



会期 2024年10月19日④～12月15日④
会場 あいち朝日遺跡ミュージアム 本館（企画展示室）

あいち朝日遺跡ミュージアム

例 言

- 本書は2024年10月19日から12月15日まで、あいち朝日遺跡ミュージアムで開催する企画展「弥生時代の食事情」の展示図録である。
- 本書の構成と実際の展示構成とは異なる部分がある。掲載写真は展示品の全てではない。また、参考として展示品以外の写真も掲載している（本館常設展示品を含む）。
- 本書の時期区分は、弥生時代早期（BC.10～BC.8c）、前期（BC.8～BC.4c）、中期（BC.4～BC.1c）、後期（AD.1～2c）、終末期（AD.2～3c）とするが、各地域の並行関係は厳密なものではない。なお、朝日遺跡等東海地方の弥生時代開始（前期）は、BC.6cと想定している。
- 掲載資料のうち重要文化財には「◎」を付している。
- 資料の名称、表記について、所蔵先での名称等を一部変更しているものがある。
- 掲載写真・図等の出典、提供は巻末の図版資料一覧に掲載した。
- 本書の執筆・編集は、原田幹が行った。

ごあいさつ

稲作が広まっていった弥生時代は、狩猟採集から農耕へと、食生活にも大きな変化があったと考えられています。一方、朝日遺跡では、炭化したコメなどの種子の他にも、コイやフナ、クロダイ、ハマグリやカキなどの魚貝類、イノシシやシカなどの動物の骨が多数出土しており、弥生時代の食の多様性という面からも様々な情報を提供してきました。

弥生時代の食生活はどのようなものだったのでしょうか。本企画展では、出土した動植物や、それらを獲得する道具を紹介するとともに、弥生土器を対象とした、あっこん圧痕レプリカ分析、スス・コゲ等の使用痕分析、残存脂質分析等の最新の科学分析から見えてきた弥生時代の食の実態について紹介します。

また、奈良文化財研究所国際遺跡研究室の協力のもと、残存脂質分析の作業の流れを分析器具とともに展示しています。さらに食文化をテーマとした学際研究「植物考古学から探るイネ、雑穀、ムギ食文化の交流と変容」の研究成果を紹介するポスターも展示していますので、あわせてご覧ください。

本企画展の開催にあたり、御協力いただきました所蔵機関をはじめ、関係者、関係機関に厚くお礼を申し上げます。

2024年10月19日

あいち朝日遺跡ミュージアム

目次

例言	2
ごあいさつ	3
目次	4
I 朝日遺跡の食材	5
朝日遺跡を支えた多彩な食材と生業	6
イネ・雑穀と農耕	7
貝と貝塚	10
魚と漁	11
動物と狩り・家畜	13
鳥	14
II 土器の圧痕	15
圧痕レプリカ法	16
近畿地方縄文時代晩期の穀物圧痕	18
東海地方縄文時代晩期の穀物圧痕	20
東海地方弥生時代の穀物圧痕	21
III スス・コゲから探る調理法	23
土器の使用痕	24
復元土器を用いた炊飯実験	27
土器に付着した炭化物	30
IV 残存脂質分析	33
残存脂質分析	34
特別論考	37
「朝日弥生鍋」をのぞいてみよう －残存脂質分析による炊事内容の復元－ 庄田慎矢	38
資料	43
出品資料一覧	44
図版資料一覧	45
主な参考文献	47
協力者一覧	48