

「人と水」第3号, 13-16 ページ, 2007 (昭和堂)

おかず畑としての水田：海南島リーの水田周辺雑草利用

梅崎昌裕

中国の海南島に暮らすリーの人々は、その利用する空間に生えている植物を「植えたもの／育てたもの(ワ=植えた)」と「生えたもの／自然に育ったもの(ワッサウ:ワッ=?、サウ=生えた)」に区分する。「植えたもの」を利用してよいのは、それを植えた個人だけである。それに対して、「生えたもの」は誰でも利用することができる。「植えたもの」と「生えたもの」の区別はかなり厳密なもので、たとえば、かつて畑として使われていた荒地に生えている竹を、それを植えた個人の下承を得ることなく他の人が切ることはない。

海南島のリーのなかでも私が調査をおこなった水満のような山岳地帯に居住するグループは、かつて焼畑と狩猟・採集を中心とした生業に依存していたといわれている。1930年代に海南島の内陸部を踏査したドイツ人の人類学者スチューベルの記録には、山の方に住むリーの人々は焼畑をつくり、そこに陸稲、トウモロコシ、アワ、シコクビエ、サツマイモ、タバコなどを栽培していたとある。さらに、サルやイノシシなど焼畑の作物を荒らす動物をさかんに狩りたてていた。海南島も標高の低い平野部には広大な水田が広がり、そこでは亜熱帯性の温暖な気候を生かした二期作が行われていたが、標高の高い内陸部では、水田はあるにしても面積が小さく、しかも耕作できるのは1年に1回だけだったという。

スチューベルの記録をたよりに1930年頃の水満の生活に思いをめぐらせれば、何よりも大切なのは焼畑に植えた陸稲やトウモロコシであり、その生育を妨げる雑草と、実った米を食い荒らすサルやイノシシはじゃまものだったのではないかと思う。陸稲とトウモロコシは「育てたもの／植えたもの」、雑草やサル・イノシシは「育ったもの／生えたもの」である。守るべき資源は「育てたもの／植えたもの」だけで、「育ったもの／生えたもの」はその価値を有しなかったに違いない。(写真3)

その後、1950年代に人民公社による農業経営が始まると、人々の労働力は、焼畑農耕よりも水田耕作へ投入されるようになった。農作業はすべて共同で行われ、特に、新しい水田の開発、水路の整備がすすめられた。人民公社による農業経営は文化大革命の影響を受けながらも1980年前後まで続き、この時期に、水満の水田面積は大きく拡大したと考えられる。

1980年代に入ると中国政府は、市場経済化と環境保全という2つの政策を打ち出す。この政策のもと、水田の耕作権はそれぞれの世帯に分配され、それぞれの世帯は自分たちが耕作権を請け負った水田に稲を植え、収穫をおこなうようになった。同時に、「退耕還林(耕すのをやめて森をとりもどそう)」のスローガンのもと焼畑農耕が禁止され、さらに火入れ

による草原の維持、大型動物の狩猟が禁止された。しかも水満の人々が利用していた山林のかなりの部分は、1980年代の中頃に自然保護区に指定され、農耕・狩猟・採集などいかなる生業活動を行うことも禁止された。結果的に、1980年代後半から今日にかけて、人々の生業の場は、水田およびその後背地にある斜面畑に限定されるようになった。

このように水満の生業は、その地理的な広がり、そして活動の多様性を失ってきた。しかしその一方で、政府の農業部門の努力による雑種強勢のハイブリッド米とその栽培技術の導入、水利システムの改善などによって、単位面積あたり米の生産性は1980年からの20年間でおよそ2倍に増加した。人民公社による農業経営の時代に拡大した水田において集約化した稲作をおこなうようになったことで、現在の水満の人々はかつてないほど大量の米を収穫している。私の試算によれば、一人あたりの水田面積が770平方メートル、そこで生産される米が年間450-700キロ（2期作の合計；脱穀後の重量）である。1人あたりの米の年間消費量が180キログラム（1日あたり500グラム）とすれば、1人あたり余剰米は年間270-520キログラムにおよぶ。この余剰米は、換金して種籾・農薬・肥料の購入、農具の管理などの費用に充てられる他、酒づくりや魚や肉との交換に用いられる。焼畑・狩猟・採集が禁止されたにもかかわらず、それと同時に進行した水田稲作の集約化によって、人々は少なくとも主食の米、肉と魚、嗜好品の酒は十分に入手できる状況にある。（写真4）

水満の人々の食生活で問題になるのは、ごはんのおかずにする植物である。現在も焼畑の行われている初保という集落では、テリミノイヌホオズキという野草を焼畑に移植すること、焼畑跡地に生えたタケダグサ・ベニバナボロギクを除草することなく食用にすることなどが報告されている（篠原 2002）。これらの野草は人々の自家消費用に用いられるだけでなく、町の市場で野菜として売られることもおおい。水満では焼畑農耕が消滅したことで、焼畑に付随した環境に生育する野草の利用が難しくなった。それでも、チドメグサ・クワレシダ・ベニバナボロギクなどいくつかの野草は、集落近くの湿気の多い斜面で採集することが可能で、それらはごはんのおかずとして人々の食生活に登場する。ただし焼畑に随伴して生育した野草に比較するとその生物量は限られている。（写真1）

その他にも、11月の収穫から翌年2月の田植えまでの農閑期には、村落のなかにつくった菜園で大根、白菜などの冬野菜が栽培される。冬の寒い時期、人々は、ほぼ毎日、大根と白菜の鍋を食べる。

2月に行われる一期目の田植えから11月の二期目の収穫までの間、ごはんのおかずとして頻繁に食べられるのは、水田の内部、畦畔、水路に生育する雑草である。どの雑草を食用にするかを集落の女性に尋ねたところ、私が水路で確認した38種の草のうち25種、水田内部の29種のうち5種、そして畦畔でみつけた29種のうち5種が食用であるとされた。稲が栽培される2月から11月にかけて、水田の周囲には水牛の侵入を防ぐための頑丈な柵がつくられる。この柵は稲だけでなく食用となる雑草を水牛から保護する機能をもっている。

る。(写真2)

食用となる雑草は、田植えの後、水田に肥料をまいた頃からいっせいに生育をはじめ。それから農薬を散布するまでの期間、人々は除草をしながら、同時に食用となる雑草を採集する。その後、農薬が散布されると一定期間は雑草の採集は停止されるが、しばらくすると(目安として2週間)、畦畔・水路に生えるものを中心に食用となる雑草の採集が始められる。おかずとして食べられる頻度の高い雑草は、コナギ、オモダカ、ナンゴクデンジソウ、ウリカワ、ハリビユ、イボクサなどである。稲が「植えたもの」であるのに対して、雑草は「生えたもの」なので、その採集は自分の水田だけでなく、村のどの水田でも行うことが可能である。採集はきわめて短時間でおこなわれ、おおくの場合は、水田での農作業から帰宅するまでの道すがら、時間にして2~3分で終わる。(写真6, 写真7)

私の個人的判断ではあるが、水田周辺に生える食用となる雑草は食味にすぐれない。特に、塩ゆでにしたものは、菜園に栽培される大根や白菜などの野菜はいうにおよばず、焼畑周辺に生育する野草に比較しても、ほめられた味ではない。ところが、中華鍋をつかい食用油で炒め、味の素と塩を加えると、意外においしい料理になり、もはや菜園の野菜や焼畑の野草に比べてもそれほど遜色ない。人々の説明を総合すると、かつての水満でも、水田周辺の雑草に食べられるものがあることは知られており、また実際にそれを食べることはあった。しかし、中華鍋と食用油、味の素が導入されるまでは、水田周辺の雑草は、焼畑周辺の雑草に比較して食味に劣る食べ物であり、それほど頻繁に利用されていたわけではなかったようだ。ところが、1980年代に焼畑が禁止され、そこに生育していた野草の入手が難しくなるとともに、水田周辺の雑草を利用せざるを得ない状況が生まれた。折しも、中華鍋と食用油が一般化し、味の素が登場したことで、水田周辺の雑草をおいしく食べる方法が生まれ、今日のような集約的な水田周辺の雑草利用が成立してきたようである。(写真5)

水満の人々は、水田に稲を栽培し、そこに随伴して生える雑草を採集することで、主食とおかずを確保している。さらに、余剰米との交換によって肉や魚など動物性タンパクに富む食べ物を入手している。これは、政府の市場経済化と環境保全の政策に、人々がうまく対応した結果のようにもみえる。水田耕作の集約化、味の素の導入などの要因の他に、そもそも人々が水田周辺に生える雑草が食べられるという知識をもっていたこと、いいかえれば幅広い自然知をもっていたこと、それが外部の強制による生業の変容に人々がうまく対応できた本質的な背景なのだと思う。

#### 文献

篠原徹(2002)『自然とつきあう』小峰書店。

スチューベル, H. (1943)『海南島民族誌：南支那民族研究への一寄與』畝傍書房。

## 写真キャプション

1. 斜面畑の周辺に生えたベニバナボロギクを採集し市場に出荷する男性。野菜よりも値段が安い。
2. 畦畔に生える雑草は水満の人々にとって、いまや貴重な食物資源である。
3. 海南島の最高峰五指山（標高 1867m）。谷の向こう側が自然保護区であり、いかなる生業のための利用も禁止されている。
4. 水牛を用いた耕起。田植えから収穫までの期間は水牛の侵入を防ぐための柵を水田の周囲にめぐらせる。
5. 水満の食卓。左上：水田周辺の可食雑草の炒め物。上：タロの茎の炒め物。右：ブタの内臓。下：ブタの脂身。
6. 水田周辺で採集された可食雑草。
7. 水路の手入れをする女性。水路沿いには 25 種の可食雑草が生えている。