

リトルワールド 学芸通信①(2021年度)



タイの食文化～グリーンカレー作りに挑戦！～

リトルワールドのタイ料理屋「ラーチャブルック」でも食べられる「グリーンカレー」。今回は自称、カリスマ料理男子、学芸員Tが「グリーンカレー」作りに挑戦…！果たしておいしく作れるのか…？！とくとご覧あれ！！



タイ料理の基本の調味料

強い個性をもった「タイ料理」に欠かせないのが独特な調味料の数々。ここではその基本的な調味料を紹介します！



- ① パクチー（コリアンダー）…タイ料理といえばコレ！
- ② ココナツミルク…強烈なスパイスが香るタイ料理をマイルドに仕上げてくれる存在。
- ③ ナンプラー（魚醤）…魚を発酵させて作った醤油。日本のしょうつるでも代用できます。
- ④ レモングラス…本物のレモン以上に強い香りを放ちます。



グリーンカレー作りに挑戦！



今回は「グリーンカレー」作りに挑戦。なお「カレー」と呼んでいますが、タイではスープとして食べます。むしろ「カレー」としては日本のカレーが人気だとか。



●材料紹介 (4人前)

- | | | |
|---------------------------|----------------|-----------|
| ・鶏もも肉…200g | ・パプリカ…1個 | ・ナンプラー…大2 |
| ・タケノコ…1袋 | ・ナス…1, 2本 | ・砂糖…大1 |
| ・玉ねぎ…1個 | ・ココナツミルク…400cc | |
| ・グリーンカレーの素…1袋（今回はこれを使います） | | |



▲油をひきカレーの素を熱し、スパイスの香りを出す



▲炒まつたらココナツミルクを入れる



▲最後に砂糖、ナンプラーを入れて味付け



～感想～

スパイシーなのにマイルドでおいしいし食べやすい！意外と簡単に作れるのでぜひ皆さんもチャレンジしてみてください！

ラーチャブルックでも500円（ライス付き600円）で販売中！是非食べ比べてみてください！

リトルワールド学芸通信②(2021年度)



もう体験した？春のリトルもイベントもりだくさん！！



～学芸イベント特集～

特別展も始まってますます盛り上がりをみせるリトルワールド。

今回は4月に開催されたものをふり返りながら、今後も参加できるイベントをご紹介します！



「楽しく学ぶ！文化人類学教室」開講！

“世界の様々な民族のくらしに親しむ！”をテーマに、リトルワールドの展示を楽しみながら、世界の人々のくらしや文化について理解を深めるプログラムがついに開講しました！

第一回は、リトルワールド入門と題して”博物館”としての展示のこだわりを学芸員が解説。

そのあとは参加者で対話を通して、リトルワールドにある展示家屋のキャッチコピー作りに挑戦しました。資料をもとに参加者同士で家屋の魅力を再発見したり、リトルワールドの思い出を語り合う場面もありました。

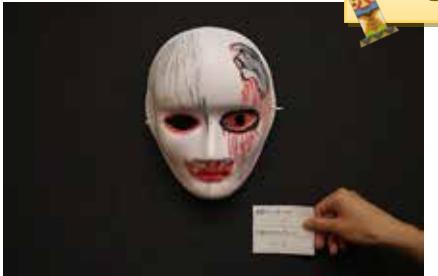


次回6月開催は火おこし体験!
舞い切式の火おこし器を使って
挑戦します！今後のプログラム
についての詳しい情報などは
←こちらから

QRコードが読み取れない場合は以下アドレスまで
<https://www.littleworld.jp/culturalanthropology/>



こわいお面をつくろう！ワークショップ



タイトルをつけて展示体験も行いました▲



▲世界中の仮面から「こ・わ・い」を作ってみよう

特別展にちなんで開催されたワークショップでは、展示に登場するこ・わ・い・モノたちをヒントにたくさんのお面たちが生まれました。

特別展にも登場する白い仮面にお好きな模様を描くものと、リトルワールドの実際にある世界のお面のパーツを使ってオリジナルの仮面を作る2種類から選んで作りました。参加した皆さん的作品はどれも力作ぞろい！

白い仮面の作品の一部は、特別展会場の入口脇の壁にて展示させていただいているので、ぜひチェックしてみてくださいね☆彡



特別展をこれから見る人も、もう見た人も、
かわら版を手にとったあなたにだけ
展示をよりアップに楽しむヒントをご紹
介します

リトルかわら版
NO.5
特別展が
やってきた号

特別展
「こ・わ・い・も・の」とは…

私たちが普段「こわい」と
思うモノとはどんなものか?
その「こわい」に、人がどのように
向き合ってきたかを、リトルワールド
の資料たちを通してご覧いた
だけのスペシャルな展示。
特別展ならではの資料が
モリモリ登場します。必見!!

模様? 顔? かわら版以下略
特別展のヌヌメ② 自分自身におきかえてみよう!

みんなの「こわい」
はどこから?
かわいい?
身近な生活にも考え方!
これが意外とあつかい!

出せたらスゴい!
シーケレットマート

（出せたらスゴい！）
シーケレットマート

特別展出口付近で
体験ができるお面と一緒にこの
コーナー。実は、ある動きをしないと
見られない姿があるのです。チャレンジ!!

ヒコは首の角度

ちなみに中の人には
タトゥーをこわいと
思うのです

リトルワールド 学芸通信③(2021年度)

家の入口を拝見！～入口は家の顔～

皆さんは展示家屋の入口を注目してみたことはありますか？
それに違った特徴がみられるので、まさに家屋の顔といえる場所なのです。
今回はその一部をご紹介します。

◆ 台湾 農家



～魔よけの金具～

台湾の扉には門環と呼ばれる特徴的な金具が見られます。
門環は部屋の中に悪霊を入れないようにする役割を持っています。

◆ アラスカ トリンギットの家

～トーテムポールが入口！？～

トリンギットは本来、家の正面に立つトーテムポールの下部分をくりぬいて入口として使っていました。
ドアの代わりに動物の皮を垂れ幕として覆っていました。



◆ インドネシア バリ島貴族の家



～門の上の守り神～

中門の上には「ボマ」という守り神が彫られ、
悪霊を寄せ付けないとされています。
また門は聖なる山を象徴し、屋敷の外を
徘徊する悪霊を遮るとされています。



◆ 西アフリカ カッセーナの家

～小さな入口～

入口は高さ約80cmと小さくなっていますが、
外の空気を内部に伝えないようにするための工夫です。
家の入口には植物の茎で編んだ戸を立てかけます。



皆さんもぜひいろんな家屋の入口に注目してみてください！

ブーメラン作りのワークショップを開催しました！

5月15日(土)と5月22日(土)にラーチャブルック前の芝生広場にて、ブーメランを作って飛ばす、ワークシ

ヨップを **かいさい** 開催しました。今回はその **ようす** をお伝えしたいと思います！

ブーメランとは…？



飛び道具は人間の手のかわりとして、手の届かない遠いところにいる生き物をつかまえるために発展してきました。その中でもブーメランはオーストラリア先住民、アボリジニの人びとが、狩りの道具として使っていたことで有名です。獲物にむけて投げてうまくぶつかれば、食料を手に入れることができ、ぶつからなかったら手元に戻ってきて、もう1回投げることができます。

ブーメランを飛ばしてみよう！

今回、ワークショップで作成したブーメランは3枚羽のブーメラン。このブーメランはうまく飛ばせば5m程度まで飛んだあと手元に戻ってきます。ブーメランを作った後は、実際に飛ばして遊びましたが、見事にキャッチできる参加者の方も多く、子どもから大人まで大はしゃぎでした。



▲完成したブーメランがこちら



▲参加者の皆さんが出でる様子。よく見ると一番はしゃいでいるのは主任学芸員のようです。

ブーメランのワークショップは **6/26(土)** も開催予定…！ 是非ご参加ください！

参加費：100円

場所：タイレストラン（ラーチャ・フルック）隣の芝生広場



新しい YouTube 動画をアップしました！

今回は特別展「こ・わ・い・モノ」の裏側についてご紹介♪

YouTubeでしか知ることができない情報満載なので、ぜひご覧ください！

動画はこちら



リトルワールド 学芸通信④(2021年度)

♪ # 楽器の王様！パイプオルガン



ヨーロッパの音楽と聞くと、パイプオルガンの音色を思い浮かべる人は多いのではないでしょうか？

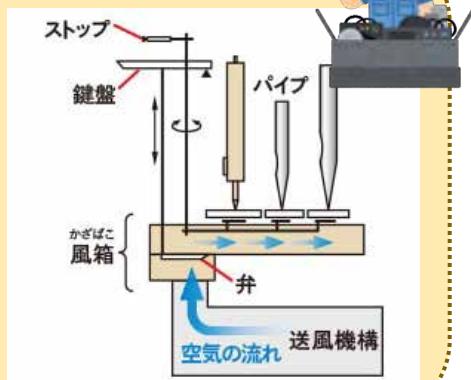
今回は楽器の王様とも呼ばれるパイプオルガンについて紹介します♪

♪パイプオルガンの仕組み

パイプオルガンは、鍵盤^{けんばん}を押すことによってパイプの弁^{べん}が開き、パイプに風が送られることによって音が鳴ります。このように、空気の振動によって音を発生させる楽器を氣鳴^{きめい}楽器^{がっき}と呼びます。

パイプ1本で1つの音しか出せないため、鍵盤^{けんばん}の数、音色^{ねいろ}を変えるストップの数が増えれば増えるほど、たくさんのパイプが必要になります。

パイプオルガンはほかの楽器とは異なり、設置^{せっち}する建物^{たてもの}の空間や演奏^{えんそう}目的^{もくてき}に合わせてひとつひとつオーダーメイドで作られています。



♪ドイツ・聖ゲオルク礼拝堂のオルガン紹介

ドイツ・聖ゲオルク^{れいはいどう}礼拝堂^{はいりょう}の挙廊^{はしご}には、1995年に製作されたパイプオルガンが設置^{せっち}されています。礼拝堂の建築^{けんちく}様式^{ようしき}に合わせた、

バイエルン・バロック^{ようしき}様式^{ようしき}で、美しい外見のオルガンです。

手鍵盤^{てけんばん}1段、ストップ数4、総パイプ数 192 本の可愛らしいオルガンとなっています。聖ゲオルク^{れいはいどう}礼拝堂^{はいりょう}では、このオルガンで演奏^{えんそう}した曲を流しています。是非^{ぜひ}聞いてみてください♪

◎バイエルン・バロック様式とは？

バイエルンの音色:おおらかで、明るく、輝^{かがや}いた音色を持ち表情が大変豊かです。

バロック様式:1600年代の半ばから1750年の音楽の時代様式を指します。楽器の外見は装飾^{そうしょく}が豊かに施^{ほどこ}され、音色も音の組み合わせも色彩的^{かわい}で華麗^{かはや}です。



音楽の父・バッハは
バロック時代の作曲家です



♪世界最大のパイプオルガン

アメリカ・ニュージャージー州には、世界最大^{せかいさいだい}のギネス記録を持つパイプオルガンが設置^{せっち}されています。その総パイプ数はなんと 33,000 本以上だとか。手鍵盤^{てけんばん}は7段、ストップ数は314と巨大なパイプオルガンです。

演奏台^{えんそうだい}はまるで飛行機のコックピットのようですね。



特別展 ご・わ・い・モノ



- ① 連動ワークショップ
追加開催決定！
- ② 特別展「ご・わ・い・モノ」
～モットコワイ ver.～
- ③ 特別座談会開催！
秘蔵資料公開&トークイベント

会期終了まであとわずか！
フィナーレを迎えるにあたり、
特別イベントを開催します！

- 「ご・わ・い」お面を作ろう！（有料、1人500円）
▶7/3（土）、7/4（日）13:00～15:00
特別展会場隣、ミューズギャラリーにて
- 照明を落としてさらに暗へなった会場を
懐中電灯片手に巡ってみよう！（参加無料）
▶7/3（土）、7/4（日）、7/10（土）、7/11（日）
10:00～12:00
- 学芸員が裏話を交えて振り返りトークをします。
展示されなかっただ資料も紹介！？（参加無料）
▶7/11（日）14:00～15:00 多目的ホール

★「楽しく学ぶ！文化人類学教室」第2回リポート♪（6月12日、土曜日）

『火おこし体験』を開催しました☆彌

梅雨の合間となった当日は、前日の雨もあり少し湿気の混じる蒸し暑い天候でしたが、参加者の皆さんには気合十分！それぞれ2～4名の小グループに分かれて、『舞いぎり式火おこし器』に挑戦しました！
今回は、“火おこし名人をめざせ！”をスローガンに、体験を通して火おこしのコツを考えてもらいました。最初は四苦八苦していた方も、次第にコツをつかんだり、周囲のグループとアドバイスを送りあったりして、火をおこすことが出来るようになりました！



▲最初はあえてコツを語らず
手順を説明する学芸員(名人)



▲協力しながらトライ＆エラー！
次第に成功する班が増えました！

火おこしのコツ ～参加者のまとめから～

膝をつかってリズムよく動かす
上げる時は力を入れすぎない

頑張る！たまる！気合！
あきらめない！焦らない！

火種には細く長く、やさしく
息を吹きかける



新しいYouTube動画をアップしました！

動画はこちら

特別展「ご・わ・い・モノ」の裏側についてご紹介する第2弾♪
ほか、学芸員による展示紹介「教えて！学芸員さん」も
アップしていますよ～！
<https://www.youtube.com/c/littleworldthemuseum/videos>



リトルワールド 学芸通信⑤(2021年度)

注意!
今回は本格的な雑誌風でお届けします!



▲パスタの王道、ペペロンチーノ。ご家庭でもお手軽に作ることが出来るが、奥深いパスタだ。(筆者作製)

「パスタ」と聞いて読者諸君はどんなパスタ料理を思い浮かべるだろうか。オソドックスなペペロンチーノを思い浮かべる諸君もいれば、ナポリタンやミートソーススパゲティー等洋食屋さんで提供される昔ながらのスパゲティーを想像する方もいらっしゃることだろう。またあるいはマカロニグラタンやラザニアのようなオーブンで焼き上げた、なんとも香ばしい「パスタ」を考える諸君もいるかもしれない。かくいう私もパスタといえば、家の厨

房に立ち早十数年間、苦楽を共にしたものはや相棒ともいえる存在であり、最も好みパスタ料理は「ブッタネスカ」なんて通ぶつてみせている。ただ、一言断つておくと私はイタリア人でもないし、実家がイタリアンレストランという訳でもない。ただただ遠いイタリアの地に思いを馳せながら、その魅力に引き込まれだけの一般市民であることはここで弁明しておこう。

話を戻すが、いずれにしてもパスタはわが日本国においても今では広く認知され、愛好される料理の一つといつても過言ではないだろう。現に二〇二〇年には、国内パスタ供給量が過去最高の三十二万七千六一四トン（前年比十四・九%増）を記録している。しかしその一方で、本場イタリアではそれをさらに上回り、その数はなんと日本の十倍以上の消費量とそのパスタ愛は並々ならぬものである。ではなぜそれほどまでにパスタは愛されているのか。

前置きが長くなつたが、ここまで話せば勘の良い読者諸君はお気づきだろう。今回は「学芸通信」の貴重な紙面の枠を頂き語るのは、この「パスタ」の魅力とその謎についてである。

世界料理紀行記 ～パスタ編①～

世界に通じるイタリア文化「パスタ」

リトル学芸員随一のパスタボーアとして知られる。料理男子。



著者..学芸員T.

パスタの歴史

とはいって、この「パスタ」の魅力に迫るには一回ではとても語りつくせない。毎回に渡つてその魅力を読者諸君にお伝えする予定であるが、今回はまずもつてその歴史から追つていくこととする。

パスタはいつの時代に、どこで生まれたのだろうか。パスタがイタリア料理であることは承知の上であろうが、その起源については諸説存在する。

一つ目の説は、かの有名なマルコ・ボーロが中国から持ち帰ったという説である。マルコ・ボーロは中国で麺の作り方を学び、それを帰国後にイタリアで広めたというのだ。なるほど興味深い説である。しかしながら、マルコ・ボーロが帰国したのは一二九五年のことで、すでに一二七九年のジェノヴァの資産家の遺言状に「マカロニ」の記述が残されていることから、この説は否定されるべきであろう。

一方で現在、有力視されているのはエトルリア※起源説である。古代ローマ時代初期の人々は「プルス」という穀物を煮込んだ非常に濃いスープを主食にしていた。古代ローマ時代の後期になるとそこからパンが作られるようになるが、そこのパンを薄くのばして細く切り分けたものをプルスに入れる料理を生み出した。これが「レガヌム」と呼ばれる料理であり、パスタの原型と考えられている。乾燥パスタをイタリアにもたらしたの



▲今ではパスタを代表するトマトソースも 17世紀になるまでは存在しなかった。(筆者作製)

庶民にパスタが主食として広がる一方で、十八世紀後半のナポリ国王もまた、毎日パスタを食事に出すように命じるほど、パスタは愛好されていった。ただ「パスタ」がイタリア料理として進化を遂げる一方で、その食べ方は手づかみで食べる料理であった。当時フォークの歯先は三本であつたのがその理由である。ただ手で長い麺をつかみ、頭上に持ち上げて下からずするという食べ方がなんとも見苦しく、見かねたナポリ国王が部下に命じたことにより四本の歯先をもつフォークが誕生してからは、徐々にフォークに巻き付けて口に運ぶという食べ方が広まつたとされる。

かくして現代のパスタの基盤が出来上がり、イタリアを代表する料理として成

おいしいパスタの作り方 ペペロンチーノ編②

熟していく、現代においてはイタリアの各地域はもちろんのこと、世界各地で進化し続いているのである。例えば「冷製パスタ」は一説によると日本で誕生したパスタ料理で、現代ではイタリアに逆輸入され新たなアイデアを持ったパスタとして様々なアレンジが加えられている。いずれにしても、今後もパスタはその魅力を高め続け、目が離せない料理であり続けるだろう。

その後イタリア料理にとつて欠かせない「トマト」との出会いを果たしたのは十七世紀になつてのことであった。アメリカ大陸原産のトマトはヨーロッパ各地において「毒リンゴ」と呼ばれ食用にすることはなかつたが、イタリアではいち早く料理に取り入れメニューを大幅に拡大していった。トマトはイタリア料理の大革命を起こしたのだ。

は、シチリアを統治していた小麦生産者であるアラブ人たちで、その時代は十二世紀のことである。イタリアでは手打ち麺を好んで作ったのに対し、乾燥パスタは長い旅をしなければならなかつた隊商の食料として作られたという。それがアラブ人によつて大量生産され、輸出され、広まつたのである。



▲4本歯のフォークが誕生するまでは手づかみで食べていていた。(引用:「新しい感覚で作る決定版 パスタ百科」)



▲桃と生ハムの冷製カッペリーニ。冷製パスタは日本からイタリアに逆輸入されているという。(筆者作製)

参考文献

- ・ヴィンチェンツオ・ブオナッシージ 木戸星哲訳 1991『ブオナッシージの基礎イタリア料理』柴田書店。
- ・中央公論社編 1992『新しい感覚で作る決定版 パスタ百科』(『暮しの設計』205号) 中央公論社。
- ・前川健一 2012『世界を旅するスパゲティー』(『食文化誌ヴェスター』86号) 財団法人味の素食の文化センター。

リトルワールド 学芸通信⑥(2021年度)

8月のイベント開催しました

今年の夏休みの思い出作りに役立ててもらえていたら嬉しいです♪

ナイトミュージアムツアーノ

閉館後、照明を落としたうす暗い本館展示室を、学芸員と一緒に巡りあるくツアーを楽しんでいただきました♪ 担当した学芸員それぞれのミニ解説を聞きながら展示の見どころを巡りました。



今回は火打石に挑戦！
おこした火を使って、
ダチョウやワニなどの食材を
使ったエスニックなBBQを
楽しみました！

火あこし& エスニック BBQ



じゃぶつめぐ 呪物廻り

ホンモノの呪術道具を
暗い第5展示室の中で
散らばったヒントを元に
懐中電灯を使って探し出す
イベントでした！



残暑にお届け！
ミニコーナー

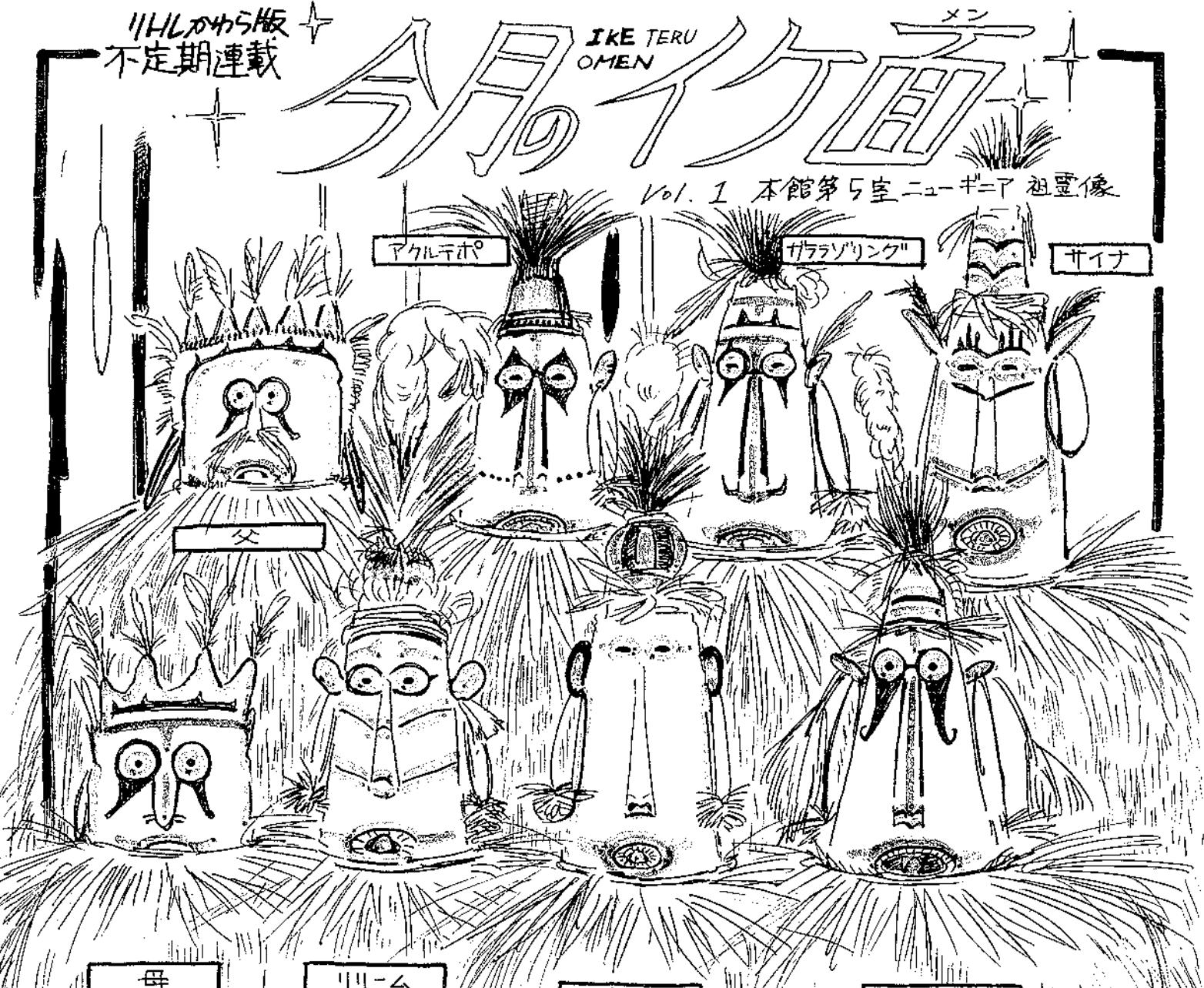
世界の家屋・涼しさランキング

暑い屋外で過ごした後は、涼しい屋内ではっと一息。学芸員がおすすめする、リトルワールドの野外家屋で涼しい場所ベスト3をご紹介します！（当館比）園内散策に役立ててくださいね。

- 第1位 タイ ランナータイの家 …蒸し暑い気候に合った風通しのよさと高床がポイント！
- 第2位 西アフリカ カッセーナの家（屋内）…ふ厚い壁が熱気をさえぎります！
- 第3位 イタリア アルベロベッロの家 …こちらも厚い壁のおかげで室内は涼やかです。



Vol. 1 本館第5室 ニューギニア祖靈像

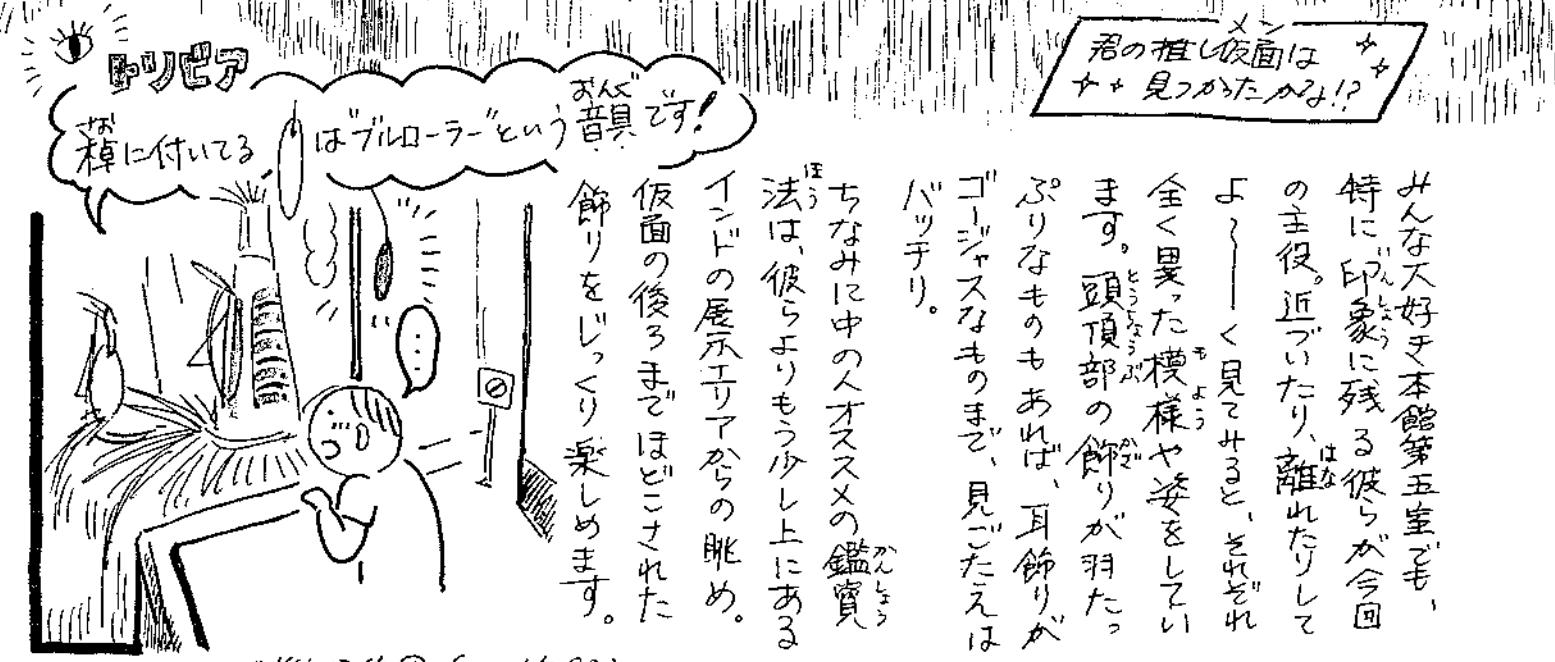


母

ムーム

ウラレ

カララボール



リトルワールド 学芸通信⑦(2021年度)

リトルワールドで見る世界の乗り物

世界ではそれぞれ特徴的で、多様な乗り物が利用されています。今回はリトルワールド内で展示している世界の乗り物を現地での乗り方と共に紹介します。

ジープニー（フィリピン）

フィリピンで利用される乗り物で、「ジープ」を改造して利用されることから「ジープニー」と呼ばれています。

ジープニーは乗^のり合^あいバスとして使われていますが、好きな場所^{ばしょ}から乗^{ふつう}ことができる^{こと}のが普通^{ふつう}のバスと異なる^{こと}ポイントです。



ゲート付近で展示中のジープニー

フィリピンでのジープニーの乗り方

- ① タクシーと同じように走っているジープニーを止めます。
- ② 乗る前に運転手^{うんてんしゅ}に行き先を確認^{かくにん}して、後ろから乗り込みます。
- ③ 料金^{りょうきん}は運転手に手渡して支払います。
- ④ 天井^{てんじょう}をノックすれば運転手が車を止めてくれます。



トゥクトゥク（タイ）



ゲート付近で展示中のトゥクトゥク タイでのトゥクトゥクの乗り方

タイで活躍する三輪タクシーです。トゥクトゥクは愛称^{あいしゆう}で、エンジンの音が由来^{おと}と言われています。トゥクトゥクは小回り^きが利き^{じゅうたい}、渋滞^{あいだ}でも車の間^まをすり抜けていくこともできますが、ドアがないので乗車^{じょうしゃ}中^{ちゆう}は振り落^ふとされないようにしっかりと手すりにつかまらなければなりません。

- ① 道路を走っているトゥクトゥクに乗りたい時は腕^{うで}を体の斜め下に突き出して、合図^{あいだ}を送ります。
- ② 乗る前に料金^{りょうきん}を交渉^{こうしょう}してから乗り込みます。
- ③ 到着^{とうちやく}したら料金を払います。

リキシャ（バングラデシュ）

リキシャは日本の人力車^{じんりきしゃ}がルーツといわれ、気軽に乗れる市民の足として親しまれている三輪自転車タクシーです。リトルワールドではバングラデシュのリキシャを展示^{てんじ}しています。

バングラデシュのリキシャには「リキシャアート」と呼ばれる派手^{はで}な装飾^{そうしきょく}がなされているものもあります。



バングラデシュでのリキシャの乗り方

- ① リキシャを呼び止めます。
 - ② リキシャフラと呼ばれる運転手^{うんてんしゅ}に行き先を伝え、料金を交渉^{こうしょう}します。
- ※ 料金は先払いの場合も後払いの場合もあります。

本館「技術」の部屋内で展示中のリキシャ

参考HP:

フィリピンプライマー「フィリピンでのジープニーの乗り方」 https://primer.ph/guide/living-guide/post_44/

2021年9月19日閲覧

バンコクナビ「トゥクトゥクに乗ってみよう」 <https://www.bangkoknavi.com/special/5038916>

2021年9月19日閲覧

ABROADERS「バングラデシュの交通事情」 <https://www.abroaders.jp/article/detail/132>

2021年9月19日閲覧

「アラスカ トリンギットの家」の修復作業を行っています

経年劣化によって色褪せてしまった壁絵を中心に、トーテムポールや家の外壁などを修復します。

修復の完了を楽しみに待っていてくださいね！

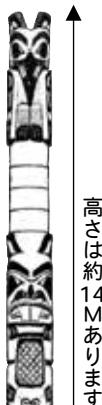
今回は、トリンギットの家の魅力に改めて注目するためのナビゲーションをお届けします★

圧倒的ビジュアル！家の外観

なんといってもまず目に入ってくるのがトーテムポール！家の入口や独立柱として建てられます。一族の祖先とされる動物（トーテム）や神話などが彫刻され、一族の団結や家系を象徴しています。

★前面の壁に描かれているのはクジラの絵。この家に住む人がワタリガラス族の一派でクジラ氏族に属することを表しています。カラスは世界の創造者、全能者として大変尊敬されます。クジラは世界の大きさを決めた者とされます。

建物の材料は
アラスカ杉



★10/2~3、9~10、16~17は、修復体験を行います（体験は事前予約が必要）。当日は特製グルメやぬり絵を楽しめるブースが登場しますよ☆ぜひお立ち寄りくださいね！

★動物の多くは、半分に切り開いた左右対称で表され、胴や羽に顔が描かれます。このデフォルメされた独特なデザインは、トリンギットをはじめとする北西海岸インディアンに共通してみられます。

★本来の出入口は、トーテムポールの根元にあたる部分をくりぬいて作られます。（展示のためふさいでいます）

トーテムポールのてっぺんにいる動物はワタリガラスだよ～

大きな炉を囲んでくらす冬の家

かつてトリンギットの人々は、夏は海や川のほとりで2~3家族でキャンプ生活を送り、冬の間は一族が40名ほど集まってこの家で共同生活を送りました。大きな炉を中心、外側の上段を寝る所、炉に近い段を食事やくつろぎの場として使いました。

柱の彫刻も立派だよ



この壁の裏は
家長夫婦の
寝所となる

壁の大好きな彫刻は、ワタリガラスを表します



修復期間中は、展示室の一部への立入りを遠慮いただく場合がございます。
ご了承ください。



リトルワールド 学芸通信⑧(2021年度)

世界の弓矢

弓矢は約1万5000年前に北東アフリカで発明されたと言われています。狩猟に欠かせない弓矢は、地域によってその形が異なります。狩猟以外にも、儀礼や綿の纖維をほぐすためにも使用されます。

弓

今月号では本館に展示されている特徴的な弓矢を紹介します♪◎

弓の長さや形は使用される材料や製作技術によって変わります。弾力のある木で作られた弓は短く、そうでないものは十分な張力を付けるために2mを越える長さの弓になります。木があまり生えない地域では動物の角や骨、筋を利用して弓を作ります。



いしゆみ（弩）は、弦を張った弓を台座に取り付け、引き金を引くことで矢を発射することができる弓です。西洋ではクロスボウとも呼ばれています。



▲左から、ペルー/各民族の弓〔Ⅱ室〕、インドネシア/トバ・バタックの弓〔Ⅱ室〕、タイ/メオのいしゆみ〔Ⅱ室〕

矢



矢羽根が無くても、矢の頭部に重く堅い木を付けることで、矢羽根のある矢と同じように真っすぐ飛ばすことが出来ます。



花矢はアイヌ民族がイオマンテ（クマの靈送り）の際に使用する、儀礼用の矢です。東の空に向けて花矢を射ることで、子熊はその矢に導かれてカムイモシリ（神々の世界）に帰っていくと考えられています。



▲左から、ペルー/シェテーボの矢〔Ⅱ室〕、ペルー/カシーボの矢〔Ⅱ室〕、パプアニューギニアの矢〔Ⅳ室〕、北海道/アイヌの花矢〔V室〕

→このほかにも本館・野外展示には弓矢が展示されています。ぜひ探してみてください♪

〈参考文献〉

「世界の民族 19 人間・道具・技術」、平凡社、1980/1/25 発行

「キムンカムイとアイヌ－春夏秋冬」、公益財団法人アイヌ民族文化財団、2018/9/15 発行



現代の弓矢



「アラスカ トリンギットの家」 修復体験 フォト レポート

10月頭～中旬にかけて開催した
修復体験イベントの様子をお届けします。
総勢96名の参加者の皆様、
ありがとうございました★



▲足場の1F～2Fで作業しました



▲水性ペンキでリペイント



▲学芸スタッフが見守ります



▲ハケの使い方をレクチャー



▲トーテムポールは立体的なぶん難しい！



▲ツイムシャンのトーテムポールもリペイント



▲特設グルメテントも登場しました



▲缶積みや塗り絵などの無料のゲームコーナーも！

リトルワールド 学芸通信⑨(2021年度)

前編

世界料理紀行記～パスタ編②～

おいしいパスタの作り方 ペペロンチーノ前編



著者：学芸員T。

リトル学芸員随一のパスタボーイ。
最近弁当自作派になった。

パスタの選び方

ペペロンチーノ、読者諸君もどこかで必ずは聞いたことがあるパスタ料理であろう。この料理は十五世紀ごろに誕生したといわれ、正確には「アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ」とい、「ニンニク・（オリーブ）オイル・唐辛子」という意味である。日本ではもっぱら「ペペロンチーノ」「ペペ」と呼称されることもあるが、本来は「アーリオ・オーリオ」のレシピの一種なので、日本以外ではこの略称は通用しないらしい。

さてこのペペロンチーノ、日本での人気が高いことは周知の事実だと思われるが、その実本場イタリアをしのぐ勢いでもあることはご存じであろうか。知識の集積たる我らがグーグル大先生によるとイタリア語で「aglio olio peperoncino」と検索した場合、約699万件であるのに対し、日本語で「ペペロンチーノ」と検索した場合、約843万件と明らかに日本語のほうが多いのである。もちろん検索数だけで推し量り切れないので、その人気っぷりの端緒を垣間見ることはできよう。ではなぜ、ここまで日本で人気なのだろうか。世界料理紀行記、第二回の今日はペペロンチーノの魅力をレシピもとに考察しながら読者諸君とともに解き明かしていこうと思う。



▲(上段) 左から 1.2ミリ、1.4ミリ、1.6ミリ、1.8ミリの円形状のパスタ。(下段) 左はテフロン笛、右はプロンズ笛。

とはいって、いきなりペペロンチーノを作り始めてしまってはこの学芸通信もただのレシピ本になってしまいます。まずは、やはりパスタが何たるかをお伝えすべきであろう。ただすべてのパスタを紹介するのは紙面が足りないので、パスタの種類を模索するのはいつかの機会にゆずつて、ここではオーソドックスな円形状のパスタの選び方を紹介したい。

円形状のパスタはその太さと表面について種類が分けられる。まず太さについて、一般的には直径1ミリのカツペリ二から始まり、その後0・2ミリ太くなるごとに名称がつく。フェデリーニ(1.2ミリ)、バーミセリ(1.4ミリ)、パゲッティーニ(1.6ミリ)、スペゲットーニ(2.0ミリ)といった具合だ。ただ、すべてのメーカーがこの分類にのっとっているわけではなく、有名メーカーの「バリラ」は1・4ミリ、1・6ミリ、1・8ミリのロングパスタをすべてスペゲッティとして販売しているし、「ディヴェッラ」のスペゲッティーニは1・55ミリという特殊な太さを採用している。また地域によってはスパゲッティーニを単にスパゲッティと呼ぶところもあり、一概にはこの分類通りではないのだが、ただパスタを選ぶうえで一定の指標になることは間違いない。

ではこのパスタの太さはどのようにして選ぶべきか。一つの指標としてはやはりソースとの相性であろう。一般に細めのパスタは冷製パスタや、オイルソースのようなあまり麵に絡まず、軽めのソースが向いているとされる。トマトソースでもさっぱり目に仕上げる場合は細めのパスタを使うといい。一方、太めのパスタは濃厚なソースが合うとされ、トマトソースやクリームソースに合わせて選ばれる。またパスタはその表面にも種類があり、パスタを選ぶ指標になる。これは製



オーガニックパスタの代表「アルチエネロ」。

それでは、ペロンチーノとは何か、ま
ずはその伝統的なレシピを再現しながら
確認していこう。

なお前もつて紹介するが、今回使用す
るパスタは「アルチエネロ 1.4ミリ」。

以上のようなことを考えると、パスタ
は「ソースが重いのか軽いのか」が一つ
の指標になりそうである。ただ、料理は
おいしく食べることが第一であるので、
いくつかの種類を試しながら、好みに合
わせて選ぶと良いだろう。

濃厚なソースが、相性が良いとされる。
もう一方は、「テフロンダイス」と呼ばれ
るもので、こちらは表面がつるつるとし
ているのが特徴であり、一般に日本で販
売されているパスタはこちらが多い。「テ
フロンダイス」のパスタはオイルソース
が合うとされるが、舌触りが良いので幅
広く使用される。

法による違いであるが、一つは「ブロン
ズダイス」と言つて伝統的な製法で製麺
されたパスタで、表面がざらざらしてい
るのが特徴である。このためソースの持
ち上げが良く、クリームソースのような

オーガニックなパスタで小麦の味が豊か
に感じられる。テフロンダイス加工で舌
触りもいい。リトルワールドのワールド
バザールでも販売しているので、ぜひ試
してもらいたい。

レシピ（一人前）

- ・パスタ 100g (1.4ミリ)
- ・にんにく 2片
- ・EXオリーブオイル 大さじ3
- ・唐辛子 1本
- ・パセリ 適量

① 先に麺をゆでる。麺は100gに対し
てお湯を1リットル沸騰させ、塩を
1%の10g入れてゆでる。

② にんにくはつぶして皮を剥く。芯は焦
げやすいので気になるようなら取る。
つぶしたにんにくとEXオリーブオイ
ルをフライパンに入れ、弱火にかけ香
りを出す。

ふつふつとにんにくから泡が出てきた
ら、トンクンやフォークでつぶしてさら
に香りを出す。唐辛子を半分に割り、種
を取り出したうえで入れる。なお辛い
のが好みの方は種もオイルに入れる。
お玉1杯分フライパンに入れ、熱しな
がらかき混ぜる。ソースが乳化したら
火を止める。

表示時間より1分早く麺を上げ、水気
を切つたらフライパンに移し、ソース
を絡ませる。

冷めないようにお皿に麺をねじって山
になるように盛り、お好みでパセリを
適量ふれば完成。

参考文献
柴田書店 MOOK 1995『OYSYパスタ 香りたつデュラム小麦パスタの躍動』柴田書店。

うまい。にんにくとパスタの小麦の香
り、そしてピリッとした辛み。シンプル
な手順で簡単に作れることを思えば、確
かに多忙な現代人からの人気を得るのも
うなずける。

だがしかし、何か物足りないのだ。
この物足りなさはどこからきているのだ
ろうか。後編では昨今のトレンドを踏ま
えつつ、この「物足りなさ」の謎に迫る
うと思う。

後編は十二月後半発行予定。

乞うご期待。

伝統的なペロンチーノの作り方

実食



▲完成したのがこちら。あいにくパセリを切らしていてバジルで代用したのはここだけの秘密である。

後編

リトルワールド 学芸通信⑨(2021年度)

世界料理紀行記～パスタ編②～

おいしいパスタの作り方 ペペロンチーノ後編

前編のあらすじ

世界料理紀行記、第二回ではペペロンチーノの魅力を模索することを目的に始まり、前編ではパスタの選び方と伝統的なペペロンチーノのレシピを紹介してきた。レシピ自体はそれなりの完成度で再現できたといつても過言ではないと思われるが、その一方で味わいの「物足りなさ」を感じたのもまた事実であった。それゆえに後編ではその「物足りなさ」の原因を昨今のトレンドに注目しながら追究していくこととする。

より味わい深さを求めて

さてこの物足りなさはどこにあるのだろうか。その謎を解明しようと幾千ものレシピを参考にしたところ、あることに気が付いた。それは「うま味」を足すことである。うま味とは五味（甘味・酸味・塩味・苦味・うま味）の一つで料理のおいしさを引き立てるのに重要な役割を果たす成分である。詳しくは省くが、うま味は肉や魚に含まれる「イノシン酸」、トマトやチーズといった食品に多く含まれる「グルタミン酸」が知られている。し

ては、この乳化を行う作り方と、行わない作り方の二つのアプローチが存在するが、今回は「うま味」成分をソースに足すので、乳化をさせる方法をとるべきであろう。ではより完全な乳化を行うためにはどうしたらいいのか。その解決法はコレの使用である。つぶす、まぜる、くだけ、みじん切りなどといった具合の万能ツール、「ハンドブレンダー」の登場だ。

かしながら伝統的なペペロンチーノにはうま味となる成分がないのだ。物足りなさの原因はこれなのでないか。であれば、このうま味を足してはどうだろうか。様々なレシピを参考すると、日本における「だし」、フランスにおける「ブイヨン」、イタリアにおける「ブロード」：やはりこういったうま味を取ったものを足しているアレンジレシピも多く存在するではないか。これは是非でも試してみる価値がありそうだ。

そしてペペロンチーノを作るうえで、もう一つ物足りなさを感じたのは「乳化」の度合いである。そもそも乳化とは、油と水分が混ざり合った状態で、ソースが麵に絡みやすくするために行うものであ

さてペペロンチーノの「物足りなさ」の原因が判明したところで実践に移ろうと思う。料理は理論と実践。美味しい料理を作ることが最終目標なのだ。幾十回の試作を経て、僭越ながら筆者が考案したレシピをここでは紹介したい。



学芸員T考案のレシピ

レシピ（一人前）

- ・パスタ 100 g (プロンズダイスの1.6ミリ)
- ・にんにく 3片
- ・E Xオリーブオイル 大さじ3杯
- ・唐辛子 1片
- ・固形ブイヨン 1つ (4 g)
- ・パセリまたはバジル 適量

筆者愛用ブラウンのハンドブレンダー「MQ535」。高出力でかつ飛び跳ねもなく使用しやすい。



著者：学芸員T。

リトル学芸員随一のパスタボーイ。
学芸通信に本気出しすぎと評判。

① 麺をゆでる。今回ゆで汁の塩分濃度は0.5%で。つまり水1Lに対し5g。理由は後程。

- ⑧ 表示時間より1分早く麺を上げ、水気を切つたらフライパンに移し、ソースを絡ませる。
- ⑦ 冷めないようにお皿に麵をねじって山に盛り、好みでパセリやバジルを適量ふれば完成。



▲ここまでクリーム状になればOK。ハンドブレンダーであればフライパン上で混ぜ合わせることも考え、オイルの倍量入れて、完全に乳化したら火を止める。

④ にんにくはつぶして皮を剥く。芯は焦げやすいので気になるようなら取る。
⑤ つぶしたにんにくとEXオリーブオイルをフライパンに入れ、弱火にかけ香りを出す。

③ ふつふつとにんにくから泡が出てきたら、トングやフォークでつぶしてさらには香りを出す。唐辛子を半分に割り、種を取り出したうえで入れる。なお辛いのが好みの方は種もオイルに入れる。

② にんにくが色付き始めたら、ブイヨンとゆで汁を入れる。ゆで汁は水分が蒸発することも考え、オイルの倍量入れて、完全に乳化したら火を止める。

- ③ イヨンのほうがおすすめ。もちろん白いので、同じぐらいの価格で買えるブイヨンのほうがおすすめ。もちろん白だしに変えて和風にするのもよい。

★レシピのポイント

- ① 固形ブイヨンに塩味が入っていることと、ゆで汁をオイルに対して倍量入れるので、塩分濃度はひかえめに。
- ② ブレンダーで乳化させソースがクリーイム状になるので、やや太めのパスタを合わせる。今回は「アルチエネロ1.6ミリ」を使用したが、ブロンズダイスなのでソースの絡みもよい。「うます」はスーパーでも手に入りやすい固体ブイヨンを使用。コンソメでもいいが、コンソメはチキンの味が強いので、同じぐらいの価格で買えるブ



▲見よ、この完全に乳化したパスタソースを。もはやクリームソースのような濃厚さで絡んでくる。

結びにかえて

うまいっ！思わず、列車の中で駅弁を平らげる某キャラクターが叫びだしそうだ。クリーム状のソースは物足りなさを全く感じさせない深みのあるソースと変貌を遂げた。余すところなく麺に絡めて食べててしまいたいところである。

うまいっ！思わず、列車の中で駅弁を平らげる某キャラクターが叫びだしそうだ。クリーム状のソースは物足りなさを全く感じさせない深みのあるソースと変貌を遂げた。余すところなく麺に絡めて食べててしまいたいところである。

次回「パスタとトマトの衝撃的な出会い」

実食

ペペロンチーノの魅力とは何だろうか。一つはその手軽さ。何時間もソースを煮込む必要もないし、手慣れた人なら十五分もあれば余裕で作れてしまうだろう。そして二つ目はアレンジのしやすさ。今回はうま味を補うことにも注目したが、複雑な手順を必要せずともこれだけで劇的においしくなる。もちろんベーコンやホウレン草等といった具材を足してもいい。ただ一度、読者諸君も作っていただき、その魅力を五感で感じ取ってほしいものである。

ところで今回の学芸通信を執筆するにあたり、筆者は幾回もペペロンチーノを試作してきた。それ自体は全く構わないのだが、問題はその試作品を全て一人で試作してきた。それ自体は全く構わないのだが、問題はその試作品を全て一人で食べなければいけなかつたことである。結論から申し上げるとこの一ヶ月で体重が増加したのである。次回は試食をしてくれるスタッフを募集しなければいけなさそうだ。

2022

リトルワールド 学芸通信⑩(2021年度)



あけましておめでとうございます！ HAPPY NEW YEAR!

2022年もリトルワールドをどうぞよろしくお願ひいたします！今回は、この一年が皆様にとって良い年になることを願って、展示場でご利益がありそうなスポットをご紹介していきましょう☆彡

リトルワールドご利益マップ

ガネーシャ

ガネーシャは知恵と学問の神様として、ヒンドゥー教圏をはじめ仏教国タイでも高い人気を集めています。太ったおなかにゾウの頭というユニークな姿は、父であるシヴァ神によって誤って首を切り落とされたというエピソードによるもの。乗り物はネズミとされています。タイの占いコーナーにいるピンクのガネーシャ像が、皆さんの願い事を叶えてくれるかも？！



場所：タイ ラーチャプルック
/本館第5室

釈迦牟尼 (しゃかむに)

言わずと知れた仏教開祖。紀元前5～6世紀に北インドに実在した人物で、一族名シャーキヤからシャカ、また『目覚めた人』を意味するブッダなどと呼ばれます。死後、釈迦信仰が生まれ、遺骨（菩提樹）を納めた仏塔や宝輪などのシンボルが信仰の拠り所となりました。仏像が作られるようになったのは時代が下り2世紀頃からと言われています。

場所：ネパール 仏教寺院 本堂



媽祖 (まぞ)

現在の台湾・福建省に10世紀頃に実在した、病気治しや海難救助などの奇跡を起こしたとされる女性で「天上聖母」と呼ばれます。のちに航海の安全を司る神として信仰を集め、女神であることから安産・子育て・健康なども願われるようになりました。

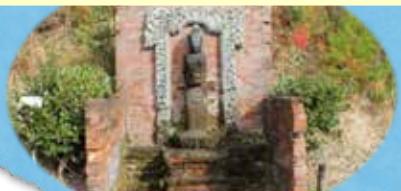
場所：台湾 農家、正庁
/本館第5室

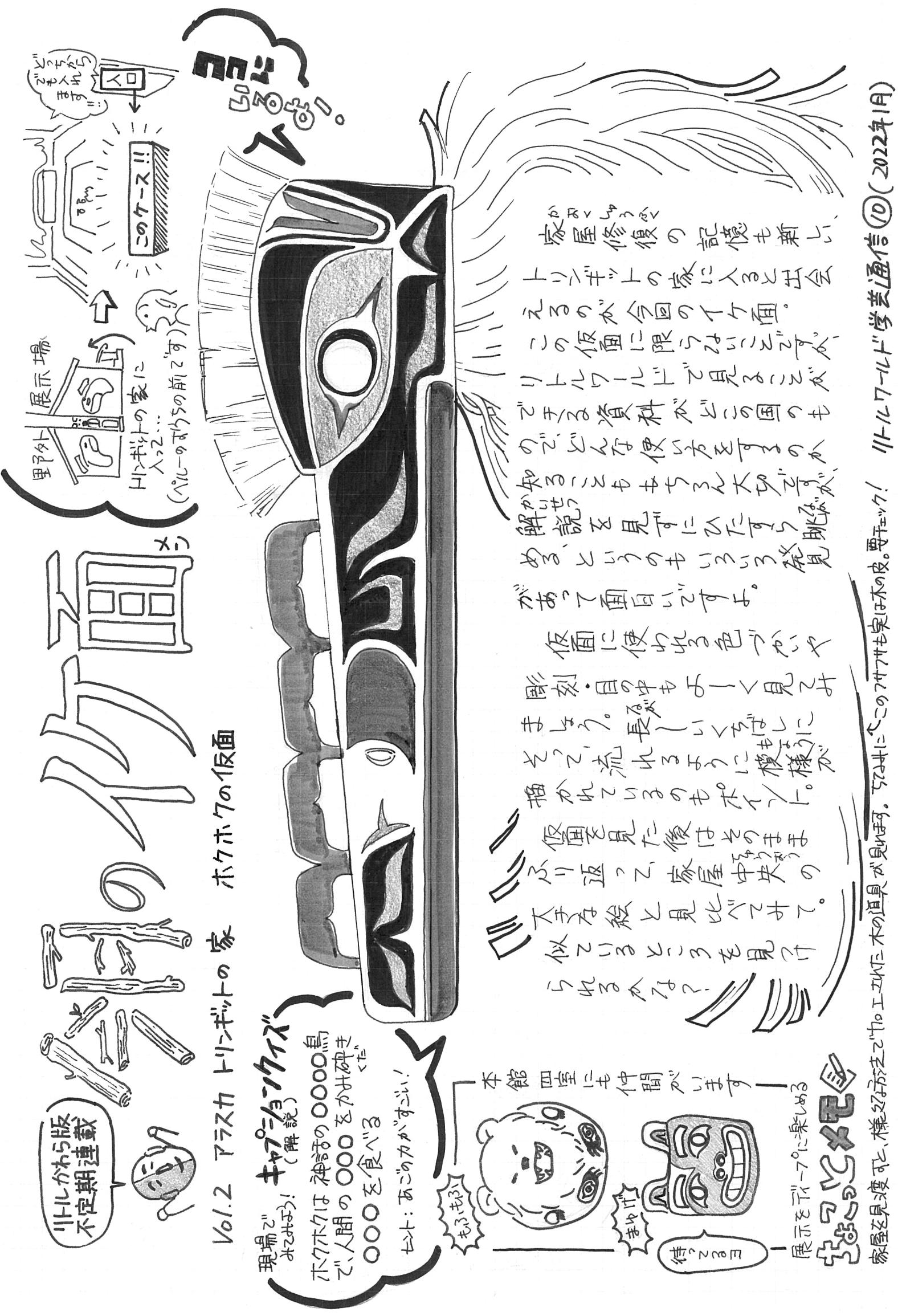


サラスワティ

サラスワティはヒンドゥー教の女神で、『水をもつ者』の意味の通り水の神であり、富や食物を人々に与える川の神として信仰を集めています。流れる川の音から音楽の神でもあり、文芸の神ともなりました。仏教では弁財天となりました。

場所：インドネシア バリ島貴族の家





リトルワールド学芸通信⑪(2021年度)



2月のお祭り！カーニバル♪



2月の行事といえば日本では節分の日がありますが、海外ではカーニバルが開催されます。

ブラジル・リオデジャネイロのカーニバルが有名ですが、カーニバルとはどのような行事なのでしょうか？今月号ではカーニバルと、本館のカーニバルについての資料を紹介します♪

カーニバル（carnival）とは？



カーニバルは、もともとはカトリック系ヨーロッパにおいて、四旬節（イエス・キリストの復活を祝う復活祭の40日前から復活祭前日までの期間）の前に行われる謝肉祭のこと指していました。

四旬節で行われる断食の前にごちそうを食べて騒ぐというカーニバルの風習が、現代では宗教的な意味を持たない祭礼・催事の意味としても広く使われるようになりました。

スペインの
カーニバル



ブラジル・リオデジャネイロのカーニバル

ブラジル・リオデジャネイロで2月下旬から3月上旬に行われるカーニバルは「世界最大のカーニバル」といわれ、世界中から観光客が訪れます。リオのカーニバルといえば「サンバパレード」が有名で、コンテスト形式で行われます。高さが10mもある山車（アレゴリア）の周りにダンサーや演奏家が隊列を組んで進んでいきます。今年はコロナの影響で4月下旬に開催される予定です。



ボリビア・オルロのカーニバル



南米中央部にあるボリビアは、かつてインカ帝国の領土でしたが、1538年にスペインによって征服され、1825年に独立しました。スペイン人によるカトリック信仰が強制されるなか、インディオはカトリックの儀式を装って土着信仰の儀式を行ったことから、土着信仰とカトリックのカーニバルが融合しました。悪魔が主役のオルロのパレードがとくに有名です。2009年には無形文化遺産に登録されました。



本館第5室にいるよ！

本館第5室では、オルロのカーニバルの衣装を展示しています。大きな目玉にヘビやカエルなどのモチーフが特徴的な悪魔の仮面や、後列には天使と白クマの道化を展示しています。きらびやかな衣装をぜひ間近でご覧ください♪

《参考文献》

- <https://www.riocarnaval.org/carnival-date/rio-carnival-2022> ・『季刊民俗学21』、国立民族学博物館、1982年発行
- <https://ich.unesco.org/en/RL/carnival-of-oruro-00003> ・『キッズベディア世界の国々』、小学館、2017年発行
- 『ラテン・アメリカを知る事典』、平凡社、2006年発行



伝統的な農耕ファッショニ
ナウなヤングにもバカウケ間違いなし☆



シンプルながらも的確に
「ウシ」を表現している



「かご」を身にまとえば
お手軽仮面ファッショのできあがり♪



時代の最先端を行く
「缶バッジー」の仮面衣装



「青いスカーフ」と「動物の腸」が
デートシーンをおしゃれに彩る



「羊毛」の仮面が今日も往く

2020 CARNIVAL COLLECTION

ヨーロッパ南部、スペインでは今でも伝統的な姿でカーニバルが行われています。
ここでは学芸員Yが2020年春のカーニバルにおける仮面衣装のトレンドをご紹介♪

