



特集

酒

人類——アルコールを酒にした生き物 野林 厚志

アンデスの酒と住みわける伝統 関 雄二

ベトナム西北部、黒タイの酒と森 檜永 真佐夫

ヤシから湧きだす熱帯の酒 江上 幹幸

馬乳酒で体を癒す 藤本 透子

ワインの新興国オーストラリアの挑戦 平野 智佳子

酒に酔うよりコーヒーの香りならばよし 西尾 哲夫





最高のアテ

おほらちづる
大原千鶴

目次

- 1 エッセイ 千字文
最高のアテ
大原 千鶴

- 特集 酒**
- 2 人類——アルコールを酒にした生き物
野林 厚志
- 4 アンデスの酒と住みわける伝統
関 雄二
- 5 ベトナム西北部、黒タイの酒と森
檜永 真佐夫
- 6 ヤシから湧きだす熱帯の酒
江上 幹幸
- 7 馬乳酒で体を癒す
藤本 透子
- 8 ワインの新興国
オーストラリアの挑戦
平野 智佳子
- 9 酒に酔うより
コーヒーの香りならばよし
西尾 哲夫

- 10 みんぱく回遊
モザンビーク島の金細工職人
松井 梓
- 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
**ニヤニヤする若者たち、
そわそわする娘たち**
藤井 真一
- 16 コレクションあれこれ
**北米北方資料と
フォーラム型データベース**
岸上 伸啓
- 18 シネ倶楽部 M
**ウズベキスタンと日本との関係に
思いを馳せる**
——「旅のおわり世界のはじまり」
寺村 裕史
- 20 ことばの迷い道
贈り物は語る
門馬 一平
- 21 編集後記・次号の予告

表紙

右上：馬乳酒作りに使う桶を燻して殺菌するための準備（撮影：藤本透子、カザフスタン、2004年）
左上：最初に滴下するアラック。アルコール度数が高く、美味である（撮影：江上幹幸、インドネシア、2011年）
下：村の広場でテチャ・デ・ホラの販売。ペットボトルに詰めている（撮影：関雄二、ペルー、2013年）

お酒が好きだ。ジャンル・銘柄問わず、お酒にはその持ち味があって、作り手のこだわりや想いが詰まっている。たとえ廉価な紙パックのお酒であっても、安い値段で楽しんでもらいたいという精一杯の生活応援。酒を愛するものに対するエールを感じるのは私だけではないだろう。ビールも、日本酒も、ワインも、ウイスキーも、焼酎やスピリッツ系全て、作られた場所のテロワールつまり自然環境を感じる。水が違い、原料が違い、タイミングや時間が違う。そして自然の恩恵と作り手の想いがぎゅっしり詰まったお酒を愉しむ時は、こちらもやはり最上の状態でその想いに報いたいと思うのが酒呑みの性。どうせ呑むなら美味しく呑みたい。お酒の温度、こ

だわりの器、ピカピカのグラス。そして合わせる料理。ここが肝心。
高級でなくいい。たとえば冷蔵庫の残り物の半丁の豆腐であっても、ゆるゆると芯まで温め、たっぷりの薬味と合わせればたちまち最高のアテになる。酒呑みはちびちびいくのが好きだから、豆腐を三分の一ほど食べたなら、また冷蔵庫をガサガサ。随分前に買った塩辛なんかを出してきて載せたりする。そこに鍋の残りの柚子の切れっ端を刻んで載せる。そうすると、はじめ熱々の豆腐に合わせていた熱燗をやめ、山廃の冷酒に変えてみる。「ウーん。イケてる」そう感じた時の幸福感。これぞマリアージュ。幸せな出会い。これが堪らない。そしてまた三分の

一食べ、また違うお酒が呑みたくなったら、美味しい塩とオリブオイルをかける。これにはソーヴィニヨン・ブラン系のさっぱりとした白ワインを合わせたい。そうやって一人宴は延々と続くのだ。
「ここまでお読みになった方は、「どっしようもない」とお感じかもしれないが、私のもう一つのこだわりは「仕事があまくいった日」にしかお酒を呑まない。ということだ。お酒は人生を誤魔化すため、自分を慰めるために呑むものではないと思っている。そういう呑み方を全否定するわけではないが、「嬉しい」気持ちで呑むことが作り手の方に対する礼儀。そのように考えている。うまくいかない時は、お酒なんか呑んでる場合じゃない。どっしうまくいかないのか考えて考えて、出来ることを一杯やっつて、なんとか峠を越えてから呑む。お酒は自分へのご褒美。だから毎日なんとか仕事をうまく終えて、「何を呑もうかな」と、そう思っている時が一番幸せなのだ。「今日も一日頑張った」その気持ちが高最高のアテなのかもしれない。

プロフィール

料理研究家。京都・花背（はなせ）の料理旅館「美山荘（みやまそう）」の次女として生まれる。幼少から里山の自然に親しみながら和食の心得や美意識を育む。二男一女の母として培った。家庭的かつ美しい料理に定評がある。雑誌やテレビ出演、料理教室、エッセイ執筆、CMやドラマの料理監修などで活躍。近著『大原千鶴のいづくしみ料理帖』（世界文化社）他、著書多数。

特集

酒

世界にはありとあらゆる酒がある。酒とのつきあい方は人によって異なり、地域や文化によってもさまざまだ。そして地勢によっても異なるかもしれない。山、森、海、草原、平原、乾燥地域……世界各地、酒の旅へと出かけよう。



土人形(酔っぱらい)
製作:マルティン・フロレス、ペルー、1990年(H0210541)

人類——アルコールを酒にした生き物

野林厚志

民博 学術資源研究開発センター



ハネオツパイ(*Ptilocercus lowii*)
出典:Zoological Society of London, *Proceedings of the Zoological Society of London*, Vol. 1. *Mammalia* (Academic Press, [etc.], 1848)

マレー半島からボルネオ北部に生息するハネオツパイは調べによると、三日あたり、体重一キログラムあたり一・四グラムを超えたアルコールを摂取していたことが明らかとなった。例えば、これを体重六〇キログラムの人間に換算した場合、アルコール量は八四グラムとなる。厚生労働省が推進する「21世紀における国民健康づくり運動 健康日本21」で、一日平均約二〇グラム程度のアルコール量が「節度ある適度な飲酒」の量とされていることを考えると、この量ははつきり言って飲みすぎである。いや、ツパイの場合は食べすぎなのか。いずれにせよ、わたし同様に生活指導を受けてよいと思う。

冗談はさておき、アルコールは自然界で発生する物質であり、それを摂取する動物は少なからず存在する。例えばコウモリである。コウモリは世界中に分布しており、アルコール耐性が地域によって異なることが知られている。コウモリにアルコールを与えて飛翔させる実験をしたところ、旧世界の地域のコウモリは新世界のコウモリよりも頻りに墜落したという結果が得られている。この実験にたずさわった研究者は、新世界のコウモリはアルコール耐性をもつことから、他の動物が食べられない状態の果物にも

動物と植物をつなぐアルコール

ところで、先に述べたツパイとコウモリのアルコール摂取にはある違いがある。それは、コウモリが摂取するのは発酵した果実であり、果実が実る時期に限定されているが、ツパイが摂取するのは野生のサゴヤシの花から出る蜜が発酵してできるアルコールであり、これは一年中できているという点である。つまり、年がら年中、ツパイはアルコールを摂取しているのである。さらに興味深いのはこの摂取活動がサゴヤシの受粉を促すという共進化の可能性が指摘されていることである。サゴヤシ林にはいるとビー

ルのほのかな香りがするという。その香りにツパイは引き寄せられ、一舐めしているあいだに、サゴヤシは受粉をして世代を受け継いでいく。アルコールを提供する側と提供される側との関係は、なんだか人間社会にもあてはまりそうに思えてくる。

ツパイは人間と同じ霊長類で、進化の観点からは初期の霊長類に近いと考えてよい。そのツパイが大量のアルコールを継続的に年中摂取している、かつ観察結果からはどうも酔っぱらってはいないことがわかっている。

アルコールと酒

ツパイは東南アジアに生息し、人類の出身地は現時点ではアフリカということになっているので、系統としてはかなり距離がある。霊長類というだけで、両者のアルコール耐性を簡単に結びつけることは

じめることになる。酒の発明である。生物学的には同一の代謝メカニズムをもったホモサピエンスは、アルコールという化学物質に対する生理的な反応は大きく変わらないはずである。にもかかわらず、人間は飲酒にまつわる行動において文化的多様性をもつ。これは、アルコールによってもたらされる酩酊という状態を人間が社会的に扱ってきたからである。酩酊の深さはアルコールの量によって左右される。酩酊を強く早く作り出すためにはアルコールの量を増やさなければいけない。蒸留酒はそのための早道と言えなくもない。こうしてみると、酒とはアルコールの量を調整するためのある種の媒体(メディア)とも考えられる。やがて、酒はアルコールを媒介するだけでなく、宗教的意味づけや税金、社会関係等々を媒介するメディアになっていったのであろう。

できないが、森のさまざまな恵みを享受してきたという点において、アルコールと初期人類はまったく無縁であったとは言えない。ただし、人間は他の動物とはかなり異なるかたちでアルコールとのつきあいは



上:アルコールで消毒し、清酒で清めるコロナ禍のとんど焼き(京都府、2023年)
下:中国青島の朝鮮族の酒屋。度数の違う酒(漢字)と舎(「酒」の意)が売られている(撮影:陳天璽、2008年)

世界の伝統的な酒の類型

	原料	糖化手段	醸造酒	蒸留酒	主要な分布地帯	
糖分の酒	蜂蜜		蜂蜜酒		東欧、サハラ以南のアフリカ、中南米	
	果実	ブドウ	ワイン	ブランデー	地中海	
	樹液	ヤシ類		ヤシ酒	アラック	アフリカ、インド、東南アジア
		リュウゼツラン イトラン		ブルケ	テキーラ	中南米の一部、メキシコ
	乳		クミズ アイラグ	アルヒ	モンゴル、シベリア、中央アジア	
澱粉の酒	穀類 芋類	トウモロコシ	唾液	チチャ	中南米	
		マニオク				
		オオムギ	モヤシ	ビール	ウイスキー	北西ヨーロッパ
		雑穀	モヤシ	ボンベ		サハラ以南のアフリカ
	主として米	カビ	黄酒(中国) 清酒	白酒(中国) 焼酎	東アジア、東南アジア	

出典:石毛直道編『論集 酒と飲酒の文化』(平凡社、1998年)

アンデスの酒と 住みわける伝統

関雄二 民博名誉教授

ペルー高地の伝統的な酒といえば、トウモロコシの醸造酒、チチャ・デ・ホラである。雑穀のキヌアやピーナッツを材料にしたチチャもあるが、トウモロコシのチチャが一般的である。チチャは家庭で自由に製造できる。発芽させたトウモロコシを市場などで購入し、乾燥させた後、石臼ですり潰す。それを大型の鍋で煮た後、発酵させるため甕に移して寝かせれば甘酸っぱい酒ができあがる。アルコール度数は一〜三度と低い。

チチャに含まれるビタミンは疲労回復や高血圧防止に役立つとしてペルーの医療機関も推奨している。高地の農村では、種まき、収穫、祭りなどで供され、集団間の関係をとりのつ役割を担っているのである。また、農作物の豊穰や家畜の増殖を祈って、山や大地に宿る霊に捧げ、人間同様に紐帯を深めようとすることも多い。なんだか日本の酒の役割にも似ている。

こうした効能や伝統にもかかわらず、都市部におけるチチャの消費は限定的だ。現在、アンデス地域でもっとも多く飲まれている酒は、征服後にもたらされたビールや蒸留酒のピスコ(原

料ブドウ)、カニヤツソ(サトウキビ)である。蒸留酒は四〇度を超えるものもある。いずれにせよ、征服が四九〇年も前のこととなると、これらも立派な伝統的な酒といえるが。

特にピスコは、ペルー人の意識を高める酒になりつつある。世界の三つ星シェフが目指すペルー料理とともに、目下、国をあげてピスコの輸出を進めており、生産量も急増している。高品質のピスコが次々と誕生する様子は、まるで日本ワインのブームのようだ。

しかも商標登録をめぐって隣国チリともめている点もナシヨナリズムに火をつけている。一四〇年以上も前の太平洋戦争(硝石戦争)で負けたチリに何かと対抗心を燃やすペルーは、植民地時代の文献を持ち出し、官民をあげて元祖

を主張するが、決着はまだついていない。酒は紐帯ばかりでなく、分裂をも生み出すやっかいな飲み物なのである。



ピスコ専門のバーのメニュー。ペルーを代表するカクテルであるピスコ・サワーのページには、文化遺産であることがわざわざ明記されている(リマ市、2023年)

左上: 村の広場でのチチャ・デ・ホラの販売(ペルー南高地ティンタ村、2013年)

左下: 飲料水代わりにチチャを飲む人びと。ヒョウタン製の器で飲んでいる(ペルー北海岸チュルカナス市、1989年)



ベトナム西北部、黒タイの酒と森

櫻永真佐夫

民博超域フィールド科学研究部

食事どきが近づくと、祖霊を祀る奥の間に家の者が入っていく。香炉の前の盃ふたつに酒を注ぐ。板壁の中央にあるごぶし大の穴にむけて小卓をおき、その上に肉とご飯を盛った皿と鉢を並べる。これがベトナム西北部の山間盆地にある黒タイの村で、一〇日ごとの午と夕の食事前におこなわれる祖霊へのお供えである。

お供えの酒盃はかならず二対である。ラウ・サインとよぶ。この場のラウ・サインは婚姻によるふたつの父系親族集団の結合の意味だろう。ラウ・サインはふだんの家族の食卓にはなくてよいが、客人のいる宴会では、かならず家長と客人のあいだの卓上におく。宴は家長の音頭で全員が酒盃を手にするとはいじまる。まず家長があいさつと祝福の口上を述べる。客人もそれに応じる。一同乾杯し合い、酒盃をおおる。

このときわたしは盃に口をつける前に、ラウ・サインに自分の盃から酒を少しずつ垂らす。家長の祖霊と、自分や客人の祖霊に対する心づかいのため……というのは表向き理由で、真意はのむ酒の量を減らしたいからである。この酒は蒸留酒である。どの村でも団子形の甕を用い、自家製の蒸留器を下から火であぶり、酒をつくっている。アルコール度数は三〇度も

ある。原料はモチ米。水田の米より、山地斜面の森を開いてつくる焼畑の陸稲が好まれる。だがじつは一九九〇年代まで遡るとキヤツサバ酒が多かった。人口増加と乱伐によって森がなくなり表土が流出し、焼畑は常畑化して山は荒廃していた。そのため陸稲から、土が悪くてもできるキヤツサバに栽培を転換していたのである。村人たちは「くさいし悪酔いする」と、くさしながらキヤツサバ酒をのんでいた。しかし二〇〇〇年代以降、村から都市へと若年層の人口が流出し、焼畑耕作者も焼畑も減った。すると森林が回復し、ふたたび陸稲栽培が拡大した。酒もモチ米に回帰した。

なお、酒は一人でのむものではない。一緒にのむ人がいなければ、祖霊なり、カミを招くのがならないのである。



自家製蒸留器を用いた黒タイの村での酒造(ディエンビエン省、1999年)



祖霊へのお供えはおこわと魚肉。棚上の香炉の前に対の酒盃(ディエンビエン省、1998年)



酒宴の準備中の食卓にラウ・サイン(正面奥)がある(ディエンビエン省、2002年)

ヤシから湧きだす熱帯の酒

江上幹幸

沖縄国際大学南島文化研究所 特別研究員

強烈な酒である（表紙左上の写真）。蒸留一回分約六リットルのトゥアックから一〇〇ミリリットルしかとれず、通常のアラックの三倍の価格で販売される。ロンタールヤシ樹液から製造するアラックはさまざまな成分が混ざり、植物の独特の香りがするのが特徴である。日本では味わえない熱帯の味である。

東部インドネシア、ウォレシヤ海域での酒には、ヤシの花序から採集した樹液が自然にアルコール発酵したヤシ酒トゥアックと、それを蒸留したヤシ焼酎アラックがある。

わたしが長年通うレンバタ島ラメラ村は伝統的捕鯨の村として有名である。村の生活にトゥアックとアラックは不可欠である。冠婚葬祭、造船儀礼などの儀礼、協議の集會、造船・建築などの労働時には、主催者が振舞う習わしであり、ラメラ村の文化要素のひとつである。

トゥアックは、村北側の丘陵にあるラマヌ集落がおもな生産地である。早朝にロンタールヤシから採集された樹液は浜の集落で売られ、昼ごろには発酵してビールほどのアルコール度数のトゥアックになる。また、ラマヌ集落では数人の限られた人がごくシンプルな蒸留器を用い、度数四〇〜五〇度のアラックを作っている。

蒸留器の構造は、円底の土器壺、ココヤシの種の殻、



ヤシ焼酎アラックの蒸留装置。蒸留装置はごくシンプルな単式蒸留器である(2011年)

竹管、空気冷却用竹管からなり、蒸留器の原型そのものである。風のない日を選び、早朝から作業が始まる。一日の蒸留四回分二二リットルのトゥアック、太い薪一三本を準備する。炉は大きめの石を三個用意し、なるべく風が入らず熱効率の良いように調整して組み立てる。もっとも重要なのは火力の調整だという。

土器壺をこの炉に載せ、トゥアックを入れ、沸騰させてから、灰汁を取り除く。液が透きとおったところで、半裁して穴をあけたヤシ殻を土器壺にかぶせ、ロンタールヤシの実の繊維で密封して蒸気がもれないようにする。土器壺から上に立ちのぼる水蒸気を竹管にとおし、それと連結した空気冷却用竹管に導く。空気冷却された液体はアラックとなり、竹管の出口に置かれた瓶に注がれる。

二〇分ほどで滴下が始まり、最初にとれるアラックはアルコール度数六〇パーセント以上ある

馬乳酒で体を癒す

草原の酒といえば、何といっても馬乳酒である。ウマの乳はウシの乳に比べ乳糖が多く、この性質を利用して乳酸発酵とともにアルコール発酵を促すことで馬乳酒が作られてきた。見た目は白く、飲むとさらりとした喉ごしで酸味がある。モンゴルのものが有名だが、シベリアの

サハ人、中央アジアのカザフ人も馬乳酒を飲む。カザフ語で、馬乳酒はクムズという。クムズ作りは、春に生まれた仔ウマが少し成長した初夏に始まる。一日に五〜六回搾乳して集めた乳を細長い桶に注ぎ、一〇〇〇回ほど攪拌して発酵を促す。桶と攪拌棒はときどき燻して殺菌す

藤本透子

民博人類文明誌研究部



食卓を囲んで馬乳酒を飲む。ワイングラスに馬乳酒が注がれている(カザフスタン、2017年)



上:ウマの搾乳に使われていた桶(カザフスタン、2013年、H0275270)

左:馬乳酒作り。ウマの乳を細長い桶に入れて攪拌する(カザフスタン、2004年)

さらに、馬乳酒には「お腹を浄化する」「肺の病気を治す」などの薬効があると考えられてきた。一九世紀に都市に出て肺結核を患ったカザフ人は、草原に戻って馬乳酒を飲みながら療養したと伝えられている。また、ソ連時代には、保養地での療養に馬乳酒が取り入れられていた。現在も体に良い伝統的な飲料として高い人気を誇り、新型コロナウイルス感染症に馬乳酒が効果という噂も流れたらしい。ムスリムであるカザフ人のあいだでは、ソ連時代に浸透したウォッカなどの外来の酒を、現在では口にしない人も多い。しかし、馬乳酒は別格である。健康を取り戻したいときや、おめでたい祝宴の席で、また祖先のためにクルアーンを朗唱する集まりの際にも、草原の恵みを凝縮した滋味深い馬乳酒が飲まれている。

るため(表紙右上の写真)、馬乳酒にもほのかな燻香が漂う。

その年初めての馬乳酒ができると、親族や隣人を招待して祝いみんなで味わう。馬乳酒を飲みながら語り合うことは、夏の楽しみのひとつだ。アルコール度数は一・五〜二・五パーセントと低いのが、大きな椀になみなみと注がれた馬乳酒を何杯も飲むとほろ酔い加減になる。しかし、馬乳酒を飲むのは酔うためとは限らない。馬乳酒には多くのビタミンCが含まれる。冬のあいだ肉中心の食生活となる草原の暮らしのなかで、夏の馬乳酒は貴重なビタミン源なのである。健康飲料として、子どもも馬乳酒を飲むことがある。



上:浜辺での集會時のトゥアックの回し飲み。年少の参加者が自発的に酒酌係を務める(撮影:小島曠太郎、2000年) 左:ロンタールヤシ樹液の採取装置。花序を傷つけることで成長を止めて樹液の流出を促し、竹筒に溜める(2007年)



ワインの新興国オーストラリアの挑戦

平野 智佳子

民博 人類基礎理論研究部

オーストラリアといえば世界有数のワインの名産地である。各地にワイナリーが点在し、ワインを嗜む人も多い。日本の約二〇倍の面積をもつオーストラリアには、熱帯雨林や砂漠地帯のようなブドウ栽培に適さない土地もあるが、大陸沿岸部には平原から標高一〇〇〇メートルの高地まで多彩な気候と環境を有する土地が広がっており、多種多様なワイン造りがおこなわれている。

オーストラリア・ワインの歴史はさほど長くない。オーストラリア大陸に自生するブドウ樹



クレア・バレーは南オーストラリア州のワイン産地で、ミンタロはワイナリーのひとつ(撮影:杉藤重信、シドニー、2014年)

はなく、すべてどこから運ばれてきたものである。最初のブドウ樹が植えられたのは、一七八八年、東沿岸部のシドニーだ。当時、英国の白人入植者たちがオーストラリアを流刑地とするためシドニーを訪れていた。彼らはブドウ樹をもち込んだが、栽培の知識や経験をもつ者がおらず、最初の植えつけは失敗に終わってしまう。しかし、オーストラリアがワイン醸造に適した土地であることに気づいた入植者たちは、刑期を終えた囚人にワイン造りを勧めたり、フランスのブドウ栽培の技術を導入したりと、ブドウ畑を作るための努力を惜しまなかった。英国政府もまた、オーストラリアでのワイン醸造に積極的な姿勢を見せた。入植当初、大陸には安くて粗悪なラム酒がもち込まれていたが、治安悪化や健康被害の広まりを懸念した英国政府によって、「野蛮」な希釈酒の代わりに「文明的」なワインが推奨された。

さらに、一八世紀から一九世紀にかけて、ヨーロッパ本土の戦争や飢饉から逃れた亡命者らがオーストラリアに移住し、ワイン醸造を軌道にのせた。ブドウ栽培や発酵技術に精通した移民たちは一八四〇年代、南オーストラリア州にオーストラリア初の商業ワイナリーを開いた。こう

酒に酔うよりコーヒーマの香りならばよし

西尾 哲夫

民博 名誉教授



アラビアンナイトの宴会場面(レオン・カレ画)
妖しい美女と美酒を酌み交わすとトラブルに巻き込まれるのがお決まりの展開
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* (H. Piazza, 1926-32)

アラビア語で酒はハムルというが、もっぱらワインのことを指す。蒸留酒の起源は古代メソポタミアにあるし、ビールは古代エジプトに、ワインはジョージアで最古の遺物が発見されているが、東地中海地域が中心になった。中世の庶民生活を描いたアラビアンナイトにも、ワインを飲む場面がよく登場する。「こぶ男の物語」の冒頭では酔っぱらったキリスト教徒が登場した後、当時の社会におけるムスリム、キリスト教徒、ユダヤ教徒の関係を背景に物語が展開する。現代でもエジプトやレバノンなどではキリスト教徒がワインやビールの醸造にかかわっている。

イスラーム社会で酒はご法度、それでも酒は百薬の長という物言いはここでもあてはまる。法学者のあいだでも百家争鳴というのは大げさだが、酒の種類や酔度、飲む量について意見の相違がある。一部の法学派は治療用ならば認めている。アラブ遊牧民のあいだでもムスリムである以上ふだんは口にしないが、ナツメヤシを発酵させたナビーズや、同じく蒸留させたアラク酒も気付け薬と称して飲むこともある。

現代のアラブ世界は酒というよりコーヒーマ(アラビア語でカフェ)のイメージが強い。面白いことにカフェという単語にはふたつの意味があっ

て、アラビアンナイトだと二回登場し、うち三回は酒の意味で古詩のなかで使われている。本来のコーヒーマが出てくる話は比較的後代に成立した話である。コーヒーマの語源にはエチオピアのカフアから来たという説もあり、古いアラビア語とは無関係かもしれないが、コーヒーマが広まった初期には酒に類するものとして何度も禁止されたのも周知のことである。歴史に「もしも」はないが、もしも中東地域で酒がタブーでなかったならば、コーヒーマが代替の嗜好品となり、人と人を繋ぐ空間が誕生することもなかっただろうし、現代のわたしたちがその香りに酔いしれることもなかったかもしれない。



パリのモスクのカフェ(2008年)



した商業化が各地のワイン産業を盛り上げ、さらなる技術革新を促し、現代の多様性豊かなオーストラリア・ワインを生み出したのである。



上: 1960年代に開設されたカレン家のワイナリーの看板
(撮影:杉藤重信、西オーストラリア州マーガレット・リバー、1986年)
左: オーストラリア・ワインを片手に夕食会(撮影:カトリン・ブラセリ、ニューサウスウェールズ州ブルーリー、2022年)

海の恵み

インド洋交易でかつて取引された金細工や金塊が、わたしたちにとっては博物館などで目にする、遠い過去を懐古させるようなものだとしたら、モザンビーク島の人びとにとって、それは日々海からやってくるものだ。そういうことが、よくわからないかもしれない。島の人の話とは、まるで浜に出て貝を獲るように、浜に打ち上げられた金を拾い集めるのだ。島の浜に、金が流れるのである。

わたしが調査をしているモザンビーク島は小さな島で、アフリカ大陸の南東、インド洋沿岸にある。南北に約三キロメートル、東西に長いところで五〇メートルほどの大きさだ。インド洋交易の拠点として古くから栄え、ポルトガル植民地期には首都となった。けれども独立後は経済的に衰退し、のどかに流れる時間のなか、人びとは海がもたらす富に頼ってその日暮らしを営んでいる。漁師が釣った魚が生む現金で、島の経済はまわる。潮が引けば、女性や子どもも貝やタコを獲りに浜に出る。インド洋の恵みに満ちた島の浜は、漁師以外の人びとにも生活の糧を与えるのだ。だが、島の海の恵みはそれだけではない。



島の東側、インド洋に面した浜。漁船が並び、漁師らが網を干している (モザンビーク、2018年)

供給は安定しているようだ。場所を選んでよく探せば誰でも見つけられるものらしい。わたしは、この話をほとんど信じなかった。金が波に乗って無限に打ち寄せてくる海なんて、そんなうまい話があるだろうか。それも沈んだ交易船からは、もはやハリウッド映画の世界だ。だがその数日後、Tは買っ付けた金をわたしに見せ、別の日には、浜で拾われたという花の形をした、しかしだいぶ形の朽ちた金をわたしに見せてくれた。わたしは少しだけ沈没船の話信じていることにした。



モザンビーク島の金細工職人

松井 梓 まつい あずま

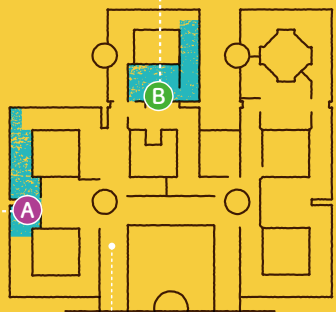
環インド洋地域研究 国立民族学博物館拠点 特任助教



金細工職人らの作業場、金を溶かす工程 (モザンビーク、2017年)

南アジア展示 「生態となりわい」

本館展示場



観覧券売場



A モノモタバ王国が築いたグレート・ジンバブエ遺跡からは、多量の金製品や中国製陶器の破片などが発見されている (撮影: 吉田憲司、ジンバブエ)

アフリカ展示 「歴史を掘り起こす」



A 黄金製のサイ像(複製)13世紀 (マンプグブウェ遺跡出土、野外民族博物館 リトルワールド蔵)



B 火吹き棒 (ネパール、H0189014)

B ランプ (ネパール、H0189015)

B 金細工道具 (ネパール、H0188977ほか) 糸鋸やペンチなど、ネパールの金細工職人の道具が並び、T氏も作るアクセサリーによって必要な道具を買い足している

島の金細工職人

わたしがモザンビーク島で滞在している家のT氏(以後Tとよぶ)は金細工職人をしてその日の糧を得ている。ポルトガル語でオリベシユとよばれるその職業は植民地期から島にあるものだ。職人の数はさほど多くなく、ある地区での調査から推計すると一万人以上が住む島に一〇人ほどとみられる。おもに女性相手の商売で、客から前金を預かって金を仕入れ、注文のとおりピアスや腕輪、ネックレスを作る。Tは、日々どこからか金を仕入れては熱して溶かし、型に流し入れてアクセサリーを作っていた。鑄造の作業は、島と大陸とを結ぶ三キロメートルの橋を渡ったところにある作業場で、職人仲間二〜三人と道具を共有しながらおこなう。できあがった金細工を洗ったり磨いたりする作業は、家の土間でしていた。

調査を始めたばかりのわたしは、その金が本物なのか、どこで手に入るのかが気になった。Tの返答は、わたしの想像を優に超えていた。「本物の金だよ。浜で子どもたちが拾ってくるから、それを買うんだ。なんでも植民地期に沈んだポルトガル船から流れてきた金が浜に打ち上げられるんだと。当時細工された金の飾りがそのまま見つかることもあるよ」。もちろん一度に大量に手に入りはしないのだが、Tの仕入れを見ていると意外と



結婚式で金のピアスとネックレスを身に付ける女性。すべて金細工職人が作ったもの (モザンビーク、2018年)

大きな歴史と小さな今日の暮らし

帰国後調べてみて驚いたのだが、じつは一五〜一六世紀に金の産出で栄えた南部アフリカのモノモタバ王国のものとみられる金を積んだポルトガル船が、一五五八年、リスボンへの帰路でモザンビーク島の至近で沈没したという記録がある。この船は、それから五〇〇年近くが経った二〇〇〇年代初頭に金とともにようやく引き揚げられた。積み残していた金は一二キログラムほどと推定された。

沈没船の記録があるからといって、浜でとれる金が果たしてこの船から流れ出るものなのか、その真偽は定かではない。しかし事実、海から流れつく金を使って、職人たちは日々金細工を作っているのだ。五〇〇年の歳月を超えたモノモタバ王国からの海の恵みが今日の島の人びとの小さなその日暮らしを支えているかもしれないと思うと、時空がゆがむようであらう。

Hからはじまる番号は本館の標本資料番号です。

重要なお知らせ

新型コロナウイルス感染症の状況によっては、催し物の予定を変更・中止する場合があります。事前に本館ホームページでご確認ください。

イベント予約はこちら

みんなくホームページ
催し物のご案内

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



特別展

「ラテンアメリカの民衆芸術」
ラテンアメリカの歴史と諸民族の文化を反映した民衆芸術の展覧会です。あふれる色とはじける形、驚異的な創造力と鋭い批判精神をご鑑賞ください。



木彫(ヤギのナワル) メキシコ合衆国
(撮影：六田知弘、六田春彦)

◆関連イベント
みんなく映画会
第54回みんなくワールドシネマ
「ラ・ヨローナ 彷徨う女」
グアテマラに今でも深い爪痕を残す内戦と、そのさなかに起きた先住民虐殺。戦争責任をめぐる、恐るべき復讐劇が幕を開けます。

会期 3月9日(木)～5月30日(火)
会場 特別展示館
日時 5月27日(土)13時30分～15時55分(13時開場)
会場 みんなくインテリジェントホール(講座)定員350名
解説 鈴木紀(本館 教授)
司会 菅瀬晶子(本館 准教授)
※事前申込制(本人を含む2名まで)、先着順、参加無料(要展示観覧券)
※事前申込の方へ入場整理券を当日11時から本館2階会場前にて配布します。
※受付期間中に定員に満たない場合のみ当日参加を受け付けます。
【申込期間】
■友の会先行受付
4月17日(月)～21日(金)
定員80名

研究公演
「ペルーアンデスの民衆の歌」
日時 4月22日(土)14時～15時40分(13時30分開場)
会場 みんなくインテリジェントホール(講座)定員400名
出演 イルマ・オス(ペルーアンデス地方の歌い手) 笹久保伸(キタリスト)
解説 細谷広美(成蹊大学教授)
※オンライン登壇
司会 鈴木紀(本館 教授)
※事前申込制(本人を含む2名まで)、先着順、参加無料(要展示観覧券)
※事前申込の方へ入場整理券を当日11時から本館2階会場前にて配布します。
※受付期間中に定員に満たない場合のみ当日参加を受け付けます。
【申込期間】
■一般受付
4月14日(金)まで
※友の会先行受付は終了しました。



© COPYRIGHT LA CASA DE PRODUCCIÓN - LES FILMS DU VOLCAN 2019

【申込先】
国立民族学博物館友の会
(千里文化財団)
一般受付
4月24日(月)～5月19日(金)

ワークショップ
「モラ ―色紙をかさねて、先住民族グナのアート体験」
日時 5月3日(水・祝)
13時～15時30分(12時30分受付開始)
会場 本館第3セミナー室、特別展示場(定員13名)
講師 鈴木紀(本館 教授)
対象 小学生以上(小学3年生以下は保護者同伴)
参加費 500円(大学生・一般の参加者は要特別展示観覧券)
※事前申込制
(定員に達し次第受付終了)



色紙を用いて制作したモラ(完成イメージ)

みんなくミュージアムハートナース(MMP)のワークショップ
「点字体験ワークショップ」
日時 4月8日(土)12時～15時30分(最終受付15時)
会場 本館1階エントランスホール
※申込不要、参加無料、随時受付

みんなくミュージアムハートナース(MMP)新規会員募集
MMPは、みんなくへ来館される皆さまにより楽しく親しみをもつていただけるよう活動をおこなうボランティア団体です。一緒に活動する新しい仲間を募集します。
募集人数 10名(先着順)
対象 満15歳以上で、説明会・研修に参加できる方

受賞
「第18回国際宗教研究所賞奨励賞」を受賞
この度、本館グローバル現象研究部の黒田賢治助教が、著書「戦争の記憶と国家―帰還兵が見た殉教と忘却の現代イラン」(世界思想社、2021年)を対象に第18回国際宗教研究所賞奨励賞を受賞しました。

展示のリニューアル
ヨーロッパ、中国地域の文化展示場をリニューアルしました。新しい資料も加わり、見ごたえのある展示になっています。是非ご覧ください。
ゴールデンウィークの開館日について
ゴールデンウィーク(5月3日(水・祝)含む)は開館します。翌週8日(月)は振替のため休館。10日(水)は通常ど

おり休館します。

巡回展

「驚異と怪異 想像界の生きものたち」
会期 5月14日(日)まで
会場 福岡市博物館 特別展示室
「ユニバーサル・ミュージアム ―さわる！ 触の大博覧会」
岡山巡回展2023
2021年秋に本館でおこなわれた特別展の初の巡回展を岡山で開催します。展覧会をとおして「さわる」ことの無限の可能性を探ります。

会期 4月1日(土)～5月7日(日)
会場 KURUNHAL(クルンホール)・KURUNラウンジ(岡山市北区下五井2-10-12)
主催 OHK岡山放送
共催 国立民族学博物館

刊行物紹介

■広瀬浩二郎 著
『世界はさわらないとわからない ―「ユニバーサル・ミュージアム」とは何か』
平凡社 1,034円(税込)



コロナ禍の中で、あえて「さわる」ことの大切さを訴えた特別展「ユニバーサル・ミュージアム」。その後、企画者である全盲の人類学者は何を考えたのか。単なる展覧会の報告書ではなく、「ユニバーサル・ミュージアム学」の確立を宣言する意欲作。

みんなくゼミナール

会場 みんなくインテリジェントホール(講堂)
※定員400名
※事前申込制(先着順)、参加無料
※当日参加受付あり(定員80名)

第532回
4月15日(土)13時30分～15時(13時開場)
記憶と抵抗のメディアとしての民衆芸術

講師 鈴木紀(本館 教授)
酒井朋子(京都大学 准教授)
細谷広美(成蹊大学 教授)
※オンライン登壇
山越英嗣(都留文科大学 准教授)

【申込期間】
■一般受付 4月12日(水)まで
※友の会先行受付は終了しました。

第533回
5月20日(土)13時30分～15時(13時開場)

データベースからデジタルミュージアムへ ―文化遺産オンラインのリニューアル公開とタイムマシンナビ

講師 丸川雄三(本館 准教授)
10年ぶりのリニューアルを果たした文化遺産オンラインは、文化財を画像や動画とともに楽しむことができるポータルサイトです。デジタルミュージアムを目指して成長する現在の姿を紹介します。

【申込期間】
■友の会先行予約
4月10日(月)～14日(金) (定員80名)
【申込先】
国立民族学博物館友の会(千里文化財団)
■一般受付 4月17日(月)～5月17日(水)

みんなくウィークエンド・サロン ―研究者と話そう

会場 本館展示場(ナビひろば)
※定員なし(ご自由に参加いただけます)
※申込不要、参加無料(要展示観覧券)

4月2日(日)14時30分～15時
メキシコ絵画と民衆芸術
話者 鈴木紀(本館 教授)

4月9日(日)14時30分～15時15分
中国地域の文化「宗教と文字」コーナーの新しい見どころ
話者 末森薫(本館 准教授)
奈良雅史(本館 准教授)

4月30日(日)14時30分～15時30分
メキシコ、オアハカの版画運動
話者 長崎由幹(映像技術者/PUMPQUAKES)
清水チナツ(インディペンデント・キュレーター/PUMPQUAKES)
鈴木紀(本館 教授)

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

お申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。

友の会講演会

参加形式
①本館第5セミナー室(定員90名)
②オンライン
友の会会員：無料
一般(会場参加のみ)：500円
※事前申込制(先着順)
※会員は会場参加の場合、事前申込不要

第535回 4月1日(土)13時30分～15時
「巻き貝の神官墓」は語る ―南米アンデス文明、成立過程の解明に迫る
講師 関雄二(本館 名誉教授)

第536回 5月6日(土)13時30分～15時
【特別展「ラテンアメリカの民衆芸術」関連】
ラテンアメリカの民衆芸術 ―キュレーションの挑戦
講師 鈴木紀(本館 教授)
特別展「ラテンアメリカの民衆芸術」ができるまでのキュレーションの試行錯誤の過程についてお話しします。1)展覧会のタイトルと章立てがどのように決まったのか、2)みんなくの収蔵資料と他組織からの借用資料はどのように選択されたのか、3)教員、事務職員、展示デザイナー、ポスター/チラシデザイナーのチームワークなど、普段はあまり語られることのない展覧会の裏話を披露します。
※講演会終了後、講師とともに特別展を見学します。(要事前申込・要友の会会員証または特別展示観覧券)

東京講演会
友の会会員：無料、一般：500円
※事前申込制(先着順、定員40名)
※オンライン配信はありません。
第133回 4月29日(土・祝)13時30分～15時
インド洋西海域の奴隷制と奴隷交易
講師 鈴木英明(本館 准教授)
会場 モンベル御徒町店4階サロン

「奴隷」と聞いて、どのようなイメージが頭に浮かぶでしょうか？ 奴隷が王様になるのは夢物語でしょうか？ いいえ、そうではありません。この講演では、インド洋西海域の奴隷交易と奴隷制について、現在に残る痕跡にも目を配りながら、過去と現在を往還しつつ考えていきたいと思います。

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/ E-mail minpakutomo@senri-f.or.jp



ニヤニヤする若者たち、 そわそわする娘たち

藤井 真一
ふじい しんいち
民博 超域フィールド科学研究部

ソロモン諸島の伝統的な貨幣

二〇二三年末から二〇二四年にかけて、わたしはソロモン諸島ガダルカナル島北岸部の集落で通算三度目のフィールドワークをおこなっていた。この滞在中の目標のひとつが、ガダルカナル島北岸部に暮らす人びとのあいだでやりとりされる貝殻のお金を作ってみることだった。

貝殻のお金というのは、直径五ミリメートルほどのビーズ状に加工した貝殻を紐におして作られる伝統的な貨幣（貝貨）のことだ。ソロモン諸島国内の一部地域では、もめごとを処理するために、また結婚するとき、こうした伝統的な貨幣をやりとりするならわしがある。この調査に先立つ二〇二一年の調査で、①ガダルカナル島北岸部でやりとりされる貝貨には九種類あること、②そ



和解儀礼でやりとりされる貝貨（ホニアラ、2011年）

れらには価値の序列があること、③九種類のうち上位の五種類は、長さや本数が異なるものの、形状や配色は基本的に同じであることがわかっていった。同



じような形状・配色の貝貨のうち、全長五メートルほどのコガナとよばれる二連の貝貨がもっとも手軽そうに思われた。首都ホニアラへ一時帰京したときに素材を調達し、集落へ戻ってから身近な友人らとともに貝貨の製作をおこなった。

目的は紛争処理の文化を知ること

そもそも、なぜ貝貨に関心を向けたのか。それは、わたしの研究テーマにかかわっている。

わたしは、二〇世紀末にソロモン諸島で起こった「エスニック・テンション」とよばれる武力紛争に照準を合わせつつ、文化人類学の観点から「平和」について考えてきた。二〇〇九年と二〇一〇年に、首都と村落でそれぞれ二カ月ほどの予備調査をおこない、二〇一一年から本調査を開始した。

貝貨を作ってみました



白屋堂々と貝貨を製作しているわたしの姿（ガダルカナル島北岸部、2018年）

この本調査のとき、紛争終結（二〇〇三年）から一〇年近くを経ても繰り返しておこなわれている和解儀礼の様子を幾度か観察した。集団間関係の修復を目的とする和解儀礼では、必ず貝貨のやりとりが見られた。紛争後の社会関係を再構築するためのプロセスを考えると、伝統的な紛争処理のやり方を理解することが欠かせないように思われた。

紛争処理の文化について話を聞き出すうちに、小さくさまざまなもめごとを



首都の市場では貝貨の他に貝ビーズ製の装飾品も並んでいる（ホニアラ、2020年）

処理するときやりとりされる貝貨に対して関心が向くようになった。聞けば、やりとりされる貝貨の種類は言語集団によって異なるようだ。ひとまずわたしは、ガダルカナル島北岸部でや

りとりされる貝貨についての聞き取りや観察を進めた。そして、「貝貨のことなら彼に聞け」と言われるような老人から、序列や形状、配色の違いなどの詳細を聞き出す機会を得た。



上：コガナを作るために調達した3種類の素材（ホニアラ、2014年）
下：友人の息子の婚資として製作した貝貨と余った貝ビーズ（ガダルカナル島北岸部、2019年）

思わぬ成果と予期せぬ波紋

じつは、ガダルカナル島北岸部でやりとりされている貝貨について、その序列や形状、配色の違いを正しく知っている者は少ない。現地住民の多くは「コガナなどといった」名前は知っているが、それがどんな配色、本数のものを指すのかは知らない」と言う。こうした現状で、比較的最近になって貝貨にまつわる知識とその製作技術を習得したわたしは、二〇一四年に初めてコガナを作った以来、その後の滞在中にもたびたび貝貨作りを繰り返してきた。初めこそ、総勢四人で半日かけてコガナ製作に四苦八苦したものだったが、何度も繰り返し製作するうちに、コガナぐらゐの貝貨であればわたし一人でも四、五時間あれば製作できるようになった。

今では、貝貨についての数少ない「知識人」「技術者」とみなされている。そんなわたしだが、初めて貝貨を作ったときに少し困ったことになった。貝貨は紛争処理のためだけでなく、婚資としても使われるのだ。白屋堂々と貝貨を作っているわたしの姿は、村人たちに「婚資を作っている（結婚の準備を始めた）」と受け取られた。その後しばらく、若者たちはニヤニヤしながらわたしをからかい、結婚適齢期の娘たちはそわそわし、彼女らの父母からは「結婚相手にうちの娘はどうだ？」と尋ねられる日々が続いた。こうした状況は、当時のわたしには調査の邪魔にしか感じられなかった。しかし、今となっては、貝貨を作ることが人がびとにもたらす効果について、少し深い理解が得られたような気がしている。

北米北方資料と フォーラム型データベース

きしがみ のぶひろ
岸上 伸啓 民博 学術資源開発センター



ハイダのアーティスト、クリスチャン・ホワイト氏(左)とともに(カナダ、2022年8月)

北米北方先住民関連コレクション

資料点数：約3,000点
カナダ、アラスカ、グリーンランドの先住民の
標本資料のコレクション。複数の収集者が
収集した資料や寄託・寄贈されたコレクション
からなる。これらの資料について知りたい方は、フォー
ラム型情報ミュージアム・データベース「北米北方先住民
関連文化資源データベース」<https://ifm.minpaku.ac.jp/canada/>から検索して欲しい。



クワクワカワクワのビル・ヘンダー
ソン制作の新しいトーテムポール
(カナダ、H0326487)



トゥピラク像
(グリーンランド、H0012260)

北米北方地域とはアラスカ、カナダ、グリーンランドに相当する広大な空間である。民博には、そこで生活を営んできたイヌイットやハイダ、クワクワカワクワ、ブラックフット、イロコイ連合ら六〇以上の先住民族に関連する標本資料が、約三〇〇〇点収蔵されている。これは国内最大のコレクションである。ここでは同コレクションの特徴とそれに関連するデータベースについて紹介する。

コレクションの特徴

民博の北米北方資料は、ニューヨークにあった毛皮会社付設の博物館から譲り受けたルオンゴ・コレクションや寄託された「旧東大人類学教室」資料、民博の研究者が収集した資料などから構成されている。点数から見ると、北西海岸先住民関連資料とイヌイット関連資料が大多数を占めている。

北西海岸先住民資料には、二〇世紀以前に制作されたものを含む仮面や儀礼具、生活用品、トーテムポール、丸木舟、版画などがある。特に小谷凱宣(故人)らが収集した約七〇〇点の版画は、一九七〇年代から一九八〇年代にかけての代表的な作品をほぼ網羅しており、学術的にきわめて重要なコレクションである。イヌイット資料は、東大からの寄託資料やアムウェイ・コレクション、民博の研究者が収集



イヌイットの版画と石製彫刻品が展示されている
アメリカ展示場

した資料である。東大資料にはカイ・ビルケツトリスミスが収集し、岡正雄に贈ったグリーンランド資料が含まれている。アムウェイ・コレクションは、世界各地で巡回展示された「精霊と踊るホッキョクグマ」の石製彫刻品など一九七〇年代から一九八〇年代末にかけての優れた作品約一七〇点から構成されている。また、小谷らが収集した約四〇〇点のイヌイット版画は、一九七〇年代から一九八〇年代にかけての代表的な作品である。

データベースの公開をめぐる

わたしはこのコレクションを対象としたフォーラム型データベースをソースコミュニティ(文化を担い、実践している現地社会)の人たちや国内外の研究者と連携して構築し、二〇一八年三月に一般公開した。この作業の過程で、

イロコイ連合の仮面については当該民族の政治団体が展示や写真による公開の禁止を要請していることを知り、急遽、画像の公開をとりやめた。また、コレクションにはアートとして認知されている多数の版画や石製彫刻品が含まれており、データベースでの公開に際しては著作権の処理が必要である。しかし、多くの制作者がすでに逝去しているため、多数の資料について許諾の入手が困難な状況にあり、現在、それらの画像はサムネイルでの公開となっている。この著作権の処理は遅々として進まず、わたしの最大の悩みの種となっている。しかし、良いこともあった。このデータベースの公開によって、ソースコミュニティの人たちから意見が寄せられ、意見交換をおこなうこ

とができた。例えば、ハイダの方から民博に銅板紋章や仮面、アージライト彫刻品などのハイダ資料が約一二〇点もあることに驚いたという意見とともに、現在はクイーン・シャーロット諸島という地名を使用していないとのコメントを頂いた。このため、ハイダ・グワイという現在の地名をデータベース情報に追加した。また、アラスカのトリンギットの方からハウス・スクリーン(House Screen)の作者がハイダの人となっているが、誤りではないかという意見が寄せられた。調べたところ、ハイダのアーティストがトリンギットの作品を模倣したことがわかった。なお、北西海岸先住民のモノ制作の特徴は複製や模倣が多いことであり、著作権の侵害にはならない。

データベースの今後

現地の人びとや国内外の研究者がデータベースにアクセスし、情報を入手することやオンラインで意見交換ができるようになったことで、データベースには修正やあらたな情報が付加され続けている。データベースの構築と利用をとおしてソースコミュニティの人たちや他の研究者たちと協働で進めるフォーラム型の研究実践に一步近づいた気がする一方で、情報の修正や付加などの作業には終わりが無いということを実感した。現在、北西海岸先住民版画についての展示会を、データベース構築をとおして得られた人的ネットワークと情報を活用しながら準備中である。



丸木舟を制作するクワクワカワクワのマスター・アーティスト
故ダグ・クランマー氏(左)(カナダ、2000年)

ウズベキスタンと日本との 関係に思いを馳せる

寺村裕史 民博 学術資源研究開発センター

筋のストーリーである。葉子は、人前で歌うことが夢であり本当は歌手になりたいと願っているが、それを押し殺しながら目の前のレポーターとしての仕事に打ち込む姿が印象的に描かれる。

あるロケの場面では、現地の人たちと思うようにコミュニケーションがとれず、収録スタッフ皆がいら立ちを募らせていく。クルー同士の関係性もギスギスしてくるなか、収録後にひとり現実から逃げ出すように街中に出かけた葉子は、微かに聞こえてきた歌声に導かれ、とある歌劇場に迷い込み不思議な体験をする。葉子の夢と現実が交差するような象徴的なシーンだが、その葉子が迷い込んだ劇場として映画ロケの舞台となったのが、ウズベキスタンの首都タシュケントに実在するナヴォイ劇場である。

日本人抑留者との関係

ナヴォイ劇場は、一四〇〇人ほど収容できる広さがありオペラやバレエが上演されている歌劇場である。第二次世界大戦時に旧満州などに抑留された日本人が、強制的に労働力として連れてこられ、劇場建設（の一部）に携わった建築物で、一九四七年に完成した。劇場の完成から七〇年以上となるが、建設にまつわるこの歴史的事実を知る日本人はそう多くない。

わたしがフィールドワークで毎年のように訪れているウズベキスタン共和国と日本との国交樹立二五周年、並びにナヴォイ劇場（詳細は後述）の完成七〇周年を迎えた記念に、両国の国際共同製作作品として撮影・公開されたのがこの映画だ。カンヌ国際映画祭で受賞経験のある黒沢清監督が脚本も手がけ、AKB48の元メンバーである前田敦子を主演にすえて製作された。全編ウズベキスタンでの現地ロケを敢行したことで話題に上ったことを、ご存じの方もおられるかもしれない。

夢と現実のはざま

前田が演じるテレビ番組のレポーターの葉子が取材のためにウズベキスタンを訪れ、番組クルーとともに収録を進める。いろいろなアクシデントや人間関係の難しさに直面しながらも、シルクロードの街を舞台に成長していく、というのが大



首都タシュケントの市街地中心部にあるアリシエル・ナヴォイ記念国立アカデミー大劇場（通称：ナヴォイ劇場）の正面（ウズベキスタン、2022年）

旅のおわり世界のはじまり

2019年 / 日本・ウズベキスタン・カタル合作 / 日本語 / 120分 / DVDあり
監督：黒沢清
出演：前田敦子、染谷将太、柄本時生、加瀬亮、アディズ・ラジャポフほか



シアブ・バザールのナッツ類売場の様子（ウズベキスタン、サマルカンド、2014年）



多くの人でにぎわうシアブ・バザールの様子（ウズベキスタン、サマルカンド、2014年）



ナヴォイ劇場の壁面に設置された日本人抑留者の功績をたたえたプレート。ウズベク語・日本語・英語で記されている（ウズベキスタン、タシュケント、2022年）

いのではないだろうか。

ナヴォイ劇場の壁面に設置された日本人抑留者の功績をたたえたプレートには、

「一九四五年から一九四六年にかけて極東から強制移送された数百名の日本国民が、

このアリシエル・ナヴォイ名称劇場の建設に参加し、その完成に貢献した。」

と日本語で書かれている。また、映画には登場しないが、タシュケント市内にはこの地で亡くなった日本人抑留者が眠る日本人墓地もあり、終戦後の日本とウズベキスタンとのつながりの一端を知ることができるだろう。

葉子の夢であり目標でもある「歌う」ことを描写した映画の重要な一場面の撮影に使われた舞台が、国交樹立以前の旧ソビエト連邦時代のウズベク共和国と日本との歴史的な関係があるナヴォイ劇場であるという背景を知ったうえで映画を観ると、また異なった印象が得られるかもしれない。

ウズベキスタンの人びとの暮らしや文化

本映画は、登場人物たちが困難にぶつかりながらもそれを乗り越えていくというストーリー上、現地の人びとの描き方にわたしとしては違和感があるものの、全編現地ロケであることから、ウズベキスタンの雄大な景色や、活気あふれるバザールでの撮影に食べもの紹介など、人びとの暮らしの様子も見どころのひとつである。

葉子の食レポを撮影する場面では、ウズベキスタンの代表的な料理であるプロフを紹介するに当たり、「見た目はちよつと豪華なチャーハンですね」と説明しているのが愛敬か。厳密には、プロフは元々ピラフと語源が同じであり、「焼く」のではなく、「炊く」という表現が正しいだろう。民博のビデオトーク番組で、わたしが監修した「ウズベキスタンの美味しい羊料理——プロフ・シヨルバ」（番組番号1759）において調理の様子を詳しく紹介している。手前味噌ではあるが館内のビデオトークブースでそちらを観ていたと、映画で紹介された食べものの理解が深まると同時に、少し違った映画の楽しみ方もできるのではないだろうか。

贈り物は語る

もんま いっぺい
門馬 一平

海域アジア・オセアニア研究国立民族学博物館拠点 特任助教

「これはお前のものだ」。

パプアニューギニアの東の果て。絶海に浮かぶ小さな貨客船。直射日光が降り注ぐ暑い甲板の上で、男性はわたしに真っ赤なビーズでできたネックレスを差し出した。ニヤリと笑った彼の歯もまた、ビンロウ（か噛みタバコに似た嗜好品）で赤く染まっていた。わたしは困惑した。ネックレスは、この地方の儀礼に用いられる、もっとも価値のある類いのものだ。そのネックレスを売って現金に換えるため、彼は街に向かうこの船に乗ったはずなのだ。

「お金は持っていないよ」と断ろうとすると、彼は「これは交換じゃない」と言って、わたしの首にネックレスをかけた。「for love」片言の英語で彼はそう言った。そして「これはお前のものだ。もう何も言うな」と後は取り合ってくれなかった。わたしは余計に困惑した。

パプアニューギニア東端の島嶼部には、マッシュムとよばれる人びとが暮らしている。彼らは帆のついたカヌーで島々を回る、数カ月にもわたる交易に出かける。知人や姻戚関係を頼りに旅し、儀礼に使う財（宝物）を集めてくる。交易や儀礼のなかでの複雑なモノのやりとりは、時にことばよりも雄弁に意味を伝える、彼らのコミュニケーション手段となっている。赤い歯の彼は、小さなネックレスをわたしに贈ることで何を伝えようとしていたのだろう。

じつはわたしは、これと同じような体験を日本でもしている。大阪市西成区の釜ヶ崎。労働者の街だ。学生時代にバックパックを背負ってひととおり釜ヶ崎を歩き回った後、腹の減った

わたしは、弁当を買うことにした。中心部にある三角公園の外周で、ボロボロのジャンパーを着た小柄な「おっちゃん」がワゴンの台に弁当をのせて売っているのが目にとまった。並んでいたのは200円の弁当。悩んだ末に量の多そうなものを選び、おっちゃんに200円を渡した。するとおっちゃんは「兄ちゃん、頑張りな」と言って弁当を差し出し、わたしの手を握った。手を開くと、50円玉がわたしの手のなかにあった。

寒空の三角公園の外側で、おっちゃんはわたしに何を伝えたかったのだろう。それを直接書くと、愛とか、絆とか、助け合いとか、そんな陳腐なことばになってしまいそうだ。しかし、赤いネックレスも、手のなかの50円玉も、今でもわたしの頭のなかに語りかけてくる。それは「また来いよ」とか、「忘れるなよ、俺はここにいるからな」とか、それよりももっと多くのことばにできない思いを含んだ、そんな語りなのだ。伝えたい何かは、いつもきれいなことばになるわけではない。だが贈り物は、曖昧でまとまらない思いをそのまま相手に届けてくれる。ことば以外にも何かを伝える手段がまだまだあるのだということを、わたしはそれらの贈り物によって思い知らされたのである。

数年後、わたしは日本からの贈り物を持って、ネックレスをくれたニューギニアの彼のもとを訪れた。彼は驚いて、わたしにわからないようにと現地のことばで「この人はわたしたちのやり方をわかっている」と周囲の人にこっそりと言った（そのころにはわたしは多少現地語を理解していたのだが）。わたしのことばにできない思いが通じた瞬間だった。

『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/

月刊みんぱく 2023年4月号

第47巻第4号通巻第547号 2023年4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 中川理 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、環境に配慮した工場で、再生産可能な大豆由来のインク、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

2023年
4月号

編集後記

知人からの便りで、庭の百日紅を切ったという。わたしが驚いたのは、そのときに酒と塩でお礼をしたという話である。神事になって、塩で穢れを祓い酒で清めたということだろう。神棚のお神酒を月の1日と15日に入れ替えていた祖父母がいなくなって、そういった習慣が日常から消え去っていただけに、わたしには知人のふるまいが新鮮に思えたのだ。本特集「酒」を読みながら、アフリカのイスラーム圏で酒に代わるものは何だろうと考えていた矢先だった。

酒が清め的手段であるとなると、それに代わるものはイスラーム圏では水である。ムスリムは水で身体を清める。また嗜好品としては、コラの実が興奮剤として認められている。あるいは香を焚く習慣もイスラーム圏には広く伝わっている。アラビア半島や東アフリカの乳香、トルコのローズオイルなどが有名であり、アフリカにも衣服に香を焚きしめる習慣がある。たしなみだけではなく、宗教的な意味合いもある。

そろそろ編集長の交代時期が近付いてきたが、こうして連想してゆくと特集のネタにはこと欠かない。(三島禎子)

次号の予告 5月号

特集「インド洋の港町や居留地、内と外」(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

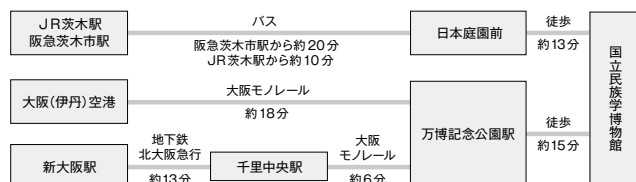
開館時間 10:00~17:00(入館は16:30まで)

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/>



国立民族学博物館ミュージアム・ショップ

特別展関連グッズのご案内

国立民族学博物館では、特別展「ラテンアメリカの民衆芸術」を開催中です。会場内のショップでは、図録などの関連書籍のほか、特別展だけのオリジナルグッズもとりそろえて、みなさまのご来館をお待ちしております。



図録

『特別展 ラテンアメリカの民衆芸術』

あふれる色とはじける形。ラテンアメリカの「民衆芸術」145作品を図版で紹介。文化混淆の歴史、芸術の振興、制作者の批判精神に焦点をあて、「民衆芸術」を通じてラテンアメリカの文化的多様性を展望します。

サイズ：縦 210mm×横 145mm

本文：216頁

定価 2,200円(税込)

世界のことば スタンプ

スペイン語の「こんにちは」と「ありがとう」のスタンプはいかがですか？

定価 各528円(税込)



みんぱくクッキー

特別展期間限定仕様！
大きくなって食べごたえもばっちり。

ミルク味、
カフェオレ味

定価 800円(税込)



特別展オリジナルTシャツ

特別展のフロントマン、ヤギに変身したナワルがTシャツになりました！白地にカラープリントです。

サイズ：S、M、L、XL

定価 各3,700円(税込)

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 水曜日定休
<https://www.senri-f.or.jp/shop/>



オンラインショップ