

月刊

2013

6
月号

みんぱく

特集

食べない食べもの、
食べられない食べもの



神聖なる牛がアッラーのもとへ 南出和余
カニやカエルはハラールか 阿良田麻里子
クワズイモはふたつの顔をもつ 渋谷綾子
肉食礼賛の中東で、ベジタリアンとして調査する 菅瀬晶子
食品サンプルの技を体験 山中由里子
残された柿の実 関口涼子

平成二五年六月一日発行

第三七巻

第六号(通巻第四二九号)

(編集・発行)

国立民族学博物館

2013

6

おらほの記憶

震災後の風景をたどるようになって、二年以上が経過した。津波で押し流された地域は三年目の春を迎えている。山のようにあつた瓦礫は、その多くが撤去されて、かつて町のあつた場所には青々とした草が茂っている。だが福島県の浜通りには、放射能汚染のために立ち入り禁止となっている区域が残り、そこではあたかも時間が凍結したかのごとく、「復興」の言葉はほとんど現実感を伴わない。少なくともこうした現状を目の当たりにすると、東日本大震災に関しては、まだ「震災後」を口にするのは早すぎるといえるのが実感だ。

一昨年から福島県立博物館なども連携しながら、地元の方々とともにこの地域の風景についていくつかのイベントや対話の機会をもっている。そのなかで、最近では石碑がひとつのテーマとなってきた。海から数キロの田園地帯は、かつて入り江だったところを干拓して出来たものだが、その干拓事業が完遂するたびに、記念碑を立てている。これを辿ると、どこまでが海だったのかが分かる。石碑は、自然の地形を改変した人間の行いを記憶しているのである。

現代美術家の岡部昌生さんが南相馬市博物館で開催した個展に合わせ、この春ワークショップを企画した。その際にメインイメージとなったのが「おらほの碑」だった。これは南相馬市の鹿島区にある八坂神社に昨年の暮れに、倒壊した瑞垣の修復の記念と災害復興祈願を目的に建てられた石碑なのだが、見た目はどこにでもあるように、実にユニークな碑なのである。碑文は次のように始まる。

港千尋

プロフィール
1960年神奈川県生まれ。写真家、映像人類学者。多摩美術大学教授、芸術人類学研究所研究員。写真展「市民の色」で2006年伊奈信男賞受賞。2007年第52回ヴェネチア・ビエンナーレ美術展で日本館の展示企画コミッションナーに就任。おもな著書に「記憶——創造」と「想起の力」（講談社、1996年。サントリイ学芸賞）、「レイヴィー・ストロースの庭」（NTT出版、2008年）、「第三の眼」（せりか書房、2009年）など。

「おらほの碑」は、お宮の瑞垣もぼちよこつちえな、ほのあととはあ、海、こつちやおほせて来てえ、お宮のずき下さまでゴミだのがいつべよさつた。」

そう、これはこの土地の言葉で記された、震災の記憶なのである。「おらほの碑」つまり「わたしたちの碑」は、その土地と結びついた言葉遣いを通して伝える、そこが肝心なのである。

「今もくらしはてえへんだけんちよも、ご先祖様ずっと守って来てくつちやお社だべした。おれらは、子つこ、孫つこさもちゃんと伝えねつかなんねと思ふんだから、みんなしておまつりできんのはよがつべ。おてんのはんも喜んでくれつべな。」

ご先祖様が見ていた風景を守るため、起きたことを伝えてゆくために、力を合わせて知恵を絞らなければならぬと、おらほの碑は教えている。

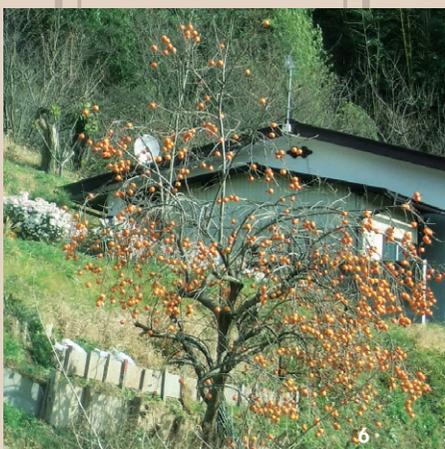
月刊 みんなぱく

6月号目次

- | | |
|--|---|
| <p>1 エッセイ 千字文
おらほの記憶
港 千尋</p> <p>2 特集
食べない食べもの、
食べられない食べもの</p> <p>3 神聖なる牛がアツラーのもとへ 南出 和余</p> <p>4 カニやカエルはハラールか
——ふたつの世界に生きるもの 阿良田 麻里子</p> <p>6 クワズイモはふたつの顔をもつ 渋谷 綾子</p> <p>7 肉食礼賛の中東で、
ベジタリアンとして調査する 菅瀬 晶子</p> <p>8 食品サンプルの技を体験 山中 由里子</p> <p>9 残された柿の実 関口 涼子</p> <p>10 似たモノさがし
展示場の食べもの
庄司 博史</p> <p>12 みんなぱく Information</p> | <p>14 地球ミュージアム紀行
南半球で創られる中国イメージ
——オーストラリア華人歴史博物館
河合 洋尚</p> <p>16 多文化をあきなう
市民力がアジアと日本をつなぐ
賛川 恭子</p> <p>18 フィールドで考える
舞台で学べ
——仮面舞踊修行の日々
吉田 ゆか子</p> <p>20 人間学のキーワード
インフォーマルセクター
小川 さやか</p> <p>21 追悼
岩田慶治 民博名誉教授を偲ぶ
片倉もとこ 民博名誉教授を偲ぶ
編集部 樫永 真佐夫、山中 由里子</p> <p>22 制服の世界、世界の制服
非常時の制服
木村 周平</p> <p>24 次号予告・編集後記</p> |
|--|---|

食べない食べもの、 食べられない食べもの

梅雨に入り、そろそろ食中毒の季節。今の季節ならずとも、口に入れるものには常に注意を払いたいところだ。ふだんなにげなく食べているものでも、それはわれわれのいのちを繋ぐための、重要な糧である。所変われば食べものもまた変わり、同じものでもごちそうとみなされたり、食べものとする認識されなかったりする。日々の食事に気を配りつつ、あえて食べない食べもの、なにがしかの理由により食べられない食べもの、さらには食べられそうなのに食べられないものに、思いを巡らせてみるのはいかがだろうか。



神聖なる牛がアツラーのもとへ

犠牲祭で捧げられるもの

南アジアに位置するバングラデシュは、人口の約九割をムスリム（イスラム教徒）が占める。ムスリムの彼らにとって最大の年中行事は「クルバニ・イード」とよばれる犠牲祭だ。メッカ巡礼の最終日にあたるこの日、ムスリムたちはそれぞれの地で、牛や山羊などの動物を供犠としてアツラーに捧げる。供犠された動物の肉は、家族、親戚、貧しい人びとに均等に配分され、その日は富める者も貧しい者も皆が平等に肉を食す。

みなみで かずよ
南出 和余 桃山学院大学講師

犠牲祭の前には、農村でも都市でも、供犠するための牛やヤギを売買する市が至る所にあつた。一年でもっとも需要が高まるこの日に丹精込めて育てた牛を売りにくる者と、自らの経済状況を考慮しながら、できるだけ大きく見栄えのよい牛を買いにやってくる者で、市場はごった返す。犠牲祭の供犠は、人びとにとって社会的経済的ステータスを示す機会ともなっている。動物を供犠するかどうかは各々の経済状況によって、できる者がすばい（できない者はしなくてもよい）とされる。犠牲祭の前には、「今年はいくらのお金を送ってきた」といった話題が尽きない。経済成長著しいバングラデシュでは、犠牲祭に動物を供犠する人の数は確実に増えている。現在、犠牲祭だけで、バングラデシュ全土で毎年二〇〇万頭ともいわれる動物たちの命がアツ



犠牲祭、肉を均等にわけ

ラーに捧げられている。

「食べない」は国境を越えない

そうになると、足りなくなるのは牛の方である。牛の値段は年々高騰し、国内だけでは賅えないので海外からの輸入に頼ることも多い。そこで流れてくるのがインドからの牛だ。ヒンドゥー教徒が人口の大多数を占めるインドでは、牛は神聖なものとして、役畜にされても食肉にされることはない。その神聖な牛が、犠牲祭の前になると国境を渡ってバングラデシュにやってくる。インドとバングラデシュの国境付近では、仲介業者が携帯電話を片手に市場価格を確認しながら取引する。インドで崇拝される「ヒンドゥー教

1.犠牲祭、供犠される牛（撮影・南出和余） 2.脚を縛って売られているクビティン（撮影・阿良田麻里子） 3.掘り出したクワズイモ。根茎は小さかった（撮影・渋谷綾子） 4.雨季に市場で売られる野草。おもに炒め物にして食べる（撮影・菅瀬晶子） 5.食品サンプルのパーツを選ぶ（撮影・山中由里子） 6.残された柿の実。飯館村（2012年11月、撮影・関口涼子）

徒の牛たち」は、国境を渡った途端にアツラーに捧げらるムスリムの供犠獣に「改宗」させられ、そして食される。バングラデシユのムスリムたちは、「犠牲祭で供犠される牛は幸せな牛なのだ、なぜなら牛の心はアツラーのもとに行くのだから」という。牛の気持ちになると複雑だ。

複雑な気持ちになるのは牛だけではない。かつてはムスリムとヒンドゥー教徒が隣り合って暮らしていたベンガル地方では、英領統治や独立を経て、宗教の違いによる東西住みわけがなされてきた。しかし今も少なからぬヒンドゥー教徒の人びとがバングラデシユで暮らしている。彼らにとって、イスラームの犠牲祭は一年でもっとも辛い日だという。普段は互いの宗教を尊重しつつ共に生活していても、この日ばかりはマイノリティであることを突き付けられ、存在を無視されたかのような気分になせられる。そんなヒンドゥー教徒たちが、牛の行進とは逆向きに、住みにくくなった故郷バングラデシユを捨て、ヒンドゥーマジョリテイの国インドに渡って行っている。

犠牲祭、さっそく料理



供犠された肉を保存のため乾燥させる

カニやカエルはハラールか —ふたつの世界に生きるもの

あらたまりこ
阿良田 麻里子 東京工業大学特任助教

ハラールとハラーム

ハラールとはイスラーム法に照らして合法的なことをあらわす。禁止されているものはハラームである。豚や酒以外にも、有毒なものや、犬、牙のある獠猛な動物、かぎ爪のある鳥、血などいくつか禁じられた飲食物がある。また、許された種類の動物であっても、陸の動物はムスリムが神の名を唱えながら鋭利な刃物で喉を切って屠畜する必要があり、そうでない肉や邪神に捧げられた肉を食べることは許されない。難しく感じるが、実際にはユダヤ教の禁忌に比べればかなりゆるく、禁じられた物以外は基本的にハラールだというのがイスラームの食禁忌のキモである。だから、乳製品や卵、植物性のものなどは、酪酏を起すものや有毒物以外は許されている。

も海水産でも、とにかく水の世界のものならば、体に害がない限り許されている。

水陸ふたつの世界に生きるもの

そんなインドネシア人も、水陸ふたつの世界に生きるものはハラームであるという。両生類のカエルはハラームでは意見が一致するが、意見が割れるものもある。カニであるインドネシア語でラジュンガンとよばれるタイワンガザミやシマイシガニは、水から出るとすぐ死んでしまうのでハラールである。しかし、クピティン・バカウ(マングローブガニ)あるいは単にクピティンとよばれるノコギリガザミの仲間が問題なのだ。クピティンは水



赤いラジュンガン、シマイシガニ

魚介類はハラールか

しかし、ハラール／ハラームの境界線にあつてわかりにくいものもある。宗派や法学派によって解釈が異なったり、個人によっても受け止め方が違ったりする。その最たるものが魚介類だろう。イランやイラクに多いシーア派のムスリムはウロコのある魚(とエビ)以外の魚介類は禁止とするらしいが、世界最大のムスリム人口を擁するインドネシアの多数派の態度は、「水の世界に生きるものはみなハラール」とするものである。ウナギもイカもタコも貝もまったく問題ない。異教徒がすなわち魚介類であろうが、浜に打ちあげられたクジラであろうが、淡水産で



クピティン料理



名物カニ料理の小包サービスの看板

揚げしてもすぐには死なないため、ハラームとする人もいるのである。疑いを抱くムスリムのために、インドネシア・ウラマー評議会は宗教的・科学的検討のうえ、二〇〇二年にクピティンはハラールであるというファトワー(宗教的見解)を正式に出した。

ほとんどの人びとは、ファトワーの有無に関係なく、昔も今もどんなカニでも喜んで食べる。とはいえ、いまだにクピティンを避ける敬虔なムスリムがいることも事実である。インドネシアのムスリムに海鮮料理を出すときは、クピティンを食べるかどうか、一言確認していただいたほうがいいかもしれない。

クワズイモはふたつの顔をもつ

しぶたにあやこ
渋谷 綾子

国立歴史民俗博物館特任助教

食べてはいけないイモ

口に入れて数秒後の激痛と舌のしびれ。これが人生で初めて経験したクワズイモの味である。小指の爪の先ほどのわずかな量でその後三〇分間苦しむこととなり、二度と食べないと誓った。まさに「食べてはいけない」イモであった。

クワズイモはサトイモ科クワズイモ属の常緑性多年草である。原産地は日本や中国、フィリピンなどで、和名のクワズイモは、芋がえぐくて食用にならない「不喰芋(食わず芋)」に由来する。おもに観葉植物として栽培されており、成長が早い「出世芋」とよばれ、新しいことを始めるときの縁起物として贈られることもある。長崎県五島市八幡神社のクワズイモは五島市指定天然記念物であり、沖縄では道路のそば、家の



根茎をわると内部は白くやわらかい

庭先、生垣などに自生している。「カエルの雨傘」のようなハート形の葉が特徴といえ、この植物の姿を想像できるだろうか。

クワズイモの根茎はデンプンを多く含み、長時間の水さらしや加熱をすれば食べることが可能とされているが、処理が不十分だと中毒を起こしてしまう。葉の形が似ているサトイモやハスイモと誤って食べて食中毒を起こす例は多くあり、厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」には食中毒を起こす自然毒のひとつとして掲載され、二〇一二年一〇月にも患者が出ている。原因はシュウ酸カルシウムである。

シュウ酸カルシウムはえぐみをもつ植物に含まれ、サトイモやヤマノイモ、ホウレンソウ、パインナップルなどにもある。無色で不溶性であり、植物中では針状の結晶で貯蔵される。クワズイモには多量に含まれており、食べた直後に唇の腫れや口のなかのしびれ、嘔吐などを引き起こす。わたしはこの事実を知っていてあえて試したが、じつは食中毒の一手手前であった。

毒を克服する努力

ところが、ポリネシアやマイクロネシアなどの太



根茎のデンプン粒と中毒を引き起こすシュウ酸カルシウムの針状結晶(光学顕微鏡の直交ニコルで撮影)

平洋の島々、インドやバングラデシュなどの熱帯地域では、同じクワズイモ属のインドクワズイモの根茎や茎、葉が日常的に食べられている。インドクワズイモの根茎はあぶつたり、焼いたり、ゆでたりして食べられることが多く、ゆでて乾燥させたものを粉にして料理に使うこともある。葉はタマネギ、ニンニク、唐辛子などとフライにして食べられている。ポルネオでは、インドクワズイモの葉に酵母を混ぜた「ごはんを包み、冷暗所で数日発酵させて作る料理がある。また、ソロモン諸島に所在する二万八千年前の遺跡から出土した石器の表面にはインドクワズイモのデンプン粒が残留しており、人びとが三万年近く前からこの植物を利用していたことがわかっていく。

このように、「食べられない」「食べられる」のふたつの顔をもつクワズイモ。自然との長い付き合いのなかで、人びとは食べられないものをいかに工夫して食べるものへ変えていったのか。この植物の歴史をたどっていけば、人びとの努力の一端が見えてくるのかもしれない。

肉食礼賛の中東で、ベジタリアンとして調査する

すがせ あきこ
菅瀬 晶子

民博研究戦略センター

ノン・ミート・イーター
肉を食べなくなると、五年になる。それを明かすと、必ずといってよいほど「宗教上の理由ですか？」と問われるが、なんのことはない、最初はダイエットのためであった。もともとあまり好きではなく、焼き肉を食べれば胃もたれに苦しむという体たらくだったので、未練はまったくなかった。



ダマスカス旧市街のレストランのベジタリアン向けメニュー。タッブーレ(パセリと挽き割り小麦のサラダ)とムハンマラ(くるみとパプリカのペースト)、チーズパイ



エルサレム旧市街の市場にて。中東で肉といえば羊、次いで牛である。肉屋の店先に吊り下げられ、客の求めに応じてキロ単位で切り売りされている

「外食時に困りませんか？」と問われることも多い。ベジタリアンにもさまざまな種類があり、動物性食物をいっさい食さないビーガンであれば、おそらくかなり困るであろう。いりこや鰹節を口にせず、日本で暮らすのは至難の業である。しかしわたしは魚や乳製品、卵はたまに食べる「ノン・ミート・イーター」なので、それほど困ることはない。居酒屋では豆腐サラダや刺身を頼めばよいし、大豆製品やこんにやく製品の豊富な日本に生まれたよこびを、心ゆくまで堪能している。

ところが、調査に出るとなると話は別である。なにしろわたしの調査地は中東、アラブ人はとにかく肉を食うことが大好きな人びとときている。人をもてなすには、とにかく肉。おなじみの串焼きのほかにも、ヨーグルトと煮込んだり、野菜と一緒に素焼きの壺に入れて蒸し焼きにしたりと、調理方法も多彩であり、手のこんだ肉料理をふるまうことが、彼らの誇りでもある。それだけに、肉は食べられないと告げるたび、彼らの

キリスト教徒の菜食と肉食

さいわい、調査でおもにつきあいがあるのはキリスト教徒なので、肉で困る機会はずっと多くはない。敬虔なキリスト教徒は、毎週金曜日や復活祭などの大祭の前に、齋とよばれる断食をおこなう。この期間、動物性食物が食卓にのぼることはないのだ。こちらも安心だ。どうせなら実益を兼ねようと、最近はキリスト教徒の菜食について調査している。肉食に気を取られているとみえない彼らの精神性があらわれてくるので、なかなか興味深い。野草の炒め物だけのシンプルな食事を採りながら、「これこそ、昔ながらの農民の食事だよ」という彼らのことばに、すこし励まされたりもする。

ところが、そんなキリスト教徒たちのなかにも、肉食至上主義は確実にある。あるとき招かれた友人宅で、友人のご母堂に「肉があれば、もっとすてきな食事になったのに」と言われ、ついごめんなさいと言ってしまった。「なんてこと言うのよ!」と、母親をたしなめる友人と、苦笑するご母堂をみながら、この地における肉食礼賛の強さを、あらためて思い知った。旧約聖書のアベルとカインの物語にあるように、なにしろ彼らの神は、農作物よりも羊の供物を好むのである。それも当然なのだろう。

食品サンプルの技を体験

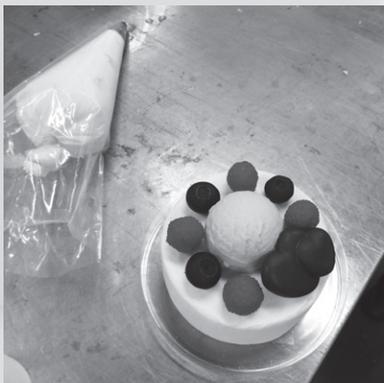
山中由里子

民博民族文化研究部

町工場街の片隅の工房

おとしの夏休み、子どもたちを連れて食品サンプルの製作体験に参加するため、大阪は平野にある食品サンプル工場に向かった。週末なので町工場街は平日よりは静かなのだろうが、一部の建物からはガッシン、ガッシンと機械の音が聞こえてくる。靴底をゴム板から切り抜いている工場の隣に、機械の金属パーツを溶接している工場。脈絡なく連なる一軒一軒がさまざまな音や匂いを放出しながら、「大阪の底力ここにあり」といわんばかりに、週末の昼間に黙々と生産活動をおこなっている。

「工場」というイメージを抱いてきたので、その奥ゆかしい店構えにちょっと拍子抜けした。外から見ただけでは何を作っているところかはわからない。引き戸を開けると、プラスチックと薬品の強い匂い。工房の手前に作業スペースがあり、ワークシヨップはそこでおこなわれるという。奥のテーブルには、幕ノ内弁当のクローンたちがにぎにぎしく何十個も並んで、駅の弁当屋のウインドウに並ぶ日待っている。片隅で作業員のお姉さんが、蕎麦にドライヤーをあてている。



パーツを仮置きする

本物っぽさの秘密

体験では、デコレーション・ケーキかパフェのどちらかを選ぶ。前者を選んだ場合はベースになる白い円筒が、後者の場合はプラスチックのパフェグラスが渡される。キウイ、イチゴ、ハート型のチョコプレート、アイスクリームなど、トッピングになるパーツが入ったかごが用意されており、そこから自由に載せたいものを選んでくる。次に、ケーキのベースやティッシュをつめたパフェグラスの上にそれらのトッピングを仮に並べてみる。事前に出来上がり像を描いておかないと、後で失敗するのだ。

あとは、基本的に本物のケーキやパフェのデコレーションと同じである。ケーキの場合、絞り袋を使ってクリーム状の樹脂を表面に絞ってゆく。パフェの場合はスタッフのお姉さんの助けが必要になる。好きな色の「シロップ」をグラスに入れた後、ソフトクリーム状に白い樹脂を押し出す

「クリーム」をしぼる



ニスを塗って仕上げ

機械の下にグラスをもって、クリームがきれいに螺旋を描くようにグラスを微妙にまわす。これは素人には無理な行程である。そして、いずれの場合もクリームが乾く前に、要領よくトッピングを待つこと半時ほど。その間、社長さんが食品サンプルの歴史を一通り解説してくれた。実物の料理の作り方が複雑なものほど、サンプル作りも難しいらしい。

最後、仕上げにブラシでニスを表面に塗り光沢を出す。このことでサンプルの「鮮度」が一気に高まり、本物っぽく見え始めるから不思議だ。昔、回転寿司店で回ってきたソフトクリーム（もちろん、サンプル）を取って食べようとしたことを思い出した。あの、本物っぽさの秘密はニスだったのか。

残された柿の実

関口涼子

詩人・翻訳家

変わることはないふるさと

フランスで暮らし始めてから、懐かしく思うようになった日本の風景がある。それは、秋の日の夕暮れ、家々の庭に柿の実がたわわになっている風景だ。「柿の種」の缶のイラストのようなあまりにも月並みな風景だと思われれるものが、遠く離れ、秋の短い国に暮らすと無性に恋しくなってくる。

秋に日本に里帰りし、電車の窓から、色づき



昨年の師走に喜多方(きたかた)で撮ったもの(撮影・川延安直)

始めた木々の葉を優しく彩る朱色の点描を目にすると、わたしの心は不思議なまでに浮き立つ。柿を食べるのもフランスに来てから大好きになり、日本から干し柿を山のように送ってもらっていた。好きが昂じて、柿をテーマに、『渋み「Astringent」という本をフランス語で去年出版したくらいだ。

わたしにとって、柿の実を湛えた里山の風景は、変わることないふるさと、いつでも同じように自分を迎えてくれる場所の象徴であるのかも知れない。

福島原発事故が起きたとき、不謹慎かも知れないが、「お酒と柿はどうなるのだろう」と思った。福島は、わたしにとって、美味なる酒をしておぼ柿という、ふたつの味をとおして親しく感じられていた土地だったからだ。

今まで見たことのない風景

震災の一年後、郡山市出身の作家、古川日出男さんと柿の話をした。そのとき彼は、「今あの地では誰も柿を取らないでしょう。だから、鳥が柿の木に黒々と群がっているんです。今までは、鳥につつかれる前に収穫されていた甘柿も、そのまま木に残されている。鳥にとっては新しい味の経験であり、わたしたちは、今まで見たことがなかった風景を目前にしているのです」と語った。それ以来、「今まで見たことのない風景」という言葉が、わたしの頭から離れなかった。

その年の秋、福島を訪れた。福島市、飯館村、南相馬市などを、福島県立博物館の学芸員の方々に、二日間案内してもらったのだ。

そのときに、不思議な光景を目にした。もう葉も殆ど落ちていた柿の木に、実がたわわになっている。すでに初冬の風景に、その朱色は妙に鮮やかに映った。

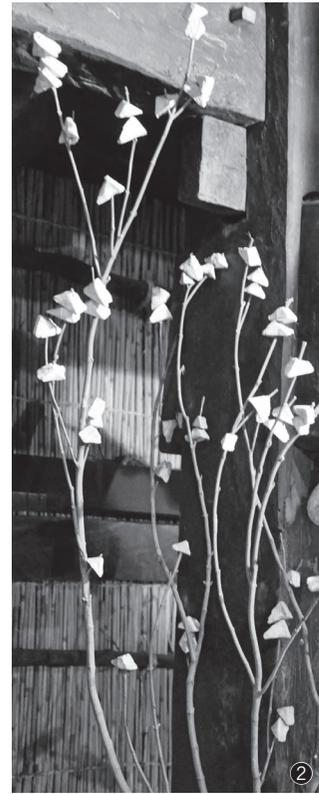
甘柿ならば、古川さんが言ったように、とうに動物たちに食べられているだろうから、干し柿の渋柿なのだろう。それまでならば収穫され、干し柿に加工されていた柿が、そのまま残されているのだ。

今まで見たことのない風景

あんぽ柿の生産で有名な伊達市、また、福島市、国見町、川俣町などでは、去年も国の基準値を超える放射性セシウムが検出されたため、干し柿加工の自粛が求められたという。干し柿の加工作業は冬におこなわれるため、東北でも、こうした地域では、冬の出稼ぎに出かけることが少なくてすんだときく。

その干し柿を、今は、食べることが出来ない。軒先につるされることなく、枝に下がったまま、ただ冬風に耐えるだけの柿の実が、痛々しく見えた。

いつまでもあると思っていた風景、いつまでも残っていてくれると思っていた味。それがいつの日か戻ってきてくれることがあるのか。ある、そう心から願いたい。



似たモノ
そばし

似てるけどどこか違う
似てないようでどこか似てる
いろんな工夫や思いを映す
みんぱくの所蔵資料

展示場の食べもの

庄司 博史 民博 民族社会研究部

民博にとって食べ物や食文化にかかわる展示は切っても切れない関係にある。素材や料理自体のおもしろさもあるが、栽培や採集方法から調理方法、さらに食事の作法、儀礼での供え物まで大切な文化資料だからだ。

腐ったり、害虫の被害にあうという宿命を負っているが、食べ物自体を展示で回避していたのでは、無機質で生活感のないものになってしまう。陰気な展示場に、生きいきとして、色あざやかな素材や食べ物展示されていると雰囲気は一変するだろう。ということとで、じつは民博でも食べ物の展示は多い。実物が展示できるのは一部の香料や穀物くらいだが、それに代わる方法がこころみられている。

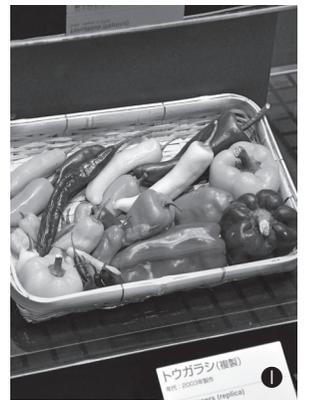
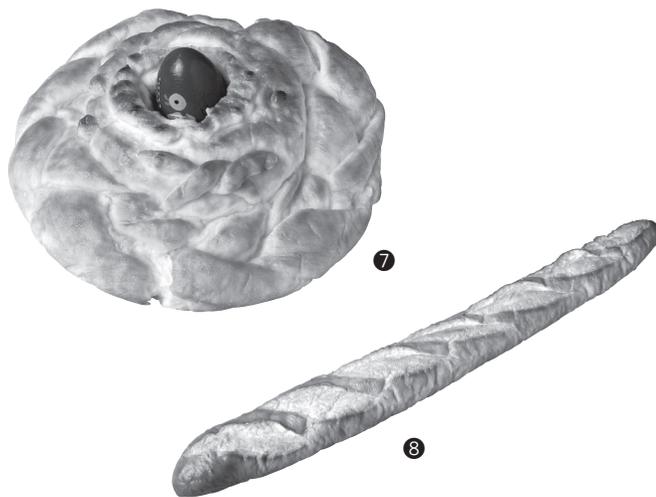
その代表はもちろん複製品（レプリカ）である。民博の展示物のうち古い

ものでいうと、中央アジアのかまど付近に盛られたトマトやジャガイモは本物らしさでは実物にせまるものがあり、薄暗い土間の一角で生活の息吹を感じさせている。またアメリカ展示では、現地原産で世界に拡散したジャガイモやトウガラシの驚くべき多様性が、精巧な複製品によって効果的に紹介されている。新しいところでは、昨年リニューアルしたヨーロッパ展示にある各地のパンも、触感もふくめ複製品とはおもえないで言えば、実際に口にされるまでわからないほどだ。

しかし、すべて食べ物の複製品が単に本物らしさを追求しているわけではない。食べ物調理方法や配置などを示す、いわば脇役として展示され、それほど実物に近いものである必要のない場合もある。あまりにも見事なできばえだと、展示の焦点がずれることさえある。また、制作の費用と手間を他にまわすために、そこそこの代用品ですませる場合もある。秋山郷民家で小枝につけた花餅や、朝鮮半島の文化展示でムードン儀式の祭壇に大量に盛り付けられた供え物などは、その場の臨場感を満たすには十分な役割を果たしている。極端な例だが、

二〇〇四年に開催した特別展「多みんぞくニホン」では、在日コリアンの商店で展示したキムチ樽のなかには複製ではなく写真をはめ込んだ。その場の雰囲気でも本物と勘違いした来館者もいたようで、実際においを嗅ごうとしている人を見たことがある。

忘れてならないのは、資料自体が複製品、あるいは絵に描かれた食べ物というケースだ。儀礼や祭りの展示では食べ物の複製品がときには忠実に、ときにはあそびを交えながらつくられる。また今春改装した日本の文化展示では野菜や果物で作られた「つくりもの」が展示されているが、祭りで飾るのは一度かぎりというにはもったいないで言えば、民博に展示された食べ物の複製品、おそらくその総数は誰もまだ数えたことはないと思う。ぜひ探索していただきたい。



- ① トウガラシ（複製）、アメリカ展示
- ② 花餅（複製）、東アジア展示・日本の文化
- ③ トウモロコシ（展示用に処理した実物）、アメリカ展示
- ④ ムーダン儀式の祭壇の供え物（複製）、東アジア・朝鮮半島の文化展示
- ⑤ つくりもの（野菜一飾 蘭陵王）、富山県高岡市、H0269569、東アジア・日本の文化展示
- ⑥ トマト（複製）、中央・北アジア展示
- ⑦ ブルガリアのイースター用パン（複製）、ヨーロッパ展示
- ⑧ フランスのバゲット（複製）、ヨーロッパ展示
- ⑨ キムチ樽、2004年特別展「多みんぞくニホン」にて展示

特別展
「マダガスカル霧の森のくらし」

会期 6月11日(火) まで
会場 特別展示館1階

◆関連イベント

「ワークショップ(要観覧料)」

「ザフイマニリの家壁文様を彫る」
展示場に用意した木材にザフイマニリの家壁文様を彫りすすめて大きな家壁をつくる。

「ザフイマニリの文様を編もう」
ザフイマニリでつくられるカゴや帽子・敷物に編まれている文様を編んでみよう。

※以上は毎日開催、当日受付、参加無料

「ザフイマニリの敷物を編もう」
マダガスカルから持ち帰った草をたたいて平にして、敷物を編もう。

日時 6月11日(火) 14時～16時30分
※当日受付、参加無料

◆みんなくウィークエンド・サロン

詳細は、本誌24ページをご覧ください。

企画展

「アリン——The Soul of Korea」

韓国国立民俗博物館で2012年に開催された「アリン展」が世界を巡回します。その最初の展示を大阪にある本館で開催します。

会期 6月11日(火) まで
会場 企画展示場B

「アマゾンの生き物文化」

野生のサルや鳥などをペットにして飼慣らすなど、地球最大の熱帯林を持つアマゾンの生き物と人のかかわりを紹介します。

会期 8月13日(火) まで
会場 企画展示場A

◆関連イベント

「ワークショップ」

「夏のアマゾン探検隊」

「フィールドワークに挑戦！」

夏の自由研究はこれで解決！企画展「アマゾンの生き物文化」の展示場を熱帯雨林に見立てて探検し、フィールドワークに挑戦します。

日時 7月26日(金) 10時30分～16時
(受付10時から)

対象 小学4年生～6年生
※事前申込制(先着20名)、参加無料
申し込み・お問い合わせ先

情報企画課「夏のごもワークショップ」係
workshop@dc.minpaku.ac.jp

「世界のニッポン、みんなのニッポン」

新しくなった日本の文化展示「祭り」に芸術、「日々のくらし」を広く知っていただくため、6月から11月までの期間に、展示のテーマに関連した様々なイベントを開催します。

◆体験プログラム

「警女文化にさわる」

盲目の旅芸人である警女の歴史や役割について、秋山郷の復元民家内で実際に資料にさわ

り、警女唄を聴くことにより理解を深めます。

日時 6月22日(土)、7月27日(土)
13時30分～14時30分

会場 日本の文化展示場秋山郷の復元民家内
※当日先着順、各回定員8名
参加無料(要観覧料)

みんなく映画会

民族誌映画制作の方法論の開拓にとりくむ本館川瀬慈助教による、エチオピアの音楽や宗教、子供たちをテーマにした3本の映像を上映します。

日時 6月16日(日) 13時30分～16時
(開場13時)

会場 講堂(先着450名)
※申込不要、参加無料
※当日10時から講堂入口にて整理券を配布

「文化の記録と映像表現」

音楽の祭日2013 in みんなく

1982年にフランスで、夏至の日にみんなくで音楽を楽しむ「音楽の祭典」がはじまりました。みんなくでも、世界のさまざまな楽器を使って「音楽の祭日」を祝います。

日時 6月30日(日) 10時15分～16時45分
会場 特別展示館1階および
本館1階エントランスホール

※申込不要、参加無料(当日は無料観覧料です)
お問い合わせ先

情報企画課 音楽の祭日担当
電話 06-6878-8553

●小長谷教授が紫綬褒章受章

4月29日、本館民族社会研究部小長谷有紀教授が紫綬褒章を受章しました。

●佐々木高明先生をしのぶ会

4月4日に逝去された元館長佐々木高明先生をしのびます。

日時 6月12日(水)
13時30分～15時30分 献花

会場 国立民族学博物館
なお、14時30分から石毛直道(国立民族学博物館 名誉教授、佐藤洋一郎(総合地球環境学研究所副所長・教授、松山利夫(国立民族学博物館 名誉教授)の先生方による、佐々木先生の人と学問をふりかえる鼎談を開催します。

また、当日は、佐々木先生の関連映像・写真資料を公開します。

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421回 6月15日(土)

「新日本の文化展示関連」

日本の漁業を考える

講師 日高真吾(国立民族学博物館准教授)
川島秀一(東北大学教授)



網の補修

日本の文化展示場はこのたび新しく生まれ変わりました。このなかで、「日々のくらし」では、里、海、山で営まれるくらしや生業を展示しています。このセミナーでは、漁業について考えたいと思います。

第422回 7月20日(土)

「新日本の文化展示関連」

色を創る、音で伝える、心に触れる「警女がみた風景」

講師 広瀬浩二郎(国立民族学博物館准教授)



警女とは、三味線を携え全国各地を旅した盲目の女性芸能者です。21世紀の今日、警女は消え、その存在を知る人も少なくなりました。視覚優位の現代社会にあつて、警女文化はどんな意味を持つのでしょうか。警女唄の録音資料を紹介しつつ、色・音・心をキーワードに、警女文化の可能性を考えます。

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、会員証提示)

第421回 7月6日(土) 14時～15時

「新日本の文化展示関連」

「動物との根比べ」

講師 野林厚志(国立民族学博物館教授)

狩猟用の罟は、身近な素材を利用して誰でも作ることができ、サイズや作動する仕組みを千差万別に変えることができます。さらに興味深いのは、この知恵の継承が伝播論では説明できず、発明の時空間が多様な点です。リニエアルした日本の文化の展示場にある、現代の日本の罟をてがかりに、罟の進化を考えてみましょう。

第422回 8月3日(土) 14時～15時

「新日本の文化展示関連」

日本の森とミツバチと人

講師 池谷和信(国立民族学博物館教授)

東京講演会

会場 モンベル渋谷店5Fサロンの

定員 70名(要申込) ※今回は一般の方も参加可能です。

第106回 6月30日(日) 14時～15時30分

「21世紀の「探検」談

トウバ人たちの住むところ」

講師 小長谷有紀(国立民族学博物館教授)

昨年、ロシア、中国、モンゴルにまたがってトウバ人を取材しました。国境を接しているにも関わらず、手続き上、毎回、北京に戻ってそれぞれ地域に行かなくてはなりません。24日間、数千キロにもおよんだ取材道中では、でこぼこ道を馬の背にゆられ、通りがかりの若者に TENT と車を交換してもらって助けられるなど、さまざまな出来事と出会いがありました。日本ではまだあまり知られていないトウバ人のくらしをご紹介しますとともに、ユーラシア内奥部にも確実に押しよせる現代世界の波についてもお話しします。

●無料観覧日のお知らせ

6月30日(日)は、本館展示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、入園料が必要です。

※各イベントについてくわしくはホームページをご覧ください。

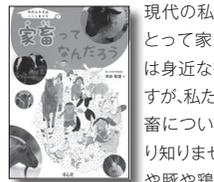
※電話でのお問い合わせの受付時間は9時から17時(土日祝を除く)です。

刊行物紹介

■池谷和信 著

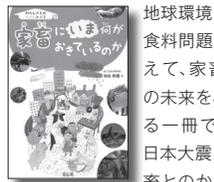
『わたしたちのくらしと家畜』(全2巻) 童心社 定価:各3,045円

『(1)家畜ってなんだろう』



現代の私たちにあって家畜の肉は身近な存在ですが、私たちは家畜についてあまり知りません。牛や豚や鶏のみならず、世界中で活躍する家畜と人との多様な関係を紹介しています。

『(2)家畜にいま何が起きているのか』



地球環境問題や食料問題をふまえて、家畜と人の未来をみつめる一冊です。東日本大震災と家畜とのかわりにも言及しています。

■伊東道子 編

『人類の移動誌』



人類はなぜ移動するのか? 考古学、人類学、文化人類学、言語学などの最新の研究成果から明らかにした共同研究の成果。

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/

オアハカの木彫り

今回で紹介するのはメキシコ・オアハカ州でつくられる木彫り(アレブリ)。1950年代に土産物として作りはじめられ(最初に作りはじめたのはアラソラ村のマヌエル・ヒメネス氏)、造形や色彩のおもしろさから1980年代後半に一気にブームとなり、いま多くの作家が個性と創造性を競うメキシコの代表的なフォークアートのひとつとして知られるようになりました。

写真で紹介しているもの他に、カエルやブタ、イヌやネコなどいろいろな動物が揃っています。

アメリカ展示でご覧になった木彫りの仲間たちを、おうちに持ち帰ってはいかがですか。



メキシコの木彫り アレブリハ	
ウサギ	21,000円
チワワ	21,000円
セイウチ	21,000円
パッファロー	33,600円
その他いろいろ	4,200円～

価格はすべて税込

南半球で創られる中国イメージ

——オーストラリア華人歴史博物館

ホスト社会につくられる移民の博物館は、多文化主義を啓蒙するために建設される。移民の人びとにとっては、自らのルーツを確認する場であると同時に、移住先に根付き、そこでの生活をおとした、自文化の再編成の場でもある。

メルボルン中華街のなかの博物館

オーストラリアの東南部に位置するメルボルンは、一九世紀半ばのゴールドラッシュにより栄え、かつては同国の首都にもなった都市である。この都市にはさまざまな国からやってきた移民が住んでいるが、なかでも華人とよばれる中国系住民は、ここで南半球最大の中華街をつくりあげている。オーストラリア華人歴史博物館 (Museum of Chinese Australian History) はこの中華街のなかにあり、オーストラリアに移民した華人の歴史・文化を展示したり、中国文化の講座をおこなったりしている。地上四階、地下一階からなる、南半球最大級の華人博物館である。

華人博物館の建設と活動

一九八四年、州政府は、多文化主義政策の一環として、メルボルンに華人博物館を建設する必要性を提唱した。しかし、その翌年に、オーストラリア華人歴史博物館として資金を出して設立したのは、実際には華人たち自身であると聞く。それだけに、地元の華人のなかには、「この博物館は自分たちが建てた」と自負する者が少なくない。

こうした認識のためか、オーストラリア華人歴史博物館は、単に文物を展示するだけでなく、市民を対象とする諸々のイベントを催している。筆者は、ちょうど中国の春節(旧正月)にあたる旧暦一月一日にメルボルンを訪れた。この日は、同博物館が春節のメインイベントのひとつである龍のパレードを中心となって実施していた。パレードに使う龍、麒麟、山羊や魚などは、華人団体である大龍会系住民が見学を訪れ、市街をとおりトラム(路面電車)も一時停止するほど、賑やかになる。

館員の話によれば、龍のパレードは、オーストラリアの文化祭である三月のムーンバ・フェスティバルのときもおこなう。また、旧暦八月二十五日の中秋節には、予算に余裕があれば入場料を無料にし、月餅を配ったり、書道や茶のコーナーを設けて市民に中国文化を教えたりする。

想像／創造される中国イメージ

オーストラリア華人歴史博物館には年間約四万人の入館者がいるが、入館料の収入では運営もままならず、華人団体の援助により経営がなっているため、スタッフは一〇名前後しかない。彼らの約半数はパートタイム職員であり、また、ラ・トロープ大学は、一〇名前後しかいない。彼らがいる。ラ・トロープ大学は、オーストラリアでもっとも華僑・華人研究が盛んな大学のひとつである。それゆえ、同博物館は、ラ・トロープ大学との関係のもと、館内でも華僑・華人をめぐる学術討論会を開催し、オーストラリア華人やオセアニア華人に関する専門書を出版している。この博物館は、展示や市民活動の舞台であるだけでなく、研究機関としての機能も兼ね備えている。

ただし、同博物館におけるオーストラリア華人研究は、国内の中国系移民を「華人」とひと括りにしてしまう傾向が強く、彼ら内部の多様性をあまり論じていない。メルボルンの華人は、実際には出身地やエスニック集団により言語・文化上の差異が著しいのであるが、それが展示に反映されることはほとんどない。たとえば、オーストラリア華人のおもな出身地は南方の広東省や福建省であり、彼らのなかにはベトナム、シンガポール、東ティモールなどをさらに経由して移住した者も少なくないため、春節の習俗ひとつをとってもかなり異なる。にもかかわらず、展示の際には、大晦日の夜に水餃子を食べるなど、北方の習俗を、中国文化の典型として展示する。

彼らの故郷を知る華人たちは、多少の違和感をもっていただとしても、華人内部の差異を強調すると紛糾を招くため、それを展示に反映させることをあまり主張していない。他方で、中国を知らない華人の二世や三世、もしくは白人系住民らは、こうした展示を見て、中国文化に多様性があることを知ることなく、理想化された中国イメージを受け入れている。このように、現地華人の「故郷」の生活文化からかけ離れた想像された中国イメージが、展示とおして、オーストラリア社会で再生産されているのである。



河合洋尚
民博機関研究員



華人団体による博物館付近での龍舞イベント



春節のパレード。白人系住民の見学者も多い



2階の特別展会場。春節習俗を解説するパネルを展示



博物館の外観。正面の龍は中国らしさを象徴



メルボルン中華街の牌坊(はいぼう)。2013年2月10日撮影

市民力がアジアと日本をつなぐ

贄川 恭子

特定非営利活動法人 WE21 ジャパン 事務局長

自分たちの生活を見直し、変えていくことが、世界の諸問題を解決する道しるべとなる。
WE21 ジャパンは、リユース・リサイクル事業を基盤に、人、物、お金、情報、知恵、時間など、市民のもつ資源をつなげ国際協力に活かすことで、地域から世界を変えようとしている。

市民事業をネットワーク

WE21 ジャパン（以下WE21）は、神奈川県内の三六の地域NPOをネットワークする組織である。各NPOはリユース・リサイクル商品を販売するWEショップを1〜3店運営する。WEショップは全県で五六店舗あり、ボランティア、品物寄付者、商品の購入者を合わせると、年間五〇万人以上の市民がWE21の活動に参加していることになる。

活動の柱は、環境事業、国際協力活動（WE21では国際協力とよんでいる）、共育（ともいく）／政策提言活動の三つである。環境事業は、家庭から衣類や雑貨を寄付してもらいWEショップで販売するリユースを基本に、販売できなかった衣類は故繊維業者を通じて海外輸出やウエス（工業用雑巾）・再生品として活用している。ガラス・陶磁器の再資源化にも取り組み、携帯電話や廃油の回収など、資源循環を進めている。

こういったWEショップの収益で、国際協力事業、

アジアとつながる

フェアトレードへの取組は、活動開始からまもない二〇〇一年に始めた。その理由は、アジアの人びとの生活改善やコミュニティの形成に協力できること、輸入品を通じてアジアとのつながりが目に見えること、支援について市民に語りかけるツールになることである。しかし、当初は現地団体と直接やり取りする力量はなく、フェアトレード団体から仕入れる形をとった。その際、判断の基準として、生産者、生産物、活動団体、関係のありかたについてWEトレード活動基準を定め、消費者の都合で現地の人びとの暮らしを混乱させることがないように心がけた。

そして、二〇一〇年からは現地と直接トレードを始めることになった。WE21は二〇〇四〜〇八年の五年間、フィリピン・ルソン島北部ベンゲット州の住民組織（以下PO）のネットワーク化を支援した。ベンゲット州は一五〇〇メートル級の山々が連なる山岳地域で先住民族が多く住み、高原野菜栽培が盛んだ。ここで活動しながらわたしたちは、厳しい環境のなかで助け合って生きるコミュニティの暖かさや結束の強さ、木々や動物の命に感謝する生き方、シンプルなライフスタイルの大切さを学んだ。

民際協力から生まれたジンジャーティ

支援終了後は、ネットワークに参加するPOへの側面支援が望まれた。このとき、思いついたのがジンジャーティである。WE21グループのメンバーは毎年何回か現地を訪問しているが、お土産として購入するジンジャーティが好評であった。これを日常的に

共育／政策提言活動などを実施している。アジアを中心とした民際協力事業では、厳しい状況におかれている人びとが自分たちの力で生きていけるよう、NGOをおとした資金協力やフェアトレードをおこなっている。二〇二二年度はWE21グループ全体で、世界二六か国、六〇のNGOが進める八八のプロジェクトへ資金提供した。また東日本大震災の被災地支援など、国内支援にも取り組んでいる。

WE21では、世界で起きている貧困、環境、人権問題などが、日本の消費社会と深くかかわっているという視点から、共育活動を大切にしている。支援先事業の内容をWEショップでの掲示やニュース配布などを通じて消費者に伝えたり、講座やワークショップを開催して、世界で起きている問題とわたしたちの暮らしとのかわりなどについて考える場を作っている。また、貧困問題をはじめ、フィリピンの鉱山開発問題やNPOへの税制度など重要な課題について、キャンペーンや政策提言もおこなっている。

扱えるようにしたら、売上が彼らの活動資金になり、市民にもつながりを感じてもらえる。その後準備期間を経て二〇一〇年から正式に輸入・販売を始めた。ピリッと辛い味が好評で、料理にも活用でき、現在は年間約四〇〇〇個を販売している。

ジンジャーティの生産者はPOのお母さんたちだ。彼女たちの身近には病院がないので、病気にからさないよう自分で健康を管理し、ガーリックやジンジャーをよく使う。ジンジャーティは生姜をすりおろして絞った液と砂糖を煮詰めてパウダー状にしたものだ。メンバーが村の集会場に集まって作り、一袋（二五〇グラム）あたり八〇ペソ（約一六〇円）が彼らの現金収入になる。子どもたちの学用品代など家計の足しになったり、村の基金として貯めておき、村人が町の病院などに行かなければならなくなったときに交通費や診療費に使ったりしている。その他、一袋あたり四五ペソ（約九〇円）は、POの調整、品質・量の管理、梱包、送付などを担当する現地NGOに委ねられ、母子保健活動の資金になっている。

ジンジャーティというひとつの商品に大勢の人びとがかかわり、彼らの生活向上に役立っている。何よりも、温かなジンジャーティを飲むたびにベンゲットの人びとを身近に感じることが出来る。彼らの暮らしの知恵を共有しながら、ベンゲット州の人びとや彼らが抱える問題を知ってもらおうツールとして、ジンジャーティをWEショップやインターネット販売している。



村人が共同で作るジンジャーティ。素焼きの土鍋でじっくりと作る



ピリッと辛いフィリピンのしょうが。ジンジャーティ（しょうが糖）1袋150g入り800円（税込）



村には病院がないので、母子保健活動が必要とされている



フィリピン、ルソン島ベンゲット州の住民組織の集会所。厳しい環境のなかで人びとは助け合って生きている



品物寄付とボランティア参加のリユース・リサイクルショップ「WEショップ」。

舞台上で学べ——仮面舞踊修行の日々

吉田 ゆか子 民博機関研究員

フィールドで仮面舞踊を学ぶ

研究の対象にインドネシア・バリ島の仮面舞踊劇トペンを選んだわたしは、調査地に入ると、この演目への理解を深めるため、有名な演者の元でトペンの踊りを習い始めた。トペンは一般に中年以上の男性によって上演される。登場人物（大臣、王、村人など）は殆どが男役であり、男性演者の力強い身のこなしや声が見所のひとつである。またトペンは儀礼の一部として上演される。外国人の女であるわたしには縁遠い世界に思えた。練習場でひっそりとトペンを体験するつもりだったのであり、後に自分が方々に踊りに行く日々を送るとは考えてもいなかった。ここでは、わたしがトペンの上演活動に「巻き込まれる」過程で理解した、バリ芸能が育まれる磁場のようなものについて紹介したい。

上演の誘いは断るべからず

練習開始から一ヶ月半程で、「今度寺のお祭りが

きに辛らつなものだった。芸能家もそうでない人もコメントしてきたが、バリでは演者がこうした批評から多くを学ぶ。なお、わたしの活動したギヤニャール県は、芸能が盛んであり観客の目が肥えていることで知られる。手厳しい観客の目が肥えて泣かされたが、一方で、その観客は盛んにわたしが本番の舞台をふむようにたきつけ、わたしの踊りを歓迎するのだった。「昨日は我が家で踊ってくれてありがとう。うちのご祖先様たちも喜んでいましたよ」などと言ってくれる。この飽とムチのはざままで苦悩しつつ、結局現在まで、わたしは時折上演に参加している。



練習風景。練習仲間のデさんと師匠



道化の女に扮する筆者



上演中の筆者。老人の舞トペン・トゥア



上演後仮面を前に祈りをあげる演者

あるので一緒にトペンを踊らないか？」と、師匠から誘われた。まだ一曲分の振りをなんとか覚えた時期であり心底驚いたが、強く拒否する理由も見当たらず、参加することになった。生演奏の伴奏音楽、仮面、重い衣装、どれもが未体験の「ぶっつけ本番」であった。当日は、儀礼に集った沢山の参拝客の物珍しげな視線の前で、うろ覚えの振り付けをこなすのが精一杯であった。

その後わたしは頻りに寺院や民家の儀礼で踊った。自分から志願したことはじつは一度もなかったのだが、調査で知り合った演者たちに、上演に加わるよう次々と勧められたのだ。上達のためには本番の経験が重要だと彼らは熱心に語る。儀礼でトペンに参加する事は、神々への、そして儀礼を開催している共同体への奉仕となる。踊りを捧げることで、「タクスー」とよばれる芸の魅力を神から賜うことができるともいわれる。気後れするわたしに対し、親しい友人たちは異口同音に、

芸を育む土壌

バリでは、子供の体つきや顔、興味の対象などを周りの大人がよく観察しており、「この子は踊りの才能がある」とか「演奏に向いていそう」といった話をする。才能ある事柄は、神から与えられた使命・仕事であり、適性を見出された人間は周りからその芸を学ぶよう勧められる。適性を見出し、芸を披露するよう奨励し、率直に批評する。これらの営みは、豊かなバリ芸能を育む土壌であろう。正直なところ、わたしの小柄な体格も、あがり症の性格も、舞踊の勘の悪さも、トペンにまったく向きでなかったが、調査をきつかけに、わたし

上演の誘いは断るべからずと助言した。トペンは儀礼の度に必要とされるため上演頻度が高く、知り合いが増えるにつれわたしが踊る機会も増加していった。ちなみに神聖な「シダカルヤ」とよばれる役以外であれば、外国人や女性が加わることはほぼ問題にならなかった。

実際に、少数ながらトペン上演をおこなうバリ人女性がいることも知った。その多くは、歌舞劇アルジャヤや舞踊など他ジャンルで活躍する芸能家であり、仮面を試したい、父の芸を継ぎたい、男性舞踊に挑戦したいなどのさまざまな理由からトペンに参加していた。

もの言う観客

上演を重ねると、批評や助言が舞い込むようになった。外国人で女性なのにすごい！といったお褒めのこともあったが、動作や衣装の細部についてまでじつに多くの意見が寄せられ、それはと

は芸能を育むこれらの人びとの関係に取り込まれていった。「踊るか否か」「どう踊るのか」といった事は、やや大げさにいえば、わたしの個人的な趣味の範囲を超え、師匠や先輩演者や観客、そしてわたしがお世話になった土地の神様たちにも委ねられているように感じられた。であれば、調査の面でも演者ばかりを追ってはいはバリの芸能文化の重要な部分を見落とすであろう。この経験は非・演者中心的な分析という、わたしの論文の視点にもつながっていった。

インフォーマルセクターという用語は、一九七二年のILO (International Labour Organization、国際労働機関) によるケニア雇用戦略調査報告書をきっかけに広まった。ケニアをはじめ、多くの発展途上国では、地方から都市への出稼ぎ民の流入により都市化が進展している。しかし都市において正規の雇用を見つめることができる者はわずかだ。ILOの調査団は、過剰な都市化による雇用問題は、失業層の増加ではなく、就労貧困層（働いているが貧しい人びと）の増加にあると指摘し、彼らがおこなう零細な自営業や非正規の労働をインフォーマルセクターとよんで注目した。

路上はインフォーマルセクターの仕事場だ。トタン屋根の簡素な屋台でタバコや雑貨を売る露店商。修繕も手掛ける靴磨き。自宅で作ったおかずを販売する惣菜売り。建設現場での日雇い労働。炎天下のなか鉋をかける家具職人……。

これらの零細な自営業者や労働者たちは、発展途上国の経済の重要な部分を占めている。しかし彼らが、政府の雇用統計にカウントされることは少ない。それが、彼らをインフォーマルセクター「非公式」部門とみなす理由のひとつだ。ただし「非公式」は「非合法」と同じではない。インフォーマルセクターのなかには社会的な許容度の低い違法性の高い職種（麻薬販売など）も含まれる。だが、その多くの仕事は法や条令に違反してはいるものの、それに従事する当事者や、彼らから商品を購入したりサービスを受ける多くの市民にとっては、「合法的であ

インフォーマルセクター Informal Sector

おがわ さやか 立命館大学准教授

やっとわかった！
人間学の
キーワード

る」と考えられているものである。

たとえば、路上商人は、道路交通法に違反していたり、法令で定められた営業許可料や税金を払っていない場合が多い。だが多くの市民は、路上商人を公設市場の露店賃貸料や税金を支払うことが困難なだけで、貧しい人びとに手の届く価格で商品販売する普通の労働者であると考えている。

インフォーマルセクターの特色はその参入の容易さにある。たとえば、市場で五円のオレンジを三〇個購入し、ひとつ一〇円で住宅街を売り歩くのに特別な知識や技能、大きな元手は必要ない。ただし誰でもできる仕事は競争も激しい。そのため、インフォーマルセクターの仕事に従事する者たちは、「ひとつの事業に専念するよりも、複数の事業に資本や労働力を柔軟に振りわけるといいう生計多様化戦略を採る傾向にある。どれかの事業が失敗しても、他の事業で食いつないでいけるからである。かつてはインフォーマルセクターとは国の経済成長には貢献しない仕事だとみなされていた。しかし現在では、インフォーマルセクターを機能不全に陥った国の経済システムに代わる豊かな企業家精神の発露とみなし、ボトムアップ型の経済発展の原動力にしようとする見方へと変化してきた。また、発展途上国の鉄くず拾いと国際的なリサイクル市場との関係や、移民の流入や格差の拡大に伴う先進諸国内のインフォーマル経済の進展など、よりグローバルなレベルでインフォーマルセクターを考える必要性が指摘されている。

岩田慶治 民博名誉教授を偲ぶ

二〇一三年二月一七日ご逝去 享年九一



岩田慶治名誉教授
 (『月刊みんぱく』1983年8月号より)

岩田慶治先生は、一九四六年に京都帝国大学文学部史学科を卒業し、同大学院特別研究生を経て、立命館大学、大阪市立大学、東京工業大学で教鞭をとった。みんぱくには一九八〇年に教授として着任し一九八五年に定年退官するまで五年という短い在任期間だった。しかし、じつはみんぱく創設段階から準備作業に寄与し、創設後も運営評議員として発展に尽力していた。貴重な標本資料の収集にも貢献している。

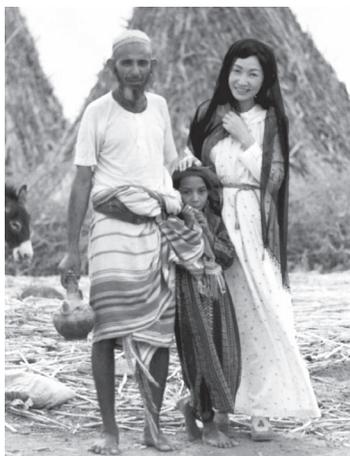
『民族探検の旅 第二集 東南アジア』(学習研究社、一九七七年。毎日出版文化賞)、『日本文化のふるさと——東南アジアの民族をたずねて』(角川書店、一九九一年)、『東南アジアの少数民族』(日本放送出版協会、一九七二年)、『草木虫魚の人類学——アミニズムの世界』(講談社学術文庫、一九九一年)、『コ

スモスの思想——自然・アミニズム・密教空間』(岩波書店、一九九三年)をはじめとする優れた著書をたくさん発表し、大同生命地域研究賞(一九九九年)、南方熊楠賞(二〇〇六年)をも受賞している。わたしが現地調査をはじめた一九九〇年代には、すでにアミニズムに視座を据えた独自の文論をうちたてた雲の上の存在であった。わたしもインドシナ北部の村々に縁があり、西日本の野山で遊んだ少年時代の心そのままに、草木虫魚のさざめき、カミの息吹に感応し、「コスモスの思想」に共鳴したものである。しかし残念ながら一度もお会いする機会がないまま、先生はかたちをかえて、すっぱり「魂の空間」にいらっしやるらしい。

(編集部・榎永真佐夫)

片倉もとこ 民博名誉教授を偲ぶ

二〇一三年二月二三日ご逝去 享年七五



サウジアラビアのワディ・ファティマの調査村にて。遊牧民の老人、子どもと。1970-71年ごろ
 (提供・片倉邦雄)

片倉もとこ先生の現役時代をわたしは知らない。が、時折ひらりと現れ、「おいしいものを食べながら、おはなししましょう」と食事に誘ってくださるすてきな大先輩であった。楽しそうに語られていた世界一周の船の旅について、小誌にご寄稿をお願いしようと思っていた矢先の、突然の訃報であった。

先生は東京大学大学院理学系研究科で一九七四年に理学博士を取得され、津田塾大学で七年間教鞭をとられた後に、一九八一年に当館教授に就任された。さらに、中央大学総合政策学部教授(一九九三—二〇〇五)を経て、二〇〇八年三月まで国際日本文化研究センター所長を務められた。

中東地域をフィールドとする女性研究者の草

分け的存在であり、『イスラームの日常世界』(岩波新書、一九九一年)、『アラビア・ノート——アラブの原像を求めて』(ちくま学芸文庫、二〇〇二年)、『イスラームの世界観——「移動文化」を考える』(岩波現代文庫、二〇〇八年)、『ゆとろぎ——イスラームのゆたかな時間』(岩波書店、二〇〇八年)などのご著書とおして、イスラームを身近に感じようになつたという日本の読者は少なくないだろう。大同生命地域研究奨励賞(一九九一年)など数々の賞を受賞されている。

二〇一三年二月二三日、七五歳で先生の「たおやかな魂」は「最後のフィールドワーク」に旅立たれた。ご冥福を祈るまでもなく、きつと悠々とゆとろいでいらっしやるに違いない。

(編集部・山中由里子)



非常時の制服

制服というと、ふつう考えるのは「毎日着るもの」である。中学や高校に通うとき、あるいは職場において、日常的にみな身に着けるもの、画一的なもの。これこそ制服のイメージである。それに対してここでは、「日常」が大きく揺さぶられる場面で登場する制服としての防災服をとりあげる。

木村 周平 筑波大学助教

身だしなみの対極にあるもの

防災服とよばれるのは、青やグレーなどの地味な色をした、厚地の作業着である。本来は上着だけでなく、ズボンや帽子もセットだ。この服は、消防の制服が起源という説もあるが、いつから使われているのかははっきりしない。しかし、東日本大震災発生時にちょうど内閣府にいた筆者の同僚は、揺れが収まると官僚たちがいつせいに防災服を着て出ていったと振り返っている。つまり防災服は、いまや省庁や役所のなかで、とっさのときに身にまとえるほどに浸透しているようだ。近年は役所以外でも用意している組織や企業も増えている。

防災服の記憶として筆者が覚えているのは、一九九一年の雲仙普賢岳の噴火の際、たびたびマスメディアに登場した「ヒゲの市長」こと鐘ヶ江管一・島原市長である。政治家はふつう、人びとからどう見られるかをたいへんに気にする。しかしテレビ画面のなかの市長は、つねに防災服を着、無精ヒゲをのばしたままにしていた。市長はこうした風貌をもって、被災地の外にいるわたしたちに、今は見てくれに気を遣っている余裕のない非常事態である、ということを強烈に訴えかけていた。

もちろんこうしたふるまい自体が、ある種のパフォーマンスだという見方は否定できない。しかし、東日本大震災の直後、防災服の襟をたてて「着こなした」議員が批判されたように、防災服は日常的な身だしなみの対極にあるものだといえよう。セーラー服のスカートと丈とか、学生服の裏地のもようのように、日常の制服には当事者のちょっとした差異化の余地がある。もちろんそれも先生や校則との攻防のなかでのことだが、非日常の制服では、そうした作為は徹底して避けられている。

防災服がつくり出す境界

とはいえ、防災服はおしゃれという日常を追いやるためのものではない。ある防災研究の専門家が防災服を用意した理由は興味ぶかい。自治体の災害対策本部に入りやすくなるため、とのことだった。防災に関する専門的知識や経験のある研究者が支援と調査を申し出ても、緊迫し



いろいろな「非日常の制服」が入り混じる災害対策本部（2011年3月、岩手県）

混乱した災害対策本部に入るのは難しい。そんななか彼が見たのは、被災自治体も防災服を着た別の自治体職員には警戒心を解き、スムーズに協力関係ができていた、という事態だった。つまり防災服は、災害対応の「内部」と「外部」とを境界づけるものでもあるのだ。

こうした境界は、時間的な場面でも当てはまる。防災服を脱ぐことは、ある意味で非常事態の終わりの宣言となる。それがいつかは、立場や誰と向かい合っているかによって異なる。たとえば、東日本大震災発生後、首相をはじめ閣僚は約二十日後に背広の着用を再開した。しかし、筆者が訪れている岩手県大船渡市の職員は、震災発生後二年がたった今でも、高台移転や防潮堤について市民と話し合うとき、防災服を着用してくる。原発事故で被災した自治体の長や職員もやはり、しばしば防災服姿でマスメディアに登場する。ここでは、震災はまだ終わっていない。かれらが防災服を脱げる日が来ることを、願ってやまない。



ボランティア時の筆者（右側）と学生。消防団の作業服に大学のヘルメット（2011年4月、遠野市）



震災から半年後の復興計画についての委員会。市職員は防災服、それ以外は背広（2011年10月、大船渡市）



出番を待つ郷土芸能の踊り手。震災で壊れた荷さばき場の落成式で。復興の節目で、非日常と日常が交錯する（2013年3月、大船渡市）



みんなの防災訓練時の服装。被災地支援とともに館内の防災体制の整備も進めている（撮影・久保正敏）

6月

みんなくウィークエンド・サロン

研究者と話そう

■ 14時30分から15時30分

■ 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、
話題や内容は実に多彩。
どんでん質問をおよせください。展示場でお待ちしております。

2日

(日曜日)

話者：杉本星子（京都文教大学 教授）

話題：【特別展関連】シルクの島マダガスカル

会場：本館展示場（ナビひろば）

9日

(日曜日)

話者：菊澤律子（国立民族学博物館 准教授）

話題：【特別展関連】太平洋からきたマダガスカルのことば

会場：本館展示場（ナビひろば）

16日

(日曜日)

話者：広瀬浩二郎（国立民族学博物館 准教授）

話題：【新日本の文化展示関連】

瞽女文化と現代——盲目の旅芸人の実像

会場：本館展示場（ナビひろば）

23日

(日曜日)

話者：日高真吾（国立民族学博物館 准教授）

話題：【新日本の文化展示関連】

日本の文化展示場「日々の暮らし」を考える

会場：本館展示場（日本の文化展示）

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、一般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

幸い私はアレルギーもないし、食制限がかせられるような健康問題も今のところない。口にするものに関して規律の厳しい宗教を信仰しているわけでもないの、基本的に食べられない食べ物はなし、遅くまで研究室に残って仕事を片付けている時以外は、ひもじい思いをしたこともない。

だが、偽装表示、放射能汚染、工業汚染、殺虫剤、遺伝子組み換え、狂牛病、病原体、寄生虫……、食の安全を脅かす現代のリスクを考え始めたら、くいしんぼうの食欲も萎えてしまう。食べ物の生産と流通はますます複雑になり、どう育てられたのか、どこから、誰の手をわたって来たのかわからないという不透明さが不安をあおる。

折しもヨーロッパ諸国は今、加工食品への馬肉混入問題で揺れている。馬肉ならフランス人も日本人も食べるし、毒になるわけでないの、何をそんなに大騒ぎをと思いきや、競走馬に使用する消炎剤が検出され、それが人体には有害らしい。

確かに有害薬品は困るが、私は午年なので、知らないあいだに「共食い」もいやだ。(山中由里子)

●表紙：冥紙（食材セット） 標本番号：H0269067

地域：アメリカ

中国系の人がとが、死者や先祖の冥福を祈るために、火葬やお墓参りの際などに焼く。中華料理でよく食べられる、焼き物の盛り合わせを模したものだ。

次号の予告

特集

アマゾンの生き物文化（仮）

月刊みんなく 2013年6月号

第37巻第6号通巻第429号 2013年6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 八杉桂穂

編集委員 山中由里子（編集長） 榎永真佐夫 久保正敏

庄司博史 菅瀬晶子 丹羽典生 野林厚志

編集アドバイザー 山内直樹

デザイン 宮谷一孝

制作・協力 一般財団法人 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」まで乗り入れてできます。

みんなくホームページ

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

