



クルミの垂飾—その1—

富山県埋蔵文化財センター

縄文人のアクセサリ—

小竹貝塚の発掘調査では縄文人のアクセサリがたくさん出土しました。鹿角製髪飾り、耳にはめる球状耳飾、鳥骨を連ねたネックレス、ツキノワグマやオオカミの牙玉、ゴカイの棲管、石匙など、縄文人は様々な素材で作ったアクセサリを装着していたことがわかっています。このほかにも低湿地性貝塚である小竹貝塚からは、クルミの殻に小さな穴をあけた垂飾が20点出土しています^(注1)。クルミの垂飾は上久津呂中屋遺跡(氷見市)、南太閤山I遺跡(射水市)、粟津湖底第三貝塚(滋賀県)でも出土例がありますが、全国的にみて小竹貝塚ほど多く見つかる事例はありません^(注2)。



小竹貝塚のクルミ加工品

穿孔のある垂飾のほか、頂部を削ったもの、磨いたものがあります。丸くて表面がごつごつしたものがオニグルミ、頂部が尖って平たく、表面が滑らかなものがヒメグルミです。

クルミ垂飾の種類には、オニグルミとヒメグルミがあります。オニグルミは当センター近くの公園でも採集できることから、当センターボランティア活動の一環として、クルミの垂飾づくりに挑戦してみることにしました。オニグルミとヒメグルミ、それぞれの殻の割り方や穴のあけ方について、ボランティアさん達と一緒に実験し、考えていきます。

注1 小竹貝塚から出土した穿孔のあるクルミ垂飾はオニグルミ16点、ヒメグルミ4点です。その他、穿孔はありませんが研磨など加工痕が観察できるヒメグルミが15点出土しています。(町田賢一 2014「クルミの利用」『小竹貝塚発掘調査報告』富山県文化振興財団埋蔵文化財調査事務所)

注2 上久津呂中屋遺跡はヒメグルミ2点、南太閤山I遺跡はヒメグルミ(赤漆塗り)1点、オニグルミ複数(現在整理作業中)、粟津湖底第三貝塚はヒメグルミ3点です。なお池内遺跡(秋田県)ではオニグルミを研磨・線刻した加工品(穿孔なし)が出土しています。

クルミの採集

オニグルミはクルミ科クルミ属の落葉広葉樹で、ヒメグルミはその変種です。どちらも日本に自生し、多くは山野の川沿いに生えます。実は10~11月になると樹上で熟し、自然と落ちてくるので、簡単に採集することができます。

黄緑や茶色の実の中には、黒いねばねばした物質と繊維に包まれた種が入っています。この黒いねばねばはタワシでこすると取れますが、種の表面のデコボコの奥にも入り込んでいて、完全にきれいにするには錐のような細い道具でほじくり出さなければならずかなり手間がかかります。クルミの中身を食べるだけなら種の表面は多少黒くて



中央の落葉した木がオニグルミ。枝にまだ少し実が残っています。呉羽山公園都市緑化植物園にて 2021.11.17 撮影



落果したオニグルミの実



オニグルミの実の中身。黒いねばねばの中の種実を取り出します。

もかまいませんが、アクセサリにする場合には、丁寧に水洗した方がきれいな仕上がりになります。縄文人も、形のよい種実をあらかじめ選んで垂飾にするものを決め、それを特に念入りに洗ったのかもしれませんが。

洗ったクルミの種実は、1日以上天日干してカビが生えないように乾燥させます。風通しの良いところで保管すれば、1年程度は日持ちするようです。一旦殻から中身の可食部(仁)を取り出してしまうと、仁に含まれる脂質が酸化して油臭くなってしまいますので、食べる分だけ割っていきます。

クルミを割る

クルミは縄文人の貴重な食料です。実験では、まず食用にするため潰れていない状態の仁を取り出すこと、第2に垂飾用のきれいな殻を得ることを目標としました。

熱を加える方法

クルミを割る前に軽く熱を加えてみたところ、縫合線に沿ってヒビのような割れ目が入ることがわかりました。クルミをフライパンで炒る方法と、アルミホイルに包んでトースターで焼く方法の2通りを試しましたが、どちらも焦げることなく殻に割れ目が入りました。そこに工具を差し込んでひねると殻が簡単に割れ、中の仁も全く崩れることなく取り出せました。

叩く方法

クルミの中には、いくら熱を加えても割れ目が入ってこないものがあり^(注3)、これらは硬い台に乗せて石や金槌で叩いて割りました。なお縄文時代のクルミ割りの道具としては凹石と叩石が想定されています。

クルミを打撃する部位は出土品では頂部が多いようですが、今回は底部、側面などいろいろ試しました。その結果、頂部と底部を叩くと縫合線に沿って一応割れるものの部分的に欠けてしまい、垂飾としては殻の半分(大きく割れた方)しか使えない場合が多くみられました。中の仁も打撃による衝撃で碎けてしまうので、ほじくり出すのが少し大変でした。側面打撃では、縫合線上を狙うとある程度きれいに割れますが、位置が少しでもずれるとぐしゃっと潰れてしまいます。結局クルミを叩いて割る方法は、きれいな殻が得られる確率が低いことがわかりました。Vol.14に続く(朝田亜紀子)

注3 今回加熱して割れ目が入らなかったオニグルミは全体の2~3割程度ありました。購入した新潟県産のヒメグルミでも試したところ、ほぼ同様の結果でした。ただし木によってその割合は違うようです。



黒いねばねばした繊維が残らないよう、丁寧に洗い落とします。細かい部分は先の細い錐でほじくり出します。



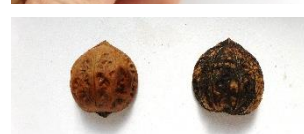
クルミが焦げないようにアルミホイルに包み、トースターで数分間焼きました。殻にヒビが入る「ピシッ」という音がしてきます。



縫合線に沿って割れ目が入っています。ここにマイナスドライバー等の工具を差し込んでひねります。



殻がきれいに割れ、中の仁もきれいに取り出せました。最も楽で無駄が出ない割り方です。



左が念入りに洗ったオニグルミ。さっと洗った右と比べると、かなり色が違います。



埋文ボランティアの岩場勝郎さんにご協力いただき、クルミを割りました。



オニグルミの頂部を狙って叩きました。



頂部打撃で割ったオニグルミ。手前は縫合線に沿って割れ目が入ったもの。



叩いたオニグルミは、縫合線できれいに割れても、縁が少し欠けてしまっています。



底部打撃により縫合線で割れたヒメグルミ。尖った頂部を叩くよりも欠損範囲は少なくなります。