

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

Food Habits of the Galelan, Halmahera

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: 石毛, 直道 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004583

ハルマヘラ島, Galela 族の食生活

石 毛 直 道*

Food Habits of the Galelan, Halmahera

Six members of NME, led by N. Ishige, conducted ethnological research jointly with Patti Mura University, on the Galelan people of Northern Halmahera. This paper is based on data derived from that research.

The Galelan people speak Galela, of the North Halmaheran language group (Non-Austronesian). Principal subsistence activities are shifting cultivation, extraction of wild sago and fishing.

This paper examines the following aspects of Galelan culture:

- 1) the environment of the people and their food resources;
- 2) material culture concerned with food and food processing;
- 3) value system relating to diet;
- 4) analysis of cooking techniques;
- 5) variety of daily food and cooking methods; and
- 6) a historical reconstruction of food habits (hypothesis building).

The Galelan classify their meals into two categories: staple food and side dishes. The important staple foods are wild sago and bananas, together with rice, cassava and sweet potato which are produced by shifting cultivation. Data from 311 meals were recorded and analyzed. Results show that the order of importance of staple foods is: banana (28.8%), rice (17.7%), cassava (11.7%), sweet potato (8.6%) and others (5.7%). Analysis showed that taro, yam, *Setaria italica* Beauv. and a cultivated sub-species of Job's-terras (*Coix lachryma-jobi* ssp. Mauen T. Kayama) are no longer important, but that small quantities are cultivated as remnant crops.

Seventy-two percent of side-dishes consist of fish, whereas others are plants (cultivated or wild), chicken, deer and wild pig; the last two obtained through hunting. Domestic animals raised

* 国立民族学博物館第5研究部

include goats, cattle, chickens, ducks and dogs. Goats, ducks and cattle are recent introductions. Few pigs are raised owing to the largely Muslim population.

The following hypothesis of the stages of agricultural development in Halmahera is advanced: the Togutil tribe belonging to the North Halmaheran language group, and which inhabits Northern and Central Halmahera, are now farmers, but were formerly nomads. Assuming that there was a pre-agricultural stage in Halmahera, it might have been like the Togutil who depend on wild sago and hunting, also possibly utilizing wild banana.

The earliest stage of agriculture was probably root crop and banana cultivation, but taro and yam seem never to have played an important role as cultigens. More than 60 distinct clones of domesticated banana are used at present by Galelan society, whereas only 4 forms of taro and 6 of yam are known. The basic form of subsistence, which continues to the present, might have been formulated in this earliest agricultural stage. In the next stage, Job's-tears and *Setaria italica* were introduced. Neither remains important, except on ceremonial occasions. In the third stage upland rice was introduced, and quickly replaced millet.

The Halmahera islands are located on the southeastern border of rice and millet cultivation. Millet and rice agriculture had probably been introduced by the 16th century. Following that stage, New World cultigens such as cassava and sweet potato were introduced, and replaced taros and yams.

はじめに

I. Limau 村民の食料資源

1. Limau 村の概略
2. 環境と食料資源
3. 食料の種類
 - 1) 作物
 - 2) サゴヤシ
 - 3) 蔬菜用半栽培植物と野生食用植物
 - 4) 漁業と狩猟
 - 5) 家畜
 - 6) 食料獲得のための男女の分業
4. 食料をめぐる家庭経済
 - 1) H家のくらしと労働

2) 食生活をめぐっての家計

3) 食料の自給と購入

II. 炊事場と食堂

1. 住居空間の使いわけ
2. 台所と台所用品
3. 食堂
4. 食器とたべかた

III. 食事の構成と食物の価値

1. 食事の回数と時間
2. 主食, 副食, 飲物
3. 食物の順位

4. 味覚表現の体系

IV. 料理の技術

1. 調味料
 2. サゴヤシ澱粉の料理
 - 1) サゴヤシ澱粉の保存と料理の準備
 - 2) soru
 - 3) sinyole
 - 4) pupuka と gogapala
 - 5) gunange, komo-komo, gunange de ma igo, baha-baha
 - 6) boboko と dodolole
 - 7) kokomane と kasiado
 - 8) サゴヤシ澱粉料理の体系
 3. コメ, アワ, ハトムギの料理
 - 1) tamo (gulu-gulu), gula, gurati
 - 2) dulu-dulu と waji
 - 3) jaha と goodo
 - 4) kupa
 - 5) コメ料理の体系
 4. 主食用根栽作物の料理
 - 1) osu
 - 2) paari と ngani
 - 3) sinanga
 - 4) kola
 - 5) halua, gunange, onde-onde, nasibiu boboko
 5. コムギ粉料理
 6. 魚の料理
 - 1) 魚の保存法——gasi と dopo——
 - 2) gohu
 - 3) osu と dabu-dabu
 - 4) paari と lema と ola-ola
 - 5) sinanga と tumisu
 7. 肉の料理
 8. 野菜, 野草の料理
 9. 料理の体系
 - 1) 料理の命名法
 - 2) 主食用根栽作物と副食の料理の体系
 - 3) 料理技術のまとめ
 10. 飲物
- V. 献立の分析
1. 資料について
 2. 献立の主材料
 3. 主食とその料理法
 4. 副食とその料理法
 5. 食事と食物, 飲物
- N. 食生活と農業文化の復元
1. 伝統的作物と家畜の種類
 2. 創世神話における作物
 3. 主食食料についての歴史的検討
 - 1) サゴヤシ澱粉
 - 2) 根栽作物
 - 3) 雑穀類とコメ
 4. ハルマヘラ島の食生活の歴史
 - 1) 農業文化の類型から
 - 2) 食生活の歴史の復元に関する仮説

はじめに

インドネシア共和国北マルク州ハルマヘラ島北部に居住する Galela 族の食生活に関する民族誌的報告をおこなうのが、本論文の目的である。

従来、Galela 族にかぎらず、ハルマヘラ島の住民に関する民族誌的報告はきわめてとぼしい。まして、食生活という特定の分野にかぎってのまとまった報告は、ハルマヘラ島をふくむマルク諸島（旧名モルッカ諸島）全般を通じて、いまだ発表されていないようである。本論文の主な対象は Galela 族に限定されているが、マルク諸島各地に Galela 族と同様の作物を持ちサゴヤシ澱粉の採集と漁撈にしたがう生活様式

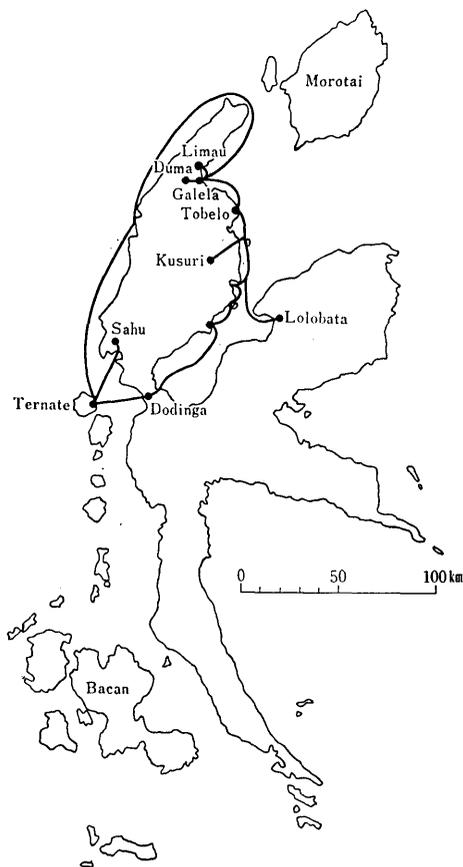


図1 ハルマヘラ島概略図（太線は調査ルートをしめす）

の諸民族が分布することをかんがえると、この報告はマルク諸島の生業経済を論ずるときの基礎的資料として役立つ可能性がある。

一般に、従来の民族誌においては、食生活の具体的事例をくわしく記述したものはたいへんすくない。対象とする民族が、それぞれの食料に関していかなる料理法を知っており、それらの料理はいかにしてつくられ、日常の食生活の献立にどれほどの比重を占めるのか、といった点についての情報が記載されている民族誌的報告はきわめてまれである。食生活の比較研究に興味をもつ筆者にとっては、従来の民族誌のおおくが対象とする民族の食生活の実態を知るための資料としては役立たないことに、不満をいただいていた。そこで冗長とは思われても、このさい Galela 族の食生活に関する手持ちの資料をすべて盛りこんだ報告を作成することとした。

本論文は1976年9月から12月まで筆者たちがおこなったハルマヘラ島における現地調査の結果にもとづいて書かれたものである。この現地調査は昭和51年度文部省科学研究費補助金（海外学術調査）の交付をうけておこなわれたものであり、その調査の概要は [石毛 1977] に記されている。

調査の主な対象である Galela 族の成人のおおくは Galela 語のほかにインドネシア語を理解する。筆者は調査にあたって通訳を介さず、インドネシア語を使用して聞きとりをおこなった。なお、本論文のなかで特別にことわりをせずを使用してある現地語は、すべて Galela 語を現行のインドネシア語の表記法であらわしたものである¹⁾。

1) Galela 語の表記にあたっては原則として [BAARDA 1895] の表記法を参照しながらそれを現行のインドネシア語表記法のつづり方にあらためた。また、BAARDA の表記法にあらわれる *â, ê, ò, ē, ā, ō, î, ë, ü, oc, 't* を特別に区別することなく、現行のインドネシア語つづりの *a,*

I. Limau 村民の食料資源

1. Limau 村の概略

筆者らの調査の主な対象地となったのは、ハルマヘラ島 Galela 地区にある Limau 村であり、この報告の資料の大部分も、この村で得たものである。Limau 村は、ハルマヘラ島北部の東海岸に位置しており、Galela 族が中核となって形成した村落である。

ハルマヘラ島には18以上のことなる言語（方言）が存在するが、言語学的には、北部ハルマヘラの Non-Austronesian 語族と、南部ハルマヘラの Austronesian 語族にわけられる。Galela 族は、Non-Austronesian 語族に分類される Galela 語を母語とする集団である [吉田 1977a: 443-445]。

調査時における Limau 村の人口は241名、世帯数は41戸であった。村民のおおくは Galela 地区内で生れた者によって占められるが、世帯主についていえば19名は Morotai 島（この島には Galela 族がおおく居住する）、Wasile 地区、Kau 地区など Galela 地区以外から移住してきた者である。これら、Galela 地区以外からの移住者も系譜的には Galela 族にふくまれる者である場合がおおいが、Wasile 地区から移住してきた Austronesia 語族の集団である Maba 族など、Galela 文化以外の文化集団に所属する者も少数であるが含まれる。しかしながら、村内の法的秩序は Galela 族の慣習法にもとづいて保たれており、よそからの移住者も日常会話には Galela 語を使用するなど、Galela 族の文化によって統合されている社会としての性格が強い。

筆者は Wasile 地区にある Maba 族の村落をはじめ、ハルマヘラ島中部から北部にかけての他の言語集団を訪ねた経験をもつが、言語のちがいをのぞけば日常生活に使用する食物や料理法の種類に関しては Galela 族とくらべて特別な変化はみられなかった。本報告の主題である食生活に関するかぎり、Limau 村に Galela 族出身者以外の住民が存在することを、とくに考慮に入れなくてはならない問題は生じていない、とかんがえてよい。

Limau 村における公的施設としては小学校（教員1名）のほかに、イスラム教の寺院とプロテスタント系の教会が各々1つ存在する。イスラム教徒の家庭33世帯にたいして、キリスト教徒の家庭は8世帯にすぎない。この宗教のちがいが、食生活に反映

e, i, o, u, t で表記してある。emic な表記法としては、それで実用的にはさしつかえないとかがえられるからである。なお、d と区別して \dot{d} が使用されているが、d は [d] の音をしめし、 \dot{d} はインドネシア語表記法における d 音をあらわす。

する事柄としては、まずそれぞれの宗教が宗教的儀礼にともなう共食集団の範囲をきめることがあげられる。宗教行事にともなう祝宴の食事集団は、それぞれの宗教別に形成される。イスラム教の行事にともなう村民の宴会の構成員は、原則的にはイスラム教徒たちによって、キリスト教の行事に関する会食はキリスト教徒たちの集団でおこなわれる。ただし、これらの宗教行事にともなう食事にも、しばしば異教徒の友人や村のなかの有力者が招待される。また、イスラム教徒には野ブタの肉を食べることと飲酒が禁止されていること、断食月に成人は日中は食物、飲物を口にしないことが宗教による食生活を規定している事項である。ほかには、イスラム教徒なりキリスト教徒だけにみられる独特な食生活の慣習や料理法といったものはない。

村民のほとんどが農業を主要な生業とし、漁撈活動もさかんであるが、これらの生産物の大部分は自家消費用であり、村民の生計の主要部分は自給自足経済に依存している。現金収入を得る方法としては、村の近くのサゴヤシ林から得たサゴヤシ澱粉、サゴヤシの葉製の屋根ふき用材 *katu* (インドネシア語でいう *atap*)、山から切りだした材木、平地の畑で栽培したココヤシのコプラ、漁撈生産物である燻製魚を売ることにある。これらの生産物は主として、Soa-sio の市場へ運ばれる。Limau 村から Soa-sio までの距離約 6.5 km、船外機つきの船で約 1 時間半の位置関係にある。

Soa-sio には、Galela 地区を管轄する行政府、警察署、軍の駐屯地がもうけられており、Galela 地区の統治の中心地となっているほか、中国系人の経営する商店があり、毎木曜日には定期市が開かれ、この地区の経済の中心地ともなっている。毎木曜日には、村民が共同購入をした船外機をつけた船が Limau 村と Soa-sio を 1 往復し、市場に村民を運ぶ。

2. 環境と食料資源

Limau 村は海辺に形成されている。海岸に平行に南北にはしる長さ約 300 m の道路があり、その道路の両側に家屋が建てられている。村の周辺のほんのわずかな平坦地は、湿地をのぞくとすべて開拓され、主としてココヤシの常畑になっている。しかし、商品作物としてのココヤシ畑の経営がこの村においておこなわれるようになった歴史は浅く、コプラを商品として売りさばく世帯数はすくない。村の南方は低湿地帯でサゴヤシ林になっている。村の北方および西方には山の急斜面がせまっている。これらの山の斜面に村民の焼畑が営まれる。焼畑耕作が村民の生業にとって一番重要な仕事となっている。

村民の各世帯は、1～3年に1筆づつ、焼畑を開く。これらの焼畑は村から、徒歩

で30分から2時間行程の範囲内の山の斜面に分布する。焼畑の1筆の大きさは0.2-0.6 ha程度であり、各世帯ごとに常時3~8筆の焼畑を経営している。

ハルマヘラ島における乾季は6~10月頃までである。焼畑を造成するには、乾季の7~8月頃に伐採をおこない、9月から10月初めにかけての時期に火入れをする。火入れの終わった畑には、まずバナナ、ココヤシを移植し、ついで本格的雨季に入った1月頃にオカボを播種する。しかし、オカボをつくらずに、火入れのあとバナナとともにサツマイモ、マニオク、ココヤシを植える畑もある。いずれの場合も、2年目

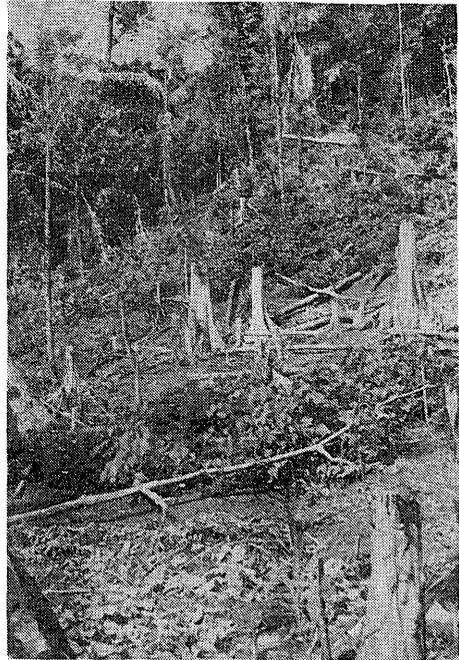


写真1 Limau 村民の焼畑

表1 主要作物の栽培暦と土地利用の特色 (佐々木高明作成)

月	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
伐採	火入れ																											
オカボ							○																					
サツマイモ マニオク	○																											
バナナ	○												○															
	○												○															
	○												○															
土地 利用 の 特 色	<p>通常1筆の耕地には二つのあるいは三つの異った土地利用がみられる。このうちもっとも普通にみられるものは</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 火入れ後(多くは1月)にオカボを播種、その前後にバナナの若芽やココヤシの実を植付けるもの ● オカボ収穫後はバナナ・ココヤシの畑になるか、あるいはその耕地の一部にサツマイモやマニオクを栽培する ● 火入れ後(1月、2月が多い)にサツマイモ・マニオクを植付け、7・8月にそれを収穫したあと新植をつけ、1~2年イモ畑として利用するもの、その間にバナナの若芽を植えることが多い ● おもな耕地には播種あるいは植付後1年ないし3年ほど出作小屋が建てられているが、その周辺は、キチンガーデンとして利用され、サトウキビ・ナス・トマト・カボチャ・トウガラシをはじめ多種類の野菜が集約的に栽培される ● 耕地の縁辺部にはアワ・ハトムギ・モロコシなどの雑穀類が少量ではあるが栽培されていることが少なくない。アワ・モロコシなどは2~3月に播種して5~6月に収穫あるいは6~7月に播種して9~10月に収穫する 																											

にはバナナ、マニオク、サツマイモ畑となる。3年目以後はあたらしく作物を植えることがすくなく、雑草が生えるにまかせ、以前植えた作物のなかで背の高いバナナとココヤシの畑として放置されることとなる。山の焼畑にココヤシを植えるようになったのは1970年代になってからのことであり、その以前では3年目からはバナナ畑のまま放置されて、そのうち下生えの雑草や灌木が生い茂ってバナナの木をかくすようになると畑は放棄された。

野ブタ、シカなどの野獣の害がひどいにもかかわらず柵をめぐらした焼畑はすくないし、オカボ畑をのぞいては除草もほとんどおこなわれず、たいへん粗放な焼畑経営技術の段階にとどまっている。

さて、このような Limau 村をとりまく環境を頭におきながら Galela 族の生活環境をモデル化して表現してみよう。

村落周辺のいったん焼畑にされた場所に二次林があらわれるだけで、山がちのハルマヘラ島の大部分は原生林におおわれている。道路が発達していないこの島では、交通は海路にたより、村落は海辺に形成されることがおおい。すなわち、「村落」doku は「海」teo のそばに営まれる。

海である teo は交通手段として利用されるほか、Galela 族の重要な生業である漁撈活動の場である。漁撈は男の仕事であり Limau 村の成人男性のおおくが、3—4日に1度は魚とりに海にのりだす。のちにのべるように、魚は Galela 族の副食物として、もっとも重要な食品である。ふつう沖合漁業はおこなわず、岸が見える範囲での漁撈活動にとどまっている。

村落である doku は、村落内の道である takapi と宅地にあたる loloha から構成されている。ここは、人間がこしらえあげた環境であり、それを常に維持する努力がはられる。そこで、宅地内には草を生やさず、そこに植えられている植物はすべて食用あるいは薬用になる有用植物、あるいは花を觀賞する園芸植物にかぎられる。また、村落内の道路の除草、宅地と道路の境界となる木柵の補修は村民全体の共同労働によってなされ、村落内を常に整備することが税金徴集とともに村長の重要な役割となっている。

それにたいして、村落外の畑へ通じる道である ngeko は誰にも管理されない、ただの踏跡の小道にすぎない。

畑である toro は、平坦地の畑である toro diaika と山の畑である toro tala のふたつに人々に分類されている。これは、地形による分類であり、焼畑と常畑の別、作物の種類別の別などはこの基本的分類には含まれない。すべての畑は元来焼畑である。も

として残された場所はふつう低湿地帯となっており、そこには野生のサゴヤシの林が発達する。tala を直訳すると「山」ということばにあたる。ここは、野ブタ、シカなどの野生の動物を狩りする場所である。

さて、森である pongo を焼きはらい一時的に畑である toro が形成されるが、焼畑が放棄されると土地はふたたび pongo にもどってしまう。耕地としては放棄されたが、まだ森林にもどらず背の高いイネ科の雑草や灌木におおわれた土地——toro から pongo に移行する中間過程——を deremi とよぶ。

このような Galela 族の生活環境の類型別とそこにおいて獲得する食料の種類を図示したのが図2である。すなわち、海 teo からは魚貝類が、畑 toro からは作物が、サゴ林のある低地林 pece からはサゴヤシ澱粉が、山 tala からは狩猟の獲物が、消費の場である村落 doku にもたらされるのである。

3. 食料の種類

このような生活環境から村民たちが得る食料の種類を枚举してみよう。なお、本報告では環境のなかから得た食料が村内の家庭の台所へもちこまれてからのちのプロセス、すなわち料理をする段階から食事にいたる食生活を記述することを目的としている。そこで、作物の栽培法、サゴヤシ澱粉の製造法、漁業や狩猟の技術など、食料獲得に関する環境への働きかけについてのくわしい報告は別の機会にゆずることとする。われわれの調査隊においては、農業に関しては佐々木高明が、サゴヤシ澱粉採集経済については吉田集而と筆者が、漁業については大胡修が、狩猟については筆者がそれぞれ担当して調査をおこなった。これらの調査結果はいずれ、それぞれの隊員によって別論文において発表される予定である。

1) 作物

表2は、Limau 村民の畑において見られる食用作物の種類をあらわしたものである。

表の分類で主食用作物とされるものは、現在どの村民の畑にも植えられ、主食として盛んにもちいられている作物をしめす。

これらの主要作物のなかで一年生の作物はイネだけである。オカボは1～2月に播種して6～7月に収穫するのがふつうであるが、6月頃に播種して9月に収穫する場合もある。しかし、後者の作付はすくない。

イネ以外の作物に関しては、きまった収穫期はない。いちばん重要な作物であるバナナは、Galela 族には約60品種知られている。1本のバナナからは、ふつう1回しか収穫ができない。果実をもちだあとはバナナは切り倒されてしまうのがふつうであ

表2 Limau 村の栽培植物

日本語名称	Galela 語名称	学名
主食用主要作物		
バナナ	bole	<i>Cultivated banana</i>
イネ	tamo	<i>Oryza sativa</i> L.
マニオク	nasibiu	<i>Manihot utilissima</i> Pohl.
サツマイモ	gumi	<i>Ipomea batatas</i> (L.) Lamark
主食用残存植物		
タロイモ	dilago	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott
タロイモ	dilago gogomo	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott
タロイモ	kiha	<i>Alocasia macrorrhiza</i> (L.) Schott
ヤムイモ	ubi	<i>Dioscorea alata</i> L.
ヤムイモ	siapu	<i>Dioscorea esculenta</i> Burkill
アワ	bobotene	<i>Setaria italica</i> Beauv.
ハトムギ	rore	<i>Coix lachryma-jobi</i> Subsp. <i>nayuen</i> T. Koyama
トウモロコシ	ngoko または kahitela	<i>Zea mays</i> L.
パンノキ	amo	<i>Artocarpus communis</i> G. Forst.
換金用作物		
ココヤシ	igo	<i>Cocos nucifera</i> L.
カカオノキ	cocolat	<i>Theobroma cocoa</i> L.
チョウジノキ	cinke	<i>Syzygium aromaticum</i> Merr. et Perry
蔬菜類		
ナス	fofoki	<i>Solanum melongena</i> L.
トマト	tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
タマネギ	bawang sasawala	<i>Allium cepa</i> L.
ネギ	rau	<i>Allium fistulosum</i> L.
ニラ	goda	<i>Allium tuberosum</i> Rottler
トウガラシ	rica	<i>Capsicum annum</i> L.
ショウガ	goraka	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.
ウコン	gurati	<i>Curcuma domestica</i> Valetton
ササゲ	gaahu kakaku	<i>Vigna sinensis</i> Savi ex Hassk
カボチャ	sambiki	<i>Cucurbita pepo</i> L.
ツルレイシ	popare	<i>Momordica charantia</i> L.
スイカ	samanka	<i>Citrullus vulgaris</i> Schrad
ヒョウタン	walu	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standley
パパイヤ	papaya	<i>Carica papaya</i> L.
パイナップル	nanas	<i>Ananas comosus</i> Merr.
サトウキビ	uga	<i>Saccharum officinarum</i> L.
ドディリブ	dodilibu	<i>Saccharum edule</i> Hassk.
嗜好品用作物		
タバコ	taboko	<i>Nicotiana tabacum</i> L.
ビンロウ	moku	<i>Areca catechu</i> L.
キンマ	bido	<i>Piper betel</i> L.
サトウヤシ	seho または lebeno	<i>Arenga pinnata</i> Merr.
蔬菜用半栽培植物		
カンコ	takako あるいは kanko	<i>Ipomea aquatica</i> Forsk.
ヒユ	tona ma gaahu	<i>Amaranthus</i> sp.

るが、品種のなかには1本のバナナのそばから何本もの新芽が出て、結果としては連続して収穫可能なものがある。また、植えてから半年くらいで収穫可能な品種、一年以上たってから果実をつける品種もある。このような多様な品種を数種類植えておくことによって、バナナを年中収穫することができる。サツマイモ、マニオクは年中収穫可能で、収穫するかたわら苗をさしておくので、いつでも畑には食用可能なイモがあることになる。そこで、イネをのぞく主食用の主要作物は、一度に収穫して貯蔵することはない。一年を通じて、毎日のように畑へ行って、1~2日ぶんの食料を収穫して帰ってくるのである。

主食用残存作物と分類したものは、主食用料理の材料となる作物のうち、現在では日常の食事に供されることがすくなく、畑における作付面積もいちじるしくすくないものをしめす。

換金用作物のうち、ココヤシの主な用途はコプラを製造することにあるが、料理用のココナツミルクやヤシ油をつくるため、また若い果実のジュースを飲用とするなど、一部は自家消費にまわされる。Limau村ではカカオノキ、チョウジの作付はたいへんすくなく、自家消費にカカオを飲むこと、チョウジを香料として料理に使用することも、ほとんどおこなわれない。

蔬菜類のうち、スイカ、パイナップルは生食専用であり、果物としてオヤツに食べられ、正式の食事の材料にはならない。パパイヤは、果実を生食にするほか、若葉を料理にまわす。サトウキビは、ほとんど茎をしがんでオヤツとして生食にする用途にまわされるが、一部の家庭では搾木にかけて汁をしぼり、煮つめて料理用のシロップにつくる。

ドディリブ *dodilibu* とよばれるのは、野菜料理専用のサトウキビである。この作物はふつうのサトウキビとは別の作物であると *Galela* 族には認識されており、茎を利用するのではなく、未熟花穂をもいでこの部分を炒めたり、ココナツミルクで煮てたべる。

嗜好品用作物のうち、タバコは葉を3カ月ほど乾燥してから、細かくきざんでサトウヤシ *seho* の葉で包んで自家製のシガレットにする。商店で買ってくる紙巻タバコをインドネシア語で *rokok* とよぶのにたいし、自家製のタバコは *tabako Galela* とよぶ。ピンロウとキンマは石灰とまぜてベテルチューイングをおこなうが、この習慣をもつのは50才以上の老人層にかぎられる。また、サトウヤシは Limau 村では甘味料として砂糖シロップや黒砂糖に製造して利用することではなく、もっぱらヤシ酒つくり用にもちいられるので、一応嗜好品用作物の欄に入れておくことにする。

以上の表2の蔬菜用半栽培植物以外の作物は畑において栽培される。畑の作物を村に持ち帰るのは女の仕事である。ほかに宅地内に植えられる果樹の主なものは、マンゴー、ライム、オレンジがある。

2) サゴヤシ

Galela 族はサゴヤシの種子を播種したり、側芽を分蘖移植することはない。また、幼樹を保護するために周囲の木を伐採したりすることもない。すなわち、Galela 族にとってのサゴヤシは栽培植物ではなく、まったくの野生植物である²⁾。

サゴヤシには、ホンサゴ、学名 *Metroxylon sagus* Rottb. とトゲサゴ、*M. rumpfii* Martius の2種類がある。吉田集而の調査 [吉田 1976b] によると、Galela 族はホンサゴを6品種、トゲサゴを2品種に分類している。これらのすべての品種が Limau 村の南方の pece に見出される。いずれの品種においても、とれるサゴヤシ澱粉の量にはそれほどの差はないが、クウェソ kuweso という品種からとった澱粉は他の品種の澱粉よりは上質のものとされる。



写真3 サゴヤシ澱粉をもみだす



写真4 ruru を背負う

2) サゴヤシを栽培する例としては、[泉 1972: 156], [BARRAU 1958: 38], [OHTSUKA 1977: 481-2, 474-5]などを参照されたい。

サゴヤシ澱粉をつくるためには、開花寸前で髓に澱粉含有量のおおいサゴヤシを切り倒す。Galela 族は、サゴヤシの木が生えてから8年目で開花する、というが、年月の観念に関しては信頼度が低いのでどの程度信用できるか疑問である。人々は実際にはサゴヤシの年令で判断するのではなく、幹に穴をあけて繊維をとりだして、澱粉の付着量をみて、伐採の時期をきめている。

切り倒したサゴヤシの木の幹の表皮をはぎ、手斧形のサゴピーターで髓の部分をつたい、澱粉の付着した髓の繊維をつきほぐす。ほぐした繊維を集めて、サゴヤシの幹を利用してつくった桶状の澱粉沈澱器に入れて、水をかけてもむ。すると繊維に付着した澱粉が水にとけて桶を流れる。澱粉をとった残りの繊維は桶の途中にあるフィルターで分離される。こうして桶にたくわえられた水の下には、白色の澱粉の沈澱層ができる。こうしてできたサゴヤシ澱粉を *peda* とよぶ。

以上、簡単にのべたサゴヤシ澱粉の製造過程については、別論文でくわしく記述する予定である。

サゴヤシ澱粉の製造は、*pece* のサゴヤシを切り倒した場所でおこなわれ、それは男性の仕事となっている。



写真5 畑から帰る女：背負籠に薪、バナナ、バナナの葉でくんだ収穫物（内容不明）を容れる

pece でつくられたサゴヤシ澱粉は、サゴヤシの葉をつづりあわせてつくった *ruru* という容器に入れて、村へ持ち帰る。*ruru* は筒形をした容器で、それに背負いヒモがつけられる。*ruru* の筒形の部分は直径約 25 cm、高さ 50-55 cm であり、この高さは腕の長さひとつぶんである、という規格もっている。そこで、*ruru* の大きさは北ハルマヘラのどの村でつくっても、ほぼ一定なので *ruru* の一包がサゴヤシ澱粉の売買の単位となり、何人分の食料となり得るかなどを計算する単位ともなる。*ruru* に積み込まれた澱粉の重量は、含有する水分によってことなる。沈澱器から澱粉をすくいだして、*ruru* につめたばかりの状態では容器

のサゴヤシの葉のあわせ目から水がしたたり落ちている。積めてから1時間くらいして、もう水が流れ落ちることはなく、湿ったサゴヤシ澱粉——濡れサゴ——の状態になったときの重量で 22 kg 前後である。

1 ruru のサゴヤシ澱粉を1日3回の食事の主食としてそれだけをたべるとしたらば、4～5人の家族で3日間で消費する、という。しかし、実際はバナナ、マニオクなどの他の主食と並用されるので、1 ruru は5～7日ぶんの食料になっている。

澱粉の含有量のおおい木ならば、直径約 35 cm 前後で、澱粉採集部分が 10 m ほどの幹の髄から ruru 8個ぶんのサゴヤシ澱粉 peda が得られる。1 ruru ぶんのサゴヤシ澱粉をつくるには、1人3時間半前後の労働を要する。1 ruru のサゴヤシ澱粉をつくるのが、ふつう1日ぶんの仕事とされる。

3) 蔬菜用半栽培植物と野生食用植物

カンコ kanko あるいは takako (インドネシア語では kangkung) とは湿地の水たまりに生える水草で、その葉とつるの部分を葉菜として料理に利用する。学名は *Ipomea aquatica* Forsk. であり、かつては人間が持ちこんだ植物が野生化したものと推定される。ヒユ *Amaranthus* sp. も村落の近くに自生しており、葉菜として利用される。この2種類の植物は、現在では作物として栽培されることはないが、有用植物として保護されているので半栽培の植物とでもいうべきであろう。

野生植物で日常的に利用されるのはゴドム godomu とよばれるシダの類の若芽であるが、これは焼畑に火入れをした跡によく生える植物である。pece にはサゴヤシとならんでタケがよく生えるが、タケノコ jiburu を採集したものをきざんで生のまま水につけて、アクぬきをしたものが利用される。これらは、いずれも野菜料理の材料とされる。

このような半栽培あるいは野生の食用植物を採集するのはふつう女性の役目であり、畑への往復のさいの道すがら採集することがおおいようである。

ほかに、現在では Galela 族にほとんど利用されなくなった野生食用植物に、野生バナナ ngopo (*Musa lolodensis* E. F. Cheesm.) がある。これは、畑で栽培したバナナが野生化したものではなく、栽培種ではなくハルマヘラ島にもともとから自生していたとかがえられる野生種のバナナである。果実のなかには種子がおおく、食用になる果肉の部分はすくない。完熟した野生バナナは、たいへん甘い味がする。これは、栽培バナナのように焼いたり、煮てたべることはなく、生食されるだけである。現在では、山へ行ったとき、子供がおやつがわりにする程度しか利用されない。

また、カワシ kawasi (*Musa acuminata* Colla.) という野生バナナもある。これは、生食できず焼いてたべるものである。現在での食生活では、カワシを食用することは

ないが、食用可能なことは知っているので、過去には旅行のさい森のなかで食物がないときなどに、利用したものと推定される。

これらの野生バナナは現在では食糧資源としてはほとんど意味をもたないが、Ⅳ章でのべるハルマヘラ島の古層の食物文化をかんがえるにあたっては、注目される植物である。なお、野生バナナは人間が植えた作物ではないので、所有者はなく、どこ森に生えているものでも、自由にもいでよいとされている。

4) 漁業と狩猟

利用する魚の種類については、回遊魚の種類が季節的に変化することもあり、また現地調査の期間ちゅうに村民がとった魚についての同定もまだすんでいないので、ここでは省略し、漁業についての調査を分担した大胡 修の報告が公刊されるのを待つこととする。なお、小形のサバ *leanga* とカマス的一种 *ngawaro* の2種類の多量に捕獲される回遊魚は、燻製魚にして市場へ持っていくことをのぞくと、Limau 村人の魚業は原則として自家消費用である。しかし、突き漁の対象とされるサメなどの自分の家では食べきれない大形魚をとったときは、村内で切り売りをする。そこで、漁に出ない日でも魚を食べることは可能である。

海ガメ *tutuluga* の肉、卵を食べることもある。これは海ガメが産卵に岸にあがったときにつかまえるのであるが、たまにしか食べられない、めずらしい食物であるとされる。Limau 村付近の海岸には貝類がすくなく、貝類を採集して食べることもまれである。ふだん、海草をたべることもない。

ハルマヘラ島はウォーレス線の東側に位置するので哺乳類の動物はすくなく、狩猟の主な対象はシカ *manjanga* と野ブタ *titi* である。村に銃器はない。Galela 族の伝統的な狩猟具は、槍（鉄の槍先をそなえたもの、鉄の刃部をつけない木槍、竹槍の3種類がある）とハネワナである。Tobelo 族など他の部族では弓矢を使用するのにたいして、伝統的に Galela 族は弓矢の使用をおこなわなかった。槍で狩猟をするときには、待ち伏せしている場所までイヌでシカや野ブタを追い出させて槍で突く。また、イヌに海辺まで追わせて、海を泳ぎだしたシカをカヌーで追いかけて殺す方法もとられる。

村に狩猟の専門者はいなく、畑仕事や漁業のかたわら狩りの好きな者が気のむいたときに山へ出かけるといった程度であり、狩猟活動は食糧補給手段としては副次的なものにとどまる。村民のなかで、狩猟に従事することがある者が、一年にだいたいのくらの頭数の獲物をとるかを表示したものが表3である。このうち、弓矢を使用する者は Galela 族以外の出身者である。この表でわかるとおり、狩猟に従事する者

にはキリスト教徒がおおい。かれらは、野ブタを食べることにタブーがないことも、狩猟活動に熱心なことの原因となっているであろう。かれらにとってシカと野ブタはほぼ同等の価値の獲物とされるので、一年にとる頭数はシカと野ブタあわせて何頭といった答えになっている。ちなみに、筆者の滞在期

間ちゅう、10月、11月の2カ月で村民がとった獲物は、シカ、野ブタおのおの4頭ずつである。

野ブタはイスラム教徒は食べないし、キリスト教徒も遠慮して野ブタは村外で解体する。イスラム教徒が殺した肉以外は食べてはならぬという戒律についてはゆるやかで、シカの肉ならキリスト教徒が殺したものでも、食べてさしつかえない。シカ、野ブタともに成獣だと体重 60 kg に達するが、どちらも1頭約3,000ルピアの割で、村民のあいだで肉を切り売りする。村外の市場へ売りに出かけることはない。

狩猟ではないがツカツクリ科の鳥の卵を採集することがおこなわれる。ツカツクリのうち森に卵を生むものを *meleo*、海岸の砂のなかに卵を生むもの(学名 *Megapodius wallacei*) を *puka* とよぶ。*meleo* の卵をとるためには、森林のなかの焼畑の隅などに木の枝や落葉を積んで鳥が卵を孵化させるための塚を人間がつくって用意しておき、ここへ卵を生みつけるのを待つ。*puka* の場合は、鳥が砂中に卵を埋めた跡をさがして掘る。これらの卵はニワトリの卵の数倍の重量がある。

5) 家畜

Limau 村で飼養する家畜は、ヤギ *kabi* (インドネシア語は *kambing*)、ニワトリ *toko*、アヒル *bebe* (インドネシア語は *bebek*)、イヌ *kaso* だけである。Soasio 周辺など行政府に近いところに住む Galela 族のあいだには、第2次大戦後ウシが導入されたが、Limau にはウシを飼う者はいない。

Limau 村にヤギを所有する世帯数は5世帯にすぎず、その頭数の合計は28頭である。ヤギは結婚式などの儀礼のさいや大事な客人をもてなすときに食べるもので、日常の食事には供されない。結婚式のさいなどは、ヤギを飼わぬ村人は所有者から売ってもらう。

ニワトリは、ほとんどすべての家庭で飼っている。ニワトリは放し飼いなので、卵を得るために台所内や屋外に卵を生むための竹製の巣をもうける。ここに卵を生ませ

表3 Limau 村民の狩猟活動

宗 教	狩猟具	獲物の種類	頭数
キリスト教	弓 矢	シカと野ブタ	8
キリスト教	弓 矢	シカと野ブタ	5
キリスト教	弓 矢	シカと野ブタ	5
キリスト教	槍	シカと野ブタ	15
キリスト教	槍	シカと野ブタ	10
キリスト教	槍	シカと野ブタ	4
イスラム教	槍とワナ	シカのみ	7

るが、卵を食べるよりも孵化させてヒナを育てて肉として食べることに力をそぐ、卵はユデ卵としたり、玉子焼や他の主材料をもちいた料理に入れて玉子とじに料理するが、一家全員にいきわたるほど卵が得られないので、日常の献立には卵料理は出現しない。村内でアヒルを飼う者は5世帯だけであり、各々親鳥は1つがいしかいない。

イヌは主として狩猟用の家畜である。Tobelo 族など隣接の社会ではイヌを食用にする習慣があるが、Galela 族はイヌを食べないという。ただし、Tobelo 族のインフォーマントによると Galela 族もイヌを食べるといふが、もし、食用にするとしても、日常的献立になるほどイヌを食べることはさかんではないし、また飼育するイヌの頭数もすくない。

6) 食料獲得のための男女の分業

以上のべてきた自給自足的食物の種類とそれを獲得する場所、獲得する作業の男女の分業、その食物を村に持ち帰る仕事の男女の分業を表にしたのが表4である(村の中で獲得される家畜はのぞいてある)。

すなわち、海 teo に出かけて漁撈にしたがうのは男の役割であり、その結果獲得した魚類をカヌーで村に持帰るのも男の仕事である。

畑 toro における農業での男女の分業をのべよう。木を伐採し、火入れをするなど、焼畑の造成に関する仕事は男によっておこなわれる。オカボを播種するとき、掘棒を使用して種子粒を埋める穴をあけるのは男の役割、そこに種子を入れるのは女の役割となっている。オカボの収穫は男女ともにおこなう。しかし、オカボ以外のバナナ、マニオク、タロイモ、ヤムイモなどの作物の植えつけおよび収穫は、すべて原則として女の仕事となっている。除草も、女がおこなう。そこで、オカボ以外の作物については、原則として畑における植えつけ、除草、収穫は女性の仕事となっており、男性は畑の造成を引きうけ、女性が作物を育てる役目をおこなう。もちろんこれは

Galela 族の慣習における農業労働の男女の分業の原則であり、現実には夫が妻の仕事を手伝う光景もよく見られる。畑の収穫物を村に持帰るのも女の仕事となっている。低地林 pece でサゴヤシ澱粉を製造し、それを村に持帰るまで、一貫して男の仕事となっている。畑と村落の往復の道すがら ngeko で半栽培や野生の食用植物を採集する

表4 自給自足的な食料資源獲得に関する男女の分業

食物の種類	獲得する場所	獲得する作業	村へ持帰る者
魚類	teo	男	
栽培作物	toro	(男)女	女
サゴヤシ澱粉	pece	男	男
野生食用植物	ngeko	女	女
野生鳥獣	tala	男	男
薪	toro	女	女

のは女の仕事である。山 tala で野生鳥獣の狩猟にしたがうのは、男の仕事である。

食料ではないが、毎日の料理に欠かすことのできないのは、薪の採集である。薪はおもに畑 toro において、焼畑造成のために伐採された火入れ後も燃え残った木から得られる。薪の採集は女の仕事となっている。畑へ行くさい、女は kiaro とよばれる背負籠（ふつう moa とよばれる木、学名 *Maranta* sp. の樹皮で網代編みにして本体をつくる）をもって出かけ、それに収穫物と薪をつめて村に帰ってくる。ココヤシの殻も薪として使用される。

4. 食料をめぐる家庭経済

1) H家のくらしと労働

以上のべてきた自給自足的な食料の獲得のほかに、商店から購入する食物や調味料もある。このような購入品もふくめて、Limau 村での食料をめぐる家庭での経済活動の実際がどのように運営されているのか、ある世帯を具体的にとりあげて記述してみよう。

対象とする世帯を H 家とよぶことにする。世帯主である主人は30才代、妻20才代、夫婦ともに Galela 族である。夫婦の実子として、1才の男の子。主人の両親が死亡したため末の妹7才を引取って夫婦で養育しているので4人世帯である。ちなみに、村の一世帯あたりの平均人口は約5.9人である。Limau の村民のあいだに貧富の差はあまりないが、この村で人头税のほかに所得税を支払う7世帯のなかには、H 家はふくまれていない。さりとて、貧しい家庭ではなく、村のなかでは経済的には中の上程度に位置するというのが、他の村人たちの評価である。

H 家の畑は、徒歩30分の距離に3筆集まっており、そのうちの1筆のなかに出造小屋 loloma tafu がある。また徒歩1時間の距離に2筆の畑があり、ここにも出造小屋がある。

世帯主は畑仕事のほかに、サゴヤシ澱粉の採集、漁業にも熱心である。イスラム教徒であるので、1週間のうち礼拝日の金曜日にはふつう仕事はしない。残りの6日間の世帯主の仕事を平均すれば、畑 toro へ3回、低地林 pece へサゴヤシ澱粉の採集に3回、海 teo へ魚とりに2回くらい出かけるのが、ふつうである。1日のうちに、午前中畑にかけ、夕方漁に出かけたりするので合計すると6日に8回の生業のための活動をすることになる。かれは、どちらかといえば村人のなかでは働き者のように属する。

1日の平均的な時間の使いかたをざっとのべてみよう。朝6時から7時のあいだに

夫婦とも起床，7時すぎに朝食，昼食は12時から1時頃，昼食後1時間ほど昼寝をする。夕食は7時から7時半頃，9時から10時のあいだに寝床につく。この間に，生業のための時間が配分される。

ふだん，畑やサゴ澱粉採集にいく場合は朝食後7時半頃には家を出て，朝の涼しい時間のうち——8時から11時までのあいだに仕事をすませてしまう。畑仕事のおおいときには，出造り小屋で昼食をつくり，暑い日中には昼寝をして，3時から5時頃までまた畑仕事をする。オカボの播種の時期など農繁期には出造り小屋に家族で泊りこむこともある。それにたいして，サゴ澱粉採集の仕事を昼すぎまですることはまずない。

夫は畑仕事をせずにサゴヤシ澱粉採集に pece へ出かけるときでも，金曜日をのぞいて妻はふつう毎日畑へ出かける。原則として，毎日畑から作物と薪を女は持ち帰るのである。午前中畑仕事に出かけず，夕食のための作物と薪だけを集めに夕方にだけ妻が畑へ行くこともある。もっとも妻は，食物，薪集めに畑まで短時間で往復するのが日課で，除草や植付けなどの畑仕事にしたがうのは，週に3回程度である。

漁業に出かける時間は，潮の状態などによってことなるが，H家の主人は突き漁をせず，釣り漁だけなので，日中は海へでかけることはせず，夕方あるいは夜，ときとしては深夜になる。岸から1-3 km 沖合で漁をするが，魚の食いがよければ2時間くらい，わるければ1時間ほどで帰ってくる。

こうしてみると，ふだん H 家の主人が食料を獲得するための実労働の時間は1日5時間をこえることはなさそうである。

2) 食生活をめぐっての家計

H家の畑で栽培する作物は，バナナ bole (8品種を栽培)，サツマイモ gumi, マニオク nasibiu, コメ tamo, ハトムギ rore, トウガラシ rica, タマネギ bawang sasawara, パパイヤ papaya, ココヤシ igo の9種類である。このうち，換金作物として売りにだすのは，ココヤシから製造したコプラだけであり，他の作物はすべて自家消費用である。H家ではコプラは年に900 kg 製造するが，調査時において村人で村内に生産されるコプラを集荷する仲買役をする者が100 kg あたり1,100 ルピア³⁾で買いつけていた。

H家の飼養する家畜はニワトリだけであり，調査時点ではメスの親鳥3羽とヒナ30羽を飼っていた。ニワトリも，原則として自家消費用であるが，急に金が入用になっ

3) 調査当時のルピアは約0.7円の換算レートであった。

たときなどには Soa-sio の市場へ持って行き、親鳥1羽700ルピア程度で売ることもある。

主人がサゴヤシ澱粉 peda の製造に熱心なので、1カ月に1本以上はサゴヤシを切り倒して、澱粉を製造する。サゴヤシ澱粉は、さきにのべたサゴヤシの葉製の容器である ruru を単位に計量される。すくない月でも ruru にして4個ぶんのサゴヤシ澱粉を得ることができるし、調査時においては10月いっぱいでは8個の ruru のサゴヤシ澱粉を、11月には15個の ruru を製造した。そのうち、自家消費するサゴヤシ澱粉の量は1カ月に2 ruru 以内にすぎない。あまったぶんは、Soa-sio の市場へ持って行って売ったり、村内でサゴヤシ澱粉をつくらぬ者に売る。市場では、1 ruru が700ルピア、村内では500ルピアで売れる。

漁業は、主として自家消費用であるが、小形のサバ leanga とカマス ngawaro だけは、自家消費のほかに、燻製魚に加工して Soa-sio の市場に持って行って売れる。体長 20 cm 程度の leanga の燻製6～7尾で100ルピアになる。しかし、この魚の漁期に販売用の燻製魚として製造するのは200尾以内である。

ほかに、H家の収入源としては、サゴヤシの葉を、竹の表皮でつくった筋でつづりわあせた屋根ふき用材 katu を製造することがある。サゴヤシの葉と竹の表皮の材料さえそろってれば、熟練した者は katu 1枚を7分～8分で製作することができ、これを Soa-sio の市場へ持っていくと、1枚20ルピアで売れる。しかし、H家では katu をつくることには熱心ではなく、調査時の1976年には市場へ出荷する katu を製造することはしなかった。

コプラ、サゴヤシ澱粉、燻製魚、屋根ふき用材の生産と森の木を伐って手びき鋸で製材をし材木を売ることが、Limau 村人の現金収入の道である。このうち、H家では、主として、コプラ、サゴヤシ澱粉、燻製魚の生産で現金を得ている、といえる。

1977年11月末における H 家の現金収入の例をあげてみよう。この月には、サゴヤシ澱粉を ruru 15個分製造し、村内で 4 ruru, Soa-sio の市場で 5 ruru 売り、売れ残り自家消費用に 4 ruru を残していた。このサゴヤシ澱粉の売りあげが5,500ルピア、それに燻製魚の売りあげが1,500ルピア、合計7,000ルピアの収入があったことになる。もっとも、村内で売ったサゴヤシ澱粉は買い主とのあいだにあった借金関係で相殺され、実際に手にした現金としての収入はもっとすくないようである。

この月は焼畑造成や植えつけ、収穫などの作業がない農閑期にあたり、サゴヤシ澱粉製造についてやすいとまがあったこと、回遊魚の漁期にあたって燻製魚製造による収入があったことにより、ふだんの月よりも現金収入がおおかったことを考慮にいれな

表5 H家における生活必需品への支出
(1カ月あたり)

品 目	数 量	支出額
コメ	5 kg	875
砂糖	3 kg	300
塩	3 包	300
蔬菜類		200
タバコ (tabako Galela)		250
洗濯セッケン	5 個	250
化粧セッケン	2 個	200
石油 (灯油用)	10ビン (ビール空きビン)	200
合 計		2,475RP

くてはならない。1年間にならずと、1カ月の収入はだいたい3,000ルピアくらいになる。

いっぽう、現金の支出のほうをながめてみよう。表5にしめたのが、1カ月あたりH家で購入する消費物質としての生活必需品をあげたものである。これは、毎月かならず購入する基本的消費物質についての支出を記したものである。したがって、衣服を新調したり、調度品や農具、食器などの耐久消費材の購入、人頭税やイスラム教会への献金などの支出をふくまない。衣服や耐久消費材の購入は、コプラを売ったときなどの臨時収入があったときに支出することがおおい。これらの金額のはる品物は村内の店からではなく、Soa-sioで買い求めることがおおい。

参考のために表6に、Limau村の商店で販売している商品の種類をあげておいた。表6で店Aと記されているのは、Soa-sioの住民がLimau村に開いた売店であり、週に3-4日店主が船で訪れてきたときにだけ店を開く。その他の店B, C, DはLimau村民の経営による小売店である。これらの村民が経営する店は、いずれも副業としての商店経営であり、農業、漁業の主たる生業のかたわら雑貨を売っているのである。

参考のために表6に、Limau村の商店で販売している商品の種類をあげておいた。表6で店Aと記されているのは、Soa-sioの住民がLimau村に開いた売店であり、週に3-4日店主が船で訪れてきたときにだけ店を開く。その他の店B, C, DはLimau村民の経営による小売店である。これらの村民が経営する店は、いずれも副業としての商店経営であり、農業、漁業の主たる生業のかたわら雑貨を売っているのである。

表6 Limau村の商店で販売する商品の種類

商 品	店A	店B	店C	店D	商 品	店A	店B	店C	店D
コメ		○	○	○	ニンニク			○	○
コムギ粉	○	○	○	○	ナベ (pan)				○
フクラシ粉	○				マッチ	○			
塩	○		○		石油 (灯油用)	○	○	○	○
砂糖	○	○	○	○	タルカム・パウダー	○			
紅茶	○		○	○	セッケン (洗濯用)	○		○	
パン	○		○	○	セッケン (化粧用)	○			
ビスケット	○				腰布	○			○
紙巻タバコ (lokok)	○		○	○	ポマード				○
タバコの葉 (tabako Galela)	○				釣糸		○		
タマネギ			○	○	乾電池 (単1)	○			

表5と表6を対照してみると、毎月H家で購入する品物のすべては、村内の商店で買いととのえることが可能である。すなわち、一応の生活必需品としての商品は村内で調達可能なのである。しかし、同じ品物でも Soa-sio の定期市で買うと、村の店よりもいくぶん安価に入手できる。H家の主人は月に1~2回 Soa-sio に出かけるので、このさいこれらの品物を買ってくることもある。

さて、表5によればH家で毎月かならず支出する現金は2,475ルピアとなっている。このほかに生活必需品の支出としてはマッチと紅茶があるが表からはぬけている。この両方あわせても200ルピアを出ることはあるまい。他の村人たちの意見でも、Limau村で生活するにはふつう1世帯1カ月に3,000ルピアあったらじゅうぶん足りるというので、表5以外の細々とした品物を購入することを考慮に入れても、この数字はほぼ妥当なものといえよう。

3) 食料の自給と購入

H家の主人に、1976年10月25日から12月8日までの期間、1日3食の食事のさいの飲食物とその料理法をノートに記入してもらった。うち、10月26日の昼食と11月21日、22日の3食については記入されていない。こうして得た41日ぶん122回の食事の内容を分析し、料理と飲物の主材料との種類を出現頻度順に整理したのが表7である。さきにのべたH家で自給する食料の種類と、表5でみた購入する食料の種類を念頭において、表7をながめてみよう。

このうち、食事における主食としての位置を占めるものは、総計146回あらわれたが、それらは原料としてはサゴヤシ澱粉、バナナ、コメ、サツマイモ、コムギ粉の5種類の食品にかぎられている。122回の食事に主食が146回出現するのは、1度の食事に複数の種類の主食を食べることがあるからである。

この主食用食料のうち、サゴヤシ澱粉、バナナ、コメ、サツマイモは、H家で生産可能なものである。このうち、コメをのぞく食料は、すべてH家の収穫物で自給されている。表5でみたように、H家では1カ月平均5kgのコメを商店から購入している。H家にかぎらずLimau村では、オカボの作付面積は比較的すくなく、また粗放な栽培技術のため作柄もわるい。どの世帯でも自家生産米は収穫後の2カ月くらいで消費してしまい、長いコメの端境期のあいだ、米飯を食べるときには店から購入した精白米を購入する。10月-12月の期間にはH家の種子モミ用のコメを残して自家生産米は底をついており、この期間にたべたコメは、すべて購入して得たものである。自家生産米と区別するときには、店から買ってくるコメは tamo masina (機械のコメ、すなわち精米機で精白したコメ) とよぶ。

表7 H家の食事献立にあらわれた料理の主材料

材 料 名	Galela 語名称	出現回数	材 料 名	Galela 語名称	出現回数
魚	nao	82	カンコン	kangko	6
サゴヤシ澱粉	peda	40	パン(コムギ粉)	roti	5
バナナ	bole	39	アパン(コムギ粉)	apang	2
コメ	tamo	30	乾魚	nao-dopo	1
紅茶	teh	25	パパイヤの若葉	papaya masoka	1
サツマイモ	gumi	16	ニワトリ	toko	1
マニオク	nasibiu	13	コムギ粉	trigu	1
ナス	fofoki	13			

ほかの主食のうち、コムギ粉を原料とするものは、村の商店でときたま売るパンや、アパンとよばれる既製品のパンケーキを買ってくることによってたべており、コムギ粉に砂糖を入れて練ったものをヤシ油で揚げた朝食用料理を家庭で一度つくっただけである。そのコムギ粉 trigu (インドネシア語では terigu) も購入品である⁴⁾。

表7の魚、乾魚、ナス、カンコン、パパイヤの若葉、ニワトリは食事のさいの副食物として料理されたものである。このうち、ナスをのぞく食料は自給品である。H家ではナスを栽培していないので、入手の方法としては ① Soa-sio の市場へ出たときに買う、② 村内で栽培している者から買う、③ 村内で栽培している者から無償でわけてもらう、の3通りがある。ナスにかぎらず、H家で自給できない野菜や果物などを入手したいときには、この3通りの方法がおこなわれる。そのうち、村内の者から無償でわけてもらったときには、いつか別の品物で相手にお返しをすることが不文律となっている。

表7で食事にもなう飲物としてあらわれたのは紅茶だけである。H家の場合紅茶はすべて朝食のさいの飲物として出現する。Galela 族は紅茶を飲むときには、多量の砂糖を溶かしこむ。そこで、表5における1カ月平均 3 kg 購入する砂糖の大半が紅茶用に消費されるのである。

表7は、料理の主材料をあげたので、その脇役である調味料あるいは主材料以外に味つけの材料として使用される食物については記載されていない。料理の内容から推定されるこれらの食物としては、塩 gasi、ココヤシ油 gososo igo、コプラをけずりおとしたもの igo pa kori、トウガラシ rica、レモン wama、タマネギ bawang

4) Galela 語に採用されているインドネシア語彙は、だいたいにおいて本来は Galela 族の伝統文化に存在しなかった事象をしめしている、とかんがえてよい。ただし、trigu については、ワーレスはマルク諸島のアンボン島でマレー語化したポルトガル語起源のことだと説明しているので [ワーレス 1942: 345]、現在のインドネシア語化した語彙からではなく、アンボン島から Ternate 語をへて Galela 語化した語彙である可能性をもつ。

sasawara, ショウガ goraka, ウコン gurati, トマト tomate がある。

表5にみるように塩は商店から購入する。ココヤシ油, コプラ, トウガラシ, タマネギは自給品に頼ることができる。ただし, タマネギについては, 調査時点ではまだ結球前で, 自給品ではなく, Soa-sio の市場で買ったものを使用していた。畑に植えていないレモン, ショウガ, ウコン, トマトは, さきへのべた3方法で入手する。このうち, Limau 村での生産量がすくないウコン, ショウガは Soa-sio の市場で買う場合がおおく, それらが表5にあらわれる野菜類である。ここにあげた味つけ用野菜はそれ自体を食べるためのものではなく, いわばソースの材料としてほんの少量しか使用しないので, 他の家からもらうこともおおいし, 家計上の購入額としてもたかが知れている。

Ⅱ. 炊事場と食堂

1. 住居空間の使いわけ

以前, Galela 族は soa とよばれる父系親族を中核とする居住集団単位に小集落をつくる散村形態の分布をしていた。それぞれの小集落は bangsaha とよばれる主として父系親族をたどる三世代におよぶ数個の核家族が居住単位となる大きな家屋の1-4棟くらいから構成されていた, という。1930年代頃から, オランダ統治のもとで, 人々を一カ所に集め, 集村化する行政村化が進行し, soa は解体し, soa のリーダーにかわって, 行政村の村長が集落の指導権をにぎるように変化していった。1940年代に, 伝統的な大家屋は消滅してしまった。現在の村民たちは, 核家族を居住単位として, あたらしい型式の家屋に住んでいる。

村の家屋 tahu の建築としての型式にはいくつかあるが, いずれの型式においても, 家屋内の空間の機能的分割原理はおなじである。すなわち, 現在の Galela 族の家屋内の空間は, 居間兼応接間である gandaria, 寝室である ngihi, 食堂である pandopo, 台所である hito の4つの機能空間から構成されているのである。

ここでは, H 家の家屋を例にとって説明しよう。H 家の家屋は, 村でもっとも一般的な家屋型式を代表するものである。図3にあげた平面図にみるように, 家屋全体は, gandaria と ngihi によって構成された母屋と, 炊事小屋である hito とその間をつなぐ低い屋根をした pandopo の3棟を連結した構成をしている。家屋内の床面は, すべて土間である。

gandaria と ngihi で構成されている棟への入口は, 道路に面している。gandaria

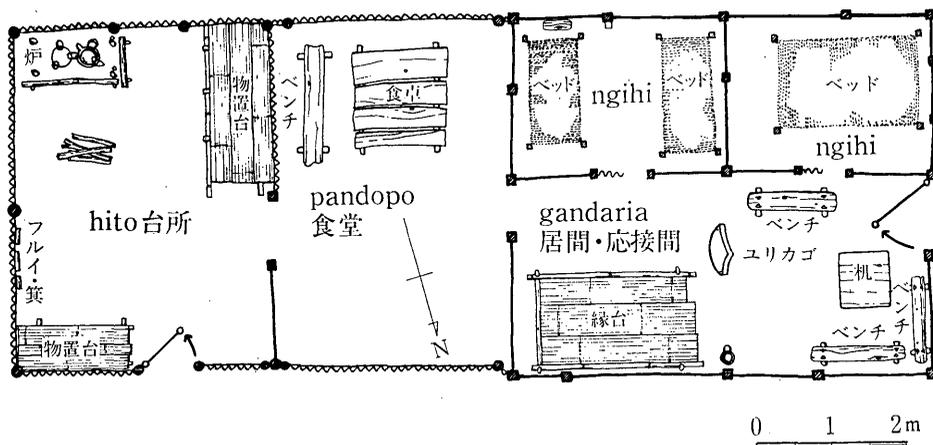
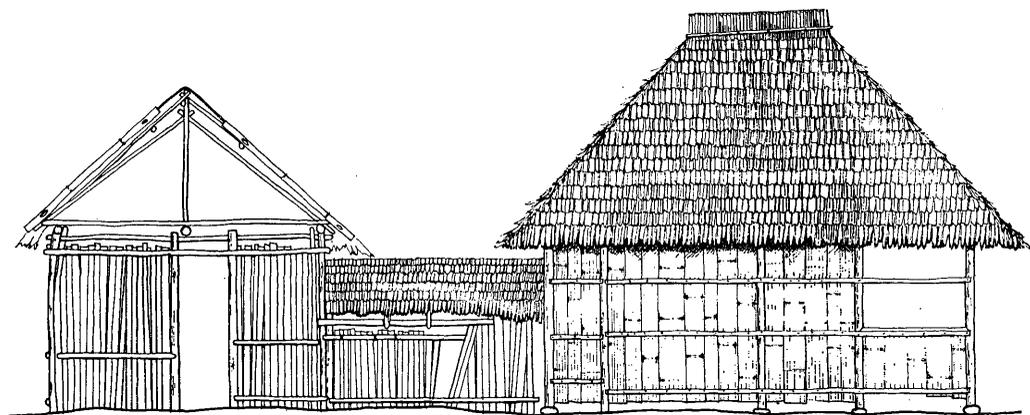


図3 H家の家屋実測図

は、住居内における公的性格の強い空間であり、道路からドアを開けてすぐに入れる場所である。入口に近くに手製のテーブル meja (インドネシア語もおなじ)、ベンチ banko (インドネシア語もおなじ) が置かれ、外来者はここで応待される。この奥には、昼寝用の縁台があり、この上で家族たちが休息したり、親しい客はこの縁台の上に腰かけてくつろいで、団らんをする。

H家では gandaria の北側に、2部屋の ngihi (jongihi ともいう) がある。これは寝室であり、もっとも私的な空間としての性格が強く、外来者が家人の許可なくして ngihi に立入った場合は Galela 族の慣習法による裁判と罰の対象となる。

pandopo には、食卓として使用されるテーブルとベンチが置かれている。pandopo は家族の食事場であり、外来者で pandopo で食事を供されるのは、親しい友人や親

族にかぎられる。あらたまった客に、食事を供するときには、gandaria のテーブルが使用される。

hito とは「つづき棟」とか「炊事場」という意味のことばである。hito には、勝手口にあたる戸口がもうけられ、炉 rika が象徴するように料理をする場所である。家庭における日常の料理は主婦によってつくられる。hito は主婦が管理する空間としての性格が強く、男の外来者は主婦の許可を得てから、この空間に入ることができる。

家屋の周囲の宅地 loloha は屋外作業の場である。loloha の台所 hito への勝手口の外側にあたる場所に水入れが置かれる。水入れ kiloha は太い竹筒製である。直径 10-15 cm、長さ 2-2.5 m の竹管の一端をのぞいて節をぬいて中空にしたものが水入れ容器である。これを、木の枝分れした部分を利用してつくった Y 字状の杭の上に立てかけたり、2 本の杭のあいだに横木を渡した枠台のうえに立てかける。食料や食器を洗う仕事は、屋外の水入れのそばでおこなわれる。

水は、井戸からくんでくる。村内には 8 個の井戸がある。イスラム教会に付属する井戸をのぞくと、これらの井戸はいずれかの世帯の宅地内にもうけられているが、近隣の世帯での共同利用となっている。H 家では、3 軒先の 40 m 離れた井戸の水を使用する。村内での地下水位は地表から 2-3 m。ウォカ woka とよぶピロウの一種 (*Livistona rotuuchifolia* (Lamk.) Mart.) の葉を束ねてつくった容器にロープをむすんだツルベでくみあげるが、近頃はプラスチック製のバケツにロープをくくりつけたツルベも出現している。くんだ水は kiloha に入れて運ぶ。水くみ、水運びは女の仕事である。

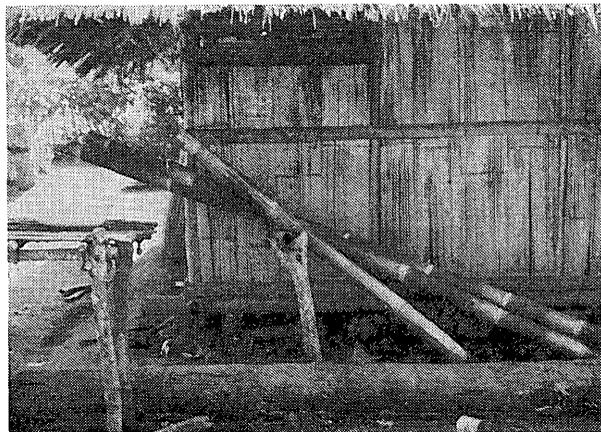


写真 6 水入れ容器を立てかけたところ：この家庭では水入れ容器のそばに流し台をしつらえてある（写真左側）

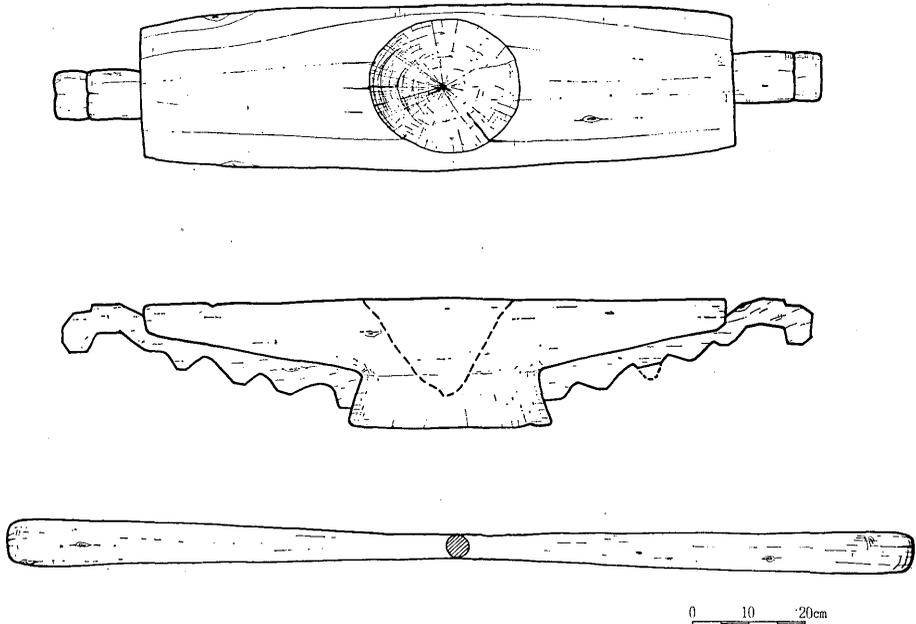


図4 大型の臼と堅杵

食生活に関して、宅地でおこなわれる作業には、サゴヤシ澱粉、コメ、アワ、ジュズダマ、乾魚用の魚などの食物を乾燥させることがある。この場合、箕 *tatapa* のうえに食料をひろげて干す。また、コメ、アワ、ジュズダマの穀物を脱穀、精白する作業も屋外での仕事である。脱穀、精白には大型の臼 *lusu* と堅杵 *dudutu* が使用される。この脱穀、精白用の臼、堅杵とのちにのべる主としてバナナをつぶすために使用される臼、堅杵もおなじ名称でよばれる。しかし、穀類の生産量のすくないこともあり、脱穀精白専用の大型の臼、堅杵をもつ世帯の数はすくなく、近所から借りてくることがおおい。のちに表8であげる H 家の例でもこれらの道具は所有していない。回遊魚が多量にとれたとき、簡単な燻製製造用の一時的な設備を宅地内にしつらえる。

2. 台所と台所用品

H 家の台所へ入ってみよう。土間は主婦の手によって、常にはき清められている。台所専用の道具ではないが、サトウヤシの各複葉の主脈部のみを集めて束ねたホウキ *sesesa* とサゴヤシの葉鞘を利用したチリトリ *loloku* は台所に置かれ、台所を清潔に保つのは主婦の務めである。

台所の一隅には、炉 *rika* がしつらえてある。炉は、土間の平面につくることがふつうである（一部の世帯では台上に炉をしつらえている。それはあたらしい風習であ

る)。自然石を3個ならべた上に鍋を置くだけの簡単な設備である。H家では、5個の石を並べ、中央の石の両端を2つの鍋で共用することによって、同時に2つの鍋を炉に置くことができるようにつくられている。炉の四隅に杭を立て、その上に横木を渡して枠台をつくり、その上に、薪を積んで乾燥させる。

台所の壁かけには、フルイ、鍋のたぐいをぶらさげる。竹の節をとって板状にたたきのばしたものを渡した物置台 dangi が壁に接してふたつもうけられ、その上に料理用具、食器、食料のたぐいが置かれている。食器類は、食堂である pandopo で使用されるが、食事がすんで食器洗いをしたのちは、台所の dangi の上に置かれる。そこで、料理や食事に関するすべての材料（食料、調味料）と道具類は、台所である hito において保管されている。

表8は、H家の台所と出造小屋、それに比較のために村内のD家の台所に置かれていた道具類を表にしたものである。この表では、炉や物置き用の枠台のような台所の施設に関する用具、日々消費される食料や調味料をのぞいた道具、食器類をすべて枚挙したものである（調味料のなかでも、ココヤシ油は専用の容器であるビンがあるので表に入っているが、塩、砂糖は専用の容器がなく、新聞紙でくるんだり、一時的な容器であるココヤシの殻に入れてあったりするので表からはふいてある）。

表を作成するにあたって、これらの品物を分類する規準としては Galela 語による名称のちがいに準拠している。たとえば、Galela 語では、boso, pan, kuwali の3類に鍋を分類して命名しているので、それに応じて表には深鍋、煮物鍋、支那鍋の3項

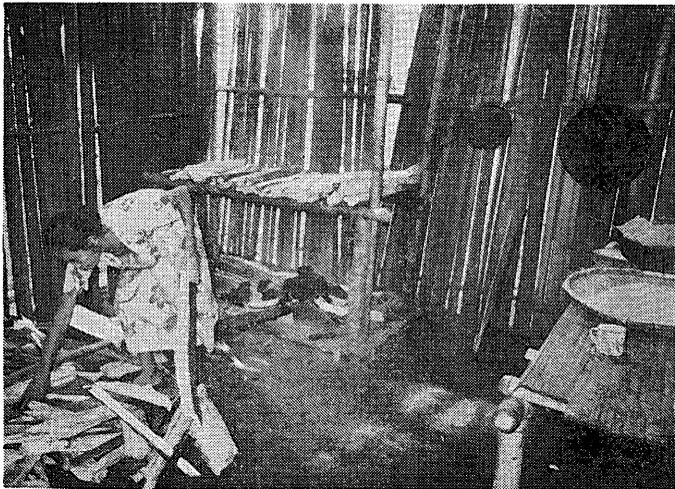


写真7 H家の台所：左隅が炉。主婦が薪の整理をしているところ

表8 H家・台家の台所用品

番号	項目	Galela 語名称	インドネシア語名称	H家台所での数量	H家出造小屋での数量	D家台所での数量	備考
1	臼 堅杵	lesu	lesung	1	2	1	} 小型品, 主としてバナナをつくるのに用いる
		dedutu	tumbu-tumbu	2	2	1	
2	箕	tatapa	sosiru	2	2	9	
3	フルイ	tate	aya-aya	2	1	4	
4	コブラけずり	kokori	kukuran	1	—	1	
5	ナイフ	diha	pisau	2	—	1	工作具と兼用
6	砥石	dodiodo	batu gosok	1	1	1	自然石
7	火ばし	sosolota	gata-gata	1	2	1	
8	深鍋	boso	kuali	1	—	1	
9	煮物鍋	pan	pan	3	2	2	
10	支那鍋	kuwali	kuali	2	—	2	
11	gunange づくり 用土器	gogunange	folno	1	1	1	
		gunange づくり 用半裁竹筒	pestaka	1	1	1	
		gunange づくり 用土器の蓋	dodalake	—	—	1	
12	菓子焼き用具	anka ma boso		—	—	1	
13	ヤカン	ketelu	ketel	1	—	1	
14	ヒョウタン製容器	buana	buano	1	—	—	ヒョウタン製, カヌーのあかくみと食器を兼用
15	洗面器	bokor	bokor	1	1	1	洗面用, 料理用ボール, 食器兼用
16	皿	lelenga	piring	11	4	5	
17	籠	pigu		1	—	1	
18	コップ	galasu	gelas	1	—	1	ガラス製
19	ミルク飲み	kopi	moku	5	2	6	ホウロウびき把手つき
20	シャモジ	sasadu		1	—	1	日本の飯シャモジに近い形状のもの, バナナをつぶした料理を盛るのに使用
21	スプーン	leperu	senduk	1	—	6	
22	盆	?	daki	—	—	1	
23	食物入れ	mingili		—	—	1	ココナツ殻製の容器を天井から吊るすしかけになっている
24	ビン	botolu	botol	1	1	4	ココヤシ油入れ, ビールの空ビン利用
25	dabu-dabu づくり用石杵	teto	batu	1	1	1	

目の鍋があらわれている。また、それぞれの Galela 語名称に対応するインドネシア語を付してある。Galela 族の伝統的物質文化には存在しなかった物があらたに採用された場合、インドネシア語起源の名称をとる傾向が強いので、インドネシア語を参考までに書きそえておいた。注意しなくてはならないのは、ここに表記されているインドネシア語名称は、辞書にあるような標準インドネシア語にかぎってはならず、Galela 族が自分たちのことばに対応すると考えているインドネシア語である。そこで、俗語的な名称や、マルク諸島で方言化したインドネシア語（マレー語）名称が採用されている。たとえば、竪杵は標準インドネシア語では *alu* または *antan* とよばれるが、Galela 族は *tumbu-tumbu* という俗語的な名称に対応させているし、*gunange* つくり用土器を *folno* とよぶのは、標準インドネシア語というよりは、マルク諸島の共通語としてのこの種の土器の名称と考えたほうがよい。

名称としては、別の品物でも臼と杵のように、セットで一つの機能をはたす品物は、おなじ項目でまとめている。

H 家では、村内の住居の台所のほか、出造小屋での品物も記入してある。出造小屋は、ふつう部屋の分割がなされない一棟の小屋であり、台所専用の空間といったものはない。しかし、小屋の一隅に炉がしつらえてあり、朝から夕方まで作業をするときには昼食をつくったり、農繁期には2～3日泊りこんで作業をし、ここで食事をとることもある。そこで、料理をしたり、食事をするための基本的な道具類は置いてある。もし、不足な品物がある場合は、家から一時的に出造小屋に持ってゆく。H 家には別々の畑に2棟の出造小屋があるが、出造小屋に置いてある品物は実地にたしかめたのではなく、聞きとりによる情報なので、表は2棟の出造小屋に常時置かれている台所用品を合計したものであるとながめられたい。

比較のため、D 家の台所に置かれている用品をあげておいた。D 家の家族構成は夫婦と子供6人。D 家は経済的には、H 家よりもいくぶん豊かな世帯と村内では評価されている。

表にあげた個々の台所用品、食器類の形状や使用法については、次章以下の食事の供しかたや、料理のつくりかたについての報告のなかで具体的に解説する⁵⁾。

3. 食 堂

H 家の食堂 *pandopo* は、土間のうえに手づくりの食卓とベンチが置かれている

5) ちなみに、この表とおなじ規準で世界の諸民族の台所用品の項目を数え、比較分析した論文をあげておく【石毛 1973a】。

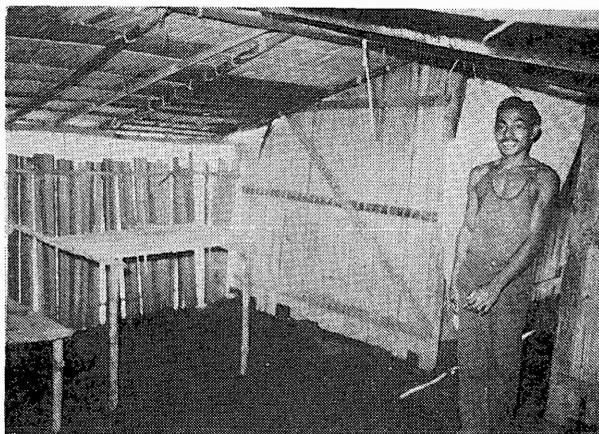


写真8 H家の食堂：左に食卓とベンチ

だけの空間である。食物や食器類は食事のときになると、主婦の手で炊事場から食堂へ運ばれ、食事がすむと炊事場へさげられる。他の世帯の例をみても、食堂の空間を構成するために欠かすことのできない道具だてとしては、食卓と腰かけさえあったらよい、ということになる。

H家の場合、家長である夫がひとりだけでまず食事をすませ、妻と2人の子（うち1人は夫の妹）はそのあとで食事をとるので、ベンチがひとつ置かれているだけである。H家では子供たちがちいさいので、夫は子供たちにわずらわされずに食事をとることがふつうになっている。しかし、ふつうの世帯では家族全員がそろって食事をすむ。ただし、pandopoで男性の来客が家族の男たちと食事をとともにするさいには、妻子はしりぞき、成人の男性ばかりが食卓をかこむこととなる。

数はすくないが、食堂専用の空間であるpandopoをもたない家屋もある。これらの家屋の空間は、応接間兼居間のgandaria、寝室ngihi、炊事場hitoの3つの機能空間から構成される。この場合は、食事をする場所として炊事場hitoの一隅に食卓と腰かけをもうける。

4. 食器とたべかた

現在 Galela 族の日常生活で使用される食器は皿である。椀にあたる食器はない。

主食、副食ともに料理は、台所で主婦の手により、個人別の皿に盛ってから、食卓に運ぶのが正式の食事の供しかたである。図5は、主婦が使用する盛りつけ用の木製のシャモジ sasadu である。このシャモジの主な用途は米飯および、マッシュ・ポテト状にバナナをつぶした主食を盛りつけるために使用される。サゴヤシ澱粉でつく

ったケーキである gunange を食卓に出すときは、個人別の皿に盛りわけることではなく、pigu とよばれる方形をした竹籠に盛って食卓に置き、各人が手をのばして好きなだけ食べる。

略式としては、主食、副食ともに個人別に盛りつけることをせずに、大皿や洗面器（ホウロウビキの洗面器、bokor（インドネシア語もおなじ）は食器としても使用される）に盛り、家族の各人が自由に手をのばして食べるにまかせる場合もおおい。汁気のおおい料理はすくないが、そのような料理を供するさいも、やや深めの皿にいれるか、洗面器を使用する。

表8によればH家の台所には11個の皿 lelenga がある。その内訳はホウロウビキでやや深めのものが4個、陶器のスープ皿の形状をしたもの6個、陶器の受皿（もと



写真9 H家の食卓：バナナを焼いてからつぶした主食，焼魚にダブダブというソースをかけた副食，湯ざましの飲物が2人前ならべられ、手洗用の水を入れた洗面器が置かれている



0 10 20cm

図5 盛りつけ用のシャモジ

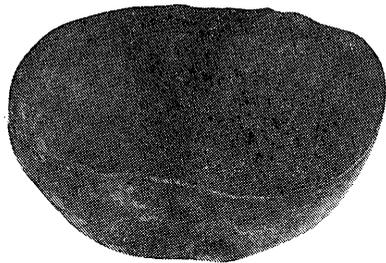


写真10 ヒョウタン製の食器

もとはコーヒーカップの受皿、砂糖、塩入れとして使うことがおおい) が1個である。かつて、Galela 族においては陶器の皿は財貨とみなされていた。そこで現在でも結婚にさいしては嫁方に贈る婚費の一部として陶器の皿を1ダース以上ととのえなくてはならないが、Soa-sio の市場では安物の皿は1ダース350ルピアで売っている。

紅茶、湯ざましなどの飲料は、ガラス製のコップ galasu (インドネシア語は gelas) あるいはホウロウびきの把手つきのミルク飲み kopi に入れて供される。紅茶はヤカン ketelu (インドネシア語は ketel) あるいはナベ pan (インドネシア語もおなじ) のなかで湯に茶の葉と砂糖を入れてしまってから供するので、ティー・スプーンにあたるものは食卓では使用しない。

過去においては、ヒョウタンの殻製の容器 buana が、皿や水飲用の食器として使用されたという。現在でも、ヒョウタン製容器を食器として使用することもあるが、むしろ同じ器物をカヌーのあかきみ用の道具として使うことのほうがおおい。

食事のさいには、ふつう食卓についたときにはすべての食物がすでに並べられている。コースを持って一皿ずつが次々と運ばれてくる食事方法ではない。

食事の前後には、手を洗う。そのため、ヤカン、洗面器、大きめのホウロウびきのミルク飲みなどの容器に水を入れたものと手ふき用の布きれ、あるいはタオル handuku (インドネシア語 handuk) が食卓に用意され、次々とまわされる。食事は手づかみであり、キリスト教徒でも左手で食物に触れることはしない。

イスラム教徒、キリスト教徒ともに日常の家庭の食事のさいには、食前の祈禱をすることはない。

Ⅲ. 食事の構成と食物の価値

1. 食事の回数と時間

1日に朝、昼、晩の3回の食事をとるのがふつうである。朝食は langi-langi po odo, 昼食は wange po odo, 晩食は puputu po odo とよび、それぞれ直訳すれば「朝の食事」、「昼間の食事」、「夜の食事」ということになる。V章で、3食の献立の内容についてはくわしく分析するが、朝食は1日の食事のうちで、いちばん軽い内容の食事をとる。しばしば朝食には副食をとまわず、さまざまな主食の料理のなかでもバナナ、マニオク、サツマイモをゆでたり、ココヤシ油で揚げたりしたもの、あるいはインドネシア語でサゴレンペンとよばれるサゴヤシ澱粉製のケーキ gunange などのどちらかといえば甘味のある料理や菓子にちかいもの、日本でいえばオヤツの

食物に近いものが好まれる。また、できれば朝食には砂糖入りの紅茶を飲むことが望ましい、とされる。

朝食は、正式な食事というよりも、昼食までのあいだの一時しのぎの朝食という性格が強い。おそらくは、インドネシア各地にみられるように、過去においては1日の正式の食事は、昼と晩の2回であり、朝食は正式の食事とはみなされないものであったのではないかと推定されるが、過去の生活文化の伝承にとぼしいのでそのことを積極的に立証する資料は得られなかった。

1日のうちで、昼食がいちばんごちそうを食べるときであるとされているが、V章での分析にみられるように、実際には昼食と夕食の献立上の差異はあまりない。

11世帯を対象としての311回の食事内容の調査をおこなったさい、朝食、昼食、晩食をそれぞれ何時に食べたか、ノートに記入してもらった資料はあるが、調査対象に時計を所有している世帯がないので、時間についての情報はあてにならない。だいたいにおいて、朝食は午前7時から8時のあいだに食べることがふつうである。村民の共同作業による労働なども8時ごろから開始されることがふつうなので、その以前にどの家庭も朝食をすましておく。昼食は11時半から1時頃のあいだ、夕食は7時から8時半頃までにとることがおおい。この3食のほかに、晩に漁業に出かけて深夜に帰ってきたさいなどには、夜食をとる。

なお、イスラム教徒は、断食月のあいだ日中は食事をとらない。このときは、日没直後と、日の出前の2回が食事時間となる。

日常の食事には、長時間かけて食事を楽しむ、といったことはなく、1回の食事時間が30分以上になることはまずない。食事のなかで朝食はいちばん早く食べ、10分くらいですませてしまう。

2. 主食、副食、飲物

Galela 語で食事にあたることばは、odo である。odo は、日常の食事をさすばかりでなく、儀礼にさいしての食事や客を招いての宴会の食事もしめすことばである。また、「食事をする」という動詞にも odo が使用される。

Galela 族の観念では、正式の食事は主食にあたる ino と副食にあたる sihode から構成されるものである。

ino とは食物一般をさすことばでもあるが、sihode と対置して使用するときには、日本語における飯あるいは主食にあたる意味をもつ。Galela 族に ino のカテゴリーに入れられる食物名をあげてもらいと、まず誰もが答えるのがコメ、サゴヤシ澱粉、

表9 ino の種類

	日本語	Galela 語
常食	コメ	tamo
	サゴヤシ澱粉	peda
	バナナ	bole
	サツマイモ	gumi
	マニオク	nasibiu
と き た ま た べ る	トウモロコシ	ngoko
	アワ	bobootene
	ハトムギ	rore
	パンノキ	amo
	タロイモ (<i>Colocasia</i>)	dilago
	タロイモ (<i>Xanthosoma</i>)	dilago gogono
	タロイモ (<i>Alocasia</i>)	kiha
	ヤムイモ (<i>Dioscorea esculenta</i>)	siapu
	ヤムイモ (<i>Dioscorea alata</i>)	ubi
	パン	roti*
	パンケーキ	panci*

* は既製品を購入してたべるのがふつう

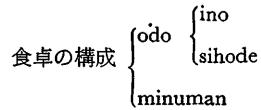


図6 食卓の構成原理

バナナ、サツマイモ、マニオクということになる。現在では作付面積もすくなく、日常の食事には登場しないが、sihode のカテゴリーにはならず、それ自体が主食としての食べられかたをするので ino のカテゴリーに入れざるを得ない作物として、人々があげるのが、トウモロコシ、アワ、ハトムギ、各種のタロイモとヤムイモ、パンノキの果実である。最近では、店から買ったコムギ粉製のパンや、

自家製のパンケーキが食生活にとり入れられ、ino の位置を占めるようになった。

ino は、食事の構成要素として欠くことのできないものである。さきに、朝食の例でみたように、副食にあたる sihode を欠いた食事はあり得る。たとえば、朝食にバナナを揚げたものを ino として食べ、飲物としては湯を飲んだだけでも、それは食事として一応みとめられる。しかし、主食にあたる ino を欠いたら、まっとうな食事とはみなされないのである。また、1度の食事に1種類の ino が供されるとはかぎらない。バナナを揚げたものと、マニオクを揚げたもののふたつの ino が一緒に供されるような例はおおい。

ふつう ino の材料とされる食物でも、料理法によっては、ino ではない範疇に位置づけられることがある。たとえば、halua という料理がそうである。これは、マニオクあるいはサツマイモを千切りにしたものを油揚げにし、それに砂糖をからめて、丸めたものである。halua というインドネシア語起源のことばかりもわかるように、これは Galela 族にはもともとなかった料理である。人々は、halua はインドネシア語で kue すなわち菓子の範疇に入れられるものである、と説明する。それで腹をいっぱいにするための料理ではなく、オヤツとして食べられるもので、日に3度の食事を構成する要素ではない。マニオクという材料を使用しても、これは食事のさいの主食

にはあてはまらない食物である。

sihode は、副食あるいはオカズと訳される。腹をふくらますのは ino であり、sihode は ino を食べるための食欲増進のためのオカズである。ino の料理には、ふつう味つけをしないか、あるいはココヤシの胚乳のけずったものを混ぜたり、ココナツソースでゆでる程度で、せいぜいココヤシの胚乳の脂肪とその味がつくくらいである。それにたいして、sihode には塩味をつけることがふつうであり、そのほかにも香辛料などの味つけをこらした料理法がある。

sihode の材料とされる食品は、Limau 村では蔬菜類、野草、魚類、哺乳類ではシカ、野ブタの野獣、家畜ではヤギ、家禽ではニワトリ、アヒルなどである。これらの料理の材料別に、きょうのオカズは sihode nao (魚のオカズ)、sihode gaahu (野菜のおかず)、……であるというふうに表現することができる。

食事のさいにはかならず飲物が供される。ただし、食事以外のさいに飲物をとることもあり、odo は飲物のカテゴリーとは別物である。すなわち飲物 minuman ということばは、インドネシア語である。Limau 村で茶が日常の食事に供されるようになったのは、コプラ、屋根材などを Soa-sio の市場で売り、人々が現金を手にすることがおおくなった1950年代以後のことであると、かんがえられる。現在でも、食事にとまうもっとも一般的な飲物は ake da sahu すなわち、湯あるいは湯ざましである。村内では生水を飲むことはなく、常に台所には湯ざましが入った鍋が用意されている。茶が供されるのは、一日の食事でも朝食のみであることがふつうである。

3. 食物の順位

ino となる主食用食物のなかで、うまいものから順位をあげてもらった。それによると、1位 コメ、2位 バナナ、3位 サゴヤシ澱粉、4位 サツマイモ・マニオクという順位をあげる者がふつうである。しかし、嗜好の個人差により1位 コメ、2位 サゴヤシ澱粉、3位 サツマイモ・マニオク、4位 バナナという順位をあげる者もいる。

いずれにしても、すべての主食用食物のなかでコメがいちばんうまい食物であることには、誰しもが同意する。また、順位中に占める位置はちがっても、サツマイモとマニオクがうまさという点に関しては同等のものとして認識されていることも共通する。サツマイモ・マニオクは甘味をもつイモとしての共通性をもつし、のちにみるように共通の料理法もおおい。

ちなみに、V章でのべる村人の現実の食生活の調査結果では献立にあらわれた主食

用食物を使用頻度順にあげると、1位 バナナ、2位 サゴヤシ澱粉、3位 コメ、4位 マニオク、5位 サツマイモとなっている。

副食物である *sihode* では、一般に家畜の肉を使用した料理がいちばんのごちそうであり、つぎに魚の料理であり、蔬菜や野草の料理はいちばんつましいオカズとされている。

村人たちに、肉の順位についてたずねると、1位 ヤギ、2位 ニワトリ、3位 アヒル、4位 シカ・イノシシというのがほぼ共通した価値観としてでてくる。野獣であるシカと野ブタは、ほぼ同等の価値のものとしてとらえられるが、これらの野獣の肉は堅くて、粗野な味のものとして家畜よりは下位のものとしてとされる。イスラム教徒にとっては野ブタはタブーの食物であり、食物のカテゴリー外の、嫌悪すべき動物として認識されている。

4. 味覚表現の体系

ここでは、料理の味を表現することばを手がかりに、*Galela* 族の味覚に関する価値観について考察を試みる。

まず、*Galela* 族の味覚に関する基本的な語彙をあげてみよう。

miri とは塩をなめたときの味であると説明される。すなわち、塩味と訳してよいであろう。*kiopi* とは、レモンの味、あるいはタマリンドの味で代表される、酸味のことである。*lodi* は、トウガラシで代表される痛覚的な刺激、すなわち辛味である。*mali* はパパイヤの葉、ニガウリに特徴的な味と説明される、苦味のことである。*sasa* ということばで苦味をあらわすことがあるが、これは *mali* と同義語で *mali* が忌みことばにあたってこのことばを使用できない状況のとき *sasa* をつかう。*muti* は砂糖の味、すなわち甘味のことである。甘い、辛い、苦い、酸い、塩っぱいの基本的味覚とされる五味を表現することばが存在するわけである。

これらの、個別的な味をしめすことばのほか、味を評価する語彙がある。*(da) monge* とは、「うまい」にあたることばである。*(da* あるいは *ta* をつけることによって形容詞的使用法になる) その反対に「まずい」という意味を表現するときは、*(da) monge* に「望ましくない」という否定の意味をしめすことば *holu* をつけて「うまくない」*(da) monge holu* という。*kawa* ということばが使用されることもある。*kawa* とは、「味が足りない」、「風味に欠けた」という意味であり、とくに料理に塩味の足りないときによくもちいられるようである。

こんどは、さきにあげた五味と *(da) monge/(da) monge holu*, *(da) monge/kawa*

の関係のをべよう。

塩味 miri, 酸味 kiopi, 辛味 lodi, 苦味 mali (sasa) の4つの味は、それがうまい (da) monge と評価されるための条件として、共通の性質をそなえている。すなわち、これらの味は、濃すぎても、薄すぎてもいけないのである。

塩は、料理の味つけとしていちばんよく使用されるものであるが、塩を入れすぎたら (ta) miri poli, 塩の量がすくなくすぎたら (ta) miri wa, あるいは (ta) kawa と表現される。poli, wa はいずれも否定詞であり、(ta) miri poli は「塩味が強すぎる」、(ta) miri wa は「塩味が薄すぎる」、(ta) kawa は「味気ない」という意味になる。塩味が足らなければ、塩を加え、塩味が強すぎれば水を加え、あんばいが適当なときその料理はうまい (da) monge といわれる。

酸味 poli を調味料として使用する料理はすくないが、生魚にレモン汁をかけた料理、儀礼にともなうごちそうのときの特別料理でヤギの肉をタマリンドを溶かした水につけて下ごしらえをする場合などがある。このようなさい、「酸っぱすぎる」(ta) kiopi poli, あるいは「酸味が薄すぎる」(ta) kiopi wa と、「うまくない」(da) monge holu なものになってしまう。

辛味 lodi は日常の料理でもトウガラシ、ショウガを調味料としてよく使われる。「辛すぎる」(ta) lodi poli, 「辛味がたりなさすぎる」(ta) lodi wa も (da) monge holu である。

苦味 mali は調味料としては存在しないが、苦いパパイヤの若葉やニガウリなどの苦味のする食物が料理の材料として好まれる。ニガウリの熟さないものは、「苦すぎる」(ta) mali poli であるし、熟しすぎて苦味の消えたものは「苦味がたりない」(ta) mari wa で、いずれも (da) monge holu としての評価をうける。

塩味、酸味、辛味、苦味に関しては、味が強すぎず、薄すぎず、ちょうどよいあんばいであることが要求されるのにたいして、甘味 muti だけは別の性格をもつ。(ta) muti poli は「甘すぎる」といってマイナス評価をうけることはない。甘ければ、甘

表10 味覚表現の体系

味の種類	うまい/うまくない	うまくない (da) monge holu	↔	うまい (da) monge	↔	うまくない (da) monge holu (kawa)
塩味 miri		poli (+)		(±)		wa (-)
酸味 kiopi		poli (+)		(±)		wa (-)
辛味 lodi		poli (+)		(±)		wa (-)
苦味 mali (sasa)		poli (+)		(±)		wa (-)
甘味 muti				poli (+)		wa (-)

いほど、うまい (da) monge なのである。しかし、「甘味がたりなさすぎる」(ta) muti wa はうまくない (da) monge holu とされるのである。以上のべてきた味覚に関する語彙相互間の関係を整理して表10にしめしておく⁶⁾。

図示したのは、塩味、酸味、辛味、苦味、甘味の5つのそれぞれの味を単味としてならべたときの関係である。現実の料理においては、材料の持味や調味料の味としてそれぞれの味が複合したものになっている。料理には単味ではなく、いろんな味がほどよく混合された味となっていることが望ましい、と人々はいう。

しかし、調味料の使いかたをみると、塩味と酸味、辛味などを混ぜることがあるのにたいして、甘味である砂糖だけは単独にしか使用されないことに気がつく。次章でつくりかたをのべる waji, tamo gula, kola などの甘味のする料理は、味つけに砂糖のほかにはもし他の調味料を使うとしても甘味のある脂肪のココナツミルクしかえらばれない。甘味には原則として他の4味と複合した味にする必要はなく、砂糖を使うときは、使用量が多いほど (da) monge であるとされる。

VI. 料理の技術

1. 調味料

この章では、さまざまな食物別に、料理法を記述する。具体的な料理法についてのべるまえに、料理に使用される調味料について記しておく。

筆者は Galela 語で調味料という食品のカテゴリーに相当することばを知らない。ここで調味料としてあつかう食品の範囲は、筆者が勝手にきめたものである。それは、日本語でいっばんに使用される調味料のカテゴリーよりも広いものである。

その食品自体は料理の主役とはならず、料理において、味つけ、色つけ、香りつけなどのわき役として使用されるものを、ここでは調味料のなかに入れていく。トマト、タマネギ、ニンニクなど日本でいえば調味料のたぐいに入れられない食品がふくまれている。しかし、Galela 族の料理法においては、これらの食品は、それ自体が料理の主役となることはなく、調味料的な使用方法をするのである。すなわち、トマト料理、タマネギ料理、ニンニク料理といったものはなく、かならず他の食物を主材料とした料理のひきたて役として使用されるのである。

塩 gasi. Galela 族の伝統的な製塩法についての伝承は得られなかった。すくなく

6) このように、味覚語彙の体系を整理した試みには、[石毛 1973b: 8-9], [松原 1976: 265-268] がある。

とも、現在の年寄りたちが子供であった頃から、外部から運ばれてきた塩を購入して使用していたようである。店で売る塩はふつう岩塩である。粒の荒い岩塩を石製の小型の臼あるいはココナツの殻に入れ、石の杵でつきくだいて使用する。

砂糖 gula (インドネシア語もおなじ)。精白糖を店から買ってきて使用する。砂糖のいちばんの用途は紅茶に入れることである。Galela 族の台所に砂糖が置かれるようになったのは、紅茶を飲むようになってからで、1950年代になってからと推定される。

サトウキビ uga を栽培している世帯はおおいが、その用途は茎をしがんで生食することにある。サトウキビを搾る道具をもっているのは、村で一世帯だけである。その uga dedepo とよばれる搾木は、杭の上下に平行な横木の丸太を段ちがいに結びつけ、下方の横木の丸太の上にサトウキビを置き、横木に直交するように長い丸太をさしこみ、これの端を押し上げて上方の横木を支点としたテコの原理で搾る (図6)。下に洗面器を置いてしたり落ちた汁をうける。この汁を大きな平鍋で煮つめると、砂糖シロップ gula ake ができる。搾木をもつ家庭ではこの gula ake をつくったときはビール・ビン1本300ルピアで村内で売る。gula ake はサツマイモ、マニオクを揚げた料理のうえにかけたり、自家製の菓子類にかけてたべるのにもちいられる。

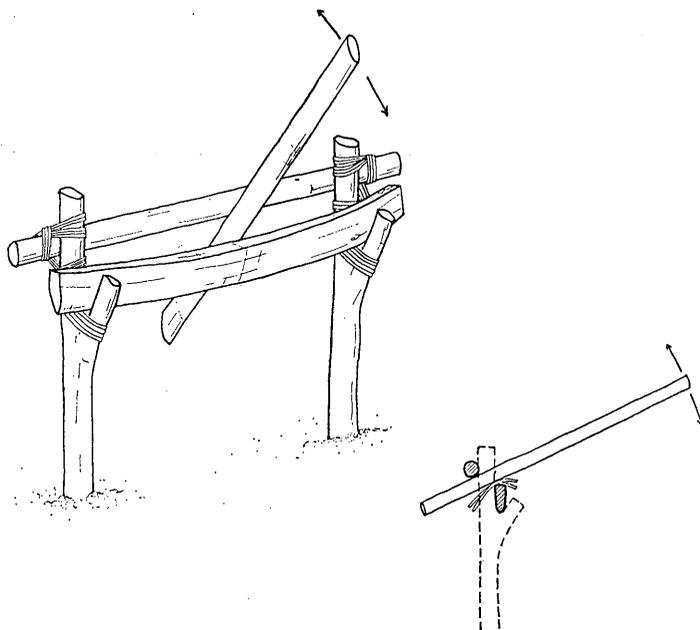


図6 サトウキビの搾木：手前の横木にサトウキビをのせ、テコの原理でしぼる。下に洗面器をおいてしぼりだした汁を集める

gula akeを煮つめると黒砂糖になる。

サトウヤシ seho から砂糖シロップをつくることも、Limau 村ではおこなわれないが、他の Galela 族の村では砂糖シロップおよび黒砂糖をつくることもある。

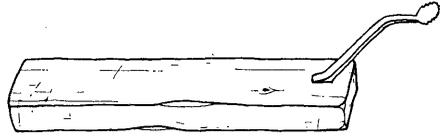


図7 コプラけずり

ココナツミルクとココヤシ油 ココヤ

シの木も、実も、igo とよばれる。現在でのココヤシの重要な用途はコプラを生産するための換金作物としてである。若いココヤシの実は、なかの果汁を飲料とするし、飲んだあとやわらかな胚乳の部分を生食する。料理用としては、成熟した実が使用される。実を割って、コプラけずり kokori (図7) で胚乳の部分を細かくけずりおとす。このけずった胚乳 igo pa kori はサゴヤシ澱粉と混ぜて焼いたり、炒ってたべられる。ココナツミルク goro-goro をつくるには、igo pa kori をボールや洗面器の容器に入れ、水をそそいでもむ。これをフルイ Tate でこすと、乳白色をしたココナツミルクができる。ココナツミルクは、一般に食物を煮炊きするのにもちいられる。水

で煮炊きした料理よりも、ココナツミルクで煮炊きしたほうが上等の料理とかがえられている。

ココナツミルクを煮つめると、ココヤシ油 gososo igo がとれる。ココナツミルクを支那鍋に入れ火にかけると、水分と分離して油が浮かんでくる。上澄の油をすくい、それをもう一度火にかけて精製する。10個のココヤシの実からビール・ビン1本ぶんのココヤシ油ができる。ココヤシ油は自家生産が原則であるが、近隣の者から買って間にあわせることもある。1ビン50ルピアが相場である。揚げ物、炊め物など油を使用する料理はすべてココヤシ油をもちいてなされるので、油 gososo とい

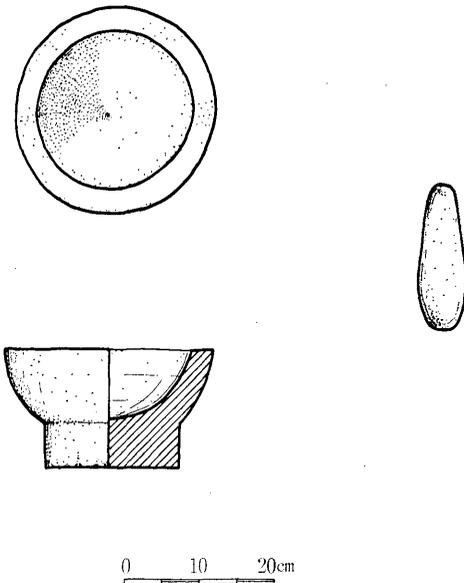


図8 小型の石臼 lesu と石杵 teto: 主として dabu-dabu をつくるのに使用される。石臼をもたずココヤシの殻を臼の代用としてもちいる世帯がおおい

えば、ふつうココヤシ油のことをさす。

蔬菜類の調味料 トマト *tomate* (*tomate* インドネシア語)、タマネギ *negi bawang sasawala*, ネギ *rau*, ニラ *goda*, ニンニク *bawang are* (*bawang* はインドネシア語) は、料理のさいに調味料として使用される。いずれも使用するときには、みじん切りにするか、つぶしてもちいる。つぶすさいには、小型の臼 *lusu* と杵 *tete* がもちられる。これらの調味料用つぶし用の杵は石製がふつうである。図 8 のような石製の臼をもつ世帯もあるが、一般には専用の臼をもたずココヤシの殻を利用して臨時の臼の役目をさせる。

酸味用調味料 *Soa-sio* の町まで行けば酢 *cuka* (インドネシア語) を売っているが、それはジャワ方面などから赴任してきた官吏や中国人のためである。酸味が必要な料理のときには、果樹として村落内に植えてあるレモン *wama* などの柑橘類の汁をしぼるのがふつうである。宴会料理のときにはタマリンド *sen jawa* の乾燥した実を *Soa-sio* から買ってきて使用することもあるが、これは日常の家庭料理の調味料ではない。

香辛料 日常の料理の香辛料として使用されるのは、トウガラシ *rica* とショウガ *goroka* である。ターメリック *gurati* も、家庭料理でごちそうをつくるさいに使用するが、これは *Soa-sio* の市場から買ってくる。これらの香辛料も小型の臼と杵でつきくだいて使用する。

コショウ *rica jawa* を買ってきて使用することもまれであるし、香料諸島に位置しながらチョウジ *cinke* (インドネシア語もおなじ)、ニクズク *pala* (インドネシア語もおなじ) を料理に使用することはない。

その他 小エビの魚醬 *trasi*, 醤油 *kecap manis*, 化学調味料は、こんにちインドネシア各地の都会では一般的に使用されるようになった調味料であるが、これらを *Galela* 族はまだ利用しはじめていない。

また、利用する香辛料の種類もスンダ列島や、マルク地方でもテルナーテやアンボンなどにくらべたらすくない。調味料の使用の点からいっても、*Galela* 族の料理は土着的な技術段階にとどまっているといえよう。

2. サゴヤシ澱粉の料理

1) サゴヤシ澱粉の保存と料理の準備

I 章でのべたように、沈澱器からとりだしたサゴヤシ澱粉 *peda* は *ruru* とよばれる容器に入れてサゴ林から村の台所にもたらされる。*ruru* は運搬具であるとも



写真11 ruru を輪切りにして、使用分の peda を箕のうえに置く

に、保存用の容器でもある。沈澱器からとりだしたままの水分をふくんだ、いわゆる濡れサゴの状態で、ruru に入れたまま peda は保存される。ときどき、ruru に水をかけて湿った状態のまま peda を約3カ月保存することが可能である。ニューギニアの Sepik 川流域地方のように、サゴヤシ澱粉を大型の土器に容れて、その上に水を張って保存する風習は、Galela 族のあいだではおこなわれない。

沈澱器からとりだしたばかりの peda は酸味が強いので、すぐには料理せず5日ぐらい置いて、酸味が消えてから料理をしたほうがよい、といわれる。

料理にとりかかるまえ、ジャングルナイフ suambel あるいは山刀 taito で ruru を輪切りにして、必要な量の peda をとりだし、残りは ruru の包みをこわさずに保存する。

ruru からとりだした peda は、手でもみほぐし、箕 tatapa のうえにひろげて、天日で乾かす。しかし、水分がなくなるまで peda を乾燥させることはしない。すべてのサゴヤシ澱粉の料理は、peda を握ったさいにバラバラにほぐれることなく、握った形にかたまる程度のしめりけが残っている状態の濡れサゴを原料としてつくられる。

料理にとりかかるまえ、ジャングル

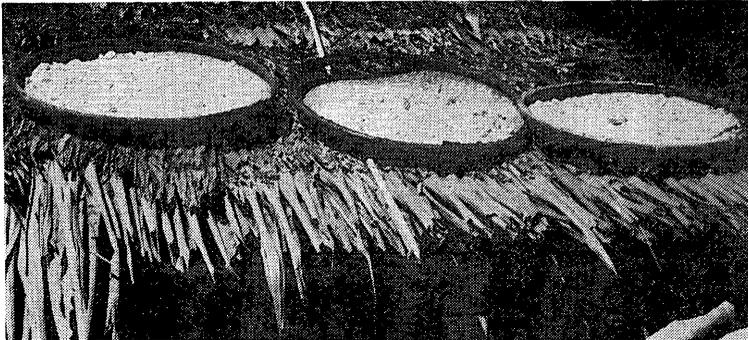


写真12 箕に入れた peda を屋根の上で乾かす

これから、台所での仕事になるのだが、いずれのサゴヤシ澱粉の料理も、まず peda を細かくふるう下準備が必要である。peda を念入りに細かくするときには、2枚の箕と2枚のフルイが必要である。

まず、荒ほぐしをして天日にほした peda を箕のうえで、手でもみくたく。観察側では容量にして、約3.5lの荒ほぐした peda を5分間かかってもみほぐした。

つぎに、もみほぐした peda を方形のフルイ tate にかける。フルイには編目の荒いものと、細かいものの2種類がある(図9)。はじめに、目の荒いほうのフルイにかけ、ふるい落した peda の粉を箕のうえに落してゆく。もみほぐした peda をすべて荒くふるったのち細かい目のフルイを使用して、空いた箕のうえに粉をおとす。こうして、3.5lの peda を二重のフルイに通すのに必要な時間は約10分間であった。

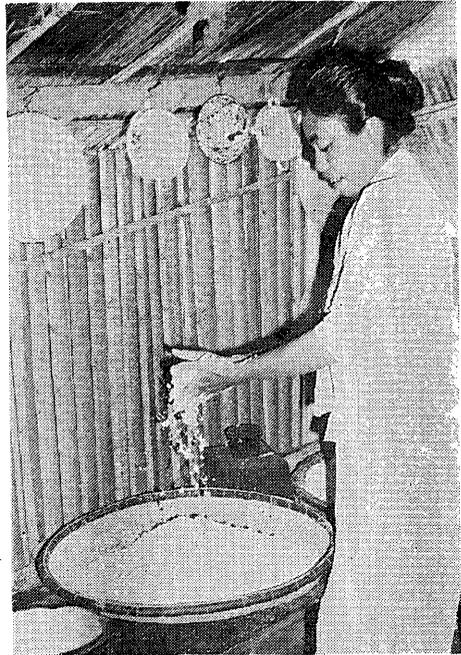


写真13 peda をもみほぐす

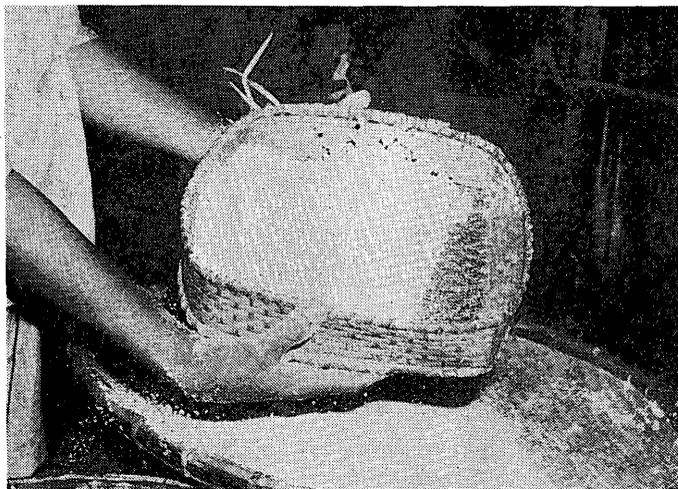


写真14 peda を目の荒いほうのフルイに通す

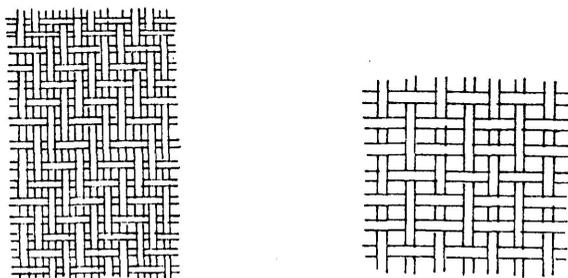


図9 フリの編目：荒いほうと細かいほう。実物大



写真15 装飾的な編目の箕

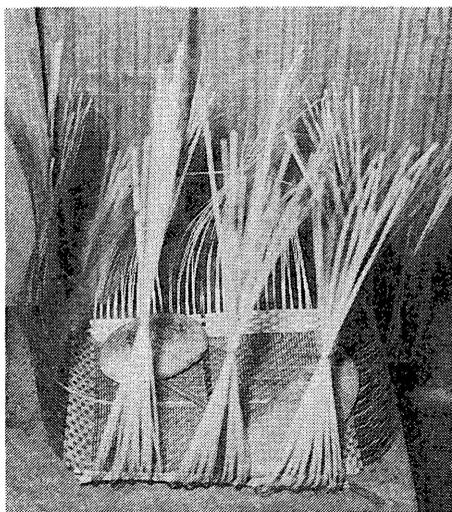


写真16 装飾的な編目をしたフリの製作過程



写真17 ふつうの箕

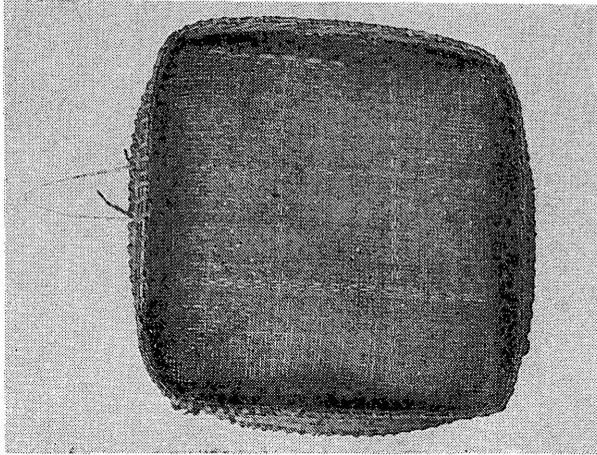


写真18 目の細かいフルイ

細かいふるいを通した peda は、手指のあいだでこすっても滑らかで粒子を感じないほど微粉末になっている。

箕とフルイ Limau 村では箕もフルイも村内で自給される。主婦は誰でも、箕やフルイを作製することができるが、写真15, 16の装飾的な編目の箕やフルイを編む技術に長じているのは2~3人の女にかぎられており、かの女らの編んだ箕やフルイを村民が買い求めたり、物々交換することもある。

箕は tatapa とよばれる。竹 lau の表皮をはぎとって、裂いたものを材料にして編む。写真17のように網代編みの手法で編むのがふつうであるが、写真15のように化学染料で紫色に染めた筋を装飾的に編みこんだものもある。アンペラ状の平面に編んだものを、籐を裂いてつくった二重の枠のあいだにはさみこみ、余分な部分を切りとって竹の表皮の筋で縫いつけてとめる。写真17の箕の直径 45 cm, 中央部の深さは約 5 cm である。

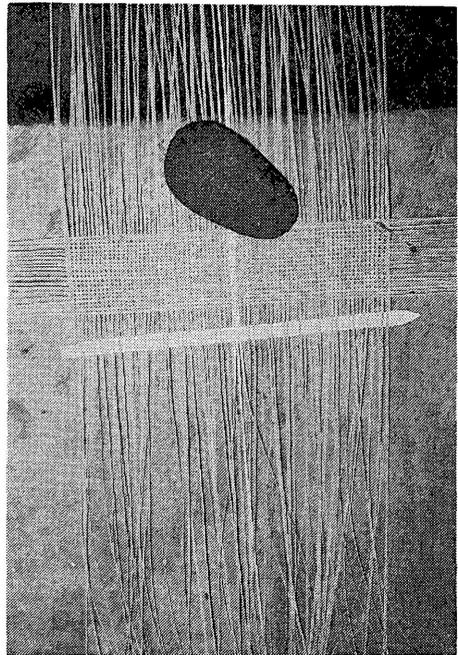


写真19 フルイの編みかた

箕の主要な用途は、peda をほぐすときに使用するほか、米の脱殻のさいの風選および、精白した米を炊くまえにひろげて小石や粳つきの米を除去するさいに使用したり、収穫したカカオの実などをひろげて乾燥させるときに使用する。

フルイは正方形をしている。写真18にしめたものは、外縁部の長さが縦、横ともに24 cm。竹の表皮をはいで細かく裂いたものを材料として製作する。写真19にみられるように竹ベラを編目のあいだに棒のようにさしこんで、編んでゆく。底面を編み終えたら写真16のように上方に折って、そのあいだに横筋を編みこんで箱形にする。

なお、フルイの目がつまったときは、ココヤシの実の外皮の小片を内部の繊維につけて切りとった sisika というタワシでそうじする。

2) soru

peda をクズ湯状に料理したものである。サゴヤシ澱粉の料理で、水を利用するのは soru だけである。よくふるった peda を水に溶き、支那鍋 kuwali に入れて火にかけかきまぜる（写真20）。はじめは白色をしていた水溶きの澱粉が透明になり、粘り気がでるようになったら、できあがりである。

皿に盛った soru を食べるには、箸状の棒を2本つくり、水飴を巻きつけるようにして皿からとる。soru を主食としたときには魚、あるいは乾魚のスープをそえるのがふつうであり、巻きとった soru をスープに浸して食べる。

3) sinyole

サゴヤシ澱粉をコプラをけずったものと混ぜて煎った料理である。おき火にかけた



写真20 soru のつくりかた：シャモジで水溶きした peda をかきまぜている

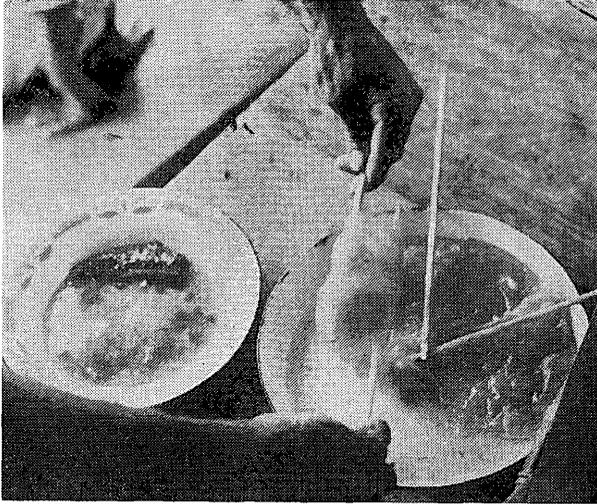


写真21 2本の棒に巻きつけて、soru をとりあげ、左の魚のスープに浸して食べる

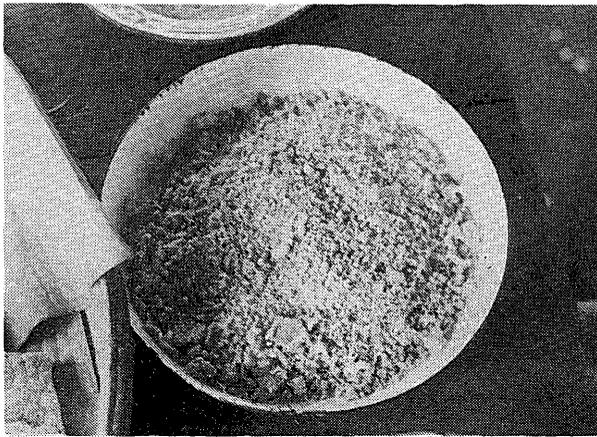


写真22 できあがった sinyole

支那鍋 kuwali に、peda 3の分量にたいして、ココヤシの胚乳をけずった igo pa kori を1の割合に混ぜたものを入れ、火ばし sosolota でゆっくりかきまわして煎りつける。コプラから油脂がにじみ出るので、peda が鍋にこげつくことはない。peda に熱がとおる全体が褐色に色づき、コプラのこげた香ばしい香りがするようになったら、火からおろす。

sinyole はパサパサしているので紅茶に入れたり、魚、乾魚のスープに入れて食べられることがおいしい。

4) pupuka と gogapala

この2種類の料理は、直火で peda を焼いてつくる。pupuka は peda を団子状にこねたものを、火の上にかざして焼く。

gogapala は、竹筒のまわりに竹輪をつくるように peda を張りつけたものを、たき火の上にかざして焼いたものである。いずれも、台所でつくる日常の食事のための料理ではなく、サゴヤシ澱粉製造のさいに空腹をおぼえたとき、沈澱器のなかからできあがったばかりの peda をすくいあげてつくる野外料理としての性格が強い。また、沈澱器からとりだしたばかりで水分がおおく糊状の peda でなくては、団子に丸めたり、竹筒に張りつけることがむずかしい。gogapala をつくるさいに、コプラをけずったもの igo pa kori を混ぜることもある。コプラけずり kokori は台所に置かれるのがふつうなので、この場合には、野外料理ではないであろう。なお、コプラをけずったものを混ぜても、混ぜなくても gogapala という名称はおなじである。

5) gunange, komo-komo, gunage de ma igo, baha-baha

サゴヤシ澱粉料理のなかで、もっとも一般的なのが、Galela 語で gunange とよばれるものであり、これは英語では sago cake, インドネシア語ではサゴレンペン sago lempen という名称でよばれている。gunange, gunage de ma igo, baha-baha, komo-komo の4種類の料理は、いずれも gogunange とよばれる特殊な形状をした土器を使用して peda を焼くことが共通している。まず、この土器の説明をしよう。

道具——gogunange とその付属品 gunange を焼くための土器を Galela 語では gogunange という。gogunange は、ハルマヘラ本島では製作しない。昔から Galela 族にかぎらず、他の種族も gogunange はハルマヘラ本島西岸の小島である Mare 島および Moti 島で製作したものを交易によって入手してきたという。Limau の村人は、現在 Tobelo の市場あるいは Ternate 島から gogunange を購入する。



写真23 gogunange

gogunange は、素焼きの土器である。長方形の箱状の本体のなかに、4～5枚の隔壁をもうけている。この隔壁で区別されたところに peda を入れて、トースト状に焼くのである。底面には円筒状の把手をとりつける。写真23, 24でしめした gogunange は外縁部の横 20 cm, 縦 19 cm, 高さ 9 cm, 把手部の

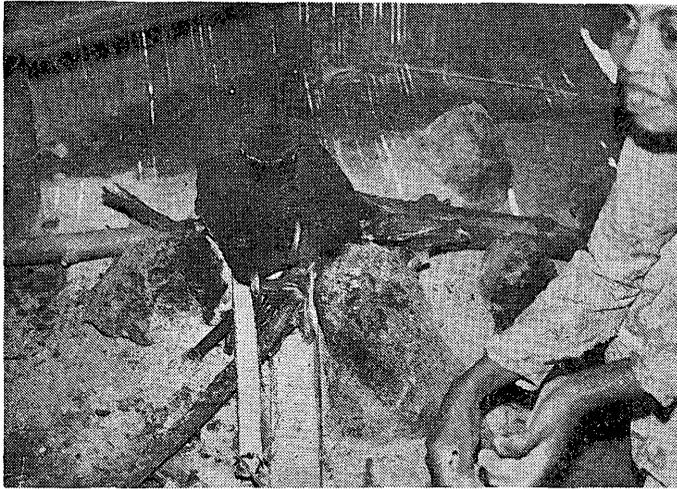


写真24 gogunange を炉上で空焼きする

高さ 7 cm である。図10のように、中央部に隔壁をもうけて、さらに細かく区分した型式のものもある。

gogunange は火のうえにかけて土器の本体を空焼きして熱しておいたうえに、隔壁に peda をつめる。

半裁した竹筒に gogunange の隔壁によって区分された開口部に合致する長方形の穴をあけたものを pestaka という。写真26にみるように、この穴を開口部にあてて、peda を落としこむための道具である。写真25の pestaka の最大長は 45 cm である。

gogunange の蓋を dodalake とよぶ。図11のものは、最大長 40 cm, 最大幅 24 cm, 厚さ 0.5 cm で gawasa (*Vitex coffassus* Reinw.) の木製である。図11のように把手つきのものではなく、単なる木の板を蓋として使用したり、サトウヤシの葉をかぶせて、蓋とすることもある。

加熱した gogunange を素手でさわったら火傷するので、竹片を折ってつくったピンセット状の火ばしである sosolota で gogunange をつかむ。また、焼きあがったばかりの gunange を gogunange からつまみだすにも sosolota がもちいられるし、gunange つく

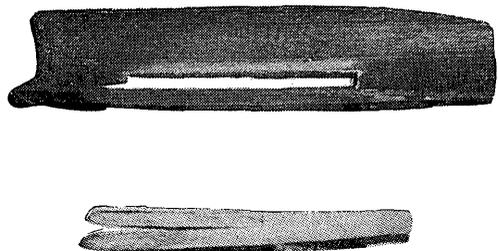


写真25 pestaka (上) と sosolota (下)

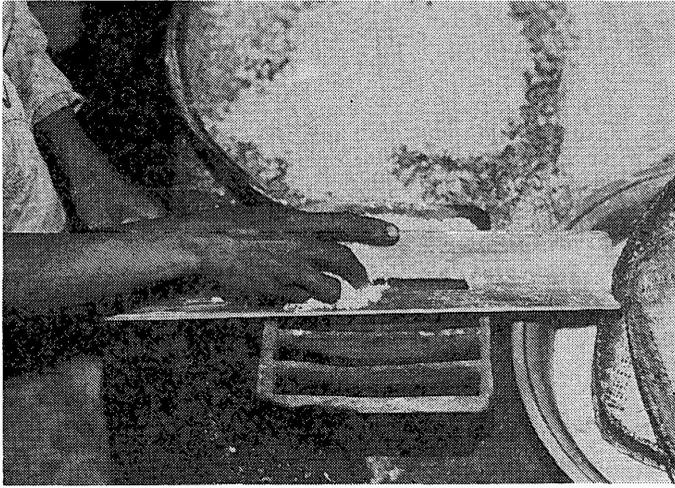


写真26 pestaka の裂け目から peda を gogunange につめる

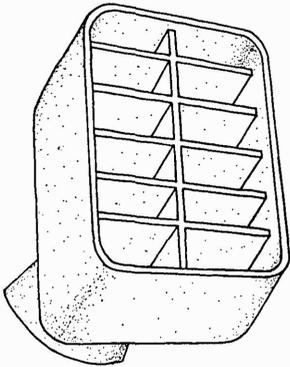
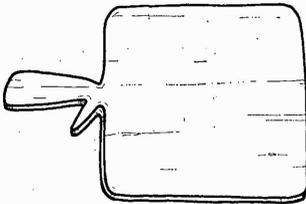


図10 gogunange



0 10 20cm
図11 dodalake



写真27 焼きあがった gunange を pigu にうつす

りのさいばかりではなく、炉の燃えている薪やおき火を移動させるための台所用の火ばしとしても使用される。写真25の *sosolota* の全長は 30 cm である。

gunange の料理法 *gunange* をつくるためには、まず *gogunange* を加熱する。空の *gogunange* を裏返して炉の上に向け、炎にかざして10~15分焼く(写真24)。じゅうぶん空焼きした *gogunange* を火ばし *sosolota* でとりあげて、台上に置く。隔壁のなかにつまった灰やススを、バナナの葉柄を水につけたものでこすって、とりのぞく。隔壁の一区画に *pestaka* をのせて、その裂け目から *peda* を落しこむ(写真26)。こうして、*gogunange* のすべての区画に *peda* をつめたのち *dodalake* あるいはサトウヤシの葉で蓋をして焼きあがるのを待つ。*gogunange* の温度、サゴヤシ澱粉にふくまれた水分によって焼きあがるまでの時間は左右されるが、5~10分で *gunange* が焼きあがる。このさい *sosolota* で、半焼けの *gunange* をつかんで、上下をひっくりかえして、熱の通りを均一にすることもおこなわれる。

焼きあがった *gunange* は、*sosolota* でつかんで、*pigu* とよばれる竹製の方形の *gunange* を盛りつけるための籠にうつされる(写真27)。できあがった *gunange* は灰白色のらくがんのような肌をしたトースト・パンのような形状をしている。指でつかめるくらい冷えてから食べる。できたてはやわらかいが、つくってから時間がたつにつれ、堅くなり、半月も保存したものはカナヅチでも割れないほどになる。このように堅くなった *gunange* は、湯や紅茶にひたして食べる。

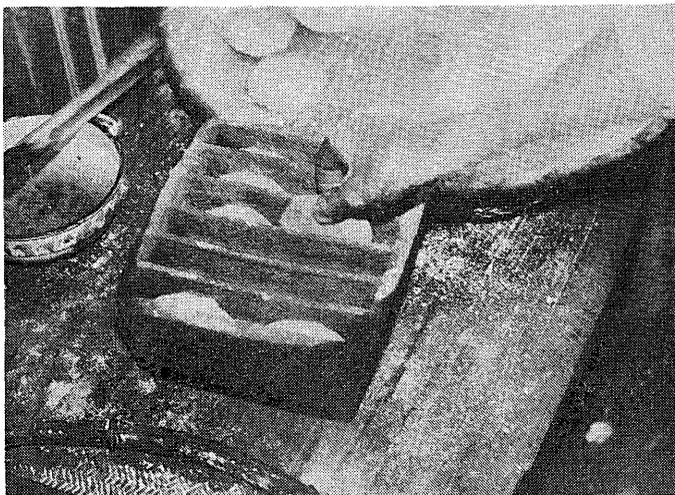


写真28 *baha-baha* を *gogunange* につめる

komo-komo という料理は、堅くなった gunange を再加工したものである。すなわち、gunange をくだきココナツミルクにひたしたものを、鍋や竹筒に入れて、火にかけてつくったカユ状の料理が komo-komo である。

数カ月から1年間 gunange を保存することができる、と村人はいう。gunange は、焼きたてをたべるばかりではなく、保存食として用いられ、旅行のさいや、沖へ漁に出るときの弁当としての携行食ともなる。

gunange de ma igo とは直訳すれば「ココヤシ入りの gunange」という意味である。これと、baha-baha (意味不明) は形のちがいにすぎない。どちらもコプラをおろしたもの igo pa kori をサゴヤシ澱粉にまぜて gogunange で焼いたものである。コプラの量を1とすると、サゴヤシ澱粉3の割合でまぜる。gunange de ma igo は、ふつうの gunange とおなじく長方形をしているのにたいして、baha-baha は直径5-7cm の円盤状の形に手でまとめて gogunange で焼く。サゴヤシ澱粉だけの gunange は口のなかでもぞもぞした感触がするのにたいして、gunange de ma igo と baha-baha は、コプラが入っているために歯ざわりがシャッキリしているし、コプラの脂肪のうま味がある。

gunange de ma igo, baha-baha とともに、砂糖を混ぜてつくることもある。

6) boboko と dodolole

両方ともサゴヤシ澱粉を竹筒に入れて焼いた料理である。

boboko をつくるには、直径 4-5 cm の青竹を一端の節を残して、50-60 cm に切

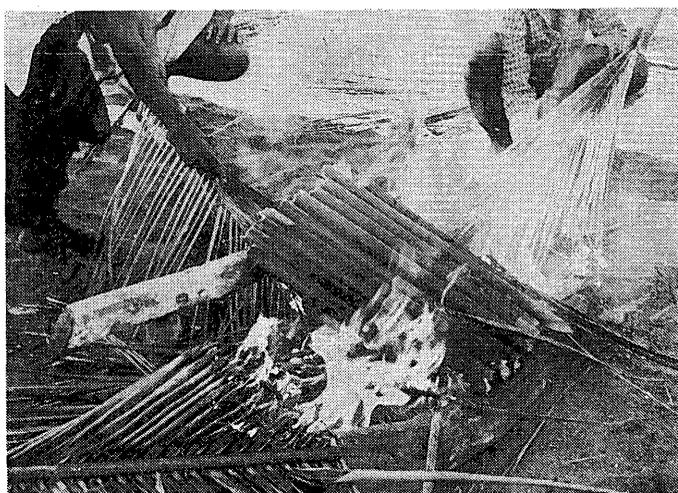


写真29 boboko を焼く

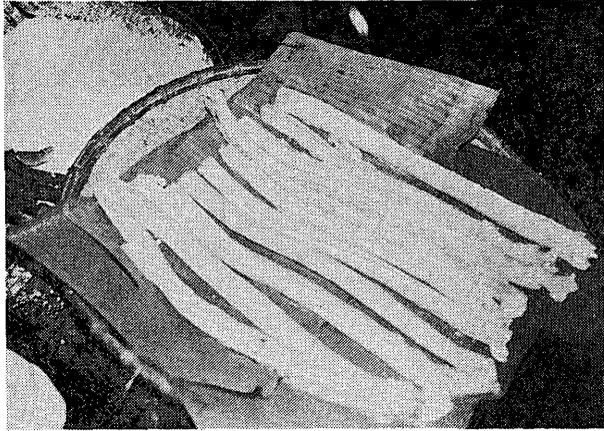


写真30 バナナの葉のうえに置いた、できあがった boboko

りおとす。この竹筒の8分目くらいまで *peda* をつめる。屋外に竹筒をたてかけるための架台を用意する。架台は、地面に打ちこんだ2本の杭上に横木を渡したもので、横木の地上高 30-40 cm 程度。架台に平行に丸太を置き、竹筒の節の部分丸太の上に開口部を架台に立てかける。この料理は、集会のさいなど多人数の食事を用意するためにおこなわれるので、ふつう何10本にもおよぶ竹筒が架台にならべられる。架台と丸太のあいだに渡した竹筒の下にヤシの枯葉などの燃料を置き、火をつける（写真29）。青竹の火にあたった脇が黒くこげると *sosolota* でつかんでひっくりかえし、竹の全面が黒くこげるまで30分程焼く。

焼きあがったら、竹を割ってなかみを取りだす。円筒形に焼けた *boboko* の表面はらくがん状で、内部は粘り気のある餡状をしている（写真30）。

boboko とまったく同じ料理法で、青竹のかわりに、乾燥した竹筒を使用してつくる料理を *dodolote* とよぶ。筆者は、*dodolote* のつくりかたを観察していないが、この場合は竹筒自体が燃焼して、内部にまで熱が伝わるので、*boboko* のように餡状の部分ができず、*gunange* とおなじくすべてがらくがん状に焼きあがるのではないかと考えられる。

7) *kokomane* と *kasiodo*

kokomane はサゴヤシ澱粉をサゴヤシの葉でチマキ状に包んで焼いた料理である。*gogunange* やナベなどの料理道具なしでつくれるので、サゴ林のなかでサゴ澱粉製作の作業場における一時しのぎの食事によくつくられるが、家庭の台所でつくられる献立にはあられない。サゴヤシの葉を 40 cm くらいの長さに切りとったもので、

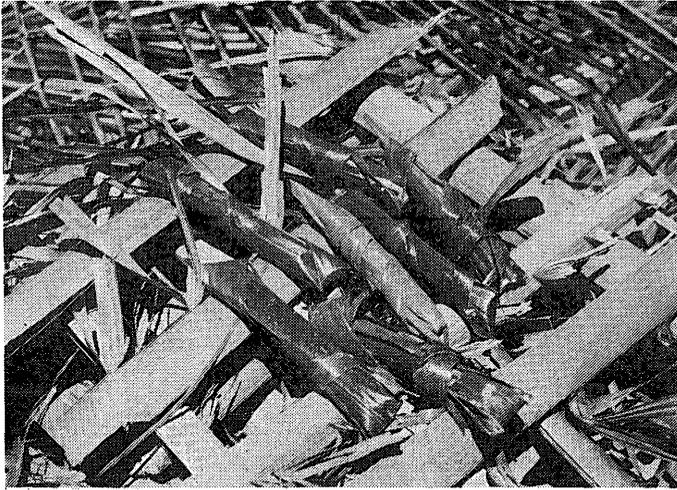


写真31 たき木のうえに置いた kokomane: 下のたき木に火をつけて焼く

沈澱器からとりだしたばかりの水分の多いサゴヤシ澱粉をチマキ状にくるみ、長さ10cm 前後の包みとする。これを、たき木の上へのせ、火をつけて10分ほど焼く（写真31）。焼きあがった包みを取り去ると、外側は gunange と同様に灰白色のらくがん状に焼け、内側は水分がまだ残って赤褐色の飴状になっている。

kasiodo は、タコノキの葉で peda を包んで、たき火のうで焼いた料理であるが、筆者は kasiodo のつくりかたを実見していないのでくわしいことはわからない。

8) サゴヤシ澱粉料理の体系

以上記載してきた各種のサゴヤシ澱粉料理法を分類して図示したのが図13である。この図の分類において、ある料理と別の料理を識別する区別点 (distinct feature) は、筆者が設定したものである。そこで、Galela 語で表記された料理名はあきらかに Galela 族によってそれぞれがことなる料理として認識されているものであるが、それらを位置づける分類体系は Galela 族の native concept としての folk taxonomy の体系ではなく、筆者が恣意的に組み立てたものであることをことわっておく。

さて、サゴヤシ澱粉の料理のできあがったときの状態をかながえると、不定形のもの、一定の形をした塊状になる料理に分けられる。不定形の料理には、水を加えて澱粉をアルファ化させクズ湯状にした soru と、水はなしに空煎りをして粉末状にした sinyole にわかれる。

定形の形をした料理は、まず peda を直接火にかざして焼く方法と、gogunange、竹筒、植物の葉の包みに入れて、peda を直火にあてない方法に分類される。直火で

焼く方法は、団子状にする pupuka と竹筒に塗りつけて焼く gogapala に分けられる。

直火を使用しない場合、サゴレンペン専用の土器である gogunange を使用する料理と使用しない料理にまず分類する。

gogunange を使用した場合、コブラを入れずに焼いたのが gunange で、コブラを入れたときには、できあがりの形状で円形の baha-baha と長方形の gunange de ma igo に分かれる。

gogunange を使用しない料理では、竹筒で焼くものと、植物の葉で包んで焼く方法がある。竹筒を使用した場合には、竹筒が青竹であるか、乾燥したものを使用する

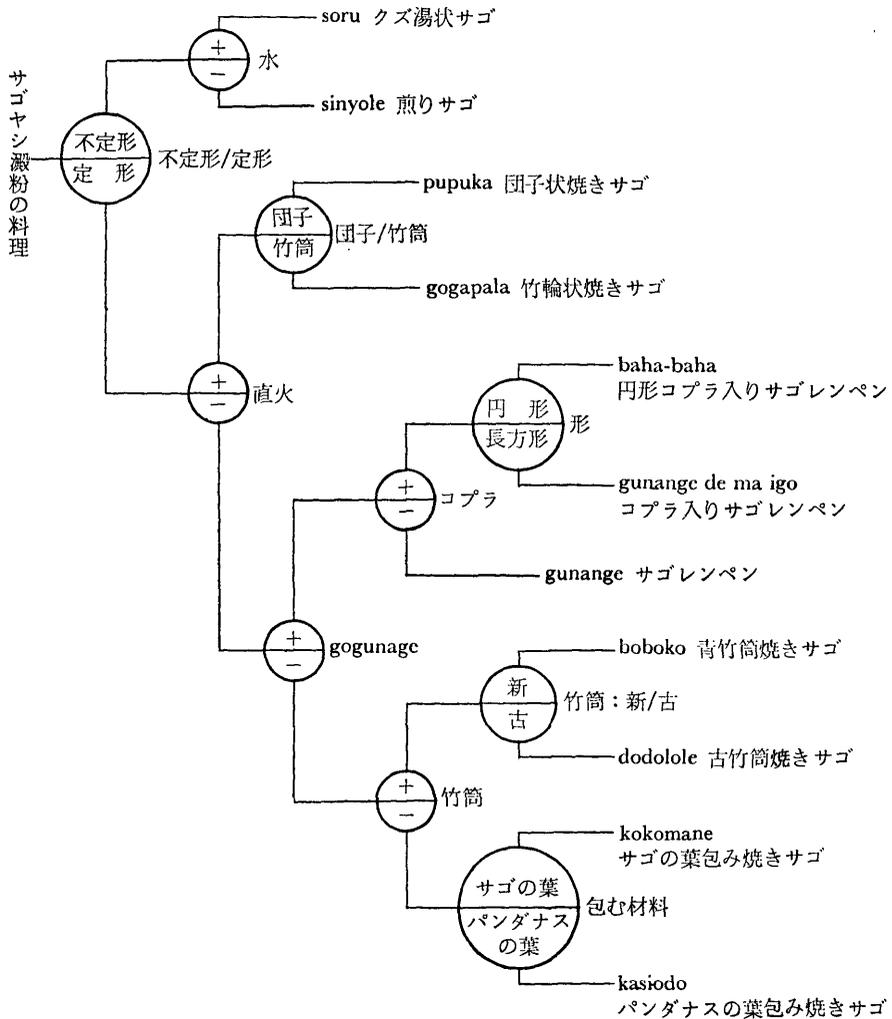


図12 サゴヤシ澱粉料理の体系

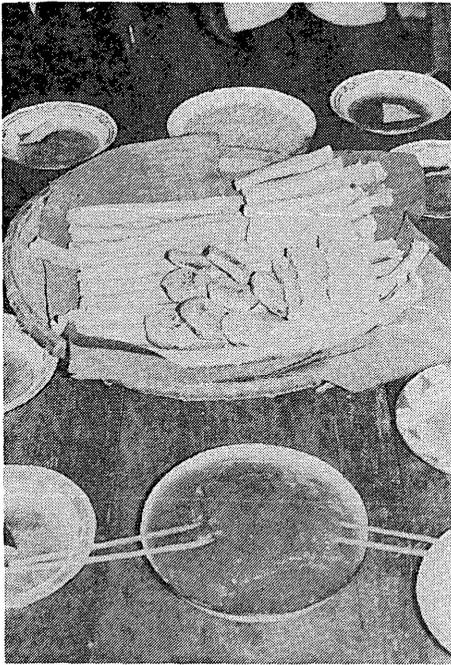


写真32 サゴヤシ澱粉料理のいろいろ：下段中央は soru, その左右の皿は soru をつけてたべる魚のスープ煮 (lema). 中央のバナナの葉を敷いた箕には、底に boboko をならべ、下右には gunange de maigo, その上に gunange, 左に baha-baha を置く。上段中央は sinyole

かの、焼き工合の差異で boboko と dodolole の料理のちがいになる。植物の葉を使用するときには、サゴヤシの葉で包むと kokomane とよばれ、パンダナスの葉で包んだ料理は kasiodo とよばれる。

以上分類した料理の Galela 諸名称は、すべてそれぞれの料理名をあらわす名詞であり、のちにのべる副食の料理法が料理の技法をしめす動詞で表現されることとはことなつた体系になっていることを留意されたい。

なお、それぞれの料理がつくられる状況によって分けると、家庭の台所で日常の食事としてつくられるのは soru, sinyole と gogunange を使用した料理である gunange, baha-baha, gunange de maigo の5種類である。竹筒を利用した料理である boboko と dodolole は宴会などの行事のための食事につくられる。直火で焼く pupu-

ka, gogapala と植物の葉に包んで焼く kokamane, kasiodo は、台所用具のないサゴ林のなかの作業場で、沈澱器からすくいあげたばかりの peda を原料としてつくる野外料理である。

3. コメ、アワ、ハトムギの料理

アワ、ハトムギの雑穀料理は種類がすくなく料理法はコメとおなじなので、ここでは主としてコメ料理についてのべる。

マレー、インドネシアの諸言語では、稲またはモミと、米、飯を区別することが知られており、インドネシア語では、稲またはモミを padi, 米を beras, 飯を nasi とよぶ。このようなインドネシア世界にひろく分布するコメの状態に応じて、一語で区別することは、Galela 語ではみられない。英語で rice ということばで一括するの

とおなじく, padi, beras, nasi をすべて, tamo ということばでよぶ。しいて区別するならば, padi を tamo ma kahi——直訳「皮つきのコメ」, beras を tamo ma lake——直訳「コメの果肉」, nasi を tamo da oosa——直訳「料理したコメ」とよぶ。

コメはモミの状態では保存し, その都度, 大型の臼 *lusu* と杵 *dudutu* を使用して, 脱穀, 精白する。すべてのコメ料理の下準備として, 箕 *tatap* に精白したコメをひろげて, 砂粒やモミガラをとりのぞいたあと, 2~3度洗うことがなされる。

Galela 族がふつうに栽培するのはウルチ種であり, モチ種のは作付はいちじるしくすくないようで, 市場でさきへのべた *tamo masina*——「機械のコメ」として買ってきて使用することがおおい。ウルチ種を *tamo ma loha*——直訳「正しいコメ」, モチ種を *tamo ogoro*——直訳「逆らうコメ」という。モチ種は日常の食事には使用されず, 行事のさいのごちそうに, ウルチ種とまぜて使用される。

1) tamo (gulu-gulu), gula, gurati

いちばん一般的な炊きかたによる米飯を *tamo* という。日本でのふつうの米飯とおなじく, 炊干し法によって料理をする。日本の飯の炊きかたとほぼ同じ水加減をして, 深鍋 *boso* に入れ, 蓋をして炉に置く。ふいてきたらば, 薪を引いて, おき火でむらす。炊きあがった飯は, シャモジ *sasadu* で皿に盛って供される。他のコメ料理と区別するために *tamo ma gulu-gulu* とよばれる。

なお, 水のかわりにココナツミルク *goro-goro* をもちいて炊くこともよくおこなわれる。この場合にはできあがった料理名に, *igo sakahi*——直訳「ココヤシで料理した」ということばをつけて *tamo igo sakahi* という名称で区別することもある。

サトウ *gula* を入れて炊いた飯は *tamo ma gula*, *tamo gula*, *dodo* とよばれる, 甘味をつけた飯である。ウルチ種とモチ種を半分ずつまぜ, ココナツミルク *goro-goro* に砂糖シロップ *gula ake* をまぜた液体で炊く。行事の食事に供される。

ウコン *gurati* を入れて炊いた飯は, *tamo kukusangi*, *tamo i kukusangi*, *tamo gurati* の名称でよばれるが, おなじものである。ココナツミルク *goro-goro* にウコン *gurati* をつぶした汁を入れて炊く。[BAARDA 1895:442]によると, 炊干し法ではなく, 円錐形の籠に入れて半分蒸してから, ココナツミルクとウコンの汁をまぜてもう一度完全に蒸しあげる料理法で *kukusangi* をつくる記述がみられる。インドネシア語で *kukusan* とよぶ円錐形の竹籠をもちいて蒸した飯をつくる風習はインドネシア各地にみられる。しかし, Limau 村ではこの道具はみられず, 蒸した飯をつくることはふつうにはないようである。インドネシア各地でウコンで黄色く染めた飯は行事のさいの料理となっているが, Galela 族においてもこれは儀礼にともなう食

事としてつくられるようである。

2) dudu-dudu と waji

tamo ma dudu-dudu とか tamo i dodolu とよばれる料理法は、多量の水で炊いたカユのことである。

waji とは多量のココナツミルクに砂糖あるいは砂糖シロップを混ぜたもので炊いた甘いカユである。コメのほかに、精白したアワ bobotene, 精白したうえにつきくだったハトムギ rore でもつくる。アワ、ハトムギ製の waji は結婚式などの行事に欠かすことができない料理とされている。

3) jaha と gogoodo

どちらも竹筒で炊いた飯である。まず、ココナツミルクに浸したウルチ種とモチ種のコメを半々に混ぜ、バナナの葉で円筒形に巻いた包み、あるいはサゴヤシの葉を二枚重ねて竹の表皮でつくった爪楊枝状の針でとめた封筒状の包みに入れる。これらの包みを竹筒に入れ、さらに水あるいはココナツミルクをそそぎ、上端にバナナの葉を巻いたもので軽く栓をする。この竹筒を地面に打ちこんだ杭のあいだに渡した横木に

立てかけ、枯れたココヤシの葉などを燃料として焼く。食えるとき、竹筒を割って内部のチマキ状の包みをほどこいて食べる。バナナの葉を円筒形にした包みの場合は、包みごと輪切りにして供される。料理用の竹筒の大きいもの(直径 10 cm, 長さ 1 m 程度)を gogoodo, 小さいもの(直径 4-5 cm, 長さ 60-70 cm)のものを jaha とよぶ。どちらも行事のさいの食事としてつくられる。

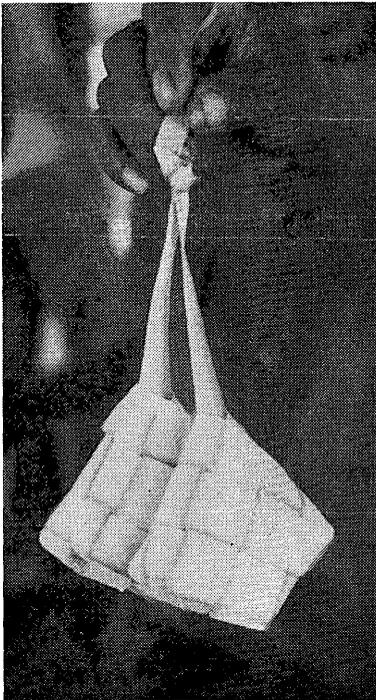


写真33 kupa の包み

4) kupa

tamo ma kupa あるいは kupa とよばれる。ココナツの若葉で網代編みの小さな籠のような包みをつくり、このなかにウルチ種とモチ種を半々にした洗米を入れる。この包みを多数平たい大鍋(写真のものは縦 50cm, 横 70cm, 高さ 5cm)に入れ、ココナツミルクをそそぎ、バナナの葉で蓋をして炊く。籠に

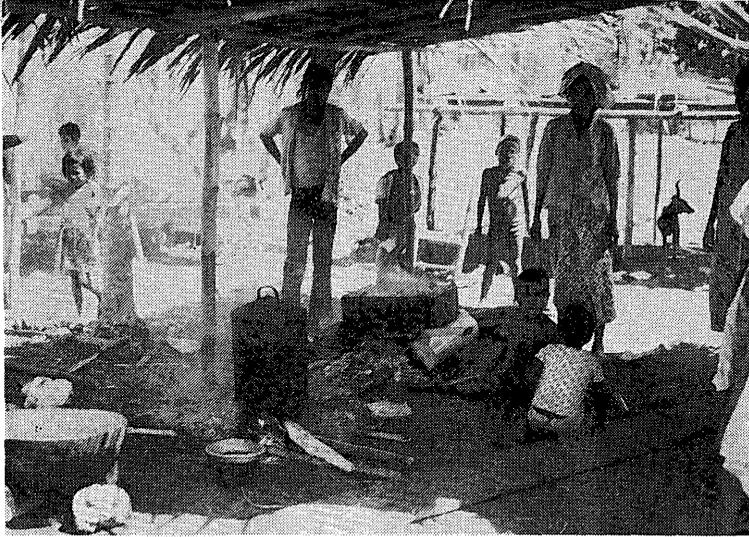


写真34 中央の長方形の鍋で kupa を炊く。バナナの葉を鍋蓋に使用、鍋はバナナの幹にのせられている。宴会用の料理をととのえているところ

入れたまま食卓に供する。これも行事のさいの料理である。

5) コメ料理の体系

さきのサゴヤシ料理の体系にならって、以上記載した8種類のコメ料理（アワ、ハトムギをふくむ）の分類を試みたのが図13である。

まず、できあがった料理が定形であるか不定形であるかによって分けてみる。定形とは、竹筒やココヤシの若葉の籠に入れて炊いた飯であり、それらの容器の型に詰められた形にできあがり、筒型や籠形のまま食卓に供される料理である。それにたいして、不定形の料理とは型に入れずに鍋で炊いたコメ料理のことである。この種類のコメ料理は食器の形やシャモジで盛りつけるさいの手加減で、形状は変化する。

不定形の料理を炊くときに加える水分の多少によって、飯状に仕上げる料理とカユ状の料理にわかれる。のちにみるように副食の料理の場合は、料理にココナツミルクを使うか、水をつかうかで料理名がわかれることがあるが、コメ料理においてはこのことは問題とはならない。もしも、ココナツミルク入りであることを強調したかったら、たとえば igo sisakahi——直訳「ココヤシで料理」——ということばをつけて、tamo igo sisakahi, すなわち「ココナツミルク入りの飯」というふうに表示される。ここでは、ココナツミルク以外の味や色づけがあるかどうかを下位の分類基準とする。その結果、カユの系列では甘味をつけたカユである waji と、甘味のないカユである

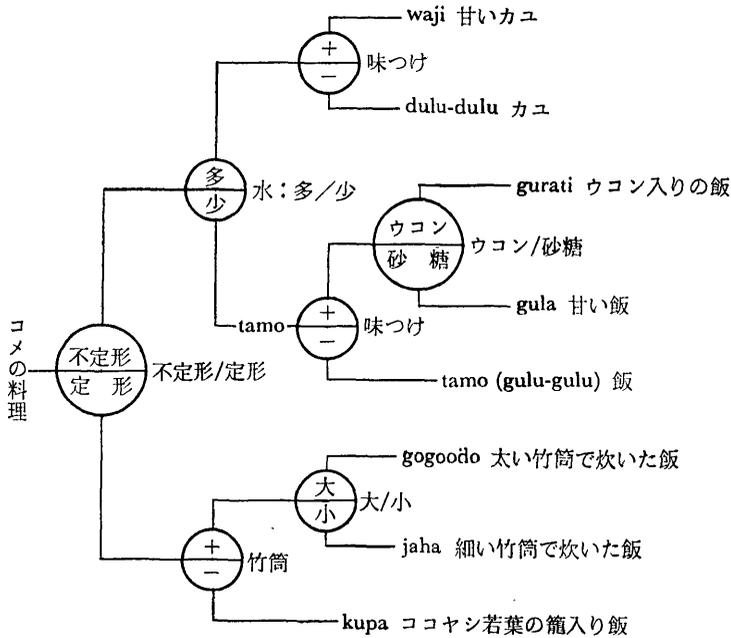


図13 コメ料理の体系

dulu-dulu に、飯の系列ではふつうの飯である tamo とウコン入りの飯である gurati と甘い飯である gula に分けられる。

定形の料理では、竹筒を使用した料理法とココヤシの若葉の籠を型としたものに分かれ、竹筒の系列は使用する竹筒の太さによって、さらに下位分類される。これらの定形の料理はすべて、日常の食事ではなく、行事のさいにだけつくられるものである。不定形の料理でも、waji, gurati, gula は日常の料理としてよりもむしろ行事食としての性格が強い。

こうしてみると、行事食とはならない日常的なコメ料理としては tamo (gulu-gulu) と dulu-dulu が残るだけであり、コメ料理のおおくが儀礼用、宴会用の食事としての側面をもつことがわかる。

4. 主食用根栽作物の料理

ここで根栽作物としてあげるのは、バナナ、マニオク、サツマイモ、4種類のタロイモ (dilago, dilago gogomo, kiha, belo), 2種類のヤムイモ (ubi, siapu), パンノキである。このグループには新、旧両大陸の原産の作物が混ざっているが、いずれも種子繁殖ではなく、栄養繁殖によって繁殖することと、主食である ino のカテゴリ

表11 主食用根栽作物の料理法

料理法 作物名	osu	ngani	paari	sosinanga	kola	halua	gunang	onde-onde	boboko
マニオク	○	○	○	○	○	○	○	○	○
サツマイモ	○	○	○	○	○	○			
バナナ	○	○	○	○	○				
タロイモ類	○	○	○	○					
ヤムイモ類	○	○	○	○					
パンノキ	○	○	○	○					

一に入れられるものであることを共通としている。表11にみるように、これらの根栽作物の料理法には、共通の技法がもちいられている。表11ではマニオクは、他の根栽作物にくらべて料理法の種類がおおいことになっているが、それはのちののべるように、マニオクをすりおろしたものをサゴヤシ澱粉と同様に料理することができるので、サゴヤシ澱粉の料理法が適用されるからである。そのことと、マニオク、サツマイモでは halua という菓子料理がつくられることをのぞくと、根栽類の料理法は、焼く osu, 皮つきのままゆでる ngani, ゆでる paari, 揚げる sosinanga, 砂糖とココナツミルクを使用した甘煮 kola の5種類にわかれる。

1) osu

根栽作物にかぎらず食物を直火にかざして焼くことを osu という。根栽作物は皮つきのまま炉のおき火のなかに入れて焼く。出造小屋で炊事をするときなどによくなされる料理である。また、バナナを焼いた料理は、家庭の台所でもよくつくられる。バナナの料理の場合、焼く、ゆでる（皮つきのままでも、皮をむいてゆでた場合も）の料理をしたときには、最終的には皮をむいて、小型の臼でついて、ペースト状にして皿に盛るのが常法である。このとき、コプラをけずったもの igo pa kori をまぜてつぶすこともおこなわれる。ペースト状になったバナナを右手の指で団子状にまるめてたべる。バナナをつぶさずに食卓に供するのは揚げた場合と、甘煮にした場合である。

2) paari と ngani

主食にかぎらずふつう、食物をゆでるときには、paari ということばがもちいられる。それにたいして、根栽類を皮つきのままゆでることを ngani といって区別をする。paari ということばは、広義では水でゆでるだけでなく、ココナツミルク goro-goro を入れてゆでる、塩味をつけてゆでることも意味している。狭義で使用するときには、水だけでゆでることを paari という。根栽類に塩味をつけてゆでることはふ

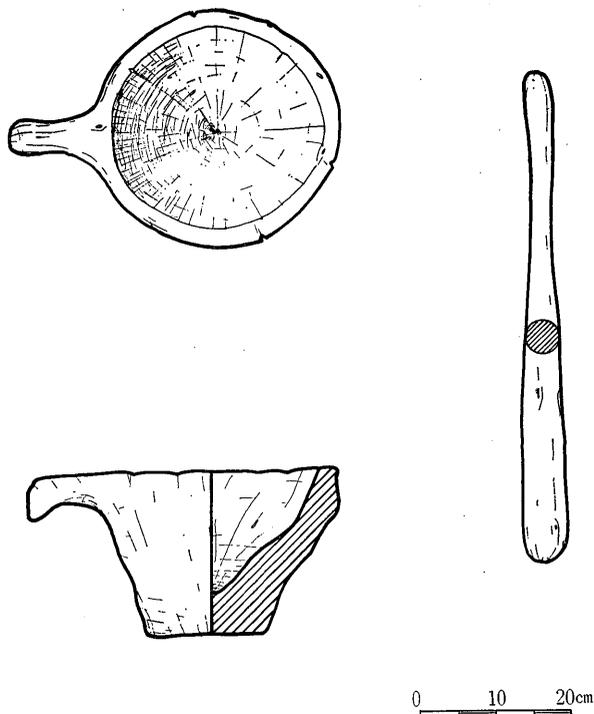


図14 小型の白 lesu と杵 tledutu: 主としてバナナをつぶすのにちいる

つうない。水ゆでの場合は bole ake sipaari——直訳すると「バナナを水でゆでる」。ココナツミルクを加えて煮たときは, bole igo isipaari——直訳すると「バナナをココヤシでゆでる」というふうに区別する。それにたいして, 副食 sihode の料理の場合には, ココナツソースと塩を加えた煮物は ola-ola, ココナツソースは入らぬが塩味のついた煮物は lema という料理名でよばれることとなる。

根裁類の主食をゆでる場合には, boso とよばれる金属製のフタのついた深鍋を使用するのがふつうである。

3) sinanga

油脂をもちいて揚げたり, 炊める技法を sinanga という。使用する油脂の多少によって, 揚げることと炊めることを一語で区別することはなく, どちらも sinanga とよばれる。

魚や蔬菜類の料理では, 炊めることもおこなわれるが, 根裁類の主食を sinanga するときには, 常に多量の油脂をもちいた揚げ物料理にされる。バナナ, マニオク, サツマイモなどを sinanga するときには, かならず皮をむき, 片手でつまんで食べるの

に都合のよい大きさに切っておく。支那鍋 *kuwali* に材料が浮く程度の量のココヤシ油を入れて熱して空揚げにする。

4) *kola*

インドネシア語では、甘煮にしたバナナなどを *kolak* とよぶ。Galela 語ではひろく根裁類の主食用作物をサイの目にきざんで深鍋 *boso* に入れ、ココナツミルク、砂糖を加えて蓋をしてやわらかいカニ状になるまで長時間煮こんだ料理をよぶ。名称や砂糖の使用からかながえても、この料理法は近頃になって Galela 族に伝わったものとかがえられる。

5) *halua*, *gunange*, *onde-onde*, *nasibiu boboko*

halua については、すでにⅢ章の主食と副食の説明のさいにのべたが、これは主食としてではなく、菓子の料理に入れられるものである。

gunange, *onde-onde*, *boboko* の3種の料理は、根裁類のなかでもマニオクにだけ適用される。これは、有毒種のマニオクを毒ぬきのためすりおろして、サゴヤシ澱粉と同様な粉末状に加工することによって、サゴヤシ澱粉の料理技術を借用したものとかがえられる。Galela 族のあいだで有毒種のマニオク *nasibiu waringi* (*waringi*

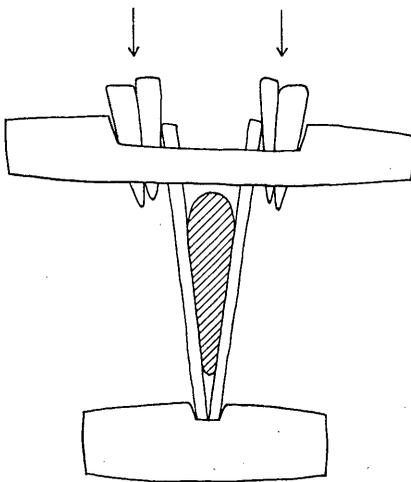


図15 マニオクの压榨器の原理

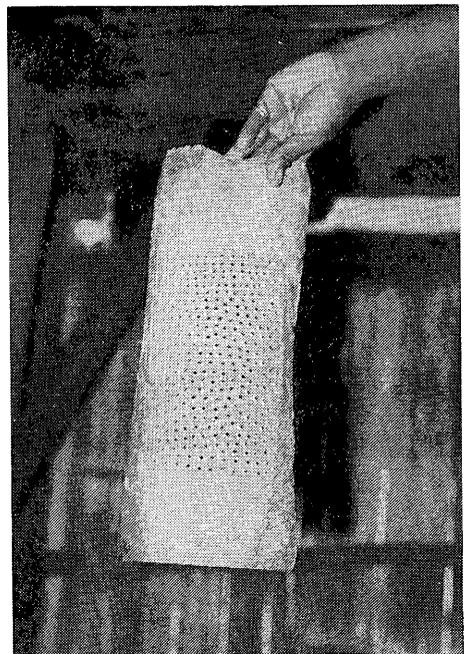


写真35 マニオクのおろし金



写真36 マニオクをおろす：おろし金をバナナの幹にかぶせて使用する

はインドネシア語で溶樹——直訳すると「溶樹のマニオク」も作付面積はわずかながらも栽培されている。この毒ぬきのためには、皮をはいであらおろす。おろし金は eke とよばれる。写真35のものは村民の手製であり、アルミニウムの板に釘で孔をあけて作製したもので、長さ 38 cm、直径 16 cm。おろしたマニオクは、いったん水洗いをしたのち南京袋に入れて bobilatu とよばれる圧搾器にかける。圧搾具は図15にしめしてある。すりおろしたマニオクをつめた南京袋を二枚の板のあいだにはさみ、板をはめた枠のなかにクサビをうちこむことによって圧搾する簡単な原理の道具である。すっかり水分のぬけたマニオクを南京袋からとりだして、臼でつく。これを、フルイにかけると、料理にとりかかるまえのサゴヤシ澱粉 peda とおなじ状態の粉末になる。

これを、サゴヤシ澱粉料理とおなじように gogunange で焼いたものが、gunange であり、マニオク製であることをことわるときには nasbiu ma gunange とよぶ。

onde-onde は、マンジュウのアンのように砂糖を入れて丸めたものを、いったんゆでてから gogunange で焼いたものでサゴヤシ澱粉料理の baha-baha にあたる。

nasibiu boboko はサゴヤシ澱粉料理の boboko にあたる竹筒で焼いた料理をさす。

5. コムギ粉料理

ハルマヘラ島ではムギ類は産出しない。コムギ粉 trigu は製粉した状態のものを商店から購入してくる。主食用のコムギ粉料理には、roti, panci, apang がある。そ

のほかに, kue (インドネシア語もおなじ) という範疇に入れられる菓子としてのコムギ粉料理があるが, kue の料理法についての資料はすくないし, kue をつくるのは宴会などのさいにかぎられ日常にはつくることがないので, ここでは記述を省略する。

roti はインドネシア語でもおなじ名称で, パンのことである。イーストを使用して, 製パンをすることはない。フクラシ粉を入れて練ったドウをおき火のうえにのせた厚い鉄鍋で焼く。家庭でパンを焼くことはふつうせず, Limau 村では表 6

の商店 B が Soa-sio から仕入れてきたものか, 商店 C がときどき自家製にしたもの, あるいは Soa-sio の市場から買ってくるパンをたべるのがふつうである。

roti coe popaari とよぶのは, フクラシ粉を入れた自家製の蒸しパンで, これは家庭でもつくられる。

roti sosimaga は, ドウに砂糖とときにはフクラシ粉を入れてココヤシ油で揚げたものであり, これも家庭料理である。

panci は, インドネシア語でもおなじ名称である。コムギ粉に砂糖をまぜて, 支那鍋 kuwali に, ココヤシ油をしいて焼く, パンケーキ状の料理である。

apang は, インドネシア語でもおなじ名称である。ドウに砂糖, フクラシ粉を入れ鉄製の型に入れて団子状に焼いたものである。この焼型を商店 C がもっており, そこでつくったものか, Soa-sio の市場から買ってきたものをたべる。

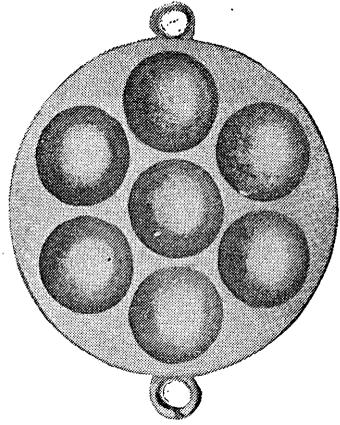


写真37 apang の焼き型

6. 魚 の 料 理

1) 鮮魚の保存法——gasi と dopo——

魚料理の材料としては, 鮮魚 nao da ohu——直訳「生の魚」, 塩乾魚 nao gasi——直訳「塩の魚」, 燻製魚 nao i dodopo——直訳「くすべた魚」の3種類がある。ふつう, nao という一語で料理の材料をしめすときには, 鮮魚をさす。

gasi とは「塩」という意味の名詞ばかりではなく「塩をする」という動詞にももちいられることばである。塩乾魚は, 魚のはらわたをとりだし, 頭つきのまま開いて, 塩をふりかけてから2~3日天日に乾かしてつくる。保存するためには, 台所の炉のうえに吊りさげておき, 炊事のさいの火熱によって乾燥し, 煙でくすべられることに

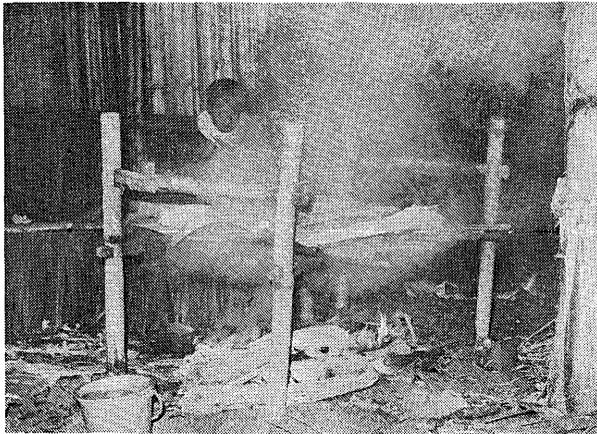


写真38 魚を燻製にする：屋外にもうけた枠台に横木を敷きつめ、その上に魚をならべバナナの葉でおおう。枠台の下で生乾きのバナナの幹など、煙のおおくで燃料を燃やす。

よって、腐敗を防ぐ手段がこうじられる。

燻製魚 *nao idodopo* における *dopo* とは「くすべたもの」という名詞とも、「くすべる」という動詞にももちいられることばである。燻製にされる魚の種類は多量にとれる回遊魚である *leanga* と *ngawaro* が主である。台所の炉のうえにつくった薪をのせるための枠台のうえに魚をならべ、そのうえをバナナの葉でおおう。その下で2時間ほど火を燃やすと、こげ目はないが魚体の内部にまで熱が通り、煙がしみこんだ燻製ができる。多量の魚を燻製にするときには台所の炉ではなく屋外に臨時的枠台をもうけることもある。

つぎにのべる *gohu* という料理をのぞけば鮮魚、塩乾魚、燻製魚の三種の材料の料理のしかたは共通したものである。

2) *gohu*

gohu とは、*ohu* という形容詞から派生した名詞形である。*ohu* とは、「未熟な」（果物などが）とか、「生の」（料理が）という意味をあらわし、バナナなどがたべ頃に「熟した」ときの状態をあらわす *omu* に対比されることばである。（*pa*）*kohu* という動詞形で「火熱を加えない料理をつくる」あるいは「生でたべる」という意味になる。いっぽう「火熱を加えて料理したもの」を *osa* とよぶ。

gohu とよばれるのは火熱を使用しない生魚の料理である。筆者の知る *Galela* 族の料理のなかで火を使用しない料理としては、*gohu* のほかには、ナスを生食することと、のちにのべる *dabu-dabu* というソースのみである。

gohu は leanga とよばれる回遊魚である小形のサバを材料としてつくるのがふつうである。皮つきの魚肉を 3-4 cm の大きさのサイの目に切り、水洗いしたのち、手でしばって汁をだし、魚肉をしめておく。ついで、塩少量をまぶしてからライムあるいはレモンの汁をかけて生のトウガラシとタマネギの薄切り、ヤシ油少々をまぜてかきまわし、皿に盛ると、gahu はできあがる。

3) osu と dabu-dabu

主食としての根栽作物の料理法でのべたように osu とは「直火で焼く」ことを意味する動詞である。根栽作物は炉の灰に埋めて焼くのにたいして、魚を焼くときには、おき火のうで灰がつかないように焼く。そのためには串に刺したり、木の枝で簡単な枠をつくり、そこに横木をわたした魚網をつくったり、炉上の枠台から魚を吊して焼く、などの手段がこうじられる。こうしてできた焼魚を nao ya osu とよぶ。

鮮魚の焼魚をつくる場合、焼くまえに塩をふることをせず、できあがった魚を盛った皿のはしに、塩をそえる。もしあったらレモンやライムをしばってたべるのが望ましい、とされる。しかし、焼魚のたべかたとして、もっとも一般的なのは、ダブダブ dabu-dabu をつけてたべることである。

dabu-dabu とは同じ名称でハルマヘラとその周辺部に知られている辛いソースであり、しばしばインドネシア語の sambal に対応される。インドネシア料理における辛いソースである sambal はふつう加熱して料理したものであるのにたいして、dabu-dabu は火を使用せずにつくる。ココナツの殻、あるいは小型の臼をもちいて、辛味のおおい赤トウガラシ rica とトマト tomate を図 8 のような石臼でつぶし、これに塩をまぜたペースト状のソースが dabu-dabu である。タマネギがあったらいっしょにつぶしてつくるのが望ましいとされ、つぶしたニンニクや柑橘類の汁を加えることもある。dabu-dabu をココナツミルクにまぜて副食物を煮ることもおこなわれるが、そのときには別の料理名となり、原則としては dabu-dabu という名称は、主材料の料理にそえられる加熱しない辛いソースをさすときに使用される。

4) paari と lema と ola-ola

いずれも鮮魚、燻製魚、塩乾魚を材料として液体でゆでるあるいは煮る料理である。主食用根栽作物は、塩味をつけて煮ることはないし、水ゆでと、ココナツミルクでゆでることの区別をしないのにたいして、魚をふくむ副食料理では塩味をつけて煮るか、水のみでゆでるか、ココナツミルクを使用するかなどの区別点によって料理技法の名称がことになってくる。水だけでゆでるのが paari であり、ゆでた魚には dabu-dabu

をそえることがおおい。

lema とは「塩味で煮る」という意味の動詞にも、「塩味の煮つけ」という名詞形にももちいられる。名詞形をとくに lema-lema ということもある。paari と区別される点は塩を加えてゆでることにあり、paari をした場合はゆで汁はすててできあがった魚だけを供することがふつうだが、lema の場合にはゆで汁も皿に入れてスープ煮料理として供される。塩味だけではなく、dabu-dabu を入れたり、タマネギ、トマト tomate、トウガラシ、ネギ rau、ニラ goda などの香味野菜を細かく切って魚と煮る技法も lema という。

lema は水で煮るが、水のかわりにココナツミルクを使用した場合には、ola-ola とよばれる。

5) sinanga と tumisu

sinanga とは鮮魚、塩乾魚、燻製魚、をとわず、魚をココヤシ油で空揚げにすることをしめす動詞である。「揚げた魚」という場合には nao ya sosinanga とよぶ。空揚げにしてから、塩、柑橘類の汁、生のトウガラシなどをそえものにしてたべたり、dabu-dabu をつけて食べる。

空揚げした材料を dabu-dabu あるいは香味野菜類の細切りと塩煮にする、すなわち lema と sinanga の重複した料理法を tumisu とよぶ。これは、インドネシア語で menumis とよばれる料理法からとったものと、かんがえられる。

7. 肉の料理法

ニワトリ、アヒル、ヤギの家畜、シカ、イノシシの野獣の肉の料理は、osu, sinanga, lema, ola-ola, tumisu の料理法が適用されるのがふつうである。osu をのぞいたいずれの料理法でも、ショウガ、ターメリック、トウガラシをつぶしたものを加え、香辛料がきいて黄色く染めつけた、カレー風に仕上げるのが好まれる。肉の料理は、魚や野菜、野草の料理よりもごちそうとされている。

8. 野菜、野草の料理

トマト、タマネギ、ネギ、ニンニク、ニラ、トウガラシ、ショウガ、ウコンは調味料、香辛料として使用され、それ自体が料理の主材料となることはまずない。

fofoki ya ola-ola—「ナスのココナツミルク煮」といったふうに、料理の主材料としての地位をあらわす名称でよばれることがある野菜、野草類の主なものあげてみる。

ナス fofoki, ササゲ gaahu kakaku, カボチャ sambiki, ツルレイシ popare, ヒョウタン waru, サトウキビ dodilibu, ヒユ tona ma gaahu, カンコ kangko, パパイヤの葉 papaya ma soka, タケノコ jiburu, ゼンマイ若芽 godomu, キノコ的一种 (未同定) tona ma toroao。

これらの蔬菜, 野草類の料理法には, (pa) kohu, osu, paari lema, ola-ola, sinanga, tumisu があり, 魚の料理の項で, これらの料理法の基本については, すでにのべている。ここでは, 魚料理にくらべて蔬菜, 野草類の料理で留意すべき点を若干のべるだけとする。

生魚を柑橘類の酸味で味つけた料理はとくに gohu とよばれたが, 一般に生食用の料理は, (pa) kohu とよばれる。ナスを洗って, dabu-dabu をつけてたべることが食事のさいの kohu としておこなわれる。また, 焼きナスをつくって, dabu-dabu をつけてたべる osu の料理法もある。

副食の料理には, 料理のさいに塩をくわえるか, たべるときに塩をそえるか, 塩の入った dabu-dabu をそえるかして, 塩味のある料理であることが原則である。しかし, カボチャ料理の場合には, 水ゆで paari をしただけで塩味をつけずにたべたり, 主食用の根栽作物の項でのべたココナツミルクを使用した甘煮 kola の料理法がおこなわれる。これは, カボチャが副食 sihode としてばかりではなく, 主食 ino にきわめて近い作物としてとりあつかわれていることをしめすものであろう。

主食用根栽作物, 魚の sinanga のさいには大量のココヤシ油をもちいて, 「空揚げ」ということばがふさわしい料理法であった。ナス, ニガウリなどの果実部の料理には「空揚げ」と意識してもさしつかえないのだが, カンコ, パパイヤの葉, ゼンマイ若芽など, 葉の部分を料理するときには, 使用するココヤシ油の量はきわめてすくなく, おなじ sinanga ということばでも「炊めつける」と意識したほうが実態にそくしたことになる。すなわち, 日本語では「揚げる」と「炊める」と区別される二つの意味を sinanga ということばは兼ねているのである。

9. 料理の体系

1) 料理の命名法

さきに, サゴヤシ澱粉とコメ料理の分類体系を図示しておいたが, 主食用根栽作物, コムギ粉料理, 副食の料理の分類については, 検討を保留していた。サゴヤシ澱粉とコメの料理は, 他の料理の体系とことなる点がおおいので, それぞれ独立させて説明しておいたのである。ここでは, 主食用根栽作物の料理と, 副食の料理を一括した分

類体系を図示することを試みよう。

なお、コムギ粉料理については、食事の食物の料理よりも菓子類の料理との関連をかんがえねばならないが、菓子類の料理法についての手持ち資料がすくないので、ここでは省略しておく。コムギ粉料理が Limau 村でなされるようになったのは、ここ10年来くらいのことであり、その料理技術もすべて外来のものであること、パンや菓子類のコムギ粉料理は家庭の台所でつくるというよりは、専門の商人がつくったものを買うことがおおいこと、食事のさいの献立にのぼる頻度が低いこと、などを考慮に入れたさいには、コムギ粉料理の体系を省略したからといって、それほど問題はなからう。

サゴヤシ澱粉の料理、コメの料理と、その他の料理において、料理の命名法にきわだった相違がある。サゴヤシ澱粉とコメの料理における *sinyole*, *gunange*, *jaha*, *kupa*... といった名称はいずれも、できあがった特定の料理名を一語でしめす名詞形であり、料理技術をしめす命名法ではない。原則として、特定の材料をもちいた料理と料理名が一対一対応している命名法である。

それにたいして、主食用根栽作物や副食の料理は、基本的には料理技術のカテゴリーをあらわす動詞形で表現される。これらの料理を表現することばをあげると、*kohu*——「生のまま料理する」、*osu*——「焼く」、*paari*——「ゆでる」、*kola*——「甘煮にする」、*lema*——「水煮にする」、*ola-ola*——「ココナツミルク煮にする」、*tumisu*——「炊め煮にする」、*sinanga*——「揚げる、炊める」ということになる。

現実にできあがった料理をどのようにしてよぶかという、このような料理技術のカテゴリーをあらわす動詞の変化形と料理の主材料をあらわす名詞を組み合わせた名称をつかう。たとえば、*osu*——「焼く」というカテゴリーでいえば、*nao ya osu* は「魚を焼いたもの——焼魚」、*nasibiu ya osu* は「マニオクを焼いたもの——焼きマニオク」というふうに材料名をあらわしている。複雑な料理の例として、*dabu-dabu* を炊めたなかに、あらかじめつくっておいた魚の空揚げを入れて、そこに溶き卵を落して、玉子とじ風にした料理がある（それは、Galela 族の日常の料理としては手のこんだほうである）。この料理の名は *nao i sosinanga de o boro* というが、*sosinanga* とは動詞 *sinanga* の変化形で、*boro* はタマゴという名詞であるので、直訳すると「魚の *sinanga* したものとタマゴ」ということになる。

2) 主食用根栽作物と副食の料理の体系

図16に主食用根栽作物と副食の料理の体系を記した。ここではマニオクの料理のうち、すりおろしたものをサゴヤシ澱粉と同様に焼く場合は、この体系からのぞいてあ

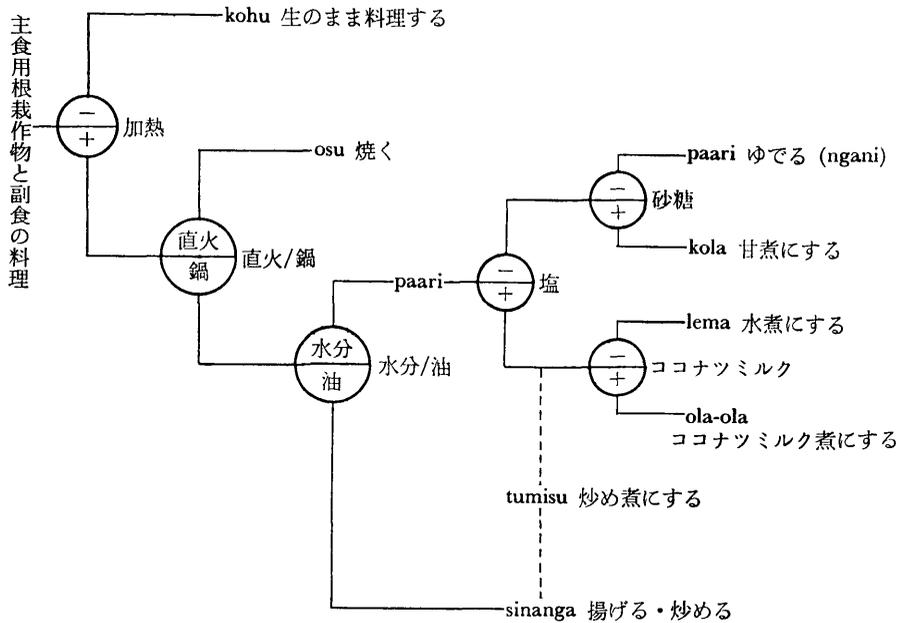


図16 主食用根栽作物と副食の料理の体系

る。それは、サゴヤシ澱粉の料理の技術を借用したものであり、サゴヤシ澱粉料理の分類体系上にのせられるものであるから。

まず、料理を火熱を使用するものとししないものにわけることができる。生のままたべる料理は *kohu* とよばれる。*kohu* のなかで、魚を柑橘類の酸味のある果汁でしめる料理だけは、*gohu* という名でよばれる。料理技術のカテゴリーと主材料の複合した名称で料理名をよぶのが原則な副食の料理の命名体系のなかで、*gohu* は例外的なものである。

加熱の方法を直火と鍋を使用した間接加熱にわけることができる。直火で主材料を焼く料理技術は *osu* とよばれる。

鍋を使用する料理は、水、ココナツミルクなどの水分で煮炊きする料理と、油で揚げたり、炊める料理にわかれる。煮炊きする系列（広義の *paari*）は塩味を加えて調理するものと、そうでないものにまず分類するのが有効である。副食の料理には塩味を加えるのがふつうである（ただし、魚の水煮のように *paari*—ゆでることをしてから食卓で塩をつけてたべる副食もあるが）。それにたいして、主食用根栽類の料理には原則として塩味をつけない。

塩味をつけない系列の料理では、水で煮炊きしても、ココナツミルクで煮炊きして

もよびかたに変わりはない。区別点は砂糖を入れて甘くするかどうかにかかわっている。マニオク、バナナ、サツマイモをサイの目に切ってココナツミルクと砂糖で甘煮にすることを *kola* とよぶ。*kola* は主食用根栽作物にかぎって適用される料理技術である。水またはココナツミルクのみで特別な味つけをせずに炊いた場合、*paari*—「ゆでる」という。*paari* の特殊なものとして、主食用根栽作物を皮つきのままゆでるとき *ngani* という。

塩味をつけるのは、すべて副食としての料理である。この場合は、水で煮炊きするか、ココナツミルクで煮炊きするかとの区別が問題とされる。水で煮炊きした場合に *lema*、ココナツミルクで煮炊きした場合には *ola-ola* とよばれる。

主材料の加工に熱した油を使用した料理は *sinanga* という。*sinanga* は主食用根栽作物にも副食にも適用される。副食の料理でいったん主材料を *sinanga* したのちに、水あるいはココナツミルクを加えて煮炊きする技術、すなわち *sinanga* と *lema* あるいは *ola-ola* の複合した料理法を *tumisu* とよぶ。

3) 料理技術のまとめ

Galela 語で「料理」あるいは「料理する」ことを *sakahi* という。料理することは、果物などを生で食べる——*da ohu de po odo* と対比される。*kohu* という加熱をしない料理でも、魚なら *gohu* の料理にしたり、ナスの生食料理ならば、たべやすいように切って *dabu-dabu* をそえるなど、なんらかの加工をともなっている。

さて、*sakahi* ということばの示す分野は料理技術や料理の名称を手がかりとしてみたときには、主としてサゴヤシ澱粉の料理の体系、コメ料理の体系、主食用根栽作物と副食の料理の体系の三つの料理体系の集合としてとらえることができるであろう。このうち、主食用根栽作物であるマニオク料理の一部はサゴヤシ澱粉の料理の体系にのっているし、アワ、ハトムギの料理はコメ料理の体系にのっている。歴史的な側面を考慮に入れるならば、前者はサゴヤシ地帯に有毒種のマニオクをすりおろしてたべる技術が入ったとき、それ以前からあったサゴヤシ澱粉料理技術を借用したことを意味する。後者は、ぎゃくに昔からあったアワ、ハトムギの料理が新来のコメ料理の体系に組み入れられることによって残存したことを意味するのであるが、ここでは、サ

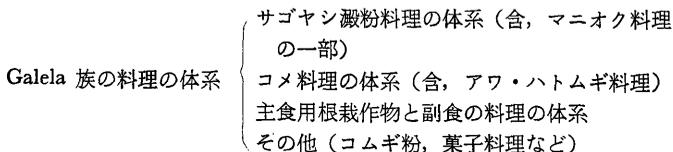


図17 *Galela* 族の料理技術の主要な構成分野

ゴヤシ澱粉とコメの料理が、ほかの料理とは別の体系をもっていることを確認するのにとどめて、その意義については後章でハルマヘラ島の農耕文化全体について考察するさいの問題として残しておこう。

さて、いままであげた料理や料理技術をしめすことばのなかには、インドネシア語（マレー語）起源のことばがいくつかふきまれている。それらのことばのあらわす料理あるいは料理技術は、Galela 族本来のものではなく、外来のものとかんがえてよいであろう。該当することばをひろくと、コメ料理のなかでの waji, gula, 主食用根栽作物料理の kola, 副食料理の tumisu である。waji, gula, kola はいずれも砂糖あるいは砂糖シロップを使用した料理である。砂糖を料理に使用することは、もともとなかった習慣であるとしてもよいであろう。

油で揚げる、あるいは炊めることをしてから煮る、複合した技術である tumisu も、Galela 族のもとの料理法ではなかったようである。今世紀に換金作物として植えるようになるまで、Galela 族のあいだでココヤシそのものがすくなかったのでココヤシ油を使用する料理はあまり発達していなかったであろうことが想像される。これらの料理あるいは料理法がいつ Galela 族に採用されたかについては、わからない。waji, gula の名称は [BAARDA 1895] にあらわれるので、19世紀末には Galela 族にとり入れられていたことがわかるだけである。

また、現在、鍋を使用する料理は過去は土器を使って料理したものであり、土器使用の風習は第2次大戦のはじまる頃までは残っていたといわれる。

そして、主食料理についていえば鍋や土器, gogunange をもちいて料理したものは、日常の食事であるのにたいして、これらの道具をもちいずに料理した食物は儀礼用の行事食か、野外料理として区別される、という特徴があることを指摘しておこう。

10. 飲物

料理というカテゴリーとはちがう話題であるが、都合上ここで飲物についてのべておく。

もともと、Galela 語では udo—「飲む」という動詞はそれはヤシ酒、水など個人的な名称をもつ飲物を目的語としてもっており、「飲物」という抽象的なカテゴリーがなかったのではないかと想像される。現在では飲物一般をしめすときには minuman というインドネシア語を使用する。Soa-sio の市場でビンに入ったジュース類を買って飲むことをのぞくと、Limau 村で飲まれる飲物の種類としては、湯ざまし ake da sahu, 茶 teh, コーヒー kofi, ヤシ酒 saguere, ヤシ酒を原料とした蒸留酒

cap-tikus (この名称は俗称らしい)、ココヤシの果汁 igo o dabu がある。

ake da sahu を湯ざましと訳したが、直訳すれば「熱い水」すなわち湯である。現実には熱湯を飲むことはなく、いったん煮沸した湯をさましたものが飲用にされる。鍋で湯をわかしたのち、そのまま放置した湯ざましの入った鍋が常時台所に置かれている。生水は原則として飲まない。

茶 teh はインドネシア語と共通のことばである。紅茶をもちい、ヤカンあるいは鍋で火にかけた熱湯に茶を入れる。砂糖を入れる場合は、ヤカン、鍋に直接入れるのであって、一人ずつつぎわけてから砂糖を入れることはない。砂糖入りの茶を teh gula, 砂糖なしの茶を teh loa-loa という。teh gula にして飲むのが正式とされるが、砂糖が買えずに teh loa-loa でがまんする場合もおおい。teh susu とよばれるコンデンスミルクの缶を買ってきてミルク入りの茶をつくる者は Limau 村にはいない。

コーヒー kofi を飲む者はすくない。粉末状に挽いたコーヒーのパックを買ってきて、砂糖を入れて煎じ、こさずにミルク飲みに入れて供する。

ヤシ酒 saguere はサトウヤシからつくる。サトウヤシの雄花柄を切りおとし、その端を孔をあけた竹筒のなかへさしてこんで樹液を採集する (写真39)。一つの雄花柄から約一カ月間樹液が採集できる、という。雄花柄にぶらさげた竹筒は朝と夕方に変える。採集した樹液は、ヤシ酒作り用の太い竹筒にうつしかえる。ヤシ酒は朝晩、樹液をつぎたして、いつも同じ竹筒で酒をつくるので、竹筒には酵母菌が保存されており、なんの操作もしないで、ただこの竹筒に入れておくだけで自然醗酵する。朝に採集した樹液は、酒つくり用の竹筒に入れておいたら夕方には飲み頃になる。あたらしい酒つくり用の竹筒を最初に使うときには、町で売っているビールをスターターとして使用する、という。飲み頃のヤシ酒は乳白色をして、さわやかな味のものであるが、ビール

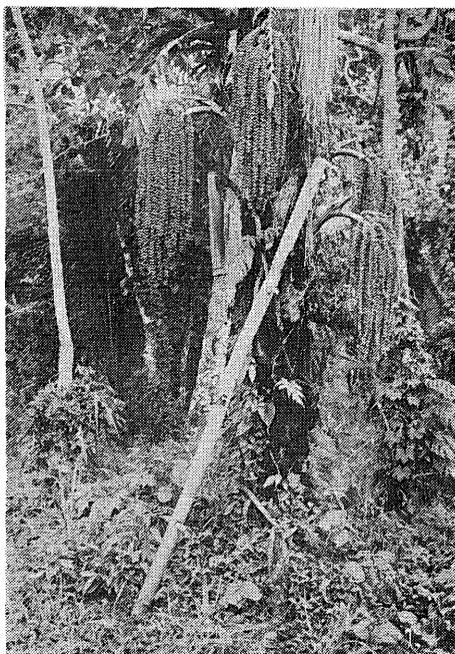


写真39 サトウヤシの樹液の採集：雄花柄からぶらさげた竹筒に樹液を採集する。地面から樹に立てかけたのは竹製のハンゴ

にくらべてもアルコール分は低いようである。

ヤシ酒を蒸留した焼酎を cap-tikus という。筆者はこの蒸留技術についての資料はもたない。saguere, cap-tikus とともに、イスラム教徒は飲まない。Limau 村では、キリスト教徒の村人の一人が saguere をつくっており、他のキリスト教徒の世帯のもとに依じてジュース・ビン1本25ルピアで売る。

ココヤシの果汁 igo o dabu は、畑仕事のさいなど、野外でのどのかわきをおぼえたとき飲まれる。若いココヤシの実を落して、なかの果汁を飲み、汁がなくなったら実を割ってやわらかな胚乳を生でたべる。

V. 献立の分析

1. 資料について

いままでの記述は、Galela 族の食品や料理にどのようなものがあるか、といったことを網羅する話であった。しかし、現実の食生活においては、当然のことながら、よくつくる料理やそうでないものがある。Limau 村の人々の食生活の実態を知るために、食事内容をしめす資料を得るための調査をおこなった。この章では、その調査結果の分析をおこなう。

この調査は、ことなる世帯に所属する11名の Galela 族の成人男性にノートを配布し、毎食の食事の内容を記入してもらったのである。サンプルの選択の基準としては、村の各世帯のなかで文字が読み書きできる成人男性で調査に協力してもらえる者をえらびだしたところ、この11世帯に落ちついたのである。Limau 村における読み書き可能な成人男性のいる Galela 族の世帯のほとんどがこの11世帯にふくまれている、といってよい。

ノートへの記入法は、1頁に1回の食事を書くこととし、毎回の食事について、

- (1) 月日と曜日
- (2) 朝食, 昼食, 晩食の別と食事時間
- (3) 食事内容
- (4) 飲物

の順に簡条書きに記入することとしてある。(1) 月日と曜日については、ノートを渡す前に、各頁の冒頭にあらかじめインドネシア語で記入しておい

表12 献立調査の資料

食 事	資料 数	資料				主副飲 食食物 合計
		食 事 数	主 食 数	副 食 数	飲 物 数	
朝 食		105	132	31	99	262
昼 食		104	129	109	23	261
晩 食		102	124	107	23	254
三食合計		311	385	247	145	777

た。(2)では、あらかじめインドネシア語で朝食、昼食、晩食の別を記入しておき、被調査者は食事時間だけを記入したらよいようにしておいた。(3) 食事内容については、毎回の食事ですべての食物を、食物の種類と料理法がわかるように、記入してもらうよう依頼し、同じ内容を Galela 語とインドネシア語で並記してもらった。(4) 飲物については、とくに飲物が重要な位置を占める朝食を記入する頁にあたるころでは、インドネシア語で 1 湯(湯ざまし) air panas, 2 砂糖なしの茶 teh loa-loa, 3 砂糖入りの茶 teh gula, 4 コーヒー kopi とあらかじめ記入しておき、概当する飲物に印をつけるだけですむようにしておいた。

このようにして、1976年10月から11月にかけての期間に Limau 村の11世帯の食事内容に関する表12にしめた資料が得られた。すなわち、105回の朝食、104回の昼食、102回の晩食に関する、合計311回の食事の内容について知ることができる⁷⁾。毎回の食事の献立の内容を 主食 ino, 副食 sihode, 飲物 minomun の3つのカテゴリーに分類したときには、主食については、朝食132, 昼食129, 晩食124, 合計385資料。副食については、朝食31, 昼食109, 晩食107, 合計247資料。飲物については、朝食99, 昼食23, 晩食23, 合計145資料。総計777の資料について検討することが可能なのである。

777の献立のそれぞれを、料理の主材料となる食物の種類別、料理法の別によって下位分類することができる。このように複雑な構成をもつ多量の資料を整理し分析するためには、もはや手計算では追いつかない。以下にのべる資料の分析にあたっては、国立民族学博物館第5研究部の山本順人氏の協力を願い、電算機を使用して整理した結果にもとづくものである。

2. 献立の主材料

Galela 語における料理の命名法が、サゴヤシ澱粉とコメの料理の名称のように、使用する材料とその料理法を一語で限定した名称になっているか、根栽作物や副食料理のように主要な材料名と料理法を組み合わせた表現法をとるかのいずれかの原則をもっているために、ノートに記入してもらった主食、副食の献立に使用されている主要な食物の種類がなんであるかを容易に知ることができる。

7) このうち、122回の食事はI、II章でのべたH家の献立の記録であり、他の10世帯については原則としては10月18日から10月23日までの6日間の献立の一斉調査を原則とする資料である。全資料のうち、H家の占める比重が高いが、H家の献立が他の世帯ととびぬけてことなる点はなく、H家を含めることによってほかの資料が大きな影響をうけることはないといえる。その検証手続きの記述は省略するが、むしろH家を含む全被調査世帯の献立に主要な主食、副食の種類や料理法に関する共通性が高いことが指摘される。

主食の料理, 副食の料理の別をとわずに, 311回の食事にあられた飲物を除外した632例の献立における料理の主材料とされる食物を使用回数の順にならべたのが表13である。すなわち, 飲物と調味料の材料をのぞくと, 632例の料理も主食および副食の料理の主要な材料として使用された食物の種類としてみるとときには, 表13にあらわれた22種類にすぎない, という結果になっている。

この表を作製するにあたって, 料理の材料の食物の種類を分類したときの方法について, 魚料理を例にとって説明しておこう。

魚 nao は, 魚という大きなカテゴリーにおける食物の種類でとりあげているので, 料理の材料としていちばんおおくもちいられる食物であるという結果になっている。これを, 魚の種類別に分類し

たらば, 別の結果になるはずである, という疑問が読者の側としては発せられるであろう。

結論からさきへのべれば, いちいちの魚の種類をあげずに, 魚を一括して表のようにひとつのカテゴリーにまとめてしまっておいてさしつかえないのである。

この表にあげた食物の分類法は, 筆者が勝手につくりあげたものではない。ノートに記入した11人の村人たちが, 記入した料理の材料の分類法にほぼ忠実にしたがっているのである。ノートを渡したときに, 主食と副食の記入にあたって, 筆者は「なにを, どうやって料理したかがわかるように記入してほしい」という注文をつけただけで, 記載の方法については記入者の自由にまかせておいた。そうしておいても, 結果をみると, 記入者たち全員に共通する食物の分類法で統一された資料となっ

表13 料理の主材料の種類とその出現回数

食物の種類		回数
魚	nao	169
バナナ	bole	111
サゴヤシ澱粉	peda	106
コメ	tamo	68
マニオク	nasibiu	45
サツマイモ	gumi	33
ナス	fofoki	24
コムギ粉	trigu	16
カンコ	kangko	13
燻製魚	nao i dodopo	8
ニワトリ	toko	6
パパイヤの若葉	papaya ma soka	4
ドディリブ	dodilibu	4
タロイモ (<i>Colocasia antiquorum</i>)	dilago	4
シダの若葉	godomu	3
野ブタ	titi	2
パンノキ	amo	2
タケノコ	jiburu	1
塩乾魚	nao gasi	1
ヒユ	tona ma gaahu	1
シカ	manjanga	1
イカ	udi	1
ダブダブ	dabu-dabu	8
不明		1
合	計	632

てきている。たとえば、副食としてつかわれる植物性の食物は全員が、ナス、カンコ、パパイヤの葉……というふうに個別的に記載し、ばくぜんと野菜 gaahu (gaahu とは栽培植物か野生植物かを問わず一般に「青物」といった意味) という上位の分類のカテゴリーで記入した者はいない。60品種もあるバナナについては、個々の品種名で分類して記入することはなしに、バナナ bole という単語で記述している(たとえばサガテという品種名を Galela 語でのべるとしたら、bole ma sangate と書きなくてはならない) など、料理の材料としての食物をのべるにあたっての共通した認識があることがわかる。

魚についていえば、鮮魚を材料とした場合 nao, 燻製魚を材料としたときには nao i dodopo, 塩乾魚を材料としたときに nao gasi という3通りの区別でもって記入し、魚の種類をいちいち言及しないのがふつうである。1人だけ、魚の種類についてまで記入した回答者がある。この場合も、nao leanga, nao ido... というふうに魚 nao ということばをさきにつけてから、サバ leanga, カツオ ido という種類をあげている。leanga, ido... というそれぞれの魚の種類をしめす名詞をあげるだけでも、Galela 語としては意味が通じるのだが、そのまえに魚 nao ということばをいったんつけなくては気がすまないのである。「バナナをたべた」、「ナスをたべた」というのとおなじレベルで食物を分類したときには、「カツオをたべた」ことが問題となるのではなく、「魚をたべた」ということに意味があるのだ。すなわち、Galela 族の料理の材料としての食物の分類のやりかたにしたがうかぎり、表13では魚の種類を細分

せずにおいてさしつかえないのである。なお、イカ udi は Galela 族では nao 魚のカテゴリーには入れられていないので、それは表でも別項の食物としてとりあつかわれている。

表13において、調味用のソースであるダブダブ dabu-dabu が8回登場する。dabu-dabu は本来は魚料理を中心とする副食料理の味つけ用のソースとして、副食料理のそえものとして位置する。そこで、副食料理の主材料はあくまでも、魚、ナ

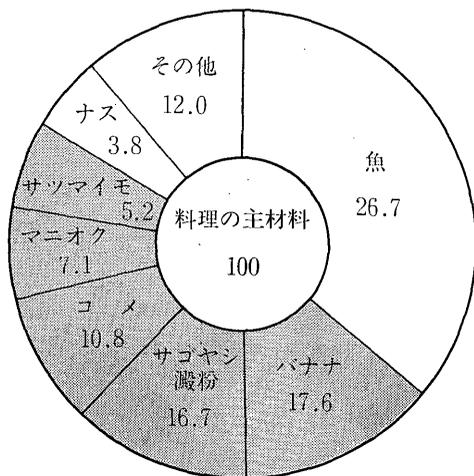


図18 料理の主材料 (632事例, 単位: %)

スなどであり、それにとまなうわき役の *dabu-dabu* は表には記入しない原則をとっている。ただ、この8例については主食にたいする副食がなく、主食と *dabu-dabu* だけが記入されていた例である。この場合は、主食を *dabu-dabu* につけてたべているのであり、*dabu-dabu* は副食料理そのもののとりあつかいをうけているのである。そして、*dabu-dabu* をトマトとトウガラシという材料名に分解して表に記入するのも意味がないので、とりあえず *dabu-dabu* という分類項目をたてて8例を記入しておいた。

表13にあらわれた主な食物の種類ごとに、その材料を使用した献立の回数、献立の合計数に占める率を百分比にして、グラフ化したのが図18である。こうしてみると、Galela 族の献立の大半が主食用の食物の料理によって占められていることがわかる。それは、料理というものの主力が副食物の料理に置かれている現在の日本人の料理とは、ことなるパターンのものである。

3. 主食とその料理法

主食 *ino* の料理の主材料となる食物の種類別に、朝食、昼食、晩食のそれぞれの食事でどのような料理法によって加工されたかがわかるように整理したのが、表14である。表14のいちばん右の欄では、それぞれの主食用食物を主食とする献立が合計何回出現したかをしめしている。

311回の食事についての調査資料のなかで、主食の献立は385回あらわれる。すなわち、1回の食事にたとえばバナナを焼いた主食と、サゴヤシ澱粉のケーキ——サゴレンペン——の両方が供されるといったふうには、複数の主食がたべられることがあるのだ。総計385事例の主食の献立のなかで、それぞれの種類の主食用食物が占める割合を百分比で図示したのが、図19の円グラフである。

図19をみてわかることは、Limau 村の食生活において、バナナとサゴヤシ澱粉がもっとも重要な主食とな

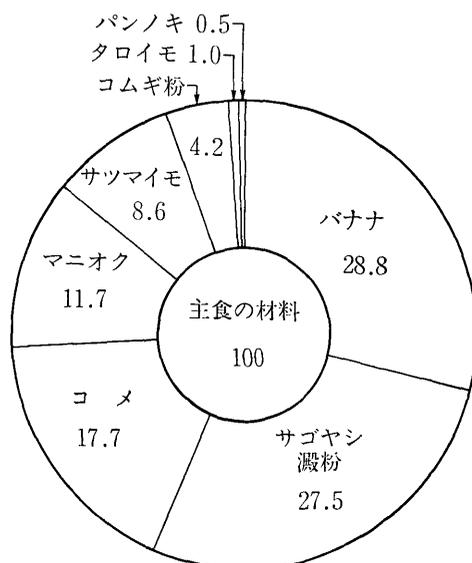


図19 主食の材料 (385例, 単位: %)

っていることである。このふたつの食物を合計すると主食用献立の大半を占めてしまっている。それについて、コメがよくたべられるが、調査期間はコメの端境期にあたり、消費されたコメのおおくは自家生産米ではなく、購入してきたものである。Limau 村におけるコメの作付面積などを考えると、コメの収穫直後の自家生産米が豊富な5～

表14 主 食 材 料 と 料 理 法

食 物 の 種 類	調 理 法 別 の 回 数					総 計
	調 理 法	朝食	昼食	晩食	合 計	
バナナ bole	sinanga	34	16	1	51	111
	paari	20		22	42	
	osu	9	3	3	15	
	kola	2			2	
	不明	1			1	
サゴヤシ澱粉 peda	gunanga	6	43	34	83	106
	gunanga de ma igo	9	1	1	11	
	soru		6	5	11	
	boboko		1		1	
コメ tamo	tamo (gulu-gulu)	1	25	27	53	68
	dulu-dulu	7	1	1	9	
	jaha	3			3	
	gurati			1	1	
	不明		2		2	
マニオク nasibiu	paari	2	17	14	33	45
	sinanga	7			7	
	osu	1			1	
	不明		1	3	4	
サツマイモ gumi	paari	2	9	11	22	33
	sinanga	8	1		9	
	不明		2		2	
コムギ粉 trigu	roti	6			6	16
	(sinanga)	2			2	
	(paari)	1			1	
	panci	3			3	
	apang	3			3	
	kue	1			1	
タロイモ dilago (<i>Colocasia antiquorum</i>)	sinanga	2			2	4
	不明	1		1	2	
パンノキ amo	sinanga	1			1	2
	paari	1			1	

6月頃でも、コメをそれほどたべることはなく、人々の話でも、バナナやサゴヤシ澱粉よりもコメの献立がおおくなることはない、という。

こうしてみると、Limau 村での主食用食物の消費順位は、1位 バナナとサゴヤシ澱粉、2位 コメ、3位 マニオク、4位 サツマイモということになる。現金でコメを買うことがすくなかった1950年代頃でいえば、コメのは順位もっと下位に位置していたであろう。ただし、サゴヤシ林から遠い内陸部の Galela 族の村では、サゴヤシ澱粉の順位がさがることになる。

表14をながめながら、それぞれの主食用食物の献立の細部について簡単に解説しよう。

バナナの料理法では、ヤシ油で空揚げにした *sinanga* とゆでた *paari* の調理法がよくもちいられる。*paari* の技術をさらに細かく検討すると、*paari* をした献立42例のうち、水でゆでるのはなく、ココナツミルクでゆでた事例が11例を占めている。ココナツミルクゆではその味の重厚さが好まれるが、栄養学的にも澱粉質の食品に油脂を補給する意味をもっている。

バナナ料理の分析結果をみて、筆者にとって意外であったのは、焼く *osu* の料理が案外すくなかったことである。バナナを焼いてたべることが、Galela 族のバナナのたべかたの基本である、といった意味のことを人々からよく聞かされていたからである。また、どの台所にも小型の臼 *lusu* と小型の竝竿 *dedutu*、シャモジ *sasadu* が置かれ、その主要な用途は、焼いたバナナをつぶし、それをよそうことにあるからである。金属製の鍋の普及とともに、バナナを焼いてたべることがすくなくなってきたものと、かんがえられる。バナナ料理が朝食におおくもちいられることにも留意されたい。

サゴヤシ澱粉の料理では、なんといっても *gunange* に焼くことが基本である。ついで、*gunange* にコプラをまぜた *gunange de maigo*、クズ湯状の料理である *soru* がつくられる。ほかの料理法としては、行事食につくられる *boboko* が1例だけあらわれる。

コメの料理では、日本のふつうの飯とおなじ *tamo (gulu-gulu)* がいちばんよくつくられ53例であるが、そのうちココナツミルクで炊いた飯をさがすと7例である。ついで、カユ *dulu-dulu* と、比較的細い竹筒で炊いた行事食の食事である *jaha* が2回、ウコン入りの飯が1回登場し、材料名に *tamo* と書いてあるだけで料理法が不明のもの1回という結果である。

マニオク料理では *paari* が33回のうち、ココナツミルクでゆでた事例が7回である。

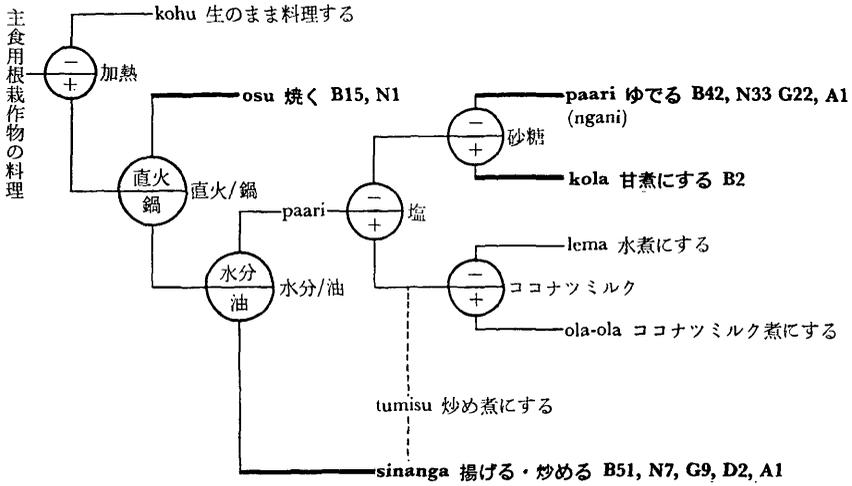


図20-1 主食用根栽作物の料理

B: パナナ, N: マニオク, G: サツマイモ, D: タロイモ (*Colocasia antiquorum*), A: パンノキ

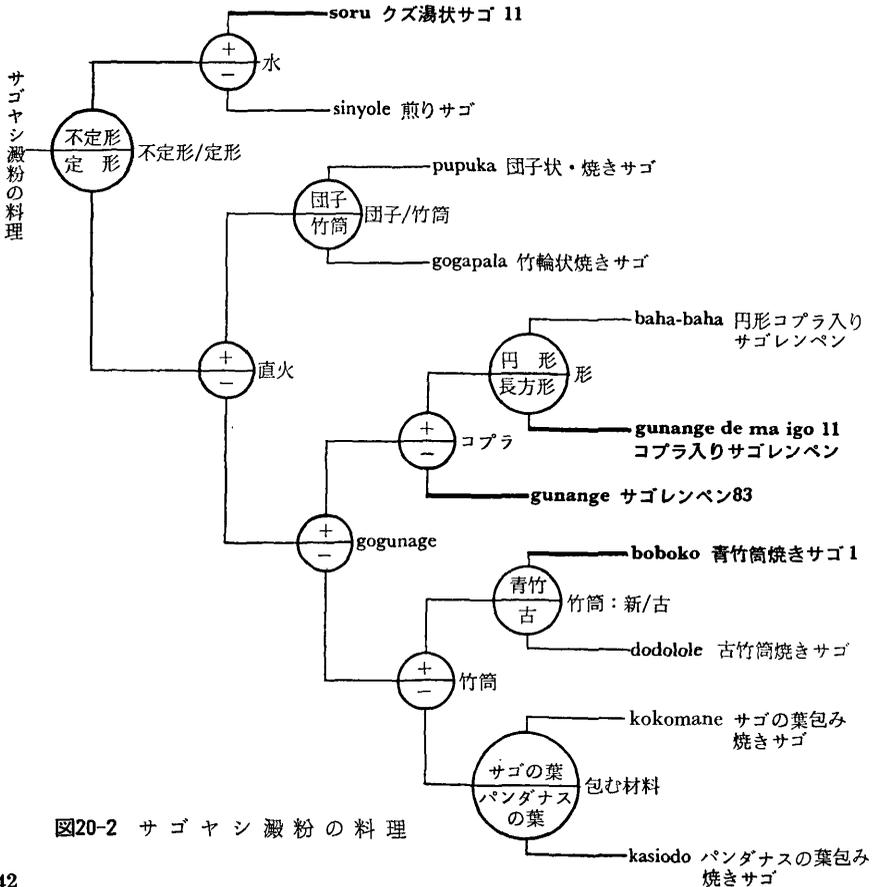


図20-2 サゴヤシ澱粉の料理

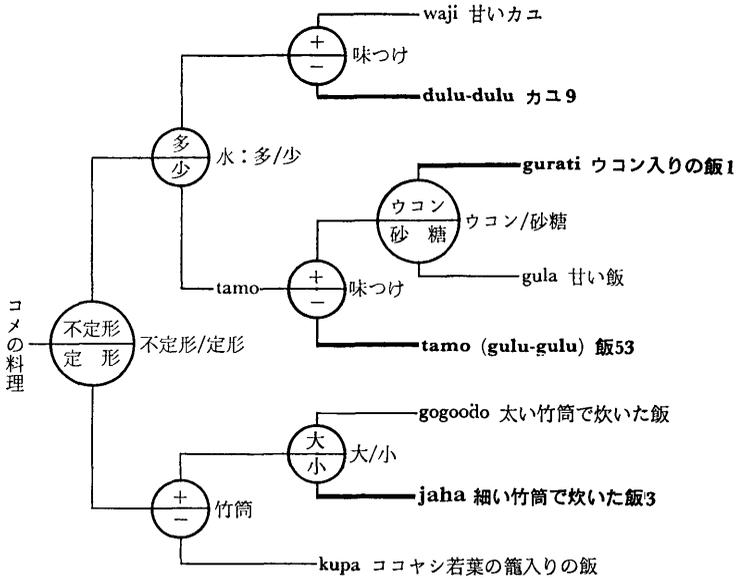


図20-3 コメの料理

空揚げ *sinanga* の7例はバナナの場合とおなじく朝食用である。osu 焼いたのが1回で、料理法不明が1回あらわれる。サゴヤシ料理とおなじ技法をもちいた料理は出現していない。このことは Limau 村では有毒種のマニオクの作付がすくないからであろう。

コムギ粉料理16回のうち、家庭の台所でつくったことがわかっているのは、揚げパンである *roti (sinanga)*、蒸しパンの *roti (paari)* と記載した3例だけである。ほかの小麦粉料理のほとんどは、自家製ではなく既製品を店から買って来たものと推定される。

タロイモでは *Colocasia antiquorum (L.) Schott* をゆでた *paari* した料理が2回あらわれ、あと2回の献立の料理法は不明である。

パンノキでは、果実を空揚げ *sinanga* とゆでた *paari* 料理が各1回出現する。

こうしてみると、前章の料理の体系でのべたさまざまな料理のなかで、家庭の台所でつくる料理の種類はかぎられていることがわかる。さきにあげた料理の体系の図示のうち、主食の料理に関係するものをふたたびあげて、そのなかで、筆者の献立調査にあらわれたものだけを太字で表記し、その出現回数を並記しておく。この太字で書かれたものが、Galela 族に日常的料理としてつくられるものをほぼあらわしていると、かんがえてよいであろう。

4. 副食とその料理法

主食の献立の場合にならって、表15では副食 *sihode* の種類とその料理法をしめし、図21では副食の主材料とされた食物の出現頻度の比率をあらわしている。

円グラフをながめて、まず目につくことは魚を主とする動物性の食物の献立が、植物性の食物の献立にくらべて、圧倒的におおいことである。すなわち、動物性食物の献立188例にたいして、植物性食物の献立59で、約3：1の割合となっている。

表13を参照しながら動物性食物の中心である魚の料理について検討しよう。調査資料での魚の料理法としては、焼く *osu*、ココナツミルク煮 *ola-ola*、水煮 *lema*、揚げる *sinanga*、炊め煮 *tumisu* があげられ、生食 *gohu* をのぞいては副食の料理法がひとつとおり出そろっている。

魚の料理法のなかでいちばんおおく適用される技術は、焼魚にすることであり、魚の献立169例のうち焼魚が75例を占めている。インドネシア文化圏では一般に魚は空揚げ（インドネシア語でいえば *ikan goreng*）料理にするのがふつうで、焼魚にはあまり料理しないのにたいして、ハルマヘラを含むマルク諸島では焼魚が魚料理の基本になっている点がこととなっている。Galela 族の場合でも、焼魚がすべての副食料理のなかで、いちばん普遍的な献立となっているのである。

表15で料理にトマト、トウガラシ、塩をまぜた調味料ソースであるダブダブ *dabu-dabu* をともなっているときには、カッコ内にしめしてある。たとえば、魚料理の *osu*

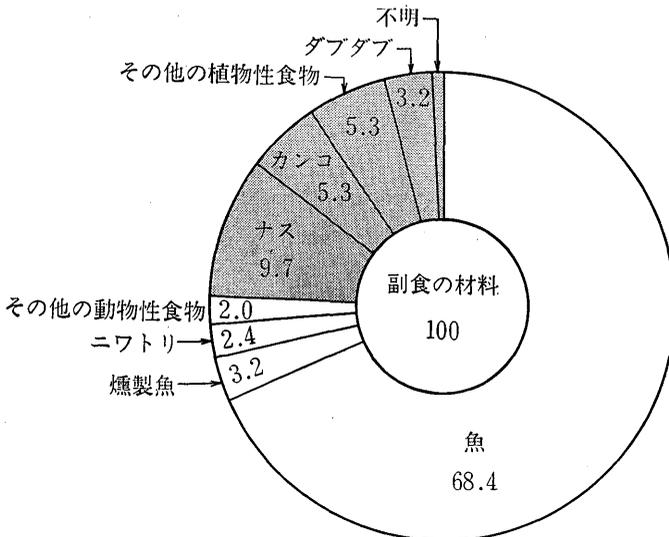


図21 副食の材料 (247事例, 単位：%)

表15 副食の材料と料理法 (カッコ内の数字は dabu-dabu をともなった回数をしめす。)

食 物 の 種 類		調 理 法 別 の 回 数					総計
		調 理 法	朝食	昼食	晩食	合 計	
魚	nao	osu (dabu-dabu)	25(15)	22(12)	28(16)	75(43)	169
		ola-ola	1	19	14	34	
		lema		16	15	31	
		sinanga (dabu-dabu)	1	6(2)	9(1)	16(3)	
		paari (dabu-dabu)		3(1)	1(1)	4(2)	
		tumisu		3	1	4	
		不明		3	2	5	
ナス	fofoki	ola-ola		10	7	17	24
		sinanga			3	3	
		paari			1	1	
		tumisu		1		1	
		不明		1	1	2	
カンコ	kangko	sinanga		6	1	7	13
		ola-ola		1	3	4	
		tumisu			2	2	
燻製魚	nao i dodopo	osu			3	3	8
		sinanga	1		1	2	
		lema		1		1	
		不明		2		2	
ニワトリ	toko	sinanga (dabu-dabu)		3(1)		3(1)	6
		ola-ola		1	1	2	
		lema			1	1	
パパイヤの若葉	papaya ma soka	sinanga		1	1	2	4
		ola-ola		1	1	2	
ドディリブ	dodilibu	ola-ola		1	1	2	4
		不明			2	2	
シダの若葉	godomu	ola-ola		1	2	3	3
野ブタ	titi	lema		2		2	2
タケノコ	jiburu	不明		1		1	1
塩乾魚	nao gasi	osu			1	1	1
ヒユ	tona ma gaahu	ola-ola		1		1	1
シカ	manjanga	lema			1	1	1
イカ	udi	sinanga			1	1	1
ダブダブ	dabu-dabu	dabu-dabu	3	3	2	8	8
不明 (不明の植物名が記入されている)					1	1	1

の項の合計は75 (43) と記されている。これは、三食の合計で魚の *osu*, すなわち焼魚の献立が75回登場し、そのうちでダブダブをともなった回数が43回あったことをしめしている。ほかに *dabu-dabu* をともなう料理をさがしてみると、魚料理では、空揚げ *sinanga*, ゆで魚 *paari* にともなうことがあり、ニワトリ料理に1回ともなった例がある。いずれも、味つけをせずに、焼く、揚げる、ゆでることをした主材料の料理法にそえられている。焼魚とダブダブというとりあわせが、献立調査資料にあらわれた副食のいちばんポピュラーなたべかたということになる。

なお、表14に8例だけ *dabu-dabu* が独立して表記されている。さきへのべたように、独立したひとつの副食としてとりあつかわれている場合である。その内訳は、バナナの空揚げと *dabu-dabu* のみの献立が2回、バナナをゆでたものと *dabu-dabu* のみの献立が2回、バナナを焼いたものと *dabu-dabu* のみの献立が1回、マニオクをゆでたものと *dabu-dabu* のみの献立が1回、サゴレンペンと *dabu-dabu* のみの献立が1回である。これらの場合には、*dabu-dabu* は主食にたいするオカズとしての役割をになっている。そこで、独立させて副食として表ではとりあつかっておいたのであるが、これは例外的な献立であるとかんがえてよい。

鮮魚以外の動物性食物使用頻度の順に燻製魚、ニワトリ、野ブタ、塩乾魚、シカ、イカということになる。このうちで、ニワトリはごちそうとして、客のあった場合などにつぶすものである。いずれにしろ、動物性蛋白質のほとんどは魚に依存した食生活である、といえる。

植物性の食物で料理の主材料としていちばんよく使用されるのは、ナスである。表にでてこない調味料として使用される作物を入れても、日常的な料理の材料として使用される作物は、ナス、ココヤシ、トウガラシ、トマト、サトウキビ、パパイヤにかぎられ、副食用の蔬菜類の貧困さがめだつ。ほかに副食用の植物性の食物としては、カンコ、ヒユの半栽培の植物と、シダの若芽、タケノコの野生植物があらわれるだけである。

5. 食事と食物、飲物

ここでは、朝食、昼食、晩食のそれぞれの食事の献立の内容について検討を試みる。まず、飲物を3食別に分類した表16について解説をする。この表の数字で意義ある内容のものは、朝食の欄についてだけである。すなわち、献立調査資料にのっている合計朝食105回のうち飲物の内容がわかる100事例があるのにたいして、104回の昼食にたいして飲物については23事例、102回の晩食にたいして飲物について記入のある

表16 食事ともなう飲物の種類

飲物の種類		朝食	昼食	晩食
湯ざまし	ake da sahu	27	13	14
紅茶(砂糖入り)	teh (gula)	70	3	3
(砂糖なし)	teh (loa-loa)	1	7	5
コーヒー	kofi	2		
ヤシ酒	saguer			1
合計		100	23	23

表17 食事ごとの品数の平均値

			(献立数/食事回数)	
食事	主食/副食		主食	副食
	朝食	1.26		
昼食	1.24	1.04		
晩食	1.22	1.05		

のは23事例しかないのである。このようなかたよりがでた理由は、献立を記入してもらったノートを渡すとき、飲物が重要な役割を占める朝食を記入する頁には、あらかじめ、飲物の種類を記入する欄をつくっておいたことが誤解され、朝食の場合のみ飲物を記入したらよいと受けとられたためである。また、昼食、晩食には、湯ざましを飲むのがふつうであり、茶やコーヒーを飲むことはすくないので、とりたてて湯ざましを飲料として記入する必要があるまいということ、記入しなかったとのべる者もいる。そこで、昼食、晩食の飲物について記入してあるのは2世帯にかぎられ、その記入もすべての昼食、晩食についてなされているものではない。

朝食の飲物についてみると、砂糖入りの紅茶がいちばんおおく飲まれ、ついで湯ざまし、コーヒー（コーヒーを砂糖なしで飲むことはない）、砂糖なしの茶は例外的な飲物という順序になる。人々も、できるなら朝食には砂糖入りの茶を飲むことが望ましいという。湯ざましは茶や砂糖がないときに飲まれるものである。

それにたいして、昼食、晩食でもっとも一般的な飲物は湯ざましであり、茶を飲むときにも、砂糖なしの茶を入れることもおおい。昼食、晩食では副食物の料理で主食を食べるのがふつうで、飲物はかわきをいやすだけのはたらきがあったらよいのにたいして、朝食は甘い紅茶で主食をたべ、そのかわり副食物はなしでもよい、という献立の構成をとるのである。

食事ごとの主食、副食の品数の平均値をもとめてみる。すなわち、朝、昼、晩それぞれの食事の回数の合計で、主食献立数の合計、副食献立数の合計を割ってみるのである。表17に示した結果をみると、各食事ともに、主食の平均値は1.2~1.3のあいだで、それほどひらきはない。1回の食事に複数の主食をとることがあるので、主食の品数の平均値は1よりも高くなるのである。

副食の場合、昼食、晩食は1よりもすこし高い値をしめすのにたいして、朝食は0.29というたいへん低い値となっている。すなわち、昼食、晩食では副食の料理が一品そえられるのがふつうであるのにたいして、朝食では、むしろ副食がそえられない

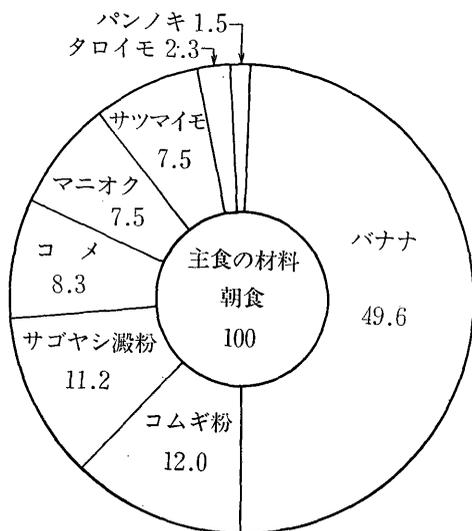


図22-1 主食の材料-朝食 (133事例, 単位:%)

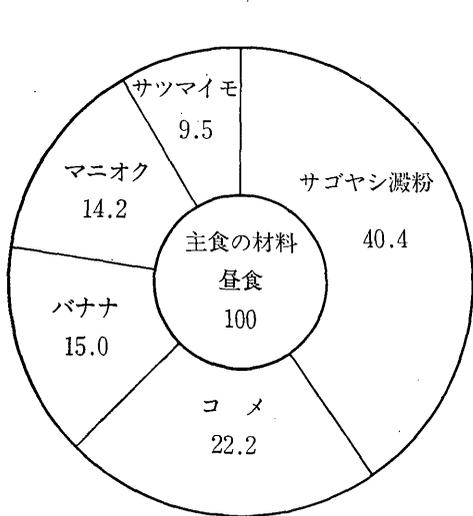


図22-2 主食の材料-昼食 (126事例, 単位:%)

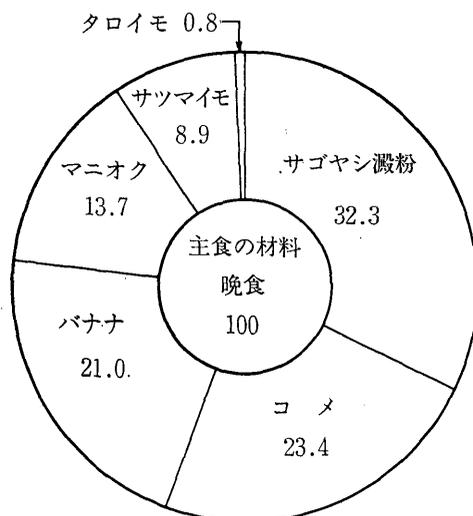


図22-3 主食の材料-晩食 (124事例, 単位:%)

ことがふつうなのである。表15にたちもどって朝食に副食がそえられる場合を調べると、それは魚料理と dabu-dabu にかぎられていることがわかる。

ついで、朝、昼、晩における主食の材料の種類を検討してみよう。図22-1, 2, 3は、それぞれの食事を構成する主食の材料とされる食物の種類別の百分率をとって表現したものである。3つのグラフを比較すると、昼食、晩食は共通したパターンをしめしているのに対して、朝食は独特な型をしている。すなわち、昼食、晩食にくらべて、

朝食においてはバナナの比率がおおきく、コムギ粉料理は朝食にのみたべられている。そして朝食では、サゴヤシ澱粉とコメの比率がすくない。

表15にたちもどってバナナの料理法をみると、朝食に特徴的なのはヤシ油で揚げる *sinanga* の料理法がおおい点であり、サツマイモ、マニオクのイモ類でも、朝食には *sinanga* がよくもちいられる。揚げたバナナやイモ類は、砂糖をふったら菓子になる料理でもある。コムギ粉でつくったパンや甘い料理である *kola* が朝食に出現することなどからみても、朝食は、副食なしで甘い紅茶とともに食べる、日本でいえばオヤツに近い性格の献立であることがわかる。

以上の事柄を総合してみると、主食 *ino* と副食 *sihode* がセットとなった食事である *odo* が構成されるのは、昼食 *wange po odo* と晩食 *puputu po odo* の2食である。朝食 *langi-langi po odo* は正式の食事というよりも、昼食までの腹の虫おさえという性格がつよい、ということになる。現在では、砂糖入りの紅茶、ヤシ油で揚げたバナナやイモ類、パンなどの朝食用の食物、飲物がととのっているが、茶を飲む習慣、砂糖を使用する習慣、コムギ粉製品の料理、ヤシ油を使用した料理は今世紀になってから *Galela* 族で一般化したものである。その以前を考えると、朝食の主力は焼いたり、ゆでたバナナを湯ざましといっしょにたべることくらいのもので、あまり食事らしからぬものになってしまう。そのような過去を推定すると、インドネシア各地でかつてそうであったように、*Galela* 族においても朝食は正式の食事ではなく、一日のはじまりにあたって、一時の腹おさえに食物をとるという性格のものであったろうとかんがえられる。

VI. 食生活と農業文化の復元

1. 伝統的作物と家畜の種類

この章では、*Galela* 族の現在の食生活を手がかりに、ひろくハルマヘラ島の生業文化の文化層の復元を試みることにする。

前章の献立の分析からもわかったように、バナナとサゴヤシ澱粉の主食と、魚の副食が現在の *Galela* 族の食生活の基本である、といえる。この基本的献立が過去においても食生活の基本であったのか、また、その他のおおきの主食、副食の献立のなかで、過去をたどったときに、それらの食物がいかなる農業文化の層に所属するかをかんがえてみたい。

現在の *Galela* 族自身は、過去何世紀にもおよぶ自分たちの過去の歴史を物語る時

表18 Galela 族の食用作物と関係する民族名称

植 物 名	Gelela 語名称	Calela 語名称に関連する民族名称
サゴヤシ <i>Metroxylon Sagus</i> Rottboel <i>Metroxylon rumpfii</i> Martius	tano	関連する名称なし
栽培バナナ cultivated bananas	bole	bole, pele (sahu): 北ハルマヘラ
イネ <i>Oryza sativa</i> L.	tamo	関連する名称なし
*マニオク <i>Manihot utilissima</i> Pohl.	nasibiu	kasoebi (Padoe): トラジャ kasbi (Piroe), kasabi (Saperewa), kasbing (Elpapoeti), kaspini (Waraka): 西セラム kasbi (Amahai), kasipi (Noeaeoloe), kasebi (Sepa): 南セラム kasbi: アンボン, アルフル族 kasbi: ブル Asbii (Boeli, Weda): 南ハルマヘラ koesbin (Sawe): 北ニューギニア nahibi (Tob.), tahoebi (Mod), nahibi (Loda), nahibi (Pagoe): 北ハルマ ヘラ kasibi: テルナーテ kasibi: ティドレ
*サツマイモ <i>Ipomea batatas</i> (L.) Lemark	gumi	goemini (Tob. Mod.), kahitela o goemini (Tob. Boen-dial), kaste la i gogoemini (Loda): 北ハルマヘ ラ
タロイモ <i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	dilago	dilago (Tob., Loda, Pagoe): 北ハルマヘラ
タロイモ <i>Alocasia macrorrhiza</i> (L.) Schott	kiha	kiha: メナドのインドネシア語 biha: バンジャルマシンのインドネシア語 bira: アンボンのインドネシア語 スンダ列島で sénté 系の名称が使用される ことをのぞくと, kiha, biha, bira 系の名 称が一般である。 ほかに, kiha 系は kiwawa (Tob., Pagoe): 北ハルマヘラ kiha: テルナーテ
*タロイモ <i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	dilago gogomo	関係する名称なし
ヤムイモ <i>Dioscorea esculenta</i> Burkill	siapu	sajawoe: メナドのインドネシア語 siawoe: バリ sajawoe, siaboe, sajapoe: 北スラウェシの アルフル族 siahoe: アンボンのアルフル族 sahoe (Haroekoe), siahoel (Noesa-laet),

		siahoclo (Saparoea), hiahoe (Tob.), siahoe (Loda): 北ハルマヘラ siahoe: テルナーテ
ヤムイモ <i>Dioscorea alata</i> L.	ubi	ほとんど全域において ubi 系の名称
ヤムイモ <i>Dioscorea alata</i> L.	gusuo	関係する名称なし
ヤムイモ <i>Dioscorea bulbifera</i> L.	kapupu	kamboeboe (Mod.): 北ハルマヘラ ahohoe, ohohoe: ウェリス
ヤムイモ <i>Dioscorea nummularia</i> Lamk.	totopo	関係する名称なし
ヤムイモ <i>Dioscorea pentaphylla</i> L.	nunuta	関係する名称なし
アワ <i>Setaria italica</i> Beauv.	bobotene	botai: メナドのインドネシア語 botoh: チモールのインドネシア語 hotong: アンボンのインドネシア語 botan: タンニバル [鹿野, 1946: 284] hetang: ウェタール [鹿野, 1946: 283] batoeng: タラウド bote, wotei: ミナハサのアルフル族 boetomo: グル batang: マカッサル botang: カイ atong: アンボンのアルフル族 batung: タラウド, マセンレンプル [鹿野, 1946: 284] hotono: ウェリス beten, feten: プル boteme (Mod., Loda, Pagoc): 北ハルマヘラ foetoe: テナーテ, テイドレ
ハトムギ <i>Coix lachryma-jobi</i> Subsp. <i>nayuen</i> T. Koyama	rore	dele: ロチ dele: チモール sore: 南セラムのアルフル族 lale: セレバス, プオル族 [鹿野, 1946: 289] lore (Tob.): 北ハルマヘラ rore: テルナーテ
モロコシ <i>Sorghum saccharatum</i> (L.) Moench.	guwapo	guwapo (Tob.) [鹿野, 1946: 288]
*トウモロコシ <i>Zea mays</i> L.	ngoko または kahitela	kastela: アロール kasitela, kakatela: カイ ara kastera, barakastera: 西セラム hala kastera: 南セラム kastela: ウェリス pastela, kestjela: プル

		kasera: ビアワ kahitela, goko (Tob.), gokota, kasitela i gogota (Loda): 北ハルマヘラ kastela: テルナーテ tela: テイドレ
バンノキ <i>Artocarpus communis</i> G. Forst.	amo	namo: 北スラウェシのアルフル族 amo: ブル amo: 北ハルマヘラおよびテルナーテ
ナス <i>Solanum melongena</i> L.	fofoki	woki-woki (Tob.), wowoki (Mod.), woki-woki (Pague): 北ハルマヘラ fofoki: テルナーテ, テイドレ
ショウガ <i>Zingiber officinale</i> Rosc.	goraka または gisoro	goroka: メナド gihoro (Tob., Mod., Pague, Lodo): 北ハ ルマヘラ goroka: テルナーテ roka: テイドレ
ウコン <i>Curcuma domestica</i> Valetton	gurati	goelati (Pague): 北ハルマヘラ goeratji: テルナーテ, テイドレ
ネギ <i>Allium fistulosum</i> L.	rau	関係する名称なし
ニラ <i>Allium tuberosum</i> Rottler	goda	ganda, landa: ミナハサのアルフル族 gada (Loda): 北ハルマヘラ ganda: テルナーテ
ヒョウタン <i>Lagenaria siceraria</i> (Moliu) Standley	walu	waloeh kenti: ジャワ
サトウキビ <i>Saccharum officinarum</i> L.	uga	oegaka (Tob. Tabaru, Loda), oegaa (Mod.), Oesak (Pague): 北ハルマ ヘラ oega: テルナーテ, テイドレ
タマネギ <i>Allium cepa</i> L.	bawang Sasawala	標準インドネシア語で bawang, バリ, 北スラウェシのアルフル族, ブル, マカッサル, ロチ, チモールをのぞく全域が bawang 系の名称
ササゲ <i>Vigna sinensis</i> Savi ex Hassk	gaahu kakaku	名称の記述なし
ツルレイ <i>Momordica charantia</i> L.	popare	標準インドネシア語で pepari, 各地で pepari あるいは paria 系の名称が使用される
スイカ <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad	samanka	標準インドネシア語で samangka, 各地で samangka 系の名称が使用される
*トマト <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	tomate	標準インドネシア語で tomate, 各地で tomate 系の名称を使用
*パパイヤ <i>Carica papaya</i> L.	papaya	標準インドネシア語で papaya, papaya 系の名称と, 別系譜の名称もあるが, マルク諸島では papaya 系の名称が使用される

*パイナップル <i>Ananas comosus</i> Merr.	nanas	標準インドネシア語で <i>ananas</i> , <i>ananas</i> 系の名称と、別系統の名称があるが、マルク諸島では <i>ananas</i> 系の名称が使用される。
*カボチャ <i>Cucurbita pepo</i> L.		関係する名称なし
*トウガラシ <i>Capsicum annum</i> L.	rica	ritja: メナドのインドネシア語 risa: タラウド hisa: サンギール hisa, marisa: 北スラウェシ malita: プル malisa: 西セラム ritja: スル ritja (sarmi): 北ニューギニア ritja (Tob. Loda, Pagoe), riha (Mod.): 北ハルマヘラ ritja lamo: テルナーテ, ティドレ
ココヤシ <i>Cocos nucifera</i> L.	igo	igono (Tob. Mod. Loda. Pagoe): 北ハルマヘラ
サトウヤシ <i>Arenga pinnata</i> Merr.	seho または lebeno	seho: テルナーテ
カンコン <i>Ipomea aquatica</i> Forsk.	kanko または takako	標準インドネシア語で <i>kang kung</i> , 各地で同系統の名称が使用される
ヒユ <i>Amaranthus</i> sp.	tonama gaahu	関係する名称なし

民族名称欄の表記法は原典にしたがう

Tob: Tobelo 語 (Boen-dial とは Tobelo 語の方語の一つ)

Mod: Modole 語

Loda: Loloda 語

Pagoe: Pagu 語

* は新大陸原産作物をしめす

} いずれも北ハルマヘラ語の
Non-Austronesia 語

代性の明確な伝承や記述された資料をもっていない。そこで、ひろく東南アジア、ニューギニアの文化史を考慮に入れながら、Galela 族の現在の食生活で得た資料のなかから、歴史のあたらしい作物や料理法を消去法によって除外していくことによって、過去の姿を推定していくこととする。

まず、表2にあげた Limau 村の畑で栽培されている作物を中心に、これらの植物の Galela 語名称を、他の言語における名称との関係において整理してみる。ここでは表2の作物のほかに野生植物ではあるが食生活にとって重要なサゴヤシと、現在 Limau 村では栽培されず忘れられた作物となっている guwapo というモロコシ *Sorghum saccharatum* (L.) Moench., タロイモの間では dilago gogomo とよばれる *Xanthosoma violaceum* Schott., ヤムイモでは kapupu とよばれる *Dioscorea bulbifera* L., totopo とよばれる *D. nummularia* L. と gusuo という名称の *D. alata* L. を追加しておく。これで Limau 村ばかりではなく Galela 族全体の食生活に重要な植物がほ

ぼ出そろったとみてよい⁸⁾。

これらの植物を追記した表18では主として、[HEYNE 1950]を参照して、インドネシア各地における栽培植物名のなかから言語学的に Galela 語名称と関係あるとかがえられるものをひろいあげ、右欄に記入した。そのさい穀類の民族名称については Heyne にないものを [鹿野 1946] から若干の補強をおこなってみた。この表をながめるときに注意しなくてはならないのは、表に記入されていない地域や民族は、すべて別の語彙を使用しているとはかぎらないことである。原資料である Heyne の記載は、地域、民族名称のおおいものでも、一つの植物に100個たらずのものであり、全インドネシアの民族の名称をあげた資料ではない。この表にないからといって、同様の名称を使用する民族が表に記入されているものだけには限定されないのである。そこでこの表は一応の目やすをしめすものとして利用されたい。

表18をながめて、まず気をつくことは、Galela 族の栽培作物の名称のなかには、Austronesia 語系の名称がかなりとり入れられていることである。それは、語族のちがいをこえて、作物とそれにとまなう名称が、歴史的に伝播したことを物語っている。

このうちで、Galela 語名称と関係する他の民族名称をさがすことのできなかつた植物としては、サゴヤシ、イネ、若干の種類タロイモ、ヤムイモ、ヒユ、ネギがある。サゴヤシ、イネという重要な栽培植物名がなぜ Galela 族だけに独自の名称となっているのかについて、はっきりした解釈をくだすことはできない。

ついで、北ハルマヘラ諸語をはなすグループだけ共通の名称をもつ作物名として、バナナ、タロイモ類、サトウヤシ、サトウキビ、ウコン、ナス、サツマイモがあげられる。

北ハルマヘラは、地理的にスラウェシ島東北部にきわめて近いが、この両地域に共通な名称をもつ作物は、ショウガ、ニラである。

ハルマヘラを含むマルク諸島、スラウェシ、タンニバル諸島、カイ諸島、チモール島、ロチ島、ビアク島によって構成される東部インドネシア一帯に共通する名称の作物には、アワ、ハトムギ、マニオク、トウモロコシ、トウガラシがある。

ひろく、インドネシア全域に共通する名称の作物としては、タロイモ (*Alocasia*)、ヤムイモ (*D. alata*)、ニガウリ、スイカ、タマネギ、トマト、パパイヤ、パイナップル、カンコがみられる。

共通名称の分布について、はっきりしたことをのべられない作物は、ヒョウタン、

8) ほかにタロイモの仲間では belo という名称のものが Galela 族によって栽培されるというが、その学名はわからない。

ササゲ, カボチャである。

このような共通名称の分布域は, 共通する名称をもつ作物の伝播に関する側面をもっている。しかしながら, インドネシア世界における作物の伝播についての編年的研究は, 一部の主要作物についてしかなされていない現状では, 上記の資料から早急に論をたてることはできない。

これらの植物のなかで, 時代的な上限がわかっているのは新大陸原産の作物についてである。すなわち, マニオク, サツマイモ, タロイモのうちの *Xanthosoma*, トウモロコシ, トマト, トウガラシ, カボチャ, パパイヤ, バイナップルは16世紀初頭以後にインドネシア世界にもたらされたものである。

新大陸原産の作物についていえば, 香料貿易でポルトガル人とはやくから接触をしたマルク諸島は, アジア, 太平洋地域ではやくから新大陸の作物が伝播した場所にあたる。たとえば, ポルトガル人によって伝えられたサツマイモの移入経路でいえば, アンボンがアジア, 太平洋地域のなかで最初にもたらされた場所といわれる。ちなみに, テルナーテ島にポルトガル人が最初にやってきたのは1513年のことである。

新大陸産の作物以外にも, 比較的あたらしい時期に導入された可能性をもつ作物としては, タマネギ, ササゲ, ネギ, ニラがある。タマネギの *bawang* という名称は標準インドネシア語 (マレー語) からきているし, ササゲの *gaahu kakaku* という名称のうち *kakaku* は兄あるいは姉をしめす標準インドネシア語 *kakak* に由来し, *gaahu* は野菜をしめす一般名称の Galela 語である。一般に Galela 語において, 標準インドネシア語名称がつけられた事物はあたらしい時期に導入されたものがおおいということのほか, タマネギ, ササゲ, ニラ, ネギについては, Baarda の辞典に記載がない点が気になるのである [BAARDA 1895]。前世紀後半, Galela 族のなかに長期間滞在した宣教師 M. J. van Baarda は博物学者でもあり, その辞典のなかで Galela 族の主要な有用植物については, 学名まで付して記述をし, インドネシア語 (マレー語) 起源の名称をもつ植物にまでその記載はおよんでいるにもかかわらず, 上記の4作物については記載がないのである。ただし, これは傍証にしかすぎず, 前世紀後半以後にこれらの作物が Galela 族のあいだに導入されたのである, ということをしめす直接的な証拠はない。

さて, 作物と同様に家畜の名称について検討すると, ヤギ *kabi* は標準インドネシア語の *kambing* に, アヒル *bebe* は標準インドネシア語の *bebek* に, それぞれ由来する。これらの家畜の飼育頭数もまだすくなく, 新来のものであるとかがえてよいであろう。すると, Galela 族の伝統的家畜はニワトリ *toko* とイヌ *kaso* だけ

であるということになる。ただし、イスラム化する以前はブタを飼育していたであろう。そのうちイヌは食用ではなく狩猟犬としての用途を主として飼育する家畜である。

2. 創世神話における作物

吉田集而が採集した Galela 族の創世神話のなかから栽培植物の起源に関する部分を引用する [吉田 1978]。

「むかし、世界は海で満たされていた。ふたりの人間がその海を漂っていた。ニッパヤシの船にのって、何日もあちらこちらと漂っていた。ふたりの人間は一組の男女であり、男の名をバオゴン Baongon、女の名をヌルゴン Nurungon という。ある日、ふと船の下をみると小石ほどの陸地があることに気づいた。バオゴンは、その小さな陸地にむかって言った。

『陸地よ、現れよ！ 海よ、乾け！』

すると、海は引きはじめ、小石ほどしかなかった小さな陸地は、徐々に大きくなりはじめた。彼らはこの陸地におり立った。彼らのはじめて足跡を印したその陸地を、Galela 族の人々は、ティアボ Tiabo 川の上流にある高山ルクン Lukun 山の頂であるという。

この乾上がった陸地に、まずはじめに生えた植物はカワシ kawasi とよばれる野生バナナであった。そして、次にモラ mora とよばれる栽培バナナが生えてきた。3番目にはサガテ sangate という栽培バナナが生えた。4番目にパパイヤ。5番にタバコ。そして最後にイネが生えてきた。

海の水位は、さらに下がり、そしてついにそれが止ったとき、ヌルゴンは子供をみごもった」。

こうして、乾上がった大地はハルマヘラ島になり、バオゴンとヌルゴンの子供たちが村をつくり、現在にいたることになる。

この創世神話によれば、5つの植物は Galela 族の土地に起源することになり、世界の重要な作物の起源地の一つとなるわけだが……。現実には、おそらくは神話に出てくる2種の栽培バナナも、その栽培化の起源地がハルマヘラ島であることの可能性はないとはいえないが、その立証はむずかしい。パパイヤ、タバコは新大陸から伝播してきた作物、イネも伝播の具体的経路については現在のところ不明であるが、スンダ諸島方面から伝播してきた作物である。

しかし、ハルマヘラ島に生えた最初の植物とされる野生バナナのカワシ kawasi は、Galela 族がこの地に住みだした頃から生えていたにちがいない。しかし、現在では

カワシを食用にする風習はないようである。神話のなかでカワシについてのべられるモラとサガテの2種の栽培バナナは Galela 族の栽培するバナナのなかでも重要な品種であり、このモラ、サガテは、野生バナナのカワシから生じたものと Galela 族にかんがえられている。植物学的にも、カワシは栽培バナナの重要な母種である *Musa acuminata* Colla であり、モラやサガテにもこの系統が入っている。いずれにしろ、神話にのべられた植物6種類のうちの3種類までがバナナであることは、Galela 族におけるバナナの重要性を象徴しているといえよう。

さて、神話によれば新大陸原産のパパイヤ、タバコのあとでイネが出現する。これを Galela 族への栽培植物の伝播の順序と受けとる場合には、問題のあるところである。

1513年にマルク諸島を訪れたトメ・ピレス [トメ・ピレス 1966: 363] はハルマヘラ西海岸の属島であるティドレ Tidore 島の王(サルタン)は、その南のモチイ Moti 島の半分を従え、その国にはコメがたくさんある、とのべている。

1521年にマゼランの航海に随行してハルマヘラ島の西海岸を含むマルク諸島を訪れたアントニオ・ビガフェッタは、マルク諸島の全域にコメが産出することをのべているし、コメを burax と記載しているが、これは現在のインドネシア語の beras に対応する [ビガフェッタ 1965: 631, 635]。1547年にハルマヘラ島を訪ねた聖フランシスコ・デ・ザビエルは、おそらくはハルマヘラ島の西海岸と推定される地方でイネが栽培されていることをのべている [ザビエル 1949: 258]。

これらの報告を総合すると、ポルトガル人たちがハルマヘラ島周辺にやってきたときには、すでにハルマヘラ西海岸の属島と、ハルマヘラ本島の西岸の一部の地方ではすでにイネの栽培をおこなっていたことになる。新大陸原産の作物は、ポルトガル人の渡来以後にこの地方に伝播したものであるので、ハルマヘラ西海岸についてはイネのほうが新大陸原産作物よりも歴史が古いといえる。

ただし、問題となるのは当時ハルマヘラ西海岸地方は香料貿易を経済的基盤として、サルタン王国までつくりあげた文明の先進地帯であったのにたいして、内陸部や東海岸は後進地帯としてとり残され、蛮族の居住地とかがえられていたことである。そこで、イネや新大陸原産作物が東海岸の Galela 族のあいだに伝播するのは、のちの時代のことであり、そのときは新大陸原産作物とイネのどちらが早く伝わったのかわからない、という可能性を残していることである。Galela 族がテルナーテ島のサルタンの支配下に編成されたのが、いつ頃であるかもわからないので、作物の移入をも含めた外部からの文明の移入の年代的問題については、いまのところ実証する資料をもたない、といわざるを得ない。

3. 主食食料についての歴史的検討

1) サゴヤシ澱粉

サゴヤシには、ホンサゴ *Metroxylon sagus* とトゲサゴ *M. rumpfii* があるが、その両方がハルマヘラ島には自生していたものと、かんがえられる。吉田集而の調査によると Galela 族はサゴヤシを8種類に分類しており、そのうちの2種類がトゲサゴである [吉田 1977]。トゲサゴはマルク諸島、ニューギニアが原産地とかんがえられているので、Galela 族はむかしからサゴヤシ澱粉を利用していたものとかんがえられる。

表19にみるように、日常のサゴヤシ澱粉料理のほとんどは、gogunange とよばれるサゴヤシ澱粉を焼くための専用の土器を使用する。この土器を利用した gunange と gunange de maigo の献立がサゴヤシ澱粉料理の88.7%を占めているのである。しかし、Galela 族は土器を製造する技術をもたずに、西海岸の Mare 島、Moti 島で製作した gogunange を使用してきた。このような土器がいつ頃から Galela 族のあいだに入ってくるようになったのかはわからない。しかし、西海岸方面との交易が盛んになるのは、テルナーテのサルタンの支配下に Galela 族が組みこまれるようになってからの、15世紀以後のことであるとかんがえられる。

gunange, soru, sinyole の3種類の料理には、gogunange や鍋あるいは土器を必要とする。これらの道具なしの時代にはサゴヤシ料理の主力となる料理法はどうであったか。それを kusuri 族の生活にもとめてみよう。

kusuri 族とよばれるのは、ハルマヘラ島中央部に分布する Togutil 族の一派である。Togutil 族は、Non-Austronesia 語系の Tobelo 語に近い言語をはなし、内陸部に居住するノーマッドであり、ほとんどが農業をおこなわず、野生のサゴヤシの澱粉

の利用と野ブタ、シカの狩猟に生活の主力を置いていた。Kusuri とは、Togutil 族の一派が、1930年代に定着して村を形成した人々である。筆者は、短期間 Kusuri の村を調査した経験をもつ。

Kusuri 族は野生のトゲサゴをおおく利用していたようである。現在の村に定着するまで、gogunange にあた

表19 献立にあらわれたサゴヤシ澱粉の料理の種類と回数

料理名	回数			合計 (%)
	朝食	昼食	晩食	
gunange	6	43	34	83(78.3%)
gunange de maigo	9	1	1	11(10.4%)
baha-baha				0
sinyole				0
kokomane				0
soru		6	5	11(10.4%)
boboko		1		1 (0.9%)

るサゴヤシ澱粉を焼く道具も鍋にあたる土器ももっていなかった。竹筒を利用して、澱粉を焼く Galela 族の boboko にあたる yohaka という料理と、horu とよばれるクズ湯状に加工した Galela 族の soru にあたる料理がサゴヤシ料理の主力であった、という。soru にあたる料理をつくる時は、Kusuri 語で loba というサゴヤシの葉鞘でつくった箱状の容器にサゴヤシ澱粉を入れておき、水を入れた竹筒を火にかけてわかした熱湯を loba にそいで、棒ですばやくかきませた、という。これはサゴヤシ澱粉料理の古い技術を伝えるものであり、Galela 族も土器の移入以前には、同様な料理法をおこなっていたのではないかとかんがえられる。

2) 根栽作物

a. バ ナ ナ

Galela 族の食生活において、主食としてのバナナの占める比重は高い。それだけに、他の作物にくらべてバナナの品種もおおく、吉田集而の調査によると、Galela 族は約 60 品種を区別している。野生バナナとして、ハルマヘラ島に自生していたのは Galela 語でカワシ kawasi とゴボ ngopo とよばれる 2 種類である。このうち、カワシを食用にする風習は現在ほとんどないが、筆者がハルマヘラ中央部の Wasile 地区の Lolobata で、この地区の内陸部に住む Togutil 族の生活をよく知る老人から聞いたところでは、Togutil 族は野生バナナを焼いてたべるといふ。野生バナナのうちゴボは種子のまわりのパルプ質を生食するものであるのたいして、カワシは生食はできず、焼いて澱粉をアルファ化して食用にするほか利用しようがない。そこで、Togutil 族がカワシにあたるバナナを焼いて食用に利用していた可能性はある。なお、おなじ Togutil 族でも Kusuri 族は定着化がはやかったせいか、野生バナナを利用することはないとのことであった。

Galela 族のバナナの種類については [吉田 1978] にくわしいが、約 60 品種のうち、三分の二ちかくの品種は、すでに来歴不明のものとして、昔から人々が栽培していたもので Galela 族には在来種のものとかんがえられている。これらのバナナのうち、生食専用の品種は 3 品種にすぎず、作付面積もすくない。また、生食用バナナの 2 品種は新来のもので、在来種としては生食専用のものは 1 品種しかなかった。その 3 種をのぞくと生食可能な品種でも、青いうちにもぎとって料理にまわすのである。すなわち、バナナは果物ではなく主食料理の材料として栽培されているのである。

バナナは、頭の栄養物になる食物としてかんがえられているし、在来種のバナナのうち bole ma nau Galela—「雄のバナナ」とよばれるグループのものは、女から男への儀礼的贈物にされるなど、他の栽培植物よりも重要な作物としてとりあつか

れている。

b. 他の根栽作物

Galela 族の老人のはなしによると、第2次大戦の勃発前には、タロイモ、ヤムイモは現在にくらべたら作付面積がおおかったが、その当時でも、マニオク、サツマイモの作付のほうがおおかったそう。タロイモはまだ植えられるが、現在ではヤムイモを植える者はほとんどいない。

Galela 族に知られているタロイモの仲間は、dilago—*Colocasia esculenta* (L.) Schott., dilago gogomo—*Xanthosoma violaceum* Schoott, kiha—*Alocasia macrorrhiza* (L.) Schott. と学名不明の belo の4種類である。このうちの dilago gogomo は新大陸原産のものであり、在来種の dilago に「球形をした」という意味の gogomo をつけて「球形をした dilago」とよばれる。

いっぽう、ヤムイモは、Siapu—*Dioscorea esculenta* Burkill, ubi—*D. alata* L., gu-suo—*D. alata* L., kukupa—*D. bulbifera* L., totopo—*D. nummularia* Lamk., nunuta—*D. pentaphylla* L. の6種類が知られている（タロイモ、ヤムイモの種類については吉田集而の同定したものと [HEYNE 1950] による）。いずれにしる、バナナのぼう大な品種分化にくらべると種類はすくなく、在来作物のなかでタロイモ、ヤムイモの栽培にはあまり熱心ではなかったことがうかがわれる。

過去にはタロイモ、ヤムイモがもっと栽培されていたとしても、それは新大陸原産のマニオク、サツマイモにとってかわられてきた経過をたどったものであろう。現在でも、マルク諸島のなかでタロイモが重要な作物となっているのは南方のセラム島方面である。

パンノキは太平洋の原産の栽培植物とかがえられているが、これはニューギニア方面からマルク諸島に移入されたものである可能性もある。パンノキの数もすくなく、主食としては重要なものではない。

バナナをのぞくと、これらの根栽作物が儀礼に関連した贈物や、儀礼の行事食としてもちいられることもない。

3) 雑穀類とコメ

第2次大戦以前には、Galela 族のあいだでアワの作付は現在よりももっとおおかったという。その頃は、イネを植えた周辺をとりかこむようにアワを植えた。当時ハトムギも現在よりはおおく播いたそう。それでも、イネにくらべたら、作付はすくなかった。

現在では、アワ、ハトムギは焼畑の一隅に10株以下がかたまって植えられ、おしる

しにつくるだけで、どの世帯でも1～2回の食事に足りるかどうかの収量しか得ることはできない。ただし、そんなに少量であっても、かならず畑にアワ、ハトムギが植えられることに意味がある。

料理法の項でのべたようにアワ、ハトムギは主として waji に料理する。アワ、ハトムギの waji は結婚式、葬式、イスラム教の Hari Raya Haji の祝日など、儀礼のさいの食事に欠かすことができないので、おしるしにでも栽培をしなくてはならないのである。おなじ事情は、オストロネシア語族に所属するハルマヘラ中央部 Wasile 地区における Maba 族のあいだにも共通し、こんにちでも儀礼の食事用にアワ、ハトムギを栽培しているという。昔は、waji のほかにアワを炊いてたべることもおこなわれたし、アワ、ハトムギをカユにすることもおこなわれた記憶を老人たちは残している。

鹿野忠雄は、インドネシアにおける雑穀類の農業とコメの農業の先後関係を論じた研究のなかで、「球根類の文化層と 稲米の文化層の間に粟類を主とする文化層が挟って居た事が想像される……今日複雑なるインドネシアの稲米儀礼は粟を主とする農耕儀礼を基礎として発展したものではないかと考えられるのである」[鹿野 1946: 239] とのべている。Galela 族においては、複雑な稲米儀礼の発達はみられないが、コメとならんでアワ、ハトムギが儀礼用の食事とされるのは、かつてそれらが重要な作物であったことの名残りを推定させる。

鹿野はまた、インドネシアの穀類の東南方における分布限界をしめす分布地図を作成している [鹿野 1946: 291-293]。それによれば、アワおよびモロコシの分布は台湾ならびにフィリピンの東側を南下し、ハルマヘラ島とニューギニアの中間をぬけ、セラム島の東を画し、アル諸島とカイ島の中間をぬけてタンニバル島の東側を通る境界線の西側にある、とされる。すなわち、Limau 村ではモロコシの栽培はおこなわれていないが、他の Galela 族の村では jagun Timor すなわち「チモールのトウモロコシ」というインドネシア名称で知られており、それは在来種の作物ではないとされている。Wasile 地区の Maba 族でもモロコシはチモール島から近年に伝播したものとされている。いっぽう Galela 語で guwapo とよばれる名称のモロコシがある。これを鹿野はヒエと記載しているが、それはあやまりでモロコシ *Sorghum saccharatum* (L.) Moench. のことである [鹿野 1946: 289]。guwapo は在来種のモロコシであるとかがえてよい。

鹿野は、ジュズダマは穀類でもっとも早期に進出したもので、ニューギニア方面にまで分布する、という。そして鹿野の分布図ではメラネシア方面にまで分布がのびる

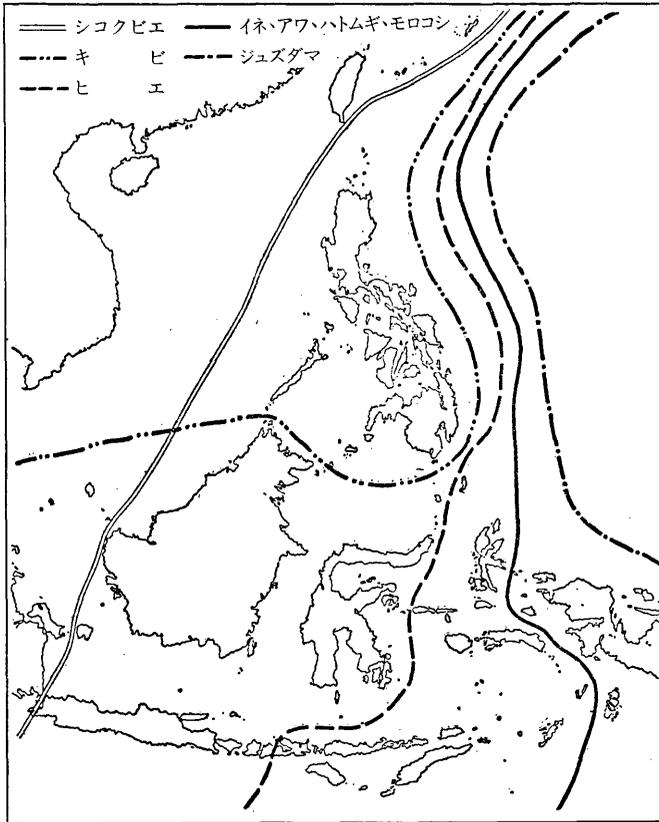


図23 インドネシアにおける穀類の東方分布限界略図 [鹿野 1946: 60図] を修正して作成。ヒエの分布はコメ、アワ、ハトムギと同じ東限をもつのではないかという疑問が残るが、ここでは鹿野の原図にしたがっておく

ことになっている。しかし、ジュズダマのなかで栽培種化したハトムギ *Coix lacrymajobi* Subsp. *nayuen* T. Koyama) の食用種としてかんがえた場合には、アワとおなじく、東限はハルマヘラ島とカイ島の東を通る線で画されるであろう。すなわち、ニューギニア、メラネシアではふつうジュズダマは装飾用の植物であり、食用にはしないのがふつうであり、まれにニューギニアで食用にする例があるがそれは野生種のものである [BARRAU 1958: 49]。

カイ諸島については、ハトムギ、アワ、モロコシ、ヤムイモ、タロイモ、バナナ、サゴヤシ、コメ（陸稻）が主食用食物となっているが、コメがもっともうまい作物として評価され、ハトムギ、アワは儀礼用の食事のさい *waji* として供されるのみになっている、という事例をアンボンの Patti Mura 大学の農学部教官たちとの談話で筆者は聞いている。

ヒエについては、北ハルマヘラ語系の Galela 族, Tobelo 族, オストロネシア語系の Weda 族の名称をあげながら、なぜか鹿野はヒエの分布の東限をハルマヘラ島とスラウェシ島の間中に引いている。さきへのべたように鹿野のいうヒエはモロコシである可能性がおおきいし、筆者たちはハルマヘラ島でヒエの栽培を見ていないので、ハルマヘラ島の伝統的農業の作物からはヒエを除外しておくべきであろう。

鹿野はのべていないが、コメもまたハルマヘラ島が分布の東限にあたる、とかんがえてよく、その分布境界線はアワ、ハトムギ、モロコシと一致するであろう [馬淵 1974b]。すなわち、ハルマヘラ島はアワ、ハトムギ、コメの分布の東限の場所となっており、ここから東方にはもはや栽培植物としての穀物を栽培する農業はなく、根栽農業の世界になるのである。

これらの新知見をくわえて、鹿野忠雄の作成したインドネシアにおける穀類の東方分布限界線 [鹿野 1946: 60図] を修正したのが、図23である。

ところで、Galela 族には、イネとコメ、メシを区別することばがないこと、稲魂に関する信仰がないことなどが他のインドネシア文化におけるコメの位置とことなる点が注目される。さきへのべたように Galela 語で ino とは主食をあらわすことばであるが、ino がイネあるいはコメ、メシの意味として使用される場合がある。すなわち saaali といって、特定の状況下で使用される忌みことばがあるが、コメ、イネ、メシをしめす tamo を使用してはならないときに、かわりに ino がその意味でつかわれるのである。現実の献立の分析では、コメは日常の食事ではバナナ、サゴヤシほどたべられないが、観念としては日本でメシが主食をあらわすのと同様に主食の代表とされるのである。竹筒で炊いたり、ウコンを入れたコメ料理が行事食としてもちいられるのも、おなじ観念によるものであろう。そして、コメの導入以前は、おそらくアワ、ハトムギが行事食として重要なものであり、それがコメ料理の系列においてココナツミルク、砂糖を使用することからかんがえて、近代になってからとり入れられた料理法である waji に生かされているのであろう。

なお、いままで記述をおこなわなかった作物にトウモロコシがある。この作物は goko あるいは kahitela とよばれるが、kahitela は日本の菓子のカステラとおなじくポルトガル人によって導入されたことをあらわす。現在 Galela 族のあいだでトウモロコシは主食としてはほとんど意味をもたないくらいしか栽培されていない。焼く、ゆでるのほかのたべかたを筆者は知らないが、[BAARDA 1895: 195-196] によれば、トウモロコシを念入りにつきいただき、ココナツミルクと少量の砂糖シロップで混ぜ、植物の葉にくるんで蒸した kokooro という料理、kokooro に似た料理とされてサゴ

ヤシ澱粉料理の *kasido* に対応するとかんがえられる名称 *kasido* という料理が記載されている。いずれも、菓子に近い性格の料理であり、日常の主食ではなさそうだ。つきくだったトウモロコシをカユ状にしてたべたこともあるだろうと想像するが、トウモロコシ料理については聞きとりをおこたったのでなんともいえない。また、聞くのを忘れるくらい小数派の作物である。

馬淵東一は18世紀後半にトウモロコシはインドネシアに急速に普及した作物で、東スラウェシなどでは従来からあったハトムギの地位にトウモロコシがとってかわったことを紹介している [馬淵 1974b: 548-550]。現在のトウモロコシの作付や利用から推定すれば、Galela 族においてはトウモロコシは、それほど普及をみなかった作物である、とかんがえられる。

4. ハルマヘラ島の食生活の歴史

1) 農業文化の類型から

東南アジアにおける最古層の農耕文化はタロイモ、ヤムイモ、バナナなどの栄養繁殖によって増殖する一連の作物の栽培をおこなう根栽農耕文化である。ついで、この古い根栽農耕文化のうえに、アワ、ヒエ、モロコシ、シコクビエを中心とする雑穀栽培文化がおおい、さらにそのなかから稲米文化が分化し、東南アジア文化の中心部は水田農耕を主とする生業経済によって占められることになったというのが東南アジアの農耕文化の層序の積み重なりの大略といてよい⁹⁾。

Spencer は東南アジアの焼畑の研究 [SPENCER 1966: 111-117] のなかで、インドネシア世界においてはタロイモ、ヤムイモを主作物とする根栽農業は、のちに西北方から進出してきた雑穀、豆類、陸稲の農業に置きかえられていったとして、紀元後1500年当時にはボルネオ島の西を南下し、バリ島とロンボク島の間を区切る境界線の東はタロイモが主作物の世界であったものが、1950年までにはタロイモを主作物とする地域はニューギニア島よりも東の世界にしか見られなくなったこと。ヤムイモについては1500年当時はスラウェシ島以西はヤムイモを主作物とする世界であったが、1950年になるとヤムイモを主作物とする地帯はニューギニア島以东になったことをしめしている。現在ではタロイモ、ヤムイモを主作物とするのは穀物の文化のとどかなかったオセアニアに残っていることになる。

ハルマヘラで歴史的にタロイモ、ヤムイモが主作物としての地位を保っていたかど

9) 東アジアにおける農耕文化の先後関係については [佐々木 1970b] に手ぎわよく紹介されている。

うかは疑問であるが, Spencer のタロイモ, ヤムイモの農耕を, バナナも含む根栽農耕文化と読みかえるならば, ハルマヘラは16世紀までは根栽農業が主流であった, ということになる。いずれにせよ, ハルマヘラ周辺も, かつては根栽農耕地帯であったが, のちにやってきた穀物の農業をうけいれた場所であることにはまちがいない。しかし, 穀物の農業の東限にあたるハルマヘラ島ではバナナを主作物とする根栽農耕がいまだ根強く残存しているのである。

水田農耕出現以前の東南アジアの農業は焼畑耕作である。佐々木高明は, 東南アジアの焼畑の輪作様式を比較研究し,

- a) インドシナ山地からマライシア (含インドネシア) の島嶼部の熱帯, 亜熱帯林地域に分布する陸稲への依存度のきわめてつよい《陸稲卓越型》
 - b) 主としてマライシアの島嶼部の熱帯降雨林地域に分布する《陸稲・根栽型》があり, これは《根栽型》の焼畑から《陸稲卓越型》へ移行する中間的な形態
 - c) 東南アジア大陸部の亜熱帯から暖帯の森林地帯は《陸稲雑穀栽培型》
 - d) 上記の a), b), c) の外縁部をとりまくように分布する《雑穀栽培型》
- の5つの類型に分類している [佐々木 1970a]。

この分類にしたがえば, Galela 族の事例ばかりではなく, ハルマヘラ島全体の農業は《陸稲・根栽型》である, といえる。ただし, 《陸稲・根栽型》のなかでも, タロイモ, ヤムイモよりもバナナの占める比重が高いこと¹⁰⁾, 小量ながらもアワ・雑穀がふくまれること, 栽培作物のほかにサゴヤシ澱粉の採集が並行していることが特色である。ハルマヘラへのイネの導入が雑穀よりもあたらしいとしたならば, 過去には《雑穀・根栽型》というべき焼畑農業があったのではないかと推定され, さらに歴史をさかのぼると雑穀農耕開始以前の《根栽型》にたどりつくであろう。このような, ハルマヘラ島の農業の歴史において, 常に量的に重要であった作物はバナナであったとかがえられ, また食生活のうえから農業とサゴヤシ澱粉採集と魚撈, 狩猟は常に相補的な役割をはたしていたであろう。このような筋書にたって, 以下の節で過去の食生活の復元を試みてみよう。ハルマヘラ島において考古学的調査がすすんでいないこと, 筆者の利用可能な歴史的文献資料がないことにより, それは年代的な指標を欠く, 生業経済の文化層の相対的な先後関係の復元ということになる。

10) 主食としてのバナナの比重がこれほど高い場所を筆者は東南アジアではほかに知らない。これにくらべられるものをメラネシアでひろくと, Barrau のあげたパプアニューギニアの Mekeo 地区でバナナが植物性食物のうち35%を占めることと, ニューカレドニアの Ateu 村でおなじく25%を占めることがあげられる。ただし, Barrau は植物性食物の比率をなにをもって計っているのかを明記していない [BARRAU 1958: 61-63]。

2) 食生活の復元に関する仮説

ボルネオのノーマッドである Punun 族は、農業をおこなわず、野生サゴヤシ澱粉の採集と狩猟に食生活を依存するボルネオにおける最古の生活様式をもつことが知られている。ハルマヘラ島の Togutil 族も、もともとは同様な生活様式であった。この Togutil 族の生活様式をハルマヘラ島における最古の生業経済をしめすものとしてうけとるのか、あるいは農業民が退化して農業という生業経済を脱落した人々としてとらえるのかについては問題がある。

さきに Togutil 族の言語は、Tobelo 語に近いものであることをのべた。Galela 族の分布域の南部に居住する Tobelo 族は農業民であり、Galela 族とほとんどおなじ形態の農業を営んでいる。Tobelo 族の一派が農業を捨てて森林のなかへ入ったのが、Togutil 族になった、という可能性がかんがえられないこともない。筆者は、Togutil 族の起源問題について論じるための資料はいっさいもないので、そのような可能性もある、という指摘をするだけにとどまる。

Togutil 族がハルマヘラ島における最古層の文化を継承している人々かどうかは別としても、もしハルマヘラ島で農業以前の生活様式がかつて存在したとすれば、その食生活は Togutil 族のものに近いことが想像される。すなわち、植物性の食物としては野生サゴヤシの澱粉の採集を主とし、おそらくは野生バナナの *Musa accuminata* を焼いてたべ、*Musa lolodeusis* を生食に供したであろう。狩猟獣としては現在では野ブタとシカが主な対象となっているが、ワーレスによればマルク諸島のシカは人間の手で移入された可能性があるという [ワーレス 1942: 450]。もしそうだとすると、ハルマヘラ島にやってきた最初の人々の狩猟対象からシカを除外しなければならないであろう。現在の Togutil 族は内陸部に居住するので、海における漁撈活動はしないが、過去においてもおなじであったかどうかはわからない。

ところで、複雑な手続きを要するサゴヤシ澱粉の採集技術が、東南アジアの狩猟採集民によって発明されたのか、それとも農業民に起源するサゴヤシ澱粉採集技術のちに狩猟採集民に伝播したのか、といった東南アジアの古層文化の復元に関する根本的問題がからんでいる。そこで Togutil 族と同様な生活様式がかつてハルマヘラ島に存在したとしたら、そのサゴヤシ澱粉採集技術はどこから伝えられたのかを問題にしなければならないのだが、その課題に筆者は答える準備はできていない。

ハルマヘラ島における最古層の農業は、根栽作物を焼畑で栽培するものである。その主要作物はバナナであり、生食用ではなく料理用の主食食物としてのバナナの品種を歴史的に分化させたり、外部からもとり入れてきた。それにたいして、おなじく根

栽作物として穀類導入以前の東南アジアおよび現在のオセアニアで重要な主食作物であるタロイモ、ヤムイモの栽培に関しては、品種のすくない点からみても、あまり熱心ではなかったようである。

バナナを主要作物とする農業形態は現在にいたるまでひきつがれている。焼畑の造成までは男の仕事であり、作物の栽培や収穫に関する作業は原則として女の仕事とされる、農作業における男女の分業もまた、現在のニューギニア、メラネシア各地の根栽農業に残る農事労働に共通する。すなわち、のちに雑穀やイネの農業をとり入れても、ハルマヘラの農業の根幹は根栽農業によって形成されている、といえる。

ニューギニアやメラネシアにまで伝播した根栽農業にともなう作物を考慮に入れると、バナナ、タロイモ、ヤムイモのほか、サトウキビ、ドディリブという花穂を食用とするサトウキビ (Galela 語名称 *dodilibu*,—*Saccharum edule* Hasskarl), ショウガ, ウコン, ヒョウタン, パンノキ, ココヤシがハルマヘラ島の根栽農業にともなう作物であった可能性をもつ。ただし、それらは根栽農業の段階での作物群を構成する可能性をもっているというだけで、実際に Galela 族などの農作物としてとり入れられた時期は、案外あたらしいものであったかも知れないのである。たとえば、オセアニア原産のパンノキはニューギニア経由で早い時期からハルマヘラ島に持ちこまれていたものか、あるいは西欧人があたらしい時期にオセアニアから導入したものかといった問題が残っている。

現在では積極的に作物として栽培してはいないが、かつて人間が食用植物として持ちこんだものとかんがえられるものにヒユ *Amaranthus* spp. とカンコ *Ipomea aquatica* Forsk. がある。これらの Galela 族の半栽培食用植物とおなじものが、ニューギニアの根栽農業にともなっていることをみると [BARRAU 1958], これらもまた根栽農業段階の作物群を構成するものとかんがえてよからう。

家畜についていえば、ハルマヘラ島に狩猟、採集の段階があったとしたならば、そのときにすでにイヌは連れられてきていたとかんがえられよう。一般にブタ、ニワトリは根栽農業にともなう家畜とされている。しかし、ブタの飼養は、のちにイスラム教の普及によってやんでしまった。

根栽農業の段階で、人々が土器を使用して料理をしたのか、どうかについても知るよしが無い。オセアニアの土器を使用しない地域で広くおこなわれる料理法である石むし料理の技術は、ハルマヘラ島民の現在には伝わっていない。

現在の村落の分布からしても、根栽農業の時代にも人々は海辺あるいは川辺に村落をつくるのがふつうで、漁撈活動と海岸近くの低地あるいは川辺に発達する野生サ

ゴ林の利用をおこなっていたにちがいない。

つぎの段階として、ハトムギ、アワのモロコシを主作物とする雑穀農業の導入をかんがえる。雑穀とイネの栽培がセットになって移入されたとはかんがえない。その理由は、この半世紀のあいだにも雑穀の作付が減少し、イネにとってかわられつつあること、雑穀がコメとならんで儀礼用の食事の材料として残存することがイネ導入以前にそれが重要な穀類として存在したのではないかという仮説をになっていること、他のインドネシアの地方でもイネ以前に雑穀農業が存在した痕跡が報告されていること、である。

ジュズダマは根栽農業にともなう植物であるという意見もあるが、さきののべた理由で、ハルマヘラ島は食用栽培作物としてのハトムギの分布の東限にあたり、それは雑穀農業にともなった作物である、とかんがえる。

雑穀には、ハトムギ、アワ、モロコシがあるが、その移入の先後関係については jagun Timor とよばれるモロコシはおそらく今世紀になって導入された作物であろう、としかいえない。

雑穀の料理には、土器の使用をともなうものであり、この段階では交易による土器が Galela 族のなかにも入ってきていたであろう。コメ料理で竹筒を使用する例から、土器導入以前に竹筒で穀類を料理したのではないかという想像をすることも可能であるが、東南アジア各地の民族例では、竹筒によるコメ料理は料理法の原始形をしめすものではなく、非日常的な行事食としての特別な料理法として存在し、それはモチ種のコメ料理に関係をもつものである。土器を使用するようになったときには、サゴヤシ澱粉の料理にも gogunange を使って、サゴレンペンをつくるようになったであろう。

イネの導入の時期についても不明である。ハルマヘラ島は穀類の分布の東限となっている場所で、しかもコメは穀類のなかでもいちばんあたらしく導入された作物であることを指摘するにとどまる。さきののべたように、16世紀にはハルマヘラ島の全体ではないにしろ、その一部ではイネが栽培されていた記録があるので、ここでは新大陸原産の作物が普及する以前に Galela 族のあいだにもイネが移入されていた、とかんがえておく。人々がコメをたべるようになると、それは主食のなかで一番価値の高いものとされ、儀礼用の食事の材料となり、しだいに雑穀類にとってかわってゆく。

新大陸原産のマニオク、サツマイモが導入されると、タロイモ、ヤムイモに置きかえられるようになる。マニオク、サツマイモには従来からあった主食用根栽作物の料理法が適用されたが、マニオクにはすりつぶしてサゴヤシ澱粉の料理法も応用される。

新大陸原産のトウガラシ、トマトの蔬菜はダブダブ dabu-dabu の材料として、副食の調味法に一大変化をもたらしたものである。

オランダ植民地のもとで、Galela 族に現金経済が浸透していくのは、おそらく前世紀末頃からであろう。この時期になって金属の鍋が普及しはじめる。人々はコムギ粉、茶、コーヒー、砂糖、塩などを商店から購入して使用するようになる。

ココヤシは、昔からあった作物であるが、日常の料理にヤシ油やココナツミルクを使用するようになったのも、最近のことである。1940年代の Limau 村では、まだ換金作物としてココヤシを植える者はいなかったし、自家消費用の作物としてのココヤシを1本も持たぬ世帯もあった、という。前世紀末の Baarda の辞書には、ココヤシ油やココナツミルクを使用する料理の名称はいくつか出ているが、それが Galela 村の家庭の料理に普及しはじめたのは、1950年代になってからではなかろうか。sinanga, tumisu, ola-ola などの料理法が日常的になったのは最近のことなのである。

以上、Limau 村の Galela 族の事例を中心にハルマヘラ島の食生活の過去をふりかえってみた。Limau 村は、他のハルマヘラの村々にくらべたら、村民の現金収入がとほしく、村民の購売力があまりない。農業でもイネの作付がすくなく、栽培法も粗放であるし、サゴヤシ澱粉への依存度も他の村よりは高い。ハルマヘラ島のなかでは後進的な村といわれるかも知れない。しかし、それだからこそ、過去の姿を見るには絶好の場所であった、といえる。そして、Limau 村で観察した事例は、大筋としては Galela 族ばかりではなく、他のハルマヘラ島に住む人々にもあてはまることと、うけとってよい。

謝 辞

本稿の執筆にあたっては、調査をともにした隊員の佐々木高明教授、和田祐一教授、松沢員子助教授、吉田集而助手、大胡 修助手、Patti Mura 大学の A.F. Sukotta 氏に資料の提供と教示をおおいでいる。また献立資料の分析にあたっては、第5研究部山本順人助手に電算機のプログラムをつくっていただき、資料を整理していただいた。せっかくの山本氏のご協力の結果を筆者の力不足でじゅうぶん生かしきっていない点があることをくやむものである。LIPI をはじめとするインドネシアの各政府機関、Limau 村の皆さんの協力を得て、わたしたちのハルマヘラ島での調査は円滑に進めることができた。記して、感謝の意を表したい。

文 献

- BAARDA, J. van
 1895 *Woordenlijst. Galesareesh-Hollandsch. Met ethnologische aantekeningen, op de woorden, die daartoe aanleiding gaven*, Martinus Nihoff.
- BARRAU, J.
 1958 *Subsistence Agriculture in Melanesia*. B. P. Bishop Museum Bulletin 219.
- HEYNE, K.
 1950 *De Nuttige Planten van Indonesia* 2vol., 3rd ed. H. Veenman & Zonen, Wageningen.
- 石毛直道
 1973a 「台所文化の比較研究」石毛直道編『世界の食事文化』ドメス出版, pp. 207-264.
 1973b 「食事文化研究の視野」石毛直道編『世界の食事文化』ドメス出版, pp. 5-10.
 1977 「国立民族学博物館ハルマヘラ調査隊概報」『国立民族学博物館研究報告』2(2): 423-429.
- 泉 靖一
 1972 「サゴ椰子の生み出す文化——ニューギニアの民族植物学——」『泉靖一著作集』2 読売新聞社 (初出 1949『民族学研究』)。
- 鹿野忠雄
 1946 「インドネシアに於ける穀類」『東南亞細亞民族学考古学研究 I』矢島書房。
- 馬淵東一
 1974 「稲米語彙分布図の説明」『馬淵東一著作集』2 社会思想社 (初出, 盛永俊太郎編 1957『第二稻の日本史』筑摩書房)。
 1974a 「インドネシアの食物文化」『馬淵東一著作集』2 社会思想社 (初出 1942『東亜問題』4: 1)。
- 松原正毅
 1976 「トルコの村の食事体系」『国立民族学博物館研究報告』1(2): 219-271。
- OHTSUKA, R.
 1977 *The Sago Eaters: An Ecological Discussion with Special Reference to the Oriomo Papuans*. Allen J., Golson, J. & Jones R. ed. *Sunda and Sahul: Prehistoric Studies in Southeast Asia, Melanesia and Australia*, Academic Press, pp. 445-492.
- ピガフェッタ
 1965 「マガリャンイス最初の世界一周航海」長南実, 増田義郎訳『コロンブス, アメリゴ, ガマ, バルボア マゼラン航海の記録』大航海時代叢書 I 岩波書店。
- 佐々木高明
 1970a 「東南アジアの焼畑の輪裁様式と人口支持力」『熱帯の焼畑——その文化地理学的比較研究——』古今書院。
 1970b 「焼畑におけるイモ栽培の比較研究」『熱帯の焼畑——その文化地理学的比較研究——』古今書院。
- SPENCER, J.
 1966 *Shifting Cultivation in Southeastern Asia*, University of California Press.
- トメ・ピレス
 1966 『東方諸国記』生田 滋, 池上岑夫, 加藤栄一, 長岡新治郎訳 大航海時代叢書 V 岩波書店。
- ワーレス
 1942 『馬來諸島』内田嘉吉訳 (改訂版) 南洋協会。
- 吉田集而
 1977a 「ハルマヘラ島における民俗方位の構造」『国立民族学博物館研究報告』2(3): 437-497。
 1977b 「サゴヤシの民俗分類について」『植物と文化』20: 50-57。
 1978 「北ハルマヘラ・ガレラ族の栽培バナナ」『季刊民族学』2(1), 民族学振興会千里事務局。
- ザビエル
 1949 『聖フランシスコ・デ・ザビエル書翰抄』(上) アルベール神父, 井上郁二訳, 岩波書店。