

石庖丁の考古学

まほろん館長 石川 日出志

【導入】 石庖丁とは、弥生時代に、稲穂を摘み取るのに用いた石器で、正確には石製穂摘み具と呼ぶべきものです。日本列島では九州から東北までの各地にみられます。東日本では一般に実例が少ない中で、相馬地方では製作遺跡もあり、多数の発見例があります。相馬古生層産粘板岩という美しい石材を用いた優美な製品が岩手県方面まで流通しています。石庖丁はこれまでどのように考えられてきたのか、どのように製作され、使用されたのか。石庖丁をめぐる考古学研究の成果をご紹介します。

1. 石庖丁とは

(1) 相馬地域で製作された石庖丁。【図1】

- ・相馬地域は、東日本でもっとも多数の石庖丁が製作され、周辺に流通した。

(2) 石庖丁の定義。【図3】

- ・「板状石片の長辺の一方に刃をつくり、手に持って穀類の穂を摘むのに用いた石器」。

(3) 磨製と打製石庖丁、木製・貝製の同形品 【図2】

- ・朝鮮半島から稲作技術体系の一環として磨製石庖丁が日本列島に導入されたので、磨製が圧倒的多数。
- ・瀬戸内周辺では、前期は磨製が主だが、中期になると旧石器時代以来盛用されたサヌカイト（安山岩）製がほとんどとなる（磨製よりも早く製作できる利点！）。しかし、穿孔しないため、両端にえぐりを設けて紐かけの仕掛けとする。
- ・木製品： 近畿周辺～北陸。針葉樹材製で、木目を斜めに設ける木取り。大型品に注目。
- ・貝製品： 日本列島では玄海灘沿岸と三浦半島の沿岸部のみ。刃が鋭すぎて穂摘みには適さない。漁撈関係の利器であろう。

(4) 名称

- ・明治年間にこの種の石器が認識され、北米の携行ナイフ・出土品との類似から「石庖刀」・「石庖丁」と命名。まさしく庖丁と考えられていた。【図4】

* 江藤正澄 1889「石庖刀」『東京人類学会雑誌』37,pp.271-273・若林勝邦 1989「江藤正澄氏所蔵ノ石庖丁ニツキテ」『東京人類学会雑誌』38,pp.330-332・巻末図

- ・1980～90年代に、庖丁だという誤解を招くとして「石製穂摘み具」の語が用いられたが、伝統的な「石庖丁」の語が残った。【図3】

* 佐原真 2002「石庖丁」『日本考古学事典』三省堂,pp.30-31

(5) 時代と分布

- ・時代： 新石器時代～初期鉄器時代
- ・分布： 東北アジア～東アジア～東南アジア～南アジア＝稲作地帯とその周辺の畠作地帯。

(6) 機能・用途

- ・当初「切る」ナイフと想定されていたが、J.G.アンダーソンが中国新石器時代の実例を、

高粱を刈る器具と同種の機能をもつとし【図5】、それとアイヌの貝製稗摘み具を参照して山内清男が稲穂を刈る（摘む）器具とみなした。【図6】

*J.G.Andersson1923 An Early Chinese Culture. *Bulletin of the Geological Survey of China*. 5-1, pp.1-68 Pl. I - XVII (安特生／袁復禮訳「中華遠古之文化」『地質彙報』5-1, 農商部地質調査所) 5-1, pp.1-46)・山内清男 1934「稲の刈り方」『ドルメン』3-4, p.275 (『山内清男・先史考古学論文集』4, pp.174-176)

- ・一般的にはイネだけでなく、雑穀（アワ・キビ）、ムギにも用いられたとみる。
- ・中部・関東の雑穀が卓越する地域・時期には磨製石庖丁がないので、稲用とみてよい。

2. どのように製作されたのか—南相馬市天神沢遺跡を中心に—

*竹島國基編 1983『天神沢』竹島コレクション考古図録第1集・1992『桜井』同第3集

(1) 素材

- ・相馬古生層産粘板岩。薄青色と灰色が縞模様を呈する。【図1・7】

(2) 製作過程 【図8】

- ①. 剥片剥離～選別： 板状の剥片をつくり適した形状の素材を選別。礫塊からの剥離の多くは石材産地で行われたのでは？
- ②. 打ち欠き成形～整形： 剥片の周囲を打ち欠いて形をつくり、整える。破損率が高い。
(＊敲打： 肉厚な磨製石斧類では、研磨は膨大な時間を要するので、高い部分をこつこつ敲打して平坦にする場合がある。破損率が高い。身が薄い石庖丁では破損の危険性が特に高いので省略。)
- ③. 研磨： 時間をかけて研磨して形を整える。
- ④. 穿孔： 敲打穿孔と石錐回転穿孔。
- ⑤. 刃付け： 仕上げの研磨。
- ⑤'. (使用ののち) 刃の研ぎ直し・刃部再生。従来の観察ではほとんど見逃されている。

(3) 木工具である磨製石斧類も製作された 【図9】

3. 使用法を考える

(1) 小林行雄 1937： 刃部の使用痕から、使用動作は「切る」ではなく「摘む」。

- ・山内清男 1932-33「日本遠古之文化」が弥生時代は稲作の時代という見解を提唱し、末永雅雄・小林らの奈良県唐古遺跡の 1937 調査で前期から稲作農耕社会と判明。

*小林行雄 1937「石庖丁」『考古学』8-7, pp.299-311

(2) 森修 1941： 紐かけ法の復元 【図10】

*森 修 1941「満州石庖丁攷」『人類学雑誌』56-6, pp.303-309

(3) 安蒜政雄 1970： 刃部の片刃と紐がけの相関を指摘。 【図11】

*安蒜政雄 1970「京都府深草遺跡出土の石器」『案山子』4, pp.8-11・15・16

(4) 朝鮮半島松菊里文化の三角形石庖丁は右手使用 【図12】

- ・石庖丁の紐づけ・片刃・穂摘みをめぐる力学

*石川日出志 2024「石包丁は右手で一穂穂摘み取りの作法一」『福島民報』2月4日

(5) 一見両刃のも（部分的であれ）わずかに片刃につくことに注意。

(6) 使用を経た研ぎ減り 【図11】

(7) 使用方法を再確認する

4. 相馬地方の石庖丁

* 竹島國基編 1983『天神沢』竹島コレクション考古図録第1集・1992『桜井』同第3集

(1) 美しい素材 【図1】

・相馬古生層産粘板岩。薄青色と灰色が縞模様を呈する（前掲）。

(2) 大きい 【図13】

・西日本では長さ15cm内外以下が主なのに、相馬地域産は20cmを超える実例が多い。

(3) 広く分布＝広域流通

・岩手県奥州市まで流通。完形品が目立つことにも注目。

(4) 研ぎ減りが著しく少ない

・西日本では使用によって損耗した刃部を繰り返し研ぎ直し、研ぎ減りした実例が多い。

・相馬地域産は、使用痕は認められるものの、研ぎ減りはほとんど認められない。

(5) どう使ったのか？

・東日本では広く本格的な稲作を行っているにもかかわらず、石庖丁の出土数は著しく少ない。私たちが認知できていない穂摘み法があった可能性が高い。ではなぜ相馬地域産石庖丁が普及するのか？

・大型品であること、完形で出土する例が多いこと、使用痕跡が軽度であること、などは儀礼的な面を考えさせる。

〔補〕摘み取った稲穂のその後

(1) 穂摘みしたあとの田圃は、翌年の耕作の妨げになるので稲茎（残稈）を刈り取る。

(2) 貯蔵は稲穂（穎稲）で。高床倉庫が基本。

(3) 脱穀&精米： 堅杵と臼（餅つき用とは異なる形態に注意すべき）

(4) 炊飯

以上

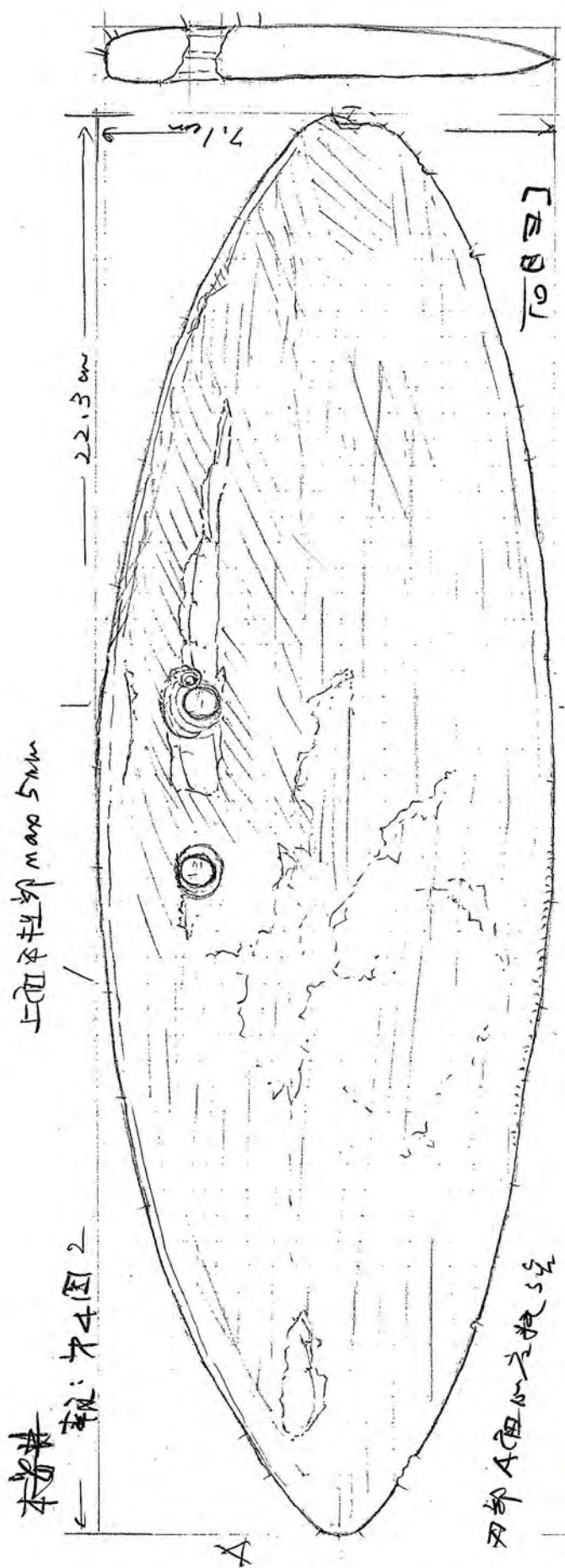
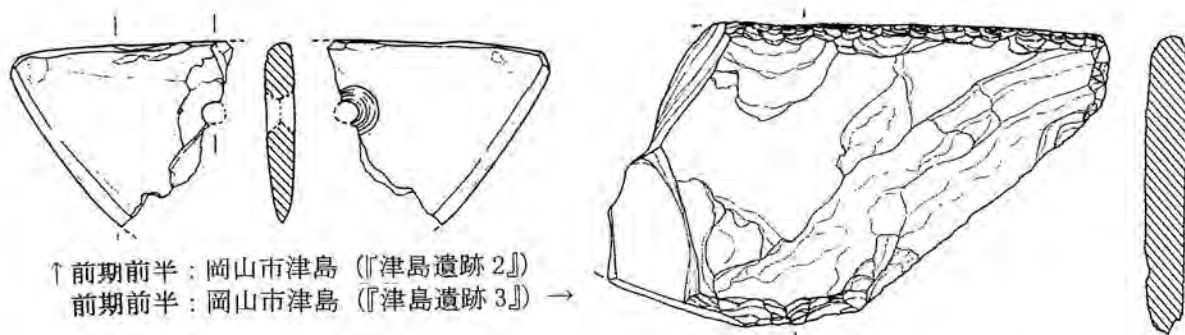
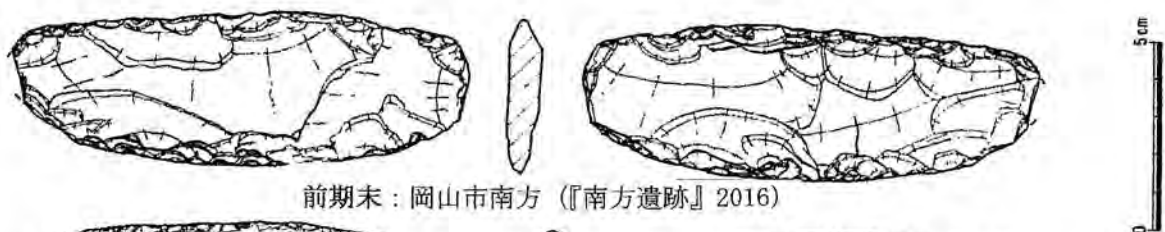


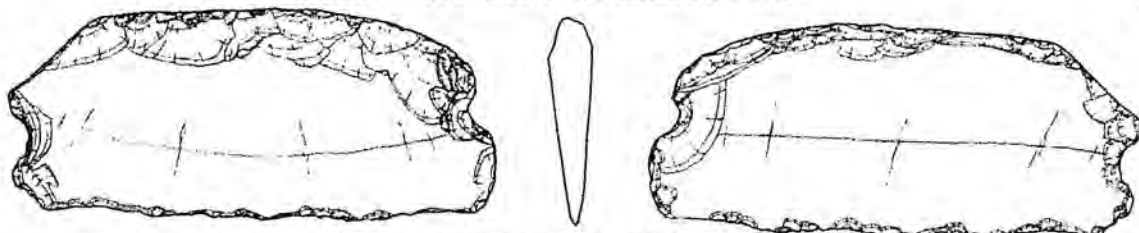
図1 南相馬市桜井遺跡の石庖丁 (実物大) 福島県立博物館蔵, 図・写真: 石川



↑ 前期前半：岡山市津島 (『津島遺跡 2』)
前期前半：岡山市津島 (『津島遺跡 3』) →

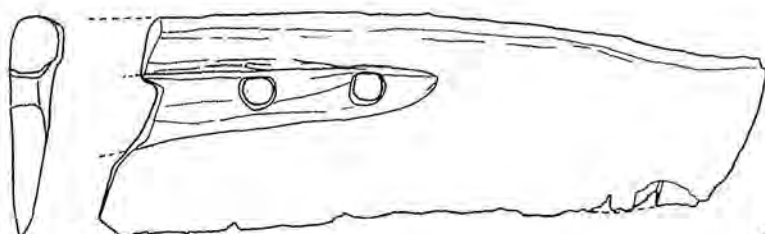


前期末：岡山市南方 (『南方遺跡』2016)



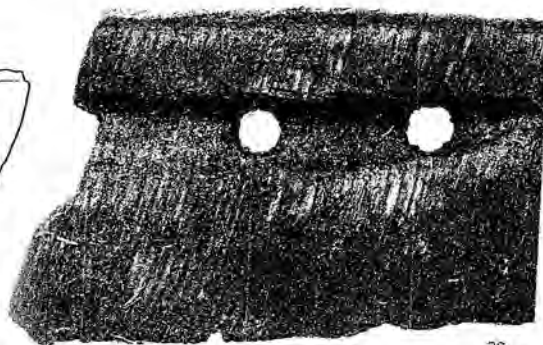
中期：岡山市南方 (『南方遺跡』2017)

瀬戸内は前期に磨製石庖丁が定着し、前期末にサヌカイト製の打製が主流となる

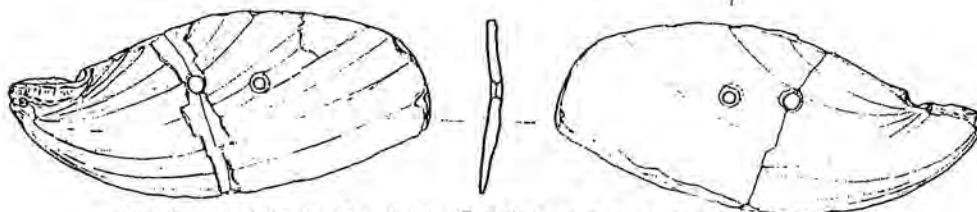


後期：富山江上A (『北陸自動車上市町』1984)

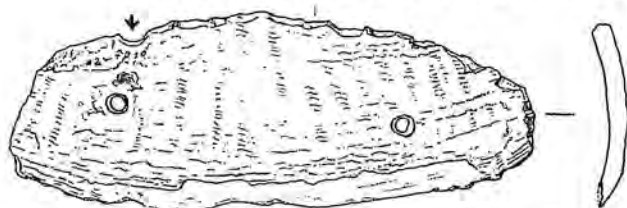
庖丁形木製品：大型であることに注目



36



前期初頭：福岡県夏井ヶ浜 (『石崎曲り田Ⅲ』1985)



中期後半：神奈川県間口 (『間口洞窟遺跡 3』1975)

貝庖丁：漁撈用であろう



10cm

図2 打製石庖丁・庖丁形木製品・貝庖丁

いしぼうちよう
石庖丁

穀物の穂とくに稲穂を摘みとる石器。普通の石庖丁は、ほとんどが手中におさまるほどの大きさ(長さ10cm 近くから十数cm ほど、幅5~6cm 以内)で扁平、平面形が長方形・楕円形・紡錘形・半月形などで、打製・磨製の別がある。①石庖丁は、若林勝邦「江藤正澄氏所蔵ノ石庖丁ニツキテ」(『東京人類学会雑誌』4-38 1888)にその名が登場し、概説書の高橋健自『考古学』(1913)にも記すように明治期後半から大正期に一般化していたが、高橋がグリーンランドの人々は「そういうものを使って居るのである」と書いているように、エスキモーの肉切りナイフ woman's knife の連想で、庖丁としての機能を考えて石の刃物とするのが一般的であった。この状況のなかで1923年にスウェーデンのJ. G. アンダーソンが中国石器時代仰韶文化の石庖丁を穂摘み用と指摘し、日本にもその論文の紹介があった。おそらくそれを読んだ山内清男が、そしてそれにならった森本六爾が、稲穂を摘む道具として石庖丁の機能を説明し、アンダーソンの指摘から10年ほど後のころから定説となっていく(田村晃一「山内清男論」『弥生文化の研究』10 1988)。ただし、明確になったこの機能にはそぐわない石庖丁の名称は、その後も使い続けられて定着し、同じ穂摘具である貝製品・木製品も貝庖丁・木庖丁と呼ぶにいたっている。近年では、機能と名称を一致させるべく、石製穂摘具や貝製穂摘具などと呼ぶこともある。中国考古学でこの石器を石刀と呼ぶのも、名称が機能にそぐわない点では日本と同じである。なお、中国では打製石庖丁として出発し、貝庖丁(蚌刀)の形から磨製

石庖丁が生まれたと解している。②石庖丁は一方の長辺が刃となり、反対側の長辺が背となる。磨製品では、刃に片刃と両刃の区別があり、背の長辺に近く紐を通す双孔のあるものが多い。中国東北部の片刃磨製品では双孔に紐ずれがあることが古く指摘されており(森修「満州石庖丁考」『人類学雑誌』56-6 1931)、近畿中央部の片刃磨製品でも、紐ずれが片刃のある面では双孔から背に向かう方向につき、逆の面では双孔のあいだにそれを双孔をつなぐ方向にあり、中国東北部のそれと一致する。双孔に通した紐の輪に人差指・中指をかけ、片刃のついた面を穂に向けて使ったのであろう。なお、北部九州の磨製品では双孔の間隔は近畿中央部の磨製品のそれよりも広く、指を輪のなかにより深く差しこんだらしい。③磨製品には、刃の平面形が外反りになる外湾刃、まっすぐな直線刃、内反りの内湾刃がある。北部九州の半月形の磨製品は外湾刃であって、研ぎ直しても変わらない。直線刃には、本来直線刃としてつくったものと、本来は外湾刃であったものを研ぎ直した結果として直線刃になったものがある。内湾刃は、直線刃や外湾刃が使用と研ぎ直しの結果変形したものである。大阪池上曾根遺跡の石庖丁未製品は楕円形・紡錘形であるが、その製品を使用して研ぎ直しを重ねるなかで変形し、外湾刃が失われて直線刃や内湾刃になることを明らかにしている(石神幸子ほか『池上遺跡』第3分冊の2 1979)。森本六爾による石庖丁の形態と刃の分類(「石庖丁の諸形態と分布」『日本原始農業新論』1934)は、使用による変形と製作当初の形とを区別せず、いっしょに取りあげたことになる。④磨製石庖丁の形には地方差がある。朝鮮半島南部のものは半

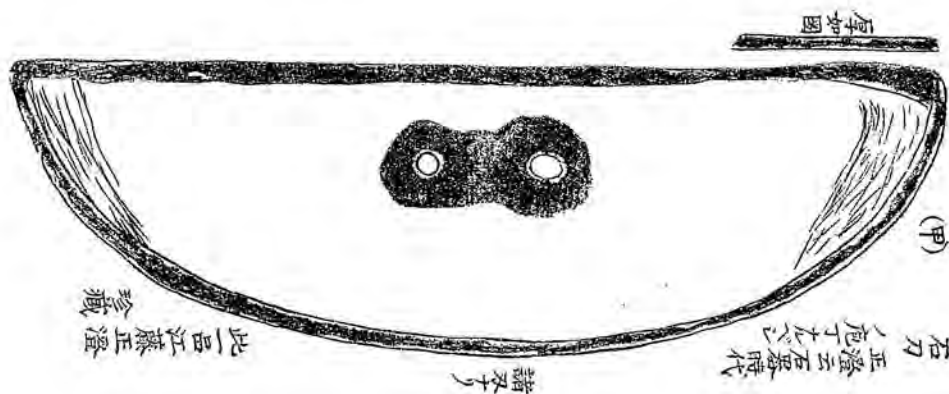
月形外湾刃の片刃であるのに対して、北部九州のものの代表は半月形外湾刃の両刃である。この形は近畿中央部の前期および福島・宮城の中期のものにも認められる。ただし、近畿中央部のものを代表するのは半月形直線刃で片刃である。宮崎・長野などにはそれぞれ直線刃半月形の単孔のものがある。香川・岡山では安山岩質のサヌカイト製の打製石庖丁が豊富である。長方形で両端につくったえぐりこみに紐を掛けるのが一般的で、孔がなく、打ち欠きを加えて刃をつけ直しており、幅がしだいに狭くなる。長野・宮崎などにも同じような打製品がある。⑤イネをはじめイネ科植物は珪酸を多く吸収する。吸収した珪酸は特殊な細胞の細胞壁に集中して沈積し、その細胞はガラス質となる。これを摘みとる石庖丁の刃にはこの珪酸が付着し、それに覆われると、切れが悪くなる。研ぎ直しは、実はこの珪酸の取除き作業なのである。石庖丁の使用痕の研究(須藤隆ほか『富沢遺跡』1984)でも付着した珪酸の存在が明らかになっている。⑥朝鮮半島・日本には長さ20cm にもなる大型品がある。半月形・紡錘形・不整三角形で紐孔をもち、普通の石庖丁とは別の用途をもったと考えられている。池上曾根遺跡には小型品(長さ4~7.5cm、幅2.2~4cm)がある。ミニチュアか別の用途のものか。(佐原)

【文献】酒井龍一「磨製石庖丁」・間壁忠彦「打製石庖丁」・神沢勇一「貝製穂摘具」・工業普通「木製穂摘具」『弥生文化の研究』5 1985。



石庖丁 宮城清水遺跡

図3 佐原真 2002「石庖丁」の解説文



右ニ記スル所ニヨレバ日本ノ石庖丁ノ孔アルモノモ紐ヲ通シ柄ヲ繫東セシナルベシ(三)ノ庖丁モ筑前ヨリ出シモノ、如ク石斧ト共ニ發見セラレシノミナラズ石鏃モ共ニ出テアリト云ヘリ故ニ此庖丁ハ恐ク石器時代ノモノタルベシ其用ニ至リテハ肉或ハ柔ナル物ヲ截リシナルベシ而ノ其出所ハ本邦筑前地方ノミニ止マラズ大和地方ニアリ米國ノ諸州ニアリ其他尙アルベシ此石器ノ出所種類等ニ關

図4 石庖丁の初出文献と付 左：江藤 1889、右：若林 1889

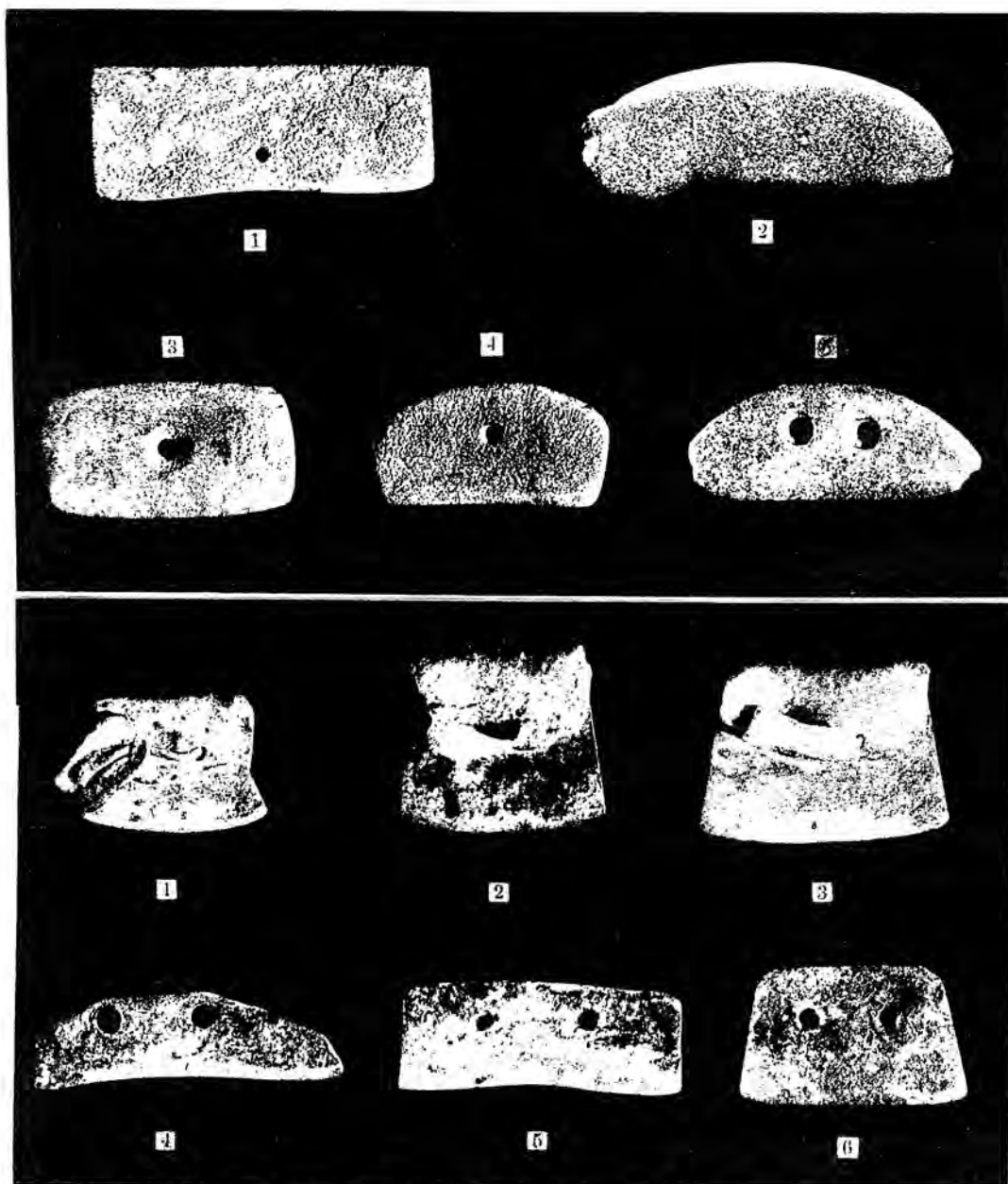
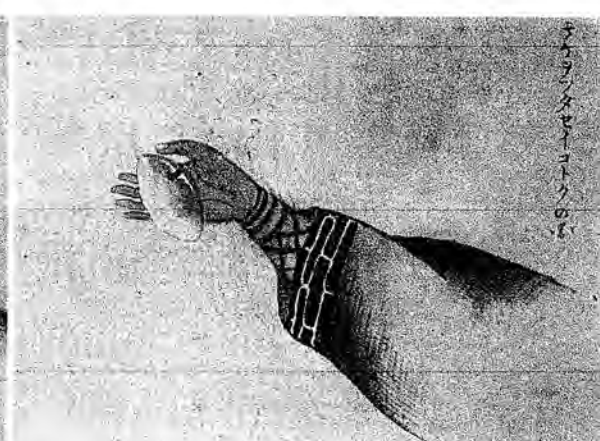


図5 J. G. アンダーソン (1923) が対比した石庖丁と高粱刈り具 (上から3列目)



第3図 アイヌ女性神の穂を刈るの図 (蝦夷産業図説より)



第4図 テケワツタセイコトクの図 (蝦夷産業図説より)

図6 山内清男 (1934) が参照したアイヌの貝製の稗の穂刈り具

(石材産地での剥片剥離)

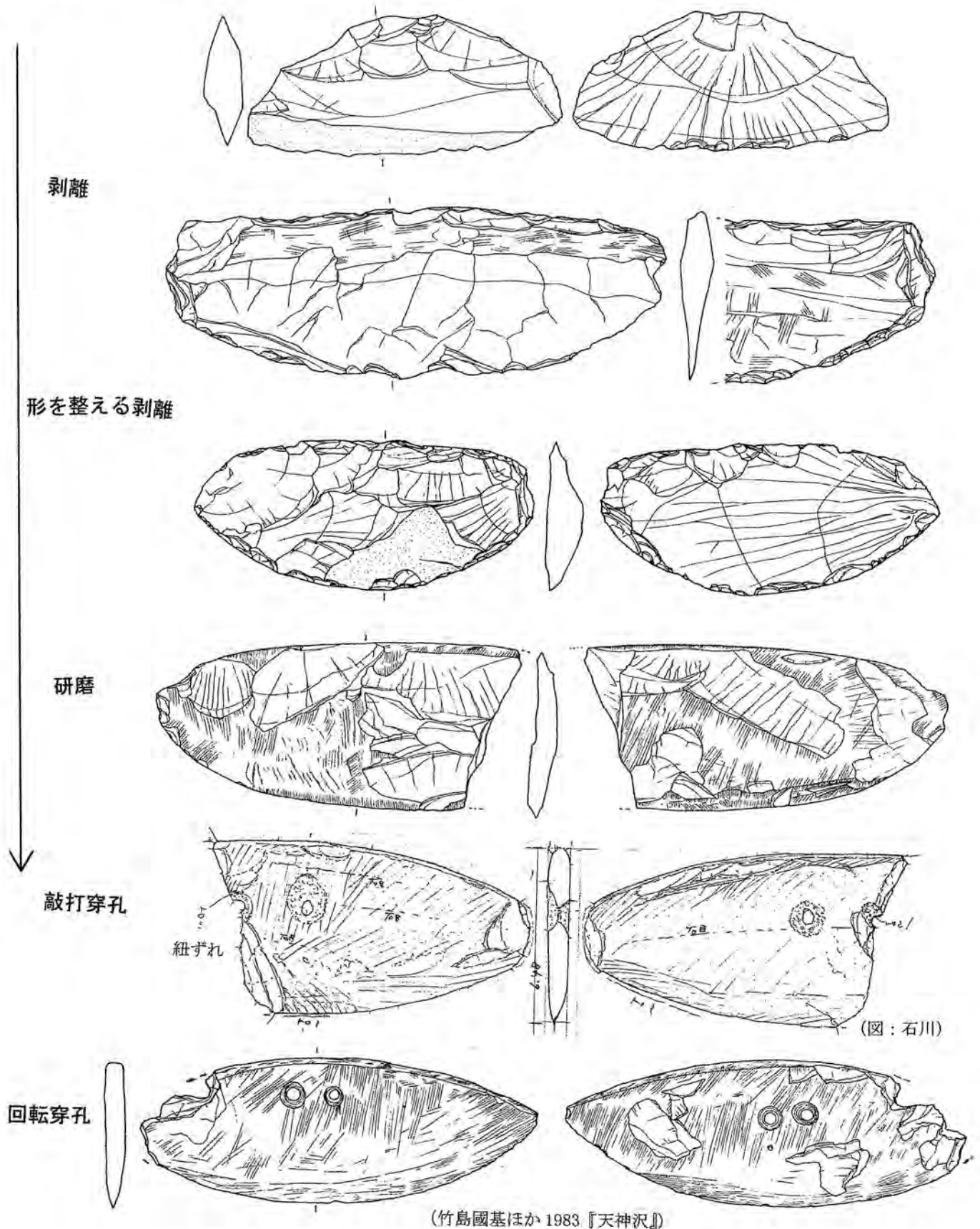


図8 南相馬市天神沢遺跡の石庖丁の製作過程



図9 南相馬市天神沢遺跡の石斧製作と稲茎刈り具

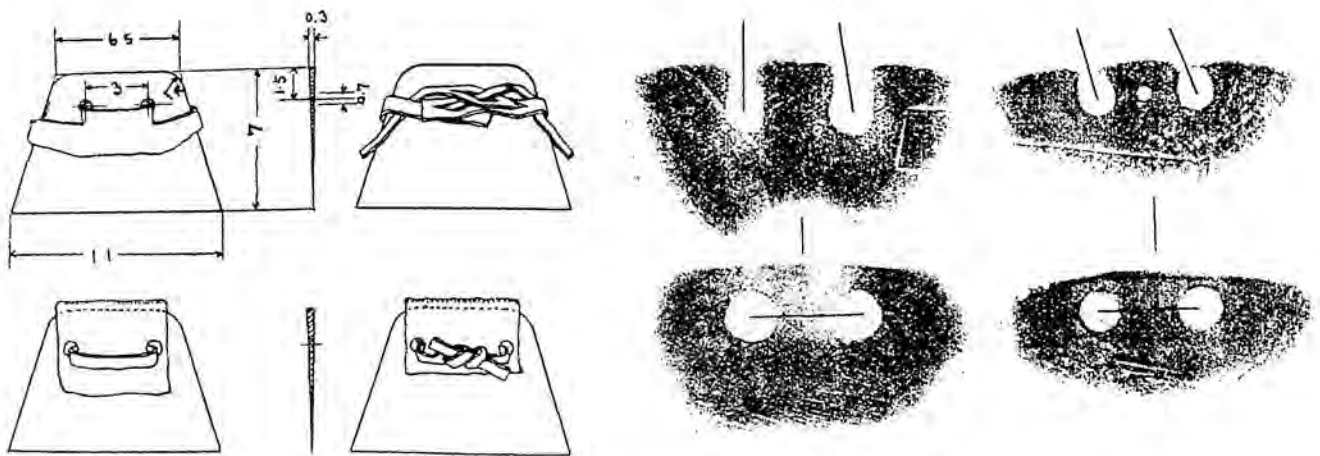


図10 森修 1941： 高粱穂刈鉄器（左）を参照して石庖丁の紐かけに気づく（右）

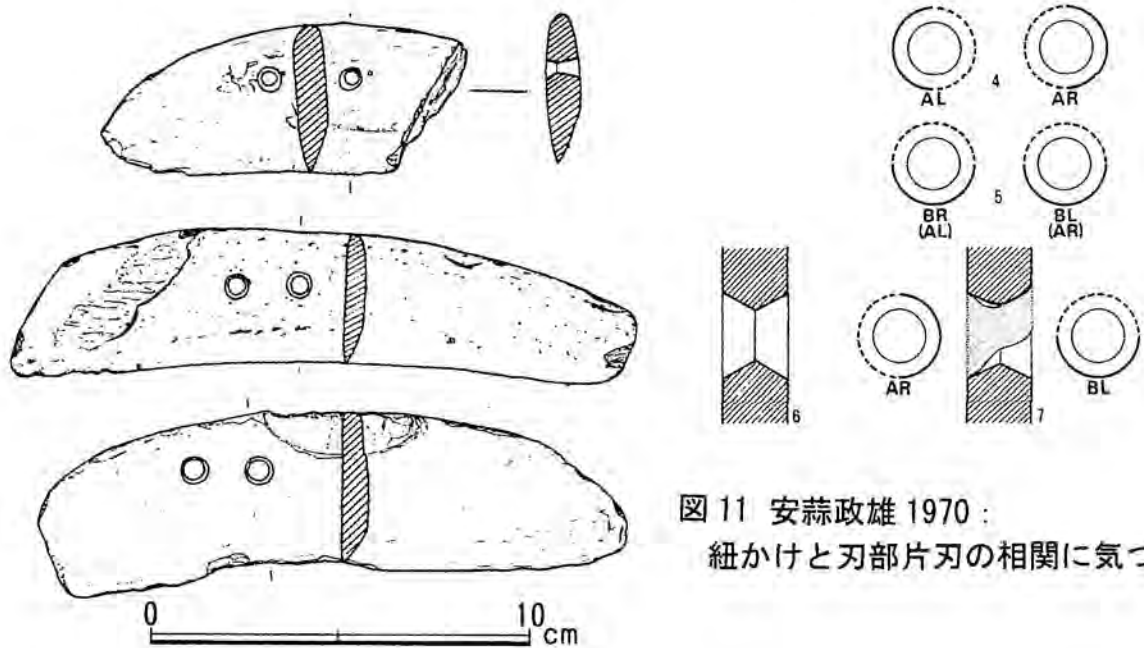


図11 安藤政雄 1970：
紐かけと刃部片刃の相関に気づく

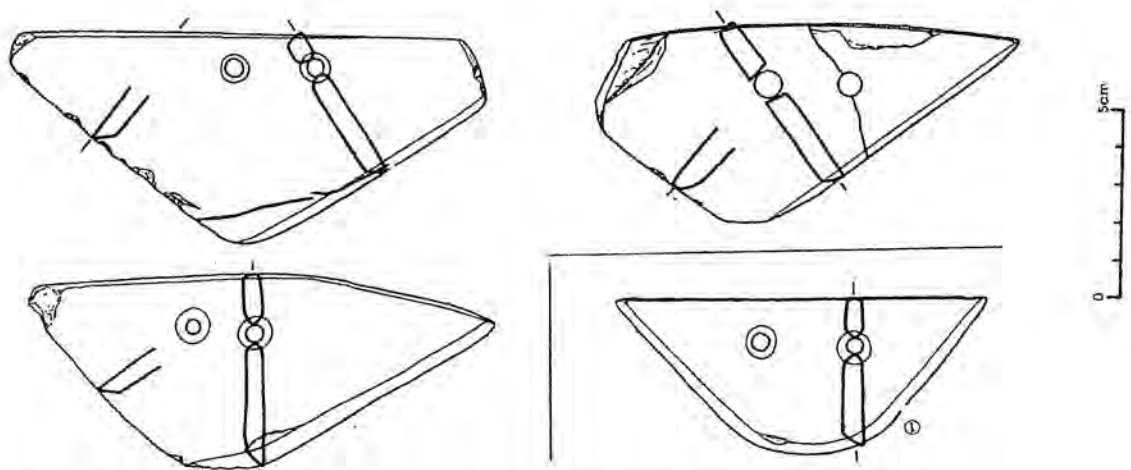
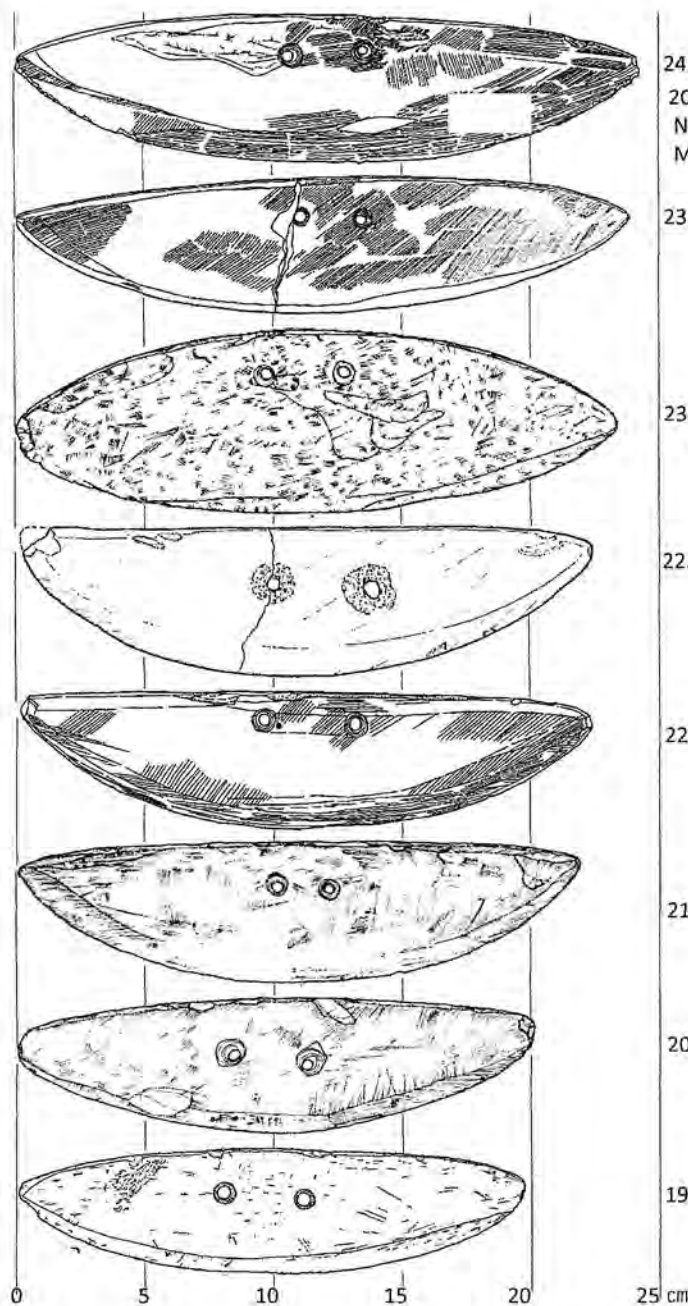


図12 石川日出志 1991： 韓国の三角石庖丁がすべて右手使用と気づく
(図：国立中央博物館 1978『松菊里 I』韓国)



24.2cm：南小泉（宮城県仙台市），Suto, Takashi
2004: Yayoi Period Polished Stone Reaping Knives of
Northeastern Japan. Bulletin of the Tohoku University
Museum（同論文挿図の縮尺の誤記を訂正して引用）

23.7cm：清水（宮城県名取市），Suto 2004

23.3cm：桜井（福島県南相馬市），竹島國基（編
・発行）1992『桜井』

22.1cm：三穂田町内（福島県郡山市），石川作図

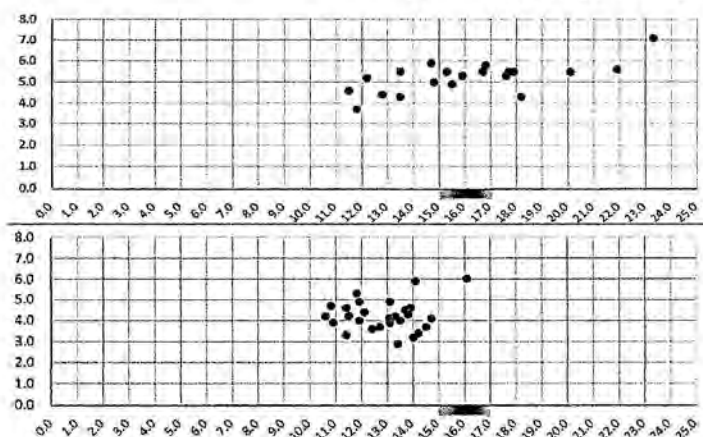
22.1cm：西野田（宮城県名取市），Suto 2004

21.9cm：桜井（福島県南相馬市），竹島 1992

20.1cm：桜井（福島県南相馬市），竹島 1992

19.6cm：清水下（岩手県奥州市），Suto 2004

図1 東北地方の石庖丁の大型品



相馬地方の石庖丁法量
（『天神沢』・『桜井』・『原町市史』3）

大阪府池上曾根遺跡の石庖丁法量
（『池上遺跡 石器編』1979）

図13 石庖丁のサイズ比較：東北地方と畿内
（石川日出志 2022）