アジア・アフリカ地域研究 第 21-1 号　2021 年 9 月
Asian and African Area Studies, 21 (1): 67–82, 2021

研究ノート

カンボジア・タケオ州の農村において持続している米の蒸留酒生産

──生産および消費の歴史的変化の調査──

櫻　庭　　優 *

Rice Liquor Production Sustained in a Rural Village of Takeo Province, Cambodia: A Survey of Historical Changes in its Production and Consumption

Sakuraba Yu*

Rice liquor production is a part of traditional culture, but it has been declining in Cambodia. This study assessed the present situation of rice liquor production and historical changes in its consumption in a rural village of Takeo Province, Cambodia. The fieldwork was conducted in a village where 21 households were engaged in liquor production. Traditional liquors were historically consumed as part of the culture in the village, but the main source of alcohol for consumption has shifted to commercial beer products. In addition, the income from pig husbandry, which is commonly practiced in conjunction with liquor production in Cambodia, has recently decreased. However, in contrast to the findings of previous studies, liquor sales have shown good economic performance as a secondary source of income. More interestingly, the liquor producers are all women, most of whom learned the production methods from relatives in the village. These results suggest that the importance of traditional rice liquor production lies in its providing a source of income to women who continue to live in a rural village rather than moving away.

1. は　じ　め　に

東南アジアの歴史の中で発酵食品，特に酒は重要なものであった．酒は，身体や精神へ作用するだけでなく，人間同士のコミュニケーションにも用いられてきた．また，酒はその原料や発酵菌・発酵条件をはぐくむ生態環境と関係してきた［臼井・横山 2013］．こうしたことから，

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科卒業生，Alumni of Graduate School of Asian and African Area Studies, Kyoto University
2019 年 3 月 19 日受付，2021 年 3 月 25 日受理

酒はその栄養と環境，そして生産・消費を通じての社会の紐帯など，人間の生活の中で恩恵をもたらしてきたものといえる．

東南アジアの発酵食品の起源はクメール人による塩漬け魚であったといわれるように［吉田 1992］，カンボジアは発酵食品の歴史において重要な地域である．数ある発酵酒の中に，米の発酵食品・醸造食品もある．米はカンボジア人にとって主食であると同時に，国の経済を支える主要な生産物でもある．その米の加工品の中で，米の蒸留酒は伝統的価値が高いものであった［伊藤 2015］．

カンボジアの酒に関する研究はいくつもあり，これまで農村で営まれる米の蒸留酒と醸造酒の製造方法［小崎 2007］，発酵を開始させる麹菌である「スターター」の製造方法［Yamamoto 2016］，生産性の改善と品質向上の課題解決［浜野 2016］などの報告がなされてきた．しかし，現在では農村におけるさまざまな農産物加工業の中でも，酒造りは唯一慢性的な赤字経営に至っているという調査結果もあり［伊藤 2015］，その文化が衰退の一途を辿っているといわれている．多くの村においては，酒造り世帯が 1 軒も残っていないという調査結果も出されているが，中には酒造りが持続している村もある［伊藤 2015］．しかし，なぜ同じ地域でも酒造りが衰退した村と持続した村があるのかを，村落レベルの研究から明らかにしたものはない．

そこで本研究の目的は，カンボジアにおいて米の蒸留酒造りが持続している村において，現在の生産活動の実態と，人々の飲酒行動とその変遷を追うことによって，米の蒸留酒の役割を明らかにし，米の蒸留酒造りが継続していく要因を考察することである．前半では養豚業も含めた蒸留酒関連の経済活動の実態について報告し，後半では過去 40 年間の間に起こった飲酒習慣の変化について分析をする．[1)2)]

2. 調査方法

2.1 調査地

本研究はタケオ州で実施された．この州は首都近郊に位置し，面積が 3,563 km^2［荒神 2004］，カンボジア全人口の 5.9%を占め，人口密度 252 人 /km^2［National Institute of Statistics 2019］，10 郡 100 行政区 1,117 村からなる（図 1）．南部の境界線はベトナムとの国境である．年間降水量 1,359 mm，平均気温は 27.5℃であり，平野の湿潤地域が水田と畑地に覆われている［National Institute of Statistics 2013］．稲作が有名であり，国内ではバッタンバン州に次ぐ米の産地として知られる．

1）文中に記したクメール語のカタカナ表記は，ペン・セタリン［2004］に基づく．
2）カンボジアでは通貨として米ドル（$）とリエル（R）が使用されるが，本論文中では全て米ドル表記に統一した（1 ドル＝ 4,000 リエル，2017 年調査時点）．

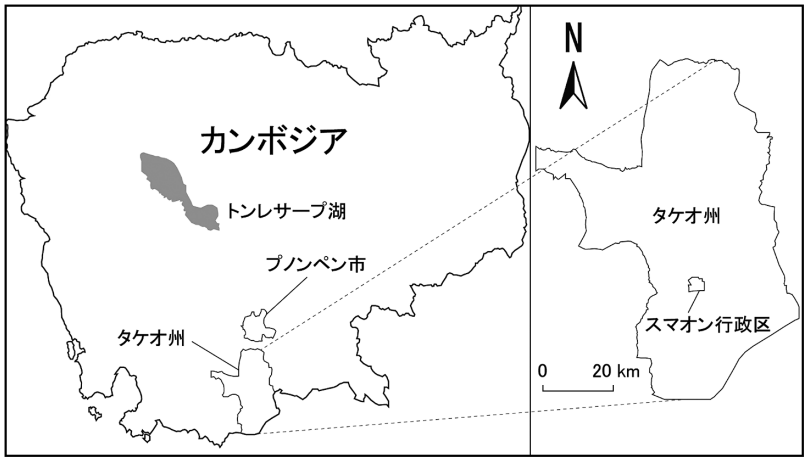

図 1　現地調査を行なったカンボジア南部タケオ州スマオン行政区の位置

表 1　スマオン行政区における村ごとの米蒸留酒生産世帯数

村ごとの米蒸留酒生産者世帯数	
A 村	0
B 村	0
C 村	4
S 村	21
D 村	0

出所：JICA タケオ事務所の情報をもとに筆者作成.

調査対象地トレアン郡スマオン行政区 S 村は人口 1,255 人（男性 626，女性 629：2018 年度時点），世帯数 220（2018 年度時点）である．表 1 のとおり，国際協力機構（以下，JICA）のタケオ州事務所の集計によればタケオ州の中でもスマオン行政区は米の蒸留酒の生産が盛んな地域であり，その行政区の中でも生産世帯数が一番多い S 村を調査対象地として選定した.[3] 村内の民族構成としては，全員がカンボジア国民の多数派である上座仏教を信仰するクメール人である．中国やその他の地域から来た移民はいないが，カンボジア農村部に多くみられる華人系クメール人［高橋 2001］は村人に含まれる．村外の国道 2 号線沿いではイスラム教を信仰するチャム人が漁具を売りながら暮らす.

なお，このスマオン行政区においては，カンボジア王立農業大学（RUA）と名古屋大学の教員及び学生で構成された JICA 草の根技術協力事業「カンボジアにおける農産物・加工品の

3）調査期間は 2016 年 9 月～2017 年 1 月と 2017 年 5 月～2017 年 9 月であり，このうち後半では S 村の村長の推薦により生産者の 1 軒に宿泊しながら調査を行なった.

安全性向上プロジェクト」が活動を行なっている．この事業は 2000 年より実施されており，目標としては，カンボジアの抱える農業問題を解決するための技術協力活動と，RUA の人材を育成・強化するための教育協力活動である．その中で，タケオ州やその他首都近郊の 3 州において，米の蒸留酒の製造農家における赤字経営を解決すべき問題として取り上げ，品質改善や生産技術の向上など問題解決に向けた取り組みが行なわれてきた．まず，品質改善の取り組みにおいては，それぞれの村で生産者を集め，死亡事故が多発している違法なメタノール使用を避けることの呼びかけや，酒造りに使用する材料・器具などの衛生管理を徹底するように呼びかけが行なわれた．次に生産技術の改善のために，生産者の任意でプロジェクトの研修に参加してもらい，日本から来た専門家からの安全かつ高品質な酒造りの指導が行なわれていた．その後，研修前後における酒の変化（アルコール度数，焦げ臭の有無など）を確認し，評価するというような取り組みが行なわれていた．S 村を含む地域では 2016 年に活動が本格化したが，調査時点ではメタノールの不使用や衛生管理について注意喚起のみが行なわれ，生産性の直接的な向上に関わるような活動は行なわれていなかった．また本事業はタケオ州の一部地域において米の蒸留酒の製造販売にも関与しているが，S 村で生産された蒸留酒を同事業が買い上げたり，販売したりしたことは，聴取時点においてはない．したがって，S 村は JICA 草の根事業によりある程度の酒の品質の向上が図られ，間接的に米の蒸留酒生産者の事業継続の動機づけになった可能性はあるが，経済活動への影響の詳細は不明であり，蒸留酒の生産に関する影響（酒造りの手法などの変化）はまだ限定的な状況であった．[4)]

カンボジアの農村は大きく米作村と畑作村に分類され［天川 2004］，S 村は雨季米を年に 1 度作付けする米作村である．人々は雨季には主に米作を行ない，乾季にはその地域で伝統的に副業として行なわれてきた仕事に従事する．畑地は皆無に等しく，小規模商店などを除くとほとんどが米作農家だが，生産した米の大部分は自給米として消費されており，換金する世帯は非常に少ない．耕作用の機械を所有する家は村内に 2 軒程度で，そのほか精米機を所有する世帯がいくつかあるのみである．田植えも稲刈りも人力で行なわれ，田植えの耕起には牛を使用する．メコン川・トンレサープ水系の浸水域の外側に位置しているため洪水の影響をあまり受けないが，灌漑設備も整っておらず，その農業は天水に大きく依存している．村内に大きな河川や湖はないが，大小いくつか池が存在しており，中でも寺院にある大きな溜池は乾季に村人全員が共用できる大切な水源である．家庭での調理や水浴び用の水は，各戸に井戸が掘られており，そこから水を電動のポンプで汲み上げて使用するほか，飲料用には甕にためた雨水もしくは寺院内の溜池の水を利用している．料理の燃料には薪が主に使われている．電気は各世

4）本研究に先立ち，筆者はタケオ州の JICA 事務所にインターン生として受け入れていただき，さまざまな活動に参加させていただく中で，S 村についての情報提供も受けることができた．ただし村の酒や農作物の生産活動にかかわる調査活動はなく，本研究に直接的な影響をもたらしたことはない．

帯に通っているがしばしば停電する．

S 村の家屋の形態の多くは高床式の木造家屋であり，大半の家では高床の床下に牛をつないでいる．そのほかにも屋敷地内では鶏・家鴨を放し飼いにしている世帯が一般的である．米の蒸留酒の生産者宅ではそれらに加えて豚専用の小屋が設けられている．

2.2　世帯訪問調査

まず米の蒸留酒生産に関する調査では，村の全 220 世帯のうち米の蒸留酒の生産を行なっている 21 世帯全てを対象とした．なお調査期間中にさらにもう 1 世帯が生産を始めたが，その世帯は対象に含めない．対象世帯を回り，参与観察と聞き取り調査を行なった．参与観察は，主に米の蒸留酒の生産方法や販売方法について行なった．聞き取り調査は，世帯内で誰が蒸留酒造りを行なっているか，なぜ蒸留酒を造っているのか，世帯の主な収入源は何か，いつから蒸留酒を造っているのか，いつ・どれくらいの頻度で蒸留酒を造っているのか，誰から蒸留酒造りの技術を習得したか，生産者の抱える問題，養豚と酒造りの関係性について行なった．

また米の蒸留酒の役割の変遷を明らかにするために，上述の米の蒸留酒生産者 21 世帯に加えて非生産者から選ばれた 56 世帯に聞き取りを行なった．特に 40 年前から今日にかけてどのような理由で，どのような酒を飲んでいたのかを調査した．この際，外来酒の影響にも着目した．なお，時代をさかのぼって聞く場合には，当時子どもだった人や生まれていなかったという人々もおり，そのような人は集計の対象外とした．

3．米の蒸留酒生産者の現状

3.1　生産者の基本的特性

聞き取り調査で明らかになった米の蒸留酒の生産者 21 世帯の概要は表 2 に示すとおりである．まず，全世帯において，蒸留酒造りに直接かかわっていたのは女性であった．このうち 4 割が経験年数 20 年以上であり，最も古い家が経験年数 30 年であった．また興味深いことに，生産技術は 21 世帯中 8 世帯が母親から受け継ぎ，11 世帯が同村内の母親以外の親族（兄弟，おばなど 4 親等内）から受け継ぎ，残り 2 世帯は同村内の非親族であった．このことから，技術は村内の同族内で伝えられる場合が多いことがわかる．そして 21 世帯中 18 世帯は，蒸留酒造りの理由としてほかに村内で仕事が無かったことを挙げ，2 世帯は養豚で所得向上できること，1 世帯は親戚からの技術を受け継いだことを理由としており，総じて補完的な収入源として通年にわたり米の蒸留酒の製造に従事していることが明らかになった．

3.2　村における蒸留酒造りの過程

酒造りの方法を示す．参与観察の結果，S 村の酒農家の酒造工程は，主に炊飯による原料米処理，炊飯米とスターターを混ぜ合わせる全麹仕込み，発酵，蒸留の 4 つの工程で構成され

表 2　S 村の米蒸留酒生産者の概要

生産者番号	性別	年齢	世帯の収入源 1：最大の収入源 2：二番目の収入源	米酒生産期間	生産日数（日 /1 回）	生産時間帯	経験年数（年）	生産開始理由	技術伝搬
1	女性	30	1. 稲作 2. 米酒	通年	1	4am–10am	3	他にできる仕事無	村の親戚
2	女性	46	1. 教師 2. 米酒	通年	2	5am–8am	15	他にできる仕事無	村の親戚
3	女性	46	1. 稲作 2. 米酒	通年	1	5am–9am	20	親戚からの技術伝搬	村の親戚
4	女性	63	1. 年金 2. 米酒	通年	4	2am–4am	8	他にできる仕事無	村の親戚
5	女性	35	1. 教師 2. 米酒	通年	0.5 （1 日 2 回）	4am–12am	30	他にできる仕事無	母親
6	女性	39	1. 稲作 2. 米酒	通年	1	4am–7am	20	他にできる仕事無	母親
7	女性	29	1. 稲作 2. 米酒	通年	1	4am–7am	2	養豚と酒で所得向上	母親
8	女性	45	1. 米酒 2. 漁業	通年	2	4am–8am	2	他にできる仕事無	母親
9	女性	43	1. 稲作 2. 米酒	通年	1	4am–8am	20	他にできる仕事無	母親
10	女性	45	1. 建築（乾季） 2. 米酒	通年	1	5am–9am	10	他にできる仕事無	村の親戚
11	女性	35	1. 公務員 2. 米酒	通年	1	5am–7am	10	他にできる仕事無	村の親戚
12	女性	39	1. 稲作 2. 米酒	通年	5	6am–8:30am	10	他にできる仕事無	村の親戚
13	女性	39	1. 米酒 2. タパエ作り	通年	1	6am–9am	1	他にできる仕事無	村の生産者
14	女性	48	1. 中学校の校長 2. 米酒	通年	2	4am–8am	20	養豚と酒で所得向上	村の生産者
15	女性	32	1. 建築（乾季） 2. 米酒	通年	1	6am–10am	12	他にできる仕事無	村の親戚
16	女性	38	1. 稲作 2. ヤシ砂糖	通年	1	6am–11am	5	他にできる仕事無	村の親戚
17	女性	43	1. 米酒 2. 結婚式のオーガナイザー	通年	1	5am–8am	14	他にできる仕事無	村の親戚
18	女性	44	1. 稲作 2. 米酒	通年	2	6am–9am	22	他にできる仕事無	母親
19	女性	48	1. 稲作 2. 米酒	通年	1	7am–9am	24	他にできる仕事無	村の親戚
20	女性	42	1. 建築（乾季） 2. 米酒	通年	4	5am–7am	24	他にできる仕事無	母親
21	女性	35	1. 警察 2. 米酒	通年	2	5am–9am	7	他にできる仕事無	母親

ていることが明らかになった．これはタケオ州では一般的な製造方法である［浜野 2016］．ここで，ある世帯における詳しい観察と計量の結果を以下に例示する．

① 早朝から正午にかけて原料米（玄米・白米玄米混合・市場で売ることのできない砕け米等）約 23 kg の加熱処理（炊飯）を行なった（写真 1）．
② 正午過ぎには専用の長方形の木の机に炊飯米を広げて冷まし，市販のベトナム産のスターター2 種（商品名「クロ」，「クースロ」：写真 2）を入れて混ぜ合わせ，甕に入れた．
③ その後いくつかの甕に移し，2 日間発酵させた．もろみの温度は 30℃ くらいが良いとされた．
④ 2 日後に井戸水を加え（各世帯の目分量），さらに 2 日間寝かせた．このときのもろみの温度は 35℃ から 38℃ くらいが良いとされた．

写真 1　米蒸留酒製造場所の全景（写真に写っているのは生産者の夫）

写真 2　麹となる商品クースロ（左）とクロ（右）

⑤ こうして甕に移してから 4 日目の早朝に甕から蒸留器へともろみを移し，3～4 時間かけて中火で蒸留した．生産者は自ら購入したアルコール計を使用して度数を計り（写真 3），蒸留した酒を入れて運ぶプラスチックの目盛付き容器で量を測定した．ここでできたものは，平均アルコール度数 41%であり，量は平均 24 リットルであった．

⑥ ここで出た蒸留糟は豚の餌になった（写真 4）．

⑦ 最後に，蒸留酒に井戸水を添加して，平均アルコール度数 28%，平均 31 リットルの酒に仕上げた．これは 1 リットル当たり約 0.4 ドルで販売された．ただし，客から水添加前の酒を販売してほしいといわれた場合は 1 リットル当たり約 1.0 ドルで販売されるという．

写真 3　アルコール度数を測る様子

写真 4　蒸留糟は豚の餌になる

3.3　養豚と酒の関係

この例にも出てくるとおり，カンボジアにおいて米の蒸留酒造りは養豚と密接にかかわっている．先行研究によると，タケオ州で酒造農家 166 世帯を調査したところその全世帯において，養豚と並行して酒造りが行なわれていた［伊藤 2015］．これは，酒造りの際に出てくる蒸留糟が豚の餌としてほかの餌よりも好まれているからである［小林 2011］．中国にも白酒（パイチユウ）という伝統酒（穀物の蒸留酒）があり，その酒造りの際に出てくる蒸留糟が，古くから豚の重要な飼料だったという［小泉 2004］．蒸留糟はビタミン類が豊富で，多くの炭水化物やタンパク質が残っており，消化吸収もほかの固形飼料と比べ抜群に良いことから，中国でも「白酒造りは豚造り」だといわれている［小泉 2003］．また，カンボジアでは「酒づくりに利益は豚だけ」［小林 2011］という言葉が存在し，実は酒造りと販売による収益はほとんど無に等しく［伊藤 2015］，養豚こそが収益源となる場合がある．その一方近年では，外資系の大規模養豚場が参入してきたことから，国内産の豚の価値が下がり，工業的に生産された安価な豚の飼料も広がっているという報告もある［伊藤 2015］．

S 村においては，米の蒸留酒生産者 21 世帯中 19 世帯で豚が飼育されていた一方，酒非生産者世帯においては調査した 56 世帯中 2 世帯しか豚を飼育していなかった．米の蒸留酒生産者のうち現在は豚を飼育していない 2 世帯も，過去には飼育していたことがあった．そこで養豚を始めた時期と，その後の飼育頭数の推移について聞き取りした結果を，表 3 に示した．豚飼育の開始は世帯により異なるが，1997 年から 2016 年の間である．ここで豚の飼育頭数について，増加したと答えた世帯は 47.6%，減少した・やめたと答えた世帯は 33.3%，頭数は変わっていないと答えた世帯は 19.1%であった．増加した理由としては「より多くの豚を売

表 3　S 村の米蒸留酒生産者（21 世帯）が豚の飼育を始めてから 2016 年にかけての頭数の変化とその理由

変化	変化の理由
増加した（47.6%）	より多くの豚を売りたいから 機械により米糠を大量生産できるので，豚の餌代が不必要なため 以前は酒造りを毎日していなかったが，現在は毎日作っているので，豚に十分なエサをやることができる 母豚を飼い始めたのでたくさんの子豚を手に入れることができた 豚を育てるのに十分なエサがあるため 豚用にたくさんの餌があり，もしお金が無くなっても豚を売れば手に入るから 豚の価格がまた上がると信じているから
減少した・やめた（33.3%）	ベトナムから病気の豚が格安で入ってきているので，国産の豚の価格が落ちたため たくさんの豚を世話するのは大変だから 豚が病気で死んでしまったから
同じ（19.1%）	豚の値段によって増減している 一度も売りに出していないため 数年しか飼っていないので変化していない

表 4　豚の飼育を続ける米蒸留酒生産者（19 世帯）における飼育を始めてから 2016 年にかけての餌の種類の変化

	その種類の餌を使う世帯の割合（%）	
餌の種類	飼い始めたとき	2016 年
米糠	90.5	76.2
蒸留糟	95.2	85.7
バナナの偽茎	52.4	9.5
市販の餌	33.3	81.0
おかゆ	76.2	33.3
ヨウサイ	71.4	28.6

りたいから」，「豚を育てるための十分な餌があるから」，「豚の価格がまた上がると信じているから」，「母豚を飼っているから」などであり，減少した理由は「ベトナムから病気の豚が格安で入ってきていて，国産の豚の価格が落ちたため」，「たくさんの豚の世話をするのが大変だから」，「豚が病気で死んでしまったから」などが挙げられた．頭数が変動していないと答えた世帯は「一度も売りに出していないから」，「豚の価格が安いので増やそうと思わない」などの意見が目立った．

表 4 には飼育開始時（1997 年）から 2016 年にかけて生産者が豚に与えてきた餌の種類について，複数回答による回答頻度の変化を示している．豚を飼い始めた当初は米糠（90.5%）や蒸留糟（95.2%）を中心にバナナの偽茎（52.4%），おかゆ（76.2%），ヨウサイ（71.4%）が餌として中心であったが，現在餌は蒸留糟（85.7%）と同等に市販の餌（81.0%）が使われている．これは中国・ベトナムから入ってきている安価な豚の餌を使用し始めた世帯が増えたことを表しており，豚の餌のために蒸留糟を作る必要がなくなってきていることも示している．

3.4　収入と支出の実態

伊藤［2012］らの先行研究においては，酒生産者は期待どおり（酒造りに成功したと考えられる風味やアルコール度数，生産量）に酒が生産できない場合や，期待どおりの販売ができない場合が多く，赤字経営もしくは薄利になるとされてきた．それに関し，S 村にも米の蒸留酒生産者が薄利・赤字になることがあるかを探るために，どのような問題があるかを自由回答で意見してもらった．その結果，21 世帯中 8 世帯（38.1%）の酒生産者は何も問題がないと回答した．問題があるとした世帯はいずれも，村内の消費者と村内外の仲買人が支払いをしないということが赤字の原因であるとした（61.9%）．酒を先に渡してしまった場合，金を返しに来ない仲買人と消費者が増えているという意見が多く聞かれた．村内の消費者の未払いについては，近所付き合いなどで少量ならば仕方のない場面も多々あるが，村内外の仲買人となると，一度に渡す酒の量が非常に多くなるため赤字になるという．生産者によっては，未払いの

せいで収入がなく，次の酒を造るための米を購入する資金がないことがしばしば起こるということであった．実際の月収を聞き取ったところ，21 世帯では米の蒸留酒生産で平均して 63.6 ドルの利益があった．豚については，より安価な豚が市場で販売されるようになり，直接的な売り手が付くことが稀であるため，平均的な利益は算出できなかった．これらの世帯の総月収を 100 ドル区切りで聞き取ったところでは，100 ドル未満の世帯が 19.0%．100–200 ドルが 23.8%，200–300 ドルが 38.1%，300–400 ドルが 14.3%，400–500 ドルが 4.8%であったことからすると，米の蒸留酒造りによる収入は，主な収入源ではないにしても，副次的な収入源としては大きいといえる．

4．村の生活と伝統酒

4.1　酒を飲む目的とその変遷

米の蒸留酒生産者（21 世帯）と非生産者（56 世帯）に属する飲酒習慣のある 106 人から，過去から 2016 年までで，酒を飲む目的を聞き取った結果が表 5[5] である．

まず 40 年前については，当時すでに成人で飲酒していたと答えた人は 16 人であった．飲酒の理由は「産後の健康のため」が 56.3%，「結婚式や祝い事」が 31.3%，「仕事で疲れて帰ってきたときに食欲を増幅させるため」と「戦時中の夜兵士に誘われたとき」と答えた人がそれぞれ 6.3%であった．戦時中は酒など飲める状況ではなかったという意見も聞かれた．

また時代ごとに，どういう酒を飲んでいたかをまとめたものが表 6 である．ここで 40 年前に最も多かった酒の種類は純粋な米の蒸留酒であった（50.0%）．それに次いで多かった薬酒は，米の蒸留酒に樹皮や木の根，タパエ（黒米の甘酒），あるいは複数の薬用植物がパックされたもの（商品名「イレブンタイガー」）を浸けたものである（43.8%）．また米の蒸留酒にバナナなどの果実を混ぜた果実混合酒が 6.3%であった．

表 5　時代別の飲酒理由

飲酒理由 /（%）	40 年前（N=16）	30 年前（N=86）	20 年前（N=100）	10 年前（N=100）	2016 年現在（N=106）
仕事で疲れて帰ってきたときに食欲を増進させるため	6.3	20.9	21.0	21.0	11.3
産後の健康のため（村の女性の伝統）	56.3	37.2	39.0	17.0	2.8
結婚式や祝い事	31.3	25.6	17.0	38.0	71.7
ポルポトの兵士に誘われたとき	6.3	0.0	0.0	0.0	0.0
友達と会うとき（村の男性の伝統）	0.0	15.1	23.0	23.0	13.2
体や骨に痛みを感じるとき	0.0	1.2	0.0	0.0	0.9
雨季に田を耕しているときの強壮剤	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0

5）表 5 と表 6 に関し，データが収集できていないので，男女別の分析はできていない．

表 6　各時代に飲まれていた酒の種類

年代	酒の種類	回答者のパーセンテージ
40 年前	米蒸留酒	50.0
	果実混合酒	6.3
	薬酒	43.8
30 年前	米蒸留酒	43.0
	果実混合酒	1.2
	薬酒	54.7
	パームワイン	1.2
20 年前	米蒸留酒	29.0
	果実混合酒	11.0
	薬酒	51.0
	ビール	3.0
	ゲラカ（ウイスキー）	1.0
	スラーサックドム（米蒸留酒のハイボール）	1.0
	ワイン	1.0
10 年前	米蒸留酒	42.0
	果実混合酒	7.0
	薬酒	28.0
	ビール	13.0
	ゲラカ（ウイスキー）	9.0
	スラーサックドム（米蒸留酒のハイボール）	1.0
	ワイン	3.0
	カクテル	1.0
2016 年現在	米蒸留酒	33.3
	果実混合酒	7.5
	薬酒	12.3
	ビール	65.0

続いて 30 年前に飲酒していたと答えた人は 86 人であり，飲酒の理由として最も多かったのが「産後の健康のため」で 37.2%，次に多かったのが「結婚式や祝い事」で 25.6%，「仕事で疲れて帰ってきたときに食欲を増幅させるため」が 20.9%，「男性の伝統で友人と会うとき」と答えたのが 15.1%，「体や骨に痛みを感じるとき」と答えたのが 1.2%であった（表 5）．種類では薬酒が 54.7%と最も多く，純粋な米の蒸留酒が 43.0%，果実混合酒とヤシの花序液を発酵させた「パームワイン」がそれぞれ 1.2%であった（表 6）．ここで，男性の伝統として，友達に会うときに酒を飲むという意見が出てきた．この伝統が 40 年前にはなかった理由としては，ポルポトの時代であったために，気軽に酒を飲むという行為が無かったためという．

さらに，20 年前に飲酒していたと答えた人が 100 人で（表 5），飲酒の理由として最も多かったのが「産後の健康のため」で 39.0%，次に多かったのが「友人と会うとき」が 23.0%，「仕事で疲れて帰ってきたときに食欲を増幅させるため」と答えたのが 21.0%で，「結婚式や

祝い事」が 17.0%であった．酒の種類では薬酒が 51.0%と最も多く，純粋な米の蒸留酒が 29.0%，果実混合酒が 11.0%，ここで初登場となるビールが 3.0%，ゲラカと呼ばれるウイスキーと米の蒸留酒の炭酸水割（スラーサックドム），ワインがそれぞれ 1.0%であった（表 6）．

10 年前は 20 年前と同様に 100 人が飲酒したと答え（表 5），今まで飲酒理由として最も多かった「産後の健康のため」と答えた人は 17.0%にまで減少した．それに代わって最も飲酒の理由として多かったのが「結婚式や祝い事」で 38.0%，その次が「友人と会うとき」で 23.0%，「仕事で疲れて帰ってきたときに食欲を増幅させるため」が 21.0%，「雨季に野外で働いているときのエナジードリンクとして飲む」と答えた人が 1.0%であった．酒の種類は，純粋な米の蒸留酒が 42.0%，薬酒が 28.0%，ビールが 13.0%，ゲラカが 9.0%，果実混合酒が 7.0%，ワインが 3.0%，スラーサックドム（米の蒸留酒の炭酸水割）とコカ・コーラやココナッツウォーターを使用したオリジナルカクテルがそれぞれ 1.0%であった（表 6）．この結果から，ほかの年代と比べ，10 年前が S 村において新しい酒文化の進出が最も盛んだったことがわかる．また村人の話によると，ビールが現れるまでは結婚式において米の蒸留酒にタパエ（黒米の発酵飯）を入れたものが一般的な祝いの酒であったが，ビールが現れてからは，結婚式の初日は親族のみでタパエ入りの米の蒸留酒を飲み，2 日目は客を迎えるために高級品のビールを用意するようになったという．

そして 2016 年では一番の理由が「結婚式や祝い事」で 71.7%，次に多かったのが「友達に会うとき」で 13.2 人，「仕事で疲れて帰ってきたときに食欲を増幅させるため」が 11.3%，「産後の健康のため」が 2.8%，「体や骨に痛みを感じるとき」と答えたのが 0.9%であった．酒の種類ではビールが 65%，純粋な米の蒸留酒が 33.3%，薬酒が 12.3%，果実混合酒が 7.5%であった．つまり現在はビールを飲む機会の方が蒸留酒を飲む機会よりも多いという結果になった．村人の話によると，雨季は野外で長時間働くことが多く，仕事にやる気を出すためや体の冷えを防ぐために米の蒸留酒を飲むが，乾季になると野外での仕事が減り，結婚式などの祝い事が増えるので，そこで出されるビールを飲む回数の方が圧倒的に増えるという．これは，身内や村の仲間と飲むときは米の蒸留酒，お祝い事にはビールという習慣になっているということである．なお調査の中で，米の蒸留酒は飲料としての役割以外に，米の蒸留酒に木の実を削って入れて，女性の肌を守るための塗り薬や打撲したときの塗り薬として，また鶏の目薬としても使用するという意見も聞かれた．

5．お　わ　り　に

ここではカンボジアの村落において，米の蒸留酒生産の文化が持続するために何が要因となるのかを考察する．

米の蒸留酒が継続している S 村において，米の蒸留酒の製造方法はタケオ州では一般的な

製造方法と同じであり［浜野 2016］，特別な製法が用いられている訳ではないことが明らかになった．また，村の飲酒習慣では，伝統酒よりも外来のビールを飲む頻度が増えていた．さらに，蒸留酒造りに付随して収入が期待される豚飼育については，カンボジア国内に外国資本の大規模な養豚場が出現している中で豚飼育による収入は少なく［伊藤 2012］，なおかつ豚の餌としての蒸留糟の必要性も低下していた．これらのことは，いずれも先行研究で指摘されてきた，現代カンボジア農村の傾向と同じであった．

しかしながら，S 村の事例で注目するべきは，米の蒸留酒生産は副次的な収入源としては十分な経済性をもっていたことである．特に，実際に蒸留酒造りに直接かかわっていたのは女性であり，親族内で技術が伝えられていることから，女性が村に居りながら収入を得られる手段であることが明らかになった．カンボジアでは，出稼ぎによる収入が村内での農業収入よりも高い傾向があり［櫻庭 2018］，それに比べると蒸留酒造りによる収入はやはり低いが，単に経済性だけを考えるのではなく，女性が村に居たままで副収入が得られる手段を探すと，米の蒸留酒造りはほかにない経済活動であると考えられる．

一方 S 村において外来酒の浸透に伴う飲酒嗜好・飲酒行為の変化を調べた結果としてみると，確かにビールの消費が増えていたが，それでも仕事にやる気を出すためや体の冷えを防ぐため，身内や村の仲間と飲むときには米の蒸留酒が飲まれていた．また，飲料としての役割以外にも薬などとして用いられていることもわかった．

本研究は，タケオ州の中でもとりわけ蒸留酒造り世帯が多い村のみを対象として調査を行なった．そのため，なぜこの村では米の蒸留酒造りにより収入を得られるのか，なぜ蒸留酒がいまだに好まれて飲まれる場合があるのかについては明らかにならず，今後ほかの村との比較や，村内外での経済活動に関する詳細な研究が待たれる．

しかし，本研究の結果を今後衰退が進むとされる米の蒸留酒生産の文化において何がその発展を促進するかという観点からまとめると（1）女性たちが村に居ながらにして収入を得られる手段として成り立つこと，（2）村でも蒸留酒の飲酒習慣が続いていること，が挙げられる．これは今後，より大きな収入源ができたり，さらに安価な外来酒がもたらされたりした場合には，状況が変わり，衰退へと進む可能性もあることを示唆している．なお，この村に対して JICA 草の根事業による介入が行なわれたのはまだ 1 年程度（2017 年時点）であり，その内容も安全性向上に関する啓蒙活動にとどまっていたが，村人からはこのような外部からの支援が，間接的であるとはいえ生産者の意欲を高めるという意見も聞かれた．蒸留酒造りの発展もしくは衰退は，村の中の状況に加えて，それを取り巻く経済状況や外部からの支援にも影響されると考えられる．

謝　辞

本調査を行なうにあたっては，非常に多くの方々のご協力をいただいた．S 村の方々，特に K 宅夫妻とその子どもたちに，受け入れてもらい，研究を通じて物質的・精神的支援をいただいた．王立農業大学の友人からも調査において多方面の支援をいただいた．

タケオ州での調査を可能にしてくださった名古屋大学の伊藤香純教授，および JICA 草の根プロジェクトチームの永井直子さん，久保亮介さんにも心より御礼申し上げる．王立農業大学の Sanara 氏，京都大学東南アジア地域研究研究所の小林知教授にも深甚なる感謝の意を表する．

また，本研究は以下の研究助成のおかげで実施することができたこと，感謝するとともにここに明記する：京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科附属次世代型アジア・アフリカ教育研究センターエクスプローラープログラム（日本学生支援機構海外留学支援制度）（2016 年度），京都大学博士課程教育リーディングプログラム・グローバル生存学大学院連携プログラム学修奨励金・応募制研究資金（2017 年度 –2018 年度）．

本論は京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科の博士予備論文として提出し，承認された論文に加筆・修正をしたものであり，論文を作成するにあたり，指導教員である古澤拓郎教授，岩田明久名誉教授，小坂康之准教授には多くのご指導をいただいた．ここに深く感謝の意を申し上げたい．

引　用　文　献

日本語

天川直子．2004．「カンボジア農村の収入と就労―コンポンスプー州の雨季米作村の事例」天川直子編『カンボジア新時代』研究双書 539，日本貿易振興機構アジア経済研究所，327–328．

伊藤香純．2012．「カンボジアにおける農産物加工産業振興モデルの構築を通じた人材育成―実践的な研究・教育の場としての国際協力活動の事例から」『農学国際協力』12: 77–78．

_____．2015．「カンボジアにおける伝統的米の蒸留酒の改良技術の開発と普及―酒造農家の赤字経営改善へ取り組み」『熱帯農業研究』8(1): 25–27．

臼井麻未・横山　智．2013．「アジアの伝統酒研究の展開―日本における研究を中心に」『地理空間』6(1): 6–9．

小泉武夫．2003．『中国怪食紀行―冒険する舌である』光文社，195–197．

_____．2004．『酒に謎あり』日本経済新聞社，162–163．

荒神衣美．2004．「カンボジア農村部絹織物業の市場リンケージ―タカエウ州バティ郡トナオト行政区 P 村の織子・仲買人関係」天川直子編『カンボジア新時代』研究双書 539，日本貿易振興機構アジア経済研究所，229–230．

小崎道雄．2007．「カンボジア北東部ラタナキリと首都プノンペン周辺の酒と発酵食品」『日本醸造協会誌』102(1): 31．

小林　知．2011．『カンボジア村落世界の再生』京都大学学術出版会，226–236．

櫻庭　優．2018．「カンボジアにおける米蒸留酒の伝統的価値と現在の役割」京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科博士予備論文．

高橋美和．2001．「カンボジア稲作農村における家族・親族の構造と再建―タケオ州の事例」天川直子編『カンボジアの復興･開発』研究双書 518，日本貿易振興機構アジア経済研究所，217–218．

浜野　充．2016．「開発途上国の農村における課題解決のための実践的研究」『信州大学農学部紀要』52: 17–18．

ペン・セタリン．2004.『クメール語入門』連合出版.
吉田集而．1992.「発酵食品の起源」『乳酸菌研究集談会誌』2: 52–56.

外国語

National Institute of Statistics. 2013. *Economic Census of Cambodia 2011*, Provincial Report, No. 21 Takeo Province. Phnom Penh, Cambodia: National Institute of Statistics, Ministry of Planning.
_____. 2019. *General Population Census of the Kingdom of Cambodia 2019*. Phnom Penh, Cambodia: National Institute of Statistics, Ministry of Planning.
Yamamoto, S. 2016. Ethnic Fermented Foods and Beverages of Cambodia. In J. P. Tamang ed., *Ethnic Fermented Foods and Alcoholic Beverages of Asia.* New Delhi: Springer, pp. 237–262.