

《現地報告》

ミャンマーでのフタバガキ樹種
Dipterocarpus tuberculatus の葉の利用

渡辺 弘之*

1. はじめ ミャンマーのバガンからマンダレーにかけての中央乾燥地（ドライゾーン）を取り巻く乾燥落葉樹林の優占樹種の一つでイン（In）と呼ばれるフタバガキ科樹種 *Dipterocarpus tuberculatus* はバングラデシュからインドシナ半島まで東南アジア大陸部のモンスーン域に分布する。落葉性の中高木で、チークに似た幅 30 cm、

写真1 イン(*D. tuberculatus*)の優占する森林、雨季に新しい葉がでてくる

*わたなべ ひろゆき、京都大学名誉教授

長さ 50 cm にもなる大きな葉をつける。タイではヤーン・プルーアン (Yaang Phluang) と呼ばれ、タイ北部・東北部での優占樹種で、水田の中にも残されている。タイ北部・東北部でも、この大きな葉が家屋の壁、屋根葺き、包み紙代わりにごく普通に使われている。畑の畝の両側に並べられ、強雨で畝が崩れるのを防いだり、葉に竹串を刺し団扇のようにして、植えつけた作物の芽生えを強い陽射しから守るのにも使われていた [渡辺 1989]。

ミャンマーではイン (In, Eng あるいは Indaing) と呼ばれ、タイよりもっと普通にこの葉が利用されている。

2. 屋根葺き 1999～2003年の5年間、国際緑化推進センター (JIFPRO) のきとし モデル・フォレスト活動促進支援事業でミャンマー中部バゴヨマての利 山系の西側、ポッコン・タウンシップ (Paukhaung Township) の用 ナンウィン (Nanwin) ダム上流地域の対象地約 190 ha とその中の村落を年にほぼ2回まわってモデル・フォレスト活動を支援した。

村落周辺の森林は多くは Public/Unclassified forest と区別される国有と共有 (民有) の所有権の明確でないところであるが、実質的には共有 (民有) での利用が行われていた。イン (*D. tuberculatus*) を主に、マメ科のパドゥック (Padauk) と呼ばれるビルマカリン (*Pterocarpus macrocarpus*)、ピンカド (Pyinkado) と呼ばれる *Xylia kerii* や *X. xylocarpa* などに株立ちのタケが混じる疎林で、乾季には例年野火が入るところである。この森林から薪炭やきのこなどを採取している。

1999年4月、はじめて訪ねたとき、ナンウィン・ダムには水はわずかしが溜まっていなかった。乗せられた船はすぐに上流側の岸につけられタニシや二枚貝の殻を踏みながら湖底を炎天下、レタ (Letha) 村まで長い間、歩かされた。喫水線ははるか上に残っ

ていた。2000年12月には、この年は雨が多かったとか、ダムは満々と水をたたえ、危険水位を突破したとかで、水門を開け、豪快な放水をしていた。プロジェクト対象村落は湖岸に近いところは完全に水没し、離れたところでも屋根だけが湖面にでていた。拓いたばかりのサトウキビ畑もすべて水面下であった。

水につからないところに粗末な家屋が並んでいる。ここへ移動してきたのだが、その家屋の壁・屋根はすべてインの葉であった。タケ棒にインの葉を掛け、それがずれないように留めている。これを少しずつずらし、隙間のないよう、雨が入らないようにしている。ここには植栽したチークもあるのだが、よく似ているもののチークの葉は使わない。インの方が手に入りやすいということとともに、チークは破れやすいなど耐久性が劣るのであろう。広場でインの葉の屋根葺きをたくさん作っている。自家用だけでなく販売用なのである。



写真2 屋根と壁がインの葉の民家

3. 包み紙 ナンウィン・ダム下流でインの葉を採取しているところへ出く
代わり わした。高さ2～3mのインは野火のあとでどれも黒こげだが、
の利用 新しい葉がでている。どの木にも葉をとったあとが残っていたが、
丸坊主のものはなかった。採り過ぎれば枯れたり、大きな葉がで
なくなる。持続的な生産を意識していると思った。一束は700枚
だという。茎（葉柄）と葉端が互い違い、交互に重ねられ、厚さ
は50cmほどにもなっている。この方が崩れないし、しぼりやす
い。なぜ700枚という単位になるのかわからなかったが、この一
束が200チャット（Kyat）で売れるという。同行の森林官に確か
めると、許可を得て採取している、採った枚数に応じ、タックス
を支払っているといっていた。この地域での限られた現金収入源
の一つなのである。このインの葉の束がイラワジ（エーヤワディ）
河畔のピエイ（Pyai）（旧ブROOM）から遺跡の町バガンを結ぶ
国道沿いでたくさん売られている。



写真3 束にされるインの葉

市場を訪ねれば、このインの葉がいかに生活に必要なものであるかがわかる。魚、肉、フルーツ、麺、ガピ（小エビ・魚を発酵させた調味料）、お菓子、花、すべてがこのインの葉に包まれ渡されている。マンゴー、ライチィなど果物、魚、肉は竹籠で運ばれてくるが、その内側にはインの葉が敷かれている。市場の中にもインの葉の束が売られている。



写真4 インの葉に包まれた食品

4. タユット ピエイの市場を歩いていて、このインの面白い葉をみつけた。
・ピイン といっても、インのかたちをしたマンゴーのお菓子だ。4つにたたんで売っているが、広げるとインの葉と同じかたちで、おまけにちゃんと葉脈まではっきりついている。タイ、チャチャエンサオにはマンゴーをつぶし広げて干したものがあったが、ここのものはかたちは円形であった。

使い古した竿秤がおいてある。量り売りだ。どのくらいなのか値段の検討がつかないし、ミャンマー語が話せない。10枚数えて

渡すと秤に載せた。もっていたチャットの束をみせると、中から200チャット札を1枚とりだした（1999年当時、1ドルは300チャット、現在では600チャット）。



写真5 売られるタユット・ピイン

帰国後、ミャンマーからの国費留学生マウン・ティン（U Hla Maung Thein）さん（現在、ミャンマー森林研究所）にその製法を確かめた。これをタユット・ピイン（Thayut Pyin）というらしい。マンゴーの皮を剥ぎ、つぶして網で漉し、濃いマンゴー液を作り、これに砂糖を加え、固まるまで加熱する。マンゴーはおいしくない品種、品質のよくないものを使うようだ。油をひいたインの葉の上にマンゴー液を垂らし薄く伸ばす。これを何段か重ね、2日間乾燥させ、葉からはずしたのち、砂糖をまぶすということらしい。マンゴーのお菓子である。葉に油を塗っているのでくっつかず簡単にはずせる。葉からはみだしたところはハサミで切るようだ。きれいなインの葉のかたちになり、両面に葉脈がつく。

味の方は残念ながらもう一つであった。高級なお菓子ではないようだ。

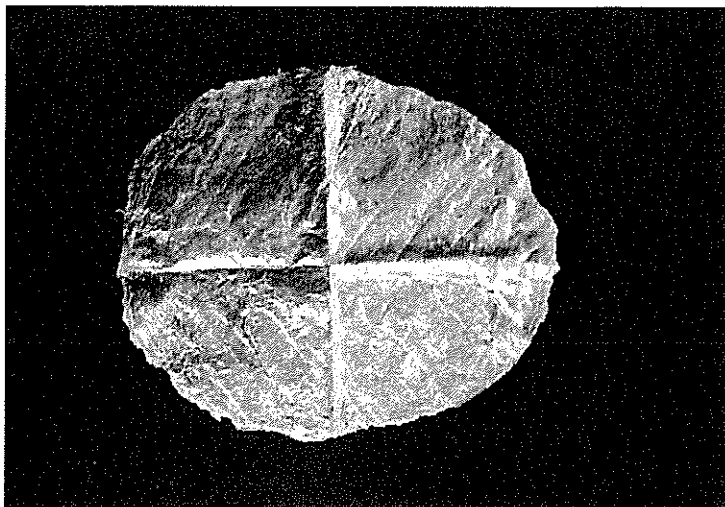


写真6 タユット・ピインを広げたところ、葉脈が残る

5. まとめ 村落周辺の森林からインの葉が採取され、家屋の壁・屋根葺き、包み紙代わり、そしてタユット・ピインなど、多様な用途に使われている。身近にあり、大量に供給できること、使いやすい大きさであることなどが理由であろう。このことは大きな需要のあるインの葉を生産・供給する森林を維持し、それを持続的に生産する工夫の存在を示すものである。インド東部のサラノキ（サール・沙羅双樹）(*Shorea robusta*) の葉の利用と同様 [渡辺 1993]、インもミャンマーでは重要な非木材林産物とみなせる。

参考文献

渡辺 弘之

1989『東南アジアの森林と暮らし』人文書院。

1993『熱帯アジアで日常使われている木の葉の皿』『森林文化研究』14: 173-177。