

# 生涯学習

No.558

かおり高い  
文化のまち

発行 下諏訪町教育委員会  
編集 生涯学習  
編集委員会

〒393-8501  
長野県諏訪郡下諏訪町4611-40  
(下諏訪総合文化センター内)  
☎ 0266-27-1111(内線718)  
FAX 0266-28-0131  
E-mail=syougai@town.  
shimosuwa.lg.jp

生涯学習 2020.11 14

## 星ヶ塔遺跡発見100周年

### 星ヶ塔遺跡が語る縄文世界

ほしがとういせき

教育こども課生涯学習係長

みやさか  
宮坂

きよし  
清



星ヶ塔遺跡は下諏訪町の東俣国有林内にある、縄文時代に石器の原料としての黒曜石を採掘した遺跡です(図1)。縄文文化を研究するうえで欠かすことのできない遺跡として、平成27年に国史跡に指定されました。この遺跡が発見されたのは大正9(1920)年のことであり、本年は発見100周年に当たります。そこで今回は、遺跡発見



図1 下諏訪町の北東部東俣国有林にある星ヶ塔遺跡

の歴史や私たちが行った平成の調査の成果を紹介します。



図2 星ヶ塔遺跡を発見した鳥居龍蔵の調査隊(中央で腕を組んでいる人が鳥居龍蔵)

星ヶ塔遺跡を発見したのは、世界的な人類学・考古学者として知られる鳥居龍蔵です(図2)。

大正時代、東京大学で人類学や考古学を教えていた鳥居は、縁あって信濃教育会諏訪部会が中心となって進め

ていた諏訪郡史の編纂へんさんに関わることとなり、『諏訪史第一巻』という書物の執筆を担当しました。

鳥居による諏訪郡の現地調査は、大正9年4月から5月にかけて行われ、その間に黒曜石の産地として知られていた星ヶ塔へ訪れます。鳥居は、地表面が膨大な量の黒曜石で埋め尽くされている様子を目の当たりにするとともに、土器片を採集し、



さらにその近くで地表面が浅く窪んだ竪穴の跡を発見しました(図3)。



図3 標高1500mの山中にある星ヶ塔遺跡

こうした遺物、遺構の存在から、縄文時代の人々が星ヶ塔に来て黒曜石を採っていた、と考えました。さらに東大所蔵の黒曜石製石鏃(せきぞく)を調べ、星ヶ塔の黒曜石が諏訪地方を起点に半径約240kmの範囲に運ばれていることを想定しました(図4)。

そのうえで、諏訪の縄文文化の繁栄の背景として黒曜石に注目し、諏訪の縄文人は黒曜石の交易により各地の人々と交流し、様々な物資を手に入れ豊かな生活を送っていたと考えたのです。昭和33年から星ヶ塔でパイライト原料としての黒曜石採掘がはじまり、それに合わせて諏訪考古学研究所の藤森栄一(ふじもり えいいち)と中村龍雄(なかにし りゅうお)が中心になって調査を行いました。藤森らは採掘工事現場にあらわれた地層断面で、黒曜石の岩脈を掘り込んでいた大きな穴の断面を発見しました(図5)。そこから縄文時代晩期(約3000年前)の土器が出土し

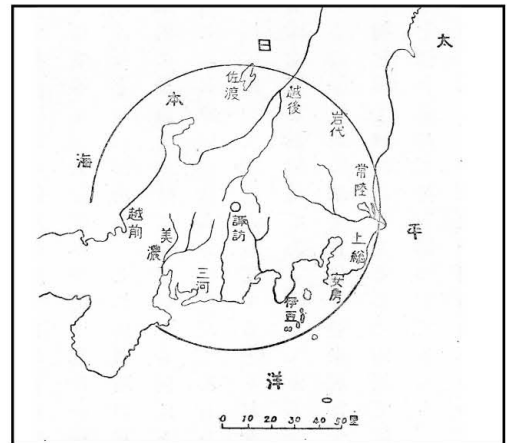


図4 鳥居龍蔵が想定した星ヶ塔の黒曜石分布範囲



図5 藤森栄一らが調査した採掘現場

たことから(図6)、この穴を縄文時代の採掘坑と考え、星ヶ塔を縄文時代の「鉱山」と位置付けています。



図6 藤森栄一らの調査で出土した縄文土器



図7 窪んだ地形で残っている縄文時代の黒曜石採掘跡

平成9年からは、下諏訪町教育委員会が星ヶ塔遺跡の調査を行い、平成25年までの間に、縄文時代の黒曜石採掘遺跡の具体的な様子が明らかになりました。この調査では約3万5千㎡の範囲に、いまだ埋まりきらずに窪地として残る、縄文時代の黒曜石採掘跡が193か所分布していることが新たにわかりました(図7・図8)。



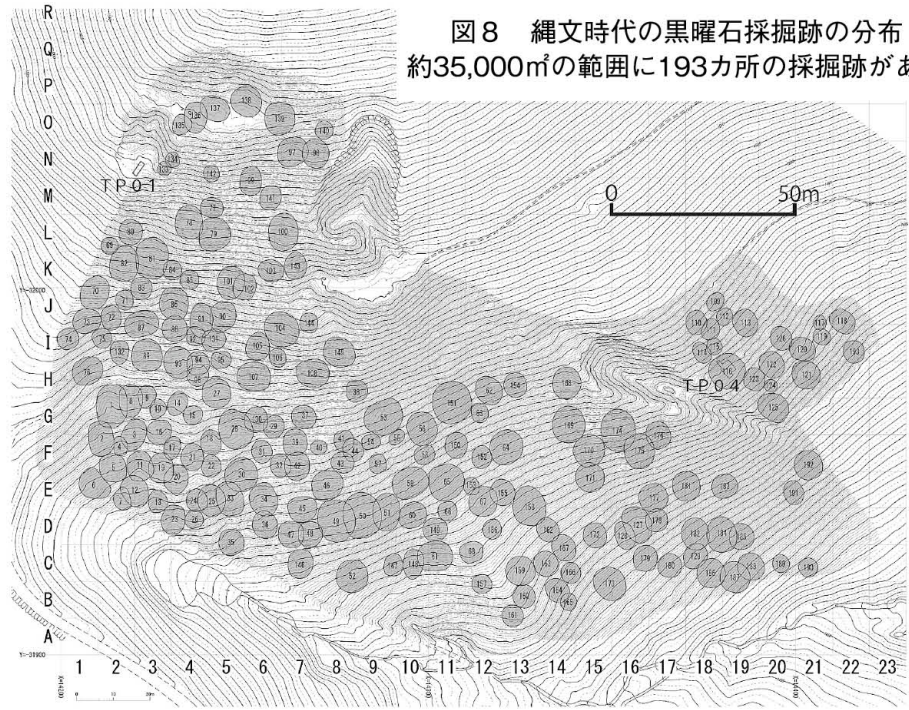
さらに発掘調査によって、縄文時代前期（約5700年前）と晩期（約3000年前）の採掘坑が発見され、長期間にわたって黒曜石の採掘が行われていたことが確認されました。

この調査で発見された縄文前

りました（図10・図11）。

星ヶ塔で産出した黒曜石は化学分析による産地判別によって、縄文時代前期以降、北海道から東海地方にかけての広い範囲に運ばれて利用されていることが明らかになっています。星ヶ塔

図8 縄文時代の黒曜石採掘跡の分布  
約35,000㎡の範囲に193カ所の採掘跡がある



期と晩期の採掘坑は、まったく異なる方法で採掘が行われていました。前期の採掘坑は大人が一人入れるほどの竪穴で、火砕流堆積物に含まれる塊状の黒曜石を鹿角のピックで掘り出していたと推定されました（図9）。

一方、晩期では、地表下1・5m以下に存在する黒曜石の岩脈そのものを敲石で打ち欠いて原石を採掘して

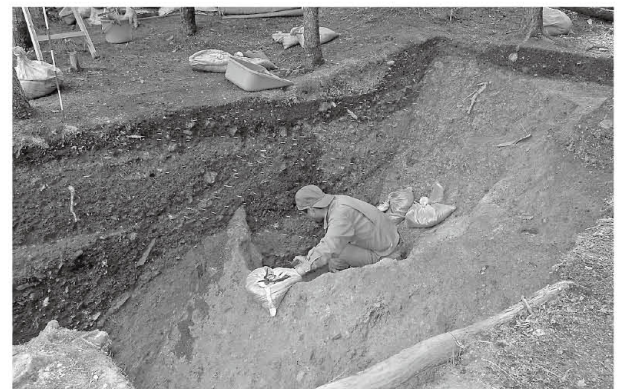


図9 縄文時代前期の黒曜石採掘坑の調査

遺跡の調査では、このような黒曜石の広域流通の背景に、原産地での採掘活動があったことが明らかになりました。これは縄文時代の交流の実態や社会の構造を考えるうえで大変重要な成果です。

星ヶ塔遺跡は国有林の中にあり普段は公開していませんが、しもすわ今昔館おいでやに併設している「星ヶ塔ミュージアム矢の根や」で縄文時代の黒曜石採掘坑のジオラマや、星ヶ塔遺跡の出土資料を展示し、調査成果を公開していますので、ぜひ

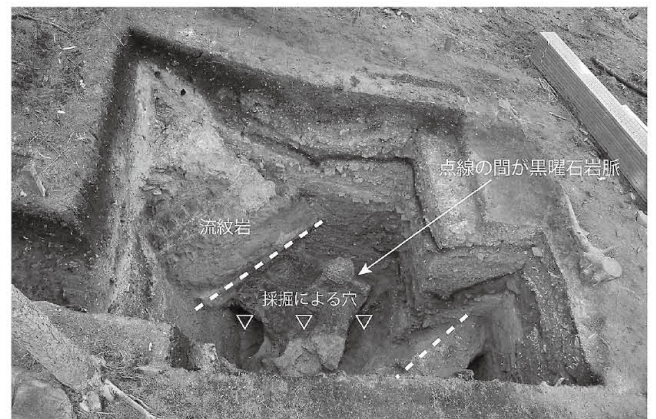


図10 黒曜石岩脈を掘る縄文時代晩期の採掘坑



図11 縄文人が掘り出した黒曜石

ご覧ください。（企画展は11月8日まで）



## 「下諏訪産にこだわって」



食育応援隊 栄養士 小口夏美  
おぐち なつみ

みなさん、こんにちは。

さて質問です。昨日は何を食べましたか？例えば、朝はパン・オニオンスープ・目玉焼き・大根サラダ。昼はお蕎麦・りんご。夕食は白ごはん・味噌汁・豚肉の生姜焼き・きのこの和え物・野菜漬。では、その中に「下諏訪産」はありましたか。

我が家で例えると、お米・玉ねぎ・大根・きのこ・野菜漬・りんごが「下諏訪産」です。

この様に、沢山の地元産が食卓に並ぶのは、実家や嫁ぎ先に田畑があるおかげですが、毎日新鮮な食材や保存食が食べられ

ることはありがたいことです。

昭和56年、「地産地消」というコトバが生まれたそうです。この「地産地消」とは「地元で生産されたものを地元で消費する」ということを言い、一年中なんでも手に入る昨今になりましたが、農産物の安心・安全の高まりや健康ブームの中、地元産に注目が集まっています。

自分たちと地域との関わりには、子育て・学業・就業・イベント・ボランティア活動など様々ありますが、「食×町」の結びつきも私たちにとって大切なことだと思っています。

私は、下諏訪町に生まれ育ちました。米つくりや野菜の栽培、信州の保存食で代表的な漬物つ

くりを得意とし、下諏訪町の食育応援隊として先に活動していた母の影響で、自身もこの活動に携わらせていただき7年目になります。

主な私の活動内容としては、公民館での「お米を使った郷土食」子育てふれあいセンターでの「お弁当の詰め方講座」あすなろ学級での「親子ではぎやお米にぎり作り」南小北小での「新米おにぎりを作ろう」などです。また、近年では食育応援隊の活動とは別に、南小5年生で行う「米つくり」で使用している田んぼが、実家の田んぼを使用していることから、時々ひとつひとつと・・米つくりにも携わら



わたしが採ったトマトだよ



稲刈りのお手伝いは楽しいよ

せていただいております。

今年は、コロナの影響で「おうちごはん」の機会が増えたのではないのでしょうか。過去に行った講座の中から、今の季節にぴったりなレシピを次ページに紹介します。暮らしに役立てていただければ幸いです。今後とも「自分で作ったもの（野菜やお米）を使って料理する」というシンプルなものをする母と共に、「下諏訪産にこだわって」加工や保存食の知恵を受け継ぎながら、食育応援隊の活動を行っていきます。





# 新米おにぎりを味わおう!



## 🐼 新米おむすび & 焼きおにぎり 🐼

ラップを使うと衛生的です

### 〈材料〉 (新米おむすび)

ご飯 …… 50g  
 塩 …… ひとつまみ  
 のり(目と口) …… 目と口の形  
 昆布の佃煮 …… 5g  
 梅干(鼻) …… 1個

### 〈作り方〉(新米おむすび)

- ① ご飯が手につかないように、手水をつける。
  - ② 塩ひとつまみを両手になじませ、ご飯を三角に握る。
  - ③ おむすびに、昆布の佃煮、のり、梅干を使い顔をつくる。
- ※梅干しの鼻は、ウインナーの輪切りや枝豆、ミートボールでも美味しいよ!



### 〈材料〉 (焼きおにぎり)

ご飯 …… 20g  
 【味噌だれ】  
 味噌 …… 3g  
 砂糖 …… 3g  
 みりん …… 少々

### 〈作り方〉(焼きおにぎり)

- ① 味噌と砂糖をフライパンで加熱し、好みでみりんを足してさらに練ってたれをつくる。
- ② ご飯が手につかないように、手水をつける。
- ③ 平たい丸いおにぎりを作る。
- ④ フライパンにクッキングシートを敷く。
- ⑤ 片面に味噌だれをつけて、みその面を下にしてフライパンに置く。
- ⑥ フライパンに火をつけ、味噌だれに焦げ目がつくまで両面を焼く。

## 🐰 うさちゃんおむすび 🐰

### 〈材料〉 おむすび1個分

ご飯 …… 80g  
 かまぼこ(耳) …… 2枚  
 乾燥パスタ …… 3~4cm×2本  
 のり(目) …… 2枚  
 チーズ(鼻) …… 1枚  
 きゅうり(鼻) …… 1枚  
 桜でんぶ(ほっぺ) …… 好みで  
 塩 …… ひとつまみ  
 のり(最後に巻く) …… 1枚  
 マヨネーズ(接着用) …… 適宜

### 〈作り方〉

- ① ご飯が手につかないように手水をつける。
- ② 塩ひとつまみを両手になじませ、ご飯を三角に握る。
- ③ おむすびに、耳・目・鼻・ほっぺをつける。  
 ※耳は乾燥パスタに刺して固定する。  
 ※鼻は、チーズにきゅうりをマヨネーズでつける。
- ④ 最後にのりを巻く。



## 🐼 ヒヨコてまり 🐼

### 〈作り方〉

- ① ご飯とゆでた卵黄を混ぜる。
- ② ご飯が手につかないように両手に手水と塩をなじませ①を丸くなるように握る。
- ③ ヒヨコに見えるように、目、足、まつげ、くちばし、ほっぺをつける。

### 〈材料〉 おむすび1個分

ご飯 …… 30g  
 ゆでた卵黄 …… 2/3個分(7g)  
 手水・塩 …… 適宜  
 のり(目、足、まつげ) …… 目2枚、足6枚、まつげ3枚  
 魚肉ソーセージ(くちばし) …… 1枚  
 桜でんぶ(ほっぺ) …… 適宜  
 マヨネーズ(接着用) …… 適宜



# 教育委員会からのお知らせ



## 第19回チャンスボール大会

- 日時 11月15日(日)  
受付開始 8:00～  
開会式 8:30～  
終了 12:30頃
- 会場 下諏訪体育館 アリーナ
- 募集数 18チーム (1チーム5人編成)  
男女混合・年齢は問いません
- 参加費 無料



チャンスボールは、カーリングとマレットゴルフを合わせた下諏訪生まれのニュースポーツです。中央の的を挟んで交互に球を打ち合い、得点ゾーンの合計点が高いチームが勝ち。最後の1球で逆転のチャンスがあるため、チャンスボールという名前がついています。



## 「吹き矢式呼吸法」を身につけ健康増進 スポーツウエルネス吹矢教室

- 日時 11月14日(土)・21日(土)  
12月5日(土) 全3回  
9:30～11:30
- 会場 下諏訪体育館 剣道場
- 講師 小平はる美先生  
日本スポーツウエルネス吹矢準師範
- 対象 町内在住・在勤の小学4年生以上
- 定員 30人
- 参加費 300円(保険料・マウスピース代)



スポーツウエルネス吹矢は、5～10mはなれた円形の的をめがけ、息を使って矢を放つスポーツで、子どもから大人までゲーム感覚で楽しみながら気軽に楽しめます。



## 基礎から学べる初心者向け バドミントン教室

- 日時 11月21日(土)・28日(土)  
12月5日(土)・12日(土) 全4回  
13:00～15:00
- 会場 下諏訪体育館 アリーナ
- 講師 NPO下諏訪町スポーツ協会  
バドミントン部
- 対象 町内在住・在勤の小学4年生以上
- 定員 20人
- 参加費 200円(保険料)  
ラケットは貸し出しがあります



### チャンスボール大会・各教室のお申し込み

下諏訪体育館窓口 または ☎ 27-1455

申込締切 11月8日(日) 17:00

- ★当日は、運動のできる服装で、上履き、マスク、タオル、飲み物を持参してください。
- ★参加される方は、マスクの着用など感染予防にご協力をお願いします。

★新型コロナウイルス感染拡大の状況により、内容の変更または中止となる可能性があります。



## 町立図書館のおすすめコーナー



書名： 信じた道の先に、花は咲く。

86歳女性科学者の日々幸せを実感する生き方

著者： 太田 朋子

出版社： マガジンハウス

この本は、86歳現役女性科学者の自伝的エッセイ集です。著者は、82歳にして世界的な科学賞（クラフォード賞）を受賞し、現在も国立遺伝学研究所で研究を続けています。彼女の日々の暮らし、幸福の在り方、研究のことなどが綴られています。

「自分の信じた道を生涯貫きたい」、「幸せは、諦めない人のところにやってくる」、「決断したら批判を恐れず進むこと」など、挫折し回り道を経て、夢をつかんだ彼女の語る言葉は、パワフルで重みがあります。若い世代も、ぜひおすすめしたい一冊です。



文責 浜 智栄子

### 十一冊くらゐ

一人暮らしをして気づくことがいろいろある。たとえば言葉のこと。「ごみを投げる(捨てる)」「バスを落ちる(降りる)」「ごはん茶碗をうるかす(ふやかす)」等々。日常に入り込んでいる言葉ほど、それが方言だと気づかないものだ。また、いくら言葉に気を付けても、アクセントやイントネーションは隠せない。私の故郷山形県は、フランス語が得意だとよく冗談を言う。鼻から抜ける上がり調子のイントネーションがフランス語に近いからだ。

また、食の気づきも大きい。山形以外では菊を食べないし、「おかひじき」「ひょう」(一般的には「スベリヒユ」と言い、山形ではお正月の縁起物として食す)「うこぎ」「玉こんにやく」はお目にかからない。

まだまだ、新しい発見はあるだろう。少しずつ「驚き」が「当たり前」に変わっていく。

兎にも角にも安定的にお弁当を作れるようになるのが、当面の目標。働きながらご飯をつくっていた親の偉大さが今更ながらわかった。

さて、今日は何を作ろうか。

(片桐 悠貴)