

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、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がえます。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

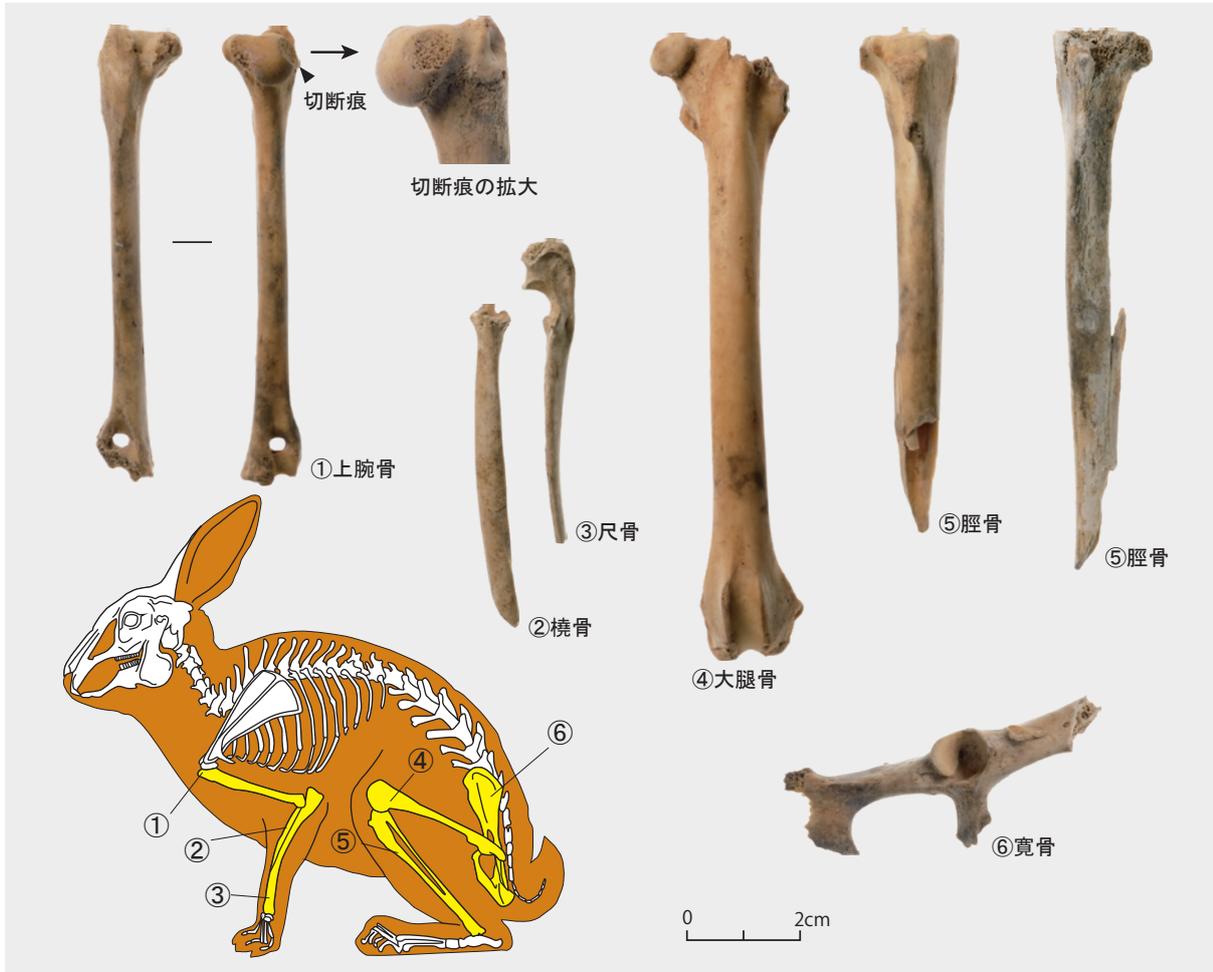


図2 室町時代のノウサギの四肢骨

肉食に関わるものとして、鳥類と哺乳類について詳しくみてみましょう。鳥類は（図1）、カモの仲間が多く、マガモ程度の大きさ、マガン程度の大きさ、ハクチョウ程度の大きさの骨がありました。カモ亜科（オナガガモ同大）の上腕骨には切断された痕跡が残っていました。また、少ないながらツル、コウノトリ、トキの仲間といった今では貴重な鳥類が含まれていました。ツルやコウノトリの仲間は、江戸時代の屋敷地のゴミ穴からも出土するので、食用と考えて良いでしょう。海で生活する渡り鳥のアビやウミスズメの仲間が出土していることには驚きましたが、食用になったものなのかは、さらに検討が必要

です。一方で、食用にする野鳥の代表格であるキジやヤマドリは少なく、家禽のニワトリはみられませんでした。

哺乳類はウシやシカの角が出土していますが、道具に加工する材料として持ち込まれたもので、食用ではありません。また、ネズミが出土していますが、やはり食用ではなく、駆除されたものでしょう。食用としては、イヌ、タヌキ、アナグマ、テン、ノウサギがあげられます。これらのなかでもタヌキ、アナグマ、ノウサギは、明瞭な解体痕が残っていることから食用であることが明らかです（図2）。このなかではノウサギが最も多く出土しており、下京で一番の人気だったのかもしれませんが。

中世の人々とジビエ 中世の人々が、様々な野生鳥獣類を捕獲していたことは間違いありません。獣臭そうな種類もあるので、いったいどのような料理にして食べたのだろうか、あるいは漢方のようにして、滋養強壯として薬用に使っていたのだろうか、興味は尽きません。

また、私たちが頻繁に食べているニワトリ、ブタ、ウシは全くみられず、現在のように食用として普及していなかったと考えられます。江戸時代になっても野生のイノシシやシカが出土することから、食の西洋化が進む近代までは、肉といえば「ジビエ」が当たり前だったようです。

（東海大学人文学部 丸山 真史）