

氏 名	小 松 かおり
学位(専攻分野)	博 士 (理 学)
学 位 記 番 号	理 博 第 2210 号
学位授与の日付	平 成 12 年 3 月 23 日
学位授与の要件	学 位 規 則 第 4 条 第 1 項 該 当
研究科・専攻	理 学 研 究 科 動 物 学 専 攻
学位論文題目	アフリカ熱帯雨林地帯における焼畑農耕民の食文化と環境利用に関する人類学的研究

論文調査委員	(主 査) 教 授 田 中 二 郎	教 授 米 井 脩 治	教 授 西 田 利 貞
--------	----------------------	-------------	-------------

論 文 内 容 の 要 旨

アフリカ中央部の熱帯雨林地帯における食文化は、焼畑移動耕作を中心とした複合的な生業によって支えられており、ここには共通して、(1) 根栽作物が主食である、(2) 食物レパートリーが豊富である、(3) でんぷん質の主食が副食のソースに浸して食べられる、などの特徴がみられる。その反面で、食事材料の選択とその組み合わせは、集団ごとに多様な変異を見せる。申請論文は、先行研究の少ないこの地域の食文化について民族誌的に記述し、その特徴と地域内の変異を明らかにしたものである。さらに、食文化を支える生業活動における人間と自然環境の相互作用の特質について分析を試み、アフリカ熱帯雨林における個々の集団が生業から調理を経て食卓に食物を並べるまでのそれぞれの過程において、どのようにして「食の多様性」を実現しているのかを検討した。

第1論文では、プランテン・バナナを主食とする食文化とビター・キャッサバを主食とする食文化について記述したのち、両者が併存するカメルーンの移住村、およびその移住元の村における食事材料の選択について論じた。その結果、異なる主食と調味料をもつ食文化の接触にもかかわらず、それぞれの食文化における主食と調味料のあいだには強固な組み合わせが保持されていることが明らかになった。申請者はこのような組み合わせを「食事材料のセット」と名づけた。調査集団においては、プランテン・バナナとビター・キャッサバが、それぞれいくつかの調味料群とセットを形成していた。

第2論文では、特定の集団内における食の多様性の意味について考察した。研究対象としたのは、第1論文で対象としたカメルーンの2集団と、コンゴ北部に居住する1集団である。それぞれの集団の食事材料の構成とその季節変化を分析し、食事材料の選択にみられる多様性の様態を比較した。その結果、これらの3集団はいずれも食文化の多様性を追求しているが、そのやり方には、(1) 手持ちの素材をやりくりして差異を生み出す方向性と、(2) 外部から新たな道具や材料を取り入れる方向性の2つがあり、その選択は集団によって異なることが明らかになった。申請者は、前者を内向的差異化、後者を外向的多様化と名付け、これらの方向性を組み合わせたそれぞれの集団の多様化の動態を分析した。

第3論文では、周囲の自然環境との関係を保ったまま利用されるカメルーンの混作畑を論じた参考論文2に続いて、コンゴ北部の1集団を対象に、混作畑の外に広がる自然環境の利用について論じた。対象集団では複合的な生業が営まれている。特に女性は、畑における農耕を中心に、畑に至るアブラヤシ林や二次林、一次林の中で半栽培と採集を組み合わせた生業活動をおこない、種々の食事材料を獲得している。このため、間食を含めた食事材料の潜在的多様性は高い。一方、この集団の食文化は、プランテン・魚・ヤシ油の3点のセットを中心としており、主食と副食を組み合わせた「正式な食事」の多様性は、女性による、少ない手持ちの材料の使い分けや調理・組み合わせの変異(内向的差異化)によってもたらされている。この社会における食の多様性は、栽培から野生にいたるさまざまな段階の自然環境の柔軟な利用と、食の内向的差異化によって実現されていることを示した。

論文審査の結果の要旨

熱帯雨林はその生物多様性によって、生物学・生態学・人類学などさまざまな分野から注目されてきた。そこに居住する人々の食文化もまた、多様性を背景とした豊かなレパートリーをもつことが知られている。本研究は、アフリカ中央部の熱帯雨林に居住する焼畑農耕民の食文化を、その自然的、社会的、文化的環境との関係において記述する試みである。

第1論文ではまず、多様な食文化を構成する食事材料が、食物のレパートリーの中から自由に選ばれているわけではなく、いくつかの材料の組み合わせとして選択されていることが明らかにされている。申請者は、食事材料の選択にあられるこの文化的枠組みを「食事材料のセット」という概念によって捉えた。従来の食文化研究では、食事材料の選択性は個々の材料に関して個別に論じられることが多かったが、この論文では「食事材料のセット」の存在を通して、食事材料の選択が、当該文化の生態、調理技術、社会環境、味覚などの相互作用を通じておこなわれており、食文化の多様化に貢献していることが具体的に示されている。

第2論文では、カメルーン南東部とコンゴ北部に居住する3集団の食生活の記述・分析を通じて、おのおのの集団が食生活のバリエーションを異なる方法で実現していることが示されている。その方法とは、食事の多様性を食物の素材レパートリーの増加に求める「外向的多様化」と、同じ食材の中での調理や部位の使い分けの区別を指向する「内向的差異化」の二つである。この対概念は、これまで単に「多様化するか、そうでないか」という一次元的な視点からのみ記述されることが多かった食文化の歴史的变化を、より精緻に分析する新たな座標軸であると言える。またこの視点は今後、食文化研究のみならず、人類学における文化的多様性の研究にも適用しうると期待される。

第3論文においては、食事材料の供給の主役である女性の活動が、生業活動から調理、食事に至る一連の作業に沿って綿密に記載・分析されている。まず生業活動においては、従来「農耕民」としてステレオタイプ化して捉えられてきた彼女らの活動が、実は畑における栽培植物のみならず、半栽培、野生へと至る生態学的環境を縦断的に利用する幅広いものであることが明らかにされた。続いて、そういった幅広い環境利用と、彼らの調理・食事に対する文化的態度の関係が分析されている。なお、第3論文を補完する参考論文2では、この地域の農耕で一般的に見られる混作畑が、日本人が通常イメージするような外部と一線を画した場ではなく、周囲の自然との関係を保持しつつけている空間であり、そこは人間が、採集活動をはじめとした種々の方法で利用しうることが示されている。

本研究は、これまでほとんど記載されてこなかった、アフリカ中央部熱帯雨林の食生活を詳細に記述しており、高い資料的価値をもつ。また、食文化の多様性のみならず、多様性のあり方やその実現にみられる文化的制限要因をも分析の対象とし、さらに特定の集団が食文化の多様性を実現する手法を明らかにすることを試みた点で、意欲的な研究であるといえる。人々の環境利用とそれを背景とした食文化の関係について、なお分析に不十分な点があるが、この問題は申請者の今後のフィールドワークによって明らかにされるものと期待される。よって、本研究は博士（理学）の学位論文として価値あるものと認める。

なお、平成12年1月14日、主論文に報告されている研究業績を中心として、これに関連した分野について試問した結果、合格と認めた。