

発酵保存食品チャオの生活誌

—— マカッサル海峡B島における生業活動の変化 ——

濱 元 聡 子 *

An Account of a Fermented Food, *Cao*, in the Daily Life of a Fishing Community: Changes of Activities for Subsistence in the Makassar Straits

Satoko HAMAMOTO*

This paper describes a socio-historical investigation into the local fermented food, *cao*, which is widespread in the fishing communities scattered through the Makassar Straits, South Sulawesi. The ingredients of *cao* are local fish (*mairo*, *lure*), cooked rice, salt and malted rice. The fermentation is produced by malted rice, which is thought to have been introduced from southern China.

In this area, people have long engaged in trepang fishing and its trading. For centuries, trepang was a leading maritime product with a high market price in Southeast Asia. *Cao* was formerly indispensable on fishing expeditions, being convenient to cook on board ship. Wives of *punggawa*, owner or captain, of trepang fishing ship would prepare enough *cao* for *sawi*, crew while their a few months long expedition. In recent decades, however, trepang fishing has declined because of overfishing, it has been replaced by another export-oriented maritime product, *ikan sunu*. With the drastic influx of foreign modal on *ikan sunu* fishing in early 1990s, the activities on board ship has changed more practical. Because of its more convenience, instant noodles have replaced *cao*.

However, women on a small island in the Supermonde Archipelago, the Makassar Straits, have found other uses of *cao*. Some women have seen commercial value in it and started to sell it on the island. Others cook it when fish vendors do not visit during the rainy season or around full moon nights. Others take *cao* as a gift when they visit relatives outside the island. By describing such changes in the socio-economic significance of *cao*, daily life on the small island in the Makassar Straits is depicted.

I は じ め に

本論文の目的は、マカッサル海峡東岸の島嶼域（スプルモンデ諸島 Supermonde Archipelago）の漁村において利用される、魚を材料とした発酵保存食品チャオ *cao*¹⁾ をめぐる生活誌を

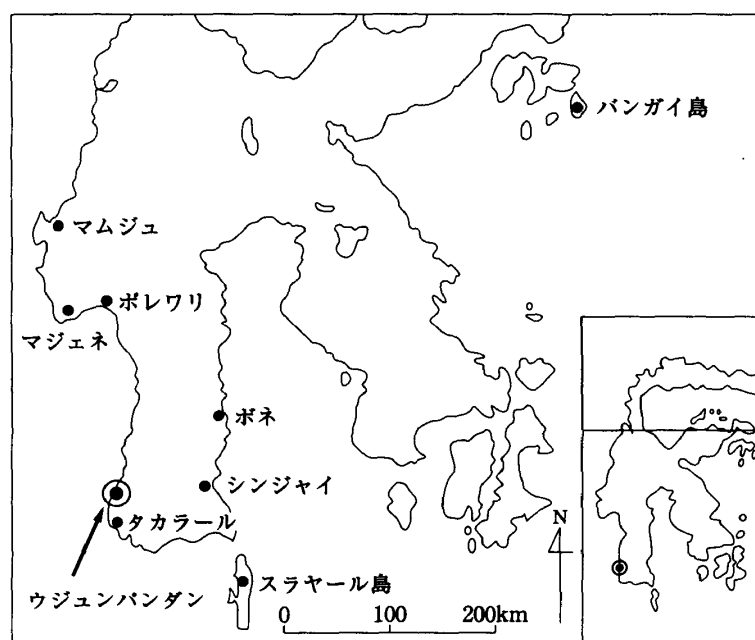
* 京都大学大学院人間・環境学研究科；Graduate School of Human and Environmental Studies, Kyoto University, 46 Shimoadachi-cho, Yoshida Sakyo-ku, Kyoto 606-8501, Japan

1) 本稿では、標準インドネシア語と同定されるもの、語源不明の言葉を表記する際には、片仮名にインドネシア語の表記を示す。マカッサル語はイタリックのローマ字で表記する。なお、学名も必要な部分には、慣例通りの表記を掲げている。

描くことである。²⁾ B島における生業活動の変化という島全体の社会的あるいは経済的な動態と、そこで生活する人々の個人的な生活の動態のふたつを概観しながら、チャオが利用されてきた地域像を明らかにすることを試みる。

チャオは、インドネシアの中でも、マカッサル海峡東部の人々によってのみつくられてきた食べ物である。この地域は、歴史的にさまざまな人やものが行き交ってきた場所である。その島嶼部の村落に暮らす人々の生活が変化していく中で、チャオが利用される場所も変遷してきた。元来、チャオはスプルモンデ諸島の人々が出漁する際に、船上での食事に利用されるものであった。調理が簡単にでき、比較的長期間の保存に耐える食品だからである。

この地域の漁業従事者が主要な漁獲対象とするナマコ漁では、1週間から10日間の出漁期間中、チャオは船上での食事のオカズとして利用されてきた。一方、雨季や満月の前後など、魚が手に入り難いときには、島の人々の日常的な食事に利用されることもあった。昨今では、ナマコ漁の操業形態の変化とともに、船上でチャオが利用される機会が少しずつ減少する傾向



地図1 スラウェシ島南部

- 2) 本論の基礎となった調査は、1996年5月～10月と、1997年7月～9月、1998年7月～9月の計3回にわたり、インドネシア南スラウェシ州B島でおこなわれた。調査の遂行に当たっては、インドネシア科学院 (Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia) より調査許可を取得した。調査は、インドネシア語による聞き取りが中心であるが、状況に応じて島民の通訳でマカッサル語でもおこなった。本論ではとくにことわりのないかぎり、マカッサル海峡とはスラウェシ島南西半島部側を指すものとする。

にある。乱獲や生態的環境の破壊などにより、ナマコ漁は著しい資源枯渇に直面している。近年、地元の漁村では、外国との高額取引の対象となるハタ類やロブスターといった輸出水産物を狙う漁撈活動や、国内市場向けのダイナマイト漁へ特化する傾向が、ますます強くなってきた。

これまでの、マカッサル海峡を含めたインドネシア東部の島嶼部地域における漁業および海産物流通に関する研究は、次のふたつの視点からの研究に大別される。ひとつは、漁法や漁業形態など技術的な面に関するものである。もうひとつは、高額取引の対象とされた海産物を東南アジア島嶼部の歴史の中に位置づけるというものである。前者の研究としては、北窓 [1996] や秋道 [1998]、田和 [1998] などによる、人の移動にともなう漁法の技術伝播など、固定された地域にとらわれない視点での研究がある。また、後者の研究としては、Macknight [1973; 1976]、Sopher [1977]、Warren [1981]、鶴見 [1987; 1990] などによるものがある。かれらの研究は、この地域の人々に固有の生業活動や日々の生活に焦点をあて、そこから世界経済とのつながりを展望するものである。後続の研究者に、海をひとつの地域・生活の場所としてとらえて東南アジア地域を考えていくことの可能性を知らしめた。

マカッサル海峡の島嶼部に関する文化人類学的あるいは社会経済的な視点からの研究は、比較的長期間の臨地調査に基づくものもいくつかあるが、決して多くはない。³⁾ 中国との南海交易の主要交易品目であったナマコ・フカヒレ・白蝶貝・ベッコウといった海産物は、この地域に住むブギス・マカッサルやバジャウなどの人々によって、長期間におよぶ遠洋航海を経て採集され、ジャンク船に買い上げられた。⁴⁾ この航海中に、寄港先の漁村で結婚相手を見つけたり、住み着いたりする漁業従事者もあった。現在でも、こういった海産物の採集は、マカッサル海峡以東の漁村でもおこなわれている。

漁業技術の伝播、遠洋航海、輸出換金性の高い漁業生産への特化といった、個別の事例に関しては、すでに述べたようにいくつかの研究がある。しかし、これらの事例とそれを実際に担う人々の日常生活とを結びつけて、村落内の生業活動の変遷と照らし合わせてとらえる研究はこれまでになかった。本論文では、スプルモンデ諸島のひとつの島を調査地として設定した。この島の人々が経験する日常生活と、それを支えるための人々のさまざまな範囲におよぶ生業活動を生活誌として概観しようとするのである。島は、外部世界との関わりに応じて、つねに

3) マカッサル海峡に接する地域に関する研究は、次のふたつが代表的である。ヘーシンク [Heersink 1995] の研究は、スラウェシ島南西半島部の南部に位置するスラヤール島におけるココナツ生産に関する社会経済史である。地域的にはフローレス海というのが適切であるが、マカッサル海峡最南端部の地域社会の研究ととらえることもできよう。アマレル [Ammarell 1994] の研究は、マカッサル海峡とジャワ海が接するあたりの島嶼部における、ブギス人の航海技術および造船技術に関する民族誌である。

4) Sopher [1977]、Warren [1981] 参照。

変化する生業活動がみられる場所である。同時に、その主体となる人々の、個人的な生活上の動態が存在する場所でもある。本論文では、チャオをとおしてこのふたつの動態を結びつけて考察する。このことによってみえてくる動態的な地域像を生活世界と呼び、その記述を生活誌と呼ぶことにする。

II 発酵保存食品チャオ

II-1 チャオの概要

石毛は発酵保存食品としてのナレズシを、次のように定義する。「主として魚介類、ときには鳥獣肉を主な材料として、それを塩と加熱した澱粉——多くの場合、米飯——を混ぜることによって、乳酸発酵をさせた保存食品である」[石毛・ラドル 1990: 13]。

この定義に従えば、チャオは、ナレズシの系統に属するものといえる。⁵⁾ スプルモンデ諸島において食されるチャオの主原料は、ウルチ米の飯、塩、内臓・頭部および背骨を取り除いた小魚、コウジ、赤色着色料である。⁶⁾

チャオは赤い色をした、どろどろの食品で、よわいアルコール発酵臭がある。口の中に含んだとき、かすかな甘みと刺激を舌に覚える。細かく刻んだアカワケギやニンニク、少量の水と砂糖、化学調味料とで炒め合わせると、途端に食欲を刺激するようなにおいになる。島の人々はこれだけでいくらかでも白いご飯を食べることができるのだという。もっとも一般的な食べ方としては、そぎ切りにしたマンゴーの若い果実やぶつ切りにしたキュウリで掬い取って食べる方法がある。焼き魚を食べるときに、サンバル sambal の代わりにすることもある。⁷⁾ チャオは副食というよりも、調味料として食されることが多い。

チャオづくりに適した魚は、マイロ *mairo* とルーレ *lure* という小魚である。⁸⁾ 頭部・内臓・背骨を取り除き、よく洗ったあと、粗塩を振りかけておき、同時に、冷飯に粗塩とコウジをまぶし、台所などで寝かせておく。3～4日後、飯と魚をひとつの容器の中で混ぜ合わせ、赤色

5) 石毛は「スラウェシ島のウジュンパンダン近海の島ではシブラ *sibura* という体長15センチ程度の海魚の内臓を、塩、モチゴメの飯に混ぜてビンに詰め、1カ月置いて食べるというが、詳細は不明である。この食品は *chao* とよばれる」と記している [石毛・ラドル 1990: 77]。石毛氏へ質問したところ、これは本論におけるチャオのことであるとのことであった。センス [Cense 1979] によれば、*berasa' tjina* を使うとされているが、おそらくモチゴメのこと。

6) 本格的なチャオをつくるにはモチ米の飯を使う。飯の量が多すぎるチャオはよいチャオとは認識されない。

7) サンバルはトウガラシ、トマト、ピーナッツ、蝦ペーストなどを石鉢で混ぜ合わせて砕いた辛み調味料。

8) *mairo* (マカッサル語) や *lureh* (バジャウ語) は、学名 *Stolephorus pseudoheterolobus* Hdbg. と同定されることもある [Schuster and Djajadiredja 1952]。ジャワ島では *ikan teri* と呼ばれる小型の魚。B島では *mairo* と *luleh* は異なる種類の魚と認識されている。

着色料を加える。色を加えなければ、白い飯は塩分による脱水作用で魚から溶けだした体液の茶色に染まり、まずそうにみえるからである。

チャオの出来具合を左右するのはコウジの分量である。その日の天気や湿度によって量を加減しないと、出来具合が酸っぱすぎたり、カビが生える。B 島では、生理中の女性や性格が荒い女性 *baine se'ke* は、チャオづくりに限らず、コウジを扱うことが不得手であるとされる。チャオづくりは、最初から最後まで、ひとりの女性が自分だけでおこなう。

II-2 チャオの起源

II-2-1 ナレズシ

ナレズシはそもそも、どのような生態的環境の下に食されてきたのだろう。石毛は、ナレズシは起源的にコメと結びついた食品であること、つけ込む素材は圧倒的に淡水魚であることを指摘し、水田耕作地域で発達した食品である可能性に注目した。つまり、水田耕作と淡水漁業の有機的結合が、ナレズシの発達をもたらした可能性を指摘している [同上書：92]。

スプルモンデ諸島は海域である。野菜・穀類の自給栽培は、どの島でも土壌や水利の問題からおこなわれていない。それにもかかわらず、コメと海産魚を主たる材料とした発酵保存食品がつくられているということは、石毛によるナレズシの起源に関する指摘を考慮すると、その技術が外部の水田耕作地域からもたらされた可能性を検討する必要があるだろう。チャオをつつけ込む材料の魚とコメは、南スラウェシ地域ではどこでも容易に入手できる。ところが同地域では、ナレズシ系統の食品はひとつも確認できない。

水田漁業あるいは淡水漁業そのものは、南スラウェシ州で確認することはできる。前者は北部山地のトラジャ Toraja の人々が生活する地域、後者は北部山地ポソ Poso 湖および中部山地テンペ Tempe 湖の沿岸村である。塩蔵魚あるいは干物加工した魚の利用は確認できるのだが、魚とコメを材料とした発酵保存食品が見あたらない。チャオをつくる技術がどこから伝えられたのかを検討する必要があるようだ。

II-2-2 赤い色の由来

中国のナレズシに特徴的なのは、着色のためにベニコウジを使うことで、ベニコウジは福建省と広東省で発達した [同上書：87]。ベニコウジは、ウルチ米にベニコウジカビ *Monascus purpureus* Went を培養したものである。ナレズシを仕込む際にベニコウジを使用するのは、中国以外ではカンボジア・マラカ（マレー半島）・ルソン島で、石毛は「近世にこれらの地方に進出した華僑に福建省・広東省出身者が多かったことを考慮に入れると、これらの地方でのベニコウジ使用の習慣は中国から伝播したものと考えられる」と指摘している [同所]。『本草綱目』によれば、「(紅麴は) 酒、及び酢、醃の中に入れると鮮紅で美しく見える」とある [李 1975]

[1932]: 256]。石毛によれば、ベニコウジの初出は宋代の『中饋録』であり、その後はたいいのナレズシがベニコウジで赤色を呈するようになったという [石毛・ラドル 1990: 87]。

チャオに赤く色づけするのは、ベキノキの種子から抽出された着色料である。⁹⁾ 島にはベキノキは生えておらず、この着色料はウジュンパンダンで仕入れられ、工業生産されたものである。マカッサル海峡付近でベニコウジを入手することが困難であったと仮定すれば、コウジと着色料はベニコウジの代替利用であると考えることができよう。

ベニコウジの製造方法は比較的近世に起こったもので、「奇異なる術」と形容されるほど複雑である。¹⁰⁾ 高温湿潤なインドネシアにおいて、ベニコウジをつくるための湿度や気温の管理、何度も繰り返される手作業は、困難であったことだろう。もともと、インドネシアではジャワ島とバリ島を中心に、タパイ tapai やブレム brem, テンペ tempe といった酒・発酵食品があった。こういった伝統的発酵食品に使われるのは、ラギ ragi という餅コウジのひとつである。¹¹⁾ これは南スラウェシ州では、おもにタパイ・シンコン tapai singkong (キャッサバを発酵させた食品) をつくる際に、発酵のスターターとして使われるコウジである [吉田 1993: 61]。手近なところでコウジを使うことがあったから、これでベニコウジの代用としたと考えることができる。スプルモンデ諸島の人々は一様に、「具体的な時期がいつであるのかはよくわからないが、チャオは弁髪中国人がもたらしたものである」と言う。チャオが赤い色をしているのは、中国由来の名残である可能性が高そうだ。¹²⁾

9) これは熱帯から亜熱帯地域にかけて広く栽培されている熱帯アメリカ原産のベキノキ *Bixa orellana* L. である。古くからヨーロッパでは乳製品の着色料として、北米のネイティブ・アメリカンの間では身体装飾のための染料として使われてきた。マカッサル語では *kasumba*, *sapo parada*, インドネシア語では *batang kesumba*, *buah prado*, 菓子作りなど食品用の着色料として使われる [Heyne 1987: 1443-1445]。

10) 『本草綱目』によれば、十分に水に浸したコメを炊き、一日布に包んでおいたあと、小分けにしてはひとつに合わせるという手順を2日間おこなう。さらに、小分けにしたものを水に浸してはひとつに合わせ、最終的には水に浮くまでこれを繰り返す。ようやく天日で乾燥させたもののうち、飯粒の中心が透き通ったものを生黄と呼び、これが紅色の源となる [李 1975 [1932]: 256-257]。『葯材学』によれば「現在、中国で『紅麴米』と呼ぶものはイネの種子にアカコウジ *Monascus purpurea* Went が寄生したもの」であり、「その製法は紅色の土壌の土地を選び深く穴を掘り、上下周囲をむしろで囲み、この中に米を投入し、重石を置いて圧し、発酵させて三〜四年後に米粒の外皮が紫赤色、内部も紅色になったときに取り出す」という (『新註校訂國譯本草綱目 第七冊』(p. 256) 脚注参照)。

11) 餅コウジは茅台酒などの中国の蒸留酒、台湾の清酒、紹興酒に使われる酒薬などの仲間である。ベニコウジは撒コウジの仲間であり、日本の清酒、甘酒、みそ、しょうゆ、中国の福建紅酒をつくるコウジなどがある [菅間 1984: 408]。

12) センス (Cense) は、チャオは「中国語」とであると記述しているが、どの地方語に相当するかといった根拠については触れていない [1979: 829 Tjao の項]。筆者の聞き取りの範囲では、スプルモンデ諸島では「チャオは華人が作り方を伝えてきた。しかし、チャオという言葉は、マカッサル語である」と理解する人々が圧倒的であった。本稿においてはさしあたり、チャオの語源同定はおこなわず、中国起源の言葉である可能性が極めて高いという点についてのみ指摘しておく。

ウジュンパンダンに面した島の東側は、50 トン級の船が接岸できるだけの深さを持つ。東側には今は名前だけが残されるふたつの集落、カンボン・ムラユ Kampung Melayu とカンボン・チナ Kampung Cina があった。商売に従事していたムラユや華人は、まだ人がまばらであった B 島に移り住んだ頃、いち早く、荷積み・出航に都合がよく、西風の影響が少ない東側に住居を確保したのだろう。現在、B 島にかつて華人が住んでいた形跡は、集落の古い呼び名と「華人の末裔 keturunan cina」を名乗る無数の人々の、アイデンティティの語りの中とにしが見いだすことはできない。B 島から南へおよそ 10 km 離れた K 島には、福建・広東省出身の華人墓地に特有な亀甲墓の遺構が 3 基現存する。墓碑に刻印された年号は、「同治三年」（1864）、「民國元年」（1912）とある。B 島の人々が「華人が住み着いたのは、100 年から 150 年前のことだ」と語る内容から推量すれば、最初に K 島に移住した世代と B 島に華人が移住してきたのは、ほぼ同時期のことなのかもしれない。

チャオの語源がマレー語由来なのか、マカッサル語あるいはブギス語のいずれかであるのか今のところは不明である。しかしこれまでに述べてきたとおり、ナレズシとしてのチャオの経歴を洗っていくと、中国起源の食品であることはかなり可能性が高いといえよう。

II-3 ウジュンパンダンの華人

ウジュンパンダンとはインドネシアでも有数の規模の華人コミュニティを擁する商業都市である。一方で、スプルモンデ諸島には現在、華人コミュニティは単独であれ他の民族集団との混住であれ確認されていない。ウジュンパンダンに近いスプルモンデ諸島南部の場合、ひとつの島にせいぜい数名の華人が住む程度である。

16 世紀には、マカッサル人のゴワ Gowa 王国がスラウェシ島南西半島部をほぼ制圧しており、マカッサルは香料交易の中継港として世界的に知られていた。1669 年、オランダ東インド会社 VOC はブギス人のボネ Bone 王国と組んでゴワ王国を倒した。オランダは自由交易港であったマカッサル港の支配権を獲得することで、香料交易を独占することをめくろんだのである [Andaya 1981: 45]。

マカッサルへの華人の移住が始まるのは、17 世紀のオランダによる植民地化以降のことである [山下 1987: 114]。現在、旧オランダ植民地政府のロッテルダム砦の北に位置するセントラル地区周辺には、中国寺院が点在する。大通りの商店はほぼすべて華人が経営者である。ところがウジュンパンダン在住の華人社会では、チャオは日常的に利用されることは少なく、存在そのものすら知らない人も多い。¹³⁾

13) 1945 年ごろまで、当時の市街地の中心部にチャオを家内工業製造する工場があったという。経営者が亡くなり、工場は封鎖された。経営者の係累は、北スラウェシ州マナドと東ジャワ州スラバヤへ移住し、工場跡にはホテルが建てられた（ハサヌディン大学 Agnes Ollywati Kwenang 氏）

つぎに、本論文のための調査がおこなわれた B 島に焦点を絞り、チャオが食されるような漁村の背景をのぞいてみることにしよう。

Ⅲ 調査地の概要

Ⅲ-1 調査地の生態的背景と人々

B 島は、ウジュンパンダンから北西へ約 15 km の位置にある。¹⁴⁾ ウジュンパンダンは、スラウェシ島南西半島部西岸に面した中規模商業都市であり、インドネシア第 7 位の人口 108 万人強 (1990 年) を擁する [BPS 1995]。大型の貨客船が入港するマカッサル港が旧市街地の西部に、南スラウェシ州の伝統的貨物帆船が投錨するパオテレ Paotere 港が市の北部に位置する。東インドネシア地域最大の農産物および森林物産の集散地である。スプルモンデ諸島は、ウジュンパンダンの沖合約 15 ~ 40 km の間を、北へ向かって約 100 km ほどの帯状に点在する数百の隆起サンゴ礁の島からなる。主たる調査がおこなわれた B 島は、スプルモンデ諸島の南端部に点在する島のひとつである。B 島からウジュンパンダンへの交通手段としては、5 トン程度の定期連絡船が 2 艘ある。定期連絡船は毎朝 7 時に島を出発し、午前 8 時にウジュンパンダンに着き、復路は午前 11 時にウジュンパンダンを出発、正午に島に到着する。主な利用者の内訳は、島内で食料品や日用品を販売する小売り商、公務員、買い物に行く人である。もっとも乗船者数が多いのは週末である。親戚を訪ねて島に来る人々、ウジュンパンダンへ買い物や親戚を訪ねに行く人々で、桟橋はごったがえす。この時、島から船に乗り込む人々が、パンノキやワサビノキの果実とともに手みやげとしてもつのが、ビン詰めのチャオである。

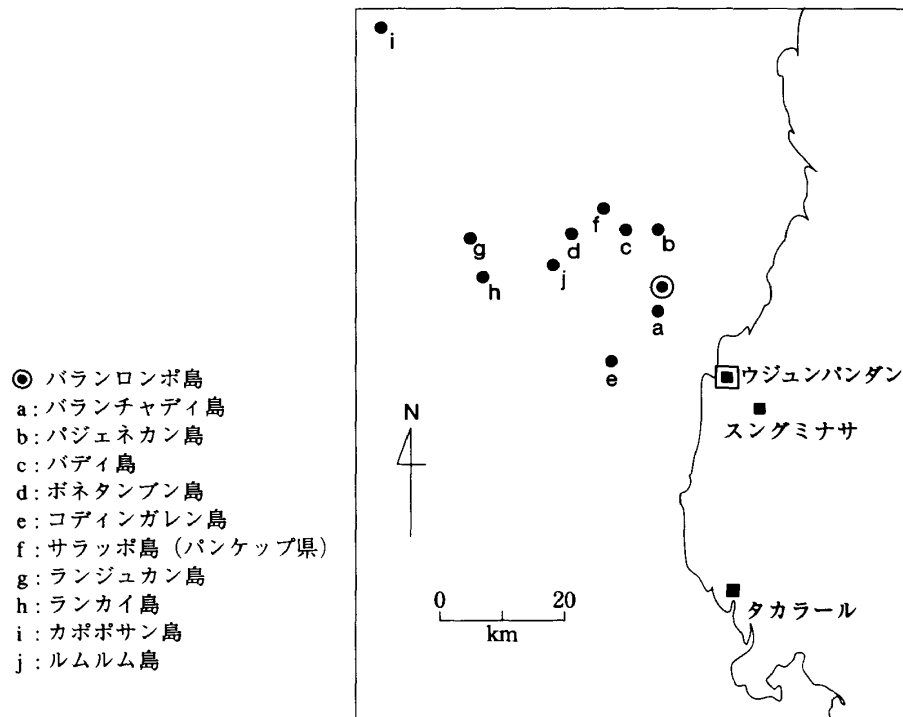
人口 3,560 人、世帯数 634 戸を抱える B 島は、周囲約 2 km、面積 4.7 km² の南北に長い米粒型をした隆起サンゴ礁の島である。¹⁵⁾ 島の植生は貧弱である。ココヤシ、タネナシパンノキ、バナナ、ワサビノキ、マレイフトモモのほか、栽培植物はない。これらは、スプルモンデ諸島の島々における基本的な樹木であり、広場や屋敷周りにみることができる。屋敷の生け垣などに利用される植物の多くは、儀礼時に体を浄めるための水浴に際して束ねて使われるものが中心で、生薬として利用される植物も若干植えられている。¹⁶⁾ スプルモンデ諸島では、土壌が貧

くから情報をいただいた)。

14) B 島は、マンダール語で「価値、値段」などを意味する単語と、マカッサル語で「大きい」を意味する単語を合わせたものを正式な名前として持つ。島の名付けは、昔から交易を中心に繁栄を築いていたことの名残と考えられている [Hafidz 1989: 419]。

15) 統計数値は 1998 年 8 月現在。

16) *leko mangkok*, *leko harani*, *leko siri*, *leko pano'pangno*, *leko ta'baliang*, *leko tamate*。いずれの植物も学名およびインドネシア名を現在同定中。生薬利用されるものは、*dumia* (動悸・息切れ), *kumis kucing* (膀胱炎) で、直接患部に貼ったり、摘んですぐのものを煎じて飲む。



地図2 スプルモンデ諸島南端部の位置関係

弱であることが、ほぼ全域に共通する生態環境の特徴である。そのために、限られた種類の樹木から得られる果実以外には、野菜類や米穀類などを自給することができない。主食であるコメをはじめ食料品は、すべて島内の小売り商によってウジュンパンダンから運ばれる。

B島の民族構成は多い順に、マカッサル Makassar, マンダール Mandar, ブギス Bugis, バジャウ Bajau, ムラユ Melayu である。母方父方のいずれかに華人の祖先を持つことは少なく、各民族集団間の通婚はごくふつうにみられる。各民族集団間における明確な境界意識も重要視されていない。極端な例をあげれば、ある人の家系の聞き取りをおこなうと、3世代も遡ると上述した民族集団名のすべてが登場することもあった。結婚相手は基本的には当人同士の意志に基づいて、双方の両親が承諾するとされるが、実際には父母のイトコの子ども *sampo ping ruang* と結婚するケースが多い。¹⁷⁾ 結婚後の数年間は、妻と夫のそれぞれの実家に交互に寄寓するが、第2子が生まれて数年後には独立することがそれとなく求められる。全人口のうち、11名のキリスト教徒、1名の仏教徒を除く全員がイスラムを信仰し、毎年20名から25名がメッカ巡礼を果たす。島内にはモスクがふたつ、小学校が2校、中学校が1校ある。

17) 適当な第二イトコがない場合は、第三イトコから結婚相手を探す。母親は未婚の娘が妊娠することを心配するため、交際期間のない結婚を好む。

Ⅲ-2 調査地の背景

B 島をはじめ、スプルモンデ諸島に住む人々は、17 世紀に遡るオランダの香料交易時代には、マルク Maluku 諸島への日用品やコメの行商に従事する一方、ナマコ・フカヒレなどの高付加価値海産物採集によって中国の南海貿易にも間接的に関わっていたと考えられている [KKIKM 1986: 12-13; 鶴見 1987: 143-147]。¹⁸⁾ アンダヤ (Andaya) によれば、当時のゴワ王国のマカッサル人は、香料の買い付けに直接的に関わっていた [Andaya 1993: 164]。しかし、B 島の人々の口承にしたがえば、島に本格的に集落ができ始めたのは、20 世紀になってからのことである。それまでは、ブギスーマカッサルの住居があったが、さほど多くはなく、まだ家船住まいであったバジャウは水を補給するために、島にはときどき上陸する程度であったという。リード (Reid) によると、マカッサルの北部マロスではコメ生産が余剰分を出すほどに順調であった。ゴワ王国の貴族たちはこれをマルク諸島で売り、香料を代金として受け取っていた [Reid 1988: 24-25]。

1511 年のポルトガルによるマラカ陥落の際には、マレー半島からマカッサルへムラユ商人たちが逃れてきたが、その一部がマカッサルを経て、やがて B 島や付近の島々へ移住したとされる。¹⁹⁾ その名残は島内に 4 つある集落の名前のひとつ、すなわちカンボン・ムラユ Kampung Melayu (ムラユ村) に確認することができる。ムラユの子孫である人々は、男女ともに名前の前にインチェ Ince を冠し、かつてのカンボン・ムラユ地区を中心に居住する。²⁰⁾

現在においても B 島では、商業と漁業に関係する島民の移動は頻繁にみられ、島の外部の人々との関わりも深い。たとえば、B 島の主たる生業であるナマコ漁・ハタ漁では、島民以外に、ボネ湾、ブトン Buton 島 (東南スラウェシ州沿岸部) や、トギアン Togian 諸島 (中部スラウェシ州) などからの出稼ぎ漁民の存在が顕著である。こういった地域から出稼ぎに来るのはブギスやバジャウの人々であり、ナマコ漁が最盛期を迎える 5 月ごろには B 島のナマコ船主の元に集まる。出稼ぎのナマコ漁潜水夫の中には、単身でやってきて B 島の女性と結婚するものもいるが、妻子を伴って移住することも珍しくはない。

Ⅳ チャオが利用される生業環境

Ⅳ-1 漁業関連の環境

現在、島民の漁業への関わり方にはいくつかあるが、特徴的なことは、ほぼナマコ漁・ハタ

18) 島の人々の語りによる。このような形の行商は、基本的に現在にも引き継がれており、短い上陸の際に B 島のナマコ漁やハタ漁の話をし、翌年のためのメンバーをスカウトするという。行商船の船長または船主の多くは、ナマコ漁によって財を成した者である。

19) 1996, 1997 年の聞き取りおよび島内に残る墓地の碑銘より。

20) マレー語の encik のこと。一般的には男性に対する敬称。

漁に特化していることである。日帰りの出漁の範囲は、B島から半径 25 km 以内のサンゴ礁海域および大陸棚を漁場とし、もっぱら手釣りもしくは潜水漁による漁獲を得る。²¹⁾ 出漁の手段は、簡単な帆を張った全長 3～4 m 程度のシングルアウトリガーの刳船に船外機を装着した小舟プラフ perahu で、小舟の所有者が単身、あるいは親族関係にある者 1 名と乗り込むことが一般的である。このときの海上での食事は持参した弁当であり、船上での炊事はおこなわない。調理済みのチャオを皿に入れ、米飯を鍋に入れて船に積み込む。

島の人々が毎日の生活で消費するオカズの魚は、魚の行商を生業とする漁業従事者が、近隣の島民が所有するバガン bagan（移動式敷網）に出買いに行くか、近隣の島の漁船からの沖買いで仕入れる。ここで仕入れる魚種はキビナゴ、カタクチイワシ、アジ、サバ、フェダイやイカの類にはほぼ限られている。島内で、魚行商を生業とするのは 7 世帯である。魚行商人は自分の所有するプラフで沖買いに出る。海上で魚を仕入れる時間は早朝の 2、3 時間と圧倒的に短いため、船上で食事はしない。

ウジュンパンダンの鮮魚市場において価値を持つサワラ、カツオ、イセエビ、カニの類は、パエス（*pa'es*: 氷を乗せた船で魚を探す人の意）と呼ばれる保冷库を装備した漁船や小型の動力ボートでの数日ないし一週間程度の出漁による漁獲である。これらの魚は島内で小売りされず、翌朝の鮮魚市場に出荷が間に合うように直接運ばれる。

パエス船は、5 トン前後の木造船である。パエス船は船尾に簡単な炊事ができる場所が設けられており、調理用のプロパンガスや薪を使うための土器製コンロが据えられている。オカズとなる魚が手に入らない場合、船長か船主の妻が用意したチャオを炒めて、船上で炊いた米飯と一緒に食べる。船上で米を炊くのは 1 日 2 回であるが、食事の回数は人によって増減する。このごろは、圧倒的に即席麺を食べることが多くなった。お湯を沸かして調理することもあるが、調味料を麺に振りかけて、ゆでないままぼりぼりと囓るように食べる。

IV-2 ナマコ漁からハタ漁へ——チャオが利用される生業環境の変化

IV-2-1 ナマコ漁

マカッサル海峡に住む人々によるナマコ漁の歴史は古く、17 世紀ごろには南スラウェシのブギスやマカッサルの漁民がオーストラリア北岸まで、毎年 12 月の貿易風を利用して、ナマコ採りに遠征していたとされる。²²⁾ また、この頃、中国との交易関係を結ぼうとするイギリス・オ

21) 日帰りの出漁でもっとも頻繁に使われる漁法は、薬品やダイナマイトを用いて、仮死状態の魚を捕らえるものである。環境破壊の元凶であるとされ、地元や国連関係の NGO などがスプルモンデ諸島のいくつかの島に立ち入り、環境保護指導をおこなったが、漁業従事者への理解浸透は難航している。

22) Cense [1972], Macknight [1973; 1976; 1980], 鶴見 [1990] など参照。

ランダ・ドイツの交易船や、華人商人のジャンク船によって、ナマコは中国や香港へ運ばれていった。鶴見は、「1907年にオーストラリア植民地当局が、最終的にマカサーン（筆者注：マカッサル周辺出身の人々）の来航を禁止」したため、南スラウェシからの遠征が、今世紀初めに廃れてしまったと述べているが〔鶴見 1990: 218〕、1990年代の半ばにおいてもなお継続している。²³⁾

B島において、ナマコやハタ類のような島内での消費需要がない海産物の取引は、基本的にはウジュンパンダン在住の華人海産物商とのパトロン－クライアント関係のうえに築かれている。漁具や燃料をはじめ船体およびエンジンにいたるまで、華人海産物商からの資金援助あるいは資本・現物貸与によって調達されるのである。この関係は、漁業従事者が個人の立場から一対一で結ぶものではなく、ブギス－マカッサルの漁村社会における伝統的なプンガワ－サウィ *punggawa-sawi* 関係、すなわち、船主（船長を兼ねることもある）と船子という関係に基づいて形成される。スプルモンデ諸島の島々におけるプンガワ－サウィ関係の特徴は、ほとんどの場合、船長（船主を兼ねる場合もある）は華人あるいはブギスやマカッサルの海産物商と、比較的拘束力のあるパトロン－クライアント関係を結んでいることである。海産物商は「ボス」と呼ばれることが多い。一方、船長（船主）が自分と海産物商との関係を第三者に述べる時には、「自分は××のサウィだ」という。

ウジュンパンダンのパトロンと直接に海産物取引をはじめ、資本援助に関する手続きを直接とるのは船主（プンガワ）である。どの船主の下で船子（サウィ）になるかによって、労働条件や賃金形態が異なってくるが、ふつうは親戚関係をもとにして乗組員が決定する。島の中のプンガワ－サウィ関係には拘束力がないため、1回の出漁ごとに乗組員が異なる変動メンバー制でもある。サウィは自分の意志でプンガワを自由に選ぶことができる。よその島から来た出稼ぎであっても、島の人々とまったくおなじ条件で出漁できる。潜水夫か船上での機材操作かどちらを担当するかによって、収入の分配率が違うというだけである。

ナマコ漁の出漁形態にはふたつある。ひとつは近海での日帰りもしくは10日間程度の比較的短期間の出漁である。5トン程度の木造動力船に7名前後が乗り組み、おもにB島から北のマンダール湾およびマムジュ Mamuju 沿岸部を漁場とする。採集したナマコは木箱に入れ、粗塩をまぶしておく。²⁴⁾

23) B島からは、1995年には計13艘のナマコ船がオーストラリア北岸にて、違法越境のためオーストラリア政府によって拿捕された。船はもちろん積み荷の海産物もすべて没収焼却された。海産物は大部分をナマコが占め、ウジュンパンダンからの商品と交換されたベッコウ、真珠貝、フカヒレも含まれていた。没収された積み荷の総量は不明。この年以降も、運よく見つからなかった船も含めて、10艘前後のナマコ船がオーストラリア近海にまで出漁している。

24) ナマコ漁潜水夫が集中的に漁獲を狙うのは、スス *trepang susu* と呼ばれる種類のナマコで、これは加工前の値段が1尾あたり130,000ルピア（3～4kg/匹）する。次いで商品価値が高いのは、コロ *trepang koro'* で、加工前の単価は100,000ルピア（2～3kg/匹）である。

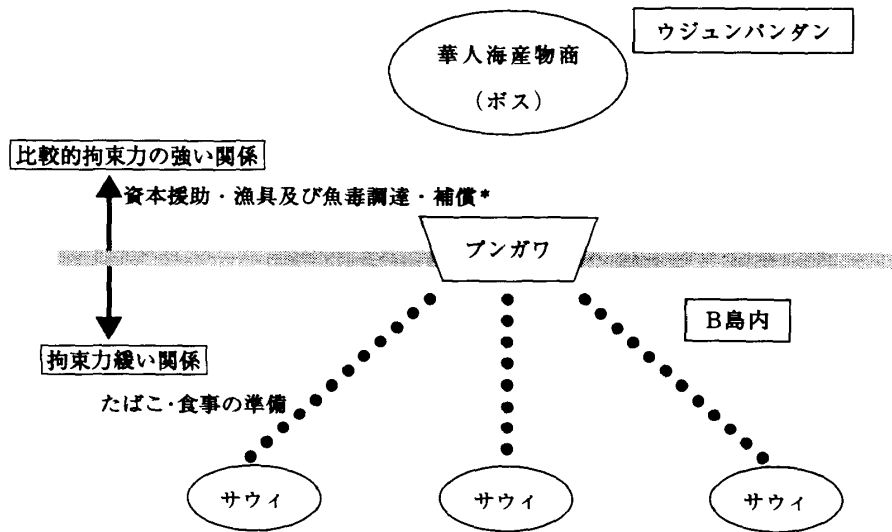


図1 B島におけるパトロン-クライアント関係

出所：筆者作成。

* 出漁中、警察等に罰金を命じられた場合の支払い。具体的には、魚毒漁とダイナマイト漁。

もうひとつの出漁形態は5トン程度の動力漁船で、ボネ湾や東南スラウェシ州沿岸部の漁村に寄港しながら、マルク諸島、あるいは東カリマンタン沿岸部ボンタンを目指す。寄港先では、加工済みのナマコや干し魚、白蝶貝・ベッコウなどの海産物を買取ったり、あらかじめ用意してきた日用品と交換する。また、寄港先の漁村の人々から家電製品や家具などの注文を取り、次回に寄港するときまでに価格に見合うだけの海産物を用意しておくことを頼むこともある。

本来、チャオが必要とされたのは、ナマコ漁の現場であった。しかし、マカッサル海峡でのナマコの漁獲は高額取り引きされる種類の資源枯渇が進み、1kgあたり7,000～9,000ルピアくらいの、中程度の価格で取り引きされるナマコの漁獲が中心となっている。²⁵⁾ これらは、加工後の乾燥重量で取り引きされるため、量を多くとらなければ儲けにつながらない。コンプレッサーの稼働燃料費、加工にかかる手間などを考えると、1回の出漁の利潤率は、船子が多ければ多いほどに小さくなってしまふ。そのため、1995年ごろからは、ナマコ漁に出ていた船がそっくりそのまま、ハタ漁船へと転向することが多くなった。このことはまた、とりもなおさず、チャオが食される場面が減少していく契機でもあった。

IV-2-2 ハタ漁

ハタ類は、熱帯から亜熱帯にかけての浅海に生息する。マレーシアの中華海鮮レストランな

25) ヒタム trepang hitam, ビンティ trepang binti, ガマ trepang gama。1998年8月現在1円は約90ルピア。

どで「石斑」とメニューに表記されている魚のことで、刻みショウガや香草などをあしらった「清蒸」と呼ばれる調理法の食材として人気が高い。²⁶⁾ たえば鮮烈な紅色にトルコブルーの斑点が散らばる鱗をもつハタは、赤色を縁起ものとする華人に好まれるのだろう。ウジュンパンダンから出荷されるハタ類の行き先は、もっぱら香港・シンガポール・台湾である。現在のよう、市場からの需要が高くなる以前から、ハタは主として干物加工されて、島の人々に利用されていたが、さほど重要な魚ではなかった。

ハタの価格は、「生きたままの魚」(ikan hidup 活魚)と「死んでしまった魚」(ikan segar 鮮魚)とでは10倍ほども違うため、海水を循環させることのできる生け簀を船に装備することは必須である。²⁷⁾ かつてハタ漁は、ナマコ漁と並行して、竹製魚釜 *bu* を仕掛ける程度のものであったが、ハタ類の取引価格の上昇とともに、現在ではナマコ漁にとって代わられるようになった。²⁸⁾ 竹製魚釜は、水深10m前後のサンゴ礁域に仕掛けられる。竹製魚釜の中に入った魚は、逃げだそうとして漁具に体をぶつけるため鱗が剥げ落ち傷がつき、商品価値が下がってしまう。そのため、現在ではハタ漁は、魚毒漁か、ナイロン製の仕掛け *kedo-kedo* による手釣りのいずれかによる。²⁹⁾

スプルモンデ諸島でハタ漁が盛んになったのは、1990年代に入ってからのことである。B島では、プラフに船外機を装着する漁船や大型の動力を搭載した行商船が急増するモータリゼーションがおとずれたのは、1975年ごろのことであった [Hafidz 1989: 451]。それまでは、動力のない船でウジュンパンダンの魚介類卸売り市場まで漁獲を運ぶこともあった。しかしあまりに時間がかかり過ぎるため、B島の漁業従事者はもっぱら島内の沖買い商人との取引をおこなうのが中心であった。

1990年代に入ってから、ジョロロ *joloro* と呼ばれる全長9～12mの動力型割船が、マカッサル海峡の漁村で急速に普及しはじめた。これによって、ウジュンパンダンと島への移動時間は飛躍的に短縮され、華人海産物商と個人的に取引契約を結ぶハタ漁従事者が現れだし

26) クアラランプールの中華レストランでは、体長約40cmのクラブを使った「清蒸」が90リンギットであった(1997年当時で約3,800円)。

27) たえばハタ(注31～33参照)の場合、死んだ魚はすぐに干物にされる。この価格(島での取引・小売り価格)は1997年では1枚1,000～3,000ルピア程度、1998年は3,000～5,000ルピアであった。ウジュンパンダンの海産物問屋での小売り価格は島での値段に約1,000ルピアずつ上乗せされる。大きく、鱗の傷が少ないものは、冷凍されシンガポールへ輸出される。

28) 縦90cm、横60cm、幅25cmの割竹を材質とした漁具。スプルモンデ諸島に竹は自生していないため、タカラール県北ガレソン郡でつくられる。漏斗型の入口部分をはじめ計4つの部品からなり、購入した人が組み立てる。値段は一つ7,000ルピア(約350円：1997年当時)で、1回あたりの購入数は平均20基で、耐用期間はおよそ2カ月である。

29) ポタサ *potassium* (塩化カリウム) を使う。「グラグラ *gula-gula* (飴玉)」を隠語として使うように、直径2cmほどのコイン型をした固形状のものを、出漁前に水で溶かし、霧吹きに入れてジョロロに乗せる。

た。ジョロロはその構造上、揺れが少なく、速い速度で波を切って走ることができる。³⁰⁾ そのため、船酔いが苦手という理由でウジュンパンダンへ出かける気にならなかったような女性や子どもにとっては、画期的な移動手段となった。夫がジョロロを持っていたのならば、自分もウジュンパンダンへ買い物に出かけたりすることができる、このような期待を抱いて、商売を始める妻も出始めた。

1990年代前半のハタ漁は漁場にも恵まれ、ナマコ漁と同時平行的な漁が可能であったが、まもなく乱獲による資源枯渇が顕著になった。ティクス ikan tikus,³¹⁾ スヌ ikan sunu,³²⁾ クラブ ikan kerapu³³⁾ は、その1尾が獲れるか否かが漁業従事者の生活を左右するほど高額で取り引きされる。B島のD(28歳)は、妻のオジとその息子3人の計5人でハタ漁に従事している。Dはマカッサル人の海産物商Sをパトロンに持ち、彼の資金援助によって、自分のジョロロを購入した。Dは潜水によるハタ漁に従事している。彼はハタ漁に際しては魚毒を用いる。魚毒を海中の岩場や岩穴に注入し、仮死状態となったハタを捕らえるのである。1998年7月の手取り(燃料費・飲食費を差し引く)は、一人あたり120万ルピアであった。³⁴⁾

従来のように、ナマコ漁の合間に近隣の漁場でのハタ類の漁獲を期待するのでは、海外市場からの需要に応えることができなくなる。そのために、華人海産物商が大型の母船(20～30トン)を数艘用意し、プラフカファイバーボートをひとつの母船に10艘前後積み込む船団方式で、ウジュンパンダンから東はスラヤール Selayar 島近海や、西は東カリマンタン沿岸部の漁場へ向かうようになった。

船団式のハタ漁では、出漁中の食事や就寝は、母船上でおこなわれることになる。船子は調理係担当の乗組員が用意した食事を携行して、数日間は母船に還らないこともある。船子は出漁中の食事を自前で用意する必要がなくなるうえに、船主側は他の海産物商に漁獲の高いよい船子を引き抜かれられないように、食事など待遇面をできるだけよくしようとする。船上での食事がチャオと米飯だけ、という状況は必然的に消滅することになる。現在では圧倒的に即席麺と

30) パンノキの胴体を削り抜いた底部に、メランティ Meranti の板を側板とし、ダマル樹脂を充填材に使った半構造船。材料の大部分をカリマンタンから運ぶため、材料コストが約300万ルピア(1997年当時の価格。1998年では2,000万ルピア)かかる。材料調達はB島の北約20kmにあるL島民が担当し、その近くのP島の船大工が造船する。平均時速は、21km/h。

31) 田和[1998: 40]はサラサハタ *Cromileptes altivelis* と同定しているが、マダラハタ *Epinephelus polyphekadion* との同定も可能と思われる。イカンはインドネシア語で魚の意。

32) スジアラ *Plectropomus leopardus*, ホウセキハタ *Epinephelus chlorostigma*, アズキハタ *Anyperodon leucogrammicus*, ユカタハタ *Cephalopjolis miniata* などの総称と思われる[田口1994]。

33) ヒトミハタ *Epinephelus tauvina*。

34) 1998年1月、インドネシの通貨危機のため、ルピアは対米ドルで約2倍近くも暴落した。その後も通貨は不安定な状況が続く。ハタ類の輸出は米ドルで価格が決定されるため、輸出業者をはじめ漁業従事者たちの収入は公務員の給料(B島役場: 40歳男性280,000ルピア/月)とは桁違いの額となった。

表1 ハタ類およびその他の漁獲の取引価格とDの漁獲収入

漁獲種	現地名	価格*1	漁獲量(尾)
ティクス	ikan tikus	Rp. 250,000/尾	5
スヌ	ikan sunu merah	Rp. 150,000/尾	n. a.
クラブ	ikan kerapu	Rp. 100,000/尾	n. a.
エビ*2	lobster mutiara	Rp. 160,000/kg	3
真珠母貝*3	japing	Rp. 40,000/kg	5
		全漁獲収入	Rp. 4,000,000
		Dの取り分	Rp. 1,200,000

出所：筆者聞き取りにより作成（1998年7月～8月の23日間）。

注：Rp.=ルピア，1998年7月当時1円が約90ルピア。

*1 平均的な体長40cm前後のもの、ウジュンパンダンでの取引価格。
ただし、1998年1月の通貨危機以降の価格。

*2 ロブスターの中の最高品種 udang mutiara，ハタ類の代替的漁獲。

*3 ハタ類の代替的漁獲。

米飯が船上での主食となっている。オカズには、死んでしまったハタを船上で干物としたものを食べる。チャオは、漁に出かけるのには、まったく必要のない食べ物となってしまった。

V チャオと島の生活とのかかわり

V-1 島の中の社会的変化

V-1-1 食生活上の変化

チャオが食されてきた代表的な環境は、漁業に関連する場面であるとした。これに次いで代表的な場面をあげるとすれば、それは島の日常生活における食事の場面である。

島の主食はウジュンパンダンの後背地の水田地帯から供給されるコメである。現在のような定期連絡船がなかった頃から、コメはタカラール Takalar 県北ガレソン Galeson Utara 郡からのコメ行商船によって島へ運ばれていた。この行商船は、B島だけでなく、スプルモンデ諸島南端部の島を巡回する。1984年ごろからは、島とウジュンパンダンの間に定期連絡船が運航されるようになった。島内で商店を営む人が市場に仕入れに行くようになり、いつでもコメが手に入るようになった。また、このことによって、ウジュンパンダンからさまざまな種類の食べ物や日用品が、島にもたらされることとなった。

野菜の場合、表2で示したとおり、仕入れの形態は本人による場合がほとんどであるが、市場へ仕入れに行く別の人に頼むこともある。ニンニクやトウガラシを、島内の別の商店から数個単位で買い求め、自分の店で売っておすこともしばしば見かけられる。

その結果もたらされた変化は、島の食卓にあがる野菜の種類が圧倒的に増えたことである。それまでは、比較的長期間の保存が可能な根菜類が中心であったのが、毎日でも市場へ仕入れに行く人が登場し、ハクサイ・キャベツなどの葉菜類やジウロクササゲなどのマメ類、トマト、

表2 島で日常的に手に入る野菜類および果物

和 名	現 地 名	仕 入 れ 先	利 用 法	仕入れ形態
小売りされるもの				
根菜類				
アカワケギ	bawan merah	UPG◆○	調味料	一括 本人
キャッサバ*1	ubi kayu	UPG◆○	菓子, おかず	一括 依頼
サツマイモ	ubi jalar	UPG	菓子	一括 依頼
ニンニク	bawan putih	UPG◆○	調味料	一括 本人
葉菜類				
カラシナ	sawi hijau	UPG	おかず	毎日 本人
カンクン	kangkung	UPG○	おかず	毎日 本人
キャベツ	kol	UPG	おかず	一括 本人
ハクサイ	sayur putih	UPG	おかず	一括 本人
ヒユナ	bayam	UPG	おかず	一括 本人
果菜類				
キュウリ	ketimong	UPG	おかず	一括 本人
トウモロコシ	jagung	UPG◆	菓子, おかず	一括 依頼
トウガラシ	lombok	UPG◆○	調味料	一括 依頼
トマト	toma'	UPG◆○	調味料	一括 本人
ナス	terong	UPG	おかず	一括 本人
ハヤトウリ	labu siam	UPG	おかず	一括 本人
豆類				
ジウロクササゲ	kacang panjang	UPG	おかず	一括 本人
果実				
レモン	jeruk cina	UPG○	調味料	一括 依頼
小売りされていないもの				
木菜				
ワサビノキ*2	daun kelor	BL	おかず	
ワサビノキ*3	kelor	BL	おかず	
果実				
パンノキ*4	sukun	BL	おかず, 菓子	
ココヤシ	kelapa	BL	調味料, 菓子	

出所：筆者作成（1997年8月16日～9月15日）。

注：島内RW2で野菜類を小売りする店・屋台（10カ所）で聞き取る。一週間のうち連続する3日間の目視確認をおこない、そのうち2日間以上確認できたものをあげた。レモン以外の果実は省いた。RW（Rukun Warga）は最下部の行政組織で、「隣組」のようなもの。RW2は島内に4つあるRWのうちの下から2番目。

*1 3cm程度の長さに切り、油揚げされたものが売られる。

*2 ワサビノキの若葉。

*3 ワサビノキの果実。

*4 タネナシパンノキ *Artocarpus incisa*。

UPG：ウジュンパンダンで仕入れるもの。BL：B島に自生。

◆ タカラール県からの行商船によって運ばれる。

○ 定期連絡船就航（1984年）以前から日常的に食べていたもの。

一括：不特定の仕入れで大量調達。毎日：毎日、仕入れる。

本人：資本の持ち主が仕入れをおこなう。依頼：他人が仕入れを代行する。

ナスなどの果菜類も食べるようになった。キュウリをチャオと一緒に食べるのは比較的新しいもので、新鮮な野菜が島に運ばれるようになってからのことであろう。ただし、雨季には西からの風の影響で波がかなり大きくなり、定期連絡船が出港を取りやめる日が続くことがある。最後にはパエス船が港まで買い物客を運ぶことになるのだが、雨季には売られる野菜の種類も

表3 R家の食事内容(1998年7月30日-8月6日)

	昼食	夕食
7/31	干し魚, チャオ, キュウリ, 米飯	干し魚, チャオ, キュウリ, 米飯
8/1	イワシ, ワサビノキ, 米飯	イワシ, ワサビノキ, 米飯
8/2	イワシ, パンノキ, 米飯	フエダイ, パンノキ, 米飯
8/3	キビナゴ, チャオ, 若いマンゴー, 米飯	キビナゴ, チャオ, 米飯
8/4	キビナゴ, チャオ, 米飯	イワシ, パンノキ, 米飯
8/5	イワシ, キビナゴ, ワサビノキ, 米飯	キビナゴ, テンペ, ワサビノキ, 米飯
8/6	キビナゴ, フエダイ, 米飯	フエダイ, ハヤトウリ, 米飯
8/7	キビナゴ, ハヤトウリ, チャオ, 米飯	キビナゴ, パンノキ, チャオ, 米飯

出所：筆者作成。

量もぐんと減る。

R家の一週間の食事内容を例にあげよう。R家では庭にパンノキとワサビノキがある。どちらも乾季のみに果実が得られる。R家の家長は定期連絡船の船長であり、家族は妻と娘3人の計5名である。魚はすべて行商人から買う。干し魚は、よい魚がないときのために、もらい物を残しておいたものである。チャオは島内で1本2,000ルピアで買った。娘たちがチャオを好まないため、夫婦がおもにチャオを食べる。1回に調理したチャオが食べきれずに、その後の食事にも毎回出されていた。

島の人々が日常的に即席麺を食べるようになったのは、1980年代後半以降のことであり、これは定期連絡船が就航した時期と重なる。³⁵⁾ 1996年には、ジャワ島からはジャムウ jamu 売り³⁶⁾とバツソ屋台引きが、1998年にはガドガド gado-gado (ゆで野菜のピーナツソース和え)屋台引きが、ジャワ島からB島に移住してきた。こういった総菜をおやつや夕食のオカズにする家庭も増えた。

V-1-2 IDT 政策

島内には、コンクリート造りの住居兼店舗を構えた商店がいくつかあるが、小規模な資本による小屋掛けの商店がより多くみられる。自宅の庭先や高床式住居の床下に、袋菓子や小袋入りシャンプー、石鹼、野菜類などをわずかずつ並べただけのものである。

35) インドネシアにおける即席麺市場の総需要は、1990年が17億食、1996年(見込み)では79.7億食である[社団法人日本即席食品工業協会 1998: 43]。生活スタイルや食生活の変化、嗜好の変化のほか、インドネシア国内における即席麺メーカーが相次いで生産を開始したことによる流通量の急増・価格低下などが、総需要の増加につながった。

36) ジャムウはジャワ島の伝統的生薬。中部ジャワにジャムウ製造販売業者が多数あり、ふつうは女性が二人組で、ジャワ島以外の外島を行商し回る。B島のジャムウ売りは、5年程前に立ち寄ったときに、この島ならば儲けはあると考え、姉と夫の3人で移住してきた。夫はウジュンパンダンで衣類の行商をしている。そのあと、彼らを頼って、ジャワから第一人とイトコ二人がきて、屋台を引くようになった。

1994 年から 3 年間の予定で当時のスハルト大統領の勅令（大統領令 No. 5 / 1993, 1993 年 12 月 27 日発令）により施行された IDT 政策（Inpres Desa Tertinggal 取り残された貧村のための助成金政策）は、1993 年当時国内全 64,424 村の行政村のうち、44% にあたる 28,223 村の「取り残された貧困村」を対象に、貧困状態を緩和することを目的に施行された [Dept. Dalam Negeri 1993: x-xvii]。³⁷⁾ その目的は、第一に貧困緩和の全国的展開を促す、第二に共同体内の社会経済的機会を平等にする、第三に貧困層に経済機会を与えることにより草の根の小規模経営者を育成する、ことである [ibid.: 4-5]。

当初は 3 年間の予定で、行政村の規模に応じて 3 段階に設定された額の助成金が分配された。B 島は 630 世帯余りを擁する大規模村であったため、助成金は年間 2,000 万ルピア（3 年間で 6,000 万ルピア）であった。³⁸⁾ 島内で受給の対象となったのは 4 つの RW（Rukun Warga 末端の行政組織）から各 30 名で、この中には小規模の組合も含まれた。島ではとくに女性を対象に、基本的には個人を対象として分配された。ナマコ漁の潜水中に夫や息子が事故死したために、働き手となる男性の家長 Kepala Keluarga を持たない世帯に対し、小商いを始めるための資金を貸与することが目的とされたのである。受給者は寡婦だけではなく、4 つある集落の長が推薦する「起業精神に溢れた」独身の女性も対象とされた。IDT を元手に、ウジュンパンダンの大規模生鮮食品市場へ、野菜や米穀類、その他の食糧および日用品を週ごとあるいは数日おきに仕入れに行き、自宅の軒先などで販売する世帯が急速に増加したのである。

V-2 チャオをめぐる生活世界概観

はじめに触れたように、本論文は B 島におけるチャオの利用の変遷をとおして、マカッサル海峡の地域像を描くことを目的とする。B 島社会における生業活動の変化と、その主体となる人々の個人的な生活世界のありようを、生活誌として記述すると述べた。本節では、筆者の聞き取りに基づいて、島の人々の個人的な生活世界の中のチャオの位置づけを再構築することを試みる。

V-2-1 チャオを売る

S (48 歳) は 20 年前に、今は別居する夫の第二夫人となった。第一夫人はすでに病死していた。男女一人ずつ子どもがあるが、夫は 10 年ほど前に島内の別の女性を第三夫人に迎えたので、S はこれを納得することができず、夫を家に入れなかった。夫はウジュンパンダンへ移り、第三夫人と飲食店を経営するようになった。

37) 本節において典拠を示していない数値等は、BAPPENAS（国家開発企画庁）、BPS（統計局）のインターネットホームページを参照した。

38) 世帯数が 50 以下では年間 2,000 万ルピア、50 ～ 100 世帯では 4,000 万ルピア。

別居の直後から、Sは島の栈橋の横手に茶店を構えた。土地は村役場が所有する建物の一角であるが、この建物周辺の掃除を毎日おこなうことを条件に、特別に無償で借りることができた。主な商品は、清涼飲料水やかき氷である。船の発着時間以外にも、若者が何かと集まるような雰囲気もできた。週末を利用してB島の親戚を訪ねに来る人々も、どことなくあか抜けた雰囲気に親しみを覚えるのか、この茶店に立ち寄ることも多い。ウジュンパンダンとの定期連絡船が発着する栈橋という場所柄、Sの茶店は島内のどこよりも繁盛しているといえよう。

商品の仕入れは、毎朝出港する定期連絡船の出発間際におこなわれる。そこに偶然居合わせた人で、これからウジュンパンダンへ商品を仕入れに行くという人に頼むことになる。適当な人がいない場合には、船の乗組員に頼む。Sの店では、チャオはかき氷に次いで売り上げの高い商品である。定期連絡船が出港する直前に、慌てて客人に持たせる人もいれば、前日の夕方から準備する人もいる。朝から天気が悪く、魚行商人が仕事を休む日には、昼食や夕食のためにとチャオを買い求めにやって来る人も多い。IDT政策が施行されてからは、ウジュンパンダンへ商売のための仕入れに出かけたり、島の中で衣類や室内装飾品の掛け売り行商に従事する女性たちが、食事時になるとチャオを買いに来るようになった。オカズをつくる手間を省くためにである。

Sは、IDTを受給するために便宜的に組織された「チャオ組合 Kelompok Cao di Pulau B」の代表である。メンバーはSのほかにも5名ほどいるが、名前を貸しているだけだという。夫がおらず、経済的に厳しい状況にあるのが彼女だけであるからだ。Sが一度につけ込むチャオの量は、750 ml入りの濃縮ジュースの空きビンにしておよそ10本である。値段は1本1,500ルピアである。1本は、1997年当時では5人家族の3回分のオカズ（調味料）となる量である。

ところで、チャオを売買することは、昔からおこなわれていたのだろうか。ナマコ漁を中心とした漁業、あるいはマルク諸島への行商に従事する夫や息子を持つ妻や母たちが、チャオをつけ込んでいたのは当然のことであるが、島内で商売を営む家庭でもチャオは自家消費につけ込まれていた。余剰分を売ることもあったらしい。生業の種類を問わず、島の人々の暮らしにとって、日常的な位置づけにある食品であったようである。ただし、まったくチャオの作り方を知らないという人もいた。

Sがチャオを売り始めたのは、80年代後半のことである。これは島とウジュンパンダンを結ぶ2艘の定期連絡船が相次いで就航した時期（1984-85年）に、ほぼ一致する。生業上の変化がみられた時期、島の生活で日々の食卓にのぼるオカズの魚は、量も種類も次第に減少の途をたどることになった。漁業従事者が漁獲の対象とする魚種が、ウジュンパンダンの市場において商品価値をもつものに特化するようになったからである。定期連絡船が島とウジュンパンダンを結ぶことによって、以前に比べてはるかに豊富な種類の野菜類や食料品が運ばれるようになったとはいえ、島の人々にとって日常的な動物性タンパク質の摂取源は魚介類である。魚を

材料としている点で、チャオは人々の日常食として利用されることが多くなった。

V-2-2 チャオを買う

B 島に住む 10 代の独身男女の楽しみは、週末にウジュンパンダンへ繰り出し、棧橋に近い市場の屋台でチョトマカッサル *coto Makassar* (水牛の臓物スープ) を食べることか、ワンタン入りの汁ソバを食べることである。どちらも島では食べることができないため、若い世代の中にはこのためにわざわざ用事をつくってウジュンパンダンへ行く人もある。

既婚者がウジュンパンダンへ行くのは、ほとんどがウジュンパンダンの親類や家族を訪ねる場合か、病院へ行く場合である。商店を経営する人は仕入れのために市場へ行くのだが、前に述べたとおり、誰かに頼むこともよくあるため、誰もが気楽にウジュンパンダンへ出かけるというわけではない。往復の船賃は大人ひとりで 3,000 ルピアであるから、家族が多ければ、交通費だけでも相当の出費となる。³⁹⁾ 気軽に家族でウジュンパンダンへ買い物や食事へ出かけるという人はほとんどいない。

もともと B 島では、衣類や肌着類、服地などを取り扱う掛け売り行商 *cicilan baju* が盛んであった。ダステル *bayu daster* はいわゆる簡単服のことで、B 島の女性の日常着である。最近ではレーヨンと綿の混紡地を素材とする比較的廉価で、デザインや色合いも豊富な製品が多く出回るようになった。タグに記された製造地はほとんどが、バティックの産地ジャワ島ソロ Solo である。顧客層は女性であり、売り手も女性が多い。1996 年には B 島に 37 人の女性掛け売り商人がいた。

掛け売り行商に従事する女性には、自己資金で仕入れをおこなう女性と、IDT 政策による助成金を元手にする場合とがある。後者が急増するのは、当然 1994 年以降のことであるが、たとえば RW 2 の場合、30 人の IDT 受給者のうち、14 人がなにがしかの衣類掛け売り行商を始めてみたというから、潜在的に「一度はやってみたい」と考える女性が多かったのだろう。利潤をあげるというよりは、仕入れのためにウジュンパンダンへ行くこと、ウジュンパンダンの衣類の流行を追うことができそうだと、いうことに魅力を感じている場合がほとんどである。しかし、仕入れはしたが積極的に売り歩くことが「恥ずかしくてできない」ため、いつのまにかほとんどの仕入れを自分が着てしまう例が多くみられた。

野菜類や自家製菓子類の材料を仕入れに行く女性たちは、もう少し真剣である。朝食がわりに食される焼き菓子やモチ菓子類をつくったあと、ウジュンパンダンへ材料の仕入れに向かう。自己資金で順調な売り上げを得る掛け売り行商女性は、衣類の仕入れや注文を受けた服

39) 3,000 ルピアは、B 島の平均的な家族（6 人）が 1 日に魚を買うために支出する金額に相当（1997 年）。

地・小物類の調達に週平均3～4回はウジュンパンダンへ出かける。正午過ぎに帰宅したあと数時間昼寝をし、商品を行商したり、翌朝の菓子作りの準備や夕食の準備をすると、疲れ切ってしまうのだろう。チャオを買ってきて、手早く食事の準備をすませてしまおうということになる。チャオがインスタント食品と同様の文脈の中で、その価値を再認識される場面である。

たとえば25歳のMは、5年前に夫と離婚し、二人の子どもを引き取った。離婚する前から衣類掛け売り行商に従事しており、B島をはじめスプルモンデ諸島南部の島々を、漁船に便乗して巡回していた。時には東カリマンタン州のバリックパパン Balikpapan へウジュンパンダンからの工芸品や繊維製品を持ち運び、市場で卸売りすることもある。帰路にはカリマンタンの工芸品を仕入れ、ウジュンパンダンのみやげ物屋に卸し、一部をスプルモンデ諸島で売る。1997年には東南スラウェシ州、1998年にはスラバヤ・ジャカルタへ商品の仕入れのための進出を果たした。彼女の場合も、毎日でもウジュンパンダンへ遊びに行きたいというのが、衣類掛け売り行商を選んだ動機である。しかし、二人の子どもに大学教育を受けさせるという目的があるから、自己資金を順調に殖やし、1997年8月には、1日の儲けが平均150,000ルピアに達した。アリサン arisan (頼母子講) を主催するが、メンバーのほとんどは、衣類掛け売り行商の顧客 langanan である。

同居するMの母が食事の準備をすることもあるが、B島では、基本的には娘が食事の準備をする。午後6時まで行商をして帰宅して、すぐに夕食の準備に取りかかると、もう疲れ切っていることが多い。⁴⁰⁾ Mの家では自家製のチャオをつけ込むこともあり、近所の店で買うこともある。夕食にチャオを出すことが多くても、文句を言われることはない。それだけ行商がうまくいっているということだからだ。

V-3 島と人をつなぐ——小括

ウジュンパンダンに住むブギスやマカッサルの人々、あるいはボネ湾側から来た人々がチャオをみると、一様に、これは何かと訝しげに問う。しかし、一度でも味を知れば、多くの人々はチャオに対する第一印象を覆すことになる。アミノ酸とデンプンが醸し出す味わいは、魚とコメを主食とする多くの人々にとって、きわめて親しみやすいものである。わざわざチャオを買うために、B島の遠い親戚を訪ねるようになった人もいる。

B島からの行商船やナマコ船の乗組員たちが、寄港先で新しい妻を迎えたり、住み着いたりすることは珍しくない。東ジャワのパスルアン Pasuruan には、ブギス—マカッサルのカンボン(村)がある。バニユワンギ Banyuwangi 沿岸部のサパッカン Sapeken 島から嫁入りしたバジャウの女性たちが、B島には多く住む。東カリマンタンやジャカルタにもB島の人々が集

40) 1日平均1.8kmを歩く(筆者計測)。

まって住む集落がある。こういった場所を訪ねるとき、チャオは手みやげに欠かせないものとされている。

ウジュンパンダンの北に位置するマロス Maros 県バロシ Balosi 村は、そのほとんどの面積がサバヒー ikan bandeng の養魚池である。ここに住むブギスと結婚した B 島の女性が、夫の家族にチャオのつくり方を教えた。汽水帯につくられた養魚池が広がる村では、新鮮な小魚を獲るのは容易ではない。養魚池に集まる小エビを材料にチャオがつくられるようになった。

B 島の人々の生活世界において、どこかへ行くことは特別な行為ではない。B 島の人々は、よそからやってきた人を迎え入れることを、ごくあたりまえのことであると考えている。自分自身や他人の移動について、その行為を生活の一部であるとして理解しているのである。これは、B 島が島の外部と関係を結ぶことで成り立ってきた歴史を持つことと、無関係であるとは言い難い。一方で島の内側には、一年間、島の外に出なかったと言う人がいる。動く人と、動かない人がいて、さまざまな相互作用が生じる。それが島の生活世界を特徴づけるようなうねりを作り出すのである。結局のところ、チャオがいつ頃、誰によって島にもたらされたかは、明確な結論を出せなかった。しかし、ひとつ確かなことは、チャオは B 島の生活世界に、実に適した食べ物であったということである。

VI 結 語

本稿では、チャオが利用されてきた生活世界をとおして、マカッサル海峡の漁村社会における生業活動の変化の軌跡を描き出すことを試みた。伝統的発酵保存食品チャオが、島の生活世界の中で「日常食」となっていく過程を概観したともいえる。漁業の操業形態や漁獲種が変化するにつれ、チャオは、漁村の内部へと利用される「場」を完全に移動させた。行商船にチャオが積み込まれることはあるが、もはや船上での食事のためにではなくなった。行き先への手みやげとして、積み込まれるのである。

ここで発酵保存食品（たとえばナレズシ）が必要とされるような背景をもつ社会とはどのようなものであるのかを整理し、B 島の生活世界を俯瞰してみよう。ナレズシの分布域である東南アジアの場合、ひとつにはモンスーン（季節風）の影響による漁獲期の問題がある〔石毛・ラドル 1990: 235-245〕。発酵保存食品の役割は、日持ちのしない食品を保存するため、あるいは季節的な食糧の困窮に備えるためという意味が強い。

「日常食」としての発酵保存食品が必要とされる環境は、第一に、それが食される生態的背景、第二に、社会的背景によって決定されるといえよう。食糧を調達できる場所への移動手段が整備されていれば、たとえ生態的環境上の制約があったとしても、保存食品への依存度はそれほど高くなくなる。スプルモンデ諸島に限らず、「人によっては不快に感じるにおいや食感を

含む発酵保存食品」[同上書：6-7]が、即席麺や冷凍食品などに取って代わられてすでに久しい。この点を考慮すると、なぜ陸地の華人社会の中でチャオが日常的に利用されないのかは、次のような推察が可能となる。東インドネシア地域最大の海産物・農産物・森林物産の集散地であり続ける当地に住む人々にとっては、豊富な食糧が供給される市場があるのだから、チャオのようにどちらかというところ親しみにくいおいと食感を持つ食品に対する嗜好は、維持されにくいものだったということである。つまりマカッサルのように、ほかにたくさんの食品に関する選択肢が残されているような場合、発酵保存食品に対する日常的な食生活上の需要が少なかったということである。生態的背景、社会的背景からみても、商品流通の結節点である場所では、嗜好食品として意味づけされる可能性は残されるかもしれないが、日常食として存在することは困難であるのだろう。

現在、チャオが食されている地域の分布をみると、明らかに海域と、一部の沿岸部漁村に限られている。⁴¹⁾ これは、商業に生計活動の中心がある社会では、チャオが必要ではなかったからなのかもしれない。つまり、発酵保存食品に頼らずとも食糧の流通が潤沢にあるということである。

冷蔵・冷凍設備といった食糧を保存する技術や環境が整っていたり、毎日のように市場で豊富な食糧を調達することができる場合、生存のために保存食品が必要とされる条件は薄れる。自ずと発酵保存食品がつくられる機会は減少する。ここで、発酵保存食品が本来もつ価値は、生活の中でごくあたりまえに食される「日常食」という分類から、絶対量が少ないため希少価値が付加された「嗜好食品」へと分類されなすこともある。あるいは「郷土食」として、文化的な価値が付けられるかもしれない。スプルモンデ諸島の住民が、ウジュンパンダンの親戚や知人を訪ねるときに、『特別なたべもの makanan khas』だから」という理由でチャオを手みやげにするのは、この例である。チャオはB島外の場所へ行くときに、手みやげとして利用される。ふだん、チャオを食べない人でも、「これがB島の味 makanan khasnya pulau Bです」と、よそから来た人に説明する。

しかし、その一方で、チャオはB島の日常生活の中で、ごくあたりまえに利用されている発酵保存食品である。商品として売られるようになると、雨季や魚の獲れない日などには積極的に利用されるようになった。漁業に従事している人でなくとも、簡単に買うことができるようになったからである。チャオは、発酵保存食品の本来的な意味において、人々の日常生活に取り込まれたといえよう。

B島は流通の結節点ではなく、ウジュンパンダンの近郊漁村でしかない島である。漁業技術

41) 聞き取りでは、ウジュンパンダンから北へ向かったブギスーマカッサルの沿岸部村落では、漁村に限らず、チャオが食されることもある。しかし、これらのケースはすべて、スプルモンデ諸島の人が持ってきたものであった。

の向上、移動手段の改良、海外市場からの需要、IDT 政策などは、島の中からの内発的なものではない。すべて外部とのかかわりによって、島民が受け入れてきたものである。チャオはもっとも典型的な受容の産物であろう。チャオは、漁業における携帯食品という価値を見いだされたあと、IDT 政策によって女性の経済活動への参加が顕著になることにより、新たに商品価値が認識されるようになった。外部からの影響を、積極的に取り込むことによって、B 島の生活世界はつくられてきたといえる。

先に、チャオは B 島の人々の生活世界に適した食べ物であると書いた。とはいえ、チャオつくりの技術を持つ人は年々少なくなっている。そのうちすべての世帯が冷蔵庫を持つようになると、本当の「郷土食」となってしまうかもしれない。しかしそれはそれで、B 島におけるチャオ受容の第三段階ということになるのだろう。琵琶湖のニゴロブナを使ったフナズシのように、チャオがマカッサル海峡地域を越えた場所で商業価値を見いだされる可能性を、誰も否定できないのである。

謝 辞

本稿を書くにあたり、京都大学東南アジア研究センターの立本成文先生、田中耕司先生、石川登先生、京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科速水洋子先生より、草稿段階から貴重なご指導・ご指摘を賜りました。心から感謝申し上げます。東南アジア研究センター非常勤研究員岡本正明氏、京都大学大学院人間・環境学研究科院生の島上宗子氏からは、本論文の完成に向けて適切なコメントをいただきました。また、調査地 B 島の Daeng Dullah 氏、Rahma さん、Daeng Hamima さんを初め多くの人々から、暖かいご支援をいただきました。本稿の調査は、「ジェンダー」研究会（内山田康代表、財団法人国際開発高等教育機構）の 1997 年度研究調査費（1997. 7-9）、平成 10 年度京都大学後援会助成金（財団法人京都大学後援会、1998. 6-11）によって可能となりました。平成 9 年度からは調査に関する資料収集、資料整理に日本学術振興会特別研究員科研費の一部を使わせていただきました。以上、ここに記して深謝の意を表します。

引 用 文 献

- 秋道智彌. 1998. 「バジャウのくらしと変容——スラウェシ島とマルク諸島の漂海民」『海人たちの自然誌——アジア・太平洋における海の資源利用』秋道智彌；田和正孝（共著）。兵庫：関西学院大学出版会。
- Ammarell, Eugene Emil. 1994. *Bugis Navigation*. Ann Arbor, Michigan: University of Microfilms International.
- Andaya, Y. Leonard. 1981. *The Heritage of Arung Palakka: A History of South Sulawesi (Celebes) in the Seventeenth Century*. Leiden, the Netherlands: Koninklijk Instituut voor Taal-, Land- en Volkenkunde.
- . 1993. *The World of Maluku: Eastern Indonesia in the Early Modern Period*. Hawaii: University of Hawaii Press.
- Cense, A. A. 1972. Pelajaran perahu Makassar-Bugis ke Australia-Utara. In *Pelajaran Perahu Makassar-Bugis ke Australia-Utara Pelajaran dan Pengaruh Kebudayaan Makassar-Bugis di Pantai Utara Australia*, edited by A. A. Cense and H. J. Heeren, pp. 9-33. Djakarta: BHRATARA.

- Cense, A. A. 1979. *Makassars-Nederlands Woodenboek*. Leiden, the Netherlands: Koninklijk Instituut voor Taal-, Land- en Volkenkunde.
- Hafidz, Ahmad R. 1989. Barrang Lompo: Masyarakat Pulau di Kawasan Makassar. In *Mukhlis, Persepsi Sejarah Kawasan Panatai*. Ujung Pandang: P 3 MP, Universitas Hasanuddin.
- Heersink, C. 1995. The Green Gold of Selayar: Socio-Economic History of an Indonesian Coconut Island, c. 1600–1950: Perspective from a Periphery. Ph. D. dissertation, Vrije Universiteit, Amsterdam.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia: Jilid III*. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan.
- 石毛直道；ラドル，ケネス. 1990. 『魚醬とナレズシの研究』東京：岩波書店.
- 北窓時男. 1996. 「インドネシアにおける地縁技術の研究——ブギス人によるバガン漁業の展開」『福岡発・アジア研究報告』5(1): 32–41.
- 李 時珍. 1975 [1932]. 『新註校訂国譯本草綱目第七冊』鈴木真海（訳）. 東京：春陽書店.
- Macknight, C. C. 1973. *The Nature of Early Maritime Trades: Some Points of Analogy from Eastern Part of the Indonesian Archipelago*. London: Routledge and Kegan Paul.
- . 1976. *The Voyage to Marege: Macassar Trepangers in Northern Australia*. Melbourne: Melbourne University Press.
- . 1980. Outback to Outback: The Indonesian Archipelago and Northern Australia. In *Indonesia: The Making of a Culture*, edited by James J. Fox. Canberra: Research School of Pacific Studies, The Australian National University.
- 松原正毅. 1970. 「焼畑農耕民のウキとなれずし」『季刊人類学』1(3): 129–154.
- Reid, Anthony. 1988. *Southeast Asia in the Age of Commerce 1450–1680, Volume One: The Lands below the Winds*. New Haven: Yale University Press.
- Schuster, W. H.; and Djajadiredja, R. Rustami. 1952. *Local Common Names of Indonesian Fishes*. Bandung: 'S-Gravenhage for the Ministry of Agriculture of Indonesia, Laboratory for Inland Fisheries.
- 社団法人日本即席食品工業協会. 1998. 「インスタントラーメンの全て」基礎資料 1997/1998.
- Sopher, David E. 1977. *The Sea Nomads: A Study of the Maritime Boat People of Southeast Asia*. Singapore: National Museum.
- 菅間誠之助. 1984. 「コウジ」の項. 『平凡社大百科事典第五巻』, 408 ページ所収. 東京：平凡社.
- 田口 哲. 1994. 『フィールドガイド 13 海の魚』東京：小学館.
- 田和正孝. 1998. 「ハタが動く——インドネシアと香港をめぐる広域流通」『海人たちの自然誌——アジア・太平洋における海の資源利用』秋道智彌・田和正孝（共著）. 兵庫：関西学院大学出版会.
- 鶴見良行. 1987. 『海道の社会史——東南アジア多島海の人びと』東京：朝日新聞社.
- . 1990. 『ナマコの眼』東京：筑摩書房.
- Warren, James F. 1981. *The Sulu Zone 1768–1898: The Dynamics of External Trade, Slavery, and Ethnicity in the Transformation of a Southeast Asian Maritime State*. Singapore: Singapore University Press.
- 山下清海. 1987. 『東南アジアのチャイナタウン』東京：古今書院.
- 吉田集而. 1993. 『東方アジアの酒の起源』東京：ドメス出版.

〈統計資料・政府刊行物〉

- Biro Pusat Statistik (BPS). *Penduduk Sulawesi Selatan: Hasil Survei Penduduk Antar Sensus 1995 Seri/S2. 24*. BPS, Jakarta.
- Departement Dalam Negeri. 1993. *Panduan Program Inpres Desa Tertinggal*. Badan Perencanaan Bangunan Nasional, Departement Dalam Negeri, Jakarta.
- Kerukunan Keluarga Indonesia Keturunan Melayu (KKIKM). 1986. *Sejarah Keturunan Indonesia Melayu*. Ujung Pandang, Indonesia.