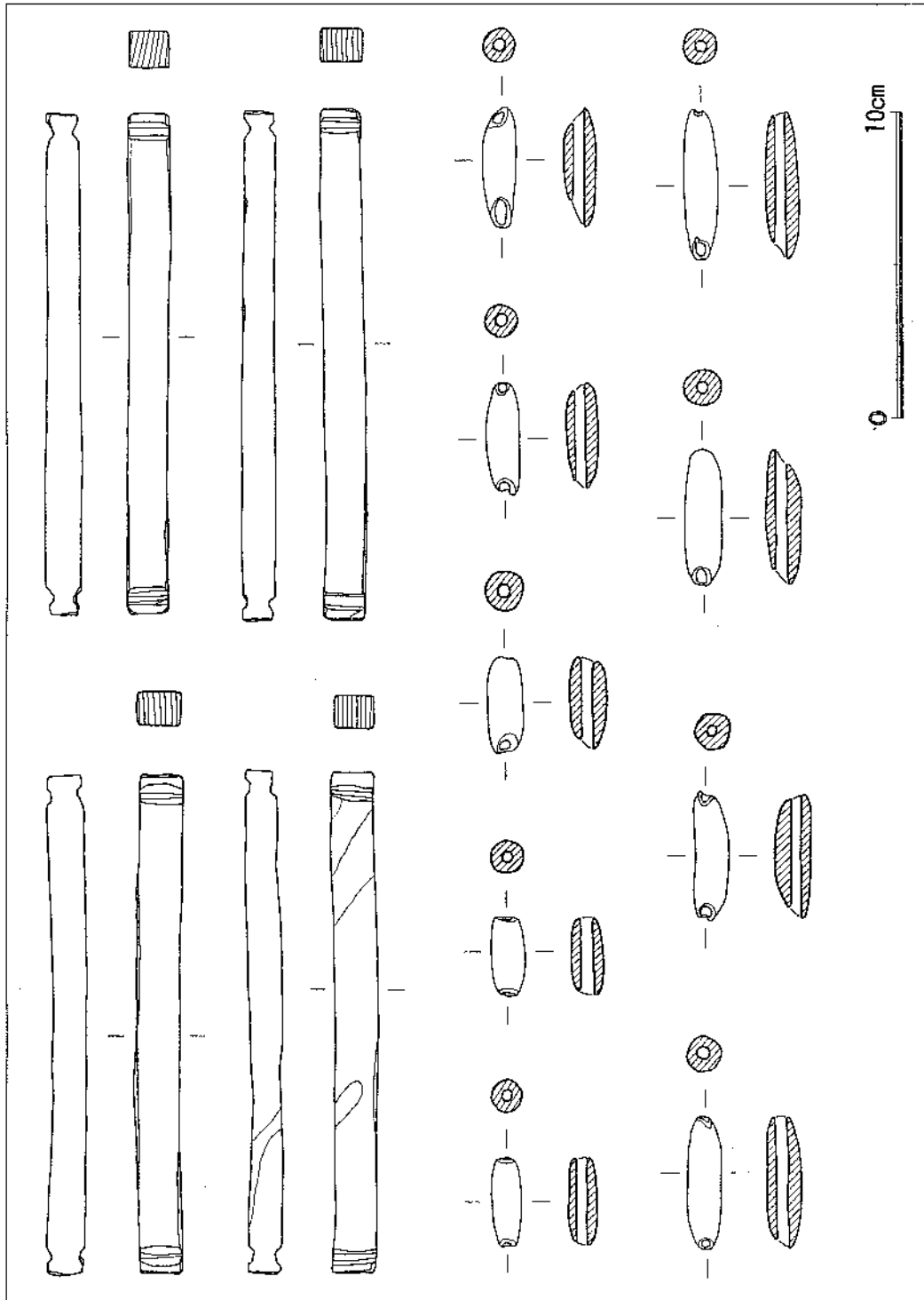
B. 刺網系管型  
(草津市北萱遺跡)



曳網、巻網系・管型  
(新旭町正伝寺南遺跡)

0 5 10cm

第3図 出土土錘の分類



第4図 刺網に用いられた浮子と土錘の一括資料（長浜市相模湖底遺跡）

接地させるため、巻網の場合も網の下辺を強く接地させるため重い重量の漁網錘を必要とする。

次に土錘を出土した遺跡の数については、網漁の有無に関する考察の場合は、刺網系、曳網、巻網系にかかわらず1遺跡としてカウントした。しかし、刺網系と、曳網、巻網系を対比して考察する場合には、両者の土錘を出土した遺跡は、2遺跡としてカウントした。

出土土錘の年代については、土錘自体の年代観が確立していない現状では、共伴遺物の年代を当てはめるのが最善であると判断した。

このようにして判断した年代をもとに、出土土錘を100年を単位にグルーピングした。世紀と世紀の間に来て、どうしても分類できないものについては、古い年代のグループに組み入れた。

このような作業により抽出した99遺跡から出土した土錘を対象に考察を進めて行きたい。

## 2. 遺跡と土錘の数を数えて見えてきたこと —— 出土土錘 遺跡の数量的分析 ——

### \* 土錘出土遺跡数の変化 (図-5)

この図は、土錘を出土した遺跡を年代別に分類し、グラフにしたものである。滋賀県内に存在する遺跡の総数に比して、発掘調査のなされた遺跡は少数であり、さらにその中で土錘を出土した遺跡は、なお少数であるため、出土量が極端な変化が生じた。この極端な凹凸を削り、なだらかな変化を想定したのがこのグラフである。このグラフは、あくまでも土錘の出土の傾向を語ろうとするものである。

これによれば、近江における土錘の出土量は、古墳時代前期を通して暫時増加し、古墳時代中期に一時的停滞するが、古墳時代後期にさらに増加し、古代前期(奈良時代前後)に一つのピークを迎える。その後、古代後期(平安時代)に減少の傾向がみられるものの、中世に至りまさに爆発的にその出土量が増加し、その後減少するようである。この中でも中世における傾向は、弥生時代の土錘出土傾向(弥生時代の遺跡から土錘の出土することは希である。)とまさに正反対の状況といえる。

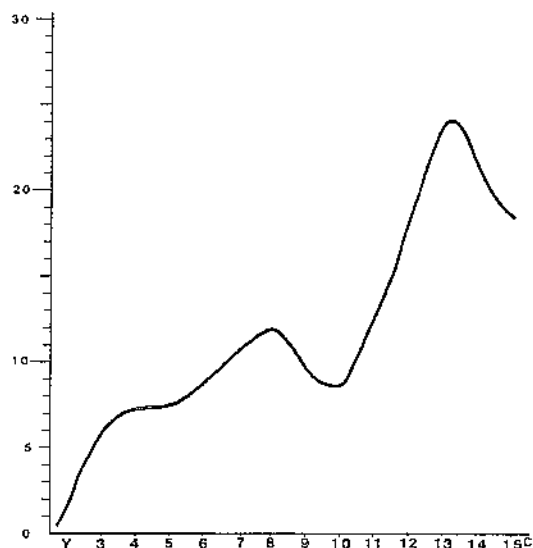
### \* 刺網系、玉型土錘と刺網系、管型土錘の比較 (図-6)

この図は、同じ刺網系の土錘でも、形態的に著しく異なる玉型の土錘と、小型の管型の土錘、この両者の年代別出土傾向を見るためのものである。

弥生時代のものと考えられる、近江町法勝寺遺跡出土の土錘は、小型の管型の土錘である。しかし、それに続く古墳時代では、玉型の土錘が圧倒的に多く、時代が降るにつれて、減少する傾向がある。玉型の土錘と、小型の管型の土錘の出土量が逆転するのは、6世紀から7世紀にかけてである。玉型の土錘は、その後急速に出土量を減じ、9世紀以降その出土は認められなくなる。すなわち、近江において、刺網に用いられる土錘は、玉型から小型管型へ変化したことが、伺える。

この変化が単なる地域的、時代的流行によるものなのか、あるいは刺網漁における、技術的変化を反映しているのかを、証明する資料を今はもたない。

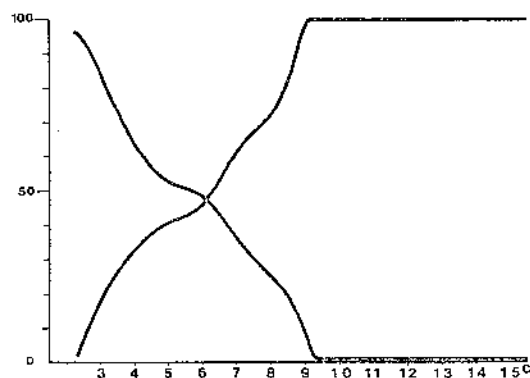
中世以降、近世、近代、戦後を通じて刺網系の漁網錘は極めて小型化、軽量化し、近年やや重量化してきた。これは、刺網に用いる繊維が、麻などの太く、水捌けの悪い繊維から、絹などの細く、水捌けの良い繊維に変わっていったことを、反映しているものと考えられる。刺網に用いる繊維は、



第5図 土鍾の出土量の変化

このグラフは、縦軸に出土遺跡数を表したものであり、同時代の遺跡数に占める土鍾出土遺跡数を表したのではない。

それ故、このグラフは、あくまでも土鍾の時代別出土傾向を表したものであると、理解願いたい。



第6図 刺網系玉型土鍾と、刺網系管型土鍾の出土割合の変化

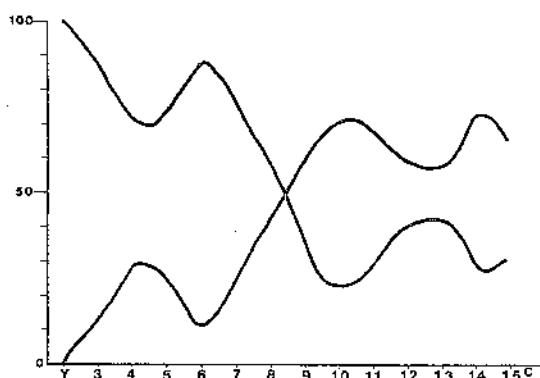
表1

刺網系土鍾と、曳網、巻網系土鍾の両者を出土した遺跡		
古墳時代前期	1 / 15 遺跡	6.6%
古墳時代後期	1 / 19 遺跡	5.2%
古代前期	2 / 12 遺跡	16%
古代後期	1 / 9 遺跡	11%
中世	12 / 44 遺跡	27%

細ければ細いほど漁獲効果が高くなる。繊維の生産力の高まりと、貨幣経済の浸透に合わせれば、漁師が少々高価でも、漁獲効率の高い素材を求めたであろうことは、想像に難くない。このことが、漁網鍾の軽量化の原因となったのであろう。さらに、現在では、絹よりやや重い科学繊維が網の中心となり、漁網鍾の素材も土から金属に変化したことから、漁網鍾の重さはわずかながら増加してきている。

\* 刺網系土鍾と、曳網、巻網系土鍾との比較 (図-7)

この図と表は、刺網系の土鍾と、曳網、巻網系の土鍾の出土傾向を比較しつつ、分析したものである。これによれば、近江全体を見た場合、弥生時代、古墳時代を通して、刺網系の漁が優勢であることが伺える。これに対



第7図 刺網系土鍾と、曳網、巻網系土鍾の出土割合の変化

して、曳網、巻網系の土鍾は、古墳時代から古代前期にかけて、その出土量を増加させる傾向が伺える。そして、刺網系の土鍾の出土量と、曳網、巻網系の土鍾のそれは、8世紀から9世紀にかけて逆転する。その後、曳網、巻網系の漁が優勢になるものの、刺網系の漁もまた盛んに行われ、むしろ、この両者が並行して行われていた様子が浮かび上がる。

このことは、刺網系土鍾と曳網、巻網系土鍾の両者が出土した遺跡を分析すると一層明確になる。(表-1)

古墳時代を通してこの両者が、並行して行われていたと思われる遺跡は、ごくわずかである。そして、古代に徐々に増加し、中世に至り、1/4以上の遺跡で両者の土鍾が出土している。これらのことは、中世に漁法の分化が定着したことを示している。

ここでも中世という時代が、近江の網漁を考える上での一つのエポックとなっている。

以上、土鍾を出土した遺跡と、土鍾の数量的分析を試みてみた。この中には、近江の網漁の歴史をさぐるための、数々の要素が含まれている。なかでも、最も注目しなければならないのは、中世における網漁のあり方である。

ここで今一度、土鍾出土遺跡から観た、近江における中世の網漁の特徴を整理してみたい。

\*他の時代に比して、土鍾の出土量が際立って多い。

\*近江全体を見れば、刺網と曳網、巻網系の網漁が並行して行われていた。

これらのことはいずれも、近江においては、中世という時代に、弥生的漁法の伝統という基盤に、漁獲効率の高い網漁を新たに加えることにより、漁業が飛躍的に発達したであろうことを物語っている<sup>5)</sup>。

それでは、この飛躍的な漁業の発展は、何によって、もたらされたのだろうか、そして、その中にいかなる社会、あるいは人間の営みをみる事が、できるのであろうか。

### 3. なぜ中世に、爆発的に土鍾が増えるのか、そしてその後は?

#### キーワード 1

‘タンパク質は命を支える。’

長い間、日本人は、肉食を避けてきたとされている。

タンパク質は、人間の生命を維持する上で、欠くことのできない栄養素である。米には、比較的多くのタンパク質を含むことから、米を飽食すれば、ある程度のタンパク質は確保できる。しかし、このような食事の形態は、日本人の長い食の歴史の中では、全く例外的な形態であることは、ここであえて触れる必要もない常識である。弥生時代以降日本人の食は、一般的には、近年に至るまで、少量の米と雑穀、野菜、そして何らかのタンパク質により支えられてきた。

弥生時代に稲作を採用し、後に、政治的基盤を「米」に求めたとき、日本人のタンパク質獲得のための手段は、独自の方向に歩みだすことになった。即ち、肉食を前提とした牧畜が欠如したこと。さらに農耕推進のため、使役獣を食用にすることに強い制約が加えられたことから、動物性タンパク質は、主に狩猟によって供給されることになったのである。このことは、日本人に肉食が、極めて非日常的な食事であるとの、感覚を植え付ける素地を作ることとなった。

さらに、7世紀には、農耕に基盤をおく文明国家であるとの自負から、肉食を必要としながらも、一方ではそれを蔑視する風潮が形作られていた<sup>6)</sup>。加えて、4世紀以降、日本と大陸の交渉が多くなるにつれて、徐々に社会的勢力を増しつつあった渡来人に対する牽制の意味を込めて、公には肉食を避けようとする力の働いたことが、指摘されている<sup>7)</sup>。

これらの動きは、当時、外来のトレンドイな思想として広まりつつあった、仏教の衣を着せて、所謂「殺生禁断の令」という形で広く示されることとなった<sup>8)</sup>。しかし、これとても禁の対象となったのは、主に家畜であり、狩猟獣特に鹿、猪は対象から外されることが多かった。これは、とりもなおさず、狩猟による肉食が、実際には行われていたことを示している。事実、仏教伝来以降、この教えの信奉者たる為政者達は、獣の肉を食することには、表面上憚りがあったが、タンパク質を補給するため、狩猟を菓猟と称し、得られた肉を菓餌として食していた。これは、肉食の禁が解ける明治時代まで連綿として続くことになる。彼らは、肉を喰らうというまさに禁断の喜びを享受していたのである。

家畜に対する肉食の禁止も、純粋に仏教の説く「慈悲」の心に根ざしたものととは考えられ難い。即ち、潜在的なタンパク質に対する欲求は、歯止めをかけないと、政権の経済的基盤である農耕(牛) 軍事的基盤(馬) までも食いつぶす恐れが十分にあったからに他ならない。この歯止めのためには、仏教はまさに格好の教えであった。

このように、肉食の禁止は、狩猟獣に対する食肉は、暗黙のうちに承認されるなど、政治的意図を強く孕んだ禁止令ではあったが、古代末から中世にかけて予想外の効力を発することになる。

即ち、平安時代を通して、貴族たちが真剣に仏教に帰依してしまったことと、神道の「穢」の觀念の浸透により、肉食を忌む感覚が貴族たちの間に生まれ、やがて広まっていったこと。さらに、仏教が民衆にまでも広まり、仏教の思想が、食生活をも規制する素地も徐々に育っていたこと。さらには、縄文時代以降連綿と続いてきた、日本の食肉供給の特殊性(肉は狩猟によって得る)に起因する需要と供給のアンバランスの顕在化があげられる。狩猟獣の生息数は、環境に規制される。このため、農地の開発は、彼らの生息域を狭める結果となる。さらに被支配民の総農民化の流れは、タンパク質の供給者たる、狩猟民の生息域をも狭めていった。しかし、人口の増加により、要求タンパク質の総量は増加していたはずである。ここに需要と供給のアンバランスが生まれるのは、当然の帰結である。

これではタンパク質が足りない！ このままでは生きていけない。代わりのタンパク質は無いか！

## キーワード 2

‘魚がいるじゃないか’

そうなのである。人々はタンパク質の不足分を、魚に、それも琵琶湖の魚に求めたのである。

網漁は、弥生的漁法に比してより専門的な漁法であるといえる。すなわち、漁具に貴重品である繊維を大量に使うこと、舟など大型の副漁具を必要とすること、さらに、漁獲効率を維持するためには、たえず漁具のメンテナンスを必要とすること、一回あたりの漁に費やす時間が、長く、漁によっては複数の人員を必要とすることなどである。そのため、網漁の発達のためには、所謂「漁師」の存在が不可欠な要素となる<sup>9)</sup>。「漁師」とは、自家消費分以上の魚を獲り、余剰の漁獲物を、他



の物品と交換することによって、生活する者を指す。

この「漁師」には、近江では二通りの形態がある。一つは、権力者に隷属し、漁獲物と引替えに、その被護を受けるもので、奈良時代には成立していた御厨や、それに類するものに隷属していた「漁師」がこれである（権力隷属貢納型）。もう一つは、一般の需要に応えるため、余剰漁獲物を用いる者である（消費社会型）。後者が成立するためには、消費社会と、それを支える物流の機構が、成立していなければならず、タンパク質の摂取が、弥生的漁法によって季節季節ごとに得られる魚と、たまに獲れる狩猟獣によって賄われていた時代には、生存できない職種である。

中世という時代は、まさにこの後者の「漁師」が活躍する時代であったのである。

では、この「漁師」の活躍の基盤を今少し探ってみよう。食肉に対する禁忌は、神道の穢れの概念と結び付いて強化された。しかし、魚に対しては、タブーの少ない食物であるとの概念も同時に存在していたようである。中世には、有力神社はいずれも、肉食に対して厳しい服忌を課している。しかし、魚に関しては、わずかに八幡社が3日の服忌を課しているに過ぎない。鹿、猪の100日に比べると極めて軽い規制であるといえる<sup>(9)</sup>。まして、ほかの有力神社は、魚に対してはほぼフリーの状態なのである。タンパク質確保のために、禁制に対する制御が働いたことに他ならない。このことから、タンパク質の摂取が、狩猟獣プラス魚から、より魚に重きを置いた形に変化していったことが読み取れる。

さらに、消費社会が形作られつつあった。近江は、大消費地である京都に接近している。ここに、帰属の形態はどうあれ、「漁師」という職種が実質的に成立することになる。彼らは、需要に応えるべく盛んに魚を獲った。漁獲効率を上げるためにいろいろな漁法を採用した。このことが、中世にいたり、土鍾の出土遺跡数の爆発的増加と、曳網、巻網系の土鍾が同時に出土するという、考古学的事象を生むことになったのである。

それでは、タンパク質摂取という本能的な欲求のほかに、人間のもつ二次的な欲求が、考古学的事象に影響を与えることはなかったであろう。ここであえて、魚に対する嗜好の変化という側面から土鍾の出土量の変化にアプローチしてみたい。

### キーワード 3

#### 「腐った鮓より生きた鯛」

表-2は、『延喜式』内膳司、年料に見る魚を拾ってみたものである。これをみると、アユとサケに対する需要が極めて高いこと、加工食品としての鮓に対する、異常なまでの執着が読みとれる。ここでいう鮓とは、もちろんナレズシのことである。

ナレズシは、塩漬けした魚を、米とともに乳酸発酵させた保存食品で、東南アジアに起源を発し、東アジアに広く分布している。

東南アジアのモンスーン地帯では、まさに弥生的漁法が行われ、獲れた魚をナレズシにして保存していたが、徐々に保存食品の枠を離れ、一つの美味を愛好するための食品に変質していったという<sup>(10)</sup>。

近江の名物であるフナズシは、まさにこのナレズシの系符を引く食品である。このフナズシについては、一時期にたくさん獲れたフナの保存のための食品であるかの如き、解釈が多くみられる。

表2 延喜式に見える食用魚

内膳司	年料
海産魚	淡水魚
タイ	アユ
塩 ***	氷魚 **
酢 *	鮓 *****
醤 *	押鮓 *
アジ *	塩鮓 *****
	干鮓 *
	スズキ **
	フナ*
	鮓 **
	マス*
	アメ*
	サケ *****
	塩 **
	加工品 ***

しかし、フナズシの作成のためには、大量の米と塩を使わなければならない。この近年に至るまで貴重品であった材料を、ゴミのように獲れたフナの保存のために惜し気もなく使うだろうか。フナズシは、多くは特別な日に食べられる、所謂、晴の日の食品として扱われることが多い。さらに、湖南地方には、フナズシを神前に供える「スシキリ」の祭がみられる。そしてこの祭が、漁民だけの祭ではなく、農民を含めた人々の祭であることは、注目しなければならない。これらのことは、農民にとっても、特別な食品として意識されていたことを示している。フナは、弥生的漁法の重要な、漁獲対象魚である。これらのことを総合するならば、フナズシ＝ナレズシと稲作との間には、密接な関係があることが伺える。

政権の基盤を稲作に置いた朝廷にとって、ナレズシは、自らの出自を確かめる神聖な食品であったのではなからうか。さらには、琵琶湖を控え、弥生的漁法を受け継いできた、近江の農民にとっても、ナレズシ＝フナズシは、先祖の思い出を秘めた特別な食品として意識され、今に受け継がれているのではなからうか。

延喜式では、確かに、鮓を中心とした淡水魚の加工物が、重要視されている。これがそのまま当時の魚に対する嗜好を、そのまま表しているとは考えがたいが、魚に対する嗜好の一端は伺えるのではなからうか。この中で重要視されている魚は、アユとサケである。これらの魚はいずれも、ヤナによる漁獲が最も効果的である。特に近江においては、ノボリ、クダリのヤナを用いて盛んにア

表3 料理書に表れた食用魚

「大草殿より相伝之問書」 室町末期

海産魚	淡水魚
タラ◎	キンギョ☆
サケ◎	(00鮎0イ)
タイ◇	コイ☆☆◎
	フナ☆☆◎
	アユ◎☆☆
	スズキ☆

「4条流包丁書」

15C後半

海産魚	淡水魚
1. タイ☆◎◇△	1. アユ○◎☆
2. フカ☆	2. コイ☆△◎◇▽
3. カレイ☆	3. スズキ☆
4. エイ☆	4. フナ☆◎◇▽
5. マナガツオ☆	
6. サケ◎△	
7. タラ☆	

「包丁問答」

室町末期

海産魚	淡水魚
カツオ☆	アユ☆
サメ☆◇	フナ☆☆
タイ◎※※◇☆	カジカ☆※
カレイ*	アユ○
?*	コイ☆☆
タラ◇	スズキ*
スジコ◎	ウナギ○
カラスミ◎	
カズノコ◎	
サケ◎	
ハモ☆◇	
マダコ◎	
コチ*	

表4 日記に表れた食用魚類

「言継卿記」16C初めごろ

海産魚	淡水魚
1. タイ☆	1. アユ◎
2. サバ	2. ウナギ◎
3. プリ	3. コイ☆
4. アンコウ	4. ドジョウ◎
5. エツ	5. ナマズ◎
6. エイ	6. フナ☆◎
7. カレイ	7. アメノウオ
8. カマス	8. スズキ☆
9. カツオ	
10. サケ	
11. タラ	
12. トビウオ	
13. フグ	

☆-生  
○-塩  
◎-鮎  
\* -干物

☆-生  
○-塩(発酵)  
□-鱈  
\* -焼き物  
※-汗物  
◎-煮物  
◎-塩(和え物)  
△-皮煎  
△-ヒレ?  
◇-ニコゴリ  
◇-スイリ  
▽-包焼  
▽-蒲鉾  
\* -五魚

「言経卿記」16C後半

海産魚	淡水魚
1. タイ☆○☆	1. コイ☆
2. ハモ☆○☆	2. アユ◎☆
3. サバ☆○	3. フナ☆◎
4. エツ☆○	4. ナマズ
5. カツオ○	5. ウナギ
6. タラ☆	6. ドジョウ
7. マナガツオ○	7. ウグイ
8. ボラ○	8. スズキ
9. カマス○	
10. イワシ○	
11. サケ○☆	
12. トビウオ○	
13. マス○	
14. アジ☆	
15. シイラ○	
16. フグ☆	
17. サゴシ○	

ユを漁獲してきた。ヤナでは、土鍾は用いられない。もし、アユが漁獲の中心であったならば、土鍾の出土量にたいして、マイナスの影響を与えたであろうことは、充分想定できる。

これに続く時代の、魚に対する嗜好は、どのように変化したであろうか。古代末から、中世にかけての食事に関する資料は、ほとんど残されていない。ただ、室町時代末期に著わされたとされている、料理に関する儀式書である『大草殿より相伝之問書』によれば、海産魚よりも淡水魚、それもコイが重要視されていることがわかる。(表-3) この資料は、著わされた時代は降るが、有職書の性格を考えるならば、中世の魚に対する意識を示していると考えて差し支えあるまい。さらに15C後半に著わされたとされている『四条流包丁書』によれば、淡水魚に種類にたいして、海産魚の種類は増えるものの、料理の中心は、コイを中心とする淡水魚であった。表-3 また、16Cに書かれた日記に表れた魚のうち<sup>(12)</sup>、16C初めにかけて書かれた『言継卿記』と、16C後半に書かれた『言経卿記』を比較してみると、淡水魚の種類はほぼ変わらないのにたいして、海産魚の種類が増加する傾向がみられる。(表-4)

さらに室町時代末期に著わされた、『包丁間書』によれば、海産魚が、淡水魚よりもこのまれる傾向がみられる。魚の種類に関するならば、コイの料理は減ったのに対して、タイの料理が増え、コイよりも、タイが重要視されるようになっていたようである。(表-3)

この傾向は、江戸時代に入ると決定的になる。1643年に著わされた『料理物語』によれば、記述された海産魚が40種、料理法が152種であるのにたいして、淡水魚は16種、料理法は81種あり、魚に対する嗜好がより海産魚に移ったことがわかる。

これらのことから、中世においては、淡水魚をこのむ傾向があり、それが徐々に海産魚に嗜好の比重が移って行ったことが伺える。政治文化の中心が、内陸の京都にあった時代にあっては、魚を淡水魚に求めざるを得なかったことは、当然のことであろうし、そこに淡水魚を中心とする食文化が育ったことも、当然の成り行きであろう。そしてこのことが淡水魚の供給地である、近江の土錘の出土量の増加という、考古学的事象をもたらしたのである。このことは、前段で考察した肉食の禁から派生した、土錘の出土量の増加と、表裏一体のものである。

しかし、政権の東方への移動と、流通機構の整備は、人々に海産魚の旨さを気付かせてしまった。一般的に考えて、淡水魚より海産魚の方が旨い。人間、旨いものを求めたがるのは当然のことである。このことが、淡水魚に対する需要の、若干の低下をもたらしたとは、考えられまいか。そして、この嗜好の変化が、15C以降みられる、土錘の出土量の減少傾向の遠因となったと考えるのは、飛躍し過ぎているであろうか？

#### キーワード 4

##### ‘食欲は歴史を作る’

以上、人間の食欲と、タンパク質確保という本能的な側面から、土錘の出土量の変化という、考古学的事象を通して、近江人の生活史の一端を考察してみた。

歴史を作るのは人間である。そして人間を作るのが日常の生活である。人間の日常の生活を語らずして、本当の歴史を語るができるのだろうか。

#### 注

- (1) 大沼芳幸「田んぼが魚を呼び寄せた!? -土錘より見た近江弥生漁業の特性-」(『紀要-第4号-』) 勸 滋賀県文化財保護協会 1990
- (2) 大沼芳幸「正伝寺南遺跡出土の漁網錘について-網漁の中での位置付け-」(『一般国道161号線(高島バイパス)建設に伴う新旭町内遺跡発掘調査報告書I 正伝寺南遺跡』) 滋賀県教育委員会. 勸 滋賀県文化財保護協会 1990
- (3) これは琵琶湖における例であり、海域で行われる流し網に代表される大規模な刺網漁はこの限りではない。
- (4) 2に同じ
- (5) 弥生的漁法は、人間の作り出した環境のもとに訪れる魚を獲る受動的な漁法である。弥生的漁法には、エリ、ウケ、ヤナ、オイアミ、ミスクイ等たくさんの種類がある。これにたいして、自然界の魚に対して、流動的に働きかける漁を縄文的漁法という。網漁は縄文的漁法である。

- (6) 『日本書紀』 齊明天皇 5 年の条 東国の人間を、肉を食べる野蛮人であるとしている。
  - (7) 加茂儀一『日本畜産史 食肉、酪農編』1976 法政大学出版局
  - (8) 『日本書紀』 天武天皇 4 年を初見とし、その後幾度となく出されている。
  - (9) ここでいう網漁とは、刺網や巻網、曳網を指す。また、ここでいう漁師には、専業の漁師のみでなく、半農半漁の形態をとるものも含める。
  - (10) 原田信男「日本中世における肉食について—米社会との関連から—」『東アジアの食事文化』1985
  - (11) 石毛直道、ケネス・ラドル「塩辛・魚醤油・ナレズシ」『東アジアの食事文化』1985
  - (12) 吉田元「日本の食と酒」1991 人文書院
- ここで取り上げた日記は、京都山科にすんでいた、公家ものである。

## 編集後記

本号には9編の論考を掲載することができた。第4号が協会設立20周年記念ということもあり、多くの論考が寄せられたため、本号には1篇の原稿も集まらないのではないかと編集者の杞憂が一蹴されたことに安堵感と喜びを覚えた。これはひとえに職員各自の日々研鑽の賜ものであり、それぞれが発掘調査のみに忙殺されることなく小さな研究者としての責務を全うしたことの何よりの証しとして評価されるものであると考えられる。次号以降もより多くの方々からの投稿を期待する次第である。

編集者

平成4年3月

### 紀要 第5号

編集・発行 財団法人 滋賀県文化財保護協会  
大津市瀬田南大萱町1732-2  
Tel(0775) 48 9780・9781

印刷 中西印刷株式会社  
京都市上京区下立売通小川東入ル  
Tel(075) 441-3155 Fax(075) 441-3159