

フィールドワーク便り

食べることで感じるベトナム・メコンデルタの命の循環

——タニシとカニの夜食に馳せる思い——

皆 木 香渚子*

硫黄とも、土ともつかない生温かい臭いが漂ってきた。がちゃがちゃと小石のこすれ合う音もする。何だろう。

「Bé Mi oi」（おい、ミー¹⁾）。友人のチャー・ミン（ミンお姉さん）が呼んでいる。フィールドノートを清書する手を止め居間に行くと、大鍋の中に茹で上がったタニシがごろごろしていた。お夜食の時間だ。

タニシ。それは初めてベトナムを訪れた5年前、思い切って食べたところ、その日から4日間食中毒で寝込む羽目になった胃袋の天敵だ。「Ăn đi」（食べて）。そんなことはいざ

知らず、チャー・ミンが生唐辛子入りの魚醤ヌクマムのつけダレを手渡してきた。一瞬のためらいは腹の中に沈め、チャー・ミンとチャー・ミンの母と3人で食卓についた。

私がいるのはメコンデルタ・ヴィンロン省。メコンデルタ唯一の直轄市であるカントー市に隣接する、約102万人が暮らす地だ〔GSO 2022〕。メコン川は最下流部で9つに分岐する。ヴィンロン省はそのうちのコーチェン川とハウ川に挟まれ、メコンデルタのちょうど中央あたりに位置する。農業が主産業で、省内をバイクで走ると道路の両側



写真1 チャー・ミンがふるまってくれたタニシ



写真2 チャー・ミン宅の近所の水田と高畝にしたジャックフルーツ畑

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

1) ベトナム人女性風の筆者の呼称。

一面の水田やロンガン、ジャックフルーツ等の果樹栽培地が目飛び込んでくる。水田や畑は家の裏側に位置し、家に面する水路から取水している。雨上がりの満潮時には道路のすぐ下まで湛水した水田を見ると、湿地帯に來たのだとつくづく感じる。

こんなにも早く、メコンデルタを再び訪れることができるとは、思ってもみなかった。2回生の春に始まったコロナ禍はなかなか収まる気配をみせず、博士予備論文のテーマもオンラインデータに依拠する内容に変え、一度卒業した。1年の社会人生活を経て、3年ぶりにメコンデルタの土を踏んだ。広がる青緑色の地平線、土砂で濁った川、そこを歩きかう人びと、音、臭い、何もかもに心がときめく。

件のタニシにさえもだ。せっかくここまで來たのだ。食べないという選択肢はない。チャー・ミンと母は鍋からタニシをつまみ上げ、爪楊枝で刺して小指の第一関節ほどの身をつるんと取り出す。生唐辛子でひたひたになったタレに軽くつけて口に運ぶまで5秒もかからない。恐る恐るタニシをつまもうとしたが、なんと熱いことか。鍋の中に落としてしまったのを見て、チャー・ミンと母が笑う。リトライして、今度は持てたものの、肝心の身が途中で切れてしまう。山椒の実ほどになった肉片を食べてみたものの、小さすぎるのと、タレが辛すぎるのとで味がよく分からない。見かねたチャー・ミンが、きれいに取り出せた身を手渡してくれた。下の方は弾力があり、先端部はじゃりじゃりした食感で、少し苦いがヌクマムのうま味と唐辛子の刺激

とよく合う。気に入った。

しかし、身をほじくり出すのは厄介だ。苦戦していると、チャー・ミンの母がお手本を見せてくれた。身に刺した爪楊枝を少し傾け、反対の手で貝の巻き方の方向に貝殻を回転させるらしい。4、5回やり直してやっとうまく身を取り出した私に、2人は呆れて笑っていた。

チャー・ミンの母が台所からまた大鍋を持ってきた。今度は茹で上がったカニだ。掌と同じくらいの大きさで、川のカニだという。どうやって食べるのだろう。戸惑っていると、チャー・ミンが教えてくれた。まず、カニの裏側を上にして、腹部と脚の付け根の間の隙間を横から開く。胴についた灰色のふわふわしたエラを取り除けば、後は甲羅ごとかぶりつく。

カニみそが濃厚で、思いのほか身が多い。甲羅はそこまで分厚くはなく、かみ砕くことができる。次に、小指より細いカニの脚の関節をはずし、中の出汁を吸って身も食べる。甲殻類のうま味だ。小ぶりだが、1匹食べるだけでも満足感がある。

それは、単に満腹になるということではない。命を頂いているという感覚だ。タニシの貝蓋を取って、殻の内側から身を引きはがす時、カニの脚と腹の間の隙間を開く時、「このタニシもカニも、生きていたんだな」と感じる。食べるのに手を焼く小さな生き物が、自分は他の生命から命をもらって生きているのだと教えてくれた。

都市圏のベッドタウンで生まれ育った自分にとって、日本にいてこうした感覚になった

ことはなかった。何か食べ物を買うなら、時間をかけずに食べられて、お腹が膨れて、栄養価がなるべく偏らない、安いものだ。ひとり暮らしを始めてからよく食べるようになってしまった菓子パンや弁当の具を、もともと生命だったと意識したことはない。生鮮食品でさえ、肉や魚は骨をはずされ、使いやすい切り身やスライスになってパックの中に行儀よく並んでいる。時短で済ませたい時の食事など、どこ産か分からないミックスカット野菜を、インスタント麺に乗せて食べていた。消費者の手に渡るまでに、便利に加工された食べ物を、なんと疑いなく享受してきたのだろう。

食事の目的は本来、栄養補給だけではないはずだ。ファストフードは食を機械的にシステム化し、食事をモノ化した。その代償として、生きていることの豊饒さはみえづらくなった。このような社会から抜け出すモデルとして、原田・宮本〔2015〕は人の暮らしを中心に据えるスロースタイルを提示している。スロースタイルとは、私たちの生活が生態環境や社会とともに存在し、自身の生命がさまざまな繋がりをもつという意識をもち、食事をコトとして捉え直す生活様式である。

チー・ミン家族の食生活はまさに、スロースタイルだった。ごちそうになったタニシやカニは、チー・ミンの両親がその日の朝市で買ってきた採れたてだ。タニシは養殖、カニは天然だそう。タニシとカニの夜食をとおして、ヴィンロンの生態環境や食生活に思いを馳せる。時間をかけて食べながらお喋りもする。「ミナキがもし無人島に行ったら1番

先に死ぬね。食べ方を知らないし、下手だし」とチー・ミンがからかってくる。やや心外だがそのとおりだ。彼女は日本での生活歴が長く、日本の学生の食生活もよく知っている。「すでに加工されたものの方が多く売られているし、便利なんだもん」というと「でも、食べてても楽しくない」という答えが返ってきた。食べていて楽しいかどうか。食べる行為そのものに楽しみを見出しているのである。

物理的時間に縛られず、ただ楽しみのために時間を使えるのはなんて豊かなのだろう。楽しんで食べている時間は、内面的で根源的な時間である。こうした生きた時間を過ごすことが、食事のもつ「コト」としての豊かさを取り戻すことに繋がるのではないだろうか。

「コト」としての食事を実践するには、鷲田〔2003〕は、時間を早めることを至上主義とする価値観や、物質循環の空間的スケールの問題も含めて効率重視の共同幻想を改めることが必要だという。確立した現状の共同幻想に、急に切り込むのは難しいかもしれない。しかし、フィールドで「コト」としての食を実感できた身として、豊かな食の時間を、現実感をもって記述して伝えたいし、日本での生活にもフィールドでの食のあり方なるべく織り込みたい。

チー・ミンと母のベトナム語南部方言のお喋りを聞き取ろうとしながら、ぼんやりとそんなことを考えているうちに、鍋は空になっていた。殻をゴミ箱に持っていこうとした私をチー・ミンが止めた。「置いといて。木にあげるの。」池や川からとってきた命を土に



写真3 チー・ミン宅裏のヤシの木と水路

返すのか。自分が食べ終わった後にも、食を介した命の循環がある。チン〔2019〕が述べているとおり、人間には特別な地位にあるわけではなく、世界を制作するマルチスピーシーズ・ワールドを生きているのだと実感し

た。翌朝、明るくなってから外に出ると、家の裏のヤシの根元に転がった殻に、アリが群がっていた。

引用文献

- General Statistics Office of Vietnam (GSO). 2022. Area, Population and Population Density by Province. <<https://www.gso.gov.vn/en/px-web/?pxid=E0201&theme=Population%20and%20Employment>> (最終閲覧日 2022 年 10 月 25 日)
- チン, アナ. 2019. 『マツタケ―不確定な時代を生きる術』赤嶺淳訳, みすず書房.
- 原田 保・宮本文宏. 2015. 「第4章 スローフードのスタイルデザイン」原田保・庄司真人・青山忠靖編『食文化のスタイルデザイン―“地域”と“生活”からのコンテキスト転換』大学教育出版, 86–102.
- 鷺田清一編. 2003. 『〈食〉は病んでいるか―揺らぐ生存の条件』ウェッジ選書.

東ブータンの森と農

―「オーガニック」の源流とその先―

生 駒 忠 大 *

見上げれば空だけが広がるヒマラヤの大地に身を置くこと5ヵ月。来たばかりの頃は、洗い流そうとしていた爪の間に入った泥が、もう気にならなくなった。

ここは、ブータン王国（以下、ブータン）の東の端にぽつんとある集落である。集落の

村民は、そのほとんどが親族関係にある。斜面上に点在する豪壮な屋敷の土壁には、朱・黄等の明るい装飾が施される。村人の多くは、屋敷のまわりに小さな畑を構え、季節折々の野良仕事に明け暮れる農民だ。

わたしは、村人の「農」を中心とする暮ら

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

しと、「有機農業（オーガニック）」化を謳う政策との関係を調査し、双方の懸隔の接続を促す方策を模索しようと、このプータンに降り立ったのだった。¹⁾

渡ブ以前は、フィリピンのアンティケ州で約2年、宮崎県綾町で150日程度フィールドワークを実施していた。²⁾ 地域農業の発展に関与するアクターと「共に汗を流す」こと、これが、わたしが大切にしてきたフィールドワークの態度である。いま滞在している集落では、壮年のJ氏（30代、男性）を実質的な世帯主とする個人宅に滞在し、近隣の村人と野良仕事に取り組んでいる。

この国の中央政府は、1961年の農業省の設立とともに、工業化や商業化を企図する「農業近代化」へ舵をきった。しかし農業は、農民の生活そのものであり続ける。村人の生活と暮らしは、いまでも風土を利用し、かつその制約を強く受けたものである。「伝統的」な農法を礎とし、世代を超えて蓄積されてきた知恵に大きく依存しているのだ。



写真1 J氏が管理する水田における田植え

「オーガニック」化の旗を掲げた為政者は、市場や政策といった外からの干渉を経験してこなかったこの国の農業に注目した。そして、国際的に「環境にやさしい」「健康的」「小農に利益的」といったワードを伴って高揚してきた「自然共生型の農業（＝オーガニック）」の到達点に近いと目算したのだった。

本稿では、この集落の農業がいかに周囲の森と強く結びついているかについて簡単に述べ、「オーガニック」との結びつきを考えることにしたい。

ソクシン

集落は、定住者が急な勾配の森林に覆われた土地をようやく切り拓いて形成された。つまり、集落は森の中にあり、そこに住まう村人の農業システムは、森の存在を前提としている。

集落では、「ソクシン *sok shing*」と呼ばれるブナ科が卓越する林がある。村人は、先祖の資産として農地や屋敷とともにこのソクシンを代々受け継いできた。ソクシンは、こじんまりした林の一角であることもあれば、一度入れば出口を見失ってしまいそうな深淵な森の一端であることもある。目を見張るほどの巨木が鎮座していることも珍しくない。また、人が頻繁に出入りする林床には道が形成されるため、ソクシンは地域の回廊としても

1) プータン政府は2012年、2020年までに化学合成農薬・化成肥料・遺伝子組み換え技術の不使用を意味する完全「オーガニック」農業国の実現を目指すと国際社会に唱えた。国土の農地を完全に「オーガニック」化させるという目標は、プータンを先駆者として、スリランカ、キルギス等にも波及している。
2) フィリピンにおける実践型研究については、拙稿「生駒2022」を参照いただきたい。

意味がある。

ソクシンは、田畑への落葉の供給源として、地域農業を支えている。冬季、村人はソクシンに入って落ち葉をかき集め、牛の寝床として牛舎に貯蔵するのだ。わたしはプータンではまだ経験していないが、落葉のかき集めは、近隣村民で助け合っておこなう冬季最大の作業と聞いている。

観察していると、ソクシンをもつ村人が田畑へ人為的に投入する肥料は、おおまかに「森林－牛舎－畑」と「森林－水田」の2つの系に分かれているようである。畑には、メイズ（トウモロコシ）やジャガイモ等の基幹作物や、カリフラワーやブロッコリー等の最近普及してきた換金野菜の作付け前に、牛舎から落葉や作物残さの混ざった牛糞を施用する。地拵え前の水田へは、ソクシンで集められた落葉がそのまま持ち込まれる。ちなみに、糞を提供してくれる牛は、村人によってソクシンよりも少し奥まった林や草地に放さ

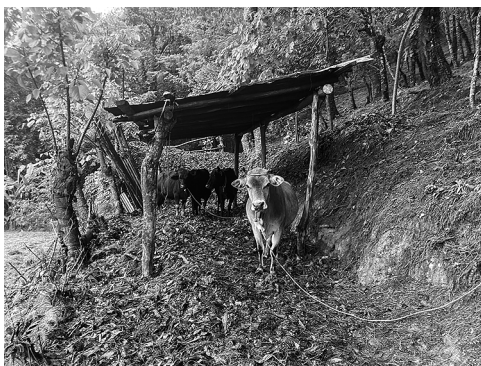


写真2 ソクシンとメイズ畑の境界にある牛舎
(右側にソクシン、左側にメイズ畑が広がる)

れ、植物を食べて育つ。このように、農業の物質循環サイクルに森がわかりやすく関係している。

湧水がもたらす稲作

フィールドを含むプータン東部では、古くから焼畑（ツェリ *tsheri*）がおこなわれてきた [Roder *et al.* 1992]。焼畑では、ソバ、ヒエ等の雑穀が栽培されてきたが [Akamatsu 2012]、現在の集落では、雑穀の重要性が水稻にほぼ置き換わっている。しかし水稻作には、山水を引くことが欠かせなかった。

集落の水田は、屋敷と畑が広がるエリアから下方に、段々畑状に密集している。水利の利便性によってであろう。谷から湧く水は、尾根を越えるように設置されたセメント敷の灌漑水路を通り、水田へ引かれている。³⁾ 水は、上流にある他人の水田から、下流にある自分の水田に流れる。田の取水溝に流れ込む水を、「どこからくるのだろう」と少し遡ってみれば、山の水源まで辿ることができるほど、森と水田は近い。

この「水・水路」という地域村民のコモンズを、世代を超えて大切に使用していくためには、村人同士で「助け合い」をしていかなければならない。集落で水田をもつ約20世帯は、田植えが始まる前に労働を提供しあう。水路を塞いでしまうごみを取り除くためだ。灌漑の時期になると、水田所有者がこもごも順番に引水する、水路と水の管理責任者（チュニエル *chu nyer*）を設置する等、村人へ

3) この灌漑水路は、J氏が小学生の頃に村人の協働によって施設されたという。

平等に水が行き渡るような仕組みがあった。

ところが、いざその時期になると、引水の順番の裏売買や、畦や導水パイプの破壊等が発生し、やはり「助け合い」は簡単にはいかない。この初夏は、自分の取水口にちゃんと水が流れているかどうか、誰も導水パイプを引き抜きにこないか、監視しながら田で夜を明かす村人の懐中電灯がチラチラする夜が続いた。今年も限られた水をめぐる合戦は苛烈だったようである。

動物との駆け引き

ブータンの森は、村人の農業に必要な資源を賦存するだけでなく、獣との競争の空間でもある。獣害は、森を介して起こる村人と獣の駆け引きといってもいいかもしれない。この国では、信仰と法制度の観点から、動物を殺したり痛めつけたりすることは忌避されるべき行為であると村人の間に浸潤しており、表立っておこなえない。そのため、森からときに人里に降りてくる獣から田畑を守るためには、物理的に田畑を囲うか、見張って追い

返すほかない。だから、「電気柵やフェンスはもはや農業に欠かせない」と、村人は口を揃えて語るのである。

この地域一帯では、特にイノシシとヤマアラシによる被害が多い。ちょっと気を抜いて柵のメンテナンスを怠ると、田畑は荒らされてしまう。メイズや米の収穫が近づくと、村人はビニルシートで屋根を設けただけの簡易的な小屋で1ヵ月程度夜を明かしながら番人となる。夜間に森から人の世界に入り込む獣に声や音をもって警告し、かれらの世界へ追い返す。人間界と動物界の境界にある田畑では、たまにサルが出没することがある。また、空からやってくる鳥には、やっと実った米が食べられてしまう。サルや鳥に対しては、被害が甚大になる前に村人が収穫してしまうしか、今のところめばしい手立てがない。また、頻度は年に数回程度であるが、飼育されている牛がヒョウ、ユキヒョウまたトラに襲われることもある。

この夏には、近隣のメイズ畑はイノシシに掘り返され、丹精込めて育てたメイズは全て牛の餌となった。さらにJ氏の父親が所有する牛はヒョウに首を噛みちぎられ、翌朝息絶えた。こうした獣害は、村人が対面する最大の困難であり、農業に対する意欲を削ぎ取り、離村・離農の要因にもなっている。

「オーガニック」は森と農の関係を汲み取れるか？

以上簡単にみてきたように、村民の生業と密接な関係をもっているのが周囲の森である。森はいつも恩恵の源であったわけではな



写真3 高地集落から低地集落を望む風景

く、村の中で社会をつくらせ、また非人間の力をもって教訓をも与えてきた。それでも村人は、森とともに生きる以外に道はなく、またそれを選択してきたのである。

ブータン農林省 (Department of Agriculture: DoA) は、ホームページ上でオーガニックコンポストの製造者情報を公開した。⁴⁾「オーガニック農業のために、然るべきコンポストを使用しましょう」との周知であろう。しかし、村人は落葉や作物の残さと牛糞を使って、昔から天然のコンポストをつくってきたし、いまでも実践している。

国内で認証を得たオーガニック農園は、ハウス栽培を実施している箇所が多い。外の自然から遮断されたハウスの中で、いかにも日本の食卓にサラダとして出てきそうな新しい葉菜を栽培している。どれもいまの集落では見たことがない種類ばかりだ。

「環境にやさしい」等、甘い言葉で説明されてきた「オーガニック」。しかし、生産者がオーガニックを名乗るためには規格に則り、認証を得なければならない。投入資材や

栽培条件の「有無」を論拠とする「自然共生型の農業」の振興は、果たして森とともにある村人の暮らしと農を包括するのだろうか、それとも排除する結果となるのか。研究者や為政者は、国内農業は「デフォルト」で「オーガニック」であるという。であるのであればいま改めて、農民の足元を総合的に捉え、再評価するときにあるのではなからうか。わたしは、「森－農」の関係性に、ブータンの「オーガニック」の源流とその未来があるように思えてならない。

引用文献

- Akamatsu, Y. 2012. Agricultural History and Current Rural Life in Khaling, Trashigang, Bhutan, *J. Agrofor. Environ.* 6(2): 45–48.
- Roder, W., E. Anderhalden, P. Gurung and P. Dukpa. 1992. Potato Intercropping Systems with Maize and Faba Bean. *American Journal of Potato Research* 69: 195–202.
- 生駒忠大. 2022. 「フィリピン・アンティケ州における有機農業普及に関する実践型地域研究—協働者としての農業普及指導員の役割に関する試論」『アジア・アフリカ地域研究』22(1): 1–35.

4) “Location and Contact details of Organic Fertilizer Producers in Bhutan.” (2022年8月) 〈<https://www.doa.gov.bt/location-and-contact-details-of-organic-fertilizer-producers-in-bhutan/>〉(最終閲覧日 2022年10月25日)

ベナンにおける家庭での実践から考えるごみ問題への対応

平 尾 莉 夏 *

調査地へ寄せる関心

私は、ベナン中北部の都市ジュゲー市で、家庭でのごみに関する実践について調査を行っている。本稿では、ジュゲー市で広くみられる家庭ごみの対処方法を紹介する。

初めてジュゲー市へ来たきっかけは、JICA 海外協力隊（以下、協力隊）だった。ジュゲー市ではごみ収集が確立しておらず、ごみの野外投棄による公衆衛生の悪化が課題とされていた。この課題解決へ貢献するため、私はジュゲー市に派遣された。任期を終えた 2019 年、ジュゲー市の青年らとともにごみ収集を行なう組織を立ち上げた。私自身は日本で就職し、彼らから現場の状況を聞く中で、ごみ収集の確立は一筋縄にはいかないことを実感した。協力隊以来、課題解決に貢献できた実感があまりなかった私は、課題解決により堅実に取り組みたいと思い、大学院に進学した。

私は、ジュゲー市の人々がすでに行なっているごみの対処方法を学ぶことに関心がある。協力隊員時代、市役所のボランティアとして小中学校で経口感染症に関する講習などを行なっていた。経口感染症とは、飲食物または手指を介して、病原体が口を経て体内に入ることで引き起こされる感染症を指し、腸

チフス、A 型肝炎および赤痢などがある。開発課題が山積する中、ごみやし尿といった衛生分野の優先順位は市の政策において必ずしも高くなかった。また、個々人のレベルでは、意識と行動は必ずしも同じでない。たとえば、ごみ箱やトイレといった設備がなければ、衛生的な環境や身体を維持したい意識があっても行動を変えることは難しい。しかし、新しい設備の導入には、費用や管理の問題が加わる。そのため、すでに行なわれている、人々による自発的な実践を課題解決のために活用できないかと考えた。

朝の掃き掃除の習慣

調査を行なうジュゲー市は人口約 30 万人を擁する都市であり、人口の約 80% はイスラム教徒である。人口増加率は 3.5% であり [B.E.S. 2019]、都市の拡大と経済活動の多様化が進む。人が密集して暮らす都市では、衛生的な生活環境を維持することが課題となる。ジュゲー市も例外ではなく、住民と行政は市内のごみの管理状態の改善へ意欲が高い。

家庭ごみおよび家庭でのごみに関する実践は、人々の暮らし方に基づいている。家庭ごみは人々の生活から出ると同時に、ごみに関する家事の担い手は、家に住む人々の構成か

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

らも影響を受けるためである。

ジュグー市では、複数世帯が同居して暮らす複合住居がみられる。一般的には、結婚すると、妻が夫の両親が住む家に引っ越し、夫の両親宅から夫婦が独立して新居に移るには、新居建築または家賃支払いの経済力、夫の両親と夫婦との関係、および夫婦間の関係性などが意思決定に影響する。妻が姑との関係性に悩むことは珍しくなく、夫婦が独立して家をもつことができれば心労が減る。逆に、夫の両親の存在が夫婦間の平穏に貢献する場合、独立を望まない。このような要因が影響しつつ、夫の両親の下、息子の家族が集まって暮らすことで複合住居が形成・維持される。

ジュグー市で広くみられる朝の家事のひとつに、家の敷地内の掃き掃除がある。掃き掃除は、ヤシを束ねた全長30cmから60cmのほうきを片手で持ち、腰を曲げて行なう(写真1)。ほうきで集めたごみは、ごみ箱へ入れるか、茂みに直接投棄する。ジュグー市の家では、日中の厳しい日差しを避けるため、日陰を作るマンゴーの木を敷地内に生やしていることが多い。多くの家庭には扇風機

もエアコンもなく、日中室内が暑く感じるときには、木陰で家族や訪問客と談笑する。台所が室内になく、玄関先で料理をすることも多い。そのため、朝の掃き掃除で集めるごみは、前日の活動で地面に残したビニル袋、調理くず、木炭、および落葉などが目立つ(写真2)。

掃き掃除は、重要な家事のひとつと認識されている。調査のため9時頃にある家庭を訪問した際、70代の女性は「私が若い頃だったらこの時間に掃き掃除をしていないことはなかった」と言い、息子の嫁が掃き掃除を終えていないことに言及した。また、「掃き掃除で集めたごみを家の外に出していなかったら、夫は腹を立てる」と言う女性もいた。こうしたことから、掃き掃除は以前から続く習慣であり、家が掃かれていることは、人々にとって重要だと察することができる。加えて、複合住居において、義理の姉が朝早く起き掃き掃除をしないことを批判する女性がいた。一方、独身男性は、掃き掃除をしなくても家の主婦らからの批判は強くない。ごみの対処方法の主なもののひとつである掃き掃除は、女性の役割として認識されているようで



写真1 朝8時頃、家の掃き掃除をする女性



写真2 掃き掃除で集められたごみ

ある。毎朝掃き掃除をする女性の心中には、夫や義理の家族といった家のメンバーとの関係に波風をたてたくない気持ちもあるのかもしれない。

捨てない食べ残し

続いて、家庭でのごみに関する別の実践として、食べ残しの対処方法に言及する。これも掃き掃除と同様、家の女性が担い手であることが多い。

ジュグー市の人々の食生活は、夕飯に重きが置かれる。朝や昼は食事販売をする女性が簡単にみつかるが、夜も更けると外で食事する場所はみつからない。空腹のまま眠らないよう、夕食はお腹にたまるトウモロコシを練った固粥や、杵と臼で突いたヤムイモが定番である。

「食事が余ったらどうするか？」という質問に対し、「食事は足りないので余ることはない」と答える主婦は多い。農村部出身の女性は、「都市では何でもお金を払わないといけない。家賃、電気、水、食べ物、何でも」と言いつつ、生活の厳しさを私によく強調していた。人々は家計をやりくりし、日々の暮らしを成り立たせている。米やスパゲティを使った登場頻度が低い料理は飽きが来ず、なおさら余らないという。

しかし、作った料理が余ることはある。料理が塩辛い、食事の時間に食欲がないといった理由からである。ジュグー市では気温が高いうえ、家庭に冷蔵庫が普及しておらず、食べ残しの保存が簡単ではない。他方、食べ物を「捨てる」ことはよしとされていない。こ

こで「捨てる」行為には、排水溝に流す、他のごみと一緒に空き地に投棄する、または収集してもらう、などが該当する。

主婦は、食べ残しをなるべく捨てないように工夫する。生活の厳しさも影響しているだろうか、多くの家庭で食べ残しを食べる優先順位は、人、次に、動物である。まず、動物に食べられることを防ぐため、ふたのできる器や保温容器に入れておく。時間が経っても腐っておらず、人が食べられる場合には、再び調理をする。トウモロコシの固粥であれば、水で洗い、翌日改めて調理する際に加える。突いたヤムイモであれば、小さくちぎって太陽光で乾燥させる。乾燥後、炊くと米のような見た目と食感になるという。

食品の腐敗が進み、人が食べるための再調理に向いていない場合、動物に食べさせる(写真3)。その際、家で飼育している動物に食べさせる場合と、外から来る動物に食べさせる場合とがある。ジュグー市には、鶏、鳩、ヤギ、羊、ウサギ、犬、牛、または馬と



写真3 トウモロコシの固粥の食べ残しを食べる動物

いった家畜のいずれかを飼っている家庭が少なくない。こうした家庭では、食べ残しは動物に食べさせる。家で動物を飼っていない場合も、家の扉を開けておくと外から他の家の動物が入ってきて、置かれてある食べ残しと調理くずを食べる。人々は、動物の飼い主が誰かも知らないが、家に来た動物を追い払うことはあまりない。逆に、動物を飼育する家の人々も、日中に動物がどこへ何を食べに行っているかを知らない。夜になると、家に帰ってくるそうである。

おわりに

本稿では、ベナン中北部の都市ジュグー市における、家庭でのごみに関する実践を2つ紹介した。まず、ジュグー市の家庭では、掃き掃除の習慣がみられた。掃き掃除により家からごみを除去することは女性の重要な役割のひとつであり、掃き掃除をしなければ批判の対象になり得る。では、隣近所や地区のレベルでも、常に女性の役割なのだろうか。それとも、家と家同士の問題として、主に男性である世帯主が担うのだろうか。はたまた、公共の場の問題として、市役所による管理が期待されるのか。家庭での掃き掃除をヒントに、隣近所や地区でのごみの除去の担い手と、その役割および認識についても、調査

を進めたい。

次に、食べ残しを捨てない工夫に言及した。人々は、食べ残しをごみと一緒に捨てる前に、注意して保存し再調理する、または家の内外の動物に与える。そもそも食べ残しがあまり出ないことは、継続されるとよいことだろう。それに加え、食べ残しから、動物に与える以上の価値を還元する手段を見出すことができれば、捨てることを望まない姿勢も尊重しつつ、人々にとってより望ましいのではないだろうか。

また、今回の滞在は入学後初めての渡航であり、新しいことに多く出会った。たとえば、ごみ収集に加え、トイレおよび上下水道のない暮らしを経験し、人々の感覚に近づけたのではと感じる。滞在中、1ヵ月間ホームステイをさせてもらった家では、自分自身が出したごみ、排泄物および生活排水が自分の生活範囲にとどまり続けた。それによって、恥ずかしく後ろめたいような気持ちもあり、自分事として捉えることにつながる機会となった。

引用文献

- B.E.S. (Bureau d'Etudes Salam). 2019. Rapport Diagnostic de l'Etude de Référence du Projet d'Appui à la Gestion de Déchets Solides Ménagers dans la Ville de Djougou.

おそろいのサリーを着る

—ネパールにおけるネワールの祭礼から—

三 木 陽 子 *

2022年8月5日、わたしはネパールのパタン¹⁾に位置する、とある寺院（以下、A寺院）を訪れた。わたしがホームステイをする家族のお父さん（Hさん）とお母さん（Kさん）が参加する「家族のお祭り」が、この場所で行われるためである。「この祭りでは、みんな同じサリーを着るよ」と、同居するHさんの長男の妻（Rさん）に教えてもらった。ネパールの人びとの装いを研究するわたしは、サリーが見たくてHさんたちについて行くことにした。

ネワールのグティ

ネパールにいた2ヵ月間、わたしはネワールの人びとの家に滞在した。ネワールは、カトマンズ盆地の先住民として知られており、古代より都市文明を築き上げてきた。ネワールにはヒンドゥー教徒と仏教徒が存在し、それぞれの宗教ごとにカーストが存在する。わたしがお世話になった家は、ネワールの仏教

徒のなかでも高カーストに位置するシャッキヤの人びとの家であった。また、ネワールにはグティという共同体（儀礼執行集団）が存在する。Hさんたちの説明によると、グティはネワールの同じカーストかつ近隣住民で構成されている。そして、1世帯につき1人がグティに入る。グティに入るメンバーは、一家の年長男性と決まっている。²⁾ グティのなかで儀礼が行われる場合、グティに所属する男性とその世帯の成員が参加をする。今回の「家族のお祭り」は、A寺院の近隣住民で構成されたグティによって催されるものであった。HさんはA寺院の近所で生まれ、このグティのメンバーである。そのため、妻であるKさんも一緒に祭りに同行した。³⁾

パンチャ・ダーン

朝8時過ぎ頃、朝食を済ませ、出かける支度をする。玄関に行くと、普段は綿製のクルタ・スルワール⁴⁾を着ているKさんが、

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

1) パタン（正式名称：ラリトプール）は、ネパールの首都カトマンズ市の隣に位置する市である。

2) ここでいう1世帯とは、Hさんによると「住居と食事を同じくする家族」のこと。言い換えれば、「カマドを共通にする日常生活単位」〔石井1976: 140〕である。女性は、結婚するまでは父親のグティに所属するが、結婚後は夫の両親と一緒に住むことが多いため、義父あるいは夫（義父がいない場合）のグティに所属する。

3) Hさん（60代）とKさん（60代）以外にも、長男（40代）、長男の妻（40代、Rさん）、長男夫婦の娘（12歳）、息子（6歳）も同じ家に住んでいた。だが、この日は平日ということもあり、長男とRさんは仕事、その娘と息子は学校で参加することができなかった。

鮮やかな赤い布地に金の刺繍が入ったサリーを着ていた。Hさんは既にA寺院にいらしく、わたしたちもタクシーで急いで向かった。A寺院近くのコートヤードでおり、建物のなかに入る。部屋の真ん中では、大小さまざまな鍋を囲んで、女性たちが談笑しながらマルパ⁵⁾を揚げている。部屋の隅では、男性が食材を洗ったり、キール⁶⁾を煮詰めたりしている。Hさんもキュウリを切っていた。

この「家族の祭り」の名前は「パンチャ・ダーン」(*panca dān*)という。1年に一度、グティのなかの「家族」(*pariwār*)たちで食事を作るのだそう。彼らは食事と5種類の供物(米、小麦、豆、塩、お金)をグティの年長者(70、80代以上)や神様に配る。ここでいう「家族」とは、Hさんの父方祖父の子孫たちとその妻子を指している。パン

チャ・ダーンに参加する女性たちは、彼女らがネパール語で「家族のサリー」(*pariwār ko sāḍī*)と呼ぶお揃いのサリーを着て供物を配る。Kさんが着ていたサリーも、この「家族のサリー」であった。

11時頃、食事を作り終えた女性たちはお揃いの「家族のサリー」に着替えた。そして、コートヤードに建てられたグティの年長者が待つテントに向かう。年長者は大体30人ほど。コの字型に置かれたテーブルを前に座っていた。女性たちは、供物をバケツに入れて列になる。順番に年長者の前に立ち、年長者の目の前の皿に供物を入れていく。年長者全員に配り終わった後、A寺院の神様にも供物を配りに行った。寺院には家族以外の人たちもお参りに来ており、寺院のなかは人でごった返していた。はぐれないように、わた



写真1 料理を作る「家族」の人びと



写真2 グティの年長者に供物を配る女性たち
左～真ん中に写る4人の女性が「家族のサリー」を着ている

4) クルタ・スルワールとは、丈の長いチュニック(クルタ)とゆったりとしたパンツ(スルワール)の組み合わせから成る。一般的に、ドゥパッターというショールと合わせて着用される。

5) マルパとは、小麦粉や牛乳(もしくは水)、砂糖、スパイスなどを混ぜた生地を油で揚げたお菓子。プジャ(お祈り、儀礼)の日に食べる特別な料理のひとつ。

6) キールとは、甘い牛乳粥のこと。マルパと同様にキールも、プジャや祭礼の際に食べる特別な料理。

しは赤いサリーの後ろを必死に追いかけた。

サリーの位置づけの変化

神様への供物を配り終わると、女性たちはふたたびコートヤードに戻ってきた。そして、「家族」のみんなで作った食事を「家族」のメンバーやグティの年長者たちなどに提供した。ひと段落つくと、「家族」のみんなも食事をしはじめた。わたしは、KさんとKさんの娘（30代）と一緒にイスに座ってご飯を食べた。

わたしはKさんに、いつからお揃いのサリーを着るようになったのかを尋ねた。Kさんによると、4年前に「家族」の女性たちでお揃いのサリーを購入し、それ以降パンチャ・ダーンの時はこのサリーを着るようになったという。以前は、各々が自分の持っているサリーを着ていたようである。

Kさんは、今では毎日クルタ・スルワール



写真3 作った食事をふるまう「家族」の男性たち
男性たちは普段着と変わらない洋服を着ている

を着ているが、以前は毎日サリーを着ていたとも語った。18歳の時に結婚してから、毎日綿製のサリーを着ていたという。1990年代頃からクルタ・スルワールを着る女性たちが増えはじめ、Kさんも1996年にはクルタ・スルワールを日常的に着はじめた。義母もずっとサリーを着ていたため、クルタ・スルワールを着はじめたKさんを見て、「何その服!」と驚愕していたそう。

今ではすっかり、既婚女性の日常着としてクルタ・スルワールは定着し、サリーを日常的に着る人は高齢女性にしかみられない。しかし、祭礼やパーティの際の晴れ着としてサリーを着る女性は、現在でも若者からお年寄りまで幅広くいる。つまり、過去数十年のあいだに、サリーは既婚女性の日常着から、晴れ着としての役割に移り変わっていったのである。⁷⁾ また、着用場面が変わることによって、女性たちが着用するサリーも、汗を吸いやすく速乾性が高い綿製のサリーから、より美しく見えるシルクなどの光沢感のあるサリーに変化していった。

日常着から晴れ着へというサリーの位置づけの変化とともに、今回のパンチャ・ダーンでみられた「家族のサリー」が登場したと考えられる。特別な時にしかサリーは着られなくなったからこそ、着用される場面に応じた特別な意味がサリーに与えられるようになったのだろう。グティのなかの同じ父系親族集団、本稿でいう「家族」が共同ではたらくこのパンチャ・ダーンにおいて、お揃いのサ

7) インドでも、ネパールと同じように、シャルワールカミーズ（クルタ・スルワール）の普及、日常着としてのサリー離れ、サリーのブランド化（＝晴れ着としてのサリーの着用）がみられる [杉本 2020: 31-32]。

リーは、「家族」のつながりを着用者の女性たちに強く意識させ、同じ「家族」であることを成員の内外に示すシンボルのようにはたらいていた。

「わたしはサリーが大好き。『そんなに着ないでしょ』って言われるくらい、たくさん持っています。」普段、洋服を着て過ごしているRさん(Hさんの長男の妻)はこう語っていた。サリーは、日常着としての役割は失われつつあるが、着用者をより美しく見せる衣服としての役割を保っている。彼女たちがサリーに魅了され続ける限り、サリーは場面

に応じて意味を変え、ネパールの女性たちに着用され続けるのだろう。

引用文献

- 石井 溥. 1976. 「ネワール村落調査報告(3) — ネワール村落における家族」『アジア・アフリカ言語文化研究』12: 139-170.
- 杉本星子. 2020. 「グローバル経済とナショナル・ドレスのファッション・トレンドーインド・ウエスタンとGIプロダクトサリーをめぐる」帯谷知可・後藤絵美編『装いと規範3「伝統」と「ナショナル」を問い直す』京都大学東南アジア地域研究研究所, 29-39.

告白に使われた口琴の行方

三宅千夏*

「ラオやほかの民族の楽器はただ大きな音になるだけだ。この口琴のように物語は話せない。」ラオスで会ったモン族の口琴職人は笑いながらそう言った。

「口琴」という楽器をご存知だろうか。小さな板や枠に付いている弁を、紐を引いたり指で弾いたりして振動させ、その振動を演奏者の口から体内に響かせて音を出す楽器である。音階はなく、口の大きさや舌の動きなどで音の高低や音色を変化させる。マイナーな楽器だが、世界に広く分布しており、それぞ

れの地域で形や素材、演奏方法が異なる。日本では、アイヌ民族のムックリが有名で、風の音や熊の鳴き声など自然界の音を表現する。そんな口琴が私のフィールドであるラオスにもあるという話を聞いていたため、調査の傍ら口琴に関する情報も収集していた。目撃情報をもとに最初に見つけたのは、首都ビエンチャンのショッピングモール2階モン族楽器店のガラスケースの中にある、ピンク色の竹筒に入った口琴だった(写真1)。紙の栓を抜き、10センチメートルほどの竹筒

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

を縦に振ると、中から真鍮で作られた細長く鋭い板状をした口琴が出てきた。店主に聞くと、その口琴は「ルアンパバーン県キウカチャム村」で作られているという。ぜひ製作過程と演奏される様子を見たいと思い、調査の合間を見計らってルアンパバーンに赴いた。

ルアンパバーン県は山岳地帯の広がるラオス北部に位置し、少数民族が多く暮らしている。モン族も高地に住む少数民族のひとつであり、ルアンパバーン県や隣接するシェンクワン県などにはモン族の村が多く存在する。口琴職人がいるというキウカチャム村もそのひとつである。ルアンパバーン市街地から75キロメートルほど離れたキウカチャム村に行くには、さらに標高の高い地域であるプークーン行きの乗合いバスに乗る必要がある。バスといってもトラックの荷台部分に縦2列のベンチが並んだ「ソントオ」と呼ばれる乗り物である。荷台には乗客の荷物の他に通過地点まで運ぶ荷物がいくつも積まれている。足元を窮屈にした乗客たちを乗せて、ソントオはバスターミナルを出発した。キウカ

チャム村に行く外国人が珍しいからか他の乗客から目的を尋ねられ、事情を説明すると、彼女もモン族で口琴の存在を知っているらしい。目的は口琴だけということに多少呆れられながらも、キウカチャム村にいる親戚を紹介してもらえることになった。

3時間ほどソントオに揺られてキウカチャム村に到着した。標高が高く、空気が澄んでいる。先ほどの女性と一緒に降り、近くの親戚の男性の家に行き手短かに事情を説明してくれた。2人の会話は全てモン語のため理解はできなかったが、その男性がまた違う人の元へ連れて行ってくれるという。男性の後ろをついて路地を行くと、ある家の前で立ち止まり、その家主が口琴に詳しいと紹介してくれた。簡単に自己紹介をし、持ってきた口琴を見せると、試しに1分間ほど演奏してくれた。彼いわく、どうやら隣の「プータート村」にこの口琴の製作者がいるらしい。「ツァイカオリー」という名前で、彼の親戚だという。すぐ近くだというので、お礼を言って歩いて隣村へ向かった。

道路からは連なる山々が見渡せる（写真



写真1 モン族の楽器屋で見つけた口琴



写真2 プータート村から見える山々

2). 道の崖側に家が横並びで建てられていて、家の前には子どもや女性が多くみられる。10分ほど歩くとプーアート村に入った。少し進むごとに「ツァイカオリーさんは知らないか」と尋ねてみると、ほとんどの人が彼を知っていて、「もっと先に行って下りたところだ」と教えてくれた。道路の脇から続く赤土の小道で、半分階段のようになった急坂を滑らないよう慎重に進んで行くと、ランダムに並んだ家々が見えてきた。家の軒先で刺繍をしている女性に尋ねると、もっと先の家だと教えてくれる。斜面を下り、集落のかなり下の方まで来た。水場で収穫後の野菜を洗っている女性に声をかけると、モン語だが明るい笑顔で応えてくれ、彼をよく知っている様子だった。近所の若い男性にラオス語でモン語の通訳をお願いすると、その女性が口琴職人ツァイカオリーさんの妻であることを説明してくれた。しかし、本人は畑仕事で忙しくしていてその日は会えないことがわかり、後日出直すことになった。

数週間後、もう一度口琴職人の家を訪れ

た。その日は本人も在宅しており、翌日製作過程を見せてもらえることになった。ラオスでよく土産物にされるフランスパンを手に改めて挨拶をすると、囲炉裏で蒸したばかりのもちきびを袋いっぱい持たせてくれた。宿に戻って食べてみると、糖度が高く、甘いというもろこしに引けを取らない美味しさだった。

翌朝家にお邪魔し、早速口琴作りを見学させてもらった。製作場所は家の軒先だ。家の中から持ってきた道具は、作業台を含めほとんどが手作りである(写真3)。まず最初に、材料となる真鍮を小さな塊に切り出して台の上で叩き延ばしていく。少し叩いたら、囲炉裏の火の中で焼入れを行なう。焼入れの際はふいごを使って空気を送り込み、温度を上げる。焼き入れたらまた叩き延ばす。この作業を何度も繰り返しながら少しずつ口琴の細長い形にしていく。薄さが均一になったら、やすりや大きめの刃物で側面を削って形を整える。次に専用の固定台にセットして、振動弁を切り出していく(写真4)。口琴は、弁と周りの枠との隙間が小さい方が綺麗な震動音



写真3 台と道具



写真4 弁を切り出す工程

が鳴るため、この作業には慎重さが必要になる。少しずつ削って溝を深くしていき、完全に切れ込みが入る前に軽く台に投げつける。その衝撃で型を抜くように弁を杵から切り離す。その後竹の板で擦り、何度も光にかざして確認をしながら隙間の微調整を行なう。最後に、弁の根本を少し削っては音を確認するという作業を繰り返し、やっときれいな音の鳴る口琴が出来上がる。竹で専用ケースを作って完成である。

モン族の口琴は単に音を鳴らすだけでなく、口内を動かすことで言葉を話すことができ、コミュニケーションの道具となるのが特徴である。特に結婚前の若い男女が相手に告白をする際に使われ、「あなたは私のことが好きですか。私はあなたのことが気になっています」などといった内容を語りかける。掛け合い歌のような具合で、心地のいい音楽にも聞こえる。「ラオや他の民族の楽器はただ大きな音になるだけだ。この口琴のように物語は話せない」と、自らが作る口琴の魅力を語ってくれた。隣のキウカチャム村にも2人の口琴職人がいるが、畑仕事や家畜の世話が忙しく現在は口琴作りをしていないという。つまり、現在口琴を作っているのはプータート村のツァイカオリーさんひとりだけということになる。

実際にどれだけの人が口琴を演奏できるのか、キウカチャム村に戻りモン族の人々に話を聞いてみた。家の軒先で刺繍をしている女性に話しかけると、最初は怪しそうにこちらの顔を窺っていたが、口琴を見せると一気に表情がゆるみ笑顔になった。そのやりとりを

見ていた周りの女性も数人集まり、モン語で色々と話している。どうやら口琴を見るのが久しぶりで、懐かしいと盛り上がっているようだ。「若い頃にはしていたが、結婚をしてからやらなくなった」、「最近演奏する人がいない」と皆口を揃える。傍にいた10代の若い男性にも聞いてみると、彼は口琴自体見たことがないらしく、物珍しそうに口琴を見ている。女性たちの会話を彼が改めてラオス語で説明してくれた。30～40年前には村のあちこちで見かけるものだったが、今ではスマートフォンも普及したため、口琴を使って気になる異性に想いを伝えるという機会がなくなっただけらしい。単なる楽器ではなく、コミュニケーションの道具として使われるものであれば、より便利なものにとって代わられるのは仕方のないことなのかもしれない。

では、作られた口琴は一体誰が使っているのか。ツァイカオリーさんによると、海外にも輸出されているという。海外にいるモン族の人々に限らず（モン族はラオス内戦の影響で一部が米国やフランス等に出国しており、世界各地に在外モン・コミュニティが存在している）、民族楽器や口琴好きのコレクターたちが購入するのだと思われる。多くの人には、単に音を出す楽器として口琴を楽しんでいるだろう。今回、試しに口琴を弾いてくれたモン族の人々は、「音があまり長く響かない」と口琴の評価をしていた。言葉を発するには弁の振動が長く続いている必要がある。しかし、この先も本来の使い方ではなく単に音の出る楽器として口琴を楽しむ人が増えた場合、音が長く響くことよりも簡単に綺麗な

音が出るかどうかが口琴にとって大事な要素となっていくのかもしれない。私が探していた、想いを伝える道具としての口琴はすでに

人々の日常から消えて久しく、若かりし日の思い出となって個人の記憶のうちに残っているようだった。