

卑弥呼の食卓

野瀬 隆平

女王として千人もの侍女を侍らせ、一国に君臨していた卑弥呼。今から千八百年ほど前にあったとされる邪馬台国の支配者である。

米を作っていたこの弥生時代に彼女は日頃どんなものを食べていたのか、食いしん坊としては大いに気になる。

こんな古い時代の食べ物について詳しいことは解からないと思っていたが、どうもそうではないようだ。かなり詳細に食卓の光景が見えてくるらしい。

上野の科学博物館で「和食」についての特別展があるというので出かけた。日本の食について、あらゆる角度から考察した結果が展示されていた。特に興味を抱いたのは、各時代でどの様なものが食されてきたかというテーマである。

その中に何と卑弥呼がどんな料理を食べていたのか、かなり具体的な展示があった。何故、そんなに古い時代のことが詳しく解るのか。大阪府の池上曾根遺跡など、各地の遺跡から発掘されたこの時代の動物の骨や植物の種などを詳細に調べることで解るといふ。

そこから類推して、時の最高権力者である卑弥呼がどんな贅沢な食事を摂っていたか、季節を春と想定した献立がビジュアルに再現されている。見ているだけでよだれが出そうである。

先ず、主食としては玄米の炊き込みご飯で、ゼンマイやタケノコが入っている。汁物は、ハマグリとイイダコの入ったワカメ汁。焼き物は、真鯛の塩焼き（ショウガ添え）に、アワビと豪勢である。フグの一夜干しまで添えてある。煮物としては、サトイモやタケノコの他に意外だったのは四足の豚肉が入っていることだった。

デザート的な品として、炒りゴマ風味のキビモチやアワ団子のシソの実あえ（ゆでワラビと共に）まで並んでいる。

今日の我々から見てもかなり贅沢と云える。勿論、一般の人たちはこんなに贅沢なものを日頃食していた訳ではないだろうが。

博物館をでて現実に引き戻された。お腹もすいてきたし、おいしい物が食べたくなった。あの鰻屋に行こうか、それともそば屋にしようか。