

特別展示「考古学からわかる食文化」によせて

<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



写真1 展示状況

はじめに 京都市考古資料館では令和6年度後期特別展示として、「考古学からわかる食文化」を開催しております(写真1)。

平成25年(2013)に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、今年は12年目を迎えています。古来より京都は良質な水と肥沃な土壌に恵まれ、自然との共生を大切にしてきました。

今回の展示では、考古学研究の蓄積から明らかになってきた縄文時代から江戸時代の食文化の様相を、京都市内遺跡の発掘調査成果から紹介します。また、出土した食材・調理具・食器などと合わせて、各時代の食文化にまつわる絵画資料や再現された料理を展示し、京料理の

源流についても考古資料館ならではの視点から考察します。

弥生時代の食文化 弥生時代は農耕が本格化した時代です。生産性の高いコメを水田栽培して主食としましたが、さらに四季の変化に合わせて狩猟・採集により様々な食材を獲得・摂取していました。また、弥生時代には食料の生産・調達、調理に携わることがない階層が現れてきます。復元された「卑弥呼の食事」では、主食の玄米に加えてタイやアワビなどの海産物、山菜や雑穀を調理した数々の料理が並んでいます(写真2)。

平安時代の食文化 平安時代になると中国の影響を受けた貴族の会食料理である大饗料理が成立し

ます。大きなテーブルの上には高く盛り付けた蒸飯と食べ切れそうにない数々の副食が並べられました。一方、庶民の食事はつつましいものおしきで折敷の上には主食の玄米のほか、副食の魚や野菜の和物が並んでいます(写真3)。右手前の椀には塩が入れてあります。この時代の副食は塩や酢で好みの味付けをしていました。

精進料理の影響 日本では精進料理は、食事しょうじんも修行の一つとした禅宗の教えとともに鎌倉時代から普及します(写真4)。主食の米と一汁三菜が基本で、動物性食材を使用しないことが特徴ですが、昆布などの出汁で野菜や穀類を味付けする調理法が発達することになりました。