



報道機関各位

※報道解禁日時：2025年7月22日午前5時

## 縄文時代から弥生時代へ

### 日本列島における食伝統の継続性を解明

日英共同の考古生化学的研究により、縄文時代から弥生時代にかけての日本列島における食伝統の継続性を明らかにしました。研究の成果は、今週の米国科学アカデミー紀要（PNAS:Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America）に掲載されます。この研究は、ヨーロッパ研究会議および日本学術振興会による助成研究の一環で行われ、英国のケンブリッジ大学、ヨーク大学、奈良文化財研究所の協業により実施されました。

研究チームは、朝鮮半島南部（紀元前17～8世紀頃、122点）と九州北部（紀元前18～4世紀頃、136点）の遺跡から出土した計258点の土製調理具に残存する脂質の化学的分析を実施しました。分析結果から、両地域における調理用土器の使用方法に重要な違いが示されました。すなわち、朝鮮半島の土器からはキビ残渣に含まれる特徴的な化合物が多く見つかったのに対し、日本の土器からはその痕跡が確認されませんでした。この違いは、両地域における料理の伝統の違いに起因すると考えられます。朝鮮半島からの移住者が日本列島にイネやアワ・キビを導入したことは間違いないものの、それを受け入れた側は、既存の料理慣行にもとづいた調理用鍋の使い方を維持・継続していたと考えられます。このような食文化の違いは、紀元前1千年紀の日本列島の一大転換期に、大陸から受け入れられた文化の特性を理解するために重要な示唆を与えています。

縄文時代から弥生時代への移り変わりにあたって、大陸からどのくらいの人々が渡来し、どのくらいの文化的インパクトを与えたかについては、考古学や人類学の分野において、前世紀から激しい論戦が繰り広げられてきました。今回の研究成果は、日本列島における在地の食伝統の継続性を示すことで、この論争に新たな一石を投じるものとなります。

<問い合わせ先>

事務関係：研究支援推進部 総務課 広報企画係 TEL 0742-30-6753 [koho\\_nabunken@nich.go.jp](mailto:koho_nabunken@nich.go.jp)

研究関係：企画調整部 国際遺跡研究室 庄田慎矢 TEL 0742-30-6839 [shinya.shoda@york.ac.uk](mailto:shinya.shoda@york.ac.uk)



写真 本研究で分析対象の一つとなった下月隈C遺跡遺跡から出土した弥生時代前期の土器群（福岡市埋蔵文化財センター提供）