

タイとマレーシアの食文化

西 淵 光 昭*

我々の研究ネットワークグループは、新型腸炎ビブリオによる下痢症が1995年頃にアジアのどこかで発生し、世界的大流行を起こしていることを発見した。この感染症の発生と伝播に関する研究のためタイ南部とマレーシアを訪れた際に興味あることに気が付いた。この菌は海水中に分布し海産物を汚染する。汚染した海産物を充分加熱しないで食べた場合感染する可能性がある。私はこの新型の菌がアジアのどのような環境で発生したかという点に興味を持ち調査を計画した。アジアから関空に到着する海外旅行者の中でこの下痢症を起こしていた患者の多くがタイからの帰国者であったので、Varaporn Vuddhakul 博士（ソクラ大学理学部助教授、1998年6月から1年間東南アジア研究センターの外国人研究員）に現地で頑張ってもらった。彼女は、1999年にハジャイの鮮魚店で現地の魚介類を購入し目的菌の有無を調べた。その結果、アカガイの1種（*Anadara granosa*）からついに目的菌を分離できた。この発見によって海に面していないラオスでも1997年にこの感染症が大流行したという謎が解けた。アジア・アフリカ地域研究研究科の岩田助教授に依頼してラオスの魚市場で撮影してもらった写真の中にこの貝が写っていたのだ（写真1）。ルートは不明だが、タイから輸入されたのであろうと推察できる。タイではこの貝は比較的安価で、庶民に好まれている。その調理のしかたが独特である。完全に加熱せずといわゆる半生で食べるのが美味しいと言われている。ソクラ大学医学部の協力により、1999年1月から12月までの1年間に、ハジャイの2つの市中病院で下痢患者の便を検査したところ、なんと300症例以上の腸炎ビブリオ感染症が確認され、そのほとんどが新型の腸炎ビブリオによるものであった。貝はフィルターフィーダーで海水中の有機物や微細な

生物を濾過して栄養源にしているので、いわば微生物の宝庫みたいなものである。これを充分加熱せずに摂食するのは危険極まりないことである。現地の人々も、この貝を食べるとよく下痢をすることは知っている。やめたほうが良いと説明しても、返ってきた答えは「マイ ペン ライ！」だった。

一方ハジャイの南に隣接するマレーシアでもマレーシア・プトラ大学（UPM）の研究者の協力を得て調査をした。驚いたことに、この国では腸炎ビブリオ感染症は非常に希であることが明らかになった。例えばマラヤ大学の医学部附属病院では、1カ月に1名の腸炎ビブリオ患者が見つければ多いほうである。国立の行政・研究機関であるInstitute of Medical Technology（IMR）での聞き取り調査でも、腸炎ビブリオ患者はそんなにいないとのことであった。しかし現地の鮮魚店ではタイと同様なスタイルで魚介類（問題のアカガイも含む）を売っていることを確認した。2000年の7月にマレーシア国民大学（UKM）医学部で講演したときにこのことを聴衆に投げかけてみた。問題のアカガイの写真を見せるなり、聴衆の数人がにやりとして、明快な回答をしてくれた。マレーシア人は、タイ人がこれをどのようにして食べるか良く知っていて、そのようないい加減な調理はしないとのことであった。考えてみれば、

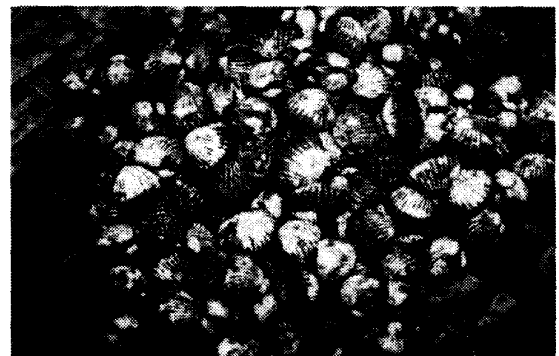


写真1 ラオスの魚市場で販売しているアカガイの1種（*Anadara granosa*）。アジア・アフリカ地域研究研究科の岩田助教授撮影。

* Mitsuaki Nishibuchi, 京都大学東南アジア研究センター；Center for Southeast Asian Studies, Kyoto University



写真2 1999年10月にUPMで実施した食品の安全性に関するワークショップの開会式の様子。

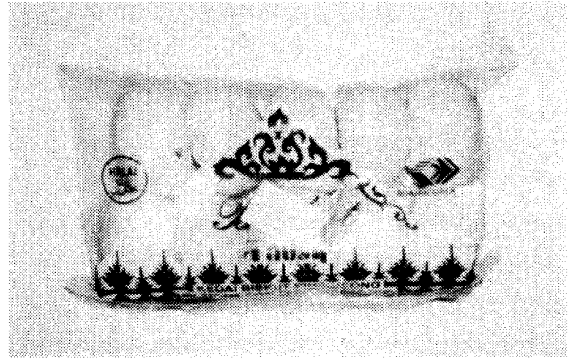


写真3 「HALAL」表示のついた食品の例。マレーシアの市場で購入。

マレー系の人々は口に入れるものに良く注意を払っている。我々は、UPMで定期的に食品の安全性に関するワークショップを行っている（写真2）。1999年と2000年のワークショップには、公衆衛生省の食品品質管理部門のトップが自発的に参加し、政府の積極的な姿勢をアピールしてくれた。また一昨年、我々が開発した食品用消毒剤をマレーシアで普及させようとした時、「HALAL」表示について実地勉強することになった。この表示のついた食品等は宗教的な意味も含めて安全であるので、イスラム系の人々は食品類を選定する時、このマークの表示に注意する（写真3）。この表示権を取得するには専門の委員会での厳しい審査をパスせねばならない。

委員会では、食品あるいはそれに添加される製品中の原材料まで詳しく調査し、場合によっては原材料の製造場所まで調べに行くこともある。

タイの「マイ ペン ライ」食文化とマレーシアの「HALAL」食文化の差は腸管感染症の発生率の差としてはっきりと現れた。ラオスでは「マイ ペン ライ」食文化の影響を受けているのではないだろうか。また、他の東南アジア地域では果たしてどうであろうか。大変興味深いところである。タイあるいは近隣諸国での調査時にアカガイを食べる時には、くれぐれもご用心を！加熱したといっても、どの程度加熱したかが重要である。