

東北タイ農村の食生活と食事文化

野 間 晴 雄*

Food Habits and Dietary System in a Paddy-growing
Village of Northeast Thailand

Haruo NOMA

1. はじめに——村落調査の一部としての食事研究

このモノグラフは、筆者が昨年約5か月間定着調査したタイ国東北部の一村落——コンケン Khon Kaen 県ドンデー Don Daeng 村——における、村民の食生活に関する資料の提示と、その分析を目的とする。調査村は故水野浩一博士（社会学）が1964年から66年にかけて単身で住み込んだ村である¹⁾。今回は社会学者の他に、農学系の自然科学者をメンバーに加えて、一村落の学際的、かつきわめて詳細な調査をめざしたものである。調査の主眼は博士の調査時点以後の村の変化を追跡することにおかれた²⁾。合わせて多くの専門分野の研究者たちが緊密な協力体制を作りだして、新たな発展途上国研究の方法論を模索する試みでもあった³⁾。筆者は村人の行動を通して、この村の生活構造を探究する役割を分担した。主要な調査の手法としては、階層の異なる4家族を選定し、各人の毎日の行動を、「いつ、どこで、誰と、何をしたか」という時間と場所軸のなかで三次元的に把握することに努めた。その結果は30分単位の各人の行動記録として残された⁴⁾。その調査の過程で、農業活動をはじめとする生産的側面に重点を置きすぎた反省から、村の農水産物を消費と流通の側面から逆照射したならば、よりダイナミックに村人の生活の質を知ることができるのではないだろうか考えるに至った。18年前に初めてドンデー村を訪れた故水野博士は、「自給・自足的性格の高い伝統的な稲作農村」を次のように描写している。

不作のために米を買わねばならぬとしても、副食は肉類をのぞくとほとんど買う必要はない。野菜類・果物類は家庭用に栽培するほか、天然自然の採集に依存するところが大きい。家屋類の材料は購入するけれども近隣・親戚の援助をえておこなう。労働着、パカマ、ふとんや枕の布地は糸を買い、農閑期に娘達が織る。犁も金属部は町から買ってくるが、木部は家で作り刃部を取り付ける。投網は糸を買って自分で編むほか種々の仕掛籠はすべて自家製である。町のものとして目にとまる品物は、石油ランプ、ラジオ、自転車であり、時計はほとんどが持ち合わせず、履物はゴムの草履をのぞくと靴を持つものはまれである⁵⁾。

現在のドンデー村は急激な貨幣経済の浸透と、中心都市コンケン（1980年の人口94,019人⁶⁾）の都市化・工業化の波に洗われて、変動の渦中にある。村人の主要な生業が農業であることは今も変わらない。自給の色濃い稲作は、農業技術面からは水野博士の時代と比

* 地理学研究室（昭和57年9月30日受理）

べ何ら進歩がみられず、自然環境、とりわけ水条件に生産が全く左右されるといって過言でない。その一方で、キッサパがケナフ(麻袋の代用としての繊維をとる)に代わって1978年頃から導入され、旧河道の自然堤防はトウガラシを中心に、ニンニク・ネギ類・キュウリ・ササゲなどの都市の需要を見込んだ野菜類で覆われるようになった。就業機会は増加し、村では毎朝小型トラックの荷台に座席をつけたソントオと呼ばれるミニバスが、通勤や市場へ野菜を売りにいく婦人たちを満載して走りぬけ、工場や建築会社の送迎トラックが村の若者を運んでいく。自転車は戸数176戸の村に79台、モーターバイクも24台あり⁷⁾、村と国道をむすぶラテライトの道を、野良へ出かける水牛と農民を押しよけるように疾走していく。

プラーシュの指摘をまつまでもなく、「食」=栄養手段は環境に人類を結びつけている幾多の関連のうちで最も強靱なものの一つである⁸⁾。しかし生理的かつ基本的活動としての性格を有する食生活も、むらを捲巻する経済的な変化と無関係ではいられない。貨幣経済の浸透と都市との接触機会の増加は、日常の食物消費にも何らかの影響を与えていると予想される。家政学の分野を別にして、文化人類学・民族学や人文地理学において「食」を文化現象として扱う場合、これまでは未開社会の事例が多く、しかも殊さらに自然環境の強い制約下にある食物資源をいかに加工・利用するか研究の重点があった⁹⁾。村落の全体像のなかで食生活を考える立場にたつとき、しかも対象村落が閉鎖的伝統的な村としての姿を脱脚しつつある場合には、なおさら従来の方法や概念に検討を加えたいうで、食生活における変化の実態を分析把握する必要がある。かかる前提に留意して、筆者は村の食生活を、①食料調達および加工、②食事に関連する行動が展開する空間、③調理技術、④村の中での食事の諸機能、の統合体としてとらえて論旨を進めていきたい。

筆者の食生活に関する調査は今回が初めてであり、しかも村落調査開始時には予定していなかったテーマであったため、調査項目の選定や調査時期・予備知識などで不十分なものであったことは否めない。特に通文化的・歴史的な考察はほとんど行いえなかった。筆者のこの分野における習作の域を越えるものではないが、できる限り生のデータに語らせて覚書としての性格をもたせたつもりである。大方の批判をいただければ幸いである。

2. 東北タイの地域的性格

2.1. 東北タイの自然

調査村が属する東北タイ(タイ語では Isan)と呼ばれる地域はタイ全土(51.4万km²)の33%の面積を占め、地形的にも1つのユニットをなしている(図1)。チャオプラヤ川流域の中央タイとは標高500~1,000mの Phetchabun, Dong Phraya Yen, Sam Kamphaeng の山地がそびえ、南はカンボジアと Phnom Dong Rak 山脈によって接する。東縁にはラオス国境ともなっているメコン川が流れている。東北タイのほぼ全域を、コラート Korat 高原と呼ばれる中世代三畳紀の砂岩を主とした標高100~200mの波状構造をもつ安定陸塊の台地状の高原が占めている¹⁰⁾。コラート高原は北西から南東方向への傾斜軸を有しながらも、微視的にみれば波状構造が無数の凹地状の集水域をつくりだしている。その凹地には雨季のあいだだけ、あるいは通年水をたたえる湖沼が数多く存在する。高原の植生はフタバガキ科(Dipterocarpus)の闊葉樹が卓越する。このコラート高原に水源をもつ Chi 川と Mun 川は、氾濫をくり返しながらその流域に沖積平野を形成してメコン川に流入し、単調な台地景観のなかで明瞭なコントラストを示す。両川は自然河川の性格が強く、氾濫内上には旧河道や河跡湖にそって微高地が列状に存在する。以上のようなマクロな地形・

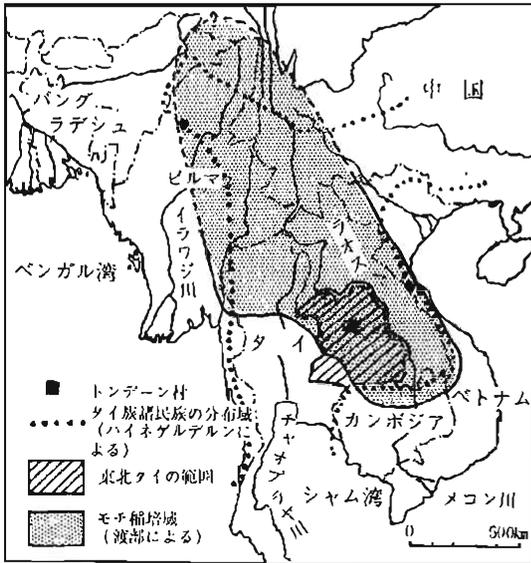


図1 東北タイとモチ稲栽培域

ータ(1931～60年)によると年平均で1,368.5mmであり、このうち5月～9月にその82%の降雨量を示す¹⁴⁾。しかしこの地域の降雨の最大の特徴はその不安定性にある。年平均降水量の変異とともに、雨季の間にも中断現象があり、農作物の作付や収量に大きな差をもたらす。地域的にはメコン川ぞいの Nong Khai, Nakhon Phanom, Sakhon Nakhon, Ubonrachathani の諸県が1,400mmをこえ、西にいくにしたがって減少する。蒸発散量と降雨量からみた土壌水分指標でも調査村のある Khon Kaen 県は年間100mm以下で¹⁵⁾、天水だけに頼る稲作はきわめて不安定といわざるを得ない。

2.2. 文化的・歴史的背景

上に述べた自然地理的に一つのまとまったユニットをもち、中央タイとは異なる景観をもつ東北タイは、民族からみれば、広義には共通タイ語を基礎にしたタイ諸語の話し手という規定をあてはめればタイ族に属す¹⁶⁾。狭義にはタイラーオ族と呼ばれ、Le Ber の中央メコン群のタイ族に分類される¹⁷⁾。しかしタイラーオ族の分布はメコン川の左岸のラオスにも広がっており、いわば「メコン中流域」が一つの民族的に等質な文化圏を形成しているのである。そしてこの文化圏は糯米を常食とすることを大きな特色とする(図1)¹⁸⁾。東北タイとラオスの国境は人為的政治的な線引きにすぎないのである。

このことは過去の東北タイの歴史をふりかえれば明らかである。東北タイは、19世紀に到るまでチャオプラヤ川流域のアユタヤに本拠をおくシャム王国と、メコン左岸のルアンプラバンやヴィエンチャンを中心としたランサン王国という二つの異なる文化的背景をもつ勢力のフロンティアであり、緩衝地帯であった。14～16世紀のランサン王国の全期には、多数のラーオ人が王国にとっては辺境の地であるメコン右岸地域、すなわち現在の東北タイに移住、同化していった。しかしランサン王国の中心から遠く離れていたため、ラオスの君主制に基礎をおく Hua Muang と呼ばれる一種の自治的な小土侯国にその支配は任ねられていた。一方でこの Hua Muang はアユタヤ王朝の「畿外」として、間接的な支配にも甘んじなければならなかった¹⁹⁾。この体制に決着をつけたのが、フランスのインド

水文条件から、高谷・友杉両氏は東北タイに3つの水田類型を設定した¹¹⁾。

①丘陵地域——谷底の灌漑田と山腹の開拓の新しい天水田や「産米林」¹²⁾、

②平原地域——開拓の古い天水田、③

閉塞低地域——湛水深・洪水深が深く人工的な制御によって開田が可能。戦後タイの水田面積は約2倍に増加したが、この拡大の50%以上は東北タイの水田化に負っており、とりわけ上の①地域での増加が多いと推測される¹³⁾。

気象条件からみれば東北タイは熱帯サバンナ気候に属し、モンスーンの影響で雨季(5～10月)と乾季(11月～4月)があり、さらに乾季は11月～2月の冷季と3～4月の暑季に分かれる。中央タイに比べより大陸的な気候を示す。雨量は東北タイの16の観測所のデ

シナ植民地化である。タイとフランスは1904年の条約で現国境が定められ、東北タイは行政上タイ国に帰属することになり、左岸のラーオ族居住地と分離されることになった。第二次大戦後、ベトナム戦争の激化とともにアメリカは膨大な軍事・経済投資をこの地域に行ない、それまで自給自足的な色彩が強かった農業に、トウモロコシ・サトウキビをはじめとする輸出用畑作物が導入され、商品経済が急速に浸透していった。しかし中央タイをはじめとする他のタイの諸地域に比べ相対的な貧困は解消されず、タイへの同化政策のみが急激に進んでいった。東北タイの特殊性はまさに ethnial な問題であるとともに、regional な問題といえよう²⁰⁾。

3. 調査村とサンプル家族の概況

3.1. ドンデン村

ドンデン村(図2)は、前章で述べたような東北タイの特徴をほぼすべて備えた典型的な農村である。村の成立は伝承では約120年前とされ、東方の Roiet 県からの移住者が

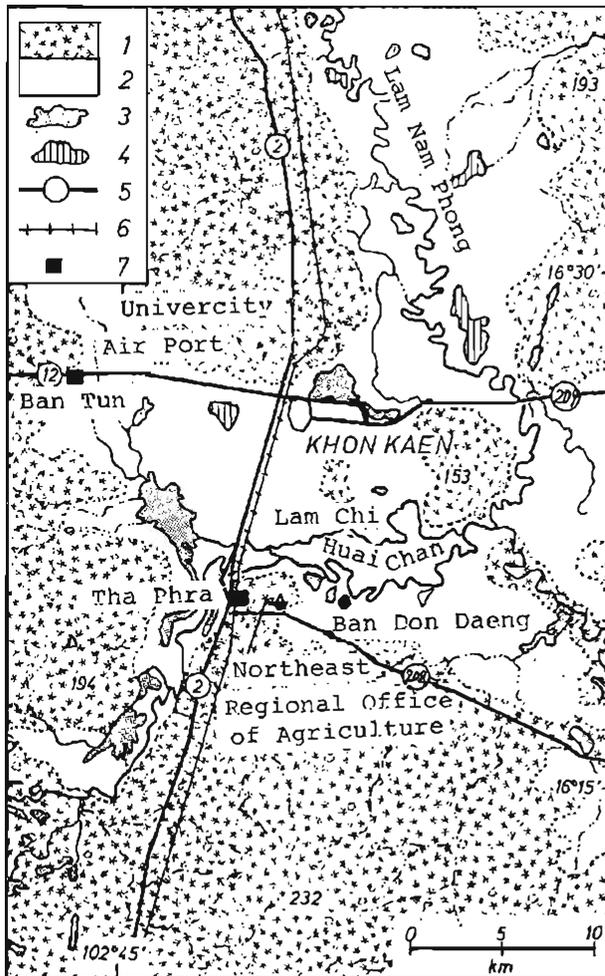


図2 ドンデン村とその周辺

1. 森林・灌木 2. 水田 3. 永続的な湖沼 4. 一時的な湖沼
 5. 国道 6. 鉄道 7. 最低次の地域中心の町
- (数字は海拔(メートル)を示す。Donner の原図に修正追加)

村を拓いたとされる。水田は Chi 川と、その旧河道である Lam Huai Chan の氾濫原に立地する。nong と呼ばれる氾濫により削りとられた凹地が一つの集水域となり、わが国の小字に相当する小地名の単位ともなっている。イネの品種は大きく早生・中生・晩生に分かれ、95%以上が糯種である。低みのシルト質土壌には晩生が、高みの砂質土壌には早生が作付けられる傾向があるが、自家の米倉にはこれらは一括して収納され、食用には何ら区別はない。

畑作は低位の沖積段丘の高みに、輸出用工芸作物であるキャッサバが栽培されているが、面積的には水田の0.3%を占めるにすぎない²¹⁾。この村の農業上の大きな特色は、園地(タイ語で suwan と呼ばれる)が Huai Chan の旧河道の堤外地斜面に広範に存在することであり、トウガラシを中心に54種の野菜が栽培されている²²⁾(写真1)。これらは一部自家用に供されるが、

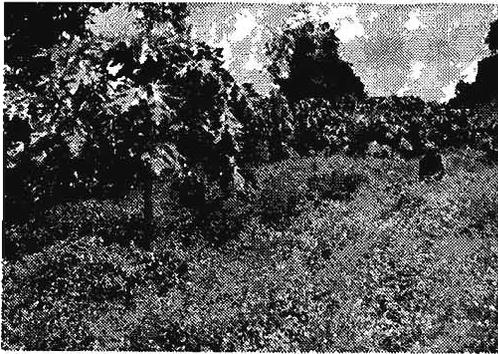


写真1 トウガラシとパパヤの園地

1回の頻度で走っている。また国道と村を結ぶ道路も通年通行が可能のため、自転車・オートバイク・ミニバス・小型トラックを利用してコンケンやターブラの工場や建設現場、東北農業地域事務所 Northeast Regional Office of Agriculture²⁴⁾に農業労働者として通勤する者も多い。村人の主たる現金収入は、これらの非農業収入が大きな割合を占める。このほか首都バンコクや、サウジアラビアなどの産油国への賃労働者としての出稼ぎや、牛(コブ牛)・水牛・豚・競走馬などの家畜を飼育して転売する仲買的な農家もある。しかしながら、どんな階層の農家でも糯米はなお飯米の確保が第一義的に考えられ、販売はよほどの余剰がある家しか行なわない。これは糯米が粳米と異なって輸出入となり得ず、東北タイ・北タイのローカルな需要しかないことも一因である。加えて水条件、とりわけ水害によりその収穫が平年の1~2割の年も決して稀ではないため、備蓄ということが村での生活を維持していくうえでの不可欠な行為であることも理由に挙げられる²⁵⁾。もし災害により家族が1年間食べる飯米が確保できないことが予想される場合は、収穫直後から村のなかの富農や村外の知人、あるいは町の米屋から糯米を購入し、米倉 lao khao に貯えて

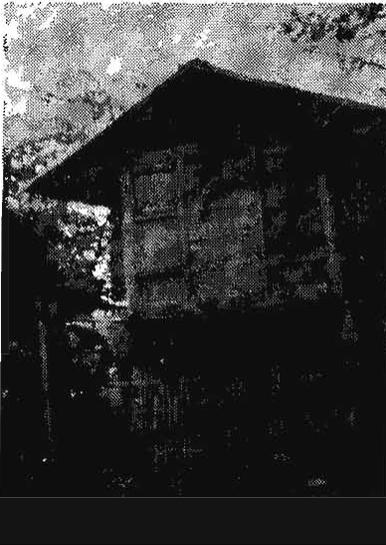


写真2 米倉 lao khao

大部分はコンケン(村から23km)、ターブラ Tha Phra (村から10km、国道ぞいの人口6,000人の小地域中心地)の市場で販売されて、都市住民の食卓にのぼる。

戸数は176戸で、現住人口は901人である。この周辺で水田を主体とする村ではほぼ平均的な規模である²³⁾。水野博士の調査時の132戸、810人に比べ戸数で33%、人口で11%の増加を示している。集落は Nong Kee という湖のほとりに集村形態で立地する。国道208号線には2号線経由で乗合バスがコンケンまで20~30分に

おく(写真2)。農地の売買は村人の間では少なくはないが、分散した自耕地を集団化するために行なわれることが多く、農地を完全に手放すという意識はない。水野博士の時代に比較して一戸あたりの耕地面積は減少し細分化したが、自己の所有耕地を全くもたない小作農や農業労働者への階層分化はなお顕著でない。米倉は村での生存を保證する象徴的な建造物として存在する。

3.2. 調査法とサンプル家族

食事調査にあたり、階層の異なる4家族の農家を選定した。各戸には、調査期間中(1981年10月22日~12月10日の50日間)原則として毎日、次の項目の記録を依頼した²⁶⁾。①家族各人の朝・昼・夕食別の献立名、②使用材料とその調達法(自給・購入・交換・贈与)の種類、③家族以外に共食者がいる場合はその氏名、④料理またはその材料の一部が他人から与えられた場合(交換も含む)

はその氏名。このほかに、それまでから継続していた毎日の各人の行動記録や家計支出の記録も資料として用いた。以下の諸分析は、これらの資料をもとに、筆者の村での観察やサンプル家族への自由な聴きとり等によるもので、断りのない限り前述の期間を対象にした考察である。

サンプルの家族の概要は次のとおりである。なお、1raiは0.16haに相当する。

〔B家〕中農，7人家族。水田15.5rai，畑2.25rai，菜園0.25raiを所有。夫47歳，妻54歳。共に農業を主たる生業とする。長女24歳，コンケンの華僑経営のホテルに雑役婦として住みこむ（調査からは除外）。月収は約600パーツ（1パーツは約10円）で，家にその半分を入れる。月に1～2回帰ってくる。次女20歳，家の農業を手伝う。三女17歳，コンケンの建築会社の日雇の土木労働者で，毎日村から通勤。日給35パーツだが，朝・昼食はコンケンで済ますため余剰は少なく，家には給与を入れない。四女15歳，中学生，昼食は学校で済ます。五女8歳，小学生，昼食は自宅に帰り一人で済ますことが多い。この家族は水牛4頭と牛3頭を所有するが，投機的な売買はせず，糯米の自給自足が主たる生業。雨季の終わり頃からは，湖沼・河川で漁撈を行なうが，すべて自家消費である。トウガラシは若干村外に販売してわずかの現金を得るが，主たる現金収入は娘たちの稼ぎに負っている。

〔S家〕貧農，7人家族。水田3rai，畑なし，菜園0.5raiを所有。ほかに1年契約で水田10raiを小作する。夫72歳，二回の離婚歴あり。年老いているため，仏事に寺へ行く以外はほとんど自宅か友人宅で過ごす。妻42歳，農業と週に4～5日市場への野菜販売に従事。長女21歳，既婚，同一家屋内に夫とその子供3歳と住む。世帯主である父名儀の耕地を耕し，家計も食事も世帯主家族と同一。市場へ週に2～3回でかけ野菜類を販売する。長女の夫23歳，隣県の農村出身，妻とともに農業に従事。漁撈も10月以降はほぼ毎日行ない，獲れた魚の一部は市場での販売物に回す。次女18歳，三女16歳，四女14歳ともに未婚で，農業を手伝う。

〔U家〕村では有数の富農，5人家族。水田58rai（うち8raiは小作にだす），畑3rai，菜園5raiを所有。夫46歳，農業のほか馬・牛・水牛の仲買で利益を得る。妻44歳，農業と野菜の市場での販売に従事。次女18歳，三女14歳ともに農業手伝い。四女12歳，小学生で昼食は自宅一人で済ませることが多い。1981年に123,000パーツで家を改築，従来の高床式の階下をコンクリートで固め壁をつけて居間とする（73頁図7参照）。

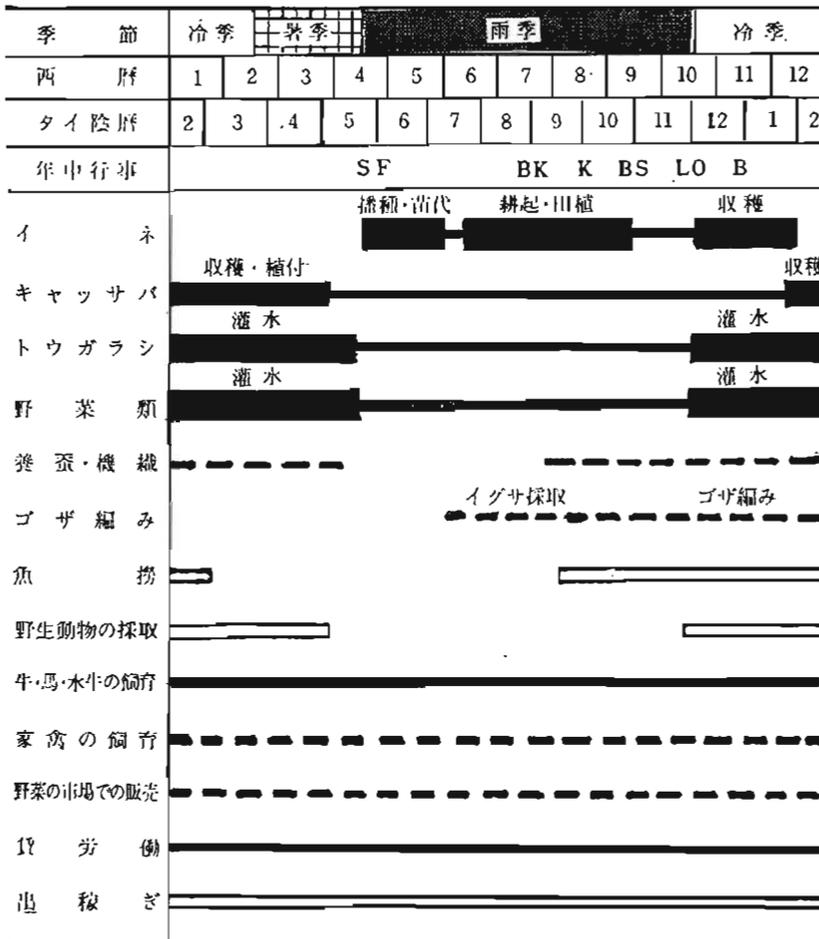
〔K家〕3人家族。U家の長女22歳が5年前に結婚し，実家の援助をうけて50m離れたところに屋敷を新築。夫は隣村の出身で28歳，東北タイ農業地域事務所に常雇労働者として勤めるが，朝夕は村内の湖沼で漁撈を行ない自家用の食料に充てている。長男4歳（調査からは除外）。この家は農地をもたず，平日は妻がU家の田畑を手伝う。夫も休日には農業を手伝う。独立の米倉を所有せず，必要に応じてU家の米倉から自由に米をとりだす。朝食はU家とは別にとるが，夕食は同一の献立を妹たちと協力して調理し，食事は自分たちの家で家族3人で摂ることが多い。たまにはU家で夕食を一緒にすることもある。昼間はU家とK家の妻は全く同じ食事を出小屋で摂ることがほとんどである。水野博士はこの二つの家族にみられるような，子供夫婦が親の屋敷地内に，あるいはそれに隣接して居を構えるような形態を「屋敷地共生集団」multihousehold compound，あるいは「屋敷地共生結合」と命名した²⁷⁾。この独自の概念は東北タイの家族集団の特徴を示す有力なものとなり，その妥当性や実態・機能をめぐって種々の議論がされ²⁸⁾，その究明は今回の調査でも社会班の最大の目的ともなった。詳しい議論は今後データの整理をまわって行なわれるであろうから，ここでは次の点だけを指摘しておきたい。①妻方居住の優占する東北タ

イ農村で、屋敷地共住集団となり得る可能性が高いのは末娘との間であるが、必ずしも一定していない。②一家族で2組以上の結合がみられることはほとんどない。③この集団はライフサイクルのある一時期にみられる形態で、家分けの後に、子供たちへの土地の分割が完了すると解消される。④共働・共食の実態や相続方法により種々のタイプのヴァリエーションが存在する。本稿では、折にふれ両家の食行動における関わり合いに注目したい。

4. 食料調達システム

4.1. 自給食料

村人のおもな生業活動とその季節・性別分業を模式化したのが図3である。このうち、自家食料に関連するのは、イネ・トウガラシ・野菜類・魚撈・野生動物の採取・家畜の飼育である。イネは降水があると耕起と田植えを連続して行なう。品種は早・中・晩稲を栽培して労働力の分散化を図っている。中小規模の農家では、できる限り自家労働力で全作業を終えるようにする。苗代には若干の化学肥料も投入するが、本田は無施肥である。田



—— 男女の生業 [黒塗り] 男の生業 - - - - 女の生業

年中行事記号 S：ソクラーン K：カウバンサー O：オークバンサー B：ブンカチン
L：ロイカトーン F：ボングファイ BS：ブンカウサーク BK：ブンカウバダップディン

図3 生 業 暦

植後は収穫まで除草も行わず、これといった作業はない。作付けのほとんどが糯米であるが、菓子用に一小区画を赤米の糯米 *khao dok* や粳米の栽培に充てる。これらの品種を栽培しない農家（サンプル農家ではB、S家）は、必要時に村内で調達購入する。

トウガラシは、*phrik noi* と呼ばれる小型の小灌木性品種であるキダチトウガラシ *Capsicum frutescens* L. で、成熟したものばかりでなく、緑色の未熟なものも利用する。乾季には毎日朝夕、旧河道の水を小型噴霧器（じょうろ）で汲んで散布する。植付後3か月後ぐらいから継続して収穫がある。冷季には古い苗木を伐採し、新しい苗木に更新する。トウガラシは香辛料のなかでは最も利用度が高く、経済価値も大きい²⁹⁾。生のまま料理に用いられることが多いが、庭先に並べた *kadoon* と呼ばれる大型の竹ざるの上で、4日ほど乾燥したものを用いられることもある。あとで述べるナムブリックと呼ばれるつけ汁には、この乾燥トウガラシを粉末にしたものが用いられる。



写真3 村のよろず屋

机の上の鍋のなかは調理食品で、朝・昼・夕食時に村人が買っていく。菓子が天井から吊してあるのはアリ防止のため。陳列ケースには石けん・シャンプー・家庭医薬品などが入っている。

その他の野菜類もトウガラシと同じ園地で一年を通じて栽培される。化学肥料を投入し、耕起も鉄製鍬で念入りに行なう。各家同時に10種以上の野菜類を栽培することが多い。販売用以外は必要時に収穫して食用にする。自家にない野菜を得たい場合は、村人間で交換するか、村内のよろず屋(写真3)や市場で購入する。村人が日常食用にする主な種類³⁰⁾としては、果菜類；キュウリ *thang kua*、ジュウロクササゲ *thua pi*、ナス *makua*、ヘチマ *buab kom*、根菜類；ワケギ *hom baeng*、赤タマネギ *hom hua daeng*、ニンニク *phak tiam*、タケ *mai phai*、葉菜類；タイサイ *phakkad khao* (*Brassica chinensis* L.)、タマナシキャベツ *phak khanaa* (*Brassica oleracea* L.)、カラシナ *phakkaad khieo* (*Brassica juncea* Coss) などの利用が多い。しかしながら園地でよく目にするトカドヘチマ *buab lian* (*Luffa acutangula* Roxb.)、カボチャ *maakue*、カリフラワー *phakkad dok*、タカナ *phak sophon*、ハクサイ、ニラなどはあまり村人の食卓には上がらず、もっぱら市場での販売に向けられるように、野菜類の選択的利用がみられる。果物類であるが未熟の果実を野菜的に利用するものとして、パパイヤ・ジャックフルーツがある。これらは園地の草丈の低いトウガラシや葉菜・根菜類の間に混作されている。

このほかに、村の料理になくはない野菜として香草 *herb* 類がある。レモングラス *hua sing khai*、ガランゲル *khaa*、コエンドロ *phak chi*、メボウキ *hora phaa*、ハッカ類 *saranac*、マライチリアコラ *bai yanung* (*Tiliacora triandra* Diel.) などは園地の周縁や出小屋 *tien naa* の周囲・屋敷地内に少量ずつ雑然と栽培されている。表1はサンプル農家のうち3軒の屋敷地内の食用食物を列挙したものである。パパイヤ・ココヤシ・イヌナツメ・バナナ・チュルマイなどの果物類とならんで、これらの香味料として用いられる野菜が多いのが大きな特色である。これらの野菜はいちどに多量には使用しないが、ほとんど毎日少量ずつ摘みとって用いるものである。

昼食あるいは農作業中の間食に味つけをしないで食べる畑作物や果樹としては、トウモ

表1 屋敷地内の食用植物

和名	村での呼称	学名	利用部位	使用頻度	栽培家族		
					S家	U家	K家
野菜類							
ツルレイシ	mara	<i>Momordica charantia</i> L.	fr	m	○		
ネギ	hom baeng	<i>Allium fistulosum</i> L.	rt	f	○		
トカドヘチマ	buap liam	<i>Luffa acutangula</i> Roxb.	fr	m		○	○
ナス	makhua khaao	<i>Solanum melongena</i> L.	fr	m			○
香辛料・嗜好料							
ハッカ	satanae	<i>Mentha cordifolia</i> Opiz	l	m	○		
ガランゲル <small>(ナンキョウ)</small>	khaa	<i>Languas galanga</i> Stuntz	rt	m	○		
メボウキ	hora phaa	<i>Ocimum basilicum</i> L.	l, rt	f		○	
レモングラス	hua sing khai	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	s, l	f	○		
ショウガ	khing	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	rt	f			
キンマ	cha phluu	<i>Piper betle</i> L.	l	m		○	
ワサビノキ	marum	<i>Moringa pterygosperma</i> Gaertn	fr	m		○	
でんぶん・糖・油料							
サトウキビ	ooi	<i>Saccharum officinarum</i> L.	s	m	○	○	
ダイジョ	man tom chuang	<i>Dioscorea alata</i> L.	rt	r		○	
果物類							
チュルマイ	mayom	<i>Phyllanthus acidus</i> (L.) Skeels	fr	m	○	○	
キンキジュ	makham tet	<i>Pithecellobium dulce</i> Benth.	fr	r		○	
イヌナツメ	putsua	<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.	fr	m			○
ガヴァ	farang	<i>Psidium guajava</i> L.	fr	m			○
パパヤ	makhung	<i>Carica papaya</i> L.	fr	f		○	
ココヤシ	maphraau	<i>Cocos nucifera</i> L.	fr, l	m		○	○
バナナ	kuey	<i>Musa sapientum</i> L.	fr, l, fl	m	○	○	

(注) 利用部位 f: 花 fr: 果実 l: 葉 s: 地上茎 rt: 根茎
 利用頻度 f: 頻繁 m: 普通 r: 稀

ロコシ (ゆでる), サトウキビ (生のままで茎の外皮を削り嚙む), パンレイシ noinaa (*Anona squamosa* L.)・ガヴァ・イヌナツメ (いずれも生食) などがある。

野生植物としては、タマリンドの利用が多い。生食 (砂糖やナムプラーと呼ばれる魚醤をつける場合もあり) のほか、スープ類の酸味として、ライム manao (*Citrus aurantifolia* Swingle) の代替品にもなる。都市部でも利用するので、成熟期には販売用に大量の採取が婦女子によっておこなわれる。そのほか、野生の葉菜類や豆科植物ギンゴウカン krathin (*Leucaena glauca* Benth.) などが屋の出小屋での食事にならぶこともある。いずれも生食か、ゆでて食用にする。またタマリンドやギンゴウカンの木は、その周囲に蟻塚 phom が形成されている場合には、絶好の日蔭となる。出小屋はこのような場所を選んで作られる。水田のなかに点在する野生の独立木は、開田当時の景観を偲ばせる。しかし建築用材となるような良材はほとんど伐採し尽され、残ったのは果実・葉などが食用になるような木か、樹皮から燃料用の油をとるような木だけである。

魚撈は雨季の終わり頃から盛んになる。投網・掬網・仕掛網・仕掛籠・仕掛釣・刺漁などの漁法がある。このうち仕掛網は湖沼中に丸木舟でこぎ出て、夕方網を仕掛け、翌朝ひきあげる比較的大がかりなものである。調査期間中、丸木舟を所有するK家ではのべ20日、2.5日に1回という頻度で行なわれた。降雨後では60~70匹も獲れ、そのような場合は焼

魚にして市場での販売に回されるが、通常は自家用か、村内での販売や贈与に回される。その他の漁法は舟を用いない。自らが水中に入って柄つき網で搦ったり、畦畔に仕掛籠を置いたり、糸と針をつけただけの竹ひごを水田の畦につき刺しておいて、川ガニや小魚を釣りあげる稚拙なものである。稚魚は塩といっしょに瓶で発酵させてパラー *plaa raa* と呼ばれる塩辛を作るのに用いる。またタニシなど淡水性の貝を水田や湖沼・川で採取して、昼食に煮て食べることもある。

野生動物の採取は乾季には盛んに行なわれる。11月にはイネの刈跡に大きな穴を掘り、米粒を撒いた毘でノズミ（ハタネズミの一種か）を採取する光景がよくみられる。体長が30cm以上もあるため、大量の動物性蛋白質の補給が可能である。直火で焼いて食用にする。稀にはマングース・カメレオンなども獲れるが、あてにはできない。したがってノズミ以外はすべて微小動物である。蚕のサナギ・ハチの巣・赤アリ・タイワンコオロギ・クロコオロギ・イナゴ・トカゲ・カエル・タイワンタガメなどを調査中に食用にするのをみかけた。昆虫類の食用に特色がある。このうちカエルとタイワンタガメは市場で販売もする。特にタイワンタガメは、すりつぶしてナムブリック *naam phriik* と呼ばれるトウガラシとナムプラーを主体にしたつけ汁にいれる。独特の臭いがあるが、都市部・村落部を問わず好まれる。

家禽類としては、アヒル・ニワトリ・七面鳥などが、どの農家でも高床式家屋の階下に竹で囲んだ小屋を作って飼育されている。しかしニワトリの卵をサンプル農家が食べた例は期間中一度もなく、アヒルの卵の場合もわずか15例にすぎない。肉を食用にする場合も通常は一回に食べる量だけを村のよろず屋かコンケンの市場で購入する。自家のニワトリを屠殺した例はU家の1例だけである。これはイネの収穫手伝いに12人を雇用した際に、刈り上げ祝いの夕食で用いたものである。家禽類は村にやってくる商人に、成鳥あるいは卵を売ることによって主眼がおかれて、自家の食用にはほとんどしない。まして、労役家畜としての水牛や、肥育を目的とした販売用の牛・豚を日常村人が屠殺して食べることはない。これらの大家畜の食用は特別なハレの日に限られ、しかも村で1～2頭を殺すにすぎない。

4.2. 購入食料

購入食料なしでは現在の村の食生活は成り立たない。表2は調査期間中50日間の4家族の家計支出を項目ごとに集計したものである³¹⁾。食料費の全実質支出に対する割合、すなわちエンゲル係数にあたるものは、B家54.3、S家34.2、U家29.9、K家4.9である。B家が高いのは、2人が職場や中学校で朝と昼に外食するためである。またK家が異常に低いのはU家から購入する食事材料の相当部分を負担してもらっているためと考えられる。とりわけ、肉類・油脂・調味料などの購入材料は、夕食をU家のかまどで作るという関係から、U家のものを使用していることが数字のうえにも明瞭に表われている。

めん類は *khanomtin* とよばれる米麺で、スープ類につけて食べるが、これだけで米飯の代わりをすることはない。かつて *khanomtin* はすべて家庭で糯米を足踏み臼で搗いて作っていたが、現在は祭りなどで大量に消費する場合を除き、ほとんど加工品を購入する。

魚介類の購入は、その大半がプラトー *plaa tuu* (英名 Indo-Pacific Mackerel) と呼ばれるグルクマ属の海産魚のボイル製品³²⁾である。これは村のよろず屋でも販売している。油を加えずに再加熱したものをナムブリックをつけて食べる。大形の淡水魚、とくにナマズ・ライギョなどは、村で獲れても村人の口にはあまり入らずに、換金用に売られる。一方安価なプラトーは村に深く入りこみ、しかも階層にかかわらず誰もが日常食べる最も普遍的な食物となっている。

表2 家計支出と食料費細目 (期間：1981.10.22～12.10)

	B 家		S 家		U 家		K 家		4家族合計	
	金額	比率	金額	比率	金額	比率	金額	比率	金額	比率
米	0	0.0	0	0.0	1	0.0	0	0.0	1	0.0
めん類	37	3.5	7	0.4	2	0.1	5	0.1	51	0.6
魚介類	60	5.7	78	4.5	42	2.0	9	0.2	189	2.1
肉類	34	3.2	61	3.5	350	16.8	55	1.3	500	5.5
乳卵類	0	0.0	0	0.0	4	0.2	0	0.0	4	0.0
野菜	56	5.3	172	9.9	63	3.0	33	0.8	324	3.6
油脂・調味料	68.5	6.5	9	0.5	100	4.8	32	0.8	209.5	2.3
調理食品	33	3.1	40	2.3	12	0.6	10	0.2	95	1.0
果物	12	1.1	11	0.6	4	0.2	24	0.6	51	0.6
菓子	0	0.0	216	12.4	43	2.1	37.5	0.9	296.5	3.2
飲料	0	0.0	0	0.0	0	0.0	4	0.1	4	0.0
酒	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
外食	269	25.7	0	0.0	2	0.1	0	0.0	271	3.0
食料費小計	569.5	54.3	594	34.2	623	29.9	209.5	4.9	1996	21.9
住居費	65	6.2	136	7.8	54	2.6	2631.5*	61.9	2886.5	31.6
光熱費	11.5	1.1	14	0.8	27	1.3	32	0.8	84.5	0.9
被服費	151	14.4	538	31.0	425	20.4	519	12.2	1633	17.9
雑費	251	24.0	456	26.2	953.5	45.8	863	20.3	2523.5	27.7
実支出計	1048	100.0	1738	100.0	2082.5	100.0	4255	100.0	9123.5	100.0

[単位] 金額：パーツ (1パーツ≒10円) 比率：% *中古テレビの購入による。
 (注) たばこ、咬嚼料としてのベテルの葉とマレカナッツは、食料費ではなく雑費に含めた。

次に肉類に注目したい。タイ農村では肉類の利用は稀であるといわれてきた³³⁾が、購入食料に占める割合は決して小さくない。B、S家に比べ裕福なU、K家ではその比率はさらに高い。しかし12月6日に牛肉300パーツをコンケンで買い、脱穀のために臨時に雇用した19人およびU家、K家家族全員分のラーブ laap (香辛料と炒米を加えたミンチ状の肉の食事。後出)を作った以外は、豚肉と鶏肉が多く、しかも1回の支出額はほとんどが1～2パーツから5パーツどまりである。すなわち、各食事に用いられる肉片はわずかであるが、料理頻度においては、鶏肉を主材料とする料理が魚類について多く、4家族平均で12.2%を占める(68頁表3参照)。鶏肉を一度に大量に必要な場合は、村人から成鳥を買うか、自家で飼育しているものを自らが屠殺して料理する。野菜類の購入は、村人間で交換という行為のかげに隠れて、消費量=自給+購入の式が成り立たない例である。自分の家で栽培しない野菜を村人、あるいは村のよろず屋から購入したり、市場で購入したりするが、いずれも1回の支払い額は5パーツ以下の少額である。しかしながら二者間の物々交換は、表2では支出として計上されてこない。

4家族間でのばらつきはあるが、各家とも全く購入品に依存するものに油脂・調味料がある。特に味つけの基本になるナムプラー(魚醬)³⁴⁾は一度びん買いし、あとは中味だけを村のよろず屋で購入する。ナムプラーの村への普及は古く、戦前にさかのぼるといわれる。塩はナムプラーという万能調味料の陰に隠れて、ふだんの利用頻度はあまり高くないが、野菜の漬物 som phak やパラ作りには不可欠なもので、現在はほとんど村内のよろず屋か市場で購入する。10年ほど前までは高みの土壌中に含まれる塩を自宅で煮沸精製

して用いたり（荒塩）、特に荒塩の産出の多い村とトウガラシを媒介とする交換によって入手していた³⁵⁾が、今はともにみられない。飲料としてのジュース・コーラ類は村のよろず屋にも置かれているが、1本4～5パーツと村人には高価なため、ほとんど飲まれない。酒は、糯米から作った「泡盛」系統の蒸留酒をハレの日には購入して飲むが、日常はまず飲まない³⁶⁾。1本が30パーツと高価なこともあるが、本来、東北タイでは日常の飲酒の習慣はなく、アルコール中毒者を村では見かけなかった。嗜好品のなかでも、子供の間食としての菓子類は、頻りに村のよろず屋から購入されるが、成人は屋外で野生果実等を生食する以外には間食の習慣はない。

4.3. 主要材料の種類

前の2項で、村内・村外で調達される食料の説明をしたので、ここでは料理に用いる主要な材料を指標にしてサンプル家族の食事を考えたい（表3）。

表3 主要材料別比率

			B 家	S 家	U 家	K 家	4 家族平均
動物性材料	魚	類	23.0	28.9	42.9	38.8	33.2
	貝	類	0.0	0.4	2.2	2.5	1.2
	鶏	肉	18.7	9.8	10.2	8.0	12.2
	豚	肉	9.8	1.6	4.0	1.5	4.8
	牛	肉	1.4	2.3	4.0	5.2	3.2
	アヒル	肉	1.0	0.4	2.4	3.4	1.8
	野鳥	肉	0.0	0.0	0.0	0.6	0.1
	ノネズミ	肉	0.5	0.0	2.7	6.8	2.5
	卵	(アヒル)	0.5	0.4	0.5	0.0	0.4
	その他		0.7	1.2	0.3	0.6	0.7
小計			55.6	45.0	69.2	67.4	60.1
植物性材料	米・めん	類	3.1	5.5	1.1	4.0	3.2
	葉	菜	2.6	1.6	8.1	7.7	5.1
	果	菜	33.5	41.4	19.7	19.7	28.0
	根	菜	5.0	6.5	1.9	1.2	3.6
小計			44.4	55.0	30.8	32.6	39.9
合計 (%)			100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
(回数)			417	256	371	325	1369

4家とも魚類の利用頻度が最も高く、次いで鶏肉、豚肉、牛肉の順である。嗜好の順位としては牛肉が最も高く、次いで本調査ではあらわれていないが、水牛肉となる。両者はいわばハレの日のみに供されるもので、日常の動物性食品としては海水魚のプラトーを基本とした魚類が中心であり、鶏や豚肉を用いた料理がこれに次ぐとみてよい。U、K家ではノネズミも重要な動物食料源になっている。しかし卵の利用は4家族でわずか15回にすぎず、家禽類の卵はもっぱら販売にまわされる。動物性食品を主材料にする比率は4家族平均で6割になるが、各家別にみれば、S家、B家、K家、U家の順に経済的な階層が高くなるのに比例して、高くなっていることがわかる。しかし魚類の利用頻度はU家、S家が4割前後と他の2家族よりも高率である。その理由としては、各人が農作業に従事する時間が長く、出小屋で昼食に水田や湖沼で獲れた魚を料理する機会が多いためであろう。B家の低さは逆に、村外での食事機会の多さで説明できるのであり、これは焼鳥などの外

食や調理食品に鶏肉を主材料としたものが多いことと表裏一体をなす現象といえよう。

植物性材料のうち「米」・「めん類」の項目には、毎日常食する糯米の強飯は除外してある。焼飯や竹筒に入れた保存携帯用の糯米料理 *khao lam*、カノムチンなどがこれに該当する。植物性材料では果菜が圧倒的な比重を占めるのは、未成熟パパヤを野菜的に利用したサラダのソムタム *som tam* (後出) が村の全料理中で最もポピュラーなものとなっているためである。葉菜類は動物性材料といっしょに用いられることが多く、野菜だけの料理としては、上のソムタムを除けば種類は多くない。

4.4. 食料の交換・贈与

村人の食料の調達手段としては、上に詳述したような自給と購入のほか、交換や贈与という形式がみられる。

(a) 交換

交換 *exchange* は一般的には、他人の使用に供する目的で生産した財・サービスの相互移動と定義されるが、ここでは食料調達の手段という枠組のなかで、貨幣を媒介としない交換に限定したい。通常物々交換 (パートナー) と呼ばれる行為である。以下、村で筆者が確認した事例を掲げよう。

〔事例1〕 粳の糯米 1 *tang* (1 *tang*=20 *l*) と乾燥トウガラシ 1½ *kg* を Fang村 (ドンデーン村から 25 *km* の位置) で交換。(S家の妻8月30日)

〔事例2〕 粳の糯米 2 *tang* を、乾燥トウガラシ 2¾ *kg* を Non Than 村 (ドンデーン村から 20 *km* の位置) の2人の農民と交換。(S家の妻10月6日)

〔事例3〕 粳の糯米 1½ *tang* を、炭 1 *kasot* (俵) および乾燥トウガラシ 1½ *kg* と Non Thun 村 (ドンデーン村から 6 *km* の位置) の4人と交換。(S家の妻9月22日)

〔事例4〕 粳米を入手する目的で、糯米の等量とを、S家の夫の実家と交換。(S家4月)

〔事例5〕 K家の夫は自転車で東北農業地域事務所へ通勤の途中、隣村の実家に立ち寄りパパヤ2個を届ける。実家からはトウモロコシ20本と落花生 0.5 *kg* をもらう。(K家11月10日)

事例1～3は、昨年収穫の米をすでに食べ尽くしたS家で、妻がバスに乗って水害の被害の少なかった水田の卓越した村に出向いて、トウガラシなどと交換した事例である。S家は田植終了後の農閑期である8月30日から10月6日にかけて、このような物々交換を6回行ない、11¾ *tang* ⇔ 233 *l* の粳米を入手した。現金収入を市場での妻と長女の野菜販売だけに頼るこの家では、トウガラシが重要な交換物になっている。しかし多少とも現金収入のあるB家では、不足する米は現金で購入しようとする³⁷⁾。事例4は、自家で栽培していない粳米を確保するための行為で、事例1～3と同じく自家にない物資を調達するという性格をもつ。これに対し事例5は、実家とのつきあいの意味も含めた交換である。まだ夫婦の年齢が若いK家では、夫方・妻方の実家から物資面で相当の援助をうけており、パパヤは実家への手土産といった性格が強い。そのため両者間には、この例は等価値的な交換とは意識されていない。

このほかにも、無数の物々交換のネットワークが村には存在する。市場で販売する同じ村の女性たち、あるいは他村の女性たちの間で、その日の料理材料を得る目的での交換や、隣接した菜園で耕作者どうしが行なう交換、さらには湖沼で獲れた魚介類の一部を村人に分配して野菜を得る交換など様々な形態がみられる。ただ、注目しなければならないのは、肉類に関しては村人どうしであっても貨幣を媒介とした交換がなされる傾向が強い。

(b) 贈与

交換に対し、一方向の財・サービスの移動である贈与 gift は、村の食生活において普遍的にみられる。ちょうど昼食時に小屋を通りかかった村人が、その小屋の家族といっしょに食事をする場合、あるいは調理された食事のうちの一部を自分の小屋に持ち帰る場合など、偶然的要素を含んだ贈与も多い。しかしここで注目したいのは、U家とK家にみられるような食事の贈与の習慣である。U家とK家にはそれぞれ別個に炊事施設を所有するが、K家の妻は朝に自分の家で糯米を炊くだけで、夜はU家の台所でU家の妻娘たちといっしょに炊事する。昼は朝に炊いた強飯を飯籠 katik khao に入れて小屋でU家といっしょに食べる頻度が47%を占める。K家の場合、副食の贈与を受けるのは特に昼食と夕食である。その相手はU家が最も多い。夕飯にK家の台所で料理を作った場合でも、そのうち一部の食事はU家に分配されることもあるし、その逆も成りたつ。さらに、頻度は上のような屋敷地共存集団間の場合ほど多くないが、隣近所や同一村内で親戚づきあいの関係をもつ家に贈与する場合も、また贈与を受ける場合もある。この場合は、肉類を中心とした村人の間で〈ごちそう〉と考えられている料理が多い。

さらに lom kaik と呼ばれる田植や収穫・脱穀時の村内での相互扶助の場合は全食事と、一部には、酒・ウィスキー・タバコなどの嗜好品まで出して饗応する習慣がある。日給

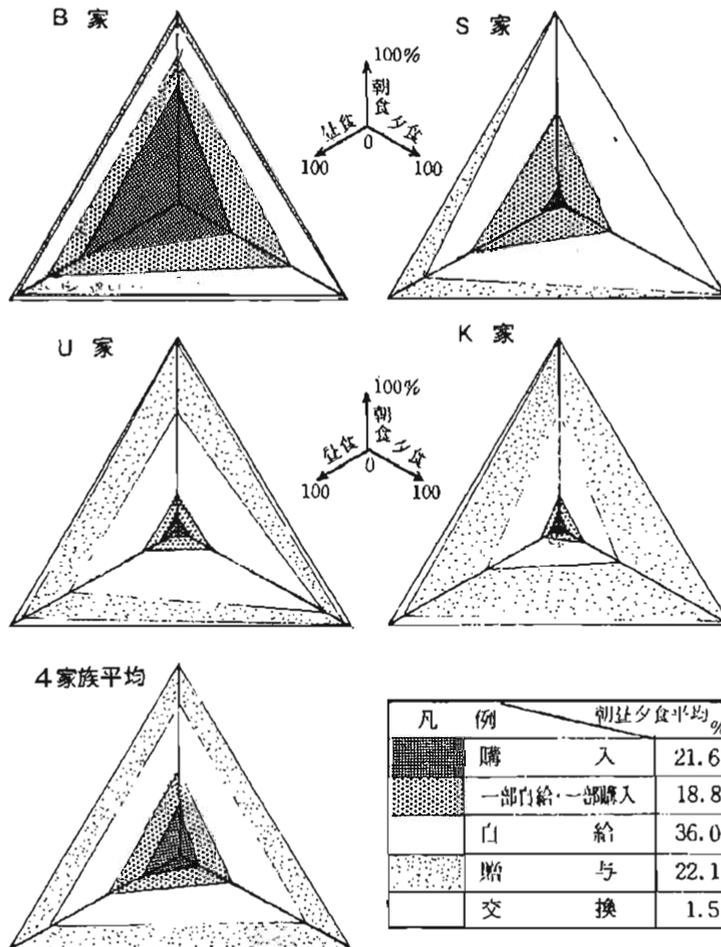


図4 食事材料の調達手段別比率

(現在村では25～30パーツ／日が平均)で村人を雇う場合も、食事はすべて雇用農家が負担・調理するのが原則である。いずれの形式をとっても、作業の最終日の夕食はスープやラープなど肉類を主体とした料理を出し農作業の完了を祝う。

(c) サンプル家族における食料調達手段の差異

図4(前頁)は各食事単位(同一家族で複数の人が同一の場所で同じ時間に同じ食事をする場合は1単位とみなす)を朝・昼・夕食ごとに①購入、②一部自給・一部購入³⁸⁾、③自給、④贈与、⑤交換の5つのカテゴリーに分類集計し、その比率を正三角形の重心から頂点への軸上にプロットしたものである。B家における購入材料の比率の高さは、町との接触の多さに関係する。現金収入の少ないS家で、自給材料の比率が高いのも当然予想されたことである。またK家を除き他の3家族においては、夕食時に最も自給材料を用いて、手間をかけた料理をすると考えてよい。K家はU家で作った料理を分けてもらうため、贈与の比率が夕食において最も高い。

5. 食行動の空間

本章では調達された食料がどこで加工調理され、どこで食べられるのか、換言すれば、食行動が展開する「場」の問題をとりあげる。

5.1. 食事場所

図5はサンプルの4家族ひとりひとりが各食事をどこでとったかを、毎日の行動調査から判定し、それを家族単位で集計して場所別の百分率で示したものである。いずれの家も夕食は自宅でとる比率が圧倒的に高いが、昼食では自宅よりも出小屋での比率の方が高い。職場での食事(B家、K家)や学校(B家)、市場(S家、U家)での食事の機会はいずれの家族の生業構成にかかわる問題である。

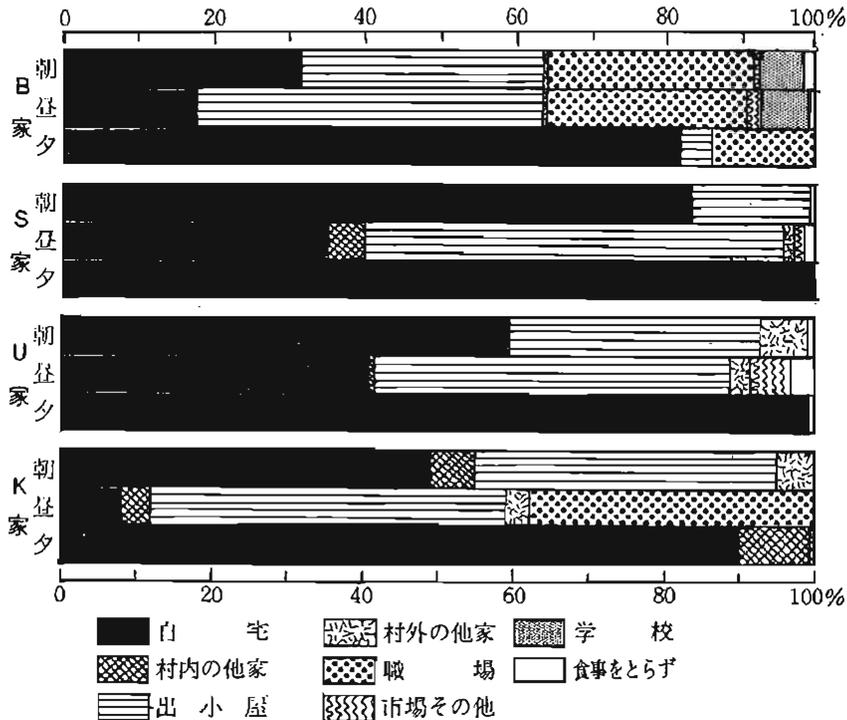


図5 朝昼夕食別食事場所

(注) 対象期間は1981年10月22日～12月10日の50日間。

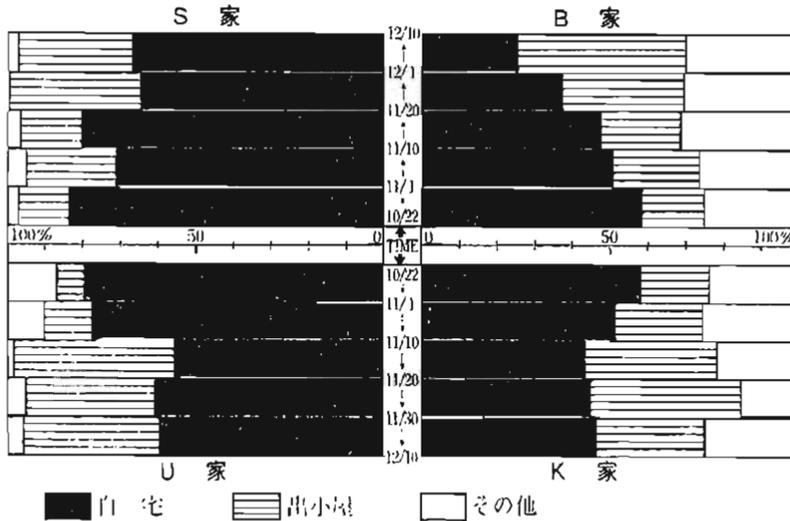


図6 時期別食事場所
(注) 対象期間は図5に同じ

次に、どの家族においても比率の高い自宅と出小屋での食事の時期別変化を追ってみよう(図6)。10月22日から12月10日までの50日間を便宜的に10日ごとに5期に分け、各期ごとに各家族の食事の場所を自宅・出小屋・その他の3カテゴリーに分類集計したものである。10月の下旬はまだイネの収穫がほとんど始まっておらず、朝8時頃までには舎飼の水牛・牛・馬を自分の耕作する水田の近くの草地につれていく。家畜が田に侵入してイネを食べてしまわないように、木に繋いでおく。この時期においては、昼間、婦女子は自宅でゴザ編み・機織・養蚕およびカイコの糸だし等の作業を行なうことが多い。そのためいったん家畜の放牧のために外出しても、家畜を繋ぎとめると帰宅し、昼食は自宅でする割合が高くなる。11月に入り収穫作業がピークに入ると昼食は村外にいる者を除いて、皆一緒に出小屋ですることになる。

出小屋には油脂・調味料こそ備えられていないが、盛りつけのための食器類・食卓(薄板を3枚ほど並べただけのもの)や、調理のために大木を輪切りにした中国式のまな板、飲料水用の水がめなどが雑然と並べられている(写真4)。特に注目すべきは、昼食には



写真4 出小屋(U家)
地面から高床まで83cm、屋根はトタン製

欠かせないソムタム用のすりこ木とすり鉢がセットになって、どの出小屋にも常置されていることである。出小屋での調理は、通常は地面で行なわれる。薪を付近から集めて、煮物・汁物を鍋で作る場合もあるが、加熱を必要とする料理の頻度は高くない。男が食事前に魚を獲ってきた場合や、タケノコなどの採取ができた場合に限られる。また出小屋の付近は、香辛料と香草のミニ菜園でもある。レモングラス・メボウキ・ハッカ・ガラシなどが雑然と栽培

されている。しかしトウガラシはここには栽培されておらず、あらかじめ家を出るときに用意していくか、旧河道ぞいの園地まで採取にでかける。

5.2. 屋敷地内の食活動の空間

タイ農村の民家は、ベトナムを除くインドシナ半島に共通な木造高床式が一般的である³⁹⁾。中央タイのデルタ地帯では階下には舟や漁具を収納するが、東北タイでは水牛や牛の小屋となっている場合が多い。さらに階下には家畜類の小屋や牛車・織機・農具などが収納されている。また屋敷地内には米倉が独立して建てられている。ドンデー村の場合、176世帯中で米倉を所有するのは119世帯67.6%にすぎない⁴⁰⁾。あとの世帯は、K家の例のように、他の世帯の米倉に米を収納して必要時にそれを取りだし、家屋内の冷暗所に置かれたかめに一時貯蔵して小出しに使う。

屋敷地内では米倉への収納・取り出しを除いて、家屋内ではほとんどの食活動が完結する。図7はS, U, Kの3家の家屋部分の間取りを示したものである。S家では壁は竹の網代編み *faa katte* でできており、U, K家は板壁になっている。いずれも寝室 *hong noon*、居間兼客間 *hong nok* (*hong nan len*)、台所 *hong khrua* はこれらの素材で区切られ、一

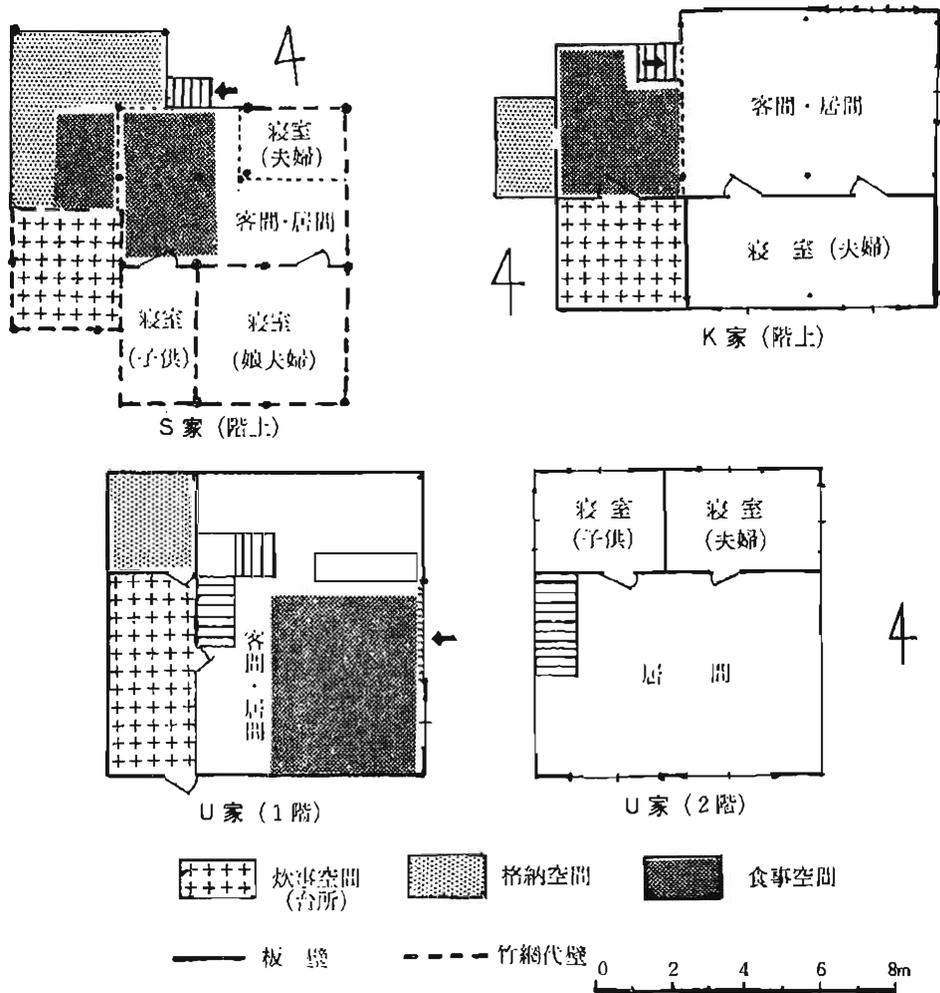


図7 家屋内の食事に関する機能空間

つの閉鎖空間を形成する。食事をする空間は3例とも居間兼客間の一部である。ただしS家とK家には、この一つの空間の中に床の高さで10cmほどの段差を有し、日常食事を行なうところはより低い、入口に近い部分である。K家ではこの部分を食堂 hong kin khao とも呼んでいるが、機能的には居間兼客間が分化したものとみなして差し支えない。しかしどの家でも、この食事空間は絶対的なものではなく、来客に食事をもてなす場合は、よりこの空間が奥の方に移動する。来客が宿泊する場合には、この客間兼居間に蚊帳を吊して寝てもらい、よほどのことがない限り家族の寝室には泊めない。

食事をする際、家族だけの場合は板をつなぎ合わせた食卓の上で、アルマイト製の大皿を囲んで行なう。夫が通常入口からいちばん離れた上座を占め、以下妻・子供の順に入口近くにゴザをしいて坐る。坐り方は足をそろえて折りまげるのが礼儀正しいとされ、あぐらをかくことは不作法と考えられている。

食事の配置は中央に副食を並べ、それを取り囲むようにして各人が座る。糯米飯は竹籠に入れ、2人に1籠程度の割で座っている傍に置く。各々汁物の場合は鉄製のちりれんげかスプーンで吸う場合もあるが、通常は右手で強飯を丸めて、それを副食の入った食器のところまでもっていき、手で強飯といっしょに汁をつけて口に入れる。とくにナムブリックといわれるつけ汁の際は、この作法が厳密に守られる。飲茶の習慣はなく、飲料水用の陶器のかめに貯められた雨水をアルミ製のボールで随時とる。K、U家ではガラス製の水さしとプラスチック製のコップがあり、来客時に使用していた。

台所(写真5)は独立した暗い閉鎖的な空間である。表4は食生活に関連する機能⁴¹⁾ごとに分類した道具の一覧である。道具の大半が台所に置かれているのは当然といえよう。コンロの役目をする五徳・鉄製の両手鍋・フライパン・それに糯米を蒸す鉄鍋と竹製の蒸籠 huat(写真6)はどの家にも常備されている。燃料は薪で、その薪を割る柄つき小刃で、すべての材料を切る。調味料としてのバラーと塩・砂糖は蓋をしてかめに入れて保存されるが、台所ではプラスチックケースに小出しされている。ナムプラーはびんに入ったものを直接料理にふりかける。またどの家庭でも化学調味料「味の素」は普及している。

この他に食活動に関連する空間として、かめが並べられている格納の空間がある。ここは一方が開放になった構造で炊事場に接して作られる。かめは村内でも専門の職人がいるが、これは昨年からのことであり、通常は大型トラックで村内まで商人が売りにきたとき

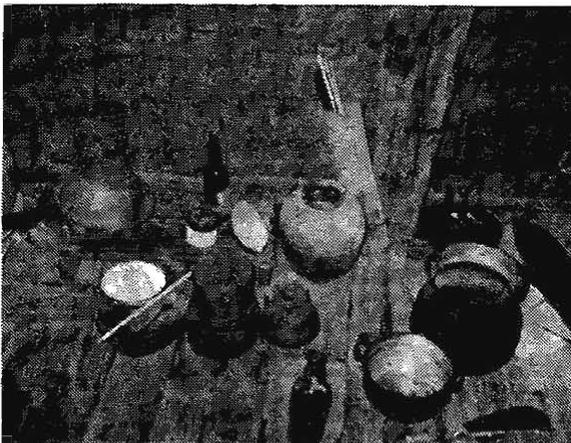


写真5 台所(S家)



写真6 五徳と蒸鍋
・蒸籠(せいろ)

表4 料理道具リスト

機能	場所	台 所	物 置	居間兼食堂	屋敷地内	出 小 屋
A 原料処理			[ココナツ割り器]		[踏臼]	
B 下ごしらえ		ナタ型庖丁, 丸型まな板, 洗面器				[丸型まな板]
C 加 熱		蒸鍋, 蒸籠, 五徳両手鍋, フライパン, 魚焼網, 竹串				[両手鍋] [竹串]
D 加工・変形		すり鉢—すりこ木 木製大盆	[木製大盆]			すり鉢—すりこ木
E 味 つ け		ナムプラー (ガラスびん), 油 (ガラスびん), パラー (プラスチック容器), 塩 (陶器), 砂糖, 化学調味料				[パラー]
F 盛りつけ		大皿, 小皿, 食卓やかん, 浅鉢, 深鉢, スプーン, フォーク, ちりれんげ, 飯籠, アルマイト弁当箱	ボール	[アルマイト弁当箱][コップ] [水筒] [水さし]		大皿, 小皿, 食卓, 深鉢, ちりれんげ, ボール
G 収 納		食器棚		[食器棚]		
H 保 存		竹籠, ざる, バケツ, 竹製盆ざる, かめ, 水筒	パラー (かめ) 塩 (かめ), 金だら, 水がめ	竹製盆ざる	パラー (かめ) 水がめ	水がめ, バケツ 竹籠
I そ の 他		坐り台	坐り台			坐り台

(注) S家, U家, K家の道具リストから抜粋し分類。〔 〕は当該場所において一部の家族は所有しない道具。

に購入する。トラックが村に入る前までは、Don Bon (ドンデーン村から約8kmの距離) というチー川の対岸のかめづくり職人の多い村から購入、あるいは物々交換で入手したという⁴²⁾。降雨があるとトタンを屋根から伝わって、飲料水をかめに溜める仕掛けになっている。乾季には飲用可能な特定の井戸から、手押し車にポリタンク⁴³⁾をのせて、婦女子が飲料水を運ぶ光景がみられる。食べ終わったあとの食器を洗ったりする水は、この飲料水とは別のかめに入っており、村内の井戸で汲んだ塩分の多い水である。

民家を間取りの進化という点からみれば、上にみたように食事の空間はまだまだ独立した指定位置を有さず、居間兼客間からの派生とみなされる。炊事空間はこの3例では、独立したコンパートメントになっているが、B家では入口近くに居間に続いて開放的な空間になっている例からも推定されるように、やはり居間兼客間からの派生と考えることが可能である。かつて岩田慶治氏はラーオ族の間取りの基本形をネマ+ヒロマと指摘した⁴⁴⁾が、この基本形から炊事空間=台所⁴⁵⁾のみがいち早く独立分化し、いまだ食事空間は未分化の段階にとどまっているといえよう。

6. 料理の体系

次に料理の技術的な側面を、材料との関連に注目しながら検討する。

6.1. 米の料理

主食は糯米の強飯 *khao niyao nung* であり、調査期間中に他の食料を主食とした例は全くなかった。その調理法は、①精米した⁴⁶⁾糯米を一晩水に浸したのち、竹で編んだ甑(せいろ)に入れる、②その下に鉄製の蒸鍋を置き、水を入れて約1時間加熱する。この蒸気で炊く蒸し飯が強飯である。蒸せた糯米は、木製のくりぬき盆の上で手早く木しゃもじでまぜ、飯籠に移す。

このほか、食用頻度は少ないが糯米の料理に次のものがある。①竹飯 *khao lam*; 水洗いした糯米を水といっしょに竹筒の中に入れ、たき火の中に入れて煮る。竹筒は黒く焼けるが、それを小刀でたてに剥ぎ落とすと、竹の内側の薄皮とともに糯米がでてくるので、そのまま食用にする。一種の炊干法で、携行食として用いられ、1週間は保存がきく。都市部では水の代わりにココナツミルク・砂糖を加えて菓子のように食べることも多い⁴⁷⁾。②パーボイルライス *khao mao*; 糯米を粒のまま水に浸した後、蒸して天日で乾燥させる。食用時に臼 *khok* に入れ、足踏みの杵 *saak* で搗いて食べる干飯の類である。インドで発達した加工法であるが⁴⁸⁾、調査期間中一度だけ村で実見した。③*khao tom*; 糯米を臼に入れ粉状に搗いたのち、熱湯と砂糖を加え、バナナの葉に包んで蒸籠で蒸した「ちまき」に類する米菓子。中にバナナの果実や落花生を入れることもある。村あげての寺の行事の日や、結婚式などハレの日には欠かせない菓子である。前日から婦女子たちは準備を始め、各家から寺に供えたり、隣近所や村外の知人などにも配る。④ *khanom tian*; 糯米を粉状にせず、⑤のようにバナナの葉に包んだ蒸菓子で、同じくハレの日には各家で作る。

粳米の料理は、その5割以上がめん類である。穀類を粉碎して麺にする技術は中国から

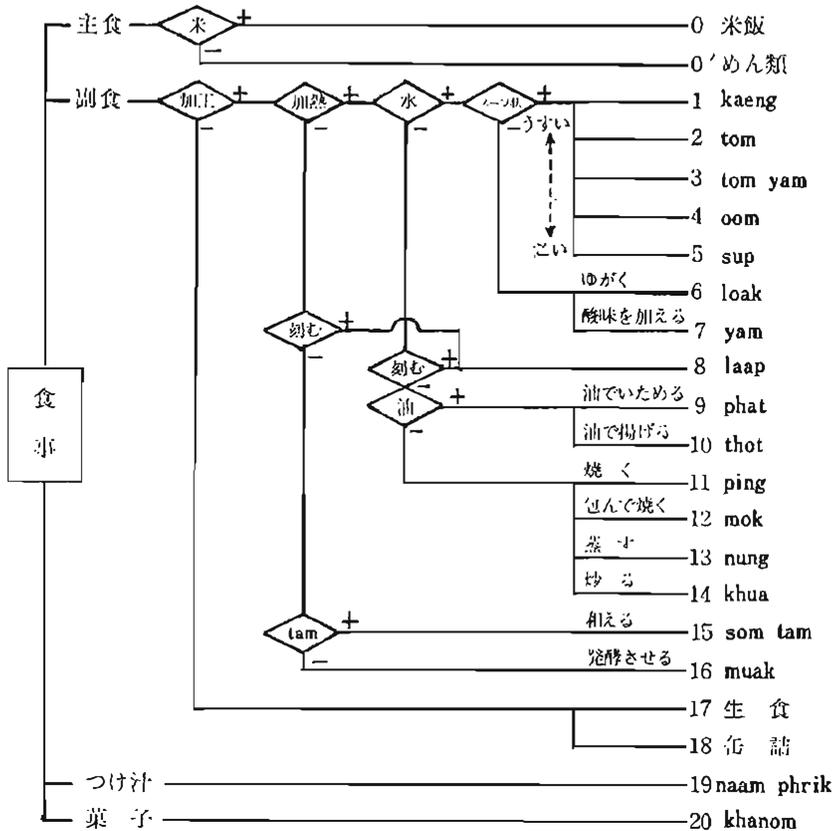


図8 調理技術による料理の分類

の移入とされる⁴⁹⁾が、タイの都市部においては各種の庶民の軽食として多様な発達をとげているものの、農村部ではカノムチンだけにとどまっている。

6.2. 副食の調理技術

副食には種々の調理技術が用いられる。直火で焼くだけの単純なものから、複数の調理技術を組み合わせたものまである。調査票に東北タイ方言で記された料理名は112にのぼる。このうちから特殊な米飯類・めん類・菓子類を除外すると、その数は104となる。料理名のつけ方は、ping khai のように形容詞＋名詞の形をとるのが基本的なタイプである。筆者は、料理名の頭にくる調理技術を意味する用語——たとえば ping(焼いた)、kaeng(汁のある)、oom(どろりとした)など——を判別語彙として、最小のレベルの分類を試み、その後この分類をより上位のレベルの分類にまとめあげていく作業を行なった。その際の基準としたものは、加熱の有無、水や油の使用の有無、tam と呼ばれるすりこ木ですり鉢のなかの材料をたたいて和えるタイ料理に特徴的な技術などである。このような作業を行なって分類したのが図8であり、調理技術別に献立の種類数、朝・昼・夕食別比率、総回数(頻度)を一覧にしたのが表5である。さらに用いられる主材料によってクロス集計したのが表6である。これらの図表を参照しながら、副食の調理技術を考えてみたい。

1) 副食は全部で19に分類できる。そのうちナムブリック naam phrik⁵⁰⁾は強飯や焼いた魚・鶏肉・豚肉につけて食べるもので、分類上はその他の副食と区別して考える方がよい。その材料の基本は粉末にしたトウガラシとナムプラー、それに酸味を出すために加えるラ

表5 調理技術別頻度

調理技術	献立数	比率 (%)			総回数	全体に対する比率 (%)
		朝食	昼食	夕食		
0 米飯類	4	33	67	0	6	0.4
0' めん類	3	11	78	11	37	2.4
1 kaeng	13	30	43	27	44	2.8
2 tom	4	39	44	17	18	1.1
3 tom yam	5	39	35	26	182	11.6
4 oom	10	38	37	25	60	3.8
5 sup	3	33	11	56	46	2.9
6 loak	1	17	39	44	18	1.1
7 yam	2	0	100	0	3	0.2
8 laap	7	42	28	30	138	8.8
9 phat	14	21	42	37	24	1.5
10 thot	9	45	46	9	121	7.7
11 ping	8	44	47	9	186	11.9
12 mok	2	33	33	33	18	1.2
13 nung	1	33	8	58	12	0.8
14 khua	2	0	33	67	3	0.2
15 som tam	4	19	77	4	375	24.0
16 muak	6	35	35	30	66	4.2
17 生食	4	14	86	0	7	0.4
18 缶詰	1	75	0	25	4	0.3
19 naam phrik	8	46	18	36	197	12.6
20 khanom	1	0	100	0	1	0.1
合計	112	—	—	—	1,566	100.0

表6 調理技術・料理材料別頻度

	基本形	動物性材料(A)										植物性材料(V)							
		魚	貝	鶏	豚	牛	肉	アヒル	肉野	鳥	ノネズミ	卵	その他	米	葉	果	菜	根	菜
0 米飯類	V, V+A					4(2)							4(4)						
0' めん類	V, V+A					1(1)						10(1)	47(3)	3(1)	10(1)				
1 kaeng	(A)+V+h	24(6)		10(3)	4(2)													8(2)	
2 tom	A		12(1)		2(1)	2(1)												2(1)	
3 tom yam	A+h	132(2)		41(1)			8(1)					1(1)*1							
4 oom	A+(V)+h	8(1)	3(1)	13(2)	4(1)	2(1)	1(1)			27(1)	1(1)	3(1)*2		13(3)		7(2)			
5 sup	V+h															5(1)		41(2)	
6 loak	V													18(1)					
7 yam	A+(V)+h			1(1)	2(1)									2(1)					
8 laap	A+h	45(1)	2(1)	22(1)	28(1)	28(1)	16(1)	1(1)											
9 phat	A+V+h	8(4)		2(1)	10(8)	8(1)									5(4)	8(5)		1(1)	
10 thot	A+(h)	94(4)		17(1)	5(2)	3(1)					2(1)								
11 ping	A+(h)	106(2)		61(1)	7(1)	3(1)		1(1)	7(1)			1(1)*3							
12 mok	A+h	17(1)										1(1)*3							
13 nung	A+V	12(1)																	
14 khua	A											3(2)*4							
15 som tam	V+h															375(4)			
16 muak	A+h	9(2)			5(1)	2(1)					2(1)			48(1)					
17 生食詰	A													4(1)		8(3)			
18 缶詰	V	4(1)																	
19 naam phrik	h, A+h	110(2)			1(1)							3(1)*5						1(1)	
20 khanom	V												1(1)					1(1)	
主材料の合計		455(25)	17(3)	167(11)	65(8)	44(7)	25(3)	2(2)	34(2)	5(3)	9(6)	52(8)	70(3)	383(8)	49(5)				
比率(%)		33.0	1.2	12.1	4.7	3.3	1.8	0.1	2.5	0.4	0.7	3.8	5.1	27.8	3.5				

(注) h: 香辛料・香草(herb)類 *1水牛の胎盤 *2カエル *3マンガース *4コオロギ *5タイワンタガメ
 太字は主材料を示し、材料中の()は料理の種類の数を示す

イム果汁である。さらに、パラー・レモングラス・ネギ・コエンドロ・ニンニク・タイワ
ンタガメ・ナス・魚・豚肉などを加えることで7種の変化形が認められる。特に変化形
のうち頻度の高いのは、naam phrik pon plaa と呼ばれる魚の肉の部分だけすりつぶしたナ
ムブリックである (98回)。

2) kaeng (1), tom (2), tom yam (3), oom (4), sup (5) は水のなかに材料を入れ加熱す
る料理群であり、全体に占める割合は22.2%にのぼる。tom はゆでるという意味で、tom
(2) の場合は、貝類・豚・タケノコなどをゆがいただけの簡単な料理であるが、あとの4
種はスープと考えるとよい。kaeng は野菜の入ったとろみのないスープで、加える動物性材
料としては魚が最も多く、次いで鶏肉である。tom yam (tom som ともしいう) はこれらの
料理群中最もポピュラーなもので、ライムまたはタマリンドで酸味をつけ、トウガラシで
辛みを効かし、ガランゲル・レモングラス・コブミカン makhaut (*Citrus hystrix* DC.) の
葉で香味をつけるタイ独特の料理である。野菜は加えず、主材料としては魚が多い (131
回)。oom, sup となるにしたがい、具 (野菜が中心) が多くなり、水分量は減る。sup な
どは日本人の目からみれば野菜の煮物といった感じである。いずれもトウガラシやレモン
グラス・ネギなどを細かく刻んで tam したものを加え、パラーで味付ける。

3) loak (6) とはタイサイなど各種の葉菜を2~3分塩ゆでにするもので、生野菜と並ん
で、よく用いられる食べ方であるが、これだけで食事をすませることはなく、他の料理の
添えもの的な要素が強い。

4) yam (7) はゆでた豚肉や鶏の足の皮などにライム・ネギ・トウガラシ・コエンドロな
どで辛味と酸味をつけたサラダの一種である。これらは町のレストランで前菜として好ま
れるが、村では4家族でわずか3回しか作られなかった。

5) laap (8) はラーオ族の代表的な郷土料理である。軽く火であぶった肉類をまな板の
上で細かく切り刻み、炒り米とライム果汁・刻みネギを加えたもので、日常は魚が多く用
いられる。牛肉や水牛肉を用いたラープは特別のごちそうで、ハレの日以外はまず村人は
口にすることはない。この場合、生肉のラープも作る。

6) phat (9), thot (10) はともに油⁵⁾を用いた肉類の炒め物である。phat はヨウサイ・
キュウリ・タイサイなどの野菜を加えた料理である。thot は本来揚げものを意味する語だ
が、村では肉類をフライパンで炒める料理に対して用いられている。香辛料としてニンニ
クをいっしょに炒めるところに特色がある。しかし両者を合わせても、全体の9.2%を占
めるにすぎず、日常食として油を用いる料理は高級な部類に入ると思われる。

7) 油を用いないで材料を加熱するのが ping (11), mok (12), nung (13), khua (14) のグ
ループである。ping は金網に材料をのせて直火で塩焼きするもので、用いる肉としては
魚が最も多く (102回)、以下鶏肉が続く (61回)。野鳥やノネズミ・マングースなどの野
生動物の料理はこの調理法が最も手軽で一般的である。mok とは蒸焼き (roasting) のう
ち、特に包み蒸しを意味する。レモングラス・メボウキの刻んだものを入れ、ナムプラー
で味付けした肉類をバナナの葉で包み、蒸籠 (せいろ) の中で蒸す。nung も同じ蒸料理だ
が、野菜を加える。いずれも手間のかかる料理で使用頻度は少ない (全体の2%)。khua
とは炒る意味で、昆虫類や蚕のサナギの一般的な調理技術である。

8) som tam (15) はラープと並ぶ代表的な東北タイ料理であるが、こちらは全食事のな
かで最も頻度が高い日常食である (全体の24%)。とくに昼食時に77%という高い集中度
を示す。村外で外食をする場合も、人々は好んでこれを食べる。町の大衆食堂でも必ずメ
ニューに入っており、屋台の前で tam する光景がいたるところで見られる。未熟パパヤ



写真7 ソムタムの調理

左端のびんはナムブラー、その手前がパラー、金だらいの中にはトウガラシ・ライム・化学調味料が入っている。

の表皮を除いたのち、果実を手で持ちながら、小刀でたてに細かく切り目を入れるようにして、果肉を千切り状にする。すり鉢には生トウガラシとニンニクを入れ tam する。そこにパパヤの千切りを入れ、ライム果汁とナムブラー・パラー・化学調味料を加えて再び tam する (写真7)。野生のアラタマゴムノキ *makhook* (英名 hog plum, 学名 *Spondius mangifera* Willd.) の果肉や生の川ガニをつぶして加えることもある。たいへん辛い、しかも酸味とパラーの悪臭をもったサラダであるが、出小屋

ではこれと強飯だけで済ますことも多い。パパヤの利用が圧倒的に多いが (308回)、キュウリ (22回)、ジュウロクササゲ (44回) などのソムタムも村人はよく食べる。

9) muak (16) は発酵させる保存食の意味あいの強い料理群であり、料理名としては som (すっぱい) を冠するが、som tam との混乱を避けるため muak (発酵させる) を用いた。大きくは3つの系統がある。①馴れずし⁵²⁾ 系統; som plaa 淡水魚の内臓を除いて水でよく洗う。それを糯米 (生のものあるいは蒸したもの) の中には喜んで漬けておく。3日後にそれを取りだし手で揉む。さらに塩を魚1kgあたりカップ3杯の割合で加える。これに刻みタマネギとニンニクを加え、かめにいれ蓋をする。3日間おいてさらに塩を加えた熱湯を注ぎ、炒り米を最後に加える。 som plaa noi 小魚の場合は、レモンガラスの小片とともに魚を手でもむ。塩と炒り米・蒸した糯米を加え、かめに入れ蓋をして3~4日おく。 som khai plaa 魚の卵の馴れずしである。糯米のとぎ汁で魚の卵を洗い、塩とニンニクを加えたくらうで、びんにつめ約3日間置く。調査中にみられた馴れずしはこの3種である。頻度は3種を合わせても11回と少ないが、稲作の食事文化の指標として興味深いものである⁵³⁾。いずれの場合も、糯米の乳酸発酵作用を利用して川魚をすっぱくさせ、貴重な動物蛋白源を保存する方法である。魚・小魚・魚の卵という順に、糯米の利用度がより簡便になっているのがわかる。②肉の塩漬系統; mou som 豚肉や牛肉を小片に切り、ニンニクと塩を加えたのち、ビニール袋のなかに小分けして詰め、バナナの葉で包み2~3日おく。③野菜の漬物系統; som phak タカナ・タイサイなどの葉菜を水洗いしたのち適当な大きさに切る。塩を加え手で揉み再び水洗いする。これを2~3回くり返したのち、かめにいれ、等量の水と塩、および糯米のとぎ汁を加え2~3日おく。

10) 食べるまでに村人が加工を加えないものとしては果物類・野菜類——とりわけ葉菜——の生食がある。このうちスイカ・クズイモ *Pachyrrhizus erosus* Urban は村ではあまり栽培されておらず、市場で買い求めたり、畑作の卓越する近在の農民がトラックに積んで村まで売りにくる際に購入する。あとはバナナ・成熟したパパヤなど自家製の果物が中心であるが、バナナはハレの日に菓子に用いたり、僧への供物にすることが多く、日常の

食用は意外と少ない⁵⁴⁾。また、購入品として魚の缶詰があるが、村のよろず屋では常置しておらず、コンケンに出かけたときに購入するが、その利用は稀である。

11) これまで述べた調理技術をよく用いられるという一応の規準を頻度50回にとると、tom yam, oom, laap, thot, ping, som tam, muak, naamphrik の8種で1,325回、84.6%の食事を構成する。さらに頻度150回以上の規準でみると tom yam, ping, som tam, naam phrik の4種が入り940回、60%を占める。換言すれば、酸味と辛味のきいた肉類を主材料にしたスープ、肉類の直火焼き、酸味・辛味のきいた野菜の和え物、それに辛味と各種の香りを主体としたつけ汁が調理技術からみた食生活の基本形といえよう。これに手間がかかりやや高級なイメージをもつラープや肉類を油で炒めたものが加わって、単調な食生活に変化をつけている。保存食としての発酵食品群も今なお村人の食生活で比較的重要な地位にある。主材料からみると、動物性材料を用いる料理群はすべて魚類が圧倒的な頻度を誇る。次に鶏肉、豚肉と続くが、ラープだけは例外的に牛肉が重要な位置を占める。

12) めん類、ソムタム、野菜・果物の生食群は昼食時にその70%以上が作られる。また逆に、手間のかかる煮物的なsupや、各種の香辛料を必要とし、作ったものを屋外に移動させるのが難しいナムブリックは昼食には少なく、朝食と夕食に集中する。昼食は簡単な調理で済ませようという傾向が強い。

6.3. 献立の構成

日常の食事においては、表7に示されるように、4家族の朝・昼・夕食の平均で1.42品の料理を食べていることになる。家計の困窮しているS家がやや低い値を示すが、全体的に非常につつましい副食で、多量の米飯を食べているといえよう。そこに食欲増進剂的な役割を果たす強烈な香辛料の存在が理解できるような気がする。

表7 副食の品数

	朝食	昼食	夕食	3食の平均
B 家	1.44	1.29	1.63	1.40
S 家	1.23	1.16	1.14	1.17
U 家	1.34	1.39	1.58	1.40
K 家	1.47	1.90	1.83	1.74
4家族平均	1.38	1.39	1.55	1.42

7. ハレの日の食事

食事という日常生活における最も普遍的かつ規則的な現象を、これまでの章で、一連の食料の調達から始まる食行動としてとらえる視点と、料理の材料、調理技術といった物質文化的な視点を交叉させながら、家族を単位とした食生活として記述してきた。しかし食事がときとして家族のレベルを越える場合がある。それは家族以外の者との共食として顕在化する。ドンデーン村において共食の最も日常的なパターンは、U家とK家の間にみられるような、いわゆる「屋敷地共住集団」間の場合である。次に日常的なものとしては、出小屋における村人どうしの共食であろう。これには偶然的な要素も加味されねばならないが、コミュニケーションの形式としては face to face の関係が成立する。

このような face to face の関係が成り立たない食事が村にはいくつか存在する。いわゆるハレの日の食事がそれにあたる。そこでは非日常的な行動様式が展開し、非日常的な食事が準備される。以下事例をみていきたい。

7.1. ブンカウサーク bun khao saak (米搗き饗礼)

タイ旧暦の10月の満月の日に行なわれる、村あげての豊作祈願行事である。しかしその起源・意味等は不詳である。1981年は9月13日に実施された。前日には、ふだんは屋敷地のはずれなどに放置されて使用されない足踏みの杵と木臼を用いて、女性たちが2～3人で協力しあいながら糯米を粉碎している光景がみられる。軒先では屋敷地内の菜園や園地から採ってきたバナナの葉が干されている。B家では妻が、S家では妻と娘2人が、U家では娘2人が朝から菓子作りをした。菓子はいずれもバナナの葉に包んだもち状の粘り気のある菓子である。材料は糯米が中心である。khao khanom tian (村では khao mok と呼ぶ) と khao tom, あるいはその変形としての khao tom phat である。このほかにカボチャと kooi と呼ばれるヤムイモ⁵⁵⁾の一種を干したものを材料にした蒸菓子なども見られた。S家では4種100個を、U家とK家では共同して3種80個の菓子を作った⁵⁶⁾。

カウサークの当日は寺の講堂 sara にドンデー村と隣村 Don noi の人々が10時頃には集まる。男約40人、女約230人ほどが講堂の板の間に坐って僧の読経を待つ。女たちは各々昨日作った菓子や強飯、焼魚 ping plaa, 焼いた鶏肉 ping khai やラブ、果物を携えてくる。B家では長女、S家では四女、U家では三女が料理を寺に運んで来た。料理は弁当箱かバナナの葉に包んでもってくる。K家はU家といっしょに料理を作ったという理由で参列していない。彼女らに鉄製容器がまわされ、なかの紙片を各々1つとりだす。これは番号を書いたくじになっており、その番号を記したほうろう製の大皿のなかに持参した料理をあける(写真8)。やがて僧や見習僧総勢18人が入場し、正面右横に村人と対座

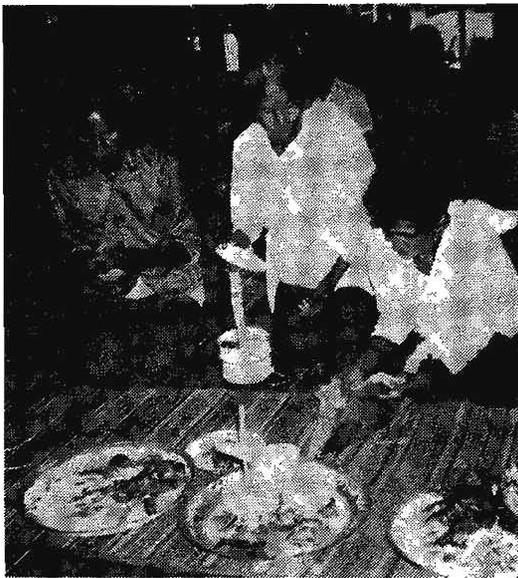


写真8 ブンカウサークの食事

するかたちで坐る。前方の左横には長老・村長・補佐役などの主だちが坐っている。10時50分柱にかかっている鐘が鳴らされ、僧の読経が始まる。参列者もそれを全員復唱する。このあと長老のひとりがマイクを手で演説する。11時15分演説が済むと年長の僧に番号札1番の食事が村の長老の手で渡され、つづいて他の僧にも順次席順と同じ番号の食事が渡される。この頃には緊張した雰囲気もほぐれ、僧と長老とのなごやかなコミュニケーションが始まる。11時25分、僧を残し全員が寺の敷地内にある木蔭に行き、バナナの葉に包んできた野菜や果実を木の下に置き、傍らにローソクをともす。持参した

水の入ったびんから手で水滴をローソクと供物にかける(yap naam)。さらに食物を包んできたバナナの葉を枝に掛け、木の下で折る。それが終了するとこの葉をとりはずして、講堂に戻る。講堂ではこの日に集まった寄付金が7,000バーツと発表される。うちドンデー村分は2,600バーツだから、1戸あたり平均15バーツ(約150円)である。そのあとは気のあった者どうして円座になって持参した料理を食べる。11時50分、食事の終わった僧が演台付きの椅子に坐り説教を始めるが、村人の共食は続けられる。この頃になると若い婦女子はほとんど帰ってしまい、講堂には年長の男たちと、持戒のため白い法衣をまっ

た老女だけとなる。

7.2. ロイカトーン loy kathong

陰暦12月の満月の夜に行なわれる灯籠流しの行事である。チャオブラヤ川ではちょうどこの頃が水量も最も多くなる頃で、美しい夜の風情が都市部では観光客を集めている。仏教とヒンドゥー教の漸移的な名残りをとどめる祭りともいわれる⁵⁷⁾が、直接には仏教と関係がない行事である⁵⁸⁾。ドンデーン村では農閑期の娯楽を兼ね、ひと月早い陰暦11月一陽暦10日10日の夜に行なわれた。村の子供・青年たちは1か月前から毎夜寺に集まり、燈籠流しの台にするハスの花を色とりどりの硫酸紙で作る。寺の講堂は若い男女の交会の場ともなっている。この日は旧暦6月に行なわれる爆竹祈願祭=ロケット祭り bong fai と並んで、都市部に働きに行つてふだん村にいない人々も帰村するため、村の人口は急激に膨れ上がる。昼間には村の前の湖でのボートレースや小学校庭での球技大会が開催され、出店も出る。また寺では見習僧の修了試験が実施された。K家の妻は焼そばと揚げた肉だんごを早朝から作り、U家の妹たちに手伝ってもらってくわが軽食店>を開いた。この日のサンプル農家の献立は、表8にみられるように、三食とも牛肉・水牛肉を基本とした構

表8 ロイカトーンの日献立

	B 家	S 家	U 家	K 家
朝食	牛肉のラップ ナムブリック /7(8)	牛肉のラップ、魚の酸 味スープ、魚のスープ カノムチンづけ、揚げ たカウトム/6(4)	牛肉のラップ、魚のス ープカノムチンづけ、 カウモック /3(9)	牛肉のラップ /3(2)
昼食	魚のスープカノムチン づけ、ゆがいた牛肉、 蚕のサナギ炒りつけ、 揚げたカウトム/7(0)	朝食と同じ /8(0)	ゆがいた牛肉、ナムブ リック /3(0)	魚のスープカノムチン づけ、ソムタム、焼き そば、水牛のラップ /3(1)
夕食	牛肉の野菜油炒め、プ ラトーの油炒め、すり 魚肉入りナムブリック ゆがいた野菜/7(0)	タケノコと魚のスープ /8(0)	牛肉の野菜油炒め、ナ ムブリック /5(0)	いおした水牛肉サラダ ゆがいた水牛肉 /3(3)

(注) /数字は家族の共食者の数。()は他村からの親戚知人で共食した人数。

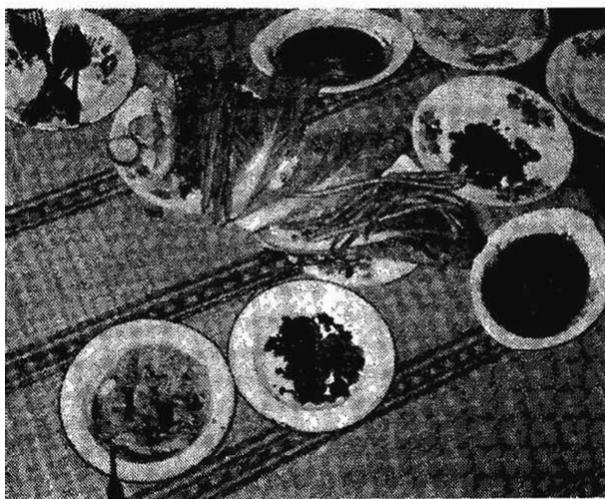


写真9 ラップとカノムチン

成となっており、日常の献立とは大きく異なる。また貧富に関係なく、牛肉のラップが朝食に出され(写真9)、他村から親戚や知人が多く訪問に来て共食する。共食者のなかには村内の人がいないのが注目される。どの家も他村からの来客のもてなしで忙しく、村内の他の家を訪れることは少ないからだろう。この日村では早朝に村の牛2頭と水牛1頭が屠殺され、希望者に100パーツずつを単位として分配されている。1人で100

パーツ以上購入する家もあるが、これは比較的裕福で家族や来客が多いという理由のほか、買った肉をさらに村内で何家族かに小分けするためである。結果としては水牛肉か牛肉のどちらか、あるいは両方がほぼ全戸にいきわたったようである。水牛は、U家が前日にドンデーン村の村人から4,200パーツで購入したものを、10日の早朝に3人の屠殺人に依頼して解体した⁵⁹⁾。このうち水牛の頭と皮は250パーツでターブラの市場の商人に売り、屠殺人には足2本を3等分して屠殺料の代わりに与えた。肉の部分で村人に販売した総額は4,500パーツである。したがってU家の利益は $4,500+250-4,200=550$ パーツとなる。なおこの日B家では牛肉100パーツ、S家では牛肉25パーツを村人から買った。K家はU家から無料で水牛肉を分けてもらった。

7.3. 結婚式における食事

東北タイの農村部では、結婚式は占師によって定められた旧暦の偶数月の吉日に行なうという慣習が、今なお厳格に守られている。しかも雨季の10月には普通行なわないので、8月に結婚式があると次は12月までない。11月7日(旧暦12月)は今年最後の結婚式をあげ得る吉日で、ドンデーン村の隣村、ドンハン Don Han では8組の結婚式が行なわれた。ここでは、U家の妻の甥の結婚式を進行順に追いながら、ハレの日の食事の機能をみていこう。

新郎の実家の階下に床机を持ち出し、朝の8時にはすでに親戚・知人が牛肉のラップで共食している。8時30分、二階で招魂儀礼 *bai si sukhwan* が始まる。参列者35人。中央に儀礼用の食事、すなわち供物が用意されている。五つの皿が賽の目の五の形に配列されている。中心にはバナナの葉を巻いて作った模造の木に、糸が飾りつけてある。右端の大皿には水牛のラップ・ゆで豚肉・塩・粉末トウガラシがそれぞれ小皿に入って盛られている。次の皿には、バナナ入りの蒸米菓子 *khao tom* と生バナナ・糯米の強飯・ゆで卵が置かれている。残りの二つの皿には、ローソクと巻きタバコがそれぞれ置かれている。祈禱師が頭に宿るとされる生霊 *khwan* を呼びだし、これらを擽けてもてなす。ゆで卵は割ったときの黄味の色によって吉凶を占う役目もする。祈禱師の呪文が終わると、バナナ・ゆで卵・強飯・*khao tom* を新郎と付添の親しい友人 *puan chao* 二人が握る。さらに中央の皿に飾ってあった糸を捲きつけ、新郎の心が末永く新婦にいくように願う。そのあと参列者が次々と新郎とその友人に糸を捲きつけて儀礼は30分で終了する(スークワンの儀礼)。さらに新郎と付添の友人二人は、多くの村人や親戚の人とともに村内の新婦の家まで行列



写真10 結婚式における供物
ゆで卵・バナナ・強飯・カウトムを手にもつ

する。新婦の家の階段では、足に聖水をかけたのち階上へのぼる。祈禱師により二人に糸が捲きつけられたあと、ここで新婦を交えて再び捲糸儀礼が行なわれる。新婦の両親は新郎に、新郎の両親は新婦に糸を捲きつける。次に新郎・新婦は、バナナ・カウトム・強飯・ゆで卵を手にもつ(写真10)。そのあと参列の人々が次々と二人の手に糸を捲き、硬貨を二人に手渡す。そのほ

かに参列者は一人あたり 50~200 バーツぐらいつつを新婦の家に渡す。集まった紙幣の一部は米に通して柱の上部にくくりつけ、それを二人が参列者の声援とひやかしのなかで跳びあがって取り、儀礼はクライマックスをむかえる。そのあと、二人はマットレスと枕が置かれた寝室にむかい、今日から床をともにすることを誓って儀礼は終了する。当日集まった祝い金は、新郎の家で1,680バーツ、新婦の家で3,980バーツであった。階下では村の人々・親戚・友人が牛肉のラープで共食を始めている。米でつくった蒸溜酒もふるまわれ、一日中宴は続く。

7.4. ハレの日の食事の性格

以上筆者が実際に参与観察したハレの日の儀礼を通じて、食事はいかなる役割・性格を有しているかを検討する。

第一にハレの日の食事はラープという牛肉や水牛肉を主体とした特別の献立が存在するという。しかもそれが不特定多数の共食の形式において、貧富の差にかかわらず、供されることは注目すべきである。牛や水牛は本来は役畜・売買の対象であり、それを屠殺することは、生活の基盤を揺がす非日常的な行為である。牛や水牛を屠殺するのは個人に関わる行為ではあるが、貯蔵設備のない村ににおいては、一日のうちに食べてしまわねばならないため、分配という村全体をまきこんだシステムの存在を前提としなければならない。現在、分配に際しては現金を媒介にしているが、貨幣経済の浸透する以前は別個の交換体系が存在していたと推測されるが、今回はそこまで追求できなかった。

第二に、食事という行為は、人間と人間との間にばかり成り立つのではないということである。人々はハレの日に、その場に居合わせた同類の人々——すなわち儀礼の参加者であるが——との肩ひじはらない自由な共食を体験するとともに、自分たちとは異なる世界との食事も行なうのである。ただしその場合のコミュニケーションの形式は供物という形であり、見返りとして期待されるのは生存中および死後の幸福や安穩である。最初の事例にみたような仏教儀礼（人—僧侶）でも、結婚式の事例のような通過儀礼（人—生霊）においても、見えない壁によって仕切られた二つの異質空間を、食事という媒介手段をもって交渉する。その交渉のための「言葉」が人々が唱える呪文である。これらの異質世界の食事においては、糯米・肉類・果物が基本となっている。野菜類は組み合わせに入っていないのが特徴である。

時間的な継起という側面からみると、人と人との共食は、その一日を通じて連続的に行なわれ、娯楽や談笑の場となる。食事が一体の存在感を演出する道具としての機能を果たす。これに対し、異質世界との食事は、儀礼の進行過程における転換点に位置する瞬時的な性格を有するようになる。静から動へ、緊張から弛緩への橋渡しをする。ブンカウサークでは僧への食事を出したあとは、寺の講堂は、儀礼の場から村人たちの賑やかな食事の場へと転化する。新郎・新婦の家は結婚式の厳粛な儀礼の場から、二人を祝う人々の共食の場への機能の変化がみられる。その節目は、崇め畏れる対象としての僧や生霊の、食べるという行為によって顕在化されるといえるのではないだろうか。

8. 食事文化の構図

8.1. 残された課題——栄養について

筆者はこれまでの章で、村を全一 a whole とみなして、そこに展開される食料調達から料理を作り、口にするまでの一連の行動をその村の食生活の体系とみなして考察してきた。その体系から析出された特質が村の食事文化といえよう。石毛氏は環境→食品加工→

食事行動→生理という図式で、「食べる」という手順を提示し、このうち環境と生理は科学のレベルであり、文化のレベルすなわち「食」の文化の研究はそれ以外のプロセスを分析の対象とすることを提唱している⁶⁰⁾。筆者の分析範囲もほぼこの枠内にとどまった。

しかしながら残された問題は多い。村を全一体ととらえる立場からは、村内での食料バランスやエネルギーバランスという問題を避けては通れない。その場合は貨幣経済の影響が考慮されねばならず、複雑な出入りのあるオープンシステムを設定する必要がある。また今回の調査では名目数以外を用いた定量分析はほとんど出来なかったが、食料バランスを考える場合には何をどれだけ食べるかという定量的な資料が不可欠である。それは生理のレベルに関わる問題でもある。

生物学的な思考を背景に独自の「人類生態学」を開花させたフランスの地理学者ソール Sorre, M. は<栄養体系> régime alimentaire という概念を提唱した⁶¹⁾。「人類集団における栄養体系とは、食物と、人間が年間を通じて生存を維持するための食事のための諸々の前段階の総体を意味する」が彼の定義である。ここでソールが用いている食物 aliment という語は栄養とも言い替える可能な意味合いを内包している。蛋白質・炭水化物・脂肪の三大栄養素をはじめ、鉄分・有機物・リン・カルシウム・ビタミン等の微量要素までを含め、生化学的な分類基準で食事文化をとらえようとする。生理の過程までを、文化の問題に取りこむ必要性をソールは主張するのである。食物のタブーなども単に歴史的要因や嗜好の問題として処理するのではなく、科学的なモノサシで今いちど検討することは意義あるように思われる。しかしそこには人間が生存している以上は、栄養において最低限のバランスが、各々の<栄養体系>ごとに保たれているという暗黙の理解が存在する。さらに敷衍するならば、<平衡>の概念が内挿されているともいえよう⁶²⁾。

コーネル大学の Ban Chan 村調査は、食料・食生活の詳細な記述と並んで、栄養学的な定量分析を行なって、食生活と栄養の文化レベルでの関連を探ろうとする試みでもあった⁶³⁾。今回の私の調査で最も欠けているものは、バンチャン村調査にみられるような栄養学的な食事文化の裏づけであったといってよい。幸い、コンケン県の7村落を対象にした純栄養学的な報告が出版されているので、そのデータを略記し、多少なりとも補充したい。

カロリー摂取量のうち蛋白質 10.3%、脂肪 5.7%、炭水化物 81.9% で、圧倒的な炭水化物偏重の熱量の摂取状態である。蛋白質のうち動物性蛋白質比は 26.7% で日本の% にすぎない⁶⁴⁾。

8.2. 東北タイ農村の食事文化の特質

最後に結論にかえて、今回の調査結果から得られた東北タイ農村の食事文化の特質を列挙し、今後の通文化的な比較研究や文化史的な考察への緒口をみいだしたいと思う。

① 糯米を蒸した強飯を主食とする<粒食の文化>に属する。粉食は米菓子や中国の影響とみられる米麺に一部みられるにすぎないマイナーなものであるが、準備に多くの時間をかけるハレの日には欠かせない料理である。

② 強飯に代表されるように粘り気への志向は強い。それは一方で、kaeng といわれる汁物の一種であるカレーをかけて食べる中央タイの習慣を受容することなく、ナムブリックといわれる辛味のきいたつけ汁を強飯につけて食べる習慣を発達させた。

③ 副食の中心となる材料は魚類であり、肉類はハレの日に集中的に使用される。野菜は葉菜類を中心に魚や肉類といっしょに調理されるほか、生食も頻度が高い。

④ 食事は朝昼夕の三回が原則だが、昼食は朝夕の食事の献立とはかなり種類が異なる。食事の場が通常屋外であり、その場で得られる材料で調理することが要請されることも一

因であるが、本来昼食は定まったものとして存在するのではなく、間食的な色彩が強いのではないだろうか⁶⁵⁾。昼食時に好んで食べられるパパヤのソムナムは、子供でも男性でも作り方を熟知しており、定まった時刻ではなく農作業の合い間に作られる傾向がある。

⑥調理技術においては、単純なものが多いが、すこ木とすり鉢による tam という技術は、香辛料などの辛みをなじませる機能と、材料を粉碎する機能を合わせ持ち、多用されることは注目してよい。これらは形態的には石臼や石棒にもつながる道具であり、本来は香辛料の粉碎調合に用いられたのではないかと推測される。

⑦野菜の漬物、魚の塩辛（塩蔵）や馴れずし（熟酢）など、貯蔵技術においてはみるべきものがある。またこれらから味わえる酸味は、辛みとともにもう一つの味覚の軸となっている。ただ酢を醸造することはせず、通常は果実汁を用いて酸味をつける。

⑧ナムプラーやパラーといった調味料が多用され、一部は塩の代用までする。また汁物には香辛料としてトゥガラシと香草類を入れ、辛みと臭いで食欲を刺激し、米飯を食べる。本来魚や肉類の臭味を除く技術としてこれらの香辛料が存在したことが想起される。

⑨伝統的な食事体系は、購入材料の増加や化学調味料の普及といった材料レベルでの入手先の多様化という変化にとどまり、いまだ都市的な食事や調理技術は村にほとんど受け入れられていない。

⑩東北タイは文化的・歴史的にも中央タイとは異なる。その平準化は食事文化においても進行しつつある⁶⁶⁾が、今なお強烈な個性も見出される。中央タイの魚やエビ類のペーストであるカピ kapi に対するパラー、粳米（湯どり法）にに対する糯米（蒸籠による強飯）などの対照は都市部の中国系タイ人の間でもなお顕著である。

⑪最後に憶測を述べることを許されたい。タイではもともと肉類はほとんど食べないという欧米人による食生活の記述が多いが、それは一面を述べているにすぎないのである。肉類の日常の摂取量は少ないが、ハレの日にはどの家でも集中的な摂取がみられ、ハレの日の〈ごちそう〉は人々の憧れを実現したものであると考えると、全く未知の食物を〈ごちそう〉の対象とみなすことは心情的にまず考えられない。希少価値のあるものを憧れの対象とするのが自然な考え方だろう。「美味なことはわかっているが日常はなかなか食べられない」のが肉類——とりわけ牛や水牛である。したがって東南アジア大陸部の食事文化の特色を「肉類を欠いた複合⁶⁷⁾」とみなすのは少し早計のような気がする。牛や水牛の食用はローカルなレベルとしては古くからの習慣として存在していた。役畜としての用途が主であり、また宗教的な理由で動物を殺すことはタブーとされていて、殺した家畜の肉を食べることは別次元の問題である。乾季に集中する種々の宗教儀礼は、動物性食品摂取の契機としてもその存在理由があったのではないだろうか。

〔付記〕 本稿の基礎データは、昨年5か月余りのタイでの村落調査で得られたものです。長期間の海外出張をお認め下さった清田研三前学長、たえず暖かい励ましをいただいた藤岡謙二郎・西村睦男両先生をはじめとする地理学教室の皆様深く感謝いたします。なお本稿は、昭和57年度奈良地理学会春季大会で発表した内容をもとにまとめたものです。

注

1. Mizuno, K., *Social System of Don Daeng Village: A Community Study in Northeast Thailand*, CSEAS Discussion Paper Nos. 12-22, Kyoto University, 1971, がその最終報告である。邦文では個々にいくつかの論文が発表されたが生前集大成されず、死後遺稿集として、水野浩一『タ

- イ農村の社会組織』, 創文社, 1981, が刊行された。
2. 昭和56年度文部省科学研究補助金(海外学術調査)「タイ農村構造の動態的研究——20年間の追跡調査」(代表者 石井米雄)。
 3. Fukui, H., Exploring a Possibility of Agronomists' Participation to Village Studies, 第3回日本タイ社会科学セミナー報告, 1981。
 4. その調査法の概要は、「東北タイ, ドンデーン村の社会と農業」と題して, 東南アジアの自然と農業研究会(1982年2月13日)で発表した。
 5. 水野浩一『タイ農村の社会組織』, 創文社, 1981, pp. 41-42。
 6. コンケン県庁の資料, Thailand Population Census によるとコンケン市(Khon Kaen Municipality)の人口は, 1947年14,364人, 1960年19,548人, 1970年29,431人である。
 7. 社会班(口羽益生・武邑尚彦・舟橋和夫氏)の調査資料による。
 8. Vidal de la Blache, P., *Principles de Géographie Humaine*, 1922 (飯塚浩二訳『人文地理学原理』上巻, 岩波文庫, 1970, p. 249)。
 9. 文化生態学 cultural ecology, 生態人類学 ecological anthropology, 民族植物学 ethnobotany における食生活の扱いにはこの傾向が顕著である。
 10. Pendleton, L. R., Land Use in Northeastern Thailand, Geogr. Review, Vol. XXXIII, 1943, pp. 15-24。
 11. 高谷好一・友杉孝「東北タイにおける水田の3類型について——地形と水田拡張の型」, アジア経済13-9, 1972, p. 66。
 12. 戦後巨木を伐採しあとの林地に農民が稲を作付けた立木の残る水田で, この過程は戦後急速に進行したものと考えられる(高谷好一・友杉孝「東北タイの丘陵上の水田——特に, その「産米林」の存在について——」, 東南アジア研究10-1, pp. 82-85.)。
 13. 1950年水田面積 37,375千 rai (1 rai=0.16 ha), 1975年 73,226千 rai で伸び率は1.97である(原田和幸『1980~81年版タイ国経済概況』, 盤谷日本人商工会議所, 1980, pp. 140-141)。
 14. Donner, W., *The Five Faces of Thailand: Economic Geography*, ST. Martin's Press, New York, 1978, pp. 567。
 15. 国際協力事業団『タイ東北の現状と近い将来に関する資料』, 1981, pp. 18-32。
 16. 石井米雄『世界の歴史14 インドシナ文明の世界』, 講談社, 1977, p. 342。
Geldern, H.: *Südostasia*, in Buschan (herg), *Illustrierte Völkerkunde*, 1923 (小堀甚二訳『東南アジアの民族と文化』, 聖紀書房, 1942)。
 17. Le Bar, et al. (ed.), *Ethnic groups of Mainland Southeast Asia*, p. 187, Human Relations Area Files Press, New Haven, 1966。
 18. Watabe, T., *Glutinous Rice in Northern Thailand*, Yokendo, 1967, p. 8。
渡部忠世「タイにおける『モチ稲栽培圏の成立』」, 季刊人類学1-2, 1970, pp. 31-37。
 19. 山辺繁治「タイ旧制度下の国家領域に関する一考察」, 東南アジア研究10-2, 1972, pp. 246-270。
 20. Keyes, C., *Isan: Regionalism in Northeastern Thailand*, Data Paper No. 65, Southeast Asia Program, Department of Asian Studies, Cornell Univ., New York, 1967, p. vii。
 21. 村長からの聴きとりによる。
 22. 松田松二・福井捷朗氏の調査による。
 23. 筆者はドンデーン村周辺25村落を, エクステンシブな実態調査から, 水田卓越村落・如作卓越村落・道路ぞいの都市的村落の3タイプに分類した(拙稿「村落調査と小地域データ——東北タイ農村調査の事例」日本地理学会予稿集22, 1982, pp. 198-199)。この資料によると水田卓越村落の一村あたり平均人口規模は1,019人である。
 24. 1964年に United States Agency for International Development の援助を受けて, 東北タイ

- の農業振興の目的で作られた実験農場を有する施設。ドンデーン村からは13人が常時農業労働者（守衛・雑役夫などを含む）として働いている。一般の農業労働者で日給 46.95 バーツである。1976年末までは *Northeast Agricultural Center* の名称で呼ばれていた。
25. 1980年は水害で収量は平年の2～3割であったし、1978年の未曾有の大洪水では作物はほぼ皆滅の状態であった。干ばつ年は76年・81年であり、最近10年間でほぼ平年作が確保できたのは77年・79年の2年にすぎない。
26. 文字は老人を除いて小学校4年修了者以上なら読み書きできるので、毎日の食事記録は家族のいずれかが、複数の人と協議しながら記入するように依頼した。その調査票のチェックと自由な聴きとりは、東北タイ方言を話せるタイ人の学生アシスタントとともに行った。
27. 水野浩一「東北タイの村落組織」, *東南アジア研究* 6-4, 1969, pp. 695-697.
28. Potter, J. M., *Thai Peasant Social Structure*, University of Chicago Press, 1976.
口羽益生・前田成文「屋敷地共住集団と家族圏」, *東南アジア研究* 18-2, 1980, pp. 186-205.
坪内良博「タイ農村研究への視角——故水野浩一教授の業績をめぐって」, *東南アジア研究* 18-2, 1980, pp. 175-185.
29. 1941年頃に小形で辛味の強烈な現在の品種が村人の手によって導入され、特産地を形成する。道路が整備される以前は、コンケンなどから商人が直接村へ買付けに来ていたが、買値が安いいため、現在では栽培者が直接町へ販売に出かける形態が中心となっている。
30. 本稿の作物の学名および東北タイの方言名称については、次の文献を参照した。Tem Smitinand, *Thai Plant Names (Botanical Names—Vernacular Names)*, Fanny Publishy Ltd. Partnership, Bangkok, 1980.
岩佐俊吉『熱帯の有用作物』, 農林省熱帯熱帯農業技術叢書第9号, 農林統計協会, 1975.
岩佐俊吉『熱帯の野菜』, 農林水産省熱帯農業技術叢書第17号, 養賢堂, 1980.
Corner, E. J. H., 渡辺清彦『図説熱帯植物集成』, 廣川書店, 1969.
畠川清親・千原光雄『食用植物図説』, 女子栄養大学出版部, 1970.
浜田秀男「インドシナ及びタイ国の食物覚書」, 『生活文化研究13 篠田統先生退官記念論文集』, 1965, pp. 393-412.
31. 支出項目の設定は、昭和55年まで使われていたわが国の総理府統計局の家計収支項目分類を基本にし、タイの実状に合わせて若干の変更を行なった。なお家計調査については、奥村忠雄・多田吉三『家計調査の方法』, 光生館, 1981, を参照した。
32. プラトーのエラや内臓を除去したのち、3～4尾ずつ竹籠に入れ、更にこれを大きな竹籠の中に入れて塩水中で約10分間煮沸し、さらに少量の撒塩を行なったものである（海外漁業協力事業団『タイ国の水産業』, 1980）。村では小さな竹籠を単位として販売されている。
33. Graham, W. A., *Siam vol. 1*, Alexander Morning Lid., London, 1924, p. 157.
34. 雑魚に多量の塩を混ぜて漬けた塩辛（パラ）の上澄み液が魚醤である。現在タイでは海産魚が原料の9割以上を占める。工場で量産されている規格品を村人も購入しているが、本来はパラと同じ系列の家庭でつくる発酵食品であった。ベトナムの *nuoc mam*, ビルマの *nganpyaye*, カンボジアの *atuk lrey*, ラオスの *nam paa*, フィリピンの *patis*, 中国の魚露, 日本のしょっつるなど、いずれも同種の調味料である。東南アジア大陸部の調味料の基本は、この魚醤であるとみてよい（『世界の食べ物』75号, 76号, 朝日新聞社, 1982）。
35. 塩とトウガラシの交換比率は量ではほぼ2:3であった。かつてドンデーン村で盛んに栽培されていた木綿とは、塩ボール2杯で木綿一籠（*kadoon*）の割合であった（いずれも聴きとりによる）。
36. 自家製の濁酒 *lao sathoo* も稀に村で作られていた。糯米を利用したこうじによる酒と思われるが、製法の詳細は不明。
37. 1 *tang* の粳米を20～25バーツ前後の価格で購入する。

38. 一つの料理に用いられる材料のうち、油と調味料を除いて、購入材料と自給材料が混じっている場合を、このカテゴリーに該当するとみなす。
39. 杉本尚次「東南アジアの住居」季刊人類学2-3, 1971, pp. 147-170.
40. 今井敏行氏の資料による。
41. 石毛直道「台所文化の比較研究」(石毛直道編『世界の食事文化』, ドメス出版, 1973, pp. 233-234)。
42. 徒歩交通により物々交換をしていた時期のかめは写真4にみるような大形のものではなく、写真5の塩を入れたかめ程度の一人で運搬可能な大きさであった。
43. ポリタンク1つが20l入りである。S家(8人家族)の例では、毎日2回、朝夕に8本ずつ水汲みをするから約320lを水浴や洗面・食器洗い等に用いる。この他に、乾季には1週間に2回程度の割で160lずつの飲料水用の水を汲む。これらはいずれも主として子供の仕事となっている。日本では4人家族で1日平均500l以上の水を消費するのに比べれば、この数値は非常に少ないといえよう。
44. 岩田慶治「東南アジアにおける居住様式の地理学」人文研究(大阪市大)13-11, 1962, p. 36.
45. 各家の台所面積の全床面積に占める比率を図7の実測図から計算すると次のとおりである。S家12.3%(総床面積71.5m²)、U家9.7%(総床面積127.4m²)、K家15.3%(総床面積77.9m²)。なお面積計算は奈良大学のデジタル自動面積計を用いた。
46. 村で2戸の農家が動力精米機を所有して精米所を営んでいるので、それを利用する。精米料は無料だが、米ぬかは置いて帰る。石臼による個々の家での精米は現在は全く行なわれていない。
47. 中尾佐助氏によれば、竹飯の分布はタイ・ラオス・ビルマ・ジャワ・ボルネオ・スマトラなどの東南アジアの一部の分布に限られており、糯米との関連からタイ発生説を提唱している(中尾佐助『料理の起源』, 日本放送出版協会, 1972, pp. 24-25)。
48. 前掲書47, pp. 32-35. 家永泰光『穀物文化の起源』, 古今書院, 1981, 1981, p. 98.
49. 町街の大衆食堂でよくみかける小麦めん *bamii* の利用は村では見られない。
50. 調理技術のあとに付せられた番号は図8・表5・表6と共通である。
51. 植物油や豚脂(ラード)が主である。
52. パラーも同系統のものであるが、調味料として扱ったため、ここでは除外した。
53. 篠田統『増訂米の文化史』, 社会思想社, 1977, pp. 126-134.
松原正毅「焼畑農耕民のウキとなれずし」, 季刊人類学1-3, 1970, pp. 129-154.
54. 間食として用いた場合が今回の調査では計上されていないため、生食のパナナはわずか1回しか出現していないが、実際はもう少し利用があると推測される。
55. 学名 *Discorea hispida* Pennst, 和名ミツパドコロと思われる。この属のヤマイモは有毒成分をもつため、干切り状にしてから乾燥し、水晒しを行なって食用にする。ドンアーン村では、ヤマイモの類は野生のものを救荒食として利用することはあるが、日常はほとんど用いない。
56. S家ではこの日糯米菓子(餅)を田の隅に置き、田のカミに豊作祈願をした。
57. Kaufman, H. K., *Bangkok; A Community Study in Thailand*, J. J. Augustin Incorporated Publisher, New York, 1960, pp. 195-196.
58. 石井米雄『戒律の救い——小乗仏教』, 世界の宗教8, 淡交社, 1969, p. 245.
59. 村には屠殺を生業とする人はいないが、副業的に行なう人々が存在し、家畜の所有者が自ら屠殺することは少ない。
60. 石毛直道「食事文化研究の視野」(前掲書41, pp. 5-7)。
61. Sorre, M., *La Géographie de l'alimentation*, Annales de Géographie LXI, 1952, p. 185.
62. Sorre, M., *Les Fondements de la Géographie humaine, t. I., Les Fondements biologiques*, Librairie Armand Colin, Paris, 1951, pp. 275-285.
63. Hauck, H. M., et. al., *Food Habits and Nutrient Intakes in a Siamnese Rice Village*, Data

- Paper No. 29, Southeast Asia Program, Dep. of Asian Studies, Cornell Univ., New York.
64. 名古屋女子大学タイ国学術調査団『東北タイコンケン地方農民の生活——栄養性貧血症と農民の食生活を中心として——』, 1975, p. 38.
65. Grahamによれば、タイでは朝夕2回の食事が原則で、昼食の習慣は都市から流入したものとす (Graham, W. A. 前掲書33, p. 157). De Yangは北タイ・東北タイでの一日3食の習慣はアメリカ人の食事法の影響と考える (De Yang, J. E., *Village Life in Modern Thailand*, Univ. of California Press, Berkeley and Los Angeles, 1955, p. 37). 一日3食の習慣はいずれの説をとっても起源的には新しいことで、タイ本来の習慣ではないと推定される。
66. 調味料の画一化、バンコクや南タイで水揚げされたプラトーの普及など。
67. Sorre, M., 前掲書62, pp. 259-263.

Summary

The author carried out field work in Don Daeng Village, Khon Kaen, Northeast Thailand from July to December in 1981. This paper is a part of my village study about the villagers' daily life from the point of geography. Don Daeng Village was investigated by a sociologist, Koich MIZUNO about 18 years ago. At that time, this village was self-sufficient and household heads were mainly paddy-growing farmers. Since then, however, Don Dean Village has rapidly been involved in manetary economy and affected by urbanization and industrialization in Khon Kaen.

In this paper, the author aims at describing and analyzing the daily diet of four sample families. The author paid special attention to the following:

- 1) the system of gathering, cultivating, buying their food resources.
- 2) material culture concerned with food processing and storing.
- 3) behavioural space concerned with cooking and eating.
- 4) cooking techniques and combinations of food resources.
- 5) the role of special menu in the day of festivals or rituals.

The results obtained are as follows:

- 1) Villagers eat steamed glutinous rice at every meals. The main side dish is fish and/or vegetables. They also eat chicken, pork, beef, duck's egg. But they don't eat them so frequently as fish or vegetables. The only exception is on festival or ritual days, when every people eat minced aromatic beef dish (*laap*).
- 2) They use spices, especially chilli, garlic and many kinds of herbs very much. They like not only hot taste but also sour taste, such as lime juce, tamarind, fermented fish and pickled vegetables. Condiments are exclusively fish souce (*naam plaa*) and fermented fish (*plaa raa*). Fats and oil are rarely used for cooking.
- 3) They often exchang food resources or a diet among neighbourhoods or MIZUNO's "multihousehold compound".
- 4) In general, cooking technique is simple. The most frequent technique is boiling, broiling and *tam*, which means pounding or grinding down in a earthware mortar.
- 5) In spite of changing economic and social conditions in the village, food habits remain a traditional way of life except the increase of purchased food staffs.