



日本文化財科学会第35回大会

研究発表要旨集

二〇一八

奈良女子大学

# 日本文化財科学会第35回大会 研究発表要旨集

The 35th Annual Meeting of the Japan Society  
for Scientific on Cultural Property Abstracts

2018年  
日本文化財科学会

Japan Society for Scientific Studies on Cultural Properties

土鍋ス・コゲからみた台湾北部の新石器時代～中近世の炊飯方法

Reconstructing Neolithic and Medieval Rice Cooking Methods in

Northern Taiwan Based on Ceramic Use-wear Analysis.

○小林正史 (北陸学院大学)、久保田慎二 (金沢大学)、陳維鈞 (台灣中央研究院)

○Masashi KOBAYASHI (Hokuriku-gakuin University), Shinji KUBOTA (Kanazawa University),  
Weichun CHEN (Taiwan Academia Sinica)

1. 目的と分析資料

本稿の目的は、台湾北部の新石器時代と中・近世の土鍋のス・コゲ分析に基づいて、炊飯方法の変化を検討することである。分析対象は、容量を計測できる復元深鍋が多数 (原則 20 個以上) 残るという基準で選定した、台湾北部の 2 遺跡である。

2. キウラ遺跡の中・近世深鍋のス・コゲからみた炊飯方法

其武蘭キウラ遺跡は、台湾北東部の宜蘭市に所在する中・近世 (C14 年代では 14~18 世紀) の遺跡であり、多数 (図録には 360 個以上掲載) の復元可能深鍋が多数の土坑から出土した (陳有貝・邱水金・李貞宝編 2007『其武蘭遺跡発掘報告』宜蘭県立蘭陽博物館)。低湿地遺跡のためス・コゲの保存が極めて良い。これらの深鍋は容量 1~2.5 ㍓の小型が大多数を占めることから、「儀礼的調理に用いた鍋を洗浄せずに一括廃棄した結果」と推定される。この推定は、①使用回数が少ないものが多い、④器厚 2mm 程度の超薄手を多く含む、などの事実からも補強される。本稿では、底面まで残り、ス・コゲの残りが良い 33 個を選定した (表 1)。

キウラ遺跡の深鍋では 33 個中 17 個に炊飯痕跡 (炭化穀粒痕、または、吹きこぼれ直後に湯取りを行ったことを示す「斜め白吹き」) が付く。また、炊飯痕跡がない深鍋も、以下のように使用回数をコントロールすると、底面コゲと胴部の側面加熱コゲの特徴が炊飯痕跡の付く深鍋と共通する。よって、大半の深鍋が炊飯に用いられたといえる。使用回数は、肩部のス付着度合いにより、少なめ (胴上部~肩部に幅広いスなし部が巡る)、やや少なめ (肩部にスなし部が巡る)、やや多め (肩部まで部分的にスが付く) に区分した (表 1)。

**底面コゲ:** 内底面コゲは、三石上の浮き置き時の炎加熱により付いた場合 (底面中央に整った円形コゲ。該当例なし) と三石から降ろした鍋をオキ火上の載せた時に付いた場合 (棒状・小円形のコゲ 5 個、および、円形コゲが集まった不整形コゲ; 6 個、図 1・2 の右下) とがある。前者は「コゲが付いた後に蒸らしに移行した、茹で時間長めの炊飯」を示すのに対し、後者は「コゲが付く前に蒸らしに移行した、茹で時間短めの炊飯」を示す。一方、使用回数が増すにつれて、毎回のコゲが重複するため、「底面に大型円形コゲ (胴部コゲと連続する場合もある)」や「不整形円形コゲ」となり、「炎加熱コゲかオキ火載せコゲかの判別」が難しくなる。

炊飯痕跡が付く深鍋 (17 個) は「大型円形コゲ」と「円形単位が集まったオキ火載せコゲ」が大半 (14/17 個) を占めるのに対し、炊飯痕跡を欠く深鍋 (16 個) は「コゲなし」と「オキ火載せコゲ」が過半数 (10/16 個) を占める (表 1 b)。この違いは、調理方法の違いではなく、炊飯痕跡のない深鍋の方が使用回数が少ないことに起因する (表 1 a)。そして、小円形のオキ火コゲの方が、「円形単位が集まったオキ火コゲ」や大型円形コゲよりも使用回数が少ないことから、底面コゲの多くはオキ火コゲが重複した結果といえる。

炊飯痕跡	使用回数 (肩部のス付着程度) と炊飯痕跡、底面コゲ、側面加熱コゲの関				総計	穀粒 (17)	なし (16)
	少ない (8)	やや少 (16)	やや多 (8)	? (1)			
なし	3	11	1	1	16		
穀粒	5	4	6		15		
斜め白吹き		1	1		2		
底面コゲ	少ない (8)	やや少 (16)	やや多 (8)	? (1)	総計	穀粒 (17)	なし (16)
コゲなし	2	4			6	2	5
くぼみ中	2				2	2	
オキ火載せ	1	2	1	1	5		5
円形コゲの重複		2	4		6	6	
不整形円形コゲ		1	1		2	1	1
大型円形コゲ	3	7	2		12	6	4
側面加熱コゲ	少ない (8)	やや少 (16)	やや多 (8)	? (1)	総計	穀粒	なし
円形ス酸化のみ	2	1			3	1	2
円形コゲ数個のみ	2	5			7	3	4
円形コゲ部分的	3	3	2		8	2	3
円形コゲ全周	4	7	6	1	18	11	7

**胴部の側面加熱コゲ:** 炎側面加熱による円形コゲの連続性により「全周」「部分的」「1~数個のみ」、「外面に円形ス酸化が付くが、側面加熱コゲなし」に区分した。使用回数との相関度をみると、この順に使用回数が少なくなる傾向がみられた (表 1 c)。

このように、使用回数が増すにつれて、「底面のオキ火載せコゲが重複して、形成過程を判別しにくくなる」「蒸らし時の側面加熱による円形コゲが顕著になる」という変化が観察された。以上より、①吹きこぼれ直後に鍋を傾けて湯取り、②弱火加熱の後、底面にコゲが付く前に三石から降ろす、③蒸らし段階では、鍋を三石のすぐ横のオキ火上に載せ、側面から炎加熱 (この段階で、底面のオキ火載せコゲと胴部の側面加熱コゲが成形)、という炊飯過程が復元された。

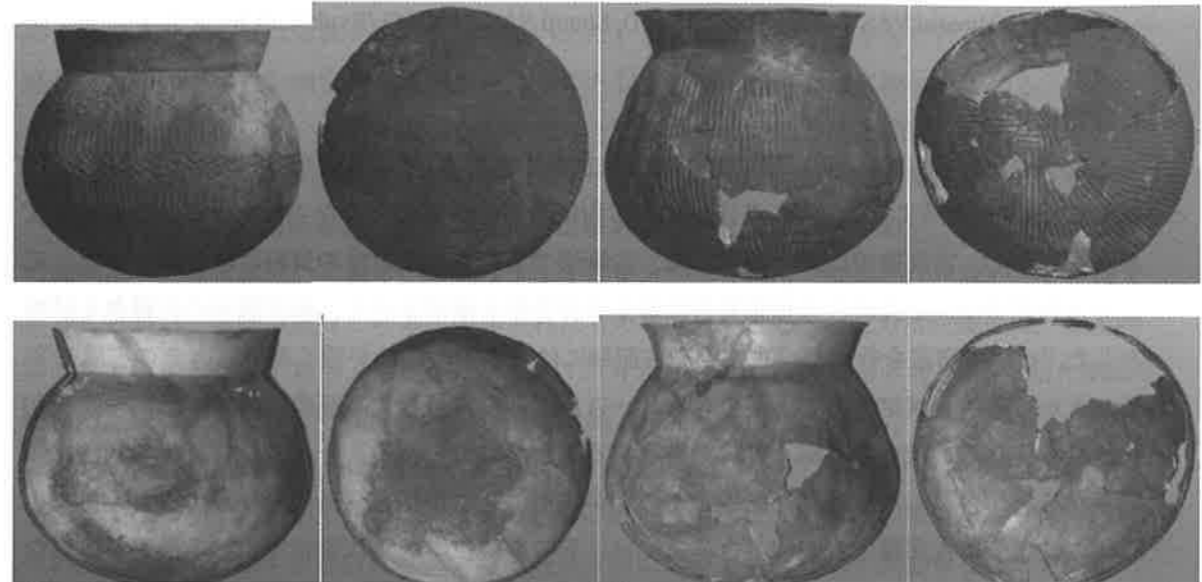


図1 キウラ 143-2 (1.52 ㍓)

図2 キウラ 148-10 (1.85 ㍓、肩部に斜め白吹き)

両者とも円形コゲが集まった底面オキ火コゲ。炭化穀粒痕が多数付く。胴部に円形コゲが連続。

3. 大龍筒遺跡の深鍋による炊飯方法

新石器時代の大盆坑文化 (約 4500 年前) に属し、復元深鍋が 20 個近く得られる数少ない遺跡の一つである (樹谷基金会 2013)。3 個 1 組支脚と鍋用土製蓋が出土していることから、鍋を三石に載せ、蓋を掛けて調理したことが分かる。括れが強い中・大型と括れが弱い小型に分化しており、炊飯用とオカズ用の分化と推定された (図 3)。

ス・コゲの残りは悪いが、中大型深鍋では、胴最大径部位の内外面に円形の摩耗部の連続が観察されたことから (図 4)、キウラ遺跡と同様に炎側面加熱を経験している。また、内底面の周縁部に小円形コゲが付くことから、オキ火載せ加熱を経験している。

東南アジアの土鍋炊飯民族誌の比較分析では、蒸らし時の側面加熱は「吹きこぼれ直後の湯取り法」炊飯と強く結びつくことから、近世のキウラと同じ炊飯方法が初期水田稲作期から継続していることが判明した。

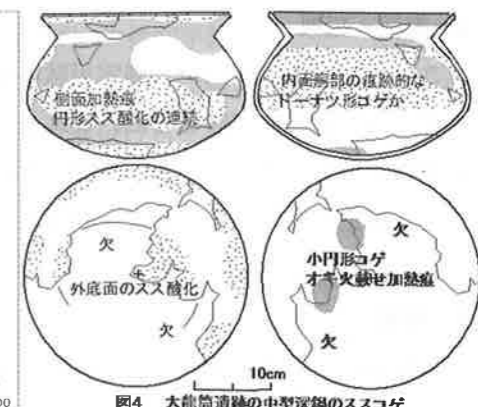
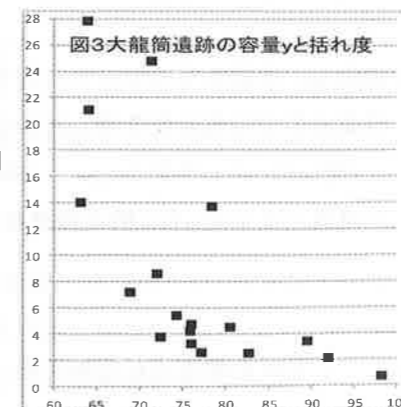


図4 大龍筒遺跡の中型深鍋のスコゲ