

海外の民具

Foreign Mingu

イラン 後藤 晃
韓国 神野善治

イランの乾燥・半乾燥地帯における 伝統農具と生活用具

後藤晃

イランはペルシア文化の伝統を継承し、絨緞・金属細工・ガラス・陶芸などにすぐれた手工芸品を残している。しかしあくまで都市に限られ、当時農村でみることが出来るのはより素朴な民具と呼ばれるものであった。この都市と農村の落差は、半世紀前まで農村が都市に支配されていたという歴史に起因するが、乾燥した風土を反映しているとも言える。日本の民具の豊かさは植生の豊かな温帯湿潤の気候と少なからず関係があり、この点で乾燥・半乾燥地帯は民具にとってのすぐれた素材に乏しく、生活用具は家畜製品や身近にある土を素材としたものが多い。テントはヤギの毛、水入れもヤギの革の加工品である。農民は農耕とともに放牧方式で家畜を飼養し、村落域では身近な素材による生活用具が利用されてきた。ただすべてが素朴という訳でもなく遊牧民系譜の村では羊の毛から華麗な絨緞を織り、日干しレンガを積み上げた住居に色を添えてきた。

こうした民具の一部は自給され、各種の職人もまた村民が必要とするものを提供した。農具や厨房用の鉄製品を作る鍛冶がおり、壺、フェルトの帽子、また布と革からなる靴、馬具もまた職人の仕事であった。つまり豊富とはいえないまでも農民や職人の手になる民具が存在していた。

本稿ではこうした民具の中から農具をとりあげ、とくに主要な穀物である小麦の農作業のプロセスをたどりながら、伝統的に使われてきた農具とその使用方法を写真とともに紹介する。加えて絨緞織りなど生活に関わる若干の道具を取り上げる。ここに示すのはイランの事例だが、同時に西アジアの乾燥・半乾燥地帯に共通する事例でもあり、温帯湿潤の日本と比較することで、その特徴が浮き彫りになるであろう。

ただ、伝統的な民具や農具はすでに半世紀以上前から次第に使われなくなり、すでに消えてしまったものも多い。これは、近代化とともに人々の生活様式が変わり、工業化の過程

図1 イランの地図



で民具が大量生産品にとって代わられたことが関係している。農具でみると、古代から連綿と引き継がれてきた犁や耙はトラクターに代われ、これらの農具を牽引した牡牛もまた村から姿を消した。さらにコンバインの普及で小麦の刈取り、脱粒、分別などに手作業が必要ではなくなり、関連する農具も姿を消した。また残った農具も大量生産品に代わった。

筆者は1970年代初めにイラン南部のマルヴダシト地方(図1)の村に住み込み農村と地方都市の経済について延べ1年間調査を行った。当時すでにトラクターが普及し農作業の形態も変わりつつあったが、村によっては機械化がまだ始まっておらず伝統的な農業のやり方を辿ることは可能であった(写真1・写真2)。本稿はこの調査が基になっているが、文献資料によって補足している。伝統農具については1960年代から70年代初めにかけてイラン文化芸術省からシリーズで刊行された冊子“*Honar o Mardom*”(「芸術と民衆」)のいくつかのモノグラフを参考にした(本文出典表記では、H.M.と略す)。ただ多くが社会学や人類学的なアプローチであり農具についての記述は必ずしも多くない。また一つは、H.E.ウルフが1966年に著した*The Traditional Crafts of Persia*である。この研究書は多くの協力者を得てイランで広く調査を実施し、伝統工芸や職人の技術を用途とともに写真に残したことで価値が高い。伝統工芸が中心ではあるが農具や民具についても記録されている。また大野盛雄氏が1960年代に5つの村で調査を行いこの時に記録された貴重な写真資料がある。

さて、調査を実施したマルヴダシト地方は乾燥地にある典



写真1 マルヴダシト地方の農耕民の集落

型的なオアシス農業地帯である。イランの国土の8割を占める乾燥・半乾燥地帯では、この乾燥地の灌漑農業と半乾燥地の天水農業(非灌漑農業)にそれぞれ特徴ある技術がみられた。しかしいずれも小麦を主要な作物としており、また小麦作のための農作業と農具については共通する部分が多い。このためマルヴダシト地方と他の地方との比較を通して乾燥・半乾燥地農業の一般的事例としての紹介が可能になると思われる。

イランでは農業とともに遊牧も民具において伝統を刻んできた。マルヴダシト地方は遊牧民の移動経路に当たり定住村も多い。とくに20世紀前半に多くの遊牧民が定住し遊牧民の伝統文化を伝えてきた。これはとくに生活の様式、家畜の飼い方、絨緞の織り方などに残され、道具にも遊牧民系譜の伝統がみられる。ここでは家畜の放牧や絨緞生産などに関わる用具と食に関わる道具についても紹介するが、マルヴダシト地方に限らないイラン各地に同様の特徴をもつ地方があり、この点で一般化が可能であろう。

加えて可能な範囲で農具や生活用具の名称を記す。ただ、イランが多言語国家であったことや部族のコミュニティーが強い社会であったことで統一性がきわめて乏しい。とくに西部や南西部にはトルコ語系、クルド語系、アラビア語系の人たちが住み、農具や生活用具にも地方固有の名称がある。近代国家として中央集権化が進められペルシア語が国語化する過程で、民具についてもペルシア語による標準名への統一が試みられてきたと考えられるが、ここではローカルな名称も可能な範囲で紹介する。



写真2 マルヴダシト地方を移動する遊牧民

1. 耕起

1) 犁(ヒーシュ)

西アジアの犁はその歴史が非常に古い。トラクターが普及するまで広く使われていた犁は古代メソポタミアのレリーフに描かれた3000年以上前のものとその形状があまり変わらない。犁を牽引する役畜は牛・水牛・ラバ・ラクダなど地域で異なるが、西アジアでは牡牛を使うところが多い。

イランの犁は牡牛2頭引きである。犁の形状は地域によって特徴がみられ、次の3つに類型化できる。

① 犁轆と犁床が頑丈な鉄の輪や犁柄によって固定されている。犁床は60~80cm、先端に鉄の犁刃が付いている。犁柄は犁轆に固定されている(図2)。

② 犁轆と犁床、また犁柄が2本の犁柱に楔などで固定されている。この形状のものは犁轆と犁床の角度を変えることで耕耘の深度の調節が可能である。犁床はおよそ100cmで日本の長床犁に似ている。マルヴダシト地方で使われた犁はこ

の型のものである(図3)。

③ 基本形は①とほぼ同じだが、犁轆と犁床が固定されていないために深度を調節することができる。また犁柄に特徴があり、犁床から左右に2本の犁柄が伸びこれに操作のための横木が渡してある。犁刃が比較的広幅であり南西部のフーズスターン地方で多く使われた。BC 8世紀のアッシリアのレリーフに類似のものがある[ウルフ p.269](図4)。

イランの乾燥・半乾燥地の犁のもう一つの特徴は犁刃にある。東アジアやヨーロッパのものとは比べるとかなり小さく、とくに乾地農業地帯(半乾燥地の非灌漑農業地帯)で使われた犁は小さく鋭角に尖った刃をもつものが多い。これに対して灌漑農業地帯で使われた犁の刃は相対的に広幅であるという傾向がみられる。

乾地農業で犁刃が小さく鋭角に尖っているのには犁耕の目

的と関係がある。西アジアでは雨季は晩秋から春に訪れる。雨季が終わると高温・乾燥の乾季となり、この乾季に土壌からの蒸発を防ぐには小さく尖った犁刃で表土を切るように耕すのが効果的である。この作業で土中から水分が吸い上げられ失われるのを抑えることができる。「2回の犁耕は1回の灌漑に相当する」とも言われ、犁耕の回数は灌漑農業よりも乾地農業で多い傾向がみられた。

一方、灌漑農業地帯で犁刃の幅が相対的に広いのは、灌漑農業では犁耕に保水の機能がとくに必要とされず、土壌を砕き空気や灌漑用水を浸透させるのに広幅の犁刃で深く耕すことの効果が大きいと考えられる。ただ乾燥地の耕地は土壌が硬く、通常犁耕は雨季に入って最初の雨で土壌が柔らかくなった時点で行われた。

図2 類型① 非灌漑農業地帯

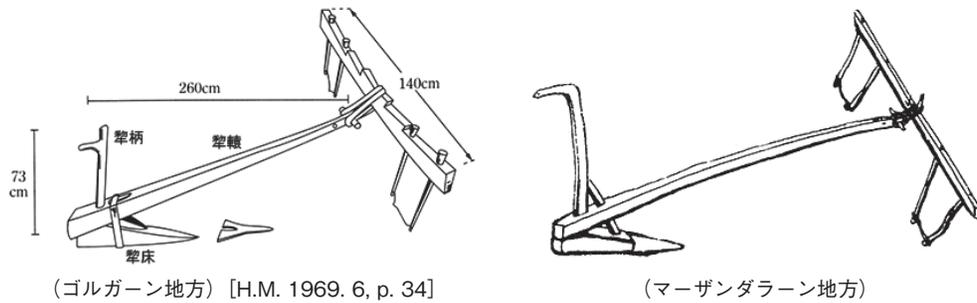


図3 類型② 乾燥地の灌漑農業地帯

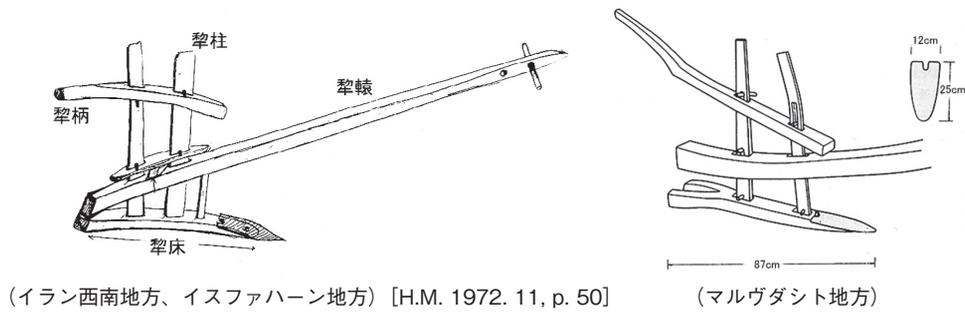
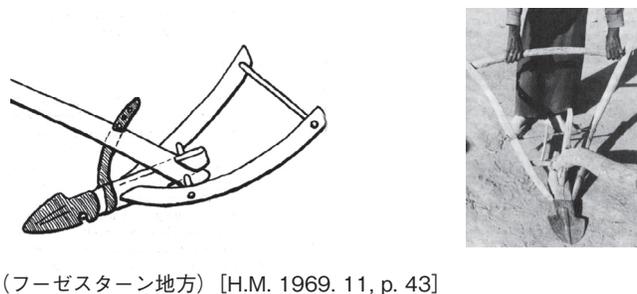


図4 類型③ 乾燥地の灌漑農業地帯

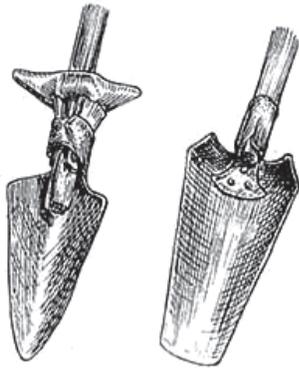


2) 踏鋤 (ビール、ビーレ・ザミンカー)

〈ビール〉は、シャベル状の鉄板に1.5~1.8mほどの木製の柄がついた農具である。この〈ビール〉と呼ばれる農具は、耕地を耕すもの、灌漑の諸作業に使うもの、根菜類を収穫するときに使うものの3つの種類からなり、鉄板部分の形状はそれぞれに特徴がみられる。ここではまず耕地を耕す踏鋤用のビールについて説明を行う。

踏鋤用のビールは、他の用途のものとは区別して〈ビーレ・ザミンカー〉(耕作用ビール)と呼ぶことがあるが、単に〈ビール〉と呼ばれることが多い(図5)。通常は野菜・果物・牧草のアルファルファなどが栽培される園地を耕すのに使われた。園地は集落に近く土堀で囲まれていることも多く、主に自家用の作物の栽培地として比較的集約的な農業が営まれた。ここでは踏鋤で深く耕すことの効果が大きかった(写真3)。

図5 踏鋤用ビール



[ウルフ p. 265]

イスファハーンの一部の地方では圃場でも踏鋤が用いられた。貧困で牡牛が買えないとかゾロアスター教徒が住み彼らは牡牛を使役することを好まないことが理由として挙げられているが、根拠としては十分とは言えない[ウルフ p.264](写真4)。

踏鋤用のビールの形状は、先端が尖った細身のものからシャベルのように幅の広いものまである。乾燥地では土壌が硬いため本来は鋤込みやすい幅の狭いものが多かったと考えられる。ただ、工場で大量生産されるようになってからは幅の広い規格品が従来のものに代わり、どの地方でも使われるようになった。また踏み込むための「足のせ」が付いたものがある(写真5)。

マーザンダラーンの一部の地方では、園地を耕すのに小ぶりの鋤(カラン)を使うところもある(図6)。



写真3 園地でのビールによる耕起(ヤズド地方) [写真 大野]

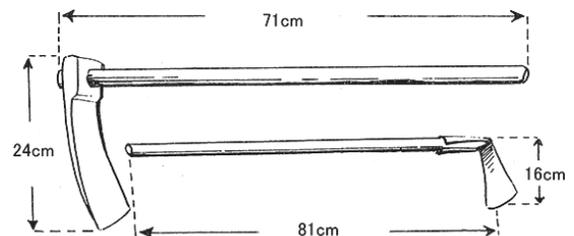


写真4 圃場でのビールによる耕起(イスファハーン地方)



写真5 足のせが付いたビール

図6 鋤(カラン)



(マーザンダラーン地方) [H.M. 1970. 9, p. 36]

2. 耙耕

1) 耙 (マーレ)

犁耕につづく耙耕 (土を碎き整地を行う) の農具も地域性がみられる。乾燥・半乾燥地では犁で耕された耕地は硬い土塊がゴロゴロした状態になり、土を碎き平らにするために数回の耙耕が必要とされる。この目的をもつ農具は地方で形状に違いがみられ、牡牛2頭が牽引する農具として次の2つが確認された。

① 長さ180 cm、幅20~30 cm、厚さ5~10 cmの大きさの分厚い板である。2か所で鎖によって軛 (くびき) に結ばれ、板に人が乗って牡牛2頭で牽引された。大野は1960年代にニシャプル地方とイスファハーン地方の2つの村でこの型のマーレを見ているが、「ただの丸太のような農具」と表現している [大野 p.111]。この形状のものがイランでは

もっとも一般的でありまたアフガニスタンでも使われた。イラン南部の地方で同形の農具を〈タフテ・マーラー〉 [ウルフ p.271]、また単に〈タフテ (板)〉と呼ぶところがあった (図7・写真6)。

② 板に鉄製や木製の歯を打ち込んだもの。使われ方は①と同じで、イスファハーン地方やファールス地方で使われた (写真7)。

またファールス州南部の稲作地帯では中国や日本の馬鍬によく似た農具が碎土・整地用として使われていた (図8)。

耕作に犁ではなく踏鋤を使う園地では碎土・整地も人力によった (写真8・9)。この農具は40 cm × 15 cm、厚さ5 cmほどの木製の板に木や鉄の歯が複数打ち込まれた形状をなし、これに1 mほどの柄が付いていてこれを押ししたり引いたりして使う。耕した後の土塊が硬い場合、粉碎するために木槌のようなもので叩くところもある。

図7 分厚い板による耙耕

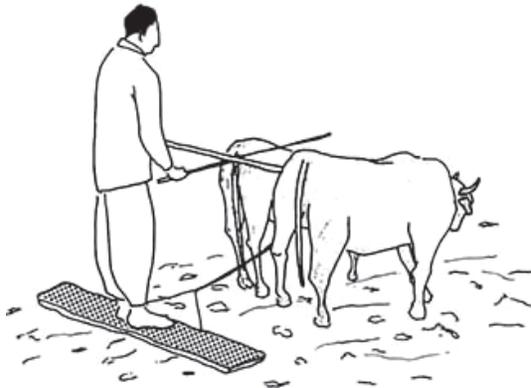


写真6 マーレによる碎土作業 (アフガニスタン)



写真7 歯を打ち込んだマーレ (イスファハーン地方)



写真8 人力による耙耕 (おもに園地で使用) [写真 大野]

図8 稲作地帯の碎土・整地具



(ファールス州南部の稲作地帯)
[ウルフ p.271]



写真9 碎土具 (ヤズド地方)

3. 灌漑

1) 畦立用農具〈コロー〉

灌漑農業では周期的に耕地を灌漑するために畦や畝が立てられた。この畦立・畝立の作業に使われたのが〈コロー〉である（図9）。この農具は柄の付いた湾曲した長方形の鉄板に2本の鎖が付いたもので、鉄板を土壤に差し込む人と鎖で鉄板を手前に引く人が対になって作業を行った（写真10）。差し込んだ鉄板を引き上げることで土を盛り上げ、横

に移動しながら同じ動作を繰り返すことで畦や畝を立てていく。

マルヴダシト地方では縦横に畦を立てて区画を作り（写真11）、区画を一つ一つ灌水するボーダー灌漑法がとられている。畦は毎年作り直されたが、この作業の際に畦に沿って溝ができ、灌漑時にはまずここに水が入り、徐々に全体が灌水する仕組みになっていた（写真12）。畦立作業は村の農民総出で行われた（写真13）。

図9 コロー

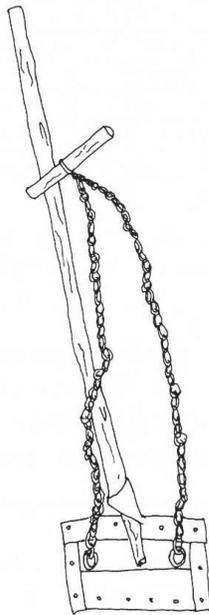


写真10 コローによる畦立作業（マルヴダシト地方）



写真12 水は畦に沿った溝に流れ、全体に及ぶ



写真11 コローで立てられた畦（マルヴダシト地方）



写真13 畦立作業（マルヴダシト地方）

2) ビール (ビーレ・アービヤリー)

灌漑作業用のビールは踏鋤用と区別するために (ビーレ・アービヤリー) (灌漑用ビール) と呼ぶことがあるが、通常は踏鋤用と同様に単にビールと呼ばれた (写真14)。ビールを使う作業は、畦を切って灌漑溝から耕地に水を流すこと (写真15)、水が灌漑の区画内に均一に及ぶように表土を均すこと、村に至る用水路を掃除することなどである (写真16)。



写真14 灌漑作業用のビール [写真 大野]

こうした作業のためビールは踏鋤用と比べると鉄板部分の幅が広くできている。

大量生産による規格品が普及してからは、踏鋤用も灌漑用も同じビールが使われ、この農具はさらに日干しレンガを作るために泥とワラを練り合わせたり、肥料を積んだり様々な用途に使われるようになった (写真17)。



写真15 ビールによる灌漑作業 (マルヴダシト地方)



写真16 用水路の掃除



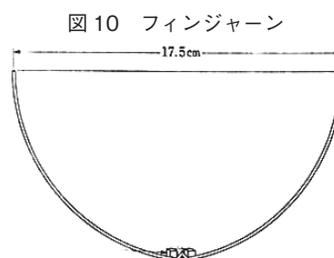
写真17 大量生産されたビール

3. 灌漑時間を計る漏刻 (フィンジャー)

乾燥地の村では灌漑に番水制をとる。村に配分された水に対して農民のグループまた個々の農民がそれぞれに持分を持ち、持分に応じた時間分に灌漑の権利をもった。マルヴダシト地方では、時計のない時代には、太陽の動きで1昼夜、半日、4分の1日で区切り、輪番制で農民4人のグループごとに灌漑を行った。

灌漑の時間を漏刻によって計る地方もあった。時間を計る道具としては、底に針穴が開いた銅製の容器 (フィンジャー) や同じく底に穴を開けた壺 (クーゼ) が使われた。フィンジャーの場合、水で満たしたより大きな器に浮かべ (図10)、穴から水が入りその重みで沈むまでを時間の最小単位とした。イランの東部のビルジャンド地方のフルク村の場合、この穴の開いた容器を (ターセ・ホモウ) と呼んだが、容器が沈む時間 (2回分約26分) を1フィンジャーとして

農民の持分をフィンジャー数で表した [原 p.52~55]。一方、壺の場合、これを満タンにして吊り下げ、壺が空になるまでの時間を1単位とした。これら番水の時間をはかる水の番人はミルアーブと呼ばれた (写真18)。



(ビルジャンド地方) (原 p.52)

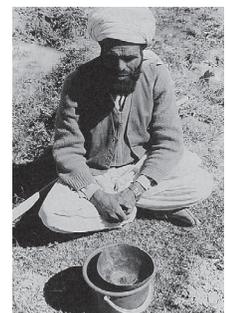


写真18 ミルアーブ [写真 原隆一]

4. 野菜・工芸作物の収穫

1) 〈パーシグーン、アッレカルト、ビーレ・クン〉

野菜類の収穫には作物によってさまざまな農具が使われた。ニラ類などイラン人が好む香りのある青野菜の収穫には、根から掘る〈パーシグーン〉が使われた(写真19)。これは、「く」の字型の木製の柄に鉄のヘラが付いた形のもので(図11)、しゃがんだ状態で作業をする(写真20)。これは収穫だけでなく除草作業にも使われた。テヘランの近郊では、野菜を刈り取るのに刃渡り40cmほどの鋸刃の農具〈アッレカルト〉も使われていた(図12)。

ゴルガーン地方(トルコマン族)では、小さな鉄片に直角に柄が付いた鋏状の農具〈コルキー〉が使われた(図13)。鉄片の形と大きさは概して小さい。ゴルガーン地方は綿花生産の盛んなところであり、野菜の収穫のほかに綿作地の中耕除草にもこの農具が使われた。

根菜類などの収穫で土を掘る必要がある場合、ビールの一種である〈ビーレ・クン〉(図14)が使われた。柄の長さが100~180cmあり、踏鋤用のビールよりもはるかに細い鉄板が付き、土壌に深く差し込めるような形状となっている(写真21)。足をのせて踏み込むことができるように木製の足のせがはめ込まれている。マルヴダシト地方ではこの農具を砂糖ダイコンの掘り起しに使っていた(写真22)。

図11 パーシグーン

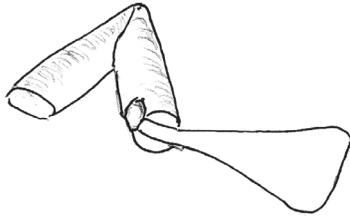
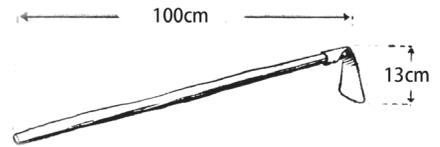


図12 アッレカルト



図13 コルキー (ゴルガーン地方)



[H.M. 1968. 9, p. 49]



写真19 パーシグーン (テヘラン地方)



写真20 パーシグーンによる作業

図14 ビーレ・クン



写真21 足のせのついたビーレ・クン



写真22 ビーレ・クンによる砂糖ダイコンの掘り起し (マルヴダシト地方)

5. 小麦の収穫

1) 鎌〈ダース〉

刈取り用の鎌は、しゃがんで使うものとして、鉤状の大・小2種類の鎌がある(図15)。大きな湾曲した鎌は刀刃で主に麦の刈取り用である。小麦はばら撒きされるために株状をなさず、一回でなるべく多くの茎を刈るには湾曲した大きな



写真23 小麦の刈取り用の大鎌(マルヴダシト地方)

鎌が必要となる(写真23)。これに対して小さな鎌は鋸刃で、米の収穫や牧草のアルファルファ、草などを刈るのに使われた(写真24)。

また小麦などを立った状態で刈る大型の鎌が北西部のオルミエ地方でみられた。刃渡り80cm、柄には作業し易くする取っ手が出ている(写真25)。刈った後はTの字の形をした棒でかき集められた(写真26)。



写真24 小鎌(マルヴダシト地方)

図15 ダース



[ウルフ p. 275]

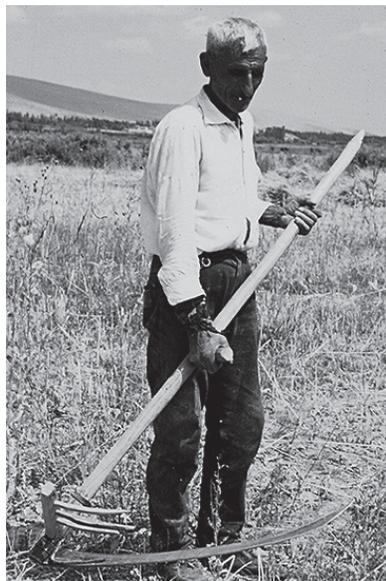


写真25 小麦用鎌(オルミエ地方) [写真 大野]



写真26 刈り集め作業 [写真 大野]

2) 刈り取った穀物を運ぶネット〈ロー〉

マルヴダシト地方では、収穫した麦束を運ぶのに1.8mほどの2本の棒に両端を結んだ荒いネット〈ロー〉が使われた(写真27)。麦束はこのネットで包まれ、ロバの背で脱穀場に運ばれた(写真28)。

オルミエ地方では、刈り取った麦束は荷車に積みあげられ水牛などで脱穀場に運ばれた(写真29)。



写真27 ロー(マルヴダシト地方)



写真28 刈り取った穀物を運ぶ (マルヴダシト地方)



写真29 荷車で脱穀場へ (オルミエ地方) [写真 大野]

3) 脱穀車 (ボレ)、脱穀板 (ヴァール)

脱穀場に運ばれた麦はここで山に積み上げられる。脱穀作業はこの山を少しずつ崩し、踏んだり叩いたりして脱粒することで始まる。この方法には地方によって特色がみられる。その一つは、木の棒 (チューベ・ギュゼルクービー) やナツメヤシの葉脈を人力で打ちつけて脱粒する方法であり、カスピ海沿岸やアフガニスタンで米の脱穀作業に使われた (写真30・31)。

これに対して、乾燥・半乾燥地の麦作地帯では広く脱穀車 (ボレ) や脱穀板 (ヴァール) が使われた。脱穀車は、その形をした枠に円盤状のディスクまたは木片や鉄片を羽根状に打ち込んだ通常2つのローラーがはめ込まれたものである。2頭の牡牛で牽引することでローラーが回転し、ワラを碎き脱粒する。そりには人が乗り重さを加えながら操作する

(写真32)。鉄のディスクが付いた脱穀車はイスファハーン地方やテヘラン地方で多く、ファールス地方やフーズスターン地方では鉄片を羽根状に打ち込んだ脱穀車が多く使われ、穀物の山を崩しながら踏み回った (図16・17)。

脱穀板は、長さ180 cm、幅60 cmの厚みのある板で、イランの北西部からトルコさらに地中海世界でみられたもので、裏面にフリント (非常に硬く割ると角が鋭利に尖る石) がびっしりはめ込まれている (写真33)。これに人が乗り鎖で軛 (くびき) に結び2頭の牡牛が牽引する (写真34)。

補助的にロバなど複数の家畜に踏ませるところもある。デズフルに近いバクティアリー (部族) の村ではラバ、マーザンダラーン地方の乾地農業の一部の村ではロバだけで踏み回り脱穀を行った。

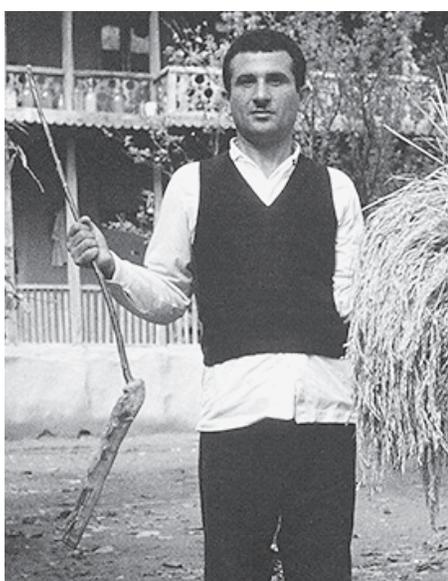


写真30 チューベ・ギュゼルクービー (ギーラーン地方)



写真31 木製の穀竿による脱穀作業 (アフガニスタン)



写真 32 脱穀車 (ボレ)

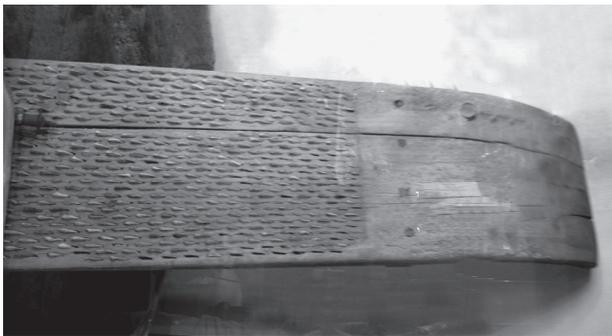


写真 33 脱穀板 (ヴァール) (部分)

図 16 鉄の羽根を回転させるボレ

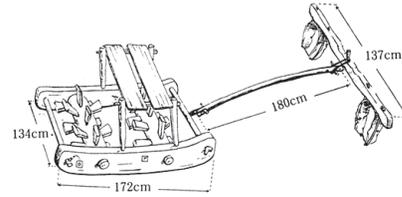


図 17 ボレによる脱穀風景 (マルヴダシト地方)

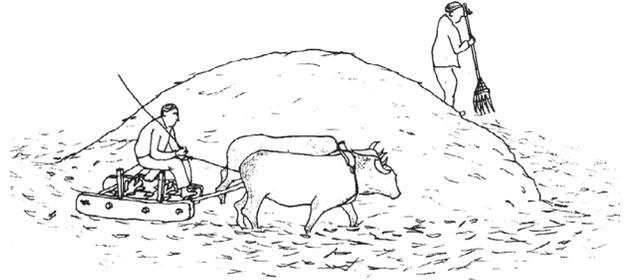


写真 34 脱穀板による脱穀作業 (アゼルバイジャン地方)

4) 熊手 (チャーク)、篩 (ゴルパール)

脱粒の作業が終わると、熊手 (チャーク) によって麦粒とすでに小さく刻まれたワラを分別する風選の作業が続く (図 18・写真 35・36)。風選は風が吹く早朝や夕方に行うことが多く、麦粒とワラの混じった山を熊手でかき揚げ麦より軽いワラを飛ばして分別する。チャークの材料はトネリコの木を使い、専門の職人が作る。

図 18 チャーク (マルヴダシト地方)

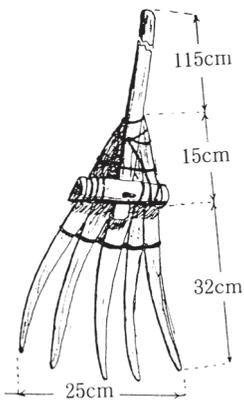


写真 35 チャーク (マルヴダシト地方)

風選でワラを飛ばしたあと、麦粒をワラ屑や石と選り分けるのに篩が使われた。通常は2種類を分けて使い、まず目の粗い篩 (カーム) で選り分けたあと、目の細かい篩 (ゴルパール) でさらに細かなワラ屑などを除く (写真 37・38)。

篩のガットには羊やヤギの腸、また革紐が使われる。1970年代初めマルヴダシト地方では渡り職人のコウリー (ジプシー) が村の近くにテントを張り農民のために篩を修理しまた作っていた。



写真 36 風選作業 (マルヴダシト地方)

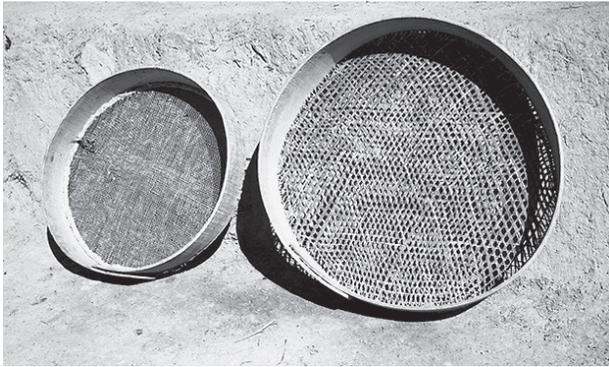


写真 37 2種類の篩（マルヴダシト地方）



写真 38 篩を揺すりワラ屑を除く

5) 天秤〈タラーズ〉

収穫した穀物を、地主と農民の間、また共同耕作の仲間間で分けるのに天秤〈タラーズ〉が使われた。タラーズは天秤棒と2つの鉄製のボウルからなり、小麦や米を量るときには5kgの分銅を使ったが、一定の穀物量を分銅の代わりに使うこともあった（写真39）。1970年代まで、マルヴダシトを含む多くの地方で複数の農民が農地を共有し共同で耕作す

る制度が残っていたが、この制度をもつ村では収穫物を農民間で均等に分配した。このとき使われたのがタラーズである（写真40）。また、1960年代に農地改革が実施されるまでアルパーブ・ライヤト制と呼ばれた地主経営の農場がイランを覆っていた。この地主所有の村では収穫した穀物は地主と農民の間で一定の比率で分けられ、この分益に際してもタラーズが使われていた（写真41）。



写真 39 タラーズ（マルヴダシト地方）



写真 40 収穫した小麦を農民間で分配（マルヴダシト地方）



写真 41 地主と農民の収穫の分益（マルヴダシト地方）

6. 牧童の道具

遊牧民や牧畜を行う村の牧童（チューパン）は日中また夜間も村周辺の草地や山で家畜の群れと過ごすことが多い。彼らの持ち物は、家畜の群れを襲うオオカミなどの野獣を追い払うための先端が革で強く固められた棒（ドメガウイー）

（写真42）、パンとチーズ、夜間が冷える季節には寒さをしのぐためのフェルト製の外套（写真43・44）と帽子が必需品であった。イスファハーン地方の遊牧民部族、バフティアリーの場合、牧童は〈クールバッチェ〉という袋を携帯したが、その中にはパンを包んだ布、ヤカン、マッチ、茶を入れる道具、湯呑み、角砂糖、水入れ、それに牧畜犬の餌が入っていた（写真45）。



写真42 ドメガウイー（カシュガイー 遊牧民）



写真44（マルヴダシト地方）



写真43 フェルトの外套（ホラーサーン地方）[写真 大野]



写真45 クールバッチェを背負ったチューパン（牧童）（バフティアリー 遊牧民）[H.M. 1973. 4, p. 51]

7. 食の道具

1) 製粉機〈アースィヤーブ〉

小麦などの穀物を製粉する道具は、基本的に固定した下臼と回転する上臼からなっており、何を動力とするかで地域的特色がみられる。

① 手回しの碾き臼〈アースィヤール・サンギ〉〈アースィヤール・ダスティー〉は一般の家庭や遊牧民の宿営地でみられる。上臼には木の把手が付き、これを手で回しながら中央の

溝から穀物を入れる（図19・写真46）。

② 水力製粉機は川の落差を利用して臼を回転させ、イランではもっとも多く利用された。マルヴダシト地方の科尔川には堰の水位差を利用した水車がたくさんあり、直径が1メートル余りある石臼を回転させた（図20・写真47）。

③ イラン東部のシスターン地方では夏季の数か月間強風が吹き（「120日風（バーデ サドビースト ルーズ）」）、この風を動力に石臼を回す風力製粉機〈アースィヤーブ・バーディー〉（写真48）が使われた。

図19 手回し臼

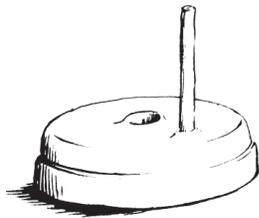


写真46 (ギーラーン地方)

図20 水力製粉機の構造

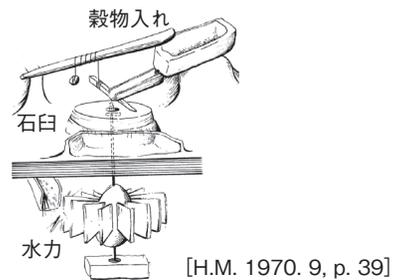


写真47 水力製粉 (マルヴダシト地方)



写真48 風力製粉 (シスターン地方)

2) パン焼き用具〈サージ、タヌール〉

パンにはいくつかの種類がある。これはパンの焼き方と発酵菌の有無が関係している。マルヴダシト地方ではパンは鉄板で焼かれる(写真49)。小麦粉を練って団子状にし、これを棒によって石や木の台で直径40センチ、厚さ2ミリほどに伸ばす(写真50)。これを直径60センチほどの湾曲した鉄板〈サージ〉に乗せ、焼けたら裏返してこの上に新たにパン生地を載せ裏返す。燃料は木片やヤギなど家畜のフンを使



写真49 鉄板によるパン焼き(マルヴダシト地方)



写真51 サージ

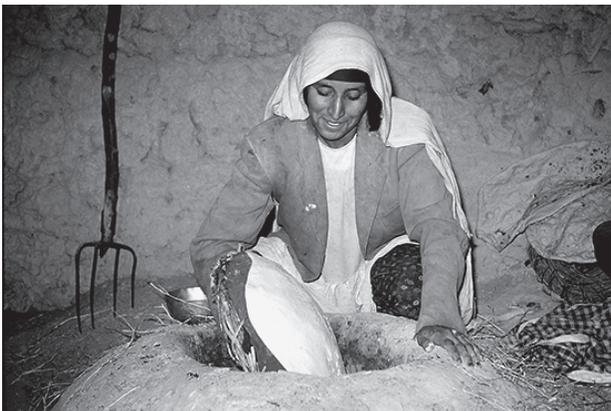


写真53 竈の内壁にパン生地を張る

う。発酵菌を使わないため薄い紙のようなパンである。このパン焼き方法は持ち運びが便利のため遊牧民に一般的である(写真51)。

また、イランの農家では〈タヌール〉と呼ばれる竈(かまど)も使われた(写真52・53・54)。竈は土中に穴を掘り、掘り起こした土で周りを固めた形態のものと、地上に設置されたものがある。いずれも底に燃料を入れ風を送る口がある。竈の底で火を焚き、竈の表面が熱くなると平らに伸ばしたパン生地を壁面に張り付ける。

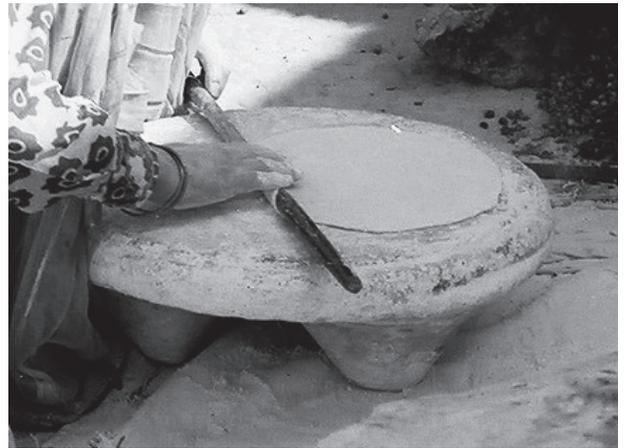


写真50 石の台で生地を伸ばす



写真52 タヌール(フーゼスターン地方 [H.M. 1969. 11, p. 39])

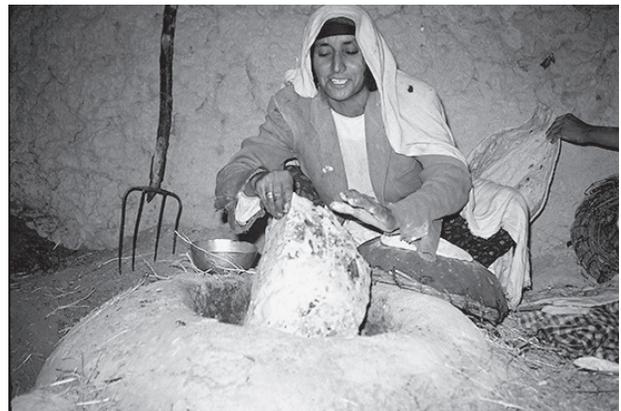
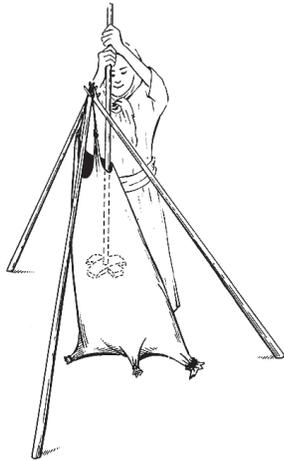


写真54 焼けたパンを内壁から剥がす(アゼルバイジャン地方)

3) バター作りの攪乳器〈キャレサージー〉

牧畜を行う村の住民や遊牧民は、羊・ヤギや牛などのミルクをバターやチーズに加工する技術をもっている。バター（キャレ、ローガネ・キャレ）は通常ミルクから作るが、イランの村ではヨーグルトから作ることが多い。ヨーグルトはミルクにレンネットを加えて作られ、このヨーグルトを水で薄めて攪乳器〈キャレサージー〉で攪拌され、これにより液体はバターとバターミルクに分離する。直ちにこれを熱し上澄みを取り冷すと固形のバター（キャレ）になる。バターミルクは熱し塩を加え液体部分を除くとタンパク質の固形（キャシュク）やチーズ（パニール）になる。

図 21 トロム（ホラーサーン地方）



[H.M. 1969. 9, p. 29]

バターを作る道具は気候など地方の環境によって特色がみられる。遊牧民や遊牧民の定住した村では木製の三脚に吊るしたヤギの皮袋が使われた。攪拌には、マルヴダシト地方ではこの皮袋を強く揺する方法が（写真 55）、ホラーサーン地方の牧畜民の事例では皮袋の中を棒で突き回す方法がとられた（図 21）。

これに対して、イラン北西部の農村では壺が使われ、この壺を台の上に斜めに置いて把手をもつて前後に揺すり攪拌した（写真 56・57）。また比較的降水量が多いゴルガンやマーザンダラーンの牧畜民の場合は木製の筒状の容器〈トロム〉が使われた（図 22、写真 58）。



写真 55 ヤギの革袋にヨーグルトを入れて強く揺する（マルヴダシト地方）

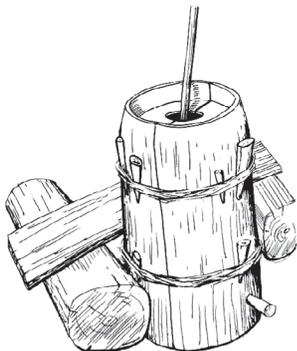


写真 56 斜めに置かれた甕



写真 57 甕を揺すって溶かしバターを作る（オルミエ地方）

図 22 トロム（マーザンダラーン地方）



[H.M. 1970. 12, p. 46]



写真 58 トロム（ゴルガン地方）

4) 水入れ〈マシュク〉

水を入れる革袋〈マシュク〉は乾燥・半乾燥地帯の村や遊牧民によってとくに飲料用として使われた。乾燥度の高いところでは、蒸発力が大きいため革から染み出た水の気化熱で容器の水を冷やす効果があり、日陰に置くことでクーラーの役割をもった。



写真 59 ドール (マルヴダシト地方)

革袋の形状は一様ではないが、ファールス地方やイラン南西部の乾燥した地方で見られるものはヤギの皮で作られた円錐形の袋〈ドール、ドールチェ〉であり、3本の棒で支持され上部の口には栓がはめられていた (図 23、写真 59)。

コルDESTAーン地方ではヤギの皮袋がそのまま水入れとして使用され、〈コフス〉と呼ばれていた (図 24)。

図 23 ドール

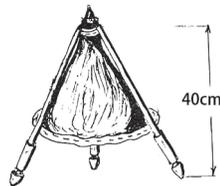
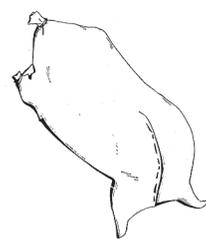


図 24 コフス



(コルDESTAーン地方)
[H.M. 1976. 6, p. 46]

8. 絨織織り

イランは絨織の優れた伝統をもっているが、マルヴダシト地方の村でも絨織が織られてきた。この地方には 19 世紀から 20 世紀にかけて遊牧民が定住した村が多く、絨織を織る伝統も遊牧民系譜のものである。生産の工程は、農民が飼う羊の毛を刈ることにはじまり、糸を紡ぎ、染色をして織るのだが、染色を除くと原料も労働もすべて村内で自給された。

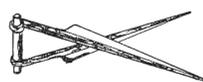
1) 毛刈り鋏〈ゲイチャー〉、梳櫛〈シャーネミーク〉

乾燥・半乾燥地の村では農耕と牧畜の複合した経営形態をとり、羊・ヤギ・牛・ロバが放牧と大麦やアルファルファなどの牧草で飼養された。羊とヤギはそのほとんどが市場で販売されたが、絨織を織る村では自ら飼育した羊の毛を原料とした。毛は毛刈り鋏〈ゲイチャー〉で刈り取り (写真 60・図 25)、刈った毛は梳櫛〈シャーネミーク〉で繊維をほぐす (図 26)。



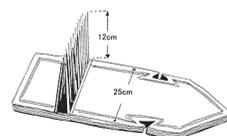
写真 60 羊の毛刈り (マルヴダシト地方)

図 25 ゲイチャー



鋏の長さ 38 センチ

図 26 シャーネミーク



(ホラーサーン北部のクルド人地区)
[H.M. 1970. 9, p. 27]

2) 紡錘車 (ドゥーク)

マルヴダシト地方では、刈り取った羊毛は絨緞の織り手である村の女性によって紡がれた。道具は鉄製の手持ちの紡錘車が使われた (写真 61)。地方によっては糸車を使うところ

があるが、遊牧民や遊牧民系譜の村では紡錘車が一般的であり、これを強く回転させ、少しずつ巻き取っていく (写真 62・図 27)。糸は糸巻に巻き直し長く張った糸にさらに撚りを加えていく (写真 63)。



写真 61 (左) 紡錘車 写真 62 (右) 紡錘車による糸紡ぎ (マルヴダシト地方)

図 27 紡錘車による糸紡ぎ

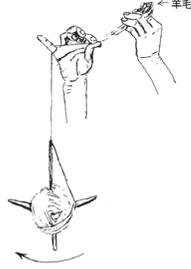


写真 63 経糸に撚りをかける (マルヴダシト地方)

3) 絨緞織機 (ダストウガー・ヘ・ガーリー)

絨緞用の織機は縦型と水平型の 2 種がある。マルヴダシト地方の村や遊牧民の織機は水平型で、経糸を水平に張り (写真 64)、織り手はこの経糸にパイル糸を結び、この繰り返して絨毯が織られる (写真 65・図 28)。パイル糸を 1 段、2

段結んだあと、緯糸を櫛状の打ち具 (シャーンネ) (写真 66) で叩いて結び目を締めていく (写真 67)。

マルヴダシト地方の村の場合、絨緞の織り手は婦人で文様は母系で引き継がれていた (写真 68)。



写真 64 経糸を揃えて張る (マルヴダシト地方) [写真 大野]



写真 65 水平型の絨緞織機と作業風景 (マルヴダシト地方)

図 28 水平型の絨織織機

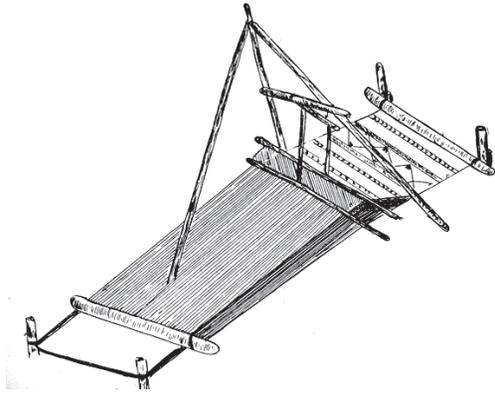


写真 66 打ち具 (シャーネ)



写真 67 打ち具で緯糸の結び目を締める (マルヴダシト地方)



写真 68 村で織られた絨織 (マルヴダシト地方)

参考文献

H.Wulff *"The Traditional Crafts of Persia" Massachusetts*, 1966 (原隆一他訳『ペルシアの伝統技術』平凡社、2001年)

イラン文化芸術省 *"Honar o Mardom"* (『芸術と民衆』) の参考にしたモノグラファー一覧 (ペルシア語)

- ・バズルック村 (イラン南西部) No.121 (1971年11月)
- ・スィーヤマルグー村 (デヘスタン) (ゴルガンの山地地方) No.80 (1969年6月)
- ・パーズ・ザーデガー・フェルドーシー (ホラーサン) No.83 (1969年9月)
- ・コフナック (フーゼスタン州) No.85 (1969年11月)
- ・サマー村 (マーザンデラーン州) No.95 (1970年9月)
- ・サーラム村 (ホラーサン州南部) No.119-120 (1972年9月)

- ・ゴルガン地方のトルコマン社会 No.71 (1968年9月)
- ・バフティアリー遊牧民部族の家畜飼養 (イスファハン州) No.129-130 (1973年4月-5月)
- ・バフティアリー族 (フーゼスタン州) No.111 (1972年1月)
- ・ハジージ村 (クルディスタン) No.47 (1967年6月)
- ・グーチャンのクルド (ホラーサン北部) No.88 (1970年2月)
- ・シスターン地方の風力製粉 No.177-188 (1971年)

M.ハリーギー編『イランの民俗学と民衆文化』(*Mardomshenasi o farhangi ame iran*) No.1, 1974年 (ペルシア語)

大野盛雄『ペルシアの農村』東京大学出版会、1971年

原隆一『イランの水と社会』古今書院、1997年

後藤 晃『中東の農業社会と国家』御茶の水書房、2002年

名称	イランでの名称	その他の名称	図
農具			
1. 耕起			
犁	〈ヒーシュ〉	〈エザル〉：ゴルガン地方、マーザンダラーン地方 〈パトゥラ〉：ホラーサーン地方の南部	図2、図3、図4
踏鋤	〈ビール、ピーレ・ザミンカニー〉		図5
小ぶりの鋤		〈カラン〉：マーザンダラーンの一部の地方	図6
2. 耙耕			
耙	〈マーレ〉	〈タフテ〉〈タフテ・マーラー〉：ファールス地方	図7
馬鋤			図8
碎土具			写真9
3. 灌漑			
畦立用農具	〈コロー〉		図9
灌漑用ビール	〈ビール、ピーレ・アービヤリー〉		写真14
時間を計る道具	〈フィンジャン〉	〈ターセ・ホモウ〉：ビルジャンド地方	図10
4. 野菜・工芸作物の収穫			
根から掘る道具	〈バシグーン〉	〈シェフレ〉：テヘラン	図11・写真19
鋸刃の鎌	〈アッレカルト〉	〈アーレカルト〉：テヘラン	図12
鋤状の農具		〈コルキー〉：ゴルガン地方	図13
掘り棒	〈ピーレ・クン〉		図14
5. 小麦の収穫			
鎌	〈ダース〉	〈ワーシル〉：ゴルガン地方 〈マンガル〉：ビルジャンド地方	図15
小さな鎌	〈ダース〉	〈ダース・アラフボル〉：イスファハーン地方	図15
穀物を運ぶネット	〈ロー〉	〈シャル〉：フーズスターン	写真27
脱穀車	〈ボレ〉	〈ゴルディー〉：ホラーサーン地方 〈チューム〉：イスファハーン地方 〈タシ〉：ホラーサーン地方北部のクルド人地区	図16、写真32
脱穀板	〈ヴァール〉		写真33
熊手	〈チャーク〉	〈アガージュレミル〉：ゴルガン地方北部のトルコ語系の村 〈ジュンギヤル〉：フーズスターン地方のパクティアリー族 〈ナールー〉：マーザンダラーン地方の乾地農業の村 〈ハシティン〉：ビルジャンド地方	図18、写真35
篩	〈ゴルバール〉		写真37
天秤	〈タラース〉		写真39
6. 牧童の道具			
野獣を追い払う棒		〈キヤラキ〉：バフティアリー族（遊牧民） 〈ドメガウイー〉：ファールス地方の遊牧民	写真42
フェルト製の外套		〈アバ〉：バフティアリー族（遊牧民） 〈シュウラ〉：ギーラーン地方の牧畜民	写真43・44
牧童の携帯袋		〈クールバッチェ〉：バフティアリー族（遊牧民）	写真45
食の道具			
製粉機	〈アースィヤープ〉		
手回し臼	〈アースィヤール・サンギ〉〈アースィヤール・ダステイー〉	〈テゲルマン〉：ゴルガン地方のトルコマン族 〈ダスハール〉：クルデスターン地方	図19、写真46
水力製粉機	〈アースィヤープ〉〈アースィヤープ・バリー〉		図20、写真47
風力製粉機		〈アースィヤープ・バーディー〉：シスターン地方	写真48
生地を伸ばす台		〈タラキ〉：シスターン地方 〈パネ〉：クルデスターン地方	写真50
パン焼用の鉄板	〈サージ〉	〈ターヴェ〉：シスターン地方 〈ターレ〉：フーズスターン地方	写真51
パン焼竈	〈タヌール〉		写真53・54
バター作りの攪乳器	〈キャレサージー〉	〈トロム〉：マーザンダラーン地方、ホラーサーン地方	図21・22、写真58
水入れ	〈マシュク〉	〈ドゥール〉：イラン西南部 〈コフス〉：クルデスターン地方	図23・24、写真59
絨毯織の道具			
毛刈り鋏	〈グイチー〉	〈チャーレ〉：バフティアリー族 〈ハプリング〉：ホラーサーン地方北部のクルド人地区	図25
梳櫛	〈シャーネミーク〉	〈シェ〉：ホラーサーン地方北部のクルド人地区	図26
紡錘車	〈ドゥーク〉	〈バーレ〉：イスファハーン地方のバフティアリー族 〈タシ〉：ホラーサーン地方北部のクルド人地区 〈コタルム〉：マーザンダラーン地方の乾地農業の村	図27、写真61・62
絨織機	〈ダストガーハ・ガーリー〉		図28
櫛状の打ち具	〈シャーネ〉		写真66