

香取遺産

vol.
235

縄文人は魚とりの名人だった!?

貝塚では、貝殻の持つ炭酸カルシウム成分のおかげで魚骨などが良好な状態で残されています。

特に頭や顎の骨は比較的頑丈なため、骨格標本と比較して部位や種類を同定することができません。この作業を通して初めて縄文人がどのような魚を捕獲して食べていたのかが判明します。

市内に所在する大倉南貝塚(市指定)、阿玉台貝塚(国指定)、良文貝塚(国指定)をはじめ、多くの貝塚が早稲田大学考古学研究室によって調査され

ました。貝塚から出土した魚骨は、当時早稲田大学で講師を務めていた金子浩昌氏が同定を行っています。

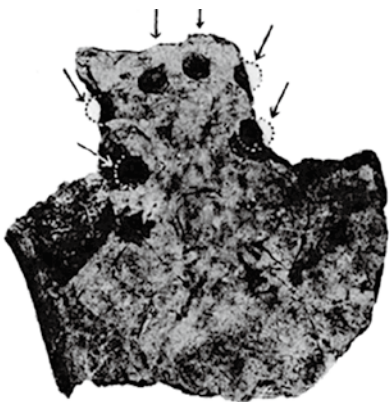
スズキやクロダイはほぼ全ての貝塚から出土しており、縄文人にとって身近な存在であったといえます。縄文時代後期(約4000〜3000年前)には、フグの出土事例が急増するなどの変化が確認されており、縄文人も気候変動による魚種の変化に対応して漁を行っていたと推察できます。

それでは縄文人は一体どうやって魚を獲得していたのでしょうか。大倉南貝塚で出土したスズキの鰓の部分にあたる骨には複数の穴が空いている事例があり(図1)、動物の骨や角から作った刺突具を使用し、捕獲していた可能性が指摘されています。

その他に土器片錘や石錘と呼ばれる錘が遺跡から出土します。土器の破片や石の縁辺に刻み目や溝をつけたもので、網にかけて使用されたと考えられています(図2)。網漁

によつてイワシなどの小魚が捕獲されたと推定されています。

以上の点から縄文人は魚の種類や特徴に合わせて捕獲方法を変えていたと考えられます。縄文人は、魚とりの名人といつても過言ではなさそうです。



▲図1 スズキの鰓の部分の骨
(金子浩昌「貝塚出土の魚骨に見られた傷痕」『石器時代』第1号1955年より引用)



▲図2 土器片錘
(▶と◀は刻み目の位置を示す)