

全体会議日程決まる、今年は長崎

いよいよ今年度も残すところわずかとなってきました。
年度末といえば、年に1度の全体会議です。

昨年度は2月5日・6日の両日に、鹿児島市の黎明館で行なわれ、各班のプレゼンテーションと方針に関する活発な議論が交わされました（ニュースレター1号参照：<http://www.chikyu.ac.jp/ecohistory/NL1WEB.pdf>）。

今年度は2月11日と12日の2日間、長崎にて開催します。
ホストは人類生態班の門司和彦氏（長崎大学熱帯医学研究所）が務めてくださいます。

初日は午後から長崎大学にてセミナーを行ないます。その後、雲仙または小浜の温泉地へ移動して、懇親会およびフリーディスカッションを行なう予定です。

詳しいプログラムは1月上旬までに作成して、皆様にご案内差し上げます。皆様のご参加と実りある議論を期待しています。

（京都大学大学院農学研究科 斎藤暖生）

森林・農業班 活動報告

2004年10月21日、京都大学東南アジア研究所で、今年度2回目となる森林・農業班の班会議が開催された。今年度、現地調査を実施したメンバーによる成果報告に続いて、班としての研究方向と活動スケジュールについて議論した。概要は以下のとおりである。

・百村帝彦：2004年8月25日～9月8日

ウドムサイ県ナモ郡のMuutuen村とNamko村において、水田、焼畑、NTFP（森林産物）、移住の歴史等に関する聞き取り調査を実施するとともに、土地・森林利用を道路沿いから観察し、空中写真から分析した。今後は、これらの聞き取り内容を確認し、より詳細に生態史を把握するために、実際に山の中を歩くとともに、今回の調査では十分に聞き取ることができなかったこれまでの政策や土地森林分配事業等についての情報を収集する予定である。

・横山智（熊本大学文学部地域科学科）・落合雪野（鹿児島大学総合研究博物館）

2004年8月 現地調査報告「〇〇村有用植物採集・栽培地図」作成にむけて

8月の現地調査についてその経過と問題点を紹介し、データ取りまとめの中間報告を行った。

主な質問と回答は以下の通り。

- 1) インフォーマントの選択と結果への影響（田中）→キーとなる種の選定
- 2) 極相林の状況、栽培される野生種の同定（加藤）
- 3) 森林相のおおまかな把握（河野）→標高と水分条件が関係

・小手川隆志（高知大学農学部）長期滞在

ウドムサイ県ナモ郡アイ村及びその周辺において、土壌調査を実施した。アイ村における土壌は、赤土、白土、黒土に分類され、それらはさらに土の粘り具合によって細分される。最も悪いとされる土壌は白色で粘り気のない土壌である。一方、施肥を伴う中国種の水稻栽培では、白色で粘り気のある土壌において育ちが良かった。在来の土壌判別法の意義を科学的に分析することにより、在来知識に基づいた土壌区分を提案したい。また農地開墾史や灌漑開発史を土壌との関連から分析するために、水田分布図を作成する。今後の予定は、2005年1月～2005年4月まで現地に滞在し、アイ村周辺で60点ほどの土壌のサンプリングを行い、科学的分析は日本で行う予定である。

・藤田裕子（滋賀県立琵琶湖博物館）2004年8月23日～9月10日

ウドムサイ県ナモ郡アイ村において、水田稲作の伝統的作業体系とその変化（品種・耕起・除草・裏作・立地条件など）について49件の聞き取りを行った。その結果、水稻品種の変遷や施肥慣行の変化などを読み取ることができた。また水田環境条件と藻類の関係や水田周辺地域の生活水の状況を分析するために、8つの水田から水・土壌のサンプルを採取した。

採取した水の分析作業は終了しており、水田の水の栄養塩は少ないこと、生活水は特に問題がないことがわかった。藻類種と土壌肥沃度については現在、分析中である。今後は、農業技術の変化による水田環境の変化について水田藻類相を指標として解析する予定である。

・富田晋介（京都大学東南アジア研究所）

「ラオス北部におけるランドスケープモデリングを用いた土地利用のリスク評価」

ウドムサイ県ナモ郡を調査地域とし、この地域の10村を訪れ、統計・生業・歴史・土地利用に関する聞き取りや農作業の観察を行った。フィールドワークによるデータと衛星画像・航空写真の分析結果からランドスケープモデルを構築し、シナリオ分析を行うことでより低リスクな土地利用モデルの提言を行う予定である。どのようなスケールでシナリオ分析を行うのか、エンドポイントをどのように設定するのかについて、今後、詰める必要がある。

・加藤真（京都大学京都大学大学院人間・環境学研究科）

「ラオスの森林における植物の開花フェノロジーと送粉様式」

ラオスの森林の一年を開花フェノロジーからたどり、植物の多様性を送粉様式の多様性という視点からとらえ、送粉共生という視点からラオスの自然体系を明らかにすることを目的としている。スライドにより、開花している植物の様子、蝶、蛾などの訪花者を紹介した。ラオスの森林では、捕食者から逃れるために、蛾が蜂に擬態するなどの擬態シリーズが非常に豊富であることを指摘した。

次に、班として研究をまとめていく方向のたたき台が示された。今後も、問題意識を深め研究成果を相互に利用するために、継続して議論していくことが確認された。さらに現地調査の進め方に関して、ウドムサイ県ナモ郡アイ村を中心とする地域での現地調査を継続しつつ、とりわけ焼畑に関する調査研究を実施するのに適当な地域を探すことが提案された。後者については、広田さんの調査地を選定するために12月に縄田さんが現地へ行くので、そこで選定された調査地が候補の一つとなる。

今後の活動スケジュールとして近々の予定は、2005年5月20～22日に北イリノイ大学の東南アジア研究センターで開かれるラオス研究国際会議への参加が予定されている。現在のところ横山、河野、落合、百村の4名である。またプロジェクト期間を見通したスケジュール案として以下が提示された。

2006年1月 ヱィエンチャンにおいて Interim Workshop

2007年2月 京都において pre-Workshop

2007年5月 成果出版原稿提出

2007年8月 ヱィエンチャンにおいて打ち上げ Workshop

2007年11月 成果出版原稿完成および出版助成申請

2008年3月 成果出版

（京都大学東南アジア研究所 井出美知代）

のげいとう便り4

私は辛い食べ物が苦手だ。

口にした瞬間、痛みに似たような鈍い刺激が口内にじわじわと広がった後、唇から舌にかけて全体がひりひりひりひりする、あの感じが嫌だ。わさびやからし等と違って辛さに持続性があるのも、なんとも憎たらしい。ラオスだけでなく、東南アジアで生活するほとんどの人が、辛い食べ物を好んで食べるのは前々から知っていたことだ。そして、自分自身が彼らと食を共にした時に、大変な目に会うであろうことも予測はついていたのだ。しかし、実際に彼らと送った日々の食生活は、想像していたよりも余計に悲惨だった。

そもそも、彼らの食生活において辛さの根源であるとうがらしは、はるかに昔、南米のネイティブの人たちによって数世紀もの間栽培されていたらしい。

その後、とうがらしは15世紀末、新大陸を発見したコロンブスと共に海を渡り、初めてヨーロッパに紹介され、続いてインド、マカオ、マレー半島とわずか100年の間に世界中に広がったそうだ。

私の調査地であるアイ村でも、特に詳しい調査をしたわけではないのだが、とうがらし自給率はほぼ100%なんじゃないかと思う。アイ村では、それぞれの世帯が、大小はあるものの何かしらホームガーデンを持っているようで、どうやらとうがらしは、そこで栽培されているようだった。収穫されたとうがらしには、おなじみの赤色のものと、それよりも若い緑色のものがあつた。赤色のものも当然辛いのだが、緑色のものは想像を絶する辛さだ。一度、緑色の焼きとうがらしを単なる野菜だと思って食べてしまい、あまりの辛さに毛穴という毛穴から汗が噴出したことがある。



ラオスに長期滞在すれば、一度は必ず食べることになるであろうパパイヤサラダ（ラオス語でタッ マーク フン）にも随分と苦しめられた。このパパイヤサラダは、細くスライスされたパパイヤに色々な調味料を加えて押し混ぜ合わせて作る。そして混ぜ合わせる際に、いくつとうがらしを入れるかで辛さを決めるのだ。

辛いものが苦手である私は、当然1つや2つで十分なわけであるが、一緒に調査を行っているラオス人のアシスタントは7〜8個は入っていないと満足しない。

結局食卓には、「とうがらしが少ししか入っていないパパイヤサラダ」と「とうがらしがたっぷり入ったパパイヤサラダ」の2つが並んでいた。とうがらしが少ししか入っていない方を、ラオス人アシスタントは「子供用」と呼び、辛いものが食べれない私を小馬鹿にしていたようだが、それでも「大人用」を進んで食べようとは思えなかった。

さて、このように前回の調査を通じて、私はとうがらしを代表とする辛い食べ物には随分と苦しめられたわけなのだが、実は1つだけ役に立ったことがある。それは辛い食べ

物を食べて、素で苦しんでいる私を見たラオス人が「そうかそうか、そんなに辛いのか」と満足そうな笑顔を見せることだ。

自分たちの食文化に理解を示してくれたことが嬉しいのか、それともただ単におもしろかっただけなのかは分からないが（いや、多分後者だろう）、少なくともそんな彼らと私は、簡単に打ち解けあうことができた。

辛い食べ物が私を苦しめている事実には変わりはない、また苦しめられていること事態、当然私の本意ではない。

だが、少し大袈裟な言い方をすれば、辛い食べ物は同時にラオスにおける私の周囲の環境を、うまくとりもってくれる役割をも担っているのかもしれない。

最近、ふと気がつくとき味の強いお菓子を食べている時がある。人間の持つ5感のうち、味覚は比較的早く慣れるものだ、と言われている。

そのうち私も、とうがらし10個入りのパパイヤサラダをペロリと食べることでできる日が来るのかもしれない。

（高知大学大学院農学研究科 小手川 隆志）

人類生態班

活動報告

突然決まったラオス行きにおろおろしているうちに8月となり、台風に追われるようにして日本を発った。ビエンチャンではNIOPH（National Institute of public Health）スタッフのあたたかい歓迎を受けながら調査準備を行い、8月8日長崎大学熱帯医学研究所の金田英子先生、千葉大学大学院の岩佐光弘氏、NIOPHスタッフ2名とともに調査地へ向かった。

今回の調査地は、サワナケット州ソンコン郡ラハナムゾーンのターカムリアン村であった。当初、村滞在は不可とのことであったが、ブンニョン先生や門司先生をはじめ、金田先生や州カウンターパートのティエンカム氏らによる交渉の結果、可能となった。村長の持ち家を借りて村での生活が始まったが、家財道具は蚊帳以外何もなかったため、私たちは町へ出かけては箸一膳から扇風機にいたるまで大小さまざまな生活用品を買いこみ、またこまごまとした交渉を重ね、徐々に住環境を整えた。現在では、隣家の鶏が午前3時から鳴くこと以外は、ほぼ快適な宿舎となっている（と思う）。

今回の調査の目的は、村の5歳未満児の健康状態および母親の症状に対する判断と対処行動を明らかにすることであった。村の5歳未満児を日常的に世話している女性（主に母親）を対象に、各家庭を訪問し、質問紙を用いて聞き取り

調査を行った。

調査期間中、子どもたちは総体的に健康であった。皆健康的に太り、元気いっぱいだった。症状では、かゆみや発疹などの皮膚症状、ついで鼻水や咳など風邪症状が多かった。対処行動の選択肢としては、何もしない、薬局等で薬を購入、町の病院／クリニック受診、伝統医があったが、「そんなにひどくなかったから何もしなかった。」という回答が最も多く、確かに症状は短期間で改善していた。伝統医にかかるケースは非常に少なかった。

今回の調査では、5歳未満児の健康状態および母親の対処行動の選択肢について一定の理解を得ることができたが、季節の変化、また農繁期の生活環境の変化（家族全員で水田付近の小屋に居住し農作業を行う）に伴う健康状態の変化が予想される。



調査風景

調査開始後3週間が過ぎた頃、それまでになかった回答が頻繁に現れるようになった。それは「甘いものを食べて風邪を引いた」であった。その後村の誰に聞いても「そりゃそうだよ」と言い、それは村の常識であることがわかった。この回答が突然現れた理由の一つは、対象者が調査、および調査者に慣れたことであっただろう。あるいは季節や宗教行事に関連した食習慣が関わっている可能性もあるが現在のところは明らかでない。今後の調査の中で、どのような思いがけない回答が現れるのか、非常に興味深いところである。



村の子供たち

村長一家を始め、村の人々はいつも笑顔で親切であり、しかも人間関係は適度に距離が保たれ、常に安心して暮らせた。

「おかしい。快適すぎる。」

パキスタンでの調査経験しかなかった私は、だまされない、盗まれない、誘拐やテロとも無縁なこの地に違和感を覚えずにはいられなかった。また半袖のシャツを着て、顔を隠さずにどこへでも出かけていける女性の自由な暮らしぶりも、非常に新鮮に感じられた。一方、知らぬ間にイスラームの慣習が自分にしみついてきたことも、新しい発見であった。

「サバーイ」なこの村で、毎日元気な子どもたちと陽気な女性たちに囲まれ、大変楽しく有意義な調査ができた。常に約束を守り、非常に熱心に調査をして下さったHealthVolunteerのラッタナボン氏、通訳のみならず日常生活の世話までして下さったNIOPHスタッフ、調査にご協力下さったターカムリアン村の皆様に、心から感謝しております。

(長崎大学大学院医歯薬学総合研究科 阿部朋子)

人類生態班 料理紹介

川ノリのラープ (ラープタアオ)

川や池で採ることができる川ノリ(シオグサ類)をもちいた料理である。独特のとろみがあり、その舌ざわりがくせになる。調理方法、入れるものには各家庭で差があったが、今回は私がホームスティしていた家の作り方を紹介する。

準備するもの (2~3人分)

- ・川ノリ : 400g
- ・水 : 300cc
- ・フウアシンカイ : 1房
- ・丸ナス : 2~3個
- ・インゲン : 2~3房
- ・青ネギ : 1房
- ・唐辛子 : 5~6個
- ・カエル (または魚) : 1匹
- ・うま味調味料 : 少々
- ・魚醤 : 大さじ2杯
- ・もち米 : 少々

作り方

1. 川ノリを水に浸しながら砂などを取り除き、大雑把に切っておく。
2. 水とフウアシンカイという香草を鍋に入れ、火にかける。

一緒にカエルも煮る。

3. カエルが煮えたら取り除け、塩、うま味調味料でスープに味付けをする。
4. 下ごしらえをした川ノリ、大きめに切った丸ナス、インゲンを鍋に入れ、少しのあいだ煮る。
5. カエルの身をほぐし、再び鍋に入れる。生の唐辛子を荒くきざんだものも一緒に入れる。
6. もち米をつぶして粉状にしたものを入れ、とろみをつける。
7. 細かく刻んだ青ネギを入れ、塩、味の素で味を調える。
8. 器に盛れば出来上がり。そのまま食べても、もち米をつけて食べてもおいしい。

(人類生態班・いわさみつひろ)



写真：川ノリのラープのある食卓。右下の緑色のがそれ。

[2004年9月1日撮影]

10月11・12日、昆明の寒空の下、雲南大学人類学博物館において、中国雲南班・尹紹亭雲南大学人類学博物館館長率いる26人の現地若手研究者による中間発表セミナーが行われました。このセミナーに参加するため、秋道智彌プロジェクトリーダーをはじめ、雲南班の阿部健一氏、クリスチャン・ダニエルス氏、人類生態班の中村哲氏、金田英子氏、森林農業班の佐藤洋一郎氏、友岡憲彦氏、ズブズブ班の西村雄一郎氏、モノと情報班の久保正敏氏と宮脇千絵、昆明在住の上田信氏（社会科学院）、雲南班の野本敬氏（雲南大学）がそれぞれ雲南大学に集合しました。両日とも朝8時半から夕方6時まで、研究成果の発表（英語の同時通訳あり）と、日本側からの熱心な質疑が繰り広げられました。



雲南研究者の調査地域と対象民族は、ベトナム、ラオス、ミャンマーとの国境沿いを中心に多岐にわたり、自分の出身村を調査対象とするなど、地の利と各民族語の能力を生かした詳細な報告となっていました。

14日からは、昆明から約450キロ南下した文山チワン族ミャオ族自治州（以下、文山州）へエクスカージョンに出発しました。文山州はベトナムと接しており、チワン族やミャオ族など11の民族が居住し、少数民族の割合が人口の半分以上を占める地域です。このエクスカージョンは、秋道、阿部、佐藤、友岡、上田、金田、西村の各氏に加え、雲南大学から文山州を調査地とする研究者が2名、英語の通訳が2



名、そして2台の車の運転手2名、文山州の文化局副局長からなる大所帯で行われました。

1週間の日程で、文山県、広南県、硯山県、邱北県のチワン族、ミャオ族、ヤオ族、イ族の村々を回りました。中国側からの白酒乾杯攻撃や民族ダンスなどの熱烈接待、「雲南油地獄」と異名を取ったご馳走の数々など、戸惑う場面は多少あったものの、各々が豆、米、トウモロコシ、家畜などの興味に基づき、様々な発見をすることができたと思います。特に、2度のパンクを乗り越えての、同行の雲南研究者の調査地であるヤオ族村訪問は、彼らの調査地、調査状況などの一端を知る貴重な機会になったと思います。

一行は、21日に昆明に戻り、22日に日本へと帰国しました。元々雲南を調査地としていた私は、さらに1週間、文山州に残る機会を得られました。これまでの大所帯とはうっ



て変わって急に1人（合流したミャオ族の人と2人）になると、気楽なような寂しいような、そして熱烈接待に1人で立ち向かわなければならないファイトのようなものをひしひしと感じました。調査では麻栗坡県、馬関県、西畴県のミャオ族の村と定期市を回りました。文山州と紅河州のミャオ族の間では、ミャオ族衣装の既製服化と、それがベトナム、ラオス、アメリカなどのミャオ（モン・Hmong）族に流通している現象が起こっています。たかが衣装、されど衣装。衣装というモノを通じて、麻や藍の減少、刺繍や藍染めなどの技術と意味の喪失、一方で国境を越えた新たなミャオ・ネットワークの構築など様々なことが見えてきます。今回の雲南訪問では、諸先生方と行動を共にしたことにより、これまで見落としがちであった視点と、研究に向かう姿勢について改めて考えることができました。

（総合地球環境学研究所 宮脇千絵）

田畑に薪を求め、森に魚を追う

今年 8、9 月にわたってヴィエンチャン近郊のサイタニー郡で行われたズブズブ班の共同調査で、私たちは 20 村ほどをめぐるしました。これは私にとっては初めての海外調査でした。そこで見聞きしたことの多くが、私にとって戸惑いとともに大きな刺激を与えるものでした。そこで私が得たもっとも鮮明な印象をここに記しておきたいと思います。

私は、森林が人々の生活とどう関わっているのかに関心を持って調査にあたっており、キノコ、タケノコ、山菜類などの林産物の採取・利用について、村人たちに話を聞いていました。採取される産物によって、その採取権が森林



の所有権とどう関係しているのか知ろうと思い、ある村で「薪はどこで採るのか」と質問した時のことです。私は「自分の森で採る」とか「村の森で採る」という答えが返ってくると思っていたのですが、思いもよらない答えが返ってきました。「畑で採るよ。田んぼで採ることもある。」私は、あくまでも薪は森で採る物という先入観を持っていたので、思わず「は？」と聞き返してしまいました。どうやらこの「畑」は焼畑のことらしいのですが、そこには薪に適した木が生



タムでの漁に同行するズブズブ隊員



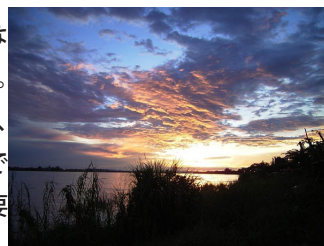
洪水によって道が水に浸かった日、道端で村人たちが楽しそうに四手網漁に精を出している。女性や子供が多い。

えているのだそうです。では、田んぼのほうはどうなのか。思い起こせば、樹木が点在する田んぼはごく普通に車窓から見られます。これは皆さんもよくわかることだと思います。田んぼで薪を取るなんて奇妙な感じがしましたが、なるほど、不思議ではないなと納得しました。畑は単に野菜を作るところではなく、田んぼも単にお米を作るところではないことを印象付けられた出来事でした。

逆に、森はただ木や草が生えている場所ではないことも思い知らされました。彼らの分類では、自然条件によって森（パー）は 3 種類に大別できます。土壌が乾燥していてやせているパー・コク、土壌が湿潤で肥沃なパー・ドン、そして雨季に水没する低木・疎林状態のパー・タムです。私たちは何度かパー・タムを目にする機会がありました。我々が訪れたのは雨季だったので、一見するとただの池なのですが、確かに木や竹が生えています。ここで人々は船を浮かべ、釜漁や刺し網漁をしています。森であるにも関わらず、そこは漁場となっています。いや、もしかすると森であるがゆえに格好の漁場になっているのかもしれない。

私たちズブズブ班の英語タイトルは “Wetland Ecotone Where Culture and Nature Merges”。merge という単語が使われていますが、ひとつの土地の利用関係だけをとってみても、これほどまでに多要素が交わっているとは思いませんでした。

そして最後にひとつ鮮明な印象を受けたことについて。メコンの夕暮れの美しさと、そこでのピアラオのうまさです。これに関しては説明は要らないですね。



（京都大学大学院農学研究科 齋藤暖生）