

書評

横山智著

『納豆の起源』

(NHK出版、二〇一四年)

田中耕司

I

第五回地域研究コンソーシアム賞研究作品賞に異色の作品が選ばれたというのが第一印象であった。『納豆の起源』と題する本書がなぜその対象となったのか。そんな疑問を抱かれた読者が少なからずあったかもしれない。それも無理はないと思いつつ、本書もまた地域研究の優れた作品の一つではないかという思いがあつて、この書評を書こうとしている。

大陸部東南アジア北部地域からヒマラヤ東部地域で行われた長期のフィールドワークをもとに、納豆の分布とその起源を論じたのが本書である。地理学を専攻する著者は、

二〇〇〇年にラオス北部ルアンパバーンで出会った納豆に興味を抱き、その後、東南アジア大陸部各地で納豆を探し始めた。二〇〇七年からは、各地で本格的な調査を実施し、本書刊行までの七年間に計六三地点を訪れ、納豆の製法、利用について詳細な調査を行っている。これまで調査がまったく行われていなかった土地も含まれていて貴重である。

著者が行った納豆の調査は、照葉樹林文化圏とも呼ばれる地域で行われた。照葉樹林文化の一構成要素といわれてきた納豆を対象とする以上、さまざまな納豆が利用されるこの地域で調査が行われたのは当然だが、著者が各地の調査を経て到達したのは、照葉樹林文化論に対する批判的立場であった。この文化圏に共通して見られる多くの文化要素がその中心地である「東亜半月弧」に起源したという、文化の一元的な起源説に陥りがちなこれまでの理解に、納豆の調査を通じて再考を促そうとする立場を鮮明に打ち出したのである。

日本のネバネバとした納豆とは異なる糸を引かない納豆に接したことから東南アジアの納豆に関心を持ちはじめた著者は、当初、日本の糸引き納豆と同じものが東南アジアにもあるはずだという期待と想定、すなわち照葉樹林文化圏に共通する物質文化の一つとして納豆の調査にのめりこ

んでいったようである。しかし、その結論は、納豆の多元起源説の提唱であり、さらにまた照葉樹林文化論への批判であった。

## II

本書は、大きく二部構成からなっている。序章から第二章までの導入と第七章の結論からなる総論部分と、個別のフィールドワークで得られた情報を丹念に記述する第三章から第六章までの記録部分である。この二部のうち総論部分は照葉樹林文化論にかかわる論述が多くを占めるので、まずは、フィールドワークの記録部分から紹介しよう。この部分は、著者が歩んだ調査行に沿って、第三章「納豆交差点——ラオス」、第四章「多様な調理法——タイ」、第五章「納豆の聖地へ——ミャンマー」そして第六章「ヒマラヤの納豆——インド・ネパール」と展開する。

二〇〇〇年、著者がルアンパバーンで最初に出会った納豆（トウアナオ）は、日本の糸引き納豆とは形状が異なる、糸を引かないひき割り状納豆だったが、味はまったく同じだったという。以来、ラオスでの調査の都度、関心をつのらせて本格的に納豆の調査に取り組むようになった経

緯が第三章でくわしく述べられる。ラオスには「ひき割り状納豆」や、それを加工した「乾燥センベイ状納豆」があり、前者は中国からの由来、そして後者はタイ北部から米麵（カオソーイ）の食習慣とともに持ち込まれたものではないかという想定を導いている。この章題を納豆の「交差点」とした所以である。

第四章ではタイ北部でタイヤイと呼ばれる人々やコンムアンと呼ばれる人々の納豆の多様な製法と調理法が詳細に紹介される。いわゆる山地民ではなく平地に居住する人々によって納豆がつけられていることを確認して、ラオスで見聞したのと同じひき割り状や乾燥センベイ状納豆の製法がくわしく紹介される。この章では、とくに発酵過程での植物利用や加工段階での調味料の添加など、製法や利用における多様性とそれを担う多様な民族構成に焦点をあてて記述が展開していく。

日本と同じ糸引き納豆に出会うのがミャンマーである。このことはすでに序章においても紹介されているが、第五章では、その製法も含めて、粒状、ひき割り状、乾燥センベイ状など、ミャンマー北部（シャン州、カチン州、チン州）の各民族のさまざまな納豆の製法と利用法が詳述される。調査研究事例が少ない地域だけに、本章で紹介される

納豆情報は貴重な記録と言ってよい。そして、第四章と同様に、納豆の現在の分布が民族の移動史に深くかかわっているのではないかという着想が述べられる。

第六章で紹介されるのは、インド東部のアルナーチャル・プラデーシユ州とシッキム州および東部ネパールの納豆である。シッキムとネパールで作られる納豆は「キネマ」と呼ばれる干し納豆で、この製法と利用法については、これまで照葉樹林文化論のなかでよくとりあげられてきた。一方、アルナーチャル・プラデーシユ州のそれは、天日乾燥した納豆を竹の容器に入れて長期熟成したもので、形状的には味噌に似ており、他地域の納豆とはまったく系統を異にするという。

### III

総論編の第一章「大豆と日本の納豆」では、その章題が示すとおり、納豆の原料となる栽培ダイズの起源や日本への伝播、そして大豆加工食品の概説に続けて、国内のさまざまな納豆が紹介される。本書の導入部であるが、続く第二章「世界の納豆——その起源をめぐって」からいよいよ納豆の起源にかかわる記述が始まっていく。

第二章では、まず、枯草菌による無塩発酵によってつくられる納豆（著者はこうしてつくられるものを納豆と定義している）のほか、カビで発酵させる「テンペ」や「毛豆腐納豆」など、さまざまな納豆が紹介される。そして、中尾佐助の「納豆の大三角形」仮説の登場である。照葉樹林文化論に関心のある人であれば誰もが知っているこの有名な仮説は、納豆分布の東端である日本と、西端のヒマラヤ、そしてテンペをつくるジャワ島の三点を頂点とする三角形で括られた地域を設定して、その中心にある雲南省南部を納豆の発祥地とする考えで、納豆の起源に関する一元説でもある。

同じ一元説ではあるが、この仮説とは別の視点から納豆の起源を論じたのが吉田集而の「歧・失敗起源説」である。麹カビを生やした大豆発酵食品（歧や醬）をつくる過程で、発酵に必要な温度管理に失敗して、どこにでもある枯草菌による発酵から納豆が生まれたとする考えである。そして、ダイズの栽培起源地である中国江南地方が納豆の起源地であろうと推定している。

これら二つの一元説に代わって多元説を提唱するうえで、の根拠となったのが「納豆の発展段階論」と名づけられた仮説である。納豆製造工程における枯草菌の供給源として

利用される植物の有無やその種類から、納豆の製造には四つの発展段階があるとすなわね説である。茹でた大豆をある特定の植物の葉で包んで発酵させたところ、偶然に（失敗して）納豆ができて、その後、その製法を踏襲して納豆を継続してつくるようになったのが「第一段階」である。そうすると、さらに美味しい納豆をつくり、しかもそれを大量につくろうとするインセンティブが働いて、より適当な植物の葉を試そうとするはずで、こうした試行を経て成立するのが「第二段階」である。そして、葉で包む段階から何らかの容器に葉を敷いて発酵させる「第三段階」を経て、最終的には葉を使わずに、竹籠やプラスチック袋、さらには段ボールのなかで発酵させる「第四段階」へと発展していったという仮説である。

この発展段階仮説を念頭に各地の納豆の製法とその形状が比較され、さらには納豆を製造する民族の移動を加味して、(一) シャン州を中心にラオス北部やタイ北部、チン州を含む「東南アジア・タイ系」、(二) 植物の葉を用いて粒状の糸引き納豆をつくるカチン州の「東南アジア・カチン系」、(三) 熟成させた納豆をつくるアルナーチャル・プラーデーシユ州やブータン東部の「ヒマラヤ・チベット系」、(四) キネマと呼ぶ納豆をつくる「ヒマラヤ・ネパール系」

の四類型が独立して成立し、現在の多様な納豆分布に至ったという結論が提示される。

## IV

本書を手にしてまず感じたのは、フィールドワークのデータを実に丹念に紹介しているという点であった。記録編の記述がそれに該当するが、著者が見聞した納豆の形状や製法、利用法を丹念かつ精確に記すことが各章に共通する特徴となっている。製造地と生産者に関する情報や製法を一つ一つ写真を使って具体的に示すだけでなく、精細に作製されたたたくさんの地図や製造過程の簡潔な工程図のおかげで、各章を横断的に、ということは読者にとっても調査地域を横断的に比較検討することができる。また、フィールドワークで得た情報を第三者も再利用できる形で提供していることも、地域研究におけるフィールドワークの成果発表手法として参考になる事例である。

本書を各地の納豆を通地的な視点から比較する物質文化研究と位置づければ、その研究手法自体に新しさはないが、その結論として提示した多元仮説は、一元的起源に陥りがちな文化起源論に対して新たな問題提起を行ったもの

として評価できる。文化の多様性の中心地（納豆の場合であれば、たとえばミャンマーのカチン州か）が起源地でないことはこれまでの栽培植物起源論でも指摘されており、著者は、その成果にも言及しつつ納豆の多元起源説を提唱している。現時点では納豆起源に関するもつとも説得力のある仮説が提示されたと評者も受け止めている。

ただし、「発展段階説」という名付けが適当なのかという疑問も持っている。多元説を主張する以上、一元論とも捉えられかねない「発展段階」という名称については、今後、吟味していただきたい点である。また中尾佐助が言及する「エージ・アンド・エリア」の仮説（方言周圏説と同じもの）を援用しつつ著者は多元説に到達したわけであるが、その場合、常に、実物と情報のどちらが伝播したのかという問題がつきまといってくる。発酵食品を利用する文化がすでに広く成立している地域で納豆がたまたま出来上がったとする多元説が、納豆の発展段階仮説とどう整合するのか。その点をもっと深く議論してほしかったという思いが残っている。そのためには、著者がまだ調査していない中国西南部も含めた、より広範囲の比較調査が必要で、今後、中国での調査が実施されることを期待している。

地域研究の視点から本書をみたとき、もつとも評価でき

るのは、納豆の起源論から照葉樹林文化圏あるいはその文化論の再考へと議論を展開した点である。一九六〇年代後半に照葉樹林文化論が提唱され、七〇年代前半に「納豆の大三角形」仮説が提示されてからすでに四〇年以上が経っている。その間、一定の文化を共有する地域単位として照葉樹林文化圏という考え方が広く受け入れられてきた。そのなかにあって、納豆という一文化要素ではあるものの、その地域設定について一石を投じようとした著者の姿勢をまず評価したい。

と同時に、本書を読了しての印象は、「納豆についてはよくわかった。しかし、照葉樹林文化圏そのものを著者はどうとらえるのか」という疑問を感じたことだった。食品に限っただけでも、納豆成立の基盤となったさまざまな発酵食品を利用する文化や、比較的粘ったでんぷん食を好む文化がある。その他にも、この地域に共通する多くの文化特性があることは否定できないはずである。著者も含めて、この地域に関心をもつ多くの研究者によって、照葉樹林文化を構成するさまざまな文化要素についても本書のような作品が生まれてくるのが、照葉樹林文化圏と呼ばれる地域のいつその理解につながっていくはずである。

●著者紹介●

- ①氏名……田中耕司(たなか・こうじ)。
- ②所属・職名……国際協力事業団ミャンマー国イェジン農業大  
学能力強化プロジェクト・チーフアドバイザー。
- ③生年・出身地……一九四七年、大阪府。
- ④専門分野・地域……東南アジア研究・熱帯農学。
- ⑤学歴……京都大学大学院農学研究科(農学専攻)博士課程中退。
- ⑥職歴……京都大学農学部助手、同大学東南アジア研究センター  
助手・助教授・教授、東南アジア研究所教授・所長、地域研  
究統合情報センター長、京都大学退職後、同大学白眉研究セ  
ンター長、学術研究支援室長を経て、二〇一五年一月より  
現職。
- ⑦現地滞在経験……農学部助手時代から退職まで中国南部、東  
南アジア諸国、インド、バングラデシュ、スリランカ、マダ  
ガスカル等で長期・短期の調査に従事。
- ⑧研究方法……調査地域の「履歴」を描くために、フィールドで  
の観察とインタビュー等を実施。
- ⑨所属学会……東南アジア学会、日本熱帯農業学会、生き物文  
化誌学会。
- ⑩推薦図書……桑子敏雄『西行の風景』(NHKブックス、一九九  
九年)。

書評

箕曲在弘 著

『フェアトレードの人類学』

——ラオス南部ポーラヴェーン高原に

おけるコーヒー栽培農村の生活と協同組合』

(めこん、二〇一四年)

藤倉達郎

本書の起点は、一見、素朴な疑問である。フェアトレー  
ドは生産者の役に立っているのだろうか？ 消費者は、  
フェアトレードのコーヒーを買うことによって、途上国の  
生産者の収入と生活の向上を助けることができる、と喧伝  
されている。しかし、たとえフェアトレードの制度がしっ  
かりと作られているとしても、計画通りの報酬が末端の農  
民まで届き、それがその人たちが貧困を克服する力になっ  
ているのだろうか？「そんなふうにうまくいくわけではない」と  
いうのが本書の著者の直観であった(二頁)。だが一方で、  
著者は、フェアトレードを含む、ボランティア活動やNP  
O・NGOを通じた社会運動に「ある種の期待と憧れ」も  
持っていた(二頁)。そもそも、フェアトレードが本当に