様　式　Ｃ－１９、Ｆ－１９－１、Ｚ－１９　（共通）

科学研究費助成事業　　研究成果報告書

令和　３ 年　 ５ 月 １３ 日現在

機関番号：１３３０１
研究種目：若手研究
研究期間：2018～2020
課題番号：１８Ｋ１２５５１

研究課題名（和文）中国新石器時代から初期王朝時代の土器利用に関する学際的研究

研究課題名（英文）An interdisciplinary study on the pottery use in China from neolithic to early dynastic period

研究代表者
久保田　慎二（KUBOTA, SHINJI）

金沢大学・国際文化資源学研究センター・特任助教

研究者番号：００６０９９０１

交付決定額（研究期間全体）：（直接経費）　　3,100,000円

研究成果の概要（和文）：本研究では土器の使用痕分析や実験、民族調査などから、特に初期王朝時代とされる二里頭文化の土器利用について明らかにした。分析の結果、当時の主要な煮沸器である深腹罐は竈で湯釜として使用され、一方、円腹罐は炉で煮るか茹でる料理に使用されたと考えた。また、土器の容量等などから、深腹罐は主食調理、円腹罐は副食調理に使用されたと結論付けた。
一方、当時の主食はアワであったことが炭化穀物の出土比から判明している。そして、民族誌等を参考にしながら、深腹罐による主食調理はアワの「茹で蒸し」調理により行われたと推測した。

研究成果の学術的意義や社会的意義
これまでの中国考古学における土器研究は、その大部分が年代や地域性を決定するための研究であった。しかし、本研究では土器使用痕分析や民族調査、理化学分析を駆使し、土器の本質的な機能と関わるその用途について明らかにした。それにより、これまで等閑視されてきた中国初期王朝時代の一般の人々の土器利用や調理に関する具体的な生活像を復元することに成功した。
本研究の成果により、これまでの政治史的解釈に偏った初期王朝時代研究に、「民衆史」という新たな視点と解釈の厚みをもたらすことができた。

研究成果の概要（英文）：In this study, integrating ceramic use-wear analysis, experimental coking, ethnic survey and lipid analysis, considered about functions of pottery in Erlitou culture in China. As a result, it was clarified that “Shenfuguan（深腹罐）” which was the main pottery at Elitou culture was used as a steamer. On the other hand, “Yuanfuguan（円腹罐）” was used for boiling. In addition, based on the capacity of pottery, it was concluded that “Shenfuguan” was used for staple food cooking and “Yuanfuguan” was used for sidedish cooking.
Based on the ratio of carbonized grains, it is clear that staple food in Erlitou culture was foxtail millet. According to Ethnic survey, it is thought that the cooking method of staple food was “boiled steamed” cooking of foxtail millet.

研究分野：考古学

キーワード：土器使用痕　民族考古学　実験考古学　脂質分析　火処　穀物　二里頭文化　夏王朝

※科研費による研究は、研究者の自覚と責任において実施するものです。そのため、研究の実施や研究成果の公表等については、国の要請等に基づくものではなく、その研究成果に関する見解や責任は、研究者個人に帰属します。

１．研究開始当初の背景

近年、中国の飛躍的な経済発展に伴う開発の増加により、多くの考古学に関する情報が発信されるようになった。そして豊富な資金力を背景に大部の発掘報告書が陸続と刊行されている。急速に増える情報の中で、最も豊富に出土する遺物の一つである土器は、多くの研究者の興味の中心に置かれてきた。

考古学における土器研究は、まず時間軸と空間軸を整理するための基礎研究が一般に行われる。当然、中国考古学でも型式学的検討に基づく編年の構築や地域性の抽出という作業が優先して行われてきた。さらに、理化学的な年代測定も加わることで、中国における編年の枠組みや地域性に対する認識は、すでに一定レベルに達したと評価することができよう。

一方で、土器という遺物は、本来的には使用することを前提として製作される。本研究で扱う煮沸器であれば、何かを加熱し、調理・加工するために作られたものである。しかし、なぜか考古学研究ではこの最も基本的かつシンプルな視点が抜け落ちており、土器の用途研究を等閑視する傾向にある。中国初期王朝時代においても、土器研究は年代や地域間交流という視点から『史記』など古典籍に記された「王朝史」を証明するための一つの道具として扱われることが一般となっている。しかし本来、土器は「王朝」とは別レベルのより生活に密着した歴史を語りうる資料である。つまり最も本質的な土器研究は、その利用方法に関わる研究なのである。これまでの中国考古学でも、まさにこのような視点が完全に欠落してきたといえよう。

２．研究の目的

以上の研究状況を背景として、本研究では中国新石器時代末期から初期王朝時代という社会の複雑化が進展する変革期において、王朝揺籃の地である黄河中流域の土器がどのように利用されたのかを明らかにすることを目的とする。当該時期には調理対象や煮沸土器、火処についても、新たな変化が生じるようになる。調理対象については、それまでのアワやキビを中心とした穀物から、長江流域に起源するイネや西アジアから伝来したとされるコムギなどが増加する（許宏 2009）。そして、この調理対象の多様化に連動するように、煮沸器も新石器時代以来の罐や鼎、甑などから器種の分化と形態の変化が進み、北方から鬲なども受容する。また、近年明らかとなりつつある変化として、火処についても炉から竈への移行が進展する可能性がある。これら諸属性間の変化は相互に関連すると考えられる（図１）。本研究では複雑に絡み合ったこれらの各要素を丁寧に解きほぐし、土器がどのように使用されたのかについて、新たな見解を提示していく。

これまでの中国初期王朝に関する考古学研究は、既述のように王朝史の復元を最大の目的としてきた。したがって、大部分が一般レベルの生活の中で使用されたであろう考古遺物に対しても、政治史的な解釈がなされることが一般であった。しかし、本研究は土器の形態や器種組成、調理対象の変化を生活レベルの変化として理解する。その結果、これまでの政治史的解釈に偏った初期王朝時代研究に、「民衆史」という新たな視点と解釈の厚みをもたらすことができると考える。

３．研究の方法

本研究の最大の特徴の一つは、多角的な視点から分析を行う点にある。研究代表者が専門とする考古学を中心に、研究協力者を通して民族学や実験、地球科学的手法なども用いて研究を進めた。これまでの中国における土器研究ではこのような学際的視点が欠如しており、本研究は極めて新奇性の高い研究に位置づけられる。また、これらの研究方法を用いて行う具体的な研究内容は以下の通りとなる。

まず、対象とする時期から出土する土器のデータベースを構築する。分析対象とした遺跡は河南省の薛村遺跡および新峡遺跡である。この２遺跡は、本研究の共同研究機関である河南省文物考古研究院が発掘調査を行っており、全面的な資料分析の許可を得た。データベースの項目としては、土器のサイズや器形のほか、現地調査を通して検討を行った使用痕の情報を含めた。これらの分析を通して、考古学から土器の具体的な用途に関する作業仮設を構築した。

次に、上記の作業仮説に対する検証作業の一環として、実験を行った。想定した方法で土器を実際に使用し、出土土器と同様の使用痕が形成されるのかを確認する。また、民族誌の中で同様の使用方法を採る例があれば、それを参考にして使用痕を比較する。合わせて、なぜその使用方法を選択したのかという背景についても検討を行った。

さらに、以上の過程を通して明らかにした土器の利用方法を別角度から検証するために、土器残存脂質分析および安定同位体分析を実施した。分析サンプルは、土器に付着する残留物あるいは土器の胎土となる。これらのサンプリングは土器使用痕分析と並行して研究協力者が行った。その他、人骨の同位体分析や残留デンプン粒分析の成果も随時取り入れながら分析を進めた。このような文理の垣根を越えた、多角的な視点から土器利用を解明する方法は本研究独自のものであり、日本考古学が蓄積してきた精緻な方法と最新の分析を有機的に組み合わせた極めて独創性の高い研究方法といえよう。

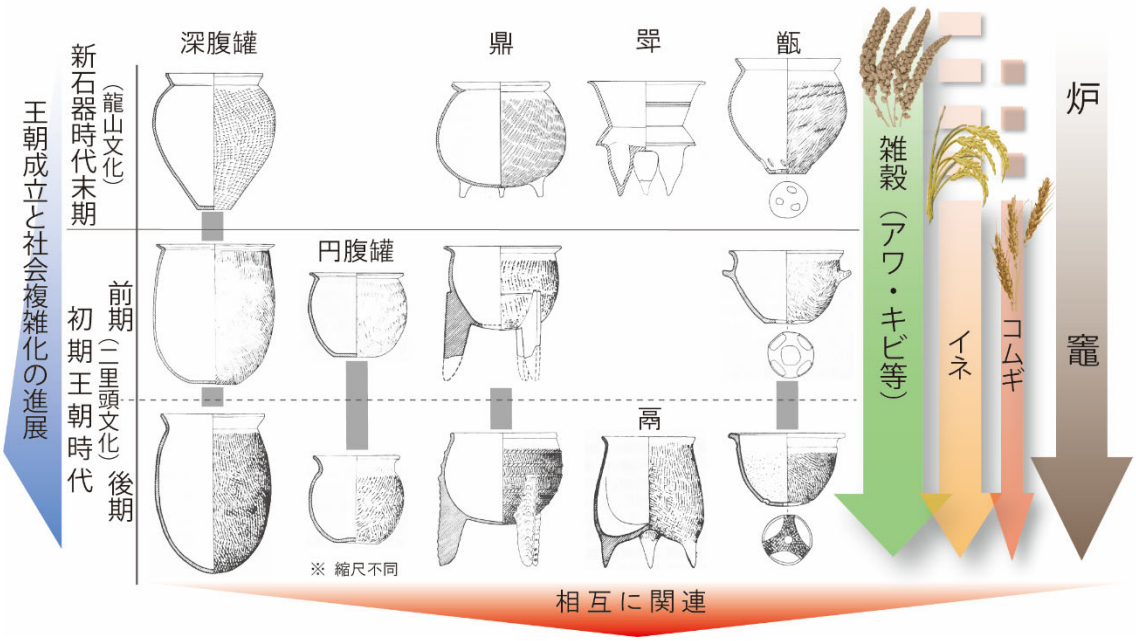

図１　各要素の相関関係

４．研究成果

（１）調査の概要

本研究課題に関わる現地調査は、2018 年度および 2019 年度の冬季に実施した。ともに河南省文物考古研究院の収蔵庫がある西山基地で資料調査を行い、おもに土器の使用痕分析と３Ｄスキャニングおよび残存脂質分析のサンプリングを進めた。なお、２年間の調査で中国初期王朝期の主要な煮沸土器である深腹罐と円腹罐を中心に 193 点の写真撮影およびサイズ等の分析を行い、24 点の使用痕分析、約 30 点の脂質分析サンプルの採取を実施した。また、2019 年秋季には中国陝西省延安市の新窯溝村において、雑穀調理に関する民族調査を実施した。本研究は３か年計画であったが、３年目は継続課題として前年度応募により基盤研究 B「中国初期王朝時代における土器利用の複雑化とその背景に関する多角的研究（2020-2023）」が採択されたため、補助事業が廃止されたことを特記しておく。

（２）二里頭文化の土器組成

まず、研究を開始するに当たり、対象とする時期の中でも特に集中的に調査を行った初期王朝期とされる二里頭文化の土器組成を確認する。二里頭文化の遺跡から出土する土器は多様な器種を含むが、煮沸器としては深腹罐、円腹罐、鼎、鬲などが主要であり、さらに関連する器種として甑が一定数出土する。新石器時代末期における黄河中流域の龍山文化に系統を辿ることができない鬲が新しく出現したほか、深腹罐や円腹罐が新たに出現し、逆に龍山文化に多く出土する斝が姿を消している。また、鼎もその形態を大きく変えている。これら土器の組成や形態の変化は相対的な年代を決定する指標となるばかりでなく、当時の土器利用の方法が変化したことを示すと考えるべきである。

二里頭文化における土器組成の器種ごとの出土比率をみると、大多数の遺跡で深腹罐と円腹罐がそれぞれ約 40%ほどを占め、この２器種で全体の約 80%以上を構成する。したがって、二里頭文化を代表する器種は深腹罐と円腹罐であり、この 2 器種の日常的な使用頻度が高いと考えることから、おもな分析対象とした。その他に注目すべきは甑である。構成比率だけみると、どの遺跡からも５～10%ほどしか出土しないが、すべての遺跡から一定数が出土する点が重要である。甑は直接火にかける土器ではないため、他の煮沸器よりも破損率が低いと考えられる。したがって、出土数の見た目以上に日常的に使用されたとしてもおかしくない。また、単独ではなく他の煮沸器と組み合わせて使用するため、セットになる湯釜を明らかにする点も、当時の土器利用を検討する必要不可欠な作業となる。

（３）深腹罐の土器使用痕分析と用途

以上の器種組成の分析をもとに、主要な煮沸器である深腹罐と円腹罐を中心に土器使用痕分析を行った。まず、深腹罐の特徴としては大きく３点が挙げられる。一つは、胴部外面を中心に、全周にはまわらない形で泥漿が付着する点を挙げる。また、大部分は頸部や底部に泥漿が付着しておらず、この点も共通する。二つは被熱痕が残る面が偏る点を挙げる。胴部を中心に、深腹罐の多くに赤化した面が残る。これは被熱による痕跡と考えられるが、その大部分は胴部片面にのみ残存する。三つは内面に残るコゲが弱く、さらに胴部内面を中心として一部の深腹罐に喫水線上コゲとみられる痕跡が残る点を挙げる。基本的に内部の使用痕は極めて弱く、例えば明確なコゲを残す例は極めて少ない。

以上の深腹罐に残る使用痕から復元できるのは、使用時に片面からのみ被熱し、さらに内容物は液体でコゲの原因になるような有機物をほとんど含まないものであったということである。また、泥漿については後述のように竈との関係で理解すべきである。例えば、日本の古墳時代には韓半島から竈を導入し、竈と煮沸器としての長胴甕が多くの地域で受容される。長胴甕の使用痕をみると、やはり片面に被熱痕が残り、さらに内面のコゲが弱く、喫水線上コゲが残るという特徴を残す。また、泥漿は頸部から胴部に付着痕を残す例が多く、これは長胴甕を竈に掛け据えた際に固定した泥の痕跡であると理解される。さらに、古墳時代の長胴甕の形態をみると、竈の焚口から煙道に向かって流れる炎を効率よく横から受けられるよう長胴化していることが分かる。この使用痕や形態的な特徴は二里頭文化の深腹罐と極めて類似性が高く、深腹罐も竈で使用された可能性を現状では想定するに至った。また、古墳時代の長胴甕の機能として重要なのは、蒸し調理に使用されたという点である。その長胴甕の内面の使用痕と深腹罐の使用痕が極めて類似する以上、深腹罐も竈で蒸し調理を行う機能を担ったと考えられる。

それでは、二里頭文化でも古墳時代と同様の調理に特化した竈が普及していたのかという問題が残る。筆者の認識では、構造的に確実に竈であると断定できる例は、殷代に遡る。例えば、殷墟期の山東省董東村遺址遺跡では掛口に煮沸器である鬲を掛けたままの状態で明らかな竈構造を持つ火処が検出されている（山東省文物考古研究所 2002）。一方、二里頭文化ではこのような明確な事例は報告されていないが、竈に似た構造の遺構は複数が確認されている。具体的な構造が確認できない以上、その存在を認めることは難しいが、一般的な地床炉とも異なる立体構造を呈する点は確実である。筆者の認識では、殷代のような明確な構造は持たないが、支脚の出土があり、煙道を構築する例が多いことから、煮沸器を上置きして、燃焼部が上部構造によって覆われていたと考えられる。つまり、竈に極めて近い構造を有する火処を使用していたという点は、間違いなかろう。

このように考えると、二里頭文化の深腹罐は、竈で蒸し調理を行う目的で使用されたと考えられる。特に、蒸し調理に用いたという見方は、2018 年に行った実験からも支持される。実験ではコメや雑穀の蒸し調理を行った際、湯釜にどのような使用痕が残るのかを観察した。その結果、深腹罐と同様、喫水線に沿った薄い有機物付着の痕跡が残り、その他はほぼコゲなどが残らないという結果を得た。これは、蒸し調理の特性上、湯釜の中に有機物が入りにくいことに由来する。

深腹罐は二里頭文化の煮沸器の中でも、最も出土数が多い土器であり、当時は蒸し調理が頻繁に行われていたはずである。また、一定数が出土する甑のサイズも深腹罐の頸部径と合致し、円腹罐では小さすぎることが分析の結果から判明している。したがって、土器使用痕や古墳時代の長胴甕との比較、甑とのサイズのバランスなどからみて、「深腹罐による竈での蒸し調理」が二里頭文化の主要な調理方法であったといえよう。

（４）円腹罐の土器使用痕分析と用途

一方、円腹罐の使用痕を確認すると、比較的単純な痕跡を残すことが分かる。胴部中位以上にススが付着し、それ以下の部分には被熱によるスス酸化の痕跡がみられるものが多い。また、内面には、底部付近に弱いコゲを残す例が一定数存在する。これらの痕跡から復元できるのは、円腹罐が炉に直接置かれて使用され、内容物にはコゲの原因となる脂質やデンプン質の食材が入っていた状況である。つまり、円腹罐は副食調理に使用されたのではないかと考えた。ただし、炉で使用された痕跡を残すということは、二里頭文化では竈と炉が併存し、使い分けられていたということになる。この点は、今後の良好な住居址の検出を期待したい。

このように考えると、二里頭文化の主食調理は深腹罐による蒸し調理、副食調理は円腹罐による煮る調理ということになる。これらに加え、状況に応じて鼎による調理が加わるものと考えられる。当時の主食を考えるために行った出土炭化穀物の集成によれば、二里頭文化で最も一般的な穀物はアワであった。ただし、二里頭文化の中心である二里頭遺跡のみはイネの出土が卓越する。この現象については様々な要因が想定されるため、別に検討する必要がある。いずれにせよ、全体としてみれば、アワの主食調理が最も高頻度で行われたと考えられるが、それでは具体的にどのような調理方法が採られたのだろうか。この点を明らかにするために、雑穀調理に関する民族調査を実施した。

（５）雑穀調理の民族調査

穀物にはそれぞれの特性があり、調理はその特性に合わせて選択されるはずである。このような前提のもと、アワやキビをはじめとする様々な雑穀の調理方法を整理することを目的に民族調査を実施した。調査は、2019 年 11 月のアワをはじめとする雑穀の収穫時期に合わせて陝西省延安市郊外の農村で行った。あくまでも目的は雑穀調理の方法を整理する点にあったが、アワの収穫、調整等の過程も観察することができた。ここでは、雑穀の調理に絞って、その成果を紹介する。

結論からいえば、アワとキビの間には極めて明確に使い分けが存在した。例えば、アワは主に粒食として調理される傾向にあり、しかも「煮る」調理が主要である（図２）。一方、キビはその大部分が粉食であり、しかも「蒸す」や「揚げる」調理が多い。また、酒についてもその多くはキビで醸されている。この背景にはアワがウルチ、キビがモチという特性の差も影響しているであろうが、アワとキビ自体の特性の違いが重要であると考えられる。ただし、調理頻度とし

図２　アワの調理（左：稀飯（粥）、右：小米飯）

てはアワ調理が圧倒的に多く、いわゆる主食である。このアワとキビの利用頻度の差は新石器時代から青銅器時代も同様であり、民族誌モデルを参考にできるのではないかと考えている。また、調査を行った農村では、アワとキビ以外に、ダイズ、アズキ、コウリャン、ソバを栽培し、自家消費していた。コウリャンやソバは本研究の対象外とする時期に利用が始まるが、アワ・キビ・ダイズ・アズキなどは新石器時代からの一貫した利用が認められ、その食生活における使い分けについて、民族誌から新たな提言ができるのではないかと考えている。

（６）まとめ

以上に述べた分析をまとめることで、初期王朝時代を中心とした時期の土器利用と食文化の一端を明らかにする。二里頭文化で主要な煮沸器となった深腹罐と円腹罐は、それぞれ別の機能を有し、異なる火処で使用された。深腹罐は主に甑と組み合って蒸し調理の湯釜として竈で使用された。また、土器の容量や円腹罐の機能などから考えると、この深腹罐による蒸し調理が当時の主食調理であったと考えるべきである。一方、円腹罐は使用痕や容量から判断すると副食調理に用いられた可能性が高い。また、竈ではなく炉で使用されたと考えられる。現状では二里頭文化の住居址構造について不明な部分が残るが、土器からの分析では室内に竈と炉を設置し、それらを使い分けることで主副食の調理を行っていたと結論できる。

当時の主食について、その炭化穀物の出土比から判断すれば、アワが最も重要であった。それでは、このアワを主食調理を担った深腹罐と甑でどのように調理したのだろうか。当然、調理方法が「蒸し」であるため、アワをそのまま蒸すという調理が第一選択となる。しかし、今回民族調査を行った延安地区もそうだが、中国ではアワを粥のようにして食べることが一般であり、単に蒸すだけで食することは多くない。しかし、二里頭文化では蒸してアワを食していたと考えられる。民族誌事例をそのまま考古事例に当てはめることはできないが、あえて参考にするならば、民族調査でも目にした「小米飯」という食べ方がある。これはアワを茹でてから蒸すという調理法であり、異なる加熱を組み合わせている。このような調理方法は汎東アジア的に広がっていたことが筆者の研究により分かりつつあり、歴史的にも遡る可能性は高い。二里頭文化でも、このようなアワの「茹で蒸し」調理が行われていた可能性を指摘しておきたい。

本研究でここまで行った内容は、中国においてほぼ先行研究がないものである。しかし、研究の結果、これまでには照射されなかった初期王朝時代における一般生活の一端を明らかにした。中国における本研究に関する学会発表では、極めて多くの研究者の注目を集めた。今後、継続課題の研究を通して、その成果の影響力を一層高めることが期待できよう。

＜引用文献＞

許宏 2009『最早的中国』科学出版社
山東省文物考古研究所 2002「山東章丘県董東村遺址試掘簡報」『考古』第７期

５．主な発表論文等

〔雑誌論文〕　計6件（うち査読付論文　1件／うち国際共著　1件／うちオープンアクセス　0件）

１．著者名 久保田慎二	４．巻 －
２．論文標題 下七垣文化研究の現状と課題	５．発行年 2020年
３．雑誌名 中国考古学論叢	６．最初と最後の頁 －
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 －

１．著者名 久保田慎二・小林正史	４．巻 －
２．論文標題 河姆渡文化と粥	５．発行年 2020年
３．雑誌名 河姆渡と良渚	６．最初と最後の頁 101-110
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 －

１．著者名 小林正史・久保田慎二	４．巻 －
２．論文標題 良渚文化の蒸し調理の特性―米調理民族誌の比較分析を踏まえて―	５．発行年 2020年
３．雑誌名 河姆渡と良渚	６．最初と最後の頁 123-134
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 －

１．著者名 小林正史・久保田慎二・小野本敦	４．巻 31
２．論文標題 湯取り法炊飯から米蒸し調理への転換過程ー北陸では造り付けカマドの導入が遅れた理由ー	５．発行年 2020年
３．雑誌名 新潟考古	６．最初と最後の頁 109-128
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 －

１．著者名 久保田慎二・宮田佳樹・小林正史・孫国平・王永磊・中村慎一	４．巻 145
２．論文標題 河姆渡文化の副食調理土器―学際的手法からのアプローチ―	５．発行年 2019年
３．雑誌名 古代	６．最初と最後の頁 37-54
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 有
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 該当する

１．著者名 久保田慎二	４．巻 716
２．論文標題 中国新石器時代末期から初期王朝時代の土器利用に関する学際的研究	５．発行年 2018年
３．雑誌名 月刊　考古学ジャーナル	６．最初と最後の頁 28-31
掲載論文のDOI（デジタルオブジェクト識別子） なし	査読の有無 無
オープンアクセス オープンアクセスではない、又はオープンアクセスが困難	国際共著 －

〔学会発表〕　計12件（うち招待講演　3件／うち国際学会　3件）

１．発表者名 久保田慎二
２．発表標題 土器、穀物調理と中国文明
３．学会等名 国際文化資源学研究センター研究発表会（第3回公開Webセミナー）（招待講演）
４．発表年 2020年

１．発表者名 久保田慎二
２．発表標題 中国新石器時代研究の枠組みと諸問題
３．学会等名 第1回《中国文明起源》学術変革領域セミナー（招待講演）
４．発表年 2020年

１．発表者名 久保田慎二・小林正史・宮田佳樹
２．発表標題 中国新石器時代長江下流域における土器利用の変遷―土器使用痕分析と残存脂質分析を中心に―
３．学会等名 日本考古学協会第86回（2020年度）総会
４．発表年 2020年

１．発表者名 宮田佳樹・白石哲也・久保田慎二・小林正史・藤田三郎・柴田将幹・宮内信雄・堀内晶子・吉田邦夫
２．発表標題 唐古・鍵遺跡出土土器の脂質分析―米はいつから主食となったのだろうか
３．学会等名 日本考古学協会第86回（2020年度）総会
４．発表年 2020年

１．発表者名 小林正史・久保田慎二
２．発表標題 ウルチ米を蒸す調理の民族誌比較―山陰の移動式竈と支脚による米蒸し調理の復元に向けて―
３．学会等名 日本考古学協会第86回（2020年度）総会
４．発表年 2020年

１．発表者名 久保田慎二・小林正史・宮田佳樹・鏡百恵・劉斌・王寧遠・陳明輝・中村慎一
２．発表標題 良渚遺跡群における煮沸土器の使い分け―卞家山・葡萄ハンの分析を中心に―
３．学会等名 日本中国考古学会2019年度大会
４．発表年 2019年

１．発表者名 久保田慎二
２．発表標題 考古学的手法を中心とする土器研究と残存脂質分析の融合―中国の事例―
３．学会等名 日本文化財科学会第36回大会 土器科学分析研究会ワーキンググループ（招待講演）
４．発表年 2019年

１．発表者名 田中克典・上條信彦・久保田慎二・石川隆二・田崎博之・金原正明・金原美奈子・劉斌・王寧遠・陳明輝・王才林・趙春芳・中村慎一・宇田津徹朗
２．発表標題 浙江省良渚遺跡群より出土したイネ種子のDNA分析
３．学会等名 日本文化財科学会第36回大会
４．発表年 2019年

１．発表者名 久保田慎二・秦小麗・吉開将人・小柳美樹・槙林啓介・楊平・神谷嘉美・松永篤知・中村慎一
２．発表標題 長江下流域における物質文化の変遷と社会の複雑化
３．学会等名 日本考古学協会第85回（2019年度）総会
４．発表年 2019年

１．発表者名 久保田慎二・楚小龍・楊樹剛
２．発表標題 二里頭文化的竈与深腹罐
３．学会等名 記念二里頭遺址科学発掘60周年国際学術研討会（国際学会）
４．発表年 2019年

１．発表者名 久保田慎二
２．発表標題 中国新石器時代末期陶鬲分布拡大的背景－以陶寺遺址的分析為主－
３．学会等名 中国社会科学論壇・早期都邑文明的発現研究与保護継承 暨陶寺四十年発掘与研究国際論壇（国際学会）
４．発表年 2018年

１．発表者名 久保田慎二
２．発表標題 従日本看下七垣文化的幾個問題
３．学会等名 第２届 中国考古学大会（国際学会）
４．発表年 2018年

〔図書〕　計0件

〔産業財産権〕

〔その他〕

－

６．研究組織

	氏名 （ローマ字氏名） （研究者番号）	所属研究機関・部局・職 （機関番号）	備考
研究協力者	小林　正史 (KOBAYASHI MASASHI) (50225538)	北陸学院大学・人間総合学部(社会学科)・教授 (33307)	
研究協力者	宮田　佳樹 (MIYATA YOSHIKI) (70413896)	東京大学・総合研究博物館・特任研究員 (12601)	

７．科研費を使用して開催した国際研究集会

〔国際研究集会〕　計0件

８．本研究に関連して実施した国際共同研究の実施状況

共同研究相手国	相手方研究機関			
中国	河南省文物考古研究院	陝西省考古研究院	浙江省文物考古研究所	