

考古学マンスペクトロメトリーが明かす古代の食

世界と日本の残存脂質分析のこれまでとこれから

— 世界最古級の縄文土器は海産物の煮炊きに使われていた —
— ネイチャー誌に発表された論文は日本考古学に衝撃を与えました —
— あれから10年、格段に情報量を増した残存脂質分析の最新成果について —
— ヨーク大学のオリヴァー・クレイグ教授を筆頭に、専門家たちが語ります —



2023 **4.2 (日)**
9:00-18:00

入場無料
【申込順】
先着 100 名

会場

同志社大学 今出川キャンパス 至誠館1階S2教室

お申込み

以下のURLもしくはQRコードからお申し込みください 〆切:3/26(日)

<https://req.qubo.jp/nabunken/form/ANE03QdU>



考古学マスペクトロメトリーが明かす古代の食：世界と日本の残存脂質分析のこれまでとこれから

主催 奈良文化財研究所国際遺跡研究室・同志社大学考古学研究室・同志社大学歴史資料館

日時 2023年4月2日(日)

開催方式 対面 (新型コロナウイルス感染対策を施した上での会場における対面開催を予定しています。)

定員 100名(申込受付順 3/26メ切)

9:00- 9:05 開会挨拶 (同志社大学 若林 邦彦)

9:05- 9:15 趣旨説明 (奈良文化財研究所・ヨーク大学 庄田 慎矢)

9:15-10:45 基調講演：分子生物学からみた先史古代の料理 (ヨーク大学 オリヴァー・クレイグ)

Keynote Lecture: Molecular insights into ancient cuisine (Oliver E. Craig)

10:45-11:15 休憩

11:15-12:00 日本における残存脂質分析の21世紀的展開 (庄田 慎矢)

12:00-13:30 昼休み

13:30-14:30 中央アジアにおける残存脂質分析とキビの利用 (奈良文化財研究所 エドワード・スタンダール)

Investigating the use of broomcorn millet in culinary activities across Central Asia during prehistory

(Edward Standall)

14:30-15:00 残存脂質分析の歴史時代への応用 (奈良文化財研究所 村上 夏希)

15:00-15:30 休憩

15:30-16:30 紀元前6世紀の東ヨーロッパ森林地帯における古代の食と文化 (トゥール赤十字センター

マノン・ボンデッティ)

Cultural and food choices of ancient communities of the 6th mill BC in the forest zone of Eastern Europe

(Manon Bondetti)

16:30-17:30 残存脂質分析で探る果実加工品：地中海の土器を事例に (ヨーク大学 ジャスミン・ランディ)

Identifying fruit products in archaeological ceramics through organic residue analysis

: Lessons from the medieval Mediterranean (Jasmine Lundy)

17:30-18:00 Q & A

* 逐次通訳あり



European
Research
Council



同志社大学
Doshisha University

会場へのアクセス

同志社大学 今出川キャンパス

至誠館1階S2教室

京都市上京区今出川通烏丸東入

- 地下鉄烏丸線「今出川」駅から徒歩1分
- 京阪電車「出町柳」駅から徒歩15分
- バス停「烏丸今出川」から徒歩1分

