

1 まちがいさがしをしよう？

縄文時代と言えば、原始時代！
原始時代と言えば、狩りをする人間。
そんなイメージなら、
ギャグマンガ、「ギャートルズ」がぴったり！

…そんなイメージがありませんか？

でも、ギャートルズのマンガは、
縄文時代のようすとすると
ちょっと、まちがいがあります。

さて、そのまちがいはどれでしょうか？
この右の3枚の絵から、さがしてください。

ヒント：まちがいは全部で5個あります。
縄文時代には関係ない物が、入ってしまっ
ているのです。それは何でしょう？



- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤



② お母さんと女の子のヒョウ柄の毛皮も、日本にはないので着られない。

③ 石のお金は使っていない。

④ ハゲワシもない。

⑤ マンモスはいいない。・・・日本にいたのはナウマンゾウですが、縄文時代には、もういなくなっていました。

だから、どんなゾウも、日本にはもう、いませんでした。

…ひっかけに気づいたかな？

縄文時代の前の氷河期には、日本海も一部が凍って、中国大陸とつながっていた。その時に大陸から日本列島にマンモスやナウマンゾウがやってきました。

旧石器時代の地形

現代の陸地
旧石器時代の陸地

2 私たちの近くに縄文時代の遺跡はあるかな？

右の日本地図は縄文中期の大きな遺跡を表しています
が、時代別に見ても、縄文時代の遺跡は、全国で
およそ10万カ所もあって、他の時代に比べて一番遺跡
の数は多いそうですので、きっと見つかるでしょう。

では、私たちの学校のある市川市を例に、考えてみましょう。

市川市には、縄文遺跡は、50以上あります。
その場所の一部を、右の地図で表していますが、
なぜ、縄文時代の遺跡が集中している地域があるのでしょうか。



これは、実際に遺跡のあとを歩いて回ると、とても分かりやすいことなのです。
例えば、国の史跡にも指定されている堀之内遺跡、曾谷貝塚、姥山貝塚、そのどの遺跡も、
ガケの上にあります。



写真では、とても平らなところに、
それぞれの遺跡があるように見えますが、
右の写真を見てもらうとわかるように、
その入り口はがけ下であり、階段や坂を
上っていった先に遺跡があるのです。
そのまわりに、貝が大量に地面に落ちて
いるのがわかります。

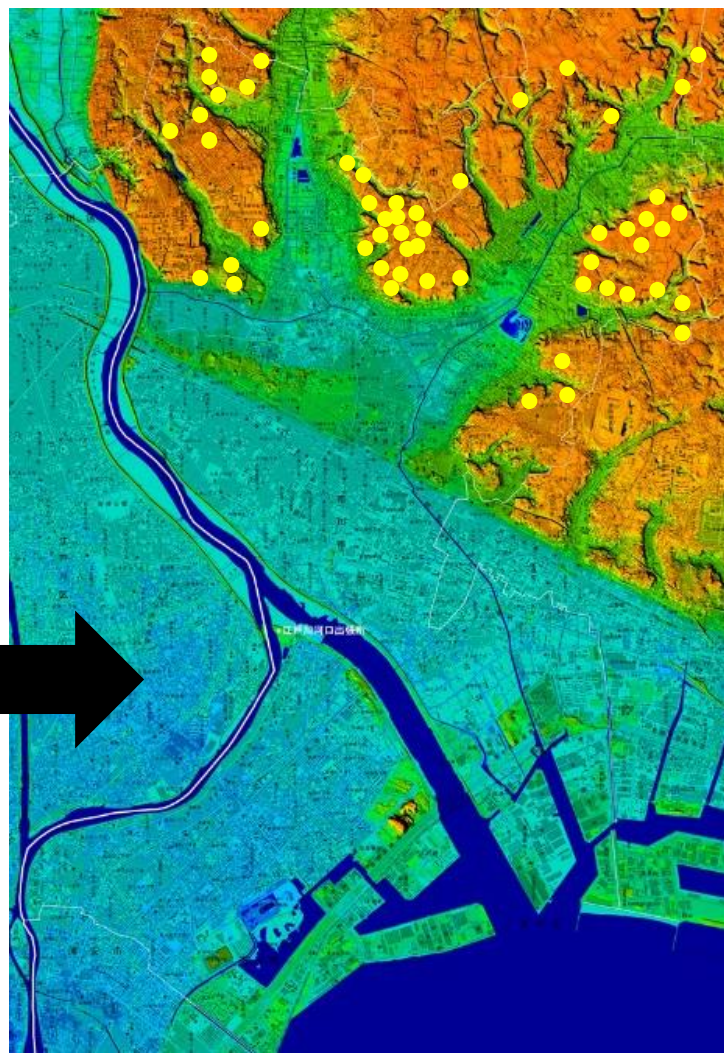


市川市の中でも、北部のガケの上に縄文時代の遺跡はあります。



＊新築住宅建設のための発掘調査。台地の上の畑だったところに縄文遺跡がある。右は竪穴住居のかまど跡、炭や焼けた赤土も見つかっている。

では、なぜ、崖の上に縄文時代の遺跡があるのかは、下の左の地形図を見てみましょう。
この地形図に、縄文遺跡の場所を点で示してみたものが、右の地形図です。
高台の台地の上に、縄文遺跡があったことがよくわかるでしょう。



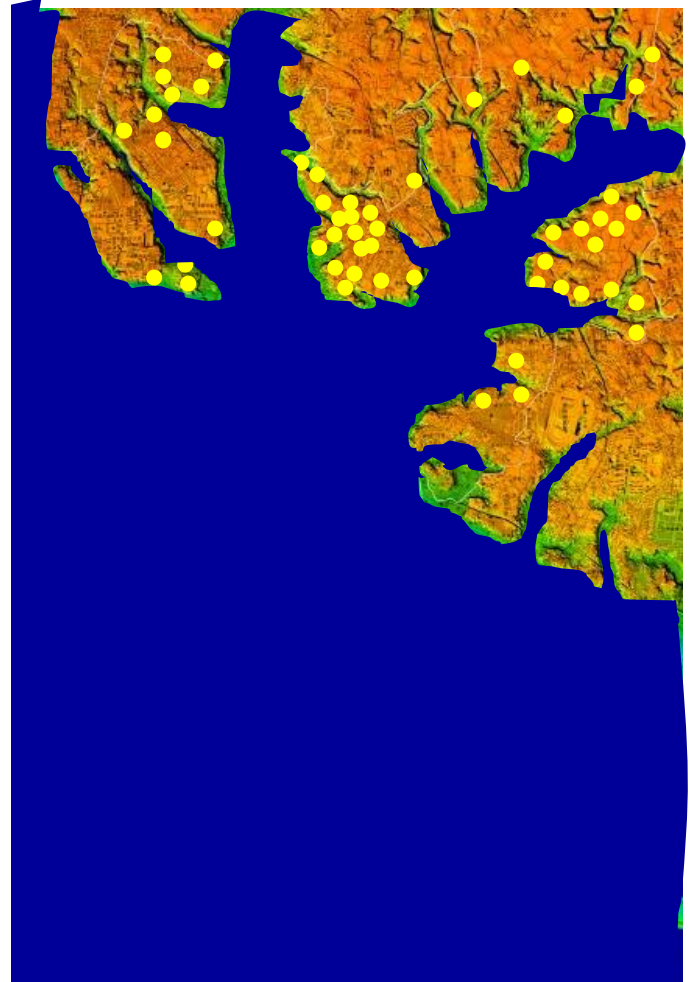
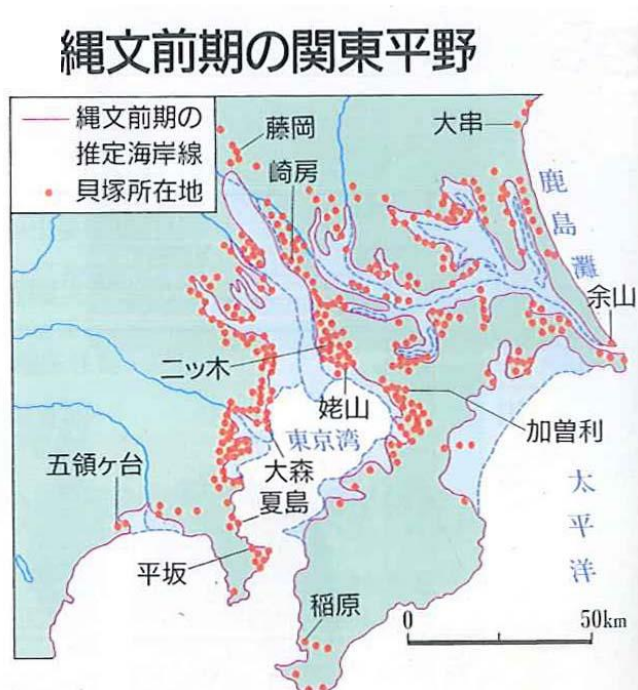
縄文時代は暖かった！

では、なぜ、縄文時代の人々が、台地の上、高い所に住んでいたのでしょうか。

それは、最初のまちがいさがしの時に書いた通り、縄文時代は、それ以前の旧石器時代よりも、暖かくなったからです。気候が今よりも暖かくなり、「縄文海進」と呼ばれるように、氷河期の氷が溶けて、海が広がりました。

右下の地図で、市川市の当時の海を表してみると紺色の部分がすべて海になります。

関東平野を見ても、下の図にあるように、海岸線は、江戸川や利根川の奥深くまで入りこみ、それに沿って、縄文時代の遺跡の貝塚が残っています。



日本中に10万以上も縄文遺跡があるので、

きっとそれぞれの遺跡の場所と、縄文時代の海の海岸線の地図が、各地域にあると思います。

どんな縄文遺跡があり、みなさんが暮らしている地域は、台地の上なのか、今は海の中か、調べてみるとおもしろいですよ。

次に、暖かくなった縄文時代、目の前には海、台地の上には森がある暮らしで、人々は何を食べていたのでしょうか。

4 縄文時代の人々の食べ物は？

目の前には海が広がり、後ろには森が広がる、そんな環境の中で、縄文時代の人々は暮らしていました。市川北部の学校では、台地の森を想像するのに有利ですし、市川南部の学校では、近くの海を想像することができます。



その風景を想像しながら、縄文時代の人々の食べ物だけではなく、その食料を取る方法や、それをどうやって食べていたか、調理方法も考えてみましょう。

なるべく具体的に書くことで、縄文時代の人々の知恵や技術に近づけますよ。

皆さんで意見を出し合ってみましょう。

海の物と山の物を分けて、考えてみるといいかもしれませんね。

(ただ、魚、ではなく、その種類も書きましょう。いくつ知っているかな？)

食料	取り方	食べ方・調理法
海		
山		

さて、みなさんの予想した答えが、合っているかどうか、どうしたら、わかるでしょうか。証拠はあるでしょうか。

どんなものが、証拠として残っているでしょうか。

証拠は、実は、あるのです。

日本は火山地帯にあるため、日本の土地は火山灰におおわれている土地が多く、どちらかというと、土地は酸性の性質を示していて、多くの生き物の骨などは、溶けてしまいます。

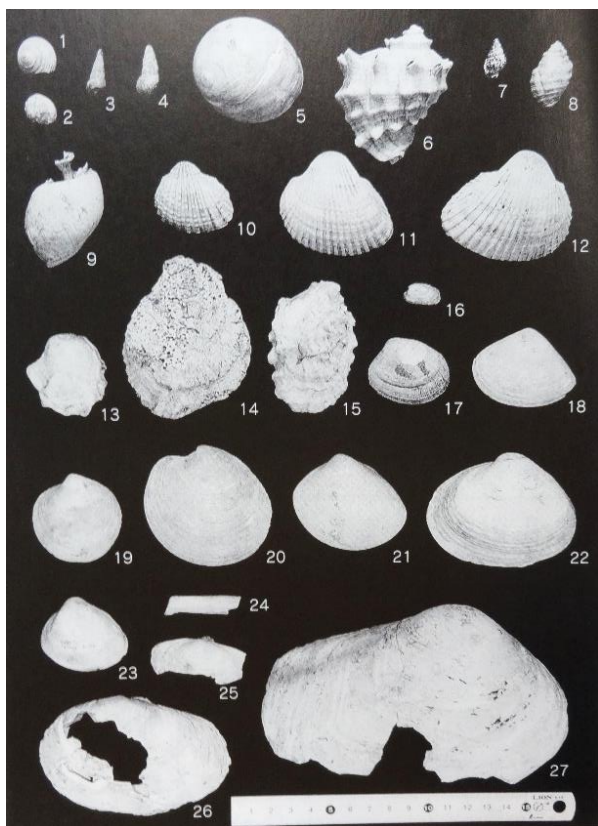
しかし、縄文時代の遺跡にある貝塚は、何mもの厚さで貝が蓄積された層が残っています。

その貝塚の層は、石灰質でアルカリ性のため、いろいろなものが入っていて、長い間たっても溶けずに残されていることが多いのです。



さて、貝塚や縄文遺跡で、どんなものが、発掘されているか、市川市の貝塚の例を見てみましょう。

① まず、貝塚から発見される海の物の痕跡を見ましょう。



つぶ＝パイ貝



バカ貝＝赤貝

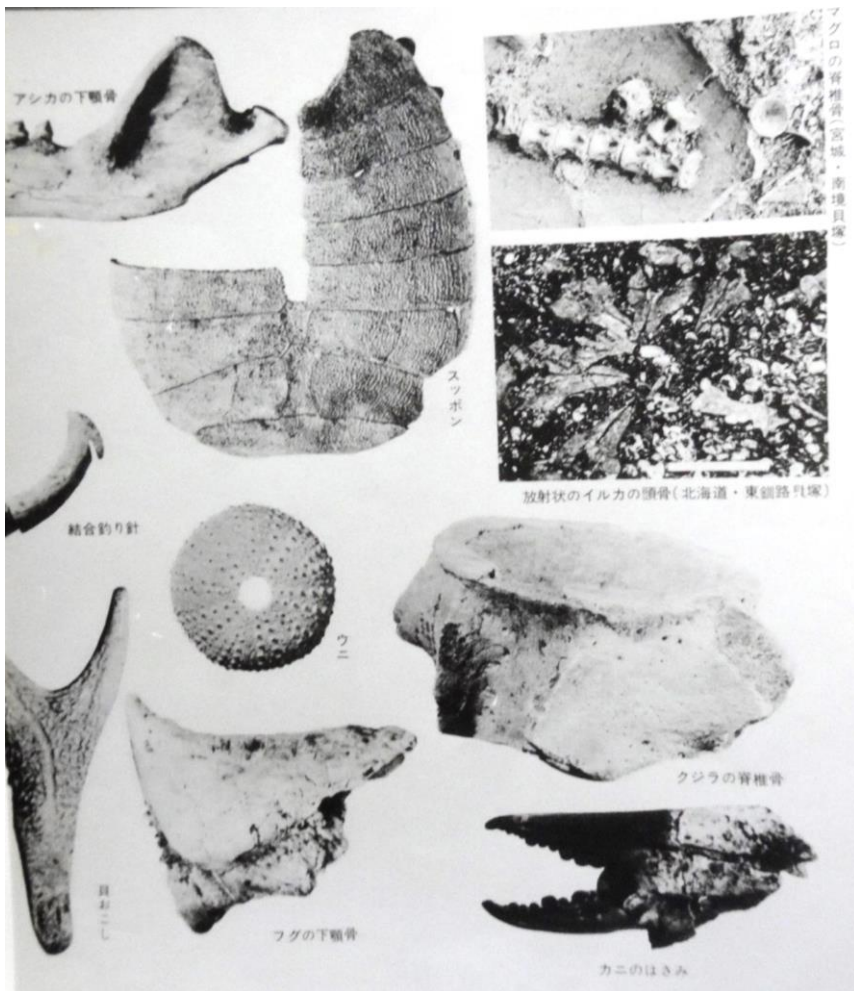


かき

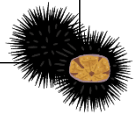


マテ貝

9:パイ貝 13・15:マガキ 17:アサリ 19:しじみ 21:ハマグリ 22:バカ貝
23:シオ吹き 24:マテ貝 ……など



上左から アシカの下あご
すっぽん マグロ
釣り針 ウニ クジラ
イルカ フグ カニ

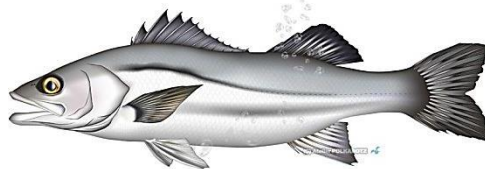


三内丸山遺跡の魚の骨

市川から出土している魚の骨は、クロダイ、スズキ、コチ、マダイ、サバ、イワシ、キスヘダイ、ウナギ、カジキ、エイ、他にもウミガメやイカの甲羅も・・・などです。



クロダイ



スズキ



コチ



サバ



カジキ



エイ



イカ



ウミガメ



きす



フグ

貝や魚の種類がたくさんあるのがわかりますね。

それだけでなく、海の哺乳類、クジラやイルカなどの骨も見つかっています。

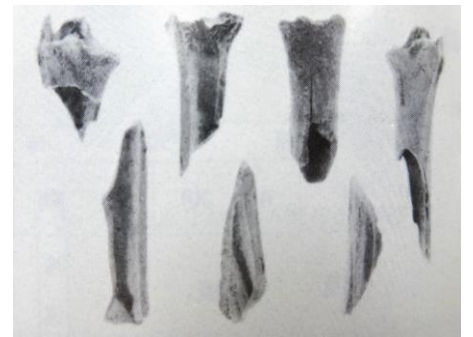
市川市立考古博物館では、入口にコククジラの標本が展示されていますが、これは、総武線近くの住宅地から発見されたものだそうです。縄文時代の人々が、浅瀬に乗り上げたコククジラを食べたあとの骨だと考えられているそうです。



② 今度は山にいる動物の痕跡を見てみましょう。



左からオオヤマネコの上あご、
サルの頭、ウサギの下あご、
矢じりの刺さったシカの頭の骨、
イノシシの人形 サルの人形
下は割られた鳥の骨



予想は合っていましたか。

サルの人形が出てきたので、サルも食べていただろうと考えられています。

サルを食べていたのは、意外ではありませんでしたか。

③ 山で食べられる物は、動物だけではありません。

もちろん、植物も採ってきて食べていたはずですね。

どんな植物を食べていたかというの、よく残されています。

よく、教科書では、木の実と書いてありますが、具体的にはどんな物だかわかりますか。

みなさんは、木の実を食べたことがありますか。

木の実を食べたことがないと言う人も、「ナッツ」と言えば、わかるのではないのでしょうか。

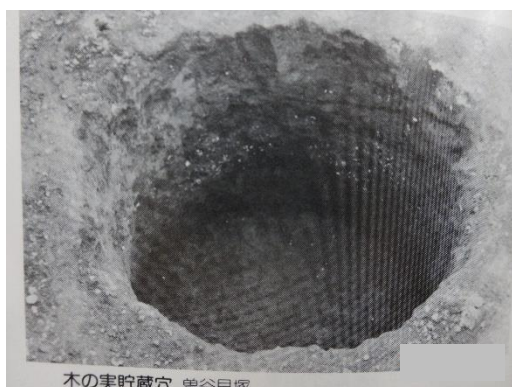
ただし、ピーナッツは木の実ではありません。

みなさんが食べている木の実の中に入る物で、縄文時代に食べられていたのは、栗、クルミなどです。（もちろんマカデミアナッツやアーモンドなどは縄文時代、採れませんでした。）

他に、どんな木の実を食べていたのか、その証拠を見てみましょう。

全国各地で縄文住居の近くに、どんぐりを貯蔵していた穴がたくさん見つかっています。

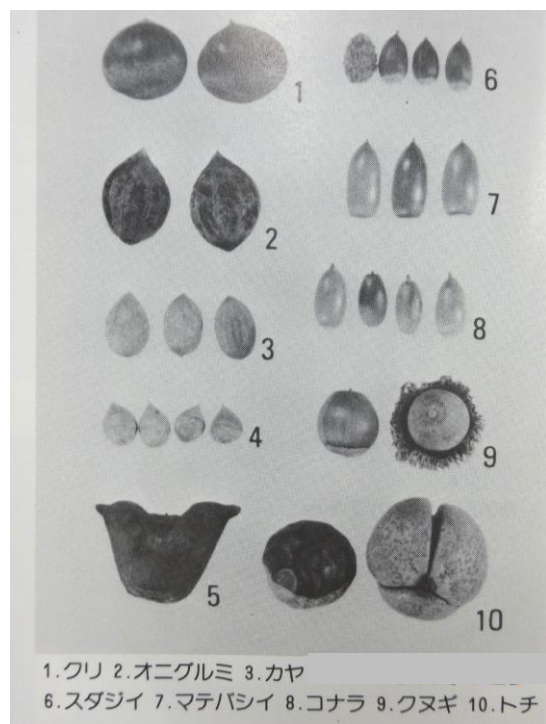
その中には、たくさんの木の実が詰まった状態で発見されています。



曽谷貝塚の貯蔵穴



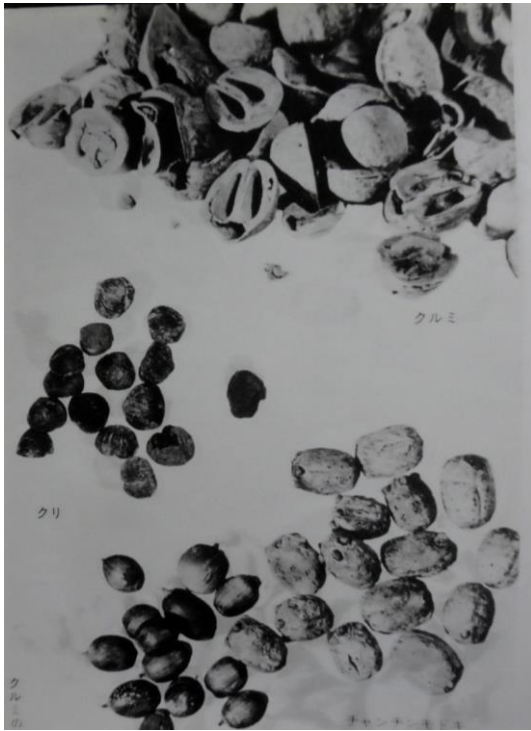
とちのみ



1.クリ 2.オニグルミ 3.カヤ
6.スダジイ 7.マテバシイ 8.コナラ 9.クヌギ 10.トチ

市川の遺跡で発見されている木の実には、どんなものがあるのでしょうか。





縄文人が食べていた木の実で、一番多かったのは、どんぐりの種類です。

どんぐりにもいろいろな種類があります。

しいのみ、かしのみ、くぬぎ、とちのみ…

など様々です。



ただ、今の時代に、どんぐりを食べないのには、理由があります。どんぐりにはアクがあり、そのまま食べると強い渋み・苦みを感じるからです。

上からクルミ、栗、チャンチャンモドキ

しかし、温暖な気候の縄文時代には、照葉樹林と言われるどんぐりの森が日本列島に広がっていて、たくさんの実を落としていました。

また、どんぐり自体のでんぷんの量も

他の果実に比べると多く、

渋みを抜けば、優秀な食料になりました。

そこで、縄文時代の人々は、今の時代に行われるあく抜き・渋抜きと

同じように、灰で煮る方法や流水を使って、長時間の手間をかけ、

渋抜きをしたと考えられます。

その後、粉にして練って、

食料にしたようです。



他に、縄文時代の人々が、どんなものを食べていたか、それを季節ごとにまとめたのが縄文カレンダーです。

それを見るとさらに、イメージがふくらむことでしょう。

5 どうやって、縄文時代の人々は、動物や魚や植物を捕まえ、あるいは取っていたのでしょうか。その方法は？

① 海の道具

これも、証拠がいくつか残っています。

何が出てきたかという、まず、最近、2015年に、市川で発掘されて見つかったのが丸木舟です。

この丸木舟は、日本でも最古のものだそうで、今から7500年前の物、7.2mもあるので、教室に入りきらないほどの長さです。火で焦がしながら、大きな木を石器でくりぬき、作られているそうです。市川の北部の高速道路建設地(雷下遺跡)で、見つかりました。

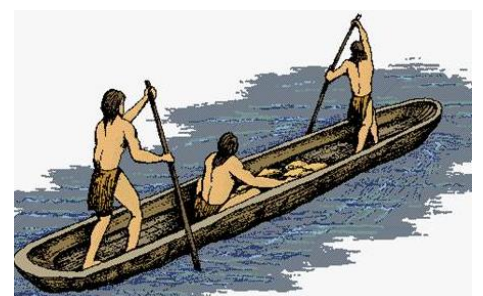
(なんと、日本全国では縄文時代の丸木舟は、160艘^{そう}も見つっていますが、そのうちの60艘は千葉県で見つっているそうですよ。)



他にも、下の写真のような道具が見つっています。

釣り針やモリです。鹿の角や骨から作られたものです。

他に、木の皮で編んだ漁網の痕跡も見つっているようですし、網で魚を取ることも行なわれたでしょう。



② 山の道具

山の道具にはどんなものがあるのでしょうか。

まず、写真を見てください。何の写真だか、わかりますか。



これは、神奈川県で発見されたものです。

黒く見えるのは、全部、穴だったところ・・・です。つまり、答えは落とし穴。



この数限りないたくさんの落とし穴を、縄文時代の人々が掘って使っていたというのは、本当にご苦労様と言いたいくらいです。当時、スコップはありませんから、使ったのは石器と木の道具です。どれだけ時間がかかったのでしょうか。

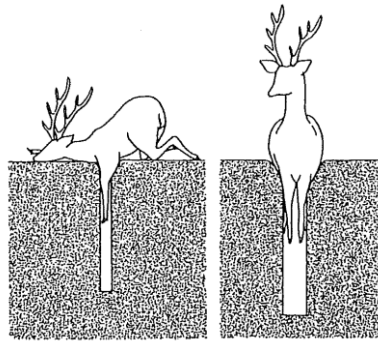
しかも、穴の中には、サカモギと言って、落ちた獲物が傷ついて逃げられないように、とがった木の先の棒を埋め込んだ穴も見つかっています。



また、落とし穴の間に、たくさんの線があるのわかりますか。これは、イノシシが通ったケモノ道。

縄文人たちは、よく動物を観察して、その動物がどんなところを通るかをよく知って、落とし穴も作ったことがわかります。

縄文人は、自然や動物について、はるかに私たちより知識が豊富で、賢かったことでしょう。



曾谷遺跡の落とし穴

それ以外に道具として見つかっているものは、弓矢の先の矢じりや、やり先です。しかも、黒曜石(天然のガラス)製の物です。

黒曜石は関東地方では取れません。長野県か、伊豆諸島の神津島が一番近いので、そんなに遠くの物も交易で運ばれてきたのです。

動物を捕まえるには、わなも考えられたことでしょう。

落とし穴と同じように、動物の習性をよく知っている縄文時代の人々にとっては、けがの危険を冒すよりは、わなを仕掛けることも、考えられたでしょう。

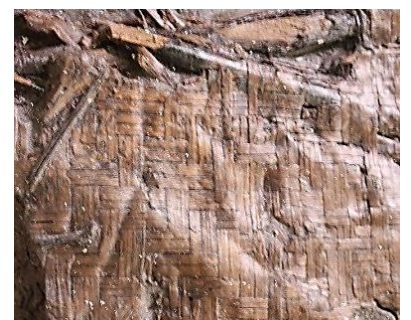
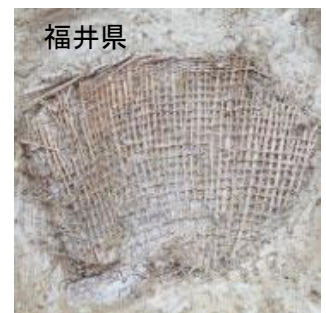


植物・特に木の実を取ってくる道具としては、編みかごが使われていたようです。それも、遺跡から出てきています。

縄文ポシェットと言われる三内丸山遺跡の編んだ袋が有名ですが、この袋は、漆が塗られていて、雨に強く丈夫でしかも美しいというすばらしい木の皮(ヒノキ)で編んだ編みかごです。

以後も、日本各地で、かごが発見され、下の写真のかごは福島県で発見された物。クルミでパンパンにふくれ、木の皮でタテヨコに編んだ編地もはっきり見えます。

他にも、佐賀県では740個もの編みかごが発見されているそうです。



⑥ どんなふうにして、食べていたのか？

みなさんは、食べ方については、「そんなの決まってるじゃないか？」と思うかもしれませんが、縄文時代の人々の食べ方についても、いろいろと、学者の先生によって、考える仮説が違っているようですよ。

では、種類別に、食べ方の説とその証拠を見ていきましょう。

① 生で食べる？ 焼いて食べる？

これは、何でも、おいしいですね。新鮮だし、お刺身はおいしい。そして、焼いたら何でも、食べられますね。

みなさんは、焼き肉、焼き魚、焼く料理法は好きですか。

貝も焼くとおいしいですね。焼きハマグリ、焼きガキ、アワビのステーキ・・・



でも、ちょっと待ってください。

漁や猟でとった獲物、全部をその日のうちに、全部食べ切れるでしょうか。

魚1匹、貝少々ならば、食べきれるでしょう。

でも、イノシシ1頭、魚100匹が獲れたりしたら、数家族では、これは、食べきれないでしょう。

現代のように、冷蔵庫も冷凍庫もない時代、だからと言って、毎日1匹だけ釣る、イノシシ半分だけ捕まえる…そういうわけにはいかないのです、保存食を作る方が、仕事になります。

ですから、焼いて食べるのは、取れた量に比べれば、ほんの少しだけだったでしょう。



② 煮て食べる。

煮て食べるために必要なものは何でしょうか。

それが、土器、つまり縄文土器ですね。

では、何を煮て食べたのでしょうか。

縄文土器の中には、煮たあとが残っているものがあるそうですが、何を煮て食べたか、土器自体からは、あまり情報は得られません。



しかし、遺跡の多くのまわりには、貝塚があることから、貝を煮て食べたのはまちがいありません。

二枚貝も巻貝も、生きている間は人の力で貝の口を開けるには、相当な力と鋭いナイフが必要です。けれども、熱を加えると、簡単にその口を開きます。

貝塚にあるたくさんの貝は、そのようにして、貝の身を出したものでしょう。

食べきれなかった肉や魚を保存食にしたように、貝の保存食も作られたでしょう。

縄文土器を使って貝を煮て食べていた…と小学校6年生と勉強した時、ある女の子が、とてもおもしろい意見を出しました。

私は、学説通り、貝を煮て食べた縄文土器というイメージしかなかったのですが、その研究授業で、私の「縄文土器を使って、どうやって食べていたかな？」という質問に、

彼女は「きっと、肉も魚も、海草も入れたんじゃないかな？」

と手を上げて発表してくれました。

クラス全員の子どもたちが、パーッとイメージが

広がったようで、その瞬間、

「ああ、うまそう」

「スープ出しが出ておいしいね！」

口々につぶやきだしたのです。

きっと、縄文時代の人々も、そうして、肉も入れたことでしょう。海草も……。或いは魚まで……。

だとすると、トマトが入っていないブイヤベース？と言ってもいいのでは？

縄文時代が私たちとつながり、縄文文化の豊かさにみんなが共感した瞬間でした。



さらに、縄文土器の中には、塩を作るために使われたものもあるようです。塩を作る時には、火で徹底的に熱するために、使い捨てにせざるを得ないので、文様にはこだわらない土器の形になっているそうです。縄文時代の人々も、塩を必要として作っていたことを知ると、また、身近に感じるでしょう。



もう一つ、縄文土器の大事な特徴についてふれておきましょう。縄文土器の芸術性です。



火焰土器と呼ばれるものが代表的ですが、

これは、多くの人が認める通り、この模様は、炎や蛇を表しているものでしょう。

そして、獲物を自然から得る当時の縄文の人々が、森や火をあがめるように、その力に敬意を抱いて、神に通じるものとして、作られた儀式的なものだと考えられます。

子どもたちとじっくりながめながら、当時の人々の考えを想像したり、真っ暗な夜を想像したり……。そんな

縄文時代の不思議なものへの近づき方も、楽しいでしょう。

③ 保存食を作って食べる。

前に書いたように、現代のように保存する道具、冷蔵庫などが無い時代ですから、食べきれないものは違う形で保存しなければ、飢えに見舞われます。

肉、魚、貝などは、干して乾燥させる、或いは塩漬けにして風にさらす・・・あるいは、煙でいぶって、燻製にする・・・そんな保存の仕方だったでしょう。

実際の今の保存の仕方にも、そうした方法は使われています。

実際の世界の狩猟採集民族も、肉を干し肉に、魚は干物に、

貝は干して乾燥させて・・・そうして保存しています。

私たちの食料品の中にも、そうして乾燥されたものがありますね。



現代の物



ビーフジャーキー・さんまの干物・ホタテ貝柱

④ どんぐりの料理法！

縄文土器は、木の実を食べる時にも、保存する時にも使われたようです。

山の食べ物で紹介したように、アクの強いどんぐりの実を食べるには、灰と一緒に煮る(これは今でもワラビなどはそうします)、或いは長時間水にさらす...その時にも、必ず土器や器が必要です。収穫や水にさらす時には、かごや土器を両方使って、大量のどんぐりを食べられるように、下処理をしました。

その上で、右のような石皿と石を使って、どんぐりをすりつぶし、粉にしてそれを焼いたり蒸したり、揚げたり、そのような粉食をしていたようです。

実際に遺跡から写真のような食べ物が見つかっています。いわば、縄文時代のクッキーでしょうか。



＊山形県押出遺跡から見つかった物の紹介
「押出遺跡からなんとクッキー状の炭化物が出土しました。土器の装飾と同じ渦巻きの模様がついています。調査後、脂肪酸分析という方法によって、クリ・クルミ・イノシシなどの肉・血・野鳥の卵が含まれている事が分かり、縄文時代の高カロリー食品として注目されました。炭化物がついた石皿も見つかっており、加熱した石皿でクッキーを焼いたと考えられています。

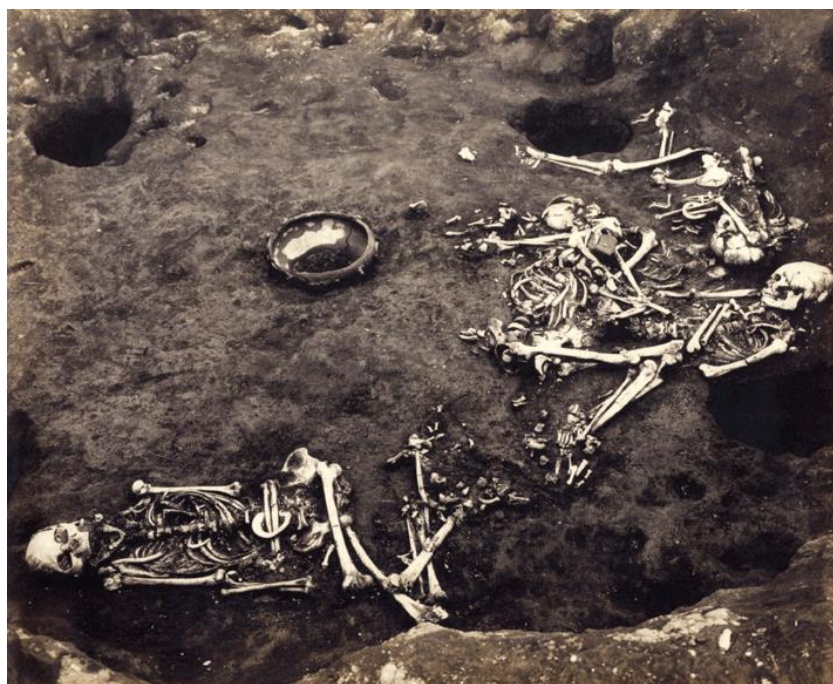


驚きの縄文クッキーは、クリ・クルミの粉を練って作った発酵食品で、つなぎは野鳥の卵・味付けは岩塩による塩味で動物の肉の細切れを入れているものでした。粉にして練って石皿で焼いたものであります。肉が入っているということはこのころからハンバーグを食べていたことになります。」 HP より

このように見てくると、縄文時代の人々が、思ったよりもおいしそうなものを食べながら、豊かに自然を生かして生きてきた様子が、わかってきたのではないのでしょうか。

⑤ 付録：市川市の姥山貝塚で他の遺跡では発見されないものが出てきました。

何が発掘され、みなさんはどう推理するか、意見を交換しましょう。



姥山貝塚では、20軒の竪穴住居が発見されていますが、そのうちの一軒の床面からは、まるで、倒れたままの形で5人の人骨が発見されました。

その骨を調べてみるとこの5人

は家族だったようで、男性2人、女性2人、子ども1人、全員が、突然亡くなったことを示しているそうです。

その理由としては、フグや食べ物などの中毒死、或いは伝染病による死亡、様々な推理がされていますが、まだ、原因ははっきりわかりません。

あなたは、どういう仮説を持ちますか。

姥山貝塚では、他にも 130 人を超える人々の骨が埋葬されて、見つまっているそうです。

もう一つ、市川市立考古博物館にある発掘資料を紹介しましょう。

曾谷貝塚から発見された 4000 年～3000 年前の糞石です。(全部で 40 点以上あるそうです)

縄文人の糞の化石です。もう石になってしまったので、匂いもしません。さて、どんなものを食べたのでしょうか。

表面を観察すると、小さな骨のかけらがたくさん見えるそうです。また、含まれる油を調べると木の実の油がたくさん含まれていたそうです。

福井県の遺跡では、2000 点も出土し、今は、さらにくわしく食事内容も分析できるそうです。



7 縄文時代の人々の生活を、イメージできたかな？

季節は秋、どんぐりや栗を集め、干し、鮭の干物も？冬に備えて住宅も。



こちらにも秋、動物を狩りし、貝を煮て干貝を作る。縄文土器も製作。



最後に、縄文時代の山と海の物を食べていた時代のことを思い描くと、私が必ず思い出すお話を書いておきましょう。

次の時代、弥生時代になっても、米だけで生活できるようになるまでの数百年間は、狩猟と採集の習慣も、生活の中に残っていたようです。(遺跡からもわかります)

それをあらわしていると思われるお話が、「古事記」のあるのを知っていますか。

*海幸彦山幸彦の話

……昔、兄弟がいました。海で魚を釣るのが得意なのが兄の海幸彦、山で狩りをするのが得意なのは弟の山幸彦でした。

ある時、弟の山幸彦が、兄の釣り針を見て魚を釣ってみたいと言う。

そこで、弟の弓矢と兄の釣り針を交換して1日使ってみることにした。

ところが、弟の山幸彦は、大事な釣り針を失くしてしまう。探しても探しても見つからない時に、救いの手を差し伸べたのは海の神様で、誘われるままに、山幸彦は海の宮殿で3年もの月日を過ごしてしまう。3年後帰る時に、海の姫は夫となった山幸彦に、兄に仕返しをするための方策を教えます。それを実行した弟に、兄はその後言うことを聞くようになりました。……というお話。

ストーリーとしては、この後、不幸になるのは兄の海幸彦なので、何か納得いきませんが、でも、最初に紹介される兄弟の名前とイメージが、海幸彦・山幸彦。海も山も豊かで、「海の幸、山の幸」の言葉が表しているのは、縄文の海と陸をも表しているような気がします。皆さんは、どう感じますか。

8 考古学から推理した番組を見て、当時の生活のようすを想像しよう。

考古学の調査から、縄文時代の人々の生活のようすを描いた番組があります。

NHKの番組「ウルトラアイ・縄文時代の生活」です。大変古い番組ではありますが、とてもおもしろく、登場人物の中に、「縄文さん」が出てきます。(コメディアンの小松正夫さんのすばらしい名演技)そして、縄文さんが、全部やって見せてくれます。

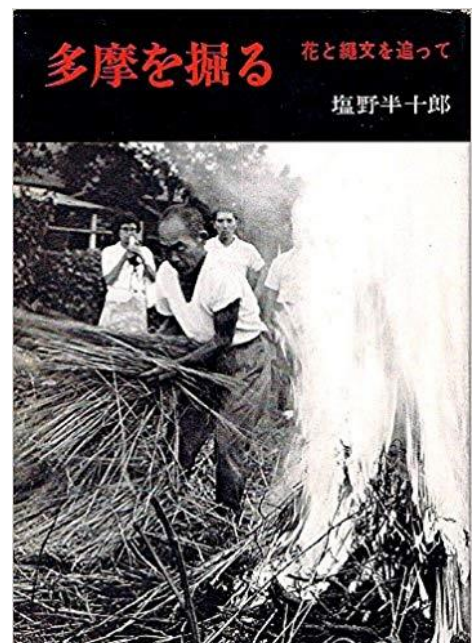
さらに、浦安の貝むき場が出てきます。…今はもう無くなってしまいましたが、市川のとなりには、以前、貝むき場があって、アサリの干し貝を作っていました。

縄文さんの熱演に驚き、笑いながら、ぜひ縄文時代を想像して、映像を見てください。内容は次の通りです。

- ◆ 縄文さん登場・・・どんな体型か、復元する。
- ◆ 縄文時代の料理研究・・・どんぐりハンバーグ再現。
- ◆ 縄文時代の狩り・・・弓矢を作りの的を射る。
- ◆ 縄文時代の狩り2・・・イノシシを落とし穴で捕まえる
- ◆ 縄文時代の衣服・・・草をあんだものを着てみる。
- ◆ 縄文時代の音楽・・・土笛演奏

また、この番組に出てくる故塩野半十郎さんは、民間の研究者で、農業をしながら、自分の畑に出てくる土器を研究し、自宅に縄文住居を建てたり、縄文時代の衣服を再現したり、一生を縄文時代の探求にかけた方です。

先輩の先生たちに連れられて、私もお宅に伺ってお話をうかがいました。縄文ハンバーグ・縄文クッキーと言って、木の実をつぶして蒸したり、焼いたりしただろうと実験をした上で考えたのは、塩野半十郎さんです。



9 縄文土器を作ってみよう。

ここでは、私たちの会で縄文土器を作った時の方法を紹介しましょう。

まず、コツ

- ① 一番むずかしいのは、野焼きと言って縄文土器を焼く時です。乾燥が十分でも、数個は割れてしまうこともあること、悲しいですが覚悟しておきましょう。

そうならないためには、1か月以上乾燥期間をあけること。

もう一つは、炎のすぐそばに置かずに、最初は遠火で、少しずつ温め、回転させて火の当たり方を均一にします。十分温まってきたら、火に近づけ、最後にマキがおき火になった時に、土器を上置いて焼いていくとい

う方法です。

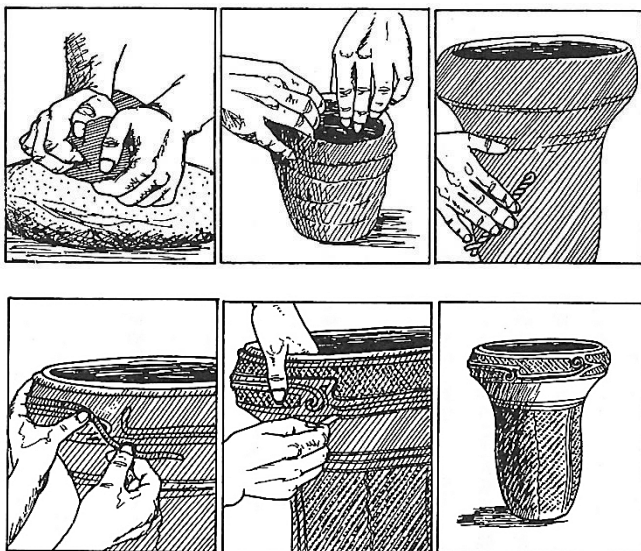


- ② 土器を作る時には、乾燥が大敵になります。ひも状にした粘土を積み上げていく＝輪積法ですが、そのつなぎ目をきれいに指でこすってなくします。

あまり、水をつけずに、つなぎ目がきれいに消えるようにします。一気に作ってしまわないとどんどん割れ目ができてしまうので、今、使っていない方の粘土は、ぬれた布でおおっておくようにします。

大きければ大きいほど、器の高さが高ければ高いほど割れやすくなりますので・・・

特に底の部分から立ち上がる場所は要注意です。継ぎ目がきれいになるまで、こすります。



「縄文時代」の授業

目次

- 1 まちがいさがしをしよう？
- 2 私たちの近くに縄文時代の遺跡はあるかな？
- 3 縄文時代は暖かった！
- 4 縄文時代の人々の食べ物は
 - ① まず、貝塚から発見される海の物の痕跡を見ましょう。
 - ② 今度は山にいる動物の痕跡を見てみましょう。
 - ③ 山で食べられる物は、動物だけではありません。
- 5 どうやって、縄文時代の人々は、動物や魚や植物を捕まえ、あるいは取っていたのでしょうか。その方法は？
 - ① 海の道具
 - ② 山の道具
- 6 どんなふうにして、食べていたのか？
 - ① 生で食べる？ 焼いて食べる？
 - ② 煮て食べる
 - ③ 保存食を作って食べる。
 - ④ どんぐりの料理法
 - ⑤ 付録：市川市の姥山貝塚で他の遺跡では発見されないものが出てきました。
- 7 縄文時代の人々の生活を、イメージできたかな？
- 8 考古学から推理した番組を見て、当時の生活のようすを想像しよう。
- 9 縄文土器を作ってみよう。