

第18回 夏の風物詩 ウナギ―縄文時代から食べていた―

土用丑の日に食べることでおなじみのウナギ。生物学的にはニホンウナギ *Anguilla japonica* という種に分類され、マリアナ海溝の深海で卵を産み、稚魚は汽水域から淡水域で成長します。大人になると卵を産むためにまた海に帰ります^{*}。近年、レッドリストで絶滅危惧種に指定されているこの魚ですが^{**}、縄文時代から盛んに食べられていたことをご存知でしょうか。

上高津貝塚 A 地点の 1991 年の調査では、後期中葉の貝層の土を細かいフルイにかけて魚骨を抽出しています。その結果、最も多いのはハゼで 20%程度を占めていましたが、ウナギはで 6~9%と、比較的多く検出されています。同じく市内の小松貝塚では、後期後葉の第 120 号土坑や晩期前葉の第 63 号土坑から魚骨が多量に検出されており、そこでもハゼに次いで 2 番目に多く検出されています。このような傾向は、縄文時代後期から霞ヶ浦沿岸の貝塚で認められる現象で、中期末~後期初頭の於下貝塚（行方市）、陸平貝塚（美浦村）の後期前葉の貝層などでも、ハゼとウナギが多量に検出されています。当時、霞ヶ浦は太平洋とつながった内湾であり、霞ヶ浦や桜川には、ウナギがたくさん遡上してきたことでしょう。

なぜ、縄文時代後期からハゼやウナギをたくさん採るようになったのかはわかっていませんが、霞ヶ浦の環境がこの時期に激変したという証拠はないので、縄文人の嗜好の変化や新たな漁法の開発などが背景にあった可能性が指摘されています。また、貝塚から出土するウナギの骨は、細かい背骨まで、ほとんど全身が出土します。このことから、油をとったり、魚醬のようなものに加工したのではないかと、という意見もあります。



小松貝塚出土 ウナギ椎骨

今回ご紹介した、上高津貝塚出土のウナギ椎骨は、常設展示室に展示してあります。縄文時代から数千年の付き合いのあるウナギについて、考えるきっかけになれば幸いです。

※近年の研究によって、一生を海で過ごすウナギもいることがわかったそうです。

※※ニホンウナギは、完全養殖が実現していないため、養殖物であっても天然の稚魚が必要です。ニホンウナギは広く東アジアに分布するので、中国産でも日本産でも、絶滅危惧種のニホンウナギを食べていることに変わりありません。