

フィールドワーク便り

食べることで感じるベトナム・メコンデルタの命の循環

—タニシとカニの夜食に馳せる思い—

皆 木 香渚子*

硫黄とも、土ともつかない生温かい臭いが漂ってきた。がちゃがちゃと小石のこすれ合う音もする。何だろう。

「Bé Mi oi」（おーい、ミー¹⁾）。友人のチャー・ミン（ミンお姉さん）が呼んでいる。フィールドノートを清書する手を止め居間に行くと、大鍋の中に茹で上がったタニシがごろごろしていた。お夜食の時間だ。

タニシ。それは初めてベトナムを訪れた5年前、思い切って食べたところ、その日から4日間食中毒で寝込む羽目になった胃袋の天敵だ。「Ăn đi」（食べて）。そんなことはいざ

知らず、チャー・ミンが生唐辛子入りの魚醤ヌクナムのつけダレを手渡してきた。一瞬のためらいは腹の中に沈め、チャー・ミンとチャー・ミンの母と3人で食卓についた。

私がいるのはメコンデルタ・ヴィンロン省。メコンデルタ唯一の直轄市であるカントー市に隣接する、約102万人が暮らす地だ [GSO 2022]。メコン川は最下流部で9つに分岐する。ヴィンロン省はそのうちのコーチェン川とハウ川に挟まれ、メコンデルタのちょうど中央あたりに位置する。農業が主産業で、省内をバイクで走ると道路の両側



写真1 チャー・ミンがふるまってくれたタニシ



写真2 チャー・ミン宅の近所の水田と高畝にしたジャックフルーツ畑

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

1) ベトナム人女性風の筆者の呼称。

一面の水田やロンガン、ジャックフルーツ等の果樹栽培地が目飛び込んでくる。水田や畑は家の裏側に位置し、家に面する水路から取水している。雨上がりの満潮時には道路のすぐ下まで湛水した水田を見ると、湿地帯に来たのだとつくづく感じる。

こんなにも早く、メコンデルタを再び訪れることができるとは、思ってもみなかった。2回生の春に始まったコロナ禍はなかなか収まる気配をみせず、博士予備論文のテーマもオンラインデータに依拠する内容に変え、一度卒業した。1年の社会人生活を経て、3年ぶりにメコンデルタの土を踏んだ。広がる青緑色の地平線、土砂で濁った川、そこを歩きかう人びと、音、臭い、何もかもに心がときめく。

件のタニシにさえもだ。せっかくここまで来たのだ。食べないという選択肢はない。チャー・ミンと母は鍋からタニシをつまみ上げ、爪楊枝で刺して小指の第一関節ほどの身をつるんと取り出す。生唐辛子でひたひたになったタレに軽くつけて口に運ぶまで5秒もかからない。恐る恐るタニシをつまもうとしたが、なんと熱いことか。鍋の中に落としてしまったのを見て、チャー・ミンと母が笑う。リトライして、今度は持てたものの、肝心の身が途中で切れてしまう。山椒の実ほどになった肉片を食べてみたものの、小さすぎるのと、タレが辛すぎるのとで味がよく分からない。見かねたチャー・ミンが、きれいに取り出せた身を手渡してくれた。下の方は弾力があり、先端部はじゃりじゃりした食感で、少し苦いがヌクマムのうま味と唐辛子の刺激

とよく合う。気に入った。

しかし、身をほじくり出すのは厄介だ。苦戦していると、チャー・ミンの母がお手本を見せてくれた。身に刺した爪楊枝を少し傾け、反対の手で貝の巻き方の方向に貝殻を回転させるらしい。4、5回やり直してやっとうまく身を取り出した私に、2人は呆れて笑っていた。

チャー・ミンの母が台所からまた大鍋を持ってきた。今度は茹で上がったカニだ。掌と同じくらいの大きさで、川のカニだという。どうやって食べるのだろうか。戸惑っていると、チャー・ミンが教えてくれた。まず、カニの裏側を上にして、腹部と脚の付け根の間の隙間を横から開く。胴についた灰色のふわふわしたエラを取り除けば、後は甲羅ごとかぶりつく。

カニみそが濃厚で、思いのほか身が多い。甲羅はそこまで分厚くはなく、かみ砕くことができる。次に、小指より細いカニの脚の関節をはずし、中の出汁を吸って身も食べる。甲殻類のうま味だ。小ぶりだが、1匹食べるだけでも満足感がある。

それは、単に満腹になるということではない。命を頂いているという感覚だ。タニシの貝蓋を取って、殻の内側から身を引きはがす時、カニの脚と腹の間の隙間を開く時、「このタニシもカニも、生きていたんだな」と感じる。食べるのに手を焼く小さな生き物が、自分は他の生命から命をもらって生きているのだと教えてくれた。

都市圏のベッドタウンで生まれ育った自分にとって、日本にいてこうした感覚になった

ことはなかった。何か食べ物を買うなら、時間をかけずに食べられて、お腹が膨れて、栄養価がなるべく偏らない、安いものだ。ひとり暮らしを始めてからよく食べるようになってしまった菓子パンや弁当の具を、もともと生命だったと意識したことはない。生鮮食品でさえ、肉や魚は骨ははずされ、使いやすい切り身やスライスになってパックの中に行儀よく並んでいる。時短で済ませたい時の食事など、どこ産か分からないミックスカット野菜を、インスタント麺に乗せて食べていた。消費者の手に渡るまでに、便利に加工された食べ物を、なんと疑いなく享受してきたのだろう。

食事の目的は本来、栄養補給だけではないはずだ。ファストフードは食を機械的にシステム化し、食事をモノ化した。その代償として、生きていることの豊饒さはみえづらくなった。このような社会から抜け出すモデルとして、原田・宮本 [2015] は人の暮らしを中心に据えるスロースタイルを提示している。スロースタイルとは、私たちの生活が生態環境や社会とともに存在し、自身の生命がさまざまな繋がりをもつという意識をもち、食事をコトとして捉え直す生活様式である。

チー・ミン家族の食生活はまさに、スロースタイルだった。ごちそうになったタニシやカニは、チー・ミンの両親がその日の朝市で買ってきた採れたたけだ。タニシは養殖、カニは天然だそうだ。タニシとカニの夜食をとおして、ヴィンロンの生態環境や食生活に思いを馳せる。時間をかけて食べながらお喋りもする。「ミナキがもし無人島に行ったら1番

先に死ぬね、食べ方を知らないし、下手だし」とチー・ミンがからかってくる。やや心外だがそのとおりだ。彼女は日本での生活歴が長く、日本の学生の食生活もよく知っている。「すでに加工されたものの方が多く売られているし、便利なんだもん」というと「でも、食べてても楽しくない」という答えが返ってきた。食べていて楽しいかどうか。食べる行為そのものを楽しみを見出しているのである。

物理的時間に縛られず、ただ楽しみのために時間を使えるのはなんて豊かなのだろう。楽しんで食べている時間は、内面的で根源的な時間である。こうした生きた時間を過ごすことが、食事のもつ「コト」としての豊かさを取り戻すことに繋がるのではないだろうか。

「コト」としての食事を実践するには、鷲田 [2003] は、時間を早めることを至上主義とする価値観や、物質循環の空間的スケールの問題も含めて効率重視の共同幻想を改めることが必要だという。確立した現状の共同幻想に、急に切り込むのは難しいかもしれない。しかし、フィールドで「コト」としての食を実感できた身として、豊かな食の時間を、現実感をもって記述して伝えたいし、日本での生活にもフィールドでの食のあり方なるべく織り込みたい。

チー・ミンと母のベトナム語南部方言のお喋りを聞き取ろうとしながら、ぼんやりとそんなことを考えているうちに、鍋は空になっていた。殻をゴミ箱に持っていこうとした私をチー・ミンが止めた。「置いといて、木にあげるの。」池や川からとってきた命を土に



写真3 チー・ミン宅裏のヤシの木と水路

返すのか。自分が食べ終わった後にも、食を介した命の循環がある。チン [2019] が述べているとおり、人間には特別な地位にあるわけではなく、世界を制作するマルチスピーシーズ・ワールドを生きているのだと実感し

た。翌朝、明るくなってから外に出ると、家の裏のヤシの根元に転がった殻に、アリが群がっていた。

引用文献

- General Statistics Office of Vietnam (GSO). 2022. Area, Population and Population Density by Province. (<https://www.gso.gov.vn/en/px-web/?pxid=E0201&theme=Population%20and%20Employment>) (最終閲覧日2022年10月25日)
- チン, アナ. 2019. 『マツタケ不確定な時代を生きる術』赤嶺淳訳, みすず書房.
- 原田 保・宮本文宏. 2015. 「第4章 スローフードのスタイルデザイン」原田保・庄司真人・青山忠靖編『食文化のスタイルデザイン—“地域”と“生活”からのコンテキスト転換』大学教育出版, 86-102.
- 鷺田清一編. 2003. 『〈食〉は病んでいるか—揺らぐ生存の条件』ウェッジ選書.

東ブータンの森と農

—「オーガニック」の源流とその先—

生駒 忠大*

見上げれば空だけが広がるヒマラヤの大地に身を置くこと5ヵ月。来たばかりの頃は、洗い流そうとしていた爪の間に入った泥が、もう気にならなくなった。

ここは、ブータン王国（以下、ブータン）の東の端にぽつんとある集落である。集落の

村民は、そのほとんどが親族関係にある。斜面上に点在する豪壮な屋敷の土壁には、朱・黄等の明るい装飾が施される。村人の多くは、屋敷のまわりに小さな畑を構え、季節折々の野良仕事に明け暮れる農民だ。

わたしは、村人の「農」を中心とする暮ら

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科