

平成21年 6月25日現在

研究種目： 基盤研究 (B)

研究期間： 2007~2008

課題番号： 19320128

研究課題名 (和文) スス・コゲからみた縄文・弥生土器と土師器による調理方法

研究課題名 (英文) RECONSTRUCTING COOKING TECHNIQUES BASED ON USE-ALTERATION ANALYSIS OF JOMON, YAYOI AND HAJIKI COOKING POTS.

研究代表者

小林 正史 (KOBAYASHI MASASHI)

北陸学院大学・人間総合学部社会福祉学科・教授

研究者番号：50225538

研究成果の概要： 縄文から古代までの調理方法を復元し、土鍋の形・作りの機能的意味を明らかにする、という目的に沿って、ワークショップ形式による土器観察会、伝統的蒸し調理の民族調査 (タイと雲南)、調理実験、を組み合わせた研究を行った。成果として、各時代の調理方法が解明されてきたこと、および、ワークショップを通じて土器使用痕分析を行う研究者が増え始めたことがあげられる。前者については、①縄文晩期の小型精製深鍋と中・大型素文深鍋の機能の違いの解明、②炊飯専用深鍋の確立程度から弥生時代の米食程度の高さを推定、③弥生・古墳時代の炊飯方法の復元、④古墳前期後半における深鍋の大型化に対応した「球胴鍋の高い浮き置き」から「長胴鍋の低い浮き置き」への変化の解明、④古代の竈掛けした長胴鍋と甑による蒸し調理の復元、などがあげられる。

交付額

(金額単位：円)

	直接経費	間接経費	合計
2007年度	3,700,000	1,110,000	4,810,000
2008年度	3,100,000	930,000	4,030,000
年度			
年度			
年度			
総計	6,800,000	2,040,000	8,840,000

研究分野： 史学

科研費の分科・細目： 考古

キーワード： 深鍋、米蒸し調理、炊飯、土器使用痕分析、スス・コゲ、民族誌、調理実験

1. 研究開始当初の背景

従来の縄文・弥生土器、土師器の形・作りや製作技術の分析は、「形や製作技術の諸要素を集団のクセとみなし、地域間や時期間でそれらの要素の類似と違いの度合いを比べることから集団間の交流密度を復元する研究」が大多数を占めてきた。このような研究が地域文化史を復元するうえで重要なことはいままでもないが、課題として「土器の諸要素を受け入れる際には、一部の要素のみが選択的に受け入れられることが多い」点が十分に説明されてこなかったことがあげられ

る。すなわち「隣接地域との交流の活発化により土器の諸要素が受け入れられた」という説明にとどまることが多く、「なぜ受け入れられた」という受け入れ要因の検討が不十分だったといえる。「一部の要素は受け入れられるが、他の要素は受け入れられない」背景としては、情報の伝わり方 (例えば、外見的に模倣しやすい要素のみを受け入れるが、製作経験がないと模倣できない要素は受け入れられない、など) に加えて、使い勝手と製作の手間 (コスト) のバランスが重要である。

2. 研究の目的

本研究の目的として以下の2点があげられる。第一に、食文化史研究の一環として、「薪と土鍋による伝統的調理方法」の変遷を復元することである。調理方法は、スス・コゲなどの使用痕と「形・作りから想定される機能」の両面からある程度を明らかできる。

第二に、第1点を踏まえて、縄文・弥生土器や土師器の形や作りの地域差や時間的变化を生み出した要因について、「使い勝手と製作の手間のバランス」の面から明らかにすることである。使い勝手を高めるために土鍋の形・作りに込められたさまざまな工夫を明らかにする点で「道具としての土器の研究」「土器の機能研究」と呼ぶことができる。

3. 研究の方法

(1) 研究方法の特徴

土器の機能研究では、①考古資料の使用痕跡の詳細な観察、②「薪と土鍋による伝統的調理」のノウハウを教えるための調理民族誌の比較分析、③スス・コゲの形成過程を解明し、また、「考古資料のスス・コゲ分析から提示された調理方法についての仮説」を検証するための調理実験（一連の対照実験）、の3者を交互に繰り返していくことが重要である。筆者らは、民族誌の比較分析と調理実験を「考古資料の分析に不可欠な基礎研究」と位置づけている。

①考古資料の観察：「スス・コゲからみた調理方法の復元」というタイトルの土器観察ワークショップを平成19・20年度に各10回、計20回開催した。ワークショップは後述するように、地元研究者有志に土器使用痕跡分析の実際を経験してもらうこと（土器使用痕跡分析の普及）も主目的である。地域別では韓国2回、九州2回、西日本（吉備と近畿）5回、中部高地3回、関東2回、東北5回であり、時代別（各ワークショップで縄文+古代など2遺跡を分析することも多かった）では縄文6回、弥生～古墳前期8回、古墳中期（竈導入期）～古代6回である。この他に普及活動を伴わない土器観察会や研究代表者単独の資料調査も多数行った。

②米蒸し調理の民族調査：蒸したモチ米を主食とするタイ・ラオ族を対象として、北タイ（平成19年度雨季）、雲南（平成19年度乾季）、東北タイ（平成20年度乾季）の3回の調理民族誌調査を行った。

③調理実験：胴下部コゲの形成過程の解明するための縄文複製土鍋による調理実験（平成19年度に金沢で2回）、古墳前～中期の浮き置き調理のスス・コゲ形成過程（特に支脚痕）を解明するための調理実験（金沢）、竈掛けした長胴鍋のスス・コゲの特徴を解明するための調理実験（平成20年度、山形）などをおこなった。

4. 研究成果

(1) スス・コゲ・ワークショップを通じた土器使用痕跡分析の普及

ワークショップの成果として、後述する調理方法の解明に加えて、ワークショップ参加者が土器使用痕跡分析を実践する例が出始めていることがあげられる。上述したスス・コゲワークショップでは、研究分担者・協力者や地元参加者有志が分析レポートを担当しており、現在、その報告書を編集中である。これ以外にワークショップ参加者が独自にスス・コゲ分析を発表した例として、韓国の食制史研究会による『炊事の考古学』（2008年）の出版、新潟県の奥三面考古学研究グループ（代表滝沢規朗氏）による一連の論文発表、発掘調査報告書におけるスス・コゲの記載と分析（大阪府文化財センターの『讃良郡条里遺跡』、岩手県埋蔵文化財センターの『金附遺跡』など）などがあげられる。また、平成20年2～3月に千葉県立中央博物館において弥生時代の調理と野焼きについての展示と講演会が開催された。

(2) 調理実験の成果

①縄文深鍋：縄文深鍋は、後述する晩期の特小型（2リットル未満）深鍋を除き、時期・地域を超えて胴下部に高い頻度でコゲが巡る。胴下部コゲの形成過程には「盛り付け終了後も鍋をイロリから移動せず、大量のオキ火（炎はでない）に囲まれていた際に形成される喫水線上こびり付きコゲ」と「最終段階には内容物の流動性（汁気）」が消失する炊飯やシチュー状調理において形成される喫水線下コゲ」とがあることが2006年度のワークショップにおいて明らかにされた。2007～2008年度の複製縄文深鍋を用いた調理実験では、シチュー状調理では長時間加熱を続けないと明瞭な帯状コゲができにくいのに対し、前者は毎回容易に底部直上の喫水線上に帯状コゲが付くことが示された。よって、使用回数が少なめの縄文深鍋の胴下部に帯状コゲが巡る場合は、喫水線上こびり付きコゲの可能性が高いことが示された。また、胴下部の喫水線上コゲの認定基準として、下端ラインが明瞭、滴り痕を伴う、コゲバンド内のコゲ酸化消失、下端ラインがやや高め、などの5項目が設定された。

②弥生後期～古墳前・中期の浮置き加熱：三石支脚を用いた調理実験では、低めの支脚では底面に熱が当たりやすく、側面主体の加熱になるため胴下部に帯状のコゲが巡るのに対し、高めの支脚では底面が最も強く被熱するため底面に円形コゲが付きやすことが示された。また、使用回数が少なめの鍋では、支脚間の強火加熱部を示す「胴下部～底面のコゲ上端ラインの3単位の凸部」が観察できた。この3単位支脚痕は低い支脚の方が

明瞭に現れることも明らかにされた。

③竈掛けした古代の長胴鍋： 研究分担者の北野氏らの実験により、竈掛けとイロリのスス・コゲの違い、1個掛けと2個掛けの識別基準、2個掛けされた場合の左掛けか右掛けかの判定基準、などが明らかにされた（北野ほか2008）。

(3)調理民族誌の比較分析の成果

①米蒸し調理の民族誌

東北タイ、北タイ、雲南での米蒸し調理の民族調査は、日本の古墳後期～古代に「竈掛けの長胴鍋と甑による蒸し調理」が普及した理由、およびその地域差（西日本では1個掛けが主体なのに対し、東日本では2個掛けが主体）と時間的变化（東日本でも律令期から国風文化期へと1個掛けに変化）を生み出した理由の解明を念頭において行われた。その結果、以下の点が明らかになった。

第一に、蒸し調理の長所として、①米蒸し調理はオカズを蒸す／茹でる調理と併用しやすい、②蒸す／茹でる方法で調理された「味付けされないオカズ」は、漬け味噌や細かくカットしたオカズにディップして食べる点で蒸し米の食べ方と共通する、などの点が示された。この結果、日本古代の米蒸し調理の導入に伴ってオカズを煮る鍋が小型化する現象について、「オカズを蒸す／茹でる調理が増えたため」という仮説が示された。

第二に、筒型の甑は米蒸し（蒸気が粒の隙間を通る）には適するがオカズ蒸し調理（重ねると間に蒸気が当たらない）には適さないのに対し、底面が広い（球胴鍋型の）甑や籠製甑（側面の編目の隙間から蒸気が入りやすい）はオカズ蒸し調理にも適することが示された。この結果、古代日本における「湯沸し鍋2個掛けは土製の円筒形甑とセットになるのに対し、1個掛けでは土製甑が欠落する（＝有機物甑のみを使用）」という現象について、前者は「米蒸し（土製円筒形甑）＋オカズ蒸し／茹で（有機物甑）」という組み合わせを示すのに対し、後者は「一つの湯沸し鍋で米蒸しとオカズ蒸しを行ったため、両者に適する籠製甑が用いられた」という仮説が提示された。

②炊飯方法の民族誌比較

タイの民族調査および以前に行ったフィリピンとバングラデシュなどでの食文化調査から、以下のような炊飯の特徴が明らかにされた。第一に、吹きこぼれを避ける必要がないため、喫水線が高め（頸近く）である。第二に、主食として飯（米＋他の穀物）をたくさん食べるため、炊飯用鍋の方がオカズ用鍋よりも大きめである。第三に、日常調理用の炊飯用鍋の大きさは2.5～9㍓の範囲に収まり、1日の炊飯回数（1～3）と世帯人数により異なってくる。弥生深鍋の容量分布に

普遍的にみられる4㍓と8㍓付近の断絶は、1日1回炊飯する際の炊飯用鍋の下限と上限にほぼ相当する。また、弥生後期に顕在化する2㍓付近の断絶は、1日2～3回炊飯する場合の炊飯用鍋の下限に相当する。炊飯用鍋の容量の下限と上限が、世帯人数に左右されながらもある程度の規則性があるのは、第1と第2の特徴が背景にある。

(4)縄文深鍋による調理の復元

①鍋の使い分けについての諸仮説

縄文深鍋の使い方として、①ナッツ類のアク抜きなどの食材加工（大型を想定）、②宴会・儀礼などでの（世帯を超えた）多人数用の調理（大型を想定）、③世帯の日常調理（数食分の作り置きも含む；20㍓未満を想定）、④少量の特別調理（有文深鍋を想定）、⑤飲食用と短時間の加熱用の兼用（東日本縄文晩期の小型を想定）、などがあげられる。

第一のナッツ類のアク抜きは、20㍓以上の特大型を含む、大きめの鍋が想定される。集落から離れた共同トチ加工場である赤山陣屋跡遺跡では、20㍓以上の特大型に特徴的な胴下部コゲが付くことから、これらがアク抜き用だったことが指摘されている。

第二の世帯を超えた多人数用調理は、宴会・儀礼での共同調理がイメージされ、10㍓以上の大型深鍋が想定されている。一方、世帯の日常調理は、中小型が主体だったという説もあるが、①数食分の作り置き、②喫水線を低めに抑えた調理では調理内容物量に対して大きめの鍋が必要、などの点を考慮すると、10㍓台の大型も対象となりうる。深鍋の中での大型（10㍓以上）の比率は、2㍓未満が急増する縄文晩期を除けば各時期とも4割以上の遺跡が多い。このような組成比率の多さを考えると、食材加工用や「宴会などでの多人数用調理」に加えた日常調理にも頻繁に使われた可能性が高い。

第4の特別調理は、儀礼・宴会などでの調理や、日常調理でも特別な場合に小型の有文深鍋が用いられた、という仮説である。後者は、来客へのもてなしや誕生日などの特別な料理では高級食器を使う、といった状況を想定している。

最後の「飲食・調理兼用仮説」は、①中大型で調理した内容物を小型鍋に盛り付けて、場合によっては追加加熱する、②旅館の個食用鍋物のように一人分を調理し、鍋から食べる、などが想定されている。この仮説の根拠は、①東北地方の縄文晩期～弥生3期の小型深鍋には、ススが付くと見えなくなる平面的な沈線文様や黒色化が施される、②縄文晩期になると2㍓未満の深鍋の組成比率が急増することから、世帯単位の調理用というよりは銘々用の可能性が高い、③1㍓未満の鍋は世帯用としては小さすぎる、などの点である。

この仮説では、有文と素文を含めた小型鍋を対象に想定しているが、有文と素文の作り分けについては、①使用コンテキストの違い（上述のように、有文は儀礼を含めた特別食に使われた）、②異なる料理に使われた、などの可能性が考えられる。

②縄文前期～後期前半の深鍋の機能分化

縄文深鍋では「10㍉付近の断絶を境とした大型と中小型の明瞭な作り分け」が時期・地域を超えて観察できる。縄文後期前半まではサイズ間で有文と素文の作り分けは不明瞭である。ワークショップでは三内丸山遺跡の前・中期深鍋、野首・川原田遺跡の中期深鍋、元屋敷遺跡の後期深鍋などを分析した。その結果、大型と中小型ともに高い比率で胴下部にコゲがめぐるが、その多くは喫水線上こびり付きコゲの可能性があると示された。このように、大型と中小型の胴下部コゲは共通性が高いことから、大型は食材加工（アク抜きなど）専用というよりも、世帯の日常調理や世帯を超えた多人数調理にも用いられる多用途器種だった可能性が指摘された。そして、各サイズにおける有文と素文の違いは特別調理と日常調理といったコンテキストの違いである可能性が指摘された。当該期の有文深鍋はススで覆われても見えないような立体的な装飾が多いことから、強い加熱を受ける調理にも使われた可能性が高い。

③東日本の縄文晩期深鍋の機能分化

縄文晩期では、①有文深鍋が小型（4㍉未満）に限定される、②ススで覆われると見えなくなる「浅めの沈線による文様」が中心となる、という変化がみられる。岩手県里鏡遺跡（縄文晩期の大洞C2式期前半）の観察では、中・大型深鍋（全て素文）の大半には胴下部にコゲが付くが、そのコゲの多くは喫水線上こびり付きコゲと考えられることから、「盛り付け終了まで鍋をイロリから動かさず、周囲を多量のオキ火で囲っていた調理」が主体だったことが示された。一方、縄文晩期に組成比率が急増した小型（特に有文）深鍋は、①ススコゲがないもの（調理に未使用）が2割程度含まれる、②胴下部にコゲがなく、上半部に調理時の喫水線を示すコゲが巡るものが多い、などの点で「軽度の加熱+盛り付け」用だった可能性が高い。

(5)炊飯専用鍋の確立程度からみた弥生時代の米食程度

①炊飯用鍋とおかず用鍋の分化

弥生深鍋では時期・地域を超えて3～4㍉付近を境とした中型と小型の作り分けが明瞭である。そして、ワークショップでのスス・コゲ分析の結果、使用回数の多めの一部の資料群を除き、分析した遺跡の大多数において「中型の方が小型よりも胴下部コゲ頻度が高い」という傾向がみられたことから、中

型の方が「毎回のように喫水線下（胴下部）にコゲが付く」ことが特徴の炊飯に使われた可能性が高い。このような炊飯用とおかず用の分化（＝炊飯専用鍋の成立）は北部九州の弥生前期の今川・大井三倉遺跡からみられることから、弥生時代の米食程度は従来想定されていたよりも高かったことが示された。

さらに、弥生後期になると小型の中での2㍉を境とした断絶が顕在化し、胴下部コゲの出現頻度も2㍉を境に明瞭に低くなる。このような2㍉付近を境としたより細かな作り分けと使い分けの顕在化は、「1日の炊飯回数が（1回から2回に）増加した結果、2～4㍉の深鍋も炊飯に多用されるようになった」と解釈された。炊飯の普及に伴い、折り曲げ技法による堅牢な口頸部、鍋蓋の使用、薄手化、球胴化、などの特徴が観察される。

②折り曲げ技法による堅牢な口頸部

北部九州で成立した遠賀川式深鍋は、西日本、加賀を経て東北地方まで広がる。遠賀川式（系）深鍋の特徴である如意状口縁は、頸部を掴んで持ち運び、また蓋を置くのに適する点で炊飯に適した作りといえる。頸部を掴んで熱い鍋を移動するためには頸部が堅牢であることが必要である。遠賀川式深鍋は頸部で割れ口が巡ることが少ないことから、折り曲げ技法（縄文深鍋のように粘土紐の接合角度を変えて括れをつくるのではなく、寸胴に成形した後、ヘラなどで折り曲げ、横ナデを施して括れを作り出す）により成形されたと考えられる。

③炊飯の普及に伴う鍋蓋の使用

鍋蓋は炊き上げる炊飯には不可欠であり、土製鍋蓋がない時期でも深鍋の口縁部は内側に蓋を置きやすい形に作られていることから、木製鍋蓋が使われた可能性が高い。土製鍋蓋は弥生前期の遠賀川式（系）深鍋（北部九州～東北）、中期2・3期の九州・近畿・東北、弥生後期の近畿・加賀・中部高地などで普及するが、古墳前期になると全国的に消失する。また、弥生中期4期では全国的に用いられず、関東では弥生時代を通して土製鍋蓋がない。木製鍋蓋は口縁からはみ出して置くと燃えてしまうことから、「口縁からややみ出して蓋を載せる場合がある」ことが土製鍋蓋が使われる理由の一つである。弥生前期における土製蓋の普及はこの例といえる。

④深鍋の球胴化と薄手化

西日本では弥生前期から古墳前期へと深鍋の球胴化（丸底化）と薄手化が進行する。この理由として、①炎による熱効率の向上（丸底化は浮き置きへの対応）と、②一次原型を大きく変形する叩き技法の導入、の2つがある。丸底化は「原型を大きく変形する叩き技法」の導入により可能となった。古墳初頭になると、①高さ15cm以上の大きめの支脚が出現（出土数は少ない）、②使用少なめ

の鍋の内底面コゲに3単位の凹凸（支脚間の強火加熱部を示す）がみられる、などの点で、浮き置きに移行したことが実証された。

⑤北部九州の後期深鍋の長胴化・丸底化

弥生後期の西日本（吉備～北陸）では大型深鍋の減少とともに球胴化・薄手化が進行するのに対し、北部九州では、①大型の比率が高い、②深鍋が長胴化する、③他地域に先駆けて丸底に変化し、靴形支脚と呼ばれる低い支脚上に載せて調理を行うようになる、などの違いがみられる。このような長胴器形と「低い浮き置き加熱」は、以下のように大型化が背景にある。すなわち、中・大型深鍋は、使用回数が少なめの場合でも高い頻度で胴下部に喫水線下コゲが付くことから、炊飯に使われた可能性が高い。炊飯は前半段階に強火加熱することと喫水線が高めであることが特徴なので、鍋の上半部まで炎を当てる必要がある。また、強火加熱のためには浮き置きの方が有効だが、大きめの深鍋を「高い浮き置き」で加熱すると上部まで炎が当たりにくい。よって、長胴器形と「低い浮き置き」という組み合わせは、大型の深鍋の上半部まで炎を当て、かつ下半部も効率的に加熱する工夫の結果といえる。平塚川添と西新の長胴深鍋では、支脚間の強火加熱部を示す縦長楕円形のコゲ（内面）とスス酸化消失部（外面）が胴下部に4単位認定できる。コゲは内底面まで及ばないことから、低い支脚上に深鍋を置き、（底面まで薪を差し入れることなく）側面主体に加熱したことが明らかとなった。

なお、九州の弥生中・後期深鍋では8割以上の大型の比率が高い理由として、1日の炊飯回数が少ない、世帯人数が多い、世帯を超えた調理の頻度が高い、という3要因の複合が想定された。

次段階の古墳前期（西新・雀居遺跡）では、近畿系（庄内・布留系）の球胴深鍋が普及し、8割以上の大型長胴深鍋が激減する。これらの庄内・布留系鍋では内底面にコゲが付くことから「高い浮き置き」に変化したことが明らかである。これは、鍋が小さめの場合は球胴でも上半部まで炎を当てやすいことから、より効率的に加熱できる「高い浮き置き」が選択された結果といえる。

⑥東北地方の縄文晩期から弥生前・中期への深鍋の作り分けの変化

縄文晩期後半の深鍋は、「深めの中・大型素文（大型が多く、4～8割の中型は少ない）」「浅めの小型（4割未満）素文」「浅めの小型有文（2割未満が主体）」という作り分けが明瞭だったのに対し、弥生時代になると大型深鍋が激減し、中・大型素文深鍋と小型素文深鍋の形（相対的深さと口頸部形態）が相互に近づき、如意状口縁を特徴とす

る遠賀川系深鍋となって普及する。深鍋は3割付近の断絶により中型と小型に作り分けられ、小型の方が胴下部コゲの出現頻度が低いことから、西日本と同様に弥生前期には炊飯専用鍋が成立していた可能性が高い。

中在家南遺跡（弥生中期3期）の分析では、中型素文深鍋は、①毎回のように喫水線下コゲが付く、②喫水線が高めである、③上半部まで強い加熱を受ける、④吹きこぼれ痕が顕著である、などの点で西日本の中型弥生深鍋と共通し、炊き上げる炊飯に用いられたことが示された。一方、西日本の弥生深鍋との違いとして、①西日本の弥生深鍋にはみられない「吹きこぼれ後も強火加熱が続いたことを示す黒色吹きこぼれ痕」が高い頻度で付く、②西日本の弥生深鍋に比べてスス酸化部上端ラインが高めで、スス酸化が顕著なことからより強く被熱している、などの点で、「吹きこぼれ後も強火加熱が続いた」点があげられる。また、西日本の弥生深鍋では側面加熱痕がしばしばみられるのに対し、東北地方の弥生深鍋ではみられない。このように東北地方の弥生深鍋による炊飯では、「側面加熱を伴う蒸らし」をしない代わりに、吹きこぼれ後も強火加熱が続くことが特徴であるが、この理由として、精米度の低さ（より玄米に近い）などが考えられる。

(6)古墳前・中期における「球胴鍋の高い浮き置き」から「長胴鍋の低い浮き置き」への変化

古墳時代前期後半から中期にかけて深鍋が大型化・長胴化する傾向が全国的にみられる。玉津田中遺跡の古墳中期（5世紀後半）鍋類の分析では、「竈掛けされる湯沸し用（蒸し用）の大型深鍋」、「低い浮き置きで、多くが炊飯用と推定される中・大型鍋」、「低い浮き置きで炊飯やオカズ調理に用いられたと思われる小型鍋」という使い分けがみられた。

前段階の布留式鍋は内底面に大型円形コゲが付く「高い浮き置き」だったのに対し、古墳中期になると「低い浮き置き」に変わるの、竈の導入や中・大型鍋の長胴化が背景にある。すなわち、高い浮き置きは、上半部まで炎が当たりにくいため、内容物の対流が最後まで保持される汁物では問題がないが、「喫水線が高めであり、調理の後半段階には対流がなくなる炊き上げる炊飯」では上半部に炎が当たりにくいことが課題となる。一方、低い浮き置きは、薪燃料が炉の中心まで十分に差し入れられないため、炎が側面に逃げるロスが大きい反面、大型鍋でも上部まで炎が当たりやすい。古墳中期深鍋では、6～10割の比率が高まり、竈掛けの湯沸し用を除けば、多くは炊飯用と推定される。そして、炊飯用鍋では喫水線を認定できる例が殆ど無ことから、喫水線が胴上部にあった（肩部付近

まで米と水を入れた) 可能性が高い。このように、大型炊飯用鍋の増加に伴い、大型鍋の上部まで炎を当てる必要が高まった結果、鍋(特に中大型)が長胴化し、低い浮き置きが普及し始めたと考えられる。

5. 主な発表論文等

[雑誌論文] (計5件)

- ①小林正史「蒸し調理が導入される背景：東北タイと北タイの調理民族誌の比較をもとに」『石川県考古学会会誌』52:65-100、2009年、査読なし
- ②小林正史「ススとコゲからみた東北地方の弥生深鍋の使い方」『新潟考古』20:3-33、2009年、査読なし
- ③小林正史・阿部昭典「縄文深鍋のスス・コゲからみた調理方法：胴下部コゲの形成過程を中心に」『新潟考古』39:1-40、2008年、査読なし
- ④北野博司・三河風子・小此木真理「東北地方南部における古代の土鍋調理—福島県高木遺跡出土土器の分析から—」『歴史遺産研究』4:1-26、東北芸術工科大学歴史遺産学科、2008年、査読なし
- ⑤小林正史「スス・コゲからみた炊飯用鍋とオカズ用鍋の識別：カリंगा土器の使用痕分析」『国立歴史民俗博物館研究報告』137:267-304、2007年、査読有

[学会発表] (計5件)

- ①小林正史「スス・コゲからみた北部九州の弥生後期～古墳初頭の深鍋による調理方法」『日本考古学協会第74回総会、2008年、東海大学
- ②小林正史「東北タイ・北タイの米蒸し調理：モチ米を常食とする背景とその調理特性」『日本文化人類学会第42回研究大会研究発表要旨』p.270、2008年、京都大学
- ③小林正史・滝沢規朗・野田豊文・坂野井絵里・佐藤雅一「縄文深鍋のスス・コゲからみた調理方法」『日本考古学協会第73回総会研究発表要旨』pp.134-135、2007年、明治大学
- ④設楽博己・渡辺修一・小林正史「関東地方の弥生中・後期深鍋の作り分けと使い分け」『日本考古学協会第73回総会研究発表要旨』p.132-133、2007年、明治大学
- ⑤徳澤啓一・若林邦彦・小林正史「スス・コゲからみた弥生深鍋による調理方法—側面加熱痕を中心に—」『日本考古学協会第73回総会研究発表要旨』pp.136-137、2007年、明治大学

[図書] (計7件)

- ①小林正史「東北地方の弥生深鍋のつくり分けと使い分け」『新潟県考古学会20周年記念論集』pp.1-30、2009年
- ②小林正史「弥生土器の技術—深鍋のつくり

分けと使い分け—」『弥生文化の研究』6巻、pp.15-30、同成社、2009年

- ③小林正史「古墳時代後期から古代の米蒸し調理」『芹沢長介先生追悼 考古・民族・歴史学論集』pp.449-472、六一書房、2008年
- ④小林正史「縄文土器のスス・コゲ」『縄文土器総覧』、pp.1015-1020、アムプロモーション、2008年
- ⑤小林正史「スス・コゲからみた土器使用法」『縄文時代の考古学』7巻、pp.143-156、同成社、2008年
- ⑥北野博司・三河風子「東北・北海道における古代の土器焼成と土ナベ調理」『古代東北・北海道におけるモノ・ヒト・文化交流の研究』(平成15～18年度科学研究費補助金(基盤B)研究成果報告書 研究代表者:辻秀人)、2008年
- ⑦北野博司「東北地方の古代の土ナベに関する基礎的研究—6・7世紀の福島県中通り地域を中心として—」『吾々の考古学』PP.397-415、和田晴吾先生還暦記念論集刊行会、2008年

6. 研究組織

(1) 研究代表者

小林 正史 (KOBAYASHI MASASHI)
北陸学院大学・人間総合学部社会福祉学科・教授
研究者番号 50225538

(2) 研究分担者

交付初年度の平成19年度の6名の研究分担者は、平成20年度は連携研究者に移動

(3) 連携研究者

北野 博司 (KITANO HIROSHI)
東北芸術工科大学・芸術学部・准教授
研究者番号 20326755

鐘ヶ江 賢二 (KANEGAE KEN-ICHI)
鹿児島国際大学。博物館・学芸員
研究者番号 0038595

徳澤 啓一 (TOKUSAWA KEI-ICHI)
岡山理科大学・総合情報学部・講師
研究者番号 90388918

若林 邦彦 (WAKABAYASHI KUNIHICO)
同志社大学・歴史資料館・准教授
研究者番号 10411076

設楽 博己 (SITARA HIROMI)
駒澤大学・文学部・教授
研究者番号 70206093

久世 建二 (KUZE KENJI)
金沢美術工芸大学・美術工芸学部・教授
研究者番号 80177998

田畑 直彦 (TABATA NAOHICO)
山口大学・埋蔵文化財資料館・助教
研究者番号 20284234

菊池 誠一 (KIKUCHI SEI-ICHI)
昭和女子大学・人間文化学部・教授
研究者番号 40327953