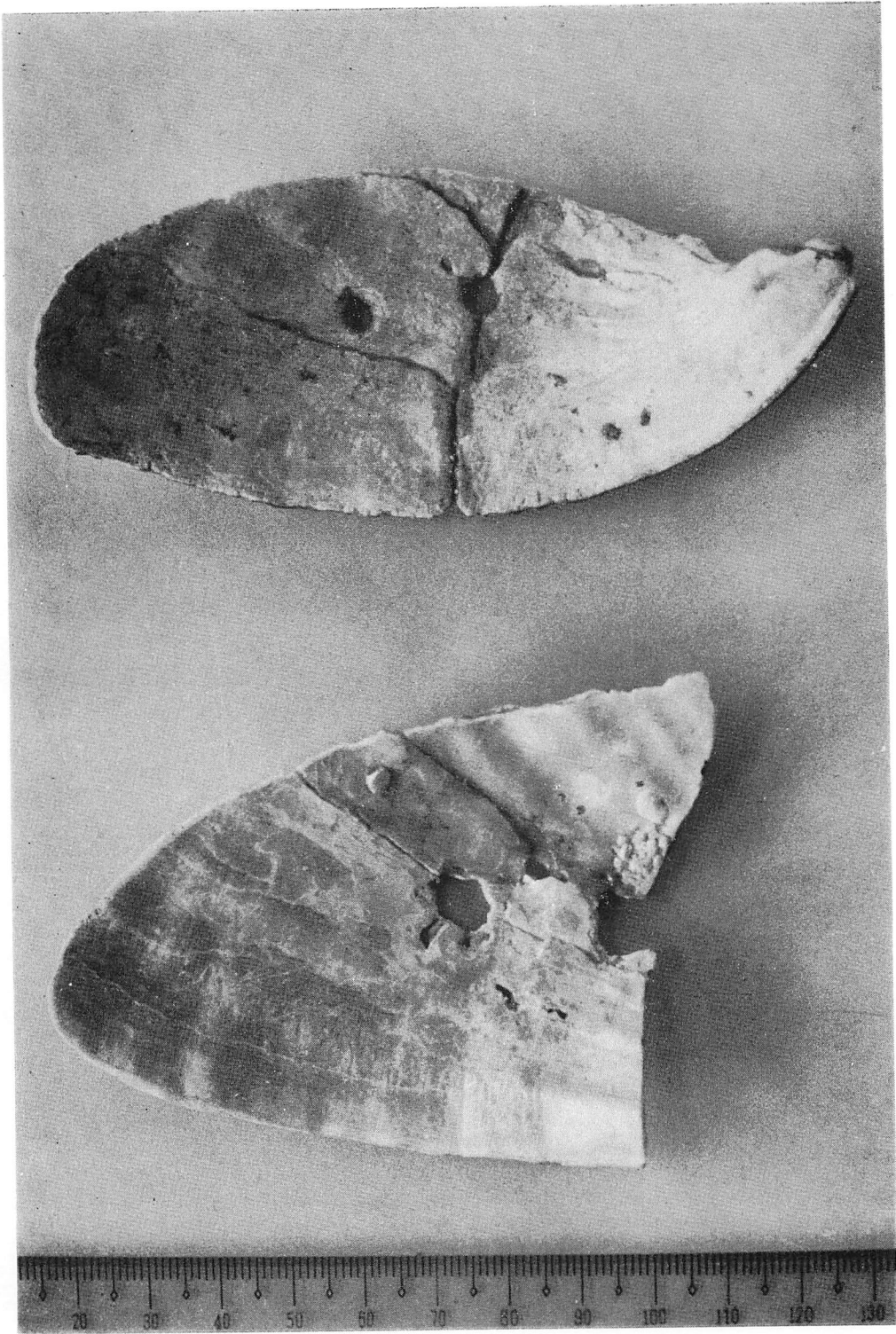


第1図 五島列島福江島の貝庖丁と鉄製手鎌



第2図 福岡県・夏井浜発見の貝庖丁(実大)

貝庖丁と鉄庖丁 ——五島列島民具探訪録——

小 田 富 士 雄

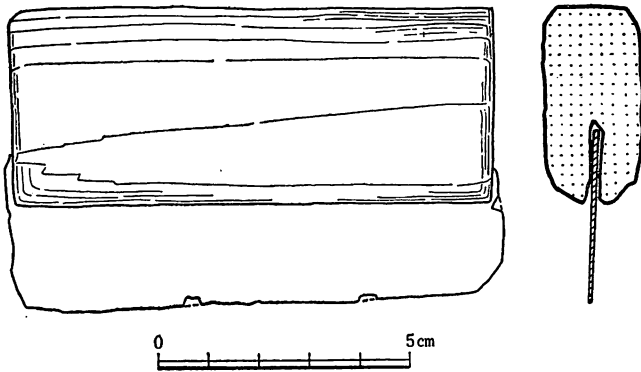
弥生時代は稲作農耕の開始にともなって諸種の大陸系磨製石器が登場した。なかでも収穫用具として石庖丁や石鎌があったことは今日周知の事実である。さらに近年になってコメが縄文時代晩期にまでさかのぼることが確認されてきたが、磨製の収穫具石器の方は現在のところ縄文晩期にまでさかのぼって存在することは確認されていない。ところが縄文後期末から晩期初頭にかけて横剥ぎ製作による打製の庖丁形石器（石刀）が急増することが知られ、これを収穫具に比定しようとする見解が発表されている⁽¹⁾。しかしながら両者の間がスムーズに結ばれるという結論には達していない。ことに縄文晩期末に実例をくわえつつあるコメの存在資料にくらべて収穫具たる磨製石庖丁が発見されないという点に注意をむけなければならない。磨製石庖丁が次期におくれて出現するのであれば、これに代るべき収穫具はどのようなものであろうか。筆者の収穫具についての関心はそのようなところから発して、各地の調査に訪れる折々に現行の農業慣行、民俗資料を探訪する習性をつくっていった。ことに離島の多い西北九州地方では九州本島にない古い慣行にふれ、また珍らしい民具が保存されている。本稿は五島列島福江島で探訪した収穫具資料のノートであり、あわせて上記の問題を考える上の参考になるであろう推考を重ねたものである。

1

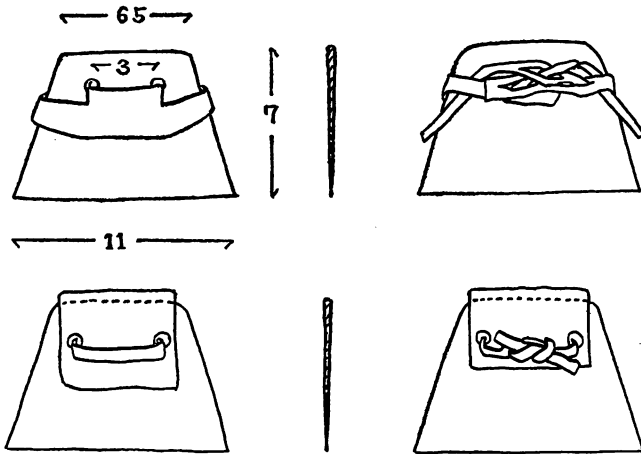
1970年11月、筆者は長崎県福江市上崎山町において弥生終末期甕棺出土地の調査を行った。例によって同地方における生業に関する聞きこみや見学を試みていたが、偶々同地の研究家松崎久磨治氏に種々たずねるうちに収穫具のことにふれて、同氏が蒐集されている民具を実見することができた。福江島の南部は鬼岳をはじめとする臼状死火山が多い関係上、現在でも耕地としての条件はわるく、サツマイモ、ムギ、ダイズ、ソラマメなどが主として栽培されている。1945年頃まではアワもかなり栽培されていたそうで、現在も正月には粟餅をつくるといふ。また崎山地区ではムギが主食であるという。

松崎氏がもたらした収穫具は1945年頃まで使用されていたもので、アワの穂を摘んでいたといわれる。貝製と鉄製の二種があり、現在では使用されなくなったので、この十数年の間にほとんど遺品もみられなくなってきた。松崎氏の蒐集は将来貴重な資料となるであろう。

貝製収穫具はいわゆるアワビ貝を加工せずそのまま使用したものである。直径 8.5cm から 10cm くらいのものばかりで、トコブシ *Sulculus supertexta* (LISCHKE) が大きさから丁度手ごろである。トコブシは一般に小形のアワビとして食用に供されているが、アワビよりも孔数が多く、決して大



第 3 図 鉄製手鎌実測図



第 4 図 中国東北部現行の粟鑿 (森修論文より)

成しないといわれる。アワビ貝類でしかもこの大きさのものがえらばれたのは、貝殻の腹縁がそのまま刃部として利用されることと、掌中に収めて使用するに手頃の大きさであるからである。使用後は第 1 図にみるごとく、貝の孔に紐を通して台所の隅などに吊下げておくということである。

次に鉄製収穫具は手鎌といわれるもので、長方形の鉄板を手ごろの大きさに切断して(長さ 10 cm, 幅 3 cm), 刃を研ぎだし、木製の柄に溝を切つてなかに植えこんでいる。この鉄製品がアワビ貝使用の風よりおくれて出現したことは説明を待つまでもない。

2

鉄製収穫具についてかつて中国東北地方の現行資料が紹介されている。⁽²⁾「石庖丁型のものは布の

背当てと指かけがついている。すなわち石庖丁型のものはこの指かけに第二指をいれ、拇指を上にあて、刃を手前にして禾穂を断つのである」とその使用法が述べられ、赤峰では鎌刀(Lien-tao), 満州では搯刀(hia-tao)または捻刀(Nieh-tao)と称されている。古くは粟鑿(Su-chien)と称されていたようである。形態的に粟鑿に似たもので一孔を有する鉄製品は、旅順・南山裡の漢代遺跡⁽³⁾で発見されている。

貝製収穫具は中国では「蚌刀」の名で発掘例が報告されており、龍山文化の時期にはじまり、殷代には少いが周代に盛行している。形に二種あり、龍山文化期に行われた半月形のもの、周代に行なわれた長方形のものがある。半月形は蚌刀の原始形態であつて、淡水産厚殻の自然形状を利用して磨いたものである。またこの形態出現には間接的に半月形石刀の影響があつたと考えられている。⁽⁴⁾中国における収穫具は石刀、蚌刀、陶刀、鉄製品の種類があり、鉄製品の伝統は長い。

3

わが国における稲作農耕に伴う磨製石庖丁(とくに半月形石刀)は、北支那から朝鮮半島に分

布するものの系統に属するものであり、弥生時代収穫具の主体をなしている。しかしながら貝製収穫具も皆無ではない。神奈川県三浦市南下浦町毘沙門洞穴の弥生時代後期に属する貝庖丁は数少ない遺品である。これはアワビ貝の殻を「所定の形にすりきって製作したもので、殻の表面を磨って刃をつけている。石庖丁のごとく紐通しの孔をもち、一孔、二孔、三孔等種々あって、無孔のものもある。孔は両面より鑿孔している。形は矩形、梯形、三角形、楕円形等で大きさは 8×4.5 センチ、 5.5×5.5 センチ、 5×11 センチ等がある。⁽⁵⁾

また、同様なものは福岡県遠賀郡芦屋町夏井浜遺跡からも発見されている。1965年に海岸近くの砂丘を工事によって崩した際に縄文晩期末（夜臼式土器）、弥生前期（板付Ⅱ式土器）などと共に発見された。そこで筆者は1969年5月、その出土層位と時期を確認すべく試掘調査を行った。その結果については別に報告書の公表を用意しているので詳細はそれにゆずるが、貝庖丁は夜臼式土器単純の貝塚層に所属するものであることが確かめられた。ここに縄文晩期末にコマとともに貝庖丁の存在が確認されたのである。

国分直一氏によれば北九州市の関門海峡に近い響灘の馬島の洞穴遺跡で、アワビ貝を利用して孔をあけた貝器が板付Ⅰ式土器、夜臼式土器、黒色磨研土器片とともに発見されており、粟作に関連して登場したものであろうと推察されている。さらに同じ響灘の角島で、現在台地の上で粟がつくられており、「左手でアワビ貝をふせるようにもち、右手で粟穂をおさえて穂摘みしているのを見た」と報告されている。

わが国南島では八重山諸島で「夜光貝の蓋の薄い方の縁部に加撃して刃部を打製した貝器」が盛行しており、奄美諸島では徳之島の面縄第四貝塚前庭部、奄美大島のヤーヤ洞穴から発見されている。⁽⁷⁾ 粟の摘取具としての可能性が考えられている。

4

先史時代における貝庖丁と現行の穂摘具の形態類似と使用法を渉猟してきたが、両者の間をつなぐ位置にある北海道アイヌの収穫具についてみておこう。⁽⁸⁾ 江戸時代のアイヌが貝殻に孔をあけてこれを紐で指にかけてヒエやアワの穂を摘んでいたことは村上島之丞の『蝦夷産業図説』に図示されている。収穫具に使う貝殻をイチャセイまたはイチャピパといい、前者は穂摘みの貝の意である。ピパは貝の名称である。もっぱらピパ貝が用いられ、それ以外のものは一切用いられなかったという。ピパは北海道の河川に産する「かわしんじゅ貝」で、淡水産の二枚貝である。ほとんど全道に産し、長さ五寸以上のものから一寸以下までであるが、イチャセイには中位のもの、すなわち長さ3寸位のものが多くえられる。イチャセイをつくるには「まず手頃の大きさのアスカイピパ（ピパの右殻片—小田註）を選んで、その貝殻を石でこすってよく磨く。これはイチャセイの刃となるべき部分を磨き上げて鋭利にするばかりでなく、掌がいたまぬように貝殻のぐるりの角をとって握りやすくするためである。次に貝殻の背の部分、蝶番に近いところに、一寸乃至一寸二、三分位の間隔をおいて、径二、三分の小穴を二つあける。その方法は穿孔すべき部分に囲炉裏の炬をあてて充分焼いてから、まきりの先端で殻をつつきくずして穴をあけるのである。そしてその穴にしなのきもしく

はおひょうにれの樹皮を縋って作った小紐を通して、指が二本入る位の輪をつくってたすき結びにし、たすきの交叉箇所をくりつけるようにして結び上げ、吊下げた場合の重心がちょうどその結び目に来るようにする。⁽⁹⁾

次に穂摘みの方法は「右手の中指と無名指を揃えて付根まで紐の輪を通して、そのまま手を握って掌腹と貝の縁刃で穂茎をはさんで摘み採るのである。しかも穂摘といってもむろん穂ばかりを摘むのではなく、穂を束ねるに必要な茎幹を四、五寸つけて切取るのが普通である。」⁽¹⁰⁾

このように穂摘具として利用されたピパも、明治以後開拓の進展につれて産額が減少したために次第に入手し難くなった。そこでカネピパと称するピパの貝殻を模した鉄片やまきり、庖丁などの鉄器が登場することとなった。考古学上の遺物として粘板岩製の半月形あるいは長方形の磨製石庖丁が発見されているが、その分布は道の西南部にあって、本州の影響をうけたこの地域で使用されたものであり、奥地においてはピパを代用品として利用したのであろうと推察されている。

山内清男氏は北支那の出土品や近代アイヌの使用する貝庖丁などから、弥生時代に石庖丁の発見が少ない濃美、関東、越後平野などでは石庖丁と同時に貝庖丁の存在を考えることによって説明できるのではないかと説いている。⁽¹¹⁾

五島列島福江島において近年まで行われていた貝、鉄製手鎌による粟の穂摘み慣行の資料を実見したことから、先史時代の穂摘具を考えてみた次第である。今日縄文後～晩期にアワ、ヒエ農耕を考えるならば、打製の石刀形石器をその収穫具にあてられる公算はきわめて大きい。弥生時代初頭には磨製の半月形石庖丁が登場するが、それに先んじて貝庖丁が登場し、石庖丁と並んで行われた。その後石庖丁は弥生時代の終末までに姿を消した。古墳遺物には鉄鎌のほか北支那の粟鑿や五島の手鎌の系統が後続すると思われる鉄製手鎌がある。離島や辺境地では貝庖丁が近年まで使用され、やがて鉄製手鎌が出現したのであった。日本農業の停滞性とともな収穫具の停滞的様相をもあらためて認識させられるのである。(1972・12・22稿)

註(1) 賀川光夫「縄文晩期農耕の一問題—いわゆる扁平石器の用途」考古学研究13巻4号・1967

同 「縄文晩期農耕文化に関する一問題—石刀技法」考古学雑誌52巻4号・1967

(2) 水野清一「石鎌」考古学8巻8号・1937

森 修「満洲石庖丁攷」人類学雑誌56巻6号・1941

(3) 浜田耕作・島田貞彦「南山裡」1933

(4) 安志 敏「中国古代的の石刀」考古学報第十冊・1955

(5) 文化財保護委員会「埋蔵文化財要覧二」92頁・1959

(6) 国分直一「日本民族文化の研究」115頁・1970

(7) 国分直一「南島先史時代の研究」429頁・1972

(8) 山内清男「稲の刈り方」先史考古学論文集第四冊・1967

林 善茂「アイヌの農耕文化」第六章収穫方法・1969

(9) 林 善茂「アイヌの農耕文化」105頁

(10) 前掲書106頁

(11) 山内清男「貝庖丁と石庖丁」先史考古学論文集第四冊

〔補記〕

本稿提出後、三島格氏より貝庖丁に関する新事例について教示があったので加えておく。

(1) 奄美大島名瀬市の小湊地方と住用村の一部では水稻の穂だけをとる高刈りの風がある。主根株から20cm、さらには35cmの高さのところ刈ということである。また沖永良部島出花では穂首刈りには古くは海辺にうちあげられたり、とってきた貝の肉をたべた後の貝殻を利用したらしいとの伝えがあるが、貝種は不明であるという。

三島 格「南島資料(1)」古代文化23-9・10:1971

(2) 福岡市教委で調査中の福岡市浄泉寺遺跡で穿孔した黒アワビの貝庖丁が発見されている。時期は弥生前期末から中期に及ぶ頃といわれる。まだ実見の機を得ないが近い将来拝見したいものである。

以上二例は本稿の意図するところに資する重要な事例と思われるので追補しておく。三島格氏に謝意を表す。(1973・1・17聞記)