

京の都でジビエを遡る

<http://www.kyoto-arc.or.jp>

(公財)京都市埋蔵文化財研究所・京都市考古資料館

ジビエとは 今の日本では、鶏肉、豚肉、牛肉という家畜の肉を食べるのが当たり前になっています。一方ジビエといえば、野生の猪肉、鹿肉、鴨肉を思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか？もともとはフランス語の "gibier" を、野生鳥獣類の肉を指す外来語として「ジビエ」と呼び、日常的に食べる家畜の肉とは区別しています。

日本人は、仏教や神道による思想によって、ながらく肉食を忌避してきたと考えられてきました。しかし、遺跡の発掘調査で動物の骨の出土例がふえてきたことで、昔の人が様々なジビエを食べていたことが明らかになってきました。

出土例 京都市内の遺跡では、多数の地点で平安時代から江戸時代までの動物骨が出土していますが、鎌倉時代や室町時代の動物骨の出土量は少なく、食に関することも詳しくはわかっていませんでした。それが、最近になって平安京左京四条三坊二町跡（中京区新町通六角下ル）の発掘調査で多数の動物骨が出土したことで、中世の肉食について知ることができるようになりました。この遺跡は、中世の下京の町中であって、近辺には多くの人々が生活していた地域にあたります。

食料となったものとして、貝類、

魚類、鳥類、哺乳類が出土しており、多様な食生活であったことが分かります。貝類や魚類では、アカニシ、サザエ、ハマグリ、マダイ、ハモ、アマダイ、サワラなどの海産物

が多く、水産物流通の発達がかえります。また、今日の京料理にも使用されるハモやアマダイなどの食材が出土していることには、食の伝統を感じることができます。



図1 室町時代の鳥類の骨