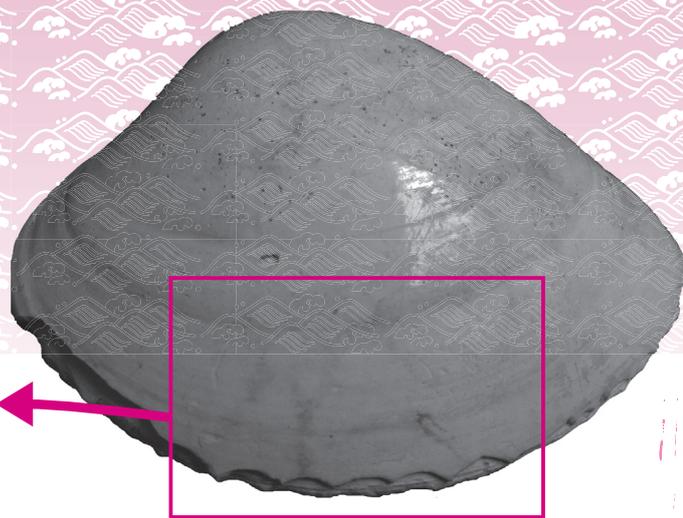


貝殻を加工した道具「貝刃」



上高津貝塚出土の貝刃



刃の部分の拡大

縄文時代の貝塚では、文字どおりたくさん貝殻が見つかります。貝塚の発掘調査で出土した貝殻を詳しく調べると、加工した道具が見つかることがあり、そのひとつに貝刃と呼ばれるものがあります。

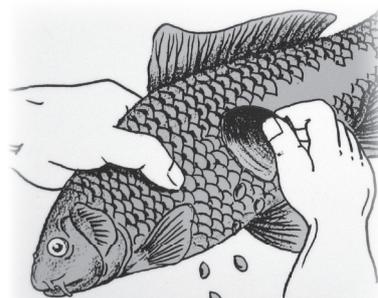
貝刃の素材には、縄文人が食べたさまざまな貝の中でも、ハマグリなどのやや厚みのある丈夫な貝殻が用いられます。形態の特徴としては、貝殻の縁に連続して小さく打ち欠いたギザギザな刃が付付けられます。この貝刃は、東北地方の太平洋沿岸から関東地方の霞ヶ浦沿岸や東京湾岸の地域を中心に見られます。時期的には、縄文時代中期から後期(5〜4千年前ごろ)の大規模な貝塚で数多く出土します。

このことから、貝刃そのものが、縄文人の水産資源を利用する営みと密接な関係を持つ道具であることが分かります。

これまでの貝刃の使用方法に関する研究では、刃の部分に磨り切る動作による傷跡と、削り取る動作による異なる微細な傷跡が見られることが指摘されています。このような傷跡や先に述べた貝塚での在り方から、貝刃の用途については、魚の加工や調理にかかわる道具とされています。そして、魚のウロコを削り取り、骨と肉に切り分けるなど複数の機能を兼ね備えた道具でもあると考えられます。この道具の機能や用途にかかわる興味深い出土品として、千葉県市川市の堀之内貝塚では内側に魚のウロコが詰まった貝刃が出土しています。

さて、それでは市内に所在する上高津貝塚の貝刃についても触れてみたいと思います。

上高津貝塚では4㎡に満たない狭い範囲の発掘調査で、縄文時代後期の貝層から破片も含め30点以上の貝刃



貝刃での魚のウロコとり

が出土しました。その素材の大半がハマグリのもので、わずかながらチヨウセンハマグリのももの見られました。しかしながら、貝塚を構成する貝の9割を占めるヤマトシジミの貝殻を素材とするものは全く見られませんでした。また、調査区から出土した一般的なハマグリは5cmを超す大型のものが用いられていました。このことから、縄文人が貝刃の素材を選んでいた様子が分かります。

そして、上高津貝塚では貝刃とともに数多くの魚の骨も出土しています。特にクロダイやスズキ、マダイなど大型の魚の加工や調理には、貝刃の利用が効果的だったのではないかと考えられます。

今回ご紹介しました貝刃は、上高津貝塚ふるさと歴史の広場で展示していますので、ぜひご覧ください。

1) 関上高津貝塚ふるさと歴史の広場(☎826・711)