スペイン・バスク地方の伝統食文化
－物質文化的視点から食文化の形成と その背景を辿る－

地域文化研究科 南島文化専攻
先史歴史文化領域
上田寿美

はじめに

スペイン・バスク地方は、
- **独自の民族的・言語的特性**を保持する地域
- スペイン料理の原点
  「バスクの新しい料理（Nueva Cocina Vasca）」による料理の発展地域

この発展は、どのような環境や民族的気質に依存し、形成されたのか？

バスクの基層文化に深く関わる牧羊が生み出した
アルツァイ・ガスタ（羊飼いのチーズ）について物質文化を通して考察

羊飼いが飼養するヒツジの乳を原料とし、羊飼い自らが製造するチーズに限定したもの

目次

序章
　第1節　はじめに
　第2節　研究方法
第1章　牧畜の起源と定義に関する研究史
小結
第2章　スペイン・バスク地方の牧畜に関する研究史
　第1節　バスク地方の牧畜社会・文化
　第2節　アルツァイ・ガスタ製造に関する研究
小結
第3章　バスク地方の概観
　第1節　バスク人
　第2節　地理的概況
　第3節　歴史的概要
　第4節　地方特殊法・生業資源・生活形態
　　1. フェロス（fueros 地方特殊法）
　　2. 生業資源および生活形態
　　(1)山バスク　　(2)海バスク
第4章　バスク人の食歴および食文化の特徴
　第1節　先史時代（BC.1,000,000年～BC.200年）
　第2節　ローマ時代～アル・アンダルス時代（BC.19年～1031年）
　第3節　ナファロア王国時代（824年～1515年）
　第4節　大航海時代（15世紀～17世紀半ば）
　第5節　18世紀～現代
小結
第5章　チーズ製造に関する考古学的研究
　第1節　家畜乳の利用
　　1. アル・ウバイド（al-'Ubaid）遺跡
　　2. デイル・エル・バハリ（Dier El Bahri）葬祭神殿
　第2節　西アジアおよびヨーロッパのチーズ製造
　　1. チャヨニュ（Çayönü）遺跡
　　2. チュリンテペ（Tülintepe）遺跡
　　3. ウェルティコン（Uetikon）遺跡
　　4. モンテ・サビナール（Monte Sabinar）遺跡
　　5. ルドビノボ（Ladwinowo）7遺跡
　第3節　スペイン・バスク地方のチーズ製造
　　1. エル・カスティーリョ・デ・ヘナジョ（Castillo de Henayo）遺跡
　　2. ラ・オジャ（La Hoya）遺跡
　　3. カストロス・デ・ラストラ（Los Castros de Lastra）遺跡
　　4. コバサ（Covaza）遺跡
小結
第6章　バスク地方の伝統食「アルツァイガスタ（Artzai gazta）」
　第1節　ギプスコア県におけるアルツァイガスタを育む環境
　　1. バルソネリア（Parzonería）制度
　　2. イディアサバルチーズ（Idiazabal gazta）
　　3. オルディシア（Ordizia）チーズコンクール
　第2節　アルツァイ・ガスタ製造の実態
　第3節　アルツァイ・ガスタ製造に関する調査の概要
　第4節　ギプスコア県におけるアルツァイ・ガスタ製造
　　1. セグーラ（Segura）集落のアルツァイ・ガスタ製造
　　(1)集落概況
　　(2)フェリックス・ゴイブル・エルラスキン氏夫妻による製造
　　①ゴイブル・エルラスキン家の概要
　　②牧羊状況
　　③製造場
　　④製造工程
　　⑤道具
　　2. セライン（Zerain）集落のアルツァイガスタ製造
　　(1)集落概況
　　(2)ジョン・アレギ（Jon Harregui）氏夫妻による製造
　　①アレギ家の概要
　　②牧羊状況
　　③製造場
　　④製造工程
　　3. イルン（Irun）市のアルツァイ・ガスタ製造
　　(1)イルン市概況
　　(2)マリア・ルイーサ・アギナガ・アルサガ 氏による製造
　　①アギナガ・アルサガ家の概要
　　②牧羊状況
　　③製造・製造場・道具
小結
終章　考察・結論・今後の課題
参考文献
付録　関連資料

研究の目的および研究方法

①伝統食「アルツァイ・ガスタ（羊飼いのチーズ）」の起源をたどる
　発掘調査報告書、文献資料を調査

②アルツァイ・ガスタの特徴を明らかにする
　製造の実際を現地にて調査

③スペイン・バスク地方の食文化におけるアルツァイ・ガスタの形成と存続の経緯を明らかにする。

★本研究は、
食品を加工するための道具や、その製造の場といったモノによる分析と考察を行う考古学的視点に、歴史学的・民族学的視点を合わせたスペイン・バスク地方の食文化の総合的研究を目標とした。

考察

考察1　アルツァイ・ガスタ製造の起源について

(1) バスク地方への羊の家畜化の伝播ルートと牧羊の起源

(2) チーズ製造用の道具からの考察

(3) チーズ製造用濾し器土器および成型用型土器についての考察

考察2　アルツァイ・ガスタの存続要因について

(1) バスク牧農民固有の家制度に深く結びついたパルソネリアやフェロスの存在

(2) 何世紀にもわたる日常的貧困

(3) バスク・アイデンティティ復興に伴う食に対する成熟度の高まり

考察1　アルツァイ・ガスタ製造の起源について
(1) バスク地方へのヒツジの家畜化の伝播ルートと牧羊の起源

①伝播ルート：レバント地方～アナトリア地区～ギリシア

a. ジブラルタル海峡～大西洋
b. コルシカ島～リオン湾～スペイン・バスク地方

②牧羊の起源
ビスカイヤ県サンティマミニェ洞窟

新石器時代を特徴づける葉状矢や籠目文土器と多くの家畜化した羊骨の共伴出土。
BC.5000年頃の新石器時代における牧羊の開始を推定
レバント地方(BC.7000)→アナトリア(BC.6700)→バスク地方(BC.5000)

考察1　アルツァイ・ガスタ製造の起源について
(2) チーズ製造用の道具からの考察

①チーズ製造用土器出土のスペイン・バスク地方の遺跡
青銅器時代から鉄器時代の要塞化した集落遺跡
BC.2000年頃の土器を利用したチーズ製造

→エル・カスティーリョ・デ・エナジョ遺跡
濾し器・成型用型

考察1　アルツァイ・ガスタ製造の起源について
(2) チーズ製造用の道具からの考察

②家畜化の開始とチーズ製造用土器出土の年代の差異
牧羊の開始　BC.5000年

「先史時代の牧畜は、多くの物質を必要とせず、使われる道具も皮袋や木製容器などの有機質のモノが多いため、よほど恵まれた条件下でない限り、遺物として検出される可能性は少ない(三宅1996：88)。」

チーズ製造に土器が使用される前に有機質の道具を使っていた可能性が高い。

ギプスコア県エイバール市のチーズの誕生にまつわる民話

ウェルティコン遺跡　靭皮繊維製の濾し器

考察1　アルツァイ・ガスタ製造の起源について
(3) チーズ製造用濾し器土器および成型用型土器についての考察

西アジア・ヨーロッパ（バスク地方を含む）出土の深鉢または甕状のチーズ製造用土器

考察1　アルツァイ・ガスタ製造の起源について
(3) チーズ製造用濾し器土器および成型用型土器についての考察

スペイン・バスク地方出土の円筒状（皿）のチーズ製造用土器

考察1　アルツァイ・ガスタ製造の起源について
(3) チーズ製造用濾し器土器および成型用型土器についての考察

①土器の形状変化　(A⇒B)
- 土器に求められる機能の差異
  - A：多くの凝固乳からの乳清除去を重視
  - B：乳清除去と成型の両方の機能を重視
- 製造量の増加による保存問題の解消とさらなる外観の重視

②形状と大きさの定着　(B≒C)
最終青銅器時代の土器と1900年代までスペイン・バスク地方で用いられていた成型用型の形状と大きさがほぼ一致

⇒ 先史時代から現代に至るまで同様の道具を利用

考察2　アルツァイ・ガスタの存続要因について
(1)バスク牧農民固有の家制度に深く結びついたパルソネリアやフェロスの存在

①一子相続制や近隣者関係を重んじる家制度
- 不動産の細分化を回避
- 同生業近隣者との共同作業を通じた牧羊に適する環境の維持

②パルソネリアの継続
600年以上継続されているギプスコア県とアラバ県間における牧草地の共有形態

③フェロス（地方特殊法）による法文化
一子相続制の慣行、村落間の共同放牧権を認める条項

⇒ 家－近隣－県－国という幾重にも重なる牧草地の保護によって、伝統的牧羊の基盤が守られ維持されてきた

考察2　アルツァイ・ガスタの存続要因について
(2) 何世紀にもわたる日常的貧困

①穀物の栽培に不適な環境
②多民族からの新食料や栽培技術の導入と統治者の搾取
③1137年のアラゴン王国の王令　貧民への施し「変質したチーズ」
④新大陸から導入されたトウモロコシの多食によるペラグラ発症
⑤17世紀からのスペイン経済の急激な衰退
⑥1950年代までのフランコ体制と劣悪なアウタルキー政策

各時代の牧農民の食生活に関する記録から

・富裕層から貧民層までのすべての人々に極めて身近な存在
・日常的に獣鳥肉類を摂取できない人々にとっての貴重な栄養供給源として貧困時代にもその重要な役割を果たしていた。

考察2　アルツァイ・ガスタの存続要因について
(3) バスク・アイデンティティ復興に伴う食に対する成熟度の高まり

①イディアサバルチーズコンクールの開催

②1980年代のアルツァイ・ガスタ協会、イディアサバルチーズ協会の設立

③ヌエバ・コシーナ・バスカの出現に起因する食に対する成熟の深まり

④バスク・アイデンティティにおける尊厳の遵守

結論
1. アルツァイ・ガスタ製造の起源について

(1)スペイン・バスク地方への家畜化の伝播ルート
レバント地方～アナトリア地区～ギリシア～コルシカ島～リオン湾～バスク地方

(2)スペイン・バスク地方における牧羊の起源
BC.5000年頃

(3)アルツァイ・ガスタ製造の起源
BC.2000年頃の青銅器時代から鉄器時代
◎有機質の道具を利用していた可能性、他国の遺跡では、家畜化が開始した年代にチーズ製造に関連する遺物の出土　⇒BC.5000年頃の製造開始を推定

(4)チーズ製造用濾し器土器あるいは、成型用型土器について
深鉢および甕状のタイプと円筒状の皿のタイプを確認
土器に求められる機能の差異によって、形状の変化が生じた可能性を示唆

2. アルツァイ・ガスタ存続の要因について

(1) バスク固有の慣習と規制の確立を土台とした社会全体で牧羊環境を保持してきたこと

(2) 庶民層の貴重な栄養源であり、また貧困時代のバスク 人を支えた食品として存続してきたこと

(3)バスク・アイデンティティの復興に伴い、バスク牧農を象徴する伝統食品として位置づけされたこと

目次

序章
　第1節　はじめに
　第2節　研究方法
第1章　牧畜の起源と定義に関する研究史
小結
第2章　スペイン・バスク地方の牧畜に関する研究史
　第1節　バスク地方の牧畜社会・文化
　第2節　アルツァイ・ガスタ製造に関する研究
小結
第3章　バスク地方の概観
　第1節　バスク人
　第2節　地理的概況
　第3節　歴史的概要
　第4節　地方特殊法・生業資源・生活形態
　　1. フェロス (fueros 地方特殊法)
　　2. 生業資源および生活形態
　　(1)山バスク　　(2)海バスク
第4章　バスク人の食歴および食文化の特徴
　第1節　先史時代 (BC.1,000,000年～BC.200年)
　第2節　ローマ時代～アル・アンダルス時代 (BC.19年～1031年)
　第3節　ナファロア王国時代 (824年～1515年)
　第4節　大航海時代 (15世紀～17世紀半ば)
　第5節　18世紀～現代
小結
第5章　チーズ製造に関する考古学的研究
　第1節　家畜乳の利用
　　1. アル・ウバイド (al-`Ubaid) 遺跡
　　2. デイル・エル・バハリ (Dier El Bahri) 葬祭神殿
　第2節　西アジアおよびヨーロッパのチーズ製造
　　1. チャヨニュ (Çayönü) 遺跡
　　2. テュリンテペ (Tülintepe) 遺跡
　　3. ウェルティコン (Uetikon) 遺跡
　　4. モンテ・サビナール (Monte Sabinar) 遺跡
　　5. ルドビノボ (Ludwinowo) 7遺跡
　第3節　スペイン・バスク地方のチーズ製造
　　1. エル・カスティーリョ・デ・ヘナジョ (Castillo de Henayo) 遺跡
　　2. ラ・オジャ (La Hoya) 遺跡
　　3. カストロス・デ・ラストラ (Los Castros de Lastra) 遺跡
　　4. コバサ (Covaza) 遺跡
小結
第6章　バスク地方の伝統食「アルツァイガスタ(Artzai gazta)」
　第1節 ギプスコア県におけるアルツァイガスタを育む環境
　　1. パルソネリア (Parzonería) 制度
　　2. イディアサバルチーズ (Idiazabal gazta)
　　3. オルディシア (Ordizia) チーズコンクール
　第2節 アルツァイ・ガスタ製造の変遷
　第3節 アルツァイ・ガスタ製造に関する調査の概要
　第4節 ギプスコア県におけるアルツァイ・ガスタ製造
　　1. セグーラ (Segura) 集落のアルツァイ・ガスタ製造
　　(1)集落概況
　　(2)フェリックス・ゴイブル・エルラスキン氏夫妻による製造
　　①ゴイブル・エルラスキン家の概要
　　②牧羊状況
　　③製造場
　　④製造工程
　　⑤道具
　　2. セライン (Zerain) 集落のアルツァイガスタ製造
　　(1)集落概況
　　(2)ジョン・アレギ (Jon Harregui)氏夫妻による製造
　　①アレギ家の概要
　　②牧羊状況
　　③製造場
　　④製造工程
　　3. イルン (Irun) 市のアルツァイ・ガスタ製造
　　(1)イルン市概況
　　(2)マリア・ルイーサ・アギナガ・アルサガ 氏による製造
　　①アギナガ・アルサガ家の概要
　　②牧羊状況
　　③製造・製造場・道具
小結
終章 考察・結論・今後の課題

参考文献
付録　関連資料

参考文献

石井久生

2003「バスク自治州におけるバスク語人口の地域的動態とその諸要因」『地学雑誌』112 巻 1 号 東京地学協会 : 73-94

石毛直道監修

1998『講座食の文化　第一巻　人類の食文化』農山漁村文化協会

伊藤 晃

2010 「世界の品種改良史」正田陽一編『品種改良の世界史・家畜編』悠書館 : 161-200

大田正次

2009「野生コムギの農業生態系への適応と栽培化」山本紀夫編『国立民族学博物館調査報告ドメスティケーション―その民族生物学的研究』84 号国立民族学博物館：153-176

2011「コムギ」鵜飼保雄・大澤良編『品種改良の世界史・作物編』悠書館 : 41-66

梅棹忠夫

1978「羊飼　ホセ・マリア」桑原武夫編『素顔のヨーロッパ』朝日新聞社 : 109-112

漆原和子

2013「ピレネー山脈バスク地方(フランス)のヒツジの移牧」『法政大学文学部紀要』66 号 法政大学文学部: 31-39

大泉陽一

2007『未知の国スペイン―バスク・カタルーニャ・ガリシアの歴史と文化』原書房

大田正次

2009「野生コムギの農業生態系への適応と栽培化」山本紀夫編『国立民族学博物館調査報告ドメスティケーション―その民族生物学的研究』84 号 国立民族学博物館：153-176

大鶴勝編

1987『食品学総論』朝倉書店 : 173

梶田純子

2011「バスク文化」『スペイン文化辞典』丸善株式会社：560-561

狩野美智子

1992『バスク物語　地図にない人びと』彩流社

2012「ゲルニカ」萩尾生・吉田浩美編『現代バスクを知るための 50 章』明石書店：107 - 109

加茂儀一

1978 (1973)「家羊」『家畜文化史』法政大学出版局：825-901

カンディド・ロペス (Cándido López) (丹羽千賀子・渡辺和雄訳)

1980『スペイン料理名作選』柴田書店

河野友美

2001『コツと科学の調理事典』医歯薬出版株式会社

国土交通省 国土計画局

2009「平成 20 年度諸外国の首都問題等国土政策分析調査 ―スペイン」

菊池一雄

1976『ピレネーの北と南　その過去と現在』古今書院

岸上伸啓

2012『捕鯨の文化人類学』成山堂書店

桑原武夫

1978『素顔のヨーロッパ』朝日新聞社

正田陽一

2006「ヒツジ」『世界家畜品種事典』東洋書林 : 144-210

2010『品種改良の世界史・家畜編』悠書館 : 2-7

下宮忠雄

1979『バスク入門　言語・民族・文化　知られざるバスクの全貌』大修館書店

ジャック・アリエール(Jacques Allieres) (萩尾生訳)

2001(1992) 『バスク人(Les Basques)』白水社

ジャック・バロー (Jacques Barrau) (山内昶訳)

1997『食の文化史』筑摩書房

ジャン＝ピエール・プルールクス (Jean-Pierre Proulx) (山浦清訳)

2010「バスクにおける捕鯨の歴史」『貝塚』66号 物質文化研究会：19-34

ジャン＝ルイ・フランドラン (Jean-Louis Flandrin)、マッシモ・モンタナーリ (Massimo Montanari) 編
(宮原信・北代千佳子監訳)

2006『食の歴史Ⅰ』藤原書店

ストラボン(Estrabon) (飯尾都人訳)

1994「第３巻　イベリア」『ギリシア・ローマ世界地誌Ⅰ』龍渓書舎 : 240-286

菅野道廣

1988『栄養学総論』朝倉書店

菅原千代志　山口純子

2013『スペイン　美・食の旅　バスク＆ナバーラ』東京印書館

セサル・ゴンサレス・サインツ (César González Saintz) 著・監修　ロベルト・カチョ・トカ (Roberto Cacho Toca)
著　吉川敦子訳・関雄二監訳　深沢武雄編

2004『先史人類の洞窟美術　北スペイン編』株式会社テクネ

祖父江孝男他

1978「物質文化研究の方法をめぐって」『国立民族学博物館研究報告』3巻2号　国立民族学博物館:280-336

高城剛

2012『人口18万の街がなぜ美食世界一になれたのか スペイン サン・セバスチャンの奇跡』祥伝社新書

武友久志

2003『チーズが食べたくなる日』晶文社

立石博高

2007『世界の食文化・スペイン』農山漁村文化協会

2009『新版世界各国史　スペイン・ポルトガル史』山川出版社

谷泰

1976a『牧夫フランチェスコの一日―イタリア中部山村生活誌』NHK ブックス

1976b「牧畜文化考　牧夫―牧畜家畜関係行動とそのメタファ」『人文学報』42 号　京都大学人文科学研究所：1-58

1979「習性と文化のあいだ　南西ユーラシアの羊飼いを訪ねて」『季刊民族学』8 号　国立民族学博物館: 6-23

1987「家畜管理の諸形態」福井勝義・谷泰編『牧畜文化の原像 生態・社会・歴史』日本放送出版協会: 147-206

1995a「考古学的意味での家畜化とは何であったか」『人文学報』76 号 京都大学人文科学研究所：229-274

1995b「乳利用のための搾乳はいかにして開始されたか―その背景と経緯―」『西南アジア研究』43 号　西南アジア研究会: 21-38

2010『牧夫の誕生―山羊・羊の家畜化の開始とその展開』岩波書店

角田健司

2010「ヒツジ」正田陽一編『品種改良の世界史・家畜編』悠書館 : 258-291

鴇田文三郎

1992『チーズのきた道　世界のチーズと乳文化探訪』河出書房新社

戸部実之

1996『バスク語辞典』泰流社

中山直次

1976「バスク民族の歴史（その 1）バスクの土地と人々」『商学集志 人文科学編』第 8 巻　第 2 号 日本大学商学研究会 : 64-69

1979「バスク民族の歴史（その 2）牧畜文化と農耕文化・バスクをめぐる諸民族」『商学集志　人文科学編』第 11 巻 第 1 号 日本大学商学研究会 : 40-45

日本フードコーディネーター協会

2005『フードコーディネーター教本』柴田書店

ネストール・ルハーン (Néstor Luján)、フアン・ペルーチョ (Juan Perucho) (坂本修・南由利子訳)　村上信夫監修

1970　『スペイン料理　風土と調理法のすべて』三洋出版貿易

野澤謙

1987「牧畜の自然的基礎」福井勝義・谷泰編『牧畜文化の原像　生態・社会・歴史』日本放送出版協会：63-107

萩尾生・吉田浩美

2012『現代バスクを知るための５０章』明石書店

平田昌弘

2012「ユーラシア大陸の乳加工技術と乳製品 : 第 13 回仮説 乳文化の一元二極化説」『New Food Industry』54 巻 1 号　食品資材研究会: 80-86

深谷宏治

2011「バスク料理」『スペイン文化辞典』丸善株式会社：352-353

福井勝義

1987「牧畜社会へのアプローチと課題」福井勝義・谷泰編『牧畜文化の原像　生態・社会・歴史』日本放送出版協会: 3-60

藤本強

2007『ごはんとパンの考古学』同成社

フリオ・カロ・バロッハ (Julio Caro Baroja) (佐々木孝訳)

1987『カーニバル　その歴史的・文化的考察』法政大学出版局

ヘルマン・デンベック (Hermann Dembeck)　(小西正泰・渡辺清訳)

1979『家畜のきた道　動物の文化史②』築地書館 : 12-77

ホセ・マリ・サトルステギ (José Mari Satrustegi) (田村すず子訳)

1988「日本とバスクの古い習俗について」『語研教材選書 35』早稲田大学語学教育研究所

マーク・カーランスキー (Mark Kurlansky)　(池央耿訳)

1999『鱈　世界を変えた魚の歴史』飛鳥新社

マグロンヌ・トゥーサン＝サマ (Maguelonne Toussaint - Samat)　(玉村豊男訳)

1998「第１部　採集、収穫、狩猟」「第２部　牧畜と農耕」『世界食物百科』原書房 : 70-124

松谷敏雄

1979「チャヨニュ」有光教一他編『世界考古学辞典　上』平凡社 : 696

松山晃

1996『東南アジアの伝統食文化』ドメス出版

峰下雄他

1990『てがるにできる加工食品』建帛社

三宅裕

1996「西アジア先史時代における乳利用の開始について－考古学的にどのようなアプローチが可能か－」『オリエント』39 巻 2 号 日本オリエント学会 : 83-101

1999「The Walking Account : 歩く預金口座　－西アジアにおける家畜と乳製品の開発－」常木晃編『現代の考古学３　食糧生産社会の考古学』朝倉書店：50-71

2008「古代メソポタミアにおける乳利用と乳製品」『古代オリエント博物館紀要』28 号 古代オリエント博物館：39-51

森田勝昭

1994『鯨と捕鯨の文化史』名古屋大学出版会

山下茂　監修

2002『スペインの地方自治』(財)自治体国際化協会(CLAIR)

山田信彦

1992『スペイン法の歴史』　彩流社

吉田集而

1998「人類の食文化について」石毛直道監修『講座食の文化　第一巻　人類の食文化』農山漁村文化協会 pp11-17

吉田浩美

1991『バスク語常用 6000 語』大学書林

2009『バスク語のしくみ』白水社

ロビン・ウィリアム・デネル (Robin William Dennell)　(先史学談話会訳)

1995『経済考古学　ヨーロッパの先史時代の新しい区分』同成社

渡辺正

1978「物質文化史の課題とその研究方法 第二部 食生活文化史の課題とその研究方法」『相愛女子大学相愛女子短期大学研究論集 国文・家政学科編』25 号 相愛女子大学 : 52-33

渡辺昌美

1980『巡礼の道　西南ヨーロッパの歴史景観』中公新書

渡辺万里

1990『太陽が一番のごちそうだった―スペイン食べ歩き・飲み歩き』新宿書房

1995『スペインかすていら巡礼―カスティーリャ地方の修道院に、カステラのルーツを探して―』扶桑社

2002『修道院のウズラ料理　スペイン料理の七つの謎』現代書館

2010 『スペインの竈から―美味しく読む　スペイン料理の歴史』現代書館：139-151

2011 「ピンチョス」「バカラオ」川成洋・坂東省次編『スペイン文化辞典』丸善株式会社 ：364-365, 366-367

2012「世界の魚食事情 5 スペイン」　秋道智彌『食文化誌 Vesta』味の素食の文化センター : 25-29

渡部哲郎

2004『バスクとバスク人』平凡社新書

Aimeric Picaud

1989, *Guía del peregrino medieval. Codex Calixtinus*, trans. Millán Bravo Lozano, Centro Estudios Camino Santiago, Sahún:35

Alberto Santana Ezkerra

2013, "Igartubeiti, el Caserío de la sidra y el maíz," *Igartubeiti a fondo*, Caserío Museo Igartubeiti :1-4

Alberto Santana Ezkerra., et al.

2003, *Ondare Igartubeiti un caserío Guipuzcoano, investigación, restauración, difunsión*, Diputación Foral de Gipuzkoa Departamento de cultura, euskera, juventud y deportes , Donostia.

Alberto Santana Ezkerra y Xabi Otero

1993, *Baserria. El caserío en Gipuzkoa , Bertan* , 4 , Diputación Foral de Gipuzkoa. Dirección General de Cultura , Donostia.

Aldona Mueller-Bieniek

2007," Neolithic plant husbandry in the Kujawy region of central Poland," *The Origins and Spread of Domestic Plants in Southwest Asia and Europe*, College London Institute Archaeology Publications, London : 327-342

Alfredo Baeschlin

1968, *La arquitectura del caserío Vasco*, Villar , Bilbao.

Alvaro Arrizabalaga y Maria José Iriarte

2002, "El yacimiento de Irikaitz (Zestoa, Gipuzkoa). Aportación al conocimiento del Paleolítico antiguo en Euskal Herria," XV° Congreso de Estudios Vascos, Eusko Ikaskuntza, Donostia : 115-122

Amelia Baldeón y Elisa García

2000, *La Romanización* (Guia del Museo de Arqueologia de Alava), Diputación Foral de Alava