



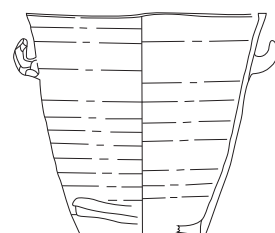
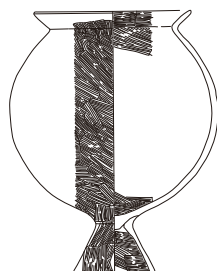
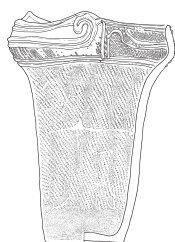
令和7年度

水戸市埋蔵文化財センター

企画展

かめとおきかまど としき

入館
無料



水戸市埋蔵文化財センター（大串貝塚ふれあい公園内）
2025年9月27日（土）～12月28日（日）

開館時間：午前9時～午後4時15分

休館日：月曜日及び年末年始（ただし月曜日が祝日と重なった場合は翌日）

主催：水戸市教育委員会

お問い合わせ先

水戸市教育委員会事務局教育部 歴史文化財課 埋蔵文化財センター
〒311-1114 茨城県水戸市塩崎町 1064-1 Tel：029-269-5091
E-mail：daidarabo@city.mito.lg.jp

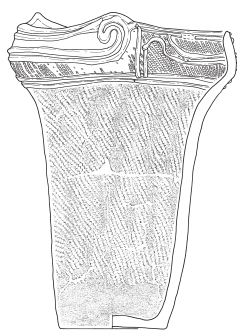
令和7年度 水戸市埋蔵文化財センター企画展

かめとこしきとおきかまど

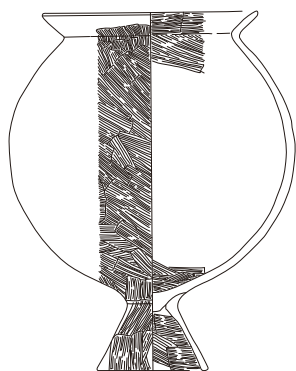
生きることとはすなわち食すること。私たちが命をつなぐうえで食事は必要不可欠なもので、時が流れようとも変わることのない真理です。そして、安全に食事をするためには調理という準備が必要なもの。人類は火を手に入れることで食材を「焼く」ことが可能になり、加熱という工程は食事をより安全なものにしました。人々は、縄文時代には土器の発明によって、食材を「煮る」ことができるようになり、古墳時代には、カマドを住居設備として取り入れることで、「蒸す」ことを可能にしました。

元来、生命活動を維持するためには食事をせねばならず、そのためには素材を食事に適した状態に加工する必要がありますがありました。現在では、食事は娯楽のひとつとして認識されるほどになりましたが、現代日本の豊かな食文化や、洗練され、使い勝手良く進化した現代の調理器具・設備は、いったいどのようなルーツを持ち、どのように発展したのでしょうか。

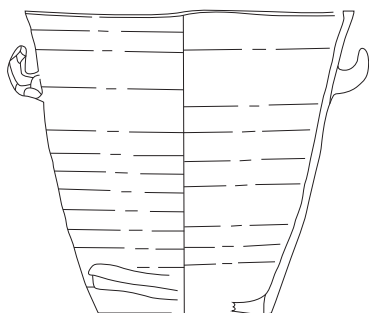
今回の企画展示は、遺跡から発見された食に関わる道具・設備にスポットを当て、いかにして人々が食を豊かにしていったかに迫ります。



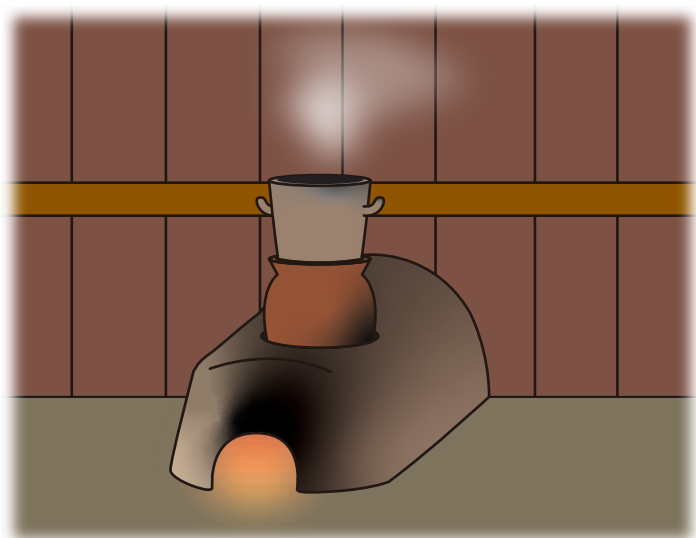
「焼く」から「煮る」へ
縄文土器：深鉢



「煮る」の発展
土師器：台付甕



「蒸す」の登場
須恵器：甕



平安時代の台所：甕・甕・カマド

