

8
vol. 234

広報 縄文村だより vol.234(8月号)

Jomon Times

令和7年8月1日

●編集・発行●

奥松島縄文村歴史資料館
東松島市宮戸字里81-18
TEL 88-3927 FAX 88-3928



シンプルだけど難しい...

縄文人のスキル、おそるべし!

今年は半数以上が初参加!どんなふうに塩を作るのか興味津々です。まずは学芸員が「縄文時代の塩作り」と題した講座を行い、塩作りの方法や製塩土器について詳しく解説しました。

薄く壊れやすい土器のため、ひとり2つ以上完成させることを目標に、土器作りスタート!

見た目がとてもシンプルな製塩土器。皆さん理想とする形を思い描きますが、高さが出なかったり、厚みが均等にならなかったり、倒れそうになったり...と大苦戦。それでもなんとか作り上げ一安心の皆さん。9月の塩作り本番を楽しみにしていました。

もっとも過酷な挑戦が、

今年も始まる...!!

縄文の塩作り

①製塩土器作り

6月29日(日)、「縄文の塩作り・第1回製塩土器作り」を開催しました。近年の猛暑で年々過酷な体験となっていますが、その人気は増すばかり...!!今年も40名が集まりました。



講座



製作



初めてとは思えない出来栄の人も!!

真剣なまなざし!

縄文時代の塩作り

縄文時代の塩は「土器で海水を煮詰める」という方法で作られ、時間的にも地域的にも、ごく限られた人々しか行っていませんでした。生きていくために必要な塩分は、獣や魚介類から補給していたと考えられており、塩そのものの存在すら知らなかった縄文人が多かったものと思われる。海辺に暮らした縄文人にとって「塩」とはどんな存在だったのでしょうか?



塩の一大産地、松島湾

塩作りが行われた地域は、霞ヶ浦沿岸および福島県沿岸から、陸奥湾にかけての太平洋沿岸に点在しています。中でも、松島湾沿岸は塩の一大産地であり、縄文時代晚期から弥生時代中期にかけて、最も盛んに塩作りが行われた地域でした。約50カ所の製塩遺跡が見つかっています。

里浜貝塚でも、縄文時代晚期から弥生時代中期にかけて塩作りが盛んに行われました。里浜貝塚西畑地点(約2,800年前~2,200年前)では、屑をなして製塩土器が大量に見つかりました。同地点からは、海水を煮詰めるための炉(製塩炉)の跡も見つかっています。



▲塩の生産地

▲製塩土器の出土状況

遠く山まで運ばれた塩

松島湾でつくられた製塩土器は、里浜貝塚から約30km離れた摺鉢遺跡(大和町)、北小松遺跡(大崎市)や山を越えて約60km離れた山形県の漆込遺跡(尾花沢市)、宮の前遺跡(村山市)でも発見されています。どうやら里浜ムラをはじめ松島湾に暮らした縄文人たちは、鳴瀬川を辿り、塩がついたままの土器を山間のムラまで運んでいたよう。松島湾で見つかる製塩土器の出土する遺跡数や消費量からも、自分達だけで消費するためだけではなく、海辺のムラと他のムラと交流する際の「交易品(特産品)」だったことが分かります。



▲他遺跡で出土した製塩土器の底

おいでよ、縄文村へ!

8.9 SAT -8.12 TUE

受付時間 9:30-14:30

8.11のみ 10:00-14:30

参加費: 入館料+体験料

夏休みのおでかけは縄文村へ!予約なしでいろんな体験が楽しめます!8/11はどなたも「入館&体験無料」になるスペシャルデーです。

8.11は
入館 &
体験無料!

日替わり特別メニュー!

8.9 SAT



コハクの勾玉 ¥2,000
釣針作り ¥500

8.10 SUN



木筒作り ¥200

8.12 TUE



貝輪作り ¥300

期間中、毎日できます!

勾玉作り



¥400

火おこし



¥150

シカ角ストラップ



¥400

貝塚ガイドツアー



¥0 10:00~

石を削ってお

守りを作ろう。

自分の力で火

を起こそう。

シカの角を砥

石で削ろう。

里浜貝塚に

行ってみよう。

ギャラリートーク ¥0 13:00 ~ 資料館内を学芸員が解説。

※注意 火おこしは【強風】【雨天】の場合、中止します。



観味美魅 みりよく発見! ひがしまつしまの観光と物産

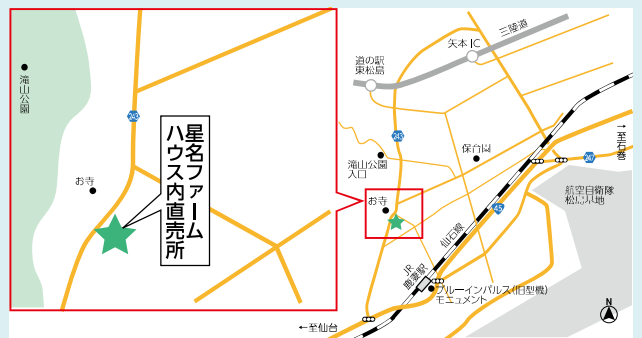
星名ファームのメロン直売所

東松島市産の美味しいメロンを今年も販売します。マスクメロンは果物の王様と呼ばれており、今年は7月下旬から8月下旬頃まで順次収穫する予定となっています。東松島の太陽の光をたっぷりと浴びた、マスクメロンをぜひご賞味ください。また、ご贈答・お中元にもご利用ください。

■保存方法と食べごろメロンの見分け方

箱入りのメロンは、箱から出して食べ頃になるまで風通しが良く直射日光が当たらない場所で常温保存(20~30℃)してください。メロンは追熟する事で甘味が全体に馴染みます。

メロンは下部から熟するため、おしり周辺を押して少し弾力を感じるようになり、甘い香りがしてくれば食べ頃です。冷やしすぎは味が落ちるので食べる1~2時間前くらいに冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。



■販売時間 8時~17時

■定休日 不定休

■直売所 東松島市矢本字沢目37(ハウス内直売所)

■問 ☎090-9639-5472(星名ファーム マスクメロン直売所)

※販売時期は生育状況により異なり、メロンがなくなり次第販売終了となりますので予めご了承ください。

※直売所ではメロンの他、夏野菜の販売も行っていますのでぜひお立ち寄りください。

■問 (株)東松島観光物産公社 ☎0225-86-1511