みんぱくリポジトリ
国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnolo

フィジーのタロイモ

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2012-02-29 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 菊澤, 律子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/4568

19
フィジー語

フィジーのタロイモ

国立民族学博物館准教授
菊澤 律子
（きくさわ りつこ）

Profile

1967年生まれ、滋賀県出身。
専門分野●言語学
Proto Central Pacific Ergativity: Its Reconstruction and Development in the Fijian, Rotuman and Polynesian Languages, Pacific Linguistics 520 (Canberra: Pacific Linguistics, 2002)、他

フィジーでの村の食事。大きな皿に盛った「主食」が真ん中にドンと置かれ、同じ皿に皆が手をのばす。加えてスープもしくは炒め物などのおかずの皿が一つずつ銘々に配られ、こちらはそれぞれが自分の前に置かれたものを食べる。主食には、パンの実やカッサバ、ヤムイモ等いろいろあるが、その中でも代表的なものはタロイモ（*Colocasia esculenta*）。日本のサトイモと同じ種だが、親芋を食べる。子供の頭ほどの大きいものもあるが、粘り気はあまりない。

そのタロイモについて、カンダブ島のワイレヴ村というところで調査した。集まった名前は二六種類だが、男性と女性で知っている名前にずれがある。植え付けから収穫までを担当する男性に比べ、畑から運ばれてきたものを扱うだけの女性の知識には限りがあるらしい。それでも食べた時の味の違いで種類がわかるものもあるという。私たちがコシヒカリやササニシキを区別するようなもの。文化を問わず、主要な食べ物では種類がたくさん区別されていることが多い。

最初はみな同じに見えたタロイモと格闘すること数日間、私にもそれなりに見分けがつくようになってきた。ヴォロ（volo）は背が高くて茎の基部が白と濃い緑のストライプ状。ヴァヴァイ（vavai）は葉のまんなかにおおきな赤い斑点、などなど。ところが、スリ・ンジーナ（suli-zina）と呼ばれるイモだけ

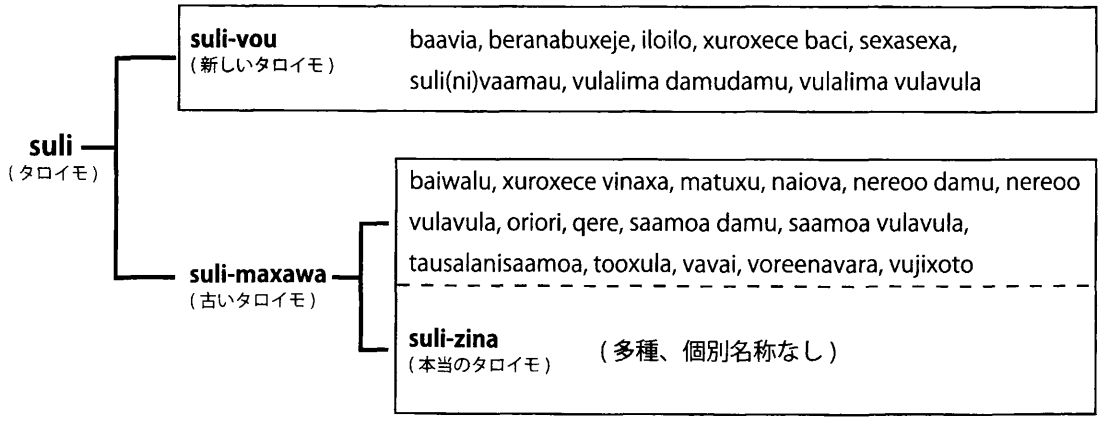


図1　フィジー・ワイレヴ村におけるタイロモの分類　※suli「タロイモ」は標準フィジー語ではンダロ（dalo）という



カッサバと一緒に盛り付けられたタロイモ（写真：筆者撮影）

は、どうしてもその特徴がわからない。というより、何を手掛かりにこの種類だと決めてよいのかわからない。スリ・ンジーナは、文字通りには「本当のタロイモ」という意味だが、葉の形も茎の色も見るもの見るもの違っているのだ。とうとう写真を何枚も撮っただけでその年の調査は終わってしまった。

後に図1のような構造が明らかになる。スリ（suli,「タロイモ」）はまず、スリ・ヴォウ（suli vou,「新しいタロイモ」）とスリ・マカワ（suli maxawa,「古いタロイモ」）に分類される。前者、すなわち「新しいタロイモ」は、近年になって首都の農業試験場から導入されたもので、病気に強かったり、短期間で収穫できたりする。名前の由来もはっきりしていることが多く、たとえば、「五か月」という意味のヴラ・リマ（vula-lima）は五ヵ月で収穫できる早生種。ヴァアマウ（vaamau）は、その名の通り「交配種」。それに対して「古いタロイモ」は、もとからこの地で栽培されていたイモ。スリ・ンジーナはその下位分類で、特徴が異なるいろいろなものを含む「なんでもボックス」。現地の人は「昔からこの地にあるタロイモ」だと位置づける。もともとは個別に名前があったものが、外来種が入るたびに重要度が下がり、十把一絡げになってしまったのだろう。それでもなお新しいものと並んで栽培され続けている、というところが興味深い。ちなみに、コメには新米・古米という分類があるが、タロイモは季節性ではないし貯蔵にも向いていないから、それらに対応する語はない。

主要な食べ物で種類がこまかく区別される傾向にあることは、タロイモの近縁種のクワズイモ（*Alocasia macrorrhizos*）を表す語をみると明らか。ワイレヴ村ではクワズイモは日常食ではなく、存在するのはヴィア（via）の一語のみ。タロイモを示す語に二六種類もあったことを思うと、いかに認識に差があるかがわかる。一方、トンガでは主食の一つとなっている。トンガ語の辞書を調べてみると、タロ（talo,「タロイモ」）の一五種類に対して、クワズイモのカペ（kape）も負けてはおらず、kape kina, kape kula, kape talo, etc. …と八種類。同様にサモア語を見てみると、こちらはクワズイモをまず、栽培種タ・アムー（ta'amū）と野生種アペ（'ape）に区別しており、タ・アムーにはやはり、タロ（talo,「タロイモ」）と並んで、たくさんの種類があるという。ちなみにクワズイモは普通、エグミが強く食べにくいが、トンガやサモアではそうでもないと聞く。栽培されるうちにだんだん淘汰されて食べやすい種類が残ったのだと思われる。

さて、話はフィジーにもどり、首都スヴァで夕食に招かれたときのこと。「外国からの大事なお客さんだから、はじめてだけどつくってみたのよ」という友人の手前、山盛りのスパゲッティのお皿をどうにか空にしてほっと一息ついたとき。「やっぱりこれだけじゃあ食事にならないわね」という言葉と同時に、大皿に山と積まれたタロイモが出てきた。えっ、私はもうこれ以上、とても食べられない。にこにこ顔の南太平洋出身のレディー達の前でみるみる減ってゆくタロイモの山を見ながら、うん、確かに日本でだって、うどんとご飯がセットになってたりするよな、と思った次第である。