

Subsistence and Trade Activities of Quechua Peasants in the Upper Valley Slope of the Eastern Central Andes

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: 細川, 弘明 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004403

アンデス東斜面溪谷部, ケチュア 農民の生業と交易活動

細 川 弘 明*

Subsistence and Trade Activities of Quechua Peasants in
the Upper-Valley Slope of the Eastern Central Andes

Koomei HOSOKAWA

The article describes the customary exchange of agropastoral products currently in practice among the inhabitants of different altitudes of the eastern slope of the Central Andes. This descriptive report falls within the scope of the vertical control theory, proposed by John V. Murra for the interpretation of the historical record of Andean societies. The concept of the vertical control is considered to be important and useful in understanding Andean societies and cultures, because it refers not merely to problems of the subsistence economy but also involves a basic nature of the socio-political formation of traditional Andean society in general.

As an analytical framework, however, there are still many points that need to be theoretically clarified as well as factually verified with regard to the notion of vertical control in itself. Naturally, the mode of vertical or altitudinal control is by no means free from regional variations and diachronic transformations, on which the substantial data are still lacking. Detailed descriptive studies of the actual mode of vertical control are, therefore, urgently required. This article is mainly concerned with that rather than with the theoretical sophistication of Murra's arguments.

This description is based on data collected by the author during fieldwork conducted in 1978-80 in the northwest of the Department of La Paz, Bolivia. The main intensive research took place in Titicachi, an upper-valley agricultural community

* 京都大学, 国立民族学博物館共同研究員

of Quechua-speakers, located in the south of Ayata, Province of Muñecas. Extensive surveys were also done in adjacent areas.

The substantive data are provided in chapters 3-5. Chapter 3 gives a sketch of agricultural production and daily consumption in Titicachi, a typical "maize village" in the upper-valley altitude (approximately 2800 to 3500 m). Chapter 4 depicts the three types of customary trade: (1) direct exchanges of goods in the *qhatu*, or weekly fair, in Ayata and in Huanco; (2) seasonal trade with distant areas, namely the Peruvian highland on the one hand, and the pre-Andine foothills of Camata and Conzata on the other; and (3) occasional barter with various groups of peddlers. Chapter 5 examines the mode of barter, including the rate of exchange, in terms of the vernacular concepts of the unit of exchange.

The typical pattern of inter-altitudinal trade engaged in by the upper-valley maize producers is as follows: Through trade with highland villages they barter their crops for salt, *chuño*, or freeze-dried potato, alpaca products, especially jerkey meat and unspun wool, and such ritual objects as llama fat and fetuses, as well as a variety of medicinal herbs. Through trade with the lower valley and the subtropical lowlands, on the other hand, they obtain various fruits, coca leaves, and seasonings, such as the red pepper and the bixa fruit to prepare *achote* powder, in exchange for their own maize crops or some of the goods they obtained from the highland.

Such a traditional system can no longer be observed in its pure form nowadays, due to the penetration of the urban-centered distribution of goods that has an increasing influence on Andean rural life. However, the barter system is not just dying out under the pressure of the modern market economy, since the local people seem to have managed to make the traditional manner of *trueque* go hand-in-hand with the market economy. This has resulted, at least in part, in a sort of symbiotic relationship between monetary and non-monetary systems.

- | | |
|---------------------|----------------|
| I. はじめに | 4. 日常生活物資の流れ |
| II. 交易圏の概要・地域区分 | IV. 交易活動の様態(1) |
| III. 溪谷部の村における生業の様相 | 1. 交易のネットワーク |
| 1. ティティカチ村の概況 | 2. 交易市 |
| 2. 農事暦 | 3. 高地との交易 |
| 3. トウモロコシの民俗分類と利用 | 4. 低地との交易 |

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 5. 行商人の来訪 | 3. 低地との交易における交換レート |
| V. 交易活動の様態(2) | 4. 伝統的な交易の特異性 |
| 1. 交換の単位 | VI. まとめ——交易の構図とその変貌—— |
| 2. 高地との交易における交換レート | |

I. は じ め に

本報告の目的は、中央アンデス地域において現在見られる「垂直統御」について、東斜面溪谷部での実態を明らかにすることにある。いわゆる「垂直統御論」の展開を急ぐことを避け、基礎資料の提示を第一義とし、筆者がフィールドワークをおこなった地域での生業と交易活動に関する情報を詳しく報告しておきたい。

(1) 垂直統御の概念

東西わずか 300 km の水平距離のあいだに 5000 m 近い標高差が展開する急峻なアンデス東斜面では、深い溪谷が細かいヒダのように数多く刻みこまれ、地形は複雑にいくつに分かれている。そこでの生業活動は、標高（気温）・雨量・日照・土質・傾斜度など、様々な自然条件からの著しい制約のもとに営まれている。小地域ごとの生態学的な条件の多様性に応じて、生産物の種類や収穫量には谷筋ごと村落ごとに微妙な差異が見られ、より広い地域を比較するならばその差異はさらに大きなものとなる。しかし、このような自然環境は、各地の生産活動の内容を限定すると同時に、生産物を相互補完的に交換しあう慣習を生み出す素地でもあった。畑の標高によく適応した特定の栽培植物をもっぱら生産し、産物を異にする他の地域の村々との定期的な交易によって必要物資を補い合う、というのがその典型的な姿である。地域ごとの生態条件の差異を相補的にかつ最大限に利用することによって成立するこのようなシステムは、J. ムーラが「垂直統御」(vertical control) という概念を提起してその重要性を指摘して以来、アンデス社会の生業経済、さらには社会編成の基本原理として注目されるようになった [MURRA 1975]。ムーラが分析したのは、歴史資料に記載された過去の事例であるが、中央アンデス東斜面の諸地域では、少なくとも生業経済の次元に関する限り、ムーラが描き出したのとある面ではかなりよく似た垂直統御の様態を現在においても観察することができる。

「垂直統御」という概念それ自体については、検討すべき点が未だかなり多い。生産および分配に関する経済原理としての「垂直統御」と広域にわたる社会編成原理と

しての「垂直統御」という、考えようによってはかなり異質な現象を、単一の概念の枠内で論じることが果たして妥当であるか。また、仮に、(おそらくはムーラの意図に反して) 経済原理に話を絞ったとしても、生業基盤を異にする地域間の補完的な産物流通システムとしての垂直統御を、ひとつの村(ないし共同体ないし小地域)の中での生業システムとしての垂直利用(標高に適應した作物の選択など)の単なる延長として、いわば連続的なものとして把握するのか、それとも質的な飛躍をともなったものとして理解するのか。また、垂直統御の様態が、アンデス一帯の通時相において、どの時代どの地域にまで遡るものなのか。過去の事例と現在の事例とを同列に比較対照してよいのか、等々。これらいずれも微妙な問題に対して十分な議論を展開する用意は、いま残念ながら筆者には無い。本報告では、東斜面溪谷部(中腹部)の典型的な一集落における生業の様式と、そこの住民が高地および低地とのあいだに取り結ぶ交易関係とを詳しく記載し、垂直統御論のための基礎資料を提供しておくことにしたい。

(2) 調査地の言語・民族状況

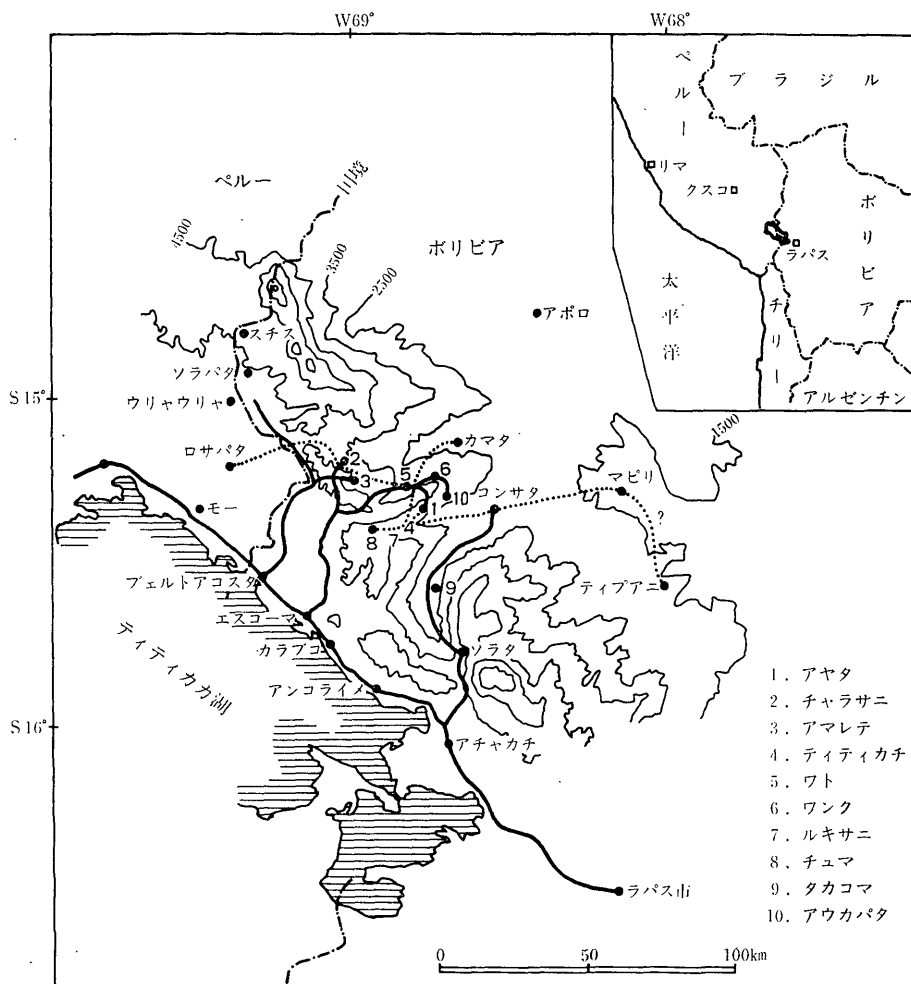
本報告のもととなる実地調査は、1978年11月から1980年5月にかけて6回、通算92日間にわたって、ボリビア共和国ラパス県北西部でおこなった。日数の大半は、ムニェーカス郡アヤタ地区のティティカチ村に滞在したが、この村を基地に、表1に挙げ

表1 調査地一覧

村名	現地名表記(地図での表記)	地域区分	集落の海拔標高
アマレテ	Jama-rit'i (Amarete)	B	3800-3900
チャカワヤ	Chaka-wayá (Chacahuaya)	B	3800?
ワト	Watu (Huato)	B	4100-4200
パコ	Paku (Paco)	B	
ワンク	Wank'u (Huanco)	B	4200-4300
アヤタ	Ayat'a (Ayata)	D	3100
モーリョ	Athun Mullu (Mollo Grande)	D	3050-3100
ティティカチ	Titi-kachi (Titicachi)	D	3100
ルキサニ	Lukisa-ni (Luquisani)	D	3100
チュアタ	Ch'uwata (Chuata)	D	3100-3200
カルニ	Qaru-ni (Karuni)	D	2900
エスコマ	Isquma (Escoma)	C	3950
タカコマ	Taqaquuma (Tacacoma)	D	3400?
キアバヤ	Kiyawaya (Quiabaya)	D	2870
ワイルルニ	Wayruru-ni (Huairaruni)	E	1420
コンサタ	Kunsat'a (Conzata)	E	1020-1050

地域区分は本文315ページ以下を参照のこと。

た各地点（地図1参照）にも赴いて聞き込みと観察を行った¹⁾。この調査は、社会言語学的な視点から立案・実施したものであるが、その本来の成果は別の機会に報告した [Hosokawa 1980, 細川 1982] ので、今回は触れないことにする。この調査地域の民族言語学的な状況が、本報告の内容と関わる点があるとすれば、それは、1) アヤタ周辺がケチュア語を話す住民とアイマラ語を話す住民の接触地帯であること、2)



地図1 本稿で取り扱う地域

1) 調査の立案と実施にあたっては、ボリビア共和国教育文化省文化局 (IBC) 所属の国立人類学研究所 (INA) のお世話になった。また、Pedro Plaza, Juana Vásquez, Juan Carvajal, Vitaliano Huanca, Diógenes Yúgar の各氏からは、実地調査および調査後の資料整理のあらゆる段階を通じて、ご協力をいただいた。

双方の人々は単に隣接して住むだけでなく言語的にも相当密接な交渉をもっている（具体的に言えば、双方とも相手の言語をかなりよく理解し話すことができる）こと、
3) 両言語圏にまたがった広域交易活動がこの言語接触の重要な因子であること、などの点であろう。

このアイマラ／ケチュアという言語的な対峙が、かならずしも民族的ないし文化的な差異に应じているとは言いきれない面がある。実際には、この地域一帯で徐々にケチュア語からアイマラ語への言語交替が進行しているので、現在アイマラ語を話している村の住民が以前からアイマラ文化を継承してきた人々であるとは限らないし、ケチュア語を話し続ける村の人々も文化的にはアイマラの影響を相当強く受けている²⁾。また、このような動態的な事情を考えに入れなくても、第Ⅲ章で述べるティティカチ村の生活様式や儀礼・呪術などの文化要素と、例えばサアベドラ郡高地の村々あるいはラレカーハ郡東部亜熱帯低地の村々（いずれもティティカチと同じケチュア語を話す）の文化要素とのあいだの共通性のほうが、ティティカチ村とアヤタ周辺のアイマラ農村との間に見られる共通性よりも高い、と考えるべき明らかな証拠は無い。垂直統御の様態を記載するという文脈で、地域間の言語差を過大に評価したり、あるいはそれを民族差に短絡したりすることは危険である。筆者が本報告で「ケチュア族」と呼ばず、上のように「ケチュア語を話す住民」とか「ケチュア農民」などと回りくどい表現を用いるのも、そのためである。

(3) 本報告の構成

以下、第Ⅱ章では、今回検討する交易圏の全体像をまず眺望しておくため、標高に応じた地域ごとの概況を述べる。第Ⅲ章で、溪谷部に位置するティティカチ村の生業および物質生活の様相を記述し、第Ⅳ章で、ティティカチの村人が携わる交易活動の内容を記述する。第Ⅴ章では、交易における物々交換の方法を具体的に解説し、最後に、伝統的な交易の構図とその変貌について簡単にまとめることにしたい。

(4) 表記法

本文中に注記する方名 (vernacular name)・原語は、とくに断らない限り、ケチュ

2) この地域のケチュア語は、音声・文法・語彙いずれの面でも、ボリビアの他のケチュア語（ポトシ方言やコチャバンパ方言）よりはペルーのプーノ方言・クスコ方言に近い特徴をそなえている。スペイン語からの影響は今のところ比較的少ない。むしろアイマラ語からの影響が強い。この点については、拙稿「アイマラ族との接触状況下におけるケチュア族（ムニェカス語）の口承文芸の記録と分析」(京都大学大学院文学研究科昭和57年度研究報告、未刊)にまとめておいた。なお、ラパス県における言語交替（ケチュア語→アイマラ語）は、ポトシ県における言語交替（アイマラ語→ケチュア語）とはちょうど逆の関係でおこっている【細川 1982: 50】。

ア語（ラパス北部方言）の音韻表記であり、ティティカチ村で用いられる語形を挙げる。ケチュア語の単語は、形態素ごとにハイフンで区切って示す。複数の言語の名称を併記する場合、Q. はケチュア語、Aym. はアイマラ語（主として北方言の語形）、Sp. はスペイン語（ボリビア方言）であることを示す。借用語の場合は、矢印（→ないし←）の記号でもとの言語の語形を示す。地名の原語表記は、現地住民の呼び方とスペイン語の慣用表記（地図や統計表などにあるもの）とを併記する。

Ⅱ. 交易圏の概要・地域区分

表2に示すのは、今回報告する東斜面での交易圏を構成する地域ごとの概要である。地域区分は便宜的にA～Eの符号で示した。アンデス高地の標高に応じた自然区分の立て方としては、以前に『国立民族学博物館研究報告』3巻4号で大貫良夫氏がPulgar Vidalの区分法（プーナ／スニ／キチュア／ユンカ）を紹介している[大貫 1978: 711-712]。この区分法を、今回報告する地域にそのまま当てはめるのは厳密にみれば必ずしも適切でないが、従来の諸報告と本報告の内容とを比較検討してもらう便宜上、本報告でも必要に応じてPulgar Vidalの用語を使うことにする。表2の地域区分は、Aがプーナ、Bがスニ、Dがキチュア、Eがユンカに該当する。ただし、境界標高は、大貫の紹介した数字よりもやや低めに設定してある。C（湖岸地帯）の存在は、今回報告する地域の大きな特徴のひとつである。以下、地域ごとの概況を述べておく。

A. 高地上部（海拔 4500m 以上の地域）

農耕がほとんど不可能な寒冷高山地帯。生業としてはアルパカ（*Lama pacos*: Aym. paqu, Q. allphaqa → Sp. alpaca）の放牧にほぼ完全に依存し、穀物など農産物入手するためには、東側斜面を下って農村地帯へ物々交換に出向く必要があった。彼ら牧民が用意しうる交換品目は、アルパカの毛と肉、岩塩などに限られていた。近年は、かなり遠隔の地まで自動車道路が通じるようになり、都会市場むけにアルパカの毛などを換金化することが容易になってきた。その結果、この地域の交易経済のありかたには、大きな変化が生じてきている。

B. 高地下部（海拔 3500～4500m の地域）

やはり寒冷な高山・高原地帯で、農耕はジャガイモ、エン麦、大麦、雑穀類の栽培に限られ、トウモロコシは栽培不可能。チューニョすなわち凍結乾燥イモ（Q.=Aym.

表2 中央アンデス東斜面の広域交易圏

国	地域区分	標高	地名	産物			家畜
				交易用	自家用	換金用	
ペ ル ボ リ ビ ア	A	4500 以上	スラパタ スチス タルカニ アンタキリヤ	アルパカの毛 ・肉 岩塩	(大麦)	アルパカ織物	アルパカ リヤマ ロバ
	B	4500 〜 3500	ロサバタ チャラサニ アマレテ ワト パコ	チューニョ	大麦・エン麦 ジャガイモ キノア	ジャガイモ	アルパカ リヤマ ロバ ラバ (羊)
	C	3900 〜 4100	プエルトアコスタ エスコーマ アンコライメ カラブコ	魚 (主にイスピ)	大麦・エン麦 ジャガイモ キノア ハウチワマメ	魚 (イスピおよび鮮魚)	(リヤマ) 羊 ロバ 馬 ラバ 牛
	D	3500 〜 2000	アヤタ ルキサニ チュマ (タカコマ)	トウモロコシ ソラマメ	トウモロコシ ソラマメ エンドウマメ オカイモ アリコマイモ オユコイモ 大麦・小麦	トウモロコシ	羊・山羊 ロバ ラバ 牛
	E	2000 以下	カマタ コンサタ マピリ ティプアニ	コカ ヒョウタン トウガラシ ベニノキ 果実類	カボチャ 小麦 トマト インゲンマメ トウモロコシ (外来種) マニオク サトイモ サツマイモ 果実類	サトウキビ コーヒー 果実類	牛 馬 ロバ

ch'uñu → Sp. chuño) の特産地である。標高の高い地区ではアルパカやリヤマ (*Lama glama*; Aym. qarwa; Q. llama → Sp. llama) の放牧もおこなわれている。実際には、ひとつの共同体が A と B にまたがっていることもおおく、また海拔 4500 m という線が交易圏の形成にとって決定的な意味をもつようにも思われないので、本報告では、A, B 両地帯をあわせて「高地」と言うことにする。なお、高地の共同体が斜面の下

の方にトウモロコシ耕作用の飛地をもっている場合もある。

C. ティティカカ東畔（海拔 3900～4100m）

カマーチョ郡・オマスーヨ郡の湖岸地帯。標高や自然環境から言えば、スニないしプーナにあたる（現地ではもっぱら puna と呼ぶ）。ジャガイモや雑穀類をつくるほか、ティティカカ湖での漁労活動に従事し、その産物である塩漬け生魚やイスピ（Aym. ispi 煮干し）などを市場に供給する。自動車道路によってラパス市と直結し、現金経済市場の圏内に完全にとりこまれているが、一方で東斜面の伝統的な物々交換網との関係も断ち切っていないのが、湖岸地方の経済活動の特徴である。アヤタやワンクの交易市とラパス市の現金経済市場とを仲介する役割をはたす物売りの女たち（第IV章参照）の多くは、エスコーマ、アンコライメ、カラブコなど、ティティカカ東畔集落の出身者たちである。

D. 溪谷部（海拔 3500m 以下の斜面）

東斜面中腹部のキチュア地帯。東部熱帯低地へと続く常緑雨林帯・雲霧林帯のはじまる生態区域である。澱粉質に富む良質の白トウモロコシ（Q. qusqu-sara）の特産地帯であり、東斜面に展開する交易圏の核をなす地域でもある。本報告では、この白トウモロコシ地帯をさして「溪谷部」と言うことにするが、実質的には海拔 3500～2800 m の地帯に関する情報をもとに述べていくので、正確には「溪谷上部」と言うべきかも知れない。なお、この標高区域ないし自然区分をあらわす地元住民自身による名称は無いようである。

E. 低地（海拔 2000m 以下の斜面）

白トウモロコシ地帯から溪谷斜面をさらに東に下ると温暖な雨林帯（ユンカ）に至る。ここでは豊富な果実類のほか、マニオク（キャッサバ）、トウガラシ、コカの葉などが伝統的な栽培植物である。現在では、コーヒー、オレンジ、サトウキビなどの商業的なプランテーションが行われている。筆者の調査では、溪谷下部と低地の境界区域（標高 2800～1500 m 周辺）での実地観察がまったく不十分だったため、白トウモロコシの耕作下限はどのあたりか、また溪谷部住民が木材の供給源としている「谷の下の方」（Q. ukhu ないし wajus ← Sp. bajos）とは具体的にどのあたりまで下なのか、などを特定することが出来なかった。本報告で「低地」という場合には、実地に調査することができた海拔 1500～1000 m 近辺の状況を中心に述べることになる。

表3 東斜面交易圏における栽培植物

A B C D E	ケチュア語名	アイマラ語名	スペイン語名	和名	学名
〈穀類〉					
? + - - -	kañawa	qañawi	cañahua	カニャウィ	<i>Chenopodium pallidicaule</i>
- + + - -	kiñwa	jupha	quinua	キノア	<i>Chenopodium quinoa</i>
- + + - -	millmi	=	amaranto	(ハゲイトウ?)	<i>Amaranthus caudatus</i>
- + + - -	awina*	=	avena	エン麦	
+ + + + -	siwara*	=	cebada	大麦	<i>Hordeum vulgare</i>
- + + - -	tarwi	tawri	lupino	ルピナス	<i>Lupinus tauris?</i>
- - - + -	sara	tunqu	maíz	トウモロコシ	<i>Zea mays</i>
- - - + -	kupanu*	tunqu	maíz cubano	トウモロコシ	<i>Zea mays</i>
- - - + +	tiriw*	riku*	trigo	小麦	<i>Triticum sp.</i>
- - - + +	arusa*	=	arroz	米	<i>Oryza sativa</i>
〈イモ類〉					
+ + + + -	papa	chuqi	patata	ジャガイモ	<i>Solanum spp.</i>
- - - + +	uqa	apilla	oca	オカイモ	<i>Oxalis tuberosa</i>
- ? - + -	añu	isañu	isaño~mashua	アニュー	<i>Tropaeolum tuberosum</i>
- - - + -	ulluk'u	=	lisa	オユコイモ	<i>Ullucus tuberosus</i>
- - - + +	arikuma	=	yacón	ヒカマ	<i>Polymnia sonchifolia</i>
- - - + +	rakacha	?	arracachá	ラカチャ	<i>Arracacia xanthorrhiza</i>
- - - + +	walusa	=	hualusa	ヤウティア	<i>Xanthosoma sagittifolia</i>
- - - + +	walusa	=	hualusa japonesa	サトイモ	<i>Colocasia esculenta</i>
- - - + +	urantisa*	=	papa holandesa	ジャガイモ	<i>Solanum sp.</i>
- - - + +	kamuti*	=	batata	サツマイモ	<i>Ipomoea batatas</i>
- - - + +	yuka	=	mandioca	マニオク (キャッサバ)	<i>Manihot esculenta</i>
〈疎菜類〉					
- + + + -	jawa	jawasa*	haba	ソラマメ	<i>Java vulgar?</i>
- - - + +	arwija*	=	arveja	エンドウマメ	
- - - + +	chuwi	?	frijol	インゲンマメ	<i>Phaseolus spp.</i>
- - - + +	phurut'i	=			
- - - + +	misillu	?	zapallo	カボチャ	<i>Cucurbita maxima</i>
- - - + +	sapallu*	?			
- - - + +	lakayu	?	cayote	カボチャ	<i>Cucurbita sp.?</i>
- - - ? +	pulu	?	calabasa vinatera	ヒョウタン	<i>Crescentia sp.</i>
- - - - +	mani*	chuqupa	maní	ラッカセイ	<i>Arachis sp.?</i>
〈果実類〉					
- - - + +	tuna	tunasa*	tuna	ウチワサボテン (仙人掌)	<i>Opuntia sp.</i>
- - - + +	turasnu*	=	durazno	桃	<i>Prunus persica</i>
- - - + +	laranja*	=	naranja	オレンジ	<i>Citrus sp.</i>
- - - + +	latanu*	puquta	plátano	バナナ	<i>Musa paradisiaca</i>
- - - + +	chirimuya*	=	chirimoya	チリモヤ	<i>Annona cherimolia</i>
- - - + +	p'alta	phalt'a	aguacate	アボカド (ローレル)	<i>Persea americana</i>
〈調味料用〉					
- - - + +	ulupika*	?	ulupica	ウルピカ	<i>Capsicum eximum</i>
- - - + +	luqutu	luquti	rocôte	ロコト	<i>Capsicum pubescens</i>
- - - + +	uchu	wayk'a	ají	トウガラシ	<i>Capsicum sp.</i>
- - - + +	uchu	?	ají verde	ピーマン	<i>Capsicum annuum</i>
- - - + +	ch'illtu	tumati*	tomate		<i>Lycopersicum esculentum??</i>
- - - + +	achiwiti	=	achiote	ベニノキ (アナット)	<i>Bixa orellana</i>
〈その他〉					
- - - + +	kuka	=	coca	コカ	<i>Erythroxylon coca</i>
- - - + +	kaphi*	=	café	コーヒー	<i>Coffea arabica</i>
- - - + +	kaña*	?	caña de azúcar	サトウキビ	<i>Saccharum officinarum</i>

A~E は表2の地域区分。+は作付け有り，-は無し。

* 印の方名は，スペイン語からの借用語。

アイマラ語欄の=は，ケチュア語と同じ語形であることを示す。

表3に、本報告であつかう東斜面交易圏で栽培されている農作物の名称と、それらが上に述べた地域区分にどのように分布しているかを示す。

Ⅲ．溪谷部の村における生業の様相

1. ティティカチ村の概況

筆者が住みこんだティティカチ村 (Titi-kachi/Comunidad Titicachi, Prov. Muñecas) は、アヤタの町から南東方向に歩いて約2時間の距離にある。行政的には、近隣のティカムリ (T'ika-muri/Ticamori), ムーリョパンパ (Mullu-panpa/Mollopampa), カルニ (Qaru-ni/Karuni), ワイラパタ (Wayra-pata/Huairapata) の村とともにひとつの地区^{カントン}を構成する (地図2参照)。ティティカチ村の人口は調査当時289人 (58世帯)。散村状の集落で、家屋はおおむね海拔3100 mの等高線に沿って分布している。家屋が立地する一帯はコル (Q. qhulu) と呼ばれる。耕地は標高2800~3500 mにかけて分布している。前章で述べた自然区分で言えば、集落より上側はスニ, 下側はキチュアにおおむね該当する。村人の表現では、上側はハナネッヘ (Q. jana-niq 文字通り「上の辺り」), 下側はウク (Q. ukhu「内側, 谷の中」) と呼ばれる (図1参照)。

畑の所有および労働は基本的に核家族単位である。農作業に関する限り、これとい

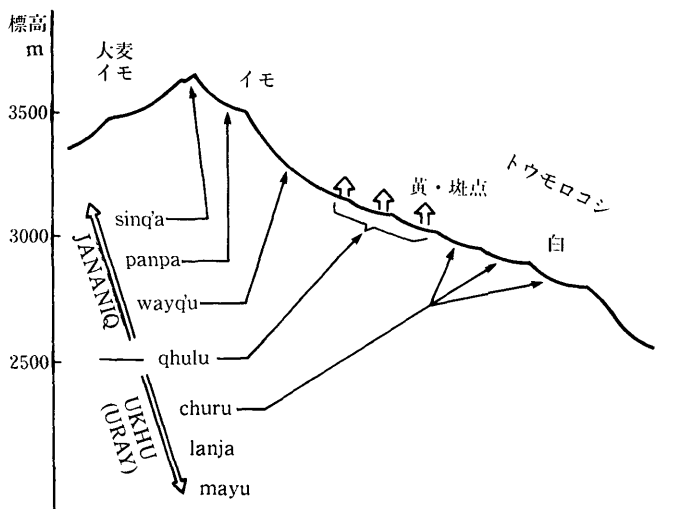
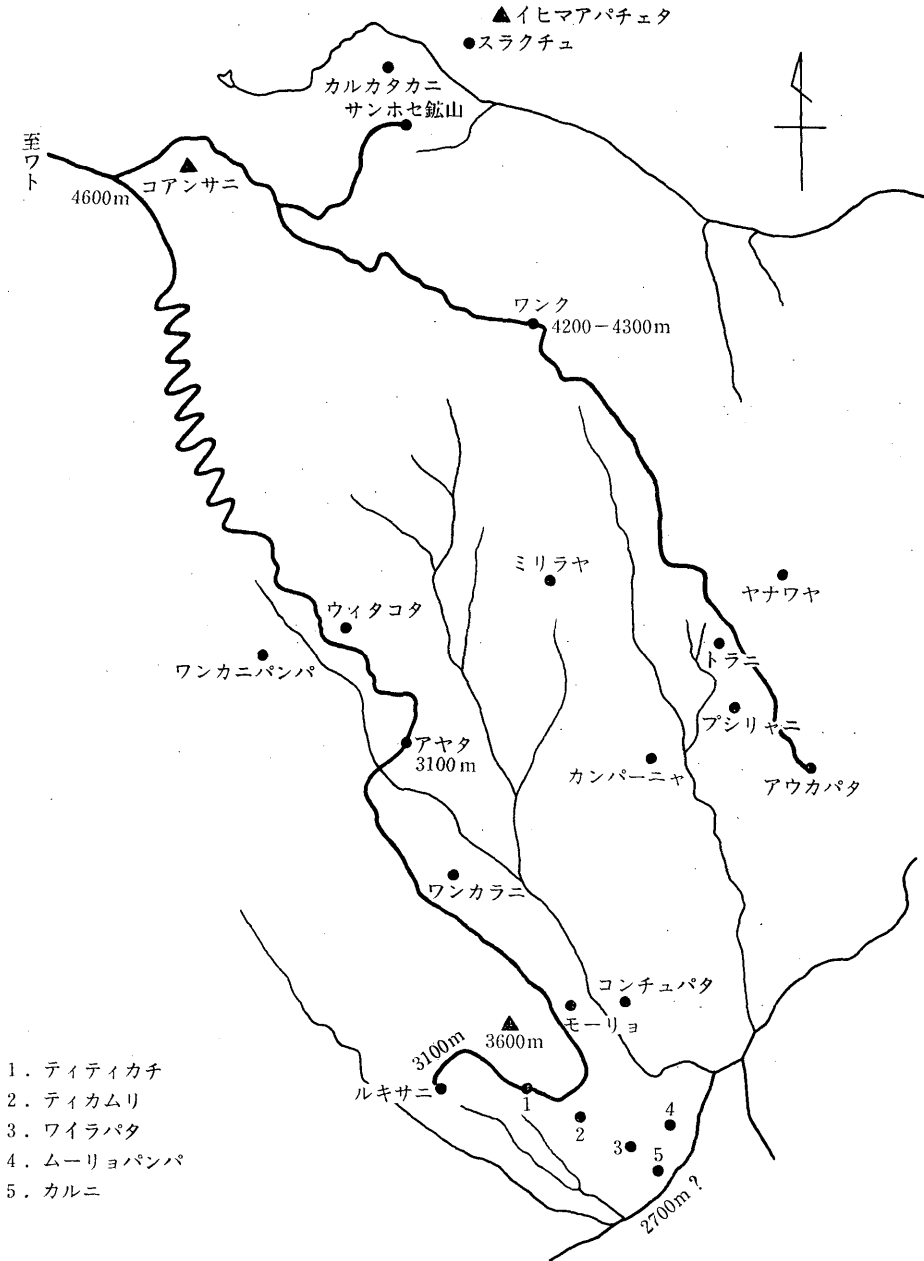


図1 地形名称 (ティティカチ村)



地図2 ティティカチ村周辺

ボリビア経済企画省統計局の資料からトレースした。地図として正確なものとは言えないが、集落・谷筋などの相対的な位置関係はだいたい把握することができる。細い実線は河川、太い実線は道路。カマタは地図右上方面、コンサタは右方面。なお、地図上で示した以外にも多くの集落が主に谷ぞいに分布している。

った労働交換や相互扶助がまったく見られないのが、この村の特色でもある。ただし畑仕事以外の家の屋根葺き・祭礼の準備・道路の修理などの機会には、伝統的な協同労働それに伴う労働の貸し借り（Q. ayni, yana-si, mit'ani などの種類）が見られる。村人の婚姻は、村内での縁組みが多いが、

近隣の集落との通婚も珍しくない。大体は、ティカムリ村、カルニ村など、ケチュア語の村とであるが、ときにはアヤタ近辺のアイマラ語の村から女性が婚入することもある。原則として夫方居住。新郎の父が自分の土地を分与して新居を構えさせるケースもある。ただし、結婚後数年たってからようやく新居の完成をみる場合が多い。

ティティカチはケチュア語の村であるが、壮年以上の男たちのほとんどはアイマラ語が話せる。また、女たちも、話せなくとも聞いて理解することが出来る人は多い。スペイン語ができるのは若手の男たち（主に40歳代以下）に限られる。村にはカトリック系の若手宣教師グループが住み込んでいるが、彼らは村人ともっぱらケチュア語でやりとりしている。ミサもケチュア語でおこなう。

この村では表4に示したような種類の農作物をつくっている。キノアなどの雑穀類や小麦は栽培されていない。野菜類もごく小規模に栽培されているに過ぎない。トゥモロコシとオオムギは連作だが、イモ畑は、毎年作物をかえ、さらに数年の休閑期間をおく。そのローテーションは図2に示す通りである。初年度はジャガイモ、2年目

表4 ティティカチ村の農産物

穀物	トゥモロコシ(ユーラハ、ケリョ、ムチュ) 大麦
芋類	ジャガイモ(コリヤ、ミスキ、イミーリヤなど) オカイモ ヒカマ(=アリコマイモ) オユコイモ(=パバリサ)
豆類	ソラマメ エンドウマメ

年度	1	2	3	4	5	6	1
畑 A	ジャガイモ	オカイモ	ソラマメ	休	耕	開耕準備	ジャガイモ
畑 B	開耕準備	ジャガイモ	オカイモ	ソラマメ	休	耕	開耕準備
畑 C		開耕準備	ジャガイモ	オカイモ	ソラマメ	休	耕
畑 D			開耕準備	ジャガイモ	オカイモ	ソラマメ	休 耕
	1	2	3	4			

実際には、畑の地味に応じて休耕は3～8年におよぶ事もある。また作付け第4年に黄色トウモロコシとソラマメを混播する事もある。休耕の最終年度には、火入れと土起こしをして開耕の準備をする。開耕のための土起こし(p'ata-y)を始めた土地は、もはやプルマ(休閑地)とは呼ばない。

図2 イモ畑の作付けサイクル(理念型)

にオカ、3年目にソラマメを栽培し、その後3年間の休耕にはいる。これはあくまで理想的なモデルであって、実際には、畑の地味に応じて休閑期間が8年に及ぶこともあるのだが、村人に聞くと決まったように「3年休む」という答えが返ってくる。場合によっては、作付け4年目に黄色種のトウモロコシとソラマメとを混播することがある。休閑地はプルマ (puruma) と呼ばれ、芝地は羊の放牧に利用されるが、ブッシュや灌木林になってしまっている所も多い。なお、開耕の準備のため火をいれ樹木や藪を焼払った状態の土地は、播種前であっても、もはやプルマとは呼ばない。土起こし済みの新耕地は p'ata-sqa と呼ばれる。一般に「畑」(jallp'a) と呼ぶのは耕作中の土地だけである。この語はトウモロコシ畑もイモ畑もさすが、日常会話では、トウモロコシ畑のほうを churu ないし qhata と呼ぶこともある(地形名称参照)。

家畜は、ニワトリ、豚、クイ (テンジクネズミ *Cavia* sp.; *Q. quwi* → *Sp. cuy* = conejillo de Indias; Aym. wank'u), 羊, 山羊, 牛, 馬, ロバ, ラバなど。リャマ, アルパカはいない。肉を食べることは、普段はまず無い。牛は耕作用の役牛であり、羊と山羊は主として刈りあと放牧 (wanu-cha-na すなわち「施肥」) 用である。祭礼のときの特別な食事には、クイ (特に *Q. kututu* = オスのクイ), ニワトリ, 羊などを屠ることがある。豚は、マニャソと呼ばれる家畜商人(後述)に現金で売り払うことが多い。これはいわば殖財用の家畜であって、食べてしまうわけにはいかない。村の日常の食事における動物蛋白源は魚であり、これは、後述のように、町の交易市で入手する。

2. 農 事 暦

図3に示すのが、主要作物の農事暦である。8月から10月にかけては、畑の耕起や播種の作業が集中し、これが農作業の年間サイクルの始まりにあたる。収穫期は3月末のジャガイモに始まり7月上旬にトウモロコシをとりおえるまで続く。11月から3月にかけては雨期にあたり、草むしり (qura-na) の作業に追われる時期である。畑は標高 3500 m をこえる高地から 2700 m あたりにまで分布し、さらに下には別の村のトウモロコシ畑や放牧地が続いている。以下、作物別に農作業の流れを概観しておく。

(1) オオムギ (*Q. siwara* ← *Sp. cebada*)

畑は海拔 3000 m 以上に分布し、特に集落地 (qhulu) から北に登って 3600 m の尾根 (sinq'a) を越えた向う側 (アヤタ側) の土地 (panpa) をオオムギ畑にあてる世帯が多い。12月から1月にかけて播種 (tarpu-na), 8月から9月初旬にかけて収穫

畑の高度と筆数	(11)																					
	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
3000m以上に2筆ほど	/++++/------オオムギ-----/ooooo/脱穀/ /++++/-オオムギ (エンドウマメ) (エンドウマメ)																					
3500~3100mに 9筆ほど	休閒地→火入れ/...../= = = /...../==/++++/-!!!ジャガイモ																					
	/==/++++/-!!!ジャガイモ-----/oooo/...../xxxxx/ /++++/-オカイモ																					
	/++++/-オカイモ-----/oooo/水さらし/xxx/ /++++/-ソラマメ																					
	/++++/-ソラマメ-----/ooooooooo/→休閒地																					
3100m以下に3筆ほど	/施肥/=+/+++/-!!!トウモロコシ(黄・斑)-----/oooo/施肥/=+/+++/-!!!トウモロコシ(黄・斑)																					
	/施肥/=+/+++/-!!!トウモロコシ(白)/cc/ooo/(施肥) /施肥/=+/+++/-!!!トウモロコシ(白)																					
/==/土起し /++++/播種 /-----/草取り(随時) /-!!!-/土寄せ(初回)																						
/cccc/ 若トウモロコシ(ch'uqllu)の収穫 /oooo/ 収穫 /xxxx/凍結乾燥処理																						

図3 ティティカチの農事暦

(rutu-na 鎌で刈り取る), 9月から10月中旬にかけて脱穀(waqta-na 積みあげたワラを長い棒で打ったのち風選)する。風選の際には、脱穀場(ira)の脇で火をたいて風を呼びおこす(wayra-chi-na)。オオムギは毎年連作する。多くの場合、エンドウマメと混播するようであるが、その割合などについては確認できなかった。なお、オオムギはほとんど飼料(羊, 山羊, 牛, 豚)にするが、粉にひいてパンを焼くこともある。エンドウマメは擦りつぶしてトウガラシと混ぜ、ソース(llaqwa)にする。

(2) ジャガイモ (Q. papa → Sp. papa=patata)

トウモロコシが育たない高さ(この村の場合、おおよそ3100m以上)の耕地はイモ類の栽培にあてられる。これは、集落の上側(hana-niq)にあたり、かなり急な斜面である(測量した限りでは、耕地の最大傾斜は34度に及んだ)。地形名称としてはwayq'uおよびwayq'u-panpaと呼ばれる場所にあたる(図1参照)。wayq'uの部分では畑がタテ畝(等高線に直交)の形をとることが多い。同じ畑でジャガイモを連作することはできず、前述(図2)のような転作・休閒ののち、再びジャガイモを植え付ける。植え付けの1年前に、休閒地(puruma)に火を入れる(10月~11月)。その後、3月~4月頃に第1回目の土起こし(p'ata-yku-na 字義通りには「つつく」)、8月~9月頃に第2回目の土起こし(qhulli-na 牛に鋤をひかせて行う耕起)を行ったうえ、9月下旬から10月末にかけて播種(tarpu-na)を行う。12月初旬の土寄せ(llank'a-na)と何回かの畝がため(wachu-na)を経て、収穫は3月から4月中旬にかけて行われる。収穫は、ankha-cha-na(大きく育ったイモだけを掘る)/alla-yku-na(本格的なイモ掘り)/chaqma-na(掘り残しを拾い集める)という3つの段階にわけ

て行われる。掘ったイモはいったん毛織（アルパカ）の袋につめて納屋にいらておき、6月から7月にかけての厳寒期に凍結乾燥処理(ch'uñu-cha-na)し、チューニョにして保存する。この村では白チューニョ(Q. t'unta ← Aym. tunta-ch'uñu 凍結乾燥の前に水さらしをしたもの、いわゆるモラヤ)は作らない。栽培される品種は少なく、方名として挙げられるのは、赤くて大粒の misk'i, 黄色く丸い小粒の q'ulla, そのほか yana imilla, sawsa などの種類だけである(筆者が見た限りでは、q'ulla と sawsa とは同じ品種の異称のようである)。これらの品種は一筆の畑に混播される。yana imilla はラパス周辺のプーナのアイマラ農民が imilla と称するものと同じものである。この品種はティティカチでは収量が少なく珍重される。

(3) オカイモ (Q. uqa → Sp. oca)

ジャガイモ畑第2年度の作物である。植え付け(tarpu-na)はジャガイモよりも早く8月下旬から9月にかけて、収穫はジャガイモよりも遅く、主に5月に掘る。品種はほとんどが qhilli であり、lluch'u は作付けされていない。収量の大部分は、コウニャ(quwi-ña)と呼ばれる貯水穴で水にさらしたうえ、凍結乾燥処理して黒い干しイモにする。これはカヤ(khaya)と呼ばれる。スペイン語では「オカイモのチューニョ」と通称されることもある。ポトシ地方などに見られるカーウィ(Q. qawi 切り干しオカ)はこの村では作らない。

(4) ソラマメ (Q.=Aym. jawasa ← Sp. habas)

ジャガイモ畑第3年度の作物。ジャガイモと同じ頃、播種されるが、成育期間はオカイモよりもさらに長く、6月から7月にかけて、ちょうどオカイモが水に漬かっている頃に取り入れ、家の庭先またはサラキンターラ(後述)で天日乾燥させる。ソラマメ収穫後、畑は休耕期間にはいるが、例外的に、第4年度にソラマメとトウモロコシ(後述の黄色類ないし斑点類)を混播する場合がある。

(5) トウモロコシ(sara)

畑の分布高度は3100 m 以下である。図1の地形名称でいえば、churu と呼ばれる一帯がトウモロコシ畑に利用されている³⁾。白トウモロコシは低いほうの畑に遅く播かれ、収穫は他品種よりも早い。高い方のトウモロコシ畑ではソラマメと混播することが多い。トウモロコシ畑は休閑期間をおかず毎年連作する。収穫が完全に終わった7月中頃から、畑のなかに灌木の枝で羊囲い(qincha あるいは llikha)を組み、

3) アイマラ語では churu は「盆地」ないし「くぼ地」の意味である。

刈りあとと放牧による施肥 (wanu-cha-na) を行う。毎朝少しずつ羊囲いの位置をずらし、1 カ月ほどかけて畑全体に糞がゆきわたるようにする。施肥のすんだ畑から順に土起こしをする。ユンタ(頸木でつないだ2頭の牛)に鋤 (Q.=Aym. araru ← Sp. arado) をひかせて耕起 (qhulli-na) する。これは若い男にとってユンタを操る技術を身につける良い機会でもある。播種 (tarpu-na) は9月初め頃から開始する。男が牛に鋤をひかせて溝 (wachu) をほる。そこに女がトウモロコシの穀粒 (uri) を3粒ずつ置き (t'aka-na), その後ろから子供が肥料 (Q.=Aym. wanu ← Sp. guano) として羊の糞をかけていく。再び男が牛を引いて鋤を入れ、土をかけて畝 (qhuya) を起こす。土起こしの場合と異なって、播種の際は、ユンタの牛の動きを正確にコントロールする技術が必要とされる。

播種にさきだって、畑の四隅と中央に、キントゥ (k'intu コカの葉を数枚、ちょうどトランプの札のように、ずらして重ね合わせたもの) とリャンプー (llamphu リャマの背中の脂肪) を埋める儀礼が行われる。(ちなみに、新しい家屋に屋根を葺く際にも、これと全く同じ儀礼的な手続きが行われる。)

施肥から播種にかけての一連の作業は上の畑から下の畑へと順番に行われていく。低い方で土起こしが始まる頃には、すでに高い方の畑では播種がすすんでいることもある。播種から6週間ほどたち、苗の葉が3枚になるころ第1回目の土寄せ (llank'a-na) が必要となる。リャウカナ (llawk'a-na) という小型の鋤(写真1)で土を寄せて畝を保つ。第2回目の土寄せ (wachu-na) は、トウモロコシが膝ほどの丈に伸びた頃行う。これから作業は、必然的に、高い畑から始まり、次第に下の方の畑へと続いていく。谷の下の方が日当たりもよく、水にも恵まれているので、



写真1 土寄せに使う耕具リャウカナ llawk'ana (~lawk'ana) ポトシ地方のリウカナ lliwk'ana と同じもの。

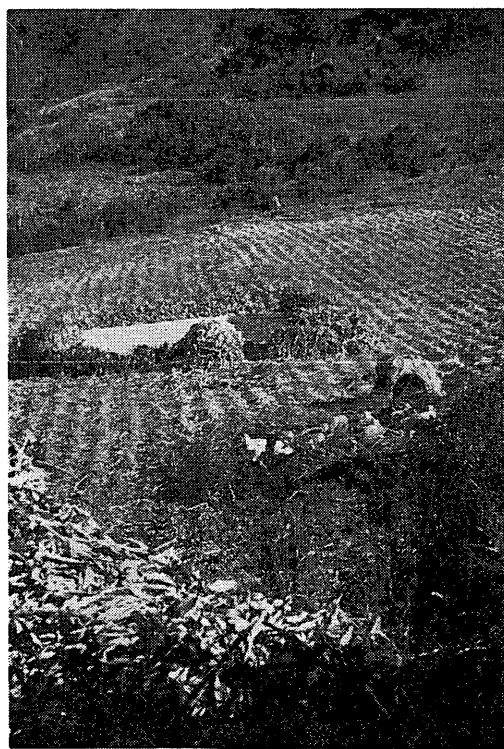
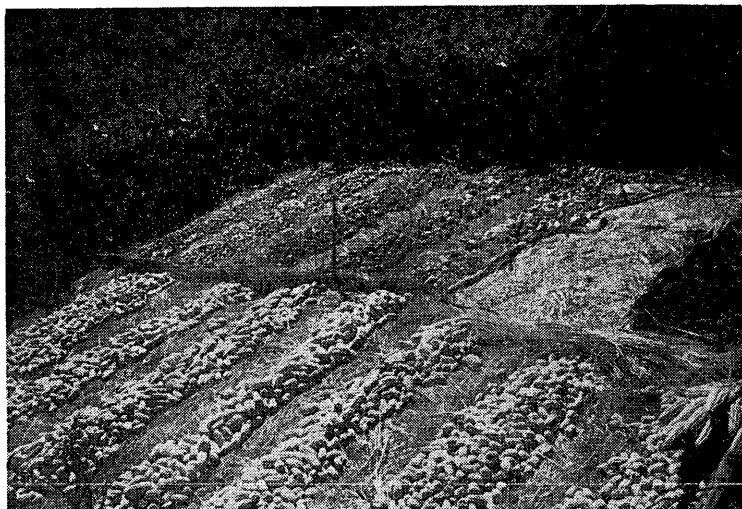


写真2 サラキンターラ（農作物の干し場）：トウモロコシ果穂のほか、カヤ、チチョーカなどが干してある。写真下の手前には羊囲いと番小屋 (ch'uklla) がみえる。

播種の順序とは逆に、収穫は下の畑から始まる。4月中旬、果穂がまだ柔らかい時点で、白トウモロコシが部分的に収穫される (chuqllu-aklla-na)。柔らかい果穂はチョクロ (Q. chuqllu → Sp. choclo 中米でいう elote にあたる) と呼ばれ、主にタマル (Q. jumint'a → Sp. uminta) を焼くのに用いられる。十分に成熟した果穂の収穫 (tipi-na) は5月頃に始まり、低い方から上の畑へと進み、6月末から7月初旬までには、ほとんど収穫を終える。刈りとったトウモロコシは、果穂と茎葉とに分け、果穂 (puya) は皮 (suq'u) を剥いて、天日乾燥する (ch'aki-chi-na)。畑のなかに、トウモロコシの乾燥した茎葉 (chhalla) を用いて 7m 四方ほどの囲い (写真2) を設営し、イチユ草 (Q. ichhu, Aym. jichhu~wichhu, Sp. paja brava, *Stipa* sp.) を敷きつめた上に果穂を並べておく。この囲いは「サラキンターラ」(sara-kintala) と呼ばれるが、トウモロコシ (sara) 以外にも、オカイモ、チューニョ、カヤ (オカ芋のチューニョ)、ソラマメなどを並べて干す (後出の図4参照)。乾燥した果穂は、のち一部を実落とし (muchha-na) するが、大部分は果穂のまま保存する。

3. トウモロコシの民俗分類と利用

ティティカチ村では、前述のように各種の作物が栽培されているが、収量や投入労働量から見ても、また交易活動や儀礼上の重要性から見ても、生業の中核をなすのはトウモロコシ耕作である。村人にとってのトウモロコシの重要性は、彼らの言語にもよく反映され、トウモロコシに関する実にこまやかな語彙が日常的に用いられている。それらは植物としての部位名称・料理の名称・農耕作業の細かい動詞表現などの面でも観察できるが、ここでは、後述の交易活動と直接関係があるものとして、穀粒の色に応じた分類名称について簡単にまとめる。

トウモロコシを表すもっとも一般的な語は sara であるが、これとは別に、細かい分類名称があり、それは彼らの日常会話でも普通に用いられる。もっとも基本的な分類範疇は、①ユーラハ (yuraq 白類)、②ケリョ (q'illu 黄色類)、③ムチュ (much'u 斑点類) の3つである。ユーラハ (白トウモロコシ) には他品種よりも高い評価が与えられ、高地の牧民との交易においても珍重され、また町へ出荷するときの現金価格も黄色類より高い。表5に示すのは、各範疇ごとの下位分類名称とそれぞれの用途である。ここに挙げた細かい下位分類は、収穫をおえ乾燥ずみの果穂に対してなされるものであって、畑で成育している段階ではこれらを特に区別しない。栽培対象としてのトウモロコシはもっぱらユーラハ、ケリョ、ムチュという3つの上位分類名称に応じて言及される。

表5 トウモロコシ (sara) の民俗分類と利用

上位分類名	下 位 分 類 名	用 途	常 食 用	儀 礼 用	交 易 用	換 金 用
yuraq (qusqu)	yuraq 白 puka 紅色 aruma オレンジ色 quwari ピンク色	jak'u 粉 t'anta パン tiqi トルティーヤ まれに mut'i	○	○	○	○
	uqhi 蜂蜜色	jumint'a ウミンタ		○	○	
q'illu	q'illu 黄色	mut'i ゆで allphi 粥 chichuqa 煮干し	○	△	○	○
	chiwita 灰色がかった黄色 uchu-kulu 赤味がかった黄色	aqha チチャ酒		○		
much'u	ch'iqli 灰色	puka ch'iqli, yana ch'iqli 等	○		△	
	much'u 紫斑・紫粒	ch'iqli much'u q'illu much'u puka much'u yana much'u 等				
	ch'ullpi しぼんだ白・黄色 pinta 白と黒 sumu (=yana) 黒・紫・赤 quwari 赤い斑点	jank'a 煎りトウモロコシ				

(1) 白類 (ユーラハ)

qusqu-sara と呼ばれる。「クスコのトウモロコシ」の意味だろうか。下位分類名
 称としては、狭義のユーラハ yuraq (純白), プカ puka (赤), アロマ aruma (オ
 レンジ色), コアリ quwari (ピンク色), オヘ uqhi (蜂蜜色) などがある。このうち、
 オヘは、主にタマル (ウミンタ jumint'a → Sp. uminta) を焼くのに用いる。その
 他の品種は、呼称では区別されるが、用途としてはいずれも製粉用。粉 (jak'u) に挽
 いてパンを焼くか、卵とまぜてトルティーヤ (tiqi ないし runtu-tiqi) を焼く。赤や
 オレンジ色などの果穂は、天日にさらすうち色が抜け、最初から白かった果穂 (狭義
 のユーラハ) と区別がつかなくなる。しかし、穀粒をもいだあとの果芯 (thulu また
 は q'urunta) の色は異なる。播種用にはもっぱら純白 (狭義のユーラハ) 種の穀粒
 を用いる。白トウモロコシは、果穂のまま交易に出すこともある。しかし、市場での
 換金価値が黄色類よりも高いため、最近では町に搬出される割合が高い。

(2) 黄色類 (ケリョ)

溪谷部産の黄色トウモロコシは、モテ (Q. mut'i → Sp. mote トウモロコシの穀粒を塩または石灰でゆでたもの) に最適とされる。モテのほか、粥 (allphi), lawa (ジャガイモのすり潰したのと混ぜた粥 ← Sp. lagua), chichuqa (モテを日に干して乾燥させたもの。湯にもどしてスープなどに入れる) などの形で食べる。村人のふだんの食事における主食といってよいだろう。また物々交換および換金用としても重要である。儀礼用としては、白類の方が好まれるが、黄色類を併用することも多い。黄色類の下位分類名称としては、普通の黄色種 (q'illu) の他に, chiwita (黒味がかかった黄色), uchu-kulu (赤味がかかった黄色, 字義通りには「トウガラシ色」) などがある。これはもっぱら濁酒チチャ (Q. aqua; Sp. chicha) を仕込むのに使う。uchu-kulu を使うと特に強いチチャができると言われる。チチャの仕込みは、穀粒を4日間ほど水に浸したのち、緑葉低木 (puysilla, ch'illka など) の葉で覆って納屋の中の暗所に置いておく。こうすると穀粒が発芽してモヤシようになる (この状態を wiñapu という)。それを擦りつぶして熱湯に溶き、まる一晚煮込んだのち、上澄みを数日放置しておけば自然醗酵して濁酒ができあがる。アルコール度は弱い。醗酵種は用いず、また、穀粒を噛んで醗酵をうながす作業も見られない。チチャ酒はもっぱら祭礼 (とくに9月の守護聖人祭と11月のトードスサントス祭) のために当番 (Q. alphiris ← Sp. alférez) の家が大量に準備する。筆者が観察した事例では、100 l 以上のチチャが仕込まれた。しかし、祭礼以外の機会に作って飲むことは、まず無い。

(3) 斑点類 (ムチュ)

この範疇は、名称のうえでは、チェヘ (ch'iqhi=灰色系統) /ムチュ (much'u=紫系統) /それ以外、という3種類に分けることができる。チェヘとは、穀粒に様々な色の細かい斑点が霜ふり状にかかったもの。その色に応じて puka ch'iqhi (赤いチェヘ⁴⁾) や yana ch'iqhi (黒いチェヘ) などと呼ばれる。ただし、斑点が紫色のものは、ムチュと呼ばれる。ムチュとは、穀粒が一様に紫色をしているか、または紫色の斑点がかかったものをさす。斑点の場合は、地の色に応じて puka much'u (赤いムチュ), q'illu muchu (黄色いムチュ), ch'iqhi much'u (灰色のムチュ) などと呼び分ける。チェヘとムチュ以外の種類としては、ch'ullpi (しぼんだ黄色または白), pinta (白粒と黒粒が混ざっているもの), yana (黒, 紫, 濃い赤⁵⁾) などがある。

4) quwari と呼ばれることもあるが、これは一般的に「まだら」の意味であって、トウモロコシの穀粒の色にかぎらず、ニワトリの体色などを表すのにも用いる呼称である。

5) sumu と呼ばれるが、これは Sp. sumo に由来するものと思われる。

斑点類のトウモロコシには、以上のように色に応じた細かい下位分類名称はあるが、しかし、用途としては、いずれも jank'a（煎りトウモロコシ）にして自家消費するだけである。換金用にはならず、交易にもほとんど出さない。筆者が観察した限りにおいては、儀礼でも用いることが無い。この点で、斑点類（ムチュ）は、白類（ユーラハ）や黄色類（ケリヨ）からはっきりと区別される範疇である。

上に説明した民俗分類は、収穫直後の干し場（サラキンターラ）での農作物の配置にも明瞭に反映される。各範疇のトウモロコシは、それぞれ別々の列にまとめられ、混ざらないよう注意される（図4参照）。村人によるトウモロコシの分類は、表面的には色に応じた分類であるが、実質的には、各品種の利用方法に応じた分類であることがわかる。なお、第IV章で述べるユングス産の大型で皮の固い黄色トウモロコシは、kupanu（← Sp. maíz cubano）と呼ばれ、村人が普通に考える sara（トウモロコシ）の範疇には含まれないようである。

4. 日常生活物資の流れ

ティティカチ村の衣食住を観察し、日常生活物資を網羅して検討すると、高地や低地との交易を通じて手に入れる物品がかなりの割合を占めていることに気がつく。食品に関するかぎり、基本的には自給可能であるが、動物性蛋白源・調味料・嗜好品などは外部に依存している。衣料品が高地から来るアルパカの毛やバリェータ（Sp. balleta de la tierra → Q. wayta）と呼ばれる粗い羊毛生地依存している点、ま

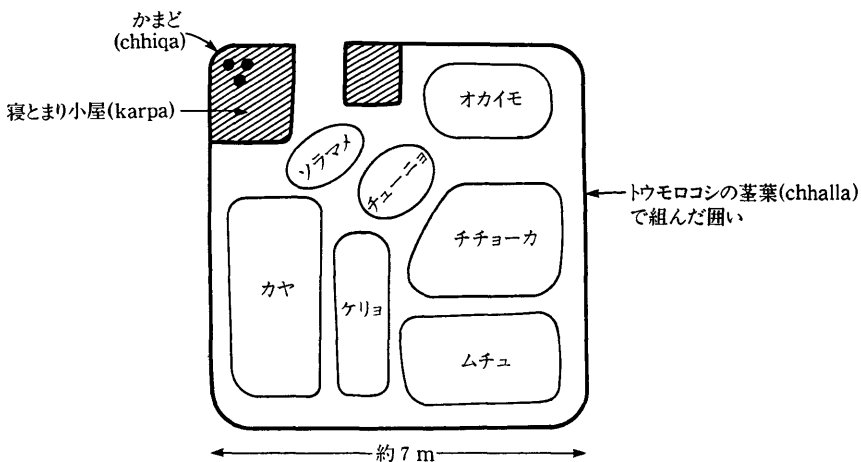


図4 サラキンターラ（収穫物の干し場）

表6 ティティカチ村の日常生活物資の供給源

	植物性食品	動物性食品	調味料・ 酒・嗜好品	家畜・飼料	衣類および 生地・糸	農機具	そのほか 生活用品・用材	楽 器	儀 礼・ 祭礼用品
高 地	ジャガイモ (大) チューニョ キノア	乾燥肉 チーズ 魚	塩(岩塩・ブ ロック塩) ベニノキ 花ハッカ・カ ミン コカの葉	馬 ラバ ロバ	ポンチョ アルパカ獣毛 バリェータ生 地(大部分の 衣類の材料)	—	土器類 毛糸の綱 投石綱(warak'a) 織り棒	—	リャマの脂肪 リャマの胎児 薬草類
自 給	トウモロコシ ソラマメ エンドウマメ オカイモ ジャガイモ (小)	(クイ) (ニワトリ) (羊) (チーズ)	サラミスキ トゥーナ チチャ酒	クイ ニワトリ 羊・山羊 豚 大麦・パルワ ユ	コカ袋 肩かけ袋 腰帯 織り機 毛糸(millma)	掘り棒 農具の柄	ざる・ふるい 火吹き筒 植物性ロープ (phala) 薪・軒材・屋根わ ら	太鼓の皮 カウベル	薬菜の花 タンタワワ
低 地	インゲンマメ 小麦 アリコマイモ オレンジ バナナ チリモヤ	—	ベニノキ トウガラシ コカの葉 練り灰 コーヒー豆 乾燥桃	牛		籠材 鋤棒	ブラシ(sarqhana) 藁縄(chhaqnana) 柱材・梁材・戸板 瓢箪	太鼓の胴 サンポーニャ 類	サトウキビの 茎 マイマイの殻 コカの葉
町 (現金購入)	パスタ 小麦粉 米 ニンジン タマネギ 白チューニョ リング	骨がら	砂糖 塩(ブロック 塩・ヨード塩) ロコト マテ コカの葉 コーヒーがら (surt'ana) アルコール	—	毛糸(q'aytu) (糸つむぎ?) 金属針 チョッキ セーター サンダル 靴 フェルト帽	農具の刃 スコップ つるはし	金属製食器類 包丁・ナイフ 石鹼・洗剤 マッチ・ロウソク ランプ芯 ケロシン ナイロン布 トタン(屋根)	ピンキーリョ ケーナ類	獣脂ローソク 紙吹雪 (mistura)

た、楽器・儀礼用品・祭礼用品などに「外から来る品物」が多用される点に注意をひく。表6に、各種の日常生活物資を、村人がどこから入手するかを示した。品目のまとめ方は、あくまで便宜的なものであり、村人がこのような種目に民俗分類しているという意味ではない。村で自給できない品物については、その入手先を高地・低地・町という3つの枠に分けて示したが、これはある程度までは、村人のいう *puna/yunkas/qhatu* という区別にもとづいている。ただし、この表での区分が、そのまま生産地を示すとは限らない。低地で生産された品物が都会市場を介していったん高地に流れ、それが物々交換を通じて溪谷部の村であるティティカチにもたらされる、というような場合、表6では「高地」の欄に記載した。「町」の欄には、村人が主にアヤタの町（ときにはラパス市）で現金購入する品物を記載した。町で開かれる交易市で入手するものであっても、もっぱら物々交換による場合は、その交渉相手に応じて「高地」ないし「低地」の欄に記入するようにした。牛や馬は、現金購入が主だが、遠方の村まで出向いて買う場合がほとんどなので、この表では「高地」と「低地」の欄にわけて記入した。

以下の記述で、単に「村」とか「村人」とか言うのは、ティティカチ村とその住民のことである。具体的な交易相手や交換方法については、章をあらためて述べる。

(1) 高地から来る物

村人が高地との交易で入手する品物のうち最も重要なのは、リヤマ、アルパカ製品である。特にアルパカの毛は、手綱(*waskha*)、投石縄(*warak'a*)、ポンチョ(*punchu*)、荷袋(*Q. = Aym. kustala ← Sp. costal*)などを編む材料として、また骨は織棒(*wich'u-ña*)などを作るのに利用する。リヤマの背中の脂肪(*llamphu*)やリヤマの胎児(*sullu*)などの儀礼用品としての重要性も見逃せない。最近では、町で購入する白砂糖を *llamphu* の代用品として、播種の儀礼や屋根葺きの儀礼などに用いることもあるが、やはり本物のリヤマの脂肪を使うのが望ましいとされる。儀礼の際、香を焚くための樹脂なども高地との交易を通じて入ってくる。

食品としては、乾燥肉(*Q. ch'arki → Sp. charque*)が挙げられるが、これはアルパカやリヤマのほか、最近では羊の乾燥肉(*Q. chaluna ← Sp. chalonga*)の方が多く出回っている。チーズ(主にペルー側から持ってくるもの)の原料は牛乳である。村でも自家製のチーズを作る家はあるが、大きさや味において、とてもペルー産のものに及ばない。ジャガイモはティティカチでもとれるが、高地産のものの方が大きくて、チューニョも良質である。このため、ティティカチの村人は、高地から入手したチーズ、チューニョ、ジャガイモなどを、自分らでは食べずに、低地との交易にまわ

すことがある。このほか高地との交易で入手する食品としては、雑穀のキノアなどがあるが、日常の食生活ではあまり活用されず、交易量も少ない。

高地の牧民から入手する塩（岩塩 ñapa-kachi）は、かつては高地との交易における主要な交換品目であったと思われる。しかし現在では、都市市場を介して流入するブロック塩（kachi-arui ← Sp. ádobe de sal ウユニ地方の塩原から切り出したレンガ状の塩塊）におされて、岩塩の流通量は格段に減った。しかし、溪谷部の村人は、現金を支払ってブロック塩を購入するよりも、現金を必要としない物々交換で入手するのを望む。このため、高地の住民は、町の市場でブロック塩を現金購入して、それを溪谷部まで持って来りて来て、従来どおりトウモロコシなどとの物々交換に応じることがある。

花ハッカ（*Cuminum cyminum*?; Q. kuminu ← Sp. comín カミン）、ベニノキ（*Bixa orellana*; Q. achiwiti → Sp. achote アナット樹の実の中味の赤い粒を粉末にしたもの）、コカの葉などの調味料・嗜好品は、「高地」欄に記載したが、これらも高地民が町の市場で調達するものであって、原産地は主に低地である。

村人の普段着の材料となる生地は、アルパカの毛のほか、前述のバリエータ（粗い羊毛生地）がある。これは主にペルー側の高地集落で織っている。アルパカの場合は紡いでいない原毛を交換することが多いが、バリエータは織りあがった生地が交換対象となる。この生地は、女ものの長下着（allmilla）、スカート（Q. phantilla; Aym. phunt'illu）、マント（Q. lliklla; Sp. aguayo）や男ものの半ズボン（Q. muqu-q'ara または kalsuna ← Sp. calzón）などを織るのに用いる。

村で日常用いている素焼きの壺、土鍋、水瓶、皿などは、いずれも高地から入手するものであるが、これは土器作り専門の特定地域の住民が売りに来る。これについては、IV章5節で説明する。

（2）低地からくる物

低地からくる小麦や各種のインゲンマメ（*Phascolus* spp.: Q. chuwi, phurut'i, misillu など）は、日常の食生活において特別な比重を占めるものではない。むしろ、トウガラシ（uchu）、ベニノキ（前出）、パセリ（Q.=Aym. pirijira ← Sp. perejil）などの調味料や、コカの葉を噛むための練灰（Q. llipt'a; Sp. lejía）やコーヒー豆などの嗜好品、オレンジ、バナナ、チリモヤ、乾燥桃（k'isa）などの果実類のほうが必要が高い。このほか生活用品としては、汁器用の瓢箪（phulu）や藁縄（chhaqna-na）用の草、籠材、鋤や豚の餌箱（Q. wathiya ← Sp. batea）に用いるための材木、家の扉（punku）に用いる大きめの板などは、低地まで行かないにしても、村よりずっ

と標高の低い地域から調達する必要がある。低地から来る品物のうち、村人の高い関心を集めるのは、太鼓やサンポーニャなどの楽器類、サトウキビの茎やマイマイの殻などの祭礼用品であるが、これらについてはⅣ章4節で述べることにする。

(3) 町で購入する物

パスタ (Q. phiriw~phiriyusa ← Sp. fideo) や米などはアヤタの町まで出なければ手に入らないが、今日では、ジャガイモ、トウモロコシとならんで村人の日々の食事に欠かせない食品となっている。ニンジン、タマネギなどの野菜類も町で求めるが、これらは、後述のレスカティスタ達と物々交換が可能である。町で出回る各種の加工食品や嗜好品を村人が購入することは稀である。村人が買い求めるのは、せいぜいコーヒーがら (Aym. surt'ana), アルコール, 砂糖, 塩, コカの葉などであり、それらも可能な限りは、トウモロコシとの物々交換で入手しようとする。

金属製品は全面的に外部に依存している。土寄せ鍬 (llawk'ana~lawk'ana), 斧 (llaqla-na), 鋏 (lanpa), 鎌 (Q. jusi ← Sp. hoz), 掘り棒 (wisu⁶⁾) など農機具は、刃だけを町で購入し、木の部分を村で調達する。金属製の皿やスプーン、ほうろう製のコップなどは町で買い入れる必要がある。このほか、石鯨、マッチ、ロウソク、ランプ、ケロシン (灯油用) などのこまごまとした生活用品は、必要な時にごく少量をアヤタの町で現金購入する⁷⁾。

村人の関心と呼ぶのは、ピンキーリョやケーナなどの楽器類である。これらについてはⅣ章2節で述べる。

(4) 自給する物

村で自給がきく食糧は、トウモロコシ、ジャガイモ、オカイモ、ソラマメ、エンドウマメ、アリコマイモなど。チューニョは高地との交易で入手する分が高い割合を占める。村でつくるチューニョは、小粒で量も限られている。大麦やトウモロコシの粉で無醗酵パンを焼いて食べることもある。11月初旬のトードサントス祭礼で墓地にそなえる「タンタワワ」(t'anta-wawa, 直訳「パンの子供」=家畜や家など形に焼いたパン) が代表的だが、このような特別の機会でなくても、粉さえ有ればいつでも焼

6) digging stick, いわゆる chaki-taklla であるが、ティティカチでは wisu ないし uysu と呼ばれる。これは、Sp. hueso 「骨」から来た語形と思われる。もし、現在のような金属製の刃ではなく、本来は動物の骨を利用していたとすれば、堅さなどの条件からいって、高地産のアルパカの骨を使っていた可能性がある。

7) 糸紡ぎの軸棒 (phutkha および k'anti) と円盤 (phillillu) については確認を怠ったが、おそらく今日では、町で購入するものと思われる。

いて食べる⁸⁾。タントワワ用には、上等の粉を使うため、町で小麦粉を買い入れることが最近では多い。

オオムギは、家畜（特に豚）用の飼料でもある。また、トウモロコシ茎先の花穂 (paruguayu) は馬やロバの飼料になる。また、刈り取ったばかりのトウモロコシの茎 (wiru) から絞った液を煮詰めた糖液 (sara-misk'i) は、調理用甘味料としてあるいは嗜好品として、自家消費するほか、高地との交易にも利用される。糖液を絞ったあとの茎かすは豚の餌となる。

太毛糸 (q'aytu) は村では紡げないので町で買う必要があるが、普通の毛糸 (millma ないし willma) は村の羊の毛で紡いで自給することができる。コカ袋 (ch'uspa), 肩かけ袋 (kapachu), 帯紐 (t'isnu, ch'unpi など各種), おくるみ布 (k'iru-na) などを織る。

大きな用材は溪谷下部や低地から運んで来る必要があるが、家屋の梁材、薪材、その他小さな用材は、村近辺で調達することができる。ふるい (susu-na), 縄 (phala), ざる (isankha) などは、近辺の灌木やつる草を利用して作る。燃料としては、薪の他にトウモロコシ果穂の芯 (thulu) も利用する。牧民から手に入れるリヤマの糞も燃料にするが、量は限られている。

Ⅳ．交易活動の様態 (1)

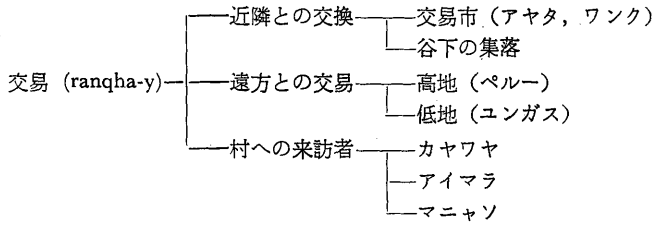
1. 交易のネットワーク

ティティカチ村の人々が定常的におこなう交易活動には、大別して3つの様態を観察することができる。第1は、近隣との交換。きまった曜日にきまった場所でひらかれる^{フエリテ}交易市 (Q. qhatu ← Aym. qhatu) に各地から産物を持ち寄って物々交換する形態。これは、主として女達による日常活動である。交易市には、かなり遠方の地域からやってくる商人も参加するが、周辺住民どうしの直接交換も盛んである。交易市以外の機会でも、近隣村落間の小規模な物々交換は、特に溪谷斜面の上部と下部とのあいだで頻繁に行われている。

交易の第2の様態は、遠方の村を相手におこなう物々交換である。溪谷部の住民は、高地および低地と定期的な直接交易関係を取りむすんでいる。この交易のためには片

8) パン焼き用の屋外大型かまどが無い家は、よその家のかまどを使わせてもらう。その際、かまどの使用料として、何らかの物品提供・労働提供がおこなわれるが、今回の調査ではその詳細は聞き漏らした。この大型かまどは、パンのほか、トウモロコシのタマルを焼くのにも使う。

表7 ティティカチ住民の交易ネットワーク



道4日以上かかる旅に出る。これは男たちの仕事である。ティティカチには高地からペルー牧民が国境を越えて来訪する。ティティカチからペルー領の高地まで出向くことも珍しくない。低地へは主にティティカチ側から出向く。交易市での物々交換がアノニムな匿名関係の交易であるのに対して、遠方との交易は、特定の村の特定の家族どうしが代々継続してきた個人的なきずなに拠っている。

第3の交易様態は、村に来訪する行商人との交渉である。ティティカチを訪れる行商人には、土器と薬草などを扱うカヤワヤ集団、町で現金売りされている品物を仕入れてきて村人との物々交換に応じるアイマラの人々、豚を売買する家畜商人（マニャソ）などがある。これらもアノニムな関係ではなく、特定の家族・親族集団と特定の来訪者とのあいだに「お得意さん」(Q.=Aym. kasiru ← Sp. casero) の関係ができあがっていることが多い。

以上に分類した交易様態を整理しておくと、表7のようになる。この分類に従って、以下、順次述べていく。

2. 交 易 市

ティティカチから日帰りできる場所でひらかれる交易市としては、アヤタ、ワンク、チュマの3つがある。筆者はこのうちアヤタとワンクを実地に観察した。出回っていた品目を表8に示す。この表の資料を記録したのは雨季あけの時期で、ちょうど新ジャガイモとチョコロ（若いトウモロコシ）が出回りはじめた頃である。なお、ティティカチの村人は農地解放以前はチュマ（村から歩いて片道4時間）の交易市によく通ったが、今日ではほとんど行くことがない。

(1) アヤタの交易市

ティティカチ湖東畔の町エスコーマからチャラサニへ向かう自動車道路から途中で分岐して東へむかい、急峻なコアンサニ峠 (Q'uwa-nsa-ni/Koansani 海拔 4600 m) を越えてくださったところに、ムニェカス郡アヤタ行政区の中心集落アヤタ (Ayat'a/

表8 交易市で出回る品々 (観察されたもののみ)

	ワンク (1980年 5月11日)	アヤタ (1979年 4月22日)
地元農民の持ち寄る物		
農 産 物*	トウモロコシ, チョクロ, ジャガイモ, オカ, ソラマメ	トウモロコシ, チョクロ, タマル, カヤ, オカ, ソラマメ, インゲンマメ, ジャガイモ, オユコイモ
果 実	バナナ, オレンジ, チリモヤ, リマ	トゥーナ, リンゴ, モモ
調 味 料	トウガラシ, ロコト	トウガラシ, ロコト
畜 産 物	鶏卵, 生きたニワトリ	ヒツジの毛皮, 鶏卵, 獣脂
そ の 他	コカ, 煉灰, 薬草類, 石鹼用の硝石 (qullpa)	薬草類
町からくる品物 (主にレスカティスタ)		
農 畜 産 物・魚**	タマネギ, ニンジン, トマト, 肉がら, ラード, 塩漬け生魚・イスビ (煮干)	
調 味 料	花ハッカ, カミン, ベニノキ, 乾燥トウガラシ (粉末), ニンニク	
嗜 好 品	アニス, コーヒーがら (surt'ana), タバコ, アルコール, ポップコーン (phasanqhalla), あめ・クラッカー類	
その他, 加工食品	砂糖, ブロック塩, ヨード塩, 小麦粉, 食用油, 味の素, 米, パスタ, パン, チーズ, 缶づめ	
日 用 雑 貨	マッチ, ビン, 石鹼, 洗剤, ロウソク, ケロシン, 電池, ボールペン, 鉛筆, 消しゴム, 帳面, 暦 (almanaque), 紙吹雪 (mistura), 錠前, 釘, 簡易ランプ (mechera), ハサミ, 包丁, ナイフ, 手鏡, 櫛, コップ (金属・ほうろう ・プラスチック), 金属なべ, スプーン, 農具の刃, バケツ, オモチャ	
衣 料 品	セーター, 子供服, 下着類, 毛布, フェルト帽, 毛編み帽, 手袋, サンダル (uskhuta), 織物 (刺繍など), 毛糸・木綿糸 ・化繊糸, 針, ボタン, リボン, ゴムひも	
儀礼用品・楽器	リャマの胎児 (sullu)	香 (incensio), サトウキビの茎, ピンキーリョ

* チューニョは時期的に見当たらず。

** トトラやコチャチューニョは見当たらない。

Ayata) がある。標高 3100~3200 m。都市 (ラパスおよびカラナビ) への人口流出が著しく、町の広場はひっそりとしている。この広場が人出でにぎわうのは、祭礼の日を除くと、毎週日曜日の朝に開かれる交易市のときだけと言ってよい。この日には、周辺各地から女たちが農産物を持ち寄り、交換しあう。標高差に応じた多彩な作物が広場に集まる。

アヤタ周辺は、前述のように、アイマラ語とケチュア語の境界地帯であり、市のたつ広場をさかいに、上側の村々ではアイマラ語を母語とする人々が、おもにジャガイモ耕作に従事しており、下側の村々ではケチュア語を母語とする人々が、おもにトウモロコシ耕作を生業としている。第Ⅱ章で述べた地域区分で言えば、上側 (アイマラ

語圏)が「スニ」、下側(ケチュア語圏)が「キチュア」におおむね該当する。ボリビアでよく耳にする「チューニョ産するところにはアイマラが居る、トウモロコシ産するところにはケチュアが居る」という言葉は、やはりここでも当てはまる。しかし、実際には、上下に住み分かれた人々が、それぞれの生業圏をスニ／キチュアのいずれかに限定してしまっているわけではない。ケチュア語圏の住民が自分たちの居住区域から少し離れた尾根ぞいの高所にジャガイモ畑やオオムギ畑を持っているのは、ティティカチ村の事例で見たとおり、珍しいことではない。また、筆者自身は実際に行って確認することが出来なかったが、アイマラ語圏の住民は低所に飛地を持ってトウモロコシ畑や木材伐採地にあてている。

ティティカチの女たちは、毎週のようにアヤタの交易市に買い出しに行く。これは、砂糖、タマネギ、マッチ、コカの葉など、季節的な取引には直接左右されない品物を入手するためである。交易市の人出は時期によって違う。4月は人出が少ない方だが、それでも午前中は広場が周辺の農村からやってきた黒マント(リヒリャ)の女たちで埋めつくされ、独特の雰囲気をかもしだす。農民どうし、あるいはレスカティスタ(外の町から来た商人)たちとのあいだで活発なやりとりが交わされる(写真3)。



写真3 交易市でのケチュア農民と町の商人とのやりとり。
左はアヤタ、右はワンクでの光景。

表9 アヤタの、日曜市（1979年10月28日の事例）

	性別・外見	話す言語*	出身地	持参した品物	売買方式
1	女 カンペシーノ	A	アラシ (Alasi)	農産物 インゲンマメ (phurut'u), トウガラシ	大麦, ソラマメと交換
2	女 //	A	アヤタの近く	// マンサニーリャ, トウモロコシ, カヤ, タマネギ	?
3	男 //	A	ラカヤニ	楽器 ピンキーリョ (たて笛)	現金売り
4	女 チョリータ	A	アンコライメ	雑貨 帽子 (ペルー製フェルト帽)	//
5	女 (データもれ)	A?	ウィトコタ (Withuqhuta)	雑貨 あめ, 缶づめ, 石鹼, マッチ, たばこ, コーヒー	//
6	女 qhatu	AC	アヤタ在住	薬草類** 花ハッカ, コパール, ロメロ, コア, ベニノキ 食品・雑貨 タンタワワ, 石鹼, ボールペン, 錠前, パン, あめ, たばこ, マッチ, コカ	現金売りまたは物々交換
7	女 チョリータ	AC	ラパス市	魚・野菜 ロコト, タマネギ, あめ, イスピ, コーヒーがら 骨がら	// //
8	女 //	A	ラパス市	食品 砂糖, 小麦粉, コカ, カミン, アナット	// //
9	男 ミスティ	CA	モー (Moho)	魚・野菜 マンサニーリャ, ラード イスピ, タマネギ, トウガラシ, チーズ	トウモロコシ, エンドウマメ, カヤと交換
10	女 チョリータ	AC	ラパス市	食品 パン, バナナ, タマネギ, イスピ, コカ, ピーマン	トウモロコシと交換
11	女 //	A	ワンカニ	魚・野菜 生魚 (tijilliri, mawlli など), タマネギ	現金売りまたはトウモロコシ, ソラマメと交換
12	男 カンペシーノ	AQ	プエルトアコスタ	食品・雑貨 ラード, あめ	トウモロコシ, カヤと交換
13	女 チョリータ	C	アヤタ在住	農産物 ロコト, バナナ, イスピ	トウモロコシと交換
14	男 ミスティ	?	ラパス市経由ユンガスより	祭礼用品 サトウキビの茎 (カーニャ)	現金売り (または物々交換?)

* A (アイマラ語), Q (ケチュア語), C (スペイン語)

** コパカバーナで仕入れ。

双方ともほとんど女である。ただし「やりとり」といっても、言葉が通じない場合が多く、また物々交換のレートは慣習的な相場に従うので、実質的な交渉の余地はあまり無い。表9に示したのは、収穫後の時期の交易市で、広場に品物を並べていた人々の事例である。

アイマラのレスカティスタ達は店舗を持たず、広場の露地にビニールシートをひいて品物をひろげる。個々の交換の規模は小さいが、件数が多いので、山高帽をかぶった「チョリータ」姿の女商人たちの前には、彼女らがラパスやティティカカ湖岸地方から運んできた野菜やイスピなどと交換されたトウモロコシの果穂がみるまに山をなしていく。彼女らは、アヤタや次に述べるワンクの交易市のほか、この地域の村々の祭礼の日にはかならず現れて、土地の産物を物々交換で入手し、ラパス市で転売する⁹⁾。

アヤタには、この町在住の人がもつ商店もいくつかある。その多くは広場に面しているが、ふだんはほとんど閉じていて、交易市の日にだけ開ける店が多い。これらの店は、日用雑貨や加工食品の類を現金売りしており、原則として物々交換には応じない。外から来る行商人たちと経済的に競合することはほぼ無いようである。テンデロー（店舗もちの商人）はメスティソ系の人々で、農民たちからは *misti* と呼ばれる。アヤタのテンデローたちは見事な多言語使用者であり、相手に応じてケチュア語、アイマラ語、スペイン語を使いわけ^{マルチンガリスト}る。ティティカカの村人は、テンデローとはケチュア語で、レスカティスタとはアイマラ語で言葉を交わす。

アヤタの交易市には、ペルー方面からも人が来る。ラパス方面からくるレスカティスタたちが女達であるのに対し、ペルーから来る物売りは男達である。彼らはティティカカ湖北岸、アイマラ語地域の住民である。筆者が出会ったのは、モー (Moho) からきた一行であった。彼らはスペイン語は流暢だが、ケチュア語はほとんど話せない。モーから、ロバに荷をのせ、ウリャウリャ経由で片道3日かかってアヤタに着く。男4人ほどで組んで、毎年10月頃来る。持って来るのは、イスピ、タマネギ、トウガラシ、マンサニーリャなど。これらを、アヤタの交易市でトウモロコシ、エンドウマメ、カヤなどと直接交換する。現金売りはしない。このほか、筆者は直接会っていないが、ペルー領のコハタ (?/Cojata) から乗合トラックを利用してティティカカ湖産の鰯を売りに来る人々もいるとのこと。これも現金売りではなくてトウモロコシとの直接交換とのことである。アヤタの住民によれば、以前はもっと盛んにペルー人が来た

9) 筆者が観察したモーリョ (Athun Mullu/Mollo Grande) の聖人祭 (8月1日) では、人々が踊り続けるあいだも、広場のへりに陣取ったアイマラのレスカティスタたちが、持ってきたイスピ、オレンジなどを地産のトウモロコシ、インゲンマメなどと交換していた。

という。

アヤタの交易市で、ティティカチの人々にとって特に関心の高い商品のひとつは楽器である。アヤタ近郊（アイマラ側）にある楽器作りの村ラカヤニ（Laqaya-ni/Lacayane）産のピンキーリョ（pinkillu 鳴笛の付いた縦笛，tuquru の木でつくる），ティヤナク（tiya-naku 中型のケーナ），ケーナケーナ（qina-qina 大型のケーナ，材料はユングスから仕入れる）などは，ティティカチをはじめこの地方の祭礼の音楽で活躍する重要な楽器である。これらはラカヤニの村人が，日曜の朝，アヤタの広場で立ち売りする。どの種類の笛も1本15ペソ。大変な人気商品で，文字通り飛ぶように売れる。すぐに売り切れてしまうので，予約しておいてラカヤニ村まで出向いて買うこともある。ラカヤニからティティカチなどケチュア側の村まで売りに来ることは無い。なお，ピンキーリョは，ラカヤニ産のほかモコモコ（Muqu-muqu/Moco Moco）産のものも出回る。

（2）ワנקの交易市

エスコーマとアウカパタ（Awk'a-pata/Aucapata）を結ぶ自動車道路に面するワנק村（Wank'u/Huanco, Prov. Muñecas）の広場で毎日曜に定期市が開かれる。標高4200 mと4300 mのあいだに位置するこの村は戸数も少なく，ふだんは閑散としているが，日曜日だけは各地から相当な人数が集まり，大変なにぎわいを見せる。アヤタ地方独特の長細い極彩色のリュチュ（lluch'u 毛編み帽）をかぶった男たちも多く見られる。交易市としてはアヤタのよりもはるかに規模が大きく，活発である¹⁰⁾。ティティカチからは，片道徒歩4時間ほどかかるため，さすがに毎週通う人はいないが，農閑期（7～9月）には多くの村人がワנקの交易市に出向く。

各種の農産物を持参する人々は，表8では町から出回ってくる品物と区別するため，「地元農民」としておいたが，実際にはかなり遠方から来る場合も多い。後述するカマタやコンサタ周辺などの低地の住民が登って来ることも珍しくない。オレンジ，バナナ，トウガラシなどは彼らが運んで来るものである。表10は，ワנקの日曜市に品物を持ちよった人々の具体的な事例である。イスピ，米，小麦粉，野菜，衣料品，日用雑貨，加工食品などは，主にラパス，アウカパタ，エスコーマなどから来る物売りの女たちによってもたらされる。彼女らは，現金売買もするが，ケチュア農民たちとは物々交換に応じる。交換レートは決まっているから，言葉が通じなくても商いは成立する。筆者が観察したときは，アヤタ在住の商人も出張して来ていた。

10) この村の日曜市については、『民族探検の旅』第8集（友枝啓泰編，学習研究社刊，1977年）の pp. 86-87 に高野潤氏による写真と記事がある。

表10 ワンクの日曜市(1980年5月11日の事例)

	性別・外見	話す言語	出身地	持参した品物	売買方式
1	女 カンベシーノ	Q	Qunchupata (Conchupata)	果物 チリモヤ	ジャガイモ、オカイモと交換
2	女 //	Q	Puysiyani (Pusillani)	果物 オレンジ, レモン, ロコト	物々交換
3	女 //	Q	T'ulani (Tholani)	果物 チリモヤ, チョクロ	ジャガイモ, カヤと交換
4	男 //	QA	モーリヨ (Athun Mullu)	硝石 (qullpa)	現金売り
5	女 //	AQ	Milliraya	練り灰 (llipt'a)	現金売り
6	男 //	Q	Wajiri	果物 バナナ, オレンジ, トウガラシ	ジャガイモ, オカイモ, カヤ, 塩, 砂糖と交換
7	女 チョリータ	AC	San José	町の食品 パン	ジャガイモ, オカイモ, ソラマメ, チョクロと交換
8	夫婦 //	AC	San José	農産物 ジャガイモ, オカイモ	チョコロ, トウモロコシと交換
9	男 ミステイ	QC	アウカパタ (Awk'apata)	ココ	現金売り
10	男 (データもれ)	QC	アウカパタ	雑貨 たばこ, マッチ, ビスケット, あめ	現金売り
11	女 チョリータ	AC	エスコーマ	魚・野菜 イスピ, タマネギ, レタス	トウモロコシ, オカイモ, カヤと交換
12	女 //	AC	ラパス市	魚 イスピ	トウモロコシ
13	夫婦 ミステイ	Q?	アヤタ	町の食品 米, 小麦粉, 砂糖, パスタ	現金売り
14	女 チョリータ	AC	Wilaqala?	魚・野菜 イスピ, レモン, タマネギ	ウミンタ, トウモロコシ, チョクロ, ソラマメ, ジャガイモと交換
15	女 //	AQC	アヤタ	食堂 昼の定食を給仕する	現金 (25ペソ)
16	男 ミステイ	C(A?)	ラパス市	町の食品 ブロック塩	現金売り

(3) 溪谷下部の村々との交易

ティティカチの住民は、溪谷下部の集落 (ukhu istansa) と随時、小規模な物々交換をおこなっている。交換品目から見た限りでは交易市での交換を補う性質のものとも言えるが、ただし、通婚や代親関係^{コンパードラスゴ}などの社会関係と組み合わさっている場合が多いらしく、その点では交易市でその場かぎりのアノニムな交渉とは性質を異にする。カルニ、ワイラパタ、コンチュパタ (Qunchu-pata/Conchupata) などの集落に、主にティティカチ側から出向いていく (地図2参照)。持っておりる産物は、ジャガイモ、チューニョ、ソラマメなど。トウモロコシは谷下の村のほうが収量が豊かなので、交換対象にはならない。谷下の村から入手するのは、オレンジ、チリモヤ、小桃 (durazno)、各種のインゲンマメなどである。このほか、汁器に使う長細い瓢箪や材木なども谷下の地域で調達する。これら谷の下部での活動については今回の調査では十分な情報を集めることが出来なかった。

3. 高地との交易

ティティカチの村人は、高地との交易を「ペルー人と交易する」あるいは「ペルーから交易に来る」と表現する。「ペルー」と言っても、実際には、国境近くのポリビア側の村落も含まれる。ティティカチと定期的に交易関係を結んでいるペルー高地民は、主としてロサパタ周辺の牧民である。彼らは、リャマの群れに荷を積んで、露營しつつ片道3日ないし4日かけてアヤタ周辺の溪谷部に来訪する。群れの頭数は小さいもので20頭ほど。大きいものでは60頭をこえる例も観察した。最近ではリャマの代わりにロバ (8~20頭) を使うこともある。女をまじえた家族連れで来る例も見られたが、ほとんどの場合は男3~5人の一行である。時期としては、7月から11月にかけて、特に8月と9月がピークとなる。これは、溪谷部でトウモロコシの収穫が終わり、果穂が十分乾燥した頃にあたる。8月頃、アヤタ北西の稜線 (4200~4300 m) で観察していると、荷をのせたリャマの群 (karya-llama) を追う一行が次々と、ほぼ絶え間ないほど頻繁に尾根すじから峠を越えて移動していくのを見ることができる (写真4)。それでも溪谷部の村人によれば、ペルー牧民の来訪が以前は今日よりはるかに頻繁だったという。交易民の来訪は11月半ばまで続く。トードスサントス祭礼の時期 (11月初旬) に来る牧民は、墓地で祈りを唱え、供え物の無酸酵パン (前述のタンタワワ) を持ち帰る習慣がある。ティティカチ、ムーリョ、ルキサニ、ワンカラニなど、一般にアヤタ周辺の農村は、毎年ほぼ例外なくペルー牧民の来訪を受ける。同じ一行が数週間かけて幾つかの村を歴訪する場合もある。各村の特定の知人 (kasiru) の



写真4 標高約 4100 m の高原をゆくペルー人のリャマの群れ。溪谷部
へ交易にむかうところ。ワトの近くで撮影。

家を訪ねるかたちをとり、ひとつの村に何週間か滞在することもある。交易の季節にアヤタ周辺を訪れると、あちこちでリャマの群れが草をはむ光景に出会うので、牧民の滞在を知らないと、この地域ではリャマの放牧が行われていると思こんでしまうほどである。牧民たちは溪谷部に来る途中、チャラサニ、アマレテ、ワトなど高地部集落にも立ち寄り、やはり物々交換の交渉をもつ。

来訪するペルー牧民たちの母語はアイマラ語である。たいていはスペイン語も話せる。ケチュア語は聞いてわかる（兵役でおぼえる）とのことだが、あまり話せない。ティティカチのようなケチュア語の村をも含め、アヤタ周辺の住民との会話にはもっぱらアイマラ語を使う。前述のようにティティカチの男達の多くはアイマラ語を話すことができる。しかし、牧民と物々交換の交渉に応じるのは村の女達であり、彼女らはアイマラ語を聞いて理解できても話すことはほとんど出来ないので、牧民の男たちと農民の女たちとは、異なる言語を互いに用いてやりとりする。

ティティカチの住民がペルー側に出向くこともある。馬またはラバ4頭ほどを連れて、男4～5人で組んで行く。日程は行き先村の祭礼にあわせることが多いが、時期はやはり7～9月が主である。

以下、アヤタ周辺に来訪する高地民の集落について、実例を見ていく。記載にあたって「行く／来る」「こちら／むこう」などの表現を用いる場合は、すべてティティカチなど溪谷部側の住民の視点に合わせることにする。

(1) ロ サ パ タ

ティティカチの人々が交易の相手として「ペルー」と言うとき、たいていはロサパタ (Rusa-pata/Rosaspata) および周辺の村々を念頭においているようである。行政的にはペルー共和国プーノ県ワンカネ郡 (Prov. Huancane) に属する。ロサパタ周辺は標高 4200 m から所によっては 4500 m に近い寒冷な高地であり、農産物はジャガイモ、キノア、大麦にはば限られ、それも零細な収量でしかない。生業の中心はリャマ、アルパカの放牧である。ロサパタの常用語はアイマラ語で、ティティカチ住民との会話もアイマラ語で通す。

以前は、むこうから来訪する頻度が高く、年に数回おりて来ることもあったが、数年前ロサパタに協同組合ができて以来、溪谷部への交易の旅は年1回程度に減った。現在ではむしろティティカチ側から訪れて行くことが多い。やはり8月がピークだが、5月下旬のペンテコスタ祭に合わせていく場合もある。ロサパタのこの祭礼には、ペルーのフリアカ、ワンカネ、ボリビアのチャラサニ、ヤナワヤ、アヤタ、チュマなど、各地から大勢の人が集まるといふ。祭礼にあわせて大規模な交易市も開かれる。

ティティカチからロサパタへの道程は、ワト村(後述)を経て Karinsani 山頂近くで露営、国境を越えタルカニ村(後述)でもう一泊していく。片道3日。

交易のためこちらから持って行くのは、トウモロコシ(黄色果穂)、ウミンタ(100個ほど用意)、サラミスキ(sara-misk'i トウモロコシの茎から絞った糖液を煮詰めたもの。調味用)、桃(durazno)、ソラマメ、カヤ(オカイモのままでは持っていけない)、トゥーナ(ウチワサボテンの実)などである。低地のオレンジを中継することは無い。サラミスキは、アルコール缶に詰めていき、むこうの交易市で現金売りする。

これらと交換に入手するのは、アルパカの生肉(aycha)や乾燥肉(ch'arki)、羊の乾燥肉(chaluna)、アルパカ獣毛、リャマの骨、キノアの団子(k'ispiña)、毛織生地(wayta)、織物、岩塩などである。ペルー人が溪谷部に来訪する場合は、町の交易市で入手したブロック塩、砂糖、小麦粉、トウガラシなどを持ってくることがある。ティティカチ住民の話では、近頃ペルー人はアルパカの肉を出し渋るようになった、とのことである。これら物々交換品のほか、ティティカチ村人がロサパタの交易市に出向いた際には、チーズ、毛編み帽、服地、パスタ、石鹼、粉石鹼、ゴムサンダル(Aym. wiskhu → Q. uskhuta)、衣料品などを現金で買い求めることが多い¹¹⁾。馬、

11) これらは当時(1978~1980)の経済状況では、ボリビア側で買うよりもペルー側のほうがずっと安かった。この報告を執筆している現在(1984年)では、すでに事情が変わっているかも知れない。1980年以降、たび重なるペソの切り下げなどで、ボリビアの経済状況は激変した。地方の交易市での物価情勢にまで相当な影響がおよんだとしても不思議ではない。

ラバ、ロバもロサパタの交易市で現金購入することが多い。

ペルーから来る、ペルーに行く、いずれの場合にしても、訪問者は相手村の特定の知人の家に泊めてもらう。その意味では、特異的な社会関係が結ばれているのだが、しかし、通婚や代親関係コンパードラスゴのような制度化した関係は見られない。ティティカチからロサパタへ赴くときは、国境を越えることになるので、村長から「証明書」をとって携行する。これには、連れて行く馬の頭数や一行各人の身分証明書番号などが記載されている。

以上の情報は、ティティカチ住民とティティカチ来訪中のペルー牧民の双方からの聞き込みによって得たものである。筆者自身はロサパタを実地に訪れる機会がなかった。

(2) タルカニ (Talukani~Tarukani)

タルカニは国境のペルー側の集落である¹²⁾。主にリャマとアルパカの牧畜に依存する。後述のチャラサニから徒歩1日の距離にある。ティティカチにくるルートは、チャラサニ、アマレテ、ワト経由で徒歩2日。主にトードスサントスの時期に来て数日滞在していく。リャマ20頭ほどをひきつれ、男2人ぐらいて来るケースが多い。

彼らが持ってくるのは毛織生地、アルパカ乾燥肉、チーズ、イスピ、ブロック塩など。イスピとブロック塩とは、途中チャラサニの町で現金購入してくる。これらと交換にティティカチから持って行くのは、もっぱらトウモロコシ(黄色)。帰途にはアマレテに寄って大麦とカヤを仕入れるとのこと。その際、溪谷部で入手したトウモロコシを交換に利用するのかどうかは確認できなかった。

タルカニの常用言語はアイマラ語だが、ティティカチの村人とはケチュア語で話す。交易を通じてケチュア語をおぼえる。だから経験の浅い若者はあまり話せないとのこと。

以上はティティカチに来訪していたタルカニの村人からの聞き込みによる。なお、ティティカチから前述のロサパタに行くとき、途中でこのタルカニ村に立ち寄ることがある。

(3) ムフマルカ (Muju-marka/Prov. Huancane, Dpto. de Puno, Perú)

ロサパタよりも遠方の高地集落らしいが、正確な位置はよく分からない。後述のワ

12) 藤井龍彦氏のご教示によれば、タルカニの集落はペルー領内にあるが、交易市は国境のボリビア側でも開かれる。

ト經由で片道4日以上かけて来る。アイマラ語の村であり、ティティカチの村人ともアイマラ語で話す。筆者が1979年8月初旬にティティカチ村で彼らに出会ったとき、彼らはリヤマではなくロバ19頭の群れを連れ男5人で来訪していた。年齢はみな五十代と思われた。彼らの話では、若者は交易の旅に参加したとらない、とのことである。

彼らが運んで来たのは、岩塩、チーズ、キノア団子、リヤマの乾燥肉、羊の乾燥肉、毛織生地であった。塩は重量にして2アローバ(約23 kg)。これらと交換にティティカチから持って行ったのは、もっぱらトウモロコシであった。

この他、ティティカチと交易関係のあるペルー側集落としては、ミカニ(Miqha-ni/Micani)、ワリャコヤ(Walla-quya/Hualacoya)などの名が聞かれた。いずれもロサパタ近辺である。以下に挙げるのは、ボリビア側の集落であるが、交易内容はペルーの場合と類似している。

(4) スチス(Suchis/Suches, Prov. Franz Tamayo)

ジャガイモも大麦もとれないほどの寒冷地で、やはりリヤマ、アルパカに依存する。常用語はアイマラ語。ティティカチ住民との会話もアイマラ語でおこなう。彼らは、現在ではリヤマの群れを使わずカミヨン(乗合いトラック)を利用し、ワカチャニ經由でアヤタ周辺にやって来る。持ってくるのは、アルパカ乾燥肉で、トウモロコシと物々交換する。以上は、ティティカチ村人からの聞き込み。スチスは地図によれば海拔4500 mを越える高さに位置する。スチスのほかにアンタキリャ(Anta-killla/Ataquilla, Prov. F. Tamayo)などの村からもトラックに乗ってアヤタ周辺にトウモロコシを仕入れに来るとのことである。

(5) スラパタ(Sura-pata/Sorapata, Prov. F. Tamayo)

リヤマ、アルパカの村。農産物としては、わずかにジャガイモ(チューニョ)を作る程度。常用語はケチュア語。アイマラ語が話せる人は多いが、スペイン語はほとんど通じない。ティティカチとの交易に際しては、もっぱらケチュア語を用いる。スラパタからティティカチまではチャラサニ經由、リヤマの群れをひきいて徒歩5日の道程である(チャラサニまで2日。また、スラパタからウリャウリャまでは徒歩2日)。毎年、主に8月頃、スラパタから男2~3人の一行がティティカチの特定の家を訪れる。筆者が観察した事例では、彼らが持って来たのは、ココアの葉、砂糖、カン入りの飲料用アルコールなど。これらはもちろんスラパタ村の産物ではなく、旅の途上チャラサニの町で現金購入する。これらをトウモロコシ(黄色類・斑点類)、ウミンタ、ソラマメ、カヤなどと物々交換し、2~3泊して帰る。チャラサニで砂糖などを買う

ときの現金はどうするのか、聞きもらしたが、おそらくアルパカ製品を売るものと思われる。

なお、チャラサニ (Charasani/Charazani=San José Pérez) の町はサアベトラ郡の郡庁所在地であるが、町としての規模は小さく、人口も大半がラパス市に流出してしまっている。チャラサニ周辺の集落からアヤタ周辺に交易におりて来るとい話はよく耳にしたが、ティティカチに来訪する例はほとんど無い。持ってくるのは農産物ではなくて、薬草類 (Q. jampi=Sp. medicina casera) である。トウモロコシとの物々交換に応じる。チャラサニ周辺でトウモロコシがとれないわけではないが、溪谷部の白トウモロコシが珍重されるらしい。スラパタの人々が、トウモロコシを求めて、わざわざティティカチまで来訪するのも、そのためである。薬草・呪物類を扱うチャラサニ地域の人々は、カヤワヤと呼ばれている。ティティカチに来るカヤワヤについては後述する。スラパタから来る牧民はカヤワヤとは呼ばれない。

(6) ワト (Watu/Huato, Prov. Bautista Saavedra)

ワト村はティティカチから徒歩1日の距離にある。標高 4100~4200 m の平坦な高原部に立地し、アルパカの放牧が生業の中心であるが、低所に畑地をもっていてジャガイモやオカイモも作っている。ジャガイモの収穫量は少ないが、溪谷部よりも大きいイモがとれ、また、寒冷地なので良質のチューニョやトゥンタ (白チューニョ) ができる。ティティカチ側での需要は意外と高い。ワトの常用語はアイマラ語。住民は各地との交易の経験を通じてケチュア語を使うことも出来るが、ティティカチの人々とはアイマラ語で話をするのが普通。

ティティカチとの交易は相当頻繁である。ワトからはリャマの群をつれておりて来る。ティティカチからはロバやラバに荷を積んで登って行く。ワトから持ってくる産物は、ジャガイモ、チューニョ、アルパカの生肉や乾燥肉など。アルパカ肉はティティカチで珍重されるが、最近は不足とのことでワト側が出し渋るようになった。ティティカチから持っていくのは、もっぱらトウモロコシである。

両村のあいだには、代親関係^{コンパードラスゴ}が結ばれることがあり、通婚もあるらしい。しかし、その頻度や婚入の方向性など、詳細な点は不明である。ワトの人々がアヤタやティティカチよりさらに低い地域までおりて行き交易関係を結んでいることは確実であるが、その範囲や内容などについては確認できなかった。主にカマタ地方への旅であると推定される。なお、ティティカチからアヤタを経てエスコーマへ行く自動車道路がワトの集落を通過するが、徒歩で行く場合はアヤタを経由する必要はなく、尾根ぞいのルートをとって直接ワト村に至る。

4. 低地との交易

ティティカチ村の人々は、低地との交易を「ユングスに行く」と表現する¹³⁾。ポリビアで「ユングス地方」と言う場合、ラパス県北ユングス郡および南ユングス郡の溪谷地帯をさすのが通例だが、ティティカチ住民（あるいは一般にアヤタ周辺の住民）が「ユングス」と呼ぶのは、カマタ周辺およびコンサタ周辺の地域（標高1500～1000 m）である。以下、本報告でも「ユングス」と言うのは、特にことわらない限り、この地域をさすことにする。筆者は、カマタには実地に赴く機会がなかったので、カマタに関する記載はもっぱら聞き込みにもとづく。ただし、実際にカマタ地方へ行く途中の一行の積荷を見せてもらうなどして、実質的にはかなり詳しい情報を得ることが出来た。コンサタでは実地調査をする機会があり（1980年5月）、溪谷部で得た情報と低地住民からの情報とを照合することが出来た。ティティカチ村からはコンサタよりもカマタへ行くのを好むようだが、「カマタの方が近い」という以外、特別な理由はないらしい。ティティカチのすぐ東南隣に位置するモーリヨ村(Athun Mullu)やワイラパタ村、また、すぐ南西隣のチュワタ村(Ch'uwata)やルキサニ村などの住民は、交易のため頻繁にコンサタ地方へおりて行くことが確認されている。

(1) カマタ (Qamat'a/Camata, Prov. Muñecas)

カマタ村およびその周辺の地域 (Upirwaya, Tarawaya, Puysqata などの集落) の産物は、オレンジ、バナナ、サトウキビ、コカ、マニオク、コーヒー、チリモヤ、トウモロコシ (kupanu)、ミカンなど。オレンジは下流のものほど甘くて良い、とされる。コカの葉とコーヒー豆は、収穫量が少ないので、ティティカチ側は欲しがらる品目だが、カマタ側の人々は交易に出したがらない。カマタ周辺住民の母語はケチュア語だが、アイマラ語もよく通じる。高地のアイマラ農牧民が交易におもむけば、アイマラ語で話をするという。ティティカチの村人とは、ケチュア語で話す。交易のためには、もっぱらティティカチ住民がカマタに出向く。男2～4人、たいていは親族関係のある者またはトルカ (tullqa) と呼ばれる姻戚関係にある男（娘の夫ないし姉妹の夫）で旅仲間を組む。同世代の友人どうしで組む場合もある。ラバ2頭ほどを連れて行くのが平均的な規模である。

ティティカチからカマタへのルートは2つある。ひとつは、前述のワト村で一泊、カパイキ (Qhapayki) 経由でくだるルート。もうひとつは、ワトを経由せず、アヤ

13) Yunkas-man puri-ku-mu-yku ranqha-na-paq (または turka-na-paq). なお、動詞において接辞 -ku- と -mu- が接続しても異形態 -ka-mu- を生じないのが、この地域のケチュア語の特色のひとつである。

タ上部のワンカニパンパ (Wank'a-ni-panpa/Huancanipampa) を経て、サンホセ鉾山北側のカルカタカナ村 (Qarqa-taqa-na/Karcatacana〜Carcatacani) かスラクチュ村 (Sura-k'uchu/Soracucho) で一泊したのち、イヒマアパチェタ (Ikma-apachita/Ijma Apacheta) の峠を越えて、マクア (Makuwa/Macuaya)、コアシヤ (Quwasiya/Cohasi)、ハパラヤ (Jap'a-rama/Japalaya) などの集落を経由してカマタに至るルートである。要するに、コアンサニの尾根すじの西側に行くか東側に行くかの違いである。どちらのルートでも、往路(下り)は一泊二日、むこうの村で数泊、復路(登り)は二泊三日で、合計一週間以上の旅になる¹⁴⁾。カマタの住民がティティカチに来訪することは無いとのことだが、前述のワンの交易市にはカマタ周辺からも人が登ってくるようである。

カマタへの交易の旅は年1〜2回。6月から11月初旬にかけて、トウモロコシとオレンジのあるときならいつでもよい。ピークは9月から10月末にかけてである。7月25日のサン＝ティアゴ祭、11月末のコンセプション祭など、カマタの祭礼日に合わせる場合も多い。ティティカチ以外にもルキサニやモーリョなどの溪谷部集落からトウモロコシを持って、また、ワト(前述)、アマレテ(後述)、パタスカチなどの高地集落からもチューニョを持ってカマタ地方におもむき、交易がおこなわれる。

ティティカチから持って行くのは、トウモロコシ果穂、ソラマメ、エンドウマメ、オカイモなど。少量ながらジャガイモやチューニョも持参する。イスピ、魚、ブロック塩などをアヤタの町で買入れしていくこともある。ワト村との交易で入手したチューニョや乾燥肉を、カマタに中継する場合もあると言う。チューニョに関しては実際に確認できたが、肉については確認できなかった。カヤはカマタでは人気がないので持っていない。トウモロコシの糖液(サラミスキ)も持っていない。むこうにはサトウキビがあるからである。

以上の品々と交換に入手するのは、オレンジ、バナナを中心に、チリモヤ、コーヒー豆、コカの葉、トウガラシ、ベニノキ(アナット樹)の実など。マニオク(yuka)は、欲しいけれど、運んでくる途中で乾いてしまうので、あまり買わないという。オレンジはイチユ草でくるみ、ラバの背に積んで運ぶ。カマタ近辺で入手する品物のうち、農産物以外で重要なのは、マイマイ(ch'uru)の殻やサトウキビの茎などの祭礼用品、そして、大太鼓(wankara)の胴やサンポーニャ(siku)などの楽器類である。太鼓はラワンに似た材質の木(方名確認できず)で作った胴(Q. kaja←Sp. caja)だ

14 藤井龍彦氏によれば、カマタの対岸にあるカリハナ(Karijana)へ行く途中までは、悪路ながら道路が通じているとのこと。

けを買い入れ（当時の相場で 350 ペソ）ティティカチに持ち帰ってから牛皮の鼓面と弦草(muna)の共鳴弦をはり、牛の革紐で締めて完成する。このワンカラ太鼓はティティカチをはじめ周辺の村々での祭礼の音楽には欠かせない。サンポーニャは、ティティカチ周辺で作る小型のもの(suqusu 製)と違って、chuki という禾本科植物の茎で作る大型のものである。これらの楽器類はもっぱら現金購入で、作製を前の年にあらかじめ頼んでおく必要がある。また、ティティカチで農耕に使っている牛は、そのほとんどがカマタ産と言われるが、これも現金購入であって、トウモロコシなどとの交換はしない。なお、カマタとティティカチとの間には通婚やコンパードラスゴの関係は無く、もっぱら交易の相手(kasiru-lla)としての関係である。

(2) コンサタ (Kunsat'a/Conzata, Prov. Larecaja)

コンサタ行政区の人口は約 500 人ほどと推定される(1979年の国政選挙の際、登録人数は350名弱であった)。中心集落の標高は 1040 m。コンサタ川をはさんで、右岸はアイマラ語圏(Charantasi, Cordepata, Corralani など)、左岸はケチュア語圏(Mimikuni, Wajini, Machaka, Chuluni, Pillku, Chirilaya, Wayruruni など)である。左岸はとくに傾斜が急であり、筆者が訪れたワイルルニ(Wayruruni/Huairaruni)の集落は、川岸から徒歩で80分ほどだが、高度計の針は 1420 m を示した。マチャカ、ミミクニなどの集落はさらに上部に位置する。左岸の住民の生活様式(衣装・家屋形態)などは、ティティカチやアヤタ周辺で見るとほぼ同じものである。言語的にもこの地域のケチュア語は、音声・動詞活用形式・語彙などの面で、ティティカチやアマレテと共通した方言的特徴を有している。ムニョーカス郡のケチュア農村から交易におもむく男達は、主として左岸の集落の知人の家に滞在する。物々交換の交渉相手は地元の女達である。溪谷部からおりていく人々は、コンサタ側住民からケチュア語で ranti-q (直訳すれば「買う人」Sp. comprador) と呼ばれる。

交易の様態は、基本的にはカマタの場合と同じだが、細かい違いも見られる。溪谷上部から持って行くのは、トウモロコシ(黄色)、ソラマメ、オユコイモ(パパリサ)、チーズ、チューニョ、羊の乾燥肉、ジャガイモ、オカイモなど。他に、塩、砂糖、衣服、小麦粉、イスピなどをアヤタの町などで仕入れていくことが、以前は多かった。チーズはいわゆるペルー産タイプのもの(Sp. queso peruano)だが、実際にはボリビア領内の高地集落で作られるものが、溪谷部住民の手をへて運ばれて行く。

上記の品々と交換にコンサタで入手するのは、オレンジ、バナナ、コーヒー豆の3品目が主である。このほかに、コカの葉、サトウキビのチチャ(Sp. chicha de caña

表11 コンサタ地区の農産物

	右 岸 (アイマラ)	左 岸 (ケチュア)
芋 類	無毒マニオク・ジャガイモ・ヤウティア・サトイモ・ラカチャ・ヒカマ	ジャガイモ (urantis)
穀 類	トウモロコシ (kupanu)・陸稻	トウモロコシ (kupanu)
豆 類	ソラマメ・レンズマメ・各種インゲンマメ	
野 菜	レタス・白菜・キュウリ・人参・タマネギ・かぼちゃ (zapallo) など	トマト (ch'illtu)
果 実 類	オレンジ・みかん (mandarina)・バナナ・チリモヤ・ライム・パパイヤ・マンゴー・ポメロ・桃 (durazno)・オリーブ・アボカド・トゥーナ (ウチワサボテン)	オレンジ・みかん・バナナ・トゥーナ
そ の 他	ココ・サトウキビ・コーヒー・カカオ・茶・ベニノキ・ウルピカ	ベニノキ・サトウキビ・ココ・コーヒー
家 畜	羊・山羊・ニワトリ・豚 (いずれも小規模)	羊・牛

桃は収量の大部分を乾燥桃 (k'isa) に加工する。

下線を付したのは、主として換金用に作付けしているもの。

ないし *rescado de caña*) など。トードスサントスの祭礼に使うサトウキビの茎を、交易先の低地で調達するのは、カマタの場合と同様である。コンサタ周辺地域の産物を表11に示す。ソラマメ、オカイモ、オユコイモなどはコンサタではとれない。なお、ティティカチで「ケリョ」(黄色)と呼ぶ種類のトウモロコシは、コンサタ地区のスペイン語では *maíz blanco* 「白トウモロコシ」と呼ばれる。皮が柔らかく、モテ(ゆでトウモロコシ)に最適なので、コンサタ側での需要は高い。コンサタで栽培している *maíz amarillo* 「黄色トウモロコシ」とは、皮の固い外来品種 (*Sp. maíz cubano* → *Q. kupanu*) で、モテにはならず、ポップコーン (*Sp. pasancalla* ← *Aym. phasanqalla*) に加工する。これは主にラパスの市場むきに搬出され、伝統的な交易の場面に登場することは無い。

コンサタ川右岸と左岸とは、本来はそれぞれ別々の交易圏を形成していたようである。右岸(アイマラ側)はラレカーハ郡のタカコマ (*Taqaquma/Tacacoma*) など標高 3400~3600 m 近辺のトウモロコシ耕作地帯(アイマラ語)と定期的な交易関係を結んでいた。コンサタ側住民がタカコマ周辺まで片道徒歩2日かけて登っていき、オレンジとの交換でトウモロコシを得ていた。一方、左岸(ケチュア側)は、タカコマ方面との交渉は無く、もっぱらムニューカス郡のチュマ、アヤタ、ワンクなどと交易関係を結んでいた。現在でも、ワンクの交易市では、コンサタ左岸の住民が片道2日ほどかけて登ってきてイスピ、小麦粉、砂糖などを果実類と交換している様子を見ることが出来る。右岸では低地住民が交易のために中腹部まで登っていくのがもっぱ

らだったのに対して、左岸では双方が訪問しあう形をとっている¹⁵⁾。

1965年頃からコンサタ川流域で金の採掘が始まり、また、オレンジやサトウキビの栽培が市場ベースによって換金作物としての性格を強めてきた。ソラタ〜アチャカチ経由でラパス市に通じる自動車道路も開通したため、コンサタはしだいに市場経済の影響を直接的に受けるようになってきた。左岸のケチュア農民も、ムニョーカス側との伝統的な交易よりも、むしろ自動車道路の走る右岸との関係を深め、日常生活の必需品(砂糖、塩、衣料品など)を現金経済化した経路を通じて入手することが多くなってきている。かつては、左岸のミクニやマチャカなどからアヤタへ出て塩や砂糖を入手したが、今では右岸から手に入るの、わざわざアヤタ方面まで登ることはほとんど無くなった。

5. 行商人の来訪

(1) カ ヤ ワ ヤ

ティティカカ湖の北東部、ペルーとボリビアの国境付近一帯(チャラサニ、アマレテ周辺)に住む「カリャワヤ」ないし「カヤワヤ」(kallawayaya)と呼ばれる集団は、アイマラでもケチュアでもない謎の集団と言われているが、言語的には今ではケチュア語を話す¹⁶⁾。彼らは素焼きの土器、各種薬草類や膏薬、コア(q'uwa¹⁷⁾)をはじめとする呪草類(儀礼用の薬草)などを商品として、かなり遠隔の地まで交易の旅に出る。カヤワヤ集団は、病気や医薬および呪術に関する知識の豊富さ、気性の激しさ、閉鎖性、そして出没自在の旅人ぶりなどのため、単なる行商人というよりはずっと神秘性をおびた存在として、各地の住民から、ある種の畏怖の念をもって見られている。

ティティカチ村に来訪するカヤワヤは、アマレテ(Jama-rit'i/Amarete, Prov. B. Saavedra)周辺のチャカワヤ(Chaka-wayay/Chacahuaya)、ホタウク(Juta-ukhu/Jotaoco)、タカチリヤニ(Taqa-chi-lla-ni)、ウピリ(Upili)、ティカタ(Tikata〜T'ikata)、チュル(Churu)、ムルワイリヤニ(Muru-waylla-ni)などの集落から来

15) 1979年と翌80年は、コンサタ周辺でマラリア(ケチュア語でいう *chukchu*) が流行したため、ムニョーカスのケチュア農民は交易を敬遠して交易に来る者が少なかったと言われる。

16) 言語学者は、いわゆる「カヤワヤ語」の正体をプキーナ語と考えている。この言語は、系譜的にはアイマラ語ともケチュア語とも共通性がなく、ウル=チバヤ系と推定されている。現在では、ほとんどケチュア語化(ないし一部ではアイマラ語化)して死語となった。

17) q'uwa (=q'oa=kkoa) は、Oblitas Poblete によれば *Teucrium* 属の草本。muña とも呼ばれる。スペイン語訳としては poleo があてられるが、いわゆる poleo (メグサハッカ) とは異なるものらしい。友枝啓泰氏のご教示によれば、アマレテではジャガイモ播種前におこなう農耕儀礼が「コア」と呼ばれ、また、qoa (=q'uwa?) という語が「(呪物を埋めるため) 地面にあけた穴」の意味で用いられる、とのことである。

る。いずれも土器作りの村として知られる。これらは、アマレテの主村とは異なる共同体を構成するようだが、溪谷部の人々はおそらく「アマレテから来る」と表現するので、本報告でも「アマレテ周辺」と一括して述べることにする。標高 4000 m 近い地帯で、農作物は、ジャガイモ、キノア、オカイモ、ソラマメ、大麦など。谷の下の方の畑で、トウモロコシ、小麦も作る。リャマを飼っているが、これは主に荷運び用であり、生業として牧畜が占める比率はさほど高くないようである。

アマレテ周辺の住民の母語はケチュア語だが、アマレテの主村ではスペイン語もよく通じる。交易の旅に出るカヤワヤ達は、ケチュア語、アイマラ語、スペイン語いずれをも流暢に操ることができる。彼らは、リャマあるいはラバに荷を積んで男2～4人連れで、ティティカチまで徒歩2日かけて来訪する。特定の家に泊まって数日滞在していくので、村人はその家に集まって、彼らの持参した土器を見立て、交換の交渉を行う。来訪の時期は毎年8月頃。ティティカチの方からアマレテに出向くことはない¹⁸⁾。

持って来る土器類には、マンカ (manka 炊事用の丸型土鍋)、ホコリュ (juq'ullu 豆を煎ったり芋を蒸かししたりするための斜めに口のあいた壺)、チュワ (chuwa 給仕用の小皿)、チャト (chatu 小型の水さし)、プニユ (p'uñu 細口の壺)、ウルポ (urpu チチャ酒の仕込みに使う大水瓶) などの種類があり、いずれも村での日常生活に欠かせない道具である。これらと交換にティティカチから持って行くのは、もっぱらトウモロコシ (黄色類・斑点類) である。

ティティカチにはアマレテのほか、チャリ (Chhari/Chari) からカヤワヤが来る。チャラサニの近くのケチュア語の村である。来るときはワイラパタ経由で歩いて来るが、帰りは荷物が重くなるので、乗合トラックを乗り継いで帰る。持って来るのは、薬草各種、焚香用の樹脂(コパール)、調味料(ベニノキ、カミン、花ハッカ *Origanum* sp. など)。トウモロコシと交換する。近年では、このように自動車交通を利用して動きまわるカヤワヤも増えてきているらしい。アマレテの土器売りは、前述のコンサタ、さらにはずっと東側のマピリ周辺の熱帯低地林地帯にも出沒する。そこでもやはりカヤワヤと呼ばれている。彼らは、コンサタ川流域の右岸・左岸に関係なく動きまわるようである。彼らが一年のうちどのぐらいの期間を行商の旅に費やすのか、移動範囲はどこまでか、などの点については、残念ながら信頼に足る情報を得ることが出来なかった。1回の旅では土器を10荷(チパ)ほど運ぶようである。ちなみに、筆者がア

18) ただし、アマレテ主村のすぐ近くの谷の下にあるスカ鉱山 (Suk'a) に働く鉱山労働者のなかにはティティカチ出身者もいるので、ティティカチとアマレテの間に人の往来がまったく無いわけではない。

マレテ主村を訪問したときは、ちょうどトードスサントスの祭礼の時期にあたり、ペルー高地の牧民たちが滞在していた。彼らは乾燥肉、砂糖、獣毛、毛糸、服、服地などを持参し、アマレテ周辺のジャガイモ、キノア、トウモロコシ（谷の下の方でとれる）と交換していく。村人の墓（michu）に向かってアイマラ語の祈禱を唱え、供え物のタタワ（前述）を持って帰る。

(2) アイマラ

アヤタの交易市にやってくる女商人たちは主にエスコーマ (Isquma/Escoma, Prov. Camacho), アンコライメ (Janq'u-raymi/Ancoraime, Prov. Omasuyo) などティティカカ湖畔の村々の出身者である。彼女らは、溪谷部の特定の村や世帯との個人的な繋がりを持たず、もっぱら定期市や祭礼日にたつ交易市をねらって来訪する。このレスカティスタたちとは別に、村を個別に訪れるアイマラ農民がいる、彼らは専門化した商人ではなく、自分たちの村の食糧の不足を補うために、町の商品を仕入れて、溪谷部の村で「売って」歩くのである。具体例として、パコ村 (Paku/Paco, Prov. Camacho) の場合を挙げる。この村はアヤタ〜エスコーマ間の道路ぞいにある高地の村で、農産物としては、ジャガイモ、オカ、ソラマメなどがとれるが、いずれも自給分が精一杯で交易に出す余裕はない。そこで彼らは、道路ぞいの村という利点を活かし、乗合トラックでアチャカチやラパス市まで出て砂糖、調味料、ケロシン、装身具（指輪など）を買入れ、それを持って溪谷部の村々を巡り、トウモロコシなどと交換する。特定の知り合いの家を訪問する方式をとり、村人からは「お得意さん」と呼ばれる。交易の規模は小さく、各世帯でせいぜい砂糖1リーブラ (450 g) を売る程度。筆者は11月にティティカチ村でパコから来た男たちに会った。ロバ1頭を連れ、ティティカチのほか近隣のティカムリやモーリョなどの村を歩いて巡るとのこと。彼らはケチュア語があまり話せず、ティティカチ住民とはアイマラ語で用をたしていた。トウモロコシが目当てだが、パコ村で不作の年にはオカイモやソラマメも調達していくことがあるという。

(3) マニャソ（家畜商人）

毎年5月から6月にかけて、ティティカチ近辺の村々にマニャソ (mañasu) と呼ばれる家畜商人がやって来る。彼らは主にアンバナ (Ambaná, Prov. Muñecas) 周辺のアイマラ語系の住民である。ケチュア語は話さない。彼らは、村人が育てた豚（主にオス、稀にメスも）を買い取っていく。原則として現金買いつけで、成オスだと800ペソから1500ペソで売れる。場合によっては衣料品などの物々交換もする。生

きたまま運んでいく場合と、ティティカチで屠殺解体して肉を運ぶ場合とがある。マニャソたちは豚だけが目当てで、トウモロコシなど農産物は持って行かない。アンバナからは歩いて来るが、最近ではアンバナ以外にアチャカチやアンコライメなどから乗合トラックで買いつけに来る家畜商人もいるそうである。豚を売って得る金は、村人にとって極めて貴重な現金収入である¹⁹⁾。

V. 交易活動の様態 (2)

1. 交換の単位

伝統的な交易の原則は等量交換であり、「重さ」よりも「かさ」に基づいたレートが定まっている。かさを量る単位としては、次のようなものがある。特にことわらない限り、ケチュア語・アイマラ語共通の表現である。

- ① ハチ (jach'i) 「ひとつかみ」：どんなものであれ、片手でつかめる（あるいは片掌に乗りきる）分量。トウモロコシ果穂だと約10本に相当する。スペイン語で *mano* と訳すことがある。
- ② チャーラ (chhala) 「ひと盛り、ひと山」：両手のひらに一杯分。すなわち1チャーラ＝2ハチ。実際の交易の場面では、帽子一杯分を1チャーラと数えることが多い。スペイン語で *montonada* と訳すことがある。
- ③ ジャル (ral) 「果穂ひとやま」：もっぱら *uk* (数詞“1”) ないし *iska-y* (数詞“2”) と組み合わせ、ウフジャル (*uk-ral*)、イスカジャル (*iska-ral*) という形で用いる²⁰⁾。ウフジャルは果穂20本 (1 *chhala* に相当)、イスカジャルは果穂40本である。これはトウモロコシを勘定する単位としてのみ用い、また、物々交換の場面に限られる。収穫後の果穂を勘定する共同作業のような時には、ジャルで数えることはない。*ral* による勘定を現地のスペイン語では *raleo* と称する。
- ④ カルヤ (*karya*) 「積荷1頭分」：交易の旅にあたって駄獣の背に乗せるため、運搬物をイチュ草でくるみ、藁縄で縛りあげた荷姿をチパ (*ch'ipa*) というが、こ

19) 村人が現金収入を得る方法としては、このほかに町への出稼ぎがある。出先はラパス市 (*Chukiyaku/La Paz*) またはカラナビ (いわゆるユンガス) が多い。ラパスでは道路工事や担ぎ屋など、カラナビではバナナ園などでの農業労働に従事する。1月から3月にかけての農閑期に、男が単身で出るのが通例である。町で定職を得るのは難しく、出稼ぎがそのまま人口流出につながることは、今のところ無い (この点、ポトシ県やオルロ県とはやや事情が異なる)。出稼ぎのほか、最近では村人がラパス市まで買い出しに出る機会も増えた。

20) アイマラ語では、それぞれ *mä-rala*, *pä-rala* という。*mä*, *pä* はアイマラ語の数詞1と2。*ral* はスペイン語の *real* に由来する語であろう。

のチパ2つ分が1カルヤ (Q.=Aym. karya ← Sp. carga 「荷物」) と呼ばれる (1カルヤ=2チパ)。トウモロコシ果穗で400本, オレンジ果実で400個と言われるが, 実際には, もう少し多い本数・個数に相当する (後述参照)。カルヤは kustala (← Sp. costal 大きな荷袋) と言うこともあるが, これはチパの代わりにアルパカの毛で織った荷袋を使うこともあるからである。その場合は, 重量の関係で, 駄獣1頭につき1袋しか乗せられない。

以上の単位表現は, もっぱら物々交換の場面でのみ用いられ, 現金売買の際には都市の市場経済と基本的に同じ衡量単位 (表12) が用いられる。ただし, カルガは, ラパスの市場経済では「6アローバ+6リーブラ」で156リーブラと換算するが, アヤタ周辺の交易市では5アローバ (すなわち125リーブラ。56.25 kg 相当) に換算するようである。また, 市場経済で「カルガ」といえば70 kg という一定の重量であるが, 物々交換での「カルヤ」は重さではなくてかさ (容積) で決まる。実際の重量は荷物内容に応じて異なるが, たいてい市場のカルガよりずっと軽量で, 30~40 kg 相当である。

次節以下では, 前章で述べた各地との交易における慣習的な交換方法を記載する。これらは, 複数のインフォーマントからの聞き込みを照合して明らかになった「相場」と言うことが出来る。実際には, 穀物の成育状況, その年の生産状況などに応じた変動はあるだろうが, しかし実地に観察した交易の現場では, これら「相場」がかなり忠実に守られているようであった。なお, 前章と同じく, 記載にあたっては, ティティカチ村など溪谷部住民の側に視点をおいた表現 (行く/来る, こちら/むこう) を用いる。交換の単位は, 上述の現地語概念を用いて記述する。なお, この地域のケチュア語では, 物々交換でも現金売買でも同じように「売る」(ranti-y) / 「買う」(ranqha-y ないし rantha-y) という動詞を使う²¹⁾。以下の記述においても, 「売る/買う」とい

表12 市場経済における重量単位 (スペイン語)

リーブラ (=ポンド)	1 libra = 0.45 Kg
アローバ	1 arroba = 25 libras = 11.25 Kg
キンタール	1 quintal = 100 libras = 4 arrobas = 45 Kg (約12貫)
カルガ (=カルヤ)	1 carga = 156 libras (= 6 arrobas + 6 libras) = 70 Kg

21) 物々交換の場合は「〜と換える」(例えば, Sara-t kachi-wan ranqha-yku. あるいは逆に, Kachi-t sara-wan ranti-ku-yku. (=turka-yku)) と言い, 現金売買の場合は「金に換える」(例えば, Sara-t qulqi-man ranqha-yku.) と言う。Sara-t kachi-man ranqha-yku. とは言わない。(ケチュア語の目的格接辞 -ta はムニェカス=ケチュア語ではしばしば母音の脱落により無破裂子音 -t となる。) このような違いがあるところから見て, 彼らが物々交換と現金売買とを概念上区別している, ということもできる。

う表現を、現金売買に限らず物々交換の場合についても、そのまま用いることにする。ただし、視点は溪谷部住民の側におくので、「買う」という表現の典型的な意味は「トウモロコシと交換に何かを入手する」ということになる。

2. 高地との交易における交換レート

(1) アルパカ

アルパカ丸1頭とトウモロコシ果穂3チパ（約600本相当）ないしはトウモロコシ果穂1 kintala（袋一杯：市場の重量キンタールとは異なる）を交換する。羊の場合は、丸1頭と1カルヤ（すなわち2チパ、400本相当）との交換になる。生きた家畜を見立てながら交渉し、交換が成立してから、現地で屠殺・解体して肉・骨・毛皮を持ち帰る。骨は織棒などの道具を作るのに使う。内臓は利用しない。高地から牧民がおりてくる場合は、乾燥肉か、あるいは塩をした生肉を運んでくる。生肉はティティカチで日に干してチャルキにする。

(2) チーズ

理念としては、チーズ1個（Q.=Aym. multi←Sp. molde「型」）に対してトウモロコシ果穂イスカジャル（40本）が「標準価格」である。実際には、チーズの大きさに応じて、交換本数が変わる。果穂ではなくウミンタと交換する場合は、チーズ1個とウミンタ5個の交換が相場と言われる。

(3) 塩

岩塩（ñapa-kachi）の場合は、トウモロコシ果穂との等量交換が原則である。その際、黄色類または斑点類の果穂を用いる。現在では、岩塩が流通することはほとんど無くなった。市場を経由して入手したブロック塩を交易に流す場合は、 $\frac{1}{2}$ アローバに対してトウモロコシ果穂2アローバ（つまり重量比にして1：4）の割合で交換される。塩との交換には斑点類（ムチュ）のトウモロコシを出すことになっている、と説明する村人が多かったが、黄色類（ケリヨ）でも構わないという意見もあり、現に、黄色トウモロコシのほうが交換対象となる場合が多いようだった。

(4) 布地・マント・ポンチョ

布地とトウモロコシの交換には、果穂ではなく穀粒を用いる。例えば、リヒリャ（Iliklla 女ものマント）の生地をトウモロコシで「買う」には、横 {1ミルヤ}×縦

{1リヒラ+1タハリ}²²⁾の大きさの袋を、リヒリャの生地で縫って作り、その袋で計量して9分め(1タハリ分を残して一杯になるまで)の穀粒を、代価として提供する。これも、発想法としては、「同じ重量」ではなくて「同じ容積」にもとづく交換と言えるだろう。袋に穀粒を満たすにあたっては、当事者双方が果穂から穀粒をもちで、腐った粒(ismu)や萎んだ粒(ch'usu)をよりわけける。

毛織のバリエータ布地の場合は、トウモロコシ穀粒1カルヤと長さ10ワラ(Q. wara←Sp. vara「つえ、棒」)の布地の交換が等価と見なされる。ワラは、リヒラと同じ長さである。なお、バリエータ布地の幅は一定(約80cm?)である。

ポンチョに関しては、十分信頼できる情報が得られなかったが、基本的には、袋状に縫いあげ、そこに入る分量のトウモロコシで買う、という方式に変わりはない。ただ、ポンチョの場合は、アルパカを丸ごと買えば肉と同時に毛も手にはいる。あとは、村に帰ってから毛糸に紡ぎ、いざりばたで1カ月ほどかけて織りあげればよい。そこで、屠殺するアルパカを選ぶ際には、好みの毛色であるかどうかも条件になる。高地の牧民が獣毛だけを持っておいたとき、トウモロコシとの交換率がどうなっているのかは、残念ながら聞きもらなかった。

(5) 土 器

土器はその容量の半分(kuska)に相当するトウモロコシ穀粒と交換する。双方立合いのもつで、穀粒を注ぎ入れて計量する。土器売りの男たちは「一杯まで、一杯まで」「Junt'a-sqa-t, junt'a-sqa-t!」と声をかけ、一方、村の女たちは「そこまで、そこまで」「Chay-lla-t, chay-lla-t!」と応じる。土器を売りに来るのは、前述のように、アマレテ周辺の集落にすむ「カヤワヤ」達である。

(6) 薬草類・調味料など

基本的に、ひとつかみ(ハチ)ずつの等量交換がなされる。ある品目に対して特定の交換可能品目が限定されているのではないが、黄色トウモロコシとの交換がもっとも一般的である。1ハチは果穂10本に勘算されるので、例えばコパールひとつかみに対し黄色トウモロコシ果穂10本、リャマの背中の脂肪(llamphu)ひとつかみに対し同じく10本、というような交換が行われる。膏薬については、聞きもなかった。

22) ミルヤ(Q. mirya←Sp. media)は約40cm、リヒラ(llikra)は「翼・肩」の意味で約80cm、タハリ(t'aqli)は「掌の横幅」の意味で約10cmにそれぞれ相当する。長さの単位としては、この他に、ワリワク(wallwak'u「脇のした」の意味)がある。4ワリワクで1リヒラに相当するので、スペイン語でcuartaと言うことがある。リヒラは、腕を横にのばして、体の中央(あごの下)から手指の先までの長さである。

(7) 魚

イスピ1ハチについても、黄色トウモロコシ果穂10本が相場。トウモロコシの代わりにカヤ（オカイモのチューニョ）を出す場合は、値段が倍になる。すなわち、イスピひとつかみ（1ハチ）とカヤひとやま（1チャーラ）の交換になる。塩漬けの生魚はイスピよりも値がはる。魚3分の1チャーラに対し、オカイモ（未加工のもの）1チャーラというやりとりが観察されたが、これが果たして平均的な相場なのかどうか不明である。

(8) コカの葉

乾燥したコカの葉1リーブラに対してトウモロコシ斑点類果穂1カルヤという物々交換が、スチスから来た牧民とティティカチの農民のあいだに見られた。これは、市場での現金価格を考えると、まったく釣り合いのとれていない交換に思える。コカの生産地である低地との直接交換と比べても、すこぶる高価であると言える。しかし、現金収入のほとんど無い村人にとっては、日常生活上および儀礼上の必需品であるコカの葉を、現金買いするよりもトウモロコシで購うほうが、ある意味では「安い」のである。高地の牧民にとっても、市場価格で現金購入したコカの葉を溪谷部の村でトウモロコシと換えたほうが、市場でトウモロコシを現金購入するよりも、はるかに得である。

3. 低地との交易における交換レート

(1) オレンジ・バナナ

オレンジは、トウモロコシ、ソラマメ、塩などと交換する。交換率は品目によって異なる。トウモロコシとオレンジの場合は、2チパずつ（果穂400本と果実400個）の交換が平均的な方法である。この400という数字はあくまで理念であって、彼らが400本とか400個とか実際に数えたうえでやりとりするわけではない。実際に1チパに詰まっている果穂を数えてみたところ、300本近くのにのぼることもあった（つまり、2チパでは600本になる）。しかし、交易の当事者たちは、ティティカチ側で聞いてもコンサタ側で聞いても、一様に「400」という数字を口にするのである。なお、ソラマメと交換する場合は、2チパのオレンジに対して皮つきソラマメ1チパが等価と見なされる。つまり、低地のオレンジとの交換という文脈において見るかぎり、ソラマメ（皮つき）はトウモロコシ（果穂）の倍の交換価値をもつことになる。塩の場合は、3チパのオレンジをブロック1個と交換するという情報が得られた。しかし、これは、

本来おこなわれていた筈の岩塩との交換率を反映したものでは無いと思われる。

バナナは、30ハチとトウモロコシ1チパを交換する。バナナはオレンジほどの需要がない。

(2) コーヒー豆

皮を剥いて干したコーヒー豆1チャーラと皮を剥いたソラマメ1チャーラとを交換する。高地からチーズを持っていく場合は、1個に対して豆3リーブラの交換となる。コーヒー豆はやはり皮を剥いて天日乾燥ずみのものである。なお、以前は、高地から仕入れた乾燥肉やチーズをティティカチ住民が低地までもっておりて低地の産物と交換したようである。乾燥肉については、現在でも、ときおり運ばれているらしいが、しかし、交換品目・交換率などについて、信頼できる情報をえることは今回できなかった。

4. 伝統的な交易の特異性

ティティカチ村と谷下の集落との交易については、十分に観察できなかったが、聞き込みから判断して、やはり等量交換の原理にもとづくやりとりがなされていることは間違い無いと思われる。観察できたのは、ソラマメとチリモヤ、トウモロコシ穀粒とインゲンマメ（皮をむいて干したもの）、など1チャーラずつの交換であった。

高地および低地との交易において、交換品目の中核をなすのがトウモロコシ果穂であることは明らかである。ここに記載したすべての品目の交換価値をトウモロコシ果穂の本数に換算することも一応可能であろう。しかし、そのような計算には意味があまり無い。というのは、算出された「トウモロコシ通貨による価格」が一貫した体系をなさないからである。つまり、上に報告したような交換率は、あくまで「文脈依存型」価格なのである。これこれの率で、と言っても、それは特定の地域を相手にした場合の（すなわち地域特異的な）、また、特定の交換品目だけに限定したうえでの（すなわち品目特異的な）、あくまで相対的な交換価値であって、それらが「文脈自由」に（特定の交易場面に縛られずに）整合的・絶対的な価格体系を成しているわけではない。以上に述べたような地域特異性と品目特異性、この二重の意味での特異性が交易経済のおおきな特色であり、市場現金経済との相違点でもある。この点に、伝統的な交易が、昔にくらべて衰退したとはいえ、現状として現金経済と共存し、むしろ市場経済を補完する機能をはたしている理由のひとつがあると考えてよいだろう。

Ⅶ. まとめ——交易の構図とその変貌——

本報告で記述した事例は、大貫 [1978] による垂直統御の類型論の枠組でいえば、専門型ないしマルチ=エスニック型に該当する面が多いように思われるが、その点は今回の報告ではとくに強調しないでおいた。第Ⅳ章以降の記述において、「高地に住むアイマラ牧民」と「溪谷部および低地に住むケチュア農民」のあいだの交渉関係にしばしば触れてきたが、しかし、両者の言語的およびエスニックな差異が相互の交渉関係のありかたに対して決定的な影響を与えているとは言えないようである。広域にまたがる交易関係網とそれを律する垂直統御の原理を記述・分析するにあたって、たしかに、言語的な差異は考慮すべき重要な因子のひとつに違いない。しかしながら、その重要性のわりには、的確な記載が従来なされてきたとも思えない。本報告で「アイマラ」と「ケチュア」の言語差に言及する機会が多かったとすれば、それは、これまで欠落するか無視されるかしていた種類の情報を補うためである。ことさら言語接触や民族接触の関係を主題として垂直統御の様態を描き出すことを筆者が意図していたわけではない。

さて、ティティカカ湖東方の斜面一帯で展開される交易活動の範囲は、高所の牧民社会から、溪谷部を経て、低地の亜熱帯地帯にまで及ぶことが本報告で明らかになった。このような広域にわたる交易関係が古くから成立していたとすれば、その主軸を成したのは、塩、アルパカ製品、チューニョ、トウモロコシ、コカなどの交換ではなかったかと想像される。コンサタ村での聞き込みによれば、現在のようにブロック塩

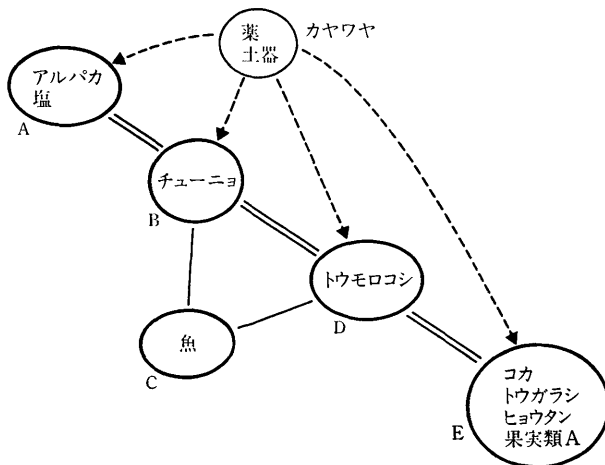


図5 伝統的な交易の構図

が都会市場経由で普及する以前は、高地産の岩塩が溪谷部住民の手をへて運ばれて来るのが一般的であつたらしい。今回報告した諸事例から、都市市場を経由して流通する品目を除外してみると、溪谷部住民の伝統的な交易様態として、一方では高地との交易によってチューニョ、塩、アルパカ獣毛、乾燥肉、呪物類を手にいれ、他方では低地との交易を通じてコカの葉、果実類、トウガラシやベニノキなどを調達するという構図がうかびあがってくる（図5参照）。そこにおいてトウモロコシは溪谷部農民の唯一の手持ちの札である。このような交易関係の基本は、現在も変わらない。これを仮に「伝統的な構図」とするならば、それがいつごろ、どのようにして成立したか、という問題がある。この問題に深く立ちいっていくための有効な材料を筆者は持ちあわせていない。しかし、筆者が話を聞いた村人たちの祖父母の時代には、今日よりもはるかに密接で安定した直接交換活動が営まれていたという点は、おそらく間違いのないようである。

現在では、都市中心の現金経済市場との複合や低地への入植活動などの要因が絡んできたため、上記のような「伝統的な構図」はおのずと変貌をとげつつある（図6参

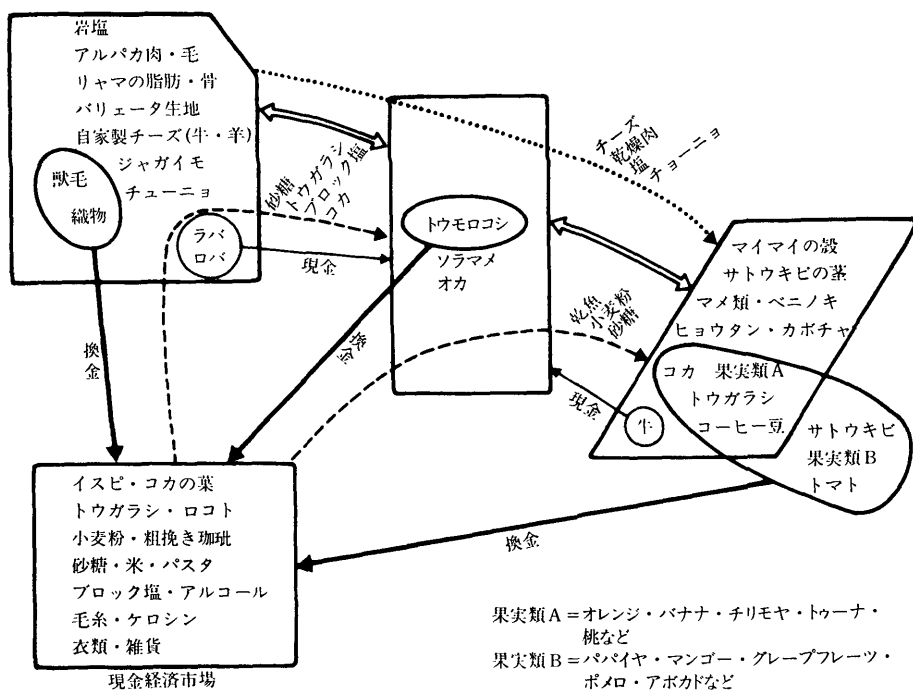


図6 現在の交易の構図

照)。従来の物流が前にのべたような地域特異的な流れであるとすれば、今日の変化はそのような特異性が弱められていく途上、と位置づけることができるかも知れない。たしかに、産物の流通は日に日に都市中心型に変化していくように見える。しかし、現金を媒介としない物々交換がどんどん衰退していき、いずれは消滅する、という単純な見通しをたてることは出来ない。少なくとも現時点では、物々交換の経済と現金売買の経済とが、単に空間的に分化する方向にではなく、むしろ、ひとつの地域において不思議な共生関係に向かいつつあるように筆者には思えた。経済的な次元で見る限り、物々交換を「最大限に利用」しているのは、地元の農民たちよりは、むしろ町から来る交易商人（レスカティスタ）たちであるかも知れない。

付 記

本報告は、国立民族学博物館の共同研究班「アンデス・ヒマラヤ・アルプス——交換と交易——」（代表者＝藤井龍彦）の研究会（1984年5月26日）で口頭発表した内容を補充、修正のうえ書きおろしたものである。第Ⅲ章の内容の一部については、以前に京都大学人文科学研究所社会人類学部門ゼミナール（班長＝谷 泰）で発表する機会があった（1981年5月25日）。両研究会に参加された方々から数々の的確なコメントを頂戴し、また重要な資料を補足して頂いた。この場をかりてあらためてお礼申し上げたい。本報告のもとになった実地調査は、国際協力事業団青年海外協力隊による派遣で筆者がボリビア共和国国立人類学研究所に所属していた際におこなった。両機関およびボリビア文化庁からの様々の援助により調査を実施することができた。記して、感謝の言葉にかえたい。

文 献

HOSOKAWA, K.

1980 *Diagnóstico Sociolingüístico de la Región Norte de Potosí: Proceso del Cambio Lingüístico y su Contexto Socio-Económico*. Instituto Nacional de Antropología, La Paz.

細川弘明

1982 「言語交替の過程——中央アンデスの事例から——」『季刊人類学』13(1): 3-56。

MURRA, J. V.

1975 *Formaciones Económicas y Políticas del Mundo Andino*. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

大貫良夫

1978 「アンデス高地の環境利用——垂直統御をめぐる問題——」『国立民族学博物館研究報告』3(4): 709-733。

追 記

校正の段階で『季刊民族学』32号(1985年4月)に写真家高野潤氏による記事「“望郷”の村アヤタ」が載っているのを見ることができた。アヤタの日曜市の光景などが描かれているので、参照されたい。