

特集

# 塩と人

人類の「塩対応」

野林厚志

塩と海

笹原亮二

アリババと塩

西尾哲夫

ジャンクフードをわけ合う

平野智佳子





# 塩と私

——緊張と弛緩

なまえ  
生江 史伸

や関節を解放してくれる。二分も経つと、全身の力が完全に抜けきって、心は安らかに、まるで寝ているような錯覚におちいる。

考えてみれば、私たちは母親の羊水という

私たち料理人は、素材に塩をかけることを「塩を打つ」という。「打つ」といえば、心を打つ、芝居を打つ、バクチを打つ……というように、この言葉の言い回しには強い緊張感が伴う。私たちは塩を打つ時、「塩の好みが含まれますように……」あるいは「しよっぱい」と文句を言われませんように」と祈るように慎重に塩を打つ。レストランの

全スタッフが一日に合計何回塩を打つのであろうかと数えたことはないが、食べ手の塩味の好みは人それぞれだ。この何百回もの不確実性に対して、料理人たちは自生的な楽観さを持ち続けつつ、あらゆる批判を聞き入れる謙虚さも持ち合わせなければならぬ。

もちろん理論上、素材に対して適切な塩分を〇.1グラム単位で秤で量り、塩を打つこともできるかもしれない。

るかもしれない。私自身、全部を徹底的に量って行うレストランで働いた事がある。また別のケースは、シェフが抱えるスタッフに塩を全く打たせないレストランで、シェフが忙しすぎて、稀にスタッフに塩を打たせてもらえても、彼の味チェックの儀式を通過しなくてはならない。どちらにしても、塩に対するこだわりは並大抵ではなく、働いている人間としては神経がすり減る原因の一つである。

私は近年、仕事のオフを使い、秘かに素潜りに熱中している。潜りと潜りの間の休憩で、海水面でシュノーケルを啜らえてうつつ伏せで脱力したり、あるいは仰向けに浮いて天を仰ぎ、息を長く深く整える。海水が全身を優しく包み込んで、心拍数は急激に落ち、塩水の浮力で身体中の強ばる筋肉

が安心して弛緩を促してくれるのかもしれない。「塩対応」「しよっぱい思い出」「減塩対策」……などと、昨今は後ろ向きな表現で使われる事が多い塩だが、厨房で出汁やフォン（フランス料理の出汁）を仕込み、スープスプーンにその温かい液体をすくい取り、上からほんのひとつまみの塩を振って口に運んだ時の、あの染み入るような美味しさには、塩と命のつながりをあらためて感じずにはられないのである。

## 目次

- 1 エッセイ 千字文  
塩と私  
——緊張と弛緩  
生江 史伸

## 特集 塩と人

- 2 人類の「塩対応」  
野林 厚志
- 5 塩と海  
笹原 亮二
- 6 アリババと塩  
西尾 哲夫
- 8 ジャンクフードをわけ合う  
平野 智佳子
- 10 みんぱく回遊  
コーヒーでぐるりと世界一周  
相島 葉月
- 12 みんぱくインフォメーション
- 14 ○○してみました世界のフィールド  
調査日記を公開する  
——トラジャ1976~78年  
山下 晋司
- 16 世界のバスケットリー×バスケットリーの世界  
羊毛を運ぶ背負いかごドコ  
渡辺 和之
- 18 シネ倶楽部 M  
弾圧を超える音楽の力  
——「風の前奏曲」  
中村 真里絵
- 20 ことばの迷い道  
旧井川村で出会った「へ」  
谷口 ジョイ
- 21 編集後記・次号の予告

### 表紙

タンザニア、エヤシ湖岸の塩の析出  
(撮影:和崎洋一、1960年代、X0184232)

### プロフィール

1973年神奈川県生まれ。フレンチレストラン「レフェルヴェソンス」のエグゼクティブシェフ。大学卒業ののち、料理人を志す。国内外で修業を重ね、2010年に同レストランを立ち上げる。『ミシュランガイド東京 2021』（日本ミシュランタイヤ）では三つ星を獲得。2021年、東京大学大学院農学生命科学研究科に入学。食料・資源経済学研究室にて、食の経済学を学びながらフードシステムの研究に取り組んでいる。



# 塩と人

昨今の減塩ブームに見られるように、現代の食生活において悪玉にされることも多い塩。しかし塩は古来、人類の生命を支え、食の幅を広げてきた。本特集ではわたしたちにとって身近な存在である塩の意義を、世界各地の事例をとおして、あらためて考えてみたい。

## 人類の「塩対応」

野林 厚志のぼやしあつし

民博学術資源開発センター

塩は人間も含めて生き物の体内に必ず含まれ、個体の生存には不可欠な物質である。物質という点でいえば、塩は塩化物イオンとナトリウムイオンの化合物NaClであり、体内ではイオンのかたちで存在する。とりわけ、ナトリウムイオンは細胞を維持させたり、神経での情報伝達や筋肉の収縮に必要であり、これが欠乏すると生命活動が危うくなる。塩化物イオンは胃酸の成分として消化の働きを促したりもする。成人の場合、体重の〇・三〜〇・四パーセントほどの量の塩が体内に存在するといわれており、体重六〇キログラムだとおおよそ二〇〇グラム前後の量である。

動物の場合は食べ物から、植物の場合は土壌からの吸収によって塩は体内に蓄えられる。もともと、それらはずっと体内に残るわけではない。例えば哺乳動物の場合、ナトリウムイオンは汗や尿のなかに含まれ、少しずつではあ



タイの塩田  
(撮影：大島襄二、1976年、X0328739)

るが体外へ排出される。植物にとってナトリウムイオンは生長を阻害する因子となる。いわゆる塩害もこれにあたる。したがって、植物はナトリウムイオンを根から排出したり、枯れ落ちる葉に蓄えて体から切り離すといった工夫をしている。結果として、塩分は植物体にはそれほど多くは含まれない。

### 草食動物のジレンマ

生き物が塩分を必要とするように運命づけられたのは、海のなかで生まれ進化してきたからである。海は塩分に満ちた環境であり、そこに適応してきた生き物は塩分なしでは生きていけない身体のしくみをもつ。生き物が海からあがり陸地での生活をはじめると、海水から吸収する以外の方法で塩を獲得する必要がある。先にも述べたように動物は食べ物から、植物は根から土中の塩を吸収する。動物にとっては何をどれだけ食べるかで塩をどれだけ摂取できるかが決まる。

### 身近な食べ物100gあたりのナトリウム量 (mg)

※加工していない生の状態  
※日本食品標準成分表2020年版(八訂)より作成

動物性食品(100g)	ナトリウム(mg)
鶏肉(むね)	31
豚肉(肩・赤肉)	58
牛肉(肩・赤肉)	52
かき	460
しるさけ	66
さんま	140
さば	110
ぶり	32
たこ	280

植物性食品(100g)	ナトリウム(mg)
レタス	2
もやし	3
トマト	3
キャベツ	5
キュウリ	1
れんこん	24
ごぼう	18
さといも	1未満
じゃがいも	1
米(精白米)	1
青だいち(乾燥)	3
小麦粉(強力粉)	1未満

左の表は我々が日常的に食べるもの(筆者がよく購入するだけかもしれないが)に含まれるナトリウムの量を示したものである。植物性の食べ物に圧倒的に塩分が少ないことがわかるであろう。したがって草食動物は大量に食べないと塩を十分に補給できない。これは大食漢である草食動物にとつて理にはかなっている。エネルギーへの変換効率が悪い草木を主食とする草食動物は、巨大な消化器官を有し、それを駆動するためのエネルギーを得るために大量に食べ、得られたエネルギーの大半を消化にまわす。その際に塩分も十分に補給できるといふ具合だ。

### 文化的な意味をもった塩

肉食と植物食の両方に適応してきたヒトは、肉にありつくことができれば、塩も同時に補給できた。その状況を大きく変えたといわれているのが農耕の発明である。農耕が人類に与えた恩恵は、生命活動に必要なカロリーを満た

してくれるコメ、コムギ、イモ、トウモロコシといった栽培作物であった。これらを主食にして腹いっぱい食べていけば人間は生きていけるのである。と思いきや、そうは問屋が卸さないわけで、ここに人類の「塩対応」が生まれることになる。

人類の文明の基盤となったこれらの



サハラ砂漠の塩鉱(タウデニ)でとれた塩を運ぶキャラバン  
(撮影：南里章二、マリ、1986年)



本館アフリカ展示場の「サハラ交易の岩塩」(マリ)





イベリコハムの製造に欠かせないのが大量の塩(スペイン、2010年)

作物の大半は塩分の含有量が非常に少ない。これらだけを食べていけば、たちまちナトリウムは欠乏し、生命が脅かされる。農耕をはじめた人類は食べ物とおして摂取するだけではなく、塩そのものを採したり、作り出したりするという「塩対応」をはじめることになった。

とはいえ、塩はそのあたりに落ちていないものではない。海の塩は海水に溶け込んでおり、陸の塩は岩塩として多くの場合は地中に眠っている。これらを手に入れるために争いや駆け引きが生まれ、税がかけられたり、「白い金」と

表現されたり、「サラリー」の語源となるなど、人類にとって財として扱われるようになった。もっとも、人間は塩を食べてだけいたわけではない。塩の経済的価値を高めたのは、食べ物の保存を可能にする性質であった。食品の腐敗の原因となる微生物は水分がないと生きていけない。食べ物を塩に漬けておくと、浸透作用で食べ物の水分が塩の方に移動し、微生物の生きにくい乾燥した状態を食べ物のなかに作り出すことが可能になる。塩漬けの食品を作るためには、それなりの量の塩が必要になる。食べ物を保存したい者が増え塩の需要が高まることで、取引による利鞘や税収が期待できたのである。

### 文化と文明のはざまの塩

塩を使った食べ物の保存は世界各地でおこなわれてきた。世界の民族誌を集積した HRAF (Human Relations Area Files) や、「食品の保存と貯蔵 (OCM251)」というカテゴリーを塩 (Salt) で検索したところ、該当する民族誌が一四二の文化的な集団に見つかった。ちなみに、カテゴリーを限らず、塩だけで検索すると三二九の集団がヒットする。

興味深いのは、南アジアのアンダマン諸島民やアマゾンのシリオノといった、狩猟や採集、漁撈に依拠した生活を送っていた人びとの民族誌には、塩を保存には使わないという記述があることである。こうした記録をわざわざ残したのは、摂取することだけでなく、保存と

いう観点からも塩に関心をよせてきたからである。そして、保存も含めた塩の利用に狩猟採集民と農耕民とのあいだで差があるのか否かは、人類の進化や文明の問題にもかかわる課題であろう。

民族学において、狩猟採集民と農耕民との比較は今となっては古典的な研究テーマかもしれないが(もっとも筆者はまったくそう考えていない)、いろいろな想像力を我々に与えてくれる。カリフォルニア州立大学のスーザン・パルマンの塩に対する価値観や嗜好についての研究もそのひとつである。彼女はやはり HRAF のデータを用いて、植物食に依存している集団の方が塩への関心が高い傾向にあるという分析結果を示している。ただし、このときのデータでは「食品の保存と貯蔵」のカテゴリーは考慮されておらず、摂取や調味料としての塩という観点からの分析となっていた。日常的な食生活に組み込まれてきた文化としての塩への嗜好と、塩の大量生産が可能にした食品の保存という文明的な側面もあわせて考えてみる

とより議論が広がるように思う。

今回の特集では、塩をめぐる文化と文明のもつれあいと滋味あふれるエッセイをおして紹介してみたい。



シジャウとよばれる塩漬けにしたブタの生肉。台湾タイワル族の珍味(2011年)

## 塩と海

人の生存に塩の摂取は欠かせない。植物性の食物を大量に摂る日本列島の人びとにはなおさらであった。一六世紀に来日した宣教師は、ヨーロッパの人びとは一日二日塩を摂らなくても平気であるが、日本では人びとが目に見えて体調を崩すので驚いたという。

国内では、塩水の温泉や弘法大師ゆかりの塩泉から製塩がおこなわれ、会津などには岩塩の伝承もあったものの、内陸産はごくわずかでほとんどが海塩であった。古代には、海水をそのまま煮る直煮や、海水の注ぎかけと乾燥を繰り返した海藻に、さらに海水をかけて塩分を濃縮した鹹水(塩分を含んだ水)を煮て採塩する藻塩焼がおこなわれた。奈良〜平安期以降、砂浜に海水を散布し蒸発させて塩分を附着させた砂に海水をかけて鹹水を作り、それを煮て採塩する場浜法がおこなわれた。その後、南北朝ごろには、遠浅の海岸に堤防と水門を築いて作った塩田で入浜法がおこなわれるようになった。入浜法は、干満差を用いて塩田に引き込んだ海水を蒸発させて塩分を附着させた砂から鹹水を作り、それを煮て採塩するもので、江戸期には主流となった。しかし、海塩の製法は、常にこうした四段階の変遷を経たわけではな

### 笹原 亮二

民博人類基礎理論研究部

かった。三陸海岸では、塩が国の専売となった明治後期まで直煮が見られたように、新旧の製法が併存したり、それぞれの製法の実施期間に長短があったり、おこなわれない製法があったりと、地域や時代によってさまざまであった。

人の生存には塩が不可欠なので、内陸や山あいの人びとも海塩を手として用いていた。人びとはそうした塩の流通をととして塩と海の関係認識していたと思われる。各地では、赤穂などの沿岸部の塩の産地が周知されていたこと、波の花などの海にかかわる塩の異名があること、こぼした塩は三年で海に帰る・塩気のあるものは流水に捨てて海に戻すなどの話が伝わること、祭りの禊ぎ・葬儀・家屋の浄め・出産儀礼などに塩水や海水を用いる場合があることといった

塩に関する知識や習俗が見られた。それらは、人びとに塩と海の関係に対する一定の認識があったことを示している。

塩は明治の専売化以降、産地よりも品質に人びとの関心が向けられるようになったという。昭和四〇年代に塩田が廃され、塩化ナトリウム九九パーセント以上の工場精製の塩が流通するようになると、塩の産地に対する関心がさらに払われなくなり、塩と海の関係が認識されなくなったと思われる。平成九(一九九七)年に塩の専売制が終了し、平成一四(二〇一四)年に塩の専売制が廃止されて、さまざまな産地の塩が流通するようになった。それによって、塩と海の関係に対する人びとの認識が、以前のように見られるようになったのであろうか。



上: 能登半島の揚浜式塩田での製塩(昭和18年、提供: 奥能登塩田村)  
中: 瀬戸内海の入浜式塩田での製塩(昭和20年代の絵葉書より、赤穂市立歴史博物館蔵)  
下: 加計呂麻島(鹿児島県瀬戸内町)の諸鈍シバヤの上演の際の海辺での祝ぎ(2004年)



# アリババと塩

西尾 哲夫

民博グローバル現象研究部

子どものころに「アリババと四十人の盗賊」を読んで不思議に思ったのは、なぜゴマなのか、なぜ四十人なのか、それにもまして客人に変装した盗賊の頭領が料理に塩をいれないように頼んだことで、モルジアナがなぜその正体をみやぶったのかだった。今まで誰もわからなかったその謎を解いてみたい。

## アラビアンナイトの謎

「料理の塩（ミルフ）は言葉の文法のごとし」というアラブのことわざがある。古来、塩は肉や魚の味付けには不可欠だった。保存にも不可欠で、アッバース朝時代のバグダードでは市場で売れ残った魚はぜんぶ塩漬けにされた。だがこのことわざにはもうひとつ別の意味があるように思う。

西暦七世紀から現代までのアラビア語辞書のデータベースが構築されつつあるので、ミルフという単語を検索してみる。瞬時に膨大な用例が出てくる。「〜の膝の上に塩がある」という表現があつて、時代によってすこしずつ意味が変わっている。中世アラビア語の辞書としてもっとも信頼できる『リサーヌ・アルアラブ（アラブの舌）』を見ると、本来は「〜に信頼が

置けない」という意味で用いるとある。説明によると、古のアラブ人は塩と水で誓いを立て盟友となつたからだという。

アリババの話には残念ながらアラビア語原典がない。ヴァルシー写本というのがあるが、最近になって後代の捏造と判明した。ただ幸いなことに、訳者であるアントワーヌ・ガランが翻訳の参考にした素材の文章が

残っている。詳細は割愛するが、『ガラン版千一夜』のなかには有名なアラジンの話などを含めて原典がよくわかっていないものもあり、それらは「孤児の物語」とよばれ、ハンナ・デイヤープというシリア出身の語り部がガランに語つたものだった。その梗概がガランの日記に

## 料理に塩があつたなら

ガランによって削除された食事の設定が、類似の民話群においては登場人物の貪欲さをテストするための設定になっており、シリアの民話ではカシムにあたる登場人物が食事をする



盗賊の頭領の前で踊るモルジアナ(レオン・カレ画)(出典:Le livre des mille nuits et une nuit. Traduction littérale et complète du texte arabe par le docteur J.-C. Mardrus ; illustrations de Léon Carré, Paris : H. Piazza, 1926-32)



木の陰から盗賊を覗き見るアリババ(レオン・カレ画)(出典:Le livre des mille nuits et une nuit. Traduction littérale et complète du texte arabe par le docteur J.-C. Mardrus ; illustrations de Léon Carré, Paris : H. Piazza, 1926-32)

「塩」は共食する相手への歓待や友情を象徴するものであり、「塩」の拒絶は敵意の表明にほかならないということがわかる。興味深いことに、ヴァルシー写本では、モルジアナが「この呪われた輩がご主人といっしょの席で塩を食べないのは、ご主人を殺そうとしているからであり、塩を食べた後でそのようなことをするとはおぞましくて恥ずかしいと思つているからに違いない」と心のなかで思ったと、もとのガラン版にはないことが説明口調で加筆されている。「料理の塩は言葉の文法のごとし」というアラブのことわざがもつもうひとつの意味とは、言葉の重要な役割は、もちろん相手に情報を伝達することである。それと同時に相手との関係をつむぐという役割もある。日常わたしたちがかわすあいさつもそういう役割を發揮している。つまり、塩のない料理とは相手と良好な関係をつむぎたくないことの象徴なのである。



牛肉、玉ねぎ、干しいちじくなどを塩などで味付けしたシクバージ。アラビアンナイトに登場する料理



# ジャンクフードをわけ合う

ひらの  
平野 智佳子

民博 人類基礎理論研究部

## 塩と健康被害

オーストラリアの中央砂漠でアボリジニのみんなと食事をするとき、必ず目にするのが塩である。焼きたての肉や揚げたてのポテトにパツパツと手際よく振りかけられる塩。彼らから差し出される食べ物は何れも塩気がきいていておいしい。彼らは狩猟や採集に出かける際、荷物のなかにも塩を忍ばせる。砂漠をめぐる旅は数日にわたることもあり、その道中の食事に塩は欠かせないのだ。

だがじつのところ、アボリジニの塩の歴史はさほど長くはない。五万年以上前にオーストラリア大陸へ移ってきた彼らは、長く狩猟採集に基づく移動生活を送っていた。主要な食物には地域差があるが、カンガルーやエミュー、木の実や果物等、高たんぱく・低脂肪・低コレステロールの食事だったといわれる。この「健康的」な食生活に変化が生じたのは一八世紀後半、白人入植以降である。砂糖、小麦粉、紅茶、酒等の外来物に魅了された人びとは物々交換、あるいは労働を対価にそれらを手に入れた。西洋型の塩気の強い食事そのひとつである。この西洋型の食事は、アボリジニの生活様式に溶



上: 調理器具がほとんどない簡素なキッチン(北部準州、イマンパ・コミュニティ、2015年)  
下: ビールのおつまみは山盛りのポテト(北部準州、マウント・エベネザ、2015年)

け込むかたちで次第に広まっていった。中央砂漠の塩事情  
ここでは、具体的に中央砂漠に暮らすアボリジニの食生活を見ていこう。



家族に食料をわけ与えるのは大変なことだ。十分なも合わせがない場合、少人数で食事を済ませてしまいたいと願うのは当然のことだろう。そんなときはみなファストフード店に立ち寄る。その後は家族に見つからないように車内でこっそりジャンクフードをわけ合っ

て食べる。もちろん悪気がないわけではない。残った場合は家族のためにもち帰るとい

う気遣いはある。ジャンクフードが好まれる理由は他にもある。塩気のきいたポテトはいい酒のあてになる。中央砂漠のアボリジニには酒好きが多い。うだるような暑さの砂漠地帯では、キンキンに冷えたビールと熱々のポテトがご馳走となる。山盛りのポテトは安価で分配もしやすく、酒宴の場で必ずオーダーされる一品である。

## 問題の解決にむけて

中央砂漠のアボリジニとの暮らしはまさに塩づくしだ。外部社会には、ジャンクフードに依存する彼らの食生活を見て「怠慢だ」と非難する者もいる。しかし、その背景に植民地主義の歴史があることを忘れてはいけない。そもそも塩を扱う習慣のなかった社会に、よそ者が大量の塩をもち込んだのだ。にもかかわらず

狩猟採集を生業とする彼らは獲得した食物をほとんどその日のうちに消費し、保存する習慣をもたなかった。その傾向は今も色濃く残っており、冷蔵庫やオーブン、調理器具をそろえる人は多くない。こうした環境下で好んで食



上: 狩りで仕留めたエミューをわけ合っ

「塩のある生活に適応して健康的に生きよ」というのは入植者側の身勝手な言い分であらう。とはいえ彼らも手をこまねているばかりではない。アボリジニ社会では塩の適正な使用について意見交換が重ねられている。アボリジニ・コミュニティでは、商店に新鮮な野菜や果物が並べられ、小学校の食育も盛んだ。伝統食であるブッシュフード(野生の木の实や果実等)も価値が見直されている。一度根付いた塩分過多の食生活、「塩抜き」は一筋縄ではない。だが、彼らはこれまでも過酷な環境変化を生き抜いてきた。その知恵は、わたしたちの想像をこえてあらたな解決策を生み出すにちがいない。塩のかかっていないポテトをわけ与えてもらったとき、わたしはそんな未来を想像するのだ。



食育プログラムに参加する子ども(北部準州、イマンパ・コミュニティ、2014年)



## ヨーロッパを介した 日本とアラブ文化の往還

昨年、西アジア展示に、新セクション「グローバル文化としてのコーヒー」が加わった。イスラームの聖地メッカのカアバ神殿にかかる黒い布（キスワ）やカラフルなラクダの装具といった、エキゾチックな中東・北アフリカの資料が並ぶ展示場で、「もか煎豆湯専門店」という日本語の看板を目にして驚かれた方もいるのではないだろうか。

コーヒーのルーツには諸説あるものの、エチオピアでコーヒー豆が発見された後、イェメンからオスマン朝を介して、一七世紀にウイーンからヨーロッパに広まった。シアトル系カフエエーンがグローバルな展開を見せている今日においても、コーヒーは世界各地で多様なスタイルで飲まれている。

たとえば、西アジア展示の「砂漠のくらし」にあるペドウィン（アラブ遊牧民）のテントでは、コーヒーを淹れる器具が展示されている。ペドウィンコーヒーは浅めに焙煎したコーヒー豆とスパイスをブレンドし、すり鉢のような臼で砕いてパウダー状になるまで挽き、コーヒー沸かし器で煮る。そして、一旦コーヒーをポットに移してからカップに注ぐ。ポットの注ぎ口に詰めたナツメヤシの繊維がフィルターの代わりとなるため、口当たりがよくなる。豆としては日本で流通しているものと同じだが、淹れ方が違うため、日本

携帯用の台が付いた大きなコーヒーポットは、シリアの街でコーヒーを売り歩くために二〇世紀後半まで使用されていたという。真鍮製のコーヒー豆用臼の側面には、旧約聖書の「イサクの犠牲」の場面が刻まれている。東地中海にキリスト教文化が深く入り込んでいることを示す貴重な資料である。

日本のコーヒー文化の一例として、標がもかで使用していた木彫りの椅子とマッチ箱も並んでいる。決して座り易そうではない木製の美しい椅子の背もたれには、もかのロゴが刻まれている。標は、客人がコーヒーをじっくり味わったら、さっさと帰ってほしかったのかもしれない。煙草を吸うためにカフェを訪れる人がいるのは日本に限ったことではないものの、オリジナルのマッチ箱を配る店は中東やヨーロッパでは見かけない。

## 最高のコーヒーとは

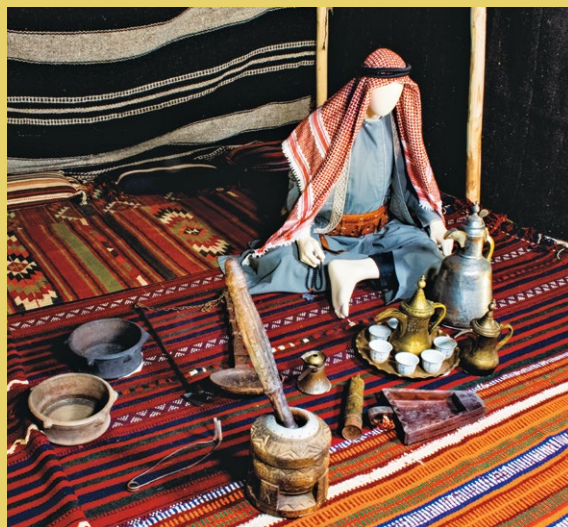
標は、一九六二年にもかの前身である「モカ」を吉祥寺にオープンさせて以来、徐々にコーヒーの世界にのめり込んでいった。日本の風土に合ったコーヒーの開発を目指して、コーヒー豆の焙煎にただならぬ情熱を注いだため、「コーヒーの鬼」とよばれた。研究熱心な標は、週一日の休みを利用して日本中の有名コーヒー店をめぐった後、一

## みんぱく回遊

## コーヒーで

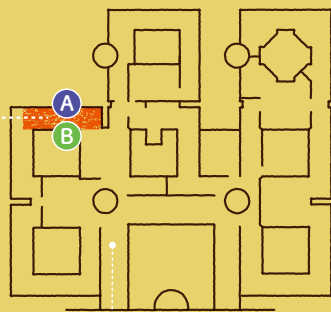
## ぐるりと世界一周

相島 葉月  
民博グローバル現象研究部



A コーヒーで客をもてなす遊牧民(ヨルダン、H0229073ほか)

### 西アジア展示 「砂漠のくらし」 「グローバル文化としての のコーヒー」



観覧券売場  
本館展示場



B コーヒーポット  
(シリア、H0279554)



B コーヒー豆用臼(杵付き)  
(シリア[推定]、H0279619)



B 看板「もか」  
(日本、H0279486)

B イス  
(日本、H0279502)



Hからはじまる番号は標本番号です。

のコーヒーとはだいぶ印象が異なる。みんぱくの本館展示では、お茶を淹れるポットやカップは中国や中央アジアなどいろいろな地域で見かけるものの、複数のコーヒー関連器具を展示しているのはなぜか西アジアだけである。わたしたちはコーヒーを、どこの地域にも収まらない「グローバル文化」としてとらえ、本セクションを構想した。

## 世界のコーヒー文化

「もか」は、標交紀が二〇〇七年まで東京吉祥寺で経営していた著名な自家焙煎コーヒー専門店である。標はコーヒーを王だけではなく、誰でも口にする飲み物であると考え、王へんではなく口へんで「咖啡」と表記した。店主がコーヒー豆を焙煎して淹れる店は海外ではめずらしく、日本のコーヒー文化である。もかは、「カフエ・ド・ランブル」(銀座)と「パツハ」(南千住)とともに、「コーヒー御三家」と自家焙煎コーヒー愛好家によばれていた。世界中を旅してコーヒーのルーツを探求した標は、有名ブランドのカップはもちろんのこと、豆を挽いたり焙煎したりするための器具をもち帰り、自店で使用したり展示したりしていた。

三〇〇点以上におよぶ「標コレクション」は、ヨーロッパで収集された資料が多いものの、新セクションでは、西アジアの資料を中心に展示している。ひとときま目を引く



カイロのコーヒー豆店で焙煎した豆を冷ます様子(2018年)

九七六年のロンドン旅行を皮切りに、世界各地のコーヒー文化を体験するために、ヨーロッパや中東、アフリカを訪問した。コーヒー好きが高じて、豆やコーヒー器具にこだわる人は多いが、標のように海外でのフィールドワークを取り入れたコーヒーの研究スタイルはめずらしい。標が民族学に興味をもっていたかどうかは定かでないが、彼の著作から垣間見える異文化へのまなざしは、民族誌的である。

新セクションに設置されたデータベースを検索すると、標コレクションの詳細やコーヒーに関連した中東のフィールド写真を閲覧することができる。もかの閉店後、吉祥寺の隣駅にあたる三鷹の中近東文化センターに標コレクションは保管された後、みんぱくの西アジア展示チームが受け入れることとなった。「標交紀」を通じて、コーヒー文化の多様性やグローバルなつながりを感じてほしい。



**重要なお知らせ**

新型コロナウイルス感染症の予防のため、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あります。詳細につきましては、決まり次第みんなく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。

**企画展**  
**「躍動するインド世界の布」**  
 会期 2022年1月25日(火)まで  
 会場 本館企画展示場

**みんなく映画会**  
**みんなく映像民族誌シアター**  
 本館オリジナルの映像作品であるみんなく映像民族誌シリーズのなかから選定した作品を上映後、監修者によるトークをおこないます。  
 参加形式  
 ①会場参加 淀川文化創造館シアターセブン(定員26名)  
 ②オンライン(ライブ配信)(定員100名)  
 ※要事前申込、先着順、参加無料  
 イベント予約サイトはこちら  
<https://www.minpaku.ac.jp/event/lecture/seminar>

**「土と火と水の葬送」**  
**「バリ島の葬式」**  
 日時 2022年1月22日(土) 13時30分～16時(13時開場)  
 解説 大森康弘(本館 名誉教授)  
 司会 南真木人(本館 教授)  
**【申込期間】**  
 友の会電話先行予約 (定員5名、会場参加対象)  
 12月6日(月)～12月10日(金)  
**【申込先】**  
 国立民族学博物館友の会 (千里文化財団)  
 一般受付  
 12月13日(月)～  
 2022年1月14日(金)

**「アンセンダ!」**  
**「エチオピア北部地域社会の女性のお祭り」**  
 日時 2022年1月29日(土) 14時～16時(13時30分開場)  
 解説 川瀬慈(本館 准教授)  
 司会 南真木人(本館 教授)  
**【申込期間】**  
 友の会電話先行予約 (定員5名、会場参加対象)  
 12月6日(月)～12月10日(金)  
**【申込先】**  
 国立民族学博物館友の会 (千里文化財団)  
 一般受付  
 12月13日(月)～  
 2022年1月14日(金)



「アセンダ!」


**「王の祭り」**  
**「仮面の王国マンゴン、カメルーン高地」**  
 日時 2022年2月6日(日) 13時30分～16時(13時開場)  
 解説 端信行(本館 名誉教授)  
 司会 飯田卓(本館 教授)  
**【申込期間】**  
 友の会電話先行予約 (定員5名、会場参加対象)  
 12月20日(月)～12月24日(金)  
**【申込先】**  
 国立民族学博物館友の会 (千里文化財団)  
 一般受付  
 2022年1月5日(水)～  
 1月28日(金)

**【申込期間】**  
 友の会電話先行予約 (定員5名、会場参加対象)  
 12月13日(月)～12月17日(金)  
**【申込先】**  
 国立民族学博物館友の会 (千里文化財団)  
 一般受付  
 12月20日(月)～  
 2022年1月21日(金)

**「ワークショッ**  
**「年末年始干支ガイドマップ」**  
**「みんなくトラの巻」配布イベント**  
 配布マップをもとに、展示場にいる2022年の干支である「トラ」を探します。参加者には参加賞を贈呈します。  
 日時 12月26日(日)、2022年1月8日(土)、9日(日)  
 10時～17時(16時受付終了、配布予定数がなくなり次第終了)  
 受付場所 本館エントランスホール  
 会場 本館展示場  
 ※当日随時受付 各日先着150名  
 参加無料

**受賞**  
**石毛直道元館長 名誉教授**  
**文化功労者に選出**  
 文化人類学の分野に食文化研究という新たな地平を切り開き、牽引してきたとし、文化の向上発達に関し特に功績顕著な者として顕彰されました。  
**川瀬慈准教授**  
**第43回サントリー学芸賞受賞**  
 社会と文化に関する独創的で優れた研究、評論活動をおこなったとして、著作「エチオピア高原の吟遊詩人」うたに生きる者たち」を対象に芸術・文学部門のサントリー学芸賞を受賞しました。  
**休館日のお知らせ**  
 年末年始は12月28日(火)から2022年1月5日(水)まで休館します。年始は1月6日(木)から開館します。

**巡回展**  
**「ピーズアイヌモシリから世界へ」**  
 会期 12月5日(日)まで  
 会場 国立アイヌ民族博物館  
 特別展示室  
 主催 国立アイヌ民族博物館  
 国立民族学博物館  
 公益財団法人千里文化財団

**刊行物紹介**  
**■広瀬浩二郎(文)、日比野尚子(絵)**  
**『音にさわる』**  
**——はるなつあきふゆをたのしむ「手」**  
 偕成社 1,540円(税込)  
 主人公の「さわるくん」が全身の感覚をフル活用して、春夏秋冬を楽しむ絵本。「耳なし芳一」の続編という位置づけで、触文化の魅力を紹介する。  


**みんなくウィークエンド・サロン —— 研究者と話そう**

会場 第5セミナー室(定員42名)  
 ※申込不要(当日先着順)、参加無料(要展示観覧券)、14時より整理券配布  
 ※各回、開始30分前に開場

本館の研究者が「現在取り組んでいる研究」「調査している地域(国)の最新情報」「みんなく展示資料」についてわかりやすくお話しします。

12月5日(日) 14時30分～15時15分  
**カンガ! —— アフリカの布? インドの布?**  
 話者 鈴木英明(本館 准教授)

12月12日(日) 14時30分～15時  
**チャウシェスク時代のルーマニア**  
 話者 新免光比呂(本館 教授)

12月19日(日) 14時30分～15時15分  
**変容する舞踊衣装 —— 擬態するカールペリヤー**  
 話者 岩谷彩子(京都大学大学院 准教授)  
 上羽陽子(本館 准教授)

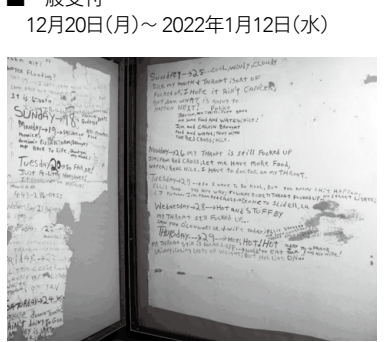
12月26日(日) 14時30分～15時15分  
**聖と俗 —— 染色布で女神寺院をつくる**  
 話者 上羽陽子(本館 准教授)

第517回  
 2022年1月15日(土)13時30分～15時(13時開場)  
**大規模災害の経験を伝える —— 遺構・記念碑・語り部・博物館の役割**  
 講師 林勲男(本館 教授)

東日本大震災発生以降、遺構・記念碑・語り部・博物館は、災害やそれからの教訓を伝えるものとして以前にもましてクローズアップされるようになりました。その役割や課題について具体的にお話しします。

**【申込期間】**  
 友の会電話先行予約 (定員30名、会場参加対象)  
 12月13日(月)～12月17日(金)

**【申込先】**  
 国立民族学博物館友の会(千里文化財団)  
**■一般受付**  
 12月20日(月)～2022年1月12日(水)



ハリケーンの襲来での孤立生活を書き記した部屋の壁 (ルイジアナ州立博物館の展示、2011年)

各イベントについて詳しくは、みんなくホームページをご覧ください。

**みんなくゼミナール**

参加形式  
 ①会場参加 みんなくインテリジェントホール(講堂)(定員160名)  
 ②オンライン(ライブ配信)(定員300名)  
 ・要事前申込、先着順、参加無料  
 イベント予約サイトはこちら  
<https://www.minpaku.ac.jp/event/lecture/seminar>  
 ・当日参加受付あり(会場参加のみ、定員30名)

第516回  
 12月18日(土)13時30分～15時(13時開場)  
**アボリジニ・アートはどう描かれるか**  
 講師 平野智佳子(本館 助教)  
 先住民アートとして世界的に知られるアボリジニのアクリル絵画。そこには祖先から受け継がれた物語が描かれています。オーストラリアの辺境の土地に生きる人びとが分かち合い、助け合いながら色鮮やかな絵画を生み出していく様をご紹介します。

**【申込期間】**  
**■一般受付** 12月15日(水)まで  
 ※友の会電話先行受付は終了しました。

**お問い合わせ**  
 国立民族学博物館 広報・IR係  
 電話 06-6878-8560 (9時～17時、土日祝を除く) FAX 06-6875-0401  
 お問い合わせフォーム <https://www.minpaku.ac.jp/information/contactus/form>



**友の会**

**友の会講演会**  
 お申し込みは友の会ホームページ内の受付フォームをご利用ください。当面のあいだ、友の会会員に限定して開催します(要事前申込、先着順)。  
 ※第129回東京講演会は会員以外の方もご参加いただけます。

**【大阪】**  
 参加形式  
 ①本館第5セミナー室(定員40名)  
 ②オンライン(ライブ配信)(定員100名)  
 第519回 12月4日(土)13時30分～14時40分  
**【企画展「躍動するインド世界の布」関連】**  
**着るだけではない布 —— 役割や機能に注目して**

講師 上羽陽子(本館 准教授)  
 これまでインドについては、一枚布を巧みに変形させて、多様にまとう着衣文化があることが注目されてきました。しかし、インドにおける布は、衣装としてだけでなく、人生儀礼における贈与や、神がみへの奉納、社会運動でのシンボルといった多様な役割を担っています。本講演では、企画展の概要と、具体的な事例として女神儀礼用染色布について紹介します。

第520回 2022年1月8日(土) 13時30分～14時40分  
**家を廻る芸能のいま —— 伊勢大神楽の活動を中心に**  
 講師 神野知恵(人文知コミュニケーション、本館 特任助教)

**【東京】**  
 会場 日本点字図書館(東京都新宿区)(定員40名)  
 ※会員：無料、一般：資料代500円

第129回 12月18日(土)10時30分～12時  
**なぜさわるのか、どうさわるのか —— 触察の新展開をめざして**  
 講師 山本清龍(東京大学大学院 准教授)  
 広瀬浩二郎(本館 准教授)

「触察」は視覚障害教育の分野で頻繁に使われる用語です。世の中には、さわらなければわからないこと、さわると、より深く理解できる事物の特徴があります。視覚的な観察に偏る現代人の日常生活に「触察」を取り入れることで、どんな変化が生じるでしょうか。野外活動・観光のユニバーサル化に取り組む最新の研究動向を紹介します。

**お問い合わせ**  
 国立民族学博物館友の会(公益財団法人千里文化財団)  
 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/](https://www.senri-f.or.jp/minpaku_associates/) E-mail minpakutomo@senri-f.or.jp





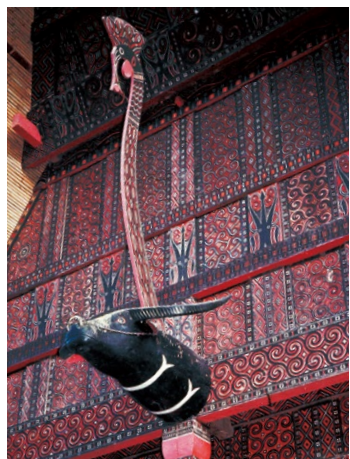
# 調査日記を公開する ——トラジャ一九七六〜七八年

山下晋司  
東京大学名誉教授

今から半世紀近く前、インドネシア・スラウェシ島のトラジャの人びとのあいだでフィールドワークをおこなった。当時わたしは大学院博士課程の学生で、インドネシアに留学していた。ジャカルタのインドネシア大学で語学研修を受けた後、一九七六年九月に妻とともにトラジャに着いた。それから一年四カ月



中央の建物が筆者の住んでいたトコンナン(慣習家屋)。向かいに米倉が2棟見える(1977年)



トコンナンには美しい彫刻が施されている(1977年)



タナ・トラジャ県  
スラウェシ島  
ジャカルタ  
インドネシア

間をその地で過ごした。そのときつけていた調査日記を「トラジャその日その日 1976/78 —— 人類学者の調査日記」というタイトルで弘文堂スクエア(www.kohbundou.co.jp/square)というサイトに連載中である。

調査の成果はすでに『死の人類学』(弘文堂、一九八六年、内堀基光と共著)や『儀礼の政治学 —— インドネシア・ト

林太郎)に誘われたときだった。研究会での発表の参考にしようとして半世紀前の調査日記を読み返してみると意外と面白く、忘れ去られてしまう前にデジタル化しておこうと思いついたのだ。

月の総選挙キャンペーン期間中、外国人は村落部に住むことが禁じられたため県庁所在地のマカレに住むことを余儀なくされたが、このときを除いてそれが住み込み調査の拠点となった。

1ルドに行けばその社会や文化のことがすぐわかるわけではない。理解はそこに「暮らす」ことによって徐々に形成されていく。わたしの場合、一九七七年六月にもっとも近い隣人の一人だったネ・ピアが狂犬に噛まれて亡くなるといふ出来事があった。この一件をとおして研究テーマであった死者儀礼について、ある程度内側から理解



米のつき方をルケ(中央)とネ・ルケ(右)から教わる筆者(左)(撮影:山下淑美、1977年)

することができるようになった。また、同年九月におこなわれたプアン・ミナンの親戚の大きな死者祭宴にも、彼女の家族の一員として参与することができた。日記にはこうしたトラジャでの調査中に出くわしたさまざまな出来事が克明に記されている。



ネ・ピアの葬儀で妻のネ・ルケによるウンパティン(儀礼的てい泣)(1977年)



死者祭宴における甲問客の葬列(1977年)



1976~78年の調査当時もっとも近い隣人だったルケ、ネ・ルケと再会した筆者。ルケは結婚し、子持ちになっていた(撮影:伊藤真、2008年)

半世紀前の記憶をよび起こしてみました

う人にも役立つかもしれないと思い、関連写真とともに上記のサイトで公開することにしたのである。

## 居住村ティノリン村ミナナ

日記のおもな舞台はタナ・トラジャ県南部のメンケンデック郡ティノリン村ミナナ地区である。トラジャと比べても、県北部と県南部では社会・文化のあり方がかなり異なっている。トラジャ到着後に接した県北部のトラジャ教会の関係者とは反りが合わず、県南部の王族出身で、当時、県知事だったJ・Kアンディロロ氏のさっぱりとした性格に惹かれた。そんな縁から県南部の

## 伝えたいこと

この調査日記の公開をとおして伝えたいことはふたつある。ひとつは、民族誌データは「収集される」のではなく、調査のプロセスをとおして「作られる」ということである。現地に行ってもそこにデータがころがっているわけではない。データは現地の人びとの日常的なかわりやさまざまな出来事とおして形成されるものなのだ。

もうひとつは、こうしたデータは、調査終了後も、更新されるといふことだ。その意味でデータは閉じられておらず、開かれている。当時の県知事アンディロロ氏、プアン・ミナナなど日記の登場人物の多くは今では死んでしまった。毎日井戸から水を汲んできてくれた当時少女だったルケも今では孫をもつお婆さんである。しかし、日記を読み返していくと、過去が昨日のこのように蘇ってくる。新しくなるのは未来ではなく、過去の方なのだ。

このように見たとき、わたしの半世紀前の日記は回顧録ではなく、未来に向けたメッセージとなるはずだ。調査日記を公開する理由はそこにある。

追記 本文に登場するネルケが先日(一月二三日)亡くなったという知らせを受けました。ご冥福をお祈りします。



# 羊毛を運ぶ背負いかごドコ

わたなべ かずゆき  
渡辺 和之

阪南大学准教授

ネパールの高地で移動生活を送る羊飼にとって、背負いかごは欠かせない。材料となる竹の採集から製作まで、放牧をしながらすべて自分たちでおこなう。かごを編む技術は小屋の屋根や畑の竹垣などにも応用され、彼らの生活をあらゆる場面で支えている。

ネパールにはドコとよばれる竹製の背負いかごがある。底の部分が細くなっている逆円錐形のもので、ナンムロという背負いひもを頭にかけて担ぐ。

ここで紹介するのは、羊飼いが羊毛を運ぶのに使う背負いかごである。名前も形も一緒だが、普通のドコと比べると、サイズはひとまわりもふたまわりも大きい。材料には、チュヤ (Arundinaria sp.) とよばれる高地種の竹を用いる。この竹は、標高三六〇〇メートル前後の森林限界付近でしかとれない。ネパールでよくある低地種の竹のバース (Dendrocalamus sp.) と比べると、軽くて丈夫だという。

## 高山草地でのかご作り

羊飼いは東ネパールのオカルドゥンガ郡の村からやってくる。彼らは妻子を村に残し、男たちばかりで移動しながら羊を放牧して暮らしている。夏は標高四〇〇〇メートルを超えたソルクンブー郡の高山草地、冬は標高一〇〇〇メートル以下のウダイプール郡の亜熱帯低地まで移動する。標高差にして、三〇〇〇〜四〇〇〇メートル、直線距離では一〇〇キロメートルにおよんでいる。

彼らが背負いかごを作るのは夏である。夏の高山草地は放牧に手がかからない。高山草地は周囲を岩峰に囲まれる。このため、羊は谷を一周し、夕

ん背負いかごを作っておくという。

## 稀少なチュヤ竹

ひと夏に羊飼いが作る背負いかごは、少なくとも一〇〜二〇個は下らないだろう。ひとつの背負いかごに羊毛を詰めると四〇キログラム近くになる。羊四〇〇頭としても、五個もあれば十分である。余ったものは村に戻るときに、持って帰るという。

村に戻る日、彼らは背負いかごを二重三重にして担ぎ、高山草地で採集した香草や薬草を入れてゆく。麓の村に着くと、荷物を置かせてもらっている民家にまず行く。彼らは高山草地に滞在するあいだ、この家に食糧を置いており、荷上げに立ち寄る度に泊めてもらい、食事や飲み物をご馳走になる。こうした飲食や宿泊を無料でできる民家が夏の放牧地から村までのあいだに点々とある。羊飼いはそれらの家に立ち寄り、お礼に背負いかごや香草などを置いてゆく。

ちなみに羊飼いは冬にも毛刈りする。だが、冬の放牧地では、必要以上の背負いかごは作らない。低地種のバース竹なら、どの村でも手に入るからである。チュヤ竹を用いた背負いかごは、低地では稀少であるがゆえに、移動する先々で贈答用になるのである。

羊飼いが使う背負いかごには、もうひとつディリというものもある。こちらは平底のタイプのもので、上にふたが付いている。彼らは自炊道具を運ぶのにディリを利用する。材料には、高地種のチュヤ竹を用いるが、編み方が難しく、編める人も限られる。



高地種のチュヤ竹で背負いかごドコを編む(ソルクンブー郡、1996年)

方には勝手にキャンプに戻ってくる。森林では羊一〇〇頭につき牧夫を一人必要とするが、高山草地では一〇〇頭以上の羊を二人で放牧できる。余った労働力は、香草や薬草の採集活動と背負いかご作りに費やされる。さながら夏の高山草地は、羊飼いの竹細工工房と化す。

背負いかご作りは、竹の採集からはじまる。チュヤ竹は森林限界付近にしか生えないので、高山草地には勝手にキャンプに戻ってくる。森林では羊一〇〇頭につき牧夫を一人必要とするが、高山草地では一〇〇頭以上の羊を二人で放牧できる。余った労働力は、香草や薬草の採集活動と背負いかご作りに費やされる。さながら夏の高山草地は、羊飼いの竹細工工房と化す。

## 竹で作る仮設住宅

近年、彼らの村には、自動車道路が開通した。冬の放牧地からの羊毛は化学肥料を入れるナイロンの袋に詰めて運んでいるという。夏の放牧地の麓の村にも自動車道路は延伸されつつある。背負いかごで羊毛を運ぶのも、そろそろ終わりがかもしれない。

ただ、竹で編む技術そのものは、まだ高齢者を中心に健在である。羊飼いの村でも、背負いかごの他に、家畜小屋の屋根や畑を取り囲む家畜よけの竹垣などは、農家の人たちが自身で編んでいる。二〇一五年のネパール大地震のときには、村人は竹を使って自ら仮設住宅を作った。



震災時、低地種のバース竹で仮設住宅が作られた(オカルドゥンガ郡、2015年)

もうあと一〇年か二〇年あとだったら、竹を編める人も少なかっただろう。せめて背負いかごドコだけでも、若い人にも技術が継承されればと願う。



右:羊毛を運ぶ際は、きつく巻いてからドコに詰める(ソルクンブー郡、1996年)



左:ふた付きの背負いかごディリ(ソルクンブー郡、2011年)



# 弾圧を超える音楽の力

なかむら まりえ  
中村 真里絵 民博 外来研究員

## 音楽家の一代記

本作はタイの伝統音楽の大家ソーン・シラバンレーン（一八八一〜一九五四年）の一代記である。映画をとおして、優しくも激しい音色を繰り出すのは、タイの楽器のなかでも花形にあたる木琴、ラナートである。ソーンはこのラナートの第一人者で、演奏法や記譜法を通じてタイの伝統音楽の体系化に尽力した実在の人物である。映画は彼の青年期と晩年期をオーバーラップさせながら展開していく。主人公を演じるアヌット・サパンポンは、演技のために九カ月間ラナートを特訓して演奏の基礎を身につけた。一方、ライバル役のクンインは著名な音楽家ナロンリット・トーサーが演じ、実際にラナートを演奏している。アクション映画やホラー映画、恋愛映画が人気のタイにおいて、一般には馴染みのない伝統音楽をテーマとした本作は、公

開当初人びとの関心を惹きつけることができず、ほとんど観客が入らなかったという。しかし、徐々にその内容が評価され、最終的にはタイのアカデミー賞といわれるスパンホン賞で作品賞や監督賞をはじめとする七部門を受賞する話題作となった。この映画のヒットを受けて伝統楽器を習い始める子どもたちが急増したという。

## 宮廷文化が開く二〇世紀初頭のタイ

ソーンが青年期を過ごした二〇世紀初頭は王侯貴族の支配のもと、タイの宮廷文化が開いた時代である。貴族はお抱えの楽団をもち、楽団同士を競わせる競技会も流行し、それを通じてスター演奏家が生まれていった。

地方で将来を嘱望された若きラナート奏者であった青年ソーンは、バンコクの貴族の目に留まり楽団に迎え入れられた。順

調に名を成していくかと思われたが、当代きっての演奏家クンインの実力に圧倒される。クンインを打ち負かすためあらたな奏法を生み出そうとするソーンは、ラナート奏者に不可欠な手首の強さを身につけるべく、手首に鎖をつける等、無茶なトレーニングを繰り返す。演奏の対決シーンで力強い音とともに風が吹いたり、炎が燃え上がったたりする演出は、スポ根コメディ映画さながらであるが、笑いの要素は一切なく、お互いの才能と演奏を尊敬し、怖れや葛藤を抱きながらもおのれの弱さを克服していく様子を静かに描き出している。ひとときは自分の実力を鼻にかけていたソーンが、よきライバルや師たちとの出会い、音楽への真摯な取り組みを経て名実ともに第一人者へとなっていく。

## 伝統文化に対する弾圧の時代

宮廷文化と音楽に彩られた青年期とは打って変わって、晩年期の一九四〇年ごろのタイ社会は暗く重苦しい。国内では、一九三二年の立憲革命を経て絶対王制から立憲君主制へと移行すると、王侯貴族が没落し、パトロンを失ったソーンのような音楽家は個人的に弟子をとって音楽を教えるようになっていた。

第二次世界大戦期、日本軍はタイを東南アジアの植民地化の足掛かりにするため、

バンコクに駐留し内政への発言権を強めていた。一方タイ政府は、ピブーンソンクラーム首相のもとで近代化政策を強行していた。急速な西洋化を推し進める政府は「ラッタニヨム（愛国主義政策）」を施行し、「文明的でない」「遅れている」という理由から伝統文化を排していく。その対象となったのは、キンマ（噛む嗜好品のひとつ）、地酒、民族衣装、伝統芸能等であった。西洋文化を積極的に取り入れる一方で、演劇や伝統音楽への取り締まりは厳しく、伝統音楽家のソーンやその弟子たちにも軍による監視の目が向けられていく。

## 名演奏シーンの数々

作中に描かれたいくつもの演奏シーンに注目すると、タイの伝統音楽が西洋音楽に押され廃れていく様を描いた映画ではないことがわかる。随所に見られるのは伝統音楽vs西洋音楽といった対立の構図ではなく、それを軽々と乗り越える音楽の圧倒的な力である。ソーンが日本への留学経験のある息子とともに、西洋音楽の代表的な楽器であるピアノとラナートとでセッションするシーンや、圧力をかけた軍の中尉との緊迫した場面での演奏シーンなどがそれである。「音楽に境界はない」、ラナートの柔らかな力強い調べにのってそんなメッセージが聞こえてくる。

## 「風の前奏曲」

原題：โพธิ์โรง  
2004年/タイ/タイ語/106分/DVDあり  
監督：イッティスントーン・ウィチャイラック  
出演：アヌット・サパンポン、アドゥン・ドゥンヤラットほか



映画のヒット後、伝統楽器を習う中高生が激増した(撮影:アーナン・ナーコン、2010年ごろ)



公開時にバンコクのランドマーク、マーブンクロンセンターに掲げられた看板(撮影:アーナン・ナーコン、2004年)

青年期の演奏競技会でのシーン(撮影:アーナン・ナーコン、2002年)



プロの演奏家がスタジオでラナート演奏の吹き替え録音をしている(撮影:アーナン・ナーコン、2002年)



# 旧井川村で出会った「へ」

たにくち  
谷口 ジョイ

静岡理科大学准教授

長年、海外でフィールドワークをおこなってきたが、感染症の蔓延により海外どころか県外への出張も難しくなった。途方に暮れていたところ、ある方言学者から旧井川村での調査を勧められた。理由は、「井川のことばは静岡方言のなかでも特殊であるし、井川のもっとも近くに暮らす言語学者はおそらくあなただろう」というものであった。ちなみに当該地域は、自宅から車で2時間半、距離にすれば80キロメートルほどだ。決して近いとはいえない。いや、むしろ遠い。

井川（静岡市葵区）は、大井川の最上流域に位置する山岳地帯である。文献調査を開始してみると、既に40年前の論文に「消滅危機方言」として紹介されている。近年、言語学者は立ち入っていないようだ。かつては地理的に隔絶されており、また井川ダム建設時には外部の人間が大量に移り住んだため、特異な言語体系を有するという。覚悟を決め、落石、崩落の危険が伴う細い山道を運転し、旧井川村へと足を踏み入れることにした。

わたしは井川方言をほとんど理解することができないが、わからないときには「それ、どういう意味ですか」と媒介語である共通語で指南を仰ぐことができる。未知の言語を少しずつ紐解くフィールド言語学者から見れば夢のような話かもしれない。

だが時に、それさえも困難な状況がある。その一例をここで紹介したいと思う。ある日、村の人に「へ、パシルダカ？」と聞かれた。井川

方言は動詞の語頭がP音になることがあるので、「パシル」が「走る」の音韻変化したものだということはわかるが、肝心の「へ」がわからない。脳内で漢字への変換を試みたものの、「屁」一択である。ここでいう「屁」は腸の内容物が発酵して生じたガスを意味するのだろうか、それとも「屁でもない」に見られるような「価値のないもの」の意であろうか。どちらにしても意味不明であるが、前者の可能性がある以上、「へって何ですか」とは聞きづらい。わたしにも多少の恥じらいは残されていた。このような場合、「へ」が用いられる発話をさらに集め、意味を類推する他ない。

その後、複数の用例を収集したわたしは、「へ」がある時点までに動作をおこなうときに用いる「もう」をあらわしているという理解に行き着いた。山梨や長野、新潟の一部でも、この「へ（へー）」は使用されており、新潟県田上町の方言辞典には「へーきたかね（もう来ましたか）」という例文まで出ている。ちなみに上記の「パシル」は「帰る、行く、戻る」などを意味するので、「へ、パシルダカ？」は「もう帰るのか？」という意味であることがわかった。

このような類推を重ねつつ、未知の井川方言を調査しているわけだが、これが最高に楽しい。井川方言に古語の残存を見いだしたときなど、時空を超えた広大な宇宙のロマンさえ感じてしまう。これまで海外にばかり目を向けていたが、幸せの青い鳥はすぐ近くにあったのだ。



# 『月刊みんぱく』は 国立民族学博物館の広報誌です。

世界の文化とみんぱくの展示、研究者の活動について紹介しています。本誌は定期購読が可能です。また、友の会会員の方には毎月お届けします。

## 国立民族学博物館友の会

みんぱくの活動を支援し、積極的に活用するために作られました。本誌購読のほかにも、各種催しなど、さまざまなサービスがあります。

定期購読、友の会については国立民族学博物館友の会(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)

[https://www.senri-f.or.jp/minpaku\\_associates/](https://www.senri-f.or.jp/minpaku_associates/)

## 月刊みんぱく 2021年12月号

第45巻第12号通巻第531号 2021年12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 三島禎子(編集長) 池谷和信 上羽陽子

岡田恵美 齋藤晃 吉岡乾

制作・協力 公益財団法人 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・IR係をお願いします。

\*本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

この雑誌は、再生産可能な大豆油由来のインク、環境に配慮したFSC®認証材および管理原材料から作られています。また、読みやすくするために、色づかいやレイアウトなどに配慮しています。



# 月刊みんぱく

2021年

12月号

## 編集後記

塩の話はじつに興味深い。身体の内なる海といわれるように、生物の成り立ちと生存に不可欠であるだけに、文化や文明の発展そして多様性とも密接に結びついているようだ。本号の特集記事から、あらためて塩についての疑問や興味をもたれた方も多いかもしれない。

個人的には、塩について語り始めたらきりが無い。興味があるのは、「塩抜き」という拷問がかって日本でも海外でも存在したという恐ろしい話である。他方、セネガルにある、かつてバリ・ダカールラリーの終点でもあったピンク色の瀉湖では、人びとが結晶化した塩をざくざくと湖底からすくい上げている様子を見る機会があった。塩は古代アフリカでは重要な交易品であり金とも交換されたが、今日でも西アフリカ内陸で切り出された岩塩がラクダや船で運ばれる様子は印象的であった。今年は梅の生り年らしく、もらった梅を何とかせねばと初めて梅漬けなるものに挑戦し、塩梅(あんばい)ということばの意味をあらためて感じる事ができた。

読者の皆さんもそれぞれに「塩体験」があるのではないかと想像する。

(三島禎子)

次号の予告 1月号

特集「布と空間デザイン」(仮)

## 国立民族学博物館 National Museum of Ethnology

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

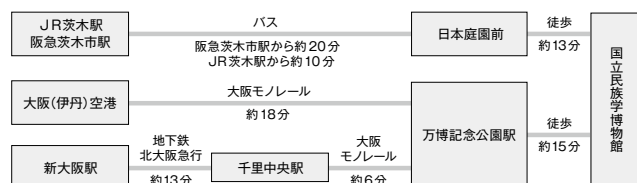
開館時間 10:00~17:00(入館は16:30まで)

休館日 毎週水曜日(水曜日が祝日の場合は翌日が休館日)  
年末年始(12月28日~1月4日)



### 主要ターミナルからのアクセス

本館までの交通手段は次の方法が便利です。



みんぱくホームページ

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





2022年 国立民族学博物館オリジナルカレンダー

## 躍動するインド世界の布

The Vibrance of Indian Fabrics



◆サイズ 25cm × 25cm  
(開くと縦50cm×横25cm)

◆オールカラー 28 頁

◆中綴じ

◆5冊以上まとめてご購入  
の場合は、1冊 1,056円  
(税込) です。

◆通信販売の場合、別途発  
送手数料が必要です。

一般価格  
1,320 円 (税込)

国立民族学博物館友の会  
会員価格  
1,188 円 (税込)

布と人のかかわりを人類史レベルで考察した一冊

『季刊民族学』178号

## 特集 布と人



〈特集執筆者〉

山田 孝子  
ひろいのぶこ  
名久井 文明  
深沢 克己  
深井 晃子  
田中 優子  
古川のり子  
嶋田 義仁

一般価格  
2,750 円 (税込)

国立民族学博物館友の会  
会員価格  
2,200 円 (税込)

### 企画展 「躍動するインド世界の布」

会期：2022年1月25日(火)まで  
場所：国立民族学博物館 企画展示場

お問い合わせ

- 国立民族学博物館ミュージアム・ショップ
- オンラインショップ「World Wide Bazaar」

e-mail : [shop@senri-f.or.jp](mailto:shop@senri-f.or.jp)

※水曜日定休

<https://www.senri-f.or.jp/shop/>