研究報告 土器片の分光分析からの古代食解明へのアプローチ

Approach to elucidate paleo diet by spectroscopic analysis of potsherds

大道公秀 安田憲生 椎野博 清水文雄 三舟隆之

Kimihide OHMICHI, Norio YASUDA, Hiroshi SHIINO, Fumio SHIMIZU, Takayuki MIFUNE



〈研究報告〉

土器片の分光分析からの古代食解明へのアプローチ

Approach to elucidate paleo diet by spectroscopic analysis of potsherds

大道公秀1 安田憲生2 椎野博3 清水文雄3 三舟隆之1

1 東京医療保健大学 医療保健学部 医療栄養学科

2 株式会社 エス・ティ・ジャパン

3 アワーズテック株式会社

Kimihide OHMICHI¹, Norio YASUDA², Hiroshi SHIINO³, Fumio SHIMIZU³, Takayuki MIFUNE¹

1 Division of Medical Nutrition, Faculty of Healthcare, Tokyo Healthcare University, Tokyo Japan

2 ST Japan, Tokyo, Japan

3 Ourstex corporation, Osaka Japan

 要 旨:考古学分野では、土器内面及び口縁部に付着している黒色付着物質部分は、食品を煮炊 きしてできた「コゲ」と推定されている。調理前後で物理化学的性状が変動しないのな らば、「コゲ」中の化学情報から起源となる食品の類推ができるはずである。日本国内 の考古学分野では非破壊分析が望ましいとされている。そこで土器付着黒色物質部分に 対して、蛍光X線とFTIRを用いた非破壊分析により、その起源となる食品群の類推を 試みた。蛍光X線分析では食品を構成する主要元素の一つであるカルシウムの組成割合 が素地に比べて高かった。FTIR分析ではコゲに由来すると思われるカルボニル基の吸 収は確認できなかった。しかしC-Hの吸収を確認できた試料があったため、何かしらの 有機物残存を示唆した。また実験を通じて、考古試料分析の課題を抽出した。

キーワード:考古学,考古化学,FTIR, 蛍光X線,炭化物,古代

Keywords: archaeology, archeological chemistry, FTIR, X-ray fluorescence, carbide, ancient times of Japan

1. はじめに

考古学分野では、土器内面及び口縁部に付着してい る土器黒色付着物質部分(以下;黒色部分)は、食品 を煮炊きしてできた「コゲ」と推定されており、これ までに土器試料に付着している黒色部分の理化学分析 により得られた情報から、土器に使用された食材の推 定を試みた研究が国内外で報告されている¹⁴⁰。古代食 解明のために土器試料を対象に理化学分析を行った研 究例として、安定同位体比分析¹³⁾ やステロール分析⁴⁾ による手法の報告がある。また、特に脂質に着目した 研究⁵⁾ も進められている。これらはいずれも破壊分析 である。しかし貴重な考古学試料の中には、分析のた めに破壊できないものがある。そのため日本の考古学 分野では試料を物理的に傷つけずに分析できる非破壊 分析の手法が望まれる傾向にはある。そこで考古学分 野でのオンサイト分析でも利用されている蛍光エネル ギー分散型蛍光X線分析装置100FAシリーズ⁶⁾を用 い、分析を行うこととした。物質に、あるエネルギー をもったX線を照射すると電子がはじき飛ばされる。 このときに生じた空孔に対し、外側軌道の電子が遷移 する。この遷移に伴うエネルギーの差が蛍光X線とし て放出される。蛍光X線は元素毎に固有のエネルギ ーをもっているため、エネルギーを調べることで分析 対象の物質にどのような元素が含まれているかが分か る⁶⁷⁾。

また、この他の分光分析としてFTIR (Fourier Transform Infrared Spectroscopy: フーリエ変換赤外 分光法)による手法を試みた。FTIRによる手法では、 物質に赤外線を照射することで化学構造に反映したス

	試料1	試料2	試料3
時代区分	弥生中期頃 (B.C.100~A.D.100)	奈良時代 (8世紀頃)	14世紀頃
遺跡名	須賀5次	平野4次	岡太神社6次
遺構名	SD0512	SH0407	SD0605
層位	中層	Wアゼ上層	上層
地区名	I-4	I区G-5・6	A区D-6
記録日	2009年4月8日	2013年2月26日	2011年10月4日

表1 土器試料の発掘場所に関する情報

※遺構名のSDは溝、SHは竪穴住居を意味している。

ペクトルを得ることができる。食品中の異物分析や工 業製品の品質管理に多用されている⁸⁾。考古学分野で も、考古試料のスペクトルパターンからグループ分け を行ったIsaksson⁹⁾によるFTIR活用例がある。さて FTIR分析は、一般的には試料を掻きとる点ではサン プリングが必要ではある。本研究では試料室設置型赤 外顕微鏡アクセサリーを利用し、非破壊でのFTIR分 析を試みたので報告したい。

本稿は、実際の土器試料の黒色部分の分析を行い、 古代食の食材推定に関する若干の知見を得た。また考 古試料分析に関する課題の抽出を行ったため報告する ものである。

2. 実験方法

(1) 土器試料

鈴鹿市内遺構で発掘された以下3点の考古試料を対 象とした。試料はいずれも水洗されている。いずれも 鈴鹿市教育委員会より提供を受けた試料である。

- ・瓶破片(遺跡名 須賀5次¹⁰⁾)を試料1とした。
- ・瓶破片(遺跡名 平野4次¹¹⁾)を試料2とした。
- ・羽釜片(遺跡名 岡太神社6次¹²⁾)を試料3とした。

各試料の時代区分、遺跡遺構名、層位、その他の考 古試料の情報を表1にまとめた。

(2) 蛍光X線分析

土器試料素地部分と土器黒色部分について、それ ぞれ平滑な面を選択し、照射部へ設置した。測定は Fundamental Parameter (FP) 法により行った。 装置・測定条件・測定元素は以下のとおりである。

装置

エネルギー分散型蛍光X線分析装置 OURSTEX 100 FA型

測定条件

- 測定Group: Fundamental Parameter (FP) 法 による簡易定量分析
- 管電圧 管電流: 40 kV-0.5 mA (管電流自動制御) 無効率設定: 30 % 以内

測定時間:100秒 (Live Time)
 測定雰囲気:分光室 (真空)、試料室 (大気)
 分光モード:ダイレクト
 励起源:Pd-L線
 X線照射径:3 (mm φ)

測定元素 ₁₁Na~₉₂U

(3) FTIR分析

土器試料素地部分と土器黒色部分について、それぞ れ平滑な面を選択し、分析を行った。測定は反射法に より行った。なお分析した測定点は上述の蛍光X線分

表2 土鍋素地部分に対して食品の「コゲ」部分の元素組成割合の増加度(単位:倍)

化学組成	タイ	サケ	ホンビ ノスガ イ	コメ	アワ	ワカメ	平均	幅(最低~最高)
Na ₂ O	1.37	1.52	1.30	1.69	2.41	1.57	1.64	1.30~2.41
P ₂ O ₅	2.98	1.33	3.53	1.80	5.97	5.04	3.44	1.33~5.97
K ₂ O	2.44	1.35	1.27	1.67	3.97	1.52	2.04	1.27~3.97
CaO	7.81	1.37	1.52	1.24	1.48	1.32	2.46	1.24~7.81

土器片の分光分析からの古代食解明へのアプローチ	F
-------------------------	---

表3 土器片素地部分及び黒色部分の元素組成割合

	公	0.65	0.07	0.04	0.02	0.38	0.01	0.46	0.53	0.01	0.02	< 0.01)	0.01	0.10	< 0.001)	0.001	< 0.001)	0.001	< 0.001)	< 0.001)	< 0.001)	< 0.001)	< 0.001)	誤差	(%)
記述443	色部	+H	+H	+H	H	+H	+1	+1	+H	++	H	+	H	++) ++	+H	́ +	++	+	́ +	Ú H	+	.) #	+H	单位
	峀	9.15	2.41	2.42	1.04	4.47	0.15	50.46	25.44	0.14	1.10	0.01	0.07	3.08	0.003	0.013	0.007	0.011	0.001	0.008	0.007	0.003	0.001	100	;шГ.
	部分	E 0.50	E 0.05	E 0.03	= 0.01	= 0.39	(< 0.01)	E 0.38	E 0.38	(<0.01)	E 0.01	(< 0.01)	(< 0.01)	E 0.05	(< 0.001)	E 0.001	(< 0.001)	E 0.001	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	$\in (< 0.001)$	ト 誤差	
	素地	8.88	1.56 =	2.26 =	0.37	7.45 ⊨	0.12 =	56.33 =	20.55 =	0.02 =	0.84 =	0.01 =	0.02 =	1.54 =	0.001 =	0.009 =	0.003 =	0.010 =	0.001 =	0.005 =	0.004 =	0.002 =	0.001 =	100 =	
	5部分	± 0.50	± 0.03	± 0.03	± 0.01	± 0.35	\pm (<0.01)	± 0.33	± 0.38	\pm (<0.01)	± 0.01	\pm (<0.01)	\pm 0.01	± 0.06	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	± 0.001	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	+ 誤差	
s \ 2	黒色	11.00	1.03	1.96	0.61	7.33	0.08	50.12	24.69	0.02	1.22	0.00	0.04	1.87	0.001	0.005	0.002	0.013	0.000	0.003	0.007	0.002	0.001	100	
唐弋州	部分	0.46	0.04	0.03	0.01	0.36	(< 0.01)	0.34	0.37	(< 0.01)	0.01	(< 0.01)	(< 0.01)	0.05	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	0.001	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	誤差	
	素地設	7 ±	1	с Н	1	4	7 ⇒	'4 ±	4 +	1 +	5 +	+ 0	1	5 #	+ 00)3 ±	12 ±	80	1 ±	12 ±	± L(12 ±	± 00	∓ (
	部分	9.2	1.1	1.9	0.5	7.8	0.0	52.7	23.9	0'0	1.1	0.0	0.0	1.4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10(
		0.54	0.05	0.03	0.02	0.39	(< 0.01)	0.39	0.42	(< 0.01)	0.02	(< 0.01)	0.01	0.09	(< 0.001)	0.001	(< 0.001)	0.001	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	(< 0.001)	誤差	
	黒色	4	2 +	+ 0	3 1 1	1	7 ±	∓ 91	13 13 13 13 13 13 13 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14 14	± 1	5 +	+ 0	5 #	3	+ 00	80	₩ 8	± 6(12 ±	4 +	8	12 1	1 ±	∓ (
料1		0.6	1.4	2.7	1.2	6.6	0.0	52.3	22.3	0.0	1.2	0.0	0.0	2.8	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	100	
唐	也部分	± 0.46	± 0.05	± 0.02	± 0.01	± 0.35	\pm (<0.01)	± 0.32	± 0.36	\pm (<0.01)	± 0.01	\pm (<0.01)	\pm 0.01	± 0.07	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	± 0.001	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	\pm (<0.001)	+ 誤差	
	有峯	$LL^{-}6$	2.25	1.59	0.88	7.44	0.06	51.08	23.66	0.01	0.95	0.00	0.04	2.22	0.002	0.004	0.007	0.006	0.001	0.003	0.014	0.001	0.001	100	
生きます		Na_2O	P_2O_5	K_2O	CaO	MgO	CI	SiO_2	Al_2O_3	S	TiO_2	Cr	MnO	Fe_2O_3	Ņ	Cu	Zn	Ga	As	Rb	Sr	Nb	Pb	Total	
		食品中に多い 代表的な元素					海洋由来元素	土器構成主要	に素			その街						2.0.14	た の 同 (第 書)	(版里)				붙신	

- 63 -

析の測定点と一致はしていない。

装置

フーリエ変換赤外分光光度計 Nicolet 6700試料室設置型赤外顕微鏡アクセサリーCzitek SurveyIR

測定条件

入射角 約45° 分解能 8 cm⁻¹ 積算回数 32回

3. 結果と考察

(蛍光X線分析)

FP法ではすべての含有元素について常にトータル 100%として定量計算を行っており、全体における組 成割合としての結果を得た。

我々は基礎実験として、土鍋上で6食材(タイ、サ ケ、ホンビノスガイ、コメ、アワ、ワカメ)を煮詰めた コゲの蛍光X線分析による先行研究を実施している。 食品を構成する主要元素であるナトリウム、リン、カ リウム、カルシウムの組成割合が素地に比べてコゲの 部分で増加したため、これら元素が食品調理の痕跡を 示す指標となる可能性を示した⁷⁰。なお、参考までに、 これら元素の組成割合の増加を表2に集計し整理した。

さて土器黒色部分は「コゲ」と推定されているが、 土器試料から、上述の元素であるナトリウム、リン、 カリウム、カルシウムが素地と比較して高い割合で存 在するのであれば、土器黒色部分は食品のコゲである 可能性が高いともいえよう。そこで土器素地部分と黒 色部分の蛍光X線分析を実施した(表3)。なお蛍光X 線分析ではX線強度(カウント)に伴い、統計的な揺 らぎ(誤差)が生じる。そのため誤差についても併せ て示した。

本研究で対象とした土器試料において、黒色部分を 素地と比較したとき、上述のナトリウム、リン、カリ ウム、カルシウムのうち、カルシウムのみが3試料と も黒色部分が素地と比較して存在割合が高かった。各 試料でのカルシウム存在割合の増加度(黒色部分の組 成割合÷素地の組成割合)は試料1で1.40倍、試料2 で1.20倍、試料3で2.81倍に増加していた。

カルシウム以外では、試料1ではカリウム(1.70 倍)、試料2ではナトリウム(1.19倍)、試料3ではリ ン(1.54倍)、カリウム(1.07倍)が黒色部分の組成 割合が素地に比べて増加していた。その増加の度合い は、有意な違いとみなせるかの検討が不十分でもあ



図1 試料1の土器黒色部分と素地の差スペクトル

り、食品由来かの判別は、出来ない。これらから本実 験で用いた蛍光X線分析の結果をもって、試料の黒 色部分が食品のコゲであるとする証拠にはならなかっ た。しかし食品に多く存在する代表的な元素のいくつ かは組成割合が増加していたことも事実である。引き 続き検討したい。

さて、製塩土器試料では塩化物イオンが検出され る可能性を示す報告¹³⁾がある。今回の試料いずれも、 黒色部分は素地と比べて塩化物イオンが高かったもの の、組成割合として0.2%以下であり、その差は、0.01 ~0.03%の範囲内であった。本分析法の正確度・精度 の点からは、海水もしくは海洋食品由来かの判別は疑 わしい。ただし塩化物イオンは天然では海水など限定 的にしか存在しない。土器片中の塩化物イオンの存在 は、海水もしくは海洋食品の痕跡を示すことができる 可能性があり、引き続き探りたい。

土器は粘土が主原料として焼成されたものである。 粘土鉱物の主成分元素としてはケイ素やアルミニウ ムが知られており、本実験でも試料の土器がケイ素 (51.08~56.33%)、アルミニウム(20.55~23.94%)を 主成分としていることが確認された(表3)。各時代 (弥生中期,奈良時代,14世紀)の土器素地の比較を したところ試料3,2,1の順にケイ素(SiO₂)の存在割 合が高い。試料数が少なく、この実験の限りでは、各 時代の土器の組成についての考察は困難であるが、組 成の違いから原料粘土の推定や産地推定も今後検討し たい。

ナトリウム、リン、カリウム、カルシウム以外の元 素で、黒色部分が素地に比較して組成割合が高かった 元素も存在した(表3)が、ケイ素・アルミニウムを 除けば、それらはいずれも組成割合の低い元素であ り、塩化物イオン同様に、正確度・精度の点からも指 標となりえるかは現時点では疑問がある。一方で、こ のなかで注目を試みたい元素として硫黄がある。硫黄 (S)はアミノ酸のシステイン・メチオニンを構成して いるため、食品由来で残留している可能性はある。先 行研究⁸⁾では硫黄の元素組成が、いくつかの食材のコ ゲで増加した。例えば、タイで49.0倍、ホンビノスガ イで166倍、アワで41.0倍、ワカメでは8.00倍以上の増 加度を確認している。このことから硫黄をコゲの痕跡 として判断できる可能性を探りたいと考えている。今 回の土器試料分析では硫黄は微量の存在割合(0.2%以 下)であった。黒色部分で硫黄成分の組成が素地に比 べ、わずかであるが高かったものの、有意な差である かは不明である。引き続き、硫黄がコゲ痕跡の可能性 となるのかを検討していきたい。

(FTIR分析)

食品のコゲ部分は加熱による酸化劣化によってカル ボニル基が生成されると考えられる。したがって食品 のコゲをFTIRにて分析した場合、1800~1600 cm⁻¹付 近ショルダー部にコゲ由来と考えられるカルボニル基 に起因する吸収が得られる可能性がある。菓子パンに 付着した異物分析では1700 cm⁻¹にカルボニル基が出 現し、異物をコゲと判断する事例報告¹⁴⁾がある。純 粋な「炭化物」ならば有機物情報も限られ、スペクト ルを得ることは難しいとも考えられるものの、実際に 食品のコゲでカルボニル基の確認が得られている¹⁴⁾。

したがって、FTIR分析により土器黒色付着物質に て素地と比較し、1800~1600 cm⁻¹付近の吸収が確認で きれば、黒色部分は食品のコゲであるといえる可能性 が高まる。しかし本実験では、試料1~3ともに、干 渉ピークが大きく、カルボニル基に起因する吸収を確 認できなかった。試料1の場合1700 cm⁻¹付近にバンド が見られるが、これがピークであればカルボニル基に 起因する吸収である可能性があるものの、得られた結 果からは不確かであった。なお既存の報告では、土器 の口縁部のススのような黒色付着物質のFTIR分析を 行ったところカルボニル基の吸収を確認した報告もあ る¹⁵⁾。試料によっては土器黒色部分よりカルボニル基 の吸収が得られる可能性があるため引き続き検討を行 いたい。

ただし、前述の菓子パンの事例と違い、土器片に付着しているコゲは、食品そのもののコゲではなく、食品の煮汁のコゲである。煮汁のコゲの場合でも、カルボニル基の確認が得られるかを、現在検討中である。本稿ではデータを示さないが、筆者らの知見¹⁶⁾として、タイの煮汁にて1700 cm⁻¹付近にカルボニル基によると考えられる吸収を得ている。しかし、コメ(重

湯)の煮汁とワカメの煮汁のコゲからはカルボニル基 による吸収を得られていない。食品によっては、煮詰 める過程での有機物の溶出度合いや分解度合いに差が あり、有機物情報が異なる可能性がある。煮汁のコゲ を用いた基礎実験にて、いわゆる「加工係数」の算出 を行っていく必要性がある。

次に、土器片の黒色部分のFTIR分析からカルボ ニル以外の有機物情報を得られないかをみたとこ ろ、試料1の黒色部分と素地の差スペクトルより2930, 2850 cm⁻¹付近にC-H由来と考えられる吸収が確認でき た(図1)。これは土壌内で2000年近くの時間を経過し た弥生中期の土器にも関わらず、現代においても有機 物が残存していることを意味している。この有機物の 残存は何に由来したかは本研究では明らかにできない ものの、弥生中期の土器黒色部分より有機物情報を得 られたことが本報告では極めて重要な点である。黒色 部分の分析により、食材推定の可能性の糸口を得たと 筆者は考えている。また今回FTIR分析は黒色部分を 掻きとることなく、非破壊で実施できた。今後、考古 試料を非破壊でFTIR分析できる可能性を示せた点も 重要である。

なお、図1で見られる、3630 cm⁻¹付近のバンドはOH 基である。このバンドで見られる小さなスプリットが 確かであるならば、Metal-OHの重なりと見ることがで きる。加えて1610 cm⁻¹にもバンドがあった。この付近 では、1640 cm⁻¹付近にC=Cの伸縮バンドが出現するこ とが知られているが、図1のスペクトルでは1640 cm⁻¹ からずれており、且つC=Cの伸縮バンドは一般に大 きくピークが得られないことからも、1610 cm⁻¹のバン ドがC=Cの伸縮バンドとは考えにくい。

ところで試料2と3からは現時点では、有機物情報が 確認できなかった。非破壊分析の利点は、分析条件等 を考慮しながら、再度分析ができることである。引き 続き検討をしたい。

(古代食解明への課題)

本研究にて、食品を煮炊きしてできたと推定される 土器黒色付着物質から当時の食生活を類推する際、抽 出された課題を以下の如く4つ挙げたい。

- A: 黒色付着物質がそもそも食品を煮炊きしてできた コゲであるのか。その科学的な証明をどのように 行うのか。
- B:調理の工程で化学情報は変化しないのか。土器黒 色物質がコゲだとわかったとしても、コゲの化学 情報から起源となる食品を類推できるのか。
- C: 土器にコゲが付着していた場合、そのコゲは様々 な食品の焦げの混合物であるはずである。使用さ

れた個別の食材を解明することは可能なのか。

D:そもそも長期間土壌中に埋蔵されていた土器片付 着物質の化学情報は、変化していない証明はどの ように行うのか。長期間埋蔵による化学情報への 影響をどのように考察するのか。

この4点について現時点の考えをまとめたい。

A: 土器片黒色付着物質がコゲであるかについてで あるが、土器内面及び口縁部に付着している場合には コゲである可能性が高い。考古学的には、その付着し ている形状から、コゲか否かを判別することはできる だろう。土器外側底部の黒色部分はススである可能性 もあろう。一方で科学的な視座から、これらがコゲも しくはススである指標を筆者は整理したいと考えてい る。

本実験で使用した土器片は、計測部位が土器内面か 口縁部かの判別が不確かな状態の試料であった。それ ゆえに試料の黒色部分が、コゲなのかススなのか、あ るいはいずれでもない可能性があるのかと思案してき ている経緯がある。これらの経緯から、筆者は、そも そも「コゲ」とは何なのかを考えるに至り、「コゲ」 の物理化学的特性に関心を寄せている。最終的には、 科学の視点から土器に付着する黒色物質が「なにもの か」を判定する手法を切り拓きたいと考えている。

科学的にコゲであることを類推できる根拠の仮説と して、筆者は、「①FTIR分析によってカルボニル基 の吸収が見られる。あるいはFTIRやラマン分光分析 によってコゲと類推できるような有機物関連情報が得 られる。」、「②蛍光X線分析に代表される元素分析か ら、食品に由来すると考えられる元素が確認される。」、 「③C/N比分析により明らかに炭素の元素割合が高 い。」を考え、検討してきている。

このうち①については、FTIR分析の結果、食品の コゲとしてカルボニル基の吸収が見られる場合^{14,16)}が あることからも有効な指標と思える。また、炭素材料 の構造に敏感なラマン分光分析の手法を取り入れるこ とも有用であると考えている。黒色付着物質部位にて 炭化物のピークが強く得られた場合は、それは有機物 を起源としていることを示すことになる。

②については先行研究により、食品のコゲからは、 食品を構成する主要元素であるナトリウム、リン、カ リウム、カルシウムが残存する可能性を示した⁷⁾。③ については、検討中である。理論上は、炭化の過程で 炭素以外の水素や酸素などの元素が除かれ、さらに二 酸化炭素の溶融により炭素の組成割合は増している可 能性があり、結果的にCの割合が高く、C/N比も高く なる。ただし考古試料に適用する際には分解を経た試 料であるための課題¹⁷⁾もある。実際の土器試料では、 分解の過程でC/N比は変動するだろう。例えば、タ ンパク質には窒素が含まれるが、タンパク質の分解が 進んでいると窒素の量が本来の値よりも少ない方向に 変化し、結果的にC/N比が高くなる可能性¹⁷⁾がある。 このような事象を考え合わせて、C/N比を活用する手 法を検討しなければならない。

筆者は、これら①,③に該当しても②に該当しない 黒色物質はススの可能性を示すとの仮説も考えてい る。加えて、ススの判定には、黒色物質について¹⁴C による年代測定も有効かもしれない。ススの起源は木 材であるはずなので、その場合、食品由来の黒色物質 (コゲ)よりも古い年代を示す可能性が想定される¹⁸⁾ からである。

このほか、不飽和脂肪酸が270℃以上の被熱時に形成されるアルキルフェニルアルカン酸が、加熱調理された痕跡として近年着目されている⁵⁾。

上述の仮説や可能性を証明するためには、実際に食品を煮炊きしてコゲやススを作成し、コゲやススの物 理化学的性状を明らかにする基礎的なデータの蓄積が 必要であることが、土器試料そのものを分析し考察す る過程で、再認識された。

B:調理前後の変動を明らかにしなければ、起源と なる食品の類推はできない。すでに安定同位体比分 析、蛍光X線分析、FTIR分析、ステロール分析など による、調理前後の変動については検討を着手してい るところ¹⁶⁾であるが、引き続きデータを蓄積していき たい。土器片の化学情報から起源の類推を得るために も、その前提となる基礎的なデータは極めて重要であ るからである。

C:コゲがさまざまな食品の混合物であるため、個別の食品の類推は困難である。しかしどのような食材 が中心だったのかは類推できるはずである。本稿で述 べた蛍光X線分析や赤外分光に加えた分析手法を加 え、さまざまなパラメーターを増やすことは有効であ る。例えば安定同位体比分析により、C3植物、C4植 物、海藻類、魚類、貝類など食品群の類推が可能であ る。ステロール分析では、検出されるステロールの成 分(動物性、植物性、褐藻類由来のステロールの定性) から魚類か蔬菜類かあるいは海藻類を中心にした食生 活だったかの類推が可能と考え、データを蓄積中であ る¹⁶⁾。また、上述のC/N比分析からも、起源となる食 品の探索法の開発も行っていく。窒素(N)の比率が 多ければタンパク質起源すなわち動物性食品由来のコ ゲの可能性が高いといえる。一方で植物性の炭水化物 や脂質には窒素は含まれない¹⁷⁾。このことを利用して C/N比から起源の類推が可能かもしれない。そこで、 実際に食品炭化物を得て、試していくことにしている。 タンパク質を構成するアミノ酸は窒素(N)以外にも 硫黄(S)を構成するものもあるため、硫黄の組成も 検討する余地がある。また分光分析では赤外分光に加 えて、より炭素骨格に敏感に反応するラマン分光の手 法を取り入れることも検討課題である。

すなわち、1種類のみの分析手法ではなく、多様な 手法から総合的に検討していくことで古代食解明の端 緒となると考えている。すでに筆者らは蛍光X線分 析、赤外分光、安定同位体比、ステロール分析、C/N 比分析には着手しているが、さらに他のさまざま手法 も加えていきたいと考えている。

D:長期間の埋蔵が及ぼす影響を検討するのは難し い作業と考えている。しかし既存の報告や、今後の基 礎実験を通じて、根拠となる事象を整理していきたい。

雨水の影響により水溶性の物質は溶解してしまった 可能性もあろう。化学物質の溶解性についても検証が 必要である。また安定同位体比では、同位体分別が起 こっている可能性もある。

宮田¹⁹⁾ によると、低湿性遺跡では嫌気的な環境が 保たれるため有機物が分解を免れ、食料残滓などの遺 物も残りやすい。そうであるならば、環境により有機 物情報が維持されている可能性がある。その一方で嫌 気的な環境を好む脱窒菌が活動することで窒素同位体 比が高くなる可能性があると指摘している。

土器付着黒色物質から古代食類推にあたっては、埋 蔵された状態、土壌環境も考慮することも必要であ り、模擬試料を用いたモデル実験も必要である。数週 間・数ヶ月単位のモデル実験ならば実施可能であり、 逆説的には数週間・数ヶ月単位のモデル実験で模擬試 料に付着したコゲの有機物に関する化学情報が変動す るのであれば、該当する考古試料の化学情報は信頼性 が乏しいともいえる。また、例えば土器モデルを人為 的に「汚して」みて環境からの影響を調べてみるよう に、土壌環境からの物理化学的な影響の機序につい て、土壌学・微生物学分野の知見も参考に検討もした い。

C/N比の場合、窒素を含む土器黒色付着物質は、タ ンパク質の分解が進んでいると、分母となるNの量が 小さくなり、C/N比は高い値になる可能性がある¹⁷⁾ が、その窒素はどのようなメカニズムで消失するのか は科学的にはまだ未解明な部分である。物理化学機序 に関する基礎研究も必要となってくる。

(まとめ)

蛍光X線分析では、黒色部分は素地と比べてカル シウムの存在割合が高かった。このほかにもナトリウ ム、リン、カリウムの組成割合が高い試料もあったが、 現時点で食品由来と判別することは難しかった、FTIR 分析では試料1より、有機物情報を得ることができた。

今回は、非破壊にて、土器試料を対象とした蛍光X 線、FTIR分析を実施した。特にFTIRは通常はサンプ リングが必要であるが、非破壊での分析の可能性を示 せた。ただし土器試料分析から、本実験対象の土器黒 色物質が食品のコゲであるかの真偽を科学的に明らか にはできなかった。また当時の食生活を類推するまで にも至っていない。一方で、類推に必要な課題が抽出 され、古代食類推の根拠・前提となる、模擬試料を用 いた基礎実験の必要性が極めて重要であることが再認 識された。

4. 謝辞

考古試料を提供くださいました鈴鹿市教育委員会 (吉田真由美様)に御礼申し上げます。また本研究の 一部は、科学研究費(基盤B,研究代表者 三舟隆之, 課題番号 17H02393)の助成を受けたものです。

5. 引用文献

- Alexandre Lucquin, Kevin Gibbs, Junzo Uchiyama et al. Ancient lipids document continuity in the use of early hunter-gather pottery though 9,000 years of Japanese prehistory. PNAS 2016; 113 (15) : 3991-3996
- Oliver E. Craig, Hayley Saul, Alexandre Lucquin *et al*. Earliest evidence for the use of pottery. Nature 2013;496: 351-354
- Kunio Yoshida, Dai Kunikita, Yumiko Miyazaki *et al.* Dating and stable isotope analysis of charred residues on the incipient Jomon Pottery (Japan). Radiocarbon 2013;55:1322-1333
- Yoshiki Miyata, Akiko Horiuchi, Paleo Labo AMS Dating Group *et al.* Traces of sea mammals on pottery from the Hamasaka 2 archaeological site, Rebun Island, Japan: Implications from sterol analysis, stable isotopes, and radiocarbon dating. Res. Org. Geochem. 2009; 25: 15-27
- 5) 庄田慎矢、オリヴァー=クレイグ. 土器残存脂質分析の成果と日本考古学への応用可能性. 日本考古学 2017;43: 79-89

- 6) 永井宏樹, 椎野博. ポータブル蛍光X線分析装置. 石 灰石 2005;333:72-76
- 7) 大道公秀,小林孝洋,椎野博他.調理後炭化物の蛍光
 X線分析による古代食解明へのアプローチ.東京医療
 保健大学紀要 2016;11(1):9-14
- 8) 大道公秀,春井里香,中野辰彦.食品中の異物の分析
 同定.フードケミカル 2011;6:81-84
- Sven Isaksson. Guide by Light: The swift characterisation of ancient organic matter by FTIR, IR-fingerprinting and hierarchical cluster analysis. Laborativ Arkeologi 1999; 12: 35-43
- 10) 鈴鹿市考古博物館. 須賀遺跡(第5次)-宅地造成工事 にかかる発掘調査報告書-. 2012
- 11)鈴鹿市考古博物館.平成26年度(5月18日)現地説明 会資料 平野遺跡(4次) http://www.edu.city.suzuka. mie.jp/museum/hachino.pdf) (平成28年7月14日閲 覧)
- 12) 鈴鹿市考古博物館. 岡太神社遺跡(第6次). 鈴鹿市考 古博物館年報 2013:59-90
- 13) Akiko Horiuchi, Nobuo Ochiai, Hitomi Kurozumi et al. Detection of chloride from pottery as a marker for salt: a new analytical method validated using simulated salt-making pottery and applied to Japanese ceramics. Journal of Archeological Science 2011; 38: 2949-2956

- 14)大武義人,渡邊智子,仲山和海著.異物分析の具体的 手法と実例(事例4-11 菓子パンに付着した異物(焦 げ).製品中の異物混入とその対策異物分析の手法と 実例.東京:日刊工業新聞社 2010:43-44
- 15)赤田昌倫, 高妻洋成, 神野恵. 出土有機付着物の材料分析. 奈文研紀要 2013; 78-79
- 16)大道公秀,小林孝洋,奥脇早紀 他.古代食解明を目 的とした調理後炭化物の理化学分析(第2報).日本分 析化学会第77回分析化学討論会(京都)2017.5.28発表
- 17) 庄田慎矢. 土器付着物塊状試料の窒素・炭素安定同位 体比の解釈について. SEEDS CONTACT 2017; 4: 33-34
- 18) 宮田佳樹,遠部慎,坂本稔 他. 土器付着炭化物の AMS-14C年代測定 低湿地遺跡で観測される付着炭 化物の内面と外面の年代差についての検討. 日本第四 紀学会講演要旨集 2007;37:96-97
- 19) 宮田佳樹,小島孝修,松谷暁子 他.西日本最古のキビ 滋賀県竜ケ崎A遺跡の土器付着炭化物.国立歴史
 民族博物館研究報告 2007;137:255-266