



奈良文化財研究所提供



沼津市教育委員会提供



2023年2月24日(金)・25日(土)

会場：東京医療保健大学世田谷キャンパス

ハイブリッド形式（会場40名、オンライン式併用）

趣旨

カツオは日本人の食生活で欠かせない魚である。古代においても都城遺跡出土木簡からは駿河・伊豆国から「荒堅魚」「煮堅魚」「堅魚煎汁」などの堅魚製品が貢納されていたことが知られるが、どのような食品であったかは明らかではない。一方、平城京跡などからは壺Gと呼ばれる土器が出土し、「堅魚煎汁」の運搬容器とされてきた。また沼津市の藤井原遺跡などからは大型の埴形土器が出土し、カツオを煮た土器とされている。本シンポジウムでは、文献や文字資料と土器の検討を行う他に、実際に古代堅魚製品の再現実験も行い、学際的に古代の堅魚製品を明らかにしたい。

参加申込：2023年2月22日(水)17：00までメールで申し込み

（対面は先着40名：研究・教育機関所属者に限る）

申込先：研究代表：三舟隆之（t-mifune@thcu.ac.jp）

※申込者にはシンポジウム前日までにzoomのURLと資料を送ります。

シンポジウム カツオの古代学

Part 1

※コロナの感染状況によっては、オンラインのみになることがあります。詳細は東京医療保健大学HP (<https://www.thcu.ac.jp/>) をご覧下さい。

科学研究費助補助金基盤A「東ユーラシアにおける古代食の多角的視点による解明とその栄養価からみた疾病」

内容とスケジュール

2月24日(金)

13:00～13:10 挨拶及び趣旨説明—古代史とカツオ(三舟隆之)

I, 文献史料からみた古代のカツオ

13:10～13:40「木簡からみた伊豆国の堅魚製品—史料からどのように堅魚製品を再現するか」(馬場基)

13:40～14:10「『延喜式』からみた堅魚製品」(小倉慈司)

(休憩10分)

II, 考古学資料からみたカツオ

14:20～14:50「駿東・西伊豆地方における埴形土器の分布」(沼津市教育委員会:小崎晋・富士市教育委員会:藤村翔)

14:50～15:20「遺跡出土の骨からみたカツオ」(山崎健)

(休憩10分)

15:30～16:00「埴形土器の残存脂質分析」(庄田慎矢・村上夏希)

16:00～16:30「駿豆産の須恵器長頸瓶と「堅魚煎汁の容器」説」(森川実)

16:30～17:00「須恵器壺Gとはどのような容器か?」(小田裕樹)

17:00～17:30「鰹色利の粘弾性」(峰村貴央)

2月25日(土)

III, 古代の堅魚製品再現への挑戦

9:30～10:00「古代堅魚製品の再現実験」(馬場基・三舟隆之)

10:00～10:30「塩かつお漬け汁の微生物検査」(金田一秀)

10:30～11:00「古代堅魚製品の調理再現実験(仮)」(西念幸江)

(休憩10分)

11:10～11:40「カツオ煮汁のコゲの分析(仮)」(大道公秀)

11:40～12:10「鰹色利の保存性」(三舟・五百藏良)

(昼食休憩:60分)

VI, 総論—シンポジウム 13:10～15:10

基調講演:13:10～13:40「中伊豆の塩カツオ文化」(芹沢安久)

討論内容

- ・全国におけるカツオの文化(馬場)
- ・埴形土器の特性と分布
- ・壺Gと埴形土器の化学分析—壺Gは堅魚煎汁容器か?
- ・「煮堅魚」は何で煮たのか
- ・「荒堅魚」は塩鰹か

質疑応答

閉会