

パラグアイと日本における酒の飲み方

山本香織／石井智美

世界各地では、地域にある植物を炭素源として独自の酒がつくられてきた。今日、宗教的な理由から飲酒が行われてはいない地域でも、かつては飲酒が行われていたことが多い。酩酊作用をもたらすアルコールを含む酒は、これまで各種儀礼で使われてきた。酔うことによってヒトの気持ちをしばし解放させる役割を果たしてきた。「何とかして酒を飲みたい」との要求は、酒の量が少なく、日常的にあるものでないこともあって強いものであったと思われる。

これまで日本酒をつくる工場、北海道産のぶどうを使った様々なワイナリー、地元ホップを用いたビール工場など、日本ならではの設備と手法による多様な醸造現場を見てきた。そして、様々な飲酒の機会を得てきた。日本の飲酒の形態に興味を持つ中で、「お神酒のあがらぬ神は無し」との言葉を知った。主食である米を使ってつくられる日本酒は、にごり酒から清み酒に至るまで、その形態は多様で歴史も古い。正月をはじめ伝統的な諸行事において、清酒が重要な役割を持ってきたことに気がついた。日本と言う国名が冠され、日本酒と呼ばれていることから、清酒は日本において特別な酒といえよう。日本では慶事に際しお酒が贈られることが多く、日本酒はその筆頭である。ゆえに、薦被りを割る鏡開きなどが行われてきたのであろう。

しかし日常の飲用においては、清酒はアルコール度数が 15%前後と高めなことから近年では消費が低迷している。宴会でよく耳にする言葉に「とりあえずビール」がある。今日、日本で最も飲まれている酒はビールである。発泡酒も税金が低いことから消費量が増えている。

母国のパラグアイの伝統的な酒は、サトウキビの蜜でつくられたアルコール度数 42～45%のカーニャ・パラグアジャ（蒸留酒）である。日本とは逆の気候で 8 月のパラグアイは寒く、かつて「8 月は痩せたウシと老人を奪って行く（亡くなるの意味）」といわれ、モクセイ科のヘンルーダをすりつぶしてカーニャ・パラグアジャに加えて飲んでいた。今日ではアルコール度数が高いこともあり、日常的には飲まれてはいない。

今日、パラグアイで最も飲まれているのは日本と同様にビールである。国産もあるが近隣諸国から大量のビールが輸入されている。その飲用は外（店舗も含む）が多く、注文は、ビールのメーカーと瓶の数を伝える形態である。アメリカと同様によく冷えたビールが好まれ、店舗の冷蔵庫の設定は 2℃である。飲み手が何人であっても 10 人までは、飲用のグラスは 1 つである。ビールの代金を払った人がビールの注ぎ手になり、1 つのグラスが飲用者を回るのである。1 口飲んでは隣のヒトに回す。日本のようなお通しやおつまみは用意されず、ひたすらビールのみを飲み続ける。ゆえに時間をかけて飲み続け、話をしながら飲み手は一緒に酔って行く。日本での飲酒で、ひとりに 1 つの酒器が必ず用意されるのは異なっている。

今日の日本では、「ひとり飲み」という言葉があるように、独酌と言う習慣が年齢層を問わずにみられるが、パラグアイではひとりで酒を飲むということはない。日本ではかつて神様と共に飲む、もしくは神事の直会として他の人々と共に一緒に飲むものであったが、

酒をつくるのが、家庭の主婦から専門の杜氏などに変わり酒の流通量が増え、酒の購入が可能になったこともあって、気軽に神様を意識せずに飲むようになったのだろう。これからのように、どのような酒を、誰と何処で飲むのかについて知見を集めて行きたい。

(やまもと・かおり／酪農学園大学大学院、いしい・さとみ／酪農学園大学)

ブラジル日系人の肉と魚への意識

武 富 静 江／石 井 智 美

ヒトの歴史は長い間飢えとの闘いで、肥満人口が飢餓人口を上回ったのはこの 21 世紀に入ってからである。多くの人々において、毎日の食べるものを確保することは、どの地域でも重要な仕事だった。食べものを摂取することによって生命は繋がれてきた。ヒトが健康に暮らして行く上で、栄養素として蛋白質が重要であることは広く知られている。その蛋白質を多く含んだ食品が肉、魚で、これらの生命を絶って食料としてきた。肉、魚はおいしく、その摂取は人体に有益で、腹持ちも良い。

日本では長い間、動物性蛋白質の摂取源は川や海の魚で、肉食として野生のイノシシやシカなどを食べてきてはいたが、仏教の影響もあり喫食の事実が表だって出にくい食材だった。肉について、今日の日本では関東など東側の地域ではブタ肉、関西より西側ではウシ肉の利用がメインの嗜好において地域差がみられるとともに、店で肉を購入する場合、多くが事前にカットされた精肉状態で、g 単位で販売されている。内臓を販売しない店舗も多い。

魚も日本が南北に長い地理的要因を持ち、寒流、暖流が流れていることで、地域によって水揚げされる魚の種類にバラエティが生じている。そして調理方法も「生食」、「煮る」、「焼く」、「蒸す」、それらの方法が組み合わせられるなど多彩である。

120 年前よりブラジルへの移住が始まり、ブラジル日系人も 4 世代になった今日、ブラジル日系人の食は、ブラジルが世界において牛肉の消費量第 4 位であることもあって牛肉の消費量は極めて高い。豚も子豚では 1 頭買いが普通で、家庭のオーブンのサイズも大きい。一方日本の家庭のオーブンは、料理方法が異なることもあって遥かに小さい。

長い海岸線を持つブラジルであるが、魚の利用は淡水のテラピアが主であった。その消費量も多くは無かった。テラピアはお刺身、揚げ物になっていた。20 世紀後半まで海水産の魚は近隣諸国から僅かに冷凍品を輸入する程度だった。テラピアの食利用の背後には日系人の影響があると言われている。21 世紀に入り、ブラジルのみならず南米全域で魚の利用方法に変化が起きた。その 1 つはチリでの日本の技術協力による鮭の人工ふ化事業の成功である。人工ふ化により、流通量が増え、サーモンとして知られるようになった。そして北米で 20 世紀末に起きた SUSHI ブームである。日本語の寿司ではなくローマ字で記されたこの SUSHI は、日本と同様にカウンターでオーダーを握るものから、1 皿に盛りあわされたもの、特に海苔巻きが流行した。今では空港の喫食スタンドにも SUSHI がメニューとなっている。SUSHI は酢飯の握ったご飯の上に生の魚が載ったもののほか、アボガド、フルーツをはじめいろいろなものがネタになっている。日本の寿司の範囲が拡大

したのだ。この SUSHI ブームで脂ののった魚の生食が美味しいことに気が付き、伝統的なブラジル料理である焼き肉店シュラスコエでもサラダバーにサーモンを載せた SUSHI をはじめ、サーモンがオードブルとして供されている。チリから大量に輸入され、色が赤くてきれいなことと共に、脂ののった濃厚な生の味が好まれたためと思われる。これは日本の高校生が回転ずしで好む寿司メニューの筆頭にサーモンが来るのと同じ嗜好であろう。SUSHI のほかペルーから南米白身の生魚にシトロンをかけ、サラダ風の刺身とする料理セビーチェも好まれている。

ブラジルでは肉をはじめとした多食による肥満が増え、健康に良い食品の摂取に対する関心が高まり、和食からエネルギーの少ない魚食の方法を紹介したいと考えた。

(たけとみ・しずえ/JICA 日系研修員、いしい・さとみ/酪農学園大学)

アイヌの世界観におけるシカ

岡田 勇樹

アイヌは多くのものに靈魂の存在を認め、カムイ（≡神）とみなす世界観を持つ。特に動物はそれらの個体そのものをカムイだと考え、感謝とともに盛大な、もしくは簡素な儀礼を行い、その靈魂をカムイモシリ（神の世界）に送り返す。広く知られるクマやシマフクロウの霊送り儀礼「イオマンテ」はその最大のものである。

主食でもあり、生活に欠かすことのできないシカはたびたび「カムイではない」とその例外として扱われる。現在においてもさまざまな見解があり、その評価は一定でない。アイヌ研究史における言説および資料から、特にシカに関する世界観を再検討した。

先行研究としては秋野茂樹「北海道アイヌの動物神の送り儀礼ーシカの霊送りを中心に考えるー」『アイヌ文化の成立 宇田川洋先生華甲記念論文集』(2004)がある。秋野は論文の中で、考古学研究/文化人類学調査の成果やその他歴史史料、口承文芸など、さまざまな角度から「シカ送り」の存在を明らかにした。そして近代から現代にかけて、明治期に北海道に和人が大量に移入し、アイヌも生業の転換を余儀なくされたことなどがシカの非神格化につながったという。

シカはアイヌにとって主食であり、その生活には欠かせないものであった。しかし、秋野が述べたように、アイヌとシカの関係性は変化し、現代にかけて徐々に希薄になっている。つまり、信仰においてもその位置付けが変わることは自然だとも考えられる。なぜ、アイヌにとってのシカの存在は現代にいたるまでの間、確固たるものにならなかったのか。昭和から平成にかけて行われた大規模な調査の結実である北海道教育庁生涯学習部文化課編『アイヌ民俗文化財調査報告書』（通称：青本）の中でもシカへの言及はいくつもあるが、シカ送りの存在、シカをカムイとみなしたかということについて、インフォーマントによって差異が見られる。

アイヌ研究のパイオニアでもある金田一京助は「アイヌにとっては動物、時には人工物もそれぞれすべてが神」であるとした。しかし、その後、更科源蔵が口承文芸に登場する「ユカッテカムイ」の物語を引用し、「シカそのものはカムイでなく、シカを統べるカム

イがいる」とし、それが現在も定説となっている。更科はその膨大なフィールドワークにおいて、シカをカムイと呼ぶ地域があること、シカ送り、もしくはそれに類する儀礼を行っていた事実を自らもその著書の中で述べている。

シカ送りの儀礼は存在する。それは秋野が論文で述べた以外にも、アイヌ無形文化伝承保存会による「アイヌ文化伝承記録映画ビデオ大全集 シリーズ(7) 第3巻アイヌの狩猟とくらし～毘獵・追込み獵～」(平成12年度作品)という映像に収録されている静内地方におけるシカ猟とそれに付随するシカ送りの復元、さらに北海道博物館で行われた特別展「Across Borders: 石川直樹写真展」の中でも紹介されている弟子屈アイヌによるシカ送り、何よりも更科をはじめとした研究者らによる調査がそれを如実に物語っている。

つまり、アイヌにとってのシカの位置付けは時代性、その関係性の変化によって、生活においても、信仰においても変化したのである。

(おかだ・ゆうき/札幌大学大学院)

先住民族の権利と先住民族性 (Indigeneity) についての一考察

— フィジーの事例から —

中村尚弘

フィジーでは先住民族の土地の権利が憲法により保護され、先住民族の社会的関心も優先されてきた。しかし過去のクーデターでは、先住民族の権利の侵害が主張され、インド系政権がその犠牲となった。現バイニマラマ政権は、多民族社会を提唱しインド系フィジー人からも支持を得ているが、先住民族主義者も一定の支持を得る傾向にある。フィジーの事例は、先住民族が多数派である状況下で先住民族の権利が濫用される危険性を示唆している。【本号「論文」として掲載】

(なかむら・なおひろ/フィジー南太平洋大学)

ハマニンニクの利用と「テンキ」

荒山千恵

イネ科の海浜植物ハマニンニクで作られた小物入れ「テンキ」は、特に千島アイヌによるものが江戸・明治期より知られている。本発表では、民族資料にみる実物「テンキ」、および18世紀後半から19世紀頃の絵図・記述にみる「テンキ」をとおして、ハマニンニクを用いたものづくりの特徴について考察した。【本号「研究ノート」として掲載】

(あらやま・ちえ/いしかり砂丘の風資料館)

演奏される拍節構造

— アイヌ音楽における音頭一同形式の歌を対象に —

甲 地 利 恵

伝統的なアイヌ音楽における拍節が2拍または3拍を単位とすることは先行研究でも既に指摘されているが、具体的な演奏事例に即して論じられたものは極めて少ない。本発表の目的は、アイヌ音楽の演奏に際して現れる奇数拍節をどのようなものとして捉えるかについての仮説を提示し、議論の契機を作ることにある。長期的には、さまざまな側面からの音楽分析によってアイヌ音楽の特徴を明らかにし、伝承・実践の場に役立つ成果となることを目指す研究の一環として位置づけている。

用語について：本発表でいう「音頭一同形式」とは、甲地（2012）による歌唱形式分類（「ウコウク」「複旋律」「音頭一同」「斉唱」）のうちの一つで、一つの旋律を、先に歌いだすパート（「音頭」）と後続するパート（「一同」）の2声部で交互に歌い、繰り返す歌唱形式を指す。「拍」は、曲を一貫する周期的な時間の区切りの単位であるが、本発表では連続する手拍子一打ちから次の一打ちまでの時間を「1拍」と仮定して分析と検討を進めた。また「拍節」とは、一定の時間単位で繰り返される、1曲を形作る拍のまとまりを指す。本発表の主題は、2拍または3拍を単位とする拍節、およびそれらの組み合わせで成り立っている曲の拍節構造についてである。

先行研究における拍節構造への言及：アイヌ音楽の拍節構造について、谷本（1965:12）では「三拍子と二拍子が規則的に交替するといった曲も若干ある」と指摘している。これは本発表で取り上げる奇数拍節（2拍単位と3拍単位の拍節の組み合わせによって1節を形作る拍数の合計が5や7などの奇数になるもの。例：図1）の曲の存在への言及である。ほか小林（1988:188）や千葉（2012:16）なども検討し、本発表では「アイヌ音楽には2拍単位と3拍単位とを組み合わせた奇数拍節が見出せる」という前提で考察を進めた。

考察対象と問題の発見：アイヌ音楽の地域差を考慮して今回は釧路地方とその周辺を対象を絞り、知里（1948）日本放送協会（1965）同（1967）キングレコード（1992）本田・萱野（2008）などの絶版・復刻を含む公刊済みの音声資料から、音頭一同形式で歌われる曲を聴取し拍節構造について分析した。その中で、奇数拍節として捉えられる曲には、2拍単位と3拍単位の組み合わせによる奇数拍節が終始一貫するもののほかに、一つの演奏の中でそれぞれのパートの旋律が奇数拍節になったり偶数拍節になったりする例のあることに気が付いた。たとえば1961～62年に釧路で採録された「ama(m) sake sorpa sake sikonumpa」（日本放送協会1967:VDL184A-1）では、歌の入りのタイミングが音頭と一同とでは1拍分違う（図2）。つまり、各パートでは計8拍で歌う旋律も、対するパートが1拍オーバーラップして入ることによって全体が計7拍の旋律として聞こえ（図3）、記憶され、伝承されうるのである。

仮説(1)～(4)：上記の例やその他の演奏例をもとに、実際に演奏する場合に立ち現れる拍節構造ないし曲の形式について、発表者は次のような仮説を立ててみた。

(1) 音頭一同形式で2パートが交互に歌う時、次に歌うパートの歌い出すタイミングが2通り存在する（その結果生じる奇数拍節もある）。どちらを選択するかは演奏のつど決定できる自由度があるのではないかと。例：（日本放送協会1967:VDL184A-1）、ほか。

- (2) 「音頭一同」形式で後続するパートが、1拍よりもさらに数拍早いタイミングで歌い始めれば、それは結果的に2パート間で「ウコウク」形式で歌ったのと同じになる。「音頭一同」形式と「ウコウク」形式は、構造モデル的には「単声性(モノフォニー) / 多声性(ポリフォニー)」の相違点がありながら、実際に演奏される場では即興的に相互に転換可能な近似性を見せるともいえる。例：1947年に釧路で採録された「matnaw rera」(知里 1948:C-PR155)、ほか。
- (3) 音頭一同形式の各パートがどのようなタイミングで後続するかは、伝承または「復元」の過程で変化することもある。例：1954年に釧路で採録された「ure ure runne」(本田・萱野 2008:Disc1[7])、ほか。
- (4) 1曲を構成する拍節感は1種類とは限らない。アイヌ音楽の中にはポリリズム的な複数の拍節感が同時進行しているのではないかとと思われる曲が存在する。例：1961年に阿寒で採録された「huttare cuy」(日本放送協会 1965:ソノシート 4面 31)、ほか。
- 今後の課題は、これらをさらに検討・検証し、アイヌ音楽の特徴をめぐる幅広い議論につなげていくことである。

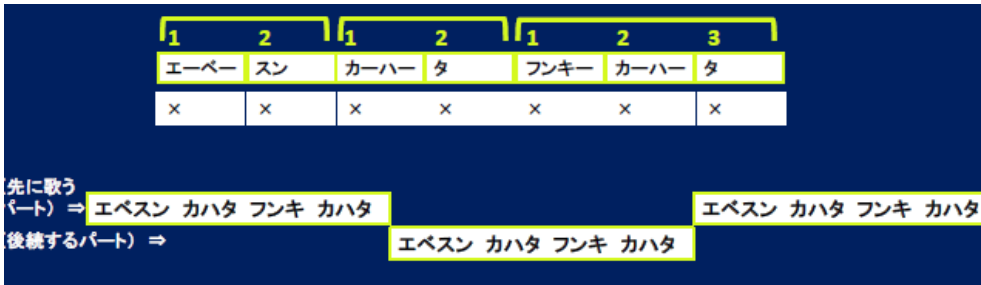


図1 7拍(2拍+2拍+3拍)の例。本田・萱野(2008:Disc1[5])をもとに作図。音源は1954年釧路で採録されたもの

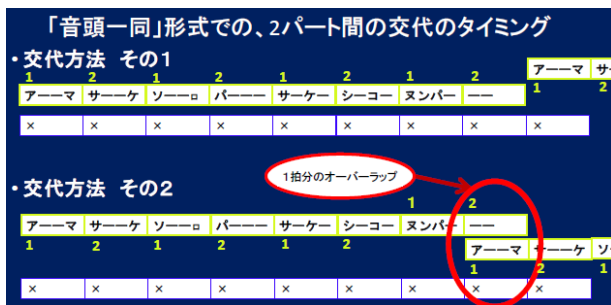


図2

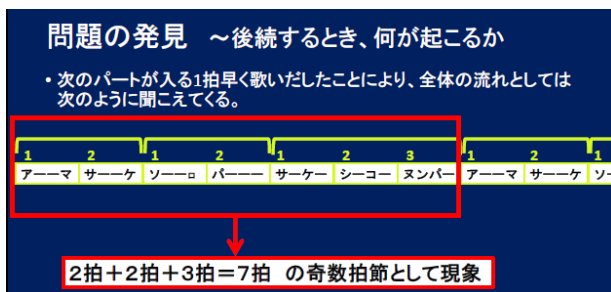


図3

註

1 発表後の質疑で、丹菊逸治氏より次のような重要なご指摘をいただいた（ただし以下はご指摘の内容を甲地が理解したなりに要約してみたもので、丹菊氏が逐一このような表現を用いたわけではないので、文責は甲地にある）：提示された録音について言えば、「音頭」が「一同」の後に続くときは7拍おいた後だったり8拍おいた後だったりするが、「一同」の方は常に7拍おいてから入っている。ある曲を音頭一同形式でやりとりするとき「一同」は常にここで入る、といったような、その歌を共有する成員のあいだでの了解事項、規範のようなものがあるのではないかと。

参考資料・文献

キングレコード（編）

1992 『世界民族音楽大集成 3 アイヌの歌と踊り』 キングレコード（=1974年刊の『アイヌの音楽 コタンの歌と踊り』ほかの音源からの再録盤）

甲地利恵

2012 「伝統的なアイヌ音楽のモノフォニーの歌唱形式におけるポリフォニー的要素」『北海道立アイヌ民族文化研究センター紀要』第18号、北海道立アイヌ民族文化研究センター

小林幸男・小林公江

1987 「北海道アイヌの歌の諸相」日本民俗舞踊研究会（編）『北海道アイヌ古式舞踊』、日本民俗舞踊研究会

谷本一之

1965 「アイヌ音楽について」日本放送協会（編）『アイヌ伝統音楽』日本放送出版協会

千葉伸彦

2012 『阿寒のうた（ウポポ）』クルーズ

知里真志保（監修）

1948 『アイヌ歌謡集 第1集』日本放送文化研究所・日本コロムビア

日本放送協会（編）

1965 『アイヌ伝統音楽』日本放送出版協会

日本放送協会（編）

1967 『アイヌの音楽』日本放送協会放送業務局資料部音楽資料課

本田安次・萱野茂（監修）

2008 『アイヌ・北方民族の芸能』財団法人日本伝統文化振興財団（=1976年刊の『アイヌ・オロッコ・ギリヤークの芸能』の復刻盤）

（こうち・りえ／北海道博物館アイヌ民族文化研究センター）