

## ■プロローグ 古代人の食と考古学■

食べるという行為は、私たちが生きていくうえで欠かすことのできないものです。

そして、その行為は、古代に生きた人びともまた同様でした。

現代のような植物の促成栽培や魚介類の養殖、家畜の飼育といった食料生産技術が確立されていなかった時代においては、人びとの食のウェイトは今よりも格段に高かったことでしょう。

しかし、古代の人びとが、どのようなものを、いかにして食べていたかということについては、まだまだ明らかになっていません。

日本では、低湿地遺跡など限られた環境下において、食料にされた植物や動物、魚介類などの直接的な痕跡が、

その他の多くの遺跡からは、食にかかわると考えられる石器や土器、木製品などの道具類が出土します。

また、まれに見つかる古代のトイレには、寄生虫卵や花粉など肉眼でみることができない微細な情報が含まれています。

奈良時代以降は木簡などの文字資料が増加し、それらからは当時の食材、調理方法、各地の特産品などを知ることができます。

一方で古墳などから出土する土器や土製品からは、食物あるいは食べるという行為が葬送儀礼の中でも重要な役割を果たしていたことが考えられます。

今回の展示では、当時の食を知るための手がかりを、とる、たべる、だす、ささげる、の4つのテーマに分けて紹介し、弥生時代から奈良時代にかけての古代人の食に迫りたいと思います。