

くらしのなかの火

人間は生活をしていくうえで火を有効に活用していました。縄文時代じょうもんの中ごろから、住居の中で火をたく「炉」が作られ、夜や冬などでも暖をとることができ、火を使った料理もできるようになりました。市内にある縄文時代後晩期のムラの跡である御経塚遺跡おきょうづか（約3800～3700年前頃）からも炉の跡がみつかっています。



復元した竪穴住居（御経塚遺跡）

住居の中には、石で囲った炉がみつかっています。写真は、住居の中で火を炊いているときのものです。



石囲炉（御経塚遺跡）

写真にみられるつぶれた深鉢型土器は、炉から出た灰をためておき、その灰で堅い実のあくを抜いたと考えられます。

縄文人は土器を使って煮炊きをしていました。

煮炊きすると食べ物は柔らかくなり、殺菌の効果もあって衛生的でした。

発掘調査で見つかった土器の中には、外側にコゲがついているものがあり、調理をしていたこと示しています。



縄文時代の方法で作った土器を使って当時の料理を再現