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

漁村の食事と農村の食事：マダガスカル南西部乾燥地帯活の食生活

メタデータ	言語: Japanese 出版者: アジア経済研究所 公開日: 2017-11-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 飯田, 卓 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10502/00008573

漁村の食事と農村の食事

マダガスカル南西部乾燥地帯の食生活

飯田　卓

アフリカ大陸の東に浮かぶマダガスカル島。この島の文化は,アフリカ的な要素と東南アジア的な要素の両方を持つことで知られている。島内に見られる地域文化の多様性は，二つの異質な文化要素の出会いが生み出したものである。しかし同時に，地域文化が多様である背景として，島の気候帯が多様であることも忘れてはならない。島の東西の幅は広いところでも600㌔しかないが,湿潤な東海岸と乾燥した西海岸とでは生業様式がまったく異なる。

私が調査したマダガスカル南西海岸沿いには，ヴェズと呼ばれる人々が住んでいる。この地域は島の中でももっとも乾燥しており，年間降水量は300㍉から1000㍉程度である。このような厳しい気候条件のもとで，ほとんどのヴェズは漁撈を中心とした生業を営んでいるが，農耕を中心として生計を立てているグループもある。しかし，漁撈を営むにしろ農耕を営むにしろ，こうした乾燥地域でまったくの自給自足的生活を送るのは不可能である。ヴェズは，ある程度の食料を自家調達しながらも，生産物の売却を通じて貨幣経済の中に組み込まれている。

この小論ではまず，1995年10月から翌年9月まで1年間にわたっておこなった調査の結果にもとづき，漁撈ヴェズの村と農耕ヴェズの村における食生活の実態について報告する。そして，漁村に特徴的な「豊かな」食生活の背景として，海産物市場の成立が大きな役割を演じていることを示す。

1　乾燥地の漁村と農村

調査は，トゥリアラ州ムルンベ県中部の沿岸に位置する漁村アンパシラヴァ村(以下,「漁村」と呼ぶ)と,そこから4㌔ほど内陸に位置する農村アンキリマリニカ村（以下「農村」と呼ぶ）でおこなった。この付近の平均年間降水量は約450㍉で，1年のうち8カ月は月間降水量が30㍉に満たない。

漁村では，刺網や手釣りや潜水漁など，比較的単純な漁具を用いた漁がおこなわれている。漁の多くは沖の方でおこなわれるので，ほとんどの世帯が種々の大きさのカヌーを所有している。漁撈のための集団や社会組織は見られず，近い親族数人で網漁に出かけるのがせいぜいである。農耕をおこなうのはごく一部のみであり，しかも畑の世話に手間や時間をかけることは少なく，いわば家庭菜園的である。

これに対し農村では,半定畑耕作がおこなわれ,

トウモロコシを中心にサツマイモ，スイカ，メロン，豆類が混作されている。漁撈をおこなう世帯は少ない。しかも，カヌーを用いないので，捕れる魚は少量でサイズも小さい。大潮になると海岸の出作り小屋に泊まって漁をする者もあるが，長期にわたって滞在することはない。農村の生業の中心はあくまで畑仕事にあるといえる。

この二つの村の食生活に関して聞き込み調査をおこなった。村の全世帯を毎月１回訪れ，前日の食事の内容について聞き込んだ。有効回答数の少なかった世帯などは分析対象としなかったので，以下の分析では，漁村37世帯のうち23世帯と，農村33世帯のうち22世帯が対象になっている。

2　食事の概要

ヴェズがふつう食事と呼ぶのは，昼と夜の２回だけである。朝は食べないこともあるし，食べてもお茶などで簡単に済ませることが多い。以下の記述も，昼食と夕食に限ることにする。さて，「食事時に何を食べたか」と訊いたときに返ってくる食材の名は，他の食材に比べて量的にも多く，食事の中で主役の位置を占めていると考えてよい。このような食材を「主食」と呼ぶことにしよう。

ヴェズがもっとも頻繁に食べる主食はキャッサバである。多くのヴェズは「キャッサバを食べないとすぐ腹が減る」と言い，キャッサバを「ヴェズの食べ物」と呼んでいる。しかし，調査地近辺では，キャッサバを作付けている世帯はほとんどない。土壌が適さないためか，作付けても「苦くなる」のだそうだ。このため，ヴェズはキャッサバを商店で購入している。キャッサバが商店に出回らない季節になると，「早くキャッサバを食べたい」という声をしばしば耳にする。

これに対し，米は高価で腹持ちが悪く，「外国人の食べ物」と呼ばれる。しかし，来客をもてなす時に出す料理としてはむしろ「よい食べ物」とされている。葬儀の期間中，関係者の会食で出されるのは例外なく米であるし，死者供養のために米以外の主食が捧げられることはない。このように，米もまた重要な主食ではあるが，水の少ないこの地域ではまったく栽培されていない。

キャッサバや米を別にすれば，肯定的な評価が与えられている主食は他にない。トウモロコシが日常的な食事に頻繁に登場するのは，むしろ，この地方で作付けられている唯一の穀物だからであろう。調査をおこなった際にはこのほか，サツマイモ，スイカ，メロン，豆（ライマビーン）などの食材が主食となっていた。

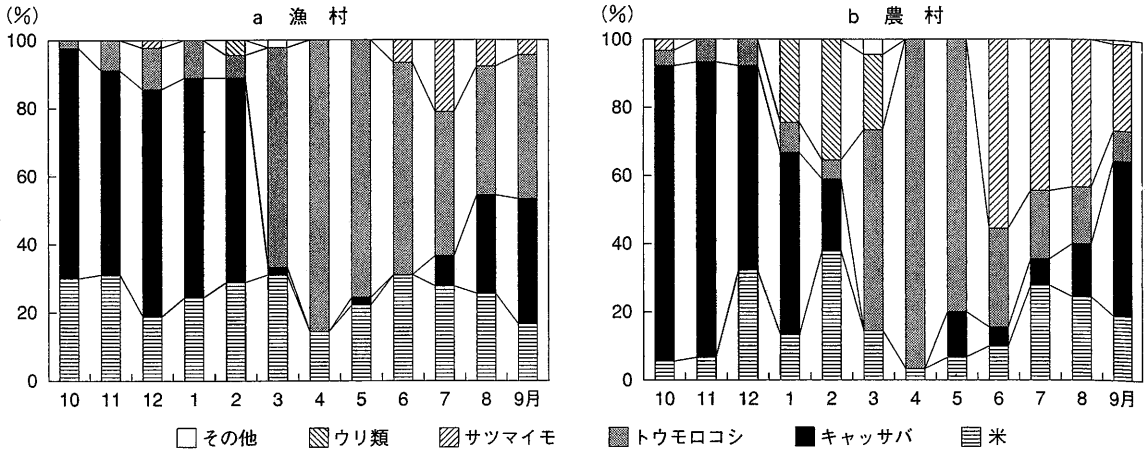
実際の食事では，主食のほかに，魚や肉や豆などが同時に食べられている。これらは蛋白質に富むことが多いが，量的には主食に及ばない。このような食材を以下では「副食」と呼ぶ。調査時に副食として回答があったのは，魚，牛肉，家禽（鶏・七面鳥など）の肉，タコ・イカ，カニ・エビ，カボチャ，ナス，豆類，牛乳などであった。食事は，主食と副食が一品ずつであることが多かった。

3　主食の季節変化

主食として食べられる食材の割合は，漁村と農村いずれにおいても，季節的に大きく変化していた（図）。とくにキャッサバの変化が著しい。これは，毎年ある時季になるとキャッサバが市場に流通しなくなり，商店から購入できなくなるためである。そのかわり，トウモロコシがこの時季のキャッサバ不足を補塡している。

図からは，漁村と農村の主食の構成が大きく異なることもわかる。つまり，１～３月のウリ類（ほとんどはスイカ）や６～９月のサツマイモなど，漁

図　主食の季節変化



村であまり食べられない食材が農村で頻繁に食べられているのである。これらの食材は，漁村で嫌われているわけではないが，朝食や軽食として食べられており，むしろ嗜好品に近い。しかし農民は，スイカが収穫される雨期の最中，まさに主食としてスイカを食べ続ける。私の聞いた話によると，１回の食事で13個ものスイカを食べた男性がいたほどである。

嗜好品的な作物が農村の主食となる理由の一つは，市場価値のない作物の有効利用にある。例えば，間引いたスイカなどは，捨てるにしのびないので自家消費に回されるわけである。同様の理由から，農村では，サツマイモやトウモロコシのかなりの割合を自分たちの畑から調達して食べている。このように考えると，１年の大部分を通じて，農村では漁村よりも主食の自給度が高いと言える。逆に言えば，漁村では農耕をおこなわないため，主食を買うための現金が必要となってくる。

4　食料の自給度

漁村では農村よりも強く現金収入に依存していることを，もう少し詳しく検討してみよう。農村で収穫が一段落した９月に聞き込みをおこない，主食となる食材をどのように入手したか尋ねてみた。すると，漁村で主食を自家調達した割合は2.3％にすぎなかったのに対し，農村では33.3％であった。しかも漁村の場合は，遠くの知人が土産としてキャッサバを持って来たという例なので，厳密には自給とは言えないだろう。これに対し，農村の自家調達分のほとんどは，まだ畑に残っているサツマイモだった。

それでは副食についてはどうであろうか。漁村では魚の調達が容易であるから，漁村では副食の自給率が高く農村では現金購入する割合が高い，と考えることは自然である。しかし，現金で副食を購入する割合は，漁村で51.2％，農村で48.7％と，ほぼ同じであった。これは，副食となった食材の構成から説明できる。魚を食べた割合は，漁村で46.0％，農村で22.3％と，漁村で多くなっているが，副食をまったく食べなかった人の割合を調べると，漁村で31.2％，農村で56.3％であった。つまり，農村では魚を入手しにくい分，おかずを食べないで我慢することが多いのである。

主食に関しては，農村ではある程度まで自家調達しているのに対し，漁村ではほとんど自家調達せずに現金で購入している。また，副食を購入する割合は，農村も漁村もほぼ等しい。結局，漁村では，農村より多くの現金を食費として支払っており，現金収入により強く依存しているのである。

5　市場と強く結びついた漁村経済

食生活に関するかぎり，農村は漁村より貧しいと言ってよいだろう。おかずを食べずに我慢したり，スイカやサツマイモなど嗜好品的な作物を主食代わりにしたりしているからである。乾燥したこの地域では生産性があまり高くなく，加えて農作物の収穫期が偏っているため，自給的な農耕を営んでいても食生活が安定しないのである。これに対し漁村は，食生活の相対的な「豊かさ」から，漁獲が通年的に安定しているような印象を受ける。しかし実際は，漁村においても漁獲期の偏りは見られ，現金収入がそれを緩和している。

このことを，漁村に住む平均的な拡大家族の家計収支から具体的に説明しよう。この家族は，男性４人，女性５人，子ども13人から成る。漁獲調査から推定すると，この家族が村近辺の漁で得る月間収入は約11万FMG（１FMGは約0.025円）であった。ところが，この家族が平均的な漁村の食事を続けるとすれば，毎月31万FMGの主食購入費が必要になる。生存に最低限必要な金額の約３分の１しか収入がなかったわけである。

この不足分は，男たちが遠隔地で漁をおこなって補塡していた。この漁村では，男たちが集団で100〜300㌔離れた土地へ移動し，キャンプ生活を営みながら大型のナマコを採取する。この活動は1990年代に始まったものだが，現在はほぼすべての男たちがおこなうようになっている。調査した家族では１年間に111日出漁し，推定1033万FMGもの現金を手にしていた。この額は，１年間の主食購入費をはるかに上回っている。

つまり，漁撈ヴェズは，村で漫然と漁をおこなうだけでは生計を立てられない。不定期かつ集中的に，いわば「荒稼ぎ」的な漁をおこなってはじめて，日常的な貧窮をしのぐだけの現金を得ることができる。つまり，農村で収穫期が偏っているように，漁獲期が偏っているのである。しかし農村の場合よりも深刻なことに，漁獲が集中する時季は年により一定せず，特定しにくい。

このような生産の特性を持つ漁村にとって，海産物市場が果たしている役割は大きい。保存のききにくい海産物を直ちに換金することで，食料不足期のための備蓄が可能になるからである。ただし，近隣農村では副食を食べないことも多いくらいなので，安定した市場にはなりえない。より豊かな農村地帯への流通システムが整備されているか，通年的に海産物を購買・消費する都市が存在していなければ，安定した海産物市場は成立しえない。だが，そのような条件がひとたび整えば，漁村の家計経済は貨幣経済に適応することができ，食生活などの消費面でも際だった「豊かさ」を示すことになる。このように考えると，マダガスカル南西海岸における漁撈民の地理的分布の拡大は，植民地時代以降の貨幣経済導入を契機としている可能性が大きい。

社会変化の過程はいまなお進行している。事例としてあげた遠隔地の漁は，中国・東南アジア方面へのナマコ輸出のために近年始まったばかりである。国際市場にも敏感に反応してきた漁村と，あまり動じていないように見える農村。両者は近くにありながら，経済の世界化という大きな変化にまったく違う形で対応しつつある。

（いいだ・たく／京都大学大学院）