

月刊

2020

6
月号

みんぱく

特集

食と博物館展示



食の展示、これまでとこれから 菅瀬晶子

農業から食まで丸ごと考える 黒澤弥悦 / 食をとおして命と向き合う 川田啓介

異端の食品にして必需品である「塩」を展示する 高梨浩樹 / 目には見えない香りの展示 香月麻里

変わりゆく日本の余り物料理

もともと母親の料理を手伝うのが好きで、路地の公園で遊んでいても「夕食つくるから手伝って」と言われると、団地の我が家へ走って帰るほどだった。二五年後に『被差別の食卓』（新潮社）という料理をテーマにした本でデビューすることになるのだから、その萌芽はすでに幼児の頃からあったことになる。

本で取り上げた料理は、路地（同和地区）で代々食されてきた料理や食材で、当時は路地以外では食べられていなかったアブラカス（牛の腸を煎り揚げたもの）、サイボシ（馬肉の燻製）などが主だった食べ物だ。

他にもフク（牛の肺臓）の天ぷらや味噌煮、おでんそば、ミノのすき焼き、ごしどり（亀の煮つけ）などもあり、同じ路地といっても地方によってかなり違いがあるのだが、やはり象徴的な存在といえ、アブラカスとサイボシになる。中でもアブラカスは現在、大阪あたりで「カスうどん」として若者を中心に人気で、現在では東京でも食べられる。私の若い頃は「臭い」と言って妻子も食べなかつたから、ずいぶん隔世の感がある。

路地の料理は、世界的には「ソウルフード」と呼ばれる。ソウルフードというところ、日本では「故

上原善広

プロフィール
1973年大阪府生まれ。ノンフィクション作家。2010年『日本の路地を旅する』文藝春秋で大宅壮一ノンフィクション賞受賞。2012年、第18回編集者が選ぶ雑誌ジャーナリズム大賞受賞。2017年、『投に賭ける』（KADOKAWA）で第27回ミエノスポーツライター賞優秀賞受賞。

郷の味」という意味に使われることが多いが、実はそんなほのぼのとしたものではない。本来はアメリカの黒人料理のことであり、つまりは「被差別民が編み出した余り物料理」という意味になる。このソウルフードの特徴は、脂っこくて高カロリーなことだ。だから健康にはあまり良くないと思われがちで、私も長年そう思ってきた。しかし、それは近年になってから輸入食材や添加物が使われるようになり、それにつれて料理法が変化してからそうなっただけで、元々は国産・無添加の健康的なものだった。例えばアブラカスは腸に元々付いている脂を溶かし、自ら出た脂で煎り揚げるだけだから、牛の腸以外は一切何も加えていない。サイボシも基本的には馬肉と塩しか使わない。

もともと日本の伝統食は、総じてシンプルなものだ。本物の味噌は大豆と塩、米（麦）麴だけで作られるが、古くからの歴史を持つ路地の食べ物も、その大半は素朴な食べ物だった。

そんな路地の料理がネット通販や納税返礼品として気軽に手に入るようになったのは良いが、同時に大量に安く作るため輸入食材や添加物など、余計なものが増えらるようになった。これも隔世の感がある。

- 10 ○○してみました世界のフィールド
「みんなく村に神楽がやって来る！」
ワークショップの軌跡
神野 知恵
- 12 みんなく Information
- 14 世界のバスケットリー×バスケットリーの世界
マダガスカル、カヤツリグサ科の植物素材
飯田 卓
- 16 みんなく回遊
キリスト教図像あれこれ——偶像崇拜をめぐる
新免 光比呂
- 18 シネ倶楽部 M
「バラサイト」の成功を呼んだ難解な作品
——「グエムル——漢江の怪物」
太田 心平
- 20 ことばの迷い道
悩ましい夜
黒田 賢治
- 21 次号予告・編集後記

- 1 エッセイ 千字文
変わりゆく日本の余り物料理
上原 善広
- 特集 食と博物館展示
- 2 食の展示、これまでとこれから
菅瀬 晶子
- 4 農業から食まで丸ごと考える
——東京農業大学「食と農」の博物館
黒澤 弥悦
- 5 食をとおして命と向き合う
——牛の博物館
川田 啓介
- 7 異端の食品にして必需品である
「塩」を展示する
——たばこと塩の博物館
高梨 浩樹
- 8 目には見えない香りの展示
——UCC コーヒー博物館
香月 麻里

月刊
みんなく

6月号目次

食と博物館展示

オムライスの複製
(朝鮮半島の文化展示、
H0275486)



世界各地のさまざまな食べ物。その香りや味は、いかに博物館といえども、来館者に体験させることはなかなか難しい。しかし博物館は、我々の生活の基本要素である「食」を、さまざまな工夫で紹介しようとしている。本特集では、食文化研究に基づいた展示をおこなう日本各地の博物館の事例から、食と博物館展示のありかたを考えてみたい。



標交紀が経営していた喫茶店「もか」で使用されていたコーヒー豆挽き器 (H0279356)

食の展示、これまでとこれから

菅瀬 晶子

民博 超域フィールド科学研究部

あるがままを展示するために

本稿を執筆している四月下旬の時点で、みんなはくは(COVID-19) (新型コロナウイルス感染症) の感染拡大を防止するために休館中なのだが、二月上旬以降、休館までの短い期間に足を運ばれた方には、本館西アジア展示の一部が変更されたのにお気づきだろうか。これまでの「日本人と中東」に代わり、二〇一七年秋の新着資料展示「標交紀のコーヒーの世界」をもとにして、「グローバル文化としてのコーヒー」という新しいセクションが登場したのである。日本における自家焙煎専門店の先駆者であった標交紀(一九四〇〜二〇〇七)のコレクションと、西アジア各地のフィールド写真から、西アジアを起点に世界的に広がったコーヒー文化の今が見えてくる。



トモロコシの実物(アメリカ展示)



カボチャの複製(アメリカ展示)

新着資料展示の準備をしていた三年前、展示企画チームがどよめいた一瞬があった。コーヒーミルのなから、コーヒー豆が数粒出てきたのである。標は生前、世界各国から収集したコーヒー関連器具を店で展示するだけでなく、実際に使用していたのだが、まさにその証左にほかならない。できればこの豆を、標のコーヒーにかける情熱の置き土産として展示したかったのだが、さすがに断念せざるをえなかった。豆に引き寄せられた虫によって、ほかの資料が食害を受けるのを避けるためである。

食は人間の生活の基本要素のひとつであり、みんなはくの本館展示のあちこちに、食にかかわる展示がある。食べ物は腐りやすく虫が食うものでもあり、実物を展示することは非常に困難なのだが、

みんなはくの基本的な展示方針は日常生活で使われるものを、できる限りあるがまま展示すること。そのためかなりの数の実物が、虫害やカビを防ぐための細心の注意が払われたうえで展示されている。例えばアフリカ展示のスイカの種やアメリカ展示のチューニョ(乾燥ジャガイモ)は、ケースに密封されている。いっぽう、アメリカ展示のトウモロコシは露出展示のため、厳重な殺虫処理をほどこしたうえで、点検も念入りにおこなわれている。もともと、これは豆や乾物など、保存に適した食べ物を展示するからこそ可能なことであって、調理済みのものはさすがに実物を展示することはできない。そこで威力を発揮するのが、日本で独自に発展した食品サンプルである。ヨーロッパ展示のパン、朝鮮半島の文化展示の儀礼用供物などで使用されているが、わたしがとりわけ気に入っているのは中央・北アジア展示の、ウズベキスタンのかまどを再現したコーナーである。焼きたて

のノンから立ち上る香気まで伝わってきたそう、シリアのアレッポで調査中、早朝にパン屋に並んだときの記憶が鮮明によび起こされる。たとえ現地を知らなくとも、観る者それぞれの記憶のなかに眠る、食にまつわる一場面を思い出させるような展示を作ることができれば、食の展示は大成功なのではないだろうか。



ウズベキスタンの民家の台所の再現展示で見られるノン(中央・北アジア展示、H0126901ほか)

レを提供している企業が、家庭の排泄物を回収して堆肥に加工するというところを始めており、そのときわたしが宿泊していたホテルの近くでも、このくみ取り便所を屋外に設置している家を見かけた。このプロジェクトの源となったのが、一九七〇年代初期にロンドン郊外に実在した、完全自給型の実験的農業施設である。このように、

あらたなスタイルを模索して 食の展示の普遍的なテーマは、食と人、食を介してつながる人と人のつながりであろう。そのためのあらたな手法や視点のヒントとするため、海外出張中も食の展示をできるだけ観るようつとめている。そんななかでとりわけ刺激的であったのが、食の生産、流通、消費そして廃棄までを今一度見直すという趣旨のもの



インゲンマメの実物(アメリカ展示)

と、昨年ロンドンのヴェイクトリア・アンド・アルバート博物館で開催された企画展「食——皿よりも大きなもの」であった。会場に入るなり、いきなり出現したのは便器。これはじつは、現代のくみ取り便所である。野外音楽イベントで簡易トイレ

とりわけ完全自給、廃棄物ゼロに重点を置いたうえで、種の保存やエネルギー循環、イメージ重視の食品パッケージへの疑問などを訴える、先鋭的な展示が並ぶ。なかでも一匹の子ブタの一生を追った展示は、すさまじいインパクトがあった。生まれたばかりの愛らしい子ブタがゼライと名付けられ、農場を元気に走り回るうちに成長し、食品に加工される。そのさまを逐一撮影した写真が、ゼライの内臓から加工されたパテとソーセージの缶詰に貼り付けられ、誕生からハムとなって出荷されるまでに、ゼライが移動した軌跡を示す地図とともに展示されている。生々しい写真も多く、いささか露骨的と批判されそうだが、食べることは本来、他の生物のいのちをいただくということ。食の生産現場から遠ざかってしまった現代人に向けて、これくらいの問題提起を込めて食を展示することも必要なのかもしれない。

農業から食まで丸ごと考える

—東京農業大学「食と農」の博物館

黒澤 弥悦

東京農業大学非常勤講師

それは田中芳男から始まった

「食と農」の博物館の始まりは、「日本の博物館の父」とよばれる田中芳男が、東京農業大学の前身である東京高等農学校初代校長時代の一九〇四（明治三七）年に設置した標本室に遡る。博物学者の田中は、暮命により昆虫標本を作り、パリ万国博に出向き、帰国後、東京上野の博物館や動物園の設立に貢献した。また日本最古の産業博物館である神宮農業館を開設した人物でもある。それだけ

に標本室には、教材として農具をはじめ、作物、剥製、昆虫、鉱物等の標本が収められていた。戦災によりそれらを焼失したが、キャンパスを現在の世田谷に移転後、近代化で失われゆく古農具を中心に収集を再開している。そして、標本室から農業資料室への改名を経て、二〇〇四年にあらたな博物館として開館した。

館創設の背景には、農地を耕し、その生産物を食するまでの農業全体を丸ごととらえようという意図がある。それは当館が、豊かな恵みをもたらす農地から人間の健康や栄養、醸造等の伝統食をはじめ、食のあらたな開発や保存、流通といった、食を取り巻く社会環境までを研究対象とした学部・学科がある大学博物館だからだ。

では、どのような博物館なのだろうか。まず建物の構造に館の理念を見ることが出来る。館内には自然光を取り入れたカフェがあり、隣接して卒業生が働く企業の食品等を紹介するコマージュボックスがある。これらと展示室との明確な区切りはなく、そのうえ、時とともに変化する窓の景色を背にした来館者が軽食をとる食器の音が心地よく館内に響き、料理とコーヒーの香りまでもが漂う。こうした構造は食をテーマにしているとはいえ、資料保存を使命とする博物館学とは相反し



村の古民家。自然光の影響を受けやすい資料は外光の届かない場所やエアタイトケースのなかで展示するだけでなく、定期的に表示替えもおこなうよう配慮している（2020年）



展示室と隔たりのない空間にあるカフェ。隣に置かれた展示ケース（中央）では、2018年度の企画展「ブタになったイノシシたち」で展示された玩具を紹介している。手前右の棚がコマージュボックス（2020年）

新緑、紅葉、雪景と変化する四季を直接体感させ、展示を楽しく見せたいという氏の挑戦的な思いが見えてくる。村の古民家の再現展示では、軒下に干し大根と柿のレプリカを掲げた。晩秋の陽光が美しく入る。そこに日本の食料保存の文化がリアルに演出されているようだ。また、醸造科学科の卒業生が活躍する全国の蔵元の日本酒瓶と伝統的な酒造具類の展示は、生産現場の一端をもイメージさせ、醸造文化を身近に感じることができ、人気がある。



来館者に人気の「東京農業大学卒業生の蔵元 銘酒紹介コーナー」（2020年）

「食と農」は四季とともに語る
館の設計者は新国立競技場を手掛けた隈研吾氏である。季節感という自然を抜きにしては語れない「食と農」の展示となれば人工照明では限界があり、限られた館内でそれを表現するのはなかなか難しい。しかし、大きくとられた窓からは、

地域に根差したユニークなイベントも多い。卒業生が経営する蔵元の日本酒の試飲会や農家による野菜の直売、料理講習会など、地方（農村）と都市を繋ぎ、さらに食を来館者に五感で体感させ、刺激する試みをおこなっている。大学博物館にありがちな難しさや格式高い雰囲気は薄い。かつて神宮農業館を創設した田中は、誰にでもわかりやすい形で示す博物館を理想とした。館内から望む青空とともに食を楽しみながら農を丸ごと考える博物館は、田中の理想にも繋がる。

食をとおして命と向き合う

—牛の博物館

牛と牛肉のあいだ

日本で暮らすわたしたちにとって、生きていく牛と触れあう機会はあまり多くない。一方、食品スーパーのチラシには、必ずといってよいほど牛肉と牛乳の広告が掲載されており、毎日のわたしたちの食卓を賑わせている。すなわち、現代の日本人にとって、牛をテーマとするということは、食をテーマとするということだといえそうである。牛の博物館（以下、牛博）の建設準備段階では、屠畜や死というテーマをどのように扱うかが問題

川田 啓介

奥州市牛の博物館館長補佐、上席主任学芸員

となった。銘柄牛である前沢牛の定義をわかりやすく示すためには、ウシの枝肉（皮を剥ぎ、頭部、四肢の先端、内臓を取り除いた骨付きの状態）の写真とどれぐらいの大きさで展示するのが最適であるかが議論の的だったと記憶している。結果、ほぼ実物大に近いサイズで壁一面に展示したのだが、

思っていたより、来館者の忌避反応は小さかった。心配は杞憂に終わったわけだが、今となってみれば、定義を説明したこの展示は、「命をいただく」という事実から目を背けているといえなくもない。

開館から四半世紀が経ち、食と命にどのよう向き合うか、改めて考える必要があると感じている。目で見て舌で味わう

牛博の常設展示のために、牛の部位とその適した調理法を示す「牛肉料理あらかと」という装置も製作した。牛の姿に肩ロース、リブロース、サーロイン、ヒレなどの部位を示し、パネルをひっくり返すと肉の切り身の複製と料理の写真が出てくるといいうものである。牛肉の複製の製作にあたり

ては、型をとり、着色の参考とするため実物が必要とのことで、地域の精肉加工業者に協力してもらい、牛肉の全部位を展示業者に送付したという苦心作だ。この装置は、部位によって異なる肉質と牛肉料理のバリエーションを示すもので、子どもだけでなく大人にも人気がある。

さらに、開館一〇周年記念特別展で製作し、その後、常設展示のなかで人気を博しているのが、



きれいに処理された枝肉は、直前まで命があったことを微塵も感じさせない(写真はすべて2020年に撮影)

地域の飲食店(前沢牛販売指定店)で提供している牛肉料理のサンプルである。見学後、店にも足を運んでもらえたら、実際に食べることが可能だ。これら飲食店や、牛博の周辺に広がる牛の産地の風景も、展示の一部といえるだろう。

民族資料から見える食と牛

国立民族学博物館に勤務されていた福井勝義氏の協力で、牛博にはエチオピア、ボディー族の資料も展示している。ボディー族が望みの毛色の牛を手に入れるために蓄積した、牛の交配に関する知識には感心するばかりだ。乳に混ぜて飲むという牛の血液を得るための弓矢なども興味深い。インドネシア、トラジャ族の葬儀では、犠牲にした水牛の魂が死者の魂をあの世に送るといふ。



牛はかつて水田を耕すことでも人間の食に貢献した

の水牛の肉は生者がわけ合せて食べるのであるが、これは貴重な動物性蛋白質を分配するための民族の知識であろう。この他、牧畜民の乳加工の用具や稲作民の牛にひかせ



食の魅力が食品サンプルで視覚的に伝える「牛肉料理あらかると」コーナー

る犂(すき)など、牛と人のかかわりに関する博物館資料には食に関するものがとても多い。

マスコミに「見てから食べるか、食べてから見るか」というフレーズで牛博を紹介してもらったことがある。やはり牛博は食をテーマとする博物館ということなのだろう。

異端の食品にして必需品である「塩」を展示する

——たばこと塩の博物館

異端の食品を語る常設展示の軸

ひとくちに塩といっても、塩を専門とする立場の常識と、世間の常識にはズレがある。たばこと塩の博物館の常設展示は、そのズレを埋めるための試みともいえる。ほとんどの食品が生物由来であるのに対し、塩は無機物である。その「異端の食品」が生命維持に代替不能の役割を担っている。他の食品とは性質も役割も著しく異なるため、調味料の話題に終始しても塩を語ったことにはならない。そこで当館では、来館者の常識の範囲を超えた多様な視点から「塩とは何か」を語りつつ、「必需品」をキーワードに展示の軸を構成している。

「生命をささえる塩」展示では、マルミミゾウの塩なめ場を導入として、生命の起源まで遡る。塩水は細胞にとっての活動環境であり、動物の多くが「体液という名の海」を細胞の周囲に取り込んで進化したため、塩が不可欠になったということを示している。

「世界の塩資源」展示では、世界遺産であるウイリチカ岩塩坑(ポーランド)の岩塩を現地の坑夫が加飾した岩塩彫刻を中心に据え、岩塩・塩湖・海水という資源別に世界各地の塩標本や産地の写真を展示している。世界の塩生産の主流は岩塩などの内陸資源で、海水は三分の一を担うにすぎず、また海水からの製法の大半は天日製塩であるという「世界の常識」を印象づけることがねらいである。

そのうえで「日本の塩づくり」展示では、岩塩などの資源がなく、天日製塩も難しい気候の日本は「塩に恵まれない国」であり、燃料を使って海水を煮詰める方法を工夫するしかなかったことを紹介している。不利な条件下で必需品の塩を調達する工夫を重ねてきた歴史を、能登地方の釜屋の移築再現を中心に、さまざまな時代や地域の製塩模型で語る。塩が生命維持に欠かせない理由や、前述の「世界の常識」を踏まえたうえで、日本の塩事情が理解できる。

高梨浩樹

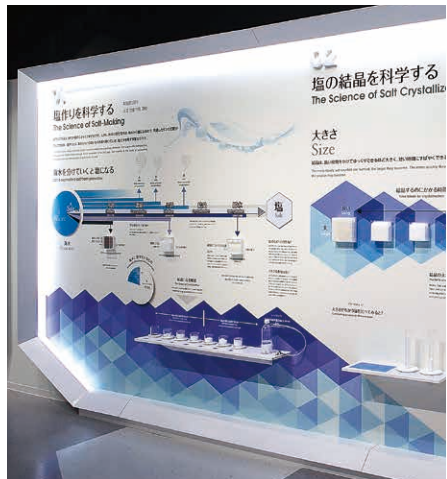
たばこと塩の博物館主任学芸員



上：モニターに商品サンプルを置くと情報を表示する「いろいろ塩図鑑」
下：能登揚浜の釜屋(移築再現)。釜屋には「揚浜」方式で濃縮した海水を煮詰めて結晶にするための鉄釜がおさまられている

「食」にかかわる新展示

地域の条件に適った塩の入手方法の「多様性」と、日本の「特異性」を示す主軸ストーリーに対し、「塩のサイエンス」展示では「共通点」を抽出することで「塩とは何か」を語る。例えば、海水を原料とした製法は世界各地で多彩だが、サイエンス目線であれば、いずれも海水を分離し塩を残すという共通した操作であることをグラフィックで示している。そのうえで、塩の主成分(塩化ナトリウム)以外の物質(例えば塩化マグネシウム)の含有量を左右するのは、塩と苦汁を分離する脱水工程の操作の違い、つまりは人間の意志によるもので、「天然塩」か否かといった議論は意味をなさないことにも気づいてもらえるようにした。また、塩の味とは正確には「塩水の味」であり、



グラフィックと実物を交えた「塩のサイエンス」展示(写真はすべて2015年に撮影)

口内の水分に塩が溶ける速度、つまりは塩の結晶サイズに左右されることを示した。そのサイズは、結晶工程の操作によって変わる（ゆっくり時間をかけるほど大きくなる）ことも提示している。このように味や成分の違いを科学的に解説したうえで、市販商品サンプルをモニターにのせると情報を表示する「いろいろな塩図鑑」を配置し、それまでの展示全体を振り返りながら、その塩の原料や製法、結晶の形や大きさを調べられるようにした。

常設展示でできること、できないこと
専門の立場からすれば、塩は「美味しいか不味

いか」より前に「あるかないか」が問題となる食品である。「人と塩のかかわり」展示では、食品保存や発酵調整など、塩が味以外の面でも食文化に貢献してきたこと、さらには遊牧における家畜群の制御など、食以外の生業活動にも役立つことをパソコン装置で紹介している。しかし、味や機能・役割について理解してもらおうには、視覚による伝達を得意とする展示という手法では限界があり、質問と回答をくりかえす対話による伝達が必要だとも考えている。食にまつわる情報では、「味はあくまで主観であり、口に入れた物質は同じでも、味わう主体（人）が異なれば、そ

れぞれ異なる味に感じられる」という大前提が理解されておらず、同じ物質なら誰でもいつでも同じ味に感じるだろうと思われがちだ。しかし、「塩はなぜしょっぱいの？」など、大人でもにわかには答えにくい質問をされたとき、体のしくみや進化史など、多くの例をあげながら対話することで、相手の頭のなかにイメージを再構築できれば、小学生であっても「味は塩のなかにあると思っただけで、わたしのなかにあるんですね」というような形で理解してもらえようになる。常設展示は当館の守備範囲の表明であると同時に、対話のきっかけを提供するものだとも考えている。

目には見えない香りの展示 — UCC コーヒー博物館

かつき
まり
香月 麻里

UCC コーヒー博物館学芸員

見慣れた展示に疑問を抱く

UCC コーヒー博物館は「コーヒーのある豊かな生活」をテーマに、コーヒーの起源・栽培・鑑定・焙煎・抽出・文化についての展示室を設けている。「焙煎」のコーナーでは、浅炒りから深炒りに至る焙煎の度合を八段階にわけ、展示室のスロープに広がる大きな壁面を使って紹介している。ここで来館者は、焙煎が進むにつれコーヒー豆の色合

いが徐々に深く変化する様子をはじめ、カップチーノやアイスコーヒーに適した焙煎の度合も併せて知ることができる。あるとき、子どもから「焙煎ってなに？」という質問を受けた。「コーヒー豆を『炒る』こと」と説明したところ、次は「炒る」ってなに？」と返ってきた。子どもとのやり取りを機に、わたしは見慣れた展示に疑問を抱くこととなった。コー



UCC コーヒー博物館（神戸市中央区）。1987年設立。カップから農園までを網羅した世界で唯一のコーヒー専門博物館

ヒーをいれたり飲んだことのある来館者（一般的な大人）の場合は、焙煎が深くなれば、味や香りが強くなることを、展示を見ながら想像し、理解することが可能であろう。しかしコーヒーを飲んだ経験やコーヒーに関する知識が限られている子どもにとって、この壁面の展示は、単なる色のグラデーションに留まっているのではと感じた。

鼻腔を直撃する「香りのボトル」

人びとを魅了する芳しいコーヒーの香り。その香気成分は八〇〇種を超えるとされ、常温でも揮

発しやすい低沸点化合物で、しかも油脂分を多く含み酸化しやすい。そのためコーヒーの香りを展示することは容易ではなく、常にユニークな視点やチャレンジ精神が不可欠となる。そんななか当館には「香りのボトル」とよぶ小さな展示物がある。



上：ドレッシングボトルを用いた「香りのボトル」（2020年）
下：「香りのボトル」を楽しむ親子。飲用経験の有無にかかわらず楽しめる体験型の展示（2020年）

展示解説とことばを超える力

これは館員自らがコロンビア産の豆を「浅炒り」「中炒り」「深炒り」に炒りわけ、粉にしてから樹脂製の柔らかいボトルに詰めただけのもの。ボトルの選択にあたっては、ガラス製の洒落たモノなどさまざまな容器を試みたが、どこでも手に入る安価な樹脂製のドレッシングボトルが、香りを嗅ぐにはもつとも効率的であった。ボトルの側面を指先で押すとコーヒーの香りが鼻腔を直撃する。上品に漂うという表現は当てはまらない。まさに鼻腔を刺激する面白さが楽しめる。深炒りの強い香りは大人であっても思わずのけ反るほどで、うめき声にも似た笑いが起こる人気の展示物となっている。

コーヒーは同じ産地のものであっても、焙煎の度合によって異なる香りを生む。浅炒りは甘く、中炒りは香ばしく、深く炒るほど強い香りを放つ。コーヒーに関する経験が限られた子どもたちがボトルを手にとり、各々の香りの違いを体感する。子どもたちの嗅覚と感性がフル回転を始める。それはことばによる展示解説を吹き飛ばし、強烈な印象を彼らに残すことになるだろう。この香りのボトルの事例は、多額の費用を投じた展示方法でなくとも、低コストで展示の質を向上させることを可能にし、来館者と館の距離感を縮める一例になった。これからも館員の「伝えたい」という思いをカタチにしていきたい。



展示室4「焙煎」
壁面に8段階の焙煎の度合を見ることができる。スロープを歩くと、焙煎時にコーヒー豆がハズレる音が聞こえてくる（2013年）

「みんぱく村に神楽がやって来る！」 ワークショップの軌跡

かみのちえ
神野 知恵
民博 機関研究員



伊勢大神楽を 「みんぱく村」に迎えてみました

ワークショップに先立ち、寄せ囃子の館内放送をする神楽師と筆者（筆者は中央）

昨年12月、みんぱく年末ワークショップにおいて、民博（みんぱく村）に伊勢大神楽がやって来た。今号では、その企画者であり、準備に奔走した筆者の目線をとおして、企画の立ち上げから当日の様子までをレポートする。

日本、大阪 ★

楽を迎える村人の気持ちや体験できるワークショップにしようと考えた。

村での出来事を徹底トレースする

村々ではむかしから、自治会長や青年会などが大神楽の世話役を担ってきた。住民に日程の案内を出し、神楽師に昼食をふるまい、総舞（神社などでの曲芸や獅子舞の奉納）に必要な筵を用意するなど、大忙しである。今度はわたしがその役割を担うのだと思うと、緊張感が高まった。現場で見てきた熱い心のやりとりをみんぱくでも繰り広げたいという想いで、準備に奔走した。当日は、朝早くハイエースで乗り入れる大神楽一行を出迎えるところから始まり、村への到来を知らせる「朝神楽」の奉納に続いて、館長室、収蔵庫、展示場、管理部署や研究部各所など、計二〇カ所まで獅子舞によるお祓いがおこなわれた。個人の研究室も事前申し込みを受け付け、特に特別展「驚異と怪異——想像界の生きものたち」を直前に終えたばかりの山中由里子教授の研究室でのお祓いには力が入った。



特別展「驚異と怪異——想像界の生きものたち」プロジェクト研究室で獅子に頭を噛んで貰う山中由里子教授（撮影：稲垣諭）

「一番気がかりだったのは屋敷の接待だった。わたしはお祓いに同行するため食事の準備ができない。そこで総合研究大学院大学の学生、外来研究員、わたしの友人などで構成された有志の精鋭スタッフを「みんぱく村婦人部」と名付け、調理を担当してもらった。心のこもった数々の料理は皆美味しかった。こういった陰の功労者な

伊勢大神楽とは

伊勢大神楽をご存知だろうか。「毎年うちに来る」という読者もいらっしゃるかもしれない。伊勢大神楽は、西日本各地の村々を訪ねて、厄祓いの獅子舞や曲芸を奉納することを仕事とする人びとである。今でもほぼ一年中旅をしながら暮らしている。一般に獅子舞は正月の縁起物というイメージが強いが、地域によっては春、夏、秋に大神楽を迎えるところもある。二〇一六年の秋に小豆島に初めて調査に行くまで、わたしはその事実をまったく知らなかった。

「みんぱく村」に大神楽を迎える

わたしはその後、伊勢大神楽研究にのめり込み、大阪や滋賀をはじめ、瀬戸内海の島々や岡山の沿岸部などの村々を神楽師とともに歩いてきた。村人たちが玄関先でワクワクしながら獅子舞を出迎え、有難く頭を噛んで貰っている姿を見る度に、自分もこの村の住民だったらどんな感じだろうかと思像してきた。大阪で働くようになってから、大神楽が



「村長室」（館長室）でお祓いを受ける吉田憲司館長（撮影：出水伯明）

来る地域に住んでみたいという想いはさらに膨らんだ。そうこうするうちに、みんぱくで伊勢大神楽を招聘することになった。非常勤の機関研究員とはいえ、みんぱくはまぎれもなく自分が所属する共同体である。いわば自分の「村」に大神楽を迎えることになったのだ。せっかくならば単純に演舞を観覧するだけの公演ではなく、実際の村廻しのように大神

しに神楽の接待は不可能だということが改めてよくわかった。昼食が済むと、午後一時から総舞が始まる旨のアナウンスと、笛太鼓の寄せ囃子を守衛室から生放送した。これもぜひ再現したいと思っていた「よくある村の風景」のひとつだった。

村廻しの力は継続性にある

ワークショップ本番は、特別展示館を神社の境内に見立てておこなった。ふつう、境内に敷く筵はその村にあるものを使用するが、今回は山本源太夫社中を通じて式内社大津神社（大阪府羽曳野市高鷲）からお借りした。会場には、一般来館者を含め、三〇〇人を超える老若男女の「村人」が来場し、神楽師たちの旅の話に耳をかたむけ、剣三番叟や長水の曲などの曲芸に歓声を上げた。最後にはワークショップで学んだ「伊勢首頭」を歌いながら、優美な獅子の花魁道中（魁道）に見入った。その一体感は本物の村さながらだった。終演後、頭を噛んで貰おうとたくさんの方が待つ列を見ながら、二〇〇年以上続く伊勢大神楽の歴史のなかで、みんぱくとの縁が点ではなく線として続いていくように心のなかで願った。関係性を継続してこそ本当の「村廻し」である。今後、本ワークショップのビデオテープ番組化など、伊勢大神楽に関するさまざまな研究と企画を展開していきたい。



ワークショップ本番で披露された「長水の曲」。室内では滅多に上演されない（撮影：出水伯明）

重要なお知らせ

新型コロナウイルス感染症拡大予防のため、本館関連の催し物について、本コーナーに掲載の情報も含め、急遽、予定を変更する可能性がございます。詳細につきましては、決まり次第本館ホームページに掲載いたします。何卒ご理解のほど、お願い申し上げます。

特別展・企画展の会期変更について

特別展「先住民の宝」、梅棹忠夫先生誕100年記念企画展「知的生産のフロンティア」の開幕日について、新型コロナウイルス感染症拡大で会期を延期することとなり、現時点で左記の予定となりました。

梅棹忠夫先生誕100年記念企画展「知的生産のフロンティア」

みんなく初代館長を務めた梅棹忠夫が残したアーカイブズ資料とデジタルデータベースをおして、フィールドワークから著作への「知的生産」をくわしく紹介します。

会期 9月3日(木)～10月20日(火)
会場 本館企画展示場



モンゴルのフィールドノート (撮影：尼川匡志)

ストラリア、中南米、アフリカ、台湾、ネパール、マレーシアなど、世界各地に暮らすそれぞれの「先住民」が大切にしている「宝」を展示します。

会期 10月1日(木)～12月15日(火)
会場 特別展示館



オラン・アスリのコーナー。マレーシアの先住民オラン・アスリの彫像の展示風景

みんなくクラウドファンディング報告

みんなくクラウドファンディング「世界とつながる——トーテムポールをカナダ先住民のアーティストと造る」に温かいご支援を賜り、ありがとうございます。トーテムポールは3月上旬にバンクーバーまで陸送され、4月1日に大阪港に到着、4月10日にみんなく運ばれました。現在、6月24日に立ち上げをおこなうべく調整を進めていますが、休館日のため、立ち上げの様子を皆さまに公開することができません。何卒、ご理解いただけますようお願いいたします。また、トーテムポールの立ち上げにあたっては、制作者のビル・ヘンダーソン氏をはじめ、クワクワカワクワの方々を招聘し、立ち上げに伴う伝統的な儀式をおこなう予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、今なおカナダからの来日がかなわず、儀式の実施が難しい状況です。後日、改めて、クワクワカワクワの方々を招聘し、祝福の儀式を実施する予定です。期日が決まり次第、みんなくホームページ等でご案内いたします。

新型コロナウイルス感染症拡大にあつての館長からのメッセージ

ホームページの館長室だよりに5月6日付けで吉田館長からの4000字にも迫るメッセージを掲載しております。過去の感染症の例をひもときながら、その共通性を考察し、さらに新型コロナウイルスに対してどのような意識が求められるか、について語っておりますので、ぜひご覧ください。
<https://www.minpaku.ac.jp/research/news/20200506>

特別展 「先住民の宝」

世界には、「先住民」と呼ばれる人たちがいます。先住民とはだれか? 「玉」にこめられた思いとは何なのか? 本展覧会では、日本のアイヌをはじめ、北欧、カナダ、オ



イントロダクション広場。世界中には多様な先住民が存在していることを伝える



トーテムポール立ち上げ前のようす。鉄製の支柱の基に立つ予定です

「おうちでみんなく」のご案内

現在、「ご自宅やお手元でみんなくにふれていただくことができるサイト」「おうちでみんなく」をホームページに公開中です。新しく、みんなくで過去におこなったワークショップをコンパクトにまとめた動画「おうちでみんなくワークショップ」を追加しました。さいしょのテーマは「ビーズの素材に注目!ペーパービーズづくりに挑戦」です。動画をご覧になりましたら、ぜひみなさんもペーパービーズづくりに挑戦してみてください。
<https://www.minpaku.ac.jp/museum/news/ouchi>



「ビーズの素材に注目!ペーパービーズづくりに挑戦」

■河合洋尚 著 「〈客家空間〉の生産——梅県における「原郷」創出の民族誌」
風響社 5,000円(税別)

近年の中国はエスニックな資源を用いて、開発・観光を進める傾向が顕著になっている。本書は、広東の地方都市であった梅県が「客家の故郷」として変貌していく姿を、歴史人類学の視点から描き出している。なお、梅県は、歴史的に日本とのつながりが深い地でもある。本書は、梅県をめぐる日本初の体系的なエスノグラフィーとなっている。



■池谷和信 編 「ビーズでたどるホモ・サピエンス史——美の起源に迫る」
昭和堂 2,800円(税別)

ビーズは現人類の最初のアートといわれる。その素材や細工は地域や時代によって多種多様。富や威信、集団の象徴など社会的役割も担ってきた。本書では、ビーズの誕生した約十萬年前から現在まで、地球全域をフィールドに、ビーズを軸にホモ・サピエンス史をたどる。



■Richard L. Burger, Lucy C. Salazar, 関雄二 編著
Perspectives on Early Andean Civilization in Peru: Interaction, Authority, and Socioeconomic Organization during the First and Second Millennia B.C.

Yale University Department of Anthropology and the Yale Peabody Museum of Natural History \$ 35.00

世界の古代文明と比べると、アンデス文明では、その初期に都市ではなく、巨大な公共建造物(神殿)が出現することで知られる。本書では、その出現と、社会統合や社会的格差の関係が論じられている。この分野は、世界でも日本の学術的蓄積が群を抜いており、国際学界に対するより強いアピールになる。



友の会

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
https://www.senri-f.or.jp/minpaku_associates/ E-mail minpakutomoto@senri-f.or.jp

ミニレクチャーを動画配信します

6月順次公開予定! ご遠方の方も友の会をお楽しみください。

話者 中牧弘允(本館名誉教授、千里文化財団理事長)
第1回 梅棹忠夫が残した「こざね」とは? どういうものか

みんなく初代館長梅棹忠夫が残した「こざね」と称する手書きのメモ。知的生産のために駆使した技術のひもとく。その「こざね」を手がかりに、幻に終わった著作「日本人の宗教」の復元にいどみました。初回は「こざね」とはどういうもので、どう使うのかを紹介します。

第2回 「こざね」から復元する梅棹忠夫の「日本人の宗教」
梅棹忠夫アーカイブスに残された約350枚の「こざね」。梅棹はそれを並べ、つながりのあるものをまとめ、配列しながら日本人の宗教の構想を固めていました。その一例として「箱段方式」と名づけたモデルを紹介します。
<https://www.senri-f.or.jp/tonomovie00/>



【お詫】

新型コロナウイルス感染症の影響を踏まえ、左記の会講演会は予定しておりました日程での実施を見合わせることにいたしました。延期する場合は決定次第、改めてご案内いたします。

●6月6日(土) 「アヌコロアイヌイロマケケル」
●7月4日(土) 「植物と人の関わり」
タケ科植物、ヤシ科植物の道具利用を中心に

本紙5月号でご案内しておりました、左記の動画は、諸般の事情により配信延期となりました。公開予定が決まりましたら改めてご案内いたします。

●動画配信(5月公開予定) 「イギリスとオーストラリアをつなぐ風」

【開幕を延期します】

巡回展 「特別展 驚異と怪異」
「モンスターたちは告げる」

会期 未定
会場 兵庫県立歴史博物館
休館日 月曜日
主催 兵庫県立歴史博物館 神戸新聞社
国立民族学博物館 千里文化財団
後援 兵庫県 兵庫県教育委員会 NHK神戸放送局
サントレシジョン フジオ関西
協力 山陽電気鉄道株式会社 神姫バス株式会社
特別協力 ラインテック国立民族学博物館

※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。



世界の バスケットリー × バスケットリーの 世界

マダガスカル、 カヤツリグサ科の植物素材

飯田卓 民博人類文明誌研究部

ザフィマニリ人は、カヤツリグサ科のさまざまな植物を素材にバスケットリーを製作している。湿地の近くに村を作るザフィマニリ人と、同じく湿地を好み生息するカヤツリグサ科の植物。その両者のつながりから、くらしと環境の関係性を考える。

バスケットリーの素材と聞いたなら、読者の皆さんはまっ先になにを思いうかべるのだろうか。幅のある竹ひご？ 籐（ラタン）や山葡萄などのつる植物？ あるいは、細いヤナギなどしなりのある木材？ 今回は、マダガスカルの一部地域でよく用いられているカヤツリグサ科草本をとり上げた。

多様な素材

文字を記すための基体としてエジプトで用いられてきたパピルスも、このカヤツリグサの仲間である。ただし、わたしが調査しているザフィマニリ人たちがバスケットリーに用いるのは、パピルス属の大型種だけではない。カヤツリグサ科の植物には、ヒトの腰の高さより低い小型種から、背丈を超える大型種まであって、製作物の大きさや形などによって素材を選ぶことができる。

ズルズルという草本を用いる。いわゆるパピルス（*Cyperus papyrus*）のことで、カヤツリグサ属に属する。ズルとは建物の隅や角のことをあらわしていて、ズルズルという名称は、断面に稜をもつカヤツリグサ属の特徴をよく言いあてている。同じくカヤツリグサ属に属するリンヂャ（*Cyperus* sp.）は、もう少し小さい。敷物のほか、衣類などを入れるかごを編むのに使う。さらに小さいスリンヂャ（*Cyperus* sp.）という草本もある。これらはいずれも、稈（茎）の表皮をはいでバスケットリーの編み材とする。表皮をはがず、稈をそのまま編み材とする種類もある。敷物に用いるフルンブアイと、帽子に用いるフルンピサカ（いずれも学名不明）である。帽子といってもつばがないので、日よけでなく、森の植物や雨から頭を保護する役割が大きい。フルンピサカは、この記事でとり上げた草本のなかでもっとも小さい。フルンブアイとフルンピサカは、きぬた（榎）で叩いて平らにして編み材とする。



株立ちする有用草本。水田耕起のときも抜かないという（撮影：上羽陽子、マダガスカル、アムルニ・マニア地域圏、2012年）

植物としての特徴、編み材としての特徴

これらのほか、テンツキ属のハレフヤ、アブラガヤ属のラヴィンダハサも、同じ地域でバスケットリーに用いられるカヤツリグサ科草本である。なぜこの地域ではカヤツリグサ科草本がかくも多く、しかもことごとくバスケットリーに用いられるのだろうか。

まず、これらの種はすべて川や池などの水辺、

上：フルンブアイは乾燥してから用いる（マダガスカル、アムルニ・マニア地域圏、2012年）
左：フルンピサカの編み材を網代に組んで帽子を作る（マダガスカル、アムルニ・マニア地域圏、2012年）



あるいは水田の畦畔などに生息している。カヤツリグサ科草本が湿地を好む理由は不明だが、ザフィマニリ人にとって湿地が特別な意味をもつことは特筆してよい。彼らの居住地は山がちで森に覆われており、湿地はどこにでもありとはいえないが、生活に必要な湧水の近くにはしばしば湿地があった。数百年前に平地から移住してきたザフィマニリ人は、好んでこうした湿地の近くに村を結んだらう。右記の植物はまた、他の草本や樹木に邪魔されない明るい場所を好んだ。陸生植物が育ちにくい湿地は、その生育場所としてうってつけである。ザフィマニリ人たちは、毎日の水汲みなどのついでに、こうした植物を採取した。二〇世紀後半になると、この地域に水田稲作というあらたな農法が導入され、カヤツリグサ科草本はますます身近な植物となった。



帽子をかぶる女性とその孫（マダガスカル、アムルニ・マニア地域圏、2011年）

水辺に育つという性格のため、カヤツリグサ科草本は少々濡れても傷まない。このことは、カヤツリグサ科草本が有用な編み材として選択された理由のひとつである。これらの草で編んだかごは、水場でも水をはじくため、なかのものを濡らさず守ることができる。

水辺に育つという性格のため、カヤツリグサ科草本は少々濡れても傷まない。このことは、カヤツリグサ科草本が有用な編み材として選択された理由のひとつである。これらの草で編んだかごは、水場でも水をはじくため、なかのものを濡らさず守ることができる。

帽子の素材となる理由も同様である。マダガスカルの他の地域で、わたしは、カヤツリグサ科草本で編んだ雨具を見たことがある。編み材に適した特徴としては、太さが一定していることも重要である。ザフィマニリ人のバスケットリーは、タテ材とヨコ材を網代編みに組んで作るが、太さが一定しない材ではこのやりかたを使えない。ちなみにこの性質は、イネ科やイグサ科、ヤシ科、シヨウガ科、タコノキ科など、多くの単子葉植物に共通する。

わたしは専門家でないので断言できないが、単子葉植物は湿地でもっとも多く目にする植物分類群のひとつであるように思う。太さが一定で湿地を好む単子葉植物は、バスケットリー素材として、水辺の人びとに豊かさをもたらしたのではないか。バスケットリーは、くらしと環境の結びつきを考える糸口となるというのがわたしの仮説である。

キリスト教図像あれこれ——偶像崇拜をめぐる

民博 超域フィールド科学研究部 しんめん みつひろ 新免 光比呂



外壁にあふれ出たモルドバの教会壁画(ルーマニア、1997年)

には正式の教会ではないと考えられたことが影響して、四世紀中ごろから図像の使用が認められるようになった。
だが、八世紀から九世紀にかけてのビザンツ帝国では、当時勃興してきたイスラームの影響もあってか、偶像崇拜禁止の考えに基づく破壊運動(イコノクラスム)が生じた。多くのイコンが破壊されたが、八四三年のコンスタンティノープル公会議でイコン崇拝が正式に認められ、ようやく決着がついた。
イコン崇拝を認める根拠は、感覚的なものは超感覚的なものを認識するために必要であり、イコンは単なるモノではなく、これとおして神そのものを崇拝する手段であるという考えである。イエス・キリストその人自体、神聖なものが人間の肉体となつてこ

ヨーロッパ展示
「宗教・信仰」セクション

ガラスイコン(ルーマニア、H0211497ほか)

南アジア展示
「宗教文化——伝統と多様性」セクション

サリーをつけた聖母子像(インド、H0276922、H0276924)

〈本館展示場〉

観覧券売場

アメリカ展示
「出会う」セクション

祭壇「パチャママの門」(ペルー、H0210691)

朝鮮半島の文化展示
「精神世界」セクション

聖母子像(大韓民国、H0214363)

世界各地で見られるキリスト教の図像
こういった点を踏まえて、キリスト教にかかわる図や像を探して展示場を歩いてみるのはどうだろうか。キリスト教徒がとて多い朝鮮半島の展示場では、伝統的な衣装を身に着けた聖母子像がある。同様に南アジア展示場では、インドの伝統衣装サリーを身に着けた聖母子像もあ

の世にあらわれたものであり(受肉)、目に見えない神がイエスという人の形をとることによって自らを証したというのと同じ論理となる。したがって、イコンはそれを客観的に眺め觀賞するものではなく、イコンのなかの人物は真正面をむき、それを見る人はイコンのなかに参与すべきなのだと言われる。ぜひ展示場でご確認いただきたい。
同じイコンでも、ルーマニアのガラスイコンは「民衆的キリスト教」とでもいうべき素朴な信仰理解を直截に表現している。「民衆的」であるといえるのは、ガラスイコンでは比較的自由なモチーフを描くことができるために、民衆の素朴なレベルで理解された信仰が単純な構図によって表現されており、また修道士に限らず農民などの世俗の間も製作が許されていたからである。

ヨーロッパ展示場には、東方正教会で一般に用いられる板イコンとルーマニアで製作されたガラスイコンが展示されている。イコンということばは、もともとギリシア語で「像」を意味したが、一般には板イコンやガラスイコンといったキリスト教の崇敬対象をさすことが多い。板やガラスの上には、全能者キリストや聖母マリア(生神女マリア)、あるいは聖人、預言者などが描かれる。人物の表情が厳かでない顔つきである板イコンに対して、ガラスイコンではどこことなくユーモラスな構図が見られる。
イコン崇拝は東方正教会を他のキリスト教宗派から際立たせる神学的、外形的な特徴である。東方正教会では偶像崇拝が強く禁じられるため、立体的な彫像が否定される。それゆえ、カトリック教会によく見られる立体的な十字架のイエス像やマリア像は用いられない。聖書のみを信仰するプロテスタントでは、立像どころかイコンも偶像崇拝として拒否されるので、東方正教との違いが際立つ。
偶像崇拝の禁止とイコン
偶像崇拝の禁止は、そもそもユダヤ教における最重要な規則であった。当然ながら、初期キリスト教においても順守が求められた。しかし、キリスト教会に聖者の聖遺体・遺物を祭壇の下におさめる習慣が生じ、これなし



ハチュカルと呼ばれる特異なアルメニア十字架石碑(アルメニア、2013年)

る。イエスが生まれたパレスチナの風俗を離れて、キリスト教が布教される過程で聖母子のイメージが現地化した事例である。さらに、ヒンドゥー教の要素がとり込まれているという、仏教のモチーフかと思間違うような蓮の花と孔雀の上に立つ復活のイエス像がある。複数宗教の重層といえ、アメリカ展示場には聖母マリアと同一視されるアンデスの地母神パチャママを祀った祭壇「パチャママの門」がある。これはアメリカ先住民の信仰とキリスト教が融合したものである。
このように各展示場では、普遍を主張するキリスト教と現地の観念体系とが融合した、さまざまなキリスト教の図像が見られる。偶像崇拝の禁止というキリスト教の絶対的な理念が、人びとの実際の生活や教会の社会的性格から求められて変容していく姿に、生きた(生きられた)宗教の本質をうかがい知ることができるのではないだろうか。



「パラサイト」の成功を呼んだ 難解な作品

おたしんべい
太田心平
民博 超域フィールド科学研究部

本年のアカデミー賞で、韓国映画「パラサイト」半地下の家族（以下、「パラサイト」）が主要部門の四冠に輝いた。「作品賞」に英語以外の作品が選ばれたのは初めてだし、カンヌ国際映画祭の最高賞「パルム・ドール」とのダブル受賞もじつに六五年ぶりだ。ごく普通の人の可笑しな日常を題材としつつ、社会を強烈に風刺するという奉俊昊監督お得意の作風は、コメディやスリラーやらといった既成のジャンルを越えていると、高い評価を受けた。また奉監督は、「そこまでやるか?」と仰天するほど徹底的に作品の細部を作り込むことでも有名で、「パラサイト」でも、上流階層を光、下流階層を陰のなかに映すとか、同じ画面に収まっている、両者のあいだには何らかの線がこっそり映し込まれているとか、またもや凝ったことをやってくれた。



弟ナミル(左)、妹ナムジュ(左から2人目)、主人公カンドゥ(右から2人目)
(提供:ピカンテサーカス、ディメンション、ハビネット・メディアマーケティング
©2006 Chunggeorahn Film. All rights reserved)

現代韓国を映し出す「グエムル」
そんな奉監督が二〇〇六年に韓国で大旋風を呼んでおきながら、国際的には失敗した作品が、今月紹介する「グエムル——漢江の怪物」(以下、「グエムル」)だ。

米軍基地から垂れ流された汚水が水生動物を突然変異させてしまったことで、ソウルの中心部を流れる漢江に肉食の怪物があらわれる。河川敷で物売りをしながら、

から、キオスクのなかで生活している主人公カンドゥは、一人娘を怪物にさらわれる。ところが、当局は娘の生存を信じてくれないばかりか、怪物に寄生する未知のウイルスの感染者としてカンドゥを隔離してしまう。そこでカンドゥは、同居する父や、弟妹とともに、自力で娘を助けようとする。

この「グエムル」は、家族愛を主題としたハリウッド的な特撮アクション映画の真似事のように誤解され

「グエムル——漢江の怪物」のワンシーン。怪物にさらわれる一人娘ヒョンソ(提供:ピカンテサーカス、ディメンション、ハビネット・メディアマーケティング
©2006 Chunggeorahn Film. All rights reserved)



がちだが、じつは奥深い隠喩と寓話に満ちている。いかにいかに加減な都合で政権や米軍が国民を切り捨てるか、愚弄された人びとはどんな苦渋から起き上がらなければならぬかなど、まさに現代韓国の核心的問題を訴えかけているのだ。

現代韓国の不条理

そもそも主人公の家族構成が面白い。カンドゥは、ボーッととした社会不適合者だが、動物的な勘が鋭い。弟ナミルは、兄と違って大学に行き、一九八〇年代の民主化学生運動に加担したものの、その後は就職の時期を逃し、酒浸りの毎日。ストーリー内でも、運動世代の損失感や左派勢力の腕さを表現する。一方で妹ナムジュは、地方自治体に勤務するアーチエリー選手。ナミルとは逆に、無意識のまま政権からの庇護を享受した民衆の姿だといえよう。九三年の民主化以前にはじまったスポーツ選手育成政策では、人気競技だけでなく、韓国が国際舞台で活躍しやすい競技でも、有望な子どもたちが特化教育を受けた。アーチエリーの道で一流になれなかったのに、それ以外ではできないナムジュは、やはり「負け組」だ。そんな二人が力を合わせ、ナミルの火炎瓶とナムジュの矢がひとつになるシーンは、民衆の団結がもたらすインパクトを示すものとして、この映画のハイライトとなる。

ナミルとナムジュは、それぞれの名前にナムという一字が共通しているのに、カンドゥは違う。このことから、長男と弟妹とは、出自が少し違うのかもしれないと推測される。またカンドゥは、弟妹からも社会からも疎遠になり、偶然出会ったホームレスの男と怪物に立ち向かう。カンドゥと男のあいだには、既存の絆など何もない。カンドゥ(素の韓国国民の具現?)と娘(現代韓国の希望の具現?)との関係も重要なのだが、最後には血縁を越えた人と人とのつながりを描く、不思議なラストが待ってもいる。

朝鮮半島の人間関係は、血縁・地縁・学縁という型にはめられて論じられがちだ。でも、「グエムル」の主題は、やはりそんな旧式の枠組みにあてはまらない。むしろ、それらを突き抜けた先にある人と人とのつながり、国家と国民との関係、国際社会の不条理を描こうとしている。その他の登場人物がそれぞれ何を具現しているのか、登場する固有名詞やエピソードは実際の何を示すのか……。この映画の解釈は、まるで韓国文化論の授業の期末試験である。

「パラサイト」の原題が「기생충」(寄生虫)、「グエムル」の英語題目が「The Host」(寄生宿主)なのは、最初から意図していたわけではないらしい。ただ、「グエムル」が現代韓国をよく知らない作品中の意味と象徴が理解できない作品だった反面、「パラサイト」は万国共通の格差問題や映像表現を取り扱っている。わたしには、両者のあいだに「国内向けの荒削りモード」と「輸出用の成熟期モード」のような、対関係が見えてならない。

ことばの迷い道

悩ましい夜

くろだ けんじ
黒田 賢治

人間文化研究機構
総合人間文化研究推進センター研究員

イランで調査をするようになって間もないころ、「金曜の夜」におこなう集会に行かないか」と誘われたわたしは、予定どおりの時刻に待ち合わせの場所にたたずんでいた。約束の時間になってもいつこつに相手は来ない。調査地で待たされることにすっかり慣れていたとはいえ、さすがにおかしいと思ひ相手に電話をした。すると反対に「なぜ（昨晩、お前は来なかったのか）」と問い詰められたのである。

この行き違いは、一日の始まりと終わりをめぐる概念的な違いによるものである。ペルシア語で、一日は、日没から始まるのだ。知人とわたしが約束をした「金曜の夜」は、イランの公用語であるペルシア語で「ジヨムエの夜」であり、「金曜（ジヨムエ）」は木曜の日没から金曜の日没前ということなのだから、木曜の夜を指す。わたしが待っていた金曜の夜は、イランでいうところの「土曜（シャベン）の夜」だったのだ。

日没から一日が始まるというのは、イランに限らず、今日の中東地域で広く通用する考え方である。そのためイランの多数派の宗教であるイスラームに限らず、中東発祥のキリスト教やユダヤ教の宗教行事は日没を起点として始まる。クリスマスがクリスマス・イヴから始まるのはこのためである。こうした一日のサイクルが、人びとの話すことばのなかに織り込まれているのだ。

ところが、後の調査で二〇一〇年代前半にイラン系住民が多く暮らすアメリカのロサンゼルスに行き、イラン系のイスラーム文化センターを訪れると事情は異なっていた。英語とペルシア語でそれぞれ書かれていた宗教プログラムの案内を見ると、「Thursday Night」と英語で書かれているものに、「木曜（バンジュシャンベ）の夜」とペルシア語で書かれていた。つまりペルシア語での日のとらえ方が、英語の日のとらえ方と二対一対応するようになっていたのだ。一方で、イランの元々の一日の考え方も残されていた。イラン暦で新年を迎える前の最後の「水曜（チャハールシャンベ）の夜」には、火渡りをおこなって無病息災を願うチャハールシャンベ・スーリーという祭事がある。ロサンゼルスでもこの行事は火曜の晩におこなわれていた。そのときの英語の案内は、「Tuesday Night」となっていた。つまり、ペルシア語の「水曜の夜」と英語の「火曜の夜」が併記されていたのである。

ロサンゼルスでこうしたふたつの日をめぐる概念が使われているなかで、こんがらがったわたしはイランでおこなっていたのと同じやり方で確認するようになった。間違いないように「その〇〇曜日の夜というのは、××日の夜という意味ですか」と確認する方法だ。わたしがしばしば非イラン系の人びとも同じように確認したため、怪訝な顔をされたことは想像に難くないだろう。

編集後記

緊急事態宣言を受け、5月13日現在、民博でも在宅勤務が続いており、本誌の編集作業はメール上でおこなっている。これまで当たり前と思っていたやり方が問われ、潜在していた課題も浮き彫りになるなど一定の効用はあった。だが、人と会って話せないという前代未聞の事態に隔靴搔痒感がつきまとう。慣れたころにはワクチンが開発され、原発事故がそうだったように何事もなかったかのように元に戻るのだろうか。

本号では「食と博物館展示」という特集を組んだ。食の展示は、百聞一見どころか「百見は一食に如かず」という致命的なハンディを背負う。幸いグローバルな人の移動のおかげで、世界各地のめずらしい料理が日本にいながらにして食べられる時代になった。だが、新型コロナウイルス感染拡大によって、そうした状況が一変するかもしれない。インド・ネパール料理店を営むネパール人の知人は「ノービジネス。今日のランチはお客さん1人」（3月18日、金沢市）とSNSで連絡をくれ、店を手放したいが、こんな時期では買い手も見つからないという。食を介した異なる文化への関心が、せっかく広がってきたところなのだ。飲食店を営む外国人にもわかる簡単な日本語で休業補償の手続きを知らしめてほしい。（南真木人）

●表紙：カザフの定住家屋の室内（中央・北アジア展示、H0275276 ほか）

次号の予告

特集

「みんぱくの写真データベース」（仮）

みんぱくをもっと楽しみたい方のために 国立民族学博物館友の会のご案内

友の会は、みんぱくの活動を支援し、博物館を楽しく積極的に活用するためにつくられました。

毎月『月刊みんぱく』をお届けするほか、さまざまなサービスをご用意しております。

維持会員・正会員

『月刊みんぱく』の送付／友の会機関誌『季刊民族学』の送付／本館展示の無料観覧／特別展観覧料の割引／友の会講演会への参加／研究者同行の国内外研修旅行への参加 など

ミュージアム会員

『月刊みんぱく』の送付／本館展示の無料観覧／特別展観覧料の割引／友の会講演会への参加 など

繰り返し入館できる**みんぱくフリーパス**や、学校・学部単位で利用できる**キャンパスメンバーズ**など各種会員種別もご紹介します。目的にあわせてご利用ください。

詳細は、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 2020年6月号

第44巻第6号通巻第513号 2020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 園田直子

編集委員 南真木人（編集長） 上羽陽子 齋藤晃

菅瀬晶子 三島禎子 吉岡乾

デザイン 宮谷一欵 長岡綾子

制作・協力 一般財団法人 千里文化財団

印刷 株式会社 遊文舎

*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」横にある当館専用通行口をお通じください。
- 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

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

みんぱくフェイスブック

<https://www.facebook.com/MINPAKUofficial>

みんぱくツイッター

<https://twitter.com/MINPAKUofficial>

みんぱくインスタグラム

<https://www.instagram.com/MINPAKUofficial/>

みんぱくYouTube

<https://www.youtube.com/user/MINPAKUofficial>

