

---

# 古代アメリカ学会会報

## 第51号

---



図版 マヤの伝統儀式ハンリ・コル（カンペチェ州ツィットバルチェにて）©大越翼

---

### 目次

---

|              |   |             |    |
|--------------|---|-------------|----|
| ◆会長あいさつ      | 1 | ◆自著紹介       | 23 |
| ◆第16期新役員の紹介  | 2 | ◆事務局からのお知らせ | 25 |
| ◆特集：思い出の現場メシ | 3 | ◆編集後記       | 28 |

---

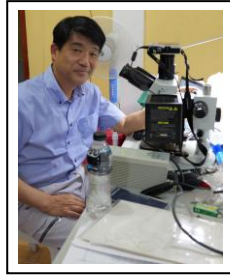
2026年8月

\*本稿掲載文・写真の無断転載・複製を禁じます

## 会報 51 号の発行に寄せて

青山 和夫（古代アメリカ学会第 15 期会長）

2023年1月より第14期・第15期の会長を務めさせていただきました。2026年12月をもちまして任期を終えることとなります。この4年間、学会の運営・発展のために多大なるご尽力を賜りました志高い役員・会員の皆様に、心より御礼申し上げます。



第15期（2025年1月～2026年12月）におきましては、代表幹事の渡部森哉会員、事務幹事の中川渚会員、事務幹事補佐の南智博会員、監査委員の松本雄一会員・村野正景会員、そして運営委員の皆様を中心に、学会運営を滞りなく進めることができました。ここに深く感謝申し上げます。

会報第48・49・50号の「会長あいさつ」において繰り返し述べてまいりましたように、本学会の基本的かつ長期的な目標は、①研究水準の強化、②国際化、③研究成果の社会還元と次世代育成、の三本柱にあります。古代アメリカ学会は、南北アメリカ先史学・考古学および関連分野の発展に寄与する学術団体です。研究者は、国際的水準において学術的貢献を果たすとともに、その成果を調査国および日本社会へ還元し続けていかなければなりません。

学会の顔は、何といたっても会誌です。『古代アメリカ』第28号は、本学会史上、最も充実した内容を備えた会誌となりました。アンデス考古学およびメソアメリカ考古学の過去30年の歩みと展望を論じた記念論文を含む論文4本に加え、調査速報9本が掲載されました。編集委員の鈴木真太郎会員（主）、森下壽典会員、山本睦会員、福原弘識会員、投稿いただいた会員の皆様、そして査読にご協力くださった会員の皆様に、心より感謝申し上げます。

また、2025年12月6日・7日に国立民族学博物館で開催された第30回研究大会は、本学会史上初めて、土日の午前・午後を通して実施された最大規模の大会となりました。研究発表10本、調査速報21本、ポスター発表4本の、計35本もの発表が行われ、古代アメリカ研究の広がり学会の活力を強く感じさせる充実した大会となりました。

本大会は、実行委員長の松本雄一会員をはじめ

め、市川彰会員、吉田晃章会員、渡部森哉会員、中川渚会員、南智博会員、荒田恵会員ら、多くの会員の皆様の多大なるご尽力によって、滞りなく運営することができました。ここに改めて深く御礼申し上げます。

国立民族学博物館で、この記念すべき第30回研究大会と総会を開催できたことは、私にとって大変感慨深い出来事でした。民博は、これまで数多くの本学会会員を大学院生や研究員として受け入れて下さってきました。私自身も、ピッツバーグ大学大学院への留学後、八杉佳穂会員の温かいご厚意とご尽力により、1996年10月から1997年3月まで外来研究員として民博で研究に従事しました。当時は、素晴らしい図書室を利用させていただきながら、猪俣健会員とともに『メソアメリカの考古学』（1997年、同成社）を執筆しました。あれから30年近い歳月が流れました。

そして2026年4月からは、関雄二会員が館長に就任され、さらに松本雄一会員、市川彰会員も民博の准教授として活躍されています。民博と本学会とのつながりが、これからさらに深まっていくことを大変嬉しく感じています。

さらに、会報につきましても、会報担当委員の皆様のご努力によって、内容・分量ともに大きく充実しました。第14期には五木田まきは会員（主）、瀧上舞会員、第15期には瀧上舞会員（主）、渡辺裕木会員が中心となり、毎号特色ある特集を企画していただきました。本51号では、「思い出の現場メシ」という魅力的なテーマの特集が組まれています。加えて、会報PDF版を学会ウェブサイト上で公開することにより、学会内外に向けて広く情報共有を行うことができました。学会ウェブサイトの円滑かつ効果的な運営にご尽力くださったウェブ・広報委員の皆様——第14・15期の松本剛会員（主）、第14期のダニエル・サウセド会員、第15期の荘司一步会員——に深く感謝申し上げます。

研究懇談会につきましては、東日本幹事の金崎由布子会員、西日本幹事の土井正樹会員の企画により、2025年5月17日に関西外国語大学、同年6月7日に東京大学において開催され、いずれも大変活発な議論が交わされました。発表はいずれも大学院に所属する若手会員3名によるものであり、将来の古代アメリカ研究を担う新

しい世代の研究の可能性を強く感じさせるものでした。

本学会においては、ベテラン研究者のみならず、これから日本の古代アメリカ研究を牽引していく若手・中堅研究者が優れた研究成果を生み出し、研究大会や研究懇談会のみならず、国内外のさまざまな学会で活躍されることを期待しております。また、英語・スペイン語・日本語による書籍や論文を積極的に出版し、国際的

な学术交流と研究発信をさらに発展させてくださることを心より願っております。

さらに、本年実施された役員選挙の結果、次期（2027～2028年）会長には井口欣也会員が選出されました。会員の皆様におかれましては、今後とも本学会のさらなる発展のため、新体制のもとで学会活動への積極的なご参加と運営へのご協力を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

---

### 第 16 期 (2027.1.1～2028.12.31) の役員紹介

---

本年 5 月 11 日（月）から 5 月 24 日（日）までの期間に郵送投票で実施された第 16 期役員選出選挙につきまして、6 月 1 日（月）に南山大学で開票作業が行われ、以下の方々が当選いたしました。学会の運営につきまして、会員の皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

新 会 長 井口 欣也（埼玉大学）

新監査委員 山本 睦（山形大学）  
村野 正景（静岡大学）

古代アメリカ研究の現地調査においては、日本とは地理的にも文化的にも大きく異なる地域で、土地の人々の生活文化を尊重し、より深い理解に努めることが非常に大切です。古代アメリカ研究に携わる研究者は、現地調査において時に思いがけない困難に直面しながらも、豊かな経験を積み重ねてきました。本会報では、会員の貴重な調査体験を、第34号の「フィールド調査体験記」や、第41号の「同体験記II」といった特集を通して紹介してきましたが、その多くは調査そのものに焦点を当てた内容でした。そこで本号では視野を少し広げ、「思い出の現場メシ」と題し、困難な現場で活力を与えてくれた食事や、調査活動を通じてこそ出会うことのできた、その土地ならではの「味」を紹介する特集を企画しました。昨年、学会創立30周年と会報50号という節目を迎えたことを機に、古代アメリカ研究のさらなる発展への期待を込めて企画した本特集には、長年にわたり現地調査に携わってこられた7名の会員の皆様にご寄稿いただきました。これから現場を経験する学生や若手研究者の方々にも、現場の空気感や現地調査の魅力を感じ取っていただくことができれば幸いです。

### ●思い出の現場飯：ホンジュラス、グアテマラとメキシコ

青山 和夫（茨城大学）

#### 世界で最もおいしいコーヒーと5分の昼食 (ホンジュラス)

私は1986年、青年海外協力隊の考古学隊員としてホンジュラスに派遣された。そこでマヤ文明と、後に妻となるビルマに出会い、私の人生は大きく変わった。本記事では、ホンジュラス、グアテマラとメキシコでの調査生活の中でも、とりわけ思い出深い食べ物や飲み物について紹介したい。

私は1992年から、サブロフ教授を擁するピッツバーグ大学大学院に留学した。大学院在学中は、毎年5月から8月までの4か月間、ホンジュラスのコパン遺跡で石器分析を行い、博士論文のためのデータを収集していた。

当時、私、妻ビルマと長女さくらはファーク教授（ハーバード大学）の紹介で、コパン遺跡村の中央広場に面したクエバ家の大きな民家に部屋を借りて暮らしていた。クエバ家は地域でも有数の大地主で、大規模なコーヒー農園を経営していた。

毎日の楽しみは、朝食の際に出される、挽きたてのコーヒーだった。香り高く、深いコクがある。私にはグアテマラやコロンビアの高級コーヒーよりもはるかにおいしく感じられた。今振り返っても、あれほどおいしいコーヒーはない。私は毎朝、「世界で最もおいしいコーヒー」を味わってから、調査へ向かったのである。

昼休みになると、私はクエバ家とコパン地方考古学研究センターのほぼ中間にある、コパン遺跡公園のカフェテリアまで歩いた。そこで、

妻のビルマと娘のさくらと一緒にサンドウィッチを食べるのが日課だった。昼食後は、ビルマとさくらがコパン遺跡村へ戻り、私は再び研究センターへ戻って石器分析を続けた。

私の研究室には、コパン遺跡での調査最後の年となった1995年に撮影した写真を額に入れて飾っている。妊娠4か月だった妻ビルマと、4歳のさくらが、コパン遺跡の石碑の前に立っている写真である。しかし、ビルマのお腹が次第に大きくなるにつれ、前年までのように昼休みにカフェテリアまで歩いて来ることが難しくなった。

その頃の私は、朝5時から研究センターで石器分析を始め、昼食は水とビスケットだけで済ませていた。それが私の現場飯だった。少しでも分析の時間を確保したかったからである。食事時間はわずか5分。午後夕暮れまで、ひたすら石器と向き合った。

そして夜は部屋で、日中に記録した石器データをパソコンへ入力した。毎日、午後11時頃まで作業を続け、調査研究に費やした時間は一日およそ17時間に及んだ。4か月間の調査を終える頃には、体重が6キロほど減っていた。

日本に帰国してからも、苦しいことやつらいことは少なくない。しかし、あの頃の調査生活を思えば、乗り越えられると思える。研究室の机の上に置かれた一枚の写真は、今でも私に大きな力を与えてくれている。

## 世界で最もおいしい魚フライ（グアテマラ・アグアテカ遺跡）

私は1998年から10年間、親友の猪俣健会員に誘われ、グアテマラのアグアテカ遺跡調査団で共同調査団長として調査に参加した。アグアテカ遺跡は、熱帯雨林の奥深いジャングルに位置している。当たり前だがコンビニもインターネットもなく、電気や水道すら通っていない。私たちは、遺跡のある断崖の中腹にテントを張って生活していた。

毎朝4時にホエザルの怒鳴り声と共に起き、夜9時には就寝する。自然のリズムに合わせた生活だったため、不思議なことに、日本にいる時よりもずっと深く眠ることができた。

そんな調査生活で何より大切なのが、毎日の食事である。主なメニューは、トルティーヤとインゲンマメ。調査団の料理を担当してくれたのは、近辺でも腕利きのコックとして知られていたホルヘだった。基本的には朝も昼も夜も同じ献立だが、ときどき卵や缶詰のソーセージを炒めてくれることもあり、それがちょっとしたごちそうになった。

なかでも忘れられないのが、川魚のフライである。遺跡公園のガードマンが、釣ったばかりの川魚を時折差し入れてくれたのだ。薄い身を丸ごと揚げたその魚は、まるで魚せんべいのように香ばしく、ぱりぱりとした食感だった。ジャングルの調査生活の中で食べたその味は、今でも忘れることができない。

私にとって、それは「世界で最もおいしい魚フライ」である。

## 世界で最もおいしいトルティーヤとチチャロン（グアテマラ・セイバル遺跡）

2005年、調査団長の猪俣健会員と共同調査団長の私は、アメリカ、グアテマラ、スイス、フランス、カナダ、ロシアなど各国の研究者とともにグアテマラで国際調査団を編成した。ハーバード大学による調査以来、およそ40年ぶりとなるセイバル遺跡の発掘調査を再開したのである。

発掘作業員の多くは、ケクチ語とスペイン語を話すケクチ・マヤ人である。アグアテカ遺跡の調査に参加していたベテラン作業員や、その息子たちも加わっていた。

日曜日になると、ときどき作業員の家に招かれることがあった。彼らは、セイバル遺跡の近くのラス・ポサス村に住む。そこで振る舞われたのが、「カクイック」という七面鳥の伝統的なスープである。トマトやトウガラシ、さらに鮮

やかな赤色を生み出すアチョーテなどを用いた料理で、2007年にはグアテマラの無形文化遺産にも指定されている。

もちろん、そのスープも絶品だった。しかし、私がさらに感動したのは、焼きたてのトルティーヤ（図1）であった。作業員の奥さんと娘さんが、挽きたてのトウモロコシの生地（マサ）から一枚一枚焼き上げるトルティーヤは、これまで食べた中で間違いなく一番おいしかった。香り、甘み、食感、そのどれもが格別だったのである。



写真1 グアテマラのトルティーヤ（筆者撮影）

トルティーヤは、私の大好物である。欧米の研究者の中には、「トルティーヤは野外調査の時だけで十分。もう見たくもない」と言う人もいる。しかし、私は何枚食べても飽きることがない。

後になって、その作業員一家がトウモロコシ畑を売り、アメリカへ移住したと聞いた。今も彼女たちは、あの世界で一番おいしいトルティーヤを焼いているのだろうか。

話は変わるが、ある年の午後、私は空腹のまま、セイバル遺跡調査団が宿舎として借りていたホテルに日本から到着したことがあった。その時、アグアテカ遺跡でもお世話になったコックのホルヘが、彼のレストランの看板料理である「肉付きチチャロン」を差し入れてくれた。

それは豚の皮だけではなく、皮の裏側の脂身や肉も一緒に揚げた料理である。カリカリとした香ばしさと、肉のジューシーな旨味が同時に味わえる。皮だけを揚げたスナック菓子とは、全く別物で、食べ応えも抜群だった。もちろん、トルティーヤと一緒に満喫した。

長旅の疲れは一気に吹っ飛んでいった。私にとって、それは「世界で最もおいしいチチャロン」である。

### 世界で最も素晴らしい現場飯（メキシコ）

私が 2020 年から参加しているメキシコの国際調査団（ウスマシンタ川中流域考古学調査団）は、アメリカ、メキシコ、グアテマラ、スイス、フランス、ドイツ、ノルウェー、日本など、多国籍の研究者によって構成されている。私たちは現在、マヤ文明最古・最大の公共祭祀建築「巨大基壇」があるアグアダ・フェニックス遺跡を調査している。

調査団にとって、最も重要な存在の一人が、ユカタン・マヤ人の料理人ベラである。毎晩ベラが作ってくれるメキシコ料理は、どれも驚くほどおいしい。調査団員にとって、夕食は一日の疲れを癒す大きな楽しみになっている。

ベラはユカタン語とスペイン語を話す。夫はメスティソなので家庭ではスペイン語を使うが、ユカタン州の実家に帰ると、会話は自然にユカタン語へ切り替わるという。彼女は朝 7 時から地元の小学校で給食を作り、午後になると 125cc のバイクに乗って調査団の宿舎へやってくる。18 歳で結婚し、現在はアラフォーだが、既に孫もいる。まさに働き者である。

そして何より驚かされるのが、料理のレパートリーの豊富さだ。毎晩メニューが変わり、どの料理も実においしい。以前、別の調査団に参加していたメキシコ人の大学院生が、「この現場飯は、前の調査団とは比べものにならないほど素晴らしい」と話していたのも印象的だった。

調査団員の間で特に人気なのが、牛肉をじっくり煮込んだシチュー風の料理である。4 種類ものトウガラシに加え、カカオまで入れて丁寧に煮込まれており、深いコクと豊かな香りがたまらない。

2026 年 3 月、私はベラにこの料理の名前を尋ねてみた。すると返ってきた答えは、「バルバコア」だった。ホンジュラスでは「バルバコア」は一般的にバーベキューを意味する。その話を、バルバコア（バーベキュー）が大好きな妻ビルマにすると、「全然違う料理なのね」と大笑いしていた。

いずれにしても、ベラの作るバルバコアは、私にとって最高のメキシコ料理の一つである。

井上 幸孝（専修大学）

### はじめに

筆者がメキシコ国立自治大学に留学した当時、メキシコで出会った食べ物は、街角のタコスにはじまり、あらゆるものが新鮮に映った。日本ではアボカド（aguacate/palta）もパクチー（cilantro/culantro）も、現在のようにその辺りのスーパーで売っているわけではなく、日本から見れば物珍しい食材だった。もちろん、トゥナ（tuna、ウチワサボテンの実）、チコサポータ（chicozapote、サポジラの実）、ヒカマ（jicama、ヤムビーン、クズイモ）などは初体験のものだった。

概ねどのメキシコ料理も筆者の好みに合ったのだろう。気がつけばメキシコと関わって30年以上が経ち、すっかりメキシコ料理に馴染んで半ば「メキシコ人感覚」に染まってしまったような気もする。本稿で取り上げるもののほかに、ケサディージャ（quesadilla）やタマル（tamal）も、モレ（mole）やチレ・エン・ノガダ（chile en nogada）も、ビリア（birria）やパンシータ（pancita）も、ミシオーテ（mixiote）も捨てがたいのだけれど、今回は、メキシコ料理としてよく知られた三つの食べ物の話をしたい。

### バルバコア

一つめはバルバコア（barbacoa）である。この語は、英語バーベキュー（barbecue, BBQ）の語源であるが、そもそもはカリブ海のタイノ語起源とされる。そのため、料理名自体は16世紀の征服当時にもたらされた「外来語」であるが、メキシコのバルバコアの調理法そのものは先スペイン期から存在していた。地面に穴を掘り、リュウゼツランなどの葉で覆って食材を蒸し焼きにするというものであり、征服者コルテスの『第二書簡』にもこの調理法への言及がある。現在のバルバコアは主に羊肉（時に牛・豚・山羊の肉）なので、古代の調理法に西洋由来の食材が組み合わされた典型的な「文化の混淆」の結果と言える料理である。ちなみに、バルバコアは筆者の好物の一つで、メキシコで地方の高速道路や国道を走っていて「バル

バコア」という店の看板を見かけると吸い寄せられるようについ立ち寄ってしまう。

かつて筆者は現代の「旧先住民村落」（メキシコ市内の元先住民村落で、現在ではプエブロス・オリヒナリオスと呼ばれる）の調査を行ったことがある。2002年、文化人類学者のZ氏と開始した調査だったが、その際には、メキシコ市という大都市にしながら、「村の御馳走」に与る機会が何度もあった。そうしたものの一つが、市内アルバロ・オブレゴン区テテルパンで2003年の調査の際に口にしたバルバコアだった。

その日の調査は、テテルパン地区が隣の区に



真1 テテルパンの個人宅で準備されたバルバコア

位置する別の地区と交流し、双方のマヨルドミア（祭礼実行組織）が会食する場であった。古来、村と村の間で飲食を伴う会合を開くのは、重要な取り決めや関係性の確認をする機会であり、先スペイン期から続く習慣だと考えられる。実際、植民地時代の史料からはそうした事例が確認でき、相手側が「満足して」帰っていく（つまりは異論なく村同士の間での関係や決め事が承認される）ことが肝要だった。

テテルパンのカトリック教会でのミサの後、テテルパン側の有力者の自宅に両地区の関係者が集い、そこで振る舞われたのがその自宅の庭先で仕込まれたバルバコアだった。今のところ筆者が食べた中で最も美味しかったバルバコアである。なお、その日はテテルパンの祭礼組織の男性と相当量の酒を飲みかわすことになり、最後の方は調査できたのかどうか不安な酩酊状態だったのもいい思い出だ。

## ポソレ

次にポソレ (pozole) の話をしたい。ここ数年、筆者はテノチティトランの軍事的拡張主義に関する史料 (『クロニカ・メヒカーナ』) を読みつつ、そこに登場する地域を踏査する機会を持った。その中で特に印象に残っているのが、ミステカ地方 (オアハカ州西部を中心に近隣州にまたがる地域) の調査で出会ったポソレだった。

大粒の白いトウモロコシ (カカワシントレ) をスープで煮込んだ料理であるポソレは、現代メキシコでも人気の料理で、白濁した一般的なスープのものもあれば、赤色のハリスコ風、緑色を帯びたゲレロ風などがある。1972 年創業のポツォルカリ (Potzollcalli, 「ポソレの家」の意) や、首都圏においてここ 20 年ほどで急成長したラ・カサ・デ・トーニョ (La Casa de Toño) といったレストラン・チェーンでこれを食べた経験がある人もいることだろう。

ポツォルカリの店名からもわかるように、ポソレという料理名は、ナワトル語ポツオリ (potzolli) ないしはポソリ (pozolli) に由来する。アステカの「食人」の例としてよく言及される死者の体の一部を儀礼的に口にしていたという話 (サアグン編『フィレンツェ文書』) に出てくるのも、この料理である。バルバコアと同じく、伝統的な調理法が存在し、16 世紀のヨーロッパとの接触以降にもたらされた畜肉文化の影響を受けて、現在では豚肉や鶏肉が一般的な具材となっている。ちなみに、いちばん好きなメキシコ料理はと尋ねられたら、ふだんから筆者は迷わずポソレと答えている。

一昨年の夏、筆者は共同研究者の Y 氏と C 氏と一緒に、調査の一環でミステカ地方を巡った。ある日、たまたま昼食どきに辿りついたのが、サンティアゴ・フストラワカだった。この町はミステカ低地を太平洋側に向かって進んでいく途中、州道 15 号沿いに位置し、ローカルな交通の要所である。食事どきだったこともあり、町の中心部にあった市場に入ったところ出会ったのが、七面鳥のポソレだった。

七面鳥 (guajolote, ナワトル語 huexólotl) は、スペイン人によって鶏が持ち込まれる前からメソアメリカでは主要な家畜だった。この市場で食した七面鳥のポソレはこれまでになく印

象的で、鶏肉や豚肉のポソレにはない野性味溢れるものだった。フストラワカの市場のこのポソレ屋には、トスターダもトルティーリャも用意はなく、筆者はただワイルドな味のこのポソレを堪能した。なお、メキシコの地方では現在でも七面鳥のスープ (caldo) を好んで食する場合がある。好き嫌いはわかれるものの、チキンのスープとはまったく違った滋味に満ちたものである。



写真 2 フストラワカで食べた七面鳥のポソレ

## チョリソ

最後にもう一つ。メキシコのものでもありながら、メキシコという一国では話が完結しないチョリソ (chorizo, 日本語ではなぜかチョリソーとも表記) に代表される腸詰にも触れておきたい。

メキシコのチョリソを筆者はよく食べる。街の屋台でも数種のタコス注文する際、チョリソやロンガニサ (longaniza) のタコスは欠かせない。また、トルーカ特産のチョリソ・ベルデ (chorizo verde) もお気に入りだし、近年では大豆ミートのチョリソ (メキシコのスーパーに普通に並んでいる) を朝食に食べるのも個人的には習慣化している。

そもそもチョリソやロンガニサなどの腸詰類はイベリア半島に由来する。つまりは、スペインによる征服・植民地化によってアメリカ大陸にもたらされたものである。日本でチョリソというと辛いものをイメージする人が多いようだが、チョリソを辛くしたのは他ならぬメキシコである。この味の変容もまた、大航海時代以降に起きた食文化の混淆の結果ということになる。メキシコでは辛味が加わったが、アルゼンチンのチョリソ (チョリソ・クリオーリョ) は辛くなく、肉料理の文化が豊かなアルゼンチンらし

い肉々しい味と製法である。

ここ十数年、筆者はヌエバ・エスパーニャ副王領の一部だったフィリピンの歴史研究にも携わってきた。フィリピン諸島における腸詰もまた、スペイン支配とともに広まったものである。そして、フィリピンで初めてそれを口にした時、筆者はその独特の味に衝撃を受けた。

典型的なのは、チョリソ・デ・セブ (chorizo de Cebu) もしくはロンガニサ・デ・セブ (longganisa de Cebu) と呼ばれるものである。このチョリソは「甘い」。もちろん、デザートのような甘さというわけではなく、料理に砂糖を入れる感覚として甘いのである。トマトケチャップではなくバナナケチャップのような甘い味が好まれるフィリピンらしいこの甘口のチョリソは、筆者の経験上、日本人には受けがよろしくない。しかし、個人的には大好物で、白いご飯とチョリソの組み合わせは、これ以上ない最高のフィリピン風朝食である。



写真3 フィリピンのチョリソ・デ・セブ

話をまとめておこう。元来は辛味のなかったイベリア半島のチョリソは、チリトウガラシを味つけに多用するメキシコで辛いものになった。他方、同じくスペインによって植民地化された場所でありながら、甘口が好まれるフィリピン諸島では現地の味覚に合った味つけに変容したというわけである。余談ながら、今年になって初めて筆者がマカオで口にしたものに、チョリソ・デ・マカオ (chorizo de Macau) がある。フィリピンのチョリソに似た味つけながら、食感は異なるものだった。

## まとめ

以上、バルバコア、ポソレ、チョリソの三つについて述べた。観光旅行で初めてメキシコを

訪れる人にとって、これらはぜひ滞在中に食べてみたい料理ということになるだろう。だが、その一方で、都会の繁華街や観光地では味わえない独特なバルバコアやポソレなども現地には存在する。繰り返し現地に足を運び、様々な場所に出向く中で、そうしたものにも出会える機会が生じる。ただし、焦ってはいけない。経験上、狙ってありつけるといよりも、そういった出会いはたいてい偶発的に起こるものだ。

運よくそのような食べ物に出会い、現地でそれを口にしていく瞬間は、ただ美味しいと感動しながら食べているに過ぎない。けれども、後日に冷静になると、その料理はどうやってできたのだろうかなどと考え始めたりする。そうした食べ物のそれぞれには、歴史的なバックグラウンドがある。ある時は古代の調理法との連続性が見られたり、またある時はそうした連続性はないものの、味つけの面では何百年あるいはそれ以上の食文化の嗜好を受け継いでいたりすることに気がつく。そして、古代や植民地時代の食文化、それを受け継ぎながら料理を変容・発展させてきた人々の営みに思いを馳せながら、繰り返しその美味しさを反芻するのである。

## ●思い出の現場飯：「ビギン・ザ・ビギン —45 年目の愉しみ—」

大越 翼（京都外国語大学）

「ツバサ、明日はハンリ・コル (*hanli col*) の儀式を見に行くから」と誘ってくれたのは、もう長い付き合いになるツイットバルチェ (*Dzitbalché*) の友人である。メキシコはカンペチェ州にあるこの「町」は、かつてはカルキニ町に属する「村」であった。マヤの農耕儀礼の一つであるこの儀式の存在はもちろん昔から知っていたから、そこで供される食べ物がどのようなものかも想像がついた。出されたトレイに盛られている食べ物がこれだ。(写真 1)。ヤッチ (*yachi*) と呼ばれるもので、七面鳥の肉を茹でてできるスープに、地炉で蒸し焼きにされた一種のパン (*tut*) を細かく砕いて入れ、さらに七面鳥の内臓を茹でたものを細かく刻んで混ぜ合わせたものだ。



写真 1 ヤッチ  
(2025 年 3 月 23 日 ©Tsubasa Okoshi)

かれこれ 45 年以上、私はユカタン地方のあちこちで野外調査を続けてきて、その都度、村々でさまざまな食事を口にしてきた。正直に言おう。いくつかの例外を除いては、特に村の儀式で供される食事は食べられたものではなかった。なにしろ不衛生であることこの上ない。何やら汚げな洗面器やバケツの中に大量に作られているさまざまな食べ物。それを作っている過程を見ていたから、素材をろくに洗っていないことも知っている。おまけにハエも舞っている。さらに、石鹸できちんと洗っていない事が明白な手で調理され、供されるのだから、見ただけで食欲が失せてしまう。それでも悪いなと思うか

ら少しは口にしてきたが、美味しいと思ったことなど一度もなかったのだ。

ヤッチに関しては、1982 年に参加したソトゥタ村 (*Sotuta*) の村はずれの森で行われたチャーチャックの祭り (*ch'achak* 雨乞いの祭り) の最後に配られたものが忘れられない。祭りそのものは、古代マヤの宇宙観が濃厚に見て取れたので大興奮したが、手元に配られたもの (写真 2) を見てげんなりした。



写真 2 チャーチャックの祭りで配られたヤッチとトウモロコシのパン (1982 年 6 月 ©Tsubasa Okoshi)

前日からほとんど飲まず食わずで、空腹と喉の渇きは最高潮に達していたから、口に入るものならなんでも食べられるはずなのだが、トウモロコシのパンはパサパサで、水なしには飲み込めない。ヤッチをつければマシかと思って、少し食べてみたが、とても無理だった。人々にとっては「ご馳走」であることはわかるのだが、どうにもいかぬ。どうしようと戸惑いつつ、隣にいた小さな子供が「それ食べないの」と聞いてきたのを幸い、お腹が空いてないからと嘘をついてあげてしまった。その子の嬉しそうな顔は今でもよく覚えているが、村への帰り道、内心忸怩たる思いがあったことは告白しておこう。

話をツイットバルチェの「ハンリ・コルの儀式」に戻そう。この儀式は、神々にトウモロコシが収穫できたことを感謝する農耕儀礼で、これまで参加したことがなかった。サン・フランシスコ地区にある農家の裏庭で行われた儀式の

内容の詳細についてはここでは述べないが、家にお邪魔した時には、すでに地炉でトウモロコシの生地で作られた「パン」が蒸し焼きにされている最中だった。それから、2年前から顔馴染みになっているフメン（*hmen*）とマヤ語で呼ばれる神官が祈りを捧げ、1羽の七面鳥を生贄にした。彼の助手を務める男たちが、残りの2羽の七面鳥を殺し、解体して、調理を担当する女性に渡していく。私はその様子をつぶさに観察した。

数時間後パンが出来上がり、祭壇にそれが備えられ、かつヤッチや、同じく七面鳥のスープにトウモロコシの粉を練ったものを混ぜ入れ、これにその肉を加えて作られるコル（*kol*）も大きなバケツに入れられて、祭壇の上や脇に置かれた。おもむろに、神官が神々に祈りを捧げはじめる（写真3）。



写真3 ハンリ・コルの儀式  
(2025年3月23日 ©Tsubasa Okoshi)

祈りの後、捧げられた食べ物を神官自ら参加者に分配し始めた。まずはこの祭りを主催した家長とその家族に、ついで「主賓」である私と友人、それから他の人々、という順番だ。ただいたのが、写真1のヤッチだ。さあツバサよ、どうする。ソトッタでの思い出が脳裏を横切る。だが、ここで食べないわけにはいかないし、皆の視線も感じる。観念して一口食べた。

ところが、だ。案に相違して、美味しいのだ。見てくれはものすごく悪いのだが、懐かしい味に感じ、これを食べたらお腹を壊すんじゃないかといった危惧が頭をよぎることもない。嬉しくなっていて、ご機嫌顔でいただいているのが、写真4だ。

もっとも、写真では少ない量にしか見えないが、何しろトウモロコシの粉で作られたものだから、結構お腹がいっぱいになる。これくらい

でいいかと思っていたら、次に配られたのはコルだった（写真5）。

これもまた美味しい。ヤッチと同系統だが、もう少しやさしい味だ。口に合う。うーむ、しかしよく考えてみれば、この肉は数時間前まで生きていた七面鳥の肉で、彼らが殺されるところ、羽をむしられるところも見ていたのだ。残酷・凄惨な光景ではあったのだが、もうどうでも良くなっている自分がおかしかった。

その時から、村で食べることが楽しみになった。たとえば、ツイットバルチェから車で1時



写真4 ヤッチを食べる筆者  
(2025年3月23日 ©Tsubasa Okoshi)



写真5 コル  
(2025年3月23日 ©Tsubasa Okoshi)

間ほどのところにある、小集落ラ・ファティマ（La Fatima）では（写真 6）、いつもお世話になる家の女性が、水とトウモロコシの生地を手でこねて、ポソル（pozol）という飲み物を作ってくれた（写真 7）。



写真 6 ラ・ファティマ集落  
(2025 年 3 月 21 日 © Tsubasa Okoshi)



写真 7 ラ・ファティマ集落にて、ポソルを作る女性  
(2025 年 3 月 21 日 © Tsubasa Okoshi)

水はどこから取ってきたのか、とか、この女性は先ほどまで外で薪を集めていたのだが、手を洗ったのかな、などという「瑣末」なことはもうどうでもいい。ほんのり甘いこのポソルに、喉の渇きを潤した。その後でいただいた料理は、手作りのトルティージャと共に、心に染み入るようなおいしさだった。作った家族の愛情を、身体で感じるからだ（写真 8）。

この村でも携帯電話が使えるようになったのは、昨年末からのことだった。「オーコシはいますか」とメキシコからある朝電話があり、なんとラ・ファティマの女性だった。それから 1

ヶ月に一度はお互いに電話をして、どうしているのかを確認し合うのだが、何よりも嬉しいのは、いつこっちに来るか知らせてくれ、鳥を潰して美味しいスープを作るからと言ってくれる家族の気持ちだ。身体の芯からその暖かさを感じつつ、今年もあの集落を訪れることの幸せを思う。

不思議なものだ。野外調査をする人たちは、大抵初めの頃に口にする料理を好きになるのではないか。しかし私の場合は、還暦をとうに過ぎ、古希と呼ばれる歳になった今になって、ようやく食べるものを享受し、心から美味しいと思い、人々と分かち合えるようになったのだ。「好き」になるまでに 40 年以上の時間を要した。これはどういうことだろう。

昨年夏にカルキニ（Calkiní）町で講演した時に知り合った、詩人であり作家でもある友人の言葉が今も耳に遺っている。「ツバサ、あなた、またユカタンに戻ってくるわよ。」ユカタンは私の学問人生を始めた地だ。そこにまた「戻る」のだろうか。それも悪くはない。今はそう思っている。人生は一編の詩なのだから。

### はじめに

この度、古代アメリカ学会会報『思い出の現場メシ』と題した特集にお声がけをいただき、これまでの調査について古い記憶を辿りながら、思い出に残る現場メシについて考えてみた。中米で調査を始めてから今年で 25 年。毎年調査においてさまざまな苦労や怪我などがあり、それらを乗り越えながら前に進んできた。そして乗り越えるたびに記憶が上書きされ、あまり過去を振り返ることなく四半世紀が過ぎたように思う。ここで一度振り返って見るのも悪くない、そう思ったところに運よく、2007 年から 2011 年まで長期にわたって滞在したグアテマラ、フローレスを訪れる機会を得た。昔から知る住民たちと触れ合いながら、今回のテーマについて記憶を辿り、ここで紹介させていただくことにする。

### グアテマラ調査

「グアテマラでマヤ文明の発掘調査をしている」と言うと必ず「ジャングルで寝泊まりしているのか」と聞かれる。残念ながら（？）私が寝泊まりしていたところは、エアコンもインターネットもあり、時にはお湯シャワーが出て、レストランで食事付きの快適なホテルだった。フローレス島はペテン・イツァ湖に浮かび、カラフルな街並みに夕陽が大変美しい、グアテマラの中でも有数の観光地である（写真 1）。本土のサンタ・エレナには国際空港があり、世界遺産のティカル遺跡へ向かう観光客の中継地としても多くの観光客が訪れる。

それまでに数回観光目的で滞在したことはあったが、調査で訪れたのは 2007 年が最初である。2007 年はフローレスに 3 ヶ月近く滞在し、ペテン・イツァ湖西岸のニシュトゥン・チチ遺跡の発掘調査に参加した。それから 6 ヶ月後の 2008 年 1 月に再びフローレスに戻り、8 月まで半年間発掘調査をする予定であった。ところが予定が変わり、半年間ラボで遺物整理作業を行うことになった。

### 出会いは、偶然に

プロジェクトのラボは湖に面した島の西側に

位置しており、近くのレストランが架けた栈橋を借りて、そこで遺物洗浄をしていた。数週間経った頃、ラボの隣の建物が改築をはじめた。強い日差しの中で遺物洗浄をしている私たちが気になったようで、改築を進めているオーナー夫婦が話しかけてきた。グアテマラの首都出身の二人は、チチャリンと言う名のノルウェージャンフォレストキャットと共に移住して、新たにレストランを開業すると言う。年齢が近かったこともあり、すぐに意気投合して仲良くなり、開業前のレストランに招待してもらったりした。

オーナー夫婦は、夫がシェフで妻が経営・接客を担当し、レストランはカジュアルなイタリアンダイニングだった。レストランは 2 階のテラスにあり、1 階はホテルになっていた。当時私たち院生はホテルに滞在していたが、滞在費を安くするために、皆でそのホテルに移ることにした。

毎日仕事終わりに夕陽を見ながらハッピーアワーを堪能し、たまにレストランで夕食を食べ、週末は夫婦と一緒にビーチで BBQ をして、楽しい時間を過ごした。猫のチチャリンにも癒されて、新たに見つかった土器のタイプ名に「チチャリン」と名付けたほどである。

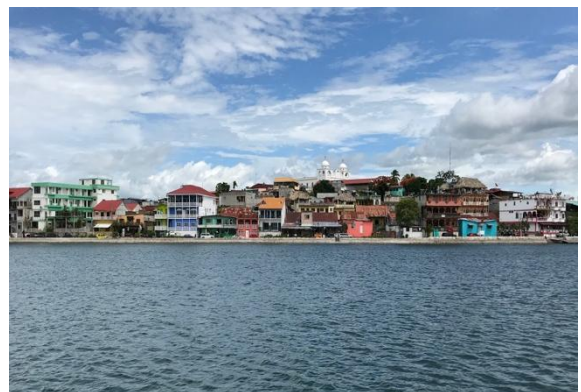


写真 1 グアテマラのフローレス島（2019 年撮影）

### 思い出の誕生日パーティー

私の誕生日はちょうど調査の時期にあたり、毎年プロジェクトでお祝いしていただいている。2008 年はもちろん滞在先のレストランでパーティーをすることになり、私が巻き寿司を振る舞うことになった。巻き寿司の具材は卵焼き、

カニカマ、きゅうり、アボカド、クリームチーズにした。天ぷらも食べたいと言うシェフの要望により、ブロッコリー、玉ねぎ、エビ、カニカマに天ぷら粉をつけて油で揚げた。そして、ここで「思い出の現場メシ」の登場である。

「巻き寿司も天ぷらにしたい」と言うシェフの思い付きで、切り分けた巻き寿司に天ぷら粉をまぶし、油で揚げたのだ（写真2）。これには日本人の私も驚いた。まさかお寿司を天ぷらにすることは。今なら日本でもメニューで握り寿司の天ぷらを見かけることがあるが、それまで一度も見たことも聞いたこともなかった巻き寿司の天ぷら。フローレスで日本食レストランを開いている日本人は「あ〜好きだよ〜」と以前作ったことがあったそうだ。わさびたっぷりの醤油をつけて、いざ食べてみた。なんとということだ、これは悪魔の巻き寿司ではないか！やみつきになる天ぷらと醤油とお米の組み合わせ、間違いない。



写真2 悪魔の巻き寿司の天ぷら（左）とブロッコリーと玉ねぎの天ぷら（右）

この日は私が地元新潟から持参した日本酒を飲みながら、グアテマラ人もアメリカ人もみんな慣れない割り箸を使って悪魔の巻き寿司の天ぷらを頬張った。それ以降 2011 年まで、毎年このレストランで私の誕生日パーティーを開くことが慣例となったが、巻き寿司の天ぷらが復活することはなかった。

### 再会、そしてパンデミック

2019 年 7 月、再びニシュトゥン・チチ遺跡を調査することになり、8 年ぶりにフローレスに長期滞在した。2008 年に開店したレストランは、

フローレスで一番美味しいと評価されるほどの人気店になっており、観光客だけではなく地元の人々からも愛されるレストランになっていた。レストランが忙しくなったため、1 階にあったホステルの部屋は食材保管庫やオフィス、女性用トイレ付き待合室に改装されていた。残念ながら飼い猫チャリンは亡くなっており、レストラン脇に埋葬されていた。

8 年ぶりフローレスでの私の誕生日パーティーは別のカラオケバーで開き、解散後オーナー夫婦のレストランでワインを飲みながら 3 人で夜遅くまで語り合った。出会いから 11 年、この関係が永遠に続くと思っていた。

数ヶ月滞在した頃、夫婦が別々の道を進むことになることになった。二人が離れてしまう寂しさを胸に、私も帰国した。

フローレスに戻ったのは帰国から 4 ヶ月後、2020 年 2 月である。日本出国時、世界で広まりつつある怪しげなウィルスは、グアテマラではまだまだ対岸の火事であった。レストランは元妻が残り、元夫はフローレスを出てパン屋を開いていた。レストランもパン屋も大盛況であった、COVID-19 による外出禁止令が出されるまでは。私は国境が閉鎖される直前にグアテマラを脱出して日本に帰国した。

パンデミックが落ち着いた 2022 年にフローレスへ戻り、元夫婦と再会を喜んだ。元妻のレストランは相変わらずの人気であり、元夫は新たにセビチェ専門店をオープンさせていた。さすが巻き寿司を天ぷらにしたシェフ。セビチェのメニューも一般的なセビチェと違って一捻りも二捻りもあり、毎回どれを食べようか悩ませる。

### 出会いから 18 年

元夫婦との出会いから今年で 18 年。私はフローレスにある元妻の家に滞在し、古代アメリカ投稿調査速報を書き上げた。「あの誕生日の巻き寿司の天ぷらについて書きたいのだけど、書いてもいい？」と元妻に聞いたところ、快諾していただいた。セビチェに舌鼓を打っていて、考案者の元夫には聞きそびれてしまったが、次回事後承諾を得ることにする。

パンデミック収束後、フローレスの街並みは

大きく変わった。物価が驚くほど上がり、18年前から続くレストランやホテルは数えるほどしかない。私たちがラボとして借りていた建物も賃料が高騰したため、フローレスからラボを撤退した。しかし、巻き寿司を天ぷらにして食べたレストランは変わらずそこにあり、レストランから見る夕陽も変わらず美しい。ここ数年元妻の家に滞在させてもらう代わりに、元夫から元妻への40歳の誕生日プレゼントだったチョコ色ラブラドル、クアレンタを朝晩散歩に連れ出している（写真3）。ペテン・イツァ湖に沈みゆく夕陽を見ながら、ハッピーアワーのGalloを飲み、元夫婦との素敵な出会いと、あの誕生日パーティーでの巻き寿司の天ぷらを思い返した。これが私の『思い出の現場メシ』である。



写真3 ペテン・イツァ湖に沈む夕陽とクアレンタ

## ●千差万別発掘隊メシ巡り

下野 浩介（ドキュメンタリー制作者）

取材者として様々なフィールドワークの現場にお邪魔して、研究者の方々の現場飯をご馳走になってきた。過酷な現場で絆を強め、時には生存の喜びを与えてくれる食事がある。それぞれのスタイルに様々なこだわりがわかって興味深い。同じラボに滞在する別の発掘隊団長が食事計画を巡って、論文ではけっしてつかわない英語文字列で罵り合った、といったことも。それほどに食事計画はプロジェクトの重要な要素なのだろう。

### 美食の都ペルー北海岸—シカン調査団

灼熱の発掘現場から宿舎に帰ると、世界一のコース料理が待っている。島田泉教授率いるシカン調査団の料理人はセニョーラ・モリ。バタングランデ・アシエンダの地主アウリッチ家の料理人だった。農地改革前は奴隷のような扱いを受けていたという。

地域でいちばんの料理人が一日をかけて数名のメンバーのためだけに作った料理だ。朝から延々と臼で素材を挽く、気の遠くなるような手間をかける。彼女はそれを「一番大切なのは愛を沢山込めること」と言っていた。そうしてできたかぼちゃのスープ、セビーチェ、それに添えてあるユカ芋さえなぜか餅のような舌触りで、主役級の味わいだった。どんな高級店でもこれを超える料理には出会ったことがない。

調査団は夜明け前に軽い朝食を済ませて発掘現場へ向かう。正午少し前に前日の残り物をご飯にかけたタッパを一口食べて回す。これが昼食。強烈な太陽、乾燥、おまけに森の中には養蜂業者がいて、季節によっては発掘現場で流す汗に大群が寄ってくる。右から左にカメラを水平に振ると左脇を締めることになり、そこで汗をなめる蜂に刺される。何度やり直しても同じことになるので堪えるしかない。空気に触れた瞬間から失われてゆくデータを可能な限り残そうと、極度の緊張感そして飢餓状態が作業終了まで続く。そして、あの至高のペルー料理がまっている。この強烈なリズムで調査団は動いていた。

### 村ぐるみの共同事業—クントウルワシ調査団

東京大学古代アンデス文明調査団（大貫良夫団長）のクントウルワシでの発掘には90年代半ば頃から何度かお邪魔している。大家族のような食堂での食事。昼食はピントー（タイの金属製重箱）のような容器で発掘現場まで届けてくれる。祭のときなどやはり達人が腕を振るい絶品料理をいただいたが、毎食そうはいかない。料理人がかわるので、村の人に公平に仕事が回るように特別な配慮が行われていたのだ。

政治が少数者を生贄に利用すると言うことは良くあるが、調査団もたいへんなとぼちりを受けた。「日本人を追い出さないと村に原爆が落とされることになる」という謎の恐怖を煽る政治家もいたそうだ。

それでも村の人たちとの信頼を育て、博物館を運営できるまでになった。それにいま第一線で活躍されている先生方はここで「同じ釜の飯を食った」大学院生だった。あのときの顔ぶれの多くが、志を貫いて今現場にいらっしゃることは何よりも尊いことだと感じる。

### メキシコ家庭料理の魅力—テオティワカン

90年代終わりから杉山三郎先生のテオティワカン月のピラミッド・プロジェクトにお邪魔した。

メキシコで外食を続けていると私の場合三ヶ月ほどでつらくなり始める。味付けがきつく感じるようになる。調査団の食事は飽きのこない優しい家庭の味だった。テオティワカン周辺には大型バスが止まるレストランがいくつもあるが、唯一観光客の来ない店がある。家庭の味を提供するメキシコではなかなかない店だ。ここのノパル（ウチワサボテン）サラダはトルティージャで包むだけでいくらでも食べられるほど美味しかった。もちろん他の料理も。コロナ禍後に尋ねると様子がかわっていたが、復活を祈る。

## くいのない人生を

時には一つのゆでたまごがご馳走になることもある。飢餓状態と、あとはほんのひとつまみの塩があれば良い。いや、塩でなければならぬ。

ユヤイヤコ山（アルゼンチン＝チリにまたがる火山）で生贄になったインカの少女をクスコから後追いするという番組があった。見渡すかぎり続く塩原を超えて少女は最終目的地ユヤイヤコ山についた。神の領域を旅するような気持ちだっただろう、今車で走ってもそう感じる。

標高 5000mでの撮影を終え、汗もかいてお腹もすいて今日の楽しみのゆで卵を手にとると、塩がない。

はるばる塩原をこえてきた。そこらじゅう塩だったのに。なぜそれをとってくることを思いつかなかったのか。用意してくれた人にとっては、塩なんて必要な時に外で削ってくるものだったのか。

次回は生卵を塩の大地に落として、バーナーで目玉焼きにしたい。



写真 1 アリサロ塩原 @Kosuke Shimono



写真 2 大きさを比較するものがない塩原では、自分が巨人になったり、反対にとっても小さくなったような錯覚に陥る。 @Kosuke Shimono



写真 3 ユヤイヤコ下山中の食事。塩と缶切りもなかった。 @Kosuke Shimono

## ●ペルー人にとっても思い出の現場メシ

荒田 恵（天理大学附属天理参考館）

### パコパンパ考古学プロジェクトの名シェフ

パコパンパ考古学プロジェクトは、日本人研究者、ペルー人考古学者、そして彼らを輩出したペルー国立サン・マルコス大学の学生によって構成されています。プロジェクトでは、1日3度の団員の食事を、数人の村の女性に週替わりでつくってもらっています。調査を始めて20年以上にもなると、団員にとって彼女たちの料理は、もはやパコパンパのおふくろの味となっています。しかし、団員にとっては彼女たちの食事以上に思い出に残る『現場メシ』があります。

彼女たちのほかに、プロジェクトには名シェフが二人います。腕の良い料理人を別に雇っていると思われるかもしれませんが、そうではありません。名シェフの一人はプロジェクトリーダーの関雄二先生、そしてもう一人はパコパンパ遺跡から出土した動物骨を分析している鵜澤和宏先生です。思わず名シェフと言いたくなるほど、お二人がつくる料理はお世辞抜きに美味しいのです。

### Especialista de Tamagoyaki

パコパンパ考古学プロジェクトの調査に参加したことがある人であれば、Especialista de Tamagoyaki が誰であるかはすぐに分かります。

本来、日本の家庭料理である卵焼きが、毎年必ず食べなくなるプロジェクトの定番メニューになったのは、鵜澤先生の卵焼きがペルー人の胃袋をもつかんだからです。

鵜澤先生が初めて卵焼きをつくってくださったのがいつだったか記憶は定かではありませんが、パコパンパに数カ月滞在する日本人団員を気遣ってくれてのことだったと記憶しています。でも初めて口にした時、あまりの美味しさにはほぼ半分を一人で平らげてしまったことは覚えています。そしてその格別な味わいは早々に団員全員の間で評判になり、鵜澤先生は皆のリクエストに応えるために、パコパンパの滞在期間中に少なくとも1回は卵焼きを焼いてくださるようになりました。

鵜澤先生がつくるのは関西風のお出汁が利いただき巻き卵ではなく、醤油と砂糖で味付けをした関東風の甘い卵焼きです。こんがりと焼かれ8等分された卵焼きを、各々一切れずつとって醤油を少し垂らして食べるのが恒例となりました。そして運よく余りが出た場合、団員の間で争奪戦が始まり、私は毎回のように参戦します。それほど鵜澤先生の卵焼きを心待ちにしているのは個人的な理由も影響しています。

私が生まれ育った福井県は、関東の文化が入り混じった関西よりの文化圏です。母は私たち家族に関東風の甘い卵焼きをつくってくれましたが、関西風のだし巻き卵を好む父にとっては少々不満だったようです。でも、私にとっての卵焼きは関東風でなければならず、パコパンパで鵜澤先生がつくってくださる卵焼きは、調査地で母の味を思い出させてくれるものでもあります。

サービス精神旺盛な鵜澤先生は、皆の気持ちを汲み取って、パコパンパを出発する当日の朝であっても、卵焼きを焼いてくださることが少なからずありました。ただでさえ慌ただしい日の早朝から、団員のために3回も4回も卵焼きを焼いてくださった鵜澤先生に、この場をお借りして改めて感謝申し上げます。



写真1 Especialista de Tamagoyaki こと鵜澤和宏先生と数々の伝説的現場メシの舞台となった調査隊の食堂。奥に見える小さなコンロから本記事の料理は生み出された。壁にかかっている赤いフライパンの奥に鵜澤先生が日本から持参した卵焼き専用の長方形のフライパンが見える。

## 週末と Despedida の定番メニュー

調査期間中、関先生は団員に度々手料理を振舞ってくださいます。和・洋・中を問わず、その時冷蔵庫にある食材でメニューを決めて手際よくつくってくださいます。パコパンパ滞在中にいただいた関先生の手料理は数知れませんが、思い出に残るメニューがいくつかあります。

関先生は、一週間の仕事を終えた土曜日、あるいは団員が出発する前日の夕食に、必ずお酒に合う料理を用意してくださいます。なかでも団員の評判が良く、定番となっていたのは、前菜のカプレーゼと、エンドウ豆とベーコンの炒め物です。カプレーゼに使うチーズとバジル、オリーブオイル、そして他の料理にも使うベーコンは、団員が北高地の都市カハマルカや北海岸のチクラヨに移動する時に購入しますが、トマトとエンドウ豆はパコパンパ村でも入手できます。関先生は一日の仕事を一通り終えられる夕方から仕込みにとりかかれます。たまには私もエンドウ豆をむく作業をお手伝いしたものです。

カプレーゼを冷蔵庫で冷やし始めるころ、フライパンにオリーブオイルとにんにくが入れられます。炒め始めると香ばしいにんにくの香りが食堂全体に広がります。そこに茹でたエンドウ豆とベーコンを入れるころには、食堂に一人、二人と団員が集まり始めます。時には同時に乾杯用のお酒の準備が始まります。

男性の団員が来たら迷わず買い置きしていたオレンジを絞ってもらいます。女性でもよいのですが、力が要る作業なので男性にお願いしています。このオレンジの絞り汁はカンパリ・オレンジをつくるためのものです。大抵はビールで乾杯するのですが、いつの間にか特別な日にはカンパリ・オレンジを用意することがプロジェクトのルーティーンになっていました。2000年に入ってようやく電気が通った小さな山村で、多い時には約 20 人の団員がこのような晚餐を共にしていたなんて想像できないと思います。

そして、エンドウ豆とベーコンの炒め物にはちょっとしたエピソードがあります。プロジェクト初期から断続的に運転手をしてくれているペルー人は大の野菜嫌いで通っています。彼は当初、エンドウ豆をよけて食べていましたが、気がつくとその炒め物の争奪戦に加わるように

なっていました。彼は玉ねぎやトマトも苦手だったのですが、それもいつの間にか矯正されていました。関先生の手料理がいかに美味しいかがよく分かります。



写真 2 週末恒例の飲み会に間に合うよう、団員に振舞う手料理を準備している関先生。写真提供：Luis Alberto Ramos Alcántara

争奪戦が繰り広げられる関先生の手料理には、もちろん日本の料理もあります。それはつけうどんです。うどんの代わりにスパゲティを代用するのがミソです。薬味は刻み葱や生姜などといったシンプルなつけうどんですが、つけ汁が美味しいとペルー人の間でも評判になりました。鯉節の風味とお出汁が利いたしょうゆ味のつけ汁には、みりんが使われているので当然のことでしょう。日本食が恋しいであろう日本人団員のために関先生が作り始めてくださったつけうどんもまた、卵焼きと同様にプロジェクトの定番メニューとなりました。

定番メニューとして挙げておかなければならないものには大学芋もあります。パコパンパの朝食のメニューには、フライドポテトと並んでさつま芋のフライが頻繁に登場します。そして必ずと言っていいほど余るのです。大学芋は、この朝食の残り物であるさつま芋のフライを使った関先生のリメイク料理です。醤油に砂糖そして少量の蜂蜜を加えた甘じょっぱいたれが、ペルー人にとっても美味しくてたまらなかったようです。争奪戦の常連である私ですが、大学

芋は彼らがあまりにも気に入っているので、仕方なしではありますが、ペルー人に譲るように努めています。

### **最初で最後のスイートポテト**

鵜澤先生がパコパンパに滞在されている間、関先生とお二人で手料理を振舞ってくださることがあります。なかでも私が忘れられないのは2015年にお二人でつくられたデザートのスィートポテト（写真3）です。

残念ながらどのようにしてこのスィートポテトをつくられたかは知らないのですが、村のパン屋さんの窯で焼きあげて、私たち団員が待つ食堂に持ってきてくださいました。

まだ温かいスィートポテトからはバターの香りが立ち、小さじ1杯くらいのチョコレートクリームが中に隠し入れられていました。ほっくりとした食感と程よい甘さが格別の一品でした。

昨年、関先生にスィートポテトの話をしたところ、大変だからもうつくれないと言われました。最初で最後のスィートポテトは、心憎いサービスも相まって忘れられない逸品です。



写真3 関先生と鵜澤先生の共作スィートポテト

## ●調査現場への差し入れは釣りの餌！？

莊司 一步（山形大学）

### 発掘現場への差し入れ

ペルー北海岸のラ・リベルタ州、チカマ川流域沿岸部の遺跡で発掘調査をしていた時、近隣の住民から昼食中に差し入れが届けられた。使い捨ての弁当箱いっぱい詰められていたのは、少し赤みがかった唐揚げである（写真1）。鶏ではない。エビにしては形がいびつだし、あまり見たことのない姿をしている。勧められるまま一口でほおばると、エビのような味で実に美味しい。一方でエビよりも身がしっかりとしており、シャコやイセエビの切り身のようなのである。

これは一体何なのかと訊ねると、「ムイムイだよ」という答えが返ってきて驚いた。「ムイムイってあの釣りの餌の？」と続けると、「そうだよ。魚が食べて美味しいものは、人間が食べても美味しいんだ」と言う。なるほど。いや、なるほどなのか？などと考えていると、調査チームを率いていた私が一つ食べたのを確認し、作業員も仲間の考古学者も群がってきて取り合いになった。現地の村で雇用した作業員たちは「懐かしいな、子供の頃はよく海で獲ったのを持ち帰って、お母さんに揚げてもらっておやつに食べたなあ」などと口々に言いながらほおばっている。リマ出身の考古学者は、私と同じように初めて食べるらしく、おそろおそろ口にしていった。どうやら、このムイムイとは、ペルー全土で食べられているわけではなく、この地域のローカルフードらしい。



写真1 差し入れられたムイムイの唐揚げ

### ムイムイは釣りの餌？

私が「釣りの餌」だと思ったのは、週末に地元の子供達と息抜きで釣りに出かけた際、すでにムイムイと出会っていたからである。伝統的なペルーの釣り漁では、釣り竿を使わない。ワラケーオ（Huaraqueo）と呼ばれる太い釣り糸と針、錘のセットを使い、カウボーイの投げ縄のようにくるくると振り回して、岸から30～50メートル先に投げ入れる方法が取られている（写真2）。漁師から譲ってもらった手製のワラケーオの使い方を子供達に習った時、餌として差し出されたのがムイムイであった（写真3）。



写真2 釣りの道具、ワラケーオ



写真3 餌かごに集められたムイムイ

ムイムイ（muy-muy）とは、スナホリガニ科に属する甲殻類であり、学名は *Emerita analoga* である。成体で35ミリ程度の大きさであり、ダンゴムシとカブトガニの中間のような、なんとも不思議な見た目をしている。パッと見て、まるまると太ったフナムシのようであり、見慣れない身の上からすると、ちょっと気

持ち悪い(写真4)。ムイムイは波打ち際の砂の中に生息しており、砂に潜った状態で尾にあるアンテナを出し、浮いている小さなプランクトンや生物死骸を察知して食べるようだ。地元の漁撈民によれば、たくさん採れる場所は河口付近などに限られており、私が調査している遺跡



写真4 ムイムイ(左: 背中側、右: 腹側)

の位置する砂浜もムイムイが採れる場所として有名だ。そのため、周辺の離れた漁村からも漁民が餌として手に入れるために集まってくる。

この地域の釣り漁は、ムイムイの捕獲から始まる。以前からよく波打ち際で腰を落として足元を探っている漁民を見かけており、何をしているのかと不思議に思っていたのだが、どうやらムイムイを捕まえていたらしい(写真5)。私も言われるままに試してみたが、案外簡単である。ひざ丈ぐらいのところまで海に入り、素手で足元を10~20センチほど掘る。手に何か当たったと思ったら、それを探って手でつかむ。慣れてきた頃には、私でも20分で30匹ほど捕まえることができるようになった。他の甲殻類と同じようにムイムイは脱皮を繰り返すのだが、好んで餌に使われるのは、脱皮したての殻の柔らかいものである。釣りの餌には、他にもイカの切り身や貝の身なども使われる。それらが不足するエル・ニーニョ現象の時は、代わりに大量発生するコオロギを使うなどの事例も耳にした。要するに何でも良さそうだ。しかし、漁民



写真5 ムイムイを捕獲する漁師

が口々に語るのは、ムイムイを使うと魚の食いつきがいいということである。

そんなムイムイとの出会いを経験していたため、発掘現場に差し入れられたものがそれだと知り、私は驚いたのだ。先にその正体を聞いていたら、フナムシのような姿を想像し、食べるのにも躊躇していたようにも思う。しかし、その美味しさを知った今、もうそんなことはどうでもよい。釣りの餌用に捕獲する時も、わざと多めに獲って持ち帰るようになった。

ムイムイを調理する際には、背中側の一番大きな殻を手で剥き、あとはそのまま衣をつけて揚げるだけである。唐揚げだけでなく、セビーチェにすることもがあるが、脚やお腹の殻はそのままなので、口の中に残って美味しさが半減する。やはり柔らかい殻もまるごと食べられる唐揚げが一番美味しいように思う。

### みんな大好き、思い出の味

初めてムイムイの唐揚げが差し入れられてからというもの、発掘作業員も考古学者も次の差し入れはまだかとそわそわと期待するようになっていた。ただし皆、ムイムイの差し入れが欲しいと直接的には口に出さない。「どうせ海の近くで作業してるんだから、欲しいなら自分で獲って来い」と言われるのが嫌なのだ。一日の発掘調査でクタクタな身体で、海に入るのは結構面倒である(写真6)。結局、1か月の発掘調査でムイムイの差し入れが持ち込まれたのは3回であった。普段は欲しそうな素振りも見せない中年男性たちが、無言で俊敏にムイムイに群がる姿を見るとなんだか滑稽だ。それは皆が大好きな、郷愁を誘う母の味であり、大人を童心に返らせる力を持っているのかもしれない。近隣の村にある行きつけのセビーチェ屋さんで、私



写真6 過酷な発掘作業の合間に昼寝する作業員

への特別サービスとして出されるムイムイの唐揚げをみるたびに、あの頃の発掘調査の昼休みが面白おかしく思い起されるようになってしまった。どうやら、それは私にとっても郷愁を誘う味になったようだ。

●『考古学と同位体地図：古代文明への探訪』

(陀安一郎、松本雄一、瀧上舞編、昭和堂、2026年3月刊、2,800円＋税)

瀧上 舞 (国立科学博物館)・松本 雄一 (国立民族学博物館)

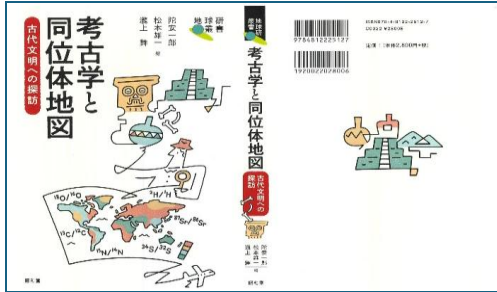


写真1 表紙と裏表紙

本書は2024年11月に開催された総合地球環境学研究所主催の国際シンポジウム「同位体と考古学：新大陸と日本の事例からみた人とモノの動き」の内容をまとめた書籍である。アルゼンチンとアメリカから同位体分析に携わるアンデス考古学者を招聘して開催された本シンポジウムは大盛況に終わった。どの講演者の発表も興味深く、日本では紹介されることの少ないテーマも含まれていたことから、書籍として出版する案が実現したものである。なお、本シンポジウムは人間文化研究機構の広領域連携型基幹研究プロジェクト「人新世に至る、モノを通した自然と人間の相互作用に関する研究（略称：人・モノ・自然プロジェクト）」(<https://www.environmentalisotope.jp/ornhia/>)の成果報告の一環として行われた。

考古学に同位体分析を組み合わせ、古代の人々の生活史を復元する研究は近年では多くの考古学調査で行われる一般的な手法となっている。そのデータをより深く解釈するために欠かせないのが『同位体地図』である。地質図のように遺跡周辺の同位体分布を地図上にプロットすることで、ヒトの出身地や家畜の飼育地、土器の産地（原材料の由来地）などを具体的に突き止める試みが世界各地で進められている。本書はその同位体地図を活用した考古学研究を紹介している。南米、中米、日本の考古学調査と同位体分析の協働を初めて日本語で紹介した本書は、同位体分析を考古学者や一般読者にわかりやすく伝えることを目的として執筆されている。

目次は次のとおりである。

<目次>

序章 同位体分析とはなにか？

トレーサビリティの観点から

(陀安一郎／申基澈)

■第Ⅰ部 古代アンデス

第1章

同位体が照らし出す古代アンデス文明

(イーデン・ウォッシュバーン／瀧上舞／

ジェイソン・ネスビット／松本雄一／

ユリ・カベロ・パロミーノ)

第2章

同位体地図を作り、神殿社会を解き明かす

(瀧上舞／大西雄二)

第3章

アンデス高地で同位体地図を使う

(ジェイソン・ネスビット／

イーデン・ウォッシュバーン)

■第Ⅱ部 新大陸と日本

第4章

ヒトの歴史を知るための特別なレンズ

(ラミロ・バルベレナ／

ペトラス・J・レ・ロウックス)

第5章

同位体で古代メソアメリカの移民たちを追う

(鈴木真太郎／T・ダグラス・プライス)

第6章

縄文時代の動物の動きを探る

(申亜凡／覚張隆史／植月学／米田穰)

座談会 文系理系の壁をこえる

序章では地球科学の専門家が、考古学研究によく用いられる軽元素同位体と重元素同位体について解説している。環境トレーサビリティとしての基礎的な同位体研究や、考古学でどのように活用されているのかを同位体生態学的視点でかみ砕いて説明している。

第Ⅰ部と第Ⅱ部は、考古学プロジェクトでの

事例を紹介している。ペルーの考古学研究がメインの第Ⅰ部（第1～3章）と、それ以外の地域（アルゼンチン、メソアメリカ、日本）をまとめた第Ⅱ部（第4～6章）に分けられている。

第1章ではペルーを中心とした中央アンデスの自然環境やアンデス文明研究における同位体分析事例の概説と共に、人・モノ・自然プロジェクトで現在行われているアヤクチョ地域内と、アヤクチョからナスカへ至る高地―海岸をつなぐルート同位体地図作成の進捗を紹介している。これらの地域間交流が地域社会の発展に大きな影響を与えたと考えられており、作成している同位体地図と、考古遺物の分析をどう連携していくかという考古学側からの展望を示す。

第2章では、ペルー北部のカハマルカ州での同位体地図作成プロジェクトを扱っている。カハマルカ州では日本のアンデス調査団が形成期神殿の発掘に注力してきており、クントウル・ワシやパコパンパ、インガタンボといった神殿が集中的に調査されてきた。これらの神殿へのヒトの移動や、リヤマ飼育の導入、神殿間の移動など、ヒトやモノの動きが考古遺物の同位体分析から調査されてきている。この議論をさらに一歩進めるため、神殿を中心に広域的な同位体地図作成のための調査が行われている。本章では地図作成のための現地調査、日本での分析、GISでの地図作成の試行錯誤が示されている。

第3章ではすでに論文で発表されているコンチューコス地域での同位体地図作成とその応用事例について取り上げている。新型コロナウイルス蔓延の頃に、現地調査ができなかった同位体研究者たちは、既存のデータから統計学的モデリングを適用して汎アンデス同位体地図の作成を試みていた。しかし、少ないデータから無理やり描き出した同位体地図は均質な地図になりやすく、細部において少なからず問題が生じていた。対して、実際に地域内で丹念にデータを集めて作成する地図は比べものにならないほど高精度であり、地域内のヒトの移動を議論するには局所的で高精度な地図が必要であることを報告している。

第4章では、日本ではあまり馴染みのないアルゼンチンの考古学調査がテーマである。ウスパシヤタ溪谷（メンドーサ州）での農耕民の世代を超えた移住や、アンデス山脈を越えた土器

の生産と流通について紹介している。本章で紹介された研究は、古代ゲノム分析の成果と併せて、ちょうど本書が出版された頃に *Nature* 誌で論文が掲載された（DOI: 10.1038/s41586-026-10233-z）。アルゼンチンの最新考古学研究が和文で読めるのは本書だけである。

第5章は鈴木真太郎会員によるメソアメリカでの同位体地図研究の紹介である。メソアメリカでは、南米に先立ち同位体地図研究が大規模に進められてきた。その学史を追うとともに、代表的な研究をいくつか取り上げている。テオティワカンの大規模人身供犠の犠牲者に外部出身者が多く含まれることを明らかにした研究、古典期マヤ王朝の創始者とされるキニチ・ヤシュ・クック・モが外来の人物であり、またその王妃とされるマルガリータ墓の女性人骨が、コパン在地の人物であったことを突き止めた研究など、歴史学・考古学・同位体生態学のコラボレーションによって明らかになったメソアメリカの古代研究を解説している。

第6章では、日本の読者により身近な千葉県加曽利貝塚での研究を扱っている。東アジアにおける同位体地図研究の現状をまとめつつ、機械学習法による最新の同位体地図作成方法を解説している。さらにその手法で作成した千葉県の同位体地図から、加曽利貝塚出土動物骨を用いて動物資源の利用範囲を考察した研究を紹介している。

本書の最後には、文系・理系研究者による座談会が掲載されている。関雄二会員、松本雄一会員、鈴木真太郎会員、筆者を含む7人の文系・理系研究者が一堂に集り、研究者になったきっかけや、文理融合研究への見解、人材育成についての意見などを交わした章となっている。座談会は本書の隠れた見どころである。近年では生物考古学者という肩書が広がり、考古学者が同位体分析などの科学分析に自ら携わる文理融合研究が増えているが、地球科学の専門家が考古学に力を貸す従来の文理協働研究は、考古学にさらなる発展的な技術をもたらすことができる。本書はそんな学際研究の試行錯誤を一般に伝える良い機会となった。両者の良いところを活かしながら、古代アンデス研究が一層発展することを祈っている。

## 事務局からのお知らせ

### 1. 第31回研究大会・総会の開催について

古代アメリカ学会第31回研究大会・総会を、2026年12月5日（土）～12月6日（日）の2日間にわたって、早稲田大学戸山キャンパスで開催いたします。ご多忙のこととは存じますが、万障お繰り合わせの上ご参加いただきますようお願いいたします。

本学会では研究発表について審査制をとっています。発表を申請される会員は、研究大会実行委員長による別紙「第31回研究大会における研究発表等の申請方法と審査について」をご参照の上、研究発表の申請をしていただきますようお願いいたします。

なお、研究大会、総会のご出欠については、メールにてお知らせした URL から 2026 年 9 月 30 日（火）までにご回答ください（締切厳守）。総会にご欠席の方も、同じ URL から委任状を提出いただけますのでご協力をお願いいたします。

#### 記

古代アメリカ学会第31回研究大会・総会

1. 日時：一日目 2026 年 12 月 5 日（土）

研究大会 13:00～16:30（予定）

総会 16:30～17:30（予定）

懇親会 18:00～（予定）

（発表本数が多い場合は、午後の部もおこないます）

二日目 2026 年 12 月 6 日（日）

研究大会 09:00～12:00（予定）

（発表本数が多い場合は、午後の部もおこないます）

2. 会場：早稲田大学 戸山キャンパス

この件につきましてご不明の点がございましたら、事務局（[info@americaantigua.org](mailto:info@americaantigua.org)）までお問い合わせ下さい。

### 2. 第31回研究大会における研究発表等の申請方法と審査について

古代アメリカ学会第31回研究大会実行委員長  
寺崎 秀一郎

会員より申請があった研究発表等については、研究大会実行委員会が審査をおこなったうえで発表許可の可否について通知いたします。

発表を申請される会員は、以下の要領にしたがって申請をして下さい。

#### 記

以下の事項を記入し、**Word ファイル**にて事務局に添付ファイルでお送り下さい。

1. 発表申請者（会員に限ります）

2. 発表申請者住所・e-mail（発表申請者に対して

審査結果をメールで通知します）

3. 発表カテゴリ（研究発表、調査速報、ポスターセッションのいずれか）

4. 発表タイトル

5. 発表著者（共同発表の場合、研究大会抄録、プログラム等に記載する順番通りに記入してください）

6. 口頭発表者（実際に口頭発表をおこなう者。会員に限ります）

7. 発表要旨（研究発表：1200 字程度、調査速報：800 字程度、ポスターセッション：800 字程度。文字数は±10%を許容範囲とします。要旨とは別に 1-2 枚の図版等を添付することも可としますが、その場合も要旨のテキストと同じファイルの中に組み込み、一つのファイルにして送付してください）A4 判にて、1 ページ 40 字×36 行、横書き、余白は上 35 mm、下・左・右 30mm、文字は 10.5 ポイントで作成してください。

（\*発表時間は、質疑応答を含め調査速報 20 分、研究発表 30 分を予定していますが、発表件数が多い場合は発表時間が短縮されることもあります。ポスターセッションは A0 で 2 枚以内によるものとします。）

\*送付先：[info@americaantigua.org](mailto:info@americaantigua.org)（学会事務局）

\*締切：2026 年 9 月 30 日（水）午前 10 時（メール必着）

古代アメリカ学会では、会員が共有する関心テーマについて集中的に議論できる場を提供するため、第 20 回研究大会より分科会枠を導入しています。分科会は、特定の研究テーマに即して、代表者を含めて 3-5 名のグループで発表・討論する場です。分科会に割り当てる時間は、口頭発表者数×20 分を予定しています。（発表件数が多い場合は発表時間が短縮されることもあります）。この時間をどのように使うかは、分科会ごとに判断してください。口頭発表の時間を削ってコメンテーターを導入したり、討論の時間を増やすことも可能です。なお分科会は、通常の研究発表・調査速報と同じ会場で開催され、発表時間が重なることはありません。ただし口頭発表できる機会は、研究発表・調査速報・分科会発表をあわせて一人 1 回です。分科会はコメンテーターを指名することができますが、それは口頭発表として数えません。分科会を組織する方は、分科会のタイトル、発表者（変更不可）、趣旨説明（1200 字程度）、全発表者の要旨（各 800 字程度）を取りまとめて、代表者として申請してください。送付先・締切は他の発表と同じです（上記をご覧ください）。なお分科会代表者・発表者は、オンライン出欠確認フォームで「発表申請」の「有」を選択してください。

審査結果については、10 月 14 日（水）頃までに、

申請者にメールで通知いたします。この通知と同時に、発表許諾者にたいしては、抄録要旨の原稿依頼・執筆要領などもおしらせしますので、決められた期日までに提出をお願いします。

審査基準については、以下の「参考」をご参照下さい。とくに、単独発表か共同発表か、また著者の記載順をどうするかなどについては、あらかじめよくご調整のうえ申請をなさるようお願いいたします。なお、発表者となる会員（共同発表者を含む）は、9月30日の時点で前年度分までの会費の滞納がないことを条件とします。

＊参考 「古代アメリカ学会研究大会運営に関する申し合わせ（平成23年12月2日役員会決定）」より抜粋

・発表についての審査は、以下の原則に照らして判断することとする。

（内容）

(1)研究大会でおこなわれる発表は、現在の一般的研究状況において一定の水準に達していなければならない。

(2)発表の内容が、他の研究者の著作権やデータに関する権利を侵害してはならない（オンライン開催の場合、著作権には例年以上に配慮を要しますのでご注意ください。）

（形式）

(1)（口頭発表をおこなうことができる者）

口頭発表者（実際に口頭で発表をおこなう者）は会員でなければならない。ただし実行委員会が企画した招待講演・発表等についてはこの限りではない。

また、口頭発表者は、会員であれば第2発表者以下でも差し支えない。

(2)（発表者および共同発表者の記載順）

発表者名（単独発表か共同発表か、共同発表の場合発表者記載順など）は、データに関する権利等の観点から適切でなければならない。このため、口頭発表者が会員であれば、非会員は第2発表者以下の共同発表者となることできる。

(3)（複数の口頭発表についての制限）

1回の研究大会において会員が口頭発表をおこなう機会は一人1回とする。ただし、複数の共同発表者（記載順を問わない）となることできる。

以上

### 3. 会費納入のお願い

会費が未納となっている方は、先にお送りいたしました振込用紙を使用してお振込みいただくか、または以下の口座に直接お振込み下さい。古代アメリカ学会は会員の皆様の年会費で運営されています。ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

なお2年度分以上、会費が未納となっている会員につきましては、会誌・会報の発送を見合わせております。

ゆうちょ銀行（振替口座） 口座番号：00180-1-358812

加入者名：古代アメリカ学会

みずほ銀行山形支店

口座番号：1211948(普)

口座名義：古代アメリカ学会

ゆうちょダイレクトをご利用の場合は、通信文欄にお支払い年度をご記入ください。

（例）2025 ネンドカイヒ ※数字および全角カタカナのみの入力となります。

海外にお住まいの方で、PayPalでのお支払いをご希望の方は、[account@americaantigua.org](mailto:account@americaantigua.org)までご連絡ください。PayPalご利用の場合、決済は日本円でおこなわれます。年会費に手数料（2026年1月現在、海外：8.6%+40円）を含めた額をお支払いいただくことになりますので、ご了承ください。

#### 【重要】会費納付時のお願い

会費のお振込みの際は、振込用紙、ゆうちょダイレクト、インターネットバンキングのいずれの方法であっても、必ず住所、氏名を明記してください。住所、氏名を明記せずに振り込まれますと、未納として督促メールが送られることがあります。機関を通じて振り込まれる際にも無記名となる場合がありますので、各機関の担当部署への確認をお願いいたします。

#### 【重要】学生会員の会費納付書への所属機関記入について

本学会では学生会員に会費優遇制度を設けていますが、学生期間終了後は速やかに一般会員資格に移行していただくために、「払込取扱票」で納入する場合には所定欄に現在の在籍校と学年を明記していただいておりますのでご協力をお願いいたします。ゆうちょダイレクトをご利用の場合は、通信文欄に在籍校と学年をご記入ください。その他ネットバンキング等を通じて納入する場合は、振り込み前に事務局へ現在の在籍校と学年をご連絡願います。

#### 【重要】所属機関が会費納入する際の納付書再発行費用について

文部省科学研究費補助金等で会費を納入いただくにあたって、会員が所属する機関から納付書を再発行するよう依頼があった場合、その送付にあたっての送料は納付者の負担となります。ご希望される方は、あらかじめ学会事務局までお問い合わせください。

#### 〈事務局からのお願い〉

現在、古代アメリカ学会では、学会とかかわる諸情報の連絡、および周知にメールを使用しております。学会からメール連絡が届いていないという方がおられましたら、学会事務局までご連絡いただけたま

すよう、ご協力をお願いいたします。すでにご登録いただいている方も、メールが返送されてくる場合がございますので、当学会事務局のアドレスからのメールが受信可能となるよう、設定をお願いします。特に Gmail などのフリーメールをご利用の方は、事務局からのメールが迷惑メールとして処理されないよう、学会事務局アドレスを登録するか、迷惑メール対象から解除する手続きを行ってください。

#### 4. 原稿募集

##### ①会誌『古代アメリカ』の原稿募集

本学会の会誌『古代アメリカ』第 30 号（2027 年 12 月発行予定）に掲載する、「論文」・「調査研究速報」・「書評」の原稿を募集します。「調査研究速報」では、発掘などのフィールドワークの成果・報告はもちろんのこと、文献調査の報告やラボラトリーでの分析結果報告などの投稿もお待ちしております。投稿希望者は、最新の寄稿規定および執筆細目（2026 年 1 月改定：本学会ウェブサイト掲載）をよくお読みの上、ご投稿ください。

投稿に際しては「投稿エントリーカード」の提出が必要となります。「投稿エントリーカード」は、本学会ウェブサイトよりダウンロードしてください。第 30 号への掲載を希望される場合は、カテゴリにかかわらず、2027 年 3 月 31 日までにエントリーカードをご提出の上、5 月 20 日までに原稿をご提出ください。「論文」と「調査研究速報」の掲載の可否は、規定による査読（原稿受領後 1～2 か月程度で終了予定）の結果を踏まえ、編集委員会で決定します。

お問い合わせ先：  
運営委員、会誌編集担当  
E-mail : aant.edit@gmail.com

##### ②会報「52 号」の原稿募集

会報の内容を充実させ、会員の皆様はもちろん、多くの方々に古代アメリカの情報を広げたいと考えています。以下の要領で皆様からの原稿を募集しますので、会員の皆様には、ぜひ積極的にご投稿くださいますようご協力をお願いいたします。

##### 【内容】

- エッセイ、論考など  
特にジャンルは設定しないが、古代アメリカ学会の会報記事としてふさわしいテーマ。
- 調査・研究の通信  
最近行った調査、研究、関心等に関する紹介。会誌『古代アメリカ』には投稿しないような簡易の情報も可。
- 新刊紹介  
古代アメリカ関連新刊書籍の紹介。
- その他  
会員にとって有益な学術情報。

##### ○特集記事「地域が育む文化遺産」

皆様がこれまでに現地調査などを通して関わってこられた地域における、人々と文化遺産の関わりについてご紹介ください。地域の人々が、伝統や信仰、地域の誇り、経済資源など、さまざまな理由から文化遺産を「自分たちのもの」として大切にしている事例を取り上げていただければと思います。いわゆる「学術的な」論証を中心とした文章に限りません。例えば、ふらりと寄った地域で、人々が文化遺産を「このように守り、受け継いできたのだ」と感じられた経験があれば、旅のエッセイのような形でご執筆いただくことも歓迎いたします。皆様からのご寄稿をお待ちしています。

##### 【形式】

- 原稿字数は、基本は写真・図版を含めて 4000 字（会報 2 ページ分）以内としますが、それより短い場合、超える場合も柔軟に対応いたします。会報担当委員まで事前にご相談ください。
- 原稿はワードファイルで作成してください。その他のファイルの使用については、会報担当委員まで事前にご相談ください。
- 特集記事については、200 字以内（写真・図版除く）のショート原稿も募集します。匿名もしくはイニシャルでの寄稿も可能です。SNS のような気軽な寄稿もお待ちしています。

##### 【掲載】

- 掲載に当たっては、会報担当委員から内容についての問い合わせや修正等のご相談をする場合があります。また、投稿原稿が多数の場合は当該号では掲載されないこともあります。掲載の可否については、担当にご一任ください。
- 投稿原稿以外に、会報担当委員から依頼した原稿も掲載する予定です。

##### 【投稿先・締切】

- 添付ファイルの形で下記までメールにて送信してください。

お問い合わせ先：  
渡辺裕木、瀧上舞（運営委員会報編集担当）  
E-mail : aant.newsletter@gmail.com  
(会誌とは異なるのでご注意ください)

- 投稿締切 2027 年 6 月 15 日
- 発行予定 2027 年 7 月下旬

### 〈編集後記〉

本号特集「思い出の現場メシ」にご寄稿いただいた 7 名の会員の皆様に、心より御礼申し上げます。長年にわたり各地で現地調査に携わってこられた皆様だからこそその臨場感あふれるご寄稿が印象的でした。私自身も、これまでの調査経験を懐かしく思い返し、新たな調査に出かけたいという意欲をかき立てられました。また、一口に古代アメリカ研究といっても、対象地域や研究分野によって現地での経験は実に多様であり、その違いも本特集の大きな魅力であったと感じます。特集冒頭でも述べましたが、現地調査の経験がまだ多くない方々にも、その魅力や現場の空気感が伝われば幸いです。今後も本会報が、異なる地域や研究分野で活動する研究者同士が経験や知見を共有する場として、より一層機能していくことを願っております。(渡辺)

本号の特集記事では、私自身も訪れたことのある現場の話がいくつか掲載されており、懐かしく思い出しながら編集しました。一方、まだ訪れたことのない土地の「現場のメシ」もどれも美味しそうで、これからの研究者人生の中で味わう機会があればと期待しています。古代の生業を専門とする身としては、地域性豊かな各地の食にたいへん興味があり、できれば現地で実際に味わいたいと思っています。その土地ならではの食材を、その地域の気候や風土に適した方法で調理した料理には、暮らしの知恵や文化が息づいています。これからも、そうした食との出会いを楽しみに探していきたいと思います。最後になりましたが、会報第 51 号にご寄稿くださった皆様に心より感謝申し上げます。(瀧上)

発行 古代アメリカ学会  
発行日 2026 年 8 月 05 日  
編集 古代アメリカ学会  
会報担当：渡辺裕木  
瀧上舞

古代アメリカ学会事務局  
〒466-8673  
愛知県名古屋市昭和区山里町 18  
南山大学 第一研究棟 4 階  
E-mail : [info@americaantigua.org](mailto:info@americaantigua.org)  
郵便振替口座 : 00180 - 1 - 358812  
ウェブサイト URL <https://americaantigua.org/>