

# 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

## Salt Making at Kumupa, Central Highland, Irian Jaya

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 石毛, 直道 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.15021/00004650">https://doi.org/10.15021/00004650</a>

## Kumupa の 塩

——イリアン・ジャヤ中央高地の物質文化(1)——

石 毛 直 道\*

- |                    |             |
|--------------------|-------------|
| 1 はじめに             | 3・2 塩のつくりかた |
| 2・1 塩味の摂取法         | 3・3 塩水の分析結果 |
| 2・2 イリアン・ジャヤ中央高地の塩 | 4・1 塩の使いかた  |
| 3・1 Kumupa の塩泉     | 4・2 塩の交易    |

### 1. はじめに

本稿は、1963年12月～64年3月のあいだおこなわれたイリアン・ジャヤ（インドネシア領ニューギニア、当時は西イリアンとよばれた）中央高地学術探検の報告の一部をなすものである。この探検は京大大学生物誌研究会とインドネシア政府の合同主催のもので、日本側の名称を「京都大学西イリアン学術探検隊予備踏査隊」、インドネシア側の名称を *Ekspedisi Operasi Tjandrawasi* という。この探検隊の科学班の隊員として参加した筆者は *Nassau* 山脈北側の *Kapauku* 族、*Moni* 族、*Western Dani* 族の物質文化を中心とした民族誌的調査をおこなった。その成果は [石毛, 本多: 1966], [石毛, 1970], [石毛, 1971], [石毛, 1973], [石毛, 1976a], [石毛, 1976b] 等の報告で発表されている。しかし、それらの論文のかたちをとったものは、筆者の調査結果の一部にすぎない。まだ、発表さ

れていないおおくの断片的資料が残されている。

調査時からすでに10年以上の歳月が経過しており、またさまざまな事情の制約により、この探検隊における筆者の調査は不十分で意にみたぬものにとどまっている。しかしながら、本探検隊の行動領域がオランダ旧領時代にも未統治地区として残されていた、情報のきわめてすくない地域であったこと、その後も政治的理由により外国人研究者にとって調査がきわめて困難な場所となっていることを考えると、不完全な資料でも提出するのが筆者の義務であろう。本報告にひきつづいて、イリアン・ジャヤ中央高地において筆者が得た物質文化資料を本誌に逐次発表していきたいと考える。

### 2・1 塩味の摂取法

近代的製塩による塩や岩塩を調味料としてニューギニア島の人びとが使用するようになったのは、日本人と接触してか

\* 国立民族学博物館第5研究部

1) その事情については [石毛, 1976a], [石毛, 1976b] でふれている。

らのことであり、すべて輸入品として持ちこまれたものである。

パプア・ニューギニアにおける伝統的な塩味の摂取方法についての従来の研究が、McArthurによって集成されている [McARTHUR, 1972: pp. 1026-1028]。それによると、原住民の塩味の摂取源としては、海水を原料とするもの、植物を原料とするもの、内陸の塩泉を原料とするものの3種類がある。

海辺に居住する部族では、調理のさいに淡水と海水の混合液で食物を煮る方法があり、海岸から2日行程離れた部族でも海水を得に浜辺にやってくる場合があるという。ついで、海の流木を燃焼した灰を使用する方法、海水を容器で加熱させて塩を得る方法、海草に何度も海水をかけては蒸発させて塩の結晶がついた海草を食物と調理する方法があることが紹介されている。

植物性の塩は、海岸から離れた内陸部でしかも塩泉をもたない地方においてつくられる。植物性の塩とは、塩分を含むさまざまな植物を焼いた灰のことである。McArthurによると、使用する植物の同定はほとんどなされていないが、これらの植物性の塩の分析結果の特徴はカリウムがいちじるしく多いことであり、沼沢地におけるある種の植物を原料とした塩が10%のナトリウムを含んでいたことを例外とすると、重量比にして50%にまでカリウムの比率があがることにたいして、ナトリウムは3%未満であるという。

豊臣靖は1968年にパプアニューギニアの Menyamya 西方の Me-enaka で植物性の塩の製造を観察記録している [豊臣, 1972: pp. 87-94]。それによれば、ツリフネソウの1種(学名, *Inpatisens*

*balsamina L.*)を薪とともに燃焼したあとに残った灰を集め、これを底に小さな孔のあいたヒョウタンにつめ、上から水をそそぐ。孔からたれる灰の成分を溶かした溶液を竹の樋に集め、これをおき火で加熱し、溶液の水分を蒸発させてできた結晶が植物からつくった塩である。味は塩とにがりの混合したもののようである、という。その塩の分析結果では、塩素は42.75%、カリウム50.10%にたいして、ナトリウムは0.5%以下の数値になっている。

これらの報告にあらわれた植物性の塩の主要部分がカリウム塩であることをいったいどう解釈すればよいであろうか。生理学的説明では、植物性の食品を摂取すると、植物に含まれるカリウムが排泄されるとき、同時にナトリウムをいっしょに体外へもちだす作用をするので、体内でのナトリウムが不足するのをおぎなうために食塩のかたちでナトリウムを摂取しなければならない、とされている。いっばんに、ニューギニア内陸部の食生活は魚類の摂取がほとんどなく、野獣やブタなどの動物性蛋白源もいちじるしくすくなく、食糧の主要部分が植物性食品にかたよりすぎるとされている。それにもかかわらず逆に、カリウムを主成分とする塩を摂取しているのである。してみると、植物性の塩は、生理学的レベルの欲求の問題ではなく、味覚における価値観——すなわち文化のレベルの問題である、と考えざるを得ない。

塩泉を原料とする塩味とは、内陸における塩分を含む泉の水を飲用にしたり、調理用に使用する、または塩泉に植物を浸して焼いた灰を利用することである。塩泉を原料として塩づくりをする方法の

具体的記述をしたものとしては、Meggitt が Western Highland の Wabag District において調査した報告例がある [MEGGITT, 1958: pp. 309-313]。これによると、よく乾燥させたやわらかな木を塩泉に浸したのちとりだし、ふたたびよく乾燥させてから燃焼する。そのあとに残った灰のなかから、塩の結晶をあつめて塩の包みをつくる。この製塩過程は女によってなされる、という。Meggitt の観察例は、基本的には本稿で報告する Kumupa の塩づくりと同じである、と考えてよい。

## 2.2 イリアン・ジャヤ中央高地の塩

パプア・ニューギニアをはなれて、イリアン・ジャヤ側の内陸部での塩についての報告としてまとめたものには、Le Roux のものがある [LE ROUX, 1956: pp. 241-251]。これは、いくつかのオランダの地理学的探検隊が集めた断片的資料を紹介したものである。

イリアン・ジャヤの中央高地 (Central Highland) における塩とその製造法という、より限定された地域における本稿と関係をもつのは、Heider の報告している Dugum Dani の塩づくりの事例である [HEIDER, 1970: pp. 44-47]。

Heider によると、Baliem 川の谷間を分布の中心地として居住する Grand Valley Dani 族にたいする塩の供給源としては、Grand Valley 南岸の斜面に位置する Gutima 地区の塩泉と Mid Valley の Iluekainma の塩泉の二カ所がある。Heider は Iluekainma の塩泉を訪ねているが、そこは最寄の村落から 3~4 時間行程の場所である。塩づくりは女の仕事となっており、女たちはバナ

ナの幹を切り割り、たたきのばして数日乾燥させたものを束ねて塩泉にもってゆく。このバナナの幹の束を塩泉に浸けたのち(浸ける時間は記されていない)、村落に持ち帰る。塩泉の浸みこんだバナナの幹を数日天日で乾燥したのち燃す。あとに残った灰を集め、水をかけて塊状にする。これをバナナの樹皮で包んでおき、数日すると岩のように硬い塊になる。これを粉末状にけずって、肉や野菜にふりかけて調味料として使用する。

さて、今回の探検で得た中央高地の塩泉の情報としては、Pelola, Doutadi, Kumupa の 3カ所がある。Pelola は Beoga 川の沿岸の Beoga 部落から、Jaya 山 (旧名 Sukaruno 峰、その以前の名称は Carstensz 峰、5030 m、太平洋の最高峰である) にむけて、南西方に Beuron 川をさかのぼった Beaguma 部落付近にある。筆者は Pelola を訪れていないが、本探検隊の登山班に同行した地質学担当の鈴木博之 (現在同志社大学工学部助教授) の観察によれば、山側からしみだした塩水を導き崖下に数 m 四方、水深 50 cm ほどのプールをもうけたのが Pelola の塩泉であるという。ここでの塩づくりの方法は、以下にのべる Kumupa の例とほとんど同様らしいので記述を省略する。Pelola の塩泉を利用するのは、Nassau 山脈の北斜面に居住する Ufunduni 族である。

Doutadi 部落に塩泉があることは、筆者が Homejo 部落の Moni 族から聞いたことであるが、日程の都合上そこを訪れることはできなかった。Doutadi 部落は Moni 族の居住地であり、Homejo から 1 日行程以内の距離にあることはたしかであるが、地図上でその場所を確認



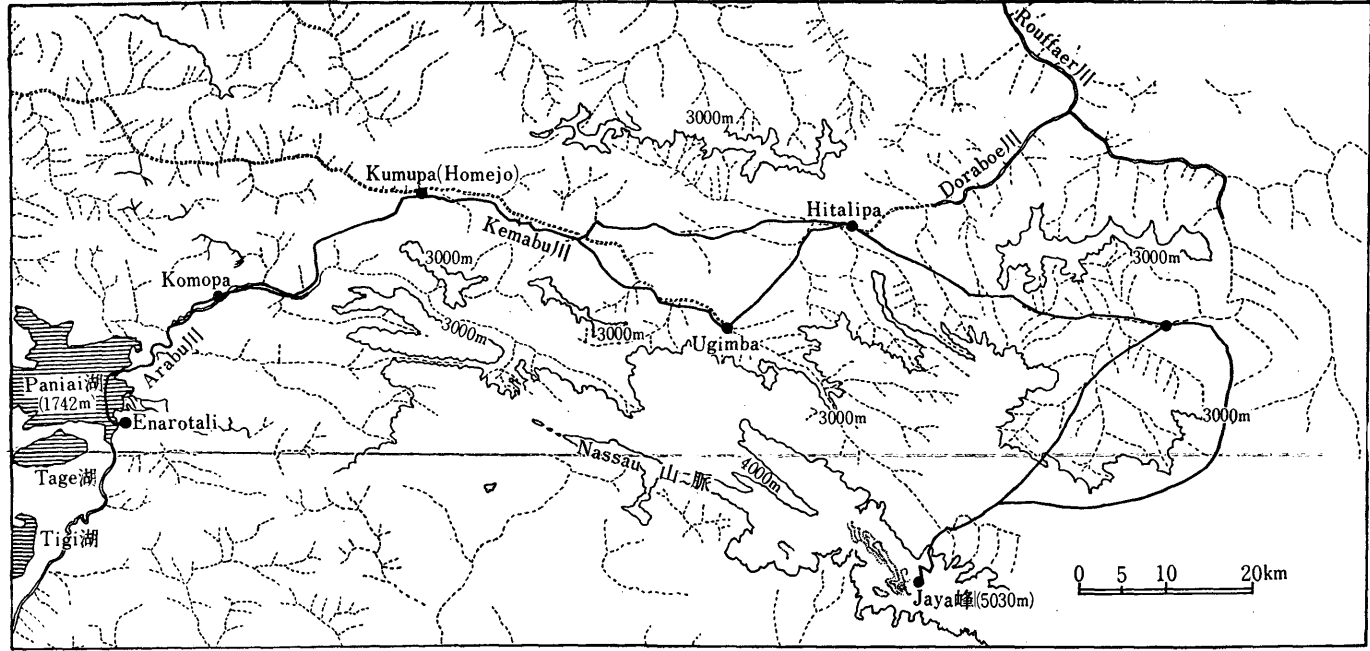


図1 イリアン・ジャヤ中央高地西部の地図 (太い実線は探検隊のルートをしめす)

することはできなかった(だいいち信用できる地図がない地帯のことである)。

Heider の報告した Grand Valley の塩泉, Pelola の塩泉, Doutadi の塩泉にしる, それらは塩泉付近の住民が使用するだけで地元の需要を満すだけのものにとどまっている。それにたいして, つぎにのべる Kumupa の塩泉からつくる塩は, 西は Paniai 湖岸から, 東は Grand Valley にいたるまで東西約 300 km の Nassau 山脈北斜面に分布する Kapauku 族, Moni 族, Ufunduni 族, Western Dani 族, Grand Valley Dani 族の 5 部族のあいだの交易品として使用され, 中央高地におけるもっとも良質で, 産額がおおきい塩として定評のあるものである<sup>2)</sup>。

### 3・1 Kumupa の塩泉

Kumupa の塩泉は Kemabu 川の南岸, Homejo の部落に隣接した場所にある。Homejo は Kemabu 川の谷にそって分布する Moni 族の中心地であり, Homejo 付近は Moni 族の人口稠密地帯となっている。そこで, ここにはプロテスタント系の宣教師が常駐し, セスナ機の発着可能な滑走路がもうけられている。Homejo 付近に Moni 族が集まっ

た理由のひとつは, Kumupa の塩泉における塩の生産と, その取引きのためと考えられる。

筆者は, Homejo 滞在ちゅうの 1962 年 12 月 30 日と, 1963 年 1 月 2 日に Kumupa の塩泉を訪れ, 観察をおこなった。このときの使用言語は, 筆者が Moni 語の片言を使用しただけでなく, Indonesia 語と Moni 語を話す通訳を介して細部を聞いたものである。

まず, Kumupa という地名について説明しよう。Moni 語で, Kumu とは「塩」という意味である<sup>3)</sup>。Pa は場所をしめす接尾語である。そこで, Kumupa とは「塩の土地」あるいは「塩所」とでもいった意味のことばである。

さて, Kumupa は Homejo の滑走路わきの急斜面を標高差にして約 120 m ほど降りたところにある(写真 1)。塩泉の標高は Kemabu 川の水面からそれほど高くないので, 海拔 1200~1300 m のあいだに位置する。黒色頁岩と粘土質の土壌の露出した崖を伝わってチョロチョロと流れる水を, 崖下の小さなテラス状地にたくわえたのが塩泉である<sup>4)</sup>。テラスの谷側には低い堰堤をきずいて水が流出するのをふせいである。直径約 7 m, 深さ 20~50 cm ほどの浅いプールとな

2) 以下のべる Kumupa の塩づくりについては, 筆者と行を共にした本多勝一がすでに簡単な紹介をしている [本多, 1973: p.p. 40-42]。

3) 中央高地諸部族の言語で塩をしめすことばをひろくと, digu(Kapauku 語), Mayu(Western Dani 語), Hue (Grand Valley Dani 語) である。

ついでながら中央高地諸部族の言語について辞書が公刊されているものは Kapauku 語 [DOBLE, 1960] しかない。Moni 語については [LARSON, C & M.: 1956] のマニユスクリプトの表記法にしたがったが, 他の言語については音声学あるいは音韻学的に正確な表記法を確定するいとまがなかった。筆者が Ufunduni 語, Western Dani 語, Grand Valley Dani 語の表記をするときには, 大まかにいってオランダ語のアルファベットの読みかたを使用していると考えられたい。

4) 鈴木博之によると Pelola の塩泉の水は, Kembelangan 層のなかの泥灰岩および砂岩層の露頭からしみ出しているという。



写真1 Kumupa の全景。プールの中央に Kumunuja を浸けたものが二カ所見える。上方の白いところは、Kumunuja を焼いた灰。

っている。この水たまりにたくわえられた黒色をした水をなめると塩からい。

この塩からい水を、Moni 語で Kumulu という。lu とは「水」の意味なので「塩水」とよばれているわけである。塩のかたちせず、Kumupa 付近の Moni 族では Kumulu をそのまま食物の味つけに使用することがある。女たちがヒョウタン (Moni 語で Pulu とよばれる、ふだんは飲料水用の容器として使用される) をもって Kumupa にやってきて、Kumulu をくんで、ヒョウタンの口に木の葉で栓をし家庭に持ち帰る姿がみられる。野菜の石むし料理に Kumulu をかけて味つけをするのである。また、塩づくりの作業のさい、プールの表面に大きな木の葉をうかべ、その上に生のショウガをのせておき、塩味のついたショウ

ガをかじることがよくおこなわれる。これは Moni 族にとって、大変うまい食物とされ、塩づくりの作業のさいの楽しみとなっている。また、塩づくりの作業の合間に、家からもってきたサツマイモを石むし料理にしたものを、ちょいちょいとりだしては Kumulu につけて食べる風景がみられる。

さて、この塩水の出所はどうなっているか。地質学専攻の鈴木博之隊員も、この塩水がどこに直接起源するのか、現場でもたしかめることができなかった。鈴木によると、Kumupa も、さきへのべた Pelola も中世代の Kembelangan 層の分布地帯にあたる。しかし、これまで Kembelangan 層からも、その上に位置する第3紀のニューギニア石灰岩層からも岩塩層の発見された報告はない。岩塩

はもともと蒸発残留岩で、一時的に外海からへだてられた内海で海水が蒸発して形成されることが多い。同様な環境でドロマイトや石こうも形成される。岩塩層は発見できなかったが、Kemabu 川の Homejo の下流でドロマイトの転石を鈴木は発見している。岩相から考えて、Kembelangan 層の最上部にあたる石英質砂岩などを多く含む部分か、またはニューギニア石灰岩最下部の無化石石灰岩層あたりに、岩塩、ドロマイトの源があるのではないか、というのが鈴木の見解である [鈴木, 1976]。

### 3・2 塩のつくりかた

塩泉の所有者というものはない。Kumupa 付近の Moni 族なら誰でも塩泉を利用することができる、とまでは説

明をきいたが、それ以上のくわしいことについてはわからない。

塩づくりは、原則として女の仕事となっている。もっとも、男が作業しているのも観察したが……。女たちは、2～4人連れで塩泉へやってくるのがおおいようである。その人員構成については調べてない。母親と娘が基本のグループのようにおもえるが、そのほかに中年の同年輩の女たちのグループもあり、それが一夫多妻の家族の妻たちなのか、夫方居住を軸とした近隣集団の女たちなのかといった、塩の生産と必然的にそれにかかわる処分権の単位などについてはいっさい不明である。

女たちは、Kumunuja の束をもって塩泉にやってくる。Kumunuja とは、塩づくりのために塩泉に浸す草木の総称



写真2 Kumunuja の束

であり、特定の植物名ではない。Kumunuja には茎の表面に凹凸があり、表面積のおおきなつる性の植物、やわらかく、多孔質の組織をもつ草本の植物の幹を引きさいたものなど、さまざまな種類のものがある。そのうち同定できたものとしてはインドネシア側隊員が採集したものでは、*Begonia* 属の植物および *Piper* 科の植物が使用されると記述されている [KOMANDO OPERASI TERTINGGI, 1964: pp. 165-167]。日本側隊員の安江安宣博士が写真をオランダ国立植物標本館の Van Steenis 博士に送り、ツリフネソウの一種(学名 *Impatiens platypetala* Lindl.) と同定されたものがある [安江, 1975: p. 4]。

Kumunuja はあらかじめ家庭で乾燥させてある。写真2の Kumunuja は長

さ 40 cm 程度に折り曲げて、直径約 30 cm の束にしたものである。この程度の Kumunuja の1束で、のちののべる葉巻形の塩の包みが一包弱できると推定される。

Kumunuja をプールのなかに浸けて、浮きあがらないように石の重しをしておく。もちろんのことであるが、一つの女のグループの Kumunuja はかためて浸け、他のグループのものと混同しないように置かれる。

Kumunuja は塩水のなかに約一昼夜放置される。女たちは薪をもってふたたび Kumupa を訪れ、プールから Kumunuja をとりだし、直射日光でしばらく乾燥させる。プールのわきの平地に薪をつみあげ、その上に生乾きの Kumunuja を置き、大きな火をおこし、すべてが灰



写真3 Kumunuja を浸けてむところ

になるまで燃焼させる。

灰のなかには、Kumunuja に浸みこんだ塩分が細かい結晶となり、Kumunuja と塩が置きかわり Kumunuja の表面の形（つる草の Kumunuja なら草の部分は灰となってしまう中空の円筒形をした塩の結晶となる）をほぼ残したものが割れたような形で残る。こうしてできた塩をたんねんに拾いとる。手指での作業が主であるが、木の枝を裂いて中央から曲げたピンセットも使用される（写真4）。つまみあげた塩はいったん、桶状をした樹皮に入れる。

かたわらの地面に深さ約 10~15 cm、長さ約 30~40 cm 程度の隈丸の円筒を

半裁した形の穴を掘り、長軸の方向に Moni 語で Puzi とよばれるバナナの幹の樹皮を敷いておく。ついで、長軸と直角方向に Moni 語で Zalu とよばれるユリ科の灌木の葉（学名 *Cordyline terminalis*）を敷きつめる<sup>5)</sup>。

びっしりと葉を敷きつめた穴のなかに、塩の結晶をすこしずつ入れては、小石で気長に叩いて、Kumunuja の表面がくだけたような形でかたまった塩を粉末状にする。この作業を Moni 語で *homage kumuwazija*（石で塩をつぶすという意味）とよぶ。この作業のさいに、水入れ用のヒョウタンにくんでおいた水をすこしずつ塩のうえにふりかけて、塩をかた



写真4 灰のなかに残った塩をあつめ樹皮のなかに入れる。中央にピンセットがみえる。

5) Zalu の木そのものは食用に供しないが、Zalu の葉は石むし料理のさいに食物をおおう用途をもち、中央高地の諸部族のあいだで栽培されている。



写真5 穴の長軸方向にバナナの幹の樹皮, それに直交する方向に Zalu の葉をまるめ, 塩を入れる。右側の穴の手前には塩をつぶす石がみえる。

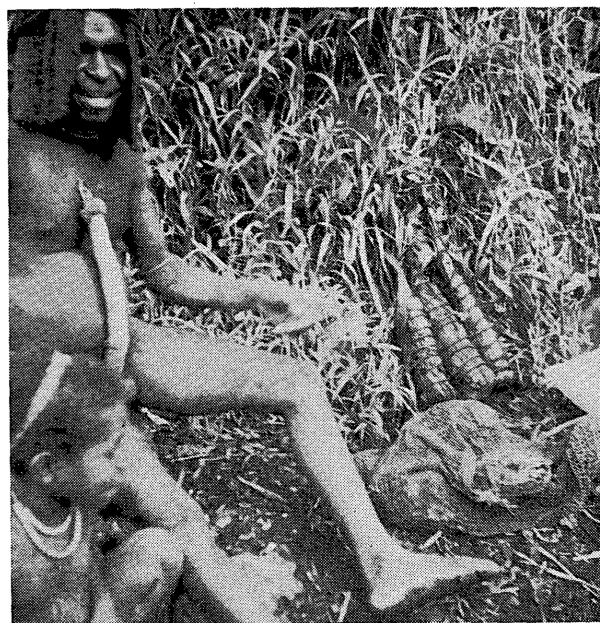


写真6 右側の編袋のうえに葉巻状の塩の包みが3個ある

まらせる(写真5)。

こうして、穴いっぱいになった塊状になった塩をつめたのち、穴に敷いておいた Zalu の葉、バナナの樹皮でくるみ、その上から藤をヒモとして用いて巻き、塩の包みができあがる。できたての包みは塊状でふりかけた水分をふくみ、やわらかい可塑性のあるものである。これを、家に持ち帰り屋内の炉のうえにしつらえた棚のうえにならべる、あるいは炉のう

えの天井からぶらさげておく。数日して水分がすっかりぬけ出してしまうと、岩のように堅い塩の塊りになり、これで塩の製造工程は完結する。

こうしてできた塩の包みは直径 10 cm 前後、長さ 30~40 cm の葉巻形をしたものである(写真6)。写真7にしめた標本では、いちばん太い部分の直径が 9 cm、全長 35 cm、乾燥している状態での重量が 1,478 g である。写真7の標本

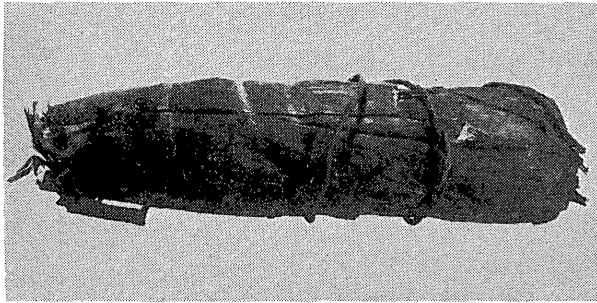


写真7 葉巻状の塩の包み



写真8 板状の塩の包み。持っているのは Western Dani 族の。下の編袋のなかに同様の塩の包みが入っている。



では塊状の塩を Zalu の葉で二重に包んだうえ、そのうえを長軸方向にバナナの樹皮で二重に包んである。写真 7 にみえる包みの表面は黒ずんでいるが、炉のうえに長期間置かれたためにススが付着したものである。

葉巻形の塩の包みのほかに、写真 8 のように大きな板状の形をした包みに塩の塊りをつくることもある。写真 8 のものは、約 50×30×5 cm の大きさのものである。重量約 6.5 kg。塩の塊りの表面をバナナの樹皮で包装しているほか、種類不明の灌木の樹皮（写真にみえる黒い条）で包みを補強している。筆者は、この板状の塊りに塩を加工するのは観察していない。

### 3・3 塩水の分析結果

Kumupa の Kumulu——すなわち塩水——をインドネシア側隊員が持ち帰り、バンドンの地質調査所 (Director Geologi) の鉱物化学研究室で化学分析をした結果を表 1 にあげる [KOMANDO OPERASI TERTINGGI, 1964: p. 167]。持ち帰った塩水には資料 I と資料 II の 2 つのサンプルがあり、そのおのおのを分析した結果を表 1 に整理してみた。単位は、塩水 1 l あたりにおける各成分の含有量を mg で表示したものである。なお、資料 I の硬度は 38.6、資料 II の硬度は 46.4 の硬水である。

表 1 でみると、資料 I と資料 II の差異にはとりあげて論ずるべきほどのことはなく、基本的には同一成分と考えてよいであろう。

さきに引用した植物性の塩にくらべて、カリウムがいちぢるしくすくないことが注目される。実際使用される塩の塊りの

表 1 Kumupa の塩水の分析結果

[KOMANDO OPERASI; TERTINGGI, 1964: p. 167] による。

	資料 I	資料 II
SiO <sub>2</sub>	20.0	30.0
Ca <sup>++</sup>	206.8	193.1
Mg <sup>+</sup>	41.5	83.1
K <sup>+</sup>	20.5	65.4
Na <sup>+</sup>	17274.2	13822.0
Fe (全量)	0.0	0.0
Pb <sup>++</sup>	0.0	0.0
HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	170.8	390.4
SO <sub>4</sub> <sup>-</sup>	529.9	485.8
Cl <sup>-</sup>	26700.0	21400.0
I <sup>-</sup>	0.0	0.0

なかには、Kumunuja の植物や薪のなかにふくまれるカリウムが灰とともに多少は混じっているであろうが、Kumupa の塩は基本的には、われわれが使用する塩とおなじナトリウム塩である、といえる。

### 4・1 塩の使いかた

Kumupa でつくられた塩は灰黒色の塊状のものとなっている。この塊りをつぶしてルーペで拡大してみると、白い塩の結晶と黒色の炭の粉末とネズミ色をした灰の混合物であることがわかる。Kumunuja を燃焼したあとの灰から指先かピンセットで塩の結晶を集めるのだから、灰や消炭がまざることは避けられない。不純物の混合の度合いがいちぢるしく高いものだから、近代的製塩法によってつくられた塩や岩塩の結晶にくらべて、なめたときの味覚としては、たいへん塩からさがすくない。不純物が塩味を緩和する役目をはたし、おだやかな塩味となっている（そのかわり、なめたあ

と舌はまっ黒になる)。中央高地の諸部族の伝統的調理法は石むし料理 (earth oven) の方法によるものであり、食物を液体でもって煮る調理法はない。そこで、塩を水に薄めて調理の過程に加えることはない。できあがった料理のうえに少量ふりかけて食べるだけ——いわばテーブル・ソルトとして使用するので、不純物がおおく混ざったおだやかな塩味のほうが好まれる (もっとも、それは結果論としてのことであるが)。

筆者が食塩錠を Western Dani 族に「これは塩である」と説明してあげたら、精製塩の白色と錠剤の形をみて、とうてい塩であるとは信用してもらえなかった。ついで、これをなめさせたところ、すぐに吐きだして、「これは塩ではない」と断言された。かれらの知るおだやかな塩味にくらべて、純度が高い食塩錠の強い塩味は同質のものであるとは認めてもらえなかったのである。

Kumupa から Kemabu 川の上流へ原地人の足で5日行程ほど行ったところにある Ugimba の谷に居住する Moni 族、Western Dani 族の家庭では、たいがい各戸が Kumupa の塩の包みを1個家屋内の炉の上の棚などに置いてあった。しかし、食事に塩を使用する頻度はいちぢるしくすくない。34日間にわたる筆者の Ugimba 滞在のあいだ毎日一度は Moni 族あるいは Western Dani 族の食事をとったが、そのうちで塩が供されたのは二度にすぎない。おそらくは葉巻形の1包の塩を1家族で1年以上、たぶん2～3年はもたせるのではないかとおもわれる。

塩はたいへん貴重品なのである。塩を使用するときには、包みの一部をあけて、

ナイフでけずりとる (調査当時は鉄製ナイフを使用、その数年前までは石器のナイフを使用していたと考えられる。石器については [石毛, 1976, b] を参照のこと)。あるいは、小さく欠きとった塩の塊りを二個こすりあわせて粉末とする。これを、石むし料理で調理ずみの野菜の葉などのうえに少量ふりかけて食べる。変わった塩の使いかたとしてはバナナの若葉のズイを生のまま口に入れてやわらかくしたもののうえに、塩をふりかけて人にすすめる [本多, 1973: p. 40]。

塩を使った食物を供されたことがすくないのではっきりしたことはいえないが、われわれの探検隊の他の隊員の体験談や、中央高地で伝導にしたがう白人宣教師たちの話しを総合してみても、塩はけっして日常の調味料としては使用されていないようである。食品の種類を問わず、それに塩をかけて供したならばたいへんごちそうであるということになるようだ。すなわち、塩そのものが珍重されているのである。ちなみに、中央高地諸部族のあいだで、塩以外の調味料はない。

では、外部から輸入される塩の使用はどうなっているのか。本探検隊の調査対象とした地域のなかで、中央高地以外からの物資が入りこむのは、中型機の発着可能な滑走路をもつ Enarotali だけである。本探検隊も Enarotali をキャラバンの出発点とした。筆者は本探検隊の準備のために約1カ月 Enarotali に単身滞在中の経験をもつ。第二次大戦後 Enarotali にオランダの中央高地統治のための基地が設置され、Enarotali 周辺の Paniai 湖の地域のみが統治地区におさめられ、この地域内に住む Kapauku 族だけが現金経済をおこなっている。Enarotali に

は政府経営の売店があり、ここでは輸入品の岩塩を売っていた。だが、この岩塩を購入するのは、インドネシア人政府関係者や白人宣教師などの外人をのぞくと、ほんの一にぎりの **Kapauku** 族たちである。

岩塩を購入する **Kapauku** 族とは、警察官、役人、病院の下働き、宣教師の助手などに採用された人びとであり、たいへいはオランダ領時代に海岸の町などで生活した経験を持ち、すくなくともミッション・スクールで初等教育を受けたエリートたちである。かれらは、オランダ時代に白人の食物になじみ、また、自分でもナベを用いた簡単な料理をする人びとである。筆者は **Kapauku** 族出身の警官たちと踏査行をした経験を何度かもつが、警官たちはパトロール行動ちゅうは、輸入品の米の飯を炊き、ナベに少量の水と岩塩を入れてそこへ現地で入手した野菜を入れて煮る、というよりも水でいためるようにして調理する。そうすると、汁気はなく石むし料理をした野菜と同じような料理ができる。岩塩の塊りを水で溶かすことによって塩味をつけることができるのだが、堅い岩塩そのものでは粉末にしようがない。いずれにしろ、調査当時としてはすくなくとも中央高地西半部では、ナベを使用するごく少数の **Kapauku** 族だけしか、輸入品の岩塩を使用していなかった、ということが出来る。もちろん、調理法やナベだけの問題ではない。岩塩を購入できる経済的余裕のある階層ということがおおきくひびいているにちがいない。

ただし、現金経済の問題や味の問題を別として、調理法だけからみても煮るといふ調理法をいっさいもたず、石むし料

理一本槍であり、塩は上からふりかけるという習慣の食生活では、粉末にしろ岩塩が浸透するのはむずかしそうだ。そうかといって、粉末状の細かい結晶の塩では、湿度90%に達する中央高地ではベタベタになって使いものにならない。これは、筆者のカンというべきものによる予測であるが、中央高地の人びとに輸入品の塩が浸透し、**Kumupa** の塩の生産がおとろえるのは、輸入品のナベが人びとの日常生活にとり入れられるときではなからうか。

#### 4.2 塩の交易

中央高地諸部族の経済生活は、原料の産出関係によって、相互依存的とならざるを得ない。現在の各部族の分布では、自部族の分布圏内で産出する原料をもととした物質文化だけにたよって、部族の枠内で自己完結した経済生活することは困難である。部族同士が、完全に孤立した閉鎖社会を保つことは経済的にもできないのだ。

石器の原石は **Rouffaer** 川上流の **Wano** 族の居住地である変成岩地帯に産出する。弓や鏃をつくる良材は **Nassau** 山脈南麓の **Ufunduni** 族から供給される。貨幣には使用されない装身具つくり用の安物の宝貝、鉄斧、鉄製ナイフなど、白人から得た品物は **Enarotali** を部族の分布圏にもつ **Kapauku** 族から供給される。**Grand Valley Dani** 族は歴史的に海岸民との中継交易で得た貨幣価値の高い宝貝を大量に保有している。**Western Dani** 族は上質の編袋を作製する技術をもつことで有名であり、その製品が他部族への交易品としてもちいられる、……といった工合に各部族の特産品があり、

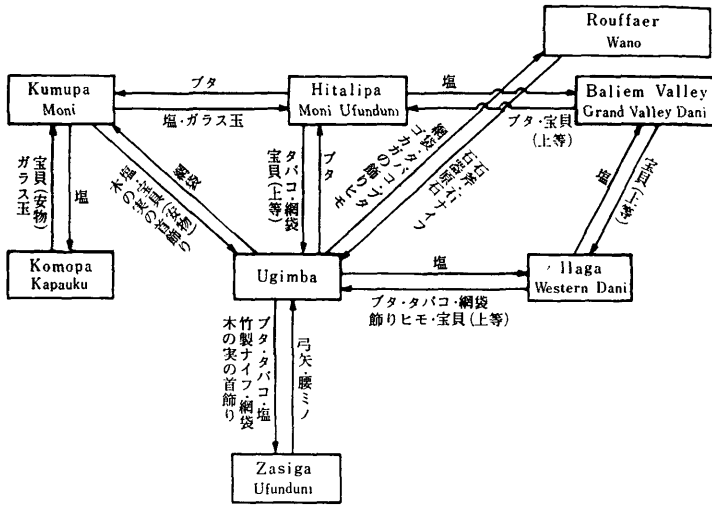


図 2

それらが他部族との交易に使用される<sup>6)</sup>。

Kumupa 周辺の Moni 族のもっとも重要な交易品が塩である。図 2 にみるように Kumupa の塩は中央高地のすべての部族に供給されており、地図上の直線距離にして 170 km ほど西方に離れた Grand Valley にまで運ばれる。

交易商品としての塩の価値は、写真 8 の塩 1 包で成熟したブタ 1 頭と交換される。また、写真 8 にみえる編袋は Western Dani 族の作製にかかわる飾り糸をつけたもので中央高地諸部族によって珍重されるものであるが、この編袋なら 2 個。中央高地諸部族間に宝貝が貨幣として流通しており、これらの宝貝には等級がつけられて、部族間で等級をあらわす名称はちがうが実質的な価値は同等である。Moni 族の宝貝の等級の例でいえば、indo とよばれる最上級の宝貝なら 2 個、hond という第 3 級の宝貝なら 4 個、kubabi という第 4 級の宝貝なら 8 個ぶ

んの値段に写真 8 の塩 1 包が相当する。この宝貝の値段から換算すると写真 8 の塩 1 包で、弓なら 3~4 張、土地産の乾燥したタバコの葉約 15~20 kg 程度と同等の価値があるといえよう。

1964年1月~2月の1カ月間に筆者が会った塩の交易者たちの具体例をあげてみよう。

**事例 1** 1月2日 場所 Homejo 周辺。Kemabu 川ぞいに東方へ行く Moni 族の若者。5日行程で Hitalipa へ行き、ブタと塩を交換したい、という。背にさげた編袋のなかに葉巻形の塩 5 包をもつ。これで成熟したブタ 1 頭と交換できるそうだ。Hitalipa は Moni 族、Ufunduni 族の混住地であるが、どの部族と交易するのかは聞きもらした。

**事例 2** 1月3日 場所 Ugimba。6名の Ufunduni 族成人男子。Nassau 山脈の南側の Ugitou 部落から、5日

6) 中央高地諸部族間の物質文化の交易関係については、別稿でくわしくのべるつもりであるが、現在までに発表したものとして【石毛, 1973: pp. 217-222】を参照されたい。

かかって標高 400 m の高原を越えて Ugimba にやってきた、という。これから Kumupa に行き、塩を得るそうだ。交易品として、弓、宝貝貨幣を用意している。

**事例 3** 1月14日 場所 Ugimba。Ufunduni 族の成人男子 9 名。Nassau 山脈南側の Zasiga 部落から 2 日で高原を越えて Ugimba にやってきた。ブタ、弓、編袋を交易品として持つ。Kumupa へ行って塩を得る、という。

**事例 4** 2月12日 場所 Ugimba。Ugimba 部落に住む Western Dani 族の成人男子 3 名が、Kumupa の Moni 族成人男子 3 名を連れて塩の交易から帰ってくる。Moni 族は塩の運搬を加勢してやってきた者。片道 5 日行程で Kumupa へ行く。Kumupa 周辺に 10 日間滞在した、という。写真 8 は、このさい持帰った塩である。写真 8 の包みを 16 個、直径 8 cm、長さ 18 cm の葉巻形の包みを 6 個持ち帰る。くわしいことはわからなかったが、編袋を交易品として持っていったものと推定される。

短期間に得たわずかな事例からでも、高地諸部族のあいだで Kumupa の塩をめぐる交易が活発におこなわれていることをうかがうことができるであろう。

Ugimba の谷は、Moni 族と Western Dani 族の混住地となっている。このうち、Ugimba 部落の Western Dani 族の人口は 29 名にすぎない。このほかに Wanibugi というほぼ同サイズの Western Dani 族の部落があるだけで、あと周囲数 10 km のあいだに Western Dani

族は居住していない。Ugimba の Moni 族の人口も 100 名たらずである。そのことを考えに入れると、事例 4 の交易一度だけで Ugimba の Western Dani 族にもたらされた塩の量は異状に多いことに気がつくであろう。

それは、Ugimba の 2 つの Western Dani の部落は塩の中継貿易者たちのつくったものであるからだ<sup>7)</sup>。もともと、Moni 族の居住地であった Ugimba に Western Dani 族がやってきたのは 1930 年代のことと考えられる。Ugimba の Moni 族たちは Western Dani 族が住むのを最初から好まなかったし、現在でもこの 2 つの部族のあいだには敵対関係が続いている。Moni 族の排斥をうけながらも Western Dani 族が Ugimba に村落をつくった最大の理由は、Kumupa の塩の中継地を確保することにあった。Western Dani 族の本拠地は Rouffaer 川源流に位置する Ilaga であるが、Ilaga から Kumupa への最短距離は Ugimba を経由するルートである。Ilaga と Ugimba の間は地図上の直線距離にしたら約 60 km であるが、その間の道は標高 4000 m の高原によじ登り、寒い無人の高原で 3 晩以上の野営をする困難な旅をしなくてはならない。Kumupa 側からの高原への登り口にあたる Ugimba に部落をもうけ畑をつくり交易の旅行のための食糧を確保したうえで、ここを中継点として Kumupa との交易にしたがえればもっとも都合がよい。また、Ugimba に部落をつくったら Nassau 山脈南側に居住する Ufunduni 族と交易することも可能である。Ugimba は

7) Ugimba への Western Dani 族の移住の歴史については、くわしくは [石毛, 1973: pp. 232-236] を参照されたい。

Western Dani 族が自部族の領域外につくった交易のための橋頭堡としての意味をもつ。それほど、Kumupa の塩は高地諸部族にとって重要な交易品となっているのである。

## 文 献

- DOUBLE, M., 1960, *Kapauk-Malayan-Dutch—English Dictionary*, Hague.
- HEIDER, K., 1970, *The Dugum Dani*, Chicago.
- 本多勝一, 1973, 『ニューギニア高地人』すずさわ書店。
- 石毛直道・本多勝一, 1966, 「京都大学西イリアン学術探検隊予備踏査隊概報」『民族学研究』21巻3号。
- 石毛直道, 1970, 「台所文化の比較研究」『季刊人類学』1巻3号。
- 石毛直道, 1971, 「森林の住居」『住居空間の人類学』鹿島出版研究会。
- 石毛直道, 1973, 「ニューギニア高地人の背景」『ニューギニア高地人』(本多勝一)すずさわ書店。
- 石毛直道, 1976a, 「西イリアン中央高地の石器」『今西錦司博士古稀記念論文集4』(梅棹忠夫編)中央公論社(近刊)。
- 石毛直道, 1976b, 「山地パプア諸部族の世界」『ニューギニア中央高地』(京都大学生物誌研究会編)朝日新聞社(近刊)。
- KOMANDO OPERASI TERTINGI, ED., 1964, “*Madjuterus … pentang mundur!*”, Jakarta.
- LARSON, C. & F., 1956, *Moni-English Dictionary*, Manuscript.
- LE ROUX, 1956, *De Bergpapoea’s van Nieuw-Guinea en hun Woongebied* Vol. 2, Laiden.
- McARTHUR, M., 1972, “Salt” *Encyclopedia of Papua and New Guinea*, Melbourne University Press.
- MEGGITT, M., 1958, “Salt Manufacture and Trading in the Western Highlands of New Guinea” *The Australian Museum Magazine* Vol. 12, No. 10.
- 鈴木博之, 1976, 「中央高地の生いたち」『ニューギニア中央高地』(京都大学生物誌研究会編)朝日新聞社(近刊)。
- 豊臣 靖, 1972, 『東ニューギニア縦断記』筑摩書房。
- 安江安宣, 1975, 「西イリアン中央高地の植物相」手稿。