

What's JOMON?

縄文人の生業

縄文人は、四季折々の豊かな自然の恵みを巧みに利用し、食料を主に狩猟・採集・漁労により得ていました。また、食料を貯蔵・保存する技術も同時に開発されました。

狩猟

ヤリや弓矢、落とし穴を使い、シカやイノシシなどの獲物を捕らえていました。



出土した動物の骨
(三内丸山遺跡・青森市)



底面に杭の跡がある落とし穴(風張1遺跡・八戸市)

漁労



丸木舟に乗り、釣りやモリで突いて魚を獲っていました。また、網も使われていました。



出土した魚の骨(三内丸山遺跡・青森市)



動物の骨で作ったモリ先(左)と組合せ式釣り針(右)
(長七谷地貝塚・八戸市)

採集

春は山菜、夏は貝類、秋はキノコや木の実など季節の旬のものを集めていました。木の実には栄養が多く保存もしやすい大事な食料でした。



出土したクリ(三内丸山遺跡・青森市)



キノコ形土製品(近野遺跡・青森市、並窪遺跡・八戸市、妻ノ神1遺跡・五所川原市、泉山遺跡・三戸町)

貯蔵・加工

木の実などの食料は、フラスコのような入り口がせまい穴を掘り、そこに貯蔵しました。木の実をすりつぶす、すり石やたたき石などの道具も見つかります。



すり石・たたき石・石皿(三内丸山遺跡・青森市)



大型の貯蔵穴(三内丸山遺跡・青森市)