

(未発表原稿)

ブタになったイモ ―パプアニューギニアの食事―

梅崎昌裕

一 現地の食べ物で生きていけるか

居候の問題点

パプアニューギニアにおける初めての村落調査で私が住んだのは、サゴヤシの葉っぱで屋根を葺いた粗放なつくりの家である。はからずも居候することになったために、部屋の端に自分の空間を確保するための蚊帳をつった。食べ物は、村が町から離れていて頻繁に買出しに行くわけにもいかないので、村人と同じものを食べた。同じものを食べることは結果的に村人が親近感をもってくれることにつながり、調査を行ううえでも好都合である。

村に住み始めてしばらくの間、新参者である私は人々の注目をあつめ、何を食べて、どこに行ったのか、全ての行動が常に人々の知るところとなった。子供達は慣れてくると私の空間である蚊帳の中にも入り込んでくるし、大人は日本へ帰る飛行機のチケットや調査記録をつけているノートまでみせろと喋ってくる。背中に消炎剤を塗ってくれとか、傷口に消毒薬をつけてくれと喋ってくるお客も多い。日本には何人の家族がいてどんな仕事をしているのか、何のために調査に来たのか、日本からの飛行機代はいくらかかるのか、日本では何を食べるのかなど、いろいろな質問にも答えなければならない。食べ物の重さを量るための調査道具であるバネばかりをながめながら、中に入っているバネは散弾銃の引き金をつくるのに都合がいいから、帰るとき置いていってくれなどといわれると、少し憂鬱な気分にもなる。

もちろん私の調査が、人々の日常生活に深く立ち入ることで成立しているのも確かである。土器や弓矢の使い方を教えてもらい、家系図をつくるために昔の話をきき、集団猟にかたちばかり参加させてもらう。ときには食事調査と称して食べているものを一週間連続して量らせてもらうことさえある。このような頼みにも、たいていの場合、人々は快く応じてくれるわけだから、私が調査地で「一人にしてほしい」などと文句をいうのは身勝手というものであろう。

村人と同じ物を食べる生活も、慣れてしまえばなんとか耐えられるようになる。ただ、ひとつだけ付きまとう不安は、そのような食事を続けていて健康上の問題は生じないのだろうかということであった。

現代栄養学による現地食の評価

私の調査地である東セピック州コンビオ地域では、ヤムイモ、タロイモ、バナナなどの焼畑作物に加えて、サゴヤシの髄から採取した澱粉が主食となっている。これらはすべて炭水化物を多く含む、いわゆる「エネルギー源となる食品」である。タンパク源としては、人々が飼養するブタ、野ブタ、ワラビー・キノボリカンガルー・クスクス・バンディークートなどの有袋類、ヒクイドリ・サイチョウといった鳥類、ツカツクリの卵、ウナギ・エビ・小魚、サゴヤシに寄生するイモムシ・バッタ・トカゲなどが存在する。このようなタンパク源のなかで、イノシシやヒクイドリなどの大型動物は別として、若者の単独狩猟で捕獲可能なクスクス・バンディークート・小鳥と子供でも捕獲可能な昆虫類は、ある一定の頻度で村人の口にはいるものである（それぞれの獲物が小さいために量的にはそれほど多いわけではないが）。

対照的に、もうひとつの調査地である南高地州タリ盆地では状況が深刻である。ほとんどの食事で村人が食べるのはサツマイモだけであり、日常的なエネルギー摂取量にして七〇パーセント以上がサツマイモでまかなわれている。タロイモなどサツマイモ以外の食品が食事に登場するのはむしろ稀なことで、タンパク源としての小動物もほとんど存在しない。この地域では森林の大部分が消失してしまったために、人々は狩猟採集活動をほとんど行うことができない。家畜であるブタも戦争補償あるいは婚資を主たる用途として飼養されているもので日常的に食べられるわけではない。

現代栄養学の教えるところによれば、健康的な生活をおくるためのポイントとしては、例えば「一日三〇品目以上の食品を食べる」のが望ましい。別のいいかたをすればエネルギーとしての穀類・イモ類、血や肉になる肉・魚類、体の調子を整える野菜類などまんべんなく食べるのがよいとされる。大切なのは「バランスのとれた食生活」をおくることである。この立場からすると、澱粉あるいはイモ類に偏ったパプアニューギニア、とくにサツマイモを中心とした高地地域の食生活にはいささか問題がある。私がパプアニューギニアに滞在していたときに感じた不安（現地食で体は大丈夫か）の背景には、私の育った日本の栄養教育が影響している。

食生活の適切さとは何か

ところが考えてみると、パプアニューギニアの人々は、長い間、イモ類を主食としながら子孫を再生産してきたのも事実である。人類学的にいえば、食生活の不適切さはそのことによって人口が長期的に減少するあるいは集団そのものが絶滅することをもって語られるべきことであろう。その意味でいえば、私たちの目にはバランスのとれていないように見えるパプアニューギニアの食事も結局は「適切」であったとも考えられる。

現代栄養学的に「不適切」な食生活で生存してきた結果として、パプアニューギニアの人々が、私たちとは異なる栄養学的特徴を備えるようになったという報告もある。この点

に関する研究は数多いが、例えば、小石秀夫氏（当時大阪府立大学）のグループが一九八〇年代に行った医学的調査では、パプアニューギニア高地に住む人々が、タンパク質を増やした食事を与えると身体への窒素貯蓄が増大し、逆に無タンパク食を与えたときには尿への窒素排泄量が日本人に比べて少ないことなどが報告されている。日常的にはイモ類に依存しつつ儀礼などで一度に大量の肉類を食べるような「飢餓とお祭り」の食生活をおくる人々にとって、このような栄養学的特徴は摂取タンパク質を効率的に利用するのに役立つであろう。このような生物学的適応の仕組みが、現代栄養学的にはバランスのわるい食生活に依存する集団の生存におおきな役割を果たしているのは間違いない。

一方では、食生活が成立するためにはなくてはならない社会の仕組みの重要性についても様々な報告が行われている。日本など食糧生産者と消費者が離れた社会においては、食生活に影響するのは個人の嗜好であり、そしてそれぞれの食べ物の値段であろう。ところがパプアニューギニアの農村部においては、食生活の大部分を決定するのは自然環境であり、そして食物を円滑に生産するためには、土地をどのように分配するか、協業・分配の相互扶助をどのように機能させるかといった社会の仕組みが不可欠である。食生活とそれを支える社会の仕組みは不変のものではなく、一方が変わればもう一方も変わるような動的なものである。したがって、社会の仕組みが崩壊すれば、それに裏打ちされていた食生活そのものも崩壊する可能性が高い。

このような考えを念頭においたうえで、本稿では、パプアニューギニアの食生活について、その「適切さ」の背景となる仕組みに焦点をあてながら紹介していきたい。具体的な例として、私の調査地である、コンビオ地域、タリ盆地、そして首都ポートモレスビーを取り上げることとする。

パプアニューギニア

順番が前後するが、ここで本稿の対象となるパプアニューギニアについて簡単に説明しておこう。パプアニューギニアは南太平洋の国で、ニューギニア島の東半分と周辺の島々から構成される。国土面積は日本とほぼ同じである。一九七五年の独立ごろから激増した人口が現在では約四五〇万人に達している。七〇〇を超える言語集団が存在し、それぞれが基本的な通婚単位として固有の社会システムを維持してきたとされている（図一）。

生業および主食という側面からみると、パプアニューギニアは島中央部の標高一二〇〇メートルを超える通称「高地」とそれ以外の地域（以下、便宜的に「低地」とする）に分けて考えることができる（図二）。「高地」では常畑化した集約的サツマイモ耕作とブタ飼養という生業によってきわめて高い人口密度が維持されている。一方、「低地」では、焼畑農耕が行われ（焼畑とはいえ場所によっては火入れを行わないこともあるが）、タロイモ、ヤムイモ、バナナなどが栽培されている。また、島の北側に流れ込むセピック河の流域と南側に流れ込むフライ河流域そしてパプア湾周辺などサゴヤシの生育に適した低湿地が豊

富な地域では、焼畑農耕に加えてサゴヤシからの澱粉採取が行われている。

「高地」と「低地」との間には、主食の種類における違いだけでなく、食物を生産する生業の成り立ち、そしてそこにかかわる社会の仕組みにおいて大きな違いが存在している。本稿では、タリ盆地とコンビオ地域を、それぞれ「高地」と「低地」の例として中心的に取り上げることとする。まずは、焼畑作物とサゴ澱粉を中心としたコンビオ地域の食生活から紹介していこう。

二 低地の食生活

焼畑作物とサゴヤシ

コンビオ地域における生業の中心は焼畑農耕によるさまざまな作物の栽培である。焼畑を開くのは重労働であるために、この作業は、通常、親族集団を単位とした共同作業で行われる。開いた畑には、主食となるタロイモ、ヤマイモ、バナナの他、サツマイモ、キャッサバ、何種類もの青菜、マメ類、トウモロコシ、サトウキビ、ピトピト（サトウキビの仲間であの花の部分を食用にする）、カボチャ、キュウリ、トマト、パパイヤ、パイナップル、メロン、スイカなどが植え付けられる。

このなかでもヤマイモは、熱帯作物のなかで唯一長期間の貯蔵が可能であるという特徴をもっている。コンビオ地域においても専用の貯蔵小屋がつくられ、収穫されたヤマイモが大量に貯蔵される。この貯蔵ヤマイモは、翌年の収穫まで持続的に利用され、特にサゴヤシがあまり育たない村では、翌年の収穫直前に訪れる食料欠乏期における重要な食料と考えられている。一方で、ヤマイモは儀礼的な意味をもつ植物でもあり、コンビオ地域に近いマプリック周辺では、性的禁欲といくつかの食物禁忌にしたがう特定の村人によって、重量が五〇キログラムを超えるような巨大ヤマイモが栽培され、豊穰を祈願する収穫儀礼に用いられる。

コンビオ地域では、低湿地にサゴヤシが豊富であり、その髄から取り出した澱粉が食料として用いられている。サゴヤシは一〇～一五メートルの高さになる樹木であり、原産地はパプアニューギニアからインドネシアにかけての地域であると考えられている。すべてのサゴヤシの持ち主が決まっており、村人は自分のサゴヤシの側枝を他の場所に移植することによって増殖をはかっている。サゴヤシは生育が始まってから一〇～一五年ほど経過すると一生で一度だけの花をつけるが、村人が利用するのはその直前の貯蔵澱粉が最大になったときの髄であり、一本のサゴヤシより三〇から一〇〇キログラムの澱粉を取り出すことができるといわれている。澱粉を取り出す作業は、男性と女性のペア（ふつうは夫婦）によって行われ、男性がサゴヤシを切り倒し・皮をはぎ・髄を砕く作業に、そして女性が砕いた髄から水で澱粉を洗い出す作業に従事する。得られたサゴ澱粉は、まずぬるめのお

湯で溶かしたのちに、沸騰したお湯を加えて凝固させ、だんご状に丸めて食される。

微妙な味へのこだわり

貯蔵可能なサゴ澱粉とヤムイモを除けば、村人が食べるのはその日に収穫・採集・捕獲されたものである。朝食と夕食は、家族揃って食べるのがふつうであり、イモ類あるいはサゴ澱粉のだんごなどの主食に、ピトピト・野草などが組み合わせられる。夕食には、子供が採集してきたキノコ、昆虫などもしばしば登場する。昼食を決まった時間に食べる習慣はなく、空腹の度合いに応じて畑の出づくり小屋でバナナを焼くか、あるいは朝食の残りを食べるかして、簡単に済ますことが多い。

コンビオ地域でふだん用いられる焼畑作物の調理方法は、器を使わない方法としての「直火にくべる」と「灰に埋める」、そして器を使う方法としての「土器で茹でる」、「ステンレスの鍋で茹でる」の四種類に分類することができる。

興味深いことに、ほとんどの食品はこのいかなる方法でも調理できるにもかかわらず、食品の種類に応じてよりおいしくなる方法が認識されており、実際の料理に際しては、方法の意識的選択がおこなわれる。器を使わない方法についていえば、イモ類は「直火で焼く」のに対して、その他の食品は「灰に埋める」のが好まれる。すなわち、タロイモ・ヤムイモは皮のまま直火にくべ、周りが黒く焦げるたびにそれを竹のナイフでこそげ落とす作業を繰り返すことで調理される。この方法で火を通していくと適度に水分が蒸発し表面がパリパリに香ばしく焼けた状態になる。バナナも同様に直火にくべて焦がし、皮をむいて食べられることが多い。一方、トウモロコシとピトピトは「灰に埋める」ことによって、水分が皮の中で熱され一種の蒸し焼きの状態になり、しっとりと火を通すことができるとされる。

土器とステンレス鍋もその機能は全く同じであるが、食品の種類による使い分けがみられる。例えば、購入食品である米を炊く際には必ずステンレス鍋が用いられるのに対して、バナナスープ（調理用バナナあるいは生食バナナをつぶしてココナツミルクでのぼしたもの）あるいはパンダナスジュース（パンダナスの実に火を通し水に溶かしだしたもの）を調理するには必ず土器が使われる。タロイモ・ヤムイモ・バナナを茹でる場合には、ステンレス鍋と土器のはっきりした使い分けはみられないが、一般には、土器のほうがおいしく調理できるとされ、村人が集まって大量の食物を調理する場合には、土器が使用されることが多い。

彼らの食生活において、調理方法による味の違いに加えてもうひとつ大切なことは、異なった食物を組み合わせることによって生じる味のハーモニーである。最も典型的なのは、ピトピトと調理バナナの組み合わせであり、灰焼きにしたピトピトを二つに裂いて、直火で焼いた調理用バナナと束ねるようにもって食べるのが最もおいしいとされている。また別の例では、バナナスープを飲むときには、そのバナナと同時に土器で蒸したタロイモを

いっしょに組み合わせて食べるのが好まれる。

正直なところ、このような組み合わせによって生じるといわれる特別なおいしさを、私が舌で感じ取るのは難しい。ピトピトと調理バナナの組み合わせが好まれるのに、例えば、なぜピトピトとタロイモではだめなのか。

似たような例は、サゴ澱粉のだんごといっしょに食べる副食の選択においてもみられる。サゴ澱粉のだんごは味がないうえに、必ず何らかの副食といっしょに食べるものとされ、一般的には野草の塩煮、最近の傾向としては購入食品である缶詰の魚、そして理想的には動物の肉に塩をふったものとともに食される。しかしながら、それらの食品が手に入らない場合には、野草の水煮、灰で焼いたピトピトなど、塩味の全くない食品が副食とされる。コンビオ地域では、購入食品としての食品が外部からもたらされるまでは、日常的に食塩（いわゆるナトリウム塩）が使用されることはなかったといわれている。おそらくはこのことと関連して、彼らが、主食・副食の組み合わせに対してもっているイメージは、私たちがもっている「淡泊な味の主食（例えば米）には塩味の副食（例えばみそ汁）があう」というようなイメージとは、ずいぶん異なっていたのだと思われる。

もちろん、私の味覚そのものがバナナとピトピトの組み合わせで生じる微妙な味のハーモニーや、副食としてのピトピトの風味を識別できるほどに鋭敏でないとしても、人々の味覚が、食品に対して彼らの抱くイメージという文化的側面に大きく影響されているのは間違いない。伝統的な調味料であるバナナの皮を焼いてつくった塩（いわゆるカリウム塩）は、ナトリウム塩が手に入るようになった現在でもパンダナスジュースをつくる時にはなくてはならないものとされるが、この必然性にしても、それを私の舌で識別するのは困難である。

このように、コンビオ地域における味へのこだわりは、調理法の違いあるいは食品の組み合わせなどによって生じる微妙な違いへと向けられているということが出来る。パプアニューギニアの食生活というと、イモを焼いただけ、あるいは野草を茹でただけであると紹介されることが多いが、実際には、私たちとは全く別の基準で、私たちの識別できない味の違いを問題にしているとも考えることもできるのである。

食事のマナーについてすこし付け加えれば、例えば、コンビオ地域においては、「おしゃべりを楽しみながら食事をするのはみっともない」ことであり、「黙々と食べて、その後で喋るのがよい」とされる。また、「出された食べ物は基本的に食べる」こと、「他人に食べ物をもらった時に過剰にありがたがらない」など、私たちとは異なる考え方が数多く存在する。

粗放なブタの飼養・狩猟・焼畑農耕の関係性

焼畑地域では農耕に加えて野生動植物の狩猟・採集とブタの飼養が重要な生業となっている。コンビオ地域を例にとれば、飼養されるブタは一世帯あたり一〜二匹であり、しか

もそのほとんどはメスカ、去勢されたオスである。基本的に放し飼いにされ、ふだんは村の周りの森林をうろついているが、夕方ごろになると村に戻りサゴ澱粉やパパイヤを与えられる。生殖はオスの野ブタとの間で行われ、出産も森林のなかで行われるため、ブタの飼い主は出産を察知すると森にブタの子供を取りに行く。生まれた子ブタのなかには村人の手を逃れて野生化するものも少なからず存在し、それが野ブタの個体数維持に寄与しているといわれる。

このような野ブタを前提としたルーズなブタ飼養において、重要な役割を果たしているのは、焼畑による人為的な攪乱を受けた森林の存在である。ある意味では、村落周辺部すべてがブタと野ブタの飼養地であり、その中にある焼畑はブタと野ブタの侵入を防ぐために周囲を厳重な柵で囲う必要がある。すなわち、柵をつくって家畜を閉じこめるのではなく、畑を柵で守る家畜飼養の方法であるといえる。重要なことは、一次林（極相林）に比較すると、適度に人の手の入った森林においては、クスクス・バンディークート・ワラビー・ヒクイドリなど狩猟の対象となる動物のエサがより豊富だということである。ブタの再生産に野ブタが不可欠であることと関連してか、森に生きる野ブタは村人の共有財産であるとも考えられ、狩猟によって捕獲された場合には村人全員に分配される。

このような粗放なブタ飼養と狩猟、焼畑農耕を組み合わせた農耕は、人口増加あるいは換金作物の導入にともなう耕作面積の拡大によって休耕期間が短縮し、二次林の生育が不十分な状態になると、もはや継続が難しくなると考えられる。ひとつには、不十分な二次林に開いた焼畑そのものの生産性が低下すること、そして動物の減少による狩猟の衰退で日常的なタンパク源が不足することなどが想定される。次に紹介する高地地域では歴史的にこのプロセスが進行したと考えられており、結果的に狩猟は放棄され、ブタ飼養が集約化し、サツマイモの常畑農耕が行われるようになった。生業の違いを反映して、焼畑地域に比べると食生活の多様性は少なく、人々はサツマイモに特化した食生活をおくっている。

三 高地地域のサツマイモ食

年間七〇〇キログラムのサツマイモを食べる

タリ盆地においては、成人男子が一日平均約二キログラム、一年間にすると七〇〇キログラム以上ものサツマイモを食べている。われわれ日本人が主食と考えている米の場合、量としては一日一人あたり約二〇〇グラムにすぎない（一九九〇年代の国民栄養調査）。米以外に多様な食品がある日本と違って、パプアニューギニア高地では、ほぼすべての食事でサツマイモのみを食べるのがふつうで、その他の食品であるタロイモやカボチャ、トウモロコシ、野草の葉っぱなどは、食べる頻度・量ともにわずかなものである。

調理方法には、「灰焼き」「石蒸し焼き（ムームー）」「茹でる」の三通りが存在する。こ

のなかで、最もよく使われるのは「灰焼き」である。それぞれの家の中心には火を燃やす場所があり、そこに灰が堆積していることを利用し、落ち葉焚きでサツマイモを焼くのと同じ要領で、熱くなった灰にサツマイモを埋め、その上に熾（おり）をのせて加熱する。タリ盆地では、竹のナイフを使って皮を削いだのちに遠火で表面をカリカリになるまで乾してからイモを灰に埋めるが、この方法は高地全体に共通するものではなく、例えば、東高地州ゴロカ周辺ではサツマイモは皮をむくことなく灰に埋められる。私の主観としては、タリ盆地の方法で調理されたサツマイモのほうが食感に優れるように感じるが、もちろんゴロカの人々はそう思っていない。

「石蒸し焼き」は、地面を掘りくぼめた炉と石の蓄熱を利用した調理方法である。具体的には、地面の炉に焼いた石を敷き詰め、その上にバナナなどの木の葉を広げる。この上に調理する食品を置き、水をふりかけた後で、再び木の葉で覆い、さらに土をかけて炉の中で発生する蒸気を逃がさないようにする。待つこと数時間で食品に火がとおるので、土を除いて炉をあけると、蒸気が盛大に吹き上がり、あたりはにぎやかな雰囲気包まれる。

「石蒸し焼き」では、大量のサツマイモに加えて、カボチャ、イチジクの葉っぱと実、シダ、マメ類、ハイランドピトピト（低地のピトピトとは別の種類。アスパラガスのような味がする）などもいっしょに調理される。人々の語るところでは、「石蒸し焼き」で調理した食品は、すぐに食べてもおいしいだけでなく、時間がたってもおいしいのが特徴である。

「石蒸し焼き」は、石を焼き始めてから炉をあけるまでに長い時間が必要であるが、大きな穴を掘ることで一度に大量の食料を調理することが可能で、また多くの人々が協力しながら準備をし、最後には盛大な蒸気とともに食べ物ができあがる、いわば「ハレ」の要素を備えた調理法であるといえるであろう。

「茹でる」のは、伝統的に土器を使わなかった高地地域においてはステンレスの鍋が導入されてから始まった新しい方法である。

サツマイモには多くの品種が認識されており、タリ盆地を例にとつていえば、その数は常時四〇品種以上である。品種はこれまで次々に更新されてきたといわれ、現在栽培されている四〇品種のうち五〇年前に栽培されていたものはひとつも存在しないとされる。機能主義的見方では、サツマイモの品種がそれぞれ異なった生育特性を有しており、多様な品種を植えることによって人々が天候不順にもなう作物の全滅を回避してきたのではないかと考えるのだろうが、少なくとも当事者であるタリ盆地の人々は品種ごとの生育特性の違いをみとめていないようである。彼らの説明によれば、これほど多くの品種が栽培されているのは、人々が従来にない斬新な味・食感・形などを備えたサツマイモをより積極的に受け入れてきたからであるという。確かに、私の滞在中にタリ盆地の外から持ちこまれた新しい品種のイモ蔓に対する関心はなみなみならぬものがあり、イモ蔓は時として金銭を介して地域のなかにひろまっていった。このような新しい特徴を志向する品種更新と関連してか、現在栽培されている四〇品種以上のサツマイモは多様性に富んでおり、皮の色（赤、白、茶色、黄色）、身の色（紫・赤・オレンジ・黄色・白・青）、食感（水っぽい、

ホクホク、硬い、やわらかい)、味(甘い、甘くない)は様々である。

人間とブタの競合

パプアニューギニア高地の食生活においてサツマイモと並んで重要なのはブタである。タリ盆地のなかでも肥沃な地域では一世帯が五～六匹、肥沃でない地域でも二～三匹のブタを飼養している。基本的に舎飼いされるが、数が多い場合は一部が湿地帯などで放し飼いにされる。主たる餌はサツマイモで、基本的には収穫からクズイモを選んで与えられる。ところが、ほとんどの世帯ではクズイモだけではブタの餌をまかないきれず、人間が食べてもよいような立派なイモを加えて与える。したがって、ある意味では人間とブタがサツマイモをめぐる競合関係にあると考えることもできる。実際、収穫されたサツマイモの半分以上はブタの餌として用いられ、しかも、その比率は天候不順で収穫が減少したときも変わらない。「人間は空腹を我慢できる。しかしブタは空腹を我慢できない」として、サツマイモが不足すると人間よりもブタを優先して配分する傾向さえみられる。

パプアニューギニア高地において現在のようなサツマイモ耕作とブタ飼養を中心とした生業が成立したのはそれほど昔のことではなく、タリ盆地をふくむ西部高地では二五〇～三〇〇年前、ゴロカなどの東部高地では一〇〇～一五〇年前であると推測されている。考古学的証拠と現在の集団を対象とした通文化比較を総合して考えると、それ以前のパプアニューギニア高地では焼畑によるタロイモ耕作を中心としながら、野生動物の狩猟とブタの粗放な飼育が行われていたようである。現在でも、タリ盆地の辺縁部には焼畑に近い農耕形態を保っている地域が残っており、この地域では食生活におけるサツマイモの重要性が相対的に低い。すなわち、サツマイモに加えて、タロイモ、盆地の中心部ではみられなくなった伝統的な種類のマメ類、多種類の野菜、バナナなどが栽培され、二次林となった森林でクスクスなどの有袋類を対象とした狩猟、キノコ類の採集が盛んである。また、盆地中央部に比較して、二次林に生育する樹木の種類も多い。この焼畑的な生業形態は、かつてタリ盆地中央部でもみられたが、人口増加にともなう居住密度の上昇によって、耕地面積の拡大・森林伐採・野生動物の減少・ブタ飼養の集約化などが進行するにつれて、今日の姿に変わっていったと考えている。

森林が減少し、野生動物の狩猟機会が消滅した状態では、動物性タンパク源としてのブタの重要性が相対的に拡大する。大量のサツマイモを与えて育てるわりにはブタの成長はおそく、口にする機会はそう多くなかったはずである。しかし重要なことは、常畑化したサツマイモ耕作で生きる高地の人々にとって、まとまった動物性タンパク質を摂取するためにはブタを飼養する以外に手段がなかったということである。「イモをブタに変える」ことが、必要最小限のタンパク質を確保する唯一の手段であった。

ブタは高地の人々にとって一番のご馳走であり、「公衆の面前で食べるのはよくない」とされ、「もしそうすると、うらやましいという人々の思いによって腹痛をおこす」と考えら

れている。確かに、人々は「石蒸し焼き」でブタを調理した際も、その場ではサツマイモやカボチャだけを食べて、豚肉は必ず一度家に持ち帰られたうえで食される。心の中では、せっかく皆で長い時間をかけて「石蒸し焼き」をやったのだから、豚肉も熱いうちに楽しく食べればいいのにと考えたものである。また、「人が石蒸し焼きブタを調理している現場に故意にでかけることは無礼である」ともいわれる。ブタの「石蒸し焼き」には大量の焼け石が必要なので、準備段階で大きな焚き火をおこす必要があり、その煙は遠くからでも容易にみることができる。村人たちは、煙によってブタの「石蒸し焼き」が行われていることを察知し、なるべくそこには近づかないようにする。なぜならば、現場に出くわしたのものには豚肉を分配するべきであると考えられているために、もしそこに行ってしまうと分け前をもらえるのと引き換えに、ブタの持ち主に深刻な不快感をもたれてしまうからである。せっかくのご馳走を独占したい気持ちと、食べ物ごときに目くじらをたてることの恥ずかしさとの間の微妙なバランスを要求するような食べ物は、高地地域において豚肉以外にはない。

これまで多くの研究で指摘されてきたように、ブタは高地の人々にとって、一方では重要な社会的財産でもある。男性が結婚するためには平均して三〇匹のブタを婚資として女性の親族に渡さなければならないし、戦争で人が死ぬと、味方のなかで戦争のきっかけをつくった人が戦争補償として平均七五匹ほどのブタを死亡した個人の親族に渡さなければならない。婚資にせよ戦争補償にせよ一人の男性はそんなに多くのブタをもっていないために親族によるブタの援助が行われ、両者には明文化されない貸し借りの関係が記憶される。人々はこのようにして形成された複雑な人間関係に生き、交換の過程で一匹のブタは生まれてから食べられるまでたくさんの家を転々とするのである。

高い居住密度と食料不足の関係

高地地域においては、サツマイモという生産性の高い単一の作物に依存することによって高い人口密度を維持できるようになった一方で、焼畑に依存する低地に比較すると天候不順などの攪乱に対する対応能力・弾力性が低下したと考えられている。焼畑の場合、天候不順に対する応答の異なるさまざまな種類の作物が栽培されているうえに、天候に左右されない代替食品としてのサゴヤシが存在することが多く、しかも二次林には狩猟採集の対象となる動植物が豊富である。それに対して高地地域ではサツマイモが摂取エネルギーの七〇パーセント以上を占め、サツマイモの不作は人々の食生活に直接的な影響を与える。

実際、高地地域では五年から一〇年に一回の割合で早魃（かんばつ）あるいは長雨が繰り返され、そのたびに人々はサツマイモ不足に直面してきたといわれている。私の調査期間でも、一九九四年には長雨の、そして一九九七年には早魃の影響をうけて、いずれの年においてもタリ盆地のサツマイモは壊滅的な打撃をうけた。伝統的システムとしては、早魃・長雨の影響をうけた時期には気候条件の異なる親戚の家に避難するなどの対処策が維

持されていたといわれるが、近年では教会・非政府組織を中心とした援助物資に依存する傾向が強まり、伝統的対処策はほとんど機能しなくなっている。その結果、深刻な天候不順では援助物資によって影響が緩和される一方で、むしろ外部の人々には伝わらない程度の比較的小規模の天候不順において、食糧不足が人々に直接的に影響するという皮肉な事態がみられるようになった。食料が不足すれば当然、体重は減少する。一九九四年七月からの四ヶ月間、食料不足の深刻な時期に、村人たちの体重は平均すると六・五パーセント減少した。これは体重六〇キログラムの村人を例にすれば約四キログラムの減少を意味する。この程度の体重減少では、それが直接、健康上の問題を引き起こすことはないが、精神的意味でのストレスは少なくない。現代日本においては無縁の「食料不足」は、タリ盆地では日常的な問題として存在しているのである。重要なことは、このような天候不順に対応する弾力性の低下は、集約的なサツマイモ耕作とブタ飼養という生業形態とは無縁ではないということであり、高い人口密度で人々が生存できることとの代償として五年から一〇年に一度の食料不足に耐えなければならないようにもみえるのである。

四 都市の食生活

移住者の姿

パプアニューギニアにおける都市の歴史は短い。都市をつくったのは植民地政府であり、パプアニューギニアの人々が本当の意味で都市の主役になったのは一九七五年のパプアニューギニア独立以降のことである。それから数十年が経過した現在、首都ポートモレスビーをはじめとして各都市の人口は増加し続けており、都市はパプアニューギニアの人々にとっての重要な居住の場となりつつある。

このような歴史的背景により、現在の都市住民のおおくは農村部で生まれ育った移住者である。一九九〇年に行われた国勢調査によると首都ポートモレスビーの人口に占める移住者（農村部で生まれたもの）の割合は五八パーセントに達している。都市住民のなかには定職につき職場から提供された家に暮らすものがある一方で、都市計画では居住地とされていない場所に自然発生的につくられた「セトルメント」とよばれる場所に住んで物売りなどのインフォーマルセクターに従事するものもある。全体的な比率では、前者には近代化の歴史が相対的に長い島嶼部あるいはニューギニア島南海岸沿いの出身者が多く、タリ盆地など、近代化の歴史の短い地域からの移住者には後者のタイプが多い。ここでは、私が住み込み調査を行ったタリ盆地出身者セトルメントの移住者を紹介しよう。

セトルメントにおける典型的な世帯は、夫婦とその子供、そして居候によって構成されている。私の概算では一つの世帯には、平均四人程度の居候が同居している。居候のほとんどは農村部から片道切符でポートモレスビーにやってきた独身男性である（タリ盆地とポートモレスビーの間には道路がなく飛行機が唯一の移動手段である）。パプアニューギニ

アでは、「特に都市部において同一言語出身者同士の助け合い精神が強く移住者は職がなくても住居や食べ物に困ることがない」という、理想的な互助精神（メラネシアピジンでワントクシステムと呼ばれる）の存在が喧伝されることが多い。しかしながら現実には、居候は居候なりに何らかの生業への貢献を期待されているもので、例えば、世帯の生業がベテルナツ（東南アジアから太平洋諸国で好まれる嗜好品）売りであれば居候も一日のなかで数時間の店番を期待されるし、生業がパン焼きであれば薪集めや販売の手伝いをしなければならない。ブラックマーケットによるビール販売を行っている場合は、酔っ払いが暴れた場合や警察からの手入れに対する用心棒をかってでるのがふつうである。生業に貢献しないならば、何らかの方法で金を手に入れて食費として渡すことが期待される。生業への労働貢献、金銭的貢献のいずれもしない居候は、次第に冷遇され、やがては追い出されるようである。

セトルメントの食事とマナー

セトルメントにおける朝食では、ハードビスケットあるいはバターを塗った食パンが、砂糖をたっぷり入れたインスタントコーヒーあるいは紅茶とともに食べられることが多い。ビスケットはたくさんの種類が売られており、朝食ではコーヒー・紅茶に浸して食べるのに適したプレーンタイプが好まれるようである。対照的に昼飯として清涼飲料水といっしょに食べるのであれば、ビーフ・チキンなど風味のついたものが好まれる。食パンはスーパーなどで売っているが、ふつうは、朝、セトルメントに回ってくる移動パン屋から購入する。朝食後から夕食までの間は、セトルメントで売られている羊肉、ビスケット、炭酸飲料、ゆで卵、パン、フラワー（小麦粉を油で揚げたもの）、揚げバナナなどを適当に買い食いする。夕食時には、サバあるいはコンビーフの缶詰、あるいはココナツ煮（野菜・イモ類・料理用バナナ・鶏肉または羊肉をココナツミルクで煮たもの）をご飯にかけて食べることが多い。夕食だけは、生業に貢献のある居候の分もふくめて、主に世帯の女性によって調理が行われる。

都市部においては手に入る食品が農村部とは大きく異なるものの、いくつかの側面においては出身地域の食生活の影響が観察される。例えば、タリ盆地からの移住者は夕食のココナツ煮には必ずサツマイモを入れるのに対して、隣接する地域に居住するニューギニア島南岸の漁労民であるフラ地域からの移住者は決してそのようなことはしない。また、タリ盆地からの移住者が鶏肉・羊肉を好むのに対して、フラ地域からの移住者は魚を好むという違いもみられる。ポートモレスビーにおいてサゴ椰子を食べるのは、出身地域でサゴ椰子を食べていたセピック川流域あるいはガルフ湾沿岸からの移住者だけである。

五 パプアニューギニアの食生活からみた介入の意味

ここまで、パプアニューギニア低地・高地・都市部、それぞれにおける食生活のありようについて、その背景となる社会の仕組みに焦点をあてながら紹介してきた。低地における食生活の背景には、焼畑、野ブタを前提とした粗放なブタ飼養、そして野生動植物の狩猟採集によって複合的に構成される生業活動が存在していること、そして高地の食生活は、狩猟採集ができない環境において動物性タンパク質を入手する唯一の手段として集約的なブタ飼養を可能にするように特化したものであること、そして生業のなかに動物性タンパク質の入手方法をどのように組み込むかという視点にたてば、異なってみえる低地と高地の食生活も連続的なものとして理解できることなどが重要なポイントである。こうしてみるとパプアニューギニアにおける食生活の鍵となっているのは、「ブタをどのように飼養するか」にかかわる生態学的・社会的仕組みであるということもできるであろう。

都市に居住する移住者の食生活と出身農村部の食生活は本質的に隔絶したものであり、都市の食生活が成立する背景を具体的に明らかにすることは困難である。それでも、既に紹介したタリ盆地の出身者がココナツ煮込みにサツマイモを入れるという事例に象徴されるように、嗜好・習慣といった側面についていえば、移住者の食生活が出身農村の食生活に影響されているのは間違いない。著者の調べた結果によると、都市移住者のタンパク質摂取量は農村部居住者の約一・五倍、脂質摂取量に至ってはおよそ三倍に達している。このような都市におけるタンパク質・脂質の大量摂取は、農村部において培われた油っぽい食べ物および肉類に対する渴望の反動であるとも考えられ、逆説的ではあるが、農村部の食生活と都市部の食生活の関係性を示唆するものである。

ところで、食生活の「適切さ」は、人類学的には集団の人口変化を指標にして判断すべきであると最初に述べた。しかしながら、この考え方は、「長期的な視点」を前提にしており、天候不順にともなう体重減少などの短期的な食生活の不適切さを無視した考え方である。短期的な不適切さは、天候不順に由来するものだけではないはずで、例えば、長期的な適切さを達成するための生業変化の過程においても発生するようなものである。一方では、集団全体としては「適切である」とみなせる場合でも、その中に「不適切な」分集団を内包している場合もしばしば観察されている。極端な例をあげれば、高地西側辺縁部に居住するオク族の生きる地域には、生存に適した地域と適さない地域が存在し、前者において増加した人口が後者へ移動することによって集団全体の生存が可能となっているとされている。移動先の地域では人口が減少しており、この社会では集団全体の食生活の適切さが、その中に不適切な食生活に甘んじる集団を内包することによって維持されているようにもみえるのである。

現在の世界的な流れとして、短期的であれ部分的であれ不適切な食生活は改善されるべきとする人道主義によって、外部社会からの援助・開発などの介入は正当化されている。パプアニューギニアにおいても、国際機関、非政府組織、教会を中心としたこの種の活動は枚挙にいとまがない。当事者であるパプアニューギニアの人々の間で、このような援助・

開発介入を歓迎する空気が支配的である以上、活動の善悪をここで論じるのは筋違いではある。しかしながら、複雑な歴史的経緯のうえに成立した農村部の食生活に対する現代栄養学的介入がきわめて難しい試みであるということは看過できないポイントである。なぜならば、本稿で詳しく紹介したように、それぞれの社会における食生活の背景にはそれを裏打ちするような固有の生態学的、文化社会的システムがあるはずで、その理解なしには外部者の期待通りの成果があがるとは思えないからである。タリ盆地を例にとれば、天候不順にともなう食料不足に対する外部からの援助は伝統的な対処策を消滅させることにつながり、また、遺伝的に太りやすい体質をもった集団に対する安定した食の供給は、皮肉にも肥満・糖尿病の増加につながるであろう。

現実的には援助・開発介入はきわめて政治的な行為であるとしても、現代栄養学的には「適切」にみえる行為が、当該社会のある側面からみれば「不適切」である可能性を、援助・介入の当事者は少なくとも意識するべきであろうし、またパプアニューギニアの人々も理解するべきであると考えている。

参考文献

- 鈴木継美 一九九一 『パプアニューギニアの食生活』 中公新書.
星川清親 一九九二 『栽培植物の起原と伝播』 二宮書店.