

リトルワールド 学芸通信①(2022 年度)

春だ！4月だ！イースターだ！
最近では日本でも身近になってきたイベント、イースター。
今回の学芸通信ではイースターの食べ物をご紹介します♪



そもそもイースターってなに？

イースターとは、キリスト教における神の子イエス・キリストが復活した日のことで、キリスト教において最も重要な祝日です。
ヨーロッパ各地で土着の信仰と混ざりあい、豊穡と多産を祈る春のお祭りとなりました。
日付は「春分の日以降の最初の満月の日の次の日曜日」という、ちょっと複雑な決まり方をしています。

たくさんあるぞ！ イースターの食べもの

キリスト教一番の祝日だけあって、食べられるものもとても豪華です。
世界で食べられているイースターの食事の一部をご紹介します！

子羊のロースト (ヨーロッパ一般) ➤

古いユダヤ教の慣習にならった食事です。
ユダヤ教の「過越の祭り」では子羊を生贄にささげますが、
イエス・キリストが十字架にかかって死んだことを
生贄の子羊になぞらえて食べるのです。



<https://www.bbcgoodfood.com/recipes/one-pan-easter-lamb>

◀ コロンバ・ディ・パスクア (イタリア)

ハトの形をしたパンです。
ハトはキリスト教において聖霊を意味し、
またイエス・キリストも意味します。
……こうやって書くとなんだかイエス・キリストを
食べるみたいですね(笑)



<https://italiantutor.uk/en/blog/post/la-colomba-di-pasqua-italian-tradition>



他にもイースターの食べ物はたくさんあります。
気になった方はぜひ調べてみてくださいね♪

- パスハ (フィンランド) ●マンミ (フィンランド) ●ホットクロスバンズ (イギリス)
- オースターフラーデン (ドイツ) ●バルシチ・ピアウィ (ポーランド) ●マズレック (ポーランド) etc...

【おまけ】 伝統的な方法でイースターエッグを作ってみました

作り方はとっても簡単。
たまごを玉ねぎの皮と一緒に煮込むだけ！
ゆでる前にマスキングテープなどを貼ることで
模様をつけることもできますよ！



▲沸騰したお湯で15分くらい煮込みます



▲完成！追加で絵を描いても◎

リトルワールド 学芸通信②(2022年度)



春のリトルは
はにゃ?ばたけ?世界の国花はなんだろにゃ?

暖かくなり、花もきれいな季節になり、リトルワールドではフラワーフェスティバルを開催中♪
そこで今回は展示家屋の国のシンボリック的存在である国花や県花をいくつか紹介します。



おきなわけん デイゴ 沖縄県



デイゴの花

画像出典: <https://www.pref.okinawa.io/>

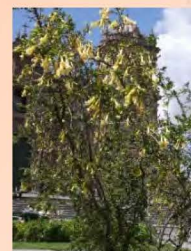
沖縄県の県花は実はハイビスカスではなく
デイゴという花です。

美しい深紅の花が南国沖縄を象徴するのに
ふさわしく、漆器の材料として用いられている
ことから県花に選ばれました。

沖縄ではデイゴの花が見事に咲くと台風が来る
とも言われています。



ペルー カントウータ



カントウータの赤い花(左)とクスコの広場に咲く黄色の花(右)

画像出典: <http://www.plant.kjmt.jp/tree/kigi/cantuta.htm>

カントウータはハナシノブ科で、ペルーの国花
の一つです。標高の高い場所を好み、筒状
で、赤色と黄色の美しい花を咲かせます。
儀式やペルーにまつわる伝承にも登場するこ
とからインカ帝国時代から聖なる花とされてい
ます。



ネパール ラリグラス (シャクナゲ)



ラリグラスの花(左)と生えている様子(右)

画像出典: <https://yama->

ネパールの国花であるラリグラスはシャクナゲ
のこと。国花とされているのは赤い花を咲かせ
るもので、ネパール国旗の赤色はラリグラスの
色であり、国民の勇敢さを表しているそうで
す。

主に高山地帯で生え、春になると立派な花を咲
かせるその姿はまさに高嶺の花と言えそう。



トルコ チューリップ



チューリップの原種の一つ タルダ

画像出典: <http://www1.kcn.ne.jp/~tulipa/htmls/variety/vari15.htm>

チューリップはトルコが原産の花で国花でも
あります。トルコではラーレ (Lale) と呼ば
れ、街中ではチューリップのモチーフがいた
るところで見られるなど国民からも愛されて
います。

チューリップの原種は私たちがよく知ってい
るものとは違った形をしています。

園内にも
咲いているかも!
探してみても
いいかもにゃ!



《参考》

- <https://www.pref.okinawa.jp/site/chijiko/kohokoryu/kense/kengaiyo/profile/kuchie.html>
- <http://www.plant.kjmt.jp/tree/kigi/cantuta.htm>
- https://www.arc-c.jp/translation/blog/20160901_naho/
- <https://turkish.jp/blog/%E3%83%81%E3%83%A5%E3%83%BC%E3%83%AA%E3%83%83%E3%83%97/>

UTme!

ユニクロ

×

リトルワールド

コラボデザインで

リトルワールドをもっと楽しもう!

Tシャツやトートバッグに好きなデザインを入れて自分だけのオリジナルアイテムが作れる

UTme! に、ついにリトルワールドが登場。

自分だけのデザインでオシャレにキメよう。



UTme!
ホームページ



UTme!
愛知祭



おこなシポイシト

白色Tシャツとベージュパンツを合わせた定番コーデ。一見カジュアルな雰囲気ですが、ワンポイントにガルダを選ぶことで神聖さもプラス★



おこなシポイシト

デザインに使った資料を探し出して記念にパシャリ☆
リトル巡りがより楽しめること間違いナシ♪



公式SNSでも最新情報を更新中★



世界のコーヒー特集① ～エチオピア編～



コーヒー大好き！な学芸スタッフIが、世界各地のコーヒー事情をご紹介します！



コーヒーのはじまり エチオピア

コーヒーの原産国といわれるエチオピアには、「カルディ」という名前のヤギ使いが、コーヒーの木を発見したという伝説があります。

(某チェーン店の名前にもなっていますよね)

また、エチオピアには「**コーヒーセレモニー**」と呼ばれる、日本の茶道のように一連の作法を通してコーヒーを飲む文化があります。

コーヒーを飲むことを通して、友人や家族、近所の人などとコミュニケーションをとっているそうです。

まるで愛知県の喫茶文化のようですね！



↑ コーヒーセレモニーの様子

エチオピアといえば、モカ！

エチオピア産のコーヒー豆は一般に「**モカ**」と呼ばれています。

モカの特徴は「**モカフレーバー**」とも呼ばれる独特な香り！ちなみに、コーヒー豆は挽くときに最も香りが広がるといわれていますので、ぜひご自宅で挽いてみてください。

今回はモカコーヒーと、オランダの伝統的なお菓子「**ストロップワッフル**」を合わせてみました。

モカ特有の酸味と、ワッフルに挟まれた甘いキャラメルがピッタリです！

ストロップワッフルはワールドバザールでも販売していますので、お土産にいかがですか？



コーヒーの湯気でワッフルが柔らかくなりました！

〈参考〉

白鳥くるみ『原木のある森 コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒー伝説』2009年、アフリカ理解プロジェクト

リトルワールド 学芸通信④(2022 年度)

博物館モノ語り ～ガルーダとカラス天狗のご縁

本館第5室「価値」の部屋の前廊下にたたずむガルーダ像は、その色彩の豊かさや躍動感ある造形から、見る人を惹きつける独特の存在感を放っています。
今回は、そんなガルーダ像にまつわる徒然話をお届けします。

ガルーダ

ガルーダは、ヒンドゥー教の神話に登場する神鳥です。
ヒンドゥー教の三大神の石柱で世界の守護者とされるヴィシュヌ神を背に乗せて飛び、魔物や悪神とたたかいます。
ガルーダは鳥の王であり、好物とされるのは人々が恐れるヘビ族(ナーガ)。一説では火と太陽を神格化したものであると考えられています。



インドネシアではとくに人気が高く、国章(◀)や航空会社の名前(ガルーダ・インドネシア航空)になっているほか、タイの国章にも採用されています。



▲本館展示室のガルーダ像
(インドネシア、バリ島)
▼「バリ島貴族の家」儀礼の建物
梁(はり)の上にあるガルーダ像

迦楼羅



仏教にとり入れられたガルーダは迦楼羅と名前を変え、仏法を守護する存在で梵天(ヒンドゥー教のブラフマーが仏法の守護神として仏教にとり入れられた)が変化した姿ともいわれています。
釈迦の眷属※・八部衆の一人であり、鳥の頭と人の体を持ち、武具で身を固めた姿で表されます。 ※ここでは、従者・家来、配下の者を意味します

◀奈良・興福寺の迦楼羅像(国宝)

画像出典: <http://webarchives.tnm.jp/archives/cat/database>



カラス天狗

日本のお寺や神社で人気を誇るカラス天狗は、一説では日本に伝わった迦楼羅が変化したものであると考えられています。
カラスのようなくちばしと翼を持ち、修験道の山伏の姿で表されます。山中で起きる不思議な出来事は天狗の仕業であると結びつけられていました。
牛若丸に武術を教えたのは、京都・鞍馬山に住むカラス天狗(鞍馬山僧正坊)であるという伝説が有名です。



▶画像(右)出典: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d8/Karasu-Tengu-Statue.jpg>

コラム「学芸員のお仕事」

博物館 v.s. 虫

春先から夏にかけては虫が多くなる季節。しかし虫の種類によっては展示しているモノを食べてしまうことがあります。そうした被害を防ぐため、博物館では様々な虫対策を行っています。

今回の学芸通信ではリトルワールドで虫からモノを守るために行っている対策の一部をご紹介します。

① 虫トラップ

虫によっては昼間は隠れており、職員がいない夜に活動する種類のものがあります。そのような虫を白日の下にさらけ出すために有効なのが虫トラップ。これを部屋のポイントにしかけておくことで、どのような種類の虫が多いか/少ないかが判明します。



▲虫トラップ
ひらくと内側に粘着性のシートが貼ってあります

② 種の同定

虫を捕まえたからといってそこで終わりではありません。虫が1匹捕まったということはもっとある可能性があるということです。そうした虫がなにを食べるのか、どういった習性なのかといった情報をもとに、被害が出ないように対策していきます。そのためにまずはその虫が何というのか、事典などで調べるのが大切です。



虫の種類を確かめるため、新しく害虫の事典を買ってみたらこれがとてもわかりやすい！
思わず事典に頬ずりをしていたら他のスタッフにドン引きされました。解せぬ。(学芸Y)

③ 燻蒸

リトルワールドに新しくモノがやってくる、あるいは展示していたモノを収蔵庫（倉庫）に戻すときには、必ず燻蒸という作業を行います。これはモノを燻蒸室という特別な部屋に入れ、ガスや薬剤で満たすことで虫を防虫・殺虫するというもの。現在では環境に配慮した低酸素濃度処理などが主に行われています。



燻蒸室内をガスで満たし、酸素濃度を下げている様子▶

リトルワールド 学芸通信⑤(2022 年度)

ミューズギャラリー展示「世界の頭飾り」開催中！

今年も暑い夏がやってきました！冷房の効いたミューズギャラリーではミニ企画展『世界の頭飾り』を開催中です♪ ここでは、今回の展示資料のポイント解説をお届けします♪

子どもの帽子

(タイ、ヤオ人)



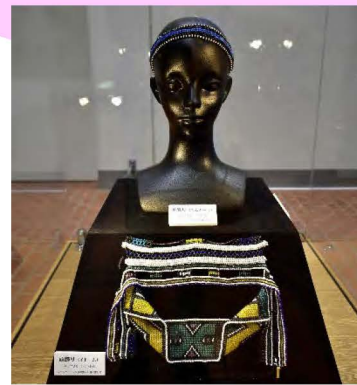
ヤオ人は、中国南部からベトナム、ラオス、ミャンマー、タイの北部山岳地域へ移住を続けてきた人々です。山岳地帯という^{かく}隔絶された環境のもと、彼らは伝統的な衣装、習慣、言語など独自の文化を発達させてきました。なかでも、女性たちが受け継いできた^{ししゅう}刺繍は、その美しさはもちろん、文様の緻密さ、技巧の高さ、文様や意匠に込められた精神性の豊かさ示すものとして有名です。

子ども用の帽子は、幼子の^{たましい}魂があのかせへと連れ去られることのないよう、花の精霊に見誤らせるため美しい刺繍や毛糸玉で華やかに飾りつけられます。

ンデベレの伝統では、15歳を過ぎる頃の年齢になると、子どもから大人への仲間入りをする儀礼（イニシエーション）を行います。カラフルな民族衣装をまとった友達や親せき、近所の人たちが集まってお祝いをしてくれます。イニシエーションを受ける娘はひとつの部屋に^{かく}隔離され、1か月間をその部屋の中だけで過ごします。もちろんその間は学校も休み、かわりに大人の女としての知識を年配の女性から授けられます。晴れてお披露目されるときは、大人の女性のしるしである5色のストライプの毛布を身にまとい、ビーズの^{そうしんぐ}装身具で着飾ります。

ビーズの頭飾り

(南アフリカ、ンデベレ人)

インカ妃の冠^{かんむり}

(ボリビア)



ボリビアの鉾山町オルコのカーニバルは、南米三大祭りの一つに数えられる有名な祭りです（ちなみに、もう二つはどこでしょうか？答えは裏ページの下！）。カーニバルはキリスト教の祭りで、スペインによる統治時代に伝わり、この地でもともと信仰されていた伝統宗教と混じりあって現在の様式が生まれました。そのため、パレードには現地特有のキャラクターが登場します。本館第5室に展示されているディアブラダ（悪魔の踊り）は、山の神がキリスト教によって悪魔の姿に変わったものですが、パレードの花形として一番人気を誇る踊りです。

ほかにもインカ皇帝とその妃のパレード、統治時代の^{かんとうくかん}監督官やスペイン兵、道化を演じる白クマやコンドルといった動物など、先住民の歴史やくらしを色濃く表すキャラクターが祭りを彩ります。

リトルワールド 学芸通信⑥(2022年度)



世界料理紀行記 〜パスタ編③〜

イタリアとトマトの衝撃的な出会い



著者：学芸員T.

リトル学芸員随一のパスタボーイ。
アラサーだけど「ボーイ」。

自由！平等！友愛！——時は一七九六年、ナポレオン戦争下の北部イタリアで、「チスパダーナ共和国」という国が誕生した。この共和国はおよそ半年で合併され、歴史の舞台からすぐにその名を消したが、赤、白、緑の三色を用いた国旗のデザインが現在のイタリア国旗のモデルとなった点では大きな意義をもたらした。その後のイタリアに建てられた諸政権も基本的にこの三色を国旗に使用し、一九四六年には現在のイタリア国旗が誕生したのだった。(ただ厳密に言えば二〇〇三年に色調が若干変更されている。)

さて、このイタリア国旗の意味については読者諸君も聞いたことがあるだろう。赤はトマト、白はチーズ、緑はバジル、つまりマルゲリータピザを象徴している……というの誤解であって、実際には熱血、平和、土地をそれぞれ表しており、マルゲリータはそのイタリア国旗を模して後の時代に考案されたものである。

ともあれこのように誤認されるほどイタリア料理といえばトマト、チーズ、バジルの印象が強いのはなからうか。世界料理紀行記、パスタ編の三回目の今日は、この食材の一つ「トマト」をテーマにイタリア料理のおいしさに迫ろうと思う。

トマトの豆知識

ボロネーゼ、アラビアータ、ブツタネス



赤系トマト(加工用)



ピンク系トマト(生食用)

▲こうして断面を見比べると、加工用と生食用でだいぶ様子が異なるのが分かる。
(一般社団法人トマト工業会HPより引用)

カ、マルゲリータ……イタリア料理といえどトマトの印象が強いが、実はイタリアでのトマトの登場は意外にも新しい。トマトはアンデス高原を原産とし、大航海時代を経て十六世紀にイタリアに持ち込まれた。しかし、当初は有毒植物と信じられ、もっぱら鑑賞用だったそう。トマトがイタリアで食されるようになるのは十七世紀以降といわれているが、一説によると、南イタリアの貧しい人々が飢えをしのぐために食べたのが始まりとされる。その後十八世紀になるとトマトは品種改良され、大規模な栽培も始まり、庶民の野菜として広まったのである。

現在、我々がスーパーで買い物をするとき、トマトはよく目にする野菜であるが、実はこのトマトは大きく分けて二つの品種が存在する。一つはピンク系と呼ばれるもので、柔らかく主に生食用に栽培されるトマト。日本のスーパーで販売されているものはほとんどがこちらである。もう一つのトマトは赤系と呼ばれるもので、こちらは皮が固く、トマトの赤い要素である「リコピン」を多く含み、主に加工用として栽培される。この赤系トマトは加熱するとさらにうまみとなるグルタミン酸が出てくるので、ヨーロッパではトマトの甘みと酸味に加えて「うまみだし」としてソースに利用される。

トマトソースの調理

休日。食材を買い込みに来る家族連れでごった返し、戦場と化したスーパー。死力を尽くしなんとか帰還を果たした。今回の戦利品、もとい食材はこちらである。

材料(二人前)

- ・ホールトマト缶 1缶
- ・にんにく 2片
- ・玉ねぎ 4分の1個
- ・アンチョビ 2〜4尾
- ・E xオリーブオイル 大さじ3杯
- ・水 100cc
- ・オレガノ 適量

さて今回作るトマトソースはピザでもパスタでも使えるものであるが、市販のトマト缶では若干うまみが足りないため、アンチョビでうまみを足してマリナーラ風にしてみる。もちろんアンチョビの量も好みで調整してもらってもよいし、なければブイヨンで代用してもらってもよい。では早速作っていきましょう。

- ① にんにくと玉ねぎをみじん切りにする。
- ② 鍋にオリーブオイル、にんにく、玉ねぎ、アンチョビを入れてから、弱火にかけて香りを出す。この時アンチョビはへらで崩し油に溶かすようにする。
- ③ きつね色になる手前でトマト缶と水を入れ、へらでトマトをつぶしながら強火で7〜8分煮込む。この時鍋底が焦げないように時折かき混ぜる。
- ④ 火を弱火に落としさらに7〜8分煮込み、水分を飛ばす。またこの際にオレガノを入れさわやかさを足す。
- ⑤ 少しドロツとしたソースになったら完成。この段階で味付けするのなら、塩を2g程度入れて調整する。

★ポイント

- ① トマト缶はカットではなくホールを。これは品種的にホールの方がうまみが強いからである。
- ② 玉ねぎは入れすぎない。入れすぎると水っぽくなってしまふ。大きな玉ねぎであれば8分の1でもよい。
- ③ ソースを煮込む時は最初強火で。これはトマトの酸味の成分が煮込む時間でなく高温でしか飛ばないためである。



▶ ソースは少しドロツとするまで煮詰めたら完成だ。

今回はせっかくなので、この完成したソースを使ってロングパスタのアラビアータを作ろうと思う。ちなみに今回使うのは「マエストゥリ スパゲッティ No.5」、太めでブロンズダイスのパスタを選択した。

材料（一人前）

- ・ ロングパスタ 1.8mm 100g
- ・ 完成したソース 半量
- ・ にんにく 1片
- ・ 唐辛子 1つ
- ・ Exオリーブオイル 大さじ1杯
- ・ イタリアンパセリ お好みで

- ① 1Lの水に対し、10gの塩を入れたお湯を沸騰させ、パスタをゆでる。
- ② みじん切りにしたにんにくとオリーブオイルを別の鍋に入れ、弱火にかけ香りを出す。
- ③ にんにくが色づいてきたらトマトソースをいれ、加熱しなじませる。
- ④ ソースの水分が詰まってきたらゆで汁で調整する。

◀ 「マエストゥリ スパゲッティ No.5」。伝統的な低温乾燥製法で作られたパスタで小麦の風味がよい。リトルワールドのワールドバザールで購入できるので、ぜひ一度試してほしい。



美食&まとめ

- ⑤ パスタを上げる30秒前になったら、ソースの鍋を強火にする。
- ⑥ パスタは表記より1分早く上げ、ソースの鍋に入れ、軽く混ぜ合わせて盛り付けたら完成。



▲完成したアラビアータ。なおパスタは巻くように盛り付けると冷めにくくなる。

うまい。これはうまい。酸味を飛ばし、煮詰めたことでトマトの濃厚なうまみと甘みが際立ってうまい。アンチョビとうまみの相乗効果も相まってなおうまい。またアラビアータのピリリと際立つ辛さも、まだまだ暑い季節だからこそ食欲を増進させて良い。これは「リビ確」である。

さて実際に作ってみると、イタリア料理ではトマトを加熱しうまみを引き出し、いわゆる出汁となっていることがよくわかる。これがイタリア料理でのトマトをおいしくする秘訣なのだろう。

さて、世界には食材をおいしくする調理法がまだまだ数多く存在する。今回はイタリアを離れ、まだ知らない料理を求め、新たな地へと足を運ぼうと思う。

参考文献・引用 HP

暮らしの設計編、1992年『新しい感覚で作る決定版 パスタ百科』中央公論社。

一般社団法人トマト工業会「トマト加工品について」(<http://www.japan-tomato.or.jp/process/index.html>) 2022年8月15日閲覧。

リトルワールド 学芸通信⑦(2022 年度)

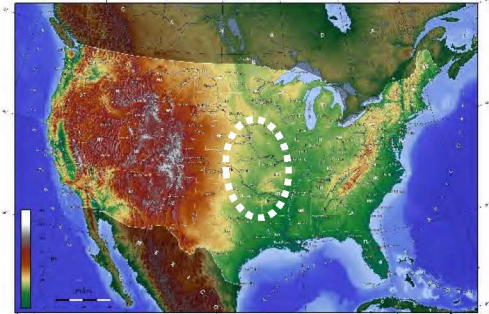
大平原のハンター「平原インディアン」の暮らし

秋といえば月！満月！ 10月の満月にはハンターズムーンという名前がついていますが、これは北米先住民(通称インディアン)の狩猟が秋から活発に行われたことが理由だと言われています。では、彼らの狩猟生活はどのようなものだったのでしょうか？

参考文献:『世界の生活史 32 アメリカ・インディアンの生活』1991年 東京書籍
『世界の民族と生活 北アメリカ』1980年 ぎょうせい

そもそも
平原
インディアン
って？

北米大陸の中央に位置するロッキー山脈とミシシッピ川に囲まれた大平原地帯(Great Plains)に住んでいた約30にのぼる先住民族の総称で、スー、シャイアン、ブラックフットなどの民族がいます。彼らはトウモロコシや豆の栽培をすることもありましたが、主に野牛(アメリカバイソン)を対象とした狩猟によって暮らしを立てていました。



地図出典:
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1337120>

狩猟
伝統的な
スタイル

狩猟のメインシーズンである秋が始まると、約200~300人でひとつのグループを作りました。よく行われた狩猟方法は3つ！

- (1) オオカミなどの毛皮をかぶって獲物に近づき、弓矢で倒す！
- (2) 群れを暴走させてがけや谷のふちから落とす！(ジャンプ法)
- (3) 群れを火で囲んで追いたて、獲物を川へ飛び込ませたり、逃げようとしたところを弓矢で倒す！(囲いこみ法)



しかし、これらの方法はヨーロッパから馬が伝わると次第に行われなくなりました。

アメリカ
バイソン
の存在

平原インディアンにとって、バイソンは狩猟の対象だけでなく、生活の中心でもありました。バイソンは単に食糧となるだけでなく、毛皮は服やテントに、腱はひもやロープに、舌はブラシに、骨は加工してスプーンやおもちゃになるなど、むだにする部分はありませんでした。また、儀式や踊りにはバイソンの角や頭がい骨、毛皮が使われました。平原インディアンにとってバイソンは重要な動物であったため、ジャンプ法や囲い込み法では大量のバイソンを狩ることができましたが、決して乱獲することはありませんでした。

ティピ

狩猟生活に
合わせた
住まい

そんな狩猟生活の中心となったのがティピと呼ばれる移動式住居！

馬を中心とした狩猟を行うようになると、それに伴い住居も移動式のものに変わりました。ティピは女性が所有し、組み立てや解体も女性が行いました。単純な構造ながらテントは水を通さず、風通しの調整も容易で、テントでありながら中で火を焚くこともできるなど機能性に優れています。

しかし、現在では生活様式の変化により住居として用いられることはなくなってしまいました。

野外展示には、スーとシャイアンのティピがあるぞ



10月の満月は10日！空を見上げて北米先住民を思い出す。そんな秋もいいかもしれません♪

リトルワールド 学芸通信⑧(2022 年度)

スタッフ M の日本旅行記 北海道編



全国旅行者支援も始まり、また旅行ができるようになりました！
そこで今回は旅好きの学芸スタッフ M が 9 月に行った北海道旅行の様子をお届けします。
皆さんもこの機会にぜひ旅行に行ってみてください。



1 日目 はこだて 函館で街歩き



旅のはじめは函館から。
赤レンガの倉庫や洋風の建物
などモダンでレトロな街並み
は歩いているだけでも楽しい
町です。

2 日目 ウポポイでアイヌ文化を学ぶ



日本で最新の
国立博物館♪

さっぽろ札幌から特急で1時間、しらおい白老にある民族共生空間ウポポイへ。
アイヌ文化について様々なテーマから学ぶことが出来ます
体験や解説プログラムが充実して
おり、事前にスケジュールを
確認しておくのがオススメです。

3 日目 あばしり 網走



3 日目は札幌から特急で5 時間の網走へ！
網走には博物館網走監獄や北方民族博物館
など数々の博物館があります。
アイヌ文化の他にも様々な北方民族を紹介
しており、それぞれの文化を比較してみる
ことが出来ます。

4 日目 日本の最北へ



あさひかわ旭川で宿泊し、4 日目は
わっかない稚内へ行き、そうやみさき宗谷岬へ
訪れた日は快晴で樺太も
見わたすことができました。
宗谷岬の反対側にある
ノシャップ岬もオススメ

5 日目 にぶたに 二風谷アイヌ博物館



当館もお世話に
なっている館です！

札幌に戻り、レンタカーで北
海道平取町にある二風谷アイ
ヌ博物館へ。
敷地内にある二風谷コタンで
は工芸品を作る様子を見学す
ることができます。
見学後ちとせ千歳空港に行き旅は終
了となりました。

カッセーナ修復体験イベント リポート♪

今回は、現在修復工事をおこなっている「西アフリカ カッセーナの家」で、10月15日(土)より土日ごと、3週にわたって開催した壁画修復体験の様子をお届けします♪



▶マスキングテープで囲った中
◀黒水性ペンキでぬつていきます



▲足組に上ったり、時にはくぐったり…!



担当する柄は人によってさまざま。



▼10/30 には外部講師による特別レクチャーを開催しました!

参加者の皆さん、ありがとうございました!



カッセーナの修復が完了する時期は、
11月中旬ごろを予定しています。
11月27日(日)には、完成を記念し
竣工イベントを開催予定です!
美しく生まれ変わった姿を見に
ぜひお立ち寄りください♪



リトルワールド 学芸通信⑨(2022 年度)

ナシミエントってナニシテンノ？



今年もやってきたクリスマスの季節。家族でお祝いしたり恋人と過ごしたり、仕事が恋人だと高らかに叫んだり(?)と、様々な過ごし方があると思います。そんなクリスマスを彩る飾り付けも様々ありますが、キリスト教カトリック圏では「ナシミエント」という飾り付けを行います。

今回の学芸通信ではクリスマスにかけて「ペルー 大農園領主の家」に展示されている「ナシミエント」について、ちょっとだけ踏み込んだ解説をお届けします。

ナシミエントってナニ？

ナシミエント "Nacimiento" はスペイン語の「生まれる」を意味する動詞 "nacer" の名詞形、「誕生」を意味する言葉です。ベツレヘムの馬屋の中でイエス・キリストが生まれた様子を表わす飾りを、南米などでは「ナシミエント」と呼びます。

こうした南米のナシミエントは、元々スペインから伝わってきました。スペインでは現在でもこうした飾り付けを教会などで見ることができますが、ナシミエントではなく「ベレン (Belén) ¹」と呼ばれることが多いです。



◀ スペインのベレン



<https://www.mecerreyes.com/meca/7tag-belen>

だれがナニシテンノ？

馬屋の中央で生まれたばかりの幼子イエスを、母マリアと父ヨセフ、そして東方三博士が囲んでいます。東方三博士とはイエスの誕生を占星術で占い、祝いに来た人々のこと。3人はそれぞれ贈り物として乳香²、没薬³、黄金を手に入れています。この3人の博士はそれぞれメルキオール、バルタザール、ガスパールと呼ばれることが多いのですが、実はキリスト教の聖書の中にそんな名前は一度も出てこないのです。誰が名付けたんでしょうねえ。

また馬屋の周りには多くの動物たちとともに羊飼いがイエスの誕生を祝っています。これは、当時の社会的地位がとても低かった羊飼いにもイエス・キリストの祝福に与れることを意味しています。

その他にも、聖書には書いてないのにバルタザールが黒人として表されることが多いとか、マリアとヨセフは住民登録をするためにベツレヘムにいたとか、ナシミエントだけでもネタには事欠きませんので詳しく知りたい人はぜひ調べてみてください。

¹ Belén: イエス・キリストが生まれた地ベツレヘムを指す語。

² 乳香: お香になる乳白色の樹脂。

³ 没薬: これもお香になる赤褐色の樹脂。ミルラとも呼ばれる。



イベント
リポート♪

「カッセーナの家」^{しゅんこう} 竣工記念イベントをおこないました

9月末～11月末にわたって実施した「西アフリカ カッセーナの家」の修復の完成を記念して、11月27日(日)に竣工記念イベントを開催しました♪当日は、修復体験に参加した方々をお招きして、一緒に完成を祝っていただきました☆ 気持ちのよい秋晴れのもと、総勢 205 名の方が集まって下さり、にぎやかなイベントとなりました♪参加の皆様、ありがとうございました！

▼大勢の皆さんが集ったカッセーナ家屋の前広場



▼宮里主任学芸員のミニレクチャー。熱が入っております



▼内部の見学タイム。本当にキレイになりましたね～



▼ふだんは入れない外階段に登ってもらいました



▼ドローンによる空撮にも参加いただきました



▼カッセーナ家屋上空を飛ぶドローンに手を振る皆さん



リトルワールド 学芸通信⑩(2022年度)



世界料理紀行記 ～スパイス編～

「におい」のひみつと魅惑のインド



著者：学芸員下。

リトル学芸員随一の料理男子。髪を切ったらタラちゃんと言われた。

突然だが、読者諸君は料理の「五味」というものをご存じだろうか。「塩味」「甘味」「酸味」「苦味」「うま味」で分類される「五味」は、人間が味として認識できる味覚に基づいており、「基本味」とも呼ばれる。前回までの「世界料理紀行記 パスタ編」でも「うま味」に注目し料理のおいしさについて探求したことを記憶にとどめてい

うが、のど越しから鼻に、多くの香りがぬけるのである。こののど越しから香りを感

さて料理ではこの五味を組み合わせ、使い分けることが基本とはなるが、その一方でこの五味だけを用いても「おいしい」料理にならないのもまた事実である。それは人が「おいしい」と感じる料理には、必ずと言っていいほど、良い「におい」が伴うからだ。少し想像してみよう。ステーキの香ばしいにおい、出汁の効いたおでん

るおい深い料理の中で、香りで強く誘引し、味わい深い重層感をもたらす料理は何だろうか。勘のいい読者諸君はきつと気づいているであろう。そう、「カレー」だ。とりわけその発祥であるインドのカレーの

におい、食欲をそそるガリリックのにおい、爽やかな柑橘系の香り……。例を出せばキリはないが、においが料理をおいしく演出する重要な要素であることは、読者諸君も身をもって経験したことがあるのではな

うが、のど越しから鼻に、多くの香りがぬけるのである。こののど越しから香りを感

ではなぜこのにおいが料理を「おいしい」と思わせるのか。なぜおいしい料理は味覚だけでなく嗅覚も必要なのか。それは人だけが持つ、ある特徴によるためだ。人は料理を味わうとき、咀嚼(そしゃく)し、味を楽しみ、そして飲み込む。このとき、においは外気から感じるものと思われがちだが、実はこの飲み込む動作のときのほ



▲一番奥から時計回りにチリペッパー、シナモン、ガラムマサラ、胡椒、クローブ、カルダモン、唐辛子、クミン。中央はコリアンダー。

インドとスパイス

インドはカレーを筆頭に、言わずと知れたスパイス料理が豊富な国であり、その調理法は何種類ものスパイスを調合して深みのある香りを出すことに大きな特徴がある。インドのスパイスの歴史は古く、約五千年前には栽培がはじまり、料理の他に薬や宗教的儀礼として利用されてきたという。この地でスパイス料理が盛んになったのは、気候的に栽培が向いていたことや、薬や儀礼として使われてきたこと、また信仰との関りでヴィーガンである人々が味のバラエティを増やすために使われたことなど様々な理由があるようだ。いず

現在、インドでは約二十種類ほどのスパイスがよく使われるが、その中で七、八種類をブレンドして一つの料理に使う。ここでスパイス一つ一つを紹介したいところであるが、紙面に限りがあるので、誠に残念ながらその一部の紹介に留めておきたい。例えばカレーらしい香りの代表格「クミン」、清涼感を演出する「カルダモン」の「コリアンダー」、爽やかな香りの「コリアンダー」、その他読者諸君もご存じのニンニク、しょうが、唐辛子なんかもスパイスとして利用される。またこれらのスパイスはそれぞれホール(実のままのスパイス)とパウダーが存在し、それぞれ使い分けがある。ホールは香りが強いので、油に浸しじっくり弱火で火を入れることで香りを引き出すように使われる。一方、パウダーは香りがつきやすいが熱で飛びやすいので、マリネや最後の仕上げに使われる。ホールスパイスとパウダースパイス

は調理法に合わせた使いわけがなされるのだ。

さて、このスパイスの調合がもたらす香りのアンサンブル、そしてホールとパウダーのスパイスの使い方はどのように料理のおいしさに影響するのか。その答えを知るためにはやはり実践あるのみ。これまでも数々の料理に挑戦してきた筆者の魂も奮い立つ。早速、某輸入食料品店に赴き、材料をそろえてきた。

バターチキンカレーを作る

今回作るのは、近年、日本でも人気のバターチキンカレーである。インドでは地域によってそれぞれのカレーに特徴があるが、北インドでは濃厚なカレーが多く、バターチキンカレーも北インドのものである。もちろん家庭や料理人によってスパイスの配合は異なるが、今回は筆者自身がおいしいと思うバランスで紹介したい。材料は以下の通りである。

◀鶏肉は保存袋に入れて混ぜ込むと便利。



▶ホールスパイスは常温から加熱をはじめ、ゆつくり弱火で香りを出す。

材料（二人前）

（１）鶏肉に使うもの

- ・鶏もも肉 300g
- ・ヨーグルト（無糖） 100g
- ・ガラムマサラ（パウダー） 小さじ2
- ・シナモン（パウダー） 小さじ1/2
- ・チリペッパー（パウダー） 小さじ1/2

（２）ホールスパイス

- ・クミン 小さじ2
- ・コリアンダー 小さじ1
- ・カルダモン 3粒
- ・クロープ 2粒
- ・黒コショウ 3粒
- ・唐辛子 1本
- ・にんにく（すりおろし） 1片
- ・しょうが（すりおろし） 1片

（３）その他具材

- ・ダイスカットトマト缶 1缶（400g）
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・カシューナッツ（無塩） 25g
- ・水 400cc
- ・サラダ油 大さじ2
- ・バター 25g
- ・塩 小さじ1/2
- ・砂糖 小さじ1
- ・生クリーム 適量

- ① 鶏肉を一口大に切り、他の（１）材料と共に袋に入れもみこむ。その後冷蔵庫に入れ、一時間漬ける。
- ② カシューナッツと水を容器に入れ、柔らかくなるまで一時間浸す。
- ③ 玉ねぎとトマトはミキサーでペースト状にしておく。
- ④ 一時間後、カシューナッツも水と一緒に



▲こちらが完成したバターチキンカレー。お好みで生クリームとバジルを足すのも良い。

- ⑤ ミキサーにかける。このとき粒が残らないように、ミルク状に仕立てる。
- ⑥ ホールスパイスを油と共に鍋に入れ、弱火でじっくり香りを出す。
- ⑦ 香りが出たら、トマト、玉ねぎ、カシューナッツミルクと鶏肉をソースごと入れ、中火で15分煮込む。
- ⑧ 最後に塩、砂糖、バター、生クリームを入れて混ぜ合わせたら完成。

美食&まとめ

うまい。ナニコレうまい。一見バターとカシューナッツの濃厚さが前面に来るが、その直後の怒涛のラッシュ。スパイシーな刺激、鼻を抜ける爽やかさ、甘い香りが幾重にも畳みかけてくる。これが「レトロネーザルオルファクション」か。確かにおいしさをもっておいしいと感じる。

さて、今回は「おいしい」に注目してみたが、やはり味覚だけでは感じる事が出来ない「おいしさ」があることに気がついた。読者諸君もぜひ挑戦してみてください。

参考文献

世界の皿さんぽ 2021『血でめぐるディープな世界 がんばらないおうちスパイスカレー』KADOKAWA.
高田 公理編 2015「特集 におい」『vesta』98号、味の素の文化センター。
レヌ アロラ 1983『私のインド料理』柴田書店。

リトルワールド 学芸通信⑩(2022年度)

世界料理紀行記 ～最終回～

世界の料理のいいところどりー？ペルー料理

まず読者諸君に謝らなければならぬことがある。コアなファンから好評をいただいているこの「世界料理紀行記」であるが、今回をもって最終回とさせていただきますことになった。突然の報告になってしまい、誠に申し訳ない。非常に残念ではあるが、最終回だからこそ、いや最終回も読者諸君が必ずや満足いただける記事を執筆したつもりだ。ぜひ最後までご覧いただければ幸いである。

ペルー料理の独自性

さて今回紹介するのは「ペルー料理」である。ペルー料理の特徴は何といっても様々な文化の影響を受けた「独自性」にある。山岳地帯や海岸地帯、熱帯雨林地帯のそれぞれの伝統的な食文化をベースとして、かつて入植したスペイン人や、戦前、移民として渡っていった多くの日本人、中国人が持つ食文化が混ざり合い、世界にも類を見ない食文化を形成しているのがペルーだ。その中でも今回は「マキ・アセビチャード」を紹介しよう。

マキ・アセビチャードとは、ペルーの日系二世が生み出したとされる「NIKKU料理」の一つで、ペルー海岸地帯の代表的な料理「セヴィーチェ」と日本の「巻き寿司」が奇跡の融合を果たした料理である。セヴィーチェといえば、レモンやライムの酸味を活かした海鮮マリネであるが、その巻き寿司とは異なるものなのだろうか。筆者の記事を愛読してくださる読者諸君はきっと今後の展開にお気づきだろう。やはり「実践」あるのみ。今回も腕によりをかけて、作っていきこう。



著者：学芸員T.

リトル学芸員随一の料理男子。スパイスが増えすぎて棚に収まらない。

マキ・アセビチャードを作る

材料(二人前)

【巻き寿司】

・生食用の魚(お好みで)・・・60g
 ・酢飯・・・1合
 ・のり・・・1/2枚
 ・エビフライ・・・2尾
 ・アボカド・・・1/2個
 ・赤唐辛子(パウダー)・・・適量
 【ソース】
 ・魚だし・・・小さじ1
 ・玉ねぎ・・・15g
 ・セロリ・・・15g
 ・レモン(絞っておく)・・・1個
 ・ライム(絞っておく)・・・1/2個
 ・マヨネーズ・・・大さじ3
 ・コリアンダー・・・小さじ1
 ・ニンニク・・・1片
 ・ショウガ・・・1片
 ・醤油・・・小さじ1/2

- ①玉ねぎ、セロリ、ニンニク、ショウガを適当な大きさに切る。
- ②そのほかのソースの材料と一緒に①をミキサーにかけ、なめらかになるまで回す。
- ③ラップを敷き、薄切りにした魚(今回は鯛)、酢飯、のり、エビフライ、カットしたアボカドの順で載せて巻き寿司にする。
- ④巻き寿司を食べやすい大きさに切る。
- ⑤最後に盛り付けて、ソースをかけ、お好みで赤唐辛子をかければ完成。

美食&まとめ



▲今回作るマキ・アセビチャードのソースはセヴィーチェのマリネ液「レチュ・デ・ティグレ」(虎のミルクと呼ばれる)にマヨネーズと醤油を合わせたもので作ってみた。もちろんこのレシピは作りやすさも考慮した一例にすぎず、現地でも多様なレシピが存在する。

ナニコレ新感覚。レモンとライムの爽やかさがセヴィーチェを彷彿とさせながらも、マヨネーズのkokoroが絶妙なバランスで合わさっており、エビフライやアボカドもくどさを感じさせない。これはうまい。

実際に調理してみると、マキ・アセビチャードは郷土料理の息吹を感じつつも日本料理の風を感じる非常に素晴らしいものであった。もちろんペルーの料理は多様で、この料理の特徴は一つの側面にしか過ぎない。しかし、その多様な文化を背景にした料理があることも、そしてそれらがフュージョンすることも一つペルーの「特色」なのだろう。さて遂にこの時がきてしまった。お別れの時である。この結末に心残りが無い訳ではない。だがいつかきつと他の学芸員が「世界料理紀行記」を引き継いでくれると信じている。筆者は心置きなく有終の美を飾らせていた。

そして最後ではあるが、ここまで筆者の趣味全開の記事にお付き合いいただいた読者諸君には心からお礼を申し上げます。いつかまた会う時まで。さらばである。

リトルワールド 学芸通信⑪(2022 年度)

世界のコーヒー特集② ～韓国編～



コーヒー大好き！な学芸スタッフIが、世界各地のコーヒー事情をご紹介します！



わかものことば 若者言葉でみる韓国のコーヒー事情

韓流ドラマやK-POP、ファッションなど、日本人にもなじみ深い韓国。そんな韓国には、コーヒーにまつわるおもしろい若者言葉があります。

①아아 (アア)

ハングルの勉強で一番初めに習う文字 (!?), 「아」がふたつ並んでいます。これは「아이스 아메리카노 (アイスアメリカノ)」をちぢめた言葉です。



②아바라 (アバラ)

あばら骨のこと？と聞いてしまいそうなこちらは、あま〜い飲み物、「아이스 바닐라 라떼 (アイスバニララテ)」をちぢめた言葉です。



③얼죽아 (オルチュガ)

こちらは飲み物の名前ではありません。
「얼어 죽어도 아이스크피 (オロ チュゴド アイスコピ)」
= 「凍え死んでもアイスコーヒー」という言葉をちぢめたものです。



これは、SNS に 2018 年ごろ投稿された文章が元となって広まったそうです。冬は寒さが厳しく、最低気温がマイナス 20 度になることもある韓国ならではの言葉です。冬にアイスを食べたり、冷たい飲み物を飲みたくなったりする人は、共感するかも!?

아아・아바라ってどんな飲み物？

アイスアメリカノ

韓国の冷たいコーヒーとは、アイスアメリカノのこと。これは、エスプレッソを冷たい水で薄めたものです。水分補給としてゴクゴク飲むにはいいのかもしれないね。



<https://japanese.korea.net/NewsFocus/HonoraryReporters/view?articleId=199433>

アイスバニララテ

エスプレッソをバニラエッセンスとミルクで割った飲み物のことです。こちらは甘めのラテですので、コーヒーが苦手な方にもオススメです！



<https://dpon.gift/ja/shops/merchandise/608/iced-vanilla-latte-1/>

韓国カフェメニューで旅行気分はいかがですか？ それでは、안녕 (アンニョン) ~~~!!

<参考>若者言葉は略しすぎ？カフェでよく使うコーヒーに関する韓国語の略語。

<http://hanna.main.jp/korean-coffee-slang/>. (最終閲覧日 2023 年 1 月 15 日)

リトルワールド 学芸通信⑫(2022 年度)

リトルワールドのトリビア

リトルワールドは2023年3月18日に^{かいかん}開館^{しゅうねん}40周年^{わか}を迎えます。
そこで今回はリトルワールドにまつわる^{しょうかい}トリビアをいくつかご紹介いたします。



① 実は、本能寺の変とおなじ年に建てられた家屋がある

→ 1582年といえば本能寺の変が起きた年です。
ヨーロッパエリアにあるフランスアルザス地方^{ちほう}の家の母屋^{おもや}は
なんと1582年に建てられたものを移築^{いちく}しています。
今年で築^{ちく}441年になり、リトルワールドの中で最^{もっと}も古い家屋です。



② 実は、山形^{やまがた}の家^{いえ}に住んでいたのは遠藤^{えんどう}さんである。

→ 山形の家がリトルワールドに移設^{いせつ}されるまでは遠藤さんという方が住んでいまし
た。当時のお嫁^{よめ}さんだった方が、息子^{むすこ}さんやお孫^{まご}さんと来館^{らいかん}されたこともあります。
この家があった村は現在ダムの建設^{けんせつ}に伴い、廃村^{はいそん}となっています。
ちなみに韓国農家^{かんこくのうか}の家は朴^{パク}さん、石垣島^{いしがきじま}の家は大浜^{おおはま}さんという方が住まれていました。

③ 実は、ペルー^{へきが}の壁画^{にほんじん}には日本人^{えが}が描かれている。

→ ペルー大農園領主^{だいのうえんりょうしゅ}の家の倉庫棟^{そうこうどう}には壁画が描かれてい
ます。「アシエンダの情景^{じょうけい}」の絵^え（建物側^{たてものがわ}からみて右手^{みぎて}）に
は、現地^{げんち}の農場^{のうじょう}のくらしの様子^{ようす}が描かれていますが、その中
になんと日本人がいるのです。

この人はペルーの家が建てられた時に担当^{たんとう}した学芸員^{がくげいいん}である
稲村^{いなむらせんせい}先生^{せんせい}です。他^{ほか}にも関係者^{かんけいしゃ}に似た人^にが隠^{かく}れているかも!?



④ 実は、リトルワールドは構想^{こうそう}から開館^{かいかん}まで約15年^{やくねん}かかった。

→ リトルワールドの構想^{こうそう}が持ち上^もがってから実際^{じっさい}に開館^{かいかん}するまでに、なんと約15年
の時間^{じかん}がかかっているのです。

リトルワールドの波乱^{はらん}万丈^{ばんじょう}な歴史^{れきし}はぜひ3月18日から開催^{かいさい}の特別展^{とくべつてん}でご覧^{らん}ください。

リトルワールドにはこの他^{ほか}にも見^みどころがたくさんあります。
ぜひ園内^{えんない}を周^{まわ}って見て、新^{あら}たな発見^{はっけん}をしてみてください!