

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

Swidden Cultivation and Agricultural Rituals in a Rukai Village (Formosa)

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: 佐々木, 高明, 深野, 康久 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00004661

sasagaranu・*daragidagi*・*sadypanu*・*simudamu*・*dagaga*・*araranu*・*chipalpal*・*makatairapi* と呼ばれる 11 品種、ウルチ種のアワには *sinamuchianu*・*ratsuwatsuwamu*・*patsagal*・*padelm*・*raokasanu*・*tōranu* と呼ばれる 6 品種のあることを確認した。しかし、これらは村内で栽培されているアワの品種の一部にすぎず、現実に村内で栽培されているアワの品種数は、おそらく採集し得た品種数の倍以上に及ぶのではないかと思われる。

これらのアワは写真 9 に示したように、穂の形態や色調に変異が大きく、また、草丈や葉数あるいは出穂開始までの日数などにもかなりのバリエーションが認められるようである。これらの植物学的な諸特性の概要については、採取標本を栽培実験して頂いた京都大学農学部附属植物生殖質研究施設の阪本寧男助教授の報告(表 11 および 77～79 頁の補注参照)の通りだが、これらのアワの特性をめぐる民族植物学的な比較研究については、後考をまつことにしたい。

いずれにしても、このように極めて多種類のアワを栽培しているのは、Kinuran 村のみの事例ではなく、付近の村落のいずれもが同様の特色を示している⁹⁾。このような点からアワの品種分化とその変異の集積が本地域の一帯で著しく進んでいることが注目されるのである。

ところで、これらのアワのうち、現在、Kinuran 村でとくに多く栽培されるのは、*pararam* (早生種のモチアワ)をはじめ、*kawapanu*・*makasasagaranu* の 3 種だといわれているが、そのいずれもがモチ種 (*dorai*) のアワである。したがって、アワの全収量のなかで、モチ種のそれが占める割合は、ウルチ種のそれよりもかなり高く、今日の Kinuran 村においては、既述のようにハレの日の食品に用いられるモチアワのもつ機能が相対的に高くなっていることが推測できるのである。

9) Chen Chi-lu は隣村 Budai 村においてもアワの品種分化の著しいことを説き、若い村人でもつぎの 9 品種のアワを識別していると述べている。すなわちモチ種には *tewogald* (*kawapanu* すなわち「真のアワ」という意で、もっとも重要な品種)、*sailipanu*、*makasaganu*、*pararamo*、*darangidangi*、*talalubu* (黒い穂をもつ「烏アワ」の意) の 6 種があり、ウルチ種には *palalamu*、*latuaton*、*balitoro* の 3 種があるという。ウルチ種については差異があるが、モチ種の名称は Kinuran 村とほぼ一致している。これはおそらくモチ種の優良品種が、かなり古くからこの地域一帯にひろく栽培されていたことを意味するものであろう。

なお、Chen Chi-lu はサトイモの品種名についても、つぎの 7 品種を Budai 村で採集している。*katajanu* (「真のサトイモ」の意)、*kolailairi*、*lalabu*、*roron*、*kalalarangu*、*radiriu* および *rangarangala* で、5 品種までは筆者が Kinuran 村で採取した名称とほぼ一致する。

アワ以外の穀類としては、シコクビエ¹⁰⁾ (*Eleusine coracana*) *ralumae*, モロコシ (*Holcus sorghum*) *lumagae*, アカザ (*Chenopodium* sp.) *bau* などがこの村で栽培されている。これらの雑穀類は、少なくとも今日では、独立の耕地に栽培されるものではなく、主としてアワの播種の際に、同時に同じ耕地に混播（散播）される点に特色がある。しかも、後述するように、シコクビエの栽培量は戦前にはかなり多かったのに対し、現在ではその栽培はほとんどみられなくなっており、モロコシの栽培も同様に著しく減少していることが注目されねばならない。また、アカザはアワと混播されるほか、サトイモの植付の前後に耕地に散播されることもある。これは7月初中旬頃に穂の上から20~30cmほどのところを手で折りとり、もち帰って乾燥させたのち、足でもんで脱穀する。アカザはコナガユに煮て食べるほか、おもにアワを原料とする醱酵酒 *kabawan* を醸造する際に添加物として用いられる点に利用上の特色がみとめられる。

これらのアワと混播される雑穀類の他に、耕地の周縁に点播される穀類には、トウモロコシ (*Zea mays*) *rapanae* やハトムギ (ジュズダマ) (*Coix lachryma-jobi*) *múndai* がある。このうちハトムギはかつては主要作物の一部として焼畑耕地の周縁でよく栽培され、3月頃に播種して10月頃に収穫し、ツブガユやモチに加工されていたと推定される。だが、現在ではそれは意識的に栽培されるというより、むしろ *relict crop* に近い形態で、耕地や庭畑の周辺に残存している状態である。

補注 Kinuran 村で収集したアワの栽培実験結果について

阪本助教から筆者宛の私信の形で寄せて頂いた栽培実験結果の報告の要点を摘記すると下記の如くである。まず調査の材料と項目については、

(1) 調査材料

1973年5月22日原材料（筆者が1972年9月に調査地 Kinuran 村からもち帰ったアワ穂）より得た種子を京都大学農学部附属植物生殖質研究施設のガラス室の播種箱に播種し、同年6月13日にガラス室内のベッドに定植した植物体より得られた種子を用いた。

(2) 調査条件

播種：1974年7月21日、ガラス室内の播種箱に各系統50粒ずつ播種。

定植：1974年8月7日、発芽した個体のうち、各系統5個体をガラス室内のベッドに畝間15cm、株間11cmに定植した。収穫まで無加湿、無照明、無肥料の条件で栽培した。

10) 瀬川孝吉は台湾山地民の生業の特色をとりまとめた論文 [1953: pp. 58-59, p. 62] において、『高砂族調査書』など、従来の報告書でヒエと記載されていたものの実態はシコクビエであるとして記載を修正している。筆者の調査においても、すでに現物が失われていたので確認はできなかったが、現地でヒエとよばれてきたものは *Panicum crus-galli* ではなく、*Eleusine coracana* である可能性がきわめて強い。以下、本稿では *Eleusine coracana* と記載する。

[3] 調査形質

定植した5個体について個体毎につきの12項目について調査をおこなった。

①芽生の茎部の色：発芽後定植前に調査。②分けつ数：有効分けつ（出穂した分けつ）数を示す。③草丈：植物体の地上部、茎部より穂の先端までを成熟個体を用いて測定。④葉数：発芽後の本葉の数を止葉まで数えたもので、5葉毎にマークをつけた。⑤止葉の長さ・⑥穂の長さ：ともに成熟時に測定。⑦播種より出穂開始までの日数：穂が止葉より完全に出た日をもって出穂開始日とした。⑧小穂の硬毛：小穂の短枝梗上に生じた毛で、一見他のイネ科植物の芒のようにみえる。⑨外穎の色：小穂の不稔花の外穎の色を示す。⑩内穎の色：稔実穎果を包む内穎の色を示す。⑪穂の形：永井[1961]および沢村[1951]の分類による。⑫種子澱粉の性質：収穫した穎果の種子をつぶし、うすめたヨードチンキ液によって判定した。

12の品種系統毎に上記の各項目について、特性を示したものが75頁の表11であるが、これを通観した特色としては、つぎのような点が指摘されている。

- (1) 栽培番号74404と74405は筆者の聞き取り調査でウルチ種とされていたが、実験の結果モチ種と判明した。したがって無作為に収集してきた12品種のアワのうち1品種のみがウルチ種で他の11品種がすべてモチ種であることが明らかとなった。このような点からも現在栽培されているアワの中でモチ種が卓越していることがわかる。
- (2) 芽生（実生）の着色は74412以外は全部緑色で、この形質はかなり uniform といえる。また分けつも全品種がほとんどせず、1本立ちであることが特徴的といえる。
- (3) これに対し、草丈・葉数・止葉の長さ、穂の長さ、穂の形などに関しては、各品種系統の間でかなり大きな変異がみとめられる。例えば葉数は15～20枚と系統によって異り、穂の長さも14～25cmとかなりの変異がみとめられる。
- (4) さらに播種から出穂開始日までの日数は、他の地域のそれに比べ、この地域のものは一般に短かく、早生といえるが、平均値で44.8～58.2日と10日以上差がある。なかでも74409の *pararam* はもっとも短かく、本文中でも記したように、この品種は「早生のアワ」と現地と呼ばれている事実とよく一致する。
- (5) 穂の形については、74401と74402が鳥趾形を呈し、もっとも特徴的である。もともとこの両品種は、筆者が収集したときには現地で1品種として分類されていたものである。しかし収集した5穂のうち4穂は無芒（硬毛がない）で、1穂には短かい硬毛がある。また葯の色にも差があるところから阪本助教授によって2系統に分類されたものである。現地人の村の分類と植物学的な分類が必ずしも一致しない1例といえようか。現地の村人は穂の形のみから両者を一括して *chipalpal* と分類している。また74408には硬毛の先端に小穂または小花の退化したような付随体 (accessory) がみられる。阪本助教授によると、これはきわめて珍しい特徴で、いまのところ比較資料がないという。さらに穂の形全体については写真9に示したように、各種のものがみられるが、棍棒型とよばれる先の太いタイプが、この村の収集標本の中からは見出されなかった。

なお、アワ以外ハトムギ（ジュズダマ）およびモロコシの種子を各1品種ずつ標本としてもち帰ったが、いずれも阪本助教授の栽培実験の結果、モチ種であることが判明している。以上、阪本助教授によるくわしいコメントを要約し、筆者の意見を若干を付して述べたが、面倒な栽培実験をひきうけて下さり、そのうえ詳細な報告を寄せて下さった京都大学の阪

本寧男助教授の御好意に深く謝意を表すものである。

(2) イモ類

一般に台湾の山地焼畑民のなかで Rukai 族は、Paiwan 族や Yami 族とともに、イモ類の作付比率が相対的に高い種族である [佐々木, 1970 : pp. 99-100]。Kinuran 村の焼畑においてもやはり、イモ類の栽培面積がもっとも大きい。その中心はサトイモとサツマイモであり、他に極く少量のヤマイモ・マニオク・ジャガイモなどが栽培されている。サトイモ (*Colocasia sp.*) *tai* は、アワや落花生と同様に焼畑の初年目に栽培される作物の一つであるが、伝統的に日常食糧としての重要度はアワよりもはるかに大きいようである。

Kinuran 村で栽培されるサトイモの品種は、大別して *katayamu* と呼ばれる 1 群と、*kararurugu* と呼ばれる 1 群とに分けられている。*katayamu* 群には少なくとも *luk*・*korailaili*・*makapakarokal*・*lolong*・*vutsunsunluk*・*rurub*・*kaodaodal* と呼ばれる 7 品種がある。これらは、いずれも葉が小さく、後述の乾燥サトイモ *korai* を作るため、炉でイモを乾燥させると、その目減りが大きい種類 (3% ほどに減少する) だと言われている。これに対して *kararurugu* 群には、*dagadol*・*halieu*・*roriterio* の 3 品種と他に不明の若干のものが含まれるが、これらは、いずれも葉が大きく、*korai* に加工するときは、よく加熱しないと苦くなると言われている。

これらのサトイモの品種については、植物標本を持ち帰っていないので詳細は不明であるが、葉の形態や加工した際の味覚の差異など、いくつかの規準にもとづいて分類され、かなりの数の品種を村人達が識別していることは確かである。

これらのサトイモのうち、焼畑で比較的多く栽培されているのは、*katayamu* 群のなかの *luk* と *korailaili* である。これに対し、同じ *katayamu* 群のうち比較的大型の葉をもつ *lolong* と呼ばれる品種は、サツマイモやカボチャとともに集落内の庭畑 *lyarigolo* で栽培され、焼畑ではほとんど栽培されないことが特色になっている。つまり、サトイモについても、主として焼畑で栽培される品種と、常畑である庭畑で栽培される品種、あるいは *korai* に加工した際に目減りはするが美味しいものとそうでないものなど、品種の分化がかなりの程度進んでいることがわかる。

サツマイモ (*Ipomoea batatas*) *wurashi* は、その栽培面積がもっとも大きく、Kinuran 村の主食作物としてきわめて重要な役割りを果たしている。しかも、この作物は他の栽培作物とは異なり、通年全季節を通じて植え付け・収穫が可能であり、植

え付け後4～5カ月を経た後には、必要に応じて、随時収穫される点に特色がある。したがって、サトイモやアワなど収穫期の固定した作物のような端境期がなく、また颱風などの気象災害の影響も少ない。もともと外来作物であるサツマイモが、かなり早い時期から、台湾山地民の間で主作物として重視されるに至ったのは、こうした理由によるものであるが、そのほか、この地域の原住民の間に古くからサトイモを中心とするイモ栽培の伝統のあったことも無視しえないであろう。いずれにしても、現在の Kinuran 村では量的にはサツマイモが主食としてはもっとも多く消費されていることは間違いない。なお、サツマイモの植付は、上述のように年中行われるが、その作業が相対的に集中するのは、やはり気温と降水にめぐまれた3月から10月に至る期間だということができる。

上記のサトイモ・サツマイモの2種のイモ類に較べ、他のイモ類のもつ機能は、この村ではさして大きなものではない。

ヤマイモ (*Dioscorea spp.*) は、数種類のものが栽培されているが、いずれも食糧の不足したときの救荒用に、耕地の一隅 (アワ畑の中やサトイモ畑の周縁など) に栽培されているにすぎない。このうち、現地名で *variroko* とよばれるものは、ツルに小さなトゲがあり、2～4月頃に小型のイモが数多くできる。おそらく、これはハリイモ (*Dioscorea esculenta*) の一種ではないかと考えられる。また *toba* とよばれるイモはツルにトゲがなく、大型の円型や長大な棒状のイモが一つできるといわれ、おそらく *Dioscorea alata* の一種であろうと推定される。さらにこの *toba* には3月頃にタネイモの一部を切り取って植え付け、その年の12月から翌年の1月頃にかけて収穫されるものと、植付後2～3年経ないと収穫できないものの2種がある。それぞれ〈白い *toba*〉・〈赤い *toba*〉と呼んで区別しているが、長大なイモをつける〈赤い *toba*〉がもっとも美味だとされている。このほか、自生 (半栽培) のヤマノイモに *kari* とよばれるイモがあり、*toba* や *variroko* の栽培される畑の付近に生育していることが少なくない。これらのヤマイモの収穫には、すべて大型の掘棒 *tsubul* が用いられている。

この村で栽培されるその他のイモ類には、少量ではあるが、マニオクとジャガイモがある。マニオク (*Manihot sp.*) *cassava* は、調査地の付近では Budai 村より海拔高度の低い三地郷伊拉 Ira 社 (海拔約250m) から平地部にかけて、現在、有利な換金作物として盛んに栽培されている。これらのマニオクは、おそらく戦後になって導入されたものと推測されるが、高度の高い霧台郷に入るとマニオクの栽培は少なくなり、

Kinuran 村では、ごく一部の耕地を除いてその栽培はほとんどみられない¹¹⁾。海拔高度の高い本地域では気温等の条件が、マニオクの生育に好適ではないため、その栽培が現在のところ十分定着していないとみることができる。また、ジャガイモ (*Solanum tuberosum*) *jagaimo* は、その現地名が示すように、日本統治時代に導入されたということは明らかである。しかし現在では、その栽培はきわめてわずかで、調査期間中にほとんどみることができなかった。

(3) マメ類とその他の作物

この村で栽培されるマメ類では、まず落花生 (*Arachis hypogaea*) *maka-paerang* をもっとも重要なものとしてあげなければならない。これは、他のマメ類と異なり、前述のように、アワやサトイモと同じく焼畑の初年目作物となるものであり、独立した落花生用耕地で栽培される点に特色がある。しかし、その栽培面積はアワやサトイモに較べれば、きわめて小さなものであり、収穫量も多くはない。しかも収穫された落花生は、イモ類に加えて煮て食べたり、あるいはそのまま炒って食べるほか、わずかではあるが平地へ換金作物として送られていて、主食としての機能は果していない。また、この現地名 *«maka-paerang»* は Rukai 語で「平地から来たもの」を意味しており、落花生の導入やそれを初年目作物とする輪作型の確立は、サトイモやアワに較べてきわめて新しい事実であることは容易に推察することができる。

落花生を除くマメ類のなかでは、キマメ (*Cajanus cayan*) *karilang* とササゲ (*Vigna sinensis*) *rupuruŋu* が、この村ではもっとも多く栽培される。これらの豆類は、おもにアワ畑の中に間作物として栽培 (intercropping) されることが多く、キマメは3月頃に耕地のテラスの中央部に点播され、12～1月に収穫される。ササゲは3月頃に点播され、9月下旬頃に収穫されることが多い。このササゲの品種については、隣村の Adel 村では種子の形態や味覚によって3つの品種が区別されていたが、Kinuran 村におけるその品種について確認することができなかった。また、後に述べるように、戦前の統計によると、この村では年間に27.7石にもものぼるマメ類(落花生

11) 『高砂族調査書 第二編』[1937]によれば、戦前の台湾山地民の間では、マニオクはほとんど栽培されていない。しかし、戦後の統計『台湾山地郷主要作物栽培面積及産量調査』[台湾省農林庁, 1959]によれば、マニオクの栽培は台湾山地においても、近時きわめて多くなり、とくに高雄県桃源郷・茂林郷や屏東県の三地郷・瑪瑯郷・泰武郷・来義郷はマニオクの主産地となっている。石磊の調査した瑪瑯郷筏湾(ヌーバイワン)村などでは、今日畑地の過半がマニオクの栽培にあてられているほどである[石磊, 1970 a]。

を除く)が収穫されていたとされているが、恐らくその大半はキマメとササゲであったと考えられる。この2種類の豆類は伝統的な農業体系のなかでは、かなり重要な機能を果たしていたと考えて間違いないようである。

その他のマメ類としては、トラツメマメ *tawagoro* やアズキ *azuki* がこの村では少量栽培されている。トラツメマメには、大きなマメのできるものと小さいものと二つの品種があり、小さなマメのできる品種は日本統治時代に、大きなマメのできる品種は戦後に導入されたものである。この豆は、落花生畑の周辺部に栽培される事例が多く、現在ではおもに平地部へ換金作物として送られる。また、アズキも、その現地名 <*azuki*> が示すように、日本統治時代に導入されたものだが、現在この村ではほとんど栽培されていない。

以上述べた作物のほか、Kinuran 村の焼畑で栽培される作物としては、カボチャ *guruturang*・ゴマ・アサなどがある。このうちカボチャはサトイモやアワの焼畑で間作物としてよく栽培されるほか、集落内の庭畑でも栽培され、日常の副食あるいは間食としてよく用いられている。これに対して、ゴマやアサはかつてはかなり栽培され、油脂原料あるいは繊維原料にひろく用いられていたようだが、自給経済体制の崩壊が進行している現在、その栽培量はきわめて少なくなってしまっている。また、果樹類としては、アブラギリ・ナシ・マンゴー・バナナなどが焼畑耕地に栽植されている例を、それぞれ1例～2例ずつ観察しえた。だが、それらはいずれも、十分に栽培管理されているものではなく、ある時期に栽植されて以後は、ほとんど自然のままに放置して利用しているにすぎない。村人の伝統の中には、これらの果樹類をとくに意識的に栽培利用する慣行はもともと存在していなかったように思われる。

なお、隣村の Budai 村付近では水稲や陸稲が、今日ではかなりひろく栽培されている。しかし、調査村 Kinuran 村では、水稲の栽培は戦前以来まったくおこなわれず、陸稲もかつて日本統治時代に、奨励されて栽培した記憶は残っているが、今回の調査時点では、その栽培例はまったく認めることができなかった。陸稲の栽培も、また彼らの伝統的な農業慣行のなかになかった要素とみて差支えないであろう。

(4) 作物構成の変化—戦前との対比—

以上に述べてきたように、現在、この村の焼畑で栽培されている作物は、前掲の表10に示した約20種類の作物である(このほかに若干の蔬菜類や豆類に調査もれがあるかもしれないが重要なものではない。また常畑のみで栽培される作物や果実類はこの表から除かれて

表12 戦前の Kinuran 村の作物 (『高砂族調査書 第二編』の資料により作成)

作物	1933年当時の作物栽培量				
	収量	1戸当り収量	栽培面積	1戸当り栽培面積	1甲当りの収量
オカボ	0.23石	0.0056石	0.23甲	0.005甲	1.0石
アワ	22.62石	0.55石	7.80	0.190	2.9石
サツマイモ	170,300斤	4133.7斤	31.50	0.768	5406.3斤
サトイモ	114,480斤	2792.2斤	14.80	0.360	7735.1斤
トウモロコシ	35.52石	0.87石			
キシビ	—	—			
シコクビエ	22.96石	0.56石			
落花生	15.06石	0.37石			
アズキ	—	—			
アズキ以外の豆類	27.72石	0.68石			
蔬菜	1,150斤	28.05斤			
バナナ	2,370斤	57.80斤			
柑橘類	1,800斤	43.90斤			
蘭	7.00貫	0.17貫			
タバコ	635斤	15.49斤			
サトウキビ	—	—			
芋	—	—			

耕地面積	
総耕地面積*	376.3甲
1戸当り総耕地面積	9.18甲
栽培面積**	88.8甲
1戸当り栽培面積	2.17甲

* 総耕地面積は休耕地を含む農用地の総面積と考えられる。

** ここで栽培面積というのは『調査書』に「作付面積」あるいは「本年中耕作業面積」としてあげられているもので、現実には作物栽培がおこなわれた耕地面積と考えられる。

いる)。ここで、これらのデータを戦前の『高砂族調査書』(1933年現在) 所載の資料(表12)と比較してみると、約40年の間に Kinuran 村における焼畑の作物構成に、かなりの変化のあったことがわかる。

その第1は戦前の資料によると、アワの比重が現在のそれに較べて著しく低いことである。表12をみると1933年当時のアワの生産額は約22.6石、その耕地面積は約7.8甲(≒7.8ha)、1戸当りの生産額はわずかに0.7石(1戸当り面積0.2ha)程度にすぎない。しかも、アワ以外の他の雑穀、とくにトウモロコシとシコクビエは、アワ以上あるいはアワとほぼ同じ程度の収量を示しているのである。つまり、その当時、この村における雑穀生産にはアワのみではなく、シコクビエやトウモロコシなど他の雑穀や豆類が大きな機能を演じていたことがわかる。

とくにシコクビエは、もともとアワと同時に焼畑に混播される作物であった。しかも村の老人たちの記憶によると、以前にはアワとほぼ同じ量のシコクビエが混播され、このときには小さなアワの種子がシコクビエにかくれて見えなくなるほどだったとい

われている。『高砂族調査書』が、1933年当時の状況として、アワの収量22.6石に対し、シコクビエのそれが約23石と報じているのは、この老人たちの記憶をよく裏付ける数値であろう。しかも、シコクビエの栽培量が戦前から戦後にかけて激減の傾向を辿ったことを思えば、逆に時代をさかのぼれば、シコクビエの栽培量が、アワのそれを上まっていたときがあったという可能性も否定し得なくなるようである。

古野清人は、かつて **Paiwan** 族のクスクス社あるいは大鳥社などにおいて、ヒエ（恐らくシコクビエを指す——引用者）がアワよりも古い作物であり、ヒエ祭を一番古い祭儀だとする伝承の存在することを報告している〔古野、1972：p.124〕。**Rukai** 族において、同様の伝承の存在することはまだ知られてはいないが、後に述べるように、**Rukai** 族においても以前にはシコクビエの収穫祭の存在していたことは『番族慣習調査報告書』にいくつかの記述があり、また **Kinuran** 村においても今回の調査でその存在を確かめた。古い時代にはシコクビエの重要性が、今日のそれよりかなり高いものであったことは間違いない事実であろう。

これに対し、『高砂族調査書』に本村のトウモロコシの収量が約35石と記録されていることについては若干の疑問が残る。他の **Rukai** 族の村々についても、ほぼ同様の記録があり、それを信ずる限り、その当時、アワやシコクビエよりも多量のトウモロコシの栽培がこの地域で行われていたとしなければならない。しかし、少なくとも現状から推定する限り、トウモロコシは、アワやサトイモ畑の周縁や石のテラスの端に点播される作物で、シコクビエやアカザ・モロコシのようにアワと混播されるものではない。したがって、もしアワよりも大量にトウモロコシが栽培されていたとすれば、独立の大きなトウモロコシ畑が存在していたはずであるが、そうした事実を裏付ける資料を今回の調査ではうるができなかった。『高砂族調査書』は村落（当時の蕃社）駐在の警察官の報告をもとにしたものであるから、調査に当りトウモロコシとモロコシとの間の区別が十分にされず、両者が混同して報告された可能性も存在する¹²⁾。

いずれにせよ、その数値に若干の疑問は残るが、**Kinuran** 村およびその周辺地域では戦前にはアワの相対的重要性が、今日よりもかなり小さかったことは事実である。

12) 表12のもととなった『高砂族調査書』にはアワ以外の雑穀としてはヒエ・キビ・トウモロコシの項目はあるが、モロコシの項目が脱落している。戦前から、かなりの量のモロコシがこの村でも、あるいは他の山地民のなかでも栽培されていたにも拘らず、その項目が脱落しているのは、調査項目の選定段階か、調査あるいは集計の段階のいずれかでトウモロコシとモロコシの混同がおこったためと思われる。少なくとも **Kinuran** 村に関しては、『調査書』にトウモロコシと記載されているものの過半はモロコシであったと考えてよいのではなかろうか。

だが、これらのアワ以外の雑穀の栽培が、戦後、急速に衰退していった要因とプロセスについては、今回の調査では残念ながら十分明らかにすることができなかった。今後の研究をまつことにしたい。

なお、『高砂族調査書』に記載された各作物——ことに同一耕地に混播される作物——の栽培面積は、収量に按分比例して机上で算出したものと思われる。したがって、Kinuran 村における1933年のアワの栽培面積約7.80甲という数値は、アワを初年目作物とする耕地の実面積を示すのではない。その実面積はシコクビエやモロコシなどアワと混播される作物の栽培面積をすべて集計したものが、それに当るとみななければならない。つまり、当時の Kinuran 村におけるアワを初年作物とする焼畑の面積は20ha をかなり上まわるものだったと考えて差支えないのではなかろうか。

このほか表12をみると、陸稲をはじめバナナ・柑橘類・タバコなどや繭（ということは桑が利用されていたことを意味する）など今日ではその栽培例を1例もみることができない作物がみられる。その大半は、たぶん日本統治時代に奨励して栽培させたものと思われるが、戦後、いち早くその姿を消している。おそらくその多くは彼らの伝統的な農業システムの中うまく組み込むことのできなかった作物であったといえる。これに対して、戦前ではまったくみられなかったマニオクが、戦後になってこの村にも導入され、既述のように、一部の畑で栽培されている。このように、戦前と戦後では、この村で栽培される焼畑作物にはかなりの変化があったが、全体としては、古い作物で失われたものが多く、作物構成の内容が貧困化の傾向を辿っているとみることができる。伝統的社会的崩壊に伴う農耕システムの変化が、このような点にもよく示されているということができよう。

2. サトイモを初年目作物とする焼畑の経営

すでにⅡ-2において、われわれは Kinuran 村の焼畑には、サトイモ・アワ・落花生をその初年目作物とする三つの耕地類型があり、それぞれに特有の輪作および混作のおこなわれることを指摘した。また、この村の焼畑で栽培される作物についても、一応の紹介を終えたので、以下、耕地の類型ごとに、焼畑耕地造成以後の農業経営の特色およびその経営のプロセスの中で営まれる儀礼の特徴について述べることにしたい。

まず、サトイモ *tai* を初年目作物とする焼畑耕地の経営について、典型的な事例を紹介することから始めよう。

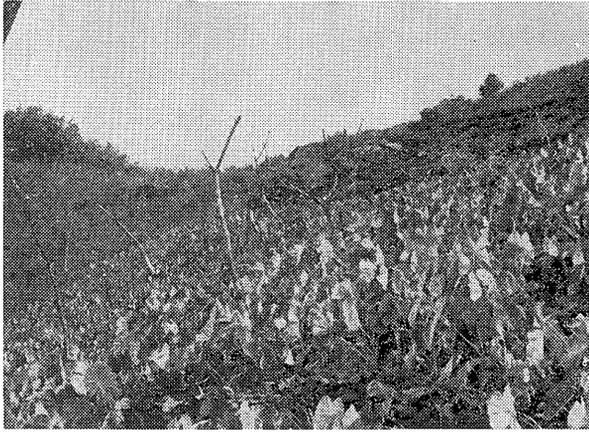


写真10 Rumararatsu Raroran のサトイモ畑

事例5 Rumararatsu Raroran 所有のサトイモ用耕地

集落の南側, Budai 村から Kinuran 村を経て Adel 村に向う道路の上部斜面の稜線の付近一帯は Katiburororan と呼ばれるが, ここに Rumararatsu Raroran (家屋番号②) 所有の, サトイモを栽培する焼畑耕地がある。この耕地は面積約0.25ha程度, その傾斜は平均35~38度。1段の高さ20~70cm程度の約30段のテラスが耕地全面を階段状におおっており, 耕地のほぼ中央には, 石板を積みあげて構築した畑小屋がある。この耕地は前年の10月に当時8~10年生の森林を伐採し, 1月にサトイモの植付けをおこなったもので, 調査の時点(1972年8月)で耕地の大部分にはサトイモが栽培されており, 高さ約40cmほどにまで成長していた。このサトイモの間には, サツマイモのイモヅルが植え付けられている。また, 耕地の一部ではサトイモの間に, キマメが栽培されており, 他方, すでに収穫の終了したアカザの枯れた茎が耕地面に点々と見られる。この耕地ではさきにも述べたように, 1月頃にサトイモの植え付け作業がおこなわれたが, このときには, まず最初に, 耕地の一部にアカザを散播しておき, その翌日に, サトイモの子イモの部分の種イモとして植え付けた。また, このとき, キマメを耕地のところどころに植え付けた。この耕地の植付作業は1人ですると約3日間を要するという。

(1) 植付作業とその儀礼

サトイモの植え付け作業は一般に, 10月~11月頃におこなわれる耕地造成の約3カ月後, 1月から2月頃におこなわれる。この植付作業には男・女いずれも従事することができるが, その方法は, まず掘棒 *tsubul* を土中に突き差し, その掘棒を手前に引き倒すようにして耕地面に植穴をうがう。その植穴の中に, あらかじめとっておいたよい種イモ(子イモ)を, 土の中にこじ入れるようにして植え付ける。この場合, 焼畑に栽植されるサトイモは必ず子イモを種イモとし, 親イモは使わない。しかし,

常畑に植えるサトイモの中には親イモを種イモとするものもあるという。

この植え付け用に用意した種イモ（サトイモの子イモ）には、本来種々の禁忌が付随していたようである。たとえば、(1)種イモに狩猟の獲物である山ブタ（猪）を持った手で触れてはならない。(2)種イモの残りを食用にする際、妊婦や他家のものが食べてはならない。(3)食用にした種イモの残りを便所に捨てたり、ブタの餌にしてはならない。などの禁忌が今も伝承されている。

昔はこの種イモを実際に植え付ける際には、やはり鳥占いや夢占いによって、その作業の吉凶や作業日が決定されていたし、定められた植え付けの日には、つぎのような厳しい禁忌が守られねばならないとされていた。すなわち、(1)朝からものを言うこと、(2)家の中から品物を持ち出すこと、などの禁忌である。したがって、植え付けの前日には、植え付け作業に必要な道具や種イモはすべて戸外に用意しておかねばならない。また、その前日に家族以外の者が忘れ物をして、植え付けの日にそれを取りにやって来ても、その品物を家の中から出して返すことができないばかりか、その日がサトイモの植え付け日であることを口に出して説明することも、昔はできなかったといわれている。

以上のような禁忌を守り、前日までに用意しておいた種イモと農具を持って、予定の耕地に向くと、耕地では、実際の植え付け作業を開始する前に、つぎのようなサトイモの植え付け儀礼が以前にはおこなわれていた。

まず、ブタ皮を小さく切ったもの——これを *kilin* とよぶ——を2片用意し、種イモを円形の箕 *varako* にいれて畑の適当な場所に置く。そうして、両手に *kilin* を1片ずつ持ち、種イモの入った箕の上を撫でるようにして、手を平行に3回動かす。このとき「カミサマ、今から祭りをしますから豊かなサトイモの収穫がありますよう」という意味の唱え言をいう。

かつては、このようなサトイモの植え付け儀礼を終った後に、実際の植え付け作業を開始したのである。

なお、サトイモ用の耕地には、さきほどの事例にも示したように、サトイモとともにアカザ *bau*・カボチャ *gurugurang*・キマメ *karilang* などが混作されることが少なくない。この場合、アカザはサトイモを植え付ける以前——早い人は耕地造成直後の11月に、遅い人は植え付の直前——に耕地内に散播しておく。が、余り厚く蒔くとサトイモの成育に影響するので、播種後適当に間引いておく。また、カボチャやキマメはサトイモの植え付けとほぼ同時に、耕地の一部に播種されるのである。

(2) サトイモ畑の管理

1～2月にサトイモを植えつけた耕地では、約1年後の12～1月に収穫作業がおこなわれるまでの間、除草作業を中心とする畑仕事がおこなわれる。



写真11 サトイモ畑の除草

右手にもっているのが短い掘棒 *tsutsubul* である。

さきの事例に示した *Rumararatsu Raroran* のサトイモ畑では、8月までに2回の除草作業がおこなわれた。1回目の除草は3月におこなわれ、4人で2日を要し、2回目の除草は6月のはじめにおこなわれ、これも4人で2日を要したという。その後この耕地では、9月から10月頃にかけて、もう一度、3回目の除草作業をおこなったうえ、翌年(1973年)の1～2月に収穫作業がおこなわれる予定であるという。

こうしたサトイモ畑の除草作業は、いずれも短い掘棒 *tsutsubul* を使用し、その成育期間中に3～4回、多いときには5回もおこなわれる。また、この間にサトイモの土寄せや病害にかかった作物の除去などもおこなわれるが、その耕地に2年目作物としてサツマイモ *wurashi* の栽培が予定されている場合には、通常は4～5月頃に、遅い場合でも7～8月頃までに、栽培中のサトイモの間にサツマイモのイモヅルが植え付けられることが少なくない。

(3) サトイモの収穫

サトイモの収穫は、早い場合には、11月頃からはじめられるが、一般には植え付け後約1年を経た12月から1月頃におこなわれる。その作業には男女とも従事し、短い

掘棒 *tsutsubul* を用い、これを深く土中にさし込んでイモを手前に掘り起すようにして掘り取る。そうして茎と葉の部分をその場で切り落とし、深さ約80cmの竹製の運搬カゴ *karadal* に収納される。

収穫したサトイモは、そのまま鍋の中で煮て食用に供されることも少なくない。しかしナマのままでは長期間の貯蔵には耐えない。このためサトイモを年間を通じて主食物とするこの地域では、*korai* と呼ぶ一種の乾燥（燻製）イモにサトイモを加工する慣行が発達している。そのため、*korai* の加工用のカマ *takotowan* が耕地の一隅に築かれる場合が多く、サトイモの収量についても *takotowan* に何杯という表現がとられる場合が少なくない。また、既述のように、サトイモの品種を区別する際にも村人たちは *korai* に加工した際に苦いか苦くないかを一つの規準にしてその区分をおこなっている。ということは、この地域では、サトイモは *korai* に加工することを前提として栽培しているということができるのであり、乾燥サトイモ *korai* のもつ経済的役割の重要性を知ることができる。

このような乾燥サトイモの加工は、台湾山地民のなかでも Rukai 族と Paiwan 族においてのみ見られる特異な現象であり、注目すべき技術である。しかし、この点については共同調査者の一人松山利夫が、すでにその実態をくわしく紹介している〔松山, 1973〕ので、ここでは詳細な検討は省略したい。

また、サトイモの収量に関しては、くわしいデータを得ることができなかったが、さきの事例5に示したサトイモ畑の場合には経営者の Rumararatsu Raroran は、うまく収穫できれば標準型の *takotowan* に4杯分の収穫が期待できると述べている。標準型の *takotowan* 1杯分は、直径約40cm、深さ約80cmの運搬カゴ *karadal* に7～8杯分とされているから、上記の焼畑の収量は運搬カゴ30杯前後、カゴ1杯のサトイモは70～80斤前後とされるから、この耕地の総収量は2,300斤前後と推定できる。事例5の耕地は正確な測量はおこなっていないが、他の耕地の測量結果から推して0.25ha（甲）程度と考えられる。この数値から1甲（ha）当りのサトイモの収量を試算すると9,200斤/甲という値が得られる。もっともこの値は「うまく収穫できれば」という前提に立っての数値で、平均値よりかなり上廻った数値とみなければならぬ。さきの表12に掲げた『高砂族調査書』に記載されたこの村のサトイモの単位面積当りの収量7,735斤/甲は、そうした意味ではかなり真実に近い値とみることができよう。つまり本村におけるサトイモの収量は反当りに換算して800斤程度、すなわち約120～130貫/反ほどとみて大きな誤りはないと考えられる。しかし、この数値のもつ農業技

術上の意味については、さし当ってのところ比較するデータがないので後考を期することにした。

なお、このサトイモの収穫にまつわる儀礼や禁忌については、村人はその存在を否定しており、データを得ることができなかった。

サトイモの植え付け時には、既述のように或る種の儀礼や禁忌が存在しているにも拘わらず、収穫時にそれが無いという事実については、以前に存在していたものが脱落したとも考えられる。しかし、さきに示した植え付け時の儀礼や禁忌には、後述のアワのそれと類似した点の多いことに注目すれば、むしろ後になって、アワのそれを模倣してサトイモの植え付け時の儀礼が行われるようになったと考えることができるのではなからうか。本村から余り距っていない Su-Paiwan 村の調査をおこなった石磊が、同村のサトイモ収穫儀礼について「這個祭祀与収粟祭の性質同、把祭祀的中心從粟轉換到芋頭而已」[石磊, 1971a: p. 164]と述べているのも同一の趣旨であろう。というような点に留意すれば、本地域においては、もともとサトイモ(タロイモ)には、複雑な儀礼は随伴していなかったと考えておくのが、妥当なのではないだろうか。

(4) 第2年目以後の輪作

12～1月に収穫作業のおこなわれたサトイモ畑の多くは、そのまま耕作が放棄されることなく、2年目以後の輪作に入る。たとえば事例5に示した Rumararatsu Raroran の所有する耕地の場合には、2年目以後にはつぎのような輪作が予定されていた。

事例6 Rumararatsu Raroran のサトイモ用耕地の2年目以後の輪作形態

この耕地では、既述のように調査の時点(1972年8月)において、40cmほどに成長したサトイモの間に、すでにサツマイモのイモヅルが植え付けられていた。このサツマイモは、その年(1972年)の3月の末頃に、サトイモの間に植え付けられたものである。したがって、この耕地では、翌年(1973年)の1月頃にサトイモの収穫が終ると、耕地の全面がサツマイモ畑に転換することになる。このサツマイモは9月頃から収穫が可能になり、随時さぐり掘りによって収穫を続けながら、翌年(1973年)の10月頃まで利用される。その後、サツマイモのヅルをすべて抜き取り、これを耕地でそのまま乾燥させたうえ所々に集めて焼く。その灰を耕地全面にできるだけ拡げたのち——これはわずかではあるが施肥効果があると考えられている——、その翌年(1974年)、すなわち、焼畑耕地造成後3年目の2月～3月頃にアワが播種される。このアワは7月頃に収穫されるが、そのときには、それ以前にアワの間に植え付けられていたサツマイモが成長しており、そのままもう一度この耕地はサツマイモ畑に替る。このサツマイモの収穫を植付けの翌年(輪作の第4年目)まで続けたうえで、耕作を放棄し、この耕地は再び休閑地に帰される予定であるという。つまり、この Rumararatsu Raroran の所有するサトイモを初年目作物とす

る耕地では、サトイモ→サツマイモ→アワ→サツマイモ→休閑、という4年にわたる輪作が実施され——その間にキマメ、カボチャ、アカザその他の副次的作物が間作、混作されることは言うまでもないが——、典型的な《根栽・雑穀型》ともいうべき焼畑の経営がおこなわれるわけである。

以上のように、サトイモを初年目作物として栽培した耕地は、サトイモ収穫後には、そのほとんどが2年目作物としてサツマイモを栽培する耕地に転換する。この場合、2年目作物として栽培されるサツマイモは、初年目のサトイモ栽培中に、その株間にイモヅルを植えてたものである。しかも、サツマイモは植え付け後4～5カ月目から、さぐり掘りによって収穫が可能である。このため、サトイモを収穫する時点では、サツマイモは多くの場合、収穫可能なまでに成長し、さぐり掘りによる収穫がたいいてい始められている。したがって、このような耕地では複雑な混作の景観がみられることも少なくない。ただ、焼畑耕地の周縁部は、まわりからの雑草の侵入が烈しく、イモヅルの植付けも疎になるため、第2年目のサツマイモ畑の面積は初年目のそれより小さくなり、ときには%程度になる場合も少なくないという。

ところで、最近では、労働力の不足や *overcultivation* の影響などによって、焼畑の輪作期間が短縮され、サトイモ用の耕地の場合にも、2年目のサツマイモ栽培が終わった段階で、焼畑の耕作を放棄する例もしばしばみられる。しかし、一般にサトイモ用の耕地は、前にも述べたように、植生の相対的に良好な二次林を選んで造成されることが少なくない。このため、他の耕地に較べて輪作期間がやや長く、3年～4年間耕作が継続される例が多いようである。この場合には、第3年目の主作物は事例6に示したように、例外なくアワとなり、アカザやモロコシも極く少量それと混播される。このサトイモ畑の3年目に作付されるアワの品種とアワ用耕地の初年に作付される品種の間にはとくに区別はないようである。さらに、この3年目のアワの収穫した後の第4年目には、耕地の中の条件のよい部分にサツマイモを植付け、その栽培が終わったところで今日ではすべて耕作が放棄されている。

しかし、以前には、その後にもう一度アワを蒔き、さらにサツマイモを栽培して5～6年間にわたって耕地を利用した例も少なくなかったようである。森林植生が現在よりも豊かであり、かつ火入れやとくに除草についての労働集約度が、かつては今日よりもよほど高かったことが、こうした長期の輪作を可能にしていた条件だったと推定されるのである。

3. アワを初年目作物とする焼畑の経営

アワ *butsun* はこの村において、サトイモと並ぶもっとも重要な初年作物である。また、イモ類が、日常的なケの食料とみなされるのに対し、アワはしばしばハレの食料としての役割を果たすこともすでに指摘した通りである。このような意味で、もっとも重要な作物とみなされるアワは具体的にどのように栽培され、またどのような儀礼がその耕作に随伴して営まれているだろうか。いま迄の記述にならって、いくつかの具体例を紹介しながら、その栽培技術と儀礼の特色をみてゆくことにしたい。

われわれはすでに、事例1において典型的なアワを栽培する焼畑耕地の例を示しておいたが、ここでもう1例、アワを栽培する耕地の具体例を示し、以下両者の経営を対比させながら論をすすめてゆくことにしよう。

事例7 Zigero Sarimanao の所有するアワ用耕地

集落の南側、隣村 Adel 村へ向う道路の上部斜面に立地するこの耕地は、図10に示したように東北東に傾斜（傾斜角は耕地の上部で36°、中部で21°、下部で29°ほど）するほぼ長方形の耕地である。実測面積約23.6アール。調査の時点（1972年8月）では、すでにアワの収穫（穂刈り）が終り、アワの茎が耕地一面に残され、その間にサツマイモが植えつけられていた。この耕地はほぼ中央を

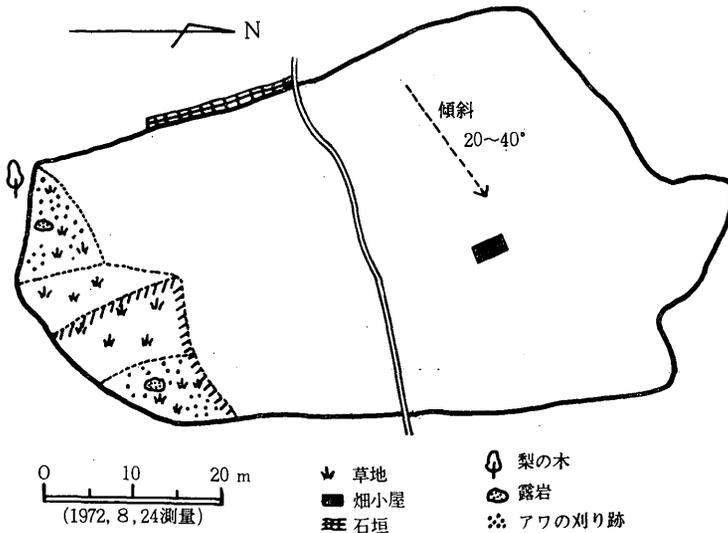


図10 Zigero Sarimanao のアワ畑

横切る小道によって、南北二つの部分に分けられるが、南端の一角は凹地で雑草が繁茂し、アワの茎の残存もまばらで、この部分はほとんど耕地としては利用されなかったようで、2年目作物であるサツマイモも植付けられていない。この南の一角を除く耕地のほとんど全面には広い石のテラスがつけられている。畑小屋から耕地の上縁まで、直線距離にして27~28mの間に、13段のテラス（1段の平均の高さ40cm）が現存し、その上部の急斜面に崩壊したテラスが5段ほどある。現存しているテラス1段の巾は約2m程度。

この耕地は前年の12月初旬から中旬頃にかけて造成されたもので、造成前には草丈50cmほどのブッシュをなし、これを主として鎌で伐採・整理したのち、乾燥するのをまって、12月20日頃に火入れをおこなった。細い木あるいは枯草を束ねたタイマツで耕地の上部から点火し、成年女子1人と子供1人の労働力で約1時間余りで作業を終ったという。その後、焼跡の整理と石のテラスの修理に1日5~6人、多い日には7~8人（女が多い）の村人を雇って作業をおこない、ほぼ4日でその作業を終了したという。

事例1に紹介したアワ畑が、10年生ほどの森林を1カ月近くかかって伐採したのと異なり、この耕地は休閑期間3~4年と推定される原野を伐り開いたもので、造成に要した期間が短く、したがって、つぎに述べるように播種の時期もかなり早くなっている。今日のKinuran村では、アワ畑は事例1のように森林を伐採して造成するものよりも、むしろ本例のように、原野や叢林を伐採して造成するものの方が多いことは、前にも指摘したとおりである。

(1) アワの播種作業とその儀礼

12月から2月頃にかけて、耕地の造成がおこなわれたあと、アワの播種作業が各耕地ではじめられる。その作業の具体例としてはつぎのような事例がある。

事例8 Zigero Sarimanao の耕地でのアワの播種作業

Zigero Sarimanao 家では事例7に示したように12月下旬に耕地の造成を終ったあと、翌年の1月10日にアワの播種をおこなった。耕地の中央にある小道の北側には *pararam*、南側には *pkhalokorowamu* とそれぞれ別の品種のモチアワを播種したが、この事例の場合にはアワだけを蒔き、アカザやモロコシなどの混播はいっさいおこなわれなかった。播種の際には小さなフクロに入れておいた種子を手いっぱい握って、左から右へ振りながら二、三回に分けてこれを散播する。そのあと男が鍬（主に刃先の狭い *kuwatsui*）で軽く土を反転させて覆土したあと、女が掘棒 *tsubul* を用いて土をならし、石や根株などを除去して低いテラスにつくられた耕地面を整理する。実測面積23.6アールのこの耕地に播種されるアワの適量は小型の洗面器（容量約1.5 lit）に1杯ないし1杯半程度とされている。このアワ蒔きの終わったあと、テラスの石垣に沿うところどころに女が *tsubul* で穴をあけキマメとトウモロコシを少量ずつ穴播きしたという。

さらに典型的な焼畑耕地として事例1に紹介した **Rumararatsu Raroran** 所有のアワ用耕地の場合には、つぎのようにして播種作業がおこなわれた。

事例9 **Rumararatsu Raroran** 家のアワの播種作業

事例1に示した耕地のアワの播種は、1972年の3月中旬におこなわれた（火入れは、既述のように2月初旬であった）。播種したアワは2種類で、モチ種の *pararam* を耕地の上部に、同じモチ種の *kauwapanu* を耕地の下部に、それぞれアカザやモロコシとともに混播した。その播種量は、アワを小型の洗面器（容量約1.5lit）1杯と、アカザとモロコシをそれぞれ片手の手のひらをくぼめて1杯程度であった。このアワの播種の後に、トウモロコシ・キマメ・カボチャを耕地の一部に播種したが、これらのアワや他の作物の播種作業には、この耕地（面積40.6アール）の場合、男女4人で計12日を費やして作業を終えたという。もちろん、この中には播種の伴う地拵えや整地作業も含まれているわけだが、この播種の作業期間中に、経営者の **Rumararatsu Raroran** は2～3回畑小屋に宿泊することがあったと述べている。

以上、二つの事例からみて、この村のアワの播種作業にはいくつかの特色がみとめられる。まず、その第1は、混播・混作のおこなわれることである。今日でもアワに少量のアカザやモロコシの種子をあらかじめ混ぜ合わせ用意しておき、これを主として男が耕地に散播する。このほかにかつては、アワと同量ほどのシコクピエを混ぜあわせて蒔き付けたともいわれるほどで、混播の慣行は、時代を遡るほど著しかったと想定される。その他、キマメ・ササゲなどの豆類やトウモロコシあるいはカボチャなどの蔬菜類、それにサツマイモ、サトイモなどもアワの間に作付されることが少なくないし、以前にはハトムギもアワ用耕地の周縁によく栽培されていたという。こうした混播・混作の農学的意味については、必ずしも明らかではないが、最近では事例8に示したように、混播をまったくおこなわず、また混作する作物の数も限られる例がふえてきたようで、こうした点にも、伝統的な農耕技術が変化してゆくプロセスが伺われる。

ところで、アワ畑における播種の第2の特色は、*seeder* は男、*dibbler* は女という男女分業がほぼ確立していることである。*seeder* を男がつとめるのは、女や子供が種子を散播すると厚蒔きになり、播種量が多くなる（女がやれば男の2倍ほどになる）のとその後の間引きの作業が面倒になるためで、播種後に男が鍬（古くは掘棒を使ったという）で土を反転・覆土したあと、掘棒で整地するのは女の役目だという。ただし、女が播種し、男が整地するのが禁忌されるというほど厳格な性別分業ではないようである。

これらの播種作業のおこなわれる時期については、おもに3月がその最盛期だとさ

れるが、事例8のように1月に播種する例もあり、かなりの巾がある。ことにKinuran村の焼畑耕地は海拔高度1,200mの山腹斜面から600mの谷底付近にまで広く分布しているため、温度条件の差があり、比較的高い所では1月から2月頃に、低い所では3月から4月初旬頃までにその作業がおこなわれることが多い。

さて、アワを播種する日もサトイモの植え付けの日と同様に鳥占いによって吉凶が定められ、その作業も主として家族ごとにおこなわれる。その際に、後述するアワの収穫の時のように、狩猟に出かける男はこれに参加できないという禁忌はなく、播種期間中に男が狩猟にでることも可能である。

しかし、村人にとってもっとも儀礼的な作物とみなされるアワの播種をめぐっては、その準備期間から作業の終るまで、もとは多くの儀礼に包まれ、多種類の禁忌に彩られていたことが注目されねばならない。

播種の準備期間の禁忌として具体的には、つぎにあげるようなことが禁止される。(1)播種の前日に、塩やショウガを口にしたり、針やハサミを持ってはならない——この禁忌を犯すと、アワの成長が悪く、穂が細く針のようになったり途中で切れてしまう。(2)アワを播種する予定の耕地に、すでにサツマイモや野菜が栽培されている場合、播種作業の前日にそれらを他家の人、とくに妊婦や日頃ハサミを使う人に渡してはならない。(3)播種用の種子を用意する人は、鍋のすぐ横で食事をし、鍋や食器を洗ったり、準備した種子を鍋と一緒に運んではならない——この禁忌を犯すと、アワが黒くなったり、水に流されてしまうと思われる。

さらに、播種当日の禁忌としては、家を出るときから畑へ行く途中などで他人と話しをしてはならないし、家にあるモノをいっさい外に持ち出してもならない。また家族の中に妊娠している女がいる場合には、種子を入れた容器をその女から手渡さずうけとった上でないと種子を蒔くことができないというタブーも存在している¹³⁾。

13) このアワの播種作業における妊婦に関する禁忌について、Zigero Sarimano の妻 (1935年生れ) は、つぎのような経験を語ってくれた。

「私 (Zigero Sarimano の妻) は、産み月の日にも、アワの種蒔き作業に参加していた。けれども、その日は非常に疲れたので家に帰り、父だけが畑小屋に泊った。翌日、父は妊婦である私からどうしても直接アワの種子を受け取らねば播種ができないので、私は必ず畑に来るように言われていた。しかし、その翌日私は激しい腹痛のため、とうとう畑に行くことができなかった。そのため、父はついにアワの播種作業ができずに畑小屋から帰ってきて、そのときの播種は延期になってしまった」

この Zigero Sarimano の妻は、第1子を1951年に産んでいる。したがって、この種の妊婦に関する禁忌は、少なくとも Kinuran 村では1950年頃までは確実に機能していたことが推定される。

こうしたさまざまなタブーを守り、播種の当日、耕地へ行くと、そこで実際の作業をはじめめる前に、簡単な播種の儀礼がおこなわれる。

その儀礼は、まず、その耕地に播種する予定のすべての作物の種子（アワをはじめアカザ・キマメ・トウモロコシ・シコクビエなど）を少量づつ円形の箕 *varako* の上にのせたものと、豚の皮を小さく切ったもの (*kilin*) を2片用意する。そうして、この種子の入った箕を畑小屋の前などの適当な場所におく。つぎに、実際に播種作業をおこなう人（男・女いずれでも構わない）が、両手にそれぞれ1片づつ豚皮の小片 *kilin* を持ち、「今からお祭りをします。どうか立派なアワが成長しますように」という意味の唱え言を述べながら、箕にのせた種子の上を平行に撫でるように手を動かし、この動作を3回くり返す。

この簡単な儀礼的所作が終わったのち、実際のアワの播種作業が開始される。その技術的特色についてはすでに述べた通りだが、以前には、その家のアワ蒔きが終るまで、男女とも酒や酒器にふれることが禁忌され、またショウガや黒砂糖など、もともと山地の村々になかったものにふれるとアワの作柄が悪くなると考えられていた。こうした禁忌は、今日では現実にはほとんど守られなくなっているが、それでも50歳を超える年配の村人たちの間では、こうした禁忌にふれる行為をなすことを非常に気にしているようである。

このように多くのタブーにとり囲まれ、アワの播種と整地の作業がすすめられるが、その作業がすべて終了する日の夕方、家に帰るときには、つぎのようなアワの播種終了の儀礼がおこなわれねばならない。

この儀礼にも豚皮の小片 *kilin* を2片用意する。まず、播種した耕地内の適当な部分（その場所はどこでもよい）を選んで、ごく狭く石で囲み、一種の祭儀場をつくる。それから *kilin* を両手にそれぞれ1片ずつ持ち、石囲いの上を撫でるようにして3回動かし、つぎの意味の唱え言をいう。「カミサマ、貴方の畑は私の畑より広い。私の畑は貴方の畑より狭い。だから、雨の多い時期にも降りすぎないように、暑い時期にも暑くなりすぎないように。私の畑を半分にしましたから、悪くしないで下さい」。この播種終了の儀礼をおこなって、一連のアワの播種作業はすべて完了する。その後、祭儀の場にあてられた、この小さな石囲いの部分は、特別な取り扱いをせず、耕地の他の部分と同様に扱われるようである。

なお、Kinuran 村では、もともとこれらの播種初めの儀礼や播種終りの儀礼は各戸ごとに、それぞれ適当な日を選んでおこなわれたという。

しかし『番族慣習調査報告書 第五巻の三』によると、同じ Rukai 族の Kochapongan 村では同一日に各戸ごとに小さな祭畑（タウアパヌ）を開き、種アワを播いて豊作を祈った。そのあと数日してヒョウタンに水を汲んで祭畑に灌ぎ、その翌日から各家で播種を行う。また Adel 村では全村共同で、頭目の祭畑で播種の儀礼を行い、その翌日には祭畑に水を灌ぎ、第3日目から実際の播種がおこなわれる。また、この Adel 村では播種初めの祭りから播種終了の祭りがおこなわれるまでの12日間厳しい禁忌があったともいう。これに対し、Budai 村では同一の日に各戸別々に祭畑で播種祭と播種後祭がおこなわれ、播種後祭のときに畑地に水を灌ぐ儀礼がおこなわれたようである〔臨時台湾旧慣調査会、1922：pp. 139—145〕。

さらにこの Budai 村の戦前の儀礼については、Chen Chi-lu のくわしい報告がある¹⁴⁾。それによると、この場合にも播種初めの儀礼 (*toakarawapan*) と播種終りの儀礼 (*makatoakarawapan*) の二つに分れるが、すでに戦前の記録でも全村が同一日におこなうのではなく各戸が日を決めておこなっている。その儀礼は戦前は7日間に亘ったというが、戦後(1950年頃)には祭りは2日間となっている。第1日目 (*puapui*) には小さな祭畑 (*tawapan*) をつくり、ここに小さな畑小屋の模型をつくり、アワの乾飯ほしいいを供えてカミに豊作を祈った。第2日目 (*talaragan*) には一家の主婦がアワ茎の先を尖らして掘棒にみため、それを使ってアワの茎数本を植え付け、これに灌水して、再び豊作を祈るというのである〔CHEN, 1956：pp. 63—64〕。

以上、いくつかの事例を通じてみると、今回調査した Kinuran 村のアワの播種をめぐる儀礼は、かなり退化・変容したものであることがわかる。播種初めとその終りの二つの儀礼の存在すること、および小さな祭畑が儀礼の場として用いられることなどに、かすかに伝統的な儀礼の面影を留めているが、本来は、耕地を造成する際に、儀礼的な伐採をおこなった場所が祭畑となり、播種初めと終りにそれぞれ模擬的な播種や耕作の所作を行い、灌水してアワの豊作を幾度もカミに祈ったのが、この儀礼の古い姿ではなかったかと推定される。また、祭の期日も各戸それぞれにおこなうのではなく、もとは全村いっせいに同一の日におこない、禁忌の期間——つまり播種の期間——も7日あるいは12日など定められていたものであろう。さらに播種に用いられ

14) Chen Chi-lu は、Budai 村の調査において、同警察所に保管されていた日本統治時代の手書き資料類の中に、アワおよびイモについての儀礼のくわしい記録があることを発見し、この資料をもとに《アワ祭り》その他の儀礼の詳細な報告をおこなっている。この論文は、戦前におこなわれていた伝統的農耕儀礼の実態を村落レベルで捉えてくわしく報告した数少ない論考の一つといえる。

る農具も本来は掘棒のみであったことは上掲の Chen Chi-lu の報告例によっても推察することができる。

(2) 除草と鳥追い

播種の終わった耕地でのその後のおもな農作業は除草（間引）とアワの登熟期におこなわれる鳥追いの作業である。

アワの除草作業は、通常2回行われるのが普通で、播種の早かった事例8の耕地では3月初旬と4月の初旬頃、3月中旬に播種した事例9の耕地では5月と6月に、それぞれ4名で8～10日間かかって除草の作業をおこなった。その際、アワの間引きもあわせておこない、密に播種された部分のアワを間引き、ときにはまばらな部分に移植されることもあるが、その例は多くない。こうした除草や間引きのための特別な用具はなく、小型の掘棒 *tsutsubul* と手を用いて行っている。こうして6月になってアワが登熟しはじめると、鳥追いのために、山からカズラを取って来て耕地に張りめぐらしたり、現在ではそれにカンヅメの空きカンを吊して鳥おどしの鳴子がつくられている。さきの Chen Chi-lu の報告によると、Budai 村ではカガシを樹木に吊して害獣（野ネズミなど）の駆除もおこなったというが、今回の Kinuran 村の調査ではそのような例はみられなかった。

また、アワの収穫後に同じ耕地で続けてサツマイモの栽培が予定されている場合は、アワが15cmほどのびた5月頃に、アワの間にサツマイモのイモズルが植え付けられるのは、サトイモ畑の場合と同じである。なお、このアワの成育期間中に、雨乞いやその他の儀礼の営まれる例のあることが『番族慣習調査報告書』などにあるが、今回の調査ではその点は明らかにしえなかった。

(3) アワの収穫技術とその禁忌と儀礼

アワを栽培する耕地での収穫作業は、6月頃にアワ畑の中に混作したトウモロコシの収穫からまず始められる。その後耕地内に点在するアカザの穂の部分を手でちぎりとして収穫したうえで、アワについては早くて7月初旬頃から、普通は7月中旬頃から8月初旬にかけて収穫作業 *kya-butun* がおこなわれる。

この収穫の作業が実際にはじめられるにさきだって、さきに事例7・8に示した Zigero Sarimanao のアワ畑では、つぎのような儀礼が、この家の主婦の手によっておこなわれたという。

事例10 アワ収穫直前の *Owaviya* の儀礼

朝、この耕地でいよいよ収穫の作業を開始する前に、耕地内にある適当な大きさの平坦な石を選び、その上に桑の葉を5枚ずつ2列に計10枚並べておき、その10枚の桑の葉のそれぞれの上に、豚皮の小片 *kilin* を10片ずつ計100片を置いて準備する。この石の上に *kilin* をおいて準備したものを *owaviya* と呼び、この *owaviya* をいただくようにして、これに向ってつぎの意味の唱え言を言うという。「カミサマ、今日は私の家のアワ畑を初めて収穫します。豊かな収穫がありますよう。そして、たとえ私達がしてはならないことをしたり、間違ったことをしたりしても、どうかお許し下さい」。この祈りが終ると、具体的な収穫作業が開始されるわけだが、この *owaviya* の儀礼は、かつてこの村では、各戸毎にすべてのアワ畑で収穫の前におこなわれていたという。

ところで、この唱え言の中にもあるように、一連のアワの収穫作業に当っては、数多くの「してはならないこと」、つまり禁忌^{タブー}があり、それらの禁忌といくつかの儀礼行動が複合して、もとは複雑な儀礼の体系を形づくっていたようである。現在は、そのほとんどが失われてしまっているが、それでも収穫をはじめに当っては、(1)アワの播種やサトイモの植え付けのときと同様に、収穫の日の朝は他人と話しをしてはならないし、またどのような品物でも家の中から外へ出してはならない。また(2)家族の中に妊婦がいる場合、誰よりも先にその妊婦がアワ穂を少し摘み取り、その穂を実際に作業を行う人に手渡した後でないと、他の者が作業を始めることができないとされている。さらに(3)狩猟とアワの収穫作業の関係についても、アワの収穫期間中に狩猟に従事したり、また従事する予定の男性は、収穫作業に直接参加することは厳しく禁忌されている。収穫作業に従事した女性は、その作業着を着替えないうちは、狩猟をおこなった男性と話しを交わすこともできないとされており、狩猟をおこなうものとアワの収穫作業に従事するものとは、はっきりと区別する慣行の存したことが注目されるのである。

ただし、こうした狩猟との関係を除けば、アワの収穫作業には男・女を問わず参加できるのであり、実際にその作業は家族のメンバーを中心におこなわれることが多い。まず、その具体的事例をみるとつぎの如くである。

事例11 アワの収穫作業

播種時期の早かった事例8の耕地では7月1日、まず早生種の *pararam* 種のアワから収穫をはじめ、第1日目1人(女性)、2日目2人(女性)、3日目2人(女と子供)の延5人の労働力ですべての収穫を了えた。この収穫作業では左手でアワ穂をまとめ、右手の小刀で穂の下30~40cmのところを切って収穫したが、昔はアワの収穫に刃物を使うことはできず、必ず穂の下の節のところをオヤユビで押え、しごくようにして指で摘みとったという。穂刈りしたアワはその

まま耕地に置いておき、夕方に束にして、それらを揃えて畑小屋におく。すべての収穫の終わったあとアワ穂の束は、運搬用の背負籠 *karadal* に入れて家屋にまで運んだ。

また、事例1の Rumararatsu Raroran の耕地 (面積約40.6アール) では、アワの収穫は7月中旬から下旬におこなわれ、2人 (夫婦) で約1週間~10日の労働を要したという。収穫したアワ穂は畑地のあちこちにある石の上でよく乾かし、乾燥したのち家屋へ運搬した。

上記の事例にみられるようにアワの収穫作業 *kya-butun* は技術的には簡単なものだが、現状はともかく、伝統的にはその作業に刃物を使うことは厳しく禁忌され、すべて手で穂の下30~40cmほどのところを摘みとらねばならなかった点に大きな特色がみとめられる。

そのほか、このアワの収穫作業に付随しては、つぎのような禁忌が、かつてはみられたようである。(1)収穫をおこなう人は必ず横一列に並んで穂をつみとらねばならない——もし誰かが列を乱し、勝手に前へ進んで収穫すると、その日の収量が少なくなる。(2)収穫作業中に必要があって後ろ向きになることはかまわないが、元に戻るときには、最初と逆の方向に回って戻り、決して1回転してはならない。(3)作業中は決して大声で話したり、歌を唱ったりしてはならない。(4)アワが登熟して、まだその収穫を終わっていない場合には人間はその畑の中を通れない。必ず畑の外側を通る。などであり、これらの禁忌の一つが犯されると、その日の収穫作業は中止されることになる。また、畑小屋で朝に燃やし火が屋になって消えたり、蜂が収穫作業中の人の上を飛んだり、さらには背負籠 *karadal* をかついだときにヒモが外れて籠が落ちたりした場合にも、その日の収穫は中止されていたという。

こうして収穫されたアワの穂は、すでに刈り取りの終わった畑地の部分には置かず、まだ刈り取りのすんでいない畑地の部分へ持って行き、束にして置く。そうして、1日の作業がすべて無事終了すると、その日に収穫したアワ束を数える。このとき、その日の朝にアワを束ねるために用意していたヒモ (本来はカズラの種類を使う) の数と束ね終わったあとの残りのヒモの数とを照合するのに注意が払われる。ヒモを紛失したりして、その数が合わなかったり、あるいは束ねる作業中にヒモが切れたりすると不幸が起る予兆と考えられる。したがって、このヒモ (カズラ) は朝から木の葉でくんで大切にし、その管理には十分な注意が払われるという。

収穫したアワは、脱穀の際に用いるウス *loñgo* に1束分がちょうど入る程度の小束にまとめ、その小束をさらに3束集めて一つの束にまとめられる。さらにそれらを3束集めて一つの大きな束にまとめたもの、すなわち小さなアワ束を9束集めた大束を

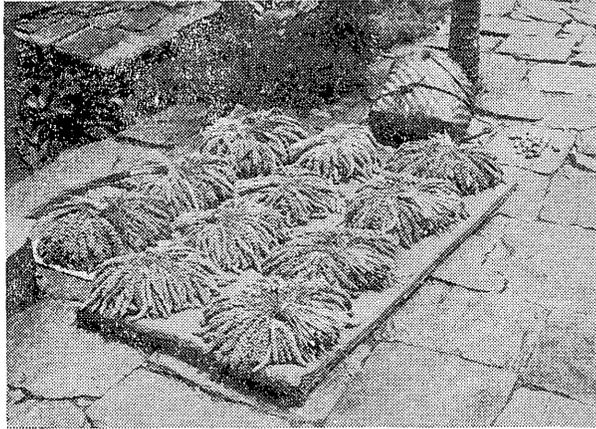


写真12 収穫したアワ束

向う側にある籠が運搬用の背負籠 *karadal*

1 *kariraila* と呼んで収量を算定する単位としている¹⁵⁾。また、別に比較的大きなアワだけを選んで1束に大きくまとめたものを1 *darudarupamu* と呼び、別の収量単位としている。Kinuran 村では、後述のように、アワの収量を示す場合には、通常この二つの単位が使用されている。

これらの収穫したアワ束は、乾燥させた後、いったん畑小屋に収納され、さらに機会をみて村落の家屋に運搬し、アワ穂のまま各家屋内に設置された *raosul* と呼ばれる木製の貯蔵倉に収納される。隣村 Bubai などでは、高床の穀倉が現存し、ここにアワ穂が収納されていたといわれるが、Kinuran 村では、以前からこの種の高床式の穀倉はなく、すべて *raosul* に入れてアワ穂を貯蔵する方法がとられていたという。

(4) アワとシコクビエの収穫儀礼

ところで、上掲の事例においては、アワの収穫作業は耕地における *owaviya* の儀礼によってはじめられることを指摘したが、以前には実際の収穫がはじめられる前に数日に亘って《アワの収穫前祭》とでも称すべき儀礼が、この村においても執行されて

15) Kinuran 村ではアワの小束を9束集めたものが、1 *kariraila* とよばれて収量の単位となっているのに対し、Chen Chi-lū の報告 [1965, p. 65] によれば、Budai 村ではアワの小束を12束集めたものが1 *kariraila* とよばれている。それはつぎのような単位から成っている。

4 *winakoθan*=1 *rutsutsugan* 3 *rutsutsugan*=1 *kariraila* 10 *kariraila*=1 *poiθkōtθ*
最初の小束を Budai 村では四つまとめている点が Kinuran 村と異っているが、こうした差異がどのような意味をもつかは不明である。

いたと考えられる。

この点については、Kinuran 村では、かなり早い時期にその儀礼が消失したものと思われ、今回の調査では十分なデータを得ることができなかった。しかし、既出の Chen Chi-lu の Budai 村の調査報告によると、戦前にはこの村で4日間に亘って収穫前祭 (*moatsubu*) が行われていたという。その第1日は各戸からスプーンを集めて *tsatsapiian* と称する儀礼場にもってゆき、そこで石の上に置いてアワの収穫を神に告げる。2日目は各戸で少量のアワ飯とブタ肉の小片を、小さな祭畑において豊作を祈念する。3日目には家族のメンバーが水とブタ肉の小片を穀倉の床下に供え、収穫の期間中に米の酒や砂糖を口にしないことを神に誓い、この日は村外に出ることが禁忌される。そして4日目には収穫の期間中に必要な道具や食料が準備され、その翌早朝から実際の収穫作業がはじめられるというのである [CHEN, 1956: p. 64]。

ところが『番族慣習調査報告書』によると、アデル社では「粟ヲ収穫スルニハ先ツ月ノ欠ケテ 将ニ 竭キントスル時、番祝未明ニ 頭人家 (頭目家のこと——引用者) ニ至リ、井ヨリ水ヲ汲来リ、粟ヲ搗キ飯ヲ炊キ、之ヲ穀神ニ供シ、月改ラハ粟ノ収穫ニ従フヘキ旨ヲ告ク。之ヲ「パカライ」(予告祭) ト云フ。月改マルヤ「イキブツヌ」(粟ヲ取ル義) ト称シ、番祝未明ニ頭人家ニ至リ、前ト同一ノ祭ヲ行ヒ、今日ヨリ当ニ収穫ヲ始ムヘキ旨ヲ告ケ、後1畑ニ至リ1小把ノ粟種ヲ摘来ル。翌日ヨリ全社出テ収穫ニ従フ」という全く別種の儀礼の存在したことを述べており、当時ブダイ群社においても、ほぼ同様の儀礼の行われていたことを報じている。

Chen Chi-lu の報告した戦前の Budai 村の収穫前の儀礼が各戸を単位とするものであるのに対し、『番族慣習調査報告書』の Adel 村の儀礼は、全村を単位とするものであり、それが月の盈虚と深く関係している点など、儀礼としての古態をよく留めているとも考えることができる。だが、こうした収穫前の儀礼のもつ諸特色の比較やその原型の復原などの問題については、いまのところ十分な考察を可能にするほどのデータが整っていないので、後考をまつことにしたい。

しかし、収穫儀礼の形態にかなりのバリエーションがあるとしても、古くはアワの収穫がはじめられる幾日前から、その収穫の豊かなことを神に祈念する多彩な儀礼がおこなわれ、収穫の全期間とさらにその後におこなわれる《収穫後祭》(いわゆる《アワ祭り》)の終了するまで、1カ月以上の長期に亘って、多様な禁忌と儀礼が、この村においても展開していたことは間違いない。アワの収穫作業は、これらの禁忌や儀礼と複合して、一つの複雑な技術と儀礼の体系を構成していたものと考えられる

のである。そうして、この一連の儀礼行動は《アワの収穫後祭》（アワ祭り）の時点において、そのクライマックスに達するものと考えられる。

しかしながら、Rukai 族——Paiwan 族においても同様であるが——の世界における《アワ祭り》は、単なるアワの収穫儀礼ではない。そこには年越し祭りや先祖祭りそのほか、きわめて多彩な宗教的行事の要素が複合しており、頭目制を基礎とした伝統的な社会の特色を背景にしたさまざまな行事がみられる。また、それは儀礼の期間が10日から20日以上に及ぶ複雑な祭りでもあり、本来、この祭りの期間には村への出入りを厳しく差し止め、厳格な諱忌^{ものいみ}をおこなうものであったといわれている。

Kinuran 村における伝統的な《アワ祭り》についても、今回の調査で若干のデータを収集したが、焼畑農耕技術とそれに直接かかわる儀礼の実態の報告を目的とする本稿では、この《アワ祭り》のプロセスの詳細を論ずることは、かえって煩瑣にわたると思われる。したがって、それに関する報告は、いずれ別稿を草することにして、ここでは《収穫前祭》につづき、この村でもかつては《収穫後祭》としての《アワ祭り》が多彩な行事を展開していたことを指摘するに留めておきたい。

なお、既述のように、Kinuran 村ではかつてアワとともにシコクビエが大量に栽培されていた。シコクビエは、アワとほぼ同じ量の種子が同一の耕地に混播され、アワよりもやや遅れて9月頃に穂刈りされるのが通例だったようだが、このシコクビエの収穫直後にも、つぎのような儀礼の行われていたことが伝承されている。すなわち、シコクビエ *ralumae* の収穫は9月におこなわれるが、その収穫を終った夜には、例え他の家族の収穫が終っていないなくても、収穫の終った家族毎につきのような儀礼がおこなわれねばならなかった。まず、シコクビエとササゲ *rupurupu* を一緒にして固い飯を炊き、ヒョウタンの皮をむいて小さな小皿をつくり、これに小さなブタの皮 *kilin* とこのシコクビエの飯を入れて、家屋の内部の柱のところ10カ所と家の裏の石垣のところ5ヶ所にそれぞれ供える。そうして種々の唱え言をいう。例えば裏の石垣のところでは「神サマ、ここに供えものを供えますからよくみて下さい。もし、他人が悪いことをしかけに来たらお守り下さい」。柱のところでは「われわれの家族が本年も無事でありますように」。カマドのところでは「いつも多くの食糧にめぐまれますように」等々の唱え言をいう。

さらにこの祭りの翌日には、早朝の暗いうちに男たちは起きて山刀をもって外へ出る（男なら子供でも同様）。そうして道端にアワの刈株を集めて火を燃やし、ブタの皮の小片二つをこの火の中に入れ、道路の左右両側の草を切って火の中でいぶすとともに、

その火の上を男たちがまたいで通り、またいで帰る。この儀礼をすまさないうちに、獵場や高い山に行くとは必ず災難があると信ぜられていたというのである。

Chen Chi-lu の報告ではこれと全く同様の儀礼が、Budai 村でもシコクビエの収穫直前に行われることが報ぜられ、『番族慣習調査報告書』でも稗（シコクビエのことであろう）の収穫に当り粟茎に火を点ずる儀礼の存在が述べられている。また古野清人は、すでにもふれたように、Paiwan 族の大鳥社では1週間に亘るシコクビエの収穫祭が行われていた事実を報告している。が、台湾山地南部の原住民の農業体系の中におけるシコクビエの位置づけとその意義——ことにアワとの先後関係など——については、農耕儀礼や作物起源神話などのくわしい分析が必要であり、それらをまっけて今後検討すべき重要な課題の一つであることを指摘し、本稿ではこの問題についても、これ以上立入った考察はさけておきたい。

(5) アワの収穫量についての検討

さて、ここで、もう一度農耕技術に関連する問題にもどり、アワの収穫量について検討しておくことにしよう。

今回の調査では、入村したときにはすでにアワの収穫はすべて終了していたので、実際にアワの収量を計測することはできなかった。しかし、前節でアワ畑の経営事例に示した二つの耕地については、その面積と収量がほぼ判明しているので、これらの数値をもとに、この村におけるアワの単位面積当りの収量の推算を試みてみたい。

事例12 二つのアワ畑の収穫量

まず事例1に示した Rumaratsu Raroran の耕地（実測面積約40.6アール）では、既述のようにモチ種の *pararam* と *kauwapanu* の2品種のアワが栽培されたが、7月下旬の収穫時には、両品種あわせて普通の小束を9束集めたものが15（つまり15 *kariraila*）ととくに大きなアワ穂ばかり集めた大束が13（つまり13 *darudaruapanu*）であったという。また事例7・8に示した Zigero Sarimano のアワ畑（実測面積約23.6アール）では *pararam* と *pkhalokorowanu* の2品種のモチアワが栽培されたが、その収量は両者あわせて約15 *kariraila* であったという。

ところで、この普通の小束のアワ1束を脱穀した場合に得られる穀粒（玄粟）の体積については、容量約1.5litの小型洗面器に約2杯分ほど、というのが村人たちの一致した意見であった。つぎに普通の小束およびとくに大きなアワ穂を集めた大束、それぞれの1束づつの重量については、集落内の各所で貯蔵されていたアワ束約40束を無作為に抽出してその重量を計測した結果、普通の小束の平均重量が約2.6kgに対し、

大きなアワ穂を集めた大束 (*darudarupamu*) の平均重量は約 4 kg であることがわかった。

したがって、さきの事例に示した *Rumararatsu Raroran* の耕地の全収量に 15 *kariraila* と 13 *darudarupamu* であったから、これをすべて普通の小束に換算すると、約155束に当ることになる。

$$9 \text{ (小束)} \times 15 + 13 \text{ (大束)} \times \frac{4}{2.6} = 155 \text{ (小束)}$$

小束 1 つから脱穀して得られる玄粟の量を約 3.0lit とすると、この耕地で収穫されたアワの総量は約465lit, すなわち約25.8斗となる。上記の耕地の面積は40.6アール, 約4反であるから反当り収量に換算すると約6.5斗/反という数値が得られる。

同様にして *Zigero Sarimanao* の耕地におけるアワの収量を計算してみると、総収量は405lit, 22.5斗, 反当り収量に換算して約9.4斗/反という *Rumararatsu Raroran* の場合に較べてやや高い数値が得られる。

Zigero Sarimanao の場合には、伝統的な雑穀類を混播する方法によらず、もっぱらアワばかりを栽培したのに対し、*Rumararatsu Raroran* はアワのほかにアカザやモロコシを混播し、また耕地の一部にサトイモやヤマイモを混作するなど、アワ以外の作物を同一の耕地でかなり栽培したことが、両者でアワの反当収量に差を生み出した一つの原因ではないかと考えられる。事実、両者の耕地面積にかなりの差があるにも拘らず、アワの播種量は、事例 8・9 に示したように、どちらも 1.5lit ほどと変わらないことは、この間の事情をよく裏書きする事実であろう。

したがって、この村における伝統的な焼畑経営方式——つまり主作物以外に大量の副次的作物を混播・混作する栽培方式——によるアワの収量は、反当り 6～7 斗程度と考えておくのが妥当なのではないだろうか。

『高砂族調査書』によって、1933年当時の台湾山地民のアワの反当収量を概算すると、*Atayal* 族で5.2斗, *Bunun* 族で7.7斗, *Tsou* 族で9.2斗, *Paiwan* 族で5.7斗という数値が得られ、一般に5～7斗/反のあたりにその平均値があるものと考えられる [佐々木, 1970 : p. 115]。このような点からも、上記の6～7斗/反という反収を、本村における伝統的な焼畑における収量とみて一応さし支えないものとするのである。

いずれにしても、焼畑の収量は年次により、また場所によって、きわめて偏差の大きいものである。したがって、上記の反当り収量の数値も一つの目安にすぎないこと

は、改めて断るまでもないであろう。

(6) アワの脱穀・調整と調理・加工の特色——儀礼的作物としての意義——

収穫されたあと穂のまま各家屋内に貯蔵された新アワは、アワの収穫後祭《アワ祭り》の始まるのをまって初めて食用に供される。



写真13 タテギネによるアワの脱穀と精白作業

この場合、アワやアカザ（かつてはシコクビエも同じであったであろう）は、必要に応じて脱穀されるのが常で、このときには小束の穂をそのまま木臼 *loñgo* に入れ、タテギネ *asoro* を用いてよく搗く。この作業は通常女の仕事で、屋外でも屋内でもおこなわれ、2人の女が向きあって搗く場合も少なくない。完全に玄粟が脱粒した頃を見計って穂殻を捨て、その後、幾度も竹でつくった円形の箕 *varako* を用いて風選をくり返し、玄粟をよく搗いて精白するわけである。こうして、脱穀から精白までを木臼とタテギネと箕を用いて一度に作業するのが通例である。が、玄粟の状態では仮りに貯蔵しておき、食用に供する直前に木臼でもう一度よく搗いて精白することも少なくない。

しかし、Chen Chi-lu の Budai 村での調査によると、そこではアワはまず竹籠 (*varako* とよばれる箕であろう) に入れ、足でよく踏んで脱穀した後、木臼とタテギネで精白されるという [CHEN, 1956 : p. 61]。Kinuran 村では、既述のように、現在ではすべてアワ穂を臼に直接入れてキネで脱穀する方法をとっており、その他の方法はみられない。だが、この村でもアカザの脱穀は、いまも足でもんでおこなっているし、Budai村ではハトムギの脱穀も竹籠の中で足で踏んでおこなっている。こうした来歴の古いと思われる雑穀類の脱穀方法がオリジナルな形態に近いものとすれば、Kinuran 村においても、古い時代にはアワ穂を足で踏む脱穀法がおこなわれた可能性がないとは言えないであろう。

こうして精白されたアワの調理・加工方法には大別して、(a)アワ飯 *rutsuganu* に炊く、(b)アワモチ *abai* に加工する、(c)アワ酒 *kabawan* を醸造する、の三つの方法がある。

まず、アワ飯の調理法は、水の中に精白したアワを入れ、メシベラでかきまぜながら炊くもので、一種のツブガユができ上る。このときアワの中に野草 (土名で *soma* とよばれる草 (種類不明) がよく使われる) を入れて一緒に炊くことが少なくないという。一種のアワのカテメシといえようか。

つぎにアワモチの加工法は、いったん精白したアワをもう一度木臼に入れ、タテギネを用い、水を加えながら粉になるまでよく搗く。あるいは精白したアワに水を加えながら石のヒキウス *ilonġ* でよくひく。こうしてクリーム状のアワのシトギができあがるが、これをもう一度手でよくこねあげ、長さ15cm~20cmの太い棒状に形をととの



写真14 アワのシトギづくり
石臼で水にひたしたモチアワをひく



写真15 大鍋で炊きあがったアワモチ

えたうえ、バナナの葉 *barubaru* や *arabul* と呼ぶ樹葉で包む（ときにはこの中に豚肉を入れることもある）。そうして、これを鉄の大鍋 *tinipale* の中に用意した湯の中へ入れて炊き上げるわけである。でき上りは、一種の大型のチマキに近いものだが、よく調理されたものは、表面のすべすべした粘性の高いモチになっている。

第3のアワ酒の加工法は、シトギをつくり、これを木の葉にくるんで炊くところまではアワモチの加工と同じプロセスを辿り、でき上ったモチを手でよくもんだのち、壺に入れ、アカザの穀粒と水を加えて密封する。その後、3～4日すると自然醸酵し、酸味を帯びたアワの濁酒 ^{どぶろく} *kabawan* ができ上るのである。

アワには、こうした3種類の調理・加工法があるが、ここで注目しなければならないのは、食事慣行のうえで、このアワは他の雑穀類やイモ類・マメ類と異った意味をもつことである。

すでも述べたように、この村における日常の主食の中心をなすものは、イモ類——もともとはサトイモが中心で、おそらく17～18世紀以後サツマイモが加わった——であり、これにシコクビエやモロコシなどアワ以外の雑穀類や豆類が加わって日常的な主食物のほとんど大部分を構成していたものと考えられる。『高砂族調査書』所載の数値には必ずしも全巾の信頼はおけないが、それにしても1933年当時のこの村の総耕作面積88.8甲のうち、アワの栽培面積は7.8甲と全体の10%に満たないのに対し、イモ類のそれは45.5甲と耕地の過半を占め、さらにシコクビエ・トウモロコシ（モロコシを含むと思われる）、豆類の産額が、それぞれアワの生産額を上廻っているという事実（83頁の表12参照）は、伝統的な主食物のなかに占めるアワの機能が微々たるものにす

表13 戦前におけるブダイ郷各村の作物栽培状況（『高砂族調査書』の資料により作成）

村名		ア	ワ	サ	タイモ	サツマイモ	シコク ビエ	落花生	小豆	その他の 豆類	オカボ	耕作面積(甲)		
												総	本年	
Kinuran	栽培面積(甲)	7.8	(8.8%)	14.8	(16.7%)	31.5	(35.5%)						総	376.3
	収量	22.62石		114,480斤		170,300斤		22.96石	15.06石	—	27.72石	0.23石	本年	88.8
Budai	栽培面積(甲)	37.5	(13.7%)	44.7	(16.3%)	107.4	(39.1%)						総	1313.2
	収量	108.75石		333,410斤		622,920斤		60.52石	2.76石	—	85.05石	—	本年	274.7
Kochapongan	栽培面積(甲)	46.5	(21.8%)	35.4	(16.6%)	62.3	(29.2%)						総	1398.4
	収量	176.7石		332,934斤		504,630斤		7.56石	51.12石	—	126.57石	—	本年	213.4
Adel	栽培面積(甲)	13.4	(6.7%)	22.5	(11.3%)	84.5	(42.3%)						総	747.0
	収量	56.28石		99,176斤		549,250斤		48.75石	20.54石	2.25石	63.75石	—	本年	200.0
Raibwan	栽培面積(甲)	10.4	(7.5%)	33.0	(23.8%)	70.1	(50.5%)						総	540.0
	収量	31.29石		197,000斤		350,250斤		—	8.43石	—	5.05石	17.45石	本年	138.9
計	栽培面積(甲)	115.1	(12.6%)	150.4	(16.4%)	349.1	(38.1%)						総	4374.9
	収量	395.64石		1,077,000斤		2,197,350斤		139.8石	97.9石	2.25石	308.1石	17.7石	本年	915.8

(注) (1) 耕作面積の項の「総」は総耕作面積（休耕地を含む）を示し、「本年」は調査年における現実の耕地面積を示すもの。

(2) アワ・サトイモ・サツマイモの栽培面積のあとの（%）は「本年耕作面積」に対する割合を示す。

ぎなかつたことをよく示すものだといえる。

現在の霧台郷を構成する Rukai 族の村々について、上記の『調査書』により、アワの占める比重を調べてみたのが表13である。が、これによっても、アワの総耕作面積に占める比重は数%から10数%程度のもので、Kinuran 村とほぼ同一の傾向を示している。ということは、いわゆる Rukai Proper の地域においては、もともと日常の主食用の作物としては、アワを除く他の雑穀類とイモ類が重要な機能を演じ、アワはさほど重要な役割を果していなかつたことがわかる。

それにも拘らず、Kinuran 村をはじめ、Rukai 族の村々では、アワはもっとも重要な作物として意識され、それに対してきわめて高い価値づけをおこなってきている。すでにくり返し指摘したように、もともとアワの栽培に当っては、播種から収穫に至るまできわめて複雑な禁忌と儀礼がそれに随伴している。またその収穫後に営まれるいわゆる「アワ祭り」は、本来は10～20日間に亘る盛大な祭儀であり、彼らの年中行事の最大の折目を構成し、宗教生活のクライマックスを形づくっているものである。しかも、この「アワ祭り」のときだけではなく、年間に数多く存する他のあらゆる祭祀や儀礼のときには、必ずアワ酒 *kabawan* が醸成され、アワモチやアワ飯がブタ肉やブタの皮とともに用意されねばならないことになっている。さらに、来客を接待する際にもアワモチは欠かすことのできない食品だとされ、伝統的な慣行に従えば、来客にアワモチを饗応しないことは相手を異常に軽侮したことになるとさえいわれているのである。

ということは、アワ——とくにモチ種のアワ——がいわゆるハレの場に欠かすことのできぬ食品として強く意識されていることを示すとともに、より根本的にはアワが儀礼的・象徴的な作物として強く価値づけられていることを意味するものに外ならない。

日常的食糧としては、さほど重要性をもたないアワが、この地域において異常なまでに複雑化した禁忌と儀礼を伴って栽培されねばならなかつたのは、この作物の有するこうした儀礼的・象徴的性格と深くかかわっているのである。

かつて鹿野忠雄は、タロイモを主作物とする Yami 族において、ごく少量しか栽培されないアワが農耕儀礼の中心になっていることを指摘したが〔鹿野, 1952 : p. 380〕、程度の差こそあれ、それと同様の文化的傾向が、Rukai 族においても見出されることをここではとくに強調しておきたいと思うのである。

4. その他の作物の栽培

(1) 落花生を初年目作物とする焼畑の経営

Kinuran 村におけるもっと重要な食料生産の場に当るサトイモやアワを初年目作物とする耕地の経営方式や儀礼についていままで述べてきたが、これらの耕地は、いずれも1筆の平均規模が25アール程度、毎年1戸当りそれぞれ平均2筆ずつ造成されるものとみることができる。ところが、これらのサトイモやアワを初年目作物とする焼畑耕地とは別に、この村には落花生 *maka-paerang* を初年目作物とする小規模な焼畑耕地がある。これは1筆の平均規模が5アールないしそれ以下で、各戸毎に毎年1筆程度造成されるにすぎないが、必ず毎年1筆はこの種の耕地が造成されることはすでに指摘したとおりである。

この種の落花生を初年目作物とする焼畑耕地の経営については、Rumararatsu Raroran (家屋番号⑧) のつぎのような経営事例をみることができる。

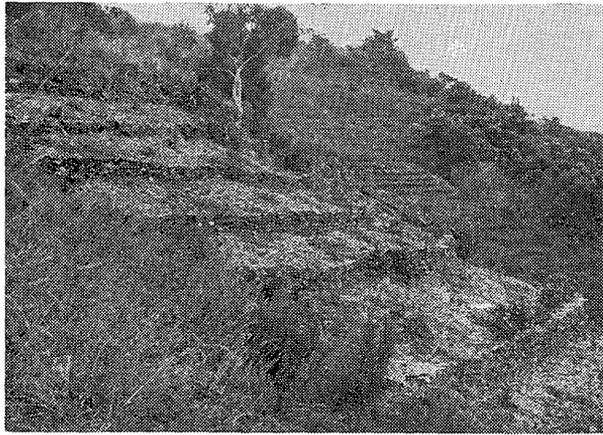


写真16 事例13に示した落花生用の小耕地
石のテラスに沿ってトラツメマメが植えつけられている。

事例13 落花生用耕地の経営

集落の南側に近接した Tairara と呼ばれる所に Rumararatsu Raroran の所有する小耕地がある。この耕地の実測面積は約3.5アール。耕地全体は東に傾斜し、その全面は幅3～5mの広い6段のテラスによって区切られている。この耕地を観察した9月初旬には、落花生はすでに収穫作業が完了しており、テラスの各段には約1.5～2m間隔でサツマイモのイモヅルが植えつけてあった。さらにサツマイモの間には、サトイモとキマメがまばらに植えられ、耕地の周縁にはトラツメマメ *tawagoro* が栽培されていた。この耕地は、調査年(1972年)の春に初

年目耕地として造成され、4月に掘棒 *tsubul* を使って落花生を播種した。その後5月の終り頃から6月の初めにかけて除草 (*tsubul* を使う) が1回おこなわれた後、7月の末に落花生の収穫がおこなわれた。その後のこの耕地の輪作は、すでに植え付けられているサツマイモの栽培に転換し、翌年(1973年)の3月にはサツマイモを全部抜きとって、4月にアワが播種され、そのアワが8月初旬頃までに収穫された後は、この耕地は土地が痩せているため休閑地にされるといふ。つまり、この耕地では、落花生→サツマイモ→アワ→休閑の2年3作の輪作がおこなわれる予定だといふのである。

以上の事例からもわかるように、一般に落花生は3～4月頃に播種される。播種の方法は、掘棒 *tsubul* を用いて耕地面に穴を穿ち、その穴に落花生が点播される。その後、1～2回の除草作業がおこなわれたうえで、7月下旬から8月中旬頃の間収穫がおこなわれる。なお、この場合にも、落花生とともにキマメ・トラツメマメ・サトイモ・サツマイモなどが混作されるのが通例である。また事例に示した耕地は2年3作の輪作を予定しているが、一般にこの種の耕地の耕作年数は1～2年ときわめて短いことは、すでにも指摘したとおりである。

なお、収穫した落花生の用途については、副次的な食物として日常の主食であるサツマイモと一緒に煮て食べる事が多く、そのまま炊いて副食用にも用いられている。また、最近では換金作物として、Budai あるいは三地門まで運び下ろして買却されることもあるが、その量はわずかなもので、この村の現金収入を支えるまでにはいたっていない。

(2) サツマイモの栽培

サツマイモ *wurashi* は、すでに述べたように、サトイモやアワとともに Kinuran 村の焼畑で栽培される主要な作物である。また、サトイモ・アワおよび落花生が、それぞれ焼畑の初年目に栽培されるのに対して、サツマイモは補助的な小型耕地を造成して初年目から栽培されるわずかな例を除けば、そのほとんどが、上記3種の作物を主作物として栽培したあとの2年目の焼畑耕地に主作物として栽培される点に特色がある。このほか、サツマイモ用小型耕地や上記の3種の作物を主作物とする初年目耕地にサツマイモが栽培(混作)される例も少なくない。

したがって、栽培面積について考えれば、サツマイモのそれが他の作物に比べてはるかに大きなものとなる。本論のⅡ-1においてすでにその分布を論じた集落周辺の焼畑耕地36筆のうち、サツマイモを栽培する耕地は9筆を数えるのに対し、サトイモ

・アワ・落花生はそれぞれ2～4筆にすぎない(表7)。また、戦前の資料(表12)によっても、総耕作面積88.8甲のうちサツマイモの栽培面積が約31.5甲(約35%)を占めていた。この事実は、サツマイモ生産の量的卓越性が、この村ではすでにかかなり以前から確立していたことをよく示すものであろう。

こうした量的な問題と並んで、サツマイモ栽培の第2の特色としては、その栽培期間が一定の時期に限定されず、年間を通じて植え付け・収穫のおこないである。この地域の気候条件のもとでは、タロイモ(サトイモ)の植え付け・収穫期が季節的にかかなり限定されるのに対し、サツマイモの生育適期はほぼ全年に亘っている。したがって、サツマイモはほぼ年間を通じて植え付けが可能で、植え付け後4～5カ月すれば収穫できるようになる。しかも《さぐり掘り法》によって収穫をつづけるとその期間は1年以上の長期間にわたることもできる。したがってサツマイモの多くが2年目作物として栽培されるといっても、すでに初年目作物の栽培期間中にその株間にイモヅルを植え付け、早いものは初年目作物の収穫が終了する以前から、サツマイモの収穫が開始され、そのまま2年目のサツマイモ栽培に移っていく場合の少なくないことは、すでにくり返し指摘したとおりである。

年中収穫が可能であり、それ故に端境期のないサツマイモは安定した主食の供給源としてきわめて貴重な作物である。17～18世紀以降に導入された新しい作物でありながら、サツマイモがかかなり以前から、台湾の山地焼畑民の中でもっとも大量に栽培される作物としての地位を確保したのは、こうしたサツマイモのもつ特性と深くかか



写真17 サツマイモを洗う

サツマイモは、この村におけるもっとも重要な主食で、必要に応じて掘り取ってきて、おもに水炊きして食べる。

わっていることは言う迄もない。また、その栽培に当っては、植え付け・除草・収穫などほとんどすべての農作業に、長い掘棒 *tsubul* よりもむしろ短い掘棒 *tsutsubul* が、もっぱら用いられることも、ここでもう一度付言しておきたい。

いずれにしても、現在ではサツマイモは、この村でもっとも大量に消費される主食物となっている。女たちが日々の必要に応じてきぐり掘りによって収穫してくるサツマイモは、ときにはマメ類と一緒に煮ることもあるが、大部分は洗ってそのまま水炊きにして食用に供している。恐らくサツマイモ導入以前には、*korai* に加工したサトイモやシコクビエ・豆類などの雑穀類が主食の座の中心を占めていたものと想像されるが、今日ではサツマイモがその役割のかなりの部分を代替しているとみて差支えないであろう。そうした意味では、アワが伝統的に“ハレ”の場の食物としての役割を担って現在に至っているのに対し、今日ではサツマイモが日常的な“ケ”の食事の中心を構成するに至っているということが出来る。

しかし、外部社会との接触と交流が、広範に進行しはじめているこの村では、焼畑そのものが衰滅の方向を辿っており、それに伴い雑穀とイモ類を中心とする伝統的な食事文化の特色も、急速に消失しようとしていることも否定することはできない。

Ⅳ. 要約と若干の考察

以上、Ruhai 族の焼畑農業について技術と儀礼の実態の概要を述べてきたが、最後にその特徴をとりまとめ、そこに見出される一、二の問題について簡単な考察を加えておきたい。

1. 農耕暦と輪作の問題

まず、いままで述べてきた Kinuran 村における焼畑農業の技術的プロセスを要約する意味で、彼らの農耕暦を示すと図11のようになる。

本文の中でも繰返し述べたように、現在、この村では焼畑の初年目に栽培される主作物としては、サトイモ・アワ・落花生の三つがあり、さらに各輪作型の第2年目以後には、多くの場合サツマイモが栽培され、これが量的にはもっとも多量に栽培される作物となっている。その栽培暦は、図11に示す通りで、サトイモ用の耕地は相対的に植生状態のよい forest fallow 型の二次林を10～11月に伐採・火入れし、1～2月に子イモを種イモとして植付け、12月から翌年の1月にかけてその収穫をおこなっている。またアワを初年目の主作物とする焼畑耕地は、主として休閑期間のやや短い bush

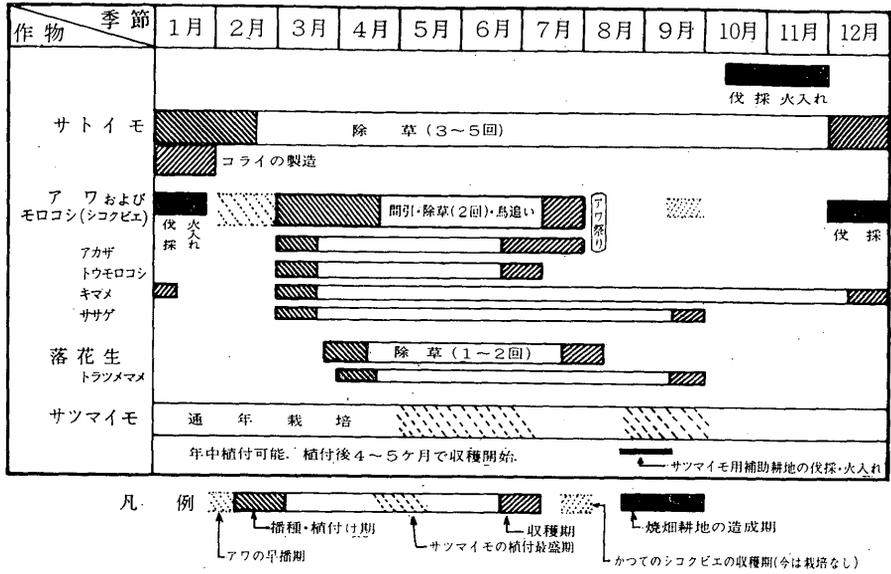


図11 Kinuran 村の農耕暦

fallow 型の叢林を12月から1月にかけて伐採・火入れて造成し、翌年の3~4月に播種し、主として7月にその収穫をおこなっている。この型の耕地においては、今日でもアカザ・モロコシその他の作物を混播、混植することが一つの特色となっている。また、落花生は3~4月に播種、7~8月に収穫するが、一般にその耕地の規模はきわめて小さく、また、それは自給用食糧としてよりむしろ換金作物として栽培されることが多く、その栽培の歴史もきわめて浅いといえる。

これに対し、今日、自給用食糧としてもっとも大きな意味をもつサツマイモは、既述のように、初年目作物として栽培される例は少ないが、輪作の2年目以降の主作物となっている。通常これは前作のサトイモやアワの株間にイモズルを植え付け、それらの作物の収穫後、必要に応じてその都度少しずつきり掘り法によって収穫し、1年ないしそれ以上収穫を継続する。5~6月あるいは8~9月に、その植え付の盛期があるが、原則として年間のいつの時期にも植え付が可能であり、年間を通じて収穫がおこなわれる点に、その栽培技術上の大きな特色がみとめられる。

この農耕暦を全体として眺めると、乾季の10・11月および12・1月が伐採・火入れをおこなって焼畑耕地を造成する時期、とくにその後半の12月から1月にかけては、それとサトイモの収穫・植え付けが重なり、この村における農繁期の一つのピークを形成している。また第2のピークはアワをはじめとする各種の雑穀や豆類の播種をお

こなう3月であり、その間引・除草あるいはサトイモ畑の除草などのおこなわれる5～6月の時期がそれにつづく。そうして第3のピークはアワやモロコシ・アカザなどを収穫する7月であり、これを終った8月は完全に農閑期となる。《アワ祭り》がかつて盛大におこなわれたのはこの時期であった。いまでは《アワ祭り》を簡単にすませ、8月の後半頃から村の男たちはいっせいに収穫に出稼ぎにゆくが、以前には9月にシコクビエの収穫がおこなわれ、その頃から乾季の期間中には狩猟が盛んに営まれていたという。この地域でシコクビエの栽培が早く脱落し、狩猟が著しく衰微した一つの原因は、その収穫期や活動の中心時期がちょうど9月以降の農閑出稼ぎの期間に当たっていたことによるものでもあろう。

いずれにしても、彼らの伝統的な農耕暦は、1月から7月までの作物の栽培・収穫・調整期とそれ以後の農閑期ないしは耕地造成期に2分できるのであり、この二つの時期の折目に《アワ祭り》が営まれていたわけである。その意味では《アワ祭り》は村人の生活暦の最大の折目でもあったといえる。

ところで、サトイモ・アワ・落花生をそれぞれ初年目の主作物とする三つの輪作型をもち、各輪作型の2年目以降に大量のサツマイモ栽培をおこなう（ただしサトイモ畑の3年目にはアワを栽培する例が多い）というこの村の農業経営のタイプは、全くそのまま、くり返り引用してきた Chen Chi-lu の報告した戦後の Budai 村においてもみとめることができる。ということは Kinuran・Budai という相互に隣接し合った Rukai 族の二つの村は、農業経営類型の上からは、同一の特色をもつ地域として一括しうることを示しているといえる。

ところが、この Budai 村には、1930年頃、奥田畷・野村陽一郎・山内朔郎らの3氏が調査に入り、ややくわしい輪作の事例を記録ししている〔奥田ほか、1933：第17表など〕。表14はその資料を整理し、現在の Kinuran 村の輪作例と対比したものであるが、両者を比較すれば、その間かなりの差異のあることが見出しうる。その相違点の主要なものを列挙すると、つぎのようになっている。

(1)現在の輪作類型が上記のように、ほぼ三つのタイプに限られるのに対し、かつては輪作に登場する作物やその組合せの種類が多く、焼畑の輪作方式に現在のそれよりはるかに豊かなバリエーションが認められること。(2)なかでもオカボヤアカザ・タバコなどが初年目作物に登場し、また、表14の中で A' の記号で示された極端に多種類の雑穀・豆類・イモ類などを同一耕地に混播・混植する栽培方式が存在し、それを同じ耕地で連作するきわめて特異な輪作方式が存在していたこと。(3)現在の輪作期間が

表14 戦前と戦後の焼畑輪作方式

(1930年の Budai 村の資料は [奥田或ほか, 1933] による)

	焼畑における輪作順序					備 考
	第1年目	第2年目	第3年目	第4年目	第5年目	
ブ ダ イ 村 (一九三〇年)	オカボ	同 左	同 左	同 左	同 左	1年ないし6年オカボの栽培を連続的につづける
	アカザ	同 左	同 左			
	アカザ	サツマイモ 或はサトイモ	同 左	同 左	同 左	サツマイモまたはサトイモは2ないし4年栽培される A'で示される混作形態が2~4年間連続して輪作される A'は2~4年栽培される A'は2~3年栽培される
	A'	A'	A'	A'		
	サトイモ	A'	A'	A'	A'	
	タバコ	A'	A'	A'		
	タバコ	タバコ	A'	A'	A'	
キ ヌ ラ ン 村 (一九七二年)	サトイモ・B	サツマイモ	A	サツマイモ	第4年目の作物栽培をおこなわず休閑にするものが少ない 第3年目の作物栽培をおこなわず休閑にするものが少ない 第2年目の作物栽培をおこなわず休閑にするものもある	
	A	サツマイモ	A			
	落花生・ トラツメマン	サツマイモ				

A' はアウ・ヒエ (シコクビエのことと思われる)・ササゲ・キマメ・ジュズダマ・ヒョウタン・カボチャ・サツマイモ・トウモロコシ・ゴマなどの混作を示す。

Aはアウ・アカザ・モロコシの混播とトウモロコシ・キマメ・ササゲ・カボチャなどの混作がおこなわれることを示す。

Bはアカザ・キマメ・カボチャなどがサトイモ畑に混作されることを示す。

1～3年と短いのに対し、以前のそれは短いもので2年、長いものは5～6年以上にもおよび、一般には3～4年の輪作期間を有するものが多かったこと、などの点があげられる。

つまり、現在の焼畑経営方式に較べて同一の耕地における土地利用の期間が長く、かつその利用方式が複雑であったことがわかるのである。ということは、この40年の間に Budai・Kinuran 地域における焼畑の土地利用が、全体として衰微の傾向を辿ってきたことをよく示しているとみることができるのではなからうか。

しかしながら、この奥田らの報告では、当時この村に存在していた輪作型の種類は知りえても、どの輪作型がドミナントであったかはわからない。農業経営の特色を知る上では、輪作型の種類を知るだけでは十分ではなく、当時の焼畑経営の中心をなしていた輪作型を確定することが是非必要である。そこで本文の表13に示した『高砂族調査書』所載の1933年当時の Budai 村の作物栽培量をもう一度みることにしよう。

この資料によると、1933年の Budai 村の焼畑耕作面積は約274.7甲、うちサツマイモの栽培面積が107.4甲 (39.1%)、サトイモのそれは44.7甲 (16.3%) とイモ類の栽培面積が耕地全体の半分以上を占め、アワは37.5甲 (13.7%) を占めるにすぎない。しかし、本文の説明や上掲の輪作表でもわかるように、アワは単独で栽培されることはなく、シコクビエ・トウモロコシなどの他の雑穀類や豆類などと混播・混植される作物である。しかも当時のアワの収量は108.8石であったのに対し、シコクビエは60.5石、トウモロコシ (この中にはかなりのモロコシを含むと考えられる) は86.7石、豆類は85.1石の収量を示している。ということは、これらのアワ以外の雑穀・豆類の栽培面積の総計は、アワのそれの少なくとも2倍程度、おそらくはそれ以上、すなわち面積にして110～120甲ほどに達していたものと推定される。これにさきのサトイモ・サツマイモの栽培面積を加えると当時の総耕地面積の90%以上となる。とすると、表14の輪作表にあらわれたオカボやアカザやタバコを初年作物とする耕地の面積は、きわめて微々たるものであったと推定しうることとなる。事実、『高砂族調査書』によると、1933年の Budai 村では陸稲の栽培は皆無であり、タバコの収穫も635斤と必ずしも多くないことが報告されている (アカザの栽培量は不明だが、アカザのみを初年作物とする焼畑の面積はそれほど大きかったとは考え難い)。

このように推定してくると、奥田らによって報告された1930年頃の Budai 村の7種類の輪作型のうち、主要なタイプとしては、①サトイモを初年目に栽培し、その第2年目以後には「アワ・ヒエ・ササゲ・キマメ・ジュズダマ・ヒョウタン・カボチャ

・サツマイモ・トウモロコシなどを混植」する《耕地型》が、2～4年間にわたって連続的にあらわれる輪作の型式、および②この混植型の耕地型（奥田らがA'として示したもの）が、初年目からあらわれ、それが2～4年間にわたって連続する輪作の型、の二つがあげられ、これがこの村におけるもっとも重要な輪作型であったことがわかる。

現在、Kinuran 村や Budai 村で営まれている《サトイモを初年目作物とする輪作型》と《アワを初年目作物とする輪作型》においては、2年目以後の作物の大部分がサツマイモに変わっている。が、これはおそらく2年目以降における雑穀や豆類の混作が40年間のうちに脱落した結果とみることができる。とすれば、現在みられる二つの主要な輪作型は、それぞれ上記の①と②の輪作型の伝統を直接引きついだものとみて差支えないと考えられるのである。

ただし、上記の混作型の《耕地型》のなかでヒエとあるのは、おそらくシコクビエの誤認ではないかと思われるし、また、1933年当時、サツマイモの栽培延面積が全耕地の約39.1%に達していたという事実から判断すると、A'と記された耕地の中でも当時すでにサツマイモがもっとも優占的に栽培されていたものと推定される。こうした事実から、現実には2年目以降の耕地におけるサツマイモ栽培の卓越化の現象は、戦前はかなり早い段階から進んでいたものとみられるのである。

しかしながら、周知のようにサツマイモ（トウモロコシも同様）は17、18世紀以後、新しくこの地域にもたらされた作物である。したがって、より古い輪作型を復原するためには、それらを除外して考えねばならない。とすると、上記の伝統的なローテーションの中では、《サトイモ単作型》の耕地型とアワ・シコクビエ・モロコシなどの雑穀類に豆類やゴマ・ヒョータンなどを混作する典型的な《雑穀栽培型》のそのみが残されることになる。おそらくこの地域における伝統的な輪作型は、上記の二つの《耕地型》を組み合わせた《根栽・雑穀型》とよぶにふさわしい特色を本来備えていたものとみて差支えないのではなからうか。

2. 作物構成と栽培技術の特色

以上の考察からも明らかなように、本地域の焼畑で栽培される作物のなかでは、サツマイモ・トウモロコシ・落花生などの新しい作物は、それが導入されて以後は、それぞれかなり大きな比重を占めるに至った¹⁶⁾。しかし、それ以前の伝統的な作物構

成を復原すると、主作物としてはサトイモ（タロイモ）を中心に他に若干のヤムイモを加えたイモ類がまずあげられるほか、アワ・シコクビエ・モロコシ・ハトムギ・アカザなどの雑穀類があり、またササゲ・キマメを中心にした豆類やゴマ・ヒョータンなどの特殊作物およびカボチャなどの野菜類などが主な作物としてあげられる。

このうち、イモ類を除く他の諸作物は、いずれも典型的な雑穀の複合体を形成する作物群であることが注目される [中尾, 1966: pp. 78-113]。しかも、これらのイモ類を除く他の諸作物は、いずれも同一の耕地に混播・混植されることが栽培技術上の大きな特色となっている。したがって、従来、もっとも重要な穀類とみなされてきたアワも、ここでは量的にそれほど大きな比重を占めるものではなく、もともとシコクビエや豆類と収量の点では大きな差はなかったと考えられるのである。

このため、伝統的な焼畑作物のなかでは、おもに初年目の耕地に単作されるサトイモが主食用作物として、重要な役割を演じてきたようである。しかも、この地域では気候の条件の制約から、サトイモの収穫は12月～1月の時期に限定される。したがって、このサトイモを年間に亘って貯蔵・消費するためには、*korai*（他の Paiwan 族の村では *araj*）とよぶ乾燥イモにそれらを加工する特異な技術が発達し、サトイモの品種区分も、この *korai* に加工したときの状態が分類の重要なメルクマールの一つになっているほどである。サトイモのもつ主食作物として機能の伝統的に大きかったことが、このような点からも知ることができる。

いずれにしても、このサトイモを中心にしながら、少なくとも戦前まではアワ・シコクビエ・モロコシなどの雑穀類やキマメ・ササゲなどの豆類が焼畑作物として重要な役割を演じ、さらに古くはアカザ・ハトムギなどがそれに加った典型的な「根栽・雑穀型」の作物構成が、この地域の伝統的な焼畑の特色をなしていたといえる。このような作物構成上の特色は、筆者がすでに別の個所で指摘した「照葉樹林

16) 本稿ではあえて論及を避けたが、Paiwan 族、Rukai 族の諸村落では、土地用益権の代償として頭目に収穫物の一部を差出す慣行が古くから行われてきた。従来、それは「蕃租」とよばれてきたものだが、『蕃族慣習調査報告書』などによると、農租のおもなものはアワとサトイモ・ヒエ・キマメなど（他に蕨類などがある）であり、一部にサツマイモも農租に加えられている所もあるが、その量は多くなく、トウモロコシ・落花生などの新しい作物はいわゆる蕃租の中には見出せない。伝統的社会における作物の位置づけが、このような点からもうかがわれるのである。なお、いわゆる「蕃租」の性格については、従来、地主（頭目）に対する一種の小作料とみなす見解がひろくみられた。しかし、それには単なる小作料という以外に、儀礼的な性格が、本来は付与されていたのではないかと筆者は考えているが、この点については、改めて別稿で考察してみることにしたい。

型》の焼畑のそれとよく一致するものである [佐々木, 1971: pp. 182—183]。この事実は、本地域の焼畑の歴史的再構成を考え、その系統を考察するに当たって、きわめて示唆に富む事実だといわねばならない。

しかも、ここでさらに注目すべきことは、アワを中心とする雑穀のなかで、モチ種の占める割合が、この地域においてはきわめて高いことである。アワの場合には、現在栽培されている品種の大半がモチ種であることはすでに述べたが、それはアワばかりではなく、モロコシやハトムギなどの雑穀にもひろくみとめられる。この事実は、本地域における雑穀栽培の質的な面での特色の一つといえることができる。が、同時にそれは、東アジアの照葉樹林帯の農耕文化を特徴づける固有の特色 [佐々木・国分, 1973: pp. 81—85] と一致することを指摘しておかねばなるまい。

なお、本地域における栽培技術上の特色としては、伐採に用いる斧・山刀を除けば、播種・植え付け以後の農作業のすべてを、長・短2種の掘棒を用いておこなっていることがあげられる。またアワの収穫に際しては、鎌を用いずすべて穂を手で摘みとっている。こうした事例がどのような意味をもつかは今後の検討をまたねばならないが、本地域における農業技術上の一つの特色として記憶さるべきものであろう。しかし、その他の農業技術上の特色については、東南アジア——なかでも照葉樹林帯——の焼畑農耕民のもとでみられる技術上の特色と類似する点が多く、Rukai 族の農耕技術を照葉樹林帯にひろくみられる焼畑農耕技術の複合体の中に位置づけるには、さして困難な点は見当たらない。

3. 農耕のプロセスにみられる儀礼と禁忌

さきにも述べたように、Rukai 族の社会においては、雑穀類の中でもとくにモチ種が卓越するという現象がみられるが、この現象と関連して、アワ——ことにモチアワ——の儀礼的な役割が著しく大きいことが注目されねばならない。

すでに本文でくり返し指摘したように《アワ祭り》をはじめ、各種の儀礼に際しては、モチ種のアワを原料にしてつくられるアワモチとアワ酒が必ず用意され、また接客のときなどにもアワモチとアワ酒は必須の食品とされている。モチ種のアワは、こうした“ハレの場”の食品の原料として、この地域では特殊な機能をもち、同時にそれには儀礼的・象徴的な作物として高い価値づけが与えられている。さきにも述べたように、この地域におけるアワの栽培・収穫量は他のイモ類や雑穀類に較べて必ずしも多くはない。にも拘らず、この地域における農耕儀礼が、アワを中心にしてきわめ

て複雑な体系をもって展開しているのは、アワに付与されたこうした特殊な性格を深く関係しているようである。

一般に本地域においては、最初の伐採と播種の前後および収穫の前と後など、農耕の折目折目には数多くの禁忌があり、入念な儀礼が営まれている。なかでも収穫後のいわゆる《アワ祭り》の際には、きわめて複雑な儀礼が長期にわたって営まれていたことがすでに明らかにされている。しかし、現在の Kinuran 村においては、伝統的な農耕儀礼の大半が失われてしまっているため、その詳細は明らかにすることはできなかった。が、今日まで伝承されている儀礼の残片および周辺諸村落におけるかつての記録などから復原を試みると、彼らの伝統的な農耕儀礼の中には、つぎのような特徴が含まれていたのではないかと想像される。

すなわち、

- (1) 既述のようにアワが農耕儀礼の中心をなし、サトイモ栽培のプロセスにおいても幾つかの儀礼や禁忌の存することが知られるが、それらはいずれもアワ栽培に随伴する儀礼を模倣したものと思われる。ただしシコクビエに関しては、アワとは独立に固有の儀礼が存していた可能性が強く、この作物の来歴がかなり古いものであることを示唆するようである。
- (2) 伐採、播種、収穫のいずれの儀礼においても、全村が同一の日にはまず儀礼をおこない、その後各戸で個別の儀礼をおこなうのが古い形であったらしい。この場合、全村的な儀礼は、頭目家を中心に営まれることが多く、頭目あるいは村の司祭がその儀礼を執行していたと考えられる。そうして、これらの儀礼はもとは10日前後ないしそれ以上におよぶ長い禁忌の期間を伴っていたものと思われるのである。
- (3) 焼畑農耕に伴う儀礼に際しては、一般に伐採の初めに当り耕地の一部を儀礼的に伐採して一種の「祭畑」が造成される。播種の始めと終りには、この祭畑においてそれぞれ模擬的な所作を行い、アワの豊作を祈る或る種の予祝儀礼がおこなわれるほか、収穫前の儀礼も、本来はこの祭畑でおこなわれたらしい。伐採から播種・収穫に至るまで、Rukai 族の焼畑では、その一面に設けられた祭畑が祭場として重要な機能を担っていたというのが古い姿ではないかと考えられる。
- (4) Rukai 族の農耕儀礼は、アワの収穫期にそのクライマックスに達する。彼らにとってアワの収穫作業は単なる農作業ではなく、数多くの禁忌や儀礼と複合した技術と儀礼の複雑な体系を構成するものであった。さらにこの《アワ祭り》には先祖祭りや年越し祭などの要素も付加されて、きわめて複雑な様相を呈している。そのた

め、この祭りのくわしい特色については、本稿では言及をさけ、後考を期することにしてはいる。

(5) 以上述べたように、焼畑農耕の折目折目には、各種の儀礼が営まれるほか、きわめて多種類の禁忌が伴っている。なかでも顕著な特色は、儀礼の当日には家族以外のものを家の中へ入れることはもちろん、家の中からモノを出し入れすることや作業中に声高に話すことなどを禁止するタブーがひろくみられることであろう。彼らの農作業と儀礼がきわめて厳しい^{ものいみ}諱忌の中で、もとは営まれていたことが推察できるのである。

(6) また、彼らの農耕儀礼と狩猟との関係も注目すべき点の一つである。まず、焼畑耕地の伐採に当っては上記のように、古くは村落を単位とする集団で儀礼的伐採がおこなわれたが、本来はそれに先立ち全村の男たちによる儀礼的狩猟が集団で営まれていたのではないかと推定される。もし、この推定に誤りがないとすれば、焼畑の伐採と狩猟の間には古くはきわめて密接な意味的連関があったものと考えられるのである。これに対し、播種・収穫の際には、狩猟との関係を積極的にたち切ろうとする傾向が強い。ことにアワの収穫作業の際には狩猟との絶縁性が強調され、収穫に従事した女は、着替えをしないと狩に行った男と話せないとされるほどである。このように、伐採の際には狩猟とのプラスの関係が強調され、播種・収穫の際にはマイナスの関係が強調される意味については、いまにわかに説明することはできない。が、いずれにしても、彼らの農耕儀礼においては狩猟との関係の強調されることが一つの特色になっている。

なお、この点に関係し、彼らの農耕儀礼の多くの場面でブタ肉の小片が供物に登場する。これがもともと飼育されたブタの肉を用いていたものなのか、あるいは狩りで得たイノシシの肉を供物に用いる慣行が後に変化したものなのか、にわかに判断し難いが、狩猟との関連を考える上で、将来改めて考察する必要のある問題だと思われるのである。

(7) 以上のほか、Rukai 族の農耕儀礼をめぐるさまざまな禁忌の中で、注目されるものを一、二拾うと、妊婦に関係する事項が少なくないこと、鳥の飛び方や啼声あるいは昆虫の飛び方などの自然現象の動きから吉凶の判断する例が多いこと、そのほか類感呪術的なタブーの少なくないことなどがあげられる。

いずれにしても、Rukai 族の伝統的な焼畑農業は、きわめて多様な禁忌と儀礼に包まれて営まれてきたということが出来る。とりわけアワの栽培には、その禁忌や

儀礼が集中的にみられることはすでにくり返し指摘してきたとおりである。

以上、本地域の焼畑農耕技術と儀礼や禁忌の特徴を摘記してきたが、周辺の諸民族の焼畑農耕の技術と儀礼の特徴と比較して、それがどのように位置づけられるのか。また、その技術や儀礼にみられる諸特色が彼らの文化の系統を考える上で、どのような手掛りを与えるものか、というような点については、比較のデータが筆者の手許には必ずしも十分集積されていない。さらに、これらの技術と儀礼の諸特色が、彼らの伝統的社会の中で、どのような機能を果し、社会組織の枠組とどのようにかかわり合うか、というような点についても、考察を加えるに足る資料が充分得られていない。土地の所有や用益に関する問題などとともに、これらの点については、今後に残された重要な研究課題としなければならない。

あ と が き

本調査の実施に当っては、数多くの方々から温い御援助を頂いた。なかでも中央研究院民族学研究所からは調査許可や研究上での便宜を計って頂いたが、この点に関し同所長李亦園博士に深い謝意を表するものである。また同研究所に御紹介頂き、個人的にもずい分お世話頂いた劉斌雄教授、Rukai族調査の先陣であり、資料的にも啓発して頂いた陳奇祿教授その他の方々へ厚く御礼を述べたい。

さらに現地調査に当っては、山地民の医療活動に尽力しておられた当時の台南結核病院院長首澤永先生に調査村まで御同行頂き、村人に紹介までして頂いた。その後、不幸な交通事故により亡くなられた同先生の御霊前に、この拙文を捧げることにしたい。また去露村では、中高年齢層の人たちは、いまでも達者な日本語を語り、村人はすべてわれわれを温く迎えて下さった。約2カ月という短期間にも拘らず、いちおうのデータを収集しえたのは、村の人達の御協力の賜であるとともに、調査のうえで言語の障害の少なかったことにもよるものである。御協力頂いた村民各位に改めて厚く謝意を表するものである。

文 献

CHEN Chi-lu, 1965, "The Agricultural Methods and Rituals of the Rukai Budai",
Studia Taiwanica No.1.

古野清人, 1972, 『高砂族の祭儀生活』(古野清人著作集1) 三一書房。

鹿野忠雄, 1952, 「紅頭嶼ヤミ族の粟に関する儀礼」『東南亜細亜民族学先史学研究1』矢島書房。

馬淵東一, 1954, 「高砂族の移動及び分布」『民族学研究』18巻1・2号, 4号。

松山利夫, 1973, 「コライとタコトワン——ルカイ族のサトイモ加工法——」『季刊人類学』4巻2号, 社会思想社。

- 中尾佐助, 1966, 『栽培植物と農耕の起源』岩波書店。
- 奥田或・野村陽一郎・山内朔郎, 1933, 「台湾蕃人の焼畑農業」『農林経済論考』第1輯。
- 王人英, 1967, 『台湾高山族の人口変遷』(中央研究院民族学研究所専刊11号)。
- 臨時台湾旧慣調査会, 1921, 1922, 『蕃族慣習調査報告書, 第五卷の四』, 『同第五卷の三』。
- 佐々木高明, 1970, 『熱帯の焼畑』古今書院。
- 佐々木高明, 1971, 『稲作以前』日本放送出版協会。
- 佐々木高明・国分直一共編, 1973, 『南島の古代文化』毎日新聞社。
- 瀬川孝吉, 1954, 「高砂族の生業」『民族学研究』18巻1・2号。
- 石磊, 1971(a), 「筏湾村排湾族的農業経営」『中央研究院民族学研究所集刊』第31期。
- 石磊, 1971(b), 『筏湾——一個排湾族部落的民族学田野調査報告——』(中央研究院民族学研究所専刊21号)。
- 台湾省農林庁, 1959, 『台湾山地郷主要作物栽培面積及産量調査』。
- 台湾総督府警務局理蕃課, 1936, 1937, 『高砂族調査書, 第一編, 第二篇』。