

A—33 本邦石器時代晩期における塩生産の研究

宮城学院女子大 加藤 孝

塩の生産について、近世以降の文献には銘記せられたものは多々あるが、中世、古代とさかのぼるに従って、文献にはあまり見えない、まして文献のない先史時代のことになることになると、研究されたものも皆無と称しても過言で

はない。けれども食物史の研究上、塩を度外視して立論するわけにはいかないので、考古学的立場で当該の課題について、研究調査し、つぎのような成果を得たのである。

1. 基幹産業としての塩の生産は、本邦新石器時代晩期に存在することを発掘調査により発見した。
2. 塩の生産は、土器製塩法という、海水を特殊な土器に入れて、窯様の施設で煮沸製造を実施したものと考えられる。
3. 上記の遺跡は、海浜入江の貝塚に伴って、数十カ所発見せられている。
4. 塩の生産によって、新石器時代晩期に、食物の保存、貯蔵、運搬、交換等が、活発になり、東北地方に発展したいわゆる亀ヶ岡式文化の開化に一翼を荷ったものと考えられる。
5. 従来食物史上、新石器時代において、塩は度外視せられてきた、しかし今後は新しい視野で再構成すべきであると考えられる。