

名古屋大学アイソトープ総合センターに依頼した。

3. 測定結果

A. 2480 ± 100 B.P. (480 ± 100 B.C.) NUTA-547

この年代は、縄文時代晩期中葉に相当する。

B. 1175 ± 95 B.P. (775 ± 95 A.D.) NUTA-548

この年代は、奈良時代後期に相当する。

4. 考察

縄文時代以来堅果類の貯蔵方法には次の2種類がある。第1は長期保存型で、天日でよく乾燥させたうえで屋根裏に貯蔵する。第2は短期保存型で、生のまま貯蔵穴に入れる。今回の2資料は、いずれも後者のタイプである。

生のままの穴貯蔵の目的は、皮がむきやすく、アク抜きもしやすい点にある。乾燥させるとこれらの作業がしにくくなるため、その冬に食べる分だけは生貯蔵するのである。特に低湿地に設けられたドドメキ遺跡の例は、その目的を一段と明確に示している。

ドングリ類はアク抜きの必要性の有無、その方法の違いなどから、4群に分類される(表1)。今回の2資料はいずれもA類に属するドングリである。製粉すれば水さらしだけでアク抜きすることができるが、粒のままの場合は、丹念な煮沸と水さらしの繰り返しをしなければアク抜きすることができない種類である。因みに、ドングリ類のアクの成分は、水溶性のタンニンである[2]。

5. おわりに

従来の測定方法では、資料Bの場合は残っている全資料を供しても測定は不可能であったろう。資料Aの場合でも、従来の方法では大多数の資料を失うことになってしまうのである。

また今回の測定によって、主食的な地位を占めていた縄文時代ばかりでなく、奈良時代にもドングリ類が貯蔵されていた資料が追加され、民俗資料にみられる近代の資料との連続性が一段と明かになったことは、喜ばしいことである。

参考文献

[1] 目黒吉明, 縄文時代, 郡山市史, 1 (1975) 1.

[2] 渡辺誠, 縄文時代の植物質食料・ドングリ類, 考古学ジャーナル 279 (1975) 24.

表1 ドングリ類の分類

民俗分類	属	種(出土例のみ)	森林帯
A. クヌギ類 製粉または加熱処理+水さらし	コナラ属	クヌギ カシワ	落葉広葉樹林帯 (東北日本) (韓国)
B. ナラ類 製粉または加熱処理+水さらし		ミズナラ コナラ	
C. カシ類 水さらしのみ	アカガシ属	アカガシ アラカシ	照葉樹林帯 (西南日本) (韓国南海岸)
D. シイ類など	シイノキ属 マテバシイ属	イチイガシ ツブラジイ・スタジイ マテバシイ	