

月刊 **みんなぱく**

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 かつら 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、桂小米朝を名乗る。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と幅広く活躍が続いている。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究、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。心躍る感覚は、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った二歳の私は、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を見るにつけ、「知らない国のなんと多いことよ」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。国立民族学博物館です。外国の方が沢山日本にいらっしゃるようになって民泊が賑わっているという点では両者に関係性があるのかもしれませんが、吹田市民の私としては「吹田に国立がある」という誇りがございますので、「みんぱく」と言えば「民泊」ではなく「民博」だとの周知が広がるよう、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しますが、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

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ったのですが、今回はそんな人は皆無だったでしょう。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ったはず。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った我々の「もつと知りたい」という欲はすぐには冷めません。

七〇年万博の閉幕後、さまざまな縁があり、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ないね。

夢洲での万博の開催期間中、私は通期パスを購入したものの、訪れたのは五回だけ……。万博ロスの私は、近く「みんぱく」を訪れることでしよう。人類の雄大な生活文化をもっともつと知るために。

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」(大阪府 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
- 特集 米——つくる・はこぶ・たべる
- 2 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
- 7 「国民食」化する西アフリカの米料理
池邊 智基
- 9 「今日は米と豆、明日は豆と米」
奥田 若菜
- 11 これも食べたい！ 世界の米料理
- 12 みんぱく回覧板
- 14 推しコレ図鑑
カワウと舟がバイクで疾走
卯田 宗平
- 16 ふらりミュージアム
農具と伝統の博物館
中川 理
- 17 世界の「乗っちゃえ！」
流しのタクシー運転手
平野 智佳子
- 18 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
- 20 ぱくっ！とフィルめし
アボカドの木の下で
山崎 暢子
- 21 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。

江戸幕府と「ままならない米価」

たかつき やすお
高槻 泰郎 神戸大学 准教授

「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いはずだ。米価がもつ意味は、生産者、流通業者、消費者、そして政府、それぞれにとって異なる。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・輸送にかかわる燃料価格などとの関係によっても「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



「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け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

「肥前蔵米切手」(神戸大学経済経営研究所図書館蔵)
佐賀藩が大坂で発行した米切手。1枚当たり10石の米との交換を約束



者にボヤいたとしたら、「二〇〇年経っても同じか……」と、ため息をつかれることだろう。江戸時代中期の儒者、太宰春台が一二九九年に記した書『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って収入を得てい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)にとってはありがたない。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

言ってもいいかもしれない。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ゲーム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った。その名も帳合米、すなわち帳簿上に存在する米、であった。

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っ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。

ままならない米価というものに、我々はどうか対応すべきか。米価に振り



赤松閣鬼望『米穀賣買出世車図式』(1758年刊、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。



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

してしまう人たちもいた。例えば、魚沼産コシヒカリの産地として知られる新潟県十日町市星峠地区では、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った。



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峠の棚田
(新潟県 十日町市 星峠地区、2009年)

大きな茶色い米袋

「古^こ古^こ米^{まい}なんて食べないよね。米は親戚から送られてくるもの」

昨年からの米不足が続く六月、九州の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っていて、自宅で食べる米は買ったことがないという人も少なく

親戚から送られてくる米

渡部 鮎美

青森公立大学 准教授

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った。

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った。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っ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って、米作りにかける労力が減った一方で、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ってきた。

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つ越

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、二〇一八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稲刈りをし、地元を離れた子どもたちが社会人になってもゴールデンウィ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った。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った。

ところが最近では、それまで米を送ってもらっていた人たちも、家族や親戚が高齢になって米作りをやめたことにより、スーパーなどで米を買うようになっ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」が消えていったことがあるのかもしれない。



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)

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



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)





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 バックコック村、バック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った。国の成り立ちが国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。それがひとつの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)



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壮観ですらある。

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

受け、それまで荒蕪地であったデルタがフランス植民地政府によって本格的に開拓された。そもそもメコンデルタは雨季に洪水で水に浸かり乾季に干上がるため、人間が居住するには大変不便な場所であった。植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った。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(IRRIR、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、

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ポテンシャルが大きく発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



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)

までの米輸入国から輸出国に転じた。九〇年代には、メコンデルタの米は輸出量の九割を占めるようになった。

千年開拓の紅河デルタ

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されてきた。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

「国民食」化する西アフリカの米料理

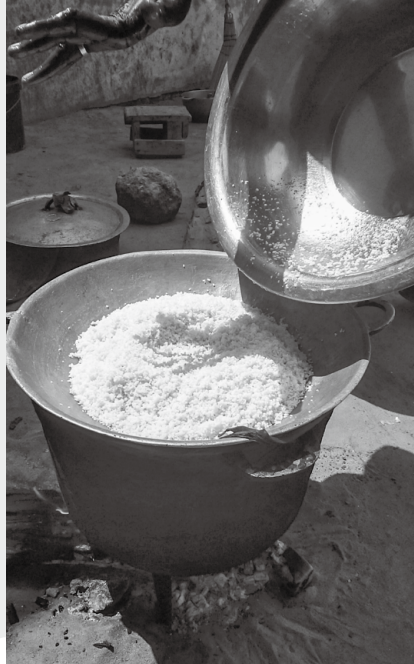
池邊 智基 民博助教

セネガルのチエブジェン

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ェンは、セネガルを代表する「国民食」だ。香草やスパ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



食堂で提供されるチエブジェン。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)



クスクスやチェ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 バンベイ、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。

一方、英語圏西アフリカでは、ガーナやナイジェ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。肉や野菜のスープで米を炊くという工程はチェ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。

英語圏西アフリカのジョロフ・ライス

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。

もともと米食は西アフリカ全体の「伝統食」とは言い難い。稲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（粒がしっかりしたトウモロコシ）やキャ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るため、仏領インドシナなどからインデイ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。



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

家庭でチェブジェンを盛り付ける様子。ウオロフ語でチェブは米、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）

歴史と環境が生んだ味わい

チェ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。

セネガルではチェ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、チェ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。

クスクス文化圏はセネガルなど比較的乾燥したサヘル地帯に広がるのに対し、ガーナやナイジェリアなどのサバンナ地帯は練り粥中心の食文化であるため、蒸し器を使うことがない。そのため西アフリカに類似した米料理があるとはいえ、食文化によつ

「今日は米と豆、明日は豆と米」

産地や種類にこだわらない

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「やはり米は〇〇産に限る」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、「まったくわからない」と口をそろえた。米どころとか銘柄米ということはないし、「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。チーズやコーヒールについてはよく語るし、国産ビールにいたっては「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



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）

が家はこの豆でなくては」とこだわりをもっている。

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

おくたわかな
奥田 若菜
神田外語大学 教授





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)

これも食べたい！世界の米料理



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(パーベリー)、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。イランのガス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詰め、囲炉裏で蒸し焼き。竹筒の内側にオブラートができるのが特徴。タイ国のドライブインなどでよく売られているものは、ココナッツミルク、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)

とサンタ・カタリナ州など)で生産されている。南アジアでポピュラーなバスマティ米と東南アジア大陸部でポピュラーなジャスミン米があるが、種類が米袋に記載されていることはあまりない。消費者が注目するのは価格や販売メーカー、そしてタイプ1



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、ファロップア(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った

(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。

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った。南部で安定的に収穫されるようになったことで、全国に安価で流通している。現在、富裕層でも貧困層でも、食事といえば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ってくれた。軽くお茶碗五杯分はあっただろう。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、購入することがほとんどだ。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ないような食事が無い。今日は米と豆、明日は豆と米よ」と言ったそう。友人は笑って「そんなこと気にする子じゃないから大丈夫」とこたえたと、お母さんは「少なくとも米と豆はあるから安心して」と言っている。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。ブラジルで米は生活に密着した、そんな存在だ。



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)

特集 米 つくる・はこぶ・たべる

みんなく 回覧板

イベントの詳細・予約はこちら

みんなくウェブサイト
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。

みんなく映画会

【館外開催】

みんなく映像民族誌シアター

会場 第七藝術劇場 シアターセブン（大阪・十三）

司会 黒田賢治（本館 准教授）

※館外での開催です。

※事前申込制（本人を含む2名まで）、

先着順、参加無料

「奄美大島の八月踊り」



奄美大島の八月踊り

日時 1月24日（土）14時～16時30分

（13時30分開場）

定員 90名

解説 笹原亮（本館 名誉教授）

【申込期間】

▼一般受付 1月21日（水）まで

※友の会先行受付は終了しました。

「ジャワの影絵芝居、海を渡る」



ジャワの影絵芝居、海を渡る

日時 1月31日（土）14時～16時30分

（13時30分開場）

定員 55名

解説 福岡正太（本館 教授）

【申込期間】

▼一般受付 1月28日（水）まで

※友の会先行受付は終了しました。

日時 2月8日（日）14時30分～16時30分（14時開場）

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

ワークショップ

年末年始イベント

あら馬、みんなくにもウマがいた！

展示場にある、2026年干支の午（馬）にまつわる資料を載せたマップを片手に、展示場を巡ってみませんか？ アンケートにご協力いただいた方にはオリジナル缶バッジを差し上げます（各日先着150名）。

日時 1月10日（土）、11日（日）10時～16時30分（最終受付15時30分、配布予定数がなくなり次第、終了）

会場 本館1階エントランスホール

※当日随時受付、要展示観覧券（イベント参加費は不要）

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

日時 1月10日（土）、2月14日（土）

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

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）

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

FAX 06-6878-3716

https://www.senri-f.or.jp/minpaku_associates



友の会講演会

参加形式：会場もしくはオンライン配信

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568回 1月10日（土）13時30分～15時
火山灰から読み解く景観
——古代メソアメリカ文明を事例として

講師 市川彰（本館 准教授）

会場 本館2階第5セミナー室（定員70名）

日本をはじめとする火山国では、噴火によって降り積もった火山灰が、景観や人びとの暮らしにさまざまな影響を及ぼしてきました。

本講演では、中米エルサルバドルで紀元後400～1000年頃に発生した複数の噴火を事例に、火山灰が古代メソアメリカの人びとの生活や技術にもたらした変化、そして景観との複雑な関わりについてご紹介いたします。

第569回 2月7日（土）13時30分～15時
ミュージアムはどこへ向かうのか
——国際動向から探る、
変わりゆくミュージアムの可能性

講師 邱 君妮（本館 機関研究員）

会場 本館2階第5セミナー室（定員70名）

今日、博物館には多様性・公平性・アクセス・包摂の視点がますます求められています。本講演では、ICOM（国際博物館会議）の動

黒田賢治 著
『イラン現代史——イスラーム革命から核問題、対イスラエル戦争まで』

中央公論新社 1,155円（税込）

1979年のイラン革命で建国されたイラン・イスラーム共和国。本書は混迷を極める中東情勢のなか、イランはどこへ向かうのかを、革命以後のイランの軌跡を政治・経済・社会・宗教の側面から迫ります。



クラウドファンディングへのご支援 誠にありがとうございました

このたびは、国立民族学博物館（みんなく）のクラウドファンディング「1000年の時を越える文化財。海を渡り日本へ」プロジェクトに温かいご支援を賜り、誠にありがとうございました。

9月16日から11月17日の募集期間中に、当初の目標を大幅に上回る、総額10,215,000円、624名の方からご支援をいただきました。本当に多くの方々を支えられて、最終日を迎えることができました。改めて、心より御礼申し上げます。

会員交流のための企画 中牧理事長の オンラインサロン

日時 1月11日（日）13時30分～15時

中牧理事長を囲んで、おしゃべりを楽しみませんか？ 今回は『月刊みんなく』編集長の榎永真佐夫先生をゲストに迎えてお送りします。

【申込期間】 1月7日（水）まで

※事前申込制、参加無料

須藤健一元館長・名誉教授
令和7年度の叙勲「瑞宝中綬章」
を受章

令和7年度の叙勲受賞者が2025年10月18日（土）に発表され、本館の小長谷有紀名誉教授が文化功労者に選出されました。

小長谷有紀名誉教授
令和7年度の文化功労者」に
選出

令和7年度の文化功労者が2025年10月18日（土）に発表され、本館の小長谷有紀名誉教授が文化功労者に選出されました。

受賞

お正月や干支のお話をしよう
日時 1月18日（日）

絵本の読み聞かせ（各回20分）

① 11時30分～11時50分

② 13時～13時20分

③ 14時～14時20分

④ 15時～15時20分

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つくらう
日時 1月12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

日時 1月12日（月・祝）2回公演

① 11時30分～12時

② 13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

日時 1月18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

日時 1月18日（日）

絵本の読み聞かせ（各回20分）

① 11時30分～11時50分

② 13時～13時20分

③ 14時～14時20分

④ 15時～15時20分

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

年11月3日（月・祝）に発表され、本館の須藤健一元館長・名誉教授が瑞宝中綬章を受章しました。

島村一平教授
モンゴル国文化大使を拝命

2025年11月7日（金）、在大阪モンゴル国総領事館において、本館の島村一平教授が、モンゴル国外務大臣より「モンゴル国文化大使」を拝命しました。



授与式にて、島村一平教授（左）

国立民族学博物館 広報係

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/>



カワウと舟がバイクで疾走

うだ しゅうへい
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。湖北省の鵝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」ともよばれる。

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のり、竹棒で水を掻いで前進する。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、よくまあ留まっていられるなと感心する。

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のをせ、陸をバイクで疾走していることだろう。



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



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)

鵝飼漁用 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



〈関連動画〉

双胴船を使った漁

疾走するカワウ



出典：卯田宗平著『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)。

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 シャートルナル)

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、現在まで続いている(どちらもフランス シャートルナル、2025年)

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が感じられた。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。

「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が感じられた。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。

「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としてもしよっちゅうだったが、なかなか立ち寄る機会がなかった。たまに思い立って行ってみると、きまって休館している。きつと、もうやっていないのだろう。そう思っていた。

シャートルナルは、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国へと出荷されている。

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、もちろん数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て、後者ではラ・マルセイエーズ(フランス革命

流しのタクシー運転手

ひらの ちかこ
平野智佳子

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、途方に暮れる日々が続いた。



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 カルグラ、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)

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、そっけなかっ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った。慣れない土地での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」と言われ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！ わたしは奴隷じゃない！」突然のことに場は静まり返り、「やらかした」と焦った。だが、一瞬の沈黙のうちに力強い声が返ってきた。

「奴隷じゃない、流しのタクシー運転手だ！」
「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っ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、民博の教員となったわたしは、変わらずレンタカーを走らせている。何が起るかわからない道中は刺激的だ。その沼にはまったわたしは今では「日本の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。



アボカドの木の下で

やまぎ のぶ こ
山崎 暢子 民博 特任助教

ぽとっ! ごろごろごろ……。ぽとぽとっ!
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、長靴と鍬くわ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口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だえんをしていて、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しゅれ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)



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 樫永真佐夫(編集長) 河西英里子
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』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。年間をとおして、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つくられました。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。

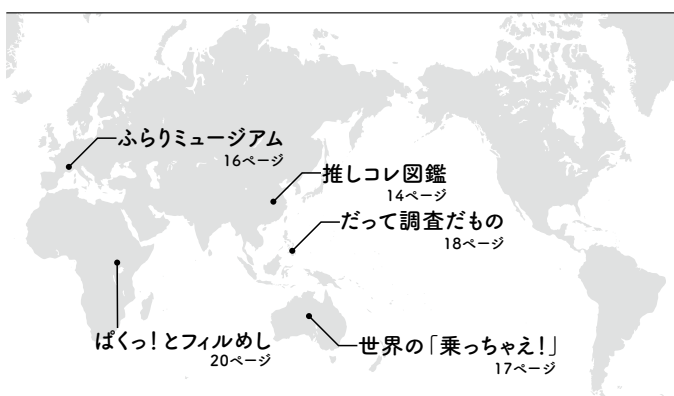
電話 06-6877-8893(平日9:00~17:00)

https://www.senri-f.or.jp/minpaku_associates/



友の会

今月号の地図



編集後記

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、地蔵たちが雪櫃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潤アジアでは、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「みんな大好きコモンズ館」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

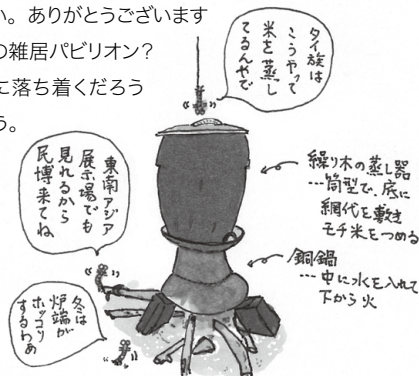
か。お地蔵さんに尋ねてみよう。

「他人への思いやり次第だよ」

だとさ。めでたしめでたし。

本年もよろしくお祈りします。

(樫永真佐夫)



次号の予告 2月号

特集「『天空』のドルポ」(仮)

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/>



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