



# こども歴史 **なぜなに?** 相談室



## 草戸千軒町遺跡で灯かりに使われていた油って「荏胡麻油」なのですか？

そうです。あんなに高価な油を灯かりに使うなんてもったいないと思いませんか？それに荏胡麻油は、アルファ・リノレン酸という体に良い成分が豊富に含まれていて、食品としても塗料としても有用と脚光を浴びていますね。

荏胡麻油の原料となる荏胡麻は病虫害に強く、比較的作り易い作物です。縄文時代の遺跡から荏胡麻の種子が見つかった例もあり、とても古くから食用にされていたと考えられます。大化の改新（645）の頃には荏胡麻油が税として朝廷に献上されていました。また、東大寺正倉院文書の天平年間（729～749）の記録に荏胡麻の名が記されており、当時すでに各地で栽培されていたようです。

ちなみに種が胡麻に似ているためにこの名前がつけましたが、胡麻とは全く違う植物で、シソ科に属します。

この荏胡麻を、テコの原理を利用して効率的に搾油する「長木」という搾油機が、大山崎離宮八幡宮で発明されました。伝承によれば、この八幡宮が遷座された貞観元年（859）のこととされています。この発明により、荏胡麻油の生産量が増大してゆき、その使用は全国の社寺や宮廷、貴族階級、武士階級、そして民衆へと着実に浸透してゆきました。

その証しのひとつが草戸千軒町遺跡で数多く出土しているススのついた灯明皿です。素焼き土器が圧倒的に多いのですが、まれに中国製の白磁皿もあります。また、出土木簡には「きのしやうのあふら（木之庄の油）」と記されたものがあり、草戸千軒に近い福山市木之庄町辺りで油を生産していたか、商っていたかの可能性があります。

戦国時代末になると、「しめぎ」という道具を用いてアブラナから菜種油を搾油する方法が開発されました。荏胡麻より栽培し易く、稲の裏作が可能で、搾油し易く、明るさの点でも優れていた菜種油は、荏胡麻油からすっかり灯明油の座を奪ってしまいました。

現在では付加価値の高い食品或いは塗料として扱われる荏胡麻油ですが、「闇に光が欲しい」という切実な願いのもと、灯明油として多くの人々に普及していた歴史があるのです。

（学芸員 周々木朝香）



草戸千軒町遺跡から出土したススのついた灯明皿と灯明台