

むきばんだ女子考古部員のつぶやき

一からなんでもつくっている弥生の人にはほんとにすごいなあ。



一番印象に残っているのは、バケツ稲。たんぼの土をお店で買ったり毎日きにかけてお世話したり。お米が実ったときは感動！

一回で終わる単発の体験だけでなく、何回かスパンをかけて研究テーマを深めていくというのもおもしろそう！

より一層、四隅突出型墳丘墓が好きになりました。四隅突出グズに囲まれた生活を目指して、グズの妄想が止まりません！

意外と身近なところにも古墳があると気がつき、いつの時代の誰のものかとか、すぐ調べたくなってしまいました！

もの作り体験が多いのも女子考古部の魅力ですが、私は、実践前のマネージャーや先生のマニアックな説明も楽しみのひとつでした！

考古学を話せる仲間ができてうれしかったです。と同時に自分の不器用さを実感。弥生人ってすごい！！

参加できない男子たちから、「男子の日もつくってほしい！」という声も。それだけ魅力的な活動ってことかしら(笑)

知識はなくても話題は尽きぬと思った部活動の2年間でした。四隅がとりもつ女子の縁。ぜひ、OG会を設立してほしいです♪

自分自身が楽しむことで、周りのひとたちにむきばんだ遺跡のすばらしさを少しは広めることができました。

お肉も切れるのでは？と思うほどの石庖丁の切れ味の良さに驚きました。いろんな道具を作り、いつか自分が作った道具で古代生活を実践してみたいです！

魅力ある地にはいつの時代も人があつまるんだなー。



むきばんだ史跡公園

中国地方最高峰「大山」のふもとに位置する、国内最大級の弥生時代の集落跡を公開しているフィールドミュージアム。復元した竪穴住居や高床倉庫で再現した弥生のムラや、四隅が突き出した独特な形の四隅突出型墳丘墓、本物の竪穴住居跡を発掘された状態で展示した「遺構展示館」を見ることができ、ガイドによる無料案内もある。広い園内では豊かな自然も散策して楽しむ、ビューポイントからの日本海を臨む大パノラマは絶景である。展示・体験施設「弥生の館むきばんだ」では、火おこしや勾玉づくりなどの弥生体験が、「はっくつ体感広場」では発掘体験もでき、子どもから大人まで楽しめる。

開園時間 | 9:00 ~ 17:00

(入場はいつでも閉園30分前まで)

住所 | 鳥取県西伯郡大山町妻木 1115-4

お休み | 第4月曜(祝休日の場合は翌日)、年末年始

料金 | 無料(一部体験有料)

お問合せ | 鳥取県立むきばんだ史跡公園

mukibanda@pref.tottori.lg.jp

0859-37-4000

ホームページ | <https://www.pref.tottori.lg.jp/mukibanda>



第2期 2018-2019

mukibanda
girls' archaeological club

鳥取県立むきばんだ史跡公園

9月
石庖丁づくり
収穫体験



完成品

石庖丁づくり

粘板岩を割るところから始まった本格的石庖丁づくり。石の加工は大変だからと、ある程度加工したものも用意されていましたが、そこはなんでも自分でやってみてみたい族の部員。全員が、全工程自分でやりきりました(笑)

兎に角、石の加工は、力と根気がある作業。永遠とも思える作業に、みな石職人たちのすごさを身をもって学んだのでした。

石庖丁

は庖丁じゃない？

石庖丁は穀物の穂(特に稲)を摘み取る道具。庖丁じゃありません。昔の稲は収穫時期にバラ付きがあったため、今のように根刈りせず、実った穂だけ摘み取ったようです。



How to make stone knives



3 ひもを通す孔を舞錐であけます。素材が厚いほどに作業は難航。2時間かかる部員も。



2 弥生人と同じく、加工具(敲石)も作業台(台石)も河原石を使用。。コツコツ整形。



1 粘板岩をノミで打ち、割板状の素材とります。思い切りが大事！



5 それぞれがバケツで育てた古代米をLet's穂首刈り♪切れ味バツグン！！



4 孔があいたら、砥石でひたすら全体を磨き、刃をつけていきます。(磨製石器！)



5月にマネージャーから古代米の苗をもらい、お家でバケツを使って簡単に稲を育てる方法を教えてもらい実践。自分で作った石庖丁で稲刈りができるなんて夢のような体験でした！



バケツイネ



弥生の石職人の工房のように、それぞれが本気で取り組む姿。根気のないメンバーの口癖「私の弥生時代には、この担当じゃなかったとおもう。やってた気がしない。」(笑)

10月
女子会
in 竪穴住居



弥生土器をつかったごはんづくりと竪穴住居のランチ会は、一番リクエスト多かった人気プログラム。

ほんのり薄暗い住居の中で感じる光は、私たちが弥生時代にタイムスリップされてくれました。そして、みんなで食べるごはんはまた格別でした。

弥生土器で古代ごはんメニュー

炊飯

(米1合 に対し 水200cc)

「湯取り法」では、水加減は適当でも大丈夫！

潮汁

あさり とり肉
にんじん 玉ねぎ
きのこ



地元で獲れた大量の猪肉は、溶岩プレートで焼肉パーティ用！



土器炊き用のお米準備。バケツ栽培した古代米も混ぜました♪



つやつやにおいしく炊けました！古代米でほんのり色づくごはん。



おきび 熾火の上に斜めに置き、回しながら側面を十分に加熱し、蒸します。



「湯取り法」で炊飯なので、沸騰後、火からおろして湯を切ります。



即席ブロック窯で炊飯開始。15分で沸騰して吹きこぼれてきました。



溶岩プレートで焼いた新鮮な猪肉は、味付けが必要ないくらい美味。



ごはんも潮汁完成！竪穴住居の中でランチタイム♪



準備が整ったら、妻木山地区の弥生村へ♪ 心踊らせ、移動中。

