



港川人はどこから来たの? 港川人は私たちの祖先なの

講演会

「港川人研究の現在」

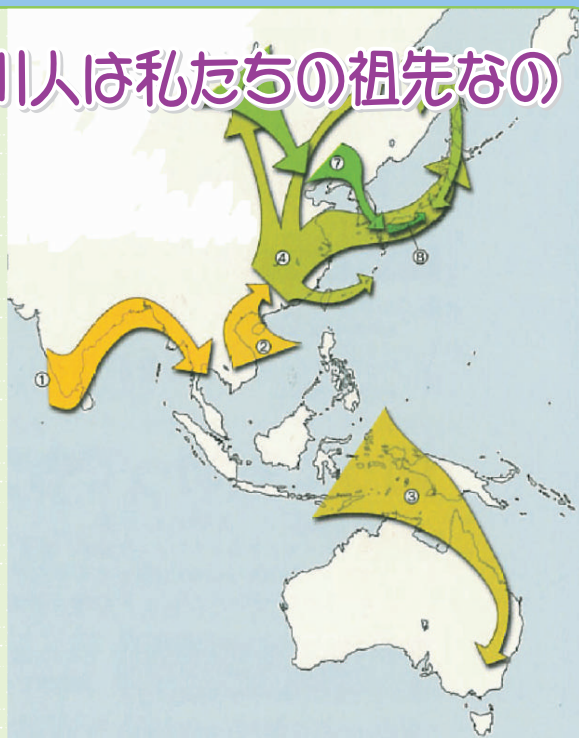
2011年1月15日(土)

午後2時00分～午後4時00分

具志頭改善センター 大ホール **入場無料**

【お問い合わせ先】

具志頭歴史民俗資料館 ☎835-7500



「港川人の由来を探る」

海部 陽介 (国立科学博物館人類研究部
人類史研究グループ・研究主幹)

日本の縄文時代について、私たちはかなり多くのことを知っています。しかしその縄文人の祖先や、最初の日本列島人といった問題は、まだほとんど解明されていない大きな謎です。そうした謎を解くための最重要の鍵の1つが、港川人です。港川1号の男性の骨格は、東ユーラシアの同等の化石人骨としては最も保存がよく、しかも港川からは、世界でもめずらしいことに、複数の個体が発見されています。コンピュータ技術などを利用した私たちの最近の解析により、港川人について新たなことがわかってきました。今回は、港川人のアゴの骨の研究成果にもとづいて、港川人を東アジアの人類史のなかに位置づけ、その由来についての仮説を紹介します。

「更新世の沖縄島を考える～糸満市真栄平・南城市サキタリ洞の発掘成果」

藤田 祐樹 (沖縄県立博物館・美術館 専門員)

港川人は、大量の動物化石とともに発見されました。その詳細はまだ研究中というのですが、下層にリュウキュウジカがあり、上層に大型のイノシシが埋まっていたことがわかっています。沖縄県立博物館・美術館は、糸満市や南城市における最近の発掘調査で、この堆積とよく似た動物堆積を発見しました。こうした証拠から、港川人のいた時代に、リュウキュウジカが絶滅し、大型のイノシシが増えるという現象が起こったようです。その過程や原因について、最近の成果から考えられることを紹介します。



※固い柿を使う場合は、甘酢をかけてもおいしくですよ。

材料

(5人分)

- 柿(とろとろに熟したもの) 150g
- 大根 150g(柿と大根は1:1の同量)
- 塩 適量

作り方

- ① 柿と大根を短冊切りにする。
- ② 大根を軽く塩もみし、水で洗う。
- ③ 大根と柿を和えて出来上がり。

とろとろの柿がドレッシングになりおいしいですよ(^^)柿と大根はビタミンCが豊富なので風邪予防にもいいですよ。



～～レシピ募集!～～

野菜を使ったメニューを募集します。料理の種類は問いません。(おやつ、ドリンク、etc...) 応募は、八重瀬町商工会

☎998-4334まで



このマークの貼ってあるお店に応募用紙があります。

レシピ考案者：仲本 絹子(字東風平)