

本稿は以下の論文の原案である。内容を引用する場合は、以下の論文を参照されたい。

梅崎昌裕 (2004) 「酒とフィールドワーク」. 篠原徹 編著 『中国・海南島一焼畑農耕の終焉』 東京大学出版会, pp.35-50.

「人はなぜ酒を飲むのか」

梅崎昌裕

1. オッ バイ

海南島における調査でもっとも困難だったのは、人々が自家製の醸造酒や蒸留酒を飲むのにつきあうことであった。印象的だったのは、彼らが相手にたくさん酒を飲ませて酔わせようとする、その情熱である。コップに入った酒を飲み干しましょう、すなわち「乾杯」という意味のリー語である「オッ バイ」をなんと聞かされたことか。よく知られているように、何かと理由をつけて「乾杯」することは中国の宴会では一般的なことである。それは、目上の人への敬意、お互いの関係性の確認、仕事を共同でおこなう宣誓などの意味をもって行われることも多い。たくさん酒を飲む人を「酒仙」などと呼んで誉め、積極的に「乾杯」をすることで宴会を盛り上げる姿勢が規範として共有されているなど、儀礼的な側面も顕著である。たくさん飲むことは誉められることだけでも、その結果、だらしなく酩酊することにかんしては寛容ではない。それに対して、黎族の「オッ バイ」は、全員で酩酊するまで飲むことを目標にしているかのように、時には喧嘩腰で相手に酒を勧めるものである。

2. ビャンとンガウ

2-1. 酒の種類

村落部に暮らす黎族の人々が飲む酒は基本的には自分たちで醸造・蒸留したものである。例外的にキャッサバ、サツマイモなどが材料として用いられるこ

ともあるが、事実上、酒といえば米から造ったものである。糯米（もちごめ）でつくる酒と粳米（うるちまい）でつくる酒があり、私が調査した水満村では、糯米を醸造したものがビャンあるいはナンミャファップ、粳米を醸造したものがナンミャンガウとよばれていた。また、水満村の人々が蒸留酒を好むのに対して、蔣氏の調査した保力村（本巻 x 章参照）の人々は醸造酒を好むといった嗜好の違いも観察される。

醸造のうまくいったビャンには果実の香りがある。発泡しているために、甘いにもかかわらず口当たりがさわやかである。伝統的には、焼畑で栽培される在来種の糯米がビャンの中心的な原料であったとされる。この陸稲は草丈が1.2メートルを超え、山蘭米（さんらんまい）とよばれている。水満村では焼畑が放棄されて久しく、もはや山蘭米で造ったビャンを飲むことはできないが、保力村、伊藤氏の調査した太平村（本巻 x 章参照）ではわずかながら山蘭米の栽培が続けられている。この米で造ったビャンは黄色がかった透明な酒で巨峰のような芳香があり、しかも甘みの中にわずかな苦みがそなわっている。とても味の良い酒である。実際、黎族の人々も山蘭米でつくったビャンは水田の糯米で造った酒よりも格段によい酒であると認識している。山蘭米は一般的な米の3～6倍の値段で取引される（山欄米1斤 2.5～5元、一般的な米1斤 0.8～1元）。

醸造酒は「火入れ」のされない生酒なので飲み頃は数日間しか続かず、それを過ぎると急速に酸度が増していく。したがって飲み頃を過ぎた醸造酒はすぐに蒸留される。また、醸造が常にうまくいくとは限らず、最初から酸っぱい酒ができてしまうこともおおい。このような醸造酒はすぐに蒸留される。蒸留酒は原料が糯米であれ粳米であれ一様にンガウとよばれる。個人的な感じかたではあるが、ンガウは香りに乏しく雑味の多い酒である。ただし、水満村の人々はンガウこそ自分たちの酒だと考えており、例えば、葬式で飲まれるのはンガウだけである。

水満村には2つの小売店があり、そこには町で流通している酒も売られている。そのほとんどがコウリャンを原料にした香りのつよい白酒（蒸留酒）である。ほとんどの村人が白酒は口に合わないといい、彼らがこのような酒を購入して飲むことは皆無である。外部の人がおみやげで持ってきた酒を特別にあり

がたがることもない。

2-2. 酒造りの技術

ビャンはいわゆるカビ酒である（吉田，1993）。保力村では、発酵のスターターとして粳米の粉を円盤状に固めた麴が今でも使われている（写真1）。それに対して、水満村，初保村，大平村では工業的に精製された麴が使われている。20斤（約10リットル）のンガウを造るためには、12斤（6キログラム）の糯米が必要である。この糯米をまず釜で炊いて、広げて冷ます。1日おいたのち麴を混ぜ込み、高さが50センチほどの壺に詰め込む。そうすると約1週間で酒は出来上がる。温度管理や空気の出し入れなどに繊細な技術が用いられているわけではない。

伝統的には、蒸したのちに水洗いした糯米を、長さ40センチ幅30センチほどの大きなタロの葉（ハジュー）で包み、竹でできた籠に仕込む方法で酒が造られていた。仕込んで2日目には汁が滴り始めるので、それを受ける容器を籠の下に置く。この容器にたまる液体は時間とともに発酵がすすみ、それが酒になるのを待って飲んだという。村人はこの方法で良い酒ができる確率は、現代の方法に比べて相対的に低いという。実際、私の調査期間に人々がこの方法で酒造りを試みたところレモン汁のように酸っぱい酒ができた。

蒸留は、漢族式の市販の蒸留器を使って行われる（写真2）。ドブコク状の醸造酒を大鍋の中に入れ、蒸留器をその上にかぶせる。蒸留器は上面に水をためられるようになっており、水によって冷やされた部分の内側にアルコールの蒸気があたって液化し、蒸留器の外へ流れ出す仕組みである。醸造酒のはいった大鍋の下では常に火が焚かれ、蒸留器の上面にいった水が熱くなると冷たいものと取り替えられる。20斤のンガウを蒸留してとりだすためには丸1日を蒸留器のそばですごさなければならない。

ンガウの濃度は蒸留の条件によって異なる。人々はンガウに箸を浸して火をつけてみることによって濃度を推定する。もし火がつけばそれは濃い証拠であり（ギエンと呼ばれる）、よくできたンガウとして扱われる。火がつかなかったものはガムガムリョ、明らかに薄いものはラッとよばれる。真偽は確かめようもないが、アルコール濃度は、ギエンが30度、ガムガムリョが25度、ラッ

が 20 度といわれている。おいしくできた醸造酒を蒸留するとほとんど無味のンガウができあがるのに対して、人々ができそこないだと考えている酸っぱい醸造酒を蒸留すると、ンガウも酸っぱいものになる。村人は酸っぱいンガウを好まないが、それは炭酸の抜けたレモンソーダのような味であり、私にとっては無味のンガウより飲みやすく感じた。

3. 飲酒の作法

3-1. 日常的な飲酒

人々は実によく酒を飲む。私の下宿した家では、平常時、10日に1回の頻度で酒を仕込んでいた。1回の仕込みでできるンガウは10リットルだから、単純に計算される1日あたりンガウ消費量は世帯あたり1リットルになる。この酒は近所の人や他の村から来た友人とともに飲むものである。それでも、この世帯の人々も他の世帯で酒を飲むことから、世帯の消費量を世帯人数で割った量を1人あたりンガウ消費量の目安として用いることができるだろう。この世帯の構成員は全部で8人なので、1人あたりンガウ消費量は年間45リットルと推定される。

国立民族学博物館の共同研究会をもとにした『論集：酒と飲酒の文化』を編集した石毛直道氏は、その本の中で世界各国の一人当たり酒消費量を紹介している（石毛，1998）。最も多いのがルクセンブルク（純粋アルコール換算で12.3リットル），それにフランス（11.9リットル），ポルトガル（11.6リットル）と続く。ンガウのアルコール濃度を25度と仮定して、私の下宿した家の1人あたり年間純粋アルコール消費量を試算すると約11リットルとなる。これはポルトガルに次ぐ消費量であり、世界第4位に相当する。ちなみに日本人のアルコール消費量は年間1人あたり6.3リットルであり、黎族のおよそ半分にはすぎない。

一般的な傾向として、老人は若者より、男性は女性より頻繁に酒を飲む。しかし、それは相対的なものであり、例えば水田の除草作業から帰った女性が台所の椅子に腰掛けて、ヤカンから薬酒（ンガウ ウィジャー）をコップに注いで飲み干す場面をよく目にする。この薬酒は5種類の薬草をンガウにつけこんだ

ものであり、農作業などのあとに飲むと疲れがとれるといわれる。女性達がひとつの家に集まって宴会をすることも稀ではない。また、70歳をすぎたある女性は自分専用の赤いマグカップをもっており、それに1杯のシガウを注いで晩酌するのを日課としていた。お正月には家に訪ねてきた親戚にお年玉をわたす習慣があるが、そのお年玉は酒の入ったコップの下に敷いてあり、酒を飲み干すまでもらうことができない。

お酒を飲み過ぎれば二日酔いになることもある。その時は、お粥の上澄みを飲むほかに、ハイティエンとよばれる二日酔いに効く木の葉っぱが利用される。この葉っぱの表面はテカテカと光沢があり、裏側の葉脈は赤く、切ると白い液体がでてくる。塩と一緒に食べると効果があるといわれ、酸っぱい味がする(写真)。

3-2. 客を飲ませる技術

最初に水満村を訪れた年の調査では住み込みが許されず、中国側の2人の研究者との共同研究だったこともあり、慣習にしたがって毎日昼食の材料を村に持参し、それを組長(水満村の行政的リーダー)に手渡した。

当時の組長の家は2棟にわかれていた。小さな棟には前面に台所・食堂、後ろに夫婦の寝室兼穀物貯蔵庫があり、台所には政府の補助をうけてつくった竈(かまど)、水瓶、食器棚のほか、テーブルがひとつおいてあった。もうひとつの大きい方の棟には、新婚の長男夫婦の部屋に加えて3つの子供部屋があった。部屋にはさまれた中央部が広い空間になっており、ここは収穫時に米の袋をつんでおく場所としてつかわれるほか、村の外からお客がやってきた場合の宴会をひらく場所でもあった。私たちは外からの客であるから、昼頃になると、この場所に台所から円卓が運ばれ人数分のコップと箸が並べられた。箸は手にもつ方をテーブルにのせ、口につける部分をテーブルから空中に突き出すように置くのが黎族の流儀である。私と2人の共同研究者、組長夫婦、副組長、それに村民委員会の主任をこの宴会のコアメンバーとして、日替わりでいろいろな村人が加わった。

村で調査をさせてもらうにあたって、村の幹部及び有力者と宴会をするのは自然な手順であり、私と共同研究者はこの村に受け入れられるべく、勧められ

る酒を必死で飲んだ。典型的な宴会のパタンとしては、まずコップにンガウを満たして、最初の1杯を全員で乾杯する。基本的に残すことは許されない。続いて2杯目をコップに満たし、「あなた達はお客さんなのだから」「はるばる日本からやってきたのだから」といい、私たちがその杯を干すように勧められる。後にわかったことでは、1人にだけ一気飲みをさせるのは黎族の飲酒慣行でも反則である。3杯目からは、一気飲みをするのが生理的に難しくなってくるので、いろいろな飲ませの技術が登場する。基本は、「私たち2人で一緒に乾杯しましょう」と村の有力者が順番に私たちと乾杯する方法である。コップの酒を全部飲むのが無理なら半分だけ、半分も無理ならばこのラインまでというように、相手の酔い具合をはからいながら事前に飲む量を申し合わせて飲む。この方法は、黎族に限らず、漢族の宴会、日本の宴会でもみられるものである。また、酒を飲み干したコップに再び酒を注がれるのを断ると、「あなたはこの村まで何本の足で歩いてきたのか」と聞き、「2本だ」と答えると、「じゃあ、さっきの1杯と併せて2杯目を飲まなければならない」という理屈で飲ませる方法もある。文章にすると非論理的で理不尽きわまりない理屈だとわかるけれども、ある程度アルコールが入った状態でその場にいる全員からそういわれると断るのは困難である。

そうこうしているうちに立ち上がるのは、その宴会の参加者の中で最も一気飲みをする価値の高い人、すなわちその人が一気飲みをすると他の参加者が自分の杯を空けなければならないように感じる人である。たいていは、料理を提供している家の主人、あるいは村のリーダーなどがこの役割を担っているようである。時には、遅れてやってきた村人が1杯目のンガウを飲み干し、「私はあなたが『オッ バイ』するのをみてないから、せめてコップ半分だけでも飲んでください」というような要求がなされる。これも理不尽な要求ではあるけれども、全員によってその要求が正当であると認められている雰囲気では断りにくい。こうして、坂を転げ落ちる玉のように宴会の参加者は酩酊していく。このような宴会は、お客さんを村人がもてなすのが基本だから、1人のお客は村人の全てと乾杯をすることになる。客が3人で村人が3人ならばフェアだけれども、客が3人で村人が6人いれば客は村人の2倍のお酒を飲まなければならないことになる（写真4）。

また、各自が自分のコップで酒を飲むのと並行して、主人の用意した2つの小さなコップを使った乾杯が同時に進行していく飲み方もある。すなわち、2つのコップを主人がもち、まずそれらのコップに注いだ酒を自分が飲み干す。主人は2つのコップをこんどは客にわたし、客が2杯の酒を飲み干してコップを主人に返す。つぎに主人は2つのコップを別の客にわたし、その人も2杯の酒を飲み干す。こうして、全員が2杯ずつ飲み終わると、主人は酒の入った容器を客に渡して、今度は客がホストとしてまず2杯を飲み、つづいて他の人に2つのコップを渡しながらか酒を注ぐ役割をはたす。こうして全員がホストとして酒を注ぐ役割を果たすとこの飲み方は終了である。コップが1つでなく2つなのが黎族の特徴であるという。この飲み方にしたがえば、最終的に全員が同じ量の酒を飲むことになり、前に書いた飲み方に比べると客とホストの関係がフェアである。

さらには、ゲーム的色彩の強い飲み方もある。各自のコップのほかに別のコップを1つ用意し、まず、ホスト役の人がそのコップの酒を飲む一連の動作をする。例えば、「右手でコップをもって3回に分けて飲み、その後にスプーンを1口飲んで、レンゲを横向きにおく」という動作をホストがすると、残りの人はその動作を忠実に再現しながらコップの酒を飲まなければならない。一人ずつ、動作をまねながら酒を飲んでいき、ホスト役が動作にまちがいがあるといえれば、その人はペナルティーとしてもう一杯の酒を飲まなければならない決まりである。一巡するとホストの担当者が変わり、これも全員がホストを経験するまで続けられる。この飲み方のポイントは、動作を忠実に再現したかどうかの裁定権がホスト役の人にあるということである。客は往々にして厳しく裁定される傾向があり、逆に年長者・女性はあまく裁定される。

3-3. 飲まない技術

水満村では飲まない技術としてはっきりしたものがあるわけではない。郷政府の所在地にある病院で「風邪をひいたときは酒を飲まないように」という保健指導がされているために、「風邪をひいているから」という理由で「オッ バイ」を断る人を見ることがある。しかし、後の宴会で「このまえ風邪をひいて飲まなかった分を今日飲まなければならない」という口実を与えることになる

ために、これは飲まない技術とはいえないだろう。

酒を飲み込まないで口の中にためておき、タオルで口のまわりの汗を拭くふりをしながらそこに口の中の酒をしみこませる方法、あるいは口に含んだ酒を隠れて吐き出すなどの方法を、村の外から来た漢族の人々が実行する場面を何度かみることがあった。ただし、漢族がこのような飲まない技術をもっていることを村人は良く知っていて、酒を飲んだ直後に必ず「アー」という声を出すように要求する、あるいは酒を飲んだ後は必ず箸でおかずを口に入れるなど、漢族の「飲まない技術」を封じる策が存在する。

蒋氏の調査した保力村をふくむ楽東県には、乾杯を要求された場合に、要求した人のコップを箸で軽くたたくことによって、その場面に限り飲むことを免除されるという仕組みがある（ハル・黎族のことばで「トンティエ」と呼ばれる）。乾杯を要求していた相手は自分ひとりで酒を飲まなければならない。ただし、この方法が使えるのは1回の宴会で1度だけであると決められている。この方法はいいタイミングでつかうと場を盛り上げる効果もある。

4. 生活のなかでの飲酒慣行

4-1. 生業と酒

米を脱穀すると全体の10%が屑米（ボミアガウ）となる。この屑米は小さな目の箆を通すことによって分別され、ニワトリのエサあるいは酒の材料として使われる。人々が酒造りに使う米は全収穫量の20~30%に及ぶ。

日本の食品成分表に表示されている飲料のなかでンガウにもっとも栄養学的組成が近いのは、25度の蒸留酒（しょうちゅう）であると考えられる。この蒸留酒はエネルギーを100グラムあたり141キロカロリー含むが、他の栄養素はほとんど含んでいない。10リットルのンガウをつくるのに必要な米が12斤（6キログラム）という仮定をもとに計算すると、100グラムのンガウ（25度）をつくるためには60グラムの米が必要だということになる。60グラムの米には、約210キロカロリーのエネルギー、4グラムのタンパク質、そしてビタミン類が含まれている。したがって、米からンガウを造ることによって、エネルギーは60~70パーセントへ減少し、タンパク質・ビタミン類は完全に失われると考

えることができる。このことは、米をそのまま食べるのに比べて、それを酒に加工して摂取する場合の栄養生態学的効率が低いことを意味している。

水満村の人々の語るところによると、実際、これほど酒が飲めるようになった背景には、1980年代の土地改革によって世帯レベルの農業経営が可能になり、ハイブリッド米・肥料・農薬の導入など政府主導による農耕の集約化が進んだことが寄与しているとされる。1980年代の初めに水満村の組長をしていた男性は、「当時、収穫を前にして食べる米さえ底をつく世帯があった」といい、収穫前に大量の余剰米を業者に売るようになった現在とは対照的な状況にあったと推測される。米の単位面積あたり収穫量はこの20年間でおよそ2倍に増加し、また除草剤の導入によって除草に費やす時間は激減し、足踏み式の脱穀機は収穫の手間をへらした。集約化の過程における余剰米の増加と労働時間の減少が、水満村における飲酒の頻度と飲める酒の量を増加させたのは間違いないだろう。

ただし、1930～40年代にかかれた民族誌にも黎族が大量に酒を飲むことにかんする記述をみつけることができる。

「彼らは極めて多量の酒を飲む。しかも時々朝食時に飲む。彼等是一種の果物の搾汁や酵母や米粉等の濃い灰白色の液を飲む。作り上げた酒は透明で特にきつい。3種の米（水田の米、陸田の米、湿地の粘りのある米）は皆、酒の製造に用いられる。酔払をみうけるのも稀ではない（スチューベル、1943）」

「海南島には茶を算するが黎族は殆どこれを嗜まない。茶のかわりに酒を飲み、しかも甚だ好んでこれを飲む。しかし如何に酒を好んでも、黎族は節度なくこれを飲むわけではない。酒は原則上前記の如き集まりの場合に飲むものと定まっている。節度なく飲み暮らすものは「怠けもの」として村人の笑いものになる（尾高、1944）」

スチューベル（1943）のいう「灰白色の液」はおそらく糯米でつくったビャンのことであると考えられる。彼は、おそらくビャンを飲まずに、香りだけをかいで果物の搾汁と勘違いしたのではないか。

いずれにしても、2つの民族誌における記述に共通するのは、黎族が酒を好

み、大量に飲んでいたということである。黎族が酒を好むことは間違いないとしても、1940年代の焼畑を中心とした生業によって多量の酒をつくるほどの余剰米が生産されていたとは考えにくく、当時の酒の消費量は現在に比べるとずっと少なかったのではないかと、尾高（1944）が、「酒は（中略）集まりの場合に飲むものと定まっている」と書いていることは、当時の社会的な規範であると同時に、生態学的な制限要因に影響された結果でもあるだろう。また一方では、黎族が伝統的に外来の客へのもてなしとして酒を勧める習慣をもっており、スチューベル、尾高も調査で村々を訪れた際に徹底的に酒を勧められたことから、彼等が黎族に対して酒を好み大量に飲むという印象をもった可能性もあるのではないかと考えている。

4-2. 酒を介したコミュニケーション

酒は、婚姻・葬式などの社会的な儀礼、あるいは田植えや収穫を手伝ってくれた御礼の宴会などにおいても振る舞われる。結婚式には、おみやげとして、前に酒壺を後ろに米の入ったカゴを下げた天秤棒を女性が担いでいくのが一般的である（写真5）。また田植えに先立つ耕起で親戚からスイギュウを借りた場合にも、スイギュウを返しに行くときにはンガウを御礼としてもっていく。

日常的にも、人々はお互いの夕食に招き合うことによって酒を飲んでいる。そこでは、水満村で進行しつつある観光開発、政府の命令、村のなかでのトラブルなどの情報がお互いに交換され、ある意味では村の中でのコミュニケーションの手段として機能しているとも考えることもできる。本稿では、コミュニケーションの内容や機能について分析する材料を持ち合わせていないが、参考までに2002年3月9日の夜に私が参加した夕食で人々が話題にした項目を順に紹介したい。参加者は、組長A、Aの妻、行政村の書記B、Aの従兄弟、Aの姉の夫、私の6人である。宴会の時間は午後7時から10時にかけてのおよそ3時間であり、酸っぱい漬け物、青菜の炒め物、ピラニアの煮付けがつまみとしてだされた。

1. 観光会社が水満村を観光村に改造する作業を進めていることについて話したあとに、家の改修工事の仕上がりが美しくないことについての不満。

2. その前の日に行政村で主催した国際婦人デーの食事会に、Aの家が貸し出した皿が行方不明になって戻ってこなかった。
3. 国際婦人デーの食事会で調理を依頼した会社から請求された金額が予想よりも高額だった。
4. 水満村の観光開発には2つの会社がかかわっていて、政府から拠出される金をそれぞれ半分ずつ使っている。しかしそれぞれの会社の工事計画が不明瞭で、この村がどのように改造されるのか自分たちにわからないことへの不満。自分たちの理想とする観光開発と現実の工事のあいだには隔たりがあることについて。
5. 水満郷全体にトイレが発生するメタンガスを利用した調理ガスレンジと電灯のシステムが導入されている。水満下村だけはドイツと中国政府の共同による援助活動として行われるが、その他の村は中国政府単独の援助らしい。
6. 梅崎は日本の政府に話して何か援助プログラムをとってきてくれないか。
7. (水満村で共同研究者として調査を行った) 北京のL先生は大学の人事で昇進したと連絡があった。この村で調査したおかげで昇進したんだから、私たちに感謝してもらわないと。
8. (その日の夕食で食べている) ピラニアは養殖しやすい魚であることについて。
9. この村における労働は大変つらいものである。村人は体のあちこちが痛い。梅崎は体の痛みに効く薬はもっていないか。
10. きのうの国際婦女日で、ある女性のはいていたスカートのデザインがよかった。スカートに縫い取ってあるメッセージ(中国には海南島がある。そこでは自然に回帰することができる。是非いらしてください) がとても綺麗だった。水満下村にそのスカートを縫っている人がいるから組長Aの妻は習いにいきたい。
11. 梅崎が日本からもってきた電池が中国のものよりも重いのはなぜか。
12. 歌(水満茶の歌)を皆で歌う。
13. 歌(五指山の歌)を皆で歌う。

4-3. 人はなぜ酒を飲むか

酒の造り方・飲み方には、本巻でとりあげた黎族の4村のあいだにもかなりの違いがあるし、同じ村でも人によって飲み方・飲ませ方は異なることを勘案すれば、ここまで書いてきたことが私の個人的な体験に基づくのはある意味仕方のないことである。それにしても、人々が飲酒に費やす時間・酒造りに費やす米の量と時間を思えば、飲酒が黎族の生活で重要な部分をしめているのは間違いない。また、本巻の他の論文でつかわれた調査結果のかなりの部分は、村人と酒を飲んで話すなかでその着想やきっかけをつかんだものであること、酒に酔って気の大きくなった人々が話してくれる話が調査の助けになったことは海南島で調査を行った私たちの共通認識である。

酒飲み自慢の話は世界のどこにでもあるものである。酩酊に肝要ではないといわれる漢族にしても客に対して酒をすすめる習慣はつよく、地域によってはリー族のような強烈な飲酒慣行をもっているときく。また、ベトナム、モンゴル、韓国など中国からみれば周辺部に位置する地域に住む人々が大量飲酒慣行をもつ話も有名である。本稿で紹介した黎族の飲酒慣行のなかにも、漢族のそれと共通するものが数多くみられ、漢族との2000年以上にわたる交流の歴史において、黎族の飲酒慣行が漢族の飲酒慣行におおきく影響されてきたのはまちがいないだろう。

石毛(1998)は、飲酒文化にかんする文献である Marshall(1979)及び Douglas(1987)にみられる飲酒文化にかかわる通文化的な共通事項を紹介している。そのなかには、本稿のタイトルでもある「人はなぜ酒を飲むのか」という問いに関連したものとして以下のものが含まれている(石毛、1988より抜粋)。

- ・通常、アルコール飲料は友情をふかめ、連帯を強化し、社会的孤立を解消するなどの社会的効果をもつものとみなされている。
- ・他のレクリエーションの機会のすくない集団や社会においては、飲酒が共同体の主要なレクリエーションとされる。
- ・ほとんどの社会において、飲酒は基本的に社会的な行為で、社会的規範にふかくかかわりをもつ。
- ・多くの民族において、飲酒が人をリラックスさせ、社交性を高める効果をも

つことが強調されている。

石毛氏も指摘しているように、このなかには調査をするまでもなく人々に自明の理として認識されている事柄が多い。黎族の飲酒慣行についてもこのような「説明」はかなりの部分があてはまる。たとえば、酒を飲むことは村人のなかでの良好な人間関係を維持しコミュニケーションの手段として機能しているだろう。客に対する「飲ませの技術」あるいは必死で酒を勧める精神性は、支配者としての漢族を客として村に迎え続けてきた少数民族としての黎族の歴史的経験が関係しているとも考えられるであろう。

また、飲酒症についての医学研究の成果は、人間が習慣としての飲酒行動を獲得しやすい生理的な背景をもっていることを明らかにしているし（中村，1994），本稿でも少しふれたように飲酒を可能にするほどの余剰食料を生産する生態学的条件が飲酒慣行の基礎的は条件となっているのは確かである。

しかしながら、「人はなぜ酒を飲むのか」というのは本源的に答えのない問いである。正直なところ、黎族のある村人がいみじくもいったように「酒を飲むのに理由などない、飲みたいから飲むのだ」というのが、人々の本当の気持ちに近いのではないだろうか。人々が酒を飲む理由について私の解釈による「説明」を話したところ、黎族の人々に「酒を飲む理由など詮索するな。オッ バイハレンゴ（コップの酒を飲んでしまえ。もう一杯注ぎましょう）」といわれてしまった。私たちが経験した理屈抜きの「飲ませる情熱」を思えば、こちらの方が本質に近いのかもしれない。

<引用文献>

Douglas, M. (ed.) (1987) *Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology*. Cambridge University Press. [石毛 (1998) に引用]

石毛直道 (1998) 「酒造と飲酒の文化」, 石毛直道 (編) 『酒と飲酒の文化』, 平凡社, pp. 25-85.

中村希明 (1994) 「人はなぜ酒を飲むのか：精神科医の酒飲み診断」, 朝日新聞社.

Marshall, M. (ed.) (1979) *Briefs, Behaviors and Alcoholic Beverages: A*

Cross-Cultural Survey. The University of Michigan Press. [石毛 (1998)
に引用]

尾高 邦雄 (1944) : 『海南島黎族の経済組織』, 出版社不明 [2001年, クレス出版, 復刻版]

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』, 平野義太郎編, 清水三男訳, 畝傍書房.

吉田集而 (1993) 「東方アジアの酒の起源」, ドメス出版.