

ズブズブ B

ラオスにおけるキノコ利用の生態史的研究
—人々のキノコ観と自然への接触のあり方を探る—
斎藤暖生 (京都大学農学研究科)

キーワード：キノコ，採取，栽培，食文化，土地利用
調査期間・場所：2003 年 12 月 2-5 日，ビエンチャン市

An Eco-historical Study on Mushroom Use in LAOS; Why and How Does People Get and Use Mushrooms?

Haruo SAITO (Graduate School of Agriculture, Kyoto University)

Keywords: mushrooms, gathering, cultivation, food culture, land use
Research Period and Site: 2003, December 2-5, Vientiane

1. はじめに—「人とキノコ」という視点

キノコが人間の生態史を見る上で興味深いのは、必ずしも人々が生きていく上での必然性を持たないからである。キノコは主に食用にされるわけであるが、カロリー、その他栄養素に秀でているわけではなく [菅原編 1997]、栄養学的にみて積極的に利用する価値は見出せない。主要な現金収入源となっている場合を除き、仮に彼らの生活からキノコを奪ってしまっても、彼らの生活が立ち行かなくなるということはないのである。このように、一見無駄に見える資源の利用であるが、人々が自然環境に接触しようとする背景を考えるためには、有効な研究題材であると考えている。

キノコは世界各地の多くの民族によって利用されているが、その利用の実態を明らかにした研究は極めて少ない。ラオスもその例外ではなく、図鑑すら作成されていない状況であるときく。その実態を体系的に把握するためには大きな困難がつきまとう。種の同定や言語などの技術的な問題は置くとして、筆者がこれまで日本のフィールドにおいて、キノコ利用を見てきた経験 [斎藤 2002] から、分析の視点を提示したい。

まず、生態学的な視点として、利用されるキノコの種目と植生の関係に着目する。ラオスの人々が水田稲作、焼畑耕作、薪などの林産物採取によって、人為的攪乱を受けた植生があり、そういった土地は草地もしくは二次林として存在しているであろう。また、人為的攪乱の影響をほとんど受けず、潜在植生の極相林として存在している土地もあろう。キノコの発生環境はその種類によって異なる。人々が採取するキノコの種類と採取場所に着目すれば、彼らのどのような土地利用の上にキノコ利用が成り立っているか理解することができる。また、史的な視点からは、近代化に伴って彼らの生業・生活様式が変化し、土地利用のあり方も変わってきたと予想される。つまり、新たな人為的攪乱・もしくは植生遷移によって、植生およびキノコの種構成に変化がもたらされ、人々のキノコ利用の仕方が変わってきたことも予想できるのである。キノコ利用を史的に眺めることで、自然利用の変化→自然環境の変化→自然利用の変化という、人-自然系のダイナミズムを描ける可能性がある。

上に示した視点は、人間の外側、いわば客体に対象を置いている。一方、キノコを利用する主体としての人間をも分析する必要がある。人はなぜ、キノコを利用しようとするのか、そしてどのような利用をするのか、という問題である。キノコ利用と一口に言っても、採取、賞味、贈与などいくつかのプロセスがある。筆者の日本におけるフィールド研究では、人が積極的にキノコと接触する地域では、これらの一連のプロセスそれぞれが人々にとって大きな魅力を与えていた。第一に、賞味の魅力とは、キノコを食味の優れたものとして高く評価する食文化が背景にある。行事食に使われるかどうかという視点などから、キノコの食材としての位置づけを明らかにする必要がある。採取の魅力とは、食文化に裏打ちされた賞味への期待と、キノコの生物学的特性によって、採取行動にゲーム性が備わっているためと思われる。人々のキノコ採取について、採取戦略や採取に関する人々の語りを分析する必要がある。贈与の魅力は、キノコを高く評価する被贈者の存在と、社会的ステータスを獲得で

きるためと思われる。贈与の記録と、個人の持つ技能についての人々の語りを分析する必要がある。

最後に、この「人-キノコ系」における客体と主体に関する知見を統合して、生態史の一端を描いてゆきたい。

2. 2003年度視察

2003年12月2日から5日までラオス・ビエンチャン市において、18カ所の市場を視察した。12月は乾期の真っ只中であり、生鮮キノコは期待できない状況であった。乾燥キノコはこの市場でもたいてい扱われており、その種類は、主要なものからシイタケ (*Lentinus edodes*)、アラゲキクラゲ (*Auricularia polytricha*)、シロキクラゲ (*Tremella fuciformis*) であった。これらは、中国で盛んに栽培されること、中華料理によく使われることが知られており、中国からの輸入品である可能性が高い。生鮮キノコを扱っていたのは一部であるが、最も一般的だったのがウスヒラタケ (*Pleurotus pulmonarius*) であり、基部におがくずが付着していたことから、栽培品と判断できた。フクロタケ (*Volvariella volvacea*) も一ヶ所で確認できた。これらも中国での栽培が盛んであること、中華料理でよく使われることが知られている。ビエンチャンの街を歩いても中国の影響が強いことを実感できるが、キノコ利用の面でも中国の影響が強いと思われる。また、種の同定ができなかったヒラタケ科のキノコ2種が、それぞれ1ヶ所で確認できた。いずれも *Panus* 属、もしくは *Lentinus* 属に属するものと思われるが、日本の文献だけでは同定するだけの資料はない。専門書 [Pegler 1983]などを参照し、場合によっては新種として記載する必要があるであろう。これらのキノコの利用は、ラオス特有のものである可能性が高い。ひとつは基部におがくずが着いてきたことから、栽培品と思われ、ラオスで独自に栽培、実用化が確立された可能性がある。もうひとつは、基部に木片が付着していたことから、天然ものである可能性も大きい。革質で硬く、明らかに含水率の低いとわかるキノコだったので、乾期であっても手に入ることは十分に可能性があるであろう。茹でて試食したが、硬くてとても食べられるものではなかった。日本ではこのような硬いキノコをダシ用に使うことがあるが、言語の制約から利用法について聞けなかったのが残念である。



写真: ビエンチャン・Khudain 市場のキノコ (2003年、斎藤)
同定できず。天然キノコの可能性あり。

3. 今後の調査方針

「1.」で掲げた課題はあまりにも膨大である。筆者一人の力では遅々とした足取りを取らざるを得ない。ひとまず、人々を取り巻く植生の種類と、人々に利用されるキノコの種類を明らかにすることを今年度の課題とする。人々のキノコ観については、可能な限り機会を見て情報収集を行う。また、2003年度の視察で確認したキノコの市場流通の様相を踏まえ、栽培品、天然品それぞれの流通についても調べ、人々のキノコ利用の時代的变化を見る切り口としたい。2004年に実施予定の調査項目を以下に記す。

1) 集落調査

- (1) 植生把握: 大まかな植生図の作成。
- (2) キノコの利用実態: 参与観察、聞き取りによる把握。

2) 市場調査

- (1) 流通するキノコの種類把握: 栽培、天然、流通に乗るキノコとは。
- (2) キノコの生産地はどこか。
- (3) 生産者の属性

文献

Pegler, D. N. 1983 *The Genus Lentinus, A World Monograph*: HMSO

齋藤暖生 2002 「東日本と西日本の山菜・キノコ採りの行動様式の相違に関する一考察—岩手県沢内村と兵庫県旧篠山町を事例に一」『林業経済学会 2002 年度秋季大会報告資料集』

菅原龍幸編 1997 『キノコの科学』 朝倉書店