

地の先へ。知の奥へ。

みんぱく

30th Anniversary

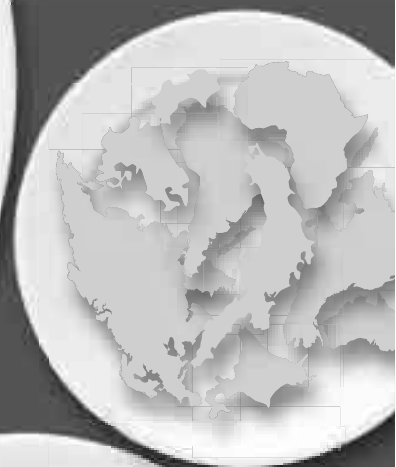


大学共同利用機関法人人間文化研究機構

国立民族学博物館

開館30周年記念  
国立民族学博物館公開講演会

# 食時国 文化代際 化の化



2007年 **10月12日** (金) **18:00~20:10** (開場17:00)

**日経ホール** (東京都千代田区大手町1-9-5 日本経済新聞社ビル内)

定員 ▶ **600名** 参加費 ▶ **無料**

主催：国立民族学博物館・日本経済新聞社

## プログラム

---

- 17:00-18:00 受付
- 18:00-18:05 開会  
芹川洋一（日本経済新聞社大阪本社 編集局長）
- 18:05-18:10 挨拶  
松園万亀雄（国立民族学博物館長）
- 18:10-18:40 講演①「世界に広がる日本食」  
石毛直道（国立民族学博物館 名誉教授）
- 18:40-19:00 講演②「焼肉からYAKINIKUへ」  
朝倉敏夫（国立民族学博物館 民族文化研究部 教授）
- 19:00-19:20 講演③「間違いだらけ？のモンゴル料理」  
小長谷有紀（国立民族学博物館 研究戦略センター 教授）
- 19:20-19:30 休憩
- 19:30-20:10 鼎談 石毛直道×朝倉敏夫×小長谷有紀  
「食卓で築く国際理解」
- 司会 飯田卓（国立民族学博物館 研究戦略センター 助教）

## 目次

---

- 松園万亀雄館長  
「ごあいさつ—開館30周年記念国立民族学博物館公開講演会によせて」…… 1
- 国立民族学博物館30年のあゆみ …………… 3
- 石毛直道「世界に広がる日本食」…………… 5
- 朝倉敏夫「焼肉からYAKINIKUへ」…………… 7
- 小長谷有紀「間違いだらけ？のモンゴル料理」…………… 9

---

## ごあいさつ

### — 開館30周年記念国立民族学博物館公開講演会によせて —

---

#### 松園 万亀雄

##### はじめに

国立民族学博物館(以下、「みんぱく」と略称)は、毎年、東京と大阪で公開講演会を開催しています。東京の公開講演会では、2000年から日本経済新聞社にご協力をいただいております。最近では「震災10年が問うNGO・NPO」(2004年)、「家族のデザイン」(2005年)、「多文化共生を考える」(2006年)などのテーマを取りあげています。

東京でのこの公開講演会は、「みんぱく」の研究者の研究成果の一端をご紹介すると同時に、関西に立地する「みんぱく」の存在を関東のみならずにも広く知っていただき、さらに、文化人類学は面白い学問だということを知っていただくために開催しております。毎年ご協力いただいている日本経済新聞社に、厚く御礼申し上げます。

##### 国立民族学博物館開館30周年にあたって

「みんぱく」は、文化人類学・民族学に関する調査・研究をおこなうとともに、その成果にもとづいて、民族資料の収集・公開などの活動をおこなう研究所です。大阪万博の跡地内に、1974(昭和49)年に創設され、その3年後の1977(昭和52)年11月に常設展示場が開館しました。今年ちょうど開館30周年にあたります。

「みんぱく」が研究所として掲げる目的は、開館30周年を迎えたいまも変わりません。しかし「みんぱく」をとりまく環境は、近年激変しました。研究の対象とする文化と社会が、予想外のスピードで変化しています。移動が日常化し、遠隔地とのコミュニケーションが即時におこなえるようになって、遠い外国は身近になりました。その一方で、個々の社会では多文化状況が進み、個人の生活

体験に異文化の要素がさまざまな形で浸透しつつあります。

こうした変化のなかで、研究者たちは、研究の課題や研究手法を見直し、新しい研究の可能性を追究しています。博物館展示の例をひきましよう。ある民族の文化を固定した静的なものとして展示することは、もはやできなくなっています。研究者だけでなく、展示される文化の担い手である人びとが、展示に参加することも多くなりました。また、これまでは展示を見る側であった市民の積極的な参加も歓迎しています。

こうした変化のため、30年前の展示だけでは、文化や民族の問題を説明しにくくなっています。この問題に対処するため、「みんぱく」では、特別展示場を開設したほか、ビデオテーク(映像展示)の設置と更新、みんぱく電子ガイドのサービス開始と更新など、最先端のメディアを駆使してきました(次ページの見開きをご覧ください)。もちろん、展示手法そのものも変化しています。

このほか、30年前には斬新な試みとされた共同研究会も、現在では多くの大学が採用するようになったため、課題設定の基準や方法を少しずつ見直しているところです。また、社会連携の分野では、開館以来の友の会に加えて、「みんぱく」の展示を市民の目から紹介するボランティア組織「みんぱくミュージアムパートナーズ」(MMP)が活動を始めました。研究、教育、社会連携といった、「みんぱく」に関わるすべての活動が、30年を経たいまも変わり続けているのです。

文化は交わり、変貌していきます。異なるものへの寛容と共感が求められている現代世界において、「みんぱく」が30年のあいだに蓄積してきた

調査・研究を受け継ぎ、発展させるとともに、その研究成果を社会還元し、広く社会とともに歩むことが、「みんぱく」の使命であると考えます。

こうした過去のあゆみを未来につなげていくため、30周年をむかえる今年、「みんぱく」はさまざまな事業を展開しております。この公開講演会もそのひとつです。開館記念日の11月17日を目前にして、とくに大きな企画が実施されております。いくつか例をあげますと、ニュージーランドの博物館と協力して準備した特別展「オセアニア大航海展—ヴァカ モアナ、海の人類大移動」(2007年9月13日～12月11日)や、常設展示場内の企画展「世界を集める—研究者の選んだみんぱくコレクション」(2007年7月26日～2008年3月4日)が開催されています。

また、土曜日や日曜日、祝日などには、「みんぱくウィークエンド・サロン 研究者と話そう」という催しを開き、「みんぱく」の研究スタッフが交代で展示場に出て、来館者に展示や研究の話をしていきます。11月12日(日)には館長の私が、17日(土)には名誉教授4名が展示場に出る予定です。18日(日)には、「モザイクの思考—多様性を求めて」というテーマで、解剖学者の養老孟司氏と私が対談する予定です。

「みんぱく」の研究、展示、催しなどの活動について、くわしくはインターネットの「みんぱく」ホームページをご覧ください(注)。開館30周年記念事業の最新情報や、MMPの活動内容も、ここに掲載されています。また、ホームページでは「みんぱく」が展示・収蔵している標本24万点の基本情報も公開しておりますし、文献図書資料その他の検索もできます。「みんぱく」の図書室は市民の方も閲覧できます。「みんぱく」の資料を、大いに利用していただきたいと思っております。

### 講演会テーマ「国際化時代の食文化」について

さて、30年のあいだに変わってきたのは、「みんぱく」だけではありません。今回の講演会では、文化そのものが変わっていくようすを、食という

テーマをとおして考えたいと思います。今回は30周年にあたりますので、すでに「みんぱく」を去られた名誉教授もまじえる特別企画となりました。

食文化というのは、それぞれの風土に根ざすと考えられています。そのこと自体は誤りではないのですが、そのいっぽうで、「食」は、土地になかった要素をとりいれて、つねに変化していきます。アメリカで日本料理が一般的になりつつあるのは、その一例でしょう。その過程では、日本料理になかった素材がとり入れられることがしばしばあります。それだけでなく、本場の日本でも、アメリカ由来の新しい素材が使われるようになるかもしれません。つまり、「食」をとおして異文化に接する機会がふえたいま、「食」は、理解されたり誤解されたりしながら多様化していくのです。

今回の演者3名は、いずれも、「食」のそうした一面についてお話しします。石毛直道名誉教授はとくに日本料理について、朝倉敏夫教授は韓国料理について、小長谷有紀教授はモンゴル料理について、それぞれお話しする予定です。

「食」の話題は趣味の領域だと思われがちですが、演者3名はいずれも、「食」を対象とした研究に取り組んできました。「食」は、文化の問題のなかでもっとも考えやすい話題だともいえるのです。「蓼食う虫も好き好き」ということわざも、そのことを示すといえましょう。このことわざは、いっけん理解しがたい「食」の好みを容認するときには用いられますが、「食」だけに関わるわけではありません。違った意見や見解を尊重するという他者理解の姿勢を、このことわざは教えているのです。「食」の話題をつうじて、異文化の問題を身近に感じていただければ、「みんぱく」の研究活動もよりよく理解していただけることと思っております。

(注)「みんぱく」ホームページのアドレスは、次のとおりです。

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

## 1970 日本万国博覧会(大阪万博)



## 1977.11.17 みんぱく開館



MMP

企画展  
「さわる文字 さわる世界」  
での活動の様子



## みんぱくの研究と 研究成果の公開

## みんぱくを 支える活動

友の会



共同研究会



## 見覚え、あり？

円錐型の胴体から広がった手。そして目が印象的なこの人形。  
実はこれ、大阪万博のために、石毛先生が南太平洋のニューヘブリデス諸島から収集してきた資料の一つなのです。

どこか、太陽の塔に似ていませんか？

このことを指摘された岡本太郎さん、  
「太平洋では昔から岡本太郎のマネをしていたんだな」  
と答えられたんだとか。



国立民族学博物館所蔵  
EEM世界民族資料目録より

## 1989 新たなる出発



6

### 第1回特別展 大アンデス文明展



NEW!

PSP(プレイステーションポータブル)を使用しています

#### みんなく電子ガイド

従来のものに比べて、重さが約1/3、稼働時間が約4倍になり、視聴場所の制約もなくなりました。広い展示場内を自由に見ることができます。



NEW!

## 2006 第4世代ビデオテーク

世界の人々や暮らしを、映像で見ることのできるビデオテークは、1977年にみんなくが初めて開発。以来、技術の進化とともに改良を重ねています。

どんな番組があるか、インターネットでも調べることができます。



NEW!



## 2007 イントロダクション展示 リニューアル

似ている？それとも違う？



見るだけでなく、考える博物館へ



7

1995年1月24日撮影



8

### ガラスケースのない博物館？

みんなくの展示物の一部は、ガラスケースで覆われていません。

これは、最初からないのではなく、阪神・淡路大震災でガラスケースが割れてしまった名残。

大きな災害を乗り越え、現在のみんなくがあるのです。

写真提供 1 独立行政法人日本万国博覧会記念機構  
2~6 財団法人千里文化財団  
7~8 文化資源研究センター 園田直子教授

---

# 世界に広がる日本食

---

## 石毛 直道

世界各地で日本食ブームが起こっている。ニューヨークに約800軒、パリ周辺に約600軒、モスクワに約300軒の日本食レストランがあるといわれる。中国では回転スシの店が流行している。

1960年代における海外の日本食レストランの数は少なく、そこにくらす日本人駐在員を顧客とする店で、現地の人びとはあまり出入りしなかった。その頃、肉、油脂、香辛料をあまり使わない伝統的日本料理は、独自性がつよすぎて世界性をもつことはないだろうと考えられた。

1970年代末、アメリカの大都市で日本食ブームがはじまる。肉と油脂を大量に摂取し過剰栄養に悩むアメリカ人にとって、米と魚、野菜を主体とする日本食は健康食であると歓迎されたのである。その後、スシを牽引車として、先進諸国で健康によい食事として日本食が流行するようになった。

調査をしてみると、健康によいとは口実であり、本音は美味いから食べるのだということがわかった。また、経済力、工業製品への信頼性、文化への興味など、食の背後にある日本にたいするイメージが、海外における日本食を支えているのである。

当然のことながら、海外の日本料理は現地の食文化にあわせて変容する。日本での洋食や中華料理も、日本化した料理となることで普及した。現地化した日本料理を、まがい物であると非難してはならない。日本の食文化が、世界であたらしい発展をとげていると評価すべきである。

## プロフィール

---

国立民族学博物館 名誉教授。

1937年生まれ。1974年から国立民族学博物館に勤務、農学博士。国立民族学博物館前館長。学生時代から世界各地で探検、民族学調査に従事。食いしん坊の飲み助で、日本における食文化研究の開拓者である。

## 主要業績

---

- 単 著    2006 『麵の文化史』 講談社（『文化麺類学ことはじめ』 講談社学術文庫版）  
          2006 『ニッポンの食卓 東飲西食』 平凡社  
          2005 『食卓文明論 チャブ台はどこへ消えた』 中央公論新社  
          2004 『食卓の文化誌』（岩波現代文庫版）  
          2003 『サムライニッポン 文と武の東洋史』 中央公論新社  
          2001 『The History and Culture of Japanese Food』 Kegan Paul  
          1995 『食の文化地理 舌のフィールドワーク』 朝日新聞社  
          1982 『食事の文明論』 中央公論社  
          1979 『食いしん坊の民族学』 平凡社（中公文庫版 1985）  
          1971 『住居空間の人類学』 鹿島出版会
- 共 著    2000 『食をもって天となす 現代中国の食』 平凡社  
          1992 『アジアの市場 歴史と文化と食の旅』 くもん出版  
          1990 『魚醤とナレズシの研究－モンスーン・アジアの食事文化』 岩波書店  
          1988 『韓国の食』 平凡社（平凡社ライブラリー版 1995）  
          1985 『ロスアンジェルスのレストラン 其の文化人類学的研究』 ドメス出版
- 編 著    1998 『論集 酒と飲酒の文化』 平凡社  
          1985 『論集 東アジアの食事文化』 平凡社  
          1978 『環境と文化－人類学的考察』 日本放送出版協会  
          1973 『世界の食事文化』 ドメス出版
- 監 修    1998～1999 『講座 食の文化 1－7』 味の素食文化センター



ニューヨークのデリカテッセンでの持ち帰りスシの看板



ニューヨーク高級日本料理店での「ハマチのカルパッチョ」。  
かんずりソースで食べる



---

## 焼肉から YAKINIKU へ

---

朝倉 敏夫

焼肉というと、どんな料理がイメージされるだろう。外食で食べる「本場韓国の焼肉」、ファミリーレストランや食堂の「焼肉定食」、家庭で食べる「和風焼肉」、日本社会にはいろいろな焼肉がある。焼肉の起源は韓国にある。しかし、カルビ、ロース、タン塩、ミノなど多様なメニューを一度に楽しめる焼肉店、無煙ロースターの発明、本場の味から和風味までさまざまな焼肉のタレの開発など、焼肉文化は「日本化」されてきた。いわば出自は韓国にあるものの、焼肉は日本育ちといえるだろう。

一方、韓国社会でも80年代から外食産業が隆盛していくなかで、日本の焼肉の影響を受けながら、韓国固有の食文化にあわせた焼肉文化が形成された。そして、それが再び日本社会に上陸し、「本場韓国の焼肉」として受容された。このことによって、日本社会の焼肉文化は、さらに幅を広げた。

さて、世界に目を向けると、焼肉はKorean B.B.Qとも呼ばれるが、Yakinikuを名乗って進出している所もある。Sushi、Teriyaki、Sukiyakiと同じく、Yakinikuが世界に通じる料理名となっているからだ。

インドに出自をもつカレー、中国に出自をもつラーメンと同じく、韓国に出自をもつ焼肉が「日本化」され、いまや日本の代表的な料理になり、それらが世界に進出している。

## プロフィール

---

国立民族学博物館 民族文化研究部教授。

韓国社会に暮らす人々の文化について、家族、食の視点から調査研究してきた。近年はアメリカ合衆国、中国、ロシア・サハリンなどにおける海外コリアンの生活に関する研究に取り組んでいる。

## 主要業績

---

- 単 著    2005 『世界の食文化① 韓国』(社) 農山漁村文化協会  
          2000 『韓国を知るQ&A115』(財) 千里文化財団  
          1994 『日本の焼肉 韓国の刺身—食文化が“ナイズ”される時』(社) 農山漁村文化協会
- 共 著    2004 『くらべてみよう！日本と世界の食べ物と文化』 講談社  
          2003 『キムチへの旅—作って・食べて・知る』 日本放送出版協会  
          1986 『食は韓国にあり』 弘文堂
- 編 著    2003 『「もの」から見た朝鮮民俗文化』 新幹社
- 共編著    2007 『グローバル化と韓国社会—その内と外』 国立民族学博物館  
          2003 『2002年ソウルスタイル—研究と展示の評価』 国立民族学博物館  
          1998 『変貌する韓国社会—1970～80年代の人類学調査の現場から』 第一書房
- 監 修    2005 『韓国ドラマ・ガイド 宮廷女官チャングムの誓い 前編・後編・特別編』 日本放送出版協会  
          2005 『キムチ百科—韓国伝統のキムチ100』(韓福麗著) 平凡社
- 論文等    2007 「韓国ソウルのカレー」『アジア・カレー大全』 旅行人  
          2006 「韓国の粉食文化」木村茂光編著『雑穀II—粉食文化論の可能性』 青木書房  
          2004 「朝鮮の日本料理屋」高田公理編『料理屋のコスモロジー』 ドメス出版  
          2004 「韓国における嗜好品 — 儒教は何をもたらしたか」高田公理・栗田靖之・  
          CDI編『嗜好品の文化人類学』 講談社  
          2004 「韓国の宴」渡邊欣雄編『世界の宴会』 勉誠出版



ソウルで豚カルビを食べる。キムチ、ナムル、サンチュなどが無料でついてくる



ホノルルの焼肉店。アルファベット、漢字だけでなく、ハンゲルでも「ヤキニク」

---

## 間違いだらけ？のモンゴル料理

---

### 小長谷 有紀

モンゴル人は13世紀にユーラシアに広く活躍したせい、東西それぞれにモンゴルには存在しないモンゴル料理をもたらしている。

ヨーロッパでは、タルタルステーキすなわち「モンゴル人のステーキ」と言った意味で呼ばれているナマの挽肉料理があり、騎馬遊牧民の料理であるという説もある。しかし、少なくとも現代のモンゴル人は生の挽肉を食べることはない。その意味で幻想的な料理ではある。

そして、この料理の素材が馬肉から牛肉に変わり、焼くようになったのがハンバーグである。

一方、日本では昨今、羊肉ブームが訪れ、全国各地でジンギスカン料理の店が増加している。

周知のとおり、この焼肉料理はジンギスカン鍋と呼ばれる独特の形をした鉄鍋を用いるもので、戦後、日本人によって発明された料理法であると考えられる。少なくとも現在のモンゴルには、このような形の鍋もないし、また野生動物の肉を焼くことはあっても、羊の肉を焼くこと自体が稀である。さらにまた、モンゴル人にしてみれば、英雄を食べるなどとはとんでもないことであるらしい。

こうした料理法の展開は、モンゴルという名前やイメージが自由に他者によって利用されていることを意味している。これらを間違いであると非難するよりも、他者との接触がもたらしたイリュージョンこそは、食文化を豊かにしていく、と理解したほうがよいのではないだろうか。

## プロフィール

---

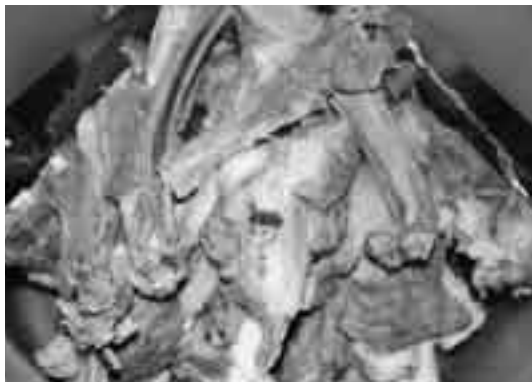
国立民族学博物館 研究戦略センター教授。

人と動物の関係について技術から儀礼まで幅広く、モンゴルや中央アジアの遊牧民を対象に研究。近年では環境保全や経済格差の是正を目的としてNGO活動にも携っている。

## 主要業績

---

- 単 著    2004 『モンゴルの二十世紀—社会主義を生きた人びとの証言』 中央公論新社  
          1999 『蒙古草原的生活世界』（モンゴル語）内蒙古人民出版社  
          1996 『モンゴル草原の生活世界』 朝日新聞社  
          1992 『モンゴル万華鏡—草原の生活文化—』 角川選書  
          1992 『モンゴル風物誌—ことわざに文化を読む』 東京書籍  
          1991 『モンゴルの春—人類学スケッチ・ブッカー—』 河出書房新社
- 共 著    2005 『世界の食文化③ モンゴル』（社）農山漁村文化協会  
          1997 『モンゴルの白いご馳走』 チクマ秀版社
- 編 著    2005 『ユーラシア草原からのメッセージ—遊牧研究の最前線』 平凡社  
          2004 『くらべてみよう！ 日本と世界のくらしと遊び』 講談社  
          2002 『北アジアにおける人と動物のあいだ』 東方書店  
          2002 『遊牧がモンゴル経済を変える日』 出版文化社  
          1998 『モンゴル遊牧世界（CD-ROM）』（株）テクネ  
          1997 『アジア読本・モンゴル』 河出書房新社
- 監 修    2007 『現代モンゴル—迷走するグローバリゼーション』 明石書店  
          2007 『体験取材！世界の国ぐに—13モンゴル』 ポプラ社  
          1991 『モンゴル医学史』（社）農山漁村文化協会



モンゴルで羊といえば、ゆで肉のもりあわせ



日本で羊といえば、ジンギスカン鍋で焼肉

# MEMO

---