

食物をめぐる人と自然の関わり

——東北タイでの事例から——

藤 田 渡*

The Relationship between Man and Nature in Choice of Foods Materials: A Case Study in Northeast Thailand

Wataru FUJITA*

Villagers' acquisition of food materials from the natural environment in a Lao village in Northeast Thailand is examined from the viewpoint of interaction between man and nature. The village is surrounded with exceptionally rich forests, on which villagers depend for a large part of their daily diet besides rice, the staple.

Villagers' cooking methods and tastes are well adapted to the natural materials available around the village. The availability is influenced by seasonal factors as well as the micro-level changes of natural conditions. What food materials are taken is also affected by villagers' own schedules. They choose daily food materials from among what are available and from the viewpoint of diet diversification. Hunting-gathering activities are basically for the next meal. Villagers know what food materials are available and plan hunting or gathering based on past experience.

These features are generated through villagers' daily interactions with nature. The core idea is that they want to live their lives following the conditions of nature. This idea underlies the rhythm of the villagers' daily life.

I 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。

東北タイは、タイでも最も森林破壊が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%で、タイ全国の平均のおよそ半分ではない [Thailand, Royal Forest Department 1997]。このような森林破壊の背景の一つにはもちろん農地の拡張がある。一方で、森は

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

人々の毎日の暮らしに必要な、いろいろなものを与えてくれる場所でもあった。

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。¹⁾ その中でも、本稿で取り上げる食べ物は、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。²⁾

本稿では、東北タイでは例外的に森林が残る地域にある一農村での事例をもとに、そうした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、食材の季節的变化、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の全体像を見るのである。最後に、その全体に底流し、人と自然の交渉を統御する文化的特徴³⁾について若干の考察をしたい。

1) 近年、タイではそのような側面が注目され、様々な調査が行われている（例えば、〔Pei 1987; Subhadhira *et al.* 1987; Somnasang *et al.* 1986〕）。季節的变化や採取の技術の記述を含むものもある。しかし、これらは「外部者」による経済的価値や生態的ダメージの測定、「伝統的知識」の博物学的ファイリングであり、現地の人々の目線や生活の文脈という視点が欠如している。

2) 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、食物をめぐる様々な文化や社会関係が展開して行くのである。食をめぐ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、食べ物をめぐ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、食事をめぐ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・ヨン社会の食事文化の調査をしたトランクел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（もっとも、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、実際の食生活をめぐる、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) 「文化」とは何か、という定義を巡る議論は多岐に亘り錯綜している。本稿では、「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、生物的生存のため必須ではないもの（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。栄養の摂取自体は「文化」とは言えないが、特定のものを選択的に食べたり、食物を獲得する過程の特徴は「文化」となる。環境に合理的に

II ゴンカム村

本稿の舞台はゴンカム村と言う。村は、タイの最東端に位置する。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。東北タイには珍しく、村の周辺は森（主に乾燥フタバガキ林）に囲まれ、1991年に指定されたパーテム国立公園の内側になってしまった。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、村人の狩猟や採集に対しては、ほとんど実効的な規制はされていない。

村の主な生業は水田耕作である。しかし、特に国立公園の指定以後耕地不足は深刻になり、ほとんどの村人は飯米を自給できない。稲作以外には、牧畜や近隣での日雇い労働につくものもある。森から得た材料で、ホウキや箆を作って売る、あるいは余所の村で米と交換したりするものも多い。しかし、バンコクなど都市部への出稼ぎはほとんどない。簡潔に言えば、村人の現金収入は極めて少ない。

米以外の食べ物の多くは周りの自然環境に依存する。森だけでなく、池や小川、水田と、あらゆる所からもたらされる。菜園の野菜や家禽、家畜ももちろん食料源である。魚醬や塩、シャロット、ニンニクは村で作ることが出来ないの、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）とトウガラシ（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。物売りの車が来る以外には、毎週土曜日の朝にナーポークラーン村で開かれる市に、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。

III 村での食生活の概要と料理法

村の古老は、ゴンカム村を含む地域一帯はスワイ人の住処だったと言うが、⁴⁾ 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⁵⁾（写真1）。

↘ 適応している部分と、そうでない部分がありえよう。

4) 「スワイ人」とは、モン＝クメール系の民族集団で、ラオ人が東北タイに移住する以前からの先住民である。自称「クイ」で、「スワイ」はタイ人による侮蔑の意味を込めた呼称であるが、ここでは、村人の呼び方に従い「スワイ」と記す。84歳のある村人が幼少の頃には、まだスワイ語が話せる人（ラオ語も話せる）が村にいたと言う。しかし、現在では彼も含め村人全員、言語面でもアイデンティティの面でもラオ人化してしまっている。ラオへ統合された過程は明らかではないが、ラオ人の婚入、移住とともに先住のスワイ人も何時しかラオ語を話し、ラオ人としてのアイデンティティを得ていったのだろう。

5) 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 ↗

ただし、pla daek は、ゴンカム村やその親村のナムテン村で作られるようになったのは僅か40年ほど前から過ぎないと言う。pla daek は、モチ米と並んで、東北タイの料理の象徴と見なされていて、今日のゴンカム村も含め、ほとんど全ての東北タイ料理に欠かせない食材である。このことは、かつてスワイであった残滓かも知れない。しかし、ラオ語やモチ米食は pla daek が入るはるか前から受け入れられていた。古老も、現在に至るまでウルチ米が栽培された

ことは全くない、と言う。また、pla daek がない時代は塩だけを使っていたが、料理法のそれ以外の部分は変わってない。これらのことから、あるいはラオ人社会の中にも、pla daek の製造と利用に関して濃淡があったのではないかとすら考える。「ベトナム人がラオに伝えたんだ」と言う村人もいる。⁶⁾ 歴史的に言えば、現在の村での料理法や食文化は、スワイとラオの混合なのかも知れない。そもそも、複雑な民族間の相互関係の所産である東南アジア大陸部で、純粋な「ラオ文化」とか「スワイ文化」を想定すること自体、無意味だろう。



写真1 村での食事風景

もち米は竹で編んだ櫃に入れ、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。

↘ 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、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亘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壤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。

6) 石毛・ラドル [1990] によれば、東北部はタイの中で塩辛 (pla daek もこれに含まれる) やナレズシの種類が最も多い [同上書: 69]。乾燥したコラート高原の低地で水田耕作を営むラオの環境では、雨季に水田やその周辺で一時的に集中して漁獲がなされ、乾季には魚が入手しにくいことを、魚の保存法としての塩辛やナレズシが発達した理由に挙げている。しかし、これでは同じような環境のゴンカム村でなぜ pla daek を始め魚の発酵食品がなかったのかを説明できない。また同書には pla daek の歴史的経緯に関する記述がない。「現在のベトナムには塩と魚だけでつくる単純な塩辛は見出せない」 [同上書: 143] ののであれば、村人の言う「ラオ人はベトナム人から学んだ」というのは信憑性が低い。

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ウルチ米かは、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言う。さらにモチ米の方が腹持ちがよいと言う。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 khaw（ご飯と共に食べるもの、という意味）と呼ばれる。次に、村で見られる主な kap khaw 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決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。具材を香草や辛料とともに鍋で煮る。どんぶりに盛られた kaeng 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 khaw 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 khaw 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。

実際には、バンコクや中央部にもココナツミルクを用いない、汁が透き通った kaeng がある。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」



写真2 ある日の食卓

どんぶりに盛られた kaeng と小鉢の jaew, 焼き魚やキュウリ、イピルイピル（奥）も見える。

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、boan（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、hoam（香がよい、という意味）、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。

hoam 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 koi 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。hoam 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年ほどのことだと言う。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いだろう。「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、hoam や som, 塩味の調味料が使われる。⁷⁾

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、hoam, 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 hoam, 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。⁸⁾

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」が、一方「kaeng には全種類の調味料を入れる」と説明した。kaeng では、hoam 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、hoam 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 sue sue” (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。

jaew

jaew 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 jaew は、ラン

7) IV章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) というように、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。

8) 『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。

サーン王家の都ルアンプラバンの jaew 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。

larp と koi

larp と koi は、どちらも細かく刻んだ肉類を hoam, 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 larp か koi にする。

両者の違いは次のようなものである。larp 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 koi 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、koi では som を和える際に直接加えるのに対し、larp 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、larp には khaw khua（煎り米）が欠かせないが、koi には普通入れない。⁹⁾

larp, koi とともに、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、larp dip（生の larp の意）だろう。larp 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 と呼ぶ。牛肉（及び、レバー）は生のまま細かく刻まれ、hoam, som や nam pla, トウガラシととも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 larp にも入るが、肉には火を通す。koi pla siu（pla siu というコイ科の小魚の koi）も火を通さない。小魚なので、刻まずそのまま使う。som に赤アリを使う。生のままの魚に赤アリを食いつかせ、そこにトウガラシ、nam pla, pla daek を加え、さらに hoam を入れて和える（写真3）。



写真3 koi pla siu

水田脇で採った魚をすぐさま koi にして食べた。

9) 『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、larp 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 larp の調理法は独特である。larp と koi 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 larp, koi 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 koi に煎り米を入れると言うのだ。ただ、筆者自身は見えていない。これが本当だとすれば、larp と koi を厳密に区別することはできなくなる。

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、タニー種のパナナ (*Musa balbisiana*)、ササゲマメを用いたものが見られた。

som は、手に入る時には入れる (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。

nueng, mok 及び u

nueng (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。¹⁰⁾ 獣肉や魚を塩, トウガラシ, hoam, som とともに蒸す。3つの料理法の違いは次の通りである。nueng 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, jaew に似た料理である。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 hoam, 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¹¹⁾ は、村周辺の自然環境から得

10) 『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「nueng とほとんど同じ」という言葉に従いこういうカテゴリーにした。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。

11) 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15参照)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いない。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 larp dip を食べない村人は少なくない。

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。¹²⁾ hoam 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った採集行動に関連している。

IV 季節による変化

IV-1 サティアン家の食事データ

本章では、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。データは年間を通してのものではなく、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（1,000 バーツ程度＝日本円で3,000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。

表1から表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1（6月）、表2（8月）、表3（9月）が雨季のデータ、表4（2月）、表5（3月）が乾季の

12) 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。

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者あるが、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てある。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1から表5のデータを基に、月毎の割合の変化を示したのが図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1-2である。

IV-2 雨季

通常、雨季は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いほどではない。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。

雨季の初期には、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1-1からもわかるように、例えば9月のような本格的雨季に比べ、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季に比べると難しい。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。¹³⁾

次に本格的雨季を見てみよう。8月（表2）には、タケノコ料理は72回中7回と、6月と大差ない割合である。これは、8月が田植えのシーズンだったため、採集に行く時間がなかったためである（例年は7月）。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た

13) 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。

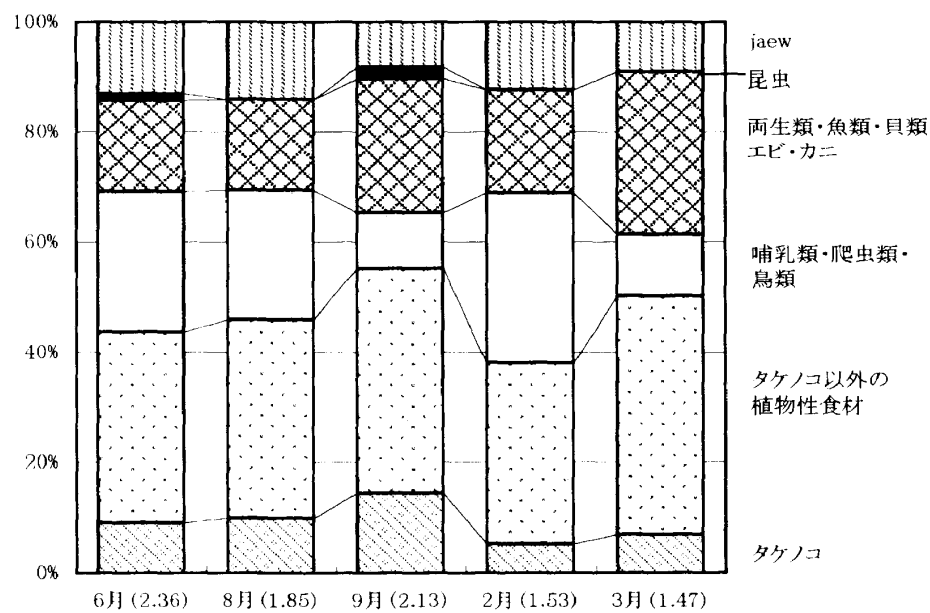


図 1-1 主な食材の種類毎の割合と季節変化

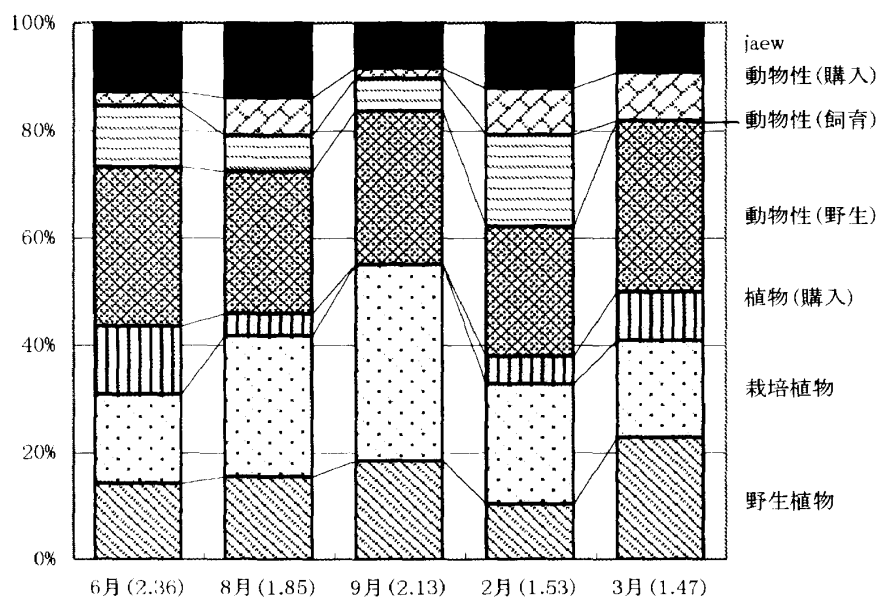


図 1-2 主な食材の由来による割合と季節変化

図 1 サティアン家の料理データ

注：括弧内は、月平均の一回の食事あたりの料理品数を示す。

表1 サティアン家の料理データ：6月（全33回の食事）

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 uea ua haeng	牛干し肉の kaeng	1	飼育
ping kai	焼き鶏	1	飼育
larp bang	ヒヨケザル (<i>Cynocephalus variegatus</i>) の larp	1	森
larp kai	鶏の larp	1	飼育
larp mu pa	イノシシの larp	1	森
ping mu pa	焼いたイノシシ肉	1	森
ping nuea ua haeng	焼いた牛干し肉	1	飼育
ping nu	焼いた野ネズミ	1	水田
tom bang	ヒヨケザルの 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> ; ヒレナマズ科) + 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)	
nueng 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 hoai	hoai chup (オニノツノガイ科・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: 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	池

表1 一つづき

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 khuea	mak khuea (ナスの一種： <i>Linociera parkinsonii</i>) の実：生で (phak)	5	購入
phak kathin	kathin (イピルイピル： <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	イピルイピルの幼芽：生で (phak)	2	栽培 (屋敷地)
hoam hu suea	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> ; サガリバナ科) 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 mueat	mueat (<i>Memecylon edule</i> ; ノボタン科) の幼芽：生で (phak)	1	野生 (森)
phak tiw	tiw (<i>Cratoxylum formosum</i> ; オハグロノキ属) の幼芽：生で (phak)	1	野生 (森)
		34	
jaew	唐辛子ベースのタレ	10	
合 計		78	

注：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。
(以下の表2～表5についても同じ。)

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。野ネズミ (表2で2回) やカエル (表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、sadow (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

表2 サティアン家の料理データ：8月（全39回の食事）

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
ping kai	焼き鳥	2	飼育
khai chiaw	卵焼き	2	購入
mok nu	野ネズミの mok	1	水田
kaeng bang	ヒヨケザル (<i>Cynocephalus variegatus</i>) の kaeng	1	森
kaeng kai	鶏の kaeng	1	飼育
kaeng katae	katae (ツパイ科) 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 kapom	焼いた kapom (アガマ科)	1	森
ping katae	焼いた katae	1	森
larp nok noai	nok noai (野鳥) の larp	1	森
larp 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 noai	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 hoai	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 kapong	イワシの缶詰	1	購入
ping pla	焼き魚: pla khoa (<i>Channa striata</i> ; タイワンドジョウ科)	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
thoat 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)

表2-つづき

料 理 名		回数	主な食材の由来
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 khuea	mak khuea (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 sadaw	sadaw (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	
jaew	唐辛子ベースのタレ	10	
合 計		72	

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月には、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3では、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 と呼ばれる築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、少なくとも図1-1の倍程度には感じられる。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 boan 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、魚類は雨季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

表3 サティアン家の料理データ：9月（全23回の食事）

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
larp katae	katae の larp	1	森
ping nuea 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: pla khoa (<i>Channa striata</i> ; タイワンドジョウ科) 不明 pla khoa+pla kang (雷魚に似た魚) pla lai (タウナギ: <i>Fluta alba</i>) pla duk (ナマズ)	7 (2) (2) (1) (1) (1)	小川・水田
kaeng pla krapong	缶詰の魚の kaeng	1	購入
koi hoai	hoai 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 ueng	ueng (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 khuea	mak khuea (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 (イピルイピル: <i>Leucaenea glauca</i>) の実: 生で (phak)	2	栽培 (屋敷地)
mak ling mai	ling mai (<i>Oroxylum indicum</i> ; ノウゼンカズラ科) の実: 焼いたもの (phak)	2	栽培 (屋敷地)
mak ue	カボチャ: 蒸したもの (phak)	2	栽培 (菜園)
phak kang choan		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	未熟なパパイヤの tam	1	栽培 (屋敷地)
nguean mak khuea	mak khuea の nguean	1	栽培 (菜園)
		27	
jaew	唐辛子ベースのタレ	4	
(jaew no mai som)	(発酵タケノコ入り)	(1)	
合計		49	

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1から表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¹⁴⁾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。¹⁵⁾ 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。V章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) というように、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 jaew と phak しかないと、食事はとても粗末なものだと考えるが、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。

特に雨季の 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1，表2，

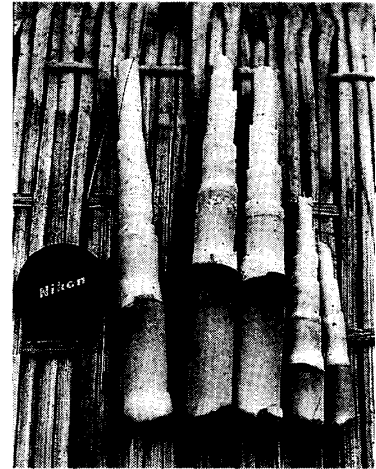


写真4 皮をむいたタケノコ

これから縦に細く刻んで kaeng にするところ。レンズキャップは 5.2 cm。

14) 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 3.5 km）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。

15) 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。

表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、家の周りに植えており、最も一般的な phak の内の一つである。

IV-3 乾季

乾季は11月から5月までである。筆者の手元には、本格的乾季の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、乾季は雨季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。特に乾季に特有なものには、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季の方が豊富である。魚捕りは雨季より難しい。このため、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。¹⁶⁾ 村人は魚を飼い始め、乾季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、雨季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言う。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、雨季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4）には kaeng no mai が58回中3回、3月（表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だという。¹⁷⁾ 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、雨季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、タケノコ料理は乾季には珍しい料理なのである。

野生動物の料理の割合は雨季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、養魚池の魚を食べたのは2月の2回だけである。2月半ばに、養魚池の水を入れ替えるため、魚

16) 「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。

17) 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。

表4 サティアン家の料理データ：2月（全38回の食事）

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 chiaw	卵焼き	3	購入
kaeng men	men（ヤマアラシ科）の kaeng	2	森
larp kai	鶏の larp	2	飼育
kaeng kai pa	kai pa（野鶏： <i>Gallus gallus</i> ）の kaeng	1	森
koi kai pa	kai pa の koi	1	森
koi katae	katae（ツパイ科）の koi	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 nuea	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> ；ヒレナマズ科）	(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 kapong	缶詰の魚	2	購入
kaeng ueng	ueng（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 mak muang	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 khaw	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 khon khaen	khon khaen (<i>Dracaena angustifolia</i> ；リュウケツジュ属) の幼芽：蒸す (phak)	1	森
phak nam	phak man（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	
jaew	唐辛子ベースのタレ	7	
合 計		58	

表5 サティアン家の料理データ：3月（全30回の食事）

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
koi kapom	kapom（アガマ科）の koi	2	森
kaeng laen	takuat（ <i>Varanus bengalensis</i> ; オオトカゲ科）の kaeng	1	森
khai chiaw	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 hoai	hoai chup（オニツノガイ科・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 khoa（ <i>Channa striata</i> ; タイワンドジョウ科）	1	小川
nueng pla	魚の nueng: 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
larp pla	魚の larp: メコン川の魚	1	購入
larp pla krapong	缶詰の魚の larp	1	購入
kaeng khiat	khiat（小型のカエル：アカガエル科）の kaeng	1	森
tom ueng	ueng（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 boan	boan（サトイモ科）の茎の kaeng	2	森
tam taeng	キュウリの tam	2	購入
nguean khuea	mak khuea（ナスの一種： <i>Linociera parkinsonii</i> ）の nguean*	1	栽培（屋敷地）
tam mak khuea	mak khuea の tam	1	栽培（屋敷地）
phak kadon	kadon（ <i>Careya sphaerica</i> ; サガリバナ科）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	
jaew	唐辛子ベースのタレ	4	
合 計		44	

注：* nguean mak khuea は、魚などの pon の中に mak khuea を入れた料理。

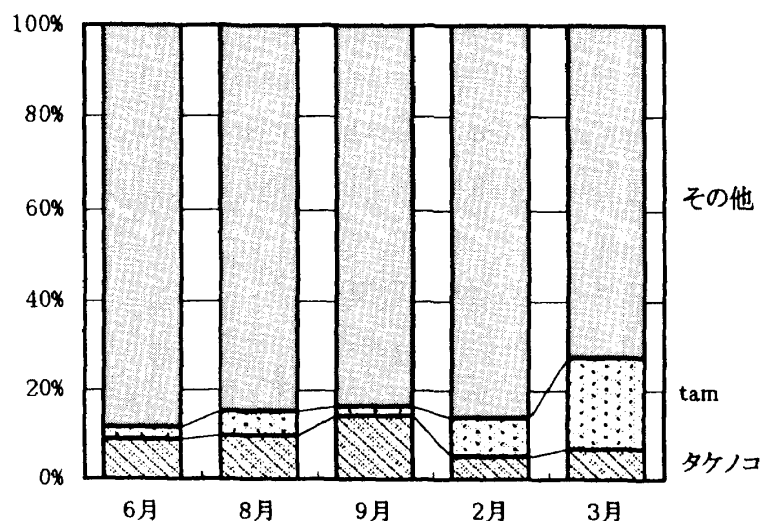


図2 タケノコとtamの割合の変化

を全部食べてしまったためでもある。

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、パパイヤの実はどこの家にも植えられており、雨季、乾季を問わず簡単に手に入る。だから、雨季でも tam hung を作ることは極めて簡単である。つまり、村人は、乾季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、乾季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1-2)。

材料の減る乾季には一度の食事当たりの料理の品数も減る。雨季の間、6月が平均2.36、8月が1.85、9月が2.13であるのに対し、乾季の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)。乾季には、雨季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、それまで雨季の間でも購入していた som phak (ネギの塩漬け) も作って食べるようになった。しかし、雨季によく食べられていたウリは植えられておらず、一度も食膳に上ることはなかった。蔬菜類に比べ大きくなるので、より広い土地と水が要り、植えられないのだろう。

その代わりに、乾季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4, 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 khoan khaen (リュウケツジュ属: *Dracaena angustifolia*), 栽培種のものとして, 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 が出始め, 野生植物の占める割合の伸びが顕著になっている (図1-2)。

IV-4 食生活の季節的变化への村人の対応の特徴

村人達は, 乾季は雨季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, 雨季と乾季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, 雨季の間有り余るほどあるタケノコを, 乾季用に保存出来る。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, 「乾季にも, 雨季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言う。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, 実際乾季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, 乾季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, 乾季の方が大きい。例えば khiat (アカガエル科の小型のカエル) は, 雨季には水田や池で比較的簡単に捕まえられるが, 乾季には土を掘って捕まえないといけない。さらに, 一回当たりの調理で作られる料理の量も雨季に比べ, 乾季の方が少ない。

ある種の開発援助のプロジェクトが, 例えば養魚池のように, 乾季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 jaew 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, 雨季と乾季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「食べ物が豊富な雨季」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。

雨季と乾季の差の他に, 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, 雨季, 乾季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, boan などがある。後者は, さらに三つに分かれる。第一に, 雨季または乾季のどちらかの間

中、長期間に亘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、乾季の phak kadon など数種類の phak もこれに近い。第二は、雨季、乾季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。長くても一月、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 (タマムシ科：*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、その時々に入手可可能なものから選ばれる。この選択肢は、当然、乾季よりも雨季の方が多様となる。雨季には、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、乾季には、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、乾季でも雨季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。

V 狩猟・漁労・採集——食材採取の行動

V-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、水田の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 hoam 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。もっとも、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, 6 cm までのもの) : 2, 3匹

pla kan (雷魚に似た魚) : 1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「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、タケノコとともに、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。¹⁸⁾

18) 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* 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。

漁労は釣りではなく、仕掛けで行う。ton pla と呼ばれる、築のように小川を塞ぎ止めて魚を捕る仕掛けは、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。baet という釣り針のついた糸を垂らした 30 cm くらいの竹ひごを池、小川、水田脇に差す方法では、毎夕、差して歩き、翌朝、かかった魚を捕獲し、baet を抜いて歩く。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。大型の魚が一匹だけいれば、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、その上で次の食事のおかずを確保することは、最重要課題なのだ。

V-2 狩猟

採集・漁労・捕獲が、毎回の食事のための食物の確保が目的で、比較的堅実な性格なのに対し、狩猟は不確実でギャンブル性が強い。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に行く時にも鉄砲を持って行き、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らしい。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。¹⁹⁾

次に挙げるのは、成功した狩りの事例である。

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、撃った一人が一頭の半分の肉を得、残りの半分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（IV章で既に述べた）、彼に分配された肉のお

19) 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。ウボンラーチャターニー市から程近い村（国境までは 100 km 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。

すそ分けがサティアン家にも来た。その日サティアン氏自身は留守だったが、翌日筆者に言うには、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かったことだった。

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 noai（野鳥の一種）4羽。その日の内に larp 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.）3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」という答えが返ってくる。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。特に乾季には、自然から得られる食物は限られる。また、雨季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、狩猟はギャンブル的性格が強い。特に、大型獣をねらうときはそうである。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、サティアン氏の次男の事例に顕著に表れているが、狩猟には「遊び感覚」の側面がある。彼は家にいたので、^{ある程度}家計への貢献は期待されていたかもしれない。しかし、普段は、雨季の間なら、むしろより確実な魚捕りに行くことの方が多い。こちらは一人で行く。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。

V-3 「雨が降ると、ueng が食える」

乾季には、ueng（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、乾季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」。「ueng 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 ueng を食べる結果となった（写真5）。

村人は、乾季の雨雲を ueng 捕りの脈絡で捉えるのだ。実際、ueng 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うる。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、タケノコ採りに行く」というものだった。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、年長者ととも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。

V-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



写真5 この夜、バケツいっぱい捕れた ueng。翌朝、tom となり食卓をかざった。

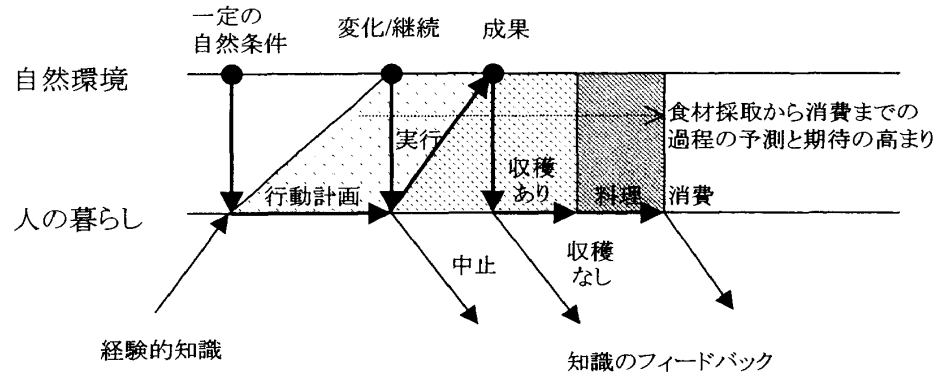


図3 自然からの食材採取行動のサイクル

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が、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、天候など自然環境の変化を読み取り、計画を立て、実行、収穫物を料理して食べる。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3）。村人の日常生活はこのようなサイクルの繰り返しで進むのである。

VI おわりに——食材採取をめぐる人と自然の相関と文化の創出

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4である。

村の食生活は、「自然から何が得られるか」に制約される。これまで見てきたゴンカム村の事例の場合、時々食材の選択の幅の中から、村人が実際に採取する食材を決定する要因は、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、である。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。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)～3) 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。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。これには、雨季と乾季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。

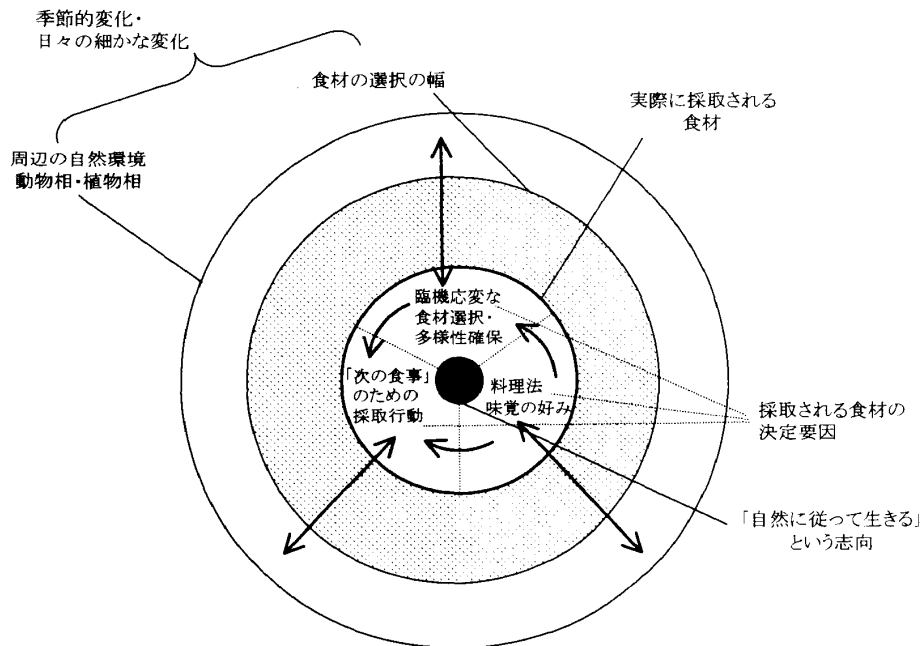


図4 食材採取をめぐる人と自然の相関と文化（概念図）

このような核となる志向と、その発現である 1)～3) のような料理法や行動のあり方は、人と自然の関わりから生まれ、両者の交渉を統御する独自の文化である。さらに、この志向は、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。さらに注目すべきは、日常生活の細かな人と自然の関わりから生まれる文化が、地域や国全体を覆う重要な文化的特質と連関していることであろう。「国家」や「民族」単位で語られる文化的特徴は、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。

そういう意味でも、これからの食文化の研究あるいは自然資源の利用の研究に最も必要なのは、このような日常生活で人と自然の両者が作り出す小さな場と、それを統御する文化の多様性の重視であろう。

注記：タイ語、現地語の表記法について

タイ語や調査村で話されているラオ語は、母音子音の種類が多く声調を伴うので、カナやアルファベットでの正確な表記は難しい。本稿では、以下の原則で表記した。

料理、食材、食文化に関する現地語はアルファベット表記にした。その際、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。それ以外の地名や一般的なタイ語はカタカナ表記にしたが、やはり原音に最も近い表記を選んだ。

付 記

現地調査に際しては、文部省科学研究費補助金（創成的基礎研究費）「地球環境攪乱下における生物多様性の保全及び生命情報の維持管理に関する総合的基礎研究」、及び、富士ゼロックス小林節太郎記念基金の助成を受けた。

また、本稿作成に当たっては、京都大学東南アジア研究センターの山田勇先生、安藤和雄先生、大学院アジア・アフリカ地域研究研究科の古川久雄先生、竹田晋也先生、それに同窓の院生諸氏から貴重なコメントをいただいた。

さらに、現地調査に際して、ソムサック・スクウォン氏、パームサック・マカラピロム氏を初めとするカセサート大学社会林業研修センターの方々、ウボンラーチャターニー県学校検査官のチュムボン・ネーウチャンバ氏、ウボンラーチャターニー地域森林事務所の方々の多大なご協力をいただいた。

それに、何より、間借り先のサティアン家の方々を初めゴンカム村の人々が筆者を暖かく迎え入れてくれたことは、単にデータの収集のみならず、将来に亘って筆者の研究の原動力となるだろう。

この場を借りて、心より感謝の意を表したい。

参 考 文 献

- Anonymous. 1997. *Ahan phak isan* (タイ語：『イサーン料理』). Krungthep: Borisat Ton'or Grammy.
- バロー, ジャック. 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.)
- Ellen, Roy. 1988. Fetishism. *Man* (N. S.) 23.
- 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.)
- Ingold, Tim. 1987. *The Appropriation of Nature: Essays on Human Ecology and Social Relations*. Iowa City: University of Iowa Press.
- 石毛直道；ラドル, ケネス. 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.
- 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.)
- Pei, Shaengji. 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* (A Research Study of the Southeast Asian Universities Agroecosystem Network), pp. 129–148. Khon Kaen: Khon Kaen Univ.
- Sawatphanit, Ko. 1990. *Isan muea wanwan* (タイ語：『過ぎし日のイサーン』). Krungthep: Samnakphim Borisat Phi Wathin Phaplikhechan Chankat.
- 重富真一. 1997. 『「タイ料理」の形成——伝統の変質と継承』『食生活の表層と底流——東アジアの体験から』吉田忠ほか（編）. 農産漁村文化協会.
- Somnasang, Prapimporn, et al. 1986. *Natural Food Resources in Northeast Thailand*. Khon Kaen: Khon Kaen Univ. (in Thai)
- Subhadhira, Sukaesinee, et al. 1987. *Case Study of Human-forest Interactions in Northeast Thailand*.

- Northeast Thailand Upland Social Forestry Project.
Thailand, Royal Forest Department. 1997. *Forest Statistics of Thailand 1997*. Bangkok: Royal Forest Department.
- Trankell, Ing-Britt. 1995. *Cooking, Care, and Domestication: A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand*. Uppsala: Acta Universitatis Upsaliensis.
- Yoshida, Phenjit. n. d. *Tamrap ahan isan* (タイ語：『イサーン料理教本』). Krungthep: Borisat En. Bi. Si. Kanphim.