

セネガルの4000年にわたる貝塚群

2008年4月8日から12日まで、アフリカ最西端、セネガルのダカール市で開催された世界貝塚ワークショップに参加し、現地の貝塚を踏査する機会に恵まれました。ここで紹介するのは、ダカールの南部に広がるサロームデルタの約4000年前から現代まで営々と築かれてきた貝塚群です。

マングローブ林に覆われた湿地帯には、いたる所に貝塚が残り、ダカール大学が発掘した最古の貝塚は、放射性炭素年代法で4100年前に遡り、貝層の厚さは3～4m以上、広さは見当も付かないほど大規模でした。不思議なことに貝層の断面には、縄文貝塚のように薄い貝層が堆積した特徴は見られず、厚い純貝層が上から下まで続くだけで、遺物もほとんど見られませんでした。

その後、小舟で現代の貝塚を伴う村を訪問しました。その村はマングローブ林を切り開いた小さな入り江にあり、見渡す限り貝殻が塚（小山）となって白く輝いていました。村に上陸すると、乳児を抱いた若い母親が、貝を剥いたり干したりしていました（図2）。セネガルは旧フランス植民地だったので、フランス語以外の言葉が通じなくて残念でしたが、干し貝の生産を見ることができ、興奮しました。当日の気温は39℃まで上昇しましたが、女性らは日陰で剥き身作業を、炎天下で貝を干していました。カキは生のままで干し、その他の貝は海水を満たした鉄製の鍋で長時間煮立てて（図3）、むき身を敷物の上で陽なたで干していました。その身を口にし



図2：カキをむく女性

たところ、塩辛いのに驚きました。縄文貝塚が干し貝生産工場だったという説があるのですが、明確な証拠がありませんでした。それに縄文後期に関東地方で製塩土器が出現するまで、固形の塩が入手できなかったのも、高温多湿な日本では干し貝の生産は難しかったのでは、とも思われていました。しかしこれを見て、縄文人も海水の塩分で貝や魚の干物を生産し、内陸部の人々と交易していたのだらうと思いました。

帰国の前日、ダカールの市場で干し貝を購入して持ち帰り、奈文研で味見しました。皆、その発酵とも腐敗とも言えない強烈な臭いと塩味の強さに驚かされていました。

百聞は一見にしかず、とは良く聞く言葉ですが、現代の貝塚を見たことで、縄文貝塚も今の日本人の常識でしか理解していなかったことを思い知らされ、目から鱗が落ちる気がしました。この機会を今後の貝塚研究に、活かしていきたいと思っています。

(埋蔵文化財センター 松井 章)



図1：セネガルとサロームデルタの位置



図3：貝を煮る炉と鍋 見渡す限り貝塚が続く