帝京大学文化財研究所シンポジウム・
山梨県考古学協会研究集会

縄文人は納豆を食べたか？



― 縄文時代の納豆系発酵食品の可能性を探る ―

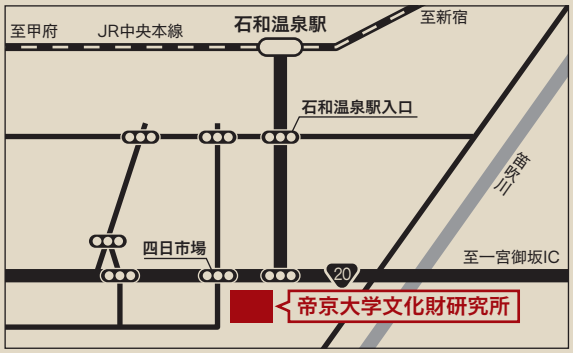
日時 2026年12月19日(土)
午前10時20分～午後5時

会場 帝京大学文化財研究所　大ホール
(〒406-0032 山梨県笛吹市石和町四日市場 1566)

TEL 055-261-0015

参加費・資料代 **無料**

※シンポジウムは、現地開催のみとなります
※予約制ではありませんので、当日会場にお越し下さい



近年の考古学研究によって、日本国内には約1万3千年前から野生ダイズが存在し、同種のマメが縄文時代を通じて継続的に利用されている事実が明らかになりました。

縄文人は、はたしてこれらのマメをどのように調理していたのでしょうか？ さまざまな利用形態を検討する中で、納豆系の発酵食品の有無が大きな問題として浮かび上がってきました。

私たち研究プロジェクトでは、人文科学と自然科学の研究者が集まり、縄文時代の出土植物の分析や炭化物のタンパク質構造解析、実験考古学によるツルマメ納豆の再現、DNA やバイオサイエンスによる食品解析など、さまざまな分野からこの謎の解明に取り組んでいます。

本シンポジウムでは、世界の納豆文化に関する高野秀行氏の民族学的調査も加え、最新の研究から見えてきた縄文時代における納豆系発酵食品の可能性について考えてみたいと思います。



	9:50	受　付
	10:20-10:30	開会のあいさつ(山内和也 文化財研究所所長)
	10:30-10:40	趣旨説明
基調講演	10:40-12:00	高野秀行(ノンフィクション作家、国立民族学博物館特別客員教授)「縄文納豆とサピエンス納豆仮説」
	12:00-13:00	昼　食
基調報告	13:00-14:00	中山誠二(帝京大学文化財研究所客員教授)「縄文時代のマメ科植物の利用と納豆系発酵食品の可能性」
	14:00-14:40	西内　巧(金沢大学研究基盤支援施設准教授)「縄文土器に残るマメのタンパク質 –プロテオーム解析から発酵の可能性を探る」
	14:40-15:10	山田　剛(帝京大学医真菌研究所准教授)「縄文時代の自生植物の葉によるツルマメ醗酵実験から分離された微生物の同定」
	15:10-15:40	高橋宣治(帝京大学理工学部教授)「ツルマメ納豆生産菌の代謝産物について」
	15:40-15:50	休憩(会場設定)
討　論	15:50-16:50	**司会：**堀越峰之(帝京大学総合博物館)・保阪太一(南アルプス市教育委員会) **パネラー：**高野、中山、西内、山田、榎元、高橋
	16:50-17:00	閉会のあいさつ(山梨県考古学協会　保坂康夫会長)

主催 帝京大学文化財研究所　**共催** 山梨県考古学協会