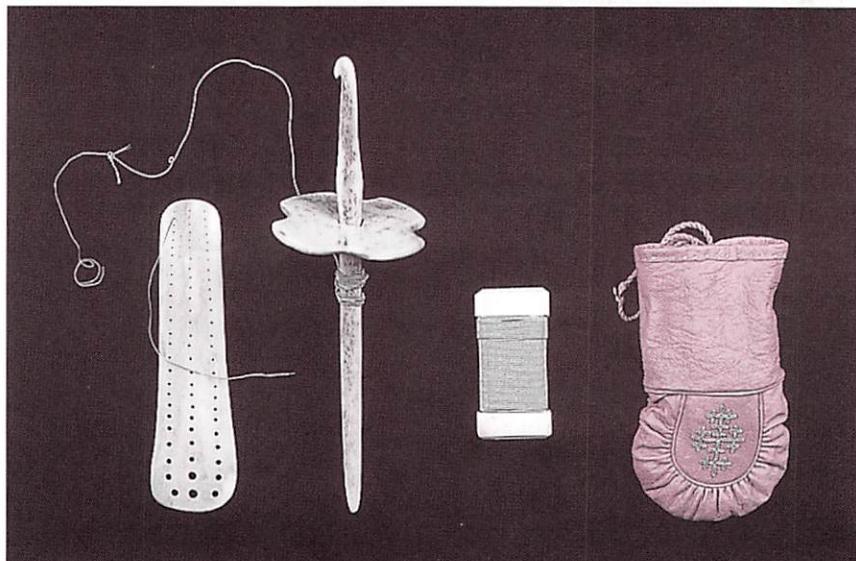




北方民族博物館だより

No.55



H2. 202 トナカイ角製すず糸つくり具と
すず糸刺繡付トナカイ皮製バッグ
民族名 サミ
地 域 スウェーデン北部
1991年収集

- 1 トナカイ角製すず糸つくり具
- 2 特別展 北の遊牧民 ~モンゴルからシベリアへ~
- 4 講演会 草原とツンドラの遊牧民
- 5 日本博物館紀行 日本・モンゴル民族博物館
講習会 モンゴル風蒸し餃子「ボーズ」を作ろう
- 6 INFORMATION

一番左端のトナカイ角製のへらのようなものには、少しずつ違った大きさの穴が開いている。ここに針金状のすず線を、大きな穴から順々に小さな穴へ通してゆくことによって、細いすずの糸になる。細くなるにしたがって、糸は長くなってゆく。

次に糸巻き（紡錘）で、細くなったすず糸に撲りをかけ、これで刺繡用のすず糸ができる。これを使って、バッグなどのトナカイ皮製品や、前掛けに刺繡が施される。

なおすず糸は直接針に通して刺繡するのではなく、すず糸を置いたところを別の糸で留めることで文様を描く。

特別展

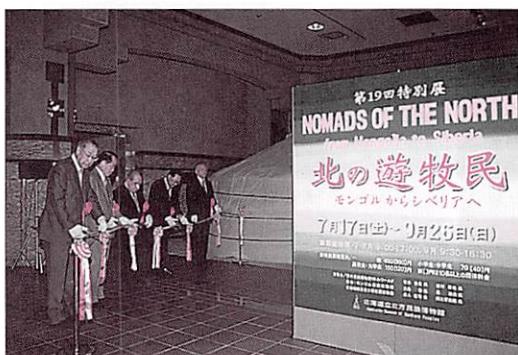
2004.7.17-9.26

北の遊牧民 モンゴルからシベリアへ

寒冷な北方地域では、食料や衣類など、さまざまな生活物資として動物の肉や内臓、毛皮などが使われてきました。動物を手に入れるために狩猟技術が発達してきましたが、スカンディナビア半島やシベリアなど、ユーラシア大陸北部ではトナカイを家畜として飼育し、利用してきました。

こうしたトナカイ飼育文化は、北方針葉樹林帯（タイガ）の南方に広がる草原地帯で発達した家畜飼育の影響のもとに発祥したと考えられています。本特別展では、モンゴルや北東シベリアの諸民族の生活を紹介し、草原地帯からタイガ、そしてツンドラ帯へと伝えられた遊牧文化の系譜をたどりました。

展示は、大きく分けて「モンゴルの遊牧民」、「タイガのトナカイ遊牧民」、「ツンドラの遊牧民」の3つのテーマから構成されました。次にそれぞれのテーマを中心に、展示内容を紹介します。



オープニングセレモニーの様子

モンゴルの遊牧民

モンゴル国は、ユーラシア大陸中東部に位置する日本の約4倍の面積を持つ国です。国土の約8割が草地という草原の国でもあります。近年、都市に住む人も増えていますが、草原では今も家畜を飼い、季節ごとに移動する生活を送っています。

モンゴルでは、一般に5種類の家畜（五畜：ヒツジ、ヤギ、ウシ、ウマ、フタコブラクダ）が飼育されています。5種類すべてが乳搾りと屠殺の対象になりますが、それぞれの役割には違いがあります。ヒツジやヤギなど小型家畜の場合には、おもに肉や毛、毛皮が利用されるのに対して、大型家畜の場合、荷物の運搬や乗用にも利用されます。これら5種類の家畜の割

合や重要度は地域によって違いますが、安定した遊牧生活を送るために複数の家畜を飼うのが望ましいとされています。

五畜の中で、ウマは、おもに騎乗して移動する手段として重要な役割を果たしてきました。遊牧民の日常生活のなかで、ウマは、家畜の放牧、近所のゲルを訪問する際などに欠かせない存在です。モンゴル人にとって、ウマは単なる家畜ではなく、遊牧民としての誇りで、地位や富の象徴です。モンゴルの代表的な弦楽器である馬頭琴にも、ウマの頭が彫られています。

遊牧民は、移動式住居「ゲル」に暮し、季節ごとに家畜とともに移動する生活を営んでいます。ゲルは木の骨組とフェルト、布、それらを結びつける紐からできており、分解して運ぶことができます。春から夏は家畜の出産・仔育ての時期に当たり、乳搾りができる季節です。家畜の乳は、クリーム、チーズ、ヨーグルトなど、30種余りの乳製品に加工されます。秋から冬にかけては、乳の量が徐々に少なくなる一方で、家畜は寒さに備えて太ります。この季節は、気温が下がって肉が腐りにくくなることもあります。大型の家畜が殺され、食生活の中心は肉になります。

このコーナーには、チーズの型や哺乳瓶など牧畜に関わる道具、鞍や鞭といった馬具などが展示されました。特別展示室の一角に建てられたモンゴルの移動式住居「ゲル」のなかには家具やストーブなどの生活用具が置かれ、実際に入ってみることもできるようになりました。また、ゲルの脇には、観覧者が自由に体験できるように民族衣装の試着コーナーを設けました。

トナカイとトナカイ遊牧

トナカイは、およそ北緯60度より北の地域全体に分布する動物です。ユーラシア大陸では、家畜化されたトナカイが遊牧の対象となっています。トナカイは地域によってたくさんの亜種に分類されますが、タイガに分布する大型のタイプ、ツンドラに分布する小型のタイプの二つに大きくまとめられます。そしてトナカイ遊牧も、トナカイの利用や放牧方法の違いなどによってタイガ型、ツンドラ型に分けられます。

トナカイに乗った狩人たち

－タイガのトナカイ遊牧民－

タイガのトナカイ遊牧民は、おもに移動・輸送の手段として数頭～数十頭程度のトナカイを飼い、季節ごとに移動しながら狩猟漁撈生活を営んできました。タイガのトナカイは体が大きく、ウマと同じように騎乗することができるため、遊牧民はトナカイに乗り、狩猟で得た野生動物の毛皮などを売って生計を立ててきました。

タイガのトナカイ遊牧民としては、ロシア連邦トゥバ共和国のトゥバ、モンゴルのツァータン、中国やロシアのエベンキ、エвенなどが知られています。本展

示では、ツアーチン、中国・内モンゴル自治区のトナカイ・エベンキの生活を紹介しました。

タイガのトナカイ遊牧民は、狩猟によって肉を手に入れているので、肉を目的としてトナカイを屠殺することはあまりありません。トナカイの搾乳がおこなわれ、搾った乳はお茶に入れたり、乳製品に加工したりして、多くの場合自分たちで消費します。

タイガのトナカイ遊牧は、狩猟生活の効率をよくする役割に止まっているとされてきました。しかし、トナカイの袋角が漢方薬の原料として高値で売れるため、近年はトナカイ遊牧自体が現金収入を得るために重要になってきているようです。

本コーナーでは、トナカイの鞍、装具などのトナカイ騎乗用具のほか、裏に毛皮を張ったスキーや鹿笛などの狩猟具、毛皮や白樺樹皮で作った容器類など、タイガで暮らすための日常生活用具を中心に展示しました。

凍土にトナカイを追う—ツンドラのトナカイ遊牧民—

ツンドラのトナカイ遊牧民は、季節ごとに大きく移動しながら、ときに数千～1万頭に達する大規模な群を飼育していました。代表的な民族としては、スカンディナビア半島のサミ、西シベリアのネネット、エヌツ、北東シベリア・チュコト半島のチュクチ、カムチャツカ半島のコリヤークなどが挙げられます。そのうち、本展示では、コリヤークとチュクチを取り上げました。

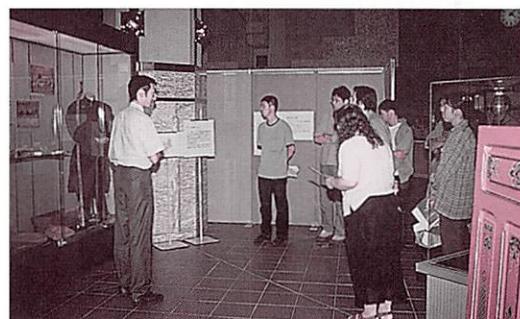


ツンドラ型のトナカイ遊牧では、トナカイの茹で肉や血がおもな食物で、毛皮は衣類や移動式住居の覆いとして重要です。そのため、トナカイは日常的に屠殺されますが、搾乳はほとんどおこなわれません。また、ツンドラ型のトナカイは小さくて騎乗することはできませんが、橇を引かせることによって移動や輸送にもいちいられました。

ツンドラのトナカイ遊牧民にとって、もともとは狩猟や漁撈も食物獲得の重要な手段でした。しかし、18世紀以降に市場経済に組み込まれてゆく過程で、食肉・皮の生産を目的とするトナカイ遊牧に対する依存が強まったと考えられています。その後、トナカイ遊牧は、旧ソ連時代には集団農場に編入され、現在は企

業体などによって営まれています。

本コーナーでは、上着やズボン、帽子、手袋など、ツンドラの厳しい寒さにも耐えられるトナカイの毛皮製品を中心に、コリヤークのトナカイ橇、投げ縄、ナイフなど、トナカイの利用に関連した日常生活用具も展示しました。また、パソコンをもちい、映像と音声によってコリヤークの民話を紹介する電子絵本のコーナーを設けました。



講座 特別展解説会 2004.7.18

展示室には、その他、モンゴル、エベンキ、チュクチの遊牧生活を紹介する映像展示（上映時間13分）や、関連する書籍が自由に閲覧できる本のコーナーも設置されました。

遊牧は、農耕には適さない「不毛」な土地でも、家畜の餌となる草と水さえあれば営むことができる生活様式です。人間は、家畜の力を借り、植物を自分たちが利用できる形に変えることによって北アジアの草原に進出し、タイガでのトナカイとの出会いを経てツンドラへと広がってゆくことができたのです。

現在、国による定住化政策、子どもたちの教育、現代的な都市生活の魅力など、遊牧民を定住に向かわせる条件はたくさんあり、北の遊牧民たちの将来も決して明るいものとはいえません。しかし、家畜という資源を余すところなく利用し、必要最小限の持ち物で豊かに暮らす遊牧文化は、自然との共存を可能にする未来の理想的な生き方なのかもしれません。遊牧民の生活から学ぶべきものは、たくさんあるのではないかでしょうか。

謝辞

本特別展を開催するにあたり、資料、写真、情報の提供などにつきまして、次の機関および個人にご協力いただきました。記して感謝申しあげます。

野外民族博物館リトルワールド

日本・モンゴル民族博物館

京都嵯峨芸術大学附属博物館

石井智美氏、大島稔氏、吳人徳司氏

西村幹也氏、思沁夫氏、阿比留美帆氏

(学芸課 中田篤)

講演会 2004.7.18

草原とツンドラの遊牧民

特別展「北の遊牧民」に関連し、北方地域に暮らす遊牧民の生活や文化について理解を深めていただくために講演会を開催しました。講師をお務めいただいたのは、それぞれの専門分野で北方遊牧民の研究に従事されているお二人です。

以下にそれぞれの講演の概要を紹介します。



石井智美氏



呉人徳司氏

■ 「内陸アジアの遊牧民の乳製品利用」

石井智美氏（酪農学園大学）

遊牧民は家畜をさまざまな形で利用しているが、なかでも搾乳は、家畜を損なわずに栄養を得ることができる、優れた生活技術である。一般に、遊牧民は、生乳を直接飲むことは少なく、さまざまな形に加工された乳製品として摂取する「乳を食べる人びと」である。

遊牧の国として知られるモンゴルの乳加工は、1) 生乳から分離した乳脂肪の加工、2) 脱脂乳が発酵した低発酵乳の加工、3) さらに発酵が進んだ高発酵乳の加工、という3つの過程に分けて考えると理解しやすい。こうした乳加工を支える発酵容器は、言わば糠床のようなものであり、家ごとに微生物の種類や割合が異なっている。

モンゴルで作られる乳製品はクリーム、ヨーグルト、チーズなどを含め30種類に達するが、なかでも乳酒は動物性のアルコール飲料という点で特徴的である。特に、ウマの乳から作られる馬乳酒が愛飲されており、馬乳酒が生産される時期には、モンゴル成人男子は1日平均4リットルの馬乳酒を飲む。馬乳酒は、夏の主要なエネルギー源であり、野菜や果物の摂取が少ない牧民にとって貴重なビタミンC補給源ともなっている。

近年、体内に入った各種の菌が有用な働きをするという「プロバイオティクス」という概念が提唱されている。遊牧民は、経験による微生物利用によって合理的な乳加工をおこなってきただけでなく、乳製品の摂取によって菌体の有用性も活用してきたという点で「微生物利用の先駆者」ともいえる。私たちが遊牧民の食文化から学ぶことは、まだまだ多いのではないだろうか。

■ 「ツンドラのトナカイ遊牧民チュクチ」

呉人徳司氏（東京外国语大学）

チュクチはシベリアの北東端、チュコト半島とその周辺地域に暮らす人口約15,000人の先住民である。この地域は、北極海、東シベリア海、ベーリング海に面し、内陸部はほとんどがツンドラである。冬が長く、気温は時には-60°Cを下回ることもある。

チュクチの人びとは、厳しい自然環境に適した生活スタイルと独自の文化を築いてきた。東の海岸沿いに住む人びとは、伝統的にはアザラシ、クジラなどの海獣を捕獲して生計を立てる海獣狩猟民である。一方、ツンドラに住む人びとは、家畜トナカイを追って移動する遊牧民である。

トナカイ遊牧チュクチの生業は、トナカイと密接に結びついている。トナカイを橇による移動に使い、肉を主な食料にし、毛皮を衣類、テントの覆い、投げ縄、橇の紐などとして用いるなど、チュクチの人びとの生活はトナカイという動物資源の徹底的な利用によって支えられてきた。

しかし、ペレストロイカ以降10年近く続いたロシア国内の経済の混乱が、生活水準の低下、数年間続く賃金の未払いなどをもたらし、遊牧民たちの労働意欲が減退した結果、トナカイ数は激減した。自治管区政府がトナカイ群を増やすよう努力しているが、効果があがっていないのが実情である。

さらに、ロシア文化の強い影響の下、自分たちの伝統文化を忘れ、さらには自民族のことばさえ話せないチュクチの子どもたちが増えている。現在、このような状況を危惧したチュクチの知識人たちによって、伝統文化の復活を目指した様々な努力がなされている。

(学芸課 中田篤)

日本博物館紀行

2004.8.21

日本・モンゴル民族博物館

講師 日本・モンゴル民族博物館長

金津 匡伸 氏



日本・モンゴル民族博物館の館長をお招きし、博物館とモンゴルの文化についてご紹介いただきました。同館は、モンゴルの歴史や生活に関する資料約5,000点を展示し、講習会や出前講座なども積極的に開催しています。

当日は博物館の紹介もそこに、モンゴルの衣食住に関する体験学習をご指導いただきました。「衣」と「住」では、民族衣装や移動式住居「ゲル」のペーパークラフトづくりを体験しました。合間には特別展示中の民族衣装やゲルを実見しながら、それぞれにまつわる人びとの生活について熱心に解説していただきました。モンゴルチーズの試食では、普段体験することのない味に、参加

者の多くが複雑な表情を浮かべていました。

※日本・モンゴル民族博物館

〒668-0345 兵庫県出石郡但東町中山711番地

Tel.0796-56-1000/Fax.0796-56-1022,

ホームページ <http://www.monpaku.com/>

休館日／毎週水曜日

(詳細は直接お問い合わせください。)

(学芸課 中田 篤)

講習会

2004.7.31

モンゴル風蒸し餃子 「ボーズ」を作ろう

講師 韓 淑琴（ハン・スウチン）さん

左 紅英（ゾウ・ホンイン）さん

多 化琼（ドウ・ホアチョン）さん

(北見工業大学大学院生)



中国・内モンゴル自治区からの留学生の皆さんに講師をお務めいただき、特別展関連事業の一つとして、餃子に似たモンゴル料理の「ボーズ」を作る講習会を開催しました。

まず、5mm角に切った羊肉とみじん切りにした長葱をよく混ぜ、塩、花椒で下味をつけて餡を作ります。小麦粉は水を加えて練り、30分ほど寝かせた後、太さ5cmほどの棒状にします。それを包丁で3cmほどの幅に切り分け、断面を押しつぶして麺棒で円く延ばすと皮になります。さまざまな餡の包み方がありますが、今回は餃子と同じように出来あがりが半円形になる方法でした。最後に15~20分くらい蒸しあげて完成です。

当日は、大人・子どもを合わせて30名ほどの参加者がありました。包むのに苦労する様子も伺えましたが、自作のボーズの味は格別だったようです。

【ボーズの材料】(4個分) :

皮…小麦粉（薄力粉）70g

餡…羊肉70g、長葱1本、調味料（塩・花椒（胡椒））

タレ…醤油、酢（好みで刻みニンニクを加える）

(学芸課 中田篤)

避難訓練

2004.7.15

消防法に基づいて、万一火災が発生した場合、被害を最小限にとめるため、実際に非常ベルを鳴らし、消防署への通報、館内放送で避難誘導の指示をし、入館者等を避難させる訓練を実施しました。

引き続いて消火器・放水による消火訓練を行い、その後、消防隊から、大変良くできた避難訓練だったとの講評をいただきましたが、一番大切なことは火事を出さないことと、尊い命や博物館の貴重な資料を火災から守るために、日常において消防用設備等の点検・整備が大事と話され、職員一同「防火を心がける」ことを再認識した訓練でした。
(管理課)



佐藤紘一副理事長ご逝去

当博物館を管理・運営しております(財)北方文化振興協会の佐藤紘一副理事長が平成16年7月26日不慮の事故により急逝されました。

生前は、教育・文化・スポーツなどの幅広い分野の発展に貢献され、網走市民の大きな知的財産を失いその死を悼んでおります。ここに謹んで哀悼の意を表します。

略歴：昭和15年5月30日生まれ
東京理科大学卒業
網走新聞社代表取締役
役員歴：評議員（平成4年4月～）
理事・副理事長
(平成14年6月～)

INFORMATION

館内燻蒸のお知らせ

館内燻蒸作業のため12月6日から12月8日の間は館内立ち入りができません。御迷惑をおかけしますが、よろしくご理解下さい。

寄贈図書

北地文化研究会 2004『根室市トーサムポロ遺跡R-1地点の発掘調査報告書：オホーツク文化末期の豎穴郡』北地文化研究会
高瀬克範 2004『本州島東北部の弥生社会誌』六一書房
Kurebito, Tokusu ed. Chukchi Folktales 1. Chukotka Studies Committee, Japan.

行事案内 2004.10-12

◆第19回北方民族文化シンポジウム
●ワークショップ「伝統文化と先住民社会：ポン・サラニブづくり」
10.15[金]
講師 津田命子氏
(北海道立アイヌ総合センター)
●シンポジウム「北太平洋沿岸の文

化：政治経済と先住民社会」

10.16[土]、17[日]

報告者 D. コースター、P. グレイ、M. リィー(アラスカ大学)

荒井信雄(北海道大学) 渥美一弥(放送大学) 岸上伸啓(国立民族学博物館) 大村敬一(大阪大学) 大島稔(小樽商科大学) 渡部裕(当館)

◆北海道博物館紀行③

「北海道立近代美術館」

10.23[土]

講師 浅川真紀氏

(北海道立近代美術館学芸員)

◆ロビー展

北を彩るポスター&カタログ展

11.1[月] - 11.30[火]

◆北海道博物館紀行④

「丸瀬布町昆虫生態館」

11.6[土]

講師 喜田和孝氏

(丸瀬布町昆虫生態館学芸員)

◆ロビーコンサート

12.18[土] (有料)

札幌交響楽団員によるアンサンブル

行事報告

◆講習会 モンゴル・ゲルを建てよう
2004.7.3[土]



◆博物館クラブ 土器を作って焼いてみよう② 2004.7.24[土]

◆講習会
「皮でつくる小さなトナカイ」
2004.9.11[土]

北方民族博物館だより

No.55

平成16(2004)年9月30日発行
編集・発行 北海道立北方民族博物館
〒093-0042 北海道網走市字潮見309-1
電話 0152-45-3888 FAX 0152-45-3889
e-mail : hoppohm@ohotoku26.or.jp
<http://www.ohotoku26.or.jp/hoppohm/>