



フィールドで出会う

風と人と土 5

田中樹・宮寄英寿・石本雄大 編

















使用写真

- 表紙 森の中のカルダモン農園ー「ヒトも自然も」へのヒントー
[2015年4月 インド 撮影＝田中樹]
- P.1 朝露に濡れるバニラの新梢
[2018年7月 タンザニア 撮影＝田中樹]
- P.2 バニラの人工授粉を学びあう
[2019年11月 タンザニア 撮影＝田中樹]
- P.3 こどもたちの大航海
[2019年2月 インドネシア 撮影＝田中樹]
- P.4 北スラウェシ・リンボト湖を望む
[2019年2月 インドネシア 撮影＝田中樹]
- P.5 高原の村の生活感
[2019年6月 インドネシア 撮影＝田中樹]
- P.6 メガ都市ハノイの路地裏にて
[2019年4月 ベトナム 撮影＝田中樹]
- P.7 国境の町の少数民族が営む土産物店
[2019年8月 ベトナム 撮影＝田中樹]
- P.8 雨季の高原に咲く七変化
[2019年8月 ベトナム 撮影＝田中樹]
- 裏表紙 水場からの帰り
[2018年2月12日 タンザニア 撮影＝田中樹]

「フィールドで出会う風と人と土」の第五巻をお届けします。

毎回同じことを書きますが、今回も、エッセイのタイトルに込めた想いに触れます。

「風と人と土」とは「風土」という言葉からきています。風土とは、長い年月にわたり織なされてきた人びとの暮らしとそれを取り巻く自然や森羅万象との関わり、その中で形づくられてきた社会や文化や景観などの現われです。そして、この二文字の間には常に「人」が隠れていることに気が付きます。それが「風と人と土」の由来です。

また、私たちが日常生活や旅行やフィールド調査などで訪れるところには、さまざまな人びととの出会いがあり、そのそれぞれが私たちの感性や知識を磨き、心に温かさを与えてくれます。このエッセイには、風や土に向き合う人と人が出会うときに見えてくるものを描きたいという想いを込めました。

いま、コロナ禍の渦中にあります。現代に生きる私たちが経験したことのない試練です。そのなかでも学びつつあることがあります。それは今一度「個の力」を信じることです。見せかけの多数に服ない（まつろわない）、しなやかで強く暖かな個であるために、今一度、自分自身の原点に向き合いたいと思います。それは、風に聞き、土に触れ、草を匂い、汗を感じ、人びとに学ぶことから始まります。そのなかから、新たな「風土」を築く道標が見つかるかも知れません。

このエッセイの記事に出会うこともその一歩になることを願っています。

田中樹、宮寄英寿、石本雄大

目次

- 012 ガーナの多言語家族 桐越 仁美
- 017 海を耕すー福井県の海女の里海ー 中村 亮
- 023 同じようで独特、独特なようでつながっている市場 渡邊 三津子
- 032 カント通りのマローフィさん 亡命の作家が営むベルリン・魂の書店 寺田 匡宏
- 037 「伝統的」ニホンミツバチの養蜂をさぐるー和歌山県古座川流域、「ゴーラ」によるニホンミツバチ養蜂からー 真貝 理香
- 044 東シベリアのコケモモ採集 藤岡 悠一郎
- 051 10年ぶりのベトナムと、「伝統的な」コミュニティハウスの今 飯塚 明子
- 055 土器のはなし：インド 遠藤 仁
- 062 土器のはなし：エジプト 遠藤 仁
- 068 植巡り（しょくめぐり）／氷見編 村山 修二郎
- 074 地域を編むー地域情報誌「あさむしかベシンプン」の誕生ー 石本 雄大
- 077 海を越えた恋愛だって、実は平凡の積み重ね～日越国際交流体験記 柴田 誠
- 088 お金の支援／仕立屋の次の一手 遠藤 聡子
- 094 家族ぐるみの付き合いと絆の深まり 藤本 麻里子
- 101 人の気配がする植物学 和田 楓
- 106 ウガンダに思う、わたしのライフスタイル 大平 和希子
- 112 ペットの鶏を食べられた 砂野 唯

ガーナの多言語家族

ガーナの兄との出会い

私にはガーナ人の兄がいる。血はつながらずとも、いつも同じ皿のご飯を分け合って食べ、互いに信頼し合い何でも話す仲だ。ガーナでは客人の料理を家族の皿と別に盛りつけて提供するのが一般的で、同じ家族の中でも男性と女性・子どもは別々の皿で食事をする。私たちが同じ皿で食事しているというのはつまり、兄は私を客人とは考えておらず、特別な妹と認めてくれているということになる。



写真① 兄（左）と筆者（八塚春名さん撮影）

私と兄との出会いは、2013年の終わり、私が初めてガーナに行ったときにまでさかのぼる。ガー

ナのコーラナッツという嗜好品について研究するため、その産地とされるイースタン州のF村に立ち寄った時のことである。その当時、兄はコーラナッツの商人のもとで下働きをしていて、故郷を離れ、単身F村に来ていた。私も調査のためF村で数カ月間生活することになり、ある家族のもとに身を寄せることになった。その家族との仲介をしてくれたのが兄であり、兄は私の世話人を引き受けてくれた。

兄は「ヒトミの知りたいことは何でも教えてあげよう」と言って、本当に何でも教えてくれた。取引現場に連れて行ってくれたり、私のしつこい質問攻撃に根気強く答えてくれたりと、とても親切にしてくれたのだ。兄は最初に出会った時から「ガーナの兄と思って、何でも頼っていいよ」と言っていた。最初の頃の私は、「そうは言うけど…」と少し警戒していたのだが、一緒に行動するうちに、その言葉は偽りではないとわかるようになっていった。それ以来、私は毎年ガーナに行き、いつも兄に調査協力をお願いしている。

兄の家族に「はじめまして」

「今度ヒトミがガーナに来るときは、一緒にボクに行こう！」

2017年の調査時、兄が私に提案した。ボクとい

うのは、兄の故郷の町で、ガーナ北東に位置している。少し北に行けばブルキナファソ、東に進めばトーゴという国境の町だ。ボクにはクサシという民族が多く暮らしていて、兄もクサシだ。ボクにはしっかりと滞在したことはなかったので、私は兄の提案を快諾した。

翌年の2018年3月、私はボクのはずれにある兄の実家にお邪魔した。家では、兄のお母さんと奥さん、息子、妹、弟が総出で迎えてくれた。クサシの言葉クサル語で、ぎこちなく「はじめまして」の挨拶をすると、兄の家族は少し驚いて顔を見合わせ、笑顔で家のなかに案内してくれた。

私は兄からクサル語を少しだけ学んでいた。勉強はしていたが、まだ会話レベルにはいたっていないので、兄とは普段、英語でコミュニケーションを取っている。また、私はコーラナツの取引時に使用されるハウサ語を話すことができるので、兄やクサシの人びとはハウサ語でも会話していた。クサシの人びとは商業を得意としていて、商業民のハウサとは仲がいい。クサシのなかにはハウサ語を話せる人がたくさんいるというイメージだった。

誰と何語で話すのか

はじめましての挨拶のあと、スーツケースを部屋に運び入れてもらい、水浴び用の水を用意して

もらった。妹が水を用意してくれて、その後クサル語で何かを話しかけてきた。私が英語で「クサル語はわからないから、英語で言ってほしいな」とお願いすると、困った様子で首をかしげる。私がハウサ語で言いなおしてみると、「ハウサ語が話せるのね!」と言って喜び、「お話できないのかと思っちゃった。水を用意したから、水浴びに行ってきたね。水浴び場はあそこの部屋よ」と教えてくれた。この家ではハウサ語が通じるらしい。意思疎通は問題なさそうだとほっとした。

次の日の朝、兄が「母さんが料理しているところを見せてくれると言っているよ」と教えてくれた。私は、お母さんの手伝いをしながら料理の様子を見せてもらうことにした。



写真② 兄の家族との記念撮影（左から、兄の奥さん、兄の息子、兄、筆者、妹、八塚春名さん（津田塾大学）、弟）

食材について聞きたいことがあったのでハウサ語で聞いてみると、お母さんはにっこりしたあとに首を横に振る。どうやらお母さんにはハウサ語が通じないようだ。お母さんは学校に通ったことがなく英語も話せない。お母さんとは、限られたクサル語の語彙を使い、身振り手振りで会話するしかないようだ。



写真⑨ 食事の準備をするお母さん

同じ日の午後、兄の奥さんと話す機会があり、英語で話しかけてみた。すると奥さんは少し困った顔をし、ゆっくりとした英語で「英語は少ししか知らないの。でもハウサ語はもっとわからないわ」と言った。私が「それなら、ちょっとの英語とちょっとのクサル語で話しましょう」と言うと、

奥さんは微笑んで頷いた。夕方になると、サッカーボールを片手に弟が帰ってきた。「サッカーをしていたの？」と英語で話しかけると、弟は「そうだよ。すぐそこの広場でね」と流暢な英語で返答した。ちなみに兄の息子は今年で2歳になるが、まだ言葉が話せない。お互い身振り手振りでコミュニケーションだ。

この2日でわかったことは、この家では、人によって使用言語を変えなければならないということだ。これまでお世話になった家族でも人によって使用言語を変えることはあったのだが、ここまでのバリエーションをもつ家族は初めてだった。

それぞれのバックグラウンド

ボクで迎える2回目の朝、私は兄に「家族のみんなと会話を試みたが、それぞれ話せる言語が違ったよ」と報告した。それを聞いた兄は「うちの家族はみんな多言語話者だけど、それぞれの教育の状況もバックグラウンドも違うから、話せる言葉がバラバラなんだよ」と教えてくれた。

そういえば兄は以前、自分のお母さんはマンブルシという民族の出身だけど、クサシのお父さんと結婚したから今はクサシとして生活していると話していた。それを思い出し「お母さんはマンブルシの言葉とクサル語が話せるの？」と聞くと、兄は「うん。それとモシの言葉も話せるよ」と答

えた。モシとは隣国ブルキナファソの民族ではないか。なぜモシの言葉が話せるのか聞くと「うちの母さんはタマネギ商人だからだよ」と返された。お母さんはタマネギの取引でモシ商人と話す機会が多いので、モシの言葉が話せるのだそうだ。

兄はクサル語と英語、ハウサ語、ガーナの主要言語のチュイ語が話せる。英語は学校で習った後、イギリス人のもとで働いたときに身につけたらしい。ハウサ語は小さいころからコーラナツの取引に関わっていたから話せるし、チュイ語はコーラナツの産地F村で話されている言語だ。

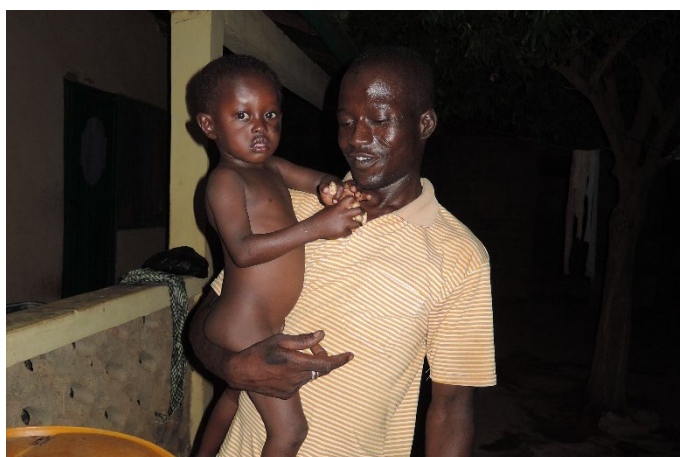
ちなみに、妹は以前、ハウサの人びとがたくさん住んでいる町で仕事をしていたのでハウサ語が話せる。弟は高校で英語を習っていて、家族のなかで最も正確な英語が話せるそうだ。奥さんはF村の近くに住んでいたのでチュイ語が話せる。さらに最近では、トマトの商売を始めたようで、トマトを扱うモシ商人と円滑に取引できるよう、モシの言葉を勉強中だ。

多言語話者への道

実は、私も多言語話者の仲間入りをしつつある。最初は日本人として日本語を、そして義務教育の一環で英語を学んだ。大学院からは、ニジェールとガーナを調査地を選び、それぞれ異なる民族の人びとと暮らしている。ニジェールではハウサの

人びとの村に暮らし、少しのフランス語を勉強した後、村人からハウサ語を学んだ。またガーナでは、北西部のダガーレの人びとの村で生活し、ダガーレ語を勉強した。ガーナ南部に位置するF村では移民コミュニティに暮らしており、F村で一般に話されているチュイ語と、移民コミュニティ内で話されているハウサ語とクサル語を勉強中だ。兄の家族はそれぞれの歩みのなかで、必要とされる言語を学んできた。私もまた、これまでの歩みのなかで、そのときどきに必要な言語を学んできた。まだ会話レベルに到達していない言語も多いので、私は多言語話者への道を進み始めたばかりだ。

一方、兄の息子は2歳になって少しずつクサル語を話せるようになってきている。ボクの町は、隣国の多くの人びとが行き来する賑やかな町だ。



写真④ 将来は多言語話者になるのかな？

彼はこの町で暮らし、これから多様な人びとと関わりを持っていくことになるだろう。父と同じようにコーラナツツ商人として活躍するかもしれないし、祖母や母とともに野菜の取引をするようになるかもしれない。これからの人生のなかで、誰と関わり、何語を身につけていくのだろうか。これからの成長が楽しみだ。

桐越 仁美（きりこし ひとみ）

海を耕す－福井県の海女の里海－

はじめに

「海も、畑と同じように耕さないと駄目になるんだよ」。福井県の海女さんの言葉である。この言葉を聞いた時に、少なからぬ衝撃をうけ、すぐにノートに書き留めた。ここに、私が探し求めていた「里海」の何たるかがこめられていると感じたからである。

日本に特徴的な沿岸資源の利用・管理として「里海」がある。これは、里海研究の第一人者である柳哲雄氏によると「人が手を加えることにより生物生産性と生物多様性が高くなった沿岸海域」のことである。人が資源を利用することでかえって自然が豊かになるのだ。このような里海として、沖縄や九州地方の「石干見（いしひみ）」の例がある。石干見とは、干満差の大きい沿岸部に岩を馬蹄型に積んでつくった漁具である。干潮時に石干見内に取りのこされた魚を捕獲する日本の伝統漁法である。沿岸に積まれた岩の隙間を棲み処として新たな生物が石干見周辺に増えることで、生物多様性が促進されるというわけだ。

そのような人と自然とが密接にかかわる里海の事例を、福井県の海女文化に探していた。私が福井県里山里海湖研究所の研究員であった 2014～

2018 年にかけてのことである。しかし実のところ当初は、里海というものはあまり意識しておらず、今では全国的に人数が減りつつある海女の貴重な事例として、その漁の詳細を調べることが目的であった。私の大叔父が男海女（海士）だったこともあり、かねてから海女に興味をいだいていたのだ。そのように始めた調査が少しずつ進むうちに、海女による里海的な資源利用を発見することができたので、ここに紹介したい。



図 1. 雄島半島の海女集落

なお、現地調査では、日本とアフリカ（ギニア）の海村研究をしている中川千草さん（龍谷大学）に協力をお願いした。また、本文に使用している写真は、沖縄在住の写真家の古谷千佳子さんが、2016 年 7～8 月にかけて、雄島半島の海女集落の一つである安島に滞在しながら撮影したものであ

る。水中写真のプロでないと撮れない臨場感のある写真の使用許可をいただいたことに感謝申し上げます。

雄島半島の海女

福井県坂井市三国町の雄島半島には南側から、米ヶ脇、安島、崎、梶の四つの海女集落がある(図1)。2017年当時、四集落合わせても54人の海女しかおらず、平均年齢は約70歳と、海女の人数減少と高齢化がすすんでいる。

この地域の海女は、5～9月にかけて、ワカメ、サザエ、アワビ、ウニをとり、冬場に岩ノリをとる。昔ながらの木の桶をたずさえて漁をする、いわゆる「オケアマ」である(写真1、2)。



写真1. オケアマ(安島にて、2016年7月、古谷千佳子氏撮影)

各海産物の漁期は福井県によって定められているが、各海女集落ではさらに厳しいルールを独自に設けている。たとえば、県の規定ではサザエは6月1日からとっても良いが、安島では6月25日をサザエ漁の解禁日としている(表1)。



写真2. 深場の岩礁(クリ)でのサザエ漁(安島にて、2017年7月、古谷千佳子氏撮影)

表1. 安島の漁獲対象と漁期 (2016年) (現地調査により筆者作成)

	ワカメ	サザエ	アワビ	ウニ	岩ノリ
1月					
2月					
3月					～3月末
4月					
5月	5/2～				
6月	～6月半	6/25～	6/25～		
7月				7/22～	
8月		～8/25		～8/20	
9月			～9/14		
10月					
11月					
12月					12月末～

漁期に制限があると同時に、操業時間も朝 7～10 時の 3 時間と決められている。また、漁期の全日、漁に出れるわけではない。漁に出るか出ないかは、その日の早朝に、海女頭と漁業組合長の相談によって決められる。海女頭とは、海女のグループのリーダーである。たとえば安島では、6 人の海女頭と漁業組合長が早朝に海辺に集まり、その日の海の状況によって操業可能かどうかを判断する。少しでも天候が悪いと、海女が高齢であることを考慮して漁は中止となる。海女は一年中漁をしているのではなく、漁の日数や時間は、県の規定や海女集落ごとの申し合わせ、天候などによって強く制限されているのである。

このような海女の操業実態が、海産物を「とり過ぎない」ことで沿岸資源の保全につながってい

ることは確かである。しかし私が着目していたのは、「人が利用することが保全につながる」という里海的な資源利用であった。当初は、このような都合の良い資源利用にはそう簡単に出会うことはできないだろうと考えていた。ところが、海女のウニ漁に、里海的資源利用を見出すことができたのである。

岩おこし

安島ではウニ漁は、7 月 22 日から 8 月 20 日の 30 日間おこなわれる。しかし実際は、悪天候などにより、10 日ほどしかウニ漁はできないという。漁の対象はウニの中でも「バフンウニ」と呼ばれるトゲの短い種類である(写真3)。雄島半島をふ

くむ越前地域のバフンウニは、「越前海胆（えちぜんうに）」として古くは『日本山海名産図会』（1798年）にも記されるほど有名である。



写真3. バフンウニ（安島にて、2016年7月、古谷千佳子氏撮影）



写真4. ウニ漁
（安島にて、2016年7月、古谷千佳子氏撮影）

バフンウニは日中、岩と海底の隙間や岩下にひそんでいる。海女は岩をひっくり返しながらウニをとる（写真4）。ウニをとるために岩をひっくり

返すことは「岩おこし」と呼ばれる（写真5）。海女は漁のあいだ岩おこしを何回もくり返す。もちろん岩おこしはウニをとるための行為であるが、このとき同時に、岩の上や海底との隙間に堆積した砂を取り払うことにもなる。これを私は、里海的資源利用だと考えるのである。

なぜならば、岩おこしで、岩の表面に堆積する砂が取り払われることによって、海藻が岩肌に生えることができる。ウニやサザエの餌となる海藻の生長が促進されるのである。

また、岩と海底との隙間にたまった砂が除かれることによって、ウニの生息場所も確保される。つまり、岩おこしというウニをとる行為が、同時に、ウニの餌を育て、ウニの生息環境を整備することにつながっているのである。これはまさに「里海」と呼ぶことができる資源利用ではなかるうか。

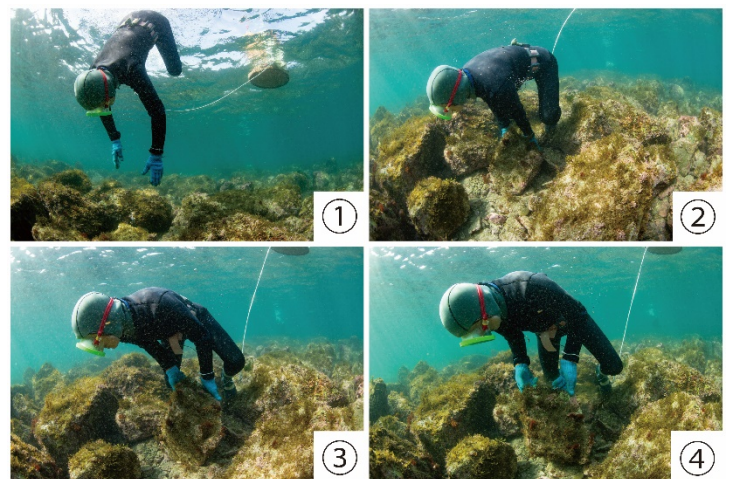


写真5. 岩おこし
（安島にて、2016年7月、古谷千佳子氏撮影）

ウニ漁の危機

海女集落が位置する雄島半島の沿岸部は、一級河川・九頭竜川の河口域である。流量の多い九頭竜川から運ばれる土砂が、海女の漁場に流れ着いてゆく。そのまま放っておけば、沿岸の漁場は土砂で埋めつくされてしまうであろう。しかしこれまで、この地域に吹く「アイノカゼ」と呼ばれる強い北風によって海が荒れることにより、沿岸部がかく乱されることで漁場の土砂が取り払われていた。

しかし近年、アイノカゼでは取り払われないほど土砂の量が増えたという。九頭竜川の上流部開発による流入土砂の増加や、沿岸部に人工物を建造したことによる潮流の変化など、複合的な原因が推測できる。だが原因はなににせよ、結果として海女の漁場に堆積する土砂の量が増えたことが問題である。とくに河口域に近い米ケ脇と安島では、漁場への土砂の堆積が深刻である。

安島では、海女による岩おこしに加えて、男性の漁業組合員の協力によって、ウニ漁期以外にも組織的に土砂を除去するなど対策をとっている。しかし、河口域に最も近い米ケ脇では、漁場の大半が土砂に埋まってしまった。図2に四集落のウニ漁獲量の推移（1994～2016年）を示したが、米ケ脇の2010～2015年の漁獲量は平均5kgで、2016年にはついに0kgとなった。2017年も0kgであ

った。土砂堆積によってウニ漁は甚大な損害をうけているのである。

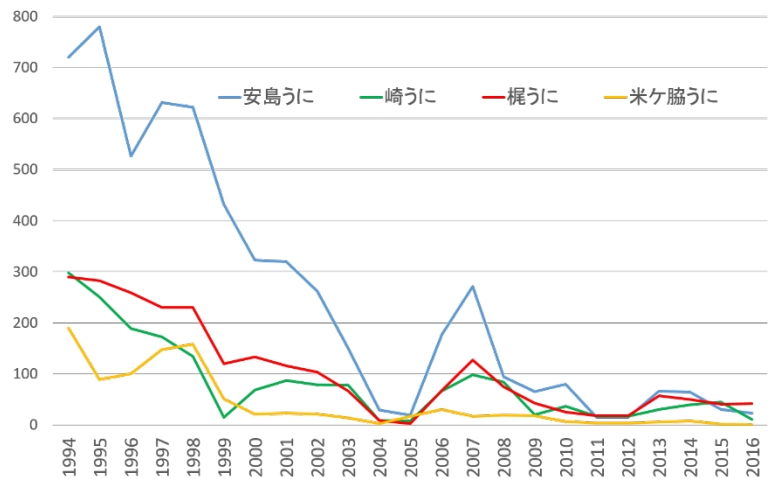


図2. ウニ漁獲量の推移（1994～2016年）
（坂井市林業水産振興課 2017年）

海を耕す

米ケ脇の土砂の堆積問題は深刻で、ウニだけではなく、ワカメなどの海藻類や、サザエ、アワビの生息にも大きな影響を与えている。土砂堆積によって漁場が死んでしまったといっても過言ではない。2015年9月に米ケ脇を訪れた。そこでは高齢の海女さんたちがウェットスーツを着込み、沿岸部でなにやら作業をしていた。GPSと水中カメラなどを使い、定位置での土砂堆積の経年変化を、海女自ら記録していたのである（写真6）。

作業が終わったあとに一冊の報告書を見せてもらった。『若及びす裏砂浜堆積土砂撤去モニタリン

グ』(2014年、雄島漁業協同組合米ヶ脇支所)である。海女さんの説明によると、漁場にたまった大量の土砂を2013年9月に重機を使って除去したところ、その効果はてきめんで、翌年の2014年4月には岩肌にあおさが生えてきたという。報告書に載せられたあおさ再生の写真を驚きとともに見ていた私に、米ヶ脇の海女さんが言った。「海も、畑と同じように耕さないとな駄目になるんだよ」と。冒頭に記した言葉である。



写真6. 海女による土砂堆積モニタリング
(米ヶ脇にて、2015年9月、筆者撮影)

一般に漁業は、人が資源を一方的に利用する「収奪的生産」であるといわれる。しかし、石干見や岩おこしのように、人が手を加えたり資源を利用したりすることで、かえって自然が豊かになることもあるのだ。ここで大切なのは、それが偶然の

産物ではないということである。「海を耕す」という言葉からも分かるように、海女は資源を利用すると同時に、自分たちが沿岸環境を「守り育てている」という意識をしっかりと持っているのだ。資源利用の当事者がこういった意識を所有することが、里海の基盤となる最も重要な条件であることを、雄島半島の海女さんたちから学ぶことができた。

沿岸資源の持続的利用が議論される昨今、私は、沿岸の生物や地形、季節ごとの変化などの知識・知恵を所有し、資源利用の当事者であり、かつ、意識的に資源管理にも努めている海女をふくむ漁民が、沿岸環境保全の主体者であるべきだと考える。しかし、主体者であるべき海女の存続が危ぶまれている。少子高齢化や担い手不足は、日本の沿岸漁業に共通の問題である。この問題を解決するためにも、まずは地域固有の沿岸資源利用についてしっかりと理解しなければならない。そこには、海の豊かさを持続的に利用していくために学ぶべき、先人の知恵と技術と思想があるからだ。

中村 亮 (なかむら りょう)

同じようで独特、独特なようであつながらっている市場

市場（イチバ）の魅力

ここ数年来、中央アジアのカザフスタンやウズベキスタンで、市場（中央アジアでは「バザール」と呼ばれる）やスーパーマーケットを訪れては、そこに集まる野菜や果物の産地や価格について調べてきました。もともと、旧ソ連時代に行われた開発政策やソ連崩壊後の経済体制の変化によって、対象地域の農業がどのように変化してきたかを調査しており、近年の流通の活発化にともなう地域外からの輸入の増加が、市場やそこに生産品を卸している農業事業者の生産戦略にどのように影響しているかに興味があったのです。

とはいえ、研究を抜きにしても市場を訪れるのが好きなので、普段から旅行先などでも予定が合えば必ず訪れるようにしています。

幸いにも、別件の調査のご縁に恵まれたこともあり、同じ中央アジアではタジキスタン、南アジア（インド）、東南アジア（ミャンマー）、西アジア（サウジアラビア）などに渡航する機会を得て、時間の合間を縫って、それらの地域の市場にも足を運ぶことができました。

市場には様々な音があります。客寄せをする商

店主、値段交渉をする仲買人や買い物客、お茶を飲みながら雑談を交わす人々、人込みの中を器用に縫って軽食を売り歩く行商人の声、家畜や家禽の鳴き声に、市場の外の車が鳴らすクラクションの音などが混じって、小さな声では会話も聞き取れないため、私たちも自然と大声になります。

また、どこの国や地域でも、市場に足を踏み入れると、町中とはなんとなく違う匂いが漂ってきます。野菜、肉や魚だけでなく、惣菜や香辛料、市場に設けられた食堂から出る料理の匂いから、市場に集う人々が身にまとう香水や体臭まで、雑多な匂いが入り混じります。

このような混沌とした市場は、普段、仕事帰りに、商品が整然と並べられたスーパーマーケットに立ち寄り、特に会話もなく商品を選んで買い物をかごやカートに入れ、レジに並んでお金を払うという「機械的な買い物」に慣れた身としては、刺激が強い場所です。

これまで訪れた多くの市場では、青果、魚・肉類、加工品、日用雑貨、衣料品、装飾品などが大まかに場所を区切って売られていることが多いのですが、中でも日々の食卓に直結する青果、魚・肉類、加工品関連の区画の雰囲気は、その地域の人々の暮らしぶりを、五感で訴えてくるような気がして、どの国・地域で訪れても、また同じ市場を何度訪れてもその都度新鮮な気持ちで楽しむことができます。



写真① タシケント（ウズベキスタン）のチョルスー・バザールの畜産品の区画

環境も文化的背景も異なる様々な国や地域の市場を訪れ、そこで売買されるモノや訪れる人々を見て、他の地域のそれらと比較することで、よりその地域に対する理解が深まるような気がするのです。

ここでは、これまで私が訪れた市場で目についたものをつらつらと紹介したいと思います。

肉、乳、卵、魚やその加工品の売り場

その地域の食文化のベースとなる食材を見ることは、市場を訪れる際の楽しみのひとつです。肉、乳、卵、魚やその加工品の区画は、その地域の文化的、宗教的、また地理的な要因が影響を与えることもあり、当地色を感じることができる食材ではないかと思います。

例えば、中央アジアの市場ではウマ、ヒツジ、

ラクダ、ウシなどの生肉や、腸詰、燻製、塩漬けなどの加工肉などが売られています。写真①は、タシケント（ウズベキスタン）のチョルスー・バザールの畜産品の区画で、ドーム状の大きな建物の中で生肉や加工肉、乳製品などが売られています。日本のスーパーマーケットのように、プラスチックトレイに入れられてパッキングされたりはしておらず、肉の塊がドーンと置かれています。場所によっては、枝肉がずらっとぶら下がって売られていることも珍しくありません。

ウズベキスタンに隣接するカザフスタンでよく聞くジョークとして、「カザフ人は世界で2番目に肉を食べる。1番目はオオカミである」というものがあります。つまり、カザフ人は「人類で最も肉を食べる」という意味です。また、「肉が入っていないと、料理ではない」と言われることも

あります。時には、ご近所や親戚同士で、家畜の市場から一頭買いしてくることもあるそうです。

「家畜の市場」では、生きた家畜を買うことができ、クルバン祭（イード・アルニアドハー、犠牲祭）や結婚式の時などには、自分たちで屠ったりもします。カザフスタンの市場における肉の売り場が、他の中央アジア諸国と比べて充実しているように感じるのは、（良い写真がなくてこの場でお見せできないのが残念ですが）、気のせいではないかも知れません。

一方で、カザフスタン、ウズベキスタン、タジキスタンなどでは、人口の多くがイスラーム教徒であるため、ブタ肉などはほとんど見かけません。非ムスリムの人々のためにブタ肉を販売するスペースが隅っこの方にあったり、人目につかないように売られています。

また、生肉・加工肉だけでなく乳製品も目立ちます。写真①では、右奥に乳製品の区画があります。写真②は、カザフスタンのアルマトゥにある「緑のバザール」の乳製品の区画です。そこでは、何年も保存可能なクルト（ヨーグルトなどを脱水して加塩、乾燥させたもの）や、つくりたてが美味しいクロテッドクリームに似たカイマク、カイマクを攪拌して加塩したサリマイ（バター）など、日本では見られない多種多様な乳製品があります。



写真② アルマトゥ（カザフスタン、アルマトゥ州）の常設市場（緑のバザール）の乳製品小売店



写真③ ヌクス（ウズベキスタン、カラカルパクスタン共和国）の市場の鮮魚小売店

肉・乳製品の売り場に比べると手狭ではありますが、魚の売り場もあります。サーモンなどもないわけではありませんが、シルダリヤ、アムダリヤなどの内陸河川や、小アラル、バルハシ湖などの湖で獲れるコイやフナ、そしてどこから来たのかわかりませんがヤマメのような魚などが売られて

います。多くは、加塩して干物にしたものなどですが、河川や湖に近い市場などでは鮮魚が売られていることもあります（写真③）。かつては、河川や湖から離れたところでは魚が凍る冬場に流通することが多かったようですが、冷凍技術、運送技術が発達した現在では、季節を問わず売られています。

肉や乳およびそれらの加工品が多く消費され、それに対応する市場もかなり充実している中央アジアに対して、南アジアなどのヒンドゥー教徒やジャイナ教徒の人々が多く住む地域では、人や地域にもよりますが、やはり宗教上の理由から一生畜肉を口にしない人々も多いそうです。そうした地域では、中央アジアにおけるブタ肉の場合と同じく、目立たないところで肉が売られていたりもするようです。



写真④ ディマプル（インド、ナガランド州）のマーケットで売られている家禽（手前にハト、奥にニワトリがいる）



写真⑤ ディマプル（インド、ナガランド州）のマーケットで売られている食用蚕

東南アジア文化圏に近いインド北東部では、ウマやラクダ肉は見かけないものの、ブタやウシ、スイギュウなども売られていますし、家禽や小家畜なども含めると肉の種類がバラエティに富んでいる印象を受けます。例えば、インド北東部ナガランド州のディマプルの市場では、ハト、ニワトリ、アヒルなどの家禽（写真④）や、ウサギ、イヌなどの小家畜、虫などが売られています。ちなみに写真⑤は食用蚕です。頭とお尻を切り落として茹でて食べるもので、他の畜肉などに比べると高級品の部類に入るそうです。肉類ばかりでなく、隣接するアッサム州から運ばれてきた鮮魚（淡水魚）や、干物なども売られています（写真⑥、⑦）。

ナガランド州と山を挟んで東に位置するミャンマーのマンダレー地方や、ナガランド州の南方に位置するインド、マニプル州のインパールでは、

同じ内陸とはいっても河川や湖が隣接するため、ナガランドに比べて鮮魚や魚の干物類が占める割合が多い印象です。



写真⑥ ディマプル（インド、ナガランド州）のマーケットで売られている鮮魚（淡水魚）



写真⑦ ディマプル（インド、ナガランド州）のマーケットで売られている魚の干物

例えば写真⑥は、内陸都市マンガレーのゼイチャー・マーケットで、竹かごに山盛りにして売ら

れていたエーヤワディー川で獲れた魚の干物です。



写真⑧ マングレー（ミャンマー、マンガレー地方）のゼイチャー・マーケットの乾物小売店

写真⑨、⑩は、インパールの市場で売られていた魚の干物です。南部にロクタク湖という大きな湖があることから、そこで獲れた魚や干物を売る店が軒を連ねているのですが、先に紹介したミャンマーの干物とは違い、干物を土器の中で発酵させているのが特徴的です。町中で食事をして、必ずといってよいほど発酵した魚が使われています。

中央アジアから東南アジアまであらためて俯瞰してみると、市場で売られている肉、乳、卵、魚の種類やその加工品については、先に述べたように、その地域の食文化の違いを反映していることがよく分かります。



写真⑨ インパール（インド、マニプル州）のマーケットの乾物小売店



写真⑩ 魚の干物を発酵させたもの

青果物

一方で、市場で売られている青果物の種類については、肉、魚やその加工品ほどの顕著な地域性はみられないのではないかと思います。

もちろん、東南アジアの市場で、青いバナナが吊り下げられている小売店（写真⑪）や、ドリア

ンを専門に扱う小売店を見ると、「東南アジアに来たなあ」と感じますし、中央アジアのドライフルーツ、ナッツ類（写真⑫）や、中東のデーツなどを見ると、お土産に買って帰りたくなります。



写真⑪ バガン（ミャンマー、マンダレー地方）の常設市場の果物小売店



写真⑫ ドゥシャンベ（タジキスタン）の常設市場のドライフルーツ、ナッツ類の小売店

もちろん東南アジアで良く使われている発酵竹など、加工品などは初めて目にする食材も多いです。しかし、原材料としての野菜・果物については、海外地域に行って「初めて見たり、食べたりする感動」というのは、意外に少ないものだなあという気がしています。そもそも、トウモロコシ、トウガラシ、ジャガイモ、トマト、カボチャなど、大航海時代以降に広まった野菜・果物も、私が訪れるようになった時にはすでに、それぞれの地域で栽培され「地域の伝統的な料理」に使われており、市場に並ぶ青果物の中から「そこにしかないもの」を見出すのは大変です。

少なくとも、カザフスタン、ウズベキスタン、タジキスタン、中国・新疆ウイグル自治区、インド、ミャンマー、そしてサウジアラビアなどの市場では、かなり田舎であってもトマト、キュウリ、ナス、ピーマン、カボチャといった果菜類や、ジャガイモなどのイモ類、ニンジン、ダイコン、カブ、ゴボウといった根菜類、タマネギなどの鱗茎菜類、ブロッコリーやカリフラワーなどの花菜類、キャベツ、ハクサイ、ホウレンソウといった葉菜類、アスパラなどの茎菜類、ササゲ、インゲンなどの豆類などの基本的な野菜は大抵そろっています(写真⑬～⑭)。さらに、果物に関しても、バナナ、マンゴー、パイナップルなどの熱帯原産のフルーツと、寒い地域で採れるベリー類、リンゴなどが一緒に売られていたりもします。



写真⑬ ウダイプル(インド、ラージャスターン州)の青空市場



写真⑭ ジャルケント(カザフスタン、アルマトゥ州)の「緑の市場」中の小売店

どこの国や地域の市場でも、たとえどんな地方の小さな市場であっても、「これは、どこで採れた野菜(果物)ですか?」と聞いて回ると、多かれ少

なかれ外国産の青果が混じっていますし、店の裏に積んであるダンボール箱にも、その国ではない言語が書かれていることも多いのです。



写真⑩ インパール（インド、マニプル州）の市場の青果物の小売店



写真⑪ ワーディ・ファーティマ（サウジアラビア、マッカ州）の青果物小売店

グローバル化が進んだ昨今の青果物市場においては、他の国や地域で生産された青果物も容易に入ってきますし、施設栽培技術や保存技術の普及

が進んだことで、季節や気候をある程度無視した栽培が可能になりました。このため、季節によって地場産と他地域産の割合や価格が変動したり、ある程度地域による好みの差が反映されることはあっても、品揃えとしては日本のスーパーマーケットと同様のものが、通年を通して手に入る人が多いようです。

このように、一見どこの国や地域に訪れても同じような野菜が売られているので、私自身も、「青果市場の当地色はどこに？」と思ったりもするのですが、その生産と流通に興味を持って調べてみると、種類そのものはめずらしいものではなくても、その出荷元の生産地やその流通価格は、数年の間におどろくほどどんどん変化しているのです。

例えば、冬季に出回る野菜の産地については、カザフスタン南部にあるアルマトゥからジャルケントにかけての地域では、地元の露地栽培の野菜の端境期において、かつてはウズベキスタンからのものが多かったのですが、2013年前後の数年の間に、中国産が大半を占めるようになりました。つまり、表面的には年間を通して同じような料理を作っているように見えても、その実、使われている野菜の産地は大きく変化したのです。

この変化のスピードを踏まえてみると、現在の輸送力というのを抜きにしても、大航海時代以降に「新しい食材」が入ってきて、それが各地に伝わり、それぞれの地域で生産されたり流通したり

して、「伝統的な料理」が生み出されるまでの期間も、現代の私たちが思う以上に早かったのかもしれないと思います。

世界各地の食卓に直結する市場は、私にとっては異国の珍しい食材に心惹かれる場でもあるのですが、同時に、どんな田舎であっても世界的なつながりの中にあるのだなと実感する場でもあるようです。

渡邊 三津子（わたなべ みつこ）

カント通りのマローフィさん 亡命の作家が営むベルリン・魂の書店

ベルリンでカントとライプニッツが交わる 辺り

ライプニッツとカントは、ドイツの大哲学者の二人である。だが、カントとライプニッツは互いに出会わなかった。ライプニッツは、1646年に生まれ、1716年に死んだ。カントは、1724年に生まれ1802年に死んだ。お互いの生きていた時間はわずかにずれている。もし、お互いが生きていた時間が重なっていても、二人が会ったかどうかはわからない。ライプニッツは、社交的で哲学的著作をものしつつも、外交官や行政官の仕事をし、貴族との付き合いも多かった。ドイツ国内で活躍するだけでなくフランスやイタリアにもしばしば足を運び、ヨーロッパをまたにかけた活動を行った。一方、カントは、生まれた都市ケーニヒスブルクから生涯一歩も出ず、毎日、判で押したような規則的な生活を送った。たとえ、二人が出会っても話が弾んだとは思えない。

そんな二人だが、ライプニッツとカントが出会う場所がドイツ・ベルリンにある。カント通りとライプニッツ通りが交わる場所。ベルリンの西の方、ベルリン自由大学のあるあたりのシャーロッテンブルクにそれはある。カント通りは、ベルリンの環状線であるSバ

ーン駅の一つ動物園駅からまっすぐ西に延びる。ベルリンの銀座“クーダム”の一本北の大通りで、目抜き通りというわけではないが、いろいろな店が立ち並ぶ通りだ。ライプニッツ通りは、それに直行するように南北に走る。写真1は、そのカント通りとライプニッツ通りが交わる場所。記念すべきドイツの二大哲学者の邂逅の場だが、かといってそこに何があるわけでもない。



写真1 カント通りとライプニッツ通りの交差点

大事なものは、その近くにある。カントとライプニッツが交わる場所からほど近いところにある、マローフィさんの本屋。名前は「ヘダイアット hedayat」という。外のウィンドウからは、高い天井までの壁面すべてに設置された本棚に整然と並ぶアラビア文字の入った本と、ところどころに、大きな作家のポートレートが掲げられているの見える(写真2)。

扉を開けると、カランという鐘の音。店内

に入っても、だれもいないことも多い。店は、通りに面した二部屋を連結し、その後ろに一部屋を持つカント通りに立ち並ぶほかの店々とだいたい同じ間取り。



写真2 書肆ヘダイアットの内部(筆者も登場した、マローフィさんと書肆ヘダイアットに関するドキュメンタリー映像 Maziar Sotoudeh Ravan 『Abbas Ma' roufi: Fereydoon Se Pesar Dasht, Berlin-August 2014』より / <https://www.youtube.com/watch?v=Ec3qDrNpwAE>)

ぶらぶらと店内を見回っているうちに、奥からマローフィさんが出てくる。「おー、マサヒロ、げんきだったか、どうしていたか」。手を差し伸べてがっちりと握手する。マローフィさんは、大体ラフな格好をしている。夏はポロシャツ、冬は革ジャン。色は黒づくめの感じが多い。ほりの深い顔に、大きなくりくりした少年のようなよく動く目。密にカールのかかった髪は、めっきり白髪が増えた。立派な口ひげ。しばらく近況を交換すると、おもむろに「お茶を飲むか」そう言って、引っ込み、手に、熱いお茶の入ったグラスを持っ

て出てくる。砂糖のたっぷり入った透明な紅茶。「ゆっくりして行って」そう言って、グラスを渡すと、マローフィさんはまたあわただしそうに奥に入っていく。

世界的に珍しいペルシャ語専門書肆

書肆(書店)ヘダイアットはペルシャ語の書籍専門の本屋である。イランの国内以外で、ペルシャ語の本だけを専門に売る本屋がどれだけあるのか分からないが、おそらく、イラン以外の世界で最大、最良と思われるペルシャ語の書店。ペルシャ語の本を売る本屋は、知っている限り、ニューヨークにもないし、ロンドンにもない。モスクワにもなかったし、マドリッドにも北京にもなかった。パリには、セーヌ川沿いのアラブ世界センターの前にアル・バラクというアラビア語の本だけの本屋があるが、ペルシャ語本屋はない。日本には、東京の神田にある穂高書店がペルシャ語の本も売っているが、とは言うものの、ペルシャ語書籍の専門店ではなく、アジアや東南アジアの本全般を扱う本屋だ。ということは、マローフィさんのこの店は、イラン以外でペルシャ語の本を売っている世界で唯一の本屋と言ってもいいのではないか。いや、世界には、イラン人のコミュニティがある場所はいくつかあるから、どこかには、ペルシャ語の本を売る店もあるかもしれないから、世界で唯一とは言えないかもしれない。けれども、これだけの規模で、そして、これだけの質で品ぞ

ろえをしている店はないはずだ。きっと世界一だと思う。

ヘダイアットの品ぞろえがいいのは、マローフィさんがペルシャ語の作家だからだ。そして、作家だからと言うだけでなく、マローフィさんがペルシャ語の本の本屋を営むことに、いわば「人生をかけて」いるからだ。マローフィさんにとっては、ペルシャ語の本を売る書肆ヘダイアットという店をここベルリンのカント通りで営んでいることは、人生の大きな意味がある。いや、マローフィさんの人生そのものと言ってもいい。ある作家が、その作品とは別に、いや、その作品とほぼ同じくらいの思いを持って営んでいる場が、この書店。そこが特別な場であるのは当たり前だ。

作家アッバス・マローフィ

日本では、アッバス・マローフィ (Abbas Maroufi **عباس معروفی**) という作家を知る人はほとんどいないだろう (写真3)。とって、ドイツでも、マローフィさんは、ノーベル賞作家のギュンター・グラスやペーター・ハントケなどのように、誰もが知る売れっ子作家というわけではない。けれど、マローフィさんの小説は、すべてドイツのインゼルニズーアカンブ社から翻訳されて刊行されている。インゼルニズーアカンブといえば、文学と学術書で定評のあるドイツを代表する出版社だ。日本でいう新潮社と岩波書店を合体させたよ

うな書肆である。そこから小説が何冊も出版されるといのは、一流の作家である。

マローフィさんは、亡命作家だ。1957年テヘラン生まれ。青年期から文学や政治活動に取り組み、テヘラン大学で文化的活動を行う。1980年のパーレヴィ国王体制に対する「イラン革命」にも関わっていたようだ。大学卒業後、教職や演劇活動などに従事。この間に出世作である『死者たちの交響曲 *Symphonie der Toten*』(1989年)も書きあげられている。数年かかって、少しずつこつこつと書きあげられた長編小説だ。新約聖書に出てくるカインとアベルのような関係の兄弟の相克が軸となった小説だ。1990年には、自らガルドゥーン出版という出版社も立ち上げる。

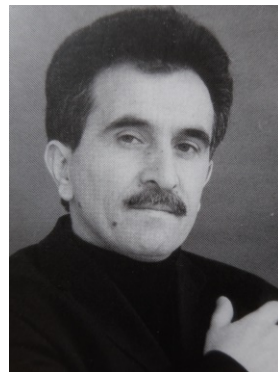


写真3 アッバス・マローフィさん

だが、イスラム革命後のイランは、表現や言論の自由を抑圧する社会であった。1991年、ガルドゥーン出版の出版物がイスラム法に反しているとして、マローフィさんは逮捕。2年間の出版禁止と、6か月の懲役、40回のむ

ち打ちの刑に処された。もともとは、死刑の可能性すらもあったが、国際的な文学ネットワークの抗議によって、それだけは免れたのである。

その後、マローフィさんは、ギュンター・グラスや国際ペンクラブの助けを得て、家族とともに出国し、ドイツに亡命する。しばらくは、西ドイツのケルン近郊に暮らした。おりしも、ドイツ統一の頃で、ベルリンに移動。様々な職に従事しながら、機会を探り、書肆ヘダイアットと出版社ガルドゥーンをカント通りに設立した。

ヘダイアットの流れを継ぐ小説の幻想性と語り

ヘダイアットとは、近代初頭のイランの著名な作家の名前である。サデグ・ヘダイアット (Sadegh Hedayat صدیق هدایت) は、1903年にテヘランに生まれ、1951年にパリで死んだ作家。テヘランの文化的上流階層に生まれた彼は、若いころから文学に親しみ、同人誌グループを組織。チェホフ、リルケ、サルトル、カフカなど同時代の欧米の最先端の文学をペルシャ語に翻訳した。1936年頃には、小説『盲目の梟』を刊行する。これは、ある画家の幻想の中での死と虚無との対話を描いた小説で、彼の作品の中で最も著名であり、かつ欧米圏で最も著名なペルシャの近代小説の一つである。パリに遊学したが、48歳の時、借りていたアパルトマンの一室にガ

スを引き込み自殺した。

マローフィさんの小説も、ヘダイアットの作風と似て、幻想と記憶と現実が入り混じった描写が特徴的だ。『暗闇の中で Die dunkle Seite』(1998年)は、テヘランの路地の奥の一室にアトリエを構える画家のモデルの一人語りだが、読んでいるうちに、それが、モデルの語りなのか、それとも、画家の語りなのかが混然一体とし、しかも、それが、現在なのか、過去なのかもわからなくなる。テキストの中で、人はそれらの間を自由に行き来するのだ。『呼び声の年——ある愛の物語 Im Jahr des Aufbruchs. Geschichte einer Liebe』(2005年)は、一転して三人称の語りである。幾重にも折り重なった愛の物語である。第二次大戦中と大戦後のテヘランが舞台。都市上層階層の間のひそやかな人間関係と、そこで織りなされる愛と性と不実が会話を軸に描き出される(写真4)。



写真4 ドイツ語に翻訳されたマローフィさんの著書(左から『呼び声の年』『死者たちの交響曲』『暗闇の中で』)

言葉という魂

書肆ヘダイアットをたずねると、マローフィさんは、問わず語りに、彼の小説の方法を語る時もあるし、読書遍歴について語る時もある。ロード・バイロン、DH ロレンス、ジョイス、カフカといった作家の名前が出ることあれば、モダニズムや、意識の流れといった文学理論の用語が出ることもある。タニザキやカワバタも影響を受けた作家だという。

イランの作家もたくさん教えてもらった。情熱の愛の女流詩人フォロウ・ファロウサド (Forugh Farrochzad فرخزاد فروغ) は、その一人だ。意に染まぬ結婚を破り、自分らしい生き方を全力で探ろうとした人。1967年にわずか33歳で亡くなった。マローフィさんは、古典にも造詣が深く、ルーミーやハーフィズやサアーディーも教えてもらった。ペルシャ語を学ぶつもりで、マローフィさんが、日課として座右において毎日研究しているというファーフィズの全詩集を購入したこともある。ヘダイアット書店には、様々な作家や思想家の本がぎっしりと並んでいるが、そのどれもがイランから取り寄せられたマローフィさん

が最良と判断した版元と版の本だ。

マローフィさんと会う時、異国の地での亡命生活について考える。それは大変なことだろう。帰ることのできない地があるということがどんなことか想像もつかない。ヘダイアット書店とは、マローフィさんの日々の生活のたつきと言うだけではない。それは、母語の地を離れなくてはならなかった作家の母語とのつながり。いや、母語という地がそこにあるのかもしれない。母語は魂であり、本は魂である。この本屋には、それが詰まっている。

カント通りのヘダイアット書店はドイツとペルシャの出会いだ。ペルシャの作家ヘダイアットは、ドイツをたずねたことはないし、もちろん、カントと出会ったこともない。しかし、マローフィさんのこのヘダイアット書店がカント通りにあることは、マローフィさんという作家の存在を通じてペルシャとドイツの数奇な関係性を表している。

寺田 匡宏 (てらだ まさひろ)

「伝統的」ニホンミツバチの養蜂をさぐる - 和歌山県古座川流域、「ゴラ」によるニホンミツバチ養蜂から -

日本に養蜂の「伝統」はあるのか？

昨夏、養蜂の映像撮影のために来日したドイツ人の映像人類学者から聞かれたことがある。「日本には養蜂の伝統 (tradition) はないと聞いたが本当か？」と。「いや、昔からニホンミツバチの養蜂は行われているし、今でも伝統的な養蜂をやっている地域はある」と答えると、「でも、日本人は養蜂やミツバチのことをあまり知らないらしいじゃないか」という。

ああ、そういうことか。日本には在来の野生のニホンミツバチと、明治時代に移入された家畜であるセイヨウミツバチがいる。しかし、そのことを知っている一般の人は、あまり多くはない。一般の公園にさえミツバチの巣箱が設置されていることがあるほど養蜂がポピュラーなドイツ人にしてみれば、日本のこの状況は不思議に思えるのだろう。そこで、「いや、伝統がないというわけではなく、養蜂やハチミツの文化は、あまり広まっていないだけ」と反論し、明治初期に描かれた養蜂の絵図を見せたりした。

しかしその後も私の頭の中では、あらためて、

ニホンミツバチ養蜂の「伝統」とは何か？ということが気になりはじめてしまった。実はニホンミツバチの養蜂の歴史を記す文献は、決して多いとはいえない。改めて過去から現代の時間軸の中で、各地のニホンミツバチの養蜂の歴史をとらえ直してみたくなったのだ。

ニホンミツバチ養蜂の歴史

ニホンミツバチの養蜂は、山間部を中心に行われてきた。文献としての初出は『日本書紀』に遡るが、各地で養蜂が行われるようになったのは、江戸時代と考えられている。ハチミツはそのものの薬効に加えて、丸薬を練る材料としても有用で、流通もしていた。しかしニホンミツバチは、飼っていても、その場所の環境が気に入らないと、他所へ逃去することがある。そして、セイヨウミツバチによる近代養蜂が盛んになるにつれ、その圧倒的な採蜜量とあいまって、セイヨウミツバチのハチミツが流通の主体となり、ニホンミツバチは、山間地域以外では、いつしか「知られざる存在」になってしまったようだ。

ちなみに今、私の手元に、小学生時代に愛用した1970年に出版された『学研の図鑑・昆虫』がある。記載されているのは、セイヨウミツバチだけで、ニホンミツバチは、名前すら掲載されていないのだ（表記は、単にミツバチ。明治期に持ち込

まれた旨が書かれている)。当時は、ニホンミツバチの養蜂は、小規模ながら連綿と行われ続けていたにもかかわらず、図鑑の编者たちに取り上げられることはなかったのである。

あたかも「表舞台」からは姿を消したかのような、ニホンミツバチであったが、地域別の事例報告や論文はあり、特に1990年代後半から、その生態や養蜂に特化した単行本も出版されはじめた。近年では趣味養蜂のブームもあって、飼育者も増加し、テレビなどのメディアで取り上げられる機会も増えてきている。

ニホンミツバチの巣箱の地域多様性

さて、ニホンミツバチの養蜂を巣箱の面からみると、現代でもその形には、様々なバリエーションがある。セイヨウミツバチは、巣枠と呼ばれるフレームを箱に入れて行われることが多いが、ニホンミツバチは、木の洞（うろ）などに巣を作るという生態もあり、箱タイプのもが多い。複数の箱を重ねる重箱タイプ、縦長の箱、横置き、木の幹をくりぬいたタイプなど、地域によるバリエーションに加えて、個人の工夫や養蜂の戦略も反映される。

巣箱の「伝統」を探る：和歌山県古座川地域をケーススタディーとして

「伝統的」ニホンミツバチの養蜂地域として、つとに有名なのが、紀伊山地、特に和歌山県南部のいわゆる熊野、古座川周辺である。私の祖母が、この古座川上流域の出身でもあった馴染みもあり、私たちはこの地域をフィールドとして、調査を行い始めた。



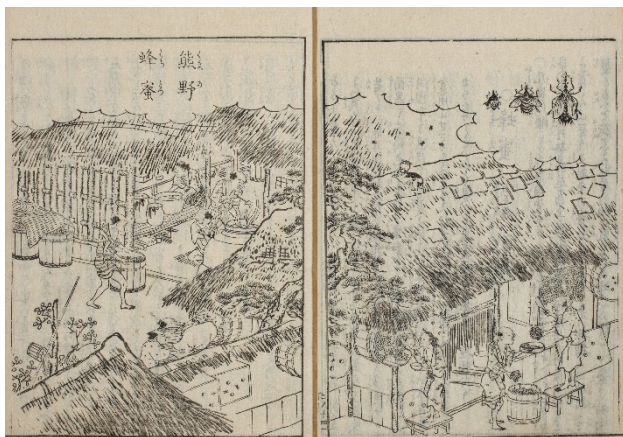
図1 ゴーラ

丸太をくりぬいた木洞巣箱は、この地域では「ゴラ」と呼ばれ(図1)、山道沿に車を走らせると、山中のあちらこちら、時に高い崖の上にまでゴラが置かれており、なかなか壮観である(図2)。



図2 崖の上に置かれたゴーラ

この地域の養蜂が特に注目されてきたのは、もともと良質なハチミツの産地として江戸時代より著名であったこと(『日本山海名産図会』, 1799年, 図3)や、さらには現代でも、丸太が使用されていることが、いかにも歴史と伝統を感じさせるから



かもしれない。

私もこうした自然に近い形の巣箱こそが、野生の巣からの採蜜(ハニー・ハンティングと呼ばれる)から、人が継続的にミツバチを飼う「養蜂」へと移った際の初源の形で、それが「ずっと同じ形のまま続いてきた」のだろうと、漠然と思っていた。

上述した『日本山海名産図会』の、桶を横にした巣箱の挿絵をみても、当初は、「この絵はミツバチの絵もおかしいし、絵師は、熊野の養蜂を実際に見たわけではないだろう。巣箱の形の怪しいものだ」と、考えていた。しかし、フィールド調査に加えて、文献調査も重ねていくと、明治期の『和歌山縣農事調査書』(1893年)には、地域の養蜂の沿革が記され、伊藤という人物が、「桶ヲ用ヒス」、(中略)「大樹蟠根の洞窟」の部分を利用したところ、「頗ル佳良ナモノヲ得タリ」と(カッコは筆者)、書かれているくだりがある。つまり、ゴーラのような木洞巣箱以前に、桶が巣箱として利用されていた時期も少しはあったのかもしれない。

図3 『日本山海名産図会』 (1799年、国文研データセットより)

また、長野県の伊那谷の養蜂の調査をした岩崎・井原（1994）は、蜜桶とよばれる横置きタイプの巣箱が現在でも存在することから、これらが「熊野より伝わり、それまでの方法にとってかわった」という仮説をたて、蜜桶の分布を調べている。その結果「蜜桶は静岡県水窪町草木から上伊那郡高遠町松倉まで、約90kmにわたって、秋葉街道沿いに連続的に分布」しており、さらに大鹿村釜沢という地域では、「山へ置く蜜桶の蓋に熊野蜜御入と書いていた」という証言や、実際に「熊野蜜□□」と墨書された蓋を1枚発見している

また、江戸時代の昆虫図鑑の『栗氏千虫譜』（1811年、図4）にも、桶型横置きタイプの巣箱が描かれている。この形態の巣箱が利用されていた地域は不明だが、少なくとも江戸時代には存在したことは確かである。

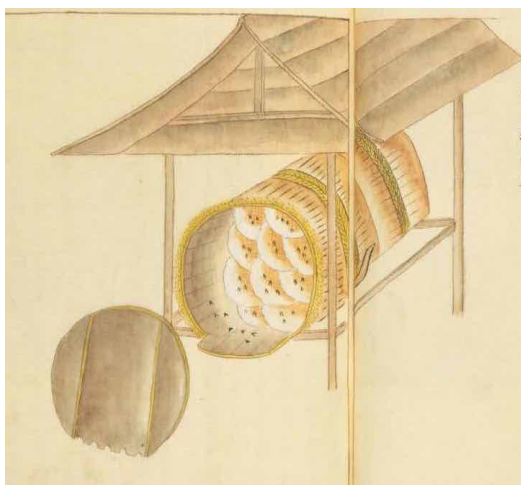


図4 『栗氏千虫譜』（写本）（1811年、国立国会図書館デジタルコレクションより一部）

かつて古座川地域において、こうした桶利用の横置き巣箱が、ゴーラより以前に使われていたかどうかは、確定できるものではないが、事例として紹介しておく。

また、『紀伊・東牟婁郡誌』（1917）には、興味深い事実が書かれていた。明治維新の頃、天候不要や蜜源植物の伐採があり、その後も蠟蛾（ハチノツヅリガ）の発生により、被害が甚大であったため、和歌山県の農会が、明治36年に技師を置き飼養指導にあたらせることになったという。そしてその指導の一環として、「木洞飼養を改良巣箱に転換」させたというのだ。つまり当地では、ゴーラのような木洞巣箱が、変わらずにずっと続いてきたというわけでもないようなのだ。

そして、この改良巣箱には、後日談がある。在来種であるニホンミツバチの巣箱には、「改良巣箱は採蜜の少なさと、蜜蜂の飛び去ることの欠点を唱うるもの多く」、要は、うまくいかなかったとのことだった。

この改良巣箱の頓挫以降は、また、従来の木洞による養蜂に戻り、現在に至ったと思われる。この地域は昔から林業が盛んで、地元の木材を利用したゴーラは、ニホンミツバチの飼育に好適であるとの判断のもと、積極的に利用され定着したのだらう。

そしてこのゴーラも、少しずつ変化し続けている。今ではゴーラの作成には、チェーンソーと鑿

(のみ)が使われ、昔よりはるかに製作しやすくなった。また一人の方は、内検、給餌を行いやすくするために、ゴーラの一側面を切り、別の板を前扉として蝶番でとりつけたゴーラを見せてくれた(図5)。ニホンミツバチの養蜂に適したゴーラだが、採蜜や内検、給餌時にゴーラを持ち上げたり、斜めに倒さなくてはいけないという煩わしさがある。この前扉には、さらに冬場の給餌がしやすいように、下部に小扉までついていた。こうして、伝統にも少しずつ改良や工夫が加えられていく。



図5 ゴーラに施された工夫

ゴーラという名前の由来

また、古座川の巣箱は、なぜゴーラと呼ばれるか、とはよく聞かれる質問である。これには定説がなく、むしろ「地元の人知らないことが定説」になっている気さえする。「ゴーラはハングル語のGo Rae すなわち「昔からの」、「昔ながら(=古来)」と全く同じ発音である」(井上 2001) ことから、大陸との関係を指摘する考えもある。確かに韓国に近い対馬でもこの丸太型の巣箱が多く使われており、例えば私の幼な馴染みの苗字は、高麗と書いて、「ごうら」さんだった(高麗の韓国語の発音はゴーリョ)。今後、こうした丸太巣箱を利用した養蜂と、大陸・特に韓国との関連も引き続き調べていきたい。

そして今回、私が冗談半分、本気半分で、ゴーラという名前の由来の候補のひとつに加えたいのが、妖怪説である(笑)。古座川上流域出身の、明治生まれの私の祖母は、私が長い髪の毛を下ろしたままのざんばら髪にしていると、よく「カシャンボ」みたいだと言ったものだ。カシャンボとは、この地域の妖怪のことで、wikipedia によれば、「國學院大学民俗学研究会が1977年に発刊した『民俗採訪』の中で、紀伊では河童のことをゴウライ、あるいは五来法師と呼び、冬の間は山籠りをしておりその間はカシャンボと呼ばれる」。「東洋大学民俗研究会が1981年に発刊した『南部川の

民俗』では、カシャンボは夏にはゴウラ、冬にはカシャンボとなり、毛深い人間のような姿のもの」とある。

私が祖母から聞いたのは、カシャンボのみだが、紀伊半島では妖怪カシャンボは、夏季にはゴウライ、ゴウラなど呼ばれて、それはカッパと同様のものではあったらしい。古座川地域では採蜜がされるのは、梅雨明けの7月から夏場。川筋の山に立ち並ぶゴウラは、まるで山と川をつなぐ「何もの」かが、立っているように見えなくもないだろうか（図6）。

かつて私の最も身近に、最も地元のことをよく知った人がいたというのに、私はその最適なインフォーマントである祖母から話を聞く機会を逃してしまった。

付記：私たちは、2019年度より「日本各地の山間域における、伝統的ニホンミツバチ養蜂の総合的研究と映像化」という課題名の科研費(19K01215)を獲得し、2019年夏には、古座川の養蜂の様子を、映像作家の澤崎賢一氏と共に撮影し、30分フィルムを作成した。また、同年12月には、ニホンミツバチ養蜂の歴史や文化・文献に関するデータベース的機能を備えた「ニホンミツバチ・養蜂文化ライブラリー」というサイトをオープンした。合わせてご覧いただければ幸甚である。

<https://japanese-honeybee.info/>。

真貝 理香（しんかいりか）



図6 山と川をつなぐかのように立ち並ぶゴウラ

<参考文献>

- ・ 岩崎 靖・井原 道夫(1994)「伊那谷のニホンミツバチ」, ミツバチ科学 15 卷1号, pp.7-18
- ・ カシャンボ Wikipedia
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%82%B7%E3%83%A3%E3%83%B3%E3%83%9C> (2019 年 11 月 2 日検索)
- ・ 木村孔恭(序)/蒔関月(画) (1799)「蜜蜂」『日本山海名産図会』, 国文研データセット,
http://www2.dhii.jp/nijl_opendata/NJL0224/049-0189/44
- ・ 栗本瑞見(栗本丹州) (1811)『栗氏千虫譜』第1冊(写本), 国立国会図書館デジタルコレクション,
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndl.jp/pid/1287367?tocOpened=1>
- ・ 中川浩(編)(1970)『学研の図鑑・昆虫』, 学習研究社, pp.94-95
- ・ 和歌山縣内務部(1893)『和歌山県農事調査書』下, pp.59-61, 国立国会図書館デジタルコレクション,
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndl.jp/pid/802660>
- ・ 和歌山縣東牟婁郡役所(1917)「養蜂」『紀伊東牟婁郡誌』下卷, pp.222-224

東シベリアのコケモモ採集

2015年2月、北極域の研究プロジェクトに参画し、シベリアに行くことになった。温暖化が地域社会の生業や暮らしに及ぼす影響を調べることが目的である。私はそれまで、アフリカの乾燥地域に位置するナミビア共和国で、干ばつや洪水などの極端な気象現象が地域社会におよぼす影響を調査してきた。シベリアに行くのは初めての経験であった。アフリカの自然環境とは大きく異なる地域だと想像していたので、とてもワクワクしていた。しかも、最低気温がマイナス50度を下回ることもある厳冬期のシベリアである。いったいどのような世界なのか、想像しながら旅路についた。

東シベリアのサハ共和国首都ヤクーツクに到着したのは深夜2時であった。飛行機からタラップで外に一度降りて、ターミナルまで歩いていく。飛行機を降りると、唐突に極寒の地であった。凍てついた夜の帳のなかに飛行機が並び、ピンと張りつめた雰囲気が印象的であった。

ヤクーツクでは、現地の協力研究者の方々が各地を案内してくれた。マンモスの骨などが展示されている自然史博物館やオオカミなどがいる動物園、そして現地の食事が食べられるレストランなどである。レストランでは、ボルシチやピロシキなど、ロシア料理が多いが、サハの人々の料理も

食べることができる。凍った生魚を細切りにした刺身（インディギルカ）や各種の肉料理など、美味しい料理がたくさんある。そうした食事をする際、決まってでてくる“モルス（морс）”とよばれる飲み物がある（写真1）。薄い赤色をしたモルスは、ほのかに甘いジュースである。その原料を尋ねると、コケモモという野生の果実であるという。コケモモは、日本でも高山や北海道などの寒冷地に分布していて、日本でも食べることができる。しかし、コケモモがこのような一般的な飲み物になっているのは驚いた。それほど大量に採ることができるのだろうか？



写真1 ヤクーツク市の食品売場で販売されるモルス

滞在の後半、現地の小農マーケットを訪れた。驚いたことに、出店者たちは屋外に貼られたテントで商品を売っていた。数多くの大きな魚、毛皮がついたままのノウサギ、野鳥、ウシやウマの肉などが、無造作に机の上や地面の上に並べられている。売られているものは全て冷凍状態になっていて、腐る心配もない。そうした商品の中に、数多くの野イチゴが含まれていた。コケモモやブルーベリー、ラズベリーなど、たらいの中に山盛りになって売られている(写真2)。これらがおそらくモルスの原料になっているのだろう。



写真2 ヤクーツク市の小農マーケットで販売される野イチゴ

村での滞在

初めてのシベリア滞在は、現地の研究者との打ち合わせが中心だったので、首都のみの滞在であ

った。翌年の夏、村落に滞在し、気候変化の影響を本格的に調査することとなった。タイガの森が広がる東シベリアでは、永久凍土という凍った土壌が厚く発達しているが、近年の温暖化によってそれらが融解するという現象が生じている。1990年まで空港の滑走路であったという土地は、永久凍土が融けて、現在ではでこぼこの状態になっていた。また、畑なども凹凸が大きくなり、農業機械を使うことが困難になっているところもあった。

現地に暮らすサハの人々は、もともと牧畜を中心とした生業を営む牧民である。現在でもウシやウマなどの家畜を各世帯で飼養している。そのため、永久凍土の融解の影響として最も懸念されていたのは、家畜の餌となる牧草生産に関することであった。現地調査では、いくつかの村を対象にして、環境変化に関するアンケート調査を実施し、現地の人々が環境変化をどのように認識しているのかを把握した。

ところで、村に滞在しているときに、住民と一緒に食事をする機会も多かった。その食卓をみると、畜産物であるミルクを原料とした乳製品がほぼ毎日食べられていた。チーズやクリーム、バターなど、様々な乳製品が食卓にのぼる。その際に欠かせないのが、野イチゴ類である。野イチゴでつくったジャムをクリームに混ぜたものをパンなどに塗って食べていた。

野イチゴ採集は、夏から秋にかけての生業活動

の一つであった。村に滞在中も、聞き取り調査で家々を回っているとき、「これから野イチゴの採集に行く」という話をたびたび耳にした。夕方には、その日に採集してきたコケモモなどがバケツに山盛りになって軒下に置いてある光景もしばしば目にした。村での滞在中も、何かと食卓や話題にのぼる野イチゴの存在が気になり、いつかしっかりと調査してみたいと思うようになった。

野イチゴ採集の調査

2019年8月、再びシベリアの村に調査に行く機会を得た。今度は、野イチゴ採集のを中心に調べることに決めた。これまでの調査や先行研究から、野イチゴはサハの人々の食生活や冬季の栄養源などの点で重要な資源であることがわかっている。しかも野イチゴの収量は気象条件などによって大きく変化することが人々の語りから聞かれた。気候変動に関するアンケート調査でも野イチゴへの影響に言及する回答がいくつかあり、このような回答の意味を考える上でも、どのように野イチゴを採集しているのかなど、基本的な情報を得ておく必要があった。

ヤクーツク市から西に90kmほど行った場所にあるマガラス村で調査を行った。乗合タクシーに1時間半ほど乗り、村外れの家の前で降ろしてもらった。今回の調査でも、カウンターパート機関

である人文学北方先住民問題研究所の方に同行してもらい、事前に村の方とコンタクトをとっていただいていた。そのため、村の一つの世帯に、数日間ホームステイをさせていただくことを既に了解してもらっていたのである。

ホームステイを受け入れてくれたゾーヤさん(仮名)は、敷地のなかに2つの建物をもっていて、我々一向にその一つの建物を使わせてくれた(写真3)。初対面の我々を快く迎えてくれた。夏の終わりとはいえ、最低気温はときに氷点下になるそう。家には暖炉があり、薪の準備もしてくれていた。



写真3 マガラス村のホームステイ先となった住居

私たちが訪問した時期は、ちょうどコケモモ採集のハイシーズンであった。村の人たちは時間を見つけては森に入り、毎日のようにコケモモ採集にでかけているという。ゾーヤさんの話によると、

野イチゴはサハ語でオトン（отон）とよぶそう
だ。この地域では、9種類の野イチゴが生育して
おり、そのうち3種類については食用にするかど
うか、人によって意見が分かれる。特に多くの人々
が食用とするのは、コケモモ、アカフサスグリ、
クロマメノキ、オオタカネバラの果実であるそう
だ。また、この地域では生育していないラズベリ
ーを車に乗って別の地域に採りに行くこともある。
採集時期は、種によって少しずつ異なるが、概ね
7月中旬頃から最低気温が氷点下となる9月上旬
頃までであり、いまはコケモモの採集に忙しい時
期であった。

そんなに大量に野イチゴを集めてどうするのだ
ろうか？ゾーヤさんに尋ねると、野イチゴは生で
食べるだけでなく、ワレーニエ（ジャムの一種、砂
糖煮、баренбе）やモルス（原料にして利
用するのが一般的であるという。ワレーニエを作
るためには大量の野イチゴが必要になる。生食で
は、採集したものをそのまま食べる方法のほか、
冷凍させて保存しておき、冷凍したものに砂糖を
まぶす、あるいはヨーグルトやホイップクリーム
に混ぜて食べるそうだ。野イチゴは、単純に甘い
フルーツとして食されるだけでなく、冬の重要な
ビタミン源でもあり、彼らの食に欠かせない資源
のようであった。

参与観察

滞在中に野イチゴ採集にでかける村の人たちに
同行させてもらえることになった。待ちに待った
採集行である。8月31日の朝、同行するマガラス
在住の女性3名が集まった。いずれも別世帯の
方々であるが、一緒に採集に行くことが多いよう
で、和気あいあいとしていた。長靴やスニーカー
などを履き、昼食や飲み物などの荷物を入れるリ
ュックサックや5リットルほどのバケツを持参し
ていた。11時44分、村を徒歩で出発し、幹線道路
を横切り、村の北側にある森の方を目指して歩い
ていく。青空のきれいな良い天気で採集日和であ
る。初秋の森は少し紅葉が始まり、とても美しい。
途中の草原ではウシやウマが草を食んでいた。30
分ほど歩いた地点から森に入り、細い小道に沿っ
て傾斜を登っていく。森の中では、コケモモに似
た果実をつけるクマコケモモが現れるが、この種
は基本的に食用としないので、採集せずに進んで
いく。途中、食用となるキノコが何か所か出現し、
女性の1人はみつけたキノコを立ち止まって収穫
していた。他の女性たちは、キノコも食べるらし
いが、少しだけあっても下処理が大変なので、採
集しないと話していた。

12時37分頃からクマコケモモの中にコケモモ
が混生するようになり、目にしたものを採集し始
める。12時40分に目的地に到着し、荷物などを
置いておく拠点を決め、遠くから目立つようにビ
ニール袋を周辺の木などに巻いておく。森の中で

は似たような景色が続くため、迷ってしまうことがあるため、目印をつけておくのだという。その後、ビニールシートを広げ、持ち寄った昼食をとった。昼食は参加者が各自持ち寄ったアラジェ(小さな円形のパン)、キュウリ、炊いたジャガイモ、スメタナ(乳製品の種類)、サラミなどをシートの上に広げ、全員で分け合って食べる形式であった。ピクニックや遠足のような気分である。村の人の噂話などをしているのだろうか。楽しそうに昼ご飯をみんなで食べる光景をみると、野イチゴの採集行は単純に野イチゴを集めるための労働というだけでなく、人々が楽しみにしている非日常の活動なのだろうと感じた。

13時4分に昼食を終了し、コケモモの採集が始まった(写真4)。戻る時間などは特に決めず、個人ごとに分かれ、分散して採集していく。採り方は極めてシンプルで、見つけたコケモモを手でしごき、掌に集まった実をバケツに入れる。この作業の繰り返しである。一回手でしごくとおおよそ5~20粒ほどが得られる。コケモモの生育密度は高く、林床に面的に生育しているため、見つけることは極めて容易である(写真5)。この場所には、クマコケモモはほとんど生えておらず、コケモモのみを効率よく採集することができる。その中でも、生育状況に若干の濃淡があるので、少しでも生育密度が高く、また粒が大きな実が高密度で生えている場所を探しながら移動を続けていく。森

の中ではお互いの姿は見えなくなるが、向かった方向はお互いに認識しているので、おおよそ同じ方向に移動していた。



写真4 コケモモ



写真5 林床に面的に生育するコケモモ

途中で、同じ村からコケモモを採集しに来ていた別のグループ（女性2名）と出会う。参加者とはいずれも顔なじみであり、近い場所でそれぞれ採集を続けていく。14時55分頃に、分かれて採集していた個人がそれとなく近くに集まり、言葉を交わしながら、先に会った他のグループの女性も加わって、全員で談笑しながら採集を行った（写真6）。この頃には、早い人は持参したバケツが一杯になり、一部の果実を手ぬぐいに移して縛り、採集を続けていた。15時25分頃に、そろそろ戻ろうという話がでて、引き返すことになった。採集しながら拠点の方向に向かい、途中、さらに別のグループ（女性2名）と出会う。彼女らもマガラス在住で、参加者とは顔なじみであった。16時19分に全員が拠点に戻り、採集は終了となった（写真7）。最後に拠点で持ち寄りのお菓子などを食べ、16時45分に拠点を出発し、帰途についた。年長者の女性のバケツを比較的若い人が持つのが礼儀であるという。その後、17時44分にマガラスに到着した。全行程時間は6時間00分であり、採集時間は3時間41分であった。

採集が終わったのち、各自の採集量を測らせてもらった。同行した3人の女性の採集量は、3.05kg、4.65kg、3.50kgであり、平均3.73kgであった。採集時間一時間あたりの採集量を平均採集量で計算すると、1時間で約1kgであった。



写真6 コケモモを採集する女性たち



写真7 採集したコケモモ

参与観察でわかった事

秋のタイガの森のなかに、コケモモが絨毯のように生育しているとは、行ってみるまで想像できなかった。数時間でバケツ一杯ほどの実がとれることがわかったが、現金に換算すると割りにあわないこともわかった。一緒に採集をしていた女性

の一人は、「(野イチゴを販売しても) 労働時間に見合わない」と話していたが、その意味がなんとなくわかった。採集した野イチゴは、基本的には自給用である。しかし、全くお金にならないわけではなく、一緒に採集を行った3人の女性のうち2人は昨年も余剰にとれた野イチゴをヤクーツクの企業に販売していた。たくさん採れたら、少しお小遣いが得られるという感覚だろうか。

採集行の途中、同行した3人の採集方法を観察していた。その方法は極めてシンプルで、単純に手でしごき採るだけであった。同じ時間、同じ場所で採集を続けていたが、採集量は3人の間で最大1.6kg(約1.5倍)異なっていた。これほどシンプルな採集活動で、ここまでの採集量の差ができるのは、少し驚きであった。コケモモは面的に十分すぎるほどの量が生えていて、見つけるのは極めて容易であった。要するに、「やる気」の差なのである。たくさん採集していた女性に後ほど話を聞いたところ、昨年はコケモモを100kg販売し、20,000ルーブル(約35,000円)を得たという。他の女性の10倍ほどの量であった。今年もたくさん採集し、販売しようと考え、他の女性たちとは気合いの入り方が違っていたのかもしれない。単純な採集活動であっても、そのような差が生じることは、一つの発見であった。

採集行は、女性たちにとってはとても楽しいひと時であったようだ。昼食を持ち寄り、参加者と

ともにシェアして食べることや参加者どうしあるいは採集場で出会った別の人たちと話をしながら採集することなどが、採集行の楽しみであることが、参与観察や聞き取りなどから実感できた。シベリアの短い夏に、自然の中に身を置くことを楽しんでいるようであった。



写真8 クリームと混ぜたコケモモ

コケモモを持って帰ると、ゾーヤさんが食べ方を教えてくれた。採集中、生のコケモモをたらふく食べていたが、クリームと混ぜて食べるとまた違った味を楽しむことができた(写真8)。採集したコケモモの一部は、ワレーニエに加工してくれた。これも絶品であった。コケモモづくしの数日間を過ごし、シベリア牧畜民の食文化の印象がだいぶ変わった。これが参与観察の醍醐味である。

藤岡 悠一郎(ふじおか ゆういちろう)

10年ぶりのベトナムと、「伝統的な」コミュニティハウスの今

ベトナムを離れて10年が経つ。2006年から2010年の3年半の間、ベトナム中部に駐在した後、2人の子どもの出産、パートナーの仕事に伴いスリランカに5年移住し、ベトナムを離れてあつと言う間に10年が経っていた。(もともと研究者として意識が高かったわけではないが、一般的に言うと)研究者としても、研究業績を何も出さずに10年間のブランクが空いた。スリランカから帰国して日本の大学で働くようになり、2019年に10年ぶりにベトナムを訪問。駐在していた期間と比べると3日間という短すぎる日程だったが、日本の大学で働き始めて2年目、研究や授業等の合間を縫ってようやくとれた3日間。そのうち2日間は山の村、1日は海の村に行くことにした。

山の村は、ベトナム中部の町フエからラオス国境の方へ車で1時間程行ったところにあるホンハ村。10年前一緒に仕事をしたフエ農林大学の先生方や運転手さんとの再会に喜びつつ、ホンハ村に向かう。ホンハ村で特に気になっているのは、Guoiと呼ばれる少数民族の伝統的なコミュニティハウスと、その建設にあたってリーダー的な役割を果たした長老のNamさん。

コミュニティハウスの建設は、駐在していた10

年前にJICA草の根技術協カプロジェクト(2006-2009年)の一環で始まり、建設前の住民の方との話し合い、建設材料の収集、建設、オープニングセレモニーと維持管理まで関わった。このように書くと1行ですむが、コミュニティハウスの建設過程は1冊の本になるくらい、内容の濃いプロセスを経た。少数民族のコミュニティハウスを建設したいというのは住民の一番の希望だったため、日本の建築専門の先生が現地調査をもとに、現地の材料を利用した災害に強いコミュニティハウスの設計図を提案した。しかし、地元の方は「日本人が提案するコミュニティハウスを建ててほしいのだったら建ててもいい。」と言う、外から来た日本人研究者に配慮した消極的な意見だった。そのため何度も地元の人と議論を重ね、立地場所や、デザイン、材料やその収集方法等を議論した結果、ホンハ村の住民自身が設計、地元の材料を森からとり、加工、建設を行うことになった。そして外部の研究者の役割は伝統的なコミュニティハウスの建設過程を細部まで記録すること、また少数民族の伝統的な儀式で、生贄となる水牛を1頭贈呈することとなった。しかし、地元の方が伝統的なコミュニティハウスを建てると決まった後も、議論は絶えなかった。例えば、立地場所の変更や、住民参加の方法、以前と比べると森林資源が枯渇し建築材料となる木材が手に入らないこと、木材を伐採する許可が森林局から出ないこと、材料を

加工する方法、屋根の葺き方、その過程で何度も行われる伝統儀式等、(私はその一部しか知らないと思うが) 何度も議論し、1年がかりで2007年に完成した。その後コミュニティハウスは、文化的な行事や研修、災害時の避難所等に利用され、プロジェクトが終わるまでは、研究やプロジェクト評価の一環で詳細な記録をとりながら、時に話し合いながら関わった。

プロジェクトが終わってから10年、コミュニティハウスがどうなったのか、まだあるのか、材料を取り替えたのか、屋根の葺き替えをしたのか、誰がどのように使っているのか等々、気になることがたくさんあった。そして、コミュニティハウスの建設にリーダー的な役割を果たした長老のナムさん(当時62才)に再会したかった。前置きが長くなったが、10年ぶりにホンハ村に到着し、ナムさんにお会いした。

ナムさんは72才になった現在もお元気で、10年前にタイムスリップしたような笑顔で迎えてくれて、涙が出そうだった。(個人的なことで恐縮だが、日本でつらいことがあったらナムさんの笑顔を思い出そうと、写真を撮らせていただいた。)そして、コミュニティハウスは同じ場所に、同じ趣きでたずんでいた(写真①)。車から見た時、思わず「お〜!」と声をあげてしまった。近づいてみると、階段が新しくなっていて、2階の床は竹だけではなく木で補強され、屋根が葺き変えられたりしていた。聞いてみると、屋根は毎年強風の後に地元の人たちが1〜2日かけて小規模な修理をしているとのこと、また2012年に屋根の上の層を2〜3日かけて10人で葺き替え、2017年には45日かけて10人で屋根全体を葺き替え、新しい階段を取り付け、1階の床をコンクリートにして、電気をつけたとのことだった。



写真① コミュニティハウスの全景

一番びっくりしたのは、1階部分がインターネットカフェになっていたこと（写真②）。そしてコミュニティハウスが観光客の宿泊施設として使われていることである（写真③）。



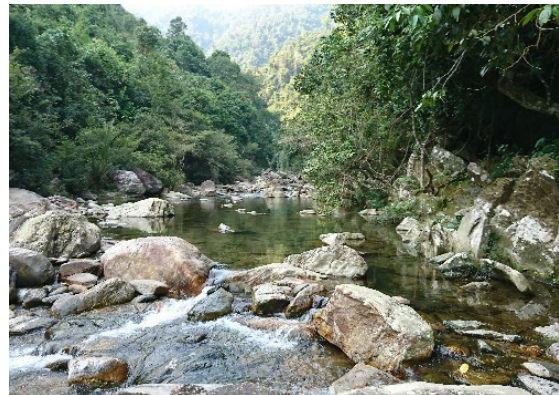
写真② 1階のインターネットカフェ



写真③ 2階の宿泊施設

話を聞いてみると、ホンハ村は2016年から村をあげてエコツーリズムをすすめており、外から来た観光客は入場料を払い、ホンハ村の Parle と呼

ばれる近くの川で水遊びをしたり（写真④）、お茶を飲んだりすることができる。2017年からはコミュニティハウスの脇にトイレとシャワーの設備を作り、コミュニティハウスで宿泊したり、別料金で伝統的なダンスを鑑賞したり、地元の食材を使った料理を食べることもできる。またフェイスブックを通じて外部の人に宣伝したり、フェ市内の旅行会社をとおしてバイクタクシーに乗った欧米人がホンハ村にやってくる。



写真④ Parle の川

私たちが話を聞いている2時間の間も、オフシーズンだったが10～15人くらいの観光客がお茶を飲んだり、一服したり、コミュニティハウスの写真を撮ったりするために立ち寄っていた。時代の移り変わりやベトナムの経済成長を考えると当たり前のことかもしれないが、ホンハ村やコミュニティハウスをめぐる状況の変貌ぶりに軽い衝撃

を受けた。一方で、限られた収入源、収入の低さや、若い人材の雇用創出はホンハ村の課題でもある。そのため4月から8月の繁忙期はホンハ村の20代から45代の住民20人が毎日働き、1日100人の観光客がParleに立ち寄るとのこと、高くも安くもない適度な値段設定をしていること、プロのカメラマンを外から雇い、SNSを使って宣伝し、多くの観光客はフェイスブックを見て立ち寄るとのこと等、「なるほど〜」と感心することが多く、地元の人々のたくましさを実感した。

10年前にコミュニティハウスを建設した時も、少数民族の「伝統的な」コミュニティハウスと言う名前を掲げているものの、「伝統」の定義や、地元の人にとっての「伝統」と外部者にとっての「伝統」に差があること、時代背景によって伝統は変わっていくものの、どこまで変わると伝統ではなくなるのか、例えば柱をコンクリートにする、デザインを変える、外部の業者に建設を頼む等すると、伝統ではなくなるのかなど、日越の研究者や地元の人ともよく意見交換をした。しかし、結局のところ、そこに住んでいる地元の人が幸せで、コミュニティハウスに満足し、活用してくれたら、どんな形の建物でもいいと私なりに答えのない問いに解釈をしながら、3年間のプロジェクト期間が終わった。

そもそも3年というプロジェクト期間は外部者の考えで、国際協力の用語を使うと、定められた

3年という事業期間内で、事業を実施、評価するというドナーの考え方である。地元の人々の立場に立つと、1人の人の人生のスパン考えると、3年というのはとても短い期間である。また、1世代だけではなく彼らの子どもや孫の世代を考えると、3年ではなく10年、30年以上のスパンで考える必要がある。外部者が支援や研究等、様々な目的で地域に入り、その評価や影響力をどのくらいのスパンで捉えるのか。3年というプロジェクト期間内に評価するだけではなく、5年、10年、30年後にプロジェクトを評価する、子どもや孫世代の人たちに評価してもらうことは、プロジェクトインパクトの持続性はもちろん、プロジェクトをうまくいった、いかないと短期的に評価するのではなく、プロジェクトに影響を与える長期的な要因を考える上でとても重要なことではないかと思う。10年ぶりのベトナム訪問は、プロジェクトと外部者に関する視点や今後の事業評価のあり方について、多いに考えさせられた。10年間ずっと現場でプロジェクトに関わっていたら、多分そのような考えに至らなかったかもしれないと思う。そして何よりもナムさんの笑顔に癒された。

飯塚 明子 (いづか あきこ)

土器のはなし：インド

土器、それは土でつくられた素焼きの器だ。日本でも近世頃までは、一般家庭でも様々な用途によく使われていたが、今では神社で「かわらけ」と呼ばれる小皿を、厄除けのために投げるのに使われるくらいになっている。ここでは、日本から遠く離れた南アジアの大国インド各地で、未だに使い続けられている土器について、その使われ方とつくり方の一端を紹介する。

土器を使う

インドで土器は、数千年前から現在まで、作物種子や食糧、水や酒などの保管や貯蔵、調理、飲食時の器、灯明皿など、幅広く用いられてきた。

土器は、陶器や磁器と異なり表面が釉薬で覆われていないため気密性は低いが、その代わりに透湿性が高い。そのため、水や酒などを入れた場合、常時少量の水分が外部に漏れ、気化熱で内部の水の温度を下げ、天然の冷蔵庫のような役割をもつ。特に水に関しては、一旦土器に貯めた水の方が、おいしく、有害物質やカルキなどの不純物が抜け健康にも良いと信じている人がインドには多く、都市部の水道が完備された家庭でも、水道や浄水器から出した水を土器に汲み置き、飲料水や調理

に使う水は土器に貯めた水のみを使う事例も多く見られる（写真①）。



写真① バスの停留所に置かれた水壺（土器）



写真② 使い捨てのコーヒーカップ（土器）

また、南アジア世界においては、浄・不浄の観念が強く、1度用いた器を2度と用いないという考えがある。調理用の壺などは、使い捨てにすることはないが、お茶やコーヒー、軽食などを入れ

た器は使い捨てにされることが多い。その際に用いられるのが土器である(写真②)。土器は文字通り、土の塊なので投げ捨てられても土に戻るだけである。そのため、お茶や軽食などの器を、食べ終わった後に路上に投げ捨てる習慣が根付いている。現在は土器の代わりにプラスチック製品を用いるのが主流となっており、土に戻らないゴミは、深刻な社会問題となっている。

土器は、数千年間、形状を変えながらインドの人々に利用され続けてきた。では、その土器は、どのような人々がどのような方法でつくっているのだろうか。

土器をつくる

インド各地には、農村だけではなく街中にも代々土器をつくり続けている専門集団がいる。その中でも北インドに居住している集団は、クマハール(Kumhar)と呼ばれる。土器づくりには様々な工程があり、そのすべてをクマハールが自ら行っている。クマハールは通常、家族や兄弟と協力し、大規模な工房はもたず、典型的な家内制手工業で土器づくりの工程を行う。ここでは、ラージヤスターン(Rajasthan)州南部のウダイプル(Udaipur)県で見聞した事例に沿って、以下土器づくりの工程を紹介する。

土器づくりは、乾燥や焼成の工程があるため、

基本的には雨季を避け乾季のみ行われる。ラージヤスターン州の場合、7~9月が雨季にあたるが、毎日雨が降るわけではないので、雨季でも時折土器づくりを行っている。土器職人の中には、自分の畑や家畜をもち、兼業で土器づくりを行う者もいる。しかし、乾燥地の土器職人は雨に悩まされることが少ないため、土器づくりのみで生計を立てている者も少なくない。



写真③ 粘土を採取する空き地

土器をつくるには、まず粘土が必要となる(写真③)。粘土はクマハールが居住する村や街から比較的近い、牛車などで移動可能な片道2、3km圏内にあることが多い。土器は非常に安い値段で売られるため、原材料である粘土の入手や運搬にコストがかかると、土器づくりは生業として、成り立たなくなる。そのため、粘土は土地所有者や管理者から無料もしくは、安い値段で提供を受け、自ら鋤をふるい採取し、牛車に乗せて運搬すること

が多い。

採取した粘土は居住地内にある工房や、敷地脇に集められ、石などの不純物を取り除くために、砕いたり（写真④）、篩にかけられたりした後、さらに粘土を水で攪拌し、重たい不純物を沈殿させる水簸（すいひ）という工程を行う。こうして、土器にするための粘土が数日の時間をかけ、つくられる。



写真④ 粘土を砕く女性

粘土が準備できたら、次は成形である。インド北部の土器は現在、「ロクロ成形」と「叩き成形」の2つの技法でつくられることが多い。「ロクロ成形」とは、回転可能な円形の台の上に粘土をのせ、台を回転させながら粘土を手や道具を用いて成形するものである。台の裏の中心には軸が取り付けられており、コマのように回転するようになっている。ラージャスターン州南部では、台は木製のものが多いが、石やモルタル（砂と石灰を混ぜ合

わせたセメントに近い素材）製のものもある。台の表面縁に1箇所穴があけられており、そこに棒を差し込み、手動で回転させ、棒をはずした後、惰性で回転し続ける力を利用して、成形する（写真⑤）。電気を動力とするロクロも存在するが、普及率は低い。



写真⑤ 土器のロクロ成形を行う男性



写真⑥ 土器（タワ）の叩き成形を行う女性

「叩き成形」とは、粘土の裏（内）側に木もしくは

焼成粘土製の半球状の当て具をあて、表（外）側を木製のへらで叩いて粘土の厚さを薄くすることにより成形する技法である（写真⑥）。ロクロでおおよその形を成形した後、叩いて薄くすることもある。

これらの成形作業は、インド北部では、男性が担う場合が多く、特定地域や土器の種類によっては女性が行う場合もある。ウダイプル県の事例では、基本的に男性が成形をするが、チャパティ（*chapati*）と呼ばれる円盤状の無発酵パンを焼くタワ（*tava*）と呼ばれる土器のみを女性が成形していた。余談であるが、筆者はこのタワで焼いたチャパティが好きである（写真⑦）。



写真⑦ タワで焼かれたチャパティ

日本のインド料理屋には、そもそも発酵パンであるナン（*nan*）しかメニューにない店が多く、稀にチャパティを提供する店もタワではなく、タン

ドール（*tandoor*）と呼ばれるつぼかたかまど壺型竈で焼いたも

のが主流である。筆者はタワで焼いたチャパティを日本でも食べたいので、自分で焼いている。土器のタワも所有しているが、フライパンでも同じように焼けるため、気軽につくれる。

ロクロや叩きで成形された土器は、場合によっては化粧土（土器の装飾のために表面に撫で付ける粒子の細かい粘土）がかけられたり、文様が描かれたりと装飾された後、乾燥させる。乾燥は直射日光に直接さらすと、ひび割れることがあるため、日陰や屋内の倉庫などで、数日から1週間程度行われる（写真⑧）。



写真⑧土器を乾燥させる

焼成は、簡単な窯を用いることもあるが、多くは積み重ねた土器を乾燥させた牛糞燃料や薪炭材、焼成に失敗した土器で覆い、ある程度空気を遮断した「覆い焼き」と呼ばれる技法で行われること

が多い。現在では、電気窯も存在するが、値段が高いためあまり普及はしていない。焼成は、基本的には村の中でも土器職人が集住している一角や、村や街の外で行われることが多いが、ウダイプル県の事例は、街中の通りのど真ん中で焼成を行うという大胆なものであった（写真⑨）。



写真⑨ 土器の焼成（なんと街の真ん中で行われていた）

インド北部の別地域に住む、筆者の複数の友人に写真を見せたところ、いずれも驚いていたので、稀有な事例であると考えられる。筆者は土器の焼成温度を計測するため、夕暮れから夜にかけて4時間ほど焼成に付き合ったが、窯ほど高温にならず（完全に密閉する窯は、最大1000～1400℃ほどになる）、700～800℃ほどにしかならないが、素焼きの土器を焼くには十分な温度である（一般的に素焼きの土器の焼成温度は600～900℃、一方陶器は900～1300℃、磁器は1200～1400℃とされてい

る）。一旦火を点ければ、薪炭材などを追加投入することはなく、周囲に延焼しないかを見張るのみなので、火が消えるまでの4時間ほどは職人も暇な時間となる。そのため、筆者は温度変化を計測しつつ、土器職人一家がつくっていた、雑穀を発酵させた地酒を飲みながら、土器職人らと談笑し、時間を過ごした。火が消えても高温で触れることができないため、冷ますために翌朝まで放置し、その後、土器の焼き具合を見る。土器は焼成時にひび割れることが多く、観察時も200個ほど焼いた内、60個ほどはひび割れて廃棄していた。この約3割が失敗するのは、通常のことで焼成に失敗した訳ではないとのことであった。ちなみに、土器を焼く際は最初、薪炭材や牛糞に多少の水分が含まれているため、盛大に煙が上がる。街中でこの工程を行うのは迷惑ではないかと、周囲の人に尋ねると、皆「夕方は炊事の煙も出るから、気にならない」と、なんとも大らかで、都会のぎすぎすした人間関係とは程遠い意見であった。

このようにして、手間隙かけてつくられた土器は、最終的に土器職人が居住する村や街で自らの手により販売される（写真⑩）。販売価格は安く、土器の種類や大きさにもよるが、高くても、ペットボトル入りの清涼飲料水と同じ値段程度である。近隣の大きな街へもって行き、販売することもあるが、移動や運搬コストがかさむため、基本的には、地産地消されることが多い。



写真⑩ 街中で販売される様々な土器

土器のこの先

インドでは、現在でも土器という素材が生活の一部に確かに存在し、需要と供給のバランスも保たれている。土器は捨てれば砕け、土に戻り、その廃棄に際し有害物質も発生せず、環境に優しく見える。そのため、昨今話題になっている、プラスチック製の器や袋の廃棄後に生じる、マイクロプラスチック問題などを解決しうる優秀な素材で、日本でも復活が望まれる・・・ことはない。

土器は素材として、耐久性が低く壊れやすく、現代的な大規模な流通網に乗せる事は困難である。また、土器は環境に優しいかという点、必ずしもそうではない。特に乾燥地においては、土器の焼成に薪炭材を用いるため、限られた森林資源の伐採も問題になるし、焼成時には二酸化炭素など、温室効果ガスも発生させる。では、なぜインドで

は土器が使い続けられているのであろうか。それは単に、プラスチック製品より安価だからである。もちろん、ヒンドゥー教の儀礼に用いる灯明皿や健康に良いと信じられている水壺のように代替がきかないものもあるが、プラスチックや金属製品にその需要を奪われつつある。

土器は、この先も使い続けられるのだろうか。専門の土器職人が、多くの村や街に存在している以上、急に廃れるものではないが、他の素材にその座を奪われ、いずれはインドでも消えていく運命にあると考えられる。筆者は失われつつある伝統技術を、素材獲得から消費までも含め記録することを、研究の主眼にすえて活動している。現在は、土器職人はどこにでもいるため、それほど本腰を入れて調査してこなかったが、そろそろ気合を入れて調査をしなければいけない時期が来ているのかもしれない。インドの土器で飲む、ミルクたっぷりの紅茶やコーヒーは、ガラスや陶器のコップで飲むのと一味違い、より濃厚な味に感じる。土器のタワで焼いたチャパティも焦げ目が少なく、しっとりとして、より美味しい味になる。これらの味は中々記録には残せないもので、今の内に機会があれば、味わっておくことをお勧めする。

遠藤 仁（えんどう ひとし）

謝辞：本稿は総合地球環境学研究所「砂漠化における風と人と土」プロジェクト（プロジェクトリーダー：田中樹、2012～2016年度）の調査の一環として行った研究の一部である。また、調査時にはK.P. Singh 博士、Champalal Raykwai 氏の協力を得た。記して感謝の意を表す。

土器のはなし：エジプト

土器、それは古代から使い続けられる人類の知恵の結晶の1つだ。陶器や磁器と比べて、もろく割れやすく、表面から土の粉が落ちる。木器やガラスの器より重い。金属製の器と比べると、はるかに脆弱である。しかし、土器は皮袋に次いで、人類が永く愛用している入れ物である。日本から遠く離れた北アフリカのエジプトで、未だに使い続けられている土器について、その使われ方とつくり方の一端を紹介する。

土器を使う

エジプトで土器は、数千年前から現在まで、作物種子や食糧、水や酒などの保管や貯蔵、酒の醸造、調理、飲食時の器、ランプなど、幅広く用いられてきた。

筆者はエジプトで、中エジプト（エジプトは歴史的にナイル川を基準にエジプト領内で河口地域を下エジプト、中流地域を中エジプト、上地流域を上エジプトと区分し、現在でも慣例的に用いられている）にあるアコリス（Akoris）遺跡（主な時期は第3中間期～プトレマイオス朝期：紀元前1069～30年頃）と、上エジプトにあるヒエラコンポリス（Hierakonpolis）遺跡（主な時期は先王朝

時代～初期王朝時代：紀元前4000～2686年頃）で発掘調査に従事してきた。立地も時代も異なる両遺跡だが、共通するのは廃棄された土器の多さだ。多いという言葉では言い表せないくらい、膨大な量の廃棄された土器が積み重なったものが、遺跡となって残されている（写真①）。



写真① 膨大な量の土器が堆積したアコリス遺跡

アコリス遺跡の場合は、現在の村（テフネ・エルニジャバル）の横に村で最も高い3階建ての建造物より高い丘として遺跡が地表面に露出して残されている。ヒエラコンポリス遺跡も、現在の村の名称が赤い丘（コム・エルニアフマル）、すなわち土器の破片で形成された丘を意味するものとなっており、いずれも膨大な量の土器や日干煉瓦が堆積物となっている。数百年かけて蓄積された土器の破片を見ると、「使い捨て」という行為の業の深さを感じる。土器は土を焼成したものであるの

で、廃棄すればいずれは土に戻る。ただし、条件次第では数千年かけても土に戻らず、形を保っている。考古学者にとっては、研究対象であるが、土器を捨てた過去の人間からすれば、ゴミである。

そのような土器から、私を含む考古学者たちは、技術や時代の変化を読み取って研究対象としている。しかし、過去に膨大に用いられた土器も、その後エジプトで陶器生産が始まったことにより、徐々にその数を減らし、さらに金属やプラスチック製品の大量生産が始まったことにより、すっかりその姿を見なくなった。

しかし、そんな中で唯一使われ続けている土器がある。それは、水を入れる甕だ。土器に水を入れると、水が徐々に外に漏れ蒸発する。その際の気化熱で、土器の内部の水が冷やされ、天然の冷蔵庫となる。もちろん、電気冷蔵庫ほどの冷却効果はないが、汲み置きの水とは思えないくらいには冷えており、砂漠で過ごす際にはそのありがたみがわかる。

エジプトを含む西アジア世界や南アジアの一部では、水は無償で提供されるものである。飲食店で水が無料で提供されるのは日本だけだという言説を耳にしたことがある方もいるかと思われるが、それは間違いである。上記の地域では、飲食店や屋外で、誰もが飲める水がいつでも準備されている。ここで紹介するエジプトでも、家やモスクの前、村の人が集まるような場所には水甕とコップ

が置かれ、誰もが飲むことができるようになってきている(写真②)。そこで、本稿では以下に水甕のつくり方を紹介する。



写真② 村の一角に置かれた水甕、誰もが自由に飲むことができる

土器をつくる

エジプトの南北にはナイル川が流れており、人々はその川沿いに集中して居住している。かつては、そのナイル川の川底から採れる粘土を用いて、土器がつくられていた。筆者の調査地の1つである中エジプトにも、数十年前までは定期的に村に立ち寄り、複数の村に土器焼き窯をもつ遊動の土器職人がいたそうである。筆者がはじめて村を訪れた頃(2001年)には、土器職人は姿を見せなくなっており、彼らが使っていた窯の痕だけが残されていた。現在ではそのような土器職人も、ナイル川沿いでは稀な存在となっているようであ

る（例外としてナイル沿いのファイユーム（首都カイロの南 130km に立地）には現在でも土器職人が多数いる）。一方で、エジプトの砂漠地帯に点在するオアシスには伝統的な土器職人が数多く存在しており、今でもその姿を見ることができる。ここでは、そんなオアシス都市の1つである、ダクラ（Dakhla）（写真③）で観察した土器づくりの工程を紹介する。



写真③ オアシス都市ダクラ、ナイル沿いの都市とは異なりまだ日干煉瓦製の家屋が多く残されている

ダクラオアシスは、ナイル川から離れており、雨季による増水とは無縁のため、基本的には1年中土器づくりは行われている。専業の者もいるが、自らの畑をもつ兼業の土器職人も多い。

土器をつくるには、まず粘土が必要となる。粘土はオアシス内から採掘し、ロバ車などで、土器職人の自宅に併設された工房に運び込む（写真④）。

その後、塊状の粘土をハンマーなどで砕き、石などの不純物を取り除くために粘土を水で攪拌し、重たい不純物を沈殿させる水簸（すいひ）という工程を行う（写真⑤）。オアシス周辺の粘土は水簸しただけでは、成形するのに粘度や強度などが足りないため、灰や砂を混ぜて、素地をつくる。混ぜるのは男性が数人、足で数十分攪拌する重労働である（写真⑥）。



写真④ ロバ車で粘土を運ぶ



写真⑤ 粘土を砕き、水簸する



写真⑥ 粘土と灰を混ぜ合わせ、素地をつくる

次に行うのは成形である。エジプトで、現在観察できる土器づくりの多くは「ロクロ成形」の技法が用いられている。「ロクロ成形」とは、回転可能な円形の台の上に粘土をのせ、台を回転させながら粘土を手や道具を用いて成形するものである。その中でも、蹴ロクロというロクロを用いることが多い（写真⑦）。



写真⑦ 蹴ロクロを使った土器の成形

蹴ロクロは粘土を乗せる円形の台とは別にもう一つ円形の台を用意し、それらの中心を軸で連結させ、粘土を乗せない台を下部に配置し、その台を片足で蹴ることにより、回転させ成形する。ロクロは木製のものがほとんどである。

土器の成形された後、数日から1週間程度乾燥させる。その際には、は直射日光による過度な乾燥を避けるため、中庭の日影ができる場所で行う（写真⑧）。



写真⑧ 土器を乾燥させる



写真⑨ 土器の焼成(専用の土器焼き窯が用いられ

る)

その後、焼成を行うが、これは専用の土器焼き窯を用いる(写真⑨)。筆者が訪れた時は、焼成を行っていないため観察はできていないが、以下聞き取りに従い記載する。窯は、煉瓦で四角い部屋(燃烧室)を造成し、天井の煙出しの部分を下ドーム型にするが、これには焼成に失敗した土器を用いる。燃料には薪炭材を用いる。焼成時には、3、4割の土器がひび割れたりして失敗するそうである。

これらのダクラの土器づくりの工程は、乾燥や焼成時の土器の運搬など、女性が手伝えることはあるものの、基本的に男性のみが行っていた。ナイル川河口のデルタ地帯の土器づくりなどは一部女性が参加することはあるようであるが、オアシスの土器づくりは、基本的に男性の手によるものが多いようである。



写真⑩ 村々をロバ車でまわる土器(水甕)売り

このようにしてつくられた土器は、オアシス内で消費もされるが、車で人口の集中するナイル川沿いの街に運ばれ、そこからさらにロバ車に乗せられ、村々へ運ばれ販売される(写真⑩)。運搬、販売などは土器職人自らが行うことが多いが、仲買人が土器を買い付け、販売する事例もある。

土器のこの先

エジプトでは、土器という素材は未だに使い続けられてはいるものの、水甕や鉢植えなど極めて限定された需要しか残されていない。ナイル川では、歴史的に定期的な洪水により、土壌が洗い流され、肥沃な耕作土が供給されていた。しかし、20世紀初頭にエジプト最南端のアスワンにダムが造成されて以降、洪水は抑制されたが、洪水による土壌の入れ替えがなくなり、土壌の塩分濃度が上がり、農業生産が落ち込んでいる。同様に土器や日干煉瓦づくりに用いられる粘土も、洪水による土砂の移動がなくなり、採掘するのが困難になっているのだ。土器や日干煉瓦づくりの粘土は、畑地の肥沃な耕作土でもあるため、エジプト政府も公式にはナイル川沿いでの粘土採取は制限しているが、違法に採掘している者も多くいる。

そのため、ナイル川沿いでの土器づくりは下火になってしまっている。伝統産業の衰退は、決してプラスチックなどの代替素材の台頭だけで起こ

るわけではないのである。もちろん、土器焼きには大量の薪炭材を用いるため、乾燥地の土器づくりは人口が過剰に増加した現在では、持続困難ではある。

しかし、電気などのエネルギー事情が良好ではなく、冷蔵庫や自動販売機などがどこにでもあるわけではないエジプトにおいて、路上で冷たい水がいつでも飲める水甕の存在は、現地の人々にとっても旅人にとっても、非常に得がたいものである。もうしばらくは、土器で作られた水甕を街角で見ることができるだろうが、この先はわからない。

遠藤 仁（えんどう ひとし）

謝辞：本稿は近畿大学の高宮いづみ教授と筆者が共同で行っている、ヒエラコンポリス遺跡発掘調査プロジェクト（代表：Dr. Renée Friedman）の調査の一環として行った研究の一部である。共同調査者である高宮いづみ教授には、調査時には多大なる協力を得た。また、写真の一部はアコリス考古学プロジェクト（代表：川西宏之博士）参加時に撮影したものも含まれている。記して感謝の意を表す。

植巡り（しょくめぐり）／氷見編

はじめての氷見

2007年の春、富山県の日本海岸沿いに位置する氷見市にはじめて行くことになった。ヒミング¹と言うサスティナブルアートプロジェクトに参加するためだ。様々な年代のアーティストが、蔵や店舗などに作品を展示する地域のプロジェクトである。今や、地域の中でアートを介したプロジェクトは、街の再発見と地域活性化を兼ねて多方向のエリアで行われているが、ヒミングはその先駆けとも言える。私は、このヒミングに参加する前の4から5年間、アートの世界から離れていた。制作や展示などを久しくしていなく、今思えば氷見での活動が復帰戦のような、生涯をかけるリスタートとなったのである。

プロジェクトは、夏に行われるため、その前のリサーチを春に行った。東京から高岡駅まで向かい、そこから氷見線（単線）に乗り、氷見駅まで行く。車体は何故か忍者ハットリくん²で彩られている。そう、氷見は藤子不二雄 A さんの故郷なのである。左手には田畑、最後のあたりで氷見海浜植

物園を右手に見て終点の氷見駅に着いた。駅周辺には商店街があり、海が近いので海産物の商店、お寿司屋さん、また氷見牛や氷見うどんなど地域特産物を提供するお店が並ぶ。ただし、シャッターが降りている商店も多くさびしい状況である。

この地方の切実な問題と、海に隣接する豊かな自然を受け止めたところから、氷見での活動の第一歩を踏み出した。

さて、氷見と言えば寒流と暖流のちょうど境目にあたるため、植生は独特で、魚貝類は何でも美味しく、寒ブリなどが有名である。



写真① 氷見駅（2016年12月）

純粹に立つ

実際に氷見の地で何が出来るのか、何があるの

¹ ヒミング：アートプロジェクトを実行するアートNPOヒミング。ヒミング/himmingとは「氷見+ヒミング」とした造語。「氷見（ヒミ）」の響きを大切

に、「ヒミング」、持つ爽やかさ、調和、和音、リズム、幸、平和を大切にする団体をめざして名付けられている。

かを探るわけである。絵や立体などの作品をただ単に持って行き、美術館にあるような展示をするのではなく、氷見の中で見て感じたもの、発見したものの中から、地域にある素材を使ったりして新たな自身の思考や表現を見出していくことが、地域の中で行う制作や活動、展示には必須なこと。祭事、風土、食、言葉、環境などを見て聞いて学んで行くことも、地域でのプロジェクトの醍醐味である。



写真② 漁具などを保管する蔵が展示会場（2007年6月）

そこで、私はとにかく氷見の植物を総て見るぞ、と言う勢いでまず氷見市の道という道をくまなくフィールドワークした。その中で、様々な植物に出会った。空き地の雑草、朝日山の苔、阿尾の子持ちシダ、十二町瀉のオニバス、海浜植物、路地の鉢植え、西洋の庭、お寺の棕櫚（シュロ）やザクロ、街中の大きな木、街から見える山並みなど。

植物を介して氷見が見えてきたように感じた。



写真③ 海浜植物/ハマボウフウ（2007年6月）



写真④ 阿尾の子持ちシダ（2007年6月）

どの植物も自身で見て、これは何だろうと思ったものは、どれも愛おしく、素敵に見え、すでに芸術として存在しているとさえ思えた。そのことから、この植物達をアートと見立て、実際に見てまわりつつ、街を感じられるプロジェクトを思い至ったのが、植巡りのはじまりである。

氷見特産植物園展

さて、前のエッセイ（「フィールドで出会う風と人と土4」に収録）に続き、今回は植巡りの第二編として、プロジェクトを実践した氷見の植巡り（氷見特産植物園展）のポイントを紹介する。氷見では、沢山の植物の出会いの中で計23箇所選び出したが、ここではその中の特徴的な3つを見ていただきたい。それらのタイトルと『』内の概要は、2007年当時に筆者自身が書いたものを、そのまま引用している。

さすらいの黒松 『住宅地に一本の黒松がそびえ立っている。その様相は一匹狼の侍のようである。近隣の人々の話では、昔この木は海上から見える陸の目印だった。天狗が枝に座っていたとの言い伝えもあり、周辺の木々の中でも特別な木だったと推測できる。現在の不思議な形は、一部の枝が隣地との境界にはみ出したため、その部分を切り落としたことで今の状態になり、他にはない樹形をしている。住宅地の中で、近隣を見守っているように見える。』

この木に出会った時、鳥肌がたつような感覚がして驚いた。街中は高い建物がない中、異様に高い木があるだけで何か理由があることは推測出来るのに、木の容姿がさらに凄い。この黒松が立つ場所は、かつては海岸の近くだったようだが、埋

め立てなどにより今では海岸から少し離れている。漁師達が目印にしていた木だったと納得出来る。自然と共に生きてきた時代には、切実に生きるために生き物達との関係には、何かと神話性が生まれやすいように思う。



写真⑤ 植巡り札と黒松（2007年8月）



写真⑥ 黒松の話しを聞く（2007年8月）

ドカンの木 『町の外れの角に土管に入った木がある。この木の種はアオキと言ひ、日本原産でミズキ科アオキ属。隣に地蔵様もあり、木と共に何かその近隣を見守っているようである。このアオキは、以前住んでいた方が車の曲がる場所に植えたことで車にぶつけられてしまい、そのためドカンを持ってきて木にかぶせたとのこと。また、アオキの葉は、民間薬として皮膚病、火傷、しもやけなどの時、弱火であぶり貼ると効果があるとされる。』



写真⑦ ドカンの木 (2007年8月)



写真⑧ ドカンの木・リサーチ(2007年8月)

街中を歩いている時に、不思議な葉のたたずまいのある木に出会った。何だろうとよく見てみると、土管のようなものに木が植わっていた。驚きと、何故こうなっているのか知りたくなり、お隣さんのおばあちゃんにお話を伺うことで、置かれた経緯がわかった。日常の中に何気なく植わった植物でも、人が介在すると何らかの物語があることが、とても腑に落ちると同時にこれは面白いと感じた。

バラの庭 『氷見市内加納神社の隣に、バラの庭がありバラに傘をさしている。ここのご主人によれば、雨粒のしみなどが花びらにつくために花が咲いてからは、雨が降るごとに傘をさしてあげているようで、またそれによりきれいな花の寿命がのびるとのこと。それにしても植物に傘をさしてあげる発想は、優しさと、その場の環境をなごませている。現在ある種は、つるバラ、天津乙女、ブルームーン、大文字、ミニバラ10種など。』

バラを育てているご主人が、目をキラキラさせながらバラの話をしてくれたのが印象的だった。街中の人が多く行き来する場所でもないため、ひっそりと人知れずバラに愛情をそそぐ姿勢が、現代の人と自然とのやり取り、関係の在り方を現しているようにも感じた。ただ、ご主人いわく、道行く人と時にバラを介して話しが出来ることや、綺麗ですねと声をかけてもらえることもとても嬉

しいとのこと。この傘が街中で開いている光景は、現代美術の世界で知られる、クリストのアンブレラ計画の様相と似ていることも実に面白く、富山氷見の何気ない街中に現代アートが見られる楽しさがある。アンブレラの在り方としては、クリストの作品よりも、このバラの庭の方が素敵で、生活の中で見える創造的なものは、アートを超えているとも言える。



写真⑨ 傘を差すバラ (2007年8月)



写真⑩ バラの庭のご主人(2007年8月)

氷見での植巡りの実践紹介をして来たが、街の中で人と植物の関係から様々な気づき、芸術性や楽しさが伺えたと思う。身近な地域植生の価値を共有と見直し、環境理解も含めた学びを得られる機会の創出が、この植巡りの良さであり複合的な可能性を秘めている。

また、植物を介した活動は何処かやわらかなイメージを持ってくれるためか、地域で活動する際、好意的に受け止めてもらえて、協力者が現れ活動をサポートしていただけることが多いのである。それは、本来持ち得ている人と自然(植物)の関係から、植物環境を思考すること寄り添う気持ちが、日本人に根源の何処かにあるのだらうと思う。

村山 修二郎 (むらやま しゅうじろう)

感謝

最後に、氷見での活動のサポートしていただいた地元の方々には大変お世話になりました。氷見に着いた初日は、柿太水産の柿田さん宅にホームステイさせていただいた。その日の夕食に、ご主人の柿田さん手づくりお味噌でのしじみ汁の味が、今でも忘れない美味でした。麴が効いているのか、少し白い味噌で貝との相性がとても良かった。また、活動の多くを海産物・堀与の堀江さんとコラボレーションするような形で、交渉などで大変お世話になり感謝をしています。その他、植物研究

家の故・中川定一さんに氷見の植生の説明や、植物標本などもいただき、様々な方との結びつきはかけがえのないものになった。氷見からリスタートが出来たことが、今の活動に生きてつながり素晴らしい切っ掛けをいただけたこと、あらためて感謝いたします。純粋な気持ちで氷見にまた行きたいと思う今日この頃。氷見の味噌が恋しい。

地域を編むー地域情報誌「あさむしカベシンブン」の誕生ー

地域情報誌刊行の経緯

青森県青森市に浅虫という温泉場がある。そこに暮らす人々が、地域を住みよくするため、そして未来の住民が住みよい環境を作るために、「浅虫まちづくり協議会」を2017年に立ち上げた。私も縁があり、住民ではないが活動に携わっている。

地域の出来事、イベント、名物の魅力を多くの方に伝えたいと、若いメンバーが中心となり、SNSなどによる情報発信を開始した。毎月順調にフォロワーが増え、軌道に乗った2019年始め、彼らとの集まりで次のような声が上がった。

「地域の取り組みを後々振り返ることができるようにしよう」、「イベントを事前に網羅的に把握したいね」、「インターネットを使わない年代の方にもメッセージを届けたいよ」

こういった遣り取りがあり、地域情報誌「あさむしカベシンブン」が創刊されることになり、私も準備段階から関わる運びとなった。

「あさむしカベシンブン」とは

ミニコミ誌やタウン誌のような地域の広報誌を

思い浮かべるとイメージしやすい。印刷物が地域の全戸に配布され、ほぼ同数が観光施設や商店でも無料配布される。また、電子データがWeb上でも公開される。特筆すべき点はプロの書き手や編集者に任せることなく、地域の人材が主体となり、発行作業に取り組む点であろう。

記事として取り上げられる内容は、浅虫まちづくり協議会の取り組み、地域ねぶたや盆踊りなど地域行事、店舗や施設、歴史や思い出、興味深い人物、まちづくり協議会メンバーとキーパーソンの対談などであり、3ヶ月ごとに発行されている。

「地域メディア」とは

地域の情報を主として扱い発信する地方テレビ局、ケーブルテレビ、地方新聞、地方ラジオ局、コミュニティラジオ、ミニコミ紙などは「地域メディア」と総称される。これらの地域メディアは、地域の情報を地元住民により共有することのみならず、域外の人々に届ける役割も担う。

「あさむしカベシンブン」も同様の役割が望まれる。地域住民には紙版で、遠方に暮らす地域の出身者にはデジタル版で情報を届けることにより、さらなる郷土愛や誇りの醸成が期待できる。また、域外の人々への情報発信により、地域のサポーターや関係人口を増やすことも意識される。そして、人の輪を広げ、域内の人脈を再編成し、地域住民

と遠隔地の人々との新たな結束を下支えする役割を担うことも期待される。

創刊号発行までのプロセス

2019年1月に創刊号を年度末までに発行することとなり、嵐のような日々がスタートした。私はレイアウトを担当することになった。写真と文字をどのように配置するべきか見当がつかず、様々な雑誌とにらみ合う日々が続いた。各筆者の記事が間に合うかも不安だった。

また、関わるメンバー全員が未経験のため、文字数と写真の適度なバランスがわからず、文字数が多くなりがちだった。画素の粗い写真が混じったりもした。

しかし、いずれの筆者も期日通り記事を完成した。何とかレイアウトも目標とする日程で仕上がった。その後、何度も校正作業を繰り返し、やっとのことで印刷業者に入稿することができた。1週間ほど後に納品され、2019年3月26日に紙版「あさむしかベシンプン」創刊号を配布した。

ひと山こえての編集会議

創刊号発行直後に、次号の編集会議ということで、企画メンバーが集まった。会場は創刊号で紹介

された「味喜」と言う地元密着型の居酒屋。ある記事で取り上げられた餃子をどっさり注文した。厳しいスケジュールだった編集作業の苦勞にうんざりしたかと思いきや、胃袋が満たされると、参加者の口は滑らかになっていった。

次の発行までの行事を列挙し、取り上げたい内容を話題にする。



写真① 創刊号表紙（第0号）

「次号は6月発行なので、7月と8月に開催されるねぶたがやっぱり一押し」、「浅虫ダムのホテルも7月に見頃なので、忘れずに紹介したい」、「ダ

ムといえばダムカードっしょ)、「最近赴任した地域おこし協力隊員の高橋さんにも自己紹介を書いてもらいたい」、「浅虫水族館の話も外せないよね」

そして最後に、創刊号での苦勞を参考に締め切りなどスケジュールを組んだ。今後も活発なやりとりが続き、発行が継続するといいなと思う。

おわりに

ある朝、浅虫のプリン屋さんの前を通ると、道に面したイトインコーナーに座る2人のお客さんの手元から目が離せなくなった。見覚えのある小島の表紙を窓の外に向け、彼女たちは一心不乱に記事を読んでいる。その読み物は、そう「あさむしかベシンプン」創刊号である。こうして多くの人に届き、静かに想いが広がっていくのだと、喜びをかみしめた。

石本 雄大 (いしもと ゆうだい)

※以下の URL から電子データをみることができる。最新号が随時アップされるので、興味のある方は是非ともご覧いただきたい：あさむしかベシンプン Web (<https://sites.google.com/view/asamushikabeshinbun/top>)。



写真② 第1号表紙



写真③ 第2号表紙

海を越えた恋愛だって、実は平凡の積み重ね～日越国際交流体験記

恋をしてしまった……。異国の地、ベトナムで。大学の授業で、現地を訪れた時の話である。まだ19歳の僕には、4年後にその女性が妻になる事は、もちろん、知る由もない。僕がその「国際交流」を通して、何を感じ、何を考え、何を学んだのか、振り返ってみたいと思う。

国際交流科目

違う。そういうつもりで現地を訪ねたのではなかった。国際交流科目という、大学の教養科目として開講された、極めてマジメな授業を受講したのである。二回生の頃、9月に2週間ほどベトナムへ渡航した。海外なんぞ遠い国へは行ったこともない道産子の僕は、どうしてもこの科目を受講したくて無理矢理部活を休んできていた背徳感もあり、授業に対する意気込みは十分。初めてのベトナムで、一秒たりとも無駄にしたくないという思いを持って授業に参加していた。その至って真摯な姿勢が、思わぬ形で、文字通りの「国際交流」となってしまったのである(写真①)。研修の中で、現地の大学生に街や文化について案内してもらう行程が数日あったのだが、ふと気づいた時、そのグループの中の一人の女性に恋に落ちていること

に気がついた。初めて訪れる異国の地で、日本には縁もゆかりもない現地の女性を好きになってしまったのである。



写真① 国際交流科目での日越学生の集合写真

元々お腹の弱かった僕は、初めてのベトナムで初日から最終日まで終始お腹を壊しており、ひどいときは体中に蕁麻疹が出て、体重も4-5キロ落ちるような有様だった。誰よりもトイレに通ったので、研修の個人発表ではベトナムと日本におけるトイレの比較について発表したほどである(写真②)。今考えれば、よく病院に行かないで済んだような、そんな悲惨な状況にあっても、とにかく限られた時間の中でその女の子に会いたいという思いが、実習に参加する大きなモチベーションになっていった(写真③)。体中の蕁麻疹もあまり気にすることのない、その元来の鈍感さと恋の力?が相まって、自分の体調の悪さなど全く苦に

ならなかったのだ。お腹を下してもお腹は空くし、蕁麻疹が出たって彼女に会いたいし。どうしようもないアホだった。



写真② トイレに関する研修発表



写真③ 移動中も必死に彼女と話そうとする筆者

迫る帰国日

研修旅行の行程が進むと、着実に現実が近づい

て来る。帰国だ。どんどん彼女を好きになっていく自分と、彼女と別れなければならないという現実。彼女がもし日本人だったなら・・・考えてもどうしようもないことを何度も想像してみるが、どう考えても彼女はベトナム人だ。そんな彼女に告白したところで意味不明だろうし、彼女を困惑させてしまうのは目に見えている。それはエゴが過ぎるのではないか。落ち着け自分。どうしよう。一晩トイレで考え抜いた結果、自分の気持ちを伝えなければ一生後悔すると確信し、手紙で思いを伝えることにした。といっても便せんがあるわけでもない。ネットがあるわけでもない。自分のなげなしの英語力を駆使して、ノートの1ページに思いのたけを書き連ねる。一回でうまく書けるわけもなく、書いては破り捨て書いては破り捨てを繰り返す。同部屋の友人に迷惑をかけないようホテルのトイレで夜なべをした。何とかその時点で自分が伝えきれるものを書き綴り、別れ際、彼女にそっと手渡した。そこから帰国まで数日あったのだが、もちろん心ここにあらず、何をしていたのかあまり記憶がない。先生、ごめんなさい。

交際の始まり

日本に帰ってすぐ、連絡先としたEメールの受信箱を開く。何も届いていない。翌朝も、届いていない。夜になっても音沙汰はない。翌々日も・・・

やはり、ダメか。そりゃそうだよな。いきなり来た日本人に好きですと言われて去られても、何をどうしたらいいか分からないに決まっている。俺はなんて自分勝手な事をしてしまったのだろう……。そう自分に言い聞かせ始めたその瞬間、“You've Got Mail”。そう、受信箱に一通のメールが届いたのだ。震える手で恐る恐るメールを開く。……!? なかなかメールを送れなかったのは、数日間考え続けて思い悩んでいたからで、正直よく分からないところもあるけれど、最後は僕の気持ちを受け止めようと思い、これからよろしくお願ひします、というような事が書かれていた。まさか! ダメもとではあったものの悩んだ末に手紙に込めた気持ちが伝わったみたいだ。信じられない。とりあえず左のほっぺをつねってみる。うん、痛い。これは現実なんだ。思わず声を上げてその場で飛び跳ねて喜んだ。

だがしかし、冷静に考えると、お互いのことは何も知らないし、向こうには日本のようにネット環境もない。かと言って会いに行くわけにもいかない。交際するといっても、一体どうするのか。考えられるコミュニケーション手段として、手紙しかない事に気づく。メールだけでは味気ない。別に昭和のやり方がいいと言っているのではない。気持ちを伝えるにはそれしかないと思った。その時のベストな手段が手紙ただけである。その日から文通が始まった。届くまでに2週間ほどの

タイムラグと、たまに行方不明になる手紙はあったものの、それが最善の連絡手段であり、相手の事を想像しながら筆を走らせたり、或いは、いつ来るとも分からない手紙を期待して日々郵便受けを確かめるワクワク感は何物にも代えがなかった。ただ、いざ手紙を書こうとしたところで、言語は英語である。英作文など入試以来で、とても筆が進まない。自分の気持ちを伝えたくても、I think that…… でいいのか? 或いは It seems that…… か? ……いやいやどう考えても堅すぎる。慌てて書店に走り、気持ちの伝わる英会話やら恋愛イングリッシュやらという本を買い漁って勉強してみる。How wonderful! 彼女とコミュニケーションを取るために、英語が出来るようになりたい! という一心だ。なるほど、必要に迫られると、勉学に身が入る。一気に自分の語学が上達していった。駅前留学にだって負けはしない。語学を上達させる一番の近道は恋人を作ることなのかもしれない。

現実か空想か、いざ再会

研修から半年後の冬、それまでバイトで稼いだお金を使ってベトナム行きの航空券を購入し、いざ彼女のもとへ向かう。出発当日、仲の良い友人に見送られてアパートを出る。さながら戦場にも向かう様だ。前夜あまり眠れなかったせいか、胸の熱い鼓動が聞こえる。それは機内でも一緒。

さて第一声は何と言おう。この思いはどういう英文で表現できるのだろうか。そのあとの会話は続くのだろうか。どういう話題がいいだろうか……。不安で気が気じゃない。着陸が近づくと、今度は別の不安が押し寄せてくる。自分は夢を見ていたんじゃないか。これまでやり取りをしていたのは、手紙にせよメールにせよ実体のない相手だった。最後に顔を見たのは、半年前。これまでやり取りをしていたのは、実は幻だったんじゃないか。笑われるかもしれないが、自分の記憶にすら不安を抱え始めてしまったのだ。ノミの心臓である。そんな事をうだうだ考えるうちに、6時間程のフライトは終わってしまい、飛行機はついに着陸してしまった。いざ空港に降り立つ。飛行機から降りた瞬間、熱帯特有のもわっとした生暖かい匂いで蘇る半年前の記憶。込み上げてくる想い。感動の再会を想像する。待合室に彼女が見えた。が……。それはテレビで見るようなドラマティックな再会と呼べる代物ではなかった。お互い恥じらいの中、頭の中はもう真っ白。せっかく半年かけて準備した英語表現はほとんど役に立たず、会話も続かない。苦し紛れの愛想笑いが精いっぱい。あっけないような、何とも言えないどぎまぎした空気が流れていた。どんな会話を交わしたのか記憶にないが、バイクに乗るために彼女が買ってくれたマスクが、自分の顔には小さすぎて耳にかからなかったおかげで張りつめていた空気が緩んだ。自分の

顔がでかい事に初めて感謝した瞬間かもしれない。そして、何よりも、そこには確かに彼女がいる。半年間、写真でしか見られなかった、文通をしていた彼女が、今、現実世界に存在している。夢じゃなかった。それだけで十分だった。胸いっぱいの数日間の滞在。まるでファンタジーの中にもいるような時間はあっという間に終わってしまい、自分の気持ちを再確認して、いや、会う前よりも一層思いを強くして、再び日本の現実世界へ戻る。半年後にまた会いに来ることを約束して。そんなサイクルが3年間ほど続いた。その間、みるみるテクノロジーが進歩して便利な世の中になっていく。文通から始まったやり取りが、時間を合わせてのネットカフェでのチャットになり、向こうの家にネット環境が整って好きな時にチャットが出来るようになり、格安の国際電話で直接声が聞こえるようになり、やがては、Skype ビデオ通話が可能になって相手の顔を見ながら話が出来るようにまでなった。何千キロも離れた所にいるはずの相手がどんどんどんどん近づいてくる。ITブロードバンド革命を、誰よりも肌で感じた数年間だった。孫正義社長、ありがとう。ただし、どれだけブロードバンドが進化したところで、ケーブルをかじる彼女の家のネズミを捕えることは難しく、ビデオ通話が途切れ途切れになる事は、いつまでも続いたのだった……。

物理的な距離

なにも、日本とベトナムが遠距離だという大袈裟な話ではない。僅か半年に一度訪れる数日間の恋人同士の時間の中で、もちろん満たされた時を過ごしているものの、何だか物足りない、違和感のようなものを感じ続けていた。二人でいるときの二人の間の物理的な距離が妙に遠いのだ。思わず、あれ、俺匂うのか！？と不安に思ってしまうほどの何とも言えない距離感。手を繋ぐような雰囲気すらなりっこない。一ミリの下心がなくても、好きな相手を前にすると、どうしてももっと近づきたいと思ってしまう。そんな事は目的でも何でもないし、気にしないようにしていたものの、交際開始から2年経っても状況が変わらず、さすがに気になりだした。それを除いては満ち足りている時間を過ごしているにもかかわらず、もしかしてそんなに自分の事が好きじゃないのか？と、疑心暗鬼になってしまう弱い自分がいるのである。ある日、意を決してなぜなのか聞いてみた。そこで言われたのは、物理的な距離が早く縮まり過ぎる愛はすぐに壊れてしまう、という彼女の信念。まるで古代ギリシアの哲学者プラトンだ。まさにプラトニックラブ。言いたいことは分かる気もするのだが、1年以上交際した恋人同士が手を繋ぐうというのは普通じゃないだろうか・・・、と少し驚いた。話を聞いていくと、ベトナムの貞操観念はとてとても厳しいよう。結婚前のカップル

がホテルに宿泊する事はご法度であり、どこかの部屋で二人っきりになる場合には絶対にドアを開けていなければならないなど、感覚が現代の日本とは大きく異なる。ベトナム人からすると、日本のコンビニの雑誌コーナーが信じられないようで、彼女も、日本のそういう部分は好きではない、とはっきりしていた。僕の意見もぶつけて議論はしてみたが、最終的には彼女の考えに納得させられた。性格的なものもあるにせよ、そういう文化背景の中で育ってきた彼女を理解せず、相手の国の文化もろくに勉強せずに、もっと近づきたいなどと安直に言ってしまった自分を恥じた。と同時に、些細なことも納得いくまで意見をぶつけ合って話をする事が、お互いを理解する唯一の手段であることに気づいた経験でもあった。

訪れる絶体絶命のピンチ

そのまま順風満帆に事が進んだわけではなかった。若気の至りで、後先のことをしっかり考えずに行動している自分たちを、彼女のご両親は決して快くは思っていなかったようだ。いきなり日本から現れた若造がうちの娘をたぶらかしている、二人の将来も良くわからないと感じておられたと。娘の親御さんとしては至極真っ当な感想だったと思う。

出会ってから3年後、僕は大学4回生となり、

卒業研究が始まった。研究テーマのフィールドが東北タイとなり、少しの間現地滞在することになった。彼女が、ちょうど大学が休みの期間なので、そこまで会いに来てくれるということになった。確かに、世界地図を眺めてみると、ベトナムと東北タイは、ラオスを挟んでとても近い。とは言っても、国を越えてくるのでパスポートも作らなければいけないし、バスで一日半はかかるし、女の子が一人で来るのにハードルは低くはない。それでも、なけなしの小遣いを手に、帰りの運賃も足りない状態で、異国の地まで何とか辿り着いてくれた。そして数日間の滞在の後、無事帰路についた。……かと思われたのだが、そこで事件が起こってしまった。帰り道にちょうど台風が接近していたのだ。彼女は、僕に会いに行くなんて事がバレたら家から出してもらえなくなるというので、タイに来ている事をご両親には隠していたようだ。大学の研修で森の中に行くので数日の間は携帯電話が通じなくなる、という話をしてタイまで来てくれたのだ（親についた初めての嘘だったとのこと）。しかし、因果応報なのか、そこに台風が直撃した。当然娘の話信じている親御さんは心配になり、大学に電話をかけてしまった。これで万事休す。そのような森の中での研修など存在しない事が明らかとなり、親は勤づいて彼女の部屋を確認する。お金がない、森の中に着ていくはずのない洋服がない、パスポートもない。……という事は！？……

僕に会いに行っているに違いない、と確信してしまった。彼女自身は、何とか連休前最後のバスに乗って帰宅することが出来たのだが、家では大変な事態になっていた。母親は、「Kill Makoto!!」と叫んでいたらしい。そんな事などつゆ知らず、能天気な僕は無事に帰ったかどうか心配でメールを送っていた。すると、返信メールの件名が「Emergency」となっているではないか。何事か。本文を開いてみると、事の顛末が記されていた。まさかの事態に青ざめた。これは取り返しのつかない事になってしまったと。ただでさえ、親御さんから良く思われていなかったのに、これでダメを押してしまった。この先、一体どうなるのだろうか……。考えたところで自分にはどうしようもない事なのだが、彼女をタイに呼び寄せた後先考えない自分のエゴを悔いることになった。

縁

転機は思わぬ形で訪れた。彼女は大学卒業後に日本へ留学する事を目指していた。だが、私費で来られるような経済状況ではなかったため、授業料免除に加えて生活費に対する奨学金もセットになっているプログラムを目指していた。当然、そのような好条件の留学はベトナム全土から学生が集まり倍率が高くてとても難しい。この試験が自

分たちの将来にとっても大きな意味を持つことが明白だったので、彼女は僕との連絡を一定期間絶つ事を決意し、一縷の望みをかけて、一生懸命に勉強を重ねた。いざ試験を受けて、祈るような思いで発表日を迎える。結果、何と、難関試験を突破していた！一年間日本に留学できることとなった。僕はもちろん飛び跳ねるほど喜んだ。この世には神様がいるのかもしれないとさえ思った。彼女が日本に来ることになるなんて当初は想像もつかなかったことだったから。ただ、親御さんがどのような反応をされるのかは、先のタイの件があった手前、とても不安だった。しかし、そんな不安はいい意味で裏切られることになる。彼女の留学が決まったことによってあらゆる状況が好転し始めたのだ。娘が難しい試験を突破して日本に行けることになったという事は、この子は日本に“縁”があるのだろうという考えを持たれるようになったというのだ。ご両親にとって子供が日本で勉学に励めることはとても喜ばしい事で、更に、ベトナムの方は縁とか運命というものを信じる方が多いそうだ。少し付け加えれば、僕が彼女と出会ってから3年間、彼女の友人や、両親以外の親族とは顔を合わせる機会が何度もあった事で、どうやら僕が悪い人間ではなく本気であるらしいことが両親の耳にも入っていたそうだ。そのような事がタイミングよく重なって、僕自身が何かをしたわけでは全くないのだが、彼女や周りの方々のおか

げで一気に風向きが変わっていった。

結婚という決断

その後、彼女は無事に日本での一年間の留学期間を終えられる事となり、そのタイミングで結婚することを決意した。国際交流科目で初めて出会ってから4年後、互いに24歳を迎える年のことである(写真④)。



写真④ ベトナムでの結婚式

僕は当時まだ大学院生だったし、その先も博士課程に進むことが決まっていたので、安定した収入も保証されていない状態で、普通に考えれば早すぎたのかもしれない。が、それは結婚とは何かを互いがどう捉えているかによるのだろうと思う。僕たちは、交際を始めて以降、当たり前だが二人で一緒に過ごした恋人同士の時間がほとんどなか

った。彼女も一年間の留学が終わればベトナムへ帰らなければいけない。すなわち、結婚という手段によって若いうちに二人で過ごす時間を捻出できる。職が安定して子供を授かって、というようないわゆる一般的な“夫婦”になるまでは少し時間がかかるだろうし、そういう考えは甘いと思われる大人の方もおられたかもしれない。自分の親にも相談はしたが、相手が外国人であることや、早すぎる結婚に対しては微塵も驚くことはなく、むしろ、お互いが納得しているのならそれでいいじゃないか、お金のことなら若いんだし苦勞すれば何とでもなるじゃないか、それぐらいの覚悟なんですよ、と寧ろこっちが拍子抜けするぐらいの寛大さで背中を押してくれたことも大きかった。親だけでなく、所属した研究室など周りの方々のサポートも手厚く、とても寛大に受け止めてくれた方が多かった事は非常に心強く、恵まれていたことに感謝しなければならない。ただ、結婚を決意するまで最後まで悩んでいたことがあった。彼女の家族のことである。ベトナムでは、家族はもちろん遠い親族関係に至るまでの絆が、日本に比べてとても強い。日本のように盆正月のみではなく、何かあればすぐに皆で集まり、交流が盛んだ。とにかく家族を大切に、ともに過ごす時間を愛している。彼女が日本で暮らすという事は、酷な言い方をすれば、その時間を奪ってしまう事になる。いくら飛行機が飛んでいるとはいえ、なか

なか帰省も出来なくなる。それが果たして、彼女の家族にとっても幸せなことなのだろうか。両親のために結婚するわけではないかもしれないが、でも親族も幸せな気持ちになるような結婚でなければ彼女だった幸せな気持ちにはならないだろう。彼女を日本で暮らさせるのは僕のエゴなんじゃないだろうか。僕も悩んだし、彼女は彼女で葛藤していた。何度も意見を交わしたが、結局何が正解かは分からなかった。最後は二人の直観を信じて結婚を決めた。今はそれで良かったと思えるが、彼女のご両親にとってそれがベストな選択枝だったかどうかは分からない。ただ、様々な思考を巡らせて色々な人の気持ちを繰り返し想像し、そこに費やした時間が、自分たちの下した決断に自信を持たせてくれるし、その思考実験の数が人生の幅というか引き出しみたいなものを増やしていくような気がしている。

終わりなく紡がれる物語

彼女と付き合い、結婚する過程の中で痛烈に感じたことがある。それは、自分たちの人生というのは、この世の一つとして同じものがなく、自分たちの意思と周りの環境が織りなす物語なのだ。それは、国際結婚だからとか学生結婚だからとか、そういう事ではない。人はそれぞれが育ってきた慣習や環境が異なり、生まれ持った性格や出会っ

た人々から受けた影響によって、それぞれの個性が形成されていく。したがって、自分とは異なる文脈を生きてきたパートナーと共に生きていくという事は、互いがその全く異なる個性を理解しようと努力し、時には衝突を起こしながらも意見をすり合わせながら、時間とともに少しずつ積み木を積み上げていくようなもので、自分たちの人生という作品を創造していくプロセスなのだと感じるようになった。そして、その作品が成長していくことの喜びを互いに感じていく感覚。おそらくは、その作品に完成形は存在しない。それは時間とともに、また立場とともに変わりゆくもの。それでもなお、決してたどり着くことのないゴールに向かう努力を重ね続けることによって、人生という物語を繋いでいくことが出来るのだろう。難しいけれども面白いところは、人生には比較対照がない事にあると思う。自然科学の世界では、何かの効果を調べる場合、何もしない比較対照実験の結果と比べる事によって効果の有無を検証する。それが科学の基礎であり基本である。しかし、人生には比較対照がない。時間は巻き戻せないから、まったく同じことを再現することなどできないのだ。あの時ああしていれば、違うタイミングで出会っていたら、などといういわゆる“たれば”は存在しない。というか誰にもわからない。他人の人生から学べる事はたくさんあるけれど、自分とまったく同じはずがないから、それぞれの人生

にしかない“但し書き”を一つ一つ見つけていかない事には、自分の人生の文脈にはのせられないのである。周りの意見を尊重しつつも、最後にはそこから自分にあうものを抽出し、自分色に染めていく。自分はどのような人生を歩んでいきたいのか、この問いと対峙し続けることで独自の作品が出来上がっていく、そんな気がしている。

運命の赤い糸とは

結論から言えば、そんなものはないと思う。いや、結婚したのだから、僕がベトナムで彼女に出会ったのは運命だ、と言えるかもしれない。しかし、自分の感覚の中で、それは違う。なぜか。“運命の出会い”や、“赤い糸”といった表現に、そういうものが勝手にやってくるようなどこか受動的な印象を受けてしまうからだ。どういう風に捉えようがそんなことは個人の勝手だとは思っているのだが、僕がしてきた経験から思うには、ある出会いを運命のものと出来るかどうかは、いつだって自分次第なのだ。自分勝手な解釈だとは思いますが、そこに向かって努力できるかどうか。偶然の出会いを赤い糸にする努力。もちろん自分の努力だけで何とかなるようなものではないけれども、前提条件として、自分の努力が、ただの糸を運命の赤い色に染めるための第一歩なのだろうと思う。だってそれは、前にも述べたように今出会った人と将来出

会うであろう人のどちらがいいかを現時点では比べられないから。この人が自分にとって最高のかどうかなんて確かめようがない。77億人もいる世界に運命の人がたった一人しかいないのだとしたら、それはとても酷な話だ。そのような考えを否定するつもりはないが、自分にとってそれは幻想のように思う。この人じゃなければ、とか、この人と会うために生まれた、ではなくて、結果としてそう思えるぐらいの努力をする事に本質があるのではないか、と思う。じゃあ、彼女じゃなくても良かったと言えるのか、と言われそうだが、誤解を恐れずに言えば、そうである。それはたまたま彼女だったのだと思う。しかし、その“たまたま”を運命とか幸運にするための努力を重ねてきたから今があるのだと。自分が結婚に至るストーリーを他人に話すと、大恋愛だね、などと言われることがある。しかしそんな意識は微塵もない。一人の未熟な男による等身大のちっぽけな恋愛に過ぎない。たまたま相手の国籍が違って海の向こうにいただけで、もし僕が近所の人に恋をしていたって、それは自分にとっては大切な恋愛と感じるだろうし、そっちが“小”恋愛なはずもない。結果だけを見ても、そこに至るプロセスは見えてこない。そもそも“大”恋愛というのも何と比べて大きいのかも分からない。自分の人生の中で大きければ、他人からどういう風に見えようが、それは“大”恋愛で良いのだろう。

自分と向き合って生きる

彼女と出会って以来、その瞬間瞬間で自分には何が出来るだろうかと、自分の気持ちに正直に向き合ってきた。でも、この文章を読んで頂いた方はわかったと思うが、一つ一つの出来事を見ると本当にありきたりな事に過ぎない。エゴなどころもあった。やらずに後悔するよりもやって後悔してやろうと自分の気持ちを伝えるために帰国前に手紙を書いてみたり、英作文に四苦八苦して本屋さんで走ってみたり、連絡が来た来ないで一喜一憂してみたり、半年に一回の渡航を続けたり、手を繋げないことだけで議論を試みたり、Skypeが出来るようになって喜んだり、無謀にもタイに呼んでみたり、今思えば、後先考えずに行動してきたように思う。長期的な視野でもって将来を見据えて計画的に行動できたことなんて全くなかった。何歳になったら結婚したいというのも良くわからなかったし、とにかく目の前の事に一生懸命取り組んできただけである。極めて近視眼的だ。ただ、そうやって中身の濃い平凡を地道に積み重ねてこられたことが、その凡事徹底こそが、スーパーな能力がなくても、道が開けていったヒントなのかもしれない、と今は思う。行き詰まる事は当然ある。でも固定概念にとらわれないで、普通だったらどう？などと考えずに、自分がその出来事をどういう風に捉えられるかを自分の頭で考える事を

大切にしてきた。要は自分たちの身に起きた事を、どう解釈して次につなげていくか、自分たちの人生という物語にどう取り込んでいくか、という意識なのだろう。必ずどこかに糸口はあるものだと思う。

もちろん、出来る事なら計画的に行動してみたいとは思いますが、どうやらそうはなれないようだ。それが個性というものなのかもしれない。それは、やはり、一生懸命取り組んだから初めて何となく見えてきたものだろう。その自分の個性にちゃんと気付いて向き合っていく事は、自分を大切にする上で肝要な事を感じる。なにも、人より優れている“個性”を探しましょう、なんて言っているわけではない。そんなものはなくたっていいと思うし、実際、自分には見当たらない。そうではなくて、自分の特性、もしくは“但し書き”を理解して、それを受け入れることが大事だということ。僕ならば、鈍感である事、不器用である事、計画性に乏しい事、そういう自分と向き合って生きていく。言うのは簡単だけれど案外難しい。そういう部分は、彼女と本気で意思疎通をはかる中で初めておぼろげながら見えてきたものである。

何を学んだのか

当初、研修に参加した時に学ぼうと思った事を振り返ってみると、国際感覚の醸成やら地球環境

に対する理解などといった、とても大きく得体の知れないものだった。しかし、僕がこの国際交流科目を通して（恋に落ちながら）学んだことは何だったのだろうか。それは、人は一人ずつの人間としかつながっていけないこと。それは一見、「国際」や「地球」といった言葉からは、かけ離れた凡事に思える。でも、その平凡を積み重ねていくことしか僕にはできない。たったそれだけの事がいかに大変か。もしかしたら、その積み重ねのプロセスが人生の醍醐味なのかもしれない。どんなに気張ったところで、いきなり100人の人間を知ることなどできっこないのだ。一人の人間なんてちっぽけな存在である。地球規模？それどころではない。そんな事を思い知らされた研修であった。

残念ながら、当初に掲げた国際感覚の醸成うんぬんなどといった目標は、あれから8年以上経った今なお、達成からは程遠い。依然、道半ばである。たった2週間で修了すると思っていた僕の国際交流科目だが、どうやらまだ終わりそうにはないようだ。

柴田 誠（しばた まこと）

お金の支援／仕立屋の次の一手

久しぶりの連絡

ブルキナファソでのフィールドワーク中（2003年～2009年の間ののべ2年半）に知り合った仕立屋のイブライムから、仕事がうまく行っていない、金銭的に支援してほしいと今年に入って連絡を受けた。2006年にインタビューさせてもらって以来、調査地ボボジュラソに行くたびに連絡をとっていたうちの一人だ。でも最後に会ったのは4年ほど前で、今もSNSでのつながりはあるものの、時々季節の挨拶を交わす程度になっていた。お金を送ってと言われて少し驚いた。

知り合った当時、私は西アフリカの女性、とりわけギニア湾岸諸国の女性の衣服に心惹かれて、服地であるプリント更紗「パーニュ」と、衣服づくりをする職人さんの仕事について調べていた。パーニュという布自体も、ワクワクするような色と絵柄なのだが（写真1～4）、これを使って作られた服も魅力的だ。いくつかの基本型がある上着と、ロングスカート（あるいは腰から巻く布）の組み合わせが多い、というおおまかなパターンはあるけれど、カットや装飾が多様で、デザインが無数に広がる（図1）。一人一人のお客の求めに応じて町の仕立屋さんで個々に作られるため、デザインが豊富になるのだ。



写真1 パーニュの絵柄（例1）



写真2 パーニュの絵柄（例2）



写真3 パーニュの絵柄（例3）



写真4 パーニユの絵柄(例4)

イブライムは、男性衣服専門の仕立屋で見習いをしていて、小学生の頃、夏休みに歯磨き粉などを売っていて、勉強よりも働くことへの興味が強くなった。それなら手に職をつけなさいと父に言われ、仕立屋の徒弟になったのが16歳の頃だそう。

インタビュー当時に在籍していた店は、彼にとって3軒目の見習い先だった。最初の見習い先は仕事がとても雑なところ、2軒目は親方がお客との約束を守らない人で、父と相談して次の見習い先を探した。2軒目をやめたきっかけは、ある日、お客との約束の日までに服を仕上げられなかった親方が、お客を避けようとして店を閉め切っしまい、たまたまお使いにだされていたイブライムも閉め出されてしまったことだそう。親戚のつてをたどって見習いを始めた3軒目の店は、仕立屋の仲間内で「ボボジュラソで一番背広を作るのがうまい職人がいる」と評判の良店だった。

当時、私の一番の関心は女性用の衣服だったので、男性用衣服専門の、しかもまだ徒弟のイブライムとはあまり接点がなかった。たまに店を訪れ

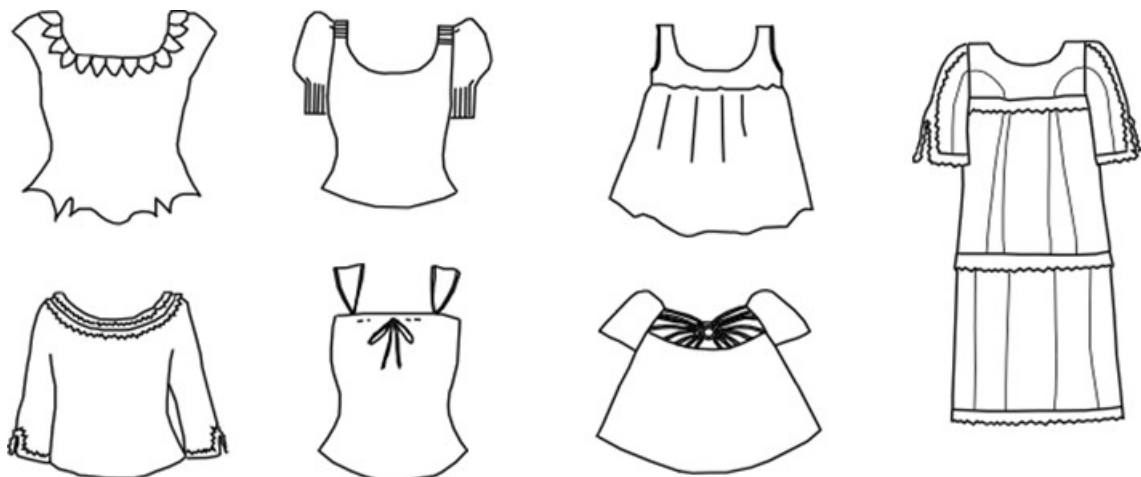


図1 街中でのスケッチより

遠藤(2013)「パーニユの文化誌-現代西アフリカ女性のファッションが語る独自性-」昭和堂より抜粋

ても、見習いのイブライムは雑用をしていることが多く、彼がミシンの前に座る姿は結局一度もみないままだった。また、当時、徒弟の中でも（多くは親方に内緒で）自分独自の注文を受けている人がいて、自宅にお邪魔し仕事の様子を見せてもらうこともあった。そうするとかかわりが増え、家族に会うチャンスなどもあったのだが、イブライムの見習い先は徒弟も自分の仕事をしていいことになっていて、自宅を訪ねる必要もなかった。なんとなく距離が縮まらないまま、今まで時間が過ぎていた。

知り合った当時23歳だったイブライムは、現在35歳。結婚してお子さんが一人いる。修行した店と同じ地区で3年前に独立して、4人の徒弟を抱えているそうだ。SNSでも自分の作った服の写真を掲載したりして、宣伝をしているが、なかなか集客には結びついていないという。イブライムが店を出したのは仕立屋が多いことで知られるココ地区で、ライバルも多いのだろうなと思った。フィールドワーク中に話を聞いた仕立屋さんの中でも、お客が少なく閑古鳥が鳴いている店があった。さらに人々が農作業に精を出す雨期（5月～9月頃）は、多くの店でお客が減るそうなので、この時期に「毎日ミシンの前に座って、お客さんを待てる。お茶飲んで、待って、またお茶飲んで」と渋い顔をして言っていた仕立屋さんのことを今も時々思い出す。

付き合いは長いものの仕事ぶりを知らない、そんなイブライムからの支援の依頼に対して、実際に送金しようと心を決めるまで、私はしばらく逡巡した。「仕立屋の仲間から借りることはできないの？」と聞くと、「仲間」からの支援はあてにならないという。「もし誰かに話したら、助けてもらえない上に周りにばらされて恥をかくだけだよ」。「トンチン（頼母子講）はしていないの?」、「しているけど、そんなに大きな金額にならないよ」。そうかと思って今度は「いくら必要なの?」と尋ねると、「エンドウが今経済的にどんな状況かわからないから、僕には決められない。エンドウに決めてもらいたい」と言われてしまった。でも、「そのお金で何をしたいの?」と聞いたときの返事で迷いが消えた。

「プレタポルテ（既製服）をやりたい。それで、見本市に出展してシャツやズボン売りしたい」

それを聞いて、アッと思った。フィールドワーク中にいろんな仕立屋さんからプレタポルテの話聞いていたから、どんなことをするのかぴんときたのだ。

仕立屋の次の一手

女性の衣服のデザインが多様なのは、町の仕立屋さんで一点ずつ作られるから、と既に述べた

が、ボボジュラソでは、仕立屋の店に客が布を持ち込んで好きな形の服を注文するということが日常におこなわれている。仕立屋の店の数は多く、大半は親方と徒弟数人という規模だ。フィールドワーク中に30軒の仕立屋の店で調査した結果では、30軒すべてが注文仕立を行っていた。ただ、半数以上の17軒で注文仕立を専業にしていたが、注文仕立とは別の事業も行っている店が13軒あった。主流は注文仕立だが、注文仕立以外の方法でも服を作り売っているのだ。13軒のうち8軒の仕立屋が行っていたのが、注文を待たずに服を作り、店内に陳列するなどして売ることだった。現地では、外国の工場で作られ輸入される既製の店もあるので、ここでは、仕立屋が自ら作って販売する服のことはプレタポルテと呼んで区別したい。プレタポルテのほかは、企業から制服などの大量の注文を受ける店（3軒）、刺繍専門の大きな店から縫製を請け負う店（1軒）、注文仕立の傍ら服地を販売する店（1軒）があった。

注文仕立というのは、一通りの仕事道具と自分の腕があればできる仕事だ。お客が布をもって店にやってくるので、お客から前金を受け取って、そのお金でファスナーやボタンなど必要な材料を買い、服を作る。一方のプレタポルテは、お客の注文を待たず、自分で布や材料を買い、服にしてからお客を待つので、道具と技術のほかに、さら

にお金が必要ということになる。金銭的に余裕がなくてプレタポルテに踏み出せない仕立屋さんは、「お金があれば自分で仕事を作ることができるのになあ」とぼやいていた。注文仕立だけでは、お客の少ない時期は暇を持って余すだけだが、服を作るお金があれば、その時期に服を作っておき、店に並べることができるのだ。

フィールドワーク中に受けた印象では、男性用の衣服の方が、女性用よりもプレタポルテに向いているようだった。女性服はデザインが多様だし、服地に使われるバーニユなどの綿布は伸縮しないので、体にぴったり沿うデザインがほしかったら、やはりサイズを測ってもらえる注文仕立がいいと思う。でも男性用は、女性用に比べるとデザインがよりシンプルで、半そでや長袖のシャツなどが主流だ。体にぴったりと合わせて着るものではないから、いくつかサイズを展開すれば多くの人が手に取れる。そして、形はシンプルなものでも、染めの美しい布を使ったり、刺繍をいれたりして、シャツにオリジナリティを出すことができれば、お客をひきつけることができる。イブライムは、これを始めたいと言っているのだ。

今のイブライムがプレタポルテをするために足りないものは、布や材料を買いお金ということになる。大金を送ってあげることができなくても、送った金額に応じて布を買い、服を作ることができるだろう。それなら気負わず、今の私に可能な

金額にしよう。その金額は、後から知ったところによると、イブライムがこれまでにつくった資金と同じだった。イブライムのプレタポルテ用の資金は、自分が用意した金額の倍になるということだ。私は、ある程度布が買えるであろうその金額をウエスタンユニオンで送金した。イブライムは、「エンドウ、きっと君は、支援してよかったって思うよ。約束するよ」と言った。

送金してしばらくすると、イブライムの SNS のページには、彼が自作のシャツを壁一面に展示し、その壁の前でお客を待つようなポーズをとった写真がアップされた。お金の使いみちをはっきり示してくれたと受け止め、うれしかった。もちろん、始めたからといって自動的にうまくいくわけではない。インタビュー当時、注文仕立専門だった 17 軒のうち 5 軒は、過去にプレタポルテを試してうまく行かず、やめたと語った人たちだ。イブライムの模索の日々はこれからも続く。

助けたり、助けてもらったり

お金を送って終わりと思っていたら、ほどなくして大きなお返しをもらうことになった。きっかけは、ブルキナファソ人の夫が仕事でボボジュラソに用事ができたことだった。夫は、イブライムの話を書きいてたく共感し、ぜひ会ってみたいと言うので紹介することにした。私はまず、イブ

ライムに服の注文をしてほしいと頼んだ。日本で買った布を一枚と、見本として自分の服を一着夫に託した。イブライムがミシンの前にいるところも見たことがなかったので、本当に服が縫えるのか（失礼！）確かめなくてはと思ったのだった。夫によると、イブライムは「僕は男ものしか作らないってエンドウは知ってたはずだけど、忘れちゃったんじゃないの！」と、照れくさそうに笑っていたそうだ（後日夫が持ち帰った服を、私は気に入って日常的に身に着けている）。

そしてもう一つ、現地滞在中の夫から「ゲンゲッツに行くことになった」と言われた。ゲンゲッツとは、ボボジュラソから 15 km ほど離れたところにある、美しい水の流れるところだ。10 年前に行ったときには、緑に囲まれ、肩までつかるとほどの深い水が透き通ってそれはそれは美しいところだった。夫を連れて行ってくれるのは、仕事の関係者ではなく、イブライムと仕立屋仲間だという。仕立屋仲間の中には、車を買ったり、大きな家を建てたりと、ちょっと会わない間に成功した人たちがいて、夫からその車や家の写真を送ってもらっていたので、その人たちが車で連れて行ってくれるのかなと想像した。そこで深く考えずに喜び、「すごくいいところだよ。よかったね」というと、夫は、「うーん、まだ本当に行けるかわからないよ。乗り気なのはイブライムだけだから」と言った。

私はアッと思った。イブライムは、私の夫を大切に扱ってもらったことで、感謝の気持ちを表してくれているのだ。イブライムは、私がフィールドワークでお世話になった仕立屋仲間に夫を引き合わせ、それぞれの店や自宅に連れて行ってもらうだけでなく、ゲンゲッツを知らないなら行っておいの方がいいと、提案してくれたのだった。イブライムは車を持っていないので、仲間に車を出すよう頼んでくれたりしたそう。私は、イブライムにかえて負担をかけてしまったと恐縮しつつ、大きな喜びに包まれた。イブライムのおかげでゲンゲッツ行きは決行され、夫はイブライムや仕立屋仲間と楽しいひと時を過ごしたそう。

夫のために頼まれてもいないのに動いてくれたイブライムと違い、支援の依頼に迷いつつ応えた私だったが、迷いはしても行動に移せてよかったと思った。イブライムの示してくれた心意気によって、私を頼ってくれてありがとう、むしろ感謝したいような気持ちだ。そしてイブライムの店を、これまで以上に、半ば身を乗り出すような気持ちで応援している。

遠藤 聡子（えんどう さとこ）

家族ぐるみの付き合いと絆の深まり

いつ家族を連れてくるんだ

2019年8月、通算15回目のタンザニア渡航。場所はザンジバル。すっかり慣れたタンザニアでのフィールドワークだけれど、今回はこれまでにない2人の連れがいる旅。しかも、連れの2人は初めてのタンザニア、初めてのアフリカ。うち1人は初めての海外、初めての飛行機だ。そう、この渡航は家族である夫と1歳7ヶ月の娘を連れてきたザンジバル渡航。

私がザンジバルでフィールドワークを始めたのは2012年で、インフォーマント家族との付き合いはもう8年目になる。ザンジバルに行き始めた当初は身軽な独身のポスドクで、非常勤講師の仕事がない大学の夏休みと春休みの期間のほとんどをザンジバルで過ごしていた。しかし、8年の歳月のうちに結婚・出産を経験し、ザンジバル渡航の期間もどんどん短くならざるを得なかった。それでも、現地の人たちは私の訪問をいつも大歓迎し、家族の一員のように迎えてくれた。そんな彼らは私が結婚したと聞けば、「夫はいつザンジバルに来るんだ？なんで来ないんだ？」と行くたびに問い詰めた。「夫は会社員で長期間の休みはとれないし、第一スワヒリ語もできないしね。」と答えていた。

そうこうするうちに妊娠・出産をして、1年半ほど現地に行けない期間があった。それでも電話で連絡を取り合い、近況は伝えていた。娘が生まれたこともとても喜んでくれた。インフォーマント家族の末っ子の長女は、いつも私が泊めてもらっている部屋の壁に、小学校で習ったばかりのアルファベットで私と娘の名前を書いてくれて、私がいつか娘を連れて来ることに何の疑いも持っていなかった。



写真1 私がいつも居候する部屋の壁に書かれた私と娘の名前

チャンス到来

夫の会社はゴールデンウィークこそ9連休になるが、お盆休みは最大5連休あればいいところ。

ゴールデンウィークはザンジバルが雨季で、行っても動きにくく、調査対象のダガー加工（カタクチイワシの干物作り）も下火の時期で渡航には向かない。8月はフィールドワークにも観光にも適した気候となるが、5連休ではとてもザンジバル行きの予定は組めない。ましてや、私一人で幼子と大荷物を抱えての渡航など無謀過ぎる。そんな我が家に2019年8月にチャンスがやってきた。カレンダーの都合で夫の会社も例年にはない9連休の夏休みとなったのだ。世間では、新しい天皇陛下即位に伴うゴールデンウィークの9連休で保育所や病院の休業が市民生活に影響すると話題になったのに続き、夏休み期間にもまた9連休の企業が増えると懸念されていた。我が家にとっては千載一遇の9連休だ。しかも、2歳未満の子供は飛行機の座席予約は不要で、膝上抱っこでかなり低価格で飛行機に乗れる。1歳7ヶ月のこのチャンスを逃したら次は無い、そう思ってすぐに予定を立てた。周囲の声同様、私自身も不安はないわけではなかったけれど、今回の約1か月前の渡航で紙おむつ、粉ミルク、哺乳瓶、ストローマグ、乳幼児用の衣料品一式が販売されている商店をストリートタウンで発見していたので、そのことが不安の大半を和らげていた。紙おむつは日本でもお馴染みの緑のパッケージのバンパスがパンツタイプもテープタイプも売られていた。さすが国際観光都市ザンジバルだ。

いざ出発

関空からエミレーツ航空を利用しての渡航。ドバイからはエミレーツ航空の子会社フライドバイ便のザンジバル直行便に乗り継ぐ。娘はいつもと違う場所、違う環境ながら、全く動揺する様子もなく、飛行機内では前ポケットの機内案内や緊急時の対応マニュアルなどの小冊子をまるで初めての絵本でも見るように何度も手に取ってはパラパラとご機嫌に眺めていた。エミレーツの乗務員さんが、娘にぬいぐるみ付きのバンドで留められた可愛いブランケットを持ってきてくれた。そのぬいぐるみが、ペンギンだったことが、後々の私たちをととても助けてくれた。この旅の1ヶ月ほど前から、娘は「ペンギン☆ペンギン」（作詞・作曲：鳥山あかね）の歌が大好きで、ぐずるとこの歌で機嫌を直していたので、今回の旅の道中もぐずるとエミレーツからもらったペンギンのぬいぐるみであやしながらこの歌を娘の耳元で歌うと、たちまちご機嫌になってくれてとても助かった。赤ちゃん連れの旅の場合、エミレーツでは12kg以下の子供の場合バシネットと呼ばれるベビーベッドのようなものを用意してくれるそうだが、うちの娘は1歳7ヶ月にして12kg超えて成長曲線の上限に位置する発育優良児のためバシネットは使えず、夫と交代で抱っこしながら乗り切った。ありがたいことに、子連れ客用にエコノミークラス先頭列

の、前にスペースのある座席を用意してもらえたので助かった。飛行機内のトイレにオムツ交換台があることも今回初めて気づいた点だった。ミルクを作ってもらったり、CAさんにも色々と助けてもらった。

ザンジバル到着と初めての村訪問

なんとかザンジバルのカルメ国際空港に到着し、3人分のアライバルビザの手続きを済ませ、予約していたホテルへ。旅の疲れか、娘は少しぐったりしていたが、ミルクを飲ませるとまた初めての場所に興味津々で、ホテルの室内を歩き回っていた。飲み物や娘に食べさせるフルーツなど、簡単な買い出しを済ませてその日はゆっくり休んだ。

到着翌日、早速私の調査村へ。いつも私が調査村に行く際に利用しているタクシードライバーを1日借り切って、村の人たちへのお土産やミネラルウォーターなどを買い込んで出発。事前に電話で連絡しておいたので、インフォーマント家族は私たちの到着を待ちかねていた。私たちが到着すると、家族が皆家から出てきて次々と私たちの到着を歓迎してくれた。娘はというと、日ごろから日本でも全く人見知りをしないので、いつも通り初めて会うインフォーマント家族にもニコニコと笑顔を振りまいて、初めて見るバナナの木や村の様子に目を見張りながら、指差して興味のあるも

のを次々に大人にアピールしていた。

私が初めてタンザニアを訪れたのは2005年のことだが、初めて行く村や地域では、よく小さな子供が肌の色の異なる私を見て泣き、母親の後ろに隠れたり、家の中に逃げ込んだりすることがあったので、娘も現地の人に囲まれたら怖がるかなと少し心配していたが、全くの杞憂に終わった。

娘はインフォーマント家族皆に次々と抱っこしてもらって上機嫌。娘が全くぐずらないので、安心して他の家族に夫を紹介し、近況を報告し合った。

私たちは家の中に迎えられ、チャイを振舞われた。タンザニアの人々は午前10時頃に紅茶と軽い食事をし、それが朝昼兼用の食事になることも多い。今回の訪問時期はちょうど今年のイスラム教の犠牲祭にあたる時期だった。この時期、ザンジバルの各家庭ではケーキやパン、ビスケットなどが焼かれ、ヤギやウシの肉を使ったご馳走が作られる。私たちはそれら犠牲祭用に準備されたであろうケーキやパン、牛肉のトマト煮込みと紅茶を振舞われた。夫は初めての村での食事だが、事前に食事は右手ですることなどを伝えていたので、一緒にご馳走になった。夫が美味しいと言って食べたので、私がそれをスワヒリ語で家族に伝えるととても喜んでくれた。食事をいただき、また家の外の広いスペースで記念撮影やお喋りをした。娘はというと、歩けるようになったばかりで歩くのが楽しいようで、家の前の広いスペースを歩き

回って、見つけたものをいちいち「あ！あ！」と指さして周囲の大人に知らせるので、皆その様子にとっても喜んで娘の相手をしてくれていた。スワヒリ語を話せない夫も、娘の嬉しそうな様子を眺めたり、村の様子をカメラに納めたりして過ごしていた。



写真2 提供されたチャイと犠牲祭用の料理



写真3 インフォーマント家族に抱かれる娘

さて、来たからには調査もしなければということで、インフォーマント家族に記録してもらっているダガー仲買業の帳簿を確認したり、今漁期の様子などの話を聞いた。また、今回の渡航の一番の目的は1ヶ月前の渡航で設置した雨量計、気温計のデータ吸出しと電池交換、設置状況に問題がないかの確認だ。ダガー漁やその加工産業は天候に大きく左右される産業であること、また調査村はウングジャ島の中でも特に雨量が多い地域であることなどから、しっかり調査地の気象データを取っておきたいと、今更ながら気象観測の機器を設置したのだ。それらの設置状況に問題はないか、今回の渡航の後には少なくとも半年以上は間が空くので、新しいデータ保存容量を空け、電池を新品に取り換えることが必須なのだ。

ところが！私としたことが、初めての娘を連れての村訪問ということで、オムツに哺乳瓶にミルク、お湯の入った魔法瓶に調乳用の水、万が一の際の娘の着替え、娘の食事道具とレトルトの幼児食などなどの荷物の準備に気を取られ、電池交換に必要な工具類を入れたケースを持参し忘れたのだ。交換用の電池はカバンに入っていたのだが、工具がなければ電池交換ができない。しまった！まあ、今日は家族を紹介しに来たということで、また日を改めて来ることにして、その日はインフォーマント家族とゆっくり過ごした。

シッター役だけじゃなかった夫の出番

現地には到着日を含めて4泊という短い渡航日程だが、夏休みを返上して私の調査に付き合ってくれている家族には、少しは息抜きもしてもらわなければということで、いくつかザンジバルの見どころを巡った。ストーンタウン内の奴隷貿易跡地や、ザンジバル固有種であるザンジバルレッドコロブスが見られるジョザニ・チュワカ湾国立公園などを巡った。しかし、まだ大事な調査目的が達成されていないということで、再び私の調査地へ。



写真4 マクティで囲った気象観測装置

今回は工具類や交換用の電池がしっかりカバンに入っていることを確認して出発したので、村に着いたらすぐに作業を始めた。雨量計や百葉箱に

設置したデータロガーは、インフォーマント宅の家の前のスペースに設置したが、盗難や人々の好奇心の的になるだろうから、見えないようにして欲しいとの要請もあり、そうすることに。スワヒリ語でマクティ (makuti) と呼ばれる、通常は屋根を葺いたり簡易小屋の壁を作ったりするのに使う、ヤシの葉を板状に編んだもので囲いを作り、ドア部分にはワイヤー錠を取り付けた。ワイヤー錠の鍵は私とインフォーマントが1つずつ持ち、時々異常がないかを確認してもらっていた。

いざ1カ月ぶりに中に入ると、設置状況は問題がなさそうだった。早速百葉箱から温度測定ロガーを取り出し、雨量計をポールから取り外し、とりあえず家の中へ。パソコンにそれぞれのケーブルで機器を繋ぎ、データを吸い出した。気温計は電池交換後、すぐにデータ収集開始の設定をして、あっという間に再設置も完了した。ところが、雨量計の電池交換で思わぬトラブルが発生。私はこれまで雨量計を扱ったことがなく、今回初めて自分で購入し、説明書を見ながら日本で使い方を勉強し、ザンジバルに運んで設置したので、電池交換は初めてのことだった。とても小さなスペースにボタン電池が入っているのだが、ペンチやドライバーを使っての繊細な作業。データ回収後に、なんとか古い電池を抜きとり、持ってきた新しい電池を装着した。そして、再度データ収集を始めるための設定を行うべく、パソコンに繋ぐと、機

器が認識されない……。なぜ？とても動揺して、何度もパソコンに繋ぎ直したり、ソフトを起ち上げ直したりするが、何度やっても認識されない。壊してしまった？！半ばパニック状態になる私。

横でずっと作業を見守っていた夫が、説明書を読んだり機器を確認したりして、認識されない原因を探ろうとする。夫は技術職畑一筋の理系人間で、計測機器などは見慣れているし、触るのは嫌いではない。それでも雨量計など業務で扱ったこともなく、初めて見る機器を見て難しい顔をしている。そして、私が古い電池を引っ張り出した際に、基盤の端っこに小さい傷を付けたのが原因ではないかと言い出した。確かに少し基盤の端に傷がついている。そんなことで壊れちゃうの？どうしよう！とまたパニックになる私。でも、何度試しても機器が認識されない。ああ、もう駄目だ。何しに来たんだろう、私は。わざわざ確認に来て機器を壊して帰るなんて……。データ収集ももう続けられない、と完全に諦めモード。そんな時夫が原因を突き止めた。雨量計の電池を設置する部分がすなわちロガーになっており、その部分を専用のアダプターでパソコンにつなぐのだが、アダプターとロガーが通信できなければ、当然パソコンには機器が認識されずデータは送れない。それらから、ロガーの通信部分を見てみようと思いついた夫が、電池設置部分に挿入されている小さな紙きれが、上下逆に入っていて、通信を阻害して

いることを発見した。夫がその紙きれを正しい向きに入れ替えると、何のことはない、ちゃんとパソコンに機器が認識され、データ収集の設定もすぐに出来た。ああ良かった、と胸を撫でおろした。私一人で行っていたら、もう壊れたと諦めて帰ってきてしまったかもしれない。スワヒリ語はできないし、途上国への旅行も初めての夫には、荷物持ちと娘の世話、インフォーマント家族との交流が大きな使命で、あとは病気にならずにいてくれればそれでいいと思っていたが、大事な調査助手としての出番があった。この電池交換とデータ回収作業に、私の単純なミスとパニックのせいで1時間半くらいを要してしまったが、なんとか今回の渡航の最大の目的は達成された。



写真5 自分のベビーカーに乗った赤ちゃんを不思議そうに見つめる娘

ちょうど最終日にあたるこの日は、問題が解決した後にもまたインフォーマント家族や近所の人々

との交流を楽しんだ。村の子供たちも集まってきて、私の娘を代わる代わる抱っこしたりあやしたりしてくれて、娘もまた上機嫌だった。娘のベビーカーを持参していたのだが、それに自分の娘を乗せて記念撮影して欲しいという、ママも現れた。お互いの子を抱っこし合ったり、記念撮影をしたりして楽しい時間を過ごした。日本では会社員の夫は、会社の人と家族ぐるみで付き合うような関係にはないし、私もそれほど交友関係が広くはない。大学時代の友人たちと家族ぐるみの付き合いが少々ある程度だが、それも限られている。しかし、そんな限られた経験からも、家族を紹介し合うことは互いの親密さをより高めることを感じていた。そしてそのことは国や地域を問わず普遍的なことなんだろうと、今回の渡航で感じた。

私が家族を連れて行ったことで、インフォーマント家族との絆は一層深まったと感じる。家族を紹介することが、こんなにも現地の人に喜ばれるとは想像以上だった。今度はまた、私や夫の両親・兄弟も一緒にザンジバルに来てね、と言われたがさすがにそれは実現の見込みは今のところはない。

藤本 麻里子（ふじもと まりこ）



写真6 互いの家族と一緒に記念撮影

人の気配がする植物学

私が設計した小世界

6畳くらいの部屋に、エアコンの稼働音が低く鳴っている。室内の温度は暑くも寒くもなく24時間常に25℃。窓はボール紙で塞ぎ、その上から暗幕をひいてガムテープで念入りに目張りしてある。外界の光は完全に遮られているが、室内は明るい。人がようやくすれ違える程度の通路を残してスチール棚が並べられており、そのすべての段に蛍光灯が針金で括りつけられ、タイマー制御で正確に朝6時から14時間点灯、夜8時に消灯して10時間の暗黒、再び14時間点灯、と繰り返している。光で照らされた棚の中には液体が満たされたガラス管が並べられ、ガラス管一つひとつには植物が挿されている。根が液体の中で伸び、ガラス管の口から出た茎が上に伸びて葉を展開している。蕾をつけているものもある……。知っている人は、なるほどこれは植物実験施設の話で、人工光による長日・恒温条件で水耕培養ね、とすぐにわかると思う。しかし、ちょっとしたSF小説でも始まりそうな、現実離れた異様さを感じた人もいるかもしれない。ちょっと不自然で、しかもどこの国の話かわからないだろう。しかしそれで良いのである。温度、光、培養液の組成など、あらゆる環境が設計された実験が、どこの国で行われても同じ

結果が再現されることが重要なのである。私は学部や大学院ではこういう厳密に環境制御された実験室を使って、植物生理学の研究をしてきた。私が初めて自然科学を学んだのはフィールドワークとは対極といってもいい室内実験が中心の研究室で、私のものの考え方は今でもこの研究室で学んだことが基礎になっている。

私の思い通りにならないトマト栽培

私は大学を卒業してからは任期付き研究員の仕事をいくつか経て、現在は茨城県の園芸研究所で任期付き研究員として働いている。私が担当する課題はトマトの栽培指標を作ることで、トマトのどこを見たら生育の具合を診断できるのか、栽培環境をどのように制御すればトマトの生育を最適な状態に制御できるのかを調べている。圃場に建設されたグリーンハウスでの実験が中心で、ハウス内気温はガス暖房機と窓換気による制御、光源は太陽光、さらに、培養液は用いず土に植物を植えるので、室内実験のように厳密な管理はできない。しかし、より自然に近い条件で実験ができるところが強みでもある(写真①、②)。慣れない実験環境に戸惑いつついざトマト栽培を始めると、初めて知るトマトの特性に私の常識を覆されて驚かされた。トマトを栽培した経験がなかったのだから知らなかったが、脇芽が驚くほど続々と伸びてく

るので（写真③）管理作業の中で脇芽取りがけっ
こうな労力を占める。



写真① グリーンハウス（2017年撮影。現在、手前
の緑の丘には新しい実験施設が建っている）



写真③ トマトの葉腋から出た脇芽（矢印、点線部
分は一枚の複葉）



写真② ハウス内の様子（前室のパソコンで環境の
モニタリングと制御をする）

私が生理学の実験で付き合ってきたアサガオや
シソは教科書通り、頂芽優勢（ちょうがゆうせい）
と名付けられた現象によって、頂芽（または生長
点とも呼ばれる植物のてっぺん）が健全なとき
には頂芽より下の脇芽が伸長してくることはな
かった。トマトよ、きみの頂芽優勢はいったい
どうしてしまったの？と思わずにはいられない。
しかも、放っておくと好き勝手なところから
脇芽が出てくる。多くの植物で共通の基本構
造として、脇芽が出てくる場所は葉腋（ようえき
：葉の付け根）と決まっているのに、トマト
では葉腋だけでなく花

房（かぼう：複数の蕾が房になってついた、花の集まり）の途中や葉のど真ん中からも出てくる(写真④、⑤)。



写真④ トマトの花房が途中から脇芽に変化している（矢印は新たな花芽）

トマトよ、そこは葉腋ではない、まちがっている！と言いたくなる。古代日本の神話で神さまの目やら鼻やらから次世代の神さまたちが産まれた、という逸話を read したときと同じくらいの衝撃だ。しかし、トマト栽培をしている人にとっては当たり前のごとく、昔から皆知っている基礎知識のようだった。試験用トマトの管理作業を担当してくれていた技術スタッフの話によると、過去に管理作業中の事故で主茎が折れてしまったが、花房か

ら出た脇芽を伸ばしてそのまま半年近く栽培を続けたことがあるという。他の植物とちょっと違うトマトの特性は、人が長い年月をかけて育種を行った過程で、トマトの中で複雑に変化が積み重なった結果なのだろうと想像している。



写真⑤ トマトの葉のど真ん中から出た脇芽（矢印、点線部分は一枚の複葉）

トマトの生育を左右する光と温度と、そして人の手

できるだけ人の手による影響を排除して、植物の中でのみ起こっていることを明らかにする実験をしてきた私にとっては、脇芽を取ることに多少の迷いがあったが、取ったことによる物理刺激よ

りも脇芽を放置して伸び放題にさせることの方が、調査対象である主茎の生長に及ぼす影響が大きそうだと判断して実施することにした。葉の密度を調節するための摘葉（てきよう）や、一つの果房につく果実数を調節するための摘果（てきか）についても、光合成の場である葉の枚数と、光合成産物の輸送先である果実数を統一する意味がある、と考えて実施することにした。



写真⑥ 長期間栽培したトマト(半年ほど栽培すると茎は7、8メートルになる。伸びた茎は下にたぐり寄せてまとめておく)

このように、トマトに手を加えようとする度に

立ち止まってあれこれと考えていたが、その考え方が少し変わる瞬間があった。

トマトを長期間栽培していると茎が何メートルもの長さになるが、上へ上へと伸ばしてはハウスの天井の高さがあつという間に足りなくなるので、伸びた分だけ下に降ろして、たるんだ分を地面でとぐろを巻かせてまとめておく(写真⑥)。このとき、茎が折れないように上手に曲げる必要があるが、そのための技術として捻枝(ねんし)が行われる。茎を両手で握って、雑巾を絞るようにして捻じるのである(写真⑦)。



写真⑦ 捻枝(茎を捻じってあらかじめ上下方向に裂け目を入れておくと曲げても折れにくい)

このとき茎内部ではパキパキと音がしていて、おそらく上下方向に組織が裂けている。茎の小口方向に裂けると維管束が寸断されて致命的な傷になる(写真⑧)が、裂ける方向が上下方向に通った維管束に沿った方向なら水の移動は可能で致命

傷にはならない。だから、あらかじめ上下方向に裂いておくことで、力が加わった時に維管束が寸断されるような折れ方をしないようにしている、ということらしい。



写真⑧ 捻枝をせずに茎を無理に曲げるとこうなる

これには束の間、私の中で葛藤があった。捻枝は一見生長に不具合はないようでも、数十センチの範囲で組織を裂きほぐすというなかなか大胆な処理で、植物の中でどのような変化が起きるか見当がつかない。調査データに影響を及ぼすかもしれない不確定な要素を増やさないためには、何か捻枝に代わる茎の折れ対策を検討すべきなのではないか、と迷った。では仮に、何か捻枝をしない別の処理をしたとして、それは果たしてこの試験の目的に即しているだろうか。試験の目的は何だったか、トマトの生産現場で生育診断をするための基礎データを得ることだ。それならば、生産

現場でふつうに実施されていることを可能な限り再現した上でデータを取るのが正しい。人が食べておいしい果実をたくさんつけ、人が栽培しやすい生長様式の品種が選抜されてきたトマトにとっては、人の手もまた、光や温度と同じ環境要因の一つなのだと思います。実は、職人技のような捻枝について私に教えてくれた技術スタッフがあまにも楽しそうに話してくれるので、やらないで、とは言いづらかったのが葛藤のきっかけだったりもするのだけど。

完全に人の存在を排除して、極限までシンプルに設計された実験が最も美しいと思っていたけれど、人の手が加わることが前提になっている栽培植物の研究は、人の営みもまた自然環境の一部であることを感じさせられて、楽しいものだ。

和田 楓 (わだ かえで)

ウガンダに思う、わたしのライフスタイル

ウガンダとのご縁

初めてウガンダを訪れてからちょうど10年が経ち、2019年は私にとって節目となった。渡航は9回を数え、はたから見たら相当な「ウガンダ好き」に見えるのかもしれない。しかし、今から8年ほど前にウガンダから日本へ帰る機内で書き留めた日記にはこのようにある—この先しばらくはウガンダの大地を踏むことはないだろう—。

ポエティックな表現に赤面してしまうが、ウガンダと、そして、そこで暮らす人々と深く繋がっていく人生になるとは、8年前は想像していなかったのだ。これこそが「ご縁」ということなのだろうと、今ではウガンダを訪れるたびに実感する。



写真① 長屋での調理の様子（2009年撮影）

この「ご縁」の始まりは、青年海外協力隊としてウガンダに赴任したことにある。任地は首都カンパラから1時間ほど離れたところにあるカチリという村で、中等高等一貫校の教員宿舎に寝泊まりし、パソコンや音楽、体育など、いわゆる五教科以外の科目を一手に引き受けていた。教員宿舎は長屋で、4人家族を含む11人が暮らしていた。朝食、昼食は職員室で食べるが、夕食はそれぞれ作って自宅で食べる。週末の昼や、1人で夜を過ごすのが寂しいと感じた時は、決まって誰かの家でご飯を食べさせてもらった。今日はあちらの家で、今日はこちらの家で。私がウガンダで手に入る材料を使って日本食を振る舞う時もあった。

同僚の中に、ジュリアスとニイロという2人の兄弟がいた。7人兄弟の長男と末っ子で、年は20歳近く離れている。また、一夫多妻制のウガンダでは、生みの母親が違うことは珍しくない。そのせいか、兄弟だと気づくまでに随分と時間がかかった。2人はウガンダ東部ブソガ地方の出身。ブソガの人は、カロ作りが上手い。カロは、ミレットというシコクビエの粉とキャッサバというイモの粉を混ぜ、お湯を少しずつ足しながら練り上げて作る主食だ。もちもちとした食感で、これに揚げたティラピア（魚）のソースをかけたものが、2人の得意料理だった。私は、カチリで食べるご飯の中で、ジュリアスとニイロが作るカロが一番好きで、日本から母が遊びに来てくれた時も、カロを

リクエストした。1 つ屋根の下で寝食を共にすると、人の距離は縮まる。時にはビールを片手に頬張ったカロが、今ではとても懐かしい。どれだけ私が望もうと、あの日々はもう二度と帰ってこない。

ウガンダの交通事情

この10年、ウガンダを見つめてきた。大きく変わったと感じることの一つに、自家用車の増加がある。村の暮らしは一切と言っていいほど変わらない一方で、首都カンパラは急激な発展を遂げた。



写真② カンパラ市内を埋め尽くすマタツ

5 年ほど前に街の中心部にできたショッピングモールは、平日週末関わらず人で賑わっており、そのショッピングモールに行くにも、そこから帰るにも、ものすごい渋滞を抜ける必要がある。前回のフィールド調査（2019年3月実施）では、大学から2kmほど離れたところに宿をとったが、朝のラッシュ時には大学まで車で1時間ほどかかる。では歩こうと思うと、道幅いっぱいに車やバイクが広がっており、皆が「我先に！」と乱暴な運転をするため、交通事故に巻き込まれる危険性が高い。仕方がないので、シートベルトもエアコンもない車で1時間かけて大学に通う。

私は飛行機が大の苦手なのだが、ウガンダに着いた頃、「飛行機より怖い乗り物を見つけた」と思った。それが、乗合タクシー（通称マタツ）で、日本から流れてくるハイエースの中古車を14人乗りに改造したものだ。首都カンパラからカチリへの移動はいつもマタツを利用していたのだが、舗装された幹線道路をマタツがビュンビュン飛ばす。スピードを怖がる乗客が「ンポランボラ（ゆっくり）」と叫んだところで、スピードが落ちることはない。

「ウガンダに行く」と言うと、「病気とか大丈夫なの？治安は？」とよく聞かれる。確かにウガンダに行く前は、黄熱病や破傷風、狂犬病に肝炎、たくさんの予防接種を打つが、私が本当に怖いと思うのは、感染症でも治安の悪さでもなく、交通

事故の多さだ。これまでよく一度も事故に遭わずに来たものだと思う。この10年で、とにかく車が増えた。それと比例するように、事故を目撃する回数も増えた。普段は穏やかなウガンダの人たちも、車に乗ると気質が変わってしまうのだろうか。そんなふうに考えてしまうほど、ドライバーは皆一様に、飛ばす。追い越し、追い抜きは当たり前だ。

ニイロは、家族が運転する車に乗っていて、首都カンパラで事故に遭った。道路脇に建てられた看板に激突したのだ。事故直後、同乗者全員がかなり傷一つ負わなかった中、後部座席で「体が動かない。足が動かない。何も感じない。」と蹲ったままの姿勢でニイロが呟いたという。脊髄損傷だった。後に聞いた話だと、後部座席にシートベルトはなく、事故の衝撃で首から運転席にぶつかったのではないかということだった。

輝かしい未来

私がこの事故を知ったのは、事故から数日後、Facebook上でのことだった。教員を辞め、自らの力でスポンサーを見つけ大学に進学したニイロは、大学卒業後にスウェーデンの大学院で社会福祉学を学んだ。留学先で出会ったウガンダ人女性と結婚し、首都カンパラに大きな土地を買い、コミュニティ開発のためのNGOを立ち上げ、家と事務所

を建てる計画だった。大学進学すら難しい国で、進学どころか留学まで果たし、カンパラに土地を買うだけのお金も手に入れ、まさに順風満帆な人生だった。彼の目の前に広がっていた“bright future”“がああ事故で奪われた、とジュリアスは語る。おそらく、その人柄ゆえにスウェーデンでも皆に愛されたのだろう。事故を知った同級生が、即座にニイロの入院費、治療費を集めるクラウドファンディングを立ち上げていた。スウェーデン語で書かれたサイトをGoogle翻訳で読み、ニイロが事故に遭い、大怪我をしたことを知った。

何かの冗談であってほしいと願いつつ、すぐにジュリアスに電話をかけた。カンパラ市内の病院にいたジュリアスは、“Oh, Wakiko. It is real, it is real.”と、彼自身も信じられないような様子で、事故のことを伝えてくれた。ジュリアスはその後も定期的に連絡をくれ、とりあえず命の危機は脱したことや、下半身麻痺になったことなど、色々教えてくれた。スウェーデンの友人たちのおかげで、とても支払えないと思った入院費はなんとか賄うことができたようで、とりあえずほっとした。

私がウガンダのことを好きになるきっかけをくれたのは、間違いなく、ジュリアスやニイロを含め、あの長屋で共に暮らした友人たちだ。カチリで暮らした11ヶ月がなければ、どんな人生になっていたのだろうか。想像もできないほど、私の「今」

は、ウガンダが基盤になっている。その恩に報いることもできず、日本でただただ回復を願うしかない自分をもどかしかった。

5年ぶりの再会

ニイロは今、ジンジャという町で暮らしている。事故から3年半が経ち、ようやく訪問する機会に恵まれた。フィールドワークの合間の日曜日、ジュリアスにお願いして、ジンジャまで連れて行ってもらった。ジンジャまでは車で3時間ほどかかる。幹線道路の両脇には、植民地支配の名残で茶畑が延々と広がっており、新緑が眩しかった。道中、バナナとパイナップルを手土産に購入したところで、ジュリアスがニイロに電話をかけた。てっきり私が訪ねていくことを事前に伝えてくれているのかと思ったら、サプライズにしようという粋な計らいで、今日まで黙っていたらしい。「今ワキコと車でジンジャに向かっているんだ。もうすぐ着くよ。」そう言ったジュリアスの顔がどんと曇っていく。ニイロは電話越しに、「会えない。会いたくない。」と言ったようだった。

下半身の感覚を全て無くしてしまったニイロは、日々の生活を送るのに人の世話になるしかない。日本のように大人用のオムツなど、介護用品が揃っているわけでもない中、今日は面倒を見てくれるパートナーが留守にしているのです、とても会え

る状態ではない、と断られたのだ。「会えない」と言ったニイロの気持ちも分かる。「自分がサプライズなんて考えなければ」と落ち込むジュリアスを励ますように、「せっかくジンジャまで来たんだし、お茶でもしてから帰ろうか」と声をかけた。



写真③ ジンジャの街並み

ジンジャはウガンダ有数の観光地で、土産物屋やおしゃれなカフェが立ち並ぶ。カンパラとはまた違った、落ち着いた雰囲気この街が好きだ。適当なカフェを見つけコーヒーを飲んでいると、ジュリアスの電話が鳴った。「せっかくジンジャまで会いに来てくれたのに、このままカンパラに帰ってくれなんて言えない」と、ジュリアスがニイロからの伝言を伝えてくれた。

5年ぶりの再会。一度は「会えない」と断られたからなのか、少し緊張した。同居しているという

パートナーの妹が出迎えてくれ、奥のベッドルームへと案内してくれた。「ニイロ？」と声をかけながら部屋に入ると、昔と変わらぬ笑顔のニイロがいた。ぎゅっと抱きしめると、腕も、肩も、背中も、筋力が落ちてやせ細っていることに気づいたけれど、それには気づかないふりをして、ベッド脇に腰掛けた。

久しぶりに会えたことが、とにかく嬉しかった。カチリでの思い出話や、互いの家族のこと、研究の話など、5年ぶりの再会に話題は尽きない。事故さえなければ、ニイロもいずれは博士課程への進学を考えていたのかもしれない。私のフィールド調査に関して、まるで自らの研究であるかのように様々なアドバイスをくれ、良い調査助手が見つからなくて困っていることを話すと、早速1人紹介してくれた。優しいところも、知的なところも、何も変わっていなかった。ただ、体が思うように動かない。それだけだった。

この3年半、ずっと寝たきりで過ごしてきたのかと思うと胸が苦しくなった。部屋には、壊れた可動式ベッドが置いてあった。このベッドがあれば、起き上がって食事や読書ができるので、だいぶ気分が違うという。ウガンダでは珍しい介護用のベッド。修理費用は高く、ましてや、ジンジャまでやってきてくれる修理工を探すのも難しい。自分にできるせめてものことと思い、修理費用を置いてジンジャを後にした。

小さな一歩

ここ10年で急激に増えた自家用車。そのほとんどが日本からやってきた中古車だ。前述のマツモも然り、日本では車検を通らなくなったような車が、どんどんウガンダへとやってくる。ウガンダの人たちは、「トヨタはいい車だ。ホンダもいい。」と日本車を褒める。一方で、部品の供給や修理技術、時には運転技術やマナーも追いつかないままに、日本産中古車が首都カンパラを埋め尽くす。

これを見て、私たちの大量生産・大量消費のライフスタイルについて、いやが応にも考えさせられる。どんどん作られ、どんどん捨てられる車。

「ウガンダは日本のゴミ箱だ」という表現すら耳にしたことがある。私たちのライフスタイルこそがニイロの身に降りかかった悲劇の原因だ、などと飛躍した話をしたいわけではもちろんない。ただ、私たちの暮らしとウガンダの人たちの暮らしは、やはりどこかで、きっと細くて複雑に絡まった糸で、繋がっている。

カチリでの暮らしは実にシンプルだった。できる限りの食べ物は自分たちで作り、必要な時に必要な物を買う。不便さを感じることはほとんどなく、「無駄なもの」に囲まれない暮らしから、私はたくさんのことを学んだ。ところが10年経ってどうだろう。私はまた、物にあふれた暮らしをしている。ここ数年使っていない日用品や、収納しき

れないほどの息子の服、「積ん読」になっている書物もある。遂には収納スペースを求めて、家の裏手に物置を購入したほどだ。今一度10年前のウガンダに想いを馳せ、まずは自分のライフスタイルを見つめなおすところから始めたい。それが、この不条理な社会を変えるため、自分が踏み出せる小さな一歩だと信じて。

大平 和希子（おおひら わきこ）

ペットの鶏を食べられた

癒しだったペットのココ

言語や文化の異なる新しいフィールドに入ると、いつも楽しさよりも焦りと不安、寂しさといったストレスを感じる。それは、フィールドに入りこむ時間が長いほど大きい。ストレスの対処法は人によって様々で、定期的に街に出かけて発散する人もいれば、釣りをする人、料理を作る人、料理を食べて楽しむ人もいる。なかには、そもそもストレスを感じない人もいる。

私が初めてフィールド調査に取り組んだのは、北東アフリカ・エチオピアの首都アジス・アベバから、南西へ550kmに位置するデラシェ特別自治区の農村だ。今でこそその村の言語による意思疎通が可能となり、何人かの友人も出来た。



写真1 お世話になった家の子供たち

しかし、調査地に住み込み始めたころは現地語もままならず、意思疎通が出来なかった。友人もおらず、地域の文化や習慣がわからなかった（写真1）。

せめて人に不快感を与えたり、迷惑をかけないように、少しでも早く言葉を覚えられるように、常に気を張り詰めて過ごしていた。調査などとてもできず調査地に暮らすだけでも、疲れる毎日だった。そのような日々の中で、私の癒しとなったのが鶏のココだった。

ココは近隣の村で週1回開かれる市場（写真2）で、私が購入した鶏である。購入した時はまだ若く、トサカが小さかった。日本でよく見られる白い羽毛に赤いトサカではなく、胴体部分は茶色、尾の部分は黒緑色の羽毛で赤いトサカをもった鶏だった。どこか鈍くさく転びそうになりながら、首を前後して歩く姿には愛嬌があった。



写真2 市場の様子

村に住み始めて日の浅かった私は、この鶏を自分のペットにすることに決めた。同じような鶏が近所でも数羽飼われていたので、私の鶏であるという目印としてカラフルな糸で編みこんだミサンガを鶏の足に付けた。私は、この鶏にココ・シャネルという名前を付けて、可愛がった。ココ・シャネルという名前は、全くエレガントではない空間（村）での生活だったので、逆にハイブランドの名前を付けてやろうという皮肉からきている。

私は、ホームステイ先の居間で雑魚寝していた。朝起きて身支度を整えると、私たちの夕飯の残りの濁酒（この村では濁酒が主食だった）とモロコシやトウモロコシの粉末を白玉団子状に丸めてモリンガの葉をくわえ、塩で味付けし、茹でた穀物団子を居間の片隅に置かれた鳥かごまで持って行く。そして、ココが餌をついばむのを眺めた。その後、夕方まで畑や知人の家に出かける。そして、帰宅するとココを探した。見つけると乾燥したモロコシをやりながら、フィールドノートを整理したり、ココに話しかけて現地語の勉強をするのが日課だった。

ペットがいない社会

私が熱心に世話をするのを見てホストファミリーは、「唯が熱心に餌や水をあげているから、すぐに太って高値で売れるようになるだろう。」と機嫌よ

く話かけてきたことがある。私はゾッとして、「ココは私の家族なの。絶対に、売らないから！」と語気荒く反論した。彼は「そうだね。じゃあ、次のお祝いでドロワット（エチオピアのお祝いに欠かせない伝統料理で、鶏肉と卵にトマトを加え、大量の唐辛子と油、各種スパイスを加えて煮込んだシチューで、インジェラと一緒に食べられる）にしよう。」と悪びれることなく提案してきた。まさかココを食材にしようとするとは思ってもよらなかった私は食べられては堪らないと、「ココは家族なの！売ったり食べたりしないの。死ぬまで一緒に暮らすの！」と叫んだ。この村では犬や猫は飼われておらず、ここで暮らすデラシャの人びとにはペットという概念がなかった。彼は呆気にとられた表情で、「じゃあ、何のためにこの鶏の世話をしているんだ？」と尋ねてきた。そこで私が、「日本では犬や猫などをペットとして飼う家庭があり、そのような家庭ではペットは室内に暮らし、ベッドで眠り、毎日のブラッシングに加えて毎月1回はシャワーを浴び、ペットフードという専用の食事を食べている。」と説明した。すると彼は、「何て手間がかかる動物なんだ。世話をする利点が全くないね。犬や猫なんて放っておいても勝手に生きている。そして、犬や猫は仕事をしない。荷物を運んでくれるロバの方が可愛いじゃないか。何故、日本人はロバを飼わないんだ（写真3）？ヤギもいいよ。肉が美味しい！（写真4）」と、私が

思いもつかないような動物に対する考え方を不思議そうな表情で論じてきた。その後、日本のペットについてしばらく彼と話したが、彼に「ペットが飼い主の家族で、居てくれるだけで感謝を抱く大切な存在」であることをわかってもらうことが出来なかった。後に、この時にもっと真剣にペットの存在意義とココが私にとって大切な家族であることを訴えておけばよかったと、後悔する出来事が起こる。



写真3 荷物を運ぶロバ



写真4 舎飼いされるヤギ

ココが消えた…

2 か月ほど村で過ごし、ある程度のデータを集めることが出来たので、周辺の村を巡って広域調査を実施することにした。その数日後に大きな祭りがあったので、ホストファミリーから出かけることを責められたが、限られた滞在期間内に必要なデータを集めるためには、どうしても祭り中も比較も行いたかった。ココを残していくことが、気がかりであった。私はホストファザーとマザーにココの世話を頼み、絶対に売ったり、食べたりしないでくれと頼みこんだ。そして、ココを売らずとも、祭りの準備が十分できるだけのお金を渡して旅立った。

広域調査は過酷であったが、満足のいくデータが集まり、約3週間後に村に戻ってきた。ホストファミリーたちは私が無事に帰ってきたことを喜び、どのように過ごしていたのかを質問してきた。話が一段落したので、庭に出てココの姿を探したが見当たらない。不吉な予感がして、家の中で濁酒を飲みながら盛り上がっているホストファミリーたちに、「ねえ。ココは？いないんだけど？」とたずねた。しかし、みんなは「すぐに戻ってくるよ。それより…」と言って取り合ってくれない。夕飯の時間になってもココは姿を見せない。心配した私が探しに行こうとすると、ホストファミリーのお爺さんから話があるので部屋に来るように

言われた。正直、今はそれどころではないと感じながらも、家庭内でのお爺さんの立場は強く無視できないので、素直に従った。しかし、私はそこで信じられない話を聞いた。

ココが家族に食べられた！

お爺さんは、「この前のお祭りで、鶏を食べたんだ。お前が大事にしていたから、羽根を取っておいて飾りを作った。受け取りなさい。」とまるで良いことをしたかのような堂々とした表情をして、私に羽根飾りを渡してきた。そこには罪悪感など、なかった。しかし、私はココの茶色の羽根で造られたアクセサリーを見て頭が真っ白になった。衝撃を受けすぎると人間は固まってしまう。私が反応しないので、再度、お爺さんがアクセサリーを突き付けてきたのを見て、私は「ふざけんな！勝手にココを殺して、何言ってんねん！へらへらして、ふざけてんのか！」と日本語で怒鳴りつけた。意味は分からないにしても怒鳴り声に驚いたホストファザーとマザー、その娘が部屋にやって来た。私は泣きじゃくりながら、「食べないでって言ったよね？お金もけっこうな額を渡したよね？何で食べたの？この悪魔！」と罵った。それでも、お爺さんは無反応だった。他の家族は私が泣いているのに驚きながらも怒っている理由は想像できないようで、ホストファザーは「だって鶏なんだよ。

雄鶏で卵を産むわけでもないのだし、お祝いの日には食べないで、いつ食べるんだい？」と反省していなかった。マザーに至っては「勝手に食べてごめんね。大丈夫。また、次のお祭りのときは一緒にドロワットを食べよう。」と見当違いの慰めをしてくる始末だった。頭に血が上った私は、「こんな家、出て行ってやる！」と叫んで、簡易のテントを背負って家を飛び出した。小さな村なので、私の知人はホストファミリーの知人でもあり、知人のところに転がり込んだとしても、家に戻るように言われる可能性があったため、村の外れの放牧地に向かい、そこに一人でテントを張った。しかし、ホストファミリーたちが迎えに来て、「こんなところで寝ていたら、道路工事で来ている不良たちに襲われたり、泥棒に狙われる。帰ってきなさい。」と言われた。私は絶対に帰らないと固く決意し、テントの入り口のファスナーを占めて閉じこもり、日が暮れても籠城していた。しかし、腰の悪いお婆さんが迎えに来てくれたため、意地を張り続けているわけにもいかず、しぶしぶ家に戻った。

家に着いてから、私はつたない現地語で私が怒っているのは家族であるココを殺したからだと言明した。しかし、彼らは私が自分の所有物を勝手に食べられたことを怒っているとしか理解してくれず、ココを家族のよう思っていた感情については全く理解してくれなかった。この出来事は私に

とっては苦い思い出である。私は泣きじゃくって、何度もごめんねと謝りながら、庭に穴を掘り、ココの羽根でできたアクセサリーを埋めてお墓を作った。これ以降、私はどんなに寂しくてもフィールドで動物を飼うことは出来なくなった。

彼らにとって、私の行為は水槽で鮎を飼うようなものだったのだろう。養殖だと思われたわけだ。友人がカンボジアでバッタを捕まえて何となしに竹籠に入れていたところ、食べるのかとたずねられたという話をしていた。これも同じようなことだろう。ココは畑を耕すことも、ミルクを出すことも、雄なので卵を生む事も出来ない。しかし、美味しい肉をもっている。ココは今が最も美味しい時期で高く値段が付くにも関わらず、食べもせず、売りもせず、死ぬまでただ餌を与え続けようとする私の行為は、彼らの行動規範には存在しなかった。そう考えると、ココを食べないし売らないという私との約束は、彼らにとっては重要とは思えず、守る意味がなかったのだろう。頭では理解出来るが、気持ちは追いつかない。これは苦い経験であり、価値観について考えさせられる実体験だと思う。

砂野 唯 (すなの ゆい)

編集者と執筆者の紹介

田中 樹（たなか うえる）

摂南大学・教授、ベトナム・フエ大学名誉教授、任意団体「風人土学舎」代表。専門は、環境農学、土壌学、地域開発論。アフリカやアジアの在来知に学び、人びとの暮らしと資源・生態環境の保全が両立するような技術や生業を創り出す研究に取り組んでいます。

宮寄 英寿（みやぎき ひでとし）

一般財団法人地球環境人間フォーラム・研究官。専門は、境界農学、環境土壌学。アジアやアフリカにおいて家畜糞尿を介した牧農共存のあり方に関する研究、国内外において雑穀研究、生業活性化に関する研究に取り組んでいます。

石本 雄大（いしもと ゆうだい）

青森公立大学・地域連携センター・専任研究員。専門は、生態人類学、アフリカ地域研究。アフリカ半乾燥地や日本の過疎地域において生業（なりわい）と地域社会を支える組織の研究に取り組んでいます。

桐越 仁美（きりこしひとみ）

国士舘大学・文学部・講師。専門はアフリカ地域研究、地理学、生態人類学。西アフリカの人びとの自然資源利用や商業上の信用形成に関する研究に取り組んでいます。記事への謝辞：フィールド調査では、ガーナ共和国イースタン州F村のみなさんにお世話になりました。この記事は、総合地球環境学研究所の研究プロジェクト「砂漠化をめぐる風と人と土」および科研費（19KK0031、19K20517、18H03439、17H04506、16K21411、13J02096）の支援を受けて実施した調査の成果の一部です。

中村 亮（なかむら りょう）

福岡大学・准教授。専門は文化人類学。東アフリカ（タンザニア、スーダン）や日本の里海地域で、漁民文化研究に取り組んでいます。最近の研究テーマは、アフリカ漁民漁民社会における、経済互助組織を活用した地域振興と環境保全です。

渡邊 三津子（わたなべ みつこ）

奈良女子大学大和・紀伊半島学研究所 共生科学研究センター・協力研究員。専門は地域研究（中央アジアを中心に西アジア、南アジア）、地理。インタビューや文書調査などの現地調査と、複数時期の衛星画像の分析から、対象地域の社会や景観変化を実態的に復元しようとしています。

寺田 匡宏（てらだ まさひろ）

総合地球環境学研究所・客員准教授。専門は、人文地球環境学、歴史学。語り（ナラティブ）の視点から、「わたし（意識を持った人間という存在）」が「世界（自分以外の外部の世界）」と関わる方法として「環境」をとらえたいと思っています。また、アンソロポシーンや環境の未来の語りに関心を持っています。

真貝 理香（しんかい りか）

総合地球環境学研究所・研究員。専門は、動物考古学、生態人類学。食を切り口として、縄文時代の狩猟採集活動、山間地域の伝統的生業を研究してきました。現在は、人とミツバチとの関わりから、環境問題の解決をさぐっています。

藤岡 悠一郎（ふじおか ゆういちろう）

九州大学大学院比較社会文化研究院・講師。専門は、地理学、地域研究。アフリカやシベリア、日本の農村地域において、環境変化への生業適応、植物利用や採集文化に関する研究に取り組んでいます。

飯塚 明子（いづか あきこ）

宇都宮大学留学生・国際交流センター・助教。専門は防災、災害復興、国際協力学、地域開発論。国内外の災害被災地における復興や地域開発の研究に取り組んでいます。

遠藤 仁（えんどう ひとし）

人間文化研究機構・研究員／秋田大学・客員研究員。専門は、民族考古学、南アジア・西アジア地域研究。伝統的な生業技術の保存や、石製装身具に関する研究を行っています。

村山 修二郎（むらやま しゅうじろう）

秋田公立美術大学アーツ&ルーツ専攻・准教授、美術家。専門は、絵画、コミュニケーションアート、幼少造形教育。植物に内在する初源的な力を抽出した作品制作、社会地域活動、教育に取り組んでいます。

柴田 誠（しばた まこと）

京都大学・地球環境学堂/農学研究科・助教。専門は、土壌学、環境農学、生態系生態学。主に熱帯地域の森林帯やサバンナ帯で展開される農耕活動が環境に及ぼす影響について土の特性に着目しながら調べ、人々の暮らしと環境の相互作用について研究しています。

記事への謝辞：この記事は、国際交流科目『暮らし・環境・平和 ―ベトナムに学ぶ―』を受講

した成果の一部です。

遠藤 聡子（えんどう さとこ）

外務省アフリカ部アフリカ第二課・課長補佐。専門はアフリカ地域研究。アフリカのプリント更紗「パーニュ」を用いた衣服とそれを作る仕立屋のように、アフリカの文化と、それを支える人の仕事に関心があります。

藤本 麻里子（ふじもと まりこ）

（独）日本学術振興会特別研究員 RPD，京都大学・アフリカ地域研究資料センター・特任研究員。専門は、アフリカ地域研究。アフリカや日本の漁村・漁業立地地域において、小魚・雑魚漁と加工産業に関する社会・経済的研究を行っています。

記事への謝辞：この記事は、科研費（19J40164、17K15330）の成果の一部です。

和田 楓（わだ かえで）

茨城県農業総合センター園芸研究所野菜研究室・任期付研究員。専門は、植物生理学。ハウス栽培トマトの生育状態や栽培環境をデータ化して、儲かる農業のために活用する取り組みに従事しました。2020年3月に任期満了、同4月からは農研機構でイネ等の育種研究を始めました。

大平 和希子（おおひら わきこ）

東京大学大学院総合文化研究科「人間の安全保障」プログラム博士後期課程。専門は、アフリカ地域研究、政治学。アフリカ農村部に暮らす人々にとって、また、国家にとって「伝統的権威」とはどのような存在なのか。その関係性に興味があり、ウガンダ西部ブニョロキタラ王国の研究に取り組んでいます。

砂野 唯（すなの ゆい）

広島女学院大学生活デザイン学科・専任講師。専門は、生態人類学・地域研究・災害人類学。アフリカとアジアにおいて、どのように人類が食物を獲得・加工・摂取して、栄養を満ちし、食文化を形成してきたのか、酒をはじめとする発酵食に注目し、調査しています。

フィールドで出会う風と人と土5

編 者 田中樹 宮寄英寿 石本雄大

デザイン 田中樹

発 行 総合地球環境学研究所
京都市北区上賀茂本山457 番地4

発行日 2020年4月30日

© 2020 田中樹、宮寄英寿、石本雄大

ISBN 978-4-906888-79-5

