

森を食うこと、森を守ること

—「罅い込み」を越えて—

藤田 渡

京都大学大学院人間・環境学研究科

博士論文

2000年6月

目次

序論	1
1. 自然保護と文化の多様性	1
2. 囲い込みの思想	2
2 1. 自然保護区の発祥	2
2 2. ヨーロッパ諸国による森林破壊の歴史	3
3. 「共同体」へ	5
3 1. 「囲い込み」の限界	5
3 2. 「保護」と「保全」	6
3 3. ポリティカル・エコロジー論	6
3 4. 「共同体文化」の幻想	7
3 5. 共同体による共有資源管理の条件	8
4. 制度論の展開	9
4 1. 「囲い込み」の修正	9
4 2. 「先住民」の尊重	10
4 3. 「バッファー・ゾーン」	11
5. 自然をめぐる文化と保護のあり方	13
5 1. 「自然」と「文化」の外在化	13
5 2. 人と環境を「つなぐ」文化	13
6. タイの農民の暮らしと森	15
7. 本論文の構成	18
第1章 森の中の村：調査地の概要	21
1. ゴンカム村	21
2. 岩がちな地形と森林、国立公園	21
3. 村の来歴	22
第2章 森を巡る国家と村人：国立公園の「中」の村	25
1. はじめに	25

2. タイ森林政策の変遷	
: 近年の共同体林(pa chumchon)推進への変化を中心に	25
2 1. タイの森林政策史概観	25
2 2. 森林局の「自然保護機関」への役割転化	28
2 3. 共同体林(pa chumchon)へのシフト	30
3. ゴンカム村での暮らしと国立公園	33
3 1. 村人の暮らしの制約要因としての「国立公園」	33
3 1 1. 国立公園と村	33
3 1 2. 耕地の制限	33
3 1 3. 陸稲(khaw hai)の消滅	34
3 1 4. 社会資本整備の遅れ	35
3 1 5. その他	36
3 2. 「国立公園」という現実への村人の対応と戦略	36
3 2 1. 飯米不足への対応	36
3 2 2. 最低限の現金収入の確保	37
3 2 3. 生活スタイルの選択	38
3 2 4. 外部との駆け引き	39
4. 国立公園事務所と共同体林促進発展計画の活動	41
4 1. パーテム国立公園	41
4 1 1. 活動概要	41
4 1 2. 地域住民への現実的対応	43
4 2. 共同体林促進発展計画事務所の活動	43
4 2 1. 共同体林促進発展計画の概要	43
4 2 2. 野心的越権	45
4 2 3. 無言の了解	46
5. まとめ	46

第3章 森を見る眼: 村人の環境認識

1. はじめに	48
2. 森を分類する論理	48

2 1. システムへの整理	48
2 2. 地形の呼称全般	48
2 3. 植生による森の分類	49
2 4. 利用・所有形態による森の分類	50
2 5. 二つの基準の相関関係	51
3. 森の認識の二重性	52
3 1. 村人の眼差し	52
3 2. 地図に描かれた矢印:自然への眼差し	53
3 3. 「普通」の地図:社会への眼差し	54
3 4. thot:自然に刻み込む年輪	54
3 5. 「農民」と「狩猟採集民」	56
4. まとめ	57
 第4章 森の知恵:野生植物利用の知識とそのあり方	 58
1. はじめに	58
2. 調査の概要:野生植物リストと個人への聞き取り	59
3. ゴンカム村での野生植物利用に関する知識の傾向	60
3 1. 全般的傾向	60
3 2. 食用の内訳	60
3 3. 薬用の内訳	61
3 4. 野生植物利用の知識の特徴	62
4. 知識の個人差の量的側面	63
4 1. 4人への聞き取り	63
4 2. 聞き取りの結果	63
4 3. 4人の知識の量の違い	65
5. 知識の共有とばらつき	66
5 1. 集成資料と知識の共有の分析	66
5 2. 低い共有度	66
5 3. 必要最低限の知識	67
5 4. 微妙な違い	68

5 5. 専門知識と「普通」の知識	68
5 6. 「知識」と「評価」	69
5 7. 知識の動態的理解	70
6. 知識の個人差はどうしてできるか	70
7. まとめ	72
第5章 食材採取に見る森の農民の文化	74
1. はじめに	74
2. 村人の食料源	75
3. 村での食生活の概要と料理法	76
4. 季節による変化	83
4 1. サティアン家の食事データ	83
4 2. 雨季	84
4 3. 乾季	87
4 4. 食生活の季節的变化への村人の対応の特徴	88
5. 狩猟・漁労・採集:食材採取の行動	90
5 1. 採集・漁労・捕獲	90
5 2. 狩猟	92
5 3. 「雨が降ると、ueng が食える」	93
5 4. 食材採取の行動の特徴	94
6. まとめ	95
第6章 森のめぐみ、キノコとタケノコ	97
1. はじめに	97
2. タケノコ	97
2 1. タケとは何か(呼称の問題も含め)	97
2 2. タケノコの利用	100
2 2 1. 種類と生態	100
2 2 2. 利用の仕方	101
2 2 3. タケノコの採集	104

2 2 4. タケノコの価値付け	106
2 3. タケ材の利用	107
3. キノコ	109
3 1. キノコとは	109
3 2. キノコの利用	109
3 2 1. キノコの種類と生態	101
3 2 2. キノコの利用法	111
3 2 3. キノコの採集	112
3 2 4. キノコの価値付け	113
4. キノコとタケノコ:「森の農民」への恵み	114
4 1. 利用の共通点と違い	114
4 2. 食生活の中での意義	115
5. キノコとタケノコの利用に見る「森の農民」の文化	116
6. まとめ	117
 第7章 森を食うことで、森を守る	 118
1. 「森を食う」ことで生きる文化	118
1-1. 村人の環境認識	118
1 2. 野生植物利用のあり方	119
1 3. 食材採取と利用の実態	119
1-4. 人と自然の関わり:キノコとタケノコを素材に	120
1 5. 「森を食う」人々の文化のあり方	121
2. 森を食うことで森を守る	121
2 1. 森を開う論理	122
2 2. 多面的で多様な文化の尊重とすみわけ	122
 参考文献	 125

図・表・写真リスト

図、表、写真などは、各章末に一括して記載した

第1章

図1 1. パーテム国立公園周辺地図

写真1 1. ゴンカム村とその周辺

第2章

図2 1. タイの森林政策・自然保護政策の推移

図2 2. 「国立公園の中の村」と外部者：意識のズレとせめぎあい

図2 3. 生き方の多様性の尊重：森を巡る地域と国家の将来像

表2 1. パーテム国立公園の森林破壊事件と違反者逮捕実績

第3章

図3 1. 自然状態での dong dip、dong、ba

図3 2. 人為攪乱による dong dip、dong、ba の移行

図3 3. 土地利用・所有による分類

図3 4. 森林の分類システム概念図

図3 5. サティアンさんの地図

図3 6. ゴンカム村周辺図

表3 1. 卓越する樹木の名で呼ばれる ba の例

表3 2. 村から伸びる道沿いの tho,t

写真3 1. ドンナタムの森

写真3 2. ほとんど樹木のない岩がちな ba

写真3 3. 比較的植生の豊かな ba

写真3 4. Dong

第 4 章

図 4 1. 知識の共有の構造

図 4 2. 個人レベルの民族知識の様態

表 4 1. 食用となる植物のようと言との形態内訳 (全 96 種)

表 4 2. 薬用植物の薬効内訳 (全 91 種)

表 4 3. 主要な薬効の薬用植物の形態の内訳

表 4 4. チアップ氏の聞き取り結果

表 4 5. チューン氏の聞き取り結果

表 4 6. トーン氏の聞き取り結果

表 4 7. テイン氏の聞き取り結果

表 4 8. 用途ごとの知識の共有

表 4 9. 食用:用法ごとの知識の共有

表 4 10. 4 人が共有する食用の知識

表 4 11. 「その他」の用途一覧

表 4 12. 4 人が共有する食用植物の薬効

資料:ゴンカム村で得られた野生植物利用の知識集成

第 5 章

図 5 1 1. サティアン家の料理データ、主な食材の種類ごとの割合と季節変化

図 5 1 2. サティアン家の料理データ、主な食材の由来による割合と季節変化

図 5 2. タケノコと tam の割合の変化

図 5 3. 自然からの食材採取行動のサイクル

図 5 4. 食材採取をめぐる人、自然、文化

表 5 1. サティアン家の料理データ:6月

表 5 2. サティアン家の料理データ:8月

表 5 3. サティアン家の料理データ:9月

表 5 4. サティアン家の料理データ:2月

表 5-5. サティアン家の料理データ:3 月

写真 5-1. 村での食事風景

写真 5-2. ある日の食卓

写真 5-3. ko,i pla siu

写真 5-4. 皮をむいたタケノコ

写真 5-5. バケツいっぱいのおうぎ

第 6 章

表 6-1. ゴンカム村で見られるタケの種類

表 6-2. 標準タイ語での呼称(‘mai ～’ と呼ばれるもの)

表 6-3. 各種類のタケノコの季節とよく採れる場所

表 6-4. タケノコ採りの場所

表 6-5. 好みのタケノコの種類

表 6-6. タケ材の利用法

表 6-7. ゴンカム村の食用キノコ

表 6-8. 各種類のキノコが出る季節

表 6-9. キノコ採りの場所

表 6-10. 各種類のキノコの味の特徴

表 6-11. キノコの好み

写真 6-1. 水田脇の休み屋でタケノコを煮る

写真 6-2. no, mai som を作るため、タケノコを細く刻む

写真 6-3-1. 「美しい」タケノコ

写真 6-3-2. 「美しくない」タケノコ

写真 6-4-1. krada (肩から下げるカゴ)

写真 6-4-2. krathip khao (蒸したもち米を入れる櫃)

写真 6-5. ゴンカム村で採れるキノコいろいろ

写真 6-6. 笠の開いたキノコ(右)と、まだ開いてないキノコ(左)

序論

1. 自然保護と文化の多様性

環境問題は、食料問題と並んで、21 世紀の人類が抱える最大の課題といわれる。オゾン層破壊、地球温暖化、環境ホルモン、と環境に関する問題は枚挙にいとまが無い。その中で、最もやこしいのが自然保護の問題である。「いきもの」相手だけに、科学や経済だけでなく、哲学的議論に及び、時には感情論が入り交じる。従来の「鯨を守れ」「トキを守れ」といった単純なものから、最近では「生物多様性の保全」という、より複雑なものになってきている。1992 年にリオデジャネイロで開かれた国連地球環境会議では、生物多様性に関する多国間条約が採択され、生物多様性保全と持続的利用に関する全世界的レジームが曲がりなりにも作られるに至った。しかし、国際政治の駆け引きと各国の政治的思惑により議論はさらに複雑かつ不透明になった。目的や手段についての論理構成の輪郭がぼやけてゆく反面、「生物多様性保全」という言葉だけが一人歩きを始め、「とにかく生物多様性は保全しなければならない」という風潮が強迫観念のようにはびこっている。

一方、「鯨を守れ」式自然保護でしばしば論争的になった、欧米の文化的独善に対する批判は、より包括的な「生物多様性」への移行に伴い姿を消したかに見える。しかし、自然保護区に指定されるような豊かな自然が残る土地には人も住んでいる。草木虫魚と駆け引きする日常がある。近代化はどんな山奥の村にも至り、人々の心をも揺れ動かすが、土地土地の多様な生態環境に裏打ちされた多様な文化¹も健在である。自然保護区の指定は、その様な自然環境を人々から切り離し、囲い込む。このような包括的保護の強化は、これまで以上に在地の文化の全面的改変を迫る。多様な生活文化は行き場を失い、「市場」へと統合されて行く。

生物多様性も、人間の多様な文化も、地域の環境の中で生まれる。一方は遺伝子の仕組みを用いたのに対し、もう一方は知的な営為を用いたという違いがあるに過ぎない。己が生きる場を求める生命の発露として、共にかけがえの無いものである。多様な生き物と、人間の多様な生き方は本来、同根のものではないだろうか。人が森を食うことで生きる。コンドミナス[1993]が調査した山

¹ 「文化」とは何か、という定義を巡る議論は多岐に渡り、錯綜している。本論文では、「一定の範囲の人々が、ある程度、共有する、価値、規範、行動様式の内、理論的には他にも選択肢がありうるもの」という意味で用いる。

地民の焼畑以外にも、森の「食い方」はいろいろある。「食わずに、ひたすら守る」というのは、不自然な気がしてならない。

2. 囲い込みの思想

2-1. 自然保護区の発祥

「囲い込み」による自然保護の根底にある、自然を人間から断絶したものと捉え、自然を人間から隔離し囲い込むという思想は、どこに起源し、どのように展開してきたのだろうか。

自然保護の先駆けとなったのはアメリカである。未開拓の原野が多く残され保護区の設置が容易だという事情もあり、国立公園という形での、国家による自然保護区制度を世界で最初に実現させた。

アメリカの自然保護運動の始まりは 19 世紀である。18 世紀の啓蒙主義、自然支配の称揚への反動として、19 世紀にはロマン主義・神秘主義を起源に非人間中心主義的な「保存」の概念が生まれた[鬼頭 1996: 41]。例えば、後のアメリカの自然保護運動にも大きな影響を与えたソローは、マサチューセッツ州コンコード郊外のウォールデン池畔に小屋を建て、森の中で暮らした体験をもとに「ウォールデン」[ソロー 1991]を著した。彼は、自然の中に身を置き、直感的に、自然の中のすべてのものに浸透しているはずの *oversoul* と交流することで人間の精神を見つめようとした[鬼頭 1996: 43]。

このような、ロマン主義的な思潮から原生自然の維持を求める動きが出てくる。ジョージ・キャリトンは、政府が「国民の公園を設立し、自然の美しさの新鮮さ、野生的なものすべての中に人間や獣を入れるなら、インディアン、バッファロー、および原野が効果的に保護されるだろう」とした。ソローも、1853 年に、「国立禁猟区」についてキャリトン同様の考えを示し、原野の維持は文明の維持に重要だとした[マコーミック 1995: 112]。また、政府も、1864 年にヨセミテ溪谷とビッグツリーのマリボザグロウブを公共の利用、リゾートおよびレクリエーションに供し、譲渡できないという条件でカリフォルニア州に譲渡 [マコーミック 1995: 112]、1872 年には世界初の国立公園、イエローストーン国立公園の設置に至った。1890 年には、2 番目のヨセミテ国立公園が設置されている。

興味深いのは、国立公園が、単に自然保護のためだけでなく、ナショナリズムの発場でもあったことだ。独立戦争以来、問われつづけていた「アメリカたるもの」として、ヨーロッパと比較して広大な手つかずの土地、終わりの無い荒野が愛国心の対象となった[鬼頭 1996: 44-45]。イエローストーン国立公園の設置も、1870 年の探検隊の報告の公表により、合衆国が世界に誇る遺産とし

て保存すべきとの世論が沸騰したことによる[畠山 1992: 249]。

その後、1916 年に国立公園局が設置され、国立公園制度が確立される。大恐慌、ニューディール、第二次世界大戦といった歴史的事件の都度、予算削減や、その逆の整備計画の充実を繰り返す。この間の国立公園政策を巡る争点は一貫して、レクリエーションのための開発か、原生自然の保存か、だった。

この対立は国立公園創設当初からあった。特に、19 世紀末から 20 世紀初めのジョン・ミューアとピンショアの論争は有名である。ミューアは、ソローら超越主義の影響を強く受け、自然物はそれ自身のために存在していると考え、原生自然に手を加えず「保存」すべきと唱えた。一方のピンショアは、1898 年から森林局長の職に就き森林管理行政の中心にいた。彼は、功利主義の観点から、「最大多数の最長期間の最大幸福」のため、科学的資源管理、適切な管理をしながら賢明な利用をして行くという「保全」を考えた[鬼頭 1996: 46-49]。この両者は、サンフランシスコ市が、水不足解消と水力発電のためダムを建設しようとしたヨセミテのヘッテ・ヘッチイ溪谷の保護を巡って争った。ミューアは「保存」派の立場からこれに反対したが、ピンショアは建設を認めたのである[鬼頭 1996: 48-49]。

以上のような自然保護の発祥の経緯には、「囲い込み」が持つ思想的特徴がよく現れている。人間による自然の支配への反作用として、「手つかずの原生自然」の保存を求める声が出てきた。原生自然の「保存」か、資源の適切な管理である「保全」か。共通しているのは、自然は本来「手つかず」の状態で、外部者である人間は、それを支配し利用することも、原生状態で保存することもできる、という自然観である。「自然の中に霊的な存在を認め、そこから人間の精神を見つめ直す」というソローたち超越主義者も、何か日常から切り離された彼岸として「原生自然」を捉えている。このような自然認識は、アメリカ原住民(インディアン)の生活からは決して生まれぬものだろう。ソローのウォールデンの小屋も、それまで住んでいたコンコードから 1 マイル半しか離れておらず、ソロー自身、都市生活と行き交うことの重要性を考えていたように、超越主義的思潮も近代的都市生活を可能にした啓蒙的近代を前提にしていた[鬼頭 1996: 44]。つまり、自然を資源として消費する近代産業に支えられた都市の目線で、彼岸にある消費の対象の自然の一部を、「原生」状態のまま保存しようという思想である。だから、キャリトンのいうように、「原生自然」には、長年、征服の対象であったインディアンも含まれるのである。

自然の支配と、その反作用の自然保護は、実は自然を支配し開発する「近代」が産んだ双子の兄弟である。普段、自身が暮らす空間、都市に代表される「近代」の範囲を食い止め、日常触れる機会のない彼岸の原生自然を囲い込む。「生物多様性保全」と違うのは、インディアンをも「原生

自然」の一部とし、「人類動物園」的に囲い込むことに何のためらいもなかったことだろう。当時、「近代」の影響は、まだ限定された範囲にしか及ばなかったろうし、インディアンはまだ「人」ではなかったのだ。

2-2. ヨーロッパ諸国による森林破壊の歴史

現在の保護区囲い込みの起源である、19世紀に発生した自然保護運動は、思想的に、自然を支配・開発の対象とみなす「近代」と同根であることがわかった。ここでは、「近代」の生まれ故郷であるヨーロッパでの森林破壊の歴史を簡潔に振り返る。破壊の図式と、その自然認識とはいかなるものだったのだろうか。

ヨーロッパでの森林破壊は、近代に始まったものではない。土壌を流出させ後々まで植生が回復しないほどの徹底した森林破壊がギリシャ・ローマ期に既に行われている。

新石器時代には、人の生活は海岸線の狭い平地に限られていた。沿岸部とその近くにはたくさんの材木があり、交易用のいかだや引船、ピラミッド建設の石塊を運ぶころにも使われた[ウエストビー 1990: 56]。ところが、ギリシャの都市国家の拡大の影響は森林を直撃する。奴隷制下の大地所有者は、森林を伐り開き、商品作物のオリーブを栽培した。オリーブは輸出用作物なので、生産の拡大にも関わらず、地中海各地から穀物輸入を増やす必要があった[ウエストビー 1990: 56]。

イタリアでは、ローマがカルタゴと戦っている頃には、地中海を支配できるほどの艦船を建造するほどの森林があり、森林の農地化が奨励されていた。しかし、やがてギリシャと同様に、大地所有者は高い利益を求めて牧場やブドウ、オリーブの栽培に走り、都市民を養う食料生産のため、各地の植民地で森林が伐り開かれた[ウエストビー 1990: 57-58]。いくつかの山地ではローマ没落後、森林が回復したが、極度に土壌浸食が進んだ地域もあり、今日の地中海の貧相な植生をもたらす最初の契機となった[ウエストビー 1990: 59]。

ローマが植民地を設けなかったアルプス以北の森林は、中世に都市が広がるまで手つかずに残った[ウエストビー 1990: 71]。農民は狩猟、家畜放牧、木材・非木材林産物の採取、と森林に大きく依存した暮らしを送り、森林は「貧者の外套」と呼ばれた[ウエストビー 1990: 68]。しかし、教会ら地主はローマ法の適用により農民の慣習的権利を否定し、開墾や商業的木材生産のための囲い込みを進めたので、各地で農民による森林への攻撃や反乱を引き起こした[ウエストビー 1990: 71-76]。「20世紀に植林が本格化するまで森林伐採が拡大しない時代はなかった。」[石 1997: 139]しかし、中世のヨーロッパ大陸には、三圃制のように再生林の育成を組み込んだ輪作

システムもあり、根こそぎ破壊するには至らなかったのだろう。

近代以降、ヨーロッパ世界による森林の破壊は、むしろヨーロッパ以外の地域で猛威を振るった。ヨーロッパ諸国による植民地支配に共通するのが、奴隷や地元民の低廉な労働力に依存した、本国向け商品作物の大規模プランテーションへの農業の再編だった。それと同時に天然資源が濫用され、回復不可能にまで収奪された土地は放棄された[石 1997: 138-139]。

以上のような大規模な森林破壊はどれも同じ図式である。大土地所有者による、専ら売るための農業や資源採取である。時代や地域を問わず、森林は、森林資源に依存して暮らす在地の民から切り離して囲い込まれ、大量かつ根こそぎに破壊されていった。大地主は都市に暮らし、自ら手を汚しはしない。彼らは日常、森林と直接関わりを持たない。森林は遠くにあり、「資源」として開発することで金を生むものに過ぎない。貨幣という抽象的尺度で計ることのできる、単色に塗りつぶされたものである。そこにある具体的な木、風景、人の暮らしは思考の範囲外だろう。

「近代」²は、そのような単一化・抽象化が支配する。「精神のモノカルチャー」[シヴァ 1997]である。「神」から解放され、科学が取って代わる。実験によって何度でも再現可能な客観的法則が万物を支配するという科学的思考は人間の生活のあらゆる側面に及ぶ。森林破壊は近代に始まったことではないが、近代以降格段に獰猛になった。貨幣による抽象化と籠が外された欲望の正当化は無感覚な消費文化を招き、記号の入れ替えの中に押し込められた人々は、ますます無自覚になる。「自然保護」も、都市的思想である。「近代」の物理的範囲を問題にするだけで、このような認識を自明の前提とし、共有しているのだ。

3. 「共同体」へ

3-1. 「囲い込み」の限界

「囲い込み」による自然保護は、「手付かずの原生自然」を目的とし、人間の生業活動を排除するのが原則だった。しかし、自然保護の主たる対象が、先進国から、熱帯林など、発展途上地域に移るに従い、このような「囲い込み」による保護のあり方は壁にぶつかった。すなわち、保護の対象となる地域の人々の暮らしの問題である。彼らの多くは、まさに保護の対象とすべき「自然」に依存した暮らしを営んでいる。「囲い込み」は、彼らの生活基盤や、「発展」の機会を奪う。このような

² ここでは、単に時代区分や時間的概念としてではなく、科学や合理主義が卓越するイデオロギーとして括弧付「近代」の語を用いる。後に用いる「前近代」も同様である。

自然保護のあり方は次第に疑問視され、「持続的発展」を目指すものへと変化を迫られるに至った。現在では、地域共同体参加の自然資源管理は、持続的な農村開発に欠かせない手段の一つと考えられている。しかし、地域住民の暮らしや持続的発展と調和した保護制度の在り方については、1980年代からの様々な研究や議論にも関わらず、未だ合意を見ない。保護区と地域住民との間の摩擦は、今日に至るまで解消されていない。

3.2. 「保護」と「保全」

自然環境を守ろうという動きには、元来、二つの異なる枠組みがあった。一つは、資源として、「保全」しようとするもの、もう一つは、「自然」そのものに価値を認め、「手つかず」のまま「保護」しようとするものである。前述のように、この二つの立場は、本来、相容れぬもので、長く対立してきた。古くは、20世紀初頭のアメリカでの、ヨセミテ渓谷開発をめぐる「保存（保護）」と「保全」の衝突である。1992年の生物多様性条約の審議過程でも、遺伝資源の利用と、遺伝子の多様性の保護のどちらを強調するかをめぐり綱引きが行われた。

たとえば、森林の場合、木材生産や非木材林産物の適正な利用を図り、森林の荒廃を防ぐというのが前者の立場である。後者の立場では、原生林として、一切、人間の手が加えられることが禁止される。しかし、森林管理に関しては、木材生産から、生物多様性などより複雑な自然生態系の管理へと比重が移ってきている[Gilmour 1995: 10]。そうなれば、地域住民との関係において、「保全」と「保護」の違いは意味を持たない。また、南北間の経済的不平等や、当該住民の人権尊重の観点から、前述のような「持続的発展」の必要性が説かれるに及び、「保全」と「保護」の対立は影を潜めた[Western and Wright 1994: 4-7]。以後の議論では、一括して「保護」とする。

3.3. ポリティカル・エコロジー論

現在、自然環境保護と地域住民の関わりについての議論の中心をなすのが、ポリティカル・エコロジー論である。ポリティカル・エコロジー論とは、環境問題を、政治・経済の構造との関連で捉える枠組みである。ただし、研究の対象となる領域や分析手法は多岐にわたり、その範囲は必ずしも明確ではない。文化生態学や生態人類学での、小規模で閉鎖的なモデルへの懐疑が主要な出発点の一つである[島田 1998: 3-5]。

ブライアント[Bryant 1992]は、ポリティカル・エコロジーの研究領域を、1)環境変化の文脈的原因、2)アクセスをめぐる紛争、3)環境変化による政治的な派生効果、の3つに整理する。1)と3)は、政治経済と環境変動との相互作用の構造に、2)は、そのような構造下で生じる資源へのアクセス

をめぐる紛争に着目するものと言えよう。

この両者それぞれには、保護区のあり方と地域住民の暮らしという観点からは、次のような事象が含まれるであろう。前者には、開発の進行に伴う自然環境の荒廃が保護区設置の動機となったり、保護区管理の強化を招くというプロセスが当てはまる。資本主義的開発による自然環境破壊については、タイでのキャッサバなど商品作物導入による農地拡張と森林の荒廃が典型例である。ハーシュ[Hirsch 1990]や田坂[1991]は、国家レベルの政治経済に、周縁の農民や資源が取り込まれて行く過程と位置づけている。その結果、残り少なくなった森林に対し、国家による保全あるいは保護が強化される。国家、資本、地域住民の間の資源の奪い合いが集約される空間である[Hirsch 1993]。

後者の資源のアクセスをめぐる紛争は、このように、前者の大きな枠組みでの政治経済と環境変化の相互作用の構造と不可分である。自然資源をめぐる紛争は、基本的に、地域住民対国家、ないしは中央の大資本という構図になる。よって、国家の自然資源管理の制度や政策の変遷過程と、地域住民の抵抗のせめぎ合いの実態解明が中心課題となる。ペルーソのジャワでの研究[Peluso 1992]はその代表的な例であろう。オランダ統治期のジャワに、地域住民の慣習的森林利用を排除して科学的林業によるチーク・プランテーションが導入されて以来、日本占領期や独立後までの森林管理の歴史を記述している。スコットの議論を援用し、「弱者」である地域住民の「日常的な抵抗」に着目し、地域住民の森林資源からの締め出しによる生活基盤の破壊や、資源分配の不平等にその原因を求めている。

中央対地域住民の紛争に関する議論の多くは、ペルーソ同様、資源分配の不平等を重視し、資源管理に関する分権を主張する。ヴァンダーギースト[Vandergeest 1996a]は、タイでの森林資源の国家による一元的管理の進行過程を、「領土化(territorialization)」と呼び、それを、1)領域的国家主権の確立と林産物の管理、2)森林区域の境界確定、3)森林区域の機能的領域化、の3段階に整理する。このような地図による森林の把握や科学的基準での分類は、地域住民による資源利用の実態や、「近代的所有権」に一元化できない、複雑に錯綜する権利関係を無視したものである、と非難する。そして、地域住民の森林管理への参加を主張するのである。

3-4. 「共同体文化」の幻想

このような資源分配の不平等解消と分権への訴えは、「地域共同体による資源管理」に帰着する。今日、自然環境保護を論じる上で、「地域共同体による資源管理」は、中心的なトピックになった感すらある。「共有の悲劇」へのアンチテーゼとして、地域共同体が共有資源を持続的に利用・

管理してきた事例が多数報告され、地域共同体の能力が再評価されてきた。また、民主化や市民社会をめぐる政治運動との関わりも無視できない(例えば、[Sundar 2000])。

このような中で、地域共同体の能力を過大評価し、理想化する動きも見られる

例えば、タイの「共同体文化」学派である。彼らは、自給自足、相互扶助などに支えられた閉鎖的な村落共同体を想定する。かつての伝統的共同体は、国家の介入や資本主義の影響で危機に瀕しており、それらを排除して共同体を復興しなければならないとする[ナートスパー 1993]。共有資源管理は、この共同体の一体性を回復する手段と位置づけられる[Wasi 1998]。

このような「共同体文化論」の閉鎖的で外部から独立したモデルは、実際のタイの農村社会の性格とは乖離しているという厳しい批判にさらされている[北原 1996: 3 章]。ただし、北原自身は、実証的検討よりも、戦略的な文化運動として解釈すべきとの立場をとる。アナン[Ganjanapan 1997、1998]も、同様に、近代的法制度に適応した、コミュニカルな権利を獲得する運動として、地域共同体による森林資源管理の必要性を訴える。しかし、現実には、「共同体文化」に基づいた NGO の村落開発プロジェクトが、村落内の政治的対立や、スタッフの懐古主義的発想により失敗した事例も報告されている[Quinn 1997]。いかなる文化運動や政治運動も、村落社会の現実から乖離すれば成功は覚束ないのである

3.5. 共同体による共有資源管理の条件

では、地域共同体による持続的な資源管理は、いかなる条件で成功するのだろうか。

オストロム[Ostrom 1990]は、各地の共有資源管理の、長期間存続している事例、資源の減少に伴い制度を変更した事例、失敗した事例を比較検討して、持続的な資源管理が維持される制度的条件として次の 8 つの項目を挙げる。1) 資源を採取できる個人あるいは世帯が明確に定められていること。2) 資源の採取・供給に関する規則と地域の事情とが調和していること。3) 規制の運用の影響を受ける人の大部分が、運用に関する決まりの修正に参加できること。4) 資源を利用する人々による相互監視。5) 規則の違反者が、違反の程度に応じた罰を受けること。6) 迅速な紛争解決のしくみがあること。7) 資源採取者が管理制度を設立することが、公権力による抑圧を受けないこと。8) より大きなシステムの一部である場合、機構全体の各層で、資源採取・供給、監視、規則の強制、紛争解決が組織化されていること。さらに、共有資源管理制度の設立や変更について、資源の採取・利用の当事者は、各々、変更に伴う利害を判断し、賛否を決めるという分析枠組みを示している[Ostrom 1990: 192-214]。

オストロムが検討した事例の内、資源の減少に伴い、持続的管理・利用制度への変更成功し

たのは、カリフォルニアの地下水に関する一例だけである。それ以外の持続的資源管理制度の成功例はいずれも伝統的なものである。

現在、生物多様性保全の観点から最重要視される熱帯林について、上の 8 項目を満たすような堅固な伝統的資源管理制度の事例は筆者の知る限り存在しない。タイでも、北部には長期間存続してきた共同体による森林管理の実例があるが、相互監視のような堅固な制度ではない。近年、それ以外に、新たな共同体林の設立が全国的に見られる。多くは、NGO や地元の森林局員との共同作業で行われている。しかし、資源採取や利用の規則は有名無実なことが多く、相互監視の制度などはない。規則違反の多発による森林荒廃が起こる可能性は十分考えられる。地域共同体の自主性を尊重することも大切だが、自然環境の保護・保全と地域住民の暮らしの両立には、公権力や NGO といった外部者の何らかの関与が必要なことは否定できない。

4. 制度論の展開

4-1. 「囲い込み」の修正

3節で触れた、ポリティカル・エコロジー論や共同体文化論は、政治運動としての意味合いが強く、地域共同体が資源を管理し、利益を享受するという理念を強調する議論であった。他方で、実際に保護に携わる人々をも巻き込んだ、より現実的で制度のありかたに関する議論も行われている。地域住民の生活を尊重し、保護との共存を模索しているのは3節での議論と同様である。しかし、従来の自然保護・森林保全制度が十分に機能しないという現実が出発点になっている点が異なる。つまり、あくまで、焦点は、「いかにすれば保護・保全できるか」という点にある。

「囲い込み」による伝統的な自然環境保護への見直しが始まったのは 1970 年代である。この背景には、制度の不整備、汚職など政治的問題、地域住民の資源利用を求める圧力などにより、厳格な保護政策が躓いたことがあった。また、保護区内のみを保護し、区域外では無関係な土地利用がなされるという体制では不十分だった[Gilmour 1995: 8-9]。このような反省に立って、持続的な資源管理・利用をも含んだ、保護の強弱に段階を持たせるような修正が行われた。1978 年に国際自然保護連合 (IUCN) が定めた保護区管理のガイドラインでは、保護の目的や強弱の違いに応じた 10 のカテゴリーが示された。このカテゴリーには、地域住民の持続的な資源利用が認められる区分も含まれている。しかし、人為の影響を排除する「囲い込み」による保護も残された。

地域住民の暮らしや持続的発展と保護区との調和の必要性は、保護区運営に関する国際会議の都度、確認されてきた。1994 年の IUCN の保護区管理のガイドラインでは、10 のカテゴリーが、

以下のような 6 のカテゴリーに改められた[Stevens 1997a: 17]。

- I. Strict Nature Reserve/Wilderness Area: 科学のため、原生自然の保護のための保護区。
- II. National Park: 生態系保護とレクリエーションのための保護区。
- III. Natural Monument: ユニークな自然や自然＝文化の特徴を保護する。
- IV. Habitat/Species Management Area: 人為的管理により、特定の種や生物群を保全する。
- V. Protected Landscape/Seascape: 人と自然の長期間の相互作用で作られた、美的、生態的、文化的に特に価値のある地域を保護する。
- VI. Managed Resource Protected Area: 自然生態系の持続的利用のための保護区。

このようなカテゴリーは、人為の影響の濃淡を現しており、6 つのカテゴリー全てで、保護の目的を阻害しない限り、人の居住が認められる[Stevens 1997a: 15]。

このように、全体的な潮流としては、厳格な保護という基本は変わらぬものの、地域住民の資源利用が認められる幅も徐々に大きくなってきている。

4-2. 「先住民」の尊重

このような「囲い込み」による保護の修正の中でも、「先住民(indigenous people)」の位置づけは最も重要なものである。1992 年の国連地球環境会議のアジェンダ 21 でも、26 章で、「先住民とそのコミュニティの役割を認め、強化する」旨、定められている。IUCN の 1992 年のカラカスでの会議でも、自然環境を、人と環境の相互作用の長い歴史に裏打ちされた、伝統文化と共に暮らす人々の住処として保護するという方針が打ち出された[Stevens 1997b: 40-41]。

現実の保護区のあり方にも新しい動きが生じてきている。保護区内に居住する「先住民」に対し、金銭的保障、国立公園への入園料収入の分配、ツーリズムに促進、といった方法での逸失利益の補填は比較的早くから行われてきた。保護区の設立や運営・管理を「先住民」と共同で行う事例も見られる。さらには、「先住民」側のイニシアチブで、保護区が計画・設立され、「先住民」が主体となり、伝統的な信仰や民俗知識に基づいた管理が行われている事例も現れてきている[Stevens ed. 1997]。

これらの事例の多くは、外部による破壊から、独自の伝統的生活様式とその基盤としての自然環境を守ろうという、「先住民」の生存戦略である。近代国家の中での少数者である自身の文化的独自性を保持し、開発の波から身を守るべく自らの生活基盤に対する権利を確保しようとしているのである。

このように、「弱者」である「先住民」が、伝統を守ろうとする図式が保たれる限り、「先住民」主体

の自然環境保護は、理想的に機能するだろう。しかし、将来的に、彼らが別の生活様式—いわゆる「近代的な」—を望むことになれば、問題が生じる。「先住民」が「昔々らの生活」をおくる権利から一歩踏み出して、一国民としての「発展の権利」を求めれば、自然環境と調和的である保障はない。これは、「先住民」以外の地域住民の暮らしと同様の枠組みで考えるべき問題となる。

4-3. 「バッファー・ゾーン」

「多数派が来る以前から、自然と調和した暮らしを送ってきた伝統」という、特別な武器を持たない、「先住民」以外の地域住民の暮らしは、「先住民」ほど環境調和的ではないとみなされがちである。つまり、前述のカテゴリーの内、厳格な保護を必要とする区域では、彼らの居住、生活は認められないことになる。実際、「囲い込み」による厳格な保護区は、まだまだ主流を占めている。例外的な「先住民」以外の地域住民の暮らしと自然環境保護との両立の場は、人為の影響を最小限に「原生自然」を守る「コア・ゾーン」の周辺、いわゆる「バッファー・ゾーン」である。

バッファー・ゾーンの基本的な目的は、保護区の周辺を、動植物種が保護区(コア・ゾーン)の境界を越えて広がることができる程度の植生を維持することである[Sayer 1991: 2]。この基本的な目的を満たす範囲で、あるいは満たすために、持続的農村開発を含む、バッファー・ゾーンの運営がなされる。IUCN が出している‘Rainforest Buffer Zones: Guidelines for Protected Area Managers’[Sayer 1991]は、実務家向けに、バッファー・ゾーン運営をめぐる問題点を整理し、基本原則を提示している。内容は、法制度の整備、土地権利から、開発プログラムのあり方を含む、地域住民の利用の在り方に至る。

この内、最も多くの紙面を費やしているのが、農村開発のあり方についてである。同書は、バッファー・ゾーンでの持続的開発のプロジェクトを取り巻く環境の厳しさを指摘する。対象地域の多くが人口急増地域であることや、経済危機、換金作物の価格変動といった経済的困難がある。さらに、共同体の紐帯や規範制度が弱く、保護の目的よりも個人利益を優先するという社会的側面を挙げる[前掲書: 21-22]。

さらに、これまでの NGO によるプロジェクトの多くが芳しい成果を上げていないのは、資金提供者への説明のため、事前に作成した詳細な行動計画を現場に持ち込むためだとする。その上で次のようなプロジェクト成功の条件を挙げる。一つは、スタッフが個人的な関わりを強くし、共同体や保護区担当者のニーズを把握することである。もう一つは、地元のイニシアチブ、技術、知識を用い、拙速な変化を求めないことである[前掲書: 24]。簡単な技術を用いて、10年から15年の支援の目途をつける必要があるとする[前掲書: 25-26]。しかし、同時に、バッファー・ゾーンの問題

に没頭するあまり、コア・ゾーンを厳格に保護するという本来の目的から外れることを諫める[前掲書: 25]。

人口の急増、経済的な不安定さ、脆弱な地域共同体の規範強制力といった状況下で、10年から15年という長いスパンの地道なプロジェクトの成果を待つだけの時間的余裕があるのかという疑問は残る。

「いまだ森林が残されているバッファー・ゾーンの管理」について述べたくだりでも、これに似たジレンマが伺える。コア・ゾーンの隣接地域に未だ森林が残されている場合には、将来的に生態系に「やさしい」開発がなされるよう、予防的措置が必要だとする。具体的には、特定の利用形態に限定することで、開拓農民による破壊を未然に防ぐことである[前掲書: 49]。「先住民」の伝統的利用に限定することは効果的方法だとしながら、情報伝達の発達により、「伝統的共同体」のまま存続することは困難だということを認める[前掲書: 49]。ではどうすればよいのか。同書は、態度を明らかにしていない。彼らの社会政治構造を理解し、物質的・文化的ニーズを尊重して、保護区設置の事前に十分な話し合いをすることで、バッファー・ゾーンを巡る問題の多くは回避できるというだけである[前掲書: 52]。土地の権利についても、一般論としては、地域住民の権利を積極的に認めることを促している[前掲書: 17-18]。しかし、「森林が残る地域」について、土地の管理を完全に「先住民」に移すことは、上記の理由から将来的に問題を生む可能性を示唆している[前掲書: 49]。

結局のところ、バッファー・ゾーンでの地域住民による自然環境の持続的利用が確立できない場合の対応策は明らかにされていない。しかし、コア・ゾーンの自然環境保護が基本的な目的であることを考えれば、極端な場合、強制排除もやむを得ない、というのが暗黙の前提なのだろう。

整理すれば、「環境調和的伝統文化」を有する「先住民」は、その伝統文化を保持し続ける限り、コア・ゾーンも含めた区域で、居住・生活が認められる。「伝統文化」から踏み出した「先住民」や、それ以外の地域住民は、コア・ゾーンの生態系に悪影響を与えない、持続的なバッファー・ゾーンの利用が認められる。そして、コア・ゾーンの生態系に有害とみなされる人々は、何らかの手段で排除される。

タイ北部、ドイインタホン国立公園での事例研究をもとにしたディアデンらの議論は、この図式を前面に押し出している [Dearden et al. 1996]。彼らは、地域住民による生態系へのインパクトを正確に把握、受容可能な範囲内か否かを個別に判断し、採るべき政策を選択すべきだとする。特に、民族集団ごとの生業形態の違いに留意する必要を説き、これを、「文化や地域性に配慮したアプローチ」と言う[前掲書: 127]。しかし、彼らの議論では、外側から観察された生業形態と量的なイ

ンパクトが判断材料となっている。このような、外面的な文化の理解と、一方的な「裁断」は、対象への政治的優越を前提とした強権的な姿勢だと言える。

5. 自然をめぐる文化と保護のあり方

5-1. 「自然」と「文化」の外在化

4節で触れたポリティカル・エコロジー論や共同体文化論、5 節の「先住民」やバッファー・ゾーンを巡る制度論に関する議論の両者に共通するのは、自然環境と人間社会を分断する視点である。自然保護の契機となった「近代」的自然観は、無批判のまま残ったのである。

ポリティカル・エコロジー論では、自然環境の変化と政治経済システムとの相関関係や、資源分配を巡る紛争が考察の対象だった。前者の議論は、一見、自然環境と人間社会をつなぐ視点に見える。しかし、自然環境の変化は、純粹に生態学的なメカニズムで説明される。他方で、政治経済システムの分析では、自然環境の変化は、システム外の環境要因として扱われる。つまり、二つのシステムは、互いに他方を外在化しているのである。後者の資源を巡る紛争の議論も同様であることは説明を待たない。

一方、「先住民」やバッファー・ゾーンの制度論は、地域住民の社会や文化を外在化している。完結したシステムである自然生態系への外側からのインパクトとして捉えるのである。このインパクトが生態系の持続性にとって許容範囲内なら共存可能で、範囲を越えれば、何らかの政策的手段で適正な範囲に戻そうとする。しばしば「地域住民との対話」が強調される。しかし、これは彼らの文化や価値観に根差した秩序の構築というより、文化の外形的評価や政策的妥協に過ぎないのではなかろうか。「先住民」のイニシアチブによる保護区の事例は、この図式の外にあるかに見える。しかし、それを容認した保護政策担当者の関心事は、「先住民」の権利尊重の世論と、「保護」の結果だったのではないかという疑問は残る。

5-2. 人と環境を「つなぐ」文化

地域住民の暮らしと調和した自然環境保護には、彼らが環境をどのように認識し、そこでどのような暮らしを送りたいと考えているのかを理解することが不可欠であろう。それには、上のような、自然生態系と人間社会を互いに疎外するような視点では不十分である。

インゴルド[Ingold 1993]は、近年の環境運動で多用される globe という語に、外側から見た、硬くて不透明な地球の認識を見出す。近代以降の概念である globe と違い、例えば、中世ヨーロッパ

やエスキモー社会では、人間を中心にした同心円的な世界観を持つ。インゴルドはこれを sphere と呼び、経験世界に基づく、柔らかく透明な世界だとする。環境運動での globe 的認識は、テクノロジーのコスモロジーに対する優越で、一種の植民地主義だと言うのである。一人の人間を取り巻く生活世界は、他の人々や社会だけでなく、様々な要素でできている。自然環境も不可分の要素である。それでは、日常生活での人と自然環境の関係をどのように捉えればよいのだろうか。

嘉田由起子らの唱える「生活環境主義」は、その試みの一つである。様々な環境問題を、科学技術によって克服しようとする「近代技術主義」でも、自然環境の保護のみを考える「自然環境主義」でもない、残余カテゴリーとして、「人が環境をどのように認識し、そして生活者としてどのような行動をとるのか」に焦点を当てる[嘉田 1995: 5-6]。例えば、琵琶湖周辺で聞き取り調査を行った嘉田は、昔は湖から汲んでいた生活用水が管につめらるようになったという変化に着目する。そして、「日常の生活世界から見えなくなった水は私たちの環境認識を単純化させ、水と人間との関わりという行動レベルでも濃密な相互作用を失わせてきた」ことを指摘する[前掲書: 18-19]。かつて、多様な意味を持っていた水との多面的関わりが近代化の中で変貌し、水の世界と日常生活行動とが断絶した[前掲書: 22-26]。生活の中で湖水と遠くなったことにより、昔と比べてそれほど汚れていない水を「汚い」と認識させるに至ったという[前掲書: 63-65]。嘉田は、このような事例研究に基づき、地域の生活者に固有の論理である「空間」に刻み込まれた共同的記憶による連帯性と、地域住民の選択の尊重を訴える[前掲書: 125-133]。

日常生活での多面的な関わり、濃密な相互作用の有無が、対象である水の認識を左右するとの指摘は、人と自然の関係の物質的側面と精神的側面の一体性を示唆する。エレンのフェティシズム(偶像崇拜)に関する考察[Ellen 1988]は、この点をさらに精緻に説明する。

エレンは偶像崇拜を文化的表現とした上で、その創出の認識面での過程を次の4つの段階に整理する。すなわち、「具体的存在、または観念の具象化」、「(具象化したものへの)生命体の[しばしば人間の]特性の付与」、「表すもの(具象化したもの)と表されるもの(観念)の合成」、「人による対象物のコントロールと対象物による人間のコントロールの両義的關係」である。あるモノに神聖な意味付けをする。具象化により観念は操作しやすくなる。モノと付せられた意味の境界が消え、両者が融合する。そのモノ(偶像)により、生活の物質的状況が変われば、それはその偶像に内在する力により現実を起こされた現象とみなされる。人間がモノに意味を与えるのみならず、人間の認識がモノにコントロールされ、モノにより神聖な観念を喚起されるに至る。興味深いのは、モノへの観念的意味の付与と、両者の融合の間に、「生命体の特性の付与」を挙げることである。ヌアウル社会の盾やノルウェーの石の宝を例に、モノとの相互行為が、人間同士の行動と同一視

されていることを指摘する。

この偶像崇拜の認識のメカニズムは、宗教的な場面のみならず、人間と環境との関係一般に応用できよう。日常生活での生き物やモノとの関わりの中で、人間は意味付けを行う。人間の、生き物やモノへの働きかけは何らかの物理的効果を生む。人間と生き物やモノの間には、社会的相互行為、あるいはコミュニケーションと呼べるような関係がある。そこでの両者の関係のあり方を表現するのが文化である³。

嘉田の言う、「空間に刻み込まれた共同的記憶による連帯性」は、そのような相互行為の積み重ねである。自然環境保護は、そのような生活の中での人間と環境の在り方に根差したものでなければならない。しかし、生活空間の中で、より多くの関わりを積み重ねていたもの、古いものの尊重は、単なる伝統礼賛に繋がりがかねない。「昔々」の暮らしぶりも不変ではない。新しい技術やモノが入り込んでくる。人の出入りもある。ノスタルジーを別にすれば、昔ながらのモノ、暮らしぶり、風景が失われて行くことが問題なのではない。生活の中での生き物やモノとの相互行為やそこから生まれる文化がなくなることが問題なのだ。これは、環境の改変ではなく、人々の意識の問題である。水が管につめられたから、人々が湖水を「汚い」と感じるようになったのではない。「きれいさ」の判断が、日常的経験ではなく、何が何パーセント含まれているかという科学的基準に依拠するようになった。このような発想の転換が、水を管につめたのである。

科学的思考のように、自然を本来、人間とは隔絶されたものと捉える視点とは別の、このような人と自然を「つなぐ」思考は、実はどこの社会にもあるのではないだろうか。最大の課題は、科学的思考の中で忘れられた、人と自然を「つなぐ」文化を再確認し、保護制度にどう取り込んで行くのかである。森、山、川、水田、そこにいる草木虫魚の一つ一つと人とのつながりを統御する文化がある。本論文での「自然」とは、そのように人とつながるものの総体を意味する。「人と自然の関わり」と言っても、人と自然は、別々に切り離された存在ではない。人の営みも自然の中にあると言ってもよいだろう。

6. タイの農民の暮らしと森

³ 「社会」と「文化」についてのこのような発想は、インゴルド[Ingold 1987]が提起したものである。彼は、他者や全体への関係していると意識することが「社会的であること」の本質であり、他者と関わる際の「社会的目的」を実効性を持たせるために奉仕するのが文化だ、とする。

タイは、森林を食いつぶして経済発展を成し遂げたと言われる。かつて国土の大半が森林に覆われていたが、今はその面影すらない。初めてタイへ調査に行った時、「飛行機がラオスから東北タイに入ったとたん、緑がなくなる」と教えられた。飛行機は、南シナ海からベトナム、ラオスを突っ切り、東北タイのウボンラチャタニ付近に至る。特に乾期には、一面緑の森に覆われたベトナム、ラオスと対照的に、メコンを越えてからコラート高原の出口であるカオヤイ国立公園に至るまで赤茶けた干からびた大地が延々続く。東北部は、タイでも最も森林破壊の深刻な地方として悪名高い。1997 年の統計では、森林被覆率は僅か 13%、タイ全国平均の約半分ではない[RFD: 1997b]。国境をまたいだ衝撃的な対比がそのままタイ全体に当てはまるわけではない。しかし、有史以来、タイは森を切り開く歴史の連続だった。少なくとも、森を増やす歴史はなかった。

1980 年代後半までは、製造業の中心はアグリビジネスと言われる、農水産物の加工業だった[末廣 1993]。その原料供給のため、丘陵地では木材伐採後の熱帯林を根こそぎ開墾して換金作物栽培が広がり、汽水域でのエビ養殖田はマングローブ林を荒廃させた。森林破壊の要因は複数あろうが、森林被覆率が国土の60%から25%へと半減した1960年代以降では、アグリビジネスと結びつた農耕地の拡張が森林破壊の最大の要因だったのは間違いない。このため、農民は森林破壊の犯人とされ、森は農民から切り離して守るべきものとされた。

農民が森を破壊したのは事実である。しかし、農民を森の破壊者としてのみ捉えるのは、一面的すぎる。森は、農民にとっても、日常生活に欠かせない物資の源であり、文化形成の場であった。農民は森を開墾して農地に変えつつ、森に依存した生活を送ってきたのである。一見矛盾するこの図式を支えたのは、希薄な人口と無尽蔵にも思えた広大な森林だった。しかし、いかに豊かな森林でも、近代化の資としてはたかが知れていた。森林はもはや製造業のための原材料ではなく、「生物多様性」という保護すべき稀少な資源となった現在、タイ社会は大きな岐路に立たされていると言ってよい。

近代化が森林破壊を引き起こしたにもかかわらず、森林保護・自然保護の論理も同じ近代の穴の中にある。資本主義的な換金作物栽培や木材盗伐といった側面だけを見て、困り込みが唯一の保護の手段と考えるのである。農民は近代化の影響を受けはした。車やテレビを求めて森を焼いた。しかし、それが全てだったわけではない。加えて、「稲作社会」[石井 1975]というタイ農村社会についての固定観念が、農業偏重につながり、文化的・社会的要素として、日常生活での森やその他の自然環境との関わりを軽視してきた経緯もある。

実際、「豊かさ」と引き換えに森が消え、毎日の食物を買わなければならないことは、農民にとって経済的側面以外でも大きな損失と捉えられる。農民が森に食物を依存するのは貧しいからでは

ない。豊かになってなお、森の幸を懐かしむ人は多い。

さらに、森は、死後、還る場所でもある。近年、埋葬林や鎮守の森の開墾をめぐる村内の軋轢は[林 1989: 22-23]、森をめぐる人々の心の動揺を映し出している。

囲い込みによる自然保護も、それに異を唱え、農民の權益を擁護する側も、森を抽象的な生産財とみなす。その上で経済的利益や保護のための費用負担の公正な分配を巡り争っている。いつのまにか、森は貨幣で計算可能なものに成り下がっている。

このような、「精神のモノカルチャー」を脱して、農民にとって森とは何なのか、もう一度問い直す必要があるだろう。森が持つ多様な意味の理解と尊重なくして、僅かに残った森を守ろうと労力を費やしたり⁴、多種類の樹木作物で疑似的に森を再生しようとするような農民の行動⁵を理解することはできない。農民にとっての森の意味、特に、彼らの日常的な森との関わりのあり方は、囲い込みに代わる、森の保護と利用の両立を考える上で大きなヒントとなる。単に、自然保護の技術論にとどまらず、人と自然を規定する枠組みそのものの再考にもつながるだろう。

本論文の舞台は、東北タイにある国立公園の中の村である。この地方の多数派ラオ人は、基本的に天水田耕作を業とし、自身も「農民」のアイデンティティを持つ。しかし、彼らの日常生活をつぶさに見ると、稲作以外の活動の占める割合が意外に大きい。森は少なくなったが、日常生活での森やその他の自然環境への依存度は依然高い。

調査村の周りには、森林破壊が進んだ東北タイでは例外的に豊かな森が残り、村人の暮らしの森への依存は東北タイの中でもとりわけ高い。ここでは、他の地域では森と共に消え去った生活様式や森と人との関わりが未だ見られる。しかし、これは過去の残滓ではない。開発の進行や経済発展、森林破壊の進行と例外的に残された森、国立公園による様々な制約、といった同時代の脈絡の中の命の営みである。

様々な制約や不便にもかかわらず、森での暮らしを続ける村人たちが、日常、森とどのように関わり森をどう見ているのだろうか、どのような生活を望んでいるのだろうか。これらの問いへの答え

⁴ 第2章で述べるように、地域住民による、生活資源を採取してきた森を共同体林として守る運動が近年、各地で見られる。

⁵ 「ワナ・カセート」と呼ばれる、疑似自然林的な樹木作物の混作の試みは、チャチェンサオ県のウィブン氏のものが特に有名である。ウィブン氏のような突出した一部の篤農家以外の、全村的な実践例もある(例えば、ナコンシータマラート県キリウォン村)。このような試みが注目され、政府機関の後押しもあり、近年、各地で広がりを見せている。

を採ること、タイの農民にとって森とは何なのか考える上で、最適の材料だろう。それこそが真に地域住民の暮らしと調和した自然保護のあり方の基盤となるべきである。また、広く人と自然の関係を問い直す出発点でもある。

村人と森との日常的な関わり、特に、従来軽視されてきた農業以外の活動の諸相から文化的特徴を洗い出すことが第一の課題である。従来、タイ人の世界観では、森林は、人間社会と対立するものと説明されてきた。都市の上流階層からは、森林(pa)は、野蛮な無法地帯と見なされた。王の徳が及ぶのは、都市(muang)とその周囲の水田までで、森林は埒外だった[Stott 1991: 144-145]。農村の宗教的脈絡では、森林は恐ろしい精霊の住処であるとともに、生活物資を得たり[田辺 1978: 98]、開墾して耕地にできる場所[林 1993: 659]、という両義性を持つと言う。

しかし、普段、タケノコ採りや狩猟に行く時、村人は常に森の精霊にビクビクしているわけではない。調査村は例外的に豊かな森に囲まれている。彼らは、精霊の存在自体は信じている。しかし、平気で日々森を歩き、一夜を明かすこともある。精霊など見たことがないので、全く恐くないと言う。森の霊は、馴染みの薄い土地に新しく村を開く時には恐ろしく感じるかも知れない。しかし、生まれ育った村の周りでは、暗い森でも、平然と狩猟・採集をする。

森は村人の日常生活に不可欠な物資を与えてくれる。日常生活での具体的な人と森のかかわりは、動植物についての民俗知識や、自然環境の認識・分類、独自の価値観といった重要な文化を生み出す。その内奥、あるいは延長には、アニミズム的世界があるのだろう。本論では、専ら「ケ」の世界の生業文化の考察に終始するが、それは物質的側面だけを重視するという意味ではない。人と草木虫魚がその根底を分かち合う[岩田 1995: 435]、互いに命ある主体として対話する、一つの世界を前提にする。そこでは、森にカミを見出すのと、一本のタケノコを掘り、料理して食うこととの間に、本質的な違いはないだろう。さらに言えば、タケノコを食うという、「ケ」の場面での経験の蓄積の上に、カミを感じるという「宗教」があるのではないだろうか。

第二に、村人と森を取り巻く、国立公園や森林政策の動きを追う。それらをもとに自然保護、あるいは生物多様性保護との調和を模索する。さらには、調査村、タイといった具体的文脈を離れ、ひろく人と自然の関係を再構築する。

7. 本論文の構成

議論は以下のように展開される。

まず、第 1 章では、調査村の概略を示す。希少な森の中にある村の特殊性を中心に、歴史的

地理的概略を記す。

第2章では、タイの森林政策・自然保護政策の推移の中に調査村を位置づける。特に、国立公園の中にあるという現状が村人の生活に与える影響、現地での森林局やNGOの活動、それらの状況への村人の対応から、村人と外部者の意識のずれを洗い出す。3章以下では、自然に依存した村人の暮らしや、自然との関わりから生まれる文化と外部者との対話のあり方のアウトラインを示す。

第3章から6章までは、村人と森との関わりの諸相についての分析である。基礎から実践への過程をたどり、自然環境の分類・認識(3章)、野生植物利用の知識(4章)、具体的な利用の実態(5章)という順で論じ、最後に、最も重要な野生植物とみなされているタケとキノコの利用を例に、これら諸相を総合する(6章)。

第3章では、これまで支配的だった、タイの宗教的世界観による「人と対立する森」との構図を脱し、日常の生活世界での自然環境の分類・認識を論じる。村人の環境認識には、土地所有や社会関係を反映したものと、人と自然の具体的なつながりに根差したものの2種類がある。後者はこれまで農業偏重の中で見逃されてきた狩猟や採集という生業活動と不可分で、人と森との関わりの文化を考える上でとりわけ重要である。

第4章では、村人の持つ野生植物利用の知識のあり方を、4人の村人へのインタビューに基づき検証する。知識の共有度は一般に低く、多くの知識は日常、あまり使われない。日常よく行われる利用法は知識の共有度も高い。また、周縁的な利用法では、「知っている」ことより、その利用法を有用と「評価する」か否かが知識の共有を左右する。日常的な自然との関わりを不可分の民俗知識は、文脈に応じて「知識」として認知されたり、忘れ去られたりする、動的でうつろいやすい性格を持っている。

第5章では、日常生活での実際の自然資源の利用の特徴を、食材採取に焦点を当てて考察する。村人は副食物の多くを周辺の自然環境から得ている。村人達は、自然環境の季節的な変化や、日々の微細な変化の制約の下で食材を採取する。その際、料理法や味覚の志向や食事の多様性の確保が食材選択の要因となる。さらに、食材採取は、直近の食事のみを想定して行われ、季節的变化への対処として食材の貯蔵をしない。これらの核には「自然に従って生きる」とへの志向がある。

第6章では、タケノコとキノコという代表的な「森の幸」と人との関わりの全体像と、それを軸に広がる文化の有り様を示す。タケノコ・キノコとの関わりに現れる文化は、日常の採取や利用の特徴やそれをめぐる知識に始まり、様々な社会関係や美意識にまで及ぶ。一つの植物との関わりが、

村人の文化のほとんどあらゆる領域に及ぶことから、自然環境の文化形成の場としての重要性が再確認される

第7章は結論である

本論文の議論で用いるデータは、主に、村での定着調査で得られた一次データである。このほか、森林局職員への聞き取りや文献資料をもとに、森林政策・自然保護政策の推移や現場での実行の中での村の位置づけを考察する。定着調査は主に1998年6月から1999年3月にかけて行われた。

注記:タイ語、現地語の表記法について

タイ語のアルファベット表記については、Royal Institute が1954年に作成した方法([Rajadhorn, n. d.: 98-102]に記載)に従った。調査村で話されているシオ語も、音声をもとに、同様の原則に従いアルファベット化した。但し、参照文献リストのタイ語文献、タイ人著者名で、アルファベット表記の無いものは、上記の原則の内、u と u、o と o の区別は省略した。

一般的な地名、人名はカタカナ表記にしたが、原音に最も近い表記を選んだ。料理、食材、食文化、調査村周辺の地形や自然環境に関する現地語やその他のタイ語はアルファベット表記にした。その際、広範に使われる定まったアルファベット表記があるもの以外は、母音や有気音、無気音の違いに配慮しつつ、なるべく日常会話での発音に近い表記を選んだ。

第1章 森の中の村:調査地の概要

1. ゴンカム村

本論文のための調査を行った村は、ゴンカム村という。行政的には、ウボンラーチャターニー県シームアンマイ郡ナムテン区の第4村である。村は、パーテム国立公園内に位置する(図1-1:地図)。村の周辺は、乾燥フタバガキ林を中心とした豊かな森林に囲まれている。舗装道路沿いのフルンアン村からゴンカム村までは約8km、ゴンカム村を越えてメコン川沿いのドンナー村までが約6kmである。この間は一応自動車通行可能な道路がある。村には65世帯330人(1998年現在)が暮らす。彼らの主な生業は水田耕作(モチ米)だが、耕地不足のため、大半の世帯は米を自給できない。不足分は、森から採取した材料でホウキやムシロを作り、他村で白米と交換して補ったり、近隣での賃労働の賃金で購入する。現金収入源として他に重要なのは、牛・水牛の飼育だが、まだ始めたばかりで、売却に至らぬ世帯も多い。日常の食生活では、タケノコ、魚、野獣と、副食物の多くは自然からの採取による部分が多い。ホームガーデンの野菜・木菜や家禽も大切な食料供給源である。最低限、米が確保でき、塩さえ購入できれば、全く現金がなくても飢え死にしない。その他、衣類や日用品の出費があるが、概して、村人達は、現金がなくとも暮らして行けるというイメージを抱いている。

2. 岩がちな地形と森林、国立公園

ゴンカム村は、コラート高原の外縁に位置する。コラート高原外縁の山地部に共通する砂岩が卓越した地質・地形である。村周辺は山がち、岩がちで、水田に適した平地は少ない。土壌も薄く、岩がむき出しの場所も多い。そのような山地の中の、わずかな盆地に集落と水田が開かれている(写真1-1)。水田は集落がある盆地の他、山間のわずかな平地や谷間にも点在している。

集落や水田の周辺は森林に囲まれている。東北タイ全土で卓越する乾燥フタバガキ林が主な植生である。このほかの顕著な植生にはサバンナがある。岩がむき出しになっているところでは、高木は生えず、灌木がわずかに生えるサバンナとなる。

現地の森林局職員の説明では、パーテム国立公園全体の植生の内訳は、乾燥フタバガキ林70%、乾燥常緑林10%、混交落葉林10%、サバンナ10%である。このほか、国立公園事務所配布のパンフレットによれば、高地にはマツ林も見られるという。ただし、ゴンカム村の周辺では、マツ林

は見られない

パーテム国立公園は中央でくびれた格好になっていて、南北に分かれる。南部には、古代人の描いた壁画があり、有名な観光地となっている。北部には、ドンナタムの森と呼ばれる広大な森林が残り、観光地というより、自然保護区の性格が強い。パーテム国立公園が設立されたのは1991年である。つまり、自然保護区指定なしに、1991年まで良好な森林が残っていたのである。森林が残った最も大きな要因は、山がち、岩がちで耕作に不向きな土地が多かったことであろう。国立公園設立以前には、ドンナタムの森の一部で企業による木材伐採が行われていたし、設立以後しばらくの間、周辺の村人による盗伐も行われていた。他の事例（例えば[Hirsch 1990]、[藤田 1997]）のように、木材伐採の跡地に開拓農民が入り込むことがなかったのも、森林が残ったのである。良好な農地となりうるのならば、交通やインフラの不備をものともせず、遠方より農民が押ししかけただろう。そうならなかったのは、可耕地が少なく、質も良くなかったからである。

現在、国立公園内および周辺には全部で18の村がある。メコン川沿いの村と国立公園を挟んでメコン川と反対側の国道沿いの村に大別できる。川沿いの村の多くはメコン川での漁業に依存する割合が高い。河岸は断崖絶壁が多く、これらの村には水田がほとんどない。逆に、国道沿いの村は専ら水田耕作で生計を立てる。

これら国立公園周辺の村では、最近4、5年の政府による様々な開発援助の結果、貨幣経済への依存度が急激に高まり、生活スタイルも変化した。これに伴い、青少年の覚醒剤中毒といった風紀の乱れも起こっているという。

ゴンカム村は、地理的には両者の中間にあるが、生業は国道沿いの村に近い。しかし、地元の森林局職員によれば、国立公園の内側になったため、開発援助も届かず、比較的「古い」生活スタイルが残っていると言う。国道沿い、川沿いのどちらの村とも趣を異にすることになった。貨幣経済の浸透度は低く、現金収入も極めて少ないが、出稼ぎへはあまり行かない。村の周辺には例外的に豊かな森が残り、村人の生活の森への依存度も高い。ゴンカム村は国立公園設立により、地域の中でも「特異な」村となったのである。

3. 村の来歴

現在80歳を越える村の古老ラー氏によれば、ゴンカム村はチャオ・マハー・モントリーとチャオ・ブリ・ラー・コンの二人の開祖がナムテン村より移住したのに始まるという。この二人の開祖は、現在も、村の鎮守の森(dong ta pu)に祭られているが、彼らの移住と開村の年代や彼らが実在した

のかは定かではない。80歳を越えるラー氏自身もその両親も実際に開祖に接していないので、少なくとも開村は100年以上前になる。

ナムテン村より別れ、行政村としてゴンカム村が設立されたのが1942年だという。1958年には、元々、200mほど東にあった集落が手狭になり、現在の場所へ移動している。その当時は、10軒ほどのごく小さな村だった。その後40年で、世帯数は6倍に増えたことになる。

ラー氏によれば、昔はゴンカム村の住人はスワイ、カーといった人々だったという。ラー氏の幼少時には、スワイ語を話せる人がいたという。カー語については、ラー氏自身も知らない。しかし、集落が移動した40年前にはいなくなっていて、現在では、言語、アイデンティティ共にラオとなっている。ナムテン村に住む60歳の村人によれば、親の世代はほとんどがスワイ語を話したというが、現在ではゴンカム村同様にラオ化している。パーテム国立公園の周辺地域では、現在のシームアンマイ郡ナムテン区とコンチアム郡ナーポークラーン区一帯が、元々、これら先住民の居住域だったと言われる。このほか、ポーサイ郡の一部の村でも、昔、これらの言語の話者がいたという。

スワイ、カーは共にモン＝クメール系の言語集団で、東北タイやラオス南部へラオ人が移入する以前からの先住民である。「スワイ」「カー」ともに、タイ人による蔑称である。現在、これらの言語集団はタイ側では東北タイ南部を中心に見られる。ラオス側では、スワイ、カー以外にも多様なモン＝クメール系の言語集団が分布する[Chazée 1999]。現在のラオス南部、東北タイ南部へのラオ人の浸透は、18世紀以降のランサーン王国の内紛に端を発する[Vallibhotama 1997: 273]。チャンパサックやウィエンチャンから王の家臣が東北タイ各地に移住し、ムアンを建設していった[Keyes 1976: 45–6]。1827年のアヌ王の乱以後、バンコク政府による強制移住も含め、東北タイへのラオ人の移住は急増する。一連の過程では、王やその家臣と共に多くの人々が移住したほか、自由に開拓移住を繰り返した人々も多かった⁶。

ゴンカム村を含む一帯の先住民のラオ化もこの過程での出来事だろう。具体的にどのような経過をたどってラオ化したのかは判らない。しかし、往時のスワイ語の話者は皆、ラオ語も話せたという。先住民との結婚や開拓移住による外部からのラオ人の移入に加え⁷、先住民によるラオ文化の受容の両方が並行したのではないだろうか⁸。ラオ文化の受容がなされた後に、ゆっくりとスワイ

⁶ このような自由農民の開拓移住の様子については、[林 1993; 1996][福井 1988]。

⁷ 林[1996]は、先住民の村に婚入したラオ人男性が、後発組への土地ブローカーになったり、様々な米の品種を捜し求めるといった往時の様子を伝えている。

⁸ Chazée [1999]によれば、ラオスでのスワイはラオ人への同化が進んでいるという。林の臨地調査

語が消滅していったのだろう。

最近の政府の開発政策以前でこの付近の生活の様子が大きく変ったのは、1950 年代後半である。ナムテン区の中心、ナムテン村では、公共の保健所ができ、シームアンマイ方面から自動車で物を売りに来るようになった。それ以前は、物売りが村に来ることはなかったという。この頃を境に、交通が整備され、外部との往来が増大したのである。

興味深いのは、この頃から魚の塩辛 (pla daek) を作り始めたということである。それまでは、村人は作り方を知らず、たまに遠方の市場より買って帰るのを除き、普段、調理には塩を用いていた。魚醤を使いだすのはもっと後のことである。塩辛は一般にラオ人の料理になくはない調味料とされる。現在では、ナムテン村、ゴンカム村ともに、ほとんどあらゆる料理に塩辛を用いる。約 40 年前まで塩辛がなかったことは、それ以前の食文化の「スワイ性」を示すのだろうか。しかし、塩辛を使っていなかったころの料理は、塩辛のかわりに塩を入れる以外、現在の料理法と違いはなかったという。さらに、東北タイ南部のモン＝クメール系言語集団で顕著な、うるち米栽培の歴史もここにはないという。言語も含め、他の側面での「ラオ化」がほぼ完了している時期に、塩辛だけが浸透していなかった。これを「スワイ」の残滓とみなすのか、あるいはラオの食文化の多様性とみなすべきか、答えは今後の研究の進展を待たねばならない。

現在では、村人の生活文化、言語、アイデンティティ、習慣や信仰、とほぼすべての面でラオ化が完了している。さらに、タイ人としてのアイデンティティも確立している。村人の中には、メコン側を挟んでラオス領内に親戚を持つものもいるが、ラオスについて、開発の遅れた「彼岸」という意識で、自分たちとの生活水準の格差やインフラ整備の遅れ、さらには豊かに残された自然に言及するのが常である。

での記述[1996: 50; 1997: 547]もこの点を補強する。

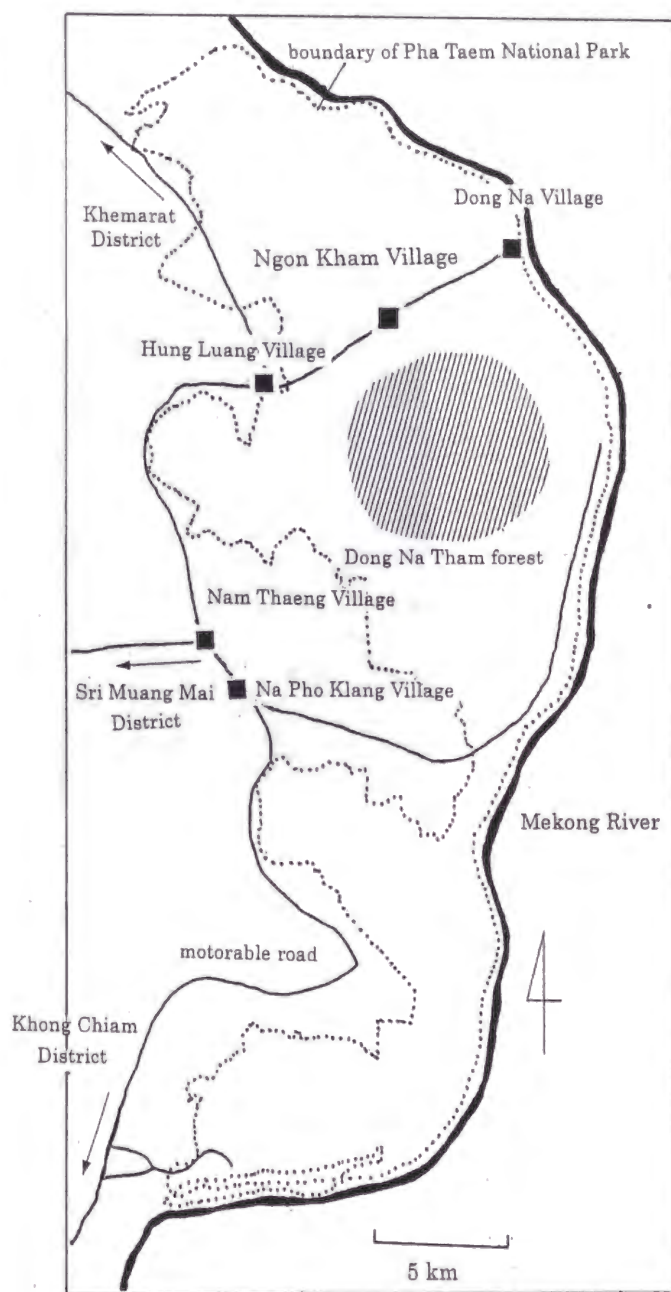


図 1-1. パーテム国立公園周辺地図



写真 1-1. ゴンカム村とその周辺

第2章 森を巡る国家と村人：国立公園の「中」の村

1. はじめに

一切の生業活動が禁止される国立公園の中に村落があり、学校や保健所といった公的施設も整っている。一見、不思議な話だが、タイではそれほど珍しいことではない。ゴンカム村もそのような村の一つである。本章では、国立公園内での村人の生活のあり方を、国家の自然保護政策との関連で捉える。

まず、大枠として森林政策の変遷を追う。タイでは、国立公園や野生動物保護区が森林局の管轄であるのを始め、自然保護政策は、森林政策の一部であり、切り離して論じることは難しい。特に、1980年代後半に行われた、持続的木材生産の管理から自然保護への転換は重要である。さらに、近年の共同体林を巡る動きもある。

次に、このような大枠の対極として、一番末端の、国立公園の中で暮らす人の生活と「国立公園」という現実への対処の仕方を見る。村人の行動や戦略に現れる、森林局に代表される政府や国家への眼差しや、生活についての意識はどのようなものなのだろうか。

「大枠」の法制度を実際に運用するのは、現地の事務所と森林官である。彼らは、村の現実と法制度の狭間で、その矛盾を処理するクッションの役目を果たしている。そういう視点から、ゴンカム村があるパーテム国立公園の事務所と、国立公園周辺地区の、共同体林促進発展計画の活動を取り上げる。どちらも、森林局の事業所だが、権限や役割の違いから、職員の行動原理も微妙に異なる。森林局の現場の多様なあり方と奥行きを示せるだろう。

国立公園の中にある村が孕む根本的な矛盾がどのように繕われているのか。状況改善への村人、NGO、政府、各々の動きが交錯する。これは、森を巡る国家と地域住民の葛藤の縮図であるとともに、タイ社会の特徴の一面をそこから垣間見ることでもある。その上で、望ましい将来像を考えてみたい。

2. タイ森林政策の変遷：近年の共同体林(pa chungchon)推進への変化を中心に

2.1. タイの森林政策史概観

1960年まで：慣習的土地利用

タイでは、形式的に、森林を含む全ての土地は国家(国王)に帰属するとされてきた。慣習的に農民は自由に無主の森林を占有し開墾することが許されていたので、森林の境界はあいまいだった。タイの森林保護政策は19世紀末に溯るが、当初は高価な材木の伐採禁止やチーク林の保護といった、部分的なものだった。1941年に制定された森林法でも、森林は原則として国有とされたが、法律上の「森林」と、実際の植生としての森林とは必ずしも一致しない。第3条で「林野」(pa)を、「土地法に基づくいかなる権利者もない土地」と定義している。つまり、実際の植生や地形に関わらず、土地法上のいかなる権利も存在しない無主地、いわゆる空白地、という消極的な定義である。この「林野」の法的定義は、森林局の管轄権の根拠となり、国家保全林、国立公園、野生動物保護区など、現在の森林制度の基礎になっている[Chanya n. d.]。

1961年:全国的森林囲い込みの開始

全国的に国家の財産である森林と農地との境界を確定する作業が始まったのは1961年である。FAOの勧告に従い、1961年間からの第一次国家経済社会開発計画のなかで、国土の50%を森林として保全することが決められた。当時、航空写真調査によれば、国土の約60%が森林に覆われており、残りの10%分は、内務省の責任で農地として分配されることになった。1964年に制定された国家保全林法(つまり国家保全林制度の導入)で、保全林指定に必要な手続きから所有権の調査が省かれた[Chuntanaparb and Wood 1986: 19]。十分な実態調査のない線引きは、多くの「不法森林占拠者」を生み出すことになった⁹。

農民の森林への進入と防止策

境界確定後も、不法侵入と開墾は止まず、森林局は国家保全林制度や自然保護制度と内側に住民が暮らす現実との矛盾に苦しむことになった。農民の保全林内への侵入を防ぐため様々な方策がとられたが、どれも余りうまく行かなかった。

最初、内務省が前述の10%分の配分と土地権利承認を加速することで、土地なし農民の保全

⁹ 国家保全林法は第12条で、保全林指定以前からの利用者は、当該保全林の指定の省令発効から9ヶ月の間、保全林からの除外を申し出ることができる、と定めている。しかし、周知徹底されなかったもので、本論文の舞台であるパーテム国立公園周辺村のように、村人は法律上の権利を行使できないまま、古い村々が保全林に囲われた事例は多い。ちなみに、同条は、土地法上の権利を有する場合は、9ヶ月の期間に関わらず、除外を申請できると定める。

林への侵入を防ごうとしたが、予算不足や地域の有力者の不正で円滑に進まなかった。そこで、1975年に、この問題が森林局に移管された。森林局は「森林村(muban pamai)」という方法を導入、保全林内に散在する農民に耕作権を与え、一ヶ所に集めて定住させようと試みた。保全林内の破壊の進んだ土地に新しく集落を建設し、社会資本整備や協同組合設立、「森林村」周辺での植林による雇用の創出という開発を行った[Chuntanaparb and Wood 1986: 19-24]。農民を一ヶ所に集め、森林から隔離すると共に¹⁰、社会経済的環境の改善により、さらなる森林の占拠を防ぐ意図だった[FAO n. d.]。このような「森林村」のスキームは、当時、世界中の開発機関で流行していた、技術官僚の計画に基づく総合的農村開発の手法の強い影響があり、国際機関の援助を受けたプロジェクトも多い¹¹[永田・井上・岡 1994: 161]。しかし、このような大掛かりなプロジェクトは手間がかかり思うような成果が上がりなかった¹²。

1979年には、「森林村」の様に保全林内の既存の農民を対象を限定せず、国家保全林内の森林回復が困難な土地の耕作権を土地なし農民に与える「国有林地土地権利配分計画」(通称 STK プロジェクト:khrongkan o,k nangsua' anuyat hai mi sithi thamkin chuakrao)が始まり、1982年には、この対象地域が国家保全林から除外された。さらに、1993年には荒廃林の耕作権付与は農地改革事務所へ移管された¹³。この間、1985年の国家森林政策で、森林面積の目標値が従来の国土の50%から40%に引き下げられている¹⁴。

しかし、「森林回復の困難な土地」には例外なく占有者がいる。だから、土地なし農民への耕作権付与や、農民の移住による森林保護のための用地確保は現実には難しい。農地改革事務所のプロジェクトも、既存の耕作者の権利追認が中心となった。森林局では、1990年から92年にか

¹⁰ 国立森林局植林促進事務所でのインタビューによる。

¹¹ FAO や UNDP による事例[FAO n. d.; Sutthisrisinn 1986]。

¹² これらの定住・農地配分プロジェクトの真の目的は、森林資源の保全ではなく、軍と連携した治安維持だったとの指摘もある[佐藤 1999: 76]。

¹³ 1993年以降の農地改革事務所による耕作権付与の対象は、前述の区分の農業適地に加え、経済林の一部も加えられた[佐藤 1999: 78]。

¹⁴ 先に、1996年現在、国土に占める国家保全林の割合は46%と述べたが、この6%分の差の理由を森林局は、土地法上の何らかの権利がある土地や公共用地が含まれているが、まだ除外の申請がされていないため、と説明する[RFD 1992: 31]。

けての Kho, Cho, Ko, プロジェクトの失敗¹⁵を契機に、農民の移住による森林保護の推進を事実上、断念する。これ以後、後述の共同体林のような住民参加の森林管理が模索され始める。1997 年には、国有林内の農民に、土地権利分配まで居住を続けることを認める閣議決定がなされたが、内閣が交代した翌 1998 年には、撤回された[Eikachai 1998]

国家保全林の区分

森林局の管轄下にある法律上の「森林」は、1964 年以来、漸次、「国家保全林 (pa-saguan haeng chat)」指定が進んでいる。1997 年の時点で、この国家保全林は約 23 万平方キロメートルで、国土のおよそ 45% に当たる[RFD 1997b]。ちなみに、衛星画像から計算した実際の森林被覆率は国土の約 25% である。法的な「森林」と実際の森林被覆とがかけ離れていることが判る。この国家保全林は、現在のところ、保護林、経済林、農業適地の 3 つに分かれる[RFD 1992: 17-19]。保護林は国立公園や野生動物保護区、一級水源林、マングローブ保護林などが含まれる。経済林は、木材生産のためのプランテーションや地域住民が生活物資を採取する自然林などである。農業適地とは、国家保全林の内、土質が農業に向く土地とされる[RFD 1992: 19]

2.2. 森林局の「自然保護機関」への役割転化

現在、タイの自然保護の制度には、一定の区域を保護区にするものと、区域に関らず一定の生物種を保護するものがある。保護を要する希少種は、大概、保護区内に生息するので、実質的には保護区が中心である。

タイ国内の法制度に基づく保護区には、国立公園、野生動物保護区、森林公園、禁猟区ほか

¹⁵ Kho, Cho, Ko, プロジェクト(正式名称は「農民のための農地分配計画: khrongkan chatsan thidinthamkin phu'a kasetkon」)は軍主導で保全林内の農民を強制的に移住させ、跡地で商業的植林を行う計画だった。直接軍隊を動員した強引な手法で、移住先での社会資本等の開発もなかった。また、移住先の農地が悪条件で、しばしば耕作不能な荒地だった。折下、1992 年 5 月の民主化運動に連動し、農民による大規模な抵抗を招き、同年 7 月には計画の撤回をい余儀なくされた。農民達は同年末までに移住前の土地へ戻り、計画は完全に失敗した。背景には、ベトナム戦争や国内での反政府活動の沈静化による軍の役割低下に対する、巻き返しの意図があったという[Phongphaichit 1994]。

植物園なども含まれる[RFD 1993]。この内、質量両面の中心は、国立公園(uthayan haeng chat)と野生動物保護区(khet anurak phan sat pa)である。これらは全て、国家保全林の内の「保護林」の категорияに含まれる。1995年現在、106ヶ所の国立公園(総面積約3600万ライ)と38ヶ所の野生動物保護区(総面積約1700万ライ)がある(1ライ=1600m²) [Paermsak and Akaha 1996: 34]。国立公園や野生動物保護区では一切の動植物やそれに由来するもの、石、土砂などの採取のほか、自然を損傷するいかなる行為も原則として禁止される。国立公園の目的は自然保護のほかレクリエーションも含むので、一定の観光開発を認める事例もあるが、野生動物保護区は専ら保護目的で、学術研究・教育以外の利用は許されない。

タイで、自然保護の必要性が認識され始めたのは1940年代で、その背景には森林の状況の悪化と、アメリカやカナダでの先行例の影響がある[RFD 1993]。しかし、タイは欧米人による狩猟の関心外だったので、二次大戦以前は実際には保護の必要はなかったという[Vandergeest 1996b: 260]。

自然保護が具体化したのは、1950年代のサリット政権時である。国家のシンボルとして自然を位置づけたのである。1958年に、農相、内相に国立公園法起草を指示、翌59年には国際自然保護連合やアメリカのNational Parks Servicesの支援を受け、14ヶ所の国立公園の候補地を選定した。1960年に野生動物保護法、61年には国立公園法が制定された。62年に、最初の国立公園、カオヤイ国立公園が指定された。これ以降、数次に渡る5年単位の国家経済社会開発計画の中で保護政策が進められ、特に森林が急激に減少した1970年代以降、保護区指定が加速した。

1980年代以降、保護区は急増する。1988年には国立公園52ヶ所1670万ライ、野生動物保護区28ヶ所1290万ライだったが[Arbhabhirama *et al.* 1988: 185-192]、1995年には前述のように計5300万ライとなり、面積で国立公園が約2倍、野生動物保護区も1.5倍近くに増加している。

この背景には、森林局の役割転換がある[Vandergeest 1996b]。従来、森林局の役割は、科学的林業(scientific forestry)による国家保全林での木材伐採の管理だった。しかし、実際には農民の開墾を阻止できず、持続的な森林管理に失敗。森林破壊への批判の高まりに応じ、1989年、自然林での木材伐採が全面禁止された。また、前述の1982年の国家保全林の縮小、1993年の農地改革事務所への移管で管轄範囲が狭まった。このような一連の経過の中で1980年代半ばには森林局の予算配分が大幅に減少した。森林局は国家保全林を自然保護区に再編し、自己を「自然保護機関」とすることで組織の回復を図ったのである。さらに、これら保護区は、バンコクの森林局の直轄で、他の部局や省庁の干渉を避けられるという利点もあった[佐藤 1999: 74]。

これに対応して、前述の1985年の[国家森林政策における森林面積の目標値、国土の40%の内訳、保護林 15%、経済林 25%]は、1987年の第六次[国家社会経済開発計画]では保護林 25%、経済林 15%に改められた。また、1992年の森林局の大規模な組織改革で、木材伐採管理担当部署が調査・研究担当部署へ統合されている [Makharabhirom and Akaha 1996: 36-37]。

2.3. 共同体林(pa chumchon)へのシフト

森林破壊への批判が高まるにつれ、森林保護への圧力は一層強くなる。前述の森林局の役割転換も、強引な Kho, Cho, Ko も同じ流れの中に位置づけられよう。持続的な林業経営から、自然保護、生物多様性保全へと重点が移れば、保護政策も必然的に苛烈になり、地域住民排除の圧力は強くなる。しかし、もう一方で、森林区域内に住む人々の移住には、移住先の確保の困難やコストの問題がある。さらに民主化の進展と共に強制的な手段も採りにくくなる。このような環境の変化の中で、政府内でも、地域共同体による森林管理とその持続的利用、つまり、共同体林(pa chumchon)を推進する動きが出てきた。

Woodlot Project

共同体林に関する政策自体は、1950年代に遡る。政府による土地配分を含む移住計画で、移住地の一部を共同体林にしたことが始まりである。1956年の土地政策では、移住地全体の20%を共同体林として残すことを宣言した [Paermsak and Akaha 1996: 37]。しかし、この政策は実効性がなく、移住地の森林はほとんど残らなかった。その後、1970年代に地域住民や地場産業の小規模な木材利用を認める「共同体のための複合的利用林」プロジェクト、1980年には USAID の援助も仰いだ village woodlot project が始まった [Paermsak and Akaha 1996: 37]。

森林局で共同体林政策に関わった森林官の多くはこの village woodlot project がタイの共同体林政策の実質的始まりだという¹⁶。プロジェクト自体は、薪炭材や建築材のために村の公共用地に植林する、ありきたりな社会林業プロジェクトだった。森林局の思惑は、植林による住民生活の向

¹⁶ 森林局の年報に pa chum chon (共同体林) の語が始めて現われるのも、1982年からである。ただし、ここでは、その他の様々な植林計画に対する外国や国際機関の援助が明記されているが、pa chum chon の計画については、「農業共同省の政策による」とあるだけで、USAID の援助があったとは記されていない [RFD 1982: 49-58]。

上より、むしろ外国からの資金援助にあったという¹⁷。しかし、画期的だったのは、このプロジェクトを通じ、森林官が地域住民と接点を持ち、その実状を知る最初の機会を得たことである。これを契機に、森林局内に共同体林を扱う部署が置かれ、従来の、地域住民の利益には無関心で、企業とのコンセッションによる木材生産に主眼をおいた森林政策に疑問を感じる森林官が徐々に育つことになる。

共同体林

これ以降も、政府や NGO による、village woodlot の植林が広範に行われるが、1989 年を境にもう一歩前進する。政府による国家保全林の一元的管理に異議を唱える、地域住民の権利主張としての共同体林の動きが顕在化したのである。

このような事例の内、「森林局が認めた最初の共同体林」として有名なのが、1989 年に生じたチェンマイ県フアイケーウ村での事件である。村民が生活資源を採取する森を自身の管理下におくことを求める運動が起こり、政府もこれを認めるに至った。運動の対象となった国家保全林は、村周辺に残された自然林で、村民は昔から生活資源を得ていた。地元有力企業が、これを伐採して木材プランテーションにする計画に対し、自らの生活を守るべく住民が立ち上がったのである。北タイでは、学者や NGO がこのような「伝統的共同体林」についての調査・研究を進め、次第に、ネットワークを形成して行った[Luangaramsi 1998: 46-47]。このネットワークは、共同体林法案の起草過程でも、中心的な役割を果たすことになる。

同年、南部でもナコンシータマラート県カトゥンで、同様の事件が起こった。この事件をきっかけに、森林局も積極的な態度に転じる。各地の地域森林事務所(samnakngan pa mai khet)の職員が、各地域の住民との対話と既存の共同体林の実状調査を始めた。保護林でない国家保全林にある既存の共同体レベルで行われてきた慣習的森林管理が、NGO や森林局員との共同で、より明確に制度化された¹⁸。このような政策の動きは、1997 年から 5 年計画で試験的に始まった「共同体林促進発展計画」で、さらに一歩前進した。全国 6 ヶ所で、既存の制度や地域共同体側の自主的動きがないところも含め、森林局員が地域共同体へ入り、試験的に、共同体林創設を促す計画である。この計画は、現在進行中だが、一部で新規共同体林の創設に成功するという成果を見

¹⁷ ウボンラチャタニ地域森林事務所のウィスット・ユーコーン氏の聞き取りによる。

¹⁸ ウボンラチャタニ地域森林事務所のウィスット・ユーコーン氏の聞き取りによる。

せは始めている¹⁹(図 2-1)。

しかし、地域住民の生活のための林産資源採取と本質的に対峙するのは木材生産のための国家保全林制度ではなく、水源地や自然保護を目的とした保護林である。元来、国家保全林は、木材資源の保全を重視したもので、食料や薪炭といった非木材林産資源の採取は禁止されない。それゆえ、地域住民の生活資源採取との間に本来、軋轢は生じない。ファイケーウ村では、自然林を伐採して、商業的木材プランテーションにするという、外部者による森林破壊行為を森林局が容認することが問題だったのである。森林局の役割転換による急激な保護林の増加により、この対立関係はより鮮明になったと言える。

共同体林法案

ファイケーウ村の事件などがきっかけで、1989 年以降、共同体林を明確に制度化する法整備が始まる。この共同体林法案の起草過程で議論の焦点になったのは、保護林での共同体林をどの程度認めるかであった。政府関係者のほか NGO や学者も交えた討議の後、現在も国会審議中である。97 年 9 月 16 日閣議決定された法案では、条件付きで保護林内での共同体林設立を認めていた。しかし、その後改定され、98 年 5 月の閣議決定された法案では、保護区内での設立は不可とされた。また、当初より一貫して、森林は国家に属するとの原則は崩さず、政府の裁量で共同体林設立を認めるとし、住民の権利を保障しているとは言い難い²⁰。程度や内容を別にすれ

¹⁹ ウボンラチャタニ地域森林事務所のウィスット・ユーコーン氏の聞き取りによる。なお、ウィスット氏自身、6 ヶ所のプロジェクト・サイトの内の一つの責任者である。彼の統括するウボンラチャタニ県でのプロジェクトについては後に詳しく触れる。

²⁰ 地域住民の権利擁護を訴える NGO や学者の多くは、共同体林法草案は住民の慣習的権利を保障するものと誤解している。例えば、NGO、Toward Ecological Recovery のシースワン・クアンカチョン氏は 96 年 4 月 30 日閣議決定の旧草案について‘This is the first time authorities have accepted the rights of people to manage natural resources’²⁰と述べている[Buakamsri 1996]。97 年 9 月 16 日閣議決定草案での政府の権限強化は、ネーション紙上で「住民の権利は一時的に付与されるだけだ」と評されている[Hongthong 1997b]。しかし、実際には、どの段階での草案にも住民の自然資源を管理する「権利」を認める明文の規定は一切無い。行政の裁量によって自然資源が利用できる状況ができるだけでは、何らの「権利」が認められたとは言えない。森林は国家に属する、という原則は崩さず、政府の権限で恩恵的に地域住民の森林管理への参加と森林資源の

ば、森林管理への地域住民の参加の法制化は、森林制度の大きな転換である。いずれにせよ、本論文執筆時点では、法案は成立しておらず、予断を許さない。

現場レベルでは、法案に先行して、あるいは無関係に、事実上の共同体林設置が進められているのが実状である。

3. ゴンカム村での暮らしと国立公園

3-1. 村人の暮らしの制約要因としての「国立公園」

3-1-1. 国立公園と村

現在、ゴンカム村は約 340 平方キロメートルのパーテム国立公園の直中に位置する唯一の村である。かつては国立公園区域内にいくつかの村があったが、境界沿いだったので、その後、国立公園の範囲から外された。現在、村域が完全に区域内に残るのはゴンカム村と隣のドンナー村の二ヶ村だが、ドンナー村はメコン川沿い（つまり境界沿い）のため、今後、公園からの除外も期待できる。ゴンカム村は 100 年以上の歴史を持つが、1964 年以降、国家保全林の指定を受け、1991 年にパーテム国立公園が設立された。

3-1-2. 耕地の制限

国立公園の指定により村人が受けた最も大きな影響は、耕地の拡張ができなくなったことである。飯米の不足もこれに起因する。現在、公式な数字²¹として、村内の農地の合計は 580 ライ（1 ライ = 1600 m²）である。一方、占有（chap chong）されているが未開墾の森林が 2500 ライあると言う。

利用を認める、というのがこの法律の基本的立場である。保障されているのは住民の権利ではなく、むしろ、政府が共同体林という制度を選択する裁量の幅だとも言える。このような原則は、1997 年に制定された新憲法の「（地域住民は）自然資源および環境の調和的かつ持続的な管理、保護、及び利用に参加する権利を有する」（46 条、傍点筆者）との規定にも通じる。

²¹ 村長など村の幹部が NGO や政府機関に示すのもこの数字で、政府機関の各種調査報告に記載されている。

この数字に基づけば、世帯当たり約 9 ライの耕地があることになる。

しかし、筆者の戸別調査の結果はこれと大きく異なる。筆者が聞き取りを行ったのは全 65 世帯の内、56 世帯だったが、この内、11 世帯は耕地を持たなかった。残り 45 世帯の耕地の合計は水田 277 ライと果樹園・菜園 33 ライ、計 310 ライだった。また、この 56 世帯が占有する未開墾の森林の合計は 624 ライだった。この数字に基づけば、世帯平均で 6 ライ弱の耕地しかないことになる。

いずれのデータにも共通しているのは、現存の耕地よりもずっと広い面積の森林が占有されながら未開墾で残されていることである。輪転式焼畑のように、未開墾地と現存の耕地が体系的に利用されているわけではない。国立公園指定に伴い、新規開墾に対する監視の目が強まったのである。

実際には、人口増加により、耕地は不足し、村人は水田を拡張したいと考えているが、捕まるのが恐くてできない。監視の目を逃れて、現存の耕地の周囲を少しづつ広げる程度である。その結果、飯米の自給ができないのである。筆者が聞き取りを行った 56 世帯の内、平均的作柄で飯米を自給できると答えたのはわずかに 5 世帯だけだった。耕地がない 11 世帯は当然、飯米は全て、外部に求めなければならない。耕地のある 45 世帯の米の収量は合計、年間 280 kraso,p から 460 kraso,p なのに対し、この 45 世帯が外部から求める飯米の合計は、「普通の作柄」でおよそ 229 kraso,p に上る（いずれも白米、1 kraso,p は約 80kg）。「普通の作柄」をどの程度の収量と想定するかは、回答者により違うが、仮に中間をとれば 370 kraso,p となり、6 割強の自給率になる。耕地を持たない世帯の米消費量は、聞き取りで明確な答えが得られなかった。世帯数の割合から考えて、全 56 世帯の平均では、自給率は 50%程度だろう。

年寄りの昔話でも、飯米が足らず、イノシシを抱えて他村へ行き交換したとか、ko,i (ヤムイモ: *Dioscorea hispida*) でしのいだ、という話が出てくる。国立公園もなく、労働力の範囲で自由に水田を拡張できた時代でも、降雨や地味といった自然の悪条件が重なれば、飯米不足が生じたということである。しかし、それは例外的なことで、恒常的に半分しか自給できない現在とは大きく異なる。

3-1-3. 陸稻 (khao hai) の消滅

「開墾の制限」はもう一つの変化をもたらした。自由に開墾できた頃は、水田の周囲の畑で陸稻を栽培していた。水田が比較的長期間耕作するのに対し、陸稻の畑は数年で放棄し、新たな森

林(二次林=lao)を開墾したという(これを sap lao と呼ぶ)。また、新しく水田を開く際にも、森を伐採した最初の年は、畑として陸稲を栽培し、その間に、順次、畦などを整え、二年目から水田にすると言う。

陸稲は、やはりモチ米で、水稻の補完的役割を担う。しかし、水稻と異なり、いわゆる赤米(村では黒米=khao dam と呼ばれる)で、水稻のモチ米に比べ芳香があり、味もよいという²²。

この陸稲栽培は、以前は、ごく一般的に行われていたと言うが、現在では、非常に少ない。国立公園指定により新規開墾が難しくなったためだ。既存の耕地と森林との境界が固定される中、耕地面積の拡張にならない焼畑的陸稲栽培も存続が難しくなったのである。

水稻が、現在では、完全に Ko, Kho, 6 という改良品種だけになっているのに対し、この陸稲は在来種で、しかも、食味も水稻より好まれる。さらに、筆者が調査した 1998 年は「50年に一度」という、田植え期の干ばつのため、水稻は甚大な被害を受けたが、村人によれば、陸稲は例年通りの収穫だったと言う。つまり、陸稲は天候不順による不作のクッションになりうる。

近年の生物多様性保全の議論でも、作物の在来品種の多様性は、遺伝資源としての価値を再認識されている。それ以上に独自の文化としての価値も重要である。国立公園という自然保護制度により、これが消滅しようとしているのは皮肉な結果である。

3-1-4. 社会資本整備の遅れ

現在、ウボンラチャタニ県内に、未電化の村は二ヶ村を残すのみだと言う。ゴンカム村とドンナー村である。辺鄙で開発が及ばないのではない。国立公園内にあるため、電柱を建てることができないのだ。道路も同様である。やはり国立公園内のドンナー村近くにある有名な寺院建設に伴い、自動車道路がやっとできたが²³、すれ違い可能な幅への拡張や舗装は許されない。寺院による応急的な補修がされるだけである。ゴンカム、ドンナー両村の村人で自動車を持っているのは

²² 筆者は偶然、ラオスを旅行中、ルアンプラバンのレストランでこの黒米を食べた。店の従業員によれば、やはり「黒米(khao dam)」と呼び、陸稲だと言う。

²³ この、国立公園内での寺院建設がなぜ、可能なのか、どうして森林局は黙視するのか、地元の森林局員に質問した。彼は、寺院が有力な官僚の寄進で建設されたこと、寺院の建設の差し止めや僧侶の逮捕といった行為は、信心深い住民の感情に逆らうので困難であること、の 2 つの理由を挙げた。

二人だけだが、寺院の車や参拝客の車が通う。現状では、これらの車が村人の貴重な交通手段となっている。しかし、道路が不便なことで、物品の売買や外部へのアクセスで不利益が多いことは事実である。

シリントーン王女が住民慰撫のため度々両村を訪れる。王女の指図により、村には様々な援助がなされる。太陽電池を用いたバッテリー充電所や地下水のくみ上げにより、最低限の電力と少量の生活用水が供給されている。協同組合の設立資金や物品販売所の建設費も王女の指示で出された。王女自身のプロジェクトとしては、村の子供全員に高等教育から大学卒業までの奨学金を無条件で給付している。しかし、王女も、自然保護のため、道路拡張や電線架設には同意しない。

3-1-5. その他

上記のほか、生活の様々な場面でこまごまとした制約を受ける。例えば、家屋を建てる際、交通の不便や低い現金収入を考えると、周辺の森林から木材を引いてこざるを得ない。自然林での木材伐採は、国立公園であるか否かに関わらず違法である。ここでは国立公園であるため、ヘリコプターを使うなど監視の目が厳しい。家屋建築に必要な木材は、村落委員会が、必要な木材の量（何メートルの柱が何本というように）と、売却目的ではなく本当に必要なことを保証する旨書面で国立公園事務所に申請し、許しを得なければならない。これはもちろん、「黙認」である。

また、既存の水田内の切り株を除去したり、耕地を平らにならすため、村外から大型のトラクターを雇うにも、いちいち国立公園事務所の許可を申請しなければならない。無許可で国立公園内にトラクターを持ち込むだけで逮捕され得る。ただし、この許可も、法律に則った正式なものではないので、折角雇ったトラクターが作業中に、偶然、警察や軍隊が村へ来ると聞き、逃げ帰ることもあった。

3-2. 「国立公園」という現実への村人の対応と戦略

3-2-1. 飯米不足への対応

耕地不足による飯米不足は、最も現実的で身近な問題である。不足分は、既に述べたように、ホウキやムシロを作って、交換することで補っている。もちろん、賃労働もあるが、飯米はホウキや

ムシロとの交換で得ることが多い。

村人はホウキやムシロを担いで、何十キロも離れた村へ直接行く。そして、農家を一軒ずつ訪ね歩いて、米と交換してくれるよう頼むのだと言う。市場でホウキやムシロを売った代金で米を買うより割がよいのは、中間に商人を通さなくてよいだけでなく、同じ農民として「食う米がない」窮状への憐憫の情を誘うためでもあると言う²⁴。

この、ホウキやムシロの材料は、ほとんどが森から採取するので元手はいらない。村人は、自身の自然環境に依存した生活を「採って食べる(ha kin)」と表現するが、これには副食物だけでなく、このような飯米不足を補うホウキやムシロの材料も含まれる。だから、耕地もなく、賃労働にも一切従事せず、ha kin だけで生きている村人もいる。

各世帯が作るホウキやムシロの量や、そこから得る所得、飯米の量は、聞き取りからは判然としない。例えば、ホウキの売価は20パーツ(約60円強)だが、交換の場合、米を何キロくれるかは相手次第である。だが、20 パーツで買える分よりは多い。ある村人によれば、最少で 2kg くらいだと言う。これは丁度、市場での20パーツ分の白米の量に相当する。もちろん、場合によっては4kg、5kgくれることもある。一度の交換行で白米1 kraso,p(約80kg)を持ち帰ると言う。ホウキであれば、最大で40本分となる。各々、この様にして不足分の飯米を得るのである。

3-2-2. 最低限の現金収入の確保

通常、森林に囲まれた村落で一番手っ取り早い現金収入源は盗伐である。盗伐は国立公園周辺の他の村では、最近まで多かったと言う。隣村のフルアン村では、未だに大掛かりに行われていて、組織的に武装して対抗するため、国立公園事務所も手出しできない。しかし、ゴンカム村の村人は、過去も含め、自分の家屋建築以外の目的での木材伐採には従事しなかった。特に自動車を通わぬ頃には交通の不便も大きな要因だったが、現在では、公園内からの立ち退きの口実になることへの恐怖が大きい。

村での暮らしでも、多少の現金が必要な場面がある。前述の56世帯は年間、平均で世帯当たり約6500パーツ(約2万円)の現金収入を得ている。

村人は、最低限必要な現金収入を確保するため、村周辺での賃労働に従事することが多い。

²⁴ 筆者の間借り先は、数少ない飯米自給可能な世帯だったが、世帯主は、「(乞食のようで)恥ずかしい行為だ」と言っていた。

辺鄙な地域の仕事先として、前述の寺院の建設と寺院による道路補修作業がある。村内で農作業や建築の手伝いの賃労働もまれにある。また、よく見かける隣村のフンルアン村での就業は、盗伐の手伝いも含むという。

しかし、バンコクなど都市部への出稼ぎは希で、ほとんどは未婚の男子である。現在、村で暮らす既婚男性の中には、バンコクで働いた経験を持つものが多い。中には、建設現場で何年も働き、一人で小さな建物を建てる技量を身につけた者もいる。しかし、彼らは一様に、再びバンコクへ出ようとならない。「若い時の冒険」として、バンコク時代を語る一方、家族を持った現在は堅実に村で暮らすことの意義を強調する。

3-2-3. 生活スタイルの選択

この傾向は、国立公園周辺の他の村と大きく異なる。例えば、ゴンカム村の親村で、村人同士の親類関係や日常の交流も深いナムテン村でも、成年男子は、農閑期(田植え期と稲刈り期以外の時期)はほとんど出稼ぎに出る。家計も出稼ぎ先からの仕送りを前提に成り立っている。生活水準もゴンカム村より高く、大抵の家庭は、テレビ、冷蔵庫、洗濯機といった一通りの家電製品にバイクも持っている。水田経営面積が大きく、多くの世帯で米を売ることができると言うが、副食物を購入する割合も高い。出稼ぎによる収入がなければ、これだけの生活水準は実現できない。

ゴンカム村で、村人達が口々に言うのは、耕地の少ないものほど努力するということである。不足する飯米確保のためのハウキ・ムシロ作りやタケノコの缶詰作り、賃労働をも含めてである。しかし、飯米が確保され、最低限必要な現金があれば、比較的のんびり暮らす。副食物を得るための狩猟採集は、普通、「努力」とか「労働」とは見なされない。

太陽電池による充電所しかないゴンカム村で電化製品の必要性は低い。せいぜい電灯に白黒テレビ程度である。しかし、ここで重要なのは、村人は、外界との落差を十分に知っているし、外界での暮らしも経験している。特に、成人男性の多くは婚入者である。彼らの故郷は例外なくナムテン村のようになっている。結婚当時でも、ゴンカム村よりは開けていただろう。その上でこの暮らしを選んだのである。

間借り先のサティアン氏の説明では、村人が出稼ぎに消極的なのは、町では、毎日働くことを強制されるからである。けがや病気で一日、働けない日があれば、その日は食物を買うことができない。でも、村にいれば、お金がなくても飢え死にはしない点で安心だと言う。筆者は、サティアン氏に、村での食生活と同程度の食物が買えるだけの収入が保証されるなら、町へ移るか、と尋ねた。「同じ程度の食生活なら、ここにいるほうが快適だ」と、彼は答えた。つまり、電気や水道、道路

といった便利さより、自然に囲まれ「車もほとんど通らない、静かな」環境の方が快適だ、と言うのだ。

飯米が確保できない村人にとって、経済面だけ考えれば、不便に耐えて2ライや3ライの農地にしがみつくと必然性は薄い。それでも村に居続けるのは、恒常的な現金収入が必須の「便利な暮らし」よりも、「金がなくてもよい」、マイ・ペースな暮らしを好むからだろう。実際、村人は現金支出には大変敏感である。太陽電池で地下水をくみ上げ、各世帯にパイプ送水する施設が建設された時、世帯毎に何らかの「水代」を徴収しようという提案があったが、村人達はいかなる額の「水代」徴収も拒んだ。農地改良や養魚地掘りといった、個別世帯の利益を増し、受否の選択が可能なプロジェクトでは、個別の判断で、支出に見合うとみなせば受け入れる。しかし、一律不可避な支出の強制は、ほぼ例外なく拒否するという村全体の風潮がある。これは、「金がなくても暮らせる」環境を守ろうとする意志の現われであろう。

このような暮らしが、国立公園化の副産物だとすれば、国立公園化による差異化が、ある種の生活環境の多様性と棲み分けをもたらしたともいえる。そう考えると、外の村と同様の社会資本整備や、NGO による投資とその回収・拡大再生産の論理に則った所得増のための様々な試みは、いささかの外れと言わざるを得ない。村人が求めるものはそういうものではない。

3-2-4. 外部との駆け引き

国立公園内という状況の改善や、みずからの生活を守るために、村人は、デモ行進を繰り返したり、省庁の前で座り込むような積極的な政治的行動に出るわけではない。しかし、少ない機会を利用したできる範囲の対応を見せる。

一番の機会は前述のシリントーン王女の行幸であろう。村人によれば、1991 年国立公園指定当初、軍の地図にはゴンカム村を公園外に移住させる旨、記載されていたという。時期的に、Kho, Cho, Ko, と推定できる。ちょうど、同年、初めて村に行幸した王女に村人は移住計画の撤回を直訴し、王女から「人と森は共住できる」との言葉を引き出すことに成功した。さらに1995年には、当時の森林局長が「ゴンカム村の村人は森の番人」と発言するに至った。これらの発言で、ゴンカム村が強制移住の対象にはならないことが、一応、保証されたように見えるが、村人達の不安はまだ拭い去られてない。

筆者の調査中、1998 年 6 月 15 日の夜半、ある NGO のこの地区担当の職員が慌ただしく筆者の間借り先で区 (tambon) 議会議員のサティアン家へ来た。彼らが言うには、去る 6 月 10 日、国家

森林政策委員会(khanakamakan nayobai haeng chat)が保護林内の全ての住民を移住させるという決議をした。それに反対する集会が、19 日、コンケンでイサーン NGO 協力委員会(khanakamakan prasanngan ongkon phathana ekachon phak isan)の主催で開かれ、各県から村民代表が集まる。パーテム地域から 15 人程度の代表を出さなければならないので、ゴンカム村からもしかるべき人数を出してくれ、というのである。それまでの経緯から、ゴンカム村が強制移住の対象になるとは到底考えられなかったが、サティアン氏や村長ら村の幹部は、強制移住が実際に有り得ると考え、緊張感に満ちていた。サティアン氏、村長ら数人が実際、集会に参加した。

その後、チュアン内閣は、6 月 30 日の閣議で、前政権が認めた森林区域内の長期居住者へ土地利用権の付与を破棄し、森林局による森林区域からの住民排除も含む強い権限を認めた[Ekachai 1998]。チュアン内閣の閣議決定は、前チャワリット政権に比べ強硬である。しかし、これは、具体的な強制排除の計画ではなく、可能性として留保すると解するのが自然である²⁵。しかし、この例からも、「国立公園内」という、不安定な立場の切実さが伺える。

村人の望みは、開発による便利さの享受や現金収入の増加ではない。「金がなくても暮らして行ける」生活の安定維持である。NGO が村に来て村人と話し合いを持つ際、村人に現在の村の、あるいは自身の生活上の問題を挙げさせる。村人も役割を心得ていて、予定調和的に様々な問題が挙がる。飯米不足とその原因の耕地不足のほか、低い所得、仕事の無いこと、国立公園との軋轢、といった問題である。しかし、その中で、ひととき村人が関心を示し、村人自ら具体的な解決策を提示するのが飯米と耕地不足の問題である。

村人は、飯米不足の唯一の解決法は、耕地面積の拡大だと考えている。ある、NGO と村人との会合で、村の領域の国立公園からの除外を嘆願しようということになり、具体的に村周辺の地図を書き、除外を求める範囲の線引きをした。

村人達は、現在の水田だけでなく、村人全員の占有地を含むように範囲を設定した。この範囲内は、必要に応じて開墾し、水田を拡張したいとの主張だった。NGO 職員は、面積が広すぎて、森林局が認める可能性は薄いと予測したが、村の助役(phu chuai phuyai ban)の一人は、「米が足りないのだから、水田を広げるしかない」と主張している。

この村人の感覚は、森林が豊富にあり、農地不足に応じて、開拓移住を繰り返してきた東北タイの歴史的経緯に根差す。筆者は、将来、人口が更に増えて、それでも足らなくなったらどうする

²⁵ 例えば、保護林内の共同体林設立を認めていた、97 年の共同体林法旧草案も保護林内からの住民の移住の可能性を留保していた。

のか尋ねた。助役は、「そしたら、灌漑を整備して、二期作でも二毛作でもやって、その範囲で何とか生きて行くしかない」と答えた。しかし、既に不足している現時点ではそうしない。この助役の答えは論理的に破綻していると言わざるを得ない。

村人の戦略の根幹は、「お金がなくても暮らせる」状況の維持・改善、さらに、そういう生活環境の政府による管理の排除である。この両者は、結局、「自由気儘に暮らしたい」という点に収斂する。これは、対政府の関係に止まらず、村落内の村人相互の関係にも通じる。村の幹部が、村人全員の占有地を公園から除外するよう求めるのは、現有の誰の利害も損ねないからである。村長ら村の幹部といえど、村人の既得権を制限するような取り決めるをする権限はないというのである。

先述の会合の中で、国立公園内での牛の放牧は、森林に悪影響を与え、森林局の心証を悪くするので何らかの規則が必要ではないかと NGO 側が提案した。村人達は、ゴンカム村では、二ヶ所に柵で囲った共同の放牧場を設け、その中で放牧していると反論した。実際には、牛はほとんど柵から逃げ出して、飼い主自身把握できてないことも多い。さらに、賃労働以外の唯一の現金収入源として、今後、村人が飼育頭数を無制限に増やせば、現在の放牧場や、国立公園から除外された「村の範囲」(実現したとして)の中では物理的に収まらない。筆者は、会合に参加した村人に、頭数制限が必要なのではないか、と問うたが、できないとの答えだった。方法や場所の規制はできるが、村人が自己の財を増やす努力をする(あるいはしない)自由、あるいはその結果の既得権を制限することは誰にもできないというのである。さらに、他人の行為に基本的に無関心なため、違反に対する監視は行われず、いかなる規則も実効性が薄い。

村人は、昔々らの村の独自の論理から、理不尽な自然保護政策を採る政府・国立公園への不信を募らせる。他の政府機関や NGO のプロジェクトは開発志向で、村人の志向を理解できない。王女の措置は、「森の番人」として村人を位置づけるものである。これは、ある程度、村人の心を捉えるが、これらの意識のズレは克服できない。これが村人を取り巻く現状である(図 2-2)。

4. 国立公園事務所と共同体林促進発展計画の活動

4-1. パーテム国立公園事務所の活動

4-1-1. 活動概要

パーテム国立公園事務所は公園南部にある。ここには古代人が描いた壁画があり、観光地とし

て整備されている。前述の通り、公園はこの壁面がある南部とドンナタムの森を中心とした北部に大別されるが、壁面のある南部が観光地としての性格が強いのに対し、北部は自然保護区的側面が強い。

公園内には、公園事務所(headquarter)のほか、4ヶ所の詰め所がある。唯一の国家公務員(kha rachakan)の公園長、それ以外に、各詰め所の長を含む公務員身分を持たぬ常勤職員(luk chang pracham)8人、非常勤職員(luk chang chuakrao)80人で340平方キロメートルの公園を管理する。

公園事務所の活動内容としては、自然保護、観光、研究の3つが挙げられる。観光の対象は、主に公園南部の壁面や奇岩地形だが、最近では、北部のドンナタムの森を歩く、いわゆるエコ・ツーリズムも見られる。前者に関しては、道路、駐車場、休憩設備、売店や食堂も整備され、また、芸術局の職員もいて、観光客の便宜を図っているが、北部のドンナタムの森ではそのような設備は整備されていない。

「研究」とは、実質的に外部の研究者によるものを差し、公園事務所自ら調査・研究を行うわけではない。しかし、公園内での調査・研究は、国立公園長が主体となり、外部の研究者の協力を得て行う形をとらねばならない。

実際、公園事務所が精力のほとんどを傾けるのは自然保護である。各詰め所での監視のほか、毎月一回、ヘリコプターによる監視も行っている。しかし、国家公務員の公園長をふくめ常勤職員8人、非常勤職員80人の体制で340平方キロメートルの公園全体を管理するのは困難である。逮捕する権限を持つのは常勤職員までで、非常勤職員だけでパトロール中に違反を発見しても何もできない。

1992年から98年までの違反者逮捕の実績は表2-1の通りである。観光客のゴミのポイ捨てや花を摘むという軽い違反の場合、国立公園事務所が罰金を科して処理するが、狩猟や伐採の場合、違反者は逮捕後、警察に送られる。事件数より逮捕者が少ないのは、事件発生が警察に通報されたにも関わらず、逃げられたからである。現在、フンルアン村だけは大っぴらに盗伐に従事しているので、違反件数のほとんどはフンルアン村のものと思われる。フンルアン村では団結して武装し、抵抗するので、逮捕者はごく一部に止まっている²⁶。事務所が違反をどの程度、把握して

²⁶ このことはかなり深刻な問題と捉えられている。フンルアン村の詰め所の長が国立公園事務所に公園長を訪ね、打つ手がない、と深刻な面持ちで相談していたのに筆者も居合わせたことがある。公園長も、深刻な問題としながらも、人手不足でどうしようもないと答えるしかなかった。

いるかは不明である。

4-1-2. 地域住民への現実的対応

法律に従えば、上記のような違反以外に、例えば国立公園内でのタケノコ採りやキノコ狩りも違法行為である。さらに、ゴンカム村のように、国立公園内に集落があり、人が居住し、水田を作り、森に家畜を放牧していること自体、全て違法である。

しかし、現実には、国立公園事務所はこれらの行為を黙認している。さらに、前述のように、家屋建築に必要な木材の伐採も、村落委員会の保証があれば許可している。これも法律上正式な手続きではなく黙認にすぎない。国立公園長は、住民のほうで国立公園指定以前から居住していること、生活様式が昔々らのものであること、住民が非常に貧しいことを理由に挙げる。

さらに、国立公園周辺村で、NGO と村人の協同で村の共同体林設立にも、最寄りの詰め所の長が会議に参加する、と言う形で関わっている。多くの村の共同体林は実際は、国立公園内にまたがるのだが、公園事務所は、それも黙認しているのである。公園長の立場上の危険を犯してまで、このような、いわば超法規的措置をとる動機について、公園長は、「法律通りに厳しく取り締まったら、住民運動が起こるから」と答えた。つまり、その方が立場上、不利益なのである。

しかし、このような消極的容認も、古くからのものではない。以前、国立公園事務所に勤務し、現在は、共同体林促進発展計画に転勤したある森林官は、「昔は、村人の生活に関心はなかった。ただ、ひたすら違反者を逮捕し、罰金を科すだけだった」と言う。

国立公園事務所は、基本的に「事勿れ主義」である²⁷。彼らが留意するのは自然環境が目立って悪化しないこと、住民の我慢が限界を超えないことである。そして、国立公園の厳格な保護制度、住民生活の現実、時々々の政治状況の間で微妙なバランスを保っているのである。

4-2. 共同体林促進発展計画事務所の活動

4-2-1. 共同体林促進発展計画の概要

²⁷ これは、国立公園事務所の立場上不可避だ、と言う意味で、公園長やその他職員の個人的見解が全面的にそうだ、と言うわけではない。

先に述べた、1997 年に 5 年計画で始まった共同体林促進発展計画は、全国に 6 ヶ所の試験的なプロジェクトを設けた。ウボンラチャタニのほか、チェンマイ、ナコンサワン、サコンナコン、プラチーンブリー、ソンクラーの各地域森林事務所に一ヶ所ずつである。

ウボンラチャタニでは、パーテム国立公園付近が選ばれ、ナーポークラーン村に事務所が設けられた。豊かな森林が残る国境地帯の内、危険のないラオス国境沿いを選んだという。計画書[RFD 1997a]は、パーテム国立公園周辺の 18 ヶ村を対象に掲げている[RFD 1997a: 18]。いずれの村も、食物を中心に、国立公園内の資源を採取・利用している。端的に言えば、プロジェクトの目的は、持続的な林産物採取のシステムを確立することである。

計画書は、長期の目的として、保護林(国立公園)付近の森林資源を、共同体林として、森林官と地域住民が協力して保全・管理することを挙げる。さらに、短期の目的として、1) 保護林(国立公園)周辺の緩衝地帯での共同体林運営の促進・開発、2) 共同体林での森林保全に参加する地域住民のグループ・組織の設立支援、3) 持続的な森林管理のための知識の普及宣伝と、地域住民と森林官との相互理解の促進、の 3 つを挙げる[RFD 1997a: 2]。

具体的には、調査と計画立案に始まり、広報・宣伝活動、共同体林に関する住民組織の設立や活動の支援、既存の活動の追跡調査、共同体林を住民が自主運営するためのシステムの立ち上げや必要な情報の供与、アグロフォレストリーなど既存農地の多様な利用法の実験、学校での森林保護についての教育、といった活動を含む[RFD 1997a]。

期待される成果は自然・社会・経済の 3 点にわたる。自然資源の面では、地域住民自身が様々な情報を収集・分析し、問題を解決、持続的に自然資源を管理すること。社会面は、地域社会が団結して自然資源に関わる問題を独力で分析・解決することや森林局との軋轢をなくすこと。さらに、持続的森林管理による生活改善や、法が定める地域住民の自然資源を管理する権利の行使に習熟することに至る。そして、雇用創出や生活水準の向上が経済面である[RFD 1997a: 9-10]。

1998 年時点までに、国立公園周辺の 8 ヶ村で実際に共同体林が設立・運営されている。そのうちの 7 ヶ村までは、共同体林促進発展計画以前に既に設立されていたもので、その後も共同体林促進発展計画事務所が村人との情報交換や環境教育を続けている。これらの設立時には、NGO のほか、国立公園事務所やウボンラチャタニ地域森林事務所も関わっている。共同体林促進発展計画以後のイニシャチブでも、チャート村に共同体林が設立されている。これらはいずれも、一応の区域と利用規則がある。しかし実態は、区域内外を問わず林産物利用や林間放牧は従来通り行われ、管理体制もほとんど名目だけのものである。持続的な資源利用システムが確立

されているとは言い難い。しかし、以前は広範に行われていた木材の盗伐は、フンルアン村を除き、共同体林設立以降はほとんどなくなった。森が限りあるものだとすることを村人たちに認識させた点で、一定の効果があったといえる。

4-2-2. 野心的越権

国立公園事務所の地域住民の生活の現実的対応が、消極的な「事勿れ主義」によるものだったのに対し、このプロジェクトはより積極的である。プロジェクトの目的自体が国立公園と異なるだけでなく、ウボンラチャタニ地域森林事務所でプロジェクトを統括するウィスット・ユークーン氏個人の熱意に拠るところも大きい。全国6ヶ所の試験的プロジェクトの内、自発的に応募したのは氏のウボンラチャタニだけだったという。

プロジェクトの実施を見ても、野心的である。計画書には、「保護林(国立公園)の周りの緩衝地帯」と記されているが、この地域で国立公園の外側だけの共同体林を考えること自体、無意味である。自らプロジェクトを立案したウィスット氏も、この地域を選んだ理由として、「住民と森林局(国立公園)の対立があったこと」を挙げる。初めから国立公園内の共同体林を想定していたのである。

子細に見ると、計画書からもそのような意図が読み取れる。まず、プロジェクトの対象となる18ヶ村の中に、ゴンカム村、ドンナー村が含まれている。現行制度に従えば、国立公園内にある両村での共同体林創設を目的としたいかなる活動も認められない。また、期待される成果に「地域住民が自然資源を管理する権利行使に習熟すること」を掲げるなど、「管理に参加する権利」しか認めない共同体林法案や憲法を踏み越えた大胆な態度である。

実際、1998年の報告書[RFD 1998a]で、既存の共同体林に関する住民組織の支援の項目で挙げられている6ヶ村の共同体林はいずれも国立公園内にまたがる。前述のように、これらの共同体林の立ち上げ時から、ウィスット氏らウボンラチャタニ地域森林事務所や国立公園がNGOと共に参画している。これら既存の村以外でも、同様に共同体林とそれを管理する住民組織の立ち上げの支援・勧誘を行っているが、それが国立公園を対象にすることは話し合いの前提である。

しかし、村の全域が国立公園内にあるゴンカム、ドンナー両村では、広報・宣伝活動以上の、実際に共同体林を立ち上げるような活動はさすがにできないと言う。ゴンカム村へは、一度、プロジェクトの職員が来て村の幹部と意見交換をしたが、それ以降、具体的な動きは何もない。

4-2-3. 無言の了解

森林局内には、ウイスット氏のような、既存の制度の「建前」から踏み出したプロジェクトを許す背景が育っている。中央の共同体林課(suan pa chumchon)では、国立公園内の共同体林が必要だという認識で一致している。ウボンラチャタニでの実際の活動も了解済みだという。

また、ウボンラチャタニ地域森林事務所でも、所長初め、共同体林関連の仕事を経験した人が多く、よく理解されているという。

こういう土壌は、1982年のvillage woodlot project以来、森林官が地域住民と関わる中で醸成されてきたのである。共同体林推進派森林官の多くは、先の元国立公園職員の発言のような「過去」を持つ。ただ、森林局内でも、そのような部署の経験がなかったり、古い世代の上層部には理解のない人もいる。「私は、地域住民が環境の保全を考えているとは思えない。なぜなら、それはいつも空腹に負けるからである。人間は森から利益を引き出し破壊するだけだ」(共同体林法案公聴会でのある森林官の発言)[Luangaramsi 1997:45]。この言葉が示すように、地域住民の持続的な森林管理能力への疑問は依然、根深い。

全体的には、ウイスット氏ら、共同体林推進の尖兵的な立場の人や部署は少数である。しかし、先に述べた国立公園事務所のように、それほど積極的ではなくても、現場では地域住民の生活に配慮し、柔軟に対応をせざるを得ない、という森林官は多い。共同体林法案を巡る動きに見られるように、揺り返しはや軋轢は依然少なくないが、裾野は着実に広がっている。言わば過渡期である。背景には、民主化の進展など社会情勢の変化も無視できない。

5. まとめ

以上を、ゴンカム村の視点から整理すると、次のようになる。

歴史的には、村ができた遥か後に、村人には何の相談もなく国家保全林、さらに国立公園に指定された。近年までは、村人の暮らしは国家の森林政策や自然保護政策の影響はほとんどなかった。しかし、1991年の国立公園指定以降、耕地拡大の禁止を初めとする様々な制約を受け、不安定な立場に置かれてきた。

村人は、これらの制約に様々な方法で対応し、立場の改善を図る努力をしてきた。その戦略の根幹は、「お金がなくても暮らせる」状況の維持・改善と、政府による管理の排除である。村人は、「自由気儘に暮らしたい」のである。この点、社会資本整備や所得増という開発志向のNGOや各

種政府機関と意識のズレがある。村人の側は、臨機応変に利用しているのだが、開発者の目には、村人は無知で意欲がないと映る。

村人側にも問題はある。昔乍らの発想で、米不足は水田拡張でしか解決できないと考え、村落内で個々の村人の行為に制限を加えることにも消極的である。昔と違い、森林は希少で、「お金がなくても暮らせる」環境を将来に渡り維持するには努力と発想の転換が必要だとの認識がない。

村の外では状況は変わりつつある。強制移住といった強硬な森林保護・自然保護政策から、次第に、地域住民との融和を図り、住民参加による森林管理を重視するようになってきた。国家レベルでは共同体林法案の起草となって現れた。現場の実務でも、共同体林促進発展計画の国立公園周辺村での活動のような野心的試みも出てきている。しかし、ゴンカム村は、国立公園の真ん中にあることが災いし、取り残されているのが現状である。

要約すれば、国立公園という巨大な建前との矛盾と、開発志向の外部者との意思疎通の欠如がゴンカム村を取り巻く状況である。自然保護も必要だし、開発を全面的に悪だと言うわけではない。しかし、開発よりも「自由気儘に暮らしたい」という村人の意思を、人の営みの多様なあり方の一つとして理解・尊重することも必要なのではないか。佐藤の「森と人々を切り離すことを主眼としたこれまでの国の森林政策が、その結果として、現在検討されているコミュニティー林運営に必要な担い手を次々と失わせているのではないか」[佐藤 1999:86]という指摘は重要である。硬直した政策は、土地に根差した文化の多様性を破壊する。辛抱強い対話により、村人の政府(あるいは外部者全般)に対する不信を取り除かねばならない。そして、「限りある、貴重な自然」という制約の上でそれをどのように維持・改善して行くかを、村人と、村に関わる外部者双方が知恵を出し合い考える必要がある。NGO や共同体林推進派森林官の様に地域社会に密着する立場の外部者は、開発や自然保護と、地域ごとの多様な生き方・文化の対話と相互理解の仲介者となるのである(図 2-3)。

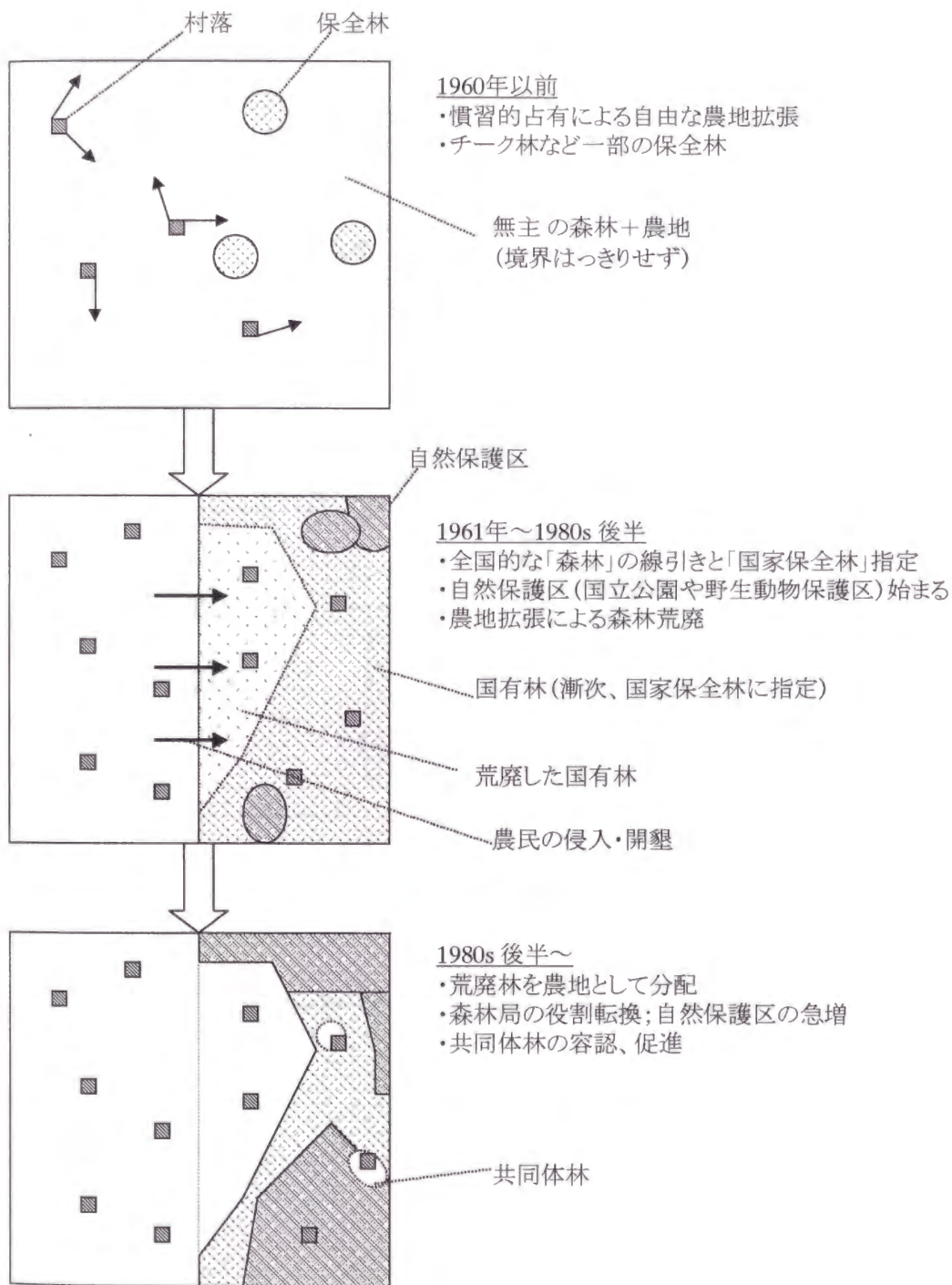


図2-1. タイの森林政策・自然保護政策の推移

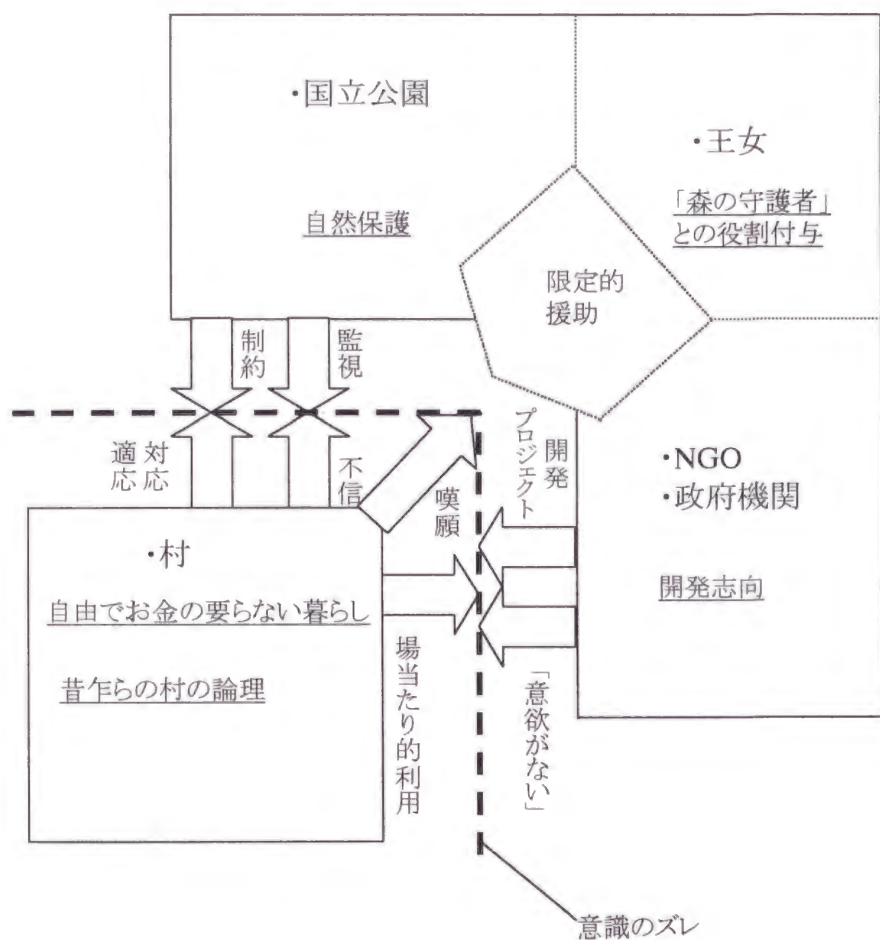


図2-2.「国立公園の中の村」と外部者：意識のズレとせめぎあい

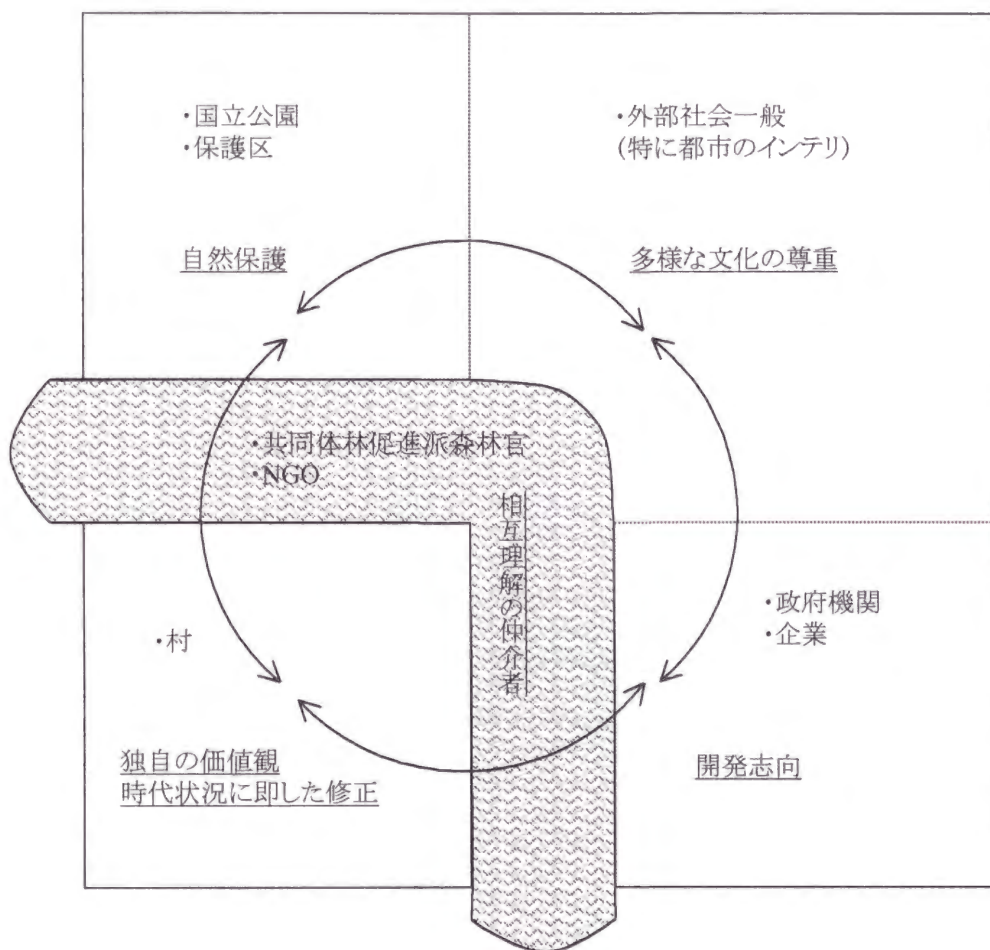


図2-3. 生き方の多様性の尊重：森を巡る地域と国家の将来像

表2-1. パーテム国立公園の森林破壊事件と違反者逮捕実績
出典: [RFD 1998b]
「事件数」は、公園事務所が事件として警察に通報した件数。
「人数」は、逮捕された人数。

	事件数	人数
1992年	11	10
1993年	35	35
1994年	49	55
1995年	38	37
1996年	41	46
1997年	46	49
1998年	39	27

第3章 森を見る眼:村人の環境認識

1. はじめに

ここでは、森や自然が村人の眼にどう映っているのかを考える。人と自然の「普段着」の関わりから産み出される独自の分類や認識から、独自の文化的特徴を見出すことができる。

2. 森を分類する論理

2.1. システムへの整理

村人は、日常の様々な活動を通じ、森林や他の自然環境を把握、分類する。分類の基準はいくつかあるが、地形や生態的特徴だけでなく、社会的なものも含む。それぞれの基準は、論理的に起こり得る全ての事象を満たすカテゴリーを持たないこともある。村人は、日常生活で様々な森林や自然環境を呼び分ける時、背後にある分類の論理を意識していない。実際、具体的な文脈から離れた事象の呼び方を聞いても、村人達は返答に窮する。例えば、占有されたが、まだ開墾されてない森をどう呼ぶかを聞き出すには、どこの森は誰々のもの、という具体的な話題がいる。

ここでは、村人の森林や自然環境の分類を論理的に整理する。個々の呼称と定義は村人から聞き取ったものだが、それを基に筆者が整理した分類体系を、村人が実際に感じているわけではない。

2.2. 地形の呼称全般

全般的な地形の呼称は次の通りである。

山は phu、山頂は lang phu と呼ぶ。lang phu とは字義通りには「山の屋根」という意味である。呼称の通り、村の周辺は岩山が多く、斜面は急峻で山頂は平らな岩盤である。断崖絶壁は pha と呼ぶ。「パー・テム(Pha Taem)国立公園」の名にあるように、この地域に特徴的な地形である。

小川は huai nam、幹となる太いものは lam huai と呼ばれる。自然の池は no,g、人工のものは sa である。mae nam は川の一般的呼称だが、村では、ほとんどの場合メコン川を指す。

丘や相対的高地は don、thi don、thi kho,k などと呼ばれる。反対に低地は thi lum である。この

高地、低地の区別は、水気の多さと連関する。例えば thi lum は「水気の多い土地」という意味でもある。平らな土地は thi rap と呼ばれる。thi lum かつ thi rap である土地は水田に向くとされる。

森林は pa と呼ばれる。村の周囲はほとんど森なので、この語の範疇は広い。

2-3. 植生による森の分類

水田や集落も一種の植生であり、放棄されれば森林に戻る。逆に、自然林と呼ばれる森にも人為の影響はある。「自然環境」と「人為環境」の区別は実際には困難である。しかし、村人達は、集落や耕作地以外の森は人為による影響の程度に関わらず「自然」と見做す。pa (森) は pa thamasat (自然の森) と同義である。

pa thamasat は、樹木の密度に応じて、dong dip、dong、ba の三つに分かれる。

原生林、あるいは最も樹木が密な森を dong dip (ナマの森) と呼ぶ。樹木の密度は最も高く、生態的に最も多様である。植生区分としては、乾燥フタバガキ林が主となる。筆者は確認していないが、樹木の密度が高ければ乾燥常緑林、混交落葉林も含みうる。

村人は、村が開かれる以前は、村周辺の森はほとんどが dong dip だったと言う。人が住み始め、水田が開かれるにつれ減少し、現在では、dong dip は、村の南側に広がるドンナタムの森周辺だけしかない。この「ナマの森」でも人為の攪乱は皆無ではない。ドンナタムの森は一番の狩り場である。家畜も多く放牧されている。しかし、依然、樹木の密度は高く、植生は多様である(写真 3-1)。

これに対し、ba は、樹木がまばらな森林を指す。この語は、耕作放棄された二次林にも、土壌や岩盤が原因でまばらにしか樹木が生えない森にも用いられるように、自然条件か人為によるのかに関わらない(写真 3-2、写真 3-3)。ba は地面の種類により、岩がちな地盤の ba hin (hin は石の意)、土壌に覆われている ba din (din は土) に分かれる。山の頂上は ba hin であることが多い。この他、ba は卓越する樹木の種類でも分けられる。人為でなく、自然条件による ba は特定の樹種が卓越することが多い。その樹種名で、例えば ba kok chat (chat の木 = *Dipterocarpus obutusifolius* の ba)、ba kok daeng (daeng の木 = *Xylia xylocarpa* の ba) などと呼ばれる(表 3-1)。

植生区分としては、自然状態では乾燥フタバガキ林とサバンナ、人為によるものなら乾燥常緑林や混交落葉林も含まれうる。

ba は生態的には貧困だが、村人が林産物を採取する場所としては、dong dip より重要である。キノコは ba で最も豊富に採れる。この他、ba だけで見られる植物には、ya chot (*Arundinaria*

suberecta)はタケノコ・タケ材、*ya yu*(イネ科)はホウキの材料、*yang daeng* (*Melastoma villosum*)、*yang dam* (学名不明、*yang daeng* に類似の低木)、*siao pa*(学名不明、針葉の灌木)は薬用、と有用なものが多い。また、*dong dip* は多様性に富む。逆に個々の樹種はまばらで、特定の樹種の利用には不便である。例えば、良質の木材である *daeng* を切り出すには、*ba kok daeng* へ行くのが手っ取り早い。深い *dong dip* を歩き回る必要はない。

dong dip と *ba* の中間が *dong* である。自然状態のものと人為によるものの両方がある。*dong* も一応、*closed forest* だが、*dong dip* ほど樹木は密でなく、多様でもない。耕作放棄された二次林や他の目的で火入れされたものもある(写真 3-4)。例えば、村人達は、タケの幹の途中から新芽(*naen*)を出させたり、翌年のタケノコの味をよくするために森の下草を焼く。焼かれた森に出るタケノコは‘*no, mai fai*’ (火のタケノコ)と呼ばれ、より美味だという。下草焼きは、野獣を追いつめたり、村人が物音を立てずに獲物に近づく、という狩猟目的でも行われる。近年では、若者が遊び半分で手当たり次第に放火する、と年長者は嘆く。植生区分では、*dong dip* に準じ、乾燥フタバガキ林ほか、乾燥常緑林、混交落葉林も含みうる。

歴史的には、*ba* の面積が増えている。古老は、水田の拡張や建材の切り出しが原因ではないかという。森の放火も *ba* が増える大きな原因である。村の周辺から *dong dip* が消えたのは、ずっと昔かもしれないが、*dong* から *ba* への移行は現在でも少しずつ進んでいる。

dong dip、*dong*、*ba* の分類のほか、下草の深さによる *pa hok*、*pa paen* という分類がある。*pa hok* とは、下草が密で、歩きにくい森を指し、*pa paen* はその逆である。*dong dip* は例外なく *pa hok*、*dong* と *ba* は *pa hok*、*pa paen* の両方を含むが、夫々を区別する呼称はない。

2-4. 利用・所有形態による森の分類

dong dip は土地利用による分類の基準でもカテゴリーとなる。村人は、例えば「ドンナタムの森はまだ *dong dip* だ」とか「村ができる前はこの辺りは *dong dip*」と言うように、大まかに、耕作されたことがない森を *dong dip* と呼ぶことがある。しかし、実際には、ドンナタムの森には、前項の植生による分類でいう *dong* や *ba* もある。村人は、*dong dip* を「燃やされたことがない森」と定義することもある。「燃やす」には、耕作のために全ての植生を焼く場合も、下草だけを焼く場合も含まれる。しかし、一度も燃えたことがなくても、土壌やその他の自然条件により樹木の密度が低いと、やはり *dong* や *ba* に分類される。端的に言えば、村人は、植生による分類とは別に、*dong dip* について最も人為の攪乱が少ない森という曖昧なイメージを抱いている。現実には、ここでの *dong dip* は、そ

の中の植生の変化に関わらずドンナタムの森全体を指す。つまり、土地利用による分類での dong dip の範疇は、植生による分類より広い。

森林は占有(chap chong)、開墾されて水田(na)や畑(rai または hai)になる。新しく水田を開く時には、開墾一年目は畑にして陸稲を植え、切り株を除去し、畦を整え、二年目から水田にする。

昔は、体系的ではないが、適当な耕作放棄と新規開墾により、輪転的に耕作していたという。現在、国立公園による規制のため、新規開墾はほとんど不可能となった。村の周囲には耕作放棄された二次林が広範に残る。このような森を lao と呼ぶ。村人は、長い間放っておけば lao は dong dip に戻るといえるが、事例はない。

pa hua na(字義通りには「水田の頭の森」)は占有林を意味する。これは、土地利用の生態的側面を見る lao や dong dip と違い、土地を巡る社会関係である。lao 以外にも、村周辺の耕作可能な森林は全て占有者がいるが、dong dip にはまだ村人の占有は及んでないという。このような占有権は法的根拠はなく、境界の目印もないが、村人は、相互に森の占有者を認知している。この占有権はほかの村人の狩猟採集を排除することはできない。

このほか、村の開祖を祭る dong ta pu(祖先林)も「利用による分類」に含められよう。dong ta pu では大木を切ることが禁じられる。林内には小さな祠が建てられ、年に二度、祭礼が行われる。村人は今でも開祖を崇めており、dong ta pu を廃したり、wat pa(森の寺)に変える動きは一切ない。

2-5. 二つの基準の相関関係

dong dip は森の分類の二つの基準両方のカテゴリーである。しかし、指し示す意味は両者で微妙に異なる。植生の基準では、dong dip は dong や ba との比較で、最も多様で良好な状態の森である。土地利用の基準では、dong dip は大まかに人為の攪乱が最小の原生林を指し、植生の基準での dong や ba も含む。

植生の基準、dong dip、dong、ba は、各々自然状態のものがある(図 3-1)。これらは、開墾や火入れといった人為的攪乱や、その後の植生回復により相互に移行する(図 3-2)。dong dip、dong、ba の区別はさほど明確ではない。ただ、筆者が観察する限り、植生の特徴から以下のような大まかな目安は示すことができる。前述のイネ科の ya chot、ya yu や yang daeng、yang dam、siao pa という灌木は、ba に特徴的な植物である。これらは多様な ba に共通してみられるが、dong、dong dip にはない。dong は樹冠が閉じ、林内に蔓植物が多いことが ba との違いである。dong dip ではこの

密度がさらに高くなる。基本的にほとんど primary と思われるが、熱帯雨林と違い、低木や落ち生えも高密で歩きにくい。

しかし、村人の間にこの 3 つを分ける明確な基準があるわけではない。いかなる社会関係にも無縁なので、差し迫って、この三者を明確に定義づける必要もない。さらに、自然環境は徐々に変化する。村人は、自然環境が自身の分類よりずっと複雑で範疇に収まらないことを知っている。

一方、土地利用・所有による分類は図 3-3 のようになる。pa hua na は lao の全てと、耕作されたことのない森林も含む。dong dip は漠然と、遠くにある原生林のイメージである。

lao と pa hua na の空間的境界は明確である。特に、pa hua na の境界と占有者は、過去の占有や相続の事実により厳密に認識されている。この点、dong dip は土地利用の基準では例外的である。現行の土地利用や所有とは関係のない空き地であり、境界は不明瞭である。

植生の基準と土地利用・所有の基準の両者をまとめたのが図 3-4 である。しかし、実際の村人の行動や認識では、二つの基準はこのように統合されているわけではない。二つの基準は、もとなる論理が大きく違うのである。

アトラン[Atlan 1990]は、普段、人が生き物の種類について、特定の外見上の特徴をその本質的な性質とみなしていることを指摘する。彼は、この議論を生物に限定するが、上の植生による分類にも当てはまる。生き物の本質的な性質と同様、植生による森林の分類でも、カテゴリーごとに特定の核となるイメージ、典型がある。例えば、ba の場合、典型は、写真 3-2 のようなほとんど樹木がないサバンナである。一緒に森を歩きながら、村人が最初に、これが ba だ、と教えてくれたのがそういう植生だった。後日、途中、通り過ぎたもつと樹木が密な森も ba であることが判った。その後、いろいろな場所で、村人に、ここは ba か、と聞いてみた。即座に「そうだ」と答えたり、少し考えてから「そうだ」、あるいは「違う、これは dong になってる」と答えることもあった。典型から離れるに従い、「baらしさ」が薄らいで行く。だから、隣のカテゴリーとの境界はあいまいで、各カテゴリーは多様性を残す。対照的に、土地の権利に関わる pa hua na の分類は、明確な定義と境界を持つ反面、土地の権利と関係ない自然環境の多様性は無視されるのである。

3. 森の認識の二重性

3-1. 村人の眼差し

ここでは、分類体系とは別に、村人個人の森に対する眼差しについて考える。一人の人間のあ

らゆる状況での認識全てを正確に把握することは不可能だが、行動をつぶさに分析することである程度の特徴をつかむことはできよう。

3-2. 地図に描かれた矢印:自然への眼差し

ある日、村の周囲の様子を知りたいと思い、一人の村人(サティアン氏)に村の周りの地図を描いてくれるよう頼んだ(図 3-5)。彼は A4 サイズの紙の 4 辺に方角を書き入れ、真ん中に集落を示す小さな丸を描いた。彼は次に何を描けばよいか判らないというので、筆者は、山と水田の位置を尋ねた。彼は、東西南北それぞれの方角に 4 つの山を描いた。東の Phu Luang (Luang 山)、西の Phu Cho, Po,ng (Cho, Po,ng 山)、南の Phu Cho, Ngo, (Cho, Ngo, 山)、北の Phu Sanaen (Sanaen 山)である。

次に、彼は、集落から 4 つの山へ矢印を描いた。水田を示す小さな四角を描き、それにも同じように矢印を描いた。

さらに筆者は、森林の種類などを尋ねた。彼は、「集落や水田の周りの森はすべて占有されている(pa hua na)」と言った。そして、占有されている区域を囲った(図 3-5 の破線部)。

彼の描いた地図には、彼の村の周辺環境の認識が現れている。

第一に、集落から山と水田に引かれた矢印である。これは、彼の線的で動的な方向性を持つ認識を示す。さらに、実際には、村の周囲は全て山に囲まれているが、彼はちょうど東西南北の方角にある 4 つの山しか描かなかった。これも、彼が環境を線的に捉えている証左である。鳥瞰的認識ではなく、村にいる彼自身の目線から、それぞれの方向を捉えている。だから、彼は、地図には方角が必要だと最初に考え、書き入れた 4 つの方角通りの山しか思い出せなかったのだろう。ここでの線的かつ方向性を持つ認識の基礎にあるのは村からそれぞれの水田や山へ歩いていく行動であろう。村の周囲の様子を描いてくれと言われ、彼が思い浮かべたのは、水田へ農作業に赴く、家畜を追う、狩猟・採集、といった日常生活での具体的な森歩き、つまり、彼自身と環境との結びつきなのである。

このような線的認識の証左は村人の間で広く見られる。例えば、村人は、森を歩く道すがら見える山の名前を教えてくれる。村までの道順も熟知している。しかし、見えない場所で、村の位置を尋ねても、彼らは正確に答えられない。通常、ある場所の地図上(政府が発行する類の地図)での位置を尋ねられると、村人達は、地図を実際の方角通りに置いてから答えるか、全く答えられないかのいずれかである。

一方、サティアン氏の地図で、彼が最初に方角を入れたり、pa hua na の範囲を囲ったりしたのは、線的認識とは別種の二次元的認識である。これは、日常生活での行動ではなく、土地所有という村人の間の社会関係に基づく。この点は、次項でさらに詳しく述べる。

3-3. 「普通」の地図：社会への眼差し

土地所有や境界に関わるときは、村人も鳥瞰的な環境認識をする。図 3-6 に示した村周辺の地図は、NGO 職員との会合で村人が描いたものに聞き取りによる情報を付け加えて作成したものである。村人は森林局に村の周辺の国立公園からの除外を嘆願すべく、その範囲について相談し、地図を描いたのである。地図には矢印などなく、村の周囲の全ての山、小川、その他の地名がほぼ正確に描かれていた。

NGO との会合には村長や助役も参加していた。一方、サティアン氏は区議会議員である。両者とも、役所初め外部社会との接触の機会は多く、いわゆる近代的な地図もよく知っている。だから、二種類の地図の違いの原因は教育や近代化の欠如ではない。NGO スタッフの多少の手助けを別にすれば、両者の違いは、描かれた状況にある。

図 3-6 の地図は、国立公園からの除外の範囲を決めるという、はっきりした目的で描かれた。だから、村人は自ずと二次元的な認識を用いたのである。反対に、サティアン氏の地図は、筆者が「村の周辺の様子を知りたい」という、あいまいな動機で描かれた。鳥瞰的認識を想起する必要は低かった。しかし、話題が森の占有権に及ぶと、彼は認識様式を切り替え、pa hua na の範囲を囲ったのである。

このように、村人の周囲の環境の認識の仕方には二通りある。日常生活での実際の森歩きに基づく線的で方向性を持つものと、二次元的鳥瞰的なものである。

このほか、この二種類の認識様式の重要な違いに、連続性と断絶がある。二次元的な境界確定は、村の中の社会関係や村と外部社会の関係により土地を区切るのが目的で、森や自然環境は社会の外側に隔離される。これに対し、ある地点と他の場所とを、矢印や線で結ぶ、という線的認識は、実際の森歩きの過ぎ行く景色を見るように、連続する自然環境や自然と人との関わりに基づく。この対比は、前章の森の分類の二つの基準の違いと重なる。

3-4. tho,t: 自然に刻み込む年輪

今日、村では距離の単位として、メートル法も普通に使われる。村から舗装道路の分岐点であるブンルアン村まで 8 km で、メコン川沿いのドンナー村まで 6 km ということは誰でも知っている。

この他、タイ独自の長さの単位である sen (= 40 m)、wa (= 2 m) もよく使われる。sen、wa は長い距離には用いられず、農地を計る時などに用いる。このどちらも、抽象的単位である。1 sen も 1 wa も km と同様、いかなる状況でも同じ長さである。

村では、これとは違った tho,t と呼ばれる距離の単位がある。ある日、筆者は村人が森へ家畜を探しに行くのに同行した。集落から東に、Phu Po,ng Iam (Po,ng Iam 山) への道を進んだ。途中、村人共同の家畜柵がある。柵の入り口に着いた時、村人は、「ここまでが tho,t 1 だ」と教えてくれた。さらに、Phu Po,ng Iam を指差して、「あの頂上までが tho,t 2 だ」という。tho,t は距離の単位だ、というので、tho,t 1 は何 km なのか聞いた。すると、彼は「場合によって違う。そういう類のものじゃない」と答える。tho,t とは一体、何なのだろうか。

集落から延びる主な山道が 6 本ある(図 3-6)。それぞれに tho,t がある(表 3-2)。例えば、前述の Phu Po,ng Iam からパックラー村へ延びる道では、家畜の柵の入り口が tho,t 1、Phu Po,ng Iam の頂上が tho,t 2 である。キロに換算すると、村から tho,t 1 が 1.5 km、tho,t 2 が 3.5 km である。他の道の tho,t は表 3-2 の通りである。tho,t 2 まである道もあるが、tho,t 1 しかない道もある。それぞれの tho,t の距離はまちまちである。

村人は、tho,t は「区切り」なのだ、と説明する。彼らは森で出会った時、どこまでいってきたのか尋ね合う。その際、「tho,t 1 まで」などと答えるのだ。このような会話は、特定の道に言及しているので意味が通じる。tho,t は、具体的な特定の文脈でのみ理解可能なのである。だから、外部者は、村人の説明なしには tho,t 1 がどこにあるのか判らない。tho,t は現実の森歩きでの「区切り」と符合する。tho,t とされる場所は、特徴的な目印というだけでなく、村への折り返し点である。例えば、前述のように Phu Pong Iam 方面へ家畜を探しに行く場合、tho,t 1 の家畜の柵まで行って見つければ、そこで引き返す。見つからなければ、tho,t 2 の Phu Po,ng Iam か、もっと先まで行く。Phu Po,ng Iam の頂上は、急な斜面の後の格好の休憩場で、岩の上にペンキで「つかれたなあ。まあ、座ろう」と書いてある。他の tho,t も同様に、休憩場とか家畜の柵である。つまり、tho,t とは、実際の行動に基づいた区切りなのである。行動の区切りになるような地形上の特性があることも無視できない。tho,t は、そうした日常生活での人と環境の相互作用の結果と言える。

ここでも、具体と抽象の対比を見ることができる。

メートル法や sen、wa の単位は具体的状況から切り離された抽象的な単位である。sen、wa は、人が両腕を広げた長さ(wa)に依拠する。人の腕の長さには個人差があるので、均一ではない。メ

コン河畔のある村では、メコン川の中州で野菜栽培をする。その耕作権は、wa 単位の幅で短冊状に売買する。幅を計る時、買い手は少しでも体の大きな人間を探す。その人の両腕を広げた長さを wa として計算する。つまり、wa は等価な単位とみなされているのである。不均一でありながら、尚、抽象的な体系なのである。

これに対し、tho,t は完全に具体的な認識様式である。誰もが行う森歩きに基づく共通の経験に依拠するので、他の場所に当てはめることはできない。通常、道すがら出会うといった具体的文脈で使われることが多く、どの道かが会話の中で明示することは少ない。しかし、村人相互間でさえ、文脈によって、どの道かが特定されなければ通用しないのである。

3-5. 「農民」と「狩猟採集民」

ここまでの議論で、自然環境の分類と認識双方で二種類の見方があることがわかった。一つは一次元的、線的な「つながりの論理」である。これは対象と自分が連続的で、日常生活での具体的な自然環境との相互作用に基づく。明確な定義や境界より、核になる典型を中心に類型化する。もう一つは、土地の権利に関わる二次元的、鳥瞰の見方である。これは、「区切る論理」である。境界は明瞭で、各領域は非連続的で、内側の多様性や日常生活での人と自然の関わりは無視される。

インゴルド[Ingold 1987]の議論は、両者の差異について考えるのに示唆的である。彼は、狩猟採集民社会での土地所有が、滝、川、宗教的な場所が見える範囲、というように、ゼロ次元・一次元的なことを指摘する[前掲書: 148-155]。所有地の境界はあいまいで、連続的である。「土地が場所を含むのではなく、場所が土地を含むのだ」[前掲書: 150]という。一方、農耕社会の土地所有は明確な境界を持つ二次元的なもので、開墾とは、「土地を覆うものを取り払って、潜在的成長力だけを残すことだ」[前掲書: 154]とする。

しかし、以上示したように、農耕社会もゼロ・一次元的認識と二次元的認識の両方を持つ。彼らが農業だけに従事するわけではないことも一因だろう。しかし、一元的に、「潜在的成長力」に抽象化するという農業観は問題である。インゴルドの念頭には、近代的農業と排他的所有権があるようだが、他の多くの農耕社会同様、村での土地所有(あるいは占有)の観念は、そのようなものではない。

村では、lao(占有林)での非木材資源採取や狩猟は、占有権に関わりなく誰にでも開放されている。水田での漁労も同じである。森の占有や水田の所有は、耕作と材木に関する権利でしか

い。一片の土地を見れば、それ以外の所有者に限定されない、様々な利用が層をなしている。ゼロ・一次元的認識が「狩猟採集的」で、二次元的認識は「農業的」なのではない。田植えをし、稲刈りをする際の土、水、植物、の具体的な認識は一次元的だろう。人と自然のつながりを表現するのに、農耕も、狩猟採集も何ら違いはない。

村人が、時々文脈に応じて使い分けるのは、一次元的「つながる論理」と二次元的「区切る論理」なのである。この違いは、自然とのかかわりと、人と人との社会関係という、表現の対象が異なることによるのである。

4. まとめ

森や他の自然環境は村人にとって多様な意味を持つ。単に資源採取の場とか悪霊の住処というのではなく、人と自然の相互作用の場である。村人の日常生活での様々な活動は自然環境と密接に絡み合っていて、独自の文化の領域となっている。

既に見たように、村人達の自然環境の認識は、土地所有に基づく境界を重視する「区切る論理」と、日常の自然とのつながりによる「つながりの論理」の二種類の様式があった。両者は互いに相容れないが、状況に応じて棲み分けている。

強調すべきなのは、農業以外の生業活動が、自然と人の結節点として、自然認識という文化形成で重要な役割を果たしていることである。このような事実は、従来の、農村社会や農民の暮らしや文化についての固定観念を覆す。「農民」の生活は多様な領域からなっており、農耕はその一部でしかない。むしろ、農耕も含めた自然環境とのつながりの連鎖と重層を考えるべきだろう。水田の中にも有用樹を残し、蛙を獲り、香草を摘む。さらに、次章以下で詳しく述べるが、水田の他に、広い森や小川の組み合わせが「森の農民」である村人の生活空間を構成している。水田とは、一見、森とは明確に区切られるかのようだが、実は、森の中に浮かぶ、米を作るための造作に過ぎない。これら森(あるいは自然)と人との関わりは、一貫して「つながる論理」で認識されるのである。

森林の保護区への囲い込みは、「区切る論理」ばかりを強調し、自然環境や人と自然の連続性を断ち、抽象化する。一方、日常の自然との連続性に基づき、民俗知識など多彩な文化と関連する「つながりの論理」は軽視されがちである。

等しく重要な在地の文化である二種類の認識のバランスを再考することが、人の暮らしや文化と調和した保護制度を考える上でも不可欠だろう。

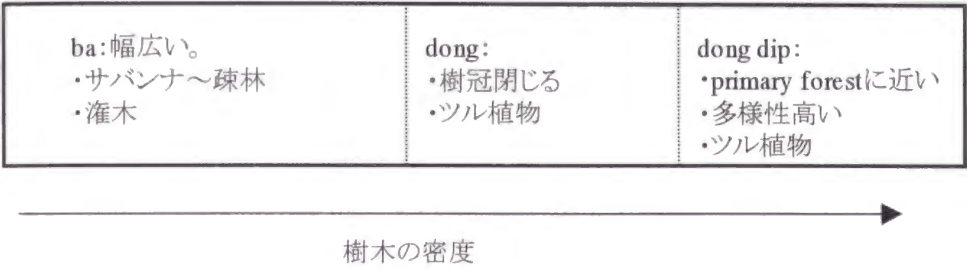


図3-1. 自然状態でのdong dip、dong、ba

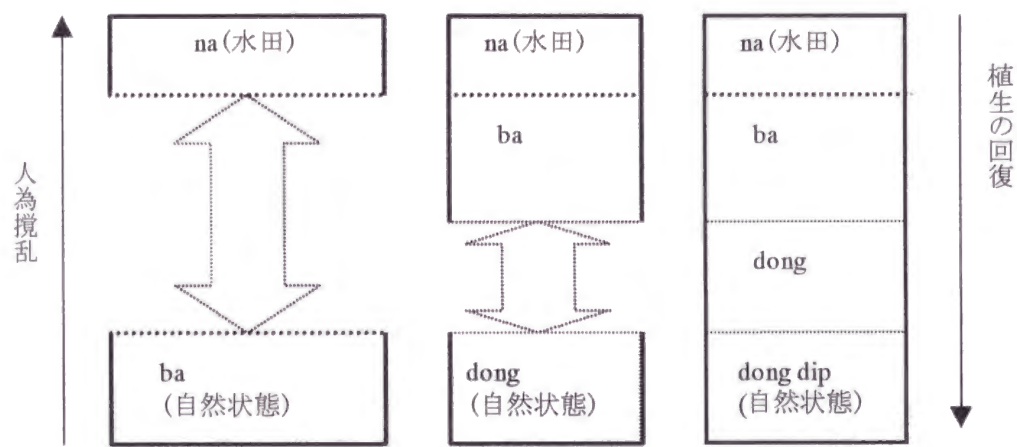


図3-2. 人為攪乱によるdong dip、dong、baの移行

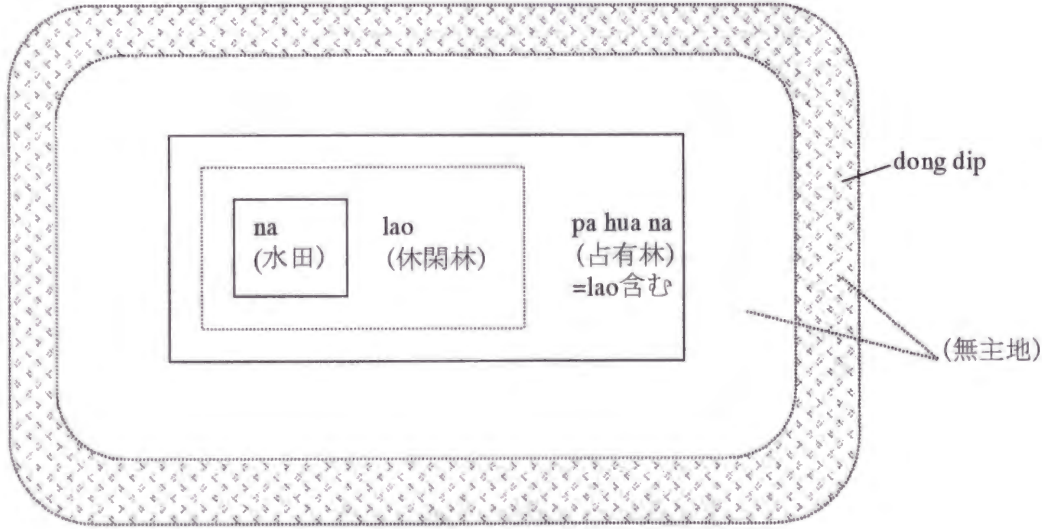


図3-3. 土地利用・所有による分類

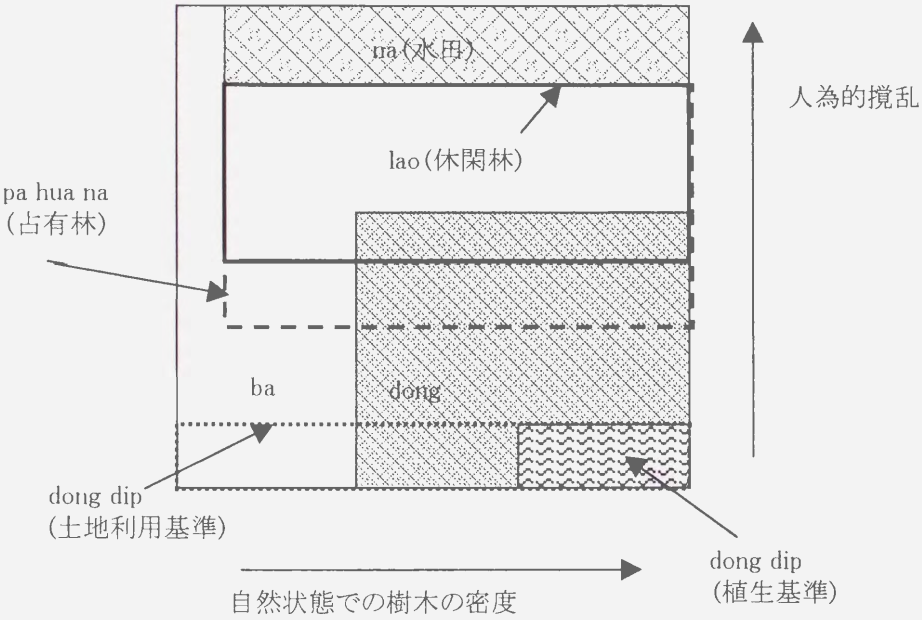


図3-4. 森林の分類システム概念図

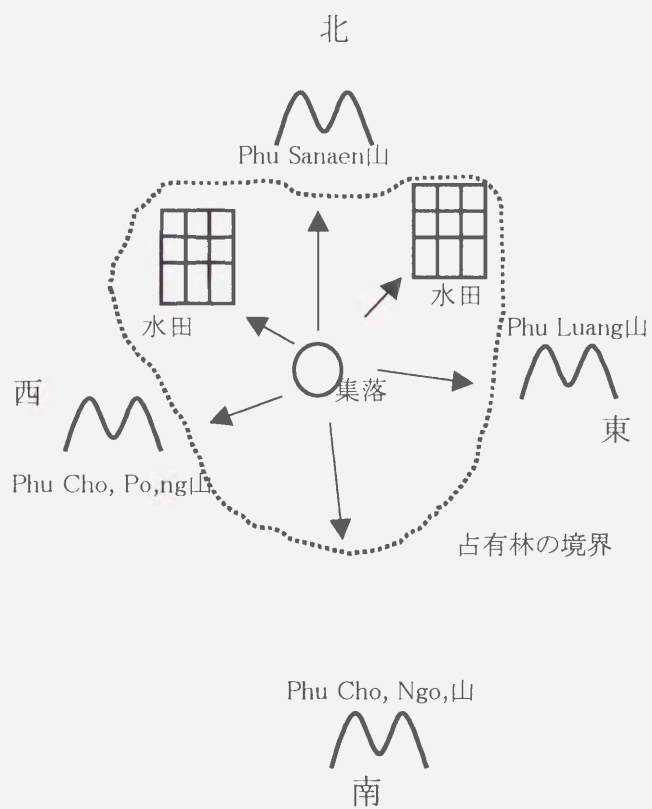


図3-5. サティアンさんの地図

サティアンさんが描いた地図になるべく忠実に、最低限のリバイス、翻訳をした。

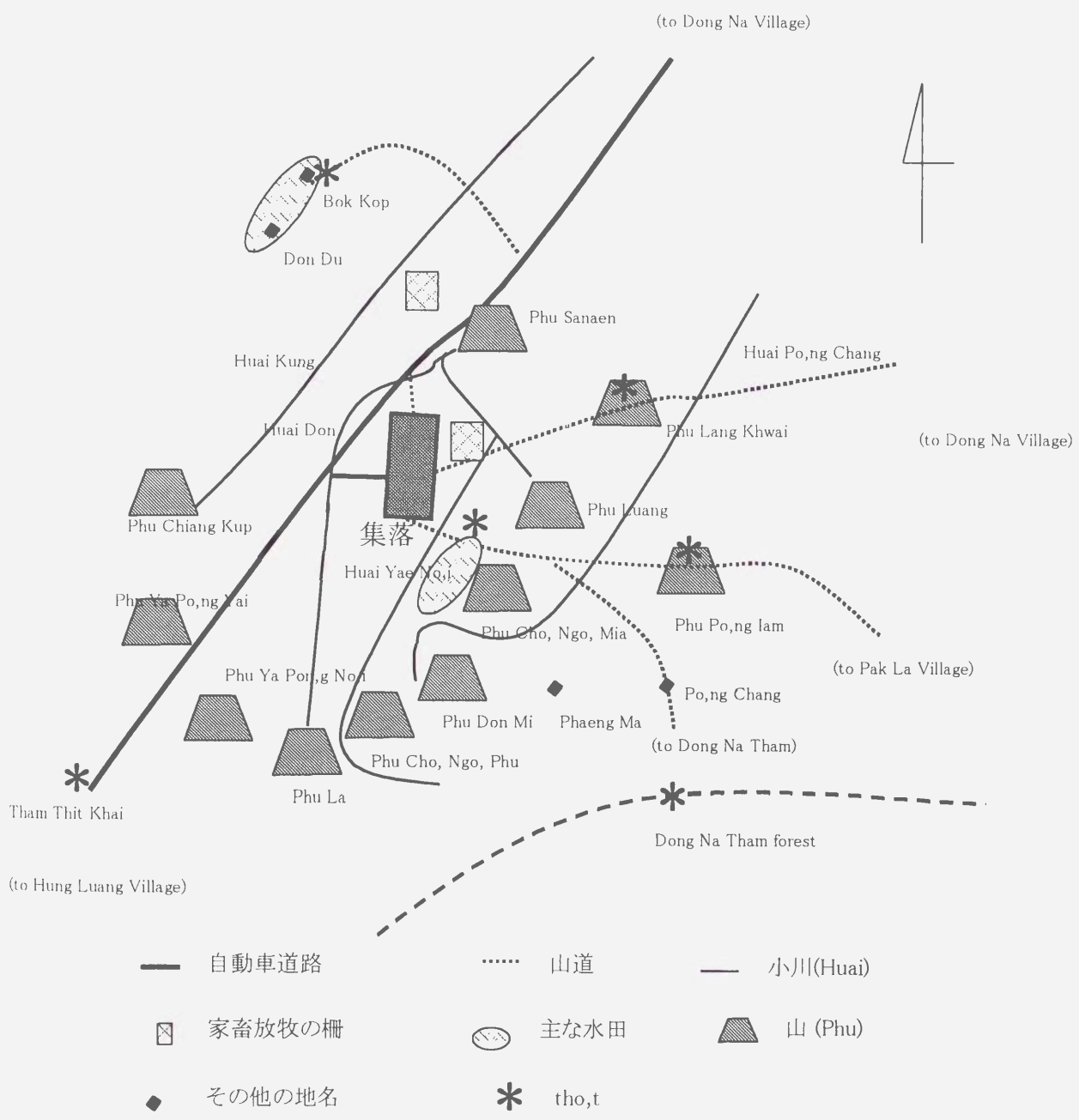


図3-6. ゴンカム村周辺図
 NGOと村人の会合での地図を基に作成

表 3-1. 卓越する樹木の名で呼ばれる ba の例

<u>ba の名称</u>	<u>卓越する樹種</u>
ba kok chat	chat (<i>Dipterocarpus obtusifolius</i>)
ba kok chik	chik (<i>Barringtonia</i> sp.)
ba kok hang	hang (<i>Shorea siamensis</i>)
ba kok paek	siao (pine trees)
ba kok du	padu (<i>Pterocarpus macrocarpus</i>)
ba kok daeng	daeng (<i>Xylia xylocarpa</i>)

表 3-2. 村から伸びる道沿いの tho,t

<u>村– Phu Po,ng Iam 山– パックラー 村</u>	<u>村からの距離</u>
tho,t 1: 家畜放牧柵の入り口	1.5 km
tho,t 2: Phu Po,ng Iam 山頂	3.5 km
<u>村– Po,ng Chang –ドンナタムの森</u>	
tho,t 1: 家畜放牧柵入り口	1.5 km
tho,t 2: ドンナタムの森入り口	3.5 km
<u>村– Phu Lang Khwai 山 – ドンナー村</u>	
tho,t 1: Phu Lang Khwai 山頂	2 km
<u>村– Bok Kop</u>	
tho,t 1: Bok Kop	5 km
<u>村– フンルアン村</u>	
tho,t 1: Tham Thit Khai (洞穴)	3 km



写真 3-1. ドンナタムの森



写真 3-2. ほとんど樹木のない岩がちな ba



写真 3-3. 比較的植生の豊かな ba



写真 3-4. Dong

この dong は休閑林 (lao) である。

第4章 森の知恵:野生植物利用の知識とそのあり方

1. はじめに

どこの土地に暮らす人も、それぞれに身近な自然環境の動植物について、様々な知識を持っている。外部者には奇異に見えたり、非科学的とされたりするが、人々の日常生活での自然との関わりから産み出されたそうした知識は、独自の文化である。近代科学の法則に合わないからといって、その価値を否定することはできない。

近年、自然資源の荒廃への対応策として、このような在地の民俗知識への関心が高まっている。従来の有用植物の商品化による農村開発や社会林業を推進したり、医薬品を開発するという、遺伝資源としての計り知れない可能性のためである。タイでも、これまでに多くの民俗知識の調査が行われている²⁸。しかし、それらの多くは、地域の独自性の探求とその多様性の尊重というより、「農村開発」や「森林保全」の立場からの独断とつまみ食いである。

1992年の生物多様性条約採択以降、地域共同体の伝統的な民俗知識や遺伝資源に対する権利擁護の動きも活発になっている²⁹。だが、近代的な知的所有権の枠組みで展開される議論は在地の民俗知識の実状を踏まえているとはいえない。

本章では、人々の経験知の蓄積としての在地の民俗知識の性質を、特にその個人差に着目して考える³⁰。幾多の無名の先人により培われた知識は、どのように受け継がれ、変化して行くのか。

²⁸ 例えば、[Somnasang *et al.*, 1986]、[Subhadhira *et al.*, 1987]、[Ongprasoet 1998]、[Pei 1987]、[Panya n. d.]など。

²⁹ アメリカ企業が、タイの香り米をもとに開発した新品種を「ジャスミン・ライス」として登録したことに対し、1998年、タイ国内で広範な反対運動が起こったのは記憶に新しい。農作物の「在来品種」の権利をめぐる諸論点は[Cleveland and Murray 1997]によく整理されている。このほか、タイでは、外国企業から、国内の生物資源や伝統薬の知識を保護する法律の起草も進んでいる。

³⁰ ある社会集団の成員間に動植物に関する知識をめぐる違いがあることは、これまでも認知されてきたが[Berlin 1992; Ellen 1993; Cleveland and Murray 1997: 482-484]、多くは、まとめた知識の体系があるという前提は崩さなかった。しかし、最も強固な体系と思われる分類や命名法にも、個人差や状況による柔軟性があることが指摘されている[Ellen 1993]。本章では、この前提を破棄し、個々人の有する知識があり、単に、それが重なり合い、村人の間に広く共有される部分がある

生活の実態とどう関連しているのだろうか。

2. 調査の概要:野生有用植物リストと個人への聞き取り

「有用植物リスト」とは、種類毎の用途や利用部位を羅列したカタログである。先述のような、従来の民俗知識の調査報告の典型的スタイルである。種名は現地名、標準タイ語名、さらに両者を併記する場合がある。この他に学名が記されるのが常である。

筆者の調査でも、同様の野生有用植物³¹⁾に関するリストを作成した(章末の「資料:ゴンカム村で得られた野生植物利用の知識集成」、以下、「集成資料」とする)。植物の名称は、村で実際に用いられているもので、学名と用途別の利用部位のほか、植物の形態や生える場所を大まかに記した。

村での滞在中に、村人と共に森を歩いたり、村人が実際に有用植物を利用しているのに出くわした機会に収集したデータをもとに、4人の村人に聞き取りを行った。集成資料のリストにある植物は、原則として筆者自身が存在を確認した種だが、個々の種の用途や利用部位は、4人への聞き取りで得られた情報も含む。集成資料は、ゴンカム村の有用植物に関する民俗知識を網羅しているわけではなく、村落全体が共有する知識というより、単に、個々の村人が持つ知識の集成との位置づけである³²⁾。それでも、どのような植物がどのように利用されているのか、大まかな傾向を掴む

に過ぎない、という見方をとる。

³¹⁾ 村人は、野生植物だけでなく、栽培植物も多数利用している。但し、栽培植物の利用の知識には個人差が少ないため、本章では野生植物に限定した。なお、ここで言う「野生植物」とは、村人が野生種と回答したもので、栽培種が野性化したものは含まない。反対に、「野生植物」を村人が集落内に植えている例は、わずかながらある。

³²⁾ 従来の調査では、このようなリストが、「東北タイの伝統的植物利用に関する民俗知識」として、個人差や、ひどい場合には地域差も無視し、東北タイの、モン・クメール系少数民族を除くラオ系、あるいはタイ・イサーンと呼ばれる住民全般に共有されているとみなすのが通例だった。実際に、それぞれの調査がどのような方法で行われているのかは判らない。しかし、ある村落でのこのような集合的な「有用植物リスト」は、何人かの村人への聞き取りの集成であろう。この場合、かなり丹念に調査を行えば、「リスト」は、調査村で全ての村人に共有されているよりは多くの情報を含むだろう。だが、調査村の全ての村人の持つ知識を完全に網羅することは不可能である。民俗知識を

ことはできよう。また、知識の個人差を分析するための共通の土台として用いた。

4人の村人への聞き取りは、筆者自身が確認した139種(現地名で)の野生有用植物について、知っているかどうか、用途、利用部位、使用法などについて行った。これも、各インフォーマントの知識の総体というより、民俗知識の個人差の実態や、差異の要因の解明に主眼を置いたものである。

3. ゴンカム村での野生有用植物に関する知識の傾向

3-1. 全般的傾向

筆者が収集した139種を形態別に分けると、樹木(ヤシを1種含む)が76種と半数以上を占め、灌木13種、タケ8種(「樹木」には含んでない)、ツル性のもの(草本・木本問わず)15種、草本(ツル性以外)14種(水草1種含む)、キノコ15種となる。

次に、用途別では、139種の内、96種が食用となり、91種が薬用になる。建材として用いられるのは16種、それ以外に、生活用具を作るための用材には11種が用いられる。儀式に用いられるのは8種あった。この他に、葉を包装材にするとか、キンマとしてベテルナッツと共に噛むといった雑多な用途が合計34通りあった。1種の植物に複数の用途が重複することも多い。

食用と薬用が多いことが目を引く。両者とも、多くの村人が頻繁に利用するのはごく一部の種で、大半は、ごくまれに用いるだけである。ただ、食用の場合、まれにしか用いられない多数の種が、よく用いられる種の補完的役割を担っていたり、果物のように、森歩きの時に偶然見つけて食べるという、遊びの要素を持ち、生活に潤いを与える用途もある。

薬用のものに関しては、先述の聞き取り調査の4人のインフォーマントの一人が、薬草医を父に持っていたので、その豊富な知識により、このような数字になった。彼によれば、あらゆる植物には薬効があると言う。ただ、村人一般は、それほど豊富な薬草の知識を持つわけではない。

3-2. 食用の内訳

ある社会なり共同体なりが集合的に持つと想定する場合、自ずから集合的知識の範囲が問題となろうが、「リスト」はこの点、中途半端といわざるを得ない。

「口に食用と言っても、いくつかの用途に分かれる。ここでは、村人の食生活の実態に即して、「おかず」、「phak」、「len」、「som」、「ho,m」の5つに整理した³³。「おかず」は、料理の主な具材になるものを指す。「phak」は、付け合わせの野菜のようなものである。「len」とは、「kin len(遊びに食べる)」を意味し、果実や種子を間食に食べるものである。「som」と「ho,m」は料理の調味料として用いるもので、「som」は酸味、「ho,m」は薫りつけである。この5つの用法³⁴で利用部位が異なる回答があったが、同一の用法とし、それぞれの利用部位を列挙した。

「食用」になる96種の内、「おかず」になるものが43種、「phak」が42種、「len」43種、「som」8種、「ho,m」2種だった。このほかにも、主食の米の代用となるものが1種、種子から食用油を絞るものが1種あった。1種で複数の部位が複数の用途を持ったり、同じ部位(例えば果実や幼芽)が複数の用途を持つこともある。各用途別の形態の内訳は表4-1に示した通りだが、「phak」と「len」で樹木の占める割合が高いのに比べ、「おかず」ではそれほどでもない。キノコやタケ(タケノコ)が多くを占めるためである。村人にとってキノコとタケノコは種数だけでなく、質量両面で、最も重要な食用植物である³⁵。

3-3. 薬用の内訳

薬用植物の薬効については、人により用いる語句が違うものの、症状の違いが明確でない場合が多く、錯綜した。よって、労働による「腰痛・背痛や手足の凝りとか…」などと村人が表現したものは「肉体疲労」、同様に「下痢、腹痛、胃もたれ…」は「胃腸」と一括した。それ以外の特定の具体的な症状に効くと村人が答えたものはそのまま残した。また、複数の村人の答えで、同一の薬効で利用部位が異なる場合は、一つの用法とみなし、それぞれの利用部位を列挙した。同様に、複数の村人の回答の中で「万能」と記した、「何にでも効く」という回答があったものでは、他の回答の、利用部位が重なる全ての薬効を「万能」に含め、一つの用法とした。

薬効別の種数を示したのが表4-2である。胃腸、熱に効くものが多いことが判る。しかし、その他にも、それぞれの種数は少ないながら多様な用途がある。ただし、ここで挙げた薬用植物は、

³³ 村での食生活の実態については5章を参照。

³⁴ 「食用」「薬用」「建材」「用材」など、第一段階での利用の仕方の分類を「用途」とし、食用の中の「phak」のように、各「用途」の細目を「用法」と表す。

³⁵ キノコ、タケノコ利用の詳細は6章参照。

ほとんどが単独で用いられるのではなく、混ぜて使う。特に、薬草医の父を持つインフォーマントによれば、症状に応じ様々な調合法があり、分厚い教科書になっている。その詳細までは彼自身も記憶していなかった。

薬用植物の薬効は、表 4-2 から判るように、ほとんどが内科的な症状に対してである。現在、村では、肉体疲労に効くものや、「万能」のものが頻繁に利用されている。この他、軽い下痢の時に薬草を用いることもある。しかし、薬草医を訪れる村人は皆無で、自分の知っている範囲の薬草で治らない場合は病院に行く³⁶。

種数の多い「胃腸」「熱」と、利用頻度の高い「万能」「肉体疲労」の形態の内訳を示したのが表 4-3 である。いずれも、樹木の割合が高い。

3-4. 野生植物利用の知識の特徴

以上のように、村人は野生植物の利用に関する豊富な知識を持つ。その用途は、食用や薬用が多かったが、薬用についての知識は薬草医など限られた人に偏在する傾向が強い。従って、普通の村人にとっては、上で示した数字以上に食用の割合が高くなる。食用や薬用以外にも、家を建てる建材や、様々な生活用具を作るための用材、洗剤、灯油、魚毒、キンマ、さらには、タニシの身をほじるための楊枝、と生活のあらゆる面で、身近な環境の野生植物を活かす知恵がある。

しかし、これらの知識全てが、日常生活で不断に用いられている訳ではない。魚毒や洗剤は、近代化の進んだ現在では昔話である。灯油は現在でも炊きつけに用いられるが、燈火としては使われなくなった。多くの種類がある食用や薬用植物も、一部の種を除き、実際に利用されるのは

³⁶ 怪我や骨折への近代医学以外の対処法としては、mo, pao と呼ばれる伝統医による治療がある。この治療の手順は次の通りである。mo, pao 自身がパーリー語の呪文を唱えながら、キンマを噛む。次に、患部にキンマの混じった唾液を吹きかけ、さらに息を数回吹きかける。筆者が実際に調査村で見たのは、病院の薬で治らず、衰弱した老人を治療した一例だけだった。調査村では、薬草医同様、開店休業状態である。しかし、ほかの村では、捻挫や骨折、大怪我で病院で治らなかったのを、mo, pao が治したと言う事例を見かける。治療法の細かい手順が異なる場合もあり、筆者自身が治療を受けた mo, pao は、上記の手順の後、ゾウ、トラ、ヘビといった野獣の油を混ぜたものを患部に塗布した。

希である。先述のように、これら、希にしか利用されない種が果たす補完的役割や、生活に潤いを与える重要性は無視できない。また、知識のあり方として考察すると、ほとんど利用されない知識が豊富に維持されていることは興味深い。コンクリンが指摘するような知的好奇心の現われでもあらう[Conklin 1954: 116]

4. 知識の個人差の量的側面

4.1.4 人への聞き取り調査

本章での議論は、前述の、集成資料に示した139種の植物の有用性に関する4人の村人への聞き取りに基づく³⁷。それを集成資料にまとめ、食用、薬用については、前章で示したような基準で各々の用法として整理、それ以外の用途はそのまま一つの用法とした。集成資料を土台に、各用法を各インフォーマントが知っているかどうかを集計し、さらに、インフォーマント間での知識の共有のされ方について分析した。集成資料にする過程で捨象した、インフォーマントごとの利用部位や「万能」薬の薬効についての回答の違いも注記した。

調査では、139種各々について、知っているか、村周囲にあるか、どのような用途、用法があるか、と尋ねた。その際、他の用途はないか、と一応、念を押した。しかし、その時、たまたま思い浮かばなかった用途や、インフォーマント自身が、「用途」と呼べるほどの価値がない、と判断したものも含まれないことになる。この点は、次章で論じる。

4.2. 聞き取りの結果

インフォーマントの選別には、男女各2人ずつとし、親子や兄弟といった近親者を含まぬよう配慮した。以下、各人のプロフィールと、聞き取りの結果である。

³⁷ 4人というインフォーマントの数は、330人が住む村全体の傾向を掴むのには少なすぎるかもしれない。しかし、各インフォーマントの回答・知識の詳細な分析には、数人が限度だろう。4人からの聞き取りの分析に当たっては、筆者自身のつぶさに観察・把握した村人の生活の実態と照らし合わせることで、この点を補うよう努めた。

チアアップ氏

1998 年現在 42 歳、女性。この村で生まれ育った。父はこの村生まれで、母は隣のドンナー村出身である。夫はボーサイ郡出身である。

彼女への聞き取りの結果が表 4-4 である。彼女が、139 種中、106 種が村周辺にあることを知っている」と答えた（以下、「認知」と記す）。その内、何らかの用途を認めたのが 95 種だった。以下、用途・用法ごとの結果を示す。

食用では、「ho,m」が 2 種、「len」が 22 種、「phak」が 17 種、「som」が 5 種、「おかず」が 28 種、その他、米の代用として主食になるものが 1 種(ko,i)だった。この内、「phak」で 4 種、「som」で 1 種、「おかず」で 2 種あった。

薬用は、padong(皮膚病の一種)に効くもの 1 種、胃腸に効くもの 2 種、骨折や捻挫による腫れを抑えるもの 2 種、水痘に効くもの 1 種、肉体疲労に効くもの 2 種、「万能」が 3 種、貧血に効くもの 1 種だった。この内、集成資料に示した利用部位の内、一部しか用いないと答えたのが貧血 1 種、肉体疲労 1 種、万能 2 種だった。また、「万能」3 種について、チアアップ氏はその一部の効能しか認めなかった。

儀礼に用いるもの 1 種、それ以外の装飾に用いるもの 1 種、建材 10 種、用材 9 種だった。その他の雑多な用途は合計 14 通りあった。

チューン氏

1998 年現在 60 歳、男性。ゴンカム村の親村のナムテン村出身。30 年ほど前に結婚に伴い移入。98 年まで村長を務めた。妻は、この村で生まれ育った。

彼への聞き取りの結果が表 4-5 である。139 種中、認知したのが 109 種、何らかの用途を認めたのが 102 種だった。

食用では、「ho,m」が 2 種、「len」が 27 種、「phak」が 16 種、「som」が 4 種、「おかず」が 35 種、米の代用の主食 1 種だった。この内、集成資料に示した利用部位の一部しか認めなかったのが、「phak」2 種、「おかず」2 種だった。

薬用は、padong に効くもの 1 種、胃腸に効くもの 3 種、口内炎に効くもの 1 種、産後の女性に飲ませるもの 1 種、水痘に効くもの 1 種、肉体疲労に効くもの 4 種、「万能」が 3 種、貧血に効くもの 1 種、便秘に効くもの 1 種だった。この内、万能 3 種については、利用部位、薬効ともに、集成資料に示したものの一部しか認めなかった。

儀礼に用いるものは 4 種、建材が 11 種、用材 9 種、この他、雑多な用途が合計 17 通りあった。

トーン氏

1998年現在 51 歳、男性。この村で生まれ育った。父が薬草医だった。

彼女への聞き取りの結果が表 4-6 である。139 種中、130 種を認知、その 130 種全てに何らかの用途を認めた。

食用としては、「ho,m」が 2 種、「len」18 種、「phak」20 種、「som」4 種、「おかず」35 種、米の代用の主食 1 種だった。この内、集成資料に示した利用部位の一部しか認めなかったのが、「phak」3 種、「おかず」2 種だった。

薬用は、fi(できもの 1 種)に効くもの 1 種、足のかぶれに効くもの 1 種、胃腸に効くもの 38 種、カゼ薬が 1 種、眼病に効くもの 1 種、産後の女性に飲ませるもの 3 種、頭痛を抑えるもの 1 種、咳止め 3 種、肉体疲労に効くもの 2 種、熱さまし 38 種、腫れを抑えるもの 1 種、「万能」4 種、骨の痛みを抑えるもの 2 種だった。この内、集成資料に示した利用部位の一部しか認めなかったものは、胃腸に効くもの 1 種、熱さまし 1 種、「万能」2 種だった。また、「万能」の内 1 種は、一部の薬効しか認めなかった。

建材は 10 種、用材は 8 種だった。この他に雑多な用途は合計 5 通りだった。

ティン氏

1998年現在 26 歳、女性。この村で生まれ育った。夫はポーサイ郡出身。

彼女への聞き取りの結果が表 4-7 である。139 種中、101 種を認知し、89 種に何らかの用途を認めた。

食用では、「ho,m」2 種、「len」28 種、「phak」24 種、「som」6 種、「おかず」30 種、米の代用の主食 1 種だった。この内、集成資料に示した利用部位の一部しか認めなかったのは、「phak」3 種、「som」1 種、「おかず」3 種だった。

薬用は、胃腸に効くもの 1 種、毒消し 1 種、肉体疲労に効くもの 5 種、腫れを抑えるもの 1 種、「万能」4 種だった。この内、「万能」4 種については、一部の薬効しか認めていない。

儀礼に用いるものは 3 種、それ以外の装飾に用いるもの 1 種、建材 10 種、用材 7 種、その他の雑多な用途は合計 12 通りだった。

4.3.4 人の知識の量の違い

4 人の中で、1 人だけ際立って異色なのがトーン氏である。他の 3 人の知識の構成は、数量的には概ね似通っている。ティン氏が若干少なく、若年なためかもしれないが、いずれにしても、大きな差ではない。

まず、トーン氏の認知した種数が 130 種と多く、さらにその全てが有用だとした点である。これと関連して、薬用の種数がずばぬけて多い。これは、彼の父親が薬草医だったためである。薬用の各用法を合計すると、チアアップ氏、チューン氏、ティン氏が、それぞれ、13 通り、15 通り、11 通りなのに対し、トーン氏は 96 種となる(全 105 通り)³⁸。胃腸、熱に効くものが大きな割合を占める。表 4-2 の薬用の種数は、トーン氏の影響で大幅に増えたのである。

食用ではチアアップ氏、チューン氏、トーン氏、ティン氏は、それぞれ、合計 75 通り、85 通り、80 通り、91 通り、と量的に大差はない。各用法とも、集成資料の種数と比べ、半分から三分の一程度である。インフォーマント間、あるいは、筆者が最初にリストを作成した際に情報を得た他の村人との知識のばらつきが大きいのだろう。これは、「その他」にも当てはまる。

儀礼や「その他」では、トーン氏が他の 3 人より少ない。聞き取りの際、彼は、「どんな植物も薬になる」と薬用を強調していた。そのせいで、これら雑多な用途に注意が向かなかったのかもしれない。

5. 知識の共有とばらつき

5-1. 集成資料と知識の共有の分析

ここでは、前章と同じく、集成資料に示した用途・用法を土台に、4 人の村人への聞き取りの結果を整理し、どの用途・用法が、誰と誰の間で共有されているのかを分析する。前述のように、集成資料に示した利用部位や「万能」の薬効の一部しか認めない回答があった。このような場合、相互に多少のずれがあっても、一応、知識を共有していると集計した上で、重要な事例は別に論じる。

5-2. 低い共有度

³⁸ 1 種の植物が、複数の用途・用法を持つ場合があるので、複数の用途・用法にまたがる知識の合計は、種数ではなく、「～通り」となる。

表4-8は、用途ごとの知識の共有度の違いを示している。4人全員が共有する知識は多くない。最も高い比率の用材でも半分以下である。また、共有度は、植物自体の認知度より低い。どの用途でも、認知度には大差はない。植物自体は広く知られているのに、利用法の知識は人それぞれ違う。夫婦間で異なることも多い。ゴンカム村での植物利用の知識は、命名法や分類以上に個人差が大きく、社会内での交流が少ないことになる。これだけでも、民俗知識を体系的に捉えることが非現実的なことがわかる。このような、知識の共有とばらつきの要因は、以下に示すように多岐にわたる。

5.3. 必要最低限の知識

野生植物の利用法は非常に多彩だが、日常的によく利用されるのは極一部である。誰もが日常、よく利用する用途・用法の共有度は、自然、高くなる。

表4-8が示すように、食用、建材、用材の共有度が比較的高く、薬用の共有度が極端に低い。全般的に見て、現在でも、食材は自然環境に依存する割合が高い。家屋の建築には、例外なく森から材木を切り出す。ザルやカゴといった生活用具は、タケ材を用いて作られる。これに対し、生薬はほとんど使われない。

もう少し細かく見てみよう。表4-9は、食用の、用法ごとの共有度を示す。「len」や「phak」に比べ、「おかず」の共有度が高いのが判る。料理の主材料になる「おかず」が、間食の「len」や、付け合わせの野菜である「phak」より重要であることと符合する。さらに、4人全員が共有する「おかず」の用法のほとんどはキノコとタケノコである(表4-10)。村人は、「おかず」になる植物の中でもキノコとタケノコを特に好み重視する。表4-10の、「おかず」以外の用法も、村内で広く利用されているものばかりである。「len」となる果物類は、短期間しか採れないものが多い。そのようなものは、時期が来ると、村中を情報が飛び交い、こぞって森へ採りに行く。

薬用の内、数少ない共有度の高い用法も、よく利用されるものばかりである。4人全員が共有する3種は、siao pa(学名不明、針葉の灌木)、yang daeng(*Melastoma villosum*)、yang dam(学名不明、yang daengに類似の低木)である。この3種はいずれも「万能」とされている。しかし、「万能」と答えたのはトーン氏だけで、他の3人は「肉体疲労」と答えた。具体的な症状の有無に関係なく、日常的に、煮出して飲んでいる。

「その他」の雑多な用途で共有度が高いのは、灯油、ホウキ、洗剤、屋根を葺く草、である(表

4-11) 灯油、屋根を葺く草、ホウキは、現在でも、すべての村人が利用している。ホウキは自ら使うほか、村外での販売や米との交換もされる。nam thaeng (*Cathunaregam tomentosa*) の実の洗剤は、使われなくなって久しいが、合成洗剤が入る以前は、誰もが利用していたので、昔話として、今でも語り継がれている。

5-4. 微細な違い

日常的に利用される植物でも、人により用法や利用部位が微妙に違うことがある。これは、食用に多い。

例えば、小川沿いに生える低木、phak nam (*Lasia spinosa*) は、ゴンカム村だけでなく、タイ全域で広く食べられている。幼芽をゆでて「phak」として食べる用法は、4 人が共有する。しかし、幼芽を kaeng (煮物) の具にすると答えたのは 3 人だけだった。

集計には現れないが、同じ植物の同じ用法でも、人により利用部位が異なることもしばしば見られる。例えば、bo,n (サトイモ科) は、kaeng の具として、それほど頻繁ではないが、村人の間で広く食べられる。表 4-10 にもあるように、4 人全員が共有している。しかし、利用部位は幼芽と茎のどちらかに分かれた。

5-5. 専門知識と「普通」の知識

薬用の知識の共有度が極端に低いのは、薬草医を父に持つトーン氏を含むためである。薬用の知識の大半はトーン氏に集中している。だが、表 4-8 に示したように、植物自体の認知度は低くない。つまり、ごく身近な植物だが、薬用としての用法は知られていない。

表 4-12 は、表 4-10 の、4 人全員が共有する食用植物の内、薬用にもなるものの用法を示す。多くの種が薬用になるが、ほとんどの知識はトーン氏一人に集中している。前述のように、彼は「あらゆる植物は薬になる」と言うが、単独では使われない。症状に応じて、多種を調合する。調合法については分厚い教科書がある。これは専門分化した知識である。

さらに、専門知識に縁のない「普通」の村人の持つ薬用植物についての知識は、専門知識の一部が流布したものではない。共有されている薬用の知識は、4 人全員の 3 通り、3 人が共有する 2 通り、2 人が共有する 6 通りがある。この内、トーン氏を含まないものが、3 人共有で 1 通り、2 人共有で 4 通りある。この数字が示すように、他の村人が共有する知識と、トーン氏が持つ薬草医の

専門知識は、重ならない部分が多い

5.6. 「知識」と「評価」

日常、あまり利用されない用途・用法は、押し並べて共有度が低くなる。このとき、客観的に「知っている」か否かより、有用だと「評価」するか否かが、差異の要因となることがある。

例えば、建材として用いる樹木は 16 種が挙げられているが、実際に用いるのは daeng (*Xylia xylocarpa*)、padu (*Pterocarpus macrocarpus*) など一部である。他の種は、一応、利用可能だが、あまり使われない。表 4-8 に示した通り、植物自体の認知度は非常に高い。村人は、これら木材の性質を熟知している。共有度の高い種は、実際に頻繁に使われ、高品質の木材として広く受け入れられている。共有度の低いものは、建材として使えるとの「評価」が共有されていないのである。

儀礼や、「その他」の雑多な用途でも同様である。儀礼に用いる植物の多くは、仏教儀礼の際の供花である。全村民が仏教徒であり、年中行事として仏教儀礼に親しんでいる。その際、供花に用いることのできる花に関する知識すべてを全村民が共有する訳ではないが、この 4 人のインフォーマントが共有するものが 1 種もなく、3 人が共有するものも 1 種しかないというのは不自然である。彼らは「知らない」からではなく、植物の有用性として、さほど重視していないから答えなかったのだろう。例えば、トーン氏は儀礼の用途に全く言及していない。だからといって、彼が儀礼に用いる供花を全く知らなかったというより、植物の「用途」とみなさなかったと解すべきだろう。

「その他」の雑多な用途でも、共有度が低いものの多くは、日常生活に不可欠ではなく、用途としての評価が低いのである。例えば、包装に用いる樹木の葉は、一枚が大きいから利用される。植物自体は、広く認知されているので、その大きな葉が包装に使えることは誰もが判るはずだ。「装飾」も、花が美しいことを、「用途」と評価するか否かであろう³⁹。

食用や薬用の知識は、食べられるか否か、薬効があるか否かの境界がはっきり認識されていて、「評価」が入り込む余地は少ない。例えば、食用の場合、村人は、まず「食べられる (kin dai)」、あるいは「食べられない (kin bo dai)」と答える⁴⁰。建材の場合、「使えるか」との問いには、「使えな

³⁹ 実際、村人が回答する際、「花がきれいなだけ」、「装飾になるくらい」と言う。ちなみに、4 人の内、儀礼以外に花を装飾にする、と答えたのはチアップ氏、ティン氏の女性 2 名だった。男女間の感覚の違いではないかと推測できる。

⁴⁰ さらに詳しく問うと、「果実(を食べる)」「甘くておいしい」、「幼芽をゆでて (phak として) 食べる」と

い」ではなく「良くない(bo di)」という回答になる。食用や薬用は、建材などに比べ、客観性を持った「知識」と言える。しかし、食用の一部にあった、利用部位や用法の微妙な違いには「評価」の側面もある。ある樹木の幼芽だけを食べるのは、成長した茎、葉も食べるのに比べ、柔らかい、上質な部分だけを選別しているのである。ある樹木の幼芽を、「phak」としてだけ食べるのか、「おかず」にもするのかも同様である。「食べられない」のではない。食べた経験がなく、好まないのである。

5-7. 知識の動態的理解

知識の共有度を左右する最も重要な要因は、日常生活で多くの村人が頻繁に利用しているかどうかだった。nam thaeng の実の洗剤は例外だが、昔は誰もが毎日利用していたもので、樹木自体も、ゴンカム村の親村の名前になっているように、とても身近な木である。それゆえ、年寄りの昔語りを通して未だに広く共有されているのだろう。知識の実際の利用度や生活の中での重要性が低いものについては、共有度も低くなり、各人が違う知識を持つ。

日常の利用度や重要性以外の要因には、食用では、用法についての細かい違いがあった。薬用は、薬草医の専門知識と「普通」の村人の知識の二本立てになっているが、前者は一部の人に集中している。後者は、量的にわずかだが、利用度の高いものが共有度も高い。さらに、客観的に「知っている」こと以外に、用途として「評価」するか否かも共有度を左右する。

もしも、インフォーマントが回答しなかった種・用途につき、「然々の用途があるのを知っているか」と問えば、「知っている」と回答するものも多いだろう。この点、植物利用についての「知識」の定義は議論の余地がある。ただ、このような生活に根ざした経験知は、体系的・固定的な理解より、状況や文脈に応じた幅を持つものと捉えるべきだろう。彼らの回答は、「知っている」という客観的な状況だけでなく、その時々のある植物との関わりの主観的な意味付けを含むのである(図 4-1)。

6. 知識の個人差はどうしてできるか

これまでの議論から明らかなのは、用途、用法ごとの知識の共有度の差は、各人の知識の量的

答えるが、「毒がないから、一応は食べられるが、おいしくはない」という場合もある。

な差によるものではない。共有されない部分は、各人各様に持っている知識である。この、「各人各様の知識」はどうしてできるのだろうか。

動植物に関する民俗知識は、誰にでも開放されており、実際の野生植物の採取・利用を制限するいかなる規則もない。また、今回の聞き取り調査の4人のインフォーマントは、3人がゴンカム村で生まれ育ち、残りの一人も、ゴンカム村の親村のナムテン村出身である。大半の村人同様、パーテム国立公園周辺の、似たような自然環境で育っている。環境の違いが原因とは思えない。

4人のインフォーマントや、ほかの村人にも、植物利用についての知識をどのようにして体得したのか尋ねた。一様に、「両親から教わった」という答えだった。両親と一緒に森を歩きながら、教わるのだという。だから、「親が知っていたものは、自分も知っているし、親が知らなかったものは自分も知らない」ということになる。友達同士の知識の交換はあまりないという。夫婦間でも、持っている知識の違いがある。従って、植物利用を巡る知識は、専ら、家族内で大人が子供に教えることで伝授されるのだろうと推測される。

伝授される以外に、各世代で知識は更新されて行くのだろう。例えば、yang dam は4人全員が共有するように、村人がよく利用する薬草である。集成資料では、「万能」となっているが、「万能」と答えたのはトーン氏だけで、ほかの三人は肉体疲労に効くとしている。この利用部位について、集成資料では、「根、木部、葉」となっているが、葉を利用部位に含めたのはティン氏だけで、普通、木部を使うことが多い。彼女とその夫は、葉にも薬効があるということ、知識としては知っていたが、実際に使ったことはなかった。ある日、彼女の夫を含む村人数人と、yang dam の葉を煮て、煮汁でインスタント・コーヒーを作って飲んだ。想像をはるかに超える苦さで、全員、辟易する結果となった。これにより、経験として、葉にも薬効があることと、一般的な木部や根に比べ、苦みが強いことを体得したのである。

また、チアアップ氏の夫と森を歩きながら、有用植物について聞き取りをしていたら、彼は無言である灌木の枝を折り、持って歩き出した。どうするか聞くと、「多分、薬草だろう」という。しかし、彼自身、認知していない植物である。薬草だと推定する根拠を聞くと「変な格好の木だから」と答えた。これは、siao pum (学名不明、集成資料には入っていない)という薬草(薬効は不明)だと判った。彼やほかの村人も、普段、筆者と一緒になければ、このようなことはしない。しかし、注目すべきは、「変な格好の木」だから「薬草だろう」という推測である。このような感覚が、新しい薬用植物を発見するきっかけになるのだろう。

このように、森でそれらしい植物を見つけたり、どこかで聞きかじった知識を、実践してみること、僅かずつながら、民俗知識は変化して行くのである。逆に、前章で示したように、希にしか利

用されず、「評価」が低い用途・用法は、徐々に、人々の記憶から遠ざかっていくのである(図 4-2)。

7. まとめ

これまで見てきたように、ゴンカム村の村人たちは、日常生活のあらゆる側面で、野生植物を活かす知恵を持っている。しかし、実際に頻繁に利用されているのはその内のごく一部分に過ぎない。多彩な植物利用についての民俗知識の中で、広く共有されているのも、この、よく利用される一部分だけで、それ以外は、各人各様、相当の個人差がある。「ゴンカム村の民俗知識」は、すそ野に広がる個々人の多様な知識の積み重なりの上に、中核となる、日常的によく利用される共有された知識があるという図式になる。

さらに、食用や薬用に関する知識は「使える」、「使えない」の境界が客観的に明確に認識されていたが、それ以外のものでは、その用途・用法を「有用」とみなすかどうか、という「評価」が、知識の個人差や共有に影響する。このような「評価」が問題となる知識は、民俗知識全体の中で、最も周縁にあると言えるだろう。

このように、民俗知識は、その時々、一木一草とのやりとりを具体的に表現したもので、体系的に固定することはできない。薬用植物に関する知識で、薬草医の専門的知識と、「普通」の村人の知識が重ならないという事実は、このような「書物による知」とは異なる民俗知識の性格の一端を示している⁴¹。

近年、遺伝資源が脚光を浴び、先進国の大企業による独占的開発への対抗策として、地元住民の利益を保全するために、様々な運動が展開されている。そこで用いられる、‘community collective rights to biodiversity’[*Thailand Development Newsletter* No. 34]という図式、それをリスト化し、固定化する作業は、上のような民俗知識の実態と相容れないものである。ともすれば、知識の担い手たる、地元の人々の意識を硬直化させ、文化創造の活力を奪うことになり兼ねない。

緑の革命の経験は示唆的である。「収量増加」の掛け声の下、工業製品である種子、肥料、農薬のセットによる、資本主義的農業を普及させた。地域の生態環境に適合していた在来品種や農法の多くは失われ、「高収量品種」に一元化された。地域の生態系と農民との循環は絶たれ、

⁴¹ 篠原徹[1995]は、このような「書物による知」と異なる、自然を長期間、観察し、生き物の生態を熟知し経験法則にまで高めた知識を「自然知」と呼ぶ。

資本主義の底辺に組み込まれた

先進国の大企業による横暴な利益独占に対し、民俗知識を育んできた地域住民の利益を保全すること自体は是非とも必要である。しかし、民俗知識を近代科学の資と位置づけ、「知的所有権」という枠組みに押し込めることは、資本主義システムに一元的に獲り込むという点で、緑の革命と同様の結果をもたらすだろう。

それよりも、生きた知の基盤である、人と自然の関わりを維持することが何より必要であろう。また、単に知識にとどまらず、その背景にある、地域ごとに多様な生態系とのかかわり方、人の生き方を尊重すべきであろう。

民俗知識と呼ばれるものの多くは、無名の先人たちにより受け継がれた。地域ごとの多様な生態環境との対話の一瞬に咲く花である。いたづらに「個人」の権利と利益擁護にのみ躍起な近代的「知的所有権」が持つ「対象」への凶暴さに比べ、格段に洗練された知のあり方である。

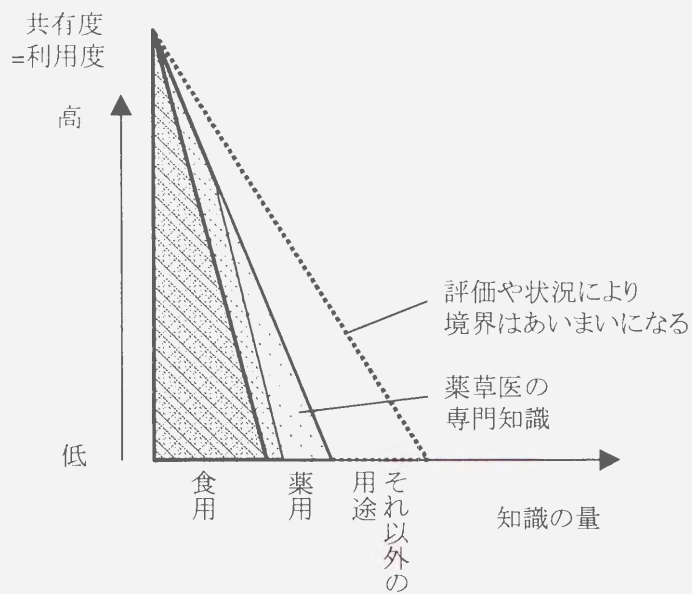


図4-1. 知識の共有の構造

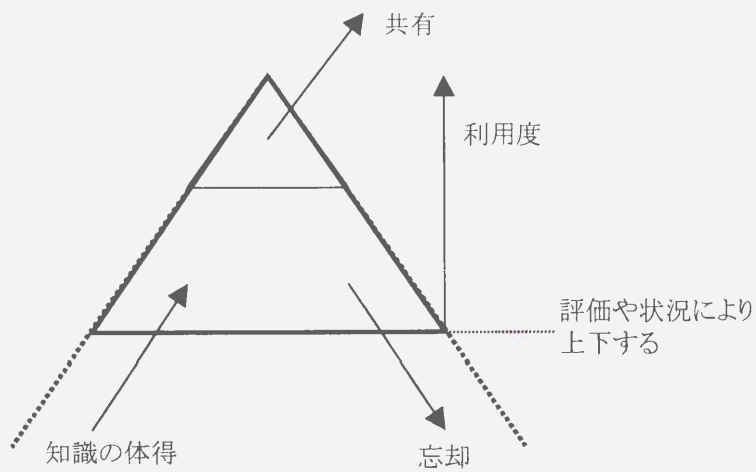


図4-2. 個人レベルの民俗知識の様態

表4-1. 食用となる植物の用途ごとの形態内訳 (全96種)

	樹木	灌木	タケ	ツル	草	キノコ	合計
ho,m	0	0	0	1	1	0	2
len	38	3	0	2	0	0	43
phak	26	7	0	3	6	0	42
som	6	0	0	1	1	0	8
おかず	12	1	8	1	6	15	43

単位:種

表4-2. 薬用植物の薬効内訳 (全91種)

薬効	種数
胃腸	42
熱	38
肉体疲労	9
万能	6
産後の女性	4
口内炎	3
咳	3
足のかぶれ	2
骨折・捻挫による腫れ	2
腫れ	2
便秘	2
fi(できものの一種)	1
padong(皮膚病の一種)	1
牛の眼病	1
カゼ	1
眼病	1
傷	1
水痘	1
頭痛	1
毒消し	1
歯痛	1
鼻血	1
皮膚炎	1
貧血	1
不明	1

表4-3. 主要な薬効の薬用植物の形態の内訳

	樹木	灌木	タケ	ツル	草	キノコ	合計
胃腸	32	0	1	8	1	0	42
熱	30	4	0	2	1	0	38
肉体疲労	6	0	0	2	0	0	9
万能	5	1	0	0	0	0	6

単位:種

表4-4. チアップ氏の聞き取り結果		
認知		106種 (139種中)
有用		95種
食用	ho,m	2種
	len	22種
	phak	17種
	som	5種
	おかず	28種
薬用	主食	1種
	padong(皮膚病の一種)	1種
	胃腸	2種
	骨折・捻挫の腫れ	2種
	水痘	1種
	肉体疲労	2種
	万能	3種
	貧血	1種
	儀礼	1種
	建材	10種
用材		9種
	その他	15通り

表4-5. チューン氏の聞き取り結果		
認知		109種 (139種中)
有用		102種
食用	ho,m	2種
	len	27種
	phak	16種
	som	4種
	おかず	35種
薬用	主食	1種
	padong	1種
	胃腸	3種
	口内炎	1種
	産後の女性	1種
	水痘	1種
	肉体疲労	4種
	万能	3種
	貧血	1種
	便秘	1種
儀礼		4種
	建材	11種
用材		9種
	その他	17通り

表4-6. トーン氏の聞き取り結果		
認知		130種 (139種中)
有用		130種
食用	ho,m	2種
	len	18種
	phak	20種
	som	4種
	おかず	35種
	主食	1種
薬用	fi(できものの1種)	1種
	足のかぶれ	1種
	胃腸	38種
	かぜ	1種
	眼病	1種
	産後の女性	3種
	頭痛	1種
	咳	3種
	肉体疲労	2種
	熱	38種
	歯痛	1種
	腫れ	1種
	万能	4種
	骨の痛み	2種
建材		10種
用材		8種
その他		5通り

表4 7. ティン氏の聞き取り結果		
認知		101種 (139種中)
有用		89種
食用	ho,m	2種
	len	28種
	phak	24種
	som	6種
	おかず	30種
	主食	1種
薬用	胃腸	1種
	毒消し	1種
	肉体疲労	5種
	腫れ	1種
	万能	4種
儀礼		3種
建材		10種
用材		7種
その他		13通り

表4-8. 用途ごとの知識の共有

	食用	薬用	建材	用材	儀礼	その他
4人共有	43	3	6	5	0	3
4人認知	67	48	10	10	4	10
3人共有	28	2	3	2	1	5
3人認知	15	15	5	1	1	10
2人共有	20	8	1	1	1	6
2人認知	4	6	1	0	2	3
1人だけ	28	102	6	3	3	11
1人認知	8	12	0	0	1	2
0人	21	11	0	0	3	9
0人認知	2	0	0	0	0	0
合計	140	126	16	11	8	34
合計(認知)	96	81	11	11	8	25

単位:「共有」は「通り」、「認知」は「種」

表4-9. 食用:用法ごとの知識の共有

	ho,m	len	phak	som	おかず	その他
4人共有	2	12	5	1	22	1
4人認知	2	27	29	4	36	2
3人共有	0	8	9	3	8	0
3人認知	0	5	7	2	4	0
2人共有	0	8	5	3	4	0
2人認知	0	4	1	1	2	0
1人だけ	0	10	10	0	8	0
1人認知	0	7	3	0	1	0
0人	0	5	13	1	1	1
0人認知	0	0	2	0	0	0
合計	2	43	42	8	43	2

単位:種

表4-10. 4人が共有する食用の知識

ho,m	現地名	学名	形態	利用部位
	phak khayaeng	<i>Limnophila aromatica</i>	草	全体
	yanang	<i>Tiliacola triandra</i>	ツル	葉

len	現地名	学名	形態	利用部位
	duai kai	<i>Maerosolen kerrii</i>	樹木	果実
	mak bok	<i>Irvingia malayana</i>	樹木	種子
	mak du'a	<i>Ficus</i> sp.	樹木	果実
	mak fai	<i>Baccaurea sapida</i>	樹木	果実
	mak huat	<i>Lepisanthes rubiginosa</i>	樹木	果実
	mak kham po,m	<i>Phyllanthus emblica</i>	樹木	果実
	mak kho,	<i>Schleichera oleasa</i>	樹木	果実
	mak mao no,i	<i>Antidesma</i> sp.	樹木	果実
	mak yang	不明	ツル	果実
	som mo,	<i>Terminaria chebula</i>	樹木	果実
	tum	<i>Aegle marmelos</i>	樹木	果実

phak	現地名	学名	形態	利用部位
	kadon	<i>Careya sphaerica</i>	樹木	幼芽
	phak mek	<i>Macaranga tanarius</i>	樹木	幼芽
	phak nam	<i>Lasia spinosa</i>	樹木	幼芽
	phak waen	<i>Marsilea crenata</i> Presl	水草	全体
	tiu som	<i>Cratoxylum formosum</i>	樹木	幼芽

som	現地名	学名	形態	利用部位
	ko,k	<i>Spondias pinnata</i>	樹木	果実

おかず	現地名	学名	形態	利用部位
	bo,n	Araceae	草	茎、幼芽
	het bot	<i>Lentinus</i> sp.	キノコ	全体
	het kha	<i>Lactarius flavidulus</i>	キノコ	全体
	het khai (het phon)	<i>Russula delica</i>	キノコ	全体
	het ko,	<i>Russula rosacea</i>	キノコ	全体
	het la ngok	<i>Amatina</i> sp.	キノコ	全体
	het lang lae	<i>Russula cyanoxantha</i>	キノコ	全体
	het pho,	<i>Astraeus hygrometricus</i>	キノコ	全体
	het phu'ng	<i>Boletus</i> sp.	キノコ	全体
	het puak	<i>Termitomyces</i> sp.	キノコ	全体
	het sai	<i>Russula alboareolata</i>	キノコ	全体
	het sing	<i>Streum lobatum</i>	キノコ	全体
	het than	<i>Russula densifolius</i>	キノコ	全体
		<i>R. nigricans</i>		
	het yang	<i>Lactarius volemus</i>	キノコ	全体
		<i>L. hygrophoroides</i>		
	ka buk	<i>Amorphallus campanulatus</i>	草	茎、幼芽
	mai bo,ng	<i>Bambusa natans</i>	タケ	幼芽
	mai po,	<i>Dendrocalamus giganteus</i>	タケ	幼芽
	mai rai	<i>Gigantichloa albociliata</i>	タケ	幼芽
	mai sang pha	<i>Bambusa</i> sp.	タケ	幼芽
	phak mak lam	<i>Adenathera pavonina</i>	樹木	幼芽
	sai tan	<i>Aganosma marginata</i>	樹木	幼芽
	ya chot	<i>Arundinaria ciliata</i>	タケ	幼芽

その他(主食にする)	現地名	学名	形態	利用部位
	ko,i	<i>Dioscorea hispida</i>	ツル	イモ

表4-11. 「その他」の用途一覧

現地名	形態	用途	利用部位	共有人数
do,k klang kho,ng	樹木	装飾	花	0
fa la ngap	灌木	装飾	花	2
hat	樹木	キンマ	樹皮	2
huang sum	ツル	ロープ	幹	1
khamin ton	樹木	koiの灰汁出し	葉	1
khu'a hung yai	ツル	水を飲む	幹	2
khu'a khueang	ツル	包装	葉	1
khu'a mung	ツル	ロープ	幹	1
		包装	葉	1
		草葺き屋根の心材	幹	1
khu'a saeng phan	ツル	ロープ	幹	3
		煙草を包む	葉	0
khun	樹木	キンマ	木部	3
khuo ta	ツル	屋根を葺く草の心材	幹	0
(nam phut tha)				
liang	樹木	包装	葉	2
lim kuang	樹木	包装	葉	0
		魚毒	不明	1
ling haet	樹木	やすり	葉	0
nam lep maeo	樹木	籾殻をはくホウキ	全体	0
		家畜除け柵	幹	2
		洗剤	果実	4
nam thaeng	樹木	家畜除け柵		1
		貝の身を出す	棘	2
ngian duk	樹木	魚毒	果実	1
phak kai thu'an	ツル	闘鶏の栄養剤	イモ	0
phut pha	樹木	しゃもじ	木部	0
sa baen	樹木	灯油	樹脂	3
saeng kham	樹木	キンマ	樹皮	1
sai tan	樹木	トビヒ	木部	0
sunet	草	ホウキ	全体	4
ta khai	ツル	水辺に植えると土が崩れな		1
ya faek	草	屋根を葺く	葉	3
ya yu	草	ホウキ	茎	3
yang	樹木	灯油	樹脂	4

表4-12. 4人が共有する食用植物の薬効
表4-9で示したものの内、薬用とされるもののみ表示。

現地名	学名	形態	食用での 利用部位	薬効	利用部位	知識の共有
ho,m						
yanang len	<i>Tiliacola triandra</i>	ツル	葉	咳	根	トーン氏のみ
mak bok	<i>Irvingia malayana</i>	樹木	種子	熱	木部	トーン氏のみ
mak du'a	<i>Ficus</i> sp.	樹木	果実	熱	木部	トーン氏のみ
mak fai	<i>Baccaurea sapida</i>	樹木	果実	胃腸	果実	トーン氏のみ
				熱	果実	トーン氏のみ
mak huat	<i>Lepisanthes rubiginosa</i>	樹木	果実	熱	根、木部	トーン氏のみ
mak kham po,m	<i>Phyllanthus emblica</i>	樹木	果実	熱	根、木部	トーン氏のみ
mak kho	<i>Schleichera oleasa</i>	樹木	果実	胃腸	木部	トーン氏のみ
mak mao no,i	<i>Antidesma</i> sp.	樹木	果実	肉体疲労	樹皮	チューン氏のみ
				骨の痛み	根	トーン氏のみ
				骨折・捻挫の腫れ	葉、木部	チアップ氏のみ
mak yang	不明	ツル	果実	胃腸	根	トーン氏のみ
som mo,	<i>Terminaria chebula</i>	樹木	果実	胃腸	根	トーン氏のみ
tum	<i>Aegle marmelos</i>	樹木	果実	胃腸	果実	トーン氏+ティン氏
				肉体疲労	木部、果実	トーン氏以外3人
phak						
kadon	<i>Careya sphaerica</i>	樹木	幼芽	胃腸	樹皮	トーン氏のみ
phak waen	<i>Marsilea crenata</i>	水草	全体	胃腸	全体	トーン氏のみ
				熱	全体	トーン氏のみ
som						
ko,k	<i>Spondias pinnata</i>	樹木	果実	胃腸	根	トーン氏のみ
おかず						
sai tan	<i>Aganosma marginata</i>	樹木	幼芽	腫れ	根	ティン氏のみ
ya chot	<i>Arundinaria ciliata</i>	タケ	幼芽	産後の女性	根	チューン氏のみ

資料:ゴンカム村で得られた野生植物利用の知識集成

現地名	学名	形態	場所	用途	部位
bo,n	Araceae	草	小川	食用(おかず)	茎、幼芽
daeng	<i>Xylia xylocarpa</i>	樹木	森	食用(len) 建材	果実
dam mit	不明	樹木	森	食用(len)	果実
do,k klang kho,ng	<i>Millingtonia hortensis</i>	樹木	森	食用(おかず) 食用(phak) 薬(咳) その他(装飾)	葉、花 葉 全体 花
dok mok	<i>Holarrhena densiflora</i>	灌木	ba	薬(胃腸) 儀礼	全体 花
dok tan	<i>Zingiber sp.</i>	草	森	薬(胃腸) 薬(熱)	皮 皮
duai kai	<i>Maerosolen kerrii</i>	樹木	森	食用(おかず) 食用(phak) 食用(len)	果実 果実 果実
duk u'n	<i>Dendrocalamus triangulare</i>	樹木	森	食用(len) 食用(phak) 薬(胃腸) 薬(肉体疲労)	果実 葉、果実 木部、根 根
fa la ngap	<i>Barleria strigosa</i>	灌木	森	薬(胃腸) 薬(熱) その他(装飾)	木部、根 木部、根 花
haen	<i>Terminalia calcamansanai</i>	樹木	森	薬(歯痛) 建材	樹皮
hat	<i>Artocarpus lakoocha</i>	樹木	森	食用(len) 薬(胃腸) 建材 その他(キンマ)	果実 根、木部 樹皮
het bot	<i>Lentinus sp.</i>	キノコ	朽ち木	食用(おかず)	全体
het kha	<i>Lactarius flavidulus</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het khai (het phon)	<i>Russula delica</i>	キノコ	phon	食用(おかず)	全体
het ko,	<i>Russula rosacea</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het la ngok	<i>Amatina sp.</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het lang lae	<i>Russula cyanoxantha</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het na mak	<i>Russula emetica</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het pho,	<i>Astraeus hygrometricus</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het phu'ng	<i>Boletus sp.</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het puak	<i>Termitomyces sp.</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het sai	<i>Russula alboareolata</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het sing	<i>Streum lobatum</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het than	<i>Russula densifolius</i> <i>R. nigricans</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
het yang	<i>Lactarius volemus</i> <i>L. hygrophoroides</i>	キノコ	森	食用(おかず)	全体
huang sum	<i>Congea siamensis</i>	ツル	森	薬(熱) 儀礼 その他(ロープ)	木部 枝 幹
chik	<i>Barringtonia sp.</i>	樹木	森	建材	
ka buk	<i>Amorphallus campanulatus</i>	草	森	食用(おかず)	茎、幼芽
kachiao	<i>Cucuma sp.</i>	草	森	食用(おかず) 食用(phak) 薬(胃腸) 薬(熱)	花 花 根 根
kadaek	不明	樹木	森	薬(鼻血止め) 薬(頭痛)	葉 葉、根
kadon	<i>Careya sphaerica</i>	樹木	森	食用(phak) 食用(len) 薬(胃腸)	幼芽 果実 樹皮

現地名	学名	形態	場所	用途	部位
kam pu	<i>Ardisia pilosa</i>	灌木	森	食用 (phak) 食用 (len) 薬 (胃腸)	葉 果実 根
kan lu'ang	<i>Gonocaryum subrostratum</i>	灌木	森	食用 (phak) 薬 (胃腸) 薬 (熱) 建材	幼芽 木部 木部
kathin klom	<i>Phyllanthus amarus</i>	樹木	森	食用 (phak)	幼芽
khamin ton	<i>Alseodaphne birmanica</i>	樹木	森	薬 (万能) 食用 (phak) その他 (koiの灰汁出し)	葉、根、木部 幼芽、葉 葉
khan cho,ng	<i>Diosphyros filipendula</i>	樹木	森	食用 (phak) 食用 (len)	幼芽 果実
khea fo,i	<i>Stereospermum cylindricum</i>	樹木	森	食用 (phak) 建材	花
khem daeng	<i>Ixora ebarbata</i>	灌木	森	薬 儀礼	根、木部 全体
khing	<i>Zingiber officinale</i>	草	森	食用 (phak) 食用 (おかず) 薬 (胃腸)	茎、幼芽、花、果実 茎 根
kho,ng som	<i>Microcos tomentosa</i>	樹木	森	食用 (len)	果実
khu'a hung yai	<i>Cissus convolvulacea</i>	ツル	森	薬 (胃腸) 薬 (肉体疲労) その他 (水を飲む)	葉、木部 葉、木部 幹
khu'a khu'ang	<i>Smilax</i> sp.	ツル	森	食用 (おかず) 薬 (産後の女性) 薬 (胃腸) その他 (包装)	幼芽 根 葉、根 葉
khu'a mak khai khao	Annonaceae	ツル	森	食用 (len) 薬 (胃腸)	果実 根
khu'a mung	<i>Combretum pilosum</i>	ツル	森	薬 (胃腸) その他 (包装) その他 (ロープ) その他 (草葺き屋根の心材)	根 葉 幹
khu'a saeng phan	<i>Bauhinia</i> sp.	ツル	森	薬 (胃腸) その他 (煙草を包む) その他 (ロープ)	幹、根 葉 幹
khun	<i>Colocasia gigantea</i>	樹木	森	薬 (胃腸) 儀礼 その他 (キンマ)	根、木部 枝 木部
khuo ta (nam phut tha)	<i>Harrisonia perforata</i>	ツル	森	薬 (nam khan) 薬 (便秘) 薬 (胃腸) その他 (屋根を葺く草の心材)	種子 根 根、木部 幹
ko hua long	<i>Quercus</i> sp.	樹木	森	食用 (phak) 食用 (len)	幼芽 種子
ko, kan	<i>Lansea grandis</i>	樹木	森	薬 (胃腸) 薬 (熱)	樹皮、根 樹皮、根
ko, khao	<i>Lithocarpus harmandii</i>	樹木	森	食用 (phak) 食用 (len) 薬 (胃腸) 薬 (熱)	幼芽 種子 根、木部 根、木部
ko, mak	<i>Lithocarpus</i> sp.	樹木	森	食用 (len) 薬 (胃腸) 薬 (熱)	種子 根 根
ko, nam	<i>Quercus</i> sp.	樹木	森	食用 (len)	種子
ko,k	<i>Spondias pinnata</i>	樹木	森	食用 (phak) 食用 (som) 食用 (len) 薬 (胃腸)	葉、幼芽、果実 果実 果実 根
ko,i	<i>Dioscorea hispida</i>	ツル	森	食用 (主食)	イモ
kok kachai	不明	樹木	森	食用 (len) 薬 (産後の女性) 薬 (牛の眼病)	果実 根 幼芽

現地名	学名	形態	場所	用途	部位
kok luk sai	不明	樹木	森	薬(胃腸) 薬(水痘) 薬(熱) 薬(肉体疲労)	木部 根、木部 根、木部 木部
kok paung	不明	樹木	森	食用(phak) 食用(len) 薬(熱) 用材	幼芽 果実 根、木部
kok pao pa	<i>Croton oblongifolius</i>	樹木	森	薬(胃腸) 薬(腫れ)	木部 根
kok phu'n	<i>Eupatorium odoratum</i>	樹木	森	薬(傷) 薬(胃腸) 薬(熱)	葉 根 根
liang	<i>Eriolaena candollei</i>	樹木	森	建材 その他(包装)	葉
lim kuang	<i>Diosphyros ehretioides</i>	樹木	森	薬(胃腸) 薬(熱) その他(包装) その他(魚毒)	根、木部 根、木部 葉 不明
ling haet	<i>Tetracera</i> sp.	樹木	森	食用(len) 薬(熱) その他(やすり)	果実 根、木部 葉
lom mon	不明	樹木	森	食用(som) 食用(len) 薬(胃腸)	葉 果実 根
mai bo,ng	<i>Bambusa natans</i>	タケ	森	食用(おかず) 用材	幼芽
mai hia	<i>Cephalostachyum virgatum</i>	タケ	森	食用(おかず) 用材	幼芽
mai lai lo,	<i>Gigantochloa nigrociliata</i>	タケ	森	食用(おかず) 用材	幼芽
mai po,	<i>Dendrocalamus giganteus</i>	タケ	森	食用(おかず) 用材	幼芽
mai rai	<i>Gigantichloa albociliata</i>	タケ	森	食用(おかず) 用材	幼芽
mai sang pha	<i>Bambusa</i> sp.	タケ	森	食用(おかず) 用材	幼芽
mak bok	<i>Irvingia malayana</i>	樹木	森	食用(len) 食用(油を絞る) 薬(熱)	種子 種子 木部
mak du'a	<i>Ficus</i> sp.	樹木	森	食用(len) 薬(熱)	果実 木部
mak fai	<i>Baccaurea sapida</i>	樹木	森	食用(len) 薬(胃腸) 薬(熱)	果実 木部 木部
mak huat	<i>Lepisanthes rubiginosa</i>	樹木	森	食用(len) 薬(熱)	果実 根、木部
mak kham po,m	<i>Phyllanthus emblica</i>	樹木	森	食用(len) 薬(熱)	果実 根、木部
mak khao chi	<i>Grewia</i> sp.	灌木	森	食用(len) 薬(肉体疲労) 薬(カゼ) 薬(胃腸)	果実 根 根 根
mak kho,	<i>Schleichera oleasa</i>	樹木	森	食用(len) 薬(胃腸) 薬(熱)	果実 木部 木部
mak lu'am	<i>Canarium subulatum</i>	樹木	森	食用(おかず) 食用(phak) 食用(len) 薬(万能) 薬(熱)	葉 葉 果実 木部 根
mak mao no,i	<i>Antidesma</i> sp.	樹木	森	食用(おかず) 食用(len) 薬(肉体疲労) 薬(骨の痛み) 薬(骨折や捻挫の腫れ)	果実 果実 樹皮 根 葉、木部

現地名	学名	形態	場所	用途	部位
mak mao yai	<i>Antidesma</i> sp.	樹木	森	食用(おかず) 食用(len) 薬(肉体疲労) 薬(骨の痛み) 薬(骨折や捻挫の腫れ)	果実 果実 樹皮 根 葉、木部
mak mo,	<i>Rothmania wittii</i>	樹木	森	食用(phak) 食用(len) 薬(胃腸) 薬(肉体疲労)	幼芽 果実 幹、根 木部
mak saidaen	<i>Polyalthia cerasoides</i>	樹木	森	食用(おかず) 食用(len)	幼芽 果実
mak yang	不明	ツル	森	食用(phak) 食用(len) 薬(胃腸)	幼芽 果実 根
mak yao	<i>Jatropha curcas</i>	樹木	森	薬(口内炎) 薬(皮膚炎)	樹脂 葉
mo,i pho, kha	<i>Pteris</i> sp.	草(シダ)	森	食用(おかず) 薬(熱)	葉 根
mok no,i	<i>Holarrhena densiflora</i>	樹木	森	薬(熱) 儀礼	根、木部 花
mu at ae	<i>Memecylon edule</i>	灌木	森	食用(phak) 薬(口内炎) 薬(熱) 用材	幼芽 葉 木部
mu at pa	不明	灌木	森	食用(phak) 薬(熱)	幼芽 根
nam lep maeo	<i>Zizyphus oenoplia</i>	樹木	森	食用(len) その他(靱殻をはく杓き) その他(家畜除け柵) 薬(熱)	果実 全体 幹 根
nam thaeng	<i>Cathunaregam tomentosa</i>	樹木	森	薬(胃腸) 薬(熱) その他(洗剤) その他(貝の身を出す) その他(家畜除け柵)	根、木部 根、木部 果実 棘
ngian duk	<i>Cathunaregam spathulifolia</i>	樹木	森	薬(足のかぶれ) その他(魚毒)	果実 果実 木部
o,i sam suan	<i>Myriopterion extensum</i>	樹木	森	薬(万能) 薬(胃腸) 薬(熱) 薬(咳)	樹皮、根 樹皮、根 樹皮、根
padong lu'ang	不明	樹木	森	薬(眼病) 薬(胃腸) 薬(熱) 薬(padong; 皮膚病の一種)	樹皮 樹皮 樹皮 樹皮
padu	<i>Pterocarpus macrocarpus</i>	樹木	森	薬(胃腸) 建材	木部
payung	<i>Dalbergia cachinchinensis</i>	樹木	森	建材 用材	
phai pa	<i>Bambusa arundinacea</i>	タケ	森	食用(おかず) 薬(胃腸) 用材	幼芽 根
phak kai thu'an	不明	ツル	森	食用(phak) その他(闘鶏の栄養剤)	幼芽、葉 イモ
phak khayaeng	<i>Limnophila arnomatica</i>	草	水田	食用(hoam)	全体
phak kho,n khaen	<i>Dracaena angustifolia</i>	灌木	森	食用(おかず) 食用(phak)	幼芽 花、幼芽
phak khom	<i>Amaranthus tricolor</i> Linn.	草	森	食用(おかず) 食用(phak)	全体 全体
phak mak lam	<i>Adenathera pavonina</i> Linn.	樹木	森	食用(おかず) 食用(phak) 食用(len)	幼芽 葉、幼芽 種子
phak mek	<i>Macaranga tanarius</i>	樹木	森	食用(おかず) 食用(phak)	幼芽 幼芽

現地名	学名	形態	場所	用途	部位
phak nam	<i>Lasia spinosa</i>	樹木	小川	食用(おかず) 食用(phak)	幼芽 幼芽
phak nam khiang	<i>Melanorrhoea laccifera</i>	樹木	森	食用(phak)	幼芽
phak om ep (phak sa haep)	<i>Cissus</i> sp.	ツル	森	食用(phak) 食用(som)	全体 全体
phak phi pa kham	不明	樹木	森	食用(phak)	葉、幼芽
phak waen	<i>Marsilea crenata</i>	水草	小川、池、水田	食用(phak) 薬(胃腸) 薬(熱)	全体 全体 全体
phuang phi	<i>Clerodendrum paniculatum</i>	灌木	森	食用(phak)	花
phut pha	<i>Garden collinsac</i>	樹木	森	薬(熱) 薬(毒消し) その他(しゃもじ)	根 木部 木部
pok tao	<i>Polyalthia debilis</i>	灌木	森	食用(おかず) 食用(phak) 食用(len)	幼芽 幼芽 果実
sa baen	<i>Dipterocarpus intricatus</i>	樹木	森	建材 その他(灯油)	樹脂
saeng kham	<i>Terminalia nigrovenulosa</i>	樹木	森	薬(熱) 建材 儀礼 その他(キンマ)	根 木部 樹皮
sai tan	<i>Aganosma marginata</i>	樹木	森	食用(おかず) 食用(phak) 薬(腫れ) その他(トビヒ)	幼芽、葉 根 木部
si din	<i>Spathoglottis offinis</i>	樹木	森	薬(血; できものの一種)	根
siao pa	不明	灌木	ba	薬(万能)	全体
som kop	<i>Hymenictyon excelsum</i>	草	森	食用(phak) 食用(som) 薬(熱)	幼芽、葉 幼芽、葉 根
som lom	<i>Aganonerion polymorphum</i>	樹木	森	食用(phak) 食用(som) 食用(len) 薬(便秘) 薬(熱)	葉 葉 果実 葉、果実、根 根
som mo,	<i>Terminaria chebula</i>	樹木	森	食用(おかず) 食用(phak) 食用(len) 薬(胃腸)	果実 果実 果実 根
som mo,ng	<i>Garcinia atroviridis</i>	樹木	森	食用(som) 食用(len)	葉 果実
som siao	不明	樹木	森	食用(som) 食用(len)	幼芽、葉 果実
sunet	Gramineae	草	森	その他(ホウキ)	全体
ta khai	<i>Salacia chinensis</i>	ツル	小川	その他 (水辺に植えると土が崩れな	
tao	<i>Caryota urens</i>	ヤシ	森	食用(おかず) 食用(phak)	幼芽 幼芽
te	<i>Sindora siamensis</i>	樹木	森	建材 食用(len)	果実
thao prasong daeng	<i>Streptocaulon</i> sp.	ツル	森	薬(口内炎) 薬(胃腸) 薬(熱)	根 根 根
tho,m lu'at	<i>Stephania pierrei</i>	ツル	森	薬(貧血) 薬(産後の女性) 薬(肉体疲労)	全体 木部、樹皮 根
tin hung	<i>Arisaema erubescens</i>	草	森	食用(phak) 薬(熱)	全体 根
tin nok (dang siang)	<i>Vitex pinnata</i>	樹木	森	薬(熱)	果実、木部
tiu som	<i>Cratoxylum formosum</i>	樹木	森	建材 食用(phak) 食用(som)	幼芽 幼芽
ton mon	<i>Tadehagi godefroyanum</i>	樹木	森	食用(phak) 薬(胃腸)	幼芽 根

現地名	学名	形態	場所	用途	部位
tum	<i>Aegle marmelos</i>	樹木	森	食用 (phak) 食用 (len) 薬 (肉体疲労) 薬 (胃腸)	葉 果実 木部、果実
tum ka	<i>Strychnos nuxblanda</i>	樹木	森	食用 (len) 薬 (熱) 儀礼	果実 木部 樹皮
ya chot	<i>Arundinaria ciliata</i>	タケ	ba	食用 (おかず) 薬 (産後の女性) 用材	幼芽 根、葉
ya faek	<i>Themeda triandra</i>	草	森	その他 (屋根)	葉
ya yu	不明	草	森	その他 (ホウキ)	茎
yanang	<i>Tiliacola triandra</i>	ソル	森	食用 (hoam) 薬 (咳)	葉 根
yang	<i>Dipterocarpus alatus</i>	樹木	森	薬 (胃腸) 建材 その他 (灯油)	葉、樹脂 樹脂
yang daeng	<i>Melastoma villosum</i>	樹木	ba	薬 (万能)	根、木部、葉
yang dam	不明	樹木	ba	薬 (万能)	根、木部、葉
yo,	<i>Morinda corela</i>	樹木	森	薬 (熱) 建材 用材 儀礼	木部 枝

第5章 食材採取に見る森の農民の文化

1. はじめに

「森は、市場のようなものだ」と、ふと彼は言った。農閑期の昼下がり、村の間借り先の農家の軒先で、家主と雑談していた。「いつでも必要な時に、必要なだけ食べ物をとってくる。」私が、「市場と違って、ただでしょう」と言い返すと、「その代わり、あれやこれやと、あまり浮気はできないな」と答えた。

近代化や経済発展が進み、森林そのものも少なくなった今日でも、自然環境から得られるいろいろな物資が人々の暮らしの中で演じる役割はまだ大きい。その中でも食べ物は、毎日、欠くことが出来ない、最も身近な自然の産物である。特に、東北タイの食生活では、食材として、馴化されたものだけでなく、自然環境からの採集物が多いことが特徴として挙げられる[重富 1997: 167]。

単に食材の自然環境に依存する量が多いだけではない。彼らの食生活は、季節の移り変わりやその他の自然環境の変化に大きく左右される。一方、彼ら自身の好みや習慣とも無関係ではない。冒頭に挙げた村人の言葉が示唆するように、自然環境や、その他の制約の下、村人は食材を選び出す。狩猟・採集という食材の採取から料理までの一連の行動は、いわば、人と自然の交渉である。これまでの様々な地域や社会の食文化の研究の多くは、食卓と台所しか見ていなかった。しかし、実際には、食文化とは、人と自然の交渉の産物である⁴²。

⁴² バローが「料理革命」というように、自然から採取した材料を「料理する」ことは人間とそのほかの生き物とを分ける大きな違いの一つである [バロー 1997: 47-64]。この「料理革命」から始まって、食物を巡る、様々な文化や社会関係が展開して行くのである。食を巡る文化や社会関係については、これまでに膨大な研究の蓄積がある。個々の食べ物の加工や調理の技術の分布や歴史的経緯についての記述は枚挙にいとまがない。さらには、レヴィ＝ストロースが、「火を使って調理されたもの」、「生のもの」、「腐ったもの」の対比を題材にした神話の構造分析で示したように、食べ物を巡る身近な経験は抽象的思考の知的道具にさえなりうる [Lévi-Strauss 1994]。

しかし、これら、食にまつわる文化の研究は、ハリスが「食と文化の謎」[ハリス 1988]で示した、食文化を全てコストとベネフィットの合理性で説明しようという唯物論的説明は極端にしても、食物生産や加工、調理の技術や道具といった物質文化の淡々とした記述か、食事を巡る社会関係や宗教的世界観との関係で食物が担う意味の分析のいずれかであった。北タイのタイ・ヨン社会の

本章では、そうした食をめぐる人と自然のあり方について考察する。村での食事や料理法の特徴、食材の季節的変化、食材採取の行動、の順で論じる。つまり、料理されて人の口に入るところから、食材の由来、それが採取される場面、と溯るように、人と自然の一連の関わり全体像を見るのである。最後に、その全体に底流し、人と自然の交渉から生まれる文化の特徴について考えたい。

2. 村人の食料源

米以外の食べ物の多くは自然に依存する。国立公園指定に伴い、木材伐採や農地拡張への監視の目は厳しくなったが、村人の狩猟や採集は黙認されている。「自然からの食材採取」は、森、池、小川といった自然環境だけでなく、水田、菜園、集落内のあらゆる所で行われる。つまり、ここでの「自然」とは、「野生」という意味である。村人の言葉では、栽培・飼育されたものと区別して、「自然に生えた(khu'n thamasat)」、「自然のもの(kho,ng thamasat)」と呼ばれる。これ以外に、菜園の野菜や家禽、家畜もちろん食料源である。栽培や飼育による食材も、自然環境の影響下にあることは変わらない。

魚醤や塩、シャロット、ニンニクは村で作ることが出来ないで、買うしかない。このほか、村外から物売りの車が来ると、少量の魚や野菜、果物、菓子などを買うこともある。村の料理の根幹をなす調味料である pla daek (魚の塩辛、標準タイ語では pla ra と呼ばれる) とウガラシ(キダチトウガラシ: *Capsicum frutescens*) は村でも作られるが、十分ではない。村人は、毎週、土曜日の朝にナーポークラーン村で開かれる市にも、村で一台だけあるピックアップトラックに乗り合って、片道およそ一時間かけて出かけて行く。

食事文化の調査をしたトランケルの著書[Trankell 1995]の序章での 'through food one embarks on the study of both material culture (the artefacts employed in preparation and cooking as well as the food items themselves) and social and symbolic meanings ascribed to food items, dishes, meals, and eating' という記述は、端的にこのことを示している(もともと、実際には、彼自身、宗教的世界観へ結び付ける一本調子の議論に終始しているが)。しかし、ここで言う「生活のリズム」のような、実際の食生活を巡る、一連の人々と食物の相互作用を通底する文化的特徴は、これまであまり省みられなかった。

3. 村での食生活の概要と料理法

村の古老によれば、ゴンカム村を含む地域一帯はスワイ人の住处だったというが、現在では、村人の食生活は、モチ米食のほか、基本的な料理法は、ラオ系の「標準東北タイ料理」と同じで、バンコクのタイ料理より、ラオス料理に近い⁴³(写真 5-1)。

村での主食はモチ米で、三度の食事に例外なく供される。普段、食べる米がモチ米かうルチ

⁴³ 重富[1997]は、中部、北部、東北部、南部、という、よく言われる地域差に言及し、それらを「農村における伝統的食生活」とした上で、バンコクの「タイ料理レストラン」で見られるような料理と一線を画す。仮に、これに従えば、ゴンカム村は一応「東北部」の食文化に属することになる。もっとも、「タイの食文化」という括り方自体が不自然で座りの悪い感がある。東北タイの料理がむしろラオス料理に近いように、タイという国家全体を貫く何か普遍的な食文化の原理原則があると推定する根拠などどこにもない。低地で水田耕作を営む、いわゆる「タイ系」の人々だけでも、地域により異なった食文化が未だ残り、その境界線はあいまいで国境とも一致しない。ラオスについても同様なことが言える。例えば、ヴィエンチャンの料理は東北タイの料理と同じだが、ルアンプラバンの料理には違った趣がある。従って、ゴンカム村や東北タイの料理をまとめて「ラオス料理」と呼ぶにも問題がある。

しかし、各地方も含むタイ人自身の認識は、一般的に重富に近い。中部地方の食文化はバンコクの「タイ料理」に包含され、「標準タイ料理」と見なされる。一方、北部、東北部、南部それぞれの食文化の違いを前提に、それぞれの地域の料理の教科書も売られている。これらはあくまでタイ国内の地方料理としてのもので、「ラオ(ス)料理」とは決して呼ばない。

また、これは地域内での平準化でもある。このことは、娯楽的なもの(例えば、筆者の手元にあるものでは「イサーン料理」[Anonymous 1997])だけでなく、例えば、教育省の学校検査官、ペンチット・ヨーシーダーの「イサーン料理教本」[Yoshida n. d.]のような、東北タイ人で、しかも家政学・栄養学的見地から長年に渡り東北タイ料理を研究し、教えてきた人が書いたものにも当てはまる。東北タイ料理の背景や特徴を説明し、分類整理し、70 種のレシピを挙げてある。しかし、ここでも域内の変異については全く言及されていない。「よりよい料理の作り方を伝授する」という教科書そもそもの目的から考えれば当然のことだが、「東北タイ料理」というカテゴリーで「教科書」が成立するという土壌があることは注目に値する。ここでは、とりあえずこれを「標準東北タイ料理」としておく。

米かは、タイ国内での地域や民族のアイデンティティの指標として、広く認知されている。大まかに言えば、北部と東北部はモチ米地帯で、それ以外がウルチ米地帯である。もちろん、北部の山地少数民族や東北部のモン・クメール系住民のように、ウルチ米を主食とする例外もある。バンコクを中心とする中央部の人々は、侮蔑の意味も含め、モチ米食を、特に、東北部の象徴と見る。反対に、東北部の人々(モン・クメール系を除く、多数派のラオ人)も、この図式を受け入れている。都市での肉体労働者の多くは東北部出身者だが、彼らは、ウルチ米では、モチ米を食べるのに比べて、力が出ないという。さらにモチ米の方が腹持ちがよいという。しかし、中央部の人々に聞くと、ウルチ米の方が腹持ちがよい、という逆の答えが返ってくる。

米以外の「おかず」にあたる料理は、一括して kap khao(ご飯と共に食べるもの)と呼ばれる。次に、村で見られる主な kap khao の種類と料理法を挙げる。これらは自然から何を採取して食べるかを定める最も基礎的な文化的フィルターである。

kaeng

kaeng は一言で言えば、「煮物」あるいは「シチュー」のような料理である。具材を香草や香辛料とともに鍋で煮る。どんぶりに盛られた keang は、いつも食卓の中心である。手で丸めたモチ米を汁につけ、具を一片、指でつまんで口に入れる。あるいは、スプーンですくって食べる(写真 5-2)。

kaeng は、最も基本的な料理と考えられている。村人達は、一種の挨拶として、「kin khao kap yang」(何をおかずにご飯食べたの?)と聞き合うが、時に、同じ意味で「kaeng yang」(kaeng は何?)と言うこともある。つまり、「kaeng」という語は、広く kap khao 全般という意味をも包含する。それほど基本的な料理でありながら、kaeng の正確な定義は意外に難しい。一般的には、kaeng は「タイ・カレー」と訳される。恐らく、バンコクのココナツミルクを用いた kaeng が、西洋人の目にはインド・カレーに似て見えたのだろう。しかし「カレー」はインド料理の用語で、タイでは本来なじみのない言葉で、いわゆるインド・カレーはタイ語で「kaeng kari (=curry)」と呼ばれる。

バンコクや中央部にはココナツミルクを用いない、汁が透き通った kaeng もある。ゴンカム村を含む東北部の kaeng もココナツミルクを全く使わない。これらは、西洋人やインド人、我々日本人のイメージする「カレー」とはほど遠いものである。

ゴンカム村で作られる kaeng を構成する要素は、全て、「主な具材」、「副具材」、それに香草やスパイス、調味料に整理できる。これらのものを鍋で煮る訳である。

「主な具材」は非常に多彩である。動物性のものとして、哺乳類の他、カエル、トカゲ、鳥類、魚

類、昆虫を含む。家畜である牛や水牛、鶏のほか、多くは野生のものである。植物性のものとしては、タケノコとキノコが代表的である。他には、khi lek (タガヤサン: *Cassia siamea*) の葉や、bo,n (サトイモ科) の茎も「主な具材」になるが、キノコやタケノコの kaeng ほど好まれない。

「副具材」はほとんどが植物性のものである。kaeng の種類によって、「副具材」を入れないものもあるし、手に入らないときには省略することもある。

これ以外の、「香草やスパイス、調味料」と記した材料は、料理に味や香りをつけることが目的で使われる点で、「主な具材」「副具材」から区別できる。しかし、味や香をつけるために入れるのだが、それ自体も食べる、というように、この区別があいまいな場合もある。

実際の村での使用から見ると、上記の範疇に入る材料は、「ho,m」(香がよい、と言う意味)、「som」(酸味)、塩味の調味料、トウガラシ、化学調味料に分けられる。

「ho,m」は香づけである。全て植物性で、シャロット、ネギ、コリアンダー、レモングラス、バジル類のほか、様々な野生植物が含まれる。「som」は酸味を加える。これも、ほとんどは植物性で、タマリンドと柑橘類のほか、やはり様々な野生植物の果実や幼芽も使われる。唯一の例外は mot daeng (赤アリ: *Oecophylla smaragdina*) だが、主に、「tam」や「ko,I」といった料理(後に述べる)に使われ、kaeng にはあまり使われない。ho,m を用いない kaeng はないが、種類によって、som を入れない kaeng はある。

塩味の調味料には塩のほか、pla daek、nam pla(魚醤)がある。前述の通り、pla daek が使われるようになったのは約 40 年前から、また、nam pla は最近 10 年ほどのことだという。つまり、それ以前は専ら塩を使っていたことになる。しかし、今日では、nam pla はともかく、pla daek は塩と並んで、どの種類の kaeng にも不可欠である。

トウガラシも、村の料理で、最も大切な材料である。kaeng だけでなく、ほとんど全ての料理に使われる。トウガラシには、生のまま、生のものを火で炙る、乾燥させる、乾燥させたものを炒る、乾燥させ炒ったものを粉末にする、という 5 つの使い方がある。この中で、kaeng には、生のものか、乾燥させたものが使われる。

化学調味料は、あらためて説明することもなかろう。「味の素」である。代わりに砂糖を少量入れることもある。

tom

tom も kaeng と同じく、具材を香草、香辛料とともに鍋で煮た「煮物」である。印象としては、kaeng よりも淡白で、簡潔な料理に見える。

この「tom」というカテゴリーがあるせいで kaeng の定義が一層難しくなる。「tom」とは字義通りでは「茹でる」「煮る」という意味である。しかし、料理のカテゴリーとしては、tom はただ単に水で煮るだけの単純なものではない。kaeng と同じように、ho,m や som、塩味の調味料が使われる⁴⁴。

筆者が観察した限りでは、kaeng と tom の違いは以下の3点である。kaeng はトウガラシを入れるが tom には入れない。kaeng を作る時には、ho,m、som とトウガラシは、khrok と呼ばれる鉢の中で砕いてから鍋に入れるが、tom では ho,m、som を砕かずそのまま入れる。俎板の上で、包丁でたたくことはある。さらに、kaeng の場合、全ての材料を鍋に入れ、火が通ったあと、ある程度、味が濃くなるように少し煮詰める。しかし、tom の場合、丁度、火が通ったところで出来上がりである⁴⁵。

ある村人は、kaeng と tom の違いについて、「tom にはトウガラシはいれない」、一方、「kaeng には全種類の調味料を入れる」と説明した。kaeng では、ho,m や som、トウガラシ、塩味(pla daek や塩)、と一通りの調味料を必ず入れるが、tom の場合は、塩味は例外なく入れるが、ho,m や som は省かれることもあるという点を指しているのだろう。少なくとも、この村人の説明は、tom が kaeng よりも簡略な料理と捉えられていることを示している。料理をしている村人に「これは kaeng ?」と聞くと「違う。tom su' su' (tom してるだけ)」という答えが返ってくるのも、同様のことを示している。しかし、tom では、「主な具材」になるのは例外なく動物性のもので、「副具材」に当たるものは入れられない。「主な具材」に当たる動物性の食材がたくさんあるときに、余分なものをあまり入れずに作るという、どちらかと言うと、贅沢な料理である。

chaeo

「chaeo」は、トウガラシと nam pla や pla daek を下地にした「たれ」のようなもので、手で丸めたモチ米や野菜をつけて食べる。標準タイ語で「nam phrik」(「トウガラシの汁」の意味)と呼ばれるもの

⁴⁴ 4節で示す食事データにあるように、「no, mai tom」(「no, mai」はタケノコの意)という料理がある。タケノコを皮付きのまま、火が通るまで茹でただけのこの料理は、ここで言う「tom」には含まれない。語順の上でも、料理のカテゴリーとしての「tom」に含まれるものは、例えば「tom kai」(鶏の tom)とるように、主な具材など、tom の種類を示す語を後置修飾語として伴う。no, mai tom の場合はこれと逆である。

⁴⁵ 「イサーン料理教本」[Yoshida n. d.]のレシピはトウガラシを用いる tom を含む。しかし、tom と kaeng の違いについては明らかにしていない。

に当たる。しかし、ほとんど毎回の食事に供される、村で見られる chaeo は、ランサーン王家の都ルアンプラバンの chaeo や、バンコク料理の nam phrik のような、様々な種類の素材を用いた複雑で凝ったものとはおよそかけ離れた、とても単純な料理である。nam pla や pla daek に粉末トウガラシを混ぜるだけのことも多い。それに加えて、シャロットや no, mai som (タケノコの塩漬け)が入る程度である。

lap と ko,i

「lap」と「ko,i」は、どちらも細かく刻んだ肉類を ho,m、som、トウガラシ、塩味の調味料で和えたものである。ほとんどが「肉」、という贅沢な料理である。牛や鶏をつぶしたり野獣を獲った時は、大概、lap か ko,i にする。

両者の違いは次のようなものである。lap の場合、細かく肉を刻んだ後、和える前に残りのガラでとったスープを少量加えてさっと火を通す。これに対し、ko,i の場合は、肉は、刻む前に炙って火を通し、水分を加えることはない。さらに、ko,i では som を和える際に直接加えるのに対し、lap では刻んだ肉に火を通すのに使うスープを som で味付けしておく。また、lap には khao khua (煎り米)が欠かせないが、ko,i には普通、入れない⁴⁶。

lap、ko,i ともに、野生動物、家畜、野鳥、爬虫類、魚の肉が使われる。しかし、ある特定の材料の場合、上記の方法とは少し違った方法で料理されることがある。最も際立っているのは、「lap dip」(生の lap の意)だろう。lap dip で使われるのは肉は牛肉だけで特にこれだけを指して「chok lek」とも呼ぶ。牛肉(及び、レバー)は生のまま細かく刻まれ、ho,m、som や nam pla、トウガラシと共に血液や煮立たせた大腸の内容物を加えて和える。血液は、アヒルの lap にも入れるが、肉には火を通す。「ko,i pla siu」(pla siu というコイ科の小魚の ko,i)も火を通さない。小魚なので、刻まず

⁴⁶ 「イサーン料理教本」、「イサーン料理」に示された「標準東北タイ料理」では、lap でも som を和える際に直接入れるとしている[Yoshida n. d.: 10-29; Anonymous 1997]。筆者自身の東北部の他地域や、東北部出身者との交流から得た経験でも、直接入れるのが普通で、ゴンカム村の lap の調理法は独特である。lap と ko,i の火の通し方の違い、煎り米を入れるかどうかの違いは両方の教科書が認めている。生の lap、ko,i まで考慮し、両者の違いを突き詰めれば、コー・サワットパーニット[1990]が言うように、「煎り米を入れるか入れないか」[Sawatphanit 1990: 51]ということになる。しかし、これにも例外がある。村人の説明では、タケノコの ko,i に煎り米を入れるというのだ。ただ、筆者自身は見えていない。これが本当だとすれば、lap と ko,i を厳密に区別することはできなくなる。

そのまま使う som に赤アリの使う 生のままの魚に赤アリの食いつかせ、そこにトウガラシ、nam pla、pla daek を加え、さらに ho,m を入れて和える(写真 5-3)

sup

「sup」は、植物性の素材で作るあえものである。タケノコ(sup no, mai)、ジャックフルーツの未熟な果実(sup mak mi)が用いられる。素材は、細く刻んで茹でる。素材に、ho,m、乾燥粉末トウガラシ、pla daek、phon pla(後述)少々、nam pla、ゴマを加えてあえる。ko,i と似るが、ゴマを入れ、som を入れないのが違いである。

tam

「tam」とは「搗く」という意味である。料理のカテゴリーとしては、主な食材にトウガラシや pla daek、som などに加え、khrok という鉢で搗いて作る「なます」のような料理である。最もなじみ深いのは、未熟なパパイヤの果実で作る「tam hung」であろう。いわゆる「ソムタム」として、バンコクでもよく売られていて、東北部の料理の代表と目されている。村ではこれ以外にも瓜やキュウリ、kluai tani (バナナの一種: *Musa balbisiana*)、ササゲマメを用いたものが見られた。

som は、あれば入れる(「tam som」と呼ばれる)が、入れない場合もある。tam は朝食や昼食に供されることが多い。

nu'ng, mok 及び u

「nu'ng」(蒸す、の意味)、「mok」(火にかける、の意味)、「u」はいずれも蒸して作る料理である。⁴⁷ 獣肉や魚を塩、トウガラシ、ho,m、som と共に蒸す。3つの料理法の違いは次の通りである。nu'ng は竹で編んだザルで蒸す。mok は材料をバナナの葉で包んで、直火にかける。u は材料を鍋に入れごく少量の水で火を通す。

pon

「pon」(細かく砕く、の意味)は、丸めたモチ米をつけて食べる点で、chaeo に似た料理である。

⁴⁷ 「イサーン料理教本」[Yoshida n. d.]では、「u」は鍋を使うためか煮物類に近い扱いをしているが、村人の「nu'ng とほとんど同じ」という言葉に従いこのカテゴリーにした。確かに出来上がりは水分をほとんど含まず、蒸し物に近い。

主となる材料は魚、カエル、トカゲであるが、ナスで作ることもある。主となる材料を ho,m、som、pla daek と塩とともに茹でたあと、肉をほぐして、トウガラシ、ニンニク(省略可)、シャロット(省略可)とともに khrok(鉢)でつぶし、煮汁で伸ばす。

これら以外にも、単に、焼く、茹でる、炒るといった単純な料理法もちろんある。野菜類は、生で食べるものも多い。これらの料理が供される3度の食事の他に、村人達はよく間食を取る。

以上、述べたような、村での料理の特徴をまとめると次のようになる。

まず、最大の特徴は、脂っこい料理が少ないことだろう。炒め物がほとんどなく、ココナツミルクも使わない。例えば、獣肉でも、極力、脂身の少ない赤身が好まれる。また、甘味も少ない。逆に、苦みや、香草の持つ強い薫りを好む。これらの味覚の特徴⁴⁸は、村周辺の自然環境から得られる食材に適合している。もちろん、栽培や飼育による食材も多く用いられるのだが、彼らが嗜好する味覚は、自然の食材だけで作れるものである。

また、生のまま使う食材が圧倒的に多いことも特徴だろう。pla daek(魚の塩辛)や no, mai som(発酵させたタケノコ)、乾燥トウガラシという調味料は例外である。牛肉を干して保存することもある。しかし、kaengなどの料理の具材は生のものが主体で、鮮度の高さが要求される。中華料理のように乾燥させたり加工したもののほうが珍重されることはない⁴⁹。ho,m や som も、ほとんどは生もので、同じ熱帯でも、乾燥香辛料を多用する南部やマレー世界と対照的である。そのため、食材

⁴⁸ ここで言う、「味覚の好み」は、村人全般に当てはまる大まかな傾向を指し、概ね料理法の特徴に対応する。もっとも、中学から村を離れた寄宿生活を経験した若年層(注14参照)からは、脂っこく甘い料理の嗜好を耳にする。ただし、これが村での食生活を変えるには至ってない。これ以外にも、個人レベルで細かい好き嫌いはある。例えば、ある村人はキノコを食べない。また、特に lap dip を食べない村人は少なくない。

⁴⁹ ゴンカム村ではないが、やはり東北部の農村出身者に、子供の頃、たまに買って食べる pla thu(鰯)の干物が、とても贅沢品だった、という話を聞いたことがある。川や水田から新鮮な淡水魚がたくさん得られたにも関わらず、珍しいというだけで海の魚が珍重されたのである。ゴンカム村の村人も、おかず売りの車から鰯を買うことがあるが、ほとんどが生魚である。技術の進歩により、この山奥の村にも海から生魚が届くようになったのである。一方、鰯の干物はほとんど見かけない。海の近くにあるバンコクで、未だに鰯の干物をよく食べるのと対照的である。これも、村人が生の食材を好む一つの証左であろう。

は頻繁に採取しなければならない。このような料理の特徴は、後述のような、タケノコや魚など、季節性があるにも関わらず、保存することを好まないという、自然環境の季節変化への対応の仕方や、必要なときに必要なだけ採るという採集行動に関連している。

4. 季節による変化

4-1. サティアン家の食事データ

ここでは、筆者が「間借り」した村内のある世帯の食事が季節に応じどう変化するかを見る。データは、雨期の6月、8月、9月と、乾期の2月、3月のものである。通常、タイの季節は、雨期、寒期、暑期に三分される。このデータでは、特に暑期が欠落している。ただし、村人による季節への言及は、雨期(na fon)と乾期(na laeng: 寒期と暑期を併せた時期)に二分されることが多い。降雨の有無が、季節性の最大の要因なのである。村人による食事の季節変化の説明も、雨期と乾期の違いを強調し、乾期の中での違いはそれほど大きくないという。よって、これらのデータで、季節変化と対応の傾向を把握することができると考える。

また、一世帯だけのデータだが、参与観察によりその世帯の日常の活動の詳細や社会的背景を把握することで、人と自然の関わりとしての食事の特徴をより深く理解することができた。

対象となる世帯、サティアン家は、村の中では比較的裕福な方であるが、飯米を自給できている、という程度のことだ。また、サティアン氏は区会(sapha tambon)の議員なので、僅かながら月給がある(1000B程度=日本円で3000円強)。筆者も、区会月給程度の「間借り代」を渡していたが、それらを足しても、村近辺で賃労働に従事する以上の現金収入にはならない。とにかく、サティアン家の毎日の食生活は他の村人と基本的に違いはなかった。唯一の例外は、サティアン家が村外から時折訪れるNGOスタッフ達の常宿だったことである。彼らは、村で研修や会合を催すとき、市場で購入した食物を大量に持ち込む。そのような事例は、データから省いてある。

章末の表5-1から表5-5は、サティアン家の料理のデータを主な食材の種類毎に分けて示している。表5-1(6月)、表5-2(8月)、表5-3(9月)が雨期のデータ、表5-4(2月)、表5-5(3月)が乾期のデータである。動物性蛋白については、「哺乳類・爬虫類・鳥類」、「両生類・魚類・貝類・エビ・カニ」、「昆虫」に分けた。この内、「哺乳類・爬虫類・鳥類」は主に森で狩猟によって得られるもの、両生類・魚類・貝類・エビ・カニは主に水辺で捕獲するものである。昆虫類は、森からのものと水辺からのものの両方あるが、数が少ないので別項にした。主な食材の由来として、「野生

(または採取場所)」、「栽培・飼育」、「購入」に分けたが、「購入」とは村外からのものだけで、村人からの野獣や牛・鶏肉の購入は含まない。ここで注目するのはあくまで食材の「由来」で、サティアン家の家計ではないからである。

また、「回数」は、基本的に料理された回数(もしくは他家からもらった回数)で、食事に供された回数ではない。ある食事のために作られた料理の残りは次の食事の際に出されることもあるが、そういう場合でも一回として計算した。村人達の自然からの食材採取は、次章で述べるように、基本的には一回の料理・食事のためのもので、一度にたくさん作り置きする意図ではないからである。ただし、「phak(野菜)」のカテゴリーに入るものでは、特に栽培植物など、一度に収穫しておいて何日も食べる傾向が見られたので、実際に供された回数で計算している。

この表 5-1 から表 5-5 のデータを基に、月毎の回数割合の変化を示したのが図 5-1-1 である。また、これを食材の由来に注目して示したのが図 5-1-2 である。

4-2. 雨期

通常、雨期は 5 月末か 6 月から始まり、10 月まで続く。ただし、6 月くらいまでの初期の間は、まだ、毎日雨が降る、と言うほどではない。特に、この調査を行った 1998 年は、エルニーニョ現象のせいで 7 月末まで本格的な降雨はなかった。村人達の準備した苗代は大きな被害を受けた。

雨期の初期には、タケノコは既に出ているが、まだそれほど多くはない。6 月(表 5-1)には、タケノコ料理は全 78 回の料理中、kaeng no, mai(タケノコの kaeng)5 回、no, mai tom(茹でたタケノコ)2 回の合計 7 回だった。図 5-1-1 からわかるように、例えば 9 月のような本格的雨期に比べ、割合は低い。まだ、水田耕作の前なので、魚やカエルを捕まえるのも本格的雨期に比べると難しい。その代わりに、池で、おたまじゃくしやヤゴ(トンボの幼虫)を捕まえ、食べていた。これらはこの時期特有の食材である。時期が過ぎると成長してしまう⁵⁰。

次に本格的雨期を見てみよう。8 月(表 5-2)、タケノコ料理は 72 回中 7 回で、6 月と大差ない。これは、田植えが 8 月になり(例年は 7 月)、採集に行く時間がなかったためである。村で同居しているサティアン氏の娘はまだ小学生で平日は 3 時まで学校に行くので、たまにしかタケノコ採りには行けない。中学を終えて家に戻っている次男は、時折、狩猟や魚捕りには行ったが、タケノコ採りには行かなかった。田植えの期間中は、水田周辺で食べ物を調達することが多かった。野ネズ

⁵⁰ おたまじゃくしは、成長後も、カエルに姿を変えて、食卓に上る。

ミ(表 5-2 で 2 回)やカエル(表 5-2 で 6 回:kop と呼ばれる大型のもの 4 回、khiat と呼ばれる小型のもの 2 回)はそれである。例えば、田植えが始まった 8 月 10 日の食事は次のようなものだった。朝食は前日の残り。昼食は、水田脇の休み屋で、カエル(朝、サティアン氏が水田で捕まえた)の pon と、付け合わせの野菜(phak:後述)として、taeng ching(マクワウリの仲間:*Cucumis melo*)、kathin(イピルイピル:*Leucaenea glauca*)の実、sadao(インドセンダンの変種:*Azadirachta indica* Juss. var. *siamensis* Valetton)の幼芽を食べた。これらはすべて、水田脇に植えてあるものだった。

面白いのは、8 月 12 日と 19 日にキノコが料理されていることである。まだ、田植えの期間中である。しかし、タケノコと違い不規則にしか出ないキノコを逃すまいと、村人達は労働力の一部をキノコ採りに割いたのである。

9 月は、田植えも既に終わり、タケノコ料理の割合は最も高くなる(表 5-3)。49 回中タケノコ料理が 7 回含まれている(kaeng no, mai が 5 回、no, mai tom が 2 回、生のタケノコだけで no, mai som は含まず)。kaeng pla(魚の kaeng)も 7 回と多く食べられている。これは、9 月にサティアン氏が小川に ton pla と呼ばれる簗に似た仕掛けを作ったため、毎日、そこからの魚が得られるようになったからである。

図 5-1-1 からは、タケノコの割合はそれほど大きい印象を受けない。しかし、実際には、一度に料理する量が多く、一度に供される量も、残り物の量もほかの料理より多い。従って、食卓に座った感覚では、タケノコの比重は大きい。実際、この時期、ほとんど毎日タケノコ料理を食べていた(写真 5-4)。

この時期には、総じて村人は精力的にタケノコを採り、生のまま仲買の商人に売ったり、販売用の缶詰を作ったりしていた。一部は「no, mai som」(酸っぱいタケノコ、の意味)にも加工されていた。no, mai som は一年間保存可能だが、「保存食」というより、調味料である som の一つと言うべきであろう。実際、作ってすぐから食べていた。9 月には、例えば kaeng pla の som として頻繁に使われていた。

村人達が頻繁にタケノコを食べるのは、kaeng の「主な具材」として、khi lek や bo,n という他の植物性のものより好むからだだが、毎日のように続くときさすがに彼らも飽きを表明する。

タケノコやキノコ、魚類は雨期の代表的な食材である。しかし、それ以外に、野生動物も食べられるし、野菜類も頻繁に供される。

ここでは、「野生動物」という言葉で、表 5-1 から表 5-5 の「哺乳類・爬虫類・鳥類」のうち野生のものを示す。これらは、主に狩猟で得られる。

サティアン家では、サティアン氏自身は鉄砲の打ち方を知らないので、わなを使うか、手で捕ま

えられる爬虫類くらいしか捕まえられる。2 人の息子は鉄砲が使えるので、時々、鉄砲を持って森⁵¹へ狩猟に行く。しかし、調査時には、高校生であった長男は週末にしか家に帰らなかった⁵²。次男は中学卒業後、高校での勉強が嫌になり、データを取り始めた6月には帰宅していた。表 5-1 では 78 回の料理の内、野生動物は 11 回を数えるが、この内 5 回がイノシシ (*Sus scrofa*) である。この時のイノシシの肉は、隣に住む、義弟からもらったものである。彼は、狩猟のグループに加わり、そこで獲られたイノシシの肉の分配を受けた。サティアン家にもそのおすそ分けが来たのである。後で述べるようにこのようなことは非常に希なケースである。8 月には、72 回の内、10 回を野生動物が占めている。6 月とほぼ同じ割合である。イノシシ肉がなかった代わりに、田植えの時期だったので水田で野ネズミをわなで捕って食べている。しかし 9 月には 40 回の内、野生動物は僅か 3 回で、全て義弟よりもらったものである。9 月には次男はバンコクで働いていたためである。

次は野菜である。ここで言う「野菜」とは、村人の食生活の脈絡で「phak」と呼ばれるものの訳語である。「phak」という語は、野菜全般を意味する(標準タイ語でも同じ)。しかし、「kin pen phak」(phak として食べる)と言うように、食べ物のカテゴリーとして用いられると、調理された料理とは別に、それに付随する野菜という含意を持つ。このような意味での phak は、生のまま食べることが多いが、茹でたり(例えば phak nam; ミズヤツデ: *Lasia spinosa*)、焼いたりするもの(例えば mak ling mai; ソリザヤノキ: *Oroxylum indicum*)も含む。しかし、同じ茹でるのでも、no, mai tom (茹でたタケノコ)は phak とは言わない。村人達は、おかずが chaeo と phak しかない食事とは、とても粗末なものだ考えるが、no, mai tom があれば、そうは考えない。この辺にも、村人が phak を補助的な食べ物と認識していることが現れている。

特に雨期の phak は、量に関して言えば、野生植物よりも栽培植物の方が多い。表 5-1、表 5-2、表 5-3 でも圧倒的に栽培植物の割合が多い。taeng ching とナスが特によく食べられている。これは、サティアン家の菜園で栽培しているからである。サティアン家と同じように、水田周辺などに小さな菜園を作る村人は他にもおり、家庭菜園はほぼ全世帯が持っている。

ウリやナスの他には、kathin の実もよく生で phak として食べられる。kathin はどこの家でも、家の

⁵¹ 鉄砲を使うような、「本格的」な狩猟の場所はほとんどが、村の南側(入り口まで約 3.5km)のドンナタムの森である。ドンナタムの森はパーテム国立公園の中核をなす自然林である。

⁵² ゴンカム村は、特に発展が遅れ、貧しいとのことで、シリントーン王女の奨学金によって子供たちは無償で中学、高校、そして望めば大学にも行くことが出来る。生徒は村から離れ、寮生活を送りながら通学する。

周りに植えており、最も一般的な phak の内の一つである。

4-3. 乾期

乾期は 11 月から 5 月までである。筆者の手元には、本格的乾期の 2 月と 3 月のデータしかない。大まかに言って、水田が干上がり、タケノコのように、常に手に入るものがない、というように、乾期は雨期に比べ、自然環境からの食物の採取は難しい。稲の収穫後はほとんどの村人(男性)は毎日のように森へ行く。家畜の放牧の他、狩猟や魚捕りである。狩猟はいつも獲物がある訳ではない。道すがら、食べ物になるものは何でも持って帰る。特に乾期に特有なものには、赤アリの卵がある。そのほか、phak として食べる樹木の幼芽も乾期の方が豊富である。魚捕りは雨期より難しい。しかし、1998 年の 12 月に、軍隊が、各世帯の屋敷地内に小さな養魚池を掘るプロジェクトを行った⁵³。村人は魚を飼い始め、乾期にもある程度の量の魚が簡単に得られることになった。しかし、雨期に比べれば、魚の量は少なく、同じ種類でも、養殖された魚は、天然のものより味が落ちるという。養殖魚はあくまで、天然の魚の代用でしかない。

サティアン家の食事データにも、雨期と比べ、いくつか違う特徴が見える。一番わかりやすい違いは、タケノコの頻度であろう。2 月(表 5-4)には kaeng no, mai が 58 回中 3 回、3 月(表 5-5)には 44 回中 3 回であった。no, mai tom やそれ以外のタケノコ料理はなかった。2 月に料理されたタケノコは地面から出るいわゆる「タケノコ」(「no,」と呼ばれる)ではなく、「naen」と呼ばれる、節から出る新芽である。自然には、naen は 12 月ごろ出るのが普通だが、人為的にタケの木を切るなどして痛めつけた場合、それ以外の時期にも出るのだと言う。2 月にサティアン家で食べられた naen は、サティアン氏が何か道具を作るためにタケ材を切り出した結果、出たものと言う⁵⁴。3 月の kaeng no, mai は全て、他家よりの到来物である。使われたタケノコは、缶詰を利用したものである。サティアン家でも缶詰は作ったが、販売用で、利用しなかった。だから、同じ 3 回と言っても、雨期のタケノコが豊富な時期の 3 回とは量が違う。いずれにせよ、タケノコ料理は乾期には珍しい料理なのである。

⁵³ 「軍隊による」と言っても、実際に掘るのも、資材を買うのも村人各自である。軍隊が行ったサービスは、資材(ビニールシートなど)を調達して届けることだけだった。

⁵⁴ naen を出させるために、村人達は自然林の下草に火をつけ、それが原因で山火事になることもある。サティアン氏はわざわざ、筆者に向かって「そうではない」ことを強調したのである。

野生動物の料理の割合は雨期とそれほど変わらない。魚も、それほど少なくなっているが、養魚地の魚を食べたのは2月の2回だけである。2月半ばに、養魚地の水を入れ替える時、魚を全部食べてしまった。

データからわかるのは、タケノコの減少分の一部が tam によって補われているということである(図 5-2)。tam は2月には58回中5回、3月には44回中8回を数えるのに対し、6月には78回中2回、8月には72回中4回、9月には49回中、僅か1回しか料理されていない。tam の内、最も一般的なのは未熟なパパイヤを使った tam hung だが、パパイヤの実はこの家にも植えられてあり、雨期、乾期を問わず、簡単に手に入る。だから、雨期でも tam hung を作ることは極めて簡単である。つまり、村人は、乾期にタケノコやキノコが手に入らない分を、最も身近で簡単な方法で埋め合わせているのである。

さらに、2月には鶏が多く食べられている(6回)。もちろん、全部、サティアン家の家禽ではなく、到来ものが偶然重なったのもあるが、乾期のしのぎ方の一つであろう。3月には、異常気象で降雨が多く、2月に比べ魚やカエルが多く捕れるようになり、野生の動物性食材の割合が増えている(図 5-1-2)。

材料の減る乾期には一度の食事当たりの料理の品数も減る。雨期の間、6月が平均2.36、8月が1.85、9月が2.13であるのに対し、乾期の2月は1.53、3月は1.47である(いずれも、小数点2桁未満四捨五入)。乾期には、雨期に比べ、低いことは事実である。

次に、phak についてだが、ここでも養魚池造成の影響が見られる。養魚池の周りに、蔬菜類を植え始めた。結果、それまで、雨期の間でも購入していた「som phak」(ネギの塩漬け)も自家製になった。しかし、雨期によく食べられていたウリは植えられず、一度も食膳に上ることはなかった。蔬菜類に比べ、より広い土地が要り、植えられないのだろう。

その代わりに、乾期にはさまざまな種類の樹木の幼芽が出るので、それを phak として食べる。表 5-4、表 5-5 には、野生の樹木の幼芽として「phak kadon」(サガリバナ科: *Careya sphaerica*)と「phak kho,n khaen」(リュウケツジュ属: *Dracaena angustifolia*)、栽培種のもので、「bai mak muang」(マンゴの幼芽)、「phak kha」(*Acacia pennata* subsp. *insuavis*)が挙げられている。特に、3月に入って、phak kadon が始め、野生植物の占める割合の伸びが顕著になっている(図 5-1-2)。

4-4. 食生活の季節的変化への村人の対応の特徴

村人達は、乾期は雨期に比べて食材の採取が難しいことを強調するが、サティアン家の食事

データを見る限りでは、雨期と乾期の差はそれほど大きくない。村人達も部分的には、このことを認めている。例えば、雨期の間有り余るほどあるタケノコを、乾期用に保存出来る。タケノコの缶詰が現に作られている。しかし、ほとんどは販売用で、自分で食べるとしてもほんの一部でしかない。村人の説明によれば、「乾期にも、雨期よりは少ないけれど、他の食べ物があるから」、わざわざ、タケノコを保存したりはしないのだという。彼らはその時々状況に応じて暮らすことを好むのだ。

しかし、実際、乾期の食料確保は厳しい。村人達の「たくさんある時はたくさん食べ、少ししかない時にはそれで我慢する」という言葉は、時々状況に応じた暮らしの志向だけでなく、料理の品数の多少からは読み取れない季節感をも集約する。1998 年以前には、養魚池の魚もなく、乾期には野菜類は一切植えられなかった。また、食べ物を得るための苦労も、乾期の方が大きい。例えば、khiat (アカガエル科の小型のカエル) は、雨期には水田や池で比較的簡単に捕まえられるが、乾期には、土を掘って捕まえなければならない。さらに、一回当たりの調理で作られる料理の量も雨期に比べ、乾期の方が少ない。

ある種の開発援助プロジェクトが、例えば養魚池のように、乾期の困難を和らげることは可能である。1998 年の 2 月に短期滞在したときには、筆者自身、おかずが chaeo と phak だけの夕食を経験したが、養魚池が作られた 1999 年にはそのような食事は一度としてなかった。サティアン家の料理データに養魚池の魚が占める割合は大きくない。しかし、「何もない」という非常時をなくしている、と考えれば、その意味は数字以上に大きい。今後も、様々な開発プロジェクトによって、雨期と乾期の食生活の差はあるいはさらに縮まるかもしれない。しかし、村人の「食べ物が豊富な雨期」という認識は、自然から、タケノコやキノコ、天然の魚が豊富にもたらされる限り、すぐには変わらないだろう。

雨期と乾期の差の他に、自然からの食べ物の獲得は、もっと細かな、日々の自然条件の移り変わりや、農作業など村人自身の生活スケジュール、種類ごとの生態的特性にも影響される。

自然から得られる食物は、大きく分けて、雨期、乾期を問わず年間を通じて得られるものと、そうでないものに分かれる。前者の例としては、魚や野生動物、植物ではパパイヤや khi lek, bo,n などがある。後者は、さらに、三つに分かれる。第一に、雨期、または乾期のどちらかの間中、長期間に渡って安定して得られるもの。この代表は言うまでもなくタケノコだが、乾期の phak kadon など、数種類の phak もこれに近い。第二は、雨期、乾期どちらかの季節中得られるものの、不定期にしか出ないもの。キノコがこれに当たる。最後に、ごく短期間に集中して得られるもの。長くて一月、短ければ一週間を越えない。おたまじゃくしや赤アリの卵、maeng khap (タムシ科: *Belionota prasina*)、野生の果物の多くはこれに当たる。

村人達は、食材の生態的特性について、日ごろの経験を通じて会得した非常に多くの知識を持っている。いろいろな出方をする自然の食物を取り逃すことはない。日々の食材は様々な特性を持つものの内、その時々に入手可能なものから選ばれる。この選択肢は、当然、乾期よりも雨期の方が多様となる。雨期には、いつでも入手可能な食物としてタケノコがある。そのほかの食物は基本的に、単調な食事を打破し、料理の多様性を保つためのものなのである。一方、乾期には、タケノコの代わりになるような質量ともに安定して得られる食物はなく、何も食べるものがないことは希にせよ、不確かな状況に身を委ねなければならない。村人達は、今、どんな食物が入手可能か(例えば、「キノコが出た」)、また、それを左右する天候についての情報に非常に敏感である。結果的には、乾期でも、雨期に比べ見劣りはするが、何とか食材を確保し、それほど遜色ない多様性を実現している。彼らの好む、「時々の自然の状況に応じた生活」は、このような自然に関する深い知識と不断の自然条件への関心なくしては成り立たないのである。

5. 狩猟・漁労・採集:食材採取の行動

5-1. 採集・漁労・捕獲

採集・漁労・捕獲と狩猟では、行動の性質に若干違いがある。ここでは、まず、採集・漁労・捕獲について述べる。ここで言う、採集・漁労・捕獲とは、植物と魚や、カエルなど比較的簡単に捕まえられる小動物、昆虫の採取である。

まず、一例を示す。

6月15日の午前中、サティアン氏の妻は家畜が苗代の苗を食べないように番をしつつ、水田の周りでタケノコを採った。しかし、彼女の期待に反して、水田周りに植えてあった *kathin* の実の他には、わずか2、3のタケノコしか採れなかった。午後、彼女はもっと遠くの森までタケノコ採りに出かけた。夕食に *kaeng no, mai* を作るには足りないと考えたからである。結果、サッカーボール大の籠に、丁度、*kaeng no, mai* を一回作れるていど、採ることが出来た。この時、帰り道に、菜園に寄って、*kaeng no, mai* に欠かせない *ho,m* である *yanang* (ツヅラフジ科: *Tiliacora triandra*、野生のツル性植物でサティアン家の菜園の周りにたくさん自生していた)の葉を摘んで帰った。

この事例で彼女がタケノコを採る目的は極めて具体的である。その日の夕食に *kaeng no, mai* を作ることである。彼女は、午前中からそのことを想定していた。だから、一回分に必要な分だけのタケノコが必要だった。また反対に、それ以上は必要ななかった。さらには、タケノコだけでなく、

yanang の葉のように、kaeng no, mai に必要な、他の材料も採集して揃える必要があった。

もともと、想定される目的は、いつもこのように明瞭なわけではない。

6月19日、サティアン氏は村外に外出しており、サティアン氏の妻は朝から家にいた。丁度、昼食に食べるものがなかったので、彼女は、ちょっと池に行って、ムシや小魚を捕ってきた。帰宅した彼女の籠の中に入っていた獲物は次の通りである。

maeng la ngam (ヤゴ): 全体の半分以上

ngot nam (タイコウチ): 2、3匹

pla siu: (体長 5、6cm までのもの): 2、3匹

pla kan (雷魚に似た魚): 一匹

huak kop (おたまじゃくし): ヤゴの半分くらい

彼女は、獲物全てを一緒に kaeng にした。丁度、一度の食事に足りるだけの量だった。何の kaeng か、と聞くと、しばらく考えた後、「kaeng maeng la ngam (maeng la ngam の kaeng) だ」と答えた。

この事例では、彼女が最初の事例ほど、料理の具体的なイメージを持っていたかどうかは判らない。彼女の想定した獲物はおたまじゃくしだったか、ヤゴだったか、あるいは魚だったのか。池に行けば何かあるだろう、くらいの考えだったのかもしれない。

しかし、彼女にとって、目標を何かに限る必要は全くなかった。彼女は、とりあえず、昼食のおかずに「何か」必要なだけだった。最初の事例よりはあいまいだが、彼女は、その時期、池で捕れそうなものをおおまかに想定して、最低限、昼食に必要な材料を何か得ようと、池に行くことを決めたのである。

実際、タケノコ採りに行ったときでも、タケノコと共に、キノコを一本だけ、とか、貝やカエルを一匹だけ、というように、道すがら見つけた食べられるものは何でも持ち帰る。調理するときにも、これらは、まぜこぜにされる。例えば、kaeng no, mai に一本だけキノコが入っていることは珍しくない

⁵⁵。

⁵⁵ しかし、kaeng no, mai に貝やカエルを入れた例は、少なくとも筆者の経験の範囲ではなかった。混ぜられるのは植物性のものばかりだった。一方、魚やカエルなど、動物性の食材を主な具材にした kaeng には、副具材も含め、時々 to 得られる、ほとんどあらゆる物が混ぜられていた。ただ、ある kaeng にある材料を入れてはならない、という類の禁忌は一切ない。kaeng no, mai は、yanang

漁労は釣りではなく、仕掛けで行う。「ton pla」と呼ばれる、小川を塞ぎ止めた築は、一度作れば一年間は使え、毎朝、魚を捕りに行くだけでよい。30cmくらいの竹の針付きの釣竿は「baet」という。これを毎夕、池、小川、水田脇に差して歩き、翌朝、収穫する。いずれの場合も、ばらつきはあるが、最低でも一品の料理分の漁獲は期待できる。大型魚が一匹だけなら、別においておくこともあるが、数種類の魚を混ぜて kaeng にしたり、貝やカエルが一匹だけ混ざった kaeng にすることに特に抵抗はない。つまり、かなり具体的に対象を想定して出かけても、実際の料理は、最低限の相性の範囲内で、柔軟に行われているのである。

もちろん、これ以外にも、これら「半端物」は、それだけで茹でるなり、焼くなり簡単に調理して、おやつ代わりに食べてしまうこともある。こういう所に、生業活動である採集が併せ持つ、「遊び感覚」を見出すことが出来よう。この「遊び感覚」は次節で述べる狩猟でより顕著となる。

しかし、その上で、次回のおかずを確保することは、最重要課題なのだ。

5-2. 狩猟

採集・漁労・捕獲が、食物確保上、比較的堅実な性格なのに対し、狩猟は不確実で、ギャングル性が強い。主に女性によって行われる採集と異なり、狩猟は男性が行う。これには、いくつかのタイプがある。イノシシやシカといった大型獣を狙う場合、大きなチームを編成して行く(後述の例では 14 人)。獲物を村へ運ぶためである。しかし、普段は、2 人から 5 人くらいで一緒に行き、一晚、二晩、森で寝る。このほか、森に放牧してある家畜を探しも鉄砲持参で行き、もし、何かに出会えば撃つ。これらの場合、ねらいはリスやムササビといった小動物や野鳥である。

どのタイプでも、現実には獲物を得る可能性は高くない。古老によれば、昔は、シカや象といった大型獣も含め、村の周りに野生動物がたくさんいたという。村人達は、「(動物たちは)ラオス側へ逃げちゃったんだよ」と言う。彼らが大型獣をねらって狩りに行くのは、時折、ラオス側からメコン川を渡ってタイ側へ来る獲物がいるからだと言う⁵⁶。

次に挙げるのは、成功した狩りの事例である。

の葉を用いるため、独特の青臭さがあり、動物性の食材とは相容れないのかもしれない。

⁵⁶ 動物が消えたことの「ラオスへ逃げた」という説明は、国境から離れた地域でも見られる。ウボンラチャタニ市から程近い村(国境までは 100km 以上ある)のある村人は、同様の説明の後、「大型獣は、イサーンには、カオヤイ(国立公園)以外にはいなくなってしまった」と付け加えた。

6月19日、14人のグループがドンナタムの森へ丸一日がかりで狩りに行き、イノシシを一頭仕留めた。慣習通り、仕留めた一人が一頭の半分の肉を得、残りの半分以上を他のメンバーで分けた。メンバーの一人がサティアン氏の義弟だったため(4章で既に述べた)、彼に分配された肉のおすそ分けがサティアン家にも来た。サティアン氏は留守だったが、筆者に言うには、このようなことは本当に希で、サティアン氏自身、もう2、3年、イノシシの肉を口にしていないとのことだった。

8月8日、サティアン氏の次男Kが友達とドンナタムへ狩りに行った。早朝出て、夕方に帰宅。Kの獲物はnok no,i(野鳥の一種)4羽。その日の内にlapとtomに料理され、食膳に上った。

しかし、もちろん、このような成功した事例より、失敗例の方が遥かに多い。

6月21日サティアン氏の次男Kが友達2、3人とドンナタムに狩りに行った。しかし、獲物はなく、途中、捕まえたyae(トカゲの一種; アガマ科: *Leiolepis* spp.) 三匹を持ち帰っただけだった。

このほかにも、鉄砲を持って森から帰ってくる村人に「何か捕れた?」と聞くと、大抵は「何にも捕れなかったよ」という答えが帰ってくる。単位労働当たりの獲物の量がどれ程か詳しいデータはない。しかし、狩猟は、長時間森を歩くという重労働に比べて、決して見合うだけの対価のある活動ではない。にもかかわらず、なぜ狩猟に行くのか。

理由の一つは、もちろん生きて行くためである。特に乾期には、自然から得られる食物は限られる。また、雨期の稲作のような仕事もなく、バンコクのような都市部への出稼ぎも好まれない。だから、基本的に暇な時間を使った活動で、単位労働当たりの対価の割合はさほど問題にならないのだ。

しかし、狩猟の獲物は日常の食物源として信頼できるものではない。獲物があるかどうか、また、仮に獲物があるとしても、いつ戻ってくるかわからないのだ。むしろ、狩猟はギャンブルに興奮するのと同様の性格が強い。サティアン氏が言ったように、今日では、イノシシのような大型獣が得られることは極めて希である。だから、反対に、仕留めたときには彼らは興奮し、ほとんどお祭り騒ぎになるのだ。さらには、狩猟には「遊び感覚」の側面がある。普段、魚捕りは一人で行く。狩りは気が向くときだけ、親しい友達と一緒に行くのである。

5-3. 「雨が降ると、u'ngが食える」

乾期には、u'ng(ヒメアマガエル科)は普段、地中にいて、掘って捕まえなければならない。しかし、乾期にもたまにある降雨の後には、地上へ出てきて、岩や木に張付くので、簡単にたくさん捕まえられる。

3月のある日、2人の村人と共に森を歩いていると、空が曇ってきた。村人の一人が言った。「もうじき雨が降るぞ。」「u'ng が食えるぞ。」その夜、実際にかなり強い雨が降った。雨が降り止むと、ほとんど全世帯の村人が手に手に灯りを持って森へ出ていった。翌朝、本当に大量の u'ng を食べる結果となった(写真 5-5)。

村人は、乾期の雨雲を u'ng 捕りの脈絡で捉えるのだ。実際、u'ng 捕りの過程はこの時点から始まるのだ。雲は時々状況や脈絡に応じていろいろに認識される。田を潤す雨、残り少なくなった貯水タンクを充たす雨の前兆だったり、涼しく快適な時間の前兆(筆者にとってはとりわけ大きな意味があった)でもありうる。そして、実際に雨が降り出すと、降り止んだ後の予測を行い、計画を立てる。もちろん、同時に、降雨の量を注意深く観察している。1998年の2月(上の例の前年)、短期滞在中、やはり、少量ながら雨が降った。筆者は、何人かの村人に「タケノコ出るかなあ」と聞いた。答えは、「いや、まだ足りない。もし、もっと降ったら、タケノコとりに行く」と言うものだった。結局、その時はそれ以上、降らなかった。

村人達の自然についての豊富な知識は、日常の活動の中で会得されたり、年長者と共に森を歩く中で教わったりする。このような知識は、例えば教科書から得られる知識とは違う種類のものである。彼らは、知識を単に演繹的に当てはめている訳ではない。不断に自然環境の変化を観察し、先を読み、行動の計画を立て、最終的に、読み通りであれば実行する。この過程全体が人と自然の相互作用の実態である。彼らの知識もその中で会得され、また、進歩するのである。

5-4. 食材採取の行動の特徴

これまで述べてきた、自然から食物を得るための村人の活動の特徴をまとめてみよう。採集は、行くという決断から、実際の採集を経て、料理して食べるまで、明瞭な一連の計画として行われる。漁労や捕獲は採集ほど明瞭ではないが、なお一定の成果を期待し計算できる。狩猟は、これに比べ、不確実な要素が多く、ギャンブル的な「遊び」としての性格が強い。村人は、これらをうまく組み合わせ、毎日の食事に必要な食材を確保し、さらに、食材の多様性を増したり「遊び」の要素も含ませ、豊かな生活文化を築いている。

いずれにせよ、自然からの食材の採取は日々の食事という具体的な目的のために行う。あまり、食物を保存することを好まないのも、基本的には一度の料理に必要な量が目安となる。もちろん、狩猟や漁労の場合、まれに食べきれないほど捕れることもあるが、そういう場合には、近所におすそ分けをする。村人達の食材採取は、一連の過程で、経験的知識から、先を読み、収穫物を期

待するが、食材確保への期待は過程が進むに連れて高まり、消費によって終わる(図 5-3)。村人の日常生活はこのようなサイクルの繰り返して進むのである。

6. まとめ

以上のような、村での食材採取をめぐる人と自然の関わりを総合したのが図 5-4 である。

自然環境や、生存のために食物が必要だ、といった物質的側面は、文化を生み出す基盤であろう。人と自然の関わりは、そこから始まる。だが、この関わりは、物質的に必要な範囲を越えて、様々な文化を生み出し、地域に固有な人と自然のあり方を形作る。

これまで見てきたように、村での食材採取をめぐる文化として、1) 料理法や味覚の好み、2) 季節的变化やもっと微細な自然条件、生活スケジュールに応じた臨機応変な食材選択、3) 「次の食事」に必要なだけの食材採取行動、4) 興奮と遊び感覚、があった。これらは、別々の要素というより、相互に関連する一連の人と自然の交渉である。実際に採取される食材の背景には、そのような一連の文化の過程がある。

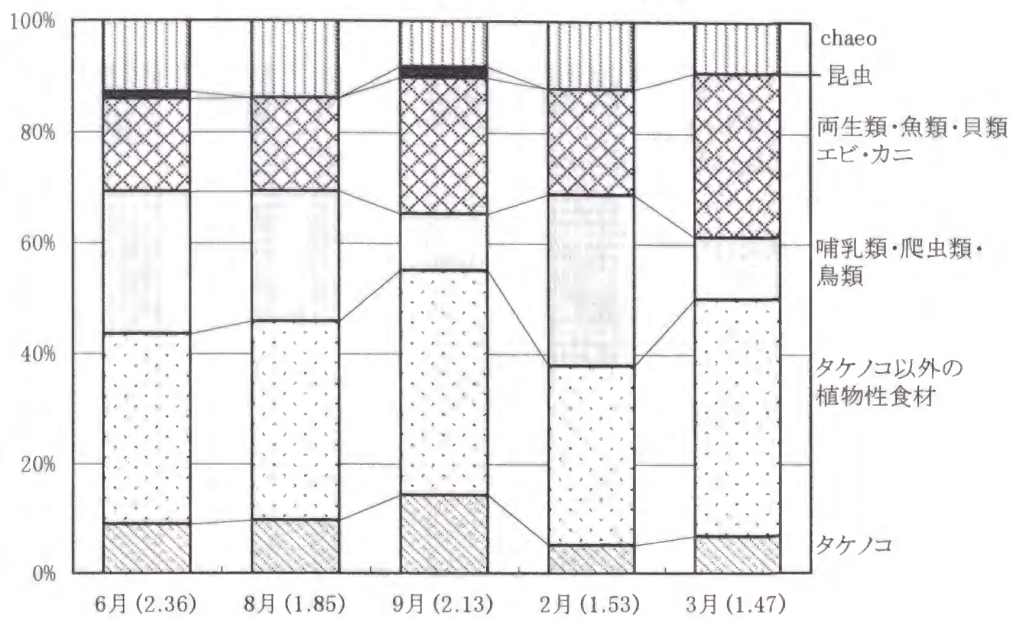
そして、その核にあるのは「自然に従って生きる」ことへの志向である。これらは、単に、自然環境から得られる資源という制約への受動的な対応ではない。自然が与えるものをどのように採取・利用するか、選択肢は複数考え得る。その中から、1)~4)のような一連の食材採取と利用のあり方を村人達は選択しているのである。雨期と乾期の季節差が大きいにも関わらず、タケノコの保存を敢えてしない、というように、物質面から見れば不合理な部分もある。さらに、この文化の志向は、時々状況に臨機応変に立ちまわる柔軟さ、というタイ社会の特質にも通じる部分がある。

自然の制約の下で、村人は、より「よい」食生活を実現するべく努めている。村人が行うこの「よい」「わるい」の価値付けは、食物の味や薫りといった特性と表裏一体である。実際の生活世界というのは、このような、食物をめぐる人と自然の相互作用により文化が産み出される場なのである。これは、物質的特性から離れた知的遊戯の道具として、付された意味同士の関係しか見ない象徴論や、いかに効率的に栄養を得るかという唯物論では理解できない。

人と自然の相互作用の場は、地域の社会・経済関係や国立公園であることや、「生物多様性保全」という国家や国際社会の動きとも無関係ではない。また、日常生活の細かな人と自然の関わりから生まれる文化は、地域や国全体を覆う重要な文化的特質と関連している。さらに、日常的な眼に見える文化の領域を越え、人々の心象の内奥、アニミズム的世界にまで無限に広がるのではないか。「国家」や「民族」単位で語られる文化的特徴も変動局面で見れば、森でタケノコを採

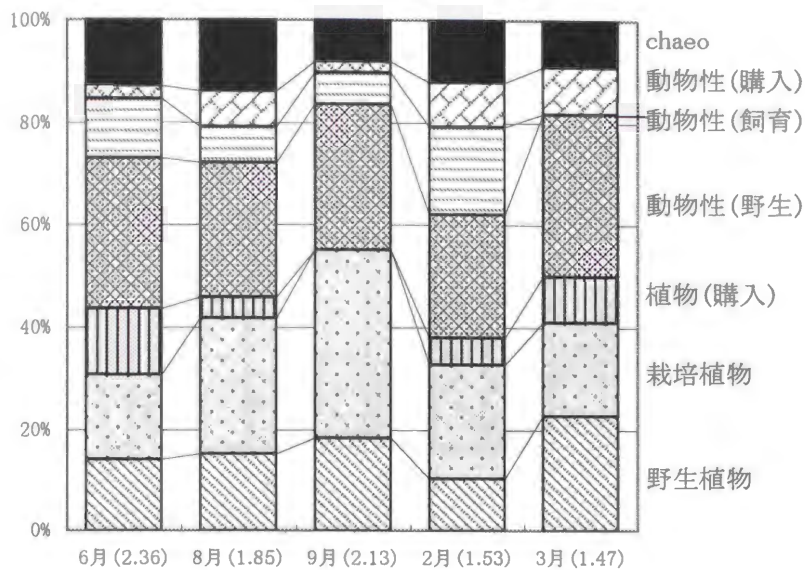
る、というような微細な日常の積み重ねに拠る。そこでは、人だけでなく、自然環境や、様々なモノとの協同で文化が形成されるのである。

図5-1-1. サティアン家の料理データ
主な食材の種類毎の割合と季節変化



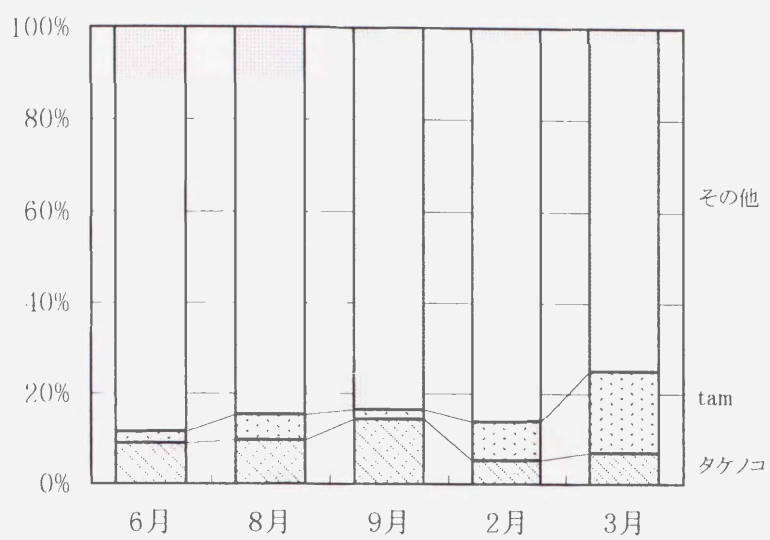
括弧内は、月平均の一回の食事あたりの料理品数を示す。

図5-1-2. サティアン家の料理データ
 主な食材の由来による割合と季節変化



括弧内は、月平均の一回の食事あたりの料理品数を示す。

図5 2. タケノコとtamの割合の変化



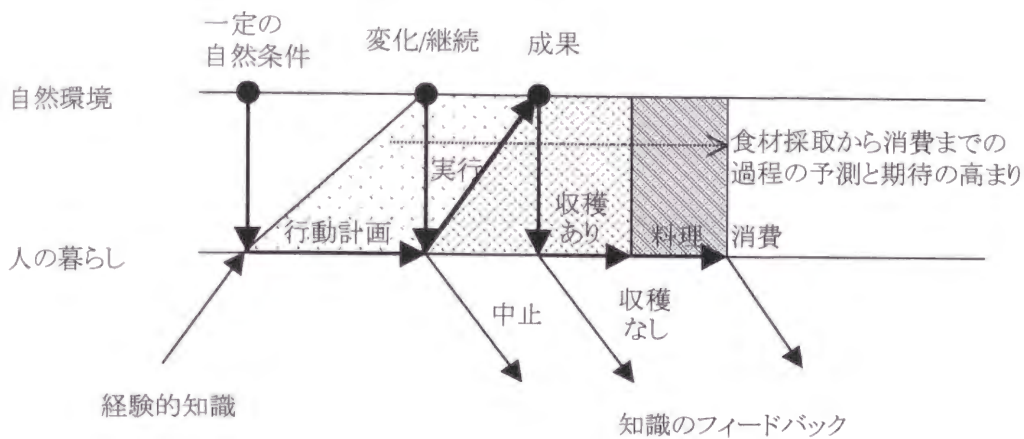


図5-3. 自然からの食材採取行動のサイクル

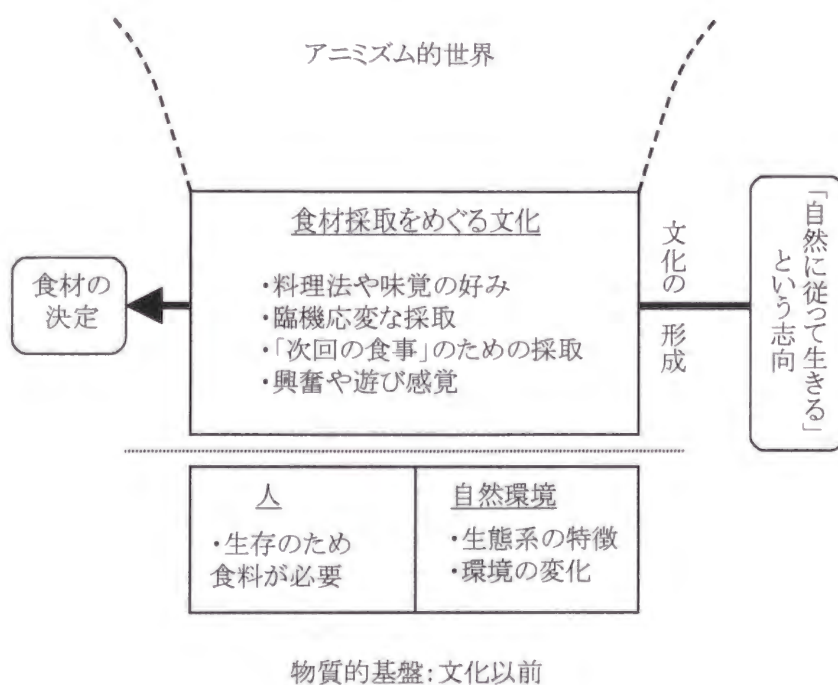


図5-4. 食材採取をめぐる人、自然、文化

表5-1. サティアン家の料理データ:6月 (全33回の食事)

調理された回数、または他家より贈与された回数を示す。但し、生で食べる野菜は、供された回数。

哺乳類・爬虫類・鳥類が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
som ua	塩・香辛料で発酵させた牛肉	3	飼育
som mu pa	塩・香辛料で発酵させたイノシシ肉 (<i>Sus scrofa</i>)	3	森
kaeng katae kap yae	katae (ツパイ科) と yae (トカゲの一種: <i>Leiolepis</i> spp.) の kaeng	2	森
kaeng mu	豚肉の kaeng	1	飼育
kaeng nu'a ua haeng	牛干し肉の kaeng	1	飼育
ping kai	焼き鶏	1	飼育
lap bang	ヒョケザル (<i>Cynocephalus variegatus</i>) の lap	1	森
lap kai	鶏の lap	1	飼育
lap mu pa	イノシシの lap	1	森
ping mu pa	焼いたイノシシ肉	1	飼育
ping nu'a ua haeng	焼いた牛干し肉	1	水田
ping nu	焼いた野ネズミ	1	森
tom bang	ヒョケザルの tom	1	森
tom kai	鶏の tom	1	飼育
ping yae	焼いた yae	1	森
		20	

両生類・魚類・貝類・エビ・カニが主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng pla	魚の kaeng:	3	小川
	pla duk (<i>Clarias batrachus</i> ; ヒレナマス科) + pla lai (タウナギ: <i>Fluta alba</i>) + pla kang (雷魚に似た魚)	(1)	
	pla duk + pla kang	(1)	
	pla duk	(1)	
pon pla	魚の pon:	3	小川
	pla duk	(2)	
	pla duk + pla kang	(1)	
nu'ng pla	魚の nueng:	2	小川
	pla duk + pla kang + pla lai	(1)	
	pla duk + pla kang	(1)	
ping pla	焼き魚:	2	小川
	pla lai	(1)	
	pla duk + pla kang + pla lai	(1)	
pla som	ナレズシ (pla taphian: <i>Pungitius</i> spp.; トゲウオ科): 焼いたもの	1	購入
kaeng ho,i	ho,i chup (オニツツノガイ科・カニモリガイ科) の kaeng	1	小川
ping pla thu	アジの干物を焼いたもの	1	購入
		13	

昆虫が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng maeng la ngam	ヤゴの kaeng:	1	池
	maeng la ngam (ヤゴ) + huak kop (おたまじゃくし) + pla siu (コイ科) + ngot nam (タイコウチ)		
		1	

植物が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng no, mai	タケノコの kaeng	5	水田 + 森林
mak khu'a	mak khu'a (ナスの一種: <i>Linociera parkinsonii</i>) の実: 生で (phak)	5	購入
phak kathin	kathin (イビルイビル: <i>Leucaenea glauca</i>) の実: 生で (phak)	5	栽培 (屋敷地)
taeng kwa	キュウリ: 生で (phak)	5	購入
no, mai tom	茹でたタケノコ	2	水田 + 森林
tam taeng	taeng ching (マクワウリの仲間: <i>Cucumis melo</i>) の tam	2	栽培 (菜園)
kaeng khi lek	khi lek (タガヤサン: <i>Cassia siamea</i>) の葉の kaeng	2	栽培 (寺)
kathin	イビルイビルの幼芽: 生で (phak)	2	栽培 (屋敷地)
ho,m hu su'a	生で (phak)	1	野生 (集落内)
mak khaeng	mak khaeng (ナスの一種: <i>Solanum torvum</i>) の実: 生で (phak)	1	栽培 (菜園)
phak kadon	kadon (<i>Careya sphaerica</i> ; サガリハナ科) の幼芽: 生で (phak)	1	野生 (水田)
phak mak yom	yom (アメダマノキ: <i>Phyllanthus acidus</i>) の幼芽: 生で (phak)	1	栽培 (屋敷地)
phak mu'at	mu'at (<i>Memecylon edule</i> ; ノボタン科) の幼芽: 生で (phak)	1	野生 (森)
phak tiu	tiu (<i>Cratogeomys formosum</i> ; オハグロノキ属) の幼芽: 生で (phak)	1	野生 (森)
		34	
chaeo	唐辛子ベースのタレ	10	
合計		78	

表5-2. サティアン家の料理データ: 8月 (全39回の食事)

調理された回数、または他家より贈与された回数を示す。但し、生で食べる植物 (phak) は、供された回数。

哺乳類・鳥類・爬虫類が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
ping kai	焼き鶏	2	飼育
khai chiao	卵焼き	2	購入
mok nu	野ネズミのmok	1	水田
kaeng bang	ヒョケザル (<i>Cynocephalus variegatus</i>) のkaeng	1	森
kaeng kai	鶏のkaeng	1	飼育
kaeng katae	katae (ツバイ科) のkaeng	1	森
kaeng nok kathaet	nok kathaet (野鳥) のkaeng	1	森
kaeng nu	野ネズミのkaeng	1	水田
khai tom	ゆで卵	1	飼育
ping kapo,m	焼いたkapom (アガマ科)	1	森
ping katae	焼いたkatae	1	森
lap nok no,i	nok noai (野鳥) のlarp	1	森
lap ua	牛肉のlarp	1	飼育
pon yae	yae (トカゲの一種: <i>Leiolepis</i> spp.)	1	森
tom nok no,i	nok noaiのtom	1	森
		17	

両生類・魚類・貝類・エビ・カニが主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng ho,i	hoai chup (オニツノガイ科・カニモリガイ科) のkaeng	2	池
pon kop	kop (カエル: アカガエル科) のpon	2	水田
kop phat	kopの炒め物	1	水田
ping kop	焼いたkop	1	水田
pla kapo,ng	イワシの缶詰	1	購入
ping pla	焼き魚: pla khoa (<i>Channa striata</i> ; タイワントシヨウ科)	1	小川
pla som	ナレズシ (pla taphian: <i>Pungitius</i> spp.; トゲウオ科): 焼いたもの	1	購入
ping pla thu	焼いたアジの干物	1	購入
tho,t khiat	揚げたkhiat (小型のカエル: アカガエル科)	1	水田
tom khiat	khiatのtom	1	水田
		12	

昆虫が主な食材の料理

なし

植物が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
taeng ching	taeng ching (マクワウリの仲間: <i>Cucumis melo</i>): 生で (phak)	8	栽培 (菜園)
kaeng het	キノコのkaeng	4	森
no, mai tom	茹でたタケノコ	4	水田・森
kaeng no, mai	タケノコのkaeng	3	水田・森
tam taeng	taeng chingのtam	2	栽培 (菜園)
mak ling mai	ling mai (ソリザヤノキ: <i>Oroxylum indicum</i>) の実: 焼いたもの (phak)	2	栽培 (屋敷地)
kathin	kathin (イピルイピル: <i>Leucaenea glauca</i>) の実: 生で (phak)	2	栽培 (屋敷地)
taeng kwa	キュウリ: 生で (phak)	2	購入
phat phak bung	phak bung (ヨウサイ: <i>Ipomoea reptans</i>) の炒め物	1	購入
pon mak khu'a	mak khu'a (ナスの一種: <i>Linociera parkinsonii</i>) のpon	1	栽培 (菜園)
tam hung	未熟なパパイヤのtam	1	栽培 (屋敷地)
tam thua	ササゲマメのtam	1	栽培 (菜園)
tom taeng	taeng chingのtom	1	栽培 (菜園)
bai sadao	sadao (インドセンダンの変種: <i>Azadirachta indica</i> Juss. var. <i>siamensis</i>) の幼芽: 生で (phak)	1	栽培 (水田)
		33	
chaeo	唐辛子ベースのタレ	10	
合計		72	

表5-3. サティアン家の料理データ:9月(全23回の食事)
調理された回数、または他家より贈与された回数を示す。但し、生で食べる野菜は、供された回数。

哺乳類・爬虫類・鳥類が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng katae	katae(ツバイ科)のkaeng	1	森
kaeng ua	牛肉のkaeng	1	飼育
lap katae	kataeのlap	1	森
ping nu'a ua haeng	焼いた牛干し肉	1	飼育
tom ua	牛肉のtom	1	飼育
		5	

両生類・魚類・貝類・エビ・カニが主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng pla	魚のkaeng:	7	小川・水田
	pla khoa(<i>Channa striata</i> ; タイワントシヨウ科)	(2)	
	不明	(2)	
	pla kho,+pla kang(雷魚に似た魚)	(1)	
	pla lai(タウナギ: <i>Fluta alba</i>)	(1)	
	pla duk(ナマズ)	(1)	
kaeng pla krapo,ng	缶詰の魚のkaeng	1	購入
koi ho,i	ho,i chup(オニノツノガイ科・カニモリガイ科)のkoi	1	池
pon kop	kop(カエル:アカガエル科)のpon	1	小川
pon u'ng	u'ng(カエルの一種:ヒメアマガエル科)のpon	1	森
u pla siu	pla siu(コイ科)のu	1	小川
		12	

昆虫が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
maeng khap	maeng khap(<i>Belionota prasina</i> ; タマムシ科):炒ったもの	1	森
		1	

植物が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng no, mai	タケノコのkaeng	5	森・水田
mak khu'a	mak khu'a(ナスの一種: <i>Linociera parkinsonii</i>):生で(phak)	3	栽培(菜園)
mak thua	ササゲマメ:生で(phak)	3	栽培(菜園)
no, mai tom	茹でたタケノコ	2	森・水田
kathin	kathin(イビルイビル: <i>Leucaenea glauca</i>)の実:生で(phak)	2	栽培(屋敷地)
mak ling mai	ling mai(<i>Oroxylum indicum</i> ; ノウゼンカスラ科)の実:焼いたもの(phak)	2	栽培(屋敷地)
mak u'	カボチャ:蒸したもの(phak)	2	栽培(菜園)
phak kang cho,n		2	森
phi kluai	バナナの花	2	栽培(菜園)
taeng ching	taeng ching(マクワウリの仲間: <i>Cucumis melo</i>):生で(phak)	2	栽培(菜園)
tam hung	未熟パパイヤのtam	1	栽培(屋敷地)
ngu'an mak khu'a	mak khueaのnguean*	1	栽培(菜園)
		27	
chaeo	唐辛子ベースのタレ	4	
(chaeo no, mai	(発酵タケノコ入り)	(1)	
合計		49	

*ngu'an mak khu'aは、魚などのponの中にmak khu'aを入れた料理

表5-4. サティアン家の料理データ:2月(全38回の食事)
調理された回数、または他家より贈与された回数を示す。但し、生で食べる野菜は、供された回数。

哺乳類・爬虫類・鳥類が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng kai	鶏のkaeng	4	飼育
khai chiao	卵焼き	3	購入
kaeng men	men (ヤマアラシ科)のkaeng	2	森
lap kai	鶏のlap	2	飼育
kaeng kai pa	kai pa (野鶏: <i>Gallus gallus</i>)のkaeng	1	森
ko,i kai pa	kai paのko,i	1	森
ko,i katae	katae (ツバイ科)のko,i	1	森
khua nu	炒った野ネズミ	1	水田
mok nu	野ネズミのmok	1	水田
kaeng nu'a	牛肉のkaeng	1	飼育
tom ua	牛肉のtom	1	飼育
		18	

両生類・魚類・貝類・エビ・カニが主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng pla	魚のkaeng:	5	
	pla duk (<i>Clarias batrachus</i> ; ヒレナマス'科)	(2)	飼育
	不明	(2)	小川
	pla siu (コイ科) + pla kang (雷魚に似た魚)	(1)	小川
pla kapo,ng	缶詰の魚	2	購入
kaeng u'ng	u'ng (カエルの一種: ヒメアマガエル科)のkaeng	1	森
mok pla	pla siuのmok	1	小川
ping pla	焼き魚: 不明	1	小川
khua kung	炒ったエビ	1	小川
		11	

昆虫が主な食材の料理

なし

植物が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
tam hung	未熟なパパイヤのtam	4	栽培(屋敷地)
kaeng no, mai	タケノコのkaeng	3	森
bai mamuang	マンゴの幼芽: 生で(phak)	2	栽培(屋敷地)
som phak bua	ネギの塩漬け(phak)	2	栽培(屋敷地)
kaeng mak mi	ジャックフルーツのkaeng	1	栽培(屋敷地)
sup mak mi	ジャックフルーツのsup	1	栽培(屋敷地)
tam taeng kwa	キュウリのtam	1	購入
mak khaeng	mak khaeng(ナスの一種: <i>Solanum torvum</i>): 生で(phak)	1	栽培(屋敷地)
phak buang	生で(phak)	1	森
phak chi	コリアンダー: 生で(phak)	1	栽培(屋敷地)
phak khat khao	白菜: 生で(phak)	1	購入
phak kha	kha (<i>Acacia pennata</i> subsp. <i>insuvis</i>)の幼芽: 生で(phak)	1	栽培(屋敷地)
phak kho,n khaen	kho,n khaen (<i>Dracaena angustifolia</i> ; リュウケツ'ジュ属)の幼芽: 蒸す(phal)	1	森
phak nam	phak nam (ミズヤツデ: <i>Lasia spinosa</i>): 茹でたもの(phak)	1	森
taeng kwa	キュウリ: 生で(phak)	1	購入
		22	
chaeo	唐辛子ペースのタレ	7	
合計		58	

表5-5. サティアン家の料理データ:3月(全30回の食事)
調理された回数、または他家より贈与された回数を示す。但し、生で食べる野菜は、供された回数。

哺乳類・爬虫類・鳥類が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
ko,i kapo,m	kapo,m (アガマ科)のko,i	2	森
kaeng laen	takuat (<i>Varanus bengalensis</i> ; オオカゲ科)のkaeng	1	森
khai chiaio	卵焼き	1	購入
som men	塩・香辛料で発酵させたmen (ヤマアラシ科)の肉	1	森
		5	

両生類・魚類・貝類・エビ・カニが主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
kaeng ho,i	ho,i chup (オニノツノガイ科・カニモリガイ科)のkaeng	3	池
kaeng pla	魚のkaeng: pla mo, (キノボリウオ科) + pla kho, (<i>Channa striata</i> ; タイワンドシヨウ科)	1	小川
nu'ng pla	魚のnu'ng: 不明	1	小川
tom pla	魚のtom:	2	
	メコン川の魚	(1)	購入
	不明	(1)	小川
pon pla haeng	魚の干物のpon: メコン川の魚	2	Dong Na村よりもらった
lap pla	魚のlap: メコン川の魚	1	購入
lap pla krapo,ng	缶詰の魚のlap	1	購入
kaeng khiat	khiat (小型のカエル: アカガエル科)のkaeng	1	森
tom u'ng	u'ng (カエルの一種: ヒメアマガエル科)のtom	1	森
		13	

昆虫が主な食材の料理

なし

植物が主な食材の料理

料理名		回数	主な食材の由来
tam hung	未熟なパパイヤのtam	6	栽培(屋敷地)
kaeng no, mai	タケノコのkaeng(缶詰)	3	森
kaeng bo,n	bo,n (サトイモ科)の茎のkaeng	2	森
tam taeng	キュウリのtam	2	購入
ngu'an mak khu'a	mak khu'a (ナスの一種: <i>Linociera parkinsonii</i>)のngu'an*	1	栽培(屋敷地)
tam mak khu'a	mak khu'aのtam	1	栽培(屋敷地)
phak kadon	kadon (<i>Careya sphaerica</i> ; サガリハナ科)の幼芽: 生で(phak)	5	森
phak khat	キャベツ: 生で(phak)	1	購入
phak kha	kha (<i>Acacia pennata</i> subsp. <i>insuvis</i>)の幼芽: 生で(phak)	1	購入
		22	
chaeo	唐辛子ベースのタレ	4	
合計		44	

*ngu'an mak khu'aは、魚などのponの中にmak khu'aを入れた料理



写真 5-1. 村での食事風景

もち米は竹で編んだ櫃(huat)に入れ、料理は盆にのせる。いずれも床に直に置く。

料理、もち米とも皆、直接手を伸ばし、個人の取り皿は用いない。



写真 5-2. ある日の食卓

どんぶりの kaeng と小鉢の chaeo に焼き魚、キュウリ、イビルイビル(奥)も見える。



写真 5-3. ko,i pla siu

水田脇で、捕った魚をすぐさま ko,i にして食べた。



写真 5-4. 皮をむいたタケノコ

これから、縦に細く刻み kaeng にする。レンズキャップは 5.2mm (以下同じ)。



写真 5-5. バケツいっぱいの u'ng

翌朝、tom となり、食卓を飾った。

第6章 森のめぐみ、キノコとタケノコ

1. はじめに

東北タイのシャオ社会での植物利用で、章題に掲げたキノコとタケノコ(植物名ならばタケだが)は、特に重要な位置を占める。日常の自然資源利用の中心は何と云っても副食物、「おかず」であるキノコとタケノコは、肉や魚に伍して、日々の食卓の根幹をなす kaeng(煮物)の主たる材料である。自然のものに毎日の「おかず」を依存して暮らすことを、村人は「ha het ha no, mai」(キノコを探しタケノコを探す)と表現するように、キノコとタケノコは、自然に依存する彼らの生活を象徴する、代表的な「森の幸」なのである。さらに、タケは、食料として(つまり、タケノコ)だけでなく、生活に必要な様々な道具を作る材料ともなる。

村人たちは、当然のことながら、日常生活に無くてはならないキノコとタケについて豊富な知識を持つ。各々の資源のもつ特性は利用の幅を限定するとも言えるが、同時に、その特性を最大限生かすような技術や工夫、それに応じた価値といった文化を生み出す母体でもある。実際、「キノコとタケノコ」と一口に言っても、両者はかなり性格の違う資源であり、さらにそれぞれ多くの種類がある。

本章では、共に日常生活で重要ではあるが、互いに性格の異なるキノコとタケノコ(タケ)と村人との関わりの総体、つまり、村人の持つ知識や技術、好みや価値観から実際の採集や利用の細かな様子までを分析し、比較検討する。これまで論じてきた、村人と自然との関わりの様々な側面を、特定の植物に絞って総合することで、彼らの自然資源利用の文化的特徴をより明瞭に描き出す。

2. タケノコ

2.1. タケとは何か(呼称の問題も含め)

東アジア・東南アジアにおいて、タケほど普遍的にかつ多様に利用されている植物はないだろう。17世紀にタイを訪れたフランス王の使節は、タイでは、「mai pai」と呼ばれるアシの一種が最も卓越した樹木であると記している[Piper 1992: 2]。西アジア、ヨーロッパには分布していないタケを知らなかったので、「アシの一種」と勘違いしたので

丈夫で柔軟性があり、さらに繊維にそって裂けやすい性質で、木材として様々な利用が可能で、建築材や物を入れる器、生活用具、変わった所では、エジソンが発明した電球のフィラメントもタケ材だった。タケノコも多く地域で食べられるが、種類によっては毒素を含み、灰汁出しが必要である(タイにはそういう種類はない)[前掲書: 25-26]。さらには、薬用に用いる地域もある(マレーシアやカンボジア、フィリピン[前掲書: 27]、中国雲南省シーサンパンナのタイ族[郭 1997: 498])。

ところで、東北タイでのタケノコや竹材の利用について論じる際、日本語の「タケ」という語は少々問題がある。日本語はタケとササを区別するが、英語では共に bamboo と呼ぶ。東北タイでの利用の実態を体系的に見た場合、日本語のタケとササのように、英語の bamboo と呼ぶ植物、あるいは植物学で言う Bambusacea に属する植物の内、一部のものを特に区別したり排除するよりは、全体を一まとめに扱うほうが適切である。よって、本章では、この後、タケ(タケノコも含め)という語を、広く、英語の bamboo、または Bambusacea の植物全体、という意味で用いる。

しかし、当然、一口にタケと言っても、多くの種類があり、それぞれ名称や利用法も異なる。表 6-1 は、ゴンカム村で見られるタケの種類・名称である。

日・タイや英・タイの辞書では、「phai」と言う語が「タケ」、あるいは「bamboo」に対応するが、実際には、東北タイ語⁵⁷で「phai」と呼ばれるのはタケの一部に過ぎない。「phai」一語でタケ全体(標準タイ語の場合)、あるいはタケのなかのある部分を示す語として通用するが、さらに、「phai」の後に個々の種別を示す語(例えば、「nam」)が続き、「phai」の下位区分である個々のタケの種類(例えば「phai nam」、これが最小の区分となる)を指す。「phai」と呼ばれる以外の種類は、ya chot を除き全て「mai ～」と呼ばれる。表 6-1 に示したゴンカム村での事例では、「phai」よりも「mai ～」と呼ばれるもののほうが多い⁵⁸。理論的には、この「mai」は、「phai」同様に、「mai ～」と呼ばれる一群

⁵⁷ 東北タイのラオ人はラオスのラオ人と文化的にも歴史的にも非常に緊密な関係を持ち、これらを「ラオ人」として、ひとまとめに考えることも可能である。しかし、言語の上では、ラオス国内のラオ人社会の中にも地域的変異があり、それらラオスのラオ語と東北タイのラオ語も細かな違いがあるという。筆者には、ラオスのラオ語、特に植物の呼称体系についての知見がない。ここでは、ひとまず、ラオスのラオ語とは区別し、「東北タイ語」とする。東北タイで話されているラオ語の植物呼称は、個々の種名の地域的変異はあるが、体系的には東北タイ全域に概ね共通する。

⁵⁸ 東北タイでの有用植物の利用についてこれまでいくつかの調査・報告がされているが[Somnasang *et al.* 1986; Pei 1987; Subhadhira *et al.* 1987]、そのいずれも「mai ～」と呼ばれる種類のタケノコを記載していない([Pei 1987]が ya chot を「chot」として記載する以外は「phai」だけで

の種類のタケを総称する語と考えることもできるが、実際にはそれができない。「mai」という語は、「木材」、「木質の」という意味を持ち、通常の会話で「mai」と言えば、木材(材質や大きさを問わない総称)を意味する。もちろん、この中にはタケ材も含まれ、「phai」に含まれる種類の材は「mai phai」と呼ばれる。しかし、「phai」ではない、「mai ～」と呼ばれる種類では、材を指す場合も、種名と同じ「mai ～」となる(例えば、「mai rai」の材はやはり「mai rai」)。ところが、「mai」を省いて、種名に相当する後ろの部分だけ(「mai rai」を「rai」)では通用しない。

木材一般を意味する語「mai」が呼称の不可分な要素としてあるということは、これらの植物が、最も基本的な木材、いわば木材の中の木材とみなされていることを推測させるが、実際のところ、村人自身がそのように説明するわけではない。客観的に見ても、タケは、村人の暮らしの中で最も重要な木材とは言えない。家屋の建材には、daeng(*Xylia xylocarpa*)を初めとする、所謂高木(タケではない)を好んで用い、タケは壁のごく一部に使われることがあるくらいである。

ただ、タケ材は加工し易く、様々な生活用具の材料となるので、最も重要な木材ではなくとも、最も身近な木材と言う事はできる。さらに、昔の家屋は現在よりもずっと簡素で、壁には殆どタケ材を用いたと言う。日常、使用される量や重要性、経済価値はともかく、頻度の上ではタケ材が一番であり、最も生活に密着した材として、タケが木材一般を指す語で呼ばれるようになったと推測できよう。

もう一つ注目すべき点は、栽培種のタケがいずれも「phai」であるのに対し、野生種のほとんどが「mai」と呼ばれることである。表 6-1 には、野生種に一種だけ「phai」があるが、この「phai pa」の「pa」は、「森」を意味し、転じて「野生の」という意味になる。つまり、「phai pa」とは、「野生の phai」という意味であり、「phai」が本来、栽培種であることを示している。

ちなみに、表 6-1 で示した、調査村での東北タイ語の呼称とは別に、バンコクを中心にした標準タイ語では、表 6-2 のように呼ばれている。これは、学者が編纂した辞典[Thiangburanatham 1987]で調べたもので、中部タイの農村で実際に使われている呼称とは限らない。言わば、タイ国内で公認された名称である。注目すべきことに、ラオ語で「mai ～」と呼ばれる種類の全てが「phai」と呼ばれており、「mai」という語を含む呼称は皆無である。

一方、中国南部、雲南省のシーサンパンナのタイ族(タイ・ルーとも呼ばれる)は、全ての種類のタケを「mai ～」と呼ぶ[郭 1997: 495]。郭は、タケの呼称中の「mai」を植物学でいう属名に相当

ある)。実際には、mai rai のタケノコなど、市場でも売られている位で、珍しいものではない。これらの調査は方法的に何らかの問題があったとしか考えられない。

するもの、つまり、タケを総称するものと捉えているが[前掲書: 495]、材木名や、それ以外にも食用となるような樹木名にも「mai ～」というものが多数あり[前掲書: 492, 504-505]、むしろタケ以外のものも含めた樹木を総称するものと考えerほうが妥当なようだ。タケ以外の樹木について、材木として言及する以外にも、広く「mai」を含む呼称を用いるのは、ゴンカム村での用法と異なる。東北タイ語でも、「mai」という語には、材木としての有用性の有無に関わらず、樹木が木質であることの含意があるが、タケ以外の樹木の名称に使われることはない。

以上のように、東北タイ語のタケの呼称は、標準タイ語とシーサンパンナのタイ族の呼称との間に位置するものと考えることができる。しかし、これが、中国南部から南下したという、広く神話的に信じられている「タイ民族史」にあるような民族移動の過程に合致するとか、その産物である、と直ちに言える訳ではない。ただ、三者を比較して言えるのは、東北タイ語は、標準タイ語にもシーサンパンナ・タイ族語にも無いような、ある特殊な地位をタケに与えているということである。

2-2. タケノコの利用

タケの多様な用途の中でも、食用、つまり、タケノコの利用は、日常生活において最も頻繁に見られ、かつ重要でもある。雨期(6月頃より10月頃まで)初めの5月頃から乾期(11月頃から5月頃まで)の12月まで、半年以上の長期間に渡り安定的に得られるタケノコは、自給自足が基本のゴンカム村の食生活の中心的な食材であり、その料理法も変化に富む。一部は缶詰として村外に販売され、少ないながらも貴重な現金収入源ともなる。タケノコ無くして村人の日々の生活は成り立たない。

2-2-1. 種類と生態

タケノコは、「phai」と呼ばれるものか「mai」と呼ばれるものかを問わず、「no, mai」と呼ばれる。この内、栽培種は「no, mai ban」、野生種は「no, mai pa」と呼ばれる。夫々の種類のタケノコに言及するときには、「mai ～」と呼ぶ種の場合、「no, mai ～」(例えば、mai rai なら「no, mai rai」)、「phai ～」と呼ぶ種の場合は、「no, mai phai ～」(例えば、phai nam なら「no, mai phai nam」となる。

ゴンカム村で見られる野生種8種類、栽培種3種類の内(表6-3)、mai hia は苦みがきつく、食べないという人が多い。また、phai sang kham は村内で植えている人は二人だけで、その内の一人は、そのタケノコは食用にならないと言うので、事実上、ゴンカム村では食べられていないことに

なる。また、mai po は生のまま料理すると苦く、主に缶詰めにされる（缶詰にすると苦みが消えると言う）。残りの、日常の食卓に上る8種類の内、量的に最も多いのが mai rai である。

タケノコが出る時期や場所も種類により違いはあるが、基本的に、タケノコが出るのは雨期である。多くは5月頃から出始める。最も早くから出る phai nam は、3月から5月にかけて食されるが、6月以降は、苦くなるため、通常、食べない（タケノコ自体は出る）。10月、雨期が終わるとともにタケノコのシーズンも終わる。mai rai は11月にも食されるが、これは土中より生えるタケノコ（「no」と呼ばれる）ではなく、幹の途中の節より出る新芽で「naen」と呼ばれる。

これ以外の季節にも、まったく生えないと言う訳ではない。例えば、2月のように、表6-3に示したシーズンから全く外れた時期にも、まとまった降雨があればタケノコが生えると言う。雨期と乾期がはっきりしているこの地方でも、時に季節外れの雨も降る。

タケノコは基本的にどのような土地にも生える。栽培種の生育場所は人間の意志に左右されるが、集落内と水田の周りがほとんどである。野生種も、生育環境を選ばぬものもあるが、「ba」と呼ばれる樹木のまばらな森林、特に岩がちな土壌の「ba hin」では ya chot が卓越する。また、phai pa はメコン河畔だけに生育し、メコン川から6km離れたゴンカム村の村人たちは、普段、ほとんど利用しない。種類ごとの生育場所以外に重要なことは水分で、タケノコは水気の多い小川沿いで発育がよいという。

2.2.2. 利用の仕方

タケノコは専ら食材として利用されるが、多様な調理法や加工法がある。生のまま、料理の材料となる場合、採った日に食べてしまうのがほとんどだが、食べきれずに翌日まで生のまま保管されることもある。このような食べ方には、次のような調理法がある。

kaeng: kaeng については前章で既に述べた。中部タイでの kaeng の多くがココナツミルクを用いるのに対し、東北タイでは用いない。また、調味料として、pla daek（魚の塩辛）の汁を使うのが特徴である。タケノコの kaeng は「kaeng no, mai」と呼ばれ、最も一般的な調理法である。タケノコは縦に細長く刻む。yanang (*Tiliacora triandra*) という野生のソル植物の葉と生唐辛子、khao bu'a（水を吸わせた白米）とをすりつぶす。これらを鍋で（水で）煮て、さらに、pla daek の汁と食塩、化学調味料で味付けをする。化学調味料が無い場合、入れないこともある。

no, mai tom: 「tom」とは「煮る」という意味である。no, mai tom（タケノコを煮たもの）は、タケノコを皮付きのまま火が通るまで煮ただけのものである。食べるときに皮をむき、chaeo という、唐辛子と

pla daek や nam pla (魚醬)などで作るタレ(標準タイ語では nam phrik)につけて食べる⁵⁹(写真 6-1)。

筆者が村で実際に遭遇したのは上記の 2 種類だけだが、それ以外にも次のような料理法があると言う。

keang no, mai phao: keang no, mai と基本的には同じだが、前もって焼いたタケノコを入れる。

sup: タケノコを焼いた後、皮を剥き、細長く刻む。水洗いした後、phon (魚などの肉をスープで伸ばした漬け汁)があれば少々、他に香菜、粉末唐辛子、pla daek の汁、ゴマ、それに味の素と nam pla (伴に省略可)を加え和える。

ko,i: タケノコを焼いた後、細長く刻み、水洗いする。少量の水を加え鍋で煮て、酸味(酢橘や赤アリなど)、香菜、khao khua (炒った米の粉)、pla daek の汁、塩、粉末唐辛子に、味の素と nam pla (伴に省略可)を加え和える。

長期間保存可能な加工法には次のようなものがある。

no, mai som: 「som」とは、「酸っぱい」という意味である。タケノコを細長く刻み、塩をまぶしながら揉み解す。これを土器の壺に入れ、口を密封する。約 1 ヶ月で食べられるようになる⁶⁰。no, mai som は、生のタケノコと異なり、主食材にはならない。つまり、魚や鶏肉の kaeng に、具として、また、酸味を出す調味料として一緒に入れられるが、単独で用いられることはない。また、唐辛子や pla daek と共に chaeo に入れる事もある。つまり、調味料の色合いが強い。なお、料理に用いる際には、あらかじめ水洗いし、酸味を和らげる(写真 6-2)。

no, mai dong: 「dong」とは、「漬ける」という意味である。no, mai som と同様、塩漬けにして発酵させるのだが、やり方が違い、no, mai som より酸味が弱い。タケノコは焼いてから皮をむく。細く刻まずに、沸騰させた塩水に漬け、ビニール袋に入れ口を密封する。3、4 ヶ月で食べられるようになる。

⁵⁹ 前述のように、この「tom」は、料理名の tom と趣を異にする。料理名としての tom は、tom kai (鶏のスープ)というように、修飾語(材料名など)が後ろからかかるが、no, mai tom の場合、語順が逆で、料理名としての tom ではなく、単に「タケノコを煮たもの」という意味である。

⁶⁰ タイ全土の発酵食品の製法を網羅した 'The Traditional Fermented Foods of Thailand' [Phithakpol et al.. 1995]は、ゴンカム村での no, mai som と同様の製法のものを「no, mai dong」としている[Phithakpol et al.. 1995: 102-103]。ゴンカム村で no, mai dong と呼ばれている加工法は記載されていない。

at phip:「at phip」とは「缶詰め」のことである。皮をむいて茹でたタケノコを四角いブリキ缶に入れ、水を浸し、缶ごと数時間煮て、はんだ付けで蓋をする。一缶に、15kg のタケノコが入ると言う。発酵はしない。食べ方は生のタケノコに準じる。

このようなタケノコの加工品はいずれも1年という長期保存ができるが、保存自体が加工の目的だとは考えにくい。確かに、乾期には、キノコやタケノコも出ず、水田や小川の魚もほとんど姿を消す。狩猟の獲物もいつもあるわけではない。樹木の幼芽や花、赤アリの卵、小型のカエル、と雨期に比べ自然から得られる食物は少なくなる。雨期の間、豊富に得られるタケノコを保存可能な形に加工する意義は大きいはずだ。

しかし、実際には、直径、高さ共30cm程度の瓶、一瓶程度作るだけである。さらに、例えば、no, mai som を用いた kaeng は、一年を通して作られる。筆者の滞在した家族でも、9月に作った no, mai som を、10月に出して食べていた。まだ生のタケノコを採ることができる時期だった。ある村人は、「(シーズン中は)毎日のようにタケノコ料理が続く。毎日 kaeng no, mai が続き、飽きてくると no, mai tom にしたり、kaeng no, mai phao とか、tom sup とか、ほかの料理にするんだ」と言う。no, mai som や no, mai dong もこのような多様な料理法の一つと考えるのが妥当だろう⁶¹。

さらには、発酵させず、生のタケノコをなるべくそのままで保存する、という性格の強い at phip は、そのほとんどが販売に回され、販売する計画の無い村人は作らない。このことから、タケノコの加工の目的が、乾期のための食物貯蔵(例えば、日本の雪国で、外界から閉ざされる冬に備えて大量に漬物を漬けるように)と言うより、最も頻繁に用いられる食材に味の多様性を持たせることにあることがわかる⁶²。

⁶¹ シーサンパンナ・タイ族社会では、ゴンカム村同様、タケノコは生のままでも食べられ、塩漬けし発酵させたものもあるが、それ以外に、乾燥させたタケノコ、さらに発酵させてから乾燥させたタケノコもあるという[郭 1997: 497]。興味深いのは、この内、発酵させたタケノコ、特に発酵させてから乾燥させたタケノコが好まれ、高級なものと認識されておることである[前掲書: 497]。発酵・乾燥タケノコの製法は非常に手の込んだもので、タケノコを洗って皮を剥いて千切りにし、次にそれを蒸して生姜、唐辛子、山椒、ハッカクウイキョウ、塩などの調味料を加えて混ぜ、数日発酵させた後に天日で干すと言う[前掲書: 497]。山椒やハッカクウイキョウなど、漢民族の食文化の影響を感じさせる。

⁶² 日本の雪国での漬物の話をある村人に聞かせ、どうして自然から得られる食物の少なくなる乾期に備えてタケノコを大量に保存しないのか、と尋ねたところ、「乾期でも、(食物が)全く無くなる

2-2-3. タケノコの採集

タケノコの採集に決まった手順や規則があるわけではない。朝、家の囲いから出した牛や水牛を追い、森へ行く女たちは肩から籠を下げている。籠の中には、キンマのセットと鉈が入っている。殊更、「タケノコ採り」に行くだけでなく、何かのついでに、機会さえあればいつでもタケノコを採る（タケノコに限らず、キノコや、その他、臨機応変に見つけた食料を何でも持ち帰る）。

どこへ行くか

「タケノコはどこに行けばあるのか？」と村人に聞いたなら、「どこにでもある」という答えが帰ってくるだろう。実際、村のすぐ外は森であり、手当たり次第にどこを歩こうがタケは生えている。深く分け入る必要もない。本当に「どこにでもある」のだ。

しかし、日頃、村人たちは、辺り構わず盲目的にタケノコを採っている訳ではない。村人たちがどこへタケノコ採りに行くのか選ぶには、それなりの理由がある。人により、また場合により異なる。長年の経験による森についての知識に基づき、夫々の状況に応じて決定されるのだ。

村に住む女性 11 人(後述のように、採集は主に女性によって行われる)に、タケノコ採りによく行く場所とその理由についてインタビューした結果が表 6-4 である。

小川沿い、特に、村の近くを流れている Huai Don と Huai Yae No,i の二つの流れに沿って歩くと答えた人が多い(3 章、図 3-6:村周辺図参照)。前にも述べたように、小川沿いには、タケノコが豊富であるからだが、一人だけ、品質がよいと答えた人もいる。節が詰まったものは良くないとされるが、村の東西を流れる小川(つまり、Huai Don と Huai Yae No,i)沿いのタケノコは、そういう事が無いという。このほか、Phu Po,ng lam 方面に多く出ると答えた人も 2 人いた。「多く出る」こと以外の要因として、「近いこと」がある。この場合、集落周辺や各自の水田の近くへ採りに行くことが多くなる。もちろん、この両者は相容れないわけではない。「多く出る」小川沿いに行くことが多いと答えた人も、農作業の合間に水田の近くでタケノコ採りをすることもあし、その逆もある。

村人は、タケノコは「どこにでもある」という、「無尽蔵の自然」という認識を持っている。実際に、タケノコは「学校の裏」から、水田近く、村から遠く離れた山の中に至るまで、実に豊富である。しかし、村人は同時に、日ごろの経験から、どこにタケノコがより多くあるか、質がよいか、という知識をもっている。「集落周辺」や「水田近く」でタケノコを採ることが多い、と答えたインフォーマントも、

わけではないから」と答えた。

また、「タケノコは huai 沿いに多く出る」ことは知っている。その上で、状況や、個々人の好みや性格に応じて、タケノコを採る場所を選んでいるのである。「タケノコはどこにでもある」という言葉は、面的に塗りつぶされた「どこでも」ではなく、多彩な環境に散らばる多くの点や線の集まりを指している。

自家消費用と販売用の違い

タケノコ採りは大きく分けて二つある。一つは、その日のおかずとして食べるためのもの。もう一つは、販売用の缶詰め (at phip) を作るためのものである。タケノコを採ること自体に違いはないが、採集の行動にはそれぞれの特徴が現れている。缶詰め用のタケノコは大量に必要なので、籠ではなく、kraso,p と呼ばれる、米や肥料用の麻袋を持って行く。最大で一袋に 30kg 入るが、大抵の場合、10kg から 20kg のことが多い。何かのついでではなく、専らタケノコ採りだけのために森へ行く。一方、その日のおかずにするためのタケノコ採りは、もちろんそれだけのために森へ行くこともあるが、もっと臨機応変に、牛追い、農作業の合間に行われる。量もはるかに少なく、籠に一杯、1kg 程度である。労働としてもはるかに楽で、体力的にきついので缶詰め作りをしない人でも、自家消費用のタケノコ採りはする。

社会的側面

タケノコ採りは、ほとんど女性の仕事である。ただし、女性しか行ってはならない、という規則があるわけではない。実際、臨機応変に、男性がタケノコ採りを行うこともある。特に、缶詰めを沢山作る世帯は少しでも多くのタケノコが必要であるから、シーズン中は男も女もこぞってタケノコ採りに行く。しかし、全体的に見れば、やはり女性が従事する割合が圧倒的に大きい。村人の一人は「女性のほうが(採集に)性格的に向いている」からだと言う。別の村人はこう説明する。「タケノコ採りなんて簡単過ぎて、男のやる仕事じゃない。男はもっと困難や危険の伴うこと(例えば、狩猟や行方不明になった家畜の搜索など、もっと深く森へ入り、場合によっては森で野宿するようなこと)をするんだ。」自家消費用のタケノコ採りは子供にさせることもある。

佐藤康行は、東北タイのラオ系社会での「男は象の前足、女は後ろ足」との諺が示す、夫が主で妻が夫に従うという考えや、「男はたくさん食べて、力強くならなければならない」という観念は、機械化以前には耕起や開墾が大変な重労働で、農業が男性中心だったことに拠っていると論じる[佐藤 1998]。男性が肉体的に負担となるような労働に従事する、という点でタケノコ採りを巡る先述の言説と一致する。しかし、ゴンカム村では、未だ水牛を用いた耕起が主流だが、男女共同で

行われるのが普通である（一人が水牛を引っ張り、もう一人が鋤）。また、冒頭で指摘したような農業中心の「農村」観に陥っていることは否定できない。佐藤の調査地でゴンカム村のように豊富な森林が残っていたのは、農業が機械化される前、あるいは地域によってはそれよりさらに遡るかもしれないが、ジェンダー・イデオロギーの根拠を農作業のみに求めることはできないだろう。また、佐藤も、農作業での男女の役割分担は規範的なものではなく、状況次第で女性も耕起を行うと述べているように[佐藤 1998: 87-88]、このような男女の役割分担を強固なジェンダー・イデオロギーの論理的帰結としてではなく、むしろ、日常生活を送る上での実用的必要性から生じたもので、そこから、ジェンダーについてのぼんやりとしたイメージが生まれたと捉える方がより自然ではないかと思われる。

女たちは、連れ立ってタケノコ採りに行くことが多い。親戚関係など特に関係なく、隣近所の親しい者同士数人でグループを作る。道の途中まで一緒に歩いて行き、タケノコが沢山出るところまで来ると別れて進む。その先でまた集合して帰る。タケノコの採集はあくまで個人的行動で、共同作業ではないが、資源の在処についての知識は誰にでも開放されており、よそからの新参者でも、望めば仲間に加わる事ができる。資源についての様々な知識もその中で伝授される。資源の採取量などについての村落内での規制も一切なく、誰でも、ほしただけ採ってよい。実際、人によって缶詰を作る量にかなりの差がある（全く作らない人から、筆者が聞く限りでは、最高 22 缶まで）。これも、「その人がどれだけ努力するか次第」と考えられている。「個人の独立心が強い」とか「共同体内での規範がゆるやか」、「間柄による関係」ということは、タイ社会の特徴としてこれまでさんざん議論されてきているが、そのような特徴が、タケノコ採りという、日常生活の細かな活動にも伺うことが出来る。個人がその才覚と努力に応じて、誰からも文句を言われることなく好きなだけタケノコを採ることができる。しかし、同時に、個々人ばらばらで動くのではなく、親しいもの同士、仲間ですら採りに行き、楽しくおしゃべりなどしながら、様々な情報が伝達されるのである。

2-2-4. タケノコの価値づけ

「ここでの暮らしは、自然から得られるものを食べるだけで、より好みなどしてられない」とは、村人が良く口にする言葉である。しかし、その自然が与える範囲内で、あるタケノコを良いとし、あるものを良くないとするような価値付けはある。

タケノコは食物である。その良し悪しの基準は当然、食べておいしいかどうか、ということになる。これには 2 つの要素がある。一つは味が甘いか苦いか、もう一つは硬いか柔らかいかである。灰

汁出しを行わないので、苦みは直接、食味に影響する。

種類を問わず、開けてしまったものより、若いものの方がよいとされる。タケノコは通常、先端から25cm位の長さで摘み取る。1m程度の高さに成長したものでも、先の25cmだけを切り取ってもよいが、地中から全部採れる若いものの方が苦くなく、甘い。表6-5は表6-4の11人に、タケノコの好みの種類を聞いたものである。

mai rai のタケノコは、成長しても、比較的、苦くなりにくいという理由で好まれる。人によっては、mai raiに加えて、ya chotも含める。また、前述のように、phai nam のタケノコは、苦くなるので5月以降は食べない。丁度、このころから、mai raiを始め他のタケノコが出始めるという事情もある。また、先に触れた通り、mai hia のタケノコも苦いので好まれない。しかし、何らかの都合でそれしかないときには、それらのタケノコも食べるという。

この他、節の間の詰まったもの(「u't」と言う)も好まれない。硬くて苦いという。興味深いのは、村人たちは、この節の詰まったタケノコや、細く貧弱なタケノコを、「品質がよくない」とか「まずい」と言うのではなく、「美しくない(「bo ngam」)」と表現する(写真6-3-1、写真6-3-2)。稲や後述するキノコにも「美しい」「美しくない」という表現が用いられ、共に品質の良し悪しに対応する。食べておいしいという実利的な品質と、美しいという美的感覚はここでは表裏一体なのである。森を歩いていて、節の詰まった「美しくない」タケノコを見つけても、欲しいとか採りたいという気にならないのだと言う。もちろん、美しくなかろうが、開けていて苦そうだろうが、全く食べない訳ではない。それしかなければより好みしている余地はない。

このように、人々がタケノコを見るまなざしは、「生存の必要な資源」というだけではなく(もちろん、それは前提にしつつ)、良質(美味)なもの=美しいもの、という、物質面と象徴面が表裏一体となった価値体系を含んでいる。このような価値体系は、言うまでもなく、日常生活での人とタケノコの相互行為の中から作り出されるものである。日々、タケノコを選び、採り、料理し食べるという一連の過程の中で再確認、あるいは修正されて行くのである。

2-3. タケ材の利用

タケノコの間収穫され、食べられることを免れたタケは成長し、今度は木材として利用される。柔らかく弾力があつて、しかも、繊維に沿って簡単に縦に割ることができるタケ材の性質から、堅牢な建築物の柱や板よりは、ちょっとした竿にしたり、編んで道具や器に加工するのに向く。実際、村人の日常生活のここかしこでタケ製の道具が使われており、その種類も豊富である。それらは、

様々な種類のタケの微妙な性質の違いをうまく生かし、使い分けて作られており、人々のタケに関する造詣の深さを垣間見せる。

タケ材を用いて作られる道具類の多くは、材を細く裂いてヒゴにし、編んだものである。この内、家庭内で使われるものとしては、krathip khao(蒸したもち米を入れる容器)、huat(もち米を入れて蒸すザル)、kradon(唐辛子などを干す平らなザル)がある。漁労や採集など野外で使うものには、krada(肩から下げる籠)、kho,ng(魚籠)がある(写真 6-4-1、写真 6-4-2)。

「道具」とは呼べないかも知れぬが、ton pla と呼ばれる、小川の流れを堰きとめて魚を捕る仕掛けも、タケ材を編んで作った部品を組み合わせて作られる。この他、編みはしないが、タケヒゴ状にするものとしては、baet(30cm 程度の太目のタケヒゴに糸と針を付け、釣り竿状にしたもの。地面に差し、針にミミズをつけ糸を水中に垂らし、魚を捕る。)、to khao(幅 1cm、長さ 30cm 程の平べったいタケヒゴ。主に収穫後の稲を束ねるのに使う。)も広く使われている。

もちろん、ヒゴ状にしたり編んだりせず、丸のままでも使われる。ホウキの柄やテレビアンテナの竿にするほか、タケ筒にもち米、砂糖、ココナツミルクを入れて焼く khao lam という菓子を作る。mai hap という担ぎ棒を作るのにも用いられる。

表 6-6 は、タケの種類ごとに可能な利用法を示している。それぞれの種類の持つ特性の内、利用法を制約するのは、幹の太さ、硬さ、節の間隔の長さである。

この中で、幹の太さが問題となるのは、ya chot と mai hia の 2 種類である。例外的に、khao lam は、タケ筒の中に材料を詰めて用いるので、相当の太さ(通常、内径 5cm 程度)が必要となる。

編んで道具類を作るには、ある程度、柔軟さを持った材が必要だ。幹が太くなる種類のタケは硬くなり、編み細工には向かない。もちろん、細工に応じて、求められる柔らかさの度合いも異なる。この点で厳格なのが、平べったく薄いヒゴで編む huat(もち米を蒸すザル)、krathip khao(蒸したもち米を入れる容器)、kradon(平ザル)である。平べったく薄いヒゴは、途中に節があるとうまく編めないなので、節の間だけを用いる。よって節間が長い種類が選ばれる。

これとは逆に、krada(肩から下げるカゴ)や kho,ng(魚籠)は堅牢さも必要だ。これには硬い材質のタケでつくった細くて厚めのヒゴが使われる。

この様に、種類ごとの材質によって、それぞれ用途の制約はあるが、注目すべきは、全種類に何らかの用途があるということである。最も用途が少ない ya chot の場合、ホウキの柄にしかなくはないが、それでもまったく無用ではない。タケ材の利用が村人の生活にいかに深く溶け込んでいるかを示しているといつてよいだろう。

3. キノコ

3.1. キノコとは

前節では、タケと住民との日常生活における様々な関わりの実態を見てきた。キノコも、タケノコとともに、村人の生活に大きな比重を占める、採集による食料の代表として並び称せられる。ところが、タケと違い、キノコは利用法が食用に限られ、収穫も不規則である。本章では、このようなキノコとタケの違いを念頭に置きながら、キノコと村人との関わりについて考える。

タイ語でキノコは「het」と呼ばれる。声調が異なるだけで、東北タイ語でも同じである。これは、カテゴリーとしては、日本語で言うキノコや英語の mushroom と一致する。キノコは、他の植物から一見して異なるので、通文化的に樹木や草とは異なる独立したカテゴリーとされずとも不思議ではない。従って、タケのような呼称を巡る問題はキノコにはない。

キノコの種類の多さや種類による性質の違いの大きさはタケよりもはるかに大きい。タケノコ同様、アジアだけでなく、ほとんど世界中で食用として利用されているが、松茸のように栽培ができない種類は、森林の減少に伴い、希少で高価な食品になってしまった。タイでもこのような現象は顕著で、街の市場では、野生キノコは非常に高値で取り引きされている。しかし、いたみやすいため、交通の不便なゴンカム村は、資源量自体は豊富であるにも関わらず、その経済的恩恵をほとんど受けていない。

キノコは食用以外にも、サルノコシカケやアガリクスのように生薬として珍重されるし、文化によっては、一部の種類の持つ幻覚作用を引き起こす性質を利用し、憑依に用いたりされるが、調査村にそのような利用法は見られない。

タケより多くの種類があり、有毒なものが多いこともタケノコとの大きな違いである。

3.2. キノコの利用

3.2.1. キノコの種類と生態

タイでもいくつかの種類のキノコは栽培されている。街のレストランで使われたり市場で売られているのは、大半がこの栽培されたキノコである。ゴンカム村を始め、東北タイで広く食べられている野生のキノコは、現在のところ栽培は不可能で、市場に出回っているものとは種類が違う。このた

め、村人は、「森が(破壊されて)なくなったらキノコはなくなる。」ということは認識している。

ゴンカム村周辺の森を歩くと、実に様々な種類のキノコに出会う。しかし、食用になるのはその内の一部に過ぎず、毒キノコも多い。もちろん、村人達は、食べられるキノコの見分け方を知っているが、紛らわしいキノコも多いらしく、毒キノコの中毒で死ぬ村人も少なくないという。

表 6-7 に示したのは、ゴンカム村でごく一般的に食べられているキノコの種類である⁶³。het bot や het puak はさらにいくつかの種類に分かれるが、人により分け方が違うのでここでは一括して扱う。タケノコと違い、種類ごとに出る時期や場所に関係がある。この中で、het bot は朽ち木にしか出ないので、少量しか採れない(写真 6-5)。

時期

基本的には、どの種類も雨期に出る。村人によれば、数日雨が降り続いた後、一日晴天の日があると、地面の温度が上がり、菌が育ちキノコが出ると言う。しかし、その中での時期の違いや、出る期間の長短の違いがある。

het puak、het khai、het ko、het bot、het pho、het lang lae は、表 6-8 に示した期間中(中心的な期間を示す。これ以外の期間には全く出ない、という意味ではない。)、断続的に出る。一度出ると、一週間位出続ける。その後、一週間位して、その間に十分な降雨があり、一日晴天の日があると再び出る。村人達は、ある程度、地面の温度が上がらないと菌が育たないのだ、と説明する。この繰り返しである。

これ以外の種類は、表 6-8 に示した期間のどこかで一年に 1 回、もしくは 2、3 回しか出ない。これらも、雨降りの日が続いたあと、一日晴天の日があると出る点は同じだが、中には、一度出ると二週間とか一ヶ月、長期間出続ける種類もある。

場所

「キノコは森にしか生えない」とは、村人の口からよく耳にする言葉である。「森へ行けば(場所を選ばず)どこにでもたくさんあるよ」と彼らは言うが、タケノコが小川沿いによく出ると同様、キノコにも、よく出る場所はある。一般的な傾向として、「ba」と呼ばれる、樹木の密度がまばらな森で平坦な土地に多く出る。その中でも、het khai は het phon と呼ばれるように、森の中にある phon(アリ塚)に出る。反対に、het pho は、phon には出ない。

⁶³ タケノコと違い、ゴンカム村で見られたキノコの多くは、注 54 の調査報告にも記載されている。

更に細かく、「どこから生えるか」も種類により違う。het bot は朽ち木から生える。het puak は積もった落ち葉の中から生えてくる。それ以外は、地面から直接生える。

3-2-2. キノコの利用法

キノコは、タケと違い、食用に限られる。タケノコのように、多様な料理法もない。kaeng にして食べるか、蒸して chaeo (唐辛子と pla daek、nam pla (魚醤) などから作るタレ) につけて食べるかである。(東北タイの他の地域では、油で炒めることもあるが、ゴンカム村では見られなかった。)。het bot は sup にもできるが採れる量が少ない。いろいろな種類があり、それぞれに味の特徴もあるが、通常は、種類の選別をすることはなく、採集してきたキノコ全部と一緒に kaeng の鍋に入れてしまう。キノコの kaeng (kaeng het) の材料は、タケノコの kaeng (kaeng no, mai) と少し違う。主な材料であるキノコの他に、pla daek (魚の塩辛)、nam pla (魚醤、なければ省略可能)、生唐辛子、味の素、塩、ここまではタケノコの kaeng と同じだが、yanang の葉や khao bu'a (水を吸わせた白米) は入れず、酸味を加えるために phak om ep (phak sa haep と呼ばれるツル性の草本植物、*Cissus* sp.) や、タマリンドの果実や葉を入れる⁶⁴。

キノコは豊富な種類があり、しかも、代表的な「森の幸」と認識されているにも関わらず、タケノコほど料理法は多くはない。het bot が乾燥保存できるのを除きタケノコのような保存や加工の方法もない(het bot を乾燥保存する人は希で、それも売るためである)。一つの理由として、タケノコがシーズンを通じて、継続して安定的に供給されるのに対し、キノコは、シーズン中でも、断続的にしか出ないので、いろいろな料理法を考えるまでもない、つまり、kaeng だけで飽きるほど続かない

⁶⁴ キノコの kaeng に酸味を付けるには phak om ep の方がよいという。ある村人曰く、「キノコは森のものだから、酸味も森から採ってきた phak om ep と相性がよい。」逆に、カボチャなど栽培植物が入る場合は、タマリンド(やはり栽培植物)の方がよいと言う。ただ、タケノコの kaeng の場合、栽培種でも野生種でも調理法や他の材料は全く同じで、このような区別はない。キノコはゴンカム村では野生種のみなので、同様の対比は出来ないが、このほか、野獣や魚など、キノコ以外の野生の食物の調理にも、このような区別はない。実際には、味覚の相性の良し悪しのだろうが、それを「森のもの同士、栽培したもの同士相性がよい」と説明する仕方が興味深い。森林を初めとする自然資源に大きく依存し、日常での自然との関わりも非常に深いにも関わらず、このような「自然(=森)」と「人間(=栽培)」を区別する思考も一部に存在するのである。

ことがあるだろう。「保存」に関しては、キノコそのものの性質もあるだろうが、保存するという意識がそもそも薄い。

3-2-3. キノコの採集

タケノコと同じく、キノコの採集にも、殊更に定まった規則や手順はない。「キノコ採り」に森へ行く以外に、何かのついでに採ってくる。しかし、タケノコと違ってシーズン中いつでも生えている訳ではない。最初、牛追いやタケノコ採りで森にいった際、たくさん生えているのを見つける。「キノコが出ている」という情報は、瞬く間に村中に伝わり(見つける村人が一人きりということはありません)、村人たちはキノコ採りに出かける。

森を歩いていると、たくさん生えていなくとも、1、2本のキノコが生えているのに出会うことがある。そのようなごく少量のキノコもカゴに入れて持ち帰る。タケノコの *kaeng* に一つだけキノコが入っていることもたまにある。

どこへ採りに行くのか

偶然に出会う場合は別にして、「キノコを採る」という腹積もりなら、ある程度決まった行き先がある。

表 6-9 は、表 6-4 と同じ女性 11 人に、「キノコ採りによく行く場所」を聞いたものである。

タケノコの時よりもばらつきが少なく、Phu Sanaen 方面、とりわけ、Phu Sanaen 山の上 (Lang Sanaen) へ行くというのが圧倒的に多かった。Phu Sanaen を含め、この付近の山の多くは、砂岩の岩盤が露出したもので、てっぺんは平らになっている。「山の上」とはこのてっぺんのことである。この岩山、Phu Sanaen は、ほぼ全山が岩がちな土壌で、樹木がまばらな *ba* と呼ばれる疎林や灌木が点在する岩場である。すでに述べたように、ここはキノコがよく出る。集落から程近いこともあり (1km 弱)、多くの村人は、「キノコ採り」と言えばここへ行くのである。

経済的側面

キノコは、タケノコと違い、販売されることは少ない。1998 年から村外の商人が買い付けに来始めたばかりであり、それ以前は全く自家消費だけだった。タケノコのような保存方法がなく、採れる量もタケノコに比べれば少ないからであろう。ちなみに、表 6-9 の 11 人中、98 年に販売したと答えたのは二人だけだった。

販売目的での「キノコ採り」があまり一般的でないこともあり、一回の採集量は多くても1、2回の料理(kaeng het)分、重さで1kgから2kg、肩から下げるカゴに半分から一杯である。販売目的の「キノコ採り」では、仲買の商人があらかじめ配っておいたビニールの袋に入れる場合もある。この場合、一回の採集量は最大10kgまで可能となる。先に述べた「キノコを売る」と答えた二人の内、一人がこの方法だった。もう一人は普通にカゴを下げて採りに行き、自家消費分を除いた残りを売ったという。彼女の場合、一回の採集量は最大でも3kgほどである。

その他

採集に行くのは、主に女性である。女性達は、近所の友達同士で連れ立って行く。資源の在処や、種類についての知識は、タケノコ同様、誰にでも開放されている。

キノコの場合、毒キノコがあるので、見分け方の知識は、タケノコよりも高度なものである。余所からの新参者(多くは婚姻に伴う移入)でも、近隣の村の出身者だから、基本的なことは知っている。村で育つ若者は、年長者と森を歩く機会に教わりながら身に付けて行く。

3-2-4. キノコの価値付け

タケノコの項で述べた基本原則、つまり、「自然が与えるものを食べるだけで、より好みはしてられない。しかし、たくさんあるときには、好みに応じて選び取る」ということは、キノコについても当てはまる。それぞれの村人は、よりおいしいキノコの状態やキノコの種類についての好みを持っている。

まず、どの種類にも共通することとして、まだ笠が開いていない、やや未熟なもの(「chum」と言う)の方が美味だとされる。タケノコと同じように、このようなキノコは「ngam」(美しい)と言われる(写真6-6)。

このほか、種類ごとの味の違いがタケノコよりも大きいので、人によって好みの種類が違う。表6-10は各種類毎の味の特徴を示す。整理すると、「ho,m」(香りがよい)、「wan」(甘い)の有無になる。もちろん、同じ「ho,m」といっても、種類ごとに匂いは違うし、「wan」と言っても同じ甘さではない。「ho,m」でも「wan」でもない種類(「chu't」(味が薄い)と表現する)でも、何の味もない、と言うわけではなく、独特のおいしさがある、と村人は説明する。

表6-9の11人に、好みのキノコの種類とその理由を聞いたのが表6-11である。het khai と het ko,が多くの人に好まれているが、違う種類を好む人もいるし、全くキノコは嫌いだという人もいる。

これはあくまで好みの問題である。共有される価値づけではない。だから、「あなたは、どの種類のキノコが好きか？」ではなく、「どの種類のキノコが美味しい？」と村人に尋ねたら、「人によって違う。」とか「それぞれ美味しい。」という答えが返ってくる。また、複数の村人に同時にインタビューしている時に、各々の村人の好みのキノコの種類が違う場合にも、お互い黙って聞いているだけで、「どの種類のキノコが美味しいか」の談義が起こることはない。しかし、写真などを示して、「これは、何という種類のキノコか」という話になると、口々に、「これはここがこうだから何々という種類だろう。」とか「いや、そうじゃない…。」と言う風になる。つまり、客観的事実については議論し合うが、好きなキノコの種類のように、各人の好みについては、互いに無関心、無干渉なのである。これも、前章のタケノコを巡る価値の議論で述べたのと同様の、「独立心が強い」、「他人に干渉しない」といった社会的特徴の現れだろう。

4. キノコとタケノコ:「森の農民」への恵み

4-1. 利用の共通点と違い

以上、述べてきたようなキノコの利用とタケノコ(タケ)の利用の共通点と相違点を整理してみよう。

まず、タケノコ(タケ)には、非常に多様な利用法があった。生のまま、料理の材料にするときの料理法も複数あり、さらに、**no, mai som** などに加工もできる。食用以外にも、様々な生活用具の材料にも使われる。反対に、キノコは、豊富な種類があるにも関わらず、食用だけで、**kaeng** 以外の料理法・加工法とも少ない。これは、タケノコが雨期の間中、安定的に供給されるのに対し、キノコは、不定期にしか採れないからではないかと思われる。

採集行動自体は、販売目的の採集が一般的なタケノコの方が大量に採られることを除き、両者の間にほとんど違いはない。多くは女性が従事し、集団で採りに行く。ただし、「タケノコ採り」「キノコ採り」に行く以外にも、他の目的で森へ行く時について採ってくることもあり、特にこの場合は、男女を問わないし、一人のこともある。

資源の在処に関する知識は、一切秘密にされることはなく、例えば筆者のようなよそ者に対しても開放される。村人は、このような森の資源は無尽蔵だという認識を持っている。キノコやタケノコについては、村人皆が採れるだけ(必要なだけ、もしくは労働力の続く限り)採っても、尽きることはなく、競争を押さえるため、もしくは資源を持続的利用のために資源採取に何らかの規制を加

える必要は認めない。

資源の価値付けには、村人の間である程度共有されている公準のようなものと、各人の好みによるものがあった。後者のような、人によって違う、共有されない価値を統一して行こうという動きは見られない。個々人のレベルで見れば、自分の好みを他人に認めさせようとする意志が薄いのである。更に言えば、前者のような、共有された公準と見えるような価値も、人々を束縛するものではなく、各人の好みが一致しているだけとも考えられる。

4-2. 食生活の中での意義

4-1 でも改めて確認したが、タケノコ(タケ)は、利用される量の上でも、利用法の多用さの上でも、キノコを凌駕する。客観的に見れば、村人の生活文化に占める重要度はタケノコ(タケ)の方がはるかに大きいと言わざるを得ない。にも関わらず、冒頭にも述べた通り、森からの採集に依存して暮らすことを「ha het ha no, mai(キノコを探し、タケノコを探す)」と言うように、村人達は、キノコとタケノコは共に森の幸の代表として、いずれ劣らぬ価値を認めている。なぜだろうか。

一つの理由として、単一で *kaeng* の主たる材料になりうる数少ない植物性の食材だ、ということが挙げられる。植物性の食材で他に *kaeng* の主な材料になるのは *khi lek* (*Cassia siamea*) と *bo,n* (サトイモ科) で両者とも年間を通じて容易に得られるが、キノコやタケノコに比べ、食味が劣るのでそれほど好まれない。つまり、植物性の食材のなかでこの二つだけは、肉や魚に伍す(全く同等とまでは言えないまでも) 食材なのである。他の様々な野生植物の中で、何かのついでではなく、「キノコ採り」「タケノコ採り」という様にわざわざ採りに行くのはこの二つだけある。

しかし、この両者が共に村人にとって重要な食材だとしても、雨期の期間中、常に安定的に供給されるタケノコと、不定期にしか出ないキノコの持つ役割は同じではあるまい。キノコが出ている時期には、タケノコも出ている。理屈の上では、不規則にしか出ないキノコなど全く当てにせず、タケノコだけに依存して暮らすことも可能である。

村人に次のように質問してみた。「キノコが出ている期間は、なぜ皆、キノコ採りに行くのか。タケノコだって出ているではないか。」村人はこう答えた。「別に、キノコが出ている期間でも、タケノコを採りに行ったっていい。その時々気分次第で、キノコが食べたければキノコを採りに行くし、タケノコが食べたければタケノコを採りに行くだけだ。」要するに、何を採ってきて食べるかは、当人の好みの問題だ、と言うのだ。

一年の内、キノコの出る期間が実際に何日あり、村人各人がその内の何日間キノコ採りに行く

のかを示すデータは現在のところ、筆者の手元にはない。しかし、表 6-11 の女性 11 人の中で「キノコ採りに行かない。」と言う人はいなかった。「自分自身はキノコは嫌いだが、家族のために採りに行く」という人すらいた。つまり、ほとんどの村人は、キノコが出る時期には、出ている間中毎日ではないにせよ、キノコ採りに行くのだと推測できる。キノコが好きで、キノコを食べたいと思って採りに行くのである。

では、村人達はキノコがとりわけ好きで、キノコは村人達にとって特別なごちそうなのだろうか。例えば、「キノコとタケノコどちらが好き？」という問いに対して、「どちらも好き。どちらも美味しい。」という答えが返ってくる。

こう考えると、キノコの持つ意義というのは、食物の多様性の確保ということになる。長い雨期の間、毎日ひたすらタケノコばかり食べておれば、飢え死にすることはない。しかし、飽きる。タケノコにはいろいろな料理法があるが、それでも毎日続くと飽きる。キノコはマンネリを打ち破り、食卓に変化を与えるという意味で貴重な森の恵みなのである。

5. キノコとタケノコの利用に見る「森の農民」の文化

本章では、タケノコとキノコという二種類の自然資源の利用を論じてきた。代表的な「森の幸」だとはいえ、たった二種類である。だが、これだけでも、日常生活のなかでの何気ない自然と人間との関わりが、様々な文化を生み出す基盤となっていることが判る。

最も基礎的な部分、言わば扇の要は、キノコやタケノコ(タケ)に関する様々な知識である。出る時期や場所、気候条件といった生態に関するものから、各種類の分類と種類ごとの特徴、利用法に至る各段階で村人は実に豊富な知識を持っている。このような知識は、当然、単にタケノコやキノコの採集・利用に止まらず、例えば huai 沿いはタケノコがよく生える、とか、ba と呼ばれる樹木がまばらな森林にキノコがよく出る、というように、地形や土壌など、広く自然環境全般の認識と不可分である。

このような、人と自然の関わりは、人と自然の関係に止まらず、人と人の関係、つまり社会的関係とも密接に絡みあう。資源の採取についての規制が全くなく、資源についての知識も開放されていることや、資源の価値付けについての規格がなく(市場価値は別にして)、「個々人の好み」に任されているように、個人の独立を重んじる一方、親しいものの集団で、半分遊び感覚で採集に行くのを好むことなどは、社会的な特徴、あるいは「雰囲気」をよく現わしている。また、採集に行くのが主として女性だということと、村人自身による理由付けは、東北タイでのジェンダーについ

ての意識を反映している。このような社会的側面との関連は、「いくら採ってもなくなる」という自然認識によるところが大きい。そのような社会的特徴、「雰囲気」が、自然に関する知識の形成や伝達に影響を与えていることも事実である。

このような、キノコやタケノコの採集・利用に露な文化は、自然との日常的接触に支えられている。自然に関する知識は、一緒に森を歩きながら伝授・習得される。このことは、さらに「良質なものは美しいもの」という、物質的価値と表裏一体の美的価値にまで及ぶ。日々、経験に裏付けされた「目」でタケノコ、キノコを選び取り、それを実際に食べることにより再確認（もしくは修正）されるという循環がそのような文化を支えているのである。

6. まとめ

キノコとタケノコ、両方とも、東北タイだけでなくアジア各地で様々な文化、社会で利用されている。しかし、その利用の仕方を子細に観察すれば、地域ごとの特徴が見えてくる。言うまでもなくこれは彼らと自然との日常的なかわりから生まれてきたものである。

人々が志向する生活のあり方や、それを元に実際にどのように自然環境や、そこに含まれる個々の動植物などと関係を取り結んで行くのかは、地域により社会により異なる。これを一つの文化と捉えるならば、その担い手は、人だけでなく、その周りにある様々な生き物やモノ、人を取り巻く環境全般を含めた総体と言うことになる。本章では、キノコとタケノコ(タケ)を軸に、そのような人間と環境の両者によって形成される文化の在り方の一例を示した。もちろん、東北タイの、もしくはゴンカム村の人々と自然との関わりは、キノコとタケノコが全てではない。キノコとタケノコは、主要なものではあるが、一断面に過ぎないこともまた事実である。キノコやタケノコ以外の様々な植物、動物、魚類、ムシ…、それぞれに濃密な関わりとそれに基づく文化を見つけることが出来よう。

近代以前より流動的な社会で、歴史的にも幾多の変遷を遂げてきた東北タイという地域、ラオ系社会、そのいずれをとっても、村落社会を閉じたものと捉えることは不可能であり、人間と自然が織り成す文化も、そういう波に揺られて出来たものであることを忘れてはならない。増してや、人やモノ、情報の往来が加速度的に増して行く現代にあつて、これまで述べてきたような状況が、将来、どのように変遷して行くのかは全く予断を許さない。この点は今後の課題である。

表6-1. ゴンカム村で見られるタケの種類

現地名	学名	野生/栽培
mai rai	<i>Gigantichloa albociliata</i>	野生
mai bo,ng	<i>Bambusa natans</i>	野生
mai sang pha	<i>Bambusa</i> sp.	野生
mai lai lo,	<i>Gigantochloa nigrociliata</i>	野生
mai hia	<i>Cephalostachyum virgatum</i>	野生
ya chot	<i>Arundinaria ciliata</i>	野生
mai po,	<i>Dendrocalamus giganteus</i>	野生
phai nam	<i>Bambusa burmanica</i>	栽培
phai sang kham	<i>Dendrocalamus latiflorus</i>	栽培
phai sang phai	<i>Bambusa nana</i>	栽培
phai pa	<i>Bambusa arundianacea</i>	野生

表6-2. 標準タイ語での呼称（‘mai〜’と呼ばれるもの）

現地名	標準タイ語名
mai rai	phai rai
mai bo,ng	phai bo,ng
mai sang pha	
mai lai lo,	phai lai lo,
mai hia	phai hia
ya chot	phai chot
mai po,	phai po,

表6-3. 各種類のタケノコの季節とよく採れる場所

現地名	食べる時期(月)	場所
mai rai	6 to 11, 12(naen)	小川沿い、森
mai bo,ng	6 to 11	小川沿い
mai sang pha	8 to 10	山、崖
mai lai lo,	7 to 10	森
mai hia	食べない	山
ya chot	7 to 10	山、ba
mai po,	8 to 10	山、崖
phai nam	4 to 6	栽培
phai sang kham	食べない	栽培
phai sang phai	7 to 10	栽培
phai pa	6 to 10	メコン川沿い

表6-4. タケノコ採りの場所
 *インフォーマントは全て女性である。

インフォーマントNo.	場所	理由
1	Huai Don	多い
2	Huai Yae No,i	水田(自分の)から近い
3	Hung Luang方面の道	多い
4	Phu Po,ng lam	多い
5	(1)Phu Po,ng lam、(2)水田近く	(1)多い、(2)近い
6	村の東西の小川沿い	品質がよい
7	集落近く	近い
8	集落近く	近い
9	Huai Don	多い
10	小川沿い(方角限定せず)	多い
11	Huai Don、Huai Yae No,i	多い

表6-5. 好みのタケノコの種類
 インフォーマントは表4と同一、全て女性。

インフォーマントNo.	好みの種類	理由
1	no, mai rai/ no, mai chot	苦くない
2	no, mai rai	苦くない
3	no, mai rai	柔らかい
4	no, mai rai	味がよい、苦くない
5	no, mai rai/ no, mai chot	苦くない、香りがよい、甘い
6	no, mai rai	苦くない、甘い
7	no, mai chot	
8	no, mai chot	香りがよい
9	no, mai rai	香りがよい
10	no, mai rai/ no, mai chot	柔らかい
11	no, mai rai	

表6-6. タケ材の利用法
 「y」は使用可能、空欄は不可を示す。「備考」で示した材の特徴は、空欄の利用法で使用不可の理由となるものである。

タケの種類	利用法	備考
野生種	mai ban hap (担ぎ棒) kradon (平ザル) fa (編んだ板) huat (モチ米を蒸す網) kho,ng (ビク) ton pia 柄 (ホーキなど) krada (カゴ) krathip khao baet to khao	
mai rai	y y y y y y y y y y y(1)	(1)臨時(森の中で必要な時:美しくない)。
mai bo,ng	y y y y y y y y y y y(1)	(1)臨時(森の中で必要な時:美しくない)。 量が少なく、あまり使わない。
mai sang pha	y y	柔らかくない。節 (pong)が短い。
ya chot	y	細い、短い。
mai lai lo,	y y y y y y y y y y y(1)	(1)臨時(森の中で必要な時:美しくない)
mai hia	y y	細い。
phai pa	y y	(メコン川沿い)にしかないのでほとんど利用されない
mai po,	y	柔らかくない。節 (pong)が短い。
栽培種		
phai nam	y y y y y y y y y	柔らかさ足りない。
phai sang kham	y y y y y y y y	節が短い。
phai sang phai	y y	柔らかさ足りない。

表6 7. ゴンカム村の食用キノコ

現地名	学名
het puak	<i>Termitomyces</i> sp.
het than	<i>Russula densifolius</i>
	<i>R. nigricans</i>
het la ngok	<i>Amanita</i> sp.
het khai (phon)	<i>Russula delic</i> a
het na mak	<i>Russula emetica</i>
het ko,	<i>Russula rosacea</i>
het kha	<i>Lactarius flavidulus</i>
het sai	<i>Russula alboareolata</i>
het bot	<i>Lentinus</i> sp.
het pho,	<i>Astraeus hygrometricus</i>
het yang	<i>Lactarius volemus</i>
	<i>L. hygrophoroides</i>
het phu'ng	<i>Boletus</i> sp.
het lang lae	<i>Russula cyanoxantha</i>

表6 8. 各種類のキノコが出る季節

現地名	期間(月)	
het puak	5 to 9	
het than	9 to 10	年に一度
het la ngok	9 to 10	年に二、三度
het khai (phon)	5 to 6, 8 to 9	
het na mak	雨季	年に一度、二週間くらい
het ko,	9 to 10	
het kha	10	年に一度、一ヶ月くらい
het sai	11(雨季明け後)	年に一度、二週間くらい
het bot	雨季～12	
het pho,	4 to 5	雨季初め
het yang	雨季	
het phu'ng	9 to 10	年に二、三度
het lang lae	6 to 12	

表6 9. キノコ採りの場所
インフォーマントは表6 4、表6-5と同一の女性である。

インフォーマントNo.	場所	理由
1	Lang Sanaen	多い
2	Lang Sanaen	多い
3	Phu Sanaen、Phu Po,n lam方面	多い
4	Phu Sanaen	多い
5	Phu Sanaen	多い
6	Phu Sanaen、Phu Lueang	多い
7	baやphonのある所	多い
8	Phu Sanaenとその向こう	多い
9	Phu Sanaen	多い
10	Phu Sanaen、Phu Po,n lam	多い
11	Phu Sanaen	多い

表6 10. 各種類のキノコの味の特徴

現地名	味の特徴
het puak nam kaeng	ho,m
het puak pi	ho,m/ wan
het puak chit	ho,m
het puak fai	ho,m, wan
het than	chu't
het la ngok	chu't
het khai (phon)	ho,m (生の中から独特の匂い)
het na mak	chu't
het ko,	ho,m, wan
het kha	hu'ng hu'ng
het sai	ho,m/ wan
het bot khao	ho,m
het bot din pok	ho,m
het bot (thamada)	ho,m
het pho,	ho,m
het yang	ho,m
het phu'ng	ho,m
het lang lae	chu't

表6 11. キノコの好み
インフォーマントは表6-4、表6-5、表6-9と同一の女性である。

インフォーマント	好きなキノコの種類
1	het khai/ het ko,
2	het la ngok/ het puak
3	het khai/ het ko,/ het sai
4	het khai/ het ko,
5	het khai/ het ko,
6	het khai
7	嫌い(家族のために採るだけ)
8	het la ngok
9	het ko,
10	het khai/ het puak/ het ko,
11	het khai/ het ko,



写真 6-1. 水田脇の休み屋でタケノコを煮る(no, mai tom)

このような竹材を多く用いた建物は、現在、ほとんどなくなった



写真 6-2. no, mai som を作るため、タケノコを細く刻む



写真 6-3-1. 「美しい」タケノコ



写真 6-3-2. 「美しくない」タケノコ

左の 4 本は節が詰まっているため、右の 2 本は細く貧弱なため「美しくない」とされる。

写真 6-3-1、6-3-2：タケノコは官吏が村を訪れた際、近隣村で購入し持ち込んだ (mai rai)。



写真 6-4-1. krada(肩から下げるカゴ)



写真 6-4-2. krathip khao(蒸したもち米を入れる櫃)



写真 6-5. ゴンカム村で採れるキノコいろいろ

左上:het than

右上:het ko,

左下:het la ngok

右下:het sai

右端のペンの長さは約 10cm。



写真 6-6. 笠の開いたキノコ(右)と、まだ開いてないキノコ(左)

開いてないほうが味が良く「美しい」と言われる。

共に、het ko。

第7章 森を食うことで、森を守る

ここでは、まず、これまでの各章の議論を整理し、得られた知見を下に、いわゆる「囲い込み」に代わる、地域住民の暮らしや文化に根差した自然保護の可能性を考察する。もって本論文の結論としたい。

1. 「森を食う」ことで活きる文化

本論文では、3章から6章までで、村人と自然との日常的な関わりから生起する文化の諸相について論じた。まず、各章の主要な論点を整理してみる。

1-1. 村人の環境認識

まず、3章では、自然環境の分類や認識を論じ、以下の諸点を明らかにした。

1) 森の分類には、樹木の密度と、利用や所有形態という二つの基準があった。前者では、各カテゴリー間の境界は不明瞭で、カテゴリー内には生態的多様性が残されている。反面、後者では、明確な定義と境界線を持つ一方、境界内の自然環境は無視、捨象される。

2) 村人による自然環境の認識には、日常生活での自然環境との関わりに基づく、線的で連続的な様式と、土地の権利関係に基づく鳥瞰的な様式がある。この両者の状況に応じた使い分けは、村人が描いた二種類の地図に現れていた。

3) 村人は、tho,t と呼ばれる、具体的な生態環境との関わりと不可分な距離の認識システムを持っている。これは、共通の経験を持たない人や、他の場所に当てはめることはできない。

以上の3点が示すのは、村人の環境認識の二重性である。自然環境での対象との一対一の関係では、対象と自己を直線的、連続的に把握する「つながりの論理」が際立つ。一方、土地所有や社会関係の次元では、境界線を重視する「区切る論理」が用いられる。この両者は、文脈に応じて使い分けられる。

このような認識の二重性は、従来、省みられることがなかった。従来の保護制度を巡る議論では、「囲い込み」か、それに対する地域住民の「権利」擁護かの二者択一であった。これは、「どこで区切るか」を巡る攻防である。「区切る論理」だけに注目し、「つながりの論理」は一切、省みられていない。このような議論の進行と、それに伴う制度化は、「つながりの論理」を抑圧し、人と自然をつなぐ地域の文化の基礎を崩すことになりかねない。

1-2. 野生植物利用のあり方

4 章では、野生植物利用の知識に着目した。特に、知識の個人差の観点から、以下の諸点を明らかにした。

1) 多数の村人が共有する知識は、日常、頻繁に利用されるものである。これは、村人の持つ知識全体の極一部である。

2) 食用のように、多くの村人が頻繁に利用する知識でも、利用部位や用法の微妙な違いがあり、共有度を下げる要因となる。

3) 普段、あまり用いられず、共有度も低い知識では、各人が客観的に「知っている」か否かではなく、「有用と評価する」か否かが、差異の要因になる。

4) 薬用については、薬草医の専門知識と、村人の「普通」の知識とは重ならない、別立てのものである。前者は、教科書により学習された「書物による知」であるのに対し、後者は、日常の経験から得られた知識である。

以上のことが浮き彫りにするのは、村人たちの民俗知識が動態的な性格を持つことである。

近年、持続的農村開発や遺伝資源の観点から盛んに行われている民俗知識の調査では、成果として「有用植物リスト」が示される。しかし、現実には、多くの人々が共有する知識は、その内の一部に過ぎない。村人の知識の構成は、時々の状況により、「有用」と評価するか否かによって柔軟に変化する。序論でも触れたが、「先住民」などの、在地の民俗知識を活かした自然保護を模索する動きがある。一見、地域住民本位と見えるこのような試みは、知識だけを切り離して制度化、固定化することに繋がりがかねない。民俗知識は、具体的な人と自然との関わりと不可分である。民俗知識の価値を本当に尊重するなら、知識そのものの制度化、固定化ではなく、その基盤である人と自然の日常的な関わり、「つながり」が保たれるような施策が必要であろう。

1-3. 食材採取と利用の実態

5 章では、食材採取と料理から、村人の自然資源利用の実態を考察した。その結果、以下のような特徴が明らかになった。

1) 村で見られる料理法の特徴は、炒め物がなく、ココナツミルクを用いないことと、生のまま用いる食材が多いことである。村人の味覚の志向も、脂っこいものを好まず、生の香草の持つ強い香りや苦みを好む。このような料理や味覚の特徴は、周囲の自然環境から得られる食材に適合している。

2) 雨季と乾季の季節変化への対応は、時々で得られる食材の中から選択するというものである。特に、雨季に大量に採れるタケノコを、食物の乏しくなる乾季のために貯蔵しないことは、この態度を鮮明に示している。

3) 食材採取の行動は、「次回の食事」を念頭に置いた具体的、短期的サイクルで行われる。一度の料理に必要な十分な量を採取し、想定した料理に必要な香草類などもセットで採集される。

4) 村人たちは、天候や気温といった自然条件の変化に不断に注意を払い、得られる食材を予測、採取の計画を立てる。安定して得られる、計算可能な漁労や採集と、確率の低く、遊びの要素も併せ持つ狩猟とをバランスよく組みあわせている。これらにより、得られる食材の選択肢を広げ、食事の多様性を確保している。

このような諸点は、「自然に従って生きる」ことへの村人の志向を示している。自然環境からの資源採取は、このような日常的な相互作用の連続である。自然保護と地域住民の資源利用をめぐる従来の議論は、専ら、採取される資源の量や、それを規制する慣習的制度に着目してきた。しかし、そのような外形ではなく、この章で明らかにしたような、資源採取を特徴づける、文化や社会的背景といった、内的な論理の探求が必要であろう。

1-4. 人と自然の関わり方:キノコとタケノコを素材に

6章では、3章から5章までで論じた、人と自然の関わりから生まれる文化の諸相を、村の野生植物利用の基幹となるキノコとタケノコの利用を巡って統合的に記述した。タケノコやキノコの生態や利用法についての知識や技術の他、特筆すべき点は以下の通りである。

1) タケノコやキノコの採取は「簡単な仕事」で、女性に向くと考えられている。また、タケノコやキノコの知識については村人の間で議論されるが、個人的な好みをめぐる議論はされない。これらの点は、ジェンダーについての意識や、「他人に干渉しない」という社会関係の特質を反映している。

2) タケノコは、節の詰まったものや細く貧弱なものは、美味しくないとされる。キノコは、笠の閉じたものの方が、開いたものより美味しいとされる。各々、食味のよくないものは、「美味しくない」とされ、よいものは「美味しい」と言われる。食味の善し悪しという品質が、美的感覚に結びついているのである。

3) タケノコは、雨季の間、絶え間なく得られる。また、タケ材として、生活用具の材料にもなる。日常生活の根幹を成す植物である。一方、キノコは、断続的にしか生えない。食用以外の利用法もない。生活に占める意義は、タケノコ(タケ)の方が断然大きい。にも関わらず、村人が自然に依

存した生活を「キノコを探し、タケノコを探す」と表現するように、キノコにも大きな比重が与えられている。タケノコ中心の食事に、多様性を与える食材として重視されているのである。

1-5. 「森を食う」人々の文化のあり方

このように、特定の植物の採取・利用が、植物や自然環境についての知識や利用の技術、美的感覚、社会関係、という村人の生活の様々な局面と関わっている。3章で示した「つながりの論理」が、4章、5章で論じた民俗知識のあり方や、実際の資源採取・利用、さらに、従来、自然とは切り離されて論じられてきた社会のあり方とも連動していることがわかる。資源をめぐる社会関係や管理制度を論じる上で、その植物なり動物と人々が、どのように「つながって」いるのかという視点が不可欠であることを改めて確認することができる。

このような、人と自然を「つなぐ」文化は、日常生活での両者の不断の関わりによって創られ、維持される。序章で述べたように、「森を食う」とは、焼いて農地にするだけではない。また、単に胃袋に入れるだけでもない。一見、物質的欲求の充足を目的としかに見える狩猟や採集といった生業活動のなかにも、遊びの要素もある。自然環境からの食材採取も、単に空腹を満たすだけでなく、味覚や、料理に多様性を持たせることで生活に潤いを与えている。それら全てを含めて、村人の暮らしは「森を食う」ことである。

「森を食う」にも、多様なやり方がある。農耕は、一見、森と対立する「反自然」であるかに見える。しかし、水田の中にも樹木を残し、幼芽や果実を食べる。カエルや魚を捕まえる。このような多面的な水田のあり方は、むしろ自然の一部と言えるだろう。日々の生業活動を軸に、人と自然の関わりが形成する文化の領域は広く、かつ深い。このような文化のどの部分も、日常の具体的な時間の流れの中での、具体的な自然との関わりと不可分なのである。村人の生活世界は、そのような具体的な時間と事件で構成され、その一瞬一瞬に文化が顕在化する。

森や自然環境、その中の草木虫魚の一つ一つに至るまで、文化に結びつかないものはない。人間の生活から切り離し、何も手をつけずにただ保護するという発想は異様である。「いかに食うか」の体系の中で「食ってはいけない」空間はありえない。このような、人と自然が形成する文化の動態は、過去の遺物ではない。2章で述べたように、近代化や、国立公園による制約という、同時代の状況下で、村人たちは、このような生活を選択したのである。

2. 森を食うことで森を守る

2-1. 森を囲う論理

村を取り巻く国立公園は、原理としては、村人のいかなる「食い方」をも認めず、村ごと排除するものだった。村人は、それに対抗して、保護区という異質な空間の侵入を食い止め、自らの生活を守るべく線引きを要求するのである。

実際、村人自身も、国立公園からの除外申請という、「線引き」を行っていた。これは、国立公園による圧迫から生活を守ろうとする態度である。このような森を囲う論理は、村人对国家の社会関係の表現であり、自然とのつながりから導き出されるものではない。「囲い込み」の修正の試みとして、一定の地域住民の利用を認める試みがされている。タイでも、共同体林を推進する動きはある。しかし、これらも、序論で論じたように、基本的に、自然生態系と人間社会を互いに切り離されたシステムとして捉えている。つまり、「区切る論理」しか見ていない。人と自然の間に、いかなる「つながりの論理」があるか、そこから生起する文化はいかなるものかには無関心である。「区切る論理」を強調し、政治的に対抗する動きが強まれば、「つながりの論理」は軽視、抑圧されるだろう。そうなれば、上で述べたような、人と自然の「つながり」が形成する文化は瓦解する。

また、仮に、そのような妥協による線引きをし、残された「保護区」で厳格な取り締まりを行い、村人の一切の関わりを排除すれば、どうなるか。過去の事例が示すのは、村人による保護区の破壊である⁶⁵。「つながり」を否定し、設定された境界線は、政治的緊張の最前線である。「食っては行けない」空間は、村人にとって無価値である。見境のない収奪や、本来「食える」空間から村人を排除するシステムへの攻撃を抑えることができるのは、銃口しかない。

2-2. 多面的で多様な文化の尊重とすみわけ

古川[1998]のいうように、近代は、かつてないほど狂暴な「生態征服」の時代だった。近代の科学的思考による自然の囲い込みは、自然環境に根差した文化の多様性を押しつぶし、貨幣で計算可能な抽象的「資源」一色に塗りつぶす。「つながりの論理」が、外部の圧力と村人による対抗という「区切る論理」の渦に飲み込まれ、自然との関わりに立脚する多様な文化は、足元から突き崩される。しかし、近代を全否定もできない。近代科学は、在地の文化を否定しない範囲の「道具」に徹するべきであろう。

⁶⁵ 序論でも触れた、ペルーソによる、インドネシアの森林政策と、住民の抵抗についての歴史研究が示す通りである[Peluso 1992]。タイのカオヤイ国立公園の管理計画でも、地域住民の理解の欠如と破壊防止のための予算・人員の不足を問題点として訴えている[RFD n. d. 68-70]。

ここで言う文化の多様性とは、生物多様性保全を巡る議論で想定されるような、「民族」を単位としたものではない。生き方や価値観の多様性である。同じタイ人、あるいはラオ(タイ=イサーン)人の中にも、様々な生き方の志向がある。ゴンカム村の村人たちのように、自然に囲まれて、金がなくても暮らしていける生活を望む人がいる。一方で、ナムテン村の村人のように、モノに囲まれた便利な暮らしのために、出稼ぎに行く人たちもいる。他地域を見渡せば、このほかにも、商品作物を栽培する開拓農民や、都市で商業に従事するものもいる。生業を越えて共通する文化はあろう。実際、彼らの多くは、森に囲まれ、自然から食物を得るのんびりした生活を好む。しかし、テレビや冷蔵庫を嫌悪する人もいない。

自由に森を伐開して農地を広げ、富を求める農民の姿は、「森林破壊者」と捉えられがちである。しかし、これまでに明らかにしてきたような森と親和的な文化もある。これは、例えば、嘉田らの「生活環境主義」が言うような、自然と濃密な関わりを保持していた伝統文化が、近代化により消滅した、という単純なものではない。この両者は、かつて、人口が少なく、森が無尽蔵にあった時代には併存可能だった。しかし、森林が稀少となり国家の管理が強化されるという環境変化により、この二つの文化は互いに矛盾し、同時に実現するのは不可能となったのである。人々は、それぞれの価値観に従って、あるものを採り、あるものを捨てなければならない。ただし、「捨て」られた価値は完全に否定され消滅するのではない。この潜在している文化に着目すべきである。「限られた森林」という新しい環境の下で、このような多面的な文化の諸相の調和を模索すべきである。

そのためには、自然環境と人間とが、どのような文化を築いているのか、という視点が根幹となる。森が残っている土地には、森を残した「食い方」がある。まずそのような在地の文化の尊重が出発点である。その後、もはや限りある稀少なものとなった森がなくなったら困るという認識を共有し、それぞれ、どのような「食い方」がよいのか、在地と外部の対話を行う。

例えば、ゴンカム村の場合、村人は金がなくても暮らせることを重視し、その時々自然に従って生きることを志向していた。このような環境を維持、増進してゆくために、なにが必要か。森林の豊かさが少しづつ失われてきていることは村人も把握している。その中で、米の収量を増やし、最低限の現金収入も得なくてはならない。新規開墾ではなく、現有の水田で収量を増やすため、あらゆる手段を試みなければならないだろう。激減した野生動物を少しでも増やし、小川、特に水源の汚染をなくして魚を増やすため、家畜の放牧にも制限が必要かもしれない。2章で述べたように、このような制限は、村社会の論理では困難である。だが、対話の上、村人達が本当に必要と認識すれば、不可能ではない。ただ、現状では、まだ対話が不十分で、自然の有限性に対する村人の認識が不足している。

一方、ゴンカム村とは異なり、森が残されていない、自然に依存した暮らしが困難な地域では、それに応じた方策が求められよう。貨幣経済が深く浸透した地域の人々が持つ潜在的な森との親和性を、調和のとれた形での復権を模索すべきだろう。既に各地で生起しつつある、アグロフォレストリーや複合農業は、その兆しとして示唆的である。

ある文化を共有していても、各人の価値観や置かれた状況により、発現形態は多様である。それぞれに応じた自然との「つながり」のあり方を認めるべきだろう。ここではじめて「区切る論理」が出てくる。多様な価値が互いに尊重し、共存するためである。様々な価値・文化の居場所を確保し、多様な自然との関わり方を保持することで、多様な生態系が守られるのではないだろうか。

参考文献

- Anonymous. 1997. *Ahan phak isan* (タイ語). Krungthep: Borisat Ton'or Grammy.
- Arbhabhirama, Anat *et al.* 1988. *Thailand Natural Resource Profile*. Oxford: Oxford Univ. Press.
- Atlan, Scott. 1990. *Cognitive Foundations of Natural History: Towards an Anthropology of Science*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bangkok Post* 1996 February 27. Panel to Draft New Community Forest Law.
- Berlin, Brent. 1992. *Ethnobiological Classification: Principles of Categorization of Plants and Animals in Traditional Societies*. Princeton, Princeton University Press.
- Bryant, Raymond L. 1992. Political Ecology: An Emerging Research Agenda in Third World Studies. *Political Geography* 11: 1.
- Buakamsri, Karuna. 1996. Balancing Ecology with the Human Touch. *Bangkok Post* 1996 Jun 2.
- Chanswangpuwana, Matchima. 1996. Community Forest Law: An Imperfect Solution for an Imperfect World. *Bangkok Post* 1996 May 8.
- Chanya, Waeuthinan ed. n. d. *Ruam kodmai saphayakonathamachat lae singwaetlom (phrom thidin lae laeng nam): prakop duai kodmai 22 chabap* (タイ語).
- Chazée, Laurent. 1999. *The People of Laos: Rural and Ethnic Diversities*. Bangkok: White Lotus.
- Chuntanaparb, L.; and Wood, H. 1986. *Management of Degraded Forest Land in Thailand*. Bangkok: Kasetsart Univ.
- Cleveland, David A and Murray, Stephen C. 1997. The World Crop Genetic Resources of Indigenous Farmers. *Current Anthropology* 38.
- Conklin, Harold. 1954. *The Relation of Hanunóo Culture to the Plant World*. Doctoral Dissertation, Yale University. (Mimeographed)
- Conway, William. 1988. Can Technology Aid Species Preservation? In *Biodiversity*, edited by Wilson, E. O. Washington: National Academic Press.
- Dearden, Philip *et al.* 1996. National Parks and Hill Tribes in Northern Thailand: A Case Study of Doi Inthanon. *Society and Natural Resources* 9.

- Eamwiwatkit, Walakkamon. 1997. Forestry Bill Attracts Wide Support. *The Nation* 1997 May 31.
- Ekachai, Sanitsuda. 1998. The Fight Is Far From a Result. *Bangkok Post* July 2, 1998.
- Ellen, Roy. 1988. Fetishism. *Man (N. S.)* 23.
1993. *Cultural Relations of Classification: An Analysis of Nuauulu Animal Categories from Central Seram*. Cambridge, Cambridge University Press.
- Food and Agriculture Organization (FAO). n. d. *Forestland for the People: A Forest Village Project in Northeast Thailand*. Rome: FAO.
- Ganjanapan, Anan. 1997. The Politics of Environment in Northern Thailand: Ethnicity and Highland Development Programs. In *Seeing Forests for Trees: Environment and Environmentalism in Thailand*, edited by Hirsch, Philip. Chiang Mai: Silkworm Books.
1998. From Local Custom to the Formation of Community Rights: A Case Study of Community Forestry Struggle in Northern Thailand. In *Proceedings of the Symposium: Human Flow and Creation of New Cultures in Southeast Asia*. Bangkok: Institute for the Study of Languages and Culture of Asia and Africa.
- Gilmour, D. A. 1995. Conservation and Development : Seeking the Linkages. In *Community Development and Conservation of Forest Biodiversity through Community Forestry*, edited by Wood, Henry; McDaniel, Melissa; and Warner, Katherine. Bangkok: RECOFTC.
- Hirsch, Philip. 1990. *Development Dilemmas in Rural Thailand*. Singapore: Oxford University Press.
1993. *Political Economy of Environment in Thailand*. Manila: Journal of Contemporary Asia Publishers.
- Hongthong, Pennapa. 1996. Panel Will Draft Law to End Forest Land Standoff. *The Nation* 1996 March 9.
- 1997a. Groups Still Split over Forest Bill. *Bangkok Post* 1997 May 23.
- 1997b. The Battle for our Forest Resources. *The Nation* 1997 October 7.
- Ingold, Tim. 1987. *The Appropriation of Nature: Essays on Human Ecology and Social Relations*. Iowa City: University of Iowa Press.
1993. Globes and Spheres: The Topology of Environmentalism. In *Environmentalism: The View from Anthropology*, edited by Milton, Kay.

- Keyes, Charles F. 1976. In Search of Land: Village Formation in the Central Chi Valley, Northeastern Thailand. *Contribution to Asian Studies* 9.
- Khanakamakan Prasangan Ongkon Phathana Ekachon (Committee of Integration of NGOs). 1996. *Kodmai pa chumchon: mit mai khong sangkhom thai* (タイ語). Bangkok: Ministry of Science, Technology, and Environment.
- Luangaramsi, Pinkaew. 1998. Reconstructing Nature: The Community Forest Movement and its Challenge to Forest Management in Thailand. In *Community Forestry at a Crossroads: Reflection and Future Direction in the Development of Community Forestry*, edited by Victor, Michael *et al.* Bangkok: Regional Community Forestry Training Center.
- Lévi Strauss, Claude. 1994. *The Raw and the Cooked: Introduction to a science of mythology*. London: Pimlico. (原著: Lévi Strauss, Claude. 1964. *Le Cru et le cuit*. Librairie Plon.)
- Makharabhirom, P. and Akhaha, T. 1996. Studies on the Development of Community Forestry, Agroforestry, and Forestry Extension in Thailand. *Bulletin of Tsukuba Univ. Forests* No. 12: 31-55.
- Ongrasoet, Pricha. 1998. *Pruksasat phun ban nai pa dong yai tambon srang tho noi ampho, hua taphan changwat amnat charoen* (Ethnobotany in Dong Yai Community Forest, Tambon Srang Tho Noi, Amphoe Hua Taphan, Changwat Amnat Charoen). Doctoral Dissertation, Kasetsart University. (Mimeographed) (タイ語)
- Ostrom, Elinor. 1990. *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action*. Cambridge University Press.
- Panya, Ophat. n. d. Pa anurak phuea pen laeng ahan lae samunphrai tuayang thi na sueksa nai phak tawanok chien nuea (Protected Forest as the Source of Food and Medicine: A Good Example in Northeast Region). In *Pa chumchon nai prathet thai*, edited by Royal Forest Department. Bangkok: Royal Forest Department. (タイ語)
- Pei, Shengji. 1987. Human Interaction with Natural Ecosystems: The Flow and Use of Minor Forest and Other Ecosystem Products of Phu Wiang, Northeast Thailand. In *Ecosystem Interaction in a Rural Landscape: the Case of Phu Wiang Watershed, Northeast Thailand*, edited by Southeast Asian Universities Agroecosystem Network. Khon Kaen: Khon Kaen University.
- Peluso, Nancy Lee. *Rich Forests, Poor People: Resource Control and Resistance in Java*.

- Berkeley: University of California Press.
- Phithakpol, Bulan *et al.* 1995. *The Traditional Fermented Foods of Thailand*. Bangkok, Institute of Food Research and Product Development, Kasetsart University.
- Phongpaichit, Pasuk. 1994. The Army Redistribution Programme in Forest Reserves: case study of active exclusion of poor villagers in Northeast Thailand. *Thailand Development Newsletter*, No. 26.
- Piper, Jacqueline M. 1992. *Bamboo and Rattan: Traditional Uses and Beliefs*. Singapore, Oxford University Press.
- Quinn, Rapin. 1997. Competition over Resources and Local Environment: The Role of Thai NGOs. In *Seeing Forests for Trees: Environment and Environmentalism in Thailand*, edited by Hirsch, Philip. Chiang Mai: Silkworm Books.
- Rachabandityasathan. 1996. *Het kin dai lea het mi phit nai prathet thai: chabap rachabandityasathan* (タイ語). Bangkok, Rachabandityasathan Chat Phim.
- Rajadhon, Phya Anuman. n. d. *Essay on Thai Folklore*. Bangkok: Duang Kamol.
- RFD (Royal Forest Department, Thailand). n. d. *Khao Yai National Park Management Plan 1987 1991*. Bangkok: RFD.
1982. *Raigan prachampi 2525* (タイ語). Bangkok: RFD.
1992. *Kan chamnaek khet kan chai prayot saphayakon lae thidin pa mai* (タイ語). Bangkok: RFD.
1993. *Thai Forest Sector Master Plan*. Bangkok: RFD.
- 1997a. *Khrongkan songsoem lae phatana pa chumchon nai phuenthi naewkanchon boriwen uthayan heang chat pha taem changwat ubonrachathani* (タイ語). Ubon Ratchathani: Ubon Ratchathani Provincial Forest Office, RFD.
- 1997b. *Forest Statistics of Thailand 1997*. Bangkok: Royal Forest Department.
- 1998a. *Raigan sarup phonkan patibatgan prachampi 2541 khrongkan songsoem lae phatana pa chumchon nai phuenthi naewkanchon (uthayan heang chat pha taem) changwat ubonrachathani* (タイ語). Ubon Ratchathani: Ubon Ratchathani Provincial Forest Office, RFD.
- 1998b. *Banyay sarup*. Pha Taem National Park Office, RFD.
- Ridmontri, Chakrit. 1997. Groups Slug it out over Forest Bills: First Public Hearing Held at

- Govt House. *Bangkok Post* 1997 May 16.
- Sawatphanit, Ko. 1990. *Isan mua wanwan* (タイ語). Krunthep: Samnakphim Borisat Phi Wathin Phaplikhechan Chamkat.
- Sayer, Jeffrey. 1991. *Rainforest Buffer Zones: Guidelines for Protected Area Managers*. IUCN.
- Somnasang, Prapimporn *et al.* 1986. *Natural Food Resources in Northeast Thailand* (タイ語). Khon Kaen: Khon Kaen Univ.
- Stevens, Stan. 1997a. The Legacy of Yellowstone. In *Conservation through Cultural Survival*, edited by Stevens, Stan. Washington: Island Press.
- 1997b. Indigenous People and Protected Areas. In *Conservation through Cultural Survival*, edited by Stevens, Stan. Washington: Island Press.
- Stevens, Stan ed. 1997. *Conservation through Cultural Survival*, edited by Stevens, Stan. Washington: Island Press.
- Stott, Philip. 1991. Mu'ang and Pa: Elite View of Nature in a Changing Thailand. In *Thai Constructions of Knowledge*, edited by Chitakasem, Manas and Turton, Andrew. London: School of Oriental and African Studies, University of London.
- Subhadhira, Sukaesinee *et al.* 1987. *Case Study of Human forest Interactions in Northeast Thailand*. Northeast Thailand Upland Social Forestry Project.
- Sukin, Kamol and Srivalo, Piyanart. 1996. Open Debate on Forest Bill Scheduled. *The Nation* 1996 August 20.
- Sundar, Nandini. 2000. Unpacking the 'Joint' in Joint Forest Management. *Development and Change* 31.
- Sutthisrisinn, C. 1986. *Farmers' Perceptions of and Attitudes toward the Development of Diversified Forest Rehabilitation in Northeast Thailand*. M. S. Dissertation. (Mimeographed) Los Banos: University of Philippines at Los Banos.
- Thailand Development Newsletter*, No. 34 (January – Jun 1998).
- Thiangburanatham, Wit. 1987. *Phochananukrom sat lae phu't nai mu'ang thai* (タイ語). Bangkok, Samnakphim Bamrungsan.
- Trankell, Ing Britt. 1995. *Cooking, Care, and Domestication: A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand*. Uppsala: Acta Universitatis Upsaliensis.

- Vallibhotama, Srisakara. 1997. *Aeng arayatham isan* (タイ語). Krungthep: Samnakphim Matichon.
- Vandergeest, Peter. 1996a. Mapping Nature: Territorialization of Forest Rights in Thailand. *Society and Natural Resources* 9.
- 1996b. Property Rights in Protected Areas: Obstacles to Community Involvement as a Solution in Thailand. *Environmental Conservation* 23: 3.
- Wasi, Prawese. 1998. Community Forestry: The Great Integrative Force. In *Community Forestry at a Crossroads: Reflection and Future Directions in the Development of Community Forestry —Proceedings of an International Seminar, held in Bangkok, Thailand, 17-19 July, 1997*, edited by Victor, M. et al.
- Western, David and Wright, R. Michael. 1994. The Background to Community based Conservation. In *Natural Connections: Perspectives in Community based Conservation*, edited by Western, David et al. Washington: Island Press.
- Wilson, E. O. 1988. The Current State of Biological Diversity. In *Biodiversity*, edited by Wilson, E. O. Washington: National Academic Press.
- Yoshida, Phenchit. n. d. *Taurap ahan isan* (タイ語). Krungthep: Borisat En. Bi. Si. Kanphim.
- 石 弘之. 1997. 「ヨーロッパの膨張と環境の破壊」川田順造他(編)『いま、なぜ「開発と文化」なのか』(岩波講座 開発と文化1)東京:岩波書店.
- 石井 米雄(編). 1975. 『タイ国 一つの稲作社会』東京:創文社.
- 石毛 直道、ケネス・ラドル. 1990. 『魚醬とナレズシの研究 モンスーン・アジアの食事文化』岩波書店.
- 岩田 慶治. 1995. 「草木虫魚の人類学」『草木虫魚のたましい:カミの誕生するとき・ところ』(岩田慶治著作集2). 東京:講談社.
- ウエストビー, ジャック. 1990. 『森と人間の歴史』熊崎実訳. 東京:築地書館. (原著: Westoby, Jack. 1989. *Introduction to World Forestry: People and Their Trees*. Oxford: Basil Blackwell.)
- 郭 艶春. 1997. 「雲南タイ族における植物文化: 西双版纳の村から」『東南アジア研究』35: 3.
- 嘉田 由紀子. 1995. 『生活世界の環境学: 琵琶湖からのメッセージ』東京:農山漁村文化協

- 会.
- 北原 淳. 1996. 『共同体の思想: 村落開発理論の比較社会学』京都: 世界思想社.
- 鬼頭 秀一. 1996. 『自然保護を問いなおす 環境倫理とネットワーク』東京: 筑摩書房.
- コンドミナス, ジョルジュ. 1993. 『森を食べる人々』橋本和也、青木寿江訳. 東京: 紀伊国屋書店. (原著: Condominas, George. 1957. *Nous avons mangé la forêt*. Paris: Mercure de France.)
- 佐藤 仁. 1999. 「人々のための公共地: タイにおけるコミュニティー林の制度的基礎」『東南アジア研究』37 1.
- 佐藤 康行. 1998. 「東北タイ農民生活におけるジェンダーの構造」内山田康編『ジェンダー: 移動と後期近代』pp.85-107, 国際開発高等教育機構・国際開発研究センター.
- シヴァ, ヴァンダナ. 1997. 『生物多様性の危機: 精神のモノカルチャー』高橋由紀、戸田清訳. 東京: ミー書房. (原著: Shiva, Vandana. 1993. *Monocultures of the Mind: Perspectives on Biodiversity and Biotechnology*. London and New Jersey: Zed Books, and Penang: Third World Network.)
- 重富 真一. 1997. 「『タイ料理』の形成 伝統の変質と継承」吉田忠ほか『食生活の表層と底流: 東アジアの体験から』農産漁村文化協会.
- 篠原 徹. 1995. 『海と山の民俗自然誌』吉川弘文館.
- 島田 周平. 1998. 「ナイジェリア農業研究の新しい地平 ポリティカル・エコロジー論の可能性をめぐって」池野 旬(編)『アフリカ農村変容とそのアクター』東京: アジア経済研究所.
- 末廣 昭. 1993. 『タイ: 開発と民主主義』東京: 岩波書店.
- 菅 豊. 1994. 「「水辺」の技術誌: 水鳥獲得をめぐるマイナー・サブシステムの民俗知識と社会統合に関する一試論」『国立歴史民俗博物館研究報告』61.
- 世界資源研究所、世界保護連合、国連環境計画. 1993. 『生物の多様性保全戦略』佐藤大七郎監訳. 東京: 中央法規出版. (原著: World Resources Institute; The World Conservation Union; United Nations Environment Programme. 1992. *Global Biodiversity Strategy*.)
- ソロー, ヘンリー D. 1991. 『森の生活』佐渡谷重信訳. 東京: 講談社. (原著: Thoreau, Henry David. 1854. *Walden, or Life in the Woods*.)
- 高谷 好一. 1986. 「東南アジアの生態誌的枠組みと変容」石井米雄編『東南アジア世界の構造と変容』東京: 創文社.
- 田坂 敏雄. 1991. 『熱帯林破壊と貧困化の経済学: タイ資本主義化の地域問題』東京: お茶

の水書房.

田辺 繁治. 1978. 「ランナータイ農村における環境認識: 生活空間と守護霊儀式をめぐって」

石毛直道編『環境と文化: 人類学的考察』東京: 日本放送出版協会.

堂本 暁子. 1995. 『生物多様性: 生命の豊かさを育むもの』東京: 岩波書店.

永田 信・井上 真・岡 裕泰. 1994. 『森林資源の利用と再生: 経済の論理と自然の論理』東京、
農山漁村文化協会.

ナートスパー, チャティップ. 1993. 「タイにおける共同体文化論の潮流」国立民族学博物館研究報告 17 巻 3 号.

畠山 武道. 1992. 『アメリカの環境保護法』札幌: 北海道大学図書刊行会.

バロー, ジャク. 1997. 『食の文化史: 生態－民族学的素描』山内昶訳. 筑摩書房. (原著:
Barrau, Jacques. 1983. *Les Hommes et leurs aliments; Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine.* Temps Actuels.)

林 行夫. 1989. 「ダルマの力と帰依者たち－東北タイにおける仏教とモータム－」国立民族学博物館研究報告 14 巻 1 号.

—— 1993. 「森林の変容と生成: 東北タイにおける宗教表象の社会史試論」佐々木高明編『農耕の技術と文化』東京: 集英社.

—— 1996. 「ラオ人社会をめぐる民族・国家・地域」『東南アジア大陸部における民族間関係と『地域』の生成』(「総合的地域研究」成果報告書シリーズ: No. 26)

—— 1997. 「もう一つの「森」－ラオ人とモン＝クメール系諸語族の森林観から－」『東南アジア研究』35 巻 3 号.

ハリス, マーヴィン. 1988. 『食と文化の謎』板橋作美訳. 岩波書店. (原著: Harris, Marvin. 1985. *Good to Eat: Riddles of Food and Culture.* New York: Simon & Schuster.)

福井 捷朗. 1988. 『ドンデーン村: 東北タイの農業生態』東京: 創文社.

藤田 渡. 1997. 『なぜ木を植えるのか－環境への適応としてのワンナカセート』(未公刊: 京都大学人間・環境学研究科修士論文).

古川 久雄. 1998. 「生態征服の近代」『地球の環境と開発』(岩波講座 開発と文化 5). 東京: 岩波書店.

マコーミック, ジョン. 1995. 「環境主義のルーツ」鈴木昭彦訳. 小原秀雄監修『環境思想の出現』(環境思想の系譜1). 東京: 東海大学出版会.