

シジミの塩干し貝

富山県埋蔵文化財センター

小竹縄文人とヤマトシジミ

小竹貝塚には2mを超える厚い貝層が堆積しています。貝層の規模は東西 120m、南北 170mで、遺跡南西部に「L」の字を描くように存在すると考えられます。貝層の貝の種類は 99%がヤマトシジミです。その埋蔵量は膨大で、総捕獲量として換算すると 6,000トン(湿重量)と推定されます※¹。

小竹貝塚の縄文人は、なぜこれほど多くの貝を採取したのでしょうか。動物考古学者の松井章先生はアフリカのセネガルにある「シネ・サルームデルタ」という村落と遺跡において、「貝を市場に持っていくため」に貝の剥き身を海水で煮て天日干しした「塩干し貝」を作っている事例を紹介しています※²。この塩干し貝は、「貝を賞味するというより、スープの出汁にして塩分を摂取するのが目的だったと考えられ」るそうです。同様に縄文時代の塩干し貝も塩や調味料としての役割をもった保存食・交易品であったと考えられます。小竹貝塚でもヤマトシジミの塩干し貝をさかんに作り、「縄文鍋」に入れたり、旅の携行食にしたり、更には塩の入手にくい山間部や内陸で暮らす人々と物々交換していたりしたのではないかと想像されます。



シジミの塩干し貝

※1 埋蔵量計算の詳細については、今後の MAIBUN 小竹貝塚プロジェクトで発表予定です。

※2 松井 章 2011「世界の貝塚・日本の貝塚ー貝塚からみえてくる縄文人の姿と生活ー」 特別展「とやまの貝塚」シンポジウム基調講演 『埋文とやま』vol.117 富山県埋蔵文化財センター



左：小竹貝塚の貝層 右：貝層拡大（部分）

貝の構成は 99%がヤマトシジミです。他の貝はわずかに 1%で、淡水産のイシガイ科、オオタニシや、海水産の力キ類、サザエなどです（C地区前期後葉の埋葬人骨期）。

シジミの塩干し貝、作ってみました

シジミの旬は、夏と冬の年2回あります。夏のシジミは「土用シジミ」と呼ばれ、産卵期前のぷっくり太ったおいしいシジミだと言われています。小竹縄文人の気持ちを知るべく、7月の夏の旬の時期にシジミを購入し、塩干し貝を作ってみました。

試作 1回目

買ってきたシジミを海水と同じ塩分濃度約3%の塩水につけて砂抜きをします。その後、再び作った約3%の塩水で塩茹でしました。中火で5分位茹でたら殻から身を取り出し、風の良く通る日陰で乾燥させました。表面がある程度乾いたら、真夏の太陽のもとで、カラカラになるまで天日干ししました。



スーパーマーケットで購入したシジミ
青森県産のシジミ。殻の大きさは1.5 cmより大きめの太粒のシジミです。

試食！

出来上がったシジミの塩干しを試食してみました。・・・残念ながら、あまりおいしくありません。理由は塩味をあまり感じないことと、シジミの味が抜けて貝の味がしないことです。そういえばシジミを塩茹でした時、白濁したおいしそうなスープができたことを思い出しました。ここにシジミの旨味が溶け出てしまったようです。



塩水を作る

海水と同じ塩分濃度 3～3.5%（水 100ml に対し塩約 3g）と、魚の干物等を作る時の漬け汁の塩分濃度 10～15%（水 100ml に対し塩約 12g、大さじ 1 弱）で試しました。

市販されているホタテなどの干し貝には旨味が凝縮されていますが、貝の旨味を逃がさないためには茹でたらいけないのでしょうか？しかし出土した貝から考えると、茹でてから干すという工程は間違っていないようです。縄文人は一体どのようにおいしい塩干し貝を作っていたのでしょうか。

試作 2回目

1回目の試作で塩味が薄かったので、とりあえず塩分濃度を約10%に濃くした塩水で2回目の試作を行ってみました。塩水の分量はひたひた（少量）にして強火で沸騰させ、3分程度茹でました。茹で汁はほとんど蒸発してしまい残りませんでした。ちょうど真夏の暑い昼間でしたので、貝の身を一気に天日干しし、夕方にはカラカラに仕上がりました。試食をしてみると塩味はありますが、もっとしょっぱくてもいいかなと感じました。そして貝自体の旨味は前回よりは残っているような気がしました。浸透圧の関係で、旨味が出てしまうのを抑えられたのかもしれません。



シジミを塩茹でする（試作1回目）
約3%の塩水で茹でた時の様子。殻が次々に開いて白濁したスープができました。



シジミを天日干しする

なお塩分濃度10%というのは、アジなどの魚の干物を作る時の漬け汁の濃度です。試食してみて、もっとしょっぱくてもいいと感じましたので、縄文人がシジミを茹でる時に使った塩水はこれ以上に高い塩分濃度だったのではと思いました。縄文土器で海水を煮詰めていったのかもしれませんが、古代製塩において海水の塩分濃度を上げる方法として藻塩焼き^{※3}や海浜の砂で濃縮を行う方法などが知られていますので、小竹縄文人も何らかの方法で作った濃い塩水を使って“小竹特産・塩干シジミ”を作っていたのではないかと想像されます。

（朝田亜紀子）



完成した塩干シジミ（右）
乾燥したシジミの身は殻と比較するとかなり縮んだことがわかります。

※3 藻塩焼き：干した海藻に海水をかけ濃縮した塩水（鹹水：かんすい）を採り、焼いた海藻と合わせてろ過し土器で煮つめて塩を作る方法。