

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
阿久津友里 大崎久美子 オチャングル
大坪礼乃 木俣美樹男



▲インドの水牛と養蚕棚の天日干

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なりました。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。



▲アワの畑



▲シコクビエの製粉

日本の ヒンドゥ教の神々

/ アンウンギオン



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（ブラフマー）、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）、韋駄天（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（ラクシャサ）は仏教にとって重要です。また、三鷹市深大寺のピ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」、福祿寿は「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えます。お正月には多くの方が、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、厳嶋神社では、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、宇宙の創造主ブ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、空飛ぶ乗り物プシュパカを走らせる暗黒界の悪霊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、ヒンドゥ教の神の石柱で、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」の音に通じていることから神道の大国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和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。

■厳嶋神社 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。田畑の農作物にとって、最も重要な水を供給するので、五穀豊穡の守り神といわれています。



インドの蚕と布 ターサシルク

/ 川上香



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きました。縫っていない「無縫衣」が浄衣とされ、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浄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現金収入として明治時代を中心に、盛んに生産されました。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、



▲ 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。

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った」と、蚕がインドから日



▲ 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
枝の部分だけでできている糸。一見すると毛糸のようですが、風合いは絹。

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。



▲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ル州のものが使
われています。

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
ッサールシルク）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くことが
できました。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。

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



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しま
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
に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。

インドと小菅の 竜の物語

/ 増沢有葉・阿久津友理

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 36 m 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っ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込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

龍は想像上の霊獣です。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きました。

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、その威力を発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つた龍と同じと考えて、「龍」という訳語をあてました。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「早天で濁水の折に天より慈雨を降らせる」霊力をもつとされ、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。

カレー料理の辛み 唐辛子

/ 大崎久美子・オチャングル

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カム *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ヤ語の“kopto”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



▲新小金井街道沿いのインド料理店



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。

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、ピーマンやパプ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ずつ加えていき、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、舌で辛さを感じなくなります。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。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製品



▲ 芸術館での前期成果の展示

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った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。



インドと日本の 生活文化の類似と差異

／木俣美樹男・大坪礼乃



■雑穀農耕

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、湿地ではスイギユウ、高地ではヤクが活躍しています。ラクダはなかなか言う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、スイギユ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っていても追い立てられもせず、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、自動車に轆いてもらい、脱穀しています。精白はその日に家族が食べる分だけ、竝杵・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。

脱穀した穀つきの穀粒を大鍋に入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あります。パーボイル加工する理由は、粳摺りを容易にする、青刈り穀粒を硬くする、



▲シコクビエの苗床で田植え用の稲を取っている

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、粳摺りをし、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、雑穀のムツダ（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ブマがあります。イネや雑穀の粉・粒食は日本と共通しています。

インドの伝統的なめしの炊き方は湯取



▲アワの精白

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出るので、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のですが、緑茶も砂糖を入れて飲みます。ヒマラヤ南麓では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ル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



▲湯取り法炊飯



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、牛井の汁もいけません。イスラム教徒は「不浄」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。男性はドレータルンギーで、これも1枚布の腰巻です。帽子はネパールのトビ、マハラシュトラではガンジー帽、シーク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。宗教が異なるとい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かかるので、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えます。他方、経験は限られているので、たふんに偏見かもしれませんが、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すが、食事の場には同席せずに、本人の「手」しか現れません。

