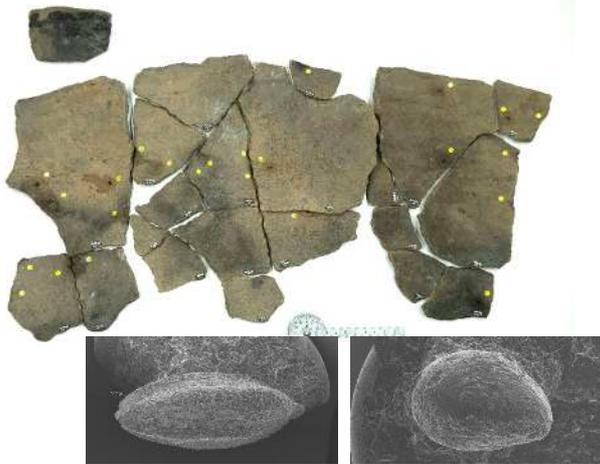




1 食料獲得に関わる石器・骨角器 【重要文化財】

朝日遺跡(清須市・名古屋市西区)
弥生時代
本館蔵

打製石鏃(せきぞく)、石錘(せきすい)、釣り針、モリ、ヤス、石包丁、粗製剥片石器。朝日遺跡からは、狩猟、漁労、農耕(収穫)に使用された様々な道具が出土しています。



2 圧痕(あっこん)土器とイネ、キビの 圧痕レプリカSEM(走査電子顕微鏡)画像

蛇穴(さらぎ)遺物散布地
(奈良県御所市)
縄文時代晩期

奈良県立橿原考古学研究所蔵

イネ(左下)とキビ(右下)の圧痕が残っている深鉢。近畿地方においてイネ等の存在を実証する最も古い資料の一つです。同一土器からイネと雑穀が一緒に見つかった例としても珍しいものです。



3 吹きこぼれ痕がある土器 【重要文化財】

朝日遺跡(清須市・名古屋市西区)
弥生時代中期 本館蔵

口縁から胴部にかけて白い吹きこぼれの痕跡が残っています。吹きこぼれが斜めに流れており、「湯取り法」※と呼ばれるコメ調理が行われたとの推測の根拠となっています。

※米を多めの水で煮て、余分な湯を切った後、再び加熱して炊き上げる方法。



4 残存脂質分析の様子

早川和子画
奈良文化財研究所提供

調理の際に食物から染み出た脂質は、土器の微細な隙間に蓄積されます。残存脂質分析は、この目に見えない脂質を分析することで、何が煮炊きされたのかを調べる新しい研究方法です。分析コーナーを設置し、脂質を抽出する作業の手順とそこで使用される機器を紹介します。