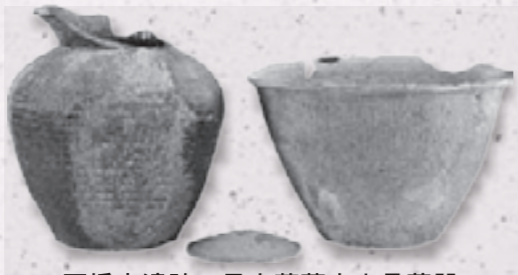


器の蓋に記された文字



石橋南遺跡 1号火葬墓出土骨蔵器

未来への伝承

土浦発

99

平安時代の火葬と文字

日本における最初の火葬は、記録のうえでは、文武4(700)年が最初であるとされています。奈良時代に始まった火葬という新たな葬法はやがて東国にも伝わり、8世紀後半から9世紀にかけて、地域の有力者を中心に火葬墓が作られるようになりました。石岡や土浦をはじめ霞ヶ浦周辺域は火葬墓が多く見つかっている地域であり、土浦市の田村・沖宿遺跡群(おつ野)では平安時代前期(9〜10世紀初め頃)のまとまった数の火葬墓が出土しています。

この地域で出土する古代の火葬墓は、火葬した骨を壺や甕に納め、杯や椀などで口をふさぎ、さらに鉢などを被せて地中に埋めたものです。都とその周辺では、火葬骨を入れる金属製の骨蔵器に被葬者の事績などを刻んで記したものが、被葬者の名を記した金属製の墓誌と一緒に見つかる例があります。しかし、全国的にみるとこうした例はごく一部であり、被葬者の名前などを記す意識はむしろ希薄であったといえます。

しかしながら、霞ヶ浦に近い茨城県南部から千葉県北部の地域では、骨蔵器に文字を書いた例をしばしば見ることができ、多くは骨蔵器の蓋に用いた杯や椀などに一字ないし二字程度の文字を墨で書いたものです。

ここで問題となるのは、これらの文字が火葬墓を作る段階で新たに書かれたのか、あるいははもとも別の目的で文字が書かれていた土器を骨蔵器に転用したものであるのか、ということになります。文字を書いたいわゆる墨書土器は、平安時代の集落跡からしばしば出土します。こうした文字の多くが祭祀や儀礼に伴って書かれたと考えられていることから、文字そのものに何らかの呪術的な力を認め、骨蔵器に転用したと想定することは十分可能であり、またそのように理解したほうがよい例もあります。

その一方で、火葬墓を作る段階で文字を書いたと考えられる例もあります。田村・沖宿遺跡群の石橋南遺跡1号火葬墓では、骨蔵器の蓋に用いた須恵器の表裏いずれにも「正」、「八」とい

う字を上下に組み合わせたような文字を書いていきます。これは「長」という漢字の特殊な表記であり、被葬者に関する記載の可能性があります。また、美浦村の信太入子ノ台遺跡では、骨蔵器の蓋に「大伴」と書いた火葬墓が最近出土しました。現在の美浦村を含む古代の信太郡に大伴部という氏族がいたことは奈良時代の調布(2月19日)まで市立博物館にて展示中(墨書銘にも見え、被葬者の氏族名を骨蔵器の蓋に記載したと考えられます)。

全国的にみるとこうした例は限られており、霞ヶ浦周辺地域の火葬墓の一つの特徴といえます。火葬墓の造営と骨蔵器への文字の記載がどのような状況で行なわれたのか、それを支えた心性はいかなるものであったのか、この地域の古代社会を知る一つの手がかりになります。

今回紹介した石橋南遺跡出土の骨蔵器は、3月4日(日)まで展示しています。ぜひ、ご覧ください。

圃上高津貝塚ふるさと歴史の広場
☎826・7111

TSUCHIMARU

つちまる通信



福もち獲ったどお〜&大抽選会

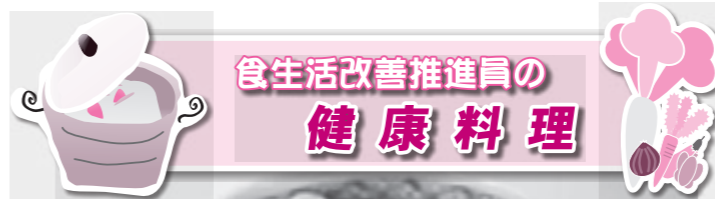
元日、霞ヶ浦総合公園で開催された「福もち獲ったどお〜&大抽選会」の応援に行ってきたよ。

曇っていて、初日の出を拝めなかったのは残念だったけれど、みんなたくさんおもちをつかみとっていたよ。今年もいいことがたくさんありそう☆



ほくのぬいぐるみが窓口でおでむがえ♡

ほくのぬいぐるみができました！市役所、各支所・出張所、公民館などの窓口にいるよ。みんな会いに来てね！



食生活改善推進員の健康料理



No.82 親子丼

立春を迎えたとはいえ、一番寒さがこたえるのはこの時期です。まだまだ風邪をひきやすいので、しっかり3度の食事をとりましょう。今月は、災害時の非常食や忙しい時に便利な「缶詰を使ったどんぶり」です。

焼き鳥の缶詰や卵を使うことで、災害時に不足しがちなたんぱく質をとることができます。また、玉ねぎを加えることでビタミンや食物繊維も補うことができます。玉ねぎの代わりに家にある野菜を使ったり、のりのほかにごま、チューブのあるレシヨウガなどを利用してアレンジしてもいいですね。災害時に備えて保存している缶詰などを利用した簡単料理は、忙しいときなどにもお勧めです。ぜひ、試してみてください。

地域医療の充実をめざして 寄附講座を設置しました

筑波大学、土浦市、独立行政法人国立病院機構は、昨年12月26日に寄附講座設置の協定を締結しました。この寄附講座は、土浦市からの寄附によって、筑波大学が、「土浦市地域医療教育学講座」を開設し、霞ヶ浦医療センターに医師を派遣することで、患者の診療やセンターの研修医師の指導などに当たるものです。この取り組みで、同センターの機能が強化され、市の地域医療体制が充実します。

圃 健康増進課 ☎826-1111 内線7501



材料・分量(2人分)

ご飯	300g	卵	3個
焼き鳥缶	2缶	水	180cc
玉ねぎ	小1個	刻みのり	適量

作り方

- ①玉ねぎは薄切りにする。
- ②フライパンに焼き鳥缶、玉ねぎ、水を入れて火にかける。煮立ったら卵の3分の2を流し入れ、ふたをして蒸らし、残りの3分の1を入れ、好みの固さに仕上げる。
- ③器にご飯を盛り、②をのせて刻みのりを散らす。

1人分の栄養素

エネルギー	532kcal
たんぱく質	28.4g
脂質	14.5g
カルシウム	67mg
食物繊維	1.6g
塩分	2.1g



★食料品を備蓄しましょう★

災害時に備えて米、インスタント麺、缶詰など、保存のきく食料品を備蓄しましょう。備蓄食品には消費期限があるので、普段の生活に上手に取り入れながら、計画的に消費することも大切です。このほか、水、カセットコンロ、電池なども備えておきましょう。

4月発刊の機関紙「えびるん」で災害時に「ご飯をビニール袋で炊く方法」を紹介するので参考にしてください。