



仙台・宮城のミュージアム17館が集まり連携事業を行う「仙台・宮城ミュージアムアライアンス (SMMA)」。各館の学芸員などが、毎回のテーマをしりとりでつなげながらお送りするエッセイです。

●SMMAホームページ<https://www.smma.jp/>

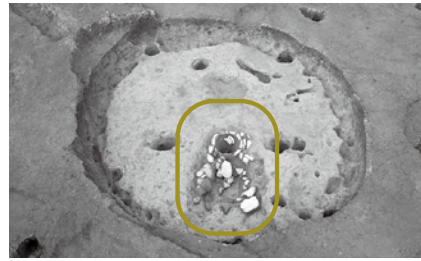


▲河原に残された現代の「炉跡」

「『炉』というどんなものか、思い浮かべますか？」と突然聞かれても、「炉って何？」と思う若い方も多いでしょう。というのも、家の中に「炉」がある家庭は少なくなってきたというからです。「暖炉」のある家もそんなに多くはないでしょうし、たった数十年前までは一般的だった「囲炉裏」でさえ、すでに歴史のものになってきました。さて、身近なところでそんな「炉」を探してみると……ありました！広瀬川や名取川の河原に現代の「炉跡」が点々と見られます。これはおそらくバーベキューや芋煮会の際に使われたもので、現代人が残していった立派な「炉跡」。

では、縄文時代の炉にはどんなものがあったのでしょうか。地面そのまま火をたく「地床炉」や、石で囲んだ「石囲

炉」、家の外につくる「屋外炉」などさまざまあります。仙台市縄文の森広場のある山田上ノ台遺跡では、「複式炉」と呼ばれる、複雑な形をした炉が見つかっています。作業をする場所、火をたく場所、土器を埋める場所など、構造がいくつかに分かれているのが特徴です。「複式炉」は、約4千年前の宮城・山形・福島にみられる炉で、その後はつくられなくなってしまいます。炉の形にも、やはり廃りがあったようです。そもそも炉の役割とは何でしょうか。基本的には調理用と暖房用の2つの役割があって、それらを効率よく機能させるため



▶山田上ノ台遺跡の「複式炉」

に、石で囲って風を防いだりするなどの工夫がみられます。当然、地域や時代によってその形や大きさもさまざまです。また、調理用の炉の周りには、焼けた土が残されています。その焼けた土を顕微鏡で観察すると、土器から吹きこぼれて炭化した食材が見つかることがあり、当時の食生活を復元するためのヒントになったりもします。そう考えると、現代の河原に残された芋煮会の「炉跡」を未来の考古学者が発掘したら、里芋や豚肉を使ったみそ味の「仙台風芋煮」を食べる文化がここにあったんだなあ、なんて研究されるかもしれませんね。さて、今回は「炉跡」の「と」でつながるお話を。どのミュージアムが登場するのか、どうぞお楽しみに。

施設の催しについて詳しくは27ページをご覧ください



おうち時間に親子でクッキング！

せんだいレシピ帖

白菜のハムロール



冬野菜の代表格である白菜。仙台では伝統野菜の「仙台白菜」も栽培されています。小さいお子さんには白菜の芯を除き、葉先で作ると食べやすくなります。

材料 (4人分)

- 白菜 (葉) … 6枚
- ハム … 8枚
- ニンジン … 1/2本
- スパゲティ (乾) … 3本程度
- タマネギ … 1/2個
- コンソメ (顆粒) … 少々
- 水 … 600cc
- こしょう … 少々

問健康政策課 ☎214-3894

作り方

- ①白菜は電子レンジで3分加熱した後、冷ます。葉2枚分は適当な大きさに切っておく
- ②ニンジンはピーラーで縦に薄く削る
- ③①の切っていない白菜を1枚広げ、根元を手前に置き、上にハムを縦に2枚、②のニンジンを敷き詰めるように並べ、さらに切った白菜を真ん中へのせる ❶ 手前からくるくると巻き ❷、巻き終わりまで4cmくらいに折ったスパゲティを左右2カ所に刺し、真ん中で切る
- ④鍋に水、コンソメ、薄切りにしたタマネギを入れて火にかけ、タマネギに火が通ってきたら一度火を止め、③の切り口を上にして並べて入れる。再度火にかけ、中火で3分程度煮る。こしょうを振る

お手伝いPoint 具をのせる、白菜を巻く作業ができます