



contents

表紙◎
ブルーノ・タウト
「アルプス建築」
Akademie der Künste,
Berlin,
Bruno-Taut-Archive
: ALP-10-13

2 技術に会う 17
マキリと獅師 石川直樹

4 特集
海を知り、海に学ぶ
——循環するサステイナブルな世界

6 海と地球環境
角皆静男

9 深層大循環 —— その構造と気候変動
川辺正樹 / 深澤理郎

14 地球と海と生物をめぐる炭素循環
永田俊 / 村井重夫

18 里海
—— 沿海域の再生をめざして 上真一

22 永瀬唯のサイエンス・ベースタイプ
光通信システム 17

28 新学入門 5
人類学 山極寿一

30 HITACHI FILE
日立紀行 9
加速器

34 技術の日立・今昔 13
『ひたち』日立

マキリと猟師

写真と文

石川直樹

冬、北海道南部の浦河町に、アイヌの工芸家であり狩猟者である浦川太八さんを訪ねた。浦川さんはマキリと呼ばれる小刀をつくる名人で、工芸品を制作・販売するかわらで、狩猟や漁撈ぎょうらうといった生業にかかわる民具を制作しながら暮らしている。彼がつくるマキリはいくつもの美術館や博物館などに収蔵され、全国的にも非常に評価が高い。

ぼくは北海道大学の博物館で彼がつくった美しいマキリと出会い、どうしても彼の話を聞いてみたくなって、失礼を承知で連絡をとったのだった。突然電話をしてお願ひしたにもかかわらず、彼は見ず知らずのぼくを快くアトリエに迎え入れてくれた。アトリエは道具や材料が散乱して雑然としていたが、それゆえに何かが生まれる予兆に満ちていた。

北極圏に生きる人々の生活を撮影した『POLAR』という自分の写真集を浦川さんに手渡して、自己紹介をした。狩猟を生活の軸にしているこのような人々に敬意をもち、生きるための知恵を学びたいという旨をぼくが伝えると、無口な彼は少しづつ口を開いてくれた。

シャケをとるための鉤針かぎはりのような道具のことで、各地で開催される物産展でマキリを売って収入を得ていること、工芸品をつくる前に従事していた肉体労働のこと、そんな話をとめどなくしながら、アトリエでの時間はゆるやかに過ぎていく。話の途中で、彼は鹿肉が入った味噌汁をつくってくれた。鹿肉といえは硬く、おいがきつい

という先入観があつたが、浦川さんが料理した汁の肉は骨付きながら驚くほど柔らかく、少し口に入れただけで骨から肉がこぼれ落ちて口の中が旨みが広がっていく。牛肉でも豚肉でもない野鹿の肉は、これまで食べたどのような煮込み汁よりも美味しく感じられた。

この鹿肉も浦川さん自身がつけてきてそれをマキリで解体したものである。マキリという言葉の語源はアイヌ語だが、東北から北海道の猟師や漁師によって広く使われていて、昔はフィードで生きる者にとっては必需品だった。漢字では「間切り」や「魔斬り」といった表記があつた。万能ナイフとして認知されている。鞘さやに入れて持ち歩き、ひとたび鞘から抜けばその切れ味は抜群で、浦川さんはこの小さな刃で鹿一頭を一人で解体してしまうのだ。

後日、鹿猟に同行した際、職人技の域に達した彼の手際よさを間近で拝見した。雪深い山奥で撃たれた大きな雄鹿が、マキリによって見る見るうちに肉片へと姿を変えていく。生きる、というのはまさにこうした技術によって成り立つものであるということ、そのときはつきりと認識させられた。自ら道具をつくり、自ら獲物をとって、自らさばく。そうした本来は当たり前のはずの一連のプロセスを遂行できる人は少ない。真の技術は小手先のものではなく、全身から滲じみ出るものだろう。マキリを腰にさした浦川さんの後ろ姿がそのことを如実に物語っていた。

いしかわ・なおき……1977年東京都生まれ。写真家。2000年、Pole to Poleプロジェクトに参加して北極から南極を踏破。'01年、七大陸最高峰登頂達成。人類学、民俗学などに関心をもち、行為の経験としての移動、旅などをテーマに作品を発表。写真集『NEW DIMENSION』『VERNACULAR』(赤々舎)、『POLAR』『Mt.Fuji』(リトルモア)、著書『最後の冒険家』(集英社)、『いま生きているという冒険』(理論社)、『大地という名の食卓』(数研出版)ほか。多摩美術大学芸術人類学研究所研究員。