

縄文土器をつくる。浅間縄文ミュージアム常設展示

ある。

煮込むことによって、

殺菌・衛生面での効

煮込むの利便性が

も広がった。

ろう。また、煮込むことによって味のバラエティ 果が高まったことは、人類の寿命を前進させただ げると、蓄える、盛り付ける、

縄文土器が人類の生活に益した点を具体的にあ

にあるのである。 がなければ、炊事もできない。食生活の原点が器 最古の重要な発明のひとつといえる。やれケータ ・だ、テレビだ、パソコンだといっても、器がな 、類はさまざまな発明をしてきた。 食事を盛り付けることができない。ナベ 土器の発明もそれに勝るとも劣らない

電気や蒸気機関、 飛行機、 コンピュータなど、

浅間山麓

Vol.94

豊昇宮平遺跡から発掘された縄文土器

初につきとめたのは、 万5000年前の出来事とされている。 土器がいつ発明されたか、 - 土器は人類最初の科学的変化の応用」という言 日々の食事を得ながら感謝の気持ち 土を焼くと硬質に変化することを最 いったいどんな縄文人だっ 日本列島では今から

業があるが、

(広告欄)

もおきる。 たのだろう。

