



北方民族博物館だより

No.84



H9.13ウイльта住居模型 宮崎玲子制作／1997年 いずれも幅79cm×奥行67cm×高さ57cm

左はウイльтаの夏の家、右は冬の家です。ウイльтаの人びとは、夏は海の近くで漁撈を行い、切妻屋根をもつ家で暮らしました。この家は収穫したサケやマス^{えんすい}を冬の食用に加工するための燻製小屋を兼ねています。冬はトナカイの群れとともに森林のなかを移動しながら、移動先で円錐形のテントを建てて暮らしました。

- 1 表紙 ウイльта住居模型
- 2 企画展「ミニチュアでみる世界の台所事情」
- 3 講話とギャラリートーク「世界の台所事情」
- 4 講座「トナカイの話」
- 5 アイヌ文化講習会／東京農業大学「農大生が見た網走」
- 6 INFORMATION



企画展

ミニチュアでみる世界の台所事情

2012.2.4- 4.8

世界各地で営まれてきた食文化は、歴史や環境の違いを反映し、多様性とともに関通性もみられ、台所はそれら食生活の中心となる場所です。世界のさまざまな台所をみると、食材や調理方法だけではなく、居住空間としての台所のあり方にも多様性があることがわかります。

建築家・宮崎玲子さんは、日本を含む世界各地の伝統的住まいを調査されるなかで、こうした台所のあり方に注目されてきました。そして、調査の成果を著書としてだけではなく、台所を中心とした10分の1の大きさの住居模型というかたちで表現され、さまざまな機会に展示会を催し、世界のさまざまな台所のあり方を紹介されてきました。



大きな暖炉を備えたイギリス・ウェールズ地方の家

今回展示された住居模型は24点ですが、このなかの3点、アイヌのチセ（住居と倉庫、トイレ、クマの檻などの付帯施設）、ウイリタの住居（夏の家と冬の家）、コリヤークの冬の家（周辺の付帯施設や橋など）はいずれも当館が宮崎さんに制作を依頼したものです。住居そのものだけではなく、倉庫など住居に付帯する施設をも設置しているため、模型としてはかなり大きなものとなっています。

宮崎さんは大部分の住居模型を制作するにあたって、現地に出かけて調査され、詳細なデータをもとに復元されています。そして、住居の内外のさまざまな細部、日常品や台所の道具、人の衣服など細かなものが正確に製作されていて、観る人を引き付けています。以下に、宮崎玲子さんが解説された住居の特徴をご紹介します。

ヨーロッパの住宅として、200年ほど前のイギリス・ウェールズ地方の学校の先生の住宅、約100年前のイタリア・トスカーナ地方の農家、ドイツ・フランケン地方の農家、そしてロシア・カレリア地方の労働者の住宅が模型制作されています。ヨーロッパでは暖炉が暖房と煮炊きの炉を兼ねている場合が多く、パンとともに食べられるシチューなどの煮込み料理が暖炉に吊るされた鍋で作られていました。南ヨーロッパでは、トスカーナの暖炉のように暖房の必要性はあまりなく、また早い持代からパン屋が営業していたことから、自宅でパンを焼かないため、暖炉は小さくてもよいのだといいます。ドイツではかなり早くから鉄製のストーブが普及し、暖房と煮炊きに使ってきました。また、ロシアのカレリア地方の冬は寒く、煮炊きをするペチカの煙は壁の間を通して住宅を暖めます。カナダ・オンタリオ地方の開拓者の台所もやはり故郷であるヨーロッパ様式が取り入れられています。



ペチカのある北西ロシア・カレリア地方の家

北アメリカ・極北のイヌイトの雪の家の台所では、アザラシ油を燃料とする石製のランプが煮炊きの火として使われることもありましたが、生肉を食べる食事も一般的でした。アメリカ・モンタナ州からカナダ・アルバータ州にかけて居住する大平原地域の先住民ブラックフットのテント住居（ティピ）では、鍋がなく、木製の箱や皮袋に入れた水に焼け石を投入して煮炊きを行っていました。

ポリネシア・サモアでは焼いた石で蒸す料理を作るのは男性ですが、シリアの砂漠のテント住居では男性の居住スペースと女性のそれが明確に分かれていますが、このように男女や年齢で住まいの利用が分かれている例はオセアニアやアフリカなどに多くみられます。



展示会場の概観

南アジアのインド・タミール地方の住居や東南アジア・タイの水上生活者の家、中国・雲南省の住居のように、暑い地域では食べ物を水でよく洗う必要があります。台所には火も水も必要です。暑い地方では、食事毎に短時間で煮炊きをする調理方法も特徴的です。ネパール・カトマンズ地方の農家は四階建てで、一階には家畜、二階は作物の倉庫、三階が住まいで、四階が台所となっています。

モンゴルの遊牧民のテント住居・ゲルの模型は、住居内の調理や家財道具、外で日々営まれる遊牧民の生活が復元されています。また、中国・陝西省の黄土高原には、固い黄土の地面を掘って造った横穴住居・窑洞が多くみられます。窑洞はこの地方では建築用の木材の入手が難しいことや、黄土高原の夏の暑さと冬の寒さをしのぐために便利な住まいです。



中国雲南省ダイ族の住居

最後に、日本の住居が展示されています。いずれも本州の住居ですが、富山県・五箇山の合掌造りの住居、奥に細長い京都の商家、東京・清瀬市の農家は、それぞれ構造や台所のあり方、調理用の火に違いがみられます。火に注目すると、合掌造りの住居には炉だけが、竈は西日本の特徴で、京都の商家には竈だけが、そして清瀬の農家では比較的新しくなってから竈を取り入れたことから、炉と竈の両方が混在しています。



昭和初期の家。勝手口に魚屋さんが来ている。

昭和初期の東京の住宅模型は、宮崎さんが5歳の頃のご自宅を復元したものです。勝手口に魚屋さんが御用聞きに来ている様子など、昭和の初め頃の生活が復元されています。最後に展示されている現代の都会の台所から、何が読み取れるでしょうか。それまでの住居では、お父さんは台所に立つことはなかったのですが、家族が仲良くキッチンで料理作りをしています。

(学芸員 渡部 裕)

講話とギャラリートーク

世界の台所事情

2012.2.4

講師 宮崎 玲子氏 (建築家／当館研究協力員)

当講座は企画展「ミニチュアでみる世界の台所事情」の関連事業として、展示解説会を兼ねています。

住居模型の制作者である宮崎玲子さんをお迎えし、企画展会場で一点一点について詳しい説明をいただきました。その後、講堂に移動して講演いただきました。その概要は次のとおりです。

ヨーロッパの台所は一見同じようにみえますが、地域による特徴がはっきりとみられます。どこの地域の台所にも火と水、洗い物のための流しが備えられてきたと思いますが、必要性が低いため流しや水道が備わっていない地域もあります。また、イギリスなど寒い地方の暖炉は大きく暖房が重視されますが、イタリア南部などの暖かい地方の暖炉は小さく、夏場には暑くならないように別の小さな炉が使われます。ヨーロッパ北部や韓国など冬が寒冷な地域では、効率よく住宅を暖めるために、調理の際の煙や熱がペチカ、オンドルといった住宅の壁や床下を通る構造を取り入れた地域もみられます。暑い地域では煮炊きは簡単な炉や戸外の石組みが利用され、調理も食事の都度行われ、火を使う調理時間は短いことが特徴です。

その後、講堂でスライドをもとに世界の台所の地域的な特徴をお話しいただきました。炉と鍋の位置関係について、寒冷な北では火は暖房も兼ねているため大きなものとなり、鍋を炉の上に吊ることが一般的ですが、暑い南では煮炊きのためだけに火が使われるため、鍋の直ぐ下に火があればよく、鍋を炉の上に置いて調理します。日本の代表的な調理用の熱源には、炉（囲炉裏）と竈がありますが、その両方がある地域もあれば、そのどちらかしかない地域もみられます。

(学芸員 渡部 裕)



モンゴル住居模型の解説をする宮崎さん（右端）

講座

トナカイの話

2011.12.17

講師 中田 篤（当館主任学芸員）

日本ではほとんど見られないのに、とても有名な動物。トナカイはそんな動物の一つです。講座が開催された12月、トナカイはサンタクロースの橇^{そり}を引く動物として、テレビや雑誌の広告などにたびたび登場していました。でも本物のトナカイは、日本では動物園など限られた場所にしかいません。そしてトナカイが実際にどんな動物なのか、日本ではあまり知られていないのです。この講座では、トナカイとそれをさまざまな形で利用してきた北方諸民族との関わりについて、「動物としてのトナカイ」「家畜としてのトナカイ」「素材としてのトナカイ」「食物としてのトナカイ」「乗物としてのトナカイ」という五つのテーマで紹介しました。

動物としてのトナカイ

トナカイ（学名*Rangifer tarandus*）は、偶蹄目シカ科トナカイ属に属する一属一種の動物です。北緯60度以北の北方圏全域に分布する比較的大型のシカで、シカの仲間では唯一、オス・メスともに角を持っています。集団性が強く、大きな群をつくる性質があり、季節的に長い距離を移動することでも知られています。

野生トナカイは、2万年以上前から、北方の住民にとっては狩猟の重要な獲物でした。谷や崖といった自然の地形や杭などを利用してトナカイ群を囲いや網、行き止まりの場所に追い込んだり、トナカイ群が川や湖を渡るところを狙ったりして、一度に大量に捕獲してきたのです。現在でも多くの地域で野生トナカイが狩猟の対象になっています。

家畜としてのトナカイ

おもにユーラシア大陸には、家畜として飼育されているトナカイもいます。トナカイの家畜化は約3000年前とされていますが、現在では北半球の広い範囲で、さまざまな民族によってトナカイ牧畜が営まれています。

各地のトナカイ牧畜にはそれぞれ特徴があり、管理される群の大きさや利用方法などによって、サミ型、サモディー型、サヤン型、ツングース型、チュクチ・コリヤーク型の5つに分類することができます。また、これとは別に、ツンドラ型とタイガ型に分類されることもあります。ツンドラ型では、数百〜数千頭の大規模なトナカイ群を管理し、トナカイの肉や血を食料に、毛皮や腱を衣類などの材料に日常的に利用します。これに対して、タイガ型で飼育するのは数〜数十頭の小規模なトナカイ群で、肉や毛皮を主目的としてトナカイを屠ることは少なく、おもに移動・輸送手段、搾乳対象としてトナカイを利用します。

素材としてのトナカイ

トナカイの毛皮や角は、北方地域での生活に必要なさまざまなものを作り出す素材として利用されてきました。北方民族博物館の展示資料や収蔵品にもトナカイの毛皮・角製品がたくさんあります。

トナカイの毛皮はとても暖かいので、防寒用の上着やブーツといった衣類、テントのカバーなどの材料になっています。また、毛を除去した革も、太鼓や投げ縄、鞍などに加工されています。そしてトナカイの角は、工芸品や漢方薬の材料として利用されています。

食物としてのトナカイ

そしてもちろんトナカイの肉は、北方諸民族にとって重要な食料とされてきました。トナカイの肉や内臓は、単にゆでて食されたり、ハンバーグや餃子、ソーセージなどさまざまな料理の材料とされます。また、タイガ型トナカイ牧畜では、トナカイ乳も食用とされてきました。

乗物としてのトナカイ

トナカイに騎乗したり、背中に荷物を積んで運搬したりする文化を持っている民族もあります。また、サンタクロースの話のなかだけでなく、実際に橇を引く動物としてトナカイを利用してきた文化もあります。トナカイの蹄は幅が広いので、雪のなかや湿地でもあまり沈み込まずに進むことができるのが特長です。



トナカイに騎乗する女性（モンゴル）

講座のなかでは、講師自身が見聞きしてきたフィンランドのサミ、ロシアのエベン、ウイリタ、モンゴルのツァータンのトナカイ牧畜の様子をスライドなどで紹介しながら話を進めました。参加者の皆様には、トナカイについて少しは身近に感じていただけたのではないかと思います。

（主任学芸員 中田 篤）

アイヌ文化講習会

アイヌの伝統料理

「ユクオハウ(シカ肉の汁)ほか」

2012.2.25

講師 床 みどり氏 (アイヌ文化伝承者)

今年度のアイヌ文化講習会は、アイヌの伝統的な料理をつうじて、自然のなかから食料の多くを手に入れていた先人たちの食生活の一端を体験しようと企画されました。講師の床みどりさんは阿寒湖畔で民芸喫茶・ポロンノを営まれ、そこでアイヌの伝統料理も提供されています。

今回の料理は、ユクオハウ(シカ肉の汁)、炊き込みご飯、ラタシケップ(煮物)の3品です。ユクオハウはシカ肉、ジャガイモ、ニンジン、コンブ、ギョウジャニンニクが材料です。最初に一口大のシカ肉を煮てアクを取り除き、コンブ

(日高昆布)を火で炙り、細かくちぎって汁に加えます。ジャガイモ、ニンジンを投入し、煮あがれば、塩味をつけて完成です。椀に盛り付ける際に、さっと茹でて醤油を薄くまぶしたギョウジャニンニクを薬味に加えて味わいます。

炊き込みご飯は、道産米(ななつぼし)に、乾燥ギョウジャニンニク、ツチマメ(ヤブマメ)、モチキビ、豆(一晩水に浸けた金時豆)を加えて炊飯器で炊きます。仕上げにサラダ油と塩を少々加え、掻き混ぜて完成です。これもまた、19名の参加者全員が賞賛する味わいでした。

3品目は、カボチャのラタシケップ(煮物)で、子どもが好む甘い食べ物です。カボチャのほかにトウモロコシ(缶詰を使用)、モチキビ、豆(水に浸けた金時豆)を煮て、砂糖、上新粉を加えて掻き混ぜ、仕上げに塩とサラダ油を少々加えます。

冒頭、講師はアイヌの伝統料理の特徴は薄い塩味だけで、食材のもつ本来の味を生かした料理だと述べられましたが、どの料理もまさにその味わいでした。

(学芸員 渡部 裕)

展示実習

農大生が見た網走

2012.1.14-22

当館ロビーにて、東京農業大学オホーツクキャンパスの学生50人が自ら企画・制作した展示が行われました。ここでは、生物産業学部3年生の小山香菜さんに代表して報告していただきます。

* * *

この展示は、学芸員を目指す、学術情報課程3年生の50人が、魚類、植物、鳥類・哺乳類、農大生の生活、ぬりもの、天文、ニボボ*、映画、外来生物、エミューといった10のテーマに、オジロワシなどの動物やニボボ*、囚人護送風景を表したモザイク画を合わせた11班で準備を行いました。自分たちが見て感じて思った、「網走と言えばコレ」「地元とココが違う」ところを表現してみたものです。

東京農業大学オホーツクキャンパスは網走にあり、学生の9割が本州出身者です。私も兵庫県出身で、網走には大学生になって初めて訪れました。私たちにとって、ここは驚きや発見がいっぱいなのです。

たとえば、動物園やテレビでしか見たことのない動物がナマで見られること。アザラシやリス、キツネなど、私の地元では野生のものはまず見られません。網走湖畔を走るバスからアザラシが見えた時は、本気でバスを止めようかと考え、リスを公園で見つけた時は、思わず追いかけて回してしまいました。クマに遭遇したニュースは聞いたことがありましたが、「車でシカと衝突した」と同じ大学の人か

ら聞く日がくるとは想像もしていませんでした。オオワシなど初めて知った動物もいます。見つけた時は、黒く大きい体で、翼に白い部分があり、鮮やかな黄色の嘴^{くちばし}がとっても綺麗だと感じました。

空に目を向けると、まず星の数の多さに感動しました。次に、星の見え方が違うなと感じました。冬の代表的な星座、オリオン座の高さが低いのです。緯度が違うので星座の高さが変わることは、中学校の理科で学ぶことですが、実際に感じたことはなかったので、なんだか嬉しくなりました。

農大生の多くは地元から離れて暮らしています。ここで何をどう感じているのか、来た人にわかってほしいという思いが「農大生が見た網走」いうタイトルです。個性的な展示だったとは思いますが、生の声や姿を探し、資料を工夫し、納得の行くものができたのではないかと思います。

(東京農業大学生物産業学部3年 小山 香菜)



展示解説会のようす

* 網走刑務所で制作され、土産やお守りとして販売されている木彫りの人形。

ロビー展

目からうろこの魚皮ワールド
平成24年4月28日(土)～6月3日(日)
当館ロビーにて、観覧無料

魚の皮から作られた衣類のほかさまざまな生活用品、今日の土産や芸術作品などにより、北海道、サハリン、ロシア・アムール流域に暮らす諸民族に受け継がれる魚皮利用を紹介します。



魚皮装飾付マグネット

(ウイльта サハリン・ノグリキ/2011年 V.Osipova 作)

【関連事業】

5月4日(金・祝) 展示解説会
5月26日(土) 博物館クラブ「魚の皮でミニ・ヨー
ドブ(ガラガラ)をつくろう」

北海道立北方民族博物館研究紀要 第21号

Rane WILLERSLEV “‘The New as Always the Same’:
A Critical Perspective on Yukaghir Adaptations
to Climate Change”

高野孝子「大地とのつながりを求めて(3):
ヌナブト準州イグルーリクでの伝統的技術を伝える
プログラム」

渡部 裕「カムチャツカ・カラガ地区北部の伝統集落と集団化:
伝統的生業とトナカイ遊牧」

中田 篤「ロシア・サハ共和国におけるエベンのトナカイ放牧:
一日の作業と放牧技術について」

大館大学〈研究ノート〉「ユーラシアの諸言語におけるクロテ
ンおよび関連種の呼称リスト」

T. Yu. セム/荻原真子訳(訳稿)「ロシア民族学博物館所蔵の
クマ祭資料:アムール・サハリン地域諸民族(ニヴ
フ、オロッコ)篇」

荻原真子〈書評〉「V. V. ゴルバチョーヴァ著『コリャクの
儀礼と祭』」

笹倉いる美〈資料〉「のりりすと2011:北方研究データベース」

INFORMATION

行事報告

◆12月25日(日)に「ロビーコンサート2011～青少年のための室内楽の夕べ」を開催しました。クリスマス
の夜に、札幌交響楽団員4名による
演奏をお楽しみいただきました。



◆1月9日(月・祝)に博物館クラ
ブ「フェルトでモンゴルのゲル形小
物入れを作ろう」(講師:石原生久
代解説員)を開催しました。

◆1月14日(土)に博物館クラブ「サ
ミのひもでキーホルダーをつくろう」
(講師:菅原章子解説員)を開催し
ました。

◆2月18日(土)に親子講習会

「雪あそび」(講師:北海道立常呂
少年自然の家・佐藤拓也社会教育主
事、同・宇田川頼志社会教育主事、
当館・山田祥子学芸員)を開催しま
した。かんじきを履いて敷地内のお
楽しみコースを歩いたあと、チーム
対抗キックゴルフ大会をして遊びま
した。



◆1月17日(火)～3月1日(水)、
東北大学附属図書館(宮城県仙台市)
にて同学東北アジア研究センターと
の共催で、写真展「北にくらす子
どもたち」を開催しました。

収集評価委員会

◆1月20日(金)、札幌で資料収集
評価委員会を行いました。今年度の
委員は次のとおりです。

津曲敏郎(北海道大学大学院教授)
岩崎まさみ(北海学園大学教授)
手塚 薫(北海学園大学准教授)
甲地利恵(北海道立アイヌ民族文化
研究センター研究職員)

北方民族博物館だより No. 84

平成24(2012)年3月21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
Tel 0152-45-3888 Fax 0152-45-3889
e-mail: tonakai@hoppohm.org
http://hoppohm.org
指定管理者
財団法人北方文化振興協会