

# 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(加藤) e-mail:[sato@chikyu.ac.jp](mailto:sato@chikyu.ac.jp)

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



フタバアオイ

京都三大祭りの一つ、葵祭(5月15日)では、  
行列の馬や牛車、勅使の衣冠などにフタバアオイの葉が飾られます。

<http://www.hana300.com/futaba.html>

## モチゴメの国ラオス

武藤 千秋(総合地球環境学研究所)

## モチゴメの国ラオス

武藤 千秋（総合地球環境学研究所）

タイ・中国・ベトナム・ミャンマー・カンボジアに囲まれた内陸の国、ラオス（図1）。

この国は49の少数民族からなる多民族国家で、共通語はラオ語です。ラオスの北部は山地が多いため焼畑農耕が主となっていますが、一方南部では平地が多く水田農耕が盛んです。このように地域によって違いはあるもののラオスでは栽培されている米のほとんどがモチ米で（図2）、一部の民族（モン族やアカ族など）を除いて人々はモチ米を主食としているという世界でも珍しい国です。



図2. 米倉から家へイネ束を運ぶ  
（タイデン族）



図1. ラオス地図

このラオスでは現在でも様々なイネ在来品種が昔ながらの農法で栽培されているので、モチ米の起源を探る上で大変重要な地域だと考えられています。私はそんなラオスのモチ米がどのように起源し、どのように栽培されてきたのかを探るため民族植物学・植物遺伝学の面から調査を進めています。

2008年2月12日～3月9日の日程でラオス北部のフアパン県の村々を調査してきました。メンバーは鹿児島黎明館の川野先生を筆頭に、私、ベテラン通訳のトンワンさん、カウンターパートのヴィエンボンさん、ドライバーさん、そして現地の農林事務所の役人さんです。このメンバーで山から山へ、谷から谷へ、時には徒歩で何時間もかけて村々を訪ねてまわりました。図3はプンシアン村というカム族の村での調査風景です。稲作に関する儀礼やイネ品種の特徴・栽培方法について一つ一つを詳細に聞き取っていきます。



図3. 村での調査風景

村長さんや長老さんの知識は驚くほどに膨大で、丸一日の調査で終わらないこともしばしばです。畑仕事を休んでインタビューに根気よく協力してくれるのは大変ありがたいことです。私たちの調査はこうした大勢の村人達の温かな協力の上に成り立っています。



図4. ヒョウタンのティップカオ

図4はティップカオと呼ばれるおひつのようなものです。食事の際にこの容器にふかしたモチ米を小分けして食卓に並べます。ティップカオにも様々な形態のものがあります。竹で編んだ円筒形のカゴが一般的なものですが、この写真はタムラーヌア村というタイプアン族の村のもので、大きなヒョウタンを加工して作ってあります。

この村は標高 1200 メートルという高い場所にあり、熱帯としても冷涼な気候で水田稲作を行っていました。この土地で栽培できるような耐冷性品種を求めて、例えばシェンクアン県など、同じように冷涼な気候の地域へ探しに行くそうです。また逆にこの村から耐冷性品種をもらっていったという村もありました。イネ品種の伝播とは、このような例が何百年も何千年も繰り返し積み重なってきたものだということを実感しました。

移動中にカジノキの収穫に遭遇しました（図 5）。焼畑跡地を利用して村全体の共同作業で栽培・収穫し、ベトナムや中国から来る商人に紙の原料として売るそうです。二次林からはこのほかにも様々な資源が採集され、第二の畑といえるほどの大切な収入源となるのです。しかし近年では政府の政策で焼畑の規制が進み、村人は少ない土地を酷使しなければいけない状況が増えてきています。休閑期間が不十分うちに再び焼畑をするので土地が痩せてしまい、収量が得られないだけでなく森に還ることが難しくなってしまうのです。さらに外国（主に中国）からの資本の参入によって、山々が急速にゴムプランテーションに変わりつつあり、状況を悪化させていました。まさに“農業が環境を破壊するとき”です。私たちはラオスでこれまで行われてきた焼畑農法は長い目で見て自然と持ちつもたれつの関係を維持していける非常に有効な農法であると考えています。急速に変化してゆくこれからのラオスにおいても農業と自然とが共存できる方法の糸口をつかめるよう、現地の研究者と協力して研究を進めていきたいと思っています。



図 5. カジノキの収穫