

月刊 あんばく

1月号
2026

特集 **米** つくる・はこぶ・たべる

巻頭エッセイ 桂 米團治

万博から生まれた「みんぱく」

桂米團治
かづら よねだんじ
落語家

プロフィール
1958年大阪府生まれ。関西学院大学在学中の1978年に父である桂米朝に入門し、桂米朝を名乗る。同年、桂米朝落語研究会にて初舞台を踏んで以来、落語の世界はもとより、舞台や各メディアに幅広く活躍を続けている。2008年、桂米團治の名跡を五代目として襲名。上方落語の華やぎを大切に守りながら古典落語を探求。独自の世界を構築している。

昨 年は万博イヤーでした！ 老いも若きも異文化に触れ、未来を感じた夢洲での半年間。心躍る感觉は、今も昔も同じではないでしょうか？

およそ半世紀前、まだ自分の将来の姿など想像だ

にしていなかつた一歳の私は、小学生以下は必須だった迷子ワッペンを胸に付け、ある時は家族と、ある時は友人と、千里丘陵での万博に合計八回通いました。

宇宙探査で話題の的だったアメリカ館やソ連館もさることながら、アフリカ諸国や太平洋の島々のパビリオングを見るにつけ、「知らない国の人など多いことよ」と驚かされたものです。

その広大な跡地に「みんぱく」が誕生しました。昨今、なにかとお騒がせの民泊ではありません。国立民族学

種多様の人達との出会いを楽しめましたが、こちらの「みんぱく」では遠い国の民族への理解がより一層深まります。ちなみに建物の設計は黒川紀章。もちろん仮設ではありません。

前回の万博では外国人を初めて見たという人も少なくなかつたのですが、今回はそんな人は皆無だつたでしょう。でも、スマホでなんでも調べられる時代に、海の向こうの人達が間近で踊る民族衣装の色使いや匂いは、足を運んだ人にしか体験できなかつたはず。日本とは全く異なる文化圏の人々も、楽しいこと悲しいことは同じで、笑うツボも一緒！ 仲良くなれるのだと知つた我々の「もつと知りたい」という欲はすぐに冷めません。

七〇年万博の閉幕後、さまざまご縁があり、膨大なコレクションが跡地に収められることになり、期間ごとの多彩な展示やイベントもある「みんぱく」。ここにミヤクミヤクと受け継がれる万博のレガシーがあるのかもしれませんね。

夢洲での万博の開催期間中、私は通期バスを購入しましたものの、訪れたのは五回だけ……。万博ロスの私は、

民族学博物館と聞くと、つい堅苦しく感じてしまい

ますが、平たく言えば「みんな大好きコモンズ館」です！ 二〇二五年大阪・関西万博のコモンズ館では多

くが広がるよう、切に願っています。

民族学博物館と聞くと、つい堅苦しく感じてしまい

ますが、平たく言えば「みんな大好きコモンズ館」で

す！ 二〇二五年大阪・関西万博のコモンズ館では多

月刊 みんぱく

2026年 1月号

表紙

江戸時代大阪にあった堂島米市場の跡地に建つ安藤忠雄氏デザインの記念碑「一粒の光」（大阪市 北区、2025年、月刊みんぱく編集室撮影）

*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。

- 1 巻頭エッセイ
万博から生まれた「みんぱく」
桂米團治
- 2 特集 **米——つくる・はこぶ・たべる**
- 3 **江戸幕府と「ままならない米価」**
高槻 泰郎
- 4 **親戚から送られてくる米**
渡部 鮎美
- 5 **似て非なるベトナム二大米どころ**
柳澤 雅之
- 6 **「国民食」化する西アフリカの米料理**
池邊 智基
- 7 **「今日は米と豆、明日は豆と米」**
奥田 若菜
- 8 **これも食べたい！世界の米料理**
- 9 **みんぱく回覧板**
- 10 **推しコレ図鑑
カワウと舟がバイクで疾走**
卯田 宗平
- 11 **ふらりミュージアム
農具と伝統の博物館**
中川 理
- 12 **世界の「乗っっちゃえ！」
流しのタクシー運転手**
平野 智佳子
- 13 **だって調査だもの
四つ葉は幸運をもたらすのか？**
師田 史子
- 14 **ぱくっ！とフィルめし
アボカドの木の下で**
山崎 暢子
- 15 **今月号の地図・編集後記**

特集 米 つくる・はこぶ・たべる

炊きたてのご飯が並ぶ食卓。

「令和の米騒動」は、その風景があたりまえではないと気づかせてくれた。

誰かがつくる。誰かがはこぶ。誰かがたべる。

時代によって、場所によって、米の生産や流通のしくみはさまざま。

もちろん、好まれる米の種類も、おいしい料理の仕方も。

日本やアジアだけでなく、アフリカやアメリカなど世界各地に広がっている

お米をたべる喜びと、たべられない悲しみから、現代社会を見てみよう。



「堂じま米あきない」(歌川広重『浪花名所図会』[江戸後期]より) 出典: 国立国会図書館デジタルコレクション
1730年に大坂で公認された堂島米市場におけるデリバティブ取引の様子。正規の取引が終了してからも残って取引を続いている米仲買に対して水を撒いて散会を促している場面が描かれている

「望ましい米価」とは?

米の値段が高い。このことが我々の生活に与える影響の大きさを改めて認識する昨今であるが、では、「望ましい米価」とは。この問いに即答できる人はいなはずだ。米価がもつ意味は、生産者、流通業者、消費者、そして政府、それぞれにとつて異なる。また、他の価格、例えば、労働の価格である賃金、米を代替する財である小麦などの価格、米の生産・輸送にかかる燃料価格などとの関係によつても「望ましい米価」は変わる。米価が高いならば下げればよい、という単純な話では済まされないところに、米価を巡る問題の難しさがある。

ということを江戸時代の為政

高槻 泰郎
たかつき やすお
神戸大学准教授

江戸幕府と「ままならない米価」

者にボヤいたとしたら、「二〇〇〇年経つても同じか……」と、ため息をつかれることだろう。江戸時代中期の儒者、太宰春台が一七二九年に記した書『経済録』には、「米の価貴ければ士と農とに利あり、工商とに害あり、米の価賤ければ工と商に利ありて、士と農とに害あり」とある。俸給を米で受け取る武士や、年貢米を納めた後に残る米を市場で売つて収入を得た農民にとって米価が高いことは望ましいが、都市生活者(消費者)にとつてはありがたくない。逆もまたしかりである。

米価に振り回される

そうであればこそ、江戸幕府をはじめとする為政者は、米価を、いや、正確には米と他の価格との比を、望ましい水準に誘導することに腐心した。なりふり構わず、と

言つてもいいかもしない。米価下落に悩まされた一七三〇年に、現代においてもマネーレースとの批判が止まないデリバティブ(金融派生商品)取引を、米に関して公認したことは、その象徴であろう。デリバティブ取引とは、株式などの金融商品から派生して新しい金融商品(派生商品)を作り出す取引のことだが、江戸時代大坂では、肥後米(熊本藩の年貢米)や筑前米(福岡藩の年貢米)などを元に価格指数を作り出して取引をしていた。指数であるため実体はなく、この指数を売り買いしても米俵は動かなかつた。その名も帳合米、すなわち帳簿上に存在する米、であつた。

反対に米価高騰に悩まされる場面では、酒造を制限したり、大名に余剰米の売却をよびかけたり、備蓄米を開放したり、その成否はともかく、打てる手は矢継ぎ早に打つていた印象を受ける。

近年の研究では、米価の動向に応じて、米の作付け量を調整した農民もいたことが知られている。



赤松閣鬼望『米穀賣買出世車図式』(1758年)、神戸大学経済経営研究所図書館蔵
堂島米市場での米取引に際しての心得や戦術を解説した書で、版を重ねて広く読まれた

回されながらも、したたかな対応を見せた江戸時代の人びとから得られるヒントがあるかもしれない。江戸時代の米市場を研究する経済史研究者として、このことが大きなモチベーションとなっている。

ままたらない米価というものを相手に、我々はどう対応すべきか。米価に振り



田植え機を用い、苗を手で植えていく(山梨県 富士河口湖町 河口地区、2006年)

コシヒカリの産地として知られる新潟県十日町市星崎地区では、都市部に転居する人たちが手放す水田を出稼ぎで得たお金で買取り、水田面積を拡げていった農家もあつた。

してしまった人たちもいた。例えば、魚沼産

「古古米なんて食べないよね。米は親戚から送られてくるもの」

去年からの米不足が続く六月、九州の友人たちから聞いた話だ。わたしの周囲には家族や親戚が米を作つていて、自宅で食べる米は買つたことがないという人も少なく

日本の米作りの現場

しかし、一九六〇年代後半には米の生産が過剰になり、一九七〇年からは新田の開発を禁止するなどの生産調整が始ま

り、一八年まで減反政策が続いていた。だが、米作りの現場では公務員が土日に田植えや稻刈りをし、地元を離れた子どもたちが社会人になつてもゴールデンウイークや秋の連休に両親の稲作の手伝いをするために帰省する姿をよく見かけた。わたしが調査した二〇〇〇年代の山梨県富士河口湖町河口地区では農協などには出荷せず、自家消費と親戚などへの贈答だけを目的に米作りをする家も多かつた。田植え機を導入するほどの規模ではないからと、家族や親戚が集まり、手作業で田植えをしている家もあつた。

ところが最近では、それまで米を送つてもらっていた人たちも、家族や親戚が高齢になつて米作りをやめたことにより、スリバーなどで米を買うようになつたという話を耳にする。令和の米騒動の背景には、政府が需給構造を把握していない「親戚から送られてくる米」が消えていつていたことがあるのかもしれない。

似て非なるベトナム 二大米どころ

柳澤 雅之

京都大学 准教授

ベトナムは米輸出量が世界第二位（二〇二四年）の米大国である。ベトナムの米生産を支えるのは二つの米どころ、南のメコンデルタと北の紅河デルタである。いずれ



今も使われるメコンデルタの運河(ベトナム 旧アンザン省、2013年)



左:田植え機を使わずに、苗を投げて植える。高価な田植え機を購入すると、生産コストが高くなるため、空中田植えをおこなう
上:シャトル状になった空中田植えの苗は投げても重みがある根の部分から水田に刺さる(山梨県 富士河口湖町 河口地区、2004年)

地域から多くの人が転出するなかでも水田が維持されてきた星崎の棚田
(新潟県 十日町市 星崎地区、2009年)

渡部 鮎美
青森公立大学 准教授

親戚から送られてくる米

大きな茶色い米袋

「古古米なんて食べないよね。米は親戚から送られてくるもの」

去年からの米不足が続く六月、九州の友人たちから聞いた話だ。わたしの周囲には家族や親戚が米を作つていて、自宅で食べ



ない。学生時代、米どころ出身の友人の家に遊びに行けば、実家から送られてきたという大きな茶色い米袋が台所に置かれていた。しかし、八〇年前、終戦直後の日本では食糧難から誰かに米を送ることなど考えられなかつた。

終戦を迎えた一九四五年、米は大凶作となり、人びとは深刻な食糧不足に陥つた。生産量を増やそうにも、当時の日本には米作りに適さない土地も多くあり、農地が不足していた。こうしたなか、品種改良や農業技術の発達、干拓や用水の整備による新田開発、田んぼの区画整理によつて進んだ農業機械の導入などにより、米の生産量は増大していった。だが、農業の機械化や農薬の普及によつて、米作りにかける労力が減つた一方で、農家には高価な農業機械を購入する負担が重くのしかかつてきた。

そうした農家のなかには、現金収入を得ようと地方から都会へと出稼ぎに出る人たちもいた。また、出稼ぎ先の都会に引っ越



紅河デルタ農村の1996年(上)と2016年(下)の比較。水路はコンクリートで塗り固められ、カニやカエルをとる子どもたちの姿はかなり減った
(ベトナム 旧ナムディン省 バッコック村、バッコック研究チーム撮影)

立は一九七六年であり、今年でちょうど五〇年が経つた。國の成り立ちが國際政治に翻弄されたのと同様、米作りもまた政治に多大な影響を受けてきた。東西冷戦構造のなかで、西側諸国はメコンデルタの、東側諸国は紅河デルタの米作りを支援した。それがひとつ生産基盤になっていることは否定できないが、ベトナムが米大国になったのは、独立して一〇年以上が経過してからであった。農村からベトナムの米作りの近現代史を眺め、それぞれの時代の人たちがどんな気持ちで米を作っていたのだろうかと考え始めると、お米の味も大いに変わるものかもしれない。



スマホで病害虫の発生を知らせる
(ベトナム 紅河デルタ、2024年)

メコンデルタの水田景観。おもにインディカ米が栽培されている(ベトナム 旧アンザン省、2024年)



荒野のメコンデルタ

米栽培の景観は似ていても、二つのデルタの開拓の歴史は大きく異なる。メコンデルタが本格的に開拓されたのは一九世紀のことであった。世界的な米需要の高まりを

のデルタも低平かつ広大で、一面に米が栽培されている様は壯觀ですらある。戦争の影響もあり、米の生産性は低いままであった。メコンデルタの米生産のボテンシャルが大きく發揮されたのは一九八〇年代後半以降であった。集団農業の解体や水路・堤防の建設、短期種の導入、化学肥料の増加といった農業政策の変化により、ベトナムはそれ

民地政府はデルタに運河網を建設し、掘削した泥を水路の両側に積み上げた。運河を通じて内陸まで淡水が入り込み、運河の両側に積み上げられた土地は高みを形成し人びとの居住地となつた。こうして政策的に動員された移住者による米栽培が開始された。

ベトナム戦争中はアメリカによる農村開発が進んだ。一九六〇年代以降、西側諸国が主導する国際稲研究所(IIRR、本部はフィリピン)で育種された米の高収量品種が導入された。ただし、
一方、紅河デルタの開拓の歴史は一〇〇〇年以上前に遡る。遅くとも一三世紀には輪中が形成され始め、水利システムや農地は人びとの手により大きく改変してきた。植民地期には大規模な水利改修事業が実施されたが、現在の水利システムは一九六〇~七〇年代の旧ソ連による開発援助によって形成された。大規模ポンプ場と水路網が建設・整備され、九〇年代になって改良品種や化学肥料が普及すると、高収量かつ安定した米作りが実現された。紅河デルタの米は国内の人びとの胃袋を支えてきた。

一九世紀、フランスはベトナムを植民地化した。一九四五年のホー・チ・ミンの独立宣言が国際社会に認められず、一九五四年には国が南北に分断された。いわゆるベトナム戦争が終結し南北ベトナムを統一したベトナム社会主義共和国成



紅河デルタでスイギュウを使った水田の耕起作業
(ベトナム 旧ナムディン省、1996年)

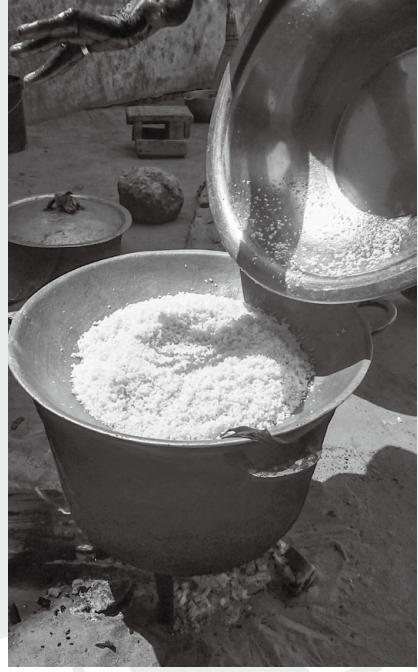
「国民食」化する 西アフリカの米料理

セネガルのチエブジエン
いけべともき
池邊智基
民博助教



食堂で提供されるチエブジエン。値段はリーズナブルだが、満足度は高い
(セネガル ダカール、2023年)

西アフリカでは米食が広く存在し、わたしの調査地セネガルでも米は毎日の主役である。なかでも近年ユネスコ無形文化遺産にも登録されたチエブジエンは、セネガルを代表する「国民食」だ。香草やスペイスを詰めた魚を油で揚げ煮し、野菜を煮込んだスープで米(おもにインディカ米)を炊く



クスクスやチエブジェンを作るときに用いられる、小さな穴のあいた蒸し器「インデ」。下の鍋で魚や野菜を煮込み、その蒸気で米を蒸す（セネガル バンペイ、2021年）

蒸し器「インデ」の上で蒸される米。このあと下の鍋の具材を取り出し、魚や野菜のうまみがとけ込んだスープに蒸した米を入れて炊く（セネガル トゥーバ、2015年）

て調理法は異なり、地域ごとの味わいを形づくっている。

「国民食」をめぐる競争は尽きないが、その「うまさ」の背景には、植民地期からの政策や流通、生態環境や台所のなかでの工夫によって、各地で醸成されたものであるといえよう。

「今日は米と豆、明日は豆と米」

奥田 若菜 おくだ わかな
神田外語大学 教授



ブラジルの家庭料理の基本、ご飯と豆の煮込み（ブラジル ブラジリア、2010年）

米と豆は、ブラジルの食卓に欠かせない。皿に盛ったご飯に豆の煮込みをかけ、魚や肉、野菜などのおかずを添える。米と豆は、ブラジル人にとって食事の代名詞だ。

ただ、ブラジル人が「やはり米は○○産に限る」とこだわりを語るのを聞いたことがない。友人たちにふだん購入している米の産地を聞いてみたが、「まったくわからぬ」と口をそろえた。米どころとか銘柄米ということばはないし、「新米の時期だね」という会話もない。

ブラジル人が食べ物や飲み物に無頓着というわけではない。チーズやコーヒーについてはよく語るし、国産ビールにいたつては「同じブランドでも生産工場によって味に違いがある」という人までいる。豆にもこだわる。豆の煮込みに使われるインゲン豆の種類は黒、赤、白があり、誰もが「我

が家はこの豆でなくては」とこだわりをもつている。

でも、米は違う。そもそもどこで生産されているか、考えたこともないという人がほとんどだ。一般に流通する長粒米は、八割以上が南部（リオ・グランデ・ド・スル州

きあげた料理であり、その「うまさ」は国境を越えて仏語圏西アフリカで広く親しまれている。

もつとも米食は西アフリカ全体の「伝統食」とは言い難い。稻作可能地域は限られ、トウジンビエやソルガムのクスクス、メイズ（粒がしつかりしたトウモロコシ）やキヤッサバの練り粥が伝統的な主食である。植民地期から独立期にかけて食糧需要に応えたため、仮領インドシナなどからインディカ米を輸入したことで米食は急速に広がり、現在も米の消費拡大と輸入依存は続いている。

英語圏西アフリカのジョロフ・ライス

一方、英語圏西アフリカでは、ガーナやナイジエリアの米料理ジョロフ・ライスが「国民食」として定着している。肉や野菜のステップで米を炊くという工程はチエブジェンと共通しており、練り粥を伝統的な主食としてきた両国でも、独立期以降に米食が存在感を増した。

近年は「どこのジョロフ・ライスがうまいか」をめぐる論争がSNSで広がるほか、ガーナで開催されるフード・フェスティバルでも「ジョロフ・ライス部門」が設けられ、各国の参加者がプライドをかけて熾烈な争いを繰り広げている。

歴史と環境が生んだ味わい

チエブジェンとジョロフ・ライスは似た料理とはいえ、調理工程に大きな違いがある。それは、米を炊く前に加熱するか否かである。

セネガルではチエブジェンを作る際にインデとよばれる調理器具を使い、米を一度蒸す工程が入る。インデはもともとクスクス用の調理器具であり、チエブジェンで米を炊く技術はクスクス料理との融合によって生まれた可能性がある。



セネガルの隣国ガンビアで食べられているチエブジェン。ベネチンともよばれる（ガンビア バンジュール、2015年）

家庭でチエブジェンを盛り付ける様子。ウォロフ語でチエブは米、ジェンは魚の意味。大皿に盛り付けて、複数人で囲んで食べる（セネガル トゥーバ、2015年）



ひっくり返してあらわれる味の多重奏

マクルーバ（イラク）

東地中海のアラブ社会を中心に食される肉と野菜の炊き込みご飯。トリ肉またはヒツジ肉と、揚げたナスやトマト、ジャガイモなどのさまざまな野菜を米と一緒に炊く。鍋をひっくり返して盛り付けるその瞬間は料理人の見せどころ（イラク バグダッド、2023年、黒田賢治撮影）



ご飯のなかからおかずゴロゴロ

ランプライス（スリランカ）

スパイスで炊いた香り高いバスマティライスのなかに、揚げ卵やチキン、野菜の炒め物などを詰めてバナナの葉で包むお弁当スタイルの料理（スリランカ コロンボ、2014年、黒田賢治撮影）



もうすぐ稔りの時季！早稲のモチ米おやつ

コム（ベトナム）

7~8月ころ夏米の早稲を煎って搗いたモチ米。ハスの葉にくくるんで保存・販売。粘性は弱く、甘味も少ない。このまま食べてもよし、熟したバナナにつけてもよし（ベトナム、樫永真佐夫撮影）



詰めたり、包んだり

ドルマとサルマ（トルコ）

米、挽肉、香辛料などの具材をズッキーニやトマトなどの野菜に詰めたドルマと、米、挽肉、松の実、レーズン、香辛料などをブドウの葉やキャベツで包んだサルマ。下ごしらえの後、煮込んで仕上げるトルコの伝統料理。レモンやヨーグルトを添えて、爽やかな酸味が特徴（トルコ、Mehmet Emin Nas撮影）



香る、きらめく、食感のリズム

ゲイメ・ネサール（イラン）

サフランで色づけた黄金のライスの上に、細かく刻んだピスタチオ、アーモンド、ザレシュク（バーベリー）、オレンジピールなどの具材が色鮮やかに散りばめられている。イランのガズヴィーンの郷土料理。さまざまな食感が楽しめる（イラン テヘラン、2025年、黒田賢治撮影）



ご褒美おこわ 竹筒飯

カウ・ラム（ベトナム 黒タイ）

漬けておいたモチ米を竹筒のなかにつめ、囲炉裏で蒸し焼き。竹筒の内側にオブラーができるのが特徴。タイ国のドライパンなどでよく売られているものは、ココナツミルク、砂糖、豆などを加えた甘いデザートである（ベトナム 黒タイ、樫永真佐夫撮影）

これも食べたい！世界の米料理



手軽なファストフードとして手巻きずし（テマキ）を提供する手巻き屋（テマケリア／日本料理店）が人気だ（ブラジル サンパウロ、2016年）



ご飯と豆の煮込みのほか、主菜の牛肉、ファロッファ（キャッサバの粉）をワンプレートでいただく（ブラジル ブラジリア、2018年）

富裕層の食卓から広まつた

ブラジルで米が主食として一般化したのは一八世紀以降である。一五〇〇年にヨーロッパ人が到着してからしばらくは、一般家庭ではトウモロコシや豆、芋類が中心で、都市部の富裕層の家庭でのみ米が食されていた。一八世紀から耕作地帯が広がり始め、一九世紀以降に米と豆は国民食とよべる組み合わせとなつた。南部で安定的に収穫されるようになつたことで、全国に安価で流通している。現在、富裕層でも貧困層でも、食事といえど米と豆のある食卓だ。

経済的に貧しい北東部農村にお邪魔したとき、山盛りのご飯を皿によそつてくれた。軽くお茶碗五杯分はあつただろう。そこに豆の煮込みをかける。他におかずがないときは、それだけだ。農村地域では自家消費用に米を作っている家庭もあるが、購入するところがほとんどだ。貧困家庭でも買えるほど安価で、かつ安定的に供給されている。

都市部貧困地域でも食事の基本は同じだ。友人の紹介で、ある家庭を訪ねる前、お母さんは友人に「うちにはおもてなしできるような食事がない。今日は米と豆、明日は豆と米よ」と言つたそうだ。友人は笑つて「そんなこと気にする子じやないから大丈夫」とこたえると、お母さんは「少なくとも米と豆はあるから安心して」と言つてその後、わたしを温かく迎えてくれた。こだわらないけど、なくてはならない。在だ。



油で炒めてから炊いたご飯は、ニンニクの香りが食欲をそそる。この日はイワシのフライを主菜にした家庭料理（ブラジル ブラジリア、2010年）

（米粒の欠けが少なく均一）であるかどうかだ。油で炒めてニンニクと塩で味付けして食べるため、米の質よりも料理人の腕に味が左右されるのも、産地や種類にこだわらない理由かもしれない。



鵜飼い漁用 双胴船

標本番号 | H0191102

地域 | 中国

展示場 | 中国地域の文化

サイズ | 幅127cm×奥行191cm×高さ44cm

重さ | 15.8kg

コンパクトな双胴船。竹棒を使って前進する
(中国 湖北省、2009年)



〈関連動画〉

双胴船を使った漁 疾走するカワウ



◆ 推しコレポイント ◆

船首から船尾にかけての縁の曲線が見事。無駄な部分を一切そぎ落とす。地味、だが機能美がある（と思う）。

出典: 卵田宗平著『逃げないカワウ』
(京都大学学術出版会、2025年) YouTube



推しコレ図鑑

カワウと舟がバイクで疾走

うだ
卯田 宗平

民博 教授

中国地域の文化展示場にユニークな舟がある。湖北省の鵜飼漁で使われる舟だ。小舟をふたつ並べ、棒や紐で結び付けてある。ふたつの胴体からなるため「双胴船」とも呼ばれる。

この舟を利用する漁師たちは、毎日、カワウや刺し網、竹棒、弁当、水筒、そして舟を自転車やバイクにのせて漁場に向かう。漁場近くに到着すると、水面に舟を浮かべて片足ずつまたいでおり、竹棒で水を搔いで前進する。漁ではカワウを使って網に魚を追い込む。

カワウが逃げない！

わたしが湖北省でこの舟を見たとき驚いた。舟がとにかくコンパクトなのだ。重さは15キログラムほどで、漁師一人が軽々と持ち運べる。しかも構造が左右対称なので自転車にのせてもバランスを崩しにくい。運搬と操業のことを考え、無駄のない構造を追求した結果である。機能美、といったら言い過ぎだろうか。

もうひとつ驚いたことがある。舟の縁にのるカワウたちが逃げないことだ。移動中、カワウは紐などで結ばれていない。よって翼を広げれば向かい風にのって飛びあがることもできる。しかし逃げるカワウは一羽もない。

自転車での移動中、荷台が前後左右に

大きく揺れるが、カワウは体を伸ばしたり沈めたりしながら留まっている。疾走するバイクのうえのカワウを見ると、よくまあ留まつていられるなど感心する。

柔らかな水かき

カワウは4本の趾すべてが水かきでつながっている。第一趾（後趾）と第二趾のあいだにも水かきがある点で、それがないカモ類と異なる。カワウの水かきはとても柔らかく、枝などにぴったりと巻き付けることができる。よって舟の縁や止まり木でも安定して留まることができるのだ。湖北省の双胴船は今日もカワウをのせ、陸をバイクで疾走していることだろう。



舟やカワウをのせたバイク。漁場まで急いで移動する(中国 湖北省、2009年)

プロヴァンスの今につながる昔発見

農具と伝統の博物館 (フランス シャトールナール)

なかがわ おさむ
中川 理 民博 准教授



かつて仲買業者が使用していた輸送用のケース類。使われるケースは変わっても、仲買業者の仕事は今も変わらない



サンテロワ(左)とマドレーヌ(右)の馬車飾り。どちらの祭りも、現まで続いている(どちらもフランス シャトールナール、2025年)

シャトールナールは、南フランスの農業の町だ。野菜や果物の生産がさかんなだけでなく、一九世紀から農作物の集散地としても栄えてきた。そのころから、町の生産者市場は、農民と仲買業者が朝早くから対面で取引をおこなう流通の要だった。スマートフォンを使った取引が多くなり、かつてのにぎやかさは失ったものの、市場で取引された農作物は、今もフランス国内だけでなくヨーロッパ各國へと出荷されている。

「農具と伝統の博物館」は、そんな町の中心部にある。この地域の農業を調査しているわたしは、ずっとその存在を知っていた。すぐ横を通りかかることもしょっちゅうだったが、なかなか立ち寄る機会はなかった。たまに思い立つて行ってみると、きまつて休館している。きっと、もうやっていないのだろう。そう思っていた。

スマートフォンを使った取引が多くなり、かつてのにぎやかさは失ったものの、市場で取引された農作物は、今もフランス国内だけでなくヨーロッパ各國へと出荷されている。

「農具と伝統の博物館」は、そんな町の中心部にある。この地域の農業を調査しているわたしは、ずっとその存在を知っていた。すぐ横を通りかかることもしょっちゅうだったが、なかなか立ち寄る機会はなかった。たまに思い立つて行ってみると、きまつて休館している。きっと、もうやっていないのだろう。そう思っていた。

二〇二五年七月、調査で生産者市場を訪問したあと、急に空き時間ができた。そうだ、もう一度あの博物館に行ってみよう。すると、開いているではないか。古い住宅を利用した二階建てのこぢんまりした博物館にいたのは、受付の若い女性と、孫を連れた老人だけだった。

展示されている資料は、農業用水の管理人が引退後に収集し、その死後に家族が町に寄贈したものだという。それをもとに、一九九九年に町が博物館をつくった。館内には、もちろん多くの古い農具が飾られている。しかしわたしは、むしろそれ以外の展示に興味をひかれた。

例えば、サンテロワとマドレーヌという二つの祭りで用いられる飾り馬車。どちらも農業の祭りだが、前者はキリスト教色が強いのに対し、後者ではラ・マルセイエーズ(フランス革命時に歌われ、その後フランス国歌となつた)やインター・ナショナル(パリ・コミューンを機につくられ、労働歌として世界に広まつた)が歌われるという。解説によると、これらの歌は「二〇世紀初頭のプロヴァンス小農の非宗教的・共和主義的価値への熱意」を示している。

こうした伝統主義と平等主義の二面性は、わたしが調査している現在の農民に受け継がれている。他にも、仲買業者の仕事道具など、多くの展示に現在とのつながりを感じられた。今はなき昔を懐かしむだけと思いきや、今につながる昔をこの小さな博物館で発見することになった。



狩り場に行くために荒野を延々と走ってきた
(オーストラリア カルガラ、2015年)



おしゃべりと音楽で車内はいつもにぎやかである
(オーストラリア アリススプリングス、2023年)

流しのタクシー運転手

平野 智佳子
ひらの ちかこ
民博准教授

調査地でのわたしのあだ名は「流しのタクシー運転手」である。なぜそんな奇妙なよび名がついたのか。その理由を打ち明けよう。調査を始めた当初、何のあてもなくオーストラリア中央砂漠に降り立ったわたしは、とにかく人と親しくなるきっかけを探していた。しかしことばもおぼつかず、誰からも関心をもたれない。何もできない自分に途方に暮れる日々が続いた。

ところがある日、状況は一変した。広大な砂漠では車こそが何より貴重な存在だ。人びとはこぞって中古車を手に入れるが、連日走り回るうちに車はすぐに傷み、寿命が尽きるのも早い。そこにピカピカのレンタカーを運転するわたしが現れた。周囲には人が集まり、そっけなかつた人びとも満面の笑みで迎えてくれるようになった。

その笑顔がうれしくて、言われるままに皆を乗せて走った。やがて「どこへでも連れて行ってくれる人」として知られ、街を走れば手を振る人が現れ、夜中でも「迎えに来て」と携帯電話が鳴るようになつた。

「奴隸じゃない、流しのタクシー運転手だー」「休みが必要だ」という労わりの声も。調査者として受け入れられていると思つていた自分にとって、それは目からウロコの返事だった。

長時間運転は正直つらい。しかし、自分を奮い立たせてハンドルを握り続けた。彼らと過ごすことで未知の世界の扉が開く。その瞬間を期待

して夢中で（無償で）走るうちに、一日の平均走行距離は四〇〇キロメートルを超えた。大阪から横浜、あるいは山口県の下関に届くほどの距離である。

だが、あるときついに体力と気力の限界が訪れた。長時間運転し、「一杯だけ」と言わせて立ち寄ったロードハウスのバーで、人びとが酒盛りを始めたのだ。帰りたくても帰れない。数時間待たされた末、わたしは思わず叫んでいた。

「いい加減にして！ わたしは奴隸じゃない！」突然のことに場は静まり返り、「やらかした」と焦つた。だが、一瞬の沈黙のちに力強い声が返ってきた。

「奴隸じゃない、流しのタクシー運転手だー」「休みが必要だ」という労わりの声も。調査者として受け入れられていると思つていた自分にとって、それは目からウロコの返事だった。

それから一〇年、民博の教員となつたわたしは、変わらずレンタカーを走らせていく。何が起るかわからない道中は刺激的だ。その沼にはまつたわたしは今では「日本博物館に勤める流しのタクシー運転手」として知られている。

四つ葉は幸運をもたらすのか？

幸先の良いヤサカタクシー

二〇二五年八月上旬の昼下がり。お土産を詰めたステッカースを夫が運び出し、二歳と三歳の子をタクシーに押し込み、京都駅へ向かった。最終目的地はフィリピン・ミンダナ



四つ葉が目立つように通常の三つ葉マークより彩度の高い緑色なのだそう(京都、2025年)

オ、三週間の家族共同調査だ。やけに運転手が丁寧に喋ると訝り

んでいたら、「このタクシー四つ葉なんです。乗った人には幸運が訪れるといいます」と。四つ葉のヤサカ

タクシーとの初邂逅が調査地への道中とは幸先が良い。これは勝つて帰れるのではないか、と興奮した。

勝つて帰るとは何事かというと、わたしは賭博の研究をしており、賭博の参与観察調査の一環で、調査の大半を賭博者とともに賭けて過ごすからである。今回は闘鶏用の鶏の品種の繁殖についてブリーダーのロイから話を聞くことが主眼だったが、鶏の強さを闘わせて確認するとのことで、結局、札束を握りしめ闘鶏場に三回足を運んだ。

師田 史子
もろた ふみこ
京都大学 助教

完全に運に見放された

結果は惨敗。ロイの鶏も友人の鶏も全敗し、七万円の損失。四つ葉の幸運は鶏に届かなかつたが、記事のネタになるのでよし！とある意味予

定調和的に調査を総括しようとしていた——このときまでは。

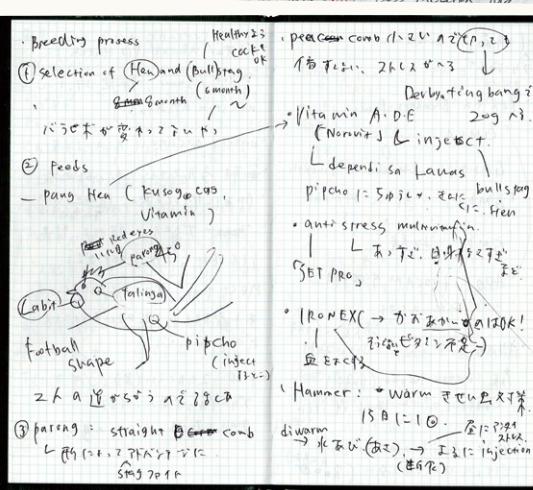
帰国二日前。ロイの家に停めていたレンタカーが故障した。車に詳しい友人ドンドンが予備バッテリーを繋ぐも動かない。



上:闘鶏の対戦表に出場する鶏のデータを書き込む

下:フィールドノート。ロイたちに鶏の育成情報表を教えてもらう。子どもたちの落書きの線もある

31	ROBBY KGM	Horn	Red	1830	1830	Bogor, West Java CV PAPAK DEC 2025 45kg 11K POT
32	MARLON SA BUREO	Barong Red	Red	1950	1950	DK JJ
33	CLIVE LS 8 FISCHER	Red	Red	1860	1860	Red, White, Black, SFT BACKYARD
34	MR FATHY MGR	Head White	Red	1650	1650	Red, White, Black, SFT BACKYARD
35	TRIPLE L	Head Red	White	2025	2040	Red, White, Black, SFT BACKYARD
36	TONY GP MAGAMAH	Head Red	White	1740	1735	Red, White, Black, SFT BACKYARD
37	ALVINITA AUG 12 KUFT	White	White	1870	1870	Red, White, Black, SFT BACKYARD
38	RST BACKYARD	White	Red	1785	1780	Red, White, Black, SFT BACKYARD
39	BPC	White	Grey	1740	1740	Red, White, Black, SFT BACKYARD
40	NEBITA	White	Red	1995	1995	Red, White, Black, SFT BACKYARD
41	KANG WA FIGHTER	White	Red	1880	1880	Red, White, Black, SFT BACKYARD
42	TOPTONS JOM	White	Grey	1920	1920	Red, White, Black, SFT BACKYARD
43	SOPHIA	White	Grey	2020	2020	Red, White, Black, SFT BACKYARD
44	HEK PET 11K MINI	White	Red	1700	1700	Red, White, Black, SFT BACKYARD
45	THOMAS	White	Red	1835	1835	Red, White, Black, SFT BACKYARD



大敗を喫しながらも、闘鶏場で日がな一日ビールを飲む(19頁の写真はすべてフィリピン・コタバト州、2025年)

い。男たちはエンジルームをのぞき込みながら「マイナスケーブルが違う」「ヒューズの故障か」と知ったような口を利く。他の車のバッテリーと繋いでエンジンをかけてくれと頼むも、耳を貸してくれない。埒が明かず、ドンドンが修理工を呼ぶ。JAFのような救世主を待望するなかあらわれたのは、手ぶらの若い兄ちゃんだった。お前に何ができる



上:次々と男たちが壊れた車に集まつてくる
下:車のトリセツを真剣に読むロイ。夜中の3時起きで対策を練つてくれた



横の木が邪魔でトラックと接続できず、車を移動させる



るんだと落胆していると、彼はシガーソケットをいじり

「バッテリーの問題だ。トラックと繋ぐ」と断言した。早速

男たちが車を牽引し、バッテリーを繋いでみた。エンジンはかかるもすぐ落ちる。日没、

大雨。「長丁場になる、俺たちも充電だ」とみんなビールを飲み始める。深夜、車が完全に死んだと夫が報告していく。勘弁してよ、不運すぎる。

翌朝、レンタカー会社とロイが攻防戦を繰り広げる。「過

幸運とは

幸運とは

イガ攻防戦を繰り広げる。「過

失敗を喫しながらも、闘鶏場で日がな一日ビールを飲む(19頁の写真はすべてフィリピン・コタバト州、2025年)

この一件のせいで寄れなかつた調査地もあつた。そのかわり、ロイの家にいたおかげで鶏の繁殖に関するデータは想定以上に獲得できた。何より、「鶏は負けたけど、友達には恵まれてるよ」とロイが言うように、ともに悩み、憤り、飲酒し、喜んでくれる友人たちと調査の度に再会できることが、いちばんの幸運に違いない。

車はここに置いて帰ろう、空港までバスで五時間、子どもは耐えられるか、車の追徴金は……諦めの境地にいると、ロイがドンドンを連れて帰宅した。「直りますように」。ロイが祈り、バッテリーを繋ぐ。ヘッドライトが点灯する。ドンドンが鍵を回す。ブブブンと車が震える。祝福の工

音が鳴り響く。歓声、飛び跳

ちょっと腹ごしらえ。サクッと食べて、またフィールドへ

ぱくっ！と
フィルめし

アボカドの木の下で

やまさき のぶ こ
山崎暢子 民博 特任助教

ぱとッ！ ごろごろごろ……。ぱとぱとッ！
ごろん。

東アフリカの内陸国ウガンダの農村に滞在し始めて少し経ったころ、寄宿先の家族が寝静まったときのことだった。朝方に再び同じ音がして、わたしは正体をつきとめようと庭に出た。そこには青い球体が転がっていた。アボカドだ。あの音は実が木を離れ、地面にぶつかり転がる音だった。首都カンパラから北西に約500キロメートルに位置するこの地域では、調理用バナナのプランテンを主食とする首都圏とは異なり、主食原料であるキャッサバを筆頭に、多様なイモ類やマメ類、葉菜類が栽培されている。

農繁期にあたる雨季の始まり、畑に向かう人びとの朝は早い。サツマイモやキャッサバなど蒸したイモはそれだけでも十分に美味しいが、そこへ追熟したアボカドを、果肉を残しつつ粗くつぶして塗り、塩をふりかけたときの甘さは格別である。重厚感がありつつもねっとりしすぎず、丸みがあるおかげでイモ類が喉につかえることもない。舌鼓を打っているあいだに、長靴と鍬を手にして出かけようとする寄宿先における「兄」の背をわたしは慌てて追いかけた。

アボカドは出先で小腹のすいたときのおやつとしても重宝されている。角切りにした実をひょいと口に運んでもいいし、皮も簡単にむけるのでかぶりつけば手っ取り早い。旬の季節に都市と農村の常設市場や路上販売の値段を比較してみたところ、ばら売りにせよ、まとめ売りにせよ、都市

で買う場合や、食べごろの熟れたものは割高である。ばらつきはあるが長径20センチメートル、短径10センチメートル程の楕円をしていて、皮の表面にはツヤがあり、完熟しても緑色が少し濃くなる程度のものが多かった。

輸出用のアボカド栽培がウガンダでも始まっているが、北西部ではまだ小規模である。日本へ戻る前に滞在した観光客向けの宿でわたしは、きれいに盛り付けられた薄切りの洒落たアボカドを前にして調理人に感謝しつつ、庭のアボカドの木の下で涼んだ家族との時間を懐かしく思った。



上:ある日の朝食。アボカドと焼きトウモロコシ、米
下:庭のアボカドの木
(どちらもウガンダ北西部、2018年)

第50卷第1号通巻第580号 2026年1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 山中由里子
編集委員 横永真佐夫(編集長) 河西瑛里子
黒田賢治 中川理 奈良雅史 松本雄一
制作・協力 公益財団法人 千里文化財団
印 刷 株式会社 研文社

*本誌についてのお問い合わせは国立民族学博物館広報係
にお願いします。

この雑誌は、環境に配慮した工場で、再生産可能な大豆油由來のインク、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』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。本誌は定期購読のほか、友の会会員の方には毎月お届けします。

『月刊みんぱく』定期購読

本誌を1年間お届けいたします。年間をおおじて、いつからでも始められます。



お問い合わせ

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くられました。本誌送付のほかにも、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/



友の会

ご寄付のお願い

みんぱくの活動をいっそう発展、充実させるため、みなさまのご支援をたまわりますよう心よりお願いいたします。

<https://www.minpaku.ac.jp/aboutus/policy/kifu>



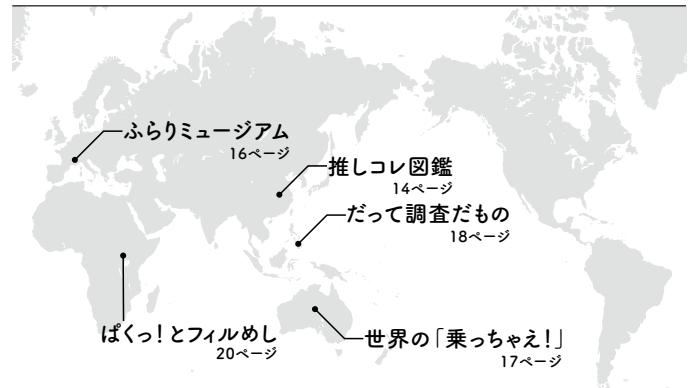
寄付申込



みんぱくウェブサイト

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

今月号の地図



編集後記

かさじぞう
子どものころ『笠地蔵』の絵本が好きだった。正月を迎えるモチもない貧しい老夫婦のために、地蔵たちが雪橇でお礼の品々を運んで来る。そのなかに米俵が描かれていたのを覚えている。日本列島のように古くから米を作り食べてきた湿润アジアでは、儀式やお供えに米は不可欠なのだ。いや、ふだんからわれわれは白いおまんまを当たり前と思っている。今、その米が高い!

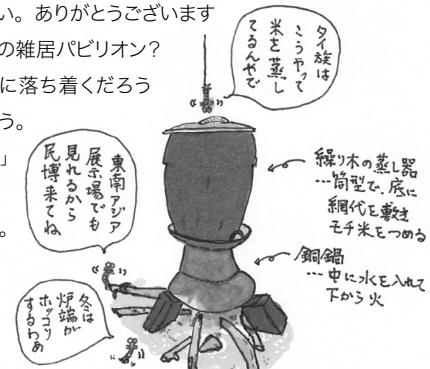
物価上昇が進むなか、とりわけ米価の高騰は社会問題なのであった。そんなことから、今号特集テーマは米! 米つながりで「巻頭エッセイ」は桂米團治さん! 米團治さんは、みんぱくを「みんな大好きコメンズ館」と名付けてくださった。新年早々おめでたい。ありがとうございます
……え、コモンズ館? 万博の雑居パビリオン?

今年は、米はお手頃価格に落ち着くだろう
か。お地蔵さんに尋ねてみよう。

「他人への思いやり次第だよ」
だとさ。めでたしめでたし。

本年もよろしくお願いします。

(横永真佐夫)



次号の予告 2月号

特集「『天空』のドルポ」(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 FAX 06-6875-0401

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直後の平日)、年末年始(12月28日~1月4日)

観覧料 一般 780円/大学生 340円/高校生以下 無料

特別展の観覧料金は、その都度、別に定めます。

※観覧料割引についてはホームページでご確認ください。

交通のご案内 ○みんぱくは、大阪・万博記念公園内にあります。

○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

○バス…阪急茨木市駅・JR茨木駅から「日本庭園前」下車徒歩約13分

○乗用車…万博記念公園「日本庭園前駐車場」(有料)から徒歩約5分