



北方民族博物館だより

No.96



D9.65.33 写真 <別飛遺跡調査（アレキサンドル丘）の記念撮影>
千島列島／占守島 撮影：昭和12（1937）年夏

昭和12（1937）年、北海道大学医学部と日本民族学会が合同で北千島・樺太調査を行った。写真は、北千島占守島別飛で千島アイヌの竪穴住居跡が調査された際に撮影されたものである。遺跡のある台地にアレキサンドルという千島アイヌの長が住んでいたため、調査報告者の馬場脩氏はこの台地を「アレキサンドル丘」と呼んだ。遺跡に立っている人物は、左から馬場氏、考古学者の北構保男氏、民族学者の岡正雄氏である。

目次 Contents

- 1 写真 <別飛遺跡調査（アレキサンドル丘）の記念撮影>
- 2 企画展「白い食べ物・赤い食べ物—北方狩猟・牧畜民の食文化」
- 3 ほっぽうサロン「生きている食料庫」／講座「現代モンゴルの食事：草原と都市」
- 4 講座「ウイルタの語りもの」／講座「南極での雪氷研究」
- 5 ロビー展「北方のナイフ」／ロビー展「東京農業大学学芸員課程展示実習」
- 6 INFORMATION

平成26年度企画展

白い食べ物・赤い食べ物 —北方狩猟・牧畜民の食文化—

2015. 1. 31-4. 5

北方地域に暮らしてきた諸民族にとって、ミルクや動物の肉は貴重な食料源となっていました。本企画展では、モンゴルにおける「白い食べ物」、「赤い食べ物」という分類に倣い、ユーラシア大陸北部の草原地域から針葉樹林（タイガ）地域、ツンドラ地域に暮らす牧畜民、狩猟・トナカイ飼育民の食生活の一端を紹介しています。なお、本企画展で展示した民族資料は、すべて当館の所蔵品です。

【白い食べ物】 北方の草原地域に暮らす牧畜民や一部のトナカイ牧畜民は、家畜のミルクをそのまま飲用にすることではなく、さまざまな種類の乳製品《白い食べ物》に加工したり、お茶に入れたりして利用してきました。

[搾乳] ミルクは本来哺乳動物の母が仔を育てるために分泌するのですが、それを人間が利用するため、搾乳がおこなわれます。このコーナーでは、仔ウシが母ウシのミルクを自由に飲めないようにするための口かせ、搾乳の際にミルクを溜めたり、一時的に保管したりするための樹皮製容器などを展示しています。

[乳の加工] ミルクを乳製品に加工することによって、長期保存が可能になります。モンゴルでは、ミルクからクリームやヨーグルト、チーズ、バターなど、約30種類もの乳製品が作り出されます。本コーナーでは、ミルク加工用の攪拌具や馬乳酒醸造用革袋などを展示しています。

[乳をめぐる精神文化] モンゴルやサハには、ミルクや馬乳酒を神に捧げる慣習があります。このコーナーでは、乳を神に捧げるために使われるモンゴルの儀礼用さじ、サハの馬乳酒用容器などを展示しています。

[乳茶] 中央アジアや北アジアの牧畜民は、日常的にたくさんの乳茶（ミルクティー）を飲んでいます。モンゴルの草原地域では、レンガ状に圧縮して固めた磚茶を臼で砕き、鍋で煮出し、ミルクと塩を加えて乳茶を作ります。このコーナーでは、磚茶や乳茶用の茶碗などを展示しています。

【赤い食べ物】 秋から冬にかけて、北方地域では植物性の植物が乏しくなり、家畜の乳量も減ってきます。北方の狩猟民、牧畜民にとって、特にこの時期には野生動物や家畜の動物の肉、内臓など《赤い食べ物》が重要な食物となっていました。

[動物の捕獲] 野生動物は、かつては弓矢や罠で、現在は罠や銃などで捕獲されています。家畜の場合、人馴れしていないウマやトナカイなどを捕獲する際に、専用の道具が使われることがあります。本コーナーでは、家畜トナカイ用の投げ縄、馬捕り竿などを展示しています。



動物の捕獲用具展示コーナー

[動物の解体] 手慣れた狩猟者や牧畜民は、ナイフ一本で捕獲した動物の皮を剥ぎ、内臓を取り出して肉を各部位に切り分けます。このコーナーでは、北方の狩猟者、牧畜民にとって必要不可欠な道具であるナイフを展示しています。

[肉の調理と保存] 北方地域では、食事の際に大きな肉や内臓の塊を口元で一口ずつの大きさに切り分けるのにもナイフがもちいられます。また、肉を薄く切って乾燥させ、保存用の干し肉を作ることもあります。このコーナーでは、肉を盛り付けるための皿やモンゴルの男性が装飾品としていた火打石・はし付きナイフなどを展示しています。

* * *

この他、モンゴルの移動式住居「ゲル」の内部を再現したコーナーや、「白い食べ物」、「赤い食べ物」に関する写真をスライドショーで上映するコーナー、体験コーナーなども設置しています。

(学芸グループ 中田 篤)



モンゴルの移動式住居「ゲル」の展示コーナー

ほっぽうサロン

生きている食料庫 －食材としてのトナカイ－

2015. 1. 31

講師 中田 篤（当館主任学芸員）

企画展「白い食べ物・赤い食べ物」の関連事業として、担当学芸員による講座を開催しました。

講座は三部構成とし、まず第一部として、企画展を観覧しながら、家畜トナカイの利用に関連する部分を取り上げ、解説をおこないました。例えば【搾乳】のコーナーでは、家畜トナカイの搾乳をおこなう際にミルクを入れる樹皮製容器、【乳の加工】のコーナーでは、ミルクのたんぱく質を固まらせる酵素が含まれ、チーズ作りに利用されるトナカイの第四胃、【動物の捕獲】のコーナーでは家畜トナカイ用の投げ縄について説明しました。

次に、第二部として、食材としてのトナカイの利用を実感していただくため、トナカイのミルクで作るホイップクリーム菓子の製作、試食体験をおこないました。材料は、砂糖、ブルーベリージャム、そしてトナカイのミルクの代用品として生クリームです。作り方は簡単で、生クリームを泡立て、砂糖、ジャムを加えるだけです。ただし、泡立てる際には、サハ共和国などで使われているホイップクリーム加工用攪拌具を使いました。出来上がったホイップクリームは、参加者全員に試食していただきました。



参加者全員で生クリームを泡立てる

最後に第三部として、トナカイがどのように食材として利用されているのかについて、スライドを交えて解説しました。まず、動物としてのトナカイの特徴やトナカイ牧畜について紹介しました。その後、モンゴル北部とサハ共和国に暮らすトナカイ牧畜民の例を挙げ、実際にどのようにトナカイのミルクや肉を利用しているのかを紹介しました。

(学芸グループ 中田 篤)

講座

現代モンゴルの食事：草原と都市

2015. 2. 21

講師 風戸 真理氏（北星学園大学短期大学部専任講師）

モンゴルで長期的なフィールド研究の経験を持つ講師をお招きし、企画展の関連事業として現代モンゴルの食文化に関する講座を開催しました。

まず前半では、草原地域における食事について紹介いただきました。モンゴルでは、季節によって食事内容が異なり、家畜の泌乳期間にあたる夏には「白い食べ物」（乳製品）が、秋から春にかけては「赤い食べ物」（肉）が主に食されるとされています。食事とは肉の入った料理を食べる上で、食事をするのは1日1回、夜だけだそうです。朝から夕方までは、乳茶（塩入りのミルクティー）を飲みながらチーズや揚げ菓子などを食べています。食事は普段食べられる「汁入りの食事」と来客があった時などに供される「乾いた食事」に分けられます。「汁入りの食事」はスープにうどんや米が入ったもので、食材を節約することができます。また、料理の名前に「肉」という語は付かないのですが、これは肉が入っているのは当然だからだそうです。

休憩をはさみ、後半では現代モンゴルの都市（首都ウランバートル）の食べ物について紹介いただきました。まず家庭では、食べる物、食べ方、食べる頻度、誰とどこで食べるかなどといった点で食事が非常に多様になっているそうです。外食産業としては、高級レストランから大衆食堂やカフェまで様々なものがあり、モンゴル料理だけでなく、韓国やロシア、ドイツ、中国など世界各地の料理を楽しむことができます。外食では、草原の食事よりも野菜が多く、若者や健康志向の方に人気があるとのことでした。また、乳茶が食後の飲み物として取り入れられている以外、乳製品は少ないとのことでした。

(学芸グループ 中田 篤)



講師の風戸真理氏

講座

ウイルタの語りもの －英雄シーグーニの冒険と北方世界－

2014. 12. 6

講師 山田 祥子（当館学芸員）

サハリンの先住民族ウイルタに伝わった語りもの（ニグマー）の一つ「シーグーニ物語」を紹介しました。ウイルタの口承文芸にはさまざまなジャンルがあります。これらは口承で伝えられ、20世紀以降ロシアや日本などで少しづつ資料化されテキストとして読めるようになっています。

ウイルタの語りものは、語りとうたとで構成されます。「語り」はウイルタ語であらすじを、折返し句をつけてうたわれる「うた」は独特のことばで登場人物のせりふを表します。主人公が数世代にわたる長大な物語で、内容から「英雄叙事詩」ともよばれるジャンルです。語りものは演じ手が限られていた特別な芸能だったため、音声記録は希少で、資料化が遅っていました。

2014年3月、ウイルタの語りものは初めて一篇全体が資料化されました（『ウイルタ長編英雄物語ニグマー シーグーニ物語テキスト』山田祥子（編訳）・E. ビビコワ（露訳）・津曲敏郎（監修・序）、北海道大学大学院文学研究科）。これは1977年に北海道釧路市でウイルタの佐藤チヨさん（日本統治時代の権太出身）から言語学者の池上二良氏が採録した音声を、ローマ字やロシア字などでテキスト化し、日本語とロシア語の訳をつけたものです。



会場の様子

このシーグーニ物語では、「中のくに（人間界）」に住むシーグーニという名の英雄が、「上のくに（天 上界）」の姫ニュゲルメクをめぐって冒険を繰り広げます。のちにシーグーニとニュゲルメクの間に生まれた男の子キールディンが成長して、旅に出て化け物を退治し、最後は絶世の美女をめとて父母のもとに戻ってきます。佐藤さんはこの長大な内容を約4時間40分、休憩なしで演じたそうです。

ウイルタの語りものは、うたの部分がエベンキ語に似ていることなどから、エベンキからウイルタに伝わったと考えられています。詳細は不明でしたが、資料化により、ようやく研究が可能になりました。今後はエベンキだけでなく、北東アジア諸民族の英雄叙事詩との比較研究などに応用されることが期待されます。

（学芸グループ 山田 祥子）

講座

南極での雪氷研究

－知られざるマイナス70℃の雪と氷の世界－

2015. 1. 24

講師 龜田 貴雄氏（北見工業大学教授）

雪氷学、地球物理学がご専門の北見工業大学教授亀田貴雄氏に、ご自身の南極越冬観測の体験、雪結晶、そして今後の地球寒冷化対策について、お話をいただきました。

南極での越冬観測にあたっては、まず日本から観測拠点に向かうまで大きな苦労があるといいます。2002年、講師を含む総勢64名からなる日本の南極観測隊員は、オーストラリアまで航空機、その後南極観測船「しらせ」で南極に向かいました。船が南極の昭和基地沖に到着すると、船に搭載されたヘリコプターで人員を基地へと運びます。基地から1,000km離れた観測拠点「ドームふじ」までは雪上車で移動します。南極には3,000m以上の厚い氷床（地表をおおう氷の塊）があります。氷床の一番高いところをドームと言い、この標高が3,810mと富士山に近いことから、ドームふじと呼ばれています。ドームふじでの越冬観測メンバーは研究者、医師、調理担当など、男性8名でした。この観測生活の中で、面白いエピソードが多く生まれました。

雪結晶についても、興味深い話をうかがうことができました。雪が降る地域にお住まいの方でも、雪結晶の種類や結晶ができる条件について詳しい方は少ないのではないかでしょうか。雪結晶の形と温度、湿度との関係を世界で初めて明らかにしたのは中谷宇吉郎なかや うきちろうという日本人研究者でした。

南極氷床の解析によって、これまで地球の気候は温暖な時期（0.3～3万年）と寒冷な時期（約8万年）を交互にくり返してきたことがわかりました。現在は温暖な時期にあたります。昨今、地球温暖化対策が叫ばれていますが、今後到来し、農業などに大きな被害を与える地球寒冷化への対策も重要であると亀田氏は主張しました。

（学芸グループ 種石 悠）



講師の亀田貴雄氏

ロビー展

北方のナイフ —暮らしを支える道具—

2014. 11. 1-12. 18

北方民族の暮らしを支えている多様なナイフの展示を通じて、北方民族の道具に対する考え方や工夫を紹介しました。小型の刃物であるナイフは、構造こそシンプルですが、切る、突く、削るなど多様な用途をもっています。北方民族にとって、獵や漁でとらえた獲物の解体、調理、また住居、移動手段、さまざまな道具を作るためにも欠かせないものです。

今回展示したのは、アイヌ、イヌイト、サミ、その他北方民族のナイフ合計29点です。北方民族のナイフの刃の素材には、石・牙・角・鉄などがみられますが、今回の展示では、鉄製の刃をもつナイフを主に紹介しました。



展示会場の様子

展示したナイフには、私たちが通常目にする刃とは異なる形状をもつものや、柄やさやに装飾が施されているものがあります。また、刃を観察すると、ほかの鉄製品から転用されたと思われるものや、何回も研がれすり減ったものがあります。北方民族にとって鉄製のナイフが、貴重な品であったことを示しています。

スカンディナビア半島北部に暮らすサミは、地域によって狩り、漁、トナカイ飼育を主な生業とする集団に分かれていきました。トナカイ飼育をするサミにとって、ナイフは欠かせない道具です。トナカイの解体や所有者を示す印を耳にきざむ際に用いられました。柄とさやにはトナカイの角や皮、白樺が用いされました。

米国アラスカやカナダ極北部などに暮らすイヌイトのナイフの中では、「ウル」と呼ばれる女性用ナイフが特徴的です。イヌイトの女性は、この半月状の刃をもつナイフで、動物の解体や皮はぎ、調理、衣類の製作などを行いました。

本ロビー展は、会期中、2413名の観覧者にご覧いただきました。

(学芸グループ 種石 悠)

ロビー展

東京農業大学学芸員課程展示実習

2014. 12. 6-12. 14

博物館の学芸員を目指す東京農業大学オホーツクキャンパスの3年生が制作する今年度の企画展のテーマは「網走川」。35名の学生が網走川にかかる4つのテーマを設定し、展示資料と解説を作成しました。テーマは網走市内流域の自然を代表する「天都山」、川の生物相に焦点をあてる「網走川の生物」、そして網走川が流入し、流出する「網走湖」、さらに網走湖から流出する網走川が流入する海域「網走港」です。

「天都山」のコーナーには、生息するハエリ類の液浸標本や押し葉標本、樹脂封入標本、天都山からの眺望写真が展示され、生息するエゾシカ、キタキツネ、エゾリスなどさまざまな動物の足跡が描かれた床置きボードやトビ、オジロワシの実物大シルエットのパネルといった体感的展示が観覧者の興味を引いていました。「網走湖」ではサケの増殖事業の解説パネル、動植物の四季を紹介する写真が展示され、さらにプランクトンに関するクイズも用意されました。「網走川」では生息する魚類やスジエビの液浸標本とともにサケの遡上と産卵がジオラマで紹介されました。最後のコーナー「網走港」では釣り好きの学生による港の釣果が多くの写真で紹介されました。透過照明を利用した魚類の液浸標本や透明標本の展示は観覧者を惹きつけっていました。ペットボトルなどとともに展示されたミニクジラ、イシイルカの頭骨はオホーツク沿岸の網走にふさわしい漂着物です。

8日間の展示期間に400名を超える観覧者に学生の創意工夫あふれる展示を楽しんでいただきました。

(学芸グループ 渡部 裕)



「網走港」コーナーの展示

平成27年度 春のロビー展
こだまみわこ作品展
木版画 北の自然と暮らし

進藤冬華作品展
鮭のウロコを取りながら

4月18日(土)～5月10日(日)

北方民族博物館ロビー

観覧無料

関連事業

◆ロビー展解説会【申込不要】

4月18日(土) 10:00-11:00

◆講習会「はじめての木版画」【要申込】

4月18日(土) 13:30-16:00

講師：こだまみわこ氏（版画家）

対象・定員：一般20名、参加費：100円（保険料）

北海道の
美術家による
二つの作品展を
同時開催



ウイルタ語マッチ
(こだまみわこ作)

北海道立北方民族博物館研究紀要24号目次

〈論文〉

伝統的資源利用のあり方からみたカムチャツカ先住民社会と政治・経済体制との関係／渡部 裕

〈調査報告〉

トナカイ牧畜における投げ縄について／中田 篤
ウイルタ語調査報告—北部方言の文例(1)／山田祥子

〈資料紹介〉

ニコライ・A・ネフスキーの公表されていないアイヌ民話・研究資料／アレクサンダー・V・ヴォヴィン、木村英明 注釈

北海道湧別町川西遺跡出土オホーツク文化の有孔円盤について／種石 悠

〈資料〉

のりりすと2014：北方研究データベース／笹倉いる美

INFORMATION

行事報告

◆12月19日(金)、ロビーコンサート2014「青少年のための室内樂の夕べー今宵、全てイタリア!?!」
(出演：札幌交響楽団員ほか)を開催しました。

◆12月20日(土)、はくぶつかんクラブ「北方民族の文様で作るオーナメント」(講師：石原生久代解説員)を開催しました。

◆平成27年1月6日(火)～1月25日(日)、ロビー展「オホーツクシリーズ7 写真展 北の状景から」を開催しました。

◆1月10日(土)、はくぶつかんクラブ「革でつくるミニバッグ」(講師：濱名亜璃紗解説員)を開催しました。



◆1月16日(金)、17日(土)、講習会「とんぼ玉づくり」(講師：笹倉いる美学芸主幹)を開催しました。

◆1月30日(金)～2月4日(水)、学芸員実務実習として、東京農業大学から3名の実習生を受け入れました。

◆2月11日(水・祝)、「北方民族博物館開館記念感謝DAY！」を開催し、778名の方に来場いただきました。開館25周年を記念する今回の感謝DAYでは、新企画としてトナカイそりを体験いただきました。



会場でそりをひくトナカイ

◆2月14日(土)、はくぶつかんクラブ「雪あそび」(講師：山田祥子学芸員)を開催しました。

お知らせ

◆平成26年度当館利用者満足度調査の結果が、北海道教育委員会生涯学習推進局文化財・博物館課のホームページで公開されています。

アンケート回答者のうち、76%の方が道外にお住まい、87%の方が当館を初めて利用されました。総合的な感想として、92%の方が、「満足」、「やや満足」と回答されました。

北方民族博物館だより

No. 96

平成27(2015)年3月20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

一般財団法人北方文化振興協会