

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壤に恵まれ、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、食事で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。



写真2 単弥呼の食事（復元）
（画像提供：大阪府立弥生文化博物館）



写真3 平安時代の庶民の食事（復元）
（画像提供：京都市平安京創生館）



写真4 東福寺の精進料理
（画像提供：執筆者）



写真5 大内氏がふるまった本膳料理（復元）
（画像提供：山口市教育委員会）

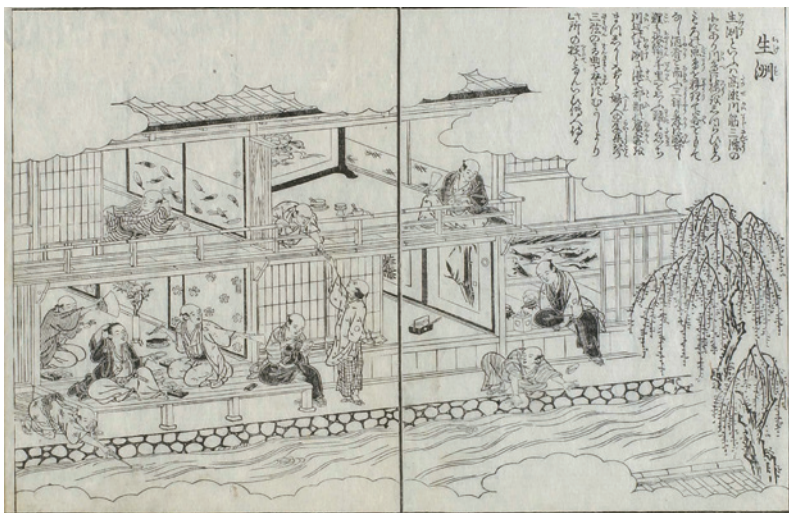


図1 『都名所図会』に描かれたいけす料理店（画像提供：国際日本文化研究センター）

また、精進料理の普及は、禅宗など仏教思想の普及でもあり、食事に対する感謝の気持ちを表す「いただきます・ごちそうさま」の言葉の定着に影響したと思われます。

戦国時代の本膳料理 室町・戦国時代になると大饗料理を発展さ

せ、精進料理の調理技術を加味した本膳料理が武士の宴会での料理形式として確立します。戦国時代は同盟や主従関係の確認を目的とした宴会が頻繁に行われました。天文18年（1549）、大内義隆が毛利元就をもてなした際には様々

な料理が酒とともに振舞われました（写真5）。本膳料理では大小の土師器皿に料理が盛り付けられたため、大内氏館跡からは使い捨てられた大量の土師器皿が出土します。

桃山時代から江戸時代の食文化

懐石料理は桃山時代の茶の湯の大成に合わせて成立します。茶を喫する前に提供される精神性を重視する洗練された料理です。一方、江戸時代になって本膳料理を基礎に発達した会席料理は酒宴を楽しむコース料理で、現代の宴席での食事に繋がります。江戸時代には料亭・居酒屋・屋台などの外食文化が発達するとともに（図1）、日常の食事も充実したものとなりました。（山本 雅和）