

福田一郎著
山本英治

コメ食の民族誌

ネパール・雲南と日本



中公新書

1117

コメ食の民族誌

中公新書 1117

6



1911225006809

ISBN4-12-101117-1

C1225 P680E

定価680円(本体660円)



中公新書 1117

福田一郎著
山本英治

コメ食の民族誌

ネパール・雲南と日本

中央公論社刊

福田一郎（ふくだ・いちろう）

1930年（昭和5年），香川県に生まれる。
1962年，北海道大学大学院理学研究科博士
課程修了．現在，東京女子大学文理学部教
授．理学博士．専攻，植物遺伝学，民族植
物学．

著書『植物系統進化学』（築地書館）

『植物遺伝学』（朝倉書店）

『人間生物学—生命と環境』（開成出版）

訳書 H. G. ベイカー『植物と文明』（東京大学出版会）

R. H. タマリソ『遺伝学』（培風館）

山本英治（やまもと・えいじ）

1931年（昭和6年），富山県に生まれる。
1953年，富山大学文理学部卒業．現在，東
京女子大学現代文化学部教授．専攻，地域
社会論，アジア社会文化論．

著書『地域形成の論理』（学陽書房）

『人間生活の社会学』（垣内出版）

『日本の社会』（東京大学出版会）

『農村社会の変貌と農民意識』（東京大学出版会）

訳書『フォークウェイズ』（青木書店）

コメ食の民族誌

中公新書 1117

©1993年

検印廃止

1993年2月15日印刷

1993年2月25日発行

著者 福田一郎
山本英治

発行者 嶋中鵬二

本文印刷 三晃印刷
カバー印刷 大熊整美堂
製 本 小泉製本

発行所 中央公論社

〒104 東京都中央区京橋2-8-7
振替東京2-34

Printed in Japan

ISBN4-12-101117-1

はじめに

植物学者である福田と社会学者である山本は、これまでネパール、インド、ブータン、中国の雲南へとよく出かけた。ほとんど大都市にはいない。一カ月間もテント暮らしをしながらヒマラヤの村を調査したり、二日ばかりで雲南の山のなかを一〇〇〇キロメートルも車で出かけたり、ブータンの山中の最奥の村まで調査に行ったりした。

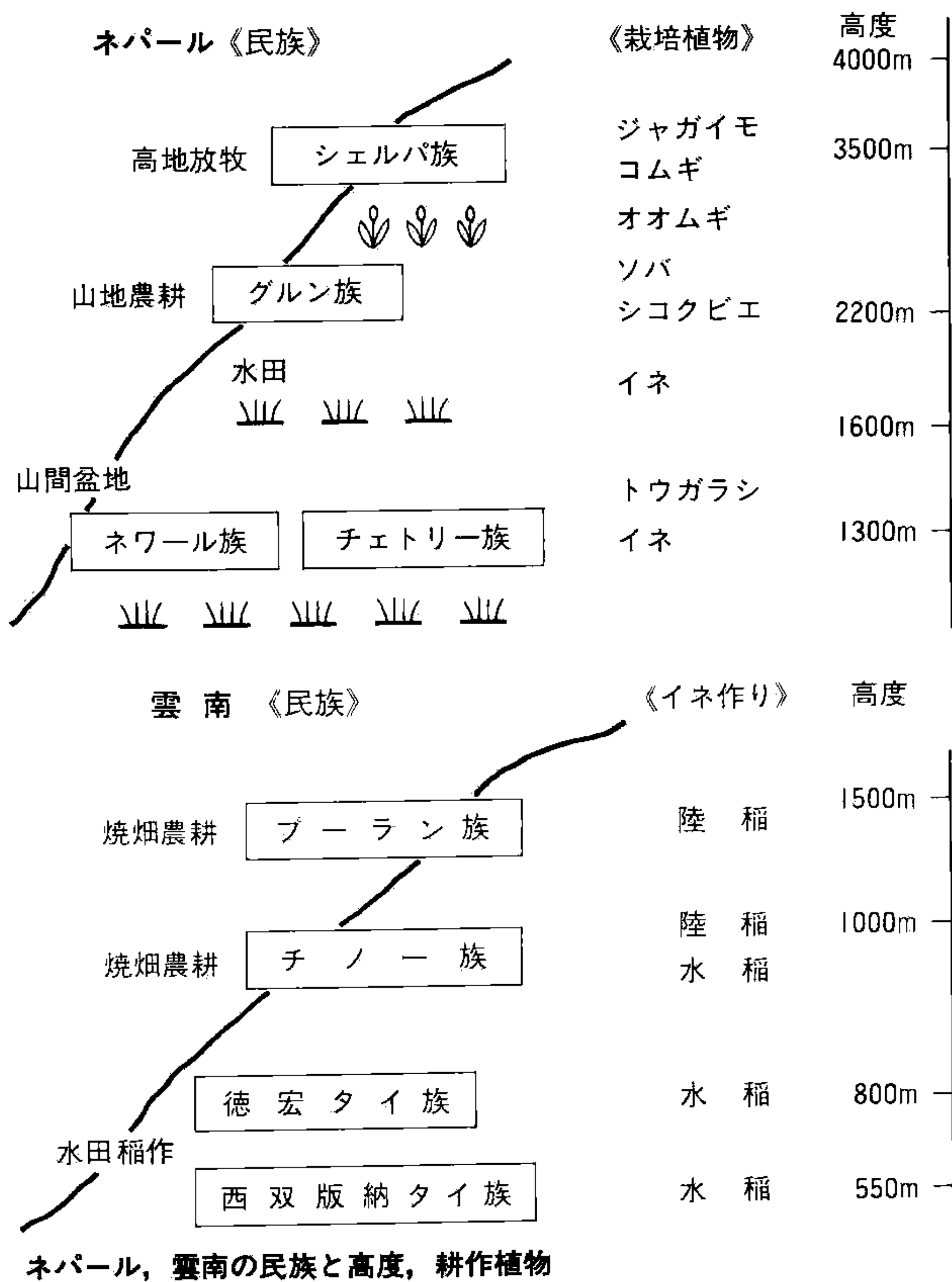
調査研究で二人を結びつけていた共通の課題は、それぞれの民族の食文化であった。食文化は人間の生存・生活のもっとも基盤をなすものである。何を、どのように料理して食べているか、という問題は、一方では、その民族の置かれている自然条件とそれによって規定される植物の品種・分布や栽培技術・方法と深くかかわる。他方では、栽培における宗教的儀礼・慣行や労働のあり方、家族構成や社会関係、さらには土地制度や生産力および消費水準（たとえば自給自足の

程度)と商品経済の浸透程度と深くかかわっている。

従来の一般的な研究は、この両者を切り離しておこなわれてきたが、われわれは、それをつなげてとらえようとした。植物学と社会学という異例の学際研究がおこなわれることになったわけである。

民族によって、またその歴史的発展段階に応じて、とにかく人類は生存のためにさまざまな動植物を食べてきた。そして民族によってその料理、味つけも異なっている。たとえばそれは主としてツアンパやジャガイモおよび乳製品を食べているヒマラヤ高地のシェルパ族、雑食を残しつつ陸稻さらに水稻へと移るなかでコメを食べるようになった雲南のプーラン族、もともとは雑穀を食べていたがコメの味を知ってコメに強く執着するようになったネパール山地のグルン族、水田稲作をおこないジャポニカ米を多くの香辛料で調理してカレー料理として食べているネパール平地のチェトリー族やネワール族、さらに雲南では、モチ米を主食として典型的な水田稲作経営とそれにもとづく農耕文化を形成した西双版纳のタイ族、これに対して最近収量の多いハイブリッド米を食べるようになった徳宏のタイ族、そして多分に西双版纳のタイ族と多くの点で共通性をもつ日本人のコメ食などの例からうかがい知ることができる。これらをみると、シェルパ族以外の諸民族においては、すべてコメが大きなウェイトを占めていることがわかる。

はじめに



われわれが歩いた諸民族にとって、コメは、他の食料にくらべると特別な価値をもっているものである。主食として確立している場合も、副食の範疇にくみこまれている場合もあるが、いずれにしても食事のなかで中心的な位置を占めていることに変わりはない。シェルパ族のように常食化されていない場合でも、潜在的にコメへの志向はみられる。

したがって当然にイネの栽培に対する関心は強く、それぞれの自然的条件に適応するイネを栽培してきた。そして長い歴史のなかで食べてきた品種が、その民族のもっとも好むコメとして常食されるようになった。

栽培技術や方法に工夫がこらされ、また宗教的観念が自然的に発生し、宗教的儀礼・慣行を基盤とした農耕文化が形成された。それのみならず、これに対応して村の社会組織や運営、人びとの日常生活や家族の構造がつくりあげられてきた。水田稲作の村では、これがよく整序された形で確立されたのである。それは日本や西双版纳タイ族の村にみることができる。すなわち、コメを通して、イネの栽培品種や分布の系譜、栽培技術や方法のみならず、民族の宗教や文化、経済や社会、生活や人びとの考え方で知ることができる。

コメに関する問題はこれだけにとどまらない。今や世界は、食糧生産・供給と人口増加をめぐる大きな課題に直面している。一方ではあり余るコメと飽食がみられ、他方では飢餓線上にさ

まよっている多くの人びとがいる。人類はこの問題を解決するために、その需給のバランスをとることを考えねばならない事態にある。

問題を日本に限定してみても、イネの減反政策とコメの自由化の国際的圧迫によって、日本の水田稲作農業は危機に直面している。くわえて、コメの消費量が少なくなり、パンやファーストフードなどをはじめとして種々さまざまな食物が巷にあふれている。日本社会全般、日常生活の多くの面はすでに工業文明によっておおわれ、イネにもとづく農耕文化は日に日に消えていく。それでもまだ日本社会の基底と日本人の心のなかには、稲作農耕文化とコメ食への依存感・必要感、コメを食べられなくなることへの不安感が残っている。

われわれはあらためてイネ・コメを真正面にすえて考えてみなければならない段階を迎えているのではないだろうか。その場合に一方では、各専門分野からする研究が重要であるが、他方では、各民族が、何を、どのように食べてきたのかを、植物学における品種や分布および系譜や遺伝子などの研究と、社会学における社会的文化的研究とをドッキングさせて、トータルにとらえてみることも必要ではないかと思われる。

本書は、これまでのわれわれの調査・体験を通して、コメに重点をおき、食料としての植物、食生活、民族の社会・文化の姿を浮彫りにし、そのなかでコメをめぐる問題をとらえようとした。

調査した民族は多くにわたったが、コメ食にまだ馴れ親しんでいない高地放牧民族から、漸次コメ食へ移行しつつある山地民族、そして平場の水田稲作民族へという形で本書を構成したために、残念ながらいくつかの民族についてはカットせざるをえなかったことをおことわりしておく。

目次

はじめに

1 ツアンパかコメか——シエルパ族の食卓…………… 3

ヒマラヤに生きるシエルパ族 大人も子供も働き者

バター茶とジャガイモ——食生活の革命 ツアンパと

乳製品——主食と副食の未分化 コメ食移行の可能性

2 陸稲への執着——焼畑を続けるプーラン族…………… 29

遥かなる西双版纳へ 少数民族の別天地 焼畑の

民プーラン族の精霊たち 雑食と陸稲から水稲へ

陸稲を水田で栽培——プーラン族らしさを守るために

3 黒米・赤米との出会い——グルカ兵の故郷で…………… 47

グルカ兵の郷里を訪ねる ポカラの街からパルチエ

の村へ グルン族の稲作と日常の食生活 平和な

山村の庭先で 再びグルン族の村を訪ねて

4 コメとカレーの日々——カトマンズ盆地の千枚田……………71

活気づくカトマンズ盆地 チェトリー族の農村を訪ねる 毎日、毎日、カレー料理 チャパティからバートへ カレー料理の起源 ネワール族の台所

5 紫のモチ米と多様な副食——水田耕作の恵み……………91

水田稲作と村落共同体 経済作物・生産請負制と生活の変化 入母屋高床式の家と家族 主食としてのモチ米と多様な副食

6 奇跡のハイブリッド米——近代化をめざして……………113

雲南の自然 徳宏への長い道のり 徳宏タイ族のコメ食中心の食生活 コメ食の革命——ハイブリッド米の普及 西双版纳のタイ族と比べて 徳宏タイ族の近代化への道

7 日本^の稲作とコメ食——北国にみるコメの歴史……………137

日本人はなぜコメを主食に選んだか 稲作を受け入
れた日本の風土 北海道への稲作導入の苦闘 北
海道におけるイネ研究の発展 系譜からみた日本の
コメ コメばかりではなかった日本人の食事 日
本のコメ食の傑作、すし 小さな調査から

8 民族のコメ食をめぐって——まとめの対談……………159

なぜコメを食べるのか コメは本当に美味しいのか
民族とコメの味 コメ食と宗教、社会、文化 コ
メ食の将来 将来の食文化の方向

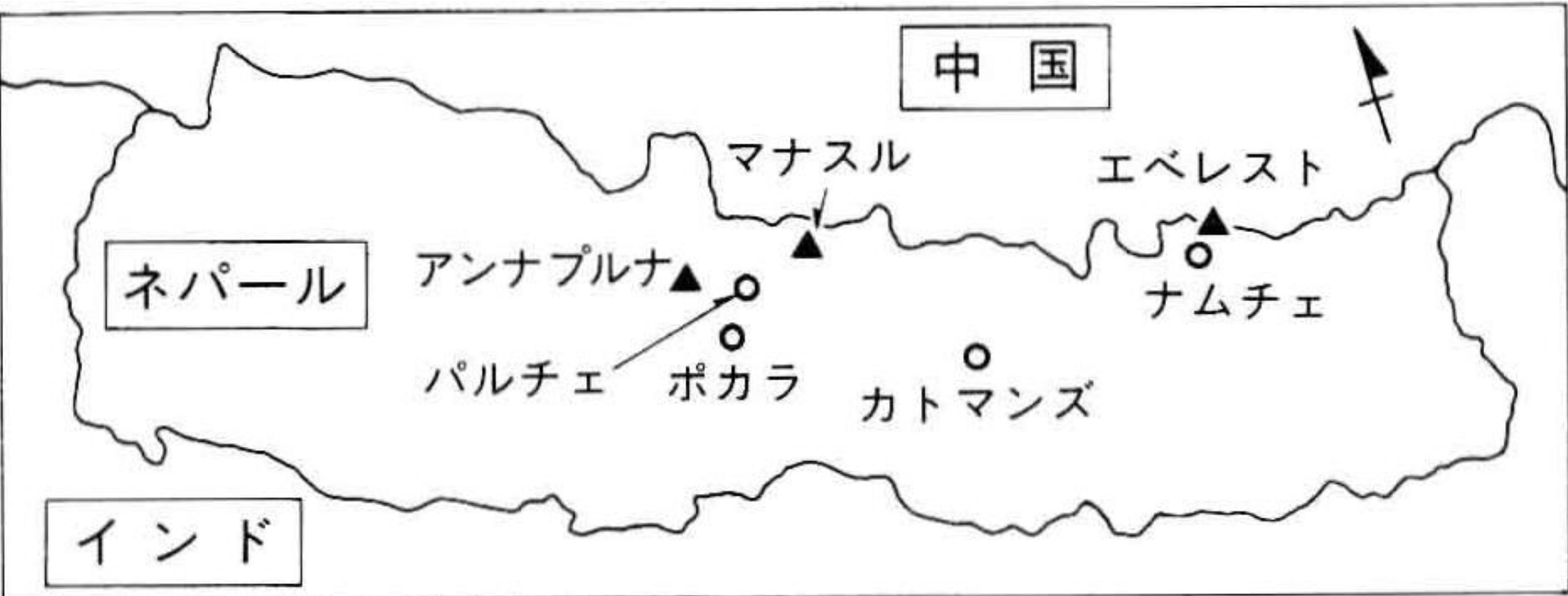
おわりに……………175

参考図書……………178

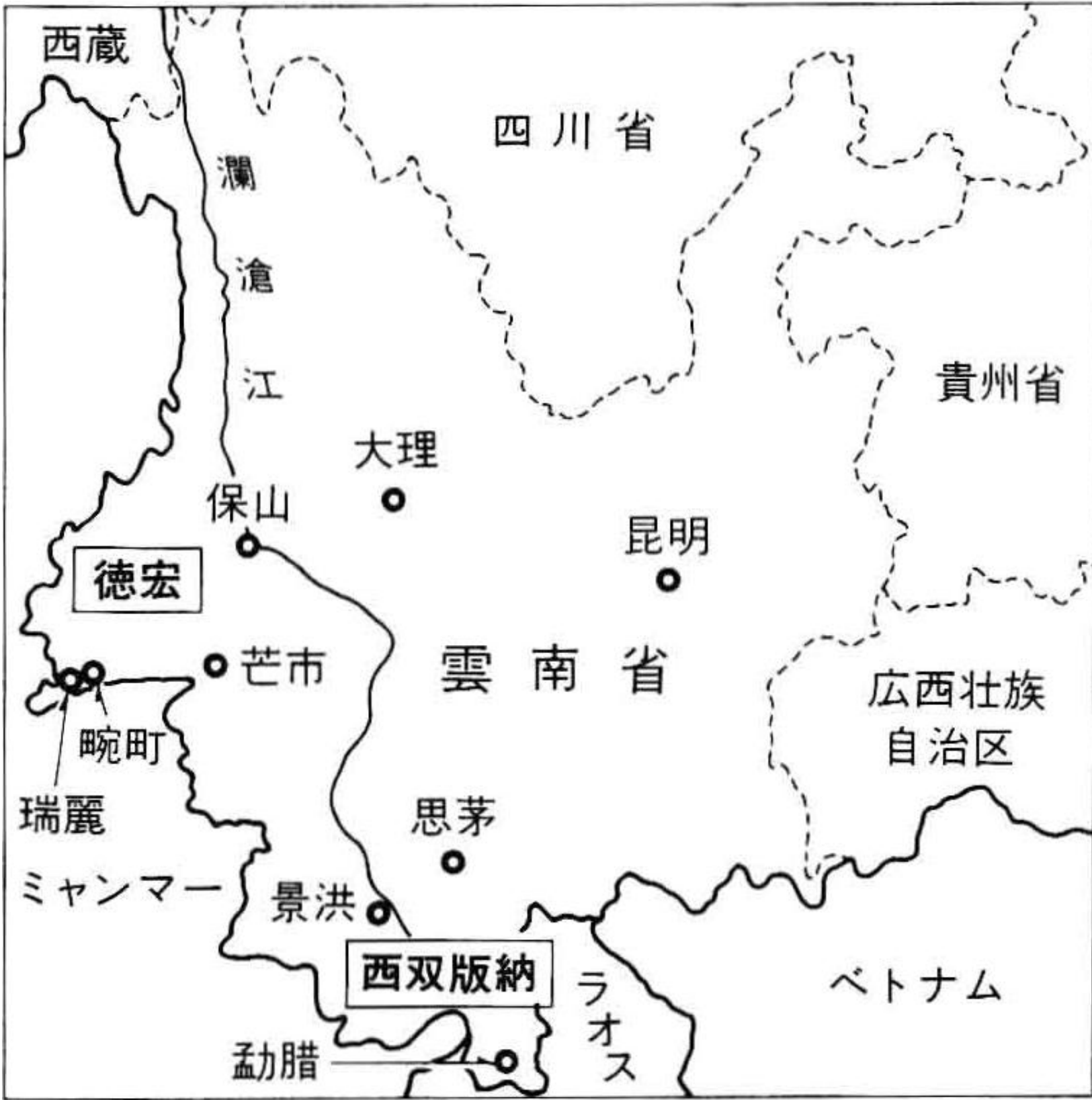
コメ食の民族誌

——ネパール・雲南と日本





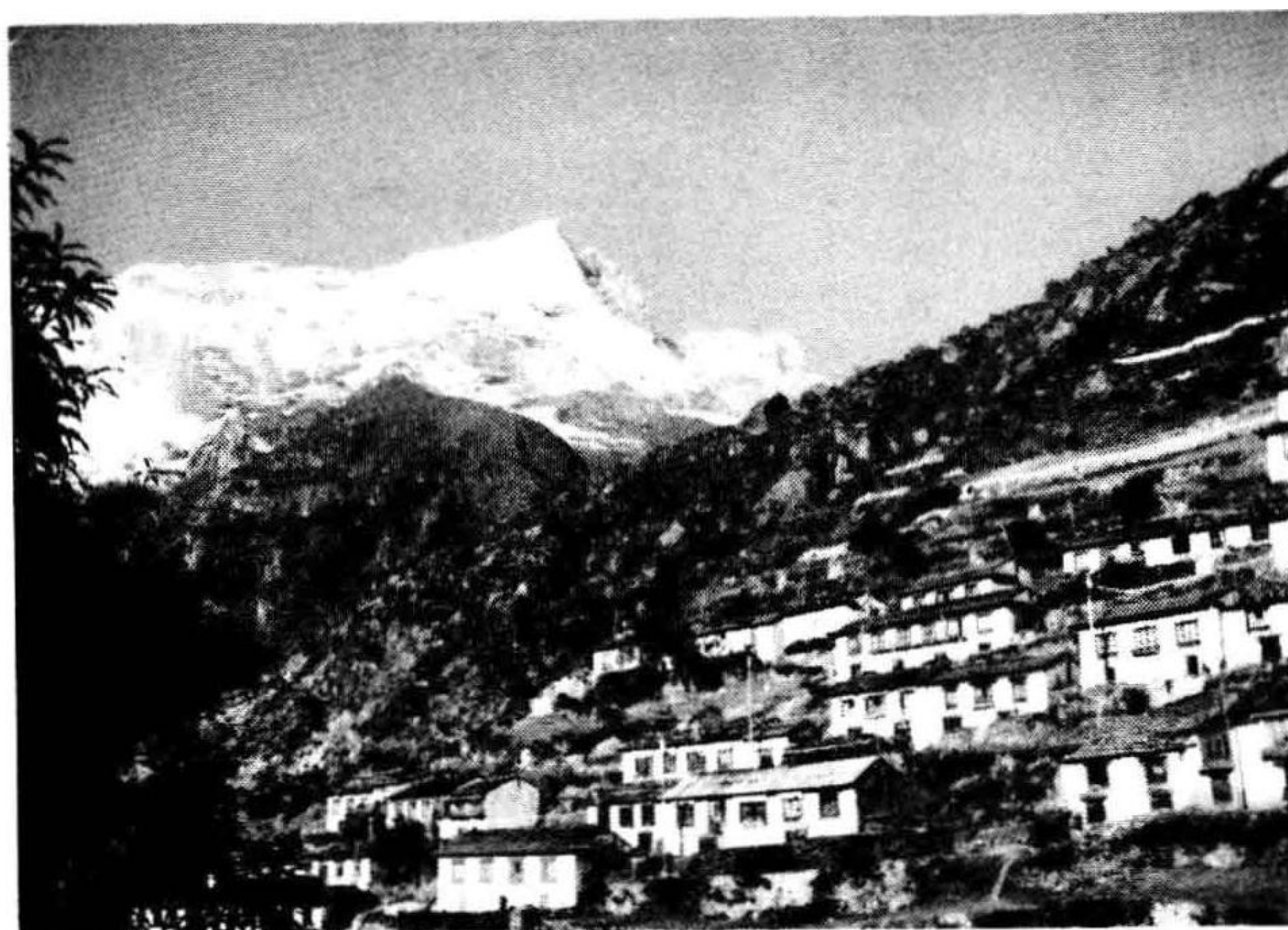
ネパールにおける民族と栽培植物



雲南における民族と稲作

1 ツアンパかコメか

——シェルパ族の食卓



クンデ峰とナムチェ・バザール

ヒマラヤに生きるシェルパ族

われわれが、シェルパ族のガイド、ピンジョ（二八歳）に案内されて標高三四四〇メートルのナムチェ・バザールを訪れたのは、一九八三年一〇月一九日の午後であつた。山腹を横切る長い登り道を右に廻りこんだ途端に、氷の刃のような峰クンデ（六一八七メートル）が目にとびこんできた。目を下方に移すと、大きな急斜面に一〇〇戸ほどの白壁の家や石垣で囲まれた畑がみえる。しかし草木はなく、岩と石と土だけで殺風景だ。

このあたり一帯にシェルパ族が住んでいる。シェルパ族はもともと、チベット高原の東方に居住していたチベット系民族であるが（シェルパとは「東の人」という意味）、その一部がかなり以前（年代は不明）にヒマラヤ南麓に降りてきて、四〇〇〇メートルから二〇〇〇メートルにかけて集落をつくつた。ナムチェ・バザールは、現世帯主の祖父の時代に形成された、といわれている。

しかし、何もこんな畑地の少ない急斜面に生活の場をかまえてもよいのではないか、と思う。たとえば、ナムチェより高所にあるクムジュンは、もっとゆるやかで広い斜面にある。ナムチェの場合、ヒマラヤ南麓に來た時期が、そう遠い昔ではなさそうだということからすると、お