

南インドの職人と工芸品

——土器作りを中心に——

高橋 貴

Abstract

The purpose of this paper is to illustrate producing skills of potters and characteristics of earthenware in Kerala of India. Potters have inherited knowledge and skills from generation to generation without paying any special education cost within the framework of Jati (Caste) system which provides its members with family name, profession and marriage regulation. As a result, their products or artifacts have been simple but skilful, and furthermore preserved deep cultural meanings.

Shaping a pot on a wheel turning counterclockwise, a potter removes the pot with a hole at the bottom. After drying a little, he closes the hole by beating with a stick. This technique is unique to make round type of bottom and common to some Indian influenced areas as Nepal and Southeast Asia.

Pots have been used not only as daily utensils, but as ritual tools. At funeral ceremony, a pot is thrown away on the cremation ground and also used as bone container. Kalasa pooja in Hindu temple is a special ceremony preparing many pots containing holy water. A pot with eyes and mouth, which is put at the front of newly constructing house or building, is used to prevent evil eye and related to the custom of West Asia.

インドのケーララ州には現在も多くの職人集団がくらしている。土器作り、大工、鍛冶屋、金銀細工、真ちゅう細工、機織り、傘づくりなどの職人で、それぞれさまざまな製品を作ってきた。労働を提供するサービス・カーストも含めて、かれらの名称と仕事内容は表1のとおりである。そこに記した工芸品には共通する特徴がいくつかある。長い伝統、洗練された技術、廉価、実用性、宗教儀礼や世界観とのかかわりなどである。こうした点に留意しながらケーララにおける職人の特徴と現在の環境を述べ、ついで土器作りの技術と製品を具体的にとりあげることにする。土器作りについてはサラスワティが詳細な調査報告をだしている (Saraswati 1979)。北インドの事例が中心であるが、南インドと比較する意味でたいへん貴重である。

表1 ケーララ州中部のジャーティ

ジャーティ名	伝統的職業	内 容
ナンブーディリ	ヒンドゥー祭司	ケーララ州に在住
エンブランディリ	ヒンドゥー祭司	カルナータカ州より移住
アイエル	ヒンドゥー祭司	タミルナードゥ州より移住
ウァリアー	寺院助手	花輪作り, 寺院の掃除
ナイル	農業	中心カースト。官吏, 教員も
メノン	農業	ナイルと同族
アシャリ	大工	家屋, たんす, 貴重品箱, 犁
タタン	金細工	髪飾り, 首飾りなどの装身具一式
ムシャリ	真ちゅう細工	聖水入れ, ランプなどの儀礼用具
カルワン	鍛冶屋	調理具・農具の刃, 鍵
マンナン	石工, 洗濯	ラテライトレンガ積み
ムダリアー	はた織り	シャツや腰布の生地
クンバーレン	土器作り	水つぼ, 飯炊き鍋, 植木鉢
チェッティヤ	パパール作り	米せんべい
ワルタラン	洗濯	ブラーマン専用
パニッケル	星占い	結婚の相性占い
タンダン	ヤシ酒作り	ココヤシ, パルミラヤシの酒
パナン	ヤシ傘作り	ヤシの傘, 笠
チェルマン	日雇い	農業労働
プレヤース	日雇い	農業労働
パラヤース	日雇い	農業労働

ケーララの職人

ジャーティは狭義のカースト（以下ここでは両者をほぼ同意義で使う）で、それぞれ地域社会の中で製品やサービスを提供してきた。各ジャーティは浄不浄の観点から身分階層化される。この表では上の方が浄く、下に行くほど穢れが強くなる。これが差別を前提とした非人間的な制度だということは一目瞭然である。そのためインド内外から糾弾され、現在では撤廃された。たしかにそこには人間解放に向かったの大きな前進がある。しかしジャーティの負の面だけを強調するのはやや一方的であろう。少なくとも数百年間つづいてきた制度が単に支配者側にだけ有利であり、まったく不合理だったといえるだろうか。それなりの合理的な理由があったらうし、また不合理だといってそれを一気に変えようというのもむずかし

い。ジャーティは都会ではいざ知らず、地方では今でもかなり重要な役割を果たしている。ジャーティがなければ地域社会そのものが困難に直面しかねない。それは職業すなわち生活権にかかわるからである。各ジャーティは伝統的な職業をもっている。職人でいえば大工のアシャリ、金細工のタタン、真ちゅう細工のムシャリ、鍛冶屋のカルワン、土器作りのクンバーレンなどである。

しかしここでジャーティとカースト・ランキング、職業との関係は流動的であることを確認しておかなければならない。カースト・ランキングは人によって微妙に異なるし、そもそもカーストについて声高に語る機会は少なくなった。ジャーティの職業と無関係に都会で会社や店に勤める、学校の教員や役人になる、湾岸諸国に数年契約で出稼ぎに行くなどの例は枚挙に暇がない。また家屋の建築工事にたずさわっているレンガ工の多くはハリジャン出身であるし、建築工事をする技術者も大工のアシャリとは限らない。

このようにジャーティと職業の関係は今急激に変化しているように見える。いくつか具体例をだしてみることにしよう。

例1) 57才の男性鍛冶屋（カルワン）。父親から技術を学び、12才から鍛冶屋の仕事をしてきたが、数年前からレンガ職人（カラ・アシャリ）、ヤシ酒づくり（イラワン）と共同で窓の手すりなどをつくる共同事業を始めた。子供は男1人、女3人で、男子はムンバイの自動車工場で板金の仕事をし、女子3人のうち2人は鍛冶屋に、他の1人は別のジャーティに嫁している。

例2) 22才の大工（アシャリ）。父といっしょに働きながら仕事を覚えた。10才のときに糊で報酬をもらったことがある。弟は自動車機械の仕事で外国へ出稼ぎに行き、姉は村の役所で働いている。この村には10軒ぐらいの大工がいたが、後継者のないところもでている。

例3) レンガ工（カラ・アシャリ）。4人の兄弟すべてがレンガ工になり、姉1人もカラ・アシャリに嫁いだ。6月から9月の雨季は仕事ができないし、報酬も少ない。子どもたちはまだ若いのが教師になったり宝石店で働いており、今のところ跡を継いでレンガ工になったのは1人のみ。

例4) 50代の男性祭司（エンブランディリ）。祖父がケーララ北部から中部に移住し、寺院祭司の仕事をしていた。しかし父は祭司にはならず、ただ霊能力があったので病人をなおすなどの占い師的な仕事をしていた。当人は他の職業に就いていたが、9人兄弟の長男のため両親の希望で帰郷し、近隣の寺院の祭司をしている。祭司の仕事は制約が多く、報酬も少ないため、2人の息子は跡を継がずにムンバイで働いている。ただし将来はわからない。

例5) ある機織り（ムダリアー）のコロニーには6家族が住み、カディとよばれる白い生地を織っている。もともとタミルナードゥ州にいたが、ブラーマンの家族がケーララに移住したのに伴い、かれらの服を織るために連れて来られた。それ以来百年以上この地に住む。技術は代々親から子へ引き継がれてきたし、今後もつづくだろう。男性は整経と織りを行い、女性糸つむぎを行う。

例6) 16才の少年(ハリジャン)。父母は日雇いの仕事をしている。本人は1年前からホテルのボーイとして勤め、朝6時から夜10時まで働く。食事つきだが、給料は安い。休みは週1回ある。夢はない。

例7) アンディという門付け芸をする11才の少女(パーナン)。母、祖母、妹の4人で各地の祭りにでかけ、太鼓にあわせて踊る。このジャーティはハリジャンで貧しいので、代々これを仕事にしてきた。女神(バガバティ)になるのだからいやなこともない(本当の気持ちは不明)。収入は現金、粉、食物で、1日で50~100ルピーほどになる。

例8) 59才の洗濯人(タミル・マンナン)。子どものときに大やけどをして手が不自由で、学校も3年しか行ってない。洗濯の仕事をしてきたが、今はやめて子どものかせぎで食べている。農地はないので作物などの収入もない。子どもは5人で、男子4人のうち2人が鉄道と下着工場に勤めている。他は学生で、娘は結婚した。

以上の例を見てもそれぞれに事情があり、さまざまな生きる努力をしているのがわかる。その過程で親から独立して別の仕事をする子どもたちがいるが、他方で親の職業を継ぐ子どもたちも少なくない。むしろ村の中から見れば、伝統的な仕事に固執しながら生きている人が多い。それがたとえ誰もが望まないような職業であったとしても、である。たとえばヤシ酒職人の場合、ココヤシに登って花穂を切り、手入れをし、つぼを置くなどの作業をする。それを毎日数十本こなさなければならない。体力的にもたいへんだし、収入も良くない。またカーストのランクでも低い方に位置づけられる。しかしそれを職業とする限りは何とか生活することができる。ヤシ酒はもっとも安い酒で、需要は少なくないからである。職人カーストについても同じようなことがいえる。つまり人々はジャーティという自分たちを規定する伝統的な枠組みを非公式ながら維持することによって、地域社会での生活権を確保し、職業選択の上での棲み分けを行っている。

こうした状況で子どもは父親の仕事振りを見て育つ。かれらは家族生活の中で自然に一定の知識と技術を身につけ、仕事を継承する。その意味で技術習得という教育にかかる費用はゼロに近いし、技術習得後、仕事を始めるにあたって新たな設備投資もほとんど必要ない。親のものを借りるか譲り受ければすむからである。高額な教育費をかけ、その割にはあまり実践に役立たない知識(けっして無意味ではないが)を身につけて卒業し、あるいは近代化や機械化の名のもとに巨額な設備投資をするわたしたちの場合といかに違うことか。それはともかく、職業にかかわる知識や技術は代々受け継がれることによって、洗練され、合理化されてきた。職人は虚飾や無駄のない、生活に必要なものを中心に作ってきた。たとえば土器がそうである。釉薬のかかった華やかなものはまったくない。もっと素朴な素焼きの鍋やつぼばかりで、こうした土器がいくつかあれば、水を汲み、ご飯を炊き、花を愛でることができ。これ以上土器に何を要求すべきか、といわんばかりである。このようなつぼに対して

日本のある陶芸家はつぎのようにいった。「技術的には自分でも製作可能であるが、技能的にはとてもまねすることができない。とくに表面の質感に歴史や伝統の重みがある」と。このことばの真意はよくわからないが、焼物を生業とする専門家のことばとして真摯に受けとめたいと思う。

職人は芸術家と違って、自らの知識や技術あるいは個人的な才能だけで仕事をするのではない。村人からの需要があってはじめて仕事ができる。日常の人間関係を前提にしているわけで、それが職人の仕事の根底にある。人が1日働いて得る報酬は100ルピーでいい。腕の良い職人であれ、音楽的センス抜群の楽師であれ、あまり変わらない。つまり製品やサービスの価格は市場原理というより、地域社会の伝統的な価値観で決まる。農業労働に従事するとき水牛を連れていけば倍の賃金をもらう、というようなことはある。しかし資本にもとづく圧倒的な経済格差というのは村ではほとんど存在しない（かつては大土地所有者であるヒンドゥー寺院や個人がいたが）。

家を建てる場合を例にあげてみよう。工務店は請負で建てるが、大工は家主の指示にしたがって働く。家主は家屋材を調達し、その日に何人の大工に頼むかなど仕事の段取りも決める。与えられた材料、条件の中で大工は仕事をするわけである。報酬は日当計算である。建築期間が長引けば大工の得になるし、短ければ家主側に有利つまり安価に家を建てることのできる。そのため建築工場の現場では家主が大工の仕事振りを監視する光景がよく見られる。

農具は現在では市場へ行くか、村に1~2軒ある雑貨屋へ行けば購入できる。しかしバスに乗って行かなければならないとか、店には十分に品数がないなど不便でもあり、地元の職人に頼んだほうが手取り早い。その場合、かじ屋には刃を注文し、大工には柄の製作と取り付けを依頼する。犁、家具、織機などもっと複雑で重い道具の場合はなおさらこの方が便利である。見本を見せるか口頭で特徴を述べるかすれば、職人はどんなものでも製作する。つまり依頼主の意向や特徴に合った製品が居ながらにしてできる。

布地についても同じことがいえる。女性はサリーを店で買い、仕立屋に持って行ってその一部の布でブラウスをつくる。もちろん身体にぴったり合ったもので、この上に一枚布であるサリーを着る。サリーはどんな体型にも合う、融通性のある衣服であるが、これがインド全体に普及した背景には、ブラウスをつくる仕立て職人がどこにでもいた（ミシンとはさみがあればどこにでも進出できた）ことによる。男性の上衣であるシャツの場合も同様である。

このように地域社会に埋没したような状況では、外からの新しいインパクトや時代の変化を受け入れる要素はほとんどない。大量生産品の流入や生活の変化などによっていずれ変わらざるをえないし、実際すでに苦境に立たされている職人も多い。ではかれらは消滅する運命にあるのか。必ずしもそうとは思えない。かれらのもっている素朴な技術や知識が再認識されることがあるかもしれないし、新しい生活の中に生かされてゆくかもしれない。その結論はかれらの努力の中から自然に導き出されてゆくのであろう。伝統的な価値観や社会環境は

容易には変わりえず、その限りではかれらの存在意義もなくならないように思う。

土器職人のコロニー

ここで土器職人をとりあげることしよう。土器は最近まで生活必需品であり、地域社会には必ず土器職人がいた。村に1~2軒のところもあるし、数十軒でコロニーをつくって住んでいるところもある。ジャーティ名はクンパーレンで、これはインドの土器作りカーストにみられる名称クンバルと共通する。

調査は土器職人の数か所のコロニーで行った。ここでは主にトリチュール北部の「アカンパダム」を中心にし、その他は必要に応じて言及する。「アカンパダム」の敷地面積は0.7エーカーで、1990年代前半までは6家族25~30人、現在は10家族70人が住んでいる。もともとアーンドラ・プラデーシュ州にいたといわれ、今でもテルグ語主体のことばを話している。サブ・カーストはチュウデリ、プリンダラム、サラワナの3つがある。サブ・カーストは互いに親族(バンドゥカル)であり、成員同士の結婚はない。結婚した場合は近親相姦とみなされ、コロニーから追放される。他のジャーティとの結婚もない。

土器作りの仕事は父親や親族から伝えられる。子どもたちは今は学校に通うが、かつては学校にも行かずに仕事を手伝い、その過程で覚えていった。ここでは全員がこうした方法で技術を身につけている。これとは別に、現在は研修センターで学ぶこともできる。パーラカッドにある研修センターでは技術的なことだけでなく、セールスの仕方などマーケティングも教えている。

土器職人たちは、今日きわめて困難な状況に直面している。土器の需要は少なくなったし、教育程度が低いいため他の職業に就くこともできない。指定カーストならば優遇策で公務員になる道もあるが、それもなく、公的な補助金を得ることもない。近年、このコロニーから初めて大学卒業者がでた。しかし就職先がなくコロニーでぶらぶらしている状態である。ドクターやエンジニアなど一般に望ましいと思われている職業に就いている者は一人もいない。

しかし若干の変化もみられる。「パドゥカド」というコロニーでは、2年ほど前にできた土器職人組合の成果で粘土を練って固形にする機械が導入された。大きな技術革新である。また土器全般の需要は落ちたが、都市での植物栽培が盛んになったため、苗鉢や花鉢が大量に注文されるようになった。鉢に特化して生産しているコロニーもある。こうした明るい面もみられるものの、土器職人の生活がきわめて苦しいことには変わらない。

コロニーでは一族の繁栄を願って共同で神祭りをを行う。ここではマリアマとパンブンを祀っている。マリアマは南インドで広く信仰されている女神で、力があるため篤く敬えばご利益も多いが、天然痘の神として恐れられてもいる。傍らにはバグワン(夫神)がいる。いずれも粘土製で彩色されている。この神々を祀るのはコロニーの男性である。一般のヒンドゥー

寺院ではナンブーディリなどのブラーマンが儀礼を行うが、職人カーストや指定カーストのコロニーではしばしば独自に神々を祀る。その場合、成員の誰かが祭司役となり、精進潔斎して朝夕お灯明を供える。ミーナムの月（マラーヤラム暦）に大きな祭りが行われる。敷地を牛糞で浄め、ヤシ葉の屋根をつくり、男女神それぞれにカラガムを供える。カラガムとは口径16cm、高さ17cmの、胴のくびれたつぼで、砂と聖水を入れインドセンダン（ニーム）とハイビスカスの花を挿してある。これは神を象徴するものであり、人々はこれを頭にいただいて踊る。その日は羊や鶏を殺してその血を神に捧げ、礼拝をする。

マリアマのそばにパンブン・カウがある。これはコブラを祀ったもので、やはり南インドで広く信仰されている。一般の家の裏庭にもたいてい蛇を浮き彫りにした石彫が置かれる。これはコブラ避けのご利益があるが、とくに女性には不妊解消によいとされる。ミーナムの祭りにはミルク、バナナ、未熟のココナツが供えられる。

製作

このコロニーでは現在も伝統的な技法で土器づくりが行われている。

粘土は近隣の水田の土を契約して購入する。調査地ではa（ショルノー）、b（ムルシェリ）、c（チェラッカラ）の3個所の土を調達している。土の性質はそれぞれ少し異なる。aは茶色で、きめが細かい。窯で焼いたときにかんたんには割れない強い性質をもつ。bは白色をしており、器肌に美しさをだすが、やや弱い性質がある。cは茶色で、きめがやや荒い。

土はa、cをベースにbを混ぜる。これに目の細かい篩で漉した砂と水を加えてまず足で踏んでよく混ぜる。敷地の一角には泥をきれいに塗り固めた場所があり、そこでこの作業を行う。つぎに適量をとって手でよく練る。この土をろくろに置き、手で、ときおり木綿の布や鉄片なども使って整形する。

ろくろは後述するように大きくて重い。いったん回すといつまでも回っている。職人は足を開き、中腰になって作業をする（写真1）。

形ができると糸か鉄片を使ってろくろからはずす。このとき土器の底に大きな穴があいている点の特徴である。数時間乾燥させ、少し固くなってから、底を作る作業を



写真1 中腰になって作業をする。

行う。丸くきれいに磨いたこぶし大の石を左手にもって土器の内側に入れ、右手に砧をもつ。この板で土器面を叩きながら穴を埋める(写真2)。砧に溝が切ってあれば意識的に文様を刻むこともできる。こうした方法はいくつかの利点があるが、丸底と関係が深い。ろくろで丸底を作るのはむずかしい。むしろ土器をろくろからはずした後に板で叩



写真2 砧でたたきながら底穴をふさぐ。

きながら整形の方が容易である。また叩くことによってじょうぶで薄い器面をつくることにもなる。器が薄いということは土の量が少なくすみ、材料代を押さえることになるし、軽くなって市場への持ち運びにも便利である。丸底土器はインドだけでなく、アフリカや東南アジアなどで広く使われてきたが、それなりの理由がある。かまどの3つ石に置くときには平底よりも安定するし、同じ原理で丸い土器敷きを頭のにせて頭上運搬するにも都合がよい。また地面に直接置くときには土に少しのくぼみをつけるだけで安定させることができる。火のまわりもよく燃焼効率が上がる。

大きな土器にはろくろは使えない。粘土のひもを作り、巻き上げて最後に叩いて整形する。いわゆる巻き上げ式の方法である。

整形が終ると化粧土いわゆるスリップをかける。ラテライトの赤い土や黄色い土を篩にかけて微粒子だけより分けておく。これを容器に入れて水を混ぜる。布に浸けながら土器に塗る。口の広い容器は中も塗るが、つぼなどは外側だけ塗る。乾燥時間は季節によって異なるが、1日ていどである。作業は女性とくに年寄りが行う。こうして整形と乾燥が終った土器は保存しておく。

焼成は月に1~2回行う。大きな窯や雨季の場合は当然その回数は少なくなる。窯床にはまずヤシ殻を焼いてつくった灰を6~7cmの厚さで敷く。ヤシ殻とはココヤシの実の外殻のことで、ロープや敷物になるが、土器作りにおいても粘土のつなぎ、燃料、敷き灰など多用される。灰の上に土器を逆さにして並べ、その間に大まかに割ったヤシ殻をつめる。さらに土器を並べヤシ殻を置く。これを窯の高さより土器3~4個分越えるくらいまで繰り返す(写真3)。積み上げると全体をヤシ殻でおおい、さらにわらを10cmほどの厚さでかぶせる。開口部の方はわらをたてにかぶせる。最後に粘土を水で溶き、上から手で塗るようにして全体をおおう。薄くてよいが焼成中は炎がでないようにする。ただし開口部の1箇所は15cm角の大きさで土

を塗らないでおく。ここが熱の逃げ口になる。これでセット完了である。

焚き口ではかんなくずやまきを用意し、半日から1日かけて燃やし、窯を暖める。その後、木に布を巻いて油を染み込ませたものに火をつけ、焚き口から差し込んで一気に火をつける。煙道の穴は土器を置いてふさぐ。燃焼時間は

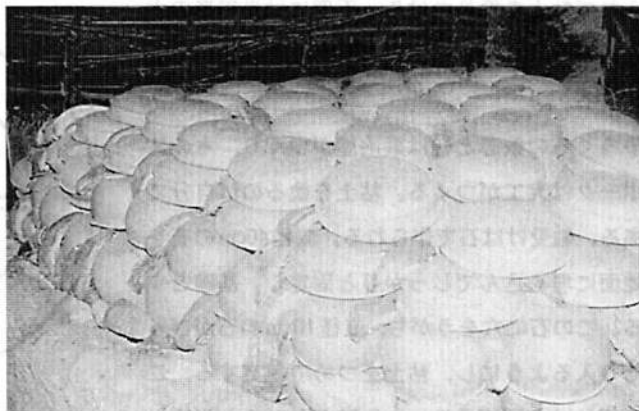


写真3 窯の中にヤシ殻をつめながら土器を積む。

ふつうは1日、雨季の場合は2日ほどつづくこともある。燃焼が終るところになると窯をおおった土にひびが入り、一部割れ落ちるところもでてくる。6~7時間そのままにして冷えたところで製品を取り出す。

土器作りは一家全員の仕事である。男は粘土やまきの調達、土器の製作、焼成など主要な仕事を行う。女は化粧土をかけたり、器面を磨いたりする。また販売も女の仕事である。製品はかごに入れ、それを頭にのせて運ぶわけで、一度に運べる量は限られている。市場にもっていき売ることもあるし、村々を回って売ることもある。

焼成には粘土、まき、ヤシ殻、わらなどの材料代、燃料代が必要である。1回当たり数百ルピーはかかるといわれる。他方、製品は200個、1個20ルピーとして、全部売れてもわずか4000ルピーである。ここから破損数を引かなければならないし、材料代も引かなければならない。一家全員が何らかのかたちで仕事に参加した報酬はこれだけである。

設備と道具

土器作りに欠かせないのはろくろと窯であり、これらがケーララの土器作りを特徴づけている。

① ろくろ

ろくろはチャッカラムとよばれる。サラスワティによると“pivoted spoked wheel”とよばれるタイプで、ろくろ下部中央に軸があり、これが地面側の軸受けにはめ込まれる。北インドにはあまり見られないという。外輪部の直径100cm、中央の器台の直径30cm、厚さ10~11cmという大きなものである(図1)。ろくろの芯は鉄で、その上に粘土を塗る。粘土には切ったわらとヤシ殻繊維を混ぜる。外輪部の幅は約18cmで、外輪部と器台は4本のチーク製のスポークがつなぐ。ろくろの軸も鉄製で、下部の先端が少しとがっている。ろくろの芯は別の方法でも作られる。竹を曲げて円形にし、ヤシ殻繊維を巻きつける。これにわらとヤシ殻繊維を

入れて粘土を塗りつける。下部には半円形の木を取り付けて軸とし、その先端に水牛の角を固定する。

ろくろの鉄芯と軸は鍛冶屋がつくり、木のスポークは大工がつくる。粘土を塗るのは自分である。軸受けは石で作られる。直径40cmの石を地面に埋め込んでしっかりと固定し、基礎とする。この石に穴をうがち、直径10cmの石がぴったり入るようにし、粘土をつめて固定する。この部分は水平であり、かつ動かないことが絶対の条件である。そうでなければ大きくて重いろくろは波をうってまわることになり、怪我をす

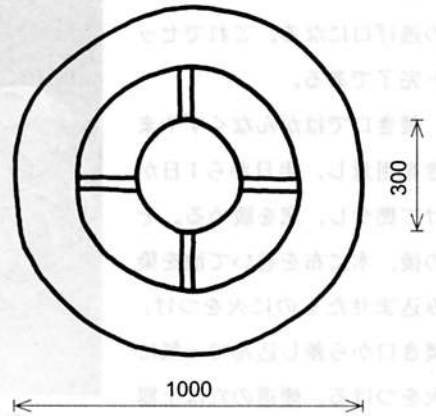


図1 ろくろ (平面)

ることにもなりかねない。この重要な軸受けは神名をとってクリシュナ・シラとよばれる。地面とろくろの間隔は22~23cmである。

ろくろの外輪部には1~2ヵ所穴をうがってある。ここに1mていどの棒の先端を差し込んで回す。ろくろはかなり重いので、いったん回すとしばらく回っており、小さいものであれば1つの製品を仕上げることができる。ろくろの回転は左回りである。したがって整形するときの手の位置は日本と逆になる。左回りにする積極的な理由や、右回りにすることの不都合さ、不吉さは不明である。またろくろを使うのは男性で女性は触ることはない。

② 窯

窯はチューラとよばれ、焚き口、煙道、焼成部からなる(図2)。大きさは手作りのためまちまちであるが、実測したものでいえば、焚き口は直径1m弱、深さ0.5mの穴で、そこから煙道がつづく。煙道は幅0.5m、長さ1.8mで、奥に行くほど上ってゆき、焼成部につづく。焼成部の床もそのままスロープになっている。したがって窯は斜面があればそれを利用して作られる。なければ焼成部を少し地面から高くし、焚き口を掘り下げて作る。焼成部の平面は馬蹄形である(写真4)。材料はラテライトをレンガ状に切ったもので、これを積み、泥で塗り固めてある。開口部2m、奥行き2m余、開口部の高さ0.7mである。全体は屋根のある場合もない場合もあるが、雨のことを考えれば当然前者が望ましい。窯を作るのは本人である。

③ その他

砧クットゥ・パラガは土器の底穴をふさぐときに使用する。大工に依頼して作るもので、このとき溝を彫ってもらえば土器面に文様をつけることができる。タイではこの方法で積極的に文様をつけるが、ケーララではそれほど多くない。砧の材料にはブラウヤブームという木を使用する。長さ27~30cm。丸石クットゥ・ガルがこれと対に用いられる。これは川原などで適当な石を探し、自分で磨いて作る。

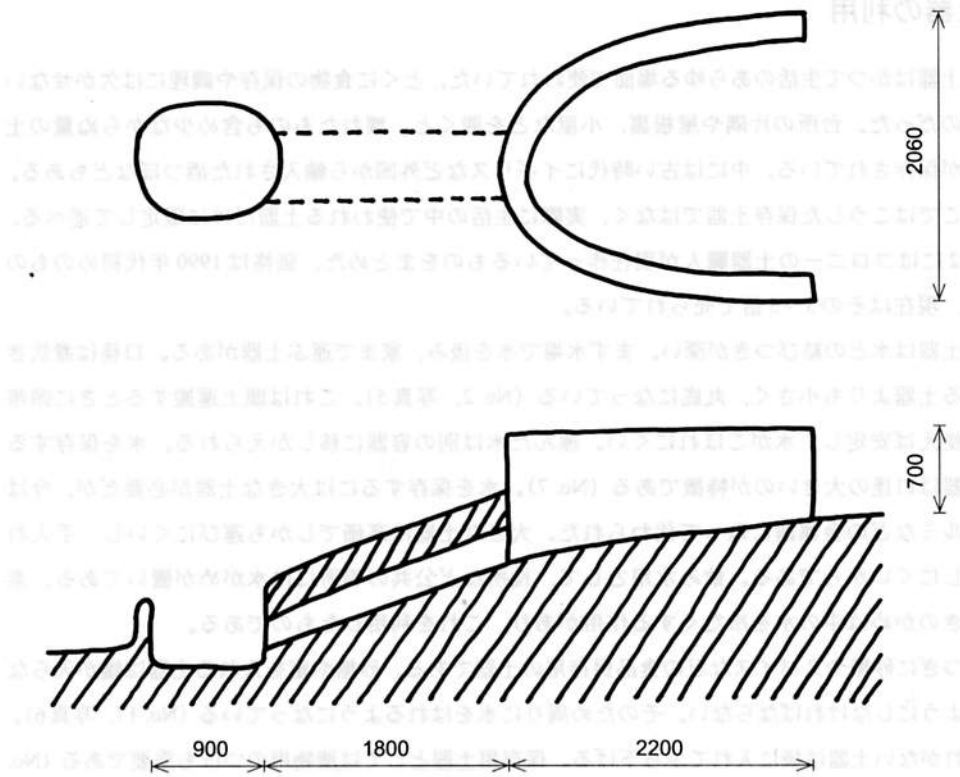


図2 窯 (平面と側面)



写真4 窯。煙道を土器でふさいでいる。

土器の利用

土器はかつて生活のあらゆる場面で使われていた。とくに食物の保存や調理には欠かせないものだった。台所の片隅や屋根裏、小屋などを覗くと、壊れたものも含め少なからぬ量の土器が保存されている。中には古い時代にイギリスなど外国から輸入された酒つぼなどもある。ここではこうした保存土器ではなく、実際に生活の中で使われる土器だけに限定して述べる。表2にはコロニーの土器職人が現在作っているものをまとめた。価格は1990年代初めのもので、現在はその3~5倍で売られている。

土器は水との結びつきが深い。まず水場で水を汲み、家まで運ぶ土器がある。口径は煮炊きする土器よりも小さく、丸底になっている(No. 2, 写真5)。これは頭上運搬するときに頭帯を使えば安定し、水がこぼれにくい。運んだ水は別の容器に移しかえられる。水を保存する土器は口径の大きいのが特徴である(No. 7)。水を保存するには大きな土器が必要だが、今はアルミなどの金属器に取って代わられた。大きな土器は高価でしかも運びにくいし、手入れもしにくいからである。飲み水用として、役所など公共の場所には水がめが置いてある。素焼きのかめは中の水を冷たくする作用があり、これを利用したものである。

つぎに砂糖やスパイスなどの食品保存用の土器である。砂糖や蜜を入れる土器は蟻が入らないようにしなければならない。そのため周りに水をはれるようになっている(No. 17, 写真6)。それがない土器は袋に入れてぶら下げる。保存用土器としては漬物用のつぼも重要である(No. 5)。各家庭ではマンゴーやライムなどのピクルスをつくる。これらはカレー料理に不可欠なため、いくつものつぼがこの目的で使われる。ちょうど日本の梅干のつぼと同じようなもので台所に常備される。変わったものではヤシ酒用のつぼがある(No. 6)。ヤシ酒職人はこれを抱えて高いヤシの木に登り、樹液をとる。これは半日ほど放置しておくで発酵してヤシ酒になる。

調理用の土器もいろいろある。まずご飯を炊く鍋である(No. 8, 写真7)。炊くときにはたくさんの水を入れ、ほぼ炊き上がったところで、湯切り鍋(No. 9)に移して湯を切る。今は土鍋でご飯を炊くことはなくなった。また米は粉の状態でいったん蒸し焼き風にするが、そのときにもこの鍋は使われる。この粉は殻をとって食用にする。一般にはパーボイルド・ライス、ケーララではプリユガレリとよばれるもので、日本ではなじみのない米の食べ方である。カレー鍋(No. 11, 写真8)は家庭でもっとも数多くある土器といえるかもしれない。食べる人数に応じて大小いろいろな鍋が使われるし、カレーは一度に数種類をつくるので、一家で同じサイズのものが4~5個はある。円筒型で口径が大きい。小さな取っ手のような耳がついているのが特徴である。現在は土鍋とまったく同じかたちをした石鍋やふつうの鉄鍋が使われる。

チャパティは一種の焙烙(No. 15, 16)でつくる。これはしばしば夕食に食べるもので、こ

表2 土器の種類

番号	名称	現地呼称	用途	*価格 ルピー	サイズ・単位 cm		
					口径	最大径	高さ
1	長頸つぼ	クージャ	水入れ	5.0	9.0	24.0	24.0
2	つぼ	クダム	井戸から水を運ぶ	3.0	9.5	31.0	27.0
3	つぼ	パーニ	チュクウェラム(飲み物)をつくる	1.5	8.0	18.0	17.0
4	つぼ	カラム	カレーをつくる。アルミニウム・ポットをまねたもの	4.5	15.0	25.0	19.0
5	つぼ	バラニ	マンゴー・ピクルスをつくる	4.0	10.5	27.0	25.0
6	つぼ	ムッティ・パニ	ヤシ酒をとる	4.0	11.0	34.0	23.0
7	容器	トッティ	水を入れておく	3.0	28.5	33.0	26.0
8	鍋	カラム	ご飯を炊く	3.0	17.0	29.0	21.0
9	ご飯入れ	アリッパカラム	底に穴があいており、炊いたご飯を入れて水分を切る	1.5	18.5	24.5	17.5
10	鍋	クータン・チャティ	カレーをつくる	2.0	15.0	21.0	13.0
11	鍋	カルチャティ	カレーをつくる	2.0	18.5	21.5	16.0
12	鍋	ウルリ・チャティ	魚を揚げる、カレーをつくる	2.0	27.5	27.5	9.5
13	鍋	ウルリ・チャティ	魚を揚げる、カレーをつくる	2.0	25.5	25.5	9.5
14	鍋	ウルリ・チャティ	魚を揚げる、カレーをつくる	1.5	21.0	21.0	7.0
15	鍋	パッティリ・チャティ	チャパティやパロータをつくる	1.0	21.0	21.0	5.0
16	鍋	パッティリ・チャティ	チャパティやパロータをつくる	1.0	25.0	25.0	3.5
17	蜜入れ	テーニチャ・チャティ	中央に蜜や砂糖を入れる。まわりに水をはると虫がこない	3.0	—	24.0	10.0
18	植木鉢	プー・チャティ	花鉢	2.0	23.0	23.0	18.0
19	植木鉢	プー・チャティ	吊り下げ用の花鉢	3.0	23.0	23.0	15.0
20	植木鉢	パラ・プーチャティ	パラという枳を模した花鉢	10.0	28.0	28.0	26.0
21	香炉	ウルワン・クードゥ	香をたく。主としてクリスマスチャンやムスリムが使う	2.0	—	15.0	23.0
22	ランプ覆い	ウィラク・ムディ	インテリア用品	2.0	—	16.0	16.0
23	寺院模型	アンバラム	ヒンドゥー寺院を模した置物	20.0	—	—	12.0
24	家屋模型	ヴィードゥ	家屋を模した置物	20.0	—	—	11.0
25	貯金箱	バンナーラム		0.3	—	10.0	7.0

*価格は1990年代初めのもので、現在はこれの3〜5倍はする。

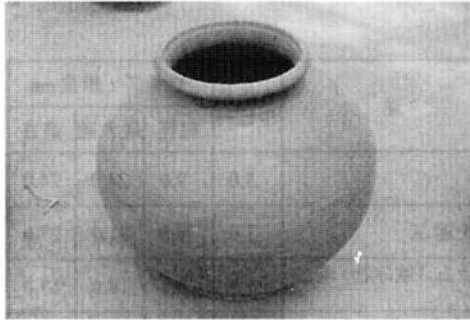


写真5 井戸から水を運ぶつぼ (No. 2)

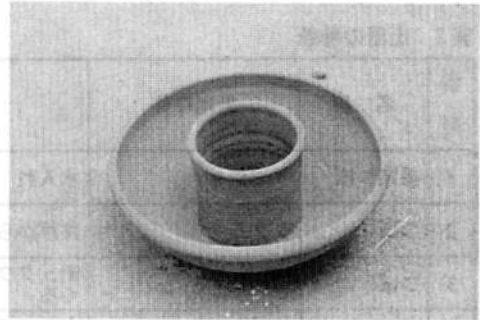


写真6 蜜や砂糖を入れる土器 (No. 17)

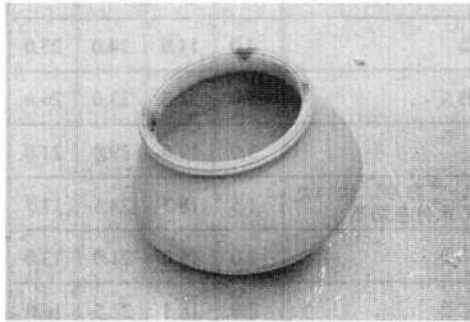


写真7 ご飯を炊く鍋 (No. 8)

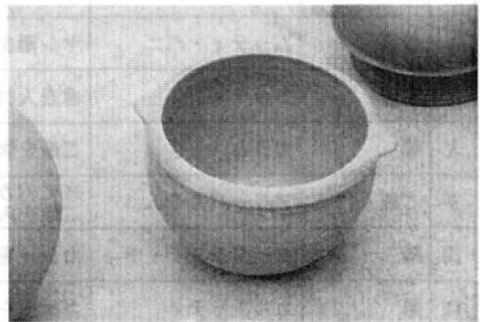


写真8 カレーを煮る鍋 (No. 11)

の土器も必需品であった。しかし現在は鉄製品が使われる。チュクウェラムは何種類もの薬草を混ぜて作る飲物である (No. 3)。屋敷地にはコーヒーの木があり、紅茶もごくふつうに飲むが、年寄りたちにとってこの飲物は欠かせない。家によっては土鍋、最近は鉄鍋でコトコト煮るのが日課になっている。バター作りにもつぼは使われる。小さなつぼに、少し発酵させたヨーグルト状のものを入れて攪拌し、バターを分離する。このバターは熟してギーにしたり寺院のランプの燃料として用いられる。このように土器は食品の保存や調理に広く使われてきた。もちろん容器として安いということであるが、発酵をすすめたり、水を冷やしたり、食品によってはある種の香りづけをするなどの効果があることも理由にあげられる。今でも土器でつくったカレー、土器に入れて冷やした水がおいしいという人は多い。

土器はこの他、さまざまな使われ方をする。聖なる灰バスマムをつぼに入れる。これは袋に入れて天井から吊るしておく。沐浴後身体を浄めるのに用いられる。また楽器としての利用もある。プルワクダムという打楽器で、大きなつぼの丸底に皮を張ってある (写真9)。ジャーティ名プルワンが小シンバルと弦楽器ヴィーナとともに演奏する。今はあまりやらないが、丸底のつぼを利用して煤をとっていた。つぼの下から布に火をつけると煤がつく。これをとって数種類のオイルと混ぜて黒い顔料をつくる。これは目のまわりに塗る化粧品であった。

つぼは儀礼にしばしば使われる。まず葬式のつぼである。聖水を入れたつぼは遺体を浄める

のに使われ、葬列では喪主のもつランプの後ろにつづく。火葬場でその聖水を遺体にかけて、最後には後ろ向きにつぼを投げつけ、後ろを見ないで家にもどる。骨拾いの日にミルクなどで冷却した骨をつぼに入れる。このつぼは後日聖なる川へ流す。

つぼの中には聖水を入れるが、その他儀礼によって米、花、白檀なども入れる。これはその場に神を勧請したり、吉祥を招くことを意味している。ヒンドゥー寺院ではつぼをいくつも並べて特別な儀礼カレシャ・プージャを行うこともある。先に記した土器コロニーの神祭りに使われたカラガムも同種のものである。

つぼは邪視よけにもなる。邪視とは妬み心が災いをもたらすという考え方で、インド人はやたらに他人からほめられるのを嫌う。人の妬みを買おうな新築中の家や収穫前の畑にはノーク・クティとよばれる人形が立てられる。ちょうどかかしに似たかたちで、顔は丸底つぼを逆さにして目鼻を描いてある(写真10)。これが邪視を払う。つぼの顔は強いものであればよいので龍や猿の顔になったり、最近では飾りの人形としか思われぬものが玄関先にぶら下がっている。

最後に土器の使い捨てについて述べる必要がある。インドで茶店用のティーカップが大量に消費される、つまり使い捨てにされてきたことは周知の事実である。未使用の土器で紅茶を飲み、飲み終った後は投げ捨てる。同様に米を炊いた土器も壊された。これらは穢れないための工夫であった。ケーララではどうか。穢れを避けるという点では負けてはいない。distant pollutionといわれたように、低カーストの人が一定の距離に近づくと穢れが移るという観念があった。また儀礼はもちろん、客を迎えたときには食事用の皿としてバナナの葉がふつうに



写真9 土器製のたいこ



写真10 邪視よけのかかし

使われる。これは使い捨ての、それゆえ穢れのない清浄な皿だからである。しかし土器を壊す習慣はなかったようである。土器職人や年長者に聞いてもそうした記憶はないという。せっかく作ったものを壊すなどという不合理なことはせず、その意味でケーララは堅実であったというべきか。それはともなく土器と穢れの関係についてはもう少し調査が必要である。

ここで述べた土器の製作や利用はきわめてローカルなものであり、もっと広い範囲で比較検討すべき問題をいろいろと含んでいる。まとめの代わりにいくつか問題点をだして今後の課題としたい。

- ① ろくろは日本では右回しであるが、インドでは左回しである。インドではノコギリもカナも押して使う。包丁は手にもたずに置き、ものを刃にあてて切る。文化による道具の使い方のちがいは何を意味するのか。
- ② 土器底の穴をふさぐという技術は南インドとオリッサのあたりに特有のようであるが (Saraswati p 21)、ネパールやタイなどでもみられる。この技術は建築技術や宗教の知識などとともに古い時代にタイに伝えられたのか。あるいはまったく別の発明なのだろうか。ろくろを使って丸底つぼをつくる他の文化とも比較する必要がある。
- ③ 神や霊を象徴するつぼは東アジアにも広くみられる。中に入れるものは必ずしも同じではないが、つぼのもつ霊力ということで共通する点があろう。また葬式のつぼの使い方—後を見ずにつぼを背中越しに火葬場に投げる—など具体的な点で日本の習俗と類似している点も興味深い。
- ④ 反対に邪視はインドから中近東にかけて広くみられる概念である。ケーララではアラブのようにファーティマの手を使うことはないが、土器、とうがらし、煤などいろいろなものが邪視よけに使われる。その考え方はほぼ同じといってよい。シリアの5千年前の遺跡では家屋の入口前の地面から目鼻を描いたつぼのかけらがでてくるという。ケーララが目鼻を描いたつぼと時空を越えて共通するものがあるのだろうか。
- ⑤ 手仕事をする職人が生きる世界はどんどん狭められている。他方でアジャンタ、タージマハルは偉大なインド文明とみなされる。両者を結ぶ視点は乏しいが、それらをつくったのはまちがいなく職人たちである。その意味で花ばかり見るのではなく、それを可能にした根にも目を向け、その歴史文化的意味を明らかにすべきだと思う。また職人がつくる工芸品がケーララの生活世界の中でどんな意味をもっているのか。大量生産品とは異なる民族工芸品の価値を今後も明らかにしたい。

参考文献

- ドット、グルショドイ (小西訳)
1996 「ベンガル民俗芸術論」 穂高書店

- Chattopadhyay, Kamaladevi
1985 “Handicrafts of India”
Indian Council for Cultural Relations, New Delhi
- Freestone, Ian and Gaimster, David (ed.)
1997 “Potter in the Making”
British Museum Press, London
- Perryman, Jane
2000 “Traditional Pottery of India”
A & C Black, London
- Saraswati, Baidyanath
1979 “Pottery-Making Cultures and Indian Civilization”
Abhinav Publications, New Delhi
- Soegondho, Santoso
1995 “Earthenware Traditions in Indonesia”
Ceramic Society of Indonesia, Jakarta