

# Nara Women's University

シルクロードのひとびとPart3-創る・作る・造る-沙漠民への歴史・生活・文化に対する「生産」の意義とは?-

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 奈良女子大学大学院人間文化研究科「魅力ある大学院教育」イニシアティブ教育プログラム推進委員会, 奈良女子大学大学院人間文化研究科「魅力ある大学院教育」イニシアティブ大学院教育推進支援室 公開日: 2010-01-04 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 古澤, 文, 田先, 千春, 熊谷, 瑞恵, 鷺尾, 惟子, ライラ, ママティ メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10935/1172">http://hdl.handle.net/10935/1172</a>

奈良女子大学大学院人間文化研究科 平成20年度「魅力ある大学院教育」イニシアティブ  
生活環境の課題発見・解決型女性研究者養成（平成17年度文部科学省採択教育プログラム）  
大学院生の自主企画による研究セミナー

## シルクロードのひとびと Part 3

—創る・作る・造る— 沙漠民への歴史・生活・文化  
に対する「生産」の意義とは？—

平成20年度「魅力ある大学院教育」イニシアティブ支援プロジェクト  
大学院生の自主企画による研究セミナー実施報告書

I. 企画内容

(1) セミナーの名称

「シルクロードのひとびと Part3

—創る・作る・造る—沙漠民への歴史・生活・文化に対する「生産」の意義とは?—

(2) 開催日時・会場

2008年7月5日(土) 13:00~17:00 文学部南棟 S120 教室(地域環境学地図室)

(3) 講演者

古澤 文(奈良女子大学大学院 人間文化研究科 博士後期課程)

田先 千春(九州大学大学院 比較社会文化学府 国際社会文化専攻 博士後期課程)

マイラ・トルスン(東京農工大学大学院 連合農学研究科 博士後期課程)

熊谷 瑞恵(京都大学 アジアアフリカ地域研究研究科・日本学術振興会特別研究員(PD))

(4) 企画者

鷺尾 惟子(人間文化研究科博士後期課程 社会生活環境学専攻 社会・地域学コース)

古澤 文( )

ライラ・ママティ( ) 共生社会生活コース)

(5) 支援教員

相馬 秀廣(文学部教授)

(6) 参加人数

52名(内訳:[学内] 教職員1名、大学院生・学部学生・研究生8名、[学外] 43名)

(7) セミナー概要

新疆地域の社会と自然の変化の中で生きるひとびとの暮らしをテーマとして、多角的な視点から理解することを目的とする。過去2度にわたる多角的な企画により、新疆研究という枠組みとともに、研究者だけを対象としたものではなく、研究者・一般間のネットワークが形成され、世間一般に広く伝えるとともに、継続することで社会へ還元されることを目的としている。第3回目にあたる今回の目的としては、ひとびとの暮らしの中でも、特に暮らしの中の「生産性」、すなわち「つくる(作る・造る・創る)」という人の営みをキーワードとした。歴史をつくり、農をつくり、文化や習慣をつくり、人はそうしてこれまでの生活を築き上げてきた。そうした生産性・創造性に焦点を当てて行った。

## 1. タリム盆地の農業について—地理的立地条件とその要因—

古澤 文 (奈良女子大学大学院 人間文化研究科 社会生活環境学専攻)

タリム盆地は新疆ウイグル自治区の中央部を東西方向に走る天山山脈南麓に位置している。中央にタクラマカン沙漠が横たわりその周囲に点在するオアシスにおいて人々は農業を生業として暮らしている。海から遠く離れ、周囲を高山に囲まれた地理的条件の下、盆地内は非常に乾燥しており、年間平均降水量は57mmで降水量はきわめて少なく、当地域で農業を営むために最も重要な要素は水をいかに得るかということになる。ここでは主に河川水と地下水による灌漑農業が行われている。オアシスは水が得られる、河川沿い、扇状地に広がっている。

現在タリム盆地で生産されている主な農作物は小麦を中心とした食料作物と経済作物の綿花である。特に1980年代後半からの経済発展とともに綿花栽培面積は増加の一途をたどり、今では全播種面積の半数以上を占めている。しかし盆地内においても地域差があり綿花についてみると、南～南東部に比べて北～西南部ほど生産が盛んである。こうした地域差としては様々な要因が考えられるが、自然環境の側面からは砂嵐の影響、また、それぞれのオアシスを支える河川流量の差、つまり水源となる氷河の堆積量が違うということがいえる。以上のようにタリム盆地内でも環境が異なり、これらが農業へも影響する。

## アラル市における綿花栽培

現在タリム盆地において主要な農産物の一つである綿花の栽培が盛んな地域としてアクスのアラル市がある。この地域を通して具体的な農業の様子についてみていく。

アラル市はアクス地区の中心都市アクス市から南東へ120kmに位置している。アラル市は中華人民共和国成立後にできた比較的新しいオアシスである。アラル市はもともと胡楊やタマリクスといった乾燥に強い植物が生育する荒漠としたところであったが、1955年に新疆生産建設兵団という、いわば屯田兵のような人々がこの地域へ入植を開始し、ダムや灌漑水路を整備して、荒漠とした大地を開墾し耕地を広げていった。

この地域はアクス河、カシュガル河、ヤルカンド河、ホータン河など複数の河川が合流しタリム河となって東流し始める場所である。つまり水が集まり、水が得易い地域である。しかし一方で、扇状地末端部にあたり、地下水位が高く塩類集積が起こりやすい。また、雪解けの時期になると河川水量が増し、氾濫がたびたび発生する地域でもある。

このような環境の下で、兵団による農業がどのように展開していったのか、異なる時期の衛星画像を(corona.DS1028-2133,DA093-096:1966/1/2,googleearth.2007/12/7 閲覧)用いてその変化を見てみると、兵団が入植後約10年経過している1966年の写真では、ダム、水路が整備され、タリム河河畔に耕地が広がっている。googleearth画像では、さらにダムが建設され耕地がゴビ地帯にまで広がっている。河川水をコントロールするダム建設そして、水路網を整備することで耕地が拡大していったということがわかる。こうした大規模な農業開発が可能なのも、兵団という大きな組織力によるものである。また現地調査によると、兵団だけではなく、中国の他地域からやってきた人々によってさらなる耕地が現在広がっている。

しかし、一つの河川としてタリム河を見た場合、上流部に位置するアラル市での農業が発展的

に行える一方、耕地面積の増加は水使用の増加も意味し、そして河下流域の断流といった問題を引き起こしている。綿花栽培拡大による経済的利益の上昇と河川の断流といった環境問題の顕在化は、発展という形での農業について改めて考えなければならない時期に来ているのではと考える。  
(文責：古澤 文)

## 2. タリム盆地南縁の棉花・棉布の使用と生産の歴史

田先 千春（九州大学大学院 比較社会文化学府 国際社会文化専攻）

### 2.0 はじめにー「シルクロード」の棉織物ー

絹ほどの華やかさに欠ける棉織物であるが、棉が今日のように広く行き渡るようになったのは歴史的にそう古いことではない。中国、日本、ヨーロッパでも棉は長らく珍奇の品であった。そのようななかにあつてタリム盆地は中国にとって南海地方とならんで棉布の来る道であった。やがて中国本土では13、14世紀以降に棉の栽培・生産が本格化するが、それ以降もタリム盆地は重要な棉の供給地であり今日に至っている。

しかし、そもそもタリム盆地の棉生産の歴史はどのように展開したのであろうか。

### 2.1 タリム盆地の棉生産についての先行研究

この問題に関する研究のうち主要なものを紹介すると、沙比提 1973、宮崎 1982、呉 2005 といったものが挙げられる。これらは考古資料、漢籍、出土文書などを用いたもので、資料の在証例に基づき年代を考証するいずれも重要な論考である。しかし、棉花・棉布の使用と普及と栽培・生産の間には時期的な差もあるはずで、それらを厳密に区別したより細やかな議論も必要であろう。本発表では、この点に留意しつつ、文献資料と考古資料の両方を再検討してみたい。資料条件などから今回は特にタリム盆地の南縁に限定して検討を行なう。

### 2.2 史料から見たタリム盆地南縁の棉布の使用ー西域求法僧たちの報告からー

ここでは中国からインドへ向かった仏教僧達が残した記録のうち、服飾素材に関する部分に注目する。住民の多くが着用するとすれば、その素材がそれだけ多く供給されていることを意味し、現地の主流となる繊維を知る手掛かりとなると期待される。

これによれば、5世紀初めのタリム盆地の南縁は毛織物が一般に普及している様子が窺え、タリム盆地を含む中央アジアが本来毛織物文化圏に属していたとする染織史研究分野からの指摘とも合致している。しかし6世紀末ころまでにタシュクルガンやコータンでは棉織物の着用が始まっていることが伝えられ、7世紀前半にはカシュガルやコータンでは棉織物が生産され、衣服の主流となっていくことが史料から読み取れる。つまり、6世紀末ころを境として、タリム盆地の南縁では、従来の毛織物にかわって棉織物が普及し始めることが想定されるのである。

### 2.3 出土染織資料からわかること

まず、タリム盆地南縁の遺跡から出土した棉織物の全体の傾向を考えるために、その出土地と出土した棉布の種類についてごく簡単に統計を取ると、その全体を通して数的に明らかな上位にあるのが平織棉布であることが分かる。通常、平織は最も単純な組織で織られたもので、絹でいえば錦綾に比べ一般の普及品という位置づけになる。しかし、注意すべきはここで挙げた平織棉布のうち、少なくとも3-4世紀ころの遺跡から出土したものはむしろ高級品と見なすべき位置に

ある点である。その根拠は、ひとつには出土染織品全体の繊維構成からみると圧倒的多数を占めるのは毛織物であるのに対して、棉織物の出土数は絹織物と比べてさえ極めて少なく、たいへんな稀少品であったことをおのずと暗示すること。もう一点は、これらの棉織物が、中国の国家レベルの工房で製作されたと想定される最高級の錦と組み合わせで出土しており、そのような絹と比肩する高級繊維と想定せざるを得ないことである。

次いで、同じ平織であるが藍染を施された資料を眺めると、また興味深いことがわかる。様々な図像が縹緞で染め抜かれた資料と小さな七弁花文が白抜きされた資料の大きく2タイプが存在するが、いずれもインドとの密接な関係を持つ点である。3、4世紀までの時代に年代付けられる前者の資料に描かれたもののうち、例えば女神像などは西北インドのクシャン朝の影響を明らかに示し、おそらくインド製であると考えられる。一方、より幅広い年代にわたって出土する後者のタイプはごく初期のものがインド製であることが既に先行研究で指摘されているが、同時に様々なヴァリエーションも存在することから、時代が下るにつれてこのタイプがタリム盆地で現地生産されていった可能性も場合によっては示唆するかもしれない。

また、タリム盆地での棉花・棉布の栽培・生産を直接的に証明する出土品としての棉種子や棉糸のかせは何にも増して重要である。未確認情報もいくつか存在するため、それらの整理・検討が必要であるが、少なくとも現時点では8世紀ころのコータン地域の出土品に大量の棉種子があり、これは、この時点で棉栽培が現地に定着していたことの貴重な裏付けとなろう。

## 2.4 おわりに

以上に検討してきたことは、次のようにまとめることができよう。

本来毛織物が主流であったタリム盆地南縁では、3、4世紀ころの出土品に見える棉織物が現地で一貫して生産されていたという積極的な証左は今のところない。むしろ、インドからもたらされる奢侈品、たとえ現地生産がされていたとしても限定的なものでやはり高級品であったと考えるほうが自然である。

タリム盆地で棉が生産されていたことが確実視できるのは、7世紀以降である。これは西域求法僧の記録や棉種子の出土物などの両方から想定できるのであるが、出土文書にもとづく先行研究の指摘とも齟齬がない。

問題はその転換期となった5-6世紀ころの事情であるが、これは残念ながら出土品が少なく、十分な議論が今のところ難しい。ただし、上述の藍染の七弁花文棉布のヴァリエーションの存在はこれらの棉布の現地生産の可能性も示唆しうるため、今後検討する価値は充分にある。

また、この転換期を招いた要因も、興味深く重要な問題である。棉の東漸には仏教の広がりや、ソグド人の活動など様々な視点からの考察が今後求められよう。 (文責：田先 千春)

## 3. 新疆農業の特徴と今後の方向—トマト産業を事例に—

マイラ・トルスン (東京農工大学大学院 連合農学研究科)

新疆は中国最大の自治区であり、農業は広大な沙漠地域に点在するオアシス地域に限られて行われている。新疆における農業は乾燥地域農業 (オアシス農業) で、日照時間が長く、太陽輻射量が強いという特徴をもつ。また北新疆と南新疆の自然条件は異なり、農業の生産構造も異なっている。北新疆では加工トマトとメロン、ホップ、ペニバナが中心に栽培され、南新疆は食糧と綿花が中心に栽培されている。現在、世界的にも競争力を持っているブランド農産物として、綿

花そして加工トマト、ホップ、ブドウなどがある。この内、綿花はタクラマカン沙漠周辺オアシスで栽培されている経済作物であり、当地域は中国で最も有名な栽培基地になっている。また通常の綿花だけでなく、カラー綿（自然に色が付いている綿）も栽培されている。安心、安全で、高級なコットン製品の原料として世界でも極めて人気があり、現在、8色（赤、緑、黄色、黒など）の色が開発されている。新疆の60%の農家が綿花を栽培しており、栽培面積は広いのだが、最終製品まで加工されるのは少ない。このような綿花の他に、新疆には現在、世界の経済を左右するほどの影響力を持つ、加工トマトがある。以下では加工トマト生産について詳述していく。

### 新疆における加工トマト産業

新疆の自然条件である、乾燥気候で水が少ないということが非常に有利に働き、当地域において生産されるトマトの紅色素含有量は世界の他地域で栽培されているものと比べ、非常に高く、高品質なトマト生産が行われている。

中国・新疆における加工トマトは当初、中国の南方で栽培されていたが、自然条件が加工トマト栽培にあまり適さず、内陸の四川省で栽培されるようになった。しかしやはりあまり合わないため、1976年に新疆に移動してきた。それから新疆の特色農業産業として生産を開始し、特に1998年からの中国農業産業化政策の下、新疆は加工トマトの生産基地として急速に発展し始めた。この農業産業化政策で、世界第2、3位の二大加工トマト龍頭企業が形成され、トマト生産と輸出量は急増し、中国および世界の加工トマトに対して大きな影響をもたらした。現在この加工トマトの輸出量は世界貿易量の25%を占め、世界第2位のトマトペースト生産基地になっている。

この二大加工トマト龍頭企業は、もともと1976年から始まった地元の特色農業産業として行われていた既存の加工トマト企業と合併、買収、そして新設によって、地域にまたがる大規模加工トマト企業に発展した。現在では新疆の地域企業として第2位の地位にある。

現在中国における加工トマト生産基地は、新疆に80%、内モンゴルに16%、甘粛に4%ある。新疆内において加工トマト栽培基地がもっとも多いのはサンチェ州（昌吉）で、その他にイリ地区とコルラ州である。新疆の加工トマトは新疆最大の輸出製品で、一次加工農産物の46%を占めている。加工と輸出されたトマト製品はそれぞれ中国全体の80%、80~90%を占め、企業との契約農家は20万戸ある。

既述の第2、3位の加工トマト企業における製品の中心は一次加工のトマトペーストである。その90%が輸出され、10%は二次加工して輸出される。一次加工トマトペーストの輸出先としてアメリカ、ヨーロッパが一番多く、日本、韓国などの国にも輸出されている。最終製品としてはケチャップ、紅色素、トマト粉、ミニパケットトマトペースト、また、生トマトからトマトジュースなどが作られる。これらの最終製品はそれほど多くはないが、中央アジア、アフリカ、中国の都市部へ輸出、出荷される。二大加工トマト龍頭企業は農業産業化の代表であり、国家級重点企業となっており、国から様々な免除を受けられ、また地域の経済面においても大きな役割を持っている。また、その他に自治区級重点龍頭企業もある。新疆においてこれらの農産物加工の龍頭企業が最も多いのはサンチェ州で、次いでコルラ州に多くある。

現在、トマトは新疆の輸出製品として地域におおきな影響を与えている。農家の所得の安定、向上を促し、新疆地域の経済発展に貢献しているといえる。新疆ではトマト以外にも綿花、ホップ、ベニバナなどいろいろな地域特有の農産物がある。そのような農産物の振興によって、農業の産業化を推進することは、新疆農家の収入増を期待する上で、新しい方向、新しいポイントで

あり、新疆の農業経済発展を推進すると考える。問題としては、現在、新疆は中国の中で綿花、加工トマトの生産基地になっているが、綿花もトマトもまだ原料として多く出荷され、最終製品となるものはまだ少ない。トマトは一次加工の半製品として90%輸出されており、綿花も半製品が多い。良質な生産物を利用して、最終加工まで行えば、農家にとっても、地域にとってもさらなる経済的収益が期待されると考える。(文責：古澤 文)

#### 4. 家庭の食事に見る新疆ウイグル族の現在—漢民族料理の受容とその改変

熊谷 瑞恵 (京都大学 アジアアフリカ地域研究研究科)

##### 4.1 はじめに

本発表では、麦性の食品「ナン」をめぐる食事の取られ方の間に他の民族、特に人に民族の食べ物、どのように取り込まれているのか、という点を示す。また、それによってウイグル族の生き方というものが「食べる」という行為の上で、どのように現されているのかを、特に家庭という場に重点を置き、配膳や食材の組み合わせ、来客時使用法など、食材に付与されている意味のあり方を考えていきたい。

参考とした分析方法は、第1に「空間展開型」と「時系列型」という配膳方法を2つに類型化した点である。前者は日本の食事のように、食べる物を一度に食卓に並べるもので、後者は、西洋コース料理のように、スープを出してスープを下げる…と、時間軸に並べられる配膳形式をいう。この分類に対し、ウイグル族の配膳体系はどのように位置づけられるのかを見ていく。

第2に、麦を主要穀物とする民族の特徴には、主食・副食というという言葉を持たないという事が指摘されてきた。主食・副食とは日本語の場合「ごはんとおかず」、中国語で言えば、「ファン」「ツァイ」で構成される。麦にはこのような言葉がないとされる。彼らが食べるものとは一体何なのか、それはどういう言葉で表現されるのか、そうした点をウイグル族の間から見ていった。

##### 4.2 「チャイ」と「タマック」

そこでまず、食事である「タマック」というウイグル語が見つけた。その言葉を使い、ナンを食べお茶を飲んでいた人たちに、「今日は食事をとったか」と質問すると、彼らは「いいえ何も食べていない」という風に答えた。つまり、食べる行為をしていたのに、答えは「食べていない」という。また、「お母さんお茶を飲んだか？」とある人が母親に聞くと、母親は「飲んだよ」と答え、ナンを食べお茶を飲むことが、ウイグル語の「タマック」(食事)とは違う場所に位置していることが分かった。

ナンの配膳方法は特徴的で、食卓に放置する、起きっぱなしにするという仕組みで、空腹になればいつ何時でもナンを食べることができる。それは乾燥した地域で、乾いた食品を料理する必要もなく食せるナンならではの配膳方法である。私(発表者)は、この方法を「放置型」と言えるのではないかと定義してみた。調査によればウイグル族の中で、タマックにあたる食事は1日に1回程度の頻度である一方、「ナンを食べお茶を飲む」という行為は頻繁で、ウイグル族の間で「お茶を飲む」行為は食事という概念とは異なるも、食事行為の中心を成し、米の文化とは異なる概念体系を構築している。

##### 4.3 ウイグルの日常における食事形式

上記のような食べ方が、ほかの地域の家庭ではどうであるか、その中に漢民族の食べ物はどの

ように含まれているかを次に見ていきたい。カシュガルにおいて3軒（公務員、農村、商人の家庭）で調査を行った。小麦粉加工食品としては、サンザヤクッキー（ピチネ）、バカリなどがあり、ピチネ・ナンというバカリ・ナンと呼ばれたりする。小麦粉加工食品は「ナン」という言葉に一括され、小麦粉加工食品として存在しているような言葉の使い方である。小麦粉加工食品とともに飲まれるのがお茶で、ナン類と水分とをとるとるのが必須で、果物も水分としてとられる。また、水分の多い料理スユクアシ、ユグレなどもナンをひたして食べる。本来、ユグレや水っぽい料理は「スユクアシ＝水っぽい料理」で包括されている。これに対し、コユック・アシ（汁気の少ない料理）もあり、ラグメンやポロが代表的で、これらは「タマック」として扱われ、「食事をとった」と答えられる料理である。

このような食事のなかに、漢語の「ツァイ（cài）」を起源とする「サイ」という料理がある。「ツァイ」は、漢語で「ファン（米飯）」と「ツァイ（おかず）」の組み合わせによって食事を意味する「ファン」を構成する。しかし、ウイグル族の間では食事「タマック」を構成する一部の概念としてではなく、“茶を飲む”である「チャイ」を構成する一部として扱われている。これは、「今日はサイを作り、お茶を飲んだ」「サイを作ったけど、タマックは作らなかった」、と言い回しからも、サイがタマックではないものを構成していることが確認される。

穀物食品は各自に配膳される傾向がという見解があるが、ウイグル族の間では穀物食品が中央に置かれ、飲むものが各自に配膳されるという食べ方がなされている。サイが各自の手元にあり、穀物食品が中央にあるということからは、漢民族料理のサイというおかずの意味の料理をウイグル族自身が食べる立場という点から読み替え、チャイとタマックの意味に含むものとして位置づけているという点が示されると思われる。

#### 4.4 「宴席」の場における食事の形式

これが宴席の配膳の場となると若干形式が異なる。ウイグル族の家庭では様々な時に宴席が催され、宴席では「チャイのご招待」とされることがある。タマックではなく「チャイ」と書けば、様々な料理を包括したものをもてなせるからとのことである。ウイグル族の間では、茶という概念の食べ方は大きな包括的カテゴリーを構成しているということが示される。まず、ナンとの組み合わせで食されるメニューが出て、次第に汁気の少ない料理が出る。この座において料理は時系列に配膳され、空いた皿は空いた時点で回収される。初期配置における食べ物のほとんどは小麦粉加工食品によって占められており、ウイグル族の宴席は様々なナンで尽くされる。宴席での料理の組み合わせは、飲むもの同士が組み合わせによって食されるのではなく、飲むものや料理を沢山だそうとすると、自然と時系列型になり、1日の食事の在り方の凝縮化された形である。

#### 4.5 結論

ウイグル族の食事がチャイとタマック、ナンといういつでも食べられる食事は、コメ文化にし、ムギ文化の異なる体系として示すことが出来る。「時系列型」「空間展開型」と分類してきた研究に対し、「時系列型」を宴席のような非日常的な状態、いつでもナンを食べられるよう配膳された「放置型」を日常の状態として、配膳方式を位置づけ直せるのではないか。宴席における漢語を起源とする食品の存在は、その枠組みに必要とされた要素を満たすものとして組み合わせられ位置づけられている。これら家庭の食事における食べ方、組み立てられ方、暮らしの中での動かされ方、動きという点に注文すると、本来の意味の読み替えを経て、受け入れられていると考えられる。

そこにはより大きな枠組みへと存続しているウイグル族の食べ方の形式を読み取ることが出来る。

## 5. 総括

今回で3度目になる本企画であるが、例年の会場予約が取れず、文学部S棟にある地図室にて行った。例年より座席数が少なかったも関わらず、予想を超える40名をはるかに越え、「満員御礼」となった。参加者には窮屈な想いをさせてしまった上、マイク未使用で音声が聞き取りにくいなど、不自由をかけてしまったことが反省点である。

しかし、今回は発表者全員が若手院生という形式であったが、歴史学、人類学、地理学、農学など、多様な分野の発表を聞くことができた。古澤発表は、新疆における農業の変容を、衛星画像を用いてビジュアル的に、分かりやすく説明した。これは、マクロな意味での「つくる」を異図する。田先発表は、その農業の話題を継いで、棉布の伝わり方に関し歴史の王道的な発表であった。「シルク」で注目されがちな当地域であるが、棉という物資が当地域においてまた別の役割を果たしていたことが今回の話で明らかになった。マイラ発表は、同じく農業に関する発表であったが、トマトの生産という、日頃あまりにありふれていて見逃しがちな作物に関し、掘り下げた発表を行った。さらに最後の熊谷発表は、ウイグル人の食事における言葉の意味づけについて詳しく説明し、期間と根気の必要な調査成果を、分かりやすく発表した。

質疑応答も例年以上に活発さがあつた。前2回と大きく異なる点は、参加者が大学教授などの研究者と一般参加者に2分された構成ではなく、若手大学院生やウイグル留学生たちも多数参加してくれたことである。発表内容と同様、質疑応答も多角的な面からの質問やコメントが相次ぎ、特に、一般参加者やウイグル留学生は、論理的に話を行う研究者とは異なり、何がルーツであったか、どこから来たか（特に「麺」に関して）といった事に関心を持つ傾向があり、コメントにも自民族ゆへの思い入れや、一般的に多いルーツ追究へのロマンティズムなどが、顕著に出ていたところが興味深い。このような様々な質問に対し、学会や研究会で質疑応答に慣れている発表者の院生たちの中には、一般参加者を相手に話すことが初めての方も居り、質問相手がどのような立場であるかにより、話し方を変え、説得力があるように対応するなど、自研究とは別の側面で、ある意味今回貴重な体験をしたのではないか。ちなみに、「麺」の出自に関しては、毎回ご参加下さって、第1回目にご講演頂いた、元甲南大学教授の堀直先生が、「あまりルーツにこだわらず、もう少し柔軟に考えるようにして、伝わった後にその地に合った使い方をされるようになった点に、重きをおくべきではないか」という説得力あるコメントをして下さり、それで皆が納得した。

皆が大学院生ということもあり、少し控えめな話し方が目立ったが、参加者は多いに満足してくれたようで、前2回の冊子を希望してくる人や、他の会でもこうした内容をと希望される団体代表者もいた。また、当日の「ビッグ・サプライズ」として、ラヒラさんが参加者皆へウイグル料理のポロ（人参のピラフ）をふるまってくれ、学術的な内容の充実度はもちろんのこととして、そうしたサービス精神や配慮などにも気を配ることを、セミナーを通じて学んだ学生も多いようで、3回目にしてかなり段取りにも慣れてきたように見受けられる。

最後に、毎回多忙にも関わらず、嫌な顔一つせず手伝ってくれる地域環境学コースの院生スタッフたちとともに、参加者方、遠方のところ高速バスでかけつけ、前準備まで手伝ってくれたウイグル留学生たち、縁の下の力持ちとして裏で我々の尻ぬぐいをしてくれながら応援してくれている支援室の方々など、多くの方々に感謝したい。

（文責：鷲尾 惟子）