

会 見 年 月 日	令和6年6月28日（金曜日）		
担 当 課	文化財課	（担当者名：山中）	
問い合わせ先	TEL：0791-43-6962	（内線：2326）	FAX：0791-43-6895

## 有年考古館企画展の開催について

### 1. 趣 旨

このたび有年考古館で、企画展「ほかほかごはんの考古学—土器からみた炊飯の歴史—」（会期：7月10日（水）～9月2日（月））を開催いたします。

### 2. 内 容

発掘調査で出土する土器の多くは、食べ物を調理する目的で使用されたものですが、そこには当時の調理の跡であるススやコゲが残されています。近年では、こうした跡に着目した研究が注目されています。

特に縄文時代後期に日本列島に伝来し、弥生時代以来、日本人の主食となった「コメ」についても、その調理方法（食べ方・炊き方）が縄文時代から現代まで、各時代で大きく変化していることが、近年の研究で明らかになってきています。

本展では、日本人の主食である「コメ」の調理方法や炊飯方法の変化に関する最新の研究成果を、赤穂市内遺跡から出土した土器とともにわかりやすく紹介いたします。

有年考古館 企画展「ほかほかごはんの考古学―土器からみた炊飯の歴史―」  
開催要項

1 展示名 企画展「ほかほかごはんの考古学―土器からみた炊飯の歴史―」

2 会 期 令和6年7月10日（水）～9月2日（月）

3 趣 旨

発掘調査で出土する土器の多くは食べ物を調理する目的で使用されたものだが、そこには当時の調理の痕跡であるススやコゲが残されていることが多い。近年、こうした痕跡に着目した研究が盛んになっている。

特に縄文時代後期に日本列島に伝来し、弥生時代以来、日本人の主食となった「コメ」は、実はその調理方法（食べ方・炊き方）が縄文時代から現代まで、各時代で大きく変化していることが近年の研究で明らかになっている。

本展では、日本人の主食である「コメ」の調理方法や炊飯方法の変化に関する最新の研究成果を、赤穂市内遺跡出土土器とともにわかりやすく紹介する。

4 入館料及び観覧料

無 料

5 会 場

赤穂市立有年考古館 1階展示室

6 展示資料

塩屋築田遺跡出土縄文土器

有年原・田中遺跡出土弥生土器

有年原・クルミ遺跡出土土師器

東有年・沖田遺跡出土土師器・瓦質土器

黒澤山光明寺跡出土・石鍋

鉄製羽釜（民俗資料） ほか

計 約100点

7 印刷物・広告等

広報あこう、ポスター、チラシ、インターネット、Webサイト「赤穂市立有年考古館」  
(<http://www.ako-hyg.ed.jp/bunkazai/unekokokan/>)

赤穂市立有年考古館令和6年度企画展

ほかほか  
ごはんの  
考古学

—土器からみた炊飯の歴史—

展示会期 7月10日(水) ~ 9月2日(月)





古墳時代のカマド跡（東有年・沖田遺跡）



弥生時代の炉跡（東有年・沖田遺跡）



弥生土器のレプリカを使った実験炊飯

令和6年度企画展

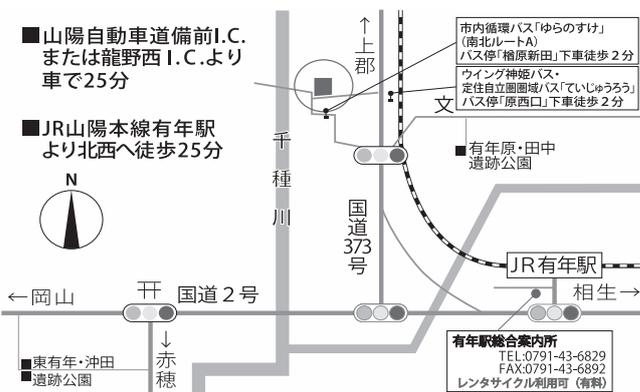
# ほかほか ごはんの 考古学

—土器からみた炊飯の歴史—

現代のわたしたちの食卓に欠かせない「ごはん」。コメは、縄文時代の終わりには日本列島に伝わり、弥生時代には水田が広く普及したことで、日本列島での主食となりました。しかし、実はその食べ方も、炊き方の歴史については、多くが謎に包まれています。

近年、出土した土器に付いたスヤやコゲなどの研究により、縄文時代から現代まで日本列島の人々がどのようにコメを食べてきたのか、「ごはん」の歴史が明らかにされつつあります。

今回の展示では、そうした最新の研究成果を紹介しながら、市内の遺跡から出土した土器や遺構からもわかる「ごはん」の食べ方・炊き方の歴史について紹介します。



うね

## 赤穂市立有年考古館

〒678-1181 兵庫県赤穂市有年檜原1164番地1

TEL・FAX 0791-49-3488

**入館無料**

■休館日■ 火曜日 ※火曜日が祝日と重なる場合は次の平日  
年末年始(12月28日～1月4日)

■開館時間■ 午前10時～午後4時(入館は午後3時30分まで)

■Webサイト■ 「赤穂市立有年考古館」で検索!