

# 明石城下町で 食べられていた貝

あかしじょうかまちまちやあと  
—明石城下町町屋跡(明石市)—

明石城下の町屋は計画的に城下を通る西国街道沿いに配置されていました。西新町の山陽電鉄本線立体化事業での発掘調査では江戸時代後期の町屋の区画溝やゴミ穴などが見つかりました。ゴミ穴などから出土した貝には、イタボガキ・マガキ・ヤマトシジミ・アサリ・ハマグリ<sup>3</sup>の二枚貝、アカニシ・サザエの巻貝があり、いずれも明石近海の砂泥質の海岸、岩礁域、汽水域で捕採できる種類ばかりです。中でもイタボガキが全57点中39点と最も多く際立っています。

イタボガキは『明石の水産』(明石市1959)によると1958年には105トンの漁獲量があり、ウチムラサキに次いで主要な貝でした。古くは縄文時代の高砂市日笠山貝塚からも出土しています。しかし現在では「環境省レッドリスト2020」の絶滅の危機に瀕している種の絶滅危惧Ⅰ類に含まれおり、明石近海だけではなく全国的な環境変化に起因するものと考えられています。

ゴミ穴から見つかる魚骨や貝殻などの食べかすからは、食生活の一端を垣間見ることができます。明石は城下町であると同時に漁村でもあり、豊富な水産物が食べられていたことが裏づけられました。

(学芸課 篠宮 正)

