



古墳時代の

「台所革命」と

東アジア

「美味なるごはん」の考古学

2022 (令和4年) 10.8 ^{SAT} 土 ▶ 12.11 ^{SUN} 日

観覧無料

関連講演会

「古代の九州南部とアジアを結ぶウルチ米蒸調理の展開」

【日時】令和4年10月29日(土) 午後1時から午後4時30分まで

【会場】西都原考古博物館1階ホール

【講師】久保田 慎二氏(熊本大学大学院人文科学研究部)／長友 朋子氏(立命館大学文学部)／小林 正史氏(北陸学院大学人間総合学部)

宮崎県立 西都原考古博物館
Saitobaru Archaeological Museum of Miyazaki Prefecture

〒881-0005 宮崎県西都市大字三宅5670番
TEL.0983-41-0041 FAX.0983-41-0051
<https://saito-muse.pref.miyazaki.jp>

開館時間：9時30分～17時30分(展示室入室は17時00分まで)
休館日：月曜日(国民の祝日と重なる時は翌日)
国民の祝日の翌日(休日に当たるときを除く)

古墳時代の「台所革命」と東アジア

～美味なる“ごはん”の考古学～

稲作の伝来以来、弥生時代からわが国の食文化を支えてきた主食である米。おいしい“ごはん”とするために、お米の調理法はどのような進化を歩んできたのでしょうか。

本展示会は、5世紀に朝鮮半島から伝来した様々な技術・文化のうち、「カマド」という調理施設と「甑」と「釜」を用いてお米を「蒸す」という調理法が、日本列島、特に九州南部の食文化や住まいに大きな変革をもたらした「台所革命」とその意味について、東アジア的視点から読み解くものです。

I 美味なる“ごはん”をもとめて

～お米を炊く・蒸す調理の7000年～

現在、多くの人々がごはんを炊くと聞いて思い浮かべる調理方法は、実は弥生時代や古墳時代のそれとは大きく異なっています。日本列島の位置する稲作文化圏におけるごはんの「炊く」「蒸す」調理技術の歴史的展開をたどります。



炭化米塊(おにぎり)のレプリカ
神奈川県横浜市北川表の上道跡出土
【横浜市歴史博物館所蔵】

II 新しい「台所」文化、韓国より渡り来る

～激動の東アジア世界と渡来人～

カマドと米蒸し調理を伝えた渡来人像について、韓式系土器や土師器といった考古資料を通じて紹介するとともに、カマド文化の九州南部へ波及過程を考えます。



新羅系甕(韓式系土器)
奈良県御所市井戸井柄道跡出土
【奈良県立橿原考古学研究所附属博物館所蔵】

III 古墳時代の「台所革命」

カマドの導入と普及によって起こった「台所革命」について紹介するとともに、日本列島内の地域的特色についても考えます。あわせて、「土器埋設炉」という九州南部独自の調理施設をめぐる“謎”について迫ります。



土師器・須恵器：大阪府大阪市長原道跡出土【(一財)大阪市文化財協会所蔵】

IV 「台所革命」のその後

古墳時代の「台所革命」以後のカマドとお米調理方法について古代～現代の様相をたどります。現代住宅にはカマドそれ自体は存在しなくなりましたが、カマド文化そのものは「和食」のルーツの一つであり、現代日本における食文化の基層となり続けている意味に注目します。



銭入りおにぎり
神奈川県横浜市上の山道跡出土
【横浜市歴史博物館所蔵】

国際交流展 実験講座

「米を炊く、蒸す」

2022(令和4)年 10月23日(日) 10:00～14:00

会場 西都原考古博物館 古代生活体験館

※事前申し込み必要

国際交流展 関連講座

「古墳時代南部九州の台所事情」

2022(令和4)年 11月19日(土) 13:30～15:00

講師 松島隆介氏(神戸市文化スポーツ局)

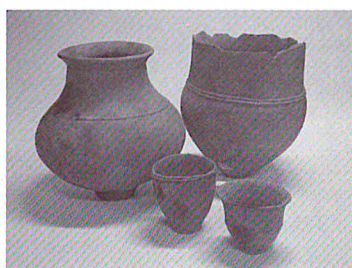
会場 西都原考古博物館 ※事前申し込み必要

令和4年度 展示会情報

企画展II かわらぬもの かわるもの 伝統と変革

～宮崎の弥生文化の特質～

2023(令和5)年
1月14日(土)
～3月19日(日)



弥生土器
宮崎県宮崎市穂道跡出土
【当館所蔵】

博物館への アクセス



・車／宮崎市より国道219号線経由約40分 東九州自動車道西都ICから約10分
・バス／宮崎駅より「西都原考古博物館前」行きもしくは、「西都」行き約70分
(「西都バスセンター」からタクシーで約10分)