

現地通信

数年前からインドネシアの東部、スラウェシ島や小スンダ列島の各地でクミリ (*Aleurites moluccana*) という樹木性の油料植物について調査をしている。高含量の油脂が含まれているため、この樹の種子はさまざまなインドネシア料理に用いられるだけでなく、灯油や工業原料として多用途に利用されてきた。このように用途が多様で需要も大きかったために、クミリを使った植林事業が東部インドネシアの各地でいまも広く進められている。植民地時代にもその植林が奨励されたことがあり、クミリが山地の土地利用に大きな影響を与えたのではないかという仮説をたてて調査を続けている。

そんな関心があったので、この数年出かける機会が増えたラオスでも、油脂類を産する植物がないものかと注意するようにしている。例えば、東南アジアで油脂を産する植物として代表的なものをあげると言われれば、だれしもココヤシやアブラヤシなどの名をあげるにちがいない。当然ながら、ラオスにもココヤシがあるので、ココヤシから油を作って料理に使っているのだらうと思っていたが、どうもそうではなさそうなのである。ココヤシはもち米を使った菓子などを作るときに、未熟の胚乳部分をフレークにしてふりかけたり、ココナツミルクにして菓子に混ぜることがあるけれども、これから油を作るという例はあまり見られないようである。¹⁾ クミリのように、ココヤシにくらべればずっとマイナーではあるものの、各地で広く利用されている油料植物がないものかと折にふれて尋ねてみたが、どうもそのような植物もなさそうである。

一年生の油料作物としてはゴマや、シソと同じ仲間のエゴマがラオスでは栽培されている。けれども、これらから油を絞っているという例を見たこと

ラオスではなぜ植物油が利用されないのか

田 中 耕 司*

がない。そこで、北タイを調査している民族植物学を専攻する知人にこのことを聞いたところ、少数民族のあいだでは、エゴマやゴマは、ちょうどわたしたちがほうれん草のおひたしにゴマを振りかけるように、料理の香りづけに使うけれども、それから油を絞っているのは見たことがないと言うではないか。そしてエゴマの場合は、その種子が餅搗きの際の「とり粉」として使われる事例があることも教えてくれた。エゴマの油成分のおかげで、餅が手にくっつかないようにするだけでなく、餅に香りがつくので使っている、と説明してくれた。ゴマやエゴマは芳香油を含んでいるので、これらは油料作物というよりは、むしろ芳香植物として認識されているのではないかということであった。

そんな経緯があって、ラオスでは植物由来の油をあまり食することがないのではないかと、そしてそういう例があまりないとすれば、それはなぜなのかという疑問がますます膨らんでくるようになった。そこで、もうラオスで10年あまりの調査経験を積んでいる大学院生にラオスでは油を料理によく使うのかと尋ねてみたところ、豚肉の脂身は例えばラープのような料理で食べるものの、そう言われれば植物油は使いませんね、という答えが返ってきた。また、お隣の東北タイで調査をしている人にも同じことを尋ねてみたが、同じような答えが返ってきた。

- 1) 本稿脱稿後に北タイを訪ねる機会があった。その調査の途次、タイ・ルーの人たちの村でマクウェーン (*Zanthoxylum limonella*) と呼ばれるサンショウ属有用樹種 (果実が香辛料として用いられる) の植林現場を訪ねた機会に、村人に植物性食用油の利用について尋ねてみた。彼らによると、植物油を食用に使う習慣はないけれども、ココヤシ油は昔から村で作っていた。素焼きの土器でもココヤシの果肉をゆっくり煮れば油をとることができて、その油は頭髮や皮膚、唇の塗布用に使ったという。

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

というわけで、東南アジア大陸部、とりわけ山地に住むタイ系の人たちは、食生活が近代化した現代はともかくとして、随分最近まで植物由来の油脂にほとんど頼らない食生活を送っていたのではないかという仮説をたてて、彼らの食生活の仕組みを考えてみるのも面白い問題ではないかと考え始めている。

では、なぜその問題が面白いのか、その理由を少し考えてみよう。まずあげられるのは、油という成分がもつ特徴である。一般に、食品成分は炭水化物や脂肪、蛋白質の含量で表示されるが、同じ量の炭水化物と脂肪だと、脂肪の方がはるかに高いカロリーを有していることは言うまでもない。言い換えれば、炭水化物を食したのと同じカロリーを、脂肪を食べた場合にはより少量の食料で得ることができるということである。これは、植物の適応戦略という面から見てもうなずけることで、実は、植物体のなかで油脂が高濃度に蓄積するのは種子や果実の部分だけである。油脂の蓄積によって単位体積あたりのエネルギー密度が飛躍的に高まるので、種子散布に有利な条件をつくることができ、これが例えばゴマのような小さな種子を生み出すことになった。また、大型は乳類や鳥類が摂食して果実の散布者となるように、果肉に油脂を蓄積し大きな果実をつくるようになったのが、例えばココヤシのような植物である。

このように、油脂という成分に注目すると植物学的にも興味深い問題があるが、ヤシ科やトウダイグサ科、アカテツ科、マメ科など油脂を含有する植物の約70%が熱帯地域に分布しているという話を聞くと、ラオスやタイのような地域は、熱帯地域のなかでも油脂を含有する植物がもともと分布していなかった特殊な地域なのだろうかという疑問がわいてくる。あるいは、そうではなくて、油脂成分を含む植物はあるけれども、もともとそれには関心を示さない人々が独特な食生活を発達させたのだろうか。この地域の植物誌を丹念に調べれば解決する問題ではあるが、まだそれを果たしていないので、ここではそんな疑問もこの地域の特徴をとらえるのに興味深い問題だという点だけを指摘しておこう。

食用以外に、油脂の利用法として重要なものに灯明としての利用がある。世界各地でさまざまな油が

灯りに利用されているが、その油が食用にも利用されるという例は少なくない。日本のナタネや冒頭に紹介したクミリがそういう例である。ところが、ラオスやタイでは、フタバガキ科のヤーン (*Dipterocarpus alatus*) という木の幹から採取する樹油が灯りに使われてきた。この樹油をおが屑などにしみ込ませて葉に包み松明のようにして用いるのである。このように灯料として使う油がヤーンから得られたので、灯りをとるためにとくに油脂を含有する種子や果実を必要としなかったことが植物由来の油脂を食用にする文化を育まなかったということも、理由の一つに加えられるかもしれない。

もう一つ考えられるのは、食素材の組み合わせ、とくに主要な食品の組み合わせである。ラオスやタイは、もともともち米を主食とした地域である。このもち米は、うるち米にくらべてずっと副食類を必要としないという特徴を有している。少量の発酵させた調味料や香辛料とともにこれを食するのがいまもち米を主食とする地域の基本的な食生活で、こういう食生活のもとでは脂肪分は魚や獣肉などごく少量の動物性食品から摂ればよく、主食がもつ食品としての特徴が植物油脂を含む食素材を発達させなかったという説明が可能かもしれない。²⁾

もち米の調理法もまた一つの理由として加えることができそうである。もち米は炊飯法ではなく甑などで蒸して調理される。このことは、調理用具として陶器や鉄器のような強い火力に耐える調理具を発達させる必要がなかったことを意味している。素焼きの土器があれば調理できたわけで、このことも油を利用する料理が発達しなかった理由の一つとして考慮しておく必要があろう。雲南のタイ系諸民族の

2) もち米を主食とするから調味料や香辛料などを効かせた少量の副食でよい、という説明はあまり説得力がないことは承知している。うるち米を主食とするところでも、農村部での食事は、少量のおかずでご飯をたくさん食べるだけという例が少なくないからである。ただ、それにもかかわらず、もち米の場合は、副食が比較的少量であってもおいしく食べられるという特徴があるように思われる。

3) 立本成文「山地——インタクト・コスモスの論理」矢野暢(編)『講座 現代の地域研究 2 世界単位論』弘文堂、1994、pp. 51-73 を参照。

物質文化を調査した報告によると、うるち米や鉄製の調理具が入って食生活が一変し、油を多く利用する調理法が広がったという事例があるそうである。このような例から推測すれば、もち米とその調理法という組み合わせが植物由来の油脂を利用しない食生活を持続させているという説明も可能なように思われる。

最後に考えておくべきことは文化接触の問題である。例えば、同じ東南アジア大陸部に位置していても、ミャンマーではゴマやラッカセイなどの油料作物から油を絞り、植物油を使った揚げ物やシチュー類などの料理が豊富に見られる。東南アジアではインドの食文化の影響が強く感じられるところである。一方、北部ベトナムなどでも油を使ったさまざまな料理がある。とくにベトナムの宮廷料理と呼ばれるメニューには、油をふんだんに使った揚げ物が加わっている。おそらく中国からの影響なのであ

う。こうして東南アジア大陸部をあらためて食文化の伝播という眼で眺めなおしてみると、ラオスやタイ北部のようなもち米を主食とする地域は、食事文化においてもいわゆる「インド化」や「中国化」がほとんど及んでいない地域ではなかったかと推測される。インドにも中国にも植物性油脂をふんだんに使った食事体系が古くから成立しているだけに、植物性の油脂という問題一つをとりあげても、この地域がなるほど「インタクト・コスモス」³⁾ であるという感を強くするのである。

ラオスではなぜ植物由来の油をあまり食べないのかという疑問から出発していろいろと憶測を試みってみたが、もちろんその疑問の立て方自体が間違っていたという結果に終わることもありうるであろう。「実はこんな油を食べています」という例がこれから出てこないともかぎらないので、ご存知の方がおられれば、ぜひお教えいただければと思っている。