

## ベトナム南部メコンデルタにおけるドクダミの栽培と利用

古橋牧子\*

### Cultivation and Utilization of *Houttuynia cordata* in the Mekong Delta, South Vietnam

FURUHASHI Makiko\*

Rice acreage has decreased in the Mekong Delta, South Vietnam, a major rice-producing region. The area planted to herbs such as *Houttuynia cordata* has increased more than 1.5-fold in four years in Binh Minh, Vinh Long, Mekong Delta. This study focused on *H. cordata*, which is widely used and cultivated in the Mekong Delta, to identify specific changes in agriculture and livelihoods in the Mekong Delta by analyzing the results of interviews and questionnaire surveys that I conducted in the region in 2017–2019.

In the Mekong Delta, *H. cordata* is cultivated on a small scale for household consumption and on a large scale for sale. Commercial cultivation of the plant began before the 1990s and expanded in the region after the 2000s. Commercial cultivation of *H. cordata* is performed using chemical fertilizer. Some people use the plant four days a week, for example, consuming the leaves as a herb with pork and shrimp.

Results on the cultivation and utilization of *H. cordata* revealed that agriculture in the Mekong Delta has shifted on a large scale from paddy rice cultivation to commodity crop cultivation, and a distribution system for commodity crops has been established. Furthermore, changes were found in dietary habits in line with recent economic development in local communities in the Mekong Delta.

#### 1. はじめに

コメの主要産地であるベトナムでは、2013年に7,902.5ヘクタールだったイネの作付面積が、2020年には7,279.0ヘクタールへと減少してきた [GENERAL STATISTICS OFFICE of VIET NAM 2021a]. 1990年代以降、主要なコメ輸出国となったベトナムだが、多年生作物

---

\* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科, Graduate School of Asian and African Area Studies, Kyoto University

2021年4月9日受付, 2022年4月1日受理

を中心とした高付加価値作物へのシフト、農場の大規模化などにもない、近年、農業における生産性が向上している [Ayerst *et al.* 2020]. このような農業における変化は、先行研究や統計資料から大まかに把握できるが、そうした資料からは具体的な変化を読み取ることができない。

ベトナム国内のなかでも、コメ総生産量の半分以上を、南部メコンデルタが占める。たとえば、メコンデルタのヴィンロン省ビンミン市における統計資料では、2013年から2017年の間にコメの作付面積が約14%減少したことが記されていた。一方で、ドクダミを含む香草類の栽培面積は、2013年は700.50ヘクタールであったが、2017年には約1091.42ヘクタールにまで増加し、4年間で1.5倍以上増加したことが示されている [Cục thống kê tỉnh Vĩnh Long, Chi cục thống kê thị xã Bình Minh 2018].

そこで本研究は、メコンデルタにおいて盛んに利用され栽培されているドクダミ (*Houttuynia cordata*) に着目し、メコンデルタ地域でおきている農業や生活における具体的な変化、およびそれともなう課題を明らかにする。さらに、その変化の背景を考察することを目的とした。そのために、ドクダミ栽培や利用の実態を把握する。統計資料などでは提示されない、とりわけメコンデルタ地域で利用されるドクダミに着目した点は、ほかに類をみないといえる。

## 2. 各地におけるドクダミの利用

### 2.1 用途・利用部位・利用法

ドクダミは、コショウ目ドクダミ科ドクダミ属の1属1種の多年草である [米倉 2013]。日本本州から沖縄、中国、ヒマラヤ、東南アジアに広く分布し、薬用や食用、観賞用として利用されてきた [堀田ほか 1989]。文献で確認される各地のドクダミの利用用途や利用部位、利用法、生育状況について記す。

日本では、ドクダミ、センブリ、ゲンノショウコが三大民間薬といわれる [田中 2007]。なかでもドクダミは、全草を乾燥したものを十薬（重薬）と称し [田中 1994]、昔から乾燥した葉を煎じて飲むなど、民間薬として有名である [吉田・菊池 2001]。ドクダミの水浸液は高血圧症予防に役立ち、煎液には利尿作用がある。抗菌力や制菌力もあるとされ、解熱、解毒、消炎薬として用いられる [岡田 2002]。高知では、少し白根を付けた全草を薬用に利用するだけでなく、葉のみそあえ、煮びたし、てんぷらに調理し食すことや、茶にして利用する [高知県保健環境部薬務課 発行年不明]。葉だけでなく、デンプンを含む根茎を食料不足のときに煮て食べたことも報告されている [堀田ほか 1989]。沖縄では、薬用・観賞用に利用され、栽培または逸出により生育している [初島・天野 1994]。また、斑入りの葉をもつ品種や、八重の総苞をもつ系統があり [田中 1994]、それらは観賞を目的として栽培されている。大正ロマンを代表する画家の竹久夢二は、ドクダミの花が大胆にあしらわれた帯をまとう舞妓を描いた『鴨

東の夏』という絵画作品を残している [イメージアーカイブ 2019].

中国では中葉や野菜として利用されてきたことが知られている [上海科学技術出版社・小学館編 1998; Wei *et al.* 2005]. 雲南省では、葉だけでなく根茎も利用される。利用法は、野菜や薬味として生食あるいは調理を施して食す。自生するドクダミと栽培されているドクダミがあり、1年中収穫可能で市場でも確認される [Xu *et al.* 2004]. ベトナム北部紅河デルタでは、伝統医薬として用いられ、その方法としてドクダミを叩いてジュースをとって飲むことが知られている [板垣 2003]. 中部高原や南部メコンデルタでは、葉を食用と薬用に用いている [Ogle *et al.* 2003]. 中国、ベトナムと同様にインド・アルチャーナルプラデーシュ州においても、ドクダミが薬用および薬味として食用され、葉だけでなく根茎も利用されている [Eko *et al.* 2020]. 一方、ラオス北部フアパン県サムヌア郡、タイ北部チェンマイでは、野菜として若葉が食される [Kosaka *et al.* 2013; Punchay *et al.* 2020]. ブータンでは、全草が食用され、市場で確認される [Matsushima *et al.* 2008].

各地の利用部位をみると、葉だけでなく全草が利用に供されることがわかる。日本、中国、インド、ブータンでは、葉だけでなく根茎の利用が報告されていた [高知県保健環境部薬務課発行年不明; Xu *et al.* 2004; Eko *et al.* 2020; Matsushima *et al.* 2008]. 東南アジアのベトナム、ラオス、タイでは主に葉の利用が確認された [Ogle *et al.* 2003; Kosaka *et al.* 2013; Punchay *et al.* 2020]. 利用法においては、生のまま用いられるだけでなく、加工調理を施して飲食や塗布されるなど各地によってさまざまである。

地域によって異なる利用の事例がみられたとおり、多様な用途に利用されている点がドクダミの特徴のひとつといえる。もうひとつの特徴は薬用と食用の組み合わせにある。一般に医食同源（薬食同源）とよばれる考え方は中国やインド、およびその周辺諸国でみられることはよく知られている。中医学のなかでは、食物を温熱性、寒涼性、平性に分類する考え方がある [日本中医食養学会 2019]. ベトナムにおいても、利用する植物を熱いものと涼しいものに分類することが知られている。住村 [2006] は、この考えを「熱／冷」理論と呼んだ。住村 [2006] によると、「熱／冷」理論とよばれる認識論は、中南米、中国、インド、東南アジアなどにみられるが、その分類の内実は地域ごとに異なり、ベトナムでは涼しい／熱い、どちらでもないの3つに分類されるという。<sup>1)</sup> ドクダミは「強冷」<sup>2)</sup> の植物とされ、身体を冷却するので身体の発熱、出血、高血圧に用いられる [板垣 2003]. このように、ドクダミは各地で利用され、特にベトナムでは、薬用と食用が組み合わせり、人びとの暮らしのなかでさまざまに利用されていることがうかがえる。

---

1) 住村 [2006] は、とても涼しい、とても熱い、という程度の指標も設けて調査結果を分類した。

2) 板垣 [2003] が示す「強冷」は、住村 [2006] が示す「とても涼しい」に相当すると考えられる。

### 3. ベトナムにおけるドクダミの普及と利用

本節では、ベトナムにおけるドクダミの普及と利用の歴史について、主に文献に依拠しながら概観する。

#### 3.1 14 世紀頃以降の南薬としてのドクダミ利用

ベトナムでは、ドクダミを含む薬草の利用と伝統医療が密接に関わっている。ベトナムの伝統医療には、中国由来の医薬である「北薬 (thuốc Bắc)」と、ベトナム独自の医薬である「南薬 (thuốc Nam)」の 2 つの要素がある [小田 2011; 板垣 2003]。ベトナムで生産され、ベトナムの方法で処方された薬は「南薬」と呼ばれ、中国医療でも西洋医療でもない独自の医療と位置づけられる [板垣 2003, 2008]。「北薬」と「南薬」が表す「北」と「南」は、中国とベトナムの位置関係に由来する表現であり、北薬は「中国の薬」、南薬は「自分たちの薬」という意識がもたれている [小田 2011; 住村 2006]。

14 世紀のトゥエ・ティンが著したとされ、ベトナムの伝統医学の古典のひとつとされる『南薬神効』に、「南薬」という単語が初めてみられる [小田 2011]。南薬はベトナムの家庭で日常的に薬味として食される植物が含まれ、食と薬の両方の目的に使われている [住村・ファム 2011]。『南薬神効』は、南薬を「薬」としてのみ解説するのではなく、日常的に食と薬の両方の目的に使用する一般庶民に向けた語り口が特徴的である [板垣 2008]。その理由として板垣 [2008] は、南薬を日常的に食したり、飲んだりする際に、香り、おいしさ、身体によいかどうかに言及する必要があったからだと説明する。

『南薬神効』ベトナム国語版にはドクダミの記載があり、「味は辛、生臭く臭い、性は緩、少し毒。頭の膿痂疹、疥癬、脱肛、歯の痛み、マラリアを治す」とされる [板垣 2008]。14 世紀頃にはすでにベトナムでドクダミが利用されていたことがうかがえる。現在のベトナムでも人びとは薬味サラダを好んで食べ、南薬は料理のみならず生食にも用いられる [板垣 2003]。

#### 3.2 1954～1975 年南北分断期のドクダミ利用

現在のベトナムは、1975 年の統一までのおよそ 20 年間、南北に分断されていた。その分断期にあたる 1961 年に北ベトナムのハノイ市で刊行された『Được Liệu Học và Các vị Thuốc Việt Nam (ベトナムにおける薬学・薬用事典)』には、目の疲れを治癒するためにドクダミを小さく潰して目の周りに塗布することや、痔の治療のために薬として飲むあるいは煎じた汁で臀部を洗うこと、ニキビや女性の生理が不安定な時にも使われるなど、ドクダミの薬としての利用法が記載されている [Đỗ Tất Lợi 1961]。一方、1970 年にベトナム南部サイゴン (現ホーチミン市) で刊行された『Cây Cỏ Miền Nam Việt Nam (ベトナム南部の植物事典)』には、薬としての利用については記載されておらず、ドクダミを薬味野菜 (Gia vị) として植えることが記載されていた [Phạm Hoàng Hộ 1970]。元来ベトナム北部で誕生した「南薬」という

概念は、ベトナム南部においてはほとんど浸透していなかった [小田 2011]。そのため、メコンデルタを含むベトナム南部でドクダミが「南薬」という概念に分類されて利用されてきたのかは不明であるが、1970 年頃にはすでに薬味野菜として栽培されていたことが確認される。

### 3.3 1975 年以降のドクダミ利用

1975 年以降、ベトナムで出版された薬用植物関連の文献を表 1 にまとめた。

出版されたのはいずれの文献もハノイ市で、著者の所属は薬用植物の研究機関や関連省庁であった。ドクダミに関する記述は、薬としての記載が中心であるが、生のまま食べるなど、薬味野菜のように利用される例も散見される (表 1)。また効用については、『南薬神効』の記載とほぼ同じ内容の場合もあるが、新しい効用についての記載もみられた。

このほかに、1995～96 年にハノイ市の南薬を栽培する村において、ドクダミが栽培され

表 1 1975 年以降のドクダミに関するベトナム語と英語文献の記述

タイトル (オリジナル)	タイトル (和訳)	出典	ドクダミに関する記述
1 Sô Tay Cây Thuốc Việt Nam	ベトナムの薬用植物	[Đỗ Huy Bích and Bùi Xuân Chương 1980]	・目の痛みや解熱、麻疹、幼児の痙攣などの治療に対して効用がある
2 Dược Điển Việt Nam	ベトナム薬局方	[Bộ Y Tế 1983]	・全草を乾燥させて薬として利用
3 Trồng Hái và Dùng Cây Thuốc	薬用植物の栽培収穫と利用	[Lê Trần Đức 1986]	・葉を薬味や薬として生のまま食べる ・涼しくする作用をもつ ・解毒などに用いる薬になるなど
4 Những Cây Thuốc và vị Thuốc Việt Nam	ベトナムの薬用植物と薬	[Đỗ, Tắt Lợi 1999]	・東医の位置づけで目の痛みや痔などに対して効用がある
5 Selected Medicinal Plants in Vietnam Volume II	—	[National institute of materia medica Hanoi-Vietnam 1999]	・便秘、痔、排尿障害、ヘビによる咬傷、膿瘍、菌の痛み、マラリア、赤痢、肺炎、結膜炎、化膿性皮膚炎、幼児の麻疹、蜂窩織炎、月経障害の症例に対して処方する
6 Cẩm Nang Chăm Sóc Sức Khỏe Cho Mọi Nhà Hướng Dẫn Sử Dụng Cây Thuốc và vị Thuốc Việt Nam	家庭における健康管理のためのベトナム薬用植物の使用ガイド集	[Nguyễn Đình Hùng 2015]	・痔などのほか、脱肛、腸炎、幼児の痙攣、眼炎、中耳炎、結石、幼児の発熱の症例に対して処方する

出所：出典に表記した文献をベトナム出身者の協力を得て訳し筆者作成。

ていたことを板垣 [2003] が報告している。板垣によると、調査対象者の自宅周囲の畑で確認された52種類の南薬のなかにドクダミが含まれていた。ただし、ドクダミは手間暇かけて栽培されていたわけではないらしく、その生育状況は「南薬庭の畝のあちこちにオオバコが顔を覗かせ、ドクダミが這い、ハッカ属の1種が転々と散らばっている」混作の状態だったという。また、ベトナムのドクダミは日本のものよりも小型で薄い葉であったこと、日本ではドクダミはやや毒性を有することもあって、内服する場合はおもに乾燥してから使用し、ベトナム人による薬用植物辞典でもドクダミに少々毒性を認めた記述のあることを記している [板垣 2003]。

これらの文献においては、薬用以外の利用に関する記述は多くない。しかし、筆者が2016～2020年にかけてベトナム南部のホーチミン市とメコンデルタの各省、中部高原ラムドン省ダラット、北部紅河デルタのハノイ市やハイフォン市、ナムディン省、北西部のラオカイ省、東北部のランソン省を広域に見聞した際、各地でドクダミが栽培され、日常の食事に供されていることを知った。ドクダミの利用について、文献上の言及の少なさと日常的に利用されている実態には大きなずれが生じている。このことを踏まえて、次節以降、現地調査にもとづきドクダミの利用を明らかにする。

#### 4. 調査地の概要と調査方法

2017年9月にベトナム北部紅河デルタ中央部のナムディン省の1村落で行なった調査では、自家消費を目的として、狭い場合は1m<sup>2</sup>、広い場合は72m<sup>2</sup>の圃場でドクダミが栽培されていることがわかった。ドクダミは体を冷やす効果があるとされ、食用および飲用に供されていた。村落周辺の市場でドクダミが販売されていることも確認した。2018年8月に訪れた中部高原ラムドン省ダラットでは、市場施設に併設された食堂で、ミキサーにかけて作られたドクダミのジュースが提供されていた。また、2019年2月に調査を実施した中国国境に近いベトナム北部ラオカイ省サバ市周辺の黒モンの人びとが暮らす村では、水田の畔に生育するドクダミの採集利用が確認された。

このようにベトナム各地でドクダミの栽培、販売、消費がなされていることがわかったが、特にドクダミの利用や栽培が盛んだったのは南部メコンデルタであった。そのため、本研究では、ベトナム南部メコンデルタを対象として、ドクダミの利用と栽培に関する現地調査を行ない、その実態を明らかにした。本節では南部メコンデルタの地理的生態的状况を述べる。

##### 4.1 ベトナム南部メコンデルタ

ベトナムは北緯8度～23度の間、海岸線は3,000km以上にわたって細長くS字型に伸びている熱帯の国である。統一前の南北境界線17度線で北部と南部に大きく区画され、さらに地誌的・生態環境の視点から、南部は中央海岸南部、中央高原、南部北東部、メコンデルタの

4 区域に分けられている [松井 2001]。メコンデルタの大部分 (約 94%) は完新世 (ほぼ 1 万年前以降～現在まで) に形成されたもので、現在は 12 省 1 市の行政区分で構成されている (図 1)。ベトナム南部の大都市ホーチミン市からメコンデルタの中心都市カントー市までは約 200 km で、カントー市の年平均気温は約 27℃ と年間を通じて穏やかな気候である。季節は 11 月から 4 月の乾季とその後の雨季に大別される。年間降水量は 1,600 mm と東京の降水量と大差ないが、偏った降り方である [松井 2001]。

#### 4.2 メコンデルタの農業をとりまく状況

メコンデルタはメコン川から供給された肥沃な土壌で覆われ、稲作や果樹の生育に適している [Trần Nhật Tân 2014]。1986 年のドイモイ政策により市場経済が導入されて以降、ベトナムは急速に経済発展を遂げ、この 20 年以上、年 6～7% の高度経済成長を経験してきた [Duy Vuong Quoc *et al.* 2012; 藤倉 2019]。メコンデルタでも、当初は米生産を中心として農業が行なわれ、1980 年代末には世界第 2 位の米輸出国となった。しかしその後、コーヒーやコショウ、カシューナッツなどの多年生工芸作物や、果実などの商品作物の生産も著しく増加してい

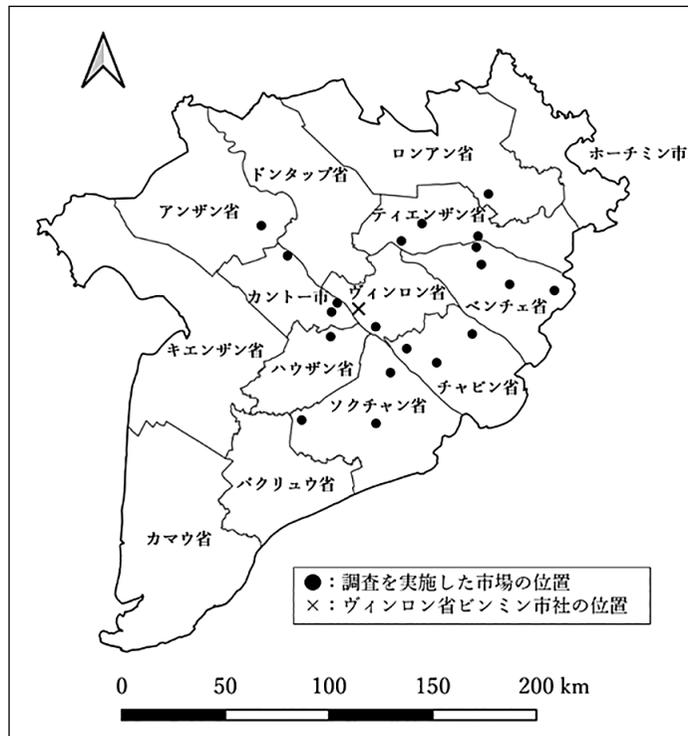


図 1 メコンデルタおよびホーチミン市の地図

出所：QGIS と Google Earth の位置情報を用いて筆者作成。

る [GENERAL STATISTICS OFFICE of VIET NAM 2020]. ベトナム政府は稲作中心の農業から、多様な商品作物を生産する農業転換を図っている。2000年の農地利用の自由化もその一環である [大平ほか 2005].

#### 4.3 調査方法

本研究では、メコンデルタにおけるドクダミの利用と栽培の実態を明らかにするため、メコンデルタにおいて、各省の市場を中心とした広域調査と、ヴィンロン省ビンミン市での定点調査を実施した (図1).

広域調査では、2017年7～8月にドンタップ省およびキエンザン省を除く10省1市、ロンアン省、アンザン省、ティエンザン省、ヴィンロン省、ベンチュエ省、チャビン省、ソクチャン省、ハウザン省、バクリエウ省、カマウ省、カントー市において聞き取り調査を実施し、ドクダミ栽培者17人および20の市場(8省1市)におけるドクダミ販売商人38人から回答を得た (図1).

定点調査では、2018年9月と2019年8～9月にヴィンロン省ビンミン市にて聞き取り調査とアンケート調査を実施した。ビンミン市の人口は2017年時点で90,046人、世帯数は23,591であった。聞き取りは、販売用ドクダミ栽培に従事する農家・従業員およびドクダミの仲買人を対象に実施した。本稿では、販売用ドクダミ栽培に従事する2世帯の農家による聞き取り結果を主にまとめた。

2世帯が居住する2集落を含むトゥアンアン村(行政区分は社 xã)の人口は2017年時点で16,663人、世帯数は4,513であった。アンケートは、同村1集落の住民29人を対象に実施した。2018年時点の本集落の人口は1,219人、世帯数は341であった。アンケート調査の対象者は22～71歳で、男性が15人、女性が14人だった。そのうち22人はドクダミ栽培に従事する農家だった。アンケートは複数回答可の質問と自由回答の質問を含む内容で実施した。

すべての調査は、カントー大学の講師および学生によるベトナム語から英語への通訳を介して実施した。

### 5. メコンデルタにおけるドクダミ販売と栽培

#### 5.1 ドクダミの販売と栽培の開始時期

広域調査を実施した10省1市(ドンタップ省とキエンザン省以外)のすべてにおいて、ドクダミの市場での販売および栽培、もしくは販売か栽培のいずれか一方が確認され、メコンデルタの広域でドクダミが利用されていることがわかった。ドクダミの販売あるいは栽培をいつから開始したか、という質問に対して得られた回答をもとに、販売あるいは栽培開始時期を算出した。表2は、販売あるいは栽培開始時期を省別にまとめたものである。なお、メコンデルタの各省において、ドクダミが利用されてきた大まかな年代を把握するため、表2では販

表2 メコンデルタにおける地域・年代別ドクダミの販売と栽培開始時期

地域／年代	1960s	1970s	1980s	1990s	2000s	2010s
チャビン省	1	1	2	1	1	
ベンチュエ省		2	1		1	2(1)
ティエンザン省		1		3(1)	1(1)	
アンザン省		1				
ヴィンロン省			1		2(1)	3(2)
ソクチャン省				2	4(2)	3
カントー市				2	2	5(4)
バクリュウ省					1(1)	1(1)
カマウ省					1(1)	
ハウザン省						3(2)
合計	1(0)	5(0)	4(0)	8(1)	13(6)	17(10)

注) 表中の数字は確認されたドクダミの販売と栽培の合計件数を示している。内訳として栽培件数を( )内に示した。また、ロンアン省の市場でドクダミの販売は確認されたが、販売を始めた時期に関する回答が得られなかったため、表2に記していない。

出所：現地聞き取り調査をもとに筆者作成。

表3 メコンデルタのドクダミ栽培における目的別の栽培開始時期・栽培継続年数・栽培面積

(n=12)

栽培者	栽培目的	栽培開始時期	栽培継続年数	平均栽培継続年数	栽培面積 (m <sup>2</sup> )
A	自家消費	2014	3.0		2
B	自家消費	2014	3.5		10
C	自家消費	2015	2.0	2.4	9
D	自家消費	2016	1.0		2
E	自家消費と販売	2009	8.5		250
F	自家消費と販売	2014	3.0	5.8	10
G	販売	1997	20.0		4000
H	販売	2000	17.0		4000
I	販売	2007	10.0		1000
J	販売	2007	10.0	10.1	6000
K	販売	2014	3.0		1000
L	販売	2017	0.6		3000

出所：現地聞き取り調査をもとに筆者作成。

売時期と栽培時期を合わせて示した。

表2によると、もっとも古くから販売を開始していたのはチャビン省であり、1960年代にはすでに販売を開始していたことがわかる。1970年代になると、チャビン省だけでなくベンチュエ省、ティエンザン省、アンザン省でも販売が開始され、1980年代にヴィンロン省、1990

年代にはソクチャン省とカントー市で販売が始まったことがわかる。すなわち、チャビン省、ベンチュ省、ティエンザン省のように、ホーチミン市からもっとも近いメコンデルタ北東部で古くからドクダミの利用がなされていたことが示唆された。一方、カントー市、ヴィンロン省、ソクチャン省などのメコンデルタ最大都市であるカントー市周辺のデルタ中央部では、1990年代からドクダミの利用が増加し、その後、南西部のバクリュウ省、カマウ省にまで広がったことが考えられた。

また表2からは、ドクダミの販売あるいは栽培の開始の急増する時期が、1990年代以降と2000年代以降であることがわかる。特に2000年代以降は、バクリュウ省とカマウ省でも栽培が始まり、その結果2010年代までに、メコンデルタの南部各省を中心に9省1市で販売あるいは栽培の開始が確認された。本調査の回答者48人中30人が2000年代以降に販売あるいは栽培を始めており、全体の6割以上を占めていることがわかった。

## 5.2 自家消費と販売用ドクダミの栽培開始時期と栽培面積

ドクダミを栽培する目的は、自家消費と販売用の2つに大別することができる。表2の聞き取りの際に、栽培開始時期と栽培面積について回答を得られた12人の栽培者の回答を、栽培目的別に栽培開始時期と栽培面積の関係を表3に示した。

これによると、自家消費の栽培は栽培開始年が新しく、これまでの継続年数は1.0～3.5年(平均2.4年)であることがわかる。また栽培面積も自家消費を反映し、4人の栽培者とも10m<sup>2</sup>以下と回答し、小面積の栽培であることがわかる。

一方、販売用のドクダミ栽培は、栽培開始からすでに10年以上経過しているケースが過半数を占め、栽培面積については6人の栽培者とも1000m<sup>2</sup>以上と回答した。ドクダミ栽培は、販売用が先行し、自家消費の栽培は近年になって開始されたことがわかる。

## 5.3 ヴィンロン省ビンミン市における販売用ドクダミ栽培の歴史

次に、販売用の大規模栽培がどのような経緯で開始され、どのように展開してきたのかを明らかにするために、2018年9月にヴィンロン省ビンミン市で定点調査を行ない、最初期に販売用ドクダミ栽培を開始した世帯に、栽培の歴史について聞き取りを行なった。

この村では、1989年頃に1世帯の農家(A夫婦)によってドクダミ栽培が始められた。A夫婦によると、他地域に住むA夫婦の母が1987年にドクダミ栽培を始め、貧しかったA夫婦にもドクダミ栽培を勧めたことをきっかけにドクダミ栽培に従事し始めたという。A夫婦の母がドクダミを栽培していた当時は、ドクダミを料理の薬味野菜として生食する利用法は一般的でなく、収穫したドクダミを天日干しで乾燥させたのちホーチミン市に出荷していたという。1989年にA夫婦が住む村周辺でドクダミを栽培していた人は、A夫婦の他にほとんどいなかった。A夫婦がドクダミ栽培を始めて収入が増加する様子を見て、近隣農家もドクダミ栽培に従事し始めたという。1996年にはドクダミ栽培従事農家は100世帯程度にまで増えた。

A 夫婦とは別集落に住む男性 B 氏が、1998 年からドクダミ栽培に従事し、2003 年にドクダミ栽培専用のスプリンクラーを設置した。その後、他の栽培農家にも普及した。筆者らによる調査時には、この地域の販売用ドクダミ栽培を行なうほとんどの畑にスプリンクラーが設置され、灌漑が行なわれていることが確認された。2004 年頃には、ドクダミ栽培従事農家は 200 世帯程度へと増加した。1989 年以前には、A 夫婦の住む村周辺には水田しかなかった。しかし、2004 年頃にはドクダミ畑ばかりになり、水田がみられなくなった。2006～07 年、A 夫婦もスプリンクラーを設置した。設置するまでは、ホースを使って灌水していたという。

ビンミン市は現在、チャビン省など周辺の市場において、ドクダミ栽培が盛んな村として知られている（写真 1）。かつては、ホーチミン市に向けて乾燥したドクダミを販売していたが、現在では、周辺の市場への販売が拡大したり、生食用のドクダミも販売したりするようになるなど、その販売先や用途は拡大している。栽培方法も集約化が進み、スプリンクラーによる灌水だけでなく、化学肥料の施与や農薬の利用も一般的になってきた。ヴィンロン省の統計資料によれば、2017 年のビンミン市における農作物作付面積は、水稲（8,551 ヘクタール）、クレソン（1,567 ヘクタール）に次いでドクダミやミント類（1,091 ヘクタール）が多い [Cục thống kê tỉnh Vĩnh Long 2018]。ビンミン市のドクダミ栽培農家によれば、クレソンや柑橘類などの他の作物に比べて、ドクダミ栽培は、求められる技術が高くなく初期投資が少なくすむため、参入が容易だという。ドクダミ栽培専用のスプリンクラーや、籾殻を焼いた灰を用いて酸性土壌を中和する技術が開発されるなど、ビンミン市はドクダミの生産地として有名になった [小坂・古橋 2021]。



写真 1 ヴィンロン省ビンミン市におけるドクダミ栽培の様子  
出所：筆者撮影（2018 年 9 月）。

## 6. メコンデルタにおけるドクダミの栽培方法および販売経路と価格

混作の状態が記述されていた文献 [板垣 2003] から推測されるのとは大きく異なり、メコンデルタでは、販売用のドクダミが大規模に単一栽培されていることがわかった。本節では、自家消費用と販売用のドクダミの栽培方法を検討し、さらに販売の実態について明らかにする。

### 6.1 自家消費用ドクダミの栽培方法

自家消費用の栽培は面積も小さく、販売用とは異なり、資本や労力をかけない栽培が行なわれている。本節では、広域調査の際に得られた自家消費を目的とした6人のドクダミ栽培方法に関する情報を記述する。6人のうち、カントー市が4人、ベンチェ省とハウザン省がそれぞれ1人である。栽培開始時期は、ベンチェ省で2016年、ハウザン省で2017年、カントー市で2013～2017年だった。すでに指摘したように、近年、開始されたことがわかる。栽培面積は2～10 m<sup>2</sup>と小面積の栽培である。

栽培を開始するにあたり、苗の入手先は隣人や友人から得たケースが5人であった。カントー市の栽培者のなかには、隣省のハウザン省の友人から苗を入手した人もおり、省をまたいだドクダミの移動がみられた。そのほか、地域の市場で購入したドクダミを食べたあと、根茎の付いた下部を植えたというケースがあった。

灌水は、乾期の場合、多くて1日2回であり、2～3日に1回や灌水をしないという回答もみられた。雨期は、回答を得られた5世帯とも灌水をしないと答えた。

施肥については、化学肥料および有機肥料のいずれも施与しない世帯が3世帯、そのほかは、有機肥料のみ、窒素肥料 (N) のみ、窒素肥料 (N) と混合肥料 (NPK) を施与すると回答した世帯がそれぞれ1世帯ずつであった。

殺虫剤を散布する世帯は1世帯のみであった。それ以外の世帯は、除草剤や植物生長調節剤を含めて、散布している世帯は皆無であった。

収量については、乾期に1 m<sup>2</sup>あたり1 kg 穫ることができると回答した人が1人いた。

収穫時期は、定期的に行なうというよりも、食べる時、あるいは、十分な大きさに生育した際という回答であった。

### 6.2 販売用ドクダミの栽培方法

販売を目的としたドクダミ栽培に関しては、ヴィンロン省3人、ティエンザン省2人、合計5人から栽培方法に関する聞き取り結果が得られた。栽培開始時期は、ヴィンロン省で2007～2017年、ティエンザン省で1997～2000年だった。すでにみたように、自家消費用の栽培に比べて古く、栽培面積は1,000～6,000 m<sup>2</sup>と大面積である。

苗の入手先は、家の周辺、ドクダミ栽培を最初に始めた2世帯、隣人の庭、同地域の農家、

隣の畑とさまざまだった。

灌水については、ヴィンロン省では、乾期は1日3～5回以上であったが、雨期は灌水をしないと回答した世帯が2世帯、葉を湿らす目的で1日1回灌水すると答えた世帯が1世帯だった。一方、ティエンザン省の世帯では、乾期に1日2回、雨期に1日1回灌水をすると

いう。施肥については、すべての栽培者が化学肥料を用いていた。そのうち、有機肥料を組み合わせている人は3人であった。窒素肥料（尿素）と混合肥料（NPK）、有機肥料を用いるヴィンロン省の栽培者は、週に2回の頻度で施肥していた。窒素肥料（尿素）と窒素とリン酸の混合肥料（D-A-P）を用いるヴィンロン省の栽培者は、1,000 m<sup>2</sup>あたりそれぞれ50 kgずつ施与していた。肥料の種類組み合わせや施与量、施与時期など、きめ細かい栽培方法が採用されていることがわかる。

殺虫剤はすべての栽培者が散布していた。使用している殺虫剤については、Sapen Alpha および Vitashield の2つの商品名があげられた。散布頻度は、害虫をみたとき、稀に、2ヵ月に1回、週2回と、栽培者によって差がみられた。植物生長調節剤は、3人の栽培者が用いていた。使用目的はいずれも葉を大きくすることであった。散布頻度は、植付け前に1回と植付け後に5回と答えた人と、時々と答えた人がいた。除草剤については、回答を得られたヴィンロン省の栽培者1人が、植付け前に1回散布していることがわかった。

収穫周期は、栽培者によって1ヵ月半～3ヵ月に1回と開きがあった。全体的に、雨期のほうが乾期よりもその間隔は短かった。ドクダミを一度植え付けると、9～10年間収穫を繰り返した後、再移植すると述べた栽培者がいた。

1回あたりの収量についても栽培者ごとに差があり、1,000 m<sup>2</sup>あたり1,300～3,636 kg という回答が得られた。

### 6.3 栽培されたドクダミの販売

メコンデルタ各地で栽培されたドクダミは、ベトナム最大の都市ホーチミン市や、メコンデルタ各省に向けて販売される。たとえば、ドクダミの生産地として知られるビンミン市では、同社在住の仲買人によって、ホーチミン市やカントー市の市場へ出荷されていた [小坂・古橋 2021]。

ビンミン市で最初期からドクダミ栽培に従事してきたA夫婦によると、A夫婦が居住する村周辺にはドクダミの仲買人が11人いるという。そのなかには、9年間、継続して仲買を行っている人もいる。仲買人によるドクダミの買取価格は一般的に同じであるが、市場における取引価格は仲買人だけが知っているため、市場で高く売れた場合、農家に報告しない仲買人もいるという。

農家と仲買人の取引方法は大きく2通りある。ひとつは、収穫の10日前に、農家から仲買

人に連絡し、買い取りを依頼する方法である。その場合、収穫する日に再度連絡を入れ、何kg収穫するかなど仲買人が把握する。もうひとつは、逆に、仲買人から農家に連絡する場合である。

ビンミン市で販売用のドクダミを栽培する農家によれば、ドクダミの年間の販売価格（仲買人の買取価格）は、1kgあたり3,000～30,000 VND（ベトナムドン）、日本円に換算すると約15～150円の変動がある。市場に並べた際の見栄えをよくするために、曲がった茎を内側に入れ、まっすぐな茎や大きな葉が付いたものが外側にくるように束ね、茎の下部に付いた葉を1枚ずつ手で取り除くなど、出荷に向けた工夫がなされているが、重さを基準にして価格が定まるため、農家としては取り除く葉は少ない方がよい（写真2、写真3）。ホーチミン市に向けて出荷するドクダミの束は、2010年前後から、市場の要求に応えるために茎の下部の葉をきれいに取り除くことが必要になった。一方、カントー市などメコンデルタ地域に向けて出荷されるドクダミの束は、萎れた葉などを取り除いて整理する程度で十分だという。<sup>3)</sup>

8省1市の各市場におけるドクダミ単体の小売価格も異なる（表4）。広域調査で得た2017年8月雨期におけるドクダミの価格をみると、ティエンザン省では1kgあたり20,000～35,000 VND（約100～175円）、ベンチェ省とハウザン省では30,000 VND（約150円）、カントー市では20,000～30,000 VND（約100～150円）、ソクチャン省では、20,000～25,000 VND（約100～125円）、ロンアン省とアンザン省では20,000 VND（約100円）、ヴィンロン省では15,000～20,000 VND（約75～100円）、チャビン省では12,000～25,000 VND（約60～125円）であった。

調査地域におけるドクダミの位置づけを示すため、ソクチャン省とヴィンロン省の市場における雨期のドクダミおよび他の薬味野菜の小売価格を提示し、ドクダミの価格と比較した（表5、表6）。ソクチャン省では、シソ、コリアンダーの順にドクダミよりも高価格で販売されていた。次いでドクダミがセロリやツボクサ、ミントと同価格で販売されていた。ノゴギリコリアンダー、リモノフィラ、タデがドクダミよりも低価格で販売されていた。ヴィンロン省では、ミント、シソが順にドクダミよりも高価格で販売されており、次いでドクダミとバジルが同価格で販売されていた。ノゴギリコリアンダーとセリがドクダミよりも低価格で販売されていた。市場によって、薬味野菜の種類による価格の高低順位には違いがみられたものの、ドクダミは中間あたりの価格帯で販売されていることがわかった。

---

3) かつてビンミン市では、仲買人がドクダミの茎の色が白いものを赤いものより好み、茎の白いものが赤いものより高価格で取引されていたことがあったと述べた農家があった。調査時には、茎の白いものと赤いものが混植され、区別されることなく同価格で販売されるようになっていた。



写真2 ヴィンロン省ビンミン市で販売用に栽培され収穫されたドクダミ  
出所：筆者撮影（2018年9月）.



写真3 ヴィンロン省ビンミン市で出荷用に束ねられたドクダミ  
出所：筆者撮影（2018年9月）.

表 4 2017 年 8 月雨期の市場におけるドクダミ単体の小売価格

省市	市場名	各ドクダミ販売商人の回答 (VND/kg)			
ティエンザン省	Cai Lay	20,000			
	Cai Be	33,000			
	My Tho	35,000			
ベンチェ省	Thanh Phuoc 地域の市場	30,000			
ハウザン省	Cai Tac	30,000			
カントー市	Pho Tho	20,000	30,000		
	Nha Long Thuc Pham Thot Not	28,000	30,000	30,000	
	Binh Thuy	30,000			
ソクチャン省	Ke Sach	20,000	20,000	20,000	25,000
	Nga Nam	20,000	25,000		
ロンアン省	Tan An	20,000	20,000		
アンザン省	Tra On	20,000	20,000		
ヴィンロン省	Tra On	15,000	15 ~ 20,000		
チャビン省	Tra Vinh	12 ~ 13,000	22 ~ 23,000		
	Cau Ke	20,000			
	Tieu Can	25,000			

注) VND はベトナムの通貨単位を表す。  
出所：現地聞き取り調査をもとに筆者作成。

表 5 2017 年 8 月雨期ソクチャン省の市場における薬味野菜の仕入値と販売価格

ベトナム語名	和名	学名	仕入値 (VND/kg)	販売価格 (VND/kg)
Rau diếp cá	ドクダミ	<i>Houttuynia cordata</i>	15,000	25,000
Ngò gai	ノコギリコリアンダー	<i>Eryngium foetidum</i>	10,000	15,000
Ngò ôm	リモノフィラ	<i>Limnophila aromatica</i>	10,000	15,000
Ngó rí	コリアンダー	<i>Coriandrum sativum</i>	30,000	35,000
Rau cần tây	セロリ	<i>Apium graveolens</i> var. <i>dulce</i>	20,000	25,000
Rau má	ツボクサ	<i>Centella asiatica</i>	20,000	25,000
Rau răm	タデ	<i>Persicaria odorata</i>	10,000	15,000
Rau thom	ミント	<i>Mentha arvensis</i> var. <i>javanica</i>	20,000	25,000
Tía tô	シソ	<i>Perilla frutescens</i>	30,000	40,000

注) VND はベトナムの通貨単位を表す。  
出所：現地聞き取り調査をもとに筆者作成。

表6 2017年8月雨期ヴィンロン省の市場における薬味野菜の販売価格

ベトナム語名	和名	学名	販売価格 (VND/kg)
Rau diếp cá	ドクダミ	<i>Houttuynia cordata</i>	20,000
Ngò gai	ノコギリコリアンダー	<i>Eryngium foetidum</i>	15,000
Húng quế	バジル	<i>Ocimum basilicum</i>	20,000
Rau cần ong	セリ	<i>Oenanthe javanica</i>	10,000
Rau thom	ミント	<i>Mentha arvensis</i> var. <i>javanica</i>	30,000
Tía tô	シソ	<i>Perilla frutescens</i>	25,000

注) VND はベトナムの通貨単位を表す。

出所：現地聞き取り調査をもとに筆者作成。

## 7. メコンデルタにおけるドクダミの利用法

冒頭で述べたように、ベトナムにおけるドクダミは、薬用と食用で利用されることがわかっている。メコンデルタにおけるドクダミ利用の実態を知るために、2019年8～9月、ヴィンロン省ビンミン市の定点調査において、ドクダミ利用に関するアンケート調査を実施した。アンケート調査を実施したのは29人であり、うち28人がドクダミを利用する（食べるあるいは飲む）と回答した。1週間あたりにドクダミを利用する頻度について回答を得られたなかでは、4日がもっとも高頻度の回答だった（3人）。1日と回答した人が2人、2日が3人、3日が4人、5～7日間利用すると答えた人は1人もいなかった。そのほか、利用頻度を具体的な日数で答えるのが難しいと述べた人が多く見受けられた。以下では、食用、飲用、薬用に分けて、ドクダミ利用の実態について述べる。

### 7.1 ドクダミを食べる

ドクダミを食用とすると回答した人は、29人中28人であった。食用とすると回答した人に対し、選択肢として薬味野菜、野菜、葉、その他という4択を設定して、どのようにして利用するか質問した。複数回答可で選択された結果をまとめると、薬味野菜（Gia vị, Rau ăn kèm）と回答した人が82%（23人）ともっとも多かった。次いで、葉が50%（14人）、野菜が43%（12人）、その他が4%（1人）であった。食用に用いる部位は、葉が96%（27人）ともっとも多く、茎が50%（14人）、花序が4%（1人）、その他7%（2人）であった。根茎を選択した人はいなかった。

食用に用いる際の形態は、生食すると回答した人が100%であった。次いで、茹でて食べる人と回答した人が29%（8人）、乾燥が11%（3人）、粉末が7%（2人）、その他が7%（2人）であった。これらをまとめると、ドクダミは、生の葉を薬味野菜として利用されることがもっとも多い。

2017 年 8 月にメコンデルタで実施した広域調査で、ドクダミを材料として用いる料理に関する質問をした。20 人のドクダミ販売商人から得られた回答をもとに、表 7 を作成した。20 人の年代構成は、20 代 1 人、30 代 2 人、40 代 2 人、50 代 5 人、60 代 3 人、70 代 1 人、不明（記録なし）6 人であった。性別構成は、女性 12 人、男性 2 人、不明（記録なし）6 人であった。回答をまとめると、10 品の料理があげられ、豚肉やエビ、ナマズやライギョなどの魚を食材として用いるときにドクダミが添えられることがわかった。

表 7 ドクダミを材料として用いる料理

	ベトナム名	筆者解説
1	Bánh xèo(写真 4)	ターメリック入りの米粉生地で炒めたもやしと豚肉やエビを包んだ料理
2	Cá chiên	ナマズ、ライギョなどの魚を揚げた料理
3	Chả giò	挽肉や野菜をライスペーパーで包んで揚げた春巻き
4	Cuốn bánh trắng	ゆで豚をライスペーパーで巻く料理
5	Heo quay	焼き豚
6	Mắm kho	魚醬で魚などを煮つけた料理
7	Nem nướng	豚肉のつくねをライスペーパーで巻く料理
8	Rau sống	レタスや香草類など生野菜の盛り合わせ
9	Thịt kho (tàu)	豚肉（と卵）の角煮
10	Thịt luộc	茹でた豚肉

出所：現地聞き取り調査をもとに筆者作成。



写真 4 Bánh xèo に添えられたドクダミを含む薬味野菜

注) ベトナムで生食したドクダミは、日本のものより葉の厚みや色が薄く、においも弱いと感じられた。  
出所：筆者撮影（2018 年 9 月）。

## 7.2 ドクダミを飲む

ドクダミ利用に関するアンケート調査において、回答者 29 人のうちドクダミを飲むと回答した人は半数以下の 13 人（45%）であった。その用途は、葉が 92%（12 人）と多く、茶が 23%（3 人）、薬味野菜（Gia vị kềm）が 15%（2 人）、野菜が 15%（2 人）であった。その他を選択した人はいなかった。飲用に用いるドクダミの部位は、葉が 85%（11 人）、茎が 54%（7 人）、花序が 15%（2 人）、根茎が 8%（1 人）で、その他を選択した人はいなかった。根茎の利用は先行研究に明確な記載がないものの、ドクダミは全草が利用されていることがわかる。

飲用に用いる際の形態は、13 人全員が生のまま用いると回答した。また、乾燥と粉末を選択した人がそれぞれ 15%（2 人）ずつ、茹でると回答した人が 8%（1 人）で、その他を選択した人はいなかった。すなわち、ドクダミを飲むのは、生の葉を薬として利用する場面もっとも多いことがわかる。

## 7.3 ドクダミに期待される薬効

食用と飲用に分けて利用法をみてきたが、いずれの場合も、薬として用いる人の多いことがわかった。食用、飲用それぞれにおいて期待される薬効をまとめると表 8 のようになった。

表 8 ドクダミに期待される薬効

薬効	回答数
食用ドクダミの薬効	
1 痔	13
2 肝臓を冷やす	3
3 美肌	2
4 体を冷やす	1
5 解熱	1
6 喉の炎症	1
7 腎結石	1
8 消化を助ける	1
9 疲労回復	1
飲用ドクダミの薬効	
1 痔	5
2 体を冷やす	3
3 肝臓を冷やす	2
4 解熱・熱を下げる	2
5 喉の炎症	1
6 腎結石	1
7 体に良い	1

出所：現地アンケート調査をもとに筆者作成。

痔の治療や体を冷やす効果、解熱、喉の炎症、腎結石など、食用も飲用も共通する症状に対して薬効が期待されていた。また、ドクダミは「南薬」であると述べた人が6人おり、そのうち4人が乾燥させたドクダミを「南薬」として用いると回答した。

#### 7.4 食用および飲用以外の利用法

食用および飲用以外の利用法として、アンケートの対象者のうち2人が(20代の男性と40代の女性)、肌の保湿やニキビの治療のために、ドクダミを湿布しフェイスマスクとして利用するなど美容を目的とした利用法を述べた。定点調査を実施した、ヴィンロン省ビンミン市のドクダミ栽培者の娘(20代女性)は、将来、実家で栽培されるドクダミを使って化粧水を作りたいと述べた。

### 8. おわりに

本研究では、ベトナム南部メコンデルタにおけるドクダミの栽培方法や利用法などを把握した。その結果、近年コメの作付面積が減少するメコンデルタでは、かつて水田だった大規模な土地で、コメに代わってドクダミが商品作物として栽培されていることが明らかになった。さらに、近年ドクダミの栽培を始める人が増加していることがわかった。販売用のドクダミは、資本や労力を投下しつつ栽培されており、さらに農家と仲買人と市場商人を結ぶ流通のシステムが構築され、出荷に向けたさまざまな工夫がなされるなど、経済的にも重要な作物であることが確認された。日本では、民家の庭先や路肩などが生活する攪乱環境にドクダミが生育しており、採集され利用されることが一般的だろう。ラオスでは、水田の畔に生育するドクダミの採集利用が報告されてきた[Kosaka *et al.* 2013]。しかし、本研究で実施したインタビューの結果、ドクダミ栽培者の苗の入手先およびドクダミ販売者の仕入れ先に関して、路肩や小川などに生育する自生株を採集利用するといった内容の回答は聞かれなかった。また、メコンデルタにおける調査時に、ドクダミが自生する様子は確認できなかった。規模に関係なく、ドクダミが栽培され利用されていた点は、メコンデルタの特徴である。

また、メコンデルタでは1960年代までにドクダミの販売がなされるようになり、利用されていたことが示唆された。現代においては、ドクダミを週4日利用する人がいるなど、日常生活に欠かせないものであることがわかった。ドクダミを「南薬」と認識している人も見受けられ、さまざまな症例に対してドクダミが処方されていた。さらに、薬味野菜や薬としての利用だけでなく、ごく少数ではあるが、フェイスマスクなど美容を目的として利用する人が男女ともに確認された。日本製の化粧品等を販売する現地の店では、ドクダミを原料とした化粧品が販売されていた。ベトナムにおけるこのようなドクダミの利用は、経済的に豊かになったことで取り入れられるようになった新しい利用法ではないかと考えられた。

2000年以降、メコンデルタで急速に拡大してきたドクダミ栽培の背景には、元来、新鮮な

生の香草や野菜を料理に添える食文化が根付いた地域であったことに加えて [瀬戸徐 2017], 食生活の変化にともない, ドクダミの需要が増加していることが考えられる。

ドクダミの需要増加を促す要因として考えられる食生活の変化を示す。近年ベトナムではコメの消費が減少し, 動物性タンパク質の摂取が増加するなど, 食事の内容に変化がみられる [GENERAL STATISTICS OFFICE of VIETNAM 2021b]。特に肉の摂取量をみると, 1987年は1日1人あたり24.4gだったのに対し, 2000年には51.0gまで増加した [Le Thi Hop 2003]。なかでも, ベトナムでもっとも消費量が多いのは豚肉で, 食肉全体の7割以上を占めている [農畜産業振興機構 2017]。本稿の表7で示したドクダミを材料として用いる料理10品のうち6品で豚肉が用いられていたことから, 豚肉の摂取量増加にともない, ドクダミの消費量が増加していることが考えられた。さらに, ドクダミの販売・栽培開始時期は1990年代に拡大したことが本研究からうかがえ, この時期と肉の摂取量が倍増した上記の時期が重なっている点も裏付けの一助になろう。単に需要が増加しているだけでなく, 葉の大きさなど, 消費者の求めるニーズが多様化していることもうかがえた。

ベトナムでは, 食べ物を「熱い」ものと「涼しい」もの, 「どちらでもないもの」に分け, そのバランスを考慮した固定の食材の組み合わせが知られている [住村 2006; 小田 2012]。たとえば, 鶏肉にはライムに似た柑橘類の葉, 牛肉にはコショウ科の葉を組み合わせることなどである [小田 2012]。そのようななか, 先行研究ではドクダミと組み合わせられる固定の食材に関する情報を確認できなかった。本研究から, 豚肉やエビ, ナマズやライギョなどの魚とドクダミが組み合わせられる傾向がみられた。今後は, その理由を追求することで, ベトナム料理におけるドクダミの位置づけを明らかにしたい。

このようなドクダミの栽培と利用の実態から, メコンデルタにおける農業が水田稲作から商品作物の栽培へと大規模に転換していること, その流通の仕組みが確立されていること, さらに近年の経済発展にともない, 食生活が変化していることや, 美容において外国製(日本製)の商品が取り入れられるなど, メコンデルタの地域社会の変化を垣間見ることができた。

最後に, 本研究をとおしてみえてきた課題を2つ記す。ひとつ目は, 自家消費用と販売用の両方においてドクダミを栽培する際に殺虫剤の散布がみられた点である。栽培者によれば, ドクダミにスクミリングガイ(ジャンボタニシ)の卵が付着することがあるという。近年, 有機栽培を行なうなど付加価値を付けてドクダミを生産する農家がホーチミン市でみられるなど, 健康への意識の高まりに配慮した栽培方法が, ドクダミ栽培でもうかがえる。頻繁に生で食するようなドクダミは, 特に, そうした配慮が反映されやすいかもしれない。健康や機能性への関心が高まるベトナムにおいて, ドクダミのもつ有用性が需要を高め, 栽培の拡大を促しているかもしれない。しかしながら, 生食されることの多いドクダミに殺虫剤を散布するような栽培方法では, 人びとの健康を損ないかねない点が懸念される。

2つ目は、栽培が拡大することにもない、ベトナムではドクダミの栽培品種が出現していることが示唆されている点である [田中ほか 1997]。利用の多様化および栽培の拡大が、栽培品種の出現に及ぼす影響をみていくことは、栽培植物の成立過程を明らかにするうえで重要な視点となる。栽培品種の出現は、植物の多様性を促す一方で、元来の形質が失われ、均一化してしまう恐れがあることにも留意しておきたい。

中国においても、近年の過度な利用にもない、自生するドクダミだけでは需要を満たせなくなっており、ドクダミが栽培されていることが報告されている [Wei *et al.* 2005]。本稿が示したメコンデルタにおけるドクダミの事例は、利用の多様化や栽培の拡大など人の暮らしが植物に与える影響を示唆しており、引き続き注目していく必要があろう。

## 謝 辞

本研究のための現地調査は、カントー大学自然科学部生物学科の Dai Thi Xuan Trang 先生、Tran Thanh Men 先生、Nguyen Kim Dua 先生（現・大阪大学大学院生）の全面的な協力は得られなかった。ここに記し心より感謝申し上げる。また、調査に同行し通訳などの面で協力してくださったカントー大学の講師・学生、調査に協力してくださった現地住民のみなさま、ベトナム語文献の翻訳に協力してくださった友人に深く感謝申し上げます。本稿の執筆にあたってベトナムの薬草に関する貴重な資料を提供してくださり、研究に対する助言をくださった小田ならさん（現・東京外国語大学世界言語社会教育センター講師）、現地調査に同行し手厚くご指導いただいた京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科小坂康之准教授、本稿の執筆にあたって忍耐強くご指導くださった京都大学東南アジア地域研究研究所の柳澤雅之准教授に厚くお礼申し上げます。本研究は、2017-2018 年度平和中島財団日本人留学生奨学生助成および 2019 年度日本学術振興会特別研究員奨励費（採択課題：現代における栽培植物の成立過程—ベトナムのドクダミ栽培とその利用に着目して—）によって行なわれた。これらの機関に感謝申し上げます。

## 引用文献

- Ayerst, S., L. Brandt and D. Restuccia. 2020. Market Constraints, Misallocation, and Productivity in Vietnam Agriculture, *Food Policy* 94.
- Bộ Y Tế. 1983. *Dược Điển Việt Nam Tập II*. Hanoi: Nhà Xuất Bản Y Học.
- Cục thống kê tỉnh Vĩnh Long, Chi cục thống kê thị xã Bình Minh. 2018. Niên giám thống kê thị xã Bình Minh năm 2017. Cục thống kê tỉnh Vĩnh Long.
- Đỗ Huy Bích and Bùi Xuân Chương. 1980. *Số Tay Cây Thuốc Việt Nam*. Hanoi: Nhà Xuất Bản Y Học.
- Đỗ Tất Lợi. 1961. *Dược Liệu Học và Các vị Thuốc Việt Nam Tập I*. Hanoi: Nhà Xuất Bản Y Học.
- \_\_\_\_\_. 1999. *Những cây thuốc và vị thuốc Việt Nam*. 8th ed. Hà Nội: Y học.
- Duy Vuong Quoc, M. D'Haese, J. Lemba, L. L. Hau and L. D'Haese. 2012. Determinants of Household Access to Formal Credit in the Rural Areas of the Mekong Delta, Vietnam, *African and Asian Studies* 11(3): 261-287.
- Eko, R., S. Ngomle, M. Kanwat, H. Kalita and N. N. Moyon. 2020. Eating from the Wild: An Insight into the Indigenous Wild Edible Plants Consumed by the Digaru Mishmi Tribe of Arunachal Pradesh, *Indian Journal of Traditional Knowledge* 19(2): 360-369.

- 藤倉哲郎. 2019. 「高度経済成長下のベトナムにおける農村社会経済変容に関する研究—メコンデルタ・ティエンザン省の果樹栽培農村の事例より」『愛知県立大学大学院国際文化研究科論集』20: 123–145.
- 初島住彦・天野鉄夫. 1994. 『琉球植物目録』増補訂正 沖縄県産生物目録シリーズ 2. 沖縄生物学会.
- 堀田 満・緒方 健・新田あや・星川清親・柳 宗民・山崎耕宇編. 1989. 『世界有用植物事典』平凡社.
- 板垣明美. 2003. 「ハノイの南薬」板垣明美編『癒しと呪いの人類学』春風社, 83–112.
- . 2008. 「『南薬神効』と民間ハーブ治療」板垣明美編『ヴェトナム 変化する医療と儀礼』春風社, 155–178.
- 小坂康之・古橋牧子. 2021. 「第一五章 ドメスティケーションの実験場としての水田—水田植物の採集と栽培の事例から」卯田宗平編『野生性と人類の論理』東京大学出版会, 284–298.
- Kosaka, Y., L. Xayvongsa, A. Vilayphone, H. Chanthavong, S. Takeda and M. Kato. 2013. Wild Edible Herbs in Paddy Fields and Their Sale in a Mixture in Houaphan Province, the Lao People's Democratic Republic, *Economic Botany* 67(4): 335–349.
- 高知県保健環境部薬務課. 発行年不明. 『身近な薬草』高知県保健環境部薬務課.
- Le Thi Hop. 2003. Programs to Improve Production and Consumption of Animal Source Foods and Malnutrition in Vietnam, *The Journal of Nutrition* 133(11): 4006S–4009S.
- Lê Trần Đức. 1986. *Trồng Hái và Dùng Cây Thuốc Tập II*. Hanoi: Nhà Xuất Bản Nông Nghiệp.
- 松井重雄・国際農林水産業研究センター編. 2001. 『変貌するメコンデルターファーマーミングシステムの展開』農林統計協会.
- Matsushima, K., M. Minami, K. Nemoto, K.N. Pradhan, L. Thapa and D. Delma. 2008. *Edible Wild Plants of Bhutan and Their Associated Traditional Knowledge*. Nagano: Graduate School of Agriculture, Shinshu University, Japan and Council for Renewable Natural Resources Research of Bhutan (CoRRB), Ministry of Agriculture, Royal Government of Bhutan.
- National Institute of Materia Medica, Hanoi-Vietnam. 1999. *Selected Medicinal Plants in Vietnam Volume II*. Hanoi: Science and Technology Publishing House.
- Nguyễn Đình Hùng. 2015. *Cẩm Nang Chăm Sóc Sức Khỏe Cho Mọi Nhà Hương Dẫn Sử Dụng Cây Thuốc và vị Thuốc Việt Nam*. Hanoi: Hồng Đức.
- 日本中医食養学会. 2019. 「Ⅲ 薬膳の基本」『食養生の知恵 薬膳食典 食物性味表』日本中医食養学会, 24.
- 小田なら. 2011. 「ベトナム近現代史における『伝統医学』—『民族医学』の誕生」『東南アジア—歴史と文化』2011(40): 126–144.
- . 2012. 「第40章 ベトナムの食生活」今井昭夫ほか編『現代ベトナムを知るための60章【第2版】』明石書店, 244–245.
- Ogle, B.M., H.T. Tuyet, H.N. Duyet and N.N.X. Dung. 2003. Food, Feed or Medicine: The Multiple Function of Edible Wild Plants in Vietnam, *Economic Botany* 57(1): 103–117.
- 大平智江・石川智士・黒倉 寿. 2005. 「メコンデルタの複合農業（VAC システム）の実態と今後の展開」『熱帯農業』49(4): 294–301.
- 岡田 稔. 2002. 『新訂 原色牧野和漢薬草大図鑑』北隆館, 1.
- Phạm Hoàng Hộ. 1970. *Cây Cỏ Miền Nam Việt Nam Quyển I*. Saigon: Bộ Giáo dục, Trung Tâm Học Liệu.
- Punchay, K., A. Inta, P. Tiansawat, H. Balslev and P. Wangpakapattanawong. 2020. Traditional Knowledge of Wild Food Plants of Thai Karen and Lawa (Thailand), *Genetic Resources and Crop Evolution* 67: 1277–1299.
- 瀬戸徐映里奈. 2017. 「食の調達実践にみる在日ベトナム人の社会関係利用—一世代に着目して」『ソシオロジ』62(1): 67.
- 上海科学技术出版社・小学館編. 1998. 『中薬大辞典』第1巻. 小学館.

- 住村欣範. 2006. 「ベトナムにおける植物利用と“健康”―食と医の間」『大阪外国語大学論集』(35): 129-144.
- 住村欣範・ファム ゴック カイ. 2011. 「ベトナムにおける高齢化と栄養―タイビン省での取り組みから」『GLOCOL ブックレット』5: 47-54.
- 田中 修. 1994. 『園芸植物大事典2』コンパクト版. 小学館.
- \_\_\_\_\_. 2007. 『雑草のはなし―見つけ方, たのしみ方』中央公論新社.
- 田中良高・秋濱友也・Nguyen Van Ke. 1997. 『東南アジアの野菜, ハーブとスパイス I. ベトナム』農業開発教育基金.
- Trần Nhật Tân. 2014. Phân Tích Hiệu quả Kỹ Thuật và Các Chi Tiêu Tài Chính Trong Mô Hình Trồng Rau Diếp Cá của Nông Hộ Tại Xã Thuận An, Thị Xã Bình Minh, Tỉnh Vĩnh Long. Trường Đại Học Cần Thơ Khoa Kinh Tế - Quản Trị Kinh Doanh, Luận Văn Tốt Nghiệp Đại Học, Kinh tế Nông nghiệp.
- Wei, W., Z. Youliang, C. Li, W. Yuming, Y. Zehong and Y. Ruiwu. 2005. PCR-RFLP Analysis of cpDNA and mtDNA in the Genus *Houttuynia* in Some Areas of China, *Hereditas* 142: 24-32.
- Xu, Y.K., G.D. Tao, H.M. Liu, K.L. Yan and X.S. Dao. 2004. Wild Vegetable Resources and Market Survey in Xishuangbanna, Southwest China, *Economic Botany* 58(4): 647-667.
- 米倉浩司. 2013. 『維管束植物分類表』北隆館.
- 吉田よし子・菊池裕子. 2001. 『東南アジア市場図鑑 植物篇』弘文堂.

#### オンライン資料

- GENERAL STATISTICS OFFICE of VIET NAM. 2020. 〈[https://www.gso.gov.vn/Default\\_en.aspx?tabid=766](https://www.gso.gov.vn/Default_en.aspx?tabid=766)〉(2020年10月8日)
- \_\_\_\_\_. 2021a. 〈[https://www.gso.gov.vn/Default\\_en.aspx?tabid=766](https://www.gso.gov.vn/Default_en.aspx?tabid=766)〉(2021年11月6日)
- \_\_\_\_\_. 2021b. 〈[https://www.gso.gov.vn/Default\\_en.aspx?tabid=766](https://www.gso.gov.vn/Default_en.aspx?tabid=766)〉(2021年11月9日)
- イメージアーカイブ. 2019. DNP アートコミュニケーションズ. 〈<https://images.dnpartcom.jp/ia/workDetail?id=TYM000051>〉(2019年11月25日)
- 農畜産業振興機構. 2017. 『【レポート】ベトナムの豚肉事情』〈[https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03\\_001022.html](https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_001022.html)〉(2022年2月24日)