



(9) 長岡京時代の人々の食事

長岡京時代の人々の食生活は、どの

様なものだったのでしょうか。鶴冠井

町沢の東より出土した木簡には、食料

品の名が多く載っています。そこから

当時の人々の食生活をふりかえってみ

ましょう。

庶民の食事は、「一汁一菜」で金の

からなりものを主としていました。

酒などは清酒をとったあと

湯で落としたもの

で、大変質素なものでした。

これらのことから考えると古代の人

々は、塩分の取り過ぎ、栄養過多で、

高血圧など病気がちな人が多かったよ

うです。

下級役人の食事は、主食

は、主食

が白米の飯や粥、副食が海藻などの入

った未勝汁、滑海藻の酢の物や漬物、

青菜の胡麻油いため、トコロテンの酢

未勝や芥子漬、大豆などで作った餅や

団子、小麦で作った索餅(うどん)な

どと漬物があります。

皇族や上級役人の食事は、下級役人

の食べた食物の他に鯛、堅魚、鮓など

またデザートとして、吳桃、梨、栗な

どの季節の果実が添えられ多様なもの

でした。

これらの中の調理方法は、単純な

ものでかなり固いものを食べていたよ

うで歯の減り具合はたいへんでした。

長岡京は、水陸の便が良いといつて

も、海産物などはほとんど塩漬・乾物

などの保存加工品として都に入ってきた

ます。日持ちのしない野菜などは、比較的少なかったようです。このため天

皇の食事を司る宮内省には菜園がありまし

したようです。足りないものは、市で購入

ました。これらのことから考えて古

代の人々は、塩分の取り過ぎ、栄養過多で、

高血圧など病気がちな人が多かったよ

うです。

下級役人の食事は、主食

は、主食

が白米の飯や粥、副食が海藻などの入

った未勝汁、滑海藻の酢の物や漬物、

青菜の胡麻油いため、トコロテンの酢

未勝や芥子漬、大豆などで作った餅や

団子、小麦で作った索餅(うどん)な

どと漬物があります。

皇族や上級役人の食事は、下級役人

の食べた食物の他に鯛、堅魚、鮓など

またデザートとして、吳桃、梨、栗な

どの季節の果実が添えられ多様なもの

でした。

これらの中の調理方法は、単純な

ものでかなり固いものを食べていたよ

うで歯の減り具合はたいへんでした。

長岡京は、水陸の便が良いといつて

も、海産物などはほとんど塩漬・乾物

などの保存加工品として都に入ってきた

ます。日持ちのしない野菜などは、比較的少なかったようです。このため天

皇の食事を司る宮内省には菜園がありまし

したようです。足りないものは、市で購入

ました。これらのことから考えて古

代の人々は、塩分の取り過ぎ、栄養過多で、

高血圧など病気がちな人が多かったよ

うです。

下級役人の食事は、主食

は、主食

が白米の飯や粥、副食が海藻などの入

った未勝汁、滑海藻の酢の物や漬物、

青菜の胡麻油いため、トコロテンの酢

未勝や芥子漬、大豆などで作った餅や

団子、小麦で作った索餅(うどん)な

どと漬物があります。

皇族や上級役人の食事は、下級役人

の食べた食物の他に鯛、堅魚、鮓など

またデザートとして、吳桃、梨、栗な

どの季節の果実が添えられ多様なもの

でした。

これらの中の調理方法は、単純な

ものでかなり固いものを食べていたよ

うで歯の減り具合はたいへんでした。

長岡京は、水陸の便が良いといつて

も、海産物などはほとんど塩漬・乾物

などの保存加工品として都に入ってきた

ます。日持ちのしない野菜などは、比較的少なかったようです。このため天

皇の食事を司る宮内省には菜園がありまし

したようです。足りないものは、市で購入

ました。これらのことから考えて古

代の人々は、塩分の取り過ぎ、栄養過多で、

高血圧など病気がちな人が多かったよ

うです。

下級役人の食事は、主食

は、主食

が白米の飯や粥、副食が海藻などの入

った未勝汁、滑海藻の酢の物や漬物、

青菜の胡麻油いため、トコロテンの酢

未勝や芥子漬、大豆などで作った餅や

団子、小麦で作った索餅(うどん)な

どと漬物があります。

皇族や上級役人の食事は、下級役人

の食べた食物の他に鯛、堅魚、鮓など

またデザートとして、吳桃、梨、栗な

どの季節の果実が添えられ多様なもの

でした。

これらの中の調理方法は、単純な

ものでかなり固いものを食べていたよ

うで歯の減り具合はたいへんでした。

長岡京は、水陸の便が良いといつて

も、海産物などはほとんど塩漬・乾物

などの保存加工品として都に入ってきた

ます。日持ちのしない野菜などは、比較的少なかったようです。このため天

皇の食事を司る宮内省には菜園がありまし

したようです。足りないものは、市で購入

ました。これらのことから考えて古

代の人々は、塩分の取り過ぎ、栄養過多で、

高血圧など病気がちな人が多かったよ

うです。

下級役人の食事は、主食

は、主食

が白米の飯や粥、副食が海藻などの入

った未勝汁、滑海藻の酢の物や漬物、

青菜の胡麻油いため、トコロテンの酢

未勝や芥子漬、大豆などで作った餅や

団子、小麦で作った索餅(うどん)な

どと漬物があります。

皇族や上級役人の食事は、下級役人

の食べた食物の他に鯛、堅魚、鮓など

またデザートとして、吳桃、梨、栗な

どの季節の果実が添えられ多様なもの

でした。

これらの中の調理方法は、単純な

ものでかなり固いものを食べていたよ

うで歯の減り具合はたいへんでした。

長岡京は、水陸の便が良いといつて

も、海産物などはほとんど塩漬・乾物

などの保存加工品として都に入ってきた

ます。日持ちのしない野菜などは、比較的少なかったようです。このため天

皇の食事を司る宮内省には菜園がありまし

したようです。足りないものは、市で購入

ました。これらのことから考えて古

代の人々は、塩分の取り過ぎ、栄養過多で、

高血圧など病気がちな人が多かったよ

うです。

下級役人の食事は、主食

は、主食

が白米の飯や粥、副食が海藻などの入

った未勝汁、滑海藻の酢の物や漬物、

青菜の胡麻油いため、トコロテンの酢

未勝や芥子漬、大豆などで作った餅や

団子、小麦で作った索餅(うどん)な

どと漬物があります。

皇族や上級役人の食事は、下級役人

の食べた食物の他に鯛、堅魚、鮓など

またデザートとして、吳桃、梨、栗な

どの季節の果実が添えられ多様なもの

でした。

これらの中の調理方法は、単純な

ものでかなり固いものを食べていたよ

うで歯の減り具合はたいへんでした。

長岡京は、水陸の便が良いといつて

も、海産物などはほとんど塩漬・乾物

などの保存加工品として都に入ってきた

ます。日持ちのしない野菜などは、比較的少なかったようです。このため天

皇の食事を司る宮内省には菜園がありまし

したようです。足りないものは、市で購入

ました。これらのことから考えて古

代の人々は、塩分の取り過ぎ、栄養過多で、

高血圧など病気がちな人が多かったよ

うです。

下級役人の食事は、主食

は、主食

が白米の飯や粥、副食が海藻などの入