

考え方や、梅屋の呪者を「コモンズ」とみなすという提起など、呪術研究に新たな視点を与える重要な指摘が多くなされている。個々の呪者のそれぞれについて展開される議論を追いながら、その差異と共通点について考えるのは、実にエキサイティングな作業である。

しかし欲をいえば、各執筆者が議論した内容について、執筆陣で議論して描かれた総合的な呪者の素描をみたかったという思いもある。各々の章が描き出した呪者は、それぞれ地域もバックグラウンドも異なるフィールドに基づいているのに、明らかに多くの共通点がみられたからである。関が呪者の肖像を描くことで目指したのも、「一般化しうることは何か」(p. 270)を模索することであった。このことを鑑みても、各章における「呪者の肖像」をもとに何が普遍で個別かという点について議論するのは、大変興味深い試みになるのではないだろうか。

また、本書は科学・宗教・呪術というカテゴリーの中で呪術の「離床度」をみるという議論をしているが、多くの執筆者が描く呪者の実践において、宗教と呪術は分離することが困難なくらい入り混じっているように見える。今後の展開においては、たとえば飯田が第6章で提起した、制度的基盤や言語、或いは感性への依存性という軸で実践を区切ってみるなど、科学・宗教・呪術というカテゴリーではなく、本書で提起された観点から分析枠組みを見直すことも可能であるように思う。

いずれにしても、「このような試みはいま

だ緒に就いたばかり」(p. 11)と語られているので、今後、呪者についての議論は更に発展していくものであると考える。次はどのような呪者に出会うことができるのだろうか。今から楽しみである。

長津一史. 『国境を生きる—マレーシア・サバ州、海サマの動態的民族誌』木犀社、2019年、481 p.

足立真理*

国境とは、そこに生きる人々にとってどのような場所であろうか。本書は、この魅力的な問いに対し、マレーシア・サバ州とフィリピンの国境を生きる海民＝海サマ（バジャウ）の視点から国境の意味を探ることを試みた民族誌である。

民族誌としての厚い記述もさることながら、フィールドワークから20年の歳月をかけて構想された本書は、①民族の生成と再編、②開発過程と社会の再編、③イスラーム化と宗教実践の変容という3つの課題にこたえるべく、三部構成で編まれている。1997-1999年にスル諸島のカッロン村で地道に収集したフィールドワークのデータを用いて、各部で議論を展開し、国境社会における人々の「生の文脈」を体系的に描き出した大著である。まず、本書の内容について紹介し、次にその意義、議論を整理する。

本書は序結と第1章を除いた10章を大き

* 京都大学東南アジア地域研究研究所

く分けて三部構成で作られ、各部のテーマに即した章が付属している。序章では、国境社会という著者の定義と、研究の視座が整理される。続く第1章の「フィールドワーク」では、著者が文字どおり足で稼いで作成した地図や悉皆調査について説明されており、これは人類学における模範的なフィールドワークといえよう。

第I部は、海サマとスル諸島における他民族についての概説である。海サマに関する先行研究が十分に整理されている(第2章)。次に、スルタンを最高権威者とするイスラーム国家であるスル王国の歴史と、それに連動した民族生成(エスノジェネシス)過程を中心として、植民地期から1990年代後半までの調査地の歴史過程が概観される(第3章)。そしてマクロな公的権力による語りと、バジャウ自身の日常の語りを考察することにより、マレーシア・サバ州におけるバジャウ(海サマも含む海民)についての民族表象の変容が明らかになる。かつて与えられたネガティブな「放浪的で無知な船上生活者(p.138)」という表象を逆手にとって、あえて自己表象として復活させることにより、国境を管理し、「違法な」越境を拿捕しようとする国境社会の政治状況に対処しようとする様も描かれた(第4章)。読者は、行政文書と日常の双方の語りを往還することにより、海サマを含むバジャウの「民族の過程」のダイナミクスを相補的に理解することができる。

第II部は開発や社会的変容がテーマである。第5章では、マレーシア・サバ州のセ

ンボルナ郡における国籍保有者と非国籍保有者との関係の変容が描かれる。第6章では、調査村のカッロン村の社会構成や村の形成に至るまでの歴史が、詳細に記述される。また、同じ「サマ」でも、先住民と移民との間に社会的分裂があるとされていることについて、村の住民と世帯についての統計データを基に客観的に検証がなされる。カッロン村における開発をめぐる社会動態の展開は、マレーシアという国家がその開発の実施を通して国境社会に介入し、海サマや他の住民の間に国境を内在化しようとする過程(p.234)と言い換えられる(第7章)。

第III部には4つの章が含まれる。第8章では、マレーシアにおける州政府によるイスラームへの関与の過程が「イスラームの制度化」と定義され、サバ州における宗教状況の沿革が記される。サバ州における州条例、行政システム、教育の分野に関するイスラームの制度化の沿革を、半島部マレーシアでの制度化の沿革と比較し、(1)マラヤ化と(2)公的性格の卓越という特徴を浮き彫りにした。

第9章では、カッロン村に焦点が絞られ、1970年代以降の海サマのイスラーム化の過程がまとめられる。その過程で鍵として、①地域の公共イスラーム空間への参入、②イスラーム指導者とモスクに対する公的商人の獲得、③イスラームの知的権威としての「ウスタズ」の排出、の3つの局面が微細に描かれた。イスラームをめぐる社会秩序は、郡から村における公認イマムに至るまで再編され、その結果、イスラーム指導者、教育、そ

して日常の行ないを公的-非公的という二分法で区分し、前者をより「正しい」イスラームとみなす認識が一般にも広まってきた (p. 288) と指摘された。

続く第 10 章と 11 章では、村落レベルでも公的イスラームが「正しい」と認知されていく中で、海サマの信仰や儀礼はどのように変化したのかが論じられる。第 10 章では、海サマの信仰や儀礼の中でも「伝統的」といえる霊的概念 (ジンやサイタン, 祖先霊ンボなど), 恥や崇り (ブスン) についての事例が多く紹介される。第 11 章では、衰退しつつあった初米儀礼マゲンボと、逆に盛んに行なわれるようになった死者霊儀礼マガルワの 2 つが取り上げられる。異なる立場の人々がそれぞれ、異なる解釈に基づいて儀礼に関わっている状況が描かれ、まさに多声的な状況 (p. 374) であると指摘された。著者は、この多声的状況を、ボーウエンの「儀礼の区画化 (compartmentalization of ritual)」という概念を援用することで、ひとつの儀礼において互いに干渉しない複数の区画に分割されている状況と捉えなおせると指摘している (p. 381)。そして、このようなマガルワ儀礼の再構築は公的イスラームに規定された秩序の間隙において、海サマが創造的かつ能動的な宗教実践面での適応であり、機能主義的にいえば、2 つの儀礼の衰退と活性化の要因として解釈できると結ばれている。

結びの章では、全三部に共通する議論の方向性として、国境社会を生きる海サマが、国民国家の制度・構造に組み込まれる中で、いかに主体性 (エージェンシー) をもって自ら

の社会を再編してきたのかを問うことに力点をおいて (p. 385), まとめられる。

以上が本書の概要である。構成的にも第 III 部に大きく紙幅が割かれており、評者の問題関心も東南アジアのイスラームにあるため、第 III 部のイスラーム化と宗教実践の変容に特に着目して、本書の意義と議論を整理する。

本書が意義深いのは、制度化を捕捉したうえで、儀礼の変容を民族誌的に記述している点である。これは、イスラームにおけるマクロな文脈に位置づけて、カッロン村のアクターを微視的に描写することにより、ミクロな動態を論じているとも換言できよう。イスラームの人類学的研究において看過されていた制度化研究を補完しつつ、丁寧に儀礼の変容を捉えて論じることで、読者にとって総合的な理解を促している。

本書の意義として次に挙げられるのは、公的=「正しい」イスラームという方程式が周縁にも浸透していく様子が、動態的に描かれる点である。海サマの語りからは、彼らをアッラーに呪われた民とする差別神話 (p. 292) から脱却するためにも、「正しい」ムスリムとして認められることの重要性が繰り返され、他のムスリムと対等な社会的地位を獲得していく様子が示される。イスラーム制度化の過程で再編されたセンボルナのイスラームをめぐる社会秩序においては、もはやスル王国に起源するかつての民族間関係ではなく、公的-非公的という区分が「正しい」ムスリムであるためのより重要な参照点になっていた (p. 297) という指摘は興味深く、説得的である。まさに、公的な回路を通じた

イスラーム化は、海サマたちの意識化された社会運動でもあった (p. 301) といえる。

本書では、同じく海サマを対象として、その越境性や跨境性に着目した先駆的研究である鶴見 [1987] や床呂 [1999] のややロマンティックともいえる描き方に対して、海サマを「国家と対峙しながら国境を生きる人々」として描こうとしている (p. 8)。そこには、近代国家の恣意性や暴力性に留意しつつ、国境を生きる周縁者の視点から社会と国家とのオルタナティブな関係を展望しようとする意図のもとに採用した、著者の戦略的リアリズムに立脚する視点がある (p. 9) という。近代国家マレーシアにおけるイスラームという文脈上、その圧倒的な制度化、社会的権威が強い国家に対して「対峙」するという表現は散見される [Camroux 1996; 塩崎 2016] が、本書を読み進める当初は、海サマが何に対峙しているのかあまり判然としない印象を受けた。しかしながら、能動的に読み替えたり、試行錯誤をしたりしながら生きる海サマの人たちの民族誌を読み進めるにつれ、公的表象 (第4章) や開発をめぐる政治 (第7章)、「正しい」イスラーム (第11章) などの具体的な対象に対峙する海サマの人々の姿が浮かび上がってくるようであった。なによりも、本書において、国境と密接に関係しながら人々が日々の生活を紡いでいる社会を国境社会 (border society) と名付け、定義したことによって、辺境でより社会的な力が降り注ぐ場において、国家と対峙するという言葉が明確に生きてくるのであった。

序論で投げかけられた、海サマにとって国

境とはどのような場所か、という本書を通底する問いに対して、著者は一貫して海サマの視点からみた社会編成の動態を描くことにより、読者に海サマの視野や歴史的体験を通しての答えを示唆していると考える。他方、強いて本書の課題を挙げるとすれば、ムスリムにおける最重要信仰儀礼のひとつともいえるザカート (義務の喜捨) の制度化についての言及が、資料紹介にとどまっていた (p. 254, p. 280) 点であろうか。マレーシアの各州において宗教税のような形で強制性をもって徴収されるザカートについて、カッロン村における「正しい」徴収法や、カネの巡りが描かれれば、本書の狙いである国境社会において国家と対峙しながら生きる海サマの姿がより構造的に描かれたのではないかと思う。とはいえ、この指摘は評者の関心に基づく一方的な要望であり、膨大な文献を渉猟し、長期のフィールドワークを経て編み出された本書の魅力を損なうものでは全くない。

本書は、マレーシア研究者、文化人類学者、海民研究者、イスラーム地域研究者のみならず、1997-1999年という重要な時代の民族誌的記述として読み継がれるべき古典となるであろう。拙速な時代に生きる我々に、模範的かつ地道なフィールドワークの方法を教えてください。その価値は大きい。

引用文献

- Camroux, David. 1996. State Responses to Islamic Resurgence in Malaysia: Accommodation, Co-Option, and Confrontation, *Asian Survey* 36(9): 852-868.
- 塩崎悠輝. 2016. 『国家と対峙するイスラーム—

マレーシアにおけるイスラーム法学の展開』
作品社。
床呂郁哉. 1999. 『越境—スルー—海域世界から』
岩波書店。
鶴見良行. 1987. 『海道の社会史—東南アジア多
島海の人びと』朝日新聞社。

砂野 唯. 『酒を食べる—エチオピア・
デラシャを事例として』昭和堂, 2019
年, 256 p.

田中利和*

「酒」を「食べる」というタイトルは印象的である。私たちにとって「酒」は酔いや交流を楽しむ嗜好品として「飲む」ものであるという感覚があるからかもしれない。エチオピア南部諸民族州デラシェ特別自治区に暮らす東クシ系農耕民デラシャの人びとは、パルショータとよばれる「酒」を「食事」として大量に「飲む」生活をしている。「酒」を食事とする文化は、かつての日本も含め世界各地に存在したが、そのほとんどが嗜好品や儀礼用になっていったらしい。デラシェは、「酒」をほとんど唯一の「食事」とする人類の農耕文化と知恵が現存している世界的にも稀な地域であるという。

本書はデラシャの農業、食、文化の複合体としての「酒」の意義について、フィールドワークと農業科学の実証データの分析を駆使して、描き出したものである。また、本書は著者の博士論文を改稿したものである。構成

をみていこう。

序章「食べ物である酒との出会い」では、研究のきっかけについて書かれている。著者は当初、エチオピア起源のイネ科の作物「テフ」に関心があったものの、紆余曲折し、デラシャの人びとが「酒」を「食事」とすることを研究テーマにしようと決心する。そして、従来の飲酒の観点を踏まえたうえで、パルショータという「酒」を総合食品として捉えなおし、農業と文化の接合点として位置づけ、「酒」を「食べる」とはどのようなことであるかを検討してゆく本書の流れを示している。

第1章「食べる酒パルショータの作り方」では、醸造法工程の複雑さと特性を細かく説明している。デラシェには、乳酸発酵させないカララと、アルコール度の高いネッチ・チャガという2種類の飲みものがあるものの、「食事」として常時飲まれるのは、緑色濁酒のパルショータのみだという。もともとはモロコシでつくられていたが、近年は3~5割ほどトウモロコシを混ぜてつくられる。乳酸菌の添加源となるケールの葉や、乳酸菌以外の雑菌の繁殖を抑えるモリンガの乾燥した葉が加えられ、この緑葉がビタミン源となる。これらの原料と特定の乳酸菌や酵母によって、奈良漬けや粕漬けのような発酵臭と風味を生成し、コクと渋み、糖の甘み、乳酸発酵による酸味が合わさった、独特の風味をもつ酒となる。おいしいパルショータづくりは奥が深く、モロコシの品種の配合や、貯蔵法など、熟練した年長者が秘訣を知っているようである。

* 東北大学東北アジア研究センター