

# 縄文人の心と文化

～ 自然との  
共生を探る ～



教育委員会 学芸員 角田 隆 志

## 縄文人の住まい

入 江貝塚では、たくさんの方の縄文時代の生活跡が見つかっています。

縄文時代の生活は、住んでいたヒトが毎日歩いたり、座ったりするので、堅くしまっています。床面からは、屋根を支えるための柱や火を焚いた跡（炉跡）が見つかります。中部地方などでは祭壇を設けた住居も見つかっています。

道南や東北から北陸にかけての日本海側では、前期末から中期にかけて炉をいくつも備える長くて大きな縄文建物（ムラ）が一つ作られることがありました。

これらは、儀式や宴会などを行う集会所としてつくられたと考えられています。

また、東北から関東地方にかけてみられる環状集落は、たくさんの方の住居跡がドーナツ状に見つかっています。しかし、すべてが同時に建てられたものではなく、3軒ないし数軒でムラをつくっていたことがわかっています。これは、あらかじめ建てる位置が決まっていた、新築に際しても「円」を意識して建てることで、数世代から数十世代へと引き継がれ、結果的に環状になったのだでしょう。

こうした「円」は、ストーンサークルにもみることができま



縄文時代の住居の調査（縄文後期）

す。縄文人が「円」にこだわっているのは、その形に何か特別な意味がこめられていたのかもしれない。

例えば、北アメリカのオグーラ族は大霊が石を除く自然界すべてのものを丸く作ったと考えて、「円」を神聖なものとして宇宙の秩序の象徴としているようです。したがって、彼らのテピと呼ばれるテントの形や儀式のときに座る配置は円形になっている。

こうした考え方がそのまま縄文時代にあてはまらないかもしれませんが、縄文人の世界観をうかがい知るヒントを与えてくれます。彼らにとって、住居は少なくとも機能ばかりが優先されていたのではないことがいえるかもしれません。

## 消費者連絡会だより

ひと手間でも美味しく  
根野菜の下ごしらえ、  
調理のコツは？

- ・ 大根
  - ・ 煮物にするときは、煮崩れを防ぐために面取りをしたり、味が染み込みやすいように十字に隠し包丁を入れます。
  - ・ 大根おろしは、おろしてすぐ食べると甘く、5～6分後くらいが一番辛いです。
- ・ ゴボウ
  - ・ 皮のすぐ下のところに香りやウマミがあるので、皮を剥かず、包丁の背でこそげ落とすか、たわしで洗うだけにします。アクが強くと茶色に変色するので、切ったらすぐに水にさらします。
- ・ 人参
  - ・ 人参に含まれるカロチンは、皮の部分に多いので、できるだけ皮を剥かずにつかいます。皮を剥く場合は、できるだけ薄く剥きましょう。
- ・ レンコン
  - ・ アクが強いので、切ったらすぐ酢水に10～20分さらしてから使います。

・ ジャガイモ

- ・ 空気に触れると黒く変色するので、切ったら水にさらします。芽にはソラニンという毒素が含まれているので、えぐり取ります。
- ・ サツマイモ
  - ・ 空気に触れると黒く変色するので、切ったら水にさらします。薄くスライスしたレモンを加えて煮ると、色よく仕上がります。
- ・ タマネギ
  - ・ 水にさらさずに早めに切つて、空気にさらしておくとも栄養価が落ちます。

## 消費者連絡会の おすすめ品

酸化防止剤、合成保存料等を一切使用していない三陸名産品をおすすめしています。

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| 煮 干                     | 300g | 600円 |
| 花かつお                    | 75g  | 300円 |
| 長ひじき                    | 75g  | 500円 |
| 毎月21日を締切りとし、27日に受け渡します。 |      |      |

虹田 佐々木 〆 76-4589  
 温泉 岡 村宅 〆 75-2704  
 役場産業課 〆 74-3005