

## インダス・プロジェクト ニュースレター

### 第2号

2007年11月30日発行

#### ごあいさつ

いつもプロジェクトにご支援ご協力くださりありがとうございます。おかげさまで、ニュースレターの第2号をここにお届けすることができました。この4月から本研究となり、新しい研究員も4名増え、研究会に学会と活動が活発になってきました。7月にはイタリアのラヴェンナでの南アジア考古学会に出席し、南アジア考古学者とのネットワークを構築することができました。また、イラン国立博物館考古部のファゼリ部長のご厚意で、インダス文明期と同時代の考古遺跡を訪問するため、10月イランに行ってきました。ジーロフト遺跡など重要な遺跡を訪れるとともに、ジーロフト遺跡を発掘しているマジドザーデー博士とシャフリ・ソフタ遺跡を発掘しているサツジャディ博士に直接お会いしお話をうかがうことができました。インダスとイラン、そしてメソポタミアとの交流ネットワーク解明にも今後取り組みたいと思っています。

プロジェクト・リーダー  
長田 俊樹

#### 南インド調査報告

藤本 武 (人間環境大学)

栽培植物班が実施する民族植物学の研究は植物と人間の双方からのアプローチが求められる。そのなかでも人間の側からアプローチをする者として今回メンバーに加えていただいた。私はこれまでエチオピアの山地で農民社会の研究を中心に行ってきたが、インドでの調査ははじめてであり、貴重な機会を与えていただいて大変感謝している。ただ現段階の理解は十分とはいえ、以下の文章には的はずれの指摘が含まれているかもしれないが、ご容赦いただきたい。今回は代表の大田先生をはじめ諸先生方と行動を共にした。以下、とくに興味を

抱いたいくつかのことを中心に報告したい。近年私は食文化なかでも調理に関心をもっており、その観点からも興味深い点が多々あった。

タミルナド、カルナタカ、ケララ三州の境界に位置するニルギリ丘陵の中心都市ウーティ (Ooty) に9月28日より滞在したが、30日に訪れたチンナコンヌールというウーティの北十数キロに位置する村でエンマーコムギの料理をいただいた。そこはバダガ (Badaga) という民族の暮らす村であった。文献によると彼らはもともとマイソール周辺に居住していたが、16世紀より拡張するイスラーム勢力に押されてこの丘陵地域に逃れてやってきた人びととされる。そこでお邪魔させてもらった家は数十年前に移住してきたとのことだった。バダガ語という南ドラヴィダ系の独自の言語を話す、この言葉は故地で話されるカンナダ語にきわめて近いとされ、じっさい千葉さんの話すカンナダ語はそのまま通じている様子であった (現在ニルギリ丘陵の大部分はタミル州に編入されていて住民の大半を占めるタミル人はカンナダ語をほとんど解さない)。

現在ニルギリ丘陵の高度千メートル台後半の土地の相当部分は一面の紅茶のモノカルチャーで、それよりさらに高い二千メートル前後の土地になるとジャガイモ畑とニンジン、ブロッコリ、ビートなどの野菜畑といった景観である。ガイドによるとそれらの作物の大半はバンガロールなどの都市向けのものとのことで、たしかに野菜を満載したトラックと何度もすれ違った。そのいっぽうかつて地域の主食作物として栽培されていたコムギなどの穀物の畑を車窓から確認できたのは一度だけであった。今の季節だからにすぎないのかもしれないが、地域の生業構造に大きな変容が起こってきたことはまちがいがなかった。チンナコンヌール村も一見そうしたジャガイモ畑と野菜畑の景観の村だったが、七年前大田先生が訪れた際にはエンマーコムギが自給用に栽培されていた。エンマーコムギとはもっとも早い時期に栽培化された古いタイプのコムギとされ、かたい穎に穀粒が包まれてい



ウーティの市場でみかけたコンニャクイモ *senai kilang*

るため容易に脱穀することができず加工に手間がかかる。そのため今日では古くからのコムギ栽培地帯の周辺部に残存的に分布する状況となっている。大田先生と森先生がその専門家として各地で調査されてきており、さまざまなエピソードをうかがった。今回は結局エンマーコムギの栽培を直接確認することはできなかったが、以前に収穫したものが家に保管されており、その食文化は存続していることはたしかだった。

エンマーコムギ（タミル語で *samba godi*）の調理法として、まずもっともシンプルなものに炒っただけの粒 *ganjike* があり、スナックとして食べるとのことです。これだけは粒食である。ほかにはふすまを含んだ穀粒を製粉したものを生地は無発酵のまま薄く焼いた *chapati*、おなじくそれを油で揚げた *poori* があり、これらはもちろんだ地域固有のものではなく、むしろほとんど汎インド的といえるものなのだろう。またその粉を軽く油なしで炒ったのち香辛料や油を加えて炒めて調理した *upuma*、粒の胚乳部分を製粉したものを、コメとマメの発酵させたしとぎに加え薄く焼いた *duti*（タミル語の *dosai*）、おなじく胚乳部分の粉を砂糖などを加えながら水で練り、それをたこ焼き器のような表面に七つのくぼみのある形状をした特殊な鍋に油を張って揚げたお菓子 *enedu*（タミル語で *paniyaram*）などがあり、これらはエンマーコムギを用いるかはともかくとして南インドではかなり一般的な料理のようでお店などでもみられるものである。このうち最後の料理は作って見せていただいた。

さらにこれらに加えて *kadimittu* という料理があるとのことでした。それを作ってもらった。まず粒の状態のエンマーコムギを円錐状に底がくぼんだ形の金属製の器 *satti* にいれて炒る。同じく通常のコムギ *godime* とコメ *akki* も炒り、これらの粉を粗く製粉する。ミキサー



エンマーコムギを用いた蒸し料理 *kadimittu*

のような形をした家庭用の電動製粉機を用いて一瞬で行ってしまう。それらの粉を金属製のふるい (*jerrede*) にかけて、砕いたココナツ (*tenke*) と砂糖 (*torti*) してお湯を加えて練り、5センチ大のボール状の塊にしていく（この日は16個作った）。そのボールを今度は少量の水を張り小枝を底に敷きつめた鍋に移し、ボールが水に浸らないよう重ねて蒸す。15分ほどして蒸しあがると今度はその湯気の出る熱いボールを砕いて、ギー (*tappa*) を加えてかき混ぜる。これをお皿に移してようやくできあがり。完成するまで二時間近くかかった。主人はこれは昔の日常食だったといていたが、最初に軽く炒ったものをあとでさらに蒸すなど二度加熱し、またボール状に固めたものを最後に砕いてしまうといったぐあいであって、これほど手の込んだ料理をそうそう日頃から食べていたとは思われず、むしろかなり贅沢な料理だっただろう。今回は砕いた後にさらに砂糖を加えたのでかなり甘かった。バダガの民族料理というべきものなのかそれとも他民族にも同様にしられるものなのか。いずれにしても、エンマーコムギを用いたこうした蒸し料理があることは興味深かった。私がこれまで調べてきたエチオピアにはエンマーコムギもあり、同様の簡便な技術を用いた蒸し料理も存在するが、エンマーコムギを使う蒸し料理はきいたことがない。エンマーコムギは典型的には粉に挽いたものを粥にするか、あるいはパンなどに焼いて食べており、蒸し料理には他の穀物もまっぴら使用されている。

翌10月1日ウーティの町外れにあるトダ (Toda) 族の家を訪れる。ここには前々日も訪れていたがその時はゆっくり話をきくことができなかったため、この日再訪したのだった。彼らの家は屋根が高く盛り上がったかまぼこのような形をしていて何とも特徴的である。伝統的にはスイギュウを飼育しそのミルクをさま



ざまに利用するヴェジタリアンといい、文献にも同様のことが述べられている。スイギュウは葬送などの儀礼時に屠られるが、その肉を人びとが食べることはなかったという。ニルギリ丘陵にはイギリス植民地支配後にタミルなどの平地人が入ってくる前には、トダのほか、先の農民のバダガ、そしてそれよりはるか前に農民としてやってきてその後土器作りなどの職人に転じてきたコタ (Kota)、丘陵の東の裾野で焼畑農耕や狩猟採集を営んできたイルラ (Irula)、現在も蜂蜜採集など狩猟採集に近い生活を維持するとされる丘陵の北西側に分布するクルンバ (Kurumba)、同じくナヤカ (Nayaka (Kattunakakan))、パリヤン (Paliyan) などが暮らしていたとのことだが、このうちスイギュウを伝統的に飼ってきたのは彼らだけだったという。私は東南アジアでスイギュウを何度かみたことはあったが、それはいずれも平野部の低湿地など水田稲作地帯であり、こうした2000メートルの高い高度の地でスイギュウを多く飼うということが今ひとつイメージできなかった。訪れたところはすでにスイギュウはみられなくなっていたが、別の集落にはまだいるといい、また往事をしのばせる写真には集落が保有し夜間そこでスイギュウ (ul) を休ませた大きな家畜囲い (thoovosh) が写されていた。前々日に訪れた Tribal Research Centre の博物館の庭でもこれが復元展示されていた。数頭の種付け用の雄以外は基本的に雌だけが飼育され、雄が生まれると他民族にあげたという。また興味深かったのは、日中放牧していると森にくらす半野生化したスイギュウ (tii ul) がやってきて種付けしたという。

彼らの食文化をきくと隣接民族との産物交換を通じて入手したコムギ (kudib) や雑穀サマイ (potim) などのほかに、いつからかはさだかでないが今日ではかなりのコメ (ashki) を食べていることがうかがわれた。現



樹木の枝葉を踏んで田にすきこむ

在はタミル州内だが、この地域はカンナダと古くから関係し、貢ぎ物を納めていたという。網羅的でないのでもちがっているかもしれないが、把握した限りの料理ではスイギュウのギーを不可欠に用いるのはもちろんだが、主食となる穀物はほとんど粒食で、わずかにコムギには粗挽きして用いる料理もあったがしっかり製粉するものはなく、チャパティなどのパン系統の料理は皆無のようであった。石臼などの物質文化がどのようなものであったのかわかってくると物質文化と調理技術の対応関係が明らかになるかもしれない。

いずれにせよ、このトダも先のバダガもどちらも南ドラヴィダ系の言語を話し、近接して居住するとはいえ、文化的な背景は相当異なっており、とくにこのトダはかなりユニークというか不思議に思われる。現地語を表記するのもバダガ語よりはるかに難しかった。スイギュウとの強い結びつきなど南インドのドラヴィダ系諸民族の中でも特徴的な文化をもってきた人びとのひとつと思われ、社会人類学的な研究は早くから行われてきた。だがその社会・文化変容は著しく、ここで調べるとなると、現在というより近い過去の復元のようなことを作業の中心とせざるをえないようであるのが残念であった。ニルギリ丘陵は南ドラヴィダ系言語を話すさまざまな少数民族が集住する地で活発に調査が行われてきたが、それほど注目されず開発・調査が進められてきていない周辺の地域までふくめてみていくと、もしかしたらまたちがった側面がみられるのかもしれない。個人的にはエチオピアで慣れ親しんできたのと同属また一部同種とみられる野生植物を見かけたりしてびっくりしていた。

翌10月2日にニルギリ丘陵をおりてダルマプuri (Dharmapuri) へ移動した。高度を1500メートル以上一気に下ると、あとは所々に小山が点在し緩やかな起伏をともなったタミルナドの平原地帯となる。バナナ、ココヤシ、サトウキビ、キャッサバ、モロコシなどが栽培されているが、前日までに比べると乾燥した印象の景観となる。Perundurai という町を通過すると、やがて水田がでてきた。また Mecheri という町を通過したあたりからシコクビエ、そしてサマイという雑穀の畑もみられるようになる。ダルマプuri に三泊して周辺を見てまわった。

ダルマプuri へ着いた翌日はメチェリ近郊の農村で女性たちが水田で田植えをしているところを訪れた。このあたりでは、水田であれば一年じゅうイネ (nel) の栽培が可能とのことで、じっさいその水田だけでも苗床をはじめさまざまな段階のものが同所的に観察できるのだった。その際いくつかの田は代掻きをすませた状態であっ



灌漑栽培されるシコクビエ

だが、よくみると樹木の枝葉があちこちに投入されている。緑肥である。よく見ると、別のところでは今まさにそうして樹木の枝葉を田に足で踏みつけながらすきこんでいる夫婦がいた。どの樹木の枝葉でもいいのではなく、*vemboo* (インドセンダン *Azadirachta indica*) など特定の樹木のものを用いるのだという。自宅近くに植えてあるものからもってくるとのこと。このあと三週間おいて発酵させてから田植えをする。なお、牛糞・水牛糞も施肥する。その前日と翌日、マメ科の植物が密植されているのを見たが、それらもそのあと田に鋤き込むために緑肥として栽培しているのだった。二つの場所でみたそのマメ科植物は別種のものであり、まだ他にも同様の目的で栽培されるものがあるのかもしれない。緑肥としてマメ科草本を栽培したり特定の木本の枝葉を投入するのは、年間を通じて稲作を行っていくのを可能にしている技術のひとつと思われ興味ぶかかった。

じつは女性たちが田植えをしている水田の隣はシコクビエ (*ragi*) の水田で、まだ青いとはいえ穂が出ており、あとひと月もすると収穫できそうだった。水田といってもシコクビエの場合は、イネのように水がしっかりと張ってあるわけではなく、土がつねに湿らせてあるといった感じであり、またそこはわずかだが畝立てされている。女性がイネ同様に田植えをしたものとガイドは言っていたが、どのようにしているのか現場をみて確認してみたい。なお、前日車窓から、非灌漑の耕地、つまり畑で女性たちがシコクビエの移植を行っているのを目にした。シコクビエの移植栽培は北インドが中心と言われるが、このあたりでもそれほど珍しいものではないのかもしれない。もちろんこうした移植や灌漑といった集約的な技術を用いたシコクビエ栽培が行われるのは、アジア・アフリカの広い範囲に及ぶシコクビエの栽培圏のなかでも南アジア以外にはおそらくまずないはずで（ほかでは通



シコクビエのおねり kali

常焼畑で栽培される)、その意味で注目すべきものである。なお、このシコクビエの水田ではさきほどのような緑肥は一切用いず（家畜糞は投入する）、代掻きのあとすぐに田植えを行うとのことだった。

この日の晩、ガイドのお宅でシコクビエのお練り (*kali*) をいただいた。作り方はシンプルで、最初に鍋に少量のコメを入れ大量の水とともに煮る。お粥になってきたところで今度は大量のシコクビエの粉を鍋に入れる。その際、特にかき混ぜたりすることなく、ダマになった状態のまま 30 分ほど強火で煮る。水が少なくなってきたところで火から降ろす。すると今度は面白いことにその鍋を壁の近くにもって行ってそこに足で押さえつけて固定し、二本の棒で豪快にかき混ぜる。その一部をへらでとり小さい容器に入れ、その容器を回すことで 10 センチ近くもあるチョコレート色のかたまりのおねりができあがる。一時間ほどかかった。それを皿にのせ、野菜のカレーやチャトニーなどと一緒に食べる。素朴な味わいでとてもおいしかった。私はその二ヶ月ほど前に訪れた南信州の山村で聞き取りをしていた際、一人の古老がシコクビエ（ここではコウボウビエとよんでいた）をかいたのは今もあるそばがきより上等だったと語っていたのを思い出した。コメを炊いたご飯 (*soru*) と並びタミルの人たちの主食のようである。そしてこのシコクビエはほかの料理や飲料などさまざまに用いられている。栽培起源地域と推定されるエチオピアでは四百年ほど前までは他の雑穀とともに一、二の面積・頻度で栽培されていたと推定されるが、今日ではビールの原料として細々と残るのみでその畑をみることはまれになってきているのとは対照的である（ただしアフリカでもケニアやタンザニアでは食用にかなり栽培されている）。

ダルマプリでは時間の関係で当初予定されていたシュベロイ丘陵を十分訪れることはできなかったが、それで





コメとマメの発酵させたシトギを焼いた南インドの定番 dosai

も平地のタミルの人たちの暮らしぶりを垣間見ただけでもたいへん有益であった。このシコクピエを筆頭にトウジンピエやモロコシ、そして地域固有のサマイその他の雑穀がみられ、平地社会で腰を据えてそれらの雑穀の栽培利用を先の稲作の栽培技術などとともに調べてみるのも興味深いことのように思われた。その他特異な形態の石臼や庭先にあるかまどでの調理など興味を抱いた点は多々あるが、ここでの報告はそろそろまとめたい。

今回は短期の駆け足の調査であり、個々の理解はまだ浅いものではあるが、今後深めていきたいさまざまな注目を点を与えることができた。全体としてふりかえるならば、少数民族の社会をもう少し広く歩いて主たるフィールドを探索する必要があるとともに、平地社会での暮らしについてもさらに理解を深めていきたい所存である。これまで私が調査研究を行ってきたエチオピアに比べると、インドにおける研究の蓄積はすでに把握しているだけでも膨大であり、今回関心を抱いた点を中心に次回までに文献調査も本格化させる必要がある。

**インド南部に現存するエンマーコムギの栽培と利用  
(予備調査報告)**

森 直樹 (神戸大学)

コムギ属 (*Triticum* L.) は一粒系 (2倍性、 $2n=14$ , ゲノム: AA)、二粒系 (4倍性、 $2n=28$ , AABB)、チモフェービ系 (4倍性、 $2n=28$ , AAGG)、および普通系 (6倍性、 $2n=42$ , AABBDD) の4群から構成される。普通系をのぞく3群にはそれぞれ野生種が存在し、人類による「栽培化」によってその各々から栽培種が起原したと考えられている。一粒系コムギと二粒系コムギの歴史は古く、肥沃な三日月地帯に点在する8000年以上前の

遺跡からこれらの炭化種子が発見されている。一方、現在世界で最も多くの人々が利用する普通系コムギは栽培型の二粒系コムギがその栽培地域を拡大した結果、おそらくカスピ海の南岸地域において野生二倍種のタルホコムギ (*Aegilops tauschii* Coss.,  $2n=14$ , DD) と自然交雑することによって生じたと考えられている。このように栽培コムギの進化過程は西南アジアにおける農耕の起原やその後の民族の興亡、移動など人類の歴史と深くかかわっている。

栽培二粒系コムギ (*T. turgidum* L.) にはマカロニコムギ (*spp. turgidum*) など多くの亜種が含まれているが、これらの中で最も原始的な形態を示すのが栽培エンマーコムギ (*spp. dicoccum*) である。これまでの様々な研究から、野生エンマーコムギ (*spp. dicoccoides*) から生じた最初の栽培型コムギはこの栽培エンマーコムギであったと考えられている。考古学的調査からこのコムギは新石器時代にいわゆる「肥沃な三日月地帯」で栽培化された後、ヨーロッパ、北アフリカ、中央および南アジアへ伝播し、主要穀物の一つとしてその後数千年にわたって重要な役割を演じたと考えられている (Zohary



Ootacamund の市場で売られていたエンマーコムギ  
(前列中央下から3番目)



Ootacamund の市場で売られていたエンマーコムギ

and Hopf 1994)。これまでに行われたフィールド調査から、このコムギはインド亜大陸においてもおそらく古い時代に伝播し、近年まで一部の地域において栽培が行われてきたことが知られている（阪本 1996、Ohta 2002）。

今回のインド南部における調査では上記のような研究結果を踏まえ、過去に報告されているエンマーコムギの栽培が現存しているかどうか。また、現存するとすればどの地域に、どのような形で栽培・利用されているのかといった点に重点を置いた。

今回の調査では、1) Nilgiri Hills の標高 2200m に位置する Ootacamund という中心的な街の市場、2) Ootacamund の北西約 12km に位置する標高約 1760m の Chinnacoonoor 村、3) Ootacamund から Coonoor に至る主要泥沿いの ViceCompany という場所の雑貨店、4) Bangalore の約 120km 南の Darmapuri という町のスーパーマーケットの合計 4カ所でエンマーコムギそのものあるいはその加工品を見いだした。

1) Ootacamund の市場では 2つの穀物店でエンマーコムギが Samba-godi という名前で売られていた（写真 1, 2）。店主に尋ねたところ、いずれの場合もこれらのエンマーコムギは北で作られて、持ち込まれたとのことだったが、詳しい産地は不明であった。

2) Chinnacoonoor は Nilgiri Hills の少数民族の一つであるバダガ族(?) の村である。この村は大田らが 2000 年に調査に訪れたところである（Ohta 2001）。この村で 2軒の農家を尋ねて聞き取り調査を行った。いずれの農家でも 10 年ほど前までは比較的大規模にこのコムギを生産していたが、動物（イノシシ?）による食害がひどくなって大規模な生産は休止しているとのことであった。しかしいずれの農家でも完全に生産を中止したわけではなく、自宅用に小規模に生産しているとのこ

Chinnacoonoor の農家で維持されていた  
エンマーコムギの小穂

とであった（写真 3）。この農家の子どもの話では、3 月頃に小穂ごと播種し、6 月頃に鎌で刈り取って収穫するとのことであった。年によっては 9 月頃にも播種し 11 月頃に収穫することもあるということであった。大田 (2001) が既に報告しているように、収穫後、小穂を長さ約 1.4m で直径 5cm ほどの木の棒と独立したあるいは床に埋め込まれた石臼（写真 4）によって繰り返しつくことによって穎をはずすということであった。取り出したコムギ種子粒は回転式の石臼によって粉に挽かれたり、挽き割りにしたりして利用するとのことであった。最も一般的な利用法は全粒を挽き割ったものをスパイスなどを加えて調理し粥状にした *upuma* と呼ばれるもので主に朝食として食べられるということであった。また、精白した粉と *jagari* と呼ばれるサトウキビから作った粗糖を用いて *paneeyaram* とよばれる甘いお菓子(?) を作ったり、米とパンコムギやエンマーコムギの種子をそのまま炒った後で粉碎し一旦団子状にして蒸したりする複雑な工程を経てできあがる *kadimittu* というお菓子(?) も作るとのことであった。また、上記の他にもロッティ(?) というクレープ状のものも作るということであった。

3) Ootacamund から Coonoor に至る主要道路沿いの Vice Company という場所の小さな雑貨店では、おむつなどいろいろな生活雑貨とともに、袋入りの挽き割り状のエンマーコムギが Samba wheat rava という名前で売られていた（写真 5）。店主によると中身のエンマーコムギの産地はわからないが、この製品を作っている会社は Coimbatore にあるとのことであった。

4) Bangalore の約 120km 南の Darmapuri という町のスーパーマーケットで、エンマーコムギが脱穀された粒のまま袋に詰められ、やはり Samba-godi という名前で売られているを見いだした。袋には包穎の破片らしきものが混入していたのでおそらくエンマーコムギに



間違いないであろうと推察された。詳しい取材ができなかったが、このエンマーコムギも近在で生産されたものではなく北の方から持ち込まれたということであった。以上の調査結果から、少なくとも Nilgiri Hills の Chinnacoonoor 村では現在でも小規模ながらしかし脈々とエンマーコムギが作られていること、また、街の市場や小さな日用雑貨店でもこのコムギが販売されている事から、この地域の人々生活とエンマーコムギは深く結びついており一般市場における需要が持続していること、また、この需要にあわせて商業用に生産する地域もどこかにあるらしいということが確認できた。

我々は現存する祖先野生種や栽培種の遺伝的変異から栽培コムギの起原と伝播を明らかにすることを目的として研究を進めてきた。その中で、エンマーコムギの母系を明らかにするため、世界各地で採集された野生及び栽培エンマーコムギを用いて葉緑体 DNA に存在する 24 のマイクロサテライト座の変異を調査した。その結果、野生型から栽培型に至る母系が少なくとも 2 つ存在してい



日用雑貨店で販売されていたエンマーコムギ



Chinnacoonoor の農家で脱穀に利用している石臼と杵

ること、また、これら 2 つの母系のうちの 1 つに共通な葉緑体 DNA 型（以後プラスタイプと呼ぶ）を持つエンマーコムギはトルコ南部で栽培化された可能性があることが判明した。さらに、栽培エンマーコムギの起源地からの伝播経路について考察するため、各々の系統のプラスタイプの地理的分布を調査した。その結果、栽培エンマーコムギはヨーロッパ中部、スペイン北部、北アフリカ（エチオピア）において大きな遺伝的多様性を示すことが判明した。とりわけスペイン北部とエチオピアでは特徴的なプラスタイプが観察された。なかでもエチオピアにおいては他の地域で最も高い頻度で見られる 10 型のプラスタイプが見られず、かわって 15 型、26 型、30 型、31 型といった特徴的なプラスタイプのみ見出された。興味深いことにアラビア半島では 15 型や 31 型が、またインドでは 4 系統のみ調査できたがいずれも 30 型を示した。30 型はインドの他にもアフガニスタン、チェコ、スペインにそれぞれ 1 系統ずつ発見されたので、断定的な見解は示せないが、エチオピアとインドの間で過去に人々の往来などなんらかの関係があったことを連想させる結果であった。以上の研究はいずれも少なくとも 20 年以上前に収集されたエンマーコムギの遺伝資源を使って行ったものである。今後は、今回の調査で明らかになったインドで脈々と作り続けられているエンマーコムギの葉緑体 DNA との比較や、いまだに詳しく調査されていない西ガート山脈中部から北部

にかけての現地調査および遺伝資源の収集が必要であると思われる。

#### 【参考文献】

阪本 寧男 (1996) 「ムギの民族植物誌—フィールド調査から」  
学会出版センター 東京。

Ohta, S. (2002) Cultivation and utilization of emmer wheat and naked barley in Nilgiri Hills. in Y. Furuta and S. Ohta ed. *A preliminary report of 'The Gifu University scientific exploration in India in 2001'*. Faculty of Agriculture, Gifu University, Gifu, Japan.

Zohary, D. and M. Hopf (2000) *Domestication of Plants in the Old World*. 3rd ed. Oxford University Press, New York.

### エンマ小麦の回廊、マレナードへの視座

千葉 一 (東北学院大学)

南インドは、デカン高原での雑穀の突出を除けば、稲作の世界だと言ってもよい。カルナータカ州に限って言えば、雑穀農耕地帯でも場所によってはかなりの米の生産が行われている。州南部に向かえば、米、四国ピエ、サトウキビなどの生産が際立ってくる。また、西部沿岸や西ガーツ山脈の male naaDu 「森の国」は、稲作が盛んな地域で、農耕儀礼や人生儀礼に米が関与しないケースを見出すのは難しく、稲霊観念も存在する。そうした儀礼の中に、更にタロ芋やヤム芋が顔を出す。半島西南部、栄養繁殖作物が溢れるケララ地方との連続性も無視できない。その他、穂掛け祭の焼米、パーポイルド・ライス、水牛の役用、豚の供犠など。一見すると、東南アジアやオセアニアと見紛う様な文化諸要素が、南インドの至る所に存在している。上述したような南インドのイメージを、カルナータカからの射程として持ち続けてきた。それは同時に、インドの古層の一つがドウラヴィダ世界にあり、その更なる古層が南インドの山岳部に埋もれているというイメージでもあった。

今回の栽培植物の調査に参加するにあたり、「小麦」というテーマを頂いた。古層としての山岳部は、冷涼な気候を好む植物にとってもシェルターとなる。そんな簡単な事に気づかず、私は幾度マレナードウ「森の国」に足を踏み入れた事だろう。気づく機会は幾らでもあった。例えば、米から作られた朝食のヴァリエーションが多い中、小麦粉から作られる uppiTTu (固めの粥) や puuri (風船状の薄い揚げパン) は、決して米の朝食に引けをとらない重要なものだった。しかしそれを、私はただ馬食して来たに過ぎない。そんな私的な反省を秘めつつ、今回

の調査を振り返ってみたい。また旅の途中、大田正次先生から調査報告書 (Ohta 2002) を頂いた。その教導がなければ、私の中でインダスと南の小麦、その関係を媒介するかもしれない「エンマ小麦の回廊マレナード」という視点を持つには至らなかったと思う。ここに参考・引用させて頂くとともに、謝辞を表したい。

Nilgiri 山塊の海拔 2300m、Ootacamund (通称 Ooty : ウーティ) の市場で初めてエンマ小麦 (samba godi) を目にした。エンマ小麦は、新石器時代から初期青銅器時代の旧世界の農業における主要な穀物の一つで、現在においてその存在は、太古の農耕へと遡及する生きた遺物に等しいと言う (Ohta 2002 : 1)。インダス文明が依存していたかも知れない穀物の一つが、南インドの山の中の市場で売られている。少々興奮気味にシャッターを切った。しかし穀物商が軒を並べる一角で、それを扱っていたのはわずか二軒程だった。それはエンマ小麦がおかれた南インドの現状を、そのまま物語っているようにも思えた。振り返って見れば、1980 年代のバンガロールやマイソールの市場、大学寮の厨房で、私はこのエンマ小麦に既に出会い、そのグルテンで体の一部を形成していたのかも知れない。また知らぬ間に、エンマ小麦からパン小麦への転換時期に立ち会っていたのかも知れない。そんな事を思うと、無知の恐怖で暫し蒼ざめもした。

(Ohta 2002 : 2) には、ニルギリの Ketti という村で、





1970年代中頃からエンマ小麦の栽培を縮小し、1980年代中頃にそれを中止した一例が報告されている。10月30日に私たちが訪れた Chinnakunnuuru 村（ウーティから北西13km）の baDaga の人々の状況も、記憶している年代に差異はあるが、それとほぼ同様の推移だった。人々はお茶や高原野菜の栽培に既に転換していた。しかし、換金作物としてのエンマ小麦は消えても、自給作物としてのエンマ小麦の種は途絶えたわけではなかった。そのことが、エンマ小麦が彼らにとって単なる商品作物ではないことを物語っていると思う。言い換えれば、彼らの伝統的生活や信仰にとって、それが不可欠な要素であり、南インドの不利な条件の下でも絶える事無く代々受け継がれてきた源郷への幽かな道標なのかも知れない。

(Ohta 2002 : 4) は、エンマ小麦から作られる儀礼食として、チンナクヌール村で特別な日に作られる ene-it と、6-7月に行われる shiva 神寺院の祭で作られる godi-it の2種類をあげている。また、私たちが訪問した kengaal 集落の rangagauDar さんの家で特別に作ってもらった kaDimiTTu も、客人を持って成すに値する食べ物だった。いずれにも、rava と呼ばれるエンマ小麦の粗挽き全粒粉が使われている。また、エンマ小麦 (samba godi) に一般名詞の小麦 (godi) をあてている点も見逃せない。

バダガの人々は、8～12世紀に農耕を携えてカルナータカのマイソール地方から移り住んだ人々で、ニルギリの他の諸部族よりもその歴史は新しい [Ohta 2002 : 1]。彼らは基本的に非農耕民であるニルギリ諸部族とサーヴィス交換関係にあり、その支払いなどに穀物をあてていた歴史を持つ。ニルギリへの本格的な穀物・農耕の導入を考えると、19世紀イギリスのプランテーション開発など大規模な攪乱による加速があったにせよ、バダガが伝統的に果たした役割には無視できないものがあるかも知れない。そうした展開の一つの指標に、エンマ小麦はなりえないだろうか。

確かにバダガ語はカンナダ語に近く、上述の ene-it も材料に油が使われている事から、eNNe-iTTu (油を使った粉食) と解する事もできる。また、kaDimiTTu も kaDubu (or kaDumbu)-iTTu (蒸した団子状の粉食) にあたる。因みにニルギリ山塊の北隣、カルナータカの kodagu の人々にとって、kaDumbiTTu は豚の肩肉と共に供される正月の儀礼食で、しかしその原料は米だった。エンマ小麦から作られる日常食である upuma (固めの粥)、paneeyaram (タコ焼状菓子)、dotti (ホットケーキ?) (Ohta 2002 : 4) も含め、ニルギリの他

部族におけるエンマ小麦周辺の言葉の精査の必要性を感じる。それは、ニルギリのエンマ小麦に関する「マイソール〜バダガ」ルートの強調だけでなく、その精査の過程から、別のルートが示唆される可能性も包含していると思う。

J. Percival の The Wheat Plant(1921)によれば、かつてはエンマ小麦は、Central Provinces, Madras, Bombay and Mysore で栽培されていた (Ohta 2002 : 1)。それはつまり、旧ハイデラバード州を除いたインド半島部でかなり広範に栽培されていたということになる。独立前、いや「緑の革命」が浸透し1970年代に食糧自給が達成されるまで、エンマ小麦は南の小麦であったのかもしれない。1980年代後半、小麦の作付面積に占める高収量品種の比率は80%を超えていた。そして多くの人々が、エンマ小麦の生産から手を退いて行った。残されたのは、エンマ小麦に特別な思いを寄せる人々のみか。その残滓を、グローバル化の波に乗ったインド経済の爆発的成長が、いま吹き飛ばそうとしている。

見方によっては、Percivalが挙げるエリアは、東西両ガーツとヴィンディヤ山脈山麓周辺と理解することもできる。ニルギリの東、東ガーツの Shevaroy 山塊でもエンマ小麦の栽培が確認されている。その北麓の街、Dharmapuri の小奇麗なスーパーで、袋詰めされたエンマ小麦を見た。しかし店員は、地物ではなく「アンドラブラデーシュ産」と答えた。シェヴェロイの状況も、ニルギリと同様なのかもしれない。しかしそこには、東ガーツを北上しアンドラに至る回廊も垣間見えて来る。またウーティからさして遠くない Vice company という小さな町の小さな店で、rava (エンマ小麦の粗挽き全粒粉) の袋詰めを手に入れた。しかしその加工業者は、ニルギリ南麓の工業都市 Coimbatore と袋に記してあった。果たしてその原料のエンマ小麦は、何処からやってくるのか。西ガーツを更に南下しケララ州の Cardamon 山塊に、それを求める可能性はないのだろうか。いずれにしても、ある程度まとまった生産地が南インドの何処かに潜んでいる事を、それら2つの袋詰めは示唆してはいないだろうか。

東西ガーツがぶつかるニルギリから、更に南へ東へと拡散する流れがあるなら、西ガーツのマレナードは、北のヴィンディヤ山脈やマハラシュトラと半島南端部を結ぶ回廊にあたるかも知れない。バダガの人々が伝えるエンマ小麦も、その道をゆっくりと通り抜けて来たのかも知れない。しかし西ガーツでは今、森林伐採が急速に進み、その環境が激変している地域も少なくない。当

然、不効率で前近代的なものは瞬く間に姿を消してしまうだろう。カルナータカのマレナードが秘めているかも知れないエンマ小麦の生産地とその履歴も、その例外とは思えない。早急の調査の必要性を痛感している。

【参考文献】

OHTA Shoji (2002) "Cultivation and Utilization of Emmer Wheat and Naked Barley in Nilgiri Hills", in FURUTA Yoshihiko and OHTA Shoji (eds.) *A PRELIMINARY REPORT OF 'THE GIFU UNIVERSITY SCIENTIFIC EXPLORATION IN INDIA IN 2001 (GSEE01)*, Faculty of Agriculture, Gifu University, Gifu, pp.1-9.

グジャラート州およびハリアーナー州での調査

三浦 励一 (京都大学)

三浦は、9月12日から29日までの実質2週間ほど、インドに滞在しました。今回の目的は、1) イングス考古学における考古植物学分野の研究が実際にどのような流れで進められているのかを理解すること、2) 発掘地域の農業環境を時間を遡って理解しようとする際の起点として、まず現在の農業の現状を把握すること、この2つでした。

初めに訪問したのはラクノウのビルバル・サハニ古植物学研究所です。この研究所は大学付置ではなく、ビルバル・サハニ博士の化石コレクションと寄付資産をもとにつくられた独立性の高い研究所だそうで、植物化石を対象とした地質学的スケールの研究と考古植物学的な研究が共に行われています。ここではカーンメールのプロジェクトの一員でもある植物考古学者、ポカリアー博士があれこれと世話をやいてくださいました。ポカリアー博士の研究室は6~7人の相部屋で、ポカリアー博士自身は炭化種子などの macroremains が専門ですが、ほかに花粉分析をやっている人、マングローブの泥のコアを調べている人、ヒマラヤの岩上地衣類の分布から氷河後退の時期を調べている人などがいます。ポカリアー博士の机の上にはカール・ツァイス製の古めかしい双眼実体顕微鏡が1台置かれ、そのまわりにはインド各地の発掘現場から送られてきたフローテーションサンプルが段ボール箱に入って積まれていました。誰もが不可避のデスクワークと、ときどき発掘現場に赴いて現場担当者と情報交換をするほかは、ここで顕微鏡に向かっているのがポカリアー博士の日常のようです。最近はとくに、ガンジス平原で栽培イネの起源をどこまで遡ることができるかに関心があるようです。



写真1 トラクター用播種兼施肥機



写真2 竹筒をひもで引くだけの簡易な播種器

私も、半日ですが、カーンメール遺跡のサンプルから炭化種子の拾い出しをやらせてもらいました。種子を見つけること自体はさほど難しくはありませんが、大事なものを決して見落とさないレベルの集中力をずっと維持するのはたいへんです。さらに、見つけ出した種子の同定に、一通りでない経験が必要なのはもちろんです。ポカリアー博士はこの作業を17年間続けているとのこと。せめて、拾い出しを手伝える人があと一人いて分業ができれば、仕事がどれだけかはどるだろうかと思いました。なお、カーンメールの炭化種子は全般には保存状態があまりよくなく、分析は骨がおれそうだったことでした。

9月16日にはウダイプールに移動してカラクワール博士と合流し、ここからグジャラートとハリアーナー2州での遺跡めぐりの旅が始まりました。カラクワール研





写真3 2条～3条用の伝統的な播種器

研究室の学生数名も同行しましたが、彼らの素直でモチベーションの高いことには驚かされました。訪れた遺跡は以下のとおりです。グジャラート州：Vadnagar、Motipli、Datrana、Kanmer、Sikarpur。ハリアーナー州：Ghirawar、Bhirrana、Kunal、Banawali、Bedwa、Rakhigarhi。各遺跡の解説はカラクワール先生にまかせるとして、以下では、私の目的の2つめ、遺跡のある地域での、現在の農業のようすについて書き留めておきます。ある程度立ち止まって農家から聞き取りをすることができたのは、グジャラートではカーンメールの遺跡周辺、ハリアーナーではロータック近郊のマディナ村です。後者の村はロータック大学のマンモハン・クマール博士のもとで考古学を専攻している大学院生、ヴィヴェク・ダンギ君の出身地であり、彼自身が学業のかたわら農業も続けているため、彼自身からいろいろと教えてもらうことにしました。カーンメールが位置するカッチ地方とハリアーナー州では気候や土壌も異なりますが、それにも増して、農業の近代化程度において大きな差があります。

カーンメール周辺では灌漑水は得られず、一般畑作物はすべてモンスーン期の天水に依存して栽培されています。トラクターを持っている農家も少なく、要するに、牛にさまざまな農具を牽かせて行く、昔ながらの農業が続けられています。最も重要な作物は主食用のトウジンビエ、牛の飼料にするためのソルガム、商品作物としてのワタです。トウジンビエ畑には日常の食材として重要なゴマ、リョクトウ（マングビーン）、クラスタービーンが混作されています。リョクトウに近縁でより乾燥に強いモスビーン（*Vigna aconitifolia*）が混作されていることもあります。このほか、ひまし油の原料となるヒマの畑がかなりあります。水田はなく、冬に雨が降らないため麦類もないようです。

あまり近代化されていないといっても、トウジンビエはハイブリッド品種に置き変わっており、それとともに化学肥料（窒素肥料）が使われるようになってきました。これにより、一昔前と比べて面積当たりの収量はほぼ倍増したといえます。しかし、一般的に窒素施肥は作物の耐干性を弱める傾向があります。村人は近年、干魃が起りやすくなったといいますが、それは天候不順ばかりが原因ではないように思われます。

一方のハリアーナー州は、農業近代化の恩恵を、インドの中でも最も大きく被っている地域です。ここはガンジス平原の一角に位置し、平坦で地味がよいという好条件をもともと持っていました。1970年代以降、用水路網の整備、化学肥料の導入、近代品種の導入が同時に進み、農業生産力は飛躍的に増大しました。この近代化はインド版の「緑の革命」とよばれますが、インド全体で均等に起こったわけではなく、ハリアーナー州はその優等生でした。さらに近年では、経済発展によりデリーの購買力が増したことから、鶏肉、乳製品、生鮮野菜などを供給する近郊農業への転換が起り始めており、ハリアーナー州の農業関係者は、これを「第二の緑の革命」にしようと思気込んでいるようです。



写真4 4条用の播種兼施肥器  
カルナタカ州の篤農家による改良品

この地域ではもともと多少の冬雨があるだけでなく灌漑も可能になったため、作物のバリエーションが豊富です。夏作として主要なものは水稻、トウジンビエ、サトウキビ、ソルガム（飼料用）、ワタ、キマメなど、冬作として主要なものはコムギ、オオムギ、オートムギ、マスタード、フェヌグreekなどで、マンゴーをはじめ果樹もいろいろあります。しかし灌漑の不可能な微高地では、やはりトウジンビエが圧倒的に重要な作物であるようです。

トラクターを持っている農家はどんどん増えていますが、すべての農具をトラクター用に買い換えることは難しいようで、役牛の利用もまだまだ残っています。また、燃料代が高いので、牛でできることは牛でやるという考えもあるようです。おもしろいことに、もともと農業に役畜を使う伝統のなかったサハラ以南のアフリカでは、役畜の利用がはじまるとともにいきなりヨーロッパ風のプラウが広まりました。これに対してインダス文明以来の牛とのつきあいをもつインドでは、トラクターに牽かせる農業機械も、在来のものをベースに改良が進められているように見えます。たとえば写真1はトラクターで牽引する播種機で、上部のリザーバーに入れた種子と肥料を、チューブを通して一定間隔で地面に落とすしくみのものです。これは最新型のものですが、同じ目的で使われてきたインド在来の播種器やその改良型を写真2、3、4とならべると、それらの延長線上に置くことができるのがおわかりいただけると思います（写真2～4は1995年撮影）。このうち写真3のものは、BC1350頃のパピロニアの印章に描かれた播種器にも似ています。

ところで、半乾燥地に灌漑が導入された先例にもれず、この地域でも塩類集積の問題はじわじわと起こり始めているようです。それが急激に悪化しないのは、現在でもときおり洪水が起こるためかもしれません。しかし今後、洪水の制御が進むにしたがって、逆に不可耕地が増えていきはしないだろうか、うっすらと塩のうきだした休耕地を眺めながら思いました。5000年も農業を続けて大丈夫だった土地ですが、現在の農業のやり方は、さらにこの先5000年続けられるものであるかどうか。そんな心配をしているインド人農学者には、まだ出会えていません。

### 第19回ヨーロッパ・南アジア考古学会参加報告

去る7月2日から7月6日にかけて、イタリア・ラヴェンナに所在するポローニャ大学において、第19回ヨーロッパ・南アジア考古学会が開催された。この学会



ポスター発表会場にて

は1971年以降、2年に1回ヨーロッパのいずれかの国で開催されており、南アジア考古学界最大の国際学会となっている。当初はヨーロッパ人が参加者の大半を占め、インド・パキスタンを含むアジアからの参加者はほとんどいなかったが、最近ではインド・パキスタンの研究者による報告もわずかながらも確実に増加している。

日本からはインダス・プロジェクト関係で、長田俊樹、宇野隆夫、寺村裕史、上杉彰紀の4名が参加し、また個人参加として田辺勝美、土谷遥子のお二方が参加され研究報告を行なわれた。

さすがに有数の国際学会とあって、5日間に及んで終日びっしりと研究報告が組まれていた。通常の研究報告は先史考古部会と歴史考古部会に分けられ、さらにテーマ別部会とミニシンポジウムが設けられていた。先史考古部会はインダス文明を中心とし、歴史考古部会は南アジア美術史の研究発表が大半を占めたが、初期歴史時代の遺跡の発掘調査報告やテーマ別部会もあり、南アジア考古学全般にわたって研究が深化している状況を実感することができた。

また、今回の学界の特色としてイランからの参加者を中心とする部会の開催を挙げることができる。ポローニャ大学のマウリツィオ・トージ教授が1960年代以来イランと関わってきたことがその背景にあるが、インダス文明が展開した前3千年紀のイラン高原を代表するシャフリ・ソフタ遺跡の最新の調査報告が行なわれ、参加者の高い関心を集めていた。

特にインダス文明関係は通常の研究報告に加えて、ハラッパー遺跡の発掘調査成果に重点を置いた部会やラピスラズリを代表とする稀少資源の流通を扱う部会、さらにインダス文字研究に関する部会が開催された。

ハラッパー遺跡の部会では最新の調査成果報告に加えて調査に参加している大学院生の研究報告、さらには発掘調査成果のデータベース化など、多岐にわたる報告が



行なわれた。

インダス・プロジェクト関連の発表としては、J.S. Kharakwal がカーンメール遺跡について、V.S. Shinde がファルマーナー遺跡とギラーワル遺跡の調査成果について報告した。また、宇野はウズベキスタン所在のダブスヤ遺跡の調査成果について報告を行ない、上杉はベシャーワル大学所蔵のグムラー遺跡出土土器の再整理の成果について発表した。寺村はカーンメール遺跡でのGIS 調査についてポスター発表を行なった。

今回の学会に参加して感じたのは、確実に南アジア考古学の研究者層に厚みが増していることと、その中で博士課程在籍の若手研究者による発表が多く、世代交代が徐々に進んでいることである。また、2005年のロンドンでの学会ほどではなかったが、インド・パキスタンの研究者の参加も一定数あったことも重要である。

次回の学会は2010年にオーストリアの首都ウィーンで開催されることがアノウンスされた。J.M. Kenoyer、V.S. Shinde、J.S. Kharakwal の各氏とともに、今回はインダス・プロジェクトの成果による特別部会をもつことを約束し、帰途についた。

(上杉 彰紀)

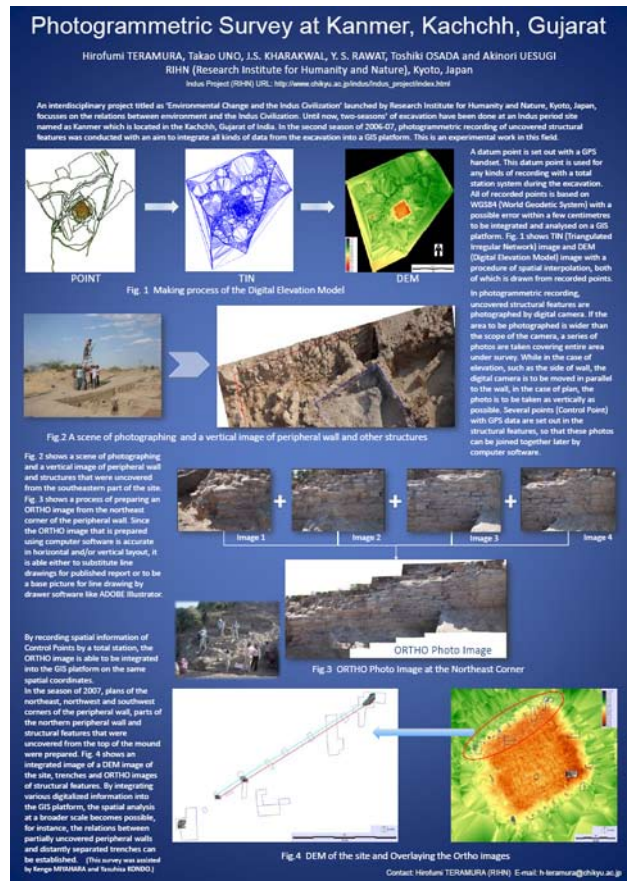
**考古学班活動報告**

考古学班として、2007年7月2～6日、イタリアのラヴェンナにおいて開催されたICSAA(19th International Conference on South Asian Archaeology)に参加し、“Photogrammetric Survey at Kanmer, Kachchh, Gujarat.”という題名でポスター発表を行いました(図1)。

主にカーンメール遺跡で今年の2月に行った写真測量の方法と成果について簡単にまとめたものです。会場2階のフロアがポスターセッション会場になっており、イタリアをはじめ様々な国の方が南アジアの考古学調査に関するポスターを展示していました(図2)。

口頭発表の合間の休憩時には多くの方がポスター会場に足を運び、熱心にポスターを見ておられる姿が印象的でした。

また、9月29・30日に東京の慶應義塾大学で日本情報考古学会第24回大会が開催され、2月の調査に参加した寺村・宇野・宮原・近藤の連名による「インド・Kanmer 遺跡における写真測量」という題名で、寺村が代表して口頭発表を行いました。情報考古学という分野において、海外でのGPSやデジタル写真測量を用いた調査について学会で報告できたことは、「考古学GIS」



**発表したポスター**

を多くの人に知ってもらおうという意味でも意義のある事であったと考えています。

(寺村裕史)

**マッラーさんの東京講演のご報告**

7月24日から7月27日にかけて Qasid Mallah さんが東京と長野に出張された。

東京出張に関しては、明治大学考古学研究室のお招きにより、24日および25日の両日にわたって研究発表を行った。24日は「パキスタンの考古学 2000～2007年」と題して最新の調査成果についてお話しされ、25日には「ローフリー丘陵の考古学」として、ローフリー丘陵のチャートの原産地と石材利用の歴史についてご発表された。両発表ともに明治大学の佐々木憲一先生に翻訳を務めていただいた。また、研究発表を通して、特に日本の石器研究者との交流を深められた。

研究発表に加えて、明治大学附属博物館、明治大学校内遺跡整理室、中近東文化センター、東京国立博物館を見学された。それぞれ佐々木憲一、山田しよう、足立拓朗、後藤健の各先生に丁寧なご説明をいただくとともに貴重な意見交換を行なう機会を与您いただいた。

7月26日には東京から山梨を経由して長野県に移動



長野県・星ヶ塔遺跡群にて

した。山梨では山梨県立博物館を、長野県では黒曜石の原産地である長和町で黒曜石体験ミュージアム、明治大学黒曜石研究センターを訪問することができた。山梨県博物館では中山誠二さん（同博物館学芸課長）のご案内により、最新の展示施設と資料の分析方法に触れ、長和町では、ローフリー丘陵と同じく石器製作に適した石材の原産地における採取・加工・供給のプロセスについて大竹幸恵さん（黒曜石体験ミュージアム学芸員）にご説明いただいた。

7月27日には、黒曜石体験ミュージアムに隣接する明治大学黒曜石研究センターを訪問し、山科哲さん（同センター研究員）にセンターの活動についてご説明いただくとともに、縄文時代の黒曜石採掘址として著名な鷹山遺跡群をご案内いただいた。また、午後には下諏訪町教育委員会の宮坂清さんに星ヶ塔の黒曜石採掘址をご案内していただいた。

また、全日程にわたって野口淳さん（明治大学校地内遺跡調査団）にご協力を頂戴した。お世話になりました方々に深く御礼申し上げます。

（上杉 彰紀）

## 2007年8月 インド出張報告

8月2日から8月22日まで、インド・ブネーにあるデカン・カレッジに出張し。今回の目的は今年4月に発掘調査を実施したハリアーナー州所在ギラーワル遺跡の出土遺物の整理である。現在、発掘調査を担当したV. シンデ教授を中心に発掘調査報告書を作成中であり、私は報告書に掲載する実測図および写真等の記録の作成を担当している。

ギラーワル遺跡はすでに道路建設によって削平・破壊が進んでおり、発掘調査前の段階においても地表面に遺物が散布し、遺構が露出した状況にあった。4月の発掘

調査は緊急調査の性格を帯びたもので、約1ヶ月の調査が実施されたが、発掘調査の結果、数多くの土坑や土器焼成用の窯跡などが検出されるにいたった。土坑の中には竪穴住居の可能性もある大型土坑や貯蔵穴に推定される例などが含まれる。また、出土遺物には土器のほか、銅片や骨器、石器などがある。

時期的にはインダス文明以前（前2600年以前）の遺跡に推定されるが、パンジャーブ地方東部の先インダス文明期の遺跡に関しては、これまでほとんど正式な報告例がなく、ギラーワル遺跡の調査報告書は重要な資料となる。

詳細は今年度末までに出版される予定の報告書をお待ちいただきたい。

（上杉 彰紀）

## 編集後記

ニュースレター第2号をお送りいたします。9月末から10月初旬に調査を実施された生業研究班の方々からご寄稿賜りました。篤く御礼申し上げます。

パキスタンの政治情勢が悪化し、今年度のガンウェリワラー遺跡の調査を断念せざるを得なくなりましたが、インドでは2ヶ所の遺跡での発掘調査を計画しています。発掘調査の準備に追われる毎日ですが、多くの成果に触れ、新たな知見を得る機会を心待ちにしているところです。

随時、調査成果をこのニュースレターでご報告して参りたいと思います。また、最新のご研究の成果等、みなさまからのご寄稿もお待ちしております。よろしく願い申し上げます。

（上杉 彰紀）

## インダス・プロジェクト ニュースレター 第2号

プロジェクト・リーダー 長田 俊樹  
編集・発行 インダス・プロジェクト  
発行日 2007年11月30日

〒603-8047 京都府京都市北区上賀茂本山457-4  
大学共同利用機関法人 人間文化研究機構  
総合地球環境学研究所  
URL: <http://www.chikyu.ac.jp/indus/index.html>