

月刊

2011

10  
月号

# みんぱく

特集

# 保存食

アイヌの保存食 齋藤 玲子

干しサケはパン、そしてアザラシ油 渡部 裕

お盆のメズシ—「ナレズシ」から「寿司」へ 堀越 昌子

「人生の愛」にたとえられるチューニョ 山本 紀夫

スイカを干す 池谷 和信

肉の塩漬け保存—ブルガリア風 マリア・ヨトヴァ

エストニアのびん詰食品 庄司 博史

宇宙でのお楽しみ 堂山 浩太郎

新石器時代を代表する建造物といっているのは立柱（スタンディング・ストーン、スタンディング・ウツス）で、世界で一番有名なのはイギリスのストーン・ヘンジ（石の囲の意）だが、ほかにもたくさんあるし、日本の秋田県大湯の環状列石も日本史の教科書に出てくる。

石柱に先行して木柱が使われた可能性が高いが、柱穴しか跡が残らないので、よほどその気で発掘しないと確認はむずかしい。

立柱こそ建築的表現のスタート点ではないかとの思いがつのり、この一〇年ほど、世界の遺跡を探訪してきた。アイルランドの孤島からヨーロッパ、モンゴルの草原、朝鮮半島、台湾、アメリカでは北米のインディアン遺跡から中米のマヤ遺跡まで、たくさん例がある。

なかでも興味深かったのはメキシコ・シテイの例で、土と石でなだらかな三角型の山を築き、そのてっぺんに堅穴を掘り、中に石の柱を立てていた。たまたま泊ったホテルの窓から見たので出かけたが、地味な遺跡のせいが見学者はほとんどいない。でも、案内板を読むと、考古学上は重要らしい。

あまりに有名なマヤ遺跡に先行してテオティワカンの太陽と月のピラミッドの大遺跡が知られているが、さらにテオティワカンに先行するのがこの地

プロフィール  
1946年長野県に生まれる。  
工学院大学教授、東京大学名誉教授。  
日本の近代建築をおもなテーマとし、建築史研究・文筆活動をおこなう。  
1991年、故郷である長野県茅野市の依頼で「神長館守矢史料館」を作り、建築家としてデビュー。自然の素材、地域に残るむかしながらの技法をとり入れた独創的な作品を特徴とする。他、建築作品に、「天竜市立秋野不矩美術館」「熊本県立農業大学校寮」「空飛ぶ泥舟」などがある。



# 立柱とピラミッド

藤森照信

味な遺跡だという。

土盛りを石で補強した低くて地味なピラミッド、そして頂部のスタンディング・ストーン。この土盛りと立柱のセットが発展すると、テオティワカンへてマヤにいたる。兩大遺跡の段階では、石の立柱はあるものの尾氈骨化し、主役は巨大な石のピラミッドとなつているから気づかない人がほとんどだが、マヤの遺跡のいくつかはピラミッドの周囲に忘れられたように一本、二本と立っていたりする。

北アメリカの立柱遺跡の一つでは、木柱によるサークルの横に土だけのマウンド（土盛り）が築かれ、頂部に石柱が立っていた。

北米からメキシコへと人類が南下したことを考えると、北米では土盛りと立柱（石柱・木柱）のコンビが、メキシコに入つて発達し、やがてマヤのピラミッドにいたる、とは考えられないだろうか。

さらに私としては、人類がペーリング海峡を歩いて渡ってアメリカ大陸に入った時、立柱の信仰も携えていた、と考えたいが、残念ながら、人類がアメリカに入ったのは立柱の新石器時代ではなく、その前の旧石器時代の末期だから、ユーラシア大陸とアメリカ大陸の立柱はつながらない。立柱がつながらないと、立柱が進化して生れたピラミッドはもつとつながらない。

月刊  
**みんぱく**  
10月号目次

- |   |  |
|---|--|
| <p>1 エッセイ 千字文<br/><b>立柱とピラミッド</b> 藤森 照信</p> <p>2 <b>特集 保存食</b></p> <p>3 アイヌの保存食 齋藤 玲子</p> <p>4 干しサケはパン、そしてアザラシ油 渡部 裕</p> <p>5 お盆のメズシ——「ナレズシ」から「寿司」へ 堀越 昌子</p> <p>6 「人生の愛」にたとえられるチューニヨ 山本 紀夫</p> <p>7 スイカを干す 池谷 和信</p> <p>8 肉の塩漬け保存——ブルガリア風 マリア・ヨトヴァ</p> <p>9 エストニアのびん詰食品 庄司 博史<br/>宇宙でのお楽しみ 堂山 浩太郎</p> <p>10 研究フォーラム<br/><b>ケアと育みの人類学</b><br/>鈴木 七美</p> | <p>12 みんぱく Information</p> <p>14 地球ミュージアム紀行<br/><b>ライブツィヒ民族学博物館のアイヌ資料</b><br/>藪中 剛司</p> <p>15 みんぱく私の逸品<br/><b>魚皮衣</b><br/>村木 美幸</p> <p>16 散策と思索の径<br/><b>時空を越えて、ふるさとへ</b><br/>田村 克己</p> <p>18 多文化をささえる人びと<br/><b>世代を越えて、民族のことは</b><br/><b>京都朝鮮第三初級学校の朝鮮語教育</b><br/>柳 美佐</p> <p>20 歳時世相篇<br/><b>ノーラットリー</b><br/><b>インドの変化をうつしだす祭り</b><br/>三尾 稔</p> <p>22 フィールドで考える<br/><b>“ファーマーズ・マーケット”の描く農業の未来図</b><br/>菅瀬 晶子</p> <p>24 次号予告・編集後記</p> |
|---|--|

アイヌの高床式倉庫の模型。床下の柱には、ネズミ返しがついている。10月6日より開催する特別展に出品 K0002280



さいとう 玲子  
民博 民族文化研究部

## アイヌの保存食

**来るべき冬に備えて**  
実りの秋——それは、北国に住む人びにとつて、来るべき冬に備えて保存食をつくる季節でもある。アイヌ民族が住んできた北海道・樺太・千島で秋に大量に獲れるものといえば、サケである。産卵のために川に遡上するところを捕獲し、頭や内臓をとり、干して保存した。冬を越すためには、一家族あたり数日尾が貯蔵されたと考えられ、最盛期には村じゅう家族総出の仕事だっただろう。干サケを食べるときは、水に戻して汁などにした。サケ以外の小魚も焼き干しなどで保存し、やはり汁のだしなどに使われた。

秋には草木も多くの実をつける。キハダ、クルミ、カシワやミスナラのどんぐり、ヒシ、ヤブマメなどがそのまま、あるいは茹でるなどの下処理をして天日乾燥された。さらに、アイヌの人びとは、雑穀などの栽培もおこない、山野の美りとともに、ヒエ、アワ、キビや豆などの収穫にも追われた。これらは年間をとおして消費された。

### 四季の恵みを蓄える

冬は狩猟の季節である。秋までに栄養を蓄え、冬毛に生えかわったシカは、もっとも重要な獲物だった。また、海岸沿いでは、アザラシやトドといった海獣も捕獲した。獣肉は茹でてから炉棚の上などで干し肉にした。

長い冬が終わる春になると、山菜の季節である。ヨモギ、ニリンソウ、ギョウジャニンニク、フキ、オオハナウドなどの葉茎は、大きいものは刻み、そのままであるいは湯がいてから天日乾燥した。青ものが一年中食べられるよう、女性たちは採集と加工に精を出した。

夏になると、十分に育った根茎が採れる。ユリ科やラン科の鱗茎は食用になるものが多く、特にオオウバユリは重要な食材だった。加工法には地域差があるが、おもに澱粉とその残りがすを円盤状にしたものを干して、保存食をつくった。最初に採れる番粉は上質で、薬用とされることが多く、日常はほとんど口に入らなかったという。一番粉は粥に入れたり団子をつくるときに加えたりした。澱粉かすは細かくして水に戻し、やはり粥などに入れて食べた。

このほかにも、多くの植物が香辛料や茶、薬などに用いるため、乾燥保存された。

### 保存食という生きる知恵

狩猟採集民は必要以上にとらない、というイメージがあるようだが、その日に食べるものだけをとつてくるということではない。季節によって、食べることの多い、多量に入手しやすいとき、保存に適切な状態のときにとるのである。アイヌの家々では、母屋の近くに高床式の倉が造られ、常に食料が保存されていた。越冬のみならず、不漁・不猟や不作にそなえ、また、儀式の供物や旅人をもてなすためにも食料の確保は怠らなかつたという。

明治以降、アイヌの生活は急激に変化し、昭和初期には儀式のほかは、和人と変わらない食生活になっていった。しかし、戦時中の食糧難のとき、かつての食に関する知恵が人びとを助け、それは今も受け継がれている。

冷蔵庫の普及により、ふだんの食生活における生鮮食料品の割合は高くなった。しかし、電気が使えなくなることもある。わたしたちは災害時の非常食の大切さも痛感したばかりだ。保存食の価値を見直すよい機会ではないだろうか。



## 特集

# 保存食

冬季や乾季などの食料不足にそなえるため、生みだされた保存食。乾燥、燻煙、発酵、塩蔵など古くからの製法もあれば、びん詰や缶詰から真空パックまで、さまざまな食品が思い浮かぶ。こうした加工技術には、腐敗を防ぐためばかりでなく、風味や栄養価を高め、毒や渋を抜く効果などもあった。また、これらの食品は、長期保存と持ち運びやすさから、携行食や交易品としても利用された。保存食をとおして、各地の風土にねざした食の知恵を見てゆこう。



保存性等を考慮したパッケージに封入した JAXA 宇宙日本食(白飯)  
© JAXA



ルカンカ・ソーセイの貯蔵



オオウバユリの花。7月ごろに緑がかつた白い大きな花をつける。花のついた株は、鱗茎がやせている



オオウバユリの鱗茎。大きいものはテニスボールほどもあり、成長するのに数年かかる。採取するのは、花の咲く前年くらいのものがよい



阿寒湖畔のアイヌ料理店「ボロン」の一品。サケ汁に、イナキピと山菜を炊き込んだご飯のセット

# 干しサケはパン、そしてアザラシ油

渡部 裕 北海道立北方民族博物館学芸員

## あてになる。食料

北太平洋沿岸の諸民族にとって、サケはきまづた季節にやって来る。あてになる。食料である。北太平洋産サケ科魚種中、資源的に重要な種はカラフトマス、シロザケ、ベニザケ、ギンザケ、マスノスケの五種である。日本列島やアムール川流域の主要湖上種はカラフトマス、シロザケで、カムチャツカやアラスカ、カナダ北西沿岸には五種すべてが溯上する。

北方地域で塩を入手できるようになった歴史は比較的新しく、北太平洋沿岸民の伝統的なサケの保存方法は天日乾燥である。気温の高い時期には火のそばで焼き干しとするか燻煙もおこなわれた。十分な干しサケを確保できるかどうかは秋季の天候にかかっていた。やや強めの風と晴天がその条件である。条件がよければ頭と中骨を除いた両側の身が尾でつながったサケは三〜四日で干せる。その後、雨よけの下に移して時間をかけて乾燥する必要がある。

日本でサケといえば塩鮭がすぐ念頭に浮かぶが、じつは江戸前期の本州向け蝦夷地産物に塩引（塩蔵サケ）とともに干鮭があった。他の北方諸民族と同様、干しサケはアイヌにとっても重要な保存食であった。

## 干しサケとアザラシ油

カムチャツカは、かつて三万人を超える日本人が毎年、サケ漁業をおこなった歴史があり、先史

期から人もクマもサケの恵みを受けてきた。一八世紀前半のペーリング遠征隊の二員であったクラシェニンニコフはその大著『カムチャツカ誌』で、カム

チャツカの住民の主食はサケのユコラ（干し魚）であると述べている。サケはロシア人にとってのパンのようなものだ。ところが、北方諸民族はパンすなわち干しサケだけでは生きられない。寒冷な気候のなかで生きるには、もうひとつの重要な栄養素・脂質を必要とする。多くの場合、脂質はアザラシなど海獣類の脂肪から摂取してきた。つまり、北太平洋沿岸民の基本的な食事は干しサケと少量のアザラシ油ということになる。

この干しサケは翌春まで人とイヌの食料となるため、よく乾燥していること、時間の経過とともに酸化が進む脂質をできるだけ含まないことが重要である。干しサケはアザラシ油に浸して食されたが、アザラシ油は酸化を防ぐよう配慮されていた。脂肪から抽出されたアザラシ油は海獣類の胃袋、膀胱など密閉可能な容器に容れて保存した。できる限り酸素に触れないようにするためであった。

さて、現代のカムチャツカの先住民の主食はパンとなったが、サケが好物であることは今も変わらない。とはいえ、かつてのように天日干しされただけのものではなく現代は塩味がつけられ、さらに燻煙された干しサケが好まれる。同様に、天日干しされ食されたサケの卵巣にかわり、塩漬けされたイクラ、すなわち「赤いキャビア」が食卓を彩っている。

## 微生物を活かす

稲作文化圏における食品保存の得意技は、何といても微生物を使った発酵食品である。年間降雨量が二〇〇〇ミリを越すアジアモンスーン圏では稲作が生まれ、「米と魚」を柱とした食文化が形成されてきた。微生物いっばいの風土を活かして、米、魚、大豆、野菜を発酵させて、酒、酢、魚醤、塩辛、ナレズシ、納豆、味噌、醤油、野菜の漬け物など多彩な食品を生み出してきた。生ものがすぐ腐ってしまう暑い気候だからこそ、逆に微生物を働かせて長期間保蔵できるものにしてしまう技術が発達したのだ。

## 発酵のカキは御飯

東北タイのワボン・ラチャターニで酸っぱい発酵ソーセイジを製造する現場を見学したことがある。そこでは空調もない暑いなかで、豚肉ミンチに塩、香辛料、米飯を加えて発酵させていた。滋賀の琵琶湖周辺でナレズシ文化が発展したのも、足の早い湖魚を米飯と一緒にして一気に発酵させ、一年以上も保蔵できるものにしてきた。フナだけでなく、コイ、ハス、ウグイ、オイカワ、アユ、モロコ、マス、ナマズ、ドジョウまでナレズシになる。湖魚の保存のためにナレズシ手法が不可欠であったことがわかる。

安土ではオイカワズシを七月から八月にかけて漬ける。このオイカワズシはメズシともいわれ、発酵期間が短く、二週間程度で仕上がるので、生ナレズシの部類に入る。日本の寿司のルーツは、発酵ナレズシにあるといわれているが、この生ナレズシこそ、今風の寿司と、発酵期間が長い本ナレズシとの中間型にあたるもので、漬

けた飯も魚と一緒に食べるところに特徴がある。

滋賀県のナレズシは、タイなどでみられるパソムとよく似ているが、使用するお米の量が違う。熱帯モンスーンでは飯量が少ななくても順調に発酵するが、寿司には進化しなかった。一方、温帯の日本では御飯を相当量使わないとナレズシ発酵が進行しない。一〇キロの魚に四升もの御飯を使う。飯量を多く必要とする日本のナレズシだからこそ、江戸前寿司や今風の寿司に進化していったと考えている。

## 地域の味、季節の味

近江八幡市、野洲市では、お盆の敷入りの日に、家族そろってお墓にお参りして、メズシを食べる風習がある。湖畔にある淡水魚加工店から塩切オイカワを購入入することができ、各家庭で御飯と合わせて漬けこむ。塩切オイカワは背開きして内臓を除去し、二カ月以上塩押ししたものである。御飯には塩を加えずに魚を交互に水平に挟んでいき、重石で押して発酵させる。漬け上がったらオイカワに発酵飯を抱かせて、青紫蘇の葉の上置き、山椒の葉をのせる

と敷入りのご馳走になる。この地域ではこのメズシを食べないとお盆を迎えた気がしないという。



塩漬けたオイカワを洗う

## お盆のメズシ

「ナレズシ」から「寿司」へ

堀越 昌子 滋賀大学教授



【上左より】屋根の下の干しサケ（カムチャツカ北東部カラガ村）／干し魚（オシヨロコマ）とアザラシの脂肪（カムチャツカ西部チギリ村）／現代のスモーク・サーモン、左の皿はサケのハンバーグ（マルキ村）／乾燥されたサケの卵巣。アザラシの送り儀礼・ホロコ祭の料理トルクッシャに使われる（カムチャツカ北東部テムラット村）  
【下左より】サケをさばりコリヤークの男性。両側の身は尾でつながっている（カムチャツカ北東部カラガ村）／燻煙されるサケカムチャツカ北東部カラガ村）／現代の食卓を彩るパンと「赤いキャビア」

お盆の敷入りで食べるメズシ

# 「人生の愛」に たとえられるチュニーニヨ

山本 紀夫 （よまもと のりお）  
民博 名誉教授



## ジャガイモの上で踊る

ペルーからボリビアにかけての中央アンデスには、富士山よりも高い海拔四〇〇〇メートル前後の高地でも多数の人びとが暮らしている。そこは大部分が高原地帯となっていて、先住民の人たちも農業や牧畜を営んでいるのである。

この中央アンデスの高原を六月ごろに歩くと、しばしば面白い光景を目にする。野天に広げたジャガイモの上で踊っているように見える先住民の人たちの姿だ。

これこそが、アンデス独特の保存食品であるチュニーニヨをつくっているところである。チュニーニヨは、簡単にいえば凍結乾燥ジャガイモのこと。その名のとおり、チュニーニヨはジャガイモを凍結乾燥してつくるが、その方法は中央アンデスの気候をうまく利用したものだ。中央アンデスの六月は乾季の真っ最中で、雨がほとんど降らず、湿度も低く、日中の気温と夜間の気温変化も激しい。日中の気温は摂氏二〇度くらいまであがるが、夜間は氷点下までさがる。

このような条件のもとで野天に広げられたジャガイモは、夜間は凍結し、日中は気温の上昇とともに解凍する。これを数日もくりかえすと、ジャガイモは指で押しただけで、水分が吹き出るほど柔らかく、ふくらんだ状態になる。そこで、このジャガイモを集めて小山状に積み上げ、これを足で踏み洗うのである。ちょうど洗濯物を足で踏み洗う要領で踏み洗う。この姿が、まるでジャガイモの上で踊っているように見えるのである。

## 愛され続ける土地の味

踏みつけられたジャガイモからは、「ザクツ、サクツ」という音とともに水分が吹き出てゆく。このあと、さらに数日間ほどジャガイモを野天に広げておくとチュニーニヨは完成する。乾季の低い湿度で残っていた水分もほとんどなくなり、乾燥ジャガイモができたのである。完成したチュニーニヨは、ちょっと見たところ犬の糞のようにも見えるし、足で踏んでつくるので、旅行者などは食べるのに抵抗を感じる人が少なくない。が、「チュニーニヨのほいっていいスープは愛のない人生のようなもの」という諺があるほど、この加工食品は古くから先住民の人たちに愛されてきた。

また、チュニーニヨは状態さえよければ何年でも貯蔵しておける。さらに大きき重量も元のイモの三分の一ほどになっており、軽くて輸送にも便利なので、交易の品としても重要である。そのため、市場でもチュニーニヨは人気物のひとつになっているほどである。

# スイカを干す

池谷 和信 （いけや かずのぶ）  
民博 民族社会学研究室



スイカの貯蔵場所。木から木へ棒をわたし、スイカを干す

## スイカを貯蔵する

わたしが、アフリカ南部のカラハリ砂漠の村に滞在していたある日、高さメートル五〇センチ近いドラム缶のなかから植物らしきものを老婆がとり出した。これから、調理するのだという。薄黄色の皮の干しスイカの一片であった。収穫後薄切りにして天日干しにしたものだ。スイカは、わが国では夏の暑いときに皆で食べる果物で、収穫後に月日がたつと腐ってしまうので、食べ残しは冷蔵庫に入れるのが普通だ。そもそも冷蔵庫のない時代にも、スイカを貯蔵する方法は生まれなかった。では、カラハリ砂漠ではどうしてスイカを干して貯蔵するような文化が生まれたのだろうか。

カラハリ砂漠は、年間の降水量が五〇〇ミリメートル以内で、そのほとんどが二〜三月の雨季に集中する。この月の八カ月は乾季で、地表水をほとんど与えることができない。その際に、彼らが、水分や食料補給の手段として依存するのが、野性スイカや栽培スイカということになる。両者とも、年によっても異なるが雨季の終わった四〜五月ぐらいが採りごろで、乾季のなかでもっとも寒くなる六月にはつるが腐ってしまうのが普通である。人びとは、その時期に原野や畑に点在するスイカを集めて、ロバなどを使って運搬し家の近くの貯蔵庫に入れる。その後、この貯蔵されたスイカは果肉が厚いためなのか、一年ぐらいいは腐ることはないという。

## スイカがあれば人は生きていける

彼らは、日本の食べ方と同様に、畑で収穫したスイカを半月状に薄切りにして食べる。このほかにも、焚き火の火の上に置き「焼きスイカ」、鍋で煮込む「スイカ鍋」などがある。水気を保ったスイカが枯渇すると、冒頭で述べたような干しスイカが鍋に入れられることも多くなる。ここでのスイカの利用の歴史はかなり古く、現在でも在来種が数多く栽培されており、なかにはヤギやロバ専用のえさとして貴重な水源になっている品種もある。これらのためか、人びとは、「スイカがあれば人は生きていける」という。

カラハリ砂漠に暮らす人びとにとって、スイカとはいったい何だろうか。人びとは、スイカを収穫した直後に食べ、また、時期をずらして貯蔵庫のスイカをも食べることができると。さらに、貯蔵したスイカが枯渇しても、野外で干したスイカを食用にすることになるのだ。確かに、カラハリの栽培スイカの糖度（糖度二）は、日本のスイカの糖度（一二〜一三）に比べてみるとかなり低い。しかし、ナトリウムやカリウムはカラハリのスイカの方が高い。スイカは年の一時期に楽しむ甘い果物であるというよりは、一年にわたって生活に欠かせない飲み物や食べ物になっているのだ。



大きさや形のさまざまなカラハリのスイカ

スイカを半月状に薄切りにする

焼きスイカ

スイカ鍋

# 肉の塩漬け保存

## ブルガリア風

マリリア・ヨトヴァ 総合研究大学院大学博士後期課程

### ブルガリア食はヨーグルトだけにあらず

「ヨーグルト? 毎日食べるよ」。ブルガリア出身の大関琴歐洲のコメントを、ご覧になった方は多いと思う。確かに、日本ではブルガリア人といえば、ヨーグルトを大量に食べることで知られているが、ブルガリア人が食べてきたのは、もちろんヨーグルトだけではない。主食はあくまでもパンであり、おかずとして野菜のほか、乳製品や肉類も食べてきたのだ。一九八九年社会主義の崩壊以降、牧畜は減退したが、地方ではいまだに羊、牛、鶏、豚などを飼い、食料を自給する家庭が多い。そうした家庭では、ミルクはチーズやヨーグルトなどの乳製品へと加工し、他方肉類はおもに塩漬けにして保存がなされる。日常的な作業として乳製品を作るのは女性の仕事である。一方、家畜を殺し、血を見ながらの力仕事となる肉類の加工は、男性が主役の仕事となる。

### おもな塩漬け保存方法

肉の塩漬け保存にはふたつの基本的な方法がある。ひとつは、塩漬け肉を燻製する方法、もうひとつは肉をひき肉にして塩や香辛料とこねて腸につめる方法である。

ひとつ目は、欧州各地にみられるハムやベーコンにあたるが、なかでもブルガリアでは、バルカン山脈エレナ地域で作られる「フィレ・エレナ」という豚肉の

ソーセージを使ったキュウエチ料理



スジック・ソーセージ

燻製や、「バスタルマ」という牛肉の燻製が有名である。いずれも味に定評があり、やや贅沢品という印象をもたれている。おつまみに最適で、来訪客のもてなしや家族の記念日などの食卓に登場することが多い。

ふたつ目の方法で作られるソーセージは、ハムやベーコンを作ったあとの屑肉の処理法のひとつで、脂や内臓、穀物、野菜など混ぜ物が多いため、経済的で庶民の味として親しまれている。ザワークラウト（キャベツの酢漬け）や豆類との相性が抜群であり、料理に使われることが多い。また、ソーセージは形や大きさ、原料や味つけ、加工の方法にさまざまな工夫が施されており、地域によって種類も豊富である。

例えば、ブルガリアには牛と豚のひき肉の腸詰め燻製ソーセージ（ルカンカ、ナデニツァ、スジック）や豚の血を入れたブラッドソーセージ（カルヴァヴィツァ）や、肝臓入りのレバーソーセージなどがある。

味つけには胡椒、パプリカパウダー、ニンニク、玉ネギ、セイボリー、クミンなどがよく使用される。ソーセージの貯蔵方法として、地方では軒下の風通しの良い場所に吊るされ、都会では地方から送りされたソーセージがマンションのバルコニーに洗濯物と並んでロープに吊りかけられたりしている。

### 肉の保存にヨーグルト!?

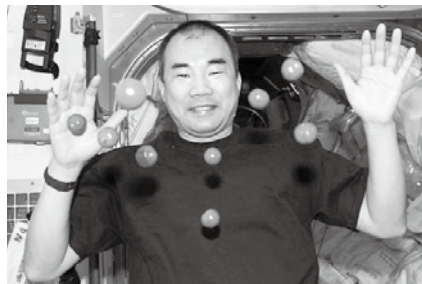
一八七〇年に出版されたブルガリア初の料理本では、先述した方法以外に驚くべき保存方法が記載されている。それによると脂肪分を抜いたヨーグルトに生肉を入れ、その血をヨーグルトに吸収させることで、肉が柔らかくなり、味はそのまま保存できるといふ。最初の日はヨーグルトを二回換え、あとは一日二回で十分とか。こんなところにもヨーグルト! ブルガリアならではの肉の保存方法があったのだ。

# 宇宙でのお楽しみ

堂山 浩太郎 宇宙航空研究開発機構

国際宇宙ステーション（ISS）における日本人宇宙飛行士の活躍が、ニュースを飾ることも珍しくなくなった。その活躍を支える楽しみのひとつに食事がある。コマンダーによっては、この時間を非常に大切なものとして、どんなに忙しくてもクルー全員で食卓を囲む時間を確保するくらいである。地上からおよそ四〇〇キロメートルの高度を周回しているISSにおいて、新鮮なものが食べられるのは、年数回の補給船到着直後に限られるため、通常は長期保存可能なものを食べることになる。現在、JAXAの宇宙日本食は二九種類あり、おもに使われているのは、レトルトパウチ、缶詰、フリーズドライや乾燥食品といった地上でもおなじみのものである。

一例としてアルファ米がある。お湯を注ぐだけでおいしく食べられ、登山用や災害用非常食として市販されている。しかし、宇宙ではこの「お湯を注ぐだけ」が意外にくせものである。地上では、包装を開けてスプーンや脱酸素剤を取り除いて……というなんでもない作業も、重力が殆どないISSのなかでは、粘性の無い細かな米粒を船内に散乱させないように袋を開け、脱酸素剤等を取り出し、お湯を入れることが非常に困難となる。このため、宇宙食の包装内には脱酸素剤等を封入せず、代わりに空気や光を通さない包装により保存性を維持し、注射針のような道具でお湯を注入するだけで食べられるような工夫をしている。こうした細かな工夫の積み重ねが宇宙飛行士を支えている。



トマトを浮かべる野口宇宙飛行士。ISSでは新鮮な食品は補給船到着直後にしか食べられない © NASA/JAXA

お湯を注ぐだけでおいしく食べられ、登山用や災害用非常食として市販されている。しかし、宇宙ではこの「お湯を注ぐだけ」が意外にくせものである。地上では、包装を開けてスプーンや脱酸素剤を取り除いて……というなんでもない作業も、重力が殆どないISSのなかでは、粘性の無い細かな米粒を船内に散乱させないように袋を開け、脱酸素剤等を取り出し、お湯を入れることが非常に困難となる。このため、宇宙食の包装内には脱酸素剤等を封入せず、代わりに空気や光を通さない包装により保存性を維持し、注射針のような道具でお湯を注入するだけで食べられるような工夫をしている。こうした細かな工夫の積み重ねが宇宙飛行士を支えている。

# エストニアのびん詰食品

庄司 博史 民博 民族社会研究部

夏から秋にかけてエストニアの農家をおとすれると必ず一度は出くわすのが、果物や野菜のびん詰作業である。翌年の春まで、食物を腐敗やカビ、虫害から守るための保存が目的だが、単なる趣味を超えて自家消費をカバーするため、量といて、作業の手際の上さといふ中途半端でない。

保存対象は、リンゴやアンズなどの果物やキュウリ、ズッキーニなど家庭菜園の野菜から、近隣の森でとれるキノコ類やベリー類にいたるまで幅広い。地産地消を絵に描いたような自給生活がその基盤にある。保存法は、コケモモのようになにも添加せずそのまま漬すだけのものもあれば、砂糖を加えながら温め濃縮ジュースやジャムにするリンゴやブルーベリー、またゆでたあと塩漬けにして発酵させるキュウリやキャベツ、キノコ類のほか、砂糖や香辛料をくわえて酢漬けにするミックス野菜など千差万別である。

大量の野菜を洗い切ったあと、このような保存処理をして煮沸した大口ビンに入れ、よけいな空気や雑菌の入れぬよう丁寧にふたをする工程は、ときによっては家族総出の作業となる。酢漬けピクルスの作業などは、家じゅうむせ返るほどの酢の匂いと湯気が充満するが、冬支度には欠かせない生活のひとつまである。びん詰された食品は、農家では地下室や半地下の貯蔵庫の暗い棚に何十本と並べられ、やがて食卓で供される順番を待つことになる。



半地下の貯蔵庫に保存されるブルーベリーやリンゴ、キュウリのびん詰

かつてびん詰はフィンランドなど北欧諸国でもみられたが、近年ではやや少なくなっているようだ。エストニアでは、採集からびん詰まで自給経済はまだまだ健在だ。



# ケアと育みの人類学

鈴木七美

民博 先端人類科学研究部

少子高齢化が進行する現代、人びとが心地よく生きていくためにどのような生活を望むのかに着目する「ウェルビーイング」の考え方が注目されている。本プロジェクトではケアを弱者にあたえる一方的な支援ではなく、人の一生に寄り添い、多様な生のありようを可能とする環境を「育む」ことについて考察を深める。

研究の節目にいつもわたしが思いおこすのは、スイスで出会ったモノの数々である。一九九九年夏、「新生殖補助技術への対応」に関する共同調査でわたしは、マジョーレ湖畔ロカルノで情報を集め歩いてきた。子育ての歴史にかかわるおもしろい展示があると友人の母親から教えられて、その日わたしは谷沿いの道を郵便バスで登り切った終点チェビオの民俗博物館を訪ねた。窓際に吊り下げられた白い細長い布を見たとき、とうとう「スワドリング swaddling」の布に出会うことができたのだと感じた。

### 異なるまなざし

出産の近代化過程では、子どもの誕生や生長を援助するのに相応しいのは誰なのかを巡って議論がなされてきた。専門職として登場した医者たちは、「古い不適当な習慣」を続けているとして、「産婆」「乳母」そして母親たちを批判した。そのひとつとして言及されたのが子どもをぐるぐる巻きにするスワドリングである。スワドリングは、幼子を不衛生な環境に晒しその生長を妨げると、啓蒙的な視点からさかんに非難された。

だが、一九世紀まで欧米で流通した産婆術書には、スワドリングの目的と手順が乳母に向けて丁寧な説かれている。そ

れは、子どもをネズミなどの外敵の攻撃から守り、人間らしい形を与えるために欠くべからざるケアとされていた。注目されるのは、布づくりも含めスワドリングが丹念におこなわれていたとみられることだ。前述の博物館でわたしは、窓越しに降り注ぐ陽光のおかげで、布に細かな刺繍が施されていることを確認できたのである。

### 子どもの生長に寄り添う

さらに興味深いのは、スワドリングは巻き上げることでも完成するのではなく、子どもの生長を確認しながら少しずつ布を外してゆく作業を伴う一連の世話だということだ。スワドリングは、子どもの誕生前から生長する過程において、傍で見守る人びとのまなざしや存在を物語っている。これに誰がどのようにかわったのかを解明することができれば、子育てという次世代育成を巡る同時代の人びとの暮らしが見えてくるはずだ。

スワドリングにかかわる実践や批判は、子どもを育てるにあたって異なる見方が存在することを明快に示している。後に国際養子縁組に関する比較調査の折にスイスのローザンヌで会った研究者は、「子どもへの虐待やネグレクトを防ぐために」、各家庭を外部者がどのように訪

問し問題に対処するかについて知見を蓄積していた。この課題にもまた、子どもの存在や家庭・家族と社会の関係をどのように捉えるのかに基づいて、ケア(配慮)が目指すさまざまな方向性が交錯している。

### 「育み」に着目し、生の充実を考察する

機関研究プロジェクト「ケアと育みの人類学」は、問題認識や欲求に対応しようとするケアのありかたやその方向性を検討することとおして、同時代各地の状況や状況把握の特徴を明らかにすることを共同研究のひとつの目的としている。「育」という漢字は、子どもを生み出すようにしているさまを形象しており、一方、「教」の字には、幼子の未来を占う意味が籠められているとされる。そこには、

生み出される生命の行方を自らの運命と共にあるものとして見つめる人びとのまなざしを感じられる。現代の「教育」観に留まらない、次世代を育成する営みに関する「産育」研究が問い直されている。「ケアと育み」の諸相を追うことは、配慮としてのケアの実践の数々が、同時代に生きる人びとの世界観をいかに映し出しているのかを明らかにすることにより、その世界観を規定する要素を抉り出し、わたしたちの暮らす世界が広がる可能性を提示することである。このプロジェクトは、「育み」としてとらえられることの検討をとおして、人間のみならず地域環境をも念頭において、専門職とは限らない多様な人びとの、人の一生にかかわるケアの実践がどのように呼応し、生活環境を創出するのかについて考察を深めることを目指している。

### こうしたテーマを念頭に成果公開のひとつとして開催した東アジア人類学会における国際パネル「日本と韓国の高齢化・変動する社会にお



産婆術書(オイカリウス・レスリン『妊婦と産婆の薔薇園』の初版(1513年))に描かれたスワドリングされた子ども。  
出典: Speert, Harold, Iconographia Gyniatrix, F. A. Davis Company, 1973, p. 514 (鈴木七美『出産の歴史人類学』(新曜社)にも掲載)

けるウェルビーイングの探求——テクノロジーとモノの再文脈化」(二〇一一年八月 Chonbuk National University 韓国)では、変化のなかで生きる、「エイジング」する存在としての人びとが、生活の場や世界に位置づくこと、それを可能とする環境の弾性(resilience)について議論した。一人ひとりが「生を養う」ことにかかわるケアを出発点とし常にそこに立ち戻ることにより、唯一の場をウェルビーイングとして人びとを閉じ込めることに陥らない開発を考察することが「ケアと育みの人類学」の課題である。

機関研究 包摂と自立の人類学  
「ケアと育みの人類学」  
2011年4月、2014年3月  
代表者: 鈴木七美  
【関連研究会】  
・シンポジウム  
「福祉と開発の人類学」  
——ひろがる包摂空間とライフコース」  
2012年1月21日 国立民族学博物館  
企画: 内藤直樹・山本直美・丹羽典生  
・国際シンポジウム  
「エイジング——多様な文化を生きて」  
2012年2月25日・26日 国立民族学博物館  
企画: 鈴木七美・金本伊津子・谷口陽子  
・国際シンポジウム  
「デザインの見点から見た社会空間の共有」  
——インクルーシブデザインの可能性」  
2012年3月3日・4日 国立民族学博物館  
企画: 野林厚志・平井康之

特別展

「千島・樺太・北海道アイヌのくらし」  
ドイツコレクションを中心に  
本特別展では、ドイツのライプツィヒとド  
レスデンの民族学博物館に収蔵されてい  
るアイヌの工芸品の数々と、本館に収蔵され  
ている同時代に東京大学で収集された資料  
とを比較対照するように展示します。  
会期 10月6日(木)～12月6日(火)  
会場 特別展示室

◆関連イベント

◆みんなく映画会  
「TOKYOアイヌ」  
日時 10月9日(日) 13時30分～16時  
(開場13時)

◆みんなく映画会  
「ビューティフルジャパン美しき日本」  
日時 10月30日(日) 13時30分～16時30分  
(開場13時)  
会場 講堂(先着450名 参加無料、申込不要)  
※いずれの映画会も当日10時から講堂入口にて整  
理券を配布

以上 みんなく映画会のお問い合わせ  
広報企画室 企画連携係  
電話 06-6878-8210

◆ワークショップ  
「アイヌの楽器ムツクリ体験」  
日時 10月22日(土)  
①10時15分～12時15分  
②14時～16時

会場 第5セミナー室  
定員 各回30名(刃物を使います。小学生  
は保護者同伴)  
※参加無料、要申込  
申込締切 10月11日(火) 必着

◆ワークショップ

「アイヌ女性の仕事を現代に」  
日時 11月6日(日)

①樹皮糸でストラップを編もう  
10時30分～12時30分  
②ガマの葉でミニマツをくわそう  
14時～16時30分  
会場 第5セミナー室  
定員 各回20名(小学生は保護者同伴)  
材料費 各回実費500円  
申込締切 10月24日(月) 必着  
以上ワークショップの参加申込方法

Eメールまたは往復はがきで左記内容を明  
記の上お申し込みください。申し込み多数  
の場合は抽選とさせていただきます。  
※往復はがき1枚・1メールにつき、2名まで申  
込可能。  
【記入事項】  
①参加希望ワークショップ名および参加希望回  
②参加者名、年齢、人数  
③住所(郵便番号含む)  
④電話番号(代表者) 当日連絡可能な番号  
⑤宛先

往復はがき・情報企画課 「ムツクリ体験  
ワークショップ」係または「アイヌ女性の手  
仕事を現代にワークショップ係」宛  
E-mail: workshop@idc.minpaku.ac.jp  
◆ギャラリートーク  
10月8日(土)、10月10日(月・祝)、  
10月15日(土)、10月23日(日)、  
10月29日(土)

企画展

「インド ポピュラー・アートの世界  
—近代西欧との出会いと展開」  
インドの庶民の間で親しまれてきた風景画  
や宗教画、広告など約140点のコレク  
ションを展示し、インドの人々の美意識や  
宗教観の変遷をたどります。  
会期 11月29日(火)まで  
会場 本館展示場内

公開シンポジウム  
「ユニバーサル・ミュージアムの理論と実践  
—博物館から始まる手学問のすゝめ」  
本シンポジウムでは「視覚障害者」「さわる  
展示」をキーワードとし、実践例に即して  
ユニバーサル・ミュージアム(誰もが楽しめる  
博物館)の意義と可能性について議論し  
ます。  
日時 10月29日(土) 13時～17時50分  
10月30日(日) 9時30分～18時10分  
会場 第5セミナー室  
定員 100名(先着順)  
※参加無料、要申込

参加申込方法  
「ユニバーサル・ミュージアムの理論と実践」  
と明記の上、左記の記入事項を添えてメ  
ールまたはFAXでお申し込みください。2  
名以上でお申し込みの場合は、各自記入事  
項を明記してください。10月中旬にはメ  
ールまたはFAXにて参加の可否をお知らせ  
いたします。  
【記入事項】  
①氏名  
②連絡先電話番号  
③メールアドレスまたはFAX番号  
④所属(任意)  
⑤参加希望日  
【宛先】  
FAX 06-6878-8479  
E-mail:kokkyo@idc.minpaku.ac.jp

お問い合わせ先  
国立民族学博物館 廣瀬研究室  
電話 06-6878-8437

公開講演会  
「ワタシの一BASHO—新しいふるさと  
像をもちかへて」  
移民・移住や産業化が進みます。古典  
的な「ふるさと」像からの脱却がもたら  
れる昨今、「ふるさと」像の再構成や、それを  
伝承するための実践について考えます。また、  
「ふるさと」像に代わる観念をいかに創出で  
きるのか、人類の未来の可能性について議論  
します。  
日時 11月4日(金) 18時～20時20分  
(開場17時)

会場 日経ホール(東京都千代田区大手町  
1-3-7日経ビル3階)  
定員 600名(手話通訳あり。参加無料、要申込)  
参加申込方法  
「11月4日公開講演会参加」と明記の上氏名・  
郵便番号・住所・電話番号・今後の講演会な  
どの案内送付希望の有無を書いて、ハガキ、  
FAX、メールにて左記研究協力係までお申  
し込みください。  
FAX 06-6878-8479  
E-mail:koenkai@idc.minpaku.ac.jp

お問い合わせ先  
研究協力課 研究協力係  
電話 06-6878-8209

●11月1日から7日は「教育・文化週間」です  
教育・文化週間は教育や文化への関心と理解  
を深め、充実・振興を図ることを目的として  
設けられ、今年で53回目を迎えます。この機  
会に全国で開催されるさまざまな行事へ、ご  
家族ご友人と一緒に参加ください。  
(文部科学省ホームページ)  
http://www.next.go.jp/a\_menu/shougai/  
kyoiku-bunkai/

東日本大震災被災地に対する本館の取り組み  
みについてはホームページをご覧ください。  
※すべて電話でのお問い合わせ受付時間は9時か  
ら17時(土・日・祝を除く)です。

みんなくセミナー

会場 国立民族学博物館 講堂  
時間 13時30分～15時(13時開場)  
定員 450名(当日先着順)  
参加費 無料(展示をご覧になる方は、観覧料が必要です)

第401回 10月15日(土)  
【特別展開連】  
物にみるアイヌ文化の地域性—周辺民族との比較  
講師 齋藤玲子(国立民族学博物館助教)



千島・樺太・北海道と海  
に囲まれた広範な土地に  
くらししてきたアイヌの文  
化は、一様ではなく、地域  
的な特徴があります。そ  
のわかりやすい例が、衣  
食住などに関する生活用  
具で、素材や形には隣接  
する民族の影響が見受け  
られます。開催中の特別  
展で注目していただきた  
い資料についてもお話し  
します。

第402回 11月19日(土)  
【特別展開連】  
絵画にあらわれたアイヌの風俗  
講師 佐々木利和(北海道大学教授)



描かれたアイヌの世界には  
いつてみましょう。19世紀  
半ば以前、かれらは「蝦  
夷」と呼ばれていました。  
その姿が描かれた最古の  
例は延久元年(1069)  
です。さてその画例からど  
のようなアイヌ像が得ら  
れるのでしょうか。

友の会

友の会講演会(大阪)

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、会員登録必須)  
第401回 11月5日(土) 14時～15時  
「みんなくコレクションをかたる」  
75年ぶりの帰郷  
—民博の韓国・蔚山コレクションより—  
講師 朝倉敏夫(国立民族学博物館教授)

蔚山(ウルサン)コレクションは、洪沢敏二の「アチツ  
クミュージアム」コレクションとして、1936年に  
韓国東南部の蔚山で収集された生活道具類です。蔚山  
市立博物館の特別展のために75年ぶりに帰郷する、こ  
の資料の来歴と当時の韓国の生活文化をご紹介します。  
※蔚山コレクションの一部をご覧ください。

第402回 12月3日(土) 14時～15時  
「ビデオテクより」  
—ペー族の映像民族誌

講師 横山廣子(国立民族学博物館准教授)  
映像ではモノでは表現することのできない人びとの生  
活の雰囲気を描き出し、祭りや儀礼などを一連の流れ  
のなかで伝えることができます。制作中のペー族のマ  
ルチメディア番組「雲南省のペー族の暮らしと文化」  
の映像をもちいて、彼らの生活を紹介しながら、映像  
として表現するうえでの悩みや工夫についてもお話し  
します。

東京講演会

会場 江戸東京博物館 学習室  
定員 70名(要申込)

第100回 10月29日(土) 14時～15時  
本物のインドらしさ  
—南インド、タミル人のマイデンティティ—  
講師 杉本良男(国立民族学博物館教授)  
南インドの人びとは、生粋のインド文化はタミル文化、  
ドラヴィタ文化にこそ継承されていると考えています。  
その主張はどのようなもので、どのように形成されて  
いったのでしょうか。インドの歴史もよみときながら  
お話しします。

特別展「アイヌのくらし」  
関連商品

国立民族学博物館  
ミュージアム・  
ショップ

電話 06-6876-3112  
FAX 06-6876-0875  
e-mail shop@senri-f.or.jp  
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/

アイヌの特別展がはじまります。  
ミュージアム・ショップでは、アイヌの木彫や文様に関  
する商品をごそろえ、みなさまのご来店をお待ち  
しております。

おすすめは、特別展「千島・樺太・北海道 アイヌの  
くらし—ドイツコレクションを中心に」解説書と  
「アイヌ刺しゅう入門」(チチリ編、カバラミ編、ル  
ウンペ編)の書籍、アイヌの文様をモチーフにした  
「筆箋」と「ブロックメモ」です。



解説書 1,680円(税込)  
アイヌ刺しゅう入門(3種類) 各1,575円(税込)  
一筆箋(11種類) 各360円(税込)  
ブロックメモ(1種類) 315円(税込)



# ライプツィヒ民族学博物館の アイヌ資料

やぶなか たけし  
**藪中 剛司** 新ひだか町静内郷土館学芸員



アイヌ展示コーナー

## 資料調査で訪れる

本年一月下旬、「千島・樺太・北海道アイヌのくらし——ドイツコレクションを中心に」展の資料調査のためドイツ東部ザクセン州のライプツィヒ民族学博物館を訪れた。同展は、八月五日から北海道開拓記念館、続いて一〇月六日から一二月六日まで民博で開催されるもので、ライプツィヒのアイヌ資料を中心に民博、北海道開拓記念館の資料も併せて展示される。

## 最大規模のコレクション

ライプツィヒ民族学博物館は、一八六九年設立のドイツでもっとも古い民族学博物館で、収蔵資料は二〇万点を超える。第二次大戦では空襲によって大きな被害を受けたが、アイヌコレクションは約七〇〇点を数え、ロシアを除いてヨーロッパで最大規模である。その収集地は、北海道・樺太・千島と広範囲にわたり、内容も多種多様である。また収集者も多彩で、日本の人類学の第一人者である小金井良精博士や京都府立医科大学に赴任したシヨイベ博士、ロシアの流刑囚とし

て樺太に滞在したポーランド人の民族学者ピウスツキ、ヤクトト研究者のシュテルンベルグといった著名な研究者や、西欧の博物館に五〇〇点弱のアイヌ資料を納入したハンブルクの貿易会社、ウムラウフなどがある。資料の多くは収集地や収集年などの情報が付されており、資料的価値が非常に高い。

## アイヌに寄せる強い関心

常設展示室のアイヌ民族のコーナーは、東洋部門のなかでも大きくスペースが割かれ、隣接している日本文化の展示コーナーよりも広いほどで同館のアイヌ資料に対する姿勢が感じられた。ガラスケース



アイヌの衣服



ライプツィヒ民族学博物館での打合せ

内に整然と美しく陳列されている展示品の多くは、今まで日本に幾度か里帰りした優品で希少な逸品として、高く評価されているものと思われる。かつてヨーロッパで「アイヌ」コーカソイド説」として、アイヌ民族はヨーロッパ人と同じ祖先をもち、古い時代に北海道に渡った人びとであるという学説が称えられたことがあった。そのためアイヌに強い関心が寄せられ、明治中ごろから第一次大戦前まで、欧米の博物館は精力的に資料収集をおこなった。現在アイヌ＝コーカソイド説は否定されているものの、そういった背景を考えられずにはいられないほど充実した展示であった。

# みんぱく 私の逸品 魚皮衣

標本番号 K0004613  
地域 サハリン(推定)  
受入年度 1975年

アイヌ民族博物館副館長

村木 美幸

一九九三年に開催された、「アイヌモシリ」展で、はじめてみんぱくのアイヌ資料を見る機会に恵まれた。常設展示には複製された魚皮衣ぎよひいが展示されており、当時、サケ皮製靴づくりのため、皮の加工処理や、縫製について調べていたこともあり、「触ってみたい」という衝動に駆られたことを今でも覚えている。

このとき目にした複製資料の原資料がシベリアで収集されたという魚皮衣である。魚皮衣は樺太や北海道、アムール川流域の民族にみられるもので、マスやサケ、イトウ、コイなどの皮を鞣なぶして製作される。襟や前立て、ウエストの切り替えや腰から裾にかけて波を打つような広がりのある形態などから、アムール川流域のナナイやウデへ、樺太のニブフ、ウイльтаとは異なる特徴をもつことがわかる。また、背面に施された切り替のあるV字形の文様は、ドレスデン民族学博物館とロシア民族学博物館に収蔵される樺太アイヌの魚皮衣に類似することから、現存する数少ないアイヌの魚皮衣のひとつと考えられる。

国内外の博物館等に収蔵されるアイヌの魚皮衣は、収集地の不明なものを除くと、そのほとんどが樺太で収集されたものである。長いワンピース状の魚皮衣はカヤとよばれ、樺太アイヌの女性の防寒着で、腰には金属の裝飾がついたカーニクフとよばれる皮帯が併用された。五〇匹ほどの魚皮から一着の衣が製作されており、頭と尾をとり除き、腹割にして身を剥ぎ、鞣した皮が使われる。背鰭せびれや脂鰭あぶらひれなどをとり除いてできる穴や魚皮の継ぎ目には、魚皮をさまざまに形にカットした美しい文様が施される。

この魚皮衣をよく見ると、鰭の処理痕や文様が前身ごろと後身ごろとは違うことに気づいた。背面は手の込んだ文様が多く、前面はいたってシンプルで穴の補修といった程度である。「何を今更」といわれるかもしれないが、展示や図録の写真には背面を掲載することが多いので、衣服全体にさまざまに模った文様が施されていると思ひ込んでいたのである。改めて手元にある国内外の魚皮衣の写真データ二三点を比較したところ、内二〇点が背面に文様を多く施していた。アイヌの工芸技術の継承や文様について再認識させてくれた資料である。



# 時空を越えて、ふるさとへ

たむら かつみ  
田村 克己  
民博 民族社会研究部

異文化に興味をもち、異文化の理解を求め、異文化に没頭するフィールドワーカーの彷徨も、逗留も、ふりかえってみれば、自己内省の長い旅路として思い出されるのだろうか。棄てていった「故郷」が、フィールドワークで見いだしてきた新天地に立ちあらわれることもあるようだ。

## よみがえる「鉄人28号」

神戸市の長田区では、「古き良き時代」への懐かしさ、レトロ趣味を売りにして町の賑わいをとり戻そうとしている。かつての人気マンガ家、横山光輝（一九三四―二〇〇四）の出身地（より厳密に言えば隣の区であるが）ということで、彼の生んだヒーロー「鉄人28号」は、その巨大な像が造られ、同じ横山光輝がマンガに描いた中国の古典『三国志』とともに、町おこしの「資源」として活用されている。

長田は、わたしの生まれ育ったところである。「鉄人28号」の像などが話題になっていったここ数年、あまり足を向けなかったそれまでを埋めるかのように、繁く通うようになった。しかし、この地はわたしに懐旧の思いだけをもたらすわけではない。棄てていった過去への苦い思いと空白への後悔が常について回っている。

長田は、ちょうど「鉄人28号」と同じころにもっとも賑わい、昭和四〇年には区の人口が二万人余り（今のおよそ倍）のピークとなった。その後の高度成長期になると、人びとは家々の密集したこの土地に別れを告げ、郊外に新しく拓かれた住宅地へと移っていった。わたしの家族もそうであったし、わたし自身はその前に、離れた中学高校に通うことで、そこに背を向けていった。「棄郷」したようなものである。

## 近代化の陰影深く

長田は、古代からの歴史をもち、ことに源平の合戦や南北朝の戦いなどの跡も刻まれている。しかし、この土地が膨らんでいくのは日本の近代化の過程ともであり、東隣の重工業地の後

背として、働く人たちの住居、下請けなどの町工場、零細な商店や飲食店、映画館、パチンコ屋などがごみごみと混在する町が形成されていった。わたしの生まれた東尻池町など、明治一五年には五〇〇人に過ぎない農村であったのが、大正時代半ばには五万人を超えるようになっていった。この異常なほどの人口増加は各地からの流入の結果であるが、そうしたなかには、奄美や沖縄、そして朝鮮半島からの人びとも多かった。急激な都市化のもたらす環境、ディアスポラのひしめきあう町、それは、偏見と差別、そして貧困や喧噪の渦巻く土地であり、いわば近代化の負の部分を実現する場でもあった。そこに身を置いて生活感覚を共有してきた過去への思いは、わたしにとってある種の苦さを帯びている。

長田はよく、わたしの幼なじみなど地元の人から、つまらないところ、何も無いところといわれる。そこは高度成長やバブル経済の恩恵を受けることもなく、この数十年にわたって町の空洞化が進んでいった。あの阪神淡路大震災はそれに拍車をかけたに過ぎない。わたし自身にとっ、通っていた幼稚園や小学校が閉じられ、中高の通学に利用していた駅の改札も潰れてなくなり、よくお使いに行っていた市場が廃墟と化していった。それらを前に、たとえ否定的言辭で語られるところとしても、地震で手の届かぬ間に空白となってしまった故郷への後悔が、過去への思いに伴う。

## ベトナム人の子とも出会う町

長田は今、ベトナム人が多く住んでいる。数年前、ベトナム研究の若い人たちと、母校の小学校の校区を歩いていた。そのとき、一行の一人が、自転車をこぎながら路地から飛び出してきた少女の名を呼んだ。声をかけた彼女は近くの小学校で、「多文化共生サポーター」として、ベトナム人児童の学習の支援をしていたからである。しかし、その辺りは、わたしが小学生のときに、友だちを訪ね、その家に入り込み、まわりの路地で一杯に遊んだところである。そこにベトナム人の子ともがいるとは。思えば、この土地に多いお地藏さんや土地神の祠も、そして何よりも人のかかわりのありようも、東南アジアで出会うものに重なっていく。それはわたしにとって、棄てて空白になった過去への思いを埋めるものであり、あらたな「帰郷」ともいえよう。

それからわたしは、長田を歩くたびに考える。わたしが「棄郷」してから、文化人類学を学び、フィールドワークで東南アジアのあちこちを歩いて見いだそうとしていたのはなんであったのか？「帰郷」を求めていたのだろうか？それにしても、人のつくり出す生活のありようが、時間と空間を越えてつながっていることを、どこかで感じていたからかも知れない。



この土地に多いお地藏さん。あちこちの路地にあって、今も「地藏盆」が盛んである

本土最大の琉球物産専門店。琉舞などの伝承の場でもある



地元の商店主たちによる『三国志』登場人物のコスプレ写真のパネル



近くの丸五（まるご）市場は「アジア横丁」とも自称しており、ミヤンマー・カレーの店もある



長田にはいたるところに路地がある。かつてはたくさんの子どもが遊び回っていた



「鉄人28号」の巨大な像。2009年10月に完成した

在日朝鮮学校は、終戦直後の一九四五年から、在日コリアン（韓国・朝鮮籍）三世・四世の母語が完全に日本語にシフトしたといえる現在まで、朝鮮語と日本語のバイリンガル教育をおこなってきた。故地である朝鮮半島の分断や、日本の政治情勢など、さまざまな周辺事情に影響を受けながらも半世紀以上にわたり、日本における移民にとつての最大の継承語教育機関として存在してきた。現在国内に点在する朝鮮学校の数は幼稚園から小・中・高、大学校まで合わせて約七〇校。日本の教育環境にあわせて「六・三・三・四」制を基本とする教育体系をもつ。朝鮮半島にルーツをもつ在日コリアンの子どもたちに対し、日本の学校教育に相当する教科教育と民族意識を育むための教育を、朝鮮語だけでおこなう。このように、学習の対象となる言語にひたきつた状態で、さまざまな教科を学ぶ方式をイマージョン方式とよぶ。

#### 入学直後からの朝鮮語教育

京都朝鮮第三初級学校は、観光地として有名な金閣寺のすぐそばにある。保護者や日本人の支援者からは「チェサミ」という愛称で親しまれている。一九六七年に創立された学校は敷地内に付属の幼稚園が併設され、現在では園児を含め一年生から六年生まで約五〇名が学ぶ。三階建てのコンクリートの校舎には、教室の他、図書室を兼ねた多目的室、音楽室などもある。

入学したばかりの一年生児童を受けもつのは、ベテランの趙馭子先生。朝鮮大学校を卒業した任日コリアン二世で朝・日バイリンガルである。一

ジョン方式ならではといえるであろう。

#### 継承語教育を促す工夫

児童は授業以外のさまざまなシーンでも朝鮮語を学んでゆく。毎日のあいさつや当番などで交わされる決まった会話は、それ自体が彼らにとつて言語習得の機会となっている。また、作文発表会や早口ことば大会などで朝鮮語を流暢に操る上級生を見て憧れの気持ちを抱いたり、朝鮮語のみで一日過ごす「ウリマルー〇〇パーセント運動」で模範生になることなどは、朝鮮語学習への動機づけとなっているといえよう。文化祭の準備などで民族音楽や舞踊などに触れることも、言語とそれ以外の面から民族的アイデンティティを育成するのによい機会となっている。

とはいえ、日本で生まれ育つ朝鮮人児童生徒にとつて、朝鮮学校は民族のことばを習得するだけの場ではない。彼らが朝鮮人として異国で生きていくために欠かせないアイデンティティを育むために必要な、かけがえのない場所でもあることは幾度となく先生たちのことばから感じることができた。

#### 地域住民との交流

朝鮮学校は決して閉ざされた空間ではない。チェサミでは近隣の公立小学校と年間を通して交流会をもっており、児童らが互いに訪問しあつてスポーツ大会などを行っている。チェサミのバザーでは、近くの鷹峯小学校の「おやじの会」メンバーが焼くチヂミが名物になっている。また、大学生を中心としたさまざまな団体から

多文化を  
ささえる  
人びと

## 世代を越えて、民族のことばを 京都朝鮮第三初級学校の朝鮮語教育

「うん、わかる！ ソンセンニム（先生）のいうこと、全部わかる、余裕！」

そう笑顔で話す1年生の女の子の表情には、話せるという自信があふれていた。

3カ月前、京都朝鮮第三初級学校に入学してきたばかりのころの彼女はまったく朝鮮語がわからなかった。

在日コリアン4世の彼女に、習い始めたばかりの朝鮮語を「わかる」と思わせる朝鮮学校とはいったいどのようなところなのか。

りゅう みさ  
柳 美佐

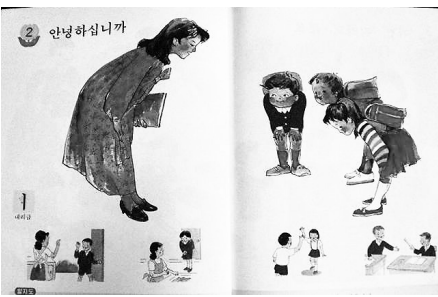
京都大学大学院博士後期課程

年生の授業は月曜から土曜日まで毎日四時間あるが、一週間の時間割では朝鮮語が九時間、日本語が四時間、英語が一時間の合計一四時間あり、じつに週間総授業数の五八パーセント以上を言語教育が占めることになる。これだけを見て朝鮮学校が、児童の基礎言語能力育成に力を入れていることは明らかである。

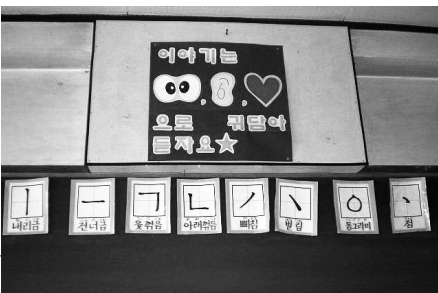
朝鮮学校の小学校初期段階における第二言語（朝鮮語）教授法の特徴は、児童の日常に即した教科書を用いて実用的な口語表現を多く教えることにある。入学直後の五週間は文字指導がない。そのあひだは学校におけるさまざまな状況に応じた表現や必要単語などを会話形式でひたすら練習させ、児童が朝鮮語でスムーズに学校生活に慣れていけるような指導がおこなわれる。その後には始まる文字指導ではカラフルな絵カードの使用や、朝鮮の文字を模した体操を組み入れるなど、児童が無理なく楽しく学習できるように工夫がなされている。また必要に応じて児童の母語である日本語の助けを借りて教科内容の理解を優先し、同時に朝鮮語の文法にも意識を向けるような指導法が用いられる。

教師は休み時間の会話にも注意をはらい適切なフィードバックを与えるなどあらゆる場面で言語学習の機会として活用している。このようにして一年生児童は、入学して一年以内に日本語と英語以外のすべての授業で教師の朝鮮語の指示をほぼ一〇〇パーセント理解することができるようになり、あいさつなど校内での朝鮮語の簡単な日常会話を習得する。この驚異的な習得の早さはイマージョン方式ならではである。

同校の姜秀香校長は語る。「多くの日本人びとに公開授業や運動会で学校を訪ねてきてほしい。わたしたちの民族教育について知ってほしい。朝鮮学校はいつでもその門を開けています」。



初級部一年生の国語（朝鮮語）のテキスト（文字指導前）



初級部一年生の教室に掲げられた、はじめて学ぶ朝鮮文字のお手本

文化祭で民族衣装を着て太鼓をたたく幼稚班の園児たち



鷹峯小学校、只楽（らくし）小学校、チェサミで毎年おこなっている3校リーグのサッカーで優勝したよ！

# ノーラットリ インドの変化をうつつしだす祭礼

## 多様な女神祭礼の姿

九月末から一〇月初め、インド北部が雨季明けを迎えるころ、ラージャスターン州あたりではノーラットリ（「九つの夜」とよばれる祭礼がヒンドゥー教徒のあいだで祝われる。恐るべき力をもつドゥルガー女神と水牛の姿をした魔物であるマヒーシヤストラとの九日間にあつた闘争という神話が下敷きになっており、女神の寺院や社で九日間にあつたさまざまな儀礼が挙行される。ヒンドゥー教信仰では神は一にして多なる存在とされるため、村々や街の辻々にあるさまざまな名をもつ数多くの女神たちがドゥルガー女神と同一視され、祭礼の中心となる。

これらは血の犠牲を求める女神とされ、伝統的には祭礼最終日に水牛か雄ヤギの頭を一刀両断し、噴き出す血が供物として捧げられてきた。

この時期には南アジアのほぼ全域のヒンドゥー教徒のあいだで女神祭礼が挙行される。一口にヒンドゥー教といっても信仰のあり方は地域ごとに千差万別なので、同じ時期に同種の祭礼が南アジア全体で祝われるのは、じつは稀なことである。それだけ女神信仰はヒンドゥー民衆のあいだに深くかつ幅広く根を下ろしてきたといえよう。しかし、同種の祭礼といっても、地域間の違いは大きい。東部では女神への血の供儀が盛んだが、祭礼期間は三日間ほどと短い。また

かつて祭りの基盤には、人びとの願いや生活サイクルにそった地域固有の信仰の姿があった。

ところが情報社会が拡大し世界が急速に狭くなると、

人びとの価値観は変容し、基盤となる宗教観にも

大きな影響があらわれはじめた。

南インドの女神信仰に、均質化をたどる現代の祭礼のゆくえを見る。

## 血の供儀を求める女神

コルコタなどでは最終日にドゥルガー女神の塑像を海まで行進して運び、送り出す行事が祭礼の特徴となっている。一方南部、特にタミルナードゥ州などでは血の供儀というモチーフは後退し、女神像を含むさまざまな神像や人形を家々に飾りつける行事が中心になる。また西部のグジャラート州では、女神をあらわす灯明を灯した壺の周りで住民たちがダンスを踊って奉納する行事がおこなわれている。また地域によってはラーマヤナ神話と合体し、祭礼の初日から数えて一〇日目にラーマ神による魔神ラーヴァナの討滅という物語を再現するダンスシーラーの行事をもってクライマックスとする所もある。

ラージャスターン地方の場合は、冒頭でも述べたように伝統的には女神に対する血の供儀が祭礼の中心的テーマとなってきた。祭礼の初日、社や寺院に祀られている女神像は美しい衣装を着せられ、像の近くにはジョー（オオムギ）の種が植えつけられる。ジョーにも女神の力が宿るとされ、祭礼最終日までここで苗が育ってゆく。女神が憑依する霊媒は九日間社や寺院で起居し、このあいだは潔斎のため断食を続ける。一方村人や街の住民は、朝夕に女神の寺院に参拝し、魔物をも倒す女神の力にあやかうとする。また毎夜のように女神



近年流行のダンスを中心とした女神祭礼。カラフルな衣装を身につけ、夜遅くまでダンスを楽しむ(ラージャスターン州ウダイプル市、2010年)

を讃える歌の会(ラットリ・ジャグラ)がおこなわれ、農村では神社に集まった長老たちがアマル水(アヘン粉を水に溶いたもの)を飲み交わす姿もよく見かけたものである。

祭礼の最終日には、神社に詰めていた霊媒に明け方ごろから女神が憑依し供儀を求める。農村には女神の社がいくつもあるのが普通で、村の一番外側にある社から順番に供儀がおこなわれ、順に憑依した霊媒たちが集まって最後に村の中心的な社にたどりつき、ここで大掛かりな憑依と供儀がある。一度に数頭の水牛と数百頭の雄ヤギがほふられることもある。その後霊媒に憑いた女神は村はずれの池まで行進し、次の一年の雨量や収穫の予言をして霊媒の身体から去る。ジョーの苗もここまで運ばれ池に投げ込まれる。雨季の終わりは夏作の収穫と冬作の播種準備の時期に重なる。また湿気や蚊が連れてくる家畜やヒトのさまざまな伝染病の流行が頂点に達する時期でもある。この時期に圧倒的な力をもつ女神を人間界に迎え入れて病を克服する力をえ、次の一年の豊穡を祈願することは、農村地帯の人びとの生活サイクルや願いにそった信仰の姿であったといえるだろう。

## 均質化する祭礼のゆくえ

この祭礼の姿は、しかし、最近急速

に姿を変えている。南隣のグジャラト地方でおこなわれてきた女神にダンスを奉納する祭礼が、ここ十数年のあいだにラージャスターンの都市部で人気を集め、それがさらに農村部にまで広がってきた。ダンスも映画の流行をとり入れたファッシュショナルなものが人気となり、必ずしも女神信仰とは結びつかなくなっている。ダンス祭礼が隆盛となる一方で、憑依や血の供儀を伴う祭礼はさびれて、人が集まらなくなり、まったくおこなわれなくなった。都市化や消費社会化、生活スタイルの急速な変化がその背景にはある。女神信仰の基盤そのものが変容を遂げているのである。

華麗なダンスが中心の女神祭礼は全インドに広まる傾向にある。マスメディアの浸透、人の移動の活発化が耳目を引き、当世の嗜好に合う祭礼を広めやすくしている。画一的な「ヒンドゥー文化」を作り上げ、それに基づく国家づくりを目指す宗教ナショナリズム運動の勢力も祭礼の均質化を積極的に推し進めようとしている。「多様性のなかの統一」がインドの国是であり、インドの文化的活力もその多様性にこそ宿るとされてきた。女神祭礼の均質化はその逆をいっている。これも時代の勢いで抗えないのだろうか。それともこの先さらなる多様性が花開くのか。女神がどちらを嘉するか、気をもめるところではある。

# 「ファーマーズ・マーケット」の描く農業の未来図

すがせ あきこ  
菅瀬 晶子  
民博 民族社会研究部

逸品ぞろいの街の屋台

二月初旬、ベイルートの繁華街ハムラを歩いていたときのこと。こぎれいなカフェやショーウィンドウが並ぶなか、一見不似合いなテントと屋台が目飛び込んできて、思わずその路地に足を踏み入れた。

台の上に並ぶのは、これまた繁華街にはそぐわぬ野草たち。ビニールハウスで栽培される野菜ではなく、農家の庭先に生えている、雨季の風物詩だ。一般家庭ではしばしば食卓にのぼるが、レストランでは決して味わえない。いわば田舎のおふくろの味である。

さらに奥には、全粒粉を使った総菜パンやオリーブの漬け物、むかしながらの製法で作られた石鹼せけんなどが、所狭しと並んでいる。どれも農村、あるいは農村出身の料理自慢な人物がいる家でないとお目にかかれない、逸品ぞろいだ。しかも並べ方や値札にも工夫がみられ、そのあたりの学生や労働者向けの軽食スタンドとは、あきらかに一線を画す。値段も張るのだが、一見してよい素材を使っているのだから、それも当然だと納得できた。

「中東でオーガニック」

「ファーマーズ・マーケット」へようこそ！ここにあるのは全部、ベイルート近郊の農家の手作り品だよ」

目移りしていると、屋台の青年が声をかけてきた。堂々たる体躯たくに長髪、いかにもいまどきのレバノンの若者だ。

「一押しはファターイル（野草の炒め物を詰めた総菜パン）だね。昨日の晩、うちのおふくろと焼いたんだ」

「お母さん？ あなたも農家の人なの？」  
「もちろん！ しかもここにきているのは、どこもオーガニックの農家だ。品質は折り紙つきだよ」

オーガニック、こんな単語を中東で聞くとは、ちよつとした衝撃だった。なにしろこちらの人びとの化学物質に対する意識は驚くほど低く、汚水を河川に垂れ流すなどは、日常茶飯事だ。しかしさすがにレバノン、中東でもっとも早くにグローバルゼーションを受容した国というべきか。欧米の自然回帰の風潮をいち早くとり入れたのも、流行に敏感なお国柄ゆえかもしれない。

あったし、薫り高い石鹼はおみやげに喜ばれたが、「中東でオーガニック」という物珍しさに、乗せられてしまったのは否めない。

農業存続の危機

オーガニック農法というと、なにやら新しいもののように聞こえる。しかし考えてみれば、それは一〇〇年前、いや五〇年ほど前まで、この地の人びとがおこなっていた農法に他ならない。いつもの調査で訪れる、隣国イスラエル北部のアラブ人キリスト教徒村でも、友人たちは農業を使わずにオリーブを栽培している。ところが、この村はいまや完全に過疎の村であり、農業の存続すら、危機に瀕ひんしている。若者たちは土に触れるのを嫌って都市へと出稼ぎにゆき、残された高齢者



「ファーマーズ・マーケット」に参加しているのは、男性だけではない。むしろ女性のほうが多く、自慢の手作りの菓子や総菜を売っていた



ベイルートの海岸通り。長らく内戦で痛めつけられたうえ、2006年のイスラエルとの戦争でも激しい攻撃を受けたため、ベイルートはいつも「再開発中」である



イスラエル北部のアラブ人農村、ファースター。この土地も、耕作を放棄されてすでに10年近くが経つ

は農民であることの誇りを語りつつも、老齢ゆえに耕作をあきらめざるをえない。まだ体の動く世代ですら、手間がかかる割にえるものが少ないと、農業を続けることに不安を漏らす。ベイルート訪問のつい五カ月前に訪れたときも、ちょうど友人がこの問題に直面していた。彼はオリーブの収穫をとりやめ、アメリカに住む兄に会いに行こうとしており、親族の批判をあびていた。

「地球温暖化で、ただでさえ水が不足しているんだ。水やりもろくにできないのに、オリーブがまともに育つはずないだろう？ 収穫したところで、ろくなオイルは採れないよ。ならば無駄働きをするより、今を愉たのしんで何が悪い？」  
憤然と、しかしやるせなくそう言う彼に、わたしは異を唱えることができなかった。

未来を切り開くヒント

いまどきのヘアスタイルとファッションに身を包んだ若い農民たちが、誇りをもってオーガニック農法にとり組み、屋台で成功を収めているベイルート。そこから八〇キロメートルほどしか離れていないイスラエルのアラブ人農村では、水不足とアラブ人への差別によって農地の荒廃が進み、農民たちは畑を耕す誇りを忘れつつある。オーガニックを前面に打ち出して勝負をかける方法が、ユダヤ人国家イスラエルで差別に直面する村の友人たちにも有効かどうかはわからない。しかし、ベイルートの若い農民たちの姿に、未来を切り開くヒントがあるのではなからうか。あのとき屋台で買った石鹼で、毎朝顔を洗うたびに、そんなことを思う。



「ファーマーズ・マーケット」で売られていた、ファターイル

# 10月

みんなくウィークエンド・サロン

## 研究者と話そう

■展示観覧料が必要です。  
※都合により、予定を変更することがあります。

国立民族学博物館（みんなく）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おります。

2日  
(10月2日)

時間：14時30分から15時30分  
話者：三尾稔（国立民族学博物館 准教授）  
話題：【企画展関連】神さまカレンダーの使い道  
場所：企画展示場A

9日  
(10月9日)

時間：11時から12時  
話者：岸上伸啓（国立民族学博物館 教授）  
話題：【特別展関連】コロボックル論争  
場所：特別展示館

16日  
(10月16日)

時間：14時から15時  
話者：福内千絵（国立民族学博物館 外来研究員）  
三尾稔（国立民族学博物館 准教授）  
話題：【企画展関連】インド、ポピュラー・アートの立役者  
場所：企画展示場A

23日  
(10月23日)

時間：14時30分から15時30分  
話者：大塚和義（国立民族学博物館 名誉教授）  
話題：【特別展関連】アイヌの「大交易時代」を語る  
場所：特別展示館

30日  
(10月30日)

時間：11時から12時  
話者：齋藤玲子（国立民族学博物館 助教）  
話題：【特別展関連】アイヌ女性の仕事  
場所：特別展示館

### 1年間みんなくは何度でも入館できる 「みんなくフリーパス(3,000円)」をご利用ください。

本館展示は何度でも無料で入館できます。他にも、みんなくを楽しむための特典がいっぱいあります。

- 特典◆本館展示の無料入館◆特別展示の観覧料割引
- ◆みんなくミュージアム・ショップとレストランの10%割引
- ◆万博記念公園内および周辺施設での利用割引 など。

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)

### 編集後記

保存食というと、つい緊急の際に番となる乾パンを  
まっ先に思い浮かべてしまう。現在はきっとおいしくなっ  
ていると思うが、小さいころおやつ代わりに口にしたり乾  
パンはただただ飲み込みつらく味気ないものであった。  
しかしよく考えてみると、生鮮食品に囲まれた今日でも  
保存食はいたるところで口になっている。今回の特集でも  
あげられたハムやソーセージ、ピクルスにジャム、すしも  
天日干しの魚もれっきとした保存食だ。これらなしでは  
食卓はいかにさびしいものになってしまうだろうか。それ  
どころか、わたしたちの味覚自体が保存食の味に支配さ  
れてしまっている。きつい味の香辛料はもとより、塩も  
味噌も醤油も元は食物の保存の手段かその産物だ。極  
端な例は燻製で、本来、魚や肉の保存のため、木を焚い  
て煙でいぶし外気や害虫から中身を守ろうとしたものが、  
いまでは新鮮な素材にわざわざ煙で味つけをする。燻製  
チーズなどこたえられない風味だ。おっと、考えただけ  
でお腹がすいてきた。(庄司博史)

●表紙：北欧からロシアにかけて森はキノコの宝庫である。歩きながら食用キノコをめざとく見つけ、1時間でバケツは一杯になる。とったキノコは直ちにゴミや虫食いを取り除き、軽く塩ゆでにしたあとびん詰にする。(エストニア)

次号の予告

特集

### かんがえる足(仮)

### 月刊みんなく 2011年10月号

第35巻第10号通巻第409号 2011年10月1日発行

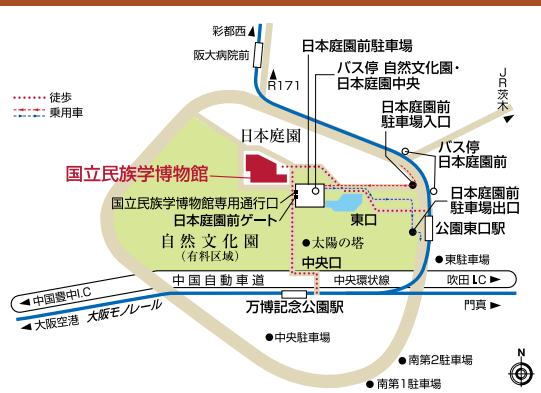
編集・発行 人間文化研究機構 国立民族学博物館  
〒565-8511 大阪府吹田市千里万博公園 10-1  
電話 06-6876-2151

発行人 八杉佳穂  
編集委員 庄司博史(編集長) 樫永真佐夫 川口幸也  
久保正敏 菅瀬晶子 中牧弘允 山中由里子  
編集アドバイザー 山内直樹  
デザイン 宮谷一敏  
制作・協力 財団法人 千里文化財団  
印刷 日本写真印刷株式会社

\*本誌についてのお問い合わせは国立民族学博物館広報係に  
お願いします。  
\*本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

### 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」まで乗り入れてください。



みんなくホームページ

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

