

わがまち再発見!!

シリーズ 文化財の紹介

対馬市教育委員会 文化財課

0920(54)2341

農具について

平成21年度に対馬市の資料館が所蔵している考古資料を整理した折り、豊玉町郷土館から石包丁、厳原町郷土館から石鎌が出てきました。残念なことにはいずれも出土地、採集年月日は不明で、報告例もありません。石包丁は上県町の志多留貝塚で1例、石鎌は峰町の三根遺跡で1例が発見されています。

石包丁とは食料を調理するための包丁ではなく、米の穂を摘み取る収穫具です。石鎌は木柄を装着し、現代の鎌と同じように使用したと考えられています。いずれも弥生時代の前期に大陸から稲作とともに伝わってきた収穫具で、弥生後期には鉄鎌が普及し、やがて使用されなくなります。石包丁の大きさは現長79mm(復元推定長145mm)、幅45mm、厚さ25〜30mm、刃は両刃、面の上部に孔をあけた痕があ

り、材質は砂岩。石包丁の大きさから推定すると孔は2個あったはずですが、使用法は2つの孔に中指と薬指を通す紐を装着し、手の内側に石包丁を入れ、刃を稲穂に当て親指で押さえながら抜き切ります。その際親指に力が掛かりすぎると石包丁は折れてしまいます。弥生時代の米の収穫は稲を一齐に刈るのではなく、実つた稲穂だけを順々に摘んだようです。

石鎌の大きさは現長102mm(復元推定長180mm)最大幅30mm、厚み30〜35mm刃は両刃、材質は対馬で製作している硯石と同じ真岩です。鎌の先端部分と、木の柄を縛りつける部分がなくなっています。本来は薬指を軽く曲げた形になり、現代の鎌と形は変わりません。

3世紀に書かれた中国の書物『魏志倭人伝』は、対馬には「良田なく」とし、志岐には「やや田地あり」と記述しています。志岐の原の辻から出土

する石包丁、石鎌の数から比べると対馬の稲作が微々たるものであったと想像されます。8世紀初め、律令制度が施行され米が納税の対象となり、主穀となりました。世界中で米が主税となったのは日本だけで、米に対する日本人の思い込みは特別なものがあるようです。日本列島の農機具は7世紀にはほぼ出そろい環境と風土を加味しながら改良が加えられてきますが基本形は近世まで変わりません。農業の機械化により木製農具は次第に廃れ、手に取ることもなくなってきましたが、どうしても手放せない農具は弥生時代から使われてきた鉄鎌、鎌です。おそらく最後まで残る農具といえるでしょう。



石包丁

石鎌

つしま図書館情報

つしま図書館 0920(52)3900

- おはなし会 7月17日(土) 午後2時から午後3時まで 4階ギャラリー
内容:よみきかせ、紙芝居、マジックショーなど
- 電子化導入作業中のため、貸し出しができない本があります。ご迷惑をおかけしますが、ご協力をお願いします。

お願い…本を探しています！
返却日が過ぎている本を持っている方は、なるべく早く返却をお願いします。

今月のおすすめ新着本

一般書	『長崎県Walker 2010』 角川マーケティング 「今年は長崎が熱い！1年中使える究極の長崎ガイドがついに登場！」 竜馬ゆかりの地をさぐる・福山雅治インタビューなど…今年の夏休みの旅行の計画をされている人は必見です。	『カランコロン漂泊記 ゲゲゲの先生大いに語る』 水木 しげる / 著 少年のころの思い出、兵隊のころの思い出、忘れられない人々…。ゲゲゲの先生こと水木しげるが、極限までドラマチックな半生をコミックと文章で綴る。京極夏彦の解説付き。	『くじけそうなときには』 宇佐美 百合子 / 著 人生に、失敗なんてない。「いい経験した」って思う。「自信がほしい」悲しくてやりきれないなど、20編の詩とメッセージを収録。胸がじんわり温くなる、いつも幸せしているヒントがいっぱい。
	『玉子の卵焼き』 上條 さなえ / 著 双子の妹・玉子は問題児で、ぼくのなやみのタネ。ほかの家族も問題を抱えている。そんな中、玉子がある大会に決めて…。双子の兄弟が織りなす、あたたかい家族の物語。	『おしくら・まんじゅう』 かがくい ひろし / 著 「おしくらまんじゅう、おされてどうなる？」いたずらな紅白まんじゅうが、おまんじゅうやこんにやく、なっとうなど、友だちをおしくらまんじゅう。おされたみんなは、どうなるのでしょうか…。	『つくって食べたい 5巻セット』 分研出版 子供向けの料理本の決定版。かわいく、おいしそうで、かんたんな、アイデア料理ばかりを紹介。「こげばん」で人気のイラストレーターたかはしみきを起用。すべてイラストで説明してるので、とてもわかりやすい。すばやくできる料理ばかりなので、初心者も安心。