

黒曜石の作り方 ... 力だけではうまくできない

きけんなので注意

黒曜石は「火山ガラス⁴ (p33)」のひとつで、割ったかけらのふちがすどく、とてもよく切れる刃物になります。油断するとかたんに手や指を切ってしまいます。

また、飛びちる破へんが細かい上にこれもするどいので、目に入ると大変です。石器作りは、注意しておこないましょう。

黒曜石を割る時は、長そで・長ズボンにぼうしをかぶり、手には革手ぶくろ、目には保護メガネ(草かり用のゴーグルなど)をつけた方が安全に作業できます。マスクや作業用エプロンをつけると、より安全です。



石器作りのようす。あぶないので真剣に、右写真のように革手ぶくろやゴーグルをつけるとより安全にできる。

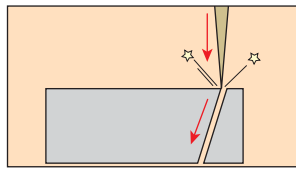
(左写真:北澤実氏、右写真:(財)十勝エコロジーパーク財団)

できれば「シカの角⁵」を用意

手ごろな石やかなづちをハンマーにして割ってもいいのですが、シカなどの角や骨の方が、たたいた力がゆるやかにおくまでとどくので、長い剥片(かけら)ができます。

力はななめに伝わる

石に伝わった力はななめに伝わります。ですから、入れたい割れ目に対して、ななめに力をあたえます。



まっすぐたたくと、ななめに割れる。

石を分割する・かけらを作る・形を整える

石器の作り方には、段階によっていくつかの方法があります。

まず、大きな原石は分割します。地面のもっと大きな石の上に置き、別の石を使って割ります。

続いて、分割したのから「かけら」を作ります。手で持ったり足でおさえたりして、石や角などの「ハンマー」でたたきます。角などをあてて別のハンマーでたたくと、正確に力を伝えられます。

さらに細かくていねいに細工するときには、角などをおしつけてこじり、はがすようにします。

肉を切ってみる

石器ができたら、肉を切ってみましょう。石器が思いどおりの形にできていなくても、その切れ味はおどろくほです。

ただし、細かい破へんがついていると切った肉を食べられなくなってしまうので、よく落としてから使しましょう。

くどいようですが、油断すると、かなりのケガをします。緊張して使ってください。



シカ角のハンマーなどの道具で石器作り。右はシカの角。



石器作り。大きな原石を分割。ハンマーでたたいたり、あててたたいて、かけらを作る。こじって細工する。

(参考『日本人はるかな旅展のウェブページ』、改変)



石器で肉を切る。

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展、そして未来へ

用語

さくいん

4 火山ガラス(かざんガラス): マグマが地上に出て急激に冷やされることなどによって、鉱物(こうぶつ)の結晶(けっしょう)を作らずに固まったものを火山ガラスという。

5 シカの角(シカのつ): 中でも春先に自然に落ちた「落角(らっかく・おちづの)」が固いのでハンマーとして向いている。