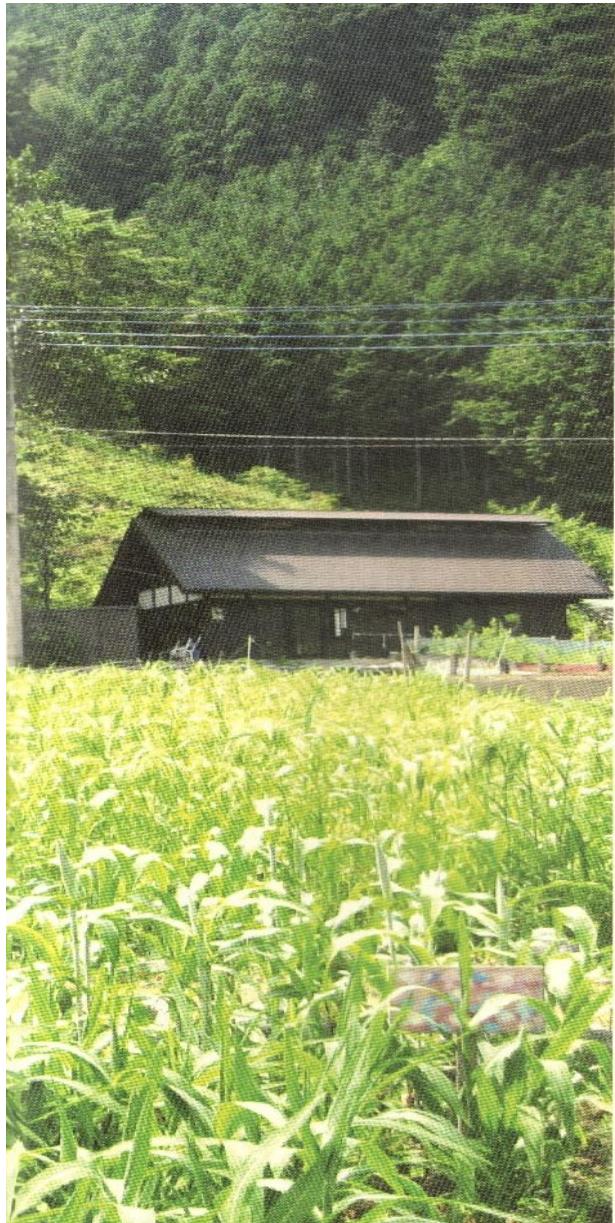


植物と人々の博物館
一般公開記念解説書

源流の村＝小菅村＝日本村
- 生物文化多様性を紡ぐ -





はじめに

私たちは山梨県小菅村で、エコミュージアム日本村づくり活動を行っています。エコミュージアムはフランスで発祥した活動概念で、「地域まるごと博物館」とか、「生活環境博物館」とも意訳されています。私たちは30年ほど前から秩父多摩甲斐国立公園内の山村で、日本の伝統的な食べ物である雑穀とその食文化を継承し、山村を維持・振興するためにエコミュージアムづくり活動を続けてきました。小菅村教育委員会の承認のもとに中央公民館の一部をお借りし、そのコア博物館として「植物と人々の博物館」づくりのプロジェクトを進めています。

この先導研究プロジェクトは東京学芸大学と小菅村との地域連携協定に基づき、東京学芸大学環境教育実践施設（民族植物学研究室）が、小菅村の振興課、教育委員会、観光協会、商工会、環境NPO自然文化誌研究会、100%自然塾、エコセラピー研究会などより構成されたミューゼス研究会（任意団体）とともに実施しているものです。調査研究を進めながら、村民とともに豊かな山村と日本の文化を継承し、都市へも再び広く普及するための活動を行っています。「植物と人々の博物館プロジェクト」は小菅村の民具などを整理、データベースを作成、これらを中心にしながら、国際的な視野で展示の物語を創作し、山村の日本文化をめぐりながら、持続可能な社会づくりのための環境学習を推進しています。教職員・学生・院生が講義実習の中で、小菅村の皆様に教えていただきながら、展示作品や資料を作成してきました。拙いものではありますが、ゆっくりご覧いただき、未来につながる、豊かな伝統的な知識の体系を少しでも、垣間見ていただけたら、とてもうれしく思います。素のままが美しい暮らしと言うことを直観していただけると思います。

受託研究代表 木俣美樹男

ご挨拶

植物と人々の博物館 館長
加藤増夫



この度の「植物と人々の博物館」一般公開展示に際しまして、一言ご挨拶申し上げます。このプロジェクトにつきましては東京学芸大学の関係各位の御努力に深く感謝申し上げますと共に、敬意を表する次第でございます。顧みますと、平成18年、小菅村教育委員会より諸問され、あわせて、プロジェクトの主宰者である東京学芸大学の木俣美樹男教授と井村礼恵共同研究員より細部にわたり説明を受けました。私始め、文化財保護委員の皆様も諸手をあげて賛同し、歓迎致しました。爾来、中央公民館（YLO）の一室に眠っていた小菅村先人の貴重な生活用具である民具が見事に展示され、多くの人々に感動を与える事ができるようになりました。ご協力くださいました村民の皆様にも心より感謝申し上げます。新たに「温故知新」という、万事に共通の思いを再認識されることを信じて止みません。これを機会にさらに前進し、一つの光明が発信される事を願っております。簡単ながら、私の挨拶といたします。
ありがとうございました。

目次

2 はじめに

3 ご挨拶

5 常設展

7 雑穀、秩父多摩甲斐国立公園山村地域の定点調査、35年

9 小菅村の自然と文化から学ぶ

12 特別展

14 地場産業養蚕を支えた山里

24 こすげ名人に迫る！～その技と暮らし～

34 身近なインドの生活文化

日本のヒンドゥ教の神々

インドの蚕と布～ターサルシルク～

インドと小菅の童の物語

カレー料理の辛味

インドと日本の生活文化の類似と差異

47 おわりに

48 謝辞

編集後記



常設展

■雑穀畑作文化

秩父多摩甲斐国立公園山村地域の定点調査、35年

■小菅村の自然文化から学ぶ

プロジェクト学習科目「植物と人々の博物館づくり」



日本の基層文化は
山村において
脈々と伝承されています

小菅村の民具と雑穀



■ 雜穀畑作文化

秩父多摩甲斐国立公園山村地域の定点調査、35年

多摩川源流域では雑穀在来品種の栽培が最近まで維持されてきたので、雑穀の栽培と調理を調査研究する目的をもって、1975年に東京学芸大学自然文化誌研究会を創立しました。東京学芸大学によるエコミュージアム的な活動は1978年に提案した東京都奥多摩町における「山村生活実習センター」づくりから始まりました。この時の発想が現在の奥多摩町の「昔道」につながっています。1991年から埼玉県で「大滝村エコミュージアム」づくりを行いました。この時の成果は「秩父まるごと博物館」などの活動に引き継がれています。2000年からは山梨県小菅村に拠点を移して「エコミュージアム日本村／植物と人々

の博物館」づくりを行っています。エコミュージアムづくりによって環境学習活動が発展する中で、これまでに「農山村エコミュージアム」と「通学圏エコミュージアム」という下位概念も提唱してきました。

「植物と人々の博物館」プロジェクトの直接的な芽生えは2003年10月に雑穀在来品種を保存、普及することを目的に設立した任意団体ミレット・コンプレックスから始まりました。第1回雑穀栽培講習会は2004年5月に行い、地域の技術顧問の指導により雑穀在来品種を栽培し、雑穀の理解を深めるために、雑穀文化セミナーをあわせて行いました。雑穀の商品開発としてヒエの焼酎



▲ミューゼス研究会

の試作を地域の唯一酒造会社に依頼しました。2006年5月に開催したミレット・コンプレックス会員総会において同会を発展的に解散し、その活動を「植物と人々の博物館」プロジェクトとして引き継ぐことにしました。これによって、「エコミュージアム日本村／植物と人々の博物館」づくりの構想が生まれたのです。小菅村は35年に及ぶ雑穀研究の継続比較基準地として、また、東京学芸大学生たちのトレーニングの場所として重要な場所です。現在、この構想は小菅村の任意団体ミューゼス研究会と東京学芸大学環境教育実践施設の民族植物学研究室が主な核になって進めています。「植物と人々の博物館」はエコミュージアム日本村のコア博物館として、日本に住む人々が日本の伝統文化を学び、日本人に育つ場となることを目標にし、ミューゼス研



▲雑穀見本園

究会で具体的な企画や将来計画を検討しています。この「博物館」は公民館活動の一環としてのエコミュージアムづくりの中心として、山梨県小菅村教育委員会の承認の下に中央公民館内に置かれており、雑穀栽培見本園管理や展示案内など日常管理業務はNPO法人自然文化誌研究会に委託しています。

縄文時代以来続く小菅村の歴史と私たちの雑穀に対する関心から、植物と人々の博物館は雑穀、山村、野生動植物、多摩川、森林、秩父多摩甲斐国立公園へとさらに研究範囲を広げてきました。これらの基礎研究をふまえて、雑穀栽培見本園・栽培調理講習会、環境学習教材・プログラム作り、指導者養成、持続可能な地域振興に関する提案などを進めるようになりました。東京学芸大学は、2005年から2009年3月までの4年計画で、文部科学省「現代的教育ニーズ取組支援プログラム」の助成を受けています。「持続可能な社会づくりのための環境学習活動～多摩川バイオリージョンにおけるエコミュージアムの展開～」という課題で、教育活動を行っています。この教育活動は略称を「東京学芸大学多摩



▲雑穀栽培の解説



▲小菅小学校長へのインタビュー

川エコモーションと呼び、学生、教職員が地域住民の皆様とともに、持続可能な地域社会を創造することに目標を置いて、環境に関わる講義や実習を多摩川流域の住民の参加、協力を得て進めています。この過程で東京学芸大学は小菅村と地域連携協定を2007年に締結し、植物と人々の博物館は多摩川エコモーション事業を推進することになりました。20回以上に及ぶ講演会やシンポジウムの成

果によって、多摩川流域エコミュージアム・ネットワークづくりのために提案を行い、これに沿って2009年9月には日本エコミュージアム研究会の承認の下に、第15回全国大会を小菅村で開催する準備を、小菅村村民を中心とした実行委員会で進めています。

(木俣美樹男、大崎久美子、井村礼恵)



▲染色の解説



▲展示ボード

■小菅村の自然文化から学ぶ

プロジェクト学習科目「植物と人々の博物館づくり」

エコミュージアム日本村と植物と人々の博物館づくりの現場である山梨県小菅村で、持続可能な社会とは何か、どのように環境学習の場としての活用ができるのかなどを考えながら、小菅村の素材を生かした学習教材（作品）を制作してきました。この過程で、私たちは小菅村の方々ほか、多くの方々と話し合い、めざす作品を求めてさらに検討を深め、環境教育実践施設で展示した後は、小菅村の植物と人々の博物館において展示し、プロジェクト科目「植物と人々の博物館づくり」（10単位）の学習成果を広く提案することにしました。

プロジェクト学習科目「植物と人々の博物館づくり」は教育学部教員養成系課程2年生の時に、基礎科目I、II、応用科目I、IIを受講した後に、3年生になつてから4つのグループ、①植物と人々、



▲企画調整班の打ち合わせ

10



▲染色班の作品

②植物の知恵、③縄文人と森、④食生活、に分かれて学習を一層深め、成果を展示品などにまとめて、植物と人々の博物館の特別展を2008年夏に開催するための作業を行いました。製作作業は環境教育実践施設多目的室を中心に行い、各グループはそれぞれの担当教員とともに学習作業を随時進めるが、全体としてどのような展示作品に仕上げるか、常に相互交流し、企画を調整しました。コーディネーター教員はいつでも、学習活動上の必要な事項について学生の皆さんとの相談

を受けて対応するように心がけました。主な活動内容は以下のとおりです。

①植物と人々（企画調整班）

展示の企画調整を行う。植物を種子から育て、学大や小菅村に植え、また、山村の暮らしを彩った植物を探査しました。

②植物の知恵（染色班）

植物の2次化合物とその利用、草木染作品の大作を作りました。

③縄文人と森（土器班）

縄文土器をつくり、小菅村の縄文遺跡を



▲土器班の野焼き

探りました。

④食生活（食文化班）

小菅村の郷土料理をふまえた食生活作りを考えました。

●授業スケジュール

第1講：希望調査に基づき班編成し、班ごとに作品作りの企画を話し合いました。

第2講から13講：各グループで学習を深め、作品をまとめる作業を進め、コーディネーション班は特別展のために各班との企画調整を同時に進めました。

・6月7日（土）小菅村バス巡検；植物と人々の博物館および水の館で展示構想、植物収集、聴き取り調査、原始村と縄文遺跡見学、畑で農作業など、各班で必要な調査活動を行いました。

第14講と15講：パワー・ポイントで各班の学習活動を発表、および「植物と人々の博物館」特別展の打ち合わせ、準備作業を行いました。

・7月26日（土）現代GPプロジェクト科目の全体の公開発表会。S401教室で作品を展示しました。

・7月27日（日）小菅村の植物と人々

の博物館で展示作業を大学院の「環境教育フィールド研究」の一環として行い、10月中旬まで特別展として開催しました。

・11月4日 高野孝子さんと関野吉晴さんにお願いして講演会「冒険探検と環境学習」を開催しました。

・11月14～16日 東京学芸大学芸術館ホールと展示室、環境教育実践施設において、プレシンポジウム「食農教育と環境学習」、第2回 We love Tamagawa いのちをつなぐ138シンポジウム、小金井市制50周年 環境博覧会「手をつなごう小金井のかんきょう」、多摩8市長サミット・シンポジウム「雨を活かすまちづくり50年」を開催しました。小菅村から持ち帰って作品は3日間、他の講義の作品とともに展示しました。この後、個人の作品は受講生に返却し、これら以外は再び植物と人々の博物館に展示しています。森林基金の助成によって、小菅産材により展示棚や展示

ボードが作られ、一部公開ができるようになり、地域の小中学校や老人会、多摩川流域の野外活動団体、東京農業大学などに活用していただいています。

2009年4～5月には、植物と人々の博物館の一般公開特別展と展示解説書を大学院の関連科目で準備しています。

(木俣美樹男、南道子、服部哲則、中西史)



▲食文化班の提案した小菅弁当



▲「冒険探検と環境学習」講演会中

特別展

山里を支えた業養蚕

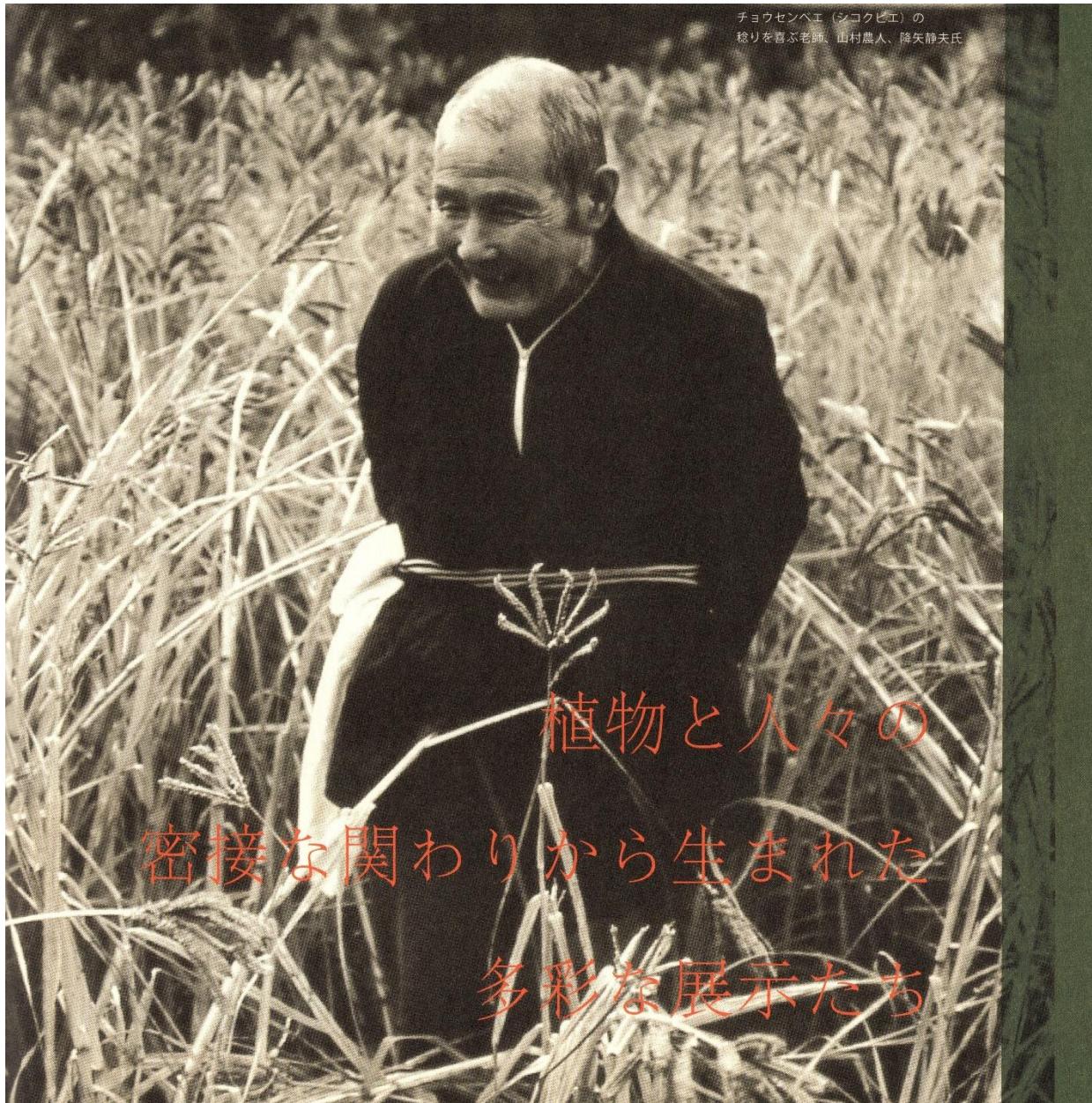
こすげ名人に迫る！～その技と暮らし～

身近なインドの生活文化

日本のヒンドゥ教の神々 インドの蚕と布～タサールシルク～

インドと小菅の童の物語 カレー料理の辛味 インドと日本の生活文化の類似と差異





チョウセンペエ（シコクビエ）の
穂りを喜ぶ老師、山村農人、降矢静夫氏

植物と人々の
密接な関わりから生まれた
多彩な展示たち



▲植物と人々の博物館にて

山里を支えた養蚕

植物と人々の博物館
井村礼恵（研究員）
加藤増夫（館長） 黒澤友彦（連携推）
川上香（研究員） 和家令佳（研修生）

アドバイザー
東京農工大学科学博物館



▲村民間の民具に関する情報交流



▲常設展示

小菅の民具の 保存と継承のための活動

私たち 2006 年より、小菅村教育委員会が 30 年ほど前に村内で収集した民具を文化財審議委員の皆様のご協力を得ながら、調査・整理を行っています。環境学習の視点からこの作業はとても有意義であると思っています。まず、民具の清掃から始め、村の方々から聴き取り調査を行い、データベースを作っていました。専門家に任せずに、多くの村人、学生、街人が一緒になって祖先の文化遺産を整理、展示することは、エコミュージアム日本村のコア博物館づくりの一番大切な仕事です。この作業の過程で、私たちは多くの伝統的知識を学びました。展示台や棚は国土緑化推進機構ほかの助成金によって、小菅産材を伐り出して、小菅村の大工、小林豊蔵さんが製作しました。基礎的なアイディアは大学院生が提案して、これをうまく大工さんが形にしてくださいました。常設展の初めは雑穀畑作文化に関わる展示でしたが、第 2 回は小菅村の主要な産業であった養蚕を取り上げました。

収集された民具の話を聞く中で、多くの高齢者の方が懐かしそうに、話をしてくださったのが、養蚕の話だったからです。昭和 50 年初めには村内でやってい る家は 1 軒もなくなってしまった養蚕とは、山村の暮らしにとって、どんなものであったのでしょうか。

蚕の道具

蚕の飼育は、湿度と温度の管理が重要だった。
家中一面に新聞紙を貼ったり、春の寒い折には行燈に炭を入れ、温度を保ったという。

コノメ台 ヤトイ棚

コノメ台に、木製のコノメもしくは竹製のカゴを載せ、その上に、4尺ムシロ、サンザッシ（蚕座紙）、シリトリアミを敷いて、蚕の餌やりやシリトリなどの作業を行った。シリトリアミは、網目が細かいものから5mmのものまで、種類がいくつかあり、蚕の成長にあった網目のものが使われた。蚕は、作業以外の時にはコノメやカゴごとヤトイ棚に収納、飼育された。

ケゴの掃き立てには鷹の羽根が使われ、丁寧に扱われたそうだ。



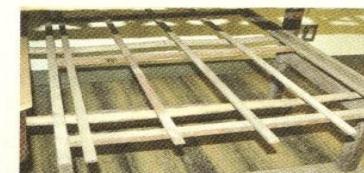
▲「コノメ台」と「ヤトイ棚」の使用イメージ画
かみこやしなひ草 第三
「給桑（4令）」 勝川春章（北尾重政） 1786
東京農工大学科学博物館蔵



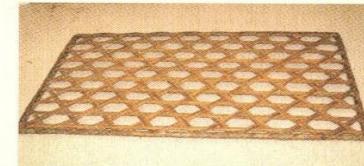
▲ヤトイ棚



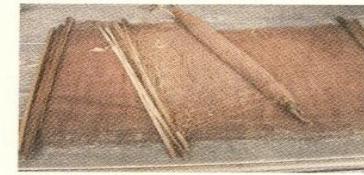
▲コノメ台



▲コノメ（木製）



▲カゴ（竹製）



▲シリトリアミ

蚕ぼん

「ヒキ」った蚕を「マブシ」に移動する際に、落として傷めないために使用した。「オコボン」とも呼ばれ、トチノキで作られることが多かったそうだ。



乾燥蔵

70年ほど前に作られたもの。扉の中には生繭を載せる棚が入るようになっている。棚の下には、炭を入れ、繭を乾かしたそうだ。出荷する繭から成虫が出てきて繭を傷めてしまわないように、サナギを殺すための蔵である。クリの葉と一緒に載せ、乾き具合を見たという。扉には、立派な錠前が付いており、当時の繭がとても価値あるものであったことを物語っている。



▲民家の脇に建てられた乾燥蔵

ハギ

ワラマブシ以前は、「ハギ」と呼ばれるものに、繭を作らせたそうだ。これは、ナラ、ソロ、ツガの枝、ツツジの株のほけたものを切ってきて、日陰で乾かし、まとめて結わえたものである。

その年の養蚕が終了すると、寒くなる前に、「ハギ焼き」をして、翌年の準備をした。ハギを火でチリチリと燃し、川にふせこんで、足で踏み、毛羽を取り除ききれいにする。そうすることで繭のつきがよくなり良質の繭がとれる。2~3年は繰り返し使い、養蚕で使用後は、焚きつけに使ったそうだ。



▲「ハギ」の使用イメージ画
かねこまゆをつくる之図
「まぶし、繭」 五亀亭貞房 1816
東京農工大学科学博物館蔵



▲ハギ



▲ワラマブシ



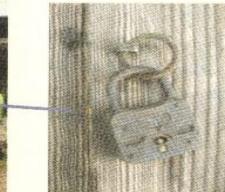
▲回転マブシ（木枠）



▲回転マブシ（鉄枠）

昔

近代



▲コノメに合わせて作られた棚



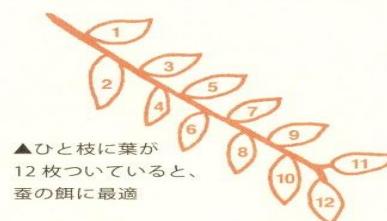
蚕の飼育

卵の話

ある人からは、「多い年は1年に160貫の繭をとっていた」という話を聞いた。年間を通じて、春60g、夏20g、晩秋20g、晩晩秋10gというように、時期によって、量を変えて、多い時で4回やったこともあったそうだ。10gの卵からは、良質な繭の場合で12貫以上とれたという。また、小菅村では高度経済成長期になると「お蚕先生」と呼ばれた指導員のもと、1~2歳の稚蚕期の飼育を共同で行うこともあったそうだ。



◀「飛白（かすり）」という品種の「一化性」の蚕種紙。表紙にはびっしりと卵がついており、裏には「群馬県蚕種同業組合」の標章がついている。「飛白」は、蚕の成虫の斑紋を表し、「一化性」とは、1年1世代を示し、幼虫が丈夫で休眠が長く、冬を越さないと産卵をしない。日本産は二化性が主で、ヨーロッパ系の二化性が好まれ、流通したそうだ。



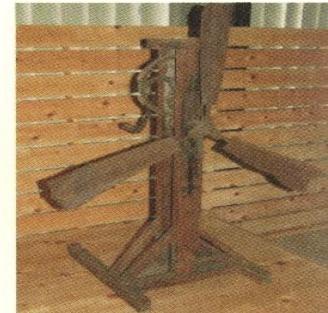
▲ひと枝に葉が12枚ついていると、蚕の餌に最適

桑の話

桑は畠を区分けし、各時期に適した状態になるよう工夫した手入れがなされていた。例えば、標高が高いところの桑は、春には葉の厚みが薄くやわらかいため、夏まで与えなかった。年寄り衆は、桑の葉が「12っぽ」にほけていると、「今年は蚕に良い桑だ」と言ったものだったという話も伝えられている。また、桑の葉は濡れているものは与えられないため、露に濡れない時間帯に桑摘みに行ったり、桑の葉を乾かすように「手動扇風機」を使った家もあったそうだ。



◀桑採りには女性、子どもも参加し大きなカゴを背負った。少しでも多くの葉を背負えるように、カゴの上にさらにカゴを重ねてふたをした。桑が大量に必要な時には、他の人々も買うこともあったそうだ。



▲手動扇風機



▲桑畠の様子（平成21年2月 神奈川）

繭の利用

糸取り

足踏み糸取りは、「フミド」と呼ばれていた。生繭は専用の鍋で煮られ、糸が取られた。この鍋のふちは糸がひっかかりにくくないようにホーローでできており、「蚕の鍋は中が真っ白い鍋だった」とお年寄りは口を揃えて、説明をしてくれた。鍋の中で糸は箸でまとめられ、1/3だけ鍋から出し、ふしがなくなるよう手繰られた。鍋の中に取り残った糸は、アカモロのカラ（穂）で作った「ホウキ」で拾われた。



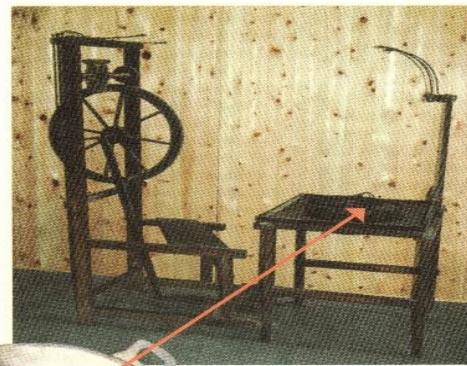
▲アカモロ（モロコシ）

サナギ

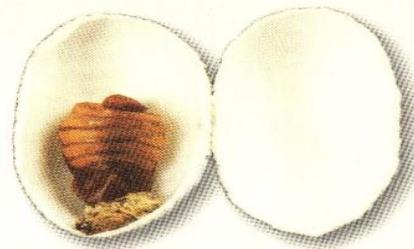
おやつ…子どもがおやつにしたこともあった。風呂たきの火であぶって食べた。油っぽく、おいしかったそうだ。

ワックス…木綿の手ぬぐいで袋を作って、サナギを入れ、家の床やおび戸を拭くと、よく黒光りするワックスになり、とてもよかったそうだ。

餌…鯉を飼っている人は餌にしたり、ヤマメの釣り餌にするとよく釣れたそうだ。



モロコシの穂やサナギの利用など循環していた生活の様子。



▲繭の中のサナギの様子

小菅の養蚕用語ミニ辞典

【ケゴ】

蚕の幼虫のこと

【ヤグラ】

桑を与えた後片付けのこと。片付け作業は、とても時間がかった。

【クワデ】

蚕が食べ残した桑のクシ部分のこと。太い部分は薪にし、薪にできない細かいものは「押し切り」で切って、畑のシバにした。

【シリトリ】

蚕の糞の片付けのこと

【コクソ】

蚕の糞のこと。熱が出て、発酵する前に、早めに片付けた。モロコシや野菜の畑に追肥として使った。

【トマル】

脱皮すること。ケゴからトマルことを、「一眠、二眠」と数える。

【ヤトウ】

マブシに入れること。蚕は昼間の方が活動なため、朝にたけると糸の長さが長い繭がとれるそうだ。そのため、朝から作業をした。マブシの中では「ハギ」を使用すると糸が長くとれたように思うという人もいた。

【ヒキル】

体の中から糞や尿を出し、透き通ってくることをいい、そうなるともう桑を食べなくなる。「ヒキ」ってきて、マブシに入れると2晩位観察や世話をしないといい繭が出来ない。

養蚕×信仰

蚕は1か月で収入になるが、子どもは20年たたないと収入にならないことから、「蚕はオシラ様で、子どもは餓鬼だ」という言葉もあるほど、尊ばれた。

オスガタの札

小永田地区の浅間様（5月5日）のお祭りでは、「蚕安全守」「家内安全守」「安産守」の3つの札が販売されている。「蚕安全守」は「オスガタのお札」と呼ばれ、蚕の神様である。この札と一緒に祓いをした繭が渡される。受け取った人は、翌年とれた新しい繭を前年に受け取った繭の数よりも多く返すという決まりだったそうだ。現在は養蚕をやっている家がないため、購入する人はいなくなってしまった。



▲右が「オスガタの札」

二つの石碑

かつて、ヒョウによって、桑の若芽が駄目になったために蚕が大量に病気になり死んでしまったことがあり、その時の蚕を祀った碑が村内に2つある。小永田地区では蚕の体が黒くなり溶けて死んでしまったと言い伝えられており、「蚕影山大神」と書かれた碑は、「養蚕の地蔵」と呼ばれている。長作地区では、昭和10年頃に部落の2~3人が榛名山に蚕供養の「講」に行き、「オヒマチ」をし、御鷹神社に繭の形と「蠶天靈」の文字を彫りこんだ碑を建て、「お蚕神さま」と呼んでいる。



小永田地区：「養蚕の地蔵」



長作地区：「お蚕神さま」

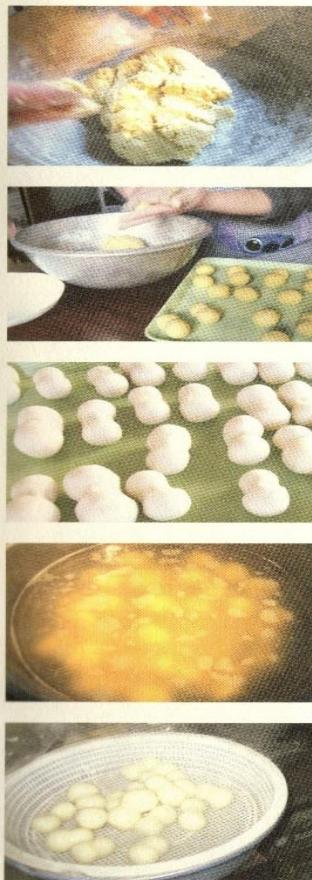
ヒョウ祭り

長作地区では、かつて3月4日に「ヒョウ祭り」をしていたそうだ。部落中でおかゆを食べ、ヒョウが降らないようにと祈った。お粥食いとも言われ、子どもが中心となって行う行事で、60年ほど前まで行われていたという。

初午 二の午

2月に行われる初午、二の午は、一般にはお稲荷さんの祭りとされるが、村ではかつて蚕の祭りとしてオヒマチをしていたそうだ。部落中の大人で、ボタモチを食べて、養蚕がうまくいくことを祈ったという。





小正月の ダンゴバラ

1月13日の小正月には、ダンゴバラを飾る。

現在では、ダンゴバラには米粉で丸型に作った団子（白色の他、食紅で赤や緑色に着色したもの）とミカンを飾り、地区ごとに団子焼きをして、健康を祈っている。この行事は、本来、養蚕がうまくいきますようにと願う行事であった。

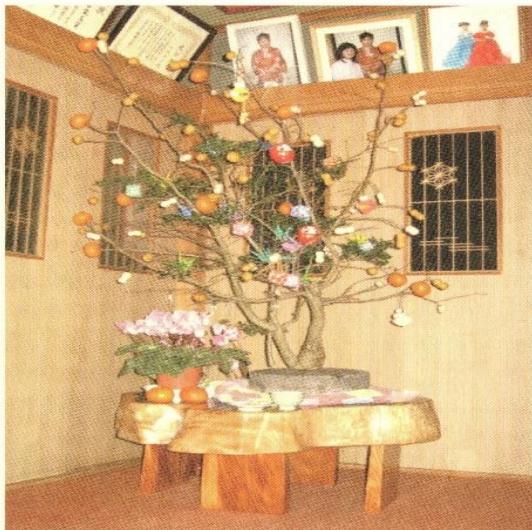
かつての話>

ダンゴバラには、「ヤマッコゾウ」「ヤマグワ」と呼ばれるヤマボウシを使っていたそうだ。2～3年前からダンゴバラ用に剪定をし始め、1m50cm位の高さに整えていた。その木を正月2日の仕事始めの日に伐りに行き、石臼に差して飾ったそうだ。

ダンゴバラの飾りは、黄色と白色の団子、ミカン、縁起物、丸い紅白の米菓子だったそうだ。小正月の神様を呼ぶ目印として、青いもの（1m～1m20cm位のツゲ）を添えることもあった。縁起物は、年末に上野原西原地区の「だるまや」さんが売りに来ていた。鯛やおかめ、ダルマなどがついているもので、とても高価だったが、養蚕をしていた人たちは購入し、飾ったそうだ。

団子は「繭玉」と呼ばれ、繭型や丸型、鳥の形などに作られた。黄色の団子は甲州系トウモロコシ（ムカシモロコシ）の粉で作られ、山蚕をの黄色い繭を表しており、白い団子は「ウマノハ」と呼ばれる白いトウモロコシの粉で作られ、養蚕の白い繭を表していたそうだ。

ダンゴバラの姿形を見て、「今年は蚕がうまくいく」などと言ったものだったそうだ。



▲だるまや



▲米菓子



▲ウマノハ

ウマノハについて

一粒の形が馬の歯に似ている房の大きい白いトウモロコシ。収量が多いため、凶行作物として栽培されていた。普段は茹で食べることが多く、粉にした場合は小麦と混ぜて焼き餅や中に小豆を入れてお饅頭にして食べられていた。昭和40年頃には村内でも栽培がされなくなったという。

織物

村でうち織をしていたことを80代以上の人達しか知らなかった。
それは、しだいに、生糸まで加工しなくなり、繭のまま出荷するようになったためだった。

うち織

家族のために反物や着物を織ることを「うち織」と言う。うち織には、繭が薄くなってしまった「ひとつかわ」や、虫がふたつ入っている「オオマユ」、糞などで汚れた「サビついた繭」、繭のアジ（ケバ）部分の「くず繭」などの商品にならない糸が使われることが多かった。村内では、これらの糸を買い取って、うち織を作り販売する人もいたそうだ。

ダテマキもうち織で作られた。オオマユのフシ部分や、「シケ」と呼ばれる楊枝位の太さの部分などの出荷できないものを紡いで織られた。この部分は太く強いため、凧揚げの糸にも使われたそうだ。



▲ダテマキ



▲出荷用の糸



▲うち織用の糸

体験

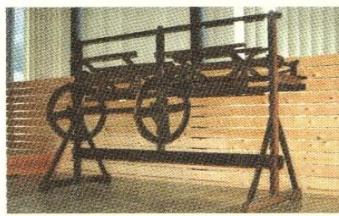
「繭からの糸づくり
体験ワークショップ」を東京農工大学
科学博物館のご協力
により、開催します。
(平成21年多摩源
流まつり期間中)



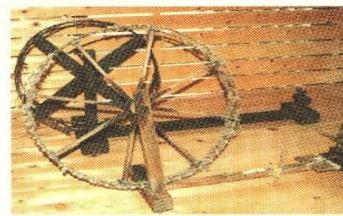
小菅にある織物の民具たち



▲アゲワク（調査中）



▲アゲワク



▲糸車



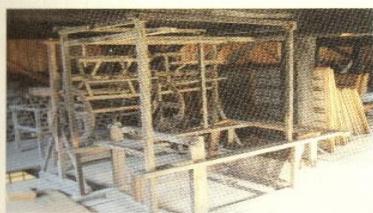
▲座グリ



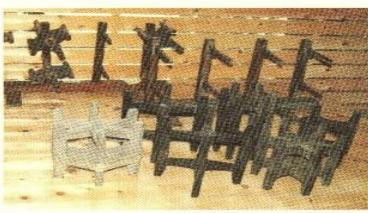
◀正絹の三ツ紋
大正2年生まれのおばあさんが
17歳で嫁に行く際に作っても
らったという生家の紋がついた
着物。



◀縞織りの着物
昭和2年生まれのおばあさんは、19歳から機織りを始めた。この着物は、自分のために、糸を染めてから織ったもの。農閑期の冬には、手織りで反物を作ったそうだ。「ケケル」と言う織るための準備は大変で時間がかかるが、織り始めれば1日で1枚の着物を織ることができたそうだ。



▲機織機



▲コワク



▲ヒ

参考文献

知久正三郎編(平成7年)
『うらが村小菅のかきつけ』船木芳治
守重保作編(昭和58年)
『小菅村郷土小話』小菅村

協力者

東京農工大学科学博物館

小菅村役場、小菅村教育委員会、
小菅村文化財審議委員、小菅村高齢者学級
青柳一男さん
奥秋忠俊さんご夫妻
奥秋都志子さん
奥秋三雄さん
木下純子さん
吉曾立身さん
船木裕男さん
船木優子さん
船木文子さん
船木学さん
船木明治さん
古家大助さんご一家
細川百枝さん
守重重平さん
守重祐雄さんご夫妻
守重辰雄さん
守重メイ子さん
守重伴勇さんご夫妻
守重元恵さん
守重洋介さんご一家
守屋あき子さん
その他 小菅村の皆さん





▲取材した3人の名人。左から「魚の養殖名人」木下稔さん、「魚の塩焼き名人」亀井まきゑさん、「魚捕り名人」加藤源久さん

こすげ名人に迫る！ ～その技と暮らし～

2007年度・2008年度
東京学芸大学 総合教育開発専攻 環境教育コース 環境教育サブコース
環境教育方法論「環境教育メディア論」における授業実践

大坪礼乃 鈴木享子
アンウンギョン 方蕙 増沢有葉
千葉美波 本間由佳 岩田愛加



有葉
1

実践を通して学ぶ 展示の計画・制作

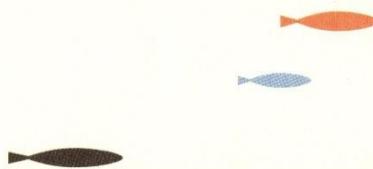
エコミュージアムの展開においては、ステークホルダーの活動拠点や情報発信の場の展示計画やメディア表現の検討が重要となる。「環境教育メディア論」は環境をテーマにした展示計画やメディア表現のあり方について実践を通して検討していくことを目的とした授業である。

2007年度と2008年度の授業では、展示の見直しが必要とされている施設を対象とした展示計画（リニューアル）案の作成、そして、その提案を受け継いだ形で、新しく施設に設置する具体的な展示の制作を行った。

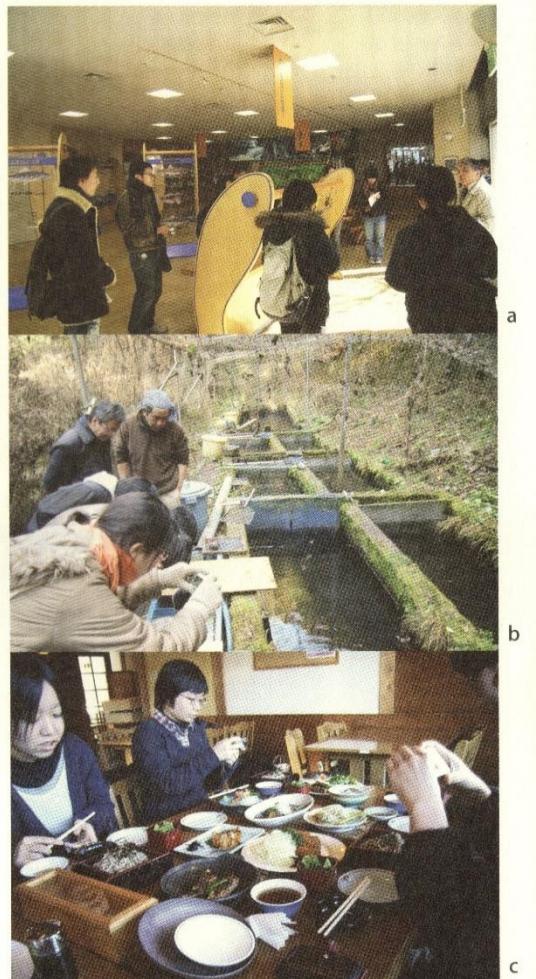


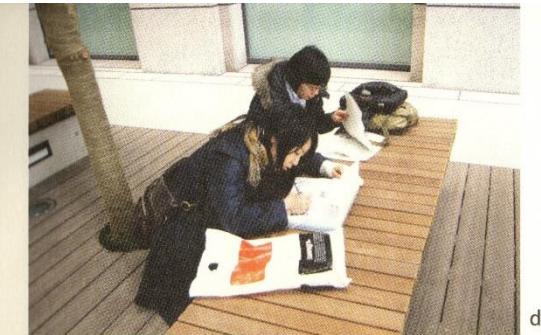
2007 年度
展示の調査・計画

2007 年度は山梨県北都留郡小菅村の「水の館」に新しく導入する展示を検討。履修者から「自然と自然に生きる人の間わりを感じてもらうこと（小菅名人から技を習得、伝統智の継承の第一歩）」を目標とした展示「こすげ名人に迫る～その技と暮らし（自然観）～」が提案された。



2007

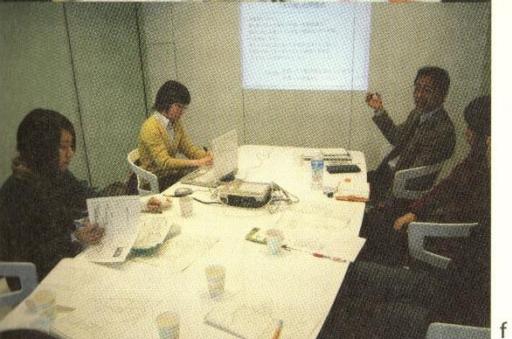




d



e



f

主な活動

① 11月21日

展示制作会社のシニアディレクターによる講義。展示計画において求められる視点や計画を進める上の留意点等について聴講した。

② 12月5日

対象施設となった水の館で、展示物や来館者の利用に関する現状や問題点を伺った。その他にも木下養魚場や中央公民館を見学し、小菅村の資源や魅力について調査した。昼食では雑穀やヤマメ等、地元の食材を活かした料理を堪能。
[写真 a.b.c]

③ 1月25日

「自然と自然に生きる人の関わりを感じもらうこと」を展示のテーマに決定。履修者が分担して展示計画案を作成し、全体的な流れを調整するとともにコンセプトについての確認を繰り返した。全体の展示案はパワーポイントにまとめながら、どうすれば魅力的な展示になるかを議論した。

④ 2月19日

展示制作会社にて展示計画案のプレゼンテーション。プランナーやデザイナーの方から展示案に対する批評や助言を受けた。コンセプトについては好評を得ることができ、展示の手法やデザイン、今後の展開の可能性についても貴重な助言を受けた。
[写真 d.e.f]



2008 年度
展示の取材・制作

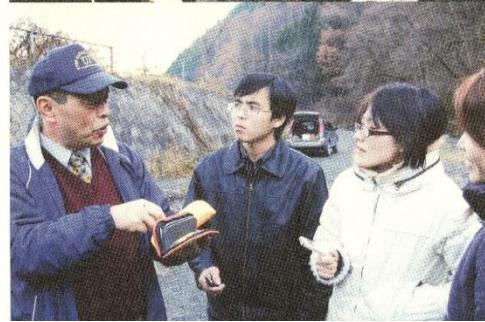
2008 年度は前年度の提案の中の主要な展示としてあげられていた「小菅村名人紹介」の展示制作を行うことに。授業では、展示の題材とした小菅名人の魅力を見出すことを課題にするとともに、展示制作のプロセスに評価・検証の機会を組み込んで、展示の観覧者側の意見を反映させながら展示の質の向上を図ることにも注目した。



a



b



c

2008



d



e



f



主な活動

① 12月3日

小菅村を訪問し、3人の名人、木下養魚場の木下稔氏（魚の養殖名人）、亀井まきゑ氏（魚の塩焼き名人）、小菅村役場の加藤源久氏（魚捕り名人）にインタビュー。展示設置スペースとして想定していた水の館と中央公民館にも訪問した。

[写真 a.b.c]

② 12月10日

インタビューや写真撮影により収集した情報をもとに、展示パネルの構成を決定し、履修者で分担して文章化と図版の選定作業等を進めた。展示はグラフィックデザイン、プロダクトデザインの観点からも検討を加えることに。

③ 1月28日

試作パネルが仕上がった段階で、小金井市立第一小学校の児童を対象としたパネルの評価を実施。展示観覧時の児童の反応、観覧後のインタビューから、児童を惹きつける要素が抽出される一方、一部に掲載した情報の読みにくさや表現のわかりにくさも見出された。また、名人の技の凄さよりも仕事の大変さが強調されていることがわかり、伝えたい内容と伝わった内容とのギャップを実感した。

[写真 d.e.]

④ 2月4日

小菅村を研究する立場、学芸員の立場、それぞれの専門家からの評価を受ける。パネルに掲載された表現の誤り、より効果的なレイアウト等、多くの貴重な指摘や助言を受けた。

以上の結果を反映し、小菅名人紹介の展示ユニット「小菅名人（読み：KOSUGEIJIN）」が完成。
[写真 f]

新しい展示の形
小菅名人 (kosugeijin)

展示は様々な空間に合わせてパターンを変えて設置できることを前提としたため、軽量かつ丈夫なダンボールを素材として、一つの展示パネルをモジュールとして、それらを組み合わせて一人の名人の展示が構成されるプロダクトとなった。それら一式を収納できるケースもデザインされ、小菅名人ボックスとして持ち運べる新しい展示ユニットが提案された。

小菅名人
(こすげーじん)という名
前の由来は
小菅のすごい(すげー)
人という意
味と小菅の名人であり偉人であるとい
う意味が込められています。そしてロ
ゴマークは小菅の自然を象徴的に表し
ています。「小」は文字は実のなる木を、
「菅」は森の中から川が流れ田畠をうる
おす様子を、「名」は鳥が切り株にとま
る様子を、イメージしました。



●コンテンツ

今回の展示では名人の情報を、「人物紹介」「技」「楽しみ」「名人の視点」「愛用品」といった内容に分けている。一つ一つをモジュールとしてそれを組み合わせることでストーリーができる。

写真を効果的に
カットしたパネルの
アクセントとした



▲木下名人「愛用品」パネル



実際に名人の愛用品
の一部をいただき、
瓶につめて展示

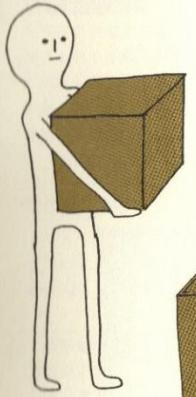


▲木下名人「技」パネル

名人の言葉を使って
わかりやすく解説

●収納・持ち運び

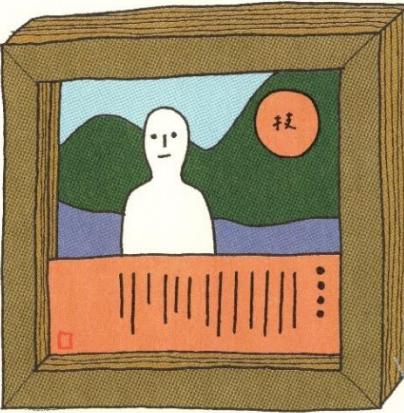
一人の名人を紹介する複数の展示パネルが箱の中にコンパクトに収納される。軽量で持ち運びやすく、搬入や搬出もラク。輸送費や人件費等のコストも削減できる。固定型ではなく、移動することを前提としている。どんな場所へも移動できる。



名人一人一人に専用ボックスがある

●素材

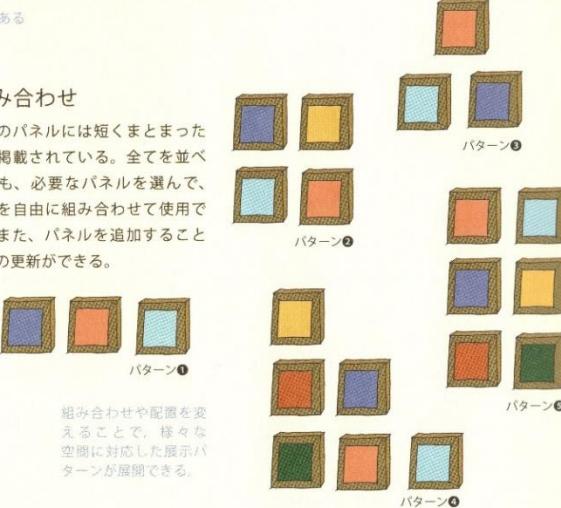
全てが紙で作られているため、設置に大掛かりな道具を必要としない。また、加工しやすい素材であるため、表現の改善もしやすい。



段ボールの程よい厚さによりパネルに存在感がある

●組み合わせ

ひとつのパネルには短くまとまった内容が掲載されている。全てを並べなくとも、必要なパネルを選んで、それらを自由に組み合わせて使用できる。また、パネルを追加することで情報の更新ができる。



組み合わせや配置を変えることで、様々な空間に対応した展示パターンが展開できる。

授業を通しての感想

●受講者の視点

大坪礼乃



手探り状態で作業するうちに、企画が形になっていく魅力を強く感じた。人に伝えすることは、強く伝えたいテーマがあることと適した手段を選ぶことの二つが噛み合ってこそ、うまく伝わるのだと気づいた。



●デザイン・サポートの視点

千葉美波



今回は取材の段階から携わったこともあり、内容からビジュアルまですべてを含めてデザインに取り組むことが出来た。この展示を通して多くの人に小菅の魅力を感じてもらいたい。

鈴木亨子



展示案作りは新しい世界を体験した感覚で楽しめた。展示を見る側ではなく初めて作る側になったことで、お客様の要求がいかに高いか、また魅力を伝えることがいかに大変かを痛感した。

増沢有葉



インタビューでは予期しなかったような面白い話が引き出された。展示では、デザインの影響力の大きさを改めて感じた。一般展示物では来場者の目を引くことが何よりも重要であり、また様々な分野の方との連携が大切であると実じた。

本間由佳



このプロジェクトにおいて、やはりデザインは魅力的な対象があつてこそであるなどを感じた。他の分野と協力することによって、今回はとても魅力的な展示が出来たのではないかと思う。

方華



インタビューや展示作り等色々な体験ができ、良い勉強になった。授業中は各自のアイデアを出して、良い展示を作るためには色々工夫をした。以前は展示のことは全然分からなかったが、段々わかるようになり、展示の完成品を見て満足感も得ることができた。

アン
ウンギョン



授業の内容が具体的で実際に結果も見て楽しかった。展示物作りの時間があまりなく残念だったが、展示作製のための聞き取り調査は勉強になり、また前年度の授業とのつながりがあったので良かった。

岩田愛加



子どもたちが展示を見る姿を初めて客観的に見て客観的に見ることができ、とても新鮮だった。また、物を作るだけでなくそれについて意見を求めるとは、したことをそのままにしないためにも重要なことであると感じた。

●教員の視点

吉富友恭
環境教育

展示制作のプロセスを授業の中で展開していくことで、履修者は展示の提案、情報収集のための取材、表現方法の検討など一連の作業を経験し、人を惹きつけてわかりやすく伝えることの難しさを実感することができた。1年目は、地域の魅力をどのように展示に取り上げるべきかに悩み、現地での体験がきっかけとなり、名人の技に焦点をあてた展示の提案に至った。2年目には、1年目の提案をもとに、多くの人の評価を受けながら、展示のイメージを具体的な形にまで発展させることができた。アイデアを生み出すプロセス、そして、それを具現化するプロセスに時間をかけ、その成果を最終的に現地に還元できたことは、とても有意義な体験であったと思う。完成した展示が設置された後、人々にどのようなメッセージを伝えていくのか、また、地域の人々に対して、身近な人物や技の価値を再認識してもらうきっかけができるのか、追って確かめる機会を設けていけたらと思う。

正木賢一
グラフィックデザイン

ひとつの展示ディスプレイをまとめ上げるために、グラフィックデザインを主軸とした情報・編集・プロダクト・空間デザインなど、様々なデザイン力を総動員させなければならない。その点で、本授業は実にハーダルの高い内容だが、デザイン教育の観点からも大変有意義な実践といえる。「あらゆる展示環境にも対応し、ポータブル性に富んだディスプレイを考える」という難題に学生たちは挑戦し、悪戦苦闘しつつも魅力ある解決法を見出すことができた。その勝因は、実作業前の十分なブレインストーミングとディスカッションにある。優れた問題解決には、大量のアイデアが不可欠だ。だからこそ作り手にとって、アイデア創出の起爆剤となる潤沢なコミュニケーションの場が大切なんだと、今回の指導を通じて再認識できた。

■「環境教育メディア論」担当者
大坪礼乃（東京学芸大学大学院）
新木重子（東京学芸大学大学院）
アシstantギヨン（東京学芸大学大学院）
丸一葉（東京学芸大学研究生）
増澤有葉（東京学芸大学大学院）

■「デザイン」
千葉美波（東京学芸大学）
本間由佳（東京学芸大学）

■「協力」
井村礼惠（自然文化誌研究会）

木下桃（木下美魚坂）、
高井まさみ（小菅村役場）
加藤源久（小菅村役場）

津田雅人（乃村工藝社）
齊藤恵理（乃村工藝社）
堀雄一郎（乃村工藝社）

黒木 審道（小金井市立第一小学校）

川上香（東京学芸大学大学院）
岩田慶加（東京学芸大学）

正木賢一（東京学芸大学美術・書道講座）
秋矢悦胡（東京学芸大学美術・書道講座）

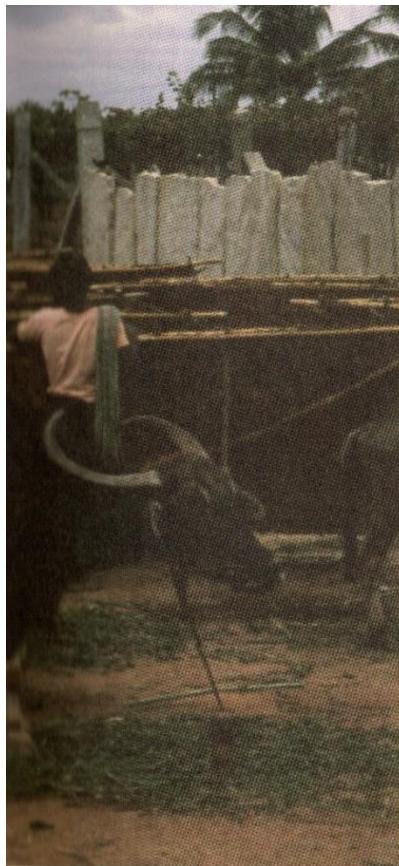
■「環境教育メディア論」担当教員
吉富友恭（東京学芸大学環境教育実験施設）



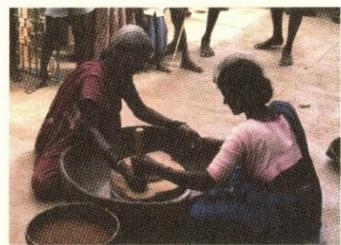
▲インドの水牛と養蚕棚の天日干

身近なインドの生活文化

アンウンギョン 川上香 増沢有葉
阿久津友理 大崎久美子 オチャンギル
大坪礼乃 木俣美樹男



▲アワの畑



▲シコクビエの製粉

インドと小菅 2つの視点から

大学院修士課程環境教育コースの「環境民族植物学特論」、「環境学特論」および「環境教育フィールド研究」の3科目を関連付けて、現代GP多摩川エコモーションの趣旨に沿うように環境学習実践を試みました。受講者の合意を得たうえで、講義のほか、フィールドワークを実施して、植物と人々の博物館プロジェクトにおける特別展示「身近なインドの生活文化」としてこの学習成果をまとめました。中央公民館で一般公開準備を進めている植物と人々の博物館において身近なインド特別展を企画し、前期分の成果物をパネルなどにして仮展示しました。さらに、ヒンドゥイズムの環境世界を課題として後学期に展開することにしました。展示のストーリーは2つあり、①身近なカレー料理から始まり、食文化、スパイス、アユール・ヴェーダと展開して、日本におけるヒンドゥイズム、信仰にまでまとめあげること。②小菅村の養蚕・民具、物語の検証から始めて、インドのマイソール・シルクなどにつなげ、生活文化の共通性を探ることです。寺院境内の信仰環境としての樹木と地形、インドのアニミズムを信仰する先住民族ムンダ、ラーマヤナ、染色と織、更紗模様などについて検討しました。小菅村における養蚕や信仰とインドとの接点を探りました。

日本の ヒンドゥ教の神々

日本に渡来して親しまれているヒンドゥ教の神々を求めて、葛飾区柴又の帝釈天（インドラ神）、新宿区神楽坂の七福神めぐりをしました。七福神のうち、大黒天（マハーカーラ、自在天、シヴァ神に同じ）、弁財天（サラスヴァティー神）、毘沙門天（クヴェーラ神）はヒンドゥの神々です。このほか来日されている天部の神々には梵天（プラフマー）、水天（ヴァルナ）、火天（アグニ）、吉祥天（ラクシュミー）、聖天（ガネーシャ）、韋馱天（スカンダ）、閻魔（ヤマ）があります。仏陀（ヴィシュヌの化身として取り込まれた）、阿修羅（アスラ）、羅刹（ラークシャサ）は仏教にとって重要です。また、三鷹市深大寺のビンズル様もインドの聖者16羅漢の内の1です。

日本へきたインドの神様

七福神は「幸福を招く信仰」で、それぞれの出自の国家・宗教・性別が多様です。インドのヒンドゥ教、中国の仏教、道教、日本の土着信仰が入り混じって形成されました。神仏習合からなり、いかにも日本的な信仰対象です。室町時代末期頃から信仰されているようです。大黒天は「有福蓄財」、毘沙門天は「勇気授

福」、弁財天は「芸道富有」、寿老人は「延命長寿」、福禄寿は「人望福德」、恵比寿神は「清廉度量」、布袋尊は「愛敬富財」のように人間の七福を七神にあてたものといいます。お正月には多くの人が、一年の福を招来するため、七福神を安置する神社・仏閣に参拝しています。華麗なインドの神様は、日本に来て、人にもっと親しまれる神様の姿に変わりました。東京山の手七福神の内、善国寺、経王寺、嚴島神社では、これらの神様と出会うことができます。

■善国寺 毘沙門天

毘沙門天とは、サンスクリット名ヴァイシュラヴァナ。仏の教えをよく聞くという意味で、多聞・普聞と漢訳されます。四天王のひとり多聞天の別名で北方の守護神です。古代インドの「マハーバーラタ」では、宇宙の創造主プラチャーバティの孫で、全世界の富と不老不死の命を与えられ、ランカーの宮殿に住み、空飛ぶ乗り物ブシュパカを走らせる暗黒界の悪靈の長だったのですが、ヒンドゥ教ではクーベラと呼ばれ、財宝福德を司る神となりました。日本独自の信仰として七福神の一尊とされ、特に勝負事に利益

ありとして崇められています。

■経王寺 大黒天

大黒天とは、ヒンドゥ教のシヴァ神の化身であるマハーカーラのことです。マハーカーラは、ヒンドゥ教の神の一柱で、シヴァの別名のひとつとされます。



マハーは「大いなる」、カーラは「黒、暗黒」を意味し、世界を破壊するときに恐ろしい黒い姿で現れます。シャマシャナという森林に住み、不老長寿の薬をもっていたそうです。仏教にも取り込まれ、大黒天と呼ばれることになりました。日本での大黒天は、「大黒」と「大国」の音が通じていることから神道の大國主神と習合しています。日本の大黒天が本来の姿と違い柔軟な表情を見せているのはこのためです。食物・財福を司る神となっています。

■嚴島神社 弁財天

弁財天とは、ヒンドゥ教の女神であるサラスヴァティーが仏教あるいは神道に取り込まれた呼び名です。サラスヴァティーは芸術、学問などの知を司ります。日本には、仏教伝来時に金光明経を通じて中国から伝えられました。サラスヴァティーは、水辺に描かれます。七福神の中で唯一の女性です。田畠の農作物にとって、最も重要な水を供給するので、五穀豊穣の守り神といわれています。

(アンウンギョン)



インドの蚕と布 タサールシルク

インドの多くの人々が信仰するヒンドゥ教では、聖なるものに会う時、着衣はその交わりの妨げになると考えられていました。縫っていない「無縫衣」が淨衣とされ、男女とも、無裁断で無縫の一枚布を体に巻きつけることが着衣の基本となっています。女性の伝統的な衣装サーリーは、幅が1メートル長さが6メートルほどの1枚の布です。現在では都市部を中心にシャツとズボンを着用するなど、洋装が一般的となっていますが、正式な宗教儀式や結婚式などは淨衣である一枚布でできたものを身

に着けます。このためインドは古くから染織文化をもち、織物は江戸時代から日本に輸出されるほどでした。「更紗」と呼ばれ、その豊かな種類や華やかな柄は江戸の人々の心をとらえました。そして現在でもインド国内では絹・綿を中心に、さまざまな糸や布が作られています。サーリーの高級素材として利用される絹は、中国に続いて生産量が世界第2位。54,000もの村で養蚕が行われています。蚕の大部分は、桑を食べ家で育てられる家蚕です。日本でも小菅村で生産されていたように、養蚕は農家の貴重な



▲左から、タサールシルクの繭、中国のさく蚕の繭2個、日本の山繭2個
下に横になっているものが家蚕です。大きさは一目瞭然。虫のサイズも野蚕は大きいそうです。



▲タサール蚕の繭（レイリー種）
繭から出ている枝のようなものもシルクです。

現金収入として明治時代を中心いて盛んに生産されていました。インドと日本の養蚕を結ぶ物語が、江戸時代の養蚕書である『養蚕秘録』の「天竺霖異大王の事」に掲載されています。それによると「インドの霖異大王に金色姫という姫君がいた。王の新しいお後の陰謀から金色姫を逃れさせるため、王が桑の木をくりぬいた舟にのせて海原へと流したところ、日本の常陸国豊良（現日立市）の港に漂着した。金色姫は介抱のかいなく、そこで絶命された。その姫の靈魂が蚕となつた」と、蚕がインドから日本に伝わったという伝説が書かれています。

家蚕（カイコガ科）は人によって桑を与えられ、飼育されて繭となり、そこから糸を得る家畜的な蚕ですが、それ以外で繭や糸をつくる絹糸昆虫や、実用的に



その糸が利用されている日本の天蚕、中国のさく蚕、インドのタサール蚕・ムガ蚕・エリ蚕（以上ヤママユガ科）を野蚕といいます。インドには多種類の野蚕があり、全土に分布しています。その糸も織物に利用されてきました。家蚕は桑を餌にしますが、野蚕はサラ・アルジュンなどの葉を餌にします。野蚕の種類によって食べる木も様ざま。また、家畜化された家蚕と違い、自然の中で育ちます。しかし、近年では餌となる木の植林や、産卵から孵化までを人が管理する半家畜化も行われています。生産量は家蚕に比べるとわずかで、野蚕はインド国内でも貴重なものとなっています。

日本でも野蚕を山繭とか天蚕と呼び、古くから織物に利用されてきました。日本の野蚕はクヌギ、ナラ、カシなどの葉を食べ緑色の繭を作ります。日本では養蚕、野蚕とも生産者はわずかとなっていますが、自然素材が見直され再び注目を集めています。

東京あきるの市でテキスタイルスタジオを主宰されている真木千秋さん。インドの染色や野蚕について造詣が深く、タサール蚕からとれる糸、タサールシルク



▲タサール蚕の繭の枝部分でつくった細いナーシ糸ギッチャ糸太いナーシ糸タッサーの繭の生糸
枝の部分だけできている糸。一見すると毛糸のようですが、風合いは絹。

（タッサーシルク）を使って布を製作されています。真木さんのご好意で今回の展示にご自身で試作された糸をいただきました。お話をうかがい、タサール蚕などの写真を取らせていただきました。

（川上香）

引用：真木千秋&真木テキスタイルスタジオ
<http://www.itoito.jp/>



▲タサール蚕の糸で織られた布。真木さんの糸はインド中部のチャッティスガール州のものが使われています。

インドと小菅の 竜の物語

白糸の滝の龍伝説

小菅村を流れる小菅川の源流に、「白糸の滝」という雄大な滝があります。鬱蒼とした緑に囲まれた渓谷の中、小菅川の清流が繊細な糸のように36mの高さから落下する滝の風情は秀逸です。水と緑の織り成すこの美しく雄大な風景に誘われ、毎年たくさんの人が訪れます。この美しい滝には、ある龍伝説が伝えられています。

釜ヶ淵（白糸の滝上）の伝説

昔、この滝の滝口には水の色さえ変わつて見えると言うほどに深く渦巻く淵がありました。ある日のこと村の若者数人は、この淵に石を投げ込んで遊んでいましたが、そのうちに小石では物足りず数個の大石をころがしうみ家に帰ってしまいました。数日後、再びこの淵に来てみると、驚いたことに投げ込んだ石のすべてが打ちあげられ淵の外に並べられていました。それ以来、村人たちの間には、この淵に龍がすんでいてその龍の仕業だと信じられるようになりました。その頃、この村は夏になると毎年のように水ききんで苦しめられていました。このことを伝え聞いたある旅の僧は、龍が

住むという淵を訪れ一身に祈り、手にした経本を淵に投げ込んだそうです。そうすると不思議なことに、一天かきくもり、大粒の雨さえ降ってきたのです。そして一陣の風と共に淵のほうから龍が姿を見せ人々の驚きを尻目に巨体をくねらせながら谷川を舞い踊るように下っていったということです。（昭和59年小菅村高齢者学級発行「小菅の民話・俚諺」より引用）

龍の起源

龍は想像上の靈獸です。龍の伝説は、日本はもちろん世界中に広く分布しており、その性格は国や民族によって少しずつ異なりますが、巨大な蛇体に神通力を保持している点は変わりがなく、怖れられ、尊まれ、またある時は退治され、封じられた歴史を持っています。日本の龍は中国から伝わったとされますが、この中国の龍の起源をたどるとインドへつながっていました。

インドの龍王ナーガラージャ

仏教以前の古代インドでは、蛇を神聖なものとして祀るナーガ信仰が盛んでした。これは豊饒に必要な河川の神が蛇

だったからです。水を自在に操るのは蛇であり、その威力を發揮する時には蛇神となる、そう考えられていたのです。ナーガ神は七つの頭を持つ大蛇の化身の姿や、上半身は頭頂に蛇を飾る人間で下半身は蛇（インドコブラ）という姿で表現されます。ナーガ神は仏教以前からの神でしたが、仏教が広まるときナーガ神も仏教の中に取り込まれて、蛇神の諸王である「ナーガラージャ」は仏法を護持する龍王として位置づけられました。

中国の龍

この仏法護持の龍王ナーガラージャが仏教と共に中国に伝わった時、中国人はナーガを自分たちの思想の中にあった龍と同じと考えて、「龍」という訛語をあてました。仏教伝来以後、中国の龍は蛇神ナーガのイメージから多大な影響を受けたと考えられます。これは、道教における竜王がインドのナーガラージャとほとんど同じ性質を持っていることなどからもわかります。また、仏教伝来以後中国の龍は宗教味を帯び、ますます神格化していきます。いろいろな動物の優れたところを取り込んで表現される龍の「三停九似（さんていきゅうじ）」の姿は仏

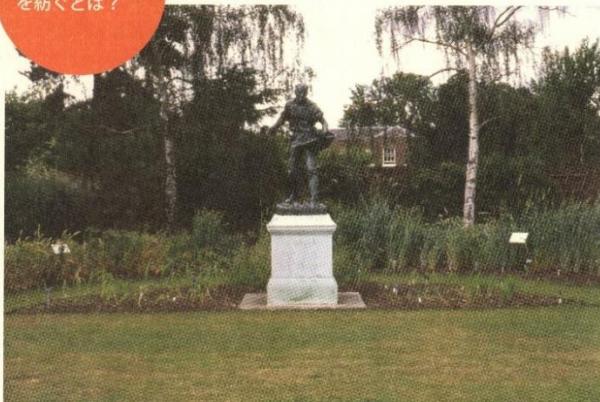
教伝来後、後漢の頃に完成しました。

日本の龍

こうして完成された龍は朝鮮半島を経て日本に伝わり、やはり水の神であった日本古来の蛇神と融合したと考えられています。それから、日本の各地で水の神として民間信仰の対象となりました。日本でも龍は「旱天で渴水の折に天より慈雨を降らせる」靈力をもつとされ、干ばつが続くときには、雨乞いの祈りが捧げられました。現代でも、水神としての龍神を祀る祠が全国に無数にみられます。

(増沢有葉・阿久津友理)

生物文化多様性
を紡ぐとは？



▲キュー植物園。多様な穀物に囲まれた種子播く人像

地球上に 40 億年前に誕生した生命は進化を続け、今日でも、まだまだ未知の何百万、何千万種という多様な生物が生きています。これら生物の種は何度も絶滅の危機を逃れて、ますますその多様性を豊かに増やしてきました。ヒトの祖先の誕生は 500 万年ほど前に過ぎませんが、とりわけ、この数万年の現生人類の暮ら

しは他生物ない文化を発達させ、他生物をいろいろに利用するようになりました。生物の多様性は野生種も馴致した種もともに衣食住すべての生活文化の多様性に結びついて、文明を支えるようになったのです。このかかりわりを生物文化多様性と呼びます。言い換えれば、植物と人々の関わりの多彩さということです。

カレー料理の辛み トウガラシ

インドの食文化の特色を穀物・豆類を中心とする菜食主義ととらえ、基礎的概説を講じました。身近なインドの食文化から環境観を探ることは、昨今、大学周辺にも急増しているインド料理店で代表的な調理法カレーを味わうことから始めました。近年、在日インド人が多く居住する西葛西に南インド料理店、インド直輸入店を訪ねました。カレーの味に多様性をもたらすのは各種の熱帯産スパイス

ですが、中でもトウガラシは重要です。スパイスの多くはアユール・ヴェーダに代表される健康のための生薬としても使用されているので、熱帯環境におけるスパイスの医食同源の意義について論議し、さらに、関連のスパイス、染料、などを収集して、その効能について論議を進めました。

カレーの辛味を決定するスパイスはトウガラシ（唐辛子）です。トウガラシ



▲新小金井街道沿いのインド料理店

はナス科の多年生ですが、温帯地域では冬の寒さため一年草として栽培されています。トウガラシ属の学名はカプシクム Capsicum ですが、これは果実の形が袋に似ていることからラテン語の “Capsa (袋) ” に由来していると思われます。他方で、「ひりひりさせる」との意味をもつギリシャ語の “kapto” を語源とする説もあります。トウガラシの原産地は中南米のメキシコからボリビアで、2,000年前には栽培されていました。コロンブスが 15 世紀末に新大陸にたどり着いた後わずか約 100 年の間に、その強い生育特性のため熱帯のみならず温帯にいたるまでの世界各地の気候風土に定着しました。色、形、大きさ、風味などが違う様々な品種が生みだされ、今ではその数は約 3,000 品種に及んでいます。





▲芸術館での前期成果の展示

トウガラシは非常に交配しやすい植物で、現在でもどんどん品種が増えていきます。実は先端が上向きにつくものと下向きにつくものがあり、辛味の強いものは上向きに多いようです。熟すにつれて果皮が緑から赤に変わりますが、黄、茶、紫になる品種もあります。トウガラシの仲間は大きく分けて辛味品種群と甘味品種群の二品種群があり、ピーマンやパブリカは甘味品種群に属します。

トウガラシの辛み成分はカプサイシン類です。この辛さの尺度には「スコヴィル」という単位があります。名前のとおりスコヴィル博士が発明した測定方法によるものです。原理は単純で、人間の舌の感度を利用します。まず、トウガラシをアルコールにつけて辛味成分を抽出し、次に甘みのついた水を少しづつ加えていき、舌が辛味を認識できるかどうか

のぎりぎりまで希釈します。たとえば日本の品種「三鷹」は5万～6万倍の甘い水を加えて初めて、舌で辛さを感じなります。これがスコヴィル単位の「5万～6万度」ということです。ただし、この辛味は同じ品種でも栽培環境によって変化することがあります。高温と日光の多さ、水不足によってカプサイシンの量は増えます。トウガラシがストレスを感じて辛くなるのでしょうか。トウガラシを原料にする食品を作る会社では、原料の辛味が一定でないと製品の辛さが変わってしまうため、辛味管理に気を遣うそうです。

おいしい辛味刺激をもつトウガラシ料理には数々の料理があります。原産地メキシコ料理はもちろん、インド料理のほか、タイ料理、韓国料理、中国の四川料理、イタリア料理など世界中で様々な料理にトウガラシは活用されます。調理方法も多彩で、生食、干す、煮る、炒める、蒸す、焼く、焦がす、詰め物をして焼く、など変幻自在です。料理により甘辛のトウガラシを使い分けています。

小菅村では干して輪切りにし、白菜の漬物やたくあんに入れる、辛子味噌を作るという利用法が見られます。自家で種

子を取る人もいます。また、お隣の西原では秋にシソの実やニンジン、牛蒡、とともに刻んで醤油・塩で漬けたり、丹波山村では粉に挽いて一味唐辛子にしてうどんにかけたりもしています。



(大崎久美子・オチャンギル)



■ インドと日本の 生活文化の類似と差異

■ 雜穀農耕

インド亜大陸の農作業は家畜とともにあります。乾燥地ではラクダやコブウシ、湿地ではスイギュウ、高地ではヤクが活躍しています。ラクダはなかなか言ふことを聞かないようで、耕作作業はなかなか大変そうでしたが、スイギュウはまったく従順です。平らな背中に子どもを乗せて、長閑に水遊びをしている姿もよく見ました。ウシはクリシュナ神の乗り物ですから、道路の真ん中で寝そべつていっても追い立てられもせずに、大切に

されています。人間は穀物の種子を食べ、家畜は穀物の茎葉や雑草を食みます。家畜の糞は燃料や有機肥料に用いられます。人間と家畜はうまく共生しているのです。

インドでの雑穀種子の播き方は条播で、すじ状に播くのですが、マメ類を数列ごとに1列入れます。雑穀はマメ科植物が空中窒素を固定してできる窒素分をもらい良好に生長します。日本では単作水田の畔にダイズを栽培していました。おもしろいのは最新式の脱穀法です。伝

統的には家畜に踏んでもらって、脱穀していましたが、最近では幹線道路に刈り株を敷き詰めて、自動車に轢いてもらい、脱穀しています。精白はその日に家族が食べる分だけ、堅杵・臼で搗きます。搗きたての方が美味しいですから、最近の日本でも自動製搗機が街角で見られるようになりました。

脱穀した殻つきの穀粒を大鍋にいれて煮る加工をパーボイルといいます。イネのほか、インド起源の雑穀はパーボイル加工を施すことが多いのです。実は、日本でもヒエとイネはパーボイルすることができます。パーボイル加工する理由は、糊摺りを容易にする、青刈り穀粒を硬くする、害虫を殺す、味を良くする、など色々考えられます。煮た後は天日干ししてから、糊摺りをし、精白します。穀物の製粉法にはイネや雑穀の精白種子を一夜水に浸し、臼で搗く湿式製粉法と麦類を石臼で挽く乾式製粉法があります。イネなどは乾かせばさらさらの粉になります。パン作りをした方はお分かりでしょうが、麦類に水を加えたらべとべとになります。湿式製粉法で作った生粉を丸めたものがシトギです。同じ製粉法



▲シコクビエの苗床で田植え用の稻を取っている





▲アワの精白

は日本でもイネや雑穀でします。

■食文化

インドの穀物食素材を地理的に概観すると、西部はコムギ、東部から海浜部はイネ、中部デカン高原と北部のヒマラヤ南麓は雑穀です。粉食としてコムギや雑穀などのナン、チャパティ、ロティなどの各種のパン、雑穀のムッダ（おねり）、

ガンジー（粉粥）があります。粒食としてはイネや雑穀などのめしがあります。粗挽き食としては粥やウスマがあります。イネや雑穀の粉・粒食は日本と共に通しています。

インドの伝統的なめしの炊き方は湯取り法です。多めの湯で穀粒を煮て、ざるを使って余ったお湯を除き、めしを作ります。このあまり湯は発酵すると酸味がるので、めしにかけて食べます。日本では炊き干し法で、穀粒に対して適量の水でめしを炊き上げます。最近、都市では電気釜も普及しましたから、伝統的な炊き方をやめて、日本と同じように後期炊き干し法でめしを炊く人々も増えたようです。

インドではミルク紅茶ばかりが飲まれていると思われるでしょうが、緑茶も砂糖を入れて飲みます。ヒマラヤ南麓では



▲湯取り法炊飯

塩気の多いギー茶が好まれています。南インドの山間部ニルギルではコーヒーも栽培されていますので、とても甘いミルク・コーヒーが良く飲まれています。シナモンやカルダモンを入れたマサラ茶も飲まれますが、日本のように酸っぱいレモン茶はほとんど飲まれません。

酒はヒンドゥ教徒もイスラム教徒も原則的には飲みません。最近まで、禁酒法がある州もありました。それでも、キン



グ・フィシャー（カワセミ）、ブルース・リーなどと言うビールはあります。ウイスキーも各種あります。パキスタンはほとんどがイスラム教徒ですから、外国人がホテルでビールを飲む時もアラー神と尊父に飲酒の罪をわびる書類を書いてから、暗い部屋の片隅で、こっそり飲みます。インド亜大陸も北部に向かうと、アルコール発酵が良好になりますので、北インドやネパールでは粒酒チャンや蒸留酒ロキシーを嗜めます。インドの人々は甘党で、この点は日本の男性が辛党であり、会社の帰りに一杯というのとはと大きく異なります。宗教を大切にしている国々ですから、特に肉食に関する禁忌は厳しいです。厳格なヒンドゥ教徒はミルクで動物性の必須アミノ酸を取るのみで、肉食しません。ましてや、神の乗り物であるウシはブイオンの状態でも絶対に口にできません。つまり、牛糞の汁もいけません。イスラム教徒は「不淨」なブタは食べてはいけません。もちろんキリスト教徒は厳しい禁制はないです。ベジタリアンでない人々はニワトリやマトン入りのカレーをよく食べています。

■衣服

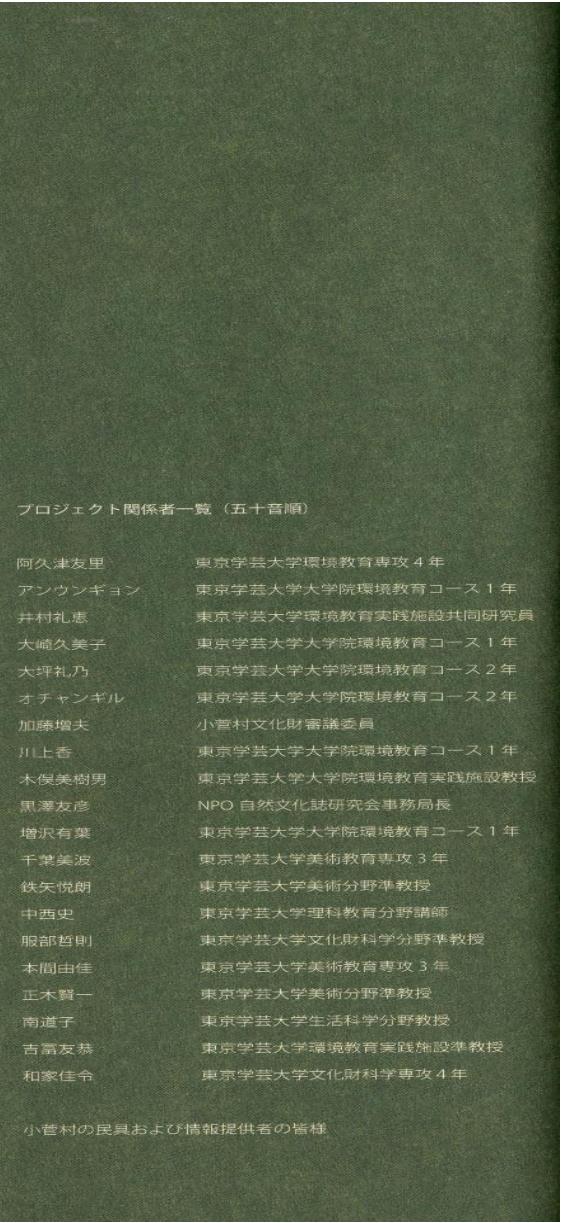
インドの若い女性はパンジャビ、年長の女性はいつでもサリーを着ています。ジーンズをはいている女性もまれにいますが、まだまだ、女性の服装は伝統的です。布地は一般に綿ですが、絹も使います。布1枚の衣類であるサリーですが、地域や民族によって着こなし方が違います。男性はドーティやルンギーで、こ

れも1枚布の腰巻です。帽子はネパールのトピ、マハラシュトラではガンジー帽、シーカ教徒の人々はターバンです。暑いですから、タオルを頭に巻いている人々も多いです。他方、パキスタンの山間部に行くとウールのフンザ帽です。標高によって着る物もかなり変わり、素材は綿や絹よりウールが多くなります。日本と異なって、綿より化学繊維のほうが汚れにくいのか、いくぶん高価です。イスラム教徒の若い女性は顔を見せていますが、既婚女性は一般に黒い宇宙服のようなチャドルを着て、全身を隠します。宗教が異なると言うことを明確に見せ付けられます。

■住居

インドでは靴を脱いで家に上がるのと、一般的には日本と同じです。しかし、広い地域ですから所変われば色々です。招待を受けて訪問する時にはお土産を持参します。ヒンドゥの人々は進物をしますが、受け取りに遠慮しあいます。このやり取りは日本の旧世代を見ているようです。食事は主婦が客人に振舞ってくれます。モンスーン地帯に暮らす人々のウエットさかと思います。他方、経験は限られているので、たぶんに偏見かもしませんが、半乾燥地に暮らすイスラムの人々は遠慮しないで、ドライな態度を明確にします。食事は主婦が作るのでしょうが、食事の場には同席せずに、本人の「手」しか現れません。

(木俣美樹男・大坪礼乃)



プロジェクト関係者一覧（五十音順）

阿久津友里	東京学芸大学環境教育専攻 4年
アンウンギヨン	東京学芸大学大学院環境教育コース 1年
井村礼恵	東京学芸大学環境教育実践施設共同研究員
大崎久美子	東京学芸大学大学院環境教育コース 1年
大坪礼乃	東京学芸大学大学院環境教育コース 2年
オチャンギル	東京学芸大学大学院環境教育コース 2年
加藤増夫	小菅村文化財審議委員
川上香	東京学芸大学大学院環境教育コース 1年
木俣美樹男	東京学芸大学大学院環境教育実践施設教授
黒澤友彦	NPO 自然文化誌研究会事務局長
増沢有葉	東京学芸大学大学院環境教育コース 1年
千葉美波	東京学芸大学美術教育専攻 3年
铁矢悦朗	東京学芸大学美術分野准教授
中西史	東京学芸大学理科教育分野講師
服部哲則	東京学芸大学文化財科学分野准教授
本間由佳	東京学芸大学美術教育専攻 3年
正木賢一	東京学芸大学美術分野准教授
南道子	東京学芸大学生活科学分野教授
吉富友恭	東京学芸大学環境教育実践施設准教授
和家佳令	東京学芸大学文化財科学専攻 4年

小菅村の民具および情報提供者の皆様

おわりに

エコミュージアム日本村植物と人々の博物館では、これまでに常設展示を進めると同時に、「雑穀展」「中央アジア展」の特別展示を行い、多くの方々にご好評をいただきました。

その実績のもと、今回の特別展示テーマは植物と人々の博物館がある山梨県小菅村におけるエコミュージアム活動の一環として「こすげ名人に迫る！～その技と暮らし～」「山里を支えた養蚕」、さらに、活動コンセプトである「生物文化多様性を紡ぐ」という視点から「身近なインドの生活文化」を選ました。

これらの展示準備を行う中で、様々な立場の方々が協働しながら、地域の宝物探しができたことが、今回の特別展示において、最も大きな財産となったことと思います。

また、調査を進める中で、暮らしの中での植物利用や信仰、生業、観光などを通じて、環境観や自然観が、面白いように浮き彫りとなる結果を得て、展示の中でご紹介できたことも嬉しく思います。

今後、エコミュージアム日本村の植物と人々の博物館として、一層、暮らしと人に対するまなざしを大事に、エコミュージアムづくりの営みと議論を多くの方々とご一緒に進めていけることを期待します。

植物と人々の博物館研究員
井村礼恵

謝辞

山梨県小菅村からの受託研究「山村の伝統的知識体系の再生と継承～エコミュージアム日本村・植物と人々の博物館づくり～」の成果としてこの「一般公開記念解説書」を製作しました。取材に応じ、展示品を快くお貸しくださいました小菅村の皆様に深く感謝申し上げます。調査研究に対して、有益な助言をくださいました東京学芸大学の同僚の皆様、事務的な手続きに助力くださいました職員の皆様にも、感謝いたします。自由な調査研究を日々支えてくださることによって、良い作品が仕上りました。日本の山村文化に好意をよせる皆様の学びに少しでもお役にたてれば、とても幸いに思います。ありがとうございました。

受託研究代表 木俣美樹男（東京学芸大学環境教育実践施設）

編集後記

今回、このような解説書を作るという大役をまかされ内心とても不安ではありました。多くの方々の協力により、よい解説書が出来たと思います。やはりデザインを学ぶ学生としては実践の場が一番成長するものだ改めて痛感させられました。既に存在している情報をいかに第三者に伝達するかということにおいて、学ぶことが多い編集作業であったと思います。

最後に、今回の一連のプロジェクトにおいて取材やデザインについて協力・ご助言くださいました多くの方々に感謝申し上げます。

本間由佳（東京学芸大学中等教育教員養成課程美術専攻3年）

植物と人々の博物館 一般公開記念解説書

2009年3月20日

発行：植物と人々の博物館

編集：木俣美樹男

東京学芸大学環境教育実践施設・民族植物学研究室

植物と人々の博物館プロジェクト

デザイン・編集：本間由佳

協力：山梨県小菅村教育委員会

〒409-0211

山梨県北都留郡小菅村4581 中央公民館内

tel/fax 0428-87-0165

