

月刊 **みんぱく** 1月号

2024

無毒
たごまじ



巻頭エッセイ 鷹野 隆大

韓国ドラマ、ホメロス、そして写真

鷹野 隆大
写真家

プロフィール
1963年福井県生まれ。早稲田大学政治経済学部卒業。セクシュアリティ、都市、近代をテーマに作品を多数発表。1998年から現在まで毎日欠かさず写真を撮るプロジェクト「毎日写真」を継続している。2006年、男性ヌードを軸にセクシュアリティの曖昧さを問う写真集「IN MY ROOM」で木村伊兵衛写真賞受賞。2022年、芸術選奨文部科学大臣賞(美術部門)受賞。

最

近、韓国ドラマをよく見る。理由は、わたしが芸術の『美食家』と目している知人が「いやほんとに面白い!」と絶賛したからである。半信半疑で見ると、確かに面白い。最近見たのは『三姉弟が勇敢に』という作品。三姉弟それぞれが、結婚を願う恋人との間に立ちはだかる社会的制約を乗り越えてゆく物語である。

作品のポイントは、個人の力ではどうにもならない「家」規範に翻弄されながらも、正しい選択をしようともがく登場人物の姿にある。これらは前近代的なものとして日本の社会が切り捨ててきたものでもあるだろう。

ハンナ・アレントによれば、「意志」とは自らが主体となつて新しく始めようとする精神の働きを指す。その意味で古代ギリシャ人に「意志」なるものはなく、代わりにあったのは「選択」だということ。これは古代ギリシャを代表するホメロスも例外ではない。その代表作『イリアス』を読むと、肝心な場面での決断は神々が行い、人間は神々に翻弄されるばかり。未来は自分で切り開くものではなく、神々の思召し次第。



<2016.02.02.#b16>(原画はカラー)2016年 © Takano Ryudai Courtesy of Yumiko Chiba Associates

つまり、自分は自分の主体であるという発想自体が欠落しているのである。

『三姉弟が勇敢に』の最後、物語のクライマックスで、主人公に恨みを抱き、長年嫌がらせを重ねてきた従兄弟が、自分の恨みの根柢が全くの勘違いだったことを知り、悔いる場面がある。そのときのセリフは「なぜ世の中は俺にひどいことをさせたんだろう」。

自己を大きな運命の一部と位置づけるこのセリフを聞いたとき、韓国ドラマは現代のホメロスだったのか、と独り合点した。

長年写真を撮りながらしみじみ思うことは、写真行為は意志に基づく主体的な創造行為とはどこかが決定的に異なるということである。写真は撮影者が起点になっているが、撮影者の関与が及ばないところでイメージが生成される不思議な媒体である。

写真を撮り始めたときには想像もしなかったが、古代ギリシャの主体のあり方をわたしに教えてくれたのは写真である。世の中、妙なところで循環している。

月刊 みんなばく

2024年 1月号

表紙

ダチョウの卵殻に図柄を描いた民芸品。狩猟採集民サンは、食べるだけでなく殻も活用(ほぼ原寸大、ポツワナ、池谷和信所蔵、スタジオ イットク撮影)

*本文中、撮影者・提供者を記載していない写真は執筆者の撮影・提供によるものです。

*本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

- 巻頭エッセイ
韓国ドラマ、ホメロス、そして写真
鷹野 隆大
- 特集 たまご
- はじまりのたまご
樫永 真佐夫
- シヴァ神のリング バッダのストゥーパ
立川 武蔵
- 万博と卵
秋篠宮 文仁
- 世界ご当地たまご料理紀行
- 庭にいなくなった鶏の卵
八田 一
- イースターエッグを食べるわけ
宮前 知佐子
- みんなばく回覧板
- 押しこし図鑑
ワイカト川のタニファ
土井 冬樹
- ふらりミュージアム
ガージャール・ハンマーム・人類学博物館
黒田 賢治
- 世界の「乗っちゃえ!」
「山の国」を貫く高速鉄道
難波 美芸
- だって調査だもの
ホスピタリティの“罨”
島村 一平
- ばくっ!とフィルめし
マンマンなカイチャオ・カイモッデー
津村 文彦
- 今月号の地図・編集後記

NO たまご、NO LIFE!

特集 たまご

キリスト教の春の祭りイースターの日に交換される装飾した卵、イースターエッグ (オーストリア、H0092138)



卵が中から割れる いのちの誕生 世界の誕生
最初の人 は卵から生まれた、なんて話も聞く。
人もテクノロジーと想像力で
今もどこかで卵を産みつつけている。
食べようが食べまいが、いついつまでも人は卵とともにある。

はじまりのたまご

がしながまさお
梶永真佐夫 民博教授

地球が丸いことを証明する命がけの大航海へと出帆したコロンブスは、その挑戦を嘆く人々たちを「この卵を立ててみよ」という謎かけでやり込めた。この卵は地「球」の比喩でもあった。だが、まさか地球の内部構造までゆで卵そっくりだったとは、この逸話の語り手も、想像だにできなかったにちがいない。

地球は卵。その殻の表面ぜんたいを、われわれは世界ともよんでいる。

この世界が卵から生まれたとする神話は、インドをはじめとして世界各地にある。最初の人間は卵から生まれたとする神話も、枚挙にいとまがない。ちなみに今年(2023年)は祖先が龍から生まれたとする神話は東アジアに多い。

卵はいのちの源だから、古来、滋養強壮のために重宝されてきた。映画「ロッキー」で、ビッグマッチを控えた「イタリアの種馬」ロッキーは、毎日大量の生卵をラップ飲み！ そんな卵は創生、および再生のシンボル



上: 手前右はあひるの卵。奥にうずらの卵。いろいろな卵が売られている (ベトナム ソンラー市、2006年)
下: 鶏卵で精霊と交信する黒タイの女性呪術師 (ベトナム ディエンビエン省、2009年)

として、古今東西で儀礼にもしばしば登場してきた。しかも、その形はシンプル、かつ均整がとれているから、素晴らしく装飾に役立つ。

要するに、卵には非の打ちどころというものが無い。マイナスといえば、最近ちよつと「物価の優等生」でなくなつたくらいであろうか。

だが、ここまで書いてきたのは鶏卵に限つてのこと。世には種々の卵があり、卵形ではない卵だつていくらかもある。いっぽう、人はありとあらゆる卵の各部を、これまで食、美容、医薬、信仰、遊び、芸術、交換その他あらゆる目的のために利用してきた。また、その増産技術も驚異的に進化させてきた。また、本誌リニユーアルにあわせ、本特集のテーマは卵。さて、どんな未来へとつながるのだろうか？

シヴァ神のリング ブツダのストウーパ

たちかわむさし
立川武蔵

民博名誉教授

シヴァのシンボルである卵形のリング(インド デリー、2005年、ニューデリー国立博物館蔵)



インドの二五〇〇年以上前の文献『シャタパタ・ブラーフマナ』にこう書かれている。生類の主ブラジャーパティがヴェーダの知識に依つて水を造つたところ、その水から卵が生まれ、生類の主はその卵に触れて多くのものが生まれるように願つたとある。

紀元前三、二世紀から勢力を得てきたヒンドゥー教の主要神の一人シヴァへの崇拜は、土着の男根(リング)崇拜と結びついて男根がシヴァを示すようになった。後世、シヴァ・リングは卵形によつても象徴されるようになったが、その卵形は世界をも意味した。初期仏教経典は世界が卵形であるとはいわれない。しかし、ブツダの死の象徴であつた

ストウーパ(仏塔)は土饅頭の形をしており、後世、ストウーパの形が複雑になると、その中央部分の丸みをおびた部分は卵(アング)

とよばれるようになった。九世紀以降、卵形を基本とするストウーパは世界を意味するようになった。



リングとヨーニ(女性性器)。ヨーニは女性原理をあらわす(インド、H0115560)

ヒンドゥー教徒には死の象徴であるストウーパを忌避する傾向がある。いっぽうで仏教徒はリングを崇拜の対象とはしない。だが、シヴァ神の生命力のシンボルであるリングおよびブツダの死を象徴したストウーパも共に卵をその基本的なイメージとしている。カトマンズ盆地では、リング・ヨーニとストウーパとが合体した塔が多く見られる。これは両者が世界を意味する卵を共有していたから可能となつたのだ。

仏塔は日本にも伝えられた。だが日本の仏塔には世界の意味はなく、屋根の上の小さな伏鉢が卵の名残を留めているのみである。



卵形のストウーパ(仏塔)に仏像を安置する龕(がん)が付けられている。上部部分(平頭、兵等)には眼と鼻が描かれ、このストウーパがブツダの身体であることをあらわしている (ネパール カトマンズ スヴァヤンブーナート寺院、2012年)



ストウーパとリング・ヨーニとの合体 (ネパール カトマンズ ビジェーシュヴァリー寺院、2023年)

Hではじまる番号は本館の標本資料番号です。

万博と卵

あきしのみや ふみひと
秋篠宮 文仁

ダチョウの卵と比べてみると……

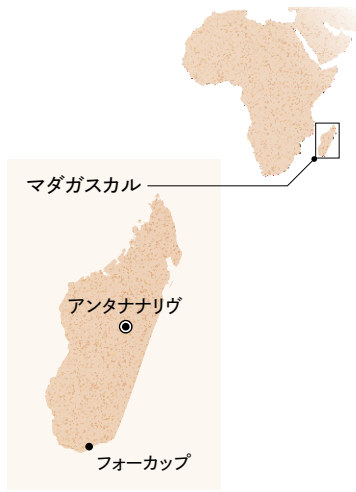
今から約五十年前、大阪において万国博覧会が開催された。わたしは当時四歳の幼子だったが、高度経済成長期の終盤におこなわれたこの万博を見学し、子ども心にも大いに楽しんだことを今でも懐かしく思い出す。とはいっても、なにぶんにも幼稚園児のこと、事細かに憶えているわけではないが、当時の記録を読み返してみると、海外からの出展では、シンガポール館やエチオピア館、「月の石」で有名になったアメリカ館などを巡っている。

そのようなわたしの記憶にある万博であったが、会場を訪れる前からは是非とも見たいと思っていた場所が一つあった。アフリカのマダガスカルという国から、すでに絶滅してはいるが、象鳥 (*Aepyornis maximus*) とよばれる世界でもっとも大きな鳥の卵が展示されている場所があると聞いて

いたからである。実際、国際共同館のブースではあったが、マダガスカルのコーナーに行ってみると、そこには前情報どおりの大きな卵が展示されていた。残念ながら、それ以外のマダガスカルの展示のことはよく憶えていないが、とにかく脇に置かれたダチョウよりもはるかに大きな卵があったことを鮮明に憶えている。

卵殻片のパズル

この万博からちょうど二〇〇年を経た一九九〇年、以前から関心を抱いていたマダガスカルを訪れることができた。その折には、万博でマダガスカルの展示を手がけた財団法人進化生物学研究所の近藤典生博士とともに、同国最南東端のフォーカップへも足を伸ばしてみた。象鳥の卵殻片が散らばっている場所と聞いていたが、実際砂浜のそこかしこに多数の卵殻片があり、それらを使って卵を復元したのも売られていた。



象鳥(エビオルニス)の卵とダチョウの卵。象鳥の卵は長径約30センチメートル。容積は鶏卵約180個分に相当する(日本、2023年、西村正和撮影)

商業目的であることは間違いないが、その地の人にとって、象鳥の卵が特別なものであるように感じられた。少なくとも、散らばっている卵のかけらが、かつてこの島に生息していた巨大な鳥のものであり、それらをカットしながらパズルを埋めるようにして根気強くつなぎ合わせすることは、かけらの曲率を考えても多くの労を費やしているはずである。

わかってきた関係性

そのような卵の破片や日本に保存されている完卵を見るにつけ、この鳥のことをもっと知りたいと思うのは、ごく自然なことだったのだらう。時を経て二〇〇〇年代に入ってからになるが、この卵を巡る物語を紡いでみたいと思うようになった。幸いなことに、日本にはかつて導入した完卵や卵殻片が複数存在し、またマダガスカルのアンタナリヴ大学との関係も構築できていたことから、現地に保存されている骨なども使いながら、この希有な鳥の総合的なプロジェクトをおこなうことになり、わたしもかわる機会を得た。その結果は複数の論文で公表されているので詳しくは述べないが、もともと興味深かったのは、この巨鳥が遠く離

れたニュージーランドにいるキウイと近縁だったということである。卵は生命の源であるが、今回ここで紹介したのは、すでにこの世からいなくなってしまうた鳥の卵の話である。しかし、このような半化石状態の卵もまた、わたしたちをあらたな世界へと導いてくれる存在といえそう。今後、わたし自身がかわるかは別にして、この稀に見る巨大な卵をもとに想像を膨らませていくと、得られる知見はまだまだあるだろう。古の卵からの物語の誕生に期待したい。

たのだらう。時を経て二〇〇〇年代に入ってからになるが、この卵を巡る物語を紡いでみたいと思うようになった。幸いなことに、日本にはかつて導入した完卵や卵殻片が複数存在し、またマダガスカルのアンタナリヴ大学との関係も構築できていたことから、現地に保存されている骨なども使いながら、この希有な鳥の総合的なプロジェクトをおこなうことになり、わたしもかわる機会を得た。その結果は複数の論文で公表されているので詳しくは述べないが、もともと興味深かったのは、この巨鳥が遠く離



左:象鳥の卵殻片が見つかるフォーカップの砂浜
右:散らばっていた卵殻片。象鳥の集団営巣地であったことが想起される
(どちらもマダガスカル フォーカップ、1990年)



象鳥の交連骨格標本と卵をはさんと近藤典生博士(右)と(マダガスカル アンタナリヴ チンバザザ動物園、1990年、相馬正弘撮影)



カモメの卵ハンティング

ノルウェー初夏の風物詩だった。「マックオル オ モースエッグ」といい、ビールをつまみになる。ゆでた卵をフラットブレッドにのせ、溶かしバターをかけて食べる。保護鳥に指定され、近年ではほとんど食べられなくなった(ノルウェー最北部、2013年、スヴェイン・バック撮影)



パンに直接塗るほか、たまご(鶏卵)オンたまご(魚卵)が定番(ノルウェー、2023年、キッセン撮影)



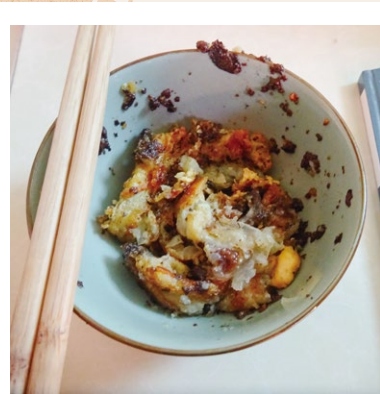
チューブ入りキャビア

タラコのペースト。ヨーロッパでは魚卵の総称をキャビアという地域がある



赤蟻の卵入りオムレツ

オムレツのなかにはごろごろとたくさん赤蟻の卵(だけでなく成虫も)。その「マンマン」な味わいについては、本誌20ページの「ぱくっと!フィルめし」をチェック!(タイ 東北部、2023年、津村文彦撮影)



カワウの卵焼き

孵化しなかった卵をフライパンで焼いて食べる。頭痛に効果があるという。普通においしかった(中国 大理白族自治州、2018年、卯田宗平撮影)



カワウのメスは2、3日に1個のペースで産卵する。継続して産ませるために採卵し、その卵を貯卵箱に集めておく(中国 大理白族自治州、2018年、卯田宗平撮影)



孵りかけのアヒルの卵料理

殻をはぐるとなにかドス黒い。スプーンですくいと、口の中で嘴や羽根を感じる程度まで育っている。血は固まり、どうにも生臭い。3つのうち2つ食べたところでリタイア!(ベトナム ハノイ、2023年、新妻東一撮影)



宮保皮蛋

皮蛋を油で揚げて唐辛子などと炒めた料理(台湾、2023年、奈良雅史撮影)



市場の皮蛋と鹹蛋(シエンタン、塩漬け卵)(台湾、2023年、奈良雅史撮影)



ムラサキウニ

ご存じ? 食べている部分は生殖巣(卵巣・精巣)(三重県 志摩市、2023年、金丸雄一撮影)

世界ご当地
たまご料理紀行

食べたことある?

食べてみたいな



鳥煮込卵

イギリス料理のスコッチエッグに似ている(江戸料理レシピデータセット [CODH作成]、CC-BY SA)



『万宝料理秘密箱』寛政7(1795)年版
1785年(初版)に刊行された江戸時代の料理本。別名「卵百珍」。103種の卵料理のレシピが掲載されている(江戸料理レシピデータセット [CODH作成]、国文学研究資料館蔵、CC-BY SA)



黄身返し卵

江戸時代のレシピどおりに作っても再現できなかった幻のゆで卵。八田一教授が、受精卵を使って約200年ぶりに再現することに成功した(日本、2005年、八田一撮影)



アオウミガメの卵入りスープ

イースターを祝う華やかなスープ。調味料を使わず、味は肉と脂で勝負。卵はゆでも固まらない(ミクロネシア ポロワット島、2012年、海工房撮影)



世界の鶏卵生産量
(2020年)

順位	国	生産量(万t)	個数(億個)
1	中国	3,468	5,538
2	アメリカ	661	1,056
3	インド	629	1,004
4	インドネシア	540	862
5	ブラジル	344	549
6	メキシコ	302	482
7	日本	263	420
8	ロシア	252	402
9	トルコ	124	198
10	タイ	111	177
世界合計		9,312	14,871

出典: United Nations Food and Agricultural Organization (FAO) FADSTAT: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/>

主要国における1人当たり鶏卵消費量
(2021年)

順位	国	個数
1	メキシコ	409
2	日本	337
3	コロンビア	334
4	アルゼンチン	298
5	アメリカ	285
6	ロシア	283
7	中国	274
8	韓国	270
9	オーストラリア	260
10	ブラジル	257

出典: 国際鶏卵委員会(IEC)の各国レポーターによる報告



卵売り
出典: 三谷一馬著『江戸物売図彙』
立風書房、1979年、120頁

巨人・大鵬・卵焼き

むかし、鶏は庭にいた。鶏は家畜(家禽)のなかでもっとも飼育しやすく、雌鶏であれば卵も産んでくれる。雄鶏と一緒に飼えば受精卵から次の生命(ヒヨコ)が誕生することから、鶏卵は滋養と強壯を兼ね備えた貴重な栄養食品であった。最初は家族で消費され、次いで余った庭の鳥の卵を市中で振り売り(天秤棒で担いで売り歩く)し、鶏卵ビジネスが始まった。

料理法も当時から多様で、江戸後期一七八五年には『万宝料理秘密箱』という一〇三種類もの卵料理を紹介したレシピ本が出版されている。ゆで卵や卵焼きや卵豆腐は言うに及ばず、スコッチエッグやカステラ卵まで、現在の卵料理の多くが紹介されている。大正時代のデータによれば、国内生産量一二〜一三億個に加えて中国からの輸入卵

庭にいらなくなった鶏の卵

八田 一はじめ
株式会社NBL鶏と卵の研究所 所長
京都女子大学 研究教授

が八億個もあり、国民一人当たりの年間消費量は約三五個であった。だが、昭和の時代に高産卵能力の鶏の選定、ケージを用いた高密度飼育法の導入や配合飼料の研究開発などが進み、生産と消費が激増し、特に高度経済成長時代(一九六〇〜七三年)には「巨人・大鵬・卵焼き」のことがどおり、子どもの好きなものの代表として卵焼きが挙げられるまでになった。

卵かけご飯の世界進出

鶏卵の国民一人当たり年間消費量は二〇〇〇年の三二・八個から頭打ち。とはいえ、最新の養鶏システムが現在の鶏卵の大量消費を支えている。年間三〇〇個ほど産卵する採卵鶏をウインドレス(無窓)鶏舎のなかで多段式ケージで飼い、科学的で合理的な飼料栄養管理や鶏病予防の衛生管理技術

を駆使して、コンピュータ制御による鶏の産卵能力を最大限に引き出す温度や照明や空調管理がおこなわれている。

によりも卵料理の多さで、圧倒的に日本は世界一。そのことはGoogleの画像検索で「卵料理×各国名」で調べて比較すると誰もが納得できるであろう。



上: 多段式無窓鶏舎(ヨシダエルシス株式会社提供)
下: 鶏卵選別包装施設=Grading and Packaging(GP)センター(株式会社ナベル提供)

日本人は生卵を食べることも世界で有名である。諸外国ではサルモネラ食中毒を防ぐため、卵は加熱して食べるのが常識である。だから、このことは衛生管理が行き届き、日本で鶏卵が安全に生産されてきた証でもある。一九八〇年代に世界的に問題となったサルモネラ菌の卵内汚染に対しても、日本は世界で唯一独自に、卵を生で食べられる賞味期限表示を法制化し、卵の生食文化を守ってきた。現在、日本の安全安心な鶏卵は輸出され、香港や上海やシンガポールでも卵かけご飯専門店が流行っている。

アメリカでも同様に鳥インフルエンザ感染拡大に伴う鶏卵の供給不足で、価格が二・五倍の五ドル(約七〇〇円/一二個)に高騰しエッグフレッションなる造語も作られた。現在、アメリカの価格は元に戻ったが、日本の鶏卵価格は三〇〇〜二五〇円で高止まり、物価の優等生とは言えなくなった。

そのほか、現在の鶏卵生産には、アニマルウェルフェア(動物福祉)問題がある。EUでは二〇二七年までに従来のケージ飼いを禁止する法案を制定した。鶏の自由と福祉を尊重し、生産コスト倍増以上でも、低密度飼育や放し飼い養鶏のムーブメントが押し寄せている。

一方、世界の人口は八〇億人に達し、栄養の過多および不足により、六億人の肥満と八億人の飢餓とが混在している。地球規模の気候変動により、飼料穀物の生産も不安定である。我々はさらなる世界の食糧不足問題に対処する必要がある。そこで、近代採卵養鶏における、その飼料効率の良さは特筆すべきで、鶏卵一キログラムはなんと飼料二キログラムから得られる。人が生きていくには動物性タンパク質の摂取は重要であり、世界中で牛肉や豚肉より鶏肉やその卵の消費が推奨されている。

鶏卵と現代社会

日本の鶏卵は卵価の変動が少なく、この半世紀、物価の優等生と称されてきた。しかし、近年の高病原性鳥インフルエンザ感染による鶏の殺処分、ロシアのウクライナ侵攻による食糧不安、および円安による輸入飼料価格やエネルギー価格の高騰によって、卵価はウナギ登りに上昇し、昨年四〜六月には過去最高値(三五〇円/一〇個)を付けた。

イースターエッグを食べるわけ

みやまえ ちさこ
宮前 知佐子

民博助教

イースターの黄色いニワトリ

北欧ノルウェーのイースター(復活祭)のシンボル、それは「黄色いニワトリ」だ。冬の終わりのイースターの季節、街は黄色とニワトリで彩られる。二種類のイースターエッグも欠かせない。子どもたちはタマゴの殻に色付けをして飾り、タマゴ型の容器に入ったお菓子をむさぼる。



1941年発行の雑誌のカバーを飾る、黄色いニワトリとスキーというイースターを象徴する組み合わせ ©A-magasinet 出典:Aftenposten A-magasinet 12 Apr. 1941



カフェに並ぶファステラー・ヴンスポッレ/セムラ (ノルウェー オスロ、2023年)

ノルウェーでは、キリスト教の広まった、およそ一〇〇〇年前にイースターがはじまつたらしい。それ以前から春の訪れを祝う風習があり、そのためイースターの文化も根づいたと推測される。日本の祝日がそうであるように、ノルウェーでもイースター休暇は形骸化し、山小屋で春スキーを楽しむ日と化している。

王の死因はお菓子食べ過ぎ?!

イースターはノルウェー語でポースケ。ヘブライ語のペサハが由来だ。過越祭のように羊料理も定番である。すっかり形骸化したものの、一〇〇年ほど時代を遡ると、苦しみを分かちつ習慣が残っていた。苦行のひとは断食、ファスト。

この伝統の一部は、今なお受け継がれ、見ることが出来る。それは、断食前、謝肉祭の日曜日に供された高カロリーなお菓子、ファステラー・ヴンスポッレだ。丸く、タマゴ型の伝統的なお菓子の起源はスウェーデンにある。スウェーデンではセムラとよばれ、カルダモン香るパン生地を横半分に割り、アーモンドペーストとクリームを挟む。ノルウェーでは、アーモンドペーストの代わりにラズベリージャムを使うレシピもある。

一七七一年二月二日、スウェーデン王アドルフ・フレドリクは、セムラを一四人前たいたら、消化不良で死亡した。王の崩御は、「自由の時代」(君主制から議会制へ移行した時期)の終焉を意味する。息子のグスタフ三世はクーデターを起こして王政を復活、「王国の再建者」と称えられた。苦行の習慣は消え、奇しくもこの「再生」のお菓子だけが、

イースター前、カフェの店先に並ぶようになった。

ベルゲン行き列車略奪事件!!

ポースケクリームという変わった習慣もある。クリームはミステリの意味で、ノルウェーのイースターには、推理小説が付きものだ。皆、スキー板と本を携え、山小屋へ向かう。一九二三年のイースター、新聞に「ベルゲン行き列車略奪事件」という見出しが躍った。その日は、四月一日。そう、イースターがエ

イプリルフルと重なったのである。新しい推理小説の宣伝でもあり、ここからポースケクリームがはじまった。

それにしても、どうしてイースターのシンボルはニワトリで、タマゴが不可欠なのだろう。一九二九年、ノルウェー最大の新聞社アフテンポステンは、「なぜイースターエッグを食べるのか?」と題した記事を雑誌に掲載した。「インドの神話によれば、タマゴから世界が誕生した」と書き添えて。一〇〇年前、人びとはイースターエッグを用意し



1929年に発行された「なぜイースターエッグを食べるのか?」という記事 ©A-magasinet 出典:Aftenposten A-magasinet 30 Mar. 1929



中身を抜いた鶏卵に色付けし、イースターエッグを作る子ども (ノルウェー リレハンメル、2009年、ルネ・ホッフアルト・オンスタ撮影)



左:春の装いでイースター休暇を楽しむ若者 (ノルウェー リレハンメル、2022年、アーネッシュ・ロッケ撮影)



右:イースター休暇中、スキーを楽しむ人びと (ノルウェー リレハンメル、2013年、ルネ・ホッフアルト・オンスタ撮影)



イースターエッグ(お菓子入れ) (ノルウェー オスロ郊外、2023年、キッセン撮影)

ながら、既に、その意味を見失っていたらしい。記事によれば、つまりこういうことになる。「イースターエッグは非常に古くからあるが、どのような意味をもつのか判断することは難しい。もっとも確かなのは、タマゴが新しい生命を象徴しているということだ」

みんなく 回覧板

イベントの詳細・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>



各イベントについて、
詳しくはホームページを
ご覧ください。

年始の開館のお知らせ

年始は1月5日(金)から開館します。
ご来館いただいた方に、リニューアル
記念号『月刊みんなく1月号』を先着
無料配布(限定500部)いたします。

みんなく映画会

みんなくワールドシネマ
「はちびどり」
日時 1月27日(土)13時30分～16時
30分(13時開場)
会場 みんなくインテリジェントホール
(講堂)(定員350名)
解説 諸昭喜(本館助教)
司会 菅瀬晶子(本館准教授)
参加費 要展示観覧券
(イベント参加費は不要)
※事前申込制(本人を含む2名まで)、
先着順
※事前申込みの方へ、当日11時から
本館2階会場前にて展示観覧券を
確認後、入場整理券を配布します。
※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。

みんなく創設50周年記念 公開講演会

みんなく創設50周年記念
公開講演会
——現代に生きる神楽面
面打ち師、特に日本各地の祭りや芸能
で使われる仮面の制作者の存在はあ
まり知られていません。神楽面の制
作者を担う若手職人をお招きし、面づく
りの現場に迫ります。
日時 3月1日(金)18時30分～21時
(17時30分開場)
会場 オールホール(大阪市北区
梅田)(定員480名)
趣旨説明 鈴木昂太(本館助教)
主催 国立民族学博物館
毎日新聞社
【申込期間】
1月15日(月)～2月21日(水)16時
※事前申込制、先着順、参加無料
詳細は二次元コード(QR)からご
確認ください。



ビデオアーク新番組

本館2階インフォメーションゾー
ン(無料)のビデオアークブースとみ
んぱくシアターにて公開中。

番組番号	タイトル
7162	20世紀の証言 モンゴル——工業・牧畜・農業
7163	モンゴル 工業の革命——元産業大臣 P. ダム ディン氏のインタビュー
7164	モンゴル 牧畜の革命——元牧畜組合長 R. ミ ンジュール氏のインタビュー
7165	モンゴル 農業の革命——元農業大臣 Sh. ゴン ガートルジ氏インタビュー
7166	モンゴル 民主化の革命——作家 D. プレブド ルジ氏インタビュー

監修 小長谷有紀(本館 名誉教授)

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541回
1月20日(土)13時30分～15時(13時開場)

博物館の舞台裏 ——資料の保存を考える

講師 園田直子(本館 教授)

【申込期間】
▶一般受付 1月17日(水)まで
※友の会先行受付は終了しました。

第542回
2月17日(土)13時30分～15時(13時開場)

地球と文明 ——ホモ・サピエンス史からの展望

講師 池谷和信(本館 教授)

現代は西洋文明が拡散して人びとの価値観
が等質化しているといわれますが、古代より
地球には複数の文明が併存してきました。こ

こではホモ・サピエンス史の視点から、食と
農、美の追求、都市化などを例に、多様な
文明の共存のあり方を探ります。

【申込期間】
▶友の会先行受付
1月15日(月)～19日(金)(定員80名)
お申し込み先
国立民族学博物館友の会(千里文化財団)

▶一般受付 1月22日(月)～2月14日(水)



ガラスビーズ生産の中心地、ヴェネツィア
(2023年)

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、要展示観覧券(イベント参加
費は不要)

1月28日(日)14時30分～15時
奴隷制の歴史を展示する
——オランダの博物館の試み
話者 松尾瑞穂(本館 准教授)

2月11日(日)14時30分～15時
デジタル化がもたらす社会の変化
——北欧ノルウェーを例に
話者 宮前知佐子(本館 助教)

2月25日(日)14時30分～15時
ベトナム西北部のフィールドワーク
話者 樫永真佐夫(本館 教授)

▶一般受付 1月19日(金)まで
※友の会先行受付は終了しました。
みんなく映像民族誌シアター
参加形式
①会場参加 シアターセブン(大阪・
十三)各回定員55名
※館外での開催です。ご注意ください。
②オンライン(ライブ配信)参加(各
回定員100名)
※事前申込制(本人を含む2名まで)、
先着順、参加無料

「津軽のカミサマ」
日時 1月13日(土)13時30分～16時
(13時開場)
解説 大森康宏(本館 名誉教授)
司会 黒田賢治(本館助教)

「千年の時を奏でる
——モロッコのアンダルシア音楽祭」
日時 1月21日(日)14時～16時
(13時30分開場)
解説 堀内正樹(成蹊大学 元教授)

西尾哲夫(本館 名誉教授)
司会 黒田賢治(本館助教)
【申込期間】
▶一般受付 1月12日(金)まで
※友の会先行受付は終了しました。
ジャワ島チルボンの
木偶人形芝居
——ワヤン・ゴレック・チュバック」
日時 2月10日(土)14時～16時
(13時30分開場)
解説 福岡正太(本館 教授)
司会 黒田賢治(本館助教)

「面打ち——京都の能面師」
日時 2月18日(日)13時30分～16時
(13時開場)
解説 吉田恵司(本館 館長)
司会 黒田賢治(本館助教)

「面打ち——京都の能面師」
日時 2月18日(日)13時30分～16時
(13時開場)
解説 吉田恵司(本館 館長)
司会 黒田賢治(本館助教)

「面打ち——京都の能面師」
日時 2月18日(日)13時30分～16時
(13時開場)
解説 吉田恵司(本館 館長)
司会 黒田賢治(本館助教)

友の会

講演会・セミナーへの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。
お問い合わせ先 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
E-mail minpakutomo@senri-f.or.jp https://www.senri-f.or.jp/minpaku_associates



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544回 1月6日(土)13時30分～15時
もめごとの扱い方——21世紀のガダル
カナル島で平和について考える

講師 藤井真一(本館 助教)

太平洋戦争の激戦地として有名なソロモン
諸島ガダルカナル島では、終戦から約50年
後に「民族紛争」と呼ばれる内戦が起きまし

た。約4年半に及んだ内戦に対して、さまざま
なアクターが関与する紛争処理が試みられ
てきました。本講演では、「もめごとを収める」
という観点から、内戦後の平和構築とソロモ
ン諸島の紛争処理の文化についてお話しま
す。

第545回 2月3日(土)13時30分～15時
新たな知の創造に向けて

講師 宮前知佐子(本館 助教)

2023年7月のみんなくゼミナールでは、文化
遺産のもとへ向かい「デジタルドキュメン
テーション」を実施する、情報工学研究者の
フィールドワークを紹介しました。ドキュメン
テーションされた、その後のデータはどのよ
うなのでしょうか。本講演では、フィールドワー

クにまつわる小話や、フィールドワークの先
にある研究について、お話します。

オンラインサロン

1月14日(日)13時30分～15時
中牧理事長のオンラインサロン
話者 中牧弘允(千里文化財団理事長、
本館 名誉教授)

新しい年を迎えたこの機会に、中牧理事長
を囲んで、おしゃべりを楽しみませんか?
理事長のミニレクチャーも予定しています。

【申込期間】
▶友の会受付 1月10日(水)まで
※事前申込制(会員限定、参加無料)

みんなくミュージアムパートナーズ
(MMP)のワークショップ
ポストカードをつくるう!
みんなくでさがす新年のラッキー
シンボル」
日時 1月8日(月・祝)10時30分～
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、当日随時受付
点字体験ワークショップ
日時 1月13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、当日随時受付
千支の動物で絵馬を作るう
日時 1月21日(日)10時30分～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、当日随時受付
「西アフリカのお話し会」の
公演
日時 1月21日(日)11時30分～12
時、②13時30分～14時
会場 本館1階エントランスホール
※申込不要、参加無料、当日随時受付
みんなく創設50周年記念
特別研究シンポジウム
特別展「先住民の宝」再訪
国立民族学博物館における
少数/先住民文化展示の試み
2020年開催の特別展「先住民の
宝」における少数/先住民の文化
展示の意図と方法を振り返ります。
展示担当教員7名とともに本特別展
の成果を考えます。
日時 1月20日(土)10時30分～17時
(10時開場)
会場 本館第4セミナー(定員60名)
趣旨説明 鈴木紀(本館 教授)
主催 国立民族学博物館

【申込期間】1月15日(月)17時まで
※事前申込制、先着順、参加無料
※事前申込は、メールにて受付いたし
ます。
詳細は二次元コード(QR)からご確
認ください。
みんなく創設50周年記念
国際シンポジウム
博物館における資料保存の
過去、現在、そして未来
この半世紀の環境変化や技術の進歩
により、博物館での資料保存の考え
方や方法は変化してきました。国内
外の資料保存を歴史的な観点からと
らえなおし、今後の課題を考えます。
日時 2月10日(土)、11日(日)
10時20分(両日)9時45分開場
会場 みんなくインテリジェントホール
(講堂)(定員350名)
基調講演 森田恒之(本館 名誉教授)
第一部 海外の博物館における文化
財保存の潮流
第二部 日本の博物館における文化
財保存の潮流
第三部 博物館における文化財保存
のこれから
主催 国立民族学博物館
共催 文化財保存修復学会
【申込期間】2月2日(金)17時まで
※事前申込制、先着順、参加無料
※オンラインライブ配信でもご参
加いただけます(定員500名)。
詳細は二次元コード(QR)からご確
認ください。
お問い合わせ先
シンポジウム事務局
bunkaza@minpaku.ac.jp



カパハカの衣装とポイ

標本番号 | H0273940ほか
地域 | ニュージーランド、ワイカト
展示場 | オセアニア展示



✦ 推しコレポイント ✦

これがタニファ！ マオリの踊り「ハカ」に、男性が舌を出す印象的なポーズがあるけれど、このタニファも舌を「ペーっ！」と出している。舌を突き出す表情はフェテロとよばれ、敬意を示すためや悪霊から身を守るためなどにおこなう。



ワイカト川のタニファ

どいふゆき
土井 冬樹 民博 外来研究員

これは、ニュージーランドの先住民マオリがカパハカという舞台芸能を演じる時に着る衣装と、カパハカの演目のなかでくるくる回して使うポイである。この衣装は女性用で、バーナード・ファーガソン小学校の児童が使用している。3色の模様がとても特徴的だが、じつはこの柄は、ある地域のマオリの誇りを伝えている。

バーナード・ファーガソン小学校は、ワイカト川のほとりに建っている。ワイカト川はニュージーランドでもっとも長い川で、北島の中央から北西に流れている。その流域には、こんな言い伝えが残されている。

「ワイカト川にはたくさんタニファがいる！あの曲がる場所にもタニファが！ あっちにも！」

この衣装はそれを示しているのである。模様を見てみよう。

中央に、キャラクターのようなものがある。これが、ワイカト川に住むタニファである。タニファは、蛇のような、竜のような姿をしている！ 人を食べる怪物であり、ニュージーランドの地形を創造した神霊でもあり、またときには守り神でもある。さまざまな姿で伝えられているが、いずれにしても畏れや崇敬の対象である。タニファがたくさんいるワイカト川は、流域に住むマオリの人にとって先祖そのものであり、宝であり、生命力や誇り

の根源でもある。先の言い伝えは、ワイカト川の威信を讃えるのと同時に、地元のマオリの人びとにとってどれだけ重要で神聖な川なのかを語っている。

模様の話に戻ろう。まわりのギザギザはワイカト川の流れを、タニファを囲む四角形は、タウピリ山をあらわしている。タウピリ山は、その地域に住むマオリの先祖たちが埋葬されている山として、大切な場所である。衣装の模様には、こうした重要なものがぎゅっと詰められている。ひとつのモノにストーリーや思いが込められているのだからたまらない！

さまざまなストーリーを物語るマオリの作り出す模様は、しばしば視覚言語ともいわれている。スカートの上から身につけるピウピウや、彫刻も、たくさんのストーリーを伝えている。展示品を読み解くつもりで、ぜひもう一度じっくり見てほしい。



タウピリ山の麓を流れるワイカト川(2019年)

浴場跡のメガ盛りミュージアム

ガージャール・ハンマーム・人類学博物館 (イラン)

くろだ けんじ
黒田 賢治 民博 助教



右上: 博物館の入口
左上: 公衆浴場でのあかすりの様子を再現した展示
下: 展示場の様子。手前は噴水(すべてイラン ガズウィーン市、2019年)

旅をしているときに生じる、ちょっとしたスキマ時間。手も
ち無沙汰になりがちだが、そういう時間にこそ、その土地のこ
とがわかりそうな博物館を訪ねることにしている。二〇一九年
の暮れにイランのガズウィーン市で「ガージャール・ハンマー
ム・人類学博物館」を訪れたのも、そんな理由からだ。た
そこは、ガージャール朝期(一七九四〜一九二五年)に造られ
た築一〇〇年以上の元ハンマーム(公衆浴場、いわゆるハマム)
だった。観光もみずえ、歴史的建造物を修復して、博物館にす
るのが近年のイランの流行りだ。浴場の小部屋や壁の窪みと
いった建物の特徴を生かしながら展示がおこなわれていた。

展示の中心は、かつての公衆浴場としての様子や鍛冶屋など
今日消えつつある町の様子を蠟人形ろうにんぎょうにより再現したものだった。
同じく蠟人形を使って、少数民族の生活風景の展示もおこなわ
れていた。しかしガズヴィーン州に数多く暮らすタート人につ
いては理解できたが、なぜクルド人の展示があるのかわからな
かった。後日調べると、クルド人は同州の人口の四パーセント
を占めているらしい。説明がなければわからないところだ。ま
た初めて見る同州の特徴的なハープなどがガラスケースに入れ
られ、ところどころに展示されていた。さらに写真も飾られて
いたが、土地とは関係のない古い宮廷の写真ばかりだった。

写真がガージャール朝との関連性を示そ
うとしているのだとわかると、ようやく納
得がいった。博物館の名前にあるものを溢あふ
れんばかりに全部展示してみたい。つ
まり、この博物館は、ガージャール朝時代
を対象とした歴史博物館であり、イランの
公衆浴場文化を展示した施設であり、地域
の人類学博物館というわけなのだ。
入場料を支払う際、係員はこんな地元の
博物館になぜ外国人が来たのだろうか、と
いう反応だった。確かに地域の人間でなけ
れば展示の意図を読み解くのはなかなか難
しいだろう。しかし、「メガ盛り」感ゆえに
思いがけずにあらたな資料や知識に出会う
ことができた。

「山の国」を貫く高速鉄道

難波 美芸
鹿児島大学 講師

ラオス人にとって鉄道はまったく身近なものではなかった。長距離移動といえば、陸路だとぶつうはバス。

山道をもつばら上り下りしながら進むバスの旅は決して快適とはいえない。だが、乗客、そして運転手も、道沿いの商店や、停留所で乗り込んでくる物売りからその土地と季節の果物や菓子、パンなどを買ったり、それを隣の乗客同士でわけ合ったり、ちよつとした楽しみに溢れている。

そんなラオスに、さる二〇二一年二月、新型コロナウイルスが猛威をふるうなか、ラオス建国記念日に合わせて中国ラオス鉄道が開通した。中国雲南省との国境からラオス首都ヴィエンチャンまで約四二〇キロメートルをつなぐ一大プロジェクトだった。アジアの鉄道旅行というと、旅行者と物売り、物乞いなど多様な人間がごったがえす賑やかな駅のターミナルや、のんびりし

た移動をイメージするかもしれない。だが、中国ラオス高速鉄道の旅は、それとはかけ離れている。

この鉄道の駅にあるのは、隙のない秩序と合理性、規律のとれた空間だ。チケットはアプリで購入し、駅の入口ではQRコードを読み取ってから荷物検査をして入場する。プラットフォームに入れるのは発車二五分前で、秒読みで数えているのか時計をじっと見詰める駅員が定刻びつたりにゲートを開ける。車内では、車掌がチケットと荷物の置き方をチェックし、しばらくすると機械音声のアナウンスが発車を告げ、静かに列車が動き出す。誰も口を利かず、携帯をいじるばかりで、車窓の景色に見えるような者もない。窓の外を見たところで、山岳地帯を無理やりぶち抜いただけあって、ほとんどの時間は真つ暗なトンネルのなかだ。



2等席の車内のようす。全席完全指定制。車両の真ん中で席の向きが変わる(2023年)



車内販売のワゴン。容器入りのサンドイッチやパンは、どこか高級感と非日常性を醸し出している(2023年)

制服を着た車内販売員がワゴンを押して入ってくる。衛生的なプラスチック容器入りのサンドイッチと飲み物が整然と並んでいる。値段は巷の倍以上。誰が買うのだろうと見ているとこれが意外と売れている。無機質に映る鉄道の旅もラオス人にとってはある種、非日常的なアトラクションなのかもしれない。

だって
調査だもの

ホスピタリティの「畏」

しまむら いっぺい
島村 一平 民博教授

高すぎるホスピタリティ

モンゴルへ行った旅行者は、たいてい彼らのホスピタリティの高さに感動して帰ってくる。

遊牧民の天幕を訪問すると、アボなしであるうとなかろうと、まずは乳茶が出てくる。そして乳製



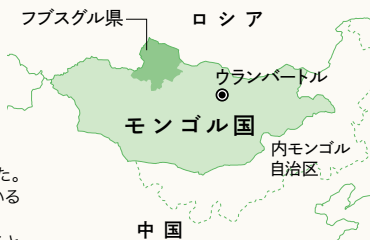
社会主義時代のモンゴルの書籍。
大学院生時代に使っていた

品が勧められ、しばらくすると食事が出てくる。帽子でも脱ごうものならば、その家の奥さんや子どもがベツドメイキングを始める始末だ。それもそのはず、モンゴルでは訪問した家で帽子を脱いだら、「あなたの家に泊まるよ」とのサインだからだ。二、三日も泊まるものならば、その家のおじいちゃん、おばあちゃん、あなたのことを「わが子よ！」と愛情深く呼んでくれる。すつかり彼らのホスピタリティにやられてしまい、いつの間にかモンゴル・ファンになってしまおうのである。

シャーマンのパシリに

しかし調査となれば、違う。そのホスピタリティには「裏の面」があることを知るのである。モンゴルの

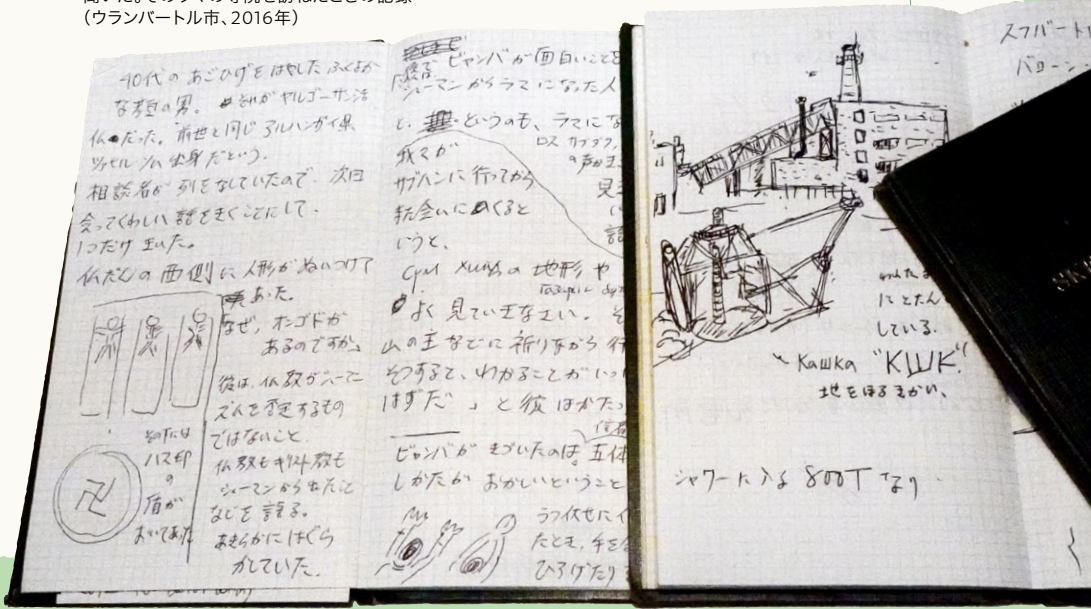
大学院に留学していたころのこと。わたしは、春休みを利用してロシア国境に近いフブスグル県でシャーマニズムの調査をしていた。遊牧民の家に一週間ほど、お世話になつては、



フィールドノート

右: 井戸掘りをしながら地下水に関する牧民の民俗知を調査していた。社会主義時代につくられたソ連製の機械式井戸の絵が描かれている(ドンドゴビ県、2002年)

左: シャーマンであったが、化身ラマ(活仏)と認定された僧侶がいると聞いた。そのラマの寺院を訪ねたときの記録(ウランバートル市、2016年)



また別のお宅でお世話になりながら、一カ月弱の調査をおこなった。彼らはウオッカとお茶や煙草などをお土産に持って行けば、普通に泊めてくれた。



上: シャーマンたちの故郷、ダルハド盆地。遠景は3000メートル級の山が並ぶ(フブスグル県、2008年)
下: 大シャーマンとも仲良しだ(ドルノド県、2005年)

あるシャーマンのおばあさんの家を探ねたときのこと。わたしは得意の指圧マッサージを彼女に施しながら、伝承や習俗について教えてもらった。果たして翌日。早朝、馬のいななきで目が覚めた。ゲルの外へ出て行くと、駒つなぎの木には、四〜五頭の馬が結わかれており、民族衣装デールを着た年配の男女が数人、立っていた。なんと「日本から有名な医者が来た」と伝わり、近隣の牧民たちがわたしに診てもらおうと、やってきていたの

だった。その日は、一日中、指圧をしたのは言うまでもない。

オヤジと二週間暮らす理由

また調査を終えて、数カ月経ったある日のこと。ウランバートルで一入暮らしをするわたしのアパートに一人の牧民の男性があらわれた。ドアを開けると、フブスグルでお世話になった家の主人の一人だった。「お前がいるから、都会の見物でもしようと思ってきたよ」



調査をしていると髭を剃るのも忘れる(ドルノド県、2000年)

なにはともあれ、モンゴルのしきたりに従い、乳茶を作り、食事も出した。すると、このオヤジ、帽子を脱いで棚の上に置くではないか! 泊まるのかい! 気づくと、大学院生のわたしは、遊牧民のオヤジとなんと二週間近く、暮らすはめになっていた。

モンゴルの人は、突然訪れた客に当たり前のようにお茶や食事を出し、家に泊めることも普通だ。他人に対する許容度の高さは、日本とは桁違いだ。このホスピタリ

ティの高さは、極寒の大地で生きる彼らならではの相互扶助の文化に由来するといつてよい。ただし、それを享受する者は、相手に対しても同じホスピタリティを提供せねばならない。これが「裏の面」だ。

では、遊牧民宅にどれくらいまで居候が可能なのか。こんな慣用句がある。「他人の家で髭を剃るのは、よい。だが他人の家で爪を切るのは、よくない」

つまり人の家で髭を剃ってくつろぐのは、許されるが、爪が伸びるまで他人の家にお世話になってはまづいというところらしい。やはり答えは、二週間ほどだった。



マンマンな カイチャオ・カイモッデー

つむら ふみひこ
津村 文彦 名城大学 教授

8月の東北タイ。午前中にコンケン大学で打ち合わせを済ませ、村に行く前にミトラパーブ通り沿いの食堂セーブヌアに入った。メニューにカイチャオ・カイモッデー(赤蟻^{あかあり}の卵のオムレツ)を発見する。値段は150バーツ。ソムタム(パパイヤのサラダ)50バーツ、パッタイ(タイ焼きそば)80バーツと比べると少し高いが、カウニャオ(餅米)15バーツと合わせて注文した(1バーツ=約4円)。

赤蟻の卵は、村人と採取に行ったことがある。タイ語で赤蟻^{モッデー}とよんでいるのはツムギアリの一種。乾期の終わる2月半ばから活発に活動し、高い木の上に葉を重ねた丸い巣を作る。長い竿を使って巣を落とし、水を張ったバケツのなかに入れると、巣と成虫と卵が分離する。水面に浮いた卵を集めるのだが、そう簡単ではない。成虫は非常に攻撃的で、近くにいるだけでズボンのなかにまで入り込んで鋭い顎で強く咬む^か。痛いし、骨の折れる作業だが、村人はこれをいとわない。それほどまでに赤蟻の卵が大好きなのだ。

村人によると、オムレツ以外に、スープでもサラダでも美味しい。嫌いな人などいないと豪語する。その美味しさについては、みな口をそろえて「マンマン」という。「油っぽい」という意味だ。内陸部で河川も少ない東北タイでは、伝統的には摂取する機会が少なかったためか、動物性脂肪への嗜好^{しこう}が強いようだ。もちろん現在は肥満や糖尿病が問題になるほど食生活は変わっているのだが。

さて、注文した赤蟻の卵のオムレツができあがった。タイのオムレツはたっぷりの油で揚げられるようにして作るので、縁がパリパリでなかはアツアツだ。スプーンで割ってみると、ちょっと太った米粒ぐらいの大きさの卵がゴロゴロとあらわれる。オムレツと一緒に口に入れると、卵の部分の食感が独特だ。プチプチしていて、噛むとなかからほんのり甘酸っぱい液体が口に広がる。これこそマンマン! 蒸かしたての餅米と一緒に食べるとなお美味しい。付属のチリソースをかけると、味変でさらに食が進む。東北タイの通な味覚を感じることでできる一品である。



上: オムレツの中央にある粒々が赤蟻の卵(タイ 東北部、2023年)

右: バケツに入れて巣と成虫と卵を分離する(タイ 東北部、2004年、西本陽一撮影)



