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

# 東南アジアの魚⊠：魚の発酵製品の研究（5）



| メタデータ | 言語: Japanese<br>出版者:<br>公開日: 2010-02-16<br>キーワード (Ja):<br>キーワード (En):<br>作成者: 石毛, 直道, ラドル, ケネス<br>メールアドレス:<br>所属: |
|---|---|
| URL | https://doi.org/10.15021/00004346 |

# 東南アジアの魚醤

## ——魚の発酵製品の研究（5）——

石毛直道*　ケネス・ラドル**

# *Gyoshō* in Southeast Asia

## ——A Study of Fermented Aquatic Products (5)——

Naomichi Ishige and Kenneth Ruddle

A wide range of products made by the fermentation of both freshwater and marine organisms plays a fundamental role in cuisines throughout Southeast Asia (which in this article also includes Bangladesh), where they function principally as condimental side dishes. The fermented fish products of the region are examined here by country in terms of present-day geographical distribution, type of raw material, processing techniques and consumption patterns. Five types of product are examined: *shiokara*, *shiokara* paste, shrimp paste, fish sauce, and shrimp sauce.

The wide range of fermented fish products made in Southeast Asia can be classified strictly only by individual country or by language grouping. Thus for the comparative purposes of this article we have used a simple generic classification based on both the nature of the final product and the method used to prepare it.

The fermented product of fish and salt that preserves the original whole of partial shape of the fish raw material yields a product known as *shiokara*, which when comminuted by either pounding or grinding yields *shiokara* paste. In this case the final product has a condiment-like character, and can be easily dissolved into a liquid. The liquid resulting from the fermentation process yields a fish sauce. This same system of classification is also applied, with qualification, to products prepared from shrimp and other aquatic organisms. Other items, such as rice bran and pineapple, for example, may be added to the

* 国立民族学博物館第4研究部
** 国立民族学博物館第5研究部

fish-salt mixture either to enhance the flavor of the final product, to speed the fermentation process, or for a combination of both objectives.

This is the fifth in a series of articles that reports the results of a comprehensive field survey of fermented fish products conducted by the authors in East and Southeast Asia during the period 1982–85. The research was supported financially by the Ajinomoto Co., of Tokyo. Previous articles have surveyed the types of fermented fish products in Northeast Asia [石毛 (Ishige) 1986] and *narezushi* (fish fermented in the presence of rice or another vegetable product) [石毛 (Ishige) 1987], and the ecological basis for the supply of raw materials from marine [Ruddle 1986] and freshwater [Ruddle 1987] sources. The final two papers in the series will examine, respectively, the chemistry of fermented fish products and their dietary and culinary roles, and the origins and distribution of these products.

はじめに
Ⅰ．ベトナム
1．マム・チュア mắm chua
2．マム・ロク mắm ruốc (マム・トム mắm tôm) とニョク・マム・トム・チャット nu'ó'c mắm tôm chất
1）製法
2）消費
3．ニョク・マム nu'ó'c mắm
1）製法
2）消費
3）歴史
Ⅱ．カンボジア
1．プラ・ホック pra hoc
2．マム mam
3．カピ kapi (マム・ロク mam rouc)
4．タク・トレイ tuk trey
5．魚醤類の消費
Ⅲ．タイ
1．プラー・ラー pla ra (パー・デーク pa daek, パー・ハー pa ha) とナム・プラー・ラー nam pla ra (ナム・パー・デーク nam pa daek, ナム・ハー nam ha)
1）分類と地域差
2）製法
3）消費
2．タイ・プラー tai pla (pung pla)
3．プー・ケム pu khem
4．ケム・バク・ナット khem bak nat
5．カピ kapi とナム・カピ nam kapi
1）製法
2）消費
6．ナム・プラー nam pla
1）製法
2）消費
3）歴史
7．ブ・ドゥ bu du
8．魚醤利用の民族地理
Ⅳ．ラオス
1．パー・デーク pa daek とナム・パー・デーク nam pa daek
2．ナム・パー nam pa
Ⅴ．ビルマ
1．ガピ・ガウン ngapí-gaun
2．一般的なガピ ngapí
3．セインザー・ガピ sêinzâ-ngapí, バズ

ン・ガピ buzun-ngapí, ミン・ガピ hmyin-ngapí
4．ガンピャーイェー nganbyayei とバズン・ガンピャーイェー bazun-nganbyayei
Ⅵ．バングラディシュ
1．ナピ napi
1）製法
2）消費
Ⅶ．マレーシア
1．ブラチャン belacan
1）製法
2）消費
2．ブドゥ budu
1）製法
2）消費
Ⅸ．インドネシア
1．トラシ terasi
1）製法
2）消費
2．ケチャップ・イカン kecap ikan
3．バカサン bakasan
Ⅸ．フィリッピン
1．バゴオン bagoong
2．バゴオン・アラマン bagoong alamang, ディナイラン dinailan, ギナモス ginamos
3．パティス patis
4．魚醤の分布と消費

## はじめに

1982年以来，筆者らは「魚醤の総合的研究」という研究課題で，アジアにおける魚介類の発酵製品に関する調査をおこなってきた。その成果は石毛・ラドル共著の「塩辛・魚醤油・ナレズシ」[1985] があり，また本誌に発表したものに石毛著の「東アジアの魚醤——魚の発酵製品の研究(1)——」[1986]，「東アジア・東南アジアのナレズシ——魚の発酵製品の研究(2)——」[1987], RUDDLE 著の "*The Supply of Marine Fish Species for Fermentation in Southeast Asia*" [1986], "*The Ecological Basis for Fish Fermentation in Freshwater Environments of Continental Southeast Asia: with Special Reference to Burma and Kampuchea*" [1987] として発表されている。東南アジアの魚醤の実態について記述報告するこの論文は，本誌に掲載する第5報にあたり，東アジアの魚醤について論じた石毛 [1986] 論文と姉妹篇として位置づけられるものである。

この論文の研究対象としている魚醤とは，魚介類，小エビを原料として，塩を加えることによって腐敗を防止しながら保存し，主として原料に含まれる酵素の作用によって筋肉の一部が溶けて構成要素のアミノ酸類に分解した一群の食品のことである。魚醤の主要な種類には塩辛，塩辛ペースト，魚醤油，小エビ塩辛ペースト，小エビ醤油がある。

塩辛は魚介類に塩を混ぜて発酵・熟成させたものであり，すべての魚醤の基本となる食品である。ここでは，原料の魚介類の形状がいくぶんなりとも最終製品に残って

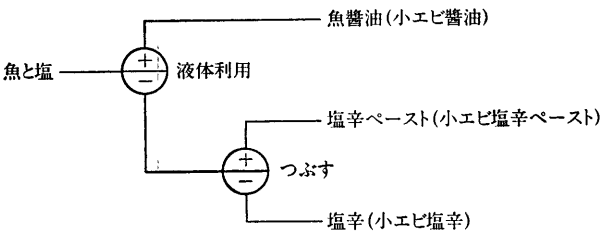



**図1**　本論文での魚醤の分類

いるものを塩辛とよぶことにしている。魚醤に対応する食品である豆や穀物に塩，コウジを加えて発酵させた「穀醤」でいえば，塩辛はモロミにあたる製品である。

塩辛の製造過程で魚体をつきつぶしたり，すりつぶしてペースト状にして発酵・熟成させたものを塩辛ペーストと命名する。塩辛ペーストは穀醤でいえばすり味噌に対応するもので，料理のさいに溶かしやすいので調味料としても使いやすい。

塩辛を長期間発酵させると，どろどろに溶けて魚体がほとんど分解してしまう。その液体部分だけをとりだして，調味料として利用する製品を魚醤油とよぶこととする。

魚醤原料の魚介類のなかで小エビは特定の時期に大量に漁獲され，魚醤以外には干しエビに加工するくらいしか用途がなく，魚醤にした場合には濃厚で独特の風味をもつ製品になる。とくに，東南アジアでは小エビを原料とする魚醤が発達しているので，他の魚介類を原料とする製品と別に分類しておくほうがつごうがよい。小エビを原料としていても，基本的には魚の製品とおなじカテゴリーに分類しておいてよい。すなわち，小エビ塩辛，小エビ塩辛ペースト，小エビ醤油の3類である（図1参照)。

本誌に寄稿予定の別論文でくわしく論証する予定であるが，筆者らの収集した各地の魚醤標本を化学分析した結果，すべての魚醤は塩味とアミノ酸類を基調とする調味効果をもつ食品であることが判明した。ほとんどの魚醤において，アミノ酸類のなかでも「うま味」に関与するグルタミン酸の含量が最大であり，そのことは魚醤は鮮魚にない「うま味」を得ることを目的につくられる保存食品であることをしめしている。

穀醤の発達しなかった東南アジアのおおくの地域で魚醤は塩，香辛料とならんで重要な調味料として利用されているし，塩辛は安価な保存食品でもあるので，もっとも基本的な副食物として日常の食生活に使われる。

東南アジアの食事文化における魚醤の重要性にもかかわらず，まとまった研究はなされていない [石毛　1986: 7–8]。ほとんど未開拓な研究分野である東南アジアの魚醤の実態を通文化的に記述することが本論文の目的である。東南アジアの食生活における魚醤の意義や，魚醤の起源と伝播に関する論考は別論文で本誌に発表する予定な

ので，この論文では実態の報告に終始し，あえて結論らしきものは記されていない。

この一連の研究は味の素株式会社から国立民族学博物館に寄付された研究助成金にもとづいておこなわれたものであることを記して，感謝したい。

## I. ベトナム

現在のベトナムには塩と魚だけでつくる単純な塩辛は見出せない。ベトナム語で魚の発酵製品の総称をマム mắm とよぶ。マム類には下記の5種類がある。

① 塩をした魚に煎米の粉，香辛料，砂糖を混ぜて発酵・熟成させたマム・チュア mắm chua

② 小エビ塩辛ペーストであるマム・ロク mắm ruốc あるいはマム・トム mắm tôm とよばれる食品

③ ②を製造するさいの副産物である小エビの塩汁を発酵させてつくった小エビ醤油であるニョク・マム・トム・チャット nu'ó'c mắm tôm chất

④ 魚醤油であるニョク・マム nu'ó'c mắm, ニョク・マムとはマムの液体という意味である。

⑤ 大形のエビのナレズシであるマム・トム・チュア mắm tôm chua（これは一部の地方に限定された食品であるし，ナレズシについてのべた前論文 [石毛 1987] ですでに記述したので本稿の対象から除外する）

仏領インドシアの中心地であったベトナムは東南アジアのなかで第二次大戦前から魚の発酵製品の研究がなされた唯一の場所である。比較的まとまった業績をあげた研究者としては Rosé [1918], Guillerm [1930 a, b, 1931], Vialard-Goudou [1941 a, b, 1942 a, b, c, 1943], Ngo Ba Thanh [1953] らがある。しかし，これらの研究はすべて，植民地体制下において商品価値の高かったニョク・マムを対象としたもので，ニョク・マムの成分分析の研究と製造法の記述に終始している。

### 1. マム・チュア mắm chua

前論文の事例24，25 [石毛　1987: 634–635] でマム・チュアの製法の具体的記述をしているので，ここでは簡単にのべるにとどめておく。

小型の魚はマム・チュアの材料としては使用されないが，尾頭つきで食卓に供される程度の魚ならばマム・チュアに加工される。魚種は問わないというが，淡水魚がよく利用されるようである。

写真1　ホーチーミン市の市場で売るマム・チュア

ウロコ，内臓をとって洗浄した魚を塩で下漬けをしたのち，ウルチマイを煎って粉にしたものと塩をまぶしてカメにいれ，塩水をそそいで密閉し，3週間程度発酵・熟成させてから食用にするのがマム・チュアであり，これは1年程度の保存が可能である。本漬けのさい，塩水のほかに砂糖水，蒸留酒を加えることもよくおこなわれる。

マム・ネム mắm nêm というカタクチイワシの塩辛ペーストにマム・チュアの原型がうかがわれる。洗浄したカタクチイワシに20%の塩を加えてカメにいれ，天日のもとに30日置いて熟成したのち，つきくだいてペースト状にし，野菜の漬物，レモン汁，砂糖，トウガラシ，ニンニクを混ぜて食べる食品である [IPFC　1967: 107]。原理的には，塩辛をつくって，ペースト状にして，食用のさい，調味をした食品である。

マム・ネムを媒介項として考えると，単純な塩辛つくりが先行形態としてあり，それが発展して，下漬けと本漬け，調味の過程などがとりいれられて，現在のマム・チュアになったものといえよう。

マム・チュアに加える煎米粉の量は少ないのでナレズシのような強い乳酸発酵による酸味は舌に感じない。いずれにしても食用のさい砂糖を加えるので甘味と塩辛さが勝った味である。食用方法は家庭によってことなるというが，箸でつまめる大きさに切り，生のままニンニクの薄切り，パパイヤの糸切り，煎米粉，砂糖などと混ぜて食べる。副食物でもあるが，酒のサカナとしての嗜好食品となっているようである。

## 2.　マム・ロク mắm ruốc（マム・トム mắm tôm）とニョク・マム・トム・チャット nu'ớ'c mắm tôm chất

### 1)　製法

小エビ塩辛ペーストはマム・ロクあるいはマム・トムという名称でよばれる。原料の小エビには *Spirontocaris gibberosa, Alphaeus macrocirus, Penaeus semisulcatus* が利用される [IPFC　1967: 109]。

まず，ハイフォン省ドンソン県 Duyen Hải 2合作社でのマム・トムの製造法を報

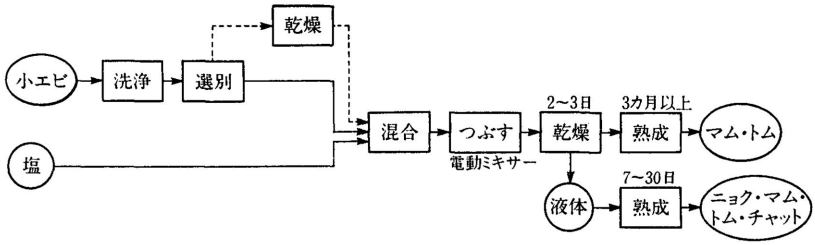



**図2**　ハイフォン県ドンソン郡 Duyen Hải 2 合作社でのマム・トムとニョク・マム・トム・チャットの製造工程

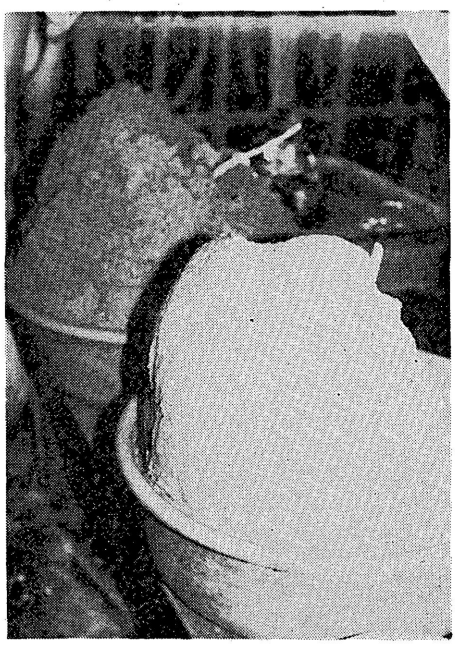


**写真2**　ホーチーミン市の市場で売るマム・ロク。カンボジア，タイ，ビルマ，バングラデシュでの小エビ塩辛ペーストは写真のように，わが国の味噌の計り売りとおなじように売られることがおおい。マレーシア，インドネシアでは固形状に固めて，包装した商品として販売するのがふつうである

告しよう（図2）。

原料の小エビの漁獲期は5—9月である。漁獲した小エビは水揚げ後，すぐさま海水で洗い，手で雑物を選別する。4—5月の暑い時節にはすぐさま塩をするが，7—8月の涼しい時節は4—5時間水切りをする。塩の量は鮮度や気候によってことなるが，重量比で小エビの20—30%である。塩を混合したのち電動ミキサーにかけて挽きつぶす。ペースト状に加工した小エビを箕に敷きつめて，木製の枠台上に置き2—3日乾燥させたのちに，カメあるいはコンクリートタンクに入れて発酵・熟成させる。30日で小エビ塩辛ペーストであるマム・トムが出荷可能な状態になるが，1年以上熟成させたほうが美味である。

乾燥場のコンクリート床は傾斜面をしており，箕からしたたり落ちる液体が一カ所に集められる。1.6 kg の小エビに 0.5 kg の塩を混ぜたさい，0.5 $l$ の液体が採集される。この液体をカメに入れて，気温 30°C 以上の暑い時節なら7日間，気温の低い時期には30日間発酵・熟成させると小エビ醤油であるニョク・マム・トム・チャットができる。

上記の製法は標準的なものであるが，ほかに乾燥したのちに，風味づけに煎米粉を混ぜて発酵・熟成させる方法，乾燥のさいに得られた液体から小エビ醤油を製造せず，発酵・熟成の工程で小エビを入れた容器に液体をもどして，汁気のおおいマム・トムを製造する方法もある。

2)　消費

ベトナムの小エビ塩辛ペーストであるマム・トムはタイ，カンボジアのカピ，ビルマのガピ・セインザー，バングラディシュのナピ，とおなじ製品である。この種の製品は灰紫色あるいは紫褐色をした40—50%の水分を含むやわらかなペースト状をしており，水分をふくむ液体に容易に溶解する。エビ独得の強い臭気があり，乾燥工程を経ることによってエキス分が濃縮され，魚の塩辛系の製品に比較すると濃厚な味をしている。

1983年のベトナム水産省の推定によればマム・トムの生産量は 6,000–7,000 t 程度であるというが，それは国営化された合作社における生産量であり，そのほかに公営の販売網にのらない個人企業で生産するものがあるので，国全体の生産額は不明である。魚醤油ニョク・マムについで，マム・トムは重要な調味料であるとされるが，仮りに 7,000 t の生産量を国民1人あたりの消費量に換算すると1年に 120 g の量にしかならず，のちにのべるニョク・マムの消費量とはくらべものにならない。ベトナムの家庭においてニョク・マムは必需品であるが，マム・トムはふだんは台所に置いていない家庭がおおい。

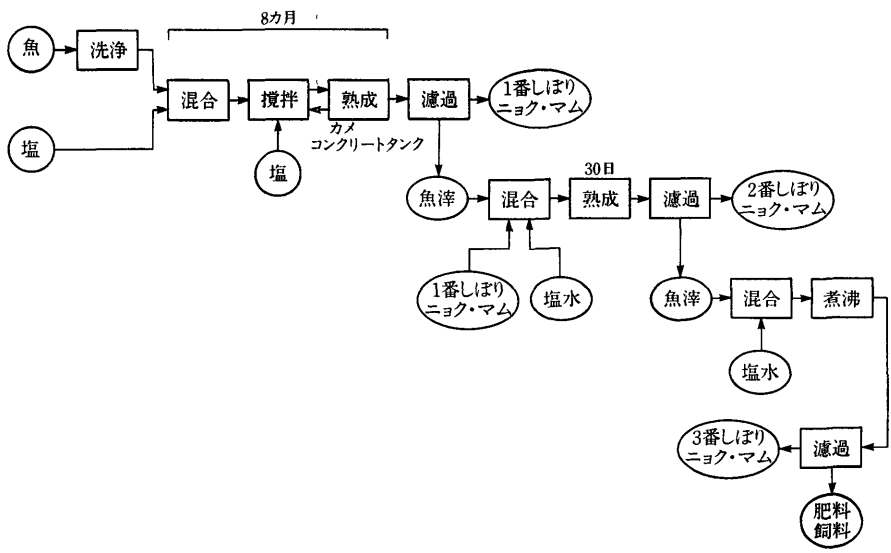



図3　ハイフォン省ドンソン郡 Duyen Hải 2 合作社でのニョク・マムの製造工程

ベトナム北部では独得の臭気を好まない者もおおく，中部および南部においてよく消費されるという。10世紀以後，トンキン平野を本拠地とするベトナム人（キン族）が南下して，しだいに中部・南部に進出する以前は，現在のマム・トム消費地帯は海洋民的性格をもつオーストロネシア語系のチャム族の王国であった。そこで，マム・トムは元来チャム族の食品であった可能性がある。

マム・トムの主な使用法は，種々の香辛料と混ぜてタレとして，食卓に供して他の料理や生野菜をつけて食べることである。

小エビ醤油であるニョク・マム・トム・チャットはマム・トムの副産物として製造されるので産額は少量である。ニョク・マムよりも濃厚な味と小エビ製品独自の香りを賞味する嗜好調味料でユエを中心とするベトナム中部で好まれ，中部でのスープ料理の味つけに好まれる。ニョク・マムが透明な赤褐色をしているのにたいして，ニョク・マム・トム・チャットは黒褐色の液体である。

## 3.　ニョク・マム nu'ó'c mắm

### 1)　製法

原料魚の種類は生産地によってことなるし，ほとんどの雑魚がニョク・マムつくりに利用可能であるという。主な海産魚はウルメイワシ属の Cà com (*Stolephorus* spp.)，ムロアジ属の Cá nuc (*Decapterus* spp.)，カタクチイワシ属の Cà lap (*Engraulis mystax*) であり，このうち Cá com と Cá nuc を原料としたものが高品質のニョク・マムとされる [Ngo Ba Thanh　1953: 21–27; IPFC　1967: 125, 127]。メコンデルタでは淡水魚製のニョク・マムもあり，ライギョとナマズの稚魚を原料としたものがよい製品になるという。

さきのマム・トムと同じハイフォン省ドンソン郡 Duyen Hải 2 合作社で Cá com を原料としたニョク・マムの製法を聞きとり調査した例を紹介する。

原料魚の漁獲は3―4月と8―9月の年2回に集中する。魚を海水で洗浄したのち，重量比で10―15%の塩を混合し，屋外のコンクリートタンクに入れる。毎朝タンクの蓋のトタンをあけて攪拌する。最初に塩を混ぜて1週間後から，毎朝攪拌のたびに天候，製品の塩辛さによって量を調節しながら塩を追加し，最終的には魚の重量の30%の塩が混合される。塩を加えるのは仕込み後1カ月のあいだに完了する。2カ月すぎたら攪拌はせず，天候によって5―10日ごとにトタンの蓋をあけて昼間天日にさらす。雨天続きのあとは天日にさらすと同時に攪拌もおこなう。8カ月発酵・熟成をしたら一番しぼりが可能であるが，12カ月置いたほうが美味の製品となる。

**写真3**　ハイフォン省ドンソン郡のニョク・マム工場。奥のコンクリート槽に魚と塩をいれて発酵させる

タンクの下の栓をぬいてニョク・マムをしたたらせ，二重にした竹カゴに砂と塩を詰めたフィルターで濾過をして，一番しぼりが得られる。この工場ではボトリングをせず，バルクで上部機関に出荷する。

タンクに残った魚滓の量の30%の一番しぼりニョク・マムと適当量の塩水を加え，1カ月間天日にさらして熟成させ，濾過して，二番しぼりのニョク・マムを得る。二番しぼり終了後の魚滓に塩水を加えて，2—3時間煮沸して，濾過したのち，液体だけをさらに2—3時間煮たものが三番しぼりである。最後に残った魚滓は肥料あるいは家畜飼料に利用される。

原料魚1tから1,000 $l$ の一番しぼり，200 $l$ の二番しぼり，500 $l$ の三番しぼりが生産される。

一番しぼりの蛋白質量（聞きとりのさいのことばのまま）は15%，二番しぼりが10%，三番しぼりが6—7%で，卸値価格で一番しぼり1 $l$ 16ドン（約326円），二番しぼり12ドン（約245円），三番しぼり8ドン（約163円）である。ちなみに同じ工場で生産する小エビ醤油であるニョク・マム・トム・チャットは1 $l$ あたり20ドン（約408円）である。

この工場で仕込み容器にコンクリートタンクを使用したのは1958年以後で，その以前は大きな木桶とカメを使用していた。

ベトナム全土で数100のニョク・マム工場があるものと推定される(旧北ベトナムよりも旧南ベトナムに工場が集中し，1970年代前半に旧南ベトナムに約500の工場があ

ったといわれる)。容量 5 t 以下の木桶を数個そなえた小さな工場から，コンクリートタンクで年間数 1,000 t の生産をする工場まで，さまざまであり，工場によって製造工程がすこしずつことなっている。Ngo Ba Thanh によれば，一番しぼりの伝統的な仕込み法は下記の3タイプに分類されるという [NGO BA THANH 1953: 40–43]。

① 塩を混合した魚を容器に入れ，落し蓋で重石をし，日中は天日にさらすだけで，発酵・熟成の全期間を通じて他に手を加えることをしない。

② 塩を混合して重石をせずに3日置いたのち，浸出液を集める。浸出液の1/3を容器にもどし，魚に落し蓋をし，重しをかける。残りは別容器に入れて天日にさらす。魚の表面が乾いたら，別容器の浸出液をかけることを全期間を通じておこなう。

③ 魚と塩の混合物に全期間重石をせずに発酵・熟成させる。仕込んでから4—6週間は天日にさらす。1日に1—2回攪拌することを仕込み後2カ月間は続ける。

南ベトナムでは3-8カ月で発酵が完了するのにたいして，気候のちがいで，北ベトナムでは6—12カ月間かかる。一番しぼりをとり出すさいにも，容器の栓の部分にフィルターをもうけて濾過しながら液体を集める方法と，小型の桶やカメの容器に布袋でおおった細長い竹カゴを入れ，そのなかに溜まった液体をシャクシでくみあげる方法がある。

発酵途中で香り，色をよくするために煎米粉，カラメルを混ぜる地方，風味づけのほかに酵素による発酵促進をも期待してであろうと思われるジャックフルーツを切りきざんだものやパイナップルジュースを加える地方もある。

**写真4**　市販のニョク・マム

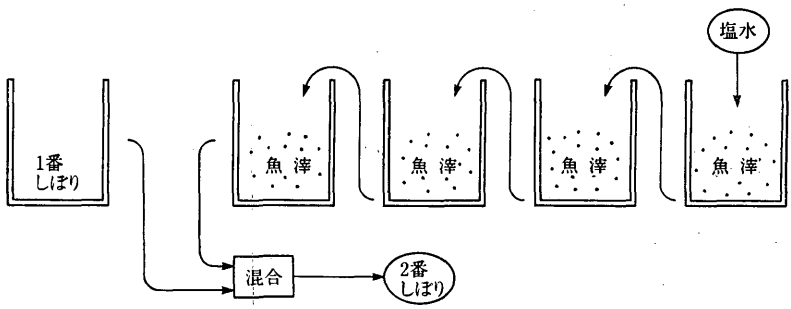



**図4**　塩水を魚滓の入った桶に次々と移して，最後に1番しぼりと混合して2番しぼりニョク・マムをつくる方法（[Ngo Ba Thanh　1953: 46] から作図）

二番しぼり製造のさい，一番しぼりをとったあとの魚滓の残る3-8個の桶を1セットとし，塩水をこれらの桶のあいだを次々と移すことによって塩水に溶け込んだエキス分の濃度を高めて，最後に一番しぼりと混合して商品とする方法もある（図4）。

これらの製造法の組み合せでさまざまなバリェーションの製法が地方ごと，工場ごとに適用されており，そのことはニョク・マム製造の伝統が古いものであることを物語るものであろう。

2)　消費

最上の品質のニョク・マムの産地は，ドンホイ，ファンティエット，フーコク島であるといわれている。このうち旧北ベトナムに属するのはドンホイだけである。生産地，生産額のおおくは南ベトナムに偏り，工場経営者，流通業者もおおくが中国系住民によって占められていた。南ベトナムでは19世紀にはニョク・マムの流通は中国系の商人によっておこなわれ，生活必需品なので農民にとっての数少ない現地購入の商品であるし，農家に貸し売りをして収穫期になると米の現物で代金を受け取る商慣行もあった。これらの中国系の人びとがボートピープルとして国外脱出したため，現在のベトナムでは以前よりもニョク・マムの生産が減少しているようである。

1984年における水産省の生産目標額は 7,100万 $l$ であるが（ベトナムの人口5,606万），それは直轄の国営工場における産額であり，それよりもはるかに多量の製品が小規模の民営工場で製造されたり，家庭での自給自足的製品があるものと思われる。

国家公務員には食料の配給制度があるが，ニョク・マムの配給量は1人1カ月あたり成人 1.5 $l$，子供 0.5 $l$ である。ちなみに，『昭和56年度食料需給表』から計算すると，1981年度のわが国での1人1カ月あたりの醤油消費量は農家で 0.62 $l$，非農家で 0.36 $l$ である。わが国では年々醤油の消費量が減少していること，加工ずみ食品や外食の普及などの事情も考慮に入れる必要はあるが，日本人にとっての醤油に劣らずベ

トナムの食生活におけるニョク・マムは重要な調味料であるといえよう。

ニョク・マムは日本での醤油とおなじくベトナム料理の万能調味料であるが，とくに野菜の煮物やスープの味つけ，および，ニンニク，トウガラシ，ライムジュース，砂糖，少量の水などと混ぜて食卓でつけ汁であるnu'ó'c chãḿ として利用される。また，他の副食物がないときには米飯にかけて食べる。粥にニョク・マムをかけたものが離乳食となるので，子供のときから慣れ親しんだ，もっとも基本的な料理の味である。

3)　歴史

山岳地帯に分布する少数民族も現在ではニョク・マムを利用するようになったというが，伝統的には海岸部とトンキンデルタ，メコンデルタに分布するベトナム人（キン族）とチャム族の食品であったと推定されるが，その歴史について物語る資料はない。

A.D. 1770-1790年の内戦のさいサイゴン(現在のホーチミン市)に立てこもった王党派が敵軍にニョク・マム生産地を制圧されてニョク・マムの不足になやんだとの記事がベトナムの文献にニョク・マムが記載されたはじめであるという [Rosé　1918: 3]。

ニョク・マムの起源については

① 塩魚をカメに入れたまま食べるのを忘れて長期間放置したところニョク・マムができたとするベトナムにおける偶然の発生説

② 18世紀にベトナムへやってきたギリシア＝ラテン系の航海者が古代ローマの魚醤油であるガラムを伝えたとする説（①,②は [Ngo Ba Thanh　1953: 13–20] に紹介されている）

③ 料理における利用法が似ているから，16-17 世紀にベトナムに日本人町を形成した日本人のもたらした醤油から変化したものであるという説 [Rosé　1918: 18]

があるが，いずれも証拠を欠き，アジア全体における魚醤類との関連をもたぬ説で，とるに足りないものである。

起源については，別論文で予定しているアジアの魚醤油の起源や伝播についての考察にゆずることとして，18世紀以前の文献にはいまのところ記載例がないことを確認するにとどめておく。

## Ⅱ. カンボジア

海岸線の短いカンボジアでは，魚醤類の大部分は淡水魚を原料としている。カンボジアの食生活でもっとも重要な魚醤はプラ・ホック pra hoc という淡水魚の塩辛あるいは塩辛ペーストである。ベトナムから伝播したと考えられるマム mam も嗜好食品として存在する。小エビ塩辛ペーストであるカピ kapi は南部海岸地帯での地方的調味料である。魚醤油であるタク・トレイ tuk trey は淡水魚製である。

### 1. プラ・ホック pra hoc

国土の中心部に位置するトンレサップ湖がこの国における魚業資源の最大の供給地である。プラ・ホックとよばれる塩辛・塩辛ペーストの原料の供給・交換・製造をめぐってトンレサップ湖周辺において興味ある民族間の定期的交渉が存在する。

ポル・ポト政権下で虐殺の対象となり民族の壊滅に近い状態に追い込まれる以前，トンレサップ水系の漁業は主として19世紀に南ベトナムから移住してきたチャム族の専業漁民とベトナム人漁民によって営まれていた。

乾季の3倍以上にふくれあがったトンレサップ湖の周辺の浸水林で魚族は雨季に産卵繁殖する。11月になり減水期がはじまると魚は水の後退にともなって浸水林から湖・河川にもどる。魚の移動は月齢と関係をもち，陰暦の6・7日から14日までに集中する。12月から3月はじめまでの約3カ月間の毎月の魚の移動期にトンレサップ湖周辺でダイ day とよぶ大がかりな定置網漁業によって多量の漁獲がなされる。ダイ漁業に従事するのはチャム族が主であるが一部はベトナム漁民によって運営される。

首都プノンペンの西方から南方にかけて半径 80 km におよぶ地帯の農村に住むクメール族農民は毎年，ダイ漁業の季節になると各村10—200台の牛車を連ねたキャラバンを編成して野営をしながら，漁場に集まり，積んできた籾米を魚と交換し，河岸で1年分のプラ・ホックの半製品をつくり，村へ持ち帰って熟成させるのである。このさい，チャム族の漁民とクメール人の農民の物々交換の仲買人にあたるのがベトナム人商人[1]である。

近森 [1967], Chevey & Le Poulain [1940], および筆者がプノンペンで得た情報を総合して，ダイで漁獲した魚を原料としたプラ・ホックの製造法を記述する（図5）。

1) このクメール人とチャム族の交換関係とプラ・ホックの製造法については [近森　1967] と [Chevey and Le Poulain　1940] にくわしくのべられている。

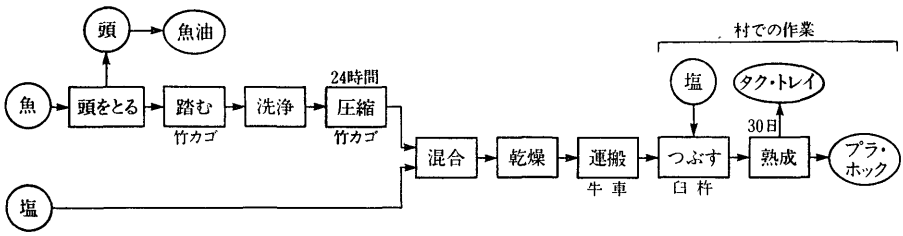



**図5**　プラ・ホックの製造工程（[近森　1967; CHEVEY & LE POULAIN　1940] から作図）

プラ・ホックの原料魚は体長 10 cm を越えない程度の小魚で trey changvar と総称されるが，そのなかには20種を越える魚種がふくまれているが，すべてコイ科に属する。そのうちでも， trey riel (*Cirrhinus jullieni*) と trey lenh (*Dangila siamensis*) がよく利用される。

クメール農民によるプラ・ホックつくりの前半は漁場の沿堤で，後半は村へ持ち帰っておこなわれる。

まず，魚の頭を切り落し，頭は廃棄するか，魚油つくりにまわされる。頭を落した魚を竹カゴに詰め，その上に男が乗って足踏みをしてウロコを落し，圧力で内臓を抜く。これを河水に浸して洗浄する。ついで魚を詰めた竹カゴの上にバナナの葉をかぶせ重石をして24時間放置して水分を切ったのち，魚の重量の10%程度の塩を混合して，マットにひろげ天日にさらし，24時間放置する。これで工程の前半部が終了し，竹カゴに詰め，牛車にのせて村へ帰る。

家へ持ち帰ったら，堅杵・堅臼，あるいは唐臼で魚をつきくだき，ペースト状にする。このさい，味見をしながらさらに塩を加える。

ペースト状になった魚を容量 60 kg 程度の素焼のカメに入れ，日中は蓋をとって天日にさらすことを1カ月続けるとプラ・ホックができあがる。この間，カメの表面にわき出た浸出液を毎日集める。この液体をタク・トレイ tuk trey（魚の水の意）とよび，魚醤油として利用する。

上記の方法でつくられる塩辛ペーストがカンボジアで，いちばんよく利用される魚醤である。

プラ・ホック・ユン pra hoc youn（ベトナム人のプラ・ホック）とよばれる塩辛ペーストは，ベトナム人がクメール農民に売るための低級品のものであり，頭を落した屑魚を1晩塩水に浸け，2日天日乾燥したのち，塩と一緒につきくだき（塩分は15%程度に達する），カメで10日発酵・熟成させたものである。

製法は省略するが，高級魚とみなされる小魚，あるいは大形の魚の切身を原料とし

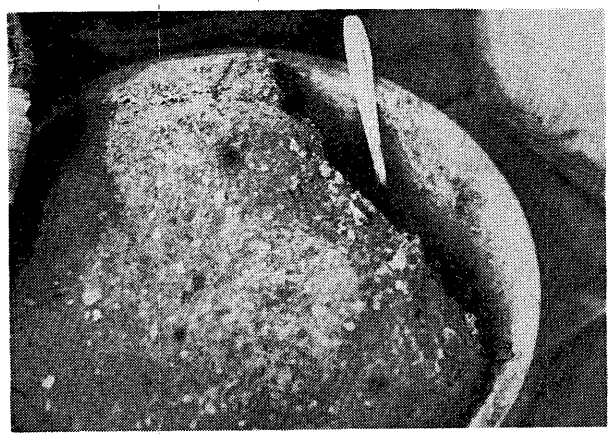


**写真5**　プノンペン市の市場で売るプラ・ホック

て，つきくだかずに製造する塩辛もあり，おなじくプラ・ホックという総称のカテゴリーにいれられている。

## 2.　マム mam

煎米粉を加えた塩辛類をマム mam とよぶ。マムの語源はベトナム語に由来するものと考えられる。

マムにはコイ科の魚の切身に重量比で10：7の強い塩をしてから水切りをして，煎米粉をまぶし10日程度熟成したもの，*Ophicephalus micropeletes*, *O. striatus* の魚卵 60 kg に塩 10 kg，煎米粉 4 kg を混ぜて2カ月熟成させたもの [IPFC　1967: 96–97] とベトナムのマム・チュアとほぼ同類の塩と煎米粉に魚を漬けたのち，カラメル状にした砂糖を混ぜて漬けなおす製品であるが，その製法についてはナレズシの論文ですでに記述したので省略する [石毛　1987: 636–637]。

マムは煎米粉を混ぜて漬けこんだ塩辛であるという点では，のちにのべるタイのパー・チョムに類似している。ただし，パー・チョムとことなる点はカンボジアのマム製造には比較的多量の煎米粉が使用されることであり，出来あがった製品にも乳酸発酵の風味が感じられることである。

カンボジアでは塩魚に蒸したモチ米にダム・ベ dam be というスターターを加えてつくったモチゴメのコウジを混ぜてつくったファーク phaak というイズシ系のナレズシが存在する。

マムとファークはカンボジア人にとっては別系統の食品としてわけられているが，製造の原理からいえばマムは塩辛とナレズシの中間に位置する食品といえよう。

### 3.　カピ kapi（マム・ロク mam rouc）

小エビ塩辛ペーストはタイ語とおなじカピ，あるいはベトナム語とおなじマム・ロクという名称でよばれる。シャム湾に面した海岸地方での調味料であり，淡水産小エビも使用されるというが [IPFC　1967: 96]，海水産の原料のほうがおおいものと考えられる。製造地は現在立入禁止であるために現地調査はできなかったが，製品から判断するとベトナム，タイの同種製品とおなじ製造法によるものと考えられる。

### 4.　タク・トレイ tuk trey

第二次大戦前には魚醤油であるタク・トレイを生産する工場はカンボジアになく，南ベトナムのフーコク島産のニョク・マムを輸入して調味料として使用していた。第二次大戦中，ベトナムからの供給がとだえたので，カンボジアにタク・トレイ工場がつくられるようになった [LARFONT　1950: 3–4]。

プノンペン郊外のトンレサップ川畔にある1954年創業のタク・トレイ工場での製造工程の例を報告する。

原料魚はトンレサップ川で漁獲したものを使用し，年に2回仕込みをする。11月はこの頃漁獲されるライギョの一種を使用したほうが高品質の魚醤油ができる。

新鮮な魚を淡水に2—3時間浸けて魚体をふくらます。ついで塩を混ぜながら3 t–

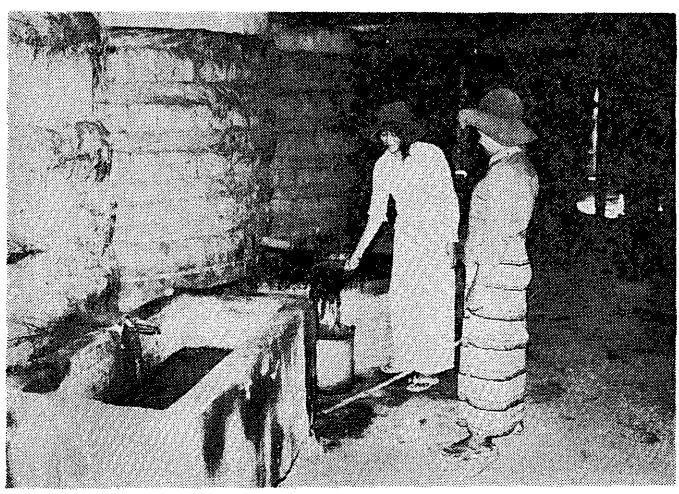


**写真6**　プノンペン市郊外のタク・トレイ工場。おおきな木桶で発酵させた魚醤油を，桶の底ちかくにもうけた栓から，小型のコンクリート槽，あるいは浅い木桶にしたたらせる。こうして集めた一番しぼりを，くみあげているところ。くみあげた液体を屋外のコンクリート槽にうつし，熟成させる

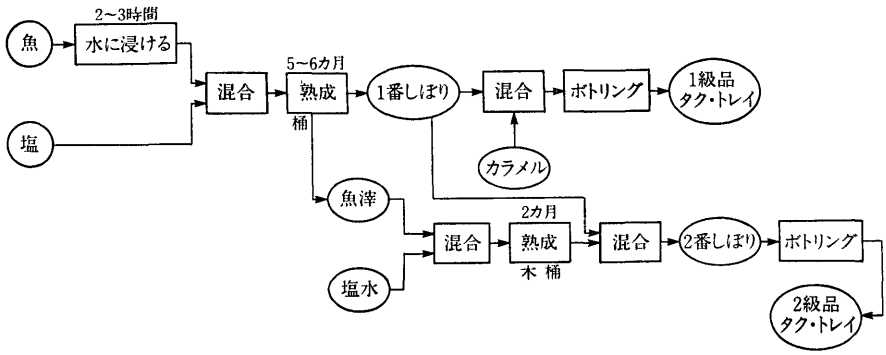



**図6**　プノンペン郊外での淡水魚産タク・トレイ製造工程

8 t の容量のある木桶に仕込むが，桶の底部では容量比で魚4：塩1，上半部では魚3：塩1の混合比で一番しぼりの塩分比重 25° ボーメになるよう塩の全体量を加減する。

木桶の底のフィルター（陶器の破片，竹を編んだものでつくる）で濾過され，木栓からしたたり落ちる液体を毎日小形の桶に受け，12時間ごとに桶の上部へもどすことを5－6カ月くりかえして一番しぼりが熟成する。一番しぼり 1 t にたいして 30 kg の量のヤシ砂糖からつくったカラメルを混合してから，ボトリングしたものが一級品のタク・トレイとなる。買い手がつくまで，一番しぼりをコンクリートタンクに移して，長期間日中は天日にさらしておくと高品質のものになるという。

一番しぼりをとった後の魚滓に 18° ボーメの塩水を加え2カ月熟成させながら，したたる液体を桶にもどす作業をすると二番しぼりができる。二番しぼりをそのまま出荷すると三級品になるが，この工場では三級品は出荷せず，一番しぼりと二番しぼりを適量ブレンドした二級品までを市場に送るという。

タク・トレイのほかにトンレサップ湖周辺で少量製造されるライギョ類の肝臓を原料とする魚醤油ニョク・マム・クァ・カ nuoc mam qua ca がある。これはベトナム語名称なので，ベトナムから伝えられたものである可能性が高い。

ライギョ類の魚の肝臓の重量比で10％の塩を混ぜ，カメに入れ，天日のもとに10日間さらす。こうして得た肝臓の浸出液 10 $l$ にたいして，50 g の砂糖，7 $l$ の水を加え，1時間煮たあと，布・中国紙で二重に濾過してつくった製品である。

## 5.　魚醤類の消費

カンボジアでの魚の発酵製品を民衆の日常の食生活における重要度順にあげると，

①プラ・ホック，②タク・トレイ，③マムとカピ，④ファーク（ナレズシ）の順番になる。

プラ・ホックとタク・トレイはカンボジア人の台所の必需品となっている。タク・トレイは都市ではボトリングした製品を購入するが，プラ・ホックはプノンペン市でも自家製造する家庭がある。農村部では市販品のタク・トレイを買わず，自家製のプラ・ホックから得られる液体を利用する家庭もある。ボトリングした市販品と自家製塩辛汁のタク・トレイの両方があるときは自家製のものはスープの味つけなどに利用し，市販品はさらに洗練された味が要求されるつけ醤油などに利用される。

プラ・ホックを副産物として利用する食べかたとしては，生のまま，あるいは蒸して，それを唯一のオカズとして食べるのが貧しい農民の日常的な食生活である。これに，ニンニク，タマネギ，トウガラシ，レモングラス等の香辛料を混ぜたり，生野菜をつけて飯のオカズともされる。ブタ肉などの他の主材料とプラ・ホックを混ぜてバナナの葉に包んで焼いたり，蒸す料理もある。

調味料的な利用法としてはスープや米製のウドンの味つけ，煮物の調味料，プラ・ホックをレモン汁に溶き香辛料を混ぜて食卓でのつけ汁にすることがよくおこなわれる。日常使われるプラ・ホックはほとんどがペースト状なので容易に液体に溶けてコロイド状になるので，味噌と同様に利用され，カンボジア料理の味のベースにプラ・ホックがあるといっても過言ではない。わが国の味噌の使用法にたとえれば，嘗め味噌としての利用法と調味料としての利用法および味噌汁の3種の利用法がみとめられる。

タク・トレイを飯にかけてオカズなしで食べることもあるが，もっぱら調味料としての利用法である。カンボジア料理のおおくはプラ・ホックとタク・トレイの互換性があり，おなじ料理の味つけに食べる者の好みにより，どちらかが選択される。

生産や消費に関する統計資料は存在しないが，プノンペン市に居住する10人家族の例では，1カ月にプラ・ホックを約3kg，タク・トレイを10$l$消費するという。都市的生活様式になると魚醤油の消費が増大し，プラ・ホックの消費が減少するが，農村部ではプラ・ホックの消費量のほうがはるかにおおい。近森によれば農家での年間1戸あたりのプラ・ホック消費量は70–100kgにのぼるという［近森　1967: 230］。これほどの消費量になると単なる調味料にとどまらず，蛋白質の補給源としても重要な食品の位置を占めることになる。

カピは南部海岸に限定された調味料であり，マムとナレズシであるファークはときたま食べる嗜好食品である。

## Ⅲ．タ　　イ

多種類の魚や小エビの発酵製品が存在し，東北タイ，北タイ，中部タイ，南タイの4つの伝統的文化圏ごとにことなる魚の発酵食品を利用したり，おなじ製品でもことなる名称でよばれたりするので，複雑な様相をしめしている。そこで，研究者のあいだでも混乱が生じ，本来は塩辛系の食品がナレズシのカテゴリーに分類されたりする[2)]。

タイ国の食品研究者たちも，この国の魚介類発酵製品を体系的に分類することをおこなっていないので，図7に主要な製品についての筆者の分類試案をしめしておく。一見，塩辛とナレズシの中間に位置するような食品のあるこの国のことであるので，ナレズシをもふくめて，以下簡単に図7の説明を記しておく。

① ナレズシ系列――淡水魚に塩と米飯（おおくの場合モチ米の飯）とニンニクを

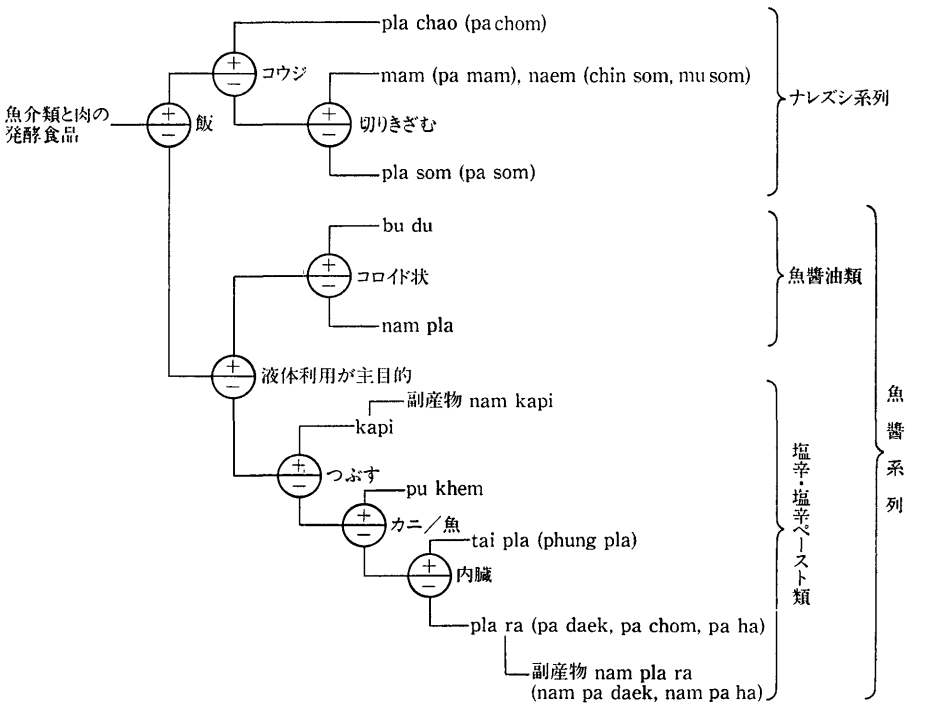



**図7**　タイ国における魚介類と肉の発酵製品の分類(カッコ内は標準タイ語以外の名称をしめす)

2) たとえばナレズシの研究者である篠田統は，民族学者岩田慶治の情報にもとづき，pla jao, pla ha をナレズシのカテゴリーに含ませている。しかし，のちにのべるように，pla jao は本来はコウジを利用したイズシであるし，pla ha は本来は塩辛であるが，その製法のバラエティーのなかにナレズシ的な製品をふくむものである。

混ぜてつくったナレズシをプラー・ソム pla som, この種の製品が発達している地方である東北タイのラオ語ではパー・ソム pa som とよぶ (pla, pa は魚，som は酸いという意味)。数十日間保存できる製品もあるが，たいていは3—4日で食用可能となり，2週間くらいの間に消費してしまう短期熟成のものである。

ブタ肉をミンチにしたものを材料としたナレズシをネーム naem（北タイではチン・ソム chin som, もしくはムー・ソム mu som 酸いブタ肉の意味）という。東北タイでは牛肉とウシの肝臓のミンチを材料としたものをマム mam という。魚を細かく切りきざんでつくったものをパー・マム pa mam という。

米飯（モチ米の場合がおおい）にスターターを混ぜてつくったコウジ khao mak と煎米粉で塩魚を漬けたイズシをバンコクではプラー・ジャオ pla chao, 東北タイではパー・チョム pa chom という。

② 魚醤油——長期間発酵させ濾過して透明な液体のふつうの魚醤油をナム・プラー nam pla というが，南部イスラム教徒地帯では比較的短期間の発酵で魚肉の混ざったコロイド状の液体の魚醤油をつくり，ブ・ドゥ bu du とよぶ。

③ 塩辛類——この分類についてはのちにくわしくのべるが，小エビ塩辛ペーストをカピ kapi, その副産物である小エビ醤油をナム・カピ nam kapi という。

汽水産のカニの塩辛をプー・ケム pu khem とよぶ。南タイで海産魚の内臓の塩辛をつくり，これをタイ・プラー tai pla あるいはプン・プラー phung pla という。ふつう淡水魚でつくる一般の塩辛は地方によってよび名がことなり，プラ・ラー pla ra（中部タイ），パ・デーク pa daek（東北タイ），北タイではパ・ハー pa ha あるいは単にハー ha といわれる。塩辛の副産物として浸出液を集めて調味料として利用するものは，ナム・プラー・ラー nam pla ra（中部タイ），ナム・パー・デーク nam pa daek（東北タイ），ナム・ハー nam ha（北タイ）とよばれる。

## 1. プラー・ラー pla ra（パー・デーク pa daek, パー・ハー pa ha）とナム・プラー・ラー nam pla ra（ナム・パー・デーク nam pa daek, ナム・ハー nam ha）

### 1) 分類と地域差

魚醤油とならんで淡水魚の塩辛であるプラー・ラーがタイ国におけるもっとも重要な魚醤である。プラー・ラーはバンコクをふくむ中部タイでの名称で，ラオ族の文化圏である東北タイではパー・デークの名称でよばれ，北タイではパー・ハー，または

**表1**　タイ国における淡水魚塩辛類（名称，混合物，発酵・熟成期間，地方）
数字は魚を100としたさいの混合物の重量比をしめす

| NO. | 名　　称 | 塩 | 米ヌカ | 煎米粉 | そ　の　他 | 発酵・熟成期間 | 地方 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | pa daek | 43 | 7.5 | | 水を加える | 180日 | 東北 |
| 2 | 〃 | 30 | 40 | | 水を加える | 240-360日 | 東北 |
| 3 | 〃 | 25 | 8.5 | | | 360日 | 東北 |
| 4 | pa chom | 20 | | 15 | 鶏卵大の米飯を加える | 数日 | 東北 |
| 5 | 〃 | 5 | | 10 | | 20日 | 東北 |
| 6 | 〃 | 20 | | 50 | | 120日 | 東北 |
| 7 | 〃 | 0 | | 0 | ニンニクを加える | 3-4日 | 東北 |
| 8 | 〃 | 0 | | 0 | ショウガ，ニンニク，レモングラスを加える | 数日 | 東北 |
| 9 | pa ha | 50 | | | | 長期 | 北 |
| 10 | 〃 | 30 | | 10 | | 360日 | 北 |
| 11 | 〃 | 0 | | 0 | | 90-120日 | 北 |
| 12 | 〃 | 0 | | 0 | モチ米飯小量を加える | 60日 | 北 |
| 13 | pa ra | 20 | | | | ? | 中部 |
| 14 | 〃 | 20 | | | | 30日 | 中部 |
| 15 | 〃 | 17 | | 少　量 | | 30-90日 | 中部 |
| 16 | 〃 | $2\frac{1}{4}$カップ | | $\frac{3}{4}$カップ | 魚1kgに対して | 30-90日 | 中部 |
| 17 | 〃 | 30 | | | | 360日 | 中部 |

ハーの名称で知られている。南部のイスラム教徒地帯では淡水魚の塩辛は食べないのがふつうである。

表1にタイ各地での塩辛類の名称と，その製造法の例をあげておく。これを見てわかることは，東北タイのパー・デークは魚のほかに米ヌカを混合することが特徴であり，北タイにおいてはウルチ米を煎って粉にしたものを少量混ぜて漬け込むことがおこなわれる。米ヌカ，煎米粉ともに塩辛の香りをよくするために添加するという。しかし，中部タイでは塩のほかの混ぜもののない塩辛がおおい（ダムの建設の影響等でメコン水系の魚の生態系が変化し，近年東北タイ，北タイでの漁獲がすくなくなり，これらの地方に中部タイのチャオプラヤー水系で漁獲した魚を塩辛に加工して移出することがさかんになっている。このときは，中部タイでも移出先の嗜好にあわせ，東北タイには米ヌカ，北タイには煎米粉入りの塩辛を製造している）。

表1にNo. 4–8にパー・チョム pa chom という東北タイにおける煎米粉を混ぜた製品があらわれる。中部タイにおける煎米粉を混ぜたプラー・ラーとことなる点は，きわめて魚体の小さい魚や小形のエビを原料として用いること，ニンニクなどの香辛料を混ぜて漬け込むことが，しばしばおこなわれ，塩分が比較的低く，漬けてから数日で食用にすることがおおい点である。それは東北タイのナレズシであるパー・ソム

にニンニク等の香辛料を混ぜ塩分を低くおさえ，短期間に熟成させた製品がおおいことと関係をもつように考えられる。すなわち，パー・ソムに加える飯のかわりに煎米粉を加えたのがパー・チョムであり，ナレズシ系列の食品とするほうが現状ではよいと考えられる。しかし，東北タイの人びとにとってはパー・チョムは塩辛であるパー・デークのバリエーションであると認識されている。おそらく発生的には北タイのパー・ハーのように塩辛系列の食品の風味づけのために少量の煎米粉を混ぜることに起源したものであるので民俗分類では塩辛と認識されているのであろう。

塩辛つくりに煎米粉や，表1 No. 4, 12 のように少量の米飯を加えた場合，ナレズシとの差は程度の問題にすぎない。主として乳酸発酵により魚肉を分解せずに保存するのを目的とするか，積極的に酵素の作用で魚肉の分解を期待するかで，この二つの系列の食品が区別されることになる。タイにおいては塩辛系列とナレズシ系列の距離が近く，しばしばその中間製品が出現するので混乱が生じるのである。

2)　製法

東北タイ各地の市場で売るパー・デークの原料魚を調査したところ16種の淡水魚が使用されていた。ほとんどすべての魚が塩辛になり得るというが，そのうちもっともよく利用される順に魚種を1位から4位まであげると，① pa khao (*Wallagonia attu*), ② pa soi (*Osteochilus hasseltii*), ③ pla mu(*Botia hymenophysa*), ④ pa kayeng (*Mystus nemurus*) である。北・中部タイでもよく利用する魚種もほぼ同様であると考えられる。河川・湖沼のそばに数十個の塩辛仕込み用のカメを置く倉庫をもつ業者は漁師から魚を購入して一年中漬け込みをすることもあるが，おおむね雨季の終りが多量の魚を仕込む時期である。農民が自家消費用の塩辛つくりをするのは，雨季の終りに冠水し

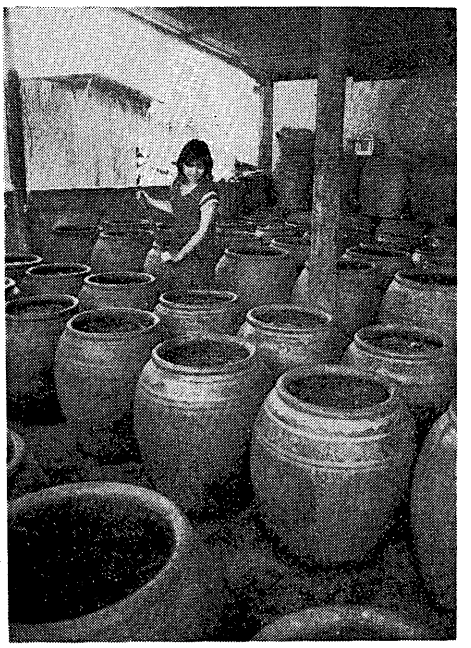


**写真7**　東北タイのあるパー・デーク工場。この工場では塩で下漬けしたのち，米ヌカをまぶし，カメにいれ，カメの口縁部まで塩水をそそぎ，内蓋をして，2カ月発酵させる。その後，3カ月間，毎日1度，写真のようにかきまぜて，熟成させたのち，出荷する。すべて，家族労働でおこなわれる

た水田の水が引き，上記の魚が河川に帰るところを漁獲したものを原料とする。

魚体の大きさが 10 cm 以下の小魚は内臓をとり去るだけでそのまま加工し，大形の魚はウロコ，頭，尾，内臓を除去し，切身にして漬け込む。塩辛の漬けかたのさまざまな事例を集めたが，ここでは一般の農民によっておこなわれる単純かつ基本的な工程の例と，専門業者によってなされる工程のうちでもいちばん手の込んでいる例を紹介する。他の事例はこの2例のあいだのバリエーションに位置づけられるからである。

農民によって自家消費用に製造する場合の工程は単純である。この場合は次の季節に漬け込むまでに，長期間の保存が必要なので魚の重量比で25%以上の塩が混ぜられることがふつうである。下ごしらえをした魚に塩を混ぜ1時間程度置いてから，北タイならウルチ米を褐色になるまで煎って乳鉢でつきくだき粉末状にしたもの，東北タイでは米ヌカを適量混ぜて，カメに入れ，落し蓋の上から重石をして発酵・熟成をさせる。

市場に出荷する商品として塩辛を多量に製造する東北タイのある業者の例では，重量比30%の塩を加えてから大型のカメに入れて2週間置いたのち魚をとりだし，そのときの魚の重量比で7.5%の米ヌカをまぶし，別のカメに入れる。このカメには水の重量の50%の塩を溶かした塩水がカメの口の部分の魚の表面をおおうようにそそぎこむ。落し蓋に重石をしハエを防ぐために落し蓋の上を塩でおおう。2カ月後発酵がほぼ完了すると蓋を取り去り，毎日1度カメの内容物を攪拌することを3カ月間くりかえして熟成し，味がよくなるので出荷するという。

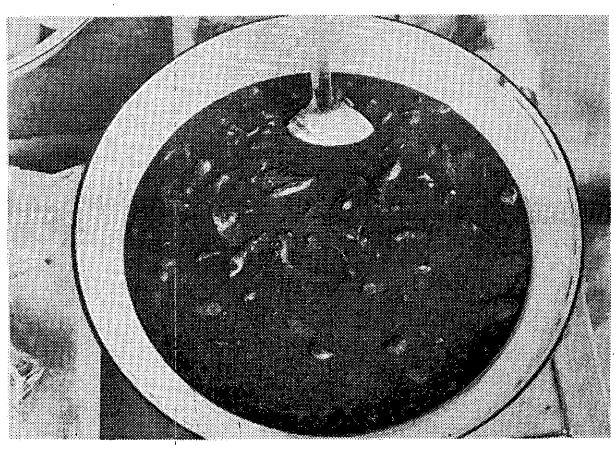


**写真8**　東北タイの市場で洗面器にいれてパー・デークを計り売りする。パー・デークは生活必需品なので，東北タイのすべての市場で売っている

市販の魚醤油であるナム・プラーが普及する以前は，塩辛の自家製をしていた農家では塩辛汁であるナム・プラー・ラーを東北タイではナム・パー・デークを調味料として利用していたものと考えられる。

現在では塩辛汁を調味料としてよく使用するのは東北タイに限定される。

東北タイでは塩辛が熟成したのち，必要に応じてカメに溜まった汁をシャクシですくいあげたり，東アジアにおけるタマリ醤油の採集と同様に細長い竹カゴをカメの中に入れて，そこに溜まった液体をくみあげる。あるいはシャクシ状の濾し器を使用して，塩辛と液体部分を分離する。

こうして得た塩辛汁を東北タイではナム・パー・デーク（塩辛汁）とよぶ。市販の魚醤油が赤褐色をして透明な液体であるのにたいして，塩辛汁の採集時にはふつう濾過工程がないので微細な魚肉の粒や米ヌカが混ざった不透明な茶褐色をして，市販魚醤油にはない米ヌカからもたらされた風味と淡水魚の臭いがする液体である[3)]。

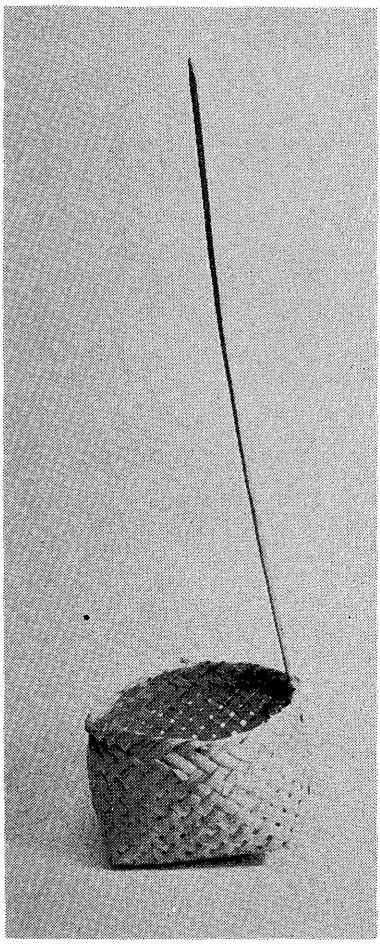


**写真9**　ti krong pa daek という，パー・デークの魚をすくいとり，ナム・パー・デークと分離するための道具。竹製。底部からの柄の先端までの長さ 30 cm

3）消　費

ラオ系の文化である東北タイにおいて塩辛

3）ナム・パー・デークは伝統的には塩辛の副産物として得られていた。現在では，ナム・パー・デーク製造を目的とした塩辛つくりもおこなわれる。

市販の魚醤油を利用した料理が浸透した現在，市販品を買う経済的余裕のいな東北タイの農民のあいだで魚醤油代用品としてのナム・パー・デークを製造することがはじまった。コンケン郊外の Bunsawang 村での事例では熟成の完了した塩辛とその浸出液に水を加えて魚肉が溶けるまで煮沸する。このさい塩，砂糖，ニンニク，タマネギの葉（これは製品の色をよくするために加えるという）が混ぜられる。煮沸後，木炭をつぶして布の上に置いたフィルターで濾過し，ガラスビンに詰めて日光に1日さらしてできあがる。この製法は伝統的なものではなく，1970年代終りに生活改善運動の一環として導入されたという。

Nong Khai では，25° ボーメになるよう塩とヌカを淡水魚に混ぜ，4-12カ月発酵・熟成させたのち，濾過をして1番しぼりとし，さらに魚滓に魚と塩を加え1カ月置いて2番しぼりをとり，それぞれボトリングして出荷する業者がいる。市販の魚醤油であるナム・プラーとことる点は，淡水魚と米ヌカからかもし出された独自の風味にあり，東北タイ出身者のための調味な料として売り出されている。1975年にこの業者は創業したが，ほかに同業者はいないという。

以上の2例とも製品はナム・パー・デークとよばれる。

はもっともよく消費される。東北タイ農村の第二次大戦前の生活を記した小説の訳書『東北タイの子』全240頁のなかでパー・デークの訳語である塩辛が109回，パー・ソムの訳語のナレズシが47回出現することからも，この地方における淡水魚の発酵製品，とくに塩辛の重要度が推測されよう[ブンダンヴィー　1980]。伝統的東北タイ料理のおおくは，パー・デークあるいはナム・パー・デークで調味したものである。

淡水魚塩辛のもっとも手軽な食べかたは，そのまま米飯の副食物とすることである。もうすこし手を加えた料理としては，頭，尾を取り去り，小さく切りきざみ，レモングラス，トウガラシ，ニンニクなどの香辛料をつぶしたものと和えて，そのまま米飯の副食物にしたり，あるいはこれにゆでた野菜類をつけて食べることである（中部タイの料理名 pla ra song khrüang)。おなじく香辛料を混ぜたものに塩辛汁を入れて，食卓におけるタレとして用いることもよくおこなわれる。現在では寄生虫予防のために，この料理においても生食せず，塩辛を煮て使用することが奨励されている。

東北タイでは鉢に水を入れたなかでパー・デークをもみほぐし骨をとり去り，魚肉の混ざった液体を調味液として野菜や魚を煮ることがおおい。塩辛汁であるナム・パー・デークは香辛料と混ぜ食卓におけるタレとして利用するほかスープ類の味つけによく用いられる。よく知られている若いパパイヤを主材料とした和え物料理であるソム・タム som tam に他地方では調味料として魚醤油ナム・プラーが使われるが，東北タイのものはソム・タム・ラーオ som tam lao（ラオ族風のソム・タム）といってナム・パー・デークが利用される。

筆者の聞きとり調査の例では東北タイにおけるパー・デーク消費量は成人1人1カ月 0.5 kg 前後である。北タイがこれにつぎ，中部タイでは塩辛は生活必需品ではなくなり消費量もごくわずかとなると考えられるが，くわしくはのちに他の魚醤類との関係において地域的分布をのべる節にゆずる。

## 2.　タイ・プラー tai pla (pung pla)

タイ・プラーとは「魚の内臓」（タイは内臓の意）という意味で，南部のクラ地峡方面で製造される海水魚の内臓製の塩辛をしめす。プン・プラーとよぶ場合もある。

原料としては各種の海水魚の内臓が使用されるが，pla thu (*Rastrelliger kanagurta*) やアジの類が好まれる。

ソンクラー郊外の漁村での製造例では，まず，魚の内臓を，そのまま，あるいは洗浄してから水切りをする。重量比で内臓と同量から20%の塩を混合し，カメあるいはガラスビンに入れ，蓋をして1～2カ月置くとできあがる。

わが国のカツオの内臓の塩辛よりも液体部分がおおいが，味，香りは類似している。発酵終了後，煮てから布で濾過してコロイド状の液体部分だけをビン詰めにして商品とする業者もあるが，このような操作をせず，ゆる目の塩辛のまま食用にするのが伝統的なもののようである。専門の製造業者はソンクラー周辺に数軒あるだけで，自家製がふつうである。

他地方の淡水魚の塩辛とほぼ同様な食べかたであり，そのまま，あるいは香辛料やレモン汁を加えて飯の副食物としたり，生野菜やニワトリの揚げ物をつけるための食卓用のタレとする。また，煮物の味つけにも利用され，南部の典型的なカレーであるケーン・タイ・プラー kaeng tai pla あるいはケーン・プン・プラー kaeng phung pla はその例である。

### 3.　プー・ケム pu khem

甲羅の幅数 cm の汽水産のカニに重量比で25%前後の塩を混ぜ1カ月程度発酵・熟成させたものである。食用にあたっては，乳鉢のなかで甲羅ごとつぶしてペースト状にし，生野菜 (料理名 yam pu) や若いパパイヤの和え物 (料理名 som tam pu) の調味料とする。嗜好食品にとどまり，台所での必需品ではない。

以上は，中部タイでの事例であるが，北タイでは淡水産のカニを利用した同様の食品があると聞くが，詳細は不明である。

### 4.　ケム・バク・ナット khem bak nat

パイナップル入りの塩辛で東北タイでの嗜好食品である。

利用する魚種は pla sawai (*Pangasius pangasius*) に限定されている。1 cm 以下の小さなサイの目に切った魚肉2カップに3/4カップの塩を混合したのち，おなじ大きさのサイの目にきざんだパイナップルの果肉3カップを混ぜ，ガラスビンに入れて2—3カ月置くとできあがる。

別法では，pla sawai の魚卵およびきざんだ魚肉と同じ容量の塩を混ぜ，もんでしばらく放置して水切りをしたのち，重しをして7日間置く。ついで，魚肉と同量きざんだパイナップルを混ぜ，蓋をして2日間置くと食用可能となり，この段階でガラスビンに入れて保存するという。

パイナップルは酸味および芳香を風味づけるとともに，酵素による発酵促進効果を期待して混ぜられるものと考えられよう。汁気がおおく，酸味，甘味，パイナップル臭の感じられる製品である。香辛料を加えて，食卓用のタレとして使用する。

## 5.　カピ kapi とナム・カピ nam kapi

### 1)　製法

小エビ塩辛ペーストであるカピは中部および南部の海岸地帯で製造される。漁民の家族労働での生産，あるいは2－3人の従業員をやとう業者によるごく小規模の工場で生産される。

原料の小エビは沿岸で魚獲される *Acetes* spp., *Lucifer* spp. などの体長1 cm 程度のもので，クン・クーイ kung khoei, あるいはクーイ khoei という名で総称される。

バンコク南方約 170 km のラヨーンでは8－10月が小エビの漁期である。100 kg の新鮮な小エビに 14 kg の塩を混ぜ，竹製の箕に入れて屋内で3－4日乾燥させる。このさい箕からしたたり落ちる浸出液は傾斜面になっているコンクリートの床の一カ所に集められる。強いエビ臭のするこの液体をナム・クーイ（小エビ汁）とよび，スープの味つけに用いる。ナム・クーイをカメに入れ，1カ月以上熟成させた小エビ醤油をナム・カピ nam kapi という。

屋内乾燥終了後，屋外で天日に半日さらして乾燥をした後，米つき用の竪臼・竪杵でつきつぶし，ペースト状にする。これをカメに入れて重石をして表面を塩でおおい，6カ月間発酵・熟成させてから出荷する（図8）。100 kg の小エビから 40 kg が得られるという[4]。

バンコクの西南約 70 km のシャム湾に面した村である Klong Kong での小エビの漁期は5－8月である。水揚げした小エビをすぐさま竪臼・竪杵あるいは電動のミンサーにかけて，ペースト状にする。ついで，重量比で35%の塩を混合し，カメに入れて2－3日熟成したのち，枠台に敷きつめた竹製のマットのうえにひろげて天日で3日間乾燥する。ふたたびカメに入れ，毎日攪拌しながら5日間熟成させて半成品となったところで仲買業者に売る（図9）。業者は，これに色素やウルチ米粉，砂糖な

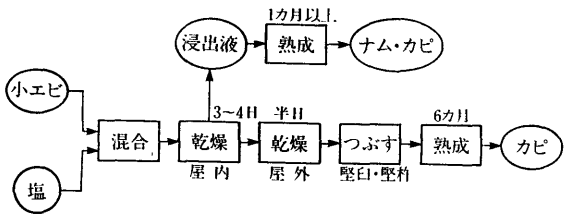



**図8**　タイ，Rayong におけるカピとナム・カピの製造工程

4) バンコク近郊におけるほぼ同様の製造工程が [三輪　1978] に記されている。

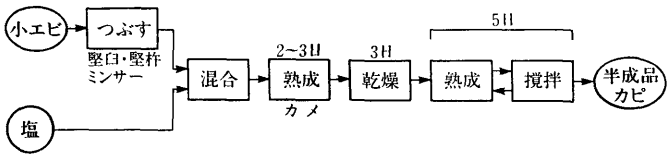



**図9**　タイ，Klong Kong におけるカピ製造工程

どの混ぜ物をしたり，さらに熟成させたりして売る。理想的には混ぜ物を加えず，6カ月程度熟成させた製品がよいとされる。

近年，紫色の食用色素をカピに混ぜることがよくおこなわれる。色素を混ぜる段階は塩を混ぜる以前の小エビに，塩と一緒に，つきつぶすとき，半成品のとき，など業者によってことなる。

2)　消費

現在ではタイ全土の市場でカピを売っているが，伝統的には中部および南部タイの海岸部での食品であり，消費が盛んなのもその地帯においてである。この地帯でカピを料理によく利用する家庭でも，数人家族での1カ月の消費量は 100–300 g 程度であると推定される。

カピを使用するタイ料理24例を数冊のクッキング・ブックからひろいだして，その分量を検討すると，テーブルスプーン3杯ぶんのカピを使う料理は1例，2杯ぶんが3例，1杯ぶんが18例，1/2杯ぶんが1例，不明1例である（料理は数人前の分量をつくるとして）。すなわち1回にテーブルスプーン1杯ぶんの分量しか使用しない料理がほとんどである。この結果から強いエビ臭と濃厚なうま味と塩味をしたカピは副食物として多量食べるものではなく，調味料として少量使用される食品であると断言してさしつかえない。

料理法としてもっとも一般的なのはつぶした香辛料，レモン汁，砂糖とカピを混ぜた食卓用のつけ汁であるナム・プリック nam phrik に使用することである。また，カレー料理である kaeng 類をつくるさい，すりつぶした香辛類とカピを混ぜたカレーペーストがもちいられる。このほか，スープの味つけなどにも利用される。

## 6.　ナム・プラー nam pla

1)　製法

魚醤油であるナム・プラーは商品として製造されるもので，自給自足用に家庭で製造することはまずない。タイ全土に約200のナム・プラー工場があるものと推定される（1982年現在）。中部タイのチャオプラヤ川の淡水魚を原料とするナム・プラー製

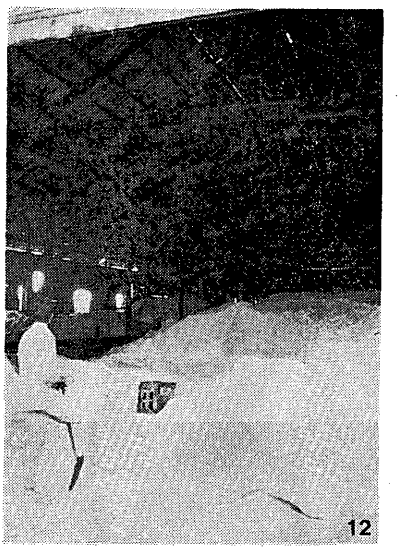
造業者が2－3あるだけで，他はすべて海水産の小魚である katak（学名不明），saitan (*Corica soborna*), wowong（学名不明）等を原料としている。シャム湾に面したチョンブリとラヨーンの2地域にナム・プラー製造業者が集中している。この2つの場所は漁業が盛んであるばかりでなく，ナム・プラーの原料である塩を生産する塩田地帯でもある（現在は安価な輸入塩がよく用されるようにな使った)。

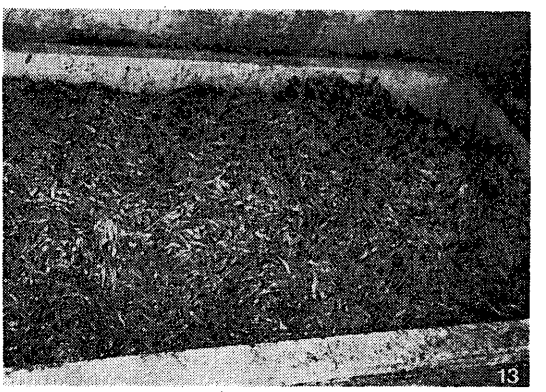
**写真10**　チョンブリにおける家内工業としてのナム・プラーつくり。カメのなかで発酵させたのち，細長い竹籠をいれて，そのなかにたまった液体を集める

庭先に容積 30 *l* 程度のカメ数十個を並べ主として家族労働で製造する零細業者，巨大な木桶に仕込む業者，容積 10 t のコンクリートタンクを数百槽設置し，2—300人の従業員を使用する大メーカー（コンクリートタンク使用は1960年後半になってから）など，さまざまな規模があり，製造法の細部は業者によって多少ことなる。ここでは，最も原始的な製法と近代化した工場における製法と淡水魚を原料としてナム・プラーとプラー・ラーを同時に製造する方法の3通り紹介する。

チョンブリ近郊の零細業者の例では，小魚に塩を混ぜカメに入れる。この事例では塩の分量は不明であるが，一般には重量比で魚の50%—30%程度までさまざまであるが，30%前後が標準である。40—50%の塩を加えるのは，のちに水増しをした製品をつくる場合のことと推定される。カメに落し蓋と重石をし数カ月発酵させると魚肉はほとんど分解してしまう。長期間熟成させるほどよい製品になるといわれるが，一級品で1年物であり，2年物が市場に出ることはまれである。魚肉が溶けたあとは重石をとりのぞき，ときどきカメを開けて天日にさらし攪拌させながら，熟成する。カメのなかに細長い竹籠を入れて液体をくみ出して，ボトリングして出荷する。

ついでラヨーンの大工場での製造工程を説明する（図10)。工場のコンクリートの床の上でスコップを使って魚と塩を混合したのち，屋外に設置したコンクリートタンクに入れ，スレートの蓋をかぶせて，12—18カ月間発酵・熟成させる。熟成終了後，





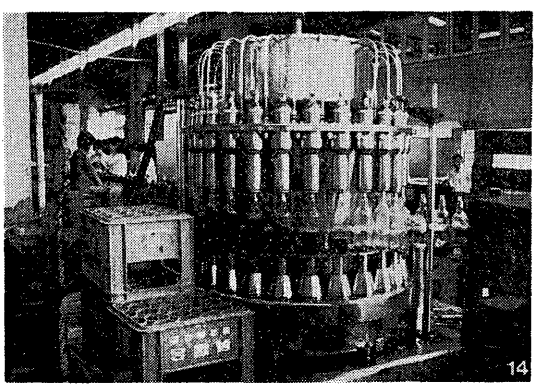


**写真11，12，13，14**

シャム湾に面したラヨーン，チョンブリの大規模なナム・プラー工場。写真11は数百のコンクリート槽のならぶ工場の屋外風景。写真12は魚に混ぜる塩の貯蔵庫。写真13は塩を混ぜた魚をコンクリート槽にいれたところ。写真14は自動ビン詰機でボトリングをしているところ

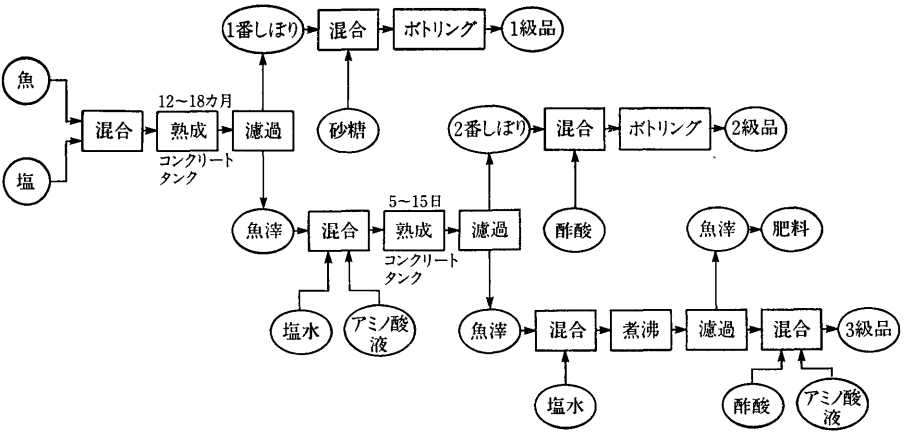



**図10**　タイ，Rayong の工場における1-3級品ナム・プラーの製造工程

吸い取り口にフィルターのついたホースに電動ポンプをとりつけたもので液体部分を採集したのが一番しぼりである。これに砂糖を適量加えて味をととのえボトリングしたものが一級品である。

コンクリートタンクに残った魚滓に塩水とグルタミン酸ナトリウム製造のさいの副産物のアミノ酸液を混合して5―15日熟成させて二番しぼりが得られる。これに酢酸を加えてボトリングしたものが二級品となる。

コンクリートタンクの底に残った魚滓をすくい取り，塩水を加えて煮沸して得られた液体に酢酸と味液を混合しボトリングしたものが三級品である。最後に残った魚滓は肥料とされる。一級品は三級品の約三倍の価格で出荷される。

中部タイのチャオプラヤー川畔の Phrom Buri には淡水魚を原料として同一工程で

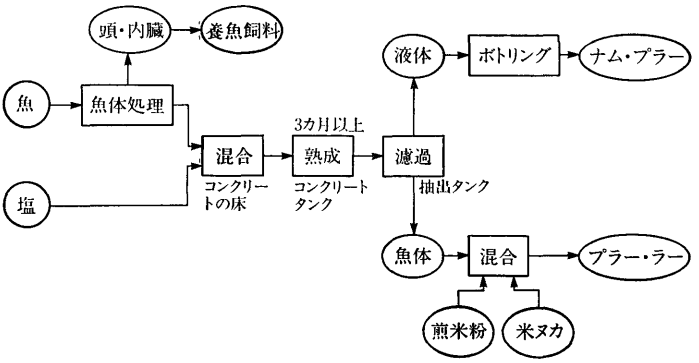



**図11**　タイ，Prombri の工場でのナム・プラーとプラー・ラー製造工程

ナム・プラーと塩辛であるプラー・ラーを製造する業者がある（図11）。この工場で使用する原料魚は，pla soi (*Osteochilus hasseltii*), pla khadi (*Trichogaster trichopterus*), pla chon (*Ophicephalus striatus*) である。海水魚のナム・プラー原料は小形魚で魚体をそのまま利用するのにたいして，これらの魚は十数 cm 以上の魚体のものである。まず，ウロコ，頭部，内臓を取り去り，これらは養魚池に入れて魚の飼料とする。魚体処理のすんだ魚の重量の50%の塩を混合する。これを屋内のコンクリートタンクに仕込み，3カ月以上発酵・熟成させる。高品質のものは1年間熟成させるという。熟成後，液体をくみ出したものがナム・プラーであるが，おそらくボトリング前に水ましをしているものと考えられる。

残った魚体に煎米粉，米ヌカをまぶし，その後の熟成工程はなしにそのままプラー・ラーとして東北タイの市場へ出荷する。（さきにのべたように，本来のプラー・ラーは煎米粉，米ヌカを魚と一緒に漬け込むものであるが，この工場では便法としてできあがった塩辛にまぶして風味を似せている。）

現在では政府によって製造禁止となっているが，発酵工程をまったくもたない人工的魚醤油つくりをする業者もある。塩水に砂糖，カラメル，酢酸，安息香酸ナトリウム，グルタミン酸ナトリウムと香りづけ用に少量の本物の魚醤油を水槽で混合して製品としたものである。

2）消費

表2に1978年にバンコク首都圏において1世帯が1週間に購入する調味料，香辛料の平均支出金額を記してある[5]。これでみると魚醤油の購入金額がとびぬけて高く，ついでカピ，グルタミン酸ナトリウムの順になっている。調査当時の魚醤油の価格から判断すると，この支出金額で1級品の魚醤油なら150mℓ，3級品なら400 mℓ，人工魚醤油なら725 mℓ程度の量を1週間に購入可能である。このさい，一一二級品の上質のものは食卓でのつけ汁に，3級品や人工魚醤油を料理用に利用する使いわけがおこなわれる。

**表2**　バンコク首都圏における1世帯あたり平均の調味料購入費（1週間単位）［タイ味の素株式会社資料による］

| 品　　目 | 購入費（バーツ） |
|---|---|
| 食　塩 | .34 |
| 魚醤油（ナム・プラー） | 2.37 |
| 酢 | .25 |
| 醤　油 | .21 |
| 小エビ塩辛ペースト（カピ） | 1.75 |
| タマリンド（乾燥品） | .42 |
| 香辛料 | .62 |
| グルタミン酸ナトリウム | 1.51 |
| 他の調味料 | .26 |

魚醤油発生の地である中部タイに位

5）タイの味の素株式会社の調査資料による。

置するバンコクでは，他の地域よりも消費量が高いことに留意する必要があるが，現在ではタイの国民的調味料として全国に普及しており，貧農の家庭をのぞいては台所の常備品化しつつある。

代表的なタイの料理書10冊に記された2,312種の料理の味つけに使用された調味料，香辛料の出現頻度の調査結果によると，魚醤油1,265回，ニンニク1,265回，タマネギ1,253回，トウガラシ1,166回，砂糖1,000回，コショウ914回，食塩897回，グルタミン酸ソーダ563回の順になる。すなわち，魚醤油がもっとも一般的な調味料として利用され，塩味も食塩そのままの形で使うことよりも，魚醤油の形で摂取されることのほうがおおい結果となっている。

料理における魚醤油の使用法は，万能調味料としての日本の醤油の使用法にほぼ同じであることを指摘するにとどめておく。

3)　歴史

一般のタイ人はナム・プラーはタイの伝統的調味料と考えているが，調べてみるとその歴史はあたらしい。今世紀初頭のタイには市販品のナム・プラーは存在しなかった。その頃自家製の塩辛汁であるナム・パー・デークが東北タイでは調味料として比較的よく用いられ，中部タイの海岸部ではベトナム商人が船で積んでくるニョク・マムを購入して使用していたという。

チョンブリに容積 10 t の仕込みタンクを800槽そなえた最大級のナム・プラー業者がある。経営者は祖父の代に潮州から移住してきた中国系タイ人であり，その先代がタイで最初のナム・プラー工場を創業したといわれる。

ニョク・マムの行商にやってくるベトナム商人との共同事業でニョク・マム製造をする約束で小規模の工場を建設したが，工場が完成してもそのベトナム商人がやってこないので，素人が聞きかじりの情報でタイで最初の市販品の魚醤油を生産しはじめたのが1922年のことである。創業当時は潮州とおなじ名称で魚露（nam は水あるいは液体，pla は魚の意味なので，ナム・プラーも魚露もことばの意味はおなじである）とよんだが，タイの華僑むけではなく，最初からタイ人を顧客層に設定した事業であった。

この事業が成功したので一族がつぎつぎと魚醤油工場をつくり，その下で働いていた同郷人が独立して事業を起こすといった経過をたどったので，ナム・プラー工場の経営者のおおくは潮州からの移民の子孫たちである。これにたいして，タイにおける醤油製造は広東人，福建人によって占められているという。

## 7.　ブ・ドゥ bu du

南部のクラ地峡シャム湾沿岸部から国境を越えて，マレーシアのケランタン州にまで分布する液体調味料である。後節でのべるようにマレーシアでは企業化された商品になっているが，タイでは工場で生産されることはなく，自家製または小規模の家内工業である。

ブ・ドゥを淡水魚からつくることはなく，海産の小魚が原料とされる。

ソンクラー周辺での製造法では，saitan (*Corica soborna*) が原料魚としてよく使用される。魚の水切りをしたのち，塩を混ぜ，カメに入れて蓋をして発酵させる。このさい，塩の量は重量比で50—20%まで製造者によってことなり，発酵・熟成期間も3—12カ月とばらつきがある。

発酵終了後，カメの内容物である魚とその汁を一緒に煮てから，布で濾すが，煮ずに利用する場合もある。ナム・プラーの場合は塩辛の透明な上澄液を採取したものであるのにたいして，ブ・ドゥには魚肉がコロイド状になって混ざった灰褐色の液体である。魚肉も溶かしこんだ液体なので，二番しぼりはできない。

炒め物，煮物料理，つけ汁に利用し，タイ・プラーとほぼおなじ料理法であるが，現在ではナム・プラーの普及により，ブ・ドゥの消費はすくない。ブ・ドゥについてはマレーシアの節でくわしくのべることにする。

## 8.　魚醤利用の民族地理

タイの山岳部にはおおくの少数民族が分布し焼畑耕作を営んでいる。これらの少数民族は魚醤，ナレズシをつくる伝統が欠除していることが確かめられた[6]。一般に焼畑耕作民の居住環境は山地であり，谷川しかなく，魚類資源にとぼしく，魚醤，ナレズシにして保存するほどの漁獲量はないし，漁法も発達していない。焼畑耕作民にとっての動物性蛋白質の供給源は，ブタ，ニワトリのほかは狩猟の獲物に依存している。このことは，タイばかりではなく，他の東南アジア大陸部の焼畑耕作民にも共通する。

国民の大多数を占めるタイ系水田耕作民の民族分類とそれぞれの民族の伝統的水田耕作の立地について簡単に記してみよう。コラート高原ともいわれる東北タイの民族

6) チェンマイ大学内にある Tribal Research Institute において，焼畑耕作を営む少数民族を対象とする研究者たちとの討論の結果にもとづく。このさい，あるいは Kamu 族と H'tin 族は魚醤をつくる伝統があるかもしれないとの情報を得たので，この二部族の村を訪れて調査をおこなったが，両部族ともに漁業活動は盛んではなく，魚醤，ナレズシの技術のないことが確認できた。Lisu 族が魚を切り，塩と混ぜて竹筒のなかで5—7日保存して食べるというのが，少数民族で魚醤をつくる唯一の例外である。

はラオス系のタイ・ラオ族でメコン川支流の低地が伝統的水田耕作の場であった。山がちな北部タイのチャオプラヤー川支流の山間盆地にはタイ・ユアン族が居住し，独自のラーンナー・タイ文化をきずいた。北部と東北ではモチ米が常食とされる。中部タイは稲作適地のチャオプラヤー川のデルタ地帯で，ここはシャム族によって占められた。現在，最大の穀倉地帯で人口密度の高いバンコク周辺のデルタ地帯の開発は19世紀後半からであり，それ以前は無人の地であったことに留意されたい。南部のマレー半島部では東海岸の小規模な沖積平野にイスラム教徒のパク・タイ族が水田を営んだ。

こうしてみると，バンコク周辺のデルタの開発以前は，南部をのぞいては海水魚の入手できない内陸部に人口の大半が分布していたことになる。そこで，南部を除いては伝統的にタイ人は淡水魚を食用としていた。水田耕作のかたわら，水田のなか，あるいは水田に続く水路で淡水産の魚介を採集する水田漁業 ricefield fishing の漁獲物がもっとも重要な蛋白源で，淡水魚と水稲の結合した食事パターンが成立していたのである。

漁獲が集中するのは雨期に冠水した河川支流低地，山間盆地，デルタから水が引いていくさいであり，このときヤナ，エリなどの漁法によって一時に多量の魚を得ることが可能である。魚醤，ナレズシは特定季節に集中してとれる魚の保存法でもある。

このようなタイの地勢および民族分布の四類型に応じてよく使用される魚醤とナレズシの種類や食生活における重要度がことなっている。

東北タイは他の地域よりも，塩辛であるパー・デークとナレズシであるパー・ソムとナレズシと塩辛の中間に位置するパー・チョムがよく利用される。ナレズシと塩辛の二種の発酵製品が魚の加工品のなかでとくに重要であることはメコン川をはさんで東北タイと国境を接しているラオスでも同様であり，ラオス系民族の食生活の特徴ともいえる。

パー・デークは東北タイの伝統的食生活に欠かすことのできない必需品であり，塩辛の汁であるナム・パー・デークの利用も盛んである。

北タイでは塩辛であるパー・ハーとナレズシのパー・ソムが中部・南部に比較した場合にはよく食用とされるが，東北タイほどの消費量はない。発酵製品ではないがナム・プー nam pu という淡水産のカニをつぶして塩と混ぜて汁をしぼりとり，煮立ててつくった液体調味料が北タイの特徴的な食品である。ナム・プーをよく利用するので，それだけ塩辛への需要がすくなくなっているのかも知れない。また，北タイでは大豆を原料とする納豆系の発酵食品であるトゥア・ナオ thua nao がスープその他の料理に利用される。植物性と動物性のちがいはあれ，魚醤もトゥア・ナオもアミノ

酸食品であることは共通している。トゥア・ナオの利用も北タイにおける魚醤の消費が東北タイにくらべて低いことに関係をもつであろう。

中部タイ海岸部では小エビ塩辛ペーストであるカピが伝統的調味料であった。今世紀になって，この地帯で生産されるようになった海水魚を原料とする魚醤油ナム・プラーが首都バンコクでのポピュラーな調味料として受け入れられたことにより，全国商品として他地域をも席巻するようになり，現在ではタイの国民的調味料の座を占めるようになった。内陸部では淡水魚の塩辛であるプラー・ラーも伝統的食品として存在したが，日常の食生活における依存度は東北・北タイよりも低い。チャオプラヤー系のデルタに位置する中部タイでは年中漁獲が得られるので，保存食品に加工する必要性がすくないことに原因することかもしれない。

南タイは淡水魚の利用がすくなく，海産の魚類への依存度が高い。イスラム系の文化によってマレーシアと密接な関係をもつこの地方ではコロイド状をした海水魚の魚醤油ブ・ドゥをマレーシアと共有するし，この地方でよく使用されるカピもマレーシアのブラチャンという小エビ塩辛ペーストと同類のものといえる。海水魚の内臓の塩辛であるタイ・プラーは南部独特の食品である。

タイには中国系の住民がおおいが，他の家内工業や商業的活動とおなじように，魚醤油，塩辛，小エビ塩辛ペーストを工場生産するさいの業者や魚醤の仲買人のおおくは中国系住民によって占められている。醤油は中国人の調味料としてタイで製造されるようになったものであるが，現在ではタイ料理にも使われるいっぽう，中国系住民も家庭での日常料理には魚醤油を使うことがおおく，醤油にこだわるのは年寄りの世代だけであるという。

以上は魚醤の利用に関する伝統の解説である。現在では，交通，商品流通の変化にともない，ナム・プラーとカピが全国的商品として普及しつつあり，それによって地方料理の味の変化が進行しつつあると考えられる。このような事情をあきらかにする消費統計の発表されたものはない。そこで，小規模ではあるが，バンコク首都圏に居住する39家族を対象として，出身地方別に魚醤とナレズシの消費に関するアンケート調査をおこなった。調査項目は筆者らが作成したが，実際に調査を担当してくれたのは，タイ味の素株式会社のスタッフである。

主婦あるいは未婚の女性を対象に，家族の出身地，家族の人数，魚醤とナレズシの1カ月あたりの消費量をアンケートに記入してもらった調査である。このさいナム・プラーとブ・ドゥは容量 750 *mℓ* のビンを提示して，家族全体で1カ月に何本消費するかをたずねている。その結果を，北，東北，中部，南の地方別に集計したのが表3

表3　バンコク首都圏に居住する49家族を対象とした出身地方別の魚醤とナレズシの1人1カ月あたりの消費量

| 種類（単位）＼地方 | 北タイ | 東北タイ | 中部タイ | 南タイ |
|---|---|---|---|---|
| ナム・プラー (ml.) | 368 | 375 | 338 | 195 |
| カピ (g.) | 98 | 33 | 45 | 106 |
| プラ・ラー (g.) | 67 | 90 | 5 | |
| プラ・ソム (g.) | 58 | 33 | 2 | |
| ブ・ドゥ (ml.) | 7 | | | 38 |
| 調査家族数 | 9 | 10 | 10 | 10 |

である。

この結果をみると，ナム・プラーは調査対象のすべての家族に利用されており，いまや国民的調味料の座を占めるにいたったことがわかる。他の地方にくらべて南タイ出身の家族における消費量がすくないことが注目される。南タイはカピとブ・ドゥに依存する味つけで，イスラム教徒がおおく，国境を越えて魚醤油を使用しないマレーシアに共通する料理体系でもあることがナム・プラーがそれほど使用されない原因であると解釈されるかも知れない。

小エビ塩辛ペーストのカピの消費は南タイがいちばんおおいが，カピの生産をしない北タイのほうが，中部タイよりもおおくなっている。おそらく，調査例数がすくなく，本来の居住地を離れた家族を対象としているために，偏りが生じたものと考えられる。すべての調査対象家族がカピを利用している。このことは，大量に漁獲可能な海産物を原料とするカピとナム・プラーは生産量がおおく，企業化されやすいので，この2種の魚醤が全国商品として流通するようになったことを物語っている。

塩辛であるプラー・ラーの消費は南タイではゼロで，中部タイでも10家族中2家族によって食べられるだけである。東北タイ出身者の消費が最高で，北タイがそれにつぐ結果は，さきの民族地理的説明に合致する。

ブ・ドゥを食べる北タイ出身家族が1例ある（その理由は不明）ほかは，消費は南タイ出身家族にかぎられる。南タイの10家族のなかで5家族はふだんブ・ドゥを消費していないという解答である。その理由はブ・ドゥが南タイのなかでもクラ地峡以南の限定された地域にのみ利用される食品であるので，その地方出身者しか使用しないことと，バンコクではブ・ドゥが入手しづらいことによると考えられる。

この報告の主題ではないが，ナレズシであるプラー・ソムについてのべておくと，表3では消費量は北タイがもっともおおく，ついで東北タイ，中部タイの順で，南タイの消費はゼロとなっている。ただし，ナレズシを食べる家族数でいうと，東北タイ

が10家族中7家族が，北タイでは9家族中の5家族，中部タイでは10家族中の1家族が，それぞれナレズシを食べると答えている。消費量でいうと，北タイのほうが東北タイよりたくさん食べていることになるが，さきにのべたような調査の偏りのために生じた結果であり，実際にナレズシがいちばん重要な食品として機能しているのは東北タイである。

## Ⅳ．ラ　オ　ス

入国が困難で現地調査が不可能なため，東北タイのラオスとの国境地帯で得た情報と IPFC [1967: 101] および Davidson [1975: 104, 160–161] の二文献を総合して簡単に記述する。

海のない国なので，主としてメコン水系の原料に依存するのがふつうである。小エビ塩辛ペーストが存在しないこと，インドシナの他地域でマムとよばれる食品の存在が確かめられないことをのぞくと，この国の魚醤はカンボジア，東北タイとほぼ同じである。すなわち，塩辛あるいは塩辛ペーストであるパー・デーク pa daek とその副産物である塩辛汁のナム・パー・デーク nam pa daek，工場で生産される魚醤油であるナム・パー nam pa が主要な産品である。

### 1.　パー・デーク pa daek とナム・パー・デーク nam pa daek

パー・デークとよばれる製品には小魚の場合は魚体の形を残して，大きな魚の場合は切身にして漬け込んだ塩辛と，つぶして塩辛ペースト状にしたものの二種がある。

パー・デークは自家製がふつうであり，東北タイのパー・デークと同じ製品がおおいというが，漬け込みにさいして特殊な形状をしたカメが用いられる。前論文の図にしめしたように [石毛　1987: 620] カメの開口部に溝のついた張り出し部分があり，蓋はこの溝に水を張ってから蓋を落し込むと，カメの内外の空気が遮断され，カメのなかで好気性の微生物が繁殖しづらくなる [石毛　1986: 620]。まったく同じ形のカメが四川省では重量比で8％の塩を溶かした塩水に野菜を入れて乳酸発酵させる泡菜（パオツァイ）つくりに用いられ，泡罈とよんでいる [張　1958: 43]。また，広西壮族自治区三江侗族自治県のトン族のナレズシつくりにも用いられる [周　1984: 123–124]。

ペースト状の製品の製造のさいは，魚の頭・内臓を除去し，小さな切身としたものを竹籠に入れて重石をし，3日放置して水分をしぼり出す。ついで，塩を加えてつき

くだいたのち（用具の記載はない），また重石をして2－3日置く。さらに塩と少量の米ヌカ[7]を加えてつき，カメに入れて熟成させるという [IPFC 1967: 101]。この方法では浸出液はほとんど得られないはずで，ナム・パー・デークはペースト状に加工しない方法での塩辛つくりの副産物であると考えられる。

塩辛状のパー・デークとナム・パー・デークの利用法は東北タイとまったく同じであるという。塩辛ペースト状のパー・デークは，おそらくカンボジアの塩辛ペーストと同じような用途のものと考えられよう。

東北タイとおなじく，ラオスの食生活においてパー・デークは欠かすことのできぬ重要な食品であると推定される。

### 2. ナム・パー nam pa

工場で生産される魚醤油をナム・パーという。輸入した海水魚20%と現地産の淡水魚を80%混合したものを原料とするとの報告があるが [Davidson 1975: 104]，製造工程の詳細については不明である。注3に記したタイの Nong Khai におけるナム・パー・デークと同様の製法による魚醤油がプノンペン周辺で製造されるという情報もある。

カンボジアにおける魚醤油の歴史は不明であるが，タイのナム・プラーが伝播したものであると，あるタイのナム・プラー製造業者はのべている。となると，その歴史は数十年もないことになる。現在のラオスの料理にはよく利用される調味料となっているが，消費の実態をあきらかにすることのできる資料はない。

## V. ビルマ

ビルマ語で魚醤の総称をガピ ngapí という。魚の得にくい山岳地帯をのぞくと，ビルマ人の食生活にガピは欠かすことのできない副食物，調味料として毎日の食事に利用されている。

ガピということばはビルマ語の「魚」を意味する ngâ と「おさえられた」という意味の pí があわさってできたことばであると説明される。すなわち，「圧した魚」という意味に由来する。意味を別とすると，あるいはタイ，カンボジアで小エビ塩辛ペーストをカピ kapi とよぶ音に関係をもつことばである可能性も考えられよう。

しかし，ガピがビルマ族の伝統的な食品であったとは考えづらい。チベット＝ビル

7) 原文では rice husk と記されているが，米ヌカのあやまりであると考えられる。

マ系の民族であるビルマ族のかつての版図は現在の分布圏よりも北方にあった。一般にチベット＝ビルマ系の民族は魚醤を利用しないのがふつうである。現在ビルマでガピを製造，消費するのはおもに下ビルマである。ビルマ族が，イラワジ・デルタを中心とする下ビルマに南下する以前，そこはオストロアジア系の民族であるモン族に占拠されていた。モン族はカンボジヤ，タイのシャム湾沿岸部にも分布しており，魚醤を古くから知っていたものと考えられる。ビルマ族が南下してモン族と接触してからガピを食生活にとりいれたのではなかろうか[8)]。

A.D. 1044—1287年のあいだに作成された碑文に，ガピ製造と製塩労働者に関する記事があらわれるという [Myo Htim Kyaw　1984: 25]。しかし，大阪外国語大学助教授の藪司郎氏が筆者らのためにビルマ人の碑文研究者に問いあわせてくれた結果では，そのような内容の碑文はないとのことである。山がちで，漁獲のすくない上ビルマにシャン族が建国したニャウニャン王朝（1597—1751年）になると，下ビルマのモン王国からガピが重要な交易物資として送られたという [Khin　1948: 1]。

ビルマで沿岸漁業が積極的になされるようになり，人びとが海産魚を食べるようになったのは第二次大戦後のことである。現在でも漁獲の約70%がイラワジ水系から得られる淡水魚であると推定されている。そこで，汽水，あるいは海産の原料を使用する小エビ塩辛ペーストのほかは，すべての魚醤は淡水魚から生産するのが伝統的であった。ガピの種類に応じて，どのような魚が選択されるかについては，前論文でラドルが論じているので，それを参照されたい [Ruddle　1987: 37–43]。

ガピにはさまざまな種類のものがある。原料魚の種類，漁獲法のちがい，製造法のちがい，生産地のちがいなどに応じて名称がことなり，数百種類のガピがあるといわれる。ビルマ語の百科事典によると，「生の魚をくりかえして塩に漬けたり，魚やエビ，カニなどに塩をまぶして，天日に干して，臼でつきつぶしたものをガピという」と記述されている [Burma Transcription Society　1956: 203]。したがって，ガピとは魚醤の総称であると同時に，われわれが塩辛ペーストとよぶカテゴリーの製品の一般的な名称でもある。ビルマにおけるおおくの魚醤がペースト状に加工されているので，こうなるのであろう。

ガピを大別するとつぎの3類に分類される。

① 魚体をつぶさずに，「まるのまま」塩辛に加工したガピ・ガウン ngapí-gaun。

② 塩辛ペースト状に加工したものに，「生で食べる」ガピという意味のセイン

8) 藪司郎氏の教示によるとモン語の文語ではガピを pharåk, 口語では hərɔk という。カンボジアで塩辛および塩辛ペーストを pra hoc というが，おなじオストロアジア語のモン語とクメール語の関連をしめすもののように思われる。

ザー・ガピ sêinzâ-ngapí は小魚のほかに小エビの製品がおおい，「ミン」という魚網で漁獲する小エビなど微小な海産物を原料とするミン・ガピ hmyin-ngapí，「ダミン」という竹製の筌で漁獲した魚を原料とするダミン・ガピdamîn-ngapí，「水でといて」食べるガピという意味のイエヂョー・ガピ yeijou-ngapí がある。ただし，塩辛ペーストを総称することばはなく，一般にただガピという名称でよばれる。

③　魚醤油であるガンピャーイェー ngan byayei。ただし，①，②から採集した塩辛汁もガンピャーイェーとよばれる。

この3分類はビルマ人がどう区別しているかをのべたもので，本論文で採用している通文化的分類とはことなっている。すなわち，魚の製品と小エビ製品をビルマ人は分けないのである。他地域との比較のために，以下の記述では通文化的分類にしたがうことにする。

1.　ガピ・ガウン ngapí-gaun

gaun とは「身体，体」をあらわすことばである akaun に由来する。魚体をつぶさずに漬けこむので，「まるのままのガピ」とでもいうべき名称である。nga-ba' (*Wallagonia attu*)，nga-myîn-yîn (*Eutropiichthys goonwaree*)，nga-khu (*Clarias batrachus*) など，触髭をもったナマズ状の魚が原料としてよく使用される。ウロコ，頭，内臓を除去して漬けこむが，nga-khu は内臓を取りさるだけで頭部をつけたまま利用する [Khin　1948: 77]。

下処理をした魚に塩をまぶし，架台にのせ水切りをし，さらに塩を混ぜて木箱につ

**写真15**　ガピ・ガウンつくりにさいして魚に塩を混ぜ，カメにいれたところ

めこむ。このさい，木の棒で突いたり，足で踏んで魚を圧縮して箱につめて，発酵・熟成させる。最終形態は魚をまるのまま，汁気のすくない塩辛にしたものとなる。

箱からしたたりおちる汁をカメに貯蔵し，熟成させたものを，魚醤油とおなじガンピャーイェーとよび，調味料として利用する。

ラングーンのある業者の例では，イラワジ河口デルタから輸送されてきた淡水魚を原料とし，重量比30%の塩を加えてカメにいれ，蓋をせずに1カ月熟成させて出荷する。

重石をかけて製造する例もあるし，数カ月以上発酵・熟成させる場合もあり，細部においてはさまざまな製法のちがいがある。

ガピ・ガウンは焼いたり，煮たり，揚げて副食物とする。また，水煮にして，その煮汁を漉したものも，魚醤油とおなじくガンピャーイェーとよび，米飯にかけたり，トウガラシ，干しエビと混ぜた料理に利用するなど，調味料として使用される。

## 2.　一般的なガピ ngapí

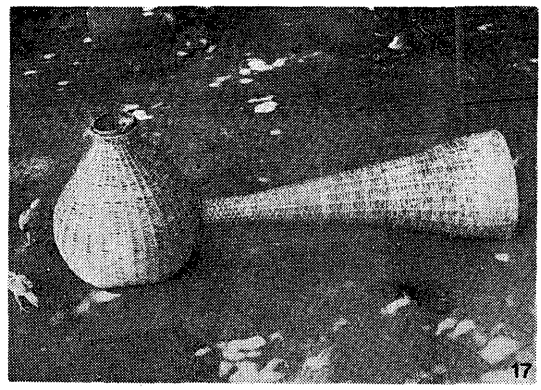
さきにのべたように，われわれの分類でいう塩辛ペーストにあたる製品にはじつにさまざまの種類のものがある。

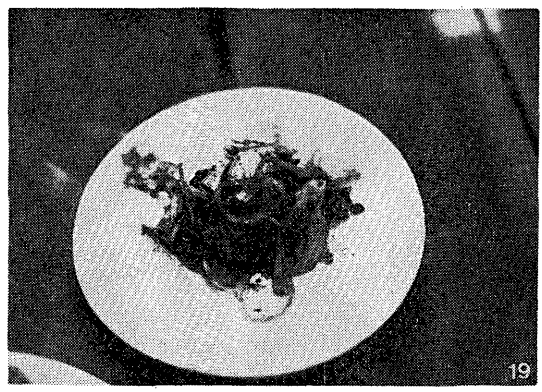
ダミン・ガピ damîn-ngapí とはダミンという筌で漁獲したさまざまな小魚でつくったガピのことであり，その原料魚の種類は雑多である。まず，小魚を生乾きの状態になるまで干し，塩を加えて臼でつきつぶし，貯蔵して，熟成させたものである。大量に製造するときには，つきつぶしたペーストを小屋のなかに山のように積み，横に穴をいくつもあけた竹管を堆積のなかに何本もつっこんでおく。竹筒からしたたる汁を集めてカメにいれてガンピャーイェーとして利用する [Scott　1910: 283]。

イェヂョー・ガピ yejo-ngapí（あるいはガピ・イヂョー ngapí-yejo ともいう）はダミン・ガピとおなじ製法であるが，ライギョ，ヒレナマズなどの大型で新鮮な魚を原料としてつくったものがよく知られている。

農家で自給用のガピをつくるときには，水田や水路で漁獲した雑魚をなんでも利用するようである。下ビルマの農民は雨季の終りの10月下旬から11月にかけて，原料魚を集めて，1年分のガピを漬けこむ作業にしたがう。雨季が終り，冠水した水田から水路を経て川に水を引くさいに，川へもどる魚が漁獲対象となる。上の田と下の田の境界の畔の溝や，田と水路の境界に筌をしかけたり，水路に簗をしかけて魚を捕る。

ラングーン近郊のある農家の事例では，季節になると自家の所有する水田に筌をし





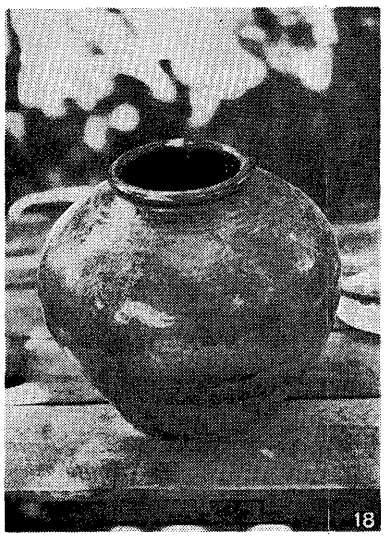


**写真16，17，18，19**

ラングーン郊外の農家での自家製塩辛ペースト関係の写真。写真16，17は原料魚を漁獲するための漁具で，田の畔にしかける。写真18は塩辛ペーストを容れるカメ。写真19は塩辛ペーストを少量，ワラ火であぶり，生のタマネギを切ったものとゴマ油を混ぜたもの。これがもっとも日常的な副食物で，あとは米飯だけの食事がふつうである。直径10数センチの皿に盛ってあるが，これが3人家族のぶんである

かけて，毎朝魚を集める。nga daun sîn, nga tei kwat（両方とも学名不明）という小魚がおおく利用され，数 cm の魚ならそのまま，やや大きな魚の場合はウロコ，内臓を取り去り（さらに大きな魚のさいは頭も取る）洗ってから，マットのうえにひろげ半日間天日乾燥をする。ついで米つき用の唐臼に入れ，塩を混ぜながらつきくだく。粗いペースト状になったものを1日乾燥し，ふたたび塩加減しながら唐臼でつきくだくことをする。この工程をくりかえし，3日半の乾燥時間と合計3回つきくだく過程

の終了後，カメに入れ蓋をして保存する。つくりたてから食用可能であるが，カメに入れたまま5年間の保存に耐えるという。

この農家の場合，塩の量は計量したことがなく，つきくだきながら嘗めてみて塩加減を調節するという。Khin [1948: 77] によれば，重量比で30—40%の塩が加えられ，最終製品は原料の鮮魚の40—50%の重量のものになるという。できあがった製品は茶褐色のやわらかいペースト状である（頭を取り去った魚ばかりでつくると灰色の製品になるという）。

事例の農家の場合は，1年に成人1人あたり 5 viss (1 viss は 1633 g) の消費量をみこんで製造する。この量は1日に換算すると 22.4 g の消費量となる。

毎食ごとにこの塩辛ペーストをカメから少量とりだし，ワラ火であぶり，それに生のタマネギを切ったものとゴマ油を混ぜたもの（料理名 ngapí-bout, bout とはあぶり焼きの意）を唯一の副食物として，それに茶をそえて米飯を食べるのが，この農家でのもっとも日常的な食事であるという。焼くと生臭さが消え，香ばしくなり，ワラ火を使用するのがちょうどよい焼きかげんになるという。

ガピにトウガラシ，ニンニク，干しエビなどをいれて油炒めにした ngapí-jo, あるいは上記の ngapí-bou' を唯一の副食物として食事をするのが下ビルマの農民の一般的な食事であり，ガピは毎日の食事に欠かすことができないものである。

ガピのカメに浸出した液体をスプーンで集めて調味料として使用することもおこなわれる。これは魚醤油とおなじくガンピャーイェーとよばれる。

### 3. セインザー・ガピ sêinzâ-ngapí, バズン・ガピ buzun-ngapí, ミン・ガピ hmyin-ngapí

セインザー・ガピ sêinzâ-ngapí とよばれている種類のガピ（ガピ・セインザー ngapí-sêinzâ ともいう）のおおくは，小エビ塩辛ペーストである。メルギー（ベイ）地方，タボイ（ダウェー）地方の小エビ塩辛ペーストは有名で，ベイ・セインザー Bei'-sêinzâ, ダウェー・セインザー Dawe-sêinzâ として知られている。しかし，小エビのほかに，小魚でつくったものや，小エビと小魚を混合してつくったセインザー・ガピもある。「生で食べる」ガピという名称どおりに生食もするが，つぎにのべるバズン・ガピとミン・ガピと基本的には製法や用途もおなじである。

バズン buzun とはエビの総称である。小エビのなかでも比較的おおきなサイズのものを原料としたセインザー・ガピをバズン・ガピとよぶというのがビルマ人の説明である。

一般に小エビ塩辛ペーストに使用される小エビには hmyin と gwêi の2種類があるが，いずれも学名は不明である[9]。hmyin ミンとは細かい目の魚網 hmyin-bai' に由来することばである。この網でとれる小エビを主材料にした（他の海産物もまじるが）製品をミン・ガピ hmyin-ngapí とよぶ。これらの小エビ塩辛ペーストは沿岸各地で製造されるが，イラワジ河口部と南部のテナセリウム地方での生産がおおい。

原料の小エビを生乾きになるまで乾燥し，塩を混ぜて臼でつきつぶす工程を3～4日くりかえしたのち，カメにいれて3～4カ月発酵・熟成させるのが一般的な小エビ塩辛ペーストのつくりかたである。

イラワジ河口デルタの Pamawaddy 川にある Pyin Khayine 島の Chaung Wa 村の工場でのミン・ガピの製造法の報告記事がある [Myo Htim Kyaw 1984]。それによると，まず，陸揚げしたミンを洗浄し，混ざっている魚や貝をとりのぞく選別作業がなされる。これをマットのうえにひろげて，天日で6～8時間乾燥する。ついで，重量比20～25%の塩を混合し，臼あるいは機械でつきつぶし，ふたたび乾燥する工程をくりかえす。合計3回つぶし，乾燥する（2～3回目の乾燥時間は不明）。こうしてできたペーストをカメにいれて製品とする。最終製品は紫褐色で，水分を30～35%ふくんでいる。空気にふれないよう密閉しておいたら，1～2年間保存が可能である。

地方の小エビの産地で塩を混ぜた半製品を首都のラングーンの国営食品公社の工場に送り，ここでコンクリート槽にいれて熟成させ，浸出液を分離して小エビ醤油であるバズン・ガンピャーイェーと小エビ塩辛ペーストであるバズン・ガピを製造することもおこなわれているが，公社の見学許可が得られなかったために，その工程の詳細についてはわからない。

国営食品公社の発表によれば，小エビ塩辛ペーストの国民1人1年あたりの消費量は 1.73 viss とのことなので，1人1日あたりに換算すると 7.8 g 消費することになる。しかし，農家での自家製が可能である淡水魚のガピにくらべると，小エビ塩辛ペーストは海岸部の小エビの産地以外では商品として購入しなければならなく，ビルマ経済の現状における農民の購買力を考慮にいれると，この数字には疑問が残る。また，商品流通事情のわるいシャン高原，カチン高原の住民がこの数字にふくまれているか，どうかもわからない。小エビ塩辛ペーストは淡水魚の塩辛ペーストよりも，上等の食品とされ，値段も高く，都市民のよく使用する食品とされている。

小エビ塩辛ペーストは副食物兼調味料として使用される。トウガラシ，ニンニク，

9) [Myo Htim Kyaw 1984: 24] によれば hmyin はエビ（学名不明）の稚魚であるという。

タマネギの香味野菜を小さく切ったものと干しエビと小エビ塩辛ペースト（魚の塩辛ペーストを使用する場合もある）を大量の油でカラカラになるまで炒め，ふりかけ状の保存食にすることがよくおこなわれる。この料理をバラチャン balachaung，あるいはバラチャン・ジョウー balachaung-jo という。バラチャンの名称はマレーシアの小エビ塩辛ペーストであるブラチャン belacan に由来するものと考えられる[10]。

## 4. ガンピャーイェー nganbyayei とバズン・ガンピャーイェー bazun-nganbyayei

さきにのべたように，塩辛や塩辛ペースト製造のさいに得られた浸出液を集めたものがガンピャーイェーとよばれる伝統的液体調味料であった。商品として多量に塩辛を製造するさいには分離した液体をカメに入れて1年程度熟成させることがおこなわれたという。家庭での塩辛類つくりのさいは，浸出液を多量にくみ出してしまうと塩辛の味が落ちるとの理由で，ガンピャーイェーを利用する料理をつくるつど，塩辛カメから必要な分量だけをスプーンで汁をすくって用いたという。

伝統的なガンピャーイェーは淡水魚の塩辛つくりの副産物であったが，1956年以後，海水産の魚を原料として魚醤油を工場生産し，ビン詰めにして販売することがおこなわれるようになり，以来ビルマ料理にガンピャーイェーを多用するようになったとい

**写真20**　ラングーン郊外のガンピャーイェー工場。ドンゴロス袋を積み重ね，圧力によって液体をしたたらせる

10) のちにのべるマレー半島のブラチャン belacan がビルマ語に借用されたものであろう。ビルマとマレー半島がともに英国植民地であった頃の交流関係で伝えられたことばであろうか [Yule and Burnell 1969: 51]。

われる。現在，魚醤油の最大の生産規模をもつのはラングーンにある国営食品公社の工場であり，ここではコンクリートタンクに塩をした魚を仕込んで発酵・熟成させる工程をおこなっているもようであるが，工場見学が公開されておらず詳細は不明である。

民営の小規模の魚醤油工場では，塩魚を詰めた袋を積みあげて，圧力を利用して液体を集めるビルマ独自の製造法がおこなわれている。この製造法をラングーン郊外にある1974年に創業したある民営の魚醤油工場の事例から記述してみよう。

原料は南方のアンダマン海沿岸の海産魚である。魚種は不明であるが魚体が大きい場合でも 12 cm 前後の小魚類で12―7月が漁期である。魚港で重量比30%の塩を魚に混合した状態でドンゴロス袋に詰めてトラックで輸送されてくる。

工場で袋を開けてみて，魚体がやわらかくなっていたら，塩を追加することをおこなう。塩魚の入ったドンゴロス袋を工場のコンクリートの床のうえに20段以上高く積み重ねて置くと，下段の袋が圧搾されて塩分を含んだ汁がしたたり落ちる。袋の上段と下段を積みかえて，この操作を1週間程度おこなうと，しまいに袋にはエキス分がすべて出たあとの魚滓だけが残るようになる。魚滓は乾燥して，肥料，飼料にまわす。

傾斜面をもつコンクリートの床のくぼみに集められた汁をホースでくみあげて，コンクリートタンクに導き，タンクのなかで2―6カ月発酵・熟成させる。魚種や発酵期間のことなる他のタンクの製品とブレンドして品質を一定に調節して，ボトリングをおこない，出荷する。

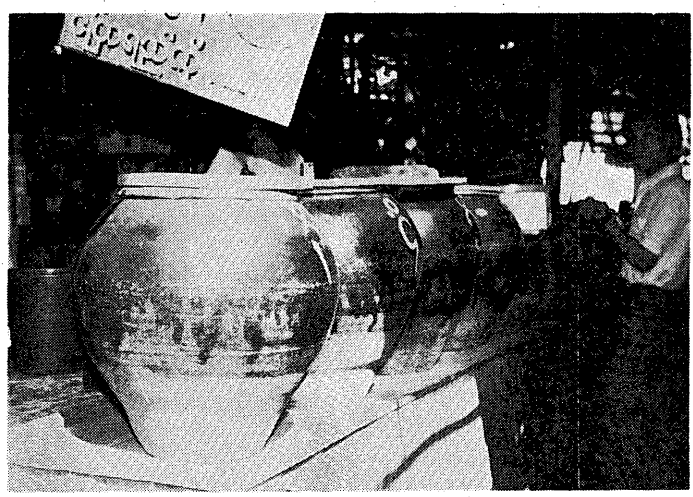


**写真21**　ラングーン市内の工場でガンピャーイェーを売る。等級によって値段のことなるカメから計り売りをする。ビン詰めの商品もある

海水魚が得られないときには，同じ方法で淡水魚を原料とした製品をつくることもあるが，魚醤油つくりに使用される小形の雑魚でも淡水魚は海水魚の約3倍の仕入れ価格になるという。淡水魚を原料とする場合には重量比で40%の塩を混合する。

第二次大戦後になって発動機船を使用した沿岸漁業が起こり，安価で多量の漁獲が得られるようになったので，魚醤油つくりを企業化することが可能になったものと考えられる。このさい，いちばんの消費地である内陸部のラングーン近郊に工場をつくるとなると，原料魚は漁獲地で塩を混ぜて輸送せねばならないので，袋を積み重ねて圧搾をすることによって液体を集めるビルマ独自の魚醤油製造法が成立したものと推定されよう。

小エビ醤油であるバズン・ガンピャーイェーのおおくは，食品公社の工場で生産し，専売品となっているので，製法の詳細は不明である。IPFC [1967: 113] によると，工場生産のバズン・ガピの製造過程で浸出液を分離して固形物を除去したあと 105°C に加熱したのちボトリングされるという。

食品公社の発表では，小エビ醤油の1人1年間あたりの消費量は 0.64 viss で，1日あたりに換算すると 2.9 g となるが，さきにのべたようにこの発表数字に疑問が残る。ラングーンの魚醤油問屋の話しでは，小エビ醤油のほうが魚醤油よりも高価なので，魚醤油の1/10程度の消費量にとどまるという。品質によって差があるが，筆者らの市場調査では小エビ醤油は魚醤油の2-3倍の値段であることがおおい。

いずれの製品も，米飯にそのままかけたり，香味野菜や干しエビの粉末と混ぜて油炒めにしたり，スープ類の調味料として用いられる。

## Ⅵ. バングラディシュ

この国の魚醤については従来報告が皆無であったが，筆者らの現地調査によってバングラディシュ東南部に分布するビルマ系諸部族によってナピ napi という小エビ塩辛ペーストが製造・消費され，それがこの国における唯一の魚醤製品であること，およびナピは東アジア・東南アジアにおける一連の魚醤分布圏の西限および北限に位置することをあきらかにすることができた。ナピの分布圏の北方にあたるアッサム，東方のベンガルには，本論文であつかっているような種類の製品は存在しないのである。

## 1.　ナピ napi

ナピという名称はビルマにおけるガピに由来するものと考えられる。ビルマのガピがさまざまな魚醤の総称であるのにたいして，バングラディシュのビルマ系住民のあいだには他の種類の魚醤が存在しないのでナピは小エビ塩辛ペーストをしめす名称として使われる。ただし，ビルマ系部族のなかでチャクマ Chakma 族だけはナピの名称を使用せずシダル sidal とよぶ。この国の多数民族であるベンガル人のほとんどはナピやシダルということばも，そのような食品についての知識ももたない。

ナピはチッタゴン南方のコクセス・バザール・サブ・ディストリクトのDulāhazāra以南のベンガル湾沿岸に居住するビルマ系部族であるラキアン Rakhiyane 族によって製造され，同部族によって消費されるほか，製品のおおくは海から遠いチッタゴン丘陵地帯に分布するチャクマ族，その他のビルマ系諸部族に部族間交易物資として送られてビルマ系住民によって消費される。

### 1)　製法

Dulāhazāra 西方の Choupaldandi 村で観察した製造法を報告する。boze (*Penaeus indicus*, *Metapenaeus monoceros*, および *Perapaeniopsis stylifera* の稚魚) とよばれる小エビの漁期は9－1月である。陸揚げしたらすぐ，海岸に敷いたマットのうえで塩を混合する。陸上での天日乾燥をすることが望めない悪天候の日は，小エビの鮮度のよいうちに漁船上で塩を混合するという。混合する塩の比率はすくなく，重量比で小エビの3.75—2.5%である。

塩を混ぜた小エビをマットのうえで1日天日乾燥したのち，堅臼・堅杵でつきくだく。粗くつきくだいたものを，翌日手でほぐして小塊にして天日乾燥する。3日目もおなじ工程をおこない，3日間で3回つきくだくことと乾燥をくりかえすと茶褐色でやわらかなペーストができあがる。これをすぐさま，広葉樹の葉を敷きつめた竹籠に詰めて出荷したり，マットに包んで買い手がつくまで高床住居の床下で保存する。この状態で1年間の保存に耐えるという。

他地域でも製造法は，ほぼ同じであるが，Mohiskhali 島では原料の相違によって製品は3等級の品質にわかれる。小エビだけを原料としたものが一級品で，小エビのほか小魚，微小なカニなどが混ざった原料で製造したものが二級品，二級品とおなじ原料ではあるが鮮度の落ちたものを使用したものが三級品とされる。

Mohiskhali 島では，かつては塩を混ぜずに製造していたといい，ビルマとの南の国境に近い Teknaf では1980年まで塩を混ぜずに製造したと聞いた。現在，塩を用い

表4　ナピの消費量

| 場　所 | 部族名 | 家族人数 | 1カ月の消費量 (kg) | 1人あたり1日の消費量 (g) |
|---|---|---|---|---|
| Choupaldandi | ラキアン | 12 | 1 | 2.8 |
| Choupaldandi | ラキアン | 14 | 3 | 7.1 |
| Chapordani | ラキアン | 4 | 0.5 | 4.2 |
| Teknaf | ラキアン | 6 | 1.7 | 9.4 |
| Rangamati | チャクマ | 8 | 0.75 | 3.1 |
| Rangamati | チャクマ | 6 | 1.5 | 8.3 |
| Rangamati | チャクマ | 6 | 2.5 | 13.9 |

た製品が一般的になったのは防腐効果を期待してのことであるという。

2)　消費

例数はすくないが，各地でビルマ系住民に家庭におけるナピの消費量を聞いた結果が表4である。1人1日あたりの消費量に換算したところでは 2.8–13.9 g までの幅があるが，現地での説明にしばしばあらわれるように，家庭ごとの嗜好によってナピの消費量は変化するもののようである。また，生産地に分布するラキアン族と，消費地に位置するチャクマ族のあいだでも，有意義な差はみとめられない。

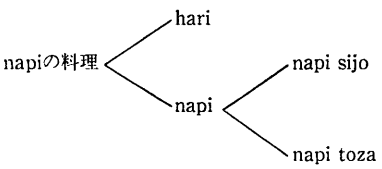



図12　ラキアン族のナピ料理の種類

ラキアン族のナピの料理法は図12にしめされるような体系のものとして分類される。hari あるいは hanri とよばれる料理法はビルマ語で hingyo という料理法に対応するという。これは，ナピの溶液で味つけをした野菜の煮物料理をしめすカテゴリーである。トウガラシ，タマネギ，ニンニクなどの香味野菜を煮たうえに，トマト，カリフラワー，カボチャ，キャベツなど主材料の野菜と塩，ナピの溶液を加える。数人分の副食物としての野菜の煮つけならば，5g 程度のナピをカップ1杯ほどの水に溶かしたものを料理の最後の段階で加えて，うま味と香りを料理に付加する調味料としての使いかたである。

食品名とおなじく napi という料理名でよばれる料理は，わが国でいえば嘗め味噌風の食べかたである。napi とよばれる料理には napi sijo と napi toza の二通りがある。

napi sijo はトウガラシ，タマネギ，ニンニクの香味野菜をつぶしたものとナピを少量の植物油で炒めたものである。

napi toza は香味野菜のみを炒めたものに，塩と生のナピ，あるいはナピの小塊を火にかざしてあぶったものを混ぜ，ライム汁あるいはタマリンド汁を少量加えてゆ

るいペースト状にしたものである。

napi sijo, napi toza は食卓のさい小皿に入れて供され，別皿にそえられた種々の生野菜やゆでた野菜をつけ，それを米飯の副食物とする。

チャクマ族の場合は，ナピはラキアン族の hari に相当する料理（相違点は野菜を煮るさいに米粉を加えてとろみをつける）専用の調味料として使用される。

ナピの料理法についてたずねた数人のインフォーマントのすべてが，魚料理，肉料理にナピを用いることはなく，ナピは野菜料理と結合した食品であると答えていることに注目される。

## Ⅶ. マレーシア

マレー半島部における魚醤はブラチャン belacan とよぶ小エビ塩辛ペーストと，コロイド状の液体をした魚醤油であるブドゥ budu の2種類である。東マレーシア（ボルネオ島北部）にはナレズシ以外の伝統的魚の発酵食品は存在しなかったものと思われる。

なお，シンガポールにおけるマレー人は半島部から輸入したブラチャンを使用するが，もともとマレー半島部から移住してきた人々がおおいので，マレーシアでの事情の延長上にあると考えてよい。

### 1. ブラチャン belacan

#### 1) 製法

ブラチャンはインドシナ半島部でカピとよばれる小エビ塩辛ペーストと基本的にはおなじ食品である。ただし，カピはわが国のすり味噌とおなじようなペースト状をしており，市場では大きな容器にいれて秤売りするのがふつうであるのにたいして，ブラチャンは水分の含有量がすくなく，固型品として成型し，包装して1個ずつ売られる。

現在は華僑の業者による家内工業産品として，ペナンとマラッカで生産されている。ペナンには約200軒の業者があり，ブラチャンの80%はペナン製であるという。元来はマレー人の家庭における自家製のものであったが，今世紀に華僑によって企業化され，華僑人口の集中しているペナンとマラッカが二大生産地になったものと考えられる。

まず，ペナン島で最古のブラチャン工場として1920年に創業した業者の製造工程を

記述する。原料の小エビの同定はできなかったが，一般にブラチャンの原料としては Udang gorok, Udang bari とよばれるアキアミ属 (*Acetes*) のものが利用され，一部ではアミ科 (*Mysid*) の小エビも使用されるという。ペナンにおける漁期は10—12月である。

小エビを数時間乾燥したのち，重量比で5％の塩を混合し，水切りをしたのち電動

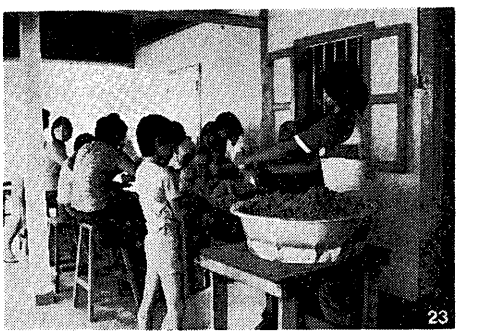


**写真22，23，24，25，26**

マラッカのブラチャン工場。写真22は漁獲したばかりの小エビを乾燥しているところ。写真23は生乾きの小エビに塩を混ぜたものを手まわしの肉挽き機でつぶしているところ。写真24は挽きつぶしたペーストをテーブルの左端に見える金輪で型ぬきして成型しているところ。写真25は成型したものを，さらに乾燥しているところ。写真26はプラスチック包装をした市販品

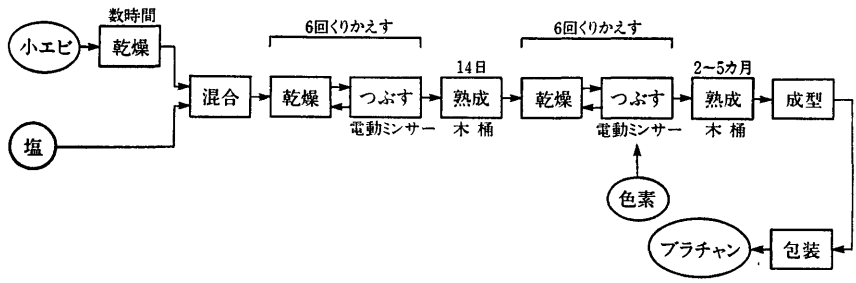



図13　ペナン島のある業者のブラチャン製造工程

ミンサーにかけてつぶす。ペースト状になったものを一つかみずつの塊状にして，枠台のうえに敷いたマットの上に広げて乾燥する。表面が乾いたら，ふたたびミンサーにかけてつぶすことを1日に2－3回おこない，合計6回乾燥とつぶす工程をくりかえす。ついで，大きな木桶に入れて2週間発酵・熟成したのち，ふたたび乾燥とつぶしの工程を6回くりかえす。このさい赤色の食用色素を混ぜ，最終製品が紫赤色のペーストとなるようにする。

着色したペーストを木桶にもどし2－5カ月熟成させる。熟成期間が長いほどよい製品であるという。熟成が終了したらば，箱型をした金属の枠で打ちぬいて，約1ポンドの重量の箱型の製品にし，プラスチックで包装，ラベルを貼り出荷する（図13)。最終製品の重量は乾燥前の小エビの60%に目べりするという。

一般にマラッカでの製造法は熟成期間が短かく，入念に何度もすりつぶすことをしない。ここでは小エビの漁期は6－10月である。小エビを1－2日天日乾燥したのち，塩を混合する。この事例の業者は塩と小エビの量は計量せず勘でおこなうとのことであるが，他のマラッカの業者の例では重量比で5－30%まで幅がある。出荷する地方の嗜好に応じて塩の量を変えるのである。

色素を加え，電動ミンサーにかけてつぶし，天候によるがだいたいマットで乾燥してからふたたびつぶす。この工程は2－3日である。容器に入れて熟成させる期間を

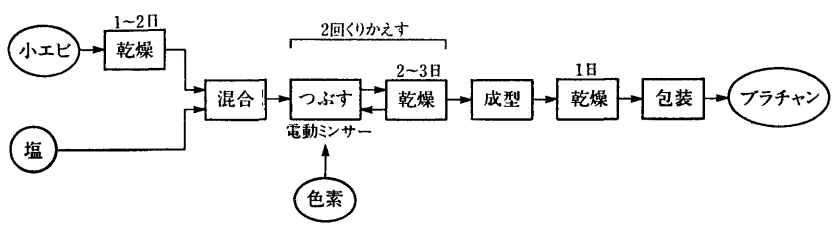



図14　マラッカのある業者のブラチャン製造工程

もたず，小エビを入手してから4－6日で成型工程に入る。ペナンでは箱型の製品にすることがふつうであるのにたいして，マラッカでは円盤状の製品がおおい。小エビのペーストを金輪で打ちぬいて成型したのち，1日天日で乾燥し，プラスチックで包み，ラベルを貼って出荷する（図14)。

マラッカ周辺のマレー人漁民の家庭での手づくり製品の製造法を聞いたが，工程は図14にしめした業者のやり方とほとんど変わらない。この家庭では重量比10%の塩を混ぜるという。以前は米つき用の堅臼・堅杵を使用してつぶしていたが，現在では手動の肉挽き器をミンサーに用いている。

2)　消費

ブラチャンはこの国のマレー半島部のほぼ全域において消費され，ペナンとマラッカに生産が集中する以前は東海岸をも含めて，小エビの漁獲される海岸部において製造されていた。

多民族国家であるこの国において，インド系住民はブラチャンを食べないのがふつうである。中国系住民のなかで，現在の世代からすくなくとも5－6世代以前からマレー半島およびシンガポールに移住してきた海峡植民地生れの華僑 Straits born Chinese とよばれる人びとがマレー料理と中国料理の結合した独特のニョニャ Nyonya 料理をつくりあげたが [石毛　1984: 110–112]，ニョニャ料理の調味料としてはブラチャンがよく利用される。生産地のペナン，マラッカ以外では中国系住民はマレー人ほどブラチャンは消費せず，広東人よりも福建人のほうがよく利用するというが，福建人でもまったく使用しない家庭もある。

以上の結果からもブラチャンはマレー系の食品であると考えてよいが，マレー人のあいだにおける消費統計はない。そこで，首都のクアラルンプールの日系企業で働く女子工員に300 gのブラチャンの包みを見せて，それぞれの家庭で何週間で消費するかを質問した結果をまとめたのが，表5である。

この表でみると，消費量のばらつきがあり，消費量は家族の人数よりも，それぞれの家庭の嗜好によって左右される傾向が強いことがわかる。表5から就学前の子供も含めて，1

**表5**　クアラルンプールのある工場の従業員家庭での1カ月あたりのブラチャン消費量

| 家族人数（　）は子供の数 | 1カ月の消費量 (g) |
|---|---|
| 9 | 300 |
| 6 (1) | 500 |
| 8 (2) | 100 |
| 4 | 15 |
| 5 (3) | 100 |
| 5 (2) | 300 |
| 5 (1) | 150 |
| 3 (1) | 300 |
| 5 (2) | 120 |
| 7 | 50 |
| 7 | 60-80 |
| 5 (3) | 225 |
| 5 (1) | 300 |

人1カ月あたりの平均消費量を算出すると34.2gとなる。この数値は現金収入に恵まれた階層のものであり，あるマレーシアの食生活研究者の話しでは，1人1カ月15–20g程度が普通ではないかとのことである。いずれにせよ，蛋白源食品として食生活に占める比重は低く，ブラチャンは副食物としてではなく少量を調味料として利用する食品であることはあきらかである。

現在，教育程度の高い都市市民のあいだでは市販品のチリーソース，トマトケチャップ，グルタミン酸ナトリウムの消費が増加し，ブラチャンの消費量が減少する傾向があるという。臭気が強いこと，衛生的な食品ではないというイメージのあることが，ブラチャンを敬遠するようになる原因であるという。

東マレーシアの原住民のあいだではブラチャンを製造・消費する伝統はなかった。現在，東マレーシアにマレー半島部から移住した人々に商品としてのブラチャンが供給されている。

表5でブラチャンの消費量がおおい家庭はほぼ毎日のようにサンバル・ブラチャンsambal belacanを食べると答えた者の家庭である。固型状のブラチャンを数g切りとり，これをフォークや棒につきさして火の上で表面が褐色になるまであぶる。すると，生臭さが消え，芳香を発するようになる。焼きすぎて表面が炭化すると苦くなってしまう。あぶったブラチャン，トウガラシ，タマネギを乳鉢あるいは石皿でつきつぶし，ライム汁あるいはトマトをつぶしたものとグルタミン酸ナトリウムを混ぜたものが，一般的なサンバル・ブラチャンである。これを米飯のうえにのせて食べたり，キュウリなどの生野菜をつけて飯のオカズとする。

ほかに，酸味のあるトウガラシ入りのシチュー（料理名　asam pedas）や，同様のシチューをかけた麺類料理（料理名　asam laksa）などブラチャンを利用するマレー料理もいくつかあるが，サンバル・ブラチャンとしての利用がとびぬけて高いものと考えられる。

## 2.　ブドゥ budu

### 1）製法

南タイのブドゥは魚と塩だけを原料として製造し，食用時に酸味料を加えるのにたいして，マレー半島東海岸北部でのブドゥは製造工程のなかで酸味料であるタマリンドを加えることがふつうである。

コタバルの家庭で自家消費用に製造するブドゥの工程から紹介する。原料魚は4—10月を漁期とするikan bilis（*Stolephorus* spp.とニシン類似のClupeoidを利用す

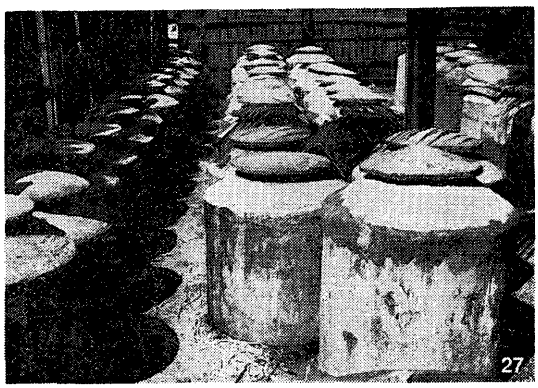


**写真27，28，29，30**

コタバルのブドゥ工場。写真27はコンクリート製の発酵槽。写真28は発酵の終了したものを，未分解の魚肉や骨も一緒に背後の釜で煮沸して，くみあげているところ。写真29は煮沸後，タマリンド水にまぜたものをすりつぶす機械で，石臼を電動回転させるもの。写真30は市販のブドゥ

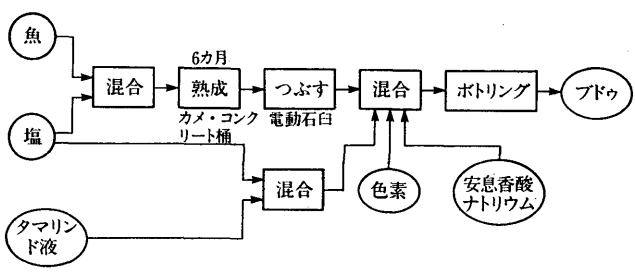



**図15**　コタバルにおける業者のブドゥ製造工程（1）

るのがふつうである。淡水魚を原料とするブドゥはない。魚の重量比75%の塩と乾燥タマリンドを親指のさきくらいの小片に切ったものを混合しカメに入れる。約 400 g の魚に親指大の乾燥タマリンド15片が混ぜられるという。カメにプラスチック・シートで蓋をし，屋内でも屋外の天日の下でもよいが，2カ月以上放置してから蓋をあけ，魚体がくずれ液体状に近くなっていたらば，布で濾して食用にする。カメに入れたまま，約1年間保存することが可能である。

ブドゥを業者が製造してガラスビンに詰めて商品化するようになったのは1950年以後と推定される。現在，コタバルを中心とするケランタン州に製造業者が集中し，100軒以上あるという。業者のほとんどはマレー人であり，中国人業者はほとんどいない。

1964年に創業した最大の業者（といっても従業員数約20名で，月産数 t 前後の生産額）の製造工程を記したのが図15である。この場合は重量比約10%の塩を ikan bilis に混ぜ，カメあるいはコンクリート製の桶で内蓋に重石をし，その上に雨よけのためスレート板をかぶせて6カ月発酵・熟成させる。この期間，晴天のさいはスレート板をあけて天日にさらす。熟成終了後，カメの内容物をすべて電動の回転式石臼にかけ，分解せずに残った魚の骨までもすりつぶしてしまう。

いっぽう，タマリンドを水で煮てタマリンド水をつくり（酸度不明），タマリンド水 5 kg に 2 kg の比率で塩を混ぜたものと，赤色色素，保存料としての安息香酸ナトリウムを，すりつぶして得た粘度のある液体に混合してから，ボトリングして出荷する。この業者の場合，一級品と二級品の相違は混合するタマリンド水の量によってきまり，容量で20%のタマリンド水を混ぜたものが一級品，40%混ぜたものが二級品となる。

図16にしめしたコタバルの別の業者の例では，重量比で35%の塩を混ぜ4－8カ月発酵・熟成させてから，別の容器で製造したものとブレンドする。ikan bilis のみで製造し，発酵期間の長いものが高級品で，雑魚で製造し，期間の短いほど低級とさ

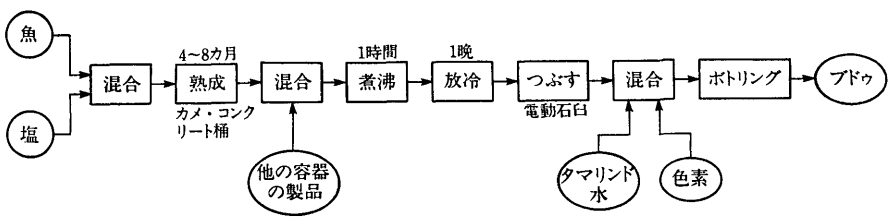



図16　コタバルにおける業者のブドゥ製造工程（2）

れる。これを適当にブレンドして，この段階で一級品と二級品がきまる。

ブレンドしたものを煮沸，放冷したあとで電動石臼でひきつぶし，塩を加えないタマリンド水と色素を混ぜ，ボトリングして出荷する。タマリンド水を加えるので，重量比にして原料魚の約1.5倍の最終製品が得られる。

2)　消費

南部タイから西マレーシア東海岸北部のケランタン州の海岸部がブドゥの消費の中心地で，その南方のトレンゲナウ州まで消費の分布はのびる。あるマレー人食品流通業者の意見ではケランタン州の人口の75%はブドゥを利用するが，トレンゲナウ州では50%がブドゥを日常の料理に使う人口であるとのことである。

コタバルにおける大手の食品流通代理店のセールスマンたちを主な調査対象として，17人のケランタン州出身者に 340 g 入りのブドゥのビンと 300 g の包装のブラチャンをしめして，それぞれの家庭で1カ月あたりブドゥ何ビン，ブラチャン何パックを消費するかをたずねた結果をしめしたのが表6である。

表5のクアラルンプールでの結果にくらべて，概してブラチャンの消費量がすくなく，なかにはブラチャンをまったく食べない家庭もある。それは，のちにのべるように，ブラチャンとブドゥの主な料理法が類似しているので，嗜好に応じてどちらかの調味料を選択すればよいという互換性がみとめられ，ケランタン州においては伝統的にブドゥの味への嗜好が強いことに原因するものと解釈されよう。表7から1人1カ月あたりのブドゥの消費を算出すると 150.6 g となり，クアラルンプールにおけるブラチャンよりも量的におおく食べられている。

ただし，表6の回答者のなかでも家族のなかで，臭いの問題などでブドゥを食べない者がいるとのべた例が3例ある。そのなかで，ブドゥを食べると発疹が出るのでけっして食べない者がいるという回答があったことに注目される。ブドゥのアレルギーが存在するもののようである。また，表にはしめ

**表6**　コタバルにおけるケランタン州出身のマレー人家庭でのブドゥとブラチャンの1カ月あたりの消費量

| 家族人数 ( )は子供の数 | ブドゥの1カ月消費量 (g) | ブラチャンの1カ月消費量 (g) |
|---|---|---|
| 7 (2) | 660 | 25 |
| 9 (5) | 990 | 食べぬ |
| 9 (2) | 660 | 50 |
| 4 (2) | 165 | 食べぬ |
| 6 (1) | 1980 | 食べぬ |
| 3 | 1320 | 食べぬ |
| 8 (4) | 660 | 300 |
| 5 (2) | 330 | 100 |
| 10 (3) | 1320 | 100 |
| 10 (4) | 990 | 100 |
| 6 (2) | 1320 | 150 |
| 4 (1) | 1320 | 25 |
| 4 (2) | 165 | 食べぬ |
| 4 | 660 | 食べぬ |
| 1 | 330 | 50 |
| 6 (4) | 1320 | 600 |
| 3 | 1320 | 25 |

していないが，コタバルに居住するあるケランタン州出身者でブドゥもブラチャンも家庭では消費しないとのべた者がいる。その理由は両方とも非衛生的な食品であり，とくにブドゥのなかには虫がわくこともあり不潔であるとのべ，その家庭では醤油を調味料として利用しているという。

ヒンズー教徒，イスラム教徒を問わずインド人はブドゥを食用にしないが，ケランタン州に居住する中国人ではマレー化してブドゥをよく食べる者もおおい。

ブドゥの主な食べかたは，そのまま米飯のうえにかけて食べるか，つぶしたトウガラシ，塩，グルタミン酸ナトリウム，ライム汁と混ぜて食卓用のつけ汁とすることであり（すなわちサンバル・ブラチャンとほぼ同様のソース），このつけ汁もブドゥという名称でよばれる。このつけ汁には，野菜のほか，焼魚，揚げ魚をつけて食べる。

加熱して使用するさいには，主に野菜の煮込み料理に用いられ，料理の最後の段階に加えて，香りとうま味をつけるという。

## Ⅸ. インドネシア

この国での主要な魚醤はトラシ terasi という小エビ塩辛ペーストである。小エビの代用品として魚を原料とした製品もあり，これをトラシ・イカン terasi ikan（魚のトラシの意）とよび，小エビの製品をトラシ・ウダン terasi udang（小エビのトラシの意）といって区別をする。

その他の魚醤としては，スラウェシ島のメナドでバカサン bakasang という魚腸の塩辛が存在するが，この地方にのみ限定された地方食品のもののようである。カリマンタン西部とジャワ島北海岸の一部でケチャップ・イカン kecap ikan という魚醤油があることが判明しているが，これは中国系住民によって利用される調味料である。

### 1. トラシ terasi

#### 1) 製法

インドネシアのトラシは，マレー半島のブラチャンとほぼ同様の製品である。トラシの生産地としてはジャワ島の北海岸が有名であるが，現実にはジャワ島における生産額はすくなく，ジャワ島北海岸のトラシ業者はスマトラ島から半製品のトラシをバルクの形で購入し，これをリパックして市場へ出荷するものがおおい。原料の漁獲からはじまる一貫したトラシ製造工程は漁家の副業としておこなわれる家族労働による小規模の生産者のあいだで観察される。

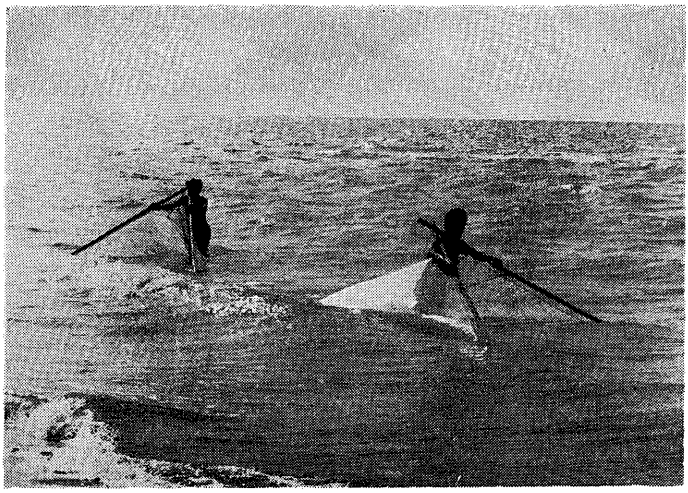


**写真31**　東部ジャワ北海岸でトラシの原料となる小エビを漁獲しているところ

トラシに加工される小エビは rebon (*Mysid*) が最良とされ，ほかに jembret と総称される Mysidacea, Decapoda その他の小形甲殻類の稚魚の混ざったものが原料とされる。

ジャワ島におけるトラシの製造法を10例観察したうちから，まず中部ジャワの Rembang 付近での観察例を報告する。早朝に漁獲した rebon を3－4時間竹製マットの上で天日乾燥したのち，塩を混合して，つぶす。rebon 1 kg にたいして加える塩の量は茶サジ1杯で非常にすくない。米つき用のものと同じ石製の臼に木の堅杵をもちいて，つきつぶしたのち，1日乾燥する。ついで，ふたたびつぶすが，このさい少量の水を加えるが，それはやわらかさを加減するとともに杵に粘度の高いペーストが付着することを防ぐ措置である。できあがったペーストを金型で長方形に打ちぬいたり，手で円筒形にまとめて市場出荷用の成形をおこなう。

日陰で1－2日熟成させてから，紙で包装したうえにプラスチック・シートのカバーをつけて出荷する。

つきかためる作業を1回しかおこなわない製造法，赤色色素を水溶きしたものをつきかためる工程で加える製造法などバリエーションはさまざまである。しかし，基本的には生乾きの状態の小エビをつきつぶしてペースト状にし，それをふたたび乾燥・熟成させて最終製品とすることはどの事例にも共通する。2－4日の製造・熟成工程で鮮魚の状態の小エビの30—40%程度の重量になり，香りがよくなったら出荷時期とされる。

注目されるのはジャワ島におけるトラシ製造では加える塩の量が小エビの重量の

**写真32，33，34**

塩を混ぜた小エビをつぶしてペースト状にしているところ。写真32はバニワンギ近郊の漁村で，米つき用の臼に底のこわれたバケツをかぶせてついている。写真33はテガル地方の小規模の工場で，多人数でつきつぶしている。写真34はチレボンの工場で機械を使用してつぶし，ノズルから板状に成型されたペーストがでてくるところ

0.4—10%ときわめて低く，また，まったく塩を加えない製造もなされることである。塩を加えない製品のほうが高級品として評価されている。次の事例で塩を加えない製法を紹介するが，別論文でのべる小エビ塩辛ペーストの干エビ起源論に関係をもつものである。すなわち，小エビの塩辛を食べやすく，また調味料として使いやすくするためにペースト状に加工したものが，小エビ塩辛ペーストの起源と考えるほかに，干しエビを食べやすくするためにつぶしたものが小エビ塩辛ペーストの起源と考える可能性をしめす例である。

ジャワ島北海岸のトラシ製造はジャワ人によってなされるが，スラバヤ以南の東海岸，南海岸ではマドラ人漁民がトラシ製造のにない手である。マドラ語でトラシはアチャン acan とよばれる。原料の小エビは graghu（現在同定中）とよばれ，rebon とは別の種類である。

バリ島の対岸の Dwaran 村でのアチャン製造の場合は，早朝に漁獲した graghu を日暮れ近くまで天日で乾燥し，水分が非常にすくなくなった状態にする。そのままつきくだくと粘度が低くペースト状にならないので，食用色素を溶いた水をそそぎながら，堅杵でつきつぶす。これを翌日に6—10時間程度乾燥したのち，成形して出荷する。この製法では干エビに近い状態の原料から，塩を使用せずにトラシをつくっている。

現在，トラシの最大の生産地はスマトラ島リアウ州のバガン・シ・アピ・アピ Bagansiapiapi である[11]。IPFC [1967: 97–98] に記されたバガン・シ・アピ・アピでの製造工程をしめしたのが，図17である。すなわち，漁獲した小エビの10%の塩を船上で混ぜ，漁場から漁港まで2—3日かかって運搬し，陸揚げ後5%の塩を加える。これをマットのうえにひろげて2—3日乾燥してから，つぶして（つぶす道具の記載はない）乾燥する工程を2回おこない最終製品として出荷する。最終製品の水分は50—57%で，15—20%の塩分を含み，27—30%の固型成分を含んでいるという。

バガン・シ・アピ・アピの製品はそのまま商品としてジャワ島の市場で売られるこ

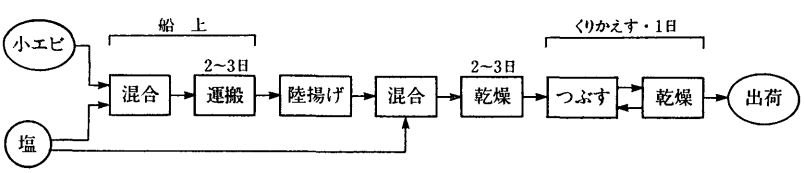



図17　バガン・シ・アピ・アピにおけるトラシ・ウダンの製造工程
（[IPFC　1967: 98] から作図）

11）インドネシア味の素株式会社の調査による。

ともあるが，ジャワ島北部のリパック業者へ運ばれ，そこで再加工されて商品化されることがおおい。

中部ジャワのチレボン Cirebon 付辺のリパック業者は，バガン・シ・アピ・アピ産のトラシにタピオカ澱粉と塩を少量混合し，機械を使用した流れ作業でふたたびつぶし，きめを細かくし，最終製品の形に成形し，2日間乾燥してから包装，出荷している。また，ジャワ島北海岸産のトラシとバガン・シ・アピ・アピ産のものをブレンドする業者もおおい。このさい，バガン・シ・アピ・アピ産のものの混合比が高いほど安価で低品質のものとされる。

小魚を原料としたトラシ・イカンもバガン・シ・アピ・アピで製造されるが，その工程は上記の小エビを原料とした製品とほとんど同じである。中部ジャワの Mlong 村で patak と，現地名でよばれる小魚を原料とするトラシ・イカンの製造法を聞いた。すなわち，patak を洗浄したのち3日間乾燥し，魚 10 kg にたいして，塩2オンス (56.7 g) を混合し，臼，堅杵でつぶし，成形するという。

一般にトラシ・イカンは小エビを原料とするトラシ・ウダンの代用品とみなされ，値段も安い。Mlong 村製のトラシ・ウダンは 1 kg 1000ルピアで出荷されるのにたいして，トラシ・イカンは750ルピアである。

2)　消費

インドネシアでトラシを伝統的に製造，消費した地域はスマトラ島，ジャワ島，マドラ島に限定されている。バリ島は伝統的にトラシ消費地であるが生産地ではない。すなわち，小スンダ列島，マルク（モルッカ）諸島，カリマンタン島，スラウェシ島の焼畑農耕が伝統的に卓越していた地帯にはなく，水田稲作農耕卓越地帯の調味料としてトラシがあることに注目される。

例外はマルク諸島のテルナーテ島にバラチャン balacang という名称のトラシが存在することである[12)]。この名称はマレー語のブラチャン belacang と同じことばと考えてよい。テルナーテ島は歴史的に香料貿易の中心地であり，古くからジャワやマレーの貿易商人が来訪し，マレー語が共通語として使用されていた場所である。したがって，小エビ塩辛ペースト分布圏の飛び地として，テルナーテ島にマレー語名称とともにこの製品があっても不思議ではない。

トラシの消費量に関する統計資料はない。そこで，ジャカルタ市の日系企業の女子従業員14名を対象として，マレーシアの場合と同様な調査をしたのが表7である。ト

12) 国立民族学博物館助教授吉田集而博士の教示による。なお，マドラ語の acan もブラチャン系のことばである。

ラシを食べるとアレルギーを起こすので家族全員が食べないと回答した者を除くと，1カ月に1人1日 16 g から 80 g までの消費の幅はあるが，13名の平均は1人1カ月平均 32 g になる。すなわち1人1日 1 g 強の消費量である。

**表7**　ジャカルタのあるオフィスの女子従業員家庭での1人1カ月あたりのトラシ消費量

| 家族人数 ( )は子供の数 | トラシの1人1カ月消費量 (g) | 出身地 |
|---|---|---|
| 2 | 31 | 東部ジャワ |
| 11 (1) | 27 | 〃 |
| 4 | 19 | 〃 |
| 10 (1) | 31 | 〃 |
| 5 | 80 | 〃 |
| 6 | 16 | 〃 |
| 5 | 40 | 〃 |
| 4 | 35 | 中部ジャワ |
| 6 | 16 | 〃 |
| 7 | 24 | 〃 |
| 6 | 33 | 〃 |
| 6 | 16 | 〃 |
| 12 | 33 | スマトラ |

トラシを利用する料理法の調査もおこなったが，最も一般的なものはマレーシアのサンバル・ブラチャンと同じ料理であるサンバル・トラシ sambal terasi である。ついで野菜に香辛料，タマリンド，トラシ，塩を加えて煮たサユル・アッサム sajur asam という料理がポピュラーである。そのほか，おおくのスンダ料理，ジャワ料理，スマトラ島の料理にトラシは使われている。どの料理法でも数人前の1回の料理に使用する量は数 g である。すなわち，トラシは副食品ではなく，調味料として利用されるものである。

## 2.　ケチャップ・イカン kecap ikan

魚醤油であるケチャップ・イカン（魚のケチャップの意，ケチャップはマレー語で液体調味料をあらわし，それが英語にとり入れられた）は，インドネシアではほとんど知られていない。カリマンタン西部で局地的に生産され，消費されるものであり，タンジョン・サタイ Tanjung Satai が生産の中心地である[13]。

IPFC [1967: 116–117] によれば，汽水産の魚 (*Stolephorus* spp., *Leiognathus* spp.) と淡水魚 (*Osteochilus* sp., *Puntius* sp., *Ctenopus* sp.) を原料とし，重量比20%の塩を混合して，木桶で6—12カ月発酵・熟成させて，濾過して一番しぼりを得，その魚滓に塩水を加えて二番しぼりをつくるという。

ジャワ島においてはチレボンに工場が1カ所あることが確認できたのみである。チレボン産のものは透明な魚醤油であり，南部タイ，マレーシアのブドゥ系の魚醤油とはことなっている。ジャワ島では中国系住民によって，中国系料理の炒め物，とくに炒麺の調味料として使われるが，まれな食品であり，中国系住民でもケチャップ・イ

13）国立民族学博物館助教授吉田集而博士の教示による。

カンを知らない者がおおい。

ケチャップ・イカンがよくつくられるというカリマンタン西部は中国系移民とマレー系住民がおおく，伝統的インドネシア文化の辺境地帯にあたる。したがって，この食品は華僑がもち込んだものである可能性がたかい。

### 3.　バカサン bakasan

国立民族学博物館助教授吉田集而博士によれば，スラウェシ島メナド近郊の Bitung では，ミナハサ語でバカサンとよばれる魚醤が製造される。その典型的なものはマグロの内臓を細かく切り，塩と混合し（混合比は不明），ガラスビンに詰め，日中は天日にさらし，夜間は火のそばに置き，1週間程度発酵させた，日本の塩辛に似た製品である。魚卵を原料とした製品もあり，おなじくバカサンとよばれる。この食品の消費法など詳細については不明である。

東マレーシアのイバン族はンガサム ngasam，カサム kasam，あるいはマカサム makasam という名称で淡水魚を原料としたナレズシをよぶ。マレー半島部でも，ナレズシをカサム，またはプルカサム perkasam という。塩辛とナレズシの相違はあるが，これらの名称は言語学的には同系である [石毛　1987: 647–650]。

すなわち，ngasam, bakasan, kasam, makasam, perkasam の接頭辞をのぞくと，kasan あるいは，kasam という語に帰する。してみると，マレー＝インドネシア系の民族のあいだで塩辛とナレズシを含めた魚の発酵製品を kasan, kasam とかつてよんだ名残りがスラウェシ島のバカサンである可能性をもつ。

## Ⅸ．フィリッピン

島国なので魚醤は海水魚産であり，ルソン島中部で淡水魚のナレズシがつくられること [石毛　1987: 650–652] をのぞくと，淡水魚を原料とする発酵製品の報告はない。タガログ語でバゴオン bagoong という塩辛および塩辛ペーストはルソン島北西部のイロコス地方で伝統的に重要な食品であるが，ルソン島およびビサヤ諸島のほぼ全域に分布する。ルソン島南部でディナイラン dinailan，パナイ島およびネグロス島西部でギナモス ginamos とよばれる小エビ塩辛ペーストが製造される。魚醤油であるパティス patis は今世紀にマニラ近郊で商品化され，多数民族であるタガログ族の愛用する調味料としてルソン島を中心に普及したものである。

## 1.　バゴオン bagoong

フィリッピン諸島のほぼ全域の海岸部に海水魚の塩辛であるバゴオンは分布している。イスラム教徒のおおい南端のミンダナオ島ではバゴオンつくりは伝統的ではないとの情報も得ているが，現在ではミンダナオ島でも塩辛製造がおこなわれている。とくに，ルソン島北西部のリンガェンから北イロコスにかけてのイロカノ族の分布地帯では多種類のバゴオンが生産される。このルソン島北西海岸は伝統的に製塩地帯として知られている。塩の生産と塩を欠かすことのできぬバゴオン製造の発達は関連をもつことであろう。この塩辛の中心地帯での伝統的食生活にバゴオンが重要な位置を占めてきたことでは朝鮮半島の塩辛であるジョッカルに匹敵する [石毛　1986: 22–23]。

1920年代にあるイロカノ族出身者がバゴオンつくりを企業化してから，商品としてのバゴオンつくりが一般的となった。ルソン島では各地の小規模の工場で半製品化したものをマニラに隣接した漁港でフィリッピン最大の魚の加工地であるマラボン Malabon および Navotas の大手業者の工場に集荷し，そこで再加工してから，ビン詰の製品として流通する。ルソン島沿岸の漁業資源が減少したので，パラワン島方面で半製品にしたバゴオンをルソン島に運んでくることもおこなわれる。

バゴオンに加工される魚の主要なものとしてはタガログ語で dilis (*Stolephorus* spp. マイワシ類)，tulingan (*Thunnus* 科，マグロ類)，galunggong (*Decapterus* spp. アジ属)，dalang (*Ophicephalus striatus*)，tamban (*Harengula fimbriata*)，パンガシナン語

**写真35**　イロコス地方のバゴオン工場。カメ，金属製の缶，石油缶などで塩辛をつくる。半製品の状態で，ナボタス，マラボン地域の大手業者の工場に出荷し，そこで熟成，ビン詰にされる

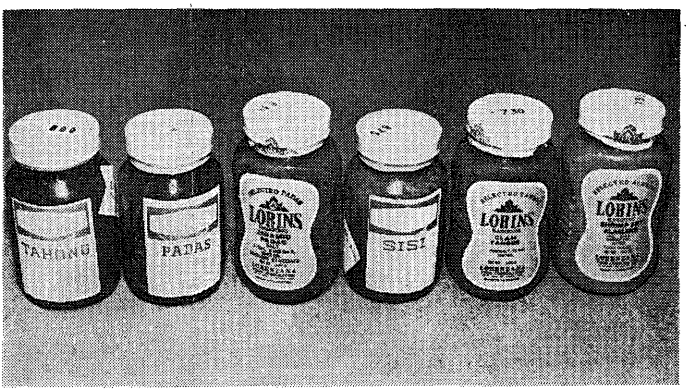



**写真36**　大手業者による市販のバゴオンのビン詰

で silinyasi (*Sardinella fimbriata* ニシン科)，イロカノ語で monamon (Engraulidae カタクチイワシ科)，tirong (Exocoetidae，トビウオ科)，ipon (Gobiidae ハゼ科) などであるが，原料魚の種類は実におおく，二枚貝でつくるものもある。

そのなかでも，いちばん需要のおおいのが dilis と小エビである alamang を原料としたものである。小エビ製品については東南アジアの他地域との比較の都合上次節でのべることにする。

イワシ，キビナゴ等の小魚のバゴオンつくりの場合，重量比30%前後の塩を混ぜ，カメに入れて2カ月以上発酵・熟成させるのが基本的製法である。上質のバゴオンにするためにはキビナゴで6カ月熟成させるという。かつてイロカノ族は，土中にカメを埋めてバゴオンつくりをしたという。

ルソン島における現在の商品化したバゴオン製造法では，漁港近くの製造業者が鮮魚に塩を混合して，ビニール袋を内部にいれた石油缶やドラム缶に詰めたものを，大手業者がトラックでマランボン，ナボタスの工場に集荷する。ここで，1一数tの容量のコンクリートタンクに入れて，塩加減を再調節して4一6カ月発酵・熟成させる。熟成完了後，魚体とそこから出た汁を共にビン話したものは上品質のバゴオンであるが，それは貝や特定の魚を原料とした嗜好性の高いものにかぎられる。

イワシ，キビナゴなどの一般的な小魚の場合は発酵中にわき出た浸出液を別のタンクに集めて魚醤油であるパティスとする。浸出液をとったのちの汁気のすくなくなった塩辛に色素を加えて製品とするが，おおくの場合ミキサーですりつぶし，ゆる目のペースト状に加工してビン詰にする。ペースト状の製品はタガログ族の分布地帯であるルソン島中部での消費がおおい。

## 2. バゴオン・アラマン bagoong alamang, ディナイラン dinailan, ギナモス ginamos

ここで，小エビ塩辛と小エビ塩辛ペーストについて記述する。独自の風味をもつ小エビの発酵製品が愛好されることはフィリッピンでもおなじである。タガログ語でバゴオン・アラマン（アラマンは小エビをしめす。フィリッピンでの塩辛原料となる小エビの種類については現在同定依頼中）とよばれるわが国のアミの塩辛にあたる製品がある。ほかにルソン島北部とパナイ島およびネグロス島西部で小エビ塩辛ペーストが製造される。

まず，ルソン島北西部リンガエン湾の Dagupan 市郊外でのバゴオン・アラマンの製造を記す。アラマンを水切りをしたのち，3－4カ月保存する目的のさいは重量比25%，1週間後に食用にする目的のさいは10数%の塩を混合する。商品として出荷をする場合は塩と一諸に赤色色素も混ぜる。容器に入れ，1晩置き，次の日に1度撹拌してからツボに入れ発酵・熟成させる。

セブ島においては小エビをオヤップ oyap とよび，その塩辛もオヤップとよぶ。塩を混合してから24時間水切りをする工程が加わることがことなるだけで，基本的には上記とおなじ製造法である。オヤップはネグロス島東部以東のビサヤ諸島での調味料である。

ルソン島南部のビユール地方の Vinzone ではビコール語でディナイランとよぶ小エビ塩辛ペーストを製造する。塩の量は容量比で1/18という業者と，重量比で12.5%の業者の例を聞いたが，いずれにせよ使用する塩の量は魚のバゴオン類が重量比30%前後であるのにくらべてすくない。昔は塩をまったく加えない製品をつくったという。

小エビに塩を混ぜたのち，ドンゴロス袋に入れて1晩吊りさげて水分をしたたらせるか，丸木船の胴部を切って側壁をとりつけた槽を傾斜させて置いたものに入れて側壁の底部にもうけた孔から水分をしたたらせる。この塩をした小エビの汁を煮つめたエキスをヘーコー heko とよび，スープの味つけなどに利用する。ヘーコーの名称は中国語の蝦膏に由来するものと考えられる。

次の日竹製のマットの上で天日にさらし2－3時間乾燥させたのち，堅臼・堅杵を用いてつきくだく。このさいに赤色色素を混入する。つきくだいたのち，手で団子状の小塊にしてマットに置き1－2時間乾燥させては，ふたたびつきくだくことを計3回おこなう。

均一なペースト状になったら，板の上で手で成型して円筒状の形にまとめる。この

**写真37，38，39**

パナイ島の漁村でのギナモス製造。写真37は漁獲したばかりの小エビを乾燥しているところ。写真38は8～9時間，乾燥した小エビに塩と赤色色素を混ぜ，丸木船を廃船にしたものを利用してつくった木槽にいれ，足で踏みつぶしてペースト状にしているところ。写真39はつぶしおわったペーストをとりあげているところ

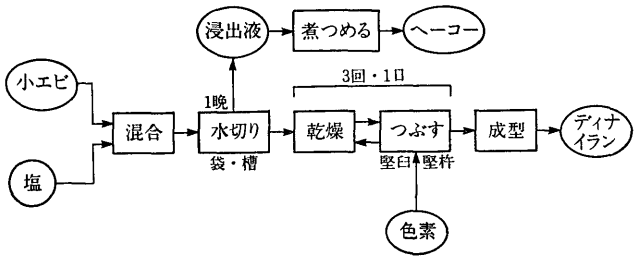



図18　ルソン島ビコールにおけるディナイラン製造工程

状態で1年程度保存が可能であるという（図18)。

パナイ島とネグロス島西部では小エビ塩辛ペーストをギナモスという。まぎらわしいことであるが，セブ島方面ではギナモスという名称は小エビ以外の原料からつくった塩辛の総称で，小エビの塩辛をさきにのべたようにオヤップとよんでいる。

ついで，パナイ島イロイロ市郊外の漁村でのギナモスの製法を記す。原料の小エビはヒポン hipon とよばれ11—5月が漁期である。朝，水揚げした小エビを蚊帳の目ほどのメッシュの金網にのせ8—9時間水切りと乾燥をおこなう。ふつう浸出液を集めることはしないが，水切り乾燥過程で出た液体を集め煮つめたものをヒポン・パティス hipon patis といい，魚醤油のパティスの代用品として製造者の家庭で利用することもある。

ついで，製造小屋のなかに置いた丸木船の胴体を切り両端に側壁をとりつけた槽に小エビ，塩，赤色色素を入れ，船のカイで混合する。観察例では重量比で14%の塩が用いられた。ついで，足を洗った男が槽のなかに入り，すり足でツイストを踊るようにしながら，足の裏で小エビをすりつぶす。商業的に多量生産をするようになってから足ですりつぶすようになったのであり，過去には堅臼・堅杵でつぶしていたという。

ペースト状になったものを竹籠に入れて保存する。製造直後から食用可能であるが14%の塩分の場合は，製造後7日目頃がいちばん美味であり，1年間の保存に耐えるという（図19)。

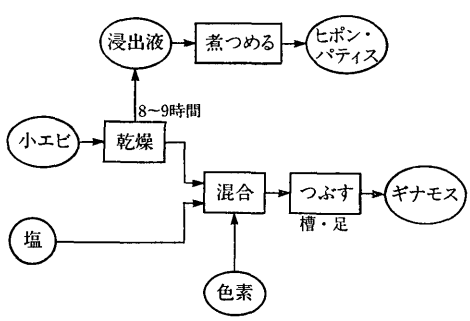



図19　パナイ島におけるギナモス製造工程

ビコール地方とパナイ島の製品のちがいは最終製品が成型されているか，どうかであり，基本的にはほぼ

同様なものである。乾燥期間の長いインドネシア，マレーシアの小エビ塩辛ペーストにくらべると水分がおおく，大陸部の製品に類似している。

福建省からインドシナ半島，バングラディシュ，マレー半島，インドネシアにいたる小エビ塩辛ペーストの分布は連続したものであり，一連の技術伝播の結果このような分布圏が成立したものと考えられる。

それにたいして，海によって上記の分布圏から隔離されているフィリッピン諸島のなかで，ルソン島南部とビサヤ諸島西部にだけ小エビ塩辛ペーストが存在することを，他の東南アジアからの技術伝播と考えるべきか，独立発生起源と考えるべきかが問題である。上記の製造工程を東南アジアの他地域と比較したとき，フィリッピンにおける独立発生説を主張するに足るフィリッピン独自の技術というべきものはない。いっぽう，フィリッピンの小エビ塩辛ペーストの分布圏は小エビ塩辛の利用地帯と接しており，小エビ塩辛との相違は基本的にはつぶす工程をもつか，どうかだけの区別点をもつにすぎない。

食用のさいテクスチャーを改善し，調味料として水に溶けやすいよう小エビの穀をつぶしてペースト状にするくらいの考案は，技術伝播を考えずとも自然発生的に起源することもおおいにあり得ることであるし，タガログ族の分布圏ではさきにのべたように魚の塩辛をつぶして使用する習慣があった。それをエビの塩辛に適用したこととも考えられよう。

したがって現在の段階では伝播説，独立発生説のどちらとも決定しがたいといわざるを得ない。

小エビ塩辛であるバゴオン・アラマンの食べかたは，他のバゴオンとおなじく，タマネギ，トマト，若いマンゴーなどの生野菜につけて副食物として食べたり，カラマンシー汁を加えて食卓用のつけ汁とする生食がおおい。また，野菜，タマゴとの炒め料理に使用する。

ペースト状に加工されたものも，ほぼ同様な食べかたである。ビコール地方のディナイランはカラマンシー汁に溶くまえにマレーシア，インドネシアの小エビ塩辛ペーストの場合と同様に小片をあぶってから利用するのにたいして，パナイ島方面のギナモスはあぶる風習がない。いずれも加熱調理のさいは野菜の炒め物に使われることがおおく，主材料を炒めたのち少量のペーストを水に溶いてから鍋に加える。

### 3.　パティス patis

スペイン人が17世紀に編纂したタガログ語語彙集に patis という単語が記載され，

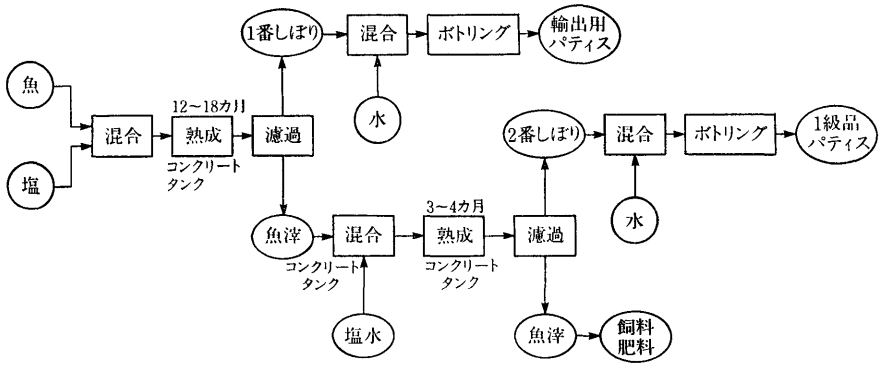



**図20**　ナボタスの大手業者のパティス製造工程

それは塩魚からつくった液体であると説明されている[14)]。

いっぽう，巷間に流布している説では，1900年の夏に，マラボンのある魚商人が，自家製の塩辛ペースト状のバゴオンを長期間熟成させると香りのよい液体が得られることに気づき，試行錯誤をくりかえして良質の液体をつくることを工夫した。それをパティスと名づけて市販するようになり，のちにパティス製造の大メーカーに成長したというのが，パティスの起源であると信じられている。

市販品のパティスが普及する以前，バゴオンの汁を調味料として使用したという老人の話をルソン島各地で聞いている。たとえばビコール地方のAntimonanではburo (*Rastrelliger chrysonous*) の塩辛をつくったさい，浸出した液体をスプーンでくみとり，調味料として利用したという。サバワン　ブロ sabawan buro という，この塩辛液の使用は，25年前にこの地域にパティスが進出することによって，おこなわれなくなったという。おそらく調味料として使用した塩辛液をタガログ族のあいだで，それをかつてはパティスと名づけていたであろうと推定される。

1900年以後，バゴオンの副産物としてではなく，商品としての液体調味料づくりを目的とした製法が確立し，企業生産体制のもとで，長時間発酵・熟成させて得た透明な液体（塩辛液はコロイド状ににごっている）をボトリングした市販品が出まわり，それをパティスという名称でもっぱらよぶように変化したものであろう。

14）アテネオ・デ・マニラ大学教授 Doreen G. Fernandez 博士からの書簡によると，17世紀に編纂され1754年に刊行された Naced & San Lucar 著の *Vocabulario de la Lengua Tagala* によれば，PATIS　pc. Caldo de salmuera.　Mag. usar de el. An, la comida a que lo juntan: Y, el caldo. Pagapatisin, hacer que le sea dedo. Ipa, el caldo. Sinonomo Canas. pc. Sabo. pc. と記されている。

すなわち patis は塩味のする液体であり，Canas（現在のタガログ語辞典にはこの語は見当らない）と同義語であるとされ，Canas は同じ語彙集では魚を塩漬けにする一方法とされている。したがって，patis は塩魚から採取した液体と考えてよい。

**写真40**　市販のパティス。ビールの空きビンにボトリングされる

パティス製造業者のほとんどは，ナボタスとマラボンに集中する。この地域は首都マニラへの鮮魚と魚の加工品の供給地であるとともに，かつては塩田地帯でもあり，魚醤油つくりに欠かせない塩の産地であったことが，ここでパティスとバゴオン製造が盛んになった理由であろう。

市販品のパティス製造は，最初はカメを容器として利用していたが，市場での需要拡大とともに数 t の容量のある木製の木桶を利用するように変化し，1960年代から大手業者は20t前後の容量のコンクリートタンクを用いて製造するようになった。総生産量のおおくは，ナボタス，マラボンにおけるコンクリートタンクをもつ大手業者によって占められるものと考えられ，わが国の醤油とおなじく寡占化が進行している。

年間 1,500 t 生産能力のあるタンクをそなえたある大手業者のナボタスの工場での製造工程を記述する。原料魚は dilis (*Stolephorus* spp.), tuakang (*Stolephorus indicus*), kabasi (*Anodontostoma chacunda*), tunsoy (*Sardinella fimbriata*), galunggong (*Decapterus* spp.) の海産の小魚である。それぞれの魚種によって漁獲期がことなるが，スル海，南シナ海方面にも出漁して氷詰めにして持ち帰ってくるので年中仕込み作業をおこなうことができる。

重量比33%前後の塩を混合して，20 t 容量のコンクリートタンクに入れ，木製の落し蓋の上から重石をのせ12—18カ月間発酵・熟成させる。熟成完了後，タンクの底部の栓をあけて，したたり落ちる液体を集めたのが一番しぼりである。栓のなかにはフィルター材がつまっているので，濾過工程も一諸になされる。長期間発酵・熟成さ

せた一番しぼり液に水を混ぜてボトリングしたものが export quality とよばれるもので，海外在住のフィリッピン人消費用に輸出されるが，最高品質のパティスとして国内市場にも出まわっている。水増しの量は企業秘密であるが，export quality ですでに一番しぼり液の約3倍の水が混合されていると推定される。また，このさいおそらく塩を加えて塩味の調節がなされているものと考えられる。

一番しぼりを採取したあとの魚滓に濃度25%の塩水[15]を加え，3－4カ月熟成ののち二番しぼり液を得て，これに水を混合したものが一級品 (1st quality) パティスである。タンクに残った魚滓は家畜飼料や肥料とする。

工場によっては，さらに塩水を加えて三番しぼりを製造したり，二番しぼりの魚滓を煮て，これに一番しぼり液を少量ブレンドしたりして，二級品 (2nd quality) を製造する。また，塩水に dilis の干物を浸して得た魚の香りのする液体に，砂糖，カラメルと少量のパティス原液を混合してつくった発酵過程をもたない patis flavor なる安価な製品もある。二級品以下は保存料として安息香酸ナトリウムが添加される。

二番・三番しぼりの技術，発酵過程をもたないパティスの出現は第二次大戦後のことである。

以上の方法のほかに，バゴオンの項でのべたように，塩辛つくりのさいに得た液体を別に採取して置き，適当期間熟成させて製造するパティスもある。

パティスの食べかたとしては，大部分がカラマンシー汁などと混ぜてつけ汁であるサウサワンとして食卓上で消費され，台所での消費はすくない。加熱して調理に用いるさいは煮物 (料理のカテゴリー名は nilaga)，炒め物 (料理のカテゴリー名は ginisang gulay) や麺類の調味料として使用されるが，台所での調味料としては中国系住民から伝わったトヨ toyo とよぶ醤油のほうが重要である。

## 4.　魚醤の分布と消費

バゴオンの食生活に占める重要度は地域差・民族差がみとめられる。いちばん塩辛を利用するのはルソン島北東部のイロカノ族で，塩辛なしではイロカノ人は生きられないといわれる。それにたいして，中部のタガログ族は消費量がすくないとされるし，北部山地のイフガオ族は海岸から粗悪品の塩辛を移入していたが，海産の魚の加工品としては塩辛よりも乾魚の利用のほうが重要であった。ネグリート系などのこの国の少数民族は塩辛を製造・利用する伝統をもたなかったもののようである。

小エビ製品は一般の魚の塩辛よりも価値の高い食品とみなされて，塩辛製造地帯で

15) この塩水の濃度は，[Baens-Arcega 1970] による。

は小エビの魚獲の可能な海岸各地で生産される。そのうちルソン島南部とパナイ島，ネグロス島東部では小エビ塩辛ペーストが製造される。ペースト状の製品は水に溶かすことができるので，調味料としての利用が容易であり，これらの地方の味を特徴づける食品となっている。

今世紀になって商品化された魚醤油であるパティスは，首都マニラにおける巨大な潜在的消費量を背景にもち，タガログ族の分布地帯から伝播していった。しかし現在でもルソン島での消費にとどまり，ビサヤ諸島，ミンダナオ島には普及せず，ほぼ同価格の液体調味料である醤油（ただし，おおくは純粋な醸造製品ではなく混ぜものをした製品）との拮抗関係にある。

フィリッピン国立食品栄養研究所の調査による食生活統計から，バゴオンとパティスの消費統計を検討してみよう [Food and Nutrition Research Institute 1981]。表8に都市，農村，島嶼域別の1人あたりの平均消費量をあげた。これによるとバゴオンは全国平均では国民1人あたり1年に 2.6 kg の消費量となっている。ちなみに他の重要な動物性蛋白質食料の消費量を同じ統計から引用すると，国民1人1年あたり鮮魚 21.9 kg，乾魚 3.7 kg，ブタ肉 4.4 kg，牛肉 1.1 kg，家禽 2.6 kg で，家禽とバゴオンがおなじ消費量である。ただし，塩気がおおく少量だけ食べたらよい食品なので，バゴオンが食事に出現する頻度を調査したならば，家禽とはくらべものにならぬほど多くの回数食べられている結果になるであろう。

都市部よりも農村部での消費量がおおいことは，もっとも安価な副食物で調理に手間がかからないので，生活水準が低いほど，また，食品流通の便の悪い田舎ほど，保存食品であるバゴオンがよく食べられることをしめしている。島嶼域別の消費量では，ルソン島でもっともおおく消費され，ついでミンダナオ島，ビサヤ諸島の順になっているが，この結果はうなづけない。筆者の調査ではミンダナオ島では魚醤類製造の伝統はなく，ミンダナオ島へのイロコス移民やビサマ諸島からの移民の居住地帯でのみ塩辛が食べられているとの信頼度の高い情報をいくつか得ている。統計のサンプリングになんらかの偏りがあるのか，あるいはミンダナオ島でよく食べられる塩蔵魚をバゴオンのカテゴリーに含めて計算したものか？

パティスの国民1人1年の消費量は 0.4 kg であり，比較すべき醤油の消費統計はないがこの国の食品関係業界では生産量にしてパティスの3倍程度あるものと見つもられている。バゴオンにくらべてパティスは商品性，嗜好性が高い食品なので都市部における消費が主であり，ルソン島における調味料としての位置もこの表からあきらかである。

表8　所得階層別のバゴオンとパティスの1人あたり平均消費量（[Food and Nutrition Research Institute　1981: 6] から）

| Food Groups / Subgroups | Annual Per Capita Income | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Less than ₱250 | ₱250–₱499 | ₱500–₱999 | ₱1000–₱1499 | ₱1500–₱1999 | ₱2000 and over |
| | As Purchased at Retail (g) | | | | | |
| Bagoong | 6 | 7 | 8 | 6 | 6 | 4 |
| Patis | * | * | 1 | 1 | 1 | 2 |

表9　世帯主の職業別によるバゴオンとパティスの1人あたり平均消費量（[Food and Nutrition Research Institute　1981: 9] から）

| Food Groups / Subgroups | Occupation of Household Head | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Professional, Technical, Entrepreneurs, Skilled | Farm Owners and Managers | Farm Workers | Fishermen (mostly small and hired) | Other Occupation (mostly skilled) | Housewives, Students, Retired | No Occupation |
| | As Purchased at Retail (g) | | | | | | |
| Bagoong | 4 | 9 | 8 | 5 | 5 | 6 | 7 |
| Patis | 2 | * | * | 1 | 1 | 2 | * |

表10　都市域，農村域，島嶼域別のバゴオンとパティスの1人あたり平均消費量（[Food and Nutrition Research Institute　1981: 9] から）

| Food Groups | Philippines | | Urban | | Rural | | Luzon | | Visayas | | Mindanao | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | As Purchased At Retail | | | | | | | | | | | |
| Subgroups | g/day | kg/yr. | g/day | kg/yr. | g/day | kg/yr. | g/day | kg/yr. | g/day | kg/yr. | g/day | kg/yr. |
| Bagoong | 7 | 2.6 | 4 | 1.5 | 8 | 2.9 | 7 | 2.6 | 4 | 1.5 | 9 | 3.3 |
| Patis | 1 | 0.4 | 2 | 0.7 | 0 | 0.4 | 1 | 0.4 | 0 | 0 | 0 | 0 |

表9に所得階層別，表10に世帯主の職業別にもとづく，バゴオンとパティスの消費量が記されている。

それによると，低・中所得層，自・小作農，定職のない者がバゴオンをよく消費し，高所得層，専門職，技術職，自営業者層と鮮魚の入手機会のおおい漁民はバゴオンをあまり消費しないのにたいし，パティスの消費量はほぼ逆の関係にあることが読みとれる。バゴオンは貧しい民衆の食品で，パティスは生活水準の高く，加工度の高い副食物の料理を楽しめる階層の調味料という傾向が強いのである。

そのことは，セブ島で大手の食品会社のマネージャーとして長年食品流通業に従事しているあるセブ島民の以下の証言からもあきらかである。

稲作の困難なセブ島では精白し，挽き割りにしたトウモロコシを米飯のように炊いたものが民衆の主食である。人口の80%を占めるトウモロコシを常食とする階層は，セブ語で魚の塩辛であるギナモスと小エビの塩辛であるオヤップを毎日食べ，そのさい生食することがおおい。

島外から移入した米を購入して常食とする中産階級は人口の約15%を占め，この階級は塩辛類をときどき嗜好品として食べるが，日常の食事の必需品ではない。この階級では非衛生であるとの理由で塩辛類を生食することはなく，加熱調理して食べる。

人口の5%にすぎない上流階級はパンを常食とし，欧米風の食生活を営み，塩辛類を食べることはほとんどないという。

それは別論文で発表予定のアジアの食生活に占める塩辛類の比重の変遷の一般的傾向とも合致する傾向をもつ現象である。

## 付　　記

本論文には石毛が東京農業大学に提出した学位論文『魚介類の発酵製品に関する研究』を改稿した部分がおおくふくまれている。学位論文作成時に指導いただいた東京農業大学の小崎道雄，野白喜久雄両教授に感謝するしだいである。また，同僚の田邊繁治助教授にはタイの部分を，崎山理助教授と長野泰彦助教授には言語表記を校閲していただいたし，大阪外国語大学の藪司郎助教授にはビルマ関係の事柄を教示していただいたことを記し，お礼申しあげる。

## 文　　献

APICIUS
1958 *The Roman Cookery Book*. B. Flower and E. Rosenbaum, trans., London: Harrap.
BAENS-ARCEGA, L.
1970 Sauce Manufacture. *Process Biochemistry* 11.

Burma Transcription Society
1956 *Myanama Swezoun Can* Vol. 3, Sarpay Beikman, pp. 203–205.
Chevey, P. and F. Le Poulain
1940 *La pêche dans les eaux douce du Cambodge*. Saigon: Gouvernment Général de l'Indochine.
近森　正
1967 「プラホック——チャムとクメールの交渉関係についての野帳から——」『史学』 40 (2·3): 213–239。
張　方庸
1958 「四川泡菜」『食品工業』 1958(1): 43。
Davidson, A.
1975 *Fish and Fish Dishes of Laos*. Vientiane: Imprimerie National.
Food and Nutrition Research Institute
1981 *First Nationwide Nutrition Survey Philippines, 1978*.
Guillerm, J.
1930a L'explication scientifique d'un phenomene empirique, le production du nuoc-mam. *Transactions of Eighth Congress of the Far Eastern Association of Tropical Medicine*, Vol. 1, pp. 122–132.
1930b Pouvoir protéolytique de la saumure Indochinoise (nuoc-mam). *Comptes rendus des séance de la société de biologie*, Tome C111, pp. 1654–1656.
1931 *L'industrie du nuoc-mam en Indochine*. Institute Pasteur d'Indochine.
IPFC (Indo-Pacific Fisheries Council)
1967 *Fish Processing in the Indo-Pacific Area*. IPFC Regional Studies No. 4 Bangkok.
石毛直道
1984 「ニョニャ料理」『朝日百科　世界の食べもの』 8: 110–112。
1986 「東アジアの魚醤——魚の発酵製品の研究(1)——」『国立民族学博物館研究報告』 11 (1): 1–41。
1987 「東アジア・東南アジアのナレズシ——魚の発酵製品の研究(2)——」『国立民族学博物館研究報告』 11(3): 603–668。
石毛直道・K. ラドル
1985 「塩辛・魚醤油・ナレズシ」石毛直道編『論集　東アジアの食事文化』 平凡社, pp. 177–242。
ブンタヴィー, カムプーン
1980 『東北タイの子』 星野龍夫訳　勁草書房。
Khim U.
1948 *Fisheries in Burma*. Rangoon: Government of the Union of Burma Publications.
Larfont, R.
1950 *L'industrie du nouc-mam au Cambodge*. Congr. Pêches, Marseille, pp. 229–231.
Lucar, N. and S. Lucar
1754 *Vocabulario de la Lengua Tagala*.
三輪勝利
1978 「小エビの加工品を求めて——バンコク・シンガポール紀行——」『さかな』 20: 20–24。
水野浩一
1967 「東北タイ農村の経済生活」『東南アジア研究』 5(3): 2–28。
Myo Htim Kyaw
1984 The Production of Myin Ngapi: The Burmese Shrimp Paste. *Forward* 1984(10): 22–25.
Ngo Ba Thanh
1953 *Un Condiment azoté: le nuoc-mam*. Lyon: Imprimeire des Beaux-Arts.
Rosé, M.
1918 *Le nuoc-mam (eau-de poison)*. Laboratorie des pêches Bulletin No. 4. Saigon: Gouvernement Général de l'Indochine.

RUDDLE, K.

1986 The Supply of Marine Fish Species for Fermentation in Southeast Asia. 『国立民族学博物館研究報告』11(4): 997–1036.

1987 The Ecological Basis for Fish Fermentation in Freshwater Environments of Continental Southeast Asia: with Special Reference to Burma and Kampuchea. 『国立民族学博物館研究報告』12(1): 1–48。

SCOTT, J.

1910 *The Burman, his Life and Notions*. (3rd ed.). London: Macmillan al.

周　達生

1984 「モチ米の利用」佐々木高明編『雲南の照葉樹のもとで』日本放送出版協会。

VIALARD-GOUDOU A.

1941a Les composants mineraux de la saumure Indochinoise "nouc-mam". *Revue Medical Française d'Extreme-Orient XIX*, pp. 589–594.

1941b Teneur en bases volatiles et en acides volatiles de la saumure Indochinoise "nuoc-mam". *Revue Medical Française d'Extreme-Orient XIX.*, pp. 1061–1071.

1942a Etude chimique de la saumure Indochinoise "nuoc-mam", Recherche et dosage de l'indol et corps Indologens. *Revue Medical Française d'Extreme-Orient XX.*, pp. 853–858.

1942b Etude chimique de la saumure Indochinoise "nuoc-mam", les acides amines: dosage de la tyrosine totale. *Revue Medical Française d'Extreme-Orient XX.*, pp. 859–876.

1942c Etude chimique de la saumure Indochinoise "nuoc-mam", recherche et caracterisation de quelques produits de degradation: acide butyrique, acide lactique, derives de l'imidazol (histamine) et tyramine. *Revue Medical Française d'Extreme-Orient XX.*, pp. 853–858.

1943 Etude chimique de la saumure Indochinoise "nuoc-mam", Recherche et dosage de l'acid indol B. acétique, *Revue Medical Française d'Extreme-Orient XXI.*, pp. 879–887.

VIALARD-GOUDOU A. and M. AUTRET

1939 *Les acides aminés du nuoc-mam*. Imperimerie d'Extreme-Orient.

YULE, H. and A. BURNELL

1969 *Hobson-Jobson*. London: Routledge and Kegan Paul (Reprint).