

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

Ethnography : Nutritional Analysis of Maningrida Market Foods

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 五島, 淑子 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00003600

アボリジニの食事と栄養 ——マニングリダ・マーケットの調査——

五 島 淑 子*

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| I. はじめに | 2. マニングリダ・マーケットにおける栄養素等供給量 |
| II. 目的と方法 | 3. マニングリダ・マーケットの食料供給の特徴 |
| III. マニングリダにおける食物の移入 | 4. 栄養状態と疾病との関連 |
| IV. 結果 | V. まとめ |
| 1. マニングリダ・マーケットにおける食料供給量 | |

I. はじめに

アーネムランドのオーストラリア・アボリジニ社会は、狩猟採集経済を続けてきたが、現在では、白人との接触により、工業化された自動車、鉄砲等の製品が日常生活にとりいれられている。さらにまちには白人の経営・管理するマーケットが作られ、食品の購入が貨幣を通じて行われるなど、本来狩猟採集により食料を獲得してきたアボリジニの食生活にも大きな変化がおきている。

それに伴いマーケットの食品は、現代のアボリジニの食事の一部として重要な役割をはたしている。そこで、マーケットの食物に注目し、食料の供給量、栄養素等の供給量を中心として、アーネムランド・マニングリダ管区におけるアボリジニの食事を分析することにした。

マニングリダ管区で調査したミーヤンは、コパンガ・アウトステーションにおけるマーケットの食料の占める割合がエネルギーの41.8%、タンパク質の13.1%であったとしている [MEEHAN 1982:154]。さらに、アルトマンはモメガ・アウトステーションにおいて1979年から1980年にかけての1年間の調査の結果、マーケットの食料が占める割合は、1年間を平均するとエネルギーの53.8%、タンパク質の20.3%であったことを報告している [ALTMAN 1987:36]。

今回調査を行った1988年は、ミーヤンの調査から10数年、アルトマンの調査から8

* 山口大学 教育学部

年を経ていること、対象地域が狩猟採集経済を強く残すアウトステーションではなく、マニングリダというまちであることを考えれば、マーケットのはたす役割はさらに大きく、アボリジニの食生活を変化させ、疾病の形態の変化等、時間的変化をみる点で重要な意味をもつと考えられる。

II. 目的と方法

目的は、①マーケットでどのくらいの食料を購入、販売しているかを把握し、②それをもとに栄養学的な検討を加え、③マニングリダ・マーケットの食料供給の特徴を明らかにしたうえで、④栄養状態と疾病の関連について検討することにある。

資料は、1988年1月後半から8月前半までのマーケットの注文伝票である。食料は1ヶ月に2回の割合で船便で仕入れられるため、調査対象の期間に14回の注文伝票があるはずであるが、実際には1回仕入れがされなかったため、注文伝票は13回分である。

また、生鮮野菜・果物の記録は1988年8月の1回分しか手に入らなかったが、マーケットの支配人のゴルデス氏によると、記録はなくしたが月ごとに大きな変化はないとのことで、それを各月分として使用することとした。

方法は、まずマーケットの注文伝票をもとに、7ヶ月間の総仕入れ量を算出し、さらに栄養素等供給量を算出した。1人1日あたりの食料供給量は、総仕入れ量を1日あたりに換算し、さらにマニングリダの人口である1,700人（アウトステーション、白人を含める—パヴォナナガ・アボリジナル・コーポレーション顧問のディビッド・ボンド氏による）で除すことによって算出した。また船便ごとの栄養素等の供給量の変化をみるため、船便ごとに仕入れられた食品の総供給量を求めた。半月ごとの1人1日あたり栄養素等供給量は、船便が1ヶ月に2回の割合であることから1回分を15日として、総供給量を15日、さらにマニングリダの人口の1,700人で除すことによって算出した。

栄養供給量の算出には、オーストラリアの食品成分表を使用した【THOMAS & CORDEN 1977】。なお、マーケットで取り扱っている328品目（注文票による）のうち、食品は205品目であり、重量の換算、栄養素等の計算ができたものは、そのうちの146品目であった。換算できなかったものの大半は、量的に少ないもので、全体の傾向に影響を与えないと考えている。

Ⅲ. マニングリダにおける食物の移入

マニングリダにおける食物の移入は次のように行われている。まず船によるもので、缶詰や冷凍食品等の保存食や貯蔵に耐える野菜類等である。つぎに飛行機によるもので生鮮野菜が届けられるほか、陸路や船便がとだえたとき等、非常の場合に重要となる。さらに自動車を持ちこむもの、および近隣の村との物々交換によるものがある。それ以外にはアボリジニの伝統的な狩猟採集による食物の獲得がある。またマニングリダではパン工場でパンが製造され、ヘイスティ・テイスティとよばれるファースト・フードの店がある。パンの材料やファースト・フードの材料は、ダーウィンから仕入れられている。

マーケットは、土・日・祝祭日をのぞいて9時から12時までと2時から5時まで開いており、扱っている食品は小麦粉、砂糖、紅茶、パン、ビスケット、缶詰類、ジュース類、炭酸飲料類等の食料品、衣服、日用品（ティッシュペーパー、トイレットペーパー、モップ、ごみ袋など）、たばこ、おもちゃ、弾丸である。扱っている種類、量は食料品が最も多い。

マーケットの仕入れは、定期的に1ヶ月に2回船便（barge）と、時に応じて飛行機によって、ダーウィンから運ばれている。

今回分析の対象としたのは、マーケットのみで、パン工場、ヘイスティ・テイスティについては含んでいない。

Ⅳ. 結 果

1. マニングリダ・マーケットにおける食料供給量

マーケットで供給されている食料について、7ヶ月を通じた平均の1人1日あたりの供給量を求めたものを、表1に示した。航空便で仕入れられたもの、野菜類については1回分のデータであるため7ヶ月を通せば低い値になる可能性が高い。

食品ごとにみると、1人1日あたり供給量は、砂糖 121.0g、炭酸飲料 111.3g、小麦粉 77.6g、肉類の缶詰 62.8g、冷凍肉 29.3gなどであった。

1983年のオーストラリアにおける国民食事調査によれば25-64歳の成人の「砂糖およびその加工品」の消費量が男子で21g、女子で13gであり [DEPARTMENT OF

表1 マニングリダ・マーケットにおける食料供給料 (1988年1月から8月)
(1人1日あたり) (g)

食料	重量	食料	重量	食料	重量
砂糖	121.0	ジュース	13.0	ナン*	3.6
炭酸飲料	111.3	牛乳	10.9	ハム類	2.7
小麦粉	77.6	シリアル類	10.4	タマネギ*	2.2
缶詰 (肉類)	62.8	卵	10.3	油	2.0
冷凍 (肉)	29.3	アイスクリーム	7.2	鶏肉	2.0
リンゴ*	23.3	紅茶	6.3	ケーキ	1.9
オレンジ*	21.8	缶詰 (野菜)	6.1	チーズ	1.6
乳加工品	18.1	缶詰 (魚)	5.9	ソース類	1.6
コーディアル	17.1	マーガリン	5.8	ジャム	1.4
スイカ*	14.6	オーツ	5.7	塩	1.3
ミカン*	14.6	ジャガイモ*	4.6	冷凍 (野菜)	1.3
米	14.1	缶詰 (果物)	4.4	シロップ	1.3
ビスケット	13.2	冷凍 (菓子)	4.4	ベビーフード	1.3

* 1988年8月の1回分の記録による

COMMUNITY SERVICES and HELTH 1987a:60], それと比較して砂糖の供給量が非常に多いことがわかる。また「小麦粉」の消費量は1983年において男子 4g, 女子 3g, 「パンおよびその類似品」が男子 238g, 女子 152g であり [DEPARTMENT of COMMUNITY SERVICES and HELTH 1987a:22], マーケットにおける小麦粉の供給量は多いといえる。

とくに、狩猟採集という伝統的な食生活からみると、砂糖、炭酸飲料、小麦粉の供給量が多い。また、マーケットでは、魚介類がわずかしかかないこと、野菜類が少ないという特徴がある。

2. マニングリダ・マーケットにおける栄養素等供給量

つぎに、マーケットから供給されている食料をもとに1人1日あたりエネルギーおよび栄養素等供給量を算出した (表2)。その結果、エネルギー7,759KJ (1,854kcal), タンパク質 75.5g, 脂質 63.1g, カルシウム 307mg, 鉄 8.8mg, ビタミンA効力 1,350IU, サイアミン (ビタミンB₁) 872μg, リボフラビン (ビタミンB₂) 0.59mg, ビタミンC 19.8mg であった。

マニングリダ地域での食事調査にはミーヤンとアルトマンによるものがある。ミーヤンはコパンガ・アウトステーション (1972-73) において総エネルギー摂取量が、2,153.0kcal, 総タンパク質 166.6g で、そのうちマーケットの食料がそれぞれ 1,040.0kcal, 28.5g であったと報告している [MEEHAN 1982]。一方、アルトマンは

表2 マニングリダ・マーケットにおける栄養素等供給量（1人1日あたり）

	船便	船便 (野菜)	航空便	合計	備考		
タンパク質	g	75.0	0.5	0.0	75.5	1,854 kcal	
脂肪	g	62.9	0.2	0.0	63.1		
炭水化物	g	246.6	7.8	0.1	254.5		
エネルギー	KJ	7,626.6	131.2	0.9	7,758.7		
カルシウム	mg	293.1	14.0	0.2	307.3		
リン	mg	877.5	12.3	0.3	890.1		
鉄	mg	8.5	0.3	0.0	8.8		
ナトリウム	mg	1,501.9	1.7	0.0	1,503.6		
カリウム	mg	1,185.6	106.1	1.8	1,293.5		
β-カロチン	μg	289.7	106.1	3.6	399.4		ビタミンA効力
レチノール	μg	205.3	0	0	205.3		1,350 IU
サイアミン	μg	773.5	38.6	0.4	871.9		
リボフラビン	mg	0.59	0.0	0.0	0.59		
ナイアシン	mg	16.6	0.2	0.0	16.8		
ビタミンC	mg	4.7	14.8	0.3	19.8		

(註) 1 kcal=4.184 KJ
 ビタミンA効力=レチノール/0.3+カロチン/0.6

モメガ・アウトステーション (1979-80) において総エネルギー摂取量が 2,873.0kcal, 総タンパク質 147.4g であり, そのうちマーケットの食料は 1,584.0kcal, 27.3g であったとしている。アルトマンはこれらを分析して, モメガの総エネルギー量がコパンガに比較して多いのは, モメガではマーケットの食料が増加しており, その結果エネルギー量が増加しているためで, それは現金収入の差によるものであり, 野生食料についてはどちらの地域もほとんどかわらないことを報告している [ALTMAN 1987: 40-41]。

マーケットの栄養素等供給量と比較するためにオーストラリアの成人 (24-64歳) の栄養素等摂取量を表3に示した (統計では男女別に示されている)。1983年のオーストラリア人の調査は摂取量で示されており, 一方, マーケットは供給量であるという違いはあるが, 全体の傾向の把握は可能である。

マーケットの栄養素等供給量は, 1983年のオーストラリア人の摂取量と比較して, エネルギー, タンパク質は男女の中間の値を示していた。無機質ではカルシウムが, 男女の摂取量の半分以下であり, 不足している。しかもカルシウムは吸収のさいリンとのバランスが問題となるが, リンの供給量がカルシウムの約3倍であり, 吸収されにくいと考えられること, またビタミンCの供給量が少ないことで, 吸収が悪いと考えられる。また, 鉄は1983年男子の摂取量の55.3%, 女子の75.9%であり, 不足し

表3 オーストラリア人の栄養素等摂取量
(成人(25-64歳) 1人1日あたり 1983)

	男	女
エネルギー (KJ)	11010	7410
タンパク質 (g)	106	74
炭水化物 (g)	274	192
デンプン (g)	151	100
糖類 (g)	123	92
脂質 (g)	110	76
コレステロール (mg)	417	311
アルコール (g)	24.7	8.9
食物繊維 (g)	23.2	18.7
レチノール当量 (μg)	1420	1820
サイアミン (mg)	1.38	1.04
リボフラビン (mg)	2.27	1.77
ナイアミン等量 (mg)	41.2	28.7
ビタミンC (mg)	127	112
鉄 (mg)	15.9	11.6
カルシウム (mg)	876	707
亜鉛 (mg)	14.7	10.6
マグネシウム (mg)	378	276

[National dietary survey of adults: 1983 No. 2]

ている。さらに、ビタミン類は、1983年のオーストラリア人の摂取量がビタミンAはレチノール等量で男1420μg、女1820μgであり、ビタミンA効力に換算すると、5,000-6,000IUである。すなわち、マーケットの供給量はその20-30%である。また、サイアミン(ビタミンB₁)は63-84%、リボフラビン(ビタミンB₂)は、26-33%、ビタミンCは16-18%であり、ビタミン類が不足している。

アボリジニの体格(身長、体重)や、基礎代謝量、および運動量がわからないこと、さらには長い間に体内における代謝活動も適応していると考えられるので、栄養素等の必要所要量については今後の詳細な研究をまたねばならない。しかも、今回マーケットの食料供給量を平均して1人1日あたりとしたが、年齢構成や人口の変動等是不明である。

しかしながら、成人のオーストラリア人と比較して、マーケットの供給するエネルギー量、タンパク質量がほぼ同じ量であるということは、マーケットの食料で生存するには不可能でないことを意味している。ただし、マーケットの食料だけで生活すると、無機質、ビタミン類に不足をきたすはずである。アボリジニの食生活にはマーケットの食料だけでなく狩猟採集でえた食料があり、動物の内臓を食べることや特定の

成分に富む植物の存在が考えられるので、それらを摂取することにより、栄養的に補っていると考えられる（実際は野生食料の不足をマーケットの食料で補っているのである）。

マニングリダ・マーケットにおいて供給される全エネルギーに占めるタンパク質、脂質、炭水化物の比率はそれぞれ16.0%、30.1%、53.9%であった。オーストラリア人（1983年）の全摂取エネルギー量に占めるタンパク質、脂質、炭水化物およびアルコールの比率は、男子で16.8%、36.6%、40.3%、6.3%、女子では17.7%、37.0%、41.9%、3.3%である [DEPARTMENT OF COMMUNITY SERVICES and HEALTH 1987b]。エネルギーに占めるタンパク質、脂質、炭水化物の比率はマーケットとオーストラリア人で大きな違いはない。しかしながらマーケットでは、炭水化物に占める砂糖の割合が大変大きいことが問題であると思われる。

つぎにマーケットのエネルギー、タンパク質、炭水化物供給量の船便ごとの変化をみたものを図1～図3に示した。

エネルギーの供給量の変化（図1）をみると、5月前半には仕入れがされていない、2月前半にとびぬけて多いなど、船便ごとに仕入れの量が一定していない。これは、仕入れの管理が充分徹底しておらず、不足したから注文するという状態のためと考えられる。また、マーケットに並ぶ商品もあらゆる食品がまんべんなくというのではなく、ジュースが占領していた棚を次の日には牛乳が占めているという状況が観察された。マーケットの管理室にはパーソナル・コンピュータがおかれているが、1988年の時点では、在庫管理には使用されている様子はなかった。

エネルギー供給量（図1）は1月から4月にかけては、10,000KJを上回る供給量があるが、4月の後半以降は少なくなっていた。また、タンパク質の供給量（図2）

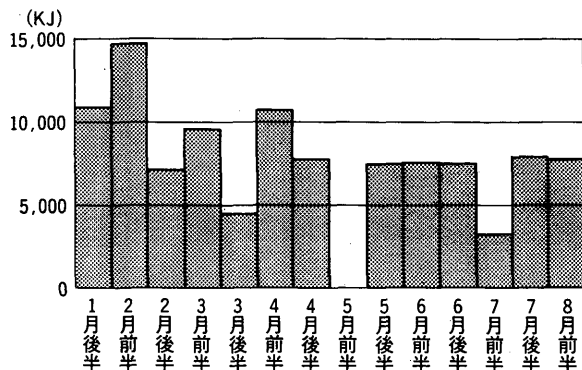


図1 マニングリダ・マーケットにおけるエネルギー供給量の変化 (1人1日あたり: 1988年)

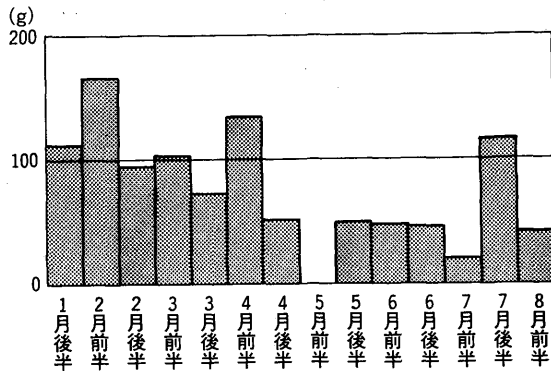


図2 マニングリダ・マーケットにおけるタンパク質供給量の変化(1人1日あたり:1988)

は1月から4月前半にかけて1人1日あたり100g前後であるが、後半には50g以下となっていた。すなわち、エネルギー、タンパク質の供給量は雨期に多く、乾期に少なくなる傾向が認められた。

アルトマンはマニングリダから約40km内陸に入ったモメガ・アウトステーションにおいて1979年10月から80年10月にかけて調査した結果、全エネルギー供給量は雨期に少なく乾期に多くなる傾向があるが、詳しくみると、ブッシュの食料は乾期に多く、マーケットの食料は雨期に多くなっており、両者が補完的な関係にあることを報告している [ALTMAN 1987:36-38]。

これらのことから、マーケットのエネルギー、タンパク質の供給量が雨期に多く、乾期に少なくなる原因は、乾期には狩猟採集の比率が高くなり、マーケットに依存する割合が少なくなること、さらに雨期にはアウトステーションの人々がマニングリダに集まって、マニングリダの人口が増加しているためであろうと考えている。

一方、炭水化物の供給量は7ヶ月を通じて、供給されなかったときもあるが、エネルギーやタンパク質の供給に比較して変化が少なかった(図3)。炭水化物の供給源は小麦粉や砂糖、炭酸飲料がおもなものであり、小麦粉は主食であるダンパーを作るのに欠かせない材料であること、砂糖は紅茶にたっぷり入れて飲むために欠かせないためだと考えられる。

以上マーケットの栄養素等供給量からみて、エネルギー、タンパク質はアボリジニの活動量が少なければ、必要量をほぼ充足できる量であり、現代のアボリジニが食生活のかなりの部分をマーケットに依存していることが予想できるのである。しかも船便ごとの変化をみると、供給量が過剰と思われる時期もあった。しかしながらマーケ

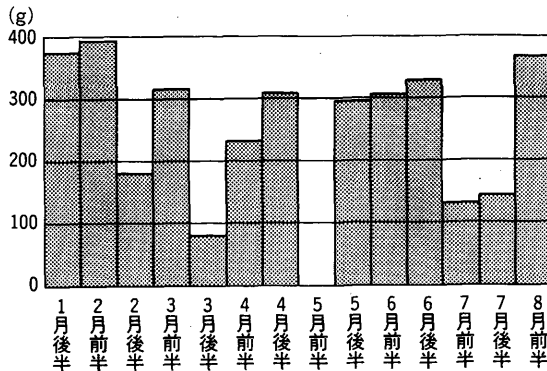


図3 マニングリダ・マーケットにおける炭水化物供給量の変化（1人1日あたり：1988）

ットにおける供給量がそのままアボリジニの摂取量にならないことを考慮しなければならない。実際には余剰の食料はむだにされることが多く、管理面でも屋外に山積みになされたり、紙包みが輸送保存中に破れ、中身がだめになったりすることが多い。また、購入後にも地面にこぼすなどのむだもある。とすれば過剰と思える供給量も平均すればむしろ足りない状況であるかもしれない。また、個人差や日々の供給量の変動があることは十分予想されることである。

3. マニングリダ・マーケットの食料供給の特徴

マニングリダ・マーケットにおける食料供給の構成から特徴を明らかにするため、食品群別1人1日あたり供給食料をもとにして因子分析を行うことにした。

分析のために用いたのは（表4）、国民1人1日あたり供給純食料の国際比較【食糧栄養調査会編 1985:181】より欧米の食事の例として、イギリス（1978）とアメリカ（1978）、アジアの食事の例として日本（1983）、中国（1979～81）のそれぞれ国民1人1日あたり供給純食料。日本の19世紀中葉の『防長風土注進案』より算出した長州藩の食料【五島 1990】、『斐太後風土記』という地誌をもとに算出した明治初期飛驒地方の食料【藤野 1983】。野生食の比較のために『斐太後風土記』にかかれた野生食の部分から推定した野生食【小山・五島 1985:481-484】、およびアボリジニの伝統的な食事の例として、1973年1月におけるコパンガの食事のうち【MEEHAN 1982:154】、購入食料を除き、残りの食品で、2,000kcal分にあたる食料の供給量を割り出したものである。

因子分析の結果は図4に示した。イギリス、アメリカ合衆国は、牛乳・乳製品が多く「欧米型」と名付けることができる。一方、中国、長州、飛驒などは、穀類の多い

表4 1人1日あたり食品群別供給量 (単位:g)

	穀類	イモ・ でんぷ ん類	砂糖 類	豆類	野菜 類	果実 類	肉類	卵類	魚介 類	牛乳・ 乳品 製	油脂 類
日本における野生食	0	727	0	0	91	2	70	0	419	0	0
天保期長州藩	465	84	0	23	199	11	11	0	27	0	0
明治初期飛騨地方	479	30	0	22	8	3	2	0	21	0	0
アボリジニ (コパンガ)	0	0	0	0	14	260	229	0	1,054	0	0
アボリジニ (マニングリダ)	105	5	134	0	12	89	99	11	7	208	0
アメリカ (1978年)	182	122	167	19	260	206	320	45	21	718	63
イギリス (1978年)	205	274	144	10	202	129	206	41	20	859	46
中国 (1979~81年)	627	301	12	30	181	30	63	11	11	20	7
日本 (1983年)	301	92	59	25	342	150	91	46	179	183	44

日本における野生食：『斐太後風土記』に記載された食料生産のうち、野生食料のみで2,000 kcal を摂取したと仮定したもの [小山・五島 1985:481-484]
 天保期長州藩：『防長風土注進案』から推定したもの [五島 1990]
 明治初期飛騨地方：『斐太後風土記』から推定したもの [藤野 1983]
 アボリジニ (マニングリダ)：マニングリダ・マーケットの調査
 アボリジニ (コパンガ)：ミーヤンの調査結果より、マーケットによる食料を除き、2,000 kcal あたりに換算したもの
 アメリカ、イギリス、中国、日本：[食糧栄養調査会 1985:181]

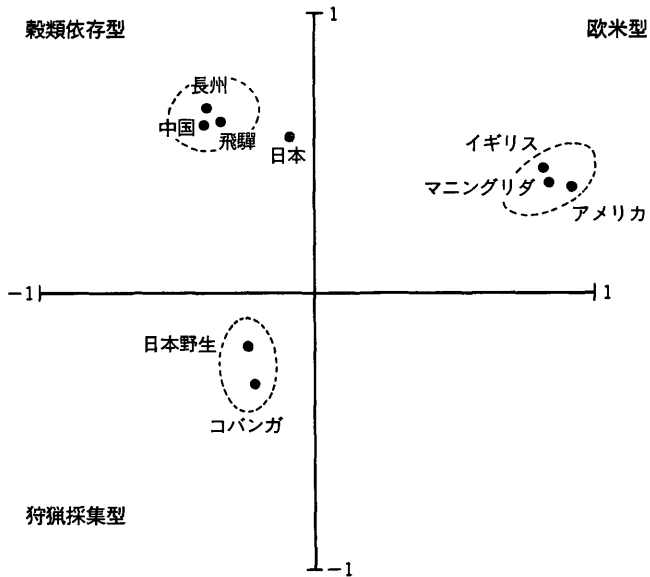


図4 食品供給量の因子分析

「穀類依存型」と名付けることにする。さらに『斐太後風土記』から推定した野生食、コパンガのアボリジニの食事は魚介類の供給量が多いので、「狩猟採集型」といえる。コパンガは海岸部近くのアウトステーションであり、とくに魚介類の利用の多い地域

である。

マニングリダ・マーケットの食料供給は、イギリス、アメリカ合衆国に非常に近く、「欧米型」の食料供給になっていた。その原因のひとつにはイギリスの影響を強くうけている白人がマーケットの支配人であることによっていると考えられる。

4. 栄養状態と疾病との関連

オーストラリア・アボリジニの寿命に関しては、乳幼児の死亡率が高いこと、寿命が短いこと、妊娠から出産に至る時期の女性の死亡率の高いことがいわれている [ANDERSON 1985]。

まず、乳幼児の死亡率の高い背景には、栄養や生活環境、育児習慣の問題がある。平均寿命が短いことは、第1の乳幼児死亡率の高いこと、および第3の女性の死亡率の高い結果である。また、妊娠から出産に至る時期の女性の死亡原因は、適切な医療や西洋医学的な知識がまだ十分でない点や、厳しい労働環境、生活環境、栄養の不良、母子衛生への無関心に原因があると考えられる。

アボリジニに多い疾患として、結核、B型肝炎、寄生虫病、心臓病、糖尿病、トラコーマなどの病気が多いといわれている。アボリジニの疾病の統計（病院を退院した件数）によると、アボリジニ以外のオーストラリア人と比較して患者の割合が5倍を越える疾患には、伝染病・寄生虫病（9.60倍）、皮膚疾患（6.00倍）、内分泌・栄養・代謝系の疾患（5.50倍）、呼吸器系疾患（5.39倍）であった [DEPARTMENT of ABORIGINAL Affairs 1987]（表5）。この資料は、西オーストラリアのものであるが、ノーザンテリトリーのアボリジニも同様な傾向にあるものと思われる。しかもかれらが病気になってすべて入院するとは考え難く、潜在的にはもっと多種の疾病や罹患率が高い可能性がある。

表5 退院したアボリジニの疾病（西オーストラリア 1984）

	1,000人あたり人数 (人)	アボリジニ以外の 人に対する倍率
呼吸器系	97	5.39
事故, 中毒, 暴力	93	4.22
妊娠および出産	58	2.61
伝染病および寄生虫病	48	9.60
循環器系	44	3.67
皮膚疾患	36	6.00
内分泌, 栄養, 代謝	11	5.50

[Aboriginal Statistics 1986: 24, 25 より抜粋]

アボリジニの疾病についての統計は現在でも十分ではなく、野生食料だけの時代とマーケットの食料を利用するようになっての疾病の比較をすることができない。

栄養系の疾患は大きく変化した食生活の影響が大きいと思われる。また、事故の原因としては、アルコール飲料の問題もあると考えられる。

V. ま と め

以上述べてきたように、マニングリダ・マーケットの食料供給をみると、小麦粉、砂糖の供給量が多く、野菜・果実類、魚介類の供給量が大変少ないことが明らかになった。一方、栄養素等の供給量からはエネルギー量、タンパク質の供給量がマニングリダの住民の必要量を充足する量と考えることができた。すなわち、マニングリダの住民は食料のかなりの部分をマーケットにたよっていると考えられた。しかしながら、全部の量をマーケットで充足すると仮定すれば、無機質、ビタミン類が不足すると考えられた。また、タンパク質やエネルギー量の供給には季節的な変動が認められ、雨期に供給量が多く、乾期に減少する傾向があった。

アボリジニは本来、野生食料から栄養素を摂取してきたので、動物の内臓や無機質やビタミンに富む野生食品を食べることをやめて、マーケットだけの食品にかたよることは大変危険であろう。また伝統的に料理に調味料を使用しないため、ファースト・フードや加工食品に多く含まれる食塩、砂糖、脂肪の取り過ぎに十分注意する必要があるだろう。さらに、砂糖の供給量は非常に多く、明らかに取り過ぎで、肥満、糖尿病とのかかわりや成人病との関連のうえでも減少させることが望ましいであろう。

マーケットの商品の一部は、トラックにつまれ、アウトステーションで販売されている（タッカー・ランとよばれる）。タッカー・ランの商品は、運賃や人件費等の理由で商品の単価が高い（商品の価格はダーウィンよりマニングリダ、マニングリダよりアウトステーションの方が高い。そのため、白人の多くはダーウィンから直接購入しており、マーケットを利用することは少ない）。また、タッカー・ランが定期的に来ないため、狩猟採集に行きたくてもいつ来るかわからないタッカー・ランを待つため、狩猟採集を行うことができないなどの問題がある。

また、マーケットの食料品は、お金があればいつでもほしいものが手に入るが、お金がないとマーケットには品物があるのに手に入らないということがおこりうる。すなわち、貨幣を持たない人にとっては、マニングリダは「飢餓のまち」となるといわれている（ブラックリー氏の指摘による）。個人が摂取する食料の個人差が大きいこ

と、個人によっても日による変動が大きいことも問題と思われる。

これまで狩猟採集という社会形態であっただけに貨幣経済の持つ問題点も考慮した上で、アボリジニにとってより望ましい食生活を構築してゆく必要があるといえるだろう。

謝 辞

本研究を行うにあたり、Bawinanga Aboriginal Corporation のデイビッド・ボンド氏、マニングリダ・マーケットの支配人であるデール・ゴルドス氏、また、栄養状態等に関する情報については、ゴチャン・ジン・ジラ学校長ウォレス・ブラックリー氏に大変お世話になりました。データ処理にあたっては、山口大学情報処理センター山口分室、村田孝子助手に助言をいただいた。また、因子分析については、国立民族学博物館情報システムの SAS を使い、総合研究大学院大学の小島三弘氏のお世話になった。

本研究の内容は共同研究会「オーストラリア・アボリジニと白人社会」の研究会において発表し、多くのご教示をいただいた。なお、本研究は、第43回日本人類学会・日本民族学会連合大会（平成元年10月、岡山理科大学）にて発表したものである。

文 献

ALTMAN, J.C.

1987 *Hunter-Gatherers Today*. Canberra: Australian Institute of Aboriginal Studies.

ANDERSON, B.

1985 Dietary Habits in an Urban Aboriginal Community. *Australian Aboriginal Studies* 2: 61-62.

DEPARTMENT OF ABORIGINAL AFFAIRS

1987 *Aborininal Statistics 1986*. Canberra: Australian Government Publishing Service.

DEPARTMENT OF COMMUNITY SERVICES and HEALTH

1987a *National Dietary Survey of Adults: 1983 No.1, Food Consumued*. Canberra: Australian Government Publishing Service.

1987b *National Dietary Survey of Adults: 1983 No.2, Nutrient Intakes*. Canberra: Australian Government Publishing Service.

藤野淑子

1982 「明治初期における山村の食事と栄養—『斐太後風土記』の分析を通じて—」『国立民族学博物館研究報告』7(3): 632-654.

五島淑子

1990 『19世紀中葉の日本の食生活に関する研究—『防長風土注進案』と『斐太後風土記』の分析を通じて』奈良女子大学博士論文。

小山修三・五島淑子

1985 「日本人の主食の歴史」石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社, pp.473-499.

MEEHAN, B.

1982 *Shell bed to Shell Midden*. Canberra: Australian Institute of Aboriginal Studies.

食糧栄養調査会（編）

1985 『1985年度版 食料・栄養・健康』医歯薬出版。

THOMAS, S. & M. CORDEN

1977 *Metric Tables of Composition of Australian Foods*. Canberra: Australian Government Publishing Service.