

Pre-News Letter No.17

18年 11月7日 (火) 発信

Sato Project

Sato Project

農業が環境を破壊するとき—ユーラシア農耕史と環境—
「里」プロジェクト

お問い合わせ

総合地球環境学研究所佐藤研究室 (大島) e-mail:mihosma@chikyu.ac.jp

〒603-8047 北区上賀茂本山 457-4 Tel:075-707-2384 Fax:075-707-2508



地球研の傍に栗があります。取れそうで取れないところにあります。

<http://www.e-kyoto.net/aji/aki04.htm>

「南島食べ歩き」

細谷 葵

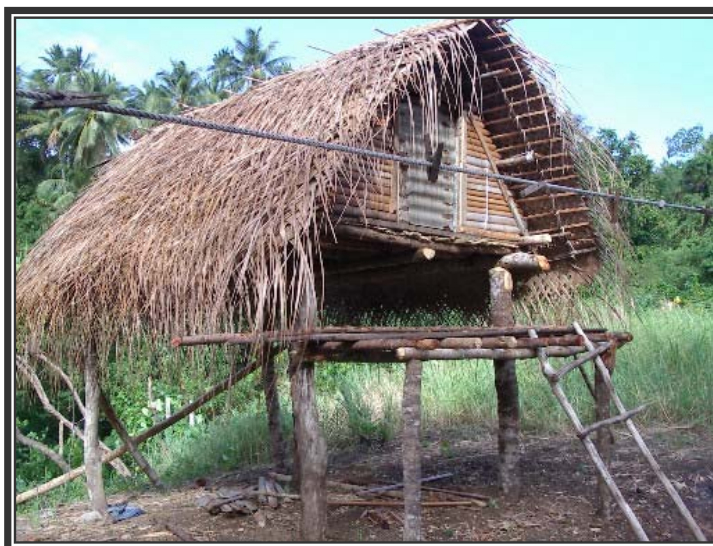
(早稲田大学オープン教育センター)

南島食べ歩き

細谷 葵 早稲田大学オープン教育センター

今年の夏も、恒例のパプアニューギニアと、長年の念願でようやく今年から始められたバリ島の民族調査に行ってきました。調査テーマは貯蔵施設と（コメ）脱穀の方法についてですが、行く先々で食事をふるまわれるので（また私が何でもよく食べ、お腹もこわさない）ほとんど「食べ歩き調査」になっていました。今回はパプアニューギニアでのそんな調査の報告をしたいと思います。

調査地は、ヤバム島という人口十数名の小さな島です。ここでの主食は焼畑で育つイモ。これがいつも山盛りにされて出てきて、圧倒されました。タピオカなどは一年中いつでも食べられるそうですが、ヤムイモだけは収穫期が七～九月と決まっています。収穫後のイモは、来年のための種イモと食用に分けたのち、高床のヤムハウスに収納します。



(写真1：ヤムハウス)



(写真2：イモの料理)

ヤムイモの収穫量が特に多いわけでもないヤバム島では、食用イモは三～六ヶ月食べる分しかないそうです。つまり、ヤムハウスに常時入っているのは、むしろ種イモの方。ヤムハウスは畑近くに作られる場合と家の近くに作られる場合と二パターンありますが、理由を聞くと、前者は「種イモをいちいち畑から家へ、また畑へ運ぶのは大変だから」後者は「種イモを盗まれない

よう見張るため」とのこと。ヤムハウスは食料保管の施設だと思い込んでいましたが、なるほど実は種イモのための施設なのかと、目からウロコが落ちる思いでした。

イモの料理法は、いたってシンプル。そこらじゅうに落ちているココナツを拾って割り、胚乳を削ってしぼったココナツミルクで蒸し煮にして、塩で味をつければできあがり。後述の魚介類や青物も、基本的にみな同じ料理法です。私たちゲスト向けには、オーストラリア産のトマトソース+αの缶詰（ゆでたスパゲティごと缶詰になっているものとか）が一品加わったりもします。調査隊が若い学生



(写真3：ゲスト用食卓)

(別名お子ちゃま)ばかりなのでトマトソースが大好きで、特にときどき出た魚のトマト煮が気に入ったらしく、「ぜひ料理法を聞いてください!」と言うので何人かに聞いてみましたが、一向に要領を得ません。ある日、「Tuna in tomato sauce」という缶詰をキッチンで見かけて、すべてを理解しました。缶詰が「お客様料理」なんですね。

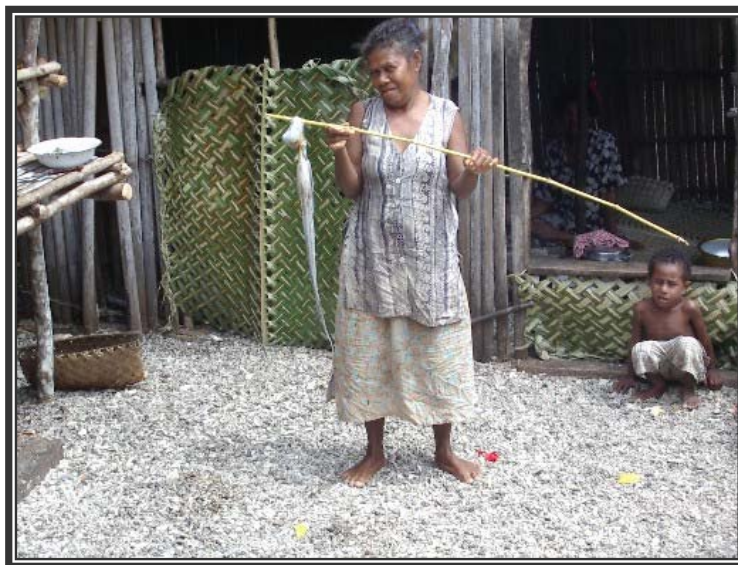
もちろん、フレッシュな魚に不足しているわけではありません。中尾佐助によれば、熱帯の根栽農耕文化ではタンパク質が不足しがちなので漁労が不可欠ということですが、確かにヤバム島でも魚釣りは主婦の日常的家事の一環です。潮がひく昼前頃、近所の魚屋に



(写真4：今日の漁獲)

行く感覚で浅瀬に行き、子供たちと一緒にチョチョイと数匹釣ってきます。釣り糸に針をつけて投げるだけの簡単な方法で、餌も浜にたくさんいる小さなヤドカリみたいな生き物。私も主婦のはしくれとしてトライしてみましたが、一〜二時間の練習を経て首尾よく二匹の収穫を得ました。魚のほかに、大きなシャコ貝

も浜辺にびっしりいますし
(若いものは捕らない、などある程度保護しているようです)、
タコもとれることがあります。タコとチリをココナツミルク煮にしたものや、シャコ貝の串焼きは、ほんとにおいしい！ ちなみに男性の釣りはカヌーや銚子を使い、成功率は低めだけど釣れば大物、というのが中心です。



(写真5：獲れたてタコ)

めったに食べない獣肉は、ずばり「プロテイン」と呼ばれています。「今日はプロテインのない食事でごめんなさい」とか。サプリメントみたいですね。

青物としては、焼畑で作るアイビカなる灌木の葉か、山から取ってくる「チューリップ」



(写真6：「チューリップ」花序)

(two leafの訛りらしい)なる木の若葉や花序をココナツミルク煮で食べます。チューリップの花序は、一見イモムシ風でひるみますが、食べてみると山椒のようで実に美味、ゴハン何杯でも食べられる感じ。花の季節だけの珍味らしいです。今回、千葉大学の百原新先生のご教示で、このチューリップが、実はグネツム・グネモンという植物進化学のうえで重要な植物だったと知り、大感動でした。裸子植物と被子植物の中間形であるとか、さまざまな議論がなされているものです。ヤバム島の人たちは、そんなすごい植物を当たり前で食べているのですね。さらに調べてみると、インドネシア料理のナシゴレンに添えるウンピンなる揚げ煎餅が、この木の実をすりつぶして作るものとわかり、二度感動しました。つまり同じ植物なのに、パプアでは葉と花序、インドネシアでは実を食べるわけです。文化とは面白いものです。

食の感動を伝えようと、現在「南島文化」という授業でパプア直輸入食材を学生たちに食べさせています。学生たちが喜んでくれるのもさることながら、自分で食材を料理してみるとまた新しく発見することも多くて、感動ひとしおです。ヤムイモは時間がたっても最も新鮮さを保っている、など。授業で余った料理は考古学研究室へ、さらに夫のお弁当へ、と食体験の輪が広がります。



(写真7：広がる食体験)

民族調査は本当に感動の多いものです。感動するたびに、これまで先史食文化に抱いていた先入観が払拭されたり、本の知識だけで知っていたものを、「こういうことだったのか」と体感したりします。上記の私の「発見」の数々は、それ自体は過去の民族学者がとっくに発見していることかもしれませんが、それらを論文で読むことと、自ら体験して「理解」することとは大きくちがうような気がします。そして、この「体験にもとづく理解」こそが、新しい研究が生まれる原動力になるのではないのでしょうか。民族調査の意味とは、それまでの価値観から自由になり、感動することにあると思います。