

人間は何を食べてきたか

海と川の狩人たち

大隅清治／竹沢尚一郎／小林繁樹／スチュアートヘンリ／ピーター・L・マクネア
NHK取材班

レイアウト、デザイン
稲葉宏爾、佐藤裕久

イラスト

さとうたかし

翻訳

山本ゆき

写真協力

東京国立博物館

編集協力

オフィス201、新保寛子、高谷典子、塚田里香

人間は何を食べてきたか
海と川の狩人たち

1992年4月25日 第1刷発行

著者 NHK 取材班

大隅清治、竹沢尚一郎、小林繁樹

ピーター・L・マクネア、スチュアートヘンリ 〈検印廃止〉

発行 日本放送出版協会

東京都渋谷区宇田川町41-1 郵便番号150

電話 03(3464)7311 振替 東京1-49701

印刷 理想社

製本 芙蓉紙工

©1992, FUMIO OTA, Printed in Japan

落丁・乱丁本はお取り替えいたします。

ISBN4-14-080038-0 C0039

人間は何を食べてきたか
海と川の狩人たち

はじめに

「人間は何を食べてきたか・海と川の狩人たち」は、魚を海や川に追い、それを日々の糧として生きる民族の世界を描いたドキュメンタリーです。平成四年一月、NHKスペシャルの四回シリーズとして放送し、幸いなことに好評を得ました。

「人間は何を食べてきたか」はこれで三回目のシリーズ放送です。七年前の第一シリーズでは、肉やジャガイモ、米など民族の主食ともいうべき食べものをテーマにとり上げ、人間がそれらを食べものにすることでどのような文化を育んだのかを探りました。二年前の第二シリーズはいわばアジア編ともいうべきもので、麺や茶、醤油など日本人になくはない食べもののルーツを探り、日本の食文化の底にアジアの血が脈々と流れていることをあきらかにしました。

乾燥ジャガイモを主食とするアンデスのインディオ、焼畑で米をつくるタイの山岳民・アカ族、中国雲南省の茶の民・ハニ族……。取材で出会った人びとは皆、食を得るために天から与えられた風土のなかで必死に生きていました。そこには祖先から受け継がれてき

た民族の知恵と技、そして魂がいきづいていました。食を得ることの喜びがありました。今、日本人は世界でもっとも豊かな食を享受している民族です。お金さえ出せば口に入らぬものはありません。しかし日本人の食は本当に豊かなのでしょうか。「うまいものを食べに行こう」とよく言いますが、「うまいもの」が何であるのか思い浮かばないこともしばしばです。「食べる」ということの原点をもう一度見つめ直すことで日本人が見失ってしまった豊かさを提示したい、これが「人間は何を食べてきたか」をつくりつづけた私たちの願いでした。

第三シリーズ「海と川の狩人たち」の準備は第二シリーズ放送直後から始まりました。私たちには漁撈ぎょらうという大きなテーマが残っていました。農耕を知る以前、鳥や獣を追う狩猟生活をおくっていた人間。その人間が海の干潟や川の浅瀬で魚と出合い、狩猟の延長として漁撈は始まったと考えられています。そして、舟を手にした人間の行動範囲は大海原へと広がり、漁具・漁法の発達とともに魚は人間の欠くことのできない食べものになっていきました。

人間は魚を食とすることによって、どんな生活の形式と文化をもつにいたったのか、どんな自然観を育んだのか、それは日本人にどんなメッセージを投げかけるのか。私たちは、魚と人間の長い関わりの歴史をたどるために、プリミティブな漁撈生活を今に伝える民族を世界に訪ねることにしました。

鉅もろ一本で巨大なクジラに挑むインドネシア・ロンバタ島の男たち。彼らは捕鯨砲を乗せ

たエンジン付きの船を拒否し、肉体の力だけでクジラを追いつづけていました。クジラは海からのさずかりもの、たとえ飢えに直面しようとして分を越えて捕ることはありません。

アフリカ・ニジェール川で出会ったボゾ族。彼らは小さな舟に家財道具一式と漁具をつみ、家族揃って流域を移動しながら漁をつづけます。「私にとって一番大切なこと、それは生きていくことだ。そして家族を食べさせることだ」アフリカの過酷な大地に生きるボゾ族、そこでは食えることは生きることそのものでした。

地図にも載っていない小さな島、パプア・ニューギニアのマンドック島には、人間が魚を捕るためにいかに知恵の限りをつくしたかを示す多様な漁法が伝わっていました。サンゴ礁の海に潜り自在に漁をする男たちには人間が本来もっていた野性の輝きがありました。季節ごとに巡りくるサケを食の中心とすることで、北米大陸に根をおろしたモンゴロイド。その末裔、インディアン・クワキウトル族にとって、祖先から受け継いだ食の文化を守ることは民族の誇りであり、今の彼らの支えでした。

彼らに共通していたのは、自然とくっ合って生きていること、そして海や川の豊かさと反面の厳しさを知り、自然に畏れを抱く人びとだったことです。その食卓はけっして豊かだとはいえません。しかし足ることを知る彼らの姿はなぜか私たちの心を揺さぶりました。放送から一か月後、同じNHKスペシャルで日本の養殖漁業の最先端が紹介されました。黄金色のヒラメ、全身トロのマグロ、日本人の高級魚嗜好に合わせて技術開発は留まるこ

とを知りません。番組ではカンパチの稚魚を求めて遠くベトナムの海にまで買い付けに走る日本人の姿も映し出されていました。

人間が魚とはじめて出合ったときから、なんと遠くへ日本人は来てしまったのでしょうか。そんな思いを抱きながら改めて取材記をまとめることにしました。土地の人と同じ家で寝起きし、同じものを食べて取材にあたったスタッフによる記録です。あわせて、理解を深めるために、私たちの取材を導いてくださった専門家の方々にも執筆していただきました。

食べるとはどういうことなのか、ちょっと立ち止まって振り返っていただければと考えています。

NHK経済情報番組プロダクション

チーフ・プロデューサー

太田文雄

目次

はじめに 2

第一章

灼熱の海にクジラを追う

9

命を賭けたクジラとの闘い 11

NHK取材班 池谷薫

海からの幸、クジラ 44

大隅清治

第二章

サバンナの移動漁民

61

ニジェール川に魚を追う 63

NHK取材班 阿部正敏

時を経ること、時を生きること 103

竹沢尚一郎

第三章

サンゴ礁の海人・ムトゥ

119

南の海のナチュラリスト

121

NHK取材班 中瀬誠人

海に生き、人と暮らす——パプア・ニューギニア、シアシ諸島民の生活
小林繁樹

161

第四章

サケに導かれた北方民族

177

海を渡ったモンゴロイド

179

NHK取材班 辰巳宏

クワキウトル・インディアンの伝統

216

ピーター・L・マクネア

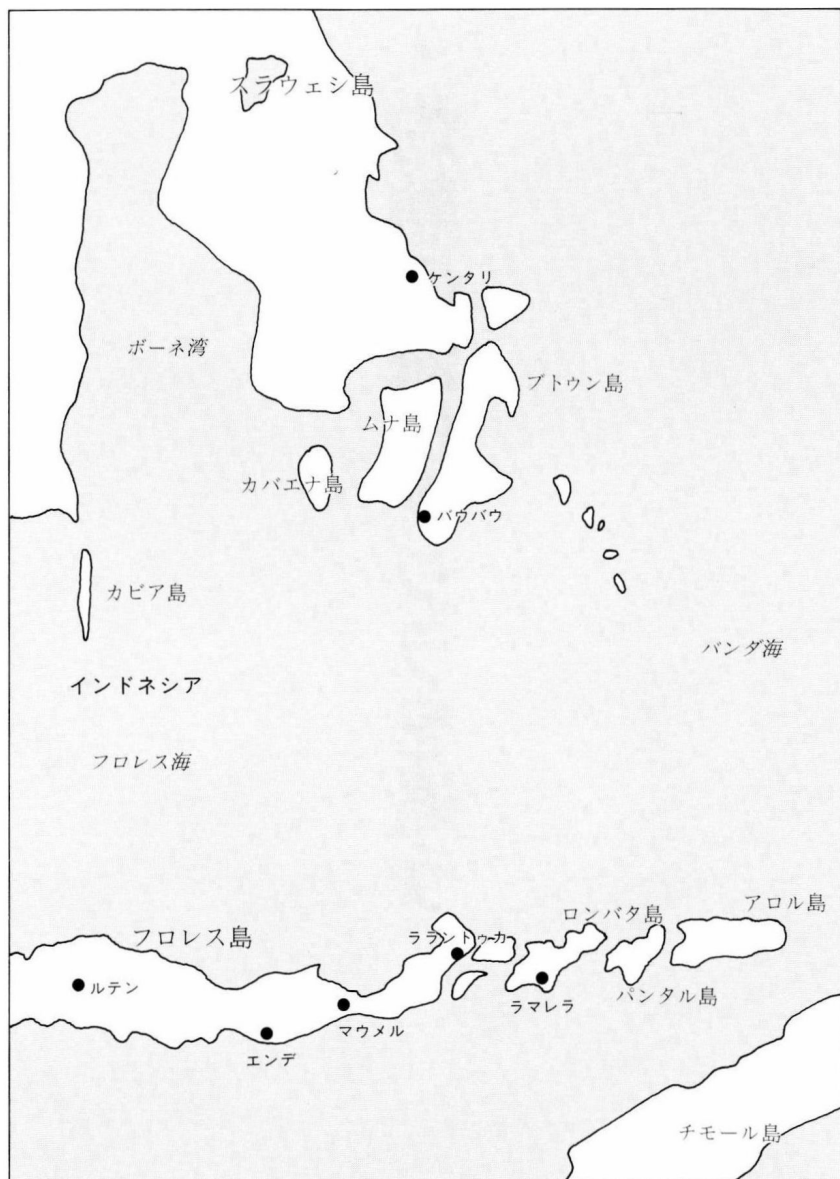
移住から定住へ——ネツリック・イヌイットの食生活が変わる
スチュアートヘンリ

221

第一章

灼熱の海にクジラを追う

インドネシア



命を賭けたクジラとの闘い

NHK取材班・池谷 薫

「生存捕鯨」——過酷な自然に暮らす人びとが、生きていくために、必要最低限のクジラを捕獲すること。

商業捕鯨が全面的に禁止された今、クジラを捕ることは、ごく少数の民にのみ許された営みである。赤道直下の灼熱の海に、鋸一本で巨大なマッコウクジラに挑む海の狩人たちがいる。彼らは、手こぎの舟で海に乗り出し、自分たちの肉体だけを頼りに、クジラと闘う。命賭けで捕ったクジラは、肉、皮、内臓、骨にいたるまで、余すことなく食べつくす。

インドネシア、ロンバタ島。火山島のため土地が痩せ、農作物の収穫はきわめて少ない。人びとは、食物を海に求めて生きてきたが、その海とて、けっして豊かではない。

五月から九月にかけてやって来るクジラこそが、人びとを飢えから救う貴重な糧なのだ。クジラを捕ることは生きていくこと、まさに「生存捕鯨」なのである。

唯一のたんばく源であるクジラ。しかし、人びとはけっして多くを望まない。自分たちが必要なだけのクジラを、自分たちの力の及ぶ範囲で捕る。その暮らしには、自然の恵みへの感謝とともに、自然界に対する敬虔な畏怖の念さえ感じられる。

保護すべき野生動物か、貴重な海の資源なのか、クジラをめぐる論議が果てしなくつづくなか、太古の姿をとどめたロンバタ島のクジラ漁は、私たちに人と自然がいかに共存しうるべきかを考えさせてくれるのではないか。

クジラに生きる村、ラマレラ

一九九一年七月、私たち取材班は、日本人観光客でごったがえすバリ島をあとにして、火山島が点々とつづく、小スンダ列島を東へ向かった。プロペラ機を二度乗り継ぎ、さらに十トン足らずの木造船で島から島へと渡る旅であった。

バリ島を発って三日目、活火山が雄々しくそびえ立つ内海を抜けると、男性的な景観のなかに、私たちのめざす島——ロンバタ島が姿を現わした。

銚一本でクジラに挑み、生きる糧としてきたという海の民は、このロンバタ島の南岸に位置するラマレラ村の人びとのことである。人口およそ二千人のラマレラ村。浜辺はゆるやかに美しい弧を描き、東西に五百メートルほどつづいている。すぐうしろに、山が迫っているため、集落はわずかな平地に身を寄せ合うように並んでいた。どの家も竹を組んで建てられ、屋根をヤシの葉で葺いた質素なたた

ずまいである。

やっとの思いでたどり着いた私たちに、裸で遊びまわる子どもたちが、恐る恐る近づいてきた。見たこともない撮影機材の数々に、瞳が釘付けになっている。見知らぬ顔にとまどいながらも、好奇心は抑えきれないらしい。やがて男たちも集まって来た。引き締ったたくましい体、褐色の肌。クジラと命賭けで闘うにふさわしい精悍な印象である。男たちはだれひとりとして太っていない。しかし、よく見れば、筋肉の発達した上半身にくらべ、なんとその足の細いことか。

島に上陸した私たちは、まず村長の家に案内された。取材許可を求める私たちに彼は静かに、しかしきっぱりと言った。

「クジラが捕れるかどうかは運次第だ。事実、このひと月半、毎日漁に出るもののまったくクジラは捕れていない。しかし、一頭捕りさえすれば村人全員に肉がいきわたるのだ」

村長の話によると、ラマレラの人びとが捕るクジラの数は一週間十頭前後。この数だけ捕れば、村が飢えずにすむという。今年（一九九一年）、七月までに仕留めたクジラ数は七頭。村のいたるところにある干し肉をつくるための作業台にもクジラの姿はない。

ラマレラ村での最初の土曜日、週に一度の市が開かれると聞いた。市は村から約七キロメートル離れた公共の広場で行われるそうだ。この日、女たちは朝早くからクジラの干し肉がいっぱい詰まったカゴを頭にのせ、険しい山道をたどり、市へと向かった。クジラの干し肉を、山間に住む人びとが持ちよる野菜やイモ類、くだものなどと交換するためである。



ロンバタ島は山が海岸近くまで迫っており、平地はわずかしかない

市ではクジラの肉と農作物の交換比率が決まっている

インドネシアのなかでも、この地方はもっとも乾燥した気候に属し、降水量はきわめて少ない。そのうえ、火山島で土地が痩せ、耕作に適した平地がないラマレラ村では、農作物はほとんど自給できないのである。主食となる穀物を手に入れるため、人びとは捕ったクジラの半分以上を村で食べ、残りの半分を山村の人びとの農作物と物々交換して生活を補ってきた。

市は、島に点在する十二の村からおよそ三百人の女たちが集まり、活気を呈していた。市に並べられた品々のなかで、もっとも人気が高いクジラの干し肉。交換の比率は昔から決まっていた、干し肉ひと切れがトウモロコシ十二本、イモもバナナも同じく十二本である。ラマレラの女たちは肉と交換した溢れんばかりの農作物をカゴに、意気揚々とひき上げる。

男たちが仕留めたクジラを、女たちが市へ運ぶ。一片の干し肉が農作物と交換され、食卓を潤し栄養を補う。クジラはラマレラ村の人びとにとって、暮らしを支える貴重な海の資源なのである。

歴史を刻むラマレラの舟

古くから伝わる話によれば、ラマレラの人びとは、かつてはインドネシア北東部のスラウエシ島でエイヤサメを追っていた海の民だという。そして、これらの大型の獲物を追いかけて島々を巡るうちに、今からおよそ四百年前この地にたどり着き、ここではじめてクジラと出会ったといわれている。

現在、村には血すじを同じくする十九の家族集団があり、その集団ごとに舟を持ち、協力し合ってクジラ漁を行っている。驚くべきことにその漁法は四百年前とほとんど変わっていない。