

グルメだった縄文人 ～海と山～ 東三河の縄文時代



中央は田原市伊川津貝塚出土縄文土器（画像提供：田原市博物館）

●開催期間

令和5年10月14日(土)
～11月26日(日)

●会場 豊橋市中央図書館
2階展示コーナー

●開館時間 【平日】9:30～19:00
【土・日・祝】9:30～17:00

●休館日 毎週月曜日、10/27、11/24

入場料 **無料**

現代の調理方法は、①焼く、②ゆでる、③煮る、④炒める、⑤炊く、⑥和える、⑦蒸す、⑧揚げると大きく8つに分けられます。旧石器人は生食が基本であったため、①焼く（いぶす）ことで調理したものと推測されています。しかし、縄文人は縄文土器という画期的な発明をしました。土器が出現したため、縄文人は②ゆでる、③煮る、④炒める、⑤炊く、⑥和えるという調理法を生み出し、食生活が大きく変わりました。

私たちが住む東三河は、豊川が流れ、太平洋や三河湾という魚介類が豊富な海浜部があります。また、赤石・木曾山脈の山地には落葉樹林帯が広がって主食となった木の実がなり、シカ・イノシシなどの動物がたくさん生息していました。このように海の幸・山の幸が豊富な場所がある東三河の縄文人は、食材を調理して豊かな食生活を送っていました。

本展では、東三河の遺跡出土資料を展示し、研究成果をもとに、縄文人の食生活を紹介します。



関連行事 **裏面をご覧ください**

豊橋市中央図書館

〒441-8025 豊橋市羽根井町 48 TEL 0532-31-3131
URL <http://www.library.toyohashi.aichi.jp>



「グルメだった縄文人」展 連続講座

縄文人の食生活

会場：豊橋市中央図書館 3階会議室

対象：どなたでも 定員：各回 25人（申込み順）

申込み方法：当館HP内イベント予約システムまたは電話、窓口で（受付は9/26から）



豊橋市図書館HP
イベント予約

第1回

縄文人のおかず ～海の幸と山の幸～

講師：樋泉岳二（早稲田大学講師）

内容：縄文人はハマグリ・アサリなどの貝やタイ・アジなどの魚、シカ・イノシシなどの動物を食べていました。東三河の貝塚から出土した動物遺体を元に、縄文人の副食を紹介します。



10/14[⊕]

13:30-15:00

第2回

縄文人の植物食

講師：山本直人（名古屋大学名誉教授）

内容：稲作が伝わってお米が主食となる前、縄文時代の人々はドングリなどの木の実を主要な食料としていました。縄文人の植物食を最新の研究成果を含めて解説します。



10/22[⊕]

13:30-15:00

第3回

干し貝生産をおこなった牟呂貝塚群 ～東海地方最大の貝塚群～

講師：岩瀬彰利（当館副館長）

内容：豊橋市の牟呂地区には大西貝塚をはじめとする巨大な貝塚群があります。この貝塚では保存食としての干し貝が作られていました。関東地方と東海地方でしか発見されていない、干し貝生産をおこなっていた加工場型の貝塚を紹介します。

11/4[⊕]

13:30-15:00

東海縄文研究会 普及講演会

奥三河の縄文時代

令和5年11月19日(日) 10:00~12:00

発表 縄文時代の奥三河の環境（10:00~10:30）

講師：岩瀬彰利（当館副館長）

講演 **奥三河の縄文遺跡**（10:30~12:00）

～最新の発掘調査成果から～

講師：川添和暁（愛知県埋蔵文化財センター調査研究専門員）



主催：東海縄文研究会・豊橋市図書館

会場：豊橋市中央図書館 3階集会室

対象：どなたでも 定員：150人（申込み不要：先着順） 参加無料

※縄文時代における奥三河の環境について話したのち、発掘調査の成果をもとにした最新の遺跡情報をわかりやすくお話しします。



竪穴住居址（下延坂遺跡）



注口土器出土状況（大崎遺跡）

画像提供：公益財団法人愛知県・教育スポーツ振興財団
愛知県埋蔵文化財センター