

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

## Preliminary Report of Folk Classification on Iwan Agriculture, East Sepik Province, Papua New Guinea

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 吉田, 集而 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.15021/00004395">https://doi.org/10.15021/00004395</a>

パプアニューギニア, イワム族の農耕に  
関する民俗分類の予備的報告

吉 田 集 而\*

Preliminary Report of Folk Classification on Iwam Agriculture,  
East Sepik Province, Papua New Guinea.

Shuji YOSHIDA

This is a preliminary report on research that I conducted among the Iwam of the May River area, East Sepik Province, Papua New Guinea, in 1984. It focuses on agriculture from the perspective of folk classification. The Iwam group consists of about 3,000 persons, whose subsistence depends heavily on the swamp cultivation of sago palm, taro, bananas, sugar cane, breadfruits and pandanus, complemented by hunting and fishing.

In this paper, I discuss, a) The status of cultivated plants in Iwam folk classification of plants and folk taxonomies of varieties of each cultivated plant; b) Folk classification of land, and the cultivation methods of the main crops; and c) Cooking methods and cognition of taste.

Cultivated plants are often discussed in a connection with a general classification of plants, and the general principles of folk classification were presented by Berlin *et al* [1973]. Although the Iwam vaguely recognize the domain of plants, cultivated plants may be better understood as a subset of food rather than as a subset of plants, because the interest of the Iwam focuses on whether these plants are edible or not. Morphological classification in terms of growth habit is seen under the taxon of cultivated plants, and the food classificatory system without animal food corresponds to that of cultivated plants.

The Iwam recognize several varieties of cultivated plants: There are 9 varieties of sago palm, 9 of pandanus, 13 of sugar cane, 18 of taro, 6 of sweet potato, 5 of yam, 51 of bananas, and

\* 国立民族学博物館第2研究部

1 of breadfruits. Apart from bananas and taro, folk taxonomies of these cultivated plants are depicted each with classificatory characters (Fig. 8, 9, 10, 11, and 12). Although general information on bananas and taro was collected, their classifications are not yet fully analyzed. This is because information regarding them is retained mainly by the women, with whom it was difficult to communicate. These topics remain for future research.

The Iwam agricultural system is discussed in terms of the folk classification of land, method of obtaining sago starch, the cultivation of breadfruits, garden-making and the relationship between seasonal cognition and cultivation.

Iwam cooking methods are simple. The method used mainly is wrapping food in leaves and then roasting. This is classified as steaming. Stone-steaming is a variant. Another category is roasting. Stone boiling is used only for sago starch, the cooking of which is the most complex food handling techniques (Fig. 23). Iwam cognition of taste is interesting when compared with that of other groups since their terms for describing taste are differentiated. This may be a sample of one of the most simple cognition patterns of taste.

1. はじめに	2.2.8. その他の栽培植物について
1.1. 報告の目的	3. 栽培と収穫
1.2. 調査地の選定とイワム族	3.1. 土地の分類
1.3. 調査地およびアライ村について	3.2. サゴデンプンの採集
2. 栽培植物の種類	3.3. パノキの栽培
2.1. 食用植物の概要	3.4. 畑について
2.2. 栽培植物の分類	3.5. 土地の利用
2.2.1. サゴヤシ	3.6. 季節について
2.2.2. パンダナス	4. 調理と食事
2.2.3. サトウキビ	4.1. 調理法と調理用具
2.2.4. タロイモ	4.2. 味の認識について
2.2.5. サツマイモ	4.3. 食事のとり方
2.2.6. ヤマイモ	5. おわりに
2.2.7. バナナ	

## 1. はじめに

### 1.1. 報告の目的

本報告は1984年9月4日から11月13日までの期間の内60日間、東部セピック州メイ・リバー (May River) 地方のアライ (Arai) 村で住み込み調査を行なった際に得た資料にもとづいている<sup>1)</sup>。60日間という短期間の調査であるため、その結果には自ずから限界があり、予備調査の域を出ない。各所にみられる問題点は次回の調査で明らかにすることにして、今回の調査で明らかになった点について報告したい。特にこの地域における調査報告がほとんど皆無である状態では、暫定的な報告であっても、それなりの価値があると考えている。

さて、本報告はイワム (Iwam) 族の栽培から口にしたまでの過程を民俗分類に焦点をあてて記述しようとしている。すなわち、できるかぎり彼らの民俗分類的な認識でもって、その過程の全体像をかきあげてみようという試みである。そのように試みようとする理由のひとつは、どのような認識であれ、その最も基本となる認識は分類的認識であると考えているからである。それをまず捕えることが、その民族を理解する最初の手がかりであると思う。また、そうした分類的認識をとりあげることはまさに民族誌の記述に適していると考えたからでもある。しかし、すでに他で述べたように、どのように分類しているのかだけが大切なのではなくて、何故そのように分類しているのかを問うことがより重要である [YOSHIDA 1980: 113]。すなわち、その分類の意味を明らかにしなければ、民俗分類の研究の半分でしかないと考えている。とはいえ、それには少しの注釈が必要である。すなわち、民俗分類にも文化と深くかかわっているものと、さしてかかわっていない分類とがある。前者の分類は、その文化を理解する上で鍵となるような認識である。そのような分類的認識は、おそらく多義性をもった認識であり、それゆえに多くの事柄を含みえる分類であると思われる。そして、文化の記述において、このような分類は欠くことのできないものである。たとえば、日本における味の分類は、単に味の分類にとどまらず、人間の分類や人間関係にまでかかわっている。一方、文化と深くかかわっていない分類というものは、逆にそれが適応される場面の限られたものをいう。たとえば、日本の大工道具の分類は大工仕事以外にはほとんどかかわらないであろう。しかし、その分類もその文化を理解

1) 本調査は昭和59年度文部省海外学術調査研究補助金 (課題番号: 59041087) による調査であり、本稿は、その成果の一部である。また、共同研究「パプアニューギニアにおける社会・文化変容の比較研究」(研究代表者 畑中幸子) における著者の成果の一部でもある。

する上では場面は限られていても、やはり大切なことと考えられる。それゆえ、民族誌としてはこの両方を記述した方がよい。特に、その文化に入ったとき、どの分類が鍵となるかは予想のできないことであり、ともかくはどのような分類的認識であろうとも明らかにしておかねばならない。その上で各分類間の相関関係をとりあげるのもひとつの方法論であると考えている。そして、ここでとりあげようとしている分類のほとんどは、恐らく後者に属する分類であると思われるが、なおどのような広がりを持つかは明確ではなく、その点は保留しておかなければならないであろう。

本報告は、そういう点ではなお初歩的な記述でしかない。それは、とりあつかおうとする材料が、彼らの生計に直結した、極めて日常的な事柄であるということとも関係している。しかし、逆にこうした彼らの生活の基礎からの記述は、民族誌の記述としては欠くことのできないものであろう。また、このように民俗分類を正面にかかげて、民族誌的記述を行なおうという試みも少ないのではないかと思われる。

## 1. 2. 調査地の選定とイワム族

本調査の当初の主目的は次の2つであった。

- (1) 東部セピック州と西部セピック州との州境で進行中のリエダ鉱山開発にともなう周辺地域の民族の文化変容。
- (2) 比較的開発の進んでいない、同時に調査報告も少ない高地と低地との中間地帯に住む人々の文化の民族誌的記述。

しかしながら、調査開始直前にリエダ鉱山は、銅の国際的価格の下落の予想から一時的に鉱山開発を中止した。そして、リエダ・ベース・キャンプも一時的に閉鎖されることになった。そのため、リエダ・ベース・キャンプの使用が不能になり、

(1)の目的よりも(2)の目的に重点を移すことにした。しかし、今後の調査においてリエダ鉱山開発にともなう文化変容をとりあつかう可能性を考慮して、リエダ鉱山に近い地域を調査地に選定することにした。

リエダ鉱山は、セピック河の一支流、ニール(Niar)川の上流で開かれようとしているが、この流域は極めて人口が稀薄であり、調査地としては不適であると思われる。それ故、ひとつ上流の支流、メイ川流域を調査地とした。そして、高地と低地との交流の実態を調査することも考慮し、高地側のミアンミン(Mianmin)族と低地側のイワム(Iwam)族の地域を調査地域として選定した。そして、筆者がイワム族の地域を分担することになった。

さて、このイワム族はメイ川下流および、セピック河本流のメイ川との合流点から

ワリオ (Wario) 川との合流点までのセピック河沿いに住む人々で、1980年の人口統計で約3千人の人口をもつ。イワムという名称は彼らの自称ではなく、セピック河下流の人々からの呼称であり、彼ら自身はこの名称を好まず、自らはトゥナップ (Tunap) と称している。それはメイ川を彼らはトゥナップ川とよび、トゥナップ川流域に住む人々という意味でトゥナップと自称している。しかし、トゥナップという名称は少なくとも現在では隣接するニモ (Nimo) 族やイナグリ (Inaguri) 族、アマ (Ama) 族なども含まれる。一方でセピック河本流にも同じグループの人々が住んでいるし、また、彼らがメイ川に移動してきたのも新しく、トゥナップという名称を彼らに対して用いるのは不相当と思われる。そのため、これまでの慣用に従ってイワム族と呼ぶことにする。

彼らの話す言語は、Sepik-Ramu phylum の Sepik sub-phylum, Upper Sepik stock, Iwam family に属し、2つの方言が知られている (図1)。すなわち、セピック河本流のセピック・イワム語とメイ川を中心としたメイ・リバー・イワム語の2つである。しかし、私の乏しい経験からではあるが、メイ川沿いの村々で話されている言語と内陸部の村々で話されている言語とは少し異なるようである。この点については、現在 New Tribe Mission と呼ばれる人々が、この地域一帯で言語学的調査を進めており、いずれ明確になるものと期待される。これまでにイワム語について書かれたものはわずかであり、セピック・イワム語については、Laszlo と Rehburg [1970]、メイ・リバー・イワム語では Conrad [1971] の報告がある程度である。

イワム族の文化についてはほとんど知られていない。ひとつは、行政の中心地であるウェワク市からもっとも離れた地域であり、なお低湿地の不健康地であること。一方でセピック河中流にみられるようなみごとな芸術品も、派手な通過儀礼もみられない。恐らくこれまでに人類学者がこのあたりにも入ったことがあるであろうが、一見して興味をそそられるような特徴のない文化であり、注目されることなく、これまででは見すごされてきたのではないかと想像される。筆者にしても先の事情がなければ、あるいはこの地域を選定していなかったかもしれない。

なお、イワム族に隣接する人々を概説しておく、まずメイ川の上流にはミアンミン族が住む。彼らについては Gardner [1980, 1981, 1983] と Morren [1974, 1979, 1981] の報告がある。言語学的には、Trans-New Guinea phylum の中の Central & South New Guinea stock, Ok family, Mountain Ok sub-family に属す。ミアンミン族とイワム族にはさまれた地域には、Left May River phylum-level family に属す言語を話す人々がいる。彼らの総称は自称・他称ともなく、村単位でイナグリ

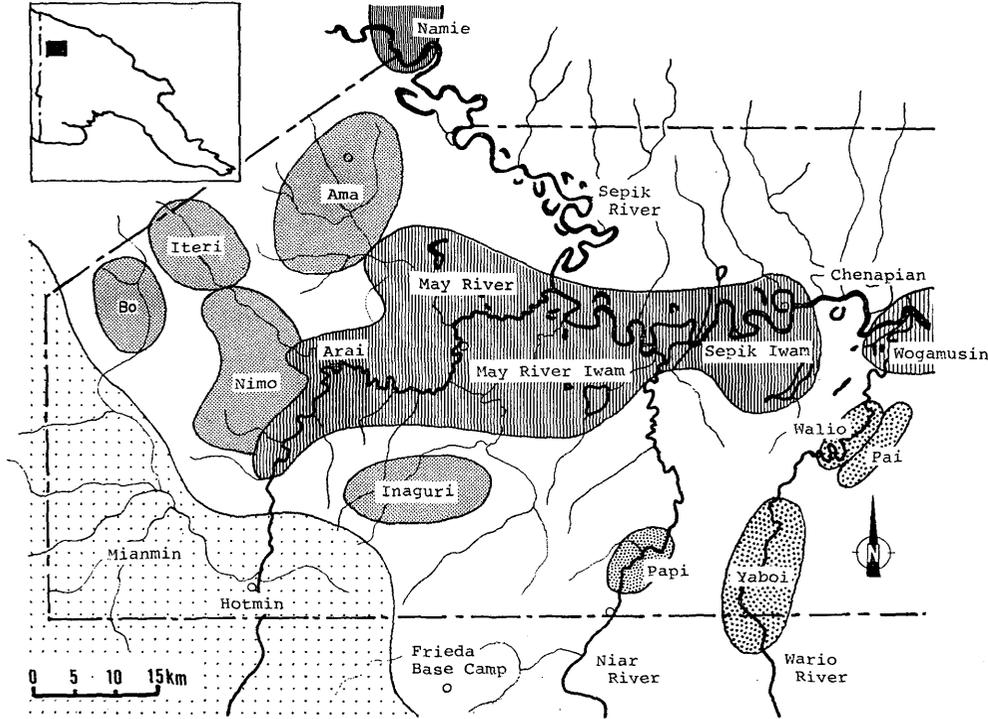


図1 メイ川付近の言語地図

(Language Atlas of the Pacific Area の Sepik Province [LAYCOCK 1981] の図を修正して作製したものである)

メイ川近辺に分布する言語の分類

1. Sepik-Ramu phylum
  - Sepik sub-phylum
    - Upper Sepik stock
      - Iwam family
        - Sepik Iwam
        - May River Iwam
      - Wogamusin family
        - Wogamusin
        - Chenapian
    - Yellow River stock-level family
      - Namie
  - Leonhard-Schultze sub-phylum-level stock
    - Papi family
      - Papi
    - Walio family
      - Walio
      - Pai
      - Yaboi
2. Left May River phylum-level family
  - Ama
  - Iteri
  - Bo
  - Nimo
  - Inaguri
3. Trans-New Guinea phylum
  - Central & South New Guinea stock
    - Ok family
      - Mountain Ok sub-family
      - Mianmin

の人々のように呼ばれているだけである。言語グループとしては、その代表的な村の名称をとり、ニモ語とかイナグリ語のようによばれている。彼らについてはほとんど報告がなく、興味ある人々である。筆者の得た資料から推定すると、もともとメイ川流域を中心として広く居住していた人々であるが、川上からミアンミン族、川下からイワム族が進出してくると、徐々に追い立てられ現在のような地域に居住するようになったと思われる。現在でも狩猟は非常に重要なウエイトをもち、その他にサゴ採集、根栽類（バナナ、タロイモなど）の栽培を行なっている。住居は高床で、村は常に尾根筋の上につくられる。彼らの生活は、ミアンミン族やイワム族のそれよりも外部の影響が少なく、なお伝統的文化をよく残しているようである。

セピック河のメイ川合流点よりも上流にはナミエ (Namie) 族が住んでいる。言語学的には Sepik sub-phylum, Yellow River stock-level family に属す。かつてイワム族とはかなりはげしい戦闘を行なっていたらしい。下流側にはチェナピ (Chenapien) 族、ウォガムシン (Wogamusin) 族が住んでいる。彼らの言語はイワム語と近く、同じ Upper Sepik stock に属す。ワリオ川には Leonhard-Schultze sub-phylum-level stock に属す言語を話す人々が居住しているが、彼らとはメイ川のイワム族はほとんど直接的な交渉はなかったようである。

### 1. 3. 調査地およびアライ村について

メイ川流域の中心地は政府のパトロール・ポストのあるメイ・リバーである。ウェワクから軽飛行機で約1時間の距離である。軽飛行場はパトロール・ポストからモーター・カヌーで15分、パドルでこいで1時間上流のマニ (Mani) 村に隣接してある。筆者の調査地アライへはポストからこいで約6時間、距離にして約40 km ほど上流である。実際には、寄り道したり休んだりして10時間位かかっている。

行政的な区分では、アライ村はウム (Umu) からマミ (Mami) までを含んでいるが、実際上はアライを中心としたウムからウォシニ (Wosini) までと、マミを中心としたウマウイ (Umaui), ブラガビイ (Buragabi) を含んだ地域の2つに分かれる。この間、パドルで2時間ほどの距離があり、それぞれ異なったリネージュで構成されている。ただし、マミなどはアライから分かれて造られた村である故にアライ村として行政的にひとつの村とされている。

イワム族の住むもっと上流の村は、アライとさらに上流のブルマイ (Burmai), ワヤップ (Wayap) の3村である。そしてワヤップは新村であるが、他の2村はイワム族の村としてはもっとも古いものである。ワヤップより上流では、出造り小屋があるだ

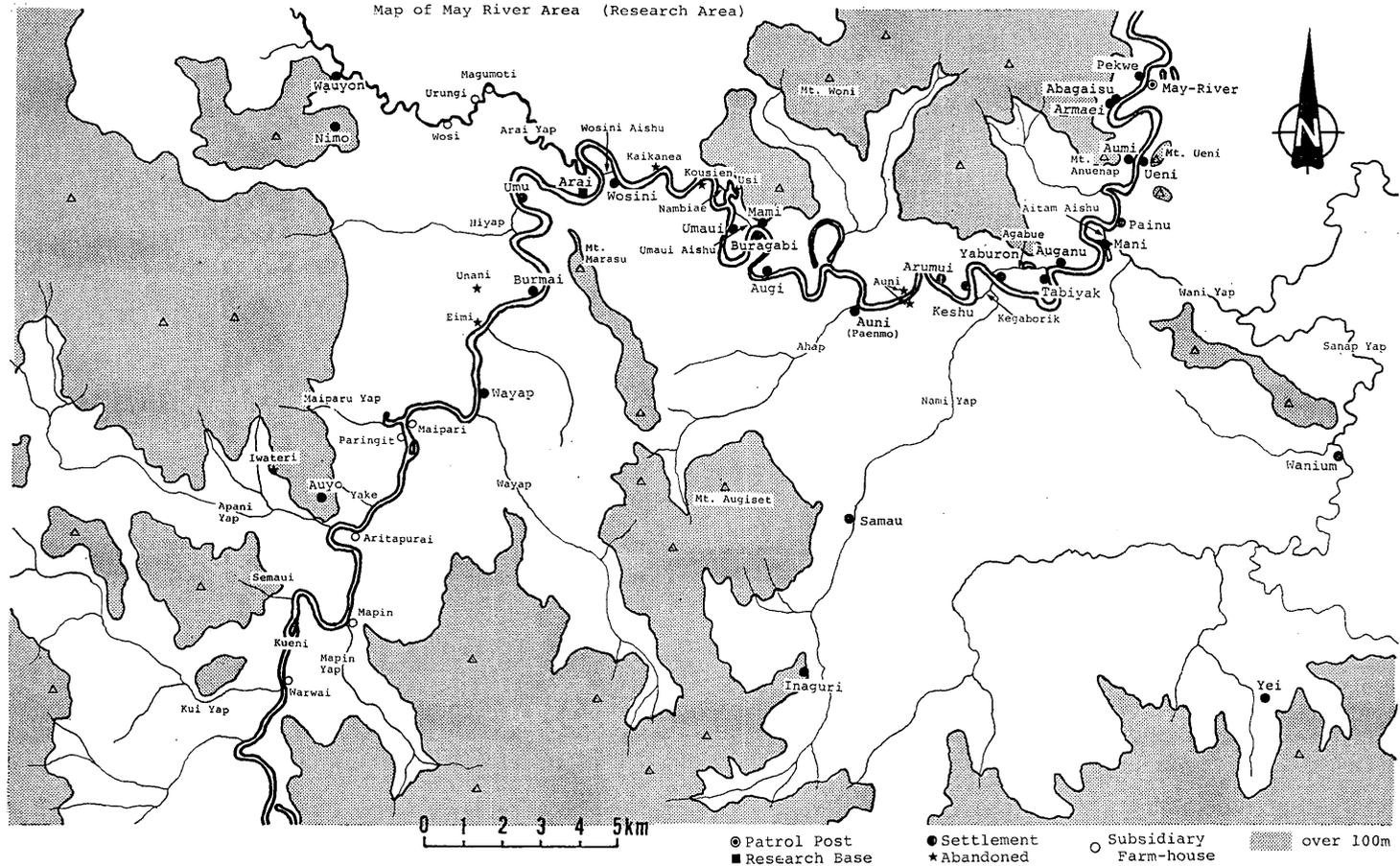


図2 メイ川流域の調査地域

(本図は The National Mapping Bureau 発行の10分の1の地図をもとにし、居住地とその名称、川や山の名称を現地での観察・伝聞にもとづいて書き加えたものである)

けであり、それよりさらに上流にゆくとミアンミン族の土地に入る。すなわち、ホットミンにいたる。筆者の調査地域は、パトロール・ポストからミアンミン族の住むホットミン村、さらにレフト・メイ (Left May) 川のニモ村までの範囲であり、調査の中心地はアライである。

調査当時、アライには6軒、9家族46人、ウムには1軒、2家族14人、ウォシニには2軒、3家族18人が住んでいた。ただし、パトロール・ポストの小学校にアライから4人、ウォシニから2人、ウムから1人出ており、時折帰ってくるだけであった。また調査当時、ある一家は主人を除いて妻と子供6人がホットミンに住んでいた。また、かなり頻繁に

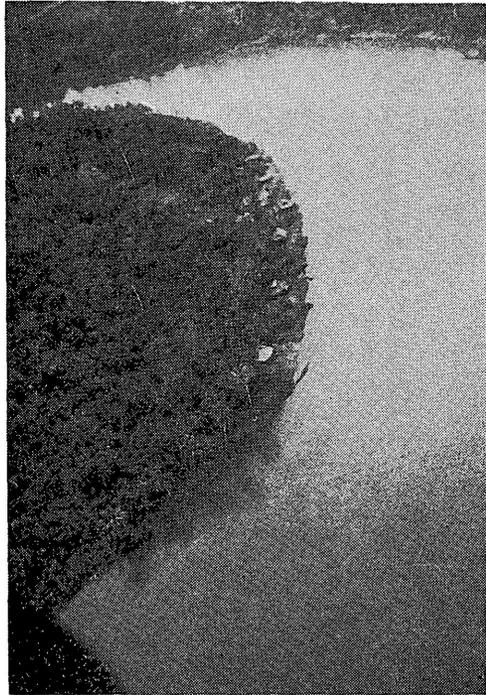


写真1. 「アライ村の全景」川にそって家がたてられている。村にはココヤシなどが植えられている。

出造り小屋に出ているため、村に滞在している人の数は、その半数以下であるのが普通であった。一方、パトロール・ポストから最上流の村ワヤップまで、22の居住地がみられる。新村ワヤップの11軒をのぞけば、1軒から8軒の家からなり、人口密度はかなり稀薄である。そして居住地をつなぐのはカヌーのみである。

10年ほど前に、キリスト教の一派である Seventh Day Adventist が一時布教に入ったことがある。あちこちにその信者の名残がみられ、アライでも2人が Seventh Day Adventist の信者であった。しかし、タバコやベテル・チュウイングの禁止、ブタや、サゴヤシにつく虫を食べてはいけないというような、この地域の人々にとっては最も基本的な事柄の禁止を含む厳しい戒律の故に、布教はあまり成功しなかったようである。また、New Tribe Mission は言語の調査が目的であり、キリスト教の布教にはほとんど関与しておらず、原住民との接触も極めて少ない。

このように、白人による影響は比較的少なく、全体としては明らかに近代化の方向に向っているが、なお伝統的な生活を保持している人々である。

## 2. 栽培植物の種類

### 2.1. 食用植物の概要

イワム語には植物に対応する語はない。しかし、動物や石とは異なった物であることは十分に承知している。そのため、植物というカテゴリーを設定することは可能であるが、このカテゴリーは彼らにとっては極めて稀薄なものであると考えられる。

植物についての彼らの最大の関心事は食べられるかどうかにかかっている。家を造ったり、カヌーを造ったりするのに用いる植物には二次的な関心しかもたないと思われる。しかし、食用植物に対応する語はない。

植物の中では、まずサゴヤシと nainigu よばれるグループと、果実の3種からな

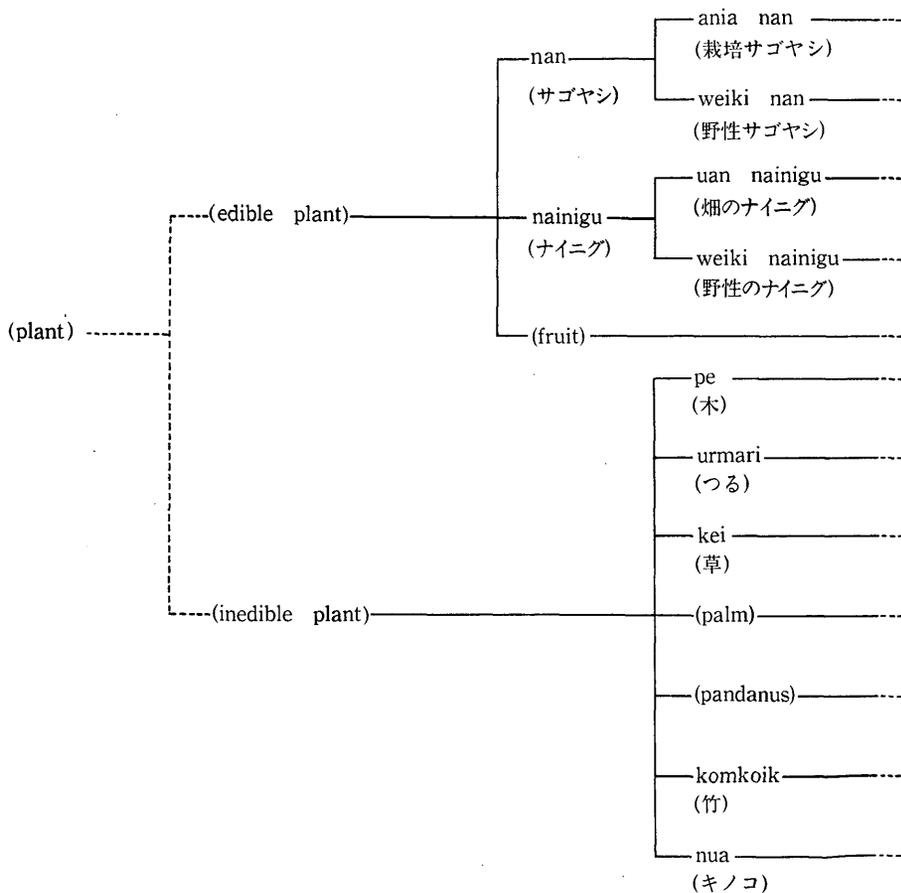


図3 植物の分類

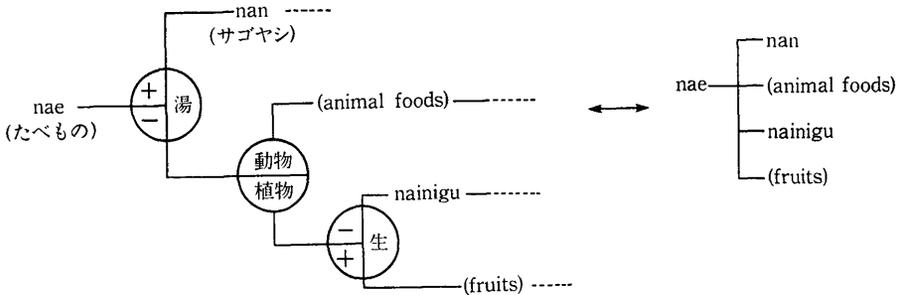


図4 食べ物の分類

る食用植物が突出している。そして、それ以外の植物については Berlin らのいう形態的な分類がみられる [BERLIN *et al.* 1973: 214-242]。

しかし、Berlin らの一般論からみて、この分類は少し奇妙に思われる。食用植物が突出しているのが奇妙であるし、それらの中でも形態的な分類がみられるからである。これは、上位概念としての植物という意味領域の設定に問題があるのではないかと気付かせる。先に述べたように、植物全体というカテゴリーは彼らにとっては極めて稀薄であり、関心はむしろ食べられるかどうかにある。

そこで、食べ物の分類を聞いてみた。食べ物 (nae) は、まずサゴヤシが他のものと異なったものとして分けられる。それは主食であり、調理法として湯が用いられる点で特異である。その他は副食ないしは代用食であり、かつ湯を用いるような調理法は伝統的にはなされない。次に動物性の食品が分けられる。ブタやヒクイドリ、他のさまざまな鳥や魚がこの中に含まれる。しかし、動物性食品に対応するような名称はみられない。さらに残りは、普通は焼いて食べられる食べ物と、生で食べる食べ物からなる。前者が nainigu であり、後者が果実類である。ただし、果実という語をイワム語は欠いている。果実はそれぞれの果実ごとの個別名しかない (実は種子という総称名も欠いており、それぞれの種子ごとの個別名しか知られていない)。

食べ物の分類をみることによって、先の植物の分類は容易に理解できる。彼らにとって、植物という意味領域はほとんど意味をもたないものであるが、それでいて、なお漠然とした「植物」の概念はある。そこへ、植物という意味領域の設定の中での調査者の質問に対して、食べ物の分類概念をもちこんだ、と考えられる。そこでは植物というカテゴリーを意識して動物性食品は除かれた形で適用されていたのである。

私達は往々にして、無意識の内に私達の概念を異文化の中にもちこもうとする。イワム族の場合では、「植物」という概念はまさにそれであった。植物という概念は決してないわけではないが、植物というカテゴリーで質問するかぎり、彼らの中ではほ

とんど意味のない分類を強要することになってしまっていた。Berlin らの生物の分類における普遍性というのは、外側からの強制によるこのように意味のない分類の普遍性であった可能性が極めて高い。なぜなら、Berlin らが提示してみせた形態的分类（あるいは一般的分類）が、ほとんどの文化においてたいした意味をもっていなかったということでも明らかである。

またこの例から、分類というものは目的あるいは意味領域の設定などに応じて、どのようにも分類が可能であることを示している。そして、それぞれの文化で私達が見い出さなければならないのは、分類そのものよりも、その文化において意味ある意味領域の発見なのである。

さて、動物性食品を除いた食べ物についてさらに考察してみよう。

まず、サゴヤシは栽培サゴヤシと野生サゴヤシに分けられる。これより下位の分類については、サゴヤシの項にゆずることにしよう。果実も下位に個別名が並ぶだけである。問題は *nainigu* である。

*nainigu* は栽培の *nainigu* (*uan nainigu*) と野生の *nainigu* (*weiki nainigu*) に分けられる (図5)。uan はオノの意味であり、オノで畑を開き、その畑で栽培されている *nainigu* というわけである。栽培というよりも、畑の *nainigu* という方が適切であるかもしれない。もう一方の *nainigu* の *weiki* は森という意味であり、森に自然に生えているのを採集してくる *nainigu* というわけである。野生サゴヤシにも同じ語が用いられている。

ところが、畑の *nainigu* の中で、さらに *nainigu* という語がみられる。これは葉菜という意味に対応すると考えられる。そして、実は *nainigu* の中心的な意味はこの葉菜である。分類の上位にみられた *nainigu* は派生的な、あるいは拡大された意味の *nainigu* (副食・代用食の植物性食品) である。このことから、もともとは野生・栽培の区別なしに、葉菜としての *nainigu* という語がつかわれていたと思われる。恐らく、野生のものに対して用いられていたのがはじめであろう (図6-A)。その後、栽培種が導入され、畑の *nainigu* と森の *nainigu* の区別が行なわれるようになる。この変化の段階では葉菜という意味は変わっていないと思われる (図6-B)。ところが、畑の *nainigu* という語が現れると、畑で植えられている他の作物までも、畑の *nainigu* に含まれるようになる (図5)。葉菜という意味よりも畑に植えられているものという意味に重点がかかり、意味が転化あるいは拡大したと考えられる。

ところで、畑の *nainigu* にバナナやパンノキなどの他の作物を含めるかどうかについては世代差がある。老人達は栽培と野生の *nainigu* の区別は認めても、栽培の

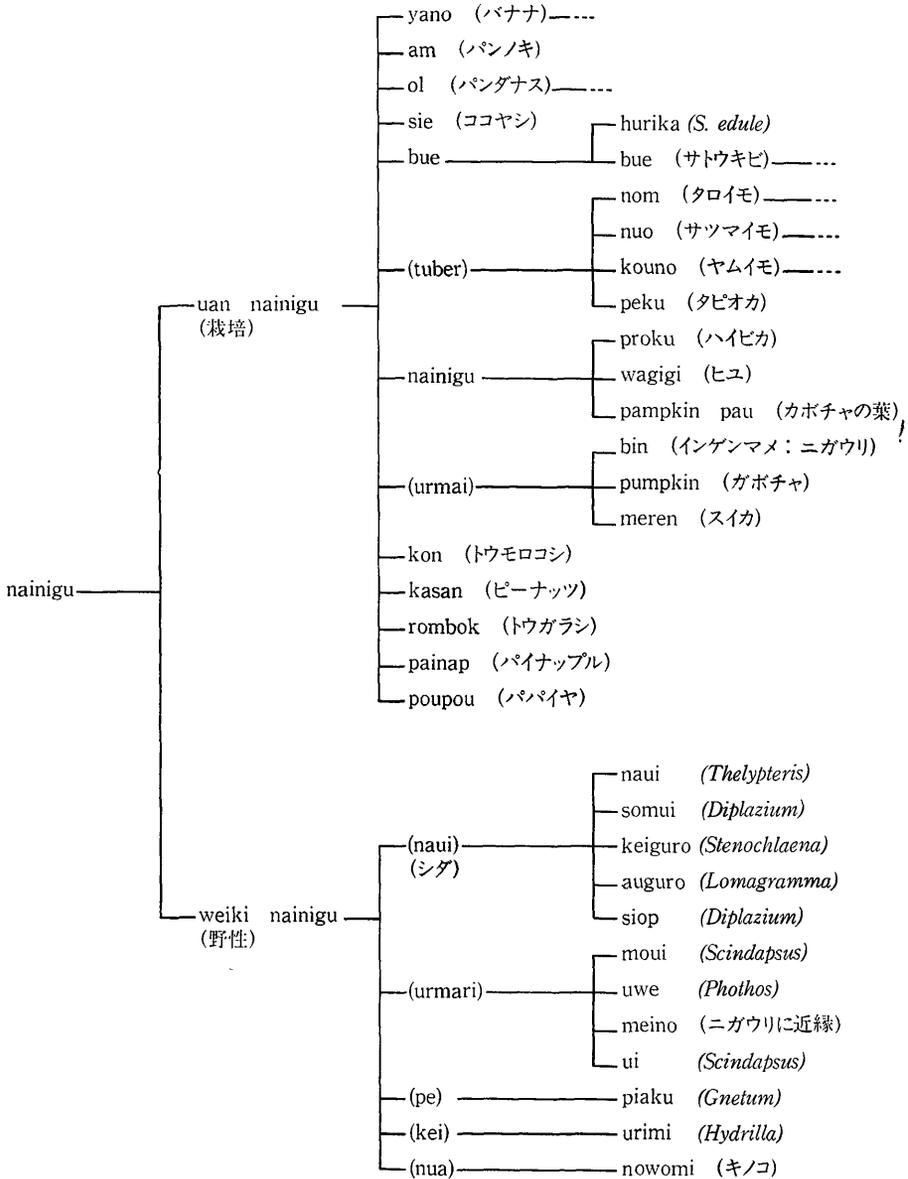


図5 Nainigu の分類 (1)

nainigu にバナナなどを入れるのに賛成しない。すなわち、もとの葉菜という意味しか認めない。それに対して、比較的若い世代の人々は、栽培の nainigu の中にバナナなどを含めようとする。それは、この意味の変化が今起こりつつあるところであることを示している。そして、それを引き起こさせたのは外来語であるピジン語の影響

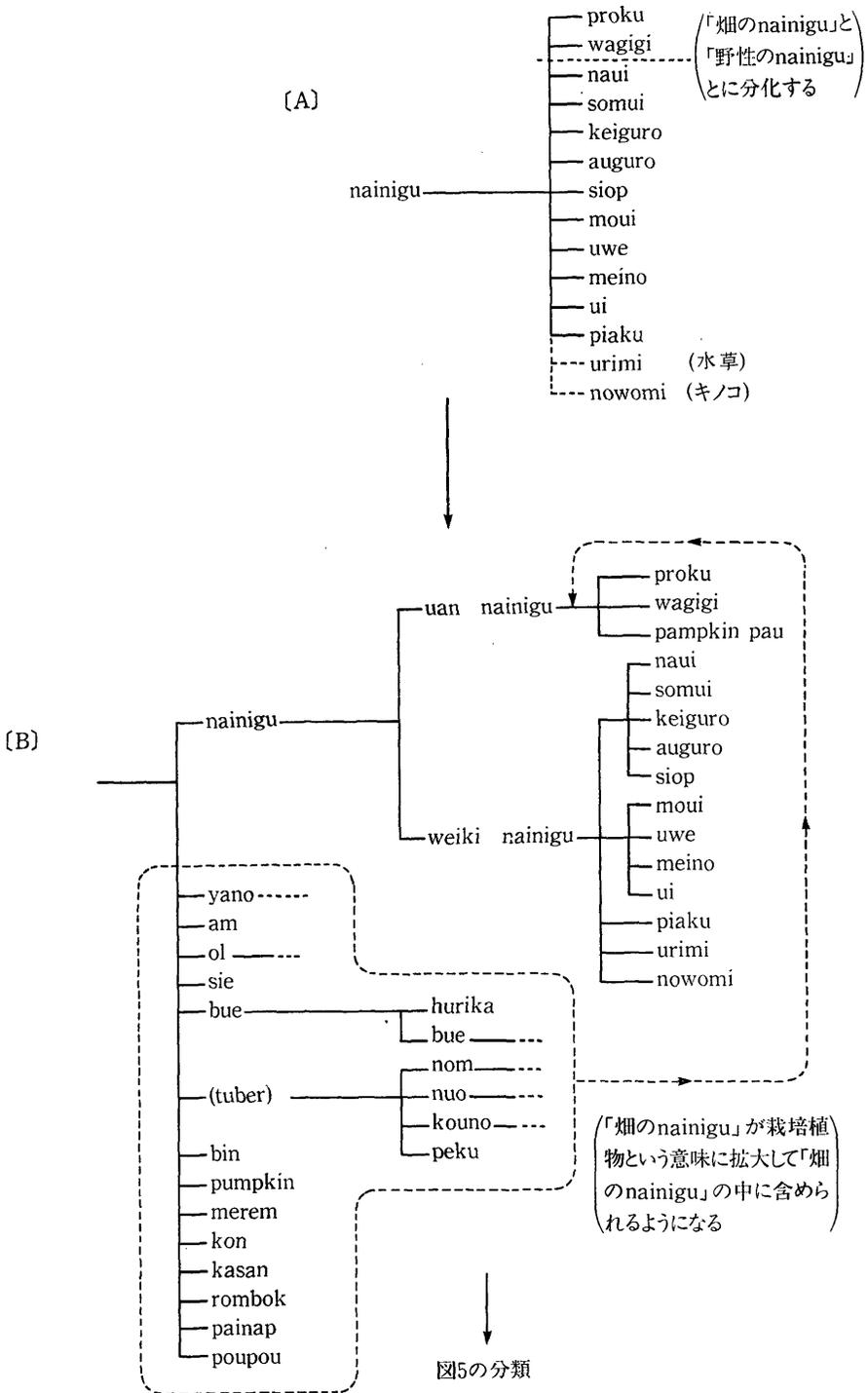


図6 Nainigu の分類の発展

であるかもしれない。若い世代の人々はほとんどピジン語が話せるが、老人達はピジン語があまり話せない。そしてピジン語が新しい概念を彼らにもたらしたのかもしれない。しかし、伝統的という点からみれば、図5よりもむしろ図6-Bの方がイワム族の分類概念としてはより適当であると思われる。

さて、野生の食用植物のについて少しふれておこう。最も頻繁に食されるのはシダ類の新芽である。特に、nau ( *Thelypteris* sp. ) はその中でもよく採集されている。好まれるというよりも、畑の縁や森の中で最もよく見かける種である。また、keiguro ( *Stenochlaena palustris* ) や auguro ( *Lomagramma* sp. ) などの蔓性のシダ類の新芽、somui ( *Diplazium esculentum* ), siop ( *D. accedens* ) の新芽が食されている。シダ類だけでなく、サトイモ科の uwe ( *Phothos albertisii* ), ui ( *Scindapsus* sp. ), moui ( *Scindapsus* sp. ) などの蔓性植物の新芽も利用されている。これらの中で、サトイモ科植物の新芽を食べるといのはめずらしいようで、Paijmans の非常によく拾われたパプアニューギニアの食用植物の表[1976: 108-112]にも記載されていない。また、*Lomagramma* の記載も見えない。nau についてよく食されるのは piaku ( *Gnetum gnemon* ) である。これは新芽が食されるのが普通であるが、果実のなる時期にはその種子も食される。ウリ科の果実、meino はニガウリに似たウリであるが、その赤い種子のまわりのパルプ質が好まれている。この好みはパンダナスと共通したものであろう。urimi ( *Hydrilla verticillioya* ) とよばれる水草は一度乾燥してそのまま食べられる。ただし、水草の類もこの一種にとどまらず、さまざまなものが食べられている。nowomi とよばれるキノコは好んで食べられるが、キノコもこの一種というわけではない。

ここにあげた例は彼らが食す植物のわずかの例にすぎないであろう。ただし、最も頻繁に彼らが食す植物はここに記したようなものである。好んで食べられるというわけではないが、食べることができるという植物はかなりの数にのぼるであろう。たとえば、hiyatorongu ( *Amomum* sp. ) や hiyaku ( *Hornstedtia* sp. ) などのショウガ科の果実もまれには食されるという。食用植物のより詳しいリストは次回の調査で明らかにしたいと考えている。

## 2. 2. 栽培植物の分類

彼らにとって重要な栽培植物であるサゴヤシ、パンダナス、サトウキビ、タロイモ、サツマイモ、ヤムイモ、バナナについて、それぞれの品種とその民俗分類について述べよう。これら以外の栽培植物は、彼らによれば一種類しかないという。Sillitoe のウォラ (Wola) 族の報告 [1983] などを見れば、ここでとりあげる以上の細かな品種

の認識がなされている例があり、再度の調査でその点はまだ一度確認したいと考えている。

### 2.2.1. サゴヤシ

サゴヤシの各部分名称は図7に示しておいた。ただし花穂は *niniwum* というが、これは後に述べる花序の開化期の発達段階のひとつのステージ名のようなものである。また、葉鞘は生のときは *oukun* とよばれるが、それが、乾燥されると *opui* とよばれる。それはすでにひとつの道具であり、その道具名とも考えられる。すなわち、物をこの乾燥された葉鞘に入れて持ち運んだりする。もっともよくみられる例は食べカスのゴミであり、用途的に見ればゴミ入れということになるのか。

ところで、サゴヤシほど多目的に使用されるものはない。まず、髓部 (*pae*) は当然のことながらデンプンの採集に、幹 (*naan*) の樹皮 (*neidi*) はデンプンを採集した残りであるが、乾燥させて石焼き料理用の燃料に用いられる。サゴの果実 (*aunini*) はここでは食用にはされず、装飾品として用いられる。サゴヤシの新芽 (*fuepi*) はイモのような味のするもので、これも食用にされる。大葉 (*houku*) の中肋 (*wapi*) は壁材に (大葉そのままでも壁材にされる)、小葉 (*houku*) は束ねられて屋根材 (*houku panagan*) とされ、小葉の中肋 (*nekon*) は葉をはずして束ね、ホウキあるいは、ハエたたき (*auishu*) に用いられる。葉鞘 (*oukun*) は、ゴミ入れ以外にサゴデンプン採集

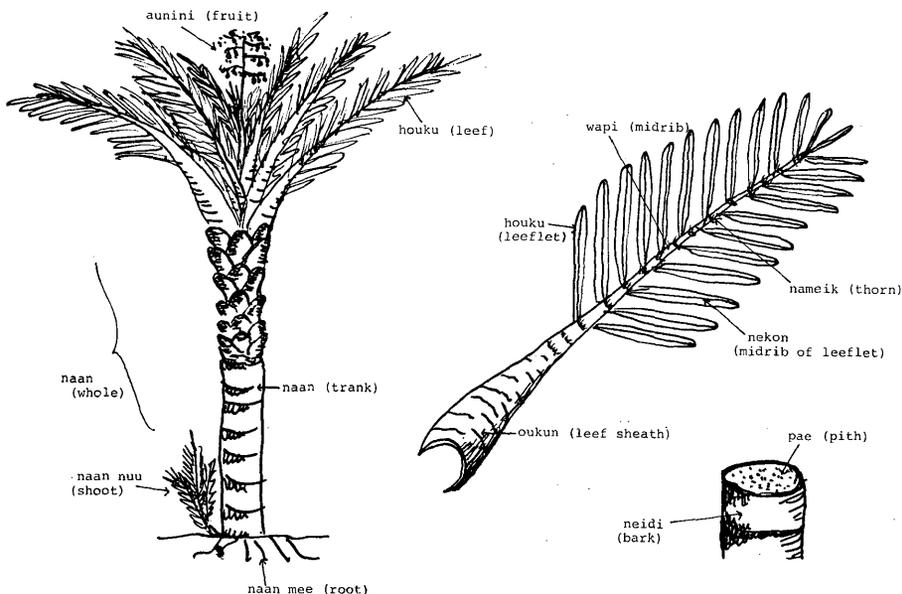


図7 サゴヤシの各部名称

器の部品 (oukun) に用いられたり、湾曲した部分をけずりおとして板状にし、扉などに用いられる。またトゲ (nameik) はカヌーの水もれの穴ふさぎに用いられたりする。

さて、サゴヤシ (*Metroxylon sagu*) には9種の品種が彼らによって認められている。この内3種は野生種であり、残りの6種が栽培種である。野生サゴは森のサゴヤシ (weiki nan), 栽培サゴは植えられたサゴヤシ (ania nan) とよばれる。野生サゴヤシの樹皮は一般に固いとか、あまり大きくならないといった特徴でも区別されているが、むしろサゴヤシのある場所によって区別されている。すなわち、アライ付近のメイ川本流沿いのサゴヤシは全て nan auk という品種であるという。ただし、ペクウェイ (Pekwei) からパイヌー (Painu) あたりまでのサゴヤシは niyar という品種しかなく、これはかつて植えられたものであるという。さらに、この niyar という品種はセピック河下流では一般的な品種であるらしく、この地域からもちこまれたものと考えられる。

nan buae, nan nin という野生種はメイ川本流にはなく、アライ付近ではアライ川 (Arai yap; レフト・メイ川のイワム名) 流域にみられる。前者の方が多く、後者は nan buae の中で葉縁部や中肋、トゲ、葉鞘部が赤っぽい品種 (特にまだ成長段階の若いものには顕著) をいい、出現頻度は低い。そして、一般に異なった場所に生えているという。

栽培種は村の近くやアライ川沿いの各地に植えられている。そして、村人達はどこにどの品種があり、誰の所有のものかを明確に知っている。ただし、いろいろの栽培種の混栽は避けられている。

このように分布、あるいは栽培されている場所によって品種は区別されているが、形態的にももちろん区別されている。野生種の3種は葉鞘基部の色によって区別されている。葉鞘基部は基本的にはやや白っぽい色を呈しているのが普通であり、nan auk のそれは典型的なものである。nan buae のその部分の色ははっきりと白いとわかるほどに白く、nan nin は先に述べたように、赤っぽい色をしている。

栽培種では、armatu は葉鞘基部に全くそうした色がなく、中肋と同じように緑色をしており、容易に他の品種と区別がつく。また、葉はやや暗緑色を呈し、大葉はやや大きく、トゲは短い。他の栽培種の葉鞘は nan auk のようにやや白っぽい色をしている。その中で、soudop ではトゲが非常に長く、大葉はやや短い。soudop の中で特に樹の大きくなるものがある。それを特に soudop kam (男の soudop) と呼んで区別しているが、恐らく、ちょっとした生態条件の違いで大きくなったり、あまり成長がよくなかったりするものであろう。小葉が他のものよりも長く、かつ大葉も大き

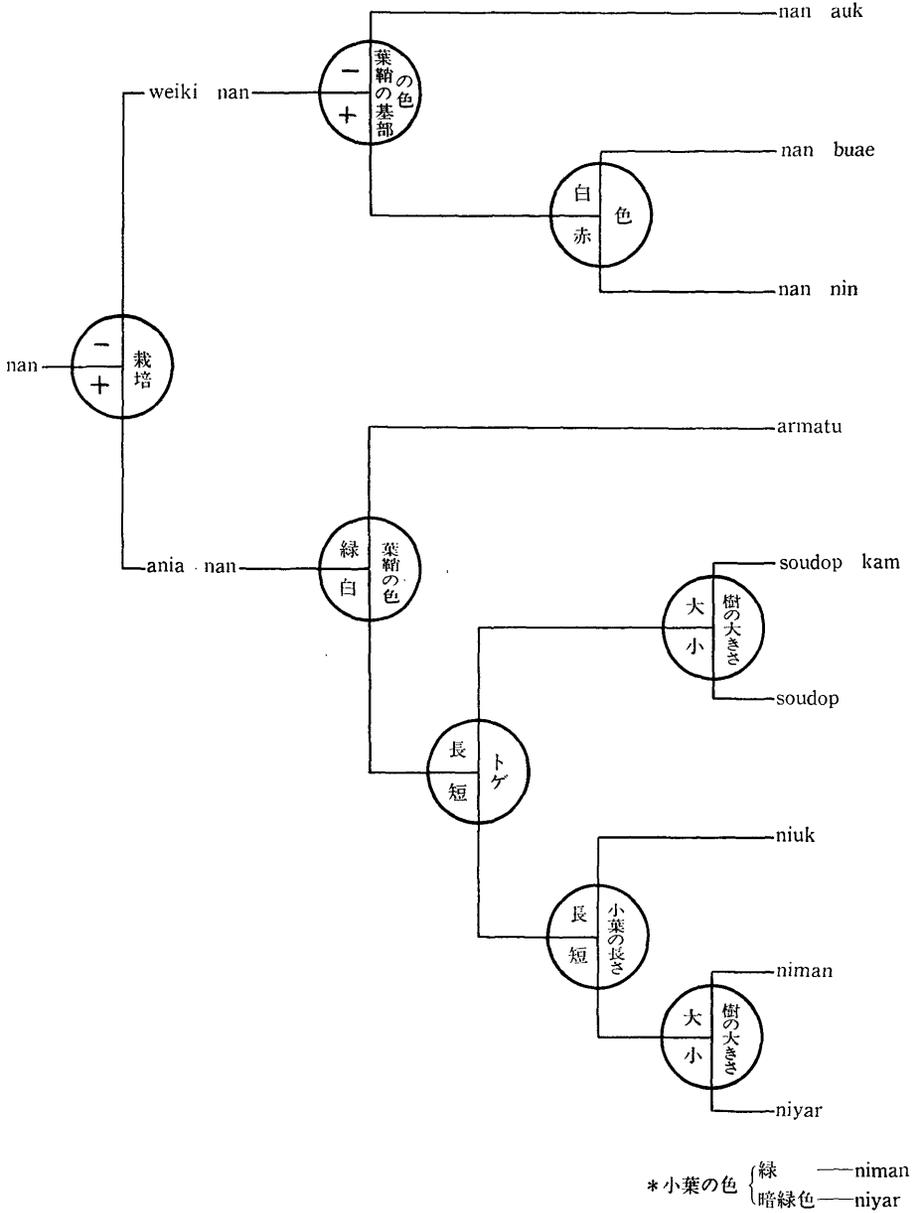


図8 サゴヤシの民俗分類

いものがある。それは niuk という品種であるが、この品種は遠くからみるとすぐに区別できるほどに特徴的なサゴヤシである。葉が大きくこんもりと繁っている感じがし、大葉は大きくたれ下っている。また、小葉は短く、幹が太くて背の高い品種がある。これを niman という。小葉は短い、幹はあまり太くならず、葉は暗緑色のも

のを niyar という。

これらの品種の中で、特に大型のものは niman と niyar である。ともに収量がよいので好まれる傾向にある。味はどれも変わらないという。この品種の認識は、栽培場所と組合せて所有者が誰であるかを区別するのに機能していると考えられる。

なお、隣接する、ニモ族、ミアンミン族のインフォーマントにサゴの品種についても尋ねてみた。イワム族の品種とそれらの照合はややあやしいが、一応対応させた表(表1)をかかげておく。

ミアンミン族ではサゴヤシの重要度はイワム族やニモ族に比較してかなり低いが、品種名についてはイワム族とほぼ同じとみてよい。ただ、armatu と特殊な soudop kam の認識がないだけである。一方、ニモ族では、イワム族よりも多くの品種を知っている。イワム族が知らずニモ族が知



写真2. 「Niyar」サゴヤシの一品種。

表1 サゴヤシの品種の比較表

Iwam	Nimo	Mianmin
nan	ta	?
nan auk	paina(ta)	sirio
nan buae	wanu(ta)	baina
nan nin	nawi(ta)	ganako
soudop	souri(ta)	souamo
soudop kam	—	—
armatu	ara(ta)	—
niuk	auiya	niyarimepima
niman	no(ta)	nokouwo
niyar	—	ueyo
—	teme	—
—	ibi	—
—	wafuron	—
—	ramo	—
—	shukron	—

っている品種は5種あるが、いずれもアライ川（ニモ語では Kurobiai 川という）流域ではなく、さらに離れた地域にあるという。ニモ族では狩猟がなお重要な位置を占め、そのため行動範囲はイワム族よりもかなり広く、生態条件の異なった地方を彼らのテリトリーとして含めているのではないかと思われる。

### 2.2.2. パンダナス

イワム族では食用のパンダナスがある。ol という。ピジン語で arang とよばれている。これは、一見したところ野生であるように見えるが、野生のパンダナスとは明確に区別されており、後にみるように立派な栽培植物である。

食用パンダナスは果実によって分類されている。そして、この果実が食用にされる部分である。

パンダナスはまずその果実の色によって2分される。赤いパンダナス (ol neprena) と黄色のパンダナス (ol kapena) である。これはみただけで容易に区別がつく。中間的なものはない。赤いパンダナスは *Pandanus conoideus*, 黄色のパンダナスは *P. brosimos*, および *P. julianetti* であると同定される。黄色のパンダナスに2つの学名があたえられているのは、両者は非常によく似ており、かつ *P. julianetti* は *P. brosimos* から栽培されたものと考えられているためである [STONE 1974: 7-40]。そして、高地



写真3. 「パンダナス」パンノキの林の中にも植えられている。

に向かうほど黄色のパンダナスが増え、赤いパンダナスは逆に減少する。

黄色のパンダナスには2種が知られているだけである。すなわち、olpu と olwon という品種である。olpu は果実が短くてずんぐりした形をしており、その一個ずつの種子が大きい。それに対して olwon は、果実は長細く、種子は小さい。この両者の区別も明瞭である。

赤いパンダナスは7種が知られている。まず、太くて大きいパンダナス (ol buri) と、細いパンダナス (ol kapsen) に分けられる。前者の内、特にずんぐりして短く太く、そして大きいパンダナスがある。これを maoku という。olmogot は、maoku ほどずんぐりしたのではなく、

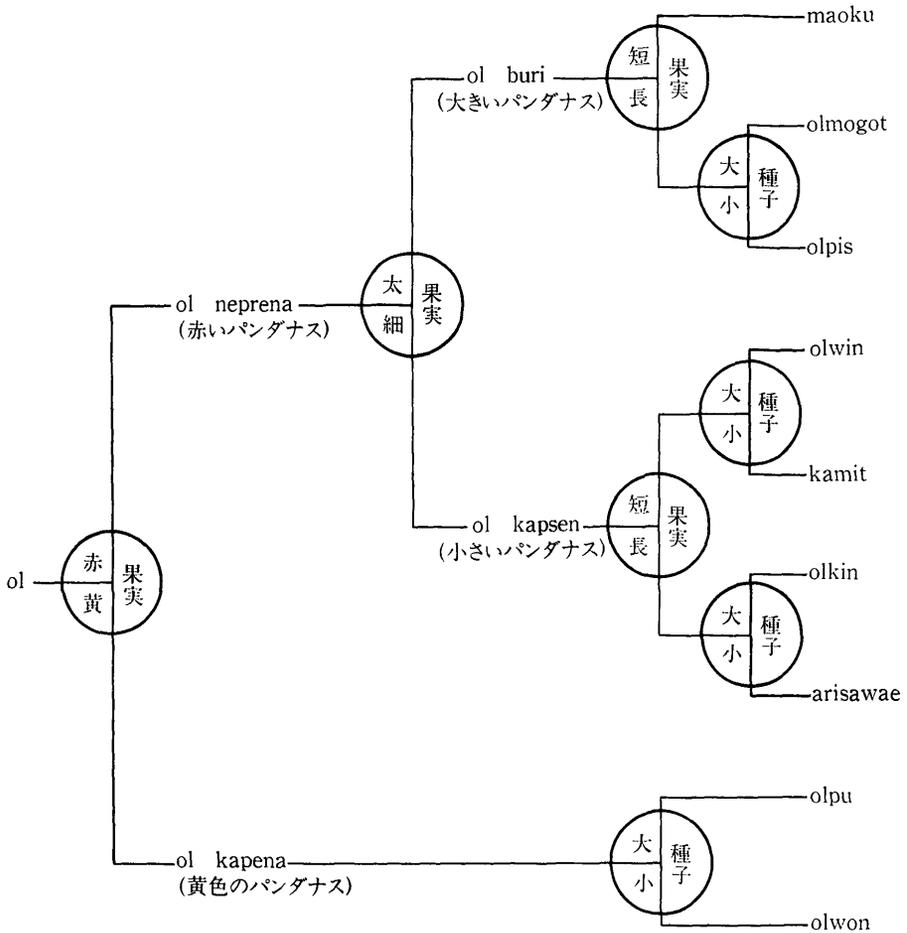


図9 パンダナスの民俗分類

果実はやや長い。そして、種子が大きい。olpis はその種子が小さいものをいう。

細いパンダナスは、さらに果実の長さで2分される。やや短い果実で、かつ種子の大きいものを olwin, 小さいものを kamit とよぶ。果実が長いものも種子の大きさによって2分される。種子の大きい olkin, 種子の小さい arisawae である。

ニモ族でもパンダナスは食されている。食用のパンダナスを maou といい、黄色のパンダナスを kuasenani, 赤いパンダナスには kamori, mamuino, piri, agromugo, alwani という品種があるという。ただし、この資料は試みに聞いた程度であり不完全である。

ここにもみるパンダナスの品種の認識は決して多くない。Powell と Harrison の報告するフリ (Huli) 族の場合 (以下、フリ族の例は彼らからの引用による), *P. julia-*

*netti*, *P. brosimos* では11種, *P. conoideus* については名前として9種が知られている [1982: 80]。このフリ族は Southern Highlands Prov. の Tagari 川の東部に住む人々で, 約 1500 m の標高のスワンプで農業を行なっている。主作物はサツマイモ, タロイモ, バナナという地域である。*P. conoideus* はより低地から導入されたもので, 2種がよくみられるにすぎないという [POWELL & HARRISON 1982: 80]。

Sillitoe が報告する, フリ族より少し東方に住むウォラ族の場合 (以下, ウォラ族の例は彼の引用による) はもっと多くの品種を認めている。*P. brosimos*, *P. julianetti* の総称を *aenk* というが, 45種の品種を, *P. conoideus* を *wabel* といい4種が認識されているという [1983: 103-113]。

イワム族はこれらの民族よりも低地に住むため, *P. conoideus* に多くの品種分化が見られるのであろう。そして, このパンダナスの品種の認識は採集の時期の異なりと相関していると考えられる。すなわち, できるだけ長期間にわたってパンダナスが収穫できるように栽培することに有用な知識というわけである。

### 2.2.3. サトウキビ

サトウキビを *bue* という。イワム族では13種が知られている。サトウキビに近いものに2種あるが, とともに *bue* とは別のものでされている。ひとつは *Saccharum edule* で, *hurika* とよばれるものである。これは東部インドネシアでも食されており, ハルマヘラ島でもたびたび食したものである。これは未熟花穂が食用となる。畑の中の栽培品のひとつであるが, あまり一般的なものではない。

いまひとつは, *au* とよばれる野生種で, 蛇行する川の凸部の砂あるいは泥地に生えている。*Saccharum spontaneum* であると思われる。*au* の成長点, すなわち頂端の芽の部分は食べることができるし, 長く水につかった茎はわずかに甘みがあり, サトウキビの代用として食されることがある。ただし, 食べることは可能であるが, 実際に食されることはほとんどない。よほど, 他の食料が不足したときにしか食されない救荒用の食料である。

さて, サトウキビは, パンダナスのように中間のレベルでの総称名がなく, ターミナルな分類名しかない。そこで, 実際のサンプルを私自身で収集する一方, 村人に頼んで集めてもらったものをサンプルとして使用した。それらの名称を確認した上で, サンプルを用いて似たものを近くにおくようにインフォーマントに依頼した。そして, どこが違うのかをそのつどきくという方法論をとった。そうしてできたのが図10である。それ故, この図は, 彼らのサトウキビの分類をしめたものといえるが, 一方で, 相違点が全て二項対立的になっているのは著者の操作である。いってみれば, 彼らの

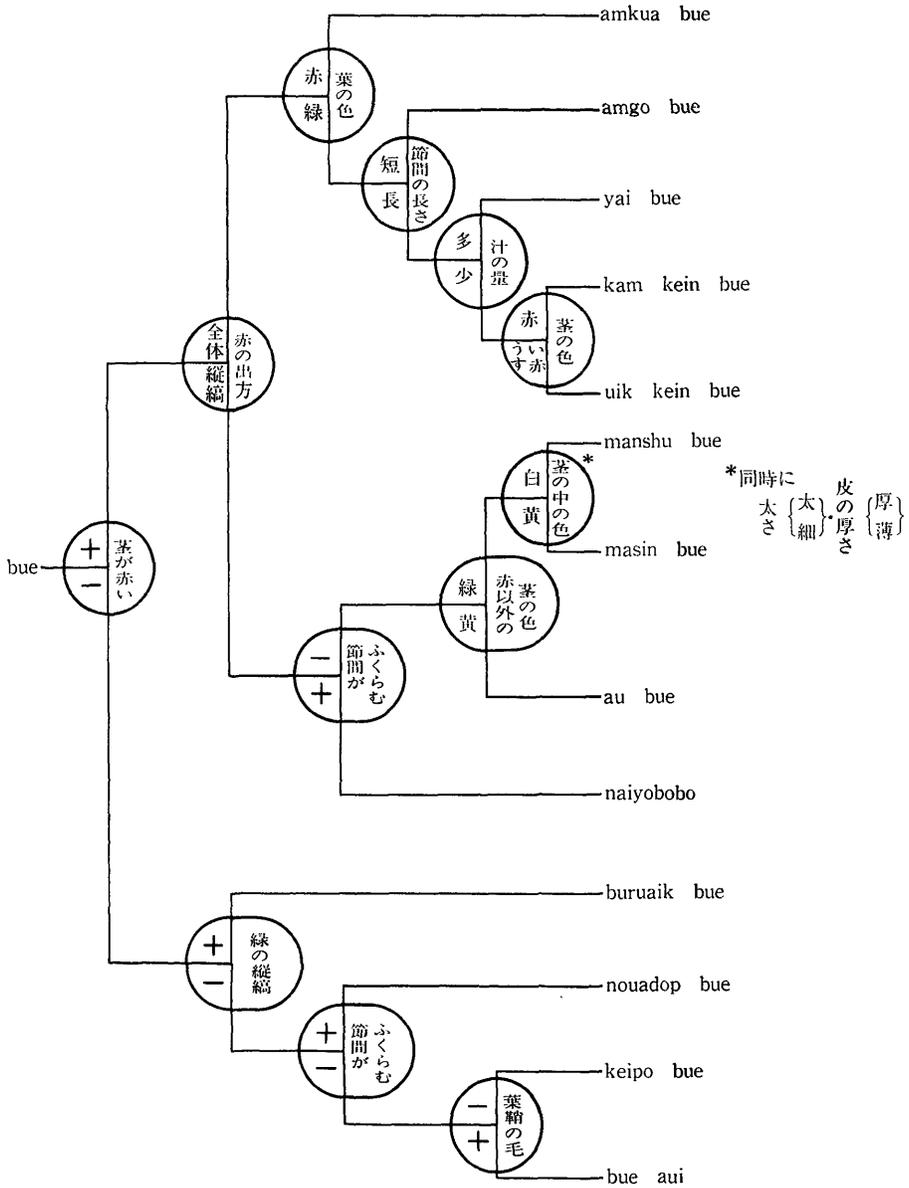


図10 サトウキビの民俗分類

サトウキビの分類を、私にわかる形で彼らの検索図をえがいたものである。

この図は下からつくり上げたものであるが、上から説明してゆこう。

サトウキビはまず、茎の色、特に赤い色に注目される。赤い色が茎にみられるかどうかによって2分される。赤い色をもつものでも、それが茎全体におよぶものと、縦

じまのように部分的にみられるものに分けられる。前者の中で、葉も赤いサトウキビがある。これを *amkua bue* という。さらに茎の節と節との長さが短いものがある。それを *amgo bue* という。また、赤い茎をもつもので、特に茎のジュースの多いものがある。これを *yai bue* という。これはやや大型であり、甘みも強い。赤い茎で節間の長さも普通でジュースも他とかわらないものが *kein bue* で、もっとも普通の品種である。ただし、*kein bue* の中で茎の赤い色がうすいものがある。これを *uik kein bue* (女の *kein bue*) という。それに対して、赤の濃い普通の *kein bue* を *kam kein bue* (男の *kein bue*) といっけて区別する。

赤の縦じまのある *bue* の内、節と節との間の部分がふくれるものがある。これを *naiyobobo* という。茎の色は普通は黄色になるものであるが、赤の縦じまに緑の縦じまが混ざるものがある。その中で茎の断面が白くて、やや太く、皮が厚いものがある。それを *manshu bue* という。一方、茎の断面は黄色で、やや茎は細く、皮も薄いものがある。これを *masin bue* という。赤と黄の縦じまになるものを *au bue* という。これもやや大型のサトウキビである。

茎に赤色を欠いているが、緑の縦じまのあるものがある。それを *buruaik bue* という。茎は黄色であるが、*naiyobobo* のように節間のふくらむものがある。これを *nouadop bue* という。茎が黄色で、葉鞘に毛があるものがある。普通は無毛であるが、この毛は手にささりむずがゆくなる。この種を *bue aui* という。そして毛のないものを *keipo bue* という。

先のフリ族では4種しか知られていないが、ウォラ族では12種が知られている。ウォラ族での識別点は茎の色と葉鞘の性質（毛、白い粉、色など）である。そして、茎の色では、赤い色のものが4種あるだけで、イワム族の品種とはかなり異なっているようである。また、これらの例と比較すると、イワム族のサトウキビの品種分化あるいは認識は進んでいるといえるであろう。

#### 2.2.4. タロイモ

タロイモを *nom* という。これはサゴヤシについて重要な作物である。そして、18種の *nom* が知られているが、その内2種は最近、イワム族の地方に入ってきたものである。それらの品種名には *nom* のかわりにピジン語の *taro* がそのまま使われている。すなわち *taro konkon* と *taro wain* がそれである。*taro konkon* は *taro singapole* とよばれ、葉が直立するタイプのタロで、*Xanthosoma* 属の植物と思われる。*taro wain* は、茎に白と黒の縦じまがみられ、イモ類の断面は黄色をしているという。

表2 タロイモの品種

(nom) diangi	子イモがつく。茎は緑色。植物体は小さい。	hasnom	茎に赤い縞あり。葉の脈も黒い。
(nom) kukoi	子イモがつく。植物体は小さい。イモの中は黄色。	isemisa	根茎の付根も緑色。
(nom) nein	根茎の地上部が人間の胴ほど大きくなる。	mamunom	茎に白と黒の縞。葉の脈も黒い。中味は黄色。
(nom) paipas	白と黒の縞あり。	onom	植物全体が赤黒い。小さい根茎。
(nom) siambi	白と黒の縞あり。	taro konkon (taro singapole)	葉は立つ。新しい品種。
(nom) taumbi	緑に黒の縞あり。葉の脈は少し黒い。	taro wain	白と黒の縞あり。イモの中味は黄色。新しい品種。
(nom) tiamat	根茎は赤い。イモの中味も赤い。	ugunom	赤と黒の縞あり。根茎は大きく長い。
(nom) wanit	赤い縞あり。	uinom	青味がかった黒い茎。根茎は地上部に出る。
enom	根茎の地上部が大きい。	yopotap (nom)	茎は黒く、葉の脈も黒い。

タロイモについては、これまでにみてきたような分類図を作成することができなかった。ひとつは、タロイモの栽培にかかわっているのは女達であり、その女達を私のインフォーマントとしてあつかうことに難しさがあった。すなわち、実際の場面でひとりの女に聞くということができず、常に4~5人の子供づれの女達に聞かなければならなかった。そのため、話題への集中が難しく、また女達同士の中での意見の相違の調整に著しく時間をとられた。さらに、私の意図がどうしても理解できないようであった。また、サトウキビのように、容易にタロイモの全ての品種を集めることができなかったことにもよる。そのため、名称とそのイモの特徴を記すにとどめておく(表2)。次回の調査でこの点はさらにつめてみたいと考えている。

名称からみると、大きく2群に分けることができる。nom が前におかれ、後に修飾語がくるタイプと、その逆のタイプである。前者は往々にして nom が省略される。このタイプはサゴヤシやパンダナスにみられる命名法と同じである。後者は、2語に分離するのではなく、一語として認識されており、nom は決して省略されない。タイプとしてはサトウキビと同じである。形容詞がつく場合は後置される故に、前者の方が普通の命名の仕方とみてよい。むしろ、修飾する語が前置される後者が興味ある命名法である。ただし、どうしてこのような2種の命名法が存在するのかは今のところ不明である。

さて、根茎部が非常に大きくなる品種が4種ある。その中で、根茎の地上部がよく発達するタイプと、地下部が発達するタイプがある。前者に含まれるものに、nom nein, enom (einom), uinom の3種があり、後者のものに ugunom がある。前者は *Xanthosoma* 属、または *Alocasia* 属、後者は *Colocasia* 属と思われる。これらの中で、

nom nein は人間の胸ほどの太さにもなる巨大なもので、*X. sagittifolium* と推定される。uinom は茎が青味がかった黒色を呈している点が特徴的であり、ugunom は赤と黒の縦じまがみられる。

普通は親イモしかできないが子イモのつく品種が2種ある。ともに背の低い、植物体の小さいタロイモである。nom diangi と nom kukoi がそれらであるが、後者のイモの断面が黄色であることが前者と異なる。

茎に黒あるいは赤の縦じまのあるものがある。赤い縦じまのあるものに nom wanit と hasnom の2種がある。nom wanit はもっとも広く栽培されている種であり、hasnom は葉脈部が赤黒く着色するが nom wanit はその着色がみられない点で区別される。

黒い縦じまのあるものに、nom paipas, nom siambi, mamunom, nom taumbi がある。この内、nom taumbi は緑色に黒が混じるが、他はむしろ白い茎に黒のしまが混じる。また、葉脈も少し黒をおびる。mamunom は葉脈に黒い着色がみられ、かつイモの断面も黄色い。nom paipas は茎の葉の基部あたりだけが少し黒く着色する。nom siambi はそうした着色はなく、イモの断面が黄色である。

縦じまの色がつくのではなく、全体に着色する品種がある。nom tiamat は茎が赤く、根茎の表面も中味も赤いという品種である。onom は植物体全体が赤黒く、根茎は大きくならない。yopotap は茎は黒く、葉脈も黒いが葉の全体にはおよばない。

こうした、なんらかの色がつくものの他に、全く着色しない品種がある。isemisa という品種は茎、葉ともに緑色で他の色が全くついていない。

なお、ウォラ族では *Colocasia esculenta* に45種、*Xanthosoma sagittifolium* に1種が知られている。フリ族では7種が普通の種であり、名前だけが知られているものが4種、新しく導入された種が2種となっている。このように品種の分化あるいは認識に差が見られるが、これがどのようにしておこったのかはなかなか興味深いことである。

#### 2.2.5. サツマイモ

イワム族の栽培植物の中で、サツマイモの重要性はそれほど高くなく、植えられている品種も6種にすぎない。さらにその内の1種は最近になって、セピック河本流の方から導入されたものである。サツマイモは nuo とよばれるが、この種のみはピジン語のまま用いられており、wan mun kaukau とよばれる。wan mun は1カ月 (one moon), kaukau はサツマイモの意であり、植えてから1カ月で収穫できるサツマイモの意味である。

サツマイモの分別は、主としてイモの皮の色、中味の色、葉の形と色によっている。

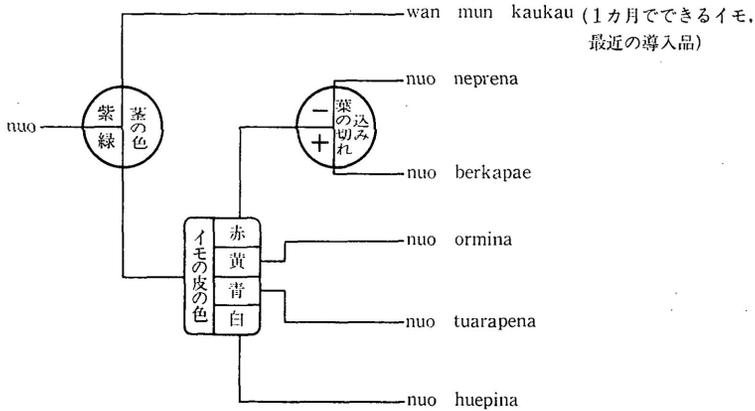


図11 サツマイモの民俗分類

まず、普通は緑色の葉であるが、葉や茎が紫色であるものがある。それが wan mun kaukau であり、イモも青味があった紫色を呈している。サツマイモは基本的にはイモの皮の色により分類される。すなわち、黄色の nuo ormina、青色の nuo tuarapena、白色の nuo huepina がある。

それぞれの修飾語は色の用語である。赤だけは、nuo neprena と nuo berkapae の2種ある。この種は、前者がいわゆる赤であるのに対して、後者はやや茶色がかっている。しかし、皮の色よりも、この2種は葉の形状で明確に区別される。すなわち、nuo neprena の葉は切れこみのない心臓形の葉であるが、nuo berkapae は深い切れ込みのある掌状の葉である。

葉によっても、容易にこれらは区別できる。wan mun kaukau は紫色であるだけでなく、葉の基部のみに浅い切れ込みがみられる。nuo ormina は、葉の基部で2回ほどの浅い切れ込みがみられ、かつ葉脈部に赤い着色がみられる。nuo huepina では葉は中裂する。nuo tua-

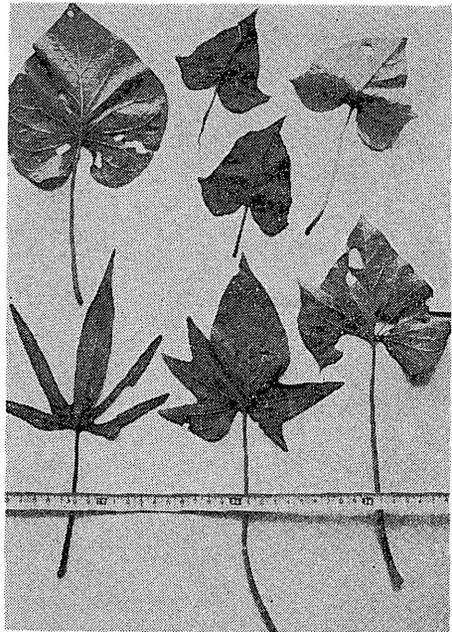


写真4. 「サツマイモの品種」 上段左より  
 1. nuo neprena 2. wan mun kaukau  
 3. nuo ormina 下段左より 1. nuo  
 berkapae 2. nuo huepina 3. nuo  
 neprena (の変種) (nuo tuarapena は  
 入っていない)

rapena では nuo berkapae のように深裂する。ただし、nuo tuarapena の葉は nuo berkapae よりもかなり小さい。

なお、参考までに、サツマイモを主食としているウォラ族、フリ族の例をあげておこう。ウォラ族では64種、フリ族では53種が知られている。高地ではサツマイモの品種分化は非常によく進んでいる。

### 2.2.6. ヤムイモ

ヤムイモの食料としての重要性はサツマイモと同様、あるいはそれ以下である。ただし、畑にはしばしばヤムイモが1本ないし2本植えられており、特別な意味をもっているのかもしれない。品種としては5種しか知られていない。

ヤムイモは kouno と総称されるが、同時にイワム族でもっとも典型的なヤムイモの一品種の名称でもある。

ヤムイモの場合は、イモの形状によって分けられている。まず、一本の茎からイモ

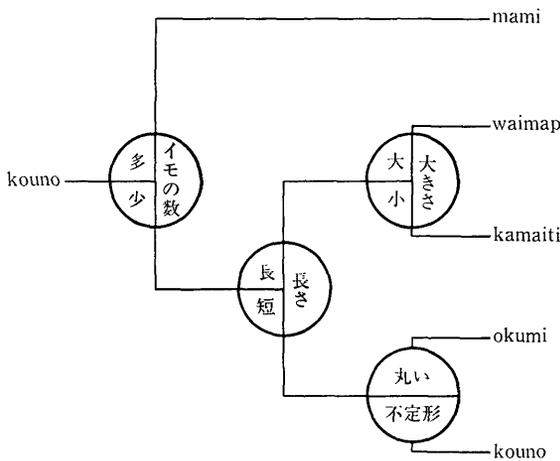


図12 ヤムイモの民俗分類

が多くできるものがある。それを mami という。他は1個しかイモがつかない。イモが細長い形状のものがある。その長くて大きいものを waimap, 長くて小さいものを kamaiti という。また丸いボール状のイモができるものがある。それが okumi である。残る不定形のイモができるものを kouno という。子イモので

きるヤムイモは *Dioscorea aculeata*, その他は *D. alata* と推定される。

フリ族では *D. esculenta* が4種, *D. bulbifera* が1種知られており, ウォラ族では *D. alata* が1種知られているだけである。

### 2.2.7. バナナ

バナナの総称を yano という。タロイモと同様にイワム族にとっては重要な作物である。51種のバナナの名称を聞きとったが、そのひとつひとつを検分したわけではない。バナナに関する知識もやはり女の領分に属し、聞きとりはかなり難しい。さらに多数の品種があるために、その分類の仕方を知ることにはかなりやっかいな仕事である。

バナナについてはいくつかのグループ分けまで試みてもらったが、十分に納得のゆくものではなかった。これも次回の課題としておきたい。

これらを筆者側からみると、いくつかの特徴的なバナナがみられる。*Australimusa* に属す2種のバナナ (fei banana) がみられる。boiya と pougut (bougut) である。ただし、彼らはこれらをひとつのグループとはみていない。彼らは私達とは異なった分別の基準をもっているようである。特に pougut は畑の最終段階でよく植えられ、このような植える時期が分別の重要な要素なのかもしれない。

*Musa acuminata* の倍数体かあるいは *M. balbisiana* との雑種であるかをみるには、それらの果実が生食されるか、あるいは調理されるかをみればだいたいのところはわかる。後にみるように、バナナの調理は基本的に焼くだけであるが、皮をむいて焼く方法と皮をむかずに焼く方法がある。それ故、生食と、皮つきのまま焼くバナナ、皮なしで焼くバナナに3分される。そして、これは、生食は *M. acuminata* の倍数体、皮つきは *M. balbisiana* との雑種、皮なしは *M. balbisiana* のゲノムがより多く含まれている品種と考えられる<sup>2)</sup>。しかし、この分類も彼らの中にはみとめられない分類であった。

生食されるものは7種しかなかった。この内、saina は china から派生した名称であり、*M. acuminata* の3倍体 (AAA) の典型的なフルーツ・バナナであり、後にもちこまれたものであった。また、yapuin も *M. acuminata* の3倍体と思われるフルーツ・バナナであり、これも新しいと思われる。ただし、生食用のバナナが総て *M. acuminata* の3倍体であるわけではなく、*M. acuminata* の2倍体 (AA) もみられる。

皮をむいて焼いて食べるバナナも多くない。7種がそれに含まれる。恐らく雑種の3倍体 (ABB) のような品種と思われるが確かめられてはいない。

残る35種が皮つきのまま焼かれるバナナである。小型のものはだいたい雑種の2倍体 (AB) とみてよい。kewot や purmakau という小型の実のなるバナナは AB とみてよいであろう。それらよりは大型のものは雑種の3倍体 (AAB) の可能性が高いと思われる。

フリ族では12種、ウォラ族では10種が知られているにすぎない。イワム族でのバナナの重要性がここからもうかがえる。

2) *Musa acuminata* のゲノムを A, *M. balbisiana* のゲノムを B とすると、栽培バナナの2倍体は AA, AB の2種が、3倍体では AAA, AAB, ABB の3種が存在することになる。AB, AAB, ABB は雑種であり、AA, AAA は同質倍数体である。

表3 パナナの品種

品種名	食べ方	品種名	食べ方
aus	cooking	pasnau	cooking
amakuo	without skin	pougut	cooking, fruit (fei banana)
boiya	cooking, fruit (fei banana)	purmakau	cooking (AB?)
epokmai	cooking	saina	fruit (AAA)
huai	cooking	shuwai	cooking
kewot	cooking (AB)	tishu	cooking
kinmi	cooking	touin	cooking
kokoras	cooking	umat	cooking
maeri	without skin	uwowai	cooking
maipic	cooking	waagura	without skin
makaharara	cooking	wabau	cooking
makapuino	cooking	waibu	fruit
makei	cooking	wanaguri	cooking
marap	fruit, cooking (green)	wanea	cooking (horn banana)
marap haikau	cooking	wanuitikrep	cooking
marap nokasna	cooking	warimebrema	cooking
marap neprena	fruit, cooking (red)	wini	cooking
marap neuna	cooking	wosiwo	fruit
mau	without skin	yakawae	cooking
mogoronasi	cooking	yapio	fruit
moumo	without skin	yapowi	without skin
nambakarauk	cooking	yapuin	fruit (AAA)
napurimu	cooking	yasop	fruit
nurusin	cooking	yawau	cooking
paimo	fruit	yotoui	cooking
painas	without skin		

2.2.8. その他の栽培植物について

パンノキ (am) は重要な栽培植物であるが、イワム族では1種しか知られていない。これは果実を食するものではなく、種子を食す古いタイプのパンノキで、*Altocarpus altilis* と同定される。

ヒユ (wagigi: *Amaranthus tricolor*) やハイビカ (proku: *Abelmoschus manihot*) も在来の野菜と考えられる栽培植物であるが、いずれも1種しか知られていない。ニューギニアによくみられる pitpit (*Setaria palmifolia*) は高地でない故にみられないのかもしれない。またナス科の *Solanum nigrum* や、*Oenanthe javanica*, *Commelina* spp. など各地で広く栽培されているが、ここではみられない。このように栽培されている葉菜は極めて少ない。

タピオカ (peku) も最近になって導入されたものであるが、無毒性のタピオカしか

みられない。これにも彼らは品種を認めていなかった。ところが料理法の中に、すりおろして、汁をしぼり、それを葉につつんで焼くという他の作物ではみられない特異な方法がみられる。これはまさに毒抜き的手法である。現在は無毒の品種しか入っていないが、かつては毒抜き手法とともに有毒の品種も入っていたのかもしれない。しかし、その際すりおろす道具が必要であるが、イワム族の伝統的な道具にはそれに用いられるようなものはみあたらず、現在ではブリキ板に釘で穴をあけ、おろし板としている。そうしたことを考えると、この調理法も新しいものかと思われる。

トウモロコシ (kon) はさらに新しく入った栽培植物と考えられ、ピジン語がそのまま用いられている。粒のよくそろった優良種のように私にはみえた。そして、トウモロコシは新来の作物の中では急激に栽培の増加した作物であろう。成長が速く、収穫量が良いというだけにとどまらず、苞のついたまま焼いて食べるという料理の仕方が、伝統的な料理法にうまくのっているのも普及する理由のひとつであると考えられる。

最近になって導入された栽培植物は少なくない。カボチャ (pampkin: *Cucurbita maxima*), インゲンマメ (bin: *Phaseolus vulgaris*), ニガウリ (bin: *Momordica charantia*), トウガラシ (rombok: *Capsicum* cf. *frutescens*), パイナップル (painap: *Ananas comosus*), スイカ (meren: *Citrullus vulgaris*), ピーナッツ (kasan: *Arachis hypogaea*) などがある。この中で、インゲンマメとニガウリはともに bin とよばれ、名称では区別されていない。またトウガラシは植えられてはいるが、食用に供されることは全くない。ライム (muri: *Citrus* sp.) はサゴの調理の際に用いられるが、比較的新しいものである。

食用の果実には、マンゴー (nambat: *Mangifera indica*), *Eugenia* 属の 2 種 (aeyok: *E. aquea*, oup: *E. javanica*), *Ficus* 属の oun (*F. opposita*), ココヤン (sie: *Cocos nucifera*), 新来のパパイヤ (poupou: *Carica papaya*) などがある。これらはいずれも村の中に植えられている。oun は本来は野生のものであるが、村に移植されたものである。

これら以外に食用ではない栽培植物もいくらかある。ベテル (ningu: *Piper betle*), ビンロウ (wana: *Areca catechu*), タバコ (harbi: *Nicotiana tabacum*) などの嗜好品。また、綿をとるカポック (kapuk: *Ceiba pentandra*), 顔料となるベニノキ (mai: *Bixa orellana*) などがある。

タバコ (harbi) は彼らにとっては大切な作物で、彼らは伝統的なものと考えている。恐らく、比較的古い時代にもちこまれたものであろう。なお用い方は、葉を乾燥させもんでつぶし、それをある種の生葉でまいて竹筒にさしこみ、さらに細長いヒョウタ

表4 栽培植物のリスト

Iwam	Pidgin	和名	学名
nan	saksak	サゴヤシ	Metroxylon sagu
ol	arang	パンダナス	Pandanus spp.
bue	ken	サトウキビ	Saccharum officinarum
nom	taro	タロイモ	Colocasia esculenta
nom	taro	(タロイモ)	Xanthosoma sagittifolium
nuo	kaukau	サツマイモ	Ipomea batatas
kouno	yam	ヤムイモ	Dioscorea alata
kouno	yam	ヤムイモ	D. auculeata
yano	banana	バナナ	AA, AB, AAB, ABB (Eumusa)
yano	banana	バナナ	Fei banana (Australimusa)
am	kabiyak	パンノキ	Artocarpus altilis
wagigi	opa	ヒユ	Amaranthus tricolor
proku	haibika	ハイビカ	Abelmoschus manihot
hurika (aui)	—	—	Saccharum edule
peku	maniok	タピオカ	Manihot esculenta
kon	kon	トウモロコシ	Zea maiz
pampkin	pampkin	カボチャ	Cucurbita maxima
bin	bin	インゲンマメ	Phaseolus vulgaris
bin	bin	ニガウリ	Momordica charantia
rombok	lombok	トウガラシ	Capsicum cf. frutescens
meren	melen	スイカ	Citrullus vulgaris
muri	muli	ライム	Citrus sp.
kasan	kasang	ピーナッツ	Arachis hypogaea
nambat	mango	マンゴー	Mangifera indica
aeyok	—	ジャンプー	Eugenia aquea
oup	laulau	ジャンプー	Eugenia cf. javanica
oun	—	フィクス	Ficus opposita
sie	kokonas	ココヤシ	Cocos nucifera
poupou	paupau	パパイヤ	Carica papaya
painap	painap	パイナップル	Ananas comosus
ningu	daga	ベテル	Piper betle
wana	buai	ピンロウ	Areca catechu
harbi	brus	タバコ	Nicotiana tabacum
kapuk	kapok	カポック	Ceiba pentandra
mai	—	ベニノキ	Bixa orellana
suwai	kambang	ヒョウタン(長)	Lagenaria siceraria
ei	kambang	ヒョウタン(丸)	Lagenaria siceraria

ンについて吸うのが伝統的な喫煙法のひとつである。しかし、これはニモ族でも同様であったので、いずれのものか、あるいはさらに別の人々からうけとった技法であるか不明である。もうひとつの方法は枯れたバナナ葉でまいて吸う方法であり、これが現在、新聞紙に変わりつつある。

ヒョウタンは *Lagenaria siceraria* 1種であるが、彼らは形によって2種に分けている。細長いヒョウタンを *suwai*、やや丸味をおびた短いヒョウタンを *ei* という。これらは用途的にまったく異なっている。すなわち *suwai* はタバコの喫煙具として、*ei* は石灰入れに用いられている。

### 3. 栽培と収穫

#### 3.1. 土地の分類

栽培植物が植えられるところはどこでもよいというわけにはゆかない。そこで、まず土地の分類をみておこう。

土地 (*nu*) はまず三つに分けられる。山 (*mau*) と丘 (*nubi*) と平地 (*nu*) である。山は、イワム族の地域ではまれにしかない。そして、山は山頂 (*mau akouno*)、斜面 (*mau aiti*)、山麓 (*heiguno*) に分けられる。この中で、山麓は畑 (*numet*) をつくるには良い土地とされている。何故なら、増水期においても畑が水につからないからである。その点においては丘も同様である。むしろ、丘の定義は、増水期にも水につかないほどの高さをもつ平地ということである。

平地は、人手の入っている土地と入っていない土地に分けられる。人手の入っていない土地では、林 (*weiki*)、草原 (*keak*)、川岸、蛇行する川と運河 (*aishu*) で区切られた土地 (*idipo*)、中洲 (*yauno*)、浮島 (*wangu*) に分けられる。なお、*idipo* という土地は狩猟には重要な土地である。

林は湿地の林を特に *nae* とよぶ。メイ川あたりではほとんどないマングローブ林などをさすようである。普通の林は、サゴヤシの存在によって分けられる。すなわち、サゴヤシの純林を *auwak*、サゴヤシの混成林を *owimuari*、サゴヤシなしの林を *weiki* という。野生のサゴヤシの採集は当然のことながら、前2者で行なわれる。アライ川沿いのサゴヤシの栽培地はサゴヤシなしの林、*weiki* でなされる。そして、畑はサゴヤシ混成林あるいはサゴヤシなしの林につくられる。

草原は栽培地には適さない。草原の中で、三日月湖などに水草でできた草原がみられるが、それを特に *fueno* という。

川岸近くの土地で、川の水があたる凹側の土地を *weimo* とよぶ。この *weimo* によく畑がつくられるし、野生のサゴヤシの採集地にもなる。反対側の水がよどむ凸部の土地を *sien* という。*sien* のもともとの意味は“砂”という意味である。アライより下流では砂よりこまかい泥 (*homburas*) になるが、それでもこの土地を *sien* とい

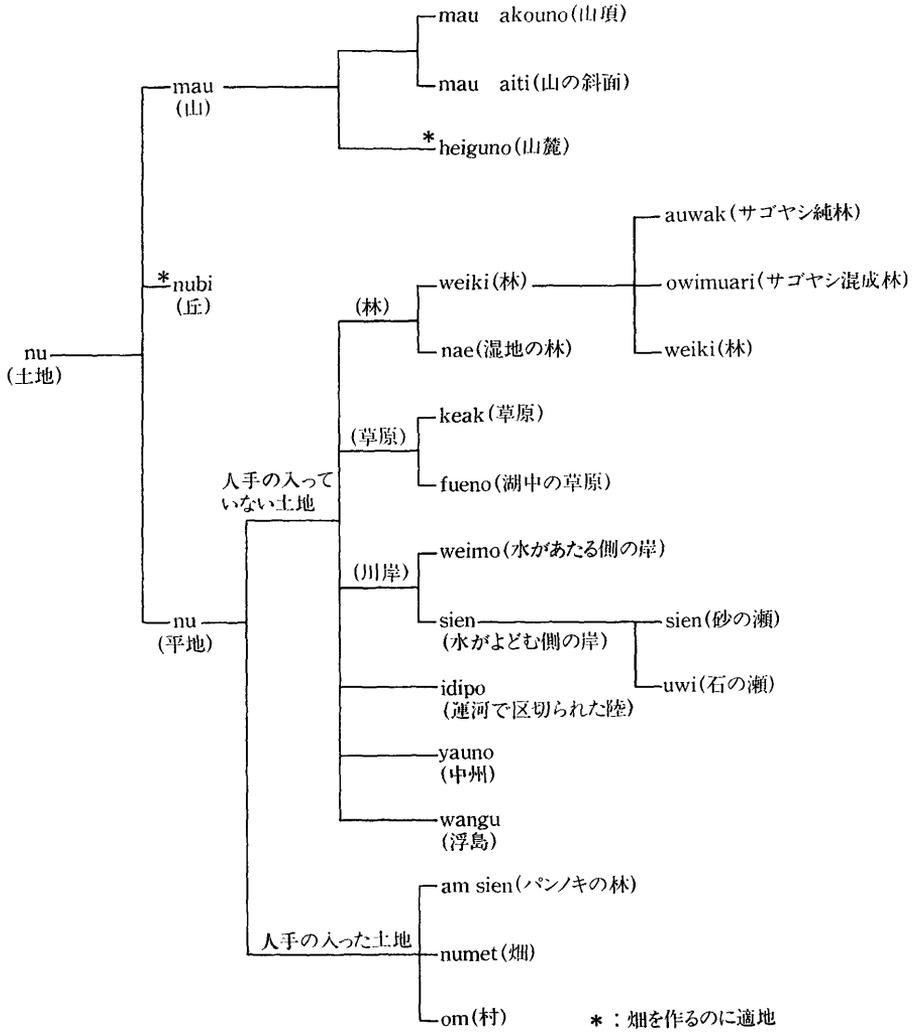


図13 土地の民俗分類

う。アライより上流の方にゆくと、砂ではなく小石あるいは石の瀬がでてくる。この場合は sien とよばず uwi とよぶ (図14)。なお、uwi はサゴ打ち棒 (se) やチョウナ (maina), 斧 (hein) の石器に用いる石をさがす場所でもある。

weimo が畑に用いられるのに対して、sien は主としてパンノキの栽培地に用いられる。その場合を特に am sien という。

人手の入った土地は、先に述べた畑 (numet), パンノキの林 (am sien), そして村 (om) である。村の中に果実類 (マンゴーや *Eugenia* 属の木, ココヤシなど) が植え

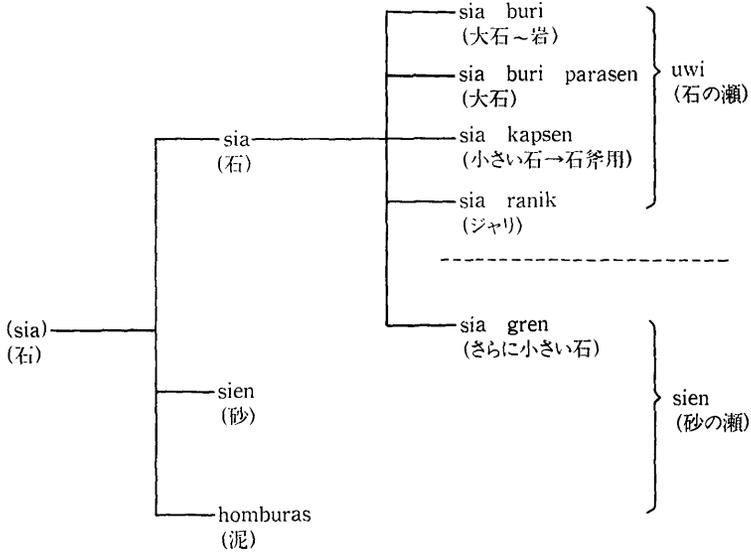


図14 石の大きさによる分類と Sien

られている。

丘や山麓が最上の畑地であるが、それだけではもとより畑地は不足する。そのため、weimo に畑がつくられるが、その土壌の種類によって作られたり、作られなかったりする。

土壌 (honi) には4種あり、赤から黄色の mosom, 茶色から白の tumihon, 黒から緑の aumi tumihon, 青色の wabon の4種である。この内、赤から黄色の mosom と青色の wabon は畑には適さず、茶色の tumihon がもっともよく、黒から緑の aumi tumihon がそれにつぐという。

土地はまた所有者によっても分類されている。現在の土地所有を図16にしめた。はじめに所有者、( ) にリネージ名を記してある。土地の相続は基本的にはそれぞれに分派していった長子による相続である。しかし、長子の名が土地所有者としてあげられるが、実際の所有はむしろリネージの所有であるらしい。それは後に述べる土

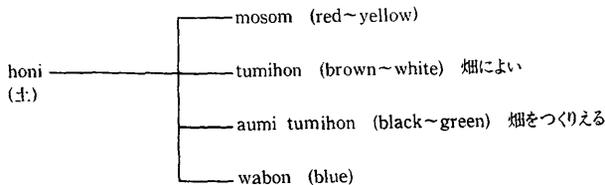


図15 土の分類

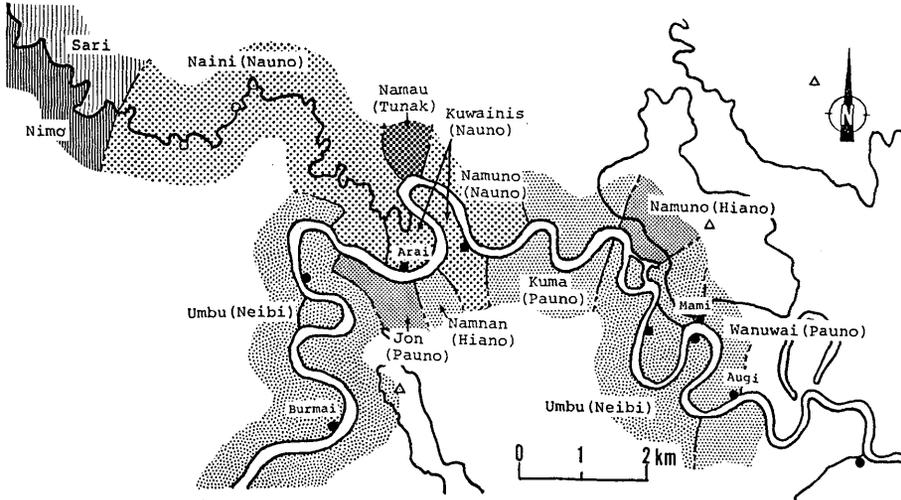


図16 アライ近辺の土地の所有権

地の利用の仕方によってそのように推測される。

さて、この図でみると、上流はメイ川にはじめて入ってきた Neibi によって所有されており、アライ川流域はこの流域にはじめて入った Nauno に所有されている。上流のブルマイ、ワヤップは Neibi の村であり、アライは Nauno の村である。Pauno や Hiano, Tunak は後にきた人々で、Neibi や Nauno に土地をもらったということになっている。また、アライ川の上流ではニモ族の土地と接し、Sari, Nimo という村の所有になっている。

### 3.2. サゴデンプンの採集

アライを中心として、ウムとウォシニの間でのサゴ採集地、パンノキの栽培地、畑の実際をみてみよう。

土地には地名がついている(図17)。それは、weimo と sien につけられている。上流から weimo の地名をあげてゆくと、Sapori, Aiburumui, Orumue, Waniagabui などとなる。一方、sien の方は、Umu, Tepinsiembo, Darbin, Wosini, Warmo というように命名されている。

サゴの採集地は、アライ川のサゴヤシの栽培地を除いて、weimo に集中している。そして、アライ付近では、サゴヤシの純林はなく、混成林しかない。アライより少し上流のブルマイの間にはサゴヤシの純林がみられるが、それはブルマイの人々のサゴの採集地である。

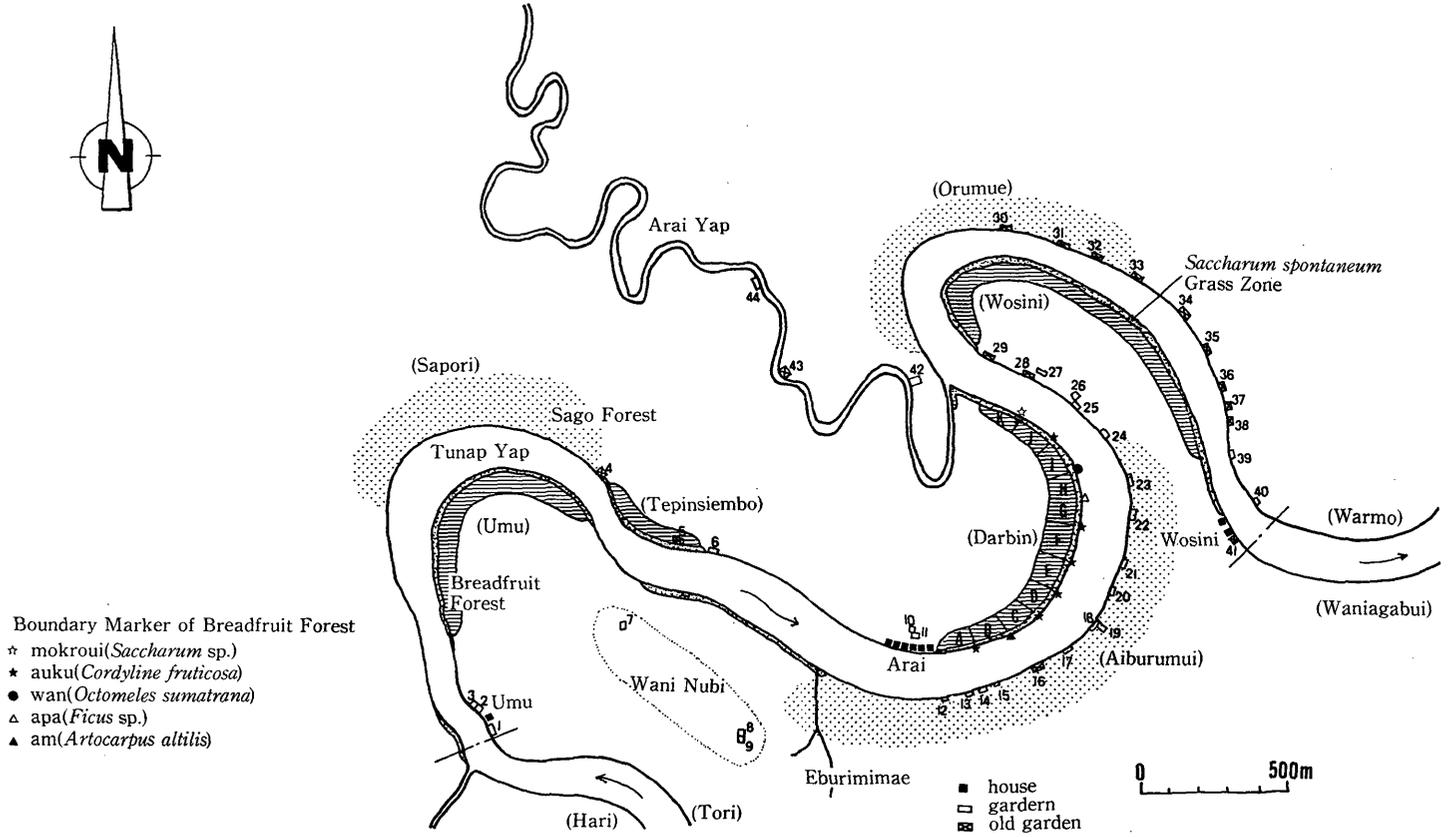


図17 アライ近辺のサゴ林、パンノキの林、畑の分布

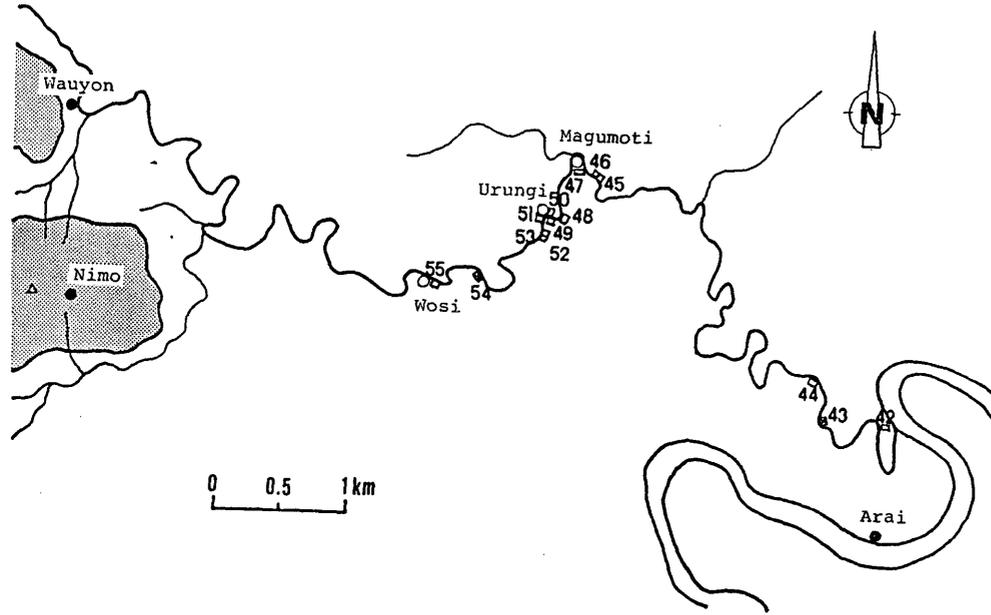


図18 アライ川における畑と出造り小屋の分布

<パンノキの林の所有者>

- |              |                   |                 |          |
|--------------|-------------------|-----------------|----------|
| a. Naini (W) | b. Ugeret (Wayap) | c. Kuwainis (W) | d. Napai |
| e. Naiti     | f. Masio (W)      | g. Namuno (U)   | h. Nawop |
| i. Piter     | j. Naini (W)      | k. Kabis        |          |

畑とパンノキの林の所有者

<畑の所有者>

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| 1. Neno (U)                     | 2. Mamuno (U)    |
| 3. Namuno (U)*                  | 4. Naiti         |
| 5. Naiti                        | 6. Joseph*       |
| 7. Namau                        | 8. Tomas*        |
| 9. Naiti*                       | 10. Joseph       |
| 11. Tomas                       | 12. Kabis*       |
| 13. Piter*                      | 14. Tomas        |
| 15. Samson*                     | 16. Nawai        |
| 17. Muno*                       | 18. William      |
| 19. William                     |                  |
| 20. William, Marson & Ropet (W) |                  |
| 21. Markai                      | 22. Funi (Augi)  |
| 23. Naiti                       | 24. Kuwainis (W) |
| 25. Tomas                       | 26. Towas        |
| 27. Muno                        | 28. Naiti        |
| 29. Neno (U)                    | 30. Muno         |
| 31. Naini (W)                   | 32. Neno (U)     |
| 33. Nawai                       | 34. Naini (W)    |
| 35. Kuwainis (W)                | 36. Tomas        |
| 37. Naiti                       | 38. Nawop        |
| 39. Kuwainis (W)                | 40. Naini (W)    |
| 41. Kuwainis (W)*               |                  |
| 42. William & Markai            |                  |
| 43. Naiti                       | 44. Masio (W)    |
| 45. Neno (U)                    | 46. Noru (U)     |
| 47. Namuno (U)                  | 48. Markai       |
| 49. William                     | 50. Nawai        |
| 51. Nawai                       | 52. Nasin        |
| 53. Naburin (W)                 | 54. Naiti        |
| 55. Namuno (U)                  |                  |

(U): Umu (W): Wosini

記入なしは Arai

\*印は新しい畑

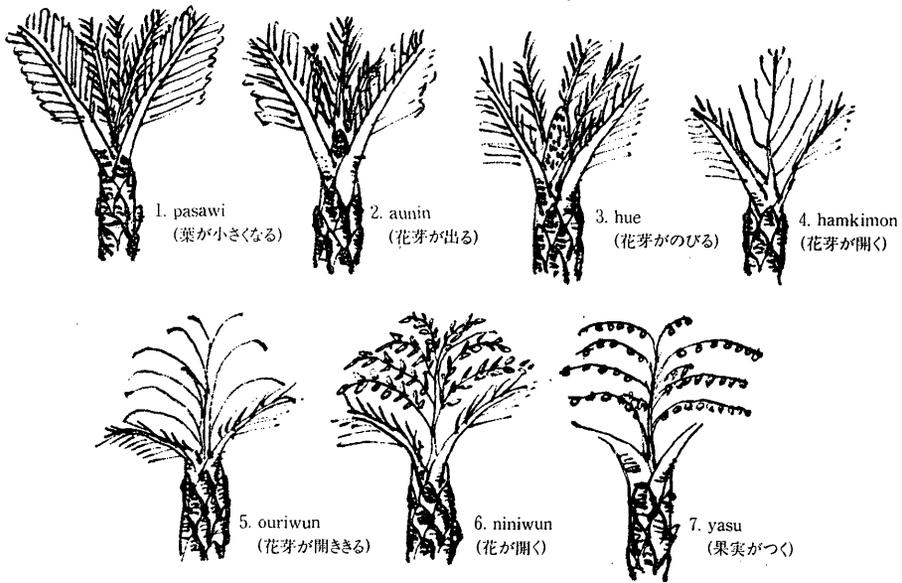


図19 サゴの花開期の成長段階

アライの人々のサゴの採集地は、上流の Saporì と、村の向かい側のサゴ林 Aiburumai である。下流の Orumue のサゴ林はウォシニの人々によって採集される。ここにみられる原則は、常に居住地の位置より上流においてサゴが採集されるということである。何故ならば、サゴヤシはそれらの林で切り倒され、1 m 以内（多くは 80-85 cm）の長さに切られ、イカダのようにそれらを組んで村に運ばれるからである。下流からは、流れにさからうため、極めて重い労働となり、普通は行なわれない。例外は、アライ川での栽培地である。ここでは出造り小屋がつくられ、その近辺でサゴデンプンの採集が行なわれ、デンプンだけが村に持ち帰られる。

また、野生のサゴヤシが採集されるのは、川よりせいぜい 500 m 以内であり、それより奥では、切ったサゴヤシを川まで運ぶことがやはり過重な労働となる。しかし、weimo 側は刻々と川の水によってけずりとられ、奥地のサゴヤシが川の近くに出るようになる。

さて、サゴヤシはいつ切り倒されるのであろうか。イワム族はサゴヤシの花の咲く時期を7つの段階に区別している（図19）。まず花芽が出る寸前の段階を pasawi という。花芽が出ようするとき、その直前の葉は小さくなるという。この小さい葉が出た段階をいう。ついで花芽が出た段階を aunin とよぶ。そして花芽がのびはじめた段階を hue という。花芽がのび切り、枝分かれしてくる。すなわち、花芽が開きはじめた段階を hamkimon という。花芽が開ききった段階、ouriwun がそれにつづ

き、そして花が開く。この段階を *niniwun* という。最後に果実がつく。この段階を *yasu* という。

はじめの *pasawi* の段階以前では、サゴヤシの幹の中は水っばいという。そして、花が開いた *niniwun* ではすでに遅くてデンプンが少ない。それ故、*niniwun* までに採集しなければならないという。実際に彼らがサゴを切り倒すのをみていると、*pasawi* の段階、あるいはそれ以前のもを対象としている。すなわち、斧で幹を少しこそぎとり、それを口にふくんでデンプンの多さを実際にたしかめている。あるいは切り倒してから、斧でこそいで、それを口にふくんで確かめている。もし、まだデンプンが充分でないと判断したときは、立木のままのものはそのまま放置しておく。切り倒したものは、さらに数カ所、斧で開口部をつくっておく。このようにしておくと、*amu* とよばれるカブト虫のような虫 (*Rhynchophorus bilineata*) が卵を生みつけ、*auk* とよばれるその幼虫を採集することができる。

現在では鉄斧 (*wanu*) が使用されているが、かつては石斧 (*hein*) が用いられていた。その石斧はサゴヤシ専用で、他の木を切るときには用いられないものである。ニモ族の村で、この石斧をみたが、現在ではもはや使われていないという。

切り倒されたサゴヤシは 80–85 cm 位の長さに切断される。この断片を *nan hat* とよぶ。これを川にまで運び、川の中でイカダに組み上げる。サゴの主軸あるいはまっすぐな木を中心にして、その側方にサゴ片をくくりつけてゆく。イカダのつくり方に二通りあり、ひとつは、サゴ片の数が少ないとき サゴ片の長軸を中心の木と平行にして組んでゆく。この組み方を *nan nesep* という。サゴ片が多くなるとその長軸を木に対して直角に組んでゆく。この組み方 *nan kasu* という。さらに多いときは、もう 1 本木をふやし、サゴ片を 3 列に組むことがある。どの方法でも 3 列にされることがあるが、どちらかといえばまれである。

こうしてイカダに組まれたサゴヤシは村の近くに運ばれてくる。そして、川につけたまま、イカダをつないでおく。サゴヤシを切り倒して村の近くにまで運んでくるのは男の仕事であるが、これ以後は女の仕事となる。

村では、まずサゴの濾過器 (*oukun*) が組み立てられる。2本の柱 (*kaikurepi*) をたてる。その柱には、木の皮 (*Hibiscus tiliaceus*) でできたひも (*eimat*) がくくりつけてあり、そのひもの間に濾過器を通して、斜めに固定させる。濾過器はサゴヤシの葉鞘部が用いられる。それがまだ生の内に、ココヤシ (*sic*) の繊維 (*kuan*) を切り目を入れた葉鞘にさしこみ、上端の縁を *au* (*Sacchanum sportaneum*) の茎を二つに割ったもの (*hausau*) で固定する。こうしてつくられた濾過器を柱に固定すると、その

下部に小さな舟を置く。この舟を *nankua-i* あるいは *nankua-imat* という。この舟はデンプンをためるためのものである。往々にして、ごみをとるためにザル (*waya*) がおかれる。現在では金網のザルが用いられている。また、このザルの上にサゴヤシの新葉 (*nemat*) がおかれることも多い。

一方、サゴ片が村の中にはこぼれてくる。2片あるいは4片ぐらいが一度にサゴデンプンをとる平均的な量である。陸上げされたサゴ片は、斧で縦に半分に開かれる。新しいサゴの髓部は生でも食べられる。ただし、食べるのは子供や女達だけである。サゴの髓部をサゴ打ち棒 (*se*) で打ちくだく。現在では、鉄の管をつけたサゴ打ち棒 (*hein se*) もみられる。そして打ちくだかれた粉を濾過器の上部に入れ、水をかけながらもんでデンプンを舟の方に流す。

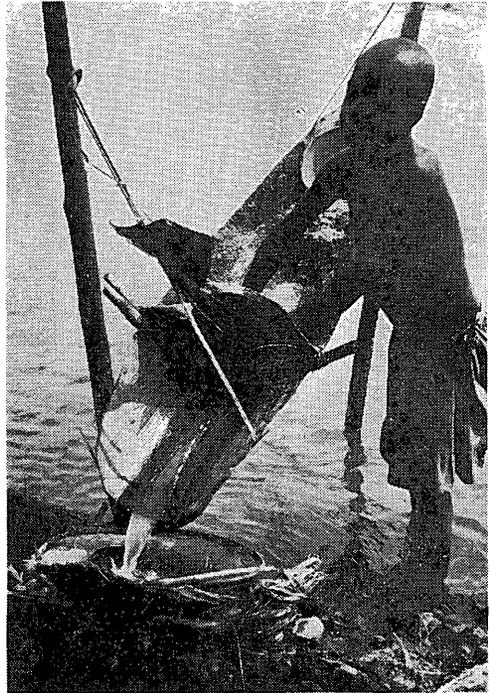


写真5. 「サゴデンプンの採集」川岸近くに濾過器を組み立てる。

デンプンを *nin*、舟にたまる赤い上澄液を *nin ouk*、デンプンをとった残りの繊維カスを *nansuk* という。とり出されたデンプンは *nambu-i* (または *nambu-imat*) とよばれる舟 (*nankua-i* と同じもの) あるいは *tu* とよばれる容器に入れられて保存される。*tu* はヤシ科植物の *tu* とよばれるヤシの葉鞘部を折るようにして作った容器で、大きいものを特に *nambu tu* と称し、サゴの保存容器、あるいは調理用の容器として用いられる。1片のサゴヤシから、普通4杯の *tu* のデンプンがとれる。

栽培されるときは、則芽 (*nan nu*) が移植される。まれに種子からの実生も利用されることもある。そして、植えるときは草などの下刈りをするが、以後は放置されたままである。

### 3.3. パンノキの栽培

パンノキは *sien* の側に植えられる。アライ近辺の例でみると、*Umu, Tepinsiembo,*



写真6. 「パンノキの林の境界」 auku (*Cordyline fruticosa*) が境界の印にもちいられている。

Darbin, Wosini の各 sien にパンノキが栽培されている。この内の Darbin にみられるパンノキの林をより詳しくみてみると次のようである。

アライ側（上流側）からAからK（図17）の符号がつけてあるが、これらの1区画ごとが一人の所有のパンノキ林である。これらの境目は、多くは auku (*Cordyline fruticosa*) で区切られている。他に、apa (*Ficus* sp.), wan (*Octomeles sumatrana*), mokroui (*Saccharum* sp.) などで区切られている。これらはいずれも植えられたものであり、1本あるいは数本が植えられているにすぎない。またパンノキそのものが目印にされている場合もある。そのときは必ず

他のパンノキと区別できるような木であり、他からやや離れて独立した木であったりする。ここにみる例は、小さな木でしかもやや独立したパンノキが目印に用いられていた。

パンノキの林の断面図（図20）をみると、パンノキの林の川側は、減水期には砂地あるいは泥地である。そして、aui (*Saccharum spontaneum*) の草地在が広がる。この草地は1~8m位の幅で広がっている。その内側はパンノキが栽培されているが、2~3列ほどは下草も少ない。野生化したタロイモや、ショウガ科の植物がまばらに生えている程度である。その内側には、さらに大きなパンノキが奥まで続いているが、同時にパングナス、およびその他の雑木がおい繁っている。

パンノキの林は3つのゾーンに分けられる。川側の aui の草地を aunouk という。aui の草地を焼き、そのあとにパンノキの実生が植えられる。それ故、この草地にはパンノキの幼木がみられるのが普通である。また、パングナスの芽の出た幹が植えられることもある。

その内側を am kusen とよぶ。パンノキの果実を集めるゾーンであり、パンノキ

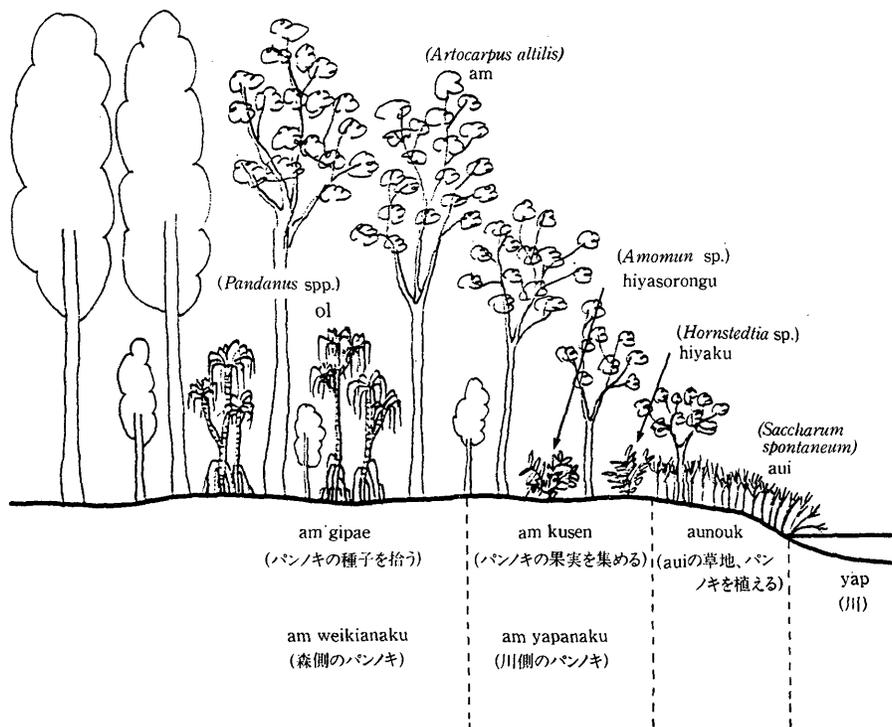


図20 パンノキの林の模式図

の果実を集めるという意味である。これらの木の下枝はなお低く、一本の棒でできたハシゴをつかったりして木に登ったり、あるいは下から monie とよばれる、先にひっかける棒あるいはナイフのついた長い棒を用いて果実を集める。また、このパンノキを am yapanaku (川側のパンノキ) とよぶ。

さらに内側のゾーンを am gipae という。パンノキの種子を拾うという意味で、このゾーンでは果実を収穫しない。すなわち、木はすでに大きくなりすぎて、木に登りにくく、また下草、雑木が生え、落ちたパンノキをさがしにくいのであろう。このゾーンでは、自然に落ちたパンノキの種子のみが拾い集められるだけである。このパンノキを am weikianaku (森側のパンノキ) とよぶ。

古いパンノキの林では、川側から13~15列ほど奥までパンノキが栽培されているのが認められた。しかし、森側のパンノキでも5列より奥ではつる性植物がからまり枯死するパンノキが多い。それ故、内側のパンノキから順に枯死してゆく。反対に川側では徐々に新しい泥の瀬が形成され、aui が生えてくる。その aui を焼いてパンノキが植えられる。それ故、比較的恒常的にこのような状況が保たれている。

なお、パンダナスは、パンノキの林のみでなく、畑の側方、村の森側などにも植えられている。収穫までには3～4年かかるというが、あまり確かではない。彼らの時間の観念は、長い期間になると極めてあいまいになるからである。

### 3.4. 畑について

アライ近辺、およびアライ川にみられる畑を図17, 18にプロットしておいた。この範囲内で55の畑が確認できた。ただし、これらの畑の総てがアライ、ウム、ウォシニの人々の所有ではないし、これらの人々の畑が総てこの中に含まれているわけではない。とはいえ、これらの人々以外の畑は(22)の畑のみである。また、これらの人々もつこれら以外の畑のほとんどは、かつて村があったカイカネア(Kaikanea)やコウシエン(Kousien)に集中している。それ以外は、はるか上流のホットミンに畑をもつものがある。これはかつてミアンミン族のために舟をつくりに行ったときなどにつくった畑である。これなどは例外的に遠い畑である。

さて、アライ近辺では丘(nubi)は1カ所あるだけである。Wani nubi とよばれるところに3つの畑がつくられている。この丘での畑にはやや常畑化しているもの(9)がある。これ以外ではサゴ混成林、あるいはサゴヤシなしの林の中に畑がつくられている。しかも、そのほとんどは、weimo側の川に面して畑が開かれている。そのため、少しずつ川岸がけずられ、3～4年で畑は川の中に水没してしまう。

さて、畑に何がどのように植えられているかは、いくつかの畑をとり出してみよう(図21)。畑の番号は図17, 18の畑の番号に対応している。

まず(3)の畑をみると、この畑はまだ開いたばかりの新しい畑で、ウムのすぐ近くに開かれたものである。変形ではあるが、縦45m、横30mほどのイウム族の畑としては大きいものである。まわりはサゴヤシなしの林であり、それを切り開き、部分的に焼いた畑である。畑の外側には、すでに植えられていたパンダナスとピンロウヤシがあり、そのために変形となったものである。畑の外縁には、サトウキビが植えられている。品種名は不明であるが、いろいろの種が植えられている。また、トウモロコシも外縁近くにやや密集して植えられる。そして各種のバナナが適当に植えられている。所有者によれば、さらにバナナを植えるということであった。サツマイモは1カ所に集めて植えられているがこれもさらに多く植えるという。枯木のもとに日陰をつくり、そこにタバコの種がまかれ、芽がでていた。この芽はいずれもっと広く移植される。なお、畑での農耕具はほり棒(hiyan)のみであったが、現在ではシャベルも用いられるようになった。

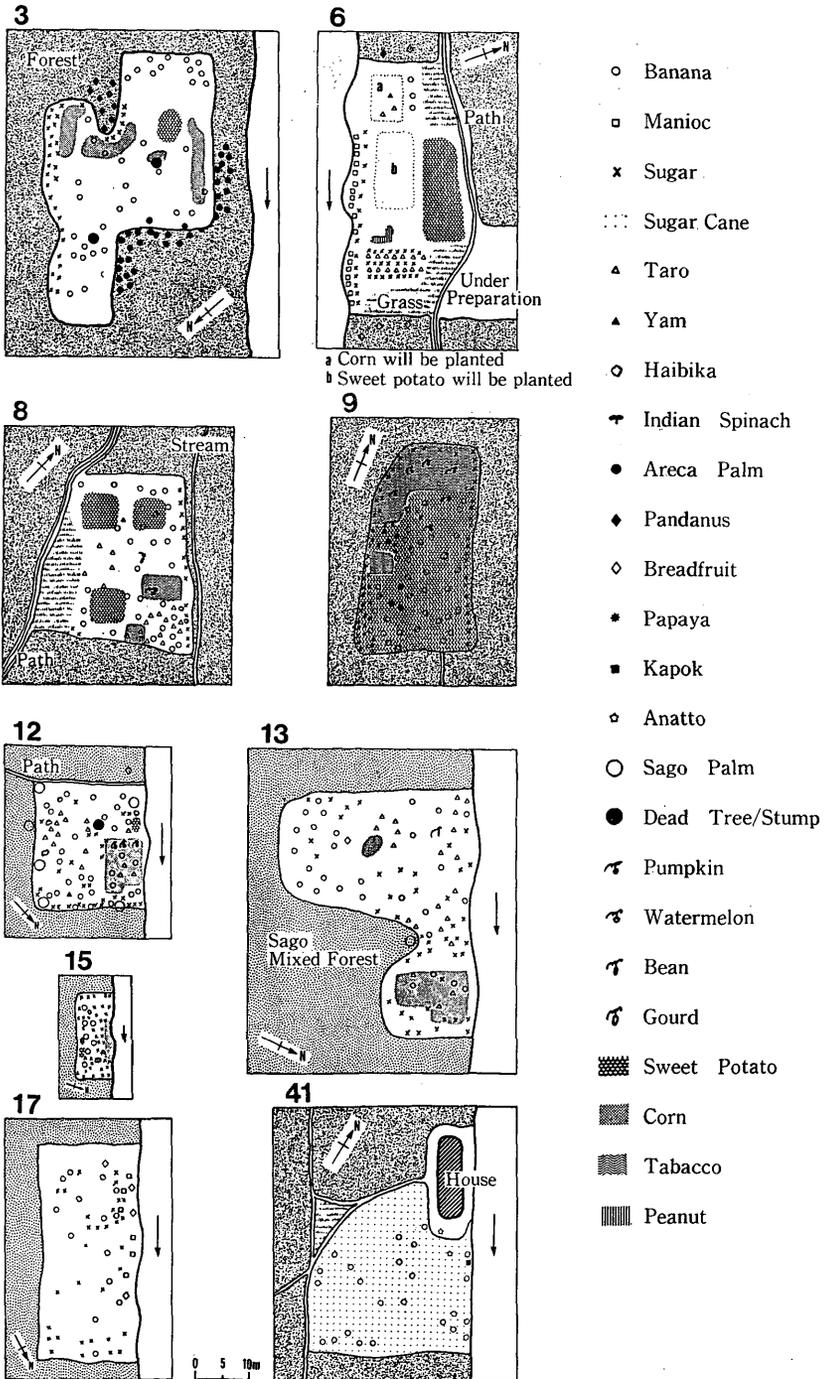


図21 アライ付近の畑の実例



写真7. 「新しい畑」 No. 3 の畑。バナナ、トウモロコシなどが植えられている。

(6) の畑も新しく開かれた畑で、縦 45 m、横 20 m ほど。川側にタピオカを一行、その内側にサトウキビを一行植えている。道側にサツマイモが一面に植えられている。このサツマイモも3種からなっていた。下流側にサトウキビとタロイモが列状に交互に植えられている。このように規則正しい植え方は、この畑1列だけであった。所有者はまだ結婚前の若い男で、こうした植え方は、ウエワクで覚えてきたものであるらしい。あとは、バナナが少々。これらもいずれ新しい株を入手したときに植えるという。また図の (a) の位置にはトウモロコシを、(b) にはサツマイモをさらに植えるという。ピーナッツが少し、ヤムイモが一本植えられていた。道の向こう側の伐採は終わり、乾燥した後この土地も畑にする予定であるという。

(8) は丘 (nubi) にある畑で、外縁にサトウキビが植えられ、バナナは一面にまばらに植えられている。サツマイモが3カ所に植えられている。タロイモは適当に散らばって植えられている。そして、ハイビカが2株、ヤムイモが1本、ヒョウタンが1本、カボチャが1本ずつ植えられていた。

(9) は同じく丘にあり、(8) につづく畑である。この畑は手入れがよくゆきとどいており、タバコを植えた部分を除いた畑の全面にサツマイモが植えられている。また、畑のまわりにはサトウキビがかなり規則的に植えられている。バナナはサツマイモが植えられた中に散在し、ヤムイモは2本植えられていた。タバコおよびサツマイモが植えられている中にカボチャが混じっている。ハイビカも数カ所に植えられている。この畑は、最盛期の畑で、すでにビンロウヤシやパパイヤなどの木が植えられ

ている。

畑は先にみたような大きさのものとは限らない。むしろ、(12)や(15)にみられるような小さな畑も少なくない。(12)では20×20 mほど、(15)は15×7 mほどの小さな畑である。

さて、(12)はまわりがサゴヤシ混成林であり、畑の中にサゴヤシが残されている。この畑ではバナナとタロイモは適当に散在している。サトウキビは畑の外縁部に植えられているが、同時にあちこちに植えられている。このサトウキビが畑全体に広がりはじめると、この畑は放棄される方向に向かっていることをしめしている。サトウキビは基部だけが収穫され、茎の基部と根は残される。そして、そこからサトウキビがまた育つだけでなく、先端部も土につきさされて、さらにサトウキビを生えさせる。それ故、サトウキビが収穫されるごとに、サトウキビのしめる割合はどんどん上ってゆく。さて、この畑ではサツマイモがわずかに植えられている。これは植えかけてやめてしまったあとである。トウモロコシは収穫が終わったあとで、ここもバナナとタロイモにいずれしめられるようになる。そして、この畑にもヤムイモが1本植えられている。ヒユが2カ所、ハイビカが数株、スイカが3本植えられていた。

(13)ではバナナとタロイモ、サトウキビが全体に植えられている。放棄される方向により進んだ畑である。トウモロコシは成長が早く(約1カ月半)、こうした畑でもよく植えられる。この畑にはタバコが少し残っているが、もはや成長はよくない。そして、インゲンマメが1本植えられていた。

(15)の畑は、非常に小さい畑である。まだ新しい畑であるが、所有者はこの村にまれにしか帰ってこないため、サトウキビが主体となっている。タバコは種をまいたところで、芽が出ると移植される。サツマイモも少しで、いずれ増やすつもりであるという。トウモロコシはもう収穫がすんでいる。ハイビカ、ピーナッツが少し植えられている。

(17)は2年位たった古い畑で、バナナとサトウキビが主体である。それにタピオカが少し新しく植えられ、さらにパンノキが植えられている。すでに草におおわれ、いずれパンノキだけが残る畑である。

(41)も古い畑で、サトウキビとバナナからなる。家の近くであるため、ベニノキやカポックがみられる。ここもすでに草におおわれている。

さて、このように実際の畑をみてきたが、栽培の方法にいくつかの原則がみとめられる。

(i) 畑を開いたとき、基本的には切り倒して枯らすだけであるが、その一部は焼



写真 8. 「古い畑」 No. 17 の畑。バナナとサトウキビでしめられ、雑草が生えている。

かれる。そして、焼かれたところにタバコとサツマイモが植えられる。(9)の例は例外で、畑全面が焼かれた例である。

- (ii) サトウキビは畑のまわりに植えられる。後にあちこちに植えられるようになる。
- (iii) バナナは畑を開いた始めからあちこちに植えられる。タロイモは遅れて同様の方法で植えられる。
- (iv) サトウキビ、バナナ、タロイモ、サツマイモなどは、さまざまな品種が混ぜられて植えられる。
- (v) トウモロコシは1年に2～3回、また古い畑でも植えられることがある。
- (vi) ヤムイモは1本あるいは2本ほどしか植えられない。
- (vii) ハイビカ、ヒユ、カボチャ、スイカ、ヒョウタン、インゲンマメ、ピーナツなどは、少量が混栽されるにすぎない。
- (viii) 放棄に近づくほどに、サトウキビが増え、結果的にはバナナとサトウキビの混栽のような形になる。
- (ix) パンノキ、ビンロウヤシ、パパイヤなどの果木は畑の最終段階近くで植えられる。
- (x) これらの例には出ていないが、果木の他にサゴヤシ、パンダナスを植える場合もある。

さて、以上のようにタロイモ、バナナ、サトウキビを中心にして、その他の作物が

少しづつ混栽されるのが基本である。近年になって導入されたトウモロコシは徐々に浸透する様相をみせている。そして、畑の終りに近づくとパンノキやビンロウヤシ、バパイヤ、サゴヤシ、パンダナスなどの樹木が植えられる。しかし、あまりに川に近い畑や weimo 側の川の水がよくあたる畑では、川に侵蝕されて水没してしまうため、樹木も植えられず、そのまま放置される。一方で、川の侵蝕のため、新しい土地が川岸に出現し、常に新しい畑を開くことができる。

### 3.5. 土地の利用

野生サゴヤシの採集は原則として、それぞれのリネージ所有の土地で行なう。それ故、基本的にはそのリネージが所有する土地近くに村を形成することになる。しかし、よくみられる例は妻方をたどって村に住みつくことである。その際はリネージの長 (yangam buri) にその所有する土地に生えたサゴヤシの採集の許可をえてサゴを採集する。一般にそれが拒否されることはない。そして、そのサゴ採集に対して、何らの代償も必要としない。

サゴヤシの栽培についても基本的に同じである。リネージ所有の土地にサゴヤシを植える。そして、もし他のリネージの土地であれば、リネージの長にその許可を得ればよい。そして、その代償も不要である。ただし、一旦植えられたサゴヤシは、そのサゴヤシを植えた人の個人所有となり、その植えたサゴヤシから派生してきたサゴヤシを含めて相続されてゆく。

パンノキ、パンダナスもサゴヤシと同様に考えてよい。しかし、パンノキの場合は、数年おきに幼木、あるいは実生を植えてゆくという労働がともなう。これは息子や娘に相続されてゆく。

ココヤシやマンゴーなどの果樹は1本ずつの所有者が決まっている。多くは村の中に（あるいはかつて村であったところに）栽培されており、1本1本に個人所有が明確に認識されている。それらも植えた人、およびその相続による所有である。

畑の所有もサゴヤシの栽培と基本的に同じである。しかし、畑のほとんどは川の中に没してしまうため、相続の対象とはみられていない。丘 (nubi) の畑は水没しないが、3年ぐらいで放棄されてゆく。

一応、このように考えてよいが、実際には土地の所有はそれほど意味をもたないようである。土地の使用を拒否されることはまずないといってよい。その拒否はブラック・マジックを喚起し、拒否した人が非常に危険な状態になる可能性が高い。一方で、この地域はもともと人口が稀薄であり、人を受け入れることを歓迎している。こうし

た理由により、実際の面では誰でも土地を利用できる状態にある。

土地所有の問題で極めてテンションが高くなることがある。それは他部族との境界においてである。アライ川の上流ではニモ族の土地と Nauno の土地が接している。この境界の越境は紛争のもとになる。土地の境界には必ず印がある。そのほとんどは巨木であったり、特徴のある木やサゴヤシなどの天然のものをを用いている。ところが、これらの木は往々にして水没するし、一方で川の侵蝕により森深くに入り、川から容易にみえなくなってしまう。川の侵蝕は実に激しいものである。それ故に、新しい印を設定してゆくのだが、そのときに意見のくいちがいが時としておこる。イワム族内でもまれに起こるが、かなり簡単に話がつく。しかし他部族の場合は、深刻な事態になる。双方の男のほとんどが一堂に会し、かつての印があるときはそれをさがし、ないときは双方の記憶を合せて土地の境界の設定をしない。

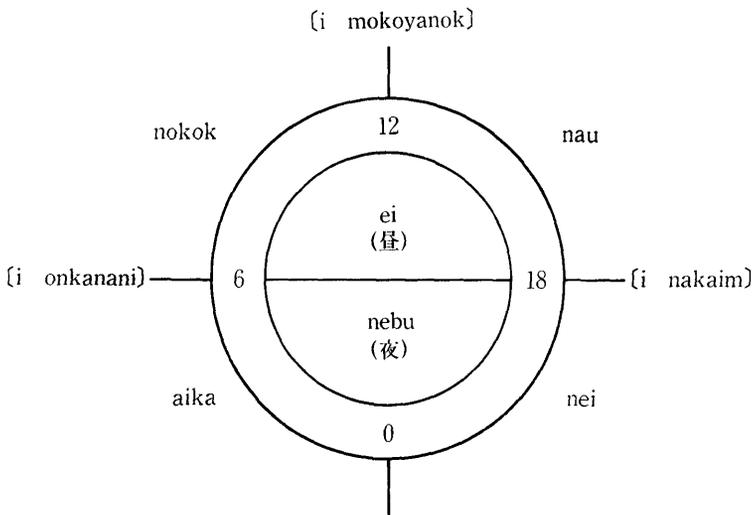
なお土地の所有といっても、その奥行きについては不明瞭である。イワム族が実際に利用する土地は 500 m, せいぜい 1 km までであり、それ以上奥の土地は未利用とあってよいであろう。

### 3.6. 季節について

イワム語には年という語はないし、季節に対応する語もない<sup>3)</sup>。そして、普通は年

3) イワム族にみられる季節以外の時間の認識について簡単に述べておこう。

昼を ei, 夜を nebu という (図A)。1日の単位は昼と夜を合せたものであり ei という。1日のはじまりは明確でないが、夜明けらしい。夜明けは i onkanani (太陽が昇る) といい、正午は i mokoyanok (太陽が上にくる), 日没は i nakaim (太陽が沈む) という。そして、正午までを nokok, 午後を nau という。夜に入った頃を nei, 夜明けに近い夜は aika という。



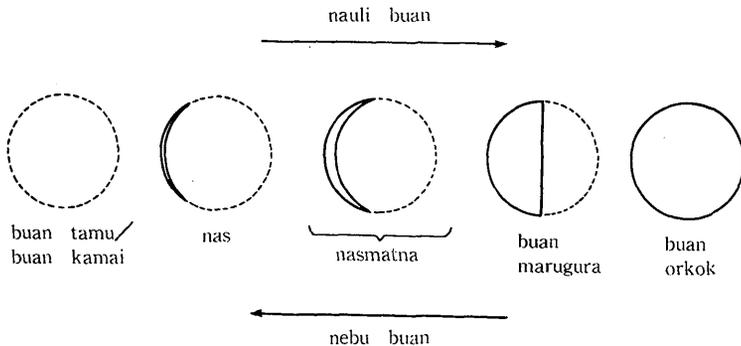
図A 1日の区分

は数えられないが、時に aui の花が何回咲いたときというような数え方がなされることがある。このことから aui の花が咲くということが、季節の重要な分節となつていくことが知れる。しかし、数えられない季節は基本的には循環しており、年の始めという概念はない。

季節の指標は2つある。ひとつは aui の花であり、今ひとつは hopri (アカテツ科の植物) という木の実がなるときである。hopri は落葉性の木であり、かつ木肌が灰色でかなり目立った木である。

auいの花を ful というが、ful が増水によって水につかる ful ouk がもっとも重要な分節点である。実は、auいの花は増水して水につかると花が咲くのである。そして、さらに増水して、その花が水につかると ful ouk いう。ful ouk はだいたい12月の中頃であるらしい。この増水は、この地方の雨期とも重なるが、むしろ上流が雨期となったときである。アライ付近では、減水期と増水期では3m位の差があり、増水期には村も水びたしになる(この高低差は村の家の床柱に残る水位のあとで計っている。また、9月から11月にかけての滞在中でも、川の水の増減は激しく、その差は2mをこえていた)。アライ付近では2月中頃には水が引きはじめ、ful ibi (auいの花

1日は ei であるが、ei で日を数えるよりも昨日や明日といった独立した語が用いられる方が多い。今日は panno あるいは purari。明日は wak、明後日は u、3日後は mi、4日後は okuei、5日後は apa okuei という。昨日は oi、1昨日は mansi、3日前は oi mansi という。過去に3日、未来に5日の名称がある。



図B 日の名称

月の満ち欠けは知られているが、月で時間を数えることはないようである(図B)。月がみえないときを buan tamu あるいは buan kamaï という。月が少しみえたときを nas という。以後、上弦の月までを nasmatna といい、上弦の月を buan marugura、そして満月を buan orkok という。満月から新月にかけては同じ用語をくりかえす。ただし、月に2通りあり、nebu buan は寝てしまってからでる月を、nauli buan は太陽が沈んだすぐあとにでる月をいい、満月以後は nebu buan ということになる。

なお、会う日などを約束するときは kau という結び目のあるひも(つるや木の皮など)を用いる。同じ数の結び目をつくり、毎日ひとつずつ結び目を切り落してゆき、最後の結び目がなくなった日が約束した日となる。

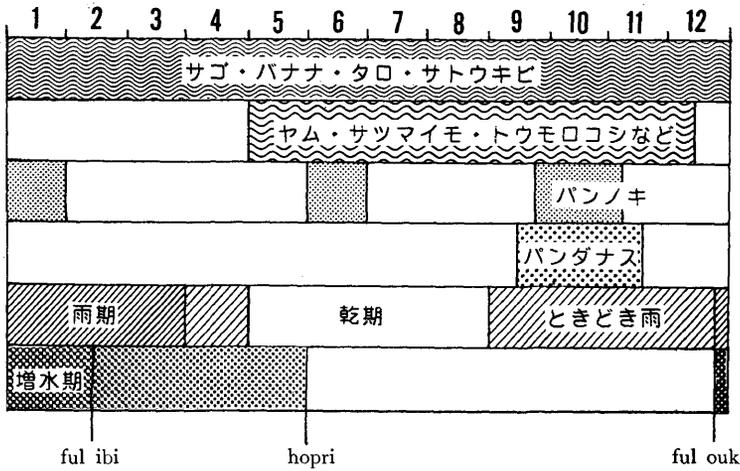


図22 季節と作物

が乾く) という。アライのように上流では2月中頃には水が引きはじめるが、もっと下流では水が引きはじめる時期はもっと遅くなるという。ful ibi 以後、水は引きはじめ、hopri の実がなる頃には減水期に入る。

雨期・乾期はあまり注目されていない。雨期はそれほど規則的に降らないからであるらしい。そして、それらの用語も認められなかった。

さて、サゴヤシ、バナナ、タロイモ、サトウキビの4種は季節を選ばず収穫されるという。この4種は増水期に、水につかっても腐死しない。これに対して、ヤムイモやサツマイモ、トウモロコシなどは水をかぶると腐死するため、増水期前に収穫され、種イモや種が保存される(丘や山麓での畑のそれらも、減水期に入ってから利用されるが)。これらの作物は、hopri の実のなる時期以後に畑に植えられ、ful ouk 以前に収穫される。こうしてみると、この地方にもっとも適した作物は、サゴヤシ、バナナ、タロイモ、サトウキビの4種であり、同時にこれらがこの地方で古くから栽培されていた作物であると考えられる。

畑は hopri 以前から開かれはじめるが、実のところいっせいに畑を開くというのではなく、増水期以外ならいつでもよいらしい。畑を開くのが遅いときはトウモロコシなどのように収穫までに時間のかからないものと、バナナやタロイモ、あるいはサトウキビが植えられるだけである。

パンノキとパンダナスには収穫の時期がある。パンダナスは品種によって、収穫の時期がずれるため、結局は9月から11月にかけて採集することができる。パンノキは年に3回収穫できるという。10月頃、1月頃、そして6月頃というが、3回はいかに

も多い。その回数にはやや疑問が残る。筆者の滞在中は確かにパンノキの収穫期であったが、他の時期は確かめる必要があると思われる。そして、先の4つの作物に、このパンノキとパンダナスがこの地方の基本的な栽培植物とみてよいであろう。

## 4. 調理と食事

### 4.1. 調理法と調理用具

もっとも基本的な調理法は2種類ある。ひとつは蒸し焼きにすること、もうひとつは焼くことである。料理するに対応する語は *penanouk* であるが、これは葉についで蒸し焼きにすることである。焼き石で蒸すときは *siananouk* という。一方、火 (*pe*) あるいは灰 (*ulon*) の中に直接入れて焼く方法は *pekron* という。また、薫製にすることもよく行なわれる方法で、これを *namkouniki* という。これ以外では湯をつくるという *nau* が重要である。現在ではナベ (*sospan*: ピジン語よりの借用) が入っており、ナベで煮ることを *nau* といっている。

こうした料理法であるため、多くの用具を必要としないが、その中でもっとも重要なものは家 (*amugoa*) の中につくられる炉 (*u*) である。炉は妻一人につきひとつずつ作られる。この家は高床式の家であるため、炉は木の皮で格子状にネットにつくり、それを床にしばりつけ、その上に厚く泥をおいたものである。そして、炉の上に *he* とよばれる棚が組み立てられる。火に近い一段目の棚は、単に横木がわたしてあるだけであるが、この上でいろいろのものが焼かれる。その上に、箱状の棚がつくられる。



写真9. 「イワム族の炉」上部の箱のような入れ物に、肉や魚を保存する。



写真10. 「auk を調理する」 auk を葉につつま、火の近くの灰の中に入れて焼く。

これを *yenok* というが、これの一方は取り出しができるように開口部がある。この箱の中に肉や魚が保存される。同時に、それは薫製にされることになる。そして、この炉の火は絶やされることなく燃やしつづけられる。

この炉でほとんどの料理が行なわれる。魚や肉（ブタ、ヒクイドリ、カンムリバトなど）は、まず *he* の上において焼かれる。表面がだいたい焼けたところで、*yenok* の中にしまわれる。野菜類は、葉につつまでチマキ状にし、弱い火、あるいは炭火になった中になげこまれる。そして、葉がこげるほどでとり出されて食される。食物の熱い冷たいは気にされない。

野菜類だけでなく、小さな魚類、カエル、カゲロウ (*saria: Plestogenesisia* sp.), カブト虫の幼虫（サゴにつく虫の成虫を *amu*, その幼虫を *auk* といい、木につくカブト虫の成虫を *hanu*, その幼虫を *aubui* という）、サゴデンプンなども同時に葉につつまで焼かれる。この方法は、イワム族におけるもっとも普遍的な料理法と考えてよいであろう。用いられる葉は、*nuwork (Curculigo* sp.) の葉がもっとも普通であり、他にバナナの葉、*uweni (Nauclea orientalis)* の葉などが用いられる。

それに次ぐのは、火の中にそのまま放り込んで焼く方法である。タロイモ、ヤマイモ、サツマイモ、バナナ、パンノキなどはその典型である。これらは原則として皮のまま焼かれるが、ある種のバナナのみは皮をむいて焼かれる。皮なしのバナナ、イモ類は焼いたのち、貝殻 (*akut: Gelonia* sp.) でこげた部分および皮を丁寧にこそぎ (*usu*)、食べられる。その際、*au-ud* とよばれる火バサミが用いられる。これは適当



写真11. 「湯をつくる」焼き石を水の入った tu の中に入れて湯をつくる。となりの tu の中にはぬれサゴが入っている。

な長さの aui の茎を半分に割ってハサミとし、イモなどを火に入れたり出したりするのに用いられる。

パンノキは、炉で焼かれることもあるが、量の多い時は戸外で焼かれる。多くの場合、サゴの樹皮が用いられ、これらを井型に組み、その上にパンノキの果実をのせる。一度焼けたのち、もう一度井型を組み、反対側を焼く。そして、種子だけをとり出し、それを食べる。

調理法でもっとも変化のあるのはサゴデンプンの場合である。サゴデンプンのもっとも普通の食べ方は、湯にいてダンゴ状にかためたものである。tu という容器に水を入れる。一方でサゴデンプンをとった残りの樹皮を割ってつくったタキギを井型に組み、その上に石をおいて燃やす。焼けた石を火バサミでつまんで水の中に入れる。思うよりも簡単に熱い湯ができる。この湯には往々にしてライムを半分にきって入れることがある。この方がいやなおいを消すという。ぬれサゴの中にこの湯を小型の tu あるいはココヤシの実の殻でつくったシャク (semop, これも新しい道具) ですくってそそぎこむ。そして、ヘラ (nan hiyokout: サゴデンプンの櫂) で手早くかきまわす。デンプンが透明になったところで、2本の棒 (nan kaiburik) を片手でひとつずつもち、くるくると2本の棒でまわしながらダンゴをつくり、葉の上にのせてゆく。このダンゴを nanop という。セピック河の下流ではこのダンゴはもっと柔らかい。またハルマヘラ島のガレラ族や、イリアンのセビヤール族でみたものも、もっと柔ら



写真12. 「nanopをつつむ」一回でつくられる nanop は10~20つつみほど。これを棚などにおいて食べたいときに食べる。

かいものであった。イワム族のそれはずっと湯の少ない、固いものであった。彼らにいわせると、柔らかいサゴデンプンは腹のたしにならぬという

このようにしてつくったダンゴを10~15個、子供用には2~5個のせるとつつみこんで、高い棚や梁の上のせておく。1回にこのようなつつみを10~20個ほどつくる。すぐに食べられることもあるが、むしろ冷えてから適量にとり出して食べる方が多い。そして、一度つくると、3日間は保存がきくという。

これが典型的な常食と考えるとよいが、ココヤシが入手できるときは、その胚乳をけずり、あらかじめぬれサゴに混ぜてつくることがある。この方がおいしい。これを *sei nanop* という。

もっとも簡単な調理法は、ぬれサゴを両手でまるめて、それを火の中に入れて焼く。あるいは乾いたサゴデンプンの場合はまるめてから表面を水でぬらす。これを *nambunini* という。表面はこげ、その内側は透明になり、さらにその中は火が通らず白っぽい。表面のこげた部分を *ambu asmat* といい、これはまずいという。その内側を *nambu eimat* といい、ここがうまいという。白い部分は *nambu iendanik* といい、再び水を少しつけて火の中に入れる。

*nambunini* にも、もっと小さいダンゴ状にして火に入れるタイプがある。この場合は中にまで火が通る。これを *nambunini nanauk* という。

現在ではフライパン (*paran*) も入っており、これにうすくのぼしたサゴデンプンを

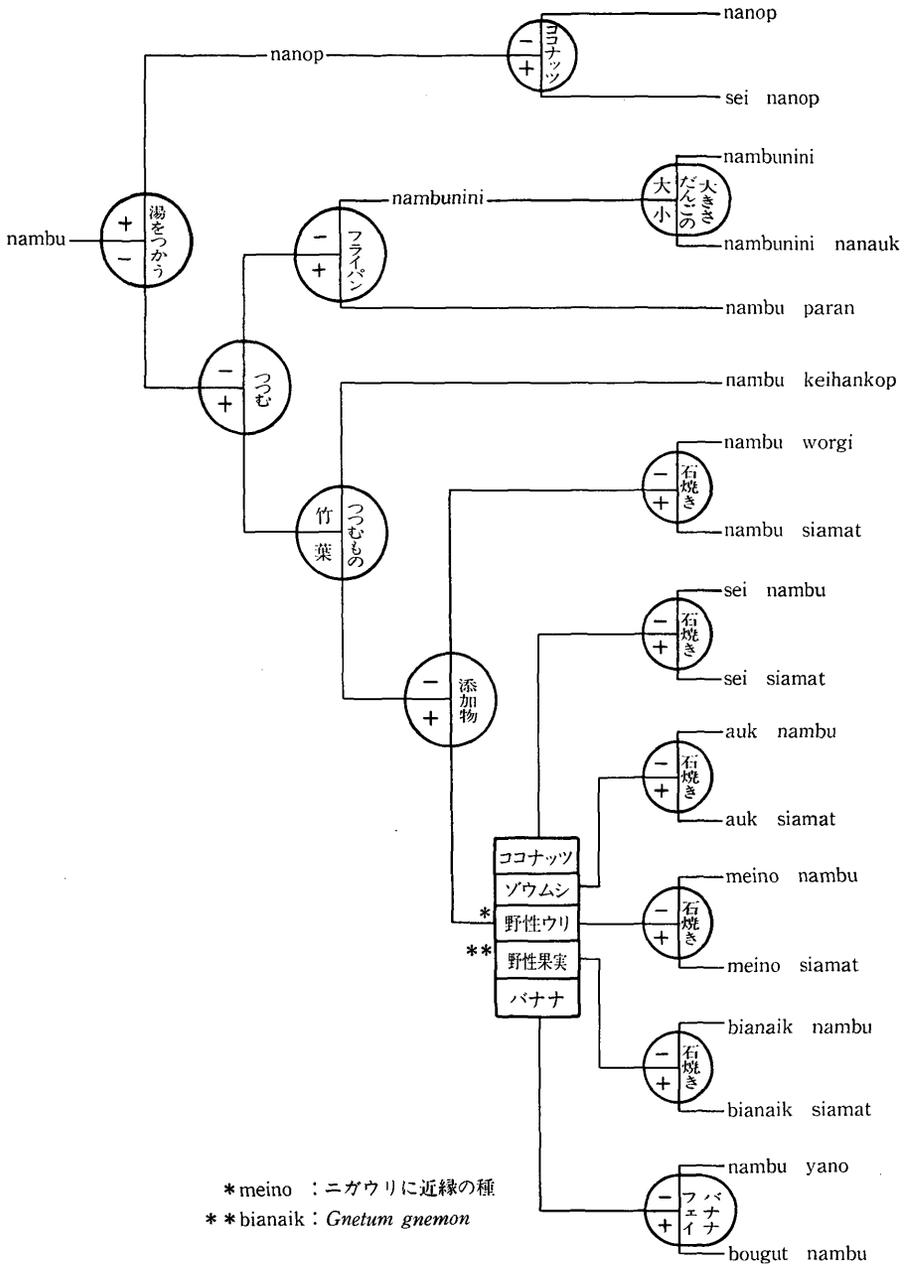


図23 サゴデンプンの調理法

入れて焼いたものを nambu paran という。新しい食べ方である。

竹筒に入れて焼かれることもある。これを nambu keihankop という。また、葉

につつんで焼かれることも多い。サゴデンプンだけをつつんで焼くことがもっとも多いが、これを *nambu worgi* という。同じように葉につつんで、さらに焼き石で蒸したときは *nambu siamat* という。

葉でつつんで焼くとき、いろいろのものが混ぜられる。ココナッツの胚乳を加えると *sei nambu*、サゴにつく *auk* という幼虫を加えると *auk nambu*, *meino* という野生のウリの赤いパルプ質のついた種子をまぜると *meino nambu*, *Gnetum gnemon* の果実 (*bianaik*) を加えると *bianaik nambu*、バナナを加えると *nambu yano* という。特にフェイバナナの *bougut* を加えることが多いが、これを *bougut nambu* という。なお、これらの葉でつつまれたものが石焼き（石蒸し）にされるべきは、*sei siamat* のようによばれる。

パンダナスは必ず石焼きにされる。すでに述べたようにサゴデンプンも石焼きにされるし、イモ類、バナナ、肉類も石焼きにされることがある。特にイモ類はパンダナスの果実を石焼きにするときに、ついでに石焼きにされる。その際には、イモ類の皮はむかれる。



写真13. 「パンダナスの髓部をけずる」パンダナスの果実をチョウナで3つに割り、髓部をけずる。

さて、パンダナスの場合は、縦に3分される。果実の断面は三角形であり、それにそわせて割られる。髓部は、チョウナ (*maena*, 先端の刃が鉄器にかわったものを *osumaru* という) でけずられる。種子のついた部分は丁寧に水で洗われる。一方で石を焼き、石をとり出して広げ、その上にけずりとられた髓部がのせられる。イモ類もこのときのせられる。その上にパンダナスの赤い種子のついたものをかぶせるようにのせる。水がすくないときは、少しその上かけられる。その上にバナナなどの大きな葉がかけられる。そして、棒や石などで、葉がとばないようにおさえられ、ほとんど冷たくなるまで（1時間ほど）放置される。



写真14. 「パンダナスの石焼き」焼き石の上に、髓部をおき、その上に種子のついたパンダナスをおき、さらに葉でおおう。

パンダナスの髓部はそのままたべられるが、種子の方は、一度 tu に集める。石焼きにするとパルプ質が柔らかくなる。tu にさらに少量の水をくわえて、赤いパルプ質をゆるいペースト状にする。このままでもたべられるし、このペーストをイモ類やバナナにつけてたべたりする。種子ははき出され、食べられない。

石焼きにも多少の変異があり、一度に多くのイモや肉などを蒸すときは、上からも焼き石がおかれる。また、パンノキの種子を少量石焼きにするときは、大きな葉の上に種子を広げ、その中に石を入れ、葉をつんでしまう軽便法もある。

イワム族に新しく入ったと思われる調理法はタピオカの料理にみられる。タピオカの根の皮をむき、おろ



写真15. 「パンノキの種子の石焼き」葉の上にパンノキの種子を広げ、その上に焼いた石をのせる。その後葉でつつみ、冷たくなるまでおいておく。

し板でおろして、汁をしぼりとり、バナナの葉でつつんで石焼きにする方法である。これを *peku sigarap* とよんでいる。この方法はミアンミン族のタロイモの調理法の導入、あるいは毒抜きの過程から派生したものかもしれない。

#### 4.2 味の認識について

イワム語には味という語がある。*hik* という。この形容詞、*hikok* は味のある、すなわち、おいしいという意味であり、その否定形 *hikamai* は味のない、すなわち、おいしくないという意味である。*hik* によいあるいは悪いという語を加えて *hik haitna* (よい味)、*hik pineik* (悪い味) といういい方もあるが、あまりつかわれぬ。

*hikok/hikamai* は味の評価の語であるが、それぞれの味についての語もある。あまりは *hikok* であり、うまいと同じ語が用いられている。すいは *fuepokae* というが、*fue* (腐った) から派生した語であり、腐った味という意味である。*eikok* は *ei* (ハエ) からやはり派生した語で、ハエをたべたときのようないやな味をいう。トウガラシのような辛い味は *ya okun* (口があつい) / *ya pekok* (口がもえる) といい、ピンロウシのようなさすような味は *ya osunanso* (口がハーとする) という。タバコをかんだときの苦く、いがらっぽい味は *ya iyekun* (口がいたい)、野生のタロイモのようにえぐい味は *ya haishuro* (口がこずれていたい) という。

イワム族は伝統的には塩をつかっていなかったらしい。塩という語は *sol* でピジン語から入ったことばである(英語の *salt*)。そして、現在用いている塩の味は *hikok* であり、他の表現法はない。

イワム族の人々にいろいろな食物の味をきくと、どの人もはじめは *hikok* と *hikamai* しか答えぬ。それをさらに別の表現を求めると *ya pekok* のような表現が

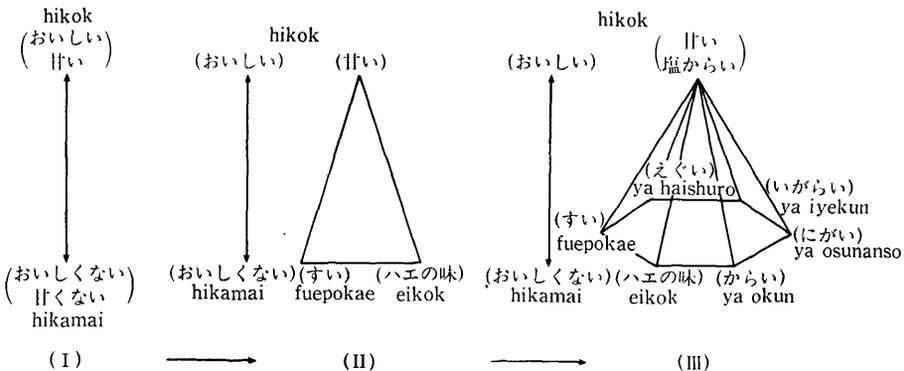


図24 イワム族の味の認識

でてくる。イワム族の人々にとって、もっとも基本的な味の認識は hikok と hikamai と思われる。それは「おいしい」と「おいしくない」の対立であると同時に「甘い」と「甘くない」の対立であるらしい。そして二次的に派生した語の中で、 fuepokae と eikok が一語として形成されており、この方が古いであろう。そして、さらに口と組み合わせられた ya okun や ya osunanso などが加わったと思われる。そして、塩味は「うまい」の hikok を介して「甘い」と同じ表現がとられるようになったと考えてよいであろう。

なお、調理にはもともと調味料としては何も用いていなかったと思われる。後に塩とライムが入り、これらが用いられているにすぎない。そして、アライでは塩さえ入手できず、現在でも用いない場合が多い。また、ライムはサゴデンプンから nanop をつくるときに用いられる。そして、その味としては fuepokae に含まれるが、すい味よりも、むしろかおりの方に重点がおかれているようである。

イワム族の味の認識は、このように未分化の状態であり、非常に興味深い例である。

#### 4.3. 食事のとり方

食事はきまった時間にとられるというわけではない。朝食、昼食、夕食といった時間による食事の区別はなく、それに対応する用語もない。また、主食・副食といった区別もなされていない。さらに、モラルとして同じ家に住む人々、あるいは炉を同じくする人々が共食するというものもない。

多くの社会でみられる共食は家族の紐帯やあるグループの連帯感を高めることに機能している場合が多いが、イワム族の食事にはみられないものである。結婚式や葬式においても共食はみられないし、村をあげての厄祓いの儀礼においても、またイニシエーションの儀礼においても共食はみられない。共食という慣行は普遍的なものではないようである。

こうしたことの背景には、温かい食物への嗜好がなく、一方で主食となる nanop は保存がきき、さらに魚や肉、カゲロウの葉つつみ焼き、パンノキの種子の蒸し焼きあるいは焼いたものなどが yenok に食物として保存されているということがある。すなわち、調理と食事の間に時間的につながりがなく、切断されているということである。もちろん、この切断が共食を生み出させない理由というわけではない。

ただし、現在では共食に近いものがみられる。それは外来のものと思われる。筆者のみたものは、ローカル・カウンセルの設立式と、筆者自身のお別れパーティーであった。前者では、メイ・リバー行政区のカウンセラーとウェワクからの役人が儀式の

中心であり、カウンセラーとしての宣誓のサインをする儀式の後に共食が行なわれた。サツマイモとブタの石焼き料理であったが、大きな金ダライほどの容器にいっぱいそれらをつめこみ食事をはじめた。まわりには多くの人々が集っていたが、その食事には参加しない。中心となる人々が充分にとり、食べはじめてしばらくすると、残りのイモやわずかの肉はそれらの人々にふるまわれた。そして、食物をうけとった人々は、うけとるが早いか、その場から立ち去り、歩きながら食べはじめた。また、カウンセラー達も、食べ残しをかかえて会場から消えていった。

儀礼に際して、大量の食物（nanop やブタ肉）が用意されることはある。しかし、それらはその場で食べられるのではなく、「おもちかえり」なのである。先のカウンセラーの受けとったイモやブタ肉も、彼らにとっては共食というより「おもちかえり」の先食いのようなものであったのであろう。

筆者のお別れパーティーも奇妙であった。主賓の筆者に好きなだけ料理をとらせ、筆者が食べ終るまで誰も食べない。筆者が食べ終るとはじめて、村の人々に分配された。もとより、この社会にお別れパーティーというものはない。これは先のパーティーを擬して行なわれたものであるらしい。

とはいえ、夜にはほとんどの人は家に帰っており、炉のまわりで共に食事をしていることもよくみられる。しかし、人々はそれぞれの好きなところにすわり、勝手に食べている。むしろ、自分の食べているものをみせないようにして食べている。たまたま、食事をする時間がいっしょになったという感じである。

容易に人々の食事の仕方の実際をつかむことはできない。サゴ林や畑にゆけば、そこで収穫したものを食べるし、どこからか帰ってくると棚の上の nanop をとり出し、yenok から魚などの薫製の1片をとり出して食べる。また女達がイモやバナナを焼いていると、それをヒョイと受けとり食べる。家に何もなければ畑にいてサトウキビをかじる。あるいは何か食べものをもってかえられるまで待っている。実際、空腹にはかなり強い耐性があるようである。こういう状態であるため、定量的に何をどの位食べているのかを計ろうとしたが、すぐにその試みは放棄してしまった。

食事にもマナーはある。食べているところに誰かがやってきたら、必ず食べるものを少し渡す。何もなときは、自分の食べているものを残しその人に与える。一方、訪ねてきた人は、食べている人を正視してはいけない。必ず、他の方を向いていなければならない。

このマナーはねたみの回避のために生れたものであると考えられる。イワム族の間ではブラック・マジックが強い影響力をもち、他の人にうらみやねたみをもたれるこ

とは極めて危険なことである。

また、食事にはほとんど水をのまない。そのため、コップのような用具はない。また、基本的には手で食べるため、スプーンなどは用いられないが、パンダナスのペーストを食べたりするときにヒクイドリの骨で作られたスプーンを用いることがある。

## 5. おわりに

イワム族の栽培から口にいたるまでの過程を述べてきたが、ここで簡単にまとめておこう。

(1) イワム族では植物というカテゴリーがないわけではないが、植物を見る彼らにとっては食べられるかどうかの方がより重要であり、食物の分類が基本となっている。このことは民俗分類にとっては、意味領域の設定が非常に大切であることを再認識させる。

(2) *nainigu* という概念の発達を考察した。もともとは「野生の葉菜」をさしていたが、栽培植物の葉菜が入るとともに、「畑の葉菜」と「森の葉菜」に分化してくる。さらに、外部のインパクトを受けて、「畑の葉菜」の意味成分の内、「畑」の成分に重点が移り、「栽培植物」という意味に拡大されるようになる。そして、他の畑の作物もこのカテゴリーに吸収されるようになる、と考えられる。

(3) 野生食用植物として、サトイモ科の *Phothis albertisii* や *Scindapsus sp.* がイワム族では利用されているが、Paijmans の食用植物のリストには見られないものであり、いままでに知られていなかった食用植物であるらしい。また、シダの *Lomagramma* も報告されていない種である。イワム族の野生植物の利用はなかなか興味深いトピックである。

(4) サゴヤシ9種、パンダナス9種、サトウキビ13種、サツマイモ6種、ヤムイモ5種の分類の基本的な認識を明らかにした。サゴヤシの分類はその所有と、パンダナスの分類は収穫の時期と相関していると考えられる。しかし、他の作物については混栽されるという以上にはその機能は明確ではない。また、タロイモ18種、バナナ51種の分類については次回の調査の課題としたい。

(5) イワム族の農耕は、メイ川の条件と深くかかわっている。すなわち、継続しておこる土地の侵蝕および水のよどむ側での瀬の形成と彼らの農耕のシステムがみごとに調和している。パンノキの栽培林は瀬の側につくられるが、発達する瀬に順次パンノキの幼木が植えられ、森側ではつる性植物によって徐々に枯死してゆき、この両

方の作用によって常に一定のパンノキの林が維持されている。また、サゴヤシは川岸近くのものだけが採集されるが、そのサゴヤシの林は川によって徐々に侵蝕され、常に新しいサゴヤシが川岸近くに出現するようになる。そのため、村にもちかえてサゴデンポンを採集することが可能となっている。畑も同様に川によって侵蝕され、それらが川の中に水没する一方で、新しい土地が川近くに出現してくる。こうした形でイワム族の農耕は恒常性を保っているのである。

(6) 栽培植物の品種の認識、実際の栽培法、季節との相関性などからみて、イワム族の基本的な栽培植物はサゴヤシ、バナナ、タロイモ、パンノキ、パンダナスであると考えられる。ヤムイモやサツマイモは恐らく後に入ったものであろう。ただし、最近になって入ってきたトウモロコシは、彼らの食物の調理法によく適合し、非常に勢いで彼らの間に普及しつつある。

(7) イワム族の調理の基本は「蒸し焼き」である。最も普通の「蒸し焼き」は葉に包んで火の中に入れる方法である。それにつぐ方法は「石蒸し」である。サゴデンポンのみが湯を用いる調理法があり、またさまざまな調理法がみられる(図23)。

(8) イワム族にみられる味の認識は極めてシンプルなものである。「うまい」と「あまい」が分離せず、しかも他の味の語彙は他の語からの派生語であるか、合成語である。他の文化の味の認識を比較するとき、この例は常に対照とされるであろう興味深い例である。

(9) 共食というものが、本当に人間にとって普遍的なものかどうか、イワム族の食事の仕方は疑問をなげかける。日常においてだけでなく、儀礼の場においても共食は見られないからである。しかし、この点についてはさらに詳しい調査が必要と考えられる。

以上のような点を、できるかぎり彼らの分類的概念で記述しようとした。しかし、タロイモやバナナの項でみられるように、十分に彼らの分類概念をつかめなかったものもある。そして、それらだけでなく、なお多くの理解できていないことがある。それらについては次回の調査で明らかにしたいと考えている。

実は、ここで一部分をしめしたような民俗分類的な視点で、さらにイワム族のさまざまな側面を書き出そうとしている。この報告は不充分ながらその第一番目のものである。再度の調査が可能であるなら、ここで解決できなかった点も含めて、さらに書き進めたいと考えている。

## 謝 辞

今回の調査にも多くの方々の御援助, 御協力をいただいた。特に IPNGS の Dr. Andrew Strathern, East Sepik Prov. の Premier, Mr. Jonathan Sengi, Prov. Planner の Mr. Tony Power, Executive Officer の Mr. William Nindim などの方々には, 調査の許可について特別の配慮をいただいた。またさまざまな有益な情報は中部大学の畑中幸子教授からいただいた。本館の崎山理助教授には調査許可の取り付けなど公私にわたって御世話になった。Wewak では Mr. S. Kawabata に格別の援助をいただいた。民族資料の持ち出し許可に際しては National Museum and Art Gallery の Dr. Soroi Marepo Eoe および Dr. Pamela Swadung の両氏に御世話になった。植物の同定については, UPNG の Dr. Frodin, 京都大学の堀田満博士, 光田重幸博士に御協力願った。特にシダについては光田重幸氏の同定によるものである。また, 今回はフリエダ・プロジェクトについては調査できなかったが, 計画の初期にあたっては, 住友金属鉱山株式会社資源開発室長の平田洋一氏にはたいへん御迷惑をおかけした。

ここには書きださなかったが, さらに多くの人々の御助力, 御援助をいただいた。その中で, 最後に私の面倒な要求にたえず答えつけてくださったアライ村の人々に感謝の意を表しておきたい。

## 文 献

- BERLIN, Brent, Dennis E. BREEDLOVE & Peter H. RAVEN  
1973 General Principles of Classification and Nomenclature in Folk Biology. *Amer. Anthro.* 75(1): 214-242.
- CONRAD, Robert James  
1971 *Some Batteries of Transformations in Iwam*. MA. Thesis, University of Pennsylvania (Typescript).
- GARDNER, Donald Stanley  
1980 The Determinants of Mianmin Settlement and Residential Patterns; a Reply to Morren. *Mankind* 12(3): 215-225.  
1981 *Cult Ritual and Social Organization among the Mianmin*. Ph. D. Thesis, Australian National University.  
1983 Preformativity in Ritual; the Mianmin Case. *Man* (N.S.) 18(2): 346-360.
- LASZLO, Marilyn & Judy REHBURG  
1970 *Tentative Phonemic Statement, Sepik Iwam*. Summer Institute of Linguistics (Typescript).
- LAYCOCK, D. C.  
1981 Sepik Province. In S. A. Wurm & Shiro Hattori (eds.), *Language Atlas of the Pacific Area*, Canberra: The Australian Academy of the Humanities.
- MORREN, George E. B.  
1974 *Settlement Strategies and Hunting in a New Guinea Society*. Ph. D. Thesis, Columbia University.  
1979 Seasonality among the Miyanmin; Wild Pigs, Movement, and Dual Kinship Organization. *Mankind* 12(10): 1-12.  
1981 A Small Footnote to the "Big Walk"; Environment and Change among the Miyanmin of Papua New Guinea. *Oceania* 52(1): 39-65.
- PAIJMANS, K.  
1976 *New Guinea Vegetation*. Amsterdam: Elsevier Scientific Publishing Co.

POWELL, Jocelyn & Simon HARRISON

- 1982 *Hiyapugwa: Aspects of Huli Subsistence and Swamp Cultivation*. Dept. of Geography, Occasional Paper No. 1 (N.S.), University of Papua New Guinea.

SILLITOE, Paul

- 1983 *Roots of the Earth*. Kensington: New South Wales University Press.

STONE, B.

- 1974 Studies in Malesian Pandanaceae, XIII, New Noteworthy Pandanaceae from Papuasia. *Contrib. Herb. Aust.* 4: 7-40.

YOSHIDA, Shuji

- 1980 Folk Classification of the Sago Palm (*Metroxylon* spp.) among the Galela. In Naomichi Ishige (ed.), *The Galela of Halmahera, a Preliminary Survey*. Senri Ethnological Studies 7. Osaka: National Museum of Ethnology. pp. 109-117.