

照葉樹林文化研究会ニュースレター No.21. Jan. 15, 2024.

照葉樹林文化研究会

○2023 年度事業報告

- ・研究集会と総会の開催 10月28日 東京農業大学で特別講演および研究発表会と総会を開催した。運営体制および規約改正無し。
- ・サテライト研究会の開催 11月16日 雑草学会学術部会と集会を開催した。
- ・照葉樹林文化研究の編纂 2編の投稿原稿について校閲及び提言を実施した。
- ・中尾佐助スライド DB を増補改訂した（ネガフィルムの電子化は特別会計で処理）。
- ・大阪公立大学 大学史資料室 Newsletter No.2（3月31日）で中尾佐助コレクションを紹介した。
- ・取材協力 原爆投下による広島市のオオイヌノフグリへの影響  
京都大学植物生殖質研究施設へのブータンの小麦の採集ノート閲覧

○2024 年度事業計画

- ・照葉樹林文化研究会サテライト研究集会。2024年3月30日（土）東京農業大学世田谷キャンパスで日本雑草学会学術研究部会「小規模農業における雑草の利用管理研究会」と共催。
- ・研究集会および総会 11月ころ東京農業大学世田谷キャンパスを予定
- ・照葉樹林文化研究の編纂 寄稿依頼を出し、作業を進める。
- ・大阪公立大学 大学史編纂への協力

○研究会予算・決算報告 以下表2枚

2023年度（2023年1月1日～2023年12月31日）予算（案）

	項目	金額	備考
収入	2022年度より繰越	41,706	
	会費	2,500	
	合計	44,206	
支出	印刷製本費	0	創刊号（郵送費込み）
	合計	44,206	
収支		44,206	2024年度に繰り越し

2024年度（2024年1月1日～2024年12月31日）予算（案）

	項目	金額	備考
収入	2023年度より繰越	44,206	
	会費	0	
	合計	44,206	
支出	印刷製本費	57430	創刊号（郵送費込み）
	マナスルネガ電子化	0	デジタル化作業費は特別会計で処理
	合計	57430	
収支		-13,224	販売収入で補填計画

特別会計

22年7月16日	モノクロフィルム電子化	17点	23925
22年8月09日	モノクロフィルム電子化	17点	23925
23年3月16日	モノクロフィルム電子化	25点	35475
23年4月15日	モノクロフィルム電子化	40点	56100
23年6月12日	モノクロフィルム電子化	13点	18425
計		112点	157,850

いずれも、山口が支払い。 2023年11月29日決算報告作成

○照葉樹林文化研究会研究集会 2023 in Tokyo は 10月28日（土曜日）に東京農業大学 + Zoom で開催しました。

・プログラム

14:00～14:30 世話人会

14：45～15：45 特別講演（大阪府立大学 山口裕文）

「照葉樹林文化論の系譜とこれから」

1952年マナスル踏査からの帰路にカトマンズを望むカカニの丘でヒマラヤの照葉樹林をみた中尾は照葉樹林文化論を着想する。論は、1966年の『栽培植物と農耕の起源』でその体系の概要が示された後、いくつか修正されながら肉付けされてゆく。硬葉樹林文化やナラ林文化との比較、稲作文化やオーストロネシア文化との位置づけを加えて、高度化される。中尾没後の作物起源論や考古人類学からの知見の追加は、稲作文化以前の食糧確保技術論の展望を大きく変更している。照葉樹林文化論の変遷を鳥瞰しつつ、現在から未来への農業探検博物学を展望する。

16：10～16：30 研究紹介・報告1

田村陽芽<sup>1</sup>・宮浦理恵<sup>1</sup>・河瀬眞琴<sup>2</sup>（1.東京農業大学国際食料情報学部，2.東京農業大学農学部）

「アジアのいくつかの地域におけるアカザ属植物の着蕾習性と形態」

ヒユ科アカザ属（*Chenopodium*）植物には、畑地雑草のシロザの他、作物としてはアンデス原産の擬穀類キノアやカニワがあるが、西アジアや東アジアでもこれとは別の種が伝統的に利用されている。本報告では、ミャンマーでのアカザ属作物の栽培と利用の状況を紹介し、ミャンマーとネパール産の作物系統および日本の雑草系統を対象として、着蕾習性および形態形質についてこれまで明らかになったことを報告する。

16：30～16：50 研究紹介・報告2（リモート）

竹井恵美子（大阪学院大学）

「カザフスタンにおけるキビの利用」

カザフスタンでは、青銅器時代の遺跡からキビとアワの証拠が見出されており、その栽培の歴史は長い。現在もキビは5万ヘクタール程度栽培されており、国内で広く流通している。アワは、現在は消滅状態に近いが、1990年以前に採集された腊葉標本の調査から、キビ畑に混作する形で栽培されていたことが明らかとなった。現在、キビは食材としては精白粒と炒りキビの二形態で流通している。炒りキビはカザフ民族にとって伝統的なキビの食べ方のひとつで、有稈種子をパーボイル加工後に炒り、堅白・堅杵で脱稈して作られてきた。また、今は他の穀類に置き換わっているが、かつてはキビを原料にした乳酸発酵飲料が作られていた。

16：50～17：10 総会（会長） 編集委員会報告（委員長）

17：10～17：15 閉会挨拶