

氏 名	中谷 正和
学位（専攻分野）	博士（学術）
学位記番号	総研大甲第 827 号
学位授与の日付	平成 17 年 3 月 24 日
学位授与の要件	文化科学研究科 国際日本研究専攻 学位規則第 6 条第 1 項該当
学位論文題目	物質文化からみた先史東アジアの調理技術－農耕社会成 立期における中国大陸沿岸部と日本列島の事例を中心と して－
論文審査員	主査 教授 千田 稔 教授 宇野 隆夫 教授 安田 喜憲 助教授 福永 伸哉（大阪大学） 教授 菱田 哲郎（京都府立大学）

## 論文内容の要旨

あらゆる生物にとって、食行動は生命を維持するための最も基本的な活動であるが、その中でも人類は、道具を用いた調理技術を保有し、その活用によって食の利用対象となる資源の裾野を広げることを成し遂げた生物である。また歴史学や文化人類学・社会学の研究は、調理・食事が人類の社会の構築において、重要な役割を果たしていることを明らかにしてきた。

そのため調理という技術は社会の仕組みや文化的側面をユニークな形で示し、社会史的・文化史的考察をおこなう上で、絶好の対象と考えられる。本稿では調理に用いる道具の中で、物質的に遺存しやすい上に研究の蓄積が厚く、資料数も多い土器を中心に分析することによって、当時の調理技術についての歴史的考察をおこなった。

具体的な方法は、実際に出土した遺物から調理時に付着した煮炊き痕を観察し、機能面に関連する容量など煮炊き具の各部分の大きさと比較して、それらの有機的な関係を分析した。また分析の結果得られた傾向が、これまで実験考古学や民族例などを通して得られた結果とどのように符合するのかを勘案した上で、煮炊き具の使い方を考察した。

対象とした地域は、土器編年などの考古学的な研究蓄積だけでなく、自然科学的成果をふまえた生業活動などに対する基礎研究が蓄積されており、そして対象とする時代において文化的に有力な地域をできるだけ選ぶことにした。中国大陸沿岸部では黄河下流域と長江下流域、そして日本列島を対象としている。時期は農耕社会成立期を対象としており、中国大陸では新石器時代、日本列島では縄文時代晩期後半（弥生時代早期）から古墳時代前期前半とする。

その結果、以下のような変化を認めることができる。

新石器時代前期(紀元前 6500~5500 年頃)は日本列島では縄紋時代早期がほぼ並行する。両地域ともに煮炊き具は容量差によって作り分けた単純な形態の土器であり、調理技術も弱火長期加熱を中心とする加工的色彩が強い性格のものと考えられた。

中国新石器時代中期(紀元前 5500~3000 年)では、大陸沿岸部では煮炊き具の小型化と法量による使い分けが始まり、強火短期加熱が顕在化する。それはこの段階から栽培穀物類が積極的に利用されたことと対応していると考えられた。

日本列島ではこの時期は縄紋時代前期にほぼ相当する。縄紋時代前期の煮炊き具においては容量差による使い分けは認められるが、これは縄紋時代早期以来の加工的色彩の強い調理技術として評価できるものであり、今回扱った中国大陸沿岸部の明確な影響を認めることはできない。ただしこの時期は玉類などいくらかの要素において大陸との関係を伺うことは可能である。

中国新石器時代後期になると、大陸沿岸部では黄河下流域や長江下流域をはじめ、各地との交流が活発化しており、煮炊き具でも両地域の特色をあわせもつ形式や調理技術が確認でき、煮炊き具の小型化と法量による使い分けと、強火短期加熱が定着し、調理具においては加工的色彩が弱くなる。穀物の利用も多彩であり、黄河下流域では粉食だけではなく粒食の傾向が生じたとみられる。また住居域/墓域など、場に応じた土器の使い分けも明確になってきている。

日本列島はこの時期、縄文時代中期~後期初頭に相当する。精製土器と粗製土器という

作り分けが煮炊き具において進行しており、それは加工／料理や、日常／特別といった場の性格に応じて使い分けられている。法量の面でも大型容量のものが減少して小型容量のものが増加する傾向があり、両者の煮炊き痕に使い分けの結果と考えられる差異が認められるようになる。

当該期の日本列島には大陸由来の文物や動植物遺存体がいくらか認められ、こうした中国新石器時代文化の展開に連動した性質のものとする指摘がある。日本列島で起きた調理技術の変容も、大きくは中国大陸沿岸部の変化の影響を受けたものである可能性がある。

日本列島はこの後の縄紋時代晩期後半（弥生時代早期）に朝鮮（韓）半島南部との直接的交流が強まり、水田稲作技術や調理技術などを受容した。受容された煮炊き具は、画一的な形・大きさ・使用法のものであり、その起源は遼東半島をへて新石器時代後期の中国大陸沿岸部にもとめることができるものである。

日本列島に朝鮮（韓）半島系の調理技術が受容されると、西日本ではそれが縄紋時代後晩期の伝統と融合する中で主体となる煮炊き具の容量が大型化し、調理加工的な色彩も帯び始める。一方東日本では、一部地域において新来の煮炊き具は料理的な色彩が強い煮炊き具として受容され始めた。

この段階において日本列島の調理具は、新たな外来技術を受容する一方、縄紋時代後期以来の技術との融合する中でおおきく3つの地域圏を形成したものと考えられた。

そして弥生時代中期後半には、九州地方北部では中国大陸（前漢）との関係を強める一方、東部瀬戸内～近畿地方一帯を中心とした凹線紋系統土器文化圏が成立した。

この頃近畿地方の調理技術は従来のありかたのうえに、小型煮炊き具を多用する東日本的な要素を取り込んで新しい調理技術を生み出していく。それはこの時期に飛躍が認められる水田稲作技術とも連動する性質のものであり、調理技術自体もコメ調理と深く結びついた技術へと変化した。そのひとつが「炊き干し法」的なコメ調理技術の出現である。

以上の過程で新たに定着した調理技術は、古墳時代前期前半になると近畿地方から九州地方北部にまで伝わり、その地で再び在地化した。一方東日本へも北陸地方や東海地方と密接に関わりながら影響を与えていくこととなった。

このように今回あつかった各地域が、それぞれ異なる形の東アジア的な交流関係を契機としつつ、その情報を独自化し展開させていくことの一端を調理技術という側面から明らかにできたと考えた。

## 論文審査結果の要旨

審査対象論文は、日本列島と中国沿海地帯（黄河下流域、長江下流域）における初期農耕社会の煮炊き用土器を素材として、食物加工・調理の推移について考察を加えたものである。

その方法上の特色は、煮炊き用土器の形と容量を数量的に把握した上で、使用痕跡の観察から復元される使用方法との相関関係を探るという、当該分野の先進的な手法を採用したことにある。

本論文提出者は、上記の方法に基づき、膨大な数の煮炊き用土器を実地観察によって得たデータを分析することによって、以下のような結論を得た。

- ・ 中国沿海地帯では、新石器時代前半期に単純で大型の煮炊き具を使用した。
- ・ 同後半期に黄河下流域と長江下流域の交流を契機としつつ、中国沿海地帯では、形や容量が多様な煮炊き具を、煮る・炊く・蒸すなど複雑に使い分ける方式が成立した。
- ・ 日本縄紋時代の煮炊き具の構成は、中国沿海地帯よりも簡素であるが、一定程度、共通する動向があり、何らかの影響関係が存在した可能性がある。この在り方は東日本では古墳時代前期まで存続し、日本列島煮炊き文化の一つの起点となった。
- ・ 日本弥生時代には、朝鮮半島南部との新たな交流を契機として、西日本に新しい煮炊き文化が成立し、東西日本の地域的特色が明確になった。
- ・ 弥生時代後期には、近畿を中心とする地域において、東西日本の煮炊き方式を取り入れる中で複雑な煮炊き文化が成立し、それは古墳時代前期に、日本列島に広く影響を及ぼした。
- ・ このような国際交流・地域間交流の結果、日本列島にも中国に匹敵する複雑な煮炊き文化が成立した。それは東アジアの一角における日本列島の社会的発展の一側面を示しているものと推察した。

これらの成果は、現地調査で得た観察結果に基づく信頼度が高いものであり、煮炊きという従来あまり注目されていなかった分野を、東アジアのレベルで解明した画期的なものである。またその研究の意義も生活文化の解明に加えて、東アジアにおける儀礼・饗宴の発達史にも迫りうる貴重なものと評価される。

他方、審査委員から、研究方法をさらに緻密化して自然科学的手法も活用する必要があること、観察結果の解釈には色々な可能性があること、また今後の研究の展開の方向性などに関する、いくつかの疑問点・問題点が指摘された。これらに対して本論文執筆者は、的確に回答し、また審査員の指摘を今後の研究の中に生かしていく方向性を示した。

以上を総合して、本論文の学術研究上の意義は、課程博士論文として十分に認められるものと、審査員全員一致で判定した。