

《現地報告》

スリランカの焼畑農耕技術 マータレー県マドゥマーナ村の事例を中心に

足立 明*

1. はじめに スリランカの焼畑（ヘーナ）はシンハラ人を中心として古代より営まれてきた農耕形態である。その主たる特徴は水田稲作と並行して副次的雑穀類や野菜を栽培するところにある。言い換えるなら、水田耕作、焼畑耕作、そして園地という自給的農業として安定した補合体系の中に相補的に組み込まれているということである。この点においてスリランカの焼畑は、東南アジアや中部インドの焼畑耕作民の間で見られるような唯一基本的な生業としての焼畑とも異なるし、焼畑耕作から水田稲作へという進化のプロセスで語られる焼畑とも基本的に異なる。それでは、スリランカで古代より行われてきた焼畑とはどのような技術的特徴をもち、スリランカとその周辺地域における農業史のなかでどのような位置にあるのだろうか。このような点を本報告では検討してみたい！

具体的に言うなら、まずスリランカの農業を概観したあと、小規模な水田稲作と大規模な伝統的焼畑を現在でも行っている、マータレー県マドゥマーナ村の事例を中心に検討し、スリランカの焼畑は南インドの雑穀農業と類似した点

*あだち あきら、京都大学東南アジア研究センター研修員

注1) これまでのスリランカにおける焼畑研究は、比較的大きな水田稲作を行いつつ焼畑の休耕期間が短縮され常畑化しつつある地域を対象としたものがほとんどで〔例えば HETTIARACHCHY 1984, TAKAYA and JAYAWARDENA 1984〕, そのような地域の水田稲作と焼畑耕作の社会・経済的な競合関係〔 SILVA 1977 〕, 焼畑の常畑化を目指した農業技術や政策の模索〔 ABEYRATNE 1956, GOONERATNE *et al.* 1980, VITEBSKY 1984, ABEYRATNE *et al.* 1986 〕といったものが中心的なテーマとなっている。また水田稲作とともに伝統的焼畑農耕を行ってきた村落の社会人類学的記述〔例えば LEACH 1956, YALMAN 1967 〕も散見されるが、水田所有関係から社会構造を理解しようとする傾向が強く、焼畑耕作とそれに関わる社会・文化的側面には検討が十分加えられていない。そこで筆者は、スリランカでもっとも焼畑耕作の盛んなマータレー県の一焼畑農村（マドゥマーナ村）と近くの入植地などを比較調査し、焼畑農村の概要〔足立1982〕, 水田稲作と焼畑耕作の文化的意味〔足立1984〕, 水田稲作と焼畑耕作における労働配分と組織化〔ADACHI 1986〕といった点について報告してきた。

が多いこと、また焼畑耕作の中にスリランカの基層文化を示すような要素は今のところ見あたらないことなどを示す。さらにこれらをふまえ、スリランカの焼畑とは南インドの農業体系（灌漑稲作—常畑—園地）がスリランカの相対的に湿潤な乾燥地帯²⁾に伝播し、そこで発展する過程で常畑と置き換わり、灌漑（または天水）稲作—焼畑—園地というスリランカの伝統農業体系に組み込まれたものではないかということを考えてみたい。

2. スリランカはインド亜大陸の最南端にほとんど接し、インド洋のほぼ中心に浮かぶ島国である。島の南寄り中央部に高地が連なり、年に2回の熱帯モンスーンがこの中央高地におつかる結果、雨を複雑なパターンでこの島の各地に降りわける。北東モンスーンによる雨季をマハ季（11月～1月）、南西モンスーンによる雨季をヤラ季（5月～6月）と呼んでいるが、マハ季の雨は全島にまんべんなく降るものの、ヤラ季の雨は西南部が中心で、北部・東部・東南部には水田稲作に十分な雨をもたらずとはかぎらない。農業と密接にかかわるこのような降水パターンから、スリランカではこの島を、湿潤地帯（年平均降水量2285—5100mm）、中間地帯（同1525—2285mm）、乾燥地帯（同890—1525mm）という三つの気候区分に分けて区別している（図1）。

ところで戦後、乾燥地帯に発展してきた入植地の農業や、植民地時代からの湿潤地帯のプランテーション農業（茶、ゴム、ココナツ）を別にすれば、スリランカの伝統農業には基本的に二つのタイプが見いだされる。一つは島の北端にあり、もっとも降水量の少ないジャフナ半島でみられる農業である。ここでは降水量が少ないにもかかわらず豊富な地下水を利用して古代から独得の農業が営まれてきており、マハ季の天水稲作と地下水灌漑によるシコクビエの移植栽培、それに商品作物（タバコ、トウガラシなど）生産といった形態が組み合わされて営農されている。この農業はスリランカ・タミル人によって受けつがれたもので、生態的にも文化的にも近接性のある南インドのタミル・ナドゥにみられる農業と非常に共通性をもっている。

もう一つのタイプは、ジャフナより南の乾燥地帯に見られ、溜池灌漑による水田稲作と焼畑耕作そして園地を組み合わせた農業体系である。この農業体系のなかの水田稲作はマハ季（冬作）を中心に行われ、雨の少ないヤラ季（夏作）には溜池の水位に応じて耕作するか否かが決められる。またすでに述べた

注2) 第2節参照

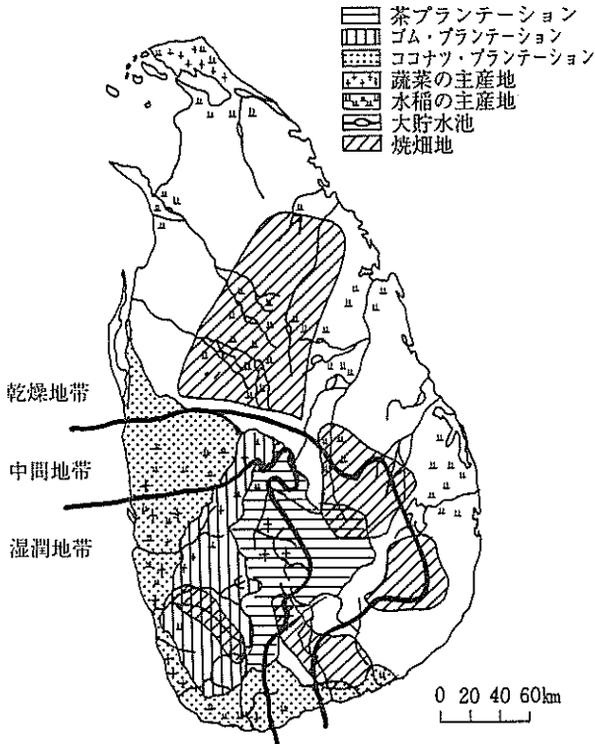


図.1 気候区と土地利用図

出所： Department of Agriculture, Sri Lanka.

大内ほか『スリランカの稲作農村』研究報告37, 東京大学出版会, 1980.
 JOHNSON et al. Sri Lanka : Land, People and Economy, Heineman, 1981.

ように本報告で扱う焼畑とはこのタイプの農業体系の一構成要素である。この農業体系は主としてシンハラ人によって営まれてきたのであるが、同じ乾燥地帯の北部に位置するヴァヴーニャー県や東部の各県に住むタミル人やムスリム人の間にも見いだされる。農業に関わる儀礼や宇宙観に相違はあるものの農業体系や営農形態に大きな違いはない。

また湿潤地帯や中間地帯にみられる伝統農業はこのタイプの一種で、生態的、歴史的な条件の違いから、これが少し変化したものとして位置づけられる。湿潤地帯の農業は谷間の天水田に加え、商品作物としてのスパイスと、食用としてのジャックフルーツ (kos) などの栽培を中心とした園地の組み合わせから

なっている。これは12世紀まで栄えた乾燥地帯のシンハラ王国の崩壊による人口の南部湿潤地帯への移動と英国植民地主義政策による焼畑地の国有化（そして植民者への払い下げ）という過程を経て成立したもので、水田稲作の天水化、焼畑の縮小・消滅、その結果としての園地の拡大を招き、このような農業体系をとるようになった。また中間地帯では、特に中央高地の東側斜面を中心に、小規模な河川灌漑による水田稲作と大規模な焼畑耕作、そして園地を組み合わせた農業がみられる。これも乾燥地帯の農業が、中央高地をかけ登ってきた結果、三つの要素が量的に変化してできたものである。山間地のため小規模水田しかできないものの、紅茶生産を中心とした西欧植民者が入り込まなかった地域なので、焼畑地が取り上げられることなく、大規模焼畑を続けることが可能であった。戦後の水田開発計画や市場経済が、いまだ十分この地域に浸透してきていないので、現在でも大規模な自給的焼畑耕作が行われている。

このように灌漑稲作—焼畑耕作—園地といった要素からなる乾燥地帯の伝統農業は、湿潤地帯や中間地帯における伝統農業と基本的な構造において相違はなく、各要素の量的比重が生態的・歴史的条件によって異なっているだけだと考えられる。そこでこれら三つの伝統農業を一つにまとめて「シンハラ」伝統農業と呼ぶことにする。これらの農業を営む民族は必ずしもシンハラ人とは限らないが、最も多くこの農業に従事してきたのがシンハラ人であったということから仮につけた名前である。ところで、この「シンハラ」伝統農業が、量的な比重に差があるにしろ、水田稲作—焼畑—園地という三つの要素を持つこと（またはかつてもっていたこと）については述べてきたが、それではこれら三つの異なる気候区での伝統農業のそれぞれの要素間に農耕技術的差異があるのであろうか。この点を次にみてみよう。

「シンハラ」伝統農業の最も重要な要素である水田稲作の技術的性格をみてみると、①犁（*nangula*：図2，a参照）と板耙（*poorwa*：図-2，b参照）による整地、②発芽籾の直播、③牛蹄脱穀、④バーボイルによる籾の調製といった特徴があり、これらの農業技術的性格は乾燥地帯のみならず湿潤地帯や中間地帯にも等しく見いだされる。また、これらの技術的特徴は南インドの溜池灌漑農業とも共通する点が多く〔例えば応地 1987：157-8〕、南インド起源であることを示唆している。しかしながら湿潤地帯の南部低地を中心に、ごく一部ではあるがいま述べた技術的性格と少し異なった稲作農業が見られることも事実である。例えば、①島の南部低湿地では踏耕がよく見られること、②島の南部地方ではバーボイルしない米（*kyakul hālu*）が好まれていることなどが

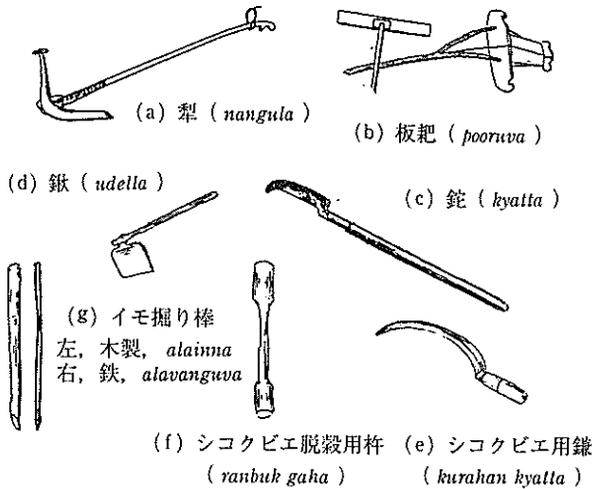


図2 農具

あげられる。このような農業技術における差異は、南インド起源の稲作がスリランカ北部の乾燥平原から湿潤な南部の低地や高地に移動した結果とみず、そのような稲作がこれらの地域に入る以前にあった“マレー的”あるいは“南方的”と呼ばれる基層文化の存在を表していると考えられる説もある〔FURUKAWA 1984, 高谷 1984, 1985, 渡部 1987: 166-171〕。

いずれにせよ、「シンハラ」伝統農業は稲作技術を見るかぎり南インドのそれと大きく変わらず、基層文化的要素が一部で見い出されるものの、一般的には南インドの系譜上にあると言ってよいだろう。それでは、この「シンハラ」伝統農業のもう一つの要素である焼畑農耕からはどのようなことが言えるだろうか。以下の節では具体的な事例を通してこの点を検討してみよう。

3. 焼畑農 マドゥマナー (Madumana) 村の位置するマータレー県パッレシアパットゥ村マドゥマナー村は、標高1500mを超えるナックルズ山塊の東北斜面下部にある。この地域はこの山塊にはばまれ、長い間キャンディーなどの都市部から孤立してきたところで、現在でも伝統的村落社会の面影が残っている。気候区分では中間地帯に属する。

マドゥマナー村は人口132人で、24世帯が住む山間の小村である。村人はす

べてシンハラ社会の高位カースト、ゴイガマ (govigama) に属している。この村では背後の山から流れる小河川から水田 (kumburu) に水を引き、その田の周囲に家が建てられている。各家には園地 (vatta) があり、この村の周囲には多くの焼畑耕地が点在している。この村の暮らしは焼畑耕作を中心に水田耕作や園地などを補助として支えられている。市場価格に換算した場合の平均収入源 (1981年度) は焼畑耕作から41.6%、水田稲作から29.1%、政府補助から20.4%、園地から3.8%、その他5.1%となっている。实体经济でみると、シコクビエ (kurakkan)、米 (vi) などはずべて自給にまわし、余剰の出た時のみトウモロコシ (iringgu) やトウガラシ (miris) が町に売りに出される。

この村の焼畑耕地はすべて国有地であり、1エーカー (約0.4 ha) あたり10ルピーで借り、焼畑耕作を行う。村の周囲2マイル以内に名前つけられた焼畑耕地が32あり、そのいずれにも近くに水場が確保され、5ヶ月間の焼畑での暮しの便が考慮されている。経営面積は2~5エーカー (約0.8~2.1 ha) で、世帯の労働力によって変化する。

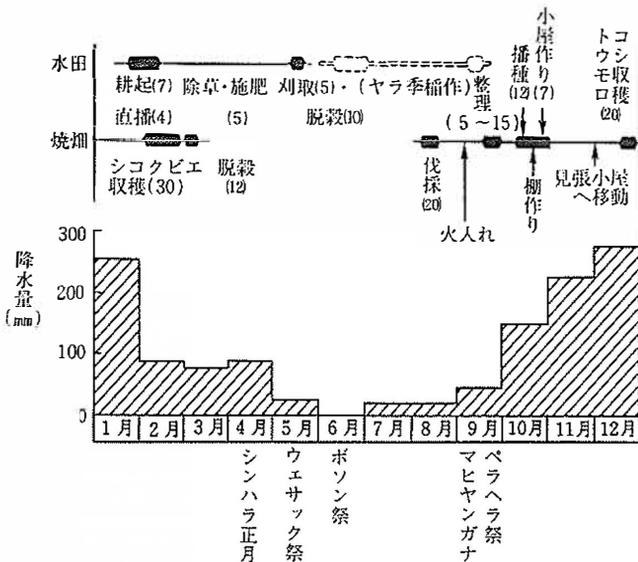


図3 マドゥマーナ村の降水量と農耕カレンダー

注1) () 内の数字は水田0.5エーカー、焼畑3エーカー当たりの労働投入量 (人・日)
 2) 降水量はマドゥマーナ村から4マイルにあるラッガラ・パッレガマの資料 (Department of Agriculture, 1976) による

水田耕作は全部で15エーカー（約6.2 ha）あり、マハ季には全部、ヤラ季には6エーカー（約2.5 ha）程度が耕作可能である。この村で用いられている主な稲の種類は改良品種のBG 11やH 4（3ヶ月品種）である。この村の10世帯は水田を所有しないが、小作をしたり3～5エーカー（約1.2～2.1 ha）の焼畑耕作をして生計をたてている。

園地には果樹・工芸作物（香料・香辛料・嗜好料）が主として植えられており、そこには野菜や雑穀類は基本的に栽培されない。主な作物は次の通りである。ジャックフルーツ、アレカナッツ（*puwak gas*）、ココナツ（*pol gas*）、マンゴー（*amba gas*）、クジャクヤシ（*kitul*）、バナナ（*kesel*）、ライム（*dehi*）、オレンジ（*dodang*）、コーヒー（*kōpi*）、パパイヤ（*gas lab*）、黒コショウ（*gam miris*）、パイナップル（*an nāshi*）、ピーテル葉（*bulat*）などである。

このようにマドゥマーナ村では三つの土地利用形態があり、特に焼畑耕作と水田稲作は図3のように労働投入時期をそれぞれうまくずらして営農されている。

4. 伝統的 焼畑農耕技 術

マドゥマーナの焼畑は乾季の真只中である8月に伐採が始まり、マハ季をはさんで翌年の3月まで続く。このマハ季の焼畑が終ったあと、ヤラ季に同じ耕地の一部を除草してゴマ（*tala*）を植えることもあるが、見張りもしないし、柵も壊れかけてくるので多くの者は行わない。この地方では条件のよい焼畑耕地が十分残っているので、村人は除草の手間を嫌い、ヤラ季のゴマ栽培はおるか同じ焼畑を2年続けて耕作するなどということはない。この点、乾燥地帯の各県や中間地帯のモネラーガラ県などのように、土地不足で休閑期間が5～6年となり、その上数年の輪作をせざるを得ないような変容した焼畑とは大きく異なる。そこで次にこの村の焼畑農耕技術を、8月から始まり翌年3月に終る焼畑の各作業段階ごとにみてみよう。

(1)耕地選択 と伐採

8月初め、村人は過去の焼畑の記憶と自分の世帯労働力などを考慮して焼畑の候補地を絞り込み、実際にそれらを見に行く。最も好ましい焼畑耕地とは *rata hingra* (*Lantana camara*) と呼ばれる赤い花をつける低木が20年間位繁茂し、次に中高木がそれに代って育ちはじめている二次林であるという。これはこの低木の根元にミミズが集まり土を団粒構造にしてくれるからであるらしい。いずれにせよ、これらの情報を気の合う友人や親族と交換しながらグループ形成と焼畑の選択が村の中で進んでゆく。最終的には各世帯全員が一堂に会し、耕地の規模などを考えながら最後の調整をする。そしてこのあとグループ単位

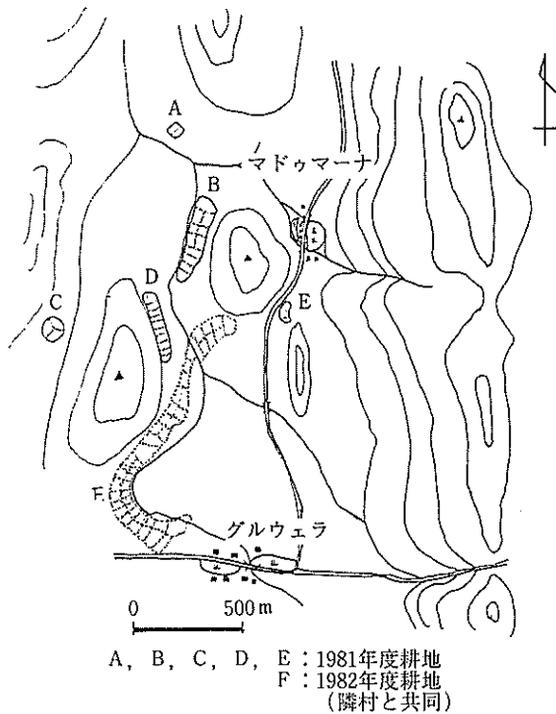


図4 マドゥマーナ村焼畑耕地分布

でそれぞれの耕地に出かけ、その耕地の分割を行う。分割の際、境界線上にある樹木の両側に3ヶ所づつ切れ目を入れて目印とし、火入れの後でもよくわかるようにしておく。

伐採は重労働で危険な仕事なので男の分担であり、同じ焼畑耕地（*hēn yāya*）を共有する各世帯または個人のあいだでの互酬的な共同労働（*attam*）を必ず行う。伐採は半月形の刃に1mほどの柄をつけた *kyatta* と呼ばれる鉞（図2，C参照）で行われ、斜面を下から上に向かって伐ってゆく。大木は切らずに枝打ちをする。

(2)火入れと 耕地整理 火入れは非常に重要な仕事である。失敗すると燃えなかった部分を再び細かく切り、乾燥させてからまた火を入れねばならず余分な骨折りを必要とする。火入れは簡易星占い表（*lita*）を見て吉日でありかつよく晴れた日に行く。太陽の照りつける午後、焼畑耕地の構成員家族が見守るなか、風上にあたる焼畑

プロットから風下側に順番に火をつけてゆく。近くの小高い丘や木の上には女・子供が全員で見守り、火がよく燃えるようにと願いはやしたてる。このような火入れの際、スリランカでは一般に防火帯を作らない。乾季でも草地でないがよりは延焼しないからである。

火入れ後1～2日あと、黒コゲになった木がゴロゴロ横たわる耕地の整理を各世帯ごとに行う。比較的太く長い木はプロットとプロットの境界に並べ、小さな木は欄づくり用に集めておく。残りは数ヵ所に集めて火をつける。男、女、子供ら総出で乾季の太陽の下、作業を続ける。図4はこのようにしてできた焼畑の耕地の分布の概略を示している。

(3)播種儀礼　スリランカでは一般に農耕儀礼や農作業中のタブーなどは水田稲作と密接に関わって行われ、焼畑特有のものとしてはあまりない。しかし、マドゥマーナ村ではごく簡単な焼畑耕作での播種儀礼 (*biju gevedanava*) が行われることがある。

耕地の整理が終わったあとの満月 (*pōya*) の日に、世帯を代表するもの (男) がプロットの一角に播種予定の種を少しずつまき、神々 (*deviyō*) に早魃と害獣から作物を守るように手を合わせて拝み、満願成就のあかつきにはお供え (*adukku*) をすると約束する。

(4)播　種　10月半ば、マハ季の雨が到来するやいなや、翌日の朝には各世帯全員が村を飛び出して焼畑に向かう。男と女が対になり、男が鋤 (*udella* : 図2, d参照) で20cm四方くらいの浅い穴を2mくらいの間隔であけ、女がトウモロコシを4粒ぐらいずつ植えつけてゆく。時には同じ穴にナガマメ (*mea*) やカボチャ (*vattakka*) を少し混ぜることもある。またトウモロコシとトウモロコシの間の空間で、シコクビエを播種する予定のない部分にアオアズキ (*mung*) やフジマメ (*kaopi*) などのマメ類、それにキャッサバ (*mannyokka*) などのイモ類、さらにオクラ (*bandakka*) やトマト (*takkāri*) といった野菜類などを適当に植え付けてゆく。

このような作付が終了した10月の終わりから、シコクビエの播種が始まる。主として男の仕事であるが、女も時々手伝っている。早魃の被害を最小限に食い止めるため1週間おきぐらいに3～4回播種を行う。播種したあとで鋤で表面を軽く耕し薄く土をかけてゆく。この際シコクビエとカラシナ (*aba*) やトウガラシを混播することがある。

平らで水気の多い所には稲を植える者もたまに出てくる。かつては *el vī* や *ilankayan* といった陸稲 (*goda vī*) が植えられたが、最近では改良品種の H 4 や

BG 11が用いられている。畦をつくることもなく耕起もせず、ただ播種するだけで収穫を待つ。鋤で土をかぶせない点は異なるが、焼畑でのシコクビエ的な耕作法である。

マドゥマーナの焼畑ではトウモロコシとシコクビエが主要な産物であり、他の作物はこれらの10分の1以下の作付面積しかないといってよいだろう。ただし水田をより多く耕している世帯は換金作物のトウモロコシやトウガラシを増やし、逆に水田を少ししか耕していない世帯は自給用のシコクビエが多くなるという傾向がみられる。なおこの村の焼畑作物とその作付頻度は表1に示されている。

表1 焼畑作物と栽培頻度

和名	英名	シンハラ名	頻度
シコクビエ	finger millet	<i>kurakkan</i>	+++
トウモロコシ	maize	<i>iringgu</i>	+++
モロコシ	sorghum	<i>haral iringgu</i>	+
キビ	common millet	<i>meneri</i>	+
アワ	foxtail millet	<i>thana</i>	+
アオアズキ	green gram	<i>mung</i>	++
フジメ	cowpea	<i>kaopi</i>	++
ナガメ	long bean	<i>mea</i>	++
オカボ	hill rice	<i>goda vi</i>	+
キャッサバ	manioc	<i>mamyokka</i>	+++
サツマイモ	sweet potato	<i>batala</i>	++
オクラ	okra	<i>bandakka</i>	++
カボチャ	pumpkin	<i>wattakka</i>	+++
トマト	tomato	<i>takkari</i>	+++
ナスビ	egg plant	<i>brinjal</i>	++
ナタネ	mustard	<i>aba</i>	+++
トウガラシ	chilli	<i>miris</i>	+++
タイマ	cannabis	<i>ganja</i>	+

栽培頻度 +++：もっとも一般的でほとんどの焼畑で栽培されている
 ++：上記の作物につぐもの
 +：稀れに栽培されているもの

(5)焼畑の管理 植え付けが全て終わった段階でまず柵 (*vata*) 作りを行う。これは完全な防護柵とは言えず、主として放牧中の牛や水牛よけを目的としている。また、これと並行して見張り小屋 (*pala*) を建設する。家族全員が5ヶ月間暮らせるようにしっかり作る。またその前をまるく整地し、シコクビエの脱穀場 (*hamata*) もつくる。11月も後半になると作物も育ち本格的な見張りが必要となり、昼間

は子供、夜は男の仕事となる。

(6)収穫、脱穀、および貯蔵 12月の後半から1月にかけてトウモロコシが実る。この収穫作業は重労働ではないので世帯の成員だけで完了できる。種子用および長期貯蔵するものは包皮をとらず束ね、村の家のカマドの上につるしておく。当座の食糧や町に売りに出す際には種子をばらしてカゴにいれて置いておく。

2月になり、順次シコクビエが実る。シコクビエの収穫はトウモロコシより数段手間がかかるので、もっぱら“根気の良い女の仕事”とされている。一般に共同労働によって行われ、シコクビエ用の小さな鎌 (*kurahan kyatta* : 図2, e 参照) で穂刈りする。収穫されたシコクビエは見張り小屋の前の脱穀場で干された後、そこで脱穀用の杵 (*rambuk gaha* : 図2, f 参照) でついて脱穀される。この際、稲の脱穀にみられるような複雑な儀礼やタブーなどはまったくないのが特徴である。

また他の焼畑作物も順次収穫され必要に応じて食用に供されたり、売りに出されたりする。

(7)調製・調理 焼畑作物の中に含まれる雑穀類では、収穫したてのトウモロコシのように直接煮たり焼いたりして食べることでできるものもあるが、その他のものは何らかの調製をへて調理をしないと食べられない。このような雑穀類を食べるには、まず臼によって製粉しなければならない。そしてさらにその粉を①湯の中に入れて粥状またはモチ状に煮る、②水で練って団子をつくり蒸す、③水で練って平たくしフライパンで焼く、といった方法が考えられる。

マドゥマーナでは、①の方法でシコクビエの粉をモチ状に煮て、スプーンで水気がなくなるまでかきまぜ、これをカレー汁 (*hodi*) で食べる。この粗めのモチ状のものを *kurahan talapa* と言う。朝食や夕食として食べられる。②の方法ではトウモロコシまたはシコクビエの粉に、削ったココナツと水を混ぜ練りあげ、竹の筒に入れ蒸す。これが、それぞれ *iringgu pittu*, *kurahan pittu* と呼ばれるもので、朝食や夕食としてカレー汁とともに食べる。また③の方法でシコクビエの粉を水で練って、平たくしフライパンで焼く。この少し厚くて粗いパンケーキのようなものを *kurahan loti* といい、トウガラシや岩塩、タマネギ、カツオブシ、ライム汁などをペースト状にしたもの (*lunu miris*) をつけて食べる。主として朝食、又は農作業中の携帯食である。

このような雑穀の調製・調理法は、雑穀栽培をしている文化にかなり共通なようで、東アジア・南アジアを中心に見いだされる (佐々木 1970)。少なくとも *pittu* や *loti* は南インドやジャフナのタミル食文化にも共通にみられる。

これに対してイモ類は蒸してそのまま食べるか、カレーの具として煮込むかの2通りしかない。パンの木の実やジャックフルーツ、料理用バナナと同じ様な利用法である。

(8)焼畑農耕の技術的特徴 さて、これまでマドゥマーナ村の焼畑農耕技術を述べてきたが、ここでその技術的特徴について次の3点にまとめてみる事ができる。

a) 播種道具：基本的に鉄である。鉄はスリランカの乾燥地帯の農業で古代より使われてきたことが知られており〔SIRIWEERA 1978:40〕、現在でも水田、焼畑、園地のすべてに用いられている。それに対して、東南アジアの根栽型焼畑や中部インドの焼畑でしばしばみられる掘り棒による播種は、スリランカではみられない。もっとも野生のヤム類、特に *katu ala* と呼ばれるイモを採集するのに掘り棒を用いることがあり、森の中で即席に作る木製のものを *alainna*、鉄製のものを *alavanguva* という(図2, g参照)。しかし、これらの掘り棒が焼畑の播種に用いられたということはマドゥマーナはおろかスリランカのどこでも聞いたことがない。

b) 作物構成：相対的に新しく導入された外来作物であるトウモロコシを除くと、表1に示されているように、シコクビエ、モロコシなどの雑穀類、ナガマメ、アオアズキ、フジマメなどのマメ類が中心で、イモ類は少ない。

c) 調製・調理法：トウモロコシや雑穀類の食べ方は *loī, pittu, talapa* など雑穀農耕文化、特に南インドのタミル文化と酷似している。

以上の3点から、マドゥマーナ村の焼畑技術の特徴を考えると、南インドの平原にみられる常畑雑穀農業〔BEALS 1974〕と非常に似かよっていると結論づけられる。また、イモと掘り棒が結びついた根栽焼畑農業の特徴は見いだし得なかった。

5. おわり これまでの節では、①「シンハラ」伝統農業は水田稲作—焼畑—園地という構成要素からなっていること、②水田稲作に関しては若干の点を除いて南インド起源の稲作技術の流れを汲むものであること、③そして焼畑耕作技術は(マドゥマーナの事例を普遍化できるものとして)南インドの常畑雑穀農業と非常に似ていることの3点を示してきた。そこで、これらの点をふまえてスリランカの焼畑の系譜について大雑把であるが考察してみたい。

結論からいうと、南インドからの移住民が水田稲作と常畑雑穀農業を伴ってスリランカに移住してきたことにより、水田稲作を維持しながら雑穀栽培を常畑から焼畑での耕作に置き換え、それが現在の「シンハラ」伝統農業につなが

ってきたのではないかということである。スリランカの歴史書である『大史』（大王統史，マハーワンサ，5世紀）などから，紀元前3世紀前後にインドより渡来した外来王権があったであろうと推測できるし，ポーク海峡をはさんで30kmの所にある南インドからは個別の入植者が大量にあったと十分考えられる。また，この常畑から焼畑への転換が起ったのは南インドとスリランカの生態学的な背景の違いにもとづいており，スリランカの乾燥地帯（ジャフナ半島や本島の北端部分を除く）には十分焼畑を維持できるマハ季の降雨があり，人口が少ないため適当な休閑期間を経た二次林を利用できたためと推量できる。そして常畑ではなく焼畑耕作を選択することにより施肥と除草が省け，伐採の苦勞を耐えればかなり安定した収量を確保できたであろう。スリランカでの焼畑の印象を渡部が“おそらく雑穀を主体とした畑作民たちが，あらたに水田稲作を受容する一方で，かつての主作物であった雑穀類の栽培を焼畑の形式を利用して維持しているかに思われる”〔1987：165〕と記しているが，上記の理由で筆者と同様な考え方であると思われる。

もっともスリランカの焼畑の問題はこれで終わった訳ではなく，特にこれまで見落としがちであった湿潤地帯の焼畑の分析が不十分である。これまでの焼畑研究は主として乾燥地帯で行われてきたので，今ではほとんどみられなくなった湿潤地帯の焼畑の研究が急がれる。この地域には前に言及した稲作での“マレー”的要素に加え，園地などに生えているサゴに似たクジャクヤシのデンブンを *talapa* にして食べる習慣があり，乾燥地帯から移ってきた「シンハラ」農業体系の焼畑と異なる，それ以前の焼畑農耕がこのあたりで見つかるかもしれない。

付記： 現地調査期間は1981年4月から1983年3月までで，調査期間の一部は文部省アジア諸国等派遣留学生として研究助成を受けた。

参 考 文 献

- ABEYRATNE, E. F. L.,
 1956 Dry Land Farming in Ceylon. *Tropical Agriculturist*, Vol. CXII: 191-229.
 ABEYRATNE, E. F. L., GUNASENA, H. P. M. and TENNAKOON, D.
 1986 *Shifting Farming Towards Stability: A study of Four Rainfed Farming Systems in Sri Lanka*, A. R. T. I., Colombo.

足立 明

1982 「スリランカの焼畑農村」『地理』27(3)：55-60。

1984 「伝統農業と象徴性」青木保編『象徴人類学』（現代の文化人類学4）
pp. 209-220, 至文堂。

ADACHI, A.

1986 *Labor Exchange System in Sinhalese Agrarian Settlements*, An Unpublished
M. A. Thesis Submitted to the University of Peradeniya, Sri Lanka.

BEALS, A. R.

1974 *Village Life in South India*, Aldine.

FURUKAWA, H.

1984 Buffalo-Trampling in Sri Lanka. In S. D. G. Jayawardena and N. Maeda
(eds.) *Transformation of the Agricultural Landscape in Sri Lanka and South
India*, pp. 63-76, CSEAS, Kyoto Univ.

GOONERATNE, W., WICKREMASEKARA, P., SAMAD, M. and WIJERATNE, C. M.

1980 *Rainfed Farming in the Dry Zone of Sri Lanka*, A. R. T. I., Colombo.

HETTIARACHCHY, T.

1984 Some Aspects of Chena Cultivation in Sri Lanka. *Sri Lanka Journal of
Agrarian Studies*, 5(1):33-55.

LEACH, E. R.

1956 *Pul Eliya; A Village in Ceylon*, Cambridge University Press.

応地 利明

1987 「インド稲作の性格—雑穀としての稲—」渡部忠世編『稲のアジア史2』
pp. 131-166, 小学館。

佐々木高明

1970 『熱帯の焼畑』古今書院。

SILVA, W. P. T.

1977 Chena-Paddy Interrelationships. In B. H. Farmer (ed.) *Green Revolution?*,
Macmillan.

SIRIWEERA, W. I.

1978 Agriculture in Mediaeval Sri Lanka. *The Ceylon Historical Journal*, 25:
34-50.

高谷 好一

1984 「『南島』の農業基盤」渡部忠世・生田滋編『南島の稲作文化—与那国島を中心に—』pp.2-28, 法政大学出版会。

1985 「東南アジアの自然と土地利用」勁草書房。

TAKAYA, Y. and JAYAWARDENA, S. D. G.

1984 Agricultural Transformation in Maningamuwa, A Village in Dry Zone Sri Lanka. In S. D. G. Jayawardena and N. Maeda (eds.) *Transformation of the Agricultural Landscape in Sri Lanka and South India*, pp. 3-18, CSEAS, Kyoto Univ.

VITEBSKY, P.

1984 *Policy Dilemmas for Unirrigated Agriculture in Southeastern Sri Lanka: A Social Anthropologist's Report on Shifting and Semi-Permanent Cultivation in an Area of Moneragala District*, University of Cambridge.

渡部 忠世

1987 「アジア稲作文化への旅」(NHK ブックス523) 日本放送出版協会。

YALMAN, N.

1967 *Under the Bo Tree: Studies in Caste, Kinship and Marriage in the Interior Ceylon*, California University Press.