

食と縄文人

Food and Jomon people

—Knowledge of nature utilization—

サノ骨
中居遺跡
縄文時代晩期の半

キノコ形土製品
中居遺跡
縄文時代後期

ニホンジカ下顎骨
一王寺遺跡
縄文時代前期後半

ハマグリ
新井田古跡遺跡
縄文時代前期前半



2022 10/8 [sat]
11/20 [sun]

何食べる？石焼き・蒸し焼き用キッチン！！

令和4年度
是川縄文館
秋季企画展

究極の

シンプルめし

煮る・焼く・蒸す！素材を楽しむ



下部単孔土器
風張(1)遺跡
縄文時代後期後半
重要文化財



注口土器
中居遺跡
縄文時代晩期前半
重要文化財



磨石
中居遺跡
縄文時代晩期前半
重要文化財



砥先
一王寺遺跡
縄文時代前期後半

食と縄文人

2022 10/8 [Sat] - 11/20 [Sun]

Food and Jomon people

- Knowledge of nature utilization -

縄文時代の人びとは、狩猟・採集・漁労をしながら、1万年もの長い間定住生活をおくりました。縄文時代の人びとは、命をつなぐために、どのように食料を集め・加工し食べていたのでしょうか。本展では、八戸地域の遺跡からみつかった動物・植物資料を中心に、北東北で暮らした縄文人の食を紹介します。

アサリ

クセがなく
旨み強い定番食材

発見場所 長七谷地貝塚／縄文時代早期後半
一王寺遺跡／縄文時代前期後半 など
調理方法 深鉢形土器でスープに。身も美味しい。



ウニ

トゲトゲした殻は
濃厚な旨みの宝箱

発見場所 一王寺遺跡／縄文時代前期後半 など
調理方法 生食のほか、深鉢形土器でスープに。



サケ

高タンパクな秋の主角。
実は白身魚。

発見場所 一王寺遺跡／縄文時代前期後半 など
調理方法 焼いてよし、煮てよし。卵も美味しい。
たくさんとれたら干物が爆製に。



トチノミ

とにかく苦い。
けど、たくさん採れる。

発見場所 中居遺跡／縄文時代晩期前半 など
調理方法 殻をむいて灰汁で煮て、苦味を取り除いてできたデンプンを丸めてお団子に。



キノコ

たぶんキノコ…
ある日突然生えてくる。
毒キノコには気を付けて！

発見場所 中居遺跡／縄文時代後期 など
調理方法 深鉢形土器でスープに。たくさんとれたら干物に。



シカ

脂肪が少なく高タンパク！
鉄分もとれるパワーフード

発見場所 一王寺遺跡／縄文時代前期後半 など
調理方法 ワイルドに直火焼きで。たくさんとれたら干し肉に。



企画展ギャラリートーク

[日時] 会期中毎週土曜日 午後2時～ ※11月5日(土)は午前10時～

小中学生向けギャラリートーク

[日時] 10月10日(月・祝)、11月12日(土) 午前10時～

「どんぐりの妖精 ごしょどん現る！」

[日時] 10月29日(土)・30日(日)

御所野遺跡世界遺産PRキャラクター「ごしょどん」(一戸町)



企画展考古学講座

[演題] 「乾燥食料の保存と「あく抜き」
縄文時代から伝承された「食」の技術」

[講師] 名久井 文明 氏
(物質文化研究所 一戸会代表)

[日時] 令和4年11月5日(土)
午後2時～午後4時

[定員] 50名 **要申込**

併催イベント

八戸市埋蔵文化財センター是川縄文館

〒031-0023 八戸市大字是川字横山1 / TEL: 0178-38-9511 FAX: 0178-96-5392

[開館時間] 午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで) ※11月3日(木)は観覧料無料です。

[観覧料] 一般250円／大・高校生150円／中・小学生50円(団体料金有)

[交通] JR八戸駅東口 南口バス・是川縄文館ゆき、約20分(土・日・祝) / 自動車: 八戸I.Cから10分

[会期中の休館日] 10月11日・17日・24日・31日、11月4日・14日

※新型コロナウイルス感染症の流行状況により、内容を変更する場合があります。

[協力] 青森県埋蔵文化財調査センター、青森県製塩海水浴館、青森県立郷土館、秋田県埋蔵文化財センター、鹿内市教育委員会、大仙市、岩手県教育委員会、(公財)岩手県文化振興財団埋蔵文化財センター、階上町教育委員会、八戸市博物館、八戸市南郷歴史民俗資料館



HP: <https://www.korekawa-jomon.jp>