

古代東アジアと日本の蒸し調理

庄田 慎 矢

独立行政法人国立文化財機構奈良文化財研究所 研究員

緒 言

最近、私たちの身の回りでのシリコンスチーマーやタジン鍋の流行により、物を蒸して食べるという調理法は、以前にも増して日常生活に馴染み深いものとなっている。蒸し調理は、油を使わないことから健康志向とうまく調和していることや、他の調理法よりも簡便で手がかからないことなどから、今後も一定の地位を維持していくものと考えられる。その調理法としての具体的な特徴は、高温の蒸気を利用して材料に熱を加えるため、加熱中に材料に触れないことで型くずれを防ぎ、持ち味を保ち、栄養分の流失を押さえるなどの利点がある一方、風味をつけたりアクを取り除いたりすることができない欠点もあるとされている¹⁾。

蒸し調理は、21世紀の現在でこそ世界各地で行われている調理法である。しかし、東アジア以外の地域、例えばヨーロッパにおいては、中国製の青銅製蒸し器が紀元後11～12世紀頃になってようやくもたらされ²⁾はしたものの、実際のところ今日でもそれほど盛んな調理法ではないらしい。マグレブ地方のクスクス³⁾や、グア

テマラのタマリット・タマル⁴⁾のように、湯を沸かした水蒸気で穀物を蒸す調理法は各大陸の中緯度地域に点々として見られるので、蒸し調理がそれぞれ独自に発生した可能性はあるが、この調理法が新石器時代の古くに遡り、そして現在これほどまでに普及した地域は、おそらく東アジア地域のみであろう。そして同地域において、穀物を原料とした酒、酢、醤油、味噌などの発酵食品が発達したのも、蒸すという調理工程の存在なしには語れないのである。

そこで本研究では、東アジアにおける蒸し調理の発生と拡散過程について、主として考古学的手法を用いて復元し、蒸し調理が、どのようにして、今日の日本に住む我々にとって極めて身近な存在となったのか、考えてみたい。

なお、厳密には「蒸し調理」と言った場合、本研究で対象とした、器を用いて湯を沸かし、その水蒸気で調理する方法以外にも、食物を包んで蒸し焼きにする方法(石蒸し調理など)や、食物自体に含まれる水分のみで蒸す方法(タジンなど)も存在する。しかし本研究では、蒸

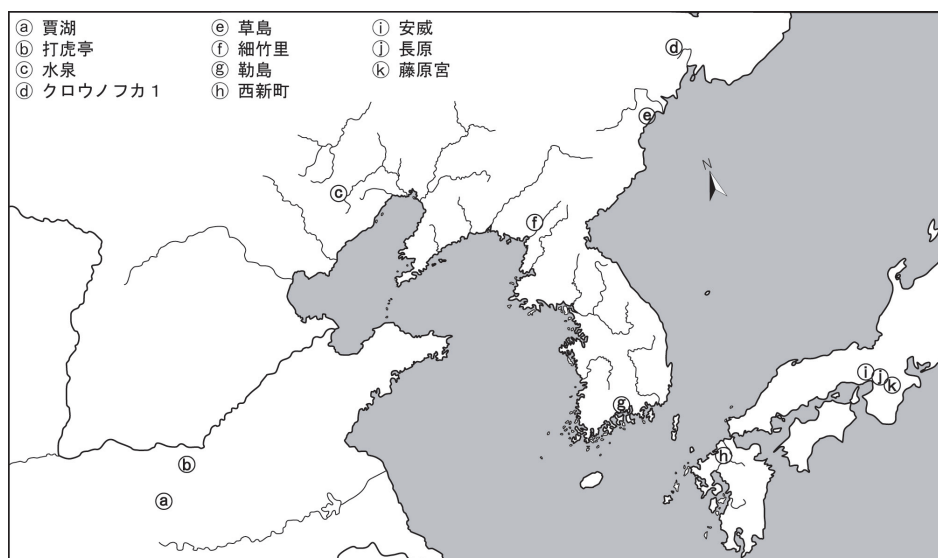


図1 関連遺跡の位置

し調理の主流ともいえる湯沸かし蒸し調理を扱うことにし、他の蒸し調理法についての検討は別の機会に委ねることとする。

方法と資料

蒸し調理に用いる道具と施設の存在は、文字記録のない時代においても、その地で蒸し調理が行われていたことを雄弁に物語る。考古学で「甑(こしき)」と呼んでいる土製や木製、青銅製の蒸し器は、しばしば遺跡から出土することで知られている。甑は単体で用いられるのではなく、蒸すための水蒸気を得るための湯沸かし釜(甕ともいう)や、これらを安定して使用するための装置であるカマドなどを伴うことがある。遺跡に残されたこれらの証拠がどの時代、どの地域に存在するのかを調べることで、おおまかな蒸し調理の展開過程を追跡することができる。また、中国の漢代(紀元前3世紀末～紀元後3世紀初)以降には、食生活に関する文献資料や画像資料が多く残されており、これらの中には蒸し調理に関する情報をもつものもあるので、これを援用することで、蒸し調理に関するさらに具体的な内容を知ることがもできる。

考察

上述の資料と方法を用い、以下では中国の黄河流域から東北アジアへ、そして朝鮮半島を経由して日本列島への蒸し調理の伝播過程を、具体的な事例によって追跡することにする。なお、本文中で言及した遺跡の位置については、図1に示した。

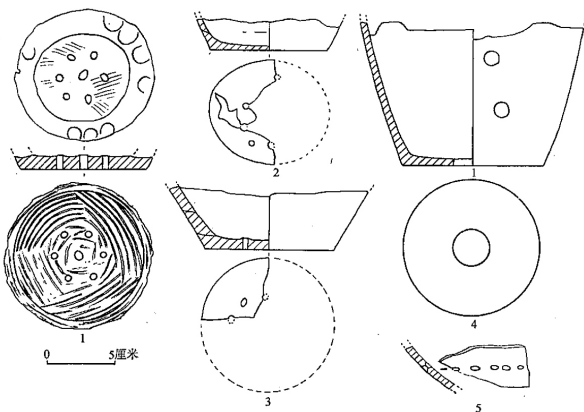


図2 賈湖遺跡出土の土製甑
(河南省文物考古研究所：舞陽賈湖、科学出版社、1999より転載)

1. 東アジアにおける蒸し調理の発生と発達

遺跡から出土した甑に関する研究は古くから行われているが、東アジアにおいて甑が確認され始めるのは、黄河中流域の裴李崗文化(紀元前6千年紀)の土製甑で、河南省舞陽県賈湖遺跡に出土例がある(図2)。一連の先行研究で、中国における甑や甑と煮沸具が組み合わさった土器や青銅器の器種である甗(ゲン)の、地域ごとに独自性ある変遷がすでに整理されている⁵⁾ので、ここでは重複を避ける。また時代は下るが、漢代になると、壁画や画像石・画像磚といった絵画資料が多く残され、そこから蒸し調理の具体的な様子を知ることができる。例えば後漢代の河南省密県打虎亭漢墓⁶⁾では、一号墓東耳室北壁に架け口を4つ持つ細長い竈の上に釜や甑、蒸籠などをのせて調理する場面が描かれている(図3)。遺跡出土資料には有機物が残りにくいのが、これにより後漢代にはすでに、現在とほとんど変わらない蒸し調理が行われている様子が分かる。

2. 東北アジア世界への蒸し調理の拡散

先史時代の東北アジア(ここでは中国東北部・ロシア極東・朝鮮半島を便宜的にこう呼んでおく)では、平底の土器や竪穴住居を用い、森林資源を積極的に活用する生業を特徴とする、黄河流域とは異なる文化圏が形成されていた⁷⁾。黄河や長江流域で発達した蒸し調理は、その発生から数千年を経たのちに、新石器時代の終わり頃にあたる山東竜山文化後期から岳石文化の時期にかけての遼西地域との活発な交流⁸⁾を背景とし、遼西地域の

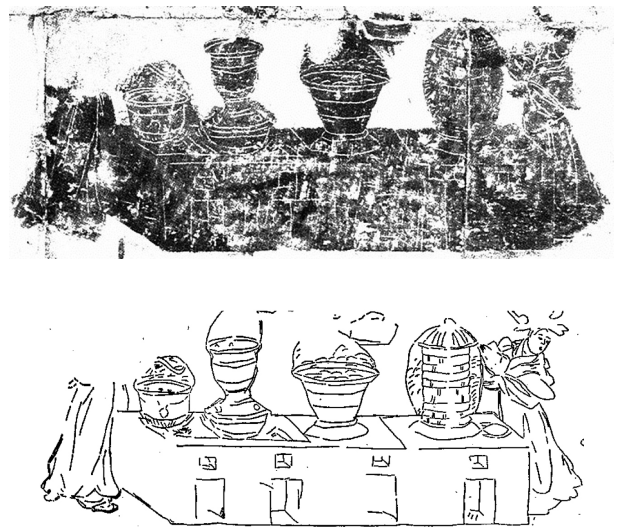


図3 打虎亭漢墓に描かれた蒸し調理の様子
(上：拓影、下：模写、文献6)より転載)

夏家店下層文化(紀元前2千年紀前半頃)において普及する。同文化に属する水泉遺跡下層遺存⁹⁾などで甗が多出することが、これを裏付けている。一方で甗や、甗と組み合わさる煮沸具の鬲などの三足器の東限は、通時的に朝鮮半島にまで及ぶことがなかった⁷⁾。このため、湯沸し釜の上に甗をのせても安定して調理のできるカマドが戦国時代以降に燕国の影響下でこの地にもたらされるまでは、朝鮮半島以南では蒸し調理が普及する素地が出来上がっていなかったとみられる。中国東北地方まで波及してきた蒸し調理は、再びここで足踏みをするようになった。

ロシア沿海地方では、初期鉄器時代に属するクロウノフカ文化(紀元前3世紀頃～紀元後1世紀頃)において甗が確認され、この考古学文化の標識遺跡であるクロウノフカ1遺跡の竪穴住居においては、周囲にピットを伴う炉が壁際に設置されることから、排煙施設との関連が考えられている¹⁰⁾。甗とカマドが確認されることから、この時期には同地まで蒸し調理が及んでいたと見て良いであろうが、土器がみな平底である点が在地の特徴を強く示している。

朝鮮半島北部では、これにやや先行する時期の羅津草島遺跡で甗¹¹⁾が見つかったが、カマドは検出されおらず、炉跡のみが知られる。カマドが普及するのは、紀元前3～2世紀において清川江流域から遼東にかけて分布する細竹里―蓮花堡類型や、その東北側に分布する魯南里類型と呼ばれる考古学的なまとまりにおいてである¹²⁾。同地域においては、甗とカマドの普及が同時ではなかったことがうかがわれる。また朝鮮半島南部では、ほぼ南端に位置する初期鉄器時代の勒島遺跡¹³⁾で円形住居の壁をめぐる石組の煙道を伴うカマドが検出されており、その年代は紀元前2世紀前後とみられる。ただし、その直前の時期である円形粘土帯土器の竪穴住居において焼結土を伴う壁際炉がみられる事例のあることから、朝鮮半島南部におけるカマドの導入時期はさらにさかのぼる可能性がある¹⁴⁾。やはりここでも、カマドと、蒸し調理にかかわる調理具のセットが同時出現ではない可能性が考えられることになる。その理由の一つには、カマドが炕やオンドルといった暖房施設に伴うものであり、必ずしも調理目的にだけに導入されたわけではなかったことが挙げられよう。

3. 日本列島における蒸し調理の導入

日本列島において甗・湯沸かし甗・カマドのセットが

初めて確認されるのは、古墳時代前期の福岡県西新町遺跡においてである。しかし同遺跡におけるカマド遺構の消長に示されるように、蒸し調理はこの時期に確かに導入され一部の遺跡には定着しかけたが、普及には全く失敗した¹⁵⁾。その後しばらく経って、カマドは5世紀の前半になって不均一ながら全国的な普及を見せるが、ほぼ同時に多孔甗や鍋、長胴甗なども広い地域で普及する¹⁶⁾ことから、この時期に蒸し調理を主体とした新たな調理法が急速に広がったことがうかがわれる。ただし、朝鮮半島からもたらされたカマド・甗・長胴甗がセットとして同時に普及したかという点、必ずしもそうではない。例えば摂津地域では安威遺跡など従来の球胴甗をそのまま使い続ける遺跡が確認され、朝鮮半島系の煮沸具である長胴甗はカマドの普及よりも一段階遅れて受容されていることが指摘されている¹⁷⁾。さらに、長胴甗の普及は、長原遺跡など渡来人とかかわる遺跡が面的に集中する地域で早く、その影響が点的にしか見られない地域で遅いという傾向も指摘されている¹⁸⁾。

近畿地方の古墳時代中期に隆盛した蒸し調理は、東日本には、古墳時代中期にすでに一部が伝わり、古墳時代後期に本格的に普及する。特に重要な食糧であった米の調理方法については、カマドの広域普及や煮沸用土器における煮炊き痕跡の欠如などから、蒸し調理が古墳時代後期以降奈良・平安期に至るまで主体となっていたという主張がある¹⁹⁾。その背景に対して、当時にモチ品種の陸稲が広がったとするモチ米仮説²⁰⁾や、防人・蝦夷征伐等の強制労働のための糲の貢納の負担が東国に偏っていたために普及したとするほしいい仮説²¹⁾などの説明が試みられているが、どれも十分な説得力は持ちえていない。また、蒸し調理主体説には反論もある。藤原宮西方官衙出土土器の調理痕跡の観察から、実際に飛鳥時代に米を炊いて調理していた実例も示されている²²⁾。現時点では定量的な比較研究がなされていないため、どちらが正しいとは言えないが、古くに文献記録と考古資料の両面から指摘されているように²³⁾、少なくとも奈良時代には蒸し調理がある程度一般的に行われていたことは間違いないであろう。

ま と め

紙数の関係上、急ぎ足で蒸し調理の伝播過程を追った。詳細は別稿に譲ることとしたい。本稿での追跡により、蒸し調理は、その発生地である黄河流域から数千年の時間をかけ、いくつかの壁を乗り越えながら日本列島にも

たらされたこと、そしてその時期は、多くの朝鮮半島系渡来人を受け入れた古墳時代中期であったことが確かめられた。

謝 辞

本研究をまとめるにあたり、小田裕樹、加藤雅士、鶴見英成、中野咲、中村亜希子、槇林啓介、村上陽子、金娥官、呉昇桓、崔相乾、韓志仙、朴敬信、Ben Roberts、Sascha Priewe の各先生から多くのご助力をいただきました。記して感謝申し上げます。また、本研究を支援して下さった公益財団法人三島海雲記念財団に、深く感謝いたします。

文 献

- 1) 辻調理師専門学校：調理法別中国料理，pp.92-105，日本放送出版協会，2009.
- 2) B. Treloar：Steaming -great flavor, healthy meals-, p.6, Periplus Editions, 2008.
- 3) 宮治美江子：アラブ (世界の食文化，10，大塚和夫編)，pp.247-248，農村漁村文化協会，2007.
- 4) 黒田悦子：中南米 (世界の食文化，13，山本紀夫編)，p.86，農村漁村文化協会，2007.
- 5) 槇林啓介：先史学・考古学論究IV，pp.289-311，龍田考古会，2003. 槇林啓介：考古論集 (川越哲志先生退官記念論文集)，pp.799-814，同刊行会，2005. 槇林啓介：中国考古学，5，pp.149-170，2005. 槇林啓介：古代文化，58 III，pp.85-106，2006.
- 6) 河南省文物研究所：密県打虎亭漢墓，文物出版社，1993.
- 7) 大貫静夫：東北アジアの考古学，同成社，1998.
- 8) 小川誠：考古学雑誌，74-3，pp.60-87，1989.
- 9) 遼寧省博物館・朝陽市博物館：遼海文物學刊，1986年第2期，pp.11-29，1986.
- 10) Komoto, M. & Obata, H. eds.: Krounovka 1 Site in Primorye, Russia, The Kumamoto University, 2004.
- 11) 朝鮮民主主義人民共和国科学院考古学及民俗学研究所：羅津草島原始遺跡発掘報告書，朝鮮民主主義人民共和国科学院，1956.
- 12) 大貫静夫：考古学と民族誌，pp.146-171，六興出版，1989.
- 13) (社) 慶南考古学研究所：勒島貝塚—A地区・住居群—，2003. 沈奉謹：泗川勒島CI，東亜大学校博物館，2005.
- 14) 庄田慎矢：日韓集落研究の新たな視覚を求めて，pp.63-77，日韓集落研究会，2009.
- 15) 武末純一：碩晤尹容鎮教授停年退任紀念論叢，pp.599-615，同刊行委員会，1996.
- 16) 亀田修一：考古資料大観 第3巻，pp.41-48，小学館，2003.
- 17) 中久保辰夫：待兼山遺跡IV，pp.83-94，大阪大学埋蔵文化財調査室，2008.
- 18) 中野咲：橿原考古学研究所論集 15，pp.243-260，奈良県立橿原考古学研究所，2008.
- 19) 坂井秀弥：新潟考古学談話会会報2，pp.12-15，新潟考古学談話会，1988. 望月精司：額見町遺跡 I pp.264-267，小松市教育委員会，2006.
- 20) 外山政子：研究紀要6，pp.95-115，群馬県埋蔵文化財調査事業団，1989.
- 21) 笹森紀己子：古代72，pp.38-48，早稲田大学考古学会，1982.
- 22) 加藤雅士：吾々の考古学，pp.437-451，和田晴吾先生還暦記念論集刊行会，2008. 加藤雅士・松谷暁子：奈良文化財研究所紀要2010，pp.74-76，奈良文化財研究所，2010.
- 23) 関根真隆：奈良朝食生活の研究，吉川弘文館，1969.