

地域に根ざした小規模経済活動と長期的持続可能性

小規模経済プロジェクト

— 歴史生態学からのアプローチ —

NEWSLETTER No.4

SMALL-SCALE ECONOMIES PROJECT

今号の
もくじ

- p.1・薪ストーブはごちそうだ -真貝理香(総合地球環境学研究所)
Feast around a Wood Stove - Rika Shinkai (RIHN)
- p.5・ただいま調査中「-川原平(1)遺跡- 遺物を洗ったら、森が見える」-富井典子(総合地球環境学研究所)
Ongoing Research: "Kawaratai No.1 Site - Ancient Forest Seen from Floral Remains Analysis."
- Noriko Tomii (RIHN)
- 研究室だより 1-3月の活動 Project Activities from January to March
- p.6・学問としてのアグロエコロジーと農業の新たなビジョン -山口富子(国際基督教大学)
Report: Workshop on Agroecology and a New Vision of Agriculture
-Tomiko Yamaguchi(International Christian University)
- p.7・ESSAS Yokohama 2016 報告 -濱田信吾(大阪樟蔭女子大学)
Report from "ESSAS Yokohama 2016" -Shingo Hamada (Osaka Shoin Women's University)
- p.8・カリフォルニア先住民族の伝統知復興と継承の努力に触れて -小林優子(総合地球環境学研究所)
California Native Americans' Ongoing Efforts to Revive their Traditional Ecological Knowledge
and Carry it on to the Next Generation - Yuko Kobayashi (RIHN)
- p.11・WAC8 京都について -安達香織(総合地球環境学研究所)
World Archaeology Congress 8 in Kyoto -Kaori Adachi (RIHN)

薪ストーブはごちそうだ

- 岩手県宮古市(旧川井村)、山あいの暮らし -

Feast around a Wood Stove

- Lifeways in Mountain Valley in Iwate Prefecture

真貝 理香 地球研 研究員
Rika Shinkai (RIHN/Project Researcher)



写真1: 薪ストーブの上で、手作り豆腐を温める神楽栄子さん
Photo 1: Eiko-san reheats the homemade tofu on the wood stove.

「え? どうしてこんな真冬に?」。当プロジェクトで今年(2016年)1・2月の2回、北上山地の山あいの村に行くと言った時の、周りの人の反応である。いや、しかし、やはり冬に行って良かったとつくづく思う。そこにはこの地の冬を知らなければわからない、暮らしの知恵がたくさんあったからである。

羽生リーダー・細谷葵さん(お茶の水女子大学)と共に3人、岩手県海辺の宮古から内陸にバスで向かって1時間。稲作に適した平地が少なく、冬は雪で覆われるこの地域は、雑穀の産地として知られるが、その厳しい環境と対峙せんがために、実に多様な生業が営

まれてきたようだ。そして長い冬を生き延びるために、豊富な保存食や加工の技術を生み出してきた。川内地区の佐々木富治さん(92歳)アキさんご夫妻(89歳)から聞いた、かつての暮らしを少し紹介しよう。

穀類は土地に応じてヒエ・ムギ・ソバを作り、白米が食べられるのは、かつては盆と正月くらいのもの。ヒエは凶作に強く、ムギ畝を作る時は、平地と斜面で畝の幅を変える。ソバはカノ焼と呼ばれる火入れのあとに植えると75日で収穫ができる。ソバを植えたあとには、大豆を植える。大豆は豆乳・豆腐や味噌にし、豆腐はさらに冬場に凍(し)み豆腐に加工される。自家用
(次ページへ)



写真2: 佐々木富治さん・アキさんご夫妻。後列: 羽生リーダー・菅野智則(東北大)
Photo 2 : Sitting in front of the wood stove .
(Front: Tomiji-san and Aki-san. Back: Junko Habu and Takanori Kanno, Tohoku University.)



写真3 : 車窓から見た山あいの村
Photo 3 : Scenery from a car window.

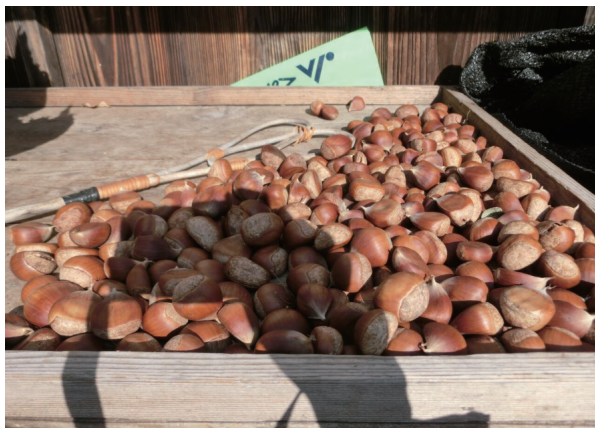


写真4 : 干し栗 (佐々木さん宅)
Photo 4 : Air dried chestnuts (At Tomiji-san residence)



写真5 : 豆腐のステーキ。キツネ色の焦げ目とラー油醤油が美味
Photo 5 : Grilled tofu with chili oil and soy sauce. Nicely browned!

の野菜を作り、大根は漬物にも干し大根にもなる。食糧難のころには穀類の「かさ増し」のためにも大根は使われた。

山川の恵みももちろん利用する。春に採った様々な山菜は、塩漬けにして保存し、香茸などのキノコ類も乾燥保存が可能だ。堅果類はクリ・クルミを中心に、シダミと呼ばれるドングリ(ミズナラ・コナラ)もアク抜き保存して丸のまま食べた。我々の感覚で言えば、クリは「秋限定のお楽しみ」であることが多いが、当地ではクリも周年用の保存食となり、やはり「かさ増し」にも利用されたという。今でも庭先にはクリが干されていた。

ウナギ・イワナ・カジカ・ヤマメ等の川魚を獲る時は、子ども達も活躍した。焼いて食べるほか、炉の上に弁慶と呼ばれる藁の筒をかけ、そこに魚を刺して干す。多種少量生産の自給自足的農業を基本としながら、かつては現金収入のための養蚕や牛(短角牛)の飼育、炭焼(お父様の代まで)を行い、自家用の毛糸をとるために緬羊(めんよう)まで飼っていたことがあるという。養蚕は6月の一家総出の作業であったし、牛の冬場の飼料を確保するためには、干し草刈りも重要な仕事であった。冬のストーブ燃料や五右衛門風呂を沸

かすには、薪も必要だ。一家が四季を通じて、これほどにも様々な働いておられたとは驚くばかりである。

隣の鈴久名地区で伺った50代後半の神楽栄子さんのお宅には蔵があり、その蔵の中には米、味噌、漬物などがたくさん仕込まれていた。そして蔵の前に掛かっていたのは、ジャガイモの干したものだ。これは乾燥後、粉にして団子を作るためだという。こちらのお宅では、薪ストーブの脇で、自家製豆腐ステーキや青大豆ご飯、赤かぶの漬物をごちそうになった。どっしりした豆腐は味が濃く、どれも「ああおいしい！」と声が出る。

神楽さんは「お米でも大豆でも、やっぱり加工までいかなきゃ」と、1999年に共同出資の食品加工施設を立ち上げ、そこで大豆の加工はもとより、女性たちが「きりせんしょ(くるみ餅の一種。醤油がはいっている)」「豆すつとぎ(青豆をつぶし・米や砂糖を加えて棒状にしたもの)」といった伝統菓子を作り、産直館で販売もしている。神楽さんは岩手県の「食の匠」に認定されているが、人と人のネットワークをつないで物事を進めていく達人でもあった。

先述の佐々木さんご夫婦は、高齢になった今でも自分の家で食べるものは自前で作っておられ、我々はこ



写真6：干しジャガイモ。いったん凍らせてから乾燥させる
Photo 6 : Dried frozen potatoes.

ちらでも薪ストーブを囲んで、煮物や温かい自家製の豆乳、大根の漬物をいただいた。奥様は「なーんにもないけどね、薪ストーブがこの辺のごちそう」とおっしゃった。確かにこれは最高のごちそうである。

こう書くと、食べてばかりいるプロジェクトのように思われそうだが、今回のメンバー3人は、全員がもともとは考古学を研究している。縄文時代からヒトが生きながらえてきたのは「食べてきたから」そして「食べるた



写真7：蔵の前で（左から：真貝・神楽さん・羽生リーダー）
Photo 7 : In front of the storehouse (Rika, Eiko-san, Junko)

めの工夫をしてきたから」という、当たり前のことをより深く考えてきたという若干の自負もある。しかし、燃える薪ストーブの火の脇で、「命をつなぐための食」の根源、そしてそれを生みだしている方々に触れると、自ずと謙虚にもなり、歴史とは何か？ヒトとは何か？をより深く考えるようになる。今回の地元の方々の一連のご厚意を、論文はもちろんのこと、いつか、自分の食卓で誰かに返すことができるだろうか。宿題は山盛りだ。

A trip to snowy Kitakami Mountain Valley in winter time might not sound so exciting to many. However, our field trips in January and February 2016 gave me an opportunity to learn a lot about traditional and sustainable lifeways of people in small villages in Iwate Prefecture, northern Japan. The Kawai Area of Miyako City [former Kawai Village] is located one-hour bus ride away from downtown Miyako. This area is known for cultivating millets and buckwheat, not rice, due to the limited plain fields and cool weather in summer. Yet, the harsh climate during the long winter has encouraged the local residents to develop a wide variety of subsistence strategies.

Our Small-scale Economies Project focuses on the past and present practice of place-based, smaller-scale food production systems, evaluates their advantages and limitations, and explores their future potentials. Since last summer, our project members have conducted interviews with some elders in this area in order to learn about their history and traditional ecological knowledge. From 16 to 18 February, 2016, Junko Habu, Aoi Hosoya and I went for a field research trip and interviewed local residents, Tomiji and Aki Sasaki (92 and 89 years respectively), local farmers, and Eiko Kagura who is certified as “a Food Mater in Iwate.”

“Rice was so valuable in the past, thus only eaten

on special days such as Bon (a festival to honor the spirits of ancestors) and the New Year’s holidays,” said Tomiji-san. Local residents used to perform slash and burn agriculture. After burning the field, buckwheat was planted, and it was ready for harvest within 75 days. This was followed by soybeans. Soybeans, which are often processed into *miso* and *tofu*, still remain indispensable for their daily subsistence. Particularly in winter time, *tofu* are frozen and dried to make *shimi dohu* for a long-term storage. Tomiji-san and Aki-san also grow a variety of vegetables in small quantities for self-consumption, one of which is daikon radish. It is one of the common vegetables in Japan for long-term storage. Harvested in winter, it is pickled, dried and stored. At the time of food scarcity, daikon was mixed with grains or rice to increase the quantity.

Furthermore, abundant food resources from the forests and mountains have supplemented their subsistence: edible wild plants, chestnuts, walnuts, acorns and mushrooms. Nuts have been important preserved food items for the local people. In the old days, acorns were eaten after leaching. Chestnuts are commonly dried and stored even today. As we were saying goodbye to Tomiji-san and Aki-san, we passed by some chestnuts hung and dried under eaves of their house. Such glimpses of their traditional customs were ingrained as a part of their



写真 8 : 蔵の中。味噌・漬物用の木樽が並ぶ
Photo 8 : Many wooden barrels for miso and pickles in the storehouse of Eiko-san.



写真 9 : 青大豆
Photo 9 : Dried green soy beans.

daily life provide us with an invaluable insight about the link between food diversity, traditional ecological knowledge and people's identity.

The subsistence economy in this area is said to be self-sufficient based on agriculture, producing a large variety of food in small quantities. In the past, however, Tomiji-san and Aki-san also raised cattle, which required them to prepare hay in the summer time, as well as silkworms for cash conversion. Charcoal production was another common profession in the area due to the rich natural resources. Tomiji-san proudly stated that his father was one of the best charcoal makers. In addition, they also raised a sheep to get wool in the past to knit their own clothes. Collecting firewood to heat bath and wood stove still continues today. The entire family juggled so many tasks throughout a year to establish their self-sufficient lifestyle.

Winter is extremely severe in this area. It was particularly freezing cold in February when we visited there. During the interviews, we huddled around a wood stove to keep ourselves warm. Aki-san served us homemade hot soymilk, simmered vegetables and daikon radish pickles, saying "there is nothing much here, but the wood stove is our feast." I could not agree more.

Another person that we interviewed was Eiko-san from a neighboring village called Suzukura. Iwate Prefectural Government has certified her as a "Food Mater in Iwate." This title is given to those who conserve and promote traditional knowledge and skills and disseminate Iwate's food culture to consumers, which will contribute eventually to local revitalization. Once we arrived at her house, she readily demonstrated her skills by serving us grilled *tofu*, rice balls with green beans, pickled red turnip and some *daifuku mochi* (rice cake with red bean

jam). In her old storehouse, a number of barrels for miso and pickles, as well as rice, were stored. "For rice, beans, or any other kinds of food, processing is the most important thing. Once we acquire the skills of processing, we can survive anywhere," stated Eiko-san.

Eiko-san is not only a certified food master, but also a successful community organizer. She established a food-processing facility, which was co-funded by her neighbors. Soybean products and other traditional foods such as *kiri-sensho* (sweet and soy-sauce-flavored walnut mochi) and *mame-suttogi* (rice flour sweets with green soybeans) are produced at the facility with other ladies, and they are sold at the farmers' market along the highway. Her story showcases a successful example in which a social network of women vitalizes a local community.

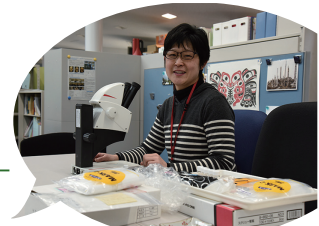
All three of us of this field team are archaeologists. In the discipline of archaeology, a study of food production and subsistence strategies is a first step to investigate how people managed to survive over the long period of human history. Thus, what we saw and heard during this research trip should have been familiar concepts and ideas to us. However, our interviews with these individuals, whose life styles are inextricably linked to first-hand food production to get through the harsh winter, gave us a renewed opportunity to revisit the questions of the importance of historical depth and the intrinsic value of humankind. The place-based lifeways of Tomiji-san, Aki-san and Eiko-san demonstrate how sustainable food systems can be attributed to the three key concepts of our project - diversity, network and local autonomy - and provide us with a foundation to seek for alternative strategies of food production for the future generation.



かわらたい
-川原平(1)遺跡-
遺物を洗ったら、森が見える

-Ongoing Research: Kawaratai No.1 Site
Ancient Forest Seen from Floral Remains Analysis.

地球研 プロジェクト研究推進支援員 富井 典子
RIHN/ Project Research Associate Noriko Tomii



青森県、岩木川の上流部につくられている津軽ダムの工事に伴い、発掘調査が行われている縄文時代後期～晩期の川原平(1)遺跡の土壌サンプルを、洗浄・乾燥して、放射性炭素年代測定のための炭化資料の抽出を目的とした選別を行っています。場所によっては、地下水によってパックされていた状態であったため、本来ならば残らないような種子や堅果類など、特にトチノミヤクリ、オニグルミなど、肉眼でも判別できるような大きさで残っているものもたくさんあります。

トチノミヤオニグルミがたくさん見つかる層、それがほとんど無く、他の種子などが見つかる層などがあり、この地域の縄文時代の集落があった森が、どんな風に移り変わっていったのかを想像しながら作業を進めています。

これら遺存体の年代測定や花粉分析などの結果がわかってきて、これからどんな森が復元できるのか楽しみです。



選別された植物遺存体いろいろ

2016.3.28 現在

研究室だより 1～3月の主な活動

1月

- ・宮古市における在来知の聞きとり調査 [1/4-1/6] @岩手県宮古市(羽生淳子、菅野智則、真貝理香/民族・社会調査班)
- ・青森県 五月女泡遺跡(縄文時代晩期) 出土資料の安定同位体分析 [1/21] @新潟医療福祉大学(米田穰、奈良貴史/長期変化班)
- ・北海道内浦湾の堆積物柱状コアの花粉分析とアルケノン古水温解析に関する打合せ [1/23]
@北海道立総合研究機構地質研究所(川幡穂高、吉田明弘/長期変化班)
- ・ワクチャムニ・ヨクーツ族とのドングリ加工ワークショップ [1/25-2/3] @カリフォルニア(羽生淳子、真貝理香、小林優子/民族・社会調査班)
- ・三陸海岸における漁業調査 [1/30-2/2] @岩手県山田町(池谷和信/民族・社会調査班)

2月

- ・北海道でのアイヌ民族の森林利用に関する調査と打合せ [2/1-2/5] @北海道札幌市(内藤大輔/民族・社会調査班)
- ・総合地球環境学研究所評価軸検討会『学問としてのアグロエコロジーと農業の新たなビジョン』[2/9]
@RIHN (山口富子、細谷葵、伊藤由美子、本野一郎、羽生淳子、安達香織、真貝理香)
- ・盛岡サーモンワークショップ、沿岸視察フィールド調査 [2/8-2/10]
@岩手県盛岡市(佐々木剛、水谷史門、有賀啓作/実践・普及・政策提言班)
- ・宮古市における在来知および災害前後の小学校防災活動・復興の聞きとり調査 [2/16-2/18]
@岩手県宮古市(羽生淳子、細谷葵、真貝理香/民族・社会調査班)
- ・青森平野西部における新幹線コアおよび周辺の表層堆積物のイオウ分析 [2/22-2/23]
@東北学院大学 (小岩直人/長期変化班)
- ・ニッセイ財団研究助成「ヤマ・カワ・ウミに生きる知恵と工夫」第4回全体会議 [2/27]
@東京海洋大学 (佐々木剛、福永真弓、細谷葵、羽生淳子、後藤康夫、後藤宣代、安達香織、真貝理香)

3月

- ・ESSAS2016(Ecosystem Studies of Sub-Arctic and Arctic Seas) 会議発表 [3/7]
@横浜ワールドポーターズ(羽生淳子、濱田信吾、真貝理香、Ben Fitzhugh, John Krigbaum)
- ・最花貝塚出土動物遺存体の資料調査 [3/8-3/9] @ 国立民族博物館(佐藤孝雄/長期変化班)
- ・総合地球環境学研究所評価軸検討会『文化の長期変化からみた地球環境学』[3/11]
@RIHN (羽生淳子、阿部千春、米田穰、奈良貴史、澤浦亮平、中村大、伊藤由美子、細谷葵、安達香織、真貝理香、Simon Kaner)
- ・釜石市向山遺跡(縄文時代) 出土資料の安定同位体分析 [3/22] @ 岩手県立博物館(奈良貴史/長期変化班)
- ・ワクチャムニ・ヨクーツ族のスプリングセレモニー参加とフィールド調査 [3/23~29]
@カリフォルニア(羽生淳子、細谷葵、真貝理香/民族・社会調査班)

『学問としてのアグロエコロジーと農業の新たなビジョン』を終えて

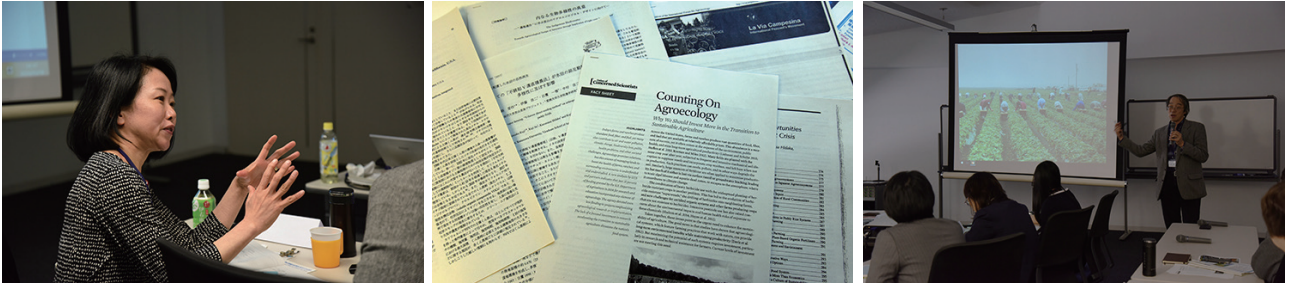
Report: Workshop on Agroecology and a New Vision of Agriculture

民族・社会調査班

山口 富子 (国際基督教大学)

Contemporary Society Group

Tomiko Yamaguchi / International Christian University



2016年2月8日に『学問としてのアグロエコロジーと農業の新たなビジョン』というテーマの研究会を主宰する機会に恵まれた。アグロエコロジーとは、農業に生態学を援用するアプローチであるという Bensing (1925) の主張にその起源を持つとされるが、近年では、農学、生態学、社会科学が伝統的な農法に学びつつ、分野横断的 (interdisciplinary)、あるいは、学際的 (transdisciplinary) に、農業の問題を取り扱うアプローチと理解されるようになった。分野横断的あるいは学際的とは、フードシステムという観点からアグロエコロジーの問題を取り扱うべきであるという考え方 (Gliessman 2007) や、アグロエコロジーは、社会経済の仕組みを根本から変えるための戦略であるという指摘など (Altieri 2000)、科学的アプローチにフードシステム論的な視点や社会運動論とも呼べる考え方を融合させていくことを指す。日本においては、日鷹ら (1998) により農生態学の地平が開拓されてから久しいが、2015年に「日本アグロエコロジー会議」が開催されるなど、学際的なアグロエコロジーが意識されつつある。こうした動きを背景に、日本においてアグロエコロジーをどう定着させるのかという問いをたて、農業の現場から、農生態学の観点から、行政の立場から、その方法や課題について議論をするというのが研究会のねらいであった。

10時から3時半までという比較的長い時間の研究会であり、果たしてそれ程長い間、議論が継続するのであるか、立場や専門が異なるパネリストの話がかみ合うのであるかという事が頭をよぎったが、そんな不安をよそに話はずきなかったという印象が残る。今回のパネリストは、それぞれ異なる現場で、長年、有機農業、環境創造型農業など、いわゆる自然と調和した食と農を実践する活動に関わってきたキーパソンであり、それだけにアグロエコロジーを日本にどう定着させるのかという事に対し、いろいろな意見や思いがあるのである。その中で、繰り返し話題になったのが、「現場に埋め込まれた取組みをどう広めていくのか」という農法の普及にともなう問題である。食と農の問題には、特定の農生態系や地理的条件、社会経済構造という条件でのみ、結果が得られるという難しさがいつもともなうのであるが、これをどう乗り切るかが、アグロエコロジーの定着を考える上で重要な点であろう。その論点に対し、地域固有の取組みを科学的に体系づけること (取組みのスタンダード化)、そして行政や農業団体を巻き込みながら活動のすそ野を広げていくことなどが指摘された。これらは、異なる立場の人 (農の現場、農学、生態学、社会科学、行政) の協働が無ければ成しえない仕事であり、学際的なアグロエコロジーの今後の展開を注視したい。

In the face of the current government's commitment to consolidating agricultural land and improving the efficiency of farming, and also in the face of social changes such as a declining and aging farm population, Japanese agriculture is at a crossroads. While the macro-structural changes taking place emphasize a productivist approach, the interviews I have done for the present project indicate that a renewed interest in agroecology is present in Japan: a perspective that emphasizes the ecological processes of nature to create productive, diverse and resilient local food systems, through strengthening and expanding the Teikei network and by emphasizing further the role

of small farms and the use of local resources. It was an opportune moment to convene a meeting on the theme of agroecology and agriculture in the Japanese context by inviting agroecologists, an agroecological farmer and an extension agent. The group delved into the question of how to make local knowledge and local farming practices into something that can be shared with those who embrace the ideas of resilient local food systems. Discussions in the meeting indicate that "agroecological science" will play an important role. The meeting was held at RIHN in Kyoto, Japan on February 8th 2016.

ESSAS* YOKOHAMA 2016 レポート

* Ecosystem Studies of Sub-Arctic and Arctic Seas

Report from "ESSAS* YOKOHAMA 2016"

民族・社会調査班

濱田 信吾 (大阪樟蔭女子大学)

Contemporary Society Group

Shingo Hamada / Osaka Shoin Women's University



羽生リーダー



Ben Fitzhugh氏

いよいよ最終年度を迎える小規模経済プロジェクト。各メンバー間の意見交換を通じて、学際的な共同研究の成果を国内外の学会で発表していくことが重要だ。それに向けて、濱田信吾(大阪樟蔭女子大学)、トーマス・ソーントン(オックスフォード大学)、真貝と羽生(地球研)の4名は3月7日に開催されたESSAS(亜寒帯海洋生態系変動研究)学会において口頭発表をおこなった(ソーントンは欠席)。海洋生態学・海洋環境学の専門家の参加が多い国際学会で、歴史生態学の有用性とニシン研究の現状と可能性について合同発表をおこなった。

今回の学会参加では、プロジェクト・コアメンバーであるベン・フィッツュー(米国ワシントン大学)が企画したセッション「亜寒帯の海洋生態系に関する先史・歴史生態学」に参加した。同セッションでは、イアン・マッケクニー(カナダ・ヴィクトリア大学)による太平洋北東部におけるニシン考古学と歴史考古学の発表がおこなわれた。濱田は、マッケクニーの先史・歴史生態学の比較事例として、アラスカ州南東部と北海道のニシン史に関する発表を行った。また、羽生による小規模経済プロジェ

クトの概要説明と、魚類遺存体の持つ過去の食の多様性の解明の可能性と方法論的制限に関する真貝の発表も、北環太平洋をつなげる応用歴史生態学の可能性に関する議論へと繋がるものであった。フィッツューとジョン・クリグバーム(フロリダ大学)と羽生は、安定同位体分析の知見からオホーツク文化期における海洋資源利用と定住性、移動性に関する発表を行った。

マッケクニーの発表は、歴史生態学が現代の漁業資源管理に重要な資料を提供できることを示すものとして非常に参考になった。また、メンバーにとって、小規模経済プロジェクト最終年に向けて、考古学、自然考古学、そして文化人類学による学際的な成果の統合に向けて、学会開催日前の打ち合わせを含め有意義な学会参加であった。

ソーントンと濱田は、昨年3、4月に行った民族学的調査の報告を、今月末にカナダ・バンクーバーで開催されるアメリカ応用人類学会においても発表する予定だ。

Six members of the Small-scale Economies Project co-delivered papers on their sub-projects at the annual meeting of the ESSAS (Ecosystem Studies of Subarctic and Arctic Seas) in Yokohama on March 7, 2016. Shingo Hamada (Osaka Shoin Women's Univ.), Thomas Thornton (Univ. of Oxford, in absentia), Rika Shinkai and Junko Habu (RIHN) presented an overview of the small-scale economies project and discussed Pacific herring as a case study to examine the potential of (pre)historical ecology (Paper title - Shifting the Herring Baselines: Seascapes and Potentials of Small-Scale Economies in the North Pacific). Ben Fitzhugh (Univ. of Washington) and John Krigbaum (Univ. of Florida) and J.Habu also presented a paper titled, "Okhotsk

culture mobility in the context of maritime subsistence and seasonally frozen coasts." Their paper interested oceanographers as Okhotsk area is also a crucial space for understanding various oceanic ecological dynamics and their modeling in the Subarctic Sea.

As the final year of the project approaches, we utilized the conference as a good opportunity to discuss how to synthesize our interdisciplinary research sub-projects. The discussion with Iain McKechnie was especially fruitful as his research suggests the potential of applied historical ecology, which will be the key to our IOPP (Implementation, Outreach and Policy Proposal) Group's contribution to Japanese society and beyond.

カリフォルニア先住民族の伝統知復興と継承の努力に触れて

～ドングリ食加工ワークショップ～

California Native Americans' Ongoing Efforts to Revive their Traditional Ecological Knowledge and Carry it on to the Next Generation

-Acorn Processing Workshop-



地球研 プロジェクト研究推進支援員 **小林 優子**

RIHN/ Project Research Associate **Yuko Kobayashi**

On 31st January 2016, Prof. Habu, Ms. Shinkai and I attended “Acorn Processing Workshop” coordinated by Wukchumni Yokuts representatives in Visalia, California. Their tireless efforts to bring back the disappearing traditional knowledge and customs are inspiring not only to their people, but to anyone who wishes to learn from the past and find a way to cope with the current socio-economic and environmental problems around the world.

ドングリといえば、幼い頃、秋になると家族と山に入り、夢中になって拾い集めたことを思い出す。弟とどちらがたくさん集めることができるか競ったものだ。実はドングリは、100グラムあたりのカロリー、脂質、糖質、食物繊維は白米と比較しても高く、日本では縄文時代から食用として用いられてきた。私にとってのドングリは、幼少期の思い出の一コマであったが、時が経ち、場所も変わって、「ドングリ」というキーワードのもと、2016年1月末日、私は、カリフォルニア州中部のヴァイセリアにいた。同地に住むワクチャムニ・ヨクーツ族の方々と、伝統知であるドングリ食加工ワークショップを開催するためである。

伝統知は、先住民族としてのアイデンティティや価値観の復興や構築に不可欠なものであり、それを次世代に継承していく教育活動は、現代の環境・社会問題

の取組みにおいても、重要なコンポーネントである。ヨクーツ族の方々も、昔は、ドングリを日常的に食していたが、現在では、実食経験のある若い世代は稀となってきている。本ワークショップは、ヨクーツ族の Darlene Franco 氏と Lalo Franco 氏をコーディネーターとし、ドングリ食加工の経験に富むウェスタン・モノ族の Julie Tex 氏、Carly Tex 氏、Mandy Marine 氏を講師として招聘した。当日は、あいにくの雨であったが、約 50 名の先住民族ほか一般の方々に参加頂き、講師の指導の下、ヨクーツ族とウェスタン・モノ族で伝統的に利用されてきたバスケット、石製の磨石、石皿（写真 1,2）や簡単に手に入る代替品（金槌、ペカン・ナッツ割器、バケツなど）を使って、実際に加工を体験し、完成した粥状のドングリを実食した。この地域に自生するドングリは数種類あるが、今回利用したのは、ブラックオーク (Black oak) で、油



写真 1：伝統的に使われてきた加工用の磨石、石皿。コーディネーターであるラーロ・フランコ氏が博物館よりこの日のために借り受けたもので、「博物館の展示物としてではなく、我々が使い続けていかなくてはならない」と語った。

Photo 1 : Traditional tools, stone mortar and pestle. Lalo borrowed them from a museum for the workshop. "They should not be exhibited in a museum, but have to be used by us," said Lalo.



写真 2：ドングリと伝統的なバスケット
Photo 2 : Acorns and Traditional baskets



写真 3：ドングリ加工の作業風景
Photo 3 : Acorn processing.



写真 4：羽生リーダー、真貝研究員によるプレゼンテーションの様子
Photo 4 : Presentation by Junko Habu and Rika Shinkai.

分が多いためにアクがぬけにくいという特徴を持つ。ドングリの加工は、①どんぐりの殻を割って取り除き、②渋皮を剥き、③粉状に磨石などですり潰し、バスケットでふるい、④水に3時間程度さらし続けアクを抜き、⑤水と混ぜたドングリの粉に焼いた石を入れ調理するという過程から成っており、時間と労力のかかる作業である(写真3)。一方で、作業をしながら周りの人々と話に花を咲かせ、昔の人々も、このようにコミュニケーションをとっていたのだろうと思いを馳せた。

また、羽生リーダーより本プロジェクトとドングリ加工という伝統知継承の関連性について話をし、真貝研究員が、縄文時代の遺跡出土の堅果類と現代のトチノミ加工についてのプレゼンテーションも行った(写真4)。参加者の方たちからは、日本の堅果類加工について、意欲的に質問が寄せられた。

ドングリ加工の過程を実際に体験できたことは、貴重な体験であったが、それ以上に、先住民の方々が、現代社会で経験する様々な社会・経済・環境問題について学び、また、その解決努力の一環として、伝統知継承と復興に精力的に取り組む先住民の方々との出会えたことが、個人的にも印象的であったとともに、2016年度が最終年となる本プロジェクトにおいて、特に、実践・普及・政策提言班の活動を具体化していく上で、重要であると考えます。

謝辞：本ワークショップ開催に尽力頂いた Darlene Franco 氏、Lalo Franco 氏、Julie Tex 氏、Carly Tex 氏、Mandy Marine 氏、会場提供および運営支援頂いた Lovetts 家の皆様に感謝いたします。

“Acorn” brings back my childhood memory that I hiked the mountain and got caught up in collecting when fall came. I competed with my brother who could collect more. Acorn is in fact high in calories, lipid, carbohydrate, and fiber per 100g even compared to rice. And, it has been consumed since Jomon period in Japan. Acorn remained as one of my childhood memories, and I never thought that “acorn” would bring me to Visalia, California, decades later. I was there for “Acorn Processing Workshop,” which Small-scale Economies Project organized in collaboration with Wukchumni Yokuts Tribe on 31st January, 2016.

The traditional ecological knowledge plays an essential role in reviving and building identities and values of tribal community, and the education and outreach activities to revive and carry it on to the younger generation functions as a significant component in finding solutions to the environmental and social problems. Acorn used to be consumed by Yokuts people on a daily basis, but the younger generation rarely has experience of eating it. This workshop was organized by Darlene and Lalo Franco of Wukchumni Yokuts Tribe, and three lecturers, Julie Tex, Carly Tex and Mandy Marine of Western Mono Tribe were invited. While it was drizzling, nearly 50 participants were present for the workshop and experienced the hands-on activities of acorn processing, using the traditional basket, stone mortar and pestle (Photo 1,2), and additionally such substituting tools as hammer, pecan nuts cracker and bucket. Among several kinds of acorn native to this area, acorn of black oak was used for this workshop. It tends to be relatively difficult to leach due to an abundance of oil contained. The processing is composed of 5 steps: 1) cracking the shell, 2) scraping the skin, 3) grinding into powder and shifting with a basket, 4) leaching by running through water and 5) cooking a mixture of acorn powder and water by boiling with grilled stones(Photo 3). While it takes time and labor, it



写真5：講師、コーディネーターの方々と
Photo 5 : With the lecturers and coordinator.

also gave me a passing thought that the people in the past also spent time communicating with one another, processing acorn, like I did enjoy chit-chatting with other participants.

During the workshop, Junko gave a short talk on how acorn processing is relevant to Small-scale Economies Project, followed by Rika's presentation on Jomon archaeological sites where nuts were excavated and buckeye processing in Japan(Photo 4). The participants found more common grounds with Japan and enthusiastically asked questions.

It was indeed a valuable experience to attend the workshop and learn about the traditional knowledge of Native Americans. However, it was personally more striking for me to learn about the social, economic and environmental problems that Native Americans encounter today and meet with those who tirelessly work to revive and carry on the traditional knowledge to find solutions. And, this should play an imperative role in defining a direction to crystalize the activities of Implementation, Outreach and Policy Proposal Group of Small-scale Economies Project in the third and final year ahead.

Acknowledgement: Small-scale Economies Project would like to thank the coordinators, Darlene Franco and Lalo Franco and the lecturers, Julie Tex, Carly Tex and Mandy Marine, and the Lovetts who assisted the workshop.

WAC 京都について

World Archaeological Congress KYOTO

長期変化班

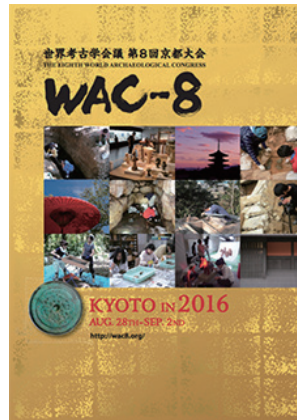
安達 香織 地球研 研究員

Kaori Adachi / RIHN Project Researcher

2016年8月28日から9月2日にかけて、第8回世界考古学会議（World Archaeological Congress）の京都大会（WAC-8 京都）が開催される。WACは、4年に1度開催される「考古学のオリンピック」。本大会は、1986年の設立以来東アジアで初めての開催、という記念すべき会議である。同志社大学を主な会場として、約70ヶ国から1,500名ほどの研究者、企業関係者、学生の参加が見込まれている。2013年に死海沿岸で開催された前回のWACでは、第6代会長に溝口孝司氏（九州大学）、書記に松田陽氏（イーストアングリア大学）が選出された。役員4人のうち半数を日本人が占めたとして当時一大ニュースになった。こうしたWACの一連の動きからは、日本における考古学研究に対する、世界の考古学界からのおおきな期待感をみてとれる。

WAC-8では、考古学と社会のかかわりを柱として、政治、戦争、災害などと絡めた、15のテーマに分かれた議論が予定されている。地球研の小規模経済プロジェクトからも羽生が、4つのセッション（シンポジウム形式）の共同オーガナイザーとして参加する。

ひとつめは、**‘Mining, Resource, Development and Indigenous Cultural Heritage: The Good, The Bad and The Ugly’**。‘Archaeology and Development’の枠で、尾本恵市氏（東京大学）らとともにシンポジウムを開催する。二つめは **‘Understanding prehistoric change in demography and subsistence’**。‘Comparative Archaeologies in the Globalized World’の枠で、Marco Madella氏（ポンペウ・ファブラ大学）、Enrico R. Crema氏（ケンブリッジ大学）、中村大氏（立命館大学）とともにまとめる。三つめは、Sander van der Leeuw氏（アリゾナ州立大学）、Daniel Niles氏（地球研）らとともに、‘Theory for the Future’のテーマの**‘Theory for the Anthropocene’**というシンポジウムである。四つめは、**‘Distributed Long-term Observation Networks of the Past: Using Paleo-Climatic and Cultural Resource Data for Understanding the Past, Present**



<http://wac8.org> より

and Future of Climate Change’である。これは‘The Archaeology of Disaster: Exploring the Past for the Future’の分科会のもと、IHOPE (Integrated History and Future of People on Earth) と共同で、George Hambrecht氏（メリーランド大学、カレッジパーク校）らとともにシンポジウムを開催するものである。災害考古学は2011年の震災後の日本考古学にとって重要なテーマとなっている。

また本プロジェクトメンバーがオーガナイズするセッションは次ページ表のとおり。

WAC-8については、すでにウェブサイトも開設されている (<http://wac8.org/>)。「文化遺産の保護・活用や考古学研究に従事する世界中の専門家が市民の方々とともに、災害や戦争などから人類の遺産である遺跡や文化遺産をまもり、未来に生かしていく方策を探る」という目的をもった本大会。まさに小規模経済プロジェクトは、考古学・古気候学など長期の時間幅を扱う研究分野と人類学や社会学など近現代を扱う研究分野とが協力し、未来社会の多様性・柔軟性と災害時の回復力を高めることを目指している。WAC-8は、最終年度をむかえた本プロジェクトにとって、京都から世界へとその成果をひろく発信することのできる、またとない機会である。

表：WAC-8 Kyotoにて、本プロジェクトメンバーがオーガナイズするセッション一覧



<http://wac8.org> より一部抜粋加工

テーマ	セッション	オーガナイザー (太字はプロジェクトメンバー 敬称略)
Archaeology and Development	Mining, Resource, Development and Indigenous Cultural Heritage: the Good, the Bad and the Ugly	尾本恵市 (東京大) 羽生淳子 (地球研) Claire Smith (フリンダース大)
	Archaeological Heritage Management, Sustainable Development and Tourism promotion: Issues and Debates	V. Selvakumar (タミル大) Jahan Shahnaj Husne (バンラデジュリベラルアーツ大) 根岸洋 (国際教養大) Kaushik Gangopadhyay (カルカッタ大)
Comparative Archaeologies in the Globalized World	Understanding Prehistoric Change in Demography and Subsistence	羽生淳子 (地球研) Marco Madella (ボンベウ・ファブラ大) Enrico Crema (ケンブリッジ大) 中村大 (立命館大)
Regional Archaeologies in the Globalized World	Early Rice Farming and Civilization in East Asia: towards a Productive Integration of International and Cross-disciplinary Research Agendas	細谷美 (お茶の水女子大) Dorian Fuller (ロンドン大) 他
	Interactions between Prehistoric Hunter-Gatherers and Neighbors in Asia	池谷和信 (民博) Sakkarin Na Nan (ラジャマンガラ工科大)
	The Global Impact and Significance of Major Archaeological Projects	Simon Kaner (セインズベリー日本芸術研究所) 他
	Adaptability and Resilience: New Paradigms for the Indus Civilization	Carla Lancelotti (ボンベウ・ファブラ大) Marco Madella (岡) 他
	Beads and Jade: Transnational Archaeology in Asia	広瀬時習 (近つ飛鳥博物館) 吉田泰幸 (金沢大) 他
Theory for the Future	Theory for the Anthropocene	Daniel Niles (地球研) 、 羽生淳子 (岡) 他
Science and Archaeology	Food, Cuisine and Diet: Integrating Method and Theory	渋谷綾子 (歴博)、 Oliver Craig (ヨーク大) 他
	Between Foraging and Farming in East Asia: Archaeobotanical Contributions to the Muddle in the Middle	Gary Crawford (トロント大) 那須浩部 (総研大) 他
	Empirical Challenges in Model-based Archaeology	Enrico Crema (ケンブリッジ大) 他
	Holocene Land Use: A Critical Evaluation for Understanding the History of Human Land Use Dynamics	Marco Madella (ボンベウ・ファブラ大) 他
	Multiproxy Wetland and Lakeside Archaeology: From Constructed Niches to the Anthropocene	Tony Brown (サザンプトン大) 山本直人 (名古屋大) 他
Religion and Spirituality	Global Perspectives on Religious Heritage: Okinoshima and the Formation of Syncretic Beliefs in World Context	Simon Kaner (セインズベリー日本芸術研究所) 他
Art and Archaeology	Landscapes of Art and the Art of Landscapes	Lilliana Janik (ケンブリッジ大) 他
	Cognition, Neuroaesthetics and Creativity in the Visual Arts	Lilliana Janik (ケンブリッジ大) 松本直子 (岡山大) 他
The Archaeology of Disaster: Exploring the Past for the Future	Distributed Long-term Observation Networks of the Past: Using Paleo-Climatic and Cultural Resource Data for Understanding the Past, Present and Future of Climate Change	Marcy Rockman (米国立公園局) 羽生淳子 (地球研) George Hambrecht (マリーランド大) 他

WAC-8

World Archaeological Congress

Date:
Aug 28 th - Sep 2nd, 2016

Venue:
Doshisha University
Imadegawa Campus

Official Web site >>
<http://wac8.org/>

小規模経済プロジェクト NEWSLETTER No.4

発行日 初版 2016年4月14日

発行 小規模経済プロジェクト事務局

(総合地球環境学研究所 研究部 研究室8)

〒603-8047 京都市北区上賀茂本山457番地4

Tel.075-707-2240 Fax.075-707-2508

<http://www.chikyu.ac.jp/fooddiversity/>



ひとこと
編集後記



3月末に、カリフォルニア中部のヴァイセイリアで、ヨークツ族の春祭りに参加させていただきました。3日間でスウェーティングを4回、とても貴重な体験でした。(はぶ)

昨年より編集を担当しています。誌面の配分はいつもヒヤヒヤ。ご多忙の中執筆いただく方がたのご協力やメンバーの綿密な校正に毎回勉強させてもらってます。(おじか)