

# 昔のくらしを調べよう!!

## ～縄文から古墳時代～

祥南小学校6年2組 大霜 真啓

### <なぜ調べようと思ったのか>

社会の授業で縄文時代から古墳時代まで習って  
くらしの変化を詳しく知りたいと思ったから。

### <調べる方法>

- ・安城市歴史博物館に行き、調べる。
- ・アンフォールに行き、本を借りて見る。

### 縄文時代

今から1万6000年前ごろ、縄文時代が始まった。

・1万年以上も長く続いた縄文時代は、考古学的に草創期(1万6500年前～)・早期(1万5000年前～)・前期(7200年前～)・中期(5400年前～)・後期(4400年前～)・晩期(3000年前から2900ないし2400年前まで)の6つの時期に区別されている。

・縄文時代の人々は主にたて穴住居に住んでおり、水や食べ物を手に入れやすい場所にたて穴住居を数軒建て、集落を造っていた。

・海や河口の近くに造られることも多く、そうした場所では貝塚が築かれた。



火焰型土器  
(中期)

### 縄文時代の食事は日本の食生活の原点?!

縄文時代はクリやクルミ、ドングリなどの木の実を主食にして、野山や森、川や海など、さまざまな場所とれる季節ごとの植物や動物、昆虫の幼虫(地域によってはクジラやイルカ、アシカなど)を食べていたと考えられる。

・土器を活用して季節で食材を食べていた。

この縄文土器の発明により、「煮る蒸す」という調理ができるようになり、食べられる食材の幅がひろがった。

・このころ、海水を使って人工的に塩づくりが行われていた。

・関東、東北地方を中心に製塩土器が見つかる。



### 使われていた道具

この時代を特ちょうづける道具が食べ物を調理したり貯蔵に使われていた縄文土器である。

縄文土器は縄でつけた文様(縄文)ががついていることが名前の由来。

・日本の考古学では、縄文土器の形を鉢と呼んでいる。

・縄文土器は草創期から早期後半までは、単純な深鉢形が基本。

早期の終わりごろから口縁部や胴部の形に変形が加えられるようになり、前期以降になると、

深鉢以外の鉢や浅鉢だけでなく、注ぎ壺、さらに特殊な形の土器が作られるようになった。



晩期に作られた壺  
(大洞系)  
雨滝遺跡・岩手県二戸市

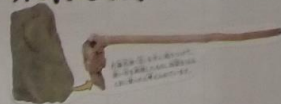
他にも、石、シカイノシシなどの骨や角、貝がらのように身近にある物を使って道具を作っていた。

▲▲▲ 矢じり 三角形に石をとがらせたもので、矢につけて使う。→ 体験してみた①

打製石斧 (せきづ) 土をほったりするもの。石の表がわをたたいて作ったもの。

石包丁 石の先を、はもののようにとがらせた包丁。

貝じん 肉を切ったり、魚のウロコを取ったりするもの。貝がらのふちをわって作ったもの。



## このころの安城は...

昔、安城ヶ原と呼ばれていたこの地方に人が住むようになったのは縄文時代より前のことだと言われている。人びとは、川・池・沼などのまわりで、水を飲みに行ってくるシカイノシシをつかまえてくらしていた。

三河湾沿岸部では日本でも縄文人の骨が出土する地域で、晩期に大規模な貝塚が作られている。近くだと堀内公園の南側に「堀内貝塚」がある。

1972年の道路拡張工事のときに発掘調査が行われた。

規模の小さな貝塚だが、ハカガを中心に カキ・アサリ・カワアイ・カワニナ・アカニシなどの貝類、シカイノシシ、ノウサギなどの動物の骨、クロダイ・フグ・スズキなどの魚の骨などが確認されている。



このころの海岸線は矢作川流域では堀内から6~7キロメートル以上南へ下がった西尾市内にあった。

三河でも製塩土器は高浜や西尾で出土している。

安城で出土しているのは、ほとんどが脚部で、塩が入っていた部分は小さな破片になっていることが多い。

(塩を使う時に、土器を割っていたと考えられている)

→ 体験してみた②

## 弥生時代

弥生時代の始まりは、紀元前8世紀ごろから。

この時代の最大の特徴である米作りが始まり、金属器も伝わった。

ムラ同士の争いが起き、国ができて、王が現れた。

人々は水田が作りやすく、米作りがしやすい場所になて穴住居を構えた。

ムラを作り、リーダーを中心に協力して米作りなどを行った。

首から上の部分は  
欠けていて残っていない。



弥生1号土器

1884年に出土  
弥生文化の発見に  
つながった壺形土器

## 狩り、うから農耕へ

日本列島に水田での米作り(稲作)が伝わったのは縄文時代の終わりごろ(約3000年前)。

九州北部辺りで始まり、500年ほどで、日本海側を通って青森県まで伝わったとされている。

初期の米作りはわき水などを使った小規模なもので、収めた米の量は少なく、木の実や肉、魚などといっしょに煮て雑煮のようにして食べていた。

その後、用水路やため池が作られ設備が整い、大規模にさいばいされるようになり、

米だけ煮たり蒸して食べることも始まった。

食事の中心は米になり、畑ではダイズやコムギ、雑穀が作られ、これらもよく食べられていた。

米のほかアズキ、ゴボウ、ウリ、シソなどの野菜、モモやカキなど果物のさいばいも行われていた。

塩作り(海水を煮つめて作る)が本格的に行われるようになったり、沖合の魚をとったり、ブタを育てて食べることもこのころ始まったとされている。

## 道具の変化

米作りと同時に始まったのは、弥生土器の使用。弥生土器は、東京都文京区弥生町で初めて発見されたことから「弥生土器」と名付けられ、この土器が作られた時代を弥生時代と呼ぶようになった。

縄文土器に比べてうすく、かざりが少なく、調理などに使われていた。

弥生土器以外にも青銅器や鉄器などといった金属器も伝わった。

青銅器はのちに弥生時代のまつの道具となった。

鉄器は武器や物作りの道具として使われた。

水田稲作がはじまるとさまざまな木製農具がつくられている。

田馬、鋤や鍬といった木製の耕作道具や水田で刈りとった稲穂を運ぶ田舟などがみつかるている。

→ 体験

してみた③



## 稲作が伝わった安城

約2100年前この地方にも稲作のムラができた。(安城よりも名古屋の方が先に稲作は伝わっている)

矢作川沿いの低い平地では、池や沼もあり米を作るのにちょうどよく、砂地の自然堤防などの上に

ムラをつかっており、その中でも古井から桜井にかけてのムラは次第に大きくなっていったことが

出土した土器や木器からわかる。(安城市歴史博物館にちん列されている)

なかでも弥生人の顔をえがいた「人面文壺形土器」は、当時の風俗習慣を知る重要な資料として全国から注目され、平成28年8月17日に国の重要文化財に指定されている。

人面文壺形土器



土器にかかれてる顔の拡大図。  
何を目的に、どういう人物を描いたかはまだわかっていない。

## 古墳時代

古墳時代の人々も主にたて穴住居に住み、ムラでくらす。

ただしムラをほりて、囲まざる集落の近くにほりやへいをめぐらせた

有力者(豪族)の館が建てられていた。

館は有力者の住まいであり、政治の場であった。この時代を特ちょうづけるのが古墳である。

古墳とは、豪族など有力者のお墓で、土で作られた埴輪が並べられていた。

古墳にうめられた品々からは有力者の役割がまつりを行う人から武人へ変わったことがうかがえる。

## 食生活の発展

全国的に米作りが広まり、生活の中心になった。

熱効率の良いかまどが作られ蒸すための調理器具「こしき」が使われるようになった。

こうして、米を蒸して食べることやかまどが広まった。

米こうじを使った酒や、酒から酢を造ることが本格的に行われはじめたのもこのころ。

野菜や果物は安定してさいばいされるようになっていた。

馬や牛が飼育され農業にも利用されるようになって、生産力が向上した。

有力者は、馬や牛、ブタ、ニワトリなどを人々に飼わせて、その肉を食べることもあった。



## 土師器

地面にほった穴などを使って、700~800度と比かく的低い温度で焼いた土器。



## 道具の進化

古墳時代には弥生土器の流れをくんだ土師器やうぶな須恵器が作られた。

調理用や食器のほか死者のお供えにも使われていた。

日本で本格的に鉄器作りが始まったのは古墳時代とされており、

鍬や鋤といった鉄の刃先をもつ農具、馬具、ナイフなども登場した。

日常で使う道具も鉄を使った物が主流になると、石製の道具が使われることは、ほとんどなくなった。



## 須恵器

朝鮮半島から技術が伝わる。  
ろくろを使って整形。  
ななめにはったトンネルのような穴(※)で1200度以上の高温で焼いた土器。

## 栄える安城

弥生時代にできたムラはやがて1600年前頃、ヤマト政権と手をむすび、ヤマト政権と同じ祭り、古墳の祭りをすることになった。

こうしてできたのが、桜井町を中心に20以上ものある「桜井古墳群」である。

二子古墳は前方後方古墳という特殊な型式の古墳で、全長が81メートルあり、

矢作川流域で2番目に大きい古墳である。

更に、安城東部を流れる鹿乗川に沿って広がっている「鹿乗川流域遺跡群」は、西三河でも代表的な集落で、弥生時代終末期～古墳時代初頭に、

盛期をむかえた集落跡である。

### ●碧海山古墳 (安城市桜井町干地)

たて約22メートル、東西17.5メートル、高さ4メートルの円墳。

直径に対して高さが高いこと、墳頂の平らな部分が大きいことがこの古墳の特長。

### ●亀塚遺跡 (安城市東町亀塚)

集落遺跡の一つで、弥生土器、土師器、銅鏃、木製品、桜の皮で編んだかごに入っているつば、「人面文壺形土器」など多数出土している。

## <感想>

- 昔の人々は、たくさん苦勞して、食事や狩りのための道具を作っていてすごいと思った。
- 身近な調味料の一つである塩が縄文時代から作られていたとは知らなかった。
- 自分の家の近くに貝塚やたくさんのお墓があることにとてもおどろいた。

堀内貝塚

(家から徒歩10分)



## <参考文献>

- 安城市社会科副読本 6年生 安城の歴史と文化財
- 日本の歴史の道具事典
- ずかん 縄文土器
- 縄文・弥生・古墳時代のくらし (ビジュアルでつかむくらしの歴史)
- 縄文人がぼくの家に来たら!! (もしも?) の図鑑
- めいじ
- 親子桜井めぐり
- はじめての縄文のくらしえほん

## <お世話になった方、施設>

- 安城市歴史博物館の神谷さん
- 安城市埋蔵文化財センター (夏休み子ども考古学講座)
- 安城市図書情報館
- 西尾市塩田体験館

## ① 石器づくりを体験してみた!

スタート!



好きな形の石をえらんで  
鹿の角を使ってけずる



力が必要ですぐに  
手が痛くなった



頑張ってたけりゃけれど  
まだ矢じりの形にならない



破片に気をつけながら  
少しずつ...



完成!

高柳で出土した矢じり



## ② 製塩土器づくりと塩づくりを体験してみた!

スタート



粘土でひもを作り  
底につけていく



指で上の粘土を下へ  
こすりつけるおにひもを  
積んでいく



ひもや粘土のつきあを  
少なくするために  
へうを使う



積む→なめらかにする  
を、少しずつ...



形を整えながら  
大きくしていく



ひもがあると焼く時に割れてしまうので  
へうでなめらかにする。



約70分後  
完成まであと少し



約60分後  
だいぶふっとうしてきた



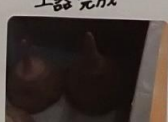
約20分後  
少しぶっぶつしてきた

塩作りスタート



海水を濃縮した  
塩水(塩の濃度10%)を  
少しづつ入れる

土器完成



10日ほど乾かしてから  
焼く



脚をつける



完全に水分が  
なくなったら完成



拡大したもの  
土器の内側に塩が  
たくさんついてる。



スプーンで  
かき集める



塩の完成!



スタッフの方が土器で  
炊いてくれた古代米に  
作った塩をかけて食べた。



## ③ 弥生土器づくりを体験してみた!

スタート



まずは底の部分



始めは製塩土器  
ほかに作りか



どんどんつんでいく



口の部分をつける



へうで表面を  
なめらかにする



好きなように  
つけてみた



完成!



少し乾かしてから  
下の部分を固める

に煮て

われていた。  
を育てて

生で初めて発見されたこと  
になった。

