



豊穡の時 久留米の縄文時代

家を建て、ドングリを集める。
土器で料理をする。

長い移動生活を終えて人々が定住をはじめたのは、今から1万2千年ほど前の事であった。地球の気温が急激に上昇したことでマンモスやナウマンゾウなどの大型動物は減り、植生豊かな森林が繁茂した。森でイノシシやシカを狩り、ドングリを集める。海や川で魚や貝を獲る。身近に食料が得られることで、人々は家を建て集落を作った。

3000年の眠りから覚めた ドングリたち。

久留米市には全国的にも珍しい遺跡がある。3000年前に川底に掘られた穴に浸け込まれたドングリと、その容器であるかごが腐らずに残っていた正福寺遺跡である。

▼3000年前のドングリ（正福寺遺跡出土）
植物のつるを編んだかごに入っていた。



▲編みかご（正福寺遺跡出土）
飾りも付いて精巧に編まれている。

▼川底の穴に据えられたかごの中には、
大量のドングリが入っていた。（正福寺遺跡）



お問い合わせ

久留米市 市民文化部 文化財保護課
TEL:0942-30-9225 FAX:0942-30-9714
Email:bunkazai@city.kurume.fukuoka.jp

History of Kurume



- ▲久留米市内から出土した九州各地の縄文土器
- 左上：野口式土器（野口遺跡出土）西九州に多い
- 中央上：北久根山式土器（正福寺遺跡出土）熊本地方に多い
- 右上：船元式土器（市ノ上北屋敷遺跡出土）中国地方に多い
- 左下：西平式土器（野口遺跡出土）熊本地方に多い
- 右下：鐘崎式土器（正福寺遺跡出土）九州から周防灘沿岸に多い

▼縄文時代中後期の九州の土器の分布圏
久留米でも他地方の土器が出土する。

煮る、炊く、茹でる、
すりつぶす。
料理の革命が起きた。

縄文時代と旧石器時代の大きな違いは石皿や土器を使うようになったことだ。豆や芋、木の実、肉、魚類等を、すりつぶしたり、煮たりすることで、あく抜きや消毒、柔らかくなる、保存性が高まるなどの効果が得られ、食べられる物が増えた。また、遺跡から出土する土器は地域によって形や文様に差があり、遺跡から出土する土器の種類を見ることで、他の地域との交流があったこともわかる。



お問い合わせ

久留米市 市民文化部 文化財保護課
TEL:0942-30-9225 FAX:0942-30-9714
Email:bunkazai@city.kurume.fukuoka.jp