

比較文化論 : 大項目別報告 : 食物・料理法 1400

著者	吉田 集而
雑誌名	国立民族学博物館研究報告別冊
巻	011
ページ	43-54
発行年	1990-03-10
URL	http://doi.org/10.15021/00003654

食物・料理法 1400

吉 田 集 而*

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| 1. サゴヤシ澱粉 (1401) | 5. 発酵茶 (1405) |
| 2. 乳製品 (1402) | 6. 酒 (1407) |
| 3. 魚醬 (1403) | 7. 甌 (1408) |
| 4. キンマ噛み (1404) とカヴァ (1406) | 8. 地炉石焼 (1409) |

1. サゴヤシ澱粉 (1401)

サゴヤシは根栽農耕と深くかかわった項目であり、タロイモ栽培 (1301) やヤムイモ栽培 (1303)、サツマイモ栽培 (1304)、パンノキ栽培 (1305)、料理バナナ栽培 (1306) などの項目をも参照していただきたい。サゴヤシの分布は、多くの場合これらの栽培植物と併存しているものである。そして、サゴヤシ澱粉の重要度が高いほど、他の栽培植物の重要度は減少する関係にある。

今回のサゴヤシ澱粉の分布 (図1) と、たとえば中尾のサゴヤシの分布 (図2) とは少し異なっている [中尾 1966]。すなわち今回の分布の方がより狭くなっている。それは二つの理由によるであろう。ひとつは、かつてはサゴヤシ澱粉が食されていたが、現在ではすでに忘れ去られていること。今ひとつは、サゴヤシは分布しているが、その澱粉を食用とはしていない例があることである。実のところ、サゴヤシは多目的な有用植物で、食用はその中のひとつである。食用以外では、葉は屋根材、壁材、さらには腰みの材などに用いられ、とくに屋根材としては広く用いられている。また、大葉の中肋は壁材として、これも広く用いられている。澱粉を食用とすることが落ちても、これらの使用はなお落ちず、サゴヤシの栽培、あるいは保存が計られていることはかなり一般的なことである。

サゴヤシ澱粉が主食として重要である地域は、モルッカ諸島からニューギニア、メラネシアの一部であり、他の地域では穀類あるいは根栽類がより重要である。また、

* 国立民族学博物館第2研究部

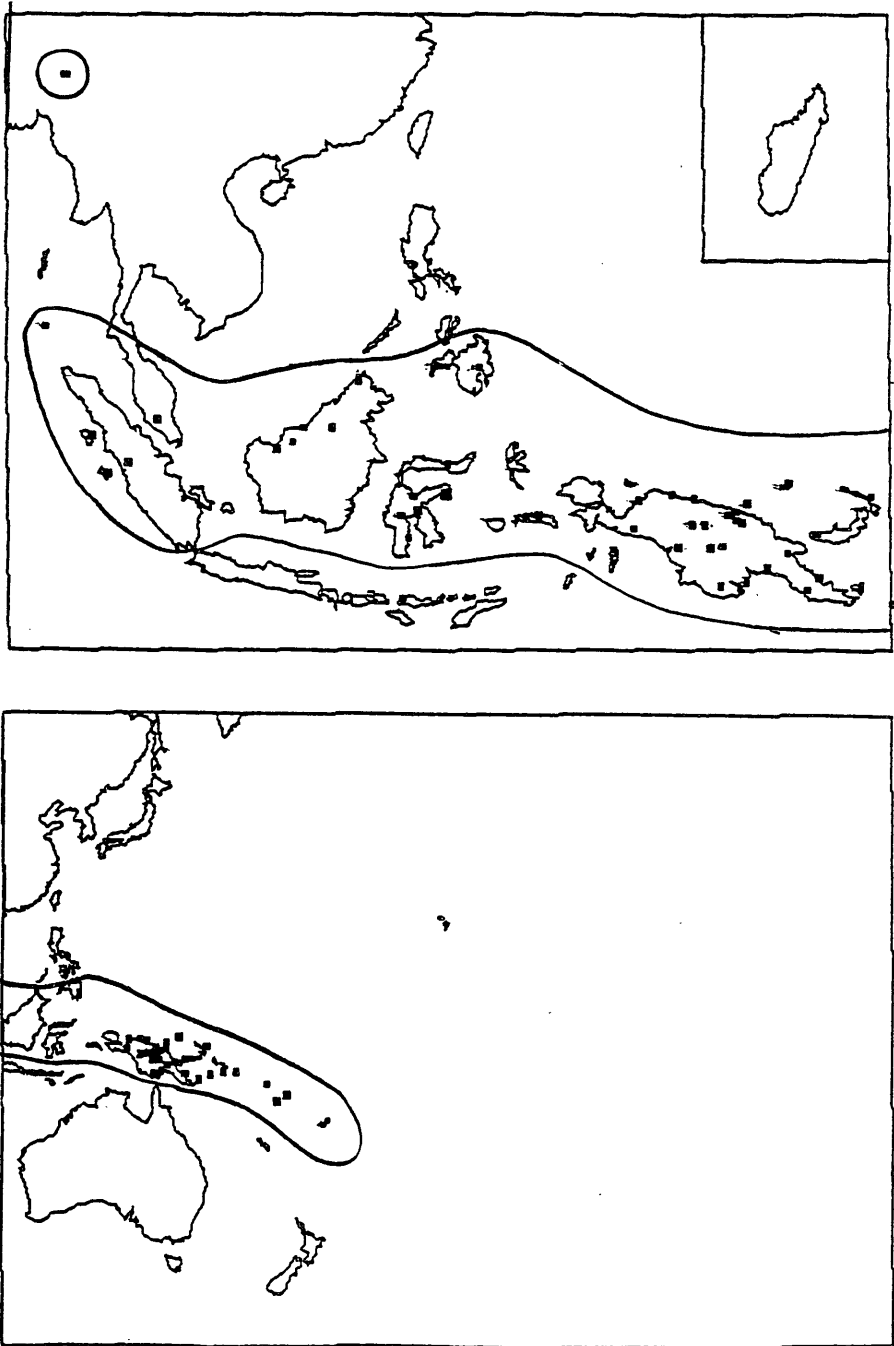


図1 サゴヤン澱粉 (1401) の分布

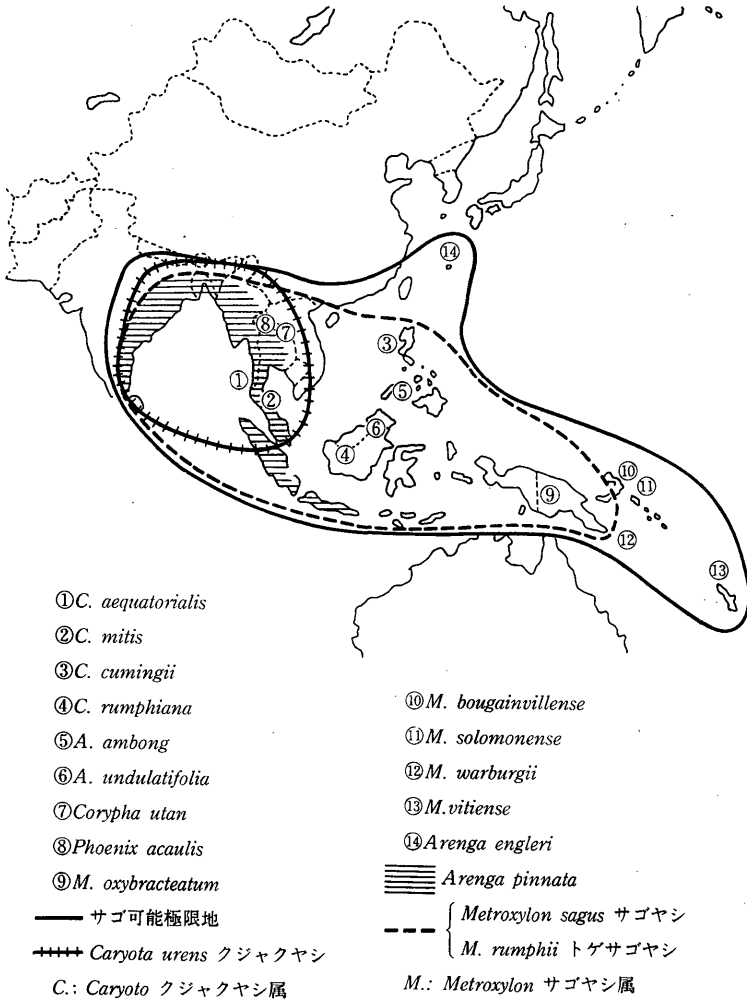


図2 サゴヤシの分布
 [中尾 1966] による

前者の中でもニューギニアでは、サゴヤシは低地にしか分布せず、ニューギニア高地では根栽類が重要な地域である。

ヤシ科植物の幹から澱粉を採集して食用に供すというのはサゴヤシにとどまらない。南米のアマゾニア地方では *Mauritia flexuosa* などから澱粉を採集しているし [RUDDLE *et al.* 1978], インドから東南アジアにかけてはクジャクヤシ属やサトウヤシ属のヤシからも澱粉が採集されている。この分布図の中で、アッサムのカシ丘陵に住む Khasi にもサゴヤシ澱粉の採集が見られるが、これはサゴヤシそのものでは

なく、クジャクヤシ属植物からの採集であろうと思われる。

サゴヤシから澱粉をとる技術は、おそらくニューギニア北岸で発展したものであろう。サゴヤシ属の自然分布をみるとニューギニア北岸からフィジーにいたる地域に集中しているからである。中尾は他のヤシからも澱粉が採集されることに注目して、この技術を東南アジア起源とみているが、むしろニューギニアで発達したサゴヤシから澱粉をとる技術が東南アジアに伝えられ、他のヤシに応用されたと考えた方がより自然であると思う。サゴヤシ以外では、幹に含まれる澱粉の量は極めて少なく、よほどのことがないかぎり採集しない場合がほとんどであるからでる（多分、ヤシの新芽食いは、より広い地域で行なわれていたであろう。サゴヤシの澱粉採集は、この新芽食いから派生したものと考えられる）。ただし、南米の例を考えれば、ヤシ科植物の幹から澱粉をとる技術は、ニューギニアと南米の二元発生が考えられるが、同時に東南アジア起源のヤシ澱粉採集も加えうるかもしれない

2. 乳製品 (1402)

動物の乳をかすめとって、人間の食料のレパートリーにひとつ加えるという知恵は遊牧民・牧畜民のものである。今回検討する地域には脂肪分の多い乳を出す水牛のような家畜は分布するが、この乳利用は見られない。むしろ、ニューギニアにおけるように、人間の乳をブタが飲む例がある。単なる家畜飼育の文化と、乳を利用する遊牧民・牧畜民の文化とは全く異なった文化である。そして、この地域には遊牧民・牧畜民は存在せず、従って乳製品も存在しないのが全体的な像である。

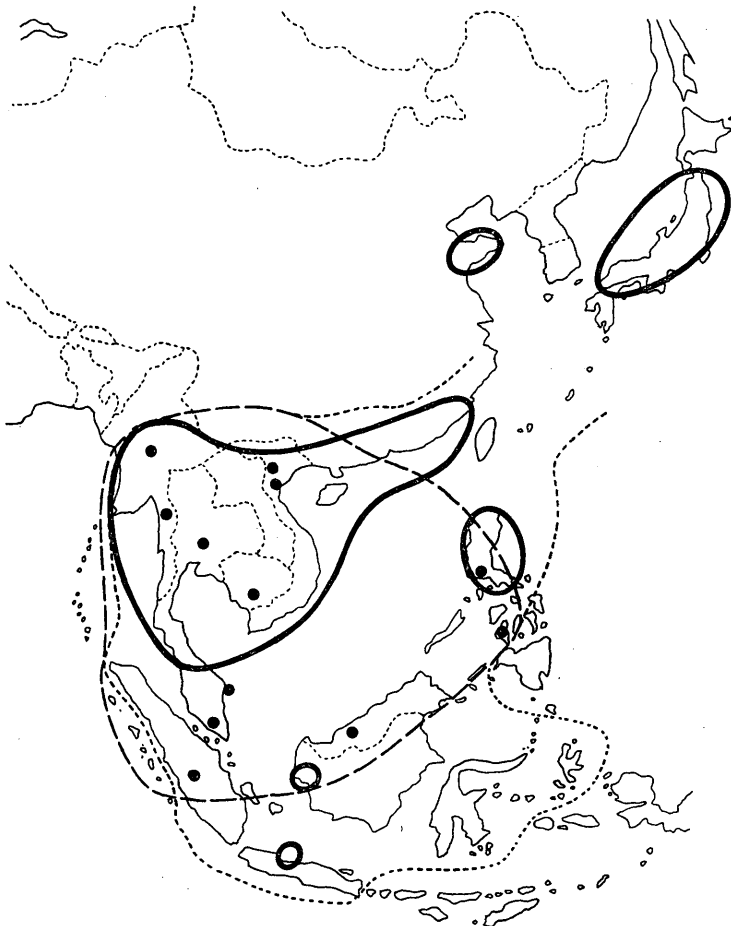
しかし、いくつかの民族で乳製品の存在がマークされている。マダガスカル島の例はアフリカ本土のバンツー系牧畜民の影響によって受容されたもの、Nashi, Pai, Tulung はチベット文化の影響下で牧畜文化を受容したもの、Burmese, Cambodian, Cham はインド文化の影響を受けて乳製品の使用がはじまったものと推定される。このように、いずれの場合も、牧畜民の文化の影響で乳製品の使用が始まったもので、在来の文化要素ではない。なお、インド文化の東南アジアへの影響は非常に大きなものがあり、その中で先の三つの例だけが乳製品をもっているのは、インド文化の受容の仕方が他の場合と異なっていることを想像させる。

これら以外の、フィリピンの Tagalog, スマトラの Redjang, スラウェシの Southern Toradja の3例は、おそらく近代になって、西洋文明の影響下で乳利用が始まったものであろう。ヨーロッパ文化も牧畜民文化をともなった文化である。

3. 魚 醬 (1403)

魚醬は魚を塩づけにして得られる、塩分を含んだアミノ酸調味料であり、東アジアの大豆を原料とした豆醬と並べられる同系統の調味料である。

アジアの魚醬を調査研究した石毛 [1986] によれば、魚醬に含まれるものに5種ある。塩辛、塩辛ペースト、小エビ塩辛ペースト、魚醬油、小エビ醬油である。今回の



- はクラスターによる分布点
- は石毛 [1986]
- - - は本研究による結果を示す
- は本研究結果を石毛の知見をもとに修正したものを示す

図3 魚 醬 油 の 分 布

分布図（図3の破線）と石毛の魚醤油（図3の実線）と比べてみると、だいたいにおいて一致しているが、石毛の記すジャワやボルネオのポンティアナックあたりの分布がぬけており、一方、石毛の図中には、スマトラ、マレー半島が抜けている。このスマトラ島やマレー半島、ボルネオの Iban に存在するものはおそらく小エビを用いた塩辛ペーストであると思われる。そうであるなら、フィリピンのパナイ島やネグロス島にあってもよいことになる。さらに筆者の知るスラウェシの Minahasa の塩辛の用いられ方をみていると、塩辛も魚醤の一種であり、これらを加えたものが魚醤とみた方がよいであろう。

魚醤のようなものは、民族誌に往々にして記述されていない可能性がある。それが、今回の分布図にあらわれているのであろう。今回の分布図を石毛の広義の魚醤の分布図で修正すると図3の細破線でしめたようになると思われる。

魚醤のもっとも古い記録は中国に見られ、豆醤が開発される以前にすでに魚醤は存在していた。そして、この中国の魚醤が東南アジアにみられる魚醤の起源である可能性もないわけではない。しかし、一時期に大量にとれる魚の保存法から独立発生したと考えた方がむしろよいようである。石毛は、この東南アジアの魚醤の起源についてオーストロネシア系の Cham, オーストロアジア系の Mon が関与しているのではないかという説を提出しているが、中国起源説よりは説得的であると私も考えている。

4. キンマ噛み (1404) とカヴァ (1406)

キンマ(ベテル・ナッツ)とカヴァは東南アジアからオセアニアにかけて分布する特異な趣好品であり、多くの人々の注目を集めてきた。リヴァース (Rivers, W.H.R.) [1914] のように Kava-People, Betel-People と二つの異なった文化をもつグループを設定して、その移動を考察するような論述までである。

今回の分布図（図4）をみるとベテル・チューイングは、東南アジア全域からニューギニア、メラネシア、ミクロネシアの一部にかけて分布している。一方、カヴァ・ドリッキングはポリネシア、メラネシア、さらにミクロネシア、ニューギニアの一部に分布している。そして、その分布の重複する地域がニューギニアの一部と Malekula, Banks にみられるが、図4のように、ベテル・チューイングとカヴァ・ドリッキングはかなり明確な分布域をもつことがわかる。

ベテル・チューイングは、おそらく、マレー半島に起源したものであろう。ベテルそのものの起源地がマレー半島と考えられるからである。しかし、どの民族がベテル

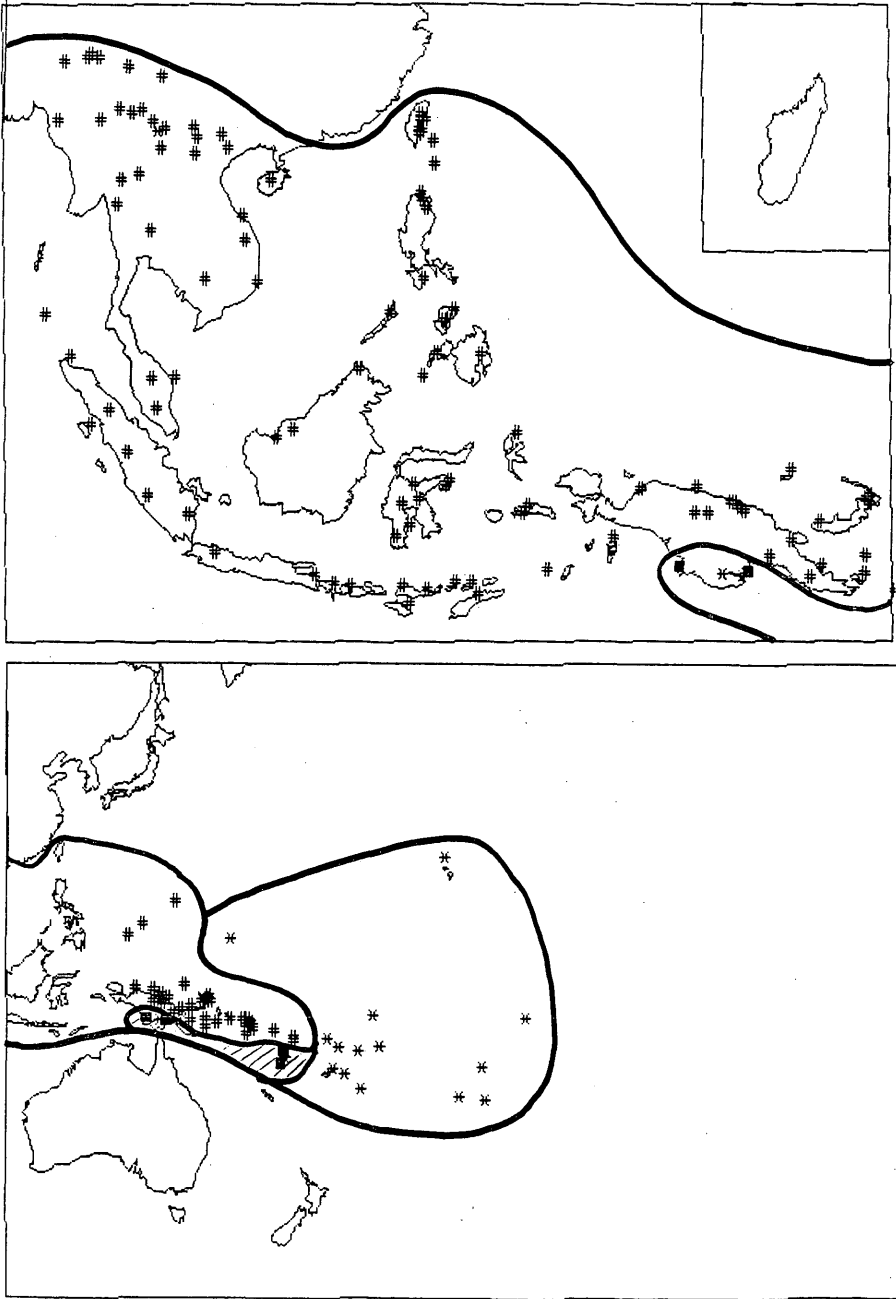


図4 キンマ噛み (1404) とカヴァ (1406) の分布
#はキンマ, *はカヴァ, ■はキンマとカヴァの両方をもつ民族を示す

・チューイングをはじめたかはもとより不明である。そして、この地域で発生したと考えられるベテル・チューイングは各地に伝播していった。その中で特に重要なのはインドへの伝播である。ここでベテル・チューイングは洗練され、再び東南アジア世界に伝えられたと考えられる。このように考えることにより、インド文化の影響をほとんど受けていないと考えられる地域にもベテル・チューイングがみられることの説明も可能になる一方、タイやジャワにおける洗練されたベテル・チューイングの存在も説明し得る。

カヴァ・ドリンクの起源についても諸説あるが、もっとも蓋然性の高い仮説はベテル・チューイングから派生したという説であろう。日本の茶から派生したという説はいかにも荒唐無稽であるが、次に取りあげる発酵茶を考えれば、なお検討の余地のある説である。またインドのソーマ説というものもあるが、これは検討の必要もないであろう。さらに、口噛み酒と強い関係があるという説もある。カヴァの調整過程において、噛まれることに着目した説であるが、直接的な証拠はない。

私はカヴァ・ドリンクはベテル・チューイングから派生したと考えている。インドからインドネシアにかけてのベテル・チューイングではキンマの葉が用いられている。しかし、ニューギニアではキンマの花穂あるいは茎が多く用いられている。葉が用いられる際にも、葉は丸めて棒状にして噛まれる。この変異は、ベテル・チューイングがニューギニアに伝えられて変化したと考えられる。さらに、わずかに見られるニューギニアにおけるカヴァ・ドリンクでは、葉や茎も根とともに噛まれて調整される。この両者の違いは、噛まれる植物の違いと噛まれた後の取り扱い方の違いである。すなわち、ベテル・チューイングではキンマ (*Piper betle*) が、カヴァ・ドリンクではカヴァ (*Piper methysticum*) が用いられている。この両者はともにコショウ属 (*Piper*) に含まれ、キンマの代用にカヴァが用いられた可能性は十分に考えられる。そして、前者では噛んで吐かれるだけであるが、後者では噛んだ後の液が集められて飲まれる。このところの説明がなかなか難しい。先の口噛み酒説ではこの点において同じプロセスが見られることを根拠としている。しかし、噛まれるものがあまりに違いすぎるし、分布においても離れすぎている。私は、噛んで吐いたものを飲むという方法は、東洋の口噛み酒とは別にニューギニアで発生したのと考えている。そして、ニューギニアあたりで発生したカヴァ・ドリンクは、儀礼と結びついて発展し、東方に伝えられたと思われる。

5. 発酵茶 (1405)

発酵という技法が発達している地域がある。東アジアから東南アジア大陸部の山地民の地帯である。次項の酒の内、この地方ではカビ発酵酒が造られているし、発酵大豆や漬物も見られる。その中のひとつとして発酵茶がある。

茶には、発酵茶と非発酵茶の2種がある。そして、茶は今では飲みものとして広く用いられているが、ある種の発酵茶は食物であったり、噛まれるものであったりする。起源的に言えば、おそらく食べる茶が最初のものであろう。茶あるいは茶類似の植物の芽食いがはじまりであり、その漬物が食べる茶である。噛み茶は、その派生品であり、飲む茶は食べる茶の発展形態というわけである。おそらく、噛み茶はベテル・チューイングとは関係なく成立したものと思われる。

今回の分布図を見ると、大陸部の分布は十分に予想されるものであるが、フィリピンの *Bontok Igorot* だけが予想と異なる分布である。この例が近年に始まったものでないならば、非常に興味のある例である。

6. 酒 (1407)

ここで取りあげる酒はその種類を問うていない。そのため、澱粉から造られる酒も糖から造られる酒も区別されていない。一般的にいて、カビを用いて穀物から酒を造る分布は東南アジア全体に見られ、ニューギニア以東では分布していない。一方、ヤシ酒に代表される糖から造る酒はこれよりもさらに分布の広いものである。このヤシ酒に用いられるヤシはサトウヤシやココヤシだけでなく、ウチワヤシ、クジャクヤシ、タラパヤシ (*Corypha utan*)、ニッパヤシなどもヤシ酒造りに用いられる。

このカビ酒とヤシ酒の区別がない場合は、むしろ酒の分布していない地域の方に意味がある。ただし、酒のない地域の分布の中では、記述のなかったもの、あるいは不明のものを含んでいるため、その点には注意を要する。

まず第1は、*Andamanese* や *Semang*, *Senoi*, *Kubu* さらにオーストラリアの民族など狩猟採集民には酒がない。これは世界的な現象で、酒は農耕あるいは牧畜のレベルになって初めて出現するものと考えられる。さらに、ニューギニアからメラネシア、そしてポリネシアの一部には酒がない。とくにニューギニアでは *Gidra*, *Waropen* を除いて酒を飲むという記録はない。根栽農耕を行なっているが、多くの社会ではなお狩猟採集民的性格を保持しており、そのレベルにあると考えられる。また、メラネ

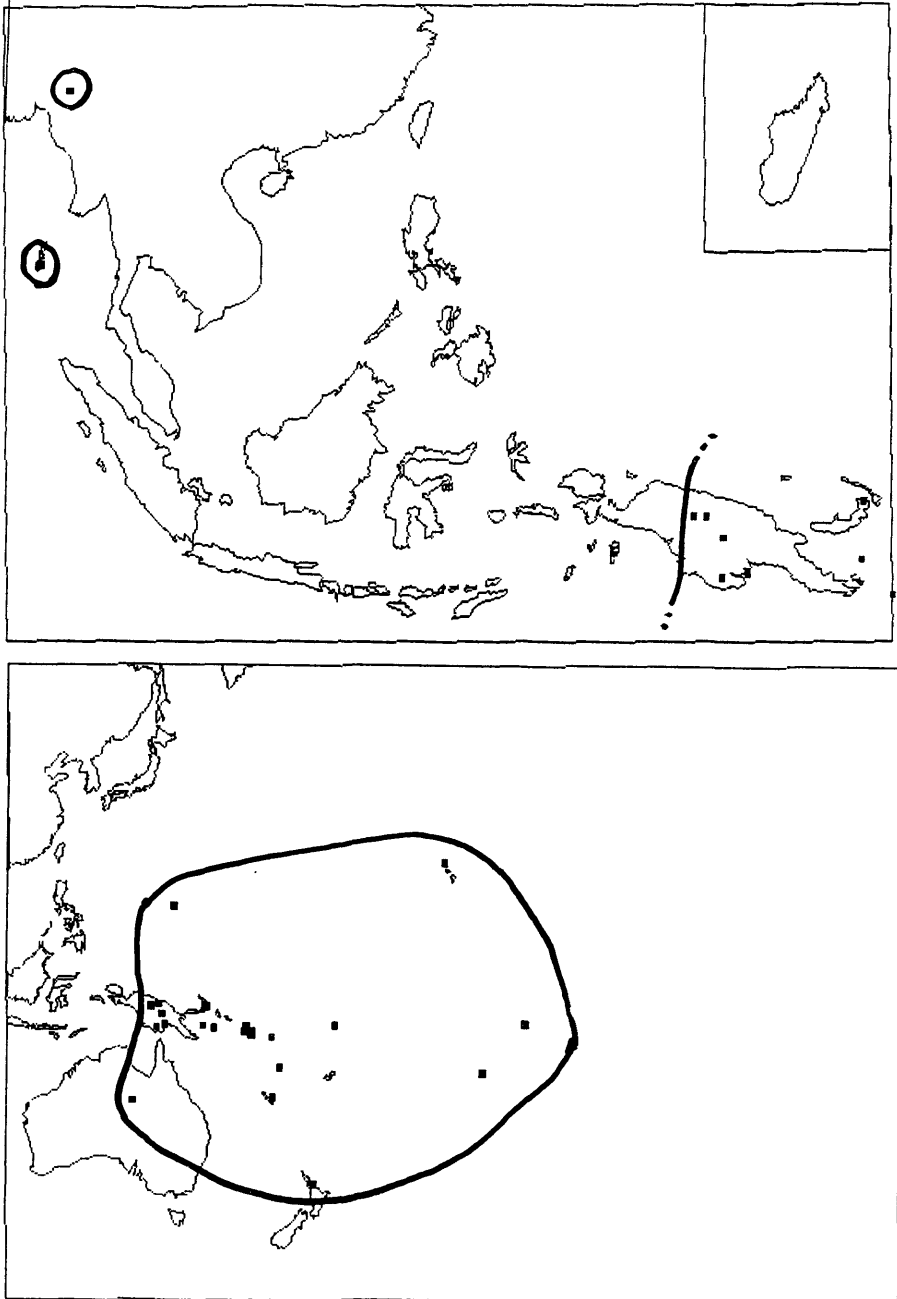


図5 地炉石焼（1409）と頭骨保存（4107）の重複分布図

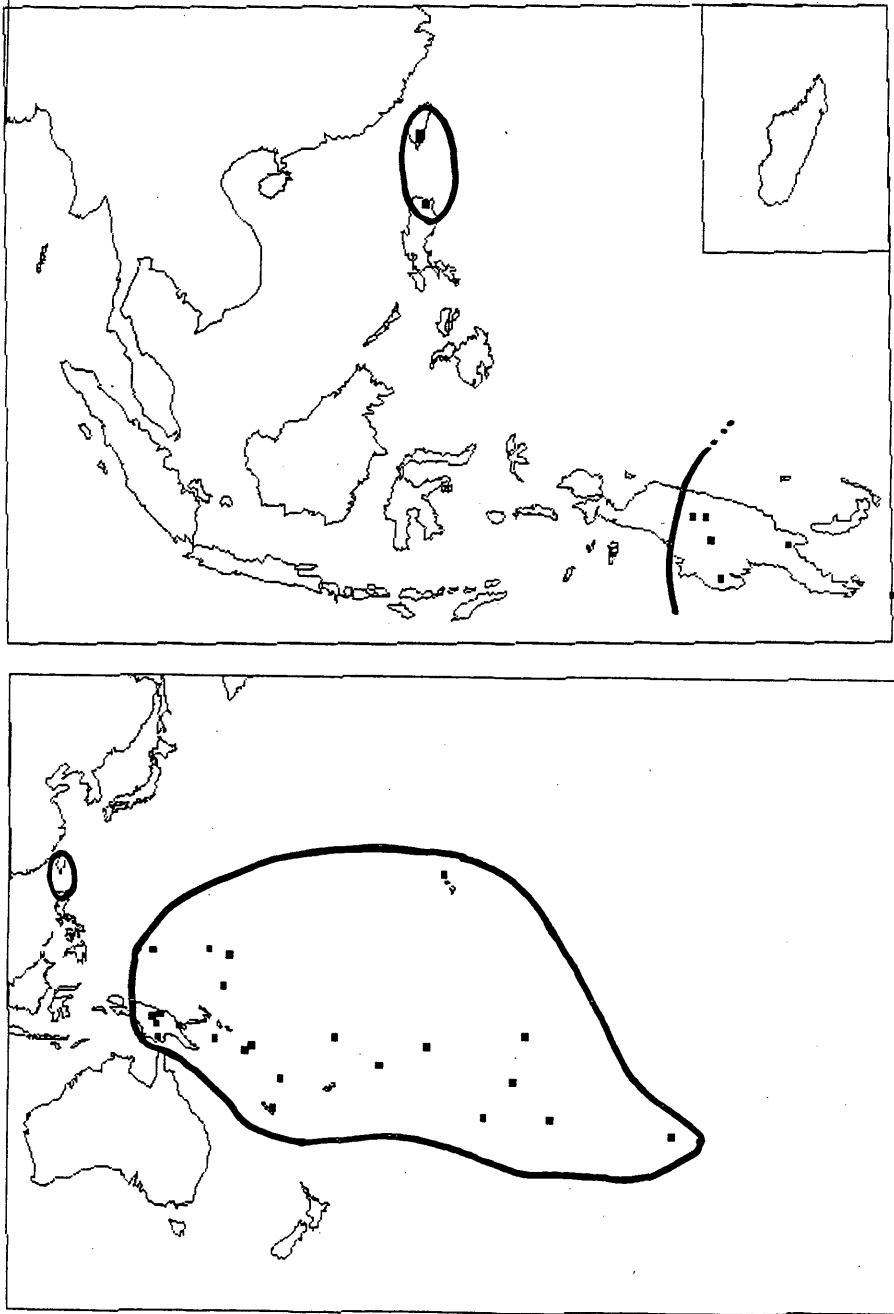


図6 地炉石焼 (1409) とあやとり (5311) の重複分布図

シアなどでは酒に代わるカヴァ・ドリンクがあり、これと拮抗していたのかもしれない。そして、これらの地域はもともと酒のなかった地域で、現在では逆にアルコール依存症が問題となっている地域でもある。

今ひとつはイスラム圏である。Malay や Negri Sembilan Malay, Aceh, Sundanese などにはそれにあたる。ジャワにはタパイとよばれる酒とお菓子の中間のようなものがあるが、人々の認識としては菓子である。もともと、これらの地域には酒があったが、後にイスラム教が入ってきて酒が消えた地域であり、ジャワのように菓子に残ることもある。

7. 甑 (1408)

甑は、粉製品にも用いられるが、東南アジアという地域においては、糯性の穀物との相関性を考えればよいであろう。糯性の穀物、特に糯米の調理に際しては、甑は重要な用具である。ただし、糯米の調理に必ず甑が必要というわけではない。竹筒に入れたり、ヤシの葉で包んで煮るような方法もある。糯米が分布していて、甑の見られない地域はこうした方法で調理していると思われる。それはさておき、甑は東南アジア大陸部の山岳地帯と台湾に集中している。この地域の糯米・糯粟の重要性が推測される。他は、マレー半島からスマトラ島、ジャワ島、小スンダ列島、スラウェシ島に分布している。これらの地域においても、糯米がよく用いられていたことを示すものであろう。

8. 地炉石焼 (1409)

甑が東南アジア的要素とすれば、地炉石焼はオセアニア的要素の代表例である。例外は台湾とマダガスカル島、Lushai, Kalinga, Andamanese ぐらいであろう。こうした例を見ていると、この調理法はかなり古いもので、後に他の調理法にとって変わられて、東南アジア地域では消えてしまったのではないかと考えられる。

この調理法と頭骨保存 (4107) とが共存している分布 (図5) を取ってみると、Lushai や Andamanese を含めてよく一致する。また、あやとり (5311) と共存する分布 (図6) を見ると、台湾および Kalinga を含めて、これもよく一致している。頭骨保存やあやとりも、狩猟採集民の頃から存在した古い文化要素と思われるがどうであろうか。