

博物館だより



No.154

令和元年9月1日

みやこ町歴史民俗博物館発行
福岡県京都郡みやこ町豊津1122-13
TEL 0930-33-4666
FAX 0930-33-4667

◆博物館NEWS 夏休み企画展に 多くの皆様の観覧を いただきました!

7月21日(日)から開催された当館の夏休み企画展「不思議な石の世界展」が数多くの方々の御観覧をいただき無事終了しました。当館ではじめて「石」をテーマにした本格的な企画展ということもあり、夏休みの児童とその家族など多くの見学者で賑わいました。



▲「鉱物標本を作ろう!」では多数の参加をいただきました。



▲3万年前から使われた「石のナイフ」の切れ味。鋭いです!
これまで知られていなかった古代のみやこ町と「石」の深いつながりや美しく、不思議な石の世界を満喫することができたのではないのでしょうか?



▲人気のひとつ「水晶」のコーナー。巨大な紫水晶にびっくり!

関連事業の「鉱物標本を作ろう!」も県内外から定員を大幅に超過する規模の応募をいただきました。

◆講座・教室・催し物ガイド 9月の歴史講座

- 【漢詩紀行講座】
9月7日(土) 9時30分～
 - 【古文書講座】
9月14日(土) 10時～
 - 【古典かな講座】
9月21日(土) 9時30分～
 - 【みやこ学講座】
9月28日(土) 10時～
- ※日程等変更となる場合があります。
※見学会等は別途ご案内します。



博物館で「学習」しませんか?

博物館には以下のような気軽な学びの場があります。どなたでも、今からでも、お試し参加もOKです。詳しくは博物館へお問合せを!

- ① 歴史講座(講座4種/上記参照) 館や町内外の文化遺産を題材に、町の歴史と文化を学びます
- ② 文化遺産ボランティア養成講座 町の宝を自分達の手でガイド&ガイドできるよう学習する講座です。
- ③ 博物館友の会 「故郷を楽しく学ぶ」をモットーにバスハイフや歴史探検ウォークなど様々な催しを行っています。

6・7月の業務日誌から



▲史跡に関する授業風景。様々な質問をいただきました。

6月9日(日)に豊津小学校、6月19日(水)に諫山小学校で、「親子ふれあい」の「勾玉づくり」を実施しました。どちらの学校でも粉だらけになりながら世界でひとつだけの勾玉ができました。

6月、犀川小学校6年生の児童が町内の様々な史跡を見学しました。旧三町をエリアごとに学習する取組で、教科書で見られるような遺跡など様々な史跡に囲まれた環境の中で暮らしていることを再認識することができました。

7月7日(日)、文化遺産ボランティア養成講座の月例会が始まりました。今期から月例会を設けて情報交換やミニ研修を行い、この日は学芸員が行う展示解説を見学してガイド時のコツやツボを学びました。

7月28日(日)、重要文化財永沼家住宅(犀川帆柱)で夏季除草を行いました。町が誇る文化財を気持ちよく見学してもらおうと、地元の保存協力会と文化遺産ボラがコラボで同住宅の庭をきれいに除草しました。



▲上手にできた「古代のアクセサリ」大切なお守りです。



▲除草作業に集中する皆さん。猛暑の中大変お疲れさまでした!



▲「みやこの先人」コーナーで学芸員のガイドを熱心に聞く皆さん。

みやこの歴史発見伝 120 令和とその時代 ②

万葉人の暑さ対策

夏をのり切る古代の知恵

「暑すぎる」夏の過ごし方

東京オリンピックまで一年を切り、開催に向けたニュースが報じられる中、懸案のひとつ「暑さ対策」について様々な取組が思考されています。今回は、クーラーはおろか扇風機も無い、奈良時代の人々の「暑さ対策」を食の分野からご紹介いたします。

「夏はウナギ」は奈良時代から

今年も「土用丑の日」には様々な店頭でウナギが並びました。「夏バテ防止」にウナギを食べる習慣がはじめて文献に登場す



▲夏バテ防止にウナギの蒲焼

るのは奈良時代で、その根拠となった和歌が、今話題の「万葉集」にみられます。

石麻呂に吾もの申す
夏痩せによしと言うも

のぞ武奈伎(饅)取りめせ
【巻一六 三八五三】

この歌の作者は、「令和」の典拠となった和歌を詠んだ大伴旅人の子、大伴家持です。「石麻呂」は旅人と親交のあった人物の子ともみられ、「石麻呂に私は申し上げたい。夏痩せに良いというウナギをとり、召し上がりなさい。」と読みとることがができます。当時、ウナギは、ぶつ切りに串をさして焼いたものが主流で、その形が「蒲の穂」に似ていることから「蒲焼」の名称でよばれたとする説があります。

現在の「蒲焼」の形が確立されたのは、江戸時代で「土用丑の日」にウナギを食べる習慣を奨励したのは、歴史の教科書でおなじみの平賀源内という説があります。

「暑さ」はスイーツで?

今年気温の上昇に比例する形で「タピオカドリンク」の売

上が延び続け、原料不足に陥る事態が生じました。このように「暑さ対策」にスイーツを用いるようになったのも奈良時代とみられています。「スイーツ」にはその名のとおり甘味が不可欠ですが、奈良時代まで一般的には果物の甘味を摂取する程度で、蜂蜜も手が届くものではなく、砂糖にいたっては、中国から「菓」として輸入される「夢

の食材」でした。このような状況の中、「究極の甘味料」として作られたのが「甘葛」です。これは木に貼りついている葛の樹液からつくられる甘味料で、

メープルシロップ等に近いものとみられています。甘葛は原料となる葛を、養分を蓄える冬に大量に切り、樹液を抽出し、それを煮詰めて作られますが、この作業には多くの人手と時間を要するため、天皇や貴族のみが口にすることができるとい

う記録が残っています。天皇と親戚関係にあった皇族の「長屋王」の邸宅跡が奈良の平城宮付近で発見され、「氷」と記された木簡が出土しており、その内容などから、お酒に氷を浮かべて飲む「オンザロック」を楽しんでいたことがうかがえます。

また他にも「心太」と書かれた木簡も出土していますが、これは現在「夏の季語」のひとつであるトコロテンとみられていま

す。古代のスイーツとしては、先の「甘葛」と山芋を炊いた「芋粥」や、粉と甘葛等で作った団子を油で揚げたドーナツのような「唐菓子」などがありますが、いずれにしても一般の人々には手の届かないスイーツであったことが分かります。



▲清少納言が記した「あてなるもの」(イメージ)

超高級な「かき氷」

この時代、一杯の「かき氷」を口にできたのは、天皇や一部の貴族などの特権階級に属する人々で、その一杯を作るためには途方もない労力が費やされたことがうかがえ、当時の「かき氷」は現在とはくらべものにならない程、贅沢な食べ物であったことが分かります。前述の「枕草子」でも清少納言は「見る」だけで、「かき氷」を実際に口にしたのは彼女が仕えていた皇后の中宮定子であったとする研究者の見解もあり、清少納言でも容易に口にできなかった「スイーツ」であったと思われる以上、その一部が奈良時代に形成されたことが確認できますが、万葉の人々からみれば現在の私達は「途方もなく贅沢な生活」を送っているように映るでしょう。

(井上信隆)