

縄文人も食べていたトチの実

栃木県立博物館 人文課学芸企画推進員 中山 真理



宇都宮市御城田遺跡出土の炭化したトチの実
(栃木県教育委員会蔵)



右はトチの実(種子)、左・中はトチノキの果実

トチの実をご存じだろうか？トチノキになる種子で、見た目はクリに似ているが、味は全く異なる。生はもちろん、茹でてでも苦くて食べられない。トチの実を食べるためには、アク抜きが必要である。栃木県内の民俗事例によれば、数日程度の流水による水さらしが必要となる。さらに草木灰から作るアク水を用いて煮る。強いアルカリ性の作用によって、アクが抜けやすくなるようだ。複雑な工程を経て、ようやく食べることができる。トチの実は、乾燥することとで10年以上も保存が効くことから救荒食として伝えられてきた食材である。

さて、複雑なアク抜き方法が必要とするトチの実だが、東日本を中心に、縄文時代中期後半頃から発見例が増加する。宇都宮市御城田遺跡では、今から約4600年前の竪穴住居跡の床面下から炭化したトチの実が大量に発見された。これは、栃木県内の遺跡から出土した最も古いトチの実である。

御城田遺跡は、駒生町中丸字御城田に所在し、市内西部の大谷街道と環状線の交差点の南に位置する。宇都宮外環状線の道路建設に伴い、昭和56(1981)年から3年間にわたり、財団法人栃木県文化振興事業団(当時)によって発掘調査が行われた。縄文時代中期から後期を中心とする集落遺跡である。遺跡は宝木段丘面上に立地し、東側は駒生川が流れ、北側には湧水池があったようだ。遺跡周辺は水を利用しやすい環境であった。

発見された炭化したトチの実はいくつかの大きさで、殻が付いたものがあることから、収穫後に乾燥したものも保存していたと考えられる。竪穴住居は火災に遭い、住居内に乾燥保存されていたトチの実も一緒に燃えてしまったようだ。その後すぐに建て替えが行われ、炭化したトチの実を含む焼土層の上に新しい炉が作られた。結果的に運良く食べられずに残ったものだが、縄文時代のトチの実利用を知る上では大変貴重な発見である。トチの実は、保存が効くことから、主要な食糧の一つであったと考えられる。また、縄文人の経験によって生み出されたアク抜き方法が現代まで伝えられていると考えられることは興味深い。

現在、遺跡を見学することはできないが、出土した炭化したトチの実が当館の展示室で見学できる。11月23日まで開催している当館企画展「木と木の実の考古学―縄文時代の低湿地遺跡と植物の利用―」の中で紹介している。これまでの縄文人のイメージとは違った、くらしの知恵と技術をご堪能いただきたい。



トチノキの葉

あなたの本づくりをお手伝いします。

一冊のぬくもりを大切にしたい。

これが私たちの編集コンセプトです。

図書出版・企画・編集・制作

36th
SINCE 1985

随想舎

<http://www.zuisousha.co.jp>

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町10-3 TSビル

まずは
お電話を

028-616-6605

総務・営業部 1F TEL.028-616-6605 FAX.028-616-6607 編集・制作部 2F TEL.028-616-6606 FAX.028-616-6608 e-mail: info@zuisousha.co.jp