



# 弥生時代の 食事情

あいち朝日遺跡  
ミュージアム  
企画展



## はじめに

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りました。一方、朝日遺跡では、炭化米などの種子の他にも、魚貝類、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、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てきた弥生時代の食の実態について紹介します。

# I 朝日遺跡の食材

朝日遺跡は、濃尾平野においていち早く米作りを始めた集落の一つでした。炭化米をはじめ、石包丁などの農具も出土しています。イネだけでなくアワ、キビなどの畑作雑穀も栽培されていました。

また、朝日遺跡では、稲作以外にも食に関わる様々な遺物がみつかっています。居住域の縁辺に形成された貝塚からは、ハマグリ、カキ、シジミなどの貝類、クロダイ、アジ、イワシ、スズキなどの海水魚、コイ、フナ、ナマズ、アユなどの淡水魚の骨が出土しています。また、動物ではイノシシ、シカを中心に、他にもタヌキ、ニホンオオカミ、クマなどが、鳥はカモ、ガン、キジなどの骨が出土しています。

朝日遺跡でこれだけたくさんの魚貝類、動物、鳥などの資料が残されていたのは、大規模な貝塚が残されていたこと、低湿地において良好な保存状態が維持されてきたことなどの理由があげられます。豊富な自然遺物は、弥生時代の人々が米以外にも様々な動植物を食物としていたことを示す貴重な資料となっています。



1 炭化米 朝日遺跡  
(弥生/本館蔵)

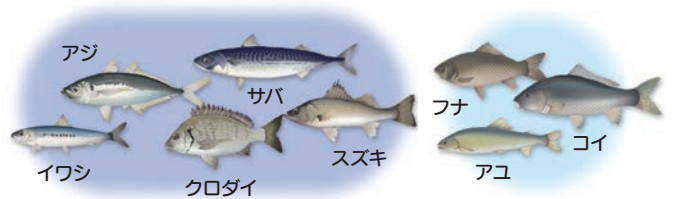


2 出土した貝  
(弥生/本館蔵)



イノシシ

シカ



3 朝日遺跡で出土した動物・魚

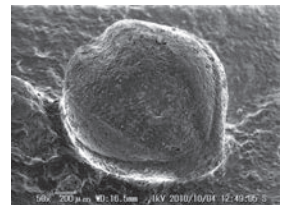
# II 土器の圧痕

土器作りの過程で粘土の中に混入した植物の種実などが、焼成時に焼け落ちて空洞になり小さな穴(圧痕)が残されます。この圧痕のレプリカを作成し詳細に観察することで、土器が作られた当時の食生活や環境を推測しようとする研究が行われています。

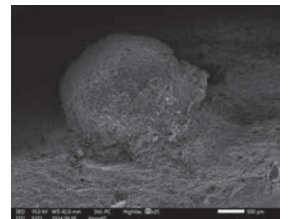
近年、縄文時代から弥生時代への移行期の穀物農耕について、イネだけでなくアワ、キビなどの存在があらためてクローズアップされています。近畿地方までは、縄文時代晩期にイネとアワ、キビがほぼ同時期に伝わっていたようです。一方、中部地方ではまず縄文時代晩期にアワ、キビなどの畑作農耕が広がり、少し遅れて弥生時代前期に稲作(水稻)農耕が普及していったとみられます。栽培穀物の伝播には、地域や環境による時間差があったようです。



4 土器の圧痕 蛇穴遺物散布地  
(縄文晩期/奈良県立橿原考古学研究所蔵)



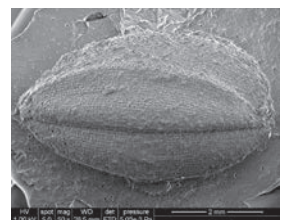
6 アワの圧痕 麻生田大橋遺跡  
(縄文晩期/愛知県埋蔵文化財調査センター蔵)



7 キビの圧痕 万瀬遺跡  
(弥生前期/愛知県埋蔵文化財調査センター蔵)



5 圧痕レプリカの作成



8 イネの圧痕 朝日遺跡  
(弥生前期/本館蔵)

## Ⅲ スス・コゲから探る調理法

煮炊きなど調理に用いられた土器の外表面には、薪が燃えて付着したススや熱による変色、表面の剥落などの痕跡が、内面には内容物が炭化して表面に付着したコゲなどがみられます。また、内容物が沸騰して吹きこぼれ流れ落ちた痕が残っていることもあります。これらの使用痕から調理方法を探る研究が行われています。

東南アジアを中心とした伝統的なコメの炊飯方法と使用痕の関係に基づく仮説モデルから、弥生時代のコメの炊飯方法は、現在私たちになじみの深い「炊き干し法」ではなく、「側面加熱蒸らしを伴う湯取り法」炊飯だと推定されました。また、湯取り法は粘り気のあるコメよりも、パサパサとした粘り気が少ないコメに向いているとされ、弥生時代のコメも粘り気の弱いコメが主流であったと指摘されています。



9 湯取り法による土器炊飯実験

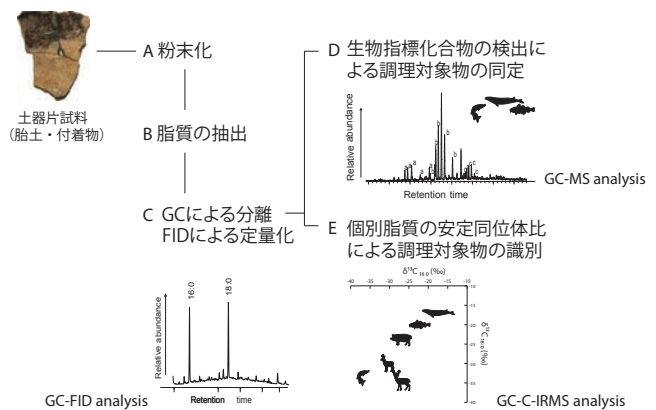


10 斜め吹きこぼれ痕がある土器 朝日遺跡 (弥生中期/本館蔵)

## Ⅳ 残存脂質分析

土器の残存脂質分析は、調理などにより多孔質の土器胎土に浸透した脂質(油脂、ワックス、タールなどの非水溶性の物質)、あるいは炭化物に含まれる脂質を抽出し分析することで、その土器でどのような有機物を調理、加工したのかを明らかにしようとする分析手法です。ガスクロマトグラフ質量分析計(GC-MS)を用いて、特定の生物資源と結びつく生物指標化合物(バイオマーカー)を見つける方法、ガスクロマトグラフ燃焼安定同位体比質量分析計(GC-c-IRMS)を用いて、個別の脂肪酸の安定炭素同位体比を測定し、現生の参照データと比較し、どのような資源グループに属するかを判断する方法が併用されています。

朝日遺跡の土器の分析では、キビの生物指標となるミリアシンが検出された土器、水生生物との関係がうかがわれる土器などが同定されました。また、安定炭素同位体比の分析では、コメだけでなく海産物を含む食材が同じ土器で調理されていた可能性も示唆されています。



11 土器残存脂質分析の手法



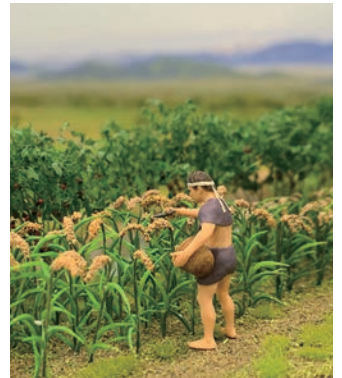
12 研究者が残存脂質分析をしている様子 (早川和子画)

# 模型で見る弥生時代の生業といきもの

あいち朝日遺跡ミュージアムの基本展示室には、朝日集落の構造や生活の様子を描いた精巧な模型が展示されています。このなかには、農耕、狩猟、漁労など、弥生時代の人々の生業（くらしを立てるための仕事。なりわい。）の様子も描かれています。また、模型のなかには弥生時代の人々と関わりの深いいきものの姿もみられます。弥生時代の人々が、どのような場所でどのような活動をしているのか、模型のなかを探してみてください。



水田でのイネの収穫



畑でのアワ・キビの収穫



海での漁



貝を探る



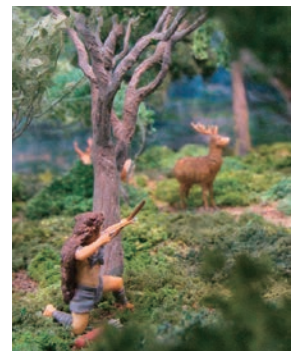
ヤナによる漁



イノシシの親子



水路を泳ぐカモ



シカ狩り

13 弥生時代の生業といきもの 朝日遺跡復元模型  
(本館基本展示室)

## 凡例

- ・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」の展示パンフレットである。
- ・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。
- ・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。
- ・本書の執筆・編集は、原田幹が行った。

## あいち朝日遺跡ミュージアム

■ 愛知県清須市朝日貝塚1番地 ■ TEL : 052-409-1467 ■ 駐車場 15台

企画展

「弥生時代の食事情」

編集・発行

あいち朝日遺跡ミュージアム

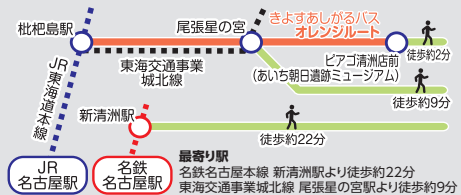
2024 (令和6) 年10月19日発行



AICHI ASAHI  
SITE MUSEUM  
あいち朝日遺跡ミュージアム

公共  
交通機関

クルマ



名古屋第二環状自動車道「清洲東IC」から約1分  
施設駐車場の数には限りがあります。  
駐車場が満車の場合、清洲公園駐車場に駐車できます (午後5時45分まで)。

あいち朝日遺跡  
ミュージアム