

月刊 **みんぱく**
2015 9 月号

特集

韓日食博



「韓日食博」のいきさつとねらい 朝倉敏夫
新しい展示法をデザインする 大野木啓人
食を伝える筆と墨 金晃均
食の臨場感を展示する 佐野睦夫

和食創成の物語の発見

夜の祇園の賑わいが去り、舞妓さんたちは置屋に戻っていった。修行中の板前さんたちも包丁を研ぎ、鍋も洗い終え、近くの三畳間の寮へ帰っていった。ステイブ・ジョブズも愛したという老舗料亭のご主人から、「柴田さん、二階の客間に泊まっていいよ」と言っていた。そして、「物語」の種が見つかるまでここにしようと居候を決めたんだ。

ぼくが食と正面から向き合ってたドキュメンタリーを作るのは初めてだった。きっかけは五年前に宮崎県椎葉村で焼畑を営むおばあさんを一年がかりで記録したこと。焼畑の森の循環に、木や根を腐らせるキノコが欠かせないことを知った。そして鉦目法という人類初のキノコ栽培が四百年ほど前、日本の山地で起こったことを知り、感動を覚えた。ぼくらの身近な食材は、実は山の民、海の民の自然観察の末に「発明」され、ここにある！

日本列島の人々と自然との関わりを、食を切り口にドキュメンタリーにしようと考えた。フランスの放送局や映画庁が資金の一部を出してくれることが決まり、北海道から九州まで旅してきた大自然と向き合った日本列島の人々の叡智「だし」は見えてきた。

しかし何が足りない……。

柴田 昌平

プロフィール
1963年東京生まれ。映像作家。NHK、民族文化映像研究所をへて独立。映像製作会社「プロダクション・エイシア」代表。日本をはじめとするアジア地域のドキュメンタリー番組、映画を手がける。主な作品に『ひめゆり』（2007年、『クニ子おはばと不思議の森』（NHKスペシャル2011年）『森聞き』（2010年）など。日仏合作ドキュメンタリー『千年の一滴 だし しょうゆ』（2014年）で第6回辻静雄食文化賞受賞。

光と闇が、灯明の影絵のように交錯する京都。祇園の細い辻を駆け抜ける風が、葦簀を揺らし、障子を隔てた窓ガラスをコトコトと叩く。この夜、ぼくは寝付けず、階下の厨房へと降りていった。厨房の中心には「だし壺」と呼ばれる大きな陶器が鎮座する。この店の一日ぶんのだしが明朝また引かれ、この壺に入れられるだろう。その傍らには四本の瓶。醤油（淡口・濃口）、酒、みりん。「柴田さん、これと塩だけで私たちはほぼ全ての料理を作ります。秘密も何もありません」と昔気質で下駄履きのご主人は言っていた。ぼくは、醤油・酒・みりんの入った四つの瓶をそとと開け、鼻を近づけた。どこか共通する香りがある。「匂いは微生物が産み出すもの」と食品科学の先生から聞いていた。この四つに共通する微生物は何だろう？ 疑問が次々と湧いてきた。調べていくうちに、世界最古のバイオビジネスとも言える種麹屋（もやし屋）という存在に出会い、さらに種麹屋の室の中でアスペルギルス・オリゼという日本にしかない麹菌が偶然にも生まれたというサイエンスの「物語」が見つかった。

祇園の深夜の厨房から膨らんでいった「物語」。こうしてドキュメンタリー映画『千年の一滴 だし しょうゆ』は成長していった。

月刊 みんなぱく

9月号目次

- 1 エッセイ 千字文
和食創成の物語の発見
柴田 昌平

特集 韓日食博

- 2 「韓日食博」のいきさつとねらい
朝倉 敏夫
- 4 新しい展示法をデザインする
大野木 啓人
- 6 食を伝える筆と墨
金 晃均
- 8 食の臨場感を展示する
佐野 睦夫

- 10 ○○してみました世界のフィールド
世界をスケッチする
ピーター J. マシウス

- 12 みんなぱく Information
- 14 味の根っこ
マリコ・イア
竹川 大介
- 16 文化遺産おもてうら
コーヒーの伝統は誰のものか？
—— 国境を超えた「文化遺産争い」
澤井 一彰
- 18 音の居場所
upopo newa rimse
唄と踊り—— アイヌ文化伝承の今
小笠原 小夜
- 20 人間学のキーワード
コンタクト・ゾーン
田中 雅一
- 21 次号予告・編集後記

特集

韓日食博

8月27日より開幕した特別展「韓日食博——わかちあい・おもてなしのかたち」。 「食」をテーマとした展示はどのようなものか。そのコンセプトやデザイン、起用された技術、そこにかかわった人びとを紹介する。



食にまつわるオノマトベのカリグラフィ。「バルバル(ぐらぐら)」とハングルで書かれている(6-7ページ参照)

日韓国交正常化50周年記念

特別展

韓日食博

——わかちあい・おもてなしのかたち

会期 8月27日(木) - 11月10日(火)

会場 国立民族学博物館 特別展示館

「韓日食博」の「食」をめぐって

朝倉 敏夫 民博民族社会研究部



コッコツ(ブスツ)

今年、二〇一五年は日韓国交正常化五〇周年にあたる。それを記念して、かつて二〇〇二年に日韓ワールドカップ共同開催においても韓国国立民俗博物館(以下、ソウル民博)と共同で特別展「2002年ソウルスタイル——李さん一家の素顔のくらし」を開催したが、今回も両館で特別展を開催してはと考えた。ソウル民博の千鎭基館長は「ソウルスタイル」のときに学芸員として一緒に展示を作った仲間でもあり、すぐに賛成してくれた。そこで、二〇一三年に日本の「和食」と韓国の「キムチとキムジャン文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、両国において「食」への関心が高まっ

ていることから、特別展のテーマを「食」としてはどうだろうか提案した。そして、共通のテーマを「食」として、それぞれ独自の展示案を考え、互いに協力しあって展示をつくりあげていこうという約束をし、ソウル民博の学芸員である金昌鎭(キムテグホ)さんを民博の客員研究員として一年間お招きし、共同作業の体制を整えた。

なぜ「韓日」なのですか？

さて、民博での展示をどうしようかと考えた。民博の展示の基本は、研究成果を展示することにある。わたしはこれまで韓国社会を研究してきた



上: ソウルの看板。右からオデン、ウドン、とんかつ
下: 食にまつわる日韓のマンガ本。閲覧可能

が、そのひとつの視点として「食」をとおして韓国社会を見てきた。そこで、民博では「韓国の食」を展示し、ソウル民博では「日本の食」を展示すればよいと考えた。しかし、金昌鎭さんと相談していくなかで、せっかくなかで共同で開催するのだから、両国の食文化を比較する視点も取り入れた方がよいということになった。国交正常化の一九六五年からの五〇年間にかけては、両国における「食」文化の発展と交流はめざましく、わたしたち日本人も日本の五〇年前の食文化を忘れ、あるいは知らない人たちが多くなってきた。韓国との比較をとおして、日本の食についても見直す機会になればとも思った。とはいえ、今回の展示は、まずは韓国の食文化を知ってほしい。それが「韓日食博」とした最大の理由である。

この展示のタイトルについては「大学野球でも早稲田では早慶戦、慶應義塾では慶早戦ですよネ! 韓国では『韓日食博』でいいですが、日本ではやはり『日韓』と言っていた方がいいです。お互いにそうなんですから、妙に遠慮、気遣いするので拗れるのかと思います」といったご意見もい



珍島(チンド)の一家庭で用いられていた甕(かめ) 77個も展示される

ただいた。たしかに日本人には「韓日」ということには違和感がある。ただ「日韓」とすると、日本の展示と韓国の展示のバランスが、ほぼ対等のような印象を与えてしまうのではないかと思っただ。 「韓日」としたのは、相手への敬意もあつてのことだが、なにより展示を見ていただければ、その理由は一目瞭然、わかっていただけるにちがいない。

食博って、食の博覧会？

「食を展示する、だったら味がわからないとね」というご意見がある。もつともである。食を感じる第一は味覚だ。博覧会では「食べる」ことができて、博物館ではむずかしい。しかし、民博の展示のもうひとつの基本は実験にある。博物館で食を展示するには、どうしたらよいのだろうか、五感でもって感じる展示はできないだろうか、それを実験してみたいと思った。

はじめに展示デザイナーについて京都造形芸術大学の木啓人さんに相談に行った。大野木さんには「ソウルスタイル」の展示デザインをお願い

韓国の食道具。展示手法には趣向が凝らされている



して以来、京都造形芸術大学で韓国関係の展示を二回ほど一緒にした。しかし、副学長を兼務され、お忙しいことはわかっていたので、若くて優秀な人を紹介してもらえればと思っていた。大野木さんの答えは「わたし、ひまですよ」という一言だった。その後、石毛直道先生とのお縁でフードコーディネーターをされているお茶の水女子大学研究員の福留奈美さんに会い、食メディア研究会を主宰する大阪工業大学の佐野睦夫さんを紹介していただいた。そして、同学の情報メディア学科の先生と学生さんが、「仮想ミュージアム」プロジェクトを立ち上げ、展示に参加してくださったことになった。

さらに、ソウル民博に特展の事前協議で行った席で、韓国芸術総合学校の金尺均さんに会った。金さんは大野木さんと知り合いで、京都造形芸術大学と韓国芸術総合学校の情報メディア学科では、二〇一一年から「DNA (Designer's Network Asia) 養成ワークショップ」プロジェクトを推進してきた。今年度のプロジェクトをわたしたちの展示のために活用してくれることになった。

こうして標本資料、図書、アーカイブス、絵画の展示とともに、情報工学、情報メディア学を導入し、あらたな展示技法の開発とともに、大学共同利用機関法人である民博ならではの特別展という道を開くことができた。あわせて特別展示館の地下のワークショップとレストランでは「味」を体験できるようにし、五感で楽しむ「食」の展示とした。

展示開催までの過程では「意志あるところに道は開ける」を実感した。あとは日韓関係を大切にしたいという意志をもつ多くの人に、この展示を見に来ていただきたい。

新しい展示法をデザインする

おのの 大野木 啓人

京都造形芸術大学副学長 / 教授



タックンタックン (ほかほか)

身近で深い食文化

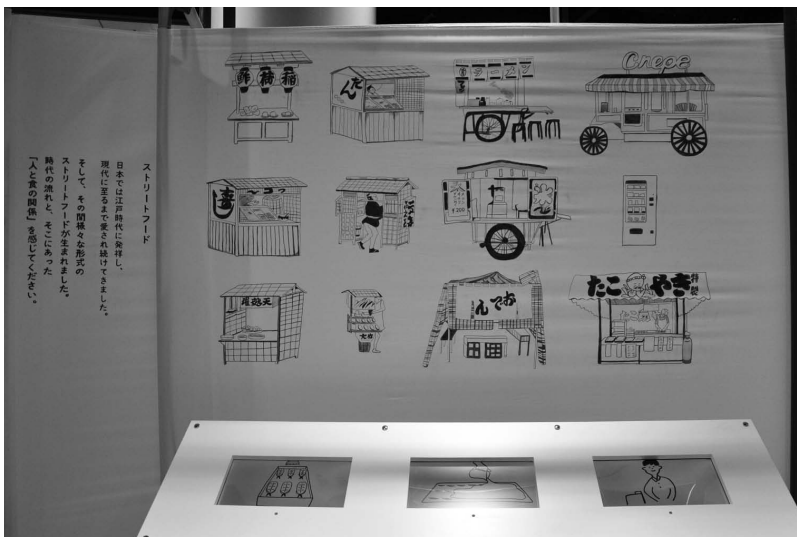
「2002年ソウルスタイル」から早一三年たった。当時から、日韓における異文化の切目はグローバル化のなか、明確に展示意図を打ち出すのに苦労したことが記憶に残っている。幸い「李さん一家」の協力で、リアリティーある展示ができ、話題と



特別会場場設製作。入口の特別展タイトルを学生たちと描く

しても他展に遜色なくおこなうことができた。今はそのころに比べてもよりグローバル化が進み、韓流ブームもあいまって、韓国は気楽に行ける海外として多くの人びとに親しまれている。そんな状況のなかで、展示形態に困難を極める「食」をテーマとしたことは、デザイナー泣かせの課題である。そもそも美術・博物館は日常見ることができないものを特別にプレゼンテーションして、来場者に発見と感動を体感してもらうことを主目的とするところである。美術・博物館等が、そういう非日常空間であるとするれば、日頃キムチは日本の食卓に当たり前のように並んでいるし、日常生活に食い込んだ韓国のコンビニは殆んど日本と変り映えがしない。街並みも、地下鉄も、街行く人びとの状況も、ハングル文字を外せばここが日本か韓国かわからないほどだ。そのような状況のなかで、日韓の比較文化を切口にした美術・博物館展示をおこなう意味は何処にあるかである。

独自の文化性を探るには、衣・食・住はじめ自然環境・歴史等切口はいくらでもある。そのなかで、あえて食に焦点を絞るのは、生活のリアリティーが自然な形であらわれ、強い趣向性が見えてくるからである。身近な食から入ることで、日常の断片をスムーズに導入することができ、それでいて、文化の幅と深さをもっともとらえ易い事柄に導くことができる。生まれ育った味覚や食のしきたりや生涯忘れないし、おふくろの味など親から受け



江戸時代よりはじまる日本のストリートフードの変遷。イラストや解説は鉛筆での手描き

展示への挑戦

今回三大学（京都造形芸術大学、大阪工業大学、韓国芸術総合学校）の学生がかかわれたのも大きな意味をもつ。展示のお手伝いに学生が参加するのは、今までもよくあった。学生たちは展覧会の裏方から現場を見ることができ、作業のアシストをして展示ノウハウを学ぶことも、また作品を身近に観られるのも大きな特権であった。今回はそれらの学習要素に加え、コンテンツの作成や、展示デザインそのものに参加する機会を得た。それにより、今まで気づかなかった鑑賞者の視点や、伝え方を発見し、学生がこれまでにない感性とエネルギーを発揮することができたように思う。日韓の三大学が特性を生かし、若者がアイデアを出し合い、ときには共同作業をおこないながら、自らの食文化の再発見と編集を展示のなかで発表する機会を得られたのは幸運である。それをあらたな切口で伝えるため、学生たちの視点の活動に加え、現企業・行政機関等の幅広い協力を得ることができたことは大きい。食の企業はさすがに文化の切口に敏感である。今回も我々が伝えたい事柄をスムーズに理解し、提供してもらえらることになった。いかに食に人びとが関心をもっているかをうかがわせる結果である。

会場構成では、それぞれから出てきたコンテンツを整理・編集された従来型展示ではなく、雑然とした市場のようにあえて仕立てた。次に何が出てくるかわからない、親しみをもち、発見しながら巡るという形で、いかに興味を引き出すかに主眼を置いた。予期せぬことで概念を取り払い、純粋なものの方を刺激する試みである。また昨今、美術館・博物館といえども、今まで

のようなお金のかけ方はできなくなってきた。新しい見せ方や展示手法を取り入れながら、ローコストで展示概念すら打ち破るあらたな展示法の挑戦である。これも学生たちのかかわりが大きい。美術館・博物館のこれからのあり方を提案

しながら、いかにわかりやすく、面白く、楽しめる空間を作り上げるかが我々デザイナーの仕事である。今回の展示空間は国立民族学博物館の展示方法にあらたな一石を投げられたら幸いである。



右：ソウルの可楽洞(カラクトン)にある野菜果物の中央市場。各地から運び込まれた野菜たち下：鶯梁津(ノリヤンジン)水産市場。ここでは一般の人びとも買え、簡単に料理してもらって2階で食べることもできる。今回の展示は、市場の雑然とした雰囲気インスピレーションを大いに刺激された



食を伝える筆と墨

金 旻均 キム ギンギュン
韓国芸術総合学校教授



モラッモラッ (もくもく)

提示する役割をしなければならない。

味が伝わるオノマトペ

博物館を訪問する観覧者たちが、展示で取り上げる食べ物を食べることができない状況で、その味のイメージをまともに伝えることができる方法は何かを長期間にわたって悩んだ末、ビジュアル・ランゲージとして擬音語・擬態語に関心をもって研究を開始した。さまざまなメディアのなかでも特に漫画の表現のなかに、その可能性を発見することができた。映画やドラマ・アニメなどはサウンドが同時に流れるため、その行動や音を直接的に伝えることができるが、漫画ではそれができないため、その代わりに文字を手で書くことによって、その行動や音をリアルに伝えるための努力を続けてきた。もちろん、詩や小説などの文学ジャンルでも擬音語・擬態語(オノマトペ)を適切に使用する場面が多いが、同じ大きさや太さの活字で伝えるしかないという限界がある。それに対し、漫画では普通の活字ではまな板の上で大根を切る音や、 Grillの上で肉が焼ける音をリアルに伝えられないため、手書きの文字が非常に重要な役割をしている。これはすべてのものがデジタルに急速に変化しつつあるが、料理や味は絶対にデジタルに代えられないということと非常に似ている。また、同じ音や行動であっても、その国の文化によって表現する擬音語・擬態語は全然違う。例えば、ラーメン



壁に貼り出されたワークショップの作品

食の展示に挑む

もしかすると五感のうち、味覚とは、もつとも原初的な感覚ではないかと思っている。視覚や聴覚、嗅覚は直接的な身体との接触がおこなわれて

ンを食べるとき、日本語では「ずるずる」というが、韓国語では「フルルク」という。東アジアは同じ箸と麺文化を共有しているが、言語や文字の環境によって異なる表現をするのは当然だ。このような過程を通じて、食べ物と関連した擬音語・擬態語を韓国と日本の若い学生たちに手で表現することにし、その作品を比較展示するという基本的な方向を設定することができた。

国を越えたコミュニケーション

しかし、最近のデザインを専攻する学生たちは



ワークショップの風景。自らの手で文字を書く



特別展で展示される学生の作品。韓国語、日本語、英語の解説がつく

最初からコンピュータですべての作業を開始し、仕上げることを当たり前に考えているため、手でする作業に慣れていない。したがって今回のワークショップは机の上に置かれていたコンピュータを片付けて、筆と墨で線を引く基本的な作業から始めた。そして、毎日の自らの食卓を記録したり、ストリート・フードを分析したり、市場の風景を観察したり、食の漫画の擬音語・擬態語の表現を分析した。最初はぎこちないと思っていた学生たちの手書きの文字に、少しずつ躍動感が付

与され始めた。また、SNSを通じ、韓日の学生からは、同じテーマに対する悩みをお互いにコミュニケーションをとりながら少しずつ問題の解決策を自ら探し出していった。

今回の展示会を準備するワークショップの過程を通じて、韓国と日本の学生たちはあまりに当たり前すぎてその価値に気づけなかった食生活について、もう一度考える機会をもつことになっただろう。そして、その内容をどうすれば一般人にわかりやすく伝えることができるのかを悩み、自らのデザインの議論を見つめることができた。これからのような伝統的な交流を通じて、すぐ隣の国に住んでいる同じ年齢の学生同士が、今後はお互いが競争者ではなく、同伴者として未来をつくっていかなければならないということを感じるきっかけになることを期待する。



ワークショップにて。前列右から筆者、カリグラファーの姜秉寅(カン・ビョンイン)氏、大野木啓人氏

食の臨場感を展示する

佐野 睦夫 大阪工業大学教授



チュロンチュロン (たわわ)

情報技術と博物館の結びつき

情報技術と博物館との結びつきは古く、有形・無形ともに文化遺産をデジタル化し、後世に残していく役割を果たしてきた。情報技術を用いることで、過去の生活空間や生活道具を、コンピュータグラフィックス技術を用いて再現したり、限られた過去の学術データから予測技術を用いて当時の人間の営みを解明したりすることができる。情報技術は、過去・現在・未来の人間社会を結ぶ道具であるといえる。

また、博物館における情報技術は、身近になりつつある。インターネットの普及により、世界のあらゆるコンテンツを一瞬にして検索し視聴することができるようになった。World Wide Web(WWW)

自体が博物館であるといっている。キーワードに関連する画像や映像・音楽にアクセスできる。しかし、WWWは、あくまで仮想の世界であり、実物と接している訳ではない。博物館には、文化的価値のある実物が体系的または対照的に配置されており、実物を、五感をとおして体感しながら学ぶことができる。そこから、何を学ぶか、何を探索すべきかに気づくのである。情報技術は、博物館において実物からの学びを深めるツールである。

今回の特別展におけるテーマは、食文化である。食は人間の五感(視覚・聴覚・触覚・嗅覚・味覚)のすべてを刺激することができる唯一のコンテンツであるが、今回の展示では、料理そのものを提示できない。当然、味覚を直接感ずることもできない。実物を見て学ぶ博物館展示にとつて今回は大きな挑戦である。幸い、食をつくりたり食べたりするために必要な道具や環境の実物は展示することができる。このような状況のなかで、情報技術は、何をするのができ、来館者に、本当の食文化を体感していただけるのか? 実際に食べたりつくらないのに、そのようにしているように感じてもらえるのか? このような課題を解決する情報技術として、我々は、人間の

感覚を拡張可能とする「拡張現実感(Augmented Reality)」技術、あたかもその場にいるように感じる高臨場感技術、来館者と作品との相互のやりとりのなから興味を引き出すインタラクティブ技術を活用した。

仮想ミュージアムプロジェクト

さらに、これから文化を継承し、新しい文化を生み出していく若い人の目線の重要性に着目した。学生プロジェクトを編成し、チームに分かれて作品づくりをおこなう体制をつくった。情報技術で食文化をどのように表現すれば、来館者に興味をもってもらえるのか? 臨場感をもって自分たちのメッセージを伝えることができるのか? この体験を記憶に留めてもらいたい、いろんな人に食文化を伝えてもらうにはどうすればいいか? 当初、食文化のことを考えたことのなかった学生が、学生の目線で議論し作品をつくりあげていった。

具体的には、身近な「たこ焼き」をつくる過程をプロジェクトマップという技術を用いてあたかも実物を自分が焼いているように体験できる「仮想たこ焼き体験」三次元ヘッドマウントディスプレイをとおして職人の包丁さばき(鯉の骨切)を学習できる「仮想包丁さばき体験」、日常では見ることのできない厨房の様子を三六〇度パノラマの一人称視点で覗くことのできる「三六〇度パノラマ厨房体験」は、本物を身近で感じとってほしい



食感シミュレーター 食感シミュレーターは、利用者に食品の咀嚼音を聴かせ、食感を再現するものである。骨伝導ヘッドホンを使うことで、より本物に近い咀嚼音を聴くことができる。噛んだ音や振動をモデル化して、更にリアルな食感を再現することが今後の目標である

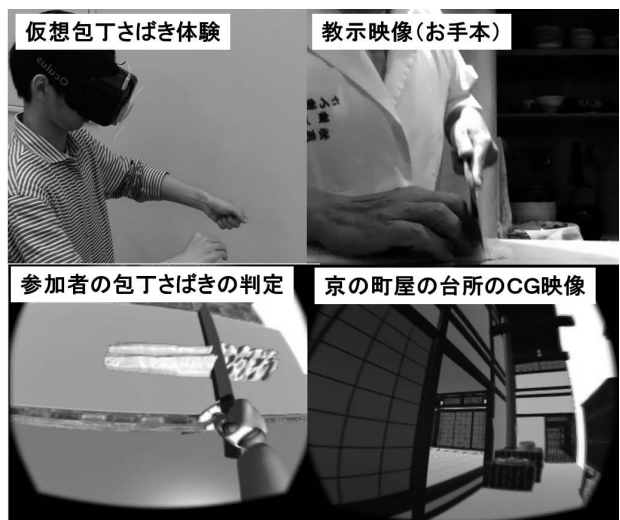
技術を用いて、オノマトペの学習を促進する「オノマトペゲーム」も、身近な食に関する意識をもってもらいたいという発想からつくられた。

楽しみながら創り上げる

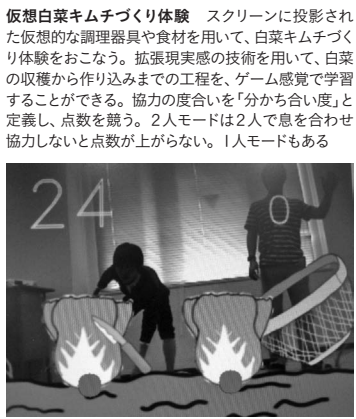
今回の展示は、食文化の仮想体験という新しい展示技法を取り入れてはいるが、展示作品は、学生のアイデアによるところが大きい。また、自分たちが楽しめるコンテンツをつくっていた。博物館の専門家により構成される展示も重要ではあるが、今回のような専門家以外の観点から、楽しみながら創り上げる展示の意味は大きいと思われる。今後の国立民族学博物館の展示のひとつの方向性となれば幸いである。



仮想たこ焼き体験 プロジェクションマッピングの三次元表示技術を用いて、たこ焼き器の形状をした立体スクリーンにCGによるたこ焼きを投影して、ユーザの動作を自動認識することにより、手に持ったピックの操作に応じてたこ焼きができていく様子を体験できる



仮想包丁さばき体験 没入感のある3次元ヘッドマウントディスプレイをとおして、仮想的な調理環境で、切る技術を学習する。具体的には、包丁さばきを3次元センサーでキャッチし、職人のお手本の手の腕の使い方との違いをシステムが教えてくれる。上達度の判定もおこなう。協力・料亭「熊彦」(教示映像)、メガソフト株式会社(京の町家のCG映像)



仮想白菜キムチづくり体験 スクリーンに投影された仮想的な調理器具や食材を用いて、白菜キムチづくり体験をおこなう。拡張現実感の技術を用いて、白菜の収穫から作り込みまでの工程を、ゲーム感覚で学習することができる。協力の度合いを「分かち合い度」と定義し、点数を競う。2人モードは2人で息を合わせ協力しないと点数が上がらない。1人モードもある

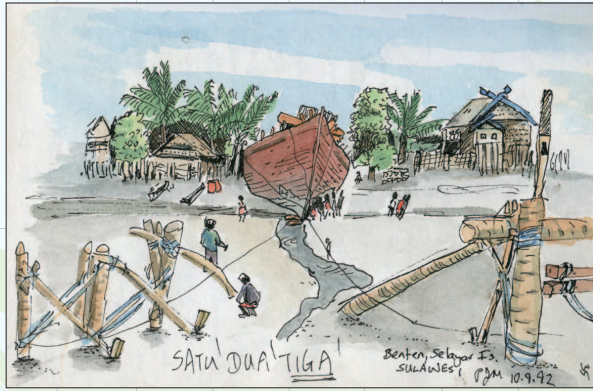


右の人は飛んできた白菜を右手でスライスしてね

キムチのたれに使っているような材料をタッチしてね



(上) 乗り合わせた乗客たち。夜には船室の屋根の上で横になり満点の星空を眺めることができた。インドネシア、スラウェシ島とスラヤール島の中間 (1992年)

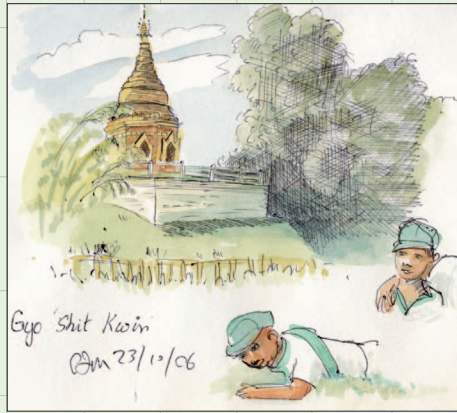


“Satu, dua, tiga!” (ワン・ツー・スリー!)。次の満潮にむけて木船を浜辺へと引く。浜辺でウインチを建てるためにココナツの幹が使われていた。インドネシア、スラヤール島 (1992年)

(下) 黄金の寺院の仏塔。気がつけば小学生たちに囲まれていた。ミャンマー北部 (2006年)



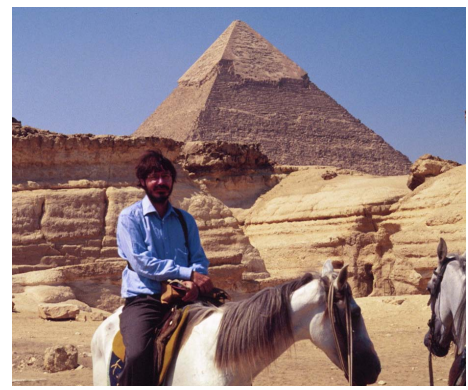
チークの森にて。ブラマブトラ川の水を運ぶ水道管の下でヤギが草を食べている。急速に発展している都市グワーハーティに水を供給するための新しい貯水池を建設中。インド、アッサム州 (2015年)



〇〇してみました世界のフィールド

世界をスケッチする

ピーター J. マシウス 民博 民族社会研究部



スケッチを描いてみました

写真：馬に乗る筆者。2001年、サトイモの調査で訪れたエジプトにて

写真が登場するよりも前、スケッチや絵はものごとを視覚的にあらわす重要な手段だった。携帯電話やデジタルカメラで簡単に写真を撮れるようになった今、スケッチをすることには、どのような意味があるのか。

スケッチは何のために

民族植物学者は、植物そのものや、人びとが植物をどのように利用するかを観察し、詳細な基礎データ——地名、日時、植物名、環境、手助けしてくれる現地の人びとの名前——を記録する。これらは、知りたいこと、記憶しておきたいことの枠組み、つまり出発点にすぎない。しかし、ときには想定を超えることや、これまでの知見と相反することが見えてくる。

写真が出現する前、旅行者にとって日々のできごとを手書きで日記帳に記すのはいたって通常のことであり、高品質のスケッチを描く人も少なくなかった。科学者は冒険旅行にプロの画家を雇い、見たことを直接記録させた。描かれたスケッチは印刷技術の発達にもない、リトグラフやほかの媒体により普及した。なかでも有名なのはジョセフ・バンク스에雇われ、キャプテン・クックの南太平洋への航海(一七六八―一七七一年)に同行した植物画家、シドニー・パークインソンによる作品だ(尾道市立美術館で展示中の『バンクス花譜集』は、シドニー・パークインソンの原画から作成された)。スケッチは「種の理想である——目を見開いてはいるが、景色とペンと画用紙に意識を集中している」と、時間の概念や空感感消え去り、周りの音さえもフェードアウトしていく。今思えば、わたしの初めての野外調査は、実家のすぐそば、オークランドの比較的古くからある郊外だった。一九世紀に建てられたであろう古い家には、でこぼこのある大きい窓ガラスがあり、夏の青空に浮かぶ白い雲を映しだしていた。眺めのなかに並存する過去と現在を染しみ、じつと座っていると、景色のなかに遠近感を与える仕掛け、詳細に描き込むべきものはしるべきものが見つかり始める。



1885年に建てられた家。ニュージーランド、オークランド(1976年)

立ち止まって描くひととき

近年、野外調査は数週間、数カ月間から、わずかに数日間の非常に短いものに変容してきた。デジタルカメラを抱えて、場所から場所へ、何枚か使える写真があれば、という希望のもと、何百枚も撮りながら走り回るにもかかわらず、わたしは今でもスケッチブックを抱えている。調査のうち何日かは敢えてカメラさえもたない。詰め込みすぎのプランにしたがい、次から次へと移動し続けると、多くの見るべきものを見失ってしまう。立ち止まりスケッチをすれば、わたしが何者で、なぜここに来たのかを現地の人びとに知ってもらう機会にもなる。また、ある人はスケッチが進んでいく様子を驚きのまなざしで見ると、素早く多くのスナップ写真を撮る姿は不快なまでに目立つ。だが、スケッチをしていて周りに嫌な顔をされることはまずない。ときに、うまく描けたとき、友だちになっただけの人にプレゼントすることもある。デジタルカメラが当たり前になった時代に、スケッチを贈ることはますます喜ばれるようになった。その場ですぐにでき、唯一無二で、人と人を結びつけるものだから。

これまで何年にもわたり、多くの場所で野外調査日記をしるし、写真を撮ってきた。論文を書くため見返した日記にスケッチが含まれていると、現地の記憶がより鮮明にみえがえる。スケッチをしていて思いがけず出くわした魔法のような光景は、わたしの記憶のなかでも色あせることはない。たとえば、ミャンマーの森の緑に映える黄金の仏塔を見つめ、ペンをスケッチブックに走らせていたとき……。突然小さな男の子がどこからともなく、わたしの目の前に転がり出てきた。はっと見上げると、わたしの周りには小学生の一団が集まってきていた。

とにかく、ラフなスケッチでさえ、なにもないよりははるかに価値がある。スケッチをすることによってわたしは、憶測や先入観にとらわれることなく、今そこに生きている世界を、ことはを介在させず、ありのままを視覚でとらえることができるからである。



ニュージーランドのコウワイの木にやってくるトゥイ

キャプテン・クック探検航海と『バンクス花譜集』展
 休館日：月曜日(祝日の場合は開館)
 開館時間：午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで)
 観覧料：大人/800円、高大生/550円、中学生以下無料
 (団体(20名以上)は各100円引)
 ※70歳以上、身障者は、証明できるものを提示により無料
 平成27年7月18日(土)～9月23日(水・祝)
 会場：尾道市立美術館

特別展

「韓日食博」

わかちあい・おもてなしのかたち

日韓国交正常化50周年を記念して、韓国国立民俗博物館と共同で開催します。韓国と日本の「食」文化を五感で味わう新しい「食」の展覧会です。

会期 11月10日(火)まで
会場 特別展示館

◆関連イベント

「ワークショップ」

香りの体験「オリジナル七味づくり」

日時 9月5日(土)、26日(土)、10月3日(土)
①13時~14時、②14時30分~15時30分
会場 特別展示館地下休憩所(各回100名)
協力 エスビー食品株式会社

※申込不要、要特別展入観覧券、先着順
味わう体験「韓国の汁文化と発酵調味料」
日時 9月6日(日)、27日(日)、10月4日(日)
15時~16時
会場 職員食堂(各回36名)
司会 福岡奈美(フードコーディネーター・お茶の水女子大学専門食育士(上級))
※要事前申込、参加費500円、先着順、対象は高校生以上

みんなく×MBSラジオ presents

「韓日食博」を極める!

ファッションモデルのアンミカさん、世界を旅する山中真アナウンサー、朝倉敏夫本館教授が特別展の魅力に迫ります。
日時 9月13日(日) 14時15分~15時30分
(13時45分開場予定)
会場 本館講堂(定員450名)
※申込不要、参加無料、先着順
食のオンマトベトカリグラフィー
日時 9月20日(日) 13時~15時
(集合12時50分)

会場 本館エントランスホール(定員10名)
※要事前申込、参加費500円、先着順、対象は小学5年生から大人まで
火おこし体験
日時 10月18日(日) ①11時~②13時~③14時30分(各回1時間程度)
会場 特別展示館休憩所(予定)
協力 大阪ガス株式会社

株式会社大阪ガスビジネスクリエイト

※要事前申込、参加無料、先着順
(各回10組、保護者1名につき子ども2名まで)、対象は小学生とその保護者

みんなく講演会 台湾文化光点計画講演会

「日本の客家——歴史と現在」

日本の客家が自身の歴史と現在を紹介します。
日時 9月6日(日) 13時30分
会場 本館第5セミナー室(定員90名)
※申込不要、参加無料、先着順

みんなく映画会 台湾映画鑑賞会

「二八九五」
日本が台湾を植民地とした1895年に台湾の客家が日本軍に抵抗した時の様子を客家語で描き出した映画を通し、台湾文化への理解を深めます。
日時 9月23日(水) 祝 13時30分~16時30分
(開場13時)
会場 本館講堂(定員450名)

※申込不要、参加無料、要展示観覧券 ※当日11時から観覧券売場に整理券を配布

機関研究成果公開

「みんなく手話言語学フェスタ2015」
日時 9月20日(日)、21日(月・祝)
10時~17時5分(9時30分開場)
会場 本館講堂(定員300名)
言語 英語、日本語、アメリカ手話、日本語手話、香港手話
※懇親会20日(日) 17時30分~19時30分
(申込された方のみ・要会費)
※要事前申込、参加無料、先着順

みんなくミュージアムパートナーズ

「点字体験ワークショップ」

日時 9月12日(土) 12時~15時30分
会場 本館エントランスホール
※申込不要、参加無料

連続講座

「みんなく×ナレッジキャピタル——世界の天然素材」

好評につき大阪・梅田のナレッジキャピタルで第3弾を開催!
時間 19時~20時30分
会場 グランフロント大阪北館1階 ナレッジキャピタル「カフェエラボ」
※要事前申込、参加費500円(1ドリンク付き)、定員各回50名
主催 国立民族学博物館 一般社団法人ナレッジキャピタル
10月22日(木)
講師 池谷和信(本館教授)

世界の鳥と人のかかわり——羽根の美しさ

を求めて
10月28日(水)
講師 日高真吾(本館准教授)
日本の漆器 世界の漆器
お申込み・お問い合わせ先
一般財団法人ナレッジキャピタル
06-6372-6530

カレシニアター「地球探究紀行」

みんなくの研究者が驚きと感動をお届けします。世界の文化の奥深くへ一緒に行きましょう。
時間 13時~14時30分
会場 あへのハルカス近鉄本店「スペース9」
※要事前申込(参加状況により当日受付あり)、参加費各回1000円
共催 産経新聞社、近鉄文化サロン、スペース9
特別協力 国立民族学博物館、千里文化財団
9月2日(水)
政府をフィールドワークする!?——明治以来の110年ぶりの大改革と日本の官僚文化
講師 出口正之(本館教授)

「聴き語り」の芸能——平家物語 誓女(こせ)

9月16日(水)
講師 野林厚志(本館教授)

台湾のイノシシ猟——日本のイノシシ猟と比較しながら

9月30日(水)
講師 広瀬浩二郎(本館准教授)

無料観覧日のお知らせ

9月12日(土)と9月21日(月・祝)は、本館展示と特別展を無料で観覧いただけます。ただし21日は自然文化園(有料区域)を通行される場合、入園料が必要です。

中央・北アジア、アイヌの文化展示リニューアルのお知らせ

展示リニューアル工事のため、中央・北アジア、アイヌの文化展示場を11月18日(水)から3月16日(水)まで閉鎖します。家屋模倣型アイヌの家は今回で見納めとなります。閉鎖前には是非ご来館ください。

みんなくセミナー

時間 13時30分~15時(13時開場)

会場 本館講堂
定員 450名(当日先着順)
参加費 無料(展示をご覧になる方は展示観覧券が必要です)

第448回 9月19日(土)

博物館は食をどう展示するか——特別展「メイキング

講師 朝倉敏夫(本館教授)
大野木啓人(京都造形芸術大学教授)
佐野睦夫(大阪工業大学教授)
金沢均(韓国芸術総合学校教授)



特別展「韓日食博」は、情報工学によるIT技術をもちいた体験型の展示情報メディアによる楽しめる展示にチャレンジします。この展示ができあがるまでの過程を一緒に展示を作りあげる研究者の仲間たちとともに語ります。

みんなくトーク・イベント・サロン

研究者(話者)

時間 14時30分~15時30分
※申込不要、参加無料(要展示観覧券)
本館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。
9月20日(日) 本館ナヒひろば
デジタル技術でモノ(文化資源)を測る
話者 寺村裕史(本館助教)
9月27日(日) 本館アフリカ展示場
アフリカ史の謎を解く
話者 竹沢尚一郎(本館教授)

巡回展「岩に刻まれた古代美術——アムール河の少数民族の聖地シカチ・アリヤン」
会期 9月19日(土)~10月25日(日)
休館日 月曜日(祝日の場合は翌日)
会場 新潟県立歴史博物館
主催 新潟県立歴史博物館、新潟日報社

●ネパール大地震災害の救援募金について(お礼)

皆様のご協力により、ネパール大地震災害の救援募金が14万7109円集まりました。この募金は7月29日に郵便局から、日本赤十字社へ振替いたしました。皆様のご協力に対してお礼申し上げます。

※各イベントについてくわしくはみんなく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~17時(土日祝を除く)です。

友の会

友の会講演会(大阪)

会場 本館第5セミナー室(定員96名)
※当日先着順、会員無料(会員証提示)、一般500円
第447回 10月3日(土) 14時~16時
「医食同源」の思想——中国の食と漢方
講師 池谷幸信(立命館大学特任教授)

漢方医学は、古代中国医学が5~6世紀頃伝来し、日本の風土や日本人の体質に合わせて独自に発展した日本の伝統医学です。「医食同源」ということはが示すとおり、漢方のルーツとなる古代中国医学は、食べ物が体を養う最大の薬であるとしており、漢方薬を構成する生薬の多くは、食べ物となっている植物由来です。中国の医食同源の考え方からどのように漢方薬が生まれたのか、さらに現在注目されている漢方薬についても紹介します。
●講義と併せ、漢方の煎じ方、丸剤の成形の実演もご覧いただきます。

第448回 11月7日(土) 14時~16時
移住がつくる客家の食
講師 河合洋尚(本館助教)

東京講演会

会場 JICA地球ひろば セミナールーム600
定員 60名(要事前申込、会員無料・一般500円)
第114回 10月10日(土) 14時~16時
「チョコレートの文化誌——カカオと人の4000年の物語」
講師 八杉佳穂(本館名誉教授)
私たちに至福の時をもたらす甘いお菓子「チョコレート」。その原料となるカカオは、メソアメリカに起源を持ち、4000年前には栽培されていたことがわかっています。薬や貨幣的価値を持ち、交易や貢納の品として珍重されたスペイン人が進出する以前は飲料として嗜まれ、高貴な人のみか口にすることが貴重で高価な品でした。本講演会では、16世紀以前のメソアメリカにおけるカカオ利用を中心に、現代のチョコレートに至るカカオと人の長くて深い関係を概観します。
●第86回民族学研修の旅関連企画です。

第71回体験セミナー
九州のなかの朝鮮文化を歩く——菓子、工芸、史跡にさぐる関係史
日時:12月2日(水)、3日(木) 訪問先:佐賀県

国立民族学博物館友の会 電話 06-6877-8893 (9時~17時、土日祝を除く) FAX 06-6878-3716
http://www.senri-f.or.jp/ E-mail minpakutomo@senri-f.or.jp



ソロモンのイルカ肉の石焼き

マリコ・イア

竹川 大介 北九州市立大学教授



解体した肉を分配する

イルカ漁の高度な技術

ソロモン諸島では、貝のビーズや鳥の羽などを使ったさまざまな伝統的貨幣が島ごとに流通している。こうした貨幣は、結婚や葬式、賠償などの交渉ごとに欠かせない財貨であり、重要な交易品となっている。長さ一・五センチほどの小さなイルカの歯も、そうした財貨のひとつである。しかし、イルカの歯を手に入れることは簡単ではない。イルカ漁の技術はソロモンの離島にすむ海の民(ワネ・アシ)とよばれる人びとによって、ひっそりと継承され、貿易風が止まる季節にだけおこなうことができる、特別な漁である。朝まだ暗いうちにお祈りを済ませた三〇名ほどの村の男たちが、それぞれカヌーに乗って大海原にこぎ出し、イルカの群れを探索する。運良く群れが見つかったら、石を打ち鳴らす音を使って、数時間かけてイルカを岸まで追い込む。この高度なイルカ漁は、自然に挑む人間の知恵の結晶のような狩猟技術である。しかし今日の話の主人公は、この男たちではない。

電磁波調理法

イルカ漁に成功し、岸までイルカを連れて帰ることができるのは、せいぜい一年に一〇回ほどである。しかしうまくいけば、一度に数十頭のイルカを捕獲することができる。

ここから忙しくなるのが、村の女たちである。海の恵みであるイルカの肉は大切に扱わなければならない。誤って野良犬に肉を盗まれた人が、山を下りてくる。

海のみと山の民の交易がはじまる。最後の仕上げにバナナの葉でくるんで焼いた肉塊は、ほぼ無菌状態となるので、このままで保管すれば二週間以上腐らない。そうやって貴重なタンパク質は、人から人へと手渡されていく。

さて、この稿の最後に、イルカ肉の味について書いておこう。数時間以上かけてじっくりと遠赤外線焼いた肉の塊は、適度に脂が落ち、しっかりと熱がおりとても香ばしい。身は柔らかく、くさみはほとんどなくなる。ちょうどビーフジャーキーのように繊維状にほぐれ、簡単に



キャッサバの餅を背負う山の民



繊維状にほぐしたイルカ肉



海水で洗って石焼きにする

重い病気にかかったこともあるという。そして、どんなに大量に獲れても文句をいってはいけな。そんな不満が海の精霊にきかれると、イルカが村に来なくなる。

解体されたイルカ肉は、まず一辺二〇センチメートルほどの塊にされ、五〇軒ほどある村の家族ごとに平等にわけられる。仮に五〇頭のイルカがとれば、それぞれ一頭ずつの分配ということになる。一頭のイルカから五〇キログラムほどの肉がとれる。冷蔵庫や保管場所もない熱帯の村で、大量の肉を腐らないうちに調理するのは大変である。

そこで活躍するのが「石焼き」だ。太平洋の島嶼域では、たき火で赤くなるまで熱した石か手で裂くことができる。

ところで見出しにあげたマリコ・イアというのは、正確には料理の名ではなく、このイルカ肉の塊をさす名称である。そのまま食べてもいいし、素材として野菜とともに炒めてもいい。わたしはときどき日本でも、硬い牛肉や鰹肉をつかって、このソロモン風石焼きを楽しんでいる。

- ① 直径 80 センチほどの円内に丸石を敷き詰め、上に薪をかためて積み、さらにその薪の上に丸石をのせ、薪に火をつける。
- ② おおかたの薪が燃えつきたら炭を石の隙間に落とし、上の丸石をどけ、肉の塊をならべる。
- ③ 肉の上や隙間に焼けた丸石を乗せ、熱が逃げないように大きな葉でくるむ。このまま 4 時間ほど放置。
- ④ 通常の調理は 1 度でよいが、イルカ肉の塊の場合は、海水で洗って 2 度 3 度と同様の手順で石焼きする。

* 石は拳をふたつ合わせたくらいのサイズで、肉を十分に覆える程度の量。砂岩のような堆積岩よりも結晶性の火成岩がよい。川の石は水分を含んで割れやすいが可能。
* 薪は丸木のままでよい。

マリコ・イア

イルカ肉の塊	一辺 20 センチメートルほどの塊を約 20 個 (ブロックはひとつ 2 キロ位)
硬い丸石	約 100 個
乾いた薪(まき)	約 20 キロ
海水	バケツいっぱい

コーヒーの伝統は誰のものか？ ——国境を超えた「文化遺産争い」

澤井 一彰 さわい かずあき
関西大学准教授

ユネスコの無形文化遺産には、反復的に実演される劇や音楽、儀礼、語りなどのほか、やはり反復的に作られ口にされる料理や嗜好品が含まれる。食習慣は差別の原因になることもあるが、「文化遺産」ともなると本家争いの火種になってしまうのである。

コーヒーの起源

ここ数年、大学で授業をしていて「コーヒーは欧米に起源をもつ飲み物だ」と思っている学生が意外に多いことに気付いた。スターバックスがシアトルの企業であることはよく知られているし、カップチーノやマキアートといったイタリア語に由来することは響きからも、どうもそのように想像するらしい。しかし、コーヒーの語源がアラビア語の「カフワ」にあることは、おそらく間違いないだろう。コーヒーの原産地とされるエチオピアや、あるいはその対岸にあるイエメンなどで飲まれていたカフワが一六世紀のオスマン帝国で都市文化として流行し、トルコ語で「カフヴェ」とよばれるようになった。一七世紀なかごろの年代記『ペチエヴィー史』には、ヒジュラ暦九六二年（一五五四／五五年）にイスタンブルで初めてカフェが開店したと記録されている。ヨーロッパ諸語の「カフエ」は、おそらくトルコ語の「カフヴェ」が転じたものだろう。

無形文化遺産としてのトルコ・コーヒー

トルコ・コーヒーは、取手付の金属製のポット（ジエズベ）に、強くローストして細かく挽かれたコーヒーを直接投入し、水から煮出してつくる。フィル



ジエズベから小ぶりのデミタス・カップにコーヒーを注ぐ

ターは用いないので、小ぶりのコーヒーカップの底には細かい澱が沈殿する。コーヒーをすすり終わった後に、残った澱の模様から「コーヒー占い」に興じるのも、トルコ・コーヒーがもつ別の楽しみである。

二〇一三年二月、「トルコ・コーヒーとその伝統」がユネスコの無形文化遺産に登録された。トルコ・コーヒーを愛する

者の一人として、喜ばしい出来事ではあるが、近隣諸国との「文化遺産争い」という火種に油を注ぐことにならないか、という懸念は残る。

国境を超えた「文化遺産争い」

オスマン帝国の各地に広まったコーヒーの習慣は、一九世紀以降に独立したギリシャやアルメニアといった国々に

も伝存している。これらの国々では、「トルコ・コーヒー」ではなく「ギリシャ・コーヒー」や「アルメニア・コーヒー」とよばれており、当然のことながら、それぞれが自国の伝統文化として誇っている。そのため、「コーヒーの三祖」「本家」を主張する各国のせめぎ合いは、さながら文化遺産争いの様相を呈している。

ようにも思われる。しかし一方で、オスマン帝国末期にナシヨナリズムをめぐって生じた数多くの悲劇を考えると、「オスマン・コーヒー」という名称が受け入れられる余地もまた少ないのかもしれない。たかがコーヒー、されどコーヒー。文化遺産争いの根は深く、そして複雑である。



上：オスマン帝国治下にあったパレスチナでも、コーヒーは日常的に飲まれている。アラブのコーヒーは、香りづけにカルダモンが加わるのが特徴



右：カップの底に残ったコーヒーの澱。たわむれにこの澱の模様を読み解いて、コーヒー占いをする者もいる。このときは薄く淹れたので、澱もあまり残らなかった（上、右ともに、撮影・菅瀬晶子）

オスマン帝国史を専門としている日本人のわたしとしては、特定の国名・民族名称を冠するから問題がこじれるのではないか、いっそ現在は存在しないオスマン帝国の名をとって「オスマン・コーヒー」とでもすればいいのではないかと、と思わないでもない。いずれの国々も、かつては長きにわたってオスマン帝国の領域内にあり、オスマン時代を通じてコーヒーの伝統に親しみ、コーヒー文化を育んだわけであるから、理屈はとおる



コーヒーにはチェイサーとしての水とともに、ロクムとよばれる求肥（ぎゅうひ）に似た菓子が添えられることが多い



upopo newa rimse

唄と踊り—アイヌ文化伝承の今

文化は担い手に寄り添いつつ変化していく。自らのルーツを探す、アイヌの若者たちは、途絶えた先人の文化を再解釈や再現することによって受け継ごうとしている。



Team Nikaop (チーム ニカオプ)
2011年8月21日 北海道二風谷 第42回チツサンケ祭りにて

アイヌ民族に伝わる唄や踊りの伝承

幼かったころの、かすかな記憶が残っている。夜、子どもたちが寝付いた親戚の家で、大人たちは大笑いしながら手拍子で歌い踊っていた。立っている人はふたつに折った座布団を股に挟みビヨンビヨン前後に跳ねていた。大人になり、あれは何の踊りだったのだろうと調べてみた。その地域で酒宴の余興としてよく歌われていたアイヌ語の唄で、ちよつとエッチな歌詞のものがあった。きつとこれに違いない。

わたしの暮らしのなかで、アイヌの唄や踊りは身近ではなかった。だが大人たちは密かにその世界を楽しんでいたのである。

親から子へ、または自然に聞き覚え伝承してきたであろうアイヌの唄や踊り。しかしいつからか差別を恐れ、アイヌ文化を次世代へつなぐことをやめる者が増えていった。わたしの名はアイヌ語でもあるのだが、身内から可哀想にといわれる時代になってしまっていたのだ。

現在、唄・踊りは、北海道各地域に存在する伝承保存会で継承する場合が多い。わたし自身は、家族でも保存会でもない、故郷から遠く離れた東京で活動する、アイヌの若者たちによるグループの活動をとおして

学び得たのだった。

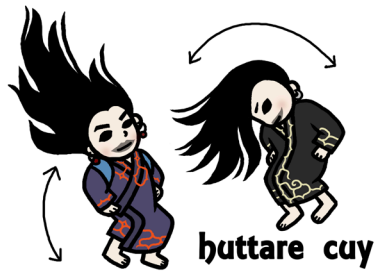
対照的なふたつのグループ

わたしが上京し、すぐ所属したのが、AINU REBELS (抵抗する者たち) だった(二〇〇六〜二〇〇九年)。アイヌ文化を学ぶため、首都圏近郊に住む若いアイヌ十数名で結成したグループである。「わたしはアイヌ」宣言、J-POP曲のアイヌ語化、アイヌの詩人が残した詩を楽曲化。差別、酒、貧困などアイヌのマイナスイメージを払拭するため、現代音楽の要素や映像を取り入れ、アイヌ民族のあらたな表現を模索した。アイヌ女性の象徴的な風習、シヌイエ(入墨)の再現などは、メンバーたちの意識をも変えていった。

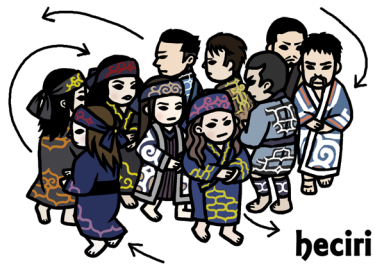
その後、二〇〇九年からはTeam Nikaop (木の実) に所属している。古式舞踊の復元事業にかかわった、おもに北海道在住のアイヌ十数名で結成されている。古い映像や音声記録を元に、現在伝承されていな

いものを再現する活動をおこなう。踊り手の少なかったタブカラ(踏舞)の実演者が増えた他、樺太アイヌの記録にあったヘチリ(輪踊)は大変珍しく、グループの看板演目である。後に唄、踊りだけでなく、語りの要素も強めていった。

アイヌ文化というと、古い過去のものと思われがちだが、時代とともに我々も変化しているのだということもAINU REBELSで学んだ。アイヌと沖縄の祭、屠場の若者たちとの交流、海外の先住民族や日本国内のミックスルーツの若者たちとのコラボを通じて、さまざまなマイノリティー問題にも目を向けた。活動初期のころ、個人的な迷いから「わたしはアイヌ」と宣言するパフォーマンスを見送ったことがある。無意識に避けてきた自分のなかの問題にも初めて気づかされた。Team Nikaopでは、残された記録や資料をつなぎ合せ組立て、先人はこうだったであろうというものを想像し、形にする難し



AINU REBELS (アイヌレブルズ) によるフックレチュイ。松の木の揺れを模した女性による踊り。頭を激しく振る心臓比べの踊りを、現代楽曲と演出にて表現



Team Nikaop (チーム ニカオプ) が再現したヘチリ。記録にあった樺太アイヌの輪踊り。ひとつの輪がふたつに分かれ再びひとつとなり、その際逆回転となる(上下ともイラスト・sayo)

さと面白さがあった。模索しながら練習を重ね、ついに完成したときの感動は大きい。復活した古式舞踊はかけがえない財産である。この二グループの存在はとても面白い。かたやアイヌ民族を語るうえで重要な、北海道という土地を飛び出し東京で活動。一方は土着の北海道。現代的な表現と、過去に存在したものの再現。

どちらも、各地でバラバラだった若いアイヌが集結し、自分との違いや共通点、多様なアイヌの現状を互いに知り得たことは大きい。アイヌ同士であるという連帯感、安心感から、ステージ外で自然発生的に唄や踊りが始まると、あの夜、幼いわたしが見た光景のように思えた。

伝える姿

今でも表立った活動をすればアイヌ差別問題はつきまとう。当時、AINU REBELSによる表現は東京だからできたのだといわれた。しかし今、北海道でアイヌとして活動しているユニットやグループが多く存在する。ここ数年、空前のブームかと思うほど増えた。アイヌ民族であることを誇れる強いアイヌが増えたのではないだろうか。

アイヌ語を学ぶ若者も増えている。親になり、我が子にアイヌ語の名前をつける者も多い。二〜三歳の子が親をまね、アイヌ語の唄を歌い、手拍子しながら踊りだす。元メンバーの子どもだ。こうして伝承されてゆくアイヌ文化が今、わたしの目の前にある。

異文化理解を目的としてきた文化人類学は従来、西欧社会との接触が少なかった場所や地域を優先して研究してきた。他の文化との接触により「純粋な」文化や社会が変化し、損なわれてしまおうと考えたからである。そうなる前にフィールドに赴き、異文化を生きる人びとの姿を書きしるしておく必要がある、そんな使命のもと、人類学者はフィールドに旅立った。しかし、人も、情報が大規模かつ高速に、地域や国境を越えて世界中を隅々まで移動する現代社会において、西欧近代の影響はほぼ世界中に浸透している。とするなら、文化人類学の使命はもう終わりつつあるのだろうか。

わたしは一九八〇年代初頭にスリランカの漁村で調査をした。村民のほとんどはスリランカでは少数民族のタミル人で、ヒンドゥー教徒の漁民カーストであった。それから三〇年、シンハラ人との民族紛争が激化し、多くのタミル人が、難民となって故国を離れることになった。村人たちも例外ではない。ロンドンの郊外には現在、およそ二〇〇〇〇人の調査村出身者とその子孫（以後、村人とする）が住んでいる。

村人たちは同じ地域に住み、訪問し合う機会も多い。家庭ではタミル語を話し、スカイプでスリランカの親戚とおしゃべりもする。近くにはヒンドゥー寺院があり、居間に暖炉のあるイギリス風の住宅のなかには、ヒンドゥー教の神様を祀る祭壇がある。しかし、職業を見れば、漁業に従事する者は皆無で、男女ともスーパーのレジ係が圧倒的に多い。子どもたちは、タミル語より英語が得意

他者との
生き方を探る

人間学の キーワード

コンタクト・ゾーン

Contact Zone

たなか まさかず
田中 雅一 京都大学教授

になってきている。親も子どもたちも、もうスリランカで暮らそうとは思っていない。二世、三世ともなれば、村出身でない相手と結婚する者も出て来るだろう。「純粋文化」の探求という文化人類学の伝統的な使命から考えると、在ロンドンのスリランカ難民たちの暮らしのなかで、調査の対象となりうる領域はどんどん狭まってきている。それでは、彼らの生活は研究に値しないのだろうか。

文化人類学が今日提唱する「コンタクト・ゾーン」という概念はまさに、こうした問いに対し「そんなことはない、難民生活の研究は意味がある」と答えるために生み出されたといっている。コンタクト・ゾーン（接触領域）は、異なる文化背景を有する人と人との接触（ときには動物と人の関係にも適用される）によって生まれる場所、領域を指す。移民、出稼ぎ、観光、交易、国際結婚、留学、難民、密出入国などという形で、人が境を越えて移動すると、いままでと異なる風習や考え方のもち主と出会う。そこがコンタクト・ゾーンなのである。そこには、さまざまな軋轢（あつれき）が生じる。差別や偏見、陰湿な苛めもあるかもしれない。しかし、一方でコンタクト・ゾーンにおいて人びとは、力を合わせて問題解決に挑み、共生の方法を模索している。そして、いままでとは異なる文化が創出されようとしている。

いま、コンタクト・ゾーンがあらたなフィールドとして注目されるのは、もはや純粋な文化など存在しないといった消極的な理由からではない。そこにはグローバル化が進む人類社会における、多様な他者との生き方のヒントが隠されているからなのである。

編集後記

日本語は擬音語・擬態語が非常に豊富な言語である。マンガの仏語訳をしている人から聞いた話だが、絵の一部に溶け込んでいる擬音語・擬態語を翻訳するのは至難の業であるという。だが、韓国語は日本語以上にオノマトベが多いらしいということはこれまで知らなかった。どんなオノマトベがあるのか、その音を日本人が聞いて、同じ質感や味や状態を連想できるのか、といろいろ疑問が湧いた。興味をもたれた方は国立国語研究所の「日本語を楽しもう」というウェブサイトにあるコラム、「韓国語の擬態語と日本語の擬態語の比較」をご覧くださいとよい。韓国語を知らない人にも読みやすい解説となっている。

特別展「韓日食博」の一環として、韓国の書道家をみんぱくにお呼びして、食に関するオノマトベを書いて表現するというワークショップを開催するが（詳細は本誌のインフォメーションページ参照）、どんな作品が生まれるのか、非常に楽しみである。（山中由里子）

●表紙：食にまつわるオノマトベを、ハンダルのカリグラフィーにしたもの。ハルバルと書かれている。お湯などがぐらぐらと煮立っている様子をあらわす。京都造形芸術大学と韓国芸術総合学校のデザイン科の学生のワークショップより（6-7頁参照）

次号の予告

特集

混住

みんぱくをもっと楽しみたい 人のために—会員制度のご案内

国立民族学博物館友の会

本館展示の無料入館や特別展示の観覧料割引にくわえ、『月刊みんぱく』や会員機関誌『季刊民族学』などの定期刊行物や、毎月の友の会講演会、セミナーなどを通して多様な文化の情報を提供しています。

みんぱくフリーパス

1年間、本館展示へ何度でも無料で入館いただけます（特別展示は観覧料割引）。他にも、みんぱくを楽しむための特典がいっぱいです。

国立民族学博物館キャンパスメンバーズ

みんぱくと大学等教育機関との連携を図り、文化人類学、民族学にふれる学びの場を提供することを目的とした会員制度です。

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)

月刊みんぱく 2015年9月号

第39巻第9号通巻第456号 2015年9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 池谷和信
編集委員 山中由里子（編集長） 河合洋尚 菅瀬晶子
丹羽典生 丸川雄三 南真木人 吉岡乾
デザイン 宮谷一欒 長岡綾子
制作・協力 一般財団法人 千里文化財団
印刷 能登印刷株式会社

*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茨木駅から近鉄バスで「日本庭園前」下車、徒歩約13分。
- 乗用車は、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」まで乗り入れてきます。

みんぱくホームページ

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

みんぱくフェイスブック

<http://www.facebook.com/MINPAKU.official/>

みんぱくツイッター

<http://twitter.com/MINPAKUofficial>