

沖縄県宮古島における囲壁施設

石井龍太(城西大学)

中世期の沖縄諸島には「グスク」と呼ばれる地方権力者の拠点施設が登場し、遺構としては曲線を描く防御性の高い石積みが特徴的である。一方、先島諸島の状況は異なり、西の八重山諸島では 14 世紀頃から集落に石積みが登場する。そして両地域の間際に当たる宮古諸島には直線的な石積みを伴う施設が登場する。先島諸島のこれら石積み遺構を沖縄諸島のグスクと同種のものとして理解するのは難しく、調査を踏まえた性格の把握が重要であろう。本発表では宮古島北部の狩俣集落と南部のクバカ城跡についてここ数年の調査内容を紹介する。

狩俣集落は伝統祭祀「ウヤーン(ウヤガン)」が知られ、多くの研究者が注目して来た集落であり、明治期まで集落全体が石積みで覆われていたという。発表者は集落に残るかつての境界をはじめとして考古学的調査を継続して来た。また南部のクバカ城跡は、直線的な石積みがほぼ全周残された極めて貴重な遺跡であり、西は入江と隣接し、東は畑地が広がる。沖縄諸島のグスクは高所に位置するが、クバカ城跡は平坦地に立地する点で大きく異なる。本発表では先行研究とこれまでに発表者たちが実施した測量調査と踏査の結果を踏まえて、遺跡の性格について考察する。

北タイ山地民の民族考古学的調査 2022

ウルチ米蒸し調理における二度蒸し法と茹で蒸し法の選択理由の解明を目的として

小林正史(北陸学院大学・当日発表)、久保田慎二(熊本大学)、甘聿群(ロンドン大学)、

妹尾裕介(琵琶湖博物館)、村上由美子(京都大学)、松永篤知(金沢大学)

筆者らは、2019 年夏の北タイとミャンマー・シャン州のゾミア山地民の調査において、ウルチ米を蒸す調理が主食であることを見出した。ゾミア山地民の先行研究ではこの点はほとんど報告されていなかった。以下の点で筆者らにとっては大きな発見となった。すなわち、日本の5~11 世紀においても「甑を載せた長胴釜をカマドに深く嵌め込んで蒸す」というウルチ米の調理が主食であったが、「ウルチ米を(炊くのではなく)倍近くの燃料を用いて蒸す」理由とその方法について不明な点が多かった。この調査をきっかけとして中国南半の民族誌においても「撈飯(ラオファン)」というウルチ米蒸し調理が広く用いられていた可能性が浮上し、そのルーツと考えられる中国北半(雑穀・麦作地域)を含めて、韓半島・日本の古代のウルチ米蒸し調理の成立から消失への過程を解明する手掛かりが得られた。

ウルチ米調理について、2019 年度と 2022 年夏の調査において、以下の点が明らかとなってきた。

第一に、日本の中世以降に普及した粘り気の強いウルチ米品種は「炊く」方法で調理されるが、「蒸す」ことはない。これは、粘り気の強い米品種を調理する際には、粘り気の強い炊き上がりを達成することが求められるためである。一方、粘り気の弱い米品種を用いる東南アジア・中国南部では、一定の条件下ではウルチ米を蒸す調理も

多用されてきた。第二に、ウルチ米を蒸す調理は、蒸しのみでは硬めのウルチ米を糊化しきれないので、「茹で」工程か「加水」工程と組み合わせる必要がある。よって、二度蒸し法(途中で加水・吸収)か茹で蒸し法(湯立て法で短時間茹でた後、蒸す)のどちらかの方法をとる。第三に、茹で蒸し法は、前半の工程(沸騰後、米を投入して短時間茹でた後、湯切り)が湯取り法炊飯と共通する。両者の違いは、後半に蒸すか「側面加熱蒸らし」を行うか、にある。第四に、ゾミア山地民の中では、ミャンマー経由で北タイに移住したアカ族・リス族・ラフ族は二度蒸し法を用いるのに対し、中国南部から直接、北タイ・ラオスに移住したモン(ミャオ)族・ミエン(ヤオ)族は茹で蒸し法を用いるという明瞭な違いが観察される。また、ラフ族のなかでもシェレ・ラフ族では、儀礼的調理は二度蒸し法、日常調理は茹で蒸し法という明瞭な使い分けがみられることから、前者から後者に転換した可能性が考えられる。ウルチ米を蒸す理由として、a)米調理量が多くても失敗しない、b)時間がたっても傷みにくく、かつ蒸し直しできるので、数日分をまとめて調理できる、c) 粘り気度が極端に異なる米品種を混合しても失敗がない、などがあげられる。第五に、東南アジア山地民ではウルチ米を蒸す調理を主体としながらも、湯取り法炊飯も併用することが多い。これは以下の理由による。ウルチ米蒸し調理は1回の米調理量が多い分、1日の調理回数が少ないため、夕食において不足分を追加調理することがある。その際、茹で蒸し法・二度蒸し法は調理時間が長く、かつ薪燃料を多く消費することから、少量の追加調理には湯取り法炊飯の方が適する。