

月刊 **みんぱく**

● 国立民族学博物館

2009

11

月号

昭和52年10月5日第1号刊行 ISSN0386-2283
平成21年11月1日発行 第33巻第11号通巻第386号

特集●

**ヨーロッパの
パン**



月を見上げて

ちば のぞみ
千葉 望

今

年の新暦七月七日、夜一時過ぎにタクシーで帰宅途中だった私は、空の明るさに思わず目をこらした。山手線の高架橋上を走る車の窓から、白銀色に輝く雲が見えている。ああ、満月——この日、新暦の七夕とあって、笹飾りに願い事を託した短冊を下げた子どもたちも多かったはずだ。だがこの明るさでは、天の川は見えようがない。

そもそも、七夕の日に満月が巡ってくるというのが間違いなのである。陰暦の七夕なら月はほぼ半月（上弦）。しかも夜一〇時ともなれば沈んでしまうので、空にあるのは星だけとなる。晴れてさえいれば、そしてネオンやスモッグに邪魔されない土地であれば、白く煙る川のような天の川が眺められるだろう。だが新暦ではそれもむずかしい。梅雨の真っ最中では晴れることが少なく、今年のように

に満月に重なれば、晴れたところで月の明かりがあえかな星の光を隠してしまう。七夕とは陰暦だからこそ生きている行事なのである。私はすべての年中行事を陰暦でやるべきだと考えているわけではないが、太陽の動きに合わせて作られた陽暦（新暦）に、単純に置き換えるのでは意味がないとも思う。

人は古来、太陽の動きや月の満ち欠けとともに生きてきた。陰暦一月一日は月がないか、新月であり、一五日前後に満月となる。晦日にはまた月がなくなる。それを肉体の一部に取り込んで暮らしてきたのである。年中行事の多くは、月のリズムとともにあった。

が一月一五日に定められていたのは数年前までのこと。最近では経済効果をねらい、一年最初の三連休を作るとかで、成人の日は年によって違うありさまである。謂れを知らないのだから、しきたりを大切にすることはできない。

もうじきやってくる七五三の行事も、陰暦一月一五日の満月前後に行われることが多かった。子どもたちの節目を祝う日を、月もことほぐ。空を照らす満月とは、それほど大きな意味があったのだ。現代に生きる私たちの体は自然のリズムを失いかけている。空を見上げることが減多にないという人も多からう。だが、都会でも月は見える。毎日月を見ることを習慣にすれば、太古から受け継いできたリズムがきつと体内に甦る。私はそう信じているのである。

1 エッセイ 世界へ●世界から
月を見上げて
千葉 望

2 特集
ヨーロッパのパン

パンにこもるヨーロッパの意思
…… 舟田 詠子
町の暮らしに根づくイタリアのパン屋さん
…… 宇田川 妙子
ドイツのパン フロートとブレトヘン
…… 森 明子
パンと塩の儀礼
…… 新免 光比呂
パンではない菓子パン フィンランドのパン文化
…… 庄司 博史

8 モノグラフ
傾く椅子
一脚二役 早変わり
近藤 雅樹

10 地球ミュージアム紀行
ヨーグルト博物館
伝統食品から地域の振興をはかる
マリア・ヨトヴァ

11 表紙モノ語り
代親布
深谷 志寿

12 みんぱくインフォメーション

14 万国津々浦々
同窓会ラッシュのインドネシア
阿良田 麻里子

15 時論 新論 理想論
余は如何にしてカヴァオロジストとなりしか
丹羽 典生

16 多文化をささえる人びと
小さな善意から生まれる可能性
「中国帰国者」を支援する山本慶一さん
南 誠

18 生きもの博物館
世界最大の二枚貝(シャコガイ)
印東 道子

20 歳時世相篇
サムハラガン
雨季のインドの「集団結婚式」
上羽 陽子

22 フィールドで考える
ペルー共和国、ワラルの「テンブラ」と桜
浅見 恵理

24 みんぱくウィークエンド・サロン
研究者と話そう
次号予告・編集後記

岩手県生まれ。早稲田大学文学部日本文学専修卒業。ノンフィクション・ライター。著書に『21世紀への手紙』(文春新書)『実践する! 仏教』(すばる舎)『古いものに恋をして。骨董屋の女主人たち』『古いものに恋をして。「好き」を生きている女性たち』(里文出版)『陰暦暮らし』(ランダムハウス講談社)などがある。



ベンチに並べた焼きたてのパンはライ麦粉と小麦粉半々で、サワー種で発酵させ、薪で焼いたもの(オーストリア)



パン生地こね機(ベネチアのパン屋Majerにて)
(撮影・F. Candiz)

特集

パンヨーロッパの



パン焼き窯(オーストリア)



ライ麦生地でくるんだジャガイモパイ(フィンランド)



プッラとよばれる菓子パン(フィンランド)



堅くなったパンとベーコン、卵でつくる団子のスープ。イタリア、オーストリア、ドイツ、スイスの山岳地帯の日常食(オーストリア)

ヨーロッパ人のアイデンティティの底流にはなにがあるのだろうか。数少ない候補者のなかで、おそらく有力なものひとつがパンである。日常の食生活のなかで中心的な存在であるだけではない。宗教儀礼でも言語表現においてもパンをキーワードとする慣習には根深いものがある。かといって、ヨーロッパで材質も形状も作り方も同じパンが同じように食されているわけでは決してない。多様性のなかにもパンという存在自体が重要なのだ。起源がヨーロッパ以外にあるとはいえず、ヨーロッパにあってのパンの存在は東アジアのコメに勝るとも劣らない。ここでは、そのようにヨーロッパ人がこだわるパン文化の一面面に触れてみた

町のパン屋さん(ベルリン)



パンにもあるヨーロッパの意思

みなど えいこ
舟田 詠子
東海大学非常勤講師

ヨーロッパでパンの文化にかなするフィールドワークをおこなっている。専攻はヨーロッパ生活史。著書に『パンの文化史』、『誰も知らないクリスマス』など。

ウィーンの夏、地下鉄が停車したホーム。その壁に貼った大きなポスターが目にとまった。左官の作業着姿の中年の男と若い男が鉤の手に座り、伏せたバケツに腰掛け、それぞれありふれた丸パンのサンドイッチを食べている。
広告主はパン屋ではない。ウィーン市交通局だ。

パンだからこそ伝わるもの

若い方は食べながら、中年の男に楽しげになにか話している。恋人のことか、生まれたばかりの子どものことを話しているかのようだ。中年の男は優しい面持ちで耳を貸しつつ、食べかけのパンにしみじみとした視線を落とす。

この男の両肩には家族の生活が、胸の内には過ぎた日の思い出があるにちがいない。ポスターの隅には、



小さく、「町は君のもの」とある。かたに、この二人がジューズを飲んでいたとしたら、ただ作業の休憩を表したにすぎないだろう。パンだから、愛する人の話をしていように見える。肩にかかる家族まで感じられるのだ。それはどうしてだろう、と私自身自問をくりかえしている。

ムギは手間のかかる食材

ヨーロッパのパンは、「肥沃な三日月地帯」からムギが伝播した初期の段階で、すでにふくらみ発酵させた状態をめざしていた。これは、紀元前三六〇〇年余のスイスの遺跡から出土した、パンのかけらからも明らかになっている。

それとは異なり、収量が乏しく、パンを焼く窯もなかった。あつたと推測されるのは、枝を燃やして熱した石板の上に平たいパン生地を置き、なにかを被せ、その上に燗あきを載せた



窯に入れる前に、きれいにふくらむよう、パン生地にナイフの先で「神の目」の印を切り込む



「生きるためのパン」と描かれたライ麦パン

らしい、ということ。しかし先土器時代には、これも無理なことだ。パン生地の上に直に熱い灰をかぶせていた。
ムギというものは、植物的構造上、食べるにはどうしても外皮をはがさなければ、ヒトは消化できない。だから皮を石でこする。すると粒は粉々に砕けてしまう。それを水でよくこねなければまともにならない。そのうえ、加熱しなければでんぷんは消化できないのだ。ご飯に比べると、パンとは、なんと手間のかかるものだろうか。

分けあい、共に生きていこうよ

にもめげず、麦の栽培法、製粉の技術、発酵法、パン窯という四本立ての改良がたゆみなくあつたからこそ、今日に至ったのである。パンとは、ヨーロッパの生きる意思の固まりのように思える。



屋外に建つ薪専用のパン焼き小屋。薪でパンを焼く習慣はほとんどの農家で廃れてしまい、この窯で焼いた人ももうこの世にはいない

パンは食べ物。しかもその総称でもある。パンを共にする伴侶をコンパニオンと言い、パンを共にする人びとの集団をカンパニーと言う。パン生地をこねる女をレディ、パンを配り与える男をロードと呼んだと、英語の語源は教えている。
とすれば、食糧の乏しい人びとへパンを配るのは、ヨーロッパのロー的な行爲だ。パンとは分けあうものなのだ。だからこそ、あのようなポスターも発想される。
「町は君のもの」つまり共に生きていこうよという意思を伝えたいのだ。こうしたヨーロッパの精神土壤に、私は脱帽する。

町の暮らしに根づく イタリアのパン屋さん

うだがわ たえこ
宇田川 妙子

民博 先端人類科学研究部

主にローマ周辺で調査をしてきたが、最近、北部のトレント市での調査を通してイタリアの地域的な多様性を目的とした調査に、あらためてイタリアという国を再直している。

イタリアで日常的に食されているパンは、イタリア料理全般への期待度が高いせいか、意外とシンプルで味らしい味がしなやかと言われる。実際、塩分は控えめで、他の味付けをするにはあまりない。パンはあくまでも料理の味を引き立たせるものだから、とも言われている。



イタリアでもっともよくみられるバゲット風のパン「フィローネ」(ベネチアのパン屋 Majerにて) (撮影・F. Candiz)

形は、直径三〇〜五〇センチほどの円盤状か楕円状という変哲のないものが多く、食べるぶんだけ薄切りにして食卓に出す。また、日持ちがするように、とくに外殻はかなり固めに焼かれる。二、三日もすると中身も固くなってくるが、それほど気にはされない。菌が立たないほどコチコチになると、スープやサラダに入れるというレシピもある。

根底にある愛郷精神

こうしてみると、イタリアの食におけるパンの位置は若干低いようだが、決してそうではない。とくに「カザレッツァ(ホームメイドの意)」とも呼ばれる地元の手づくりパンへのこだわりは強い。最近では、工場での大量生産のパンもスーパーなどで出回っているが、彼らの食卓を支えているのは、いまでも土地、土地に根づく自家製造のパン屋である。そもそも、地域的な多様性の高いイタリアでは、パンも同様である。基本的な材料は小麦粉、水、酵母、塩であっても、地域によってゴマやオリブなどをトッピングしたり、トウモロコシなどを生地に加えたり



動植物をかたどったパンもある。上から「はりねずみ」、「カメ」、「薔薇の花」(撮影・F. Candiz)

する。そしてなによりも、基本的な四つの材料の質や配分、焼き加減の違いによって、さまざまなパンができあがるためパン屋ことにも微妙に味が違う。その製法は代々の秘伝である。彼らのパンにかんする味覚は、こうした地元のパン屋のカザレッツァによって育まれてきたものである。パンは、地元で強い愛着をいだくイタリア人の愛郷精神と深くつながっているのだから。

ひと時の解放感を楽しむ

ところでパン屋は、食以外の場面でも欠かすことのできない存在である。朝の開店時間に合わせて早朝から働くパン屋の物音は、かつては町の人びとの時計がわりになっていたという話はよく聞く。そのうえたいいは、町の女性たちのたまり場でもある。彼女たちは、

買い物客として集まってくるだけではない。祝祭用のパンやケーキなどを自分でつくるうとして、量が多くて家のオーブンでは不十分な場合には、窯だけをパン屋に借りにくる。もちろん有料だが、とくに昔ながらの薪の窯での調理は格別。薪の窯があるパン屋には、肉料理などにも借りにくる人もいられる。私が調査をしていたローマ近郊の町では、クリスマスや復活祭の一、二週間ほど前になると、多くの女性が自慢のケーキ生地を窯場に持ちよって、焼きあがるまでの間、みんでうわさ話に興じていた。日々忙しい女性たちにとって、パン屋でのひと時は、家事の一端という弁解もあるせいか、心おきなく楽しめる時間なのだろう。イタリアのパン屋は、その町の人たちの生活ぶりが凝縮されている場所のひとつなのである。

ドイツのパン ブローツとブレトヒェン

もりあきこ
森明子

民博 研究戦略センター

オーストリア農村とベルリンで調査を続けている。生活世界と近代の構成について考えている。著書に、「土地を読みかえる家族」、「歴史叙述の現在」、「ヨーロッパ人類学」など。

ドイツで「ブローツ」Brotは、一キログラムほどのクロパン。これに「小さい」という意味の接尾辞をつけた「ブレトヒェン」Brötchenは六〇グラム前後の小さいパンを意味する。ブレトヒェンの大半はシロパンである。ブローツもブレトヒェンも日常的なパンだが、その性格は対照的である。

クロパンとシロパン

ブローツは、コムギとライムギにイースト菌や香辛料を加えて焼く。日本人にとってはどれもクロパンだが、コムギとライムギの混合比によって、また粗挽き麦や野菜の種子などを入れることで、さまざまなバリエーションが生まれる。ブレトヒェンの多くはコムギを主成分とし、地方によって多種多様な

形と名前がある。ハイジがペーターのおばあさんに買ってあげたシロパンがブレトヒェンで、白くて柔らかい。ブレトヒェンは、店で買ってくるものである。焼き立てのブレトヒェンを買ってきてすぐ朝食に供するのは、ドイツの都市民のライフスタイルといっている。ブレトヒェンは時間がたつと味が

おち、半日たてば売りものにならない。必要とき食べるぶんだけ買ってすぐに消費するブレトヒェンは機動性もあり、都市の独身者の生活スタイルにも適合する商品である。一家の主が切り分けるブローツブローツは重く腰があり、かすかな酸味を含む。焼き立てよりも数日たったブローツのほうが、口のなかで独特の食感を持ち、肉料理にも負けない味を増す。

ブローツの大きさは家族が数日かけて食べるのに向いていて、ひとりではもて余す。保存性にもすぐれ、ナイフを入れなければ数カ月も持つ。こうしたブローツの特徴は自家製に向いている。ブローツを焼くには、専用の窯やこね鉢などの道具と、窯の火を管理したり大量の粉をこねたりする人の手間が必要である。月に一回、数十個のブローツをまとめて焼く日は、家族総出で朝から働いたという。焼きあがったブローツを貯蔵室の棚に並べて保存し、一列に並んだブローツの数が少なくなっていくと、次に

ブローツを焼く日の算段をした。ブローツを各人に切り分けるのは家の主人である。左の腕と胸のあいだに大切に抱くようにして固定し、右手のナイフで薄く切っていくにスライスする。ブローツにはじめにナイフをいれるときは、神への感謝をこめてナイフで軽く十字をきるのだという。自然食ブームがブローツの追い風に人びとのライフスタイルが都市化してきたのと歩調を合わせて、都市的な環境に根を張ったブレトヒェンの消費量は拡大した。ブローツの消費量は減る傾向にあるが、その存在感が小さくなっていくかといえ、それは違う。ブローツとブレトヒェン、異なる味を使い分けるところにドイツのパンの味わい方がある。食のグローバル化がすすみ、さまざまな選択肢がふえるなかで、ブローツの独自の味わいは再評価され、新たな愛好者を生産し続けているといったほうが、ポイントをついているだろう。

自然食ブームはブローツの追い風になっている。素材で力強いブローツの味の愛好者は、遠く離れたこの日本にも、増えてきているように思われる。



客人をもてなす自家製のブローツとリンゴ酒(オーストリア)



自家製ブローツを切る(オーストリア)

パンと塩の儀礼

しんめん みつひろ
新免光比呂

民博 民族文化研究部

専攻は宗教学、東欧研究。とくにルーマニアにおける民族と宗教文化を中心に研究する。最近、バルカン地域におけるトルコの文化的影響や宗教と商業のネットワークに関心があがる。



食べる。挽肉と米をキャベツでくるんでトマトベースのスープで煮ることも共通する。だが、大きな違いがある。パン屋である。

ルーマニアではパン屋がいたるところにあるというか、どんな小さなキオスクでもパンを売っている。焼きたてのパンを売る店も多い。そしてうまい。だが、ブルガリアではパン屋を見かけることが少なく、また

ブルガリアとルーマニアは、バルカンの小さな国である。小さな国というのは実際の面積のことではなく、日本との関わり方の薄さ、世界史における存在感のなさという意味においてである。多くの人は地図上の位置もわからないに違いない。

類似した食文化の国の相違点

そこで、地図で確認してみる。するとギリシアの北のほうに、ドナウ川をはさんで南北にならんでいることがわかる。南のブルガリアに比べるとルーマニアはかなり大きい。この二つの国では、食文化において共通するものが多い。どちらも羊肉の挽肉を使った肉団子のようなものを焼いて



夏期講座会場の入り口でパンと塩を捧げもつスタッフ

レストランなどでのパンの味も私の個人的見解をいえば期待したほどではない。もちろん、村に行けば家庭で焼いたおいしいパンを食べられることはいつまでもないのだが。

パンと塩で迎える女性

そのブルガリアで珍しい儀礼を経験した。大学の夏期講座の開講式にもぐりこんだら、会場の入り口で女性スタッフが大きな円形のパンを捧げ立っている。講座の参加者たちはパンを一口ちぎりとってパンの上に置かれた塩をつけて食べながら会場へと入っていく。これが、うわさには聞いていた賓客を迎えるパンと塩の儀礼であった。

その起源はスラヴ民族にあって、ロシア、ベラルーシ、ポーランド、チェコ、ブルガリア、セルビア、隣国のリトアニア、ルーマニアなどで広くおこなわれる。



珍しい催しにテレビ取材も



民俗村でのお祭りに出品された村それぞれのポガチャ

現在のロシアでは、国家的儀礼にさいしても民族衣装の女性がパンと塩を捧げもつて供応している。プーチンの姿とともにニュースをこらんなった方も多いだろう。

チーズもワインもうまいのだが……

ブルガリアでは、ポガチャという特殊なパンを儀礼に用いる。丸い形で文様が描かれた巨大なパンである。お祭りなどで村々に伝わる独自の文様のパンを出品したり、博物館に昔のパンの模型が展示されていたりして、目にする機会が多い。

このようにパンに関わる独特な文化が息づいているわりに、パンの味がいまひとつなのはなぜであろう。ブルガリアのチーズもワインもうまい。もちろん、ヨーグルトはいうまでもない。バルカンの歴史と民族文化探求の旅に、またひとつ課題が加わったようである。

パンではない菓子パン

フィンランドのパン文化

しょうじ ひろし
庄司博史

民博 民族社会研究部

言語学・言語政策論 二〇〇四年に特別展「多みんそくニホン」を企画。近年は移民言語や多民族化の諸現象に関心をもっている。共・編著書に『多みんそくニホン』、『日本の言語景観』など。

時折、「フィンランドの主食はなんでしょうか」と聞かれる。



いわゆる温かい食事で、肉や魚などと一緒に食べて、ボリユームの面で食事をささえているのはジャガイモだが、近年はスパゲティやグラタン類などの粉食類もけっこう多く、ジャガイモはいつも食べているわけではない。

これに対し、パンは毎回の食事に欠かすことがない。スープのときはもちろんだが、たとえジャガイモがメインの食事でも、バターを塗った小さなパン切れは皿の片隅におかれ、食事のあいだに時折かじる程度だが、なくてはならない存在なのだ。

こうしてみると、フィンランド人にとっては、心的空腹をみたすという意味でやはりパンが主食といえなくもない。

ライ麦パンと小麦パン

ところで、フィンランドのパンは大きくライ麦パンと小麦パンに分けられる。いまではパン屋には何十という



ライ麦から作る穴あきパン。普通は上下ふたつに切り、バターを塗って食べる

形や色の異なる種類がらぶが、基本的にいずれかの一種である。

このふたつは単に原材料が異なるだけではない。小麦パンは、一般に私たちのなじみの深い柔らかいパンで、イースト菌で発酵させ、ふくらませたものである。一方、ライ麦パンは、主に乳酸菌をパン種としていて酸味があり、ふくらみは少なく固いかわりに日持ちがする。かつては数カ月一度しかパンを焼かず、固いパンは水で柔らかくするか、専用の道具で砕かないとのも通らないこともあったらしい。

かつてフィンランドでパンといえば、このライ麦パンをさすのが一般的で、小麦パンは新参ものらしい。寒い北欧で小麦よりライ麦が生育しやすいかったことから納得できる。

フィンランド語でパンのことはレイパ(Leipä)というが、この語は英語のローフ(Loaf)やロシア語のフリエブ(Хлеб)などと同系のことばで、古くからパンをさす言葉として用いられてきた。フィンランドと文化的に類似するエストニアでは現在もレイブ(Leib)のままにライ麦パンのことである。

パンを区分する不文律

おもしろいことに、現在のフィンランドでは、パン(レイバ)ということばは小麦パンやライ麦パンなどバターを塗り食事のさい口にするパ



ティータイムに食べる菓子パン、プッラ

ンのみを意味していて、コーヒーやお茶と一緒に食する菓子パンは決してレイパとは呼ばれない。

砂糖やクリームをのせ一目で甘そうな菓子パンならともかく、うっすら砂糖やカルダモンなどで味をつけただけで、私にはちょっと普通のパンと区別のつかないものでも、菓子パン(プッラ Pulla)と呼ばれるかぎり、バターを塗ったりチーズやハムをのせて食されることはないのだ。フィンランドでお茶を飲みながらプッラを食べたときの話である。あまりの味気なさに近くにあったバターを塗ってみた。周囲の驚きのまなざしが手元の「パン」に集中するのを私は鋭く感じたが、あれは欧米人が味が無いと言って白いご飯に突然しょうゆやソースをかけておどろかせてくれるのとまさに同じ雰囲気であった。パンは食事に、菓子パンはティータイムにという不文律の存在を実感した瞬間であった。

傾く椅子 一脚二役早変わり



椅子卓
クッション付きの座板は嵌め込み式

この夏、横浜開港一五〇年記念のイベントがらみで馬車道のビジネスホテルに泊まった。そこで眼にしたのが上の写真の椅子。写真を見れば一目瞭然、無類感心、不要解説。職業柄、とにかくビジネスホテルをよく利用する私。でも、廉価なコンビニエンスホテルばかりだから、客室にサイドテーブルを備えているところはまずない。



椅子卓の説明パネル
背後の説明図にしたがって装着し直すとテーブルに早変わり

ベッドに腰掛けてテレビを見ながら「ちよつと一杯」というときには、どうしても椅子のクッションが気になつてしまう。注いだワインがこぼれはしまいか、グラスが転がらないかと、心配で、心配で、落ち着かない。くつろげない。で、グラスに手を添えていて、ときに度を越してしまふことも……。夜食にカップ麺を食べるときも同じなのだけだ。

だから、感心した。この「椅子卓」を考案した人物と、客室のインテリアに取り入れたホテルの経営者の双方に。

「メーカーはどこかな？」と探したが、商標がない。作りつけのテレビ置台（いちおうは机）と同じ色のラッカー仕上げだったから、このホテルのオリジナル仕様なのかな。正直「ほしいな」と思った。でも、灰皿とはわけが違うからなあ。

若いころからロッキングチェアとマッサージチェアをほしいと思っていた私だけ、それらを超えて魅了

されるなにかがあった。痒いところに手が届くという、あの感覚だ。

世の中には、いろいろな便利商品
を考案したり、製作販売したりする
人たちが大勢いる。一攫千金を夢見
てだろうか、特許・実用新案出願を
生かがいしている人たちが。そし
て、こうした人たちの発明が、まれ
にヒットすることがある。「椅子卓」
がそれだ。

万歩計を掲げて散歩に出かけたも
の、途中でくたびれたときに便利
だという。おもしろ半分ネットで検
索してみると、二〇〇二年に酒井正
雄、翌年に佐々木健という人物が、
それぞれ特許出願していた。

そういえば、当時、田盤つきの杖
を持ち歩いている老人の姿を、ちら
ほらとだが見かけたものだった。で
も、近ごろはまったく眼にしない。
民博には「椅子枕」もある。ケニ
ア共和国などで伝統的な習慣をま
もつて暮らしている人たちが携行す
るもので、頭とお尻のどちらを載せ
てもはばからないという点では、旅
館の座布団に通じるものがある。

同じ腰をおろすものとしては、下
の写真の「本棚用踏み台」が出色だ
ろう。民博のヨーロッパ展示場で初
めてこの標本資料を眼にしたときは

感動した。

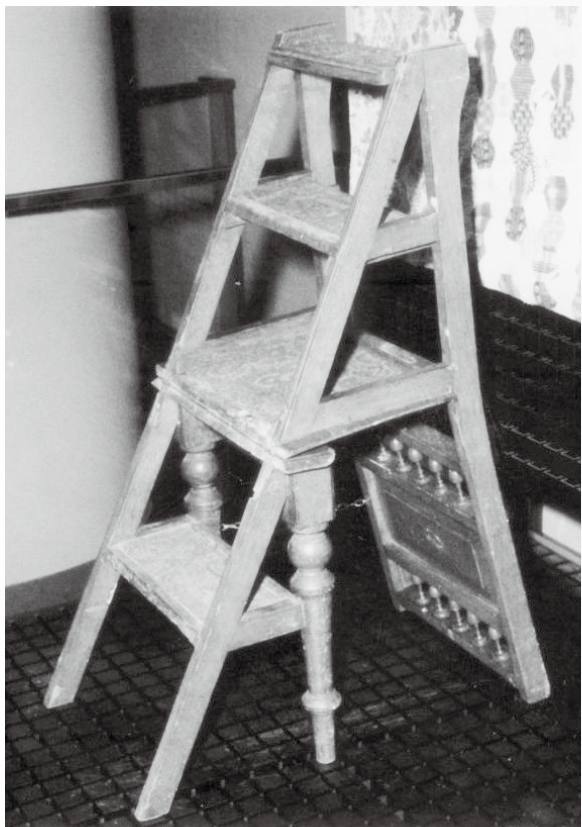
「ユークリッド幾何学の、おお、な
んというすばらしい実践！」と、そ
のように言ってしまうのは、いけな
いのかな。

三〇年前に、ロンドン市内のアン
ティークショップでこの掘り出し物
をゲットされたのは、大丸弘先生
（現在・民博名誉教授）だった。「本
の虫」の本領発揮に脱帽。

当時の大丸先生は、椅子ハンター
だったようだ。「悪趣味なイスたち」
と題して、本誌第五卷一〇号（一九
八一年）に写真を添えて披露されて
いる。これを読めば、そうか「おま
る」は椅子なのだと納得する。エレ
ベーターの実用化に椅子が深く関与
していたことも。

椅子以外の用途をあわせもつたそ
れらの「椅子」は、模様替えをすま
せるまでの四半世紀近くをヨーロッ
パ展示場で過ごしていた。今は、第
二収蔵庫に配架されて休んでいる。
お披露目疲れしきっていた身体を癒
すために。

本棚用踏み台
裕福な新興都市住民のあいだ
で重宝された多用途家具の一
種。受け入れ当時の記録によ
れば、製作されたのは1880年



こんどう まさき
近藤 雅樹

民博 民族文化研究部

専門は民俗学・民具研究。しかし、いろいろなことに
興味をそそられる性分だからか『おんな紋』（河出書
房新社、一九九五年）、『靈感少女論』（河出書房新社、
一九九七年）などの著書もある。



伝統食品から地域の振興をはかる

セルビアとの国境に近いブルガリアのストゥデン・イズヴォルは、人口10人も満たない小さな山村。にもかかわらず、2007年、村の守護聖人ペテロの日である6月29日に、ブルガリア乳業界の中心地となった。ブルガリア菌を発見した同村出身グリゴロフ医師の実家の隣に、世界初のヨーグルト博物館が設立されたのだ



村内にあるグリゴロフの実家と、彼の姪ユリア・グリゴロヴァ会長

ノーベル生理学・医学賞の受賞者メチニコフと、一九〇五年にブルガリア菌を発見したグリゴロフの功績や、ヨーグルトの伝統的なつくり方などがパネルで紹介されている。また、農場での牛乳の生産からスーパーマーケットにいたるまでのヨーグルトの精製方法と流通プロセスが、ミニチュア模型で紹介されている。ミュージアムショップでは、お土産として現地工芸家のつくった素焼きのヨーグルト壺やおばあさん手づくりの羊乳ヨーグルト、自家製ヨーグルト用の乳酸菌なども購入できる。



ヨーグルト博物館の外観

そこは涼しい風や大自然に囲まれた、のどかな村。

ヨーグルト博物館設立構想は、ヨーグルトに含まれるブルガリア菌発見一〇〇周年を契機に、グリゴロフ医師財団基金が二〇〇五年に主催した国際シンポジウムで生まれたという。

同財団基金はさっそく、国営や民間の乳業関連会社、乳加工工業協会などの協力を得て、このあたりの行政の中心地トラン市が提供した昔ながらの二階建ての家を改修し、博物館として開館したのである。

自然のなかにたたずむ 小さな博物館

わたしがヨーグルト博物館を訪れたのは、二〇〇八年八月。暑いソフィアからバスでおよそ二時間、「涼しい泉」を意味するストゥデン・イズヴォル村でバスを降りると、

この博物館は、ブルガリアのヨーグルト食文化をどのように伝えようとしているのか、また、それは地域の人びとにとってどのような意味をもつのか。このようなことについて話しながら、博物館を案内してくれたのは、グリゴロフの姪にあたるグリゴロフ医師財団基金の会長だ。

博物館には三つの展示空間がある。一階の展示室には、ヨーグルトなど乳製品をつくる道具や容器などが展示されている。

二階の資料室には、グリゴロフがブルガリアヨーグルトに含まれる菌の発見を報告した学術論文のフランス語原本をはじめ、ブルガリアヨーグルトに関する重要な学術報告などが保管・公開されている。

二階の展示室では、ブルガリア菌に長寿の秘訣があることを証明した

ヨーグルトの伝統を守る強い意志

現在では市販のヨーグルトに依存することが増えたため、ブルガリア人はブルガリアヨーグルト本来の味を忘れつつある。そこで、この博物館は、現地のおばあさん手づくりの羊乳ヨーグルトを提供することで、ブルガリアの伝統的な味を守ろうとしている。

それは、グリゴロフの功績を広報するためだけでなく、二〇世紀初頭に西欧中に広まったブルガリアヨーグルトの名声を守るためでもある。

Maria Yotova
マリア・ヨトヴァ

総合研究大学院大学文化科学研究科博士課程

専門は言語学。二〇〇六年ブルガリアのソフィア技術大学院経済研究科修士課程終了。二〇〇四～二〇〇六年JICA地域振興プロジェクトに携わり、通訳・広報の仕事を経て、現在、総合研究大学院大学でブルガリアのヨーグルト食文化を研究している。



ヨーグルトの流通プロセスをミニチュア模型で紹介(2階展示室)



この想いに魅了されて、ソフィアなど国内の来館者数が徐々に増えている。しかし、圧倒的に多いのは、外国人の観光団体で、とくにドイツ、スイス、オーストリアからの観光客が多い。この地域では、ヨーグルトはもはや単なる伝統食品というだけでなく、重要な観光資源となっているのだ。

ヨーグルト博物館は、地域振興をはかる意味でも、グリゴロフ医師財団基金とトラン市とともに、今後とも国内外向け広報に力を注ぐ予定である。

表紙モノ語り

代親布

国名：ハンガリー
1988年収集、標本番号：H0161472*

ふかや しとし
深谷 志寿

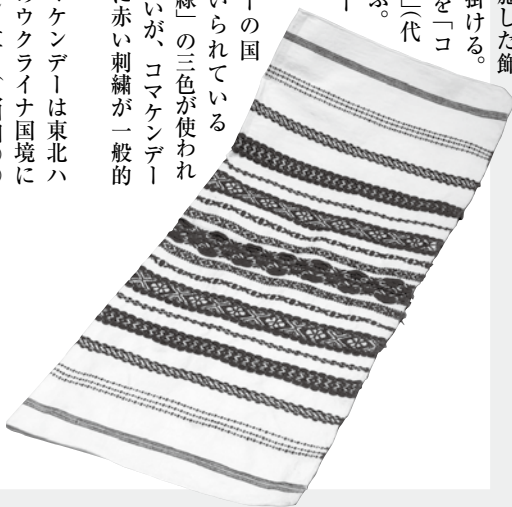
東海大学文学部ヨーロッパ文明学科准教授

高卒後、日本人として初めてハンガリーのブダペスト大学を卒業。
専門は言語学・ハンガリー語だが、民族問題や反体制ロック等の授業も担当。

日本語では英語の「ゴッドフ
アーザー」や「ゴッドマザー」
を（おそらくは、わかりやすく
するために）「名付け親」のよ
うに訳す場合が多いが、正しく
は「代父」「代母」の意味である。
ハンガリー語では「ケレストア
パ」（洗礼父）、「ケレストアニャ
（洗礼母）」とよばれるが、この「代
親」（代父母）は子どもにも名前
を付けるわけではなく、生まれ
たばかりの赤ん坊の洗礼式（ほ
ぼ日本の「初宮参り」にあたる）
のときに両親に代わってその
子どもを支え洗礼を受けさせ
る役を務める。この代父母とは
「義理の親戚」（コマ）の契りを
結び、本物の親戚以上に親密な

付きあいを続けていくことにな
る。代親は一生その子どもの親
代わりとなり、子どもにとつて
もつとも頼れる相談相手ともな
る。この代親には両親の親友夫
婦がなる場合が多い。
ハンガリー国内や、ハンガリ
ー人が多数居住するルーマニア
領トランシルヴァニアなどでは
いまでも地方に行くと、子ども
が生まれたときに親戚や友人た
ち（そして当然代父母の予定者）
がその子の両親に祝いのパンや
菓子を贈る習慣が残っている。
これはその子が無事に育つよう
にといい願いを込めた儀式であ
る。そのときにはパンや菓子な
どをカゴに入れて、その上に刺

繍などを施した飾
り布巾を掛ける。
この布巾を「コ
マケンデー」（代
親布）とよぶ。
ハンガリー
の民芸品に
おいては、
ハンガリーの国
旗にも用いられている
「赤・白・緑」の三色が使われ
る場合が多いが、コマケンデー
では白地に赤い刺繍が一般的
である。
このコマケンデーは東北ハ
ンガリーのウクライナ国境に
近いターコシユ村（人口四〇〇
弱）のものである。



*民博の標本資料目録データベースでは資料名「コマケンドヨー」である

特別展

「自然のこえ命のかたち
—カナダ先住民の生み
だす美—」

会期 二月八日(火)まで
会場 特別展示場
※研究者によるギャラリートークをおこないます。
実施日 一月三日、七日、八日、一二日、一四日、一五日、二二日、三〇日、二八日、二九日
時間 一三時三〇分～一四時一五時、一五時三〇分～一四時一五時、映画会のため変更あり
■関連ワークショップ
①「ヤマアラシの針のアクセサリ—クイルづくり—」
実施日 一月五日(日)
②「ステシル版画づくり」
実施日 一月二日(日)
③「シルクスクリーン版画づくり」

企画展

「点字の考案者ルイ・ブ
ライユ生誕二〇〇年記
念—点天展—」

実施日 一月二九日(日)
時間 一三時～一五時三〇分
会場 国立民族学博物館内
定員 二〇名(申し込み先着順)
実費 三五〇円
参加申し込み方法
タイトル・実施日・参加人数・参加者氏名・年齢・代表者の郵便番号と住所、電話またはFAX番号を書いて左記ワークショップ(カナダ)係までお申し込みください。
なお、小学校三年生以下の方は保護者同伴でご参加ください。
E-mail: workshop@idc.minpaku.ac.jp
FAX 〇六六八七八七五三三
上記イベントのお問い合わせ
情報企画課情報企画係
電話 〇六六八七八八五三三
(平日九時～一七時)

会期 一月二四日(火)まで
会場 常設展示場内
■関連国際シンポジウム
「点字の可能性—二世紀の新たなルイ・ブライユ像を求めて」
実施日時 一月二日(日) 一三時～一八時、三日(月・祝) 九時三〇分～一八時
会場 第四セミナー室
定員 七〇名(申し込み先着順)
参加費 無料
参加申し込み方法
「点字の可能性」と明記の上、氏名・電話番号・メールアドレスまたはFAX番号・所属(任意)・参加希望日を書いてお申し込みください。
E-mail: kokuyoo@idc.

minpaku.ac.jp
FAX 〇六六八七八八四七九
シンポジウムのお問い合わせ
民族文化研究部(広瀬)
電話 〇六六八七八八四三七
◆特別公開講義「アイヌとア
ボリジナルのいま」
実施日 一月二八日(土)
時間 一三時～一七時一五分
(開場一〇時半)
会場 講堂
定員 三〇〇名(当日先着順)
参加費 無料
お問い合わせ
電話 〇六六八七八八三三五
(平日九時～一七時)

時間 一三時三〇分～一五時三〇分(開場一三時)
会場 講堂
定員 四五〇名(当日先着順)
参加費 無料
お問い合わせ
広報企画室企画連携係
電話 〇六六八七八八二二〇
(平日九時～一七時)
◆カムイノミ(神への祈り)
民博に収蔵されているアイヌ関連標本資料の背後のカムイ(神)に対してカムイノミをおこないません。
日時 一月二六日(木)一〇時三〇分
会場 民博前庭(雨天の場合は、屋内への変更あり)

刊行物紹介

■中牧弘允・日置弘一郎 編
『会社のなかの宗教—経営人類学の視点』
東方出版 定価:3,990円(税込)
さまざまな関係でつながっている会社と宗教。天理教、聖徳太子信仰、キリスト教、イスラム教と企業など、会社のなかに見られる宗教活動や経営者の宗教的信念、また従業員の宗教的文化背景などに焦点を当てた人類学的な記述と分析を試みである。



■川口幸也 編
『展示の政治学』
水声社 定価:5,040円(税込)
博物館、美術館の展示はもとより、ファッション、儀礼、儀式、建築、都市、軍事まで、多彩な展示のありようを具体的に採りあげて、その政治性について論じている。



■松井健 責任編集
『民博通信』2008 No.123
特集 生業と生産の社会的布置からのアプローチ
■陳天璽 責任編集
『民博通信』2009 No.124
特集 国籍とパスポートの人類学

〈訂正〉10月号『学校と博物館でつくる国際理解教育』の出版社は明石書店の誤りでした。

◆無料観覧日のお知らせ
一月二日(木)は天皇在位二〇周年奉祝記念行事、一四日(土)・一五日(日)は、関西文化の日のため、常設展・特別展を無料で観覧いただけます。ただし、自然文化園を通行される場合は、入園料が必要となります。
●第五回「教育・文化週間」
一月一日(日)～七日(土)は「教育・文化週間」です。この機会に全国で開催されるさまざまな行事に、ご家族ご友人と一緒に、ご参加ください。
*詳細については、みんなくホームページをご覧ください。

みんなくゼミナール

会場 国立民族学博物館 講堂
時間 13:30～15:00 (13:00開場)
定員 450名(当日先着順)
参加費 無料

展示場をご覧になる方は、観覧料が必要です。

第378回 11月21日(土)
「変身」の美学—イヌイットと北西
海岸先住民のアートの世界
講師 大村敬一(大阪大学大学院准教授)
イヌイットと北西海岸先住民のアートには、「変身」をテーマにするものが多くあります。動物の身体が分割・変形されたり、人間が動物に、動物が人間に変身したりします。この講演では、イヌイットと北西海岸先住民のアートにあらわれる「変身」の表象を紹介しながら読み解き、その「変身」というテーマが彼らの生活の中でも哲学的な意味を解き明かします。



「人間のように
振る舞う
カリブー」
(国立民族学
博物館蔵)

第379回 12月19日(土)
被災地が育む新たな絆
講師 太田敏一(神戸とニューオーリンズの
ジャズ交流実行委員会事務局/神戸市職員)、
林 勲男(民族社会研究部准教授)
兵庫県南部地震(1995年1月)と新潟県中越地震(2004年10月)のそれぞれの被災地では、被災という経験からの教訓の発信に留まらず、新たな地域間交流が生まれています。被災地の復興、被災者の生活再建にとって、こうした地域間交流のもつ意味について考えます。



友の会

友の会講演会 会場●国立民族学博物館 第5セミナー室
定員●96名(当日先着順、会員証をご提示ください)

第378回 12月5日(土)
時間●14:00～15:30(13:30開場)
人類学者×人類学者(6)
鳥居龍蔵、鹿野忠雄、馬淵東一—
台湾に魅せられた人類学者たち
講師 野林厚志(文化資源研究センター准教授)
日本の人類学者が海外ではじめて本格的なフィールド調査を行ったのが台湾でした。当時、未開の民と考えられていたオーストロネシア系の原住民族に向き合った3人の研究者の足跡をたどりながら、戦前日本の人類学のモードを探ります。

第379回 2010年1月9日(土)
時間●14:00～15:30(13:30開場)
アラブからみたヨーロッパ
講師 西尾哲夫(民族文化研究部教授)
ヨーロッパの人が「オリエント」をどのように見ているかという視点についてはこれまでも語られてきましたが、その逆の立場から語られることはあまりありませんでした。アラブ、イスラム世界からヨーロッパはどのように見えているのかについてお話しします。

東京講演会 2010年1月17日(日)
先住民の現在を読み解く(1)
アフリカの狩猟採集民の事例から
講師 池谷和信(民族社会研究部教授)
時間●14:00～15:30(13:30開場)
会場●JICA地球ひろば
セミナールーム202
定員●40名(事前申込要)
国際的に先住民としての「権利」が認められる潮流の中で、比較的穏やかに「権利」を獲得していく場合と国際政治をも揺るがすような問題にまで発

展する場合とがあります。各民族の生業形態や社会システムに着目して考えます。

国立民族学博物館 友の会
電話 06-6877-8893
ファックス 06-6878-3716
電話でのお問い合わせは
月曜～金曜日9時から17時まで
をお願いします。
<http://www.senri-f.or.jp/>
E-mail minpakutomo@senri-f.or.jp

ミュージアム・ショップ

カナダに息づく動物たちが、
大集合

現在開催中の特別展、会場出口に特設したミュージアム・ショップでは、カナダの大自然に息づく動物たちの、愛らしいぬいぐるみを紹介するコーナー



キーホルダー (630円)、ぬいぐるみ: ラッコ小 (1,575円)、ムース大 (5,980円) など

を設けています。ラッコやビーバー、ハクトウオオワシ、シロクマやムースといった野生動物たちが、キーホルダーやぬいぐるみに「変身」し、皆さまをお待ちしております。
他にも、カナダ先住民の暮らしや美意識が表現された関連グッズも取りそろえております。特別展ご観覧の際は是非ショップにもお立ち寄りください。

国立民族学博物館 ミュージアム・ショップ
電話 06-6876-3112
ファックス 06-6876-0875
水曜日定休
ウェブサイトもご覧ください。
オンラインショップ
「World Wide Bazaar」
<http://www.senri-f.or.jp/shop/>
E-mail shop@senri-f.or.jp

同窓会フェイスブックのインドネシア

今年三月と九月にインドネシアに行った。首都ジャカルタでも西ジャワのバンドウン市でも、やたらと同窓会の話題が出た。むかし私が日本語を教えていた北スマトラ大学日本語学科でも、学科設立以来はじめて、大規模な同窓会があったそうだ。

ある夜訪れたバンドウン市郊外のフードコートでは、五、六〇人の男女がパーティを開いているのが見えた。代る代る舞台上に立ち、歌う人あり、演説する人ありとにぎやかだ。高校の同窓会なのだろう、若かりしころの写真がステージ脇のスクリーンに映し出されていた。

ここに連れて行ってくれた知人のレナさんは、翌日には大学時代の演劇サークルの同窓会に参加した。今や三十代となった当時の仲間が旧交を温めただけでなく、現役の若い部員まで集まって、新しい絆を育んだという。

●フェイスブック使ってる？

このにわかな同窓会ブームは、フェイスブック（以下FBと略す）の普及と深く結びついている。FBは、アメリカ発のSNS（ソーシャル・ネットワーキング・サービス）である。SNSと言えば、日本ではミ

クシイが有名だが、メンバーから招待された人だけが登録できるインターネットの会員制サービスだ。おもに実名で会員登録し、写真や近況を公開したり、友達同士でコメントしあったり、さまざまなことができる。

インターネットへのアクセスすらない村落部や貧困層の人びとには縁のない話だが、都市部の中間層や富裕層のあいだでは、ここ一年ほどのあいだにFBが大ブレイクした。昨年の夏にはそれほどでもなかったがこの三月には、都市部で三十代以下の知人に会うと必ずといってよいほど、「FBを使っているか」と聞かれた。九月末現在で、インドネシアの会員数は世界の第七位で、九六〇万人を超えているらしい。

私も試しに入会してみた。するとさっそく北スマトラ時代の教え子たちから友達リクエストが届く。友達登録をすると、さらに共通の友達をもつ人をFBが紹介してくれる。同級生検索というサービスもある。これが、広いインドネシアのあちこちに遠く離れ、疎遠になった同窓生たちを結びつけているというわけだ。

●フェイスブックはハラームか

カフェやフードコートで、ノート

パソコンや携帯端末にかじりつく姿は、今や都市部では珍しいものではない。オバマ米大統領ご愛用のスマートフォン（携帯端末）「ブラックベリー」も、富裕層の人気アイテムだ。時を忘れて毎日FBにふけり、仕事や学業をおろそかにする人びとも出てきた。

あまりの熱狂ぶりに、この五月にはFBをハラーム（イスラム教の教義に照らして許されない物事）としたほうがよいとする議論まで巻き起こったらしい。だが、結局、大勢としては、FBはあくまでコミュニケーションの手段であって、ハラームになるものならぬ使用し方しだいというところに落ち着いてきた。

この熱はいつたいいつまで続くのだろうか。かつて私が住み込み調査をしていた村には、いまだ固定電話網もないが、携帯電話は普及しつつある。携帯端末を手に入れた村の旧友からFBで友達リクエストが届く日が、近い将来くるのかもしれない。



スマトラ時代の教え子がジャカルタでミニ同窓会をおこなった



専門は食文化研究、インドネシア地域研究、言語人類学。著書『世界の食文化6 インドネシア』（農文協、二〇〇六年）では、多民族国家インドネシアの多様な食文化を描いた。現在はインドネシア都市部における職業女性のライフスタイルの変化を研究中。

あらたまりこ
阿良田麻里子
民博 外来研究員

余は如何にしてカヴァアオロジストとなりしか

丹羽 典生
民博 研究戦略センター

にわのりお
専攻は社会人類学、オセアニア地域研究。オセアニアにおける紛争や、フィジーの先住民を対象とする社会運動、開発と伝統文化の問題について研究している。

オセアニアにおける嗜好品といえ
ば、カヴァアとベテルナッツがひろく
知られている。前者は、コショウ科
の木の根を粉にして水にとかし、醗
酵効果を楽しむ飲みもので、パプア
ニューギニアの一部から始まりヴァ
ヌアツ、フィジーへとメラネシアを
東へ横切り、ポリネシアでも愛飲さ
れている。後者はヤシ科のピンロウ
の実であり、これをコショウ科のキ
ンナの葉で包んでかみ、独特の清涼
感を楽しむもので、ソロモン諸島
パプアニューギニアというメラネシ
アでも西部を中心に嗜まれている。

飲用しない文化圏のなかにも、カ
ヴァアに憑かれた人びとが多く存在す
るといふ事実であった。

じて、つながっているのだ。

●カヴァアオロジストの作法

彼らの多くは大学教育の機会を求
めてフィジーで生活するうちに、カ
ヴァアの飲用を身につけたのである。
そしてフィジーを離れ、さらなる教
育を求めたり、研究職としてのキャ
リアをハワイで始めるようになって
も、その慣行を手放さず、むしろ大
切にしている。まさに、文化のグ
ローバル化を体現する存在でもある。

誰が言い出したのか、われわれはカ
ヴァアについて毎晩のように考えてい
るカヴァアオロジストというわけであ
る。ちなみに飲用に際しての作法は、
それぞれがカヴァアの味を覚えた文化
圏の作法にのっとり、フィジー型か
らヴァヌアツ型まで混在している。

どちらの味は独特の苦みを伴うと
いう点で共通するものの、使用に際
しての作法はまさに千差万別である。
カヴァアに関していえば、フィジーで
は単独で飲むことは呪術の行為と関
連づけられるため、避けられている。
一方で、ヴァヌアツではカヴァアを飲
む行為は人目にさらされるべきでは
ないと、人の目にふれないように飲
むことが作法とされている。

ローバル化を体現する存在でもある。
たとえば、私がホノルル空港でハ
ワイからフィジーに飛ぶ便を待つて
いたとき、同じ便に搭乗するという
ソロモン諸島民とカヴァアの酌をかわ
したことがあった。また、あるバラ
オ人は、残りの生涯においてカヴァ
アを手放すことはできないと、
出身村の近くにカヴァアの農
園を造る計画を語っていた。

私がハワイから帰国する際に開か
れたカヴァアの席においては、非カヴァ
ア文化圏出身であるわれわれが、どの
ようにしてカヴァアの慣行を身につけ
るようになったのか、
当初その独特な味覚を
どう認識したか、現在
どう用いているのか、
などといった視線から
論集を創ろうと語り
合ったのであった。

●地域・文化を超えはじめたカヴァア

二〇〇六年から二〇〇七年にかけ
て半年ほど私がハワイに滞在してい
るときにとりわけ印象に残ったこと
は、太平洋諸島のうち本来カヴァアを

ソロモンもパラオも、い
わゆる伝統的な意味では本
来ベテルナッツの文化圏で
ある。ハワイで知り合った
われわれは、カヴァアという
それぞれの文化には存在し
ていない飲み物を慣習化
(常習化?) することを通



ハワイ大学での送別会

もつとも、酒の席で
の話をどこまで真に受
けていいのか心許ない
のではあるが。



多文化を	ささえる	人びと
------	------	-----

小さな善意から生まれる可能性

「中国帰国者」を支援する山本慶一さん

中国帰国者は他の在日外国人と異なり、行政による支援政策が比較的早くから存在していた。とはいえ、支援策は必ずしもすべての当事者に届くわけではないし、問題も多く残されている。これを補うのは、多くのボランティアたちである

中国帰国者は日本人なのか、それとも中国人なのか——彼らをどう認識するかによって、ボランティアの支援活動も異なってくる。しかし、そのボランティアの多くは中国帰国者に日本人としての振る舞いを期待したり、日本人になることを要求するなど、日本社会への同化を一方的に求めがちである。

このようなボランティアが多いなか、山本慶一さんは「どの国の人かではなく、人間どうしの付き合いこそが大事」という立場から、長年中国帰国者を支援してきた。その支援活動から、多文化を支えるもうひとつの可能性を感じ取ることができる。

小さな善意による日中友好の集い

阪急十三駅西口から北へ徒歩約一〇分のところに、社会福祉法人大阪自興会の重度身体障害者援産施設



山本慶一さん。支那帰国者や中国帰国者の写真やビデオのデータを整理している

「希望の園」がある。毎年五月の三日曜日、「小さな善意による日中友好の集い」（善意の集い）がここで開催される。

とはいえ、中国帰国者の問題はこれですべて解決されたわけではない。個々の問題は依然として残されたままである。

「中国帰国者」を支援して

善意の集いのはじまりを契機に、山本さんの中国帰国者支援が本格化した。行政からの委託を受けて、一九九一年から自立指導員、一九九四年からは特別身元引受人として、自立促進と帰国援助を支援した。委託期間は三年だが、山本さんはそれ以後も個人として相談にのり、支援し続けている。



「善意の集い」。料理を食べながら演じ物を楽しむ



中国の楽器を持ち合って演奏し、場を盛り上げる

行政の支援政策を受けていても、日本社会とかかわる機会に恵まれな中国帰国者にとって、日常生活のアドバイスまでしてくれる山本さんの存在はとて大きい。

「山本さんなら、なんでも手伝ってくれる」という評判が中国帰国者のあいだに広まり、相談にやってくる人が増え続けた。山本さんがこれまでなんらかのかたちで支援した中国帰国者の数は、一九六所帯にも達している。

善意の集いの誕生は一九八五年にさかのぼる。大阪自興会が日本に永住した中国帰国者を励まし、かつ日本人の理解を促進するため、地域の民生委員や婦人会などに呼びかけて激励会を計画した。当時、民生委員だった山本さんが計画していた中国留学生との食事がこれに合流することから善意の集いははじまった。

善意の集いへの参加者は当初二〇人余りであったが、年々増加し、二〇〇八年には約一九〇人に達し大盛況であった。

中国帰国者、民生委員、ボランティアや行政関係者のほか、一九九〇年からは中国総領事館の関係者も参加する。会場では中国帰国者どうしが家族や知人ごとにテーブルを囲み、賑やかなことこのうえない。

日本語が不十分で、普段は外出も少なく、問題を抱えていても解決する情報が欠如している。そういう中で、

日本の文化や習慣に親しみの乏しい中国帰国者からの相談は、日本社会での自立や適応に止まらず、家庭事情にまで及ぶ。なかには葬式のアドバイスから結婚相手の紹介や式場の問題などもある。

山本さんはいつも親身になって相談に応じたが、日本のしきたりに従ってもらうのではなく、日本の習慣を説明したあと、最終的な判断は当事者に任せている。

もうひとつの可能性

中国帰国者支援には、行政の担当者への対応や情報伝達の問題もかかっていた。これらの問題点を改善するために、山本さんは約五年間にわたって身元引受人の勉強会を組織し、行政関係者と掛けあつてきた。

山本さんがこう考えるようになったのは、ふたつの体験に基づいている。ひとつは民生委員時代に実践していたノーマリーションである。つ

南誠（本名・梁雪江）
民博 外来研究員（日本学術振興会 特別研究員P.D.）

専攻は国際社会学・歴史社会学。近年は境界を跨がって生きるエスニックマイノリティの文化や生活世界に関心をもちている。共著に、『多民族の二ホン』（二〇〇四年）、『満洲—記憶と歴史—』（二〇〇七年）など。

国帰国者にとって、善意の集いは安らぎの場であるばかりか、情報交換や情報収集の場でもある。就職、日本語教育、住宅や学校などの日常生活に関する情報も交換される。地域の警察が交通安全や違法駐車などについて説明することもある。

多くの中国帰国者にとって、この日は春節にも匹敵する楽しみな年中行事でもある。中国帰国者も客として参加するだけではなく、実行委員に加わり、事前準備や当日の進行にもかかわっている。

このような集いは、中国帰国者と地域社会との接点や共生関係づくりに役立つようだ。地域で発生した問題が、集いの場をきっかけに話し合われ、早期の解決が図られたり、衝突が最小限に抑えられたりしている。大阪の成果を見て現在、堺市や奈良県でも同様の集いが開催されている。



集いの料理を準備する。現在は衛生上の関係で作る品数が限られる

まり障害者にも、健常者と同様の権利を可能なかぎり保障しようとする取り組みである。

もうひとつは、五〇回以上も海外の少数民族の村を訪れた体験である。そこでは異文化と交流し、その難しさや楽しさを実感した。山本さんは、これらの経験が、「人間どうしの付き合い」という考え方を支えていると思っっている。

一方的な支援ではなく、「人間どうしの付き合い」という立場で対話し、相互理解を深めるなかで問題解決を目指す。そうしながら多くのことを学んだと話す山本さんに、私は多文化社会におけるマジョリティのあるべき姿を見る思いがした。

世界最大の二枚貝 (シャコガイ)

石材のないサンゴ島では、木材の加工に欠かせなかったのが貝斧。この材料となる巨大なシャコガイは、地味な貝殻に似合わぬ鮮やかな外套膜で人を引きつける



海中で口を開いたシャコガイ。外套膜を太陽光にあてて共生藻の光合成を助ける(沖縄県石垣島にて) (撮影:佐伯信雄)



ボッティチェリ作「ヴィーナスの誕生」(部分)。足下の大きな二枚貝はヨーロッパホタテガイ(イタヤガイ)

大きな二枚貝というと、「ヴィーナスの誕生」という絵を思い浮かべる人が多いのではないだろうか。ルネッサンス期イタリアのボッティチェリの作品だ。
私は長らくこの貝はシャコガイだと思ってきた。とくに、オオシャコガイは殻長が一・四メートルを越えるものもあり、世界最大級の二枚貝だからだ。

しかし、描かれた貝をよく見ると、放射状の線の数が多くて角張っている。これはホタテガイの特徴であって、シャコガイではない。しかも、地中海にはホタテガイは生息していないが、シャコガイは生息していないので、画家によるサイズの誇張だろう。思い込みとは恐ろしい……。
じつをいうと、シャコガイという貝はいない。分類学的には、シャコガイ科に属す貝の総称にあたる。大きな貝に似合わず、浅い海に広がるサンゴ礁のあいだで成長する。

調査の合間に海に入ると、まるでお花畑のようにカラフルな彩りを誇示しているのがシャコガイだ。青系、緑系、紫系など色とりどりで、これは貝そのものの色ではなく、貝殻からはみ出すようにフチを彩っている外套膜の色である。
この外套膜の中には共生藻がおり、それが光合成をして作り出す栄養をうけとることで、シャコガイは他の

シャコガイ *Tridacnidae*

シャコガイは、シャコガイ科に属する二枚貝の総称で、2属8種類を含む。インド洋から太平洋の熱帯～亜熱帯海域にかけての珊瑚礁の比較的浅い海に生息する。二枚貝で最大のオオシャコガイは、長さ1.4m、重さ200kgを越すものもある。外套膜には渦鞭毛藻類の褐虫藻が共生しており、これがおこなう光合成によって海水中の二酸化炭素やカルシウムを取り込むことで、厚い貝殻が形成される。

いんどう みちこ
印東道子
民博 民族社会研究部
専門はオセアニアの考古学、文化史研究。オセアニアの島々で発掘調査を行い、物質文化の他に人間と自然の関わりに関心がある。

貝に比べて格段に厚い殻を作りあげることができる。

三 3000年を超える貝斧の歴史

沖縄などではシャコガイのさしみが人気であるが、オセアニアの人びとの食卓にシャコガイのいることはあまりない。むしろ貝殻のほうが古くから好んで使われてきた。その厚くて頑丈な殻は、木を伐ったり削ったりする手斧やナイフの素材として理想的だ。石材のないサンゴ島はもちろん、火山島でも石斧とともに貝斧を作っていた例が多い。
オセアニアにおけるシャコガイ製手斧の歴史は長く、三〇〇〇年以上前にさかのぼる。発掘に先だつ遺跡



巨大なオオシャコガイの中に立つ女の子(1940年代パラオの絵はがきより)

分布調査で見つかる遺物の代表格でもある。シャコガイの表面の波打つ縞文様が残る薄手の貝斧や、オオシャコガイのお厚いちようつがいが部でつくった丸のみ型の貝斧など、いずれも家やカヌーを造る基本的工具として使われた。
ミクロネシアの古い写真を見ると、男性は手斧を肩にかけて歩いており、常に手元に携行する大事な道具だったことがわかる。ただし、土器のように、作られた時代によって形や文様が変化する傾向がないため、いつごろ作られたかを形態特徴から見当をつけられないのが残念である。

7 シントン条約で保護

斧の他にも杵や腕輪、胸飾り、貨幣なども作られ、硬いシャコガイを



上・フィリス島で発掘された1000年前のシャコガイ製貝斧。下・手斧を肩にかけたパラオの酋長たち。20世紀初頭に撮影された。貝斧は、このような手斧の先につけられた(「東京大学総合研究博物館 標本資料報告」第34号)

ソロモン諸島の頭飾り「カブカブ」。シャコ貝を薄い円盤に仕上げた上に鱗甲の装飾が重ねられている(ジョージ・ブラウンコレクションより)



太平洋



二〇〇八年一月三〇日、インド西部グジャラート州カッチ県で二三組の集団結婚式が執りおこなわれた。小雨の降るなか、二三組の新郎新婦が同じ時間に誕生したのである。

私が参加したのは、長年調査をおこなっているヒンドゥー教のラバリーというコミュニティでの集団結婚式であった。ラバリーの人は、乾燥地帯のカッチ県で牧畜を生業としている。各自、特定の村に家はあるものの、家畜に充分に草を食ませるために、家族の一部が一年の大半を移動しながら生活している。そのため、結婚式は、家族が家畜とともに村へ戻ってくる雨季に、一斉におこなわれてきた。

クリシュナ神の誕生祭の日

数日間にわたって、さまざまな儀礼で構成される結婚儀礼のなかで、

れ、会場の両脇には二三人の花婿・花嫁用の控え室がビニールシートによって小屋状に間仕切りされていた。

婚礼用ブースは、演壇から近い順に若い番号がつけられている。私が参加することになったのは、調査先で親戚にあたる女性が花嫁として参加するからであった。なんと彼女は二三組中、一番の番号を獲得していた。彼女の兄は、「これは僕が委員会事務所へ一番に登録にいったからだ」と自慢げに話していた。

各ブースには、担当の司祭者がついているが、すべての段取りは、正面の演壇前に座っている司祭者のマイクをおした声によって指示される。しかし、マイク音量が大きすぎて音割れしていることや、数千人におよぶ関係者のざわめきによって、若い番号のブースには指示がいくものの、後方では混乱がおきていた。

これはあとで判ったのだが、一緒に出かけた同じ村の約六〇人のなかで、結婚式のクライマックスである、炎の周りを四回まわる儀礼を実際にみて



複数の花婿と花嫁が介添えとともに練り歩く

サムハラガン 雨季のインドの「集団結婚式」

「サムハラガンに行く?」。フィールド先の村で出会う女性や子どもたちから、この質問を受けた。「サムハ」は集団、「ラガン」は結婚を意味する。つまり、翌週におこなわれる集団結婚式に行くかどうかの質問であった。挙式は、集団結婚式委員会によって新しいスタイルでおこなわれた



うえば ようこ
上羽陽子

民俗文化資源研究センター

専門は民族芸術学、染織研究。インドを中心に牧畜を生業とする人びとのものづくりについて研究している。最近、ラクダやヤギなどの毛を、人びとがどのように利用しているかに注目している。

じつと見つめ続ける。

元来、ラバリーでの結婚式は、ヒンドゥー教の太陰太陽暦の雨季にあたるシュラヴァーン月（西洋暦では七〜八月）の黒分（満月から新月までの一五日）の第八日目におこなわれることが多い。この日は、クリシュナ神の誕生祭「クリシュナ・ジャンム・アシクタミー」の日でもある。したがって、同じ日にひとつの村で二〇〇組ほどの結婚儀礼がお

におこなうような雰囲気がある。しかし、このような集団結婚式では、スピーカーから聞こえる大音声と、ざわついた空気に嫌気がさして、バスに乗って会場に行くことで、親族として参加したという責任を果たしているようであった。

結婚式の合理化の結果

じつは、インドではこのような集団結婚式は、けっして珍しいことではなく、古くからヒンドゥー教やイスラム教の人びとのあいだでおこなわれてきた。インドの結婚式に、莫大な費用がかかることが一因と考えられる。

まだまだ見合い結婚が主流のインドにおいて、さまざまな条件に合う結婚相手を見つけることは大仕事である。さらに、パートナーが決まっただけでも、実際の結婚にいたるまでには、婚資や持参財をどちらがどのように負担するか、といった交渉が大きな問題としてある。そして、この中には、婚礼にかかる莫大な費用が含まれている。

たとえば、新婦が身に着ける装身具類、花婿行列のための車やトラックなどの車両代、婚礼日におこなわれる余興の歌や踊りの費用、招待客への歓待としての食事や嗜好品などを挙げるときりがない。集団結婚式の

こなわれることもあった。しかし今回は、これまで執りおこなわれていた集団結婚式とは、明らかに様子が異なっていた。ラバリーでは、二〇〇七年に集団結婚式委員会という組織を立ち上げ、同年二月には三七組による集団結婚式が開催されている。今回は、委員会主催による第二回目のサムハラガンであった。

数千人の雑踏と ざわめきのなかで

会場である広場の中央に、およそ二メートル四方の婚礼用のブースが二三組分、列をなして設置されていた。その列の正面には演壇が設けら

利点は、同じ日に婚礼をおこなうことによって、これらの経費を大幅に削減できることである。

今回のラバリーの集団結婚式の大部分の費用は、コミュニティ内の委員会への寄付によってまかなわれていた。参加した人びとは、結婚式自体よりも、むしろ結婚式が終わったあとに、演壇上で始まる族長と委員のメンバーによる講話を熱心に聞き入っていた。

なかでも、誰がいくら寄付をしたかといった発表に皆耳をかたむけていた。現金以外にも、二三組全員にお揃いの衣服ダンスやネックレスなどを寄付する人びともおり、参加した人びとは自分の村に戻ると、誰がなにをどれくらい寄付したかを口々に噂していた。

*

こういった寄付によって成り立つ集団結婚式のニュースは、現在のインドで時折流れる。たとえば、これまでになかったヒンドゥー教のカップルとイスラム教のカップルが合同で結婚式を挙げたというニュースも聞かれるようになった。この場合の費用は、同郷の在外インド人の寄付によってまかなわれたという。

委員会によると今年の十一月にも集団結婚式が開催されるという。新しいスタイルの結婚式としてラバリーのなかで定着するか見ものである。

ペルー共和国、ワラルの「テンプラ」と桜

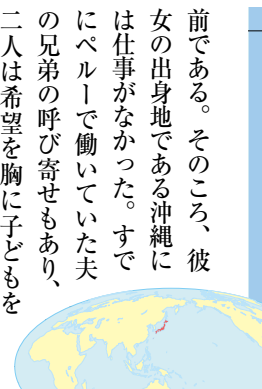
芸術性豊かで平和なチャンカイ文化を花開かせたチャンカイ谷。この一帯を緑の耕地に変え、綿花を栽培し、鶏を飼い、野菜・柑橘類の一大生産地とした日系移民たちだが、一世と二世以降としては文化的なアイデンティティにさまざまな違いが生まれつつある。

ペルーの首都リマから北へ約七〇キロメートル、チャンカイ谷の中心に日系人口の割合が高い都市、ワラル市がある。私は考古学調査のため同地に滞在し、その間、日系一世のカナおばあちゃん（仮名）が娘さんと二人で暮らす家に居候していた。



編み物をしながらペルー人女性が「テンプラ」を売っている

近所のペルー人に大好評だったそう。いまでも町中の「テンプラ」は日系人がつくり、ペルー人が販売している。七月末になると、日系人の家では濃いピンク色の花が咲く。日系一世とともにいるばる海を渡ってきた沖縄の桜である。桜がみごとに咲き誇ると、日系人は料理を持ち寄り、お花見をするのが恒例となっている。リマに住む日系人も車をチャーターしてやってくるほどである。そして、誰もが遠い祖国を思いながら桜を楽



「テンプラ」の正体と沖縄ワラルでは、町のあちこちで日本のものを目にする。そのひとつに、沖縄名物の揚げ菓子、サターアンダーギーがある。しかも、オレンジの皮が練りこまれている。ワラルに隣接するワンド村ではオレンジ生産が盛んだったため、日本文化と現地の特産品を融合した逸品が生まれたらしい。おもしろいことにワラルではサターアンダーギーを「テンプラ」と呼ぶ。

ストが妙であり、それぞれの人生を象徴しているように見えた。この違いは使用言語にもみられる。おばあちゃんは私に対して日本語で話しかける一方で、ユミコさんとの会話には日本語とスペイン語（ペルーの公用語）が混在する。この背景には、多くの日系二世が現地の小・中学校に通い、とくに日本文化に関する教育を受けていないことがあるようだ。幼いころから家の中では親同士の会話は日本語、子どもたちと親との会話はスペイン語だった。親は仕事に専念しなければ

しむのである。夫婦で沖縄からペルーになぜこの町がこれほど日本と縁があるのか。ワラルの歴史をひも解くと町の発展に日本人移民が大きく関わっている。ペルーへの日本人移民は一八九九年から始まり、現在では約九万人の日系人が在住する。移民初期は大農場での契約移民として受け入れられたものの、居住・労働環境は苛酷で死者や逃亡者が続出した。チャンカイ谷も同様だったが、荒廃した土地を開墾してサトウキビや綿花を栽培し、大農場主にまで登り詰めた一人の日本人男性がいた。彼の尽力でチャンカイ谷は農業的・社会的発展を遂げ、多くの日本人移民が彼の農場で働いた。これが、ワラルに日系人が多い所以である。

言葉の端々にペルーを愛する一方で日本への憧憬が見え隠れする。日系人は常に自分の居場所を探しながらそれぞれの生きる道を選択しているのではないだろうか。それは、本来の姿を変容させて現地社会に適応し受け入れられてきた「テンプラ」に象徴されるだろう。

お善の母とフオークの娘

カナおばあちゃんの娘のユミコさん（仮名）のつくる食事はペルー料理が主菜で、日本料理が副菜である。カナおばあちゃんと私には日本式にお茶碗とお椀で、おかずは小分けにして出してくれる。おばあちゃんは箸を使い、「いただきます」「ごちそうさま」と挨拶をしながら手を合わせる。

ユミコさんはペルー式にご飯もおかずもすべて一皿に乗せ、フオークでいただく。そのコントラストが妙であり、それぞれの人生を象徴しているように見えた。



カナおばあちゃんとユミコさん

その隣で、ユミコさんはペルー式にご飯もおかずもすべて一皿に乗せ、フオークでいただく。そのコントラストが妙であり、それぞれの人生を象徴しているように見えた。

この違いは使用言語にもみられる。おばあちゃんは私に対して日本語で話しかける一方で、ユミコさんとの会話には日本語とスペイン語（ペルーの公用語）が混在する。この背景には、多くの日系二世が現地の小・中学校に通い、とくに日本文化に関する教育を受けていないことがあるようだ。幼いころから家の中では親同士の会話は日本語、子どもたちと親との会話はスペイン語だった。親は仕事に専念しなければ

海を漂う日系人二世たち

日系二世は口をそろえて、「私たちは日本人の顔をしているけれど、半分ペルー人なんだ。日本に行けば外国人として扱われ、ペルーでは日本人として見られる。いつも海を漂っているみたい」と語る。

彼らの根底には二カ国を行き来するアイデンティティの揺れがあり、

浅見恵理

総合研究大学院大学文化科学研究科比較文化学専攻
アンデス先史学、とくにペルー中央海岸に栄えたチャンカイ文化（紀元後一〇〇〇〜一四七〇年）の研究に携わっている。

少女のように 沖縄民謡を歌う

一方、桜を愛でるという習慣を日系人が大切に守ることは、彼らの心の拠り所として日本が強く意識されているからだと思う。とりわけ日系一世には特別な思い入れがみられる。しかし、その魂を何世代まで継承できるのかが気がかりだ。

カナおばあちゃんは一〇〇歳を過ぎて認知症が進んだが、沖縄舞踊のビデオを見ると自然と笑顔になり、手拍子までしていた。時折、ふと思いついたように沖縄の古い民謡を歌いはじめることもあった。しだいに曖昧になる記憶のなかでも、幼いころの日本の文化や習慣は、心に深く刻まれていた。

今年五月初め、心待ちにしていた桜が咲く前におばあちゃんは逝去された。一〇二歳の誕生日まであと一〇日だった。少女のように沖縄民謡を歌うおばあちゃんの表情が脳裏に焼き付いている。



1世から4世までそろったお花見



ペルー料理とのりまき

編集後記

今号の特集では、ヨーロッパ各地の様々なパンやパンをめぐる文化が紹介されている。コメ文化の日本人にとって、今やパンは珍しいものではなくなくなったが、それでもヨーロッパにおけるパン文化の多様性には改めて驚かされる。

私のパンの思い出は、小学校の給食である。食パンに和風のおかずという、今から思えば妙な献立であった。最近の学校給食は米飯が多く、食パンはほとんど出ないらしいとのこと。しかし、日本人がパンを食べる機会はどんどん増えている。

近所のベーカリーに行くと、フランスパンやクロワッサンといったヨーロッパのパンと一緒に、焼きそばパン、コロケパン、唐揚げサンドなど日本ならではの「おかずパン」が並べられている。「おかずパン」が人気なのは、パンと日本食が意外に合うからであろう。ということは、私が食べていた小学校給食も、妙な献立とは言い切れないのかもしれない。いっそのこと、ごはんパンというのはどうだろうか？(信田敏宏)

次号の予告

特集 占い

月刊みんぱく 2009年11月号

第33巻第11号通巻第386号 2009年11月1日発行

編集・発行 人間文化研究機構 国立民族学博物館

〒565-8511 大阪府吹田市千里万博公園 10-1
電話 06-6876-2151

発行人 西尾哲夫

編集委員 久保正敏(編集長) 佐々木史郎 庄司博史

中牧弘允 信田敏宏 山中由里子

協力 財団法人 千里文化財団

制作 京都通信社

印刷 市蔵図書

*本誌についてのお問い合わせは国立民族学博物館企画連携係に
お願いします。

*本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

みんぱくウィークエンド・サロン 研究者と話そう

- 予定時間 14時30分から15時30分(予定)。
- 常設展示場観覧料が必要です。
- *都合により、予定を変更することもあります。

国立民族学博物館(みんぱく)の研究者が、来館された皆様の前に登場します!

「研究について」「調査している地域(国)の最新情報」「展示資料について」などなど、話題や内容は千差万別!
どんどん質問もおよせください。展示場でお待ちしています。

11月の開催

11月1日(日)

話者: 庄司博史(民族社会研究部教授)

話題: 五感でふれることば——言語展示リニューアルをめぐる

場所: 言語展示

11月8日(日)

話者: 三尾稔

(研究戦略センター准教授)

話題: インドの街を歩く

場所: 南アジア展示入口

11月22日(日)

話者: 松山利夫(民族文化研究部教授)

話題: ささやかれるアボリジナルの村の崩壊?

場所: オセアニア展示

11月29日(日)

話者: 久保正敏(文化資源研究センター教授)

話題: 展示場の水の器を見る

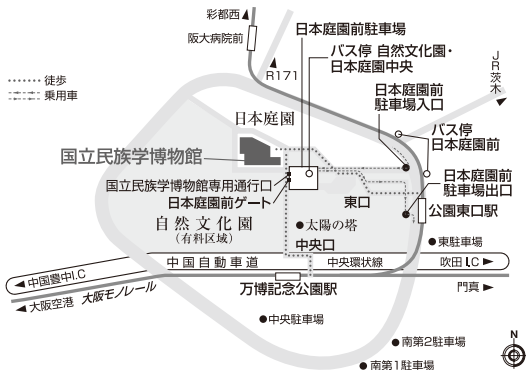
場所: 常設展示場内



タイ語をまなぶタイ人移民の子ども
(フィンランド)

1年間みんぱくに何度でも入館できる
「みんぱくフリーパス(3,000円)」をご利用ください。

特典◆常設展の無料入館 ◆特別展の観覧料割引
◆みんぱくミュージアム・ショップとレストランの10%割引
詳細については、財団法人千里文化財団までお問い合わせください。
(電話06-6877-8893 / 平日9:00 ~ 17:00)



交通案内

- 大阪モノレール「万博記念公園駅」・「公園東口駅」下車、徒歩約15分
- 阪急茨木市駅・JR茨木駅・北大阪急行千里中央駅からバスで「日本庭園前」下車、徒歩約15分(茨木方面からは、もっとも近い「自然文化園・日本庭園中央」バス停で下車できるバスが1時間に1本程度あります。詳しくは阪急バスにお問い合わせください)。
- 自家用車は、公園内の「日本庭園前駐車場」(有料)から徒歩約5分。「日本庭園前ゲート」横にある民博専用通行口をお通りください。
- タクシーは、万博記念公園「日本庭園前駐車場」まで乗り入れられます。

みんぱくホームページ

<http://www.minpaku.ac.jp/>

