特別展
「韓日食博 ――わかちあい・おもてなしのかたち」

五感で味わう韓国と日本の「食」文化。体感できる新しい「食」の展覧会です。両国の食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されるなど「食」に関する文化的な関心が高まるなか、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。

会期　8月27日(木)～11月10日(火)
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「マイ七味づくり」
日時　9月5日(土)、26日(土)、10月3日(土)
　13時～14時、14時30分～15時30分
会場　特別展示館地下（各回定員100名）
協力　エスビー食品株式会社
※申込不要、要展示観覧券、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（定員36名）
司会　福留奈美（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

食のオノマトペとカリグラフィー
日時　9月20日(日)13時～15時
　（受付12時30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

躍動する南アジア――春から秋のみんぱくフォーラム2015

■関連イベント

◆ワークショップ
「はじめの一歩　やってみようミラー刺繍」
日時　6月～8月の毎週木曜・土曜
　13時30分～16時30分（16時まで受付）
会場　本館エントランスホール
プログラム
①ミラー刺繍のしくみ（参加無料）
②スパンコールをつけてみよう（参加費50円）
※申込不要、小学生から大人まで（小学3年生以下は保護者同伴のこと）刺繍初心者向け

◆みんぱく映画会
インド映画特集
現代インドを表現する各言語によるインド映画を、インド研究者による解説付きで上映します。

「Mr.&Mrs.アイヤル」
8月2日(日)13時30分～16時30分(開場13時)

「DDLJ――勇者は花嫁を奪う」
8月8日(土)13時～16時30分(開場12時30分)
会場　本館講堂（定員450名）
※申込不要、要展示観覧券、先着順（整理券は配付しませんので、ご注意ください。）
※両日南アジア展示場にてミニレクチャーあり、2日は11時30分から、8日は11時から。

◆展示場クイズ
「みんぱくQ」南アジア編
8月25日(火)まで南アジア展示場にて開催中

みんぱく秋の遠足・校外学習事前見学&ガイダンス
秋の遠足・校外学習にむけて事前見学に来館される学校団体の先生方を対象としたガイダンスを開催します。
日時　8月21日(金)、24日(月)14時～16時30分
会場　本館第5セミナー室ほか
※要事前申込、参加無料

台湾光点計画講座
「日本の客家」
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～16時45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

みんぱ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　8月8日(土)、8月22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

カレッジシアター
「地球探究紀行」
みんぱ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〟へご一緒にどうぞ。
時間　13時～14時30分
会場　あべ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

8月26日(水)
タイ・ラオスの仏教寺院――その伝統と文化
講師　平井京之介（本館 教授）

巡回展「イメージの力――国立民族学博物館コレクションにさぐる」
会　期　8月23日(日)まで
休館日　毎週月曜日
会　場　郡山市立美術館（福島県）
主　催　郡山市立美術館、国立民族学博物館、千里文化財団

お申込み・お問い合わせ先
ウェーブ産経カレッジシアター係
06・6633・9087

●夏休み観覧無料キャンペーン
夏の観覧無料キャンペーンを8月1日(土)から8月25日(火)まで実施します。対象は高校生以下と65歳以上の方です。

ビデオテーク新番組（8月順次公開予定）

番組番号	タイトル	時間
1723	祝いの音　戦いの記憶：フィリピン・ルソン島山地民の結婚式（英語版・イロカノ語版あり）	27分
1724	ミャオ族の聖歌隊：中国雲南省富民県西山教会献堂式	20分
1725	リス語の讃美歌：中国雲南省怒江リス族自治州の教会	19分
1726	回族の婚礼：中国雲南省大理	33分
1727	ネパール 都市の結婚式	28分
1728	ネパール 山村の結婚式	28分
1729	ネパールの金細工	19分
1730	カトマンドゥ盆地の30年	26分
1731	金属加工技術 彫金と鍛金1：金槌の種類	8分
1732	金属加工技術 彫金と鍛金2：器をつくる	13分
1733	金属加工技術 彫金と鍛金3：指輪をつくる	15分
1734	金属加工技術 彫金と鍛金4：タガネをつくる	12分
1735	金属加工技術 彫金と鍛金5：ペンダント	8分
1736	金属加工技術 彫金と鍛金6：タガネの種類	19分
1737	金属加工技術 彫金と鍛金7：糸鋸	9分
1738	金属加工技術 彫金と鍛金8：キサゲ	6分
1739	金属加工技術 彫金と鍛金9：地金を丸くする	5分
2813	江原道のソバ料理（韓国語版あり）	11分
2814	自動車告記：交通安全を願う韓国人（韓国語版あり）	15分
2815	2014 韓国の初誕生祝い（韓国語版あり）	14分
7226	トゥバ人たちの住むところ	83分
7227	Guitars of Puerto Rico	67分
7228	Guitars of Portugal	46分
6053	神への祈りと喜びの舞曲：バッハからパルトークへ	―
6055	映像で見るマンダラ	―

みんぱくゼミナール

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447回　8月15日(土)
オセアニアの戦争の文化
講師　丹羽典生（本館 准教授）

フィジーの槍の踊り

平和な島国としての太平洋というイメージはいまでもありますが、かつては激しい武力衝突がおこなわれ、戦争にまつわる文化が存在していました。そうしたオセアニアの戦争文化と現在の影響についてお話しします。

みんぱくウィークエンド・サロン
研究者と話そう

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。

8月9日(日)　本館ナビひろば及び展示場
温故知新――ネパールの1982年と2013年の映像から
話者　南真木人（本館 准教授）

8月16日(日)　本館オセアニア展示場
南太平洋のハカ(民族舞踏)の広がり
話者　丹羽典生（本館 准教授）

8月23日(日)　本館ナビひろば及び展示場
みんぱくで世界一周！
――世界のいきものたちに会いに行こう
話者　池谷和信（本館 教授）

8月30日(日)　特別展示館（要特別展示観覧券）
日本の焼肉文化考
話者　朝倉敏夫（本館 教授）

●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が11月18日(水)から3月16日(水)まで閉鎖されます。閉鎖前に是非ご来館ください。

●ネパール大地震の情報ポータルサイト
人間文化研究機構の現代インド地域研究国立民族学博物館拠点では、4月25日に発生したネパール大地震関連の情報を集積したポータルサイトを立ち上げました。
URL　http://www.minpaku.ac.jp/nihu/mindas/nepal_earthquake2015_j.html
※各イベントについてくわしくはみんぱ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。

刊行物紹介

■三尾稔、杉本良男 共編著
『現代インド6
環流する文化と宗教』
東京大学出版会　5,400円（税抜）

欧米などを中心とするグローバル化とは一線を画し、独自のグローバルなうねりを起こして変容を遂げるインドの社会、文化、宗教の動態を「環流」という新しい概念のもとに捉え、人類学的観点から記述・分析した論文集。

■藤本透子 編著
『現代アジアの宗教
――社会主義を経た地域を読む』
春風社　4,200円（税抜）

社会主義を経験した地域で宗教がもつ意味とは？ 中央アジアのイスラーム、モンゴルのシャマニズム、チベットのボン教、中国西南部から東南アジアの上座仏教をとりあげて、宗教と社会の関係を再考する。

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
http://www.senri-f.or.jp/　　E-mail minpakutomo@senri-f.or.jp

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446回　9月5日(土) 14時～16時
日韓の汁文化と発酵食品
講師　福留奈美（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〉）
日本と韓国には、共通する食材が多くあります。食事はそれぞれ「飯・汁・漬物」、「パプ・ククキムチ」を基本とし、ごはんに合うおかずとの組合せで献立が構成される点も似ています。しかし、食材の組合せや発酵調味料の使い方、盛り付け方や食べ方の違いなど、異なる点もたくさんあります。何が同じで何が違うのでしょうか。日韓食文化の類似点と相違点について、両国の汁物、漬物、発酵調味料に着目して紹介します。
●講義と併せ、発酵調味料等の味わい体験を含むワークショップをおこないます。

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）

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113回　8月23日(日) 14時～16時
食の歳時記――ベトナム、黒タイの村から
講師　樫永真佐夫（本館 准教授）
山がちな西北ベトナムには、地形や高低に応じてさまざまな民族が住み分けて暮らしています。盆地で水田をつくっている黒タイは、モチ米が主食です。彼らの食卓は、季節の移り変わりに応じ、素材の特性を活かしたさまざまな旬の食材で豊かに彩られます。講演会では黒タイの食を歳時記風にとりあげ、そこからモノ、習慣、信仰、近隣の民族との関わりなど、彼らの生活の実相に迫ります。
●講義と併せ、懇談会をおこないます。

【友の会入会キャンペーン開催中！】
期間：8月25日(火)まで
新規ご入会者には記念品（ポストカードブック「南アジアの布」）をプレゼントします！